

Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 97 (2000)
Heft: 9

Rubrik: Comptes rendus

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: 26.04.2026

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

Comptes rendus

Course annuelle des Sociétés d'apiculture des Montagnes neuchâtelaises et de La Chaux-de-Fonds et environs

Le dimanche 4 juin est jour de course pour les piqués! De bonne heure, l'essaim s'engouffre dans le car pour partir via Genève; en chemin un premier arrêt au Restoroute de La Côte nous permet de nous réveiller totalement. Nous poursuivons ensuite direction Bourg-en-Bresse.

Nous voilà dans le Beaujolais, le paysage y est composé de douces collines et de vignes très basses peu comparables aux nôtres. A cette vue nos pensées vont aux vendangeurs et leurs dos courbés. En chemin M. Durand, apiculteur dévoué, et le président du syndicat apicole nous rejoignent et nous donnent maintes informations sur le vignoble et ses grands crus.

Nous arrivons alors à notre première visite: la miellerie du Fût, d'Avenas et sommes reçus par Gisèle et Pierre Cochet, apiculteurs professionnels qui possèdent 450 ruches. Les « mordus » veulent voir des abeilles, ainsi M. Cochet nous fait découvrir une ruche derrière la maison dont les petites habitantes sont surprenantes de par leur couleur jaune clair, semblable à la couleur de la cire. Elles sont également d'une douceur extraordinaire et ne piquent pour ainsi dire jamais!

Nous visitons ensuite la miellerie aux installations professionnelles; une chose nous surprend tout de même: la désoperculation se fait à la main. Par choix de M^{me} Cochet qui ne désire pas le bruit d'un moteur supplémentaire. La mise en pots sophistiquée est épatante et se justifie par la quantité à traiter. Après maintes questions et réponses, nos hôtes nous offrent un agréable apéro; nous nous délectons d'un délicieux hydromel maison. Chacun profite également de faire quelques achats et le choix est difficile parmi une telle variété de miels! Nous quittons bientôt M^{me} et M. Cochet et leur remettons en remerciement une assiette décorative aux emblèmes des deux sociétés.

Le temps passe trop vite et nous sommes attendus à Saint-Georges-de-Renens, à la maison des Beaujolais pour une dégustation au caveau. Suite de quoi nous nous rendons au restaurant et apprécions le repas succulent et raffiné.

La suite de notre périple nous mène au domicile de M^{me} et M. Durand. Nous y visitons la miellerie et les ruches se trouvant dans le superbe parc boisé de la propriété. M. Durand nous montre le matériel apicole qu'il aime employer et nous fait partager les raisons de ses choix. Une rafraîchissante collation est gracieusement offerte par la famille Durand mais nous devons déjà poursuivre notre voyage! Nous quittons alors ce lieu enchanteur et remettons également une assiette décorative à nos hôtes.

Notre prochain arrêt se fait à Charnay, pour une visite des caves du domaine d'Odette et Jean-Félix Germain. Ils nous accueillent avec un superbe plateau de cerises dont chacun se régale! Nous visitons la cave, dégustons différents crus et faisons nos emplettes afin de ramener quelques flacons.

A cette occasion, Pierre Paratte, l'organisateur de cette journée, nous explique que c'est grâce à M. Germain que nous avons pu rencontrer toutes ces personnes.

Ayant du retard sur notre programme, il faut partir sans tarder!

Au retour, nous passons par la magnifique région des Dombes, lieu aux multiples oiseaux rares.



Tout à gauche, Fernand Durand capte l'attention des visiteurs par ses explications concernant son matériel apicole.

Un dernier arrêt se fait au Restoroute de La Côte puis nous rentrons au bercail.

Nous remercions chaleureusement Pierre Paratte et son épouse pour l'organisation de cette belle course, nos hôtes français pour leur gentillesse et leur disponibilité, notre chauffeur pour nous avoir ramené à bon port, malgré quelques problèmes dus à l'âge du car, et toutes les personnes présentes. A la prochaine!

