Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 64 (1967)
Heft: 7

Rubrik: Le jardin de l'abeille ; 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

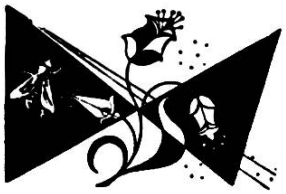
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Alt.	*Station*	*Dim.*	*Aug.*	*Observations*
620	Echallens	3,300	9,100	Meilleure journée le 11 mai, 2,700 kg. Récolte terminée le 28 mai. Dès cette date, la bascule baisse de 300 à 400 gr. par jour.
650	Gros-de-Vaud	5,650	12,450	Jolis apports en mai, mais la bise noire de ce début de juin ne favorise pas le travail.
740	Poliez-le-Grand	3,300	5,250	Première récolte terminée le 22.5. Dès cette date, et jusqu'au 10 juin, dim. moyenne de 300 gr. par jour.
750	Le Mouret	3,400	10,100	Courte durée des apports.
800	Cernier	2,000	13,300	Jusqu'au 29 mai augmentations, puis lente diminution.
820	Gorgier	—	—	C'est la misère, après quelques jours de récolte en mai, le vent du nord et le froid ont balayé toutes sources de nectar. Belles et fortes colonies, réduites au chômage et sous-alimentées. Il faut recourir à la « sucrose » pour les sauver de la famine.
835	Vollèges	—	—	La ruche sur bascule a essaimé le 2 juin. Nous espérons en un changement de température car les hausses sont encore sèches.
970	Le Locle	3,500	5,900	Temps continuellement trop frais pour permettre un butinage normal.
1150	Les Caudreys/ Le Sépey	—	5,400	Temps trop frais le 9.6., 7 degrés, le 10.6. 8. Magnifique et bonne journée le 28 mai, 1,800 kg.

Les communiqués sont unanimes et laconiques : le temps froid, presque hivernal, cette dernière quinzaine, a bien anéanti des espoirs. D'après les journaux, c'est un record, depuis 70 ans on n'a pas vu temps pareil !... Néanmoins, nous nous passerions de ce record, car à part quelques stations de plaine, les résultats sont plutôt maigres. Mais ne perdons pas courage, c'est dans la persévérance que nous serons récompensés, et qui sait !...

1211 Châtelaine/GE, le 18 juin 1967.

O. Schmid.



LE JARDIN DE L'ABEILLE

OBSERVATION DES MIELLÉES DE FORÊTS

Au mois d'avril nous avons contrôlé l'éclosion des œufs de la grosse lachnide verte du sapin blanc. Malheureusement nous avons dû constater cette année que ces œufs étaient très rares dans les zones de basse altitude. En montagne, nous avons repéré quelques secteurs où ils étaient nombreux ; si le temps le permet, il

est possible que ces forêts donnent de belles miellées, mais une forte récolte générale en juillet semble peu probable cette année.

Le printemps froid dont nous avons été gratifié a naturellement ralenti le développement des lachnides. Suivant l'altitude, les adultes de la première génération ont eu des descendants entre fin mai et fin juin. Dans le courant de juillet ces jeunes deviendront adultes à leur tour et mettront au monde une nouvelle génération. C'est dès ce moment qu'une miellée peut se produire si les conditions de température et d'humidité sont favorables. Il ne faut toutefois pas oublier que pour qu'une miellée de sapin soit attractive pour les abeilles, elle doit être assez forte, donc provoquée par un grand nombre de producteurs. L'observateur qui désire évaluer les chances de récolte doit nécessairement contrôler l'ampleur de la population des pucerons. La simple recherche visuelle est un travail fastidieux car les lachnides vertes, contrairement aux autres pucerons, ne sont pas sociables et au lieu de rester en groupes elles se fuient l'une l'autre. De plus leur couleur les rend difficilement visibles.

Pour obtenir rapidement un recensement des pucerons on peut procéder comme suit: étendre à terre une toile blanche de 1 à 2 m², tenir fermement d'une main au-dessus de la toile une branche de sapin de 60 à 70 cm de longueur et la frapper violemment avec un bâton de la main libre. Une bonne partie des pucerons qui s'y trouvaient seront projetés sur la toile où on pourra les compter facilement. Cette méthode est un moyen très sûr d'évaluer rapidement la population de pucerons d'une forêt. Il suffit de frapper 3 ou 4 branches situées sur des arbres différents. Si on ne trouve pas sur chacune au moins quelques pucerons l'endroit n'est pas intéressant.

Dans les hautes futaies où l'on ne peut pas atteindre les branches, il faut se contenter de rechercher les gouttes de miellat tombées sur les feuilles des plantes du sous-bois. Leur présence ou leur absence peut donner des indications précieuses, mais il faut une certaine habitude pour établir un diagnostic car la production du miellat varie énormément avec l'âge des pucerons, la température de l'air, l'humidité du sol, etc., et les gouttes elles-mêmes restent visibles plus ou moins longtemps sur les différents objets sur lesquels elles tombent.

