Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 69 (1972)
Heft: 3

Artikel: La puissance curative du miel
Autor: Koch, E.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1067481

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: 09.12.2025

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

que la France pour une surface de 545 000 kilomètres carrés et une population de 51 millions d'habitants.

Il y a lieu d'ajouter également que les exploitations individuelles à caractère privé détiennent environ les 3/4 de l'effectif total. La vie de ce secteur dépend des institutions d'Etat qui leur fournissent tout le matériel, en échange d'une partie de la production. Cet échange de bons procédés, dont les rouages compliqués ne peuvent être exposés ici, fait que l'apiculteur propriétaire de ses 30 à 50 ruches vit mieux et fait envie à son voisin.

D. Triandafil
9, rue Théodore-Deck,
Paris (XVe)

Tiré de « Abeilles et Fleurs ».

LE JARDIN DE L'ABEILLE

LA PUISSANCE CURATIVE DU MIEL

par le *Prof. Dr méd. E. Koch,* Bad Neuheim (Allemagne),
traduit par *P. Zimmermann*

Malgré le très grand nombre d'analyses que l'on a faites du miel, de nos jours encore beaucoup de personnes se figurent qu'il n'est autre que de l'eau sucrée ou du sucre inverti parfumé. Il est bien difficile de lutter contre les vieux préjugés !

Plus on cherche à étudier le miel, plus on se rend compte que sa composition est des plus complexes. Une simple analyse chimique ne suffit pas à faire comprendre toute sa valeur, il faut observer, étudier *ses effets sur l'homme en bonne santé et sur le malade.*

Dans ce domaine la Suisse a été à l'avant-garde. En effet, c'est dans ses sanatoriums que pour la première fois des expériences ont été faites sur des enfants débiles ayant besoin de prendre des forces. Toutes prouvèrent que le miel, grâce à ses vertus, avait une action particulièrement puissante sur l'organisme de l'enfant. La preuve biologique était ainsi faite que le *miel est autre chose et plus qu'un simple sucre inverti.* Ce « plus » n'est pas à attribuer aux lipides (corps gras) ou aux protides (substances azotées dites protéiques) car elles s'y trouvent en quantités si minimes qu'elles ne sauraient entrer

en ligne de compte. Il existe donc dans le miel des *principes actifs* dus à des ferments et hormones, substances qui font sentir leurs effets à des taux extrêmement faibles.

Chacun sait que le miel renferme des ferments et personne ignore leur importance. Cependant, à eux seuls, ils ne sauraient expliquer les effets constatés. C'est pourquoi, la découverte faite en 1948 d'un catalyseur de nature hormonale dans le miel fut d'une grande portée scientifique. Les hormones sont des substances régulatrices fabriquées par les plantes et les animaux et qui président à l'équilibre des fonctions vitales [1]. Un corps sans hormones serait un peu comme un instrument de musique sans son. Les organes qui produisent les hormones sont des glandes spécialisées comme la thyroïde et les glandes génitales par exemple.

Ce nouvel élément *bio-catalyseur* a été depuis lors étudié dans les laboratoires. On s'est aperçu qu'il ne s'agissait pas d'un seul élément, mais de plusieurs substances stimulantes sur lesquelles on pourrait s'étendre longuement. Mon intention n'est pas de le faire ici, par contre je voudrais vous exposer l'essentiel de leur mode d'action sous une forme aussi simple que possible de façon à ce que chacun puisse comprendre de quoi il s'agit.

Les sucres ou hydrates de carbone possèdent une certaine quantité d'énergie qui s'exprime en calories, énergie qui provient des rayons du soleil et que la plante emmagasine sous cette forme. L'énergie des sucres contenus dans la nourriture sera transformée par l'organisme animal en chaleur et en travail (contraction musculaire). Le sucre, aliment essentiellement énergétique, est donc à notre corps ce que l'essence est à un moteur.

