Famille Michaud

APICULTEURS DEPUIS 1920

Février & Mars 2020

Book Press

On parle de nous dans la presse !

Article 1 : RiA

Paru le 5 mars 2020

Le Jeudi des PME : une journée de conseils, de solutions et d'échanges

//Le jeudi 12 mars, le CFIA organise en partenariat avec *RIA* une journée pour les TPE/PME. Des parcours exposants présentant des produits ciblés sont sélectionnés pour proposer des solutions adaptées à leurs besoins. Des conférences dédiées sont aussi organisées (salle des conférences hall 10).

//Programme des conférences

8h30-9h30 : accueil petit déjeuner, networking à l'Agora (hall 7/8).

10 h - 10h45 : ***Recrutement : attirer et fidéliser ses salariés.***
Pour faire face aux difficultés de recrutement dans l'agroalimentaire, les PME doivent mettre en place des stratégies adaptées. Comment attirer ses futurs collaborateurs dès l'offre d'emploi, et valoriser sa marque employeur ? Constats, conseils et témoignages avec Jobalim et une entreprise agroalimentaire.

11 h - 11h45 : ***Fraudes : comment définir son plan de prévention.***
Kiwis italiens francisés, huile d'olive non conforme, adultération du miel... les fraudes ont des conséquences importantes en termes de coût et d'image pour les entreprises. Comment une PME peut s'en prémunir et bâtir un plan de prévention efficace ? Avec Laurent Deneuve, responsable technique management qualité et sécurité des aliments, Actalia, et Patricia Beaune, directrice qualité, Famille Michaud.

Des parcours de visites et des conférences dédiés aux PME-TPE sont organisés afin de mieux les accompagner face aux défis du secteur.

12 h - 12h45 : ***Emballages plastique : échéances réglementaires et solutions techniques.***
Les contraintes réglementaires sur les emballages en plastique se multiplient avec notamment la loi EGalim et celle sur l'économie circulaire. Comment les PME peuvent s'y préparer ? Avec Emmanuel Guichard, délégué général d'Ellipso, et Blandine Lagain, project manager, Breizpack-Adria.

13 h - 14 h : **Les programmes européens**, avec Françoise Gorga, Ania. **Financement de l'innovation,** avec Ariane Voyatzakis, Bpifrance.

//Les parcours de visite

Territoires et ingrédients bio : exposants présentant des solutions de formulation incorporant des ingrédients bio et/ou aux origines bien identifiées (ex : sel de Guérande, vanille de Madagascar...).

Éco-conception des emballages : exposants présentant des solutions packaging (emballages, matériaux, équipements, conseil) répondant aux exigences réglementaires ainsi qu'aux demandes de consommateurs sur les problématiques environnementales.

PME : oser l'usine 4.0 : exposants proposant des solutions techniques et numériques pour l'usine connectée (robotique, intelligence artificielle...) adaptées aux capacités d'investissement des PME.

Cliquez ici !

Article 2 : RiA

Paru le 5 mars 2020

GOÛT SUCRÉ AUX NOTES CHAUDES

Famille Michaud
Miels aux notes florales

Famille Michaud propose de valoriser les produits avec ses miels français aux appellations florales régionales pour des utilisations en pâtisserie ou en cuisine. Ils sont disponibles en vrac dans des seaux (10 et 25 kg), fûts de 280 kg et conteneurs de 1300 kg.

Article 3 : RiA

Paru le 5 mars 2020

Famille Michaud scrute ses miels par RMN

Les fraudes aux appellations florales, aux origines géographiques ou à l'ajout de sirops de sucre sont les principaux points de vigilance du leader européen du miel, qui réalise plus de 160 000 analyses par an.

