Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 53 (1956)
Heft: 9

Rubrik: Page récréative

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

Tout ce pays aimé . . .

Causerie radiophonique du 12 août 1956
de l'abbé Crettol, recteur à l'Ecole d'agriculture de Châteauneuf.

En ce deuxième dimanche d'août, comment ne pas commencer par évoquer le souvenir de la Fête des Vignerons qui, l'an passé, à pareille date, déroulait ses fastes grandioses ?

Entre les vagues du Léman et la marée vivante des ceps montant à l'assaut de la pente, dans Vevey la jolie, la vigne était reine. Elle chantait de toute son âme au pied de ce vignoble magnifique dont Ramuz a dit :

« Le Bon Dieu a décidé que ce serait en vigne, ayant orienté le mont comme il convient, se disant : Je vais faire une belle pente tout exprès, dans l'exposition qu'il faut, avec l'inclinaison qu'il faut, et je vais mettre encore dans le bas la nappe d'eau pour qu'elle ait ainsi deux soleils sur elle, que le soleil qui vient ailleurs d'en haut seulement, vienne ici d'en haut et d'en bas. »

Jamais peintre au monde ne fera revivre sous sa palette chatoiement de couleurs pareil à ce que fut l'apothéose vigneronne de Vevey. Jamais nous n'avons tant chéri notre terre paysanne, jamais nos cœurs n'ont tant vibré, jamais nos yeux n'ont tant regardé tout ce pays aimé qu'en ces heures inoubliables où la Fête des Vignerons nous montrait, comme en une fresque géante, toute la féérique splendeur des saisons, des travaux et des joies de notre bonne terre romande.

La Fête des Vignerons est passée. Son souvenir demeure. Mais surtout demeure tout ce pays aimé qui a inspiré la fête.

Hommes et femmes de nos villes et de nos bourgs, chaque dimanche de l'été, vous parcourez dans vos promenades, dans vos courses de montagne, tout ce pays aimé et vous retrouvez réel et vrai sous vos yeux charmés tout ce qui, l'an passé, à Vevey, vous a si totalement enchantés. Elargie aux dimensions de toute notre terre la Fête des Vignerons, c'est vrai, ne finit heureusement jamais dans ce pays !

Vous côtoyez sur l'Alpe les troupeaux et leurs bergers. Souvent même à la table rustique des armaillis vous partagez avec eux le lait de leurs alpages. Vous traversez nos campagnes. Vous suivez saison après saison le lent mûrissement des moissons et des raisins. Vous rapportez le dimanche soir dans vos appartements citadins qui sentent le renfermé, comme une bouffée d'air pur, des bouquets de fleurs, des rhododendrons aussi rouges que le plus jeune sourire, des edelweiss, des gentianes qui piquent des étoiles sur les gazons et qui chantent dans vos demeures.

Et, n'est-il pas vrai, vous avez contemplé cette terre que nos paysans entretiennent avec un soin, avec un souci, avec une minutie telle qu'on ne sait ce qu'il faut le plus admirer : le beau pays que Dieu nous a donné ou la ferveur amoureuse que lui porte la race immortelle de ceux qui le cultivent !

Dernièrement, je rentrais d'un voyage à l'étranger.

Le long de la route, la terre était abandonnée, déserte et inculte. Le paysan avait fui, pour l'usine et la ville, une terre, probablement, qui ne le nourrissait plus. J'avais le cœur serré. J'avais l'impression de traverser un pays abandonné après une bataille perdue.

Vers les 8 heures du soir, je franchissais la frontière helvétique et j'arrivais, à l'heure où le soleil l'éclairait de ses mourantes clartés, dans cette belle campagne vaudoise si bien entretenue, dans cette campagne ratissée, dorlotée, pou-

ponnée, sur laquelle on sentait que des hommes se penchaient avec ce même soin jaloux dont les mamans se penchent sur le berceau de leur enfant.

J'en étais tout ému et je compris mieux le cri d'admiration qui jaillissait spontanément du cœur de Mgr Besson devant le spectacle d'une campagne aimée et soignée.