On serait donc tenté de croire qu'il suffit d'absorber davantage de sucre pour augmenter la capacité de travail de nos organes. C'est faux ! Lorsqu'on est à table ce n'est pas la quantité de nourriture qui se trouve dans les plats qui détermine ce que l'on peut digérer, mais l'appétit. Tout ce qui est absorbé en trop ne peut produire que des malaises. Il en est de même pour nos organes. Ce qui règle la quantité de sucre qu'un organe peut absorber ce n'est pas la quantité de sucre qui est mise à sa disposition, mais les besoins en sucre de l'organe lui-même. Un excès de sucre ne peut donc que lui être nuisible.

[1] Le terme « hormone » est tiré d'un mot grec qui veut dire : j'excite. En effet, les hormones ont pour rôle d'exciter une fonction. Chaque hormone agit sur certains tissus, sur certains organes qui lui sont électivement sensibles et met en jeu, au niveau de ces tissus ou organes, une certaine forme d'activité. Les quantités d'hormones susceptibles de déterminer un effet physiologique notable sont de l'ordre du millième de milligramme, rapportées au kg. d'animal. (Note du traducteur).

C'est là que *les substances catalytiques* contenues dans le miel vont entrer en jeu : *elles excitent les organes à absorber une plus grande quantité de sucre d'où augmentation de l'énergie produite.*

Ceci peut être prouvé par des expériences impressionnantes sur le cœur. Si l'on prélève le cœur d'une grenouille préalablement insensibilisée, celui-ci continue à battre, en dehors de l'organisme, pendant un certain temps. Si, au moment où les battements deviennent faibles on injecte dans les vaisseaux sanguins une solution de sucre raffiné, rien n'est changé. Par contre, si on remplace le sucre raffiné par une même quantité de miel on obtient alors un effet qui touche presque au miracle : le cœur reprend son activité pendant quelques secondes au cours desquelles le muscle cardiaque absorbe le miel. Les battements vont alors peu à peu en s'amplifiant et en peu de temps ses pulsations redeviennent normales. Il n'est même pas rare de constater que l'intensité des contractions est dix fois plus élevée qu'au début.

Ces faits saisissants semblent exagérés. Ils ne répondent cependant qu'à la réalité. Un film pourrait facilement le démontrer. Celui qui une fois dans sa vie a vu ce résultat presque incroyable reste un adepte convaincu, enthousiaste et fidèle du miel. Tous les résultats des travaux faits sur les animaux ont été confirmés, ces dernières années, par les succès obtenus lors du traitement au miel de personnes malades du cœur. *Le miel augmente donc la puissance du cœur sain et fortifie le cœur malade.*

L'heureuse influence sur l'estomac et l'intestin des substances contenues dans le miel est plus facile encore à démontrer. La médecine populaire a toujours considéré le miel comme un léger laxatif faisant disparaître la paresse intestinale. Ce n'est pas étonnant puisque l'on sait aujourd'hui qu'il renferme de la choline ou certains de ses dérivés qui ont une action marquée sur la contraction du muscle intestinal. De plus, le miel passe beaucoup plus rapidement et plus facilement dans le sang, à travers la paroi intestinale, que le sucre raffiné.

Il est plus difficile de prouver l'action favorable du miel sur le foie. Ce viscère est le siège de fonctions très complexes et indispensables au maintien de la vie. Si l'on procède à l'extirpation du foie, la mort survient après quelques heures déjà.

C'est dans le foie que sont mis en réserve, sous forme d'amidon animal ou glycogène, les sucres contenus dans les aliments et dont le corps n'a pas un emploi immédiat. Le corps possède donc dans le foie une réserve où il peut puiser selon ses besoins. Afin de se procurer l'énergie nécessaire il serait bien peu pratique de devoir manger du sucre avant chaque travail musculaire. Les expériences faites sur les animaux ont prouvé qu'après absorption de miel

il y avait dans le foie une plus grande quantité de glycogène qu'après absorption de la même quantité de sucre inverti. On a également pu constater l'heureuse influence du miel par l'amélioration de leur état général chez les personnes atteintes de maladies de foie, plus particulièrement dans les débuts d'inflammation (hépatite), d'hypertrophie et même de jaunisse ou ictère. Il résulte de certaines observations que les fonctions d'un foie malade peuvent être améliorées ce qui signifie que le miel a une action profonde sur l'assimilation par l'organisme des substances alimentaires.

