



## **Des pratiques apicoles dans le Béarn, le Pays Basque, au pied des Pyrénées.**

vendredi 7 décembre 2018, par [Gérald Champion](#)

**En balade sur la côte basque française et dans le Béarn-des-Gaves, ma découverte est passée particulièrement par celle des produits du terroir. C'est avec plaisir, que je partage avec vous la richesse de ces quelques rencontres avec des apiculteurs locaux.**

Au cœur du Bayonne historique, le long du quai des Corsaires, par un bel après-midi ensoleillé, je vais découvrir la « Boutik'Expo » ouverte en 2005. Dès la devanture une douzaine de miels est proposée à la dégustation sur une grande table, avec pour chacun une fiche descriptive fort intéressante. Ma préférence va au miel de bruyère et celui de montagne des Pyrénées.

J'entre. La visite de la boutique-musée est libre et permet la dégustation de nombreux produits maison. Je commence à échanger avec un jeune homme avenant qui me raconte l'histoire de sa famille et de la création des recettes. Jacques Salles découvre l'apiculture à l'âge de 14 ans et gagne à 20 ans plusieurs concours, notamment pour son produit Apinergie, un mélange de miel, de pollen et de gelée royale. La marque de Loreztia (« douceur de fleurs » en basque) est créée en 1993 : miels, confitures sucrées, salées et autres douceurs.

L'épouse de Jacques, Maryse, a réalisé l'exposition : des affiches sur la vie de l'abeille (Erlea), mais aussi celles sur l'homme et l'abeille en Pays basque au fil des siècles.

Je découvre les croyances et traditions locales. Le musée conserve aussi du matériel : des ruches traditionnelles en terre, le Kofoin, une machine à filer la cire etc. Et il n'est pas interdit de toucher et de sentir.

Je finis ma visite par la dégustation d'un miel en rayon ! Il est situé au fond à côté d'un coin d'éveil pour les enfants, la boutique-musée est chaleureuse et accueillante.

Par un jour pluvieux, courses au marché de Salies-de-Béarn. Au détour d'un étal je découvre celui de M. Lucien Etchégoÿhen, apiculteur à Sarrance qui a repris le métier de son père en pluriactif vers 1971. Il a deux ruchers avec environ 40 ruches aujourd'hui (le double il y a encore quelques années). En plus du miel, il propose cire, propolis et encaustique. Chacun vient et ne manque pas de revenir converser avec un homme érudit et touchant, un passionné de l'abeille qui sait transmettre à son tour, notamment à son petit-fils.



Le Kofoin avec l'aimable autorisation de Loreztia

Un autre jour, sous un soleil de plomb, je pars à la rencontre de Laurent Bigot, apiculteur Bio (AB) à Salies-de-Béarn même. Il possède une centaine de ruches avec des abeilles jaunes (*Ligustica*), réparties sur deux ruchers. Une vingtaine est consacrée à la production de gelée royale (GPGR), de fin avril à fin juillet : une activité qu'il me raconte, étape par étape, bien volontiers.

J'y fais aussi la dégustation d'un succulent miel de printemps liquide et doux (acacias, saule, ronce...).

Laurent est aussi enseignant au lycée agricole de Saint-Pée-sur-Nivelle pour une formation d'éco-apiculteur.

Je quitte ce secteur pour les Hautes-Pyrénées, où je déguste un miel de montagne produit à Lourdes par Valérie Pinto. Je l'ai trouvé à « La Cave de Mélusine », boutique de Yann Quechou. Isa, son épouse, a tout autant répondu chaleureusement à mes questions.

Voici un aperçu de belles rencontres avec quelques amis de l'abeille. Dommage qu'une incompatibilité d'horaire, entre car et train, m'ait empêché de continuer mon circuit jusqu'à Argagnon, près de Pau, et plus loin. Ce sera pour une autre fois.

Juillet 2018



Laurent Bigot



avec l'aimable autorisation de Laurent Bigot

Rucher Laurent Bigot



Gérald Champion