

"LES RUCHERS DES MAURES" RÉCOLTENT 6 RÉCOMPENSES AU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE - PARIS 2018



Les Ruchers des Maures, exploitation tenue par Marc Lamoine et Monia Ksourah, ont obtenu six médailles au concours général du salon de l'agriculture. **Gilbert Rinaudo**

L'exploitation de Marc Lamoine a rayonné au concours général du salon de l'agriculture avec six miels récompensés.

Depuis 1994, ils cumulent 52 médailles au concours général du salon de l'agriculture à Paris. Pour Les Ruchers des Maures, être distingué est presque autant inscrit dans les traditions que de produire du miel artisanal.

En plus de ne pas déroger à la règle, l'année 2018 a battu le précédent record avec six distinctions pour les sept variétés présentées. Les miels de lavande, bruyère et châtaignier ont ainsi reçu l'or, tandis que le garrigue a obtenu l'argent, et les miels d'acacia et des Maures ont été bronzés. Une réussite symbolique pour les nouveaux responsables de l'exploitation.

HÉRITAGE

Car depuis quelques mois, la production est pilotée par Marc Lamoine, fils de l'incontournable apiculteur Lucien Lamoine, et sa compagne Monia Ksourah. Une transmission qui semblait écrite : *"J'avais déjà mon exploitation depuis 1999, je connais bien le métier. Une année, mon père avait obtenu cinq médailles au concours de Paris. C'est donc une fierté d'en avoir récolté autant sur cette édition"*, confie Marc Lamoine. D'autant plus fier que l'an dernier, le domaine n'avait pu présenter ses productions dans la capitale.

L'IMPORTANT DES DISTINCTIONS

Marc Lamoine le souligne avec insistance, une médaille sur un pot *"peut changer la perception des acheteurs et les orienter vers ces produits, car cela reste le concours le plus reconnu"*.

Et ainsi permettre de rattraper une année où la production n'est pas dans le vert en termes de volume. Ce qui fut le cas récemment : *"Les deux dernières années, nous avons eu peu de quantité de miel. Cependant nous avons pu combler avec les bons stocks des années précédentes. Lors d'une bonne année, nous pouvons produire huit à neuf tonnes"*.

Pour autant, obtenir les macarons n'est pas aisé. Un produit présenté est d'abord analysé en laboratoire pour certifier sa pureté, sa provenance, et qu'il correspond bien à sa variété. Puis vient la phase de dégustation : *"Le jury a plusieurs critères pour déterminer la qualité du miel, principalement la texture et la saveur"*, indique Marc Lamoine.

Mais plus que la médaille, le meilleur moyen de faire reconnaître sa production est la vente directe, aussi bien au magasin du domaine qu'à l'extérieur, comme le rappelle l'exploitant : *"Nous allons sur beaucoup de foires et salons dans toute la France. Parler de notre travail, prendre le temps de faire goûter aux gens"*.

SURVEILLER ET RÉCOLTER LE MIEL DES 300 RUCHES DE L'EXPLOITATION



Au quotidien, Marc Lamoine veille sur les trois cents ruches de l'exploitation, et supervise toutes les phases de vie des abeilles, de l'hivernage à la récolte. **G.R**

Les Ruchers des Maures, c'est une exploitation forte de trois cents ruches qui permettent, lors des bonnes années, de produire jusqu'à neuf tonnes de miel. De quoi nécessiter un travail important au fil des cycles.

Si l'activité est en ce moment moins soutenue, du fait de l'hivernage des abeilles, Marc Lamoine enfile chaque jour sa combinaison pour aller inspecter ses ruches. Derrière son masque, il distille ses explications. *"Les premières récoltes interviennent à partir d'avril"*.

La saison s'ouvre avec la récolte du miel de bruyère, puis les autres variétés suivent jusqu'à fin août avec le miel des Maures. Entre ces deux périodes, l'activité est très soutenue car nous produisons neuf variétés de miel. Récolter doit se faire au moment propice.

Pour les monofloraux par exemple, il faut récolter juste avant qu'une autre fleur puisse venir se mélanger. Et après la récolte, il faut vite faire en sorte que le miel soit le moins riche possible en eau", précise Marc Lamoine.

100 % ARTISANAL



De la récolte à la vente, en passant comme ici par la maturation, tout est fait sur place. **G.R**

La fierté de Marc Lamoine et Monia Ksourah est de produire un miel dont ils gèrent toute l'évolution. S'ils sont les seuls à travailler à l'année sur l'exploitation, ils reçoivent parfois le renfort d'amis.

Une fois récolté, le miel est ensuite amené en chambre froide à 5-6°, la chaleur pouvant impacter sa saveur. Puis il faut le reliquéfier, le filtrer, et le laisser mûrir.

Cette dernière étape permet de faire remonter les impuretés à enlever. Puis vient ensuite la mise en pot, sur lesquels sont apposées les étiquettes, avant la mise en vente sur le magasin de l'exploitation ou en foire.

Les Ruchers des Maures
Chemin du Patarron
83340, Les Mayons
04.98.11.49.52
www.lesruchersdesmaures.fr