



Ballot-Flurin

abeilles santé



MIELS

LA PASSION DE L'EXCEPTION

Le miel

Un trésor de plus en plus rare

En France, en Europe et dans le monde, quelques générations ont suffi pour bouleverser le paysage apicole.

Autrefois extrêmement communes, les abeilles sont de plus en plus fragilisées par nos modes de vie, au point que certains parlent aujourd’hui d’effondrement des populations d’insectes en général, et d’hyménoptères en particulier, voire de menace d’extinction.

Parmi les causes de ce phénomène, il y a bien évidemment l’agriculture intensive qui appauvrit la terre, désertifie les sols et attaque la biodiversité, faisant disparaître bosquets et flore sauvage.

Il y a également l’utilisation massive de pesticides et la famine auxquelles sont soumises les abeilles, démunies face aux monocultures extensives.

Il y a enfin le changement climatique. Difficile dans ces conditions de produire suffisamment de miel pour combiner réserves de la ruche et pots dans les rayons des supermarchés !

Mais il y a aussi la pression que les consommateurs et les distributeurs font peser sur les abeilles en demandant toujours certaines variétés de miel, **acacia, châtaignier, tilleul, oranger...**

En apiculture, on assiste à une industrialisation du vivant.

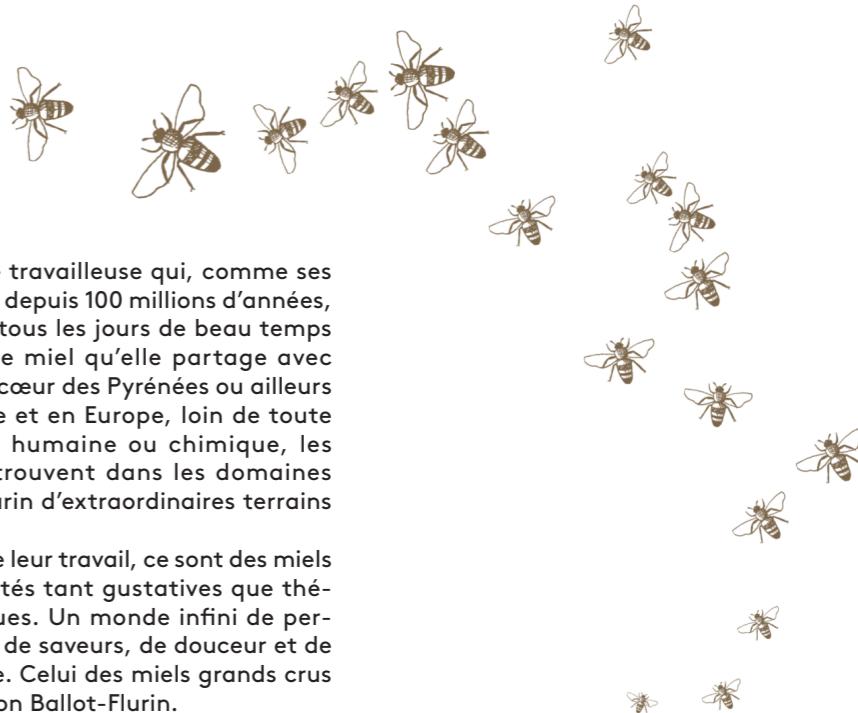
Apiculture DOUCE®
solidaire et locale

Heureuse comme une abeille Ballot-Flurin...

Lorsque le soleil passe au-dessus des sommets, ses rayons touche les ruches. L’abeille s’éveille, bouge ses ailes et, bientôt, quitte l’abri en bois qui l’acueille, elle et ses millions de sœurs. Elle volette, passe au-dessus des prairies fleuries, décrivant boucles et cercles avant de se poser sur une première corolle. Puis une deuxième, une troisième, et ainsi de suite...

Souvent, elle revient vers la ruche où, comme des millions d’autres abeilles, elle dépose sa précieuse récolte dans une alvéole de cire. L’une après l’autre, elles remplissent petit à petit un de ces délicats réservoirs d’une substance si désirable : **le miel**. Puis le soleil tourne, décline et finit par se coucher dans un dernier embrasement. L’abeille rentre à la ruche, se blottit parmi ses congénères et dort, attendant le lendemain.

Opiniâtre travailleuse qui, comme ses ancêtres, depuis 100 millions d’années, fabrique tous les jours de beau temps un peu de miel qu’elle partage avec nous. Au cœur des Pyrénées ou ailleurs en France et en Europe, loin de toute pollution humaine ou chimique, les abeilles trouvent dans les domaines Ballot-Flurin d’extraordinaires terrains de jeu. Le fruit de leur travail, ce sont des miels aux qualités tant gustatives que thérapeutiques. Un monde infini de perceptions, de saveurs, de douceur et de puissance. Celui des miels grands crus d’exception Ballot-Flurin.



