

La vie des cantons

NEUCHÂTEL

Compte rendu

Course annuelle des sociétés d'apiculture des Montagnes neuchâteloises et de La Chaux-de-Fonds & environs

Dimanche 9 juin, par un temps maussade se déroule la sortie des apiculteurs. Pringy, au pied de la forteresse de Gruyère, est notre but, nous visitons la fromagerie de démonstration. Le visiteur attentif apprend tout des secrets du fromage, tant apprécié de tous. Chacun profite au maximum de cette visite ; combien de « tiens, j'ignorais ça » ou bien « ben, je n'y ai jamais pensé » avons-nous entendus. Ce fut une belle leçon pour tous. Puis un tour au magasin nous a permis d'acheter un morceau de fromage de notre choix, des meringues et autres. Ensuite, les courageux grimpent la colline pour visiter la bourgade si joliment fleurie de Gruyère, après la pause café ou l'apéro nous retrouvons le car pour partir en direction de l'alpage du Grand-Plané, en passant à proximité de la station de fécondation du

Moléson. Dans un cadre idyllique par beau temps, mais dans un épais brouillard ce jour, nous dégustons les spécialités régionales, soit la soupe aux choux avec jambon ou la traditionnelle fondue. Bien repus, nous redescendons de l'alpe pour aller à l'Institut agricole de Grangeneuve, où M. Felix Lehmann fait visiter le rucher-école aux piqués, les accompagnants qui ne désirent pas s'exposer aux dards sont conviés à visiter les jardins de l'Ecole ménagère en compagnie du responsable. Chacun a pu apprécier les conseils des guides respectifs, et des plantes en surabondance des jardins ont transité de Grangeneuve à La Chaux-de-Fonds. Pour terminer cette agréable journée, les deux groupes se sont retrouvés dans le hall d'entrée de l'institut, autour d'un sympathique verre de l'amitié, gracieusement servi par Felix Lehmann et son épouse. Puis nous prenons congé de nos hôtes fribourgeois en les remerciant chaleureusement de leur disponibilité et de leur aimable accueil. Un merci tout particulier à Pierre Paratte et son épouse pour la parfaite organisation de cette superbe course.

La butineuse de service : Rose Aubry



**43^e
FOIRE DU VALAIS
MARTIGNY**

du 28 septembre au 6 octobre 2002

Journée de l'apiculture le 29 septembre 2002

BON pour une entrée gratuite



Felix Lehmann prouve la douceur de ses avettes aux Neuchâtelois, voilà une colonie qui fait plaisir...



Journée de l'apiculture

Société d'apiculture du district de Martigny

Notre traditionnelle journée au Comptoir de Martigny aura lieu le **dimanche 29 septembre 2002**; vous trouverez au recto un bon d'entrée gratuite.

La conférence aura lieu à la salle Bonne de Bourbon à 14 h; thème: «Abeilles, guêpes et termites, même combat» par Daniel Cherix.

Ruchette de démonstration

La Fédération vaudoise des sociétés d'apiculture est propriétaire d'une ruchette de démonstration, mise gratuitement à disposition des sections. Gérée par la section du Jorat, la réservation se fait auprès de Bernard Cherpillod, tél. 021 652 41 65.

Cette ruchette, type DB, 7 cadres, surhaussée d'une caisse amovible en plexiglas, est d'une utilisation facile. Au moyen de tiges métalliques, tous les cadres peuvent être sortis entièrement du corps de la ruche et présentés suspendus dans la partie transparente. Sans aucun danger de piqûre, le public, petits et grands, a la possibilité de visiter de près l'intérieur d'une ruche et de voir la reine en toute quiétude.

Pensée et conçue par l'ingénieux René Brunner, de la section du Jorat, cette magnifique ruche a déjà été admirée et a rencontré un grand succès au marché des boulanger-pâtissiers sur la place St-François à Lausanne, au marché folklorique de Mézières/VD, aux journées de la forêt dans le Vully et lors du passeport vacances de Vevey et environs.

**Le président de la section du Jorat :
B. Cherpillod**

Note de la rédaction : la photo de cette ruchette peu commune sera publiée au printemps 2003.

