Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 93 (1996)
Heft: 9

Rubrik: Communiqués de presse

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

Communiqués de presse

Service d'information de l'USAM N° 29, 15.7.96

L'écologisme se trouve-t-il à un tournant ?

Des tenants de la philosophie écologiste ne nous sont parvenues jusqu'à ce jour que des diatribes aussi moralisatrices qu'apocalyptiques sur un monde condamné à la déchéance si l'humanité entière ne se ralliait pas d'urgence à leurs préceptes enduits des vieux mythes romantiques. Le mouvement écologiste a certes fini par se scinder en deux courants, l'un, fondamentaliste, qui ne perçoit l'humanité qu'à travers le prisme d'une soumission absolue de l'homme à la nature, et l'autre, plus réaliste, qui essaie de mieux intégrer ses convictions dans une réalité humaine conditionnée par une multitude de facteurs, parfois contradictoires. Mais la philosophie de base restait désespérément la même : profondément pessimiste.

Certains écologistes semblent toutefois se rendre compte de l'impasse dans laquelle se précipite une pensée obnubilée par une fin du monde qui ne survient jamais (*Die Zeit* du 26 avril 1996). Ainsi l'écologiste américain Gregg Easterbrook, dans son livre « A Moment on the Earth », propose-t-il de réorienter le discours écologiste vers une approche plus positive de l'état du monde. Conscient des succès importants qu'a engrangés le mouvement écologiste, des succès qui ont sans doute permis d'éviter les grandes catastrophes que l'on prédisait, l'auteur reproche à ses camarades de nier exagérément les progrès enregistrés dans la défense de la nature et, de la sorte, de nuire à la crédibilité de l'écologie.

En écho à cet aveu d'importance vient de paraître en Allemagne, autre fief de l'ultraécologisme, un ouvrage au titre évocateur : « Oeko-Optimismus », de Dirk Maxeiner et Michael Miersch. Eux aussi se félicitent des victoires accumulées par le mouvement écologiste mais fustigent certains de ses partisans qui ne peuvent se départir d'un statut de minorité opprimée, une attitude en décalage complet avec la réalité puisque leurs thèses sont depuis longtemps dominantes dans la société. Cette mise au point ne manque pas de courage, d'autant qu'elle s'accompagne d'une vision renouvelée de la civilisation moderne qui, bien maîtrisée, peut fort bien se révéler très accueillante pour une foule d'espèces animales et végétales ! Les grandes villes européennes n'ont-elles pas développé de formidables biotopes et les campagnes, de plus en plus désertées, ne vont-elles pas restituer à la nature ses droits immémoriaux ?

D'aucuns semblent regretter ces débordements d'optimisme. Ces nostalgiques de l'écologisme de combat ne peuvent admettre que ce revirement aboutisse à une reconnaissance des efforts entrepris par l'économie dans le domaine environnemental. Ils tentent de minimiser l'écologisme de l'industrie en le rabaissant à une pure opportunité économique, à un simple argument de vente. Et alors ? oserons-nous, pour notre part, ajouter : ce serait la preuve irréfutable que l'écologie est bel et bien entrée dans les mœurs et que la nature a enfin trouvé place dans le discours économiste. Cette réconciliation tant souhaitée entre l'écologie et l'économie pourrait enfin être réalisée !

Une question demeure toutefois : cet écologisme revisité annonce-t-il un authentique *aggiornamento*, rompant avec les dogmes passéistes et planifica-

teurs en vogue jusqu'ici, ou ne représente-t-il qu'une précaution langagière, uniquement destinée à dépoussiérer une philosophie qui finissait par tourner en rond ? C'est encore trop tôt pour le dire, surtout en Suisse où l'écologisme pur et dur semble avoir encore de beaux jours devant lui : la recherche biotechnologique n'est-elle pas à nouveau compromise par une initiative aux conséquences dramatiques pour l'industrie de notre pays ?

