

martizay

Du miel et des gâteaux gallo-romains

Dans le cadre de l'opération Des hommes, un pays, une histoire, organisée par l'Écomusée de la Brenne et le Parc naturel régional, Stéphanie Lascourrèges, du musée archéologique, avait invité les personnes intéressées à une après-midi rencontre intitulée « Gourmandises à la Huténius ».

Une dizaine de personnes étaient présentes pour le rendez-vous de jeudi après-midi, direction Les Ruchers de la Brenne, chez un apiculteur-éleveur, Didier Toulant. Après

avoir expliqué comment les abeilles remplissent les alvéoles des plaques, l'apiculteur a décrit les différents miels de Brenne, récoltés suivant les saisons : miel de colza, miel toutes fleurs et miel de tournesol. Les abeilles ont un rayon



L'apiculteur-éleveur Didier Toulant a expliqué comment il récupère le miel des alvéoles.

possède environ 200 essaims qui contiennent chacun 60.000 abeilles, implantés. Mais tous les ans, il a une perte de 10 %

liée à l'absorption de pesticides qui écourtent la durée



Les visiteurs ont fabriqué des gâteaux gallo-romains.

romains appelés « dulcia » base de farine, de lait et miel. L'objectif de cet après-midi était de montrer que miel est une ressource nat