**Zeitschrift:** Journal suisse d'apiculture
**Herausgeber:** Société romande d'apiculture
**Band:** 59 (1962)
**Heft:** 8

**Rubrik:** Service des pesées des ruches ; Variétés

**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**

# Service des pesées des ruches

**Du 11 juin au 10 juillet 1962**

| *Alt.* | *Station* | *Augmentation* | *Diminution* | *Observations* |
|---|---|---|---|---|
| 357 | La Plaine | 7 850 | | Rarement on aura vu un été pareil, soit on étouffe, soit on grelotte. Plusieurs fois la miellée semblait faire son apparition, mais chaque fois la bise intraitable cette année, y coupait court. |
| 500 | Bex | 1 300 | | |
| 585 | Senarclens | 850 | | Aucune augmentation supérieure à 100 gr par jour. |
| 620 | Echallens | | 5 750 | Toutes les ruches ont été nourries. |
| 450 | Chigny/Morges | 4 500 | | Résultat du 2 au 9 juillet. |
| 480 | Payerne I | 550 | | Etat stationnaire, faibles baisses et hausses alternent, provisions en forte baisse. |
| 480 | Payerne II | 2.900 | | Encore une année médiocre. L'espoir est notre stimulant. |
| 610 | Les Crêtes-Morrens | 1 900 | | Sécheresse. |
| 1150 | Les Caudreys s/Le Sépey | 7 600 | | |
| 650 | Vuarrengel | | 1 200 | Les essaims deviennent une richesse dangereuse. C'est le monde renversé puisqu'il faut nourrir en été. |
| 595 | Ecublens/Glâne | | 3 750 | Temps sec et froid. Plusieurs matins à 4 h la température est tombée à 1-2 degrés en dessous de zéro. |
| 750 | Le Mouret | 2 100 | | Enlevé les hausses le 4 juillet et nourri, les colonies n'ayant plus de réserves. |
| 822 | Cernier | | 1 000 | Conditions défavorables pour la miellée, trop sec. |
| 800 | Gorgier | 500 | | Du 10 juin au 6 juillet : temps défavorable, famine complète ; du 6 juillet au 10 juillet : la miellée de forêt commence mais elle est entravée par le vent. |
| 450 | Courtedoux | 5 750 | | Période très froide suivie de période très chaude mais sèche. Légers apports sur le chêne. |
| 970 | Le Locle | 2 300 | | Apports peu importants, trop sec. |

Si les résultats des pesées du 11 mai au 10 juin ont été, en général, peu favorables, ceux enregistrés durant la dernière période ne sont guère meilleurs. La possibilité d'une récolte satisfaisante s'amenuise ainsi de plus en plus.

Néanmoins, nous gardons l'espoir d'une récolte encore possible. Si cet espoir devait s'avérer injustifié, nul doute que chaque apiculteur saura en prendre son parti, et pour préparer les vaches grasses après les vaches maigres, soignera, dès la fin juillet ou le début août, ses ruches avec un soin tout particulier en vue du printemps prochain.

*V. Bohnet*

# Variétés

## Le miel: aliment naturel parfait

par William Miller

tiré de « Food Facts » Juillet 1962 Traduit par Molly Herminjard.

Par une alchimie imbattable, perfectionnée au cours des millénaires, les abeilles produisent le miel. Leur façon de faire est absolument opposée à celle de la technologie de l'homme qui produit du sucre raffiné ainsi que d'autres produits dégradés.

Les abeilles produisent, au contraire, un aliment qui non seulement contient tous les éléments nutritifs ayant le plus de valeur, mais qui encore ne se détériore pas, permettant ainsi le stockage pour des périodes presque indéfinies. Si le lait, les œufs, le beurre et autres denrées périssables pouvaient être gardés aussi longtemps que le miel, en conservant pendant des années leur arôme original, leur saveur et leur contenu en vitamines, l'économie en ressources alimentaires serait incalculable. La réfrigération serait inutile et la contamination inconnue.

Le miel est également un aliment prédigéré et ne demande pas de travail d'assimilation aux glandes et au pancréas. Les aliments préparés par l'homme nécessitent un supplément de vitamines et de minéraux pour faciliter le métabolisme. Autre contraste, le miel contient ses propres composés de vitamines nécessaires à une entière absorption et à une utilisation complète par l'organisme. Il ne puise pas dans la réserve en vitamines et autres éléments bio-chimiques du corps ; c'est là certainement une caractéristique inestimable.

