APIDIS

Apiculture Production Innovation DIStribution

Famille Perronneau, apiculteurs depuis 1890

Beekeepers since 1890

APIDIS

Apiculture Production Innovation DIStribution

“ Chez nous, le miel est une histoire de famille ”

For us, honey is a family history

Gabriel Perronneau

Apiculteurs depuis 1890

Beekeepers since 1890

Histoire
History
P4

Qualité
Quality
P8

Savoir-faire
Expertise
P6

Produits de la forme
Health products
P10

Produits
Products
P10

Gamme Bio
Organic range
P12

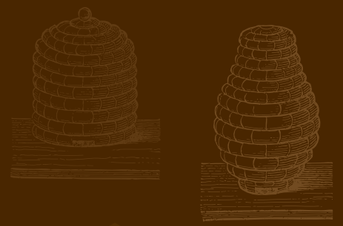
De l’abeille à l’assiette
From the bee to the plate
P14

La miellerie
Honey Farm
P16

History
Histoire

Depuis plus de 120 ans, les abeilles bourdonnent aux oreilles de la famille Perronneau. Bien plus qu'une entreprise, Apidis est une véritable histoire de famille. La quatrième et la cinquième génération **conduisent un des plus importants cheptels de ruches,** ce qui les amènent à la première place de la production française de miel. Ils élèvent, conditionnent et commercialisent avec le même savoir-faire que leurs aïeux, « l'aliment des dieux et des héros ».
Comme pour le vin, **le miel à ses spécificités.** Brun foncé au jaune doré ou presque blanc, liquide ou cristallisé, chaque variété est une découverte.
Acacia, châtaignier, lavande, romarin, tilleul, sapin… sont le fruit de nos récoltes effectuées à travers toute la France, grâce à nos ruches sédentaires et pastorales.

For more than 120 years, bees buzz in Perronneau family's ears. More than just a company, Apidis is a true family history. The fourth and the fifth generation lead one of the most important livestock of hives, which bring them to the first place of the French production of honey. They raise, package and commercialize with the same know-how than their forefathers, "the food of gods and heroes".
As for wine, honey has its specificities. Dark brown to golden yellow or almost white, liquid or crystallized, each variety is a discovery. Acacia, chestnut tree, lavender, rosemary, linden tree, fir tree… are the fruit of our harvests throughout France, thanks to our sedentary and pastoral hives.



Les débuts
At the beginning

1890, la première génération d'apiculteurs **se lance dans la production de miel avec une centaine de ruches**.

*1890, the first generation of beekeepers **starts the business with 100 hives.***

2ème génération
2nd generation

1920, la fille du fondateur et son époux Gabriel Perronneau reprennent le flambeau et **développent un cheptel de 1500 ruches**.

*1920, the daughter of the owner of the company and her husband, Gabriel Perronneau, carry on the family business and **increase the livestock to 1,500 hives**.*

3ème génération
3rd generation

Gabriel et Madeleine Perronneau doublent le cheptel. Mise en place de la **transhumance.**

*Gabriel and Madeleine Perronneau double the lifestock and start the bee **transhumance process**.*

4ème génération
4th generation

Création d 'APIDIS s.a.s.
(Apiculture Production Innovation DIStribution).
Apidis se place au premier rang de la production française de miel.

*The company Apidis is created (Apiculture Production Innovation Distribution) Apidis becomes **the first producer** of honey in France.*

5ème génération
5th generation

Développement à **l'international** dans plus d'une trentaine de pays.

International focus – presence in some thirty countries

6ème génération
6th generation

Timothé **déjà passionné** par le monde des abeilles.

Timothée is already fascinated by the world of bees.

Expertise
Savoir-faire

Nous sommes apiculteurs

Nous sommes attentifs à l'environnement, à la composition des sols et des zones florales dans lesquels nous installons nos ruches. Nous pratiquons une **apiculture raisonnée** en nous assurant que chacune de nos abeilles possède le confort dont elle a besoin pour butiner. Alors que les abeilles jouent un rôle crucial dans le processus de pollinisation et sont les actrices essentielles de la biodiversité, elles sont aujourd'hui menacées ; nous nous sommes engagés à les choyer et à les protéger ainsi que leur environnement.

