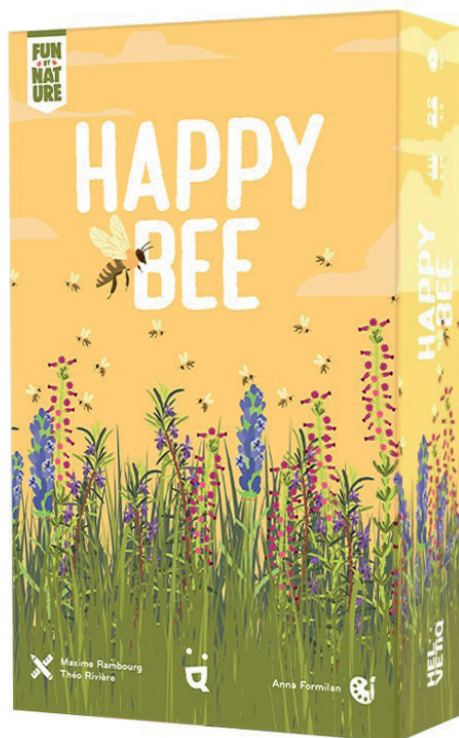


Fiche Pédagogique



Les abeilles

Les abeilles représentent 80% de la pollinisation à travers le monde. Une seule colonie d'abeille peut polliniser 300 millions de fleurs chaque jour. Les céréales sont pollinisées par le vent, mais les fruits et les légumes le sont par les abeilles. 75% de la production mondiale de nourriture dépend des insectes pollinisateurs.

Parmi les nombreuses menaces qui pèsent sur ces insectes et les autres pollinisateurs, nous retrouvons les pesticides et surtout les néonicotinoïdes, une catégorie d'insecticides extrêmement novice pour les pollinisateurs et très utilisée en agriculture conventionnelle. En outre, l'habitat des abeilles sauvages se rétrécit chaque année à mesure que l'agro-industrie convertit les prairies et les forêts en sites de monoculture, qui sont ensuite contaminés par des pesticides.

Une des solutions est l'agriculture biologique. Elle préserve les habitats sauvages et protège les abeilles. La nation du Bhoutan a mené le monde en adoptant une politique d'agriculture biologique à 100%. Le Mexique a interdit le maïs génétiquement modifié pour protéger ses variétés de maïs indigènes. Huit pays européens ont interdit les cultures génétiquement modifiées et la Hongrie a brûlé plus de 400 hectares de maïs contaminé par des variétés génétiquement modifiées. En Inde, la scientifique Vandana Shiva et un réseau de petits agriculteurs ont construit une résistance de l'agriculture biologique à l'agriculture industrielle pendant deux décennies. Autant d'exemples qui semblent être une goutte d'eau face au lobby de l'industrie agro-chimique.

Les fleurs et le miel

Une sélection de plusieurs plantes et arbres utilisés pour fabriquer des miels monofloraux a été faite à partir des miels les plus courants en Europe de l'ouest.

Depuis des centaines d'années, le miel est connu pour diverses vertus qui dépendent de son essence d'origine. Il ne remplacera jamais un médecin et des médicaments donnés à bon escient.

Acacia

C'est un miel doux, très clair et qui reste liquide longtemps. C'est un des miels monofloraux les plus vendus pour ses qualités gustatives et sa texture.

Bruyère

C'est un miel ambré au goût très prononcé. Il est apprécié dans la préparation des pains d'épices. Il contient aussi de nombreux minéraux. Il est utilisé en cas de fatigue ou de convalescence, entre autres.

Châtaigner

C'est un miel ambré, foncé qui reste liquide longtemps et ayant un goût prononcé. Il est recommandé pour ses vertus cicatrisantes et joue un rôle dans la circulation sanguine.

Lavande

C'est un miel clair qui blanchit quand il cristallise. Il a un fort goût qui reste longtemps en bouche. Il est utilisé dans le cadre d'infections respiratoires mais aussi dans de nombreux produits cosmétiques.

Romarin

C'est un miel très clair qui durcit rapidement. Il a un goût prononcé, végétal. Il aide à la digestion.

Sapin

Le miel de sapin n'est pas un miel de fleur mais un miel créé par les abeilles à partir du miellat des pucerons. Il est très foncé et reste longtemps liquide. Il garde un goût boisé prononcé et doux. Il est utilisé pour soulager de nombreuses infections et est riche en oligoéléments.

Tilleul

C'est un miel ambré clair qui peut durcir rapidement. Il a un goût caractéristique qui rappelle les sous-bois. Il est utilisé comme calmant et pour dormir paisiblement.

Source : Greenpeace