Consommer la nature et parfaire son corps

Les produits apicoles

Gilles Tétart

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/etudesrurales/7999>
DOI : 10.4000/etudesrurales.7999
ISSN : 1777-537X

Éditeur

Éditions de l'EHESS

Édition imprimée

Date de publication : 1 janvier 2003
Pagination : 9-31

Référence électronique

Gilles Tétart, « Consommer la nature et parfaire son corps », *Études rurales* [En ligne], 165-166 | 2003, mis en ligne le 01 janvier 2005, consulté le 30 avril 2019. URL : <http://journals.openedition.org/etudesrurales/7999> ; DOI : 10.4000/etudesrurales.7999

Cet article est disponible en ligne à l'adresse :

http://www.cairn.info/article.php?ID_REVUE=ETRU&ID_NUMPUBLIE=ETRU_165&ID_ARTICLE=ETRU_165_0009

Consommer la nature et parfaire son corps. Les produits apicoles

par Gilles TÉTART

| Éditions de l'EHESS | *Études rurales*

2003/1-2 - N° 165-166

ISSN 0014-2182 | ISBN 2-7132-1807-1 | pages 9 à 31

Pour citer cet article :

—Tétart G., Consommer la nature et parfaire son corps. Les produits apicoles, *Études rurales* 2003/ 1-2, N° 165-166, p. 9-31.

Distribution électronique Cairn pour les Éditions de l'EHESS.

© Éditions de l'EHESS. Tous droits réservés pour tous pays.

La reproduction ou représentation de cet article, notamment par photocopie, n'est autorisée que dans les limites des conditions générales d'utilisation du site ou, le cas échéant, des conditions générales de la licence souscrite par votre établissement. Toute autre reproduction ou représentation, en tout ou partie, sous quelque forme et de quelque manière que ce soit, est interdite sauf accord préalable et écrit de l'éditeur, en dehors des cas prévus par la législation en vigueur en France. Il est précisé que son stockage dans une base de données est également interdit.

CONSOMMER LA NATURE ET PARFAIRE SON CORPS

Gilles Tétart

LES PRODUITS APICOLES

LA LITTÉRATURE DIÉTÉTIQUE spécialisée dans les produits « naturels » inventorie systématiquement les symptômes morbides liés, selon elle, au régime d'une alimentation « industrielle ». Ce faisant, elle produit un discours médico-pédagogique sur la nécessité vitale de corriger nos habitudes alimentaires. Cette rhétorique, que l'on se propose d'examiner dans sa variante extrême, cultive le sentiment du danger pathologique inhérent à la nourriture d'origine « artificielle » : le vieillissement prématuré, corollaire obligé de l'affaiblissement des défenses immunitaires ; la dégénérescence mentale ; la stérilité, enfin.

Par contraste, l'alimentation « naturelle » suppose le renforcement des forces de vie, a fortiori de la fécondité. Une illustration en est donnée à travers les produits de la ruche (miel, propolis, gelée royale, pollen) : nutriments qualifiés de « naturels » par excellence, ils sont recommandés pour leurs qualités énergétiques pures. Cela ne va pas sans une orientation idéologique où la vision ethnocentrée d'une harmonie homme-nature conduit à la définition d'une santé idéale, biologique et psychique. Qu'en est-il donc du fantasme d'un corps en état de

« santé parfaite », ayant réintégré une nature originelle qui le préserve de la maladie ?

Aliments « morts », aliments « vivants »

Gagnez vingt ans de vie grâce aux abeilles [Caillas 1971] est un ouvrage de vulgarisation sur les moyens d'entretenir la santé et de prolonger la vie par les produits de la ruche. L'auteur, un médecin, est convaincu que dans nos sociétés le perfectionnement technique de la production alimentaire mène inéluctablement, et contrairement à l'évidence des faits statistiquement établis, à une réduction de la durée moyenne de la vie. La raison avancée est d'ordre sanitaire : plus les aliments sont industriellement conditionnés, plus ce que nous mangeons est « dénaturé », dépouillé des qualités essentielles qui assureraient le bon fonctionnement de notre métabolisme. D'où l'apparition précoce, aujourd'hui, de maladies dégénératives comme l'artériosclérose, le rhumatisme, l'arthrose, l'arthritisme, etc.

Le même raisonnement s'applique aux médicaments d'origine « chimique » : en cherchant à corriger les effets pathologiques de l'alimentation industrielle par des remèdes non moins artificiels, on en redouble à terme les effets morbides. Tel est, toujours selon notre auteur, le cercle vicieux dans lequel nos sociétés de consommation piétinent ; pour en sortir il faudra par conséquent exclure toute nourriture fabriquée par l'homme et s'alimenter de produits transformés par la nature. Il s'agit là d'un argument que l'on retrouve presque dans tous les ouvrages de naturopathie qui, *nolens volens*, se réfèrent au mythe de la nature originelle dans leur conception d'un idéal de santé : celles et ceux qui vivent longtemps demeurent à la

campagne, « loin de l'atmosphère nauséabonde des villes et des pollutions [...] », et « se nourrissent surtout de miel, de fromages et de laitages » [Caillas 1971 : 17]. Ainsi peut-on lire que « l'aptitude instinctive de l'homme à se nourrir correctement s'est perdue » [Passebecq et Passebecq 1980 : 9] et que, d'une façon ou d'une autre, le « remplacement de l'alimentation naturelle, [...] ancestrale, par l'alimentation industrialisée de la civilisation » a provoqué le dérèglement des rythmes biologiques du corps humain.

Notre propos n'est pas de discuter le bien-fondé scientifique de ces allégations douteuses mais de souligner que le sentiment de ce qui est « naturel » et approprié aux soins du corps fait intervenir un principe d'identité lié au réflexe de l'absorption : la consubstantialité. Poser l'idée qu'un aliment est nutritif, donc transformable en substance corporelle, c'est préjuger d'un principe de similitude¹ entre ses propriétés intrinsèques et la nature du corps humain. Plus loin, l'exemple du miel nous donnera l'occasion d'illustrer ce point en détail. Pour l'instant, observons qu'en France le registre du « festin empoisonné » a été abondamment repris par une littérature diététique dénonçant la nocivité d'une alimentation factice (non naturelle) et l'aliénation du corps humain dans sa propre essence. Pour les prosélytes de la médecine naturelle, l'alimentation de l'homme urbain est fondamentalement « antiphysiologique » ; « dévitalisée » [Carton 1924 : 102] par l'industrie, rendue « toxique » par ajout de colorants, conservateurs et autres additifs, la nourriture moderne est désormais incompatible avec le bon accomplissement des processus vitaux de l'organisme ; elle modifie sa nature.

Somme toute, elle n'est que le reflet des conditions de vie malsaines dans lesquelles évoluent les habitants des agglomérations.

Il importe également de noter que, derrière le thème de l'*homo urbanus* coupé de son environnement naturel et dont le régime alimentaire menace finalement la nature en son dernier retranchement – le corps –, se profile l'idée que c'est le cours normal de l'évolution humaine qui est mis en danger. D'après Paul Carton, la thérapeutique à base de produits naturels vise, en un premier temps, à rétablir les lois qui régissent primordialement le corps, à lui permettre de recouvrer ses « attaches originelles ». Ainsi la naturopathie postule-t-elle une homologie entre l'équilibre du métabolisme humain et la balance des échanges entre l'homme et son milieu, la maladie étant conçue comme l'expression d'une dysharmonie interne, conséquence plus ou moins directe d'une scission entre celui-ci et son environnement naturel (d'origine). Et le but éminent de la « médecine naturiste » est de contribuer, en accord avec une finalité préétablie par la Nature, à l'accomplissement du corps humain selon une échelle de perfection toujours croissante :

S'il l'on veut en effet se représenter ce qu'est véritablement l'organisme humain, il faut savoir d'abord ce qu'est la matière vivante dont l'homme n'est qu'un fragment, comment cette matière est détentrice et transformatrice d'Énergie, combien, au cours de ses évolutions progressives, elle est adaptable [...] *lentement* vers un but absolu de perfection

1. Principe que la diététique du XVII^e siècle aurait nommé « sympathie physiologique ».

physique et mentale, comment parmi les empreintes ou acquisitions qu'elle accumule par hérédité, les unes sont modifiables sans suites fâcheuses, tandis que les autres constituent des caractères fixés et irréversibles. [...] Si l'on ne possède pas ces données fondamentales, on est incapable d'entreprendre l'étude des fonctions vitales de l'homme [...], de découvrir les vraies raisons de ses états morbides et de reconnaître que, pour être dirigé ou ramené dans la voie normale, [...] l'homme ne peut être conduit [...] [qu'au] seul gré de la nature [*ibid.* : 13; italiques de l'auteur].

On le voit ici : au sens large, la santé inclut une évolution vers une forme supérieure de vie ; elle est surdéterminée par une vision téléonomique de la nature humaine, par l'idée que le vivant réalise un projet en vue d'une fin abstraite. En vertu de cette conception, l'homme doit tendre vers l'« immunité naturelle la plus complète », vers un « état de santé [...] inébranlable » [*ibid.* : 100] ; idéalement, la régulation de la santé par la nature aboutit à éradiquer tout phénomène pathologique². Virtuellement, à travers le perfectionnement de sa nature, le devenir de l'homme s'apparente donc à celui d'un immortel qui jamais ne ferait l'expérience d'une déperdition de ses forces, à cette différence près qu'il n'est pas question d'immortalité, comme dans les mythes, mais de préservation de la jeunesse.

Revenons à la double opposition santé-nature versus artifice-maladie. La relation entre les thèmes de l'aliment « dénaturé », du dérèglement du métabolisme humain et de la rupture homme/nature constitue une dimension sociale de la perception de la maladie [Herzlich 1969 :

54]. A fortiori, il n'est pas surprenant que, dans les publications qui célèbrent les vertus de l'aliment naturel, la santé soit génériquement conçue comme un moyen pour l'homme de réintégrer le cours normal de l'évolution humaine par le biais de ce qu'il incorpore. D'où cette approche manichéenne consistant à présenter comme antagonistes l'homme des villes et celui de la campagne, les produits naturels et les produits industriels « raffinés », fabriqués « loin des bois et des prés » et, pour tout dire, « complètement morts » [Fabrocini et Fabrocini 1999 : 5].