We're beekeepers

*We pay close attention to the environment, the soil composition and the floral areas in which we install our hives. We practice **a reasoned beekeeping** making sure that each of our bees has the comfort it needs to gather. While bees are playing a crucial role in the pollination process and are the essential actors of biodiversity, they are nowadays threatened; we are committed to cherishing and protecting them as well as their environment.*

Côtes d'Armor
Miel de fleurs, de châtaîgnier

Loire
Miel de sapin

Haute-Marne
Miel d'acacia, de fleurs printanières, tournesol

Côte-d'Or
Miel de fleurs, d'acacia, tilleul, fleurs printanieres, de sarrasin

Vosges
Miel de sapin, de montagne

Haute Saône
Miel d'acacia, de tilleul, de tournesol, de sapin, de fleurs printanières

Jura et Doubs
Miel de sapin, prairie, trèfle

Région Centre
Miel de gâtinais, de fleurs printanières

Savoie et Haute-Savoie
Miel d'acacia, de châtaignier, de montagne, de fleurs printanières

Haute-Loire
Miel de fleurs, de sapin, de montagne

Drôme - *Miel de lavande*

Lozère
Miel de bruyère

Vaucluse
Miel de lavande

Gard
Miel de thym, de romarin, de garrigue

Bouche du Rhône, Alpilles
Miel de provence

Nos engagements depuis 5 générations

- Polliniser la nature et garantir à l'abeille un environnement sain et durable
- Repeupler le nombre de nos colonies d'abeilles en France
- Assurer un travail vertueux, de l'abeille au pot de miel
- Garantir la plus grande pureté et traçabilité de nos miels

Our commitments for 5 generations

- *Pollinate the nature and ensure to the bee a safe and sustainable environment*
- *Increase the number of bee colonies in France*
- *Respect the work from the bee to the plate*
- *Ensure the highest purity and traceability of our honeys*

La Transhumance

Nous pratiquons l'apiculture pastorale, ou transhumance des abeilles, qui consiste à déplacer nos ruches d'une région à une autre, plusieurs fois au cours de l'année afin de faire bénéficier à nos abeilles des différentes floraisons successives. Cela permet de varier les récoltes et d'accroître la production. Enfin, nous respectons leur tranquillité et leur rythme de vie en effectuant les transhumances uniquement la nuit.

Migratory beekeeping

*By removing our hives a few times a year from one region to another, bees can gather pollen and benefit from successive flowerings all over France, **increasing the production and the diversity of honey**.*

Quality
Qualité

Après avoir butiné ce que la nature leur a donné, il est temps pour les abeilles de livrer leur richesse. Étape cruciale, le moment de la récolte est **minutieusement choisi.** Les rayons operculés sont récoltés un à un, le miel, est alors extrait à froid par centrifugation. Il est ensuite filtré, conditionné et conservé dans un endroit sec. Avant la mise en pots, l'origine florale et la pureté de nos miels sont **contrôlées dans notre laboratoire**. Ils relèvent avec succès les tests de qualité **les plus exigeants**.

*After having gathered what nature provided them, it is time for bees to deliver their richness. Crucial step, the harvest time is **meticulously chosen**. The honeycombs are harvested one by one, the honey is then cold extracted by centrifugation. Next, the honey is filtered, packed and stored in a dry place. Before filling the jars, the floral origin and the purity of our honeys are **controlled in our laboratory** which successfully meet **the most rigorous quality tests**.*

