Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 75 (1978)
Heft: 11

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 XXII

Nos trois amis sont aujourd'hui en promenade matinale. Par monts et par vaux ils parcourent allègrement ce beau pays jurassien au visage changeant à chaque détour des innombrables sentiers champêtres ou sylvestres.

La moisson a été généreuse. Les champs dénudés que jaunissent les éteules attendent le laboureur. Les regains piqués des minuscules corolles des trèfles blancs sont prêts à donner un fourrage odorant qui procurera pendant l'hiver un lait crémeux.

Toujours ardentes au travail les abeilles butinent avec ferveur le trèfle blanc. Le nectar de cette légumineuse généreuse permettra à nos avettes d'amasser une réserve d'excellent miel pour l'hiver, en remplacement de la précédente récolte prélevée par l'apiculteur. L'activité est encore intense au rucher. Les butineuses rentrent chargées de pollen de toutes couleurs.

Après avoir marché longtemps à la fraîcheur de ce matin de plein été, nos promeneurs se reposent devant le rucher à l'ombre encore fraîche des noisetiers.

— Observez bien l'attitude de nos abeilles par ce jour de très grande chaleur, dit l'apiculteur aux jeunes gens. L'activité au rucher n'est plus la même qu'il y a deux semaines. On n'y travaille plus avec la même ferveur. On sent qu'il y a quelque chose de changé.

— En effet, dit Ginette, toutes les butineuses ne partent pas. On en voit un grand nombre qui occupent les planches de vol comme une garnison devant une citadelle. On dirait qu'elles surveillent quelque chose ou quelqu'un.

— C'est très juste. Les trésors amassés à grand-peine pendant la principale récolte, ou ce qu'il en reste après notre prélèvement, peuvent être l'objet de la convoitise des pillardes qui rôdent, toujours à l'affût de la bonne aubaine que serait la défaillance du service de garde de l'une ou l'autre colonie.

— Je remarque ici où là, dit Camille, des abeilles qui tentent de s'introduire dans une ruche qui n'est pas la leur. Elles y sont mal reçues par les gardiennes. Attaquées farouchement par ces dernières, si elles ne s'enfuient pas rapidement, elles sont impitoyablement massacrées.

— Si la colonie était trop faible, dit son père, pour empêcher l'intrusion de l'une ou l'autre des pillardes, la nouvelle de cette carence serait immédiatement communiquée aux compagnes des maraudeuses. Elles reviendraient alors en force pour attaquer l'indolente colonie, la détruirait sans vergogne pour s'emparer de ses réserves de miel et de pollen. Cela pourrait alors déclencher une vague de pillage généralisé à tout le rucher et même à tous les alentours comme je vous l'ai déjà expliqué.

La chaleur est devenue accablante. L'activité des butineuses se ralentit.

— Pourquoi donc la chaleur du milieu du jour ralentit-elle l'activité des abeilles ? demande Camille.

— La seule ressource dont disposent les butineuses à cette saison étant le nectar des fleurs sylvestres ou celles des regains, répond l'apiculteur, l'activité des abeilles est fonction de l'abondance de nectar produit par cette flore. Rafraî-

chies par l'humidité de la nuit, inondées de rosée au petit matin, les fleurs mellifères produisent alors beaucoup de nectar. Les butineuses en profitent largement. La chaleur du milieu du jour assèche les nectaires. Les butineuses réduisent alors leur activité en conséquence. La chaleur du soleil diminuant en fin de journée, les fleurs fournissent à nouveau un nectar d'autant plus abondant que le jour va vers sa fin. C'est alors que l'activité des butineuses reprend au fur et à mesure que les nectaires deviennent plus généreux, pour s'arrêter à la tomtée de la nuit.

— Il semble, dit Ginette, que les mâles ne soient pas très bien tolérés par leurs compagnes. J'en vois qui sont durement malmenés sur les planches de vol.

