

**Le**  
**n°13**



**Le Gravalon**  
journal de Mervelier 15 décembre 2014



Un menu de Fêtes  
complet venu  
de bien loin

**p.5-7**

La poste  
de Mervelier...  
...une belle histoire!

**p.10-11**

Toute l'équipe du  
Gravalon vous souhaite  
de joyeuses Fêtes  
de fin d'année

# Entreprise



**Les descendants d'Ali, les Alides n'ont certainement rien à voir avec cette petite entreprise villageoise du même nom, même si les articles qu'on y produit ont comme un petit goût d'exotisme.**

Aline Dessarzin, jeune entrepreneuse du village est reconnaissable par son sourire généreux et son énergie débordante... euh... explosive! Cette maman de 2 enfants s'est donnée la chance depuis 6 ans environ de travailler à son compte.

Sa carrière professionnelle ne se profilait pas vraiment dans la couture puisqu'Aline a commencé par faire dessinatrice en bâtiment, un métier qu'elle aimait beaucoup. Par contre, ce qu'elle a nettement moins apprécié dès la fin de sa formation, est la tournure très informatisée que cette profession a prise.

Aline aime créer avec ses mains directement et rechigne la présence d'un ordinateur entre elle et le résultat de son travail.

Celle-ci reprend donc des études de couturière dans le domaine artisanal, à l'Ecole d'arts appliqués de La Chaux-de-Fonds. Je n'ai pas l'impression qu'elle le regrette, vu l'énergie et l'enthousiasme qu'elle met dans son entreprise de couture. Elle ajoute même que son métier de dessinatrice lui est bien utile dans le domaine de la couture, notamment dans la réalisation des patrons.

Aline n'avait encore pas terminé sa formation de couturière qu'elle décrochait déjà des mandats pour le Salon de l'auto et plus précisément pour les marques Citroën et Honda.



Elle confectionnait devinez quoi?????... ??? Les jupes des hôtesse!!!!!!

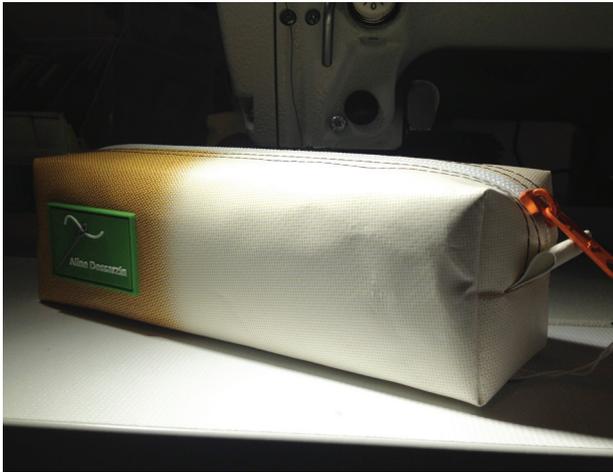
Une fois ses études terminées, Aline occupe différents postes, tantôt créatifs comme celui chez Gueule d'Ange à Neuchâtel, tantôt productif comme chez Smarty à Delémont. L'un comme l'autre lui ont apporté un baguage complet pour monter sa petite entreprise.

*« J'ai toujours eu envie de faire des marchés et d'y vendre mes propres articles et c'est un peu de cette manière que je me suis lancée à mon compte il y a maintenant 6 ans! »*

La bâche et ses produits dérivés étant toujours plus présents et trendy, Aline décide il y a 6 ans de créer une petite collection d'objets qu'elle vendra sur les marchés.

Motivée par son mari, comptable, manager, chercheur d'idées, dompteur d'ordinateur et aidé par son beau-père, chasseur de bâches, Aline se lance et ne regrettera rien puisque 6 ans plus tard, le produit à base de bâche reste l'article phare d'Alides. Elle sera d'ailleurs sur les marchés de Noël de Delémont et St-Ursanne!

# Entreprise



Elle est mandatée aussi pour la création d'objets pour de grandes entreprises qui désirent recycler leurs bâches publicitaires.

