

Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 50 (1953)
Heft: 8

Rubrik: Échos de partout

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: 29.06.2025

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

La manière de se nourrir des insectes est aussi diverse que celle de se mouvoir. Nous trouvons toutes les transitions de moyens de transport depuis le carrosse moyenâgeux jusqu'aux types d'avions les plus modernes. L'examen comparatif des pattes et des ailes nous apprendra ici encore à connaître le plan commun qui a présidé à la construction de ces organes.

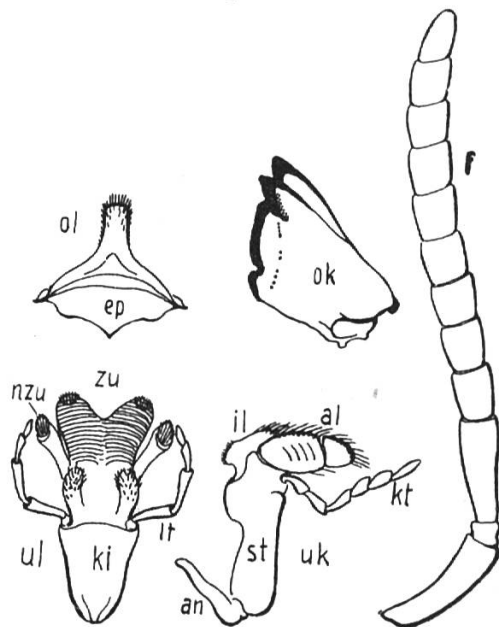


Fig. 2. Appareil bucal et antenne de la guêpe ouvrière (*Vespa vulgaris*).

Pour la légende, voir fig. 1.

L'observation des abeilles est un premier pas vers « la connaissance de l'organisation du monde » aussi la lecture d'un livre tel que celui-ci permet-il à l'apiculteur d'étendre et d'approfondir ses connaissances.



ECHOS DE PARTOUT

Saviez-vous que...

- la gelée royale est non seulement plus nutritive que le lait des mammifères mais, grâce à ses constituants et à la manière dont elle est élaborée, elle est entièrement assimilable et passe dans le sang directement, sans digestion préalable ;
- qu'aux Etats-Unis l'abeille n'y étant pas indigène comme chez nous, la production des graines de plantes de grande culture d'origine européenne y a été à peu près nulle tant qu'on n'y a pas introduit des abeilles d'Europe ;
- le sphinx atropos ou papillon tête de mort n'existe pas en Argentine ;
- qu'en Espagne, les abeilles seraient en pleine dégénérescence et principalement là où les ruchers sont en voie d'agrandissement ;
- qu'il n'y a qu'une seule revue apicole au monde qui paraisse chaque semaine : le *British Bee Journal*.

Une ruche qui sort de l'ordinaire

Un apiculteur portugais M. Joaquin Goncalves Rama Junior vient de breveter une ruche en verre, à doubles parois qui se différencie des modèles du même genre par le détail suivant :

Les doubles parois en verre sont hermétiquement closes et forment des chambres remplies d'oxygène sous pression.

On obtient ainsi, dit l'inventeur, une filtration des radiations ultra violettes courtes et infra rouges dont l'excès est préjudiciable à la colonie.

Les rayons alpha des radiations atmosphériques transforment partiellement l'oxygène sous pression en ozone, servant ainsi de régulateur de l'intensité des radiations ultra violettes et infra rouges.

A côté de la multitude des modèles de ruches existant quand verrons-nous la ruche ... à oxygène ? Pauvres abeilles !

Un maire ordonne la fermeture des ruches

Si nous en croyons les journaux de France, le maire de la commune du Nord aurait pris un arrêté ordonnant la fermeture des ruches de 8 h. du matin à 6 h. du soir. Un magistrat municipal n'est pas forcément un candidat ou un licencié en zoologie... et on ne peut guère lui en vouloir. N'empêche que nos confrères français ont eu là une magnifique occasion d'exercer — à ses dépens — leur verve et leur talent humoristique.

