

Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 126 (2005)
Heft: 7

Rubrik: La vie des cantons

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>

JURA

Résidus du PDCB: analyse de votre miel à Fr. 75.–

A la suite d'une nouvelle requête de la Fédération jurassienne, le Département de la Santé a accepté que le Laboratoire Cantonal effectue l'analyse du taux de PDCB dans le miel au prix exceptionnel de Fr. 75.– (au lieu de Fr. 146.90) pour 2005 uniquement.

Les échantillons devront être envoyés à l'adresse ci-dessous. Je transmettrai au début de chaque mois l'ensemble des prélèvements au Laboratoire cantonal (c'est la condition imposée par ce dernier afin de pouvoir travailler rationnellement). Les apiculteurs qui transmettront directement leurs échantillons devront payer Fr. 146.90.

Le miel sera conditionné dans des récipients en verre d'un maximum de 250 g.

Le nom et l'adresse complète de l'apiculteur seront apposés lisiblement afin de pouvoir transmettre les résultats. Les échantillons avec adresse incomplète ne seront pas analysés. Dernier délai: 1^{er} septembre.

Adresse d'envoi: Maurice Gigon, route de Courgenay 287, 2902 Fontenais.

Ajoie et Clos-du-Doubs

Séance de marquage et introduction de reines dimanche 17 juillet au Rucher école, dès 9 heures.

NEUCHÂTEL

Course annuelle des sociétés de La Chaux-de-Fonds et environs et des Montagnes neuchâteloises, dimanche 29 mai

La course annuelle des deux sociétés du haut du canton nous a mené en Valais. Notre ami John Frutschi de La Chaux-de-Fonds a



(Photo: E. Aubry)



(Photo: R. Aubry)

organisé cette sortie de manière parfaite. Près de cinquante membres avec leur conjoint sont prêts pour un départ matinal à 5h45 à la centrale laitière, où un «Joly» car nous attend. Son chauffeur, habitué aussi bien à la conduite d'un bus que de la fédération cantonale, n'est autre que le président en personne! Le ciel immaculé nous annonce une belle et chaude journée. Après un arrêt café dans le Chablais vaudois, nous arrivons à Sierre. Nous délaissions notre bus pour embarquer dans le funiculaire panoramique à destination de Darnona, près de Venthône. Dans cette gare nous attend Monsieur Maurice Masserey qui, après ses souhaits de bienvenue, nous accueille dans son domaine de senteurs et de couleurs. En effet, nous avons l'avantage de visiter les champs de plantes médicinales et aromatiques cultivées de façon biologique. Un jardin botanique est également à disposition des visiteurs où une soixantaine



(Photo: R. Aubry)

de variétés différentes sont regroupées. Des explications simples, claires et précises nous sont données par le maître des lieux, avec des touches d'humour bien sympathiques. Après la cueillette, les plantes sont séchées dans deux installations de séchage, dont une solaire. Une explication technique de cette dernière nous est donnée par M. Masserey. Sa production est livrée pour la fabrication de bonbons aux herbes des Alpes suisses! Les 300 jours d'ensoleillement dont bénéficie

cette région permettent de cultiver des plantes méditerranéennes, et même du safran! Des arbres font également partie du domaine: ce sont des sureaux, dont les fleurs sont prêtes à être cueillies dès le lendemain.

On pourrait passer de nombreuses heures à flâner dans ces champs, mais l'heure de l'apéritif approche et nous pouvons goûter du thé froid aux herbes du coin avant de passer à un produit viticole plus conventionnel! La famille Masserey nous sert ensuite un repas du terroir, soit l'assiette valaisanne et la raclette. Malgré la grande chaleur, nous sommes bien agréablement assis sous un couvert, à l'abri des rayons du soleil, mais avec une vue splendide sur la vallée du Rhône et le val d'Anniviers et ses montagnes encore enneigées. Après le café, c'est déjà l'heure de quitter ce magnifique endroit et la famille Masserey, que nous remercions très sincèrement pour son accueil, pour reprendre notre funiculaire à destination de la ville soleil.

Nous nous rendons ensuite chez Corinne Gabioud, présidente de la société apicole de Martigny, pour la visite de son rucher au Gueriset. Marlyse et Antoine Darbellay, apiculteurs et arboriculteurs sont également présents.



(Photo: R. Aubry)

Nous sommes accueillis dans un magnifique endroit où le vent rend la chaleur un peu plus supportable. Nous avons l'occasion de visiter sa ruche « building » d'élevage à 4 étages. Les apiculteurs neuchâtelois sont à nouveau dans leur élément et les discussions vont bon train avec nos amies valaisannes autour des ruches ouvertes. Une sympathique collation nous est servie et les boissons, surtout l'eau, sont les bienvenues par cette chaude après-midi! L'heure de la séparation arrive bien vite, et Didier Gigon ramène tout son petit monde à La Chaux-de-Fonds, sans manquer de nous faire visiter en passant le fameux bouchon de Glion! Mais certains ont su débouchonner... pas le tunnel, mais les bouteilles...!

Un grand merci à John Frutschi pour l'organisation parfaite de cette course, ainsi qu'à Corinne, Marlyse et Antoine pour leur accueil chaleureux et amical dans leur rucher.

Un participant: D.D.

VALAIS

Cours d'Apithérapie en Valais, à la boutique la Ruche – Docteur L'Abeille au Châble

Nous avons eu l'immense plaisir de recevoir à nouveau Stefan Stangaciu pour nous enseigner les bienfaits des produits de la ruche pour un cours intensif de trois jours...!

Cette fois-ci le cours c'est déroulé à la boutique, pour des raisons d'organisation!

Nous en avons tiré le meilleur parti, puisque nous avons pu vivre en direct avec des clients de la boutique des expériences de diagnostics, et ce fût fort enrichissant.

Durant le cours, nous avons bien entendu



parlé des abeilles, de leurs produits, et des compositions de ces derniers avec leur valeur thérapeutique. Nous avons approfondi le sujet en parlant de quelques maladies et comment les soigner avec les produits de la ruche.

Dans la majorité des cas, le cocktail est très recommandé, il suffit d'adapter les doses des composants du cocktail à chaque client, selon ses besoins. Bien entendu, il ne faut pas s'arrêter là, certains ont besoin de produits séparément, d'autres ont besoin de piqûres, d'autres encore ont besoin de phytothérapie pour compléter le traitement, certains accompagnent leur suivi allopathique avec les produits de la ruche, par exemple pour les cancers.

Nous avons appris à trouver certains points d'acupuncture importants pour y appliquer les piqûres ou la pommade au venin ou simplement les stimuler - les points d'énergie - joie de vivre - cent réunions - porte de la vie - montagne de force - pour stimuler tout l'organisme.

Un client est venu à la boutique pour me parler de ces problèmes d'épicondylite, Stefan lui a proposé un diagnostic, avec lecture

des traits du visage, oreilles, iris et mains, analyse de la langue et des dents... ce fût très instructif et passionnant pour les participants du cours.

Stefan lui a ensuite indiqué le traitement à suivre et a pu nous expliquer pourquoi un tel traitement!

Nous avons également eu la chance de pouvoir assister à des diagnostics pour des problèmes d'hernies discales – lombaires et cervicales – des soucis de reins et de poumons... et j'en passe !

Bref voilà trois jours fort intéressants passés

en compagnie d'amis des abeilles, trois jours d'apprentissage et de bonheur!

Un grand merci à Stefan pour avoir partagé son savoir.

Un grand merci également à tous les participants pour l'ambiance chaleureuse.

Edith Bruchez & Paul Perraudin
La Ruche 1934 Le Châble V
078 774 95 80