Catherine Flurin

**Fondatrice de la maison
Ballot-Flurin & l'Apiculture DOUCE®**

En 1976 elle se forme à l'apiculture traditionnelle, perçevant rapidement les limites des méthodes productivistes enseignées. Inspirée par son histoire familiale, elle lance les bases de l'apiculture DOUCE®, une nouvelle méthode basée sur le respect des abeilles et de leur rythme naturel. En 1982, elle lance officiellement l'exploitation agricole Ballot-Flurin Apiculteurs avec une belle ambition. Son objectif ? Respecter les abeilles, comprendre leur langage secret et collaborer activement avec les ruches pour qu'elles produisent le meilleur d'elles-mêmes : miel, propolis, gelée royale, pollen... Exigeante et passionnée, Catherine Flurin définit un cahier des charges détaillant sa manière d'exercer son métier d'apicultrice, ainsi que le regard qu'elle porte sur les abeilles. Ce document contribuera à élaborer le référentiel de l'apiculture bio. Logiquement, les miels Ballot-Flurin seront les premiers à être labellisés bio.

Depuis, Catherine Flurin a poursuivi sa voie, développant une gamme très large de cosmétiques, de produits de soin et d'hygiène issus de la ruche, ainsi qu'un yoga des abeilles.

Des miels libres et vertueux

Les miels Ballot-Flurin sont issus de ruchers libres, implantés loin des grandes cultures, dans des niches écologiques : forêts, champs, rivières...

Ces sanctuaires écologiques naturels ont soit été identifiés par les apiculteurs Ballot-Flurin, soit été réhabilités. Enfin, ces ruchers sont fixes, afin d'améliorer le bien-être des abeilles. **Véritables bouquets de fleurs sauvages**, les miels Ballot-Flurin sont le fruit des choix des abeilles.

• Il s'agit donc de « miels surprise » qui peuvent changer d'une saison à l'autre, d'une année à l'autre, au gré des circonstances, notamment climatiques. Seules sont autorisées les récoltes de miels de fleurs de tournesol et de sarrasin bio.

- Les miels Ballot-Flurin ne contiennent jamais de sirop de sucre (les abeilles ne sont d'ailleurs jamais nourries au glucose).

- Produits en quantités réduites sur des terroirs protégés, les miels Ballot-Flurin ne font l'objet d'aucune production planifiée ou de récolte forcée. En moyenne, le prélèvement s'établit à une dizaine de kilogrammes de miel par ruche. La carte des miels Ballot-Flurin est donc en perpétuelle évolution.

- À l'instar des grands crus de vin, les miels Ballot-Flurin ne sont jamais mélangés ou homogénéisés afin de respecter leur complexité et leur typicité.

- Sélectionnés un à un juste après les récoltes, les miels Ballot-Flurin sont mis en pots le plus tôt possible, encore liquides et avant toute cristallisation. Cette exigence permet de garantir l'absence de chauffage ou de travail mécanique des miels.

- L'ensemble des miels Ballot-Flurin sont produits en France, en Italie et en Espagne, à moins de 800 km de Maubourg dans les Pyrénées. Encadré L'APICULTURE DOUCE®.

Tous les miels Ballot-Flurin sont produits par des apiculteurs respectant les principes de l'Apiculture DOUCE® :

1. Miel rare et solidaire

Produit et récolté en petites quantités comme autrefois - Commerce solidaire et local avec de petits apiculteurs indépendants - Aires de récolte française et euro-régionale

2. Sain et Bon pour les abeilles

Méthode douce de récolte ne stressant pas les abeilles - Récolte sans répulsif chimique - Abeilles non traitées aux antibiotiques, soignées par les plantes ou l'homéopathie

3. Récolte à maturité

Respect des rythmes cosmiques fondamentaux de la nature - Désoperculation manuelle au couteau - Miel non pasteurisé, non chauffé à plus de 35°C (température naturelle de la ruche) - Mis en pot à la main sur place à la miellerie - Miel dynamisé via de longues macérations et brassages manuels qui renforcent subtilement ses vertus originelles.

Les miels bio sensibles de nos ruches polarisées



Sans doute s'agit-il là de miels rares quasi similaires aux miels sauvages...

Catherine Flurin et Olivier Raud, créateur de mobilier écologique, ont en effet mis au point des ruches polarisées, fabriquées en tenant compte du temps de croissance du bois. L'agencement et le traitement du bois de ces ruches recréent la polarité naturelle de l'arbre.

