Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 90 (1993)
Heft: 4

Rubrik: Histoire de... miel

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: 10.12.2025

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

HISTOIRE DE... MIEL

Le miel, ce doux cadeau de piquantes bestioles

Beaucoup de sucres, nettement moins d'eau, quelques acides, acides aminés, minéraux et vitamines en quantités infinitésimales: voici le miel. Du point de vue de l'alimentation, c'est donc beaucoup de sucre. Pour la santé, ce n'est sûrement pas une panacée. Mais ne dénigrons pas un produit naturel aux saveurs aussi variées que les couleurs. Un aliment que les Helvètes, grands dévoreurs de sucres par ailleurs, consomment peu. Pourtant, le miel a des vertus: il est antiseptique et bactéricide. Des vertus culinaires également, mais fort peu connues, puisque l'usage du miel se réduit trop souvent à la tartine matinale, au biscôme de Noël et aux petits matins de grippe ou d'angine.

Que ce soit en Chine ou en Suisse, le miel est produit par l'abeille domestique. Un insecte que l'homme a commencé par détruire pour piller impunément ses réserves, avant de le domestiquer. On estime que c'est l'Egypte ancienne qui a donné naissance aux premiers apiculteurs. Quant à l'apiculture moderne, elle a vu le jour, en Europe, au cours des XVIIIe et XIXe siècles.

Selon la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture), la production de miel s'est élevée en 1991 à 1,2 million de tonnes. L'ex-URSS avec 240 000 tonnes, la Chine (200 000 tonnes) et les Etats-Unis (150 000 tonnes), sont les plus importants producteurs. A côté, la Suisse fait figure de nain puisque en 1990, selon l'Office fédéral de la statistique (OFS), la production s'est élevée à 2300 tonnes. Sur les dix dernières années, elle a navigué entre 2000 et près de 5000 tonnes.

18 000 apiculteurs

La Suisse compte actuellement quelque 300 000 colonies d'abeilles, en mains de 18 000 apiculteurs, amateurs dans leur immense majorité. Deux seulement pratiquent à titre professionnel avec 700 à 800 ruches. Quelques centaines peuvent être considérés comme des semi-professionnels. Le prochain recensement fédéral du bétail, en avril, permettra d'y voir plus clair. Les derniers chiffres précis datent de 1988 et font état de 19 106 apiculteurs possédant 247 888 colonies. On sait que le premier chiffre est en baisse, alors que le second a connu une augmentation. Mais, comme le

relèvent plusieurs inspecteurs des ruchers interrogés par l'agence de presse CRIA, un certain nombre de colonies échappent au recensement, pour des raisons essentiellement fiscales.

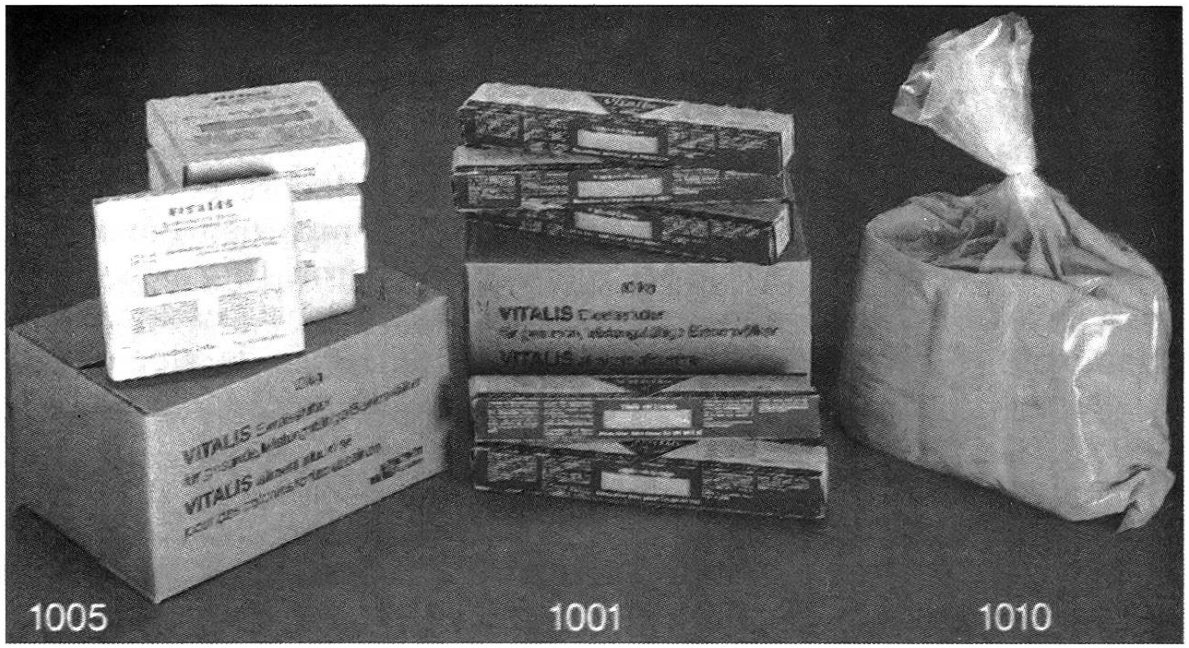
Chaque année, le Suisse moyen consomme entre 1,2 et 1,5 kg de miel. Outre l'utilisation directe, le miel entre dans la composition de nombreuses pâtisseries et confiseries. En 1991, selon les statisticiens du Secrétariat des paysans suisses, la Suisse a consommé 10 500 tonnes de miel. La production indigène étant de 2300 tonnes cette année-là, les importations ont permis de combler le déficit. A ce propos, il faut savoir que le miel étranger arrive à la frontière au prix de 2 fr. 62 le kilo. Le miel suisse, lui, se vend au détail à 20 francs le kilo, le prix de gros tournant autour de 16 fr. 50, explique Jean-Paul Cochard (Cronay), président de la Fédération des sociétés suisses d'apiculture. Le prix n'a certes pas été adapté depuis six ans. Mais cette différence énorme explique en partie des stocks de miel indigène qui atteignent 270 tonnes actuellement, dont 100 tonnes pour la seule Suisse romande.

