

Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 58 (1961)
Heft: 2

Rubrik: Échos de partout ; Tribune libre

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: 24.01.2026

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

laboratoire de Pékin est en rapport constant avec les différents organismes expérimentaux et d'études. Ainsi est formé un réseau de recherches sur l'apiculture à l'échelle nationale.

Sainte-Croix, le 28 décembre 1960.

Enquête d'Alain Delacrétaz.



ECHOS DE PARTOUT

Miels et métabolismes

Les composants des miels se modifient en cours de digestion ou après leur absorption.

Le cycle matériel comprend l'assimilation (anabolisme) et la désassimilation (catabolisme). Nous disons que le miel est un aliment de première qualité physiologique parce que l'anabolisme est nettement supérieur au catabolisme dans son cas. Autrement dit, la majeure partie du miel ingéré se transforme en substance propre du consommateur et enrichit son cycle énergétique (chaleur corporelle, travail mécanique, énergie bioélectronique de tous les organes, mais surtout muscles et système nerveux).

A poids égaux, le miel apporte autant de calories que le foie de veau et de porc, le jaune d'œuf, nettement plus que les viandes, pain, trois fois plus que la pomme de terre et cinq fois autant que le lait.

J. S. Goldfiem — L'Abeille de France.

Les abeilles peuvent-elles percer la peau des raisins ?

Par sa conformation anatomique l'abeille ne peut pas percer la peau des raisins ; elle ne peut, de ce fait, que profiter des grains qui ont été déjà abîmés par l'effet d'une autre cause.

L'expérience a été faite, de mettre à l'intérieur ou à l'entrée de la ruche une grappe de raisins saine, mais à maturité avancée. Au bout de plusieurs jours, la grappe était intacte. Si les grains étaient percés avec une épingle, les abeilles venaient sucer le jus.

Les grains atteints par une maladie ou des insectes, sont rapidement altérés par les spores de moisissure et communiquent la pourriture aux grains sains, surtout dans les grappes où il sont serrés. Lorsque le grain a été vidé de son jus et de sa pulpe par l'abeille il se trouve réduit à son enveloppe qui sèche. Il n'y a donc pas de développement de pourriture sur les grains voisins. L'abeille est donc l'amie du viticulteur.

La Revue française d'Apiculture.

Le mal des forêts

On croit pouvoir dire que pour les abeilles, le fait de devenir chauves ne constitue qu'un symptôme et n'est pas une maladie indépendante proprement dite, mais que le fait pour une abeille de devenir chauve, noire et brillante est une manifestation extérieure d'empoisonnement. Le symptôme est produit par une détérioration de l'assimilation ; l'empoisonnement peut être le fait de pollens, bactéries, spores de certains champignons et insecticides.

Il est vraisemblable que la sous-alimentation puisse exercer une influence sur le développement du symptôme. L'abeille est moins résistante aux empoisonnements lorsqu'elle manque d'albumines.

Il est, pour cette raison, indispensable d'avoir, lors de la récolte du miellat, des abeilles bien nourries et bien approvisionnées en pollen sain dans la ruche.

F. Barbier — Belgique Apicole.

L'apiculture aux Etats-Unis

L'abeille a été introduite sur le continent américain par les Espagnols et les Anglais quand ils s'installèrent sur les côtes orientales d'Amérique du Sud et d'Amérique du Nord. Avant leur venue on n'y trouvait qu'une race d'abeilles qui, à l'exception de la reine, meurent avant les premiers froids et par conséquent ne constituent pas de réserves de miel.

L'apiculture n'a pris une certaine importance, aux USA, qu'à partir de 1851, avec l'invention des ruches à hausses.

Parmi les nombreuses races d'abeilles importées aux Etats-Unis, les plus appréciées sont les races italienne, allemande, caucasienne et yougoslave (carniole). Ces dernières années cependant, un mouvement se dessine en faveur des abeilles hybrides, obtenues par fécondation artificielle et qui se montrent particulièrement résistantes aux maladies.

A l'heure actuelle, l'apiculture est pratiquée dans tous les Etats de l'Union. Cependant les deux tiers des 5 600 000 colonies d'abeilles recensées aux Etats-Unis se trouvent à l'est de la rivière Mississippi et plus précisément, pour la moitié d'entre elles, dans le sud de cette région. Sur les 1 946 000 colonies vivant à l'ouest du Mississippi, 24 % environ sont en Californie. Ces abeilles y jouent un rôle essentiel dans la fécondation des plantes, celles des arbres fruitiers notamment.

D'une façon générale, le rendement moyen par colonie est de 58 livres environ, mais dans les régions les plus favorisées la moyenne atteint de 220 à 297 livres. A titre de curiosité on peut signaler que dans un numéro le « Rural New Yorker » affirmait que le plus fort rendement jamais constaté aux Etats-Unis était

celui d'une ruche du Texas qui avait fourni 1096 livres de miel en une saison ! La plus grande partie du miel récolté est vendue localement par les producteurs. Un quart cependant de la récolte, du miel de qualité à peu près uniforme parce que provenant d'abeilles qui ont surtout butiné du trèfle, part chez les grossistes.