Particulièrement adaptées aux abeilles, très sensibles aux champs magnétiques, ces ruches leur permettent de vivre dans un environnement aussi naturel que possible. C'est aussi dans cette optique que ces ruches sont disposées sur les réseaux Hartmann des champs telluriques.

Il s'agit donc de miels produits par des abeilles en parfaite équilibre avec leur environnement, situées dans les Pyrénées, la Drôme, l'Isère et la région d'Avignon, sur des sites et des terroirs exceptionnels.

Leur puissance énergétique résulte également de la sédentarité des ruches, qui ne sont jamais déplacées. La diversité des terroirs sur lesquels vivent les abeilles Ballot-Flurin explique la diversité des miels.

Selon la saison, voici quelques-uns des miels bio sensibles disponibles :

- **Miel d'acacia du Ruisseau le Valet :** Liquide et translucide, sa saveur acidulée est relevée de délicats arômes d'acacia. 9€ les 125g et 18€ les 480g

- **Miel de châtaignier du Ruisseau le Valet :**

Légère amertume et arômes boisés caractérisent ce miel à la robe rousse 9€ les 125g et 18€ les 480g.

- **Miel de lavande du Vallon des JardinsSubtil** et très doux, ce miel rare et fin, aux arômes fleuris et fruités, présente une légère acidité en fin de bouche. 10,30€ les 125g et 20,60€ les 480g.

Pour connaître les miels Ballot-Flurin disponible, inscrivez-vous à la newsletter ou rendez-vous sur ballot-flurin.com

Les miels bio de nos belles Pyrénées



- **Miel d'acacia de la vallée de la Barguillière :** d'une jolie couleur dorée, ce miel délicieux est le fruit du butinage de fleurs d'acacia, d'aubépine et d'autres fleurs sauvages de montagne. 8€ les 125g et 16€ les 480g.

Vallée de la Barguillière, bois de la Crouts, callune de Cauterets, hautes-vallées du Laurenti...

Les noms de ces crus de miel évoquent les combes, les vallons et les sommets de la chaîne des Pyrénées. Récoltés en France et en Espagne sur les contreforts nord et sud du massif pyrénéen, ils sont issus de ruches qui, comme les brebis, vivent la transhumance. Au printemps, elles sont montées dans les alpages en altitude, avant d'être redescendues à l'automne. Il en résulte des miels subtils, variés et plein de surprises d'un millésime à l'autre. La diversité des terroirs sur lesquels vivent les abeilles Ballot-Flurin explique la diversité des miels Ballot-Flurin. En novembre 2018, voici quelques-uns des miels bio de nos belles Pyrénées disponibles :

- **Miel d'acacia du bois de la Crouts :** récolté dans une étendue sauvage d'acacias des Pyrénées-Atlantiques, ce miel est délicat, subtil, doux et fondant. 8€ les 125g.

- **Miel d'acacia et de bruyère blanche des Corbières :** un miel d'une jolie couleur dorée, dont le goût rappelle les saveurs complexes et boisées de la bruyère blanche. 9€ les 125g et 18€ les 480g.

- **Miel de châtaignier des Bois de la Crouts :** combinant une légère amertume et une grande douceur, ce miel doré riche en minéraux est recommandé aux sportifs, aux seniors et aux personnes fatiguées. 8€ les 125g et 16€ les 480g.

Et aussi :

- Miel de châtaignier, vigne vierge et tilleul des Pyrénées
- Miel de montagne du Petit Moulin
- Miel de rhododendron des Hautes-Vallées du Laurenti
- Miel de romarin et de bruyère blanche des Corbières
- Miel de romarin officinal des Hautes-Vallées
- Miel de sarrasin du ruisseau de l'Auloue
- Miel de thym bleuet et de campanule
- Miel de tilleul de la vallée de l'Ouzom.

La qualité du miel toutes fleurs

Malheureusement synonyme de miel de piètre qualité, le « toutes fleurs » peut aussi être un magnifique miel naturel. Chez Ballot-Flurin, les abeilles étant libres de butiner où elles le désirent, il peut arriver, lorsqu'on analyse les récoltes, que les miels combinent diverses floraisons exprimant de larges palettes aromatiques. C'est notamment le cas des miels d'acacia et de bruyère blanche, des miels de romarin et de bruyère blanche, de sapin et de ronce, de châtaignier et de thym, de thym et de bleuet... 100% naturels, ces miels sont le reflet de la diversité des terroirs !