De cette représentation idyllique de l'homme en bonne santé, on est parfois naïvement conduit au mythe de l'homme « premier », vivant à l'état le plus naturel qui soit. On entre alors dans le domaine fantasmagorique de l'homme « sauvage » dont la santé parfaite est emblématique d'une existence harmonieuse, au contact des agents énergétiques naturels du milieu. D'où vient, par exemple, que dans la tribu des Honza, en Afghanistan, les hommes et les femmes vivent en moyenne cent ans et ignorent la maladie ? La réponse coule de source car « on suppose que leur mode de vie, extrêmement calme et exempt de soucis, leur alimentation faite surtout de fruits, et le bon air, sont les conditions déterminantes de

2. Avec les moyens techniques dont elle dispose, notre société tend vers cette utopie, comme dans le cas du diagnostic préimplantatoire : « Naissance d'un homme qui serait en "grande santé", écrit Lucien Sfez, c'est-à-dire à qui une "prescription" ôterait toute maladie héréditaire avant même qu'il soit né [diagnostic préimplantatoire] et toute prédisposition à jamais tomber dans quelque autre maladie. Prescription au sens médical, bien sûr, mais qui aurait ceci de particulier que, loin de soigner après coup, elle soignerait a priori, en l'absence de tout symptôme. » [1995 : 21]

leur longévité » [Caillas 1971 : 18]³. Sur le mode de l'information scientifique précipitée, on apprend encore que les malformations physiques et la morbidité augmentent chez les individus ayant une alimentation non naturelle ; en revanche, « chez les groupes primitifs isolés, la perfection physique coïncide avec une forte immunité vis-à-vis de plusieurs de nos processus dégénératifs modernes [...] : la tuberculose, les arthrites rhumatismales, les maladies cardiaques et d'autres affections des organes internes » [Passebecq et Passebecq *op. cit.* : 31]. Est-il utile de le faire remarquer, il s'agit là d'une contre-vérité absolue : les « primitifs » souffrent d'arthrite rhumatoïdale tout comme le commun des Occidentaux, et l'histoire prouve que face à « nos » maladies infectieuses l'absence d'immunité est à l'origine du déclin de populations exotiques entières. Pour finir, l'auteur nous avise du fait que chez lesdits primitifs, les « caractères antisociaux » sont rarissimes et le taux de criminalité nul. Par antiphrase, ce point de vue révèle que la représentation de la maladie implique, comme l'a montré Claudine Herzlich [1983], la société ou l'ordre social. L'obésité en est un exemple type.

Alimentation, maladie et société : un mal exemplaire, l'obésité

Cette catégorie nosologique cristallise on ne peut mieux l'idée qu'en matière de santé, l'alimentation non naturelle est à l'origine d'une profonde altération de la norme biologique humaine. Significative à cet égard est l'introduction du livre *Les vertus du miel* – ouvrage médico-éducatif adressé « à ceux qui recherchent une plus grande qualité de vie et souhaitent améliorer la qualité de leur alimentation et, le cas échéant, se soigner grâce à des méthodes naturelles », à

qui il propose « une série de conseils pour [les] aider à [se] débarrasser de [leurs] mauvaises habitudes alimentaires et, en particulier, de l'excès de saccharose » – introduction qui signale d'emblée que la consommation de « sucre raffiné s'est accrue de façon disproportionnée, entraînant une multiplication des cas d'obésité » [Fabrocini et Fabrocini *op. cit.* : 6]⁴.

3. Depuis les années trente, le peuple des Hounzoukouts (tel est leur nom exact) fait partie de la mythologie des apôtres de l'alimentation naturelle ; de nombreux ouvrages leur ont été consacrés, qui traitent de la présumée longévité de ces hommes et de ces femmes dont le régime est végétarien et le mode de vie « primitif ». Dans l'*Encyclopedia of Organic Gardening*, il est fait mention d'un abricot aux qualités nutritives exceptionnelles qui serait la source de la parfaite santé des Hounzoukouts [Levenstein 1994]. Parmi les clichés sur ce peuple idyllique : leur sexualité florissante qu'ils pratiquent jusqu'à un âge avancé, ce qui fonde la croyance d'une vie en harmonie avec les forces de la nature.

4. Même conviction dans *Que choisir* n° 97, mai 1975 : « L'obésité [...] est souvent [...] la conséquence d'une nutrition trop riche en sucre. » Il convient de le préciser, sur le plan médical, l'obésité est un phénomène métaboliquement très complexe. Si l'on admet généralement que l'augmentation des graisses de réserve et l'excès de poids qui la caractérisent sont liés à une suralimentation, expliquer l'obésité par une consommation excessive de sucre paraît réducteur. Selon une étude épidémiologique, rien ne montre en effet que les obèses consomment plus de sucres que les sujets normopondéraux [Fantino, cité in Messing ed. 1992 : 30-40]. Au demeurant, la seule suralimentation n'est pas non plus étiologiquement suffisante pour expliquer la surcharge pondérale. L'obésité, on le sait, peut également être due à des troubles du système nerveux central, être d'origine neurologique ou encore liée à des maladies endocriniennes (maladie de Cushing). Bref, on l'aura compris, la relation établie de façon quasi exclusive entre la surconsommation de sucre, l'obésité et ses corollaires (maladies de l'appareil circulatoire, diabète, maladies cardio-vasculaires, etc.) procède sinon d'une simplification du moins d'une problématique lacunaire.

Toujours dans le registre de la maladie, on incrimine aussi le sucre dans l'étiologie de problèmes rhumatismaux, de troubles rénaux, de déséquilibres nerveux, etc. Pourtant il est remarquable que le discours sur l'origine de ces pathologies fonctionne sur le principe d'une homologie entre la nature industrielle du saccharose – tenu pour n'avoir plus aucun pouvoir nutritif – et son action dévitalisante sur l'organisme : « dévitalisé au cours de son raffinage », pour être assimilé, le sucre « doit puiser dans l'organisme [...] sels minéraux, enzymes, vitamines. Sa dégradation entraîne des déchets toxiques [...] » [Barnier-Chauchart 1983 : 100-101]. Par contraste, le miel est l'aliment de la « régénération » qui permet la « régulation » de l'organisme : « nous consommons, sous des formes diverses, beaucoup trop de sucre [...] alors que [...] le miel pourrait le remplacer » car « le miel n'est pas du sucre » [Caillas 1971 : 73 et 77], au sens où on l'entend communément : c'est un nutriment dynamogène contenant des oligo-éléments (nom donné aux métalloïdes, métaux, vitamines présents à l'état de trace dans les organismes animaux et végétaux). Voilà une raison souvent avancée par les apologistes du miel pour convaincre de ses vertus hors du commun. Les substances comprises dans le miel, « qu'il s'agisse de vitamines, d'hormones, de diastases, d'oligo-éléments organiques ou minéraux, sont vivantes, actives [...] et jouent le rôle de puissants catalyseurs, *capables de libérer l'énergie contenue en puissance* dans d'autres aliments ». Conclusion : il faut, « pour éviter la maladie [...], en consommer beaucoup » [*ibid.* : 102 et 109; mes italiques].

Le miel est un sucre « naturel ». Et s'il existe un sucre auquel il s'oppose foncière-

ment, c'est le saccharose, sucre de betterave industriellement fabriqué; antithèse du miel – « aliment vivant », « organique », – le sucre blanc, qualifié d'aliment « mort ». Ailleurs, dans l'esprit des consommateurs de miel qui se fournissent dans les boutiques d'alimentation naturelle, on retrouve cette classification binaire des aliments fondée sur les catégories du « mort » et du « vivant », de l'industriel et du naturel : « Je consomme du miel en remplacement du sucre », parce que « le miel n'est pas un sucre mort, c'est un sucre vivant »⁵.

Inutile de multiplier les exemples, ce qui précède montre que l'antonymie entre le sucre blanc et le miel est surdéterminée par un système de représentations symboliques où s'opposent les aliments générateurs de maladie, dont on conteste à ce titre la qualité de nutriment, et ceux qui renforcent la santé de l'organisme. Autrement dit, de façon plus caricaturale, il y a des aliments « meurtriers », qui diminuent la vie, et des aliments qui la prolongent.

5. Enquête réalisée par nos soins dans les magasins spécialisés en alimentation naturelle. Réponse à la question : « Pour quelles raisons consommez-vous du miel » ? En fait, bien que sa composition diffère de celle du sucre blanc et qu'il renferme un faible pourcentage de vitamines, à poids égal, le miel est plus sucré que le sucre raffiné [Yeager 2000 : 244]. Par ailleurs, pour que les propriétés vitaminiques du miel soient efficaces, il faudrait en consommer considérablement; le seul avantage qu'il possède sur les autres sucres est « son léger pouvoir laxatif » [Trémolière ed. 1980 : 365]. Certains opposent en outre aux inconditionnels du miel qu'il n'y a pas plus de sucre « mort » que de sucre « vivant » ou « biologique » mais que, pour l'organisme qui les assimile, il n'existe que des sucres de formule C12 ou C6; que le sucre soit industriel ou naturel, son usage abusif pose les mêmes problèmes du point de vue médical.

On commence ainsi à mieux comprendre pourquoi, sur le plan argumentatif, l'obésité est toute désignée pour être l'archétype de la maladie associée à un régime alimentaire non naturel : la durée moyenne de vie des obèses est inférieure à celle des individus normopondéraux⁶. Parfois, la volonté de persuader de la malignité de l'obésité conduit à l'assimiler à un phénomène proliférant et létal, comparé à un « empoisonnement grasseux » ; « c'est toujours chez les individus gras ou obèses que se préparent les plus graves échéances morbides : c'est chez eux qu'on observe les vulnérabilités infectieuses [...] les plus redoutables et les fléchissements de résistance les plus subits » [Carton *op. cit.* : 275]. Perçue comme infectieuse, la graisse stockée dans les tissus a donc le statut d'un déchet non rejeté passant dans le sang. Et, selon un réflexe consistant à projeter sur le plan social le domaine biologique de la maladie, la surcharge pondérale est stigmatisée soit comme une prédisposition à la déviance soit comme la conséquence d'un comportement moralement répréhensible. Sont par exemple évoqués les attitudes impulsives ou l'alcoolisme, effets plus ou moins directs de l'affaiblissement mental chez l'individu obèse [*ibid.* : 395].

