Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 55 (1958)
Heft: 7

Rubrik: Conseils aux débutants ; Documentation scientifique

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

de la tombola. La vente terminée, une généreuse collation est servie, puis c'est le tirage. Une fillette, les yeux bandés, choisit le billet de l'heureux gagnant... Nous apprenons bientôt que c'est une dame qui possède le bon numéro. Et quelle dame ! Vous ne devinez pas ? Eh bien, c'est la charmante épouse de notre président Paul Meunier. La ruche est ainsi en excellentes mains.

Pendant ce temps, le bateau poursuit sa route. Ayant eu le temps de contempler les vignobles de Lavaux, ses cités, ses villages, si pittoresques, puis Vevey, Montreux, nous virons sur l'autre rive, sauvage d'abord, accueillante ensuite comme vous le savez, complétant admirablement ce qui fait le charme de notre beau lac.

Dommage qu'on ne puisse plus dire avec le poète :

« Blanche voile furtive
Qui glisse loin du bord
Sais-tu sur quelle rive
Tu vas chercher un port ? »

C'est un peu de la poésie du Léman qui a disparu.

Après avoir touché Evian, resplendissant de vie en cette belle journée, et admiré ses quais magnifiquement parés, joie des visiteurs, nous nous éloignons d'un rivage ami pour le retour à Ouchy, terme d'un beau voyage et fin d'une journée qui, nous n'en doutons pas, laissera à chacun un agréable souvenir.

Vive la Société romande, vive la section de Lausanne, et merci à son comité et à tous ceux et celles qui par leur dévouement ont largement contribué à la réussite de la journée.

A. V.

CONSEILS AUX DÉBUTANTS

pour juillet 1958

Les belles promesses du début de mai n'ont pas duré bien longtemps ; tout de suite, il a fallu déchanter. A la campagne, les foins traînent et ne peuvent se rentrer qu'à grand-peine. La bise se mettant de la partie ne semble guère arranger les choses pour nos avettes. Dans quelques régions cependant, la toute première récolte : colza, arbres fruitiers et dents-de-lion, a été satisfaisante, excellente même par endroits. Qu'en sera-t-il de la récolte sur les foins, en montagne ? La floraison est superbe, il ne faudrait que du beau temps, un peu plus chaud qu'il ne fait maintenant, surtout la nuit, pour que les hausses se remplissent rapidement.

C'est la première année que la « Centrale romande de miels » reçoit autant de récolte de ce premier printemps. Espérons qu'elle en recevra encore de nombreuses tonnes et pourra satisfaire tous les besoins de sa clientèle qui s'accroît chaque année. Mon cher débutant, votre rucher ne produit pas encore des quintaux de ce précieux nectar ; il est cependant dans votre intérêt futur de soutenir cette association en vous en faisant recevoir membre et en lui livrant ce dont vous pouvez disposer. Les petits ruisseaux font les grandes rivières, et si chacun des 5 000 membres de la Romande ne livrait qu'un seul bidon de 25 kg., cela nous donnerait déjà 125 000 kg. Les grossistes sentent le danger de cette association qui, si elle arrive à s'affirmer (elle en est sur le chemin) ne permettra plus les effondrements des prix comme nous les avons connus, pour la dernière fois en 1952. Par des offres alléchantes, pendant ces années maigres, ils cherchent à capter la confiance des apiculteurs ; mais vienne une année d'abondance ou seulement d'une excellente moyenne, ils sauront aussi, comme ce fut le cas en 1933 et 1938 en particulier, créer la panique et inciter les producteurs à livrer à des prix bien inférieurs à ce qu'il est convenu d'appeler « prix officiel ». Ce n'est qu'en s'unissant, en groupant nos efforts, en sachant aussi quelquefois faire un petit sacrifice, que les apiculteurs deviendront une force et pourront maintenir pour leur bon miel du pays un prix qui n'est que normal. De nouvelles demandes d'admission comme membre de la Centrale romande des miels sont déjà parvenues à son conseil d'administration ce printemps. Mais il faudrait, pour que cette association devienne vraiment ce qu'elle peut et doit être, que ses membres soient beaucoup, beaucoup plus nombreux, plus conscients aussi, et qu'elle puisse compter chaque année sur un minimum de marchandise. Mon cher débutant, et vous aussi chers collègues chevronnés hésitants, venez grossir nos rangs, ce sera un profit et un réel avantage pour chacun.

