Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 76 (1979)
Heft: 9

Rubrik: Échos de partout ; 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: 09.12.2025

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

Echos de partout

Dysenterie et nosémose

Bailez a montré que tout ce qui favorise la dysenterie favorise la nosémose. Pour lui les abeilles adultes attrapent la maladie à cause des matières fécales répandues dans la ruche.

Selon le même auteur la dysenterie joue un rôle capital pour transformer la bénigne nosémose en redoutable nosémose; selon Tunive, il existe un chargement limite du rectum de l'abeille qui peut être évalué à 43,37 mgr soit 46,3 % du poids de l'abeille. Lorsque cette charge limite est atteinte avant la première sortie printanière, l'abeille se vide où elle se trouve c'est-à-dire sur les rayons et même sur les abeilles voisines. La qualité de la nourriture d'hivernage joue donc un très grand rôle. La mise en hivernage précoce favorise la santé de la colonie.

B.A. 6/79.

Composition du venin d'abeilles

On a cherché à élucider la composition chimique du venin d'abeilles. Un apport considérable est dû aux travaux du professeur Habermann et de ses collaborateurs. On a pu isoler 7 composants. Ceux qui croyaient que le venin avait une situation spéciale au point de vue chimique furent désillusionnés. Aucun des 7 composants n'appartenait au point de vue chimique à une catégorie de substances complètement nouvelle. Presque tous les composants peuvent provenir des acides aminés que le corps humain reçoit chaque jour sous forme d'éléments albuminoïdes naturels. Il s'agit de: la mélitine, facteur principal, l'apamine, 2 polypeptides basiques, la phospholipase A, la hyaluronidase et l'hystamine. Les effets pharmacologiques du venin d'abeilles se basent sur les liaisons existant entre les composants susmentionnés.

Dr Forster.

Abeilles accompagnatrices

Les travaux concernant l'état des reines isolées dans des cages de transport, font ressortir les conditions inadéquates d'entretien des reines et recommandent une série d'améliorations concernant leur nourriture, l'âge des abeilles accompagnatrices, leur nombre et autres détails.

Des essais ont été faits avec 10, 20, 40 et 60 abeilles accompagnatrices et avec des abeilles âgées de 1 à 5 jours, 6 à 11 jours, 12 à 19 jours et 20 à 25 jours. La nourriture était du miel, miel + 10 % de GR, candi, candi + 10 % de GR. Tous ces tests ont démontré que la meilleure condition pour le transport de reines était la combinaison: 60 abeilles accompagnatrices âgées de 12 à 19 jours et la nourriture miel + 10 % de gelée royale.

Foti, Crisan, Popa, Roumanie.

A l'image de l'abeille

En 1963 à l'Université de Floride, E.-U., un groupe enthousiaste de chercheurs pharmaciens ont créé l'Ordre de l'Abeille. Ce fut une modalité sympathique, amicale, de reconnaître l'effort de leurs collègues les plus méritants.

Petit à petit, d'une pure blague il s'est formé une tradition qui est très chère à tous ceux qui viennent en contact avec les membres de l'ordre. Le jour de l'obtention d'un des degrés post-doctoral, après avoir travaillé un temps dans le cadre du groupe La Ruche, on décerne au chercheur un diplôme aux couleurs de l'université et une minuscule abeille (en métal) que l'on porte au revers de l'habit. A l'heure actuelle un nombre important de chercheurs la portent, chercheurs d'Angleterre, d'Argentine, du Chili, de France, d'Allemagne, du Japon, de Pologne, de Suède, des E.-U., etc. De ce fait ils n'oublient pas le double symbole de l'insigne qu'ils portent — assiduité au travail (caractéristique de l'abeille) et recherche fructueuse (l'idéal commun des membres de l'ordre).

D'après A. B. J.

Tribune libre

L'ÉVOLUTION VERS L'ABEILLE SOCIALE

Plus de vingt mille espèces d'abeilles peuplent notre globe. Certaines sont encore très primitives, d'autres ébauchent des modèles de vie communautaire, quelques-unes enfin, nos abeilles mellifiques, constituent de véritables sociétés organisées. C'est en quelque sorte un résumé de plusieurs millions d'années d'évolution qui nous apparaît ici.

Les plus simples des abeilles vivant actuellement sont évidemment les solitaires. Mais parmi elles aussi, on découvre une gradation de l'élémentaire au plus compliqué.

Ainsi trouvons-nous des races vraiment très primitives: les «abeilles masquées» et les «abeilles à soie». Ces hyménoptères ne possèdent même pas sur les pattes postérieures de corbeilles à pollen. Elles doivent se contenter de manger nectar et pollen mélangés et de le recracher à leurs larves. Elles utilisent comme logis un trou dans le sol, une fente dans un arbre qu'elles tapissent d'une sécrétion glandulaire destinée à empêcher le passage de l'humidité. Les œufs sont pondus là dans de petites loges avec chacun leurs réserves de nourriture.

Plus évoluées sont les abeilles maçonnes. Celles-ci construisent, à l'aide de poussières, de sable et de salive, une douzaine de cellules.

Elles y déposent un œuf qu'elles recouvrent de miel, ferment totalement chaque cellule et entourent l'ensemble de «mortier» pour qu'il ne forme qu'une seule masse, discrète, semblable à un caillou. Comme dans les cas précédents, c'est la chaleur ambiante qui assure le développement des larves.

D'autres sortes d'abeilles solitaires font des nids encore plus étonnants: les mégachiles par exemple construisent des nids en feuilles qu'elles découpent et assemblent elles-mêmes.

Mais les nids les plus intéressants de cette catégorie d'insectes sont certainement ceux de l'osmie bicolor. Cette abeille recherche une coquille d'escargot vide pour chacun des œufs qu'elle pondra. Au fond de cette coquille, elle place une réserve d'un mélange de pollen et de nectar. Elle pond ensuite son œuf. Elle ajoute après cela une barrière en feuilles mâchées renforcée de petits cailloux. Et pour finir l'ensemble est dissimulé par de minuscules brindilles...

Quelque intéressantes que puissent être ces abeilles solitaires, aucune ne présente de socialisation. Un premier pas vers l'abeille sociale est effectué avec l'allodape: ici les premières abeilles nées aident leur mère à nourrir le couvain.

Mais c'est avec les halictes, dont il existe plus d'une centaine d'espèces en Europe, qu'une étape décisive est franchie. Dans leur nid souterrain, nous trouvons une reine, des ouvrières, une spécialisation du travail. Quelle différence y a-t-il avec notre avette domestique? Ces colonies ne passent simplement pas l'hiver. Seule la mère demeure en vie et perpétue la race.

Unique, sur ce point, notre abeille mellifique atteint à ce degré d'évolution qui lui permet de survivre aux rigueurs des frimas et d'apporter (presque...) chaque année une belle récolte à son apiculteur.

F.M.

Restaurant LE LACUSTRE

Spécialité selon les saisons

Fabrication pâtes fraîches journalière

Jeannot Casella-Sievi, tél. (038) 41 34 41, 2013 Colombier

Fermé de dimanche