« Nous produisons près de 20 000 tonnes de miel par an, explique Patricia Beaune, directrice qualité chez Famille Michaud Apiculteurs. Pour cela, nous nous sourçons partout dans le monde, étant toujours à la recherche des meilleures zones de production. » Le miel est l'un des dix produits les plus fraudés. Et ces fraudes sont d'origines diverses : fraude aux appellations florales (un miel toutes fleurs présenté comme un miel de cru monofloral, par exemple du miel d'acacia), fraude aux appellations géographiques (miel de France alors qu'il vient de Chine) ou adultération par ajout de sirops de sucre, moins cher que le miel de nectar. « Si nous nous appuyons bien sûr sur des fournisseurs historiques, la confiance n'exclut pas le contrôle. Aussi, notre politique est claire : réaliser un double contrôle systématique sur 100 % de nos matières premières, relate Patricia Beaune. Un échantillon préalable reçu avant la livraison fait l'objet d'un screening complet : ajout de sucres, contaminants (ex : pesticides dans le cas du bio), sensoriel, vérification des appellations géographiques et florales. Si tout est correct un prélèvement à livraison est effectué et un second contrôle réalisé à des fins de vérification. » Pour détecter les ajouts de sucres et problèmes liés aux origines géographiques ou aux appellations florales, Famille Michaud s'appuie sur la spectroscopie par résonance magnétique nucléaire (RMN) qui permet de réaliser un profil moléculaire global du produit. Le profil obtenu est comparé aux résultats d'analyses de 17 000 échantillons de miel connus comme authentiques et non authentiques et enregistrés dans une base de données mondiale. Celle-ci est gérée par le fabricant d'équipements d'analyse RMN Bruker et alimentée par Famille Michaud et deux laboratoires allemands. « Si le temps d'un run RMN est d'environ vingt minutes, il nous faut ajouter une heure et demie de préparation de l'échantillon. Avec cette nouvelle technologie mise en place il y a quatre ans, nous avons divisé par deux nos délais de validation de la qualité et de l'authenticité des miels reçus », conclut Patricia Beaune, en précisant réaliser, tous tests confondus, plus de 160 000 analyses par an !

LAURENT BÉNARD

Une analyse par RMN est systématiquement réalisée sur 100 % des matières premières.

En provenance des meilleures zones de production, le miel arrive en fûts de 200 litres.

Article 4 :

Saveurs Thermomix

Paru le 6 mars 2020

Nouveau format

Comme l'ancien pot de 500 g, celui de 375 g contient une des 8 variétés de miels de région récoltés par les apiculteurs français. **Miel l'Apiculteur,** 375 g, de 5,32 € à 7,30 € selon l'origine.

Article 5 : Sud-Ouest

Paru le 11 mars 2020

COUP **DE CHAPEAU**

À Michaud et CAPG, qui soutiennent Du Béarn aux grandes écoles

L'association Du Béarn aux grandes écoles a signé ces dernières semaines, deux partenariats avec le Crédit agricole Pyrénées Gascogne et l'entreprise Famille Michaud apiculteurs. La grande partie des fonds alloués par ces deux entreprises sera consacrée au dispositif de bourses, mises en place à partir de septembre 2021. L'idée de ce dispositif est de voir les entreprises locales financer le parcours de lycéens béarnais méritants, contraints à des fragilités financières.

L'entreprise Michaud. ARCHIVES SUD OUEST

Une nouvelle collaboration pour FMA !

Famille Michaud
APICULTEURS DEPUIS 1920

Pour Nourrir Demain

Paru le 18 mars 2020

Pour Nourrir Demain c'est la nouvelle "marque label" créée en 2017 qui s'engage à influencer positivement l'ensemble des maillons de la chaîne agro-alimentaire ! Nous sommes fiers d'en être un nouveau membre auprès d'autres belles marques Française !

Famille Michaud
APICULTEURS DEPUIS 1920

Une campagne Chandeleur...

Ses retombées presse !