Avant que notre ère de technologie apporte un substitut sans valeur — le sucre raffiné — le miel avait toujours été la délicatesse favorite dans la diète de l'homme. Depuis des temps immémoriaux l'homme s'est rendu compte que le miel lui redonnait de l'énergie, qu'il était un délice pour son palais et qu'il avait une valeur nutritive excellente.

Selon la tradition, les soldats romains connaissaient l'action prophylactique du miel et ils en enduisaient leurs blessures. Ces diverses caractéristiques propres au miel inspirèrent les Romains, les Grecs et les Egyptiens de l'Antiquité qui lui payèrent un tribut sur leurs tablettes et rouleaux. Le miel était servi avec révérence dans les banquets et les fêtes religieuses. La sagesse des anciens sut reconnaître les qualités merveilleuses du miel au point qu'ils l'appelèrent « Le nectar des dieux ».

**Il est riche en vitamines B** — Le chimiste moderne perpétue cette haute considération car il a isolé dans le miel la plupart des vitamines et minéraux nécessaires pour maintenir la vie, non seulement des abeilles, mais des humains. Ses deux sucres principaux, le lévulose (sucre de fruit) et le dextrose (sucre de

raisin) sont particulièrement riches en fractions du complexe vitamines B. Le sucrose (sucre de canne) est aussi présent mais seulement dans la proportion de 2 %. Les minéraux contenus dans le miel comprennent le fer, le cuivre, le phosphore, le silice, le calcium, le magnésium, la potasse et le sodium.

Selon le Dr. Mykola H. Haydak, de l'Université de Minnesota, bien que le miel ait une réaction acide, c'est en fait un aliment potentiellement alcalin. Les acides du miel sont pour la plupart organiques et se transforment dans la physiologie humaine en dioxide de carbone et en eau et ils fournissent certains des éléments nécessaires à la formation de chaleur.

Ce sont les minéraux qui déterminent si le potentiel est acide ou alcalin ; la prépondérance en calcium, magnésium et sodium du miel en font un aliment potentiellement alcalin. Le chlore, le phosphore et le soufre prédominent dans les aliments acides. De par sa valeur alcaline le miel peut donc favorablement être mis au même rang que les fruits et les légumes.

La couleur et le goût du miel sont déterminés par la variété des fleurs ou plantes dans lesquelles le nectar est récolté. La qualité du miel, par contre, ne dépend pas de sa couleur, mais de la pureté de l'extraction aussi bien que du fini et de la blancheur des opercules dans le miel en rayons. Les miels naturels contiennent des particules de pollen qui en déterminent le type. Le miel naturel est plutôt « nuageux » ce qui, malheureusement, a donné naissance à la pratique de la clarification, l'équivalent de l'industrialisation des aliments. Bien qu'on affirme que les minéraux originaux, les enzymes et les substances aromatiques ne sont pas perdus par la clarification — laquelle se fait à 65° C — ni par le filtrage effectué pour éliminer les soi-disant impuretés, des analyses minutieuses ont démontré qu'il en était autrement.

Haydak attribue la perte de valeur des vitamines à l'expulsion du pollen (restes d'opercules) montrant par là, une fois de plus, que l'interférence dans la composition naturelle d'un aliment se fait aux dépens de sa qualité.

**Un supplément diététique** — Les miels clairs sont plus acides que les miels foncés, lesquels sont plus riches en fer, en cuivre et en manganèse. Les miels foncés sont donc plus spécialement indiqués pour enrichir le sang et pour augmenter le taux d'hémoglobine. Ceci a été prouvé en nutrition humaine. Les sujets étaient des enfants européens du même âge, choisis pour leur similitude au point de vue physique, nombre de globules rouges, nourriture et conditions environnantes. Une partie de ces enfants reçurent, en guise de supplément à leur ration alimentaire habituelle, du miel foncé et ils démontrèrent constamment un nombre de globules rouges plus élevés que chez les autres enfants.