Les miels bio de nos apiculteurs DOUX®



Rythme de vie des abeilles, principes de géobiologie, récolte douce dans le strict respect des insectes, enfumages rares... L'ensemble de ces miels sont produits hors des Pyrénées (Drôme, Lozère, Alpes, Alsace, Auvergne, Isère, Espagne, etc.) selon les principes de l'apiculture DOUCE® définie par Catherine Flurin. La diversité des terroirs sur lesquels vivent les abeilles Ballot-Flurin explique la diversité des miels Ballot-Flurin.

En novembre 2018, voici quelques-uns des miels bio de nos apiculteurs DOUX® disponibles :

- **Miel bio de coriandre de la rivière des Marches et de l'Ombrie Doré**, ce miel cristallise avec des marbrures blanches caractéristiques. Son parfum subtil rappelle celui de cette plante aromatique.
9 € les 125 g et 18 € les 480 g.

- **Miel bio de ronce du ruisseau de Valéo Sombre et dense**, ce miel rare est récolté sur les mûriers sauvages du Parc naturel des Pics d'Europe.
18 € les 480 g.

- **Miel bio de Sapin Près du Lignon**. Issu de Haute-Loire, ce miel aromatique est réputé pour son action antitussive.

- **Miel d'acacia de la Lande de Mahon** Liquide et translucide, d'une incroyable pureté, ce miel sublime les arômes de fleurs d'acacia.
8€ les 125g et 16€ les 480g.

Et aussi :

- **Miel d'acacia de la Petite Calonne**
- **Miel de bruyère Erica du Ruisseau de Richelieu**
- **Miel de châtaignier de la forêt de Vézère**
- **Miel de citronnier du Sud de la Calabre**
- **Miel de trèfle blanc de montagne**
- **Miel de bourdaine bio des Landes de Gascogne**
- **Miel de bruyère cendrée**
- **Miel de cicadelle et de feuillus**



Les miels bio des familles

Pensée par Ballot-Flurin pour les familles ou les gros amateurs, cette gamme regroupe des miels dont la production a été importante. Résultat, des prix moins élevés que pour d'autres catégories de miels.

- **Miel de tournesol du ruisseau de l'Ourlan**, Doux et crémeux, reminéralisant et anti-cholestérol, ce miel cristallisé a un parfum discret de foin et une texture fondante.
10 € les 480 g.

- **Miel de lavande papillon, genêts et fleurs sauvages**, Délicat, fruité et méconnu, ce miel floral aux arômes de fruits cuits est un miel de connaisseurs.
10 € les 480 g.

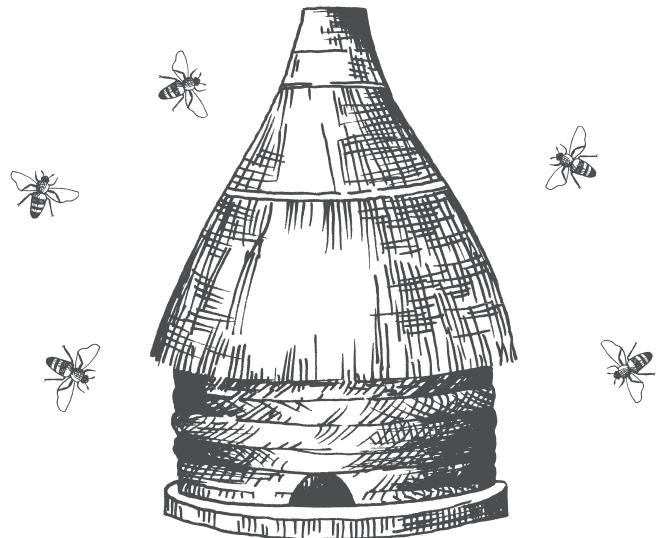
- **Miel de tournesol des Hautes-Pyrénées**, Provenant de fleurs sauvages non traitées et récolté loin des pollutions, ce miel doux et savoureux plaira au plus grand nombre.
57 € les 3 kg.



- **Miel de châtaignier, ronce et centauree**, Chaud, fruité, corsé et amer, ce miel de caractère évoque les sous-bois.
57 € les 3 kg.

Pour connaître les miels Ballot-Flurin disponible, inscrivez-vous à la newsletter ou rendez-vous sur ballot-flurin.com





Ballot-Flurin
75 place Lagardère
65700 Maubourguet

Isabelle Roque Press office
pr@isabelle roque.fr
01 45 55 19 00

instagram/ facebook/
ballotflurin ballot flurin

bonjour@ballot-flurin.com
05 62 96 49 57
www.ballot-flurin.com