

Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 80 (1983)
Heft: 4

Rubrik: Produits de la ruche

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>

Produits de la ruche

Conférence sur le miel (suite)

Pour n'en citer que quelques-uns, signalons l'utilisation avec succès du miel par les Soviétiques, pendant la Seconde Guerre mondiale, pour les soins des plaies externes, la thérapeutique positive en Suisse et en URSS des ulcères de l'estomac, la guérison des rhumes des foins, l'anémie, les aphtes, la bronchite, les brûlures, le cholestérol, le cœur, la constipation, la cystite, la diarrhée, le foie, les furoncles, la grippe, temps de grossesse et surtout la croissance des enfants, etc.

Voici du point de vue richesse en éléments diététiques et en valeur énergétique ce que l'on peut comparer comme équivalent: 100 grainines de miel égale 5 œufs, ou 6 décilitres de lait ou 210 g de morue ou 3 bananes, ou 4 oranges ou 180 g de viande de bœuf ou 120 g de noix ou 78 g de fromage. Qu'en est-il de la teneur en vitamines du miel? Comme le laisse supposer l'excellence de ce produit, elle est importante. Le pollen de nombreuses fleurs contient plus de vitamines C que la plupart des fruits et légumes. Le miel contient du pollen. Plus il en con-

tient et plus sa teneur en vitamines C est élevée. D'après ce qui précède, on se rend compte que tant du point de vue de la valeur énergétique que de la richesse en éléments diététiques, le miel arrive largement en tête.

Je vous ai dit plus haut qu'il y avait autant de sortes de miel que de sortes de fleurs. Je vous dirai maintenant qu'il y a autant de couleurs de miel que de couleurs de fleurs. On peut dire que chez nous en Suisse chaque apiculteur a une couleur différente de miel. Cela provient de l'emplacement des ruchers. Deux ruchers éloignés de 500 mètres peuvent déjà donner du miel avec une légère différence de couleur. Cela dépend tout du lieu de butinage des abeilles. Comme on a chez nous différentes sources de nectar pour la récolte de printemps, un rucher placé tout près d'un grand champ de colza ou d'un verger de cerisiers ou de poiriers ou encore près d'un grand champ de dents-de-lion, d'un gros tilleul, châtaignier, marronnier ou acacia donnera un miel plus ou moins coloré du jaune très clair au jaune foncé presque brun. Question de qualité, elle est exactement la même.

Il y aura une petite différence de cristallisation suivant le pour-

centage de nectar récolté à tel ou tel endroit, ou suivant l'apiculteur qui soignera plus ou moins bien son miel pendant la cristallisation ; c'est-à-dire le brasser tout les jours afin que la cristallisation soit fine et le miel deviendra onctueux, lisse et mou. Il y a par contre le miel de sapin blanc qui est toujours foncé, verdâtre, presque noir. Ce miel ne cristallise pas et reste toujours coulant. Heureusement chaque sorte de miel a une attribution plus ou moins précise. Par exemple le miel de châtaignier pur, qui est assez fort et âpre de goût, est recherché par les pâtissiers et par les fabriques de biscuits au miel. Le miel de fleurs est apprécié pour tartiner, pour sucrer le thé, le lait et pour beaucoup de recettes de cuisine. Le miel de sapin est recherché pour combattre les infections respiratoires et pour la fabrication de caramels pour la toux. On fabrique aussi avec n'importe quel miel une boisson très recherchée et fameuse l'hydromel.

Parlons maintenant un peu de l'extraction de ce produit si merveilleux. Le moment juste pour extraire est assez difficile à déterminer. Si l'on extrait trop vite, le miel n'est pas assez mûr et risque de fermenter. Si l'on attend trop, il risque de cristalliser dans les rayons et ne plus pouvoir sortir ou difficilement suivant la provenance des nectars et la température extérieure. Après avoir

