



Un miel couleur or, chez Le Tourneurs du Val en Mayenne

Récompensés de la médaille d'or du concours des miels de France organisé par l'Union nationale de l'apiculture française (UNAF), l'un pour son miel, l'autre pour son pain d'épices, les Le Tourneurs ne boudent pas leur plaisir de voir leurs produits primés. Un gage de qualité et une reconnaissance certaine pour leur passion et pour leur labeur.

Elle est bretonne, il est du cru. À respectivement 59 et 62 ans, Béatrice et Foulques Le Tourneurs se sont installés à Livet-en-Charnie pour bichonner leurs abeilles. Enfin ses abeilles... « Mon mari est né dans une ruche. » s'amuse l'épouse qui confie ne pas être une grande fana des petits insectes. Depuis 2005 il est apiculteur professionnels. « L'apiculture d'aujourd'hui n'a plus rien à voir avec l'apiculture d'il y a 50 ans. C'est devenu un métier car la météo, l'environnement etc. ont fragilisé les abeilles et des connaissances en élevage d'abeilles sont nécessaires pour obtenir du miel. » Après avoir été commercial puis éducateur, Foulques passe son brevet professionnel de responsable d'entreprise agricole (BP REA) option apicole au Centre de formation pour adultes du lycée agricole de Laval (CFPPA) en 2002 pour compléter sa pratique d'amateur passionné.

Différents miels

« Ma plus grande joie est de constater comment mes abeilles ont pu amasser du miel plein la hausse. » se réjouit l'apiculteur aux journées de douze heures. « Nous n'avons pas droit au retard dans ce métier car la saison ne dure que quatre mois. Elle commence mi-mars, avec la saison des fleurs, et se prolonge jusque mi-juillet. » La saison hivernale est consacrée à la mise en pot et à la commercialisation. De ses cinq-cents ruches en Mayenne et de ses deux ruchers dans le Finistère dont il extrait son miel de prairie, il obtient des miels de goût, de texture et de couleur différents. « La couleur sera propre à la fleur qui va également donner son nectar. Le miel de printemps sera très clair, le miel d'été plus foncé, et le miel de sarrasin noir. » explique Foulques. Si son miel de forêt a reçu la médaille d'or au concours de l'UNAF, le gourmet avoue avoir un faible pour le miel de fleur d'été, « crémeux et agréable à tartiner sur du pain grillé. »

Chacun sa médaille !

Souriante et avenante, Béatrice Le Tourneurs dispose ses produits sur le marché de Laval en servant les clients nombreux ce mardi matin. « Je suis plus végétal qu'animal » glisse-t-elle en observant le stand voisin des pépiniéristes. Malgré les contraintes du métier, cette horticultrice de formation a su tirer avantage de la passion de son époux en cuisinant un pain d'épice nature médaillé d'or au concours UNAF. Sur son stand, les sujets en cire laissent présager des talents d'une épouse fière de son mari. « Il fallait un minimum de 300 kg de récolte par type de miel à présenter au concours. Des échantillons ont été envoyés à un laboratoire d'analyse qui a fait un retour sur la qualité du miel. Ensuite une dégustation

avait lieu au palais de l'IENA avec 150 jurés. » Les Le Tourneurs font goûter leurs miels sur le marché de Laval, le mardi et le samedi, et sur le marché d'Evron, le jeudi. Ils sont également présents aux marchés de Noël de Laval et de Mayenne.