

**Zeitschrift:** Journal suisse d'apiculture  
**Herausgeber:** Société romande d'apiculture  
**Band:** 75 (1978)  
**Heft:** 1-2

**Rubrik:** Produits de la ruche ; Tribune libre

#### 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>**

7. Symposium sur « Les paquets d'abeilles et de reines, production et utilisation », San Diego, California (Etats-Unis), janvier 1979. Renseignements à The American Beekeeping Federation, ing., RFD, Box 62, Cannon Falls, Minn. 55009.

## Produits de la ruche

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

(suite)

#### 4. Le pain d'abeilles, un produit naturel aux larges perspectives

Le pollen frais récolté par les abeilles sur les anthères des fleurs est entreposé dans les rayons du nid à couvain, plutôt dans les rayons noirs. Sous cette forme le pollen se trouve entreposé surtout dans les deux rayons en bordure du nid à couvain et moins dans les rayons à couvain. Parfois, quand il y a abondance de pollen dans la nature ou quand le rythme de la ponte se trouve ralenti, le pollen peut bloquer le nid à couvain en entier.

Les grains de pollen récoltés sur les fleurs sont déchargés par les butineuses à même les cellules des rayons où ils sont comprimés avec la tête pour former une masse compacte. D'autres charges y sont tassées jusqu'à ce que la cellule se remplisse aux deux tiers environ.

Au moment où il est emmagasiné dans les rayons, le pollen a les mêmes qualités que le pollen retenu par la trappe à pollen. Après avoir été entreposé dans les rayons, il se transforme en pain d'abeilles sous l'influence des substances ajoutées par les abeilles, des micro-organismes, de la température et de l'humidité élevées du nid à couvain (de + 33 à + 35° C) et grâce aussi au mode de conservation dans les cellules du rayon.

L'entreposage dans les rayons n'est pas sélectif en fonction de l'espèce botanique et de la provenance du pollen, de sorte que dans la même cellule on trouve du pollen de couleurs différentes. Dans ces conditions les transformations qui commencent dès la formation de la pelote de pollen se poursuivent à l'intérieur de la ruche et des cellules des rayons, en réalisant, par une série de transformations biochimiques, une modification structurale qui rend le pain d'abeilles qualitativement supérieur au pollen.

Ces transformations portent sur :

- la capacité germinative du pollen disparaît au bout de un à deux jours sous l'influence de certaines sécrétions des glandes mandibulaires des abeilles ;
- le saccharose se transforme petit à petit en monosaccharides ;
- le sucre simple se transforme en acide lactique sous l'influence de certains fermentations ;
- la teneur en vitamine K augmente ;
- le degré de conservation dans le temps du produit augmente ;
- le nombre des grains de pollen qui ont brisé l'exine (l'enveloppe du grain de pollen) augmente également.

Une fois ces transformations achevées, le pollen devient **pain d'abeilles**.

Donc, le pain d'abeilles est un produit naturel aux qualités plus précieuses que celles du pollen grâce au mélange de pollens de provenances différentes, à sa grande teneur en sucres simples, à la teneur accrue en vitamine K, au pourcentage plus grand de granules dont le contenu est accessible à l'assimilation ainsi qu'à l'acidité accrue, facteur essentiel pour conserver et maintenir l'équilibre du métabolisme.

Ce produit ne cesse de susciter l'intérêt des chercheurs pour les effets obtenus quand il est utilisé pour combattre différentes affections. Au stade actuel de l'expérimentation on dispose, semble-t-il, de résultats suffisants à l'appui de l'affirmation des spécialistes que le pain d'abeilles serait un produit aux larges perspectives d'utilisation au profit de la santé de l'homme.

Le pain d'abeilles récolté sur les rayons aux fins apithérapeutiques est conservé dans des pots de verre à basse température conformément aux prescriptions du médecin. Ces derniers temps sa consommation avec les rayons s'avéra plus efficace grâce à des facteurs imparfaitement connus jusqu'à présent qui se trouvent dans les vieux rayons.

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

---

## Tribune libre

---

### APICULTURE PASTORALE ET PRESCRIPTIONS Y RELATIVES

Comme notre dévoué rédacteur, je pense qu'il est aussi nécessaire de temps à autre de te tirer l'oreille mon cher Ambroise du canton de Vaud dont le blanc du laissez-passer est une des couleurs de ses armoiries, car lors de ta visite, tu n'as pas accepté d'avoir été dénoncé, pour avoir transféré tes colonies d'abeilles en zone sous séquestre et avoir déposé ton laissez-passer un mois après l'arrivée ?

