

## COMMUNIQUE DE PRESSE

Marseille, le 23 mars 2023

### **Miellerie Augier et Fils : entre tradition et innovation avec la gamme Premium Augier Tradition 1929**

**Quatre générations après la fondation de la maison, en 1929, Augier et Fils prend un nouvel élan avec Pierre et Sophie d'Agay qui viennent de reprendre l'entreprise. À l'approche de son centenaire, la miellerie historique renouvelle son engagement de qualité et de sécurité alimentaire avec la gamme Premium Augier Tradition 1929. Un miel 100% français, produit par des apiculteurs installés en Provence.**

Créée en 1929, la Maison Augier et Fils est devenue le spécialiste des miels de Provence. Au fil du temps, la miellerie a professionnalisé son expertise dans la sélection, la conservation et le conditionnement des meilleurs miels. *« Le miel est un produit fragile qui connaît des variations de couleur, de texture, de parfum d'une année sur l'autre, ou d'un apiculteur à l'autre, en fonction des floraisons ou de l'emplacement des ruchers, confie Pierre d'Agay qui vient de reprendre l'entreprise locale avec son épouse Sophie. Nous essayons de sélectionner les miels qui présentent les meilleurs parfums, couleurs et saveurs. »* La Maison Augier et Fils prend en charge les miels là où le travail de nombreux apiculteurs s'arrête : sélectionner les miels après la récolte et les conserver à température contrôlée pour les

mener à maturation avant conditionnement. Une étape essentielle pour la qualité des miels.

**Fer de lance de cette qualité : la gamme Augier Tradition 1929, des miels Premium, récoltés exclusivement en France et à la qualité incomparable.**

Leur secret ? Outre une sélection exigeante, qui permet d'identifier les miels avec un potentiel de cristallisation très fine, c'est un temps de maturation adapté qui garantit l'obtention d'un produit particulièrement crémeux.

Cette gamme Premium destinée aux magasins spécialisés et épiceries fines est également disponible sur la boutique en ligne. Une gamme qui rend hommage aux pionniers de la maison Augier et Fils !

### **Une sélection Premium**

La gamme Augier Tradition 1929 propose une vingtaine de miels aux parfums classiques qui se différencient, cependant, par la haute qualité de ce qu'il y a dans les pots !

La majorité de la production est issue de ruches de Provence, notamment les miels de Lavande, de Romarin, de Fleurs de Provence, de Garrigue et de Bruyère Blanche.

Le prix à l'unité se situe entre 8 € et 18 € pour des pots entre 250 Gr et 400 Gr.

### **La traçabilité, gage d'excellence**

Les apiculteurs avec lesquels la maison Augier et Fils travaille sont en cohérence avec le cahier des charges des IGP, Label Rouge et/ou produits Bio et sont, à ce titre, audités par des organismes certifiés comme Ecocert ou Qualisud. Les professionnels de Augier et Fils tracent l'origine géographique et la variété des fleurs butinées grâce à des analyses pointues. Ils s'assurent également, pour tous les miels Bio, qu'il n'y a pas de résidus de pesticides ou d'antibiotiques, conformément aux règles de l'Union Européenne. L'adjonction de sucre étant l'une des fraudes les plus redoutée sur le miel, Augier et Fils respecte scrupuleusement les processus de contrôle professionnels pour s'assurer que les miels conditionnés ne contiennent rien d'autre que l'œuvre des abeilles.

### **Maison Augier & Fils, un avenir qui s'inscrit dans la tradition**

« *Les ruches ont toujours fait partie de ma vie, et cela depuis mon enfance* », confie Pierre d'Agay. Après plusieurs années à la direction de grandes entreprises dans le secteur de la boisson, à Paris, La Martinique ou encore en Algérie, Pierre d'Agay et son épouse Sophie sont de retour en France en 2019 avec un désir chevillé au corps : reprendre une entreprise « *qui fait du bien à la planète* ». C'est donc tout naturellement qu'ils se sont tournés vers la Maison Augier et Fils, miellerie historique dont le savoir-faire et la qualité ont toujours été les étendards.

En reprenant en 2021 cette entreprise locale installée à Vaison-la-Romaine, le couple souhaite avant tout consolider une marque historique qui participe activement au développement de l'économie territoriale, en travaillant main dans la main avec les apiculteurs locaux. C'est aussi cela l'enjeu d'avoir sur le territoire un acteur engagé ! Pour soutenir la filière apicole locale, il faut bien sûr des abeilles et du miel, il faut des apiculteurs et des consommateurs, mais il faut

aussi des conditionneurs qui respectent le produit et qui ont fait de la qualité leur savoir-faire premier.

**A propos de la Maison Augier et Fils**

Fondée en 1929 à Vaison-la-Romaine dans le Vaucluse, la Maison Augier et Fils a été reprise en 2021 par Pierre et Sophie d'Agay. A ce jour, elle compte :

- 1 équipe de 5 professionnels
- 40 apiculteurs - fournisseurs installés en Provence avec plus de 6000 ruches et environ 240 millions d'abeilles
- Près de 75 tonnes de miel conditionnées par an
- Une capacité de production de 500 000 pots par an

Engagé pour la valorisation du secteur, Augier et Fils siège au conseil d'administration du Syndicat des miels de Provence et des Alpes du Sud.

Site web [www.augiermiel.com](http://www.augiermiel.com)



**Miel Augier et Fils**



**mielaugieretfils**