

L'ANNONCE

Les ourses pyrénéennes sont en bonne santé. Les deux ourses brunes relâchées début octobre dans les Pyrénées, pour sauvegarder l'espèce menacée d'extinction en France, sont « en parfait état de santé » et se trouvent côté français, selon l'Office national de la chasse et de la faune sauvage. Claverina et Sorita, deux femelles capturées en Slovénie, se sont beaucoup déplacées, selon les informations délivrées par le collier GPS qu'elles portent, pour explorer leur nouveau territoire.

LE CHIFFRE

28 500

L'herbier sauvé. Menacé de destruction à cause d'un méchant champignon, l'herbier de l'université de Montpellier va être sauvé. Une campagne de financement participatif a rassemblé 28 500 € pour restaurer ce patrimoine scientifique qui compte parmi les quinze plus importants au monde.



Les œufs colorés viennent des dinosaures. Selon une étude parue cette semaine dans la revue *Nature*, les dinosaures pondaient des œufs colorés pour mieux les dissimuler des prédateurs. Une particularité qu'ils ont transmise aux oiseaux, les seuls animaux à avoir des couvées colorées.

LA DÉCOUVERTE

SORTIES

Hérault

Miel à Saint-Mathieu



La salle du Gallion, à Saint-Mathieu-de-Trévières (Hérault) va bourdonner ce dimanche (10 h-18 h), avec la Fête des abeilles. Une découverte du monde de la ruche et ses produits avec marché au miel et produits locaux, exposition, conférences et ateliers.

L'écologie en salon

Le 7 novembre, le navigateur Yvan Bourgnon, cet aventurier qui lance le *Manta*, un voilier éboueur des océans, ouvre le 10^e salon de l'écologie à la fac des sciences de Montpellier. Avis de conférences et animations à la fac et, pour le grand public, au zoo (www.salon-ecologie.com)

Gard

Grenade à Bagnols

Christine et Thomas Saleilles organisent ce dimanche la fête de la Grenade au domaine la Grenatitude, chemin de Montigal à Bagnols-sur-Cèze (Gard). À l'affiche : jus de grenades et grenades fraîches, balades en calèche, démonstration de labour à cheval et pressage de pommes, stands de producteurs locaux (06 82 17 36 81).

APITHÉRAPIE

À Clermont-l'Hérault, ce laboratoire a été un précurseur de la vague nature et bio

Apimab surfe sur la ruche

La miellerie fabrique des produits de soins et de bien-être à base de propolis mais aussi de cire et pollen.

Quelques mots échangés avec Marc-Alain Bernard et on se dit que le fondateur de la Miellerie du Salagou, fraîchement retraité (son fils Simon a pris la relève l'an passé), a une sacrée forme. Son secret ? Vraisemblablement sa passion pour les abeilles et peut-être aussi sa consommation avouée de propolis (voir ci-contre). L'aventure démarre en 1979. Marc-Alain Bernard, apiculteur à Campagnan (34), vit une année noire, de grande sécheresse. Alors qu'il visite ses ruches, il découvre une souris morte dans l'une d'entre elles. L'animal est embaumé dans de la propolis, cette substance fabriquée par les abeilles, connue depuis des millénaires pour ses propriétés médicinales. C'est le déclic, l'apiculteur comprend que ce matériau naturel a de l'avenir.

Une boutique-musée dédiée à l'abeille

Il commence par fabriquer des gommes de propolis au miel, pour adoucir la gorge, puis peu à peu élabore des baumes, des sirops. Le temps a passé. Aujourd'hui, la Miellerie du Salagou, à Clermont-l'Hérault, est devenue une boutique-musée dédiée à l'abeille. Elle jouxte le laboratoire Apimab, créé par Marc-Alain Bernard



■ Le directeur Simon Bertrand (g.) et Nicolas Hernandez, responsable marketing. PHOTO G. G.