« En rentrant de ma promenade, écrit-il quelque part, quand je parvins au haut de la côte, le soleil atteignait le petit bois de chêne et faisait ressortir en gris la maison de mes amis. Je m'arrêtais devant la terre de nos ancêtres, généreuse même en temps de crise pour ceux qui lui restent fidèles. Je contemplais longuement l'étendue presque sans limite de ces champs ouverts par la charrue. Je regardais les semeurs, poursuivant leur tâche, gravement, méthodiquement, comme on célèbre un rite, le rite providentiel qui donne à l'humanité son pain. Je ne pus me défendre d'une émotion profonde, mêlée de gratitude et d'attendrissement, et dans la campagne en fête, avec la saine et forte odeur de la terre fraîchement remuée, avec les chants joyeux des travailleurs, avec les voix du soir éparses dans la plaine, mon âme s'éleva vers le Maître de toute chose : Merci, mon Dieu, de nous avoir donné ce pays merveilleux. »

Avez-vous pensé, chers auditeurs, que vous devez une bonne part de votre joie des randonnées dominicales à la fidélité du paysan suisse qui aime sa terre, qui a le culte de la tradition et de l'ordre, qui a l'amour de l'ouvrage bien fait ?

Mais si la terre est généreuse, elle est exigeante aussi dans les travaux incessants qu'elle réclame. Elle ne redonne en récoltes que ce que le paysan lui a donné en sueurs, en fatigue, en soins continus. Incontestablement la terre est dure à travailler et elle ne laisse pas de répit à ceux des nôtres qui ont accepté l'austère mais grandiose vocation de lui rester fidèles.

Ailleurs, pour des causes que nous n'avons pas à énumérer et à analyser ici, le paysan a démisionné. Alors la terre prend la désolation d'un champ de bataille après la défaite.

Chez nous, bien que des vides se soient creusés dans les rangs paysans, le paysan n'a pas démissionné. Il n'a pas encore démissionné. Mais n'est-ce pas, vous le sentez, il ne faut pas que le paysan suisse démissionne. Il ne faut pas que vos yeux voient un jour la terre helvétique semblable à un champ de bataille après la défaite.

Vous l'avez pensé : s'il n'y avait plus de vignerons authentiques, il n'y aurait plus de Fête des Vignerons. La fresque émouvante de la fête n'a de sens que si le tableau réel existe.

S'il n'y avait plus de paysans qui continuent à vivre l'amoureux et exigeant travail de la terre, ce serait la mort et la désolation sur nos terres et vous auriez mal au cœur, vous, hommes et femmes de nos villes et de nos bourgs, au cours de vos randonnées à travers le pays devenu désert et inculte.

Si le visage aimé de notre terre venait à s'altérer, mais c'est notre patrie même qui serait défigurée. Si la terre mourait, la patrie mourrait aussi !

Alors, chers auditeurs, quand le paysan, quand le vigneron, quand l'arboriculteur viennent vous dire leurs appréhensions, écoutez-les, accordez-leur votre compréhension, votre sympathie.

Vos frères paysans — je vous l'assure, c'est vrai — ont de graves motifs d'appréhensions :

Leurs fils et leurs filles d'abord qui s'en vont parce que la terre pour eux devient trop ingrate, ces fils et ces filles qu'ils ne peuvent même plus remplacer par des travailleurs suisses, ces fils et ces filles dont des milliers d'Italiens et d'Italiennes ont pris la place au foyer souvent désert de la famille !

Si pour une raison ou pour une autre, ces milliers d'Italiens et d'Italiennes occupés dans nos fermes et sur nos exploitations agricoles étaient soudainement rappelés dans leur pays, leur départ serait pour notre agriculture suisse — je n'exagère pas — un véritable désastre ! Et qui peut garantir que cette éventualité ne se présente pas un jour ?

Appréhensions parce que les dettes de l'agriculture ne font que s'accroître. Alors qu'elles représentaient en 1926 le 38 % des capitaux investis, aujourd'hui elles en atteignent presque le 50 % !

Appréhensions parce que la moindre demande d'adaptation du prix d'un produit agricole suisse provoque tant de remous, tant de protestations.

Pour avoir osé revendiquer, ce printemps dernier, une hausse de 2 pauvres petits centimes pour leur lait, les paysans ont dû essuyer les plus amers reproches.

Quand tout est à la hausse et dans tous les secteurs de l'économie, on voudrait que les prix des produits agricoles restent inchangés.

