Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 52 (1955)
Heft: 11

Artikel: Succédanés et apiculture
Autor: Zimmermann, Paul
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1067283

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

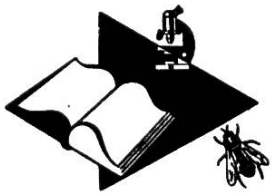
Download PDF: 09.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

des abeilles y sont mieux appliquées, hiver comme été, parce que les rayons sont construits selon les besoins de l'aération et de la circulation, mieux que dans l'architecture rigide de nos ruches modernes, mais c'est surtout parce que ces colonies vivent en marge de la sollicitude des hommes, parce que personne ne les tripote et ne dérange l'ordonnance de leurs demeures et le cours de leurs travaux.

Tirant la conclusion de ce qui précède, nous attacherons davantage d'importance à l'avenir, aux lois naturelles qui régissent les populations de nos ruchers ; nous nous efforcerons de deviner ce qui se passe dans chacune des maisons des abeilles ; nous éviterons de les déranger inutilement ; nos observations extérieures et notre perspicacité suffiront à nous renseigner sur l'état général de chaque colonie. — (Signé) *Baptiste,* berger d'abeilles.)

Gingins, 15 octobre 1955. M. SOAVI.



DOCUMENTATION SCIENTIFIQUE

Succédanés et apiculture

Alors qu'autrefois une fortune était évaluée d'après le nombre de têtes de bétail possédé, on l'estime aujourd'hui suivant le nombre d'actions de la Royal Dutch ou de la Standard Oil. L'animal n'a plus la cote parce qu'il ne joue plus dans le monde le rôle qu'il jouait et ceci, de moins en moins. Alors que l'homme, dès la préhistoire, avait domestiqué les animaux dans le but d'en tirer sa nourriture, son vêtement et du travail, actuellement les valeurs sont renversées car de plus en plus les produits animaux sont concurrencés par les produits végétaux et surtout, depuis notre siècle, par les produits de la chimie inorganique. Nous vivons la période des « ersatz » de toute nature : beurre, saindoux et lard sont concurrencés par les huiles végétales, la margarine, le « beurre » de charbon et les lubrifiants tirés du pétrole ; la soie et la laine par la rayonne, laine de cellulose, le nylon fait de charbon ; l'huile de baleine et de poisson comme produit d'éclairage et de chauffage par le bois, la stéarine, le charbon et le pétrole ; le fumier, le guano par la luzerne, la potasse, les nitrates et phosphates. Alors que les récipients étaient autrefois de peaux, estomac, boyaux, ils ont été remplacés par le bois, le caoutchouc, les métaux et les matières plastiques. La science n'a pas encore dit son dernier mot et l'avenir nous prépare certainement de grands changements !

L'existence des animaux élevés pour leur lait et leur viande est encore garantie par le seul fait que la protéine animale n'a pas encore

été fabriquée synthétiquement, mais si l'homme découvre un jour le moyen de se procurer d'une manière plus commode et sous une forme aussi propice l'alimentation albuminée dont il a besoin, il n'hésitera pas à décimer le bétail. Au lieu de déguster un savoureux beefsteak l'homme de demain se mettra sous la dent — façon de parler — une pilule d'albumine synthétique, boira du lait synthétique, mangera des œufs synthétiques.

L'abeille n'a pas échappé à cette loi appelée par Richard Lewinsohn la « Loi de la dévitalisation ». Jugez-en plutôt :

A Rome comme en Grèce l'apiculture était pratiquée sur une vaste échelle pour la simple raison que le miel était le seul édulcorant connu, tout au moins dans le monde occidental. En effet, depuis Alexandre le Grand on connaissait l'existence aux Indes de la canne à sucre mais, malgré les échanges commerciaux qui se faisaient entre Rome et l'Inde, personne ne songeait à importer le sucre végétal, celui-ci n'étant utilisé que pour des fins pharmaceutiques. C'est ainsi que jusqu'à la fin du moyen âge les abeilles gardèrent leur privilège, le miel étant meilleur et meilleur marché que le sucre dont le raffinage n'était pas encore connu.

