

Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 69 (1972)
Heft: 1-2

Rubrik: Société romande d'apiculture

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: 23.01.2026

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



SOCIÉTÉ ROMANDE D'APICULTURE

ASSEMBLÉE DE LA CENTRALE ROMANDE DES MIELS

**le jeudi 17 février, à 14 h. 30, à Lausanne
Salle des Vignerons**

Ordre du jour :

1. Lecture du procès-verbal de la dernière assemblée.
2. Rapport du président.
3. Rapport du caissier.
4. Rapport des vérificateurs.
5. Votation sur ces rapports.
6. Rapport du gérant.
7. Nomination d'un suppléant à la commission de vérification.
8. Propositions individuelles.

Le comité.

ÉDITORIAL

« Les jours se suivent... les mois coulent... les saisons fuient... les années passent ! » dit-on.

Eh ! oui, chers amis lecteurs, à peine avons-nous classé et rangé les derniers documents du Journal parus en 1971 que déjà il faut nous remettre à l'ouvrage pour préparer le premier numéro de 1972.

Il nous plaît de remercier ici les nombreux abonnés qui nous ont transmis leurs vœux et souhaits. Qu'ils reçoivent les nôtres par le truchement du « Bulletin apicole ».

C'est avec joie que nous vous retrouvons, chers lectrices et chers lecteurs, et c'est avec un réel plaisir que nous vous proposons de vous rencontrer chaque mois sur le parterre fleuri — espérons-le du moins — de la nouvelle saison apicole.

Si pendant les sept derniers mois de l'an passé nous vous avons importunés par des demandes trop souvent réitérées d'envois de manuscrits, nous insisterons moins fréquemment à l'avenir à la condition que la « matière » abonde de toutes parts.

Les responsables de l'imprimerie qui s'occupent de notre revue mensuelle nous ont déjà promis formellement qu'aucun retard de

la parution du Journal ne pourra leur être imputé au cours des dix mois qui vont suivre.

Souhaitons que la fin de cet hiver pas trop rigoureux, le printemps que nous attendons, l'été qui viendra et l'automne qui tombera soient des plus favorables à nos chères abeilles.

Nous serons alors comblés de bienfaits.

Pour que notre bonheur soit parfait — en apiculture s'entend — il faudrait encore, que dans le courant de l'année que nous vivons, fonde comme neige au soleil, cette inquiétante montagne de miel accumulé à la Centrale de Gland.

Il faudrait aussi que nous puissions tous humer partout en Romandie ces bonnes exhalaisons de sincérité, de compréhension et d'amitié qui sont tant nécessaires à la bonne marche de toute association, de toute corporation et de toute société.

La morale qui découle de la fable : « Le meunier, son fils et l'âne » n'est-elle pas toujours à la pointe de l'actualité ?

Allons, chers amis apiculteurs de Suisse romande, en avant et sur le bon pied pour cette nouvelle saison apicole !

Sion, le 15. 1. 1972

A. Fournier.

Nous nous faisons un honneur et un devoir de reproduire ci-après la brillante conférence de presse tenue le 30 novembre dernier à Lausanne par notre dynamique président, M. Robert Bovey.
(La rédaction)

LE MARCHÉ DU MIEL

Depuis la plus haute antiquité, le miel a toujours tenu une place de choix au sein de l'alimentation humaine. Les Egyptiens déjà, faisaient de grandes réserves de miel et cette denrée récoltée avec soin était conservée dans des amphores sans subir d'altération.

Actuellement, si les procédés de récolte et de conservation du miel ont évolués, ses qualités sont restées identiques. La source principale de production est le nectar des fleurs, les abeilles, ouvrières laborieuses, les seules capables de le récolter, le travaillent, le complètent et le transforment.

Les sources du miel se retrouvent sur toute l'étendue du globe où la flore existe. Mais celle-ci est grandement influencée par la terre et le climat de la région. Le miel suisse peut soutenir toutes les comparaisons de qualité.

