Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 89 (1992)
Heft: 7

Buchbesprechung: Lu pour vous

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: 10.12.2025

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

LU POUR VOUS

Méthode pour obtenir la propolis pure en vue de son utilisation dans la préparation de teinture ou d'onguent

Une fois la propolis extraite de la ruche, soit par grattage ou par plaque plastique perforée utilisée pour sa récolte, la propolis doit être mise au congélateur pendant quelques heures et être émiettée en petits fragments.

Il convient alors de séparer la propolis des impuretés qui y adhèrent. Pour cela, plonger la propolis émiettée dans de l'eau froide. Une première séparation va s'opérer. Tout ce qui n'est pas propolis, comme les morceaux de bois, les ailes, les pattes d'insectes, les petits morceaux de cire, va surnager. Il faut les éliminer.

Ce qui reste au fond du récipient est pour une grande partie de la propolis. Il y aura encore de petits morceaux de cire recouverts de propolis.

Il ne faut pas oublier que la propolis contient un certain pourcentage de cire, de 30 à 55 % suivant la qualité du produit.

Placer les morceaux (les miettes) dans une passoire à mailles fines, un chinois par exemple, et laver à grande eau.

Quand l'eau de lavage s'écoule propre, on peut mettre la propolis à sécher. Ne pas mettre trop près d'une source de chaleur. Quand la propolis est sèche, la dissoudre dans de l'éther. La propolis étant entièrement soluble dans l'éther et les fragments étant petits, la mise en solution est relativement rapide. Agiter le récipient de temps en temps. Laisser reposer. Après repos, il y aura dans le récipient une liqueur brune qui va surnager et un dépôt constitué principalement de cire (les 30 à 55 %).

Verser lentement le liquide dans un grand récipient, une grande assiette bien lisse, faïence ou inox et exposer à l'air. L'éther va s'évaporer très rapidement et la propolis pure sous forme de poussière brune va rester dans le fond de l'assiette. Il n'y a plus qu'à la racler et à conserver le moins longtemps possible en l'état car elle va s'agglomérer à nouveau avec les variations de température.

Pour fabriquer de la teinture de propolis, faire dissoudre cette poudre dans de l'alcool, concentration de 10 à 50 %. Pour fabriquer un onguent, demander à votre pharmacien un excipient non gras : c'est généralement de la cire émulsifiée. Préparation de l'onguent avec une concentration de 1 à 5 % de propolis.

Ce produit remarquable est trop peu connu dans nos pays, mais est d'un usage commun aux Etats-Unis et dans les pays de l'Est où des études systématiques ont été faites.

(Communication personnelle de Linda Graham, fille de Warren Ogren, spécialiste américain des produits de la ruche, autres que le miel.)

G. Lambermont

Travaux originaux sur la propolis
I. Origine, micrographie, composition chimique et activité thérapeutique*

par M. Vanhaelen et R. Vanhaelen-Fastré

Le terme propolis** désigne un amalgame de substances cireuses et balsamiques récoltées par les abeilles à partir, notamment, du peuplier (*Populus spp*, source principale), du bouleau (*Betula spp*), de l'aulne (*Alnus spp*), de l'épicéa (*Picea spp*), du pin (*Pinus spp*), du sapin (*Abies spp*), du prunus (*Prunus spp*), du saule (*Salix spp*), de l'orme (*Ulmus spp*), du chêne (*Quercus spp*), du marronnier d'Inde (*Aesculus hipocastaneum L.*) et du frêne (*Fraxinus excelsior L.*).

L'hypothèse selon laquelle la propolis serait uniquement un sous-produit de la digestion du pollen par les abeilles (théorie de l'origine interne) est peu vraisemblable: de grandes divergences de composition chimique existent, en effet, entre le pollen et la propolis. Cependant, la propolis diffère tant du point de vue qualitatif que quantitatif des résines végétales dont elle est issue; des modifications interviennent avant son utilisation dans la ruche, par incorporation d'enzymes régurgitées par les abeilles et de substances résineuses provenant de la digestion du pollen.

Selon des recherches récentes effectuées à partir de *Betula verrucosa*, la propolis serait récoltée à partir des sécrétions des bourgeons «non éclos» (petits cônes verts dissimulés à l'aisselle des feuilles et restant «au repos» tout l'été). En effet, la composition de la propolis se rapproche de celle des

* Communication présentée au 4e Congrès national de la Société belge des sciences pharmaceutiques, 16-17 mars 1979.