— Les mâles sont maintenant devenus inutiles. Leur rôle est terminé. Ils seront impitoyablement massacrés par les gardiennes. Ceux qui échapperont à l'aiguillon des maîtresses de céans mourront de faim en dehors des ruches. L'entrée leur en sera interdite par les ouvrières. Comme ils ne savent que se gorger de miel prélevé sur le trésor commun, ils périront lamentablement devant les ruches. Il y a déjà pas mal de cadavres de ces derniers devant les planches de vol. C'est leur destin.

CHAPITRE XXIII

L'été tire à sa fin. Les regains ont été rentrés. La bonne odeur de leur active fermentation embaume l'air du soir. Les agriculteurs sont très attentifs à l'acuité de cette odeur. Une bonne fermentation du regain est une promesse que le fourrage sera d'excellente qualité pour l'hiver qui n'est plus loin maintenant. Si la fermentation du tas de regain devait être trop active, la chaleur dégagée serait telle qu'elle pourrait enflammer les granges. Ce serait alors une catastrophe. Aussi le paysan surveille-t-il attentivement son tas de regain en fermentation.

Après que les regains ont été engrangés, c'est aussi le dernier moment pour compléter les ressources nutritives que les abeilles doivent avoir à disposition pour passer le rude hiver jurassien. L'apiculteur prépare avec du sucre un sirop qui sera distribué en abondance à chaque colonie pour remplacer le miel qui a été prélevé à la fin de la récolte.

Chacun des petits peuples a besoin de 15 à 20 kg de miel et de pollen pour passer confortablement l'hiver. L'apiculteur a prélevé tout le miel accumulé dans les hausses ainsi qu'une partie de celui du nid à couvain. Sur dix à douze rayons que contient le nid à couvain, il ne lui en sera laissé que huit pour passer l'hiver. La colonie ainsi regroupée sur un espace plus restreint subira moins de perte de chaleur pendant les grands froids. Elle hivernera donc d'autant plus confortablement.

Le sirop est distribué aux colonies au moyen de bidons nourrisseurs en matière plastique ou en métal. Le couvercle de ceux-ci est percé d'un trou circulaire obturé par un treillis à mailles fines. Il est retourné sur le plateau supérieur de la ruche après avoir été rempli de sirop. Un passage aménagé dans le plateau de la ruche et correspondant au treillis du bidon nourrisseur permet aux abeilles de prélever le sirop qu'elles transformeront en miel. Ce miel de sucre ne sera pas propre à la consommation. Il servira exclusivement de nourriture hivernale aux abeilles. Il est interdit d'en faire commerce comme aliment pour les hommes. Son commerce à cet effet est frauduleux et sévèrement puni par la loi.

Le nourrissement doit être terminé avant la fin de l'été, car il faut une température extérieure d'au moins 20 degrés centigrades pour que les abeilles puissent évacuer le surplus d'eau du miel élaboré avec le sirop de nourrissement et procéder à son operculation. Si ce miel de remplacement ne pouvait être mûri et operculé à cause du mauvais temps, en le consommant, les abeilles contracteraient une dysenterie mortelle qui anéantirait les colonies. Il est donc extrêmement important que le nourrissement soit effectué avant la fin de l'été.

CHAPITRE XXIV

Les colonies sont prêtes pour l'hivernage. Nous sommes à fin septembre. Les journées encore relativement chaudes pour la saison permettent encore de belles sorties. Nos avettes ne manquent pas d'en profiter. Nos amis non plus.

Tous les samedis et dimanches ils se retrouvent au rucher. Le travail n'y manque pas. Par une belle journée de ce premier automne, l'apiculteur, aidé des jeunes gens toujours très attentifs aux leçons de choses que leur donne leur mentor, a procédé à une visite complète de toutes les colonies prêtes à l'hivernage.

— Mes enfants, dit-il, c'est le moment de vérifier si chacune de nos colonies est en mesure de passer un bon hiver. Elles doivent avoir toutes une jeune reine dont la dernière ponte assurera la relève au printemps prochain. La nourriture, miel et pollen, doit être assez abondante pour durer jusqu'en avril. Si tel est le cas, tout ira bien.