Actuellement, le marché du miel suisse subit une pression très forte dans le domaine des prix. D'autre part, l'administration des

douanes suisses, lors de l'élaboration du tarif d'usage en 1921, fixait les droits d'entrée pour le miel à 120 francs le quintal. Ce dernier taux est resté en vigueur jusqu'en 1960. Or, à cette date, le nouveau tarif douanier a augmenté tous les taux pour les marchandises entrant en Suisse, mais abaissait le taux du miel de 50 %. Ceci a provoqué un déséquilibre pour l'importation et a favorisé les miels étrangers. Force est de reconnaître que notre position au sein de l'économie en général et de l'agriculture en particulier, fut mal défendue auprès des instances compétentes. Car la Suisse devrait bénéficier de cette protection douanière face aux possibilités de production, quasi astronomique, du Nouveau Monde.

Dès 1960, les dirigeants de nos associations ont prévu la situation du marché du miel. Ils ont fondé un centre de ramassage sous le nom « Centrale du miel suisse ». Grâce à la compréhension de la FVAV (Fédération vaudoise d'agriculture et de viticulture), elle mérite d'être connue. Elle met à disposition des commerçants, des détaillants, un miel de qualité, à un prix des plus convenables. La situation du marché romand est actuellement satisfaisant quant à la qualité et à la quantité.

Évolution de la production du miel en Suisse romande

L'évolution rapide connue ces dernières décennies par notre agriculture a entraîné de profondes modifications des conditions de production du miel. Les impératifs de la productivité, de la rationalisation ainsi que les normes des marchés agricoles ont contribué à réduire sensiblement les sommes de nectar de larges régions du Plateau suisse.

La consultation des archives apicoles nous apprend qu'au début du siècle, la moyenne des récoltes se situait à un niveau supérieur et des rendements moyens de 20 à 30 kilos par colonie étaient assez fréquents.

Aujourd'hui, dans le but de suivre l'évolution, l'apiculteur déploie des efforts non négligeables pour améliorer la rentabilité de son rucher, source de gain accessoire et de détente bienvenue.

En effet, l'apiculteur romand se consacre à la sélection de l'abeille par la recherche des souches les plus productives et les mieux adaptées à notre climat variable et parfois rude. Il pratique l'apiculture pastorale pour déplacer ses colonies à proximité des sources variées de nectar que sont le Jura, les vallées préalpines et alpines.

La Société romande d'apiculture appuie ces efforts par l'organisation de cours de formation et de perfectionnement, que ce soit pour la tenue des ruchers ou l'élevage des reines.

De même, l'institution du contrôle du miel est encouragée afin de pouvoir sans cesse accroître les garanties de qualité données au consommateur. Les 5000 apiculteurs de Suisse romande, qui exploitent environ 70 000 colonies, connaissent aujourd'hui des résultats annuels variables oscillant selon les exercices de 4 à 20 kilos de miel par colonie.

Les difficultés, l'évolution ne rebutent pas les « mouchiers » ; le contact de la nature, leur donne espoir et force ainsi que la conscience du rôle éminemment utile de l'abeille.

Enfin, les récompenses de leur dévouement, ce précieux nectar, reste le gage de santé dans un monde qui éprouve des craintes toujours plus grandes pour sa survie.

Flore mellifère en Suisse

Il n'est pas donné à nos abeilles, comme dans la plupart des pays étrangers, de disposer d'immenses prairies où butiner un nectar abondant. De par l'extension des cultures céréalières, sucrières, des prairies artificielles fauchées avant floraison, nos abeilles doivent compter, du fait d'un champ mellifère très restreint, avec une multitude de fleurs différentes pour arriver, si les conditions atmosphériques sont bonnes, à remplir quelques rayons de réserve qui pourront être extraits. Il arrive parfois que certaines fleurs se trouvant momentanément en abondance permettent un surplus appréciable. Ceci est le cas au premier printemps au moment de la floraison de la dent-de-lion et du colza. La dent-de-lion ou pissenlit donne un miel jaune-or, très épais qui cristallise facilement et possède une odeur et un goût prononcé. Le colza lui, donne un miel blanchâtre, parfois nuancé de jaune-or, d'un parfum agréable, mais d'une douceur fade, cristallise facilement et finement.

