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

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

LES BEAUX JOURS OU LA VIE DES ABEILLES *par Maurice Frainier*

(suite)

CHAPITRE XVII

Juin approche et les foins mûrissent. L'or des pissenlits a disparu pour faire place à des myriades de pompons blancs dont les aigrettes légères comme l'air volent à tout vent. Ici et là un carré de foin coupé offre au regard sa nudité et sa senteur d'herbe morte. La majestueuse forêt a pris la teinte plus foncée des feuilles arrivées à maturité.Les fleurs se coucheront bientôt parmi les foins odorants séchant au soleil de juin. Les abeilles devront chercher un nouveau champ d'activité dans les sous-bois, sur les lierres, les framboisiers et les ronces qui offrent à la lumière tamisée par les feuilles leurs blanches corolles gorgées de pollen et de nectar.

Une première récolte de miel blond et onctueux a récompensé les peines de l'apiculteur, mais la saison apicole n'est pas encore terminée. La température printanière fut favorable à la récolte, l'été s'avance à grands pas. Les trois amis ont toujours à faire au rucher. Le travail n'y manque pas. Il a fallu extraire la première récolte. Ce travail a pris une semaine. Chaque soir, l'apiculteur aidé de son épouse, quelquefois par les deux jeunes gens, a retiré des ruches les cadres de hausses remplis de miel. Lorsque les abeilles ont rempli les innombrables petites cellules de cire de nectar, celui-ci est travaillé par les jeunes abeilles. Son surplus d'eau est évacué par ventilation jusqu'à un degré de viscosité bien déterminé par nos avettes. A ce stade de maturation, il est prêt pour la garde après que chaque cellule a reçu une goutte de venin qui assurera sa conservation, il est operculé. Chaque rayon de hausse peut contenir jusqu'à 3 kilogrammes de miel. Ces derniers, retirés des hausses après un copieux enfumage, sont transportés au laboratoire du rucher situé à proximité immédiate de celui-ci. Désoperculés au moyen d'un appareil ad hoc, les rayons sont passés à l'extracteur à miel. Ce dernier se compose d'une cuve en métal dans laquelle tourne une cage rectangulaire faite de fort treillis inoxydable comme la cuve elle-même. La cage mobile chargée de huit cadres remplis de miel est mise en mouvement rotatif par un moyen électrique ou à la force des bras. Le miel encore relativement fluide lorsqu'il est frais est éjecté hors du rayon par la force centrifuge. Il s'écoule alors lentement vers le fond de la cuve où il s'amasse. Un robinet fixé au fond de cette dernière en permet l'écoulement dans des bidons réservés à cet effet. Après un sérieux tamisage dans un autre appareil dénommé maturateur, il est mis en bidons et en boîtes pour la consommation. Les rayons vides sont redonnés aux abeilles en vue d'une nouvelle récolte.

Ce soir, l'apiculteur et les deux jeunes gens sont au laboratoire. La besogne ne manque pas. Le miel frais coule lentement au fond de l'extracteur mû électriquement. De temps en temps les deux amis ne se privent pas de déguster ce nectar des dieux.

— Papa, demande Camille, le miel est-il seulement une gourmandise ? ou possède-t-il des propriétés particulières ?

— Le miel est un aliment précieux. Il possède des propriétés alimentaires et diététiques extraordinaires connues depuis la plus haute Antiquité. La Bible en fait mention. Les anciens avaient remarqué son pouvoir aseptique et antiseptique ; il accélère aussi la cicatrisation des plaies ouvertes. Il était alors employé à de multiples usages oubliés aujourd'hui, et c'est dommage. Il a été

longtemps le seul édulcorant connu. De nos jours, il est de plus en plus prescrit en médecine comme reconstituant postopératoire ou lors de cas graves d'anémies. Il n'a d'ailleurs pas encore dit son dernier mot. Si le miel possède des propriétés extraordinaires, la cire était aussi une denrée des plus recherchées dès les temps les plus anciens. Elle servait à une multitude de besoins. Son usage le plus connu, encore employé de nos jours, était l'éclairage. Elle servait et sert encore en effet à la fabrication de bougies qui était le seul moyen d'éclairage à une certaine et pas si lointaine époque. Il y a des millénaires, la cire d'abeille était tellement appréciée qu'elle servait de monnaie d'échange. On retrouve en effet dans des documents antiques ce précieux produit de l'apiculture mentionné comme élément de richesse. Les Romains l'employaient à la confection de leurs tablettes servant à l'époque de carnets de notes. On enduisait d'une couche de cire une plaquette de bois dur. Au moyen d'un stylet de corne ou d'ivoire, on gravait dans la couche de cire les notes à prendre. La cire servait aussi à cacheter les actes officiels. A cet effet on la durcissait en la mélangeant à toutes sortes d'ingrédients. On l'employait aussi à la fabrication de couleurs. La médecine ancienne la tenait en haute estime et en faisait une grande consommation. Les religions la servaient à la pratique du culte et à une foule d'autres emplois qu'il serait trop long d'énumérer ici.