La butineuse de service: Rose Aubry

Excursion des sections d'apiculture de La Béroche, du Val-de-Travers, du Val-de-Ruz et de la Côte neuchâteloise

De bon matin, ce samedi 17 juin, un bel essaim se rassemble en trois étapes dans le car qui nous mène en direction du Léman. Malgré la fraîcheur matinale, le soleil est de la partie. Une pause café bien appréciée se fait au Restoroute du Grand-Saint-Bernard puis nous approchons de notre but: le Valais, Champex et son jardin botanique.

Nous y sommes reçus par M. Jean-Paul Theurillat, grand maître des lieux. Il nous apprend que le jardin alpin fut créé dans les années 1925-1927 par Jean-Marcel Aubert, ingénieur et industriel neuchâtelois. De ses 600 m² initiaux il fut agrandi en 1953 à 10 776 m², sa superficie actuelle. Le nombre de plantes qui y sont cultivées est d'environ 3000.

En 1967, à 93 ans, M. Aubert propose d'ériger son jardin en fondation avec la participation de la ville de Genève et du canton de Neuchâtel. Sa gestion est confiée res-

pectivement au Conservatoire et Jardin botanique de la ville de Genève et à l'Institut de botanique de l'Université de Neuchâtel. En 1991, la Fondation élargit ses activités en y ajoutant la phytogéographie, grâce à la participation de l'Etat du Valais et de la commune d'Orsières.

Dans cet endroit magique, nous profitons d'admirer toutes ces merveilles et de parfaire nos connaissances. De plus le temps est splendide, nous cherchons même l'ombre!

A l'heure du repas, le président de la Côte neuchâteloise et organisateur de la course se mue en parfait cuisinier-racleur. Cette bonne raclette valaisanne, arrosée du cru régional, fut un succès! Sans oublier le dessert royal fait de délicieuses fraises.

Une sieste ou une balade de digestion s'impose, c'est l'occasion de visiter encore une fois ce jardin extraordinaire, de remplir ses yeux de mille choses et son nez de mille senteurs. Suite de quoi notre excursion continue et nous prenons la direction de Saint-Maurice. Nous sommes attendus au Bois-Noir pour une visite de rucher chez M^{me} et M. Schroeter.

Dans leur propriété, les différentes variétés d'arbres sont harmonieusement alignées. Entre ceux-ci se trouvent des ruches, des ruchettes d'élevage et de fécondation parfaitement entretenues par des amoureux des abeilles et de la nature. Les ruches visitées nous prouvent que tout va bien, d'ailleurs leurs petites occupantes se montrent dociles malgré le peu d'apport, les dards ne sont donc pas à craindre.

M. Schroeter est un bricoleur ingénieux et ne manque pas de nous communiquer son savoir. Qu'il est bon de rencontrer des personnes qui aiment partager leurs connaissances! Nous discutons encore autour du verre de l'amitié, mais le temps est déjà au retour. La rentrée se fait tranquillement, chacun pensant à cette belle et agréable journée!

Nous adressons nos cordiaux remerciements à Philippe Küpfer pour la parfaite organisation de cette belle course, riche de découvertes et d'enseignements. Aux précieuses



De gauche à droite: le président de la Côte neuchâteloise Philippe Küpfer, Jacques Schroeter, Norbert Grandjean, M^{me} Schroeter, Aimée Gachet.

petites aides qui l'ont secondé pour le repas. A M. Jean-Paul Theurillat, M^{me} et M. Schroeter pour leur amabilité, leur disponibilité et leur savoir. A notre chauffeur pour nous avoir mené par monts et par vaux, ainsi qu'à tous les participants!

La butineuse de service: Rose Aubry

Course 2000 de la Société d'apiculture de Bière et environs

Le 5 août dernier, la Société d'apiculture de Bière et environs partait, une fois de plus, pour sa désormais traditionnelle course annuelle. Le départ était fixé à 6 heures et, la présence des casernes se faisant sans doute sentir, c'est à l'heure dite que nous partons pour Aubonne afin de prendre en charge les derniers passagers. Le temps est pluvieux et frais mais nous partons pour le sud des Alpes, alors nous espérons tous apercevoir au moins une menace de soleil! Nous prenons donc l'auto-route à Allaman pour Martigny – Grand-Saint-Bernard. Dans le car les discussions vont bon train: la météo étant le sujet principal de discussion.

