

Festival des excellences à Lille jusqu'à dimanche

Un papy tout feu, tout miel



Edmond Goessens a plus de 70 ans et une santé qu'il attribue aux vertus du miel et autres gelées royales

(Ph. NE)

« **V**u votre gabarit, un gramme le matin et un gramme à midi pendant un mois et demi devraient suffire ». Edmond Gossaert n'est pas médecin mais apiculteur. Et ce qu'il prescrit à cette cliente avide de produits naturels, c'est la précieuse gelée royale. Produite par les abeilles et distribuée à quelques larves, c'est elle qui permet la naissance des reines, qui pondent quelque 2.000 œufs quotidiens à la belle saison et vivent beaucoup plus longtemps que leurs congénères. La cliente regarde aussi les miels médicinaux qui soulagent rhumatismes et maux de gorge. « **Surtout, on ne risque aucun effet secondaire** », insiste l'apiculteur.

Le Père Edmond, solide Boulonnais de 73 ans, figure parmi les producteurs agréés par les Excellences, qui regroupent les meilleurs produits du terroir de la région. Les miels et hydromels de ce travailleur en salaison maritime, venu à l'apiculture par passion voici plus de quarante ans, ont déjà reçu plus d'une médaille française et européenne. « **Il y a beaucoup trop de mauvais hydromels en circulation** », regrette le septuagénaire, qui produit quelque mille litres par an.

Ce qui fait le bon hydromel ? La qualité du miel mais aussi le choix des levures qui vont transformer en alcool le glucose du miel. Il faut au préalable débarrasser le miel des ferments présents naturellement qui peuvent

créer de mauvaises surprises à l'arrivée. Les bons ferments, ceux qui font du mélange eau et miel un hydromel remarquable, sont par exemple les levures de champagne, des coteaux de layon ou encore de sauternes.

Un goût particulier

Dans le Boulonnais, Edmond Goessens travaille avec une centaine de ruches qui produisent un miel dit de mer, au goût particulier. En accord avec le parc naturel régional, il élève des reines abeilles noires françaises. « **Ce sont nos abeilles régionales, très résistantes dans le Boulonnais à cause du climat, mais en voie de raréfaction avec l'importation de races étrangères** », explique-t-il.

Or, ces insectes venus d'ailleurs ne s'adaptent pas toujours aux conditions locales. Ainsi la reine abeille italienne. Originnaire des montagnes, elle pond normalement pendant une courte période. Dans nos contrées, où les variations climatiques sont moins marquées, elle pond bien plus longtemps et, finalement, trop. Alors, pour assurer la pureté de la race, l'apiculteur procède à l'insemination instrumentale de toutes ses reines.

E. DE V.

Le Festival des Excellences, place Ribour à Lille, présente 25 producteurs régionaux de bières, fromages et autres spécialités de bouche. Jusqu'au dimanche 12 mai inclus. Animations quotidiennes.