



**Honey
Honey**

**Apiculteur récoltant en
Région Wallonne**

Miels 100% Naturels



**Poyoux Sarts 25, 4500 TIHANGE
info@honey-honey.be
0479/11.75.98.
TVA BE460.716.940**



HoneyHoney



HoneyHoney, c'est une apiculture **familiale et artisanale**, profondément ancrée **en Wallonie**. Tous nos ruchers sont installés localement, principalement au sein d'exploitations certifiées bio et dans des bois de feuillus et de résineux, soigneusement sélectionnés dans le Condroz, la Famenne et les Ardennes. Ces emplacements sont choisis pour leur richesse florale et leur **éloignement de tout traitement chimique**, afin d'offrir à nos abeilles un environnement sain, naturel et représentatif de notre région.

Notre manière de travailler repose sur une idée simple : **laisser le miel s'exprimer naturellement**. Nous intervenons le moins possible après la récolte, afin de préserver toute la richesse du produit. Le miel est **extrait à froid** et soumis à une **filtration volontairement minimale**. Cette approche permet de conserver les arômes, les enzymes et les bienfaits naturels du miel, mais peut également entraîner une cristallisation plus rapide. Celle-ci est due à la présence de fines traces naturelles de pollen et de cire, et constitue un **signe d'authenticité et de qualité**.





HoneyHoney

Nous ne procédons à **aucun ajout**, **aucun mélange** et **aucune transformation inutile**. Le miel HoneyHoney est un produit **100 % naturel**, **brut** et **non chauffé**, tel que les abeilles l'ont élaboré.

L'extraction et le stockage de nos différents miels sont réalisés dans notre local dédié, situé au **Centre de Technologies Agronomiques** (CTA) de Strée, garantissant des conditions de travail et de conservation respectueuses du produit.



Proposer la gamme HoneyHoney, c'est faire le choix d'un miel artisanal, transparent dans sa production, engagé dans la transmission du savoir et profondément respectueux de la nature.



Honey
Honey



Issu des **floraisons estivales** emblématiques de nos paysages wallons : tilleul, trèfle, ronce, fleurs de prairies et haies sauvages.



Délicatement travaillé à **basse température**, sans jamais dépasser celle de la ruche, pour conserver sa **fluidité** plus longtemps et toute sa richesse aromatique.



Sa cristallisation, plus lente mais inévitable, est la garantie d'un miel pur, **authentique** et non transformé.



Honey
Honey



Composé d'environ **90 % de miel d'été ou de printemps**, auquel nous ajoutons **10 % de miel crémeux** servant d'ensemencement pour guider la cristallisation.



Travaillé lentement pendant 7 à 14 jours à **température ambiante**, à l'aide d'un mélangeur, favorisant la formation de **cristaux fins et réguliers**



Texture **onctueuse**, lisse et parfaitement **tartinable**.



**Honey
Honey**



Issu des **premières floraisons locales** : le pissenlit, le colza, les arbres fruitiers (pommiers, poiriers, cerisiers), les aubépines et saules.



Clair, doux et **délicatement floral**, ce miel séduit par sa fraîcheur et sa finesse.



Naturellement riche en glucose, il **crystallise rapidement**, signe d'un miel authentique, **brut et non transformé**.



Honey
Honey



La richesse et la diversité des **floraisons estivales** : fleurs sauvages, ronces, trèfles, tilleuls, ainsi que diverses prairies fleuries et haies bocagères.



Se distingue par sa couleur dorée, ses **arômes plus marqués** et son goût équilibré, à la fois rond et floral.



Riche en fructose, il **crystallise plus lentement** que le miel de printemps.



Honey Honey

Au-delà de la production, nous sommes profondément désireux de transmettre notre expérience et de **sensibiliser les plus jeunes** au rôle essentiel des abeilles et à l'importance d'une apiculture respectueuse. C'est dans cet esprit que nous collaborons avec le CTA de Strée lors de journées pédagogiques, dédiées à la **découverte du monde apicole**, du travail de l'apiculteur et du lien étroit entre agriculture, biodiversité et alimentation.



Du travail au rucher à la mise en pot, tout est réalisé **en famille**, avec patience, respect et exigence. Cette proximité avec nos abeilles, notre territoire et le monde agricole nous permet de proposer des miels sincères, locaux et de caractère, **fidèles aux saisons et aux paysages wallons**.



**Honey
Honey**



Poyoux Sarts 25, 4500 TIHANGE
info@honey-honey.be
0479/11.75.98.
TVA BE460.716.940