Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 68 (1971)
Heft: 9

Rubrik: Pesées et stations d'observations

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

ciée, du moins dans le Midi de la France. Amis lecteurs, à la recherche, non pas du mouton à cinq pattes, mais de l'oiseau rare en apiculture, faites donc votre choix en tenant compte des considérations qui précèdent.

Vous ne perdrez jamais de vue que changer la reine dans une seule colonie d'un rucher, c'est toujours une erreur. Vous la conservez deux ou trois ans au plus à l'état de pureté. Et même si vous changez toutes les reines d'un rucher, vous devrez rester toujours vigilant et vous aurez bien du mal à éviter les métissages. C'est la pierre d'achoppement des changements, et nul n'est à l'abri des modifications de caractère que cela entraîne. Si les métisses obtenues après le premier essaimage ne vous donnent pas satisfaction vous aurez toujours la ressource de recommencer. L'apiculture a toujours été l'école de la patience et de la persévérance.

Tiré de : « Abeilles et Fleurs »
par *G. Fragnière*

PESÉES ET STATIONS D'OBSERVATIONS

DU 6 JUILLET AU 5 AOÛT 1971

Alt.	*Station*	*aug.*	*dim.*	*Observations*
VAUD :				
450	Lussy-sur-Morges	4,200	4,600	La première idée était la bonne : enlever les hausses début juillet.
450	Grandson	2,000	—	Petite récolte sur lotier et trèfle blanc.
470	Bussigny	—	—	Rucher en pastorale au Jura, alt. 1000 m. ; aug. 15,750. En plaine, c'est la misère, il faut nourrir les essaims.
500	Bex	7,750	1,450	Petite récolte due aux châtaigniers et ensuite à la berce des prairies et quelques autres fleurs.
500	Denens	2,000	3,100	Du 5 au 12.7, petite miellée sur les feuilles des tilleuls. Tout est brûlé par la chaleur, pas de pluie depuis trois semaines.
560	Montmagny	—	1,800	Colonies faibles. Le 25.7, commencé le nourrissement d'hivernage.
580	Senarclens	6,700	1,200	Aucune augmentation supérieure à 250 g. par jour.
620	Echallens	4,700	2,500	Deuxième récolte terminée ; misère. Le moment de nourrir est venu, et il ne faudra pas économiser le sucre.
640	Vuibroye	2,300	—	Temps trop sec, moyenne deuxième récolte 4 kg.

Alt.	*Station*	*aug.*	*dim.*	*Observations*
650	Gros-de-Vaud	1,050	1,250	Au rucher, activité nulle. Les corps de ruches sont vides et il faut nourrir si l'on veut avoir des colonies au printemps.
1150	Les Caudreys	11,500	—	Enfin, un peu de chaleur et de récolte.
NEUCHÂTEL :				
800	Cernier	6,800	—	Pas de problème !
970	Le Locle	1,300	0,800	Le temps chaud, ensoleillé, n'a pas modifié la situation. La forêt a déçu. Les petits apports sont consommés journellement par les colonies.
FRIBOURG :				
780	Villarimboud	1,500	0,400	Récolte sur trèfle blanc et la berce. 1971 est à inscrire au livre d'or de l'apiculture.
GENÈVE :				
400	Troinex	—	2,000	Commencé le nourrissement stimulant, moyenne de l'année : 12,300 kg.
JURA :				
450	Porrentruy	—	—	La vraie misère : les ruches doivent être nourries. Par cette chaleur, aucun apport.
460	Courfaivre	0,800	0,900	L'espérance s'est évanouie! Quelques petites augmentations. Il faut nourrir activement.
500	Frinvillier	3.350	1,550	Malgré le temps propice, la miellée tant attendue n'était pas au rendez-vous.
650	Goumois	1,400	2,700	Très faibles apports sur mûriers, mais la balance ne bouge pas.
VALAIS :				
760	Troistorrents	16,500	1,200	La récolte touche à sa fin. La colonie sur balance n'est pas la meilleure, et de loin.
835	Vollèges	23,000	—	Récolte magnifique, malheureusement le 50 % ne peut s'extraire, le miel s'étant cristallisé.
1360	Vercorin	9,000	—	Eté favorable, qui a compensé les déboires du printemps.

Un ami apiculteur, grand observateur et connaisseur de la nature, m'écrivait : « Nous vivons une année pleine de surprises ». En effet, là où on ne croyait plus à la miellée, elle est venue, et là où toutes les conditions étaient réunies, on l'attendit en vain. Comme nous l'avons déjà signalé à maintes reprises, la nature est entourée de mystères que nous ne pouvons prévoir, et malgré notre science il nous est impossible de percer ses secrets.

Si nous voulons faire un rapide bilan, en cette fin de saison, nous constatons, qu'à part le Jura et Neuchâtel, où la récolte a été très faible, voire nulle, pour les autres régions, on peut la classer, moyenne à bonne. Quand paraîtront ces lignes, les hausses seront certainement déjà rangées et traitées. Les moins favorisés regarderont déjà vers l'avenir, vers l'année prochaine, avec le secret espoir, qu'elle leur apportera, ce que 1971, leur a refusé.

En ce qui concerne les relevés, ce sont les derniers que nous publions, pour cette année. En plaine, la récolte est terminée et au 15 août, selon la loi, les ruches en pastorale, auront regagné leurs pénates. D'autre part, dans sa dernière séance, le CC n'a pas jugé d'intérêt majeur, de prolonger les pesées au-delà de la date habituelle. Nous vous donnons donc rendez-vous, pour le relevé, dit de l'hiver, soit du 1er octobre 1971 au 5 mars 1972.

Genève, le 12 août 1971.

O. Schmid.

LES CAUSES DE LA FERMENTATION DU MIEL

par Alin Caillas (tiré de « La Gazette Apicole »)

Tous les ans il arrive, même en saison sèche et dans des régions où la pluie est rare entre avril et septembre, que du miel parfaitement récolté, contenant un pourcentage d'humidité normal, entre en fermentation dans les emballages.

Maintes fois la question m'a été posée et j'ai moi-même constaté que des miels de lavande, ne contenant pas plus de 18 % d'humidité, fermentaient au bout de quelques mois et devenaient inconsommables.

Pendant longtemps, je me suis moi-même posé le problème et j'avais toujours pensé que c'était une question de levures. Chacun sait ce que c'est qu'une levure. Je rappellerai cependant que les levures, ou saccharomyces sont des champignons microscopiques. Au microscope, ce sont des cellules sphériques ou ovoïdes que l'on rencontre sur la peau des fruits à maturité, dans les fleurs et même dans l'atmosphère que nous respirons, car le vent les entraîne facilement.

Je viens de dire qu'on en trouvait dans les fleurs et le phénomène a été démontré scientifiquement. Pour se développer les levures exigent des matières sucrées, des matières azotées organiques, et des matières minérales phosphatées. Ces notions sont indispensables à connaître par tous ceux qui préparent de l'hydromel.

Mais, aujourd'hui, ce n'est pas mon propos, mais j'ajouterai en passant que les levures en question fabriquent des diastases qui, elles-mêmes, produisent la fermentation.

Jusqu'à ces temps derniers, il était admis que pour entrer en action, la levure devait trouver un milieu favorable, c'est-à-dire suffisamment dilué pour pouvoir se reproduire, dégager des diastases et provoquer la fermentation. C'est sur ce qui précède qu'est basée la fabrication du vin, du cidre, du poiré, de l'hydromel.