Et puisque nous parlons miel, voyons un peu quand il convient de l'extraire et comment ? Certes, le ronron de l'extracteur, le bruit de ces premières gouttes de miel qui viennent tambouriner contre ses parois sont doux à l'oreille de l'apiculteur ; mais avant qu'ils ne se fassent entendre, il y a bien des opérations à effectuer. Tout d'abord, quand peut-on extraire ? On ne peut songer à donner une date fixe pour cette opération. Les éléments qui entrent en ligne pour la déterminer sont nombreux : altitude du rucher, saison avancée ou en retard, origine du nectar, miel operculé ou non. En principe, le miel est mûr et peut être extrait quand il est aux deux tiers operculé ou encore qu'il n'y a plus eu du tout de récolte depuis dix à quinze jours. Certains miels, dents-de-lion, colza, épilobe, sapin rouge, mélèze, qui cristallisent très rapidement dans les cellules, demandent à être extraits sitôt après la récolte. D'autres, au contraire, peuvent attendre très longtemps avant que ne se

forment les cristaux. Il faut donc, mon cher débutant, faire très attention avec les miels du premier printemps, ne pas tarder de les extraire, pas plus du reste que de les mettre en bidons ou en bocaux. Ne précipitez cependant pas non plus l'opération, car votre miel ne serait alors pas mûr et il se formerait au-dessus du maturateur toute une masse liquide qui se mettrait bientôt en fermentation. Attendez donc que les abeilles en aient operculé une bonne partie.

Le jour de l'extraction est enfin arrivé. Vous avez très soigneusement lavé à grande eau extracteur, maturateur, couteau, enfin, tout le matériel qui sera en contact avec votre bon miel. Tout est enfin prêt, reste à aller prélever les rayons dans les ruches. Divers procédés, plus ou moins compliqués, rapides, permettent ce prélèvement.

Prélèvement au moyen des plateaux chasse-abeilles. — Cette méthode, qui a ses avantages, mais aussi ses inconvénients, demande un matériel spécial, les plateaux chasse-abeilles. Ces derniers seront placés la veille, entre la hausse et le corps de ruche. Pour ce faire, il faut enfumer les abeilles de la hausse pour en faire descendre déjà le plus possible, décoller cette dernière, la soulever légèrement derrière, enfumer copieusement entre hausse et corps de ruche, éventuellement détacher les grands rayons qui se soulèvent, entreposer la hausse ailleurs, placer le plateau chasse-abeilles, puis remettre la hausse dessus. A deux, cette opération peut se faire assez rapidement, mais non sans écraser des abeilles et essuyer quelques piqûres. Seul, c'est un travail délicat et qui demande beaucoup de temps. Le lendemain, les hausses, vides d'abeilles, peuvent se prélever sans danger de piqûres... pour autant que l'appareil a bien fonctionné et qu'il n'y avait pas du couvain dans les rayons de hausse, couvain que les abeilles se seraient refusées à abandonner. Pour éviter l'inconvénient du couvain, il est presque nécessaire de faire une visite un ou deux jours avant de poser les chasse-abeilles et de noter les colonies où il faudra se résoudre à prélever les rayons d'une autre manière.

Prélèvement cadre par cadre. C'est de beaucoup le procédé le plus pratique et le plus expéditif. Il a le gros avantage de n'obliger l'ouverture des ruches qu'une seule fois et surtout de permettre de ne prélever que les rayons à extraire. Si la ruche est convenablement préparée, que le travail se fait avec rapidité, les piqûres sont pour ainsi dire inexistantes et la récolte prélevée sans que les abeilles aient eu le temps de s'en apercevoir.

