Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 128 (2007)
Heft: 5

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

Donner du miel à son bébé, est-il dangereux?

Les principes de précaution poussés à l'extrême amènent les autorités à vouloir imposer une mise en garde pour la consommation du miel aux enfants de moins d'un an.

Le botulisme est bien la source de toutes ces préoccupations.

Vous ne savez pas de quoi il s'agit? C'est normal.

Le botulisme est une maladie grave mais rare.

En Belgique, par exemple, les statistiques officielles ont recensé 12 cas répartis en 8 foyers depuis 1990, mais jamais chez les enfants, et le miel n'a jamais été incriminé.

Pourtant, le miel peut être contaminé par les spores de la bactérie appelée CLOSTRIDIUM BOTULINIUM.

Ce ne sont pas les spores ni la bactérie qui se développe qui sont dangereuses, mais les toxines sécrétées par la bactérie.

Les **spores** se trouvent couramment dans les sols et les sédiments marins entre autres. Ils peuvent donc se trouver sur les légumes, œufs, crustacés etc. Ils sont résistants à la chaleur, durant plus de 10 minutes d'ébullition, et vont germer dans des conditions d'**anaérobie***. Ce sera le cas dans des préparations alimentaires qui auraient été contaminées avant d'être mises sous vide. Weck®, conserves et autres charcuteries artisanales en sont des exemples. Les spores peuvent également se trouver dans le miel. Nous verrons comment plus loin.

Chez l'adulte, les spores ne sont pas dangereuses car elles ne résistent pas aux défenses naturelles du tube digestif. Ce qui n'est pas le cas chez les bébés dont le tube digestif est immature.

La **bactérie** se développe en l'absence d'oxygène et produira les toxines sauf si le milieu est acide ou très salé. Nous ne retrouvons donc pas de bactéries dans le miel.

La **toxine** peut être détruite par la cuisson à plus de 85 degrés durant 6 minutes, ou par ébullition plus de 5 minutes.

Le **botulisme** apparaîtra dès l'ingestion d'une quantité infime de toxine.

En effet, elle est une des plus puissantes qui existe. Un milligramme peut tuer 35 milliards de souris!

Elle agit comme neurotoxine en s'attaquant au système nerveux, en provoquant des paralysies. Les muscles des yeux sont les premiers atteints, ce qui explique que le symptôme initial de la maladie est la vision double. L'évolution va jusqu'à la paralysie des muscles respiratoires qui peut entraîner la mort.

Le **botulisme du nourrisson** est particulier.

C'est en ingérant des spores, que celles-ci vont se développer dans le tube digestif et produire des toxines. Les premiers symptômes sont en général la constipation, suivie de pleurnichements, de faiblesse générale et de diminution des réflexes de succion.

Dans le botulisme infantile, le miel qui en général a été donné à sucer sur une tétine, ne serait responsable que dans +/– 205 des cas selon les chiffres d'Amérique du Nord.

Les miels analysés permettent de comparer leur qualité en fonction de leur provenance.

Au Canada, 5% des miels contiennent des spores, contre 20% pour les miels de Chine.

Le miel serait contaminé de deux manières:

1. Exceptionnellement les abeilles ramènent des spores à la ruche.

2. L'apiculteur, s'il est mal formé ou peu soigneux va, lors de la récolte, faire des manipulations entraînant la souillure des cadres par de la terre en déposant les hausses sur le sol ou en utilisant un moyen de transport encrassé et en travaillant avec des mains sales.

En conclusion, s'il est utile de connaître le botulisme lié au miel chez les bébés, le caractère extrêmement limité de cette maladie chez les bébés européens doit faire relativiser le message de prudence adressé aux citoyens. De plus, cette information pourrait être limité à des lieux concernés comme les consultations ONE et le pédiatre via des affichettes ou des folders mis à disposition. L'étiquetage reprenant un message d'avertissement sur les pots de miel ne ferait que dévaloriser l'image de ce produit tout à fait naturel.

