Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 128 (2007)
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: 09.12.2025

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

NEUCHÂTEL

Société d'apiculture La Chaux-De-Fonds et environs

Journée des familles chez Margrit Ummel dimanche 23 septembre 2007

Chez le président le réveil a sonné tôt ce dimanche car dès 6h30, lui et son épouse était sur place pour nous préparer une soupe au pois dont lui seul a le secret. Ça fume, ça chauffe et oui c'est au feu de bois qu'ils nous la mitonnent cette soupe au pois, et c'est pendant 5 heures qu'il faudra la remuer.

Dès 11 heures les tables sont disposées dans le jardin et petit à petit arrivent les apiculteurs et leurs familles. A l'heure de l'apéritif une agréable odeur se répand autour de la ferme de Margrit Ummel.

Le président a préparé un petit discours pour Margrit Ummel car c'est la trentième fois qu'elle nous invite à la journée des familles avec gentillesse et disponibilité dans un jardin richement fleuri où même en cas de mauvais temps l'ont peut se mettre à l'abri. Une petite attention lui a été remise par le président pour tout son dévouement.

Sans attendre, la soupe longuement mitonnée par nos CHUCHICHEFS est servie et resservie suivi du jambon et quel jambon! Copieusement servi et simplement délicieux. Cafés, biscuits, propos et anecdotes sont échangés tout au long de l'après midi sous un soleil radieux et une température très douce, permettant à chacun d'oublier un peu ses tracas quotidiens. Et c'est ainsi que finit ce premier jour d'automne, et notre trentième journée des familles.

Merci Margrit, merci Eric et Rose pour votre dévouement et à l'année prochaine.

La Chaux de Fonds, septembre 2007.

Le secrétaire ***M. Rufer***

Photos: RÉMY RUFER

VALAIS

Cours d'élevage de la section Saint-Maurice

Pour la deuxième année consécutive, une vingtaine d'apiculteurs, jeunes et moins jeunes, de la section de St. Maurice ont apprécié l'excellente initiative du moniteur éleveur de la section, Jean-Jacques Cettou, qui a mis sur pied, à son rucher des «Tardis» un cours d'élevage de sélection de la carniolienne.

Cours d'élevage donné par Jean-Jacques le 28 juin 2007, quelques vétérans.

Ce cours programmé sur quatre séances, soit:

16 juin, choix des lignées et mise en route de l'élevage

21 juin, contrôle de l'élevage et théorie sur la suite

28 juin, filtrage et peuplement des ruchettes, mise en place des cupules en cage vénus

19 juillet, distribution des reines de retour de la station des Toules.

Pour en arriver là, Jean-Jacques a consacré une grande partie de son temps et ses expériences, afin de se mettre à la disposition des débutants et créer une très bonne ambiance.

Après avoir sacrifié 2 de ses colonies pour l'élevage, fourni les abeilles pour le peuplement des ruchettes, mis à disposition le candi et organisé, avec quelques collègues, la montée et le retour des ruchettes à la station des Toules.

Cours d'élevage donné par Jean-Jacques le 21 juin 2007, des participants attentifs.

Une belle réussite de fécondation à 85% a permis aux participants de recevoir, 2 reines chacun, au prix de revient imbattable de Fr. 15.–/pièce, tout compris.

MERCI donc à Jean-Jacques pour cette initiative et la mise à disposition de son temps aux amateurs de reines sélectionnées carnica, bien entendu!

Toutes ces séances se sont terminées bien au-delà de la rentrée des butineuses, autour d'une table bien achalandée.

A récidiver dès que possible.

Au nom des participants:
Berthoud Ed.

VAUD

Société d'apiculture de Bière et environs

Course 2007

Le samedi 4 août la société de Bière et environs avait donné rendez-vous à ses membres pour sa désormais traditionnelle sortie annuelle. Au vu des conditions météo de cette année il fallait avoir un coup de pouce de dame chance pour tomber sur un jour de beau temps et ce fut le cas!

Départ de Bière à 0640 après l'arrivée des derniers retardataires, puis Aubonne où nous prenons en charge 3 participants, puis Bursins pour les deux derniers et nous voilà partis direction

SW vers Grenoble et St Georges de Commier. Vu la distance la pause café était prévue à l'arrivée du car pour cette fois nous poursuivions en train et c'est bien connu que celui-ci n'attend pas!

