



EDITORIAL

Les abeilles? C'est pour moi à peu près aussi naturel que l'air qu'on respire, que le jour qui se lève ou le soleil qui se couche: ça fait trois générations que les apiculteurs se succèdent dans ma famille, et c'est aujourd'hui la quatrième. Les abeilles, comme le Berry où je suis née, font partie de ma vie depuis toujours...

"Accro" de ses abeilles et aussi énergique malgré le poids des ans, revenant de ses ruchers avec toujours le même émerveillement, l'enthousiasme sans borne pour leur travail acharné, quand les toutes premières floraisons du printemps métamorphosent le paysage... c'est l'image de mon grand-père.

Le virus de l'apiculture atteint aussi mon père, qui développe la production du miel, également celle du pollen et qui devient un précurseur dans la production de la gelée royale, qu'il met au point

avec l'aide du très grand spécialiste des abeilles qu'est le professeur Rémy CHAUVIN. Parallèlement, il engage une croisade qui dure depuis toujours: tenter de faire comprendre au monde agricole et aux législateurs que l'abeille est non seulement utile mais indispensable à l'environnement et à la biodiversité pour son rôle de pollinisateur, et que trop de produits pesticides utilisés en agriculture sont toujours permis qui l'exterminent peu à peu. La route est longue et le pari, fou, de vouloir faire reculer la toute-puissante industrie agro-chimique à l'ère de l'hyperproductivisme... N'empêche! Le combat continue, et l'apiculture tout entière aujourd'hui revendique le droit de vivre des abeilles. Et "Terre d'Abeilles" avec elle!

Parce que nous, citoyens, consommateurs, sommes concernés par la dégradation de l'environnement et devons participer à sa défense, pour notre qualité de vie, pour notre bien-être et pour l'avenir des générations futures.

Parce que la raison doit l'emporter sur le profit.

Parce que l'abeille, qui était là bien avant l'homme, l'abeille, que tant de poètes et d'hommes célèbres ont de tout temps portée aux nues, l'abeille, fragile sentinelle de l'environnement, doit continuer à faire partie de notre vie sur cette planète.

Et que chacun de nous peut et doit contribuer à sa survie.

*La présidente,
Béatrice ROBROLLE*

*"Alors il comprit que,
lors de sa lente évolution,
l'homme s'était éloigné
petit à petit
un peu plus du paradis.
Et il se prit à rêver
de devenir une abeille"*

Maxence FERMINE
"L'Apiculteur"

SOMMAIRE

La pollinisation,
rôle écologique essentiel
de l'abeillepage 2

Rencontre avec...
Marie-Anne Chazelpage 2

A la découverte
des miels...page 3

La symbolique des abeilles
dans l'histoire et
la langue française...page 4

Actualitéspage 4

Brèvespage 4

VOUS AUSSI, AGISSEZ...

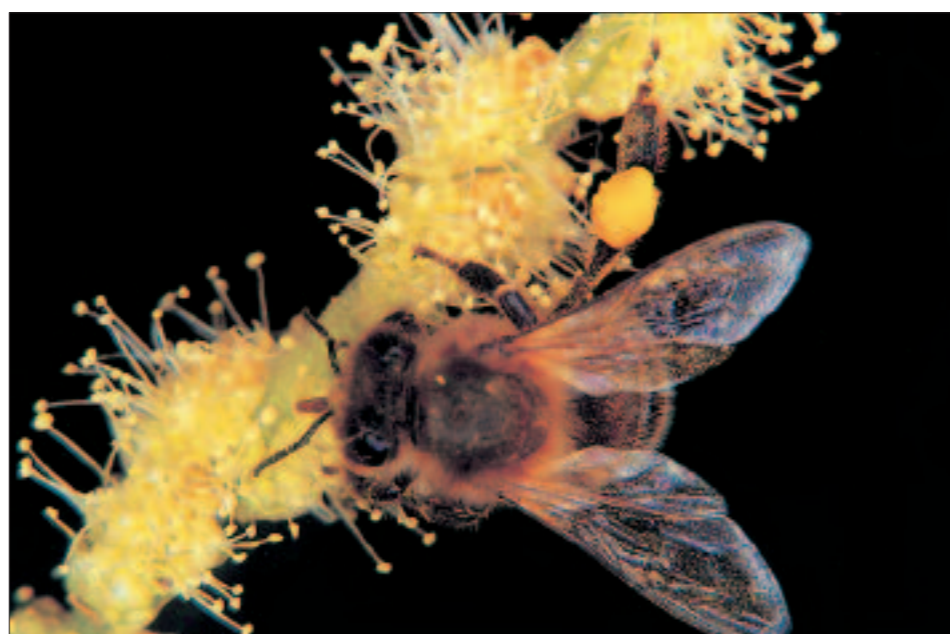
PERIODE ELECTORALE: INTERPELLEZ VOS ELUS!

