Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 54 (1957)
Heft: 1

Rubrik: Échos de partout

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

ECHOS DE PARTOUT

Saviez-vous que...

- la station de Recherches apicoles de Bures-sur-Yvette va inaugurer une annexe à Montfavet, à 5 km. à l'est d'Avignon.
- Mlle Nora Baldensperger, présidente de la Société d'apiculture des Alpes-Maritimes, s'est vu décerner la Croix de Chevalier du Mérite Agricole.
- le sperme recueilli par la reine au cours de ses multiples accouplements (6 ou 7) ne se mélange pas dans sa spermathèque.
- l'usage des cellules élargies pendant plusieurs années dans les ruchers Dadant à Hamilton, Illinois, n'a rien démontré ni en faveur ni contre la cellule élargie comme facteur d'accroissement de production du miel.
- qu'une larve d'abeille est visitée environ 300 fois en 24 heures.
- qu'il ne faut jamais fondre de la cire dans un récipient en fer, car elle devient foncée et peu attrayante.

Le prix du sucre

La Grande-Bretagne, l'Allemagne occidentale, la Hollande et la Suède viennent de procéder à des achats très importants de sucre sur les marchés internationaux pour constituer des stocks.

Ainsi à New-York, le volume des transactions est passé de 27 000 tonnes le 14 novembre à 51 000 tonnes le lendemain. Or, il y a très peu de sucre disponible sur les marchés internationaux, la plupart des pays exportateurs ayant liquidé la presque totalité de leurs disponibilités de 1956. De plus, la prochaine récolte de Cuba sera inférieure à la précédente et après plusieurs années de pléthore, l'équilibre de l'offre et de la demande devrait être établi en 1957.

De ce fait, les cours montent en flèche à New-York où la hausse a atteint 10 % en deux jours. Les cours sont passés de 3,32 cents à 3,65 cents le lb. A la consommation, cette hausse sera encore plus sensible, car il faut prévoir l'effet de la hausse des taux de frêts et des assurances maritimes.

La Gazette Apicole.

Récolte du miel et introduction de reines au moyen du nitrate d'ammonium

Le prélèvement des hausses au moyen du nitrate d'ammonium peut rendre d'assez bons services, sous certaines réserves : ne jamais récolter au gaz en période de disette, la ruche serait pillée 9 fois sur 10. Enfin, le miel non operculé prend mauvais goût.

La méthode au gaz ne paraît vraiment intéressante que pour deux opérations :

1. réunion des colonies ;
2. introduction de reines reçues par la poste.

Voici comment procéder :

Aux heures chaudes, recherche et destruction des vieilles reines. A la nuit tombante, endormir au gaz la ruche orpheline. Dès que tout bruissement a cessé, ouvrir le couvre-cadres, attendre quelques minutes pour évacuer tout le gaz, glisser la reine et ses suivantes sur un rayon de couvain, refermer la ruche.

Qu'en est-il de la fécondation artificielle des reines dont il fut tant question ces dernières années ?

Selon le Dr Simentzis, les reines fécondées artificiellement sont sans valeur commerciale. Cette opération ne présente qu'un intérêt génétique pour obtenir des têtes de ligne qui pourront peut-être, après de nombreuses années d'expérience et de sélection, présenter un intérêt pratique pour l'apiculture de rapport.

P. Zimmermann.

Les vitamines du miel

Si nous voulons, dans les années qui vont suivre, vendre facilement notre production, il est indispensable de montrer dès à présent aux consommateurs que le miel n'est pas un remplaçant du sucre pour période de guerre, mais qu'il possède sur le sucre de canne et de betterave de gros avantages : supériorité de goût, pouvoir thérapeutique, grande supériorité alimentaire.

Plusieurs travaux ont été faits, en France et à l'étranger, pendant la guerre, sur la valeur du miel comme aliment. C'est la partie de ces ouvrages traitant des vitamines que nous essaierons de résumer ici :

les protides ou matières azotées,
les lipides ou matières grasses,
les glucides ou matières sucrées,
l'eau et les sels minéraux,
les vitamines et oligoéléments.

