

La Miellerie du Gâtinais

- [Produits locaux](#)
- [Miel](#)



Coup de coeur

La Miellerie du Gâtinais offre une large gamme de produits de la ruche et des délices gourmands, à savourer sans modération.

Camille et Thierry Sergent deviennent apiculteurs en 1989. En 2000, ils créent la Miellerie du Gâtinais à Boutigny-sur-Es-sonne, afin de vivre de leur passion au contact de la nature. Ils gèrent un cheptel de 400 colonies d'abeilles. Le métier d'apiculteur est pour eux une vocation qu'ils partagent avec le public et les écoliers qui leur rendent visite.

Ses produits: Miels d'acacia, châtaignier, bruyère, thym forêt, toutes fleurs, lavandin, ronce Pollen frais, propolis Cire Pain d'épices Castabelle (crème de châtaignes d'Ardèche au miel du Gâtinais) Produits fabriqués avec le miel : savons, baumes pour la peau et les lèvres, bière

Caractéristiques

Mercredi 14h-17h30

Samedi 11h-17h30

Dimanche 14h-17h30

Ouverts les jours fériés



Nous suivre

[Site web](#)

Contact

Camille
Thierry Sergent

Adresse

7-9 chemin de la Jonnerie
91820
Boutigny-sur-Essonne
[06 03 21 17 86](tel:0603211786)
Parc

Un art de vivre

Situé au sud-est de l'Île-de-France, ce « pays des mille clairières et du grès » est, depuis le 4 mai 1999 classé « Parc naturel régional », grâce à la volonté des Communes concernées, des Conseils généraux de l'Essonne et de la Seine-et-Marne, du Conseil régional d'Île-de-France, de l'Etat et des acteurs locaux. Autour d'un projet de territoire, les acteurs du Parc ont pour mission de conjuguer préservation des patrimoines naturel et culturel, développement économique et social et maintien de la qualité de vie.



Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirm email

Téléphone

Message

Courriel marqué

▼ CAPTCHA

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



automatisées.

What code is in the image? Enter the characters shown in the image.

[Get new captcha!](#)

Envoyer