



## L'abeille bâtisseuse...

**Q**ui l'aurait dit? Les abeilles sont aux avant-postes du Droit de l'Environnement!

On savait déjà que les ruches étaient sources de mille bienfaits. On découvre aujourd'hui qu'elles sont source de Droit!



Début octobre 2002, le Conseil d'Etat vient de consacrer un de ses arrêts tout entier à la protection de nos abeilles. Plus qu'un signal fort en direction des autorités publiques dont la faute est lourdement stigmatisée, cette décision du Conseil d'Etat devrait sonner le glas de pratiques administratives et industrielles inacceptables en matière d'agrochimie.

Suffira-t-il de l'émotion véritable suscitée au Conseil d'Etat par l'anéantissement chimique de tous nos insectes des champs, pour décider le gouvernement à ouvrir les yeux sur ces ravages irréversibles? Suffira-t-il d'un arrêt pour transformer la coupable obstination d'administrateurs sans conscience et d'industries avides en une action éclairée au profit de nos générations à venir?

Que l'on ne s'y trompe pas! Les abeilles survivantes sont mobilisées. Elles sont sous les armes. Elles combattent sous la bannière de la Justice. Leurs armes ne sont que celles du Droit, il est vrai. Mais on savait déjà à Rome que le Capitole est proche de la Roche Tarpéienne.

Qu'on se le dise!

*La présidente,  
Béatrice ROBROLLE*

“ Lorsque le dernier arbre sera abattu,  
la dernière rivière empoisonnée,  
le dernier poisson pêché,  
alors tu découvriras  
que l'argent ne se mange pas. ”

Les Créés - peuple amérindien.

### SOMMAIRE

#### APITHÉRAPIE:

La gelée royale contre la grippe  
Symposium à Cuba ..... page 2

#### A la découverte des miels :

Le miel d'acacia  
Cuisine de fête ..... page 3

#### Terre d'Abeilles au Pont

du Gard ..... page 3

#### Chrysomèle ou crise au miel ?

Lettre à Jacques Chirac pour la  
protection des abeilles

Terre d'abeilles à la découverte  
du Liban ..... page 4



# APITHERAPIE

## LA GELÉE ROYALE, un excellent traitement naturel contre la grippe

Par le Docteur Donadieu, de la faculté de médecine de Paris

La gelée royale est un aliment naturel riche en nombreux éléments indispensables à la vie (acides aminés, vitamines, oligo-éléments, etc.), dont l'action bénéfique pour l'homme est actuellement de mieux en mieux connue et démontrée.

La grippe saisonnière est une maladie virale qui apparaît généralement sur un organisme en état de moindre résistance. En règle bénigne, la grippe entraîne tout de même des états de fatigue notables et des complications non négligeables chez les personnes fragiles ou âgées.

La gelée royale, en renforçant le terrain biologique dans sa lutte contre les agressions en général permet donc d'intervenir utilement dans le traitement préventif et curatif de cette maladie.

### QUE FAIRE POUR EVITER LA GRIPPE ?

Une cure de gelée royale: 600 milligrammes de gelée royale pure et fraîche par voie sublinguale ou 200 mg sous forme lyophilisée en gélules, à avaler tous les matins à jeun (juste avant le petit-déjeuner) pendant 6 semaines. Cure que vous pouvez renouveler au début de chaque trimestre. Ceci permet, le plus souvent, de traverser sans encombre les périodes d'épidémies grippales qui se situent au cours de ces deux saisons.

Prenez du magnésium. En cure continue, à raison de 200 à 250 mg d'ion magnésium par jour en deux prises, matin et soir au moment des repas.

Prenez les oligo-éléments suivants, à raison d'une dose par voie sublinguale le matin à jeun (au lever): manganèse-cuivre (lundi, mercredi, vendredi) et cuivre (mardi, jeudi, samedi).

Installez un aéro-ioniseur dans votre lieu d'habitation ou dans votre bureau. Un taux élevé d'ions négatifs dans l'air que vous respirez non seulement assainit l'atmosphère mais renforce votre système de défense immunitaire.

### QUE FAIRE SI VOUS AVEZ LA GRIPPE ?

Dans la mesure où vous n'avez pas pu l'éviter, le traitement est très simple:

Reposez-vous au lit 2 à 3 jours au minimum. Faites une diète légère à base de fruits et légumes frais avec nombreuses boissons chaudes sucrées au miel.