En dehors de ces deux plantes, qui jouent un rôle important dans certaines régions de la Suisse, nous pouvons en signaler un certain nombre d'autres et qui, très mellifères, se combinent souvent entre elles et suivant les régions pour faire ce miel « Toutes fleurs » dont certains, tant en plaine qu'en montagne, sont d'un goût exquis. Voici ci-dessous, quelques-unes de ces plantes en désignant les caractéristiques du miel provenant de leur nectar.

Acacia (faux acacia) : très aromatique, ne cristallise pas

Bruyère : peu répandu, jaune foncé

Châtaignier : couleur sombre, goût peu agréable

Epilobe : limpide et verdâtre, très fin

Erable : de qualité remarquable

Framboisier : clair, presque blanc, parfum agréable

Helianthe (tournesol) : couleur dorée, légèrement aromatisé

Lotier : jaune clair, assez fin
Melilot : de haute qualité
Pommier : jaune clair, de parfum subtile
Panais : clair, bonnes qualités gustatives
Ronce : saveur agréable
Sainfoin : jaune-or, d'un goût délicieux
Sauge : ambre clair, parfum délicat
Scabieuse : assez fin
Tabac : légèrement amer
Tilleul : l'un des meilleurs miels, très aromatique
Trèfle rouge ou blanc : l'un des meilleurs miels
Tulipier : rougeâtre, parfum et goût agréable
Vipérine : qualité supérieure

Une autre source de nectar est le miellat de certains arbres tels les chênes et les sapins. Cette dernière essence donne un miellat fort recherché par les abeilles et un miel non moins recherché par les consommateurs. Dans bien des pays ce miel est celui qui atteint les prix les plus élevés.

Toutes ces sources de nectar font que le miel suisse a une valeur gustative et énergétique qui ne se trouve pas aussi marquée dans les miels d'outre-mer.

Caractéristiques des miels suisses

L'abeille, premier chimiste du monde

Depuis longtemps déjà l'homme a cherché à connaître la composition du miel qui paraissait simple mais qui se révèle, au contraire, à mesure que les moyens d'investigation se perfectionnent, extrêmement complexe ; la diversité des constituants n'a sans doute pas fini de nous étonner. D'où provient le miel ? Comment arrive-t-il sur notre assiette ?

Le miel est la quintessence des fleurs et des plantes ; cela signifie que le miel provient du nectar de millions de petites fleurs. Chez nous, en Suisse, elles sont très variées, c'est pourquoi notre miel est d'une grande saveur. Ce nectar sera sucé par l'abeille qui le déposera dans son jabot ; c'est là qu'il sera transformé, élaboré. L'abeille a été le premier chimiste du monde car son jabot remplace, et avec quels avantages, tous les alambics, les autoclaves de nos industries modernes.

Il n'y a pas que les fleurs qui produisent du nectar mais une quantité de plantes, ainsi que le chêne, le tilleul, pour ne citer que les arbres les plus importants qui fournissent à l'abeille un nectar qu'elle transformera en un miel d'une très belle couleur et d'un goût savoureux.

Une troisième source de miel a son origine sur le sapin blanc, le sapin rouge et le mélèze. Le miel de sapin tire son origine du miellat de pucerons qui vivent sur les jeunes pousses près de l'attache des aiguilles. Partout où il y a du miellat de sapin il y a des pucerons. Nous connaissons maintenant la provenance de nos miels suisses, il serait bon d'en connaître la couleur, le parfum et le goût.