LE JOURNAL DES FEMMES

Crêpes au miel d'acacia Lune de miel

Difficulté Facile

Préparation 20 mn

Cuisson 45 mn

Temps total 1 h 05 mn

Une recette de crêpes au miel d'acacia proposée par Lune de Miel

Préparation

1 Faire fondre le beurre dans une casserole à feu moyen jusqu'à ce qu'il prenne une légère coloration noisette.
2 Dans le bol d'un robot battre vivement les oeufs avec le sucre et le miel. Incorporer en 3 fois la farine jusqu'à obtenir une pâte sans grumeaux.
3 Verser le beurre noisette. Lorsqu'il est bien incorporé ajouter petit à petit le lait à température ambiante.
4 Laisser reposer la pâte pendant 1 heure.
5 Faire chauffer une poêle anti-adhésive préalablement huilée à l'aide d'un papier absorbant.
Pour finir
Verser un peu de pâte dans la poêle. Dès que la crêpe peut se détacher des bords, la retourner et poursuivre la cuisson quelques instants. Servir avec du miel d'acacia
Cuisinez, savourez... puis si vous le souhaitez, partagez / déposez (ci-dessous) votre avis sur cette recette.

CPOUR LESFEMMES.COM

Crêpes au miel d'acacia

Préparation : 20 min | Cuisson : 45 min | Pour 6 personnes

Ingrédients

- 700 g de lait demi-écrémé
- 250 g de farine
- 6 œufs
- 75 g de beurre doux
- 45 g de sucre
- 30 g de miel d'acacia Lune de Miel
- Huile de tournesol pour la cuisson

Préparation

- Faire fondre le beurre dans une casserole à feu moyen jusqu'à ce qu'il prenne une légère coloration noisette.
- Dans le bol d'un robot battre vivement les oeufs avec le sucre et le miel.
- Incorporer en 3 fois la farine jusqu'à obtenir une pâte sans grumeaux.
- Verser le beurre noisette. Lorsqu'il est bien incorporé ajouter petit à petit le lait à température ambiante.
- Laisser reposer la pâte pendant 1 heure.
- Faire chauffer une poêle anti-adhésive préalablement huilée à l'aide d'un papier absorbant.
- Verser un peu de pâte dans la poêle.
- Dès que la crêpe peut se détacher des bords, la retourner et poursuivre la cuisson quelques instants.
- Servir avec du miel d'acacia.

LSA

La Chandeleur, le bon goût du plaisir simple

SIROP D'ÉRABLE

Pour parfumer ses crêpes, le sirop d'érable Maple Joe est l'alternative au sucre, à la confiture ou à la fameuse pâte à tartiner aux noisettes.

LSA

L'épicerie sucrée célèbre ses origines

de Provence. Et l'entreprise Famille Michaud Apiculteurs, située en Pyrénées-Atlantiques, s'apprête à lancer une gamme de 14 miels régionaux dans un pot en verre de 375 g sous la marque Miel l'Apiculteur, avec une mise en évidence du terroir sur le packaging.

Ses retombées presse !

gourmand

Notre shopping
coup de cœur en GMS

Voici notre sélection de la quinzaine, adaptée à tous les modes de consommation.
Un pêle-mêle de produits savoureux, souvent dans la nouveauté bio.

Epicerie sucrée

Power snack
La nouvelle barre énergétique Bluet Foods est un concentré de vitamines, de fibres, de protéines et d'antioxydants offert en version bio et nature. Un champagne qui revoit les papilles avec ses saveurs florales de fleur d'oranger, de noisette et aux notes d'orange.
• Plus d'infos sur champagnewarton.com

Rayon apéro

Saveurs bio à l'apéro
Leyr, leader français sur le marché des chips, repeint à l'intensités ses recettes avec sa gamme garantie 100% bio. Déclinées nature ou tomates à la provençale, délicatement salées pour révéler leur saveur, ces nouvelles chips ne peuvent rien de leur ressembler.
Chips bio nature ou saveur tomates à la provençale, à partir de 1,39 € le sachet (100 g), Leyr's.

Pause douceur
On adoucit la grise fin hivernale avec quelques collations de miel pour apporter du réconfort et de la gourmandise aux recettes de saison. Chacune propriété nutritive, le miel d'acacia aide à combattre les infections respiratoires et est un excellent reminéralisant naturel.
Miel d'acacia, à partir de 3,45 € (format douceur de 250 g), Lune de Miel.