Au début d'août les propriétaires de ruchers pouvant espérer faire une récolte de sapin se trouveront devant l'alternative suivante : renoncer à une éventuelle miellée tardive et mettre les ruches en hivernage ou attendre encore dans l'espoir de récolter quelques kilos de miel supplémentaires. Ce choix leur sera beaucoup plus facile si au cours du mois de juillet ils ont recensé la population des pucerons et évalué leur production de miellat. Na-

turellement que les débutants commettront peut-être des erreurs en tirant les conclusions de leurs premières observations, mais en quelques années de contrôle régulier ils pourront acquérir une expérience qui leur permettra de mieux tirer parti des possibilités de récolte que leur offre le voisinage.

Il nous est matériellement impossible de suivre le développement des pucerons dans toutes les forêts de Suisse simultanément, c'est pourquoi le but que nous nous sommes assigné, au Liebefeld, n'est pas d'indiquer aux apiculteurs les endroits où la miellée pourrait se mettre à couler, car ce procédé causerait inévitablement des injustices, mais de leur permettre d'apprendre à rechercher eux-mêmes les différents producteurs de miellat. Dans cette intention nous nous tenons à la disposition des apiculteurs suisses, pour instruire tous ceux qui le désirent, par des cours, des conférences ou des démonstrations.

Ch. Maquelin.

Variétés

UN VERGER BAVAROIS

par Alwin Seifert
Traduit de l'anglais par Molly Herminjard,
du « Journal de la Soil Association », avril 1967.

Lenggries est une très grande commune rurale de la Haute-Bavière située à 650 m. d'altitude sur l'Isar à l'endroit où cette rivière jaillit du pied des Alpes pour se dérouler à travers la plaine dans la direction du nord. Cette région ne se prête pas bien à la culture d'arbres fruitiers ni à l'horticulture : les paysans y vivent de l'élevage et de l'exploitation des forêts. Malgré cela, Sébastien Hohenwieser, maître tailleur et fameux apiculteur, homme extraordinairement énergique en dépit de ses cheveux complètement blancs, a réussi à porter à 320 le nombre des membres de l'association des arboriculteurs et jardiniers — qui étaient 36 — en une période de 10 ans. Son propre verger qui est un succès sans précédent, dément et défie tous les manuels par sa simplicité convaincante.

Hohenwieser Sébastien — en Bavière comme en Hongrie le nom de famille est très communément mis avant le prénom — avait contre le mur de sa maison un poirier en espalier de la variété Madame Verté. Il fleurissait depuis des années mais ne portait jamais de fruits. Il essaya d'y greffer quatre autres scions d'une variété pollinisatrice : le poirier fleurit de façon splendide

mais il ne donna quand même pas un fruit ! Après 16 ans, il prit la résolution d'arracher son espalier mais sa femme lui demanda de n'en rien faire à cause des belles fleurs qu'il portait.

Entre-temps, Hohenwieser avait lu mon manuel sur le compost (dans la version originale bavaroise) et commença à préparer du compost. Il en mit quelques pelletées au pied de son espalier et cette année récolta 17 livres des meilleures poires.

Par la suite, il loua un morceau de terrain qui n'était autre qu'un bout du lit de l'Isar asséché car on a changé son cours. Le sol, très calcaire, était le plus rugueux qui soit. Il amena là de la terre de partout où il pouvait s'en procurer. Lorsque le terrain fut recouvert d'environ 12 cm de terre il y apporta du compost et le prépara pour planter. Il introduisit les variétés suivantes: la James Grieve, la Boskop rouge, la pomme Orange suisse, la Marie Ingrid et même la variété Jonathan qui, selon l'avis des experts, ne pouvait pas être plantée dans des conditions aussi inhospitalières et surtout pas sur de la rocaille calcaire. Pourtant, tous fleurirent et de quelle façon ! Les arbres sont absolument exempts de tavelure, de mildiou, de poux et de champignons, « pestes » avec lesquelles les arboriculteurs du Tyrol du Sud, contrée meilleure et plus chaude située de l'autre côté des Alpes, ont à se débattre. Ils doivent traiter leurs arbres jusqu'à 25 fois par an avec toutes les sortes de poisons imaginables. Les arbres de Hohenwieser sont chargés de fruits propres, qui possèdent un arôme et un goût magnifiques et qui plus est ont une très bonne qualité de conservation — les Jonathan se gardent jusqu'au mois d'août de l'année suivante — toutes vertus qu'on a bien de la peine à trouver dans les vergers commerciaux d'aujourd'hui.

Hohenwieser emploie les méthodes les plus simples qui se puissent imaginer. Chaque automne il pourvoit ses arbres en compost et l'automne suivant il récolte les fruits ; c'est tout.

Le verger de Hohenwieser implanté sur l'ancien lit de l'Isar vous donne un choc lorsque vous le voyez en été. Il est en effet recouvert d'une végétation faite de hautes plantes ligneuses qui représentent le plus pauvre des fourrages. Mais, il sème ces plantes rugueuses à l'intention de ses abeilles, car elles recèlent du miel dans leur sommet. En automne, alors que ces plantes cessent de fournir de quoi faire du miel, il les fauche et les utilise comme mulch ou les met sur son tas de compost. Hohenwieser a découvert un « perpetum mobile » biologique.

