

Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 127 (2006)
Heft: 6

Rubrik: Bravo à

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>



Apiculteur et abeilles

à la finale des jeunes boulangers-pâtisseries

Tout d'abord, je vais me présenter un peu. Je m'appelle Joachim Protze, j'ai 20 ans et j'habite à Crésuz (FR) en Gruyère. En juillet 2005, je terminais l'apprentissage de boulanger-pâtisseries. J'ai appris ce métier à la boulangerie Buchs à Charmey (FR). C'est avec une grande joie que j'obtiens la meilleure note du canton de Fribourg, lors de l'examen pratique et théorique de fin d'apprentissage.

C'est grâce à cet excellent résultat que j'ai été retenu, parmi 19 apprentis, pour représenter le canton de Fribourg à la 5^e Finale romande et tessinoise des meilleurs jeunes boulangers-pâtisseries. Ce concours permet aux meilleurs candidats romands et tessinois de démontrer leurs compétences acquises durant leur apprentissage. Pour me présenter à cette finale, il fallait tout d'abord que je trouve un thème original. Je devais ensuite réaliser divers produits (pains, tresses, pâtisseries...) en rapport avec celui-ci. J'ai décidé de prendre comme thème l'apiculture car je pense qu'il est important de nos jours de promouvoir l'apiculture. Je trouve que ce concours est un moyen original de présenter nos belles petites abeilles au public.

Il faut dire que ce thème ne m'est pas venu par hasard. Je suis moi-même apiculteur depuis l'âge de 14 ans. J'ai commencé à m'y intéresser en 1^{er} année du CO (cycle d'orientation), lorsque j'ai dû présenter un exposé sur les abeilles. L'année suivante, j'accueillais, dans mon jardin, mes deux premières ruches. Mes grands-parents, Louis et Gaby Oberson, m'ont beaucoup aidé. Ils pratiquent l'apiculture depuis plus de 40 ans à Massonnens. C'est grâce à eux que j'ai appris à élever des abeilles et je leur en suis très reconnaissant. Sans mes parents, Charles et Josiane, je n'aurais, aujourd'hui, certainement pas 23 ruches. Il faut dire que l'investissement est important! Mes parents et ma sœur Valérie m'aident également lors de la récolte du miel qui donne pas mal de travail.

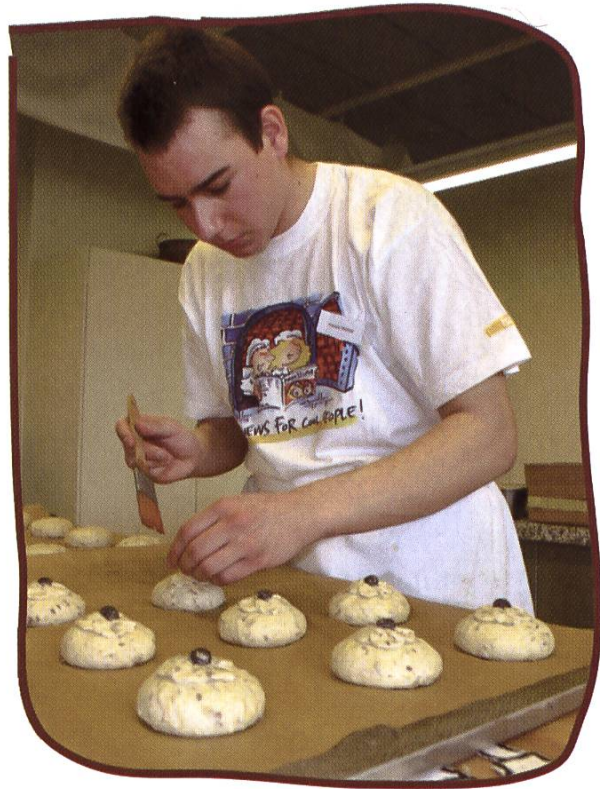
Le 1^{er} avril dernier, je me suis présenté au centre professionnel de Delémont (JU) afin de disputer cette 5^e Finale romande et tessinoise. Nous étions 7 candidats. Le début du concours fut relativement difficile à cause du stress. J'ai enchaîné la confection des différents produits à un rythme relativement élevé du fait que le temps imparti était relativement court. En 5 h 30, je devais produire 5 pains, 15 ballons, 1 pain décoré, 1 tresse, 1 produit en pâte à tresse, 15 pièces en pâte levée sucrée tourée, 1 tourte et 15 pâtisseries. Après avoir terminé les produits, il me restait 1h pour les présenter, de manière plaisante, sur une table.

Le nom que j'ai donné à ma table était « Vive l'apiculture ». Le public était stupéfait de tous les travaux effectués par les candidats. Il faut rappeler que ce concours regroupe les meilleurs jeunes boulangers-pâtisseries de la Suisse romande et du Tessin.

Lors de la proclamation des résultats, c'est avec un grand plaisir que j'obtiens la 3^e place du classement. Je suis heureux d'avoir réussi à m'imposer dans le milieu de la boulangerie pâtisserie avec le thème de l'apiculture.

Joachim Protze

Note de la rédaction: L'apiculture à besoin de beaucoup de jeunes comme Joachim! Je tiens à le féliciter pour cette réussite, d'avoir eu le cran de se présenter à ce concours et également à notre revue SAR. C'est un gars qui à du mérite, alors BRAVO d'avoir su marier métier et hobby de cette façon, ce n'est pas toujours facile, ça demande un bel effort et de la volonté. Nous pouvons être fier de l'avoir comme membre dans nos rangs.



Photos gracieusement mises à disposition par «Pamissimo» hebdomadaire suisse de la boulangerie-pâtisserie-confiserie.