

Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 83 (1986)
Heft: 3

Rubrik: Divers ; Convocations

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: 05.07.2025

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

L'APICULTURE EN CORÉE DU SUD

Les abeilles donnent la santé et le bonheur à toute l'humanité. Elles sont parmi les créatures les plus laborieuses sur la terre et on peut en apprendre beaucoup de choses.

Quand l'apiculture a-t-elle commencé en Corée ? Elle remonte au III^e siècle et comporte deux périodes. La première, connue comme étant l'ancienne apiculture coréenne, a commencé en l'an 300, selon de vieux écrits datant du III^e siècle. Le miel était récolté selon les deux méthodes suivantes : l'une était appelée «le miel du bois» parce que récolté dans de vieux troncs d'arbres où se trouvaient les abeilles ; l'autre était «le miel des pierres», parce que les abeilles faisaient leurs rayons entre des rochers. Plus tard, en 940, les moines bouddhistes commencèrent à avoir leurs propres ruches et utilisaient le miel lors d'occasions spéciales. C'était alors «le miel du Temple».

La seconde période commença lors de l'introduction en Corée des races occidentales comme la cyprïote, l'italienne et la carniolienne, et l'apiculture actuelle se développa.

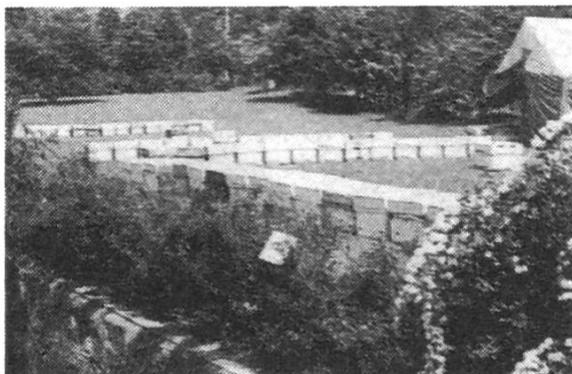
L'origine de l'abeille coréenne provient des mêmes espèces que l'on trouve en Chine et au Japon. Elle est en général plus petite que l'abeille occidentale. La reine a



une superbe couleur bronzée. Les ouvrières ont un mélange de jaune et de gris, avec des anneaux rose foncé autour du corps. On suppose que les grises et les jaunes se sont

croisées et ont formé la race originaire de la Corée.

Ces abeilles ont un caractère très doux et facile à manipuler. Elles piquent rarement et il n'est pas nécessaire d'enfumer ni de porter de voile protecteur. Cependant elles sont très sensibles et elles



retrouvent difficilement leur état normal lorsqu'elles sont irritées. Lorsque les conditions autour de la ruche sont favorables, elles travaillent continuellement et longtemps, mais si les environs ne sont pas à leur goût, elles ne travailleront pas. En général elles sont très actives et saines et peuvent voler longtemps et très loin.

Au cours de l'année, elles essaïmeront trois ou quatre fois; leur vie est courte. De plus, l'abeille coréenne n'est pas forte et elle devient facilement la proie d'autres abeilles. Elle supporte mieux les mois d'hiver que les autres sortes d'abeilles et résiste beaucoup mieux à des maladies telles que la loque.

Actuellement il y a en Corée 430 000 ruches comprenant des abeilles originaires du pays et des abeilles occidentales. Les races

importées en Corée se sont toutes croisées entre elles et ont formé une race spéciale. Avec les méthodes nouvelles et des programmes suivis, bien des jeunes gens se sont intéressés à l'apiculture et leur nombre est en augmentation. La production de miel est actuellement de 8000 tonnes environ (17 600 000 livres) par an et celle de la gelée royale de 30 tonnes environ (66 137 livres).

