

Le Rucher des Fées LéMa

Ain



Crédit photo : Cara miel (nouveau produit) (Le Rucher des Fées LéMa)

Depuis 2017, le Rucher des fées LéMa propose un miel artisanal de qualité exceptionnelle. Mickael Curé dont le métier rime avec passion propose plusieurs types de miel et produits dérivés. Un délice !

Infos pratiques

Categorie : Producteurs

Description

C'est en 2018 que Mickaël Cure a fait le choix de vivre pleinement sa passion, celle d'apiculteur amateur.

L'histoire a commencé avec 2 ruches, puis 9 et aujourd'hui 160 ruches .

La production est diversifiée et M. Cure propose des miels de fleurs, tilleul, sapin, forêt, printemps...

Il transhume aussi jusque dans la Drôme pour faire du miel de lavande .

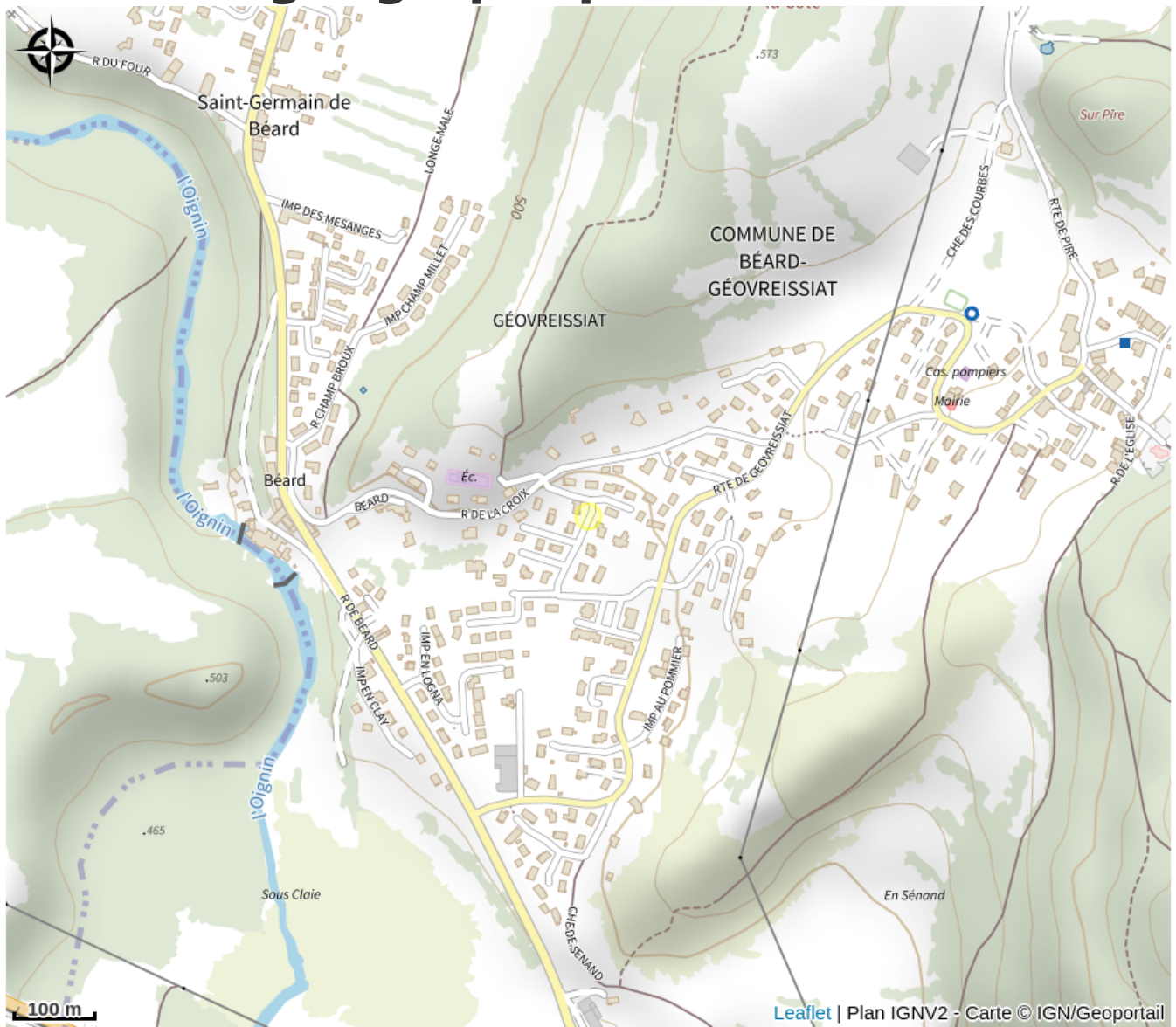
Les miels, bonbons, pains d'épices, pâtes à tartiner miel-noisette ... du Rucher des Fées LéMa sont en vente dans le Haut-Bugey .

On les retrouve à la Ferme des Lys à Port, et Intermarché de Port , magasin vival de Nantua et sur les marchés.

Les miels sont également en vente à l'Office de Tourisme du Haut-Bugey à Nantua.

M. Cure propose sur simple appel téléphonique, une vente sur place ou une livraison.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 02/01 au 31/12, tous les jours.

Ouvert du lundi au dimanche uniquement sur rendez-vous (livraison sur demande).

Tarifs:

Gratuit. > Prix de vente des pots de miel (divers) 500 gr/1 kg : de 7,30 à 20€ euros

Pains d'épices nature, pépite de chocolat, figues...

Pâtes à tartiner miel/noisettes; Cara'Miel, nougat à la cuillère ...

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces

Fiche mise à jour par Office de Tourisme du Haut-Bugey le 13/12/2023

Contact

85 rue du Pallatée

01460 Béard-Géovreissiat

Tél. 06 46 27 59 02

mickaelcure@hotmail.com