Il est normal, en tant que citoyen, d'interpeller les politiques sur des sujets préoccupants. Cette période électorale étant d'autant plus propice, n'hésitez pas à questionner vos candidats pour connaître leur position. Intimement liés au problème de la disparition progressive des abeilles et de la filière apicole, l'environnement, la qualité de vie et la santé, également l'avenir des générations futures font partie des préoccupations majeures des citoyens-consommateurs et parents que nous sommes. Or, les responsables politiques préfèrent continuer de les sous-estimer -comme le constate également Nicolas HULOT dans son tout récent "Combien de catastrophes avant d'agir?". Alors, écrivez-leur! Et interrogez-les pour qu'ils s'expriment clairement! C'est le rôle de chacun de nous de les impliquer dans nos vrais problèmes de tous les jours.

La pollinisation, rôle écologique essentiel de l'abeille

Par Rémy CHAUVIN, Président d'Honneur de l'association "Terre d'Abeilles"

Rémy CHAUVIN ne vous est pas inconnu. Eminent scientifique, Professeur Honoraire à la Sorbonne, ancien Directeur de la Station de Recherches Apicoles du Ministère de l'Agriculture, auteur de nombreux ouvrages – dont le fameux "Traité de Biologie de l'Abeille" (en 5 volumes aux Editions Masson) – il se passionne en particulier pour les abeilles et leurs produits auxquels il a consacré une grande partie de ses recherches, mondialement connues... Pour les adhérents de "TERRE D'ABEILLES", il résume, à travers les quelques lignes qui suivent, la vocation première de l'abeille dans la nature : la pollinisation.



tomber sur le pistil, bien qu'il soit produit en quantité énorme, comme les spermatozoïdes de l'homme. D'autant plus qu'un dispositif propre à la plante s'y oppose... En simplifiant, on pourrait dire que la plante n'aime pas son propre pollen, et qu'elle aime mieux le pollen d'un autre individu de la même espèce.

Et c'est là que les insectes – et principalement les abeilles, interviennent. Automatiquement, lors du butinage, les abeilles vont ramasser non seulement le nectar sucré produit par les glandes particulières de la fleur, mais aussi le pollen. Elles en forment une boule fixée sur leurs pattes postérieures, qu'elles vont rapporter à la ruche ; ce pollen sera en quelque sorte la "viande" des abeilles, leur nourriture azotée, comme notre viande à nous autres carnivores.

"Si les abeilles devaient disparaître, l'humanité n'aurait plus que quatre années à vivre."
Albert Einstein

Au cours de ces visites nombreuses à diverses variétés de fleurs, l'abeille va forcément transporter, dans ses pattes et ses poils, le pollen d'une plante qui va se trouver au contact du pistil d'une autre plante : c'est ainsi que se fait la pollinisation croisée, que la plante apprécie exclusivement.