Inhalez plusieurs fois par jour les principes volatils d'un mélange d'huiles essentielles aromatiques déposées sur un mouchoir, que vous respirerez de nombreuses fois au cours de la journée et au cours de la nuit (spécialités prêtes à l'emploi en pharmacie). Prenez de la gelée royale à très forte dose journalière: 1,2 gramme sous forme pure et fraîche par voie sublinguale, ou 400 mg sous forme de poudre lyophilisée en gélules, à avaler tous les matins à jeun pendant 12 jours. Prenez enfin, toujours pendant 12 jours, l'oligo-élément cuivre: 6 doses par voie sublinguale (une toutes les 3 heures) les 4 premiers jours, puis 4 doses les 4 jours suivants (une toutes les 4 heures), et enfin 2 doses seulement (le matin à jeun) les 4 derniers jours.

Si les maux de tête et les courbatures sont vraiment insupportables, prenez un peu

d'aspirine (ou de paracétamol en cas de contre-indication à l'aspirine).

### REMARQUES

Sauf en cas de surinfection, et chez les personnes à risques, la prescription d'antibiotiques est une aberration. Tout simplement parce qu'ils sont complètement inefficaces contre les virus grippaux.

La fièvre qui survient au tout début de la grippe doit être respectée sauf cas d'hyperthermie très élevée. Tout simplement parce que celle-ci est une barrière de défense naturelle de l'organisme qui constitue ici une excellente thérapeutique. En effet, les virus grippaux cessent leur multiplication dans les tissus quand la température de ceux-ci dépassent 38,5 °C. Laissez donc cette hyperthermie remplir sa mission et revenir d'elle-même à la normale.

Ainsi, pour ses propriétés stimulantes, tonifiantes et euphorisantes, la gelée royale vous sera d'une aide précieuse, soit pour prévenir la grippe, soit pour la traiter au mieux en évitant de nombreuses complications. La gelée royale vous apportera globalement, par ailleurs, une bien meilleure vitalité.

### Note aux adhérents de TERRE D'ABEILLES

Le bureau présente aux adhérents de Terre d'Abeilles toutes ses excuses concernant le plant d'arbre qui leur était promis pour cette fin d'année. Le pépiniériste fournisseur auquel nous avions réservé vos scions, demeurant dans le Gard et ayant été victime des inondations qui ont tout emporté, n'a pu assurer la commande prévue! Nous le regrettons et comptons sur votre compréhension... Le sachet de graines mellifères joint à ce courrier, recueillies au jardin botanique de l'Ecole Nationale Vétérinaire d'Alfort, permettra cependant de jouer les jardiniers pour attirer les abeilles aux premières floraisons.



### SYMPOSIUM INTERNATIONAL D'APITHERAPIE A CUBA

La Commission d'Apithérapie d'Apimondia organisait, du 14 au 18 octobre dernier, à l'hôpital universitaire de La Havane, son symposium international. Parrainé par le Ministère de la Santé de Cuba et la faculté de médecine Callixto Garcia.

Plus de 180 personnes originaires de 14 pays différents ont pris part à ce symposium. Quarante heures de cours aux praticiens de tous niveaux, pour aborder les facettes théoriques et cliniques de cette médecine verte, de la biologie à la médecine en passant par la pharmacie. Dans une ambiance très amicale, qui a permis des échanges passionnants.

Le président de la Commission d'Apithérapie d'Apimondia, le Professeur Théodore Cherbuliez, rappela la position de leader et d'exemple tenue par Cuba en matière d'apithérapie, et celle notamment de l'université et de l'hôpital Callixto Garcia depuis 6 ans (34 services utilisant tous l'apithérapie - 2600 cas traités sous protocole).

Le professeur, dans son discours d'inauguration, s'est félicité de la reconnaissance de l'apipharmacopée comme source de médicaments et de l'ouverture des résultats obtenus à Cuba vers les autres pays du sud, leur permettant d'accéder aujourd'hui à cette révolution dans la Santé.

Félicitons la Commission Apithérapie d'Apimondia pour développer cette vocation humanitaire de l'abeille.

Terre d'Abeilles remercie le Dr Roch Domerego pour ces informations. Parrain de l'association Terre d'Abeilles, Roch Domerego, naturopathe et professeur d'Université, est vice-président de la Commission d'Apithérapie d'Apimondia, et auteur d'un ouvrage intitulé "Ces abeilles qui nous guérissent", paru aux Editions Lattes.



## CUISINE DE FETE... Douceur du miel

### Foie gras de canard poêlé au miel doré

Dans une poêle anti-adhésive préalablement chauffée, saisir sur feu vif de belles tranches d'un bon foie gras de canard (compter 1 minute 30 env. pour chaque face). Réserver au chaud.

