Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 67 (1970)
Heft: 1-2

Rubrik: Échos de partout

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 couleur blanche éloignant plutôt les abeilles, on admet que le voile et la blouse de l'apiculteur de cette couleur sont préférables à ceux de couleur foncée.

Le comportement de l'apiculteur qui doit rester calme en toute circonstance, joue aussi un rôle important dans la distribution des piqûres par les abeilles et il est aussi un devoir des aînés de s'appliquer à éduquer les apprentis dans ce domaine.

On se plaint à juste titre que les jeunes ne se sentent pas attirés par l'apiculture. Parmi leurs raisons, cherchons, nous les aînés, à vaincre celle relative aux inconvénients des piqûres et aux meilleurs moyens d'y remédier. Si l'apiculteur doit pouvoir supporter les piqûres, il y a tout de même moyen d'en limiter le nombre comme aussi d'en atténuer la douleur. Les mains, enduites de vinaigre ou trempées dans de l'eau vinaigrée sont protégées des piqûres. D'autres petits trucs relatés dans certaines publications ou expérimentés par de vieux mouchiers sont aussi bénéfiques.

Certains apiculteurs éprouvent une réelle déception quand ils s'aperçoivent que leurs enfants boudent le rucher. Les années passent, l'âge de réduire l'exploitation, source de nombreuses joies arrive et il faudra liquider à des tiers, faute de forces disponibles dans la famille.

La relève à créer est un besoin urgent qui s'impose dans nos familles et nos associations. C'est à elle que nous passerons le flambeau. Efforçons-nous d'avoir à disposition des forces jeunes et enthousiastes, bien préparées pour vaincre les difficultés inhérentes à la profession, mais aussi assurées de la valeur réelle que cette dernière leur réserve.

G. Matthey.

ÉCHOS DE PARTOUT

LES VERTUS DU MIEL DÉCELÉES PAR L'EXPÉRIMENTATION

Dr E. Koch

Les nombreuses analyses chimiques destinées à faire connaître les composants du miel, pour en mieux faire ressortir les effets bénéfiques sur l'organisme humain, ne valent pas l'expérimentation. Vu sa composition si complexe, il est indispensable de l'expérimenter, soit sur un organisme sain, soit sur un organisme malade.

La Suisse à l'avant-garde : c'est, en effet, dans ses sanatoriums que, pour la première fois, des expériences ont été tentées, sur des enfants débiles ayant besoin de reprendre des forces. Il en ressortit que le miel, grâce à ses vertus, avait une action particulièrement puissante sur l'organisme de l'enfant. La preuve biologique a donc été bien établie que le miel est autre chose qu'un sucre inverti, non seulement à cause de ses lipides (corps gras), de ses protéides (matières azotées en très petites quantités), de ses hydrates de carbone mêmes (matières sucrées), mais il contient des principes actifs dus à des ferments et hormones, substances qui font ressentir leurs effets à des taux extrêmement faibles.

Cela, on le savait déjà : seule la présence des ferments ne saurait expliquer les effets constatés. En 1948, on a découvert la présence d'un catalyseur (corps qui décompose d'autres éléments sans se modifier lui-même), de nature hormonale. Les hormones sont des substances régulatrices produites par l'organisme des plantes et des animaux et qui dirigent l'équipement des fonctions vitales. Un corps sans hormones serait comme un instrument de musique sans son ; elles sont produites par certaines glandes spécialisées comme la glande thyroïde et les glandes génitales.

Un aliment énergétique : grâce au sucre ou hydrate de carbone. L'énergie est produite par les rayons du soleil, mais les plantes ont la faculté de l'emmagasiner pour la fournir à l'homme et aux animaux qui peuvent, grâce à leur organisme, la transformer en chaleur et en travail. Dans notre corps, le sucre correspond exactement à l'essence dans un moteur.

C'est faux de croire qu'il suffit d'absorber suffisamment de matière sucrée pour augmenter la capacité de travail. A table, c'est notre appétit qui détermine ce qu'on peut digérer, non le volume du plat ; ce qui est en trop produit des malaises. Il en est de même pour nos organes ; la quantité du sucre utilisée est réglée par les besoins de ces organes, ce qui est en trop ne peut donc que leur être nuisible.

Les catalyseurs entrent en action à ce moment-là et permettent justement aux organes d'absorber une plus grande quantité de sucre, d'où augmentation de production d'énergie et de calories.

Expérience impressionnante sur le cœur : un cœur de grenouille, préalablement insensibilisé, prélevé, continue à battre en dehors de l'organisme ; si on lui injecte une solution de sucre raffiné au moment où les battements baissent, rien n'est changé. Par contre, si l'on remplace le sucre par du miel, le résultat tient presque du miracle : le cœur reprend ses battements pour absorber le miel puis, au bout de ce bref laps de temps, l'organe reprend ses pulsations

normales pour devenir jusqu'à dix fois plus élevées qu'au début. Ces faits presque incroyables ont, par la suite, été également expérimentés sur les humains au cœur malade, avec tout autant de succès.

Sur l'estomac et l'intestin il est plus facile à démontrer les effets bienfaisants du miel : il active leurs fonctions, agit comme laxatif léger, et a la faculté de pouvoir travercer facilement les parois intestinales pour pénétrer dans le sang.

Le foie, un vicère aux fonctions complexes sur lequel il est difficile de prouver l'action du miel, bien qu'elle soit réelle. C'est lui qui garde en réserve, sous forme d'amidon, le surplus de sucre ingéré, pour le restituer aux muscles en cas de besoin. On a enregistré, dans de nombreux cas, de nettes améliorations dans des maladies du foie, dues au miel. Les biocatalyseurs apportés par le miel permettent au foie d'annihiler les effets des toxines en cas d'empoisonnement.

L'action catalytique du miel se manifeste nettement en cas de diabète : cette présence de sucre dans l'urine est le résultat de l'incapacité des muscles de « brûler » les sucres que l'organisme met à leur disposition, l'insuline sécrétée par le pancréas étant devenu presque nulle. Le patient se sent sans énergie, « fatigué » ; qu'on lui injecte quelques gouttes d'insuline, le voilà qui retrouve sa vigueur. Or, on a observé qu'en faisant absorber un peu de miel au malade, le taux de sucre dans l'urine se trouvait rapidement abaissé. Ce phénomène, pour le moins surprenant, provient des catalyseurs du miel.

Aliment saturé de sucre inverti facilement assimilable, le miel transforme en énergie les hydrates de carbone fournis par les aliments.

Il augmente non seulement la puissance musculaire, mais également les facultés intellectuelles. Il convient tout particulièrement aux enfants, auxquels il confère plus de résistance aux maladies infectieuses, plus d'entrain à l'étude.

Le miel est véritablement un aliment qu'il faut avoir à portée de main (100 g. de miel valent deux œufs), et qu'on peut absorber à chaque moment de la journée, en quantité même importante, sans préjudice pour l'organisme.

L'augmentation constante de la population du globe pose de sérieux problèmes de recherches alimentaires, dirigées vers les produits synthétiques, d'une valeur fort douteuse. Avec le miel, nous possédons une parcelle de la nature encore vierge ; c'est une réserve naturelle à laquelle nul ne doit toucher, et dont les limites sont jalousement gardées par les apiculteurs.

(Revue française d'apicult., adapt. *: G. C.)*