Les vitamines et les oligoéléments sont des corps absolument indispensables au bon fonctionnement de l'organisme, leur absence ou leur insuffisance provoque des troubles graves et peut même entraîner la mort. Ce qui les différencie des quatre autres groupes d'aliments c'est que nous n'en avons besoin que d'une quantité infime par jour, se chiffrant entre quelques millièmes et quelques millionièmes de gramme.

Les vitamines sont des corps organiques complexes.

Les oligoéléments sont des minéraux simples, comme le zinc, le cuivre ou l'iode par exemple, dont nous connaissons tous la nécessité pour l'organisme, et bien d'autres encore dont les physiologistes, s'ils savent qu'ils sont indispensables, n'en connaissent pas toujours le rôle exact.

Les vitamines nécessaires à l'homme sont les vitamines : *

A ou exérophtol, dont l'absence arrête la croissance et donne des troubles de la vue.

B1 ou thiamine, dont la carence provoque des troubles nerveux.

B2 ou riboflavine, vitamine de croissance.

B6 ou adermine **, intéresse la peau.

C ou ac. ascorbique, antiscorbutique.

D1, D2, D3 ou calciférol, antirachitique.

E ou tocophérol, de reproduction.

K1, K2 ou méthylnaphtoquinone, antihémorragique.

P ou catéchine, règle la perméabilité capillaire.

PP ou am. nicotinique, antipellagreuse.

W ou ac. pantothénique, intéresse la division des cellules.

Depuis la découverte des premières vitamines, quelques chercheurs se sont préoccupés de leur présence dans le miel. Des auteurs américains, de 1919 à 1925, puis Miss A. Betts et A. Caillas les ont recherchées, mais leurs travaux étaient contradictoires, les uns ne trouvant pas de vitamines, les autres décelant la présence de la vitamine B, dont A. Caillas, mais sans préciser laquelle, car il y a plusieurs vitamines B. Il faut dire que les méthodes de recherches et de mesures sont extrêmement délicates. En janvier 1932, ce même bulletin « L'Abeille et le Miel » publiait un article sur la question et le signataire Dr J. C. concluait à la présence de vitamines B dans le miel.

Aux Etats-Unis, entre 1940 et 1943, plusieurs équipes de chercheurs ont étudié les vitamines du miel. Ce sont :

A. E. Vivino, M. H. Haydak, L. S. Palmer, M. C. Tanquarry, de la Station Expérimentale d'Agriculture de Saint-Paul, dans le Minnesota ;

Pearson et Burgin, de la Station Expérimentale d'Agriculture du Texas ;

Todd, Frank et Armond Bretherick.

De leurs travaux il résulte que le miel contient un certain nombre de vitamines.

Ils ont étudié des miels de différentes sources, plus de cent échantillons provenant des différentes parties des Etats-Unis et de l'étranger. Ils ont constaté que les proportions d'une même vitamine variaient d'un miel à l'autre, suivant les régions et aussi suivant les

---

* Il existe d'autres vitamines nécessaires aux autres animaux.

** Les Américains appellent cette vitamine pyridoxine.

moyens de clarification employés. Des miels très clarifiés possédaient, pour des miels d'une même région et d'une même flore, un peu moins de vitamines que les autres. Que la quantité de vitamines varie suivant la fleur sur laquelle le miel a été récolté, cela n'est pas étonnant. Les différentes plantes contiennent en effet des vitamines en quantités différentes ; la luzerne qui est une source importante de vitamines K, par exemple, donnera un miel plus riche en vitamines K que les autres. De même le nectar des labiées contient de la vitamine C. (Grieber C. et G. Hass, en Allemagne).

Différentes vitamines contenues dans le miel

Vitamine	par kg. de miel	Quantité de vitamines nécessaire à l'homme par jour	Quantité de miel correspondant
B1	2 à 9 mmg.	1,5 mmg.	700 g.
B2	33 à 145	1,5	45
B6	176 à 480	2	12
C	2 000 à 65 000	70	30
K	25 à	1	40
PP	40 000 à 96 000	25	0,6
W	25 à 180	0,5	20

Pas de vitamine D ni E.