- Et s'il n'y a pas d'abeilles? me direz-vous... Eh bien, il ne reste plus dans ce cas que le vent qui pourra chasser le pollen des étamines vers le pistil (ou encore quelques insectes, mais bien moins nombreux et efficaces que l'abeille) pour y germer et permettre le développement du fruit et des graines.

Mais – élément essentiel : le rendement du transport par le vent est très mauvais. En emprisonnant une plante dans un voile de gaze, qui lui permet de respirer mais qui empêche l'entrée de tout pollen étranger, on s'aperçoit tout de suite que le rendement en graine ou en fruit est terriblement bas. Pour fixer les idées, disons que la même opération pratiquée sur un jeune pommier fait baisser le rendement en fruit de 66 % : un désastre!

Les Américains, qui cultivent d'énormes vergers de dizaines d'hectares, traitent énergiquement à l'aide d'insecticides tous les insectes parasites, et tuent "tout le monde", y compris les abeilles! Le résultat est si affreux au point de vue du rendement en fruits qu'ils sont forcés de demander aux apiculteurs d'amener des ruches en très grand nombre pour la pollinisation... Cela tourne à l'histoire de fous! un exemple de plus de la nocivité des insecticides employés à tort et à travers...

En résumé : voulez-vous des fruits? Alors, évitez de tuer les abeilles sous prétexte de défendre les cultures contre les parasites. Si la recherche agronomique n'étudie pas des méthodes plus fines du point de vue biologique contre les parasites des cultures, il nous en cuira..."

Rémy CHAUVIN

Dernières publications :

- "L'ENIGME DES ABEILLES" de Rémy CHAUVIN (Editions du Rocher).
- "LE BAL DES ABEILLES", bande dessinée de Patrice SERRES et Rémy CHAUVIN (Editions du Goral).

Je mange du miel à mon petit-déjeuner, et dans des citrons pressés chauds pour adoucir les cordes vocales dans ma loge au théâtre. Les sprays à la propolis sont excellents pour la voix ; j'utilise aussi des crèmes pour les lèvres.

Considérez-vous qu'ils sont bénéfiques?

Oui, ils sont efficaces, et c'est parce que j'en ai fait la preuve sur moi que j'en prends régulièrement!

Quels miels préférez-vous?

J'aime bien les miels de thym, de romarin... Je craque pour un miel de framboisier que me fournit un apiculteur de Lozère.

A la découverte des miels...

Le miel de Romarin

Rosmarinus officinalis ou romarin est une plante aromatique qui fleurit bon les vacances au bord de la mer, le chant des cigales dans les garrigues brûlées par le soleil. Elle produit aussi un miel délicat, déjà célèbre durant l'Antiquité Romaine. En effet, le miel de romarin était l'un des composants majeurs du célèbre "Miel de Narbonne" vendu à Rome dans l'Antiquité et durant tout le Moyen Âge. Où pousse le romarin? Dans le Languedoc-Roussillon, notamment dans les Corbières et le massif de la Clappe, près de Narbonne. Exceptionnellement en Provence. Quand fleurit-il? Si quelques fleurs éclosent durant presque tout l'hiver, la grande floraison s'épanouit avec les premières journées printanières ; elle est longue et régulière. La récolte du miel de romarin. Elle a lieu fin avril, début mai. Elle est précoce et irrégulière. Trop souvent réduite, elle peut être importante si la floraison est intense et peu étalée dans le temps.

Les spécificités du miel de romarin

Son aspect. A la récolte, sa couleur est claire, limpide. Il cristallise naturellement et devient alors blanc, irisé de jaune pâle et de gris. Sa cristallisation est rapide, à grain fin. Sa saveur. C'est un miel doux, qui développe en bouche un arôme d'abord discret avec une légère pointe de réminiscence végétale, faiblement balsamique, et qui persiste plus intensément ensuite. Ses vertus : le miel de romarin contient des oligo-éléments tels que calcium, fer, bore et cuivre. Il serait recommandé en particulier aux personnes atteintes d'insuffisances hépatiques, digestives et vésiculaires.