1 LA TRANSHUMANCE
MIGRATORY BEEKEEPING

2 LE TRAVAIL DES ABEILLES
THE HARD WORK OF THE HONEY BEES

3 LA RÉCOLTE
THE HARVEST

de l'abeille au pot
From the Bee to the honey jar

4 L'EXTRACTION À FROID
COLD EXTRACTION

5 LE CONTRÔLE QUALITÉ
QUALITY CONTROL

6 LE CONDITIONNEMENT
PACKAGING

7 LA DÉGUSTATION
TASTING

8 DANS L'ASSIETTE
WHAT'S ON THE PLATE

LE MIEL, UN PRODUIT 100% PUR ET NATUREL

Notre gamme de miels
Our honeys range

- Citronnier — *Lemon tree*
- Bruyère — *Heather*
- Acacia — *Acacia*
- Framboisier — *Raspberry*
- Lavande — *Lavander*
- Romarin — *Rosemary*
- Chêne — *Oak*
- Eucalyptus — *Eucalyptus*
- Châtaigner — *Chestnut*
- Litchi — *Lychee*
- Myrtille — *Blueberry*
- Houx — *Holly*
- Mimosa — *Mimosa*
- Trèfle — *Clover*
- Mandarinier — *Mandarin tree*
- Tilleul — *Linden*
- Avocat — *Avocado*
- Lavande maritime — *Maritime Lavander*
- Montagne — *Mountain*
- Coriandre — *Coriander*
- Sarriette — *Savory*
- Crémeux — *Creamy flowers*
- Forêt — *Forest*
- Amandier — *Almond*
- Sapin — *Fir*
- Menthe — *Mint*
- Sarrasin — *Buckwheat*
- Caféier — *Coffee tree*
- Fleurs printanières — *Spring flower*
- Cerisier — *Cherry tree*
- Tournesol — *Sunflower*
- Thym — *Thyme*
- Provence — *Provence*
- Oranger — *Orange blossom*
- Bourdaine — *Bourdaine*
- Pommier — *Apple tree*
- Fleurs sauvages — *Wild flowers*
- Ronce — *Bramble*
- Anis — *Anis*
- Lavande sauvage — *Wild lavender*
- Callune — *Callune*

et bien d'autres encore...
and many more...

Produits
Products

Miels / *Honey*

Plus de 30 variétés monoflorales
More than 30 different monofloral types of honey

De nombreuses variétés régionales
Various regional types of honey

Variétés polyflorales
Polyfloral honey

Produits de la forme
Healthy honey products

Gelée royale, pollen de fleurs, propolis
Royal jelly, bee pollen, propolis

Confitures au miel

De nombreuses saveurs élaborées au miel qui joue son rôle de conservateur et d'exhausteur de goût naturel. Toutes plus gourmandes les unes que les autres, nos confitures sont cuites en bassine de cuivre afin de retrouver toute l'authenticité des fruits et de leurs saveurs.

Honey Jams

Many flavors available made with honey. Honey plays its role of preservatives and natural flavor enhancer. Our jams, that are sure to please all appetites, are cooked in a copper basin in the aim of recovering the authenticity of the fruits and their flavors.

Nonnettes / *Nonnettes*

Différents fourrages de confitures pour découvrir ou redécouvrir ce pain d'épices traditionnel (Format : Rouleau de 6 ou emballage individuel).
Different jams filling to discover or rediscover this traditional gingerbread (Packaging: 6 units roll or individual package).

Confiseries au miel
Honey Confectionery

Une large gamme de confiseries aux arômes et colorants d'origine naturelle et sans conservateurs. Elaborée avec du miel pour un plaisir gourmand sain et naturel.
A wide range of flavors and coloring from natural origin and without preservatives. Made with honey for a healthy and natural gourmet pleasure.

Pain d'épices au miel
Honey gingerbread

15 saveurs différentes
(formats 150g, moulé 250g, 300g tranché, 500g à l'ancienne), fleur de pain d'épices.
15 different flavors (pan gingerbread, sliced gingerbread, packages of 150, 300 and 500 grams made in the traditional way), gingerbread crumbs.

Organic Range

Gamme Bio

Depuis les années 80, la quatrième génération s'est lancée dans l'apiculture biologique et propose toute une gamme de produits certifiés par Ecocert. Pour répondre aux normes du label, le miel doit être produit dans un rayon de 3 kilomètres autour du rucher, exempt de toute activité agricole utilisant des substances chimiques. La plupart des miels biologiques sont ainsi récoltés dans des zones sauvages (pâturages, prairies, garrigue, forêts...). Les cadres des ruches et la cire qu'ils contiennent jouent également un rôle de filtre, ils sont entièrement renouvelés tous les 3 ans.

