

# Apithérapeute, un métier gratifiant



Mode d'emploi

## Pain d'abeille et « larves de mâles »

• Le pain d'abeille est un mélange de pelotes de pollen, de miel et d'enzymes naturellement lactofermenté. Considéré comme un superaliment de la famille des pré et probiotiques, il a une teneur en protéine inférieure au pollen, mais sa teneur en acide lactique est intéressante, notamment en cas de troubles intestinaux.

• Les « larves de mâles » (ou de faux-bourçons) sont généralement proposées en extrait assez liquide, sous la dénomination Apilarnil. Extraites du couvain mâle, elles sont riches en protéines, lipides, minéraux et vitamines, et contiennent également des substances ayant montré des effets pro immunité ou neuroprotecteurs chez l'animal. Elles sont traditionnellement utilisées dans le cadre de déséquilibres hormonaux, notamment en cas d'infertilité chez l'homme ou de troubles menstruels chez la femme.



Après avoir été apiculteur en Corse et en Polynésie française, David Tiberghien est revenu sous le soleil hexagonal pour exercer son nouveau métier d'apithérapeute. Fort de son diplôme de « conseiller en apithérapie de prévention et de bien-être » obtenu au Centre de formation professionnelle et de promotion agricole de l'Agricampus d'Hyères, il est aujourd'hui installé à Toulon.

## Une formation unique à Hyères

Cette formation unique en France, mise en place en 2021 avec l'Association francophone d'apithérapie, a pour objectif de transmettre un ensemble de pratiques visant à maintenir ou optimiser le bien-être à partir de produits issus des abeilles: gelée, cire, miel, etc. Durant ce cursus très dense (350 heures en un trimestre), les élèves acquièrent des connaissances en anatomie, physiologie et biologie humaine, apprennent à connaître les produits de la ruche et leurs propriétés, ainsi que l'histoire, la pratique et la réglementation qui entourent l'apithérapie. Cette discipline y est vue comme « une médecine complémentaire qui repose sur des études scientifiques reproductibles », précise le spécialiste. La formation est en cours de reconnaissance comme diplôme d'État au RNCP (répertoire national des certifications professionnelles).

David Tiberghien reçoit depuis 2021 des clients souffrant d'allergies au pollen, de polyarthrite, de la maladie de Crohn, de Lyme ou de problèmes dermatologiques. Ses produits préférés sont le miel, le pollen frais, la gelée royale et la propolis, au champ d'action très vaste, notamment les plus étudiées comme la propolis brune de peuplier, la propolis verte de baccharis et la propolis rouge de dalbergia. Il propose aussi des



David Tiberghien est à la fois apiculteur et apithérapeute.

produits moins connus comme le pain d'abeille ou les « larves de mâles » (lire l'encadré).

Il se souvient notamment d'un jeune trentenaire qui venait de subir une intervention chirurgicale pour une hernie discale et ne pouvait plus se tenir debout à cause d'une longue cicatrice d'une quinzaine de centimètres tenue par des agrafes. Après accord de son infirmier et du chirurgien, du miel de châtaignier a été appliqué lors des changements de pansement. Au cinquième jour, l'infirmière l'appelle, étonnée : « La cicatrisation est trop rapide, la peau cicatrise sur les agrafes ! » L'infirmière a donc dû enlever celles-ci bien avant la fin prévue de son protocole. Selon David Tiberghien, la principale difficulté de son métier est de s'adapter à chaque personne : « Les produits de la ruche sont différents d'une année à l'autre et chacun y réagit différemment. La gelée royale, par exemple, n'a aucune action apparente sur moi alors que chez certaines personnes, elle a un effet important sur la remise en forme. » Un métier complexe, donc, qui méritait bien une formation spécifique. (Voir carnet d'adresses p. 73.)

Sabrina Debusquat