

LE NECTAR DE LA RUCHE



Le miel exerce sur l'homme, depuis des millénaires, des liens presque magiques. En Espagne, des peintures rupestres retrouvées dans une grotte, datant de 10 000 ans avant J.C., montrent que dès le néolithique, on récoltait le miel en grimant aux arbres. Des traces de cire, découvertes sur des poteries en Anatolie, attesteraient de la pratique de l'apiculture dans la région il y a plus de neuf millénaires. Les poètes de l'Antiquité, grecque, égyptienne ou romaine louangeaient ce mets « divin », seul produit pour sucrer les aliments. Dans le Coran, on loue ses effets salutaires sur l'âme et sur le corps, alors que les savants chrétiens y voyaient un symbole de « la tendresse de Dieu » pour l'humanité.

Mais entre le déclin des colonies d'abeilles et la prolifération des contrefaçons, le miel est aujourd'hui confronté à de nouvelles menaces.

Pour produire 1g de miel, les abeilles doivent butiner des milliers de fleurs. Le miel est composé de 80% de sucres et 17% d'eau, mais les secrets du miel se trouvent dans les 3% restant. Ils contiennent plus de 200 substances complexes, acides aminés, minéraux et vitamines assimilables.

Outre ses propriétés diététiques et son pouvoir sucrant, le miel intéresse la médecine pour ses nombreuses vertus. Grâce à ses enzymes, d'après une étude néerlandaise, il s'avérerait un excellent antiseptique pour lutter contre les bactéries multirésistantes aux antibiotiques. Une vingtaine de centres hospitaliers en France ont recours au miel pour ses propriétés cicatrisantes.

Le miel est le résultat d'un dur labeur. Celui d'*Apis mellifera*, une des huit espèces d'abeilles existant sur Terre, qui a noué des liens avec l'homme pour devenir un insecte semi-domestique. Regroupés par colonies de plusieurs dizaines de milliers d'insectes autour d'une reine, la seule pondreuse, ils parcourent des

millions de kilomètres pendant l'été, butinant des millions de fleurs. Ils en prélèvent le nectar, ce jus sucré produit par les plantes.

De retour à la ruche, l'abri construit par l'apiculteur, les butineuses remettent leur précieux chargement à une abeille receveuse, régurgitant le nectar chargé des enzymes contenus dans la salive de chaque insecte. Le nectar sera stocké dans des alvéoles construites par les abeilles grâce à la cire qu'elles secrètent. Il va mûrir et s'épaissir et devenir le miel tant convoité.

L'apiculteur prélèvera une partie de ces provisions et en retour, il assurera la subsistance de la ruche, nourrissant les travailleuses avec un liquide sucré et les aidant à lutter contre certains parasites, comme l'acarien *Varroa destructor*.

Toutefois, cette collaboration entre l'homme et les abeilles peut varier d'un élevage à l'autre. L'étiquette sur le pot de miel indique comment les abeilles ont été élevées, car elles sont sensibles au stress et à la douleur. Le consommateur y trouve aussi des détails sur l'origine et le processus de fabrication du miel, pour faire le bon choix.

Le nectar des abeilles est sujet à de multiples fraudes et abus. La France fait partie des plus importants consommateurs de miel européen, derrière l'Allemagne, la Suisse et le Royaume-Uni. L'apiculture hexagonale ne peut pas répondre à la demande nationale. On fait appel à l'Espagne, la Chine, la Roumanie et l'Ukraine. Sur 1200 miels d'importation, plus de 30% font l'objet de fraude comme l'adultération (ajout de sirop industriel pour gonfler la production). Certains ne prennent pas le temps de retirer délicatement les abeilles des alvéoles lors de la récolte, provoquant la mort d'une partie de la colonie.

Le consommateur doit traquer les informations sur les étiquettes. Pour le miel d'origine France, un nombre de labels existent.

Les mentions d'IGP (Indicateur géographique protégé) comme le miel de Provence et d'Alsace, d'AOP (miel de Corse, de sapin des Vosges) ou encore label rouge (miel de sapin d'Alsace, de lavande de Provence) sont un bon indicateur de qualité.

Quant aux miels d'importation, ceux issus de l'apiculture européenne sont mieux encadrés. Le label AB (agriculture biologique) offre une garantie de qualité. Les abeilles ne reçoivent pas de traitements antibiotiques et ne sont pas gavées de nectar de synthèse. La reine n'est ni inséminée artificiellement ni mutilée.

Les trésors de la ruche sont aujourd'hui menacés ainsi que les apiculteurs qui tirent la sonnette d'alarme.

Mireille WENDLING.