

Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 124 (2003)
Heft: 4

Rubrik: L'Europe apicole

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 18.06.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Des apiculteurs dénoncent les effets de l'insecticide Gaucho

TOULOUSE (AFP) – Environ 200 apiculteurs se sont rassemblés dimanche matin sur la place du Capitole à Toulouse pour dénoncer les effets de l'insecticide « Gaucho », qu'ils tiennent pour responsable de la hausse de la mortalité des abeilles.

Devant une pyramide de ruches, des banderoles d'apiculteurs venus des Midi-Pyrénées et du Languedoc-Roussillon égrenaient des slogans contre l'insecticide fabriqué par la firme allemande Bayer, qui affirme que le produit incriminé n'a aucun impact sur les abeilles.

« Nous demandons au gouvernement d'interdire le Gaucho ainsi que le Régent, aussi dangereux, qui sont des insecticides appliqués sur les semences et qui se retrouvent dans les plantes et déciment les abeilles venant les butiner », affirme Jean-Claude Cauquil, apiculteur à Larra (Haute-Garonne), qui a perdu 430 ruches au printemps dernier, soit 80 % de son cheptel.

Selon M. Cauquil, « quelque 3000 ruches ont été décimées au printemps rien que dans le Gers et la Haute-Garonne ».

Avec une production nationale en baisse (environ 25 000 tonnes actuellement), la France doit importer de plus en plus de miel pour répondre à une consommation intérieure d'environ 40 000 tonnes par an.

« L'abeille disparaît à la vitesse grand V, les apiculteurs sont victimes mais les consommateurs aussi, car le Gaucho se retrouve dans leurs assiettes via tous les produits à base de sucre, de farine de maïs ou de blé par exemple », affirme Jean-Claude Cauquil.

« Or, ces produits sont des neurotoxiques dont les effets pour la santé sont mal connus, mais les moyens financiers pour les étudier sont faibles et les pressions du lobby chimique sont énormes », poursuit l'apiculteur.

L'utilisation du Gaucho a été suspendue depuis janvier 1999 pour le traitement du tournesol, mais pas pour les autres cultures.

En octobre dernier, le Conseil d'Etat a demandé au Ministère de l'agriculture de réexaminer la demande des apiculteurs d'abroger l'autorisation de commercialisation de l'insecticide pour le maïs. Une décision est attendue d'ici la fin janvier.

Miel vierge intégral

Soutenus par un vaste consensus, les apiculteurs de la Péninsule tentent de valoriser leur produit en se distanciant des autres producteurs internationaux et en essayant de faire adopter une nouvelle appellation : « Miele Vergine Integrale ».

C'est déjà en 1995 que les producteurs italiens ont présentés à la communauté européenne cette demande, en souhaitant que cette dénomination soit reconnue au niveau européen, au sens des règlements communautaires pour les produits typiques (DOP, IGP, STG).

Cette appellation, qui est combattue par le lobby des importateurs européens de miel, a été présentée au dernier Salon du goût de Turin. De quoi s'agit-il ?

Voici les définitions données par leurs promoteurs :

Miel vierge intégral signifie en fait miel intègre, riche et vivant, exactement comme les abeilles le produisent.

- Le miel vierge intégral conserve l'état physique, la consistance et les caractéristiques organoleptiques et les apports nutritionnels vivants du miel produit par les abeilles, parce qu'il ne subit aucun réchauffement supérieur aux températures présentes dans la ruche.
- Le miel vierge intégral a une durée limitée de conservation dans le temps, il est frais et conserve inaltérés les parfums, les levures vivantes et les arômes, fruits du nectar et de l'apport biologique des abeilles.
- Le miel vierge intégral n'est pas un miel unique mais se compose d'autant de miels qu'il y a de plantes mellifères et de combinaisons entre elles. Une table infinie de couleurs, parfums et saveurs.
- Le miel vierge intégral est écologique : l'œuvre de pollinisation effectuée par les abeilles constitue une contribution importante pour préserver les variétés botaniques et la biodiversité dans l'espace où le miel est produit.

Le miel importé est en général un produit complètement différent. Il est « construit » en travaillant et en mélangeant des miels d'origines (généralement en fonction des prix du marché mondial) et de qualités diverses, selon des recettes industrielles qui visent une production d'un miel qui ait le goût, les arômes et la couleur retenus « les plus opportuns et appréciés du consommateur ».

Pour plus d'informations : www.mieliditalia.it

Article paru dans « L'APIS » de décembre 2002 – traduction E. Marchand

Le miel et la santé

Les aliments du monde civilisé sont tellement raffinés et surcultivés que les « antiseptiques naturels » ne peuvent plus s'y former ou alors dans des concentrations insuffisantes pour influencer nos résistances. Mais l'homme moderne a la possibilité de prendre la glu résineuse des abeilles, la propolis. Plus il y a de flavonoïdes, plus la défense est sur le qui-vive et plus grandes sont les chances de rester en bonne santé.

La conséquence évidente : il faut le plus de flavonoïdes possible. Les légumes en contiennent beaucoup, la propolis plus encore. Les abeilles qui, depuis 40 millions d'années font confiance aux flavonoïdes, ont réalisé les meilleures expériences. Nous avons appris d'elles que la propolis conserve si bien le système de défense que, jusqu'à maintenant, presque aucun agent pathogène n'a pu le tromper, quel que fût son « déguisement ».

F. André – Soignez vous vous-même grâce à la propolis