Rayon frais

Décalées comme jamais !
Hamburgeoises et plus gourmandes, les nouvelles pâtes à dérouler ne sont pas sans vous rappeler nos adeptes de cartes. Sans huile de palme, peu beurre et composées d'ingrédients naturels, cette nouvelle gamme constitue un support de qualité pour toute sorte de garnitures, même les plus délicieuses.
Pâte feuilletée ou brisée gourmande, 1,89 € (280 g), Marie.

ELLE à table

Date : Janvier - février 2020
Page de l'article : p. 110-111

Page 2/2

CHAMPAGNE WARNIER
Le nouveau millésime de la cuvée Diamant : 2008. Le champagne Warnier ne pouvait pas passer à côté d'un des plus grands millésimes de la Champagne pour sa cuvée Diamant Blanc de Blancs, issue de trois grands crus de la Champagne et de chardonnay. Le cuvée Diamant Blanc de Blancs repose de longues années en cave afin d'atteindre sa maturité. Un champagne qui revoit les papilles avec ses saveurs florales de fleur d'oranger, de noisette et aux notes d'orange.
• Plus d'infos sur champagnewarton.com

PRÉSIDENT
Le beurre Président bio engagé
Président bio engagé soutient la filière bio française en encourageant la démarche qualité des éleveurs. Un partenariat avant de continuer ou transition et à la sortie des vaches. Avec le lancement de la collecte au cœur de nos campagnes, Président propose un beurre bio fabriqué dans un beurrerie de Retiers, en Bretagne. Disponible en grandes surfaces, au prix moyen de 2,75 €.
• Plus d'infos sur president.fr

LES TOQUES BLANCHES DU MONDE
La truite fumée des Alpes, un produit d'exception
Ouche à la truite fumée des Alpes, c'est réaliser une production raisonnée et une pêche durable en famille. C'est choisir une truite élevée en France, dans les eaux froides et oxygénées des Alpes, nourrie à la main, sans conservateur ni colorant. C'est déguster l'excellence d'une chair tendre et fondante, au subtil goût fin et sec, un mariage d'excellence au bois de hêtre et fumé à la manière des Toques Blanches. Disponible dans les magasins Monoprix au prix de 9,99 € les 4 belles tranches.
• Plus d'infos sur lestoquesblanchesdumonde.com

ROSÉ DE LOIRE
Le Rosé de Loire, un vin de caractère
Le Rosé de Loire, un vin tout à la fois séducteur, peut donc lier un nez complexe d'agrumes, de petits fruits rouges et mais ouvrir des arômes de fleurs blanches, de fruits exotiques et de poivre blanc. En bouche, une parfum de pêche de vigne, d'abricot, notes de petits fruits rouges et de fruits de la passion fraîcheur poignée. Un vin audacieux, qui vieillit idéalement (vous le food inventive, les garder pour vous la cuisine locavore.
• Plus d'infos sur vinsdeloire.fr

LUNE DE MIEL®
Un terroir et du bon miel
Chez Lune de Miel®, tous les miels sont analysés et contrôlés par un laboratoire dont la technique unique au monde (RMN) permet de définir une carte d'identité de chaque miel et de s'assurer de son origine, son arôme et de son origine. Pour plus de transparence, tous les miels affichent sur le devant de l'emballage l'origine géographique des miels et les pots issus d'un ou des ruches ou pensent nous avons récolté le miel. Des QR codes à flasher sur les lieux de production et la Lune en ligne.
• Plus d'infos sur lunedemiel.fr

VIGNERONS
Le coffret Riesling Sélection de Grains Nobles 2015
Ce grand Riesling Sélection de Grains Nobles, cuvée riche et de nombreuses récompenses prestigieuses, charme par sa robe chatoyante, son nez élégant et complexe à agrumes confits, d'épices douces et de fruits secs. La bouche est soyeuse, ample et veloutée avec une belle longueur sur des parfums de clémentine confite. Disponible dans les 6 boutiques et sur le site internet au prix de 44,90 €.
• Plus d'infos sur wolfberger.com

Tous droits réservés à l'éditeur

MICHAUD2 4084413830506

Maxi

C'est Maxi gourmand !
Par N. Bezou, L. Borrell, O. Delaunay, A. Tarasiuk

DU MIEL VERSION FRANÇAISE

Lavande de Provence
• 11,21 €
(500 g). Miel l'Apiculteur (GMS).

