



BIBLIOTHÈQUE D'APICULTURE

UN COIN DU SAVOIR ET DES LIVRES....



Éloge de l'abeille Quand les insectes ont le bourdon. Sylvie Corré, Christophe Gatineau - Collection Ecologie

Éloge de l'abeille

Après le succès de l'Éloge du ver de terre, voici celui de l'abeille. De l'abeille, oui, mais laquelle ? Car faire l'éloge de l'abeille n'est pas faire celui de l'apiculture, mais des abeilles, ce monde féminin pluriel qui approche les 1000 espèces en France. Des petites, de la taille d'un moucheron, aux grosses comme le bourdon ou l'abeille charpentière, chacune a son caractère, son univers.

Mais ce monde fragile et magique, où les auteurs nous emportent, s'effondre, cloué au sol par un environnement hostile.

Pour la première fois, ce livre propose d'autres causes pour expliquer cet effondrement.

Certes, les insectes ont le bourdon... Et vous vous dites que ce livre va vous le donner.

Grave erreur ! Et si c'était l'inverse ? Et si ce pamphlet vous donnait envie de butiner la vie ?

Nous vous donnons
Rendez-vous à

LA FÊTE DE L'ABEILLE

Dimanche 30 Novembre 2025

Centre des Congrès d'Aix les BAINS

[Affiche et Programme sur le site](#)



Une critique, légère dans la forme mais acerbe sur le fond, de notre société et de ses dérives écologiques qui seraient autant de mises en danger de la vie.

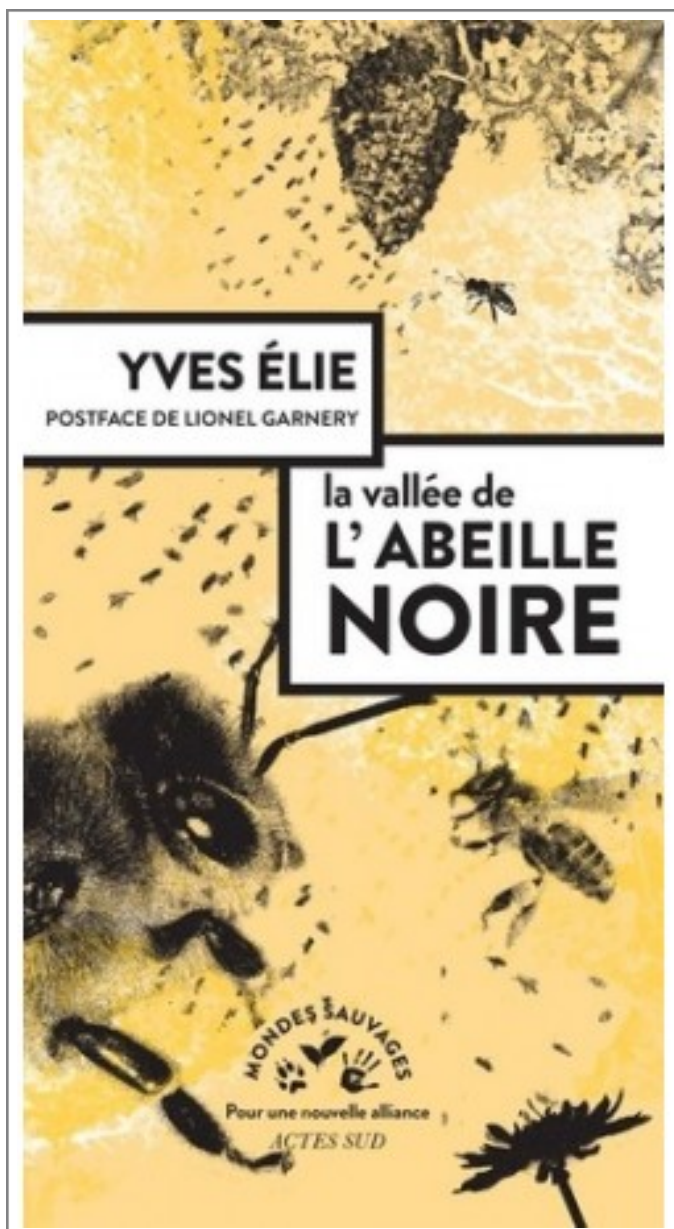
La Vallée de l'Abeille Noire

Yves ÉLIE

BIODIVERSITÉ ET ECOLOGIE

A l'heure où les populations d'insectes s'effondrent, vaincues par les pesticides, il existe au cœur des Cévennes une vallée où les abeilles ne meurent pas. Yves Élie est un apiculteur heureux, un poète truculent et passionné par les abeilles noires, cette variété endémique qui a traversé les ères glaciaires jusqu'à nous. Sélectionnée par des millénaires d'âpres conditions, l'abeille noire a développé des caractéristiques de frugalité, de vivacité et de réactivité qui la rendent particulièrement adaptée aux bouleversements que nous vivons aujourd'hui.

