

Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 68 (1971)
Heft: 12

Rubrik: Le jardin de l'abeille

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 24.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

matériel apicole afin de ne rien omettre dans la commande qu'il transmettra à son fournisseur avant l'arrivée du printemps. Durant les longues soirées d'hiver, l'apiculteur désireux d'en savoir toujours d'avance, consultera la documentation qu'il aura demandée au bibliothécaire de la SAR. Ces livres sont prêtés gratuitement.

Tiré de l'Abeille de France,
par G. Fragnière



LE JARDIN DE L'ABEILLE

LE MIEL

ce qu'il contient — ses propriétés — ses vertus

Le miel et ses propriétés

par M. Jean-Claude Bosset, chimiste-bactériologue,
La Tour-de-Peilz

Introduction

Le but de ce petit exposé est de vous montrer que vous détenez non pas un produit commercial quelconque qui s'utilise dans l'alimentation, mais bien au contraire un produit naturel d'une valeur exceptionnelle et irremplaçable, sur lequel nous devons tous, les uns et les autres, attirer l'attention du grand public.

Lorsque la grande masse des consommateurs aura compris les multiples avantages qu'elle peut retirer de la consommation du miel, elle n'hésitera plus à payer quelque chose de plus pour avoir du bon miel suisse. Mais il faut, et c'est là notre tâche à tous, que nous soyons à même de faire constater au public qu'entre une confiture stérilisée, ou des mélasses fabriquées à partir de déchets de la fabrication du sucre, et le miel naturel, il y a un abîme au point de vue valeur alimentaire, diététique et thérapeutique.

Le miel dans l'Antiquité à nos jours

Déjà les grands médecins de l'Antiquité, tels que Hippocrate, Galien et Hérodote, par exemple, recommandaient le miel non seulement comme un aliment quotidien de toute première valeur, mais encore ils préconisaient son utilisation sur une large échelle

comme agent thérapeutique, car le miel procure toujours de grands succès à tous ceux qui l'emploient.

Théophraste Paracelse de Hohenheim, l'un des médecins et savants les plus remarquables de la fin du Moyen Age, a déclaré dans un de ces moments où le génie paraît doué d'intuition prophétique, la phrase suivante :

« Nos aliments doivent être des remèdes et nos remèdes des aliments. »

Ce postulat, s'il frappe par son originalité et son exactitude, n'a pas toujours retenu l'attention qu'il aurait méritée.

Mais aujourd'hui, on se rend compte toujours davantage en médecine qu'il ne suffit pas de maîtriser une infection par la pénicilline ou d'autres agents anti-infectieux, mais qu'il faut **surtout et avant tout** s'attacher à renforcer et à consolider la résistance du terrain, c'est-à-dire de l'organisme tout entier, en le mettant dans les meilleures conditions possibles pour lutter victorieusement contre l'agression ou l'infection dont il est l'objet.

Et c'est à ce sujet que je voudrais vous parler des propriétés thérapeutiques du miel, qui ne sont pas toujours connues et utilisées comme elles devraient l'être.

Le miel et sa composition

Comme vous le savez, le miel est produit par les abeilles à partir du nectar contenu dans les fleurs. Il a une composition variable suivant les pays, les climats et la flore. Le nectar contient surtout du saccharose, mais ce sucre est transformé par l'abeille grâce à son appareil digestif et à ses ferments, notamment dans le jabot, en glucose et en lévulose. Plusieurs des constituants essentiels du miel se retrouvent d'une manière constante et on peut en donner une analyse moyenne assez précise :

glucose	34	%	sels minéraux	0,40 à 1	%
lévulose	36	%	acide formique	0,19	%
saccharose	6	%	ferments	0,25	%
gomme de dextrine	0,17	%	eau	17	%
protéines	0,50	%			

En plus des sucres qui en forment les principaux composants, le miel contient des **protéines** qu'il est d'ailleurs assez difficile de doser, mais qui sont apportées par le pollen des fleurs et qui représentent environ 0,50 à 1 %. Ce pollen est pour l'abeille l'élément « plastique » qui sera utilisé pour la croissance des larves et pour la régénération des tissus du corps de l'abeille.

