Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 74 (1977)
Heft: 11

Rubrik: Produits de la ruche

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

Marché aux abeilles

Pour la troisième année consécutive un marché aux abeilles s'est tenu à Verviers (Belgique) à fin juin, dans la cour de l'Institut St-Michel.

Ceux qui s'y sont rendus ont été surpris de voir la quantité d'essaims offerts. Tout le matériel et la bibliographie qu'un apiculteur peut désirer s'y trouvait exposés. En plus c'est toujours l'occasion de déguster une coupe d'hydromel dans une ambiance et une fraternité qui caractérisent les réunions apicoles de ce genre. Belle manifestation qui ne demande qu'à devenir tradition.

B.A.

CEE apiculture et subsides

Les 9 pays de la CEE groupent 3 564 668 colonies d'abeilles. Les apiculteurs belges ont touché au titre de subside la somme de Fr.B. 3 537 500.— pour 87 750 colonies constituant le cheptel belge annoncé. Le mode de répartition de ces subsides doit encore faire l'objet d'une réglementation.

B.A.

Si vous y allez...

... au congrès d'Apimondia en Australie, sachez que la capitale de ce continent est Canberra. Que la superficie du pays est de 7 683 481 km², c'est-à-dire équivalente à celle des Etats-Unis. D'est en ouest la distance est de 4023 km. Du nord au sud 3218 km. Une chaîne de plateaux appelée les Montagnes Bleues délimite Sydney à l'ouest : point de vues panoramiques, vallées magnifiques, grottes immenses, parc national.

R.F.A.

Les faux bourdons dansent-ils aussi ?

Le 11 mai 1975 dans une ruche au Devon en Angleterre, on observa un faux bourdon qui dansait en rond à une distance de 7 cm d'une ouvrière qui faisait la même chose. Les abeilles de la colonie visitaient activement les fleurs d'un pommier qui se trouvait à une distance d'environ 25 mètres.

Beekeeping.

Produits de la ruche

LA NATURE, LA COMPOSITION ET L'UTILISATION DES PRODUITS APICOLES

(Suite)

2. Différents miels

Le miel, produit noble de l'abeille, est un aliment facile à digérer. Il comprend un mélange de *fructose* et de *glucose*, dans une forme qui — sans avoir besoin d'être encore transformée par l'organisme — est *directement assimilable*, constitue une source d'énergie. Le fait que le miel contient en proportions équilibrées *des ferments, vitamines, minéraux, acides et acides aminés ainsi que des hormones, substances bactéricides, arômes,* est très important pour l'économie alimentaire, pour l'équilibre du processus biologique du corps humain.

Le sucre raffiné ne contient que du saccharose. 100 g de sucre ne contiennent que 1 % d'eau et 99 % de saccharose. Les teneurs et les constituants de 100 g de miel qui fournissent 328 calories, sont par contre, les suivants : eau 17,2 %, protéines (acides aminés) de 0,4 à 0,8 %, sucres 81,3 % dont : fructose 38,19 %, glucose 31,28 %, saccharose 5 %, maltose 6,83 % ; pour le reste amidon et autres polysaccharides auxquels s'ajoutent 3,21 % de vitamines, sels minéraux, oligo-éléments, substances bactéricides, etc., tels que : Vitamine C 3,5 mg, sodium 5 mg, potassium 10 mg, calcium 5 mg, manganèse 6 mg, fer 0,6 mg, cuivre 16 mg, phosphore 33 mg, soufre 5 mg ainsi que des traces infinitésimales d'oligo-éléments indispensables à l'organisme. Les teneurs en vitamines de 100 g de miel sont les suivantes : thiamine (B_1) de 4,4 à 5,5 μg, riboflavine (B_2) 10 μg, acide pantothenique de 55 à 105 μg, acide nicotinique (PP) de 36 à 110 μg, acide folique 3 μg, en fonction de l'échantllon à analyser surtout dans les traces de pollen qui restent dans le miel *.

Le miel a donc un *spectre large d'action*, pouvant constituer une ration alimentaire équilibrée en miniature. Ainsi, le miel incorporé aux différentes préparations (pain d'épices, nougat et autres pâtisseries ainsi que dans les produits à action énergétique et fortifiante tels que le miel au cacao, le miel à la gelée royale, etc., et bien sûr le miel au naturel (en pots, en tubes ou en rayons) consommé même en petites quantités, prévient et fait disparaître certaines carences provoquées par une alimentation déséquilibrée et par la super sollicitation du milieu ambiant. Il ne faut pas oublier non plus les substances bactéricides qui se trouvent dans le miel et leur effet sur les micro-organismes pathogènes par l'action d'inhibition bien connues qu'elles exercent.

Dans le cadre des rapports d'interdépendance entre la plante, l'abeille, le produit apicole et l'homme, LE MIEL — produit principal de la ruche — constitue l'un des exemples les plus caractéristiques pour démontrer la transmission par l'intermédiaire de l'abeille des principes actifs des différents nectars des fleurs. En d'autres mots, les propriétés médicinales du miel sont déterminées par les plantes (les fleurs) visitées par les abeilles, respectivement par leurs principes actifs. A titre d'exemple, on peut citer les miels suivants nommés d'après les plantes dont ils proviennent.