Les plantes importantes à fournir du miel sont le colza, les légumes, l'acacia, le châtaignier, le pommier, l'oranger, le trèfle, etc. Le colza donne une fleur jaune dès le début d'avril dans le sud de la Corée. L'acacia fleurit de mai à juin, le châtaignier en juin et juillet dans tout le pays. En août, il y a la pollinisation du trèfle dans tout le nord du pays. Il y a plusieurs autres sortes de plantes qui fleurissent et donnent du nectar aux abeilles.

Malgré beaucoup de difficultés et grâce à un apprentissage suivi, les apiculteurs de la Corée pensent à ce qui peut être fait pour cette industrie. « Nous devons continuer nos efforts pour développer cette branche spéciale non seulement pour le bien de la nation, mais aussi pour la coopération et le bien-être international. Sincèrement, nous demandons des échanges techniques et l'aide des apiculteurs du monde entier et souhaitons que notre amitié dure éternellement. »

Réd.

À PROPOS DU SAPIN BLANC

Que cet arbre soit moins répandu qu'autrefois et menace même de disparaître ne m'étonne pas. Charpentiers et menuisiers n'aiment guère ce bois. Il est plus lourd, plus cassant que l'épicéa, il a des nœuds très durs qui ébrèchent même le tranchant des outils. Aussi les forestiers n'en plantent que rarement, sinon pas du tout. Il a pourtant ses qualités. D'abord, il croît volontiers à l'ombre et sur les versants humides. Les paysans et les montagnards l'employaient de préférence pour des planchers d'écurie, car il résiste mieux à la pourriture que l'épicéa. Toutes les fois que j'ai eu de grosses récoltes de miel, c'était grâce à la miellée de sapin blanc. Cet arbre est très répandu sur la face nord-ouest de la Croix-de-Javerne, à proximité de mon rucher.

Il y a une soixantaine d'années, je dus faire quelques ruches pour mon père. Nous avions de larges

planches de vouargne (on l'appelle ainsi dans la contrée). Mon père voulut qu'on fasse avec le bois qu'on avait. Il avait bien raison. Ces ruches existent encore aujourd'hui ! Elles ne sont pas belles, les côtés ont pris l'aspect des parois d'une vieille grange, mais elles sont toujours là. Je ne les possède plus, elles sont parties quand j'ai vendu la plupart de mes ruches. Si j'étais jeune et que je doive me construire des ruches, je ne dédaignerais pas ce bois. Mais on n'en trouve que peu ou pas dans les scieries.

A. Cherix

À VENDRE

à l'état de neuf, 10 ruches pastorales DB Rithner peuplées. 10 ruches DB système Liner et nucléi.

Gustave Duruz
1434 Ependes
Tél. (024) 35 12 59

CANDI MELLIFÈRE BAILLOD

Pour un bon départ printanier, nourrissage stimulant, fabrication artisanale avec du pur sucre et du miel du Jura neuchâtelois.

- Blocs ronds 8-9-3 cm.
- Plaques pour ruches suisses 28-10-2 cm.
- Sur cadres DB ou suisses.

Nous remplissons aussi volontiers vos propres récipients.

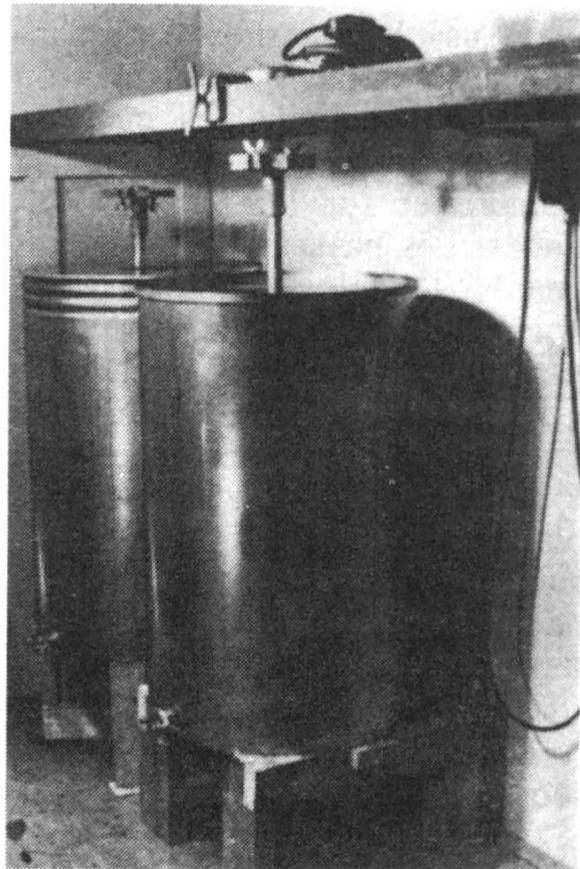
P. Paratte, apiculteur,
Grandes-Crosettes 15, 2300 La Chaux-de-Fonds, tél. 039/23 62 56.

