

# Un bon vieux remède contre les bactéries

**MÉDECINE.** Et si le miel remplaçait les antibiotiques? Connus depuis l'Antiquité, son usage contre l'infection des plaies a été largement estompé par l'apparition de ces médicaments. Mais ceux-ci trouvent aujourd'hui leurs limites dans l'émergence de bactéries antibiorésistantes. Or de nombreux travaux confirment que l'antique remède, s'il n'est pas une panacée, reste un moyen efficace et bon marché de lutter contre les germes résistants.

« En 2010, explique le docteur Albert Becker, président de l'Association francophone d'apithérapie, une étude néerlandaise a ainsi montré que certaines bactéries telles que *Staphylococcus aureus* et *Pseudomonas aeruginosa* ont été détruites par l'ajout, dans leur milieu de culture, de 10 à 20 % de miel (1). L'acidité de celui-ci, son fort taux de sucre, sa faible teneur en eau ou encore ses enzymes – telles que les inhibines, qui bloquent la prolifération des bactéries, et les défensines, qui



PHANE

**Le miel est utilisé en milieu hospitalier pour accélérer la cicatrisation.**

*renforcent l'immunité – en font des antibactériens efficaces. »*

Cependant, « certains miels sont plus adaptés que d'autres aux soins, précise le professeur Pierre Bourlioux, responsable du département Microbiologie de la faculté de pharmacie de Paris-Sud. Ainsi, dans les pays anglo-saxons, on a plus fréquemment recours au miel de manuka, un arbuste qui contient des taux élevés de méthylglyoxal, aux effets anti-bactériens et anti-fongiques très prononcés. En France, c'est le miel de thym qui est privilégié pour sa richesse en thymol et en carvacrol, deux molécules fortement bactéricides ». Des pansements à base de miel ont été mis sur le marché ces dernières années afin de traiter les brûlures. D'autres indications, comme la prise en charge des ulcères des diabétiques, sont actuellement à l'étude.

**MARIE-NOËLLE DELABY**

1. H. S. Paulus et coll., « How honey kills bacteria », FASEB J., 2010 24.



MAXPPP

## LE MIEL BLEU DES VOSGES

**ÉCOLOGIE.** Quelle ne fut pas la surprise d'apiculteurs vosgiens en découvrant, en octobre dernier, un miel bleuté dans leurs ruches! Un mois plus tard, c'est un miel parfumé à la menthe que retrouvaient leurs collègues britanniques. Une enquête serrée a montré que les abeilles se délectaient de déchets sucrés : en Alsace, ceux de bonbons M & M's, entreposés dans l'unité de méthanisation Agrivalor; côté anglais, des résidus de crème à la menthe utilisée dans les chocolats After Eight. Cette gourmandise s'explique par un été pluvieux, désastreux pour les abeilles, mais trahit aussi la raréfaction des sources de nectar. **F. F.**