



Catalogue
2025-2026

PRÉSENTATION

Deux apiculteurs passionnés, une même exigence : l'excellence

Au cœur de Baugé en Anjou, un territoire préservé où la nature exprime toute sa richesse, Anne GOURIN et Christophe PLOUVIEZ unissent leurs savoir-faire pour vous offrir des produits de la ruche d'une qualité rare.

Anne GOURIN, apicultrice professionnelle depuis 2018, porte une vision profondément engagée de l'apiculture. Son ambition : créer un environnement idéal pour que les colonies prospèrent, dans un cadre riche en ressources florales et éloigné de toute intervention chimique. Installée sur les terres préservées de l'Anjou, elle travaille ses miels comme un vigneron travaille ses parcelles, révélant pour chacun d'eux l'expression authentique du terroir.

Depuis un an, Anne a choisi de s'associer à Christophe PLOUVIEZ, apiculteur et ancien pâtissier. Grâce à son expérience et à sa précision de maître-artisan, Christophe enrichit l'atelier de créations gourmandes : nougats, pains d'épices, bonbons et caramels... des douceurs confectionnées maison, avec le miel du rucher comme ingrédient d'exception.

Ensemble, ils forment un duo complémentaire et passionné, animé par le même engagement : vous faire découvrir le meilleur de la ruche, à travers des produits authentiques, artisanaux et respectueux de la nature.

Ensemble ils ont créé leur entreprise et marque "Des abeilles et Vous"

La team des abeilles et vous:



Christophe est un apiculteur passionné dont le parcours de pâtissier apporte une touche gourmande unique à l'atelier. Fort de son expérience en artisanat sucré, il met son savoir-faire au service de créations fines et authentiques : nougats, pains d'épices, caramels et douceurs au miel. Soucieux de qualité, il travaille avec précision et exigence, toujours guidé par le respect du produit et du vivant. Aux côtés d'Anne, il participe au développement d'une apiculture locale et engagée. Ensemble, ils unissent leurs talents pour offrir des produits de la ruche savoureux, sincères et profondément artisanaux.



Anne est une apicultrice passionnée qui a choisi de mettre la nature et le respect du vivant au cœur de son métier. Après un parcours professionnel riche et varié, elle s'installe à Baugé en Anjou pour développer une apiculture engagée et artisanale. Inspirée par son enfance proche de la nature et ses années en Guyane, elle veille chaque jour au bien-être de ses abeilles. Dans son atelier, elle crée des miels et gourmandises qui révèlent la richesse du terroir. Femme de conviction, elle transmet avec générosité son amour des abeilles et son engagement pour la biodiversité.

Sans oublier les aides familiales qui nous sont apportées tout au long de l'année.

Le ‘Bon, Propre et Juste’ : une philosophie fondatrice

Le Bon

C'est le goût, le plaisir, l'authenticité.

Un aliment “bon”, c'est un produit qui a une saveur vraie, fidèle à son terroir, obtenu grâce à un savoir-faire maîtrisé.

Dans votre activité, cela signifie :

- des miels aux arômes naturels, révélés par l'identité florale de chaque rucher,
- des confiseries artisanales élaborées avec exigence et passion.

Le Propre

C'est le respect de la nature et de la santé.

Un produit “propre” est élaboré dans des conditions respectueuses de l'environnement, sans recourir à des substances chimiques inutiles.

Pour votre entreprise, cela se traduit par :

- une apiculture menée dans des zones préservées,
- des pratiques douces, centrées sur le bien-être des abeilles,
- une production qui valorise la biodiversité.

Le Juste

C'est l'équité, la transparence et la valeur du travail.

Un produit “juste”, c'est un produit vendu à son vrai prix, qui rémunère équitablement celui qui le fabrique et respecte le consommateur.

Chez vous, cela signifie :

- un tarif cohérent avec la qualité du miel, de la main-d'œuvre, de la patience et du savoir-faire,
- une relation sincère avec vos clients, basée sur la confiance et l'éthique.

Nos miels



Nos 7 Miels : l'expression pure de nos terroirs

Découvrez notre collection de sept miels, chacun issu d'un lieu, d'une floraison et d'un moment unique de la saison apicole. Récoltés avec soin dans le respect des abeilles et de la nature, ils révèlent toute la richesse aromatique de nos paysages angevins.

Fruités, floraux, boisés ou gourmands, chaque miel possède sa propre personnalité et raconte une histoire différente — celle de ses fleurs, de nos ruchers et du travail patient de nos abeilles.

