Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 136 (2015)
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

JURA

La Fédération jurassienne à l'heure d'internet

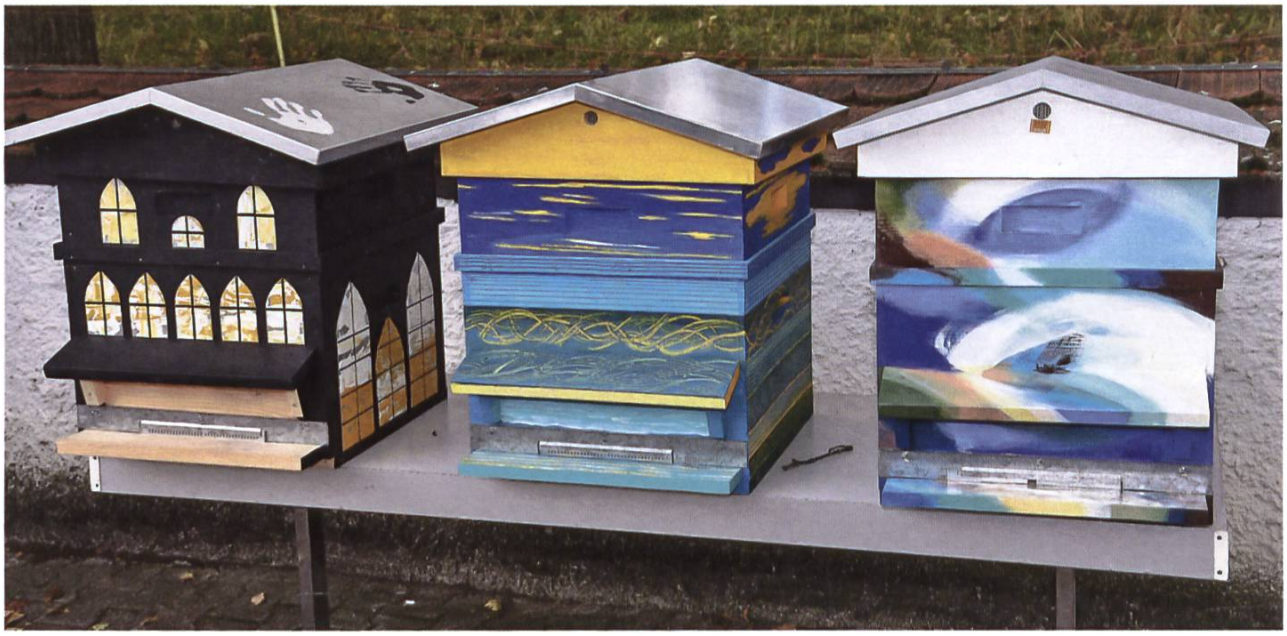
La Fédération d'Apiculture du Canton du Jura est désormais en ligne. La FACJ a lancé le 25 septembre, à la veille du Concours suisse des produits du terroir, son nouveau site internet, disponible sur *www.facj.ch*. La plate-forme doit encore s'étoffer, mais fournit déjà aux apiculteurs et internautes les informations essentielles sur l'apiculture dans le Jura. Le visiteur y trouve notamment un agenda des cours de formation, les dernières actualités de la fédération et des sociétés de district, un forum où échanger matériel ou bons conseils, ou encore les coordonnées des différents responsables. De quoi rester au faîte de l'actualité apicole…

Une belle vitrine pour l'apiculture!

Dans le cadre du Concours suisse des produits du terroir les 26 et 27 septembre derniers à Courtemelon, la Fédération d'Apiculture du Canton du Jura a, comme à son habitude, tenu un stand, avec dégustation de miels, fabrication

de bougies et «apisculpture». Elle a aussi ouvert les portes du rucher école.

Exceptionnellement pour cette sixième édition, la FACJ a mis en vente des ruches bien particulières. Ces trois «maisonnettes», fabriquées avec du sapin de la région dans une menuiserie sociale, ont été décorées par trois artistes de la région. Dominique Nappez, de Moutier, Jacques Humair, de Courtételle, et Corinne Cattin-Christe, de Courroux, tous trois membres de la Société des Peintres et Sculpteurs Jurassiens (SPSJ), se sont prêtés au jeu. Ces œuvres d'art ont largement éveillé l'intérêt des visiteurs, comme des membres. Elles ont d'ailleurs toutes trouvé preneur.



Les ruches peintes de Jacques Humair, Dominique Nappez et Corinne Cattin-Christe (de gauche à droite).

