

## Concours des miels de France 2019

# Un immense succès !



Une nouvelle fois, le Concours des miels de France a connu une très grande réussite. Imaginez 213 miels qui, après analyse et validation du laboratoire du CARI en Belgique, concourent dans 21 catégories différentes... Sans oublier 17 pains d'épices ! Malgré la saison catastrophique, la faiblesse des récoltes, les apiculteurs, toujours plus nombreux, ont néanmoins eu à cœur de faire connaître leurs productions afin de mieux les valoriser. Pour l'UNAF, c'est là un enjeu considérable à la hauteur de son engagement syndical. Toutefois, cela demande une logistique à toute épreuve !



© Laurent HAZOUJ pour l'UNAF

pour participer au Concours. Bien sûr, des apiculteurs, des formateurs, des consommateurs mais aussi des grands chefs et des journalistes. Tout ce petit monde discute, échange dans la convivialité et le plaisir de se retrouver.

Il y a bien sûr Michel Bras, le cuisinier emblématique de l'Aveyron, modeste et si talentueux, élu meilleur cuisinier au monde par ses pairs en 2016, qui a accepté d'être président du jury.

Jean-Pierre Cassagne, ancien chef de *La Closerie des Lilas*, accompagné de ses amis des Toques blanches, discute avec Guy Legay, ancien chef du Ritz... David Besacier, président du Syndicat français des miels, échange avec un de ses prédécesseurs Daniel Villeneuve.

A 10 heures, après les mots de bienvenue de Gilles Beslay, directeur du patrimoine immobilier, représentant le CESE, Gilles Lanio prend la parole pour expliquer les raisons de ce concours et souligner la qualité et la diversité des miels français confrontés à une concurrence trop souvent déloyale. Il remercie chaleureusement l'ensemble des partenaires qui en permettent la tenue : Ickowicz Apiculture, Apimab, Veto-pharma, Apiculture Route d'Or, Observatoire français d'apiculture (OFA), Thomas Apiculture, Botanic, Lerouge Apiculture, Naturapi et Confiserie Pinson.

**N**ous tenons à remercier les équipes du Conseil économique, social et environnemental, partenaire du programme Abeille, Sentinelle de l'Environnement®, qui nous accueille toujours avec le plus grand dévouement et nous offre un magnifique écrin, celui de la salle des Colonnes de ce superbe palais d'Iéna.

Dès le lundi matin, les membres du conseil d'administration, les salariés s'affairent et, dès l'arrivée des échantillons acheminés de Louvain-la-Neuve en Belgique par Étienne Bruneau et Carine Massaux, du CARI, commence le long transfert des miels dans les verres de dégustation, catégorie par catégorie. Un travail précis et minutieux qui doit être exemplaire. Pendant ce temps, d'autres installent les 29 tables des jurés, les fiches de dégustation, l'eau, les verres, les pommes... En fin d'après-midi, grâce à la mobilisation de tous, tout est prêt pour accueillir la manifestation du lendemain !

Mardi matin, dès 8 heures, tout le monde est sur le pont pour finaliser les derniers préparatifs, accueillir les jurés, vérifier que rien n'a été oublié, installer les miels sur les tables, les crayons. Tout doit être parfait !

Vers 9 heures, les premiers jurés arrivent. Ils seront plus de 180 à s'être déplacés, parfois de très loin,



© Laurent HAZOUJ pour l'UNAF



Charles Huck, au nom de la CNTESA, intervient pour souligner le travail des apiculteurs et l'excellence des miels qui concourent.

Enfin, Michel Bras nous parle de la difficulté à être apiculteur aujourd'hui, puis nous raconte les moments inoubliables qu'il vit avec ses abeilles lorsqu'il va cueillir dans son jardin, dès l'aube, toutes les plantes qu'il intègre en orfèvre dans sa cuisine sans pareille. Avant de conclure par : « Et maintenant, allons butiner ! ». Un grand moment d'émotion.