Nous pensons, quant à nous, qu'il est dommage que M. le maire se soit pris pour un rat de caserne à la mode de Courteline, et ait traité les abeilles comme de « vulgaires troupiers » que l'on consigne à volonté.

La Belgique Apicole.

A quelle distance les abeilles butinent-elles ?

La butineuse transporte et à la fois utilise un combustible spécial : le nectar. Plus le parcours est long, plus la consommation est importante au cours du trajet et il arrive que l'abeille rejoigne la ruche le jabot pratiquement vide. On a voulu connaître la distance limite ainsi définie. Dans une région où il n'y avait qu'une seule source de nectar, des expérimentateurs américains placèrent une ruche et l'éloignèrent progressivement jusqu'à ce que les abeilles eussent à faire un voyage circulaire de 27 km pour rechercher et rapporter nectar et pollen. La colonie, travaillant avec beaucoup de persévérance, allait littéralement jusqu'à la limite de ses possibilités.

Plus la ruche est placée près de la source de nectar, plus importante sera la récolte et en pratique nous retiendrons comme distance limite du vol donnant un rendement intéressant à la fois en miel et pollen celle de 2,5 km. Si aucune floraison importante n'existe en deçà de cette limite, nous étudierons les cultures mellifères qui peuvent se présenter au delà et en vue d'en bénéficier, nous déplacerons nos ruches.

Bull. mens. du Syndicat apicole d'Artois.

Le miel le plus cher du monde

L'ancienne pharmacopée indienne prescrivait comme spécifique de certains maux d'yeux un médicament appelé *Padma Madhu*. Le mot *Padma*, en sanscrit, désigne le lotus, qui fleurit en certaines localités de l'Inde, dans les régions marécageuses, notamment au Cachemire et au Bengale. Le terme *Padma* désigne aussi le merisier ou cerisier sauvage. Or, il se trouve que de nos jours certains commerçants indiens traduisent *Padma Madhu* par miel de lotus et sous ce nom livrent sur le marché un produit qu'ils vendent en fioles minuscules au prix extraordinaire de 300 roupies la livre (environ 250 fr.).

M. Mutoo, le savant éditeur de *The Indian Bee Journal* proteste contre cette appellation et incidemment contre cette exploitation. Il sait d'expérience que les abeilles ne trouvent pas de nectar sur le lotus ; celui-ci, d'ailleurs, dans aucune région de l'Inde, n'est assez répandu, ni d'une manière assez dense, pour que l'on puisse se flatter de récolter un miel de lotus. Depuis douze ans, M. Mutoo a mis au défi les fabricants de ce miel de dévoiler l'identité réelle de leur produit ; celle-ci n'a jamais été révélée. N'empêche que ce prétendu miel de lotus continue d'être annoncé et vendu sur le marché indien.

S'il est certain qu'il n'existe et ne peut exister un produit alimentaire digne d'être appelé miel de lotus, on peut se demander quel est le miel que l'on vend sous ce nom. En réalité, pour M. Mutoo, le *Padma Madhu* doit être considéré comme un miel de merisier ou de cerisier sauvage. Cet arbre abonde dans les hauteurs de l'Himalaya et ailleurs ; il porte en hiver une profusion de fleurs que les abeilles visitent volontiers et d'où elles tirent une grande quantité de nectar. Or, en ces périodes de froid, il y a très peu d'autres plantes mellifères qui soient en fleurs. Le miel de ce merisier est de belle couleur et de saveur très agréable.

The Indian Bee Journal tiré de la *Gazette Apicole*.

P. ZIMMERMANN.

DOCUMENTATION ÉTRANGÈRE

Dr R. Moreaux

directeur du Laboratoire de Recherches apicoles de Nancy

Consommation de pollen et hypervitaminose

Dans la « Revue Française d'Apiculture » et dans la « Belgique Apicole », j'ai pris connaissance avec intérêt des articles de MM. Chauvin et Caillas, relatifs à la teneur en vitamines des pollens, à leurs modes de récolte et à leur consommation dans un but diététique ou thérapeutique.