Après la découverte du Nouveau-Monde l'apiculture va perdre de son importance. Les Européens introduisirent la canne à sucre en Amérique et, grâce au travail des esclaves dans les vastes plantations des Antilles et du Brésil, le sucre des colonies va devenir un important produit du commerce international. Dès lors le sucre et plus particulièrement la mélasse que les Portugais jetaient à vil prix sur le marché d'Anvers, va entrer en compétition avec le miel qui va cesser d'être le principal édulcorant pour devenir un produit alimentaire en soi. Pour beaucoup d'apiculteurs c'était la catastrophe ! Autre fait marquant dans les annales de la culture : c'est la première fois qu'un produit végétal supplante un produit animal.

Malgré tout l'apiculture n'était pas morte, ce qui la sauvait était le second produit de la ruche : la cire utilisée pour la confection des cierges et des bougies, seuls moyens d'éclairage sans odeur désagréable. Mais bientôt ce monopole est lui aussi arraché aux abeilles dès le milieu du XIXe siècle avec l'accroissement de la production de pétrole et l'extension de l'éclairage par le gaz des rues, maisons et par l'emploi des cires végétales et minérales.

Les chimistes se sont attaqués au miel lui-même. Des mixtures de sucre et de dérivés de fruits sont mises en vente sous le nom de « miel artificiel ». Le sucre de canne à son tour a été remplacé, depuis les guerres napoléonniennes, par le sucre de betterave, puis par la saccharine extraite du goudron de houille en 1879 qui est 500 fois plus sucrée que le sucre végétal mais qui est dépourvue de toute valeur nutritive. Cependant, depuis 1912, on peut produire en laboratoire un sucre extrait du bois, qui n'est pas un « ersatz » mais res-

semble chimiquement et physiologiquement au sucre végétal authentique. Ce sont les frais de production qui ont empêché jusqu'ici l'application industrielle en grand de ce procédé. Mais viennent ces frais à s'abaisser et ce sera la catastrophe pour les planteurs de cannes à sucre et de betteraves !

Pourquoi cet emploi décroissant des matières animales par rapport aux végétales et surtout aux inorganiques ? Pour M. Richard Lewinsohn il faut en rechercher la cause dans le fait que l'homme n'a pas réussi à transformer les animaux à son gré. Il les a domestiqués, mais il n'a pas su provoquer chez eux de sensibles changements qualitatifs. L'homme a soumis le monde animal à sa volonté dans une mesure toujours croissante. Il a commencé par triompher des animaux de grande taille, exterminant les uns, décimant les autres, soumettant les plus dociles si complètement qu'il s'est rendu maître absolu de leur sort. L'homme a remporté sur le monde animal des victoires telles qu'aucun être vivant avant lui n'en avait connu et tout fait prévoir que la vie et la mort des animaux dépendra davantage encore à l'avenir que dans le passé de la volonté humaine.

P. Zimmermann.

TECHNIQUE APICOLE

A propos de miellat

Qu'est-ce ? Je vous le demande.

On prétend que c'est un exsudat de nos conifères. Je n'en crois rien.

On remarque, pendant des aiguilles de l'épicéa ou du mélèze, au mois d'août surtout, des filaments blanc laiteux, mi-résineux mi-sucrés, plus ou moins consistants, qui tentent les insectes ainsi que les enfants. Nous les appelons « manne » en langage vulgaire. Je ne pense pas que les abeilles récoltent ce produit ; les guêpes au contraire, s'en régalent. Ecoutez.

Un matin, peu avant six heures, je jetai un bref coup d'œil au rucher de Villa. Tout était tranquille. Puis je partis pour le Mayen. Sur le bord du chemin, sur de jeunes mélèzes, j'entendis un bourdonnement de gros essaim en voyage.. J'inspecte les lieux. Mesdames les guêpes étaient en fête sur cette « manne de mélèze ». Pas une abeille.

A Lannaz, près d'une forêt où règne l'épicéa, mais où il n'y a pas de sapin blanc, par temps de grande chaleur, il arrive que les abeilles sucent dans l'écorce à la naissance du pétiole. Lors de la récolte, j'ai remarqué un miel plus onctueux, à pâte plus longue, d'un goût de