



Martine

APICULTURE FRANÇAISE

1ère marque de miel traçable par un organisme indépendant et utilisé par les chefs étoilés.

Qui nous sommes?

Suite à la découverte d'anciennes ruches sur le domaine du Château La Martinette, à Lorgues en Provence, nous avons décidé de lancer en 2017, **Miel Martine** avec les apiculteurs de la région.

Nous avons développé notre miellerie « Martine » pour produire un miel de grande qualité, **100% français** et monofloral, **en toute transparence** et avec un design élégant.

L'ensemble des étapes de la récolte à la mise en pot **sont réalisées en interne** par nos équipes.

L'**apiculture responsable** et artisanale est au cœur de notre projet.

Nous sommes ravis et fiers de partager notre passion avec vous.

L'équipe Miel Martine



6. Coffrets

Le cadeau gourmand, élégant et idéal pour la Fête des Mères ou pour tout autre occasion.

Boîte de dégustation



3 pots de 60gr à choisir

Nouveau coffret Gourmand



2 pots de 250Gr à choisir + cuillère en bois Tartine – Martine.

Coffret Chic Martine

en partenariat avec Chic des Plantes !



Le nouveau **Coffret Chic Martine**, c'est l'association juste et évidente du miel artisanal et des plantes de haute qualité, l'heureuse combinaison de la gourmandise et de la fraîcheur 100% naturelle, saine et fabriquée en France, aux packagings éco-pensés avec rigueur

(carton FSC, encres végétales, verre pour le miel et suremballages individuels compostables et biodégradables pour les infusions).

Trois infusions.

Trois miels.

Trois accords.

Le matin, *infusion Belle Plante & miel de Romarin*

L'après-midi, *infusion Pousse Délice & miel de Lavande*

Le soir, *infusion Morphee & miel de Bruyère Blanche*

Éléphants, complexes et frais.

À déguster le matin, l'après-midi et le soir.

Pour le plaisir, pour la saveur, pour le bien-être.

6. Coffrets

Coffret du Château 2021 - Rosé



- Château La Martinette – Rosé 2020 – AOP Côtes de Provence
- Huile d'Olive Vierge Extra Fruité-vert 1200ml
- Miel de Lavande du Château 250gr

Coffret du Château 2021- Rouge



- Château La Martinette – Rouge 2019 – AOP Côtes de Provence
- Huile d'Olive Vierge Extra Fruité-vert 1200ml
- Miel de Lavande du Château 250gr


Martine
APICULTURE FRANÇAISE

8. Pourquoi choisir *Miel Martine*?

- Miel 100% français dont toutes les étapes sont réalisées **en interne**
- Miel Certifié IGP Provence (Lavande, Toutes fleurs et Bruyère Blanche)
- Miel utilisé par **plusieurs chefs étoilés** dont Pierre Sang, Frédéric Simonin, Meilleur Ouvrier de France 2019, Julia Sedefdjian, Antonin Bonnet, Claude Bosi



- Membre du Collège Culinaire de France



- Médaille de Bronze, Epicures 2019 et 2021



- Great Taste Awards 2019 2 étoiles Châtaignier et une étoile Lavande



- Mention spéciale pour la traçabilité salon ISM, Cologne



- Best of Gourmet Sélection 2018 Bruyère Blanche



Martine

APICULTURE FRANÇAISE



9. Engagement

- L'extraction du miel se fait **à froid** et uniquement sur des cadres operculés.
- Nos apiculteurs prennent soin des abeilles uniquement avec **des produits homologués** et autorisés à être mis sur le marché.
- Tous les lots de miel sont **systématiquement analysés** par un laboratoire indépendant.
- **Les partenaires locaux** et les emballages biodégradables et recyclés sont favorisés.
- La traçabilité est **garantie** par la plateforme www.respect-code.org.
- **Miel Martine** soutient l'Association française Terre d'abeilles, déclarée d'intérêt général qui agit au plan national, européen et international pour la **protection des abeilles** et autres pollinisateurs sauvages.



respect-code.org



terre d'abeilles

10. Références



11. Presse



Emission Magazine de la Santé – Allo Docteurs consacré à Miel Martine



Miel Martine dans l'émission Allo Docteurs sur FRANCE 5.

Milk MAGAZINE



ETHIQUE : POURQUOI SAUVER LES ABEILLES ?

Echappée dans le sud de la France, dans les champs de lavande où les abeilles butinent gaiement, la vie Miel Martine, en partie, produit un miel d'exception. Pourquoi les abeilles sont-elles essentielles à notre écosystème ? Comment leur donner un coup de pouce et surtout, goûter ce qui fait qu'un miel est délicieux ? MIK enquête.

Mots : Sophie Kerren @FamilyVIP
Photos : Kathryn @Sagescommedestimages

mint Eat & Explore

Traçable de la fleur jusqu'au pot, naturel et responsable... Nous sommes allés à la découverte du Miel Martine et de la vie de cour de ses abeilles sur les terres du Château La Martinette en Provence.

C'est dans la commune de Lorgues, à l'ombre des oliviers du domaine viticole et oléicole du Château La Martinette que nous avons enquêté notre tenue d'apiculteur. Le chant des cigales laisse place peu à peu au bourdonnement des abeilles au fur et à mesure que l'on s'approche des sept ruches posées près du champ de lavande.

LesEchos.fr

Top 5 : les meilleurs miels

Jerome Berger | 06/09 | 05:00



01 Le plus consensuel

Martine fait du miel. Sous ce doux prénom, le Château La Martinette, en Provence, propose toute une gamme de miels français, tracés,

à TABLE

TOUT FEU TOUT MIEL

Présent dans la vie de l'homme depuis la Préhistoire, le miel, produit 100 % naturel, est le fruit du travail laborieux des abeilles. Zoom sur ce précieux nectar.



Avis d'expert

Le chef étoilé parisien Frédéric Simonin, élève du regretté Joël Robuchon, sacré récemment Meilleur Ouvrier de France, a sélectionné les créations de Martine, produites en Provence, pour réaliser des plats aux accents acidulés. Notamment un Miel de Bruyère Blanche exceptionnellement parfumé, aux arômes complexes, utilisé dans une recette de ravioles de navet daikon au homard et fleurs d'allymis, absolument délicieuse.
Recs : mielmartine.fr et fredericsimonin.com.