L'apiculteur suisse, contrairement à son collègue étranger, rechigne à produire et à vendre des miels monofloraux. Sauf au Tessin, où on trouve en petite quantité du miel de châtaignier et du miel d'acacia. A part cela, le consommateur de miel indigène doit se contenter de miel de fleurs ou de miel de miellat, plus communément appelé miel de forêt. Ce dernier est fabriqué par les abeilles à partir des sécrétions sucrées des pucerons et des cochenilles.

Quatre lignées d'abeilles

Selon Georges Bühlmann, de la section apicole de la Station fédérale de recherches laitières (Liebefeld), les apiculteurs suisses élèvent quatre lignées d'abeilles. Il s'agit d'*apis mellifera*, d'*apis ligustica* (connue aussi sous le nom d'italienne), d'*apis carnica* (dite carniolienne, elle est la plus répandue en Suisse) et d'*apis Caucasica* (caucasienne).

Ces quatre lignées, outre le plaisir qu'elles apportent aux apiculteurs et aux amateurs de miel, jouent un rôle capital dans la pollinisation des vergers. On leur attribue quelque 70 % des fécondations. Les arboriculteurs ont compris depuis longtemps le rôle capital de l'abeille. Nombre d'entre eux entretiennent donc des ruchers. Et les autres louent des colonies pour la durée de la floraison. En Valais, un bon millier de ruches sont louées chaque année, à raison de 4 ou 5 colonies pour un hectare de cultures fruitières, selon le Service de l'arboriculture du canton du Valais. Dans le canton de Vaud, la région de La Côte est essentiellement concernée. Selon André Cuvit, inspecteur des ruchers à Duillier, cette pastorale particulière concerne une centaine de colonies au moins.



Avec VITALIS *vous* OBTENEZ *le succès*

Un aliment énergétique, enrichie de protéines est très important. **VITALIS** le nourissement aux protéines pour des colonies résistants et prospères qui récoltent plus de miel.

Essayez ce printemps VITALIS. Vous et vos abeilles seront convaincus.

VITALIS dans son emballage pratique servant en même temps de nourrisseur se conserve pendant 12 mois minimum.

Les petites colonies, les ruches pépinières, les essaims et essaims artificiels deviennent des colonies importantes si vous soutenez leur développement avec un emballage de VITALIS.

ACTION-PRIX Fr. 5.50

Valable jusqu'au 30 avril 1993

1001 VITALIS pour ruche suisse.
1005 VITALIS emballage spécial pour ruches magasin.

ACTION dès 20 kg Fr. 5.50/kg

(par paquet de 1 kg Fr. 6.50)

Fahrbachweg 164 • 5444 Künten
Tel. 056 96 13 33 • Fax 056 96 33 22

BIENEN MEIER KÜNTEN

Miel: quel intérêt nutritionnel?