Le discours sur l'obésité a tendance à se focaliser sur le registre de la dégénérescence : « Au véritable sens du mot, peut-on lire dans *Gagnez vingt ans de vie grâce aux abeilles*, [l'obésité] est une tare. » [Caillas 1971 : 41] Dans ce type de rhétorique idéologique, l'obésité passe pour une prédisposition biologique des individus conditionnant des comportements déviants, signe que le sens naturel de l'évolution humaine est profondément altéré, ce qui insidieusement revient à postuler la nature biologique du social.

L'angoisse d'une alimentation stérilisante

L'obèse est celui qui mange « plus que sa part ». Songeons également à l'imagerie populaire de l'ogre qui dévore les autres plus sa part. Parmi les images négatives qui lui sont associées, l'obèse apparaît comme une figure anormale contrariant une forme du lien social ; « il régresse en deçà de la sociabilité élémentaire, jusqu'à l'animalité » [Fischler 1990 : 329]. Il s'agit là d'un cliché que l'on retrouve dans l'un des ouvrages consultés : la voracité de l'obèse est la marque d'un déséquilibre profond⁷. Plus fondamentalement encore, le « mauvais » gros cristallise socialement celui qui bloque la circulation des biens alimentaires.

Or il existe une correspondance entre cette figure de l'individu asocial et sa représentation corporelle : les graisses, qu'il accumule et retient dans son corps, sont considérées comme des tissus qui ne remplissent « aucune fonction biologique particulière et [...] sont en fait pathogènes » [*ibid.* : 309], ce qui implique que l'excès de graisse retourne dans le sang. On touche ici à un ressort fondamental du discours sur l'hygiène par l'alimentation naturelle : le thème de l'intoxication, faute d'épuration de l'organisme ou, ce qui est la même chose, l'idée de

6. De 25 à 50 ans, la mortalité chez les obèses est supérieure à l'espérance de vie moyenne (*Nouveau Larousse médical* 1981, article « Obésité »).

7. En préambule de son ouvrage (*Gagnez vingt ans de vie grâce aux abeilles*), Alin Caillas fait un court exposé sur la « goinfreterie » romaine. Présentée comme archétype du comportement anormal qui accompagne le procès de civilisation, cette tendance pathologique à la gourmandise serait, selon une vision historique révisée, à l'origine des maladies modernes liées à la suralimentation (cf. p. 14).

contamination infectieuse par des humeurs qui auraient dû être évacuées.

Ainsi, de la « débauche » alimentaire au modèle de la surcharge pondérale, on entre dans le domaine de l'empoisonnement du corps par accumulation de déchets non rejetés ; les excès alimentaires sont responsables de l'indigestion, au point que l'organisme ne peut plus ni détruire ni évacuer les déchets laissés « en circulation ou mis en réserve dans le foie, la graisse ou les tissus. Un encrassement toxique des cellules et plasmas en sera la conséquence [...] » [Carton *op. cit.* : 132]⁸.

On en arrive à l'essentiel : pensée comme superflue sur le plan physiologique, la graisse n'est pas identifiée à une substance corporelle vitale et elle occupe le rang d'une matière qui, au lieu d'être rejetée, parasite l'organisme⁹. Et tout se passe comme si cette représentation morbide de l'obésité était, sur le plan métabolique, le pendant d'un dérèglement d'ordre social : dans les sociétés où la minceur est érigée en idéal de santé et de beauté, où la vigueur est associée au corps musclé, le corps gras est inversement perçu comme constitutif d'un état d'asthénie, d'inactivité et de paresse. Tandis que les gros(ses) sont péjorativement désignés d'après des qualités relevant du champ sémantique de la passivité, le modèle culturel relativement récent du corps svelte relève de l'imaginaire des propriétés actives : « dynamisme », « tonicité », « vitalité », etc. Évidemment, cette modélisation esthétique du corps est indissociable d'une conception « sportive » de l'organisme qui transforme idéalement ce qu'il incorpore : sang et muscle, exclusivement. Dans la logique profonde des représentations sur le corps, le discours hygiénique sur la

minceur, synonyme de corps « énergétique », a en fait pour objet la fécondité ; il a pour véritable cible « la vie, [...] ce qui la fait proliférer, [...] ce qui renforce l'espèce, sa vigueur » [Foucault 1998 : 194]. Ce que recouvre inconsciemment l'idéologie du corps longiligne, c'est la fixation d'une normativité attachée à une sexualité saine et féconde. Le souci moral de la santé collective a pour contenu idéal la possibilité d'un perfectionnement de l'espèce.

En somme, la santé « visible » du corps est symboliquement liée aux formes qui correspondent culturellement le mieux à l'idée de sa vitalité intrinsèque, a fortiori de sa fécondité potentielle. Par extension, cela renvoie aux puissances nutritives qui animent l'organisme et en assurent la reproduction : sang et sperme. On l'a dit, la graisse n'est pas vue comme une substance biologiquement utile : contrairement aux sociétés où elle est hautement valorisée et où l'embonpoint est synonyme de fertilité, « dans nos cultures, écrit Françoise Héritier, la graisse est [...] considérée comme un détournement de ce qui devrait être consacré à l'activité génésique » [1989-1990 : 507]. L'opinion médicale selon laquelle la stérilité (hypogonadisme) est à l'origine de l'obésité (l'exemple souvent cité est celui des eunuques orientaux surchargés de graisse) montre qu'une relation entre la graisse et les fonctions génésiques est spontanément

8. On retrouve, au Moyen Âge, une interprétation similaire du danger mortel que représente l'excès de poids : on imagine les chairs de l'obèse remplies de pourritures [Vigarello 1993 : 62]. Le corps de l'obèse est ainsi renvoyé au territoire de la souillure.

9. On sait pourtant que la graisse joue au moins un rôle de protection thermique et fait fonction de réserve alimentaire.

établie ou, plus exactement, qu'entre la graisse et le sperme d'une part, la graisse et le sang d'autre part, la pensée symbolique postule la possibilité d'une commutation¹⁰. Admettons qu'à travers sa chair, l'obèse dénote une infécondité latente sinon une fécondité amoindrie. Aussi y a-t-il lieu de croire que dans l'argumentaire pédagogique du discours sur l'alimentation naturelle, l'obésité, lorsqu'elle est dramatiquement désignée comme une maladie de « civilisation » dont certains caractères sont héréditairement transmissibles, a pour corrélat l'idée d'affaiblissement ou d'épuisement de la descendance.

Dans sa version la plus excessive, cette idée sous-jacente d'abâtardissement de l'espèce humaine – malheureusement confondue, dans les textes présentement étudiés, avec la civilisation occidentale – a pour cadre une conception eugénique de l'évolution humaine, en référence au principe de la sélection darwinienne où, théoriquement, seuls les êtres génétiquement les plus vigoureux sont capables d'adaptation et de survie. En témoigne la théorie développée par Paul Carton : ce médecin expose comment, sans les conditions de vie ni l'alimentation naturelles, l'homme n'aurait pu subsister pendant des millénaires. Si, « dans les temps préhistoriques, l'homme fut sélectionné », c'est bien parce que ses cellules et humeurs vitales furent nourries d'énergies provenant directement de la nature. En contrepoint, ces propos renvoient à la thèse générale déjà mentionnée : l'homme moderne vit dans un environnement hostile et use d'une « nourriture antinaturelle », toutes choses qui pervertissent le processus de sélection naturelle. Ce sont ces circonstances défavorables qui, à travers les générations,

conditionnent la transmission biologique de « certaines déficiences organiques » [Carton *op. cit.* : 47] ; d'où le « flot des viciations mentales et des tares physiques » dont l'existence risque, « à la longue, [de] submerger l'espèce et [...] neutraliser l'élan vital originel » [*ibid.* : 148]. Nous ne sommes pas loin de la doctrine biologique du « plasma des ancêtres », évoquée par Édouard Conte et Cornélia Essner, elle aussi fondée sur une mythologie nocive¹¹.

Au sein du courant de pensée prônant un « retour à la nature » sous toutes ses formes, le spectre de la dégénérescence n'est pas nouveau. Il n'est pas utile d'insister longuement sur ce fantasme pour concevoir qu'il conduit d'une façon ou d'une autre aux thèmes de l'épuisement des forces de vie et de la stérilité humaine.

10. En fait, certaines maladies endocriniennes susceptibles de déclencher l'obésité ont également pour symptôme une insuffisance testiculaire (syndrome adipo-génital lié à une atteinte hypothalamique), mais en aucun cas la stérilité n'est directement à l'origine de l'obésité : on a par exemple interprété l'obésité qui survient chez les hommes aux alentours de la cinquantaine comme étant le corollaire d'une perte de la virilité. Chez les femmes, l'augmentation du poids peut avoir pour conséquence l'aménorrhée mais l'hypothèse inverse semble difficilement recevable.

11. On pense à la théorie de A. Weisman postulant qu'à chaque génération se transmet par la procréation une substance vitale originelle. Cette théorie renforcera les positions des eugénistes du début du XX^e siècle qui « partent de l'idée que la civilisation a perverti le processus de la sélection naturelle » [Conte et Essner 1995 : 122], d'où l'accroissement d'êtres dégénérés qui représentent l'épuisement de la « race ». Les nazis s'inspireront de cette théorie pour tenter de donner une vraisemblance scientifique au dogme de la race aryenne, cette dernière étant considérée comme porteuse des germes originels de l'humanité.