** Propolis: étymologiquement, du grec *pro* (avant) et *polis* (ville) rappelant l'une des utilisations faite par les abeilles de la propolis, qui consiste à boucher ou à réduire le trou d'envol de la ruche.

sécrétions recueillies sur des bourgeons en état d'hivernage; or, les abeilles ne propolisent pas en hiver. Cette hypothèse est certainement soutenue par la haute teneur en substances du type «inhibiteur de croissance végétale» présentes dans la propolis. En outre, la composition chimique et l'activité antibactérienne des extraits de propolis sont voisines de celles présentées par des extraits de bourgeons de *Populus nigra* ou de *Betula spp.*

La propolisation s'observe pendant les périodes les plus chaudes du jour et, en général, à partir du début de l'été jusqu'à l'automne, mais parfois aussi dès le printemps.

Une fois récoltée par les abeilles butineuses spécialisées, la propolis est utilisée principalement comme matériel de cimentage et de vernissage des parois internes et des rayons de la ruche. L'enduit concourt à l'étanchement de la ruche et à son aseptisation; il permet aussi aux abeilles de «momifier» des cadavres d'ennemis trop volumineux pour être transportés, évitant ainsi la putréfaction ultérieure à l'intérieur de la ruche.

Les caractères macroscopiques et organoleptiques de la propolis diffèrent suivant l'origine et la technique de récolte. A cet égard, l'utilisation de grilles en plastique ou en acier inoxydable (dispositifs commercialisés en France et dans les pays de l'Est) constitue la solution la plus rationnelle pour l'obtention d'échantillons standardisés renfermant peu de cire et de matières étrangères: les grilles une fois posées sur les rayons, les abeilles s'empressent d'en obturer les orifices avec la propolis et la récolte ultérieure s'en trouve grandement facilitée. L'odeur de la propolis rappelle fréquemment celle dégagée par les bourgeons de *Populus nigra*: elle évoque un mélange d'isovanilline et de vanilline, composés qui sont identifiables, par chromatographie, dans beaucoup d'échantillons.

Un mélange approprié de solvants permet de dissoudre la plupart des constituants de la propolis. L'insoluble est constitué de matières organiques, de tissus végétaux, de grains de pollen, de débris de cuticule et de soies d'abeilles (les travaux de micrographie ont été réalisés dans nos laboratoires). La présence de trachéides aréolées constitue un indice utile pour la détermination des échantillons récoltés à partir de résines de conifères. L'identification microscopique des grains de pollen, comme pour le miel, constituerait une méthode très précise pour répertorier les espèces végétales propolisées s'il ne fallait craindre la contamination des échantillons par le pollen récolté systématiquement; quoi qu'il en soit, seuls quelques laboratoires spécialisés sont en mesure d'effectuer de telles identifications.

L'analyse gravimétrique des résidus insolubles dans les solvants organiques et dans l'eau effectuée à partir de différents échantillons de propolis fournit des résultats extrêmement variables (tableau 1); ces résultats ont été obtenus dans nos laboratoires); celle des résidus de calcination est, par

contre, très voisine (tableau 1). Il semble donc que les matières étrangères soient davantage constituées de matières organiques que de matières minérales.

Tableau 1

Analyse gravimétrique du résidu insoluble dans les solvants organiques et dans l'eau et du résidu de calcination de six échantillons de propolis d'origine géographique différente.

Echantillon (origine)	Résidu insoluble dans les solvants organiques et dans l'eau en %	Résidu de calcination en %
France, 1	4,9	0,51
France, 2	9,7	0,86
France, 3	8,2	0,60
Australie	23,0	0,68
Chine	18,3	0,55
Etats-Unis	2,7	0,67

Les constituants de la propolis solubles dans les solvants organiques se divisent schématiquement en matières cireuses (en moyenne 30%), en baumes et huiles essentielles (en moyenne 60%).

Les principaux constituants identifiés jusqu'ici et justifiables d'une activité thérapeutique figurent dans le tableau 2. Un grand nombre de ceux-ci peuvent agir en tant qu'inhibiteurs de croissance végétale.