UN MÉLANGEUR EFFICACE POUR PRODUIRE DU MIEL CRÉMEUX OU MIEL CRISTALLISÉ

**par Veikko Niiranen
Turuntie 25 AS. 58
39199 FORSSA 10 Finlande**

Le miel de Finlande contient beaucoup de glucose, aussi cristallise-t-il complètement. Le miel de colza en particulier cristallise rapidement. Cela commence environ une semaine après l'extraction. Sans l'intervention de l'apiculteur, le miel deviendrait dur et granuleux. Son usage courant devient difficile et cela entraîne une diminution de la vente, parce que le pot de miel dans l'armoire ne se vide pas. D'autre part, le miel qui n'est pas homogène fermente plus facilement que le miel bien mélangé. La surface de ce miel devient irrégulière et tachetée. Par le malaxage il devient mou, avec de très petits cristaux et il se garde bien. Ce phénomène provient de ce que le malaxage casse les longues aiguilles moléculaires du glucose en petite particules. La plupart des apiculteurs en Finlande utilisent un système en bois tournant à la main, ou bien en métal entraîné par une perceuse électrique. Malgré les efforts de l'apiculteur, les résultats sont imparfaits. Un ramollissement suffisant peut être obtenu, mais il manque les autres qualités d'un miel de première classe.

D'après mon expérience, on ne peut avoir du miel de première classe que par un malaxage mécanique avec un matériel approprié. Après l'extraction, je mets le miel dans des fûts de 400 kg chacun. Chaque fût est équipé d'un mélangeur en acier inoxydable tournant à 24 tours/minute. Les dix bras du

