

Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 87 (1990)
Heft: 4

Rubrik: Courrier des lecteurs

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>

COURRIER DES LECTEURS

Questions – Réponses

1. Un faux bourdon albinos

Suite à la photographie publiée en première page du numéro 3 du mois de mars, j'ai reçu l'information suivante de M. Ch. Maquelin, de la Station apicole du Liebefeld :

« Les faux bourdons albinos sont le produit d'une mutation génétique, c'est-à-dire d'une modification accidentelle d'un des caractères héréditaires. On connaît une vingtaine de types différents de mutations de la couleur des yeux de l'abeille, dont au moins quatre induisent des yeux blancs. Ces mutations agissent sur l'une ou l'autre des étapes biochimiques de formation de la coloration des yeux par lesquelles la nymphe doit passer. Les défauts ainsi provoqués peuvent représenter un handicap grave comme la cécité, ou seulement un handicap partiel.

» Les mutations sont des caractères héréditaires transmissibles aux descendants. En général le caractère « mutant » hérité d'un des parents est caché par le caractère correspondant « normal » provenant de l'autre parent ; dans ce cas on dit que le caractère normal est « dominant » et que la mutation est « récessive ». Une reine d'abeille ayant reçu d'un de ses parents un caractère mutant récessif « yeux blancs » aura des yeux normaux, parce qu'elle aura reçu de son autre parent le caractère dominant « normal ». Les faux bourdons fils d'une telle reine, provenant d'un œuf non fécondé, ne recevront qu'un des deux caractères que possède leur mère et seront donc soit « normaux », soit « albinos ».

» Pour l'apiculteur ces mutations ne sont que des bizarreries de la nature sans importance, le plus souvent observables chez les mâles seulement. Pour les généticiens, une mutation nouvelle est une aubaine qui leur permet de préciser leurs connaissances de la carte génétique de l'abeille.

» Encore un détail : les faux bourdons à yeux blancs ne sont pas tous des mutants. Il arrive bien plus souvent que lors de la naissance une partie de la peau de la nymphe ne se décolle pas et recouvre exactement les yeux, qui ont alors l'air d'être albinos ; mais ce n'est en fait qu'un petit capet qui tombe après quelques temps par les frottements dus au va-et-vient dans la ruche. Dans ce cas on retrouve ces petits capets sur le fond de la ruche ou la planche de vol. »

2. Réponse à M. J.-D. Charrière, de Bienne

M. Charrière a été très intéressé par l'article relatif à la sélection génétique d'abeilles résistantes au varroa.

Cet article a été tiré des extraits des conférences faites lors du Congrès Apimondia de 1989 au Brésil. Les noms des auteurs ont été repris et il faudra attendre que le comité d'Apimondia fasse la publication intégrale des conférences données pour obtenir plus de détails.

Dans ce même bulletin, vous trouverez la traduction française d'un article qui va dans le même sens.

3. Réponse à M. Yves Maulin, de Vollèges (VS)

M. Maulin, suivant les conseils lus dans le livre *La Conduite du Rucher* de M. Bertrand, a fait hiverner une ruchette de 4 cadres en cave. Il cherche une méthode concernant la remise en activité de cette ruchette.

Je pense que l'expérience de notre collègue des Etats-Unis dont l'article, traduit par F. Garin, est publié dans la rubrique «Lu pour vous», vous donnera une partie de la réponse que vous cherchez.

4. Réponse à M. R. Yersin, de Saint-Léger, au sujet de sa demande concernant la teigne, qui est la terreur des apiculteurs

Je vous conseille de revoir les JSA de l'année passée, et plus spécialement les numéros 4 du mois d'avril, où la maison Sandoz propose un produit biologique, ainsi que le numéro 7 de juillet où, en page 251, il est proposé un truc...

5. De M. Michel Testaz, à La Chapelle-Saint-Sauveur

Je le remercie pour sa lettre du 2 février, mais j'aimerais bien recevoir de sa part un peu plus d'explications sur sa méthode de vivre «dans» et «selon» la nature, ce qui lui a permis de porter sa production de miel de 4 à 13, puis à 27 kg.