Regardons la composition extrêmement intéressante des **ferments** ou **enzymes** contenus dans le miel. Ils sont au nombre de quatre, soit :

l'invertase, la diastase, l'inulase, la catalase.

Permettez-moi d'insister sur l'importance toute spéciale de ces ferments qui ne se trouvent que dans les produits biologiques, c'est-à-dire dans les produits sécrétés par des organismes vivants. C'est grâce à la présence de ces ferments qui prennent part à l'assimilation des différents sucres du miel, que cet aliment-médicament est si bien toléré et si facilement digéré.

Un médecin spécialiste français écrivait à ce sujet :

« Cet apport de ferments contenus dans le miel est d'un grand secours pour l'organisme, qui reçoit parfois un excès de produits sucrés qui provoquent des fermentations intestinales, avec production d'acides gras en quantités exagérées, d'où troubles secondaires de la nutrition. Or, les sucres du miel sont dans les meilleures conditions pour être convenablement résorbés. »

Dr J. Laborde.

Les sucres du miel

L'analyse chimique du miel nous montre clairement que celui-ci contient une très petite partie de saccharose, soit en moyenne 6 %, alors qu'il contient 70 % de sucres invertis, c'est-à-dire déjà transformés et modifiés par les ferments dont nous venons de parler, ce qui explique pourquoi le miel est plus digestible que le sucre ordinaire. En effet, ces sucres du miel sont prêts à être assimilés et ne nécessiteront de l'appareil digestif qu'un travail extrêmement réduit.

Et pourtant, vous entendrez dire autour de vous : « Je sais fort bien que le miel est un aliment remarquable, j'en prendrais plus souvent, mais je ne le supporte pas, il est trop lourd ». Je vous demanderai de bien vouloir insister, auprès de vos interlocuteurs, lorsqu'on vous fera cette réponse, sur le fait que la presque totalité des sucres du miel sont des sucres transformés, prêts à être assimilés sans aucun effort. Ce que certains trouvent lourd, ce n'est pas le miel, mais bien des quantités parfois étonnantes de beurre et de pain qu'ils consomment en même temps. A ce point de vue, je suis d'accord. Pour des estomacs délicats, le mélange de beurre, de miel et de pain est difficile à digérer, mais la faute n'en revient pas au miel et c'est pourquoi je vous recommande de dire à vos interlocuteurs : « Mangez du miel à la cuiller, sans rien d'autre avec, et si vous le trouvez trop doux, buvez une tasse de thé non sucré après l'avoir consommé ».

Le miel contient, comme nous l'avons vu, 70 % de sucres invertis, soit transformés, dont 36 % de lévulose et 34 % de dextrose. Sans vouloir entrer le moins du monde dans des considérations sur la structure chimique de ces différents sucres, disons que le **lévulose est un sucre qui, en médecine, est à l'ordre du jour du fait de ses propriétés thérapeutiques absolument remarquables.** Mais je

crois que le lévulose ne se vendra jamais sur une très large échelle du fait de son prix prohibitif. Ainsi, un concentré de lévulose se vend en pharmacie à raison d'environ 36 fr. le kilo et ce médicament, qui contient 82 % de lévulose pur, n'a certes pas le goût délicatement parfumé du miel, alors que 1 kilo de miel, qui contient 36 % de lévulose ou même plus, se vend 7 fr. le kilo (10.50 actuellement). Je laisse le soin au lecteur d'établir lui-même la comparaison qui s'impose.

L'autre sucre contenu dans le miel, à raison de 34 %, est le dextrose. Nous savons que le dextrose, dénommé parfois sucre de raisin, est un sucre d'une très haute valeur, assimilable sans aucun travail préalable du tube digestif. C'est la raison pour laquelle on peut, en médecine, injecter directement dans les veines du lévulose et du dextrose, qui sont utilisés immédiatement par l'organisme, **alors que tel n'est pas le cas avec le sucre blanc ou saccharose**, qui doit subir toute une série de transformations et de modifications préalables.

Et maintenant, regardons quelles sont les principales indications du miel en médecine.

