



Miellerie du camp de la Houe
Arnaudous 31530 Bretx



Gamme Miel
2025





Olivier Ambrosino

Un Apiculteur Passionné au Service de la Nature

Depuis 12 ans, il est le cœur et l'âme de la **Miellerie du Camp de la Houn** où il pratique **une apiculture respectueuse de l'environnement**, inspirée par des méthodes artisanales et durables.

Olivier veille sur ses ruches avec un profond respect pour l'**écosystème** qui les entoure. Chaque pot de miel qu'il produit est le fruit de son engagement pour la qualité et sa passion pour les abeilles. Convaincu de l'importance de préserver la **biodiversité**, il adopte des pratiques apicoles qui favorisent le bien-être des abeilles et la **pureté du produit final**.

En travaillant main dans la main avec la nature, Olivier Ambrosino nous offre un **miel authentique**, où chaque variété reflète le caractère unique des fleurs et des paysages locaux. Son dévouement et son savoir-faire font de la **Miellerie du Camp de la Houn** bien plus qu'une simple exploitation apicole, c'est un lieu de **partage** et de **transmission de valeurs**.



La Miellerie du Camp de la Houn

Richesse Apicole des Terroirs Occitans

Fondée en 2015 à Bretx, dans la Haute-Garonne, la **Miellerie du Camp de la Houn** est née de la passion d'Olivier pour les abeilles et la nature. Située en bordure de la vallée de la Save, la miellerie bénéficie d'un **environnement riche et diversifié** qui contribue à la qualité unique de ses miels.

Les ruchers de la miellerie sont répartis dans plusieurs **sites préservés**. Pendant la transhumance, Olivier déplace également ses ruches dans les Pyrénées, permettant aux abeilles de butiner une flore montagnarde et d'enrichir la diversité de sa production.

Engagé dans une **apiculture respectueuse**, Olivier applique des méthodes durables pour préserver la biodiversité environnante.

Afin de maintenir un cheptel sain et résilient, il greffe lui-même ses reines et renouvelle régulièrement ses colonies, un savoir-faire qui garantit la qualité de son capital biologique.

Chaque pot de miel est le fruit d'un équilibre entre **savoir-faire artisanal** et **respect de l'écosystème**.

Miellerie du camp de la Houe

Arnaudous 31530 Brietx



GAMME
MIEL
2025

www.miel.com



Miel de Fleurs

Miellerie du Camp de la Houn

Le Miel de Fleurs de la Miellerie du Camp de la Houn est un miel polyfloral délicatement parfumé, récolté dans les prairies fleuries autour de la miellerie. Ce miel artisanal est issu de la diversité florale des environs, ce qui lui confère une saveur douce et subtilement fruitée, idéale pour les amateurs de miels aux arômes variés.

Propriétés et bienfaits :

Antioxydants naturels : Grâce à la diversité des fleurs butinées, ce miel est riche en antioxydants, qui aident à protéger l'organisme des radicaux libres.

Apaisant et réconfortant : Ce miel est parfait pour adoucir la gorge et apporter du réconfort. Ses arômes floraux en font un allié agréable en période de froid.

Énergie naturelle : Riche en glucides naturels, le miel de fleurs fournit une énergie rapide et durable, idéale pour les moments de fatigue ou pour démarrer la journée.

Renforcement des défenses naturelles : La richesse en minéraux et oligo-éléments de ce miel de fleurs soutient le système immunitaire et contribue au bien-être général.

Soutien digestif : Ce miel doux est bénéfique pour le système digestif et peut aider à maintenir un bon équilibre intestinal.

Utilisation recommandée :

Le miel de fleurs peut être consommé directement à la cuillère ou ajouté dans des boissons chaudes, yaourts, smoothies, ou tartines. Il est parfait pour une consommation quotidienne, apportant ses bienfaits et sa douceur naturelle à chaque dégustation.



Miel de Montagne

Miellerie du Camp de la Houn

Récolté dans les ruchers installés au pied des Pyrénées, le Miel de Montagne de la Miellerie du Camp de la Houn est un véritable concentré de nature et de pureté. Ce miel artisanal, aux notes robustes et intenses, capture l'essence des fleurs sauvages et de la flore pyrénéenne, offrant un goût profond et aromatique.

Propriétés et bienfaits :

Antioxydants naturels : Grâce à la diversité florale des Pyrénées, ce miel est riche en antioxydants qui aident à protéger les cellules du corps et à combattre les radicaux libres.

Apaisant et réconfortant : Idéal en période hivernale, ce miel possède des propriétés apaisantes pour la gorge, et sa saveur réchauffante apporte du réconfort.

Source d'énergie durable : Naturellement riche en glucides, le miel de montagne offre une énergie rapide et durable, idéale pour débiter la journée ou après un effort physique.

Renforcement des défenses immunitaires : Produit dans un environnement pur et préservé, ce miel est une source précieuse de minéraux et d'oligo-éléments qui soutiennent le système immunitaire.

Facilite la digestion : Doux pour le système digestif, le miel de montagne possède des propriétés prébiotiques qui soutiennent l'équilibre de la flore intestinale.

Utilisation recommandée :

Ce miel peut être consommé directement à la cuillère ou pour sucrer naturellement infusions, boissons chaudes, yaourts ou tartines. Il est parfait pour une consommation quotidienne, permettant de profiter de ses bienfaits et de sa saveur authentique issue des montagnes pyrénéennes.



Miel d'Acacia à la Spiruline

Miellerie du Camp de la Houn & Le Moulin de Conné

Un mariage délicat entre la douceur subtile du miel d'acacia du Camp de la Houn et les bienfaits nutritifs de la spiruline bio du Moulin de Conné.