Est-ce que le miel évoque pour vous un souvenir particulier?

Je me souviens qu'un apiculteur m'avait donné un morceau de rayon de cire rempli de miel juste sorti de la ruche, pour que je le goûte, lorsque j'étais enfant. Je me rappelle bien son si bon goût, et la perfection de la forme des alvéoles m'avait frappée aussi...

Comment percevez-vous le monde des abeilles?

Pour moi, il est associé à la chaleur, à l'été, à un certain danger, au bourdonnement, aux parfums des fleurs de la nature...

Sachez que...

Les grandes gelées de 1956 ont grandement endommagé les romarins. Et la disparition de l'élevage ovin, et en particulier des grands troupeaux transhumants qui, en broutant les pointes des arbustes, procédaient à une sorte de taille qui favorisait une croissance plus vigoureuse, n'ont pas permis de rétablir la situation antérieure, bien plus "florissante".



Les conseils et la recette préférée de Joseph, apiculteur producteur en Languedoc-Roussillon

SES CONSEILS

Le miel de romarin se déguste tel quel, à n'importe quel moment de la journée. En cuisine, il fait merveille sur les viandes de mouton, que l'on enduit de miel avant cuisson et que l'on assaisonne avec gros sel et poivre de son choix.

COMMENT CONSERVER LE MIEL A LA MAISON

Les habitudes de consommation imposent aujourd'hui à l'apiculteur de mentionner sur ses pots de miel une date limite d'utilisation, généralement deux ans à partir de la récolte. Mais ceci n'est que formalité. En effet, le miel reste consommable beaucoup plus longtemps si son taux d'humidité est normal et ses conditions de stockage convenables. Chez vous, conservez-le miel à température ambiante. Ne le stockez pas au réfrigérateur. Gardez la réserve à la cave, à l'abri de la lumière. A éviter : exposer le miel à de fortes fluctuations de température, qui entraîneraient une dégradation rapide du produit. Ne pas laisser le miel dans une voiture en plein soleil, par exemple...

SA RECETTE

Préparez un carré de côtes d'agneau en forme de couronne, que vous enduisez de toute part de miel de romarin, de gros sel marin de Guérande et de poivre. Passez le tout 12 minutes environ dans un four préchauffé à 225°. Joseph accompagne volontiers cette viande de tranches de pommes juste poêlées dans une bonne huile d'olive, qu'il sale légèrement et parfume du thym et du romarin de son jardin.

Rencontre avec... Marie-Anne Chazel

Vous l'avez vue, et sans doute appréciée dans de nombreux films, en particulier "Les Bronzés", "Les Visiteurs"... c'est Marie-Anne CHAZEL, actrice au cinéma et au théâtre, à l'affiche actuellement à Paris avec "Même heure l'année prochaine" (théâtre du Gymnase Marie Bell).

"Terre d'Abeilles" l'a rencontrée pour vous.

T.A. - Consommez-vous les produits de la ruche?

Marie-Anne CHAZEL : J'en suis une adepte, depuis de nombreuses années. Je consomme régulièrement du miel, aussi de la gelée royale, et des produits à base de propolis.

A quelle occasion?

Je prends de la gelée royale le matin en traitement de fond contre la grippe et différentes infections, que je ne peux pas me permettre d'avoir lorsque je joue au théâtre.

Avez-vous été confrontée à des abeilles sur un tournage?

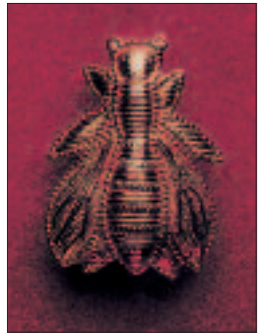
Pour le film "Les Babacools", je crois, j'ai eu l'occasion de revêtir la tenue de l'apiculteur, avec le chapeau, les gants, pour une scène qui se passait au milieu de vraies ruches en activité... Je peux vous assurer que l'équipe de tournage n'en menait pas large!