Les jurés s'installent et le travail peut véritablement commencer. Après les présentations de différents participants au jury, sous l'œil attentif de chaque président de table, chacun juge à tour de rôle les différents miels, souvent au nombre de 6 à 8, dont il a la mission d'évaluer les plus et les moins. Qualités visuelles, olfactives, gustatives et tactiles sont tour à tour analysées, jaugées, évaluées. L'analyse est individuelle. Au terme de l'évaluation de chaque miel, les notes des jurés sont relevées, puis additionnées, avant d'être divisées pour obtenir la moyenne de chaque miel dégusté. Parfois, les écarts sont minimes. Une deuxième dégustation est alors nécessaire.



© Laurent HAZGUI pour l'UNAF

Les échanges sont alors fructueux... Survient alors le moment crucial de l'attribution des médailles. Un tiers des miels présentés peuvent obtenir une médaille ou un coup de cœur si le nombre de miels dans la catégorie est insuffisant. La contrepartie nécessaire d'un concours rigoureux et exigeant. Une fois la liste des lauréats établie par le jury, un responsable de l'UNAF passe pour révéler l'identité des heureux producteurs des miels et des pains d'épices distingués.

Avant la promulgation des résultats, Pierre Ickowicz, partenaire « platine », prend la parole et nous rappelle les difficultés vécues par les apiculteurs en 2019 et les enjeux de ce concours qu'il soutient depuis sa création. Simon Bernard, de Propolia, sponsor « or », lui aussi issu d'une famille d'apiculteur, évoque des souvenirs apicoles et la belle histoire de l'entreprise Propolia avec la propolis et le soutien aux apiculteurs à travers ce concours. Yannis Mahé,

© Laurent HAZGUI pour l'UNAF



de Vêto-pharma, partenaire « or » également, invite les participants à contempler les photos primées lors du Concours national de photos « Valorisons l'abeille et l'apiculture », organisé chaque année par Vêto-pharma, avec notamment le soutien de l'UNAF. De magnifiques clichés qui font l'admiration de tous ! Nous excusons Jean-Marc Bonmatin, du CNRS d'Orléans, qui, comme Bertrand Freslon, du Syndicat du matériel apicole, n'a pu se déplacer en raison des grèves, et nous présentons l'ouvrage « Abeilles, une histoire intime avec l'humanité », aux éditions du Cherche Midi, qui est offert à tous les jurés dans le cadre d'un partenariat que l'UNAF a signé avec le CNRS.

Comme l'an passé, Benoît Mary, de Famille Mary, apporte un chèque de soutien de 30 000 € à l'UNAF pour aider le syndicat dans ses différentes actions en faveur de l'abeille et des apiculteurs. Gilles Lanio le remercie chaleureusement pour ce bel engagement à nos côtés et sa fidélité.

Michel Bras, Gilles Lanio, Pierre Ickowicz, Simon Bernard et Yannis Mahé dévoilent le palmarès.

Les différentes catégories sont citées ainsi que les heureux gagnants ! Un vrai bonheur d'entendre toutes ces variétés de miels de France et le nom de tous ces apiculteurs qui sont, à juste titre, récompensés pour leur travail et celui de leurs abeilles !

Après la photo de famille dans l'hémicycle mis amicalement à disposition par le CESE, tout le monde se retrouve autour du verre de l'amitié.

En se disant à l'an prochain et en espérant surtout que l'année nouvelle soit plus favorable pour l'apiculture...

Un grand merci au CESE, à tous les participants, aux apiculteurs, aux partenaires, au CARI, à Virginie Hateau, à Christel Bonnafoux, à Anne Henriot et à Laurence Durand qui a pris le relais pour la presse, ainsi qu'à tous les bénévoles !

A l'an prochain !

**Henri Clément**  
Porte-parole de l'UNAF



© Laurent HAZBUI pour l'UNAF

## Concours des miels de France 2019

# Le palmarès de la 3<sup>e</sup> édition

### Miels monofloraux

#### Acacia

-  Médaille d'or : **Jérémy Saint-Paul**  
Les Ruches du Plassot - 819, chemin de Peyre  
40250 Souprosse - jeremie.saint-paul@orange.fr  
Tél. 06 70 09 19 94
-  Médaille d'argent : **Mikael Burgenath**  
4, rue de Rouffach - 68250 Westhalten  
mikaelburgenath@hotmail.fr  
Tél. 06 68 65 23 61

