

**Zeitschrift:** Journal suisse d'apiculture  
**Herausgeber:** Société romande d'apiculture  
**Band:** 75 (1978)  
**Heft:** 7

**Rubrik:** 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:** 26.04.2026

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

---

# Tribune libre

---

**En souvenir de mon père, ancien inspecteur de ruchers**

*par François Régis Moulin*

## 6. LES PRODUITS DE LA RUCHE

Le miel, a dit un poète, c'est l'âme des fleurs. Il n'existe pas dans le monde de produit plus exquis, plus suave, plus sain. C'est la quintessence de milliers de fleurs, un aliment riche par excellence. L'abeille le récolte dans le calice des fleurs où se trouvent les nectaires, sortes de glandes produisant le nectar. Parfois, pendant les grandes chaleurs, des nectaires extrafloraux se trouvant sur les feuilles de certains arbres exsudent un liquide sucré que les abeilles s'empressent de récolter. C'est un miel de qualité inférieure que l'apiculteur n'aime pas, parce qu'il se solidifie déjà dans la ruche et qu'il est difficile d'extraire. On le nomme vulgairement la manne.

Dans le jabot de l'abeille, le miel a déjà subi une prédigestion, ce qui en fait une nourriture très digestible, dont les principaux éléments passent directement dans notre organisme sans subir de transformation. Il convient à tous les âges, au vieillard comme au nourrisson, comme à l'adulte qui doit fournir un gros effort physique.

Le miel et surtout le miel de montagne, est un remède universel. Pris dans une tasse de lait bouillant, c'est un remède souverain contre la grippe et tous refroidissements. Ce qu'on ignore généralement, c'est que le miel est un excellent cordial. Chez les vieillards qui souffrent d'insuffisances cardiaques, il donne des résultats réjouissants. On l'utilise beaucoup en pâtisserie, en confiserie, etc.

Qui ne connaît le bon chocolat au miel ?

Autrefois, on fabriquait une boisson appelée hydromel, obtenue par la fermentation de miel et d'eau, mélange auquel on ajoutait des levures appropriées. L'hydromel bien préparé donne une boisson évoquant à s'y méprendre les meilleurs crus de nos coteaux. Il a le bouquet du miel comme nos vins ont le bouquet de leur cépage.

C'était, dans l'Antiquité, le breuvage des dieux, l'ambrosie des poètes.

**Le pollen** est le pain des abeilles. Mélangé par nos avettes avec du miel et de l'eau, il constitue la bouillie nourricière des larves. Une ruche en consomme annuellement une quantité presque incroyable : 30 à 40 kilos. Il est produit par les étamines des fleurs. Les abeilles en le récoltant en transportent, à leur insu, sur le pistil, ce qui produit la fécondation de la fleur. Aussi, les arboriculteurs ne devraient jamais traiter leurs arbres pendant la floraison, afin d'éviter l'empoisonnement des abeilles.

**La propolis** est une résine collante que l'abeille ramasse sur les bourgeons des arbres et qu'elle utilise pour boucher les fissures de sa demeure.

## 7. LE TRAVAIL DE L'APICULTEUR

L'apprenti apiculteur qui ouvre une ruche pour la première fois, éprouve de la crainte, une certaine émotion qui le rendent un peu brusque et nerveux. Les abeilles perçoivent ce manque d'assurance ; elle deviennent alors irascibles, agressives. Les piqûres pleuvent, les dards ne se comptent plus et le travail se termine par une fuite éperdue qui guérit à tout jamais notre apiculteur en herbe du goût de l'apiculture.

C'est un mauvais début. L'apiculteur doit être calme, réfléchi, avoir des mouvements lents et mesurés. L'abeille sera alors docile et permettra à son maître toutes les opérations qu'il juge nécessaires. Cependant il aura soin de se munir toujours d'un voile et d'un peu de fumée, afin de travailler avec plus d'assurance.

Après avoir, pendant quelques jours, nourri sa ruche au sirop de sucre, il l'ouvre délicatement, fait un contrôle rapide de son contenu, présence de la reine, de la ponte ; il évalue les provisions et surveille l'état sanitaire de la colonie.