Quelle est votre actualité? Vos projets?...

Je dois tourner pour la télévision la suite de "L'Emmerdeuse", partir en tournée avec la pièce, puis réaliser un film pour le cinéma... ouf! Alors, vous voyez si j'ai grand besoin de manger du miel!



La symbolique des abeilles dans l'histoire et la langue française...



Broche Abeille, d'après les abeilles brodées sur les rideaux du dais de Napoléon 1^{er} à Fontainebleau.

Elle décore les draperies et le dais de la chapelle des Invalides. Ce véritable essaim qui ornait le manteau impérial pourpre de Napoléon III lors de son Sacre suscita la verve de Victor HUGO...

Le manteau impérial

*Oh! vous dont le travail est joie,
Vous qui n'avez pas d'autre proie
Que les parfums, souffles du ciel,
Vous qui fuyez quand vient décembre,
Vous qui dérobez aux fleurs l'ambre
Pour donner aux hommes le miel,*

*Chastes buveuses de rosée,
Qui, pareilles à l'épousée,
Visitez le lys du coteau,
O sœurs des corolles vermeilles,
Filles de la lumière, abeilles,
Envolez-vous de ce manteau!*

*Ruez-vous sur l'homme, guerrières,
O généreuses ouvrières,
Vous le devoir, vous la vertu,
Ailes d'or et flèches de flamme,
Tourbillonnez sur cet infâme!
Dites-lui: - "Pour qui nous prends-tu?"*

*Et percez-le toutes ensemble,
Faites honte au peuple qui tremble,
Aveuglez l'immonde trompeur,
Acharnez-vous sur lui, farouches,
Et qu'il soit chassé par les mouches
Puisque les hommes en ont peur!*

Victor Hugo

ECRIVEZ-NOUS!

*Votre opinion, vos questions,
vos suggestions nous intéressent.
N'hésitez pas à nous écrire:*

TERRE D'ABEILLES
26 Rue des Tournelles 75004 PARIS
E-mail : terdabeil@hotmail.com

ACTUALITE

Les apiculteurs réagissent...

Manifestation à Bruxelles du 18 février 2002

C'est sous un ciel couvert, dans l'humidité et le froid, que le lundi 18 février dernier, près de 2000 apiculteurs venus de toute l'Europe ont manifesté devant le bâtiment du Conseil des Ministres. Tous les Etats étaient quasiment représentés. La délégation française était composée d'environ 400 personnes venues des quatre coins de l'hexagone.

Il y a bientôt dix ans, une précédente manifestation avait permis d'obtenir le règlement miel, et à quelques apiculteurs la réalisation de certains investissements. On ne peut que regretter cependant que les pouvoirs publics ne se soient pas engagés sur le plan financier comme l'avait prévu Bruxelles... En décembre, grâce à la ténacité de plusieurs députés européens, conscients de la situation dramatique de l'apiculture européenne et en constante relation avec le groupe miel du Copa-Cogeca (organisme représentant l'apiculture européenne), un rapport vigoureux a été voté à la quasi-unanimité. C'était la première étape.

Une des priorités consiste à engager une révision rapide des procédures d'homologation des produits phytosanitaires, afin que l'abeille soit réellement prise en considération. Convaincre le Conseil des ministres de l'Agriculture de demander à la Commission de prendre des mesures d'urgence pour soutenir la filière apicole constituait la deuxième étape. Il semble que celle-ci soit également franchie, à l'issue d'une manifestation réussie. Enfin, la troisième étape consistera à suivre les travaux de la Commission au plus près, toujours en partenariat avec les députés européens, et en maintenant la pression sur l'ensemble des Ministres de l'Agriculture de la Communauté.