#### Bruyère blanche

-  Médaille d'or : **Clément Duron**  
Les Ruchers Cléments - Place de la Fontaine  
66320 Arboussols - duron\_clement@hotmail.com  
Tél. 06 71 07 28 67

#### Bruyère callune

-  Médaille d'or : UP La Colagne  
**Association Le Clos du Nid**  
BP 10 - ZA Sainte-Catherine - 48100 Marvejols  
esatcolagne@closdunid.asso.fr  
Tél. 04 66 42 93 35
-  Médaille d'or : **David Blanc**  
Le Rucher de Sallassous - La Fagette  
48000 Chastel-Nouvel  
api.blancdavid48@gmail.com - Tél. 06 77 78 38 42  
www.lerucherdusallassous48.jimdo.com
-  Médaille d'argent : **Sylvie Humbert**  
Le Rucher du Montcalm - Village de Marc  
09220 Auzat - sylviehumbert09@gmail.com
-  Médaille d'argent : **Pierre de la Rue du Can**  
La Miellerie de Vielvic - 48800 St-André-Capcèze  
info@miel-vielvic.com - Tél. 06 13 24 87 84  
www.miel-vielvic.com

#### Bruyère érica

-  Médaille d'argent : **Loïc Leray**  
Rucher du Moulin - Le Moulin de Bohallard  
44390 Puceul - rucherdumoulin44@gmail.com  
Tél. 06 33 24 81 40
-  Coup de cœur : **Joël Mercier**  
GAEC Mercier Apiculture - 3 La Guéfaudière  
22150 Plémy - joelmercier.api@hotmail.fr  
Tél. 06 83 84 47 16

#### Châtaignier

-  Médaille d'argent : **Joao Rodrigues**  
La Miellerie de Surimeau  
143, rue du Château-Menu - 79000 Niort  
jmrvideira@gmail.com - Tél. 06 15 77 88 13
-  Médaille d'argent : **David Blanc**  
Le Rucher de Sallassous - La Fagette  
48000 Chastel-Nouvel  
api.blancdavid48@gmail.com  
Tél. 06 77 78 38 42  
www.lerucherdusallassous48.jimdo.com
-  Médaille d'argent : **Michel Barcelo**  
Rêves d'Abeilles - Mas Isabelle  
66560 Ortaffa - barcelomichel@sfr.fr  
Tél. 06 15 73 86 45
-  Médaille d'argent : **Mohamed Barny**  
2263, chemin des Vignes - 84000 Avignon  
mbarny61@hotmail.fr - Tél. 06 34 31 81 62
-  Médaille de bronze : **Jean-Louis Galdino**  
Les Ruchers des 4 Saisons - L'Armananche  
05150 Ribeyret - galdino.jean@orange.fr  
Tél. 06 50 90 65 40

#### Colza

-  Médaille d'argent : **Jacky Rubin**  
3, rue Lagafette - 82700 Montech  
jacky.abeille@gmail.com - Tél. 06 64 68 79 40

#### Lavande / Lavandin

-  Médaille d'or : **Jean-Baptiste Karm**  
388, chemin de la Reppe - 83330 Evenos  
jbkarm@outlook.com - Tél. 06 64 30 00 53
-  Médaille d'argent : **Bruno Sapone**  
Apiculteur Sapone Bruno - Route de Digne  
04410 Puimoisson - brunobsar@yahoo.fr  
Tél. 06 72 92 50 56
-  Médaille d'argent : **Joseph Faure**  
Le Rucher de Saruchet - 05230 Montgardin  
Tél. 04 92 50 32 01

#### Rhododendron

-  Médaille de bronze : **Pierre Plantaz**  
204, avenue des Léchères - 74460 Marnaz  
plantaz74@gmail.com - Tél. 04 50 98 20 25

#### Ronce

-  Médaille d'argent : **Pascal Brunie**  
SCEA Brunie Pascal - Les Petites Cairès  
Menussac - 87890 Jouac  
brunie.pas@gmail.com - Tél. 06 07 09 33 88



# Miels coup de cœur

## Miels polyfloraux

### Causses

 Médaille d'argent : **Edmond Vaysse**  
L'hôpital Bellegrade - 12170 Requista  
vaysse34@gmail.com  
Tél. 05 65 46 26 37 ou 06 27 39 65 24

