

Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 124 (2003)
Heft: 7

Rubrik: Courrier des lecteurs

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: 18.06.2025

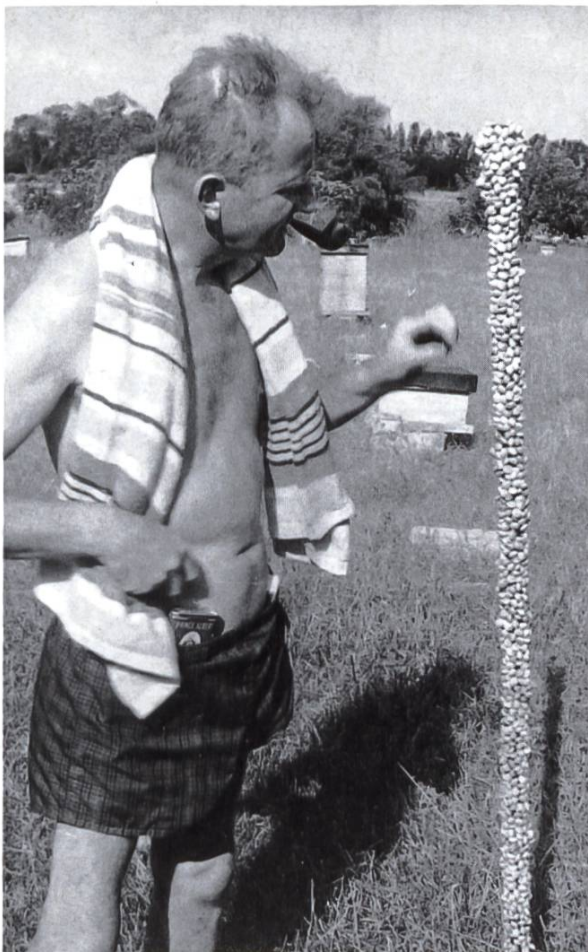
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Apiculteur au Maroc

Récit de M. William Gonet

Mon premier rucher

Au printemps 1950, l'année de mon arrivée au Maroc, j'ai fait une tournée à travers le pays pour chercher un travail dans l'agriculture. J'ai aussi visité la métropole de Casablanca, son port immense, ces foules bruyantes des quartiers marocains et européens distincts, où tout était nouveau pour moi. En me baladant à travers la ville, mon œil d'apiculteur a repéré une quincaillerie qui offrait des fournitures apicoles classiques ; ce commerce n'existe plus, il a disparu avec la démolition des bâtiments où il était installé, à l'avenue Mers-Sultan, en face de la Chambre de commerce française ; il s'appelait « établissement GAY ».



M. William Gonet au milieu de ses ruches.

Dans ma prospection, je trouvai un travail qui me convenait, et j'entrai le 5 mars dans une ferme située au sud du Haut-Atlas dans la vaste vallée du Souss qui débouche sur Agadir. La grande ferme où je commençai à travailler, à 80 kilomètres à l'est d'Agadir, comprenait trois parcelles distantes de plusieurs kilomètres, totalisant environ 15 000 hectares. Elles portaient des spéculations pour l'exportation telles que bananiers, abricotiers, vignes, et surtout des agrumes de toutes sortes. Je commençai mon apprentissage des gens et des choses de mon nouveau pays sur l'unité principale appelée Bou Ksissa, où une nouvelle plantation de cent hectares d'orangers était en chantier. Il y avait des agrumes et des abricotiers en production, et 150 hectares de vigne abandonnée pour cause de phylloxéra ; toutes ces cultures étaient irriguées par six stations de pompage puisant l'eau à 40 mètres de profondeur. Un parc important de tracteurs et d'engins de culture, ainsi qu'un atelier de mécanique voisinait avec de grandes caves de vinification désaffectées. La nombreuse main-



Ruche en exploitation.

d'œuvre était encadrée par six responsables européens, sous l'énergique direction d'un gérant compétent, M. Robert Jeanmonod, venu d'Etoy dans le canton de Vaud. J'ai commencé à travailler comme chef d'équipe dans cette exploitation, ce qui était instructif pour moi qui venais de quitter la Suisse et les sept hectares du domaine familial. Je logeais seul, dans une petite maison située à côté d'une station de pompage, tout comme les autres personnels de maîtrise, ce qui en assurait la surveillance.

En arpentant ces grandes cultures pour mon travail, j'ai remarqué une dizaine de ruches de type Langstroth, alignées à l'ombre de grands arbres d'ornement, des faux poivriers. En observant leurs activités, j'ai pu voir la première fois un chasseur d'Afrique en action, tel que je l'avais lu dans la littérature. Il s'agit d'un oiseau aussi appelé guêpier, de la taille d'un merle, mais en plus effilé, et habillé de couleurs rutilantes. Il se reposait sur la planchette de vol et gobait les abeilles qui passaient; en plus, il frappait la planchette avec son bec, ce qui faisait sortir les gardiennes qu'il avalait aussi. C'est un prédateur des ruchers bien connu en Afrique du Nord.