LA CUISINE AU MIEL

Le gâteau du mouch'ti de M^{me} Rose Aubry (NE)

500 g de pâte brisée
2 dl de crème fraîche
200 g de miel
50 g d'amandes effilées

Abaissier la pâte assez fin, à la grandeur d'une plaque rectangulaire de 40 × 43 cm. A l'aide d'une fourchette la piquer vigoureusement environ tous les centimètres (la garniture étant peu pesante, la pâte risque de gonfler trop facilement si elle n'est pas assez piquée). Verser la crème dans un grand bol et ajouter le miel; mettre au bain-marie et à l'aide d'un fouet brasser jusqu'à obtention d'une sauce couleur caramel; ajouter les amandes et bien mélanger. Verser cette garniture sur la pâte et bien égaliser avec une spatule. Glisser la plaque sur la grille dans le bas du four préchauffé; le temps de cuisson est d'environ vingt à vingt-cinq minutes à 300°. La garniture doit être encore un peu coulante.

Pendant la cuisson, il faut contrôler de temps en temps; en cas de bulles, piquer tout de suite avec une fourchette.

Expérience faite, ce gâteau peut être fait à l'avance; il est encore frais après trois ou quatre jours.

Bon appétit aux becs à bonbons!

Comment éviter le brunissement exagéré de mes gâteaux au miel?

Le miel, en effet, se colore davantage au four que le sucre. Mes conseils sont les suivants:

1. Cuire à température un peu plus basse (180 à 200° max.).
2. Enfournier et cuire vingt minutes. Couvrir ensuite d'un papier d'aluminium, pour terminer la cuisson.
3. Bien vérifier si l'intérieur est sec en piquant le gâteau avant de le sortir du four. Replacer le papier métallisé, si la cuisson doit être prolongée.

Gina



Ain, Haute-Savoie : Des abeilles « étrangères » font du miel de zone

Pour mobiliser les agriculteurs du Pays de Gex (la zone frontalière de Genève dans l'Ain), et du Genevois haut-savoyard, il suffit de faire courir le bruit que les *zones franches* sont menacées de suppression. Cette rumeur circule en moyenne une fois tous les deux ans. Aussitôt, l'association de défense des zones, qui regroupe de nombreux apiculteurs, maraîchers, agriculteurs, bat le rappel de ses adhérents. On discute alors avec passion, puis on vote à l'unanimité une motion musclée que l'on n'hésite pas à faire remonter jusqu'au président de la République. Les zones franches permettent en effet aux agriculteurs et apiculteurs d'exporter, à des prix avantageux, leur production sur le marché suisse de Genève. Un cas unique en France dû à l'époque de Napoléon I^{er}. Un chiffre suffit à illustrer l'importance du phénomène : l'an dernier, les agriculteurs ont exporté à Genève 45 000 tonnes de produits pour une valeur de 148 millions de francs français.

Les seules exportations *de miel* atteignent le chiffre étonnant de 600 000 francs français par an. Alors que les principaux produits agricoles sont contingentés (22 millions de litres de lait par an, 5500 têtes de bétail par an dont 1000 porcs, 250 tonnes de fromage et 65 tonnes de beurre), les apiculteurs semblent avoir trouvé la faille.

Il suffit en effet que les fleurs soient gessiennes ou poussent dans le Genevois haut-savoyard pour que le miel produit puisse être commercialisé à Genève. Un certain nombre d'apiculteurs transhumants (les bergers des abeilles) viennent poser leurs ruches dans cet espace fiscalement protégé. Les abeilles sont étrangères à la zone franche. Mais les fleurs sont bien gessiennes ou genevoises et, par voie de conséquence, le miel aussi.