### Forêt

 Médaille d'or : **Philippe Dubois**  
Abeilles et Miel - 9, rue du Dessus  
39600 Port-Lesney - dubois.devau@orange.fr  
Tél. 06 82 62 56 96

 Médaille d'or : **Lucien Simon**  
Le Temps des Abeilles  
13, avenue Michel-de-Montaigne  
33510 Andernos-les-Bains  
ltda33@gmail.com - Tél. 06 04 47 54 18

 Médaille d'argent : **Pierre Plantaz**  
204, avenue des Léchères - 74460 Marnaz  
plantaz74@gmail.com - Tél. 04 50 98 20 25

 Médaille d'argent : **Alexandre Louche**  
Meillerie du Roussel - 41, chemin du Roussel  
48000 Mende - louche.alex@orange.fr  
Tél. 06 80 42 73 96

### Garrigue

 Médaille d'or : **Mireille et Bénédicte Pons**  
GAEC Art de Miel - Route du Mas-de-Bonnel  
34660 Courmomsec  
pons.artdemiel@gmail.com - Tél. 06 75 59 55 53

 Médaille d'argent : **Jean-Christophe Skrzek**  
Lot n° 5 - ZA La Condamine - 04210 Valensole  
jc\_skrzek@hotmail.fr - Tél. 06 11 56 48 17

### Garrigue

 Médaille d'or : **Mireille et Bénédicte Pons**  
GAEC Art de Miel - Route du Mas-de-Bonnel  
34660 Cournonsec  
pons.artdemiel@gmail.com - Tél. 06 75 59 55 53

 Médaille d'argent : **Yves Delaunay**  
Les Rebières - 19410 Perpezac-le-Noir  
apismellifera@sfr.fr - Tél. 06 73 61 70 67

 Médaille de bronze : **Franck Laurent**  
1, chemin de Landay - 25800 Epenoy  
fr.laurent1@outlook.fr - Tél. 06 26 87 73 81

### Montagne

 Médaille d'or : **Edmond Vaysse**  
L'hôpital Bellegrade - 12170 Requista  
vaysse34@gmail.com  
Tél. 05 65 46 26 37 ou 06 27 39 65 24

 Médaille d'or : **Pierre Plantaz**  
204, avenue des Léchères - 74460 Marnaz  
plantaz74@gmail.com - Tél. 04 50 98 20 25

### ■ LITCHI

**Jean-François Forster** - Le Rucher Bourdon  
20B, chemin du Ruisseau  
97421 La Rivière-Saint-Louis  
forster.geometre@gmail.com  
Tél. 06 93 62 30 29

### ■ MIEL RARE : MIEL DE MÉLÈZE

**Joseph Faure** - Le Rucher de Saruchet  
05230 Montgardin - Tél. 04 92 50 32 01

### ■ PISSENLIT

UP La Colagne - **Association Le Clos du Nid**  
BP 10 - ZA Sainte-Catherine - 48100 Marvejols  
esatcolagne@closdunid.asso.fr  
Tél. 04 66 42 93 35

### ■ ROMARIN

**Bruno Sapone** - Apiculteur Sapone Bruno  
Route de Digne - 04410 Puimoisson  
brunobsar@yahoo.fr - Tél. 06 72 92 50 56

### ■ SAINFOIN

**David Blanc** - Le Rucher de Sallassous  
La Fagette - 48000 Chastel-Nouvel  
api.blancdavid48@gmail.com - Tél. 06 77 78 38 42  
www.lerucherdesallassous48.jimdo.com

### ■ SAPIN

**Emmanuel Coudert**  
GAEC Les Abeilles de l'Abbaye - Bonnafond  
43160 Sembadel - abeille.abbaye@gmail.com  
Tél. 04 71 00 93 47