La propolis est connue depuis la plus haute Antiquité. Elle associe une activité antibactérienne et antifongique à un effet important de régénération tissulaire et à une action anesthésique marquée. L'activité antibactérienne se manifeste surtout vis-à-vis des germe Gram + mais aussi de quelques germes Gram −. Cette activité est intéressante vis-à-vis de *Staphylococcus aureus* (Staphylocoque doré), de *Staphylococcus epidermis* (Staphylocoque blanc), de *Bacillus subtilis*, de *Bacillus alvei* et de *Proteus vulgaris*; elle est moindre vis-à-vis de *Salmonella Dublin*, *Salmonella gallinarum*, *Escherischia coli B* et *Bacillus larvae*; une activité nulle a été notée vis-à-vis de quatre souches d'*Escherischia coli* et de *Pseudomonas aeruginosa*. Toutefois, les résultats diffèrent suivant les auteurs: ces divergences doivent probablement être attribuées à des différences d'origine et/ou à des techni-

ques de récolte non standardisées de la propolis. En outre, la propolis contient un antibiotique différent de celui retrouvé dans l'abeille et actif vis-à-vis de *Mycobacterium tuberculosis* (bacille de Koch); cela a incité des médecins de pays de l'Est à utiliser la propolis (avec succès, semble-t-il) pour le traitement de la tuberculose pulmonaire.

Tableau 2

Constituants caractéristiques de la propolis

Dérivés de l'acide benzoïque (balsamique et antiseptique)

Acide benzoïque
Acide hydroxy-4 benzoïque
Acide méthoxy-4 benzoïque
Acide protocatéchique
Acide gallique

Dérivés de l'acide et de l'alcool cinnamique (extraits du baume du Pérou)

Acide cinnamique
Acide p-coumarique (également sous forme de coumarate de benzyle)
Acide cafféique
Acide férulique
Acide isoférulique
Alcool cinnamique

Flavanones

Pinocembrine
Pinostrobine
Sakuranétine

Dérivés de la benzaldéhyde

Vanilline
Isovanilline

Composés terpéniques

β-Bisabolol
α-acétoxy-bétulénol

Flavonols et flavones

Kaempféride
Quercétine
Bétulétol
Rhamnazine
Isorhamnétine
Ermanine
Rhamnocitrine
Kaempférol
Izalpinine
Galangine
Chrysine
Tectochrysine
Apigénine
Acacétine
Apigénine, diméthyl éther 7, 4'
Pectolinarigénine

Par ailleurs, la propolis présente une activité antioxydante due à la présence de flavonoïdes et pourrait bien contenir des phytoecdysones.

L'utilisation de la propolis en thérapeutique passe de la dermatologie (en tant qu'agent cicatrisant et anti-inflammatoire dans les ulcères, les eczémas, la psoriasis, le zona et l'herpès), à la stomatologie (en tant que pansement pour le traitement des gingivites et de la paradontose), à l'otorhinolaryngologie (pour le traitement des infections de l'oreille, des voies respiratoires supérieures et même profondes) et en gynécologie.

La propolis est également administrée par voie interne pour le traitement de certaines affections du tractus gastro-intestinal (ulcères, colites); elle entre également dans la formulation de certains produits cosmétiques (dentifrices, déodorants).

Les formes pharmaceutiques existantes sont fabriquées dans les pays de l'Est: ce sont des onguents, des solutions huileuses, des émulsions, des aérosols obtenus à partir d'extraits éthanoliques (alcool médicinal), éthérés, aqueux ou huileux (teintures, extraits fluides, extraits mous et extraits secs).

Dans le sud de la France, certains produits cosmétiques à base de propolis ont été commercialisés et il semble bien qu'un intérêt croissant se manifeste pour ce «sous-produit» de la ruche.

Le meilleur véhicule pour la préparation des teintures et des extraits semble être l'éthanol à 70° (alcool de fruits). Les extraits ainsi obtenus présentent la plus grande activité antibactérienne. Quelques exemples de préparations pharmaceutiques (usage dermatologique) à base de propolis sont décrits ci-après; l'extrait de propolis correspond ici à l'extrait mou préparé par évaporation d'une teinture (éthanol à 70° 1: 8).