C'est là une opération conceptuelle que l'on rencontre dans le domaine de la diététique, précisément lorsque les aliments industriels sont incriminés pour expliquer la dégradation de la santé morale et physique de nos sociétés :

Dans beaucoup de cas, les effets d'erreurs de nutrition ne sont pas observables pendant trois ou quatre générations, et cette assertion a été confirmée par de nombreux chercheurs et investigateurs. Combien d'exemples de soi-disant dégénérescence, de pathologie anatomique chez l'enfant nouveau-né, d'incapacité de procréation, de conception, de lactation, etc., sont imputables à des erreurs alimentaires commises au cours des générations précédentes [Passebecq et Passebecq op. cit. : 31 ; italiques de l'auteur].

Les aliments dits de synthèse sont suspectés d'être le moteur d'une altération progressive du patrimoine génétique humain, et le postulat d'une mutation pathologique de l'espèce a pour présupposé une déviation de son évolution normale et naturelle. Une formule lapidaire résume cela : l'absorption de « substances synthétiques » par une génération d'êtres vivants a pour conséquence la « castration chimique » [*ibid.* : 33] des générations suivantes. Dans ce type de rhétorique, on substitue à la notion de malformation congénitale celle de stérilité métaphoriquement associée à l'affaiblissement. Les aliments « morts » ne sont pas seulement vecteurs de maladie, leur puissance dégénérative représente la négation de l'individu à travers l'incapacité potentielle de sa descendance à procréer. À la nourriture dénaturée, fondamentalement imparfaite, se superpose la dévitalisation du corps entraînant l'atrophie de la

fonction génésique et l'avènement d'un être incomplet. En dernier ressort, si les hommes s'affaiblissent jusqu'à devenir stériles c'est que la terre d'où ils extraient leur subsistance est soumise à des traitements « chimiques » ; dans l'imaginaire des consommateurs de produits « biologiques », il existe une relation de cause à effet entre l'appauvrissement des sols, la diminution de leur pouvoir germinatif et l'étiollement de la fécondité humaine [César 1999 : 205-206].

En opposition à la nourriture de synthèse et ses aliments pollués, les aliments « naturels » – « nutriments », pourrait-on dire – sont censés fortifier l'organisme en général et prolonger la vie. Le miel et les produits de la ruche (pollen, gelée royale, propolis) en sont des archétypes. Toutefois il est significatif de rencontrer dans les manuels de diététique consacrés à ces substances des thèmes symétriquement inverses de ceux qui ont été mentionnés plus haut : altération des fonctions psychiques, dégénérescence, stérilité ; il n'est ici question, bien au contraire, que de retardement des processus de sénescence, de régénération des fonctions cérébrales, de stimulation des fonctions génésiques.

La santé mentale

Le miel, la propolis, le pollen, la gelée royale sont des adjuvants alimentaires ayant une caractéristique commune. Selon la doxa des ouvrages d'apithérapie, ces produits renforcent l'immunité et stimulent les organes vitaux. De façon plus imagée, les substances qu'élaborent les abeilles, « c'est de la vie en conserve » [Dextreit 1982 : 3] ; le miel et autres produits de la ruche sont des superaliments qui fortifient la santé. Et si l'on entre dans le détail, il ressort

avec évidence qu'un même système de représentations surdétermine les vertus régénérantes attribuées au miel, à la propolis, au pollen ou à la gelée royale. En premier lieu, on peut regrouper sous la rubrique « santé mentale » une série de motifs apparentés dont on se propose d'examiner la logique implicite.

Qualifié d'aliment « dynamogène par excellence », le miel est couramment recommandé dans les états de fatigue. Mais on le conseille aussi, et tout spécialement, à titre de stimulant psychique, comme le pollen dont on vante l'action « euphorisante ». Le miel aurait des vertus cénesthésiques extrêmement positives ; il « convient [...] particulièrement aux personnes nerveuses, anxieuses, insomniaques » [Fabrocini et Fabrocini *op. cit.* : 22]. Ses principes actifs sont efficaces contre le stress. Il s'agit donc d'un aliment qui augmente les forces physiques et régule tout à la fois l'activité cérébrale, aussi prompt à agir sur l'esprit qu'à revitaliser le corps. « Consommé en lieu et place du sucre blanc, il permet de surmonter [...] le pessimisme, l'agressivité, les chocs nerveux, les contrariétés et la fatigue générale. [...] Il entretient l'harmonie corps-esprit si souvent éprouvée par les excès de la vie moderne et par une alimentation carencée » [Clergeaud et Clergeaud 1986 : 38]. De même, parmi les nombreuses qualités conférées à la gelée royale, on trouve mention de ses effets directs sur l'état mental. Elle participe à la « régularisation du système neuro-végétatif, [à la] normalisation de l'humeur, [à un] meilleur rendement du travail psychique et intellectuel » ; grâce à la gelée royale, on acquiert « plus d'agilité et d'élasticité mentales, à cause du renforcement des différentes fonctions psychiques » [Caillas, s. d.]. En outre,

ce produit de bien-être est vendu pour remédier aux méfaits de la civilisation urbaine : renforcer les défenses naturelles contre la pollution, favoriser le sommeil, « affronter la vie professionnelle et sociale en gagnant », etc.

À l'évidence, la notion paradigmatique développée par la littérature diététique spécialisée dans les produits apicoles est la maximisation des capacités productives de l'organisme. Plus fondamentalement, c'est dans l'idée du dépassement des ressources physiques et mentales normales de l'homme que réside l'efficacité symbolique du discours sur le miel. Le thème du tonus cérébral n'est pas étranger à la volonté de convaincre des propriétés éminemment régénérantes du miel, de la gelée royale, du pollen et de la propolis. Devenir « actif et non passif » ; « penser vite et mémoriser bien » ; « raisonner harmonieusement », autrement dit raisonner mieux : tels sont les pouvoirs de la potion « Royal Factor » à base de gelée royale¹². Semblablement, la propolis prise en cure agira « contre la fatigue intellectuelle » et augmentera « la capacité de mémoire » [Senne 1999 : 78]. Le pollen des fleurs récolté par les abeilles est censé engendrer les mêmes effets. En somme, les produits de la ruche influent sur les fonctions nobles du corps humain : volonté, force morale, humeur, entendement, mémoire, etc. Mais surtout, ils en augmentent les possibilités et s'inscrivent finalement dans une économie du perfectionnement de la nature suprasensible. Conjointe à la vitalité physique, la perspective de capacités intellectuelles accrues fait partie de l'idéal d'une santé parfaite.

12. Prospectus publicitaire : « Royal Factor : être fort pour régner sur son quotidien ».

On comprend, dès lors, que le vieillissement soit un motif privilégié de l'apithérapie ; dans les représentations collectives, la sénescence associe la diminution des forces physiques au ralentissement de l'activité cérébrale, voire au dérangement de l'esprit. Dans la majorité des livres qui traitent des propriétés curatives du miel, on lira que les apiculteurs ont une espérance de vie supérieure à la moyenne, « grâce à une consommation importante de miel et de pollen » dont l'action est « antisénescente » [Clergeaud et Clergeaud 1986 : 37]. Dans le même ordre d'idées : chez les apiculteurs, le cancer est très rare [Schneider 1975 : 201]. Ces remèdes naturels, préconisés pour « [ralentir] les processus physiologiques du vieillissement » [Darrigol 1979 : 63], prévenir la sénilité et éviter la maladie, prolongent la vie grâce à leurs effets vivifiants et rajeunissants. Ils permettent de recouvrir la vigueur physique et d'accroître des potentialités psychiques. Quelquefois même, « chez les gens âgés, [...] la vue [s'améliore] »¹³. En bref, ces substances régénérantes délivrent l'homme de la décrépitude ; il peut ainsi vivre une juvénile vieillesse.

Abstraction faite de l'attention portée à la sénescence, reste que ce souci du bien-être émane d'une pensée sanitaire préoccupée d'hygiène mentale. En témoigne l'une des propriétés thérapeutiques présumée de la gelée royale qui, « chez les jeunes enfants mongoliens [...] provoque souvent une amélioration du développement mental et une régression de l'excitation motrice » [Donadieu 1987 : 13]. A fortiori, chez les enfants normaux, la gelée royale améliore les capacités intellectuelles et le comportement ; cette substance représente un équivalent alimentaire des énergies humaines les plus actives.

De la même façon, on suggère par ailleurs que les enfants mangeant régulièrement du miel sont de constitution plus robuste que ceux qui n'en n'ont pas bénéficié [Clergeaud et Clergeaud 1990]. Ou encore, que, chez les nourrissons, le miel augmente les forces et la croissance [Clergeaud et Clergeaud 1986 : 27]. On le voit : le désir d'une meilleure santé est indissociable de l'idée de perfectionnement physiologique de l'individu ; l'opinion dogmatique selon laquelle la gelée royale contribue à résorber la trisomie 21, qui est moins une maladie qu'une anomalie chromosomique, implique qu'une substance est capable de pallier les conséquences d'une imperfection congénitale majeure, notamment la déficience intellectuelle caractéristique du mongolisme. On retrouve à travers cet exemple le postulat que ce qui est « naturel » participe à la croissance normale du corps humain, potentialise ses facultés et, mieux encore, corrige les développements imparfaits¹⁴. Inversement, il est remarquable

13. Prospectus publicitaire sur les produits de la ruche : « Une leçon de vie ».

14. Il est intéressant de noter qu'au début du XX^e siècle, on reconnaissait aussi ce pouvoir à la viande rouge ; le physiologiste Albertoni considérait que ses « propriétés protéiniques nourrissent les centres nerveux et présentent le mérite d'augmenter l'activité sociale des individus, voire de conjurer les maladies mentales » [Sorcinelli 1997]. L'une des vertus cardinales attribuée par ailleurs à la viande était de renforcer le système des défenses immunitaires. On constate donc que le catalogue des effets médicaux prêtés jadis à la nourriture carnée est en tout point identique à celui du miel et de la gelée royale ; il s'agit d'aliments surnourriciers qui décuplent les énergies, augmentent les capacités ordinaires du corps et de l'esprit humains.

que la consommation de sucre industriel soit désignée comme une cause de diminution des défenses naturelles de l'organisme et suspectée d'être à l'origine de maux dégénératifs physiques et psychiques « tels que l'alcoolisme, la dépendance aux opiacés ou certaines maladies mentales » [Michka 1992].