Composé à 90% de miel d'acacia et 10% de spiruline, ce produit unique associe la richesse naturelle de deux ingrédients exceptionnels pour créer une saveur douce et légèrement végétale, avec une belle couleur verte distinctive.

Propriétés et bienfaits :

Antioxydants et vitalité : Le miel d'acacia est réputé pour ses antioxydants naturels qui aident à combattre les radicaux libres, tout en offrant une énergie rapide grâce à ses glucides naturels.

Renforcement du système immunitaire : La spiruline est une source précieuse de protéines, vitamines (B1, B2, B3) et minéraux (fer, calcium, magnésium). Elle soutient les défenses naturelles de l'organisme, favorisant une meilleure immunité.

Amélioration de la digestion : Le miel d'acacia est doux pour le système digestif et possède des propriétés légèrement prébiotiques qui soutiennent la flore intestinale. Associé à la spiruline, il aide à maintenir un bon équilibre intestinal.

Énergie et endurance : Cette combinaison de miel et de spiruline est idéale pour les sportifs ou les personnes recherchant une source d'énergie saine et durable. Elle offre un apport en protéines et en glucides, parfait pour soutenir l'endurance et la récupération après un effort.

Détoxification : La spiruline est connue pour son effet détoxifiant, aidant le corps à se débarrasser des métaux lourds et autres toxines. Associée au miel, elle permet un apport en énergie tout en soutenant un processus de détoxification doux.

Utilisation recommandée :

Ce miel peut être consommé tel quel, à la cuillère, ou ajouté à des boissons, smoothies, yaourts, ou tartines. Il est idéal pour une consommation quotidienne afin de profiter de ses bienfaits pour la santé et de sa saveur unique.



Miel de Printemps

Miellerie du Camp de la Houn

Le Miel de Printemps de la Miellerie du Camp de la Houn est un miel frais et floral, issu des premières floraisons de la saison. Récolté dans les prairies fleuries, ce miel aux teintes claires capture l'essence des fleurs de printemps, avec des arômes doux et subtils qui ravissent les amateurs de miel délicat.

Propriétés et bienfaits :

Antioxydants doux : Ce miel de printemps, riche en flavonoïdes, offre des propriétés antioxydantes légères qui aident à protéger l'organisme des agressions extérieures.

Effet apaisant : Avec ses notes florales légères, ce miel est idéal pour calmer la gorge et apporter une sensation de réconfort, particulièrement lors des changements de saison.

Énergie légère : Riche en glucides naturels, le miel de printemps fournit une énergie douce, parfaite pour démarrer la journée ou pour une petite pause énergétique.

Soutien aux défenses naturelles : Ce miel, récolté dans un environnement préservé, contient des oligo-éléments bénéfiques pour soutenir le système immunitaire de manière naturelle.

Favorise la digestion : Doux pour le système digestif, le miel de printemps est facile à digérer et peut contribuer à maintenir l'équilibre de la flore intestinale.

Utilisation recommandée :

Le miel de printemps peut être apprécié directement à la cuillère, ou pour sucrer délicatement infusions, yaourts, ou desserts légers. Sa saveur douce et florale en fait un ingrédient parfait pour une consommation quotidienne, apportant une touche de fraîcheur printanière.





CHAMBRES
D'AGRICULTURE
FRANCE

Le label "Bienvenue à la Ferme" : Un gage de qualité et d'éco-responsabilité

Le label "Bienvenue à la Ferme" s'adresse à ceux qui recherchent des **produits locaux authentiques** et souhaitent soutenir une **agriculture respectueuse de l'environnement**.

Créé par le réseau des Chambres d'Agriculture, ce label garantit un **haut niveau d'exigence en matière de qualité, de transparence et d'accueil**.

Les exploitants labellisés s'engagent à proposer :

- Des produits d'exception : cultivés ou fabriqués directement sur les fermes, dans le respect des traditions locales.
- Un savoir-faire partagé : des rencontres enrichissantes avec des producteurs passionnés.
- Une traçabilité complète : pour garantir l'origine et la transparence des produits.

Le label s'inscrit dans une démarche éco-responsable en encourageant :

- L'agriculture respectueuse de l'environnement : réduction des intrants et préservation des écosystèmes.
- Les circuits courts : pour limiter l'impact écologique des transports et soutenir l'économie locale.
- La biodiversité : en favorisant des pratiques agricoles qui protègent les ressources naturelles.

En choisissant "Bienvenue à la Ferme", vous soutenez des **agriculteurs engagés**, tout en accédant à des produits savoureux, éthiques et respectueux de notre planète. Ce label incarne **l'excellence d'une agriculture locale, durable et humaine**.



YOU GOW

SOLUTIONS THAT MOVE YOU FORWARD



Formats & Conditionnements destinés à l'exportation

Pots en verre :
135, 250, 500 Gr & 1Kg



Fûts Alimentaires de 80 à 300 kg



Palettes & Europalettes





Chez Yougow, la qualité et votre satisfaction sont nos priorités.

Nous sommes à vos côtés pour vous offrir des solutions adaptées à vos besoins, avec un engagement constant envers l'excellence.

Contactez-nous et parlons de vos projets.

Nos experts sont prêts à vous accompagner dans toutes les étapes, de la sélection des produits à leur expédition, pour vous garantir des résultats optimaux.

Responsable Export :

Hugo Thomas
+ 33 (0) 7 81 27 03 42
hugo@yougow.net

WWW.YOUGOW.NET



YOUGOW

SOLUTIONS THAT MOVE YOU FORWARD