Selon certaines autorités, les diabétiques ne devraient pas manger de miel du fait que le dextrose peut être dangereux, bien que le lévulose soit inoffensif et habituellement bien toléré. Cependant, le Dr. C. Jarvis (celui dont il était question dans un article paru en mai, note du traducteur) recommande le miel aux diabétiques, disant que la vraie cause du diabète est le manque de potasse et d'acide et que le sucre n'a qu'une bien petite influence sur ses causes réelles. Effectivement, conformément aux théories du Dr. Jarvis, le pancréas a besoin de potasse et d'acide pour effectuer son travail et il ne peut supporter le sucre si ces deux ingrédients manquent. Le miel les lui procure et sa douceur masque l'amertume que serait pour le palais la potasse si nécessaire au métabolisme chez les diabétiques. Le miel est donc le milieu idéal pour la consommation de potasse.

La vitamine K, facteur coagulant du sang, est aussi un élément du miel. Le sang de poussins nourris de rations ne contenant pas de vitamines K devint si fluide que la moindre blessure causait un saignement ne pouvant être arrêté, puis la mort. A ce stade, du miel fut incorporé à la ration des poussins causant une nette amélioration dans la coagulation du sang. La vitamine K est aussi connue comme préventif de la carie dentaire du fait qu'elle arrête la for-

mation de bactéries acides dans la bouche. Le sucre de canne perd ses vitamines K par le raffinage, ce qui confirme l'affirmation que le sucre raffiné cause la carie dentaire mais que les sucres naturels, tels le miel et le sucre de canne non raffiné la préviennent.

Le Dr. Haydak expérimenta sur lui-même et sur ses collègues une diète composée uniquement de lait et de miel. Elle fut suffisante pour les maintenir « en forme », sans diminution de forces mentales et physiques pendant 30 jours. A ce moment, des signes de déficiences en vitamines C firent leur apparition et le Dr. Haydak en conclut que cette vitamine n'était pas contenue en quantités suffisantes dans le miel pour compenser la perte en vitamines C subie par le lait du fait de la pasteurisation.

Les athlètes, les plongeurs sous-marins, les montagnards et tous ceux qui font des travaux demandant beaucoup de vigueur savent que le miel redonne rapidement de l'énergie. Ceci peut être attribué à l'équilibre parfait de ses constituants dont l'action maintient et restaure le niveau du sucre dans le sang. Le dextrose est immédiatement absorbé dans le flot sanguin ; le lévulose beaucoup plus lentement. En conséquence, non seulement le miel régularise le niveau du sucre dans le sang, mais il le maintient pour un certain temps.

Actuellement on recommande le miel à ceux qui souffrent du cœur, aux personnes âgées et à ceux qui doivent se remettre d'un choc opératoire. Bien souvent maintenant avant une opération on injecte du miel dans les veines à la place du glucose lequel entraîne souvent de malheureux effets postopératoires.

Certains médecins européens ont prescrit 65 % de lait en poudre ou de lait entier avec 25 % de miel et 10 % de glucose dans des cas de déséquilibre nutritionnel, de distrophie alimentaire, de pertes en protéines par suite d'opération, de maladies cardiovasculaires, d'épuisement nerveux et d'asthénie. Les rapports sont extrêmement favorables.

De toute évidence le miel est universellement acceptable, il convient tout aussi bien à celui qui est en bonne santé qu'au malade, au faible, au fort, au jeune, au vieux. Aucune limite d'âge n'existe. On a donné du miel à des nourrissons et cela s'est avéré hautement efficient pour leur donner du poids et prévenir la diarrhée qui accompagne l'inhabilité à absorber du calcium et d'autres éléments. Pour aider à la rétention de calcium le miel s'est révélé supérieur à d'autres sucres, y compris le sirop de maïs.

Des tests similaires entrepris sur les capacités rétentives du miel et du sirop de maïs en relation avec le magnésium donnèrent des résultats identiques. Le magnésium se concentre sur le squelette dans les proportions de 1 partie pour 40 de calcium. Les tissus tendres utilisent plus de magnésium que de calcium, bien que cette quantité n'atteigne pas celle que le squelette requiert. Le magnésium remplit plusieurs fonctions au nombre desquelles sont l'activation de la phosphate et du système enzymatique ainsi que la prévention de l'irritation musculaire et nerveuse.

