CONCOURS DES MIELS Henri Clément est le président du Syndicat apicole

« Un potentiel de haute qualité »

Le concours des miels qui s'est déroulé le 13 octobre à Aumont-Aubrac a été l'occasion de mettre en valeur les produits de notre département. Henri Clément dresse un bilan très positif de cette manifestation où plus de quarante miels ont été présentés aux différents jurys.

Les résultats viennent tout juste d'être proclamés et le visage du président du Syndicat apicole de la Lozère laisse transparaître une satisfaction totalement justifiée. Installé dans un salon du restaurant *Chez Camillou* à Aumont-Aubrac, Henri Clément a pris le temps de répondre à nos questions.

Quelles sont les raisons qui vous ont poussé à relancer ce concours des miels de Lozère ?

« On en avait organisé un il y a une quinzaine d'années à Aumont-Aubrac avec l'abbé Barthélemy et le Syndicat apicole. J'étais à cette époque président de la Fédération apicole du Languedoc-Roussillon et on a alors décidé de créer un concours régional. Il a très bien fonctionné les premières années. Je me souviens avoir vu à l'hôtel Le Lion d'Or à Mende plus de 150 miels dans une quinzaine de catégories ! La suite n'a pas été aussi flamboyante, il y a eu de moins en moins de relais médiatiques. Or un concours, c'est fait pour faire connaître les miels et leurs variétés. Maintenant que nous sommes au sein de la grande région Occitanie, le Syndicat apicole s'est dit qu'il fallait, au moins dans un premier temps, relancer un concours départemental pour mettre en valeur la richesse de nos miels lozériens ».

Les règles étaient strictes pour cette édition 2016 ?

« On est exactement sur les mêmes bases que le concours général. C'est donc extrêmement sérieux ! Tous les miels ont été analysés par un laboratoire. Ils étaient tous conformes ce qui est une bonne nouvelle. Cela veut dire que les miels de Lozère sont d'excellente qualité. L'année 2016 n'a pas été très bonne. Je redoutais que l'on ait peu de miels. Au final, les apiculteurs ont répondu présent : on en a eu plus de vingt dont de jeunes professionnels. L'avenir est assuré ».

Il manquait néanmoins certaines catégories ?

« Nous avions des jurys dans les catégories causse, Margeride-Aubrac, sud Lozère puisque nous ne pouvons plus les appeler Cévennes, châtaignier, sapin, forêt, pain d'épices. Cette année 2016 délicate ne nous a pas permis d'avoir des miels de pissenlit, de ronce, de framboisier, de bruyère. En 2017, le concours aura lieu à Florac et on reculera la date pour avoir ces miels emblématiques de notre département. Je suis un président satisfait de ce concours 2016. Il est allé au-delà de nos attentes. La Lozère est plus que jamais une terre de miel. L'an prochain, on sera encore plus nombreux et il y aura davantage de catégories ».

Avec 300 apiculteurs, la Lozère montre toute sa vitalité ?

« Sur ces 300, certains ont 5 ou 10 ruches mais avec plus de 50 apiculteurs professionnels, nous sommes le département en France où il y en a le plus ! Une nouvelle génération est en train d'arriver, ça fait plaisir ! Notre potentiel apicole est de très haute qualité. On ne fait pas de gros tonnages mais on a des miels rares ! Après la viande et le lait, l'apiculture est le troisième élément en poids économique de l'agriculture lozérienne ».

Quel regard portez-vous sur l'évolution de votre métier ?

« Soyons très clairs, l'apiculture a énormément évolué depuis 40 ans. J'ai appris à lire dans les revues apicoles ! On ne faisait pas d'essaim artificiel, on ne nourrissait pas, on ne changeait pas les reines, les essaims se faisaient naturellement… On avait une apiculture de cueillette qui permettait de produire du miel de manière simple. Aujourd'hui, on a une apiculture beaucoup plus complexe. On est par exemple obligés de déplacer les ruches ».

Parlez-nous de ce miel de sapin qui fait fantasmer tous les consommateurs ?

« Tous les miels sont bons à manger mais c'est comme le vin… selon votre palais vous préférez tel ou tel miel ! Certains adorent celui des causses car il est fruité. La Lozère est le département de production du miel de bruyère callune : il ne faut pas oublier qu'il y a quelques années 90 % de ces miels partaient en Allemagne à des prix très élevés ! C'est l'un des miels les plus nobles de France.
Le miel de framboisier sauvage est très clair, extrêmement floral… on n'en récolte pas chaque année ! Le miel de pissenlit est l'apanage de la Margeride et de l'Aubrac quand les printemps sont favorables. C'est un miel très particulier et les consommateurs recherchent des miels typés. Le miel sud Lozère est riche avec le châtaignier, la ronce, de l'épilobe…
On a une chance en Lozère, c'est que nous n'avons pas beaucoup de cultures. On a des miels de plantes sauvages qui font ses qualités. Je me souviens de la célèbre phrase de l'abbé Barthélemy : "Un miel de Lozère, un miel sans pareil". Dans nos miels lozériens, il y a énormément de plantes médicinales, c'est fabuleux ».