La cire est un produit du miel que les abeilles consomment et transforment en une matière graisseuse par un procédé de digestion et de sécrétion propre à l'espèce. C'est donc un produit organique. On pourrait écrire des pages sur ces deux produits de la ruche que sont le miel et la cire.

Disons encore un mot sur sa récupération. Les rayons devenus inutilisables en vertu de leur vétusté sont retirés des ruches pour être envoyés à la fonte. La cire ainsi obtenue est d'un beau jaune clair et transformée en bloc. La fonte des vieux rayons est une opération délicate et compliquée, effectuée par des entreprises spécialisées. De nos jours on emploie encore la cire à la confection et à la fabrication d'innombrables produits. Citons en passant les huiles et pâtes de polissage pour les meubles, les graisses à imperméabiliser, certains produits cosmétiques, et autres innombrables pommades, sans oublier les feuilles de cire gaufrées que l'on donne à bâtir aux colonies en remplacement des vieux rayons retirés des ruches.

Encore un mot sur un produit de la ruche peu connu et qui a son importance. Il s'agit de la propolis dont il a été fait mention dans un chapitre précédent. La propolis est un produit semi-organique, semi-végétal, récolté par les abeilles au printemps sur les bourgeons des arbres. La résine ainsi récoltée est travaillée par les abeilles qui la mélangent à une sécrétion organique ayant son origine dans la digestion du pollen.

En général les apiculteurs ignorent la propolis qui leur cause beaucoup d'ennuis. Les abeilles s'en servent, comme il a déjà été dit, à l'édification de chicanes à l'entrée des ruches comme moyens défensifs. Cette matière semi-organique, semi-végétale sert au collage des rayons à leurs supports. Cela rend leur manipulation très difficile. Elles en tapissent aussi les ruches, colmatent les fentes, l'emploient au polissage des cellules devant contenir des larves ainsi qu'au renforcement des bâtisses de cire que sont leurs rayons. Si l'apiculteur en général ignore la propolis, il a tort car c'est un produit de la ruche très recherché utilisé par de multiples industries humaines.

On l'utilise notamment à la fabrication de vernis de toutes sortes et en particulier de vernis pour luthiers. On est convaincu aujourd'hui que la qualité exceptionnelle des violons construits par le célèbre Stradivarius était due à la propolis récoltée dans la région de Vérone qu'utilisait le célèbre luthier. La propolis a des propriétés aseptiques et est employée en pharmacie et à bien d'autres usages encore.

Les recherches en chimie et en médecine contemporaines font grands cas des produits de la ruche en en poussant l'étude à un degré encore jamais atteint.

CHAPITRE XIX

La saison s'avance, juin a vu la récolte des foins odorants. La moisson fleurit. Ici et là, les premiers prés fanés reverdissent sous la poussée d'un regain prometteur. Ils sont parsemés de trèfles croissant à l'ombre des berces majestueuses. Ces deux espèces sont très mellifères. Elles donnent un miel très clair à bouquet caractéristique, mais de qualité médiocre. De mi-mai à mi-juin, les durs travaux n'ont pas manqué au rucher, vers le 15 juin, les colonies ont atteint leur développement maximum. Les ruches, malgré l'adjonction d'une, voire de deux hausses, sont surpeuplées. Le soir on peut voir des groupes de butineuses faisant la barbe devant leurs ruches. La plupart de celles-ci sont des ventileuses aérant le logis de la communauté. Cette année, le trèfle blanc et les berces donnent une récolte assez médiocre. La disette menace. Le temps a été quelque peu maussade juste avant la fenaison. La récolte en a subi les conséquences et laisse à désirer. Si le sapin ne produit pas de rosée de miel, il ne faut pas s'attendre à une deuxième récolte.

Profitant du répit que leur accorde cette situation, nos trois amis s'en vont par monts et par vaux en promenade de reconnaissance. L'apiculteur prospecte toujours la région que ses abeilles mettent à contribution lors de leurs travaux de butinage. Il connaît ainsi toujours les possibilités de récolte que les butineuses ont à leur disposition.

