Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 74 (1977)
Heft: 6

Rubrik: Variétés

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

Variétés

CONSOMMER NATUREL

A l'heure actuelle, les consommateurs deviennent extrêmement sensibles aux arguments en faveur des aliments dits naturels. Nous pensons que c'est le moment pour tous les apiculteurs de faire mieux connaître la valeur du miel, seul aliment véritablement naturel, passant directement de la production à la consommation, sans aucune altération ni adjonction quelconques.

Arômes artificiels, colorants et agents conservateurs d'un côté, matières agricoles naturelles de l'autre, la qualité de notre alimentation dépendra de celle du sol et du travail des gens de la terre, du soin des apiculteurs à présenter un produit d'une propreté impeccable et d'une présentation parfaite, si nous voulons garder aux mets le goût de ce qu'ils ont vraiment.

Dans notre monde moderne, la dégradation du goût et de la qualité sanitaire des aliments est telle que maints exploitants agricoles préfèrent ne plus consommer ce qu'ils produisent. Les veaux sont poussés artificiellement, la volaille industrielle est stimulée aux antibiotiques, les porcs engraissés aux granulés. Ce sont les consommateurs qui font les frais de cette production industrielle. Mais a-t-on le droit de faire consommer à autrui ce que l'on ne veut pas pour soi-même ?

Presque chaque mois une preuve nouvelle d'une toxicité cachée dans notre alimentation, nous est apportée. La sagesse impose donc de ne prendre aucun risque susceptible de nuire, à court ou à long terme, à notre santé et à celle de notre descendance.

Des paysans progressistes se sont convertis à la culture biologique et vivent convenablement du produit de leur ferme. L'agrobiologie a dépassé actuellement le stade des connaissances scientifiques de chimie du sol ; elle considère que la biologie du sol a une importance primordiale. En activant la vie microbienne, on retrouve, comme l'annonçait A. Voisin : « L'équilibre naturel de santé, sur le végétal, l'animal et l'homme. »

Prenons par exemple un patient à qui son médecin fait absorber des antibiotiques. La flore intestinale sera détruite et il ne tardera pas à voir sa santé décliner jusqu'à ce qu'il lui reconstitue sa flore primitive par des preuves appropriées. De même, la vie microbienne intervient de façon nécessaire et irremplaçable dans la nutrition des plantes, à partir des éléments inertes du sol. Ne détruisons donc jamais cette flore microbienne par un emploi abusif des engrais, des désherbants et autres produits chimiques toxiques.

On peut vraiment affirmer que le miel est actuellement un des seuls aliments naturels. Il est la denrée produite par des abeilles mellifiques à partir du nectar des fleurs ou des sécrétions provenant de parties vivantes de plantes ou se trouvant sur elles, qu'elles butinent, transforment, combinent avec des matières spécifiques propres, emmagasinent et laissent mûrir dans les rayons de la ruche.

Le miel est essentiellement un aliment glucidique (hydrates de carbone) classé dans les manuels d'alimentation à côté du sucre, du chocolat et de la confiserie. Il diffère du sucre qui est constitué **uniquement** de saccharose. Voici la composition du miel en moyenne par 100 g :

glucides		80 g
fructose	40 g	
glucose	30 g	
autres sucres	10 g	
eau		20 g

sa valeur calorique est au total de 300 calories pour 100 g.

Le miel est une quintessence de fleurs dans laquelle des éléments jouant un rôle très important dans la vie des organismes du régime végétal et animal sont groupés dans une harmonie naturelle et agissent en synergie, ce qui est impossible à réaliser dans les fabrications artificielles les plus soignées.

Les éléments ci-après sont contenus dans le miel naturel :

1. acides organiques et minéraux ;
2. oligo-éléments (fer, magnésium, cuivre, manganèse, calcium, phosphore, etc.) ;
3. vitamines ;
4. substances enzymatiques ;
5. facteurs antibiotiques ;
6. facteurs hormonaux ;
7. principes aromatiques.

Ainsi le miel peut-il être utilisé, avec succès, dans de nombreuses affections : ulcères gastro-duodénaux (selon des expériences faites en URSS : Irkoutsk de 1944 à 1949, une statistique portant sur 600 malades mentionne 59 % de guérison après traitement au miel contre 29 % après traitement classique). Les médecins insistent sur l'action favorable du miel sur le psychisme.

