

Abeilles et médecine douce

OLIVIER HUGON

Edith Bruchez a mal au dos depuis qu'elle a 14 ans. Opérée d'une hernie discale en 2001, cette Bagnarde n'a pas pu trouver de soulagement dans la médecine traditionnelle. Le déclic viendra lors d'une conférence à la Foire du Valais, en 2003. Un malade de la sclérose en plaques témoigne du bienfait des produits de la ruche sur sa maladie. Déjà apicultrice, Edith se dit alors qu'il faut développer ces pratiques.

On vient de loin

Dans la foulée, elle rencontre le docteur roumain Stefan Stangaciu, médecin généraliste et apithérapeute, qui l'encourage à se faire piquer par des abeilles pour soulager sa douleur. *«Ça fait mal, c'est vrai, mais les résultats sont bénéfiques. Sinon, croyez-moi, je ne me ferais pas piquer 24 fois par semaine.»* Si Edith réagit, c'est que les médecins traditionnels ne sont pas forcément enchantés par ces méthodes naturelles. *«On nous demande si c'est basé sur des études scientifiques. On nous dit que rien n'est prouvé. Aux Etats-Unis, 60 000 personnes atteintes de sclérose en plaques se soignent par apithérapie...»*

Produits de la ruche

Edith Bruchez, elle, y croit. En 2004, elle ouvre sa boutique au Châble, «La Ru-



Outre l'apipuncture, qu'elle pratique et qu'elle enseigne, Edith Bruchez commercialise une gamme de produits très étendue à base de miel de gelée royale ou de propolis. LE NOUVELLISTE

che». Elle y commercialise des produits français, suisses ou roumains composés de tous les produits de la ruche: le miel, bien sûr, mais aussi la gelée royale, le pollen et la propolis. *«Je fais moi-même un mélange de tous ces ingrédients. Comme nous n'avons pas le droit de dire que ça soigne, on dit que ça soulage, que ça renforce, que ça stimule.»*

Aujourd'hui, le marché existe. Ses clients viennent de toute la Suisse romande

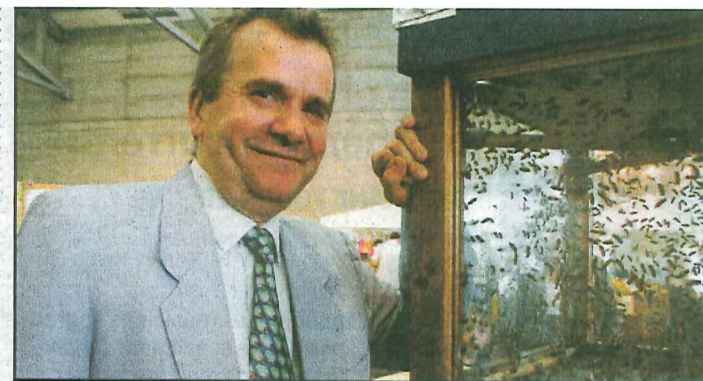
pour se faire piquer. Et c'est gratuit. *«C'est un service que l'on rend. C'est tout. Mais nous sommes à la recherche d'apiculteurs qui seraient d'accord de fournir des abeilles.»* Quand elle organise des cours d'apipuncture, elle reçoit même des demandes de l'étranger, jusqu'en Martinique... *«En général, ce sont des gens qui n'ont pas trouvé de solution avec les médicaments.»*

Au Châble, les apiculteurs ont vu arriver cette

boutique d'un œil curieux. *«Ici, on fait du miel, point final. Je pense aussi qu'ils ont craint une certaine concurrence.»*

Mais à mon avis, ça peut surtout être un débouché pour tous les apiculteurs.»

Et le mouvement s'organise, puisque les 11 et 12 novembre prochain auront lieu à Berne les premières journées d'apithérapie, l'occasion de créer la première Société suisse d'apithérapie.



Selon Bernard Nicolle, certaines des composantes du venin d'abeille ont des effets bénéfiques sur plusieurs maladies. LE NOUVELLISTE

«LE VENIN PEUT SOIGNER, IL NE GUÉRIT PAS»

Bernard Nicolle est un spécialiste français en l'apipuncture, une variante de l'acupuncture qui utilise des dards d'abeille en lieu et place des aiguilles. Il donnait samedi après-midi une conférence. *«Le venin n'est pas un produit miracle. C'est un produit chimique, qui contient des composantes très puissantes, comme la dopamine ou l'interféron. Il convient donc de l'utiliser avec une grande prudence. Mais il a déjà apporté d'importants résultats dans le traitement de la maladie de Parkinson, en réduisant les tremblements, les arthrites, l'asthme, les escarres, et surtout, puisque c'est l'un de mes domaines de prédilection, la sclérose en plaques. Je suis actuellement 170 patients qui obtiennent des résultats que les neurologues ne s'expliquent pas. Je ne les explique pas complètement non plus, mais ils sont là. Avec un régime adapté et des exercices physiques on fait régresser la maladie.»*

«C'EST UN IMMENSE SUCCÈS»

Pour le président du comité d'organisation, Michel Rausis, la surprise est de taille. Alors qu'il attendait 2000 visiteurs pour cette première de «L'abeille en fête», près de 5000 personnes ont franchi les portes du CERM entre vendredi et dimanche. *«Mais nous avons pu recevoir tout le monde, grâce à la centaine de bénévoles qui nous ont aidés.»* 800 élèves vendredi, une centaine d'apiculteurs savoyards samedi pour la journée officielle, et le reste? *«Des gens qui ont profité de la manifestation pour combler un manque d'information important autour de l'abeille, des produits de la ruche et de leurs bienfaits.»* Pour les deux sociétés organisatrices, Martigny (150 membres) et Entremont (110 membres), il s'agit de surfer sur cette vague pour attirer chaque année une dizaine de jeunes apiculteurs. Quant à «L'abeille en fête», elle devrait se pérenniser dans un tournoi avec la Vallée d'Aoste et la Haute-Savoie.