Aujourd'hui, APIDIS a su développer une large gamme de produits bio comme la biscuiterie, la confiserie et les accompagnements culinaires.

Nos produits bio comme les produits de la ruche, la biscuiterie… sont élaborés avec un mode de production et de transformation respectueux de l'environnement et de la biodiversité, qui apporte des solutions pour l'avenir.

Since the 1980s, the fourth generation has launched itself into the organic beekeeping. It offers a whole range of products certified by Ecocert. To meet the label standards, the honey has to be produced in a 3 km radius exempted from any agricultural activity using chemical substances. Most of the organic honeys are harvested in wild areas (pastures, prairies, garrigues, forests…). The beehives frames and the wax they contain also play a role of filter; they are entirely renewed every 3 years.

Nowadays, APIDIS has developed a wide range of organic products such as biscuits, confectionery and culinary accompaniments.

Our organic products are made in an eco-friendly manner. Our methods of production and processing are environmentally and biodiversity friendly which ensure solutions for the future.

From the bee to the plate

De l'abeille à l'assiette

Toujours à la recherche d'innovation, Apidis élabore avec l'appui de chefs étoilés et MOF, toute une gamme de produits pouvant accompagner ou composer vos plus belles recettes culinaires.

Always seeking innovation, APIDIS elaborates, with the support of starred chefs, a whole range of products that may accompany or compose your most beautiful cooking recipes.

Retrouvez nos recettes sur nos sites !

Retrouvez nos recettes sur nos sites !

www.apidis.fr - uneautrefaçon.fr

Fleurs de pain d'épices
Gingerbread crumbs

Hydromels
Honey wine

Miel & épices
Honey and spices

Moutardes
Mustards

Vinaigres au miel
Honey vinegars

Honey Farm
La miellerie

Après 128 années d'activité sur son site historique, APIDIS vient de d'emménager dans sa nouvelle miellerie. Un bâtiment de plus de 10 000 m² où la qualité, la productivité et le respect de l'environnement ont été les principaux vecteurs. Grâce à cette nouvelle miellerie, dont les capacités de conditionnement annuelles dépassent les 5000 tonnes APIDIS va pouvoir continuer de se développer en France et à l'étranger. Cet outil répond aux normes agroalimentaires et environnementales les plus strictes permettant ainsi à l'entreprise familiale de garantir à ses clients des miels d'une grande qualité, dont l'authenticité, les origines florales et géographiques sont systématiquement analysées en laboratoire.

After 128 years of activity on its historic site, APIDIS has just moved into its new honey farm. A building of more than 10 000m² where quality, productivity and respect for the environment have been the main vectors. Thanks to this new honey farm of which annual packaging capacity exceeds 5 000 tons, APIDIS will continue to grow in France and abroad. This tool meets the strictest agri-food and environmental standards, thus enabling the family business to guarantee to its customers high quality honeys, of which authenticity, floral and geographical origins are systematically analyzed in laboratory.

Apiculteurs
et producteurs de miel depuis 5 générations

Beekeepers and honey producers for 5 generations

7 000 heures de travail et **9 millions de fleurs** sont nécessaires à une abeille pour produire 500 grammes de miel. Si Apidis bichonne ses abeilles, elle accorde également une grande attention à ses collaborateurs qui travaillent main dans la main pour extraire le meilleur du rucher. En **soutenant l'emploi des personnes en situation de handicap**, la famille Perronneau met l'efficacité économique au service de l'insertion sociale et professionnelle.

7,000 hours of work *and* ***9 million flowers*** *are needed to enable bees to produce 500 grams of honey. Apidis takes great care of its bees and also pays close attention to its 48 co-workers who all work together to get the best from the apiary. The Perronneau family also* ***promotes the hiring of disabled people****, thus facilitating their social and professional integration in society.*

APIDIS

Apiculture Production Innovation DIStribution