Nous sommes partis de bon matin par les sentiers à flanc de montagne sentant bon l'humus, parmi les pervenches et les coucous. Les framboisiers, les lierres et les ronces sont en fleurs. Ils sont couverts d'abeilles qui butinent maintenant en forêt.

Les trois amis se sont assis sur un banc de pierre naturel recouvert de mousse. Ils observent avec beaucoup d'attention le va-et-vient continuel des butineuses sur les lierres grimpants aux sapins majestueux encadrant la pierre leur servant de siège. Tout à coup, l'apiculteur se lève, s'approche d'un sapin que le lierre a épargné. Il appelle les deux jeunes gens, qui accourent aussitôt.

— Voyez-vous, mes enfants, cette procession de fourmis grimpant à ce sapin ? Cela signifie que si le temps reste beau et chaud, que le sapin donnera, comme on dit en langage apicole.

— C'est-à-dire ? demande Ginette.

— Cela veut dire que les sapins produiront de la rosée de miel.

— Les sapins n'ont pourtant pas de fleurs comme les pommiers, par exemple, répond Ginette.

— Si, le sapin produit des fleurs. Elles ne se font pas remarquer, parce qu'elles sont de même couleur vert sombre que les feuilles qui les entourent.

Les différentes essences de sapins sont des plantes monoïques comme le saule-marsault. Ils produisent donc des fleurs mâles et femelles sur un même plan, alors que celles du saule-marsault croissent sur des plans différents. Les fleurs du sapin sont quelquefois visitées par les abeilles. Ce ne sont d'ailleurs pas les fleurs du sapin qui sont à l'origine des abondantes récoltes de miel de sapin, mais bien les feuilles de ce dernier, ou aiguilles.

— Comment des feuilles peuvent-elles produire du nectar ? demande Camille.

— Il ne s'agit à vrai dire pas de nectar. Le sapin héberge un puceron-parasite du genre Lachnus, qui vit en colonies. Lorsque les conditions atmosphériques lui sont favorables, c'est-à-dire, s'il fait un temps chaud sans être trop sec, les colonies de ce puceron se développent très rapidement. Elles envahissent littéralement la forêt. Ces êtres presque microscopiques se procurent leur nourriture en piquant la base des aiguilles du sapin qui les héberge pour en sucer la sève. Ils en consomment une telle quantité par rapport à leur taille et leur poids que la plus grande partie de cette nourriture sucrée est rejetée sous forme d'excréments sans même avoir été digérée. La matière sucrée des gouttelettes qui s'accumulent sur les feuilles des sapins est appelée rosée de miel de sapin.

— C'est donc cela le miel de sapins ?

— Les abeilles récoltent sur les feuilles des sapins cette manne sucrée et la transforment en miel. Ce dernier est très apprécié, il est de couleur brun foncé et possède un arôme spécial. Sa viscosité est plus dense que celle du miel de fleurs. Il est malheureusement très mauvais pour les abeilles en hivernage comme je vous l'ai déjà dit. Lorsque les conditions atmosphériques sont favorables, la récolte de miellat de sapins est toujours très généreuse.

— Pourquoi dis-tu miellat ? demande Camille.

— Parce que c'est le nom sous lequel on désigne la rosée de miel en général.

— Y a-t-il d'autres rosées de miel que celle du sapin ?

— Le même phénomène se produit au début de l'été sur d'autres essences arborescentes comme le hêtre, le tilleul, le noisetier, le chêne. Le miellat ainsi produit l'est par d'autres espèces de pucerons mais le processus est le même. Les abeilles récoltent avec la même ardeur ces différents miellats. On a constaté qu'elles choisissaient toujours le plus sucré. Il arrive même qu'elles délaissent complètement une essence pour une autre sans que l'on sache exactement pourquoi. C'est le moment de rappeler que les abeilles ne sont pas domestiquées comme le chien ou le cheval. C'est au contraire l'homme qui doit s'adapter à leur mode de vie s'il veut en tirer profit. Elles seules savent quelle est la meilleure récolte.

Le phénomène de la rosée de miel a longtemps été considéré par l'homme comme une sorte de miracle. L'histoire biblique de la manne du désert en est une preuve. Il s'agit simplement d'une abondante rosée de miel particulière aux régions que les Hébreux traversèrent dans leur exode et qu'ils mirent alors à profit pour se sustenter en léchant l'épaisse couche de matières sucrées accumulée sur certaines feuilles. On croit que c'est de cette circonstance que le phénomène tient son nom de rosée de miel.

— Et les fourmis, que viennent-elles faire ici ?