Je me renseignai sur ces ruches et appris que c'était le premier gérant de la ferme, M. Richard Bleuler, qui les avait installées pour polliniser les orangers; il avait quitté la ferme, appelé à d'autres responsabilités, et personne ne les soignait depuis quelques années. Le gérant actuel, très pris par ses propres tâches, me laissa m'en occuper; je commandai alors matériel et cire gaufrée au quincaillier repéré à Casablanca.

En visitant les ruches, je trouvais des rayons remplis de miel jusqu'à la dernière cellule, mais surtout des effondrements dus aux grandes chaleurs.

Quelques-unes montraient des capharnaüms illisibles pour un néophyte : tous les rayons des deux corps de ruches s'étaient effondrés, formant sur le plancher un tas noir recouvert de propolis. L'espace libéré était encombré de fausses teignes mortes, enrobées de propolis, accrochées aux fils de fer de la cire gaufrée. Mais les abeilles s'étaient ingénies à reconstruire des bouts de rayons, et pour qu'ils tiennent debout, elles avaient bâti des sortes d'arc-boutant et des consoles en cire qui soutenaient l'ensemble ; c'est dans ses dédales compliqués qu'elles continuaient bravement à élever le couvain et à accumuler des provisions. Mes premières visites dans ces ruches avaient un côté spectaculaire avec des galopades de curieux venus voir ce que je faisais ! Je n'en menais pas large non plus, sans vrai équipement de protection, en train de remettre un peu de logique apicole moderne dans ces cités de cire retournées à leur génie naturel.

Je disposais du jour de repos hebdomadaire pour faire l'apiculteur, et je devais prévoir les travaux à faire pour ces jours-là. Pour commencer, il fallait extraire ce miel mal stocké, racler les effondrements, et regarnir les cadres avec de la cire gaufrée. Je fabriquai donc à l'atelier de la ferme un extracteur centrifuge à quatre cadres, tournant dans un fût métallique. Sa cage, garnie avec du grillage servant à recouvrir la bananeraie, était entraînée par des poulies à gorge de récupération. Je n'avais rien inventé, mais copié l'antique extracteur fabriqué par mon grand-père vers 1880, et utilisé par mon père jusqu'en 1960. Avec le mien, je réussis à prendre peut-être 50 kg de miel doré qui embaumait la fleur d'oranger ; une partie fut vite distribuée au gérant et à mes collègues ainsi qu'à quelques ouvriers, aides bénévoles très intéressés par cette façon d'avoir du miel sans écraser les rayons dans les mains, façon traditionnelle chez eux.

Pour mettre ce miel dans le commerce, il fallait qu'il soit convenablement conditionné. Sans bocal disponibles, j'achetai à Agadir des pots à yogourt neufs avec leurs opercules qui cachaient le miel, ce qui ne convenait pas, mais je les recouvrai avec des ronds de cellophane découpés au ciseau, maintenus avec des bracelets de caoutchouc pris dans des chambres à air de vélo. Comme le commerce exigeait aussi des étiquettes sur les emballages, il me fallut faire ces vignettes indispensables ; j'avais repéré une vieille machine à écrire dans le bureau inoccupé de M. Bleurer, et je m'attelai au pensum suivant : taper, peut-être plus de cent fois :

Miel de fleurs d'orangers

Pour aller plus vite, j'essayai avec du papier carbone, mais le papier à lettres sur lequel je tapais le slogan attractif n'aimait pas ça, et bavait salement au collage sur les pots. (Colle à la farine) Le résultat visuel n'était pas parfait, mais c'était mieux que rien.

Pendant que je tapais laborieusement sur la vieille machine, je fis une autre récolte sous la forme d'une perle de langage. J'étais installé dans le bureau inoccupé et me bagarrais avec les feuilles de papier et autres ciseaux pendant qu'Hamida, le cuisinier de M. Bleuler, surveillait tout ce que je faisais chez son maître, se demandant ce que ce « nouveau » pouvait bien trafiquer. Tout en travaillant, je lui posais quelques questions dans mon arabe débutant, et lui demandai si M. Bleurer tapait lui-même sur la machine, s'il y avait une secrétaire, etc. Je sentais bien qu'il remarquait la lenteur de ma frappe et ça m'énervait. Je le questionnai alors sur son maître, que je n'avais jamais vu, mais dont chacun parlait à la ferme.





Etiquette « originale ».

– Alors, est-ce qu’il tapait vite sur sa machine, ton M. Bleuler?

Il me répondit alors, admiratif, avec une locution que j’ai encore dans l’oreille :

– **Kif chta!!!**

Ce qui peut se traduire par : – **Comme la pluie!!!** – Il voulait dire que pour lui le bruit de la frappe rapide de son patron était le même que celui d’une grosse averse qui frappe la terre nue. Cette évocation m’enchantait pour le reste de la semaine, mais n’améliora pas ma vitesse de frappe.