La visite terminée, tout a été reconnu en bon état. Ce sera la dernière opération de l'année. Les colonies doivent maintenant pouvoir jouir d'une parfaite tranquillité jusqu'au prochain printemps. Les sorties se prolongeront jusqu'à fin octobre si le temps le permet. Les fleurs d'automne, trèfles blancs, genêts et autres colchiques, donneront encore une récolte de pollen non négligeable.

Dès que les premiers froids arriveront, les abeilles se grouperont sur leurs réserves pour entretenir dans leur grappe une température constante d'au moins 35 degrés centigrades. C'est la valeur en calorie contenue dans le miel qui permettra cette performance biologique. Il ne faudra alors sous aucun prétexte déranger les colonies en hivernage. Si cela devait arriver accidentellement, la grappe se désagrégerait, le froid y pénétrerait; la colonie serait irrémédiablement perdue. C'est donc pour cela que l'apiculteur a profité des derniers beaux jours de cet automne qui s'en va pour mettre de l'ordre au rucher et procéder à la remise en parfait état de toutes choses utilisées pendant cette merveilleuse saison qui vient de se terminer.

FIN

De l'utilisation du miel chez les hommes dans le cadre diététique des thérapeutiques naturelles

par le Dr Yves Donadieu

(tiré de la « Gazette apicole »)

La « Gazette » remercie le Dr Yves Donadieu, éminent spécialiste des propriétés médicales des produits de l'abeille, auteur de plusieurs travaux qui font autorité dans ce domaine, d'avoir bien voulu lui réserver la publication de l'étude fort intéressante qu'il a réalisée sur cinq miels unifloraux typiques, à savoir miels d'acacia, bruyère, lavande, sapin et romarin. Nous espérons lui voir poursuivre ses investigations scientifiques sur toute une gamme de miels unifloraux.

La Rédaction

La connaissance et l'utilisation du miel par l'homme remontent aux temps les plus reculés de son histoire et, s'il fait partie, de façon indubitable, des aliments les plus anciens de l'humanité, il est également certain qu'on lui reconnaît, depuis la plus haute antiquité, de nombreuses propriétés médicinales préventives et curatives, et qu'il était utilisé largement dans un cadre thérapeutique empirique, dont nous conservons de nombreuses traces et documents.

Son utilisation, tout en restant permanente, subit, au cours des âges, des fluctuations plus ou moins importantes et ce n'est que récemment, depuis quelques dizaines d'années, que cet empirisme important et qui n'est, certes, pas négligeable, a pu être expliqué, étayé, complété, grâce à de nombreux chercheurs qui se sont attachés à expérimenter rationnellement les vertus thérapeutiques du miel afin d'en dégager scientifiquement les propriétés réelles que l'homme peut en attendre utilement.

A travers cette étude du miel réalisée jusqu'à présent, que savons-nous qui se rapporte à notre propos :

1°) La définition du miel

Parmi les nombreuses définitions du miel qui ont été formulées, il est possible d'en retenir deux :

— La première à cause de sa simplicité et qui revient à Moreaux :

« Le miel est la matière sucrée recueillie par l'abeille sur les plantes vivantes et qu'en modifiant elle emmagasine dans ses rayons de cire. »

— La seconde du fait de son actualité et qui correspond à celle du législateur :

« Le miel est la denrée produite par les abeilles mellifères 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. Cette denrée peut être fluide, épaisse ou cristallisée. »

2°) L'étude physico-chimique et la composition analytique

Elles sont, malgré la complexité du miel assez avancées et relativement bien connues ; mais le fait qu'elles ne peuvent donner lieu à aucune constante parfaitement stable est un sérieux handicap sur le plan scientifique et thérapeutique dans l'absolu et dans le cadre de la recherche pure, mais qui reste tout relatif en ce qui concerne les applications et son utilisation chez l'homme. Néanmoins et afin de pallier au maximum à cet inconvénient, il est certain qu'il faut utiliser des miels dont les constantes sont les plus stables possibles, ce qui semble être pouvoir approché au plus près avec l'utilisation des miels unifloraux.

