

A scenic landscape of the Vercors region, featuring a valley with lush green trees and several wooden beehives in the foreground. In the background, there are prominent, flat-topped limestone cliffs under a blue sky with scattered white clouds. The overall atmosphere is bright and natural.

L'ABEILLE DU VERCORS  
• APICULTURE LOCALE •



GAMME POLLEN

# QUI SOMMES NOUS ?

A l'Abeille du Vercors, nous sommes deux apiculteurs, Jérôme et Céline. Nous avons un cheptel de 600 ruches conduites en AB, réparties sur une quinzaine de ruchers sédentaires, situés sur le parc naturel régional du Vercors. Notre miellerie est née de notre rencontre dans un rucher au-dessus de Pont en Royans. Dès le début, l'évidence était d'élever nos abeilles ici et de produire localement.

Avec les années, nous avons développé une apiculture de montagne entre piémonts et plateaux pour produire miel, pollen, propolis et cire d'abeille.

Nous sommes engagés pour une apiculture douce, bio et locale, dans un environnement de production préservé et sauvage, loin de source de pollution.

PRÉSENTATION

NOTRE PARI

LE POLLEN

LES PRODUITS



# NOTRE PARI

Ne pas transhummer nos ruches pour le bien-être de nos abeilles et pour limiter notre impact carbone. Tous nos emplacements sont hors secteurs agricoles intensifs afin de garantir la santé de nos abeilles et des produits sans résidus de pesticides, butinés sur les étages de fleurs du Vercors.

Car ce massif est à la confluence de plusieurs climats et offre une variété de flores exceptionnelles, de la flore méditerranéenne à la flore de montagne.

C'est ce qui anime chaque matin ...  
Vivre et travailler dans ce beau Vercors sauvage!

PRÉSENTATION

NOTRE PARI

LE POLLEN

LES PRODUITS



# LE POLLEN

Le pollen frais est un aliment vivant et complet, récolté par les abeilles sur les fleurs.

Superaliment, il est composé d'acides aminés, minéraux, vitamines et probiotiques. Le pollen frais c'est aussi une explosion de saveurs, une texture fondante. Il est utilisé comme épice florale par quelques chefs pour sa complexité aromatique.

Al'heure où l'on réduit sa consommation de viande, le pollen frais par sa teneur en protéines végétales est un aliment de prédilection.

Nous récoltons notre pollen en France, dans des zones rigoureusement sélectionnées du parc du Vercors. Actuellement, nous proposons deux variétés de pollen. Afin de conserver ses bienfaits, sa texture et son goût, nous conservons le pollen immédiatement après récolte à -18°C et la chaîne du froid est assurée jusqu'au point de vente. Nous pouvons donc utiliser un conditionnement en carton, une matière écologique et recyclable.

PRÉSENTATION

NOTRE PARI

LE POLLEN

LES PRODUITS



# NOTRE OFFRE PRODUITS

Valeurs Nutritionnelles	Pour 100g		Pour une cuillère à soupe (15g)	
	Quantité	% des AJR	Quantité	% des AJR
Vitamine E	6,17 mg	51,42 %	0,93 mg	8 %
Vitamine B1	0,55 mg	50,00 %	0,08 mg	8 %
Vitamine B3	10,8 mg	67,50 %	1,62 mg	10 %
Vitamine B6	0,355 mg	25,36 %	0,05 mg	4 %
Vitamine B9	887 µg	443,50 %	133,05 µg	67 %
Potassium	576 mg	29 %	86,40 mg	4,3 %
Phosphore	400 mg	57 %	60,00 mg	8,6 %
Magnésium	72,8 mg	19 %	10,92 mg	2,9 %
Fer	5,06 mg	36 %	0,76 mg	5,4 %



## POLLEN BIO DE MONTAGNE

FRUITÉ

Immunité et bien-être intestinal

Sur le plateau du Vercors, les prairies et les grandes forêts se succèdent et offrent aux abeilles une flore sauvage et diversifiée

Récolté à 1200 mètres d'altitude



## POLLEN BIO DE GARRIGUE

AROMATIQUE

Force et vitalité

Dans le piémont Sud du Vercors, le Diois marque le début de la flore méditerranéenne avec sa végétation buissonnante et ses plantes aromatiques. BIOVALLÉE

Récolté à 400 mètres d'altitude





**L'ABEILLE DU VERCORS**  
• APICULTURE LOCALE • 

**WWW.LABELLEDUVERCORS.FR**

Photos : Bertrand CLAEYSSEN / Jean-Baptiste STROBEL