Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 126 (2005)
Heft: 6

Rubrik: L'apiculture ici et ailleurs

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: 08.12.2025

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

Miel sauvage du Cambodge

Par l'entremise de M. Rémy Burkhard je suis en possession de ces photos touchantes. Lui-même fut gratifié par son collègue Jean-Pierre Iseli qui revenait du Cambodge.

Connaissant son penchant pour l'apiculture, l'ami lui a ramené certainement plus qu'une part d'histoire de ce pays. Ces photos furent prisent en avril de cette année.

Le récit qui accompagne ces images tient à peu de choses: ces pauvres femmes n'ont pas de stand, elles posent la marchandise à même le trottoir. Ce qui étonne par contre, c'est qu'elles se munissent d'un sachet plastic, pour presser le miel des baguettes et le passe à travers une passoire avant de le faire couler dans une bouteille. Malgré le dénuement, une certaine hygiène est appliquée.

Le voyageur est bouleversé par l'inégalité sociale qui règne dans ce pays, où l'opulence de quelques nantis qui roulent avec ostentation dans de grosses Mercedes ou en 4x4 rutilants, côtoie sans vergogne l'extrême pauvreté.

Regardant attentivement ces clichés on voit que les «gâteaux» de cire sont construits autour d'une baguette ou branchage, d'où la question: est-ce du miel sauvage ou alors serait-ce une forme d'apiculture primitive? L'imagination commence à galoper et je questionne mon interlocuteur, de plus belle, via e-mail!

Puis voilà, la confirmation tombe comme un couperet: **oui c'est du miel sauvage!**

M. Burkhard montre ces photos à une connaissance, immigré Tamoul. Cette personne confirme que dans son pays on récolte le miel sauvage de la même façon, il n'a pas connaissance d'abeilles domestiques. Les abeilles occupent les espaces plus ou moins grands dans les branchages d'un arbre, lorsque les colonies sont fortes et que le nid devient trop étroit, les constructions de cire se prolongent sur les rejets qui poussent à proximité. Or donc, la récolte de ces « branches à miel » simplifie nettement les interventions. Comme mesure de protection, les chasseurs de miel s'habillent de la manière la plus étanche possible, emploient un peu de fumée et surtout un jus d'oignons qui a le même effet sur les abeilles que sur les yeux d'une ménagère.

Votre butineuse est heureuse de pouvoir partager une histoire aussi touchante avec vous tous! Celle-ci grâce à l'amabilité de notre confrère Rémy Burkhard, que je remercie chaleureusement pour son ouverture d'esprit. Mon souhait: que d'autres personnes prennent exemple et me communiquent des histoires semblables ou des faits divers intéressants!

A VENDRE

Reines carnioliennes

de sélection. Marquées

Prix: Fr. 35.– (+ Fr. 5.– par envoi)

J.-J. Cettou
1872 Troistorrents
Tél. 024 477 40 63

A VENDRE

Maturateur avec clarificateur inox 250 kg

3 paniers porte-cadres,
pour cadres de corps CH

Tél. 026 660 20 63 (midi ou soir)