### ■ SARRASIN

**Jean-Luc Hascoët** - Lamharo-Izella - 29150 Cast  
hascoetjeanluc@orange.fr - Tél. 06 70 27 09 25

### ■ THYM

**Nicolas Peyré** - Bee Origin  
428, route de Saint-Martin - 34230 Paulhan  
npeyre.api@gmail.com - Tél. 06 47 29 03 96

**Jean-Pierre Almès** - 570, av. de la Méditerranée  
34160 Saint-Drezery - jp.almes@hotmail.fr  
Tél. 06 77 08 52 59

### ■ TILLEUL

**Denis Roumat** - Le Rucher de Coustal  
401, route de Lapeyrouse - 82130 Lafrançaise  
denis.roumat@orange.fr - Tél. 06 74 88 34 74

### ■ TOURNESOL

**Albert Denéchaud** - GAEC Albert Denéchaud  
3, chemin de Toucheronde - 49800 Andard  
jeandenechaud@yahoo.fr - Tél. 02 41 80 41 68

### ■ TROPICAL FONCÉ

**Nicolas Hibon** - La Miellerie de Macouria  
CD 51 - 411, lotissement Beausite  
97355 Macouria - apiculteur@mieldeguyane.fr  
Tél. 05 94 29 11 94 - www.mieldeguyane.fr

# Concours des miels de France 2019

 Médaille d'or : **Jean-Louis Galdino**  
Les Ruchers des 4 Saisons - L'Armananche  
05150 Ribeyret - galdino.jean@orange.fr  
Tél. 06 50 90 65 40

 Médaille d'or : **David Blanc**  
Le Rucher de Sallassous - La Fagette  
48000 Chastel-Nouvel  
api.blancdavid48@gmail.com - Tél. 06 77 78 38 42  
www.lerucherdusallassous48.jimdo.com

 Médaille d'argent : **Sylvie Humbert**  
Le Rucher du Montcalm - Village de Marc  
09220 Auzat - sylviehumbert09@gmail.com  
Tél. 06 14 83 48 84

 Médaille d'argent : **Bastien Alise**  
Les Ruchers de Bastien  
Lieu-dit Conches - Saint-Frezal-de-Ventalon  
48240 Ventalon-en-Cévennes  
lesruchersdebastien@free.fr  
Tél. 06 52 51 30 84 - www.lesruchersdebastien.fr

 Médaille de bronze : **Pierre Delmas**  
10, La Brugère de Faverolles  
15320 Val-d'Acromie - delmas-pierre@orange.fr  
Tél. 06 77 26 80 22

 Médaille de bronze : **Michel Barcelo**  
Rêves d'Abeilles - Mas Isabelle  
66560 Ortaffa - barcelomichel@sfr.fr  
Tél. 06 15 73 86 45

 Médaille de bronze : **Pierre Plantaz**  
204, avenue des Léchères - 74460 Marnaz  
plantaz74@gmail.com - Tél. 04 50 98 20 25

## Polyfloral

 Médaille d'or : **Daniel Riou**  
Sebrevet - 56240 Lanvaudan  
dariou@wanadoo.fr - Tél. 06 07 04 43 08

 Médaille d'or : **Thierry Cocandeau**  
La Boît'O Zabeilles - La Simonière  
53230 Courbeville - laboitozabeilles@orange.fr  
Tél. 06 80 98 21 93

 Médaille d'or : **Mireille et Bénédicte Pons**  
GAEC Art de Miel - Route du Mas-de-Bonnel  
34660 Courmomsec  
pons.artdemiel@gmail.com - Tél. 06 75 59 55 53

 Médaille d'or : **Audrey Abba**  
Ferme de Ferrouillet - Le Mas de Vaugelas  
38190 Laval - audrey-abba@alsatis.net  
Tél. 06 83 10 81 62

 Médaille d'or : **Jean-Jacques Daubert**  
Lieu-dit Les Gays - 05380 Châteauroux-les-Alpes  
jjdaubert@wanadoo.fr - Tél. 06 83 09 36 77

 Médaille d'or : **Joël Mercier**  
GAEC Mercier Apiculture - 3, La Guéfaudière  
22150 Plémy - joelmercier.api@hotmail.fr  
Tél. 06 83 84 47 16

 Médaille d'argent : **Joseph Faure**  
Le Rucher de Saruchet - 05230 Montgardin  
Tél. 04 92 50 32 01

 Médaille d'argent : **Thierry Cocandeau**  
La Boît'O Zabeilles - La Simonière  
53230 Courbeville  
laboitozabeilles@orange.fr - Tél. 06 80 98 21 93

