Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 91 (1994)
Heft: 1-2

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: 09.12.2025

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

LU POUR VOUS

Le pollen, naturel avant tout

Suite à une enquête (questionnaire et entretiens) effectuée en France auprès de quarante-deux détaillants (magasins de produits diététiques, pharmaciens et coopératives d'achats), voici quelques réflexions que nous pouvons tirer dès à présent sur les formes de commercialisation du pollen et sur son mode de perception par les Français.

Le pollen se présente traditionnellement en pelotes. C'est sous cette forme qu'il se vend actuellement le plus.

Les pelotes sont à mâcher soigneusement ou à dissoudre dans une boisson tiède, pour une meilleure assimilation. Attention, ne pas prendre avec une boisson chaude, sinon vous risquez de détruire les vitamines.

Le pollen peut également être mélangé à du miel, de la confiture ou du yaourt, ce qui atténue l'intensité de son goût. Cependant, de nouvelles formes de présentation ont vu le jour: poudre, pâtes, barres au pollen, tablettes, cachets, pollen prédigéré, shampooing, etc.

Réduit en poudre, il est emballé hermétiquement. Il offre ainsi une grande facilité d'utilisation. Cette formulation entre d'ailleurs dans la composition de pâtes aromatisées.

Les barres au pollen (type barres céréales), ont l'avantage d'avoir bon goût. Le pollen (12%) est accompagné de fruits séchés tels les figues, etc.

En tablettes ou cachets (conditionnement de type médical), il permet une ingestion facile et évite les éventuels problèmes de goût.

Le pollen prédigéré peut présenter pour certains un aspect rebutant (flacon brun, translucide contenant une pâte brun sombre compacte, avec des grumeaux, parfois gélatineuse).

En cosmétique, le pollen est vanté pour ses propriétés sur la chevelure et la peau, ce qui explique l'existence de shampooings et crèmes à base de pollen.

Connotation: le produit originel

Le pollen en pelotes est perçu par le consommateur comme un produit naturel, œuvre des abeilles et qui n'a subi aucune transformation. Il reste entouré d'un voile de mystère. C'est une des raisons de son succès. De

nombreux détaillants ont compris l'intérêt d'une telle image, c'est pourquoi ils sont résolus à conserver et même à favoriser ce conditionnement. En fait, tout se passe comme si on était en présence de produits différents:

— le pollen en pelotes, intouchable quant à sa présentation, et
— les nouvelles formes du pollen «transformé», certains pensent «dégradé», utilisé tant au niveau alimentaire que cosmétique. La forme et la présentation données à ces produits prennent alors toute leur importance.

Problème de goût

Le goût du pollen est souvent perçu négativement: trop fade ou trop sucré, parfois amer. Ce problème inhérent au produit constitue l'obstacle majeur à sa diffusion. A long terme, cela pourrait même entraîner une disparition de ce produit. Tout nouveau développement à base de pollen devra donc résoudre ce problème pour avoir une chance de s'imposer un jour sur le marché.

Utilisation essentiellement «thérapeutique»

En raison de son goût désagréable, le pollen est généralement consommé en petites quantités et presque exclusivement pour ses propriétés thérapeutiques. Il fait l'objet de cures de durée variable. Seules les rares personnes qui en sont friandes en prennent en permanence. Il est souvent conseillé pour combattre la fatigue, les problèmes intestinaux, etc. Les personnes qui font des cures l'utilisent plutôt à l'entrée et à la fin de l'hiver. On constate d'ailleurs une augmentation des ventes en mauvaise saison.

Profil d'un consommateur

En France, le consommateur typique de pollen connaît le produit et ses vertus thérapeutiques. Il s'intéresse à toute nouvelle information sur les propriétés et les formes de commercialisation de ce produit. Il a en moyenne près de 50 ans (10% de moins de 25 ans et 25% de plus de 65 ans), en achète environ une fois par mois, est content de son efficacité mais déplore son goût. En général, il fait l'effort de supporter ce dernier parce qu'il connaît la valeur du produit.

La production française est insuffisante

Le marché français du pollen représente moins de 3% du marché des compléments alimentaires en magasin diététique. Ce dernier accuse actuellement une nette diminution en raison de la crise économique actuelle. Le marché du pollen est lui-même encore en régression par rapport à cette tendance générale. En cause, l'apparition de nombreux nouveaux produits destinés à combler les mêmes carences que le pollen.

Pourtant la France, gros producteur, doit importer du pollen d'Espagne et de Hongrie. Le pollen français est principalement produit en Provence et en Gironde.

L'avenir

En général, il ressort de l'enquête que le pollen est considéré comme un produit thérapeutique qui a mauvais goût. Les détaillants le considèrent comme bon pour la santé. Ils désirent conserver le caractère naturel du pollen en pelotes. Certaines formes de commercialisation leur semblent superflues et ils n'en voient donc pas d'autres.

Au terme de cette enquête, il apparaît que le marché du pollen est en perte de vitesse. Une campagne d'information mettant en évidence ses nombreuses propriétés s'avère donc indispensable. Un nouvel essor de ce marché serait lié à la mise au point de présentations du pollen qui gardent au mieux son aspect «naturel» tout en le rendant plus agréable au goût.

