

**Zeitschrift:** Revue suisse d'apiculture  
**Herausgeber:** Société romande d'apiculture  
**Band:** 124 (2003)  
**Heft:** 11-12

**Rubrik:** La vie des cantons

### **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>**

## JURA BERNOIS

### Pied du Chasseral

Qu'y a-t-il de commun entre les noirs sapins des Prés-d'Orvin et les gracieuses éoliennes de Mont-Crosin? Entre un petit chalet accueillant et une promenade en char à bancs? Entre un ciel capricieux et un soleil éclatant? Entre une ratatouille revigorante et des röstis croustillants, un gratin doré et une saucisse sèche généreusement offerte? Il y a un organisateur né – Francis Sandmeier – et deux fois une douzaine d'apiculteurs réunis d'abord pour une grillade sympathique et, 3 semaines plus tard, pour la sortie d'automne qui nous conduisit sans effort de Mont-Soleil à Mont-Crosin, de là au restaurant campagnard de la Combe-à-la-Biche, où nous fûmes reçus comme des rois! Echange d'expériences apicoles, bons mots, l'ambiance fut du tonnerre! Les regrets sont pour les absents...

*Gilbert Tschumi*

## VAUD

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

Le 22 août à 7 heures, un car de la maison Le Coultre attendait sur la place de la Gare de Bière: une fois de plus, les apiculteurs par-

taient pour leur course annuelle. Pour cette année, le but était le Pays de Fribourg, patrie d'origine de notre Président. A l'heure dite nous voilà donc partis, direction Villette pour un café croissant et prendre en charge les derniers des 33 participants.

Après cette pause matinale et bienvenue, nous repartons pour Broc, que nous atteignons un peu avant 9 heures et où nous visitons la fabrique de chocolat Cailler. Pour des raisons d'hygiène évidentes, une visite détaillée du site n'est plus possible. Par contre, nous assistons à la présentation de deux films forts intéressants, puis nous nous rendons dans la salle de dégustation en passant par un couloir qui permet de jeter un coup d'œil sur la fabrication du chocolat. La phase de dégustation fut, finalement, la partie la plus intéressante: pratiquement toutes les sortes de pralinés étaient offertes, sans restriction, à nos papilles gustatives. L'auteur de ces lignes, comme bien d'autres becs à bons, en a largement profité!

Afin de perdre, déjà, quelques calories, nous partons ensuite pour la visite de l'usine électrique, juste à côté. Là, après quelques explications, nous suivons un très intéressant parcours didactique qui nous introduit dans les méandres de la production de l'électricité. Quand on pense combien nous sommes dépendants de cette forme d'énergie, il nous paraît presque imprudent qu'un seul homme puisse gérer tout le réseau depuis un écran d'ordinateur; c'est l'homme de quart qui détecte les pannes, enclenche ou déclenche



Vous avez dit passionnés ou passionnant...



les turbines en fonction des besoins. En passant nous apprenons combien les appareils anciens sont gourmands en énergie ainsi que quelques trucs et astuces pour économiser l'or blanc. Nous arrivons enfin dans une salle pour quelques démonstrations impressionnantes avec des hautes tensions de plus 50 000 volts, pour terminer avec des simulations d'orage et de foudre. Bref, une visite instructive et passionnante qui se termine par un apéritif aimablement offert par les Forces Motrices Fri-bourgeoises.

Mais l'heure tourne inexorablement et déjà l'heure du repas approche. Nous voilà donc repartis pour Morlon, pour un pantagruélique dîner qui se termine, comme il se doit en Gruyère, par la meringue et la crème double largement servie.

En début d'après-midi, nous mettons le cap sur Grangeneuve pour la visite du rucher. Là, nous sommes accueillis par M. Aebi qui nous ouvre quelques ruches et nous fait visiter le rucher « Suisse ». Ces confortables installations font quelques envieux et les discussions me prouvent, une fois de plus, que tous les chemins mènent à Rome et que pour chaque problème il y a au moins une solution par apiculteur et que chacun pense détenir la seule

et unique vérité! Nous concluons la visite par une verrée aimablement offerte par M. Aebi que je profite de remercier encore chaleureusement pour son accueil.

Pendant ce temps, nos compagnes ont pu participer à une fort intéressante visite des serres horticoles.

Mais l'heure tourne et nous partons, un peu en retard, pour la dernière visite de la journée: le caveau des vigneron à Chexbres. Nous traversons la verte Gruyère, escaladons le col des Mosses et nous constatons que cette magnifique région a nettement moins souffert de la sécheresse: les agriculteurs y étaient fort occupés à rentrer les regains!

C'est vers 19h45 que nous débarquons dans le caveau pour une dernière verrée et une dégustation des fameux crus de l'endroit, accompagnés de saucisson sec et de fromage.

Les meilleures choses ayant une fin, c'est l'estomac bien rempli et le cœur un peu lourd que nous rejoignons nos pénates.

En conclusion une belle journée, bien remplie, une ambiance chaleureuse malgré le silence presque absolu du chauffeur; alors à l'année prochaine!

LS



Quelle mouche m'a piqué?