Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 73 (1976)
Heft: 3

Rubrik: La vulgarisation apicole dans le canton du Fribourg

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

en boîtes ou bocaux ; il ne doit pas contenir plus de 17 % d'eau, autrement gare à la fermentation. La présentation du produit à la vente revêt également une grande importance, il faut qu'elle attire de façon percutante l'œil du client et lui donne l'envie de l'acheter. La médiocrité du conditionnement, l'ignorance des techniques de préparation du miel pour la vente ont souvent un effet négatif sur le consommateur. Il est à souhaiter qu'un plus grand nombre d'apiculteurs le comprennent et les mettent en pratique.

Doudin.

N. B. Nos collègues apiculteurs français ont créé une plaquette de propagande pour la vente du miel. Elle présente une alvéole de rayon sur fond jaune avec un petit filet noir et blanc comportant un slogan : « Le miel, aliment naturel ».

Il existe également un papillon à coller sur les voitures reproduisant le texte et le dessin de la plaquette. Ne serait-il pas souhaitable que nous fassions de même. « En mangeant du miel, vous vous rapprochez de la nature. »

LA VULGARISATION APICOLE DANS LE CANTON DE FRIBOURG

Oouverture des cours d'apiculture 1976

En juin dernier, l'Institut agricole de Grangeneuve a inauguré son rucher-école, en présence des responsables de l'apiculture de toute la Romandie et de la direction de la section apicole du Liebefeld, à Berne.

Pour mettre à profit les magnifiques installations dont est doté ce rucher, comme aussi pour permettre à tous ceux qui le désirent d'acquérir quelques connaissances sur ce monde mystérieux de l'abeille, ou des les enrichir, M. Georges Fragnière, conseiller apicole et responsable de la conduite de ce rucher, eut l'idée, fort heureuse du reste, d'organiser une série de séances réparties tout au long de la saison apicole qui débute.

Mardi soir 2 mars, avait lieu la première séance ; quelle ne fut pas la surprise de chacun de constater l'intérêt porté par un public comptant quelque quatre-vingts personnes, des milieux les plus divers : jeunes débutants, moins jeunes, qui souhaitent devenir gardiens d'abeilles, apiculteurs déjà expérimentés, ainsi qu'un bon groupe de dames seules ou accompagnées ! Des gens enthou-

siastes qui ont marqué leur satisfaction par de fréquents applaudissements.

M. Placide Robadey, professeur à l'institut, salue l'assistance au nom de la direction de l'école, félicite chacun pour l'intérêt qu'il porte à l'abeille, remercie M. Fragnière maître du cours auquel il souhaite plein succès. M. André Dupasquier représente le Département de l'agriculture au nom duquel il a mission de saluer les participants ; en sa qualité de commissaire apicole cantonal, il dit l'importance qu'il y a à une meilleure connaissance en particulier, des maladies qui guettent le rucher, lesquelles sont cause de nombreux déboires qui coûtent cher à la collectivité.

M. Georges Chassot, président cantonal, marqua d'abord sa vive satisfaction de s'adresser à une assistance aussi nombreuse, ce qui permettra, le souhaite-t-il ardemment du moins, d'enrayer la régression continuelle du nombre des apiculteurs dans le canton de Fribourg, diminution qui se chiffre à une moyenne de vingt par année, durant les dix dernières années.

Chargé en quelque sorte d'une leçon inaugurale, il axa son exposé sur deux points principaux : l'abeille et le miel à travers les âges et situation de l'apiculture fribourgeoise.

1. **L'abeille à travers les âges :** au chapitre XIII de la Genèse, réservé à Abraham, il est dit : « Quitte ce pays et la maison de tes Pères, va dans le pays que Je te donnerai et qui est appelé TERRE où coulent le LAIT et le MIEL, à cause de sa grande fertilité. » Le Nouveau Testament fait, lui aussi, mention du miel : parlant de Jean-Baptiste, précurseur du Christ, il est cité : Jean se retira faire pénitence dans le désert, où sa nourriture consistait en **miel** et sauterelles. Chez les peuples anciens, Babyloniens, Chaldéo-Assyriens, Egyptiens, Grecs, Romains, protégée était l'abeille et vénéré le miel, fruit de son labeur ; ce nectar divin était tantôt offert en holoccauste aux faux dieux, tantôt réservé aux princes régnants.

Certaines peuplades primitives, non encore initiées aux secrets de l'apiculture, connaissent parfaitement les bienfaits du miel et ne s'en privent pas. Comme cette « fabrication » du miel par cet insecte piquant leur paraît être dirigée par quelque dieu inconnu, le prélèvement du miel, qu'ils utilisent principalement comme remède, prend la tournure d'un rite, d'une cérémonie avec tam-tam, danseuses, hommes fumeurs armés de torches, porteurs de plateaux qui recueilleront les gâteaux, hommes aux couteaux dont seuls les yeux apparaissent, pour se protéger des piqûres ; s'ils sont assaillis, ils se roulent dans les savanes pour se libérer des insectes, puis passent à l'arrière-plan, tandis que d'autres opèrent à leur place, et que les femmes s'affairent à extraire les aiguillons !