Qu'ils soient doux ou intenses, crémeux ou liquides, nos miels sont tous récoltés, extraits et mis en pot dans notre atelier, avec une exigence constante : vous offrir l'authenticité d'un produit artisanal et local.



Miel de Châtaignier

Le miel de châtaignier est un miel de caractère, aux arômes puissants et boisés qui révèlent toute la richesse de son terroir.

Ref 001 : 50g 2.00€

Ref 002 : 250g 6.50€

Ref 003 : 400g 9.50€



La miellée gourmande

La Miellée Gourmande est un miel surprenant et aromatique, né de la rencontre entre le châtaignier et la fleur d'oignon.

Ref 004 : 50g 2.00€

Ref 005 : 250g 6.50€

Ref 006 : 400g 9.50€



Miel de Forêt

Un miel sombre, aromatique et généreux, aux saveurs profondes issues du cœur des sous-bois.

Ref 007 : 50g 2.00€

Ref 008 : 250g 5.50€

Ref 009 : 400g 8.50€

Ref 010 : 800g 14.00€



La miellée enchantée

Un miel délicat et surprenant, né d'un butinage harmonieux qui révèle une douceur subtile et naturellement magique.

Ref 011 : 50g 2.00€

Ref 012 : 250g 5.50€

Ref 013 : 400g 8.50€



Miel d'acacia

Un miel clair, doux et délicat, au goût léger et floral qui plaît à tous.

Ref 014 : 50g 2.00€

Ref 015 : 250g 6.50€

Ref 016 : 400g 9.50€



Miel de fleurs de printemps

Un miel doux et léger, aux notes florales fraîches issues des premières fleurs de la saison.

Ref 017 : 50g 2.00€

Ref 018 : 250g 5.50€

Ref 019 : 400g 8.50€

Ref 020 : 800g 14.00€



Miel de fleurs d'été

Un miel ensoleillé, riche en arômes floraux, idéal pour ceux qui aiment les saveurs chaleureuses et parfumées.

Ref 021 : 50g 2.00€

Ref 022 : 250g 5.50€

Ref 023 : 400g 8.50€

Ref 024 : 800g 14.00€



Pot de 50g

Idéal pour compléter vos paniers garnis.



Nos nougats

Nos 9 Nougats : l'art de la gourmandise artisanale

Laissez-vous séduire par notre collection de neuf nougats, déclinés en barres ou en sachets, tous confectionnés à la main dans notre atelier. Élaborés avec notre miel, des fruits secs soigneusement sélectionnés et le savoir-faire d'un ancien pâtissier, nos nougats offrent un équilibre parfait entre fondant, croquant et authenticité.

Des recettes classiques aux associations plus audacieuses, chaque nougat est une invitation à la gourmandise, révélant la douceur du miel et la richesse des amandes, noisettes ou pistaches qui les composent.

Un plaisir artisanal à partager... ou à garder rien que pour soi.



Nougat écorces d'orange confites, amandes noisettes

Ref 025 : barre 100g 6.50€
 Ref 026 : sachet 150g 9.75€
 Ref 027 : Sachet 200g 13.00€



Nougat mûre , amandes, noisette

Ref 028 : barre 100g 6.50€
 Ref 029 : sachet 150g 9.75€
 Ref 030 : Sachet 200g 13.00€



nougat crammerries, amandes, noisettes

Ref 031 : barre 100g 6.50€
 Ref 032 : sachet 150g 9.75€
 Ref 033 : Sachet 200g 13.00€



Nougat écorces citron confit Amandes noisettes pistaches

Ref 034 : barre 100g 6.50€
 Ref 035 : sachet 150g 9.75€
 Ref 036 : Sachet 200g 13.00€



Nougat Myrtilles sauvage, amandes, noisette

Ref 037 : barre 100g 6.50€
 Ref 038 : sachet 150g 9.75€
 Ref 039 : Sachet 200g 13.00€



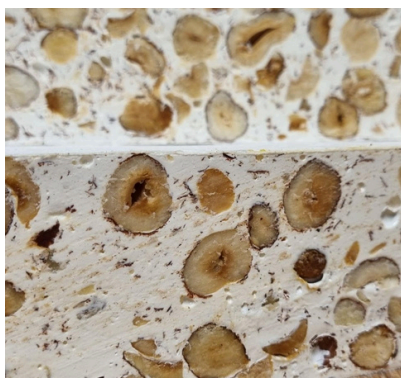
Nougat Amandes Noisettes et pistaches

Ref 040 : barre 100g 6.50€
 Ref 041 : sachet 150g 9.75€
 Ref 042 : Sachet 200g 13.00€



