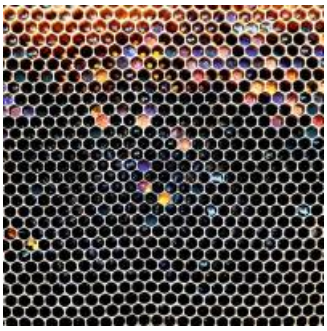
Les butineuses de Champigny

- Produits locaux
- Miel



Coup de coeur

Adrien fait partie des quelques apiculteurs locaux qui produisent eux-mêmes leur gelée royale, dans le cadre de la Charte qualité du Groupement des Producteurs de Gelée Royale (GPGR). Sécrété par les jeunes abeilles nourricières, ce « lait » sert notamment à nourrir la reine de manière exclusive. Petite baisse de forme lors des changements de saison ? Une cure de gelée royale bio d’Adrien et Céline est idéale pour renforcer votre organisme !

À quelques pas de Saumur, Adrien et sa compagne Céline gèrent 300 ruches, pour la plupart installées à Souzay-Champigny, au cœur du vignoble AOC réputé.

Pour valoriser leurs produits, ils ont aménagé une boutique directement sur leur domaine. Vous y trouverez à la vente toute leur gamme de bons miels mais aussi de la gelée royale, de la propolis, du vinaigre de miel, de l’hydromel, du pain d’épice… Tous les produits respectent le cahier des charges de l’agriculture biologique.

Caractéristiques

Mardi : 14h à 16h30
Samedi : 10h à 12h
Fermé tous les derniers samedis du mois. Il est possible de passer à la boutique en dehors des horaires d'ouverture sur rendez-vous.

Visite de l'entreprise possible
oui
Nous suivre
Butineuses de Champigny

Contact

Adrien Catheline
Céline Regnier

Adresse

12 rue de la Fontaine
49400
SOUZAY-CHAMPIGNY
06 69 47 38 48
butineuses.champigny@gmail.com
Parc

Entre Tours et Angers, sur plus de 270 000 hectares, le Parc Loire-Anjou-Touraine est avant tout un territoire de confluences, réparti principalement le long de nombreux cours d'eau.

Parc naturel régional Loire Anjou Touraine

Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirmer l'adresse de courriel

Téléphone

Message

Courriel marqué butineuses.champigny@gmail.com

▼ CAPTCHA

Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam) automatisées.

Quel code est dissimulé dans l'image ? Saisir les caractères affichés dans l'image.

Obtenir un nouveau captcha !

Envoyer