Marc-André Raedemaeker, Yves Roberti Lintermans, Janvier 2007

Références électroniques:

http://www.phac-aspc.gc.ca/ep-mu/botulism_f.html Agence de la santé publique du Canada.

http://www.beekeeping.com/abeille-de-france/articles/botulisme_miel.htm Botulisme et Miel par le Dr Becker.

http://www.beekeeping.com/articles/fr/botulisme.htm Le miel et le botulisme infantile

Article paru dans la revue apicole belge «Le rucher fleuri» de février 2007 et mis gracieusement à notre disposition.

Définition selon le Petit Larousse:

*__Anaérobie__ adj. et n.m. (gr. aér, air, et bios, vie) PHYSIOL. Se dit d'un tissu ou d'un microorganisme qui peut vivre en l'absence d'oxygène.

Note de la rédaction: Ces quelques propos méritent d'être connus par les apiculteurs/trices sur un sujet qui les touchent directement ou indirectement et qui est assez méconnu dans le public en général. A plusieurs reprises, la question me fut posée par de jeunes parents ayant entendu parler de cette affection et étant soucieux du bien-être de leur bébé.

Le taux d'acide dans l'estomac d'un enfant de moins d'une année est insuffisant pour détruire les spores.

A VENDRE

6 Ruches DB,

10 cadres, peuplées
avec double hausse, nourrisseur,
fond varroas avec tiroir.

Tél. 032 861 21 92

A VENDRE

Nucléis DB, 5 cadres
avec ruchette de transport **Fr. 180.–**

Reines 2007
Sélectionnées, carnioliennes
douces, **Fr. 35.–**

Tél. 076 399 94 58

Quand arrive le catalogue BIENEN-MEIER 2007?

Ce printemps vous ne recevrez pas de nouveau catalogue. Pour la cinquième fois vous avez reçu en 2006 un **catalogue bisannuel**. Ainsi nous prenons en charge les augmentations de prix de nombreux fournisseurs, de même les frais de transports plus élevés, suite à l'augmentation des taxes poids lourds.

Profitez vous aussi des avantages d'approvisionnement et des services qu'offrent les points de vente régionaux BIENEN-MEIER grâce à un choix exceptionnel et à un conseil compétent.

Nos points de vente en Suisse romande

Quincaillerie «Le Canada»	**tél. 021 864 50 66**	**1147 Montricher-Gare**
M. Pierre-Yves Marlétaz	**tél. 024 463 38 38**	**1880 Bex**
M. et Mme Frei	**tél. + fax 032 313 32 03**	**3232 Anet**

Nos revendeurs exclusifs de produits BIENEN-MEIER

Commerce de Fer SA,	**Rte de l'Industrie 20,**	**1680 Romont**
A. Walpen SA, Quincaillerie,	**Grand-Champsec,**	**1950 Sion**
LANDI REBA SA,	**Guterstrasse 33**	**4242 Laufon**

Venez à nous – nous vous offrons davantage pour votre argent!

Ne jetez pas la cire d'abeille au rebut!

Lorsque les particuliers fondent eux-mêmes les vieux rayons, 4 à 6 tonnes de cire pure sont jetées avec les cocons et autres impuretés.

En 10 ans, il manque 40 à 60 tonnes de cire d'abeilles pure!

En tant que spécialistes de la transformation de la vieille cire, nous sommes à même de vous offrir un rendement supérieur à celui obtenu par la fonte individuelle, car vous recevez pour chaque vieux rayon une bonification calculée sur un poids égal à celui d'une feuille gaufrée équivalente. Ex.: 100 g pour un vieux rayon CH, 125 g pour un vieux rayon DB.

Vive recommandation: détacher des cadres les vieux rayons en les découpant, sans les briser, puis les apporter à l'un des points de vente ou à Künten, au moyen du grand sac mis à votre disposition, lequel peut contenir jusqu'à 30 rayons.

Evitez de fondre les vieux rayons – Evitez la perte d'une importante matière première.

BIENEN MEIER KÜNTEN

Une entreprise de R. Meiers Söhne SA

Fahrbachweg 1, 5444 Künten
Tél. (056) 485 92 50
Fax (056) 485 92 55
www.bienen-meier.ch

flexible innovatrice rapide