Miel de bruyère Callune de Lozère
• 5,69 € (250 g).
Les Compagnons du Miel (lescompagnonsdumiel.fr).

Miel Chêne d'Aquitaine
• 12,90 € (250 g). Hédène (hedene.fr).

France Dimanche

Renversant !
À vos crêpes, prêts, tartinez ! Ce miel crémeux savoureux apportera tellement de douceur à vos préparations que vous en serez tous retournés !
• 4,32 €, 375 g.
Miel de citronnier, Lune de miel. En GMS.

Et elles n'y sont pas toutes !

Famille Michaud
APICULTEURS DEPUIS 1920

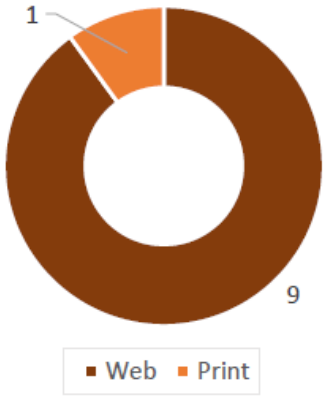
Audience :

En quelques chiffres...

→ **10 parutions à date sur le sujet Chandeleur**

Résultats	
Total diffusion Print	378 002
Total audience Print	734 000
Total audience Web	20 135 840
Total des Audiences	21 247 842

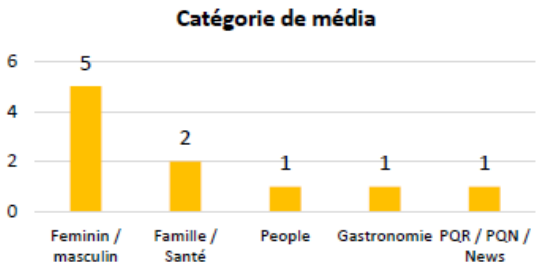
9 parutions sur 10
sont issues du web



10 parutions avec visuel

100% en presse nationale

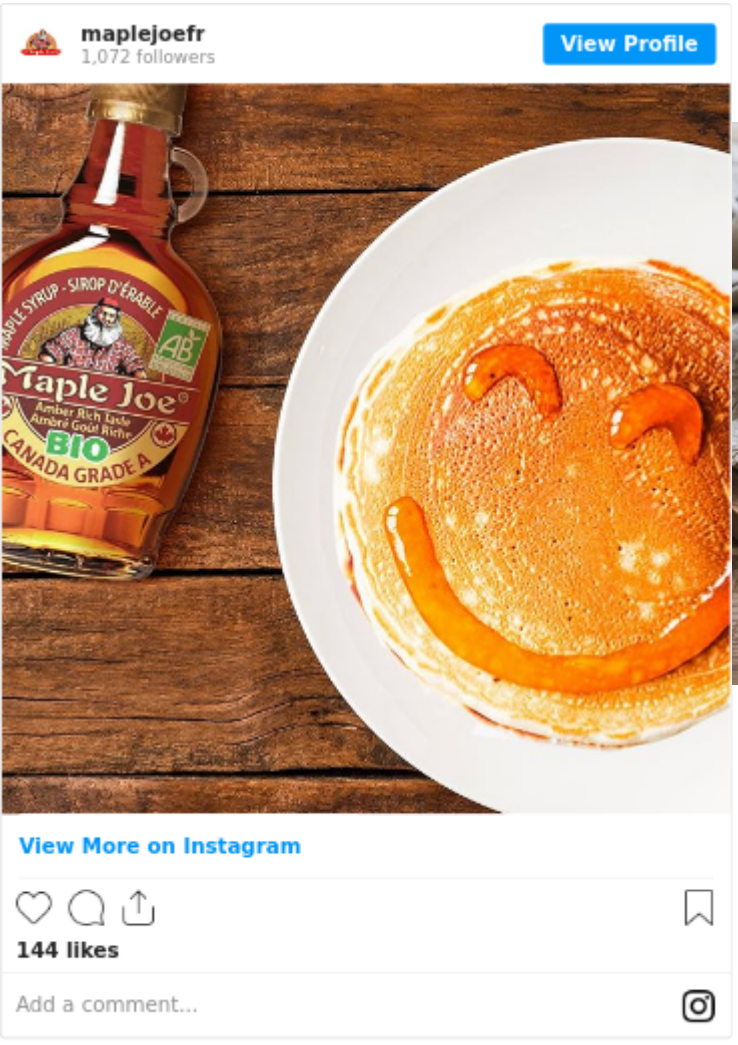
Une majorité des parutions dans la presse Féminine / masculine



