

Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 128 (2007)
Heft: 6

Rubrik: Groupement des moniteurs-éleveurs

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: 19.06.2025

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

Groupement des moniteurs-éleveurs

Réunie en assemblée le 26 avril dernier, la commission d'élevage SAR a pris de nombreuses décisions:

Site Internet

- D'entente avec le CC, le Groupement disposera désormais d'un nouveau site Internet, accessible par l'adresse habituelle de la SAR (www.abeilles.ch). Cette liaison sera disponible dans quelques mois.

Stations de fécondations

- Différentes actions ont été menées pour maintenir l'isolement des stations reconnues, afin de garantir des fécondations de qualité.
- Avant leur montée en station, les souches à mâles feront désormais l'objet d'une analyse PCR par les services du Liebefeld, ceci dans le but d'éviter des contaminations par la loque européenne.
- Pour éviter tout risque de contamination des ruchettes et des colonies par des spores de loque, les nourrisseurs des ruchettes doivent désormais être garnis de pâte sans miel. Les utilisateurs des stations sont invités à suivre cette pratique qui est déjà en vigueur dans d'autres régions de Suisse. On peut ainsi préparer sa pâte selon la recette de page 28 ou, ce qui est évidemment plus simple, utiliser une pâte de sucre sans miel du commerce (env. fr. 3.50 le kilo par blocs de 15 kilos).
- Un certificat d'authentification sera délivré aux acheteurs de reines fécondées en station de fécondation officielles SAR : Bonatchiesse station « A » réservée aux ME et les stations « B » : Toules, Moiry, L'Hongrin, Vermeilley et Petit Mont.
- Des analyses ADN ont été effectuées sur les différentes souches à mâles destinées à monter en station de fécondation.

Lutte contre les maladies du couvain

- Dans le cadre de la lutte contre les maladies du couvain, des tests de nettoyage du couvain seront entrepris cette année encore par une équipe du groupement.

Modification de l'ordonnance fédérale sur l'élevage

- Dans l'optique des prochaines discussions qui seront menées avec l'OFAG (modification de l'ordonnance sur les mesures d'encouragement de l'élevage), mandat a été confié à Gabriele Soland et Charles Maquelin d'établir un dossier de référence.

Fonctionnement du groupement

- Le règlement et en particulier le cahier des charges des moniteurs éleveurs, a été discuté et confirmé à l'occasion de l'examen de cas concrets.

Tous ces points seront bien entendus discutés et expliqués lors de la prochaine réunion des moniteurs éleveurs SAR, qui aura lieu cette année en Valais, soit le 23 juin 2007, à l'occasion du cours annuel de perfectionnement.

Proposition de pâte sans miel pour ruchettes de fécondation

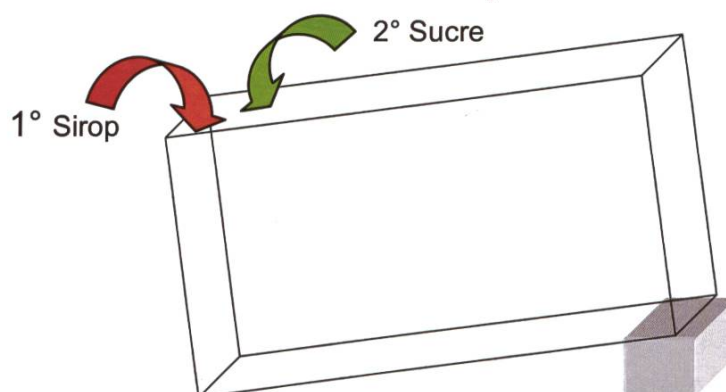
Pour environ 10 bacs à nourriture «Apidéa» (Base selon Institut d'apiculture d'Erlangen – Livre de Karl Weiss *La pratique de l'élevage*, Q. 73, page 124):

Faire bouillir 2 grammes d'acide lactique (1 gramme = $1,7 \text{ cm}^3 = 1,7 \text{ ml}$), soit 3,4 ml d'acide lactique avec $\frac{1}{2}$ litre d'eau et un kilo de sucre cristallisé.

Bouillir à feu doux durant une demi-heure et mélanger le sirop ainsi obtenu, avec 4 à 5 kg. de sucre en poudre (sucre glace).

Modus:

Prendre une caisse en plastique suffisamment grande (type caisse standardisée grise ht. 40 cm). La pencher sur un côté pour éviter que le sirop ne s'étale sur la totalité du fond et verser à l'intérieur le sirop **bouillant**.



Dans le sirop, verser les $\frac{3}{4}$ du sucre et mélanger. Une truelle de maçon fait très bien l'affaire et vu la poussière de sucre dégagée, il est judicieux de travailler à l'extérieur.

Compléter si nécessaire avec le reste du sucre jusqu'à obtention d'une pâte à consistance de massepain bien tendre (elle va légèrement durcir en se refroidissant).

Il est inutile d'essayer d'obtenir une pâte homogène; de petits grumeaux peuvent subsister.

Remettre la caisse à plat pour permettre à la pâte de s'étaler en une couche uniforme.

Laisser reposer 2 ou 3 jours en recouvrant d'un plastique, pour empêcher le dessèchement ou la formation d'une croûte. Après ce laps de temps, la pâte est devenue parfaitement homogène, les grumeaux se sont dissous et on peut découper la pâte étalée, en blocs rectangulaires, avec un couteau ou une spatule à pâtisserie.

Le coût de revient de la pâte pour 30 ruchettes est d'environ fr. 30.– (plus perte de temps et huile de coudes!) selon la méthode Erlangen, contre fr. 55.– pour la pâte du commerce.

Complément d'information pour la station de l'Hongrin

La lignée **B20x4** équipera la station pour la deuxième année.

R.D.