Olivier Meuwly, USAM

Après l'incendie d'une des plus vastes abricotières du pays

Saxon : les abricots, tel le Phénix !

Alors que la récolte d'abricots s'apprête à battre son plein, la saison 1996 revêt une signification toute particulière pour les dirigeants du domaine Mermoud & Terry, perché à quelque 800 mètres d'altitude à la verticale du Rhône, juste au-dessus de Saxon. Victimes d'un très grave incendie le 2 janvier dernier – avec destruction de la maison familiale et de toute l'exploitation –, Christian et Véronique Mermoud, ainsi que le Vaudois Jean-Charles Terry, sont toutefois bien décidés à faire en sorte que leurs abricots prennent eux aussi l'envol du Phénix renaissant de ses cendres...

Il est vrai que l'esprit de battants de Christian et Véronique Mermoud mérite attention ! C'est en 1985 que tout a commencé lorsque cette institutrice alors âgée de 29 ans et ce commerçant en bois d'une année plus jeune ont décidé de reprendre le domaine de Cotôroy, sur la route menant à Sapinhaut. Franchissant les obstacles les uns après les autres, ils ont finalement pu se retrouver, avec l'aide de Jean-Charles Terry (Saint-Georges, Vaud), à la tête d'une des plus vastes propriétés abricotières du pays, traitant plus de 250 tonnes d'abricots par an. Mais surtout, le domaine « Mermoud et Terry » s'est fait connaître en lançant avec succès une large gamme de produits liés au « prince du verger », dont le déjà célèbre « Abricool », long-dring à base d'abricots et d'eau-de-vie, et le sirop d'abricot pur fruit unique en Suisse.

C'est dire que l'incendie survenant dans la nuit du 2 au 3 janvier 1996 a pris l'allure d'une véritable catastrophe, détruisant non seulement la maison de la famille, mais encore la ferme d'exploitation. Tout a alors été anéanti, à l'exception des cuves contenant les eaux-de-vie. Faute d'équipement, celles-ci n'ont toutefois pu être mises en bouteilles que ces derniers jours, tant et si bien que la clientèle sera livrée prochainement.

Nouvelle structure d'accueil

Tous ces malheurs n'ont cependant pas empêché le trio de continuer à se battre, en vouant un soin plus attentif que jamais à l'évolution de ses vergers. Résultat : une récolte 1996 qui s'annonce particulièrement prometteuse, favorisée par de bonnes conditions climatiques. Une structure d'accueil nouvelle a été mise en place sur le domaine, avec tente provisoire, cantine, etc. « La perte d'exploitation sera sans doute importante, mais nous allons essayer de la réduire au maximum », précise Véronique Mermoud, malgré tout optimiste.

(Comm.)

Recettes

Pain d'épice

Moule à cake de 24 cm.

150 g miel ; 75 g sucre de canne ; 1 dl de lait. Chauffer dans une casserole, en remuant.

1/2 cc bicarbonate de soude. Ajouter, mélanger.

1 cs d'anis ; 1 cc de cannelle ; 1/1 cc de gingembre ; 1 pincée de sel ; 100 g de fine farine complète de seigle ; 150 g de farine blanche. Mélanger dans une terrine.

Zeste râpé d'un 1/2 citron ; 2 jaunes d'œufs. Ajouter, ainsi que le mélange miel-lait.

Travailler la pâte pendant 5 minutes et verser dans le moule graissé et fariné.

Cuisson : 35 à 45 minutes dans la moitié inférieure du four préchauffé à 180 degrés.
Laisser tiédir dans le moule puis démouler et badigeonner avec une cs de miel délayé dans 2 cs d'eau.
Bien enveloppé, se conserve 2 à 3 semaines au réfrigérateur.