Voyage sans histoire et surtout sans bouchons, nous atteignons notre première escale à 09h30 et nous nous apprêtons à prendre le petit train pour La Mure. Une imposante file d'attente nous précède devant les guichets mais notre caissier prend les devants et annonce le groupe qui, ayant réservé, passe en premier. Enfin Claudia et tous les autres peuvent prendre un petit café attendu et mérité car un problème technique sur la vieille locomotive a provoqué un léger retard.

Vers 10h00 nous embarquons dans un wagon «vieille époque» réservé en partie à notre intention et nous voilà partis vers La Mure à bord de ce charmant et brinqueballant petit train d'un autre âge, installé là à la fin du XIXe siècle pour l'exploitation des mines de charbon et reconverti, ces dernières années, par quelques passionnés, en chemin de fer touristique.

La montée est impressionnante: une quinzaine de ponts et de viaducs, 18 tunnels, surplombs vertigineux et vue imprenable sur la région et sa nature sauvage ainsi que sur deux barrages.

Jean Rosset nous accompagne tout au long de cette matinée et nous faisons un premier arrêt à la Motte d'Aveillans qui nous permet de visiter un petit écomusée de l'abeille et de prendre l'apéritif avec une bonne bouteille de notre région. Nous poursuivons ensuite vers notre but de la matinée: La Mure où nous prenons le repas de midi dans un très bon restaurant: personnel souriant et accueillant, repas excellent et vite servi, un petit vin de la région qui passait bien avec le menu, bref que demander de plus?

Vers 14h00 nous décidons un petit supplément: la visite de la distillerie de la fameuse Grande Chartreuse par ailleurs fort appréciée de notre président. Le mois d'août étant dans une période calme, nous sommes pris en charge sitôt notre arrivée et commençons une intéressante visite par un film, puis nous descendons dans les caves ou des distillats et des liqueurs achèvent leur période de vieillissement de quelques années dans d'énormes fûts de chêne. Seuls les moines, les «chartreux» connaissent les recettes de fabrication. Ils livrent les mélanges «tout prêt» à la distillerie et les versent directement dans les alambics. Ces distillats, riches en arômes et en huiles essentielles, sont ensuite mélangés à de l'alcool de vin pour donner les fameuses liqueurs qui ne contiennent aucun produit chimique de synthèse, même la couleur est issue des plantes.

Nous ne pouvions pas terminer cette visite sans passer par une dégustation fort agréable dans une magnifique salle richement décorée de vitraux. Les amateurs passent encore par le point de vente avant de reprendre le car.

Eh oui l'heure tourne et c'est déjà le moment de songer au retour. En passant par les Echelles nous rejoignons l'autoroute à Chambéry et mettons le cap sur Genève. Après avoir subi un bouchon d'environ 6 km à la sortie d'Annecy on aperçoit le Salève, puis le

Mont Blanc et enfin notre cher Léman, toujours aussi bleu.

Après avoir déposé quelques passagers en cours de route nous arrivons à Bière vers 20h00 après une journée ensoleillée et bien remplie.

C'est promis l'année prochaine on fera deux arrêts café / pipi et un peu moins de kilomètres!

Bien à vous tous.

LS

VAUD

Rubrique «Inspectorat vaudois»

Chers collègues apiculteurs,

La baisse précoce et subite des températures aura certainement mis fin à la ponte des reines plus tôt que d'habitude. Par conséquent, l'absence de couvain devrait être généralisée lors de la parution de notre Revue apicole.

Permettez-moi d'insister sur le traitement anti-varroa de l'hiver: *cette intervention reste déterminante pour réduire à sa plus simple expression le seuil d'infestation de vos colonies!*

Suite aux visites des ruchers effectuées cet automne, il a été constaté que les traitements d'été n'ont pas été optimum et que de nombreux parasites y ont échappé. D'où la nécessité d'appliquer un traitement ad hoc en cette période! Certains d'entre vous sont encore réticents à ces interventions hivernales sur leurs ruches. C'est un choix: soit vous libérez vos abeilles de leurs intrus – ce qui permettra aux colonies d'être saines pour la saison future – soit vous laissez évoluer la situation, avec le risque de voir votre rucher péricliter par la suite. *La responsabilité de chacun de nous est engagée.*

Sans des soins appropriés, nos ruchers peuvent devenir un foyer d'infection pour nos voisins. En effet, les colonies qui s'effondrent sont systématiquement vidées de leur contenu et le pillage ainsi exercé entraîne une diffusion rapide des varroas dans les colonies viables des collègues! Imaginez un instant que le rucher le plus près de votre exploitation soit négligé...