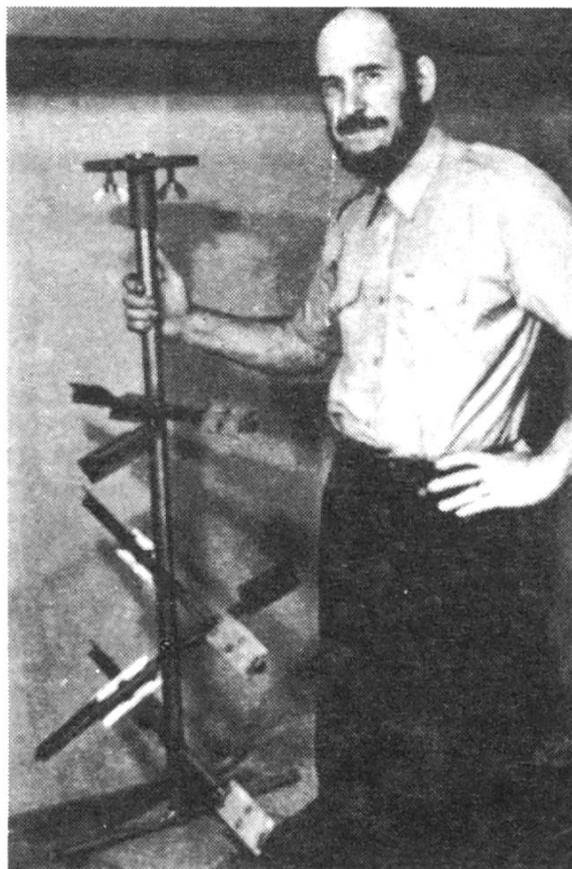


mélangeur comportent dix-huit lames plus courtes qui mettent en mouvement le miel. Vers le centre, les lames, de 5 cm de largeur, forcent le miel vers le bas. Des lames semblables, vers l'extrémité des pales, forcent le miel vers le haut. Un moteur électrique de 0,75 kW/h tournant à 1375 tours/minute donne la puissance. Un engrenage ralentit la vitesse de rotation à 24

tours/min. comme mentionné plus haut. Le moteur est fixé au plafond sur des rails et peut être facilement fixé au malaxeur par deux écrous à ailettes.

Le grand avantage de ce mélangeur provient de ce que, grâce à la position des lames, il est facile d'écumer les impuretés et les bulles qui montent à la surface. Bien que je passe le miel à travers un double tamis en nylon au moment de l'extraction, il contient encore des particules de cire, de pollen et de minuscules bulles. Lors de la mise en marche, l'écume qui monte à la surface s'accumule autour de l'axe en 30-60 secondes. Il est alors facile de l'enlever avec une louche. Si celle-ci est appuyée contre l'axe, le courant du miel en mouvement dans le tonneau pousse automatiquement l'écume dans la louche. On commence le malaxage et l'écumage dès les premiers signes de cristallisation, c'est-à-dire une à deux semaines après l'extraction. L'opération dure deux à trois semaines, selon la température. Le miel ne doit pas être trop dur, car alors la mise en pots devient impossible. Les premiers jours, le mixage et l'écumage se font une fois par jour et une louche de 5-7 dl suffit, puisqu'il y a beaucoup de détritrus en surface. Puis le miel est mélangé deux fois par jour, quinze minutes chaque fois, et l'écumage peut se faire avec une cuillère plus petite. Les dernières impuretés sont enlevées ainsi. Le malaxage est inten-

sifié grâce à l'inclinaison des lames, sauf celles du haut. Ainsi toute la quantité de miel est efficacement mélangée. Si les lames



étaient horizontales, beaucoup de miel intermédiaire ne serait pas mélangé.

Grâce à un mixage et un écumage complet, cette méthode produit un miel cristallisé de haute qualité. Il a une couleur riche et ambrée sans givrage au-dessus. Il se conserve bien, il est mou et la cristallisation est très fine. La meilleure preuve de sa qualité superbe en est la demande croissante.

Amer Bee Jrnl, décembre 1985.
Trad. F. Garin

XX^e congrès de la F.N.O.S.A.D.

Premières journées internationales
sur la santé de l'abeille

F - 56000 Vannes - Morbihan

les 4, 5, 6 et 7 avril 1986

Thème: **Varroa et autres ennemis
de l'abeille** — sélection et prévention



APICULTEURS de partout, vous serez
les **BIENVENUS!**
À BIENTÔT en BRETAGNE
Terre d'accueil et d'envol!

Vendredi 4 avril

13 h. 00: Accueil des congressistes et exposants (gare S.N.C.F., Palais des Congrès).

15 h. 00: Début des conférences internationales avec la participation de personnalités franco-étrangères, notamment le président d'API-MONDIA et le Prof. ROBAUX, chargé de recherches au C.N.R.S., l'un des rares acarologues mondiaux, spécialiste du VARROA en expérience de terrains.

19 h. 30: Repas.

21 h. 00: Suite des conférences - Films ou diapos français et étrangers.

Samedi 5 avril

8 h. 30: Accueil des derniers congressistes et exposants.

9 h. 00: Travaux en commissions.

11 h. 00: Séance inaugurale avec les personnalités, visite de l'exposition par les officiels et congressistes, suivie d'un vin d'honneur offert par la Municipalité de Vannes.

13 h. 00: Repas.

14 h. 00 à 17 h. 30: Portes ouvertes de l'exposition au public.