 Médaille d'argent : **Jean-Bernard Fayel**  
Le Miel du Pays de Conques - Lestarl  
12320 Senergues  
jean-bernard.fayel@wanadoo.fr  
Tél. 06 78 29 01 10

 Médaille d'argent : **Pierre Delmas**  
10, La Brugère de Faverolles  
15320 Val-d'Acromie - delmas-pierre@orange.fr  
Tél. 06 77 26 80 22

 Médaille d'argent : **Jérôme Busato**  
Les Terrasses de Sablet  
1699, chemin des Combes - 84110 Sablet  
commercial@cohola.fr - Tél. 04 90 41 81 93

 Médaille d'argent : **Mireille et Bénédicte Pons**  
GAEC Art de Miel - Route du Mas-de-Bonnel  
34660 Courmomsec  
pons.artdemiel@gmail.com - Tél. 06 75 59 55 53

 Médaille de bronze : **Volkan Tanaci**  
Citybzz - 3, rue de la Durance - 75012 Paris  
contact@citybzz.com - Tél. 06 89 63 36 36  
www.citybzz.com

## Pains d'épices

 Médaille d'or : **Mathieu Sirvins**  
6, rue de la Mordorée - Lieu-dit Prades  
63210 Saint-Pierre-de-Roche  
mathieu.sirvins@free.fr - Tél. 06 84 57 34 04

 Médaille d'argent : **Philippe Dubois**  
Abeilles et Miel - 9, rue du Dessus  
39600 Port-Lesney - dubois.devau@orange.fr  
Tél. 06 82 62 56 96

 Médaille d'argent : **Albert Denéchaud**  
GAEC Albert Denéchaud  
3, chemin de Toucheronde - 49800 Andard  
jeandenechaud@yahoo.fr - Tél. 02 41 80 41 68

 Médaille de bronze : **Olivier Girbal**  
Famille Girbal - 11, rue de la Mairie  
77390 Ozouer-le-Voulgis  
miel.girbal@gmail.com - Tél. 06 42 76 91 15

 Médaille de bronze : **Patricia Guérinot**  
Guérinot François et Patricia - Les Condamines  
06450 Belvédère - francois.guerinot@orange.fr  
Tél. 04 93 03 41 21

Toutes les informations sur le concours :

<https://www.unaf-apiculture.info/nos-actions/le-concours-des-miels-de-france>



## Concours des miels de France 2019

# Le mot du président du jury

En toute modestie, malgré son immense talent, Michel Bras se présente comme simple cuisinier. Élu meilleur cuisinier au monde par ses pairs en 2016, c'est un amoureux des plantes, des abeilles, de la nature. Avec son fils Sébastien, il propose une cuisine d'exception dans son restaurant du Suquet, au milieu de nulle part, à coté de Laguiole dans l'Aubrac. C'est un immense plaisir et un très beau cadeau qu'il fait à l'UNAF et à la CNTESA. Il est également partenaire avec une grande fidélité du programme Abeille, Sentinelle de l'Environnement® ! Il nous fait découvrir les rapports magiques qu'il entretient avec les abeilles...

**A**UJOURD'HUI, élever des abeilles n'est pas sans poser de problème. Je sais trop que la situation est préoccupante pour ne pas être tenté d'évoquer les pesticides, les conditions climatiques, les quatre saisons qui ne sont plus, la sécheresse et j'en passe... Mais je ne veux pas me substituer aux spécialistes de tout ordre car je n'en ai pas les compétences. Par ces quelques mots, j'ai plutôt envie de vous emmener dans mon quotidien, lorsque dans mon jardin j'effectue la cueillette pour le restaurant de Sébastien, mon fils. Ce jardin est situé dans un village à 1 000 mètres d'altitude, au milieu de nulle part, près de Laguiole, vous savez, le village sans nom.

Dans ce jardin, plus de 200 variétés aromatiques s'échelonnent au fil des saisons. Depuis longtemps, j'y ai installé quelques ruches.