1. Extrait de propolis 10 g
   Lanoline 10 g
   Vaseline q.s. ad 80 g
2. Extrait de propolis 10 g
   Lanoline 10 g
   Cire jaune 5 g
   Axonge q.s. ad (saindoux) 100 g
3. Alcool cétylique 25 g
   Tween 80 10 g
   Paraffine liquide 20 g
   Vaseline 45 g
   Extrait de propolis 10 g
4. Extrait de propolis 5 g
   Acide stéarique 12,5 g
   Span 60 10 g
   Tween 60 10 g
   Eau q.s. ad 100 g
5. Polyéthylèneglycol 4000 40 g
   Polyéthylèneglycol 400 60 g
   Extrait de propolis 10 g
6. Bentonite (argile volcanique à fort pouvoir mouillant) 5 g
   Acide borique 0,5 g
   Nipagine 0,05 g
   Eau q.s. ad 100 g
   Extrait de propolis 10 g

De nombreuses autres formulations ont été proposées, y compris celles de solutés injectables.

Il reste bien évident que le succès de l'éventuelle introduction de la propolis en thérapeutique dépendra de sa standardisation et par conséquent de la mise au point des conditions de récolte, et des conditions analytiques suffisantes pour en effectuer les contrôles chimique et bactériologique.

Extrait du «Journal pharmaceutique belge», 1979, 34,5.
Etude de l'Institut de pharmacie de l'Université libre de Bruxelles, 1050 Bruxelles.

Bibliographie

1. *La propolis*. Editions Apimondia, Bucarest, 1975.
2. *Traité de biologie de l'abeille* (sous la direction de Rémy Chauvin). Tome III «Les produits de la ruche», «La substance antibactérienne de la propolis» (Masson et Cie, 1968).
3. S.A. Popravko, *Les sources végétales de la propolis apiculture*, URSS, 7/76.
4. Communications présentées au 3e Symposium international d'apithérapie (Porterz, Yougoslavie, 1978).
5. Ph. Marchenay, *La propolis: histoire naturelle, arts et traditions populaires, utilisation* (1977).
6. A.-I. Tikhonov et D.-P. Salo, *Les propriétés médicinales de la propolis*. Editions Zdorovie, Kiev, 1977.

Une initiative intéressante, un but d'excursion *L'Ambrosiushoeve à Hilvarenbeek* (Pays-Bas)

Quelques dates

1948 C'est l'année de création du Conseil professionnel pour l'apiculture. Il se donne pour objectif de:
- défendre les intérêts des apiculteurs néerlandais;
- coordonner les activités des organisations apicoles existantes;
- maintenir ou créer des institutions d'utilité publique dans le domaine de l'apiculture;
- subventionner les institutions et/ou les personnes actives dans le domaine apicole.

1949 Le CPA donne le coup d'envoi pour la réalisation d'un rucher expérimental: l'Ambrosiushoeve. Une initiative du secteur apicole avec subsides de l'Etat.

1951 Le 24 février 1951, le rucher expérimental Ambrosiushoeve est officiellement inauguré.

Sis à Hilvarenbeek, le bâtiment comprend quatre sections: un laboratoire, un local-bibliothèque, un bureau pour l'administration et un autre pour la direction.

La création d'un jardin expérimental est décidée.

La direction de la Fondation Ambrosius est constituée de délégués des différentes organisations apicoles (5), du Secteur fruits et légumes et du Ministère de l'agriculture. Quatre réunions sont prévues annuellement.

1988 Début 1988, un autre bâtiment entre en service. Il est situé sur le même terrain à Hilvarenbeek, mais de l'autre côté et dispose d'une nouvelle entrée. Il est l'œuvre de l'architecte Pierre van der Gelde, de Hilvarenbeek, qui lui a donné la forme d'une abeille gigantesque. Ce nouveau bâtiment offre toutes facilités pour la pratique d'une recherche moderne et la réception de groupes de visiteurs. Il comprend une vaste et riche bibliothèque, des computers, des machines à copier, un fax.

Indispensables pour les nombreuses expériences: 200 colonies d'abeilles qui passent l'hiver sur le terrain (5 ha). Mais pendant la bonne saison, elles sont déplacées sur saule et colza. Et entre-temps, elles sont réparties dans des ruchers auxiliaires environnants.

Le jardin comporte quelques lopins de terre offrant des végétaux en floraison deux fois par an, une bordure de fleurs s'épanouissant surtout en automne et, enfin, l'Arboretum: quelques centaines d'arbres et arbustes mellifères.