Le foie joue également un rôle important dans *les cas d'empoisonnement,* les substances toxiques étant rendues inoffensives par leur combinaison, dans cet organe avec les dérivés des sucres. Depuis les temps les plus reculés on a toujours attribué au miel les vertus antitoxiques, ce qui a été pleinement confirmé par la science [1]. L'usage abusif de l'alcool peut également se rattacher aux intoxications. Le miel est un contre-poison efficace dans les cas d'ivresse et la « gueule de bois ».

Mais c'est particulièrement dans le diabète que nous pouvons mieux vérifier si la nouvelle théorie des substances catalytiques contenues dans le miel est réellement juste. Dans cette maladie, les organes ne sont plus en état de brûler les sucres parce que l'insuline secrétée par les ilôts de Langerhans du pancréas est insuffisante. Le taux du sucre circulant dans le sang (glycémie) augmente de plus en plus et finalement le seuil d'élimination est atteint et le sucre retenu par les reins passe dans l'urine qui en contient des quantités plus ou moins importantes (glycosurie). Le diabète est la preuve que l'utilisation des hydrates de carbone par les organes est sous la dépendance d'une substance responsable de l'action sur le métabolisme des sucres et dont l'absence provoque les troubles en cause sans qu'intervienne pour autant la quantité de sucre ingérée. Si l'on donne à un diabétique de l'insuline, le taux du sucre contenu dans le sang baisse parce qu'il peut être utilisé par les organes. Selon les résultats concordants à nombreuses expériences, on constate après absorption de miel que le taux du sucre contenu dans le sang baisse aussi bien chez la plupart des diabétiques que chez l'homme en bonne santé. Ce phénomène ne peut s'expliquer qu'en admettant la présence dans le miel de substances catalytiques permettant au corps d'assimiler plus facilement les sucres. Il serait cependant prématuré de vouloir donner sans discernement du miel à chaque diabétique. Mais il peut, sans hésiter, faire contrôler sa glycémie avant et après

[1] « La Revue du Praticien » dans son numéro du 1er septembre 1952, sous le titre : « L'intoxication par champignons » par Léon Binet, Michèle Leblanc et Georges Wellers, a publié sur l'intoxication par les champignons et ses remèdes une « invitation à la thérapeutique sucrée » avec usage du miel. (Note du traducteur.)

l'absorption de miel et s'en remettre, quant aux conclusions, à la décision du médecin traitant.

Il résulte de tout ceci que le *miel peut être considéré comme une solution saturée de sucre inverti facilement assimilable par l'organisme et qui contient, en adjonction, des substances bio-catalytiques dont le corps a besoin pour le métabolisme des sucres et leur transformation en énergie.* Si l'on détruisait ces substances, le miel, produit naturel de premier choix unique en son genre, ne serait plus alors qu'un simple sucre inverti.

Il est donc compréhensible que l'on puisse, grâce au miel, *augmenter le travail musculaire et l'endurance* comme l'ont prouvé des expériences minutieuses sur les animaux et sur les hommes. Les facultés intellectuelles sont également stimulées. Il supprime rapidement les états de fatigue et d'épuisement, il est également indiqué dans une convalescence consécutive à une grave maladie. Le miel est également estimé par les sportifs pour sa valeur énergétique qui leur permet de hautes performances. Il devrait être à la base de tout entraînement. Même pris en excès le miel n'entraîne aucun trouble puisqu'il renferme les substances catalytiques assurant une complète combustion des sucres. On assure que l'on peut impunément absorber, en dehors de sa nourriture quotidienne de 300 à 500 gr. de miel par jour. Ce ne serait pas le cas si, au lieu de miel, on absorbait une quantité équivalente de sucre raffiné.