Sont donc regroupés dans une sphère commune de signification des faits assimilés à la déviance sociale, au dérèglement moral, à la maladie et à la déraison. On mobilise ici, contre la consommation de sucre blanc, le spectre de la dégénérescence mentale et, par le biais des comportements répréhensibles, celui de la désagrégation sociale. Ainsi les effets du saccharose sont, entre autres, comparés à ceux de l'héroïne. Quant à la consommation de sucre, génératrice de l'alcoolisme, il s'agit d'un cliché repris dans plusieurs publications :

L'alcoolisme par le sucre est un fait biologique peu connu des classiques, mais un fait plus répandu qu'on ne le croit généralement. Or, on sait que l'alcoolisme [...] est la source première sinon la plus importante de l'arthritisme et de la décalcification, et c'est à ce titre qu'on a pu dire [...] que l'abus de sucre décalcifie l'organisme [...], pas le miel qui, lui, est excellent¹⁵.

Mais ce n'est pas tout. De même que la gelée royale améliore les facultés intellectuelles et l'état des enfants mentalement déficients, le miel est un remède efficace contre l'éthylisme ; il « active considérablement l'élimination de l'alcool du sang » [Caillas 1971 : 129], calme, dégrise et fait passer l'ivresse. « Utilisé [...] dans la lutte contre l'alcoolisme », le miel est aussi un aliment de salubrité publique et, en l'occur-

rence, la propriété thérapeutique qui lui est attribuée ressortit à un point de vue moralisateur.

Une denrée épurante

Le fait que le miel soit un aliment imputrescible détermine en grande partie son statut symbolique d'aliment-remède. Ses propriétés antiseptiques et anti-inflammatoires sont admises de façon empirique depuis de nombreux siècles dans diverses sociétés. Les qualités intrinsèques du miel en font un produit efficace contre les infections, un cicatrisant ou simplement un soin pour la peau. Indépendamment de sa forte concentration en sucres qui empêche le développement de germes pathogènes, il contient des principes antimicrobiens d'origine animale (notamment certaines substances présentes dans les glandes salivaires de l'abeille) et végétale. Ces facteurs responsables de l'activité antibactérienne du miel sont génériquement dénommés *inhibine*. Dans le domaine médical, le miel est reconnu pour son rôle actif dans le bourgeonnement et la reformation des tissus. Exceptionnellement, il est utilisé dans la préparation de greffes de peau afin de permettre une bonne cicatrisation, pour drainer et assainir les plaies chirurgicales non fermées (kystes sacro-coccygiens, colostomie...) ; il contribue également à la résorption de certains ulcères ou escarres et atténue les pertes de substance dans le cas d'abcès importants (le service de Chirurgie viscérale et transplantations du CHU de Limoges a recours à cette technique bien que celle-ci ne soit pas officiellement attestée).

15. *L'Abeille de France* 767, 1992/1.

Dans les publications sur les usages thérapeutiques du miel, l'imputrescibilité et le pouvoir « microbicide » [Dextreit *op. cit.* : 12] sont les données élémentaires mises en valeur. Mais ce n'est pas tant sur ses usages externes que sur ses effets à l'intérieur du corps que la diététique centre son discours. On évoque en premier lieu la force épurante du miel et son action sur les pourrissements internes. Plus généralement, le miel régule le fonctionnement de l'appareil digestif, à commencer par l'assimilation des autres aliments qui, selon certains auteurs, est meilleure lorsqu'ils lui sont associés. Il est d'ailleurs conseillé dans les troubles de la digestion, qu'il normalise en agissant sur le tractus gastro-intestinal, ce qui présente l'avantage de décontracter les émonctoires et de remédier à la constipation [Baron-Chaufaille 1985 : 39]. Il s'agit là d'une affection qui est le résultat de « mauvaises habitudes hygiéniques » [Donadieu *op. cit.* : 7] ; elle « se trouve en rapport direct avec le mode de vie de nos sociétés modernes qui ne respectent plus les nécessités physiologiques de l'intestin. État de chose confirmé par le fait que la constipation est inconnue chez les peuples primitifs et chez les animaux ». Passons sur cette dernière ineptie, l'essentiel étant que l'on retrouve l'idée de « santé parfaite » liée à un état de nature originel. Le thème du corps pollué est d'autant plus fort qu'il est de nouveau codifié en termes d'affaiblissement héréditaire de l'espèce : « nous sommes [...] la transformation de ce que nous [...] assimilons et de ce que nous sommes incapables d'éliminer » ; « [...] il y a une vingtaine d'années, avant que les pollutions de toutes sortes nous envahissent, nous naissions presque tous en bonne santé » [Saury 1978 : 20-21].

S'il n'est pas question, ici, de mettre en doute les vertus laxatives et prophylactiques du miel, en revanche, il faut souligner que pour les tenants de la naturopathie l'évacuation sous toutes ses formes (sueur, urines, excréments) – et son corollaire : le souci de la pureté – devient une obsession. Sans cela, on ne peut comprendre que l'attention portée à la constipation fasse partie d'une vigilance plus générale – et plus symbolique aussi – concernant les risques internes et pathogènes de la corruption. On accorde une importance particulière à la dissipation des humeurs viciées et à l'expulsion complète des déchets organiques parce qu'ils sont vecteurs d'une toxicité dont on redoute les effets malsains sur les organes vitaux. « Pourquoi la maladie s'installe-t-elle ? [Parce que] nous assimilons moins bien ce que nous mangeons et surtout nous éliminons moins bien les déchets et les toxines de transformation alimentaire [...] » ; il en résulte un « encrassement de notre organisme »¹⁶. L'angoisse vient donc de ce que les engorgements de nature miasmatique risquent de contaminer les fluides essentiels et de perturber les échanges métaboliques. « C'est pourquoi il faut veiller avec grand soin à éviter la constipation, afin d'évacuer au dehors tous les poisons et toutes les toxines qui s'accumulent dans l'organisme. » [Caillas 1971 : 48]

À partir de l'intérêt marqué pour le bon fonctionnement des organes s'élabore un espace de préoccupation : celui de l'hygiène du milieu cellulaire. On s'inquiétera, par exemple, du lien de cause à effet entre les digestions imparfaites

16. Tract publicitaire : « La Ruche royale », société de vente par correspondance de gelée royale.

et la « baisse du capital enzymatique », laquelle, de toute façon, est due à une « hygiène de vie déplorable [et à] des habitudes alimentaires antinaturelles ». Ce qui signifie : « durée de vie raccourcie, résistance amoindrie des organes, maladies sous-jacentes [...] » [Fontaine 1994 : 40]. Comme l'indique d'une autre manière l'un de nos informateurs : « Si un appareil digestif ne fonctionne pas bien, il n'y a rien qui fonctionne bien ; c'est le premier pôle vital de l'organisme. »

En agissant comme une force purgative, en stimulant les fonctions de l'élimination, le miel participe à la régénération de l'organisme. Dispensé aux enfants, il aidera aux évacuations « tout en contribuant à leur nutrition » [Dextreit *op. cit.* : 19-20] ; en cas de grippe, il « accélère la transpiration » et concourt à la guérison. Il favorise le drainage rénal et, surtout lorsqu'il s'agit de miel de bruyère, il est efficace en cas de « miction [...] irrégulière, difficile et douloureuse » [Fabrocini et Fabrocini *op. cit.* : 27-28]. Comme le miel, la propolis a une « action régulatrice sur l'activité intestinale » ; elle est aussi bien un remède efficace dans les « constipation[s] persistante[s] que lors de diarrhées et selles irrégulières » [Senne *op. cit.* : 67].

Mais le miel n'est pas qu'un purgatif. Son intérêt réside également dans le fait qu'il régule l'activité de chacun de nos organes, en discipline le fonctionnement. L'exemple du foie est sans doute le plus probant. « Le miel contribue à une véritable rééducation du foie » [Dextreit *op. cit.* : 14], notamment en améliorant la sécrétion biliaire si la vésicule est déficiente, ce qui facilite la digestion des graisses. Le miel contient « des substances dites lipotropes [...], capables d'augmenter le transit hépatique des

lipides et donc de s'opposer à la dégénérescence graisseuse du foie » [Baron-Chaufaille *op. cit.* : 48-49]. Le miel de romarin est tout particulièrement recommandé en cas d'insuffisance hépatique. En règle générale, il active la transformation des toxines en urée, contribue à guérir de la jaunisse et à lutter contre les hépatites (virales ou alcooliques). Enfin, grâce au glucose, le miel participe à la reconstitution rapide des réserves de glycogène du foie. Conclusion : outre son efficacité thérapeutique, il permet la régulation, l'ajustement et la normalisation de l'ensemble des fonctions et sous-fonctions du foie, de même qu'il permet l'harmonisation du fonctionnement des organes entre eux. « Le miel, nous dit encore une informatrice, c'est bon pour le fonctionnement des reins, de la vessie, du foie. Pratiquement tous les organes. C'est un élément qui favorise le fonctionnement du corps dans sa totalité. »

Le miel est, de surcroît, un excellent produit d'hygiène intestinale. On le conseille en cas d'ulcère gastrique ou duodéal à cause de ses propriétés cicatrisantes et anti-inflammatoires. À cela s'ajoute une autre qualité : c'est un reconstituant de la flore intestinale, il « favorise le développement en grande quantité des germes non pathogènes, notamment *Bacillus Bifidus* que l'on retrouve également dans les matières fécales des enfants nourris au lait maternel » [*ibid.* : 31] ; il est efficace contre les diarrhées, les maladies infectieuses comme la dysenterie, et empêche les mauvaises fermentations.

En bref, la puissance antiseptique du miel est d'autant plus remarquable qu'elle permet d'assainir les matières fécales. Or, dans l'éventail des bienfaits curatifs du miel, cette dernière caractéristique est capitale pour bien saisir ce

qui relie le point de vue thérapeutique à l'univers symbolique. Que le miel passe pour agir positivement sur les produits organiques en cours de biodégradation implique que sa digestion n'entraîne pas sa décomposition : il existe ici un lien très étroit entre les effets médicaux attribués au miel et sa nature imputrescible. En l'occurrence, il importe peu que le miel préserve effectivement des fermentations pathogènes ou qu'il soit l'antidote de putréfactions malsaines, opinion qui n'est d'ailleurs pas unanimement partagée¹⁷ ; le fait que le champ du questionnement scientifique porte sur son influence bénéfique dans le développement des ferments microbiens intestinaux présuppose son incorruptibilité.

