

Leur miel de grand cru

SUD OUEST Jeudi 18 février 2021

CIBOURE Angela Mallaroni et Xavier Bourlon produisent un miel qui, tel le vin, associe une variété de plante à un terroir. Leur miel de montagne vient de remporter une énième médaille

Emmanuelle Fère
e.fere@sudouest.fr

Des médailles d'or sans stade olympique, bilan carbone ou endettement sur vingt ans, tel est le palmarès d'Angela Mallaroni, depuis 2012. Les athlètes bichonnés par cette Corse d'origine, et basque d'adoption ? Les abeilles. L'apicultrice de Ciboure, dont la production est dégustée sous la marque L'Abeille bleue, vient une nouvelle fois de décrocher plusieurs distinctions.

Son miel polyfloral foncé a remporté la médaille d'or 2020 décernée par l'Association de développement de l'apiculture en Nouvelle-Aquitaine (Adana) (1), et le miel de montagne a ravi la médaille d'argent. Un nectar habitué du podium. « À chaque fois qu'il est présenté, il décroche une médaille », présente simplement cette ingénieure agronome dans sa miellerie de Saint-Pée-sur-Nivelle, aux confins de la forêt d'Ustanz.



Angela Mallaroni et Xavier Bourlon dans leur rucher de Saint-Pée-sur-Nivelle. PHOTOS E.F.

Sites sauvages et biologiques

Sur le terrain loué à un agriculteur et doté d'une vaste grange, Angela Mallaroni a installé plusieurs constructions modulaires qui abritent outillage, matériel (hausses, ruches, ruchettes, cadres). Du pratique et de l'opérationnel. « J'ai d'abord investi dans les abeilles et un camion qui marche bien. » Car l'essentiel est en surplomb, dans une clairière où les saules marsault débutent leur floraison. Le rucher. Du moins la partie utilisée pour le renouvellement de la population et où sont élevées les futures mères des 250 ruches.

Celles-ci sont réparties entre le sud des Landes, le Pays basque, le Béarn et les Hautes-Pyrénées, sur des parcelles mises à disposition par des propriétaires qui reçoivent en compensation, en fin de saison, une cagette de pots de miel de leur cru. « Nous cherchons des sites sauvages ou des terres où se pratique l'agriculture biologique, et sur lesquels la saison florale est la plus étendue avec, par exemple, la succession de fleurs des saules marsault, pissenlit, acacia ; châtaignier,

ronce, bourdaine ou les trois ; bruyère ou callune dans les Landes. L'objectif est de ne pas déplacer les ruches tous les quatre matins. »

« Le goût d'un endroit »

Angela Mallaroni élabore une douzaine de miels de crus, dont le goût résulte de l'association entre un terroir et une fleur. « Le travail des abeilles est la seule façon d'obtenir le goût d'un endroit dans la nature sans transformation. Il n'y a que l'abeille qui permet cela », s'enthousiasme Angela Mallaroni. Châtaignier d'Irouléguy, acacia des co-teaux basques, tilleul et fleurs de Mailhos du Béarn, callune du Born du Marsein sont parmi les voyages concoctés par L'Abeille Bleue. Des miels impliquant une fabrication individuelle et une gestion ultra-fine. « En été, c'est tous les jours que nous devons faire une série de petits choix en fonction de la météo, des fleurs, des colonies d'abeilles. Rien n'est systématique. »

Cet art des abeilles ne s'apprend pas à l'école. Il existe peu de forma-

tions initiales en apiculture, mais « par l'expérience, par compagnonnage et au contact des abeilles. Il faut connaître les plantes, les sols, les zones, les climats. Au début, je connaissais mal les cycles de floraison. Il faut anticiper tout le temps, mais pas réagir. C'est trop tard. »

Angela Mallaroni a fait son apprentissage en Argentine « avec plusieurs apiculteurs, dont un grand, Jose Traversa, qui avait 12 000 ruches, ce qui ne se voit jamais en France. Je lui ai dit : " je veux apprendre, mettre la main à la pâte". Il m'a répondu : " achète un pick-up et des ruches ". » Ce furent les débuts. De retour en France pour cause de crise en Argentine, l'apicultrice repasse par le travail de bureau avant de s'en libérer, définitivement. « Organiser ma vie comme j'en avais envie et être au contact de la nature et des abeilles me manquaient. »

Produits énergétiques

Depuis le début de l'année, Angela Mallaroni est associée à son compagnon, Xavier Bourlon, éga-

lement ingénieur agronome. Celui-ci bénéficie de l'accompagnement de l'association Trebatu (Osabat), dont le dispositif « espace test agricole » permet à des porteurs de projets de les tester grandeur nature. Xavier Bourlon développe une gamme de produits énergétiques à base de miel de L'Abeille Bleue à destination des sportifs : barres de céréales (miel, avoine, épeautre, abricot, pruneau) et gels (citron ou citron gingembre). Les friandises sont élaborées dans le laboratoire que le lycée Jean-Errecart met à disposition de l'ingénieur. Cette nouvelle activité fait de L'Abeille Bleue une société apicole jouant sur toute la gamme du métier : élevage des abeilles et vente de cellules royales et d'essaims, production du miel et valorisation. « J'aime beaucoup le miel. J'ai envie de le mener jusqu'au bout, de développer ses différents goûts, le faire goûter et le défendre. »

(1) Sous l'égide de l'Agence de l'alimentation Nouvelle-Aquitaine.



250 ruches sont réparties entre le sud des Landes, le Pays basque, le Béarn et les Hautes-Pyrénées



Des parcelles sont mises à disposition par des propriétaires qui reçoivent, en fin de saison, une cagette de miel de leur cru