



ÇA VIENT DE LOIN

Au Népal, une récolte à haut risque du miel d'abeilles géantes, sur des falaises vertigineuses.

L'odyssée...

Et maintenant, on adopte des ruches!

Né en Australie et aux Etats-Unis, le concept séduit de plus en plus en France. Grâce à l'adoption d'une ruche complète ou au parrainage d'abeilles, les amateurs de miel peuvent consommer leur propre nectar, envoyé par un apiculteur partenaire. Un achat engagé qui contribue à la pérennisation des exploitations, des abeilles et des espèces qui en dépendent. Des associations et réseaux d'apiculteurs proposent ce service pour les particuliers ou les entreprises, comme Mon Miel, Api-douceur, Un toit pour les abeilles... Pour 40 € par an, par exemple, le donateur reçoit 2 pots de 250 grammes. Un geste gourmand et citoyen!

ERIC TOURNIERE/FBICSPHOTO

Une invitation à la douceur...



Secret de beauté
Un savon liquide au beurre de karité et au miel pour hydrater et apaiser la peau. 5,90 € les 500 ml, Jeanne en Provence.

Précieux nectar
Un miel au tilleul de Picardie dont les notes fraîches s'exprimeront pleinement dans une boisson chaude. 12,90 €, le pot de 250 g, Baija x Hédène.



Bzzzz
Comme posée sur une fleur, cette abeille vient butiner vestes et chemisiers. Broche, 15 €, Printemps.



Savoureux
Ce cake bio au miel, citron et graines de pavot, à la texture moelleuse, est un régal pour les papilles. 7,50 € les 250 g, Famille Mary.

Né il y a très longtemps

L'abeille était présente sur terre il y a plus de 50 millions d'années, soit bien avant l'apparition de l'être humain. Pour preuve, de nombreux fossiles de spécimens *Apis*, qui récoltent le nectar et conservent le miel, ont été retrouvés dans l'ambre de la Baltique. L'insecte butineur est indissociable du miel, cette matière sirupeuse et sucrée de couleur dorée : la fabrication débute dans son jabot, après qu'elle a récupéré le nectar des fleurs mellifères, et se termine à la ruche, une fois celui-ci stocké dans les alvéoles et déshydraté par ventilation. Ce miel qui lui sert de nourriture tire son nom du latin *mel* et du grec *meli*.

Peint sur les murs de grottes en Espagne

Les premiers hommes ont très tôt récolté et consommé le miel sauvage, sûrement en imitant les singes qui s'en régalaient. Nous le savons grâce aux peintures rupestres. L'une des plus anciennes se trouve sur les parois d'une grotte espagnole de la région de Valence. Datant de 7000 ans avant J.-C., elle représente une silhouette humaine, entourée d'abeilles, récoltant du miel à l'aide d'un panier.

du miel

ALLIÉE DE NOS INFUSIONS, CETTE DÉLICIEUSE SUBSTANCE SUCRÉE RÉGALE L'HUMANITÉ DEPUIS LA NUIT DES TEMPS !

Développé en Europe par le clergé

Au Moyen Âge, c'est le besoin de cire, servant à la confection des bougies et des cierges, qui serait à l'origine de l'apiculture. Sous Charlemagne, les mouchiers, nom donné aux hommes qui parcouraient les forêts à la recherche de miel et de cire, détruisaient alors tout le rucher. En Europe, l'élevage des abeilles date de la fin du XVIII^e siècle. Les ruches en argile ou en paille s'améliorent. Il faut toutefois attendre le XIX^e siècle pour que soit créée la première ruche à cadres mobiles, permettant enfin de récolter le miel plusieurs fois par an, sans risque pour les insectes.

Réservé aux dieux en Grèce

De nombreuses légendes font référence au miel dans la mythologie grecque. Ainsi Zeus, enfant, aurait été enlevé par des abeilles pour lui éviter de se faire dévorer par son père, Cronos. Dionisos et Apollon auraient, quant à eux, été exclusivement nourri de cet aliment et Héra, épouse de Zeus, en aurait offert aux dieux de l'Olympe pour qu'ils ne vieillissent pas. Même les morts emportaient avec eux des gâteaux de miel afin que Hadès, dieu des Enfers, leur dispense santé et bien-être dans l'au-delà.

Démystifié en Egypte

Dans l'Égypte ancienne le miel a un caractère sacré, les abeilles étant, selon la mythologie, nées des larmes de Rê, dieu du soleil. Médicament recommandé pour la santé, il fournissait aussi une pommade pour cicatriser les plaies. On doit, par ailleurs, à la civilisation égyptienne les secrets de sa fabrication. Des scènes, gravées ou peintes, d'élevage d'abeilles ornent les murs de temples égyptiens datant d'environ 4500 ans et des papyrus racontent l'histoire de l'apithérapie, qui permet de se soigner grâce aux produits des ruches. La culture du miel est sans doute née durant cette période.

ANNE INQUIMBERT

Aux petits soins

Un lait corporel, voile de douceur enrichi en miel et lait d'amande bio. 8,49 € le tube de 200 ml, Lavera.



Gastronome

Une confiture de figue, miel et huile d'olive élaborée par le chef Akrame Benallal. Un délice ! 18,90 € le pot de 250 g, Confiture Parisienne.



Sourire tout doux

Pour des lèvres souples et bien hydratées, on emporte partout ce stick à la cire d'abeille. 3,65 € le stick, 4 g, Apivita.



Nomades

Sélectionnés en France pour leurs qualités gustatives, ces miels en gourde se glissent dans un sac. 5 € le tube de 110 g, Honly.



ÉTONNANT

En Égypte antique, sous le règne du roi Ramsès II, les fonctionnaires recevaient une partie de leur salaire sous forme de miel. Preuve que le produit était précieux !

Queen Bee!

Cette manique 100% coton illustrée d'abeilles est l'accessoire indispensable pour sortir les plats du four. 17 €, At home in the country.



CARNET D'ADRESSES P. 112