La vitamine A elle-même n'existe pas dans le miel mais on y trouve, entre autres dans le miel de sarrasin, du carotène (étude faite à l'Université de Wisconsin aux Etats-Unis) qui donne une coloration foncée. Le carotène est en effet un pigment qui donne la couleur rouge de nombreux fruits et légumes ; il est très répandu dans le règne végétal. Or ce même carotène est la pro-vitamine A, c'est-à-dire que pendant les phénomènes de digestion et d'assimilation, in vivo, il se transforme en vitamine A, une molécule de carotène donnant une ou deux molécules de vitamine A, suivant le carotène dont il s'agit (car il en existe trois sortes). Nous pouvons donc dire que la vitamine A existe dans le miel, puisqu'on y trouve la pro-vitamine ce qui au point de vue nutritif revient au même.

Toutes ces vitamines ont été trouvées par des méthodes chimiques et biologiques, excepté la vitamine K dont le miel possède les propriétés anti-hémorragiques, mais qui n'a pas été mise en évidence chimiquement jusqu'à présent. Pour celles dont l'absence a été reconnue, des essais chimiques et biologiques ont été faits.

Quant à la vitamine P découverte en France au début de la guerre, sa recherche n'a pas encore été entreprise dans le miel.

Nous voyons d'après le tableau ci-dessus qu'une ration quotidienne de 50 grammes de miel, ce qui est peu, nous apporte une quantité suffisante de vitamines B6, B2, C, K, PP et W et une partie

des besoins en vitamines B1, ce qui est très intéressant au point de vue alimentaire. La présence de vitamines K dans le miel est particulièrement intéressante, car cette vitamine est assez rare dans les produits alimentaires utilisés par l'homme. Cette déficience en vitamines K s'accentue d'ailleurs avec le régime alimentaire actuel, et au moment de l'accouchement les dangers d'hémorragie de la mère sont d'autant plus grands que la carence est plus grande.

Des oligoéléments, autres corps indispensables, ont aussi été signalés dans le miel. Schuette et Zimmermann ont trouvé du zinc dans plus de cinquante échantillons étudiés, à la dose de 1/1 000 000, or il se trouve que cette dose est justement la dose optimum d'utilisation du zinc, qui en dose plus faible n'agit pas, et en dose plus forte est toxique. Le zinc intervient dans les réactions diastasiques (co-diastase de l'anhydrase carbonique) et dans la régulation du sucre (par action sur l'insuline). Le silicium et le cuivre ont aussi été trouvés en quantitié infime, mais ils ne sont indispensables à la vie qu'à l'état de traces.

Le miel contient aussi de nombreux autres corps : potassium, phosphore, calcium, fer, etc... mais ceux-ci ne font pas partie à proprement parler des oligoéléments, car l'organisme en a besoin en plus forte quantitié. Nous en reparlerons dans le courant de l'année.

De tous ces travaux nous pouvons conclure que le miel renferme la plus grande partie des éléments indispensables intervenant à l'état de traces dans l'organisme : vitamines et oligoéléments ; et par cela même, et parce que ces vitamines ne sont pas toujours en quantitié suffisante dans l'alimentation, le miel est un aliment de très grande valeur nutritive.

Etienne Trubert
Licencié ès sciences

Des mesures susceptibles d'intensifier l'exploitation de la miellée hâtive

Dans l'Europe centrale, on connaît trois périodes principales de miellée : la miellée hâtive, la miellée mi-estivale et la miellée tardive.

L'abondance, les possibilités d'exploitation, le rendement et l'offre en nectar varient.

Pendant la miellée hâtive, il y a une complexité énorme en plantes, une richesse en fleurs, mais des floraisons assez brèves. Des arbrisseaux à baies ; des fruitiers ; des oléacées ; des acéracées ; des marronniers ; des fleurs des prés ; des acacias.

La miellée mi-estivale varie selon l'endroit ; les miellées peuvent être réalisées pendant une longue période. La framboise ; le sapin ; le tilleul ; les herbes sauvages des champs ; les différentes sortes de trèfle ; miel de forêt.

La miellée tardive est importante seulement dans certaines régions. Le châtaignier ; le sarrasin ; la bruyère ; le trèfle ; le sapin.

La durée de la floraison varie.

La *miellée mi-estivale* assure toujours l'exploitation totale de la capacité des abeilles. Le développement des colonies se trouve à son point culminant.

