Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 61 (1964)
Heft: 8

Rubrik: Le jardin de l'abeille

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

CETTE MERVEILLE, LA PRODUCTION DU MIEL

traduit de l'anglais de « Here's Health », juin 1964, par Molly Herminjard

L'expert en efficience, responsable de l'organisation d'une usine comportant un grand nombre d'ouvriers et de machines, pourrait examiner avec admiration l'organisation de la fabrique dans laquelle est produit le miel : la ruche. Il trouverait là jusqu'à 60 000 abeilles, chacune étant une spécialiste, chacune contribuant à l'alimentation et à la protection de la colonie.

Au printemps, lorsque le temps se réchauffe et que la floraison commence sur les arbres et sur les plantes, la colonie d'abeilles se met en action. Leur mère à toutes, la reine, s'installe pour pondre des œufs ; un œuf par cellule vide du rayon.

Les ouvrières, qui sont des femelles sous-développées, se partagent les corvées du ménage. Un groupe ne fait rien d'autre que de s'assurer que la reine soit bien nourrie, et elle a besoin de beaucoup de nourriture car elle arrive à pondre plus de 1000 œufs d'un jour, en gros l'équivalent de son propre poids. La fourniture en miel et en pollen est faite par un autre groupe d'ouvrières des différentes parties du rayon où ces matières ont été stockées.

Il y a un bataillon d'éclaireurs auquel revient la tâche de détecter les fleurs possédant un nectar assez doux pour en faire du miel.

L'abeille « éclaireur » qui a passé près d'un oranger ou d'un champ de trèfle alfalfa prêt à être butiné s'en revient à la ruche par ce qu'il est convenu d'appeler « la ligne de l'abeille ». Là, par une danse qui paraît compliquée elle indique aux autres ouvrières quelle direction il faut prendre et à quelle distance se trouvent les fleurs. Une fois qu'une équipe d'ouvrières arrivent à l'endroit précité, elles font des douzaines de voyages dans le même secteur de quelques mètres carrés, récoltant une fois du nectar, une fois du pollen, mais rarement un chargement des deux. Lorsque les ouvrières chargées arrivent à la ruche elles tournent leurs fardeaux vers des abeilles plus jeunes. Certaines abeilles mettent de côté le pollen dans le magasin. Le pollen est riche en protéines, en minéraux et en vitamines ; d'autres abeilles sont spécialisées pour la réception du nectar et sa transformation en miel dans les cellules; elles le ventilent de leurs ailes jusqu'à ce que la plus grande partie

de l'eau qui est contenue soit éliminée, ce qui fait que le miel est beaucoup plus concentré que le nectar original.

D'autres ouvrières ont pour tâche de monter la garde, de refouler les voleurs qui viennent d'autres ruches, les guêpes ou autres envahisseurs qui aimeraient voler les réserves accumulées. En cas d'urgence, la colonie au complet se met naturellement en position de bataille et attaque l'ennemi.

Les apiculteurs chevronnés qui ont observé leurs abeilles durant de longues périodes et qui ont marqué certaines d'entre elles pour les identifier, sont convaincus que les abeilles changent de temps en temps de travail. Les plus jeunes semblent être celles qui nourrissent la reine et qui élèvent le couvain alors que ce sont les plus vieilles qui partent en « éclaireurs » et font les trajets pour apporter le pollen et le nectar.

Lorsque le nectar est transformé au moyen d'enzymes provenant de glandes spéciales que l'abeille possède dans son organisme, que l'eau en a été extraite par ventilation, il devient le miel. Les abeilles fabriquent du miel pour leur propre usage, comme principal aliment. Nous sommes privilégiés de pouvoir nous servir de cet édulcorant naturel nutritif et plus encore de pouvoir l'utiliser tel quel.

Qualité de conservation

Il est connu que les produits contenant du miel ont une meilleure qualité de conservation. La capacité qu'a le miel d'absorber et de retenir l'humidité retarde le sèchement et le rancissement des produits de boulangerie. Cette qualité a une grande importance pour la maîtresse de maison qui aime préparer elle-même ses cakes et ses biscuits. Ceci, combiné avec la valeur nutritive et le goût du miel, a une grande importance pour le boulanger-pâtissier.

Le miel et les vitamines

Le miel contient toutes les vitamines nécessaires pour qu'il puisse être parfaitement digéré. De cette façon il aide à la digestion des autres aliments et n'est pas un « fardeau » pour l'appareil digestif.

Le miel contient des minéraux

Parmi les éléments-traces trouvés dans le miel, on remarque le fer, le cuivre, le sodium, la potasse, le magnésium, le manganèse, le calcium et le phosphore. Tous ces minéraux sont essentiels pour une bonne nutrition.