3°) L'étude expérimentale

Les expérimentations animales et humaines qui ont été pratiquées avec le miel ont permis de vérifier certaines données empiriques et permis d'établir un certain nombre d'autres éléments importants :

— d'une part, l'inocuité absolue de cet aliment et sa parfaite tolérance, même à des doses élevées ;

— d'autre part, la réalité d'un certain nombre d'avantages nutritifs et énergétiques, et tout particulièrement :

- son action dynamogénique importante,
- sa légère action apéritive,
- le fait qu'il facilite l'assimilation et la digestion des autres aliments,
- son heureuse influence sur l'assimilation du calcium chez l'enfant et un rôle favorisant légèrement la rétention du magnésium, actions qui participent au fait que les enfants nourris au miel se développent beaucoup mieux que ceux nourris au sucre ordinaire,

— enfin, l'existence de certaines propriétés fort intéressantes touchant à de nombreuses fonctions : laxatives, béchiques, sédatives (en particulier les miels fortement aromatiques), propriétés antitoxiques et antiseptiques (les miels de couleur foncée ayant une action antimicrobienne plus prononcée que les miels clairs), antianémiques, fébrifuges, émollientes.

4°) les propriétés du miel

Comme nous le savons, il y a des différences notables entre les miels suivant leur origine botanique et il est bien certain que seule une désignation et une utilisation d'après cette provenance semble intéressante et logique dans le cadre d'applications ou d'orientations diététiques et thérapeutiques.

Nous examinerons donc tout d'abord les propriétés générales moyennes communes à la plupart des miels, correspondant aux indications habituelles diététiques et thérapeutiques, et que nous placerons dans le cadre de l'un d'entre eux, réputé pour sa couleur, sa saveur et sa finesse, à savoir le miel d'acacia ; puis nous détaillerons les propriétés plus spécifiques de

certains miels en faisant ressortir les indications plus particulières pouvant en découler dans le cadre diététique général et médical, et tout particulièrement : le miel de bruyère, le miel de lavande, le miel de sapin et le miel de romarin.

MIEL D'ACACIA

1°) Définition

Le miel d'acacia est le miel produit par les abeilles à partir du nectar du robinier (Robinia pseudacacia L.).

2°) Aire de production

Le miel d'acacia peut être produit sur l'ensemble du territoire français, partout où le robinier existe en peuplements suffisants. Les forêts d'acacia sont très disséminées en France ; citons parmi les principales régions de production : le nord de la vallée du Rhône, la Gironde, le Centre et l'Est du pays.

3°) Période de récolte

Le miel d'acacia est récolté en mai-juin.

4°) Caractéristiques essentielles

- coloration claire (au maximum 3 dans l'échelle de Pfund) ;
- odeur florale faible, suave avec saveur peu prononcée ;
- viscosité normale ;
- cristallisation très lente pouvant même ne pas intervenir après plusieurs années ;
- pouvoir sucrant élevé ;
- teneur en eau inférieure à 18 % en règle générale ;
- spectre pollinique pauvre à très pauvre en pollen.

5°) Propriétés générales moyennes communes à la plupart des miels dont le miel d'acacia est pris comme type.

Essentiellement aliment naturel riche en sucres simples directement assimilables, se passant donc de digestion préalable, doué d'un pouvoir sucrant très important, satisfaisant ainsi aux besoins énergétiques de l'organisme dans les conditions optimales (notons au passage que 100 grammes de miel apportent à l'organisme environ 300 calories, soit deux fois plus que le même poids de viande et quatre fois plus que le même poids de lait frais).

Egalement aliment vivant, qui à travers sa composition globale, et la richesse de celle-ci, peut :

- apporter à l'organisme humain des éléments indispensables susceptibles de lui manquer ;
- aider au bon rétablissement de certaines fonctions devenues insuffisantes ;
- favoriser ou restaurer harmonieusement des métabolismes momentanément défaillants ;
- améliorer l'énergie vitale en général dans un cadre physiologique.