À la condition de respecter sa biologie. Contrairement à de nombreux apiculteurs modernes, Yves Élie s'est accordé au rythme de vie des abeilles noires : elles l'ont apprivoisé. À travers une perception fine de leur physiologie et de leur éthologie, il nous invite à un voyage passionnant depuis l'intimité secrète de la ruche jusqu'à son paysage et sa communauté de fleurs et de pollinisateurs. Il nous propose ainsi une réflexion poétique sur notre rapport au monde sauvage qui nous entoure.



**Je vous
le conseille,
il y a tout sur
cette abeille,
c'est
extraordinaire !**



**Pour une relaxation
optimale
et un sommeil sain**

Allie la propolis à des plantes aux vertus ciblées : tilleul, guimauve, romarin, et oranger doux.

Saveur douce et légère.



Les Plantes mellifères mois par mois

Ouvrage référence selon Top Santé

Jacques PIQUÉE - Editions ULMER

Une très grande diversité de plantes est nécessaire pour couvrir les besoins de l'abeille, notamment en protéines. À l'heure où les colonies d'abeilles sont fragilisées par de multiples agressions, une alimentation diversifiée est gage de santé.

Ce livre permettra aux apiculteurs d'identifier et de connaître, mois par mois, les plantes mellifères les plus intéressantes pour les abeilles.

Classées par ordre de floraison, une centaine de plantes, sauvages ou horticoles, sont ainsi présentées. Pour chacune d'elles, au moins deux photos permettent une identification précise.

Jacques Piquée est enseignant en biologie, écologie et connaissance des végétaux.

Actuellement consultant auprès du Conseil Général des Vosges dans le cadre du plan "abeilles, insectes pollinisateurs et biodiversité", il est apiculteur et animateur d'une rubrique mensuelle, "La plante du mois" dans la revue "L'abeille de France et l'apiculteur".

Il est également l'ancien responsable apicole du département des Vosges pendant plus de 20 ans et à l'origine de la reconnaissance en AOP du miel de sapin des Vosges.

Il est l'auteur de deux autres ouvrages sur les plantes mellifères.

Résumé : Les apiculteurs, débutants ou chevronnés, ne connaissent souvent que les principales plantes mellifères, celles qui leur permettent de faire le plus de récoltes possibles : colza, acacia, lavande, bruyère, tilleul, sapin... et connaissent souvent mal les autres.

Or, ces dernières, qui peuvent apparaître modestes, voire insignifiantes au sens apicole, sont très importantes pour leur santé. Car l'abeille est un insecte généraliste qui a besoin d'une très grande diversité de plantes pour couvrir ses besoins, notamment en protéines. Dans un contexte où les colonies d'abeilles sont fragilisées par de multiples agressions (pesticides, monocultures, frelon asiatique, varroa...), leur offrir une source d'alimentation diversifiée est gage de santé.



Installer des plantes mellifères, riches en nectar, pollen, ou miellat nutritif, est une action personnelle simple que chacun peut entreprendre dans son jardin même urbain...

