MIEL ARTISANAL · LUZILLÉ (37)

LuziApi

APICULTEUR EN TOURAINE

Un miel récolté au rythme des saisons

luziapi.fr

© Thomas Bourdilleau

OÙ NOUS TROUVER

Au rucher, à Luzillé



© Thomas Bourdilleau

1 rue des Trois Cheminées
37150 Luzillé, Indre-et-Loire

06 32 85 34 93
Rendez-vous & commandes

luziapi37150@gmail.com

Je vous accueille sur place **sur rendez-vous**, et **la livraison est gratuite** sur Luzillé et Bléré.

RETROUVEZ-MOI EN LIGNE

luziapi.fr

Boutique en ligne
Commandez et faites-vous livrer

Newsletter
Inscrivez-vous, suivez les récoltes

Facebook
facebook.com/luziapi

Instagram
@antho.luziapi

LuziApi — Anthony Graule, Luzillé (37)

Un essaim d'abeilles chez vous ?

Un essaim s'est posé dans votre jardin, sur un arbre, un volet ou un mur ? Je me déplace **gratuitement, dans un rayon de 15 km autour de Luzillé**, pour le recueillir et lui offrir une nouvelle ruche.

Surtout, **n'utilisez aucun insecticide** : un simple appel suffit, et chaque essaim sauvé compte pour la biodiversité.



UN ESSAIM ? APPELEZ

06 32 85 34 93

Essaims d'**abeilles** uniquement.
Pour les guêpes ou frelons, contactez un professionnel de la désinsectisation.





L'APICULTEUR

Ingénieur de métier, apiculteur de cœur

Tout a commencé en 2013, par passion, avec quelques ruches en lisière de forêt à Luzillé. Pendant des années, ma récolte est restée dans un cercle restreint — la famille, les amis, les voisins.

En 2019, j'ai créé mon entreprise pour la partager plus largement ; en 2026, j'ouvre ma boutique en ligne. Mon idée tient en une phrase : offrir **un miel local et sincère, à prix doux**, pour que chacun puisse s'en régaler — et, derrière chaque pot, une conviction : prendre soin des abeilles, c'est participer à la préservation de notre écosystème.

- **2013** Premières ruches
- **2019** Début de la vente
- **2026** Boutique en ligne & site

AU CŒUR DES RUCHES

Du rucher au pot

Un miel brut, simplement filtré, **jamais chauffé**. Le colza et le tournesol sont brassés pour rester souples et crémeux.

1 **Récolte**
Je prélève les hausses à maturité, lorsque les alvéoles sont operculées.

2 **Désoperculation**
Je retire à la main la fine pellicule de cire pour libérer le miel.

3 **Extraction**
Je place les cadres dans l'extracteur : le miel s'écoule par la force centrifuge.

4 **Maturation & mise en pot**
Je filtre, laisse décanter, parfois brasse, puis mets en pot — prêt à déguster.

LA BOUTIQUE EN LIGNE

Nos miels

Récolte de l'année, en pot de 1 kg — quantités limitées selon les floraisons.

Miel de Printemps — 10 €
RÉCOLTE · AVRIL
Le tout premier miel de l'année : doux et clair, à la texture crémeuse.

Miel d'Acacia — 14 €
FLORAISON · MAI
Le plus doux de nos miels : limpide et fluide, il reste longtemps liquide.

Miel de Châtaignier — 12 €
RÉCOLTE · JUIN
Un miel de caractère, ambré et boisé, aux notes puissantes de sous-bois.

Miel de Tournesol — 11 €
RÉCOLTE · AOÛT
Jaune soleil et naturellement crémeux, tendre et onctueux.

Dès 2 pots : –1 € sur chaque pot
Livraison gratuite sur Luzillé & Bléré

Se conserve 2 ans, à l'abri de la lumière et de la chaleur.

COMMANDE EN LIGNE

luziapi.fr

Paiement sécurisé · livraison gratuite ou retrait au rucher sur rendez-vous