

**Zeitschrift:** Revue suisse d'apiculture  
**Herausgeber:** Société romande d'apiculture  
**Band:** 129 (2008)  
**Heft:** 4

**Rubrik:** La vie des cantons

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 07.06.2025

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

## NEUCHÂTEL

### Gaufrage de sa propre cire

Suite aux problèmes de résidus dans la cire, j'ai décidé de m'équiper avec une installation de gaufrage manuel.

Voilà maintenant presque une année que j'utilise uniquement la cire produite par mes abeilles pour le renouvellement de mes cadres.

Le principe est fort simple. Après avoir fondu les cadres, soit au cérificateur, soit à la vapeur, la cire est décan-tée plusieurs fois au bain-marie pour en retirer les impuretés.

Finalement, cette cire purifiée, sans adjonction de produit, est gaufrée manuellement.

Toutes ces étapes sont réalisées uniquement avec de l'eau et ma propre cire, sans être mélangée avec celle d'autres apiculteurs.

Pour toutes questions, démonstration ou demande de gaufrage : [patrick.vogel@osteopathieanimale.ch](mailto:patrick.vogel@osteopathieanimale.ch) ou au 032 852 00 30 entre 18 et 21 heures.

## VAUD

### 100<sup>e</sup> anniversaire de la Fédération Vaudoise des Sociétés d'Apiculture

Fondée à Lausanne, le 6 décembre 1908



La FVA n'a pas vu le jour spontanément en 1908. Depuis quelques années déjà, des apiculteurs souhaitaient la création d'une Fédération Vaudoise. A l'époque le canton de Vaud recensait 6'194 ruches en paille et 13'538 ruches à cadres mobiles réparties dans 12 sections. Les plus anciennes Lausanne et Moudon ont été fondées en 1886. C'est le 6 décembre 1908, au Restaurant Intercontinental à Lausanne, que les délégués des sections de Lausanne, Cossonay, La Côte Vaudoise, Jorat, Lucens, Nyon, Orbe et La Dentue se sont réunis en assemblée extraordinaire.

Des statuts ont été adoptés et la Fédération Vaudoise des Sociétés d'Apiculture (FVA) est née; elle regroupait alors 8 sections avec 355 membres. La nomination de Lucien Fontannaz en qualité de premier président contribua grandement au développement de la FVA. Dès sa création elle fut très active et présenta l'apiculture sous toutes ses formes à l'Exposition Nationale de 1910.

Assez rapidement, les différentes sociétés d'apiculture adhèrent à la Fédération Vaudoise. En 1919, les trois dernières sections, Bière, Pays-d'Enhaut et Haute-Broye s'affilièrent à la Fédération qui dès lors regroupait les vingt sociétés d'apiculture du canton. A la fête de son 50<sup>e</sup> anniversaire célébrée à Yvonand le 5 juillet 1959, le Président Gustave Sueur annonçait 20 sections et 1'500 membres. En 1983, lors du 75<sup>e</sup> anniversaire à Château-d'Oex, le Président Fernand Bovy déclarait encore 20 sections avec environ 1'400 membres. Aujourd'hui, après la dissolution de la société de La Vallée de Joux en 1997 et la fusion des sections d'Avenches et Payerne en 2007, il ne reste que 18 sections pour 900 membres. Comme vous pouvez le constater, le nombre des apiculteurs diminue régulièrement. Une succession de maladies de nos chères abeilles y est pour une grande part. Par ailleurs, le système actuel d'agriculture intensive diminue les possibilités de récolte dans le temps et dans l'espace. Heureusement ces dernières années les cultures de colza et de tournesol redonnent espoir aux apiculteurs. Un autre fait est frappant. Si l'apiculture se modifie, les apiculteurs changent aussi. En effet, le nombre de nos membres agriculteurs, majoritaires entre 1940 et 1950 diminue constamment, tandis qu'on voit de plus en plus de citadins se mettre à élever des abeilles. S'il est regrettable de voir nos agriculteurs abandonner le petit rucher traditionnel, par manque de temps, je salue avec plaisir la venue de femmes et d'hommes de toutes professions qui trouvent dans l'apiculture un délasserment loin de leurs machines et de leurs bureaux.