Financement

Un budget est alloué chaque année à l'Ambrosiushoeve, basé sur les frais fixes et les recherches en cours.

Depuis le 1er janvier 1990, le Ministère de l'agriculture intervient pour 75% des frais. Les 25% restants sont couverts par l'apiculture, la culture sous verre et la culture fruitière. En outre, des recherches sont effectuées sous contrat, portant sur des moyens prophylactiques nouveaux, dont l'industrie veut voir étudier les effets sur l'abeille.

Recherches

Dès la création de l'Ambrosiushoeve, la recherche porte non seulement sur l'élevage de l'abeille, mais aussi sur la pollinisation par l'abeille et les autres insectes pollinisateurs.

L'énumération des recherches effectuées ces dernières années serait fastidieuse. En gros, elles ont concerné:
- l'élevage et la manipulation des abeilles et autres insectes;
- les maladies de l'abeille;
- la pollinisation (courgette, tomate, etc.);
- les moyens prophylactiques utilisés en horticulture, fruticulture et agriculture.

Un certain nombre de projets sont envisagés:
- la pollinisation du poivron par l'abeille. Bon nombre d'apiculteurs louent déjà des colonies à des producteurs de poivrons;
- la pollinisation du pommier par l'abeille;
- la pollinisation des tomates au moyen de bourdons;
- les possibilités d'utilisation de ruches en matière synthétique;
- la lutte contre varroa. Etude de la méthode du cadre-piège. Un nouveau film vidéo a été réalisé;
- l'extension du rayon artificiel;
- l'utilisation des abeilles solitaires en culture fruitière et production de semences;
- des succédanés du pollen naturel;
- les dégâts pouvant résulter de la pollinisation de l'orchidée *Cymbidium*;
- l'élevage du bourdon.

Mais bien d'autres recherches sont envisagées.

- Le cheptel apicole néerlandais étant à présent totalement infesté par varroa, il faut s'attendre à des infections dites secondaires par des bactéries et/ou des virus. L'Ambrosiushoeve se propose, en collaboration avec les instituts de recherche étrangers, d'étudier et de mettre au point des techniques pour combattre et/ou prévenir ces nouvelles maladies.
- La loque américaine, qui fait un peu partout et de plus en plus souvent sa réapparition, fera l'objet de recherches pratiques tant au point de vue prévention qu'au point de vue traitement des colonies atteintes.
- Les autorités souhaitent une moins grande utilisation des moyens prophylactiques. Cependant, leurs effets devront toujours être examinés sur l'abeille, le bourdon et les autres espèces pollinisatrices.

- Du fait de l'emploi croissant de différentes espèces d'abeilles, surtout en horticulture et pour la production de semences, des problèmes se posent sans cesse, qui doivent être solutionnés. Exemples: l'encrassement des vitres par les déjections des abeilles, les difficultés liées à la pollinisation sous tunnel en matière plastique, la densité d'abeilles en fonction de la superficie.
- Les abeilles en tant qu'indicateurs pour la mesure de la pollution de notre milieu par des éléments chimiques.

Traduction W. Marquebreucq

Extrait de «Bijenteelt» organe officiel de la V.B.B.N. (Pays-Bas) — juillet-août 1990.

Note: L'Ambrosiushoeve est accessible au public tous les jours ouvrables. Hilvarenbeek est situé non loin de la frontière au nord de Turnhout.

Les origines de l'apiculture aux Etats-Unis

par Arnold et Connie Krochmal

(*American Bee Journal*, mars 1991)

