

LE RUCHER DE FLORENT

Miels et produits de la ruche



APICULTEUR RECOLTANT A TANNERON

Notre Histoire



Depuis toujours, Florent se passionne pour les abeilles. Enfant, il accompagne ses oncles à Valensole pour transhumer les ruches et récolter le miel. Il traîne dans la miellerie pour goûter les premières gouttes qui coulent de l'extracteur. Il apprend la menuiserie et fabrique sa "caisse des ruches" qui lui sert encore aujourd'hui pour transporter son petit matériel. Plus tard, il commence son élevage avec quelques colonies et le rucher s'agrandit. Aujourd'hui, il est le gardien d'une tradition familiale depuis 4 générations.

Après une vingtaine d'années passées en restauration, Annabelle rencontre Florent. Elle met sa tête dans une ruche et troque alors le tablier de cuisine pour une tenue d'apicultrice à plein temps. Avec lui, elle se forme, elle apprend et goûte à la joie des piqûres et des nuits blanches en transhumance. C'est trop tard de toute façon, elle est amoureuse de l'apiculteur et de ses protégées.

Depuis 2020, ils sont tous les deux à la tête du Rucher de Florent.

Ensemble ils élèvent leurs abeilles, transhument, récoltent et commercialisent le miel et toutes les gourmandises qu'ils produisent dans leur miellerie à Tanneron. Plus qu'un métier, l'apiculture est une passion qu'ils aiment partager et faire découvrir.



Nos Produits Phares





Miel de Printemps du Golfe de Saint-Tropez 2026

Récolté dans le golfe de Saint Tropez, ce miellat de pin ravira vos papilles. Ses arômes maltés et boisés s'accordent aussi bien avec vos tartines du petit déjeuner qu'en cuisine pour vos sauces et marinades.

10,50€/500g 6,50€/250g 20,00€/1000g



Miel de Bruyère de Tanneron 2026

Récolté à Tanneron dès le début du printemps, le miel de bruyère blanche est rare et précieux. Sa couleur caramel attire le regard, sa texture crémeuse fond sur la langue, ses arômes doux, ronds et réconfortants, ses petites notes de réglisse finissent par vous convaincre: c'est désormais votre miel préféré !

11,50€/500g 7,00€/250g



Miel des Plaines de Sainte-Croix 2025

C'est sur le plateau de Valensole que nous récoltons ce miel. Les champs de lavande sont désormais concurrencés par la sauge, l'immortelle et le fenouil.

Nous avons ici un miel doux, complexe et addictif ! A goûter absolument !

10,50€/500g 6,50€/250g 20,00€/1000g



Miel de Haute Montagne (Val d'Allos) 2025

Récolté à 1800m d'altitude, à quelques battements d'ailes du lac d'Allos, le miel de haute montagne vous séduira par son parfum entêtant et boisé, son goût soutenu à la fois sauvage et vif, ses arômes de sous bois, de fruits cuits et ses notes animales.

11,00€/500g 21,00€/1000g



Miel Toutes Fleurs de Tanneron 2025

Récolté à Tanneron au cours de l'été, notre miel toutes fleurs vous séduira par ses notes aromatiques typiques de la Provence. Thym, aubépine, romarin, fleurs sauvages, bruyère blanche, érables champêtres...

10,00€/500g



Bonbons et sucettes au miel

Nous fabriquons notre gamme de bonbons à Tanneron, dans notre miellerie. Pour les bonbons parfumés, nous ajoutons des huiles essentielles BIO qui permettent de les aromatiser. Dans les bonbons mimosa et fleur d'oranger, l'huile essentielle est remplacée par un arôme alimentaire.

Miel 3,50€/120g

Huile essentielle (Eucalyptus, Sapin, Thym, Citron, Clémentine, Gingembre, Lavande) ou Arôme (Mimosa, Fleur d'oranger) 4,00€/120g

Découvrez la douceur naturelle de la sucette au miel, un délice sucré et apaisant pour les papilles gourmandes.