Si nous voulons faire le point, et c'est aujourd'hui l'occasion de le faire, nous devons constater que grâce au travail de personnes compétentes, on cherche à améliorer la qualité du miel, à soigner et guérir nos abeilles, à améliorer les races et la technique apicole, on veille également à limiter les dégâts dus aux traitements antiparasitaires et des cours pour débutants en apiculture sont régulièrement mis sur pied, tout cela pour tenter d'arrêter cette hémorragie. Que d'événements se sont passés depuis 1908. Il est impossible de vouloir résumer en quelques lignes cent ans, autant de périodes de nourrissements et de récoltes. Pour remémorer maints et maints événements, nous vous proposons :

1. Le dimanche 29 juin 2008 dès 11h00, une journée familiale entre apiculteurs et quelques invités à la cantine des Âges, à Montricher. A midi, M. Jacky Baudat de l'Hôtel de la Gare, à Cheseaux-sur-Lausanne et son équipe nous serviront un repas d'anniversaire : *Tartare de saumon frais en pannequet de saumon fumé garni - Aiguillette de boeuf sauce marchand de vin, printanière de légumes, gratin à la crème - Parfait framboises maison et son coulis - café/thé*. Est également compris dans la carte de fête, l'apéritif, un verre à pied gravé du 100<sup>e</sup> anniversaire, l'eau minérale et une bouteille de vin rouge pour quatre personnes. Par l'intermédiaire des sections, tous les apiculteurs vaudois recevront un livret de fête avec un bulletin de versement qui fera office d'inscription. Le prix de la carte de fête a été fixé à 50 francs par personne. Pour les enfants jusqu'à l'âge de 12 ans le repas est gratuit, mais ils doivent être inscrits. Les apiculteurs d'autres cantons peuvent également participer, inscriptions auprès d'Henri Geissbuehler tél. 026 677 24 35. E-mail : [henri.geissbuehler@vd.ch](mailto:henri.geissbuehler@vd.ch).

**Les organisateurs vous attendent très nombreux et vous souhaitent d'ores et déjà une cordiale bienvenue. Dernier délai d'inscription pour tous, le 25 mai 2008.**

2. Des festivités destinées au grand public se dérouleront dans le cadre du

Comptoir Suisse de Lausanne, du 19 au 28 septembre 2008. Notre stand dans la halle 14, avec les «Magiciens de la terre» aura une surface de 50 m<sup>2</sup> avec une partie pour la vente des produits de la ruche et l'autre pour des expositions, démonstrations et films. Le mercredi 24 septembre sera une journée de l'apiculture. A cette occasion, entre 11 h30 et 12 h30, un apéritif sera offert à tous les apiculteurs passant au stand.

3. Des verres à pied à vin blanc (12 cl) et à vin rouge (21,5 cl), gravés 4 couleurs (voir modèle sous [www.apiculture.ch](http://www.apiculture.ch)), garantis pour le lave-vaisselle, vendus au prix de 24 francs le carton de 6 pièces seront à disposition à Montricher et peuvent également être commandés à Bernard Cherpillod, tél. 021 652 41 65. E-mail : [b.cherpillod@bluewin.ch](mailto:b.cherpillod@bluewin.ch).

4. Des cabas pour les pots de miel, imprimés avec une abeille stylisée, un label «Miel du Pays de Vaud» et au nom du 100<sup>e</sup> anniversaire de la Fédération Vaudoise des sociétés d'Apiculture, sont à disposition chez Ruth Erismann, tél. 024 433 12 00. E-mail : [rutherismann@bluewin.ch](mailto:rutherismann@bluewin.ch). Prix : 20 centimes pièce, par paquet de 50 cornets.

Le Secrétaire : **Cherpillod B.**

## **Fédération Vaudoise des sociétés d'Apiculture**

**Exposition et manifestations à l'Arboretum national Suisse à Aubonne, 12 avril au 15 juin 2008**

Thème : L'arbre, l'abeille et le miel

Dans le cadre des 40 ans de l'Arboretum national suisse à Aubonne, une exposition et des ateliers autour du thème «L'arbre, l'abeille et le miel» sont organisés.

