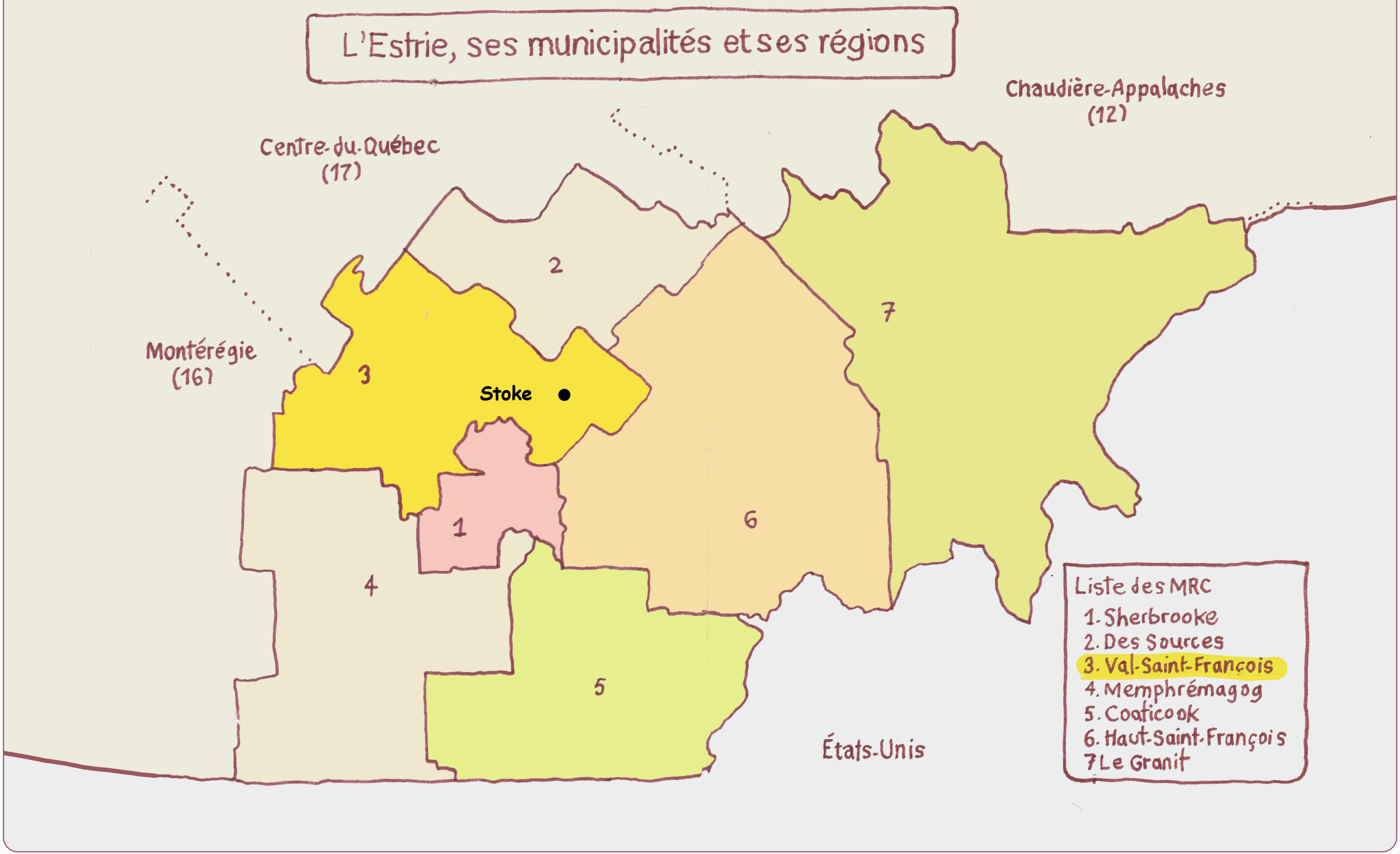


Miellerie Lune de Miel

Stoke

L'Estrie, ses municipalités et ses régions



lumière



Carole Huppé

La vie des abeilles

À Stoke, la Miellerie Lune de Miel, dirigée par Richard Côté et Carole Huppé, produit depuis 1978 un miel artisanal unique et des créations dérivées de la cire, tout en ouvrant ses portes au public pour partager le monde fascinant des abeilles.