**Propriétés bactéricides** — Les propriétés bactéricides du miel sont absolument extraordinaires ; elles sont dues à plusieurs facteurs dont l'un est la présence d'acides et un autre une capacité hygroscopique qui représente un environnement défavorable à la vie bactérienne. L'inhibine, la substance qui tue les bactéries, a aussi été isolée récemment ; la combinaison de ces divers facteurs est la cause de la pureté unique du miel et de sa remarquable qualité de conservation. Lorsqu'il est ingéré, il est probable que le miel agit comme nettoyant intérieur.

Toutes ces admirables qualités font du miel un aliment idéal et un aliment qui ne peut être que très peu et difficilement adultéré. Le miel clarifié, lui-même, contient des fractions estimables de ses éléments originaux et comme tout aliment naturel le miel ne suscite pas de besoins excessifs. Les produits qui contiennent du sucre raffiné sont connus pour cet effet pernicieux qui

conduit à un appétit exagéré pour les douceurs, pâtisseries, et boissons édulcorées. L'intense douceur du miel, double de celle du sucre, satisfait immédiatement et la lente absorption du lévulose donne une sensation de bien-être qui prévient les excès. Les produits au sucre raffiné sont immédiatement absorbés par l'organisme ce qui peut causer un appétit démesuré.

La science moderne souscrit à la révérence des anciens pour le « nectar des dieux ». Bien qu'ils n'aient pas eu les connaissances de la science moderne, les anciens étaient au courant de tout ce qui concerne la saveur, la couleur, l'arôme, la fermentation, la cristallisation et la qualité du stockage du miel. Leurs connaissances étaient suffisantes pour des buts pratiques et les résultats des recherches modernes sont parallèles à leurs conclusions empiriques.

Le miel est un produit alimentaire naturel remarquable préparé par l'entremise des abeilles. Il est pour ainsi dire totalement immunisé contre la décomposition ; il convient universellement aux vieux, à ceux qui sont en bonne santé et aux malades. Il s'adapte très bien à n'importe quelle diète et bien qu'extrêmement savoureux il ne conduit jamais à un emploi abusif. Il ne peut être que très légèrement modifié et indiscutablement c'est sous forme de miel en rayons qu'il est le plus nutritif puisqu'il contient le pollen.

Le miel mérite une place toute spéciale dans l'alimentation maintenant que l'on se rend compte de plus en plus de la valeur des aliments complets (non raffinés) pour la nutrition humaine. Le miel à l'état naturel (non cuit avec les aliments) est excellent étendu sur des gaufres, des biscuits ou sur du pain sous toute forme ; il est bon comme édulcorant avec du beurre pour des sandwiches. Il peut être servi comme sauce avec des ice-creams et parfois il peut être utilisé en guise de sucre pour la préparation de glaces.

Pratiquement n'importe quel dessert peut être préparé avec du miel. Il peut également remplacer le sucre dans la sauce à salade, (les Anglo-Saxons comme les Allemands mettent du sucre dans cette sauce, *note du traducteur*) dans les crèmes et puddings. Bref, il peut être employé de bien des manières comme aliment savoureux et très plaisant et de plus insurpassable au point de vue nutritif.

## AU 43e COMPTOIR SUISSE

*Un ensemble magnifique de 38 secteurs sur 135 000 mètres carrés*

Grâce à la construction définitive du « Plein Air », entre le secteur nord et les halles rurales. La Foire de Lausanne disposera, du 8 au 23 septembre, de dimensions accrues. Les surfaces des esplanades supérieures étant de 3000 m², le Comptoir Suisse de 1962 présentera un ensemble imposant de 135 000 m² et 73 500 m² de surfaces louées contre 132 000 et 72 000 l'an dernier. En septembre, 2400 exposants représenteront tous les cantons, dans la proportion de 56 % pour la Suisse alémanique et le Tessin, et de 54 % pour le pays romand. Dans le cadre de ses 38 secteurs particuliers, la grande foire nationale d'automne abritera une série d'expositions spécialisées. Leur avantage est d'introduire à Beaulieu une variété de nouveautés dont la diversité est extrêmement appréciée du public. C'est une particularité du Comptoir Suisse d'être une manifestation aux ensembles dynamiques, attractifs, en perpétuel renouvellement.