Le toit de la ruche est enlevé. Si l'on utilise les toiles comme couvre-cadres, on soulève légèrement un angle, juste pour y passer le bec de l'enfumoir et on enfume; on procède de même aux quatre angles puis on attend une minute. Pendant ce temps, une grande

partie des abeilles descendent dans le corps de ruche. Le dessus de la hausse est alors découvert en entier ; pendant qu'on enfume copieusement d'une main, de l'autre, à l'aide du lève-cadres, on décolle les rayons. Le bruit qu'ils font nous avertit immédiatement quels sont ceux qui seront à prélever. Rapidement on saisit le rayon du milieu ; d'une main on le tient solidement par l'une des extrémités et de l'autre on donne deux ou trois coups secs sur le dos de la main qui tient le rayon. Les abeilles tombent sur la hausse; encore une ou deux secousses et les dernières abeilles chutent à leur tour. Surtout pas de brosse qui irrite les abeilles, mais, si vous y tenez, utilisez une plume d'oie, une aile de corbeau beaucoup plus douces.

Le cadre, débarrassé de ses abeilles, est alors déposé dans une caissette fermant bien, une hausse soigneusement recouverte et l'on passe rapidement aux suivants. En deux, trois, au plus quatre minutes, le miel est prélevé, les rayons restants placés de manière à soutenir la toile et la ruche refermée. Si l'on possède des planchettes, on pratique de même, mais en enfumant copieusement chaque bord et en remettant les deux planchettes un instant avant de découvrir complètement la hausse.

Prélèvement à l'acide phénique. L'enlèvement des rayons par ce procédé n'est guère utilisé chez nous. Son principe est le suivant: une toile imbibée d'acide phénique est étendue sur les rayons de hausse ; l'odeur dégagée par l'acide chasse les abeilles et les fait rapidement descendre dans le corps de ruche ; il ne reste qu'à enlever la hausse, absolument libre d'abeilles. Comme vous le remarquez, ce serait une méthode merveilleuse si son application n'en était pas si délicate. Il faut doser exactement l'acide phénique qui pourrait communiquer un mauvais goût au miel ou même faire sortir toutes les abeilles de la ruche. D'autre part, cet acide est corrosif et demande de grandes précautions dans sa manipulation.

Quelle que soit la façon de procéder, il faut travailler rapidement mais sans heurt et avec calme. Recouvrir soigneusement les rayons prélevés et ne rien laisser traîner d'emmiellé au rucher qui pourrait inciter au pillage. S'il se déclenche, malgré toutes les précautions prises, arrêter le prélèvement et le reprendre plus tard, le calme revenu au rucher.

Pour désoperculer au moyen du couteau, il faut avoir soin de le faire en sciant; la lame travaille mieux et arrache moins la cire. Le couteau, cela va sans dire sera tranchant comme un rasoir. D'autres instruments : couteau électrique, rabot, fourchette permettent aussi un excellent travail avant la mise des rayons dans l'extracteur. Ce dernier doit être bien équilibré, c'est-à-dire que l'on aura soin de placer les rayons lourds ou légers de manière que le poids soit régulièrement réparti. On commencera par tourner lentement, puis au

fur et à mesure que le miel sort, on pourra augmenter la vitesse afin de vider complètement les rayons.

Ces derniers ne seront redonnés aux ruches que le soir, après avoir pris soin de les humecter légèrement avec de l'eau. Les abeilles seront moins agressives et auront plus de facilité à réparer les rayons détériorés par le couteau ou l'extracteur.

Le miel, très hygrométrique, sera placé dans un endroit sec et frais, surtout sans odeur spéciale car, comme le lait, il prend toutes les odeurs ambiantes. Les bidons et maturateurs seront d'une propreté irréprochable.

Mon cher débutant, assez conseillé pour aujourd'hui. Nous vous souhaitons de très nombreuses heures autour de votre extracteur afin de remplir une montagne de bidons.