- Le miel de colza, de couleur claire jaunâtre, possède un arôme faible
- Le miel de dent-de-lion, jaune-or, avec un fort arôme de fleurs
- Le miel de cerisiers, brun-jaune, avec un léger arôme de fleurs
- Le miel de trèfle, clair, fond jaune, légèrement aromatisé
- Le miel de sapin, vert foncé, résineux
- Le miel de mélèze, jaune-brun clair, légèrement résineux

L'analyse de nos miels donne les résultats suivants :

4 ‰ de sucrose
30/40 ‰ de glucose
30/40 ‰ de fructose
17/20 ‰ d'eau

Le miel contient environ 4200 calories par kilo. Il est donc non seulement une friandise mais un aliment sain et reconstituant.

Contrôle du miel suisse

Contrairement aux miels étrangers qui sont généralement produits, chacun par une essence unique, le miel suisse est constitué à partir de nectar d'une multitude d'essences différentes.

Les miels suisses d'essence unique sont en nombre restreint. On trouve le miel de pissenlit, le miel de colza, le miel de châtaignier, et le miel de sapin. Ce dernier, contrairement aux autres, jouit, à l'état pur, d'une grande faveur.

La récolte du miel se fait lorsque celui-ci a atteint un degré de maturité parfaite et n'accusant pas une teneur d'eau de plus de 18 à 20 ‰.

Le contrôle officiel du miel tend à attester que le miel suisse a été récolté et extrait dans des conditions d'hygiène les plus rigoureuses, qu'il a été filtré pour en éliminer toutes les impuretés et qu'il est stocké dans des récipients en excellent état. Le contrôleur chargé du prélèvement des échantillons de miel chez l'apiculteur doit s'assurer de tous les éléments ci-dessus. Le miel doit en outre être conservé dans un local sec, à température régulière.

Le soin avec lequel le miel est récolté chez nous et l'attention

dont il est l'objet pour obtenir son cachet de garantie, sont une des caractéristiques du miel suisse. Nous pouvons fortement douter que de telles considérations président à la récolte de la plupart des miels d'outre-mer et surtout des miels très bon marché. Il ne faut pas oublier que le miel est une denrée fort délicate et si on supplée au manque de soins lors de la récolte par un traitement industriel, on enlève au miel tout ce qui doit en faire sa valeur soit les acides minéraux, les sels organiques et les vitamines.

Il ne reste alors que la matière sucrée dont le prix est beaucoup plus élevé que le sucre ordinaire.

Valeur alimentaire du miel et qualité

Le miel est une solution concentrée de sucre inverti, immédiatement assimilable par l'organisme et mis au bénéfice d'une énergie accrue. Le sucre de miel est stocké dans le foie. Il a une heureuse influence sur la flore intestinale et remonte rapidement le taux d'hémoglobine, chez les êtres affaiblis et anémiques.

Le miel contient certains éléments indispensables pour assurer un équilibre alimentaire et son action tonifiante est connue des sportifs. On dit que le cancer est extrêmement rare chez les praticiens apiculteurs qui font un usage quotidien de leurs produits.

Le consommateur suisse est privilégié. En effet, il a à sa disposition un miel de haute qualité. Ce n'est cependant pas à l'apiculteur suisse qu'en revient le seul mérite mais bien à la situation particulière de notre agriculture. Dans l'aire de butinage d'un rucher, on trouve diverses cultures dont la floraison variée est visitée par l'abeille qui produit ainsi un miel de haute qualité.

En montagne, le neige recouvre, en hiver, un gazon dru, duquel sortira en juin-juillet, une flore riche et très diversifiée. Les vertus et l'arôme de cette flore se retrouveront dans les miels de montagne.

