

LE GOÛT DE COEUR DU MOIS PAR LES SENTINELLES DU GOÛT



LES RUCHERS DU BORN

MIELS DE LA FORÊT DES LANDES

Thomas Mollet et Lénéaïc Lecrénaïs sont les deux apiculteurs associés des Ruchers du Born, basés à Pontenx-les-Forges (40). Parmi leurs produits, on retrouve des miels typiques de la forêt des Landes de Gascogne

LEUR HISTOIRE

Créée en 1960 par Bernadette et Marc Berque, forestiers et apiculteurs, la ferme des Ruchers du Born sera reprise par leur fils, Bernard, qui s'associera en GAEC avec leur gendre, Didier Trouvé. De nouvelles générations prendront ensuite le relais pour qu'aujourd'hui Thomas et Lénéaïc fassent perdurer un savoir-faire que se partagent apiculteurs, abeilles et nature, depuis plus de 60 ans au cœur de la forêt des Landes. Respectivement diplômés de psychologie et de lettres modernes avant de se découvrir une passion pour "cet insecte au comportement attachant", les deux associés mettent un point d'honneur à travailler dans le respect de l'environnement.

"La clef d'un bon miel, c'est l'adaptation et la connaissance du milieu naturel dans lequel on travaille".

LES MIELS DE LA FORÊT DES LANDES

Les Ruchers du Born proposent une gamme de miels mono et multi-floraux. Ne butinant que sur le territoire landais. Leurs abeilles nous offrent une palette des nectars des différentes fleurs peuplant la forêt du début du printemps à la fin de l'automne. C'est l'expression du terroir landais, de sa végétation spécifique, que l'on retrouve dans les produits des Ruchers.

Parmi les miels multi-floraux, on retrouve le **Miel de fleurs des Landes** produit en été dans la forêt. Récolté à la même saison mais cette fois-ci à proximité du cordon dunaire littoral, le **Miel du Littoral** est le fruit des fleurs sauvages de la dune, une zone moins exploitée par les apiculteurs en raison de conditions d'accès difficiles.

Si grâce à leur terroir, ces miels possèdent une certaine typicité, les miels mono-floraux sont les plus typés pour Thomas. C'est le cas du **Miel des Bruyères des Landes** (bruyère cendrée aussi appelée érica), récolté dans la lande sèche, il rappelle des notes boisées et une saveur d'amande. Les floraisons printanières des **Acacias en Chalosse** et de début d'été des **Châtaigniers** donnent des saveurs respectivement plus fruitées et amères. Le **Miel de Bourdaine**, récolté dans la Lande humide au printemps aura, lui, des tonalités fruitées et caramélisées. Les miellées d'automne nous offrent quant à elles des crus d'exception. Le **Miel de Callune** est l'un des rares miels dont l'extraction nécessite un "picotage" tant il est visqueux (à l'instar du Manuka de Nouvelle-Zélande), il a un goût boisé et épicé. Finissons par le **Miel d'Arbousier**. Cet arbuste typique de notre littoral, dont la floraison est tardive, permet aux abeilles de fabriquer un miel très typé dont l'amertume fait sa renommée.



PRODUIRE VERTUEUSEMENT ET AVERTIR LE PUBLIC

Les miels de printemps et d'automne s'avèrent de plus en plus dur à produire. Le dérèglement climatique bouleversant les cycles de floraison, les apiculteurs des Ruchers du Born déplorent des saisons comptant seulement six semaines de miellées au lieu d'une douzaine. Aujourd'hui, Lénéaïc et Thomas ne font pratiquement plus transhumer leurs ruches afin de profiter pleinement des floraisons plus éparpillées. Ils ne nourrissent leurs abeilles qu'à des fins vivrières. Les miels ne subissent aucun ajout, ils ne doivent leur texture et leur goût qu'aux méthodes des apiculteurs et au savoir-faire des abeilles. Pour faire face à une industrie rendant les produits de plus en plus standardisés et parfois frauduleux (5ème produit alimentaire le plus fraudé au monde), les apiculteurs des Ruchers du Born endossent également le costume d'animateur et proposent aux petits et grands des ateliers découvertes et dégustations. Le but étant de sensibiliser le public à la production respectueuse, et tenter de rendre au miel ses lettres de noblesse.

“ Une sensation d'abord globale, que l'on peut décomposer pour aller chercher toute sa finesse, c'est ça le goût... ”