

LE MIEL DE BOURDAINE



Très apprécié mais produit en quantité limitée en zone de moyenne montagne, le miel de bourdaine demeure trop méconnu, malgré toutes ses qualités. C'est un miel d'une grande qualité florale qui se caractérise par un pH proche de la neutralité (6-7) tandis que le pH moyen des miels se situe entre 3,5 et 4,5.

Lieu de récolte du miel de bourdaine

Aquitaine et Massif central

Date de Floraison

Fin mai-début juillet.

Très échelonnée, elle peut se prolonger jusqu'en septembre de manière résiduelle.

Volume et période de récolte du miel de bourdaine

Courant juillet. Plutôt régulière.

Couleur et teinte du miel de bourdaine

Miel de forêt assez ambré tirant sur le roux en fin de cristallisation.

Parfum et saveur du miel de bourdaine

Le miel de bourdaine exhale des effluves délicats et son goût se révèle fruité, balsamique et légèrement aromatisé. Il est très agréable en bouche.

Cristallisation du miel de bourdaine

Exceptionnellement lente avec une granulation équilibrée.

Conservation du miel de bourdaine

Excellente. En raison de sa faible acidité, le miel de bourdaine présente une fabrication réduite d'H.M.F. (indicateur de vieillissement), et une dégradation des enzymes sur la durée peu importante. Toutes ces caractéristiques font du miel de bourdaine un miel de longue conservation.

Vertus et bienfaits du miel de bourdaine

On attribue à ce miel des qualités purgatives comparables à celles de la plante, largement employée dans la pharmacopée traditionnelle. Il facilite la digestion et est recommandé en diététique, toujours en raison de sa faible acidité, pour les personnes qui souffrent de « brûlures d'estomac ».

Lorsque le pourcentage de nectar de bourdaine ne permet pas de donner au miel sa typicité, il entre dans la composition du miel toutes fleurs du terroir, qu'il enrichit de ses saveurs.

Il est aussi utilisé pour la production d'hydromel auquel il apporte un « bouquet boisé » intéressant.



La Bourdaine - ou Nerprun - est un arbrisseau à petites fleurs blanches de la famille des rhamnacées et à baies noires à maturité, mais toxiques. Il croît en forêt surtout en terres acides ou de tourbières, il est très attractif pour les abeilles. Les jeunes rameaux de bourdaine, très souples, étaient autrefois employés en vannerie, et en particulier dans la fabrication d'ossature de ruches. Dans le Nord-Ouest de la France, il y avait encore au XIXème siècle, des ruches en bourdaine.

Miel de bourdaine appellation « Montagne »

Le miel utilisé dans nos paniers est récolté en Corrèze par un apiculteur Poitevin qui a des ruches dans une région montagnaise au Nord de Tulle. Il est principalement composé de bourdaine, mais aussi de trèfle, ronce et châtaignier. Ce miel artisanal, bien que n'ayant pas l'appellation bio, est produit de façon entièrement naturelle sans antibiotiques sur des terres biologiques. La bourdaine lui donne un petit goût d'amande caramélisée très parfumé sans être trop fort.

