

Patricia Jacquemin, son mari Bernard Di Renzo et leurs enfants Antoine et Laura. « Le temps que nous y consacrons est aussi le gage de la qualité de notre miel. »



LE MIEL DE NOBRESSART VAUT DE L'OR

Apiculteurs dans ce petit village de la province de Luxembourg, Patricia Jacquemin et son mari viennent de rafler l'or, l'argent et le bronze lors de la vingt-troisième édition du Concours des miels d'ici et d'ailleurs.

Par Philippe Fiévet

■ Pour Patricia Jacquemin et son mari Bernard Di Renzo, la belle aventure a commencé il y a dix ans. Tous deux sont ingénieurs civils et voulaient se reconnecter avec la nature. Or Nobressart, le village où ils habitent, situé à cheval sur la frontière entre la Gaume et les contreforts de l'Ardenne, offre une biodiversité remarquable grâce

EXCELLENCE BELGE

à ses haies vives, ses vergers, ses prairies humides et son sol mi-sableux, mi-schisteux. Il se prête donc bien à l'élevage des abeilles.

Très vite, cette opportunité d'apiculture devient un projet de famille : le couple s'inscrit au rucher-école de Saint-Léger, accompagnés de leurs deux enfants, Antoine et Laura, à l'époque 8 et 12 ans. À raison d'un dimanche sur deux pendant deux ans, les voilà qui s'initient à l'art d'être apiculteur, « ce qui demande énormément de temps et est bien plus qu'un hobby », prévient Patricia. Très vite, sept à huit ruches en bois prennent place dans leur propriété, avec la nécessité d'y consacrer tous leurs week-ends d'avril à septembre. « C'est une passion à partager idéalement à deux, pour pouvoir se répartir les tâches : l'inspection des colonies à la fin de l'hiver et durant toute la période d'essaimage, les miellées en fonction de la météo et des différentes floraisons et, d'avril à la mi-juillet, la pose des hausses, cet étage ajouté sur le corps de la ruche où est récolté le miel pour la consommation. »

Le miel de chaque ruche correspond à une période de l'année et donc à une floraison particulière, qui vient donner à la production des abeilles tout sa saveur et sa typicité. « Selon les années, nos abeilles produisent de 15 à 45 kilos de miel par ruche », précise l'apicultrice, rappelant au passage que n'est prélevé que l'excédent de miel, afin de laisser à la colonie de quoi se nourrir

durant l'hiver. Ces demoiselles ne butinent en effet pas par tous les temps ! Les abeilles domestiques ne sortent que lorsque la température est supérieure à 15 °C, qu'il y a peu de vent et pas de pluie. « Ce sont donc elles qui mènent la danse et déterminent les récoltes. » Après quoi commence aussitôt le travail en miellerie, « précis, méthodique et rigoureux, dans une pièce dépourvue d'humidité, conditions nécessaires pour obtenir une cristallisation homogène et très fine. C'est le temps que nous y consacrons qui est aussi le gage de la qualité de notre miel. »

Le jury de la vingt-troisième édition du Concours des miels d'ici et d'ailleurs, organisé le 10 novembre dernier par le Centre apicole de recherche et d'information (CARI) à The Gate à Wavre, avec Promiel et le soutien de l'Agence wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité, ne s'y est pas trompé. Face à plus de 70 miels en lice, dont certains venus de France, d'Algérie et du Rwanda, celui de Patricia et de Bernard a récolté pas moins de quatre médailles. L'or a été décerné à leur miel à dominante pissenlit, l'argent à leur miel de printemps typé aubépine, érable et saule, une autre médaille d'argent à un miel d'été ronce-

trèfle, et le bronze à un miel robinier-saule. Et Patricia de préciser qu'aucun chauffage n'est réalisé à aucune étape de la miellée, que le matériel utilisé est en inox, que les ruches sont en bois et que la cire pour les hausses provient uniquement de la maison. « Toute notre production est soumise à analyse dans les laboratoires du CARI à Louvain-la-Neuve, un gage supplémentaire de qualité. Nous avons déjà été récompensés plusieurs fois par le passé, notamment en 2018 avec une première médaille d'or, mais ici, recevoir quatre médailles à la fois, nous sommes encore sous le coup de l'émotion ! »

Cela leur donnerait-il envie d'accroître le nombre de leurs ruches ? « Pas le moins du monde », précise la famille en chœur. « Nous n'avons pas le temps de nous agrandir et nous préférons privilégier la qualité plutôt que la quantité. » Ce qui signifie donc qu'il n'y aura pas de miel de Nobressart pour tout le monde : le médaillé d'or est déjà sold out ! Par contre, les miels récompensés par l'argent et le bronze sont toujours disponibles. On peut se les procurer directement chez le producteur via Facebook (Miel de Nobressart), ou dans les fromageries d'Arlon et de Bastogne. ■

Pas moins de 70 miels issus de Wallonie, de France, d'Algérie et du Rwanda étaient alignés ce jour-là



Le résultat du travail de passionnés... talentueux !

Photos Jean-Claude Fonck