

Des miels contaminés partout dans le monde !

Vous avez certainement lu ces jours-ci au moins un article dans la presse locale ou nationale traitant des résidus de pesticides dans les miels.

Néonics : les trois-quarts des miels du monde sont contaminés...

« À l'origine, c'est une expérience de science citoyenne, raconte Alexandre Aebi, chercheur à l'université de Neuchâtel (Suisse) et coauteur de ces travaux. Tout a commencé en 2013 avec une exposition sur l'apiculture au jardin botanique de Neuchâtel, dans laquelle les visiteurs étaient invités à apporter un pot de miel acheté au cours de leurs voyages, si possible directement à des petits producteurs locaux. »

Conseil de lecture...

Reportez-vous aux articles concernant les pesticides :
DDT-Amitraze et Fipronil...
Pour un peu on regretterait le DDT

Environ 300 pots de miel venant de tous les horizons ont ainsi été recueillis... Toutes les latitudes étaient représentées. Les auteurs de l'étude ont retenu 198 miels différents pour l'analyse.

Cinq molécules de la famille des néonicotinoïdes ont été recherchées : imidaclopride, acétamipride, thiaméthoxame, clothianidine, et thiaclopride. Dans 75% des échantillons, au moins l'une de ces molécules a été retrouvée.

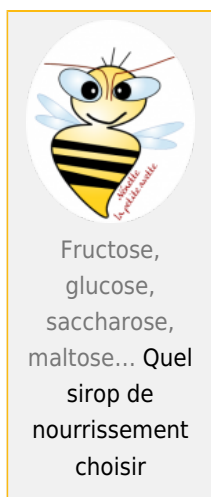
Pour en savoir plus, il vous suffit de consulter l'article écrit par Stéphane Foucart, publié par Le Monde le 5 octobre dernier.

À propos de sirop...

D'après des courriers de Claude.

Le sirop pour les abeilles

La question du sirop et, par conséquent, du sucre utilisé pour le faire me tarabuste.



J'ai recherché un peu sur internet pour en savoir plus (voir le conseil de Vévette, petite avette); il semble bien que le sucre blanc qui n'est que du saccharose comme l'indique le document de Muriel, ne puisse être produit qu'à partir de betteraves sucrières ou de canne à sucre.

Par contre les sirops de glucose ou de fructose qui sont utilisés par l'industrie agroalimentaire et par les apiculteurs sont fabriqués essentiellement à partir de céréales, mais en particulier, l'intérêt étant un coup de revient plus bas par rapport à la fabrication à partir de betteraves.

Donc si on achète du sirop type Butiforce, Fructoplus on a un sirop provenant de céréales avec l'inconvénient d'avoir 1/3 de maltose dedans, si on réalise son sirop à partir de sucre blanc on a un sirop de saccharose que les abeilles vont devoir transformer en glucose et fructose.

On peut pourtant lire sur certains forums que les sucres blancs premiers prix

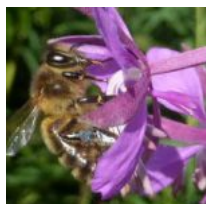
seraient des sucres de céréale, j'ai quand même un doute...

Par contre la qualité des premiers prix n'est pas égale, l'année dernière je réussissais mon candi avec le sucre Aldi, et j'ai acheté un peu de sucre chez Intermarché qui était moins cher, et j'ai tout loupé, la casserole a débordé alors qu'avec la même quantité de sucre de chez Aldi et la même recette pas de problème, il semblerait que certains sucres "bas de gamme" seraient moins bien raffinés et contiendraient plus d'impuretés d'où le débordement et la couleur du sirop jaunâtre.

Bon week-end,

Claude

Mellifère ou mellifique ?



Dans certains ouvrages il est question de l'abeille mellifère, *Apis mellifera*, et dans d'autres de l'abeille mellifique, *Apis mellifica*...

Quelle différence ?

Aucune, et voici pourquoi :



Carl von Linné (Cliquer pour agrandir l'image)

Carl von Linné est le père de la classification binomiale des espèces, le système qui permet de nommer toute espèce animale ou végétale.

(À propos de nom, le patronyme de ce savant est assez rocambolesque, mais je vous laisse le soin de consulter la page Wikipédia le concernant...)

Il a nommé près de 6000 espèces végétales et 4400 animales (Wikipédia), entre autres, *Apis mellifera*. en 1758.

Apis mellifera : abeille, du latin “*apis*” et “*mellifera*”, du latin *mel*, *mellis*, miel et *ferre*, porter; **l'abeille mellifère**, porteuse de miel.

Mais quelques années après on apprend que l'abeille ne transporte pas de miel, mais du nectar qui servira à **faire** le miel. Linné décide donc en 1761 de changer le nom en *Apis mellifica*: *mellifica* de *mel*, *mellis*, miel et *facere*, faire;

l'abeille

mellifique, qui fabrique le miel.

Mais quand un nom est donné, on ne le change pas... et notre abeille, bien que mellifique est toujours appelée mellifère et garde son nom “savant” *Apis mellifera*.

MELLIFÈRE (mèl' — du lat. *mel, mellis*, miel, et *ferre*, porter) adj. Qui produit du miel : *Insecte MELLIFÈRE*.
 — n. m. pl. Ancienne division des insectes hyménoptères porte-aiguillon, comprenant les *abeilles, xylocopes, bourdons, andrenes*, etc. — *Un MELLIFÈRE*.

