Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 69 (1972)
Heft: 6

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

capables de performances bien plus grandes que celles des plus puissants ordinateurs créés par l'homme et dont il tire beaucoup d'orgueil. Heureusement que la nature est toujours là pour donner à chacun une leçon d'humilité, car il ne faut pas oublier que bien souvent l'orgueil se nourrit de l'ignorance ! *Paul Zimmermann.*

ECHOS DE PARTOUT

VALEUR APICOLE DU TILLEUL

(suite)

VUES SCIENTIFIQUES RÉCENTES

Maintenant étudions de plus près la valeur apicole des différentes espèces de tilleuls et pour cela ayons recours à un excellent livre sur les plantes mellifères dont j'ai eu l'occasion de parler et qui n'est malheureusement pas encore traduit en français. Il s'agit de « Das Trachtpflanzenbuch », de deux Suissesses, Anna Maurizio et Ina Grafl, et édité par Ehrenwirth Verlag. Voici une petite partie de ce que l'on nous dit dans cet ouvrage au sujet des tilleuls :

Dans nos régions, il y a surtout deux espèces de tilleuls : tilia cordata, appelé aussi tilleul d'hiver, et tilia platyphyllos, le tilleul d'été, mais on trouve également tilia europaea ou vulgaris, dit tilleul hollandais, tilia tomentosa ou tilleul argenté et tilia euchlora, ou tilleul de Crimée.

Le tilleul d'hiver n'atteint guère que 25 m de haut et vit à peu près 150 ans, tandis que le tilleul d'été s'élève jusqu'à 40 m, dure plusieurs centaines d'années et fleurit environ deux semaines avant le tilleul d'hiver, de mi-juin au début juillet.

Chez le tilleul, les nectaires se trouvent à l'intérieur, au fond du calice de la fleur. Ils produisent du nectar surtout le matin, avant 6 heures et vers le soir (16-18 h.). Le nectar du matin est pauvre en sucre, entre 16 et 27 %, d'après les tilleuls examinés.

C'est seulement dans la soirée que le nectar riche en sucre est sécrété, il peut alors contenir de 50 à 80 % de sucre. Il y a donc, pour cette raison, deux maximums dans la visite des abeilles, entre 8 et 10 heures et entre 16 et 18 heures. Vers le milieu de la journée, le nectar devient souvent si concentré que les abeilles ne peuvent le recueillir.

Les organes mâles des fleurs de tilleul mûrissent avant les organes femelles. Les premiers peuvent offrir leur pollen pendant un ou deux jours tandis que les seconds sont aptes à la fécondation pendant quatre à huit jours. Entre ces deux périodes, il y a des différences dans la production du nectar. Lorsque les organes

femelles sont aptes à être fécondés la proportion de sucre dans le nectar peut être plusieurs fois plus grande que lorsque les anthères seules sont susceptibles de fournir leur pollen.

PRODUCTION JOURNALIÈRE MOYENNE DE 10 FLEURS

Espèces de tilleuls	Poids du nectar en milligrammes	Pourcentage en sucre
T. platyphyllos	17,7	33,9 %
T. cordata	11,7	39,7 %
T. europaea	27,2	32,5 %
T. euchlora	14,1	30,9 %
T. tomentosa	25,9	25,9 %

Les tilleuls fournissent en moyenne de 700 à 1000 g de sucres par arbre dans leurs nectars, mais il y a de grosses différences entre les années et les espèces. La sécrétion du nectar de tilleul dépend de facteurs extérieurs et en premier de l'humidité du sol et de la température. Une baisse de température amène habituellement une régression de la proportion des sucres dans le nectar sécrété.

D'après les recherches faites jusqu'alors, il semble que la proportion des différents sucres contenus dans les nectars varie selon les espèces de tilleuls. Tandis que dans le nectar de tilia platyphyllos et tilia europaea, les trois principaux sucres (lévulose, glucose et saccharose) sont à peu près en même quantité, on trouve le saccharose avec plus de 70 % chez tilia cordata. En plus de ces principaux sucres, il existe de faibles quantités d'autres sucres du genre mélibiose et galactose, qui pourraient avoir un rapport avec une mortalité d'insectes souvent observée lors de la floraison des tilleuls.

Outre le nectar, les abeilles récoltent aussi le pollen du tilleul. On compte jusqu'à 43 000 grains de pollen par fleur chez le tilia cordata. Les pelotes de pollen sont petites, compactes, de couleur jaune clair à jaune foncé. La récolte de pollen par les abeilles est habituellement faible dans les régions de l'ouest et du centre de l'Europe. Ce n'est que dans certaines zones, par exemple près des grandes villes, où il y a de nombreux tilleuls, que dans la récolte journalière de pollens, on peut trouver une proportion de 20 à 30 % de pollen de cet arbre.

Le nectar de tilleul entre dans beaucoup de miels européens, mais on trouve rarement du miel de tilleul pur dans nos régions. Pour cela, il faut disposer de grands espaces plantés de ces arbres. On récolte surtout ce miel dans l'est et le sud-est de l'Europe, dans le sud de la Sibérie, en Chine et aux Etats-Unis.

Les miels purs sont de couleur « clair d'eau » lorsqu'ils sont liquides, blanchâtre à jaune clair ou verdâtre, lorsqu'ils sont cris-

tallisés. Le plus souvent, ils ont un fort parfum de tilleul et un goût de menthe. Arôme et goût sont parfois si prononcés que même des miels mélangés contenant du tilleul sont présentés comme miel de cet arbre. Les miels de tilleul appartiennent au groupe des miels pauvres en pollen.

Une partie des miels commercialisés dans l'ouest et le centre de l'Europe sous le nom de miels de tilleul ne proviennent pas du nectar, mais d'un miellat de cet arbre. Ils sont reconnaissables à leur couleur plus sombre, allant du brun clair au brun foncé, ils contiennent (1) i bmbm fr mdd dd.

CONCLUSION

De tout ceci, on peut penser, avec la majorité des auteurs européens, que le tilleul est un bon arbre mellifère, mais qu'il y a lieu d'être prudent avec tilia tomentosa, appelé aussi tilleul argenté, qui peut être dangereux et causer des pertes d'abeilles dans beaucoup de régions. Peut-être y aurait-il intérêt à importer l'espèce qui croît en Amérique du Nord, le tilia americana, qui semble ne causer aucune perte dans ce pays.

Tiré de « L'Abeille de France »,
Georges Fragnière.

CONSEILS DE L'INSPECTEUR

(par *Amédée Pichard*, commissaire apicole pour le Valais)

LES PESTICIDES ET L'APICULTURE

La lutte chimique contre les ennemis animaux et végétaux des cultures est maintenant bien intégrée dans les techniques classiques de l'agriculture au même titre que l'épandage des engrais ou l'utilisation des semences sélectionnées. Elle répond à la nécessité d'assurer une production régulière et accrue accordée aux besoins alimentaires d'une population en progression constante, ainsi qu'aux exigences nouvelles des consommateurs, quant à la qualité et à la présentation des produits alimentaires agricoles. Du reste, la diminution considérable de la main-d'œuvre agricole, liée elle-même à la mécanisation de l'agriculture, a pour contrepartie le recours nécessaire au désherbage chimique des cultures. On estime que la production des produits alimentaires baisserait d'environ 80 % sans protection des végétaux.