On venait d'accorder aux fonctionnaires de la Confédération une augmentation de salaire de l'ordre de 70 millions, de concéder aux ouvriers du bâtiment une hausse de 10 centimes du prix de l'heure, d'accepter que la coupe de cheveux passe, dans certaines localités, de 2 fr. 50 à 3 francs... mais on estimait injustifiée une hausse du prix du lait !

Une augmentation de dix sous par coupe de cheveux occasionne une dépense supplémentaire de 12 francs par an pour le citoyen qui va tous les quinze jours se faire enjoliver la nuque. On ne dit rien, on trouve cela naturel !

Une hausse de 2 centimes du prix du lait lui vaut une dépense supplémentaire de 9 fr. 40 pour le lait, le beurre et le fromage qu'il consomme en une année. On se récrie, on proteste.

Pourquoi deux poids et deux mesures ?

Appréhensions enfin parce que les fruits et les vins que les agriculteurs mettent tant d'amour et de sueurs à produire ne trouvent pas toujours des acheteurs...

Appréhensions bien compréhensibles !

Hommes et femmes de la ville, quand le paysan vient vous les confier, écoutez-les. Venez à son aide, donnez-lui votre appui et votre sympathie. Faites passer votre sympathie dans la réalité.

Dans vos achats de chaque jour, donnez la préférence aux fruits du labeur paysan suisse.

Sur vos tables, mettez nos succulentes William, nos pommes savoureuses et nos raisins généreux. A l'heure de l'apéritif et à d'autres heures encore, buvez un vin de notre terre qui vaut mieux que toutes les chimiques fabrications dont Léon Daudet a dit « qu'elles corrodent les tuniques de l'estomac, affolent la chlorhydrie cellulaire et jettent le grand sympathique hors des gonds et équilibres ».

Un verre de vin de nos coteaux est encore le meilleur et le meilleur marché des apéritifs. Rappelez-vous qu'il y a trois siècles déjà, un gentilhomme campagnard, Olivier de Serres, écrivait dans son merveilleux théâtre de l'agriculture : « Après le pain, vient le vin, second aliment donné par le Créateur à l'entretènement de cette vie et le premier célébré par son excellence. »

Que la solidarité entre la ville et la campagne ne soit pas qu'un slogan facile pour discours politiques, patriotiques et autres, mais un fait qui passe dans la réalité de chaque jour.

La ville ne vit pas sans la campagne qui l'entoure. Comme le fleuve a besoin tout là-haut des glaciers qui l'alimentent pour féconder les champs de la plaine, de même un pays a besoin de la réserve de ses paysans pour alimenter sans cesse en forces neuves et saines ses grandes cités où l'homme s'use et s'épuise trop vite.

Notre pays, c'est la ville et la campagne solidaires l'une de l'autre, chacune s'approvisionnant chez l'autre des produits qui lui manquent. Citadins et paysans sont les frères d'une même famille. Des frères qui doivent se comprendre et s'entraider.

C'est ainsi qu'on permettra à ce pays de durer !

« Salut à toi, visage aimé de la Patrie !

Dieu qui t'a pensée dans son éternité t'a voulue petite, d'entre les patries des hommes l'une des plus petites. Mais peu importe que les patries des autres hommes soient plus grandes que toi ! C'est ton visage quand même que nous aimons le plus. Car il n'y a qu'une patrie pour chaque homme, a-t-on dit, et ce nom n'a point de pluriel. Comme sa maman pour un enfant de toutes les femmes est la plus belle, de même tu demeures pour nous la plus belle des patries.

A d'autres patries Dieu a donné les plaines et les vallonnements sans fin. à d'autres il a partagé les richesses naturelles, le charbon et le fer, l'or ou le pétrole. Mais toi, notre patrie, il t'a voulue uniquement belle et difficile à travailler. A toi il a donné nos lacs aux rives enchanteresses, nos glaciers, nos coteaux escarpés, nos vignobles et ce soleil comme nulle part ailleurs pour leur communiquer la vie et faire mûrir sur la pente des fruits et des vins qu'il faudrait être bien ingrats pour ne pas dire qu'ils sont les meilleurs ! »

Note de la rédaction. — Le dimanche 12 août à l'heure du repas de midi, nous avons eu un si grand plaisir à écouter la causerie de M. l'abbé Crettol, recteur à Châteauneuf, que nous n'avons pas résisté au désir de la faire connaître à ceux de nos amis qui n'eurent pas la chance d'être à l'écoute à ce moment-là. Merci à M. l'abbé Crettol d'avoir bien voulu répondre avec bienveillance à notre désir.