J'avais d'abord opté pour une abeille noire, à vrai dire peu sociale. Je vous fais grâce du nombre de piqûres ! Aujourd'hui, j'ai adopté l'espèce Buckfast – un croisement d'abeilles mellifères réalisé par le frère Adam – qui me donne entière satisfaction. Pourquoi ? Parce que j'entretiens une relation étroite avec ces belles lors de la floraison.

L'hiver, tout comme nos jolies engourdies dans leur abri, j'hiberne avec impatience dans l'attente de ce temps. Ma cueillette d'aromatiques commence tôt, très tôt, juste quand les premiers rayons du matin irisent la ligne d'horizon. À cette heure-là, tout juste si dans la pénombre « Dame Nature » se laisse conter. Toutes les perturbations lumineuses sont absentes. Ainsi, je découvre au fil du temps qui s'écoule toutes les variations subtiles qu'offre la nature.

Le silence règne, mais déjà je discerne des murmures. Le murmure des abeilles. Alors, tel un rituel, je vais rendre visite aux ruches. Je me pose sur un mouvement de terrain qui les surplombe. Je m'approche. Elles commencent à s'agiter dans une danse folle. Je me glisse auprès d'elles pour les observer. Bienheureux ! Elles m'ignorent.

J'ai le sentiment que la charge du ciel, la densité des brumes, la montée de la température influencent leur effervescence, leur gesticulation. Qu'elles orchestrent leur journée. Après un temps d'observation, je les quitte pour retourner à ma cueillette.

Ma cueillette ! Dans mon subconscient, au premier éveil de la nature, mes sens de nez et de langue sont en alerte. Mes mains interrogent les folioles par un effleurement. Mon oreille aux aguets saisit la consistance. Tout m'interroge, la vivacité de l'air, la rosée de l'aube, le souffle du vent. Je guette partout et nulle part, à la recherche de l'accord qui va engendrer la mise en « cuisine ». Autant d'éléments qui d'emblée vont donner à mes sens le goût de ce jour.

Malgré leurs yeux aux multiples facettes, qui leur permettent de bien se repérer dans cette semi-pénombre, les abeilles se déplacent peu. Puis viennent les premières chaleurs matinales qui les incitent à se bouger. Les parfums montent en puissance et avec eux la danse commence.



Michel Bras, président du jury du 3<sup>e</sup> Concours des miels de France.



## Bras - Le goût du jardin

De Michel et Sébastien Bras  
Editions Plume de Carotte



C'est l'histoire d'un jardin blotti au creux de l'Aubrac où se côtoient le cresson de Para, l'épazote, le tomatillo du Mexique, l'hémérocalle, le shiso et autres rau-ram. Des espèces d'ici et d'ailleurs aux spécificités organoleptiques étonnantes.

Bienvenue dans le jardin personnel de la famille

Bras. Michel l'a créé, en même temps que son restaurant, *Le Suquet*, de renommée mondiale. Il l'entretient et le cultive, permettant à Sébastien, son fils désormais aux manettes du restaurant, de créer en permanence une cuisine aux saveurs surprenantes, incomparables, naturelles, de saison...



© Yannick FOURRIÉ

Découvrez les secrets de cette famille hors du commun, de l'origine de leur cuisine végétale à l'assiette, en passant par l'art de la cueillette, et les bonnes associations en cuisine. Plongez dans les goûts et les saveurs de plus de 250 plantes rares... Rendez-vous dans ce jardin étonnant, alimenté au gré du temps et des voyages, entre terroir et exotisme.



Michel Bras

© Yannick FOURRIÉ

Les abeilles vont voler de-ci de-là durant toute la saison des fleurs ; des plantes à sucre en passant par les herbes odorantes, venues d'ici et d'ailleurs. Fleurs d'Amérique du Sud, d'Asie, qu'importe, car rien ne viendra perturber leur balai. Observer les abeilles caresser les pétales diaphanes des coquelicots me fascine, tout comme lorsqu'elles se blottissent dans les hémérocalle, bien calées au fond d'un calice, à l'abri des regards. Certains jours, je les trouve en nombre sur certaines variétés de fleurs. C'est étonnant ! Les ouvrières sont là, agglutinées, délaissant pour l'instant souci, bourrache, serpolet... comme si elles avaient épuisé tous leurs nectars. À bien observer, il n'en est rien car plus tard je les verrai revenir sur ces variétés qu'un temps elles avaient délaissées.

