Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 132 (2011)
Heft: 1-2

Rubrik: Courrier du lecteur

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

Un arbrisseau dans mon jardin

RONCES *(1ère partie)*

Voici une famille de sous-arbrisseaux qui a comme particularité d'être utile pour les abeilles et autres insectes butineurs grâce à la production de son nectar et de son pollen. Mais ce sont des plantes sauvages, elles ne sont jamais utilisées pour agrémenter nos jardins. Cependant, la ronce commune est souvent employée pour faire des greffages de ronces cultivées, comme le **Black Berry**. Les ronces font partie de la famille des ***rosacées***. Le **framboisier** ou ***Rubus idaeus*** et le **mûrier commun** ou ***Rubus fruticosus*** sont les deux plantes que nous développerons aujourd'hui.

Les plantes cultivées seront décrites la prochaine fois.

Les articles de ma collection sur le mûrier commun:

Dans les mensuels et livres d'apiculture, j'ai trouvé cinq articles sur les ronces. Si je devais décerner un prix à un de ces articles, j'en décernerais deux.

Un à l'excellent article emprunté à «l'Abeille de l'Aube *» et paru dans le «Rucher Belge» de 1903 pages 255 et 256 signé Chemineau.

L'autre prix reviendrait à l'article du «Rucher Wallon» paru en 1982 pages 94, 95, 110 et 111 signé Jean-Paul Vander Meulen.

Les articles de ma collection sur le framboisier:

J'ai trouvé dix articles sur le framboisier. Quatre articles sont vraiment excellents et méritent une «médaille».

Le «Rucher Wallon» de 1997 pages 93 à 95 de Félicien Gérard.

«Abeilles et Fleurs» de novembre 1989 pages 14 et 15 d'Hélène Cavignac.

La «Gazette Apicole» de 1956 pages 28 à 30 de Louis Roussy.

Le «Rucher Wallon» de 1985 pages 78 et 79 de Jean-Paul Vander Meulen.

Le Mûrier commun ou Rubus fructicosus

En majorité rustique, la ronce commune préfère un sol frais, bien drainé, au soleil ou mi-ombre.

Les quelques variétés de ***Rubus sauvages*** sont des arbustes épineux ou non à feuillage caduc ou persistant et port dressé, grimpants ou rampants originaires de l'hémisphère nord. La floraison a lieu entre mai et août. Après la fructification, il faut rabattre au ras du sol. La multiplication est réalisée par semis, par division des racines, par bouturage ou par les drageons.

La ronce est un arbrisseau grimpant très variable, à épines se détachant facilement. Les plantes sont faiblement ligneuses avec de longues tiges bisannuelles, anguleuses, radicantes au sol. Elle a des feuilles piquantes avec 3 à 5 folioles. Les fleurs sont **blanches** ou **roses** de 20 à 30 mm de diamètre. Le **fruit**, la **mûre** a plusieurs **carpelles charnus**; après la floraison de la fleur, le **jeune fruit** est **vert**, puis **rouge** et enfin **noir pourpré**. Il faut **6 à 8 semaines**

pour avoir un fruit à maturité. La ronce commune commence à fleurir dans le courant du mois de mai, la floraison se termine fin août. Quand la température est clémente à l'arrière saison, vers le mois d'octobre, la ronce fleurit une deuxième fois. Si nous avons une année de sécheresse, vous jugerez de l'importance de cette plante. Dans les jours les plus brûlants de l'année, alors que le soleil a desséché certaines fleurs, la ronce résistera au soleil et étalera dans les buissons ses plus belles fleurs.

La ronce pousse dans les bocages, talus de chemin de fer, le long des chemins de campagne, etc...

Et le miel de ronce?

Monsieur Jean-Paul Vander Meulen reprend dans son exposé un texte de Jean Hurpin:

«Le miel de ronce est tellement épais, même à l'état de nectar dans les fleurs, que les abeilles ont du mal à s'en emparer. Les butineuses restent un bon moment sur chaque fleur pour pomper ce nectar. Une fois dans la ruche, le nectar de ronce granule tout de suite et devient dur, on ne peut l'extraire à l'extracteur, et si on veut l'avoir, il faut chauffer les rayons».

Cette affirmation est à vérifier: renseignement pris auprès de mes **amis du CARI**: «ce n'est certainement pas le miel de ronce qui durcit rapidement dans les cadres, même si la ronce donne un nectar riche».