La *miellée tardive* peut être provoquée par des mesures apicoles appropriées, telles que la stimulation à l'élevage du couvain, la mise de rayons vides dans le nid à couvain ou un nourrissement spéculatif, liquide ou sec.

L'exploitation de la *miellée hâtive* n'est pas assurée parce que les colonies sont en train de s'organiser.

Au cours de l'été, le travail des abeilles varie.

Au *milieu de l'été et vers sa fin,* il y a équilibre entre élevage du couvain et récolte du miel (parfois le développement des jeunes abeilles est réduit à cause d'une miellée surabondante).

Pendant la période de la *miellée hâtive,* il faudrait tenir compte du fait que les mesures concernant l'élevage ont le *meilleur effet* vers la fin de l'année, mais qu'il y a encore une *possibilité limitée* d'intervenir en mars et en avril.

Si la miellée finit fin juin, il faut arrêter l'élevage du couvain avant que la miellée soit achevée, en transvasant la reine dans une section voisine ou par une restriction affectuée à l'aide de petites boîtes ; on doit enlever les rayons à couvain pour former des nuclei ou pour les faire éclore dans le magasin à miel. Nourrissement spéculatif en août.

Pour ce qui est de la *miellée tardive :*

a) il faut observer la règle des 40 jours pour les floraisons connues (bruyère, sarrasin, châtaigniers, etc.). Pendant les intervalles entre les périodes de miellée, on doit offrir une nourriture supplémentaire ;

b) s'il s'agit d'une miellée ambulante de sapin, le moment n'est pas à préciser. Il est nécessaire de garder, à côté de ces colonies ambulantes, des nuclei de réserve en vue de les réunir plus tard.

Toutes les mesures de la fin d'année servent :

a) à la création d'abeilles hivernales appropriées à l'aide d'un mélange de couvain dans les mois août et septembre. Durée de vie au moins jusqu'à la mi-mai ;

b) à la création d'abeilles dont les glandes à couver ne fonctionnent pas pendant l'hiver et qui, par conséquent, ont un effet heureux au printemps en ce qui concerne le mélange de couvain.

Pendant la courte période du *printemps,* les conditions suivantes de développement sont partiellement réalisables :

des reines productives,
des colonies régénérées,
une certaine chaleur constante,
le besoin d'alimentation,
a) des glucides (miel et sirop)
b) des protéines (pollen)
c) de l'eau.

Le manque de pollen ou d'eau peut entraîner des troubles de développement importants. La culture de plantes pollinifères (le saule Kübler) et l'installation d'un abreuvoir sont donc nécessaires.

Mesures recommandables pour le nourrissement des abeilles :

a) en dehors de la ruche : il est nécessaire de préparer du soya, la levure nutritive et du sirop. Les abeilles doivent avoir la possibilité de ramasser aussi souvent que possible, de faire des réserves correspondant à l'effectif des colonies. De plus, il est indispensable d'éviter des pertes en butineuses, de surveiller la production de chaleur animale des abeilles et de stimuler l'envie de couver ;

b) à l'intérieur de la ruche : les apiculteurs à Lünebourg (il s'y agit d'apiculture à paniers) donnent à leurs abeilles du miel de presse, méthode qui pourrait bien servir de modèle à l'apiculture à ruches. Lorsqu'il s'agit de cadres mobiles, on met généralement le candi consistant de sucre, du miel et de soya dans la fenêtre du cadre à bâtir. Un abreuvoir, facile à remplir, est à poser à l'intérieur de la ruche.

C'est un grand avantage de pouvoir transporter la ruche à la place où se trouve la nourriture, parce que l'action de ramasser cause la production d'une chaleur considérable chez les abeilles.

Le développement printanier des colonies dépend surtout de l'état dans lequel elles se trouvent lors de l'hivernation, mais il peut être influencé encore par des mesures prises au printemps. Plus on a d'abeilles au commencement de la miellée, plus on peut escompter un profit, de même qu'on peut compter sur une bonne récolte fournie par la miellée tardive si le magasin à miel est vidé à temps.

Dr Erich Wohlgemuth,
Directeur de l'Institut apicole de Celle (Hanovre).

Revue franç. d'apic.