Miel suisse : les prix demeurent stables

Déjà dans l'antiquité, de grands médecins, tels que Hippocrate, Galien et Hérodote, pour ne citer que ceux-là, recommandaient le miel, non seulement comme aliment quotidien de toute première valeur, mais ils préconisaient encore son utilisation sur une large échelle, comme agent thérapeutique. Malheureusement de nos jours, cette vérité a été totalement oubliée. On ingurgite souvent, et sans le conseil d'un médecin, des comprimés, qui sont des produits chimiques. Nous ne les critiquons pas, sachant qu'ils sont nécessaires, pour autant que le médecin les ordonne. Mais il y a lieu de

rappeler que le miel fortifie l'organisme, et contribue largement à son autodéfense ; il nous maintient en bonne forme.

L'écoulement de miel suisse présente actuellement quelques difficultés. Ces dernières années ont été favorables à la production du miel indigène. Des stocks importants se sont constitués, permettant de faire face à toutes les demandes. L'importation étant libre, 3 à 4,5 millions de kilos de miel étranger, franchissent annuellement nos frontières.

Le miel suisse est actuellement vendu au détail au prix officiel de Fr. 10.50 le kilo. Depuis plusieurs années, ce dernier est resté stationnaire, malgré l'augmentation des frais de production. Le miel suisse est un produit de haute qualité récolté dans d'excellentes conditions, ce qui n'est pas toujours le cas des miels étrangers. D'autre part, l'exploitation de nombreux ruchers est indispensable à la pollinisation des vergers et de certaines cultures.

Miel suisse, miel étranger : différence de prix

Notre pays montagneux, avec un climat variable mais plutôt rude, ne permet pas de récoltes régulières de miel ; le rendement des 300 000 colonies recensées, varie de 5 à 20 kilos, moyenne calculée sur l'ensemble des ruchers suisses, total qui se monte, bon an, mal an, de 1 500 000 à 6 000 000 kilos. La moyenne annuelle est de 3 750 000 kilos.

La consommation annuelle du pays est variable et dépend dans une large mesure de la récolte indigène. L'apiculteur, dans les années de disette, peut se réapprovisionner auprès de la Centrale du miel suisse à Gland/VD et il est à espérer que cette pratique deviendra courante.

Les statistiques montrent que la Suisse consomme annuellement 0,750 kg à 1,5 kg de miel par habitant.

L'importation de miel étranger ne varie guère et se situe entre 3 et 4,5 millions de kilos par année. Ces importations massives concurrencent durement la production nationale ; elles proviennent du Mexique-Guatemala et, depuis quelques années, des pays de l'Est : Roumanie, Hongrie, Tchécoslovaquie. La production du Mexique-Guatemala n'est pas comparable à la nôtre. Les rendements dépassent 100 kilos de moyenne par colonie ; ce miel, récolté généralement sur une seule floraison, a un goût très prononcé.

Le miel d'outre-mer n'est pas toujours un miel de ruchers cultivés, mais provient de l'apport des indigènes qui prospectent la forêt tropicale et détruisent les colonies sauvages par étouffement, broient les rayons ; la chaleur aidant, ils filtrent le tout et emplissent de grands fûts de ce miel, résultat de leur maraudage. Ces

« maraudeurs » ne comptant évidemment pas leurs heures de travail, la nature faisant le reste, le prix de revient est donc très bas. Par contre, les miels des pays de l'Est proviennent de ruchers cultivés. Si le prix de ce miel est inférieur au nôtre, cela provient de ce que leurs gouvernements paient la différence pour se procurer des devises. Le prix du miel vendu aux consommateurs de ces pays de l'Est se situe au niveau du prix du miel suisse.

Le prix du miel suisse est influencé par les coûts élevés du matériel apicole, le standard de vie et le volume moyen des récoltes. Le miel suisse est cependant de meilleure qualité.

ASSURANCES « VOLS ET DÉPRÉDATIONS ET RESPONSABILITÉ CIVILE »

Le préposé rappelle aux sociétaires quelques prescriptions concernant les assurances de la « Romande ».

