

# Les miels sous signes de qualité

Les miels de Provence font partie des rares miels Français à bénéficier de **signes officiels de qualité**.

L'IGP Miel de Provence certifie l'authenticité des produits, garantissant leur qualité et leur lien avec une région spécifique.



Le **miel de lavande** ou **toutes fleurs Label Rouge** garantit une qualité supérieure et des saveurs uniques, témoignant du respect d'un cahier des charges strict.

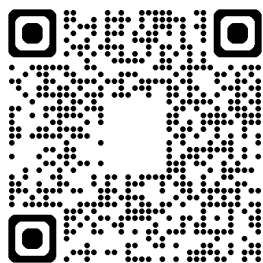


# Où acheter du miel IGP ?

Aujourd'hui produire du miel se fait comme avant : l'abeille fabrique le miel ; l'apiculteur le récolte.

Le savoir-faire traditionnel de nos apiculteurs et leur amour des abeilles se reflètent dans chaque pot de miel qu'ils produisent.

Vous souhaitez acheter du miel de Provence ?  
[www.miels-de-provence.com](http://www.miels-de-provence.com)



# Miels de Provence

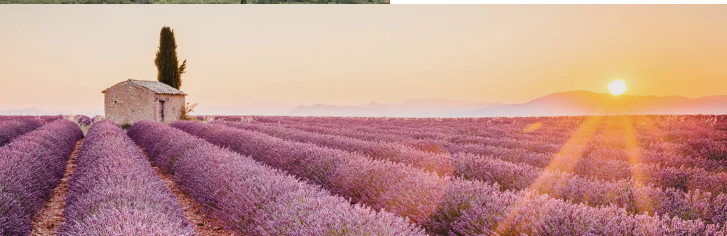


# Les paysages des miels de Provence

La diversité des paysages provençaux, grâce à une flore riche et caractéristique, favorise une grande variété de miels. En Haute Provence, **les champs de lavande** offrent un nectar abondant aux abeilles, créant un paysage bleu et parfumé.

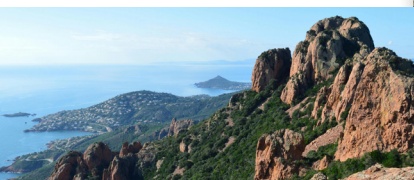


**La garrigue**, avec ses herbes aromatiques comme le romarin et le thym, est également un terrain idéal pour les abeilles.



**Le maquis**, entre roches et forêts, avec ses chênes verts et pins d'Alep, offre un refuge florissant pour les abeilles.

Dans les Alpes du Sud, la **haute-montagne** accueille les ruches dès mai, malgré les défis climatiques. Quand la nature s'harmonise, elle produit un miel de montagne pur et précieux.



# Une grande diversité de miels

## Les miels de Lavande

De couleur claire, légèrement acidulé, arôme d'amande douce le **miel de lavandin** est la star de l'apiculture provençale. Incontournable ! Plus jaune, aux arômes fruités et floraux plus intenses le **miel de lavande fine** est plus rare, mais quel plaisir de le retrouver sur la table.



## Les miels de Provence toutes fleurs

Du maquis à la garrigue, de la plaine à la colline, chaque **miel toutes fleurs** a la saveur de son terroir pour des goûts infiniment variés.



## Le miel de Bruyère

Très typé, naturellement crémeux et de teinte beige, il se distingue par son odeur prononcée de réglisse et son arôme de caramel et de cacao

## Le miel de Chataignier

Très typé, naturellement crémeux et de teinte beige, il se distingue par son odeur prononcée de réglisse et son arôme de caramel et de cacao

## Les miels de Provence rares

La Provence, généreuse pour l'apiculture, offre de nombreuses possibilités de production de miel, mais certains miels ne peuvent être récoltés que rarement en raison des aléas climatiques : **thym, romarin, arbusier sarriette...** Ces écrins nous enchantent à chaque fois.