Bulletin économique USA.

Saviez-vous que...

- la propolis est un bon adhésif qui empêche les courroies de patiner ;
- les produits insecticides ont une action néfaste sur la germination du pollen ;
- les manipulations, souvent trop fréquentes, auxquelles se livrent les apiculteurs sont une des principales causes de l'extension des maladies ;
- le principe de l'insémination artificielle n'est pas nouveau puisqu'il y a des siècles que les Arabes fécondent artificiellement les juments ;
- le miel de colza qui cristallise très rapidement, renferme du fructose en quantité légèrement supérieure aux autres miels ;
- la cause la plus fréquente de la ponte bourdonneuse des reines est due, par suite d'une maladie, au dépérissement des spermatozoïdes contenus dans la spermathèque ;
- tout miel contient une invertase provenant essentiellement de la sécrétion des glandes nourricières des abeilles et qui passe dans le miel pendant la maturation. Mais il y a également des invertases en provenance des nectars eux-mêmes.

TRIBUNE LIBRE

A propos des concours des ruchers

Un jeune apiculteur d'Aigle nous prie de féliciter, de sa part, M. J.-P. Berset pour son article relatif aux concours des ruchers, paru dans le numéro de janvier 1961, et de le bien saluer. C'est fait.

Ce jeune collègue demande au règlement d'être plus tolérant pour le matériel et les annotations, et par contre plus sévère pour les connaissances sur l'anatomie de l'abeille ; il prendra alors des notes dans l'espoir de pouvoir participer au concours dans trois ans, ayant ainsi à disposition trois années de notes...

Décidément, ces deux collègues en veulent plus spécialement aux « notes » et au « matériel » exigés par le règlement du concours.

Sur un total de 140 points au maximum pour les catégories 1 et 2, 10 points sont accordés pour les annotations et la comptabilité, et 10 points également pour le matériel, ce qui représente ainsi environ le 14 % des points. Peut-on en toute objectivité admettre que cette répartition est exagérée en laissant une marge de 86 % pour tous les autres facteurs ?

Le langage des « punaises » de différentes couleurs est certainement un moyen expéditif et pratique que l'on peut admettre, mais toutes les notes à prendre ne peuvent pas se faire au moyen de punaises et l'on peut tout de même tenir en main un crayon et un carnet, sans pour autant être incorporé dans la catégorie des bureaucrates.

En ce qui concerne le matériel, l'extracteur, le maturateur et la balance sont visés.

Jeunes collègues, il y a certainement des modifications à envisager à l'actuel règlement puisque rien n'est immuable, et nous ouvrons toutes grandes les portes à la nouvelle vague qui doit, avec l'expérience des aînés, s'adapter à la marche du temps. Mais pour remplacer ce qui doit disparaître, choisissez un matériau résistant, de premier choix et capable d'établir une base solide. Nous attendons votre collaboration en vous rappelant la lecture de l'article paru à la page 382 du numéro de décembre 1960, sous la signature R.M.

Réd.

Variétés

De la cire des abeilles aux cierges

(*Miettes d'histoire*)

Pendant très longtemps les apiculteurs, et avec eux les savants tels que Swammerdam, Réaumur et combien d'autres, croyaient que les abeilles recueillaient directement la cire sur les fleurs ; or, elle n'existe pas toute préparée dans la nature et n'est pas un produit technique ; elle est tout simplement un produit du corps des abeilles.

Plus tard, en 1792, John Hunter, dont l'attention avait été attirée par les anneaux de l'abdomen des abeilles, décrivait les glandes qui sécrètent la cire et produisent des écailles. François Huber de Genève, commence une série d'expériences et, en 1793, confirme la découverte de Hunter et prouve que la cire n'est pas récoltée sur les plantes comme Réaumur et d'autres savants le supposaient ; Huber démontre que les abeilles nourries avec 500 gr. de sucre donnent 30 gr. de cire, tandis que la même quantité de miel n'en donne que 20 gr. D'autres observateurs ont obtenu des résultats semblables, tels que Gundebach et Berlepsch, qui ont aussi démontré que les abeilles ne peuvent se passer de pollen.

Lorsque les abeilles ouvrières consomment du miel liquide et du pollen en plus grande quantité qu'il ne leur en faut pour leur entretien, et qu'elles ne rendent pas l'excédent du suc nutritif qui en résulte comme nourriture au couvain, à la reine ou aux mâles, la cire est sécrétée par les segments abdominaux. Cette cire est liquide comme une espèce de graisse et se transforme en petites feuilles blanches transparentes. Devenues solides ces feuilles forment de petites écailles de cire ressemblant à du mica, mesurant environ deux millimètres carrés. C'est alors que les abeilles se mettent à bâtir les rayons ; en s'attachant les unes aux autres, elles forment une grappe. La chaleur qui se produit à l'intérieur de cette masse contribue à faire sécréter la cire du corps des abeilles lorsque la température monte de $30^{\circ} 1/2$ à $36^{\circ} 1/2$ C. Mais les abeilles la sécrètent à volonté ; elle