L'abeille domestique n'est pas originaire de ce pays, elle y est entrée par deux voies différentes: par la côte Est, en cargaison de bateau, et par le sud où les prêtres espagnols vivaient au Nouveau-Mexique du temps de la domination espagnole; ils ont apporté quelques abeilles avec eux depuis le Mexique par voie de terre, ce qui n'était pas une mince affaire. A cette époque, dans les années 1500 et 1600, et même après, les cierges se devaient d'être en cire d'abeille pour les cérémonies religieuses. Sur la côte Est, les abeilles ont été introduites comme faire-valoir dans les exploitations agricoles de la région. Une lettre de Londres du 5 décembre 1621 stipule: «Nous vous avons expédié par ce bateau, diverses sortes de graines et d'arbres fruitiers ainsi que des pigeons, des lapins, des paons, des chiens de garde et des ruches dont nous vous recommandons la sauvegarde et la multiplication.» D'autres rapports montrent que, dès 1648, la production de miel était devenue une industrie familiale bien établie à Jamestown. Des essaims sauvages échappés des ruches s'étaient installés et fournissaient du miel et de la cire pour les colons. Les abeilles se sont répandues dans le pays avec un peu d'avance sur les colons blancs et c'est pour cette raison que les Indiens les appelaient «la mouche de l'homme blanc» et ils considéraient leur approche comme un signe précurseur de l'arrivée des Blancs. Un autre

rapport intitulé: «Une description parfaite de la Virginie» signale que les abeilles prospèrent très bien et qu'on en retire du profit; certains font du «Metheglin»[1] une agréable boisson forte et si les gens voulaient bien s'en occuper, il y aurait bientôt cire et miel en abondance, car dans tout le pays on trouve une excellente nourriture pour les abeilles.

Dès 1666, on trouve dans les testaments des ruches qu'on laisse en héritage. Les ruches étaient certainement en paille, comme c'était l'usage en Angleterre.

En 1792, on disait que les ruches en paille sont préférables à tous autres matériaux, parce que la paille ne se laisse pas échauffer par le soleil et elle résiste mieux au froid que toute autre sorte de bois.

Il est fascinant pour nous de penser que l'apiculture faisait partie intégrante de la vie rurale des premiers colons qui s'installaient, que ce soit les Anglais à l'est ou les Espagnols au sud, et cette passionnante activité marche encore très fort aujourd'hui.

La saveur du miel

Vous dire tout ce que ce nouvel ouvrage apporte à l'apiculteur serait prétentieux. Pas moins de trois pays ont collaboré à la création de ce livre: La France, la Belgique et la Hollande. Le jardin botanique «Hortus Botanicus» d'Amsterdam y a aussi participé, ainsi qu'un célèbre pâtissier de la région d'Anvers qui a imaginé quelques-unes des recettes de douceurs.

Comme aperçu, je ne vais reproduire que quelques passages de la préface, ainsi que quelques données sur des miels de notre région.

Elaborer un miel, c'est créer la synthèse organique entre les ruchers et le verger de pommiers moutonneux, le champ de colza ondulant de sa couleur de soleil, les bois de sapin blanc à l'odeur de résine, les champs de lavande striant le paysage jusqu'à l'horizon. (...)

Pour toutes ces raisons et d'autres encore, le miel est un produit de passion, de culture et de civilisation. (...)

Poursuivant le travail accompli pour *La saveur des fleurs*, Elisabeth de Lestrieux présente un panorama des miels les plus extraordinaires du monde entier, une sélection qu'elle a opérée parmi plus de cent plantes à fleurs majeures qui font éclore du miel à la surface de la terre. Et chacun, par la saveur qu'il exprime, est accordé à des recettes originales.

[1] *Metheglin* (mot gallois): sorte d'hydromel épicé.

Des sommets froids...

Sur les hauteurs des Alpes, là où l'air est léger et frais, on trouve le rosier des Alpes, *Rhododendron ferrugineum,* qui appartient, comme tous les rhododenderons du monde entier, à la famille des éricacées, c'est-à-dire la même famille que les bruyères.

Les apiculteurs ont bien sûr découvert tous les endroits où fleuri le *Rhododendron ferrugineum* et ont installé leurs ruches afin de récolter le miel de rhododendron, très apprécié pour sa saveur douce et son arôme boisé.

Suit une recette de gâteaux secs au miel, aux raisins secs et une recette de truffes au miel.

Un chapitre assez important est celui se rapportant aux miels et miellat.

Les jeunes pousses

Lorsqu'on songe aux conifères, tels *Abies, Picea* et *Pinus* on ne pense pas à des fleurs richement pourvues de nectar. Pourtant un groupe important de miels parfumés nous parvient de ces arbres. Ces miels proviennent d'une parfaite collaboration dans le monde des insectes.

A titre d'exemple, le miel de forêt allemand, très apprécié, est le fruit de la récolte du miellat du sapin blanc, l'*Albies alba*, tandis que le «Tannenhonig» provient du miellat de l'épicéa, le *Picea abies*.