Directive Miel

La nouvelle directive, validée en décembre dernier par le Conseil des ministres de l'Agriculture européens après d'interminables négociations entre le Parlement et la Commission qui ont perduré près de... dix ans (!) devrait être traduite en droit français d'ici à fin 2003.

Enfin, les consommateurs devraient connaître de manière précise l'origine des miels vendus en grande distribution. L'appellation "miel d'origines diverses" doit disparaître. Elle sera remplacée par "miel de la communauté européenne", "miel d'origine extra-communautaire" ou par l'indication du nom du pays de production. Une revendication favorable à la transparence du marché, soutenue vigoureusement par la profession apicole...

BREVES

Fraises.

Les apiculteurs sont sollicités par les producteurs de fraises afin d'améliorer la production, tant sur le plan quantitatif que qualitatif. La Communauté européenne s'est opposée à ce que lesdites fraises soient commercialisées sous l'appellation "fraises de France" par les producteurs. Un accord a été obtenu sur la dénomination "fraises de nos terroirs". Au nom de la libre circulation des biens. Mais pour la viande bovine, l'Europe avait accepté...

Pesticides et alimentation.

Une récente étude de la Direction de la Santé de la Commission le confirme. La moitié des fruits, légumes et céréales consommés en France contiennent des pesticides. Seuls 46,4 % des échantillons analysés en seraient exempts contre 64 % dans le reste de l'Union et, pire, dans 22,7 % des mêmes échantillons, c'est un mélange de plusieurs pesticides que l'on trouve... contre 14 % dans les autres pays. Les résultats montrent une "dégradation par rapport aux années précédentes"... Rappelons qu'avec 100 000 tonnes de pesticides utilisés chaque année, la France détient le record du monde.

Pesticides et santé.

Le Comité de la Prévention et de Précaution, organisme consultatif indépendant, vient de remettre au ministre de l'Environnement un rapport "explosif" sur les

risques des pesticides pour la santé. Les 17 experts demandent une révision des procédures d'homologation (eux aussi!), afin que les analyses des substances soient aussi fines que celles des médicaments. Enfin, le C.P.P. recommande que les homologations soient confiées au Ministère de la Santé et au Ministère de l'Environnement, et non plus au Ministère de l'Agriculture comme c'est le cas aujourd'hui. Enfin, les missions d'expertise devraient être confiées à une agence indépendante.

Parfum égyptien au miel en laboratoire.

Philippe Walter, chercheur au CNRS et au Centre de recherche et de restauration des Musées de France et Sandrine Vidéault, créatrice de parfum et "nez" indépendant, ont tenté de recréer, en liaison avec L'Oréal, le kyphi, ce parfum mythique employé par les habitants de l'ancienne Egypte. Le résultat, qui a nécessité d'importantes recherches, tant sur le plan chimique (analyse des restes de fard) que sur la lecture des hiéroglyphes, a été présenté ce 5 avril au Caire, à l'occasion de l'exposition "Parfums et Cosmétiques dans l'Egypte ancienne". Pas moins de seize ingrédients entrent dans la composition, dont un étonnant mélange miel-encens, essentiel, dont la créatrice affirme qu'elle n'aurait pas osé l'employer dans de telles proportions.

Rejoignez l'Association!

Bulletin d'adhésion

À RETOURNER À TERRE D'ABEILLES, 26 RUE DES TOURNELLES 75004 PARIS

Nom : Prénom :

Adresse :

CP : | | | | | Ville :

Téléphone : E-mail :

Tarifs cotisation 2002 :

25 € (163,99 F) Membre

75 € (491,97 F) Membre Bienfaiteur

Je souhaite faire un don de : à Terre d'Abeilles

Veuillez trouver ci-joint mon règlement :

Chèque Bancaire à l'ordre de Terre d'Abeilles

CB N° | | | | | | | | | | Exp Fin | | | | |

Signature :