Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 95 (1998)
Heft: 11-12

Rubrik: Journée des apicultrices

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

Journée des apicultrices

A propos de miel, de plantes médicinales et autres spécialités

Journée des apicultrices 1998 au Tessin

Plus d'une trentaine d'apicultrices actives ou épouses d'apiculteurs se sont rendues dans le Tessin les 12 et 13 septembre dernier à l'occasion de la troisième Journée suisse des apicultrices. Alors que le reste de la Suisse grelottait sous une pluie battante et glaciale, le soleil était au rendez-vous et offrait une vue sans égale sur les cimes méridionales.

Sous la conduite de Cristina Bosia et Ursula Lehnherr, organisatrices de la rencontre, les apicultrices ont tout d'abord rencontré Peter et Silvia Lendi à Curio et Bedigliora dans le Malcantone, qui gèrent l'« Erboristi Lendi ». Elles ont enchaîné par la visite de la boutique du miel de Marco et Cristina Bosia à Stabio, pour se rendre ensuite à l'Ecole d'agriculture de Mezzana.

La palette des produits du châtaignier

Dans leur local de transformation de Curio, les herboristes Silvia et Peter Lendi sèchent leur production qui couvre plus d'un hectare de plantes médicinales et aromatiques. Ce séchage est réalisé à l'aide d'un système de ventila-

Chez Peter Lendi, herboriste à Bedigliora, divers gâteaux et recettes à base de miel ont été dégustés ; au milieu, devant la table, P. Lendi.

Cristina Bosia présentait divers miels monofloraux du Tessin et d'Italie.

tion à air sec, non chauffé. Ils séparent soigneusement les fleurs et les feuilles des tiges afin d'obtenir une concentration optimale d'huiles essentielles, ce qui n'est pas le cas des tisanes traitées de manière industrielle, qui passent souvent, lors du conditionnement, par un traitement artificiel d'aromatisation.

Le stockage, l'emballage et l'envoi exigent beaucoup de soin et de flexibilité de la part des collaboratrices de S. et P. Lendi. Pendant que Peter Lendi décrivait le développement des bonbons au miel de châtaigne, les visiteuses savouraient tisanes et sirop à la rose offerts par Silvia Lendi, accompagnés de diverses pâtisseries au miel, concoctées par Ursula Lehnherr. « Nous avons développé différents produits avec les châtaignes récoltées ici dans le Malcantone, comme la farine de châtaigne, les pâtes à base de châtaigne et des caramels au miel de châtaigne afin d'augmenter la valeur de la matière première régionale » expliqua Peter Lendi. C'est ainsi que le miel de châtaigne, avec son arôme corsé et bien typé, souvent méconnu dans le reste de la Suisse, fait partie d'un projet intégral qui englobe l'entretien des anciennes forêts de châtaigniers, la récolte des marrons et la production de produits à haute valeur ajoutée tels que la farine ou les pâtes. De nouveaux produits sont en développement, comme en témoignait l'atelier du deuxième jour, consacré à la fabrication de confiture de châtaignes sous la direction experte d'Elisabeth Savaris de Vogorno. M. Bifferini, concierge de l'école, mit aimablement à disposition les cuisines pour cet exercice pratique. Ce fut l'occasion d'un échange intensif de recettes avant de repartir chez soi avec ses propres confitures de châtaignes.

Dégustation de miels

Le dimanche, Cristina Bosia initiait les apicultrices à la technique de l'analyse sensorielle du miel dans son « workshop », en expliquant comment et pour-

quoi les miels pouvaient différer fortement d'une région et d'une récolte à l'autre. Elle présenta toute une série de miels, du miel d'acacia et de rhododendron aux miels plus aromatiques comme le miel de châtaignier ou de tilleul, ainsi que des miels plus « exotiques » comme un miel d'eucalyptus de Toscane et un miel amer de Sardaigne. On procède à la dégustation des miels, tous sens en éveil : la vue pour la couleur et la consistance, l'odorat pour l'arôme, le goût, la consistance et l'arôme à nouveau avec le palais et la langue. « Le dégustateur doit toujours commencer avec les miels les moins aromatiques en les humant tout d'abord consciencieusement, enfin en les goûtant devait expliquer Cristina. Quinze échantillons de miels représentent une limite à une bonne dégustation. » L'exercice requiert de la concentration et un environnement neutre, sans influence particulière. Les différentes années de production et les origines régionales donnent encore plus d'intérêt à la dégustation. Les consommateurs sont friands d'informations détaillées de la part des producteurs. « Dans cette perspective, les apicultrices ont un rôle de plus en plus important à jouer, puisque c'est souvent elles qui vendent le miel et qui s'occupent de la clientèle », devait relever le président de la FSSA, Marco Bosia. Il introduisit les visiteuses à son mode de production dans son local de stockage à Stabio en expliquant comment il récolte par camion les claies de ses quelque 600 ruches. Pour centrifuger les rayons, des jeunes de la région lui donnent un sérieux coup de main.

Marco Bosia, le président de la FSSA, explique aux apicultrices sa conduite du rucher à Stabio (TI).

Pommades et bougies

Dimanche matin, une bonne dizaine d'apicultrices tessinoises vinrent rejoindre le groupe qui, grâce au directeur de Mezzana, M. Matasci, avait pu dormir dans les dortoirs de l'école à des tarifs défiant toute concurrence. Marco Bosia devait souligner une nouvelle fois l'importance des femmes dans le développement de produits apicoles à haute valeur ajoutée. Les produits régionaux sont de plus en plus recherchés et les propriétés bénéfiques du miel, de la propolis ou du pollen sont plus largement reconnues. Le Congrès Apimondia s'est aussi intéressé à la caractérisation des miels en apithérapie, comme les miels de tilleul, de sapin ou les miels tropicaux. Doris et Fredi Thommen présentèrent dans leur « workshop » la fabrication de pommades et de lotions faciales à base de miel et de produits apicoles. Les visiteuses se déclarèrent enchantées de la qualité des échanges. Le « workshop » sur le trempage des bougies et le travail de la cire, animé par Giuseppe Camponova et l'atelier bougies Zielmann de Bellizone, permit de récolter de précieux conseils pour la saison prochaine. L'engagement et les bonnes relations de Cristina Bosia, apicultrice professionnelle, contribuèrent grandement à la réussite d'un week-end parfait à tout point de vue. En effet, l'apéritif offert par la maison Rapelli de Stabio, la dégustation de vins dans les caves de Mezzano, le banquet du samedi soir ainsi que les échantillons de miels offerts par la famille Dotti de Brusio, furent autant de moments de bonne convivialité au cours de ces deux jours. Initié par la Fédération suisse, ce cours de formation, qui combinera excursions et ateliers pratiques, aura lieu en 1999 en Suisse romande, selon le principe de rotation.

Berchtold Lehnherr

Votre rédacteur s'adresse à vous !

Désirez-vous une *Revue* qui soit un trait d'union entre vous tous, nous tous, relatant la vie des sections, des fédérations, des apiculteurs en particulier, où qu'ils se trouvent ? Alors aidez-moi à la maintenir vivante, agréable, intéressante, utile à tous, en y participant.

La *Revue* possède déjà des rubriques qui attendent votre participation active : **Trucs et astuces – Recettes – Courrier des lecteurs.**

Avec vos idées, vos critiques, vos remarques, vos appréhensions, vos problèmes, vos suggestions, votre attente, vos questions...

Si vous craignez l'orthographe, je ne suis pas B. Pivot, mais on peut s'arranger. Allez, lancez-vous, participez à notre *Revue*, elle vous attend à pages ouvertes, laissez-vous entraîner...