Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 131 (2010)
Heft: 9

Rubrik: Infos

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

18e
CONGRÈS NATIONAL
de l'apiculture française
29, 30 et 31 octobre 2010
Palais des Congrès, Futuroscope de Poitiers
L'abeille partenaire de la biodiversité
SYNDICAT NATIONAL D'APICULTURE
L'Abeille de France
LCL
La Renaissance
Jaunay-Clan
Groupama
Toujours là pour moi.
nicot
ORGANISATION : S.N.A. et L'ABEILLE DE FRANCE
www.snapiculture.com • www.labeilledefrance.com

PRE-PROGRAMME CONGRES

INTERVENANTS ANNONCES POUR LE CONGRES NATIONAL DE L'APICULTURE FRANCAISE - OCTOBRE 2010

Programme définitif en septembre

Docteur HILPOLD	Université de Neuchatel	Maïs Cisgène
Docteur GIESE	Heidelberg	Vaccin de l'abeille contre varroa
Docteur Luc BELZUNCES	INRA Avignon	Action des pesticides à faibles doses chez les abeilles. Action des toxiques et interactions toxico-pathologiques
M. DELOS Expert grandes cultures et biotechnologies végétales	DRAAF TOULOUSE	La chrysomèle
VETILLARD Angélique **TREILHOU Michel**	Centre Universitaire ALBI	Implication du système immunitaire dans le phénomène de tolérance d'Apis mellifera à la varroase et le projet sur la cire
Docteur Albert BECKER	CETAM de Lorraine	Présentation du CETAM : surveillance de l'environnement, abeille saharienne, coopérations internationales palynologie et formations
Jos GUTH	Eleveur de reines au Luxembourg	Deux conférences : - Abeilles vitales sur fond de pertes mondiales des abeilles - 2008 : année de réflexion, année de remise en cause : régulation thermique, soutien des ruches affaiblies, nourrissement, traitement, conditions d'élevage
Serge LABESQUE	U.S.A	Leçons tirées de ruches naturelles pour une apiculture saine et profitable
SAUVAGER Françoise	Université de Rennes	Les produits de la ruche
Prof. Dr. Martin GIURFA	Centre de recherches sur la Cognition Animale TOULOUSE	Le cerveau de l'abeille
COLIN Marc. Edouard	SupAgro Montpellier	En attente
Docteur F. GANACHAUD	Institut Charles Gerhardt Montpellier	Variations autour de la structure du thymol pour lutter contre la varroase
Bernard VAISSIERE	INRA Avignon	Abeilles et biodiversité
Jean-Paul CHARPIN		Concours prairies fleuries
Janine KIEVITS		En attente
Laurent COQUERON		La pollinisation
Laurent PERU	Entomologiste	Importance des insectes dans la biodiversité
Patrice PERCIE DU SERT		Derniers travaux sur le pollen

Congrès

XVIIIe Congrès National de l'Apiculture Française

FICHE D'INSCRIPTION CONFERENCES, REPAS & PASS FUTUROSCOPE

A retourner avant le 30 septembre 2010 à

S.N.A. - ABEILLE de France - SERVICE CONGRES 2010 - BP 40057 - 10432 ROSIERES CEDEX

Tél. 03 25 71 52 61 - Fax 03 25 71 52 62 - e-mail : abeilledefrance@wanadoo.fr

Raison sociale : .....

Nom du responsable : .....

Adresse : .....

Code postal : ..... Ville : ..... Pays : .....

Tél. ..... E-mail : .....

Adresse de facturation si différente : .....

• **Nous vous informons qu'un point boisson, géré par le Syndicat Apicole de la Vienne, sera situé au sein même de la salle d'exposition**

La fiche de réservation doit être accompagnée de son règlement.

• Par chèque à l'ordre du **Syndicat National d'Apiculture**

• Par virement bancaire au compte du Syndicat National d'Apiculture (merci de préciser sur votre ordre de virement l'objet du virement : congrès et le nom de votre société).