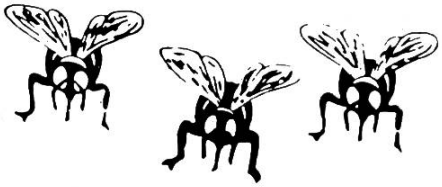
Doigts de fiancée

300 g de farine ; 1 pincée de sel ; 60 g de sucre. Déposer dans une terrine, faire la fontaine.

2 œufs ; éventuellement un peu d'eau. Ajouter, travailler pour former une pâte bien ferme.

Abaisser la pâte à 1 cm d'épaisseur. Couper des bâtonnets de 5 cm de long. Les rouler dans la farine pour donner la forme de doigts effilés.

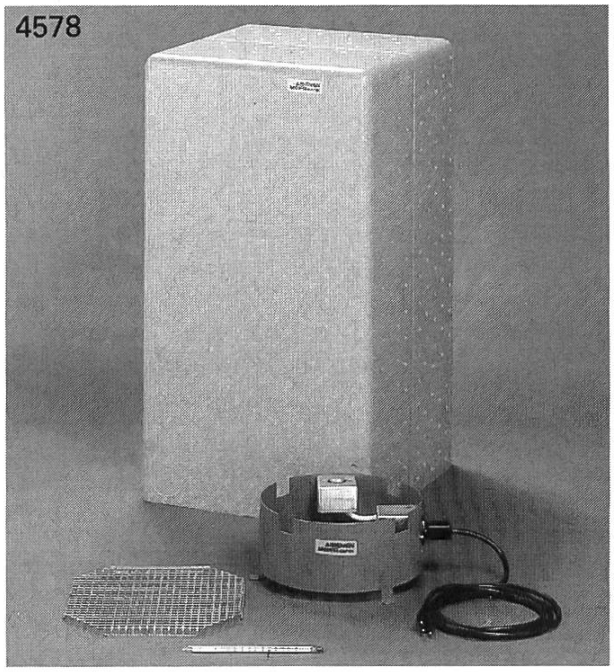
Cuisson : plonger dans l'huile chaude et laisser dorer. Egoutter et rouler dans du miel.



Liquéfier du miel d'une façon simple et soigneuse

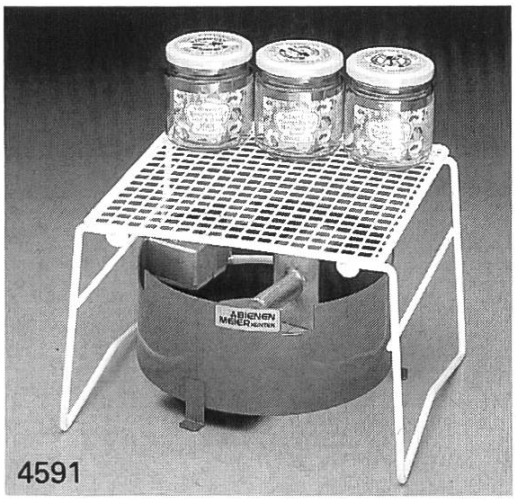
4579 Armoire étude DEVAPPA

Avec double isolation. Nouvelle exécution avec chauffage à air pour un rechauffement en douceur. Un thermostat maintient la température constante (max. 45°C). Spécialement indiquée pour liquéfier de petites unités (¼ à 20 kg). Mais on peut également y placer un bidon de 50 kg. Données techniques: 220 V, 320 W, poids 33 kg, grandeur: 116 cm hauteur, 50 cm largeur, 60 cm profondeur.
Couleur blanche. **Fr. 940.–**



4578 Chauffe-miel automatique PRONTO Fr. 275.–

Le «nec plus ultra» pour liquéfier le miel en bidon en quelques heures. Utilisation très simple. Le thermostat prend la mesure du bidon directement au fond. **L'exécution de la coiffe est en deux parties, de matière synthétique hautement isolante,** pour les bidons de 25 et 50 kg. Un produit de qualité suisse. Chauffe-miel automatique PRONTO, avec thermostat, coiffe d'isolation, mode d'emploi et conseils pratiques pour un réchauffement soigné. 220 V, 80 W.