— *Le miel de tilleul :* tout comme les fleurs du tilleul, il contient entre autres, une huile volatile dans la composition de laquelle entre un alcool aliphatique résine-terpénique, le farnésol qui lui donne d'ailleurs l'odeur caractéristique. L'utilisation médicinale : sédatif nerveux, calmant de la toux, contre les insomnies, antispastique, dans les bronchites.

Parce que les fleurs du tilleul contiennent encore des mucilages, flavones, gommes, tanin, sucre, choline et acétylcholine, on suppose qu'à côté de la présence normale du sucre et de certaines flavones, ces produits se retrouvent aussi dans le miel.

— *Le miel toutes fleurs qui contient aussi de la citronnelle.* La fleur de la citronnelle contient une huile volatile formée de citrol, citronellol, géraniol, linalol et d'autres qui est transmise aussi au miel. En thérapeutique ce miel est utilisé comme antispastique et sédatif.

— *Le miel de menthe :* le miel ainsi que la fleur de la menthe — cultivée ou spontanée — contiennent une huile volatile formée de menthol, menthofuranne, gamma-pinène, felandren, limonène, cadinène, cinéol, aldéhydes, alcool amilique, thymol, carvacrol, etc. Action et utilisation thérapeutiques : analgésique léger, carminatif (qui a la propriété de faciliter la digestion et d'expulser les gaz intestinaux) tonique, antispastique dans les spasmes pyloriques, les diskinésies biliaires et gastro-intestinales.

---

* *Herold E., Heilwerte aus dem Bienenvolk, München, 1970, p. 60 ; Dr Mincu et Dr Boboia, ouvrage cité.*

— *Le miel de trèfle :* comme les fleurs de la plante, ce miel contient des flavones, de l'huile volatile, des substances de nature phénolique, des résines, des dérivés coumariques. Action et utilisation thérapeutique : diurétique, antidiarrhéique, expectorant.

— *Le miel d'acacia* contient, ainsi que les fleurs, de la robinine, acacine (glucoside de nature flavone), huiles volatiles. Action et utilisation thérapeutique : calmant de la toux, antiseptique.

— *Le miel de conifères* (pin, sapin, épicéa, etc.) contient ainsi que la sève des conifères dont se nourrissent les insectes qui produisent le miellat (d'où le nom de miellat) déposé sur les branches et sur les aiguilles sous forme de substances compactes, gluantes et sucrées récoltées par les abeilles — une série de principes actifs. Ainsi, à part la présence importante du glucose, du lévulose et des substances minérales nécessaires à l'organisme humain, ces miels, tout comme la sécrétion (le miellat) dont ils proviennent, contiennent des huiles volatiles et des résines riches en gamma-pinène, bâta-pinène, limonène, aldéhyde anisique et caproïque, alcools secondaires monocycliques, aldéhydes-cétones, alcools terpéniques tertiaires, etc. Action et utilisation thérapeutique : antiseptique, anti-inflammatoire, tant pour les voies respiratoires que pour les voies urinaires, action diurétique.

Il faut aussi retenir le fait que tous les miels de miellat et par conséquent ceux provenant d'autres sources que les conifères (par exemple le chêne, le frêne et autres) contiennent des substances résineuses qui, bien qu'en quantités relativement petites, ont une action laxative, légèrement calmante dans les infections intestinales. Dans l'étape actuelle du développement de l'apiculture on peut cultiver certaines espèces de fleurs (par exemple les espèces pectorales et autres plantes médicinales) pour que les abeilles recueillent et traitent le nectar à effets thérapeutiques bien connus par la pharmacologie et par la pharmacodynamie modernes.

— *Le miel en rayons.* Les mêmes miels floraux ou de miellat que nous avons mentionnés plus haut, peuvent être consommés aussi comme *miel en rayons.* Sous cette forme la valeur biologique du produit est augmentée par :

— les vitamines contenues dans la cire (la vitamine A-rétinol surtout) ainsi que d'autres substances et principes actifs qui par le processus de la mastication passent de la cire dans l'organisme humain avec le miel ingéré ;
— l'action de nettoyage et de désinfection des dents ;
— l'effet psychologique dû à la consommation d'un produit naturel.

Sous cette forme de miel en rayons (en sections) on peut consommer tous les miels, même ceux qui après avoir été conservés pendant un certain temps au froid, avaient cristallisé.

Généralement, les sections de miel sont consommées par mastication (on les suce) et la cire n'est pas ingérée.

* * *

Dans le cadre du symposium d'apithérapie qui s'est tenu à Madrid en 1974 on a montré les avantages de l'utilisation des miels spéciaux ou dirigés pour la santé de l'homme (J. TARREGO, Espagne). Bien sûr, dans ces conditions les effets thérapeutiques du miel peuvent enregistrer un bond qualitativement supérieur par rapport aux effets thérapeutiques connus depuis des millénaires. Pourtant, dans les conditions de l'utilisation du miel toutes fleurs on peut obtenir dans la plupart des cas de bons résultats. Dans le cadre du même symposium (Madrid 1974) furent présentés des travaux qui montraient les effets bénéfiques du miel chez les nourrissons nourris artificiellement ou avec une alimentation mixte (Beatriz PEREZ ANDUJAR) ainsi que dans le cas des maladies inflammatoires des voies respiratoires supérieures (S. MLADENOV, Bulgarie). On estime que les possibilités thérapeutiques du miel ne sont pas épuisées et ceci en plus du fait qu'il constitue un aliment à grande valeur nutritive.

Tiré d'« Apimondia » : Apithérapie aujourd'hui.