

Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 137 (2016)
Heft: 10

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: 23.01.2026

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

JURA

L'abeille au cœur de la fête

La Fête de l'Abeille, qui s'est déroulée au Centre Nature Les Cerlatez les 31 juillet et 1^{er} août a connu un grand succès ! Près de 1'000 personnes ont participé aux divers ateliers et visité les expositions préparées par les membres de la Société d'apiculture des Franches-Montagnes.



L'objectif de la fête a été atteint : un large public a été sensibilisé aux abeilles mellifères et aux différentes facettes de l'apiculture. Les expositions thématiques ont permis aux visiteurs de se familiariser avec le fonctionnement d'une colonie et avec les travaux de base effectués par les apiculteurs. Un savoir qui a immédiatement pu être mis en pratique lors de visites de colonies ou de démonstrations d'extraction de miel. D'autres ateliers ont permis de découvrir l'utilisation des produits de la ruche : dégustation de miels, fabrication de pain d'épices, préparation de cosmétiques, ou encore fabrication de bougies. La diversité du monde des insectes à



regarder au microscope, la ruche vitrée ou encore les photographies macroscopiques de Dylan Quiquerez ont complété la découverte fascinante de l'apiculture.

La Société d'apiculture des Franches-Montagnes remercie chaleureusement toutes les personnes qui ont participé à l'organisation de cette manifestation, ainsi que le Centre Nature Les Cerlatez qui a mis à disposition ses locaux et l'infrastructure nécessaire pour accueillir cet événement. Finalement, un merci tout particulier aux membres de la société pour leur créativité, leur motivation et le temps investi !

Rendez-vous est pris pour dans deux ans en Ajoie, pour la prochaine édition de la Fête de l'Abeille au Jura.

Sarah Gerster

VAUD

Gaufrage à façon

Ne gaspillez pas une matière si noble – la cire d'abeilles est trop précieuse ! Bien des apiculteurs ont compris le sérieux du circuit cirier personnel et font l'effort de fondre leurs rayons à éliminer. L'atelier de gaufrage est au service de tous les collègues apiculteurs et le gaufrage à façon disponible à tous.

> Gaufrage à façon à partir de 1 kg

> Aussi gaufrage à façon de lot privé à partir de 50 kg
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.