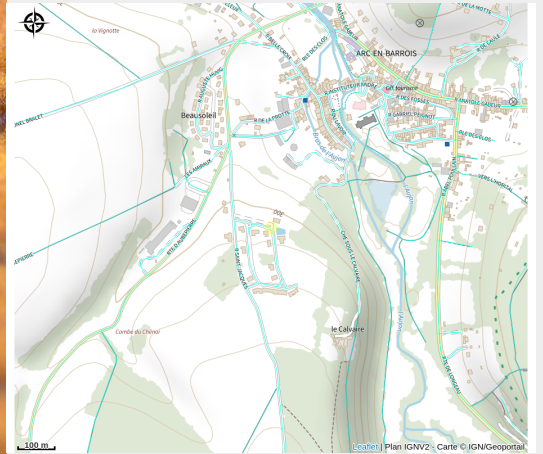


Cire d'opercule - Le rucher du Barrois

Arc-Chateauvillain



Crédit photo : © Céline Lecomte - OFB (Abeille du rucher du Barrois)



Infos pratiques

Categorie : Producteurs locaux

Type de produits : Esprit parc national - forêts

Description

Sébastien Huvig est le dirigeant de l'exploitation Le rucher du Barrois. Il est également président du groupement de défense sanitaire apicole de Haute-Marne (GDSA 52).

Producteur et transformateur, la mise en pots et la réalisation de confiseries à partir de miel sont faites à la miellerie. Les pains d'épices sont confectionnés dans le laboratoire d'une boulangerie de Châteauvillain.

Les produits sont vendus en épiceries, magasins de producteurs, restaurations collectives...

Les produits proposés sont :

- Miel de fleurs de printemps, toutes fleurs, de forêt, de tilleul et d'acacia
- Cire d'opercule
- Essaims
- Gelée Royale, pollen et propolis
- Pain d'épices, nougat et guimauve au miel

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

15 rue Saint-Jacques,
52210 ARC-EN-BARROIS
0325321951
0648158018
huvig.sebastien@orange.fr