Dans les maladies du foie

Chaque fois que le foie est engorgé ou congestionné, on ne peut assez dire tout le bien qu'on retire en buvant, le matin à jeun, une demi-heure avant son déjeuner, une bonne cuillerée à soupe de miel dissout dans un verre d'eau chaude, à laquelle on a ajouté le jus d'un demi-citron. N'oublions pas que le miel est un puissant antitoxique naturel qui contrebalance et supprime les effets nocifs d'une foule d'éléments qui se trouvent fixés dans le foie, véritable filtre de l'organisme. Or, les médecins, d'une manière générale, ont insisté ces temps derniers, avec beaucoup de raison, sur le fait que la fonction anti-toxique du foie est liée à la richesse d'hydrates de carbones ou sucres qu'il contient.

Il faut encore insister sur le fait que le miel, grâce au lévulose et au dextrose qu'il contient, n'élève que faiblement le taux du sucre sanguin, d'où suppression des troubles secondaires qui se produisent lorsqu'on ingère de fortes quantités de sucre blanc.

Dans les maladies du cœur et des vaisseaux sanguins

Un médecin français, le Dr Baisset, a prouvé que les sucres du miel sont des éléments indispensables à la contraction du muscle cardiaque. Le miel est donc ici un élément thérapeutique d'une valeur exceptionnelle. On n'insistera jamais assez sur le fait que le miel est par excellence l'aliment d'épargne du cœur fatigué ou surmené, en augmentant le débit des vaisseaux coronaires, c'est-à-dire des vaisseaux du cœur.

Il est intéressant de noter ici en passant que le miel est fort bien toléré par les patients diabétiques, qui ne peuvent supporter le sucre blanc.

Je voudrais encore signaler, puisque nous parlons de l'action thérapeutique du miel dans les maladies du cœur, qu'un grand laboratoire pharmaceutique allemand met en vente une solution de miel spécialement préparé, qui s'injecte dans les veines avec le plus grand succès, chaque fois qu'il faut aller vite et fort pour soutenir le cœur. De tels produits sont évidemment d'un coût élevé et ne s'utilisent que lorsque le médecin le juge nécessaire.

Mais permettez-moi, apiculteurs romands, d'insister auprès de vous pour que vous recommandiez à tous vos amis et connaissances dont l'état du cœur laisse à désirer, d'utiliser régulièrement du miel, l'aliment irremplaçable du muscle cardiaque. Je conseille de faire prendre une cuillerée à café bien pleine, avant ou après chaque repas.

Dans les ulcères de l'estomac et du duodénum

Un grand nombre de spécialistes utilisent avec le plus grand profit le miel chaque fois qu'il faut donner aux ulcéreux un aliment de haute valeur calorique sous un petit volume et qui permette, chose très importante, de cicatriser ces plaies internes en faisant office de pansement protecteur. En effet, le miel supprime l'excès d'acidité de l'estomac, qui est le plus souvent l'élément principal qui permettra l'attaque de la paroi de l'intestin ou de l'estomac.

Un spécialiste russe, le Dr Levenson, de Moscou, a donné à 29 malades de 30 à 50 ans, atteints d'ulcères de l'estomac ou du duodénum, une forte quantité de miel, environ 500 grammes par jour, sans changer quoi que ce soit d'autre à leur régime ou à leur travail. Cette quantité de miel était répartie sur 24 heures. Les résultats de cette intéressante étude médicale ont montré que la quasi totalité des ulcères était déjà améliorée 4 à 5 jours plus tard. Après 10 jours d'un tel traitement, 20 malades n'accusaient plus de douleurs et chez les 9 autres, les douleurs étaient très nettement diminuées. Un examen radiographique de contrôle confirma que sur 19 de ces malades, 7 n'avaient plus d'ulcère et que dans les 6 autres cas, ils avaient beaucoup diminué de volume.