Le coin des jeunes...

Questions et réponses

Comment doit-on conserver le miel extrait ?

Quand la récolte a été faite de bonne heure, il vaut mieux s'en défaire le plus tôt possible, si la demande est grande. Mais il est parfois à conseiller de garder son miel jusqu'à ce que le cours soit en hausse, ce qui a la chance d'arriver après l'automne, quand chacun songe aux provisions d'hiver. A ce moment-là, les commandes se multiplient.

Le miel extrait, comme le miel en rayon d'ailleurs, doit être conservé dans une pièce chaude autant que possible. Le miel extrait, si l'on n'est pas pressé de le vendre, peut être soigné dans des bidons de 25 kg. en fer-blanc. L'apiculteur peut également le loger dans des bocaux d'un kg., d'un 1/2 kg. ou même d'un 1/4 de kg., tant qu'il est encore à l'état liquide. Le miel de printemps cristallise en général très rapidement, aussi est-il préférable de le détailler le plus tôt possible dans les récipients de vente, bocaux ou petits bidons. Le miel d'été, de sapin blanc particulièrement, reste à l'état liquide plus longtemps ; il ne cristallise en général que pendant l'hiver. Le miel extrait lorsqu'il est mûr, c'est-à-dire lorsqu'il est de densité normale, se conserve parfaitement bien pendant plusieurs années. Seul le miel extrait avant maturité est sujet à fermenter. On s'en aperçoit lorsqu'il reste liquide à la surface supérieure des bidons ou des bocaux. A. V.

Question :

Qu'est-ce que la propolis, cette résine qui s'attache aux doigts, et comment l'enlever ?

Réponse :

La propolis est la résine ou la gomme que les abeilles amassent pour en enduire l'intérieur de leur ruche, boucher les plus petites fentes, les moindres fissures, cimenter ensemble les pièces mobiles, les rayons spécialement. Avec le temps, cette propolis s'amasse dans les vieilles ruches et sur les vieux rayons au point de rendre les visites difficiles dans les ruchers mal soignés.

Les abeilles recueillent généralement la propolis en assez grande quantité en fin de saison. Elles semblent l'amasser à ce moment-là pour répondre à une sorte d'instinct qui les pousse à se garantir contre le froid.

Pour enlever la propolis qui s'attache aux doigts, par la chaleur, on a conseillé l'emploi de différents produits. L'alcool est peut-être le plus propre, mais il est trop coûteux.

La benzine et l'essence ou encore la potasse donnent de bons résultats et sont meilleur marché. Le savon de sable permet d'enlever cette résine, mais jamais complètement.

Aussi, nous conseillons aux apiculteurs qui craignent cette résine, auxquels elle provoque des démangeaisons, des durcissements de l'épiderme et ensuite des blessures, d'utiliser le remède suivant, composé de glycérine et d'ammoniaque.

On fait remplir un flacon ou une bouteille par le droguiste à raison de 8 parties de glycérine pour 2 parties d'ammoniaque. Après s'être préalablement lavé les mains avec du savon de sable, on utilise quelques gouttes du remède, on s'en frotte énergiquement les doigts, puis, les passant sous l'eau, les dernières particules de propolis disparaissent.

Les apiculteurs aux mains sensibles à cette résine ne craindront plus d'opérer, de faire des visites de ruches sans gants. L'emploi de ces derniers n'est pas à conseiller : car on a moins d'aisance pour travailler, pour saisir les rayons, par exemple. Les gants n'empêchent pas l'abeille de piquer, aussi s'imprégnent-ils de l'odeur du venin et nous savons que l'odeur du venin excite l'abeille à piquer ; l'apiculteur a de ce fait plus de difficultés à visiter ses colonies. L'emploi des gants a d'autres inconvénients. Au contact d'une colonie malade de loque par exemple, ils peuvent s'infecter et communiquer l'infection aux autres colonies. Il est plus facile de se désinfecter les mains que de nettoyer des gants infectés, auxquels la propolis s'est attachée très fortement.

A. V.