En réagissant, vous respectez vos proches!

Des flacons d'acide oxalique sirupeux sont à disposition chez le soussigné, au prix de Frs 4.– pour 15 colonies.

Merci de me contacter à ce sujet au N° tél. 021 864 56 30 (domicile) ou au bureau des affaires vétérinaires le mardi matin au N° tél. 021 316 38 72.

Je reste à votre disposition pour tout renseignement complémentaire et vous souhaite, d'ores et déjà, de joyeuses fêtes de fin d'année.

Avec mes meilleures salutations, l'inspecteur cantonal des ruchers.

P.-A. Bonzon

Confrérie du Grand Apier de Suisse

Le Xème essaim de la Confrérie a déroulé ses fastes ce samedi 20 octobre dans la salle des Chevaliers du Château de Grandson devant un parterre d'une bonne centaine d'apiculteurs venus de toute la Suisse et même de France voisine. Etaient également présentes, les Confréries du Guillon, des Olifants de Neuchâtel, du Gruyère, des Chevaliers du Bon Pain, du Beau Soleil, des Gourmettes et des Potes aux Feu.

Sous la houlette des neuf membres du Conseil, nous avons eu le très grand honneur d'introniser madame Brigitta Gadient, Conseillère nationale, qui a si bien défendu l'apiculture Suisse, Monsieur Pascal Broulis, Président du Conseil d'Etat vaudois, Monsieur Henri-Ferdinand Lavanchy, fondateur d'Adia-interim, Monsieur Peter Flury, ancien Chef du CRA, Gisèle Althaus, Présidente des Gourmettes, Philippe Gex, vigneron d'Yvorne et Gouverneur du Guillon ainsi que Suzanne Vaccaro, présidente de la section Haute-Broye, Hugo Kilschör de la Fédération Fribourgeoise d'apiculture et Anton Heinz Prof. d'apiculture à l'école d'agriculture Plantahof de Landquart. Les textes de présentation rédigés souvent en deux

langues étaient comme à l'accoutumée présentés par notre Chantre Werner Stern avec son sens de la déclamation et son humour inégalable. La cérémonie a été comme à son habitude agrémentée musicalement par le quintette à vent Eole.

Après un apéritif copieux, tout le monde s'est retrouvé à la toute neuve Salle des Quais de Grandson, pour un repas convivial de plus de cent couverts, et pour apprécier la prestation musicale humoristique du Duo Cellier & Dupperex; un sommet.

Bref, c'était une journée à marquer d'une pierre blanche.

Prochaine date à agender, le 1er mars 2008 pour notre assemblée générale.

Bonnes Fêtes de fin d'Année à toutes et à tous.

Pour le Conseil, ***J.-P. Cochard***

Insolite

Sous : **L'HUMEUR DU JOUR**, cet article fut publié dans le ***Nouvelliste*** du 2 août 2007.

Dénoncé par des abeilles…

Charly-G. Arbellay

Un apiculteur valaisan, fier de sa belle récolte de miel, a décidé de le commercialiser. Précautionneux, notre homme a d'abord envoyé un échantillon de son produit à un laboratoire alimentaire. «On ne sait jamais! Il pourrait y avoir des pesticides!»

Verdict du chimiste: «Votre miel est excellent! Vos butineuses ont rapporté du nectar de tilleul, de sainfoin, de trèfle, de luzerne, de rhododendron et… de cannabis.» Stupéfaction!

«Du cannabis dans mon miel? Est-ce possible?» Il n'en dormit pas la nuit!

Au petit matin, il voulut avoir le cœur net. Il se rendit alors au poste de police, document d'analyse en main. «Qu'en pensez-vous monsieur l'agent?» Le gendarme fronça les sourcils. Il sortit son manuel d'enquêteur. «Considérant qu'une abeille vole deux à trois kilomètres en direction du soleil levant, il suffit de prendre une carte topographique, de fixer la pointe du compas sur le rucher et de tracer un cercle autour. La plantation de cannabis doit certainement se trouver entre votre rucher et les rhododendrons qui est la fleur la plus éloignée de votre colonie.»

Deux jours plus tard, notre agent appelle l'apiculteur. «L'affaire est réglée! La plantation de cannabis est découverte dans une clairière forestière et… les jeunes cultivateurs ont été appréhendés.»

Des abeilles au service de la brigade des stups? C'est à peine croyable!

A quand la taupe chercheuse de mines antipersonnel?