Dans les maladies de l'intestin

Ici encore, rappelez-vous qu'avec le miel vous avez sous la main un remède de toute première qualité. Il agit de façon très heureuse et efficace sur la flore microbienne de l'intestin, laquelle est indispensable au maintien d'une bonne santé, en lui apportant tous les éléments dont elle a besoin pour vivre et se développer. Je me permets de vous rappeler que l'usage abusif de certains

médicaments provoque parfois des troubles très graves (anémie importante, perte de poids, grande fatigue générale) et l'usage du miel est ici très précieux chaque fois qu'il faut stimuler les fonctions de la flore microbienne de notre intestin, laquelle fabrique, ou plus exactement synthétise, différentes vitamines à partir des aliments que nous ingérons.

Dans les maladies du sang

Je viens de parler d'anémie, c'est-à-dire des troubles qui se produisent dans le sang lorsqu'il ne contient pas tous les éléments qui lui sont indispensables pour former les globules rouges et de l'hémoglobine. Pour traiter les anémies et autres maladies du sang, on emploie souvent avec le plus grand succès des vitamines et des sels minéraux. **Or, savez-vous que le miel contient des vitamines et des sels minéraux en quantité suffisante et parfois importante ?**

De nombreuses analyses chimiques effectuées un peu partout ont montré de façon indiscutable que le miel apporte à l'organisme de très nombreuses vitamines et des sels minéraux tels que le calcium, du phosphore, du magnésium, de la silice, du fer et du cuivre et tout spécialement des sels de chaux et de phosphore, qui sont contenus dans le nectar des fleurs.

A cet égard aussi, le miel est incomparablement supérieur au sucre. Voici l'opinion d'un médecin à ce sujet :

« Les matières minérales sont en quantités suffisantes dans le miel pour remédier, grâce à des sels très assimilables, à l'insuffisance du phosphore et du fer dans la ration alimentaire. La déficience du fer dans le régime lacté, par exemple, et la déminéralisation en général, peut être combattue par le miel. Les miels de bruyère et de sarrasin, très riches en sels minéraux, sont alors plus indiqués. Ils sont susceptibles de fournir à l'organisme, à la période du jeune âge, une part d'un apport indiscutable et considérable. »

Dr J. Laborde.

Et maintenant parlons des particularités du miel en thérapeutique externe du fait de ses propriétés antibactériennes, antiseptiques et cicatrisantes.

Le miel utilisé par voie externe

Il a paru à ce sujet, dans les périodiques médicaux, toute une série d'articles qui valent vraiment la peine qu'on s'y arrête, car ils sont pleins d'intérêt.

En 1934, un médecin allemand, le Dr Zaiss, a publié dans un périodique médical de son pays de très nombreuses observations qu'il avait eu l'occasion de faire sur des centaines de patients qui

étaient porteurs de plaies infectées, de brûlures ou encore de plaies dues à des accidents.

Ce médecin a expérimenté avec un remarquable succès l'action du miel dans les affections de la peau.

« Le traitement des plaies, écrit-il, a deux objectifs : d'une part tuer les germes ou enrayer leur développement, d'autre part et surtout, susciter et accroître la force de résistance, de défense, de reconstruction et de guérison des tissus vivants au lieu de l'entraver. »

C'est pourquoi le Dr Zaiss considère que les composants du miel sont les agents de cette double action. Ce médecin se contenta d'appliquer sur de grosses plaies du miel très pur, pour voir très rapidement l'élément douleur disparaître et la plaie se cicatriser en un temps extrêmement court. Lorsqu'il s'agissait de faire un pansement, ce médecin appliquait une bonne couche de miel sur une compresse stérile et recouvrait ce pansement d'une bande de gaze. Un tel pansement était changé une fois par jour, jusqu'à complète fermeture de la plaie.