Le miel est également recommandé dans les maladies du foie. Il exerce une action efficace dans le traitement des aphtes de la cavité buccale (2 cuillers à soupe de miel par jour dans du lait et badigeonnage des lésions trois fois par jour).

Il est préconisé depuis toujours dans les toux rebelles et les affections des voies respiratoires.

Les apiculteurs ont la réputation de vivre très âgés (les centenaires ne sont pas rares au Caucase), les vertus thérapeutiques du miel et les piqûres d'abeilles y sont sans doute pour quelque chose.

Il est très efficace en diététique sportive. Au cours de jeux olympiques les athlètes américains et russes faisaient une grande consommation de miel.

Ainsi parmi toutes les merveilleuses acquisitions modernes en thérapeutique médicale, on peut remarquer combien le miel **naturel** est efficace et apprécié.

Chers amis apiculteurs, les nombreuses vertus du miel restent encore trop peu connues. C'est à vous de lutter pour sa promotion en présentant un produit naturellement sain, d'une propreté impeccable et une présentation agréable. Ne le vilipendez pas en bradant son prix Ne manquez jamais d'exposer l'intérêt pour sa santé de consommer des aliments biologiquement sains, dont le miel.

Doudin.

Le roi des couteaux à désoperculé est seul capable de travailler à froid et de ce fait il ne s'encrasse pas de cire fondue et de miel caramélisé, se trouve donc toujours prêt à l'usage n'importe ou sans être dépendant ni du courant électrique ni d'eau chaude, il est capable de faire plus de travail que n'importe quel autre, ce qui permet de gagner du temps.

Le plus vendu et le plus apprécié des professionnels. Avec lame de 21 cm Fr. 30.—, lame de 16 cm Fr. 26.—, et avec lame de 16 cm cintrée Fr. 28.—, très pratique pour rayons creux.

Seul vendeur : Sylvain Pugin, fabricant, 1633 Marsens (FR).

A vendre : ruches 10 cadres, neuves, cadres et nourrisseurs, vernies, complet, Fr. 190.—.
Jacques Dépraz, route France 78, 1348 Brassus, tél. (021) 85 54 87.

L'APICULTURE MALGACHE

Pour être en mesure de donner des renseignements aussi précis que possible sur l'apiculture, il faut avoir eu le grand privilège de passer quelques semaines sur la grande et lointaine île de Madagascar.

Mon propos n'est pas de donner une description détaillée des différents voyages effectués, mais celui qui prend le baptême de l'air pour un si long voyage, ne peut résister à faire part très brièvement d'une petite partie de ses impressions.

Apprentissage des formalités d'embarquement (apprenti toute sa vie), puis accès à la passerelle sur laquelle vous montez à Cointrin d'un pas allègre en pensant toutefois à cette terre que vous quittez pour la première fois depuis plus de huit décennies.

Le gérant malgache du rucher pilote et la ruche vulgaire encore en usage dans les campagnes.

Installé très confortablement, ronflement des moteurs, puis roulement et enfin décollage par un beau jour de janvier via Paris puis, sans escale, c'est à Nairobi au Kénya que nous atterrissons. Escale de courte durée et c'est l'envol vers la grande île, tout là-haut bien au-dessus des nuages, qu'un bon soleil et un ciel magnifiquement bleu nous tiennent compagnie. Spectacle féerique fixé dans nos yeux pour toujours. L'arrivée au-dessus de l'île, nous permet déjà de voir les inondations provoquées par les cyclones tropicaux qui tous sont désignés par des noms de femme, Emilie, Fifi, etc. et qui chaque année de janvier à mars avec plus ou moins de violence, causent des dégâts très sérieux tant aux cultures qu'aux routes ou aux habitants. On atterrit dans un monde complètement différent de celui auquel nous sommes habitués. Contrastes sous tous les rapports : rapports humains, température, végétation, environnement, etc. C'est en résumé vraiment un autre monde dans lequel on se plaît à vivre.

