

Qui sommes nous?

*Nous sommes une équipe de
trois apicultrices:*



Guillaume Poulingue, installé
comme apiculteur professionnel
depuis 2009.



Perrine Poulingue, qui a rejoint
la ferme apicole quelques
années après.



Anaïs Mandon, la nouvelle
recrue, qui a embarqué dans
l'aventure en avril 2023.



Contactez-nous

Anaïs, Guillaume et Perrine,
GAEC La Ruche aux Fées
3, le Bignon des Rosais
35380 PLELAN-LE-GRAND

gaeclarucheauxfées@hotmail.com
Perrine POULINGUE: 06 61 99 30 92
Anaïs MANDON: 06 98 79 02 25

La Ruche
aux Fées

MIELS DU PAYS DE
BROCELIANDE



Nos valeurs

TENDRE VERS UNE AGRICULTURE DURABLE

- **Protéger une race locale**

Nous travaillons avec l'**abeille noire** de Bretagne adaptée à notre environnement.

- **Minimiser l'empreinte de notre activité**

Nous pratiquons le recyclage et limitons nos déchets.

Nos ruchers sont situés dans un périmètre de 20km autour de notre ferme afin de réduire au maximum nos déplacements.

- **Proposer des produits locaux de qualité**

Nos miels sont mis en pots dès la récolte afin de conserver tous leurs arômes et propriétés.

Nos produits sont réalisés à partir des matières brutes issues de nos ruches (miel, pollen, propolis, cire).

Nos miels



MIEL TOUTES FLEURS DE PRINTEMPS

Couleur ivoire, grain fin et goût subtil aux notes végétales. Composé majoritairement des fleurs d'arbres fruitiers, de colza et de pissenlit.

MIEL TOUTES FLEURS D'ÉTÉ

Couleur caramel avec des cristaux caractéristiques. Les fleurs de ronce, châtaignier et trèfle blanc révèlent des notes résinées et acidulées.

MIEL TOUTES FLEURS CRÉMEUX

Couleur ambrée, texture crémeuse et grain fin. Obtenu par un **brassage à froid** durant la cristallisation. Idéal pour les tartines!

MIEL DE FLEURS DES BOIS

Couleur cuivrée, arômes aux notes boisées et fruitées issus du miellat et des fleurs des bois dans lesquels sont situés certains de nos ruchers.

MIEL DE BLÉ NOIR

Couleur brun foncé, odeur caractéristique. Goût puissant aux notes de réglisse et de café torréfié.

MIEL À CROQUER

Un rayon de miel brut, délice de l'apiculteur dont nous souhaitons partager la saveur authentique. Portions entre 170g et 200g.

Produits de la ruche

TEINTURE MÈRE DE PROPOLIS

Extrait alcoolique de propolis. Peut s'utiliser en complément alimentaire pour stimuler le système immunitaire ou ponctuellement pour la bouche, la gorge et la peau.

PROPOMIEL

Une alliance entre les bienfaits du miel crémeux et de la teinture mère de propolis. Idéal pour les maux de l'hiver!

PAIN DES FÉES

Plus largement connu sous le nom de pain d'abeilles.

Ce produit de la ruche est constitué de pollen naturellement **lactofermenté** par les abeilles. Ainsi plus facilement assimilable par le corps humain, il est très apprécié pour ses propriétés nutritionnelles et énergétiques. Riche en protéines végétales.

Certains de nos produits sont saisonniers. Selon les périodes de l'année, il se peut qu'ils soient momentanément indisponibles!

Nos Tarifs préférentiels pour les commandes groupées:



Appellation	Poids/ Vol	Prix vente directe	Prix vente groupée	Prix au Kg/L	Qté	Total
Miel de fleurs de printemps:	250 gr	4,00 €	3,70 €	14,80 €		
	500 gr	7,20 €	6,70 €	13,40 €		
	1 kg	13,80 €	12,80 €	12,80 €		
Miel de fleurs d'été:	250 gr	4,00 €	3,70 €	14,80 €		
	500 gr	7,20 €	6,70 €	13,40 €		
	1 kg	13,80 €	12,80 €	12,80 €		
Miel de fleurs d'été liquide:	250 gr	4,10 €	3,80 €	15,20 €		
	500 gr	7,50 €	7,00 €	14,00 €		
	1 kg	14,40 €	13,40 €	13,40 €		
Miel de fleurs crémeux:	250 gr	4,30 €	4,00 €	16,00 €		
	500 gr	7,70 €	7,20 €	14,40 €		
	1 kg	14,80 €	13,80 €	13,80 €		
Miel de fleurs des bois:	250 gr	4,50 €	4,20 €	16,80 €		
	500 gr	8,10 €	7,60 €	15,20 €		
	1 kg	15,60 €	14,60 €	14,60 €		
Miel de blé noir:	250 gr	4,50 €	4,20 €	16,80 €		
Miel à croquer:	150 gr	4,50 €	4,20 €	28,00 €		
Teinture mère de propolis:	50 ml	22,00 €	21,00 €	420,00 €		
Propomiel:	250 gr	9,40 €	9,10 €	36,40 €		
Pain des fées:	50 gr	9,00 €	8,50 €	170,00 €		
TOTAL:						

