Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 72 (1975)
Heft: 5

Rubrik: Pratique ou technique apicole

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: 10.12.2025

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

polis. Il est établi qu'elle est un antibiotique pur ; à l'inverse des préparations produites chimiquement, aucun être humain n'a d'immunité à la propolis quand il s'agit d'un produit naturel pur.

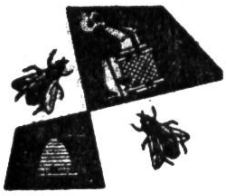
» La préparation de la propolis comporte quatre qualités :

1. Qualité grossière, surtout à prendre en considération pour les infections dans la région de la tête, par exemple sinusite purulente.
2. Qualité mi-grossière, pour les infections dans le domaine des organes respiratoires.
3. Qualité raffinée, pour les infections stomacales et intestinales, mais aussi du foie, de la vessie et des reins. Ces trois formes de propolis sont mâchées puis avalées.
4. Préparation en bâtonnets, utilisés principalement lors de parodontose. Dans la préparation en question, entre la propolis provenant de la coulée au trou de vol et rien que celle-là.

» Le Congrès Apimondia de Moscou, en 1971, a apporté sa contribution aux travaux sur les recherches et les expérimentations relatives à la propolis. Aux rapports antérieurs provenant en majeure partie de l'URSS et de Roumanie, où l'intérêt ne se dément pas, sont venus s'en joindre de Bulgarie et de Tchécoslovaquie. » (G. Ledent, « Belgique apicole ».)

Il ne nous reste qu'à souhaiter que nos nombreuses industries pharmaceutiques suisses s'intéressent également aux propriétés thérapeutiques de la propolis et procurent ainsi un apport nouveau aux produits de la ruche.

Adé.



PRATIQUE OU TECHNIQUE APICOLE

COMMENT LES ABEILLES PEUVENT INFLUENCER VOTRE BUDGET

Une abeille peut parfois aller « travailler » jusqu'à 9 km. de sa ruche avant de revenir. Mais lors d'un voyage suivant, elle ne va qu'à 1 km. Pourquoi ? Des savants comme le Dr Norman Gary, professeur d'entomologie à l'Université de Californie, à Davis, sont déterminés à en trouver la raison. Les résultats pourraient avoir

un important impact sur les vergers et champs de ski des E-U (et d'ailleurs) qui comptent sur la petite abeille pour leur survie.

De telles recherches demandaient beaucoup d'efforts, mais le Dr Gary a développé un ingénieux système utilisant des aimants et de petits disques métalliques et un peu de colle pour encourager les abeilles à délivrer leur secret. Le système se présente de la façon suivante : des milliers d'abeilles, à la recherche de pollen sur les fleurs de toutes sortes sont capturées à divers endroits. Elles sont légèrement anesthésiées avec du carbone de bioxyde afin de les toucher sans se faire piquer. Ensuite, chacune est marquée par une petite plaque métallique numérotée et collée sur son dos et ne pesant que 0,03 gramme. Elles récupèrent rapidement et regagnent ensuite leurs ruches.

Pendant ce temps, à la ruche, des aimants en forme de fer à cheval ont été placés les uns à côtés des autres prêts à attraper les abeilles au passage. Ces dernières, lorsqu'elles se posent devant la ruche et marchent vers l'entrée, sont soudainement soulevées de terre dès que le disque est attiré par l'aimant. En se tortillant et gesticulant, l'abeille arrive à se libérer du disque et pénètre dans la ruche avec son chargement de pollen. Le petit disque, lui, avec ses indications précieuses, reste cependant fixé à l'aimant. En récoltant et en classant ces disques par numéro selon l'endroit où les abeilles furent capturées, le Dr Gary est à même de préparer des cartes complètes avec indications des distances et directions des champs dans lesquels les abeilles travaillent.

De cette façon, la préférence des abeilles pour certaines récoltes peut être déterminée. De telles informations sont vitales pour les apiculteurs qui doivent savoir comment distribuer les ruches à une limite de vol raisonnable des champs et d'installer le nombre nécessaire pour compenser le nombre d'abeilles qui iraient dans des endroits autres que ceux choisis.

Selon le système prévu, toutes les abeilles rentrant à la ruche « rendent » automatiquement leur plaque à l'entrée. Les possibilités de déterminer exactement les goûts des abeilles ajoutent de l'excitation à l'expérience. L'élevage des abeilles préférant tel genre de fleur plutôt qu'un autre, les courtes ou longues distances, devient alors possible. L'apiculteur pourra ainsi mettre l'accent désiré pour obtenir la meilleure pollinisation possible.

La compétition entre les ruches a déjà été prouvée, avec incidence sur l'intensité du travail dans un champ donné. De telles habitudes pourraient être contrôlées pour le bénéfice de l'humanité. Et ceci pourrait être important pour nous tous, consommateurs de produits agricoles.

« The Daily Gleaner », 10.12.1974, Kingston, Jamaïque, par *Robert Studer*, Sacramento, Californie.