Si vous souhaitez consulter le Communiqué de Presse Lune de Miel conçu pour la chandeleur...

Campagne Chandeleur :

Aussi sur les Réseaux Sociaux :



Rejoignez-nous !

Famille Michaud
APICULTEURS DEPUIS 1920

Opération Rituel Douceurs, La gamme Bien-Être sous les projecteurs !

Famille Michaud
APICULTEURS DEPUIS 1920

gourmand

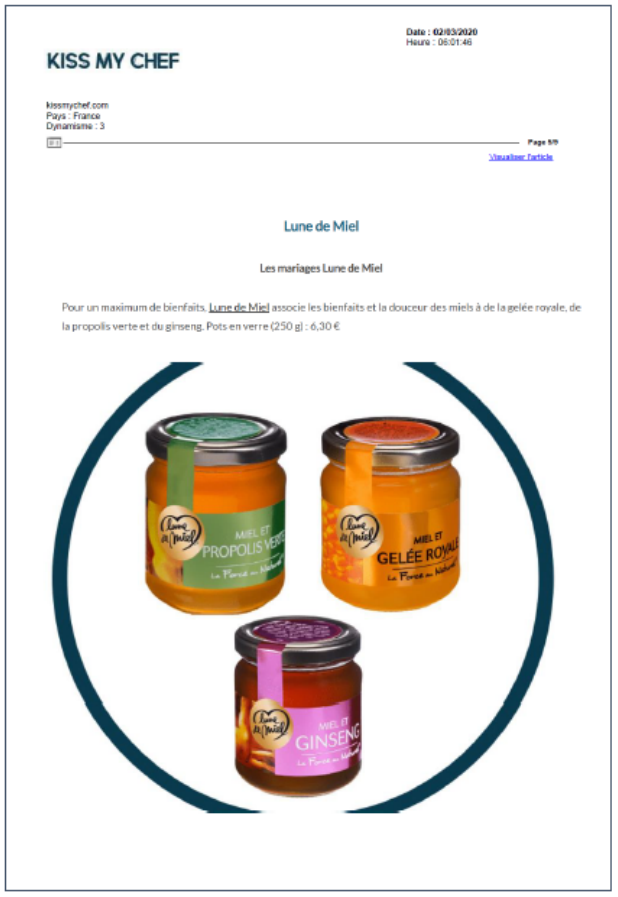
Le b.a.-ba d'une raclette réussie

Rayon conserves

Épicerie sucrée

Du miel pour la forme

Des spécialités régionales mises à l'honneur


Date : 02/03/2020
Heure : 08:01:46

KISS MY CHEF

kissmychef.com
Pays : France
Dynamisme : 3

Page 1/9

Visualiser l'article

Lune de Miel

Les mariages Lune de Miel

Pour un maximum de bienfaits, Lune de Miel associe les bienfaits et la douceur des miels à de la gelée royale, de la propolis verte et du ginseng. Pots en verre (250 g) : 6,30 €

LE JOURNAL DES FEMMES

Bowl au miel et gelée royale

Difficulté Facile

Préparation 5 mn

Cuisson 0 mn

Temps total 5 mn

Cette recette de bowl au miel et gelée royale est proposée par Lune de Miel.