L'apiculteur lit dans un cadre comme dans la page d'un livre.

Plus tard, en mai, il complétera sa ruchée avec des cadres neufs, au fur et à mesure du développement de la colonie. Vers la fin mai et en juin, c'est la grande miellée, la grande activité au rucher. Si le temps est favorable, la ruche s'emplit de butineuses, le miel abonde. Il faudra veiller à l'agrandissement de l'habitation, mettre des cadres, des hausses, ramasser les essaims, etc. L'homme et l'abeille n'ont plus de répit.

Puis, c'est le moment tant attendu : la chanson de l'extracteur qui tourne sans relâche. Les cadres bien garnis sont retirés, désoperculés et le liquide d'or coule onctueux dans les bidons. A la maison, on s'en réjouit, bébé sourit devant son couvert et bientôt l'apiculteur ouvrira son gousset pour y serrer quelques petits billets.

Vient le travail de l'automne : resserrer la colonie sur 6 ou 7 cadres, compléter les provisions d'hiver, avec du sirop, jusqu'à 18 ou 20 kilos, changer les reines déficientes, etc. Et le travail au rucher est terminé. Durant tout l'hiver, le rucher et ses abords doivent rester dans la plus complète tranquillité. Les abeilles enfouies dans la neige passeront un bon hiver si leur maître n'a pas été trop parcimonieux et l'apiculteur n'aura plus qu'à compléter ses connaissances apicoles par la lecture d'un bon livre.

---

### FEUILLES GAUFRÉES EN 800 (*suite*)

Lors de la réunion apicole intersections à Payerne, j'ai prié l'ami Auguste de faire une petite causerie sur les célèbres cellules en 800 au  $\text{dm}^2$ . Une personne a fait tout un exposé favorable sur ces 800, mais pour moi a parlé bien à la légère.

Vieux, si tu veux faire avancer ton exposé, fais-le en chiffres, ce sera beaucoup plus juste qu'en belles paroles. Pour cela, il me fallait un ancien gaufrier. Après beaucoup de tribulations, j'ai trouvé. Un commencement pour les chiffres. Ce gaufrier a 75 cellules en long et 58 en large, ce qui fait pour les 2 faces un total de 8700 cellules. Toutes mes données sont sur le cadre Dadant B. Pour mon gaufrier, soit en 800 au  $\text{dm}^2$ , 72 cellules en long sur 54 en large, ce qui fait pour les 2 faces un total de 7776 cellules. Tout ça ne me dit rien quant aux cellules naturelles ; pour le savoir, il faut faire construire ; j'ai donc préparé 2 cadres et pour bâtir des essaims, cela a bien été, 2 essaims chacun avec le cadre spécial, réussite à 100 % avec les 2 cadres que j'ai prélevés à regret, mais il me fallait des preuves. Voici le résultat de cet essai, 76 en long, 59 en large, total 8968.

Vu ce résultat, je suis allé chez M. Martin, à Ferlens, visiter les abeilles d'une ruche en paille qu'il garde pour le folklore ; je n'ai vu aucune différence avec les miennes qui sont toutes en 800.

Différence entre module cellules naturelles et gaufrier J	268
Différence entre module cellules naturelles et 800	1192
Différence entre les 2 gaufriers	924

Maintenant, un petit compte avec ces fameuses grosses cellules 800  $\text{dm}^2$ . Un cadre mesure intérieurement  $42 \times 27 = 1134 \text{ cm}^2$ , donc  $11,34 \text{ dm}^2$ ,  $11,34 \times 800 = 9072$ . De ce fait les grandes cellules sont plus petites que les naturelles ; 104 en plus. Comprenne qui peut. Je ne trouve pas de mots pour qualifier ces procédés, faire tant de bla-bla, de réclame mensongère pour « entôler » les apiculteurs avec ces grandes cellules en 800, qui en réalité sont en 684,5 au  $\text{dm}^2$ , faire perdre des tonnes de miel sans que les apiculteurs s'en doutent. Sur un cadre, avoir des différences qui vont de 268 à 1192. Pourquoi vouloir lutter contre la nature du moment que nous serons toujours perdants !

F. Bessard.