En fait il n'appartient pas à l'inspecteur de quémander ton laissez-passer et tu as prétendu n'avoir jamais eu, par le journal, connaissance des dispositions et règlements concernant les mesures à prendre et à respecter que tu as jusqu'ici feint d'ignorer.

Je regrette beaucoup de devoir taper sur le clou pour te rappeler que notre dévoué préposé aux « Conseils aux débutants » a traité de A à Z toutes les dispositions légales régissant l'apiculture (voir journal de novembre et décembre 1976) et pour ce qui te concerne, la page 379 de décembre 1976 ne te serait-elle pas suffisamment explicite.

La non-observation de ces dispositions sont probablement la cause de la propagation de l'acariose et les difficultés de s'en débarrasser, car les principaux agents propagateurs sont sans conteste les bourdons, ces rois qui ont droit d'asile dans toutes les colonies et ceci dans un rayon de plus de 10 km.

Pour ta gouverne, je précise encore, Ambroise, lecteur assidu ou pas, qu'au verso de chaque laissez-passer est imprimé les art. 11.11, 11.12, 11.24 et 11.25 de l'ordonnance relative à la Loi fédérale sur les mesures à prendre pour combattre les épizooties, du 15 décembre 1967, ainsi que d'autres recommandations, telles que pour le canton de Vaud (celui de transférer des abeilles d'une commune dans une autre loi doit au préalable s'assurer, auprès de l'inspecteur régional des ruchers du nouvel arrondissement d'inspection, que le lieu de destination n'est pas à ban).

En outre et selon l'ordonnance précitée, l'art. 11.22 alinéa 1 est le suivant : pour les abeilles, il sera fait usage de laissez-passer formule D sur papier **VERT CLAIR**, le tien est blanc. La légende du charbonnier et du boulanger en serait-elle la raison ?

Toutefois il reste encore une ombre au tableau, mon cher Ambroise. Pourquoi lors du retour en plaine de tes colonies, tu laisses ton laissez-passer dans le classeur de l'inspecteur du lieu d'estivage (pastorale) ?

Il faut en déduire que le représentant de l'ordre, en l'occurrence la gendarmerie, ne t'a pas trop inquiété et c'est regrettable, car à quoi bon louer hommage à ces valeureux collègues apiculteurs qui accomplissent avec tant de droiture ! La délicate mission d'inspecteur qui leur est confiée pour le plus grand bien du « bon état sanitaire du rucher romand ».

A vous tous, lectrices et lecteurs du « Journal Suisse d'Apiculture », je vous souhaite mes meilleurs vœux pour 1978 ainsi que la santé dans tous les domaines, qui sera le résultat d'avoir des hausses bien garnies de ce précieux nectar qu'est le miel.

A bon entendeur, salut.

G. Perreten.

## Variétés

### RETRAITE APICOLE

Agé de 80 ans, M. Paul Dubois, Les Foulets 10, à La Chaux-de-Fonds, a pris la sage décision de vendre son rucher, peuplé encore de cinq belles colonies. Si M. Dubois s'est résigné à se séparer de ce bien qui lui était cher, c'est parce que sa santé ne lui permettait plus de suivre assez régulièrement ses travaux apicoles.

Ce n'est pas sans avoir mûrement réfléchi, qu'il décida de le vendre, à M. Otto-Paul Heiss, nouveau membre de notre société. Ce rucher a été transporté dans un autre endroit en automne dernier. Mais avant d'effectuer ce déménagement, nous avons tenu à photographier M. Dubois, devant son rucher, avec son extracteur dont il était le constructeur. Cet extracteur est en bois, il fut utilisé pendant 50 ans et son propriétaire en était très fier.

Du fait que M. Heiss ne pensait pas utiliser cet extracteur, celui-ci est devenu une nouvelle pièce de collection au Musée de l'abeille de Tilff, en Belgique. C'est tout de même pas sans un pincement de cœur que M. Dubois assista au départ de son rucher et ceci nous le comprenons fort bien. Il faut encore signaler que ce membre fut fêté pour 40 ans de sociétariat, en 1968, avec le nouveau règlement de la SAR, ce qui représentait 49 ans de fidélité à l'apiculture et à sa société. M. Dubois était très estimé par ses collègues qui lui souhaite encore de nombreuses années d'une paisible retraite.

F. A.