L'enquête a porté sur quarante-deux détaillants (magasins de diététique, pharmacies et coopératives d'achats) âgés de 30 à 50 ans, dont 75% de femmes et 25% d'hommes. Ils se répartissent géographiquement comme suit: Lyon (et périphérie): 21, Chamonix: 8, Roussillon: 4, Grenoble: 2, Paray-le-Monial: 1, Dijon: 3, Orléans: 2, Reims: 1.

Valérie Bicchielli

Apiculteurs!
Favorisez nos annonceurs

Les abeilles et les fruits

par Robert Girod

C'est une question qui revient périodiquement à l'ordre du jour, car il ne se passe pas d'année sans qu'un ou plusieurs apiculteurs reçoivent des plaintes pour des dégâts causés par leurs abeilles aux fruits les plus divers, et notamment au raisin.

Bien qu'il existe une jurisprudence à cet égard et que la question soit enfin résolue au profit des apiculteurs, je pense qu'il n'est pas inutile d'y revenir, en faisant cette fois ressortir le côté scientifique de la question.

En effet, il est démontré que l'abeille est dans l'incapacité matérielle de percer la peau d'un fruit sain. Elle en est absolument incapable. Ce qui ne veut pas dire qu'elle ne va pas sur les raisins, les pêches ou autres fruits, non plus que sur l'étalage des marchands pendant la saison des vendanges par exemple.

Mais si elle y va pour sucer le liquide sucré des fruits en question, c'est que ceux-ci sont abîmés, et cela pour des causes diverses. Il y a d'abord dans les vignobles les grains de raisins atteints le plus souvent par la pourriture. Il y a encore une autre cause, et c'est sans doute la principale, c'est l'intervention des guêpes. Grâce à des mandibules puissantes, il leur est possible, à elles, de percer la peau des raisins comme celle des autres fruits, et lorsque la blessure a été faite, l'abeille est évidemment attirée par l'odeur du liquide sucré, mais la faute initiale ne lui incombe en aucune manière.

C'est ce qu'il faut faire comprendre aux profanes qui ne se rendent pas compte du processus bien simple que je viens d'exposer et qui, voyant des abeilles en train de sucer leurs fruits, ne vont pas chercher plus loin le vrai coupable.

Voyons par une anatomie simple quelles sont les possibilités de « destruction » des abeilles d'abord, et des guêpes ensuite. Examinons donc successivement les pièces buccales des unes et des autres :

1. **Les abeilles :** ce sont essentiellement des insectes suceurs et la pièce buccale la plus importante pour elles est sans contredit la langue. C'est un long suçoir poilu qui leur permet d'avoir accès au fond des calices des fleurs de façon à prendre contact avec les nectaires qui, comme chacun sait, sécrètent le nectar. Cependant, cette récolte de nectar est subordonnée à la longueur de la langue, car on sait que certaines fleurs sont si profondes, qu'en général elles ne peuvent être butinées.

Dans la sélection des abeilles, c'est un facteur important qui doit intervenir. Mais ce qui complique le problème, c'est que cette longueur de langue varie, non seulement de race à race, mais aussi et surtout de famille à famille.

Les plus grandes longueurs connues sont de 9,2 mm et les plus courtes de 7,1 mm. D'une manière générale, la récolte est fonction de la longueur de la langue. Mais dans cette étude particulière, ce qui nous intéresse également, ce sont les mâchoires, ou mandibules ou encore maxillaires. Ces mandibules se présentent sous l'aspect d'une demi-cuiller. Elles se meuvent en travers, sur les côtés, et servent non seulement à décortiquer les grains de pollen, mais aussi à bien d'autres usages tels que la construction des rayons. Elles ne peuvent attaquer les fruits comme le font les mandibules munies de dents acérées des guêpes et des fourmis.

2. **Les guêpes:** elles sont extrêmement nombreuses à la fin de l'été et au commencement de l'automne. Ce sont des hyménoptères, tout comme l'abeille, mais leur nourriture est éclectique, c'est-à-dire qu'elles mangent un peu de tout, aussi bien des déchets de viande que des fruits, des liquides sucrés, des insectes et même des abeilles qu'elles tuent pour se repaître du nectar.

Une mandibule de guêpe est au moins huit fois plus grande que celle de l'abeille. On est frappé tout d'abord par cette impression de force qui en ressort: courte, braque, elle se termine par un système de dents acérées, capables tout à la fois de lacérer et de broyer.

Pour nous résumer, affirmons une fois de plus que l'abeille est innocente des faits dont certains l'accablent. La nature ne lui permettant pas de s'attaquer aux fruits, il ne faut jamais confondre l'effet avec la cause.

«L'Abeille de France», N° 732, 1988.

Apiculteurs de la SAR: lisez nos annonces

À VENDRE plusieurs
- ruches DB-DT pastorales
- essaims
- matériel d'apiculture, extracteur, etc.

Henri Siegenthaler
Ch. de la Passerelle 24
2500 Bienne
Tél. 032/25 76 70 ou 037/77 25 85