Miel 0,80€ Citron ou mimosa 1€



Pain d'épices

L'apiculteur doit suivre une recette très précise pour la confection et la commercialisation des pains d'épices. Ainsi, c'est avec la plus grande précision que nous les cuisinons.

6,50€ / 250g 3,50g / 100g 12,50€ / 500g



Croquants Miel Amandes

Un petit plaisir 100% fait maison dans notre miellerie avec notre miel et quelques zestes de citron de Tanneron. L'accompagnement idéal pour vos goûters gourmands.

4,50€ / 160g



Bee'nuts

Pâte à tartiner au miel et à la noisette ! Seulement 2 ingrédients pour un plaisir décuplé !

Ingrédients: 78% miel du rucher de Florent, 22% pâte de noisette du Piémont.

7,00€ / 200g 13,00€ / 400g



Nougats

Nous fabriquons nos nougats dans notre miellerie à Tanneron avec nos miels en respectant les recettes provençales de nos anciens.

Nougat Blanc 8,50€ / 150g - 4,50€ / 75g

Nougat Noir 8,50€ / 180g - 4,50€ / 90g



Bière au miel

Dans cette bière blonde de fermentation haute, vous trouverez le savoir-faire de la Brasserie du Comté, née en 2012 dans le Haut pays Niçois et du rucher de Florent à Tanneron.

En bouche, elle débute par des notes dominantes de noisette et une douce amertume se construit progressivement, équilibrant l'ensemble. L'ajout de miel apporte une subtile rondeur et des nuances florales qui enrichissent la note aromatique de la bière. Sa fraîcheur et sa légèreté conviendront aux palais les plus délicats.

3,50€ / 33cl Vol: 6%



Guimauves

Gourmandise assurée avec nos guimauves au miel confectionnées dans notre miellerie à Tanneron.

Guimauves au miel, miel et citron, miel et mimosa, miel et fleur d'oranger, elles sont toutes fondantes et délicieuses.

Miel: 4,00€ / 100g

Citron / Mimosa / Fleur d'oranger: 4,50€ / 100g



Pollen

Le pollen est un stimulant: il est riche en vitamines B, C et E, en minéraux et en oligoéléments (notamment du fer). Le pollen est très peu calorique et riche en protéines.

7,50€ / 200g - 12,50€ / 400g

Mimosa de Tanneron



Limonade au mimosa

Limonade au mimosa brassée par la Brasserie du Comté à Saint Martin Vésubie. Retrouvez la douceur du mimosa et ses arômes fleuris et délicats dans une limonade originale et rafraichissante. Une création exclusive pour notre boutique de Tanneron !

2,50€ / 33cl

Les cosmétiques



Savons hexagonaux

Nos savons sont façonnés en Provence. Ils sont doux pour la peau et laissent un agréable parfum de soleil et de cigales après la douche !

2,50€ / pièce

Les cuillères à miel



Cuillères à miel et tartineur en bois

Cuillère à miel ou tartineur, voici les ustensiles essentiels pour servir votre miel préféré ou votre pâte à tartiner sans en perdre une goutte !

4,00€ / buis

7,00€ / olivier

6,00€ / tartineur en olivier

Nous retrouver



Vous pouvez nous retrouver dans notre boutique à Tanneron.

Nous vous accueillons les mercredis, vendredis et samedis de 9h30 à 18h00 et tous les jours de 10h00 à 18h00 pendant la saison du mimosa.

Nous avons également un site internet www.lerucherdeflorent.fr.

Vous pouvez découvrir nos ruchers au gré des saisons, nos abeilles, nos méthodes de travail mais également nos produits vendus en boutique.

N'hésitez pas à nous contacter si vous avez des demandes particulières. Nous réalisons de nombreux coffrets cadeaux sur mesure mais aussi des créations personnalisées pour vos évènements (pots de miel, bonbons, guimauves, assortiments...)