Néanmoins, beaucoup d'apiculteurs sédentaires du Pays du Gex ou du Genevois haut-savoyard ne sont pas ravis de cette concurrence pas tout à fait franche. De plus, ils reprochent aux transhumants d'avoir propagé la varroase, cette épizootie qui malmène et détruit bien des ruches. Mais on ne peut tout de même pas tatouer les abeilles.

Le miel de zone vendu à Genève est donc produit aujourd'hui par des abeilles issues des ruchers sédentaires et par des abeilles provenant de ruches transhumées, c'est-à-dire qui passent seulement quelques semaines dans les zones franches, lorsque les fleurs abondent.

Un échange avantageux...

Les magasins alimentaires de Genève exercent un attrait certain sur les apiculteurs en raison même des avantages financiers qui en découlent.

Lorsque l'apiculteur zonien a vendu une partie de sa production à Genève, son bénéfice se trouve multiplié par quatre quand il repasse la frontière par le seul miracle du taux de change.

Sans les zones franches, l'agriculture gessienne et les maraîchers du Genevois haut-savoyard auraient probablement disparu. La pression foncière qui s'exerce sur les terres, les possibilités d'emploi qui se sont présentées au cours des deux dernières décennies, soit à Genève, soit dans les organisations internationales, auraient détourné du rude métier de la terre tous les jeunes, s'ils avaient été tenus d'écouler leurs produits sur le marché français. En les vendant à Genève, grâce à la zone franche, ils en tirent des revenus sensiblement supérieurs. Si bien des petites exploitations ont disparu, les moyennes et les grosses ont pu se moderniser et se maintenir.

Sur les 45 000 tonnes de produits exportés à Genève, 69 % provenaient du Pays de Gex et 31 % du Genevois haut-savoyard. Le lait représente la moitié de la valeur d'ensemble. Viennent ensuite, à égalité, le blé et les animaux destinés à la boucherie.

Tous les produits vendus à Genève sont-ils d'origine zonienne ? C'est aux contrôleurs de zone d'y veiller avec soin. Toutes les marchandises exportées doivent être accompagnées d'un certificat d'origine. Bien entendu, ce *certificat* vaut aussi pour le miel. D'où l'arrivée de nombreux transhumants qui, en quelques semaines, produisent une quantité impressionnante de miel de zone.

Francis Gruzelle

Extrait de l'« Abeille de France », N° 746/1990.

La meilleure abeille n'existe pas

(« Schweizerische Bienen-Zeitung », 1/1990)

Les lecteurs des revues apicoles allemandes, autrichiennes ou suisses alémaniques ont, de tout temps, pu constater combien la question de la recherche et du choix de la meilleure race d'abeilles apparaît comme étant une question primordiale de l'apiculture.

Il semble toutefois que, dans ces pays voisins où la carniolienne jouit, depuis des décennies, d'une certaine exclusivité, plusieurs éleveurs ont tendance à reconsidérer leur conviction. Dans ce sens et sous le titre repris ci-dessus, nous relevons un intéressant article dans un journal apicole suisse où un éminent éleveur relate son expérience et exprime son opinion qui vont dans une direction plus pragmatique.

Cet éleveur rappelle qu'en général, le but et la pratique de l'élevage des reines se situent entre la spéculation pour un résultat amélioré à court terme et une sélection sérieuse menée depuis de longues années. Or, tout éleveur expérimenté sait que « *la meilleure abeille n'existe pas* » pour avoir constaté que l'effet de l'hétérosis ne reste en aucun cas une valeur héréditaire constante.

De ce fait, l'éleveur doit toujours pouvoir se rabattre sur des lignées qui ont récemment prouvé leur valeur. En effet, toute population qui s'est développée naturellement possède des caractéristiques nombreuses et variées. De par sa motivation exclusivement économique, l'homme ne considère, dans l'immédiat, qu'un nombre très réduit de ces caractéristiques, à savoir celles qui conduisent immédiatement à un résultat de rendement. La nature, par contre, choisit la multiplicité des caractéristiques et la conservation de l'espèce.