Art. 9

Vols et déprédations

- a) Prime de base : Fr. 1.— pour les membres ; cette prime est comprise dans la cotisation de la Romande.
- b) Surprime :

par membre possesseur de 11 à 20 ruches	Fr. 1.—
par membre possesseur de 21 à 30 ruches	Fr. 2.—
par membre possesseur de 31 à 40 ruches	Fr. 3.—
par membre possesseur de 41 à 50 ruches	Fr. 4.—
par membre possesseur de 51 et plus	Fr. 5.—

Ces surprimes sont à verser au caissier central, compte de chèque postal 10-1480, Société romande d'apiculture, Lausanne, pour le 1^{er} janvier de chaque année et les quittances postales servent de pièces justificatives, soit pour l'assureur soit pour l'assuré. Les surprimes fixées pour les ruchers supérieurs à 10 colonies sont facultatives : par contre, si la surprime n'est pas réglée, les indemnités ne seront versées que selon le principe de la sous-assurance, c'est-à-dire qu'un membre possesseur de :

11 à 20 ruches ne touchera en cas de sinistre que $\frac{1}{2}$ du dommage
21 à 30 ruches ne touchera en cas de sinistre que $\frac{1}{3}$ du dommage
31 à 40 ruches ne touchera en cas de sinistre que $\frac{1}{4}$ du dommage
41 à 50 ruches ne touchera en cas de sinistre que $\frac{1}{5}$ du dommage
51 et plus ne touchera en cas de sinistre que $\frac{1}{6}$ du dommage

Il est en outre rappelé que lors du paiement des surprimes le

numéro matricule figurant à côté de l'adresse du journal est à indiquer chaque fois au talon du chèque postal.

En outre, lors de l'annonce d'un sinistre, il est absolument nécessaire que le **numéro matricule** soit joint à la demande d'indemnité.

Lors de sinistres, l'apiculteur lésé devra demander immédiatement une « formule de sinistre » à son président de section. Seules les demandes présentées sous cette forme seront prises en considération. L'expert sera désigné en la personne de l'inspecteur cantonal des ruchers ou de son remplaçant. En cas de nécessité, ceux-ci pourront déléguer leurs pouvoirs. Pour le reste, le règlement est seul valable.

RESPONSABILITÉ CIVILE

La garantie de la « Winterthur-Accidents » se monte à Fr. 500 000.— par sinistre pour l'ensemble des dommages corporels et matériels, étant entendu que l'assuré supporte les premiers 30 fr. de chaque dommage.

Le préposé : Jos. Voyame.

(Nouveau n° de téléphone : (066) 56 71 31)

RAPPORT DU CONTROLE DU MIEL POUR 1971

L'écoulement de la récolte 1971 et les petits stocks se trouvant chez les particuliers, n'ont en principe pas dû poser de problèmes de vente. Autre est la situation dans les centres de ramassage, où des stocks importants subsistent. Avec raison, les apiculteurs s'inquiètent et expriment leur mécontentement. Ils rappellent à ceux qui l'oublieraient trop facilement, que nos abeilles jouent un rôle important, d'une extrême utilité et d'un intérêt général. Ils sont consternés de n'être aucunement protégés contre l'importation massive de miels étrangers vendus à vil prix. Ils demandent que nos autorités prennent enfin des mesures pour mettre fin à cette situation. Si cette carence de nos autorités nous peine, l'indifférence d'une grande partie de nos membres nous afflige profondément.