Les miels combinant à la fois comme source d'approvisionnement le miellat et le nectar, existent aussi. Chez le tilleul particulièrement, l'abeille utilise tant le nectar des fleurs que la miellée.

Jaune est l'or

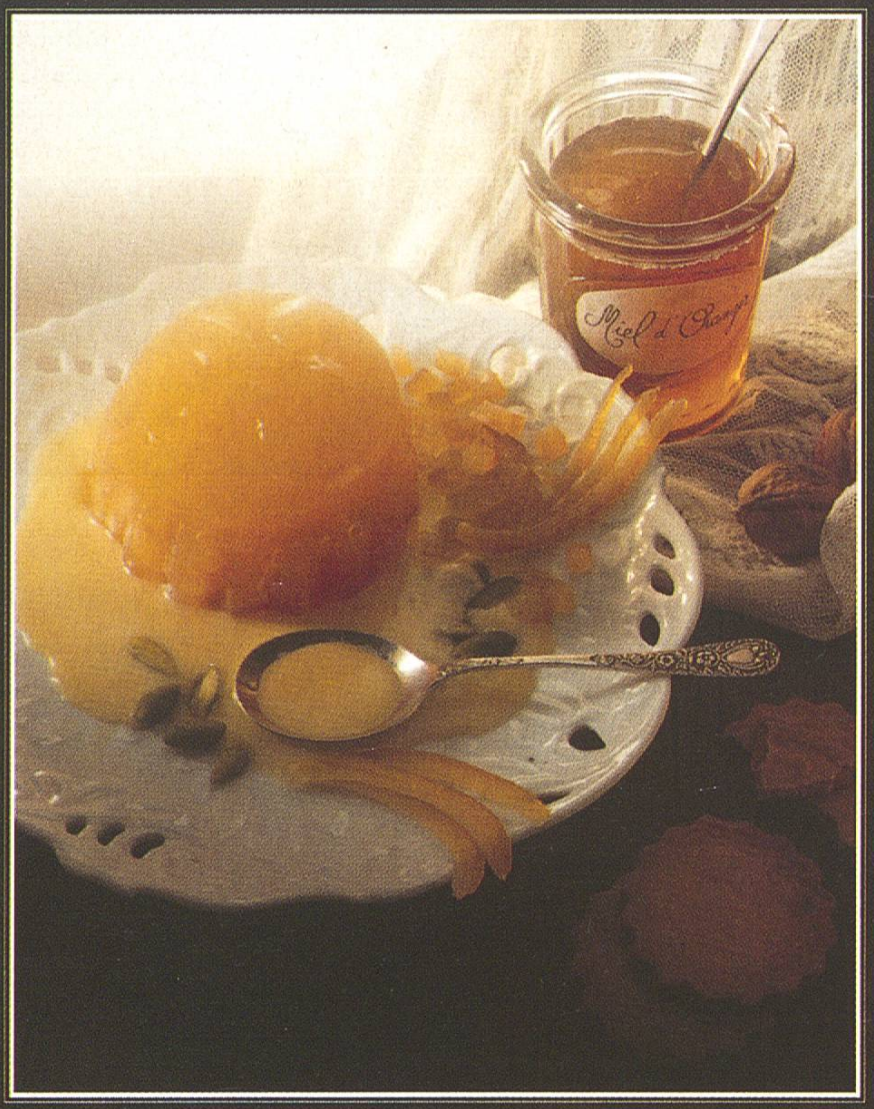
Lorsque les prairies sont couvertes de fleurs de pissenlits et que les champs de colza et de moutarde fleurissent, c'est le moment béni pour les apiculteurs. Le colza, *Brassica napus ssp. oleifera*, cultivé pour son huile, et la moutarde noire, *Brassica ingra*, produisant des graines de moutarde, sont assidûment visités par les abeilles. Et le nectar de colza à fleur odorante est très apprécié et réputé sous forme de miel.

Suivent, bien entendu, deux recettes; l'une pour un confit de lapin au miel et l'autre pour des cailles farcies au pays des navets.

N.B.: ce libre se trouve en vente dans toutes les librairies.

Elisabeth de Lestrieux

LA SAVEUR DU MIEL



A la découverte de la cuisine au miel

DUCULOT