Fromage blanc ou yaourt à la grecque 200 g
Céréales non sucrées 2 poignée
Pomme ½
Noix de pécan
Myrtille
Miel et gelée royale Lune de Miel

Préparation
1 Verser le fromage blanc ou le yaourt à la grecque dans un bol.
2 Ajouter les céréales.
3 Couper la pomme en deux, ôter le cœur et détailler les quartiers en fines lamelles. Les disposer dans le bol. Parsemer quelques myrtilles et noix de pécan.
Pour finir
Ajouter du miel et gelée royale selon le goût. Déguster de suite.
Cuisinez, savourez... puis si vous le souhaitez, partagez / déposez (ci-dessous) votre avis sur cette recette.

Ses retombées presse !

Famille Michaud
APICULTEURS DEPUIS 1920

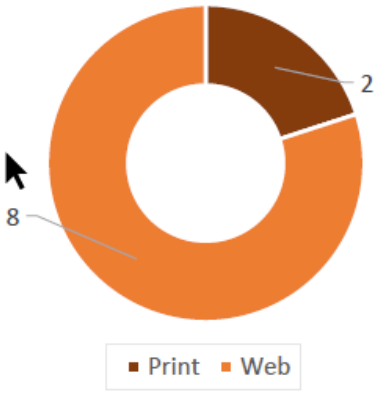
Audience :

En quelques chiffres...

→ **10 parutions à date sur la gamme « bien-être » LDM**

Résultats	
Total diffusion Print	242 205
Total audience Print	1 660 622
Total audience Web	13 897 751
Total des Audiences	16 805 523

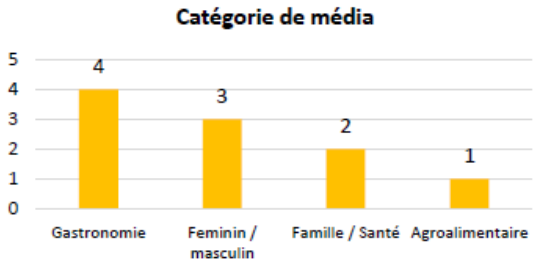
Une grande majorité des parutions dans les médias Web



100% parutions avec visuel

100% en presse nationale

Une bonne répartition des parutions dans les médias cœur de cible

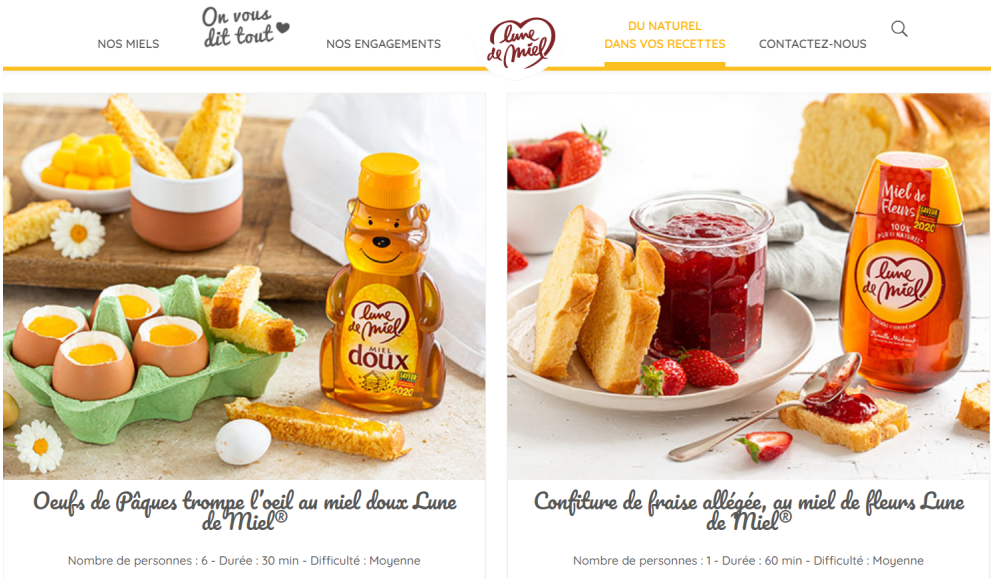


Si vous souhaitez consulter le Communiqué de Presse Lune de Miel conçu pour la gamme bien-être...