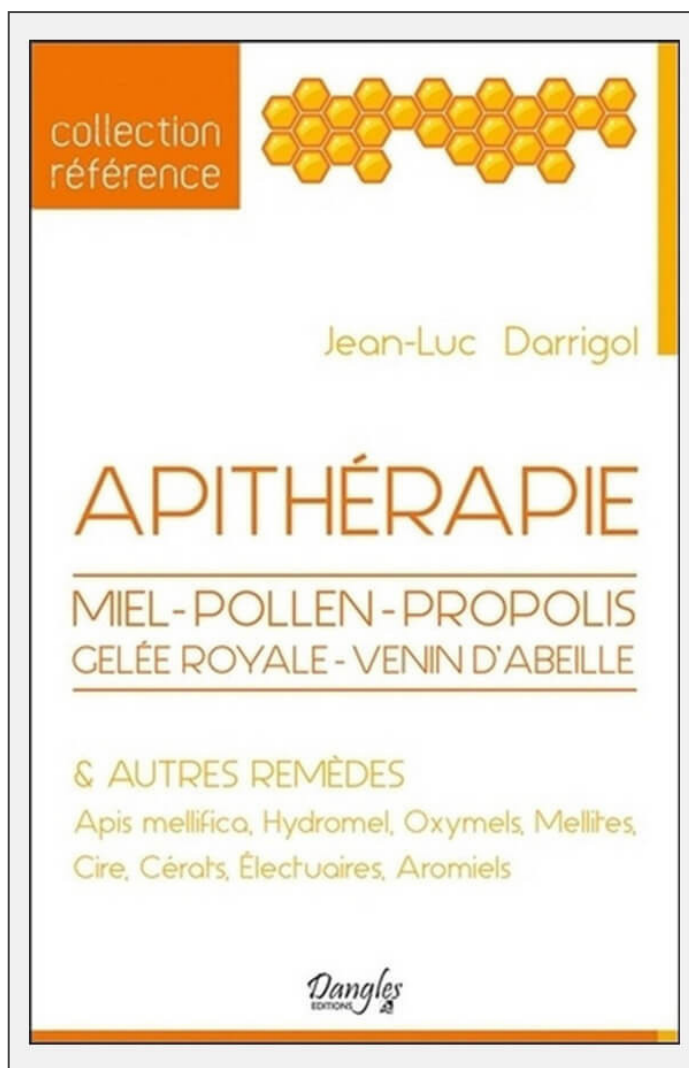
les refuges de la biodiversité

APITHÉRAPIE -

Miel - pollen - propolis - gelée royale - venin d'abeilles & autres remèdes

Jean-Luc Darrigol
Éditions DANGLES

« Le miel pour votre santé », écrit par Jean-Luc Darrigol en 1979, connut un grand succès, tant ce livre de vulgarisation permit d'informer le grand public sur les bienfaits que nous devons à nos amies les abeilles. "Apithérapie" est aujourd'hui une version considérablement enrichie de ce livre puisque sont successivement évoquées les propriétés et les indications thérapeutiques de tous les produits de la ruche : le miel, précieuse source d'énergie, le pollen, reminéralisant, la propolis, authentique alternative à l'antibiothérapie, la gelée royale, panacée anti-âge, le venin d'abeilles à fonction anti-inflammatoire. Mais ce n'est pas tout. Cette véritable encyclopédie aborde également bien d'autres composants de l'apithérapie trop souvent éludés par les ouvrages généralistes quand ils devraient être valorisés : le remède homéopathique *Apis mellifica*, l'hydromel, les oxymels, les mellites, la cire, les cérats, les électuaires, sans oublier les aromiels associant le miel et les huiles essentielles, puissante synergie thérapeutique. Dans la collection regroupant des ouvrages majeurs destinés à honorer le prochain centenaire des éditions Dangles, "Apithérapie" est une incontestable référence.



Article sur l'utilisation des produits de la ruche chez la femme enceinte, allaitante et le nourrisson

