



Rucher de Chamblon

À la découverte du monde fascinant des abeilles

Odile Mermoud,

L'apicultrice passionnée depuis plus de vingt ans et titulaire du brevet fédéral d'apiculture, vous ouvre les portes de son rucher à Chamblon pour une immersion unique dans le monde des abeilles. À travers des activités variées, elle partage avec enthousiasme ses connaissances sur la vie fascinante des colonies, leur organisation minutieuse et leur rôle essentiel dans l'équilibre de notre écosystème..



Le rucher est ouvert à tous les curieux de nature.

Que vous soyez un particulier, une famille, une école, une entreprise ou un groupe, de 7 à 77 ans, venez découvrir le monde fascinant des abeilles et leur rôle essentiel dans notre écosystème. À travers des conférences et des visites adaptées à tous les âges, explorez les trésors de la ruche, comprenez leurs bienfaits et plongez au cœur de l'organisation remarquable des colonies.

Elle vous propose un véritable atelier sensoriel : sentir goûter toucher les différents produits de la ruche

Pénétrer dans l'univers des abeilles, c'est bien plus qu'une simple observation : c'est une véritable expérience sensorielle. À travers la visite du rucher, tentez de percer les secrets de l'organisation fascinante d'une colonie et laissez-vous surprendre par la richesse insoupçonnée des produits de la ruche.

L'expérience ne serait pas complète sans une dégustation du miel du rucher, un moment privilégié pour éveiller vos papilles et apprécier les subtiles variations de saveurs, reflet de la flore environnante et du travail méticuleux des abeilles.

Lieu :
Chemin du Pérou,
derrière le cimetière
1436 Chamblon

Contact :
Odile Mermoud
info@miellerie.ch
078 765 68 46

Plus d'infos :
Sur les activités et
les dates proposées
www.miellerie.ch



Facebook :
odilemermoudronchi



LinkedIn :
odile mermoud



Instagram :
@passionabeilles

La boîte à miel du rucher

Dès le mois d'avril et jusqu'en novembre vous pouvez acheter le miel du rucher en libre-service dans la boîte à miel, accessible à tous ceux qui souhaitent savourer un miel local et authentique.

