

GEMBOUX
SAUVENIÈRE

«L'hydromel a trop souvent été considéré comme la poubelle de l'apiculteur.»

Xavier RENNOTTE

500 000 €

C'est le chiffre d'affaires de la société cette année.

La société est implantée à Sauvenière (Gembloux)

ÉdA - 2182945362



Ils valorisent le nectar de la ruche

De la gelée royale

aux bonbons, des miels monofloraux à l'hydromel, la jeune société «Nectar & Co» proposent tous les produits de la ruche.

• Samuel HUSQUIN

Une abeille lui caresse gentiment le bout du doigt. «Elles ne sont pas du tout agressives. Et elles reconnaissent leur apiculteur.» Xavier Rennotte prend grand soin de ses colonies ailées. C'est le labeur des abeilles qui fait en effet tourner depuis cinq ans la société «Nectar & Co», implantée à Sauvenière. «Nous sommes tous apiculteurs dans l'équipe mais notre activité, c'est avant tout de la transformation», rappelle ce Fernelmontois de souche.

Par tonnes, les artisans travaillent des miels venus principalement du Sud de l'Europe (Italie, Grèce...). «Mais on est également fourni par une dizaine d'apiculteurs belges», complète Xavier Rennotte. «L'impact de la météo sur la production est important», explique le jeune homme. Mieux vaut donc assurer son approvisionnement en gardant un œil vers le Sud.

L'originalité et la force de «Nectar & Co», c'est la grande diversité de la gamme proposée. Pollen, gelée royale,



«Nectar & Co» a investi quelque 500 000 €, rien que dans les outils de production de l'hydromel.

ÉdA - 21829453641

pain d'épice... «Nous proposons tous les produits de la ruche et leurs dérivés.» Le cœur, c'est bien évidemment le miel. «Nous avons 13 types de miels monofloraux différents.» De l'acacia à l'eucalyptus en passant par la bergamote ou le citronnier.

Certains produits ont également des vertus thérapeutiques. «Des recherches sont toujours en cours mais certains pollens semblent être efficaces notamment pour traiter l'avancée de la sclérose en plaques», explique encore Xavier Rennotte.



«Les abeilles n'ont pas d'agressivité. Mais elles sentent aussi si vous êtes trop nerveux, trop tendus», a pu constater Xavier Rennotte.

ÉdA - 21829454181

VITE DIT

Cartographie du miel

Il y a 8 000 apiculteurs recensés en Belgique. «Mais il n'y en a que trois qui en sont devenus professionnels», situe Xavier Rennotte. «Seuls 30 % du miel consommé en Belgique est produit dans notre pays.»

Ça toume

Les produits de «Nectar & Co» sont distribués dans plus de 170 magasins à travers le pays. La société implantée à Sauvenière réalise, après cinq années d'existence, un chiffre d'affaires d'un demi-million d'euros. Plus d'infos sur leur site (tapez «Nectar and co» dans google).

Les artisans sauveniérois proposent aussi des petits bonbons avec la bonne surprise d'y retrouver du miel fondant à l'intérieur.

«On a également décidé de sortir une moutarde spéciale avec la collaboration de Fabienne Bister. Ce sera pour 2016 mais on a déjà trouvé le nom : Bee (abeille en anglais)... ster !»

Comme leurs protégées, les compères de «Nectar & Co» ne manquent pas de dynamisme. Les idées foisonnent, les projets se bousculent et la société ne cesse de bouger. Une véritable ruche. ■

L'hydromel en version mojito

Sous l'étiquette «Bee Wine», les artisans de «Nectar & Co» veulent rendre l'hydromel un peu plus sexy. Et ils n'hésitent pas à la proposer en version «mojito». Rafraîchissant.

«L'hydromel a trop souvent été considéré comme la poubelle de l'apiculteur.» Xavier Rennotte a le sens de la formule. Surtout quand il évoque sa grande passion : la production de l'un des breuvages les plus anciens au monde. «On se recentre sur les bases, le plus authentique. Notre Bee Wine (vin d'abeille), c'est de



Sous l'étiquette «Bee Wine», les artisans veulent «dépoussiérer» l'hydromel.

l'eau, du miel et de la levure.» Point barre.

La petite société «Nectar & Co» n'a pas hésité à investir 50 000 € pour acquérir les bons outils et machines pour la production de l'hydromel. «J'ai une centaine d'hydromels dans ma cave. Partout où je voyage, j'en recherche et j'en ramène. Mais faut avouer qu'il y en a peu qui sont vraiment bons. Parce qu'on ne peut pas faire de l'hydromel avec n'importe quel miel. Nous, on a fait quelques tests mais on a opté pour le miel de fleurs d'oranger. C'est celui qui proposera le meilleur goût.»

Et pour redonner un coup de jeune à cette boisson ancestrale, Xavier Rennotte fait découvrir une version «mojito». «Avec du citron vert, une feuille de menthe, bien frais... C'est délicieux.» On confirme. ■ S.Hq.



ÉdA - SHq - 21829454642



ÉdA - 2182945353

Les «transformeurs» proposent treize sortes de miels monofloraux différents.