Une passion née des fleurs

C’est à Stoke, au cœur des Cantons-de-l’Est, que Richard Côté gère l’exploitation apicole « Miellerie Lune de Miel ». Fondée en 1978, la miellerie grandit au fil des saisons. Sa conjointe, Carole Huppé, l’a rejoint par la suite, et ensemble ils en ont fait une entreprise familiale stable et rentable. Leur fils, Simon Côté, poursuit l’aventure en véritable apiculteur transhumant, déplaçant ses 400 ruches au gré des floraisons pour offrir à ses clients des miels aux saveurs singulières.





De la cire à la lumière

Chaque année, plusieurs tonnes de miel proviennent des ruches de la miellerie. Une partie du miel est conditionnée et vendue telle quelle, brute et pure, tandis que le reste est transformé en confiseries et autres douceurs dans l'atelier familial. Une fois le miel extrait, la cire d'abeille, elle aussi précieuse, est filtrée minutieusement avant d'être coulée dans des moules pour donner naissance à des chandelles artisanales issues d'une technique patiemment développée.



Vente de proximité

Depuis ses débuts, la Miellerie a choisi de vendre son miel directement au public, ouvrant une boutique sur place à seulement trois kilomètres de Sherbrooke. Ce choix stratégique a permis de fidéliser une vaste clientèle locale, dont certains n'hésitent pas à parcourir de longues distances ou à revenir année après année, même en plein hiver, pour se procurer leur miel directement à la source. Aujourd'hui, de 40 à 50 % des ventes se font sur place, le reste en épiceries régionales ou en ligne.



L’entreprise encourage aussi la récupération des contenants pour le miel en vrac. La boutique offre une douzaine de variétés et produits dérivés du miel, inspirés des fleurs et des fruits de saison : pommier, bleuet, trèfle, fleurs sauvages, sarrasin, sans oublier les miels crémeux aux notes fruitées. Chaque variété offre un goût unique, du plus doux au plus corsé, disponible toute l’année.

Des pionniers de l’agrotourisme

Au-delà de la production, la miellerie s’est imposée comme une pionnière de l’agrotourisme au Québec.





Dès les années 1980, la famille a ouvert sa ferme au public pour faire découvrir le monde des abeilles, un geste encore rare à l'époque. L'initiative est née d'une collaboration avec les services touristiques de la Ville de Sherbrooke pour accueillir des groupes. Elle a donné vie à une expérience éducative, conçue avec soin et animée par Carole, qui partage avec passion les secrets du monde apicole. La visite débute comme dans un grand musée vivant : des abeilles géantes accueillent les visiteurs, des panneaux d'interprétation racontent avec justesse le rôle du pollinisateur.

L'histoire de l'apiculture remonte à la nuit des temps.
Les plus anciennes références datent de la préhistoire, telle cette peinture rupestre retrouvée dans la grotte de l'Araignée près de Valence en Espagne. En fait, les archéologues ont découvert des restes d'abeilles fossilisées remontant à 50 millions d'années. Des analyses chimiques de fragments de poterie provenant de jarres du nord de la Chine ont révélé qu'une boisson fermentée composée de riz, de miel et de fruits était produite il y a 9 000 ans.

L'apiculture – c'est-à-dire la fabrication d'un abri artificiel et l'installation d'un essaim – a laissé ses traces dès 2 400 avant J.C. en Égypte puis dans la Grèce et la Rome antiques. Il faut savoir que



Peinture rupestre retrouvée dans la
de l'Araignée montrant la cueillette



Le parcours se poursuit avec l'observation d'une ruche vivante et une dégustation en boutique. Carole, véritable ambassadrice des abeilles, nous parle les yeux et la voix pleins de lumière du mystère et de la beauté de ces insectes.

Elle raconte leur danse pour indiquer l'emplacement des fleurs, la fabrication de la gelée royale des reines et de l'harmonie qui règne dans la ruche. Un moment qui laisse sa trace, à l'image du lieu.

J’ai du respect pour les abeilles.

Avec la participation financière de :

Québec

MRC DU VAL-SAINT-FRANÇOIS

Développement Val-Saint-François
2026 — Photoreportage, graphisme
et coordination: Jean Gardy Philistin
Éliot B. Lafrenière et Véronique Gagnon