Voici, à titre d'exemple, un cas intéressant qui illustre bien l'action thérapeutique du miel et qui a été publié par le Dr Zaiss :

« Une cycliste, légèrement habillée, tomba en été de son vélo, sur une route fraîchement goudronnée. Sous la violence du choc, elle est sérieusement blessée aux mains, aux bras et au visage, à tel point que des particules de goudron de la route entrèrent très profondément dans les chairs. Elle est soignée exclusivement par des applications externes de miel. Les blessures sont immédiatement recouvertes de compresses et de bandes de gaze. Une demi-heure plus tard, cette patiente peut déjà reprendre la route. Le jour suivant, les plaies se sont d'elles-mêmes très bien nettoyées, aucune trace de suppuration n'est visible. Deux jours après, les lésions les plus graves sont cicatrisées. »

C'est au professeur Gozenbach et au Dr Hoffmann, de l'Institut d'hygiène et de bactériologie de l'Ecole polytechnique de Zurich, que l'on doit encore de très belles études sur l'action thérapeutique du miel en usage externe.

Ces deux spécialistes ont fait part de leurs recherches dans le « Journal suisse de médecine » et voici ce qu'ils écrivent :

- a) par sa teneur très élevée en sucre, le miel appliqué sur une blessure provoque un appel de lymphe (effet de la pression osmotique du miel). Cette lymphe venue des profondeurs des tissus vers la surface de la blessure entraîne les impuretés et les bactéries infectieuses ;
- b) le miel assure un effet désinfectant grâce à l'acide formique qu'il contient et à d'autres substances telles que l'huile éthérique et balsamique.

Conclusion

Nous savons qu'en Suisse la production du miel est plus que suffisante pour pourvoir aux besoins des consommateurs. Aussi serait-il judicieux de mettre une barrière à l'introduction de miels étrangers ou coloniaux, dont l'analyse montre qu'ils ne sont pas toujours d'une pureté et d'une propreté remarquables et qui, du fait même de leur origine, sont souvent assez mal supportés tant par l'abeille à laquelle on le donne en nourrissement, que par l'homme chez lequel il détermine souvent des troubles digestifs importants.

De plus, il est nécessaire que tous les apiculteurs suisses s'attachent à une présentation **impeccable et uniforme** de leur produit, qui devrait porter l'appellation **miel contrôlé** afin d'en faciliter l'écoulement sur le marché.

(à suivre)

LA PRÉSENTATION DE NOTRE MIEL

Bon nombre d'apiculteurs en lisant ce titre diront : Le sujet n'est plus de saison ; en novembre, décembre, la petite récolte de 1971 est logée et vendue depuis longtemps déjà. C'est grêle après vendange, cela ne nous intéresse plus !

Si le sujet n'est plus de saison, il reste néanmoins un problème qui ne doit pas échapper à l'attention des apiculteurs. Aux années de maigre récolte succéderont des années fastes et le plaisir de posséder des pyramides de boîtes, de bocaux ou de bidons de miel, sera atténué par la lenteur, voire parfois par l'impossibilité de l'écoulement de ce précieux produit.

Dans le domaine des ventes, une évolution s'est aussi produite, évolution que nous ne pouvons pas ignorer. L'acheteur a des exigences accrues et celui qui vend, ne peut plus les ignorer. La clientèle apprécie la belle présentation du produit. Elle désire voir la marchandise et donnera sans aucun doute la préférence à celle logée dans des emballages transparents. Pour notre miel, rien dans ce domaine ne doit être négligé et l'industrie met largement à disposition des apiculteurs des emballages sous forme de belles et élégantes boîtes en matière plastique ou de bocaux permettant à la clientèle de distinguer la couleur, la pureté du produit puis de faire son choix.

Notre miel, aliment noble, mérite mieux que d'être placé dans n'importe quel récipient bon marché. Même sur la table familiale de l'apiculteur, il doit se présenter dans sa naturelle beauté. Merveilleux coup d'œil mettant en appétit petits et grands, qu'une

belle boîte légère et élégante ou qu'un bocal plus massif remplis de miel de couleur ou de consistance différentes.

L'utilisation de récipients transparents aura aussi pour effet d'inviter l'apiculteur à ne présenter qu'un miel impeccable. Les impuretés, le manque de maturité se décelant plus facilement obligeront l'apiculteur à vouer plus de soins au traitement de son miel. On sait aussi que la mousse ou matière blanchâtre se trouvant à la surface du miel cristallisé, provient en grande partie de bulles d'air en suspension dans le miel liquide, faisant surface avant la cristallisation. On évite dans une notable mesure l'accumulation de ces bulles d'air, en utilisant un local chauffé pour l'extraction et la mise en boîtes ou en bocaux, en réduisant le plus possible la distance entre le robinet du maturateur et le récipient, le miel coulant contre la paroi de ce dernier. Dans de grandes exploitations, on utilise aussi une toile de nylon appliquée à la surface du maturateur et qui recueille impuretés et bulles d'air plus légères que le miel.