Pour un élevage proche de la nature, il est donc nécessaire qu'en parallèle au critère de rentabilité, nous tenions également compte des capacités défensives contre les maladies, du potentiel d'adaptation et du comportement en général de nos abeilles.

Depuis que l'homme exploite des animaux domestiques, il a, de tout temps, essayé d'obtenir les résultats souhaités à travers la sélection. C'est ainsi qu'ont pu être doublés, en quelques décennies, les rendements qui ont conduit à d'importants surplus, par exemple en lait et en viande. En apiculture, il n'y a pas eu de problème d'excédents par suite d'un présumé progrès dans le domaine de l'élevage ou de la génétique.

Après la Deuxième Guerre mondiale, l'apiculture était tombée à un niveau très bas. Dans l'intérêt de l'écologie dans son ensemble (l'abeille étant un facteur écologique important) il était urgent de trouver les moyens pour promouvoir une apiculture moderne. Il fallait, tout d'abord, s'appuyer sur la recherche fondamentale menée dans les ruchers d'Etat. Les instituts de recherches apicoles ont, partout, largement œuvré pour définir de nouvelles connaissances et pratiques en élevage et en sélection telles que la fécondation multiple, les conséquences négatives de la consanguinité accentuée par la parthénogénèse, l'insémination artificielle, etc.

Mais aujourd'hui, il ne suffit plus de se contenter des acquis dirigés, car malgré cette évolution nous avons toujours des difficultés à stabiliser, avec certitude, une lignée pure.

En rétrospective, nous savons qu'il y a un siècle on importait, par wagons entiers, des carnioliennes de Carinthie et de Styrie (régions subalpines du sud-est de l'Autriche). Quand, après vingt ans, il a été reconnu que les abeilles étaient devenues plus sensibles aux maladies, l'abeille locale, l'abeille écotype mieux armée contre les variations climatiques, a été réhabilitée.

Par ailleurs, s'il est vrai que tel ou tel chercheur a réussi, par une sélection sérieuse, à fixer des lignées qui s'adaptent plus facilement aux conditions de nos régions, nous sommes néanmoins dans l'obligation de reconnaître que la meilleure abeille n'a pas encore été trouvée.

Toutefois, nous pourrions parler de progrès en élevage et sélection avec un choix de critères tels que :

- des lignes d'abeilles douces qui ne piquent que quand elles sont agressées ;
- une abeille qui se laisse facilement manipuler et aisément conduire dans les méthodes d'exploitation ;
- une abeille qui adapte son développement printanier aux conditions de la région.

Le rendement en découlera alors.

Ces critères de sélection sont valables pour tous les apiculteurs, qu'ils soient des éleveurs actifs ou passifs. Etre éleveur ne veut pas dire importer de façon primaire, mais plutôt choisir et sélectionner.

À VENDRE

APICULTEURS

Nous fabriquons :

- plateaux pour la lutte contre la **varroase**, avec tiroir de contrôle ;
- cadres DB montés ou non montés ;
- cadres Bürki, montés ou non montés ;
- fourniture de listes rabotées, non façonnées, 8/25, 18/25 ;
- fabrication de tous cadres sur mesure.

Bois du Risoux 1^{er} choix.

L. Berney, articles en bois, Crêt-Meylan 25, 1348 Le Brassus. Tél. (021) 845 43 82.

GRILLE VARROA

avec couvre-fond plastique mobile

Se pose **sans aucune transformation à la ruche**, au moyen de cales spéciales à deux battues :

1. Soulever la ruche sur la battue supérieure.
2. Le plateau glisse sur la battue inférieure ; le retirer, le racler soigneusement, placer la grille.
3. Retirer les cales, dont un jeu suffit pour le rucher.
4. Après traitement, soulever la ruche et retirer la grille. Travail soigné. **Prix : Fr. 23.—.**

Cadres non montés 1^{er} choix à **Fr. 200.— le cent.** Ruches complètes 1^{er} choix **Fr. 300.—.**

Ed. Bassin, 1261 Marchissy, tél. (022) 68 11 67.