14 h. 30 à 18 h. 00: Suite des travaux en commissions.

18 h. 00: Visite des stands par les congressistes.

19 h. 00: Repas.

20 h. 30 à 22 h. 30: Visite de la ville illuminée. Embrasement du palais.

Dimanche 6 avril

8 h. 30: Synthèse des travaux en commissions.

10 h. 00: Assemblée générale de la F.N.O.S.A.D.

10 h. 00 à 12 h. 30: Portes ouvertes de l'exposition.

12 h. 30: Banquet, danses folkloriques, attractions, loterie.

18 h. 00 à 23 h. 00: Buffet campagnard et animation dansante.

Lundi 7 avril

Découverte de la **côte** et du **Pays bretons**: Sainte-Anne-d'Auray, Quiberon par la Côte-Sauvage, Carnac et ses alignements, La Trinité-sur-Mer, les ports.

Pour tous renseignements: **Henri Méan, 1411 Villars-Burquin, tél. (024) 71 18 05.**

Mots croisés

Solution du mot croisé N° 1

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	E	T	A		O	R	A	N	G	E
2	M	E	M	B	R	A	N	E		N
3	M	U	A	I		T	N	T		T
4	A	T	T	E	S	T	E		P	R
5	G	O	I	N	F	R	E	R	I	E
6	A	N	S	E		A		O	N	E
7	S		S	T	O	P	P	O	N	S
8	I	S	A	R		I		T	U	
9	N	O	N	E		E	P	E	L	A
10	E	S	T		A	Z	U	R	E	S

Ont répondu juste :

1. R. Raymondaz, Mutrux.
2. Roger Favre, Vers-l'Eglise.
3. A. de Preux, Sion.
4. Louis Regard, Le Brassus.
5. Joh. Sudan, Ecoteaux.
6. J. Crittin, Grimsuat.
7. Marguerite Cornu, Bevaix.
8. Alfred Monnard, Granges/FR.
9. Michel Fahrny, La Chaux-de-Fonds.
10. Marinette Mollet, Lausanne.
11. Marcel Thierrin, Cheiry.
12. Ernest Petter, Corcelles-Payerne.
13. Daniel Alliman, Undervelier.
14. P. Tornare, La Roche.
15. Arthur Gilabert, Orsières.
16. Gabrielle Oberson, Massonnens.
17. E. Gafner, Neuchâtel.
18. Jeanine Fort, Riddes.
19. Arnold Zaugg, Lausanne.

20. Georges Chollet, Broc.
21. Robert Chablaix, Villeneuve.
22. Théophile Chételat, Corban.
23. Bernard Zosso, Miécourt.
24. Jean-Claude Beer, Grellingen.
25. Charles Rod, Echallens.
26. Denis Conus, Echarlens.
27. Joseph Luisoni, Neirivue.
28. Marcelle Noir, Riddes.
29. Blandine Nicolet, Villarimboud.
30. Eugène Loup, Bulle.
31. Cosette Perroud, Le Sentier.
32. Maurice Gleyres, Senarclens.
33. Emmanuel Bregger, Epalinges.
34. Jean-Louis Héritier, Sion.

51 réponses reçues.

Mots croisés N° 2

de Miellac

HORIZONTALEMENT

1. Oterai, le miel par exemple.
2. Accélérèrent.
3. Ombre épaisse. — Note.
4. Sous-classe des requins.
5. Loua instamment. — Ceinture jaune.
6. Débauchées.
7. Tête d'asperge. — Epreuve.
8. Battue. — Chérit renversé.
9. Saint. — Département.
10. Abreuve les abeilles. — Queue de verrat.

