Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 66 (1969)
Heft: 1-2

Rubrik: La page de la femme ; 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: 09.12.2025

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

LA PAGE DE LA FEMME

EN PASSANT

Par une lumineuse matinée de novembre, où la nature déploie ce que lui reste de ses richesses, nous avons pris le chemin des Pars, laissant la route pour grimper le talus au bas duquel trônait une ruche avec l'inscription « miel ». Quelques pas encore, dans l'herbe givrée, et nous frappions à la porte de Mme Delacrétaz, la trouvant prête à abandonner le repas qu'elle préparait, disposant de son temps pour nous captiver sur ses travaux en apiculture, ses expériences (elle en est riche), ses conseils et ses joies aussi puisque des jeunes aiment à s'instruire auprès d'elle.

Il y en aurait eu pour des heures à l'écouter ; mais le temps passait. Pourtant, une visite au pavillon s'imposait, et, plus agile que nous, la tante Sophie gravit l'escalier extérieur, caressant, au passage, une ruche au coin de la galerie.

Dans le pavillon-laboratoire, les ruches toutes en quartier d'hiver, alignées et calfeutrées avec amour semblaient prêtes à affronter les rigueurs. Celles de l'enclos jouissaient encore, en ce matin, des faveurs de ce chaud soleil, quelques abeilles se prélassant sur les planches de vol.

Mme Delacrétaz nous désigna une ruche : « Vers fin juin, nous dit-elle, la miellée battait son plein, et savez-vous comment je m'en rendis compte ? Eh bien ! Ce fut quand les traverses supportant ma ruche cédèrent sous le poids. Je la relevai non sans peine et cela me valut trente, peut-être quarante piqûres. La manœuvre n'était pas aisée, je vous assure... à 80 ans.

Vénérée tante Sophie, nous aurions plaisir à vous retrouver dans votre joli domaine des Pars, et puissiez-vous jouir de l'amour de Jésus, le Maître de nos vies, qui ne varie jamais.

B. C.

TRIBUNE LIBRE

LE MIEL ÉTRANGER EST-IL MOINS BON ?

Mme L. H., à W., nous pose la question suivante : « Comme nous devons (quelques patientes) absorber journellement du miel, nous vous prions de nous dire si le miel étranger possède les mêmes propriétés curatives que le miel suisse. Le miel étranger contient-il des additifs chimiques ou est-il fortement dilué ? »

En raison de la grande différence de prix qui existe entre le miel indigène et le miel étranger, on nous demande très souvent s'il existe également une différence de qualité correspondant à cette différence de prix. Or, cela n'est pas le cas. **En effet, les propriétés de fermentation qui déterminent la valeur biologique d'un miel sont pratiquement identiques pour le miel suisse et le miel étranger.** Par ailleurs, pour les miels de n'importe quelle provenance, les additifs chimiques sont formellement interdits, interdiction qui est strictement respectée. Le miel n'est également jamais dilué. Cependant, selon son origine, il peut être plus ou moins coulant. Sa consistance ne constitue pourtant pas un critère de qualité. Autrement dit, les vertus curatives des miels indigènes et étrangers sont les mêmes.

Par ailleurs, les sortes de miel **peuvent différer énormément au point de vue goût.** La personne qui aime particulièrement l'arôme du miel suisse sera donc peut-être plus facilement prête à payer un prix plus élevé. Celle qui ne le peut pas — ou qui ne le veut pas — aura la possibilité d'acheter du miel de forêt en provenance d'autres pays européens dont le goût s'apparente le plus à celui du miel suisse. En revanche, le miel provenant d'Amérique centrale a un goût très différent de celui du miel suisse. Mais ce miel d'outremer a également ses amateurs. Dans l'achat du miel, le goût et le porte-monnaie jouent ainsi le même rôle.

(De « Construire », par J. Thurler).

RED. — La dernière phrase de cet article correspond partiellement à la réalité des choses. Si la réponse à la question posée ne constitue pas spécialement une réclame pour notre miel suisse, son objectivité ne peut de façon générale pas être contestée. Mais on ne saurait tout de même s'empêcher de relever qu'indépendamment du goût qui joue un rôle prépondérant dans les achats, ce goût particulièrement fin de notre miel (colza et châtaignier exceptés) est tributaire de nectars très variés recueillis dans la grande diversité de la flore suisse. La diversité des plantes dont beaucoup sont médicales, donne certainement une valeur biologique à notre miel, supérieure à celle de miels de provenance étrangère. On sait en effet que bon nombre de ces miels qui certainement ont aussi leur valeur, sont récoltés sur une seule plante, eucalyptus, lavande, bruyère, etc. et qu'ils sont plus spécialement recommandés : pour la lavande par exemple, à la femme (calmant), pour la bruyère, aux diabétiques sur conseil médical seulement, etc.

De ce qui précède, il ressort que l'incontestable valeur de notre miel lui donne un usage plus diversifié. Les apiculteurs suisses ajouteront volontiers à la dernière phrase de l'article, après le goût, « la valeur ».