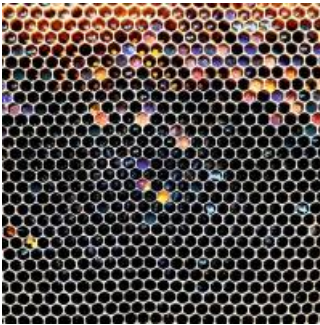


Les butineuses de Champagne

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





Coup de coeur

Adrien fait partie des quelques apiculteurs locaux qui produisent eux-mêmes leur gelée royale, dans le cadre de la Charte qualité du Groupement des Producteurs de Gelée Royale (GPGR). Sécrété par les jeunes abeilles nourricières, ce « lait » sert notamment à nourrir la reine de manière exclusive. Petite baisse de forme lors des changements de saison ? Une cure de gelée royale bio d'Adrien et Céline est idéale pour renforcer votre organisme !

À quelques pas de Saumur, Adrien et sa compagne Céline gèrent 300 ruches, pour la plupart installées à Souzay-Champigny, au cœur du vignoble AOC réputé.

Pour valoriser leurs produits, ils ont aménagé une boutique directement sur leur domaine. Vous y trouverez à la vente toute leur gamme de bons miels mais aussi de la gelée royale, de la propolis, du vinaigre de miel, de l'hydromel, du pain d'épice... Tous les produits respectent le cahier des charges de l'agriculture biologique.

Caractéristiques

Mardi : 14h à 16h30

Samedi : 10h à 12h

Fermé tous les derniers samedis du mois. Il est possible de passer à la boutique en dehors des horaires d'ouverture sur rendez-vous.

Visite de l'entreprise possible

oui

Nous suivre

[Butineuses de Champigny](#)

Contact

Adrien Catheline

Céline Regnier

Adresse

12 rue de la Fontaine

49400

SOUZAY-CHAMPIGNY

[06 69 47 38 48](tel:0669473848)

butineuses.champigny@gmail.com

Parc

Entre Tours et Angers, sur plus de 270 000 hectares, le Parc Loire-Anjou-Touraine est avant tout un territoire de confluences, réparti principalement le long de nombreux cours d'eau.



Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirmer correo electrónico

Téléphone

Message

Courriel marqué

▼ CAPTCHA

Esta pregunta es para comprobar si usted es un visitante humano y prevenir envíos de spam automatizado.



¿Cuál es el código de la imagen? Introduzca los caracteres mostrados en la imagen.

[Get new captcha!](#)