

LE MIEL DE MANUKA

De façon régulière le miel sort de son isolement de la sagesse populaire pour devenir un sujet de plus grand respect et ne plus être un simple aliment.

Tout près de nous le Professeur DESCOTTES, nous a sensibilisé aux vertus thérapeutiques du miel surtout autour de ses qualités en terme de cicatrisation. On parlait de miel de thym, de miel de châtaignier mais aujourd'hui sans rien leur renier sur leurs qualités, des miels nouveaux pour nous sont signalés, le miel de **sidr** du Yémen mais aussi du miel de **manuka** de Nouvelle Zélande ; La présentation qui suit sera accès essentiellement sur *le miel de manuka*

Le **manuka** de son appellation botanique *leptospermum scoparium* est un arbrisseau de la famille des Myrtacée, à feuilles persistantes à écorce écaillée, s'élevant jusqu'à 3 mètres. Ses feuilles sont petites et odorantes et ses fleurs blanches et parfumées. On le connaît mieux parfois sous son nom anglais de *Tea-tree* Il a été appelé ainsi arbre à thé car les aborigènes et les Maori utilisaient ses feuilles en infusion pour ses propriétés anti scorbutiques et digestives.

Il pousse à l'état sauvage en Nouvelle Zélande, en Australie, en Tasmanie dans des régions au climat doux et **océanique**, en sol acide. Sa résistance au gel est modérée (-7°C)

Le miel de **manuka** dont il est fait question concerne en particulier celui récolté en Nouvelle Zélande car le **manuka** y pousse de façon importante dans un environnement sauvage et exempt de pollution.

Ce miel a bénéficié aux cours de ses dernières années d'un regard et d'une attention nouvelle par les chercheurs et c'est ainsi qu'à partir de l'usage qu'en faisait les Maori le miel de **manuka** a été l'objet de nombreuses recherches.

Ces recherches étaient d'autant plus nécessaires que tous les miels de **manuka** n'avaient pas tous les mêmes caractéristiques

On rappellera ici que tous ces miels contiennent une enzyme **l'UMF** (Unique Manuka Factor) qui produit du peroxyde d'hydrogène un antiseptique favorisant la cicatrisation dont la teneur est 10 fois supérieure à celle de nos miels Le miel de Manuka outre cette enzyme possède des propriétés anti bactérielles et antiseptiques bien spécifiques qui fera qu'on parlera de niveaux d'activités **ACTIFS**

Le ou les miels testés par un laboratoire indépendant définit un barème qui donnera ensuite une notation allant de 5+ à 25+ définissant **le niveau d'activité.UMF**

C'est cette **UMF** qui identifiera et caractérisera ce miel en mettant en lumière toutes ses diverses qualités. On parlera alors des propriétés antibactérielles, antiseptiques

Activité entre 0 et 4 correspond à un niveau faible d'activité UMF ce miel est utilisé pour la nutrition

Activité entre 5 et 8 correspond à un niveau moyen d'activité UMF ce miel peut être utilisé pour la nutrition et le bien être général

Activité entre 9 et 16 correspond à un niveau d'activité supérieur UMF ce miel est utilisé en plus pour son action sur les voies digestives

Activité entre 17 et plus est plus spécialement utilisé pour des applications locales externes

Outre cela ce miel se révèle être efficace sur des bactéries multirésistantes et avoir des propriétés anti-inflammatoires et cicatrisantes Il serait très efficace sur les brûlures et les ulcères. Il diminue les enflures augmente la circulation sanguine et accélère la formation du tissu cicatriciel.

Son grand intérêt porte sur son action sur les bactéries comme le staphylocoque doré et entérocoque.

La récolte du pollen sur le manuka est effectuée par des jeunes ouvrières qui restent très actives durant toute la floraison des fleurs qui dégagent de fortes odeurs de parfums

L'apiculteur doit surveiller cette floraison pour obtenir une récolte qui lui garantira un miel d'excellente qualité

L'apiculture en Nouvelle Zélande pays encore protégé, s'est modernisée par des ruches standarts supplantant peu à peu les ruches locales en tronc ou tressées .L'intérêt porté à ce miel par la médecine, la diététique son coût élevé ne peut que contribuer au développement de l'apiculture

Ce miel de Manuka d'appellation commerciale certifiée est vendu selon ses niveaux d'activité en magasin bio ou spécialisé son prix est d'environ 15 livres par exemple les 500gr pour un niveau 10 et peut doubler selon son niveau activité

Il est souvent vendu en pot de 500gr portant les appellations ACTIVE UMF 10+, MIEL DE MANUKA ET SON ORIGINE ;

Il est de couleur brune à l'allure un peu pâteuse à la cristallisation fine au goût parfumé et agréable par sa saveur de fruits secs.

Christian VIGNERON

PETITES ANNONCES

Carte postale ancienne (1924) du SYNDICAT LIMOUSIN APICOLE ET AVICOLE de la Haute-Vienne écrite et signée de son premier Président Léon ROCHE.

A VENDRE : 45 euros Clément MATHIEU Tél. :05 55 69 36 95