Gingins, 18 juin 1958. **M. Soavi.**

DOCUMENTATION SCIENTIFIQUE

Quelques observations sur l'inhibine du miel

Le présent travail, exécuté à l'Institut d'endocrinologie Semmelweis à Brême, souligne que le miel contient une ou des substances bactéricides appelées inhibines. Elles sont thermolabiles, c'est-à-dire détruites par la chaleur, les rayons ultra-violets et les acides. En effet, l'exposition du miel aux rayons solaires permet de constater qu'après une à deux heures déjà son pouvoir bactéricide a notablement diminué pour disparaître complètement après vingt-quatre ou quarante-huit heures d'irradiation solaire. Il a été trouvé que la température optimum pour la conservation des substances inhibitrices du miel se situe entre 25 et 35 degrés, alors que lorsque la température s'élève à plus de 40 degrés, le miel perd l'effet bactéricide qu'il exerce sur les bacilles typhique et diphtéritique. Des expériences faites au laboratoire ont montré que lorsqu'on ajoute une très faible quantité de miel à des milieux de culture de bacille typhique en pleine croissance, on peut arrêter complètement leur développement. D'autres recherches ont encore prouvé que le miel s'avère capable d'inhiber le développement et la virulence de la majeure partie des bactéries.

Il est vraisemblable que ces substances antibiotiques du miel sont d'origine protéique.

JCB

Propos instructifs

Le célèbre entomologiste François Huber, né à Genève en 1950, devint aveugle dès l'âge de 15 ans, malgré les soins entendus des célèbres oculistes docteurs Tranchin et Winzel, de Paris.

Malgré cette cécité, passionné pour l'étude des abeilles, qu'il avait appris à connaître dans sa première jeunesse, désireux de poursuivre les expériences de Réaumur, qu'il voulait contrôler, il prit à son service un collaborateur aussi intelligent que dévoué, François Burnens, de Bioley-Magnoux.

Rien n'est plus touchant que cette patiente collaboration où l'un, qui ne percevait qu'une faible lueur, guidait, par l'esprit, la main et les regards de l'autre qui jouissait d'une vue parfaite à surprendre les secrets insoupçonnés par les entomologistes.

Cette collaboration dura 15 ans, soit jusqu'en 1795.

Chers collègues, nous sommes persuadé que vous serez intéressés en lisant la relation suivante :

Appréciation de François Huber sur François Burnens

On ne peut se faire une juste idée de la patience et de l'adresse avec lesquelles mon lecteur a exercé les expériences que nous avons faites : il lui est arrivé souvent de suivre 24 heures, sans prendre ni repos, ni nourriture, quelques reines qu'ils avaient lieu de croire fécondes afin de les surprendre au moment où elles pondraient des œufs. D'autres fois, lorsqu'il importait d'examiner toutes les mouches d'une ruche, il ne recourait à l'opération du bain qui est si facile, parce qu'il avait aperçu que le séjour dans l'eau « défigure » les abeilles et ne permet pas de reconnaître les petites différences de conformation que nous voulions constater ; mais Burnens prenait, une à une, toutes les abeilles et les examinait avec attention, sans redouter leur colère. Il est vrai, qu'il avait acquis une telle dextérité, qu'il évitait pour l'ordinaire les aiguillons ; mais il n'était pas toujours si heureux et lors même qu'il était piqué, il continuait son examen avec la tranquillité la plus parfaite.

Je me reprochais, dit Huber, de mettre son courage et sa patience à une telle épreuve, mais il s'intéressait aussi vivement que moi aux succès de nos expériences et comptait pour rien la fatigue et les douleurs des piqûres.

Si donc, il y a quelque mérite dans nos découvertes, j'en dois partager l'honneur avec lui, et c'est une grande satisfaction pour moi de lui assurer cette récompense en lui rendant publiquement justice.

Yverdon, mai 1958. *N. Clément de Coppet.*