Mais revenons à nos pots bien remplis, étiquetés, et encore en stock. J’allai les proposer à un épicier grec

installé dans la Kasba au « **kilomètre 44** » – aujourd’hui Ouled Teïma. Il prit tout ce que j’avais préparé au prix du marché, prix que j’ai oublié. J’en rapportai le modeste montant au gérant de la ferme, lequel n’a pas manqué de comparer cette somme avec la valeur des cinq mille tonnes d’oranges récoltées sur la ferme cette année-là. Après la récolte, je garnis les ruches avec des cadres de cire gaufrée pour préparer les récoltes futures. Mais l’homme propose... Je ne pus pas voir le fruit de mes soins, car je dus quitter la ferme, ses gens et ses abeilles, pour un séjour d’un an à l’hôpital, et sans espoir d’y reprendre mon travail.

Plus tard en 1956, je trouvai un emploi de bureau qui convenait à une mobilité diminuée. Je repensai alors aux abeilles, et profitai de tout mon temps libre pour rassembler et organiser des dizaines de ruches de tous modèles, achetées à des apiculteurs quittant le Maroc. Quand je voulus extraire la première récolte, je demandai à la ferme du Souss de m’envoyer le fameux extracteur que j’avais bricolé six ans auparavant, et que personne n’avait utilisé. Après un coup de peinture « alimentaire », cette vénérable machine m’a encore rendu bien des services pour deux miellées, avant d’en construire un autre, à moteur celui-là.

(A suivre.)

Printemps désastreux au Québec pour les abeilles

Bonjour,

Notre saison va commencer et les journaux ont fait état d’une situation dramatique de pertes dues à la résistance au varroa. Peut-être de 50 % du cheptel total.

Pour ma part, j’ai hiverné 26 ruches. Malgré un hiver très rigoureux (plusieurs sous les -35), je n’ai perdu que deux ruches et cinq sont faibles. J’avais de jeunes reines et un jeune cheptel.

Jeudi, le vétérinaire vient faire l'inspection et j'espère qu'il n'y aura pas d'autres dégâts. Tout le monde crie au désastre. Pas de possibilité d'acheter des reines ou nœuds ailleurs sinon d'Hawaï et encore. La saison de pommiers et bleuets (myrtilles) commence aussi très bientôt et il manque des milliers de ruches.

Je vais traiter à l'acide formique.

Je crois qu'en Europe et en Suisse vous êtes en avance sur nous dans la prévention et les soins intégrés et je vous ai cité dans une entrevue pour le *Journal de Montréal*.

A bientôt donc.

Jean Porret

Ruchette de démonstration



M. Brunner et sa ruche de démonstration.

La Fédération vaudoise des sociétés d'apiculture met à disposition des sections, du 30 mai au 30 octobre, une ruchette de démonstration. Gérée par la section du Jorat, la réservation se fait auprès de Bernard Cherpillod, tél. 021 652 41 65.

Cette ruchette, type DB, 7 cadres, surhaussée d'une caisse amovible en plexiglas, est d'une utilisation facile. Au moyen de tiges métalliques, tous les cadres peuvent être sortis entièrement du corps de la ruche et présentés suspendus dans la partie transparente. Sans aucun danger de piqûres, le public, petits et grands, a la possibilité de visiter de près l'intérieur d'une ruche et de voir la reine en toute quiétude. En 2002, cette ruche a fait le tour du canton et a rencontré un grand succès.

**Le secrétaire de la
FVA: B. Cherpillod**

Les contrôles sanitaires

Un peu partout dans le monde, et pour le bien des consommateurs, les contrôles sanitaires commencent à se mettre en place. Ainsi les pays voisins que l'on disait laxistes se montrent peut-être plus incisifs que nos propres autorités, pour des miels vendus deux fois moins cher !

Et dire qu'il faut insister auprès des apiculteurs suisses pour obtenir d'eux ne serait-ce que le « Contrôle personnel » !

Une petite information d'Espagne:

Mon ami J. a fait plus de 5000 kg de miel avec ses 200 ruches. Il est content, mais il faudra le vendre. Marchés et magasins, plus clients fidèles.

Le prix est actuellement de 5 euros en pot de 1 kg. En vrac et en gros le prix est d'environ 1,5 euro.

La semaine passée, il a reçu l'inspecteur vétérinaire pour contrôle de ses installations, avec prélèvement de miels pour recherche de pesticides. **Une visite sans avis**, donc impossible de tricher.

Comme il ne met pas ses abeilles sur les fruitiers, mais bien dans les zones en friche avec beaucoup de fleurs sauvages, il est tranquille.

Emile

P.-S.: cf. SAR N° 9/2002, pp. 37-38.

À VENDRE

reines carnioliennes

sélectionnées fécondées en station.

Gigon Didier

Tél. 0329686308, natel: 0793853755

CHERCHE à acheter ou à louer

un rucher au Val-de-Ruz

ou emplacement où nous pourrions
mettre nos ruches.

Schumacher Gilles et Maryline
2065 Savagnier, Tél. 0328535371 ou
natel: 0793423182

À VENDRE

reines carnioliennes

de station.

Prix: Fr. 40.-

Prendre contact auprès de:

Alain Jufer, La Rochelle, 1148 L'Isle

Tél. 0796236047 ou 0794737827

dès 18 h.