pour mettre au point les produits à base de propolis. Une dizaine de tonnes de cette résine sont utilisées chaque année par l'entreprise, qui compte une trentaine de salariés. « Dans la gamme Propolia, il y a toujours un produit de la ruche intégré à la formule. Au départ, c'était de la propolis, maintenant, on a élargi à la gelée royale, à la cire », explique Nicolas Hernandez, responsable du marketing. Trois cents apiculteurs en France et une quinzaine en Europe sont fournisseurs de

ces matières premières nobles et font partie des revendeurs de la marque. Soins ORL, compléments alimentaires, produits d'hygiène, cosmétiques et, depuis peu, soins destinés aux chiens et aux chats. Les recettes naturelles, un temps jugées vieillottes, ont fait du chemin. Shampoing ou spray nasal sont largement commentés sur les réseaux sociaux. Avec deux tiers de la gamme en A/B, Apimab apparaît comme un précurseur. « Notre chiffre d'affaires augmente et la concurrence aussi ! », note le responsable marketing. Con-

frontés à la rareté du miel, nous avons conscience des enjeux écologiques en lien avec l'abeille et sommes engagés auprès des apiculteurs. » Marc-Alain Bernard, de son côté, est retourné à ses ruches, qu'il n'a jamais vraiment quittées.

GHISLAINE GUIBAUD
redac.magazine@midilibre.com

► Miellerie du Salagou, avenue du Lac, à Clermont-l'Hérault. Boutique et musée ouverts du lundi au samedi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h. 0467 88 47 66. propolia.com

PROPOLIS

Issue des arbres

« Nous avons plutôt une activité saisonnière, car les gens se tournent vers la propolis à l'arrivée de l'hiver, pour prévenir ou lutter contre les maux de gorge, les rhumes », remarque Nicolas Hernandez, d'Apimab. Et pourtant, cette substance antibiotique, anti-inflammatoire, cicatrisante, a bien d'autres applications. Elle apaise par exemple les problèmes bucaux ou encore augmente les défenses immunitaires. La propolis est récoltée sur les bourgeons de certains arbres (peuplier, tilleul...) par l'abeille qui la malaxe, la mêle à de la cire et à ses propres sécrétions pour en enduire l'intérieur de la ruche et la désinfecter. « Notre propolis est recueillie sur des grilles qui sont placées par les apiculteurs entre le corps de ruche et les hausses. Elle est donc sans impureté et ne fait pas défaut aux abeilles. » Apimab a acquis un véritable savoir-faire pour purifier et transformer cette résine. Et met en avant la forte concentration en propolis de sa gamme. La teinture mère en contient par exemple 21 %.

EN PHOTO

Un salon pour les champignons de nos campagnes



À Saint-Hilaire-de-Brethmas (Gard), l'Association alésienne de mycologie expose, dans le cadre de la 20^e édition de son salon, près de cent soixante variétés de champignons cueillis dans la région. Vanessa Bozec, pharmacienne et présidente

de l'association, explique : « Pour éviter tout risque d'intoxication, il faut être sûr de ce que l'on ramasse. Soit on identifie avec certitude les champignons, soit on évite d'en prendre un qui ressemble. Ou alors, on fait confirmer qu'il est bien comestible par un

pharmacien conseil. Pour chaque espèce, on peut trouver des champignons comestibles ou d'autres qui leur ressemblent en tout point, sauf qu'ils peuvent s'avérer dangereux. Donc, attention. On ne connaît pas encore tout des champignons. »

VIRTUEL

Au salon de l'écologie Biodiv go, le jeu nature made in Montpellier

Défis au zoo, les 10 et 11 novembre.

Comme certains ont traqué le Pokemon, découvrez quel arbre, quel grillon, quel lézard vit sur la place de votre village. Et dans le jeu et le défi, connectez vos synapses à la biodiversité et à toutes les réalités du vivant. L'application Biodiv go version grand public, développée par Charles Moszkowitz et Jean-Charles Simonin, ingénieurs agro Montpellier, est à l'épreuve depuis six mois. Avec 3 000 joueurs en ligne. En phase de développement rapide, voici l'automatisation de l'accès au contenu et l'analyse d'image pour l'ouverture franche des échanges proactifs sur ce site construit en lien avec Tela Botanica et le Museum d'Histoire naturelle de Paris. Et par ces liens vivaces saisis par les joueurs, Biodiv go interpelle les investisseurs, qui enrichissent les données. Ceux qui réalisent la valeur



■ Le duo d'Eneo.

du regard posé sur l'environnement...

« On a des projets sur toute une ville et des domaines viticoles », comme avec des associations, dont la ligue pour les oiseaux. Mais aussi sur le zoo de Montpellier, qui a ouvert son domaine à l'espace virtuel de Biodiv go. Ce jeu qui invite à ouvrir l'œil sur les essences du cru. Le chêne kermès, la salsepareille. Une visite décalée qui remet l'esprit dans la réalité.

CAMILLE-SOLVEIG FOL
csfol@midilibre.com