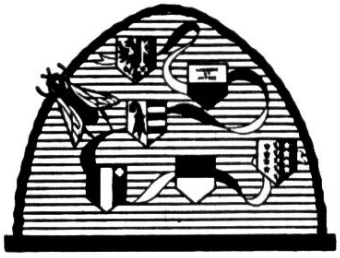
*Quelques exemples à mentionner*

Il ne saurait être question de tout citer. Force nous est de nous limiter à quelques exemples suggestifs. Pour les amateurs, *l'Exposition du troc à la monnaie,* présentée à l'occasion du centenaire d'un grand établissement bancaire suisse, réunira une collection étonnante d'objets précieux extraits de collections privées et de musées suisses et étrangers. L'*Exposition des ensembliers,* dont le succès fut grand en 1961 par sa présentation du siège à travers les styles,

s'inspirera cette année du thème « rideaux et passementerie ». Sur l'initiative des Groupements patronaux vaudois, la cité d'Yverdon dévoilera, en une exposition collective, de multiples aspects de la capacité industrielle, commerciale et touristique de la ville et de la région. Cet ensemble est en effet placé à l'enseigne *Visage du Nord Vaudois* dont les vastes projets d'avenir seront évoqués. Si nous passons du corps central de Beaulieu au secteur nord de la Foire, nous nous y découvrirons un ensemble *fleurs-fruits-légumes* entièrement rénové, aux richesses de présentation remarquables, puis l'exposition spéciale, le *Pavillon des matériaux de construction,* qui réserve une très large place à tous les matériaux que l'industrie moderne met à la disposition des spécialistes pour le bâtiment et le génie civil, les constructions préfabriquées, etc. Quant au secteur sud, il constitue un vaste *Salon des arts ménagers.* Lancée en 1961, cette initiative a démontré toute sa valeur. Elle est reprise et encore améliorée en 1962.

*Deux pavillons étrangers exceptionnels*

Dans le cadre international, le 43e Comptoir Suisse sera prodigieusement intéressant. En son pavillon attractif, il aura la faveur de présenter, pour la première fois en Europe, l'*Exposition officielle de la NASA.* L'extraordinaire satellite Telstar, qui révolutionne les procédés de télécommunications, images et sons, entre les continents, sera « présent », commenté, expliqué. Il fera l'objet de démonstrations passionnantes. D'autre part, l'hôte d'honneur de 1962, au Pavillon étranger, sera la Yougoslavie. Il y a dix ans, par suite des événements douloureux de la guerre, cette nation connaissait encore une situation difficile. Aujourd'hui, la Yougoslavie dévoilera à Lausanne son effort de redressement. Son pavillon du Comptoir Suisse mettra l'accent sur les facteurs commerciaux et industriels, en fonction des plans de redressement de son économie. Mais l'exposition s'attachera aussi à l'artisanat yougoslave fort pittoresque, au pouvoir d'attraction du tourisme, à l'équipement hôtelier des côtes de l'Adriatique, à la grande variété des stations balnéaires réparties sur la côte et les mille îles environ qui longent les rivages. La Yougoslavie réservera une place notamment aux arts, théâtre et cinéma aussi bien qu'à la gastronomie. Depuis deux ans, on le sait, la Yougoslavie fut présente à Neuchâtel, à la FOGA. Elle a décidé de présenter aussi à Lausanne ses mets nationaux les plus caractéristiques. Enfin, les jardins seront ornés de sculptures yougoslaves non figuratives, qui permettront d'apprécier les tendances artistiques actuelles de ce pays. En ouvrant ces deux pavillons étrangers, dont l'un est l'hôte d'honneur traditionnel de la foire et l'autre son pavillon attractif strictement scientifique, le Comptoir Suisse demeure fidèle à sa mission à la fois commerciale et instructive.



# LA VIE DE NOS SECTIONS

## Communiqué

### Société d'apiculture de Cossonay

Les membres de la Section qui désirent faire contrôler leur miel sont priés de s'annoncer auprès du contrôleur, M. Maurice Gleyre, à Cossonay, tél. 87 11 93, jusqu'au 15 septembre. Après cette date, aucune demande ne sera prise en considération.

*Le Comité*