Patrick Biancone

Toute la fierté des apiculteurs lozériens après la remise des diplômes !

Daniel, un juré pas comme les autres !

Vingt-trois apiculteurs ont participé au concours : 7 ont moins de 50 ruches et 16 en possèdent plus de 50 !
Les moins de 50 ruches pouvaient obtenir des prix et les plus de 50 ruches des médailles et des autocollants pour apposer sur les produits primés.
Le président du jury était le Lozérien Jean-Marie Sirvins, vice-président de l'Union nationale de l'apiculture française.
La cinquantaine de jurés composés d'apiculteurs et de consommateurs a "évalué" 45 miels !
On notait parmi ceux-ci la présence d'Alain Astruc maire et conseiller départemental d'Aumont, Robert Aigoin, conseiller départemental, Denis Pit, vice-président de la Chambre d'agriculture, Viviane de Montaigne du Parc national des Cévennes, Julien Caplat, fondateur de Bien Manger Point.com, Patrick Biancone, journaliste à *La Lozère Nouvelle*…
Bien évidemment, aucun apiculteur n'a jugé son miel ! Chaque miel était noté sur 20. Deux points pour le **visuel** : le miel devait être le plus limpide possible. La présence par exemple d'une patte d'abeille est éliminatoire. Trois points pour l'**odeur** : sentir les arômes pour bien se rendre compte qu'il n'y a pas une odeur de fumée. Douze points pour le **gustatif**. C'est le palais qui a travaillé, l'homme est une machine à goûter ! C'est le critère le plus important. Les goûts sont très différents suivant les régions où le miel est récolté. Trois points pour la **texture** : liquide, harmonieuse, agréable…
Nous avons eu la chance de participer au jury chargé de noter les miels de forêt et de sapin. Le professionnel qui nous accompagnait était Daniel Plantier, apiculteur depuis cinquante ans à La Bastide-Puylaurent. Qu'il nous soit permis, à travers ces quelques lignes, de le remercier pour l'excellent moment passé en sa compagnie. Sa passion nous a en quelque sorte ensorcelés ! Avec des mots parfaitement choisis, il a su nous faire entrer dans la peau d'un juré. Nous avons ainsi pu découvrir cet étonnant monde de l'apiculture.
Voici le palmarès :
Miel de Margeride Aubrac : plus de 50 ruches : médaille d'or : Christine Gonella, médaille d'argent : association du Clos du nid.
moins de 50 ruches : 1er prix : Rucher école de Banassac, 2e prix : Alexandre Louche.
Miel de Châtaignier : plus de 50 ruches : médaille d'or : Henri Clément, médaille de bronze : Nicolas Tardieu.
moins de 50 ruches : 2e prix : Gil Cellier.
Miel de Causses : plus de 50 ruches : médaille d'or : Thierry Crouzet, médaille d'argent : Henri Clément, médaille de bronze : Michel Martin.
moins de 50 ruches : troisième prix : Rucher école de Banassac
Miel Sud Lozère : plus de 50 ruches : médaille d'or : Christine Gonella, médaille d'argent : Nathanaël Étienne, médaille de bronze : Henri Clément.
Miel de sapin : plus de 50 ruches : médaille d'argent : Laurent Coulon.
Miel de Forêt : plus de 50 ruches : médaille d'argent : Gaec Miellerie de Vielvic.
moins de 50 ruches : Troisième prix : Alexandre Louche.
Pains d'épices : plus de 50 ruches : médaille d'or : Nicolas Tardieu.
moins de 50 ruches : 1er prix Jacqueline Rocheblave.
Coups de cœur : Éric Maurin pour son vinaigre de miel à l'ail des Ours et Nicolas Tardieu pour ses cookies au miel.
Cette journée a été formidablement conclue par un succulent déjeuner préparé par Cyril Attrazic dont voici le menu : Dôme de bleu, poire confite au miel en entrée ; cocotte des volailles d'Alice, ragoût de pois blonds de la Planèze en plat et coulant à la châtaigne, glace au miel en dessert.
Quant au poème de Léon Bourrier "Lozère, terre de miel", il a enchanté toute l'assistance !