Chaque été Hohenwieser arrive chez moi avec un autocar chargé de membres de la Société d'arboriculture et d'horticulture dans le but de me voir au travail et pour que je leur donne des renseignements au sujet de mon jardin expérimental ; tous ces gens me posent également nombre de questions. Jusqu'à ce jour, 240 mem-

bres de l'association sont ainsi venus, mais aucun de ceux-là ne reviendra avant que les 320 aient « passé au moulin ».

En 1965 les gens de Lenggries demandèrent à ma femme s'ils pouvaient « honorer » mon 75e anniversaire. Sur sa réponse affirmative, une cinquantaine d'hommes et de femmes, en costume bavarois traditionnel, arrivèrent chez moi. Ils avaient avec eux deux joueurs de « zither » et un guitariste, de même qu'un chœur spécial qui se produit à la radio bavaroise. En mon honneur, et pour mon plaisirs, ils m'offrirent un régal musical. Il aurait été difficile d'imaginer mieux. Et pourquoi cela ? Parce que, avec leur bon cœur, ils voulaient me remercier de leur avoir montré le chemin pour arriver à libérer leurs jardins et leurs cultures de tout traitement aux pesticides qui sont des poisons.

Le conseiller agricole officiel n'était pas avec eux...

P.S. du traducteur. Alwin Seifert est très connu en Allemagne. Il est architecte-paysagiste. C'est à lui qu'on doit les plus belles autoroutes d'Allemagne et il a corrigé et aménagé des quantités de cours d'eau. Il est un ardent défenseur de la nature.

QUELQUES RENSEIGNEMENTS SUR LE MIEL ET SA VALEUR NUTRITIVE

Nous extrayons de l'excellent « Manuel élémentaire d'alimentation humaine » publié aux Editions sociales françaises (17, rue Viète, Paris XVIIe) sous la direction du Dr J. Trémolières, de Mlle Y. Serville et de M. R. Jacquot, les renseignements suivants sur la composition et la valeur du miel :

Aliments contenant des sucres simples

Les sucres simples sont contenus en particulier dans les fruits mûrs (fruits acides : 10 %, fruits à noyaux et à pépins : 15 %, banane, figue : 20 %), dans les fruits séchés : 57 %, et enfin dans le miel : 75 %.

Définition légale (française) du miel

Le miel est le produit sucré constitué par le nectar des plantes, recueilli, transformé et emmagasiné dans les rayons de la ruche par les abeilles (Apis Mellifica L. et Apis dorsota Fabricius).

Le législateur en donne une définition très précise dans le décret du 19 décembre 1910, modifié par celui du 16 septembre 1925, et interdit les termes commerciaux de miel artificiel et miel de fantaisie autorisés dans certains pays.

La dénomination « miel » s'applique exclusivement au miel produit par les abeilles. Toutefois, lorsque pendant la période normale de production du miel les abeilles ont été nourries à l'aide

de sucre ou de substances sucrées autres que le miel, le produit obtenu ne peut être désigné que sous la dénomination « miel de sucre ».

Généralités historiques

Le miel a été connu de toute antiquité ; les Egyptiens pratiquaient il y a 4000 ans l'apiculture pastorale. Hippocrate le conseillait comme moyen de prolonger l'existence.

Le miel conserva toute sa faveur durant des siècles ; il était la seule matière sucrée exploitable jusqu'à la découverte du sucre.

La véritable histoire des abeilles commence au XVIIe siècle avec les découvertes du savant hollandais Swammerdam. Vinrent ensuite Réaumur qui leur consacra un volume entier de ses mémoires et enfin le maître et le classique de la science apicole d'aujourd'hui, François Huber, né à Genève en 1750. Dzierzon, curé de Calsmark (Silésie) découvre la parthénogenèse des reines et imagine la première ruche à rayons mobiles, qu'améliore Langstroth, inventeur du cadre mobile actuel. De Hruschka trouve le smélatore qui permet d'extraire le miel par la force centrifuge sans briser les rayons.

On estimait en 1939 le nombre de ruches en France à un million environ, produisant par ruche de 5 à 30 kilos.

Tiré du journal « Coopération » par U. Torche.

BIBLIOGRAPHIE

La Société des éleveurs d'abeilles de Roumanie a édité un volume de 800 pages contenant au grand complet les travaux et les différents rapports du congrès de 1965 à Bucarest.

On peut obtenir ce volume au prix de Fr. 42.— en allemand et en français, en s'adressant à la rédaction du journal.

LE COURRIER DE L'ÉLEVAGE

En versant le montant de Fr. 2.50 au compte de chèque postal de la SAR, Société romande d'apiculture, Lausanne, N° 10-1480, la brochure traitant l'élevage des reines par M. H. Schneider, du Liebefeld, pourra être mise incessamment à disposition.