Communication des Ruchers du Born

Cinq miels landais récompensés au Concours des Miels de Nouvelle Aquitaine 2023

Pour sa 14ème édition, le Concours des Miels de Nouvelle-Aquitaine s'est tenu le 14 novembre en Dordogne. Une année record avec une participation exceptionnelle au concours régional : 70 médailles ont été décernées aux miels les plus remarquables de la région, qui concourraient au sein de 17 catégories. Miels d'acacia, de châtaignier, de tournesol, de printemps, d'été, de montagne ou encore de fleurs des Landes, la belle diversité régionale était représentée au travers des 250 échantillons préalablement analysés par un laboratoire spécialisé afin d'attester de leur conformité au règlement du concours.

Un panel de 68 jurés a dégusté et évalué les miels en compétition en fonction de leurs présentations visuelles, de leurs textures et de leurs caractéristiques aromatiques. Les miels se démarquant par leurs qualités sensorielles se sont ainsi vu attribués les médailles du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine.

Dans les Landes, 5 miels ont été récompensés dont 4 sont des miels typiques de la flore du sous-bois landais ! (cf encart « Une IGP pour le miel des Landes »)

La Saveur d'Or a été attribuée à 2 miels produits sur le littoral landais, dans la région de Mimizan et Biscarrosse, par les Ruchers du Born (Pontenx-les-Forges, cf encart Les Ruchers du Born, une ferme apicole située à Pontenx-les-Forges qui produit du miel depuis les années 1960) :

- au miel du Littoral des Landes (catégorie Miel de Fleurs des Landes), un miel doux aux saveurs intenses, acidulées et fruitées, à la sucrosité assez élevée, accompagnée d'une légère astringence, et à la persistance soutenue, dont la flore dominante est la ronce en 2023
- à un étonnant et rare miel d'Arbousier des Landes (catégorie Miel de Cru), un miel qui déploie des saveurs intenses et complexes de caramel et café brulés, de boisé et d'amertume, à la sucrosité faible, et à la persistance en bouche soutenue

La Saveur d'Argent a récompensé un miel de Fleurs des Landes d'été, remarquable par sa texture fondante, son intensité aromatique et sa persistance en bouche, ses saveurs typiques de la flore du sous-bois landais alliant le fruité et la réglisse, récolté par les Ruchers du Born sur les fleurs de ronce, de bruyère et de bourdaine.

La Saveur de Bronze a été décernée à un miel de Fleurs des Landes de printemps, récolté par les Ruchers du Born, fabriqué par les abeilles majoritairement à partir de nectar d'acacia et de bourdaine. A côté de sa sucrosité assez élevée, ce miel dévoile de fins arômes doux, floraux et fruités.

Un cinquième miel produit dans les Landes au printemps (catégorie Miel de Printemps du Concours), sur des flores cultivées par des agriculteurs, associant des nectars de myrtilliers et de colza, s'est vue attribué la distinction de Saveur d'Or. Ce miel de printemps se distingue par sa texture crémeuse, ses arômes doux et sucrés, ses saveurs végétales et vanillées, rappelant des fruits exotiques.

Ce concours régional est organisé par l'Association de Développement de l'Apiculture en Nouvelle Aquitaine, en lien avec l'Agence de l'Alimentation de Nouvelle Aquitaine.

Les Ruchers du Born, une ferme apicole située à Pontenx-les-Forges qui produit du miel depuis les années 1960.

Thomas et Lénaïc sont la troisième génération d'apiculteurs sur cette ferme. Vous serez accueilli sur la ferme par Clémence et Odile.

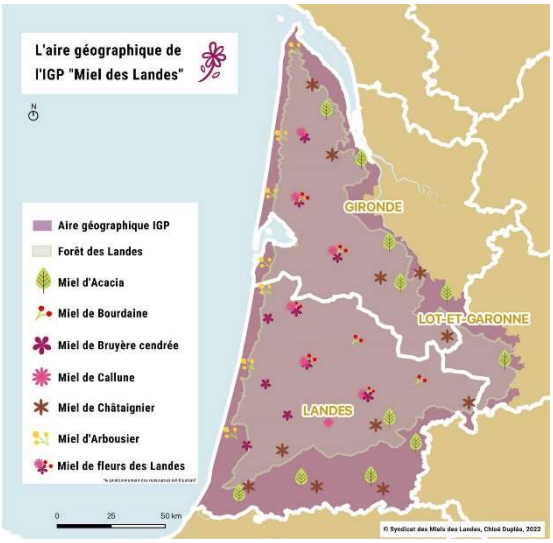
Lieu d'accueil et de visite incontournable, parmi les fermes landaises du Réseau Bienvenue à la Ferme, labellisée Qualité Tourisme et Tourisme & Handicap, adhérente du Réseau Tourisme Gourmand des Landes, et du Collège Culinaire de France, Les Ruchers du Born sont ouverts à l'année, tous les matins du lundi au vendredi, de 10h à 12h30. Horaires spécifiques l'été. Découverte de l'apiculture landaise, chasse au trésor et animations expérientielles au programme !
Plus d'informations : https://www.ruchersduborn.fr/

©Les Ruchers du Born

Une IGP pour le miel des Landes

La riche diversité du sous-bois landais, et en particulier sa flore spontanée (comme l'ajonc, l'acacia, la bourdaine, la ronce, le châtaignier, la bruyère cendrée, la callune, l'arbousier) offre des miels monofloraux et polyfloraux exceptionnels et remarquables.

Conscients de leurs valeurs gustatives et des savoir-faire associés pour les produire, les apiculteurs récoltant dans les Landes et dans la forêt des Landes de Gascogne ont porté une démarche distinctive pour ces miels auprès de l' INAO, permettant de les valoriser à la fois par leur origine et par leur qualité, à travers une Indication Géographique Protégée (IGP) Miel des Landes, reconnue par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire par un arrêté paru au Journal Officiel le 17 août 2023, qui est désormais transmis à la Commission Européenne, en vue de son enregistrement comme indication géographique protégée.



©ADANA

Ce signe officiel de qualité assurera aux consommateurs l'origine des miels de la forêt landaise et leur qualité, valorisera et protègera le savoir-faire des apiculteurs dans la production de miels des Landes, dans un marché du miel à la fois très concurrentiel (par exemple face au miel d'import) et régulièrement secoué par des affaires de fraude à l'origine, à la qualité, ou aux appellations florales.

Les démarches officielles de qualité (par exemple le Label Rouge, l'Agriculture Biologique, les IGP et AOP, etc.) sont certifiées par des organismes indépendants, et renforcent le lien de confiance entre les consommateurs et les producteurs.

Ressources : Syndicat des Miels des Landes
- Arrêté du 17 août 2023 relatif à l'homologation du cahier des charges concernant la dénomination Miel des Landes
- Cahier des charges de l'IGP Miel des Landes

Contact presse :
ADANA : Miren Pédehontaa-Hiaa
06.80.01.82.66 - miren.pedehontaa@adana-asso.fr

SYNDICAT DES MIELS ET DES LANDES et Les Ruchers du Born : Lénaïc LECRENAIS
06.37.75.82.25 – lenaic@ruchersduborn.fr

Source de la communication : les Ruchers du Born et le Communiqué de Presse du 16 novembre 2023 de l'ADANA