Par un autre biais, on peut interpréter dans le même sens une façon courante de présenter les vertus du miel : elle consiste à dresser le tableau de ses composants et des propriétés particulières auxquelles chacun d'eux renvoie. On donnera par exemple la liste des protides, lipides, acides organiques, sels minéraux et oligo-éléments, des principaux minéraux présents dans le miel, les uns ayant un rôle dans la respiration cellulaire, les autres dans le transport de l'oxygène vers les tissus, l'entretien du tissu osseux, l'équilibre acido-basique du sang, la protection des cellules nerveuses, etc. On signalera également le rôle spécifique de certains de ces éléments dans l'affection de tel ou tel organe, sans oublier l'énumération des vitamines que contient le miel et parfois de certains métaux rares (comme le bore). Tous « ces *éléments*, en provenance directe du sol, [...] véhiculés par la sève végétale [et] [...] dynamisés par l'énergie solaire », sont totalement « *retenus et utilisés par notre organisme dans*

son ensemble. Leur effet est alors maximum » [Clergeaud et Clergeaud 1986 : 20 ; italiques de l'auteur]. En d'autres termes, les substances minérales ou organiques qui entrent dans la composition du miel couvrent l'ensemble des besoins vitaux et représentent finalement, combinées sous la forme d'un aliment, la quintessence des matériaux du corps humain. C'est dans cette perspective qu'il faut comprendre que le miel est un produit dont la digestion n'occasionne aucune putréfaction, qu'il ne subit aucune altération dans l'organisme si ce n'est le fractionnement des principes élémentaires dont il est composé. Dès lors son assimilation est complète et sans déchet ; « elle contribue à réaliser une harmonie [...] supérieure entre tous les tissus et tous les véhicules organiques » et « permet une mobilisation plus puissante et plus rapide des moyens de défense et de récupération de l'organisme » [Saury *op. cit.* : 69].

17. Pour le naturopathe Robert Masson, le miel pris avec d'autres aliments peut entraîner « une extraordinaire augmentation des fermento-putrescences coliques et même gastroentériques » [1985 : 110-111] avec multiplication de certaines espèces microbiennes pathogènes. L'auteur réfute l'idée selon laquelle le miel facilite l'assimilation des autres aliments ; au contraire, le miel bloquerait la digestion stomacale, affirmation que l'on retrouve dans notre matériel d'enquête : « Manger du miel au petit déjeuner, on sait que ça fait de mauvaises combinaisons alimentaires, ça crée des putréfactions au niveau intestinal, [...] une création d'acides, et après toutes les perturbations [...] », ou encore : « Le miel ne se digère pas avec autre chose. Quand on l'assimile avec quelque chose d'autre, c'est très difficile à digérer. » Est également mentionné que trop de miel provoque des gaz et des diarrhées [Yeager 2000 : 459].

Un aliment « directement assimilable »

L'origine végétale du miel est symboliquement déterminante dans l'idée qu'il s'agit d'un aliment dont l'ingestion n'entraîne pas de décomposition interne¹⁸. Au travers de sa nature végétale est évoqué un produit dans lequel sont concentrées des « substances précieuses » issues de la terre ou, plus exactement, des composants vitaux conservés à l'état d'absolue perfection, autrement dit « naturels » par excellence. Grâce aux « éléments qu'a captés la fleur, [le miel] a une capacité toute spéciale de refaire les cellules usées par la vie » [Dextreit *op. cit.* : 8-9]. De même, la gelée royale est caractérisée comme étant « le mélange de substances le plus perfectionné que la nature a inventé »¹⁹. Tout cela conduit au credo que l'assimilation par l'organisme des produits de la ruche ne produit aucune toxine ; parce que le miel, la gelée royale et la propolis sont des condensés d'énergie pure, il ne résulte de leur incorporation aucun détritus physiologique. C'est pourquoi ils représentent une « source d'énergie sans digestion » [Fouasnon 1985 : 35], « n'imposant aucun travail à notre système digestif », ce que recouvre leur désignation courante de substances « directement assimilables ».

Sous cette appellation se devine une association forte entre le sang et le miel à qui l'on prête la faculté de faire augmenter le taux d'hémoglobine [Dextreit *op. cit.* : 15] ou d'être, nous dit un informateur médecin, un « nettoyeur du sang », tout comme d'ailleurs la propolis. À défaut de signaler le rapport entre consommation de miel et augmentation du taux de globules rouges, d'autres ouvrages insisteront sur le rôle hématopoïétique de la vitamine B 9 contenue dans le miel ou sur le fait que cer-

tains sels minéraux du sang humain sont identiques à ceux du miel.

Ne négligeons pas ceci : dans de nombreux mythes, le miel est un avatar du sang²⁰. Les textes étudiés ici recoupent cette association symbolique, à cette différence près qu'interviennent des connaissances modernes ; l'introduction parcellaire de données savantes dans ce système de représentations global contribue à donner l'impression d'une réalité objectivement décrite, scientifiquement crédible. Il s'agit de montrer, coûte que coûte, l'existence d'une homologie naturelle entre le miel et le sang. Les sucres du miel, écrit Alin Caillas, passent « directement

18. À cet égard, sont souvent opposés le miel naturel et le sucre industriel dont l'assimilation est péjorativement associée à la production d'éléments toxiques. En fait, le saccharose et le miel sont tous deux des glucides rapides, leur différence tenant à la façon dont ils sont transformés en énergie (glycogène). Pour être assimilé, le sucre blanc doit être clivé dans l'intestin grêle en deux molécules élémentaires, le glucose et le fructose. En revanche, le sucre contenu dans le miel est déjà donné sous cette forme. Il est par conséquent moins fatigant pour l'organisme d'absorber du miel que du sucre blanc qui déclenche la sécrétion de substances digestives pour être transformé. Du point de vue physiologique, cette nuance théorique ne vaut que dans le cas de figure où ces aliments sont pris seuls ; le mécanisme d'absorption des glucides varie en effet selon qu'ils sont incorporés isolément ou avec d'autres aliments.

19. Perso.wanadoo.fr/henri.dach/total.html#miel.

20. Entre autres exemples, le sang de Jésus-Christ est, dans la mystique chrétienne, comparé à un « lait » qui se transforme en miel dans la bouche des saintes qui s'en nourrissent. En Grèce ancienne, les Nymphes Méliennes, nymphes du frêne et du miel, sont nées du sang des bourses d'Ouranos bu par la terre. Dans certains systèmes de représentations africains, le miel est également assimilé à l'essence du sang.

[...] dans le sang absolument sans transformation et sans fatigue pour nos organes » [1971 : 101]. Il est intéressant de noter que cette conviction se reflète dans le point de vue diététique selon lequel le miel doit être consommé à jeun, prescription que l'on retrouve dans plusieurs ouvrages et qui vise à maximiser le passage direct du miel dans le sang en évitant toute association avec des aliments putrescibles. Dans cette perspective, on comprend que le miel soit l'archétype de l'aliment régénérant : échappant au cycle de la digestion, il représente une source d'énergie musculaire immédiatement disponible pour l'organisme. Qualifié à cet égard d'aliment de l'effort physique, il est recommandé aux sportifs de compétition pour ses effets dynamogènes et anxiolytiques [Creff et Bérard 1984]. Dans la mesure où il est censé être un reconstituant instantané du sang, tout se passe comme s'il en était l'équivalent alimentaire et symbolique. Il convient de noter exactement les mêmes arguments thérapeutiques à propos de la gelée royale, désignée, elle aussi, de substance directement assimilable et sans déchet²¹.

Que les produits de la ruche en général passent pour être immédiatement assimilés par la voie du sang n'est donc pas une coïncidence. Cela procède d'un discours structuré postulant une relation entre la pureté et/ou l'imputrescibilité de l'aliment et sa non-putréfaction dans le corps, ce qui présuppose la transformation intégrale de cet aliment en substance corporelle active. En n'impliquant pas de corruption et en potentialisant l'activité de nos organes vitaux, les « aliments-médicaments », comme les appelle Yves Donadieu [*op. cit.* : 5], sont les gages d'une parfaite santé et, nous le verrons, d'une fécondité accrue. Mais, auparavant, il reste à

observer la nature de la relation entre l'homme et l'abeille à partir des représentations humaines des sécrétions de cet insecte.

L'abeille : une « pièce libérée » de l'appareil de digestion

En étant directement associés au sang, le miel et la gelée royale peuvent être définis comme des aliments qui affranchissent le corps humain de la pourriture. Source de longévité, ces nourritures sont de purs composés intégralement utilisés par l'organisme.

Du point de vue du consommateur, ce qui contribue également à définir la « pureté » de ces produits c'est l'assurance qu'ils viennent directement de la ruche sans avoir été modifiés ; c'est l'action indirecte²² de l'homme sur l'abeille qui confère au miel son statut d'aliment supérieur, c'est-à-dire de nutriment non dénaturé. Le miel, « c'est un aliment [...] complètement assimilé par le corps [...], c'est un

21. En témoigne cet entretien avec le directeur d'une société commerciale spécialisée dans la vente de cures à base de gelée royale :

« — Pourquoi doit-on consommer la gelée royale à jeun et la faire fondre sous la langue ?