Il y a beaucoup de fleurs mais peu de butineuses dans cette nature si généreuse par endroits plus spécialement. En cherchant dans les campagnes et les jardins, on ne découvre pas de ruches. C'est en levant le nez au ciel que l'on aperçoit ici et là à 8 ou 10 mètres du sol, des pièges à essaims, consistant en troncs évidés fixés aux arbres et enduits de cire fondue à laquelle de la mélisse et de la citronelle ont été ajoutées pour attirer les abeilles. Contraste sérieux avec notre législation neuchâteloise qui interdit depuis 1970 sauf erreur, l'enruchement d'essaims volages en ordonnant suivant les cas leur destruction. Les maladies des abeilles sont soit-disant inconnues à Madagascar.

J'ai eu la bonne fortune de pouvoir entrer en contact sur indication du chef de l'agriculture à Tananarive, avec le gérant d'un « rucher pilote » que le gouvernement a fait installer dans les hauts plateaux de l'île. Consciente de l'aide nécessaire à accorder à la paysannerie, la nouvelle république malgache cherche à promouvoir l'apiculture. Des tonnes et des tonnes de miel se perdent chaque année dans l'île qui a un urgent besoin d'exporter ses richesses encore inexploitées. Des bruyères recouvrent d'immenses régions, les eucalyptus sont partout et remplacent un peu nos forêts de sapins et bien d'autres plantes sont susceptibles de fournir de très abondantes récoltes.

Dans une petite forêt de pins, un agriculteur a installé à même le sol, 3 colo-

nies D.B. avec lesquelles il a récolté en novembre, environ 180 kg de miel. Pas de mise en hivernage, les abeilles sortent et ramassent toute l'année ou presque à différents degrés, suivant la floraison plus ou moins abondante. On ne donne pas de sucre et les nourrisseurs n'existent pas, les corps des ruches étant toujours bien garnis. Les abeilles sont de couleur noire et de taille un peu inférieure à nos races européennes. La difficulté de ravitaillement en cire gaufrée en est propablement une des causes. L'abeille malgache a certes aussi un aiguillon mais elle paraît douce et ne s'en sert qu'à bon escient comme du reste l'abeille de notre pays.

Le gérant du rucher pilote et le Petit-Suisse derrière une ruche vulgaire.

Le rucher pilote que j'ai eu le plaisir de visiter, n'est pas comparable à celui installé à Grangeneuve par la Confédération. Sans doute, on débute dans l'apiculture rationnelle à Madagascar. Les sociétés apicoles sont pour ainsi dire inexistantes ce qui a pour effet de compliquer le rassemblement des apiculteurs désireux d'apprendre à conduire normalement leurs ruchers et à les développer. Pour ce faire, le rucher pilote possède indépendamment de ruches D.B. et Langstrot, de vulgaires caisses de 6 planches assemblées dont l'une laisse sur toute sa longueur, le passage aux abeilles. Les abeilles construisent à leur guise, il n'y a pas risque de pillage, les apports étant continuels. Il en est de même pour le genre des habitations consistant en un tronc évidé où les deux bouts sont fermés par une planchette mobile entaillée pour le passage des abeilles. La récolte se fait par découpure des gâteaux jusqu'au couvain. Les ruches sont refermées et la construction recommence, les abeilles ayant horreur du vide. Vieille coutume en vigueur depuis très longtemps, à Madagascar le pasteur neuchâtelois de Gélieu en faisait mention dans son livre : « Le Conservateur des Abeilles » écrit en 1816.

Travail intéressant de ce rucher pilote qui instruit l'apiculteur en lui montrant les inconvénients de l'ancien système, comparativement aux avantages de l'apiculture moderne. A des prix très bas, des ruches D.B. ou Langstrot ainsi que du matériel apicole peuvent être mis à disposition des agriculteurs par ce centre apicole. Des transvasements sont faits avec l'aide du gérant du rucher pilote qui profite de l'occasion pour conseiller et instruire tous ceux qui dans une très vaste région seront bientôt de vrais apiculteurs.

Travail constructif tout à l'honneur de cette jeune république dont la tâche est très grande dans de nombreux domaines.

Que la peau des apiculteurs soit noire ou blanche, elle recèle à Madagascar comme en Suisse et ailleurs, la vénération, l'amour de l'abeille. Entretiens amicaux pleins de gentillesse et de compréhension qui se sont terminés par une solide poignée de mains. Sur toute la planète, le cœur des apiculteurs bat à l'unisson.

G. Matthey.

A vendre 30 ruches Burki de 14 cadres et 2½ hausse.
Gustave Duruz, apiculteur, 1434 Ependes, tél. (024) 35 12 59.