Ouvrir le lien de l'article

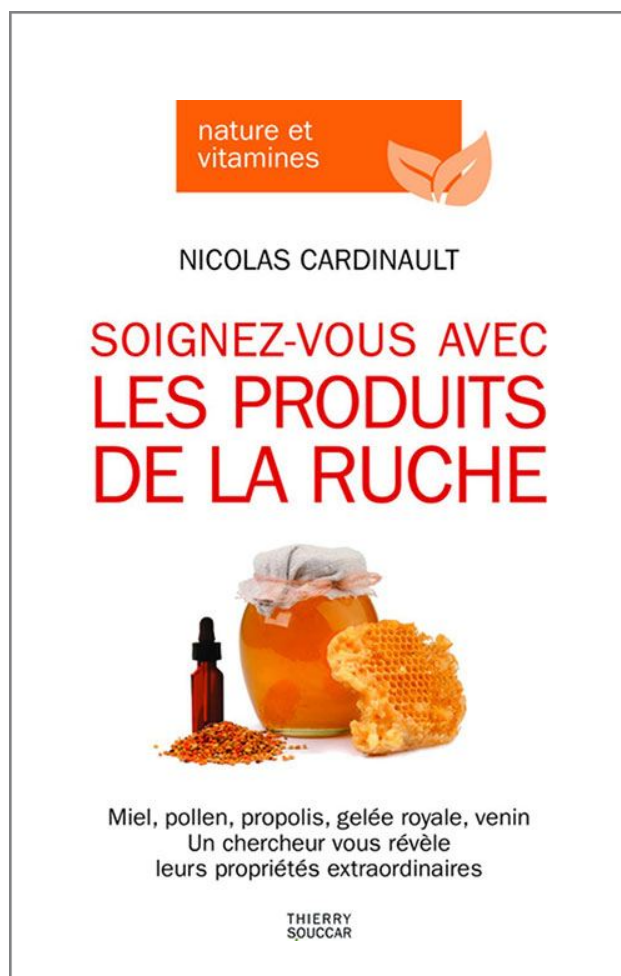


Article paru dans Abeilles & Fleurs n°875
de novembre 2024

INFOS



afa association
francophone
d'apithérapie



Soignez-vous avec LES PRODUITS DE LA RUCHE

Comprendre une colonie d'abeilles sans ouvrir la ruche

Guide pratique issu du travail des contributeurs
Santé Naturelle

Abeilles, Apiculture respectueuse

De Nicolas Cardinault

Ce livre est un petit guide pratique d'apithérapie, la médecine des abeilles. · Miel, propolis, pollen, gelée royale, cire d'abeille et même venin sont utilisés depuis des millénaires pour soigner. Aujourd'hui la science permet de mieux comprendre ces vertus thérapeutiques et en découvre de nouvelles. Ce livre les détaille, étudie à l'appui : la propolis comme antibiotique puissant, le miel excellent cicatrisant, la gelée royale pour booster les performances intellectuelles, le venin pour venir à bout de l'acné, le pollen pour restaurer la flore intestinale... · Dans une deuxième partie, Nicolas Cardinault, chercheur français de référence de l'apithérapie, liste une trentaine de troubles ou maladies contre lesquels les remèdes de la ruche sont particulièrement indiqués, et pour chacun, donne un protocole : rhinopharyngite, angine, herpès, arthrose, ménopause, dénutrition de la personne âgée, tendinite, sclérose en plaques...

Pour chacun des produits, des conseils pratiques : mode d'utilisation, de conservation, conseils d'achat, gamme de prix, critères de qualité. Une importante section de questions/réponses très concrètes

Apprenez à vous soigner par l'apithérapie

Miel, propolis, pollen, gelée royale, venin d'abeille : découvrez dans ce guide sans équivalent toutes leurs utilisations validées par la science.

À tous les âges de la vie, les produits de la ruche sont là pour vous aider à mieux vivre au quotidien. Savez-vous qu'ils contiennent des substances efficaces et sûres pour combattre les infections, renforcer l'immunité, soulager les rhumatismes, cicatriser les plaies, atténuer les troubles de la prostate, freiner la maladie d'Alzheimer, l'inflammation et même le vieillissement ? Toutes ces vertus, souvent méconnues du grand public et des thérapeutes, ont été rassemblées pour la première fois par Nicolas Cardinault, chercheur spécialiste d'apithérapie. Vous allez apprendre à intégrer les produits de la ruche à vos protocoles de soins, d'autant que ce guide est un véritable mode d'emploi : choix des meilleurs produits du marché, doses à utiliser, conseils de conservation..., tout y est.

BONUS

- Des protocoles thérapeutiques avec le produit le plus adapté et sa posologie
- Le B.A.-BA de la prévention et des conseils en nutrition pour chaque pathologie

Nicolas Cardinault est docteur en nutrition, directeur scientifique de Pollenergie, membre du conseil scientifique de l'Association francophone d'apithérapie (AFA) et membre de la commission d'apithérapie d'Apimondia.

Ma cuisine au miel**Maya NUQ****BIODIVERSITÉ ET ECOLOGIE**

Découvrez plus de 100 recettes traditionnelles ou originales sublimes par le goût du miel. Cet aliment reconnu pour ses nombreuses qualités nutritives saura relever votre cuisine de ses notes sucrées, fruitées ou corsées. De la bruschetta de poivrons grillés à la tarte aux noix de pécan en passant par le canard à l'orange, le miel transformera vos plats préférés en un voyage gustatif teinté d'exotisme.

Pour réaliser les meilleures associations de saveurs, nous vous proposons un guide des miels en fin d'ouvrage rappelant les caractéristiques et les propriétés des différents crus de miel. Entrées, plats ou desserts, laissez le miel être l'invité surprise de votre repas !

**RECETTE****DESSERT****Tarte miel-amande**

une pâte sucrée (sans gluten pour moi)

250 g de miel d'acacia

150 g d'amandes effilées

50 g de beurre

150 g de crème liquide

Passons à la préparation!

Préchauffez le four à 180°C.

Foncez un moule à tarte préalablement beurré avec la pâte. Posez des poids dessus (cailloux, billes de céramiques...) et faites cuire à blanc pendant environ 15 minutes.

Pendant ce temps, portez à ébullition le beurre, la crème et le miel dans une petite casserole. Poursuivez la cuisson jusqu'à l'obtention d'une couleur caramel doré.

Hors du feu, ajoutez les amandes effilées et mélangez pour bien les enrober.

Versez la préparation au miel et aux amandes sur le fond de tarte après avoir retiré les poids. Enfournez pour 15 à 20 minutes. La tarte est cuite quand elle a une jolie couleur dorée.

Laissez refroidir à température ambiante avant de déguster.

