



Alimentation et santé : quand les abeilles nous montrent la voie



Etienne BRUNEAU

Depuis le mois de septembre, j'ai eu l'occasion de participer à quatre congrès qui traitaient de la qualité des produits de la ruche et de leur utilisation dans le cadre de la santé humaine. Ces journées ont été riches en enseignements. L'apithérapie s'inscrit dans un cadre différent et fait intervenir des plages de connaissances plus globales dans son approche holistique de l'individu. Il n'est pas rare qu'un apithérapeute passe plusieurs heures avec son patient avant de lui conseiller un traitement, qui associe souvent des huiles essentielles aux produits de la ruche. Dans cette approche, l'alimentation du patient et son mode de vie sont des éléments clés qui vont donner des résultats qui semblent aussi incroyables que la régression de cancers... Les médecins qui travaillent avec les produits de la ruche ont le plus souvent une formation très étendue qui dépasse largement le cadre de notre médecine. Ici, les causes sont analysées en profondeur et là, la mauvaise qualité de notre alimentation est pointée du doigt : trop de viande, de lait, de produits transformés, de pesticides, de conservateurs... Face à cet encrassement de notre organisme qui provoque tant de maux, le pollen constitue un des aliments de base que nous devrions consommer beaucoup plus régulièrement. C'est un produit généraliste qui nous apporte toutes les substances vitales dont nous avons besoin et que nous ne retrouvons plus toujours dans notre alimentation dégradée et contaminée. Saviez-vous qu'on peut très bien vivre en s'alimentant uniquement avec du miel et du pollen ? Les autres produits ont des actions plus spécifiques. En fait, les utilisations qu'on peut faire des produits de la ruche dépassent largement ce qu'on peut imaginer. La colonie d'abeilles est une réelle pharmacie qui permet de soigner à bas prix nombre de nos maux.

Lorsqu'on analyse notre façon de vivre et notre alimentation, c'est comme si nous donnions aux abeilles une grande proportion de pollen cuit et du miel surchauffé avec des pesticides et des conservateurs tout en générant des stress. Combien de temps survivraient-elles à un tel régime ? C'est pourtant ce type d'alimentation que nous mangeons régulièrement. Quelle est la proportion de produits frais sans pesticide ou conservateur que nous consommons ? Dans un tel contexte, n'est-il pas normal de voir le développement de nombre de maladies (cancers, allergies, maladies dégénératives du système nerveux...) ? De plus, notre système immunitaire s'appauvrit rapidement.

Pour y faire face, nous nous tournons vers des conditions de production encore plus contrôlées, standardisées, aseptisées, ce qui indirectement détruit les petits producteurs, l'agriculture de proximité. Après avoir imposé le concept du produit qui doit être beau pour les yeux, de la pomme sans tavelure et de calibre parfait, on ajoute aujourd'hui celui des produits désinfectés avec des substances toxiques pour nous. On traque le dernier microbe, ce qui nous fragilise encore davantage. On est dans un cercle de mort et non de vie.

Regardez l'abeille, c'est un animal qui génère la vie, que ce soit par la pollinisation ou par ses produits. La ruche est une vraie pharmacie pour nous. Si les abeilles ont une telle résilience face aux multiples agressions auxquelles elles ont dû faire face au fil des siècles, c'est bien parce qu'elles disposent de produits alimentaires de première qualité issus de la nature. Cette dernière nous offre également ses produits mais nous les transformons, nous les dégradons en les « améliorant » pour notre facilité, notre rentabilité, notre confort mais pas pour notre santé.

N'est-il pas grand temps de revoir fondamentalement notre système de production agricole et notre alimentation ? Les produits que nous offre la nature, nos aliments de terroir produits dans le respect de la terre et des équilibres naturels sont essentiels à notre survie. Pourquoi ne pas accorder plus d'importance à ce qui est vraiment bon pour notre santé et délaisser ces produits directement issus d'un système économique productiviste qui sont peut-être beaux et goûteux mais qui nous rendent malades ?

Les zones dans lesquelles ces aliments « industriels » sont produits tuent nos abeilles qui ont pourtant cette merveilleuse pharmacie en elles. Nous devrions voir que si elles ne peuvent survivre dans de telles conditions, à terme, c'est le même sort qui nous attend.

Si nous changeons notre façon de produire notre alimentation et si nous accordons de l'importance à la qualité « vivante » des produits que nous consommons, c'est tout notre environnement qui évoluera vers un meilleur équilibre global et un meilleur bien-être. Dans un tel contexte, nos abeilles pourront poursuivre leur mission de vie.

Etienne Bruneau,
administrateur délégué