

MIELLERIE DES COMBES

CIVRAY

M. Alexandre VAN-ACKER



Depuis quand êtes-vous installé ?

De 2007 à 2020 j'étais cotisant solidaire, apiculteur en pluriactivité. Mon installation en entreprise individuelle est de Juin 2020. Mon exploitation est située à CIVRAY et les ruches se trouvent dans un rayon de 25 kms autour pour 2/3 des ruches, 1/3 est en transhumances à 50 kms de l'exploitation pour suivre les floraison d'acacia, de toutes fleurs et de sarrasin.

Quelles sont vos productions ?

Production de miel : miel de Printemps, miel d'Acacia, miel de châtaignier, miel de tournesol, miel de toutes fleurs et miel de tarrasin.

Fabrication de pain d'épices artisanal : nature, aux écorces d'oranges confites et aux pépites de chocolat.



Quelles sont vos activités sur une journée ou une semaine-type ?

- Gestion du cheptel, travail dans les ruchers 2 jours et demi par semaine (lundi, mardi après-midi et jeudi)
- Marchés hebdomadaire : Mardi matin à Lezay de Mars à Octobre et le Vendredi matin et toute l'année à Champagne Mouton,
- Marchés : 1 dimanche par mois au marché à Civray , de Juin à Octobre au marché de Champagné St Hilaire,
- Boutique ouverte à l'exploitation toute l'année le Mercredi et Samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h
- 1 après midi par semaine : gestion administrative (facturation client, bon de livraison, passer les commandes de matériel, gestion du stock, comptabilité ...)
- Le reste de la semaine : mise en pots, logistique à l'exploitation, livraisons des points de ventes, restaurants ...

Quels produits vendez-vous et où ?

Nous vendons du miel, pains d'épices, vinaigre de miel nature ou aromatisés, pollen, bonbons au miel, hydromel, pain de cire, kit de fabrication bee wrap

Nos modes de commercialisation sont très variés, 70% de vente au détail, 20% en demi gros et 10% en gros.

Pour la vente au détail : point de vente sur l'exploitation ,

Les points de vente

Civray : COOP en centre ville

Charroux : Sarl GARGOUIL et Au Fournil des Halles (Boulangerie)

Romagne : La Grange Ouverte Boutique Producteurs Locaux

Savigné : Jardinerie Amalia

Blanzay : Boulangerie AUTET

Couhé : Boulangerie AUTET

Nanteuil en Vallée : « Le Nanteuillais » Bar Tabac Alimentation

Verteuil sur Charente : « L'Échoppe du Château » Epicerie Producteurs Locaux

En quelques mots, que conseilleriez-vous pour manger sain ?

Manger sain c'est faire attention à notre mode de consommation notamment lors de nos achats dans les différents lieux de vente de produits alimentaires. C'est s'assurer de consommer des produits sans additifs ni perturbateurs endocriniens. Acheter local ou en direct permet de limiter grandement cela mais c'est toute un mode de fonctionnement instauré depuis des années qui est à remettre en cause...

Nous produisons notre miel avec le plus grand soin pour offrir à nos client le meilleur en terme de qualité..



santé
famille
retraite
services

L'essentiel & plus encore