Bien récolté à maturité et bien présenté, notre excellent miel indigène trouvera toujours davantage d'amateurs mais il faut absolument éviter des déceptions à ces derniers. Les extractions prématurées sont encore malheureusement trop courantes. La différence assez considérable de prix comparée à certains miels étrangers est indiscutablement, pour la production suisse, une obligation d'être à la hauteur des circonstances et de ne mettre sur le marché qu'un produit impeccable, en possession de toutes les valeurs prodiguées par la nature.

Comme déjà dit, la clientèle est exigeante et, actuellement, la préférence est donnée au miel crème facile à tartiner et plus pratique que le miel liquide qui colle aux doigts. Plus n'est besoin de chercher à maintenir la liquidité de notre miel par des procédés lui substituant, quoi qu'on en dise, une bonne part de sa valeur.

Dans nos boîtes coniques en matière plastique très pratiques pour le stockage, légères mais solides ou dans nos beaux bocaux donnant l'impression de contenir un produit de valeur, notre miel occupe une place méritée. Cristallisé, on peut obtenir dans ces emballages, la consistance de miel crème actuellement en vogue, par un très léger mais inoffensif réchauffement.

Notre miel, don de la nature, labeur de nos infatigables abeilles et aussi soins et vigilance de l'apiculteur, doit être bien habillé pour retenir l'attention de l'acheteur. Et il sera plaisant en le montrant tel qu'il est au travers d'une belle matière plastique ou d'un beau verre.

La présentation de notre miel, c'est aussi la parole de l'apiculteur. Par ses connaissances en la matière, il peut aider à l'écoule-

ment de son miel. Trop nombreux sont encore ceux qui dans le public ignorent la réelle valeur du miel.

Il y a donc en ce début d'hiver possibilité de rester, tout au moins par la pensée, en contact avec nos amies maintenant au repos, en causant de leur infatigable labeur et du merveilleux produit qu'elles mettent à notre disposition.

G. Matthey.

MIELLÉE DE CHOUX (aleurodes)

En complément de l'intéressant article de M. Maquelin, nous nous permettons d'apporter quelques observations. Le Vully portait d'assez importantes cultures de choux de Bruxelles que les bas prix pratiqués dans le commerce ont fait peu à peu disparaître. Comme les cultures intensives sont beaucoup plus attaquées par les parasites, l'aleurode pullulait et l'on pouvait voir par les beaux jours d'automne des myriades de petits papillons blancs flotter dans l'air car chaque pente en abritait un véritable essaim. La larve de l'aleurode sécrétait un miellat noir comme l'encre que les abeilles récoltaient sur la face inférieure des feuilles.

En 1959, certaines colonies en avaient tiré une partie de leurs provisions d'hiver. Maintenant encore, on peut remarquer, au début de l'automne, des milliers d'abeilles qui butinent sur les trognons de choux subsistant droit après la récolte.

*Paul Javet,
Lugnorre / Vully.*

TRIBUNE LIBRE

APICULTURE AUTOMNALE

Y a-t-il sucre et sucre ?

C'en est fait ! L'automne est revenu ! L'apiculteur a assuré des apports suffisants, voire abondants, de provisions à chaque colonie. Dans cette opération, la plus importante dans la conduite d'un rucher, les modes de faire divergent encore considérablement. Toutefois, l'aliment apporté est très semblable : le sirop préparé par le praticien a encore la primeur, avec quelques nuances dans le dosage des rapports sucre-eau, préférence pour la préparation à froid ou la cuisson.

Quelques-uns ont opté, depuis peu, pour le nourrissage au candi, plus cher, mais extrêmement pratique. L'achat de sirop offert dans le commerce évite certaines déconvenues !