2. **L'apiculture au Pays de Fribourg :** dans une première constatation, on peut affirmer qu'au cours des cinq dernières années le miel s'est vraiment popularisé, et qu'à ce jour l'apiculteur ne peut plus satisfaire sa clientèle. Autrefois, en ce début de siècle, près de nos fermes, le rucher avait sa place ; quatre à cinq colonies assuraient l'approvisionnement de la famille et de la parenté ; les installations étaient souvent primitives, les « bennons » faisaient longue vie. L'apiculture n'était pas un travail de tout repos ; souvent les colonies mouraient d'infection microbienne qu'on était incapable de déceler assez tôt et surtout d'éliminer ; ce qui obligeait à un continuel recommencement. Pourtant, à la fin de la Grande Guerre, quelques apiculteurs se groupent autour de certaines personnalités, prêtres ou instituteurs auprès de qui ils recueillent d'utiles directives. Vient la guerre de 1939 ; une certaine organisation est déjà en place et l'état sanitaire est mieux contrôlé. Pour obtenir le fameux coupon qui donne droit à dix kilogrammes de sucre par colonie, on achète des essaims, ainsi la provision de ménage est assurée et les abeilles, n'ayant pas eu de quoi assurer leur provision hivernale, n'ont plus qu'à mourir de faim. Les effectifs des sociétés d'apiculture sont passées, pour un court laps de temps, du simple au double ; elles reperdent rapidement les apiculteurs « sucrés » ! Ceux qui restent sentent encore mieux le besoin de se perfectionner et quatre nouvelles sections voient le jour dans la partie française du canton; chacun prend conscience de l'importance d'une formation de base ; dans chaque district, des conseillers apicoles reçoivent une formation qu'ils ont l'obligation de diffuser dans leur milieu ; ainsi, mieux connue sera l'abeille et mieux tenu le rucher. C'est pourquoi il faut considérer comme importants les cours inaugurés en ce soir de février à Grangeneuve, car les connaissances enseignées permettront de former un contingent de véritables bergers des abeilles.

Notre territoire cantonal a encore une grande capacité de support de ruchers et offre des emplacements mellifères nombreux, avec une très grande chance de succès.

Les statistiques prouvent, on ne peut mieux, qu'il est urgent d'intervenir pour une solide formation de nouveaux apiculteurs ; voici le tableau des dix dernières années :

	1964	**1974**
Nombre d'apiculteurs	1 677	1 503
Nombre de ruches	13 476	14 949
Moyenne de ruches par apiculteur	8,03	9,95

Ainsi, fort heureusement, l'effectif du rucher est en augmentation de deux ruches par apiculteur environ, grâce, cela est certain,

à une bonne diffusion de la science apicole dans les sections. En terminant nous pouvons formuler le vœu qu'à l'avenir, chaque année, un nouveau cours soit donné, pour assurer une formation suivie de nouveaux apiculteurs, ce qui permettra l'extension du rucher fribourgeois, et une plus grande production de miel dont le rôle, dans notre économie nationale, a son importance réelle.

G. Ch.

Le pollen:

LE POLLEN : MOISISSURES DU POLLEN

Nous connaissons tous l'importance du pollen dans la nourriture du couvain, aussi nous vous recommandons d'apporter tous vos soins dans sa conservation.

Le pollen emmagasiné dans les cellules des rayons peut, dans certaines circonstances, être envahi par le champignon, Ascophera Alvei, être durci et transformé en des sortes de momies.

La pénétration des masses de pollen commence généralement à partir du milieu de l'hiver jusqu'au début du printemps, et la formation des corps fructifères, qui sont d'une teinte ardoise foncé à noir, commence parfois dès janvier.

Ce champignon qui préfère le froid à la chaleur se développe de façon particulièrement fréquente en hiver, lorsque l'atmosphère de la ruche est riche en vapeur d'eau et il le fait de préférence aux angles des rayons. Si les spores arrivent à la surface du pollen tassé, qui est recouvert d'une mince couche de miel, elles germent et les filaments mycéliens qui en proviennent recouvrent d'abord la surface du pollen en formant un produit blanc ressemblant à de la farine, puis elles pénètrent dans la masse du pollen et la transforment en une « momie de pollen » dure et sèche, qui garde la forme que lui a donné la cellule, ainsi que sa couleur naturelle. S'il se forme des corps fructifères les « momies de pollen » prennent une teinte grise et leur surfac devient noire. Le développement du champignon se fait également dans les armoires à rayons. Les masses de pollen envahies par le champignon peuvent être extraites des cellules avec une petite pince mais elles se brisent facilement. Après son envahissement par ce mycélium, **le pollen devient indigeste pour les abeilles et le couvain.**

Les abeilles des colonies vigoureuses éliminent le pollen ainsi gâté en nettoyant les cellules, mais une partie peut cependant sub-