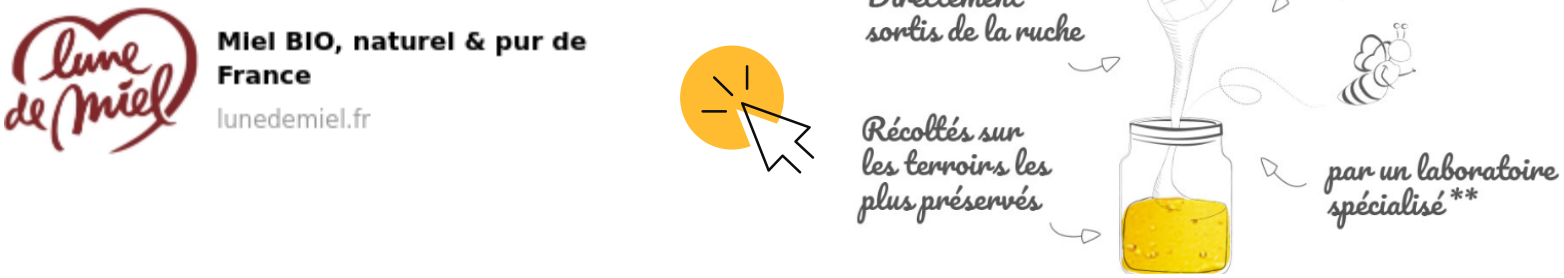
Du nouveau pour Lune de Miel !

Famille Michaud
APICULTEURS DEPUIS 1920

Pour le Site web...



Pour découvrir le site en entier, cliquez sur le lien !



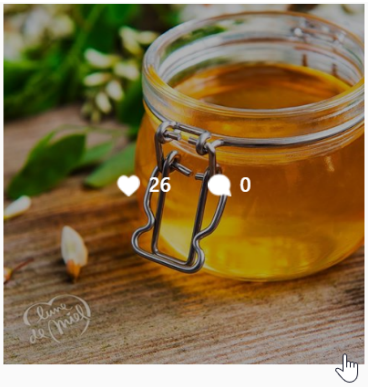
Famille Michaud
APICULTEURS DEPUIS 1920

Et les Réseaux sociaux !

Sur Instagram :

Chaque mois...

une destination !



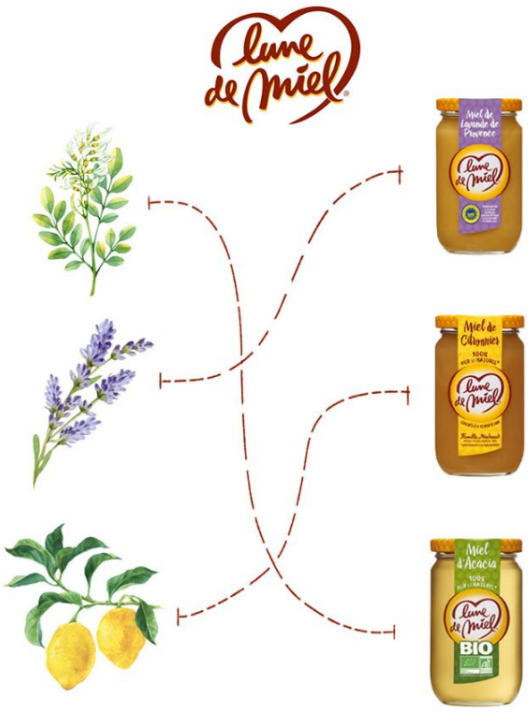
Famille Michaud
APICULTEURS DEPUIS 1920

Et les Réseaux Sociaux !

Sur Facebook :

Un contenu...

Pédagogique !



Famille Michaud

APICULTEURS DEPUIS 1920

Merci pour votre lecture ! Rendez-vous début Juin pour l'édition "Avril-Mai" !

Famille Michaud
APICULTEURS DEPUIS 1920

Famille
Michaud

APICULTEURS DEPUIS 1920