Nougat chocolat, Amandes, noisettes et pistaches

Ref 043 : barre 100g 6.50€
 Ref 044 : sachet 150g 9.75€
 Ref 045 : Sachet 200g 13.00€



Nougat 100% noisettes

Ref 046 : barre 100g 6.50€
 Ref 047 : Sachet 150g 9.75€
 Ref 048 : Sachet 200g 13.00€



Nougat café, amandes et noisettes

Ref 049 : barre 100g 6.50€
 Ref 050 : sachet 150g 9.75€
 Ref 051 : Sachet 200g 13.00€



Nos caramels

Nos pâtes à tartiner artisanales se déclinent en caramel beurre salé, cointreau chocolat noir, et miel pour des moments de pure indulgence.

Le caramel beurre salé séduit par sa douceur bretonne, le chocolat noir par son intensité et le cointreau par sa note d'agrumes raffinée.

Nos sachets de caramels mous — beurre salé, chocolat ou framboise — sont cuits en chaudron pour obtenir une texture fondante irrésistible.

De véritables petites douceurs artisanales à savourer ou à offrir.



Caramel beurre salé -miel

Notre Caramel Beurre Salé au miel allie la douceur du miel de nos ruchers à une pointe de sel pour un véritable plaisir fondant.

Ref 052 : pot 200g 6.50€

Ref 053 : sachet 200g 7.50€



Caramel Chocolat noir-Miel

Le Caramel Chocolat Noir révèle une intensité subtile parfaitement équilibrée par la rondeur du miel.

Ref 054 : pot 200g 6.50€

Ref 055 : sachet 200g 7.50€



Caramel cointreau- miel

Le Caramel Cointreau au miel offre une note orangée élégante qui sublime la gourmandise du caramel artisanal.

Ref 056 : pot 200g 6.50€



Caramel Beurre salé-Framboise-miel

Le Caramel Framboise mêle fraîcheur acidulée et douceur fondante dans une bouchée irrésistible.

Ref 057 : sachet 200g 7.50€



Nos pains d'épices

Nos 6 pains d'épices :

Découvrez notre gamme de pains d'épices artisanaux, fabriqués avec le miel de nos ruchers.

Nature, chocolat, myrtilles sauvages, figue, écorce d'orange ou écorce de citron : six recettes gourmandes et généreuses.

Chaque pain d'épices est moelleux, parfumé et préparé avec des ingrédients simples et naturels.

Des saveurs authentiques pour tous les goûts, du plus classique au plus fruité.

Une douceur artisanale à savourer toute l'année ou à offrir en cadeau.



Pain d'épices Nature

L'essence même de la tradition.

Un pain d'épices pur, moelleux et parfumé, où le miel occupe toute la place. Simple, authentique, indémodable.

Ref 060 : 320g 6.90€



Pain d'épices Myrtilles sauvages

Fruité et délicat.

Les myrtilles sauvages apportent une petite note acidulée qui se marie parfaitement au miel et aux épices.

Une recette pleine de fraîcheur.

Ref 061 : 320g 6.90€



Pain d'épices Figues

Généreux et fondant.

La figue apporte une douceur fruitée et une texture moelleuse incomparable.

Un pain d'épices riche, très gourmand.

Ref 062 : 320g 6.90€



Pain d'épices écorces d'orange

Vif et parfumé.

Les zestes d'orange confits relèvent subtilement le miel pour une saveur lumineuse et chaleureuse.

Un classique qui fait l'unanimité.

Ref 063 : 320g 6.90€



Pain d'épices écorce de citron

Frais et doux à la fois.

Le citron apporte une touche acidulée très agréable, idéale pour ceux qui aiment les notes vives et naturelles.

Un pain d'épices raffiné et rafraîchissant.

Ref 064 : 320g 6.90€



Pain d'épices chocolat

Gourmand et réconfortant.

Le cacao apporte une touche profonde et fondante qui sublime la douceur du miel.

Un plaisir irrésistible pour les amateurs de chocolat.

Ref 065 : 320g 6.90€



Kit Pain d'épices

Notre Kit Pain d'Épices vous permet de réaliser facilement un délicieux pain d'épices maison, moelleux et parfumé, grâce au miel de nos ruchers et à notre mélange d'épices parfaitement dosé.

Une activité gourmande, simple et naturelle, idéale à offrir ou à partager en famille.

