

**Zeitschrift:** Revue suisse d'apiculture  
**Herausgeber:** Société romande d'apiculture  
**Band:** 132 (2011)  
**Heft:** 7

**Rubrik:** Insolite

### **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>**

## Le bénévole



Le «bénévole», du nom savant de *Activus Benevolus*, est un mammifère que l'on rencontre surtout dans les associations où il peut se réunir avec ses congénères. Les «bénévoles» se rassemblent à un signal mystérieux appelé «convocation». On les rencontre aussi en petits groupes dans les divers endroits, quelques fois tard le soir, l'œil hagard, les cheveux en bataille et le teint blafard, discutant ferme sur la meilleure façon d'animer une manifestation ou de faire des recettes supplémentaires pour boucler le budget.

L'ennemi héréditaire du bénévole est la «ya-qua» (nom populaire) dont les origines n'ont pu être à ce jour tout à fait déterminées. Le «ya-qua» est aussi un mammifère bipède, mais il se caractérise surtout par un cerveau très petit, qui ne lui permet de reconnaître que deux mots, «ya-qua», ce qui explique son nom.

Le «ya-qua», bien abrité dans la cité anonyme, attend. Il attend le moment où le «bénévole» fera une erreur, un oubli, pour bondir et lancer son venin qui atteindra son adversaire et provoquera chez celui-ci une maladie grave, le «découragement».

Les premiers symptômes de cette implacable maladie sont visibles rapidement: absences de plus en plus fréquentes aux réunions, intérêt croissant pour le jardin, sourire attendri devant une canne à pêche et attrait de plus en plus vif qu'exercent un bon fauteuil et la télévision, sur le sujet atteint. Les «bénévoles» décimés par le découragement risquent de disparaître; il n'est pas... impossible que, dans quelques années, on ne les rencontre plus que dans les zoos où, comme tous ces malheureux animaux enfermés, ils n'arrivent plus à se reproduire. Les «ya-qua», avec leurs petits cerveaux et leurs grandes langues, viendront leur lancer des cacahuètes pour tromper l'ennui; ils se rappelleront alors avec nostalgie du passé pas si lointain, où le «bénévole» abondait; et où l'on pouvait le traquer sans contrainte.

**Un «bénévole inconnu»!**

**Note de la rédaction :** ce joli pied de nez aux éternels mécontents fut publié dans notre revue au début des années nonante, je me suis bien amusée à lire ce billet, en plus, il reste visiblement toujours d'actualité, nous ne connaissons certainement jamais l'auteur de ce billet!

## **A VENDRE**

**reines sélectionnées  
SM 89**

fécondées en station.

**Didier Gigon, Paix 5  
2300 La Chaux-de-Fonds  
Natel 079 385 37 55**

## **A VENDRE**

**quelques nucléi**

avec reines F1

pour raison de santé

**Tél. 021 652 17 52  
ou 079 402 47 06**

## **A VENDRE**

**Colonies DB 10 cadres  
Colonies DB 12 cadres**

un tourniquet Thomas

24 cadres Fr. 500.-

**Perroud Maurice, Grattavache  
Tél. 026 918 55 43 (le soir)**

## **A VENDRE** dès fin mai

**Reines carnioliennes 2011**

Très douces, issues de souches  
sélectionnées à fort rendement.

Prix: Fr. 35.- tout compris

**PRAZ Robert  
Route du Sanetsch 54, 1950 Sion  
Tél. 027 322 48 19**

## **Offrez-vous des outils de qualité :**

- tout en acier inoxydable, efficace et solide
- résistant aux traitements aux acides
- également pour ruches DB

**Bandes porte-cadres\*, dès Fr. 2.40**

**Liteaux pour planchettes  
de couverture, dès Fr. -.50**

**Clous ou vis inox pour porte-cadres  
et liteaux**

**Nourrisseurs LEUENBERGER**

**Entrées de ruches WYNA-DELUXE**

**Grilles Anti-Varroa\* 29,7x50x0,9 cm**

\*dimensions sur demande

**JOHO & PARTNER**

**5722 Gränichen**

**Tél./Fax 062 842 11 77**

**Réponse en français 079 260 16 67**

**www.varroa.ch**

# **APIVER**

**1906 Charrat**

## **Pots à miel en verre nid d'abeille**

avec couvercles; prix de détails

Par paquets, prix par palettes  
sur demande, retirés à Charrat

Livrés: + 10%

250g: 0,63 - 500g: 0,70 - 1 kg: 0,91  
aussi pots à confitures, 9 modèles.

**Tél. 079 408 74 36**

## Florentins aux graines de courges



- 175 g de sucre de canne complet
- 75 g de miel, p. ex. d'acacia
- 125 g de beurre
- 1½ dl de crème entière
- 175 g de plaquettes d'amandes
- 100 g de graines de courge
- 150 g de chocolat amer (couverture)

- Préchauffer le four à 200°C.
- Faire chauffer le sucre, le miel, le beurre et la crème dans une casserole. Laisser mijoter durant 5 minutes à feu doux en remuant. Ajouter les plaquettes d'amandes et les graines de courge et faire mijoter encore 5 minutes en remuant.
- Recouvrir de papier sulfurisé le dos d'une plaque à gâteau et y répartir la masse. Faire cuire la masse pour florentins à four préchauffé à 200°C sur la deuxième position du bas durant 10 à 12 minutes. Laisser refroidir sur la plaque et découper en petits morceaux.
- Casser la couverture en morceaux et faire fondre au bain-marie. Enduire de chocolat fondu le côté lisse des florentins à l'aide d'un pinceau. Laisser sécher.

Recette tirée du : «Le livre d'or du miel», d'Erica Bänziger, édition FONA GmbH Lenzburg