NOUVEAU!

4591 Grille PRONTO Fr. 39.–

Cette grille pliable a été développée spécialement pour liquéfier du miel dans les verres. Cette grille plastifiée est posée sur l'automate Pronto et couverte avec sa coiffe. Sur la grille de 30 × 30 cm peuvent être posés 9 verres d'un ½ kg ou 6 verres de 1 kg. On peut superposer des verres. En raison de l'espacement de 30 cm entre le corps de chauffe et la grille, le miel sera liquéfié avec ménagement. La grille PRONTO propose une solution économique.

BIENEN MEIER KÜNTEN

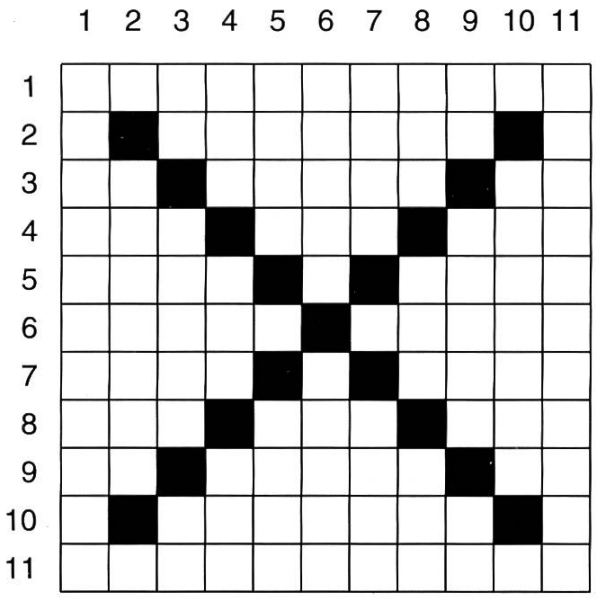
Une entreprise de R. Meiers Söhne SA

Fahrbachweg 1
5444 Künten
Tél. (056) 485 92 50
Fax (056) 485 92 55

flexible innovatrice rapide

Mots croisés

Mots croisés N° 18



Horizontalement

1. Accessoire indispensable d'une ruche.
2. Dégoûts.
3. Interjection – Enlevas l'écorce – Le meilleur.
4. Chaleurs – H_2O – Possédés.
5. Mode de calcul – Prénom féminin.
6. Risque – Repas léger.
7. Ville du Gard – Font monter les décibels.
8. Lancement – Musique – Les Suisses n'en ont pas voulu.
9. Interjection – Ecrase – Symbole chimique.
10. Sorte de pierre
11. Subiras.

Verticalement

1. Vieux troubles psychiques.
2. Méduse.
3. Article – Peser – Oui.
4. Style de musique – Belle fleur – Coup.
5. Marche vers l'or – Courtois.
6. Religion – Remorquas.
7. Récipient – Lettres.
8. Possessif – Organisation politique – Période.
9. En matière de – Préparation colorée liquide – Symbole chimique.
10. Lieux plantés de feuillus.
11. Insisteras.

C. Michaud

Solution du N° 17

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	P	A	Y	S	D	E	N	H	A	U	T
2	A	■	S	O	R	T	A	I	S	■	A
3	R	H	■	C	A	R	I	E	■	I	L
4	O	I	L	■	P	E	T	■	A	N	E
5	I	R	A	S	■	S	■	A	V	O	N
6	S	C	I	A	I	■	A	V	A	N	T
7	S	I	T	E	■	T	■	A	R	D	U
8	I	N	S	■	A	I	L	■	E	E	E
9	E	S	■	U	X	M	A	L	■	S	U
10	N	■	O	L	E	O	D	U	C	■	S
11	S	U	B	M	E	R	S	I	B	L	E