Ref 066 : 500g 6.90€



Nos Coffrets



Offrez des coffrets

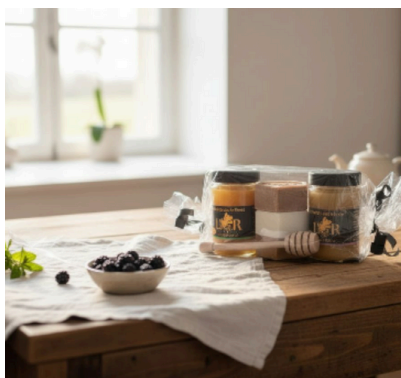
Nous vous avons composé différents coffrets qui vous permettent de faire découvrir aussi bien les miels, les caramels...



Le gourmand

Composé d'un miel de forêt et de printemps avec une pâte à tartiner au beurre salé

Ref 058 : 6.90€



Le plaisir

Composé d'un miel de forêt et d'été, 3 savons et une cueillère

Ref 059 : 6.90€



La farandole

Composé de 5 pots de 50g de miels différents

Ref 067 : 6.90€



Le local

Composé d'un miel de châtaignier, une pâte à tartiner au beurre salé, et une au cointreau

Ref 068 : 6.90€



La richesse de la ruche

Composé d'un miel de fleurs d'été de 400g et de deux savons

Ref 069 : 6.90€



Les doux

Composé d'un miel de forêt, de fleurs d'été et de printemps.

Ref 070 : 6.90€



Les corsés

Composé d'un miel de forêt, de châtaignier et de la miellée gourmande.

Ref 071 : 6.90€



Nos box et paniers



Nos Box Prêtes-à-Offrir

Des coffrets déjà composés, disponibles en plusieurs formats et gammes de prix.

Chaque box est soigneusement emballée avec des produits issus de nos ruchers en Anjou.

Composez Votre Box Sur-Mesure

Vous préférez choisir vous-même le contenu ?

Nous vous proposons de créer votre propre coffret, entièrement personnalisé :

👉 En boutique

- Choisissez votre boîte ou panier
- Ajoutez les produits que vous aimez : miels, nougats, confiseries, compléments...
- Nous nous chargeons de l'emballage élégant et soigné ✨

👉 Sur notre site internet

- Ajoutez les produits un à un

Autres produits



Découvrez nos bougies artisanales à la cire d'abeille, naturelles et parfumées avec douceur.

Nos savons enrichis au miel offrent une mousse délicate et un soin tout en douceur pour la peau.

Les bonbons au miel, fondants et gourmands, raviront petits et grands.

Le Propomiel allie la puissance de la propolis à la douceur du miel pour une utilisation quotidienne.

Et pour une touche encore plus gourmande, notre miel aux noisettes mêle croquant et douceur naturelle.



Bonbons au miel 200g

Ref 072 : 200g 6.50€



Bonbons assortiment 200g
(miel, rose, violette, pomme
verte, bergamote)

Ref 073 : 200g 6.50€



Miel noisettes 250g

Ref 074 : 250g 7.00€



Vinaigre d'hydromel

Ref 075: 75cl 7.00€



Propomiel

Ref 076: 200g 9.00€





Petit modèles de bougie

Ref 077 : 5.00€



Moyens modèles de bougie

Ref 078 : 10.00€



Grands modèles de bougie

Ref 079 : 15.00€



Coffret 3 savons

Ref 080 : 9.00€



Petite bougie

Ref 081: 3.50€



Grande bougie

Ref 082: 4.50€



Savon propolis

Ref 083: 100g 6.90€



Savons miel

Ref 084: 100g 6.90€



Savons Gelée Royale

Ref 085: 100g 6.90€



À travers chacun de nos miels et créations gourmandes, nous partageons bien plus qu'un savoir-faire : une passion profonde pour l'abeille, la nature et la biodiversité. Chaque pot est le reflet d'un terroir préservé, d'un travail patient et d'un engagement sincère envers une apiculture respectueuse. Nous espérons que ce catalogue vous aura permis de découvrir l'univers de Des abeilles et Vous et l'authenticité de nos produits. Merci de soutenir une apiculture qui prend soin du vivant — et bonne dégustation ! 🐝✨

Nous restons à votre disposition pour de plus amples informations.

**Exploitation**

LA riberdière route de Baugé-Fougeré 49150 Baugé en Anjou

Contacts:

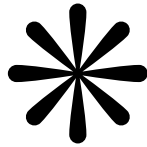
Anne : 06 68 19 47 43/ Chris: 06 27 38 16 58

info@des-abeilles-et-vous.fr

Site internet

www.les-ruches-de-capucine.fr

[@reallygreatsite](https://www.instagram.com/reallygreatsite)



BORCELLE ATELIER

"Where Earth Meets Art"