Mais la puissance curative du miel n'est pas seulement limitée aux seules substances stimulantes qu'il renferme et qui interviennent dans le métabolisme des sucres. En effet, les résultats particulièrement encourageants obtenus par l'action du miel sur *l'organisme de l'enfant* nous prouvent que d'autres forces inconnues sommeillent encore en lui. Ainsi on a observé qu'une cure de miel (2 fois par jour une cuillerée à café de miel dans du lait chaud) activait la formation des globules rouges du sang. La résistance de l'enfant aux maladies infectieuses augmente également et après quelques semaines déjà il est plus fort, son teint est plus frais, son poids plus élevé. Le miel contribue donc à préserver des maladies. Toute mère de famille soucieuse de la santé de son enfant devrait lui donner, de préférence à toute autre sucrerie, du miel à volonté mais sans le forcer s'il refuse d'en prendre car, pour des raisons inconnues, il arrive que des enfants supportent mal certains miels. Dans ce cas, il faudra essayer une autre sorte, du miel de forêt par exemple à la place du miel de fleurs.

On sait aussi que le miel est très efficace dans les *états fébriles*, particulièrement dans les cas de refroidissement. Il a été prouvé que le miel est capable de lutter efficacement contre l'action des bactéries pathogènes. Il ne faut pas oublier que l'action inhibitrice

du miel est affaiblie, voire même totalement supprimée, par une trop grande chaleur. Le miel est également bon dans les cas de diphtérie.

Toutes les vertus du miel peuvent être résumées dans ces mots si justes de Th. Fontane : *« Le miel pur est une bonne médecine qui renferme toutes les vertus curatives de la Nature »*. Cependant, il ne serait pas logique pour cette raison d'enfermer le miel dans la pharmacie familiale et de ne l'en sortir qu'en cas de maladie. Il faut l'avoir à portée de main et en faire un *usage quotidien*. Le miel n'est pas qu'une simple gourmandise mais également un aliment de haute valeur. En effet, 100 gr. de miel ont la même valeur alimentaire que deux œufs de poule. Il serait préférable pour la santé d'utiliser le miel pour la préparation des mets doux, comme on le faisait autrefois.

Bien que l'on connaisse aujourd'hui quelques-unes des vertus du miel et à quoi les attribuer, il n'en reste pas moins une des merveilles de la nature tout à fait unique en son genre et encore énigmatique sous plus d'un rapport. Le miel ne sort pas du laboratoire d'un confiseur ou d'un marchand de bonbons, mais c'est un secret du Créateur qui a été confié aux abeilles. Jusqu'ici personne n'a réussi à rendre le miel meilleur qu'il ne l'est à l'état naturel. Tous les essais faits en vue de créer un miel artificiel ont lamentablement échoué. Le mot « miel artificiel » ou « miel de table » est donc une tromperie. Si le miel artificiel qui est à base principalement de sucre inverti avait les mêmes propriétés que le miel naturel, les apiculteurs n'auraient vraiment pas besoin de se donner tant de peine !

L'augmentation constante de la population du globe rend toujours plus ardue la solution du problème de l'alimentation. Partout, on s'efforce de créer des produits de remplacement synthétiques dont la valeur alimentaire est plus que douteuse. Soyons donc heureux de posséder dans le miel une parcelle de la nature encore vierge. Le miel absolument pur, peut être comparé à une réserve naturelle à laquelle nul ne doit toucher et dont les limites sont jalousement gardées par les apiculteurs.

A vendre 16 COLONIES D'ABEILLES en ruches Helvetia avec hausses bâties, reines Carniolienne et Extracteur.
S'adresser : **Pfrunder Robert, Malagny,** chemin de la Fermette, 1294 Genthod.

A vendre **raboteuse INCA** avec mortaiseuse et circulaire.
S'adresser à M. **Louis Bugnon,** 7, av. des Ormeaux, Chêne-Bourg, Genève. Tél. (022) 35 16 57.

A vendre pour cause de décès **35 RUCHES** en bonne santé après contrôle sanitaire.
S'adresser à **Jeanne Beuchat,** 2851 Soulce. Tél. (066) 56 79 24.