

Près de Cholet. Bee's dream, du miel en direct de la ruche en un coup de pouce

Vainqueur du Trophée de l'innovation 2021 du Courrier de l'Ouest, la petite entreprise chemilloise propose de consommer le miel à la sortie de la ruche en un éclair.



Chemillé, le 7 octobre 2021. Julien Mouraud et Charles-Olivier Oudin, les deux associés aux commandes de Bee's dream. | CO - LAURENT COMBET

Le Courrier de l'Ouest Alexandre BLAISE Publié le 09/12/2021 à 13h00

Abonnez-vous

- ÉCOUTER LIRE PLUS TARD NEWSLETTER LA MATINALE PARTAGEZ

Elles volent, virevoltent, s'agitent autour de lui, mais il est loin de s'en inquiéter. Au contraire. Au milieu des abeilles, Charles-Olivier Oudin reste imperturbable. Comment pourrait-il en être autrement ? Depuis deux ans, ce quinquagénaire a fait de ces insectes ailés de vrais collègues de travail. Avec son associé (1), Julien Mouraud, ingénieur de 30 ans, il est aux commandes de Bee's dream (2), une petite entreprise basée à Chemillé, entre Cholet et Angers. Une petite entreprise qui a relevé le défi de passer le miel de la ruche à la tartine en un éclair, une pression. Comment ? En deux temps. D'abord grâce à un système de doses individuelles en forme d'alvéoles glissées dans les ruches. Ensuite grâce à un accessoire permettant de presser et de récupérer le miel. Un accessoire maison breveté.



« À l'image des grands vins, le miel est un produit qui raconte une histoire »

L'idée est toute bête. Et c'est bien ce que souhaitent les deux hommes, qui ont multiplié les essais. « Nous voulions aller au plus simple du plus simple,

sans mécanisme », défend Julien Mouraud, qui rappelle l'objectif final : « Faciliter la consommation de miel en brèche. » Ah, le miel en brèche... Un produit non-transformé, brut, aussi appelé miel en rayon. Un miel haut de gamme dont le « hic » est la cire d'abeille, qui vient cloisonner les alvéoles. « Le miel avec la cire, cela marche très bien historiquement au Moyen-Orient ou au Maghreb. Mais en Europe, on aime peu cet effet chewing-gum », explique l'ingénieur. C'est là qu'intervient le presseur, brisant et contenant l'opercule de cire et laissant échapper le seul miel.



Le presseur est une invention extrêmement simple et facile d'utilisation, c'est bien ce que souhaitent Julien Mouraud et Charles-Olivier Oudin. | CO - LAURENT COMBET

« Comme les gens ont redécouvert le café avec les dosettes », Bee's dream veut montrer une autre facette du miel, « complémentaire des miels en pots », commente Charles-Olivier Oudin. « À l'image des grands vins, des grands fromages, le miel est un produit qui raconte une histoire », expose Julien Mouraud. Voilà pourquoi l'entreprise vise les apiculteurs professionnels à même de promouvoir tel ou tel miel, différent selon les terroirs. « C'est un produit qu'ils peuvent vendre plus cher avec moins de travail. » Les apiculteurs amateurs font aussi partie de la clientèle. Pour eux, c'est l'argument d'une récolte facile qui est mis en avant. Enfin, épiceries fines, hôtels et restaurants ne sont pas oubliés. Cette fois, c'est l'unicité qui prime.

« On a plein de projets dans les cartons »

En attendant que l'activité décolle, Bee's dream vend du miel en brèche à son nom, en provenance de la Réunion ou du Togo. De quoi construire une image, se faire connaître. Un travail qui explique aussi l'obtention de la licence Maya l'abeille. « Mais notre ADN, c'est vraiment de travailler sur l'innovation », prévient Charles-Olivier Oudin. « On a plein de projets dans les cartons. »

Depuis mi-juillet 2021, la production des cadres et des mini-doses est lancée. Ces dernières sont réalisées avec du plastique recyclé et recyclable, par l'entreprise Microplast, à Périgny (Val-de-Marne). Mais il suffit de se balader dans les bureaux pour voir ici un presseur en acier et laiton -fait à Thiers (Puy-de-Dôme), la capitale de la coutellerie -, là un presseur « stop goutte ». Demain, les doses seront peut-être en verre (une montée en gamme pour plaire au Moyen-Orient) ou en cire d'abeille. L'IUT de Nantes planche d'ailleurs sur ce projet, qui rime avec écologie. « Ce jour-là, la boucle sera bouclée », sourit Julien Mouraud. Et les abeilles voleront toujours.

(1) Olivier Moreau, apiculteur et gérant du commerce Essentiel apiculteur, aux Ponts-de-Cé, est aussi associé.