

Le Miel de Tanguy - Jean-Pierre AYGLON

Pays Beaume Drobie



Crédit : le miel de tanguy faugeres cevennes ardèche (jp_ayglon)

Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

Les contrastes cévenols offrent une diversité de végétation qui permet de produire une large gamme de miels de qualité. Miel de lavande, de garrigue, d'acacia, de fleurs sauvages, de bruyère, de châtaignier et de framboisier.

Description

L'exploitation est idéalement située entre plaine et montagne, « le Piémont cévenol ». Nos ruches hivernent en garrigue au climat méditerranéen puis, au fil du printemps, nous déplaçons nos ruches (transhumance) pour suivre les floraisons jusqu'à 1 400 mètres d'altitude. La production de miel s'étale d'avril à août dans un rayon de 40 km autour de la miellerie.

- Dans les secteurs calcaires « les Gras », nos abeilles produisent du miel de garrigue ou du miel de lavande.
- Le long des cours d'eau : miel d'acacia, miel de fleurs sauvages.
- Sur les collines du piémont : miel de bruyère, miel de châtaignier.
- Sur la montagne ardéchoise : miel de sapin, miel de framboisier.

Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année tous les jours.

Sur rendez-vous.

Et le dimanche matin sur le marché de Lablachère.

Tarifs:

Gratuit

Modes de paiement:

Chèque, Espèces, Carte bancaire/crédit

Services:

Animaux acceptés

Accès:

A l'église de Fauères prendre sur la gauche la route qui descend hameau Chalveche, au bord de la route panneau miellerie de Tanguy, bâtiment au dessus de la route.

Fiche mise à jour par Office de Tourisme Cévennes d'Ardèche le 29/01/2026

Contact

976 Route d'Enval

07230 Faugères

Tél. 04 75 56 41 63 / 06 70 50 37 23 / 06 32 66
84 59

jp.ayglon07@gmail.com