Que faire pour secouer cette apathie ? Il est grand temps, que nous soyons tous conscients de nos responsabilités. Trop nombreux, beaucoup trop nombreux sont encore ceux, qui pour des raisons diverses, ne se sentent pas concernés par nos problèmes. Certes, nous n'ignorons pas qu'un grand nombre de nos membres, par leur savoir-faire, ont su se créer une fidèle clientèle. Nous les félicitons, tout en leur rappelant qu'un effectif important de nos collègues ne jouissent pas d'une situation aussi privilégiée. Aussi, sou-

haiterions-nous entre apiculteurs une compréhension et une solidarité plus grande. Aujourd'hui que l'on parle de M. C., nous devrions oublier les disputes de clocher et voir plus grand et plus loin. Nous défendons une cause noble qui mérite l'enthousiasme et la collaboration de tous nos membres. En participant au contrôle du miel et en encourageant vos collègues d'y prendre part, vous aurez la satisfaction de vendre du miel de qualité et, en même temps, vous contribuerez à financer notre « Fonds de propagande », nerf indispensable pour faire connaître notre miel. Bien sûr d'autres possibilités existent pour financer une grande action de propagande. Mais nos membres seraient-ils prêts à faire un sacrifice ? Car, qui parle propagande pense argent ! et ce n'est un secret pour personne que nos fonds actuels ne nous permettraient pas d'y faire face. Pourtant le temps presse, des efforts méritoires sont faits pour l'amélioration et la présentation des miels étrangers. Or, pour ne pas rester en retard et pour justifier le prix de notre miel, nous devons agir au plus vite et redoubler d'ingéniosité pour une présentation alléchante et impeccable. Qu'il soit clair ou foncé, liquide ou cristallisé, d'un arôme faible ou prononcé, il doit avoir sa place dans chaque foyer.

Les contrôles effectués au cours de la saison 1971, récapitulés par section et par canton, donnent la statistique suivante : première colonne : nombre de contrôles ; deuxième colonne : poids en kilos ; troisième colonne : nombre de ruches.

RAPPORT DU CONTRÔLE DU MIEL POUR 1971

VAUD :

Avenches	3	875	95
Payerne - Basse-Broye	11	1620	206
Bière	16	3305	392
Chamossaire	1	300	40
Cossonay	22	5450	414
Grandson - Pied-du-Jura	10	2660	352
Gros-de-Vaud	21	2920	305
Haute-Broye	2	210	27
Jorat	1	150	22
La Côte vaudoise	14	2655	282
La Menthue	6	1600	172
Lausanne	28	5984	630
Les Alpes	1	70	8
Lucens	7	939	113
Morges	21	1940	164
Moudon	9	2450	284
Nyon	63	18 650	1545
Orbe	11	1905	233
Pays-d'Enhaut	2	200	40
Vallée de Joux	5	765	64
Totaux	245	54 648	5388

NEUCHÂTEL :

La Côte neuchâteloise	4	1130	125
Val-de-Ruz	4	545	79
Totaux	8	1675	204

FRIBOURG :

Abeille fribourgeoise	8	1665	189
La Broyarde	49	9443	835
La Glâne	5	455	55
La Gruyère	2	290	30
Veveyse	3	545	64
Marly	12	1790	243
Totaux	79	14 188	1416

GENEVOISE :

La Genevoise	62	14 595	1034
--------------	----	--------	------

JURA :

Ajoie - Clos-du-Doubs	15	2210	324
Franches-Montagnes	1	50	30
Totaux	16	2260	354

VALAIS :

Martigny	11	2119	146
Monthey	13	3740	361
Saint-Maurice	8	1820	146
Conthey	5	505	58
Sion	2	490	95
Sierre	5	470	41
Entremont	6	940	132
Totaux	50	10 084	979

RÉCAPITULATION

VAUD	245	54 648	5388
NEUCHÂTEL	8	1675	204
FRIBOURG	79	14 188	1416
GENÈVE	62	14 595	1034
JURA	16	2260	354
VALAIS	50	10 084	979
Après délai	4	1420	152
TOTAUX	464	98 870	9527

Moyenne par canton : Vaud : 10,400 — Neuchâtel : 8,200 — Fribourg : 10,000 — Genève : 14,100 — Jura : 6,400 — Valais : 10,300.

