

Annuaire des lieux d'extraction et de transformation collectifs pour l'apiculture Bio en Occitanie

Extraction et conditionnement du miel

Dpt	Commune	Raison Sociale	Nom du contact	Prénom	Téléphone	Mail -contacts	Exploitation certifiée AB	Transformation proposée	Accès au service
11	Carcassonne	Bastouil Stéphane EI	Bastouil	Stéphane	06 51 02 07 61	solatos@club-internet.fr	Oui	Extraction et Conditionnement (Table à désoperculer, centrifugeuse, maturateurs, balance pondérale) Repas sur place	Prestation, location de salle
30	Mandagout	Gaec l'Aissou	Reilhan	Gaetan	06 78 93 76 85	gaetanreilhan@icloud.com	Oui et IGP Cévennes	Extraction	Prestation
30	Gailhan	Nectars du Soleil	Méger	Martial	06 09 84 28 21	nectarsdusoleil@gmail.com	Oui	Extraction et Conditionnement bac à désoperculer (désoperculation à la main), extracteur 36 cadres, centrifugeuse pour opercule, tourniquet pour stockage de cadres désoperculés, bac centralisateur pour récupération du miel et pompe	Location de la salle (climatisée)
34	Gignac	l'Abeille Héraultaise	Galzin	Paul	06 09 07 84 92	abeille34@gmail.com		Extraction (extracteurs, bac à désoperculer)	Location de l'atelier aux adhérents de l'association
82	St-Amans-de-Pellagal	FERME DE LA FELICITA	Lataillade	Thibault	07 77 07 41 76	thibault@fermedelafelicita.fr		Extraction et Conditionnement (chaîne d'extraction et doseuse à miel)	Location de salle

Avec la contribution de :



Financé par :



Annuaire des lieux d'extraction et de transformation collectifs pour l'apiculture Bio en Occitanie

Hydromellerie

Dpt	Commune	Raison Sociale	Nom du contact	Prénom	Téléphone	Mail	Exploitation certifiée AB	Transformation proposée	Accès au service
31	Montrabe	La soif du temps	Craissac	Axel	06 52 58 21 57	contact@lasoifdutemps.fr	Oui	Hydromel et Limonade à façon	Prestation
82	St-Amans-de-Pellagal	FERME DE LA FELICITA	Lataillade	Thibault	07 77 07 41 76	thibault@fermedelafelicita.fr	Non (Utilisation possible avec extension de la certification de l'exploitation)	Hydromel	Prestation

Avec la contribution de :



Financé par :



Annuaire des lieux d'extraction et de transformation collectifs pour l'apiculture Bio en Occitanie

Pâtisserie - Confiserie et autres transformations

D'autres ateliers de transformation généralistes existent près de chez vous, un travail de mise à jour de [leur recensement](#) est en cours. Contactez votre Civam ou chambre d'agriculture.

Dpt	Commune	Raison Sociale	Nom du contact	Prénom	Téléphone	Mail -contacts	Exploitation certifiée AB	Transformation proposée	Accès au service
11	Carcassonne	Bastouil Stéphane EI	Bastouil	Stéphane	06 51 02 07 61	solatos@club-internet.fr	Oui	Pâtisserie, Bonbons	Prestation, location de salle
30	Mandagout	Gaec l'Aissou	Reilhan	Gaetan	06 78 93 76 85	gaetanreilhan@icloud.com	Oui et IGP Cévennes	Transformation	Prestation
34	Montpellier	SOMIMON – Marché gare	TRUCHELUT	Edouard	06 77 21 76 98	e.truchelut@marchegare.net	Non (Utilisation possible avec extension de la certification de l'exploitation)	Mise sous vide, Surgélation, Cuisson Dosage/remplissage et Capsulage	Ateliers partagés Fournir k-bis et attestation d'assurance et formation HACCP
82	Gramont	Musée du miel			06 58 38 33 83 05 63 94 00 20	contact@musee-du-miel.com		Bonbons	
82	St-Amans-de-Pellagal	FERME DE LA FELICITA	Lataillade	Thibault	07 77 07 41 76	thibault@fermedelafelicita.fr		Pâtisserie	Location de salle (pétrin boulanger)

Avec la contribution de :



Financé par :



Annuaire des lieux d'extraction et de transformation collectifs pour l'apiculture Bio en Occitanie

Autres (achats groupés, transhumance...)

Code postal	Commune	Raison Sociale	Nom du contact	Prénom	Téléphone	Mail	Service proposé	Accès au service
34	Montpellier	SOMIMON – Marché gare	TRUCHELUT	Edouard	067721769 8	e.truchelut@marchegare.net	Stockage sec et réfrigéré	Ateliers partagés Fournir k-bis et attestation d'assurance
82	St-Amans-de-Pellagal	FERME DE LA FELICITA	LATAILLADE	Thibault	077707417 6	thibault@fermedelafelicita.fr	Achat groupé, Conditionnement, Stockage	Location de salle
National		APIBIO				fleur@groupement-apibio.org	Commande groupée de sucre et sirop bio chaque hiver	Adhésion à l'association

Avec la contribution de :



Financé par :



Annuaire des lieux d'extraction et de transformation collectifs pour l'apiculture Bio en Occitanie

Documents complémentaires à faire paraître sur la page :

Pour transformer en bio

Vérifier si l'atelier utilisé est conforme au cahier des charges AB

https://www.produire-bio.fr/wp-content/uploads/2019/04/2018_FNAB_FRABNA_GUIDE_TRANSFO-FERME_BIO.pdf

<https://www.ocebio.fr/content/uploads/sites/2/2022/01/mon-projet-bio-transfos-vf-janv-2022.pdf>

Contacteur son organisme certificateur pour garantir la certification de ses produits et pour valider recettes et étiquetage : certification portée par l'atelier ou extension de certification de l'exploitation

Pour mutualiser

Réflexion autour des ateliers partagés en bio :

https://www.bio-occitanie.org/content/uploads/sites/3/2020/11/fiche_la20transformation20des20fel20bio_sud20et20bio_2013.pdf

Guide mutualiser en apiculture (ADA Occitanie)

Pour transformer :

Guide technique produits transformés (ADA Occitanie)

Pour le réemploi des pots de miel :

Guide réemployer les pots de miel ([ADA AURA](#)) :

<https://www.apitheque.org/modules/webportal/gabarit.php?op=notice&idbase=2&idnotice=456&idgabarit=9&fa=109>

Séminaire scientifique et technique 2025 ADA France

<https://www.youtube.com/watch?v=FvI9rdpgxbo>

Avec la contribution de :



Financé par :