Communiqué de presse
Concours suisse des produits du terroir

Les 351 meilleurs produits de Suisse à l'honneur

L'édition 2015 du Concours suisse des produits du terroir l'a prouvé: les producteurs suisses innovent dans les régions, tout en faisant vivre et évoluer les produits traditionnels suisses. Samedi a eu lieu la remise des 351 médailles aux meilleurs producteurs du pays, au cours d'une excellente cuvée du Marché des terroirs suisses à Delémont-Courtemelon à la Fondation Rurale Interjurassienne, en présence d'environ 15000 visiteurs. Une conférence internationale a réuni 6 pays en présence des Nations Unies (ONUDI), qui ont travaillé à une meilleure mise en marché des produits. Le conseiller fédéral Johann Schneider-Ammann a insisté sur la forte capacité d'innovation de la Suisse, qui doit permettre notamment de renforcer le positionnement des produits de l'agriculture suisses de haute qualité sur les marchés.

Les cantons de BS et BL, ainsi que le Parc naturel de Forêt Noire du Sud (Regierungsbezirk Freiburg) ont présenté leurs savoirs faire par de nombreux producteurs et produits. Ils ont également été couronnés par de nombreuses médailles d'or, d'argent et de bronze.

Les 113 jurés viennent de raccrocher leurs tabliers, après les 6 jours de dégustation nécessaires à l'évaluation. Les producteurs recevront leurs diplômes à Bâle (Markthalle), samedi 7 novembre 2015. Les Prix d'Excellence y seront également décernés pour les catégories «Produits laitiers», «Produits boulangers & pâtissiers», «Produits carnés», «Produits à base de fruits, légumes, miels et divers» et «Boissons alcoolisées». La Fondation Rurale Interjurassienne donne rendez-vous pour la 7e édition, les 30 septembre et 1er octobre 2017.

Les chiffres

Cantons présents au concours: 24 (22 en 2013)

Produits inscrits: 1033

Produits évalués: 972 (812 en 2013)

Nombre de jurés: 113 (101 en 2013)

Nombre de médailles: 351 (271 en 2013)

Terroirs du monde: 12 médailles

Tous les médaillés sont visibles sur le site *www.concours-terroir.ch*.

Un grand merci à toutes les fédérations de Suisse qui ont aimablement participé, avec la fédération d'apiculture du canton du Jura, en mettant du miel à disposition pour une dégustation.

Cette dégustation est très appréciée du public qui peut ainsi goûter, déguster et comparer les miels de toutes les régions de Suisse. Encore une fois un grand merci à tous.

NEUCHÂTEL

Journée des familles de la société de la Chaux-de-Fonds et Environs

Le dimanche 13 septembre, malgré un temps maussade, la journée des familles s'est déroulée dans la bonne humeur chez la famille Michel Rufer au Valanvron.

Ce fut la 38e journée des familles de la société, dont la 30e fois la soupe aux pois. Cette journée des familles avait

été voulue par les anciens afin de permettre à toutes les dames de ces apiculteurs et leurs familles de passer une belle journée sans soucis.

Cette réunion a rassemblé 55 adultes et 7 enfants pour notre traditionnelle soupe au pois avec jambon. Les cuisiniers étaient déjà à l'œuvre depuis l'aube afin de préparer et mijoter cette bonne soupe à l'odeur alléchante qui chatouillait rapidement les papilles. Les membres et familles arrivèrent dès 11 heures et s'installèrent dans le hangar du nouveau rural de la famille Rufer ou les tables furent installées.

Après l'accueil du président, qui souhaite une cordiale bienvenue aux participants, en souhaitant une bonne journée et un bon appétit, des bonnes volontés ont servi le potage à volonté pendant que les cuisiniers coupaient le jambon chaud.

Les mandibules fonctionnant à plein régime, on n'entendait pas beaucoup de conversation pendant un petit moment. Après avoir savouré le plat de résistance, il restait juste encore un peu de place pour le café et les desserts offerts par les épouses des membres. Vu le temps frais et le soleil peu généreux, les participants s'en allaient assez vite en emportant leur bidon de soupe

et du jambon pour un menu supplémentaire, pour les jours à venir.

Un grand MERCI à toutes les personnes présentes, ainsi qu'aux cuisiniers, leurs aides et la famille Rufer pour l'abri mis à disposition pour cette belle journée.

Un participant heureux

VAUD

Gaufrage à façon

Bien des apiculteurs ont compris le sérieux du circuit cirier personnel et font l'effort de fondre leurs rayons à éliminer. Comme la cire est un bien tellement précieux, il est important de ne pas la gaspiller!

L'atelier de gaufrage est au service de tous les collègues apiculteurs et le gaufrage à façon à partir de 50 kg vous est proposé.

Vous apportez vos pains de cire et vous recevez votre cire gaufrée en retour.

Adresse:

1312 Eclépens – Gare.
Z.I. Les Portettes 2C – Box N° 8
(Sortie autoroute la Sarraz)

Les personnes à contacter sont:

Buchs Pascal, 079 464 20 52
Buchs François, 079 212 91 70

Gaufrage en fonction: de novembre à mars.
Réception des pains de cire, les samedis ou sur rendez-vous.
Vous êtes prié de prendre contact avant la livraison.