— Pourquoi sublinguale ? [Parce qu'on] a des milliers de petits vaisseaux sous la langue et ça va directement dans le sang. Alors que si on prend la gelée royale de manière stomacale, ça va directement dans l'estomac et c'est détruit en partie par les sucs gastriques ; [tandis que] par le sang, ça irrigue tout le corps, donc ça distribue aux os, à nos organes, etc. La gelée royale : le propre de la mettre directement dans le sang, c'est qu'il n'y a aucune perte [...], la gelée royale : y'a pas de déchet. »

22. Voir à ce sujet André-Georges Haudricourt [1962] sur le rapport entre modes de traitement des ressources animales et végétales et conceptions de la nature.

aliment qui n'est pas dégénéré »²³. À cette condition seulement peut être conçue sa parfaite assimilation métabolique : n'ayant subi aucune transformation, le miel identifie en fin de compte un genre d'alimentation par lequel l'homme se maintient dans un état de santé perpétuelle. Il importe à nouveau de le souligner : cet état se réfère idéalement à la recherche d'une harmonie originelle entre l'homme et la nature dont il est issu. Aussi bien, en tant qu'aliments « parfaits », les produits apicoles peuvent être vus comme une valeur rétablissant une sorte d'équilibre primordial.

C'est là un point crucial : cet équilibre naturel se traduit sur le plan symbolique par la négation des fonctions organiques de l'excrétion. L'oblitération des chaînes opératoires normales de la physiologie est une caractéristique dont on a déjà par ailleurs signalé l'importance dans les conceptions anciennes du corps divin [Tétart 2001] ; l'idée selon laquelle l'incorporation du miel s'effectue par le sang a pour corollaire la possibilité de se nourrir sans digérer. Cette vision recoupe une tendance technologique de l'alimentation moderne qui, selon Pierre Aimez, tend au « raffinement de plus en plus poussé des produits de consommation » afin d'« alléger le “travail” digestif » [1979]. Reste que si la représentation des effets du miel à l'intérieur du corps renvoie bien à la recherche de cet « ascétisme digestif », son identité de produit naturel en change les modalités d'expression. Ce n'est pas l'intervention directe de l'homme sur la production de sa nourriture qui est valorisée mais la relation indirecte à celle-ci par le biais de la Nature. Et le moyen terme de cette relation naturelle à l'aliment n'est autre que l'abeille grâce à qui « la matière primitive

devient un produit très assimilable parce qu'à moitié digéré » [Moulor 1934 : 34].

Ce que l'expression commune traduit par prédigestion est la transformation subie par le nectar dans le corps de l'abeille, transformation scientifiquement dénommée *invertase* salivaire. En passant dans le tube digestif, le nectar arrive dans un jabot où il est stocké et mélangé à des sécrétions animales. Régurgité, il passe de jabot d'abeille en jabot d'abeille (trophallaxie) et s'enrichit de sécrétions. Enfin, il est déposé dans une alvéole, d'où l'assimilation de l'abeille à une « sorte d'“usine” » organique fournissant un produit « immédiatement assimilable par l'organisme de la personne qui le consommera » [Darrigol *op. cit.* : 45]. D'autres ouvrages insistent plus volontiers sur le fait que le miel est une noble excrétion parce qu'il n'est pas vraiment « digéré » par l'abeille mais « prédigéré », donc intégralement utilisé par l'organisme humain. En somme, le fait que son absorption n'entraîne pas de résidu entretient un lien étroit avec son élaboration dans le corps de l'animal ; « prédigéré » par l'abeille, le miel fait l'économie d'un traitement digestif dans le corps humain, comme s'il était déjà totalement épuré. Ainsi passe-t-il par une sorte de précuisine organique censée le transformer en substance intégralement assimilable, ce qui n'est pas sans rappeler l'observation concrète dans la mesure où l'abeille régurgite le miel pour différer sa consommation et le rendre nutritif.

On peut en conclure qu'à travers les qualités diététiques du miel, qui constitue symboliquement une nourriture parfaite, l'abeille représente

23. Remarque consignée lors de notre enquête auprès des usagers de l'alimentation naturelle.

une source d'alimentation délivrant l'homme de la pourriture; elle apparaît dès lors comme une pièce libérée de l'appareil de digestion.

Des aliments de fécondité

Ne contenant aucun élément qui ne soit utilisé par l'organisme, le miel est entièrement transformé en substance corporelle vitale. La consubstantialité du miel et du sang, que l'on vient de souligner, fait partie de cette chaîne significative. Son statut de « super-aliment » lui confère des affinités avec des substances impliquant directement la reproduction humaine. Visée au premier plan : la virilité masculine; en témoigne cette remarque faite à propos du fructose contenu dans le miel, « présent en très faible quantité dans les cellules animales, à l'exception du liquide séminal, où il est le principal aliment énergétique des spermatozoïdes » [Bourre 1990 : 148]. De là à conclure que la consommation de miel augmente la qualité du sperme, il n'y a qu'un pas. Même s'il n'est pas explicitement question du sperme, on parle couramment de la vigueur sexuelle : remplacez le sucre blanc par le miel, faites une cure de gelée royale et mangez du pollen tous les jours, « vous aurez un meilleur rendement physique, sexuel et intellectuel » [Donadieu *op. cit.* : 15]. Pour celles et ceux qui n'en seraient pas convaincus, on rappelle qu'une « bonne activité sexuelle est source de jeunesse biologique ». D'autres auteurs louent les vertus aphrodisiaques du miel de sarriette, plante aromatique cousine du thym, dont l'origine mythique est liée aux satyres dionysiaques, demi-dieux cornus à jambes de bouc et portant le membre viril souvent dressé.

Le miel (dont la naturalité est toujours opposée au « chimique » et à l'« industriel ») n'est

donc pas seulement prophylactique. Il permet aussi d'atteindre un état de santé supérieur à la normale exprimée, non sans arrière-pensée commerciale, dans les registres de la puissance sexuelle masculine et de la fécondité féminine. En effet, de même qu'il stimule la virilité, il régule le flux menstruel et est efficace dans les cas d'aménorrhées [Baron-Chaufaille *op. cit.* : 52]. C'est une substance emménagogue qui, de surcroît, agit sur la libido. Ces ultimes propriétés montrent combien le cœur idéologique du discours sur l'hygiène corporelle vise la santé de l'espèce, son perfectionnement à partir de ce qui en représente l'essence génésique. Telle est, par exemple, l'optique dans laquelle Rudolph Steiner encourage la consommation de miel : « Je trouverais excellent que les gens mangent du miel précisément à l'époque de leurs fiançailles, [...] à titre préventif... [car] il agit sur les forces de reproduction et donne notamment aux enfants des formes satisfaisantes. » [1987 : 81]

Plus encore que le miel, la gelée royale est recommandée pour traiter l'impuissance ou la frigidité; c'est du moins ce que préconisent les ouvrages de vulgarisation.

Dans le *Larousse médical*, le défaut d'activité sexuelle ne figure pas parmi les déficiences physiologiques auxquelles on remédie grâce à cette substance; sont signalés « l'excellent pouvoir nutritif de la gelée royale », son intérêt « dans le traitement des retards de croissance, des convalescences et [...] pour lutter contre la sénescence ». L'âge et l'affaiblissement physique font aussi partie des arguments privilégiés des réclames pour la gelée royale, ce que reflète d'ailleurs le profil de clientèle des sociétés commerciales spécialisées dans la vente de ce « produit miracle » (en majorité des personnes

âgées de 50 à 80 ans). Rappelons que la vitalité, l'euphorie, la mémoire et l'amélioration des capacités intellectuelles sont rattachées à la consommation de miel, de gelée royale, de propolis ou de pollen. Et si, dans nos univers mentaux, sénescence va de pair avec déclin de l'activité sexuelle, il est logique que rajeunissement s'accompagne d'épanouissement libidinal. Dans quelle mesure « l'augmentation des capacités génésiques » est-elle une conséquence de « la stimulation tonique générale », ou encore « une conséquence indirecte de l'effet [de la gelée royale] sur le psychisme » [Caillas, s. d.], se demande-t-on par exemple dans un opusculé publicitaire sur les emplois thérapeutiques de la gelée royale.

Autre hypothèse : la gelée royale aurait une action instantanée sur les organes sexuels ; elle pourrait « augmenter [...] les capacités génésiques par un autre mécanisme plus direct ». Donc, indépendamment de ses bienfaits sur la santé quotidienne, on suggère qu'elle pallie les défaillances génitales ou potentialise l'énergie sexuelle, comme la racine de ginseng, plante d'immortalité à laquelle la gelée royale est souvent associée dans les cures. Dans ces conditions, il n'est pas surprenant que certains produits à base de gelée royale soient exclusivement vendus pour leurs propriétés aphrodisiaques²⁴. Dans un registre plus savant, les vertus stimulantes de la gelée royale s'expliquent par le fait qu'elle contient des éléments organiques qui sont « l'essence même de nos cellules » [Caillas 1971 : 147]. Signalons également le point de vue selon lequel la gelée royale intensifie directement l'activité des glandes endocrines (hypophyse, thyroïde, pancréas, ovaires, testicules, etc.), comme si elle en

était le catalyseur énergétique. Bref, sous une forme ou une autre, se trouve exprimée l'idée que la gelée royale est fondamentalement une matière qui transmet de la vie ; « sans doute le plus étonnant sérum de vie qu'on ait jamais connu » [Braine 1990].

Pourquoi la gelée royale est-elle ainsi identifiée à un élixir de jouvence ? Dans les faits, son statut d'aliment exceptionnel est pour une grande part lié à la connaissance de sa fonction dans la ruche. Associée à la fertilité, la gelée royale ne peut être dissociée du contexte où elle est produite et qui la désigne comme l'aliment exclusif de la reine. Les abeilles-ouvrières ayant les ovaires atrophiés, c'est à la seule reine qu'il revient de reproduire la colonie. Pondant indifféremment des œufs mâles et femelles, elle dispose d'une spermathèque dans laquelle elle met en réserve, lors de sa fécondation, le sperme reçu le jour de son vol nuptial. Elle pond en moyenne 1 500 à 2 000 œufs par jour pendant les quatre ou cinq ans de sa vie.

