



FÉDÉRATION DES APICULTEURS
DU QUÉBEC



Pour diffusion immédiate

**Le « Miel 100 % Québec »
Une douceur bien de chez nous...**

Montréal, le 29 mai 2012 – Afin de célébrer l'art plusieurs fois millénaire de l'apiculture et de rendre hommage à ces merveilles de la nature que sont les abeilles, le **29 mai** est la **Journée nationale de l'abeille**.

Quand abeille rime avec merveille

Depuis la nuit des temps, la nature nous offre merveilles et douceurs en abondance. Au sommet de ce palmarès figurent sans aucun doute l'abeille et son miel. Qu'on pense à l'organisation minutieuse et efficace d'une colonie d'abeilles, à la précision du mode de communication entre elles ou encore à la pollinisation qu'elles orchestrent magnifiquement, les abeilles ont toujours fasciné l'homme. Que ferait-on sans les abeilles, quand on sait que 70 % des espèces végétales cultivées sont dépendantes de la pollinisation?

Une douceur sucrée... jadis sacrée

Depuis belle lurette synonyme de gourmandise, le miel est une douceur pour le palais, le corps et certaines époques ont même loué ses vertus pour l'esprit. Les Grecs apportaient du miel en offrande aux défunts, les Macédoniens l'auraient utilisé pour embaumer Alexandre le Grand et les Celtes d'Irlande réservaient l'hydromel à la classe sacerdotale.

Le « Miel 100 % Québec », purement de chez nous!

Dans le but de garantir l'origine et la qualité du miel, la Fédération des apiculteurs du Québec s'est associée au Bureau de normalisation du Québec (BNQ) pour mettre en place la certification « Miel 100 % Québec ». Des inspections régulières effectuées par le BNQ, un organisme indépendant, permettent de vérifier le système de traçabilité, le respect d'exigences strictes et les bonnes pratiques en apiculture.

En 2011, près de 30 % du volume de la production québécoise en miel était certifié. Pensez-y! Des abeilles qui ont dansé dans le ciel du Québec, butiné les fleurs du Québec et reçu les soins passionnés des apiculteurs de chez nous. C'est ça le « Miel 100 % Québec ».

De la ruche à votre panier

Avez-vous du miel à la maison? Profitez de cette Journée **nationale de l'abeille** : miel de pommier, miel de trèfle, miel de fleurs sauvages, miel de bleuet, miel de sarrasin... une palette de saveurs incomparables, bien de chez nous.

Assurez-vous que le miel que vous mettez dans votre panier n'est pas mélangé avec des miels importés ou en provenance de l'Ouest canadien. Favorisez l'achat local auprès de l'apiculteur lui-même et recherchez le logo « Miel 100 % Québec » pour une garantie d'origine.

Tout un butin pour les becs sucrés

Contenant jusqu'à 17,8 % d'eau, le miel est principalement composé de plusieurs sucres (glucose, fructose, maltose...) qui proviennent exclusivement du nectar des fleurs. Pour les becs sucrés soucieux de leur santé, le miel renferme plusieurs vitamines et oligoéléments. À poids égal, le miel a un pouvoir sucrant supérieur à celui du sucre blanc. Contrairement au sucre blanc, les sucres naturels du miel sont absorbés rapidement par l'organisme, ce qui en fait un aliment hautement énergétique. Pourquoi s'en priver?

Le miel « cristallisé »... dans la langue

Présent dans la vie de l'homme depuis tellement longtemps, le miel s'est cristallisé dans certaines expressions. Les jeunes couples mariés vivent leur **lune de miel**, des **paroles de miel** seront qualifiées de charmantes, agréables, mais on doutera de la sincérité d'une **voix mielleuse**.

Saviez-vous que?

- Pendant les 24 heures de la **Journée de l'abeille**, la reine de chaque ruche aura pondu entre 1 500 et 2 000 œufs.
- Une cuillerée à soupe de pollen récolté par les abeilles ajoutée à votre *smoothie* favori vous fournit un breuvage riche en protéines.
- Si vous comptez vos calories, vous serez heureux d'apprendre que 30 grammes de miel ne comptent que 87 calories comparativement à 120 pour le sucre blanc.
- Consommer du miel local toute l'année peut réduire de façon significative les symptômes de certaines allergies saisonnières au pollen.
- L'expression « lune de miel » viendrait d'une ancienne coutume nordique qui voulait qu'au cours du premier mois de mariage, les époux boivent de l'hydromel tous les jours.
- Saint Ambroise est le patron des apiculteurs et le protecteur des abeilles. Selon la légende, des abeilles se seraient posées sur sa bouche alors qu'il était bébé.

Pour savoir où trouver du miel certifié « Miel 100 % Québec » ou pour visiter un producteur près de chez vous : www.apiculteursduquebec.com/producteurs_certifies.php

-30-

Source : Fédération des apiculteurs du Québec

Renseignements : Martine Meilleur
514 519-6379
meilleurmartine@gmail.com

Mélissa Girard, agronome et apicultrice passionnée, est disponible pour des entrevues

Carole Roch
Communications
Bureau de normalisation du Québec
514 946-0226
Carole.roch@bnq.qc.ca