Petit arrêt pause café à Bourg-Saint-Pierre avant d'entreprendre la traversée des Alpes par le tunnel. Sur les crêtes il neige et celles-ci semblent déjà recouvertes d'une couche fraîche.

A l'arrivée au sud le temps n'est pas franchement meilleur, brouillard et pluie fine nous accompagnent. Toutefois la couche nuageuse se disloque au fur et à mesure de la descente et un timide soleil nous accueille à Aoste, accompagné d'une charmante guide et du président des apiculteurs du lieu. Nous visitons la vieille ville, construite par les Romains afin de faciliter leur passage en Gaule. Votre serviteur est toujours impressionné par les vieilles pierres. Plus de 2000 ans d'histoire, que de joies, que de drames, que de larmes et de sang ont vu défiler ces vieilles murailles! Et notre génération du béton armé, que laissera-t-elle aux futurs visiteurs? Laquelle de nos constructions sera-t-elle encore debout dans 2000 ans?

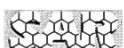
Peut-être nos centrales nucléaires, et encore!

Vers 11 heures il semble que chacun entende un bourdonnement caractéristique car tout à coup l'intérêt pour les explications de notre guide semble faiblir, on regarde sa montre, on cherche la direction du car: c'est l'appel de la ruche.

Les collègues de la vallée nous avaient préparé un programme de démonstration au rucher-école.

Tout d'abord nous pouvons constater de visu que les colonies se portent à merveille, le maître des lieux nous explique que la seule récolte annuelle n'a pas encore eu lieu et nous pouvons déguster le miel directement sur le rayon; la récolte moyenne est d'environ 12 à 15 kg par année. Ensuite nous parlons élevage de reines et introduction. Là la méthode n'est pas fondamentalement différente de la nôtre, même si la vallée n'a pas de station de fécondation. Le traitement contre le varroa est pour nos collègues aussi le souci principal. Comme chez nous il est bien clair que la méthode des autres est bien meilleure que celle préconisée par les instances sanitaires du lieu. Dans le Piémont les premières résistances au coumaphos (Périsin) sont apparues. Les bandes à base de pyrétrinoïde (type Bayvarol) sont, elles aussi, devenues inefficaces. Par conséquent on s'est rabattu sur des produits plus ou moins naturels à base de thymol. Comme quoi tous les apiculteurs, conscients de la qualité de leur miel, arrivent à la même solution.

Après l'apéritif, offert par nos amis valdotains, nous nous rendons au restaurant pour le repas de midi. Menu typique de la vallée: 11 suites! Il y avait là de quoi satisfaire



le plus exigeant. Après ce repas digne de Luculus et de Pantagruel nous terminons par la visite de la distillerie La Valdotaïne où nous pouvons déguster le génépy, fameuse liqueur du coin. Après une journée intéressante et bien remplie, il est déjà l'heure de penser au retour, il est presque 18 h lorsque le car met le cap au nord.

Après le passage du tunnel nous retrouvons la pluie, fidèle compagne de cet été un peu spécial, arrêt buffet au Bivouac Napoléon et retour sans histoire.

Merci à notre président pour l'organisation de cette si sympathique et belle journée. Alors à l'année prochaine pour la course 2001 !

Le secrétaire

Cours pour apiculteurs débutants

La Fédération vaudoise des sociétés d'apiculture (FVA) organisait, du 4 mars au 27 mai 2000, un cours pour apiculteurs débutants à Marcellin-sur-Morges. Ce sont ainsi sept journées de formation qui ont été proposées, soit trois samedis de théorie suivis de quatre samedis de pratique dans les ruchers.

Conscients de l'opportunité qui se présentait, nous étions une soixantaine d'intéressés à nous inscrire. Certains parmi nous pratiquaient déjà l'apiculture, d'autres en avaient l'intention dans un proche avenir.

Personne n'a été déçu. Tant par la variété des sujets proposés que par la compétence avec laquelle ils étaient abordés, ces cours ont comblé toutes nos espérances.