MELLIFICATION (mèl', si-on — du lat. *mel, mellis*, miel, et *facere*, faire) n. f. Entom. Elaboration du miel par les abeilles. V. MIEL.

MELLIQUE (mèl', fik' — du lat. *mel, mellis*, et *facere*, faire) adj. Qui fabrique du miel : *Abeilles MELLIQUES*.

MELLIPLUE (mèl', flù — du lat. *mellifluus*, même sens) adj. Qui distille le miel, qui abonde en miel : *Les abeilles MELLIPLUES*. (Vieux.)
 — Fig. Qui a la douceur du miel, et en mauvaise part, Fade, douxcereux : *Eloquence MELLIPLUE*.

MELLIPLUITÉ (mèl') n. f. Caractère d'une chose mellifère : *La MELLIPLUITÉ d'un discours*.

Mellifère et autres mots dérivés... (Cliquez pour agrandir l'image)

Rien ne vous empêche, cependant, de parler d'*Apis mellifica*, on saura que vous parlez de l'abeille domestique qui nous donne du miel.

Les plantes, les fleurs qui sont visitées par les abeilles sont dites **mellifères**... improprement, elles ne portent ni ne font du miel.

Les apiculteurs, qui sont observateurs, ont bien remarqué que certaines plantes produisent nectar et pollen en quantités plus ou moins importantes. Ils parlent donc de fleurs **pollinifères** et **nectarifères**.

NECTAR (nèk'tar' — mot gr.) n. m. Mystère. Breuvage des dieux, qui donne l'immortalité à ceux qui en boivent : *Wald et d'Argens ont recueilli le nectar aux dieux*. — Par ext. Boisson délicieuse.
 — Fig. Objet qui cause une sensation, une impression extrêmement agréable.
*Le nectar était si doux à goûter,
 Le nectar répandit à la table.* LAROUSSE.

— Antiq. Vin récolté en Sicile dans l'île de Chio et qui était tantôt comme le meilleur vin de la Grèce antique.
 — Bot. Liqueur sucrée que sécrètent les nectaires.

NECTARIFÈRE (nèk'tar' — de nectar, et du gr. *ferre*, porter) n. f. Nom donné par quelques botanistes aux glandes qui sécrètent le nectar.

NECTARIFÈRE (nèk'tar' — de nectar, et du lat. *ferre*, porter) adj. (Bot.) Qui porte un nectaire : *Fleur nectarifère*. — Qui sécrète du nectar : *Glande nectarifère*.

NECTARIFIQUE (nèk'tar' — de nectar, et du lat. *facere*, faire) adj. Se dit de certains animaux dont le corps laisse exsuder une liqueur sucrée : *Les pucerons sont nectarifiques*. — On dit aussi nectarifère.

NECTARILYME (nèk'tar' — de gr. *nectar*, breuvage) n. m. Insecte qui sucrose et protège le nectar des fleurs.

Nectarifère et autres mots dérivés... (Cliquez pour agrandir l'image)

La vieille encyclopédie Larousse de ma grand-mère me signale l'adjectif **nectarifère** qui qualifie les animaux dont le corps laisse exsuder une liqueur sucrée. Le miel de sapin est un miel provenant de **puccions nectarifiques**.

En consultant cette vieille encyclopédie, je trouve le mot **apicule** (pointe courte, aigüe et peu consistante). Je me demande si *apis* et *cultor* sont vraiment les racines du mot **apiculteur**...

Arrêtons là, cela devient soporifique, voire soporifère... ☐

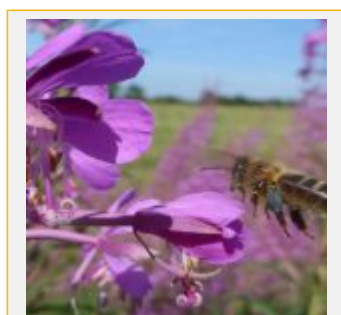
Couleur du pollen



Il y a quelque temps nous avons fait un article à propos de pollen rouge (<https://reppi.ovh/pollen-rouge/>), je ne savais pas de quelle fleur pouvait provenir ce pollen.

Grace à un document paru en février 2016 il semble que ce pollen rouge provienne de marronnier... ce document, vous le trouverez à cette page du rucher-école de Thann dans le Haut-Rhin :

[http://rucherecole68.thann.free.fr/Calendrier%20apicole/la_couleur_du_pollen_d
es_plantes,arbresetabustes_melliferes.pdf](http://rucherecole68.thann.free.fr/Calendrier%20apicole/la_couleur_du_pollen_des_plantes,arbresetabustes_melliferes.pdf)



Abeille en approche d'une fleur d'épilobe en épi.
(Cliquer pour agrandir la photo)

Récemment, j'ai fait quelques photos d'abeilles butinant des fleurs d'**épilobe en épi**, wikipédia me dit que cela s'appelle aussi : **épilobe à feuilles étroites**

ou **laurier de Saint-Antoine** ou encore **osier fleuri**... le nom scientifique : *Chamerion angustifolium* .

C'est un plaisir de voir les abeilles butiner ces fleurs, ça bruisse de partout...



Fleur d'épilobe en épi.
(Cliquez pour agrandir la photo)

Sur la photo ci-contre vous pouvez voir que le pollen porté par l'abeille est gris foncé et pourtant en observant les anthères de ces fleurs le pollen ne paraît pas aussi foncé... mais le document cité plus haut confirme bien la provenance de ce pollen.