

La Pérégrine / Sortie thématique le jeudi 30 mai

Visite du Rucher de Cantiers

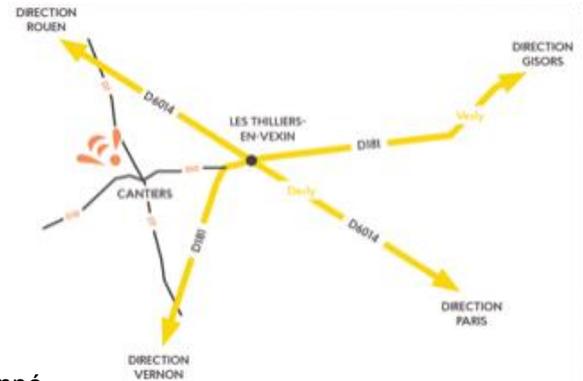
Le miel, les abeilles, les pollinisateurs...une immersion dans un univers passionnant !

RDV à 9 h 30 à la ferme EARL FREMIN

4Bis rue de l'école

Cantiers 27420 Vexin sur Epte

La Rue de l'école se trouve entre la Rue du puits et la grande rue. Attention : il n'y a plus d'école dans la rue de l'école !



Le matin :

- Echanges avec un apiculteur passionné.
 - Exposé sur le fonctionnement des abeilles, de la ruche, les fleurs, les techniques apicoles...
 - Dégustation de miels.
 - Voyage au cœur du rucher avec la Bee-Box pour observer au plus près et en toute sécurité l'activité de la ruche et le travail des abeilles.
- Accès à la boutique, vente de produits fermiers

Le midi : Chacun apporte son Pic-Nic, possibilité de pique-niquer sur des tables en extérieur ou en intérieur en cas de mauvais temps



L'après-midi : Promenade en forêt privée et village pour ceux qui le souhaitent

Le Rucher de Cantiers, fournisseur de miel pour le Palais de l'Elysée !

Quand Xavier Fremin reprend, en 2014, l'exploitation familiale, c'est une ferme traditionnelle produisant céréales, betteraves et lin sur 250 hectares. Il décide, dans un premier temps, de l'orienter vers l'agroécologie : diminution des intrants, fin des labours remplacés par des couverts végétaux.

En 2017, une grave chute l'oblige à quatre mois d'arrêt total.

« Ça m'a permis de faire le point sur la façon dont je voulais conduire mon exploitation. J'ai pris la décision de me tourner vers l'apiculture. J'ai acheté vingt ruches et j'ai embauché quelqu'un. » Xavier Fremin, Apiculteur au Rucher de Cantiers (extrait du Démocrate Vernonnais octobre 2021)



De vingt ruches il passe bientôt à 200. En parallèle, il restaure un bâtiment, installe un moulin à farine, un pressoir à huile et ouvre sa ferme aux visiteurs.

A présent, des ruches sont installées dans les jardins de l'Elysée !

Au Rucher de Cantiers, nous cultivons une partie de fruits et légumes de saison, et nous sélectionnons des producteurs locaux, qui partagent nos philosophies en termes de biodiversité, de qualité et d'artisanat, pour vous proposer des produits toujours aussi sains et pleins de saveurs ! Vous trouverez pâtes, farines, miels, légumineuses, huiles, vinaigres, hydromels etc...et des produits pour les animaux et la maison, graine pour animaux, ballots de paille, huile de lin pour boiserie et pierre.



Participation 5 euros par personne, complément payé par l'association
Inscription souhaitée auprès de Dany danycollin@free.fr