Le miel est constitué en grande partie de glucides (75-80 %) et d'eau. Les principaux glucides sont représentés par le glucose et le fructose. C'est donc avant tout un aliment énergétique, comportant environ 300 kcal aux 100 g (une cuillère à café représente environ 10 g, soit 30 kcal en moyenne). Le miel est, comme le sucre blanc, cariogène. En comparaison, le sucre ordinaire est composé de 100 % de glucides (soit 400 kcal aux 100 g). Les autres substances du miel, telles que les vitamines, sels minéraux, protéines, enzymes, sont présentes en faible quantité. Les vertus «miracle» dont certains parent le miel ne sont pas réellement fondées, ceci d'autant plus lorsqu'on considère les quantités habituellement consommées. Il est abusif de prétendre que le miel permet de couvrir des besoins vitaux en ces précieuses substances. Il développe, par contre, une action adoucissante lors d'irritations ou d'affections de la gorge. Incontestables aussi, la richesse et la variété de ses substances aromatiques. Si l'on ne peut — en toute honnêteté — le considérer comme un produit miracle, un médicament ou encore un élixir de longue vie, il demeure un aliment de plaisir.

Miel: usages culinaires

Si le miel reste apprécié des petits (et des grands) sur du pain frais beurré, il est également volontiers utilisé pour édulcorer les desserts, tout en leur apportant une note aromatique. Veiller toutefois à ne pas en abuser, car il adoucit relativement vite (par son pouvoir sucrant légèrement plus élevé que le sucre) compotes ou laitages. Idéal lors de l'élaboration des traditionnels et délicieux pains d'épices, dans lesquels le miel représente l'unique source édulcorante. Les boissons chaudes (tisanes, lait, par exemple) se laissent agréablement sucrer par du miel.

Si l'usage du miel, dans nos contrées, est principalement destiné aux mets sucrés, il ne faut pourtant pas oublier son apport dans la cuisine orientale (mets aigres-doux). Du canard ou du porc agrémenté d'une sauce au miel, ou encore une vinaigrette douce pour accompagner une salade hivernale: le miel peut surprendre! Selon le type de miel utilisé, les goûts se révèlent très différents pour une même recette.

A lire: «La saveur du miel — à la découverte de la cuisine au miel», d'Elizabeth de Lestrieux (Editions Duculot, 1992); un ouvrage présentant un panorama des miels du monde et des recettes attrayantes et inattendues.

Vrai ou faux?

Les miels solides sont trafiqués

Faux: bien que tous les miels se présentent sous forme liquide lors de la récolte, le processus naturel de vieillissement induit, dans la majorité des cas, un durcissement plus ou moins important. Certains miels, comme celui d'acacia, restent pourtant liquides. L'état physique (liquide ou solide) dépend des proportions des différents sucres (glucose et fructose), mais n'a aucune influence sur la qualité du miel. Par contre, un miel en deux phases (dur dessous et liquide dessus) peut être le résultat de mauvaises conditions de stockage ou d'une teneur en eau trop importante; dans ce cas, la qualité du produit peut en être altérée. *(cria)*

J'échange un ancien livre sur les abeilles en français contre un livre en allemand à peu près de même valeur. *Histoire naturelle des abeilles*. Tome I, 1744, avec 7 gravures.

Peter Müller, Flachsweg 8, A-6832 Muntlix.

Pour cause de maladie je vends mon **rucher** situé à Matran, de **16 colonies** (ruches neuves), pouvant rester sur place. Facilités de paiement pour jeune apiculteur.

Léon Wuilleret, ch. de Bonlieu 3, 1700 Fribourg
Tél. (037) 26 16 42.

À VENDRE

8 ruches DB

habitées, avec 2 hausses.

Louis Grenier
Ch. des Délices 1
1006 Lausanne
Tél. (021) 26 92 34.

À VENDRE

colonies

prêtes à la récolte sur DB, à partir du 20 avril.

S'adresser à **Patrice Sudan**
Clos Derrey, 1612 Ecoteaux
Tél. (021) 907 85 80

A vendre pour raison d'âge

UN RUCHER

10 colonies habitées + 20 ruches DB avec cadres, un extracteur radial comportant 16 cadres, avec moteur électrique, une pépinière à 4 ruchettes, à 6 cadres, et du matériel apicole.

Pierre Beytrison, apiculteur
1983 Evolène
Tél. 027/83 12 52 ou 83 13 62