L'exposition est ouverte les mercredis de 14h00 à 18h00 et les samedis et dimanches de 10h30 à 18h00.

L'exposition et les ateliers sont destinés au grand public, apiculteurs/trices et non-apiculteurs/trices.

**Le programme des manifestations est le suivant :**

– dégustation et vente de miel tous les jours d'ouverture



– exposition guidée, ateliers thématiques tous les jours d'ouverture

### **Programme des ateliers thématiques:**

12 et 13 avril, présentations de films sur l'apiculture; 19 et 20 avril, cuisine au miel; 26 et 27 avril, bougies en cire d'abeille; 3 et 4 mai, maladies des abeilles; 10 et 11 mai, apithérapie; 17 et 18 mai, pomologie; 24 et 25 mai, élevage de reine; 31 mai et 1<sup>er</sup> juin, extraction du miel; 7 et 8 juin, extraction du miel; 14 et 15 juin, cuisine au miel.

Pour les informations sur les horaires des manifestations, veuillez vous adresser à l'Arboretum auprès de Mme Catherine Aellen, responsable de l'accueil, no tél.: 021 808 51 83, e-mail: [arbrespacet@arboretum.ch](mailto:arbrespacet@arboretum.ch)

L'entrée à l'exposition est payante, voir les conditions auprès de l'Arboretum ([www.arboretum.ch](http://www.arboretum.ch)).

### **Communication du SCAV**

Mesdames, Messieurs,  
Chers apiculteurs,

Selon la rumeur, une hécatombe de colonies est constatée dans tout le canton. Rappel des autorités sanitaires: ces pertes doivent être **impérativement annoncées** à l'Inspecteur cantonal des ruchers, au tél. **N° 021/864.56.30 (079/815 71 20)**.

**Contrairement à ce qui est représenté sur la carte de l'Office fédéral de l'agriculture publiée dans la RSA de mars, en page 9**, les limitations temporaires du trafic des abeilles liées au feu bactérien sont reconduites du **1<sup>er</sup> avril au 30 juin 2008**. Les déplacements de vos abeilles pour l'achat, la vente, la transhumance ou autre transfert, sont toutefois possibles selon les zones établies par la Station cantonale d'arboriculture. **En vous annonçant préalablement et obligatoirement auprès des inspecteurs des ruchers concernés et en vous informant du lieu de départ et de destination prévue de vos abeilles, vous serez renseignés sur les possibilités de transfert.**

Les restrictions précitées sont assorties de quelques exceptions qui font l'objet d'autorisations délivrées uniquement par l'Inspecteur cantonal des ruchers, à savoir:

- lors de la mise en claustration des colonies pendant 48 heures,
- lors du passage en station de transit,
- lors de la transhumance à une altitude supérieure à 1200 m.

Pour tout renseignement complémentaire, veuillez vous adresser au soussigné.

Par ailleurs, aucun traitement des vergers aux antibiotiques ne sera effectué dans le canton.

Enfin, en raison d'autres séquestres liés à la lutte contre les épizooties, le Service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV) vous demande une discipline accrue et compte sur votre sens des responsabilités.

En vous souhaitant une saison pleine de succès, nous vous adressons, Mesdames, Messieurs, chers apiculteurs, nos salutations les meilleures.

*P.-A. Bonzon, Inspecteur cantonal des ruchers.*

## **VALAIS**

### **Programme d'élevage de Sierre**

Mardi 13 mai 2008 à 18 heures, cours d'élevage théorique au carnotzet du café d'Anniviers à Sierre. Mardi 20 mai: Préparation du Starter. Mercredi 21 mai: Greffage. Samedi 31 mai: Préparation des ruchettes de fécondation. Dimanche 1 juin: Introduire les cellules. Mercredi 5 et jeudi 6 juin: Contrôle des cellules. Samedi 7 juin: Montée en station.

**Bon élevage**