C'est ainsi que nous avons été sensibilisés, entre autres, au choix d'un emplacement privilégié pour notre rucher, aux travaux à effectuer à la ruche, aux soins à apporter lors de l'extraction et du conditionnement du miel.

Sous la conduite d'un menuisier, nous avons assisté à la fabrication des cadres et au montage d'une ruche.

Les maladies des abeilles et leur traitement ont aussi été largement commentés.

L'élevage des reines est un sujet qui n'a pas été oublié, y compris sa démonstration lors de la visite d'un remarquable rucher vallorbiens spécialisé dans la production de gelée royale.

Les cours pratiques, les délicieux repas pris en commun ainsi que l'agape offerte en fin de formation ont été l'occasion pour tous de faire plus ample connaissance et de sympathiser.

Tout était parfaitement organisé et nous remercions en particulier M. Jean-Claude Rossier, responsable du cours, ainsi que tous les conférenciers et apiculteurs qui ont eu la gentillesse de nous encadrer et de nous faire partager leur expérience.

Nul doute que chacun des participants a élargi ses connaissances tout en y trouvant beaucoup de plaisir.

Une participante: Evelyne Perrinjaquet

À VENDRE

**1 extracteur
manuel**

Tél. (021) 948 74 61

À VENDRE

1 extracteur radial manuel 16 cadres,
1 maturateur 50 kg,
1 récipient à désoperculer,
divers accessoires,
1 collection *Revue suisse d'Apiculture* de 1969 à ce jour.

M^{me} Cochand, ch. du Marais 5,
1822 Chernex, tél. (021) 964 57 49

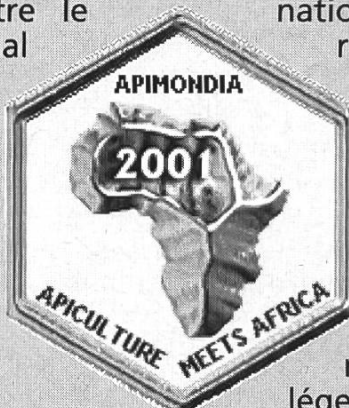


37^e Congrès Apimondia pour la première fois en Afrique du Sud!

2 - 6 SEPTEMBRE 2001

Participation au Congrès International d'apiculture à Durban avec un inoubliable voyage à travers l'Afrique du Sud - tout un monde dans un seul pays!

L'infrastructure dynamique dont dispose la métropole de Durban suffit presque à elle seule à assurer le succès d'un congrès. Vous apprendrez à connaître le commerce local et international de l'économie apicole sud-africaine. L'apiculture pour le développement du pays - élevage des abeilles pour lutter contre la pauvreté, réalisation de programmes d'apiculture - est l'un des autres thèmes intéressants qui seront abordés.



Au cours du circuit que vous effectuerez sous la conduite de **Monsieur Jean-Paul Cochard** et la guide de Marti Voyages, **Madame Cécile Schnyder**, vous serez fasciné par les innombrables contrastes de

ce pays: la région du Cap, la fameuse route du jardin, le parc national Addo (grande réserve d'éléphants), le parc national Hluhluwe (connu pour ses rhinocéros), le royaume Swaziland et le parc national Kruger ainsi que leurs bonne infrastructure, les visites spécialisées, la nature sauvage préservée, les nombreuses espèces animales, la richesse de la faune et de la flore, l'incroyable diversité de races, l'hospitalité déjà presque légendaire des Sud-Africains, etc.

Demandez aujourd'hui encore votre programme détaillé personnel en téléphonant (tél. 032 / 391 02 03) ou au moyen du talon de commande!



----- Talon de commande pour programme gratuit -----

Veillez envoyer le programme détaillé du voyage des apiculteurs à l'adresse suivante:

Nom _____

Prénom _____

Rue _____

Lieu _____

Tél. / fax / email _____

Agence de voyages Marti SA, 3283 Kallnach
fax: 032 / 391 03 61
email: gruppen.flug@marti.ch

marti
FAISONS ROUTE ENSEMBLE.