

Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 69 (1972)
Heft: 5

Artikel: Le colza
Autor: Zimmermann, Paul
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1067484>

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: 24.01.2026

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

ment dans leur nouvelle demeure, par contre d'autres restent aux abords de l'entrée la tête tournée vers cette dernière. Elles battent des ailes, l'abdomen *entièrement levé*, vous distinguez à l'extrémité de ce dernier, une ouverture sous forme d'un trait clair. Par cette ouverture, qui n'est autre que la glande de Nazanoff, nom du savant qui la découvrit, les abeilles émettent une odeur ou un fluide que d'autres réceptionnent par les antennes et qui leur indique la présence de la reine dans la ruche ! En terme familier ou apicole, nous dirons que les abeilles « battent le rappel ». Vous transportez la ruche à son emplacement définitif et durant trois à quatre jours, le nourrisseur sera généreusement repourvu.

Pour ne pas faire intervenir M. le Rédacteur avec ses ciseaux, je termine ici en vous souhaitant bonne chance !

Vevey, le 14 avril 1972.

A. Paroz.



DOCUMENTATION SCIENTIFIQUE

LE COLZA

Le colza en plaine est très mellifère aussi est-il apprécié par les apiculteurs qui ont la chance d'avoir leur rucher à proximité de cette importante culture. Quelques belles journées en mai et ce sera la perspective d'une première récolte d'un beau miel blanc, finement cristallisé, particulièrement riche en glucose. Le colza, de son nom *brassica napus*, sous-espèce *arvensis*, variété *oleifera*, appartient à la grande famille des *cruciféracées*. Sa fleur a une corolle formée de quatre pétales en croix et son fruit est une silique contenant de nombreuses graines rondes, rougeâtres ou noires, graines renfermant 30 à 40 % d'une huile demi-siccative utilisée, on peut dire dans le monde entier, soit pour l'alimentation, soit pour des usages industriels.

Ce qu'il y a de remarquable c'est qu'avant la Seconde Guerre mondiale l'huile de colza n'était utilisée que comme huile pour l'éclairage et la lubrification. A quoi est dû son utilisation dans l'alimentation ? Tout d'abord comme conséquence de la dernière guerre. La pénurie d'huile avait poussé l'homme à exploiter toute une série de plantes oléagineuses et à trouver les moyens de purifier et de désodoriser leur huile. Il serait actuellement difficile de

se passer de l'huile de colza d'autant plus qu'au cours de ces dernières années la production de l'arachide, apanage des pays africains, a été insuffisante pour couvrir les besoins. De plus, un champignon *l'aspergillus flavus* producteur de *l'aflatoxine* (substance toxique et cancérigène) se développe fréquemment dans les tourteaux d'arachides mal conditionnés d'où impossibilité de les utiliser pour l'alimentation du bétail. Or, comme cette utilisation s'avère nécessaire afin d'assurer la rentabilité de l'oléagineux, on comprendra que l'arachide a été quelque peu délaissée d'où nécessité qu'il y a eu de se tourner vers d'autres plantes oléagineuses : le soja dont la culture se fait principalement aux USA, le maïs et le colza qui poussent fort bien sous nos latitudes. Enfin ce qui amène bien souvent le paysan à faire du colza c'est que sa culture est une bonne tête d'assolement pour les cultures céréalières à défaut de la betterave ou de la pomme de terre.

Les apiculteurs ont donc largement bénéficié de l'extension de la culture du colza mais il s'est fallu de peu qu'elle ne soit remise en cause. Pourquoi ? L'huile de colza renferme, outre les acides gras que l'on trouve habituellement dans toutes les huiles (palmitique, oléique, linoléique, stéarique), de l'*acide érucique* (45 %) et de l'*acide gadoléique* (10 %). On savait, et ceci depuis fort longtemps, que l'huile de colza incorporée au régime alimentaire d'animaux de laboratoire (rat, cobaye, caneton) retardait leur croissance, qu'ils devenaient plus sensibles au froid et étaient incapables de fournir de grands efforts physiques. Mais à ces défauts comme l'ont montré les travaux faits par l'Institut national de la recherche agronomique (INRA), s'en ajoute un infiniment plus grave. L'ingestion d'huile de colza provoquerait chez le rat des réactions inflammatoires du muscle cardiaque amenant à long terme des lésions irréversibles du myocarde. Ce serait l'*acide érucique* dont l'huile de colza, contrairement aux autres huiles végétales, est particulièrement riche qui serait le coupable de ces lésions.

Vous comprendrez aisément que si ces effets s'étaient trouvés vérifiés chez l'homme l'huile de colza aurait été déclarée impropre à la consommation et du même coup la culture de cette crucifère aurait été condamnée. Or, il n'y a pas lieu de s'alarmer pour le moment car l'INRA vient de reconnaître qu'il n'existe aucune preuve de la toxicité du colza pour l'homme. Ouf ! Nous l'avons échappé belle car la disparition de cette culture aurait eu des répercussions non négligeables sur notre agriculture nationale et secondairement sur notre apiculture.

Cependant, la question reste posée ; aussi les producteurs d'huile, les biochimistes, les nutritionnistes et les pouvoirs publics ont décidé d'unir leurs efforts pour soutenir un programme de recherches sur la structure des acides gras à longue chaîne et leur action sur l'orga-

nisme humain. Il prévoit également de trouver, par le jeu de la sélection, des variétés de colza peu riches en *acide érucique*.

Paul Zimmermann.



ECHOS DE PARTOUT

VALEUR APICOLE DU TILLEUL

La valeur mellifère des tilleuls est très discutée chez les apiculteurs, les uns considèrent cet arbre comme un bon producteur de nectar, les autres contestent de façon non moins absolue sa valeur, d'autres vont encore plus loin et le considèrent comme un véritable « cabaret des abeilles » d'où les butineuses ne reviennent pas.

Cette citation que j'ai relevée dans « La Conduite du Rucher » d'E. Bertrand, édition de 1964 « revue et augmentée », montre qu'à certaines époques, les apiculteurs ont eu des avis qui différaient complètement sur la valeur du tilleul.

Edouard Bertrand est mort en 1917, à l'âge de 85 ans, je ne sais ce qu'il avait écrit sur le tilleul dans l'édition originale, ni ce qui a été modifié par la suite, dans les différents chapitres de l'ouvrage. Plusieurs auteurs, en effet, ont remanié certains passages. La citation que j'ai fait au début est dans le chapitre présenté par M. Perret. En voici une autre dans la partie revue par le signataire de la préface, M. Baudin : « On s'est aperçu qu'en dépit d'une visite assidue des abeilles sur les fleurs de cet arbre, les ruches perdaient du poids tout au long de sa floraison. On en a pu conclure que le tilleul ne livrait pas de nectar et que les abeilles n'étaient attirées que par son violent parfum. » Un renvoi conseille de consulter, à ce sujet, deux revues suisses de 1943 et 1945.

Voici encore ce qu'on a pu lire, en 1953, dans la « Gazette apicole », à la fin d'un article signé comte de Rilly : « En conclusion, nous pensons que la présence de nombreux tilleuls dans une région apicole est plus néfaste qu'utile, car elle détourne de leur mission et sans profit les bataillons de butineuses, qui auraient mieux à faire ailleurs, alors qu'en été le pollen est commun partout et n'offre qu'un intérêt secondaire. »

M. de Rilly faisait remarquer, dans son article, que le nectar était produit en grande quantité certains jours, mais était d'une extrême pauvreté, environ 6 % de matières sucrées et parfois beau-