Cette différenciation biologique entre reines fécondes et abeilles stériles tient à une sélection d'origine alimentaire. Les ouvrières et les reines naissent au départ d'œufs identiques ; leur dissemblance vient de ce que la larve royale est nourrie de gelée royale jusqu'à sa naissance et durant toute sa vie. Ainsi, les larves les plus communes peuvent être génétiquement programmées par le biais de leur alimentation pour devenir des mères fertiles. Produite par les glandes pharyngiennes de l'abeille, la gelée

24. En consultant Internet à la rubrique « gelée royale », on trouvera des sites sur l'apiculture, les produits de la ruche, l'apithérapie, ainsi que des sites pornographiques.

royale est l'aliment que se partagent les larves pendant les trois premiers jours de leur gestation. Les ouvrières infécondes en sont sevrées au troisième jour de leur état larvaire, phénomène auquel la médecine donne le nom de « castration alimentaire » [Belvefer et Gautrelet 1989 : 65]. En ce sens, on conçoit qu'en regard de la reine les ouvrières soient qualifiées d'« insectes imparfaits », comme si elles en étaient la forme avortée. Elles restent néanmoins les indispensables nourrices de cette reine-mère qu'elles alimentent en gelée royale. Tout cela explique pourquoi, sur le corps humain, la gelée royale est censée produire les mêmes effets que ceux qu'elle déclenche dans son milieu d'origine. On mesure combien la nature offre ici un contenu concret à la notion symbolique d'aliment gènesique.

Qu'en est-il du postulat affirmant qu'il est bon de consommer du miel, de la gelée royale, de la propolis et des produits naturels en général ? Derrière le souci diététique du naturel se profile une tentative de rapprochement d'un état de nature culturellement défini. Dans le cas qui nous occupe, ce lien entre nourriture et fécondité a pour contrepartie un schème anthropologique capital : le corps humain est libéré des mécanismes de la digestion et, a fortiori, de la pourriture inhérente à la nutrition. Il importe également de retenir que la recherche de cet affranchissement se manifeste au travers des

modes de consommation et des préceptes thérapeutiques qui les accompagnent. Mais surtout, l'idée de manger sans digérer traduit sur le plan organique une sorte de symbiose retrouvée entre l'homme et les puissances de la nature, et exprime un désir de pureté primordiale.

Dans sa version idéologique, la pratique de l'alimentation naturelle s'affiche comme une réfutation de la civilisation technique ; elle est présentée comme une lutte contre les mauvaises habitudes alimentaires, les maladies, les comportements rétrogrades et, in fine, l'amoindrissement de la capacité de reproduction. Autrement dit, dans ce processus de dégénérescence inhérent au mode de vie industriel, l'aliment « artificiel » sape les fondements biologiques de l'humanité tandis que l'aliment « naturel » possède une dynamique interne homologue des lois qui régissent l'évolution organique de l'espèce humaine. En recourant ainsi au cadre de la sélection naturelle et de l'évolution adaptative, il s'agit de convaincre de la nécessité transcendante et indiscutable du retour au « naturel ». Or, il n'y a pas plus de société humaine naturelle qu'il n'y a d'accord préétabli entre la nature de l'homme et ce qu'il doit manger. Et soutenir que seul ce qui est naturel et biologique a une valeur sélective conduit à l'a priori que dans ses rouages primordiaux, le social procède de l'hérédité.

Bibliographie

1. OUVRAGES GÉNÉRAUX

- Aïmez, P.** — 1979, « Psychopathologie de l'alimentation quotidienne », *Communications* 31 : 93-106.
- César, C.** — 1999, « De la conception du "naturel". Les catégories de l'entendement à l'œuvre chez les consommateurs de produits biologiques : contribution à une socio-anthropologie de l'alimentation ». Thèse de doctorat. Université Paris X-Nanterre.
- Conte, É. et C. Essner** — 1995, *La quête de la race. Une anthropologie du nazisme*. Paris, Hachette.
- Fischler, C.** — 1990, *L'Homnivore. Le goût, la cuisine, le corps*. Paris, Odile Jacob.
- Foucault, M.** — 1998 (1976), *Histoire de la sexualité. Vol. I : La volonté de savoir*. Paris, Gallimard.
- Haudricourt, A.-G.** — 1962, « Domestication des animaux, culture des plantes et traitement d'autrui », *L'Homme* 2 (1) : 40-50.
- Héritier, F.** — 1989-1990, « Résumé des cours et travaux », *Annuaire du Collège de France*.
- Herzlich, C.** — 1969, *Santé et maladie. Analyse d'une représentation sociale*. Paris/La Haye, EPHE et Mouton Éditions.
- 1983, « Médecine moderne et quête de sens : la maladie, signifiant social », in M. Augé et C. Herzlich eds., *Le sens du mal. Anthropologie, histoire, sociologie de la maladie*. Montreux, Éditions des Archives contemporaines : 189-215.
- Levenstein, H.** — 1994, « Santé-bonheur », *Autrement* 149 (« Manger magique. Aliments sorciers, croyances comestibles ») : 156-168.
- Sfész, L.** — 1995, *La santé parfaite. Critique d'une nouvelle utopie*. Paris, Le Seuil.
- Sorcinelli, P.** — 1997, « L'alimentation et la santé », in J.-L. Flandrin et M. Montanari eds., *Histoire de l'alimentation*. Paris, Fayard : 809-822.
- Tétart, G.** — 2001, « Miel, ambroisie et autres aliments d'immortalité », *Archivio antropologico mediteraneo*, anno III-IV (2000-2001) : 59-68.
- Vigarello, G.** — 1993, *Le sain et le malsain. Santé et mieux-être depuis le Moyen Âge*. Paris, Le Seuil.

2. OUVRAGES DIÉTÉTIQUES ET MÉDICAUX

- Barnier-Chauchart, C.** — 1983, *L'alimentation qui guérit*. Paris, Éditions Encre.
- Baron-Chaufaille, N.** — 1985, « Propriétés diététiques et thérapeutiques du miel. Mythe et réalité ». Thèse de doctorat. Nantes, Département de médecine-pharmacie.
- Belvefer, B. et D. Gautrelet** — 1989, *La gelée royale des abeilles : parlons vrai*. Paris, Éditions Guy Trédaniel.
- Bourre, J.-M.** — 1990, *La diététique du cerveau, de l'intelligence et du plaisir*. Paris, Odile Jacob.
- Braine, A.** — 1990, « Cette merveilleuse gelée royale », *Médecine naturelle* 29 : 42-43.
- Caillas, A.** — 1971, *Gagnez vingt ans de vie grâce aux abeilles*. Paris, Éditions de la Pensée moderne. — s. d., *Si la gelée royale m'était contée...* Paris, UNAF.
- Carton, P.** — 1924, *Traité de médecine d'alimentation et d'hygiène naturaliste*. Paris, A. Maloine et Fils Éditeurs.
- Clergeaud, C. et L. Clergeaud** — 1986, *Mystères et secrets du miel*. Paris, Éditions La Vie claire. — 1990, *Les délices de la ruche*. Éditions Équilibres Aujourd'hui.
- Creff, A.-F. et L. Bérard** — 1984, « Miel », in *Dictionnaire de la nouvelle diététique*. Paris, Robert Laffont.
- Darrigol, J.-L.** — 1979, *Le miel pour votre santé. Propriétés thérapeutiques du miel, du pollen, de la gelée royale et de la propolis*. Saint-Jean-de-Braye, Éditions Dangles.
- Dextreit, R.** — 1982 (1963), *Le miel : une panacée... un aliment*. Paris, Éditions Vivre en Harmonie.
- Donadieu, Y.** — 1987, *Les produits de la ruche pour votre santé*. Vence, Éditions Donadieu.

Fabrocini, V. et C. Fabrocini — 1999, *Les vertus du miel, de la propolis et de la gelée royale*. Paris, Éditions Vecchi.

Fontaine, J. — 1994, *Terrain acidifié. Petit manuel de détoxification acido-basique*. Genève, Édition Jouvence.

Fouasnon, A. — 1985, « Le miel : rôle nutritionnel et diététique. Actions thérapeutiques et utilisations ». Thèse de doctorat. Angers, UFR Sciences médicales et pharmaceutiques.

Masson, R. — 1985, *Folie et sagesse des médecines naturelles*. Paris, Albin Michel.

Messing, B. ed. — 1992, *Sucres et nutrition*. Paris, Éditions Doin.

Michka — 1992, « La guerre du sucre », *Nature et Progrès* (janvier-février) : 32-37.

Moulor, J.-B. — 1934, *L'art de vieillir et de paraître belle*. Niort, Imprimerie Saint Denis.

Passebecq, A. et J. Passebecq — 1980, *Cours d'alimentation de santé*. Vence, Éditions Vie et Action.

Saury, A. — 1978, *La régénération par le jeûne*. Saint-Jean-de-Braye, Éditions Dangles.

Schneider, E. — 1975, *La santé par l'alimentation*. Dammarie-Les-Lys, Éditions SDT.

Senne, A. — 1999, *La propolis. Le complément alimentaire de la santé*. Quimper, Éditions du Palémon.

Steiner, R. — 1987, *Entretiens sur les abeilles*. Paris, Centre Triades.

Trémolière, J. ed. — 1980, *Manuel élémentaire d'alimentation humaine*. Tome 2. Paris, Éditions ESF.

Yeager, S. — 2000, *Guide des alicaments*. Paris, Marabout.

Résumé

Gilles Tétart, *Consommer la nature et parfaire son corps. Les produits apicoles*

Dans notre société, les conceptions prônant le rapprochement de l'homme et de la nature s'expriment aussi par le biais de l'alimentation. L'objet de cet article est d'examiner de quelle façon la diététique spécialisée dans les produits apicoles exploite l'argument de la nécessité biologique, notamment en faisant de la réintroduction de la nature par l'alimentation une condition de la sauvegarde du corps humain. Dans une perspective anthropologique, l'auteur montre que ce discours conduit à une vision idyllique de l'homme dans la nature, voire à une mythologie nocive de l'homme « naturel ».

Abstract

Gilles Tétart, *Consume Nature, Perfect the Body: Beekeeping Produce*

In our society, calls for conciliating mankind and nature run through the economy of foodstuffs. How have apicultural health-foods tapped the argument of biological necessity, in particular by taking the reintroduction of nature through food to be a condition for preserving the human body? From an anthropological perspective, this leads to an idyllic vision of people in nature, even to a harmful mythology about "natural" human beings.