Déglacer la poêle avec du vinaigre de cidre et laisser réduire légèrement sur feu plus doux avant d'ajouter quelques cuillères de fumet de canard.

Laisser mijoter encore avant d'ajouter enfin quelques cuillères à soupe d'un bon miel multifleurs.

Laisser réduire le tout quelques minutes avant de verser sur les tranches de foie gras. On présentera le foie gras tel quel, assaisonné de baies de poivre rose, éventuellement entouré de tranches fines de pomme-fruit poêlées.

### Pain d'épice de Noël alsacien

Faire fondre doucement à feu moyen 500 g de sucre dans 1 kg de miel à la saveur légèrement boisée. Ajouter dans ce mélange 500 g d'amandes hachées, 200 g d'écorces confites d'orange et de citron, ainsi que zeste et jus de 2 ou 3 citrons non traités, un peu de muscade râpée, de sel et de poivre et 1 dl de kirsch. Ajouter enfin 1 kg de farine tamisée et 1 sachet de levure.

Mélanger soigneusement à la cuiller de bois pour obtenir un mélange bien lisse. Réserver au frais pendant au moins deux jours.

Etaler la pâte sur une surface farinée, puis l'étaler en gardant environ 2 cm d'épaisseur.

Déposer ensuite sur une tôle graissée (éventuellement à la cire d'abeille - c'est

encore plus agréable durant la cuisson!).

Cuire à 200 °C pendant 20 minutes environ, jusqu'à ce que le pain d'épice ait pris une belle couleur dorée.

Glacer ensuite d'un mélange épais de sucre glace et jus de citron.

Découper en cubes et laisser refroidir avant de servir.

Ce gâteau exquis aux saveurs alsaciennes, qui fera en particulier le bonheur des petits, se conservera dans une boîte métallique.



### Terre d'Abeilles et les apiculteurs français au Pont-du-Gard Compte-rendu

La rencontre de Terre d'Abeilles avec les apiculteurs français, les 25 et 26 octobre dernier, sur le site exceptionnel du Pont-du-Gard, fut particulièrement enrichissante, rassemblant un large public dans une infrastructure moderne très adéquate.

A l'ordre du jour:

- Les produits phytosanitaires: leurs effets toxiques sur les abeilles, avec la participation d'éminents scientifiques du CNRS et de l'INRA,
- l'aspect juridique, avec la participation de M<sup>e</sup> Bernard Fau.

- La pollinisation, élément essentiel de l'apiculture rhodanienne, était développé par des apiculteurs spécialistes, un scientifique de l'INRA d'Avignon: M. Bernard Vaissière, et le président des producteurs de kiwis. Un magnifique diaporama venait ensuite illustrer ce rôle fondamental de l'abeille dans l'environnement.

- Enfin, le Dr Martin GIURFA (université de Toulouse), spécialiste mondial, a pu expliquer à un public nombreux et passionné le mécanisme du système visuel très particulier de l'abeille.

(Le compte-rendu de ces conférences sera disponible au 1<sup>er</sup> semestre 2003.

Tél: 01 48 87 47 75)

## A la découverte des miels...

### Le miel d'acacia

#### QUI ?

Le vrai nom botanique de l'acacia est en fait... faux acacia, ou robinier - cette essence ayant été importée de Virginie au XVII<sup>ème</sup> siècle par Jean Robin.

#### OU ?

Les bois d'acacias sont répandus dans toute la France, sauf sur les terrains argileux, et en particulier dans le Centre, l'Est, le Bassin Parisien, l'Aquitaine et les Pyrénées.

#### QUAND ?

Leur floraison, fin-mai début-juin, est extrêmement rapide. Les fleurs, très fragiles, ne résistent pas aux gelées tardives, pas davantage aux vents du nord et encore moins aux orages.

Ainsi la récolte de miel est-elle totalement liée aux conditions météo... une période souvent stressante pour l'apiculteur.

#### COMMENT ?

Le miel d'acacia, le plus connu parmi les variétés monoflorales, est limpide, d'une



belle couleur claire légèrement irisée. Si d'autres floraisons ne sont pas intervenues simultanément, le miel d'acacia, pur, restera longtemps liquide. Sa saveur est très douce et son parfum délicat et discret.

#### POURQUOI ?

On lui attribue des vertus de régulateur intestinal. On le recommande en particulier aux jeunes enfants.

Le miel d'acacia accompagne avec bonheur lait, yaourts, fromages blancs et céréales. Il sucre délicatement infusions et boissons chaudes.