Ces propriétés générales peuvent être essentiellement répertoriées comme suit :

— action dynamogénique et augmentation de la résistance générale de l'organisme ;
— action légèrement apéritive ;
— action fébrifuge ;
— action sédative ;
— action vicariante ;
— propriétés émollientes ;
— propriétés antiseptiques ;
— propriétés béchiques ;
— propriétés digestives et laxatives ;
— propriétés diurétiques ;

En sachant que ce sont les enfants et les personnes âgées qui bénéficient le plus de toutes ces propriétés.

6°) Indications habituelles moyennes communes à la plupart des miels dont le miel d'acacia est pris comme type.

a) Chez l'homme bien portant, le miel sera pris dans le but :

— d'obtenir un meilleur rendement physique, particulièrement pour les sportifs, chez lesquels, par sa double action dynamogénique et stimulante du cœur, il augmente l'endurance, favorise la récupération, facilite les efforts répétés et prolongés et prévient les défaillances ;

— d'avoir une plus grande résistance à la fatigue physique et intellectuelle à l'occasion de périodes d'activité plus intense ;

— de renforcer le terrain dans sa lutte contre les agressions ;

— de faciliter l'assimilation et la digestion des autres aliments ;

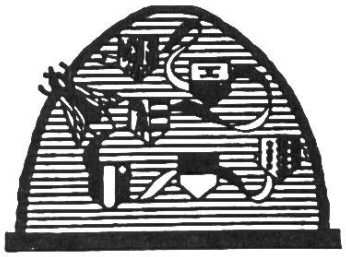
— de pallier dans une certaine mesure aux insuffisances alimentaires éventuelles en acides aminés, sels minéraux et oligo-éléments, vitamines, etc.

b) Chez l'homme malade, suivant l'étiologie et la gravité de la maladie en cause, le miel pourra être pris seul ou associé à d'autres thérapeutiques indispensables, dans les syndromes suivants :

— Indications générales :

- Asthénies (ou états de fatigue) à tous les degrés, tant physique que psychique.
- Anorexies (ou pertes de l'appétit).
- Amaigrissements et états de maigreur, sous toutes leurs formes et tout spécialement **chez les enfants** qui réagissent particulièrement bien à cette thérapeutique. (Notons en passant que l'utilisation du miel dans le biberon des nourrissons est hautement recommandable et que ceux d'entre eux qui ont des difficultés à transformer le saccharose se voient ainsi débarrassés de ce problème).
- Terrains déficients constitutionnels.
- Certains états carentiels et leurs conséquences (retard de croissance et mauvaise dentition entre autres).

(à suivre)



La vie de nos sections

Nécrologie

SECTION PRÉVÔTÉ-ERGUEL

† Ernest Paroz

A l'âge de 92 ans et 54 ans de fidélité à sa section, notre vétéran et ami M. Ernest Paroz s'est endormi pour toujours. Nous ne verrons plus cette belle figure aimable, souriante, car le départ de son épouse quelques mois plus tôt avait porté un rude coup à son état de santé.

Né le 6 février 1887, Ernest Paroz adhéra de bonne heure à notre section. Il fut un membre assidu, écouté et l'an dernier encore, il eut un immense plaisir à participer à notre sortie annuelle. Ernest Paroz était une personne agréable à rencontrer, aîné d'une nombreuse famille, il fut de très bonne heure en face des difficultés de la vie. Il s'adonna à l'agriculture, mais le bois ne le laissait pas indifférent et la construction de sa maison dans le sympathique village du Fuet fut l'œuvre de ses mains.

Il aimait se retrouver avec ses amis et la discussion ne tardait pas à revenir à ses abeilles. Celles-ci étaient pour lui un lien solide avec ses collègues apiculteurs.

Nous garderons un lumineux souvenir de ce camarade et prions ses enfants, petits-enfants, ses nombreux amis de croire à toute notre sympathie et leur présentons nos condoléances les plus sincères.

P. A.