— Les fourmis, si elles ne produisent pas de miel, sont très friandes de matières sucrées. Elles sont presque toujours les premières à découvrir l'aubaine qu'est la rosée de miel. Dès que les premiers pucerons apparaissent, elles se précipitent à la curée, d'où ces processions qu'elles organisent du bas en haut des arbres. On a pu observer qu'elles caressaient même les pucerons de leurs antennes pour provoquer chez ces derniers une excitation favorisant le rejet de matière sucrée qu'elles s'empressent de récolter.

— On peut donc dire qu'elles traient ?

— Oui, pourquoi pas. Cela donne une idée assez juste de leur comportement. En tout cas, il est certain que les fourmis sont des auxiliaires précieux de l'apiculteur, malgré les inconvénients résultant de leurs visites assez désagréables qu'elles font au rucher, à la recherche de douceurs.

CHAPITRE XX

Nous sommes à fin juin. Depuis une semaine, le temps est chaud et lourd. La récolte de miellat de sapins bat son plein. Chaque colonie récolte chaque jour de 4 à 5 kilos de miel parfumé. La récolte sera bonne. On a dû ajouter à l'une ou l'autre colonie particulièrement populeuse une double hausse qui se remplit rapidement. Ce samedi ensoleillé et chaud trouve nos trois inséparables amis préparant extracteur et récipients pour y loger la récolte qui s'annonce généreuse. Tout en travaillant, on devise gaiement. La besogne avance, tout sera bientôt prêt pour l'extraction.

Comme toute peine nécessite quelques instants de repos bienfaisant, nos amis trouvent refuge à l'abri d'un groupe de noisetiers. Assis sur un banc rustique,

ils observent le va-et-vient des butineuses affairées. Le travail va bon train. C'est par milliers que les butineuses s'abattent sur les planches de vol. Beaucoup d'entre elles n'ont plus la force d'arriver jusqu'à ces dernières. Epuisées par l'effort, elles se posent sur les feuilles des arbustes des alentours. Elles reprennent leur vol laborieux après quelques minutes de repos. On en voit partout, immobiles, attendant une recrudescence de forces pour repartir lentement jusqu'à leur demeure où les attendent leurs compagnes du service intérieur qui, elles non plus, ne chôment pas. Les mâles, au vol lourd et indolent, volent d'une ruche à l'autre, complètement ignorés des butineuses affairées. Ils sont quelques milliers pour tout le rucher. Il arrive qu'une gardienne, irritée par les allées et venues intempestives de ces grands fainéants, poursuive l'un d'eux. Il s'enfuit alors, effrayé par l'air pas commode du tout de l'abeille qui ne semble pas vouloir plaisanter. Ces demoiselles ne sont pas particulièrement patientes avec ces inutiles mangeurs de miel récolté avec tant de peines. Alors, gare à vous, Messieurs ! ne plaisantez pas avec vos irascibles pourvoyeuses. Un coup d'aiguillon est vite attrapé. La mort est au bout du dard empoisonné.

— Il semble que les butineuses récoltent moins de pollen que ces dernières semaines, dit Camille.

— En effet, répond son père, le pollen n'est plus aussi abondant que lorsque les foins étaient encore sur pied. Il provient maintenant en grande partie de la forêt. Les butineuses le récoltent sur les ronces, les églantiers, les framboisiers, les bruyères et autres fleurs sylvestres.

— Qu'est-ce au juste que le pollen ? demande Ginette.

— Je crois vous avoir déjà dit que le pollen est l'élément fécondateur des plantes. Il est produit par les anthères, organes terminaux des étamines des fleurs, sous forme de poussière granulée de différentes couleurs, le plus souvent jaune.

» Les étamines sont les organes sexuels mâles des fleurs, alors que le pistil en est l'organe femelle. Pour qu'un être vivant se reproduise, il faut qu'il y ait fécondation ; les plantes étant des êtres vivants, elles sont soumises à cette loi universelle.

» Mon but n'est pas de vous faire un cours de botanique, mais de vous faire comprendre le plus brièvement et le plus clairement possible le rôle que jouent les abeilles dans la fécondation des plantes.

(A suivre.)

A vendre REINES CARNIOLIENNES, de souche sélectionnée, fécondées en station, au prix officiel.

Clément Casimir, Pralettes 25, 1723 Marly, tél. (037) 46 18 89.

A vendre **REINES CAUCASIENNES 1978** de haut rendement non essaimeuses, issues de souches 100 % pures en station de fécondation privée.

Prix : Fr. 32.—, port et laissez-passer compris.

S'adresser : **Robert Praz, av. Aéroport 2, 1950 Sion. Tél. (027) 22 48 19. CCP : 19 - 10 50** (absent du 22.7 au 6.8).