Comptoir suisse de Lausanne du

13 au 22 septembre 2002

(10 jours de fête, 10 jours de plaisir)

La Fédération vaudoise des sociétés d'apiculture invite cordialement toutes les apicultrices et apiculteurs à passer à son stand N° 2193, situé au même endroit que l'année dernière, soit dans la ferme des « Espaces-Verts » avec les animaux. Sous le thème « Miel du Pays de Vaud », le vendredi 13 septembre la section de Moudon, samedi 14 Haute-Broye, dimanche 15 Pays-d'Enhaut, lundi 16 Nord-Vaudois, mardi 17 Orbe, mercredi 18 Jorat, jeudi 19 Gros-de-Vaud, vendredi 20 Payerne, samedi 21 Bière et dimanche 22 Cossonay feront connaître au public le savoir qui les anime, présenteront les produits de leur travail et répondront aux questions. Les sections œuvrant au stand recevront gratuitement 4 billets d'entrée, 4 T-shirts et casquettes « Miel du Pays de Vaud ». Dans l'attente d'avoir le plaisir de vous rencontrer à notre stand, le comité de la FVA vous dit à bientôt.

Le secrétaire : Cherpillod B.

Le miel et la santé

Les aliments du monde civilisé sont tellement raffinés et surcultivés que les « antiseptiques naturels » ne peuvent plus s'y former ou alors dans des concentrations insuffisantes pour influencer nos résistances. Mais l'homme moderne a la possibilité de prendre la glu résineuse des abeilles, la propolis. Plus il y a de flavonoïdes, plus la défense est sur le qui-vive et plus grandes sont les chances de rester en bonne santé.

La conséquence évidente : il faut le plus de flavonoïdes possible. Les légumes en contiennent beaucoup, la propolis plus encore. Les abeilles qui, depuis 40 millions d'années font confiance aux flavonoïdes, ont réalisé les meilleures expériences. Nous avons appris d'elles que la propolis conserve si bien le système de défense que, jusqu'à maintenant, presque aucun agent pathogène n'a pu le tromper, quel que fût son « déguisement ».

F. André – Soignez-vous vous-même grâce à la propolis

JAB 1820 Montreux 1 / Postcode 1 à : M. A. Perrin, Biorda 19, 1632 Riaz

FRANCO DOMICILE – TOUT COMPRIS

Bocaux à miel en verre, large ouverture, forme basse, couvercles à fermeture baïonnette imprimés

Livrés à domicile

1 kg avec couvercle	1.15	-.92	-.79	-.69
1/2 kg avec couvercle	-.94	-.75	-.66	-.59
1/4 kg avec couvercle	-.86	-.68	-.62	-.54
50 g avec couvercle	-.59	-.54	-.53	-.46
Couvercle seulement	-.35	-.30	-.28	-.25

Bocaux à miel, prix pour palettes

	-.66	-.63	-.58
	-.46	-.43	-.38
	-.45	-.42	-.37
	-.37	-.34	-.31
carton complet	-.20	-.17	-.16

Sur demande

Dès pièces

	150	300	500	1000	Dès palettes	1	2-5	6-10	+11
--	-----	-----	-----	------	--------------	---	-----	------	-----

Retirés à Stabio

1 kg avec couvercle	-.70	-.66	-.63	-.60
1/2 kg avec couvercle	-.56	-.52	-.48	-.46
1/4 kg avec couvercle	-.52	-.49	-.47	-.44
50 g avec couvercle	-.46	-.44	-.39	-.37
Couvercle seulement	-.30	-.27	-.25	-.22

	-.59	-.56	-.52
	-.41	-.39	-.35
	-.39	-.38	-.34
	-.32	-.30	-.28
carton complet	-.18	-.15	-.14

Sur demande

Le prix est entendu pour bocaux de même grandeur

Livraison : + 3 jours (cargo domicile).

Livrés domicile = coût de transport + TVA compris.

Facture 20 jours net. – Echantillons gratuits sur dem.

D'autres pots en verre (forme, capacité) selon votre exigence.

Pour retirer la marchandise s'annoncer par  S.V.P.

1 palette (1 kg) = 98 emballages de 12 pièces = 1176 pièces

1 palette (1/2 kg) = 96 emballages de 25 pièces = 2400 pièces

1 palette (1/4 kg) = 99 emballages de 24 pièces = 2376 pièces

1 palette (50 g) = 54 emballages de 54 pièces = 2916 pièces

Crivelli Aldo – via Giulia 46 – 6855 Stabio –  091 647 30 84 – Fax 647 20 84