secoué les abeilles qui sont sur les cadres de hausse, on enlève ces cadres de la ruche pour les désoperculer, c'est-à-dire enlever au moyen d'un couteau ou d'une fourchette à désoperculer, les petits couverts de cire qui sont sur chaque alvéole. On introduit ces cadres dans une machine qui s'appelle un extracteur qui, par la force centrifuge en tournant vite, fait sortir le miel des alvéoles. Ce miel gicle contre les parois et s'écoule dans le fond où se trouve un robinet, et à la sortie de ce robinet, on place une première passoire pour retenir les éventuels déchets de cire. Puis le miel est mis dans un maturateur. Ce maturateur n'est autre qu'un grand bidon de 50, 100 ou 500 litres muni au-dessus de deux ou trois filtres afin de retenir toutes les impuretés qui pourraient se trouver dans le miel. Il faut le laisser deux ou trois jours, voire une semaine suivant la provenance du miel et le remuer tous les jours, afin d'avoir une cristallisation fine et lisse. Alors il est prêt à mettre en bocaux. Je dis mettre en bocaux parce que c'est le moyen de conservation le plus sûr. Le miel est un produit hygrométrique, c'est-à-dire qu'au contact de l'air, il prend de l'humidité et risque de fermenter. Un produit si noble et si bienfaisant mérite d'être extrait, mûré et mis en bocaux avec une très grande propreté, afin de mettre sur le marché un

produit exempt de toute impureté et digne de l'apiculteur.

Parlons un peu des miels étrangers: ils sont centralisés dans des grandes mielleries à l'état brut, cristallisés mais pas filtrés, et dans des fûts de 500 kg. Ils sont chauffés, homogénéisés et même pasteurisés pour assurer la conservation, avant d'être mis en pots. C'est la seule différence qu'il y a avec notre miel suisse. Mais un miel chauffé à plus de 32 degrés perd une bonne partie de ses qualités. Et pour être pasteurisé et rester liquide, des appareils chauffent ce miel à 80 degrés et le refroidissent rapidement à 40 degrés. A vous de juger ce qui lui reste comme vertus. Sachons appré-

cier notre miel suisse, malgré son prix plus élevé que le miel étranger. Pensez que les apiculteurs suisses ne récoltent en moyenne par année que le quart des récoltes étrangères. Notre climat trop rude au printemps pendant la floraison en est une cause; le manque de centaines d'hectares de thym, de lavande, de luzerne, de sarrasin, de forêts d'acacias, de bien d'autres prairies naturelles nectarifères, d'orangers, d'amandiers et de toute une flore n'existant pas chez nous en est une autre.

Si par tous ces renseignements j'ai pu vous convaincre de toutes les vertus du miel, peut-être qu'alors vous ne trouverez plus notre miel trop cher. **J.-P. V.**

La merveilleuse abeille et le miracle du miel

L'abeille mérite notre admiration et notre reconnaissance. Notre admiration d'abord parce qu'elle est bien faite de corps. Très intelligente, elle a su créer une organisation parfaite et exemplaire. Equipés d'un outillage perfectionné, ces hyménoptères domestiqués sont d'infatigables ouvrières. La reine, convenablement nourrie, assure le repeuplement sans problème. Bien que faibles créatures, les abeilles réalisent pour les hommes, chaque année, un miracle: le miracle du miel !

Il n'est pas d'aliment plus pur que le miel! Bien mûri, il est si riche en sucres qu'aucun germe ne peut s'y développer. N'a-t-on pas retrouvé, dans la tombe d'un pharaon, du miel vieux de trente-trois siècles qui, bruni et épaisse par les ans, n'en a pas moins conservé sa pureté? Aucune fraude sur le miel ne peut passer inaperçue, car il fermenté dès qu'on tente de le diluer. On ne peut pas l'imiter...

Le miel nous apparaît comme symbole de pureté, de douceur et de bonheur! Chez les anciens

Egyptiens, c'était un élément du rituel de la cérémonie du mariage; les Romains, eux, versaient du miel sur le seuil de la demeure nuptiale, ce qui explique pourquoi le jeune marié portait son épouse dans les bras pour franchir le seuil de la maison, coutume persistant encore de nos jours ça et là... De la Hongrie jusqu'en Inde, le miel mélangé au vin ou à la pâte des gâteaux fait partie du cérémonial de mariage. De là pourrait venir l'expression «lune de miel» employée dans beaucoup de langues pour désigner les premières semaines de bonheur conjugal.