Les chiffres ci-dessus sont éloquentes et méritent réflexion ; en effet, ils montrent clairement la situation. 464 contrôles (704 en 1970) pour un effectif d'environ 4900 membres. Bien sûr, 1971 fut l'année du contraste, d'une région à l'autre la récolte varia sensiblement. Mais, faut-il le rappeler, que l'on ne devrait pas seulement faire contrôler son miel quand il y a abondance mais aussi quand la récolte est faible. En ce qui concerne les échantillons reçus, nous devons reconnaître qu'un effort méritoire a été fait dans le domai-

ne de la propreté et de la densité des miels. Certes, il y a encore quelques rares cas qui dépassent la densité de 18 % d'eau. Nous n'ignorons pas que le contrôle alimentaire admet des miels jusqu'à 20 %. Mais pour une bonne conservation, la densité ne devrait pas dépasser le 18 %. Notre règle d'or : n'extraire que du miel mûr, doit être scrupuleusement respectée.

Genève, janvier 1972.

O. Schmid.

RAPPORT DU SERVICE DE LA BIBLIOTHÈQUE POUR 1971

39 demandes de livres ont été passées en 1971.

Il a été prêté en 1971	
à 16 membres vaudois	50 volumes
à 10 membres fribourgeois	11 volumes
à 5 membres genevois	15 volumes
à 3 membres neuchâtelois	8 volumes
à 3 membres jurassiens	15 volumes
à 2 membres valaisans	10 volumes
<hr/>	
39 membres	109 volumes

Acquisition

1064 Porchert « Les maladies et parasites des abeilles ».

La faible demande de livres est due au fait que la bibliothèque a été bloquée durant deux mois pour cause de déménagement.

Le bibliothécaire rend les lecteurs attentifs que la durée du prêt est d'un mois. Sur demande une prolongation peut être accordée.

Il est interdit, de par la loi sur les postes, de joindre aux livres en retour une nouvelle commande.

Le catalogue, avec son supplément, peut s'obtenir auprès du bibliothécaire au prix de Fr. 3.20 payable au moyen du bulletin de versement joint à l'envoi.

Institut agricole, 1725 Posieux
Le bibliothécaire :
Georges Fragnière

Maladies des abeilles en novembre 1971

Acariose

<i>Canton/district</i>	<i>Localité</i>	<i>Cas</i>
<i>Berne</i>		
Delémont	Courfaivre	1

Loque américaine

<i>Vaud</i>		
Vevey	Montreux	1

Loque européenne

Courtelary	Les Reussilles	1
------------	----------------	---

Maladies des abeilles en décembre 1971

Acariose

<i>Canton/district</i>	<i>Localité</i>	<i>Cas</i>
<i>Tessin</i>		
Leventina	Cavagnago	1



CONSEILS AUX DÉBUTANTS

POUR FÉVRIER 1972

C'est l'hiver ! Saison bienvenue pour les adeptes du ski, saison supportée, plus ou moins bien, par ceux nombreux qui, n'apprécient pas autrement brouillard, froid et verglas. Nous nous souvenons encore de ce bel été de la St-Martin qui faisait suite à une série ininterrompue de beaux jours. Et au jour J (20 novembre) l'hiver faisait donner toutes ses batteries. Nos montagnards, gens calmes et pondérés, acceptaient cette offensive avec la plus grande sérénité. Mais ceux de la plaine et surtout les « privilégiés » de la Riviera faisaient bien mauvaise figure. Car quarante cm. de neige à cette époque, c'est suffisant pour perturber assez gravement leurs petites habitudes.

Et maintenant la terre se repose. Tout est dépouillé, les arbres et leurs grandes branches nues et tristes semblent porter le deuil des beaux jours passés. Les bosquets, si bien peuplés durant la belle saison sont d'un calme désespérant. Même l'eau du ruisseau qui au printemps chante en sautant de pierre en pierre s'est tue sous l'emprise de la glace et de la neige. Et comme pour estomper ce tableau peu engageant, le brouillard étend son épais manteau sur une vaste région de la Romandie. Mais le soleil est toujours