Code bancaire : 30002 **Indicatif :** 00438 **Numéro de compte :** 0000007188H **Clé RIB :** 31

Domiciliation : CL PARIS ANJOU

IBAN : FR05 3000 2004 3800 0000 7188 H31 **BIC :** CRLYFRPP

ENTREE GRATUITE UNIQUEMENT POUR L'EXPOSITION	Nombre de personnes

ACCES CONFERENCES	NB DE PERSONNES INDIVIDUELLES	NB DE COUPLES (1 inscription par couple)	PRIX TTC	TOTAL
Pour une journée Avec badges, sans sac congrès			7 €	
Pour la totalité du congrès Avec badges et sac congrès			15 €	

Date et signature :

REPAS* Eaux , vins et café compris	Nombre de repas	PRIX TTC	TOTAL
Vendredi 29/10 midi		19,50 €	
Vendredi 29/10 soir		19,50 €	
Samedi 30/10 midi		19,50 €	
BANQUET Samedi30/10 soir		41,00 €	
Dimanche 31/10 midi		19,50 €	

Cachet de l'entreprise :

PASS FUTUROSCOPE**	Nombre de personne	PRIX TTC	TOTAL
adulte 1 journée		25,00 €	
adulte 2 journées		46,00 €	
Enfant de 4 à 16 ans 1 journée		20,00 €	
Enfant de 4 à 16 ans 2 journées		35,00 €	

*menus à consulter page du journal de juillet/août **revoir le numéro de juin de l'Abeille de France pages 44, 45 et 46

TOTAL GENERAL TTC	

Gâteau mouch'ti

env. 200 à 250 gr de pâte à gâteau
150 gr de miel
1,5 dl de crème fraîche
40 gr (1 dl) d'amandes effilées

Abaisser la pâte aussi finement que possible, à la grandeur d'une plaque rectangulaire de 40x33 cm. A l'aide d'une fourchette, piquer la pâte environ tous les centimètres. *(La garniture étant peu pesante, la pâte risque de gonfler trop facilement si elle n'est pas assez piquée.)*

Liquéfier le miel dans une petite casserole, ajouter la crème, bien brasser et incorporer les amandes. Bien mélanger, verser cette garniture sur la pâte et bien égaliser.

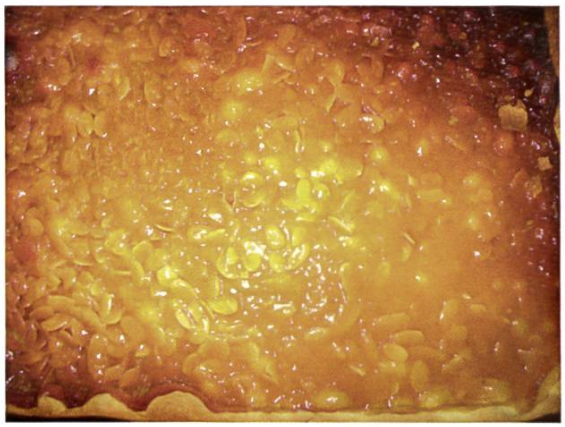
Glisser la plaque dans le bas du four préchauffé.

Cuisson: environ 15 à 18 minutes à 220 degrés.

En début de cuisson (les 3-5 premières minutes) contrôler; en cas de bulles, les piquer tout de suite avec une fourchette.

La garniture doit être encore un peu collante.

Il se savoure aussi bien en appétitif avec un verre de vin blanc, qu'en dessert avec un café.



Pâte à gâteau

500 gr de farine fleur
10 gr de sel
2 dl de crème (ou 100 gr de beurre)
1 cuillère à soupe de saindoux
2,5 dl d'eau

Mélanger farine et sel, puis faire la fontaine, verser la crème le saindoux et l'eau (le beurre en petits cubes) puis bien travailler le tout à l'aide d'une fourchette depuis le centre pour finir de pétrir à la main.

Ajouter de la farine si la pâte est trop mouillée.

Laisser reposer la pâte au moins une heure au frais, dans un récipient fermé.

Cordiales salutations et bon appétit, votre butineuse.

Rose Aubry