Produits de la ruche

Pour la troisième fois, *Phytothérapie* consacre un dossier spécial à un sujet de nutrition susceptible d'intéresser ses lecteurs. Le thème du miel et des produits de la ruche a donc été plébiscité, il a fait consensus comme on le dit aujourd'hui !

Et pourtant, il y a division : certains adorent le miel, d'autres ne le supportent pas ; certains sont intolérants au fructose, d'autres n'y sont pas ; certains sont allergiques à un produit de la ruche (fussent-ils mythiques tels la gelée royale et le pollen) d'autres non ; certains enfin auront recours au remède homéopathique *Apis mellifica*, d'autres non...

Mais les abeilles et la diversité de leur production fascinent. Ces hyménoptères indispensables à la pollinisation, organisés en une société pyramidale complexe et solidaire, nourrissant une larve d'une gelée qui la transformera en reine, nous étonnent.

La lecture de ce dossier spécial vous fascinera également par la diversité et la richesse de ses contributions.

Vous enrichirez votre culture générale sur les produits de la ruche, leur origine, leur nature, leur composition avec l'article de Catherine Ballot-Flurin. Vous découvrirez, à la lecture de l'article de G. Dutau, que les allergies alimentaires aux produits de la ruche sont très rares, bien qu'elles puissent être graves, moins fréquentes en tout cas que les piqûres de guêpe. Vous serez séduit par la démarche homéopathique qui conduit du remède aux symptômes et vice versa en découvrant la prose de D. Deswarte. Vous serez surpris par l'effet prodigieux du miel dans le traitement des plaies, avec les textes de P. Goetz et B. Descottes. Vous découvrirez les usages traditionnels de la propolis grâce à K. Ghedira et al. Vous apprendrez que les pollens apicoles sont une mine d'or pour la santé au travers de l'article de P. Percie du Sert. Vous retiendrez que le fructose du miel ne peut pas conduire aux dégâts métaboliques du fructose rajouté dans les aliments modernes. Vous serez enfin charmé par l'étude historicolittéraire et culinaire de F. Derat Carrière, diététicien humaniste, adepte d'une éducation au goût et de la redécouverte du plaisir comme régulateur du comportement alimentaire.

Question plaisir avec le miel, on fait le plein ! Certes sur le plan scientifique il y a encore des manques et des études à mener, mais dans cette monographie, unique en son genre, des produits de la ruche, nul n'est tombé dans le piège de l'ésotérisme diététique et de l'idéologie biologique.

Quand la nutrition et la science se rejoignent, c'est la sagesse qui doit en résulter. N'oublions pas que les premières lettres de noblesse du miel sont la Bible, où la Terre promise est ce lieu où coulent le lait et le miel en abondance, aliments premiers, comme l'écrit Frédéric Derat-Carrière.

Décidément, le miel ne peut pas nous laisser indifférents.

Bonne lecture et bon appétit !

Jean-Michel Lecerf

*Service de nutrition,
Institut Pasteur de Lille,
1, rue du Professeur-Calmette,
BP 245, F-59019 Lille cedex, France*