VERTICALEMENT

1. Pollueurs lessivants.
2. Gratter. — Souillé.
3. Equidé. — Qualifie un miel net et propre.
4. Lichen croûteux.
5. La myrtille et le rhodo en sont une.
6. Nippates.
7. Prince troyen. — Utilisât.
8. Bout de dessert. — Fréquent envahisseur de l'intestin d'abeille.
9. Louera.
10. Nul.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1										
2									■	
3								■		
4									■	
5							■			
6		■								
7			■							
8						■				
9				■	■	■				
10							■	■		

Convocations

SECTION DES ALPES

L'assemblée de printemps aura lieu le **dimanche 16 mars 1986, à 14 h., au Café-Restaurant de la Croix-Blanche, place Alphonse-Mex, à Aigle.**

Nous vous proposons l'ordre du jour suivant :

1. Ouverture de l'assemblée.
2. Lecture du procès-verbal de la dernière assemblée.
3. Admissions, mutations, décès.
4. Rapports sur les délibérations des assemblées FV et SAR.
5. Vétérans.
6. Course.
7. Propositions individuelles et divers.

A la suite de la partie administrative, nous vous proposons notre traditionnelle tombola. Alimentée par la générosité des membres, le responsable Ph. Genet sera à votre disposition pour la réception des

lots. Les collègues qui seraient empêchés d'assister à cette assemblée peuvent transmettre leurs dons à un membre du comité. Nous vous remercions d'avance de votre générosité.

Le comité

SOCIÉTÉ GENEVOISE D'APICULTURE

Réunion mensuelle, **lundi 10 mars 1986, à 20 h. 30 au local, Brasserie Feldschlösschen, route des Jeunes, Acacias.**

Ainsi que vous en avez été informés au cours de la précédente réunion, le sujet programmé en février est reporté à ce mois de mars.

Le comité

SOCIÉTÉ D'APICULTURE DU DISTRICT DE CONTHEY

Nous informons nos membres que l'assemblée générale annuelle de la société aura lieu le **mercredi 19 mars 1986 (jour de la Saint-Joseph), à 14 h., en la salle du Café-Bar «La Bohême» à Plan-Conthey.**

SECTION DE GRANDSON- PIED-DU-JURA

Vous êtes convoqués à notre assemblée de printemps le **mercredi 26 mars 1986, à 20 h., au Buffet de la Gare à Yverdon.** M. Samuel Monachon nous présentera un de ses superbes films, «Jorat, souviens-toi».

SECTION DE ST-MAURICE

L'assemblée générale de notre section aura lieu le **vendredi 21 mars, à 20 h., à**

Massongex, salle du «Foyer» (près du Café Châtillon). Nous comptons sur votre présence.

Le président

LA SECTION DE SIERRE

Avise ses membres que l'assemblée annuelle a été fixée au **vendredi 4 avril 1986, salle de récréation de la ville de Sierre.**

Le comité

SOCIÉTÉ D'APICULTURE DU VAL-DE-RUZ

Vous êtes conviés à participer au cours de vulgarisation qui aura lieu le **vendredi 21 mars 1986 à 20 h., à l'Hôtel de la Croix-d'Or à Chézard.**

Nous vous recommandons vivement les cours qui sont très intéressants.

Cordiales salutations.

*Le conseiller:
W. Debély*

RENOUVELLEMENT DES ABONNEMENTS INDIVIDUELS

Nous rappelons à nos **ABONNÉS INDIVIDUELS** le paiement de l'abonnement 1986 au «Journal suisse d'Apiculture», fixé à Fr. 16.— pour la Suisse et à Fr. 20.— pour l'étranger.

Ce financement d'abonnement doit être versé avec indication des nom, prénom et adresse complète, au compte de chèque postal 10-1480, Société romande d'apiculture, à Lausanne, d'ici au 31 mars 1986. Passé ce délai, nous nous permettrons de vous adresser un remboursement.

L'adaptation du tarif des abonnements est due à l'évolution des frais d'impression et, pour l'étranger, à l'augmentation considérable des frais de port. Par avance, nous vous remercions de votre compréhension.

N.B. — CET AVIS NE CONCERNE PAS LES MEMBRES DE LA ROMANDE.