En effet, j'ai deux ruchers dans les Ardennes, mes abeilles butinent beaucoup le trèfle blanc, la ronce et le framboisier à la même époque. J'ai du mal à croire l'affirmation de monsieur Jean Hurpin. Cependant d'après une étude sur les ronces, le nectar est riche en sucre, donc un nectar peu aqueux, il aurait comme pourcentage: 70% de sucre et 30% d'eau et d'essence volatile. Le **miel de ronce** est **blanc** avec un goût peu prononcé. J'ai eu parfois des alvéoles remplies de miel très blanc durci dans mes hausses mais je ne crois pas que ce miel provient du nectar de ronce. Le miellat de mélèze est certainement la bonne réponse. Lors de journées moins chaudes en été les abeilles butinent ce miellat.

En 2009 dans nos Ardennes belges, beaucoup d'abeilles sont mortes sur la nourriture. Les apicul-

teurs ne se sont pas méfiés, les abeilles ne savent pas consommer le miellat de mélèze à cause du mélézitose (trisaccharide) qu'il contient.

Et la production de miel de ronce ?

La production de nectar de ronce est plus faible que la production de nectar de framboisier, mais aucun livre ne donne de chiffres sur la quantité de nectar produit par les ronces.

La **baie** du murier est utilisée pour fabriquer d'excellente confiture et aussi du coulis qu'on utilise avec des glaces à la vanille.

On peut faire d'excellents sorbets au goût délicat et délicieux, ils sont bien meilleurs que les glaces industrielles.

Le framboiser commun ou *Rubus idaeus*

D'après Louis Roussy « Gazette Apicole », les framboisiers sont originaires de l'Asie Mineure, du Mont Ida *(Idaeus)*. Le Mont Ida fait partie d'une chaîne de montagnes voisine de la Plaine de Troie ou Ilion en Mysie.

La ville de Troie ou Ilion se nomme actuellement Hisarlik et se trouve en Turquie. Cette région est connue depuis la mythologie grecque, il y avait dans cette région un immense temple dédié à Zeus, dieu du Ciel et maître des dieux.

Le framboisier a pour **organe pérenne** un **rhizome**. La première année se forme de jeunes tiges feuillues qui, la deuxième année, développent à partir des bourgeons secondaires, des tiges latérales produisant les fleurs et les fruits. La tige dépérit et meurt ensuite. En Wallonie, la floraison a lieu en mai ou juin suivant la région.

La tige est ligneuse, de couleur bleu-vert, munies de fins aiguillons rougeâtres, fins et mous, de ce fait peu piquants. Méfiance cependant des vieilles souches sèchées dont les aiguillons sont secs et particulièrement piquants. Je me souviens d'une chute à l'âge de 6 ans dans un talus de la SNCB qui m'a valu une belle cicatrice toujours présente à mon visage.

Les feuilles, d'un vert franc dessus, sont recouvertes d'un duvet blanchâtre dessous avec 3 à 7 folioles dentées.

Et le miel de framboisier?

La **fleur** du framboisier est très visitée même par temps pluvieux, le miel du framboisier est comparable au miel de trèfle blanc, avec une saveur différente mais tout aussi agréable.

D'après Louveaux et Pesson, chaque fleur de framboisier sécrète en moyenne 8,5 mm^3 de nectar ce qui correspond à 1,4 mg de sucre par jour. Une fleur sécrète 13 mg de nectar pendant toute la durée de son ouverture.

Selon une étude scientifique, le framboisier commun produirait environ 50 à 100 kg de miel à l'hectare et la production de pollen serait tout à fait dérisoire.

Selon deux autres sources, le framboisier produirait soit entre 20 et 150 kg, soit entre 100 kg et 160 kg à l'hectare.

Je crois qu'il faut rester objectif sur la production du nectar de framboisier, celle-ci varie beaucoup suivant les circonstances atmosphériques: la chaleur, la direction du vent, l'humidité de la terre, la richesse du sol, etc... La quantité de nectar varie aussi suivant le pays ou la région de production. Je pense que la bonne réponse est de 20 à 150 kg à l'hectare pour la Wallonie.

La **baie** du framboisier est très parfumée, elle s'allie très bien avec les fraises et les groseilles rouges pour obtenir des confitures d'une grande qualité. Elle peut aussi être utilisée seule. On utilise aussi la framboise pour des coulis succulents qu'on peut associer avec des glaces à la vanille.

Prochain exposé sera les ronces 2ème partie ou les ronces cultivées.

** Le département de l'Aube (10) avec comme préfecture Troyes est situé en dessous du département de la Marne (51) – région Champagne-Ardennes.*

Marc Plainchamp, Bertrix, Belgique