L'hydromel, dont l'usage remonte aux époques les plus reculées de l'histoire humaine, est un vin de liqueur, mais sans raisin, que les Grecs qualifiaient de «nectar des dieux»...

Depuis des milliers d'années, les gourmets choisissent leur miel avec amour. Les anciens Athéniens prisaient surtout celui du mont Hymette, tenant son parfum de la fleur de thym sauvage. Le secret du miel de Malte, déjà célèbre au Moyen Age, c'est la fleur d'oranger. Quant au miel de la Forêt-Noire, l'abeille le tire de la résine des sapins.

Cet insecte est pour la fleur le plus prévenant et le plus fidèle des amants... Alors qu'un bourdon, un papillon, un oiseau-mouche vagabondent de corolle en corolle, mélant au hasard toutes sortes de pollens, l'abeille ne

s'intéresse qu'à une seule variété de fleur à la fois !

Chaque abeille n'est qu'un élément infime du gigantesque «pont aérien» établi entre les fleurs et le rucher, et totalisant une trentaine de millions de kilomètres par an, rien que pour assurer la subsistance d'une colonie, soit environ 135 kilos de miel. Il faut que ces travailleuses ailées couvrent bien des millions de kilomètres supplémentaires pour que nous puissions étaler du miel sur notre pain...

Il n'est donc pas exagéré de parler de «miracle», d'autant plus que les entomologistes eux-mêmes ne savent toujours pas très bien comment le nectar se transforme en miel. Une goutte de nectar, c'est une mine où l'on trouve des protéines, des sucres, des vitamines, des enzymes, ainsi que des traces de fer, de cuivre, de manganèse, de potassium, de sodium et de phosphore. Le diabétique supporte le miel alors que le sucre lui est néfaste. Grâce au miel, le nourrisson fixe le calcium qui lui font des os solides et de bonnes dents... Rappelez-vous-en au moment utile !

Tout cela suscite donc notre admiration envers les abeilles. Il n'est pas jusqu'à Napoléon qui fit broder des abeilles sur le manteau qu'il revêtit le jour de son sacre. Mais, ô ! paradoxe, c'est pas sa faute que l'importance de l'apiculture subit une forte diminution en Europe. Pendant des

siècles, les gens de ce continent utilisaient le miel pour adoucir leurs aliments et leurs boissons, le sucre de canne étant un luxe que seuls les privilégiés pouvaient s'offrir. Vint le blocus contre Napoléon, ce qui empêcha le sucre de canne d'arriver en France, et c'est ainsi qu'on s'intéressa à la betterave sucrière. La consommation de miel diminua au fur et à mesure que cette nouvelle industrie se développait...

K.

A VENDRE

6 ruches DB Rythner, dont 5 habitées; diverses ruchettes; maturateur; extracteur inox avec moteur; cadres de hausse bâties; collection journaux d'apiculture depuis 1883.

Jean Dorier, Lausanne
Tél. heures des repas, (021) 36 41 06.

A VENDRE

pour cause de décès, 50 ruches pastorales DB (modèle Bassin), avec hausses bâties; matériel en bon état.

Tél. (021) 76 35 60, heures des repas, ou (021) 76 32 56, le soir.

A VENDRE

pour cause de maladie, 20 ruches avec le matériel.

S'adresser à: **Ayer Henri,**
1349 Eclépens.
Tél. (021) 87 75 67.

Tabac pour pipe et enfumoir

« Naturel extra »., paiement par CCP, Fr. 6.— le kg + port, envoi par 2 kg.

Tél. (037) 522937, entre 12 h. et 12 h. 45 ou le soir.

A VENDRE

pour cause de décès, 22 ruches DT complètes habitées. Prix à convenir.

S'adresser: **Mme Yvonne Kamerzin, 3941 Icogne.**
Tél. (027) 43 23 56.

A VENDRE

nucléis sur 4 cadres DB, prix officiel.

Prière de téléphoner le soir:
(027) 55 27 43.