L'abeille en fête

Michel Rausis, son comité et ses bénévoles ont parfaitement réussi leur pari: mettre sur pied une fête de l'abeille. Ce petit insecte est encore trop peu connu. Son inlassable travail est méconnu. Celui de l'apiculteur reste un mystère pour beaucoup. Un coin du voile (celui que porte l'apiculteur bien sûr) a été levé lors de la fête. Une exposition pédagogique a été mise en place. Elle a rencontré le succès populaire qui a dépassé les espérances de la société d'apiculture d'Entremont et de son homologue octodurienne. Le point fort de la manifestation aura sans doute été la projection du film «Le berger des abeilles» réalisé par Pierre-André Pellissier, arpentier d'origine, et Jean-Baptiste Moulin qui a fait plusieurs fois salle comble au cinéma... (Il peut être commandé au prix de 30.- chez Michel Rausis au: 079 220 71 42). Une opération à renouveler, sans aucun doute.

Jean-Yves Gabbud

UN MONDE FASCINANT

une ruche contient 30'000 à 60'000 abeilles
10'000 abeilles pèsent environ 1 kilo
une abeille vit 4 à 5 semaines l'été et 5 mois l'hiver
une reine vit 4 à 5 ans
un faux-bourdon vit 15 à 60 jours
la vitesse de croisière d'une ouvrière est de 20 km/h
un couvain contient environ 9550 cellules
une colonie consomme 60 kg de miel et 20 kg de pollen par année
pour fabriquer 1 kg de cire, il faut 991'000 écailles qui serviront à la construction de 80'000 alvéoles et nécessiteront 66'000 heures de travail



Michel Rausis, président du comité d'organisation de l'Abeille en fête

L'extraction du miel



Le cadre est retiré de la ruche. L'opercule doit être enlevé



Le cadre désoperculé est placé dans un extracteur que l'on va faire tourner. La force centrifuge fait sortir le miel.



Le miel est ensuite filtré, puis placé dans un maturateur. Lorsqu'il est prêt, il est mis en boîte ou dans des bocaux.



Il ne reste plus qu'à déguster... un produit sain et naturel.

- pour obtenir 1 kg de miel, il faut 3 kg de nectar récolté en 100'000 sorties sur 150 millions de fleurs, 100'000 km de vol soit 2,5 fois le tour de la terre
- une ouvrière fabrique 7 gr de miel durant sa vie
- une larve consomme en moyenne 140 gr de miel au cours de son développement
- la température à l'intérieur de la grappe d'abeille est de 20 à 22 degrés en hiver et de 30 à 35 degrés en été



Dominique MUSCIANESI

Rue de la Piscine
www.muscianesi.ch

1936 Verbier

027 771 69 47

Gypserie-Peinture
Maîtrise + fédérale

1^{re} édition de L'Abeille en fête

Les sociétés de Martigny et d'Entremont invitent la Suisse avec ses 3 Fédérations (alémanique, tessinoise et romande), le Valais avec ses deux Fédérations (haut-valaisanne et bas-valaisanne), le Valais romand avec ses 8 sociétés de district, à vivre de grands instants grâce à l'organisation d'une importante manifestation intitulée



au CERM à Martigny

les 1^{er}, 2 et 3 septembre 2006

Ce grand rassemblement permettra de mettre en valeur l'apiculture et tous ses dérivés. Le programme prévoit la présentation de la vie de l'abeille en vraie grandeur, accessible à tout public, la vie apicole en plusieurs ateliers, l'attention du consommateur aux produits de la ruche.

Les sociétés organisatrices souhaitent redonner une image plus positive, plus «fun» à des produits de la ruche parfois trop banalisés.

Un stand gigantesque de l'abeille en fête sera installé entourés d'autres exposants représentant l'apiculture d'hier et d'aujourd'hui, la vie des abeilles, le rôle de l'abeille dans la nature, la pollinisation, les produits de la ruche tels que les différentes sortes de miel, le pollen, la gelée royale, la cire, la propolis ou le venin.

Contacts:

L'Abeille en Fête

p.a. Paul Gay-Crosier

Case postale 2062

1920 Martigny

Tél. 079 213 04 58 - 027 722 89 81

pgaycrosier@gmail.com

michel.rausis@cfmo.ch

corinne.gabioud@tele2.ch

Organisation:

Michel Rausis - président

Tél. 079 220 71 42

Corinne Gabioud - vice-présidente

Tél. 079 609 31 58

Relation presse:

Paul Gay-Crosier

Tél. 079 213 04 58