Parfois à hauteur des yeux, je les observe, posées avec leurs petites pattes au-dessus des inflorescences de fenouil, telles des sculptures. Bel effet de contraste entre ces couleurs dites chaudes. Tantôt perchées sur un tournesol ramené du Mexique, elles maintiennent leur équilibre par un léger bruissement d'ailes. Agiles, leurs pattes chargées de pollen, telles des cargos, elles vont, elles viennent avec une rare élégance, de corolles en corolles. Certains précisent que les couleurs bleues et jaunes attirent davantage les abeilles ! Qu'en est-il ? Mon épouse cultive une multitude de dahlias colorés, eh bien là, je les retrouve en train de voguer, bon gré mal gré, sur les dentelles de pétales.

Je suis subjugué par leur propension à s'harmoniser à chaque disposition florale, à toutes ces architectures et sculptures végétales. Je conçois ma cueillette comme un travail d'orfèvre. Après la période d'observation suivie d'un temps de discernement, je prends le temps de



© Laurent HAZOU pour l'UNAF

ciseler à façon tout ce petit monde dont l'offre change au jour le jour, accompagné par ces belles venues égayer ma solitude. L'histoire se réécrit quotidiennement avec la joie et le bonheur de pouvoir encore partager ces instants si précieux pour nous et la vie de notre Terre. Aujourd'hui plus que jamais, les abeilles sont en danger. J'ai le sentiment que, loin d'être impuissants, nous pouvons tout simplement en cultivant des plantes mellifères, qui de surcroît embellissent nos jardins, les aider à trouver le nectar et le pollen dont elles ont tant besoin. Et ainsi participer à leur survie. Mais fini de bavarder, allons butiner !

**Michel Bras**



## Concours des miels de France 2019

# Le mot de Pierre Ickowicz, partenaire platine du concours

**J**E suis particulièrement ravi et honoré qu'Icko Apiculture soit le partenaire platine pour la troisième année consécutive. Ce concours permet de mettre en valeur les miels français, qui sont des miels de grande qualité et reconnus en tant que tels mondialement !  
Ce concours que les apiculteurs ont préparé dans des conditions difficiles, car ce fut une année historiquement mauvaise, moins de 10 000 tonnes de miel ont été produites, principalement du fait des perturbations climatiques.



Pierre Ickowicz

Un début de printemps estival qui a favorisé un développement rapide des colonies, gourmand en miel où il fallait impérativement maintenir un apport important en nectar et pollen pour ne pas fragiliser la colonie. Puis, une fin de printemps hivernale, avec des températures négatives, des acacias qui ont même gelé dans certaines régions, des abeilles qui se sont retrouvées du jour au lendemain sans pouvoir sortir butiner et avec des ressources mellifères qui ont drastiquement chuté.  
Peu de temps plus tard, l'été est bien là et les températures montent pour atteindre 40 °C à l'ombre, puis 45 °C... voire plus.  
En Drôme provençale, les lavandes n'ont donné du nectar que quelques jours, la fleur a brûlé rapide-

ment en emportant avec elle les espoirs d'une belle récolte. Ces perturbations climatiques sont un véritable fléau pour l'apiculteur, une difficulté qui vient s'ajouter aux autres, des saisons qui n'en sont plus et des récoltes de plus en plus irrégulières.  
Alors, c'est une véritable chance aujourd'hui que nous avons de pouvoir déguster cette grande diversité de miels, et c'est l'occasion rêvée de rendre hommage à ce travail d'orfèvre que fait l'abeille, épaulée par l'apiculteur.  
Merci à l'UNAF, aux apiculteurs participants, à vous d'organiser ou de participer à un si bel événement car vous œuvrez à nos côtés pour préserver ce si beau métier qu'est l'apiculture et vous contribuez à la préservation de nos sentinelles. Et vous pouvez poursuivre cette action solidaire en consommant au quotidien du miel français provenant de votre apiculteur local, ainsi vous le soutiendrez tout en vous faisant du bien !  
Je vous souhaite une bonne dégustation !

**Pierre Ickowicz**  
Président d'Icko Apiculture