Housses pour téléphones portables, trousse, sacs dans une multitude de formats, cabas, étuis pour boules de pétanque... sont autant d'objets «made in Alides» et 100% bâche qui sortent de cette petite maison-entreprise de la Rte Principale 20A!

En plus de ça, Aline propose ses services dans la retouche, la création de vêtements et rideaux, la broderie, la création d'articles pour enfants et le travail du cuir.

Quand je lui demande comment est-ce qu'elle se projette dans les 5 années à venir, Aline garde la tête bien sur les épaules et ne s'emballa pas :

*« Je vis au jour le jour et j'avoue que j'aurais du mal à lâcher prise sur le travail qui m'est confié, en le déléguant à un/une éventuel/le employé/e! Il m'arrive toutefois de faire appel à des personnes lorsque je ne peux pas assumer seule la charge de travail qui m'est confiée! Par la suite... un atelier avec un peu plus de place... pourquoi pas!?»*

En plus de sa casquette de dessinatrice, celle de couturière, Aline n'oublie pas la plus belle, celle de maman! Et c'est ce rôle-là qu'elle tient à remplir au mieux avant de tirer des plans sur d'éventuels projets entrepreneuriaux.



Espérons que la chasse à la bâche restera libre et ouverte encore bien des années!

Bon vent pour la suite!

Mat.K



# C'était mieux avant? Au voleur!!!

**Ces derniers temps, Mervelier a été témoin de plusieurs événements pour le moins inhabituels.**

En effet, le 20 septembre dernier, un coffre-fort forcé a été retrouvé dans la forêt. Si ce vol n'a pas été commis dans notre commune, il semblerait que le calme de notre nature ait attiré ces Daltons des temps modernes. Comme quoi la quiétude et la paisibilité ne sont pas recherchés uniquement par des randonneurs ! Et en plus de cet « atelier d'ouverture de coffre-fort » plutôt inédit, la commune a connu un autre larcin.

La cabane forestière a été victime de voleurs inconnus. Par contre, à défaut d'y trouver un coffre-fort, les chapardeurs ont emportés avec eux la génératrice et l'outillage de ce monument flambant-neuf.

Ces deux événements pour le moins originaux dans notre contrée, j'ai eu envie de fouiller un peu le passé de la commune pour découvrir s'il s'était déjà passé des événements de ce genre chez-nous.

Et suite à mes recherches, je crois pouvoir dire que le vol ne fait pas vraiment partie des traditions villageoises.

Car en consultant des ouvrages anciens concernant notre village, en écumant les sites relatant l'histoire de notre région, je n'ai pu relever que deux événements s'apparentant à du vol.

Le premier est un vol qui a été annoncé dans « Le Démocrate » du 1er octobre 1898. Le numéro de ce journal, qui après fusion avec « Le Pays » a donné naissance au « Quotidien Jura-sien », nous apprend que l'église du village a été victime de voleurs.

Mais ce n'est pas le tronc de l'église qui a été vidé, mais les claviers de l'orgue que les voleurs ont dérobés à cette période .

L'autre trace de vol dans l'histoire de notre village est plus ancienne, car elle remonte à l'époque où les Princes-Evêques régnaient en maîtres sur la région.

Le 9 juillet 1735, les maires des villages de Courchapoix, Corban et Mervelier écrivirent une lettre au Prince-Evêque. Dans cette dernière, ils expliquèrent leur fidélité envers les autorités et la religion, tout en demandant une réduction d'impôts pour ces trois villages. Suite à ce courrier, le Prince-Evêque ouvrit une enquête. Mais finalement, les trois maires ont réécrit au Prince-Evêque pour abandonner leur demande. Etrange ? Pas tant que ça, si on se rappelle qu'à cette période, Pierre Péquignat fut décapité, écartelé, puis dispersé à l'entrée de différents villages d'Ajoie sur ordre du Prince-Evêque .

Voici donc les deux anecdotes historiques que j'ai pu trouver en lien avec le vol (étatique ou non) dans notre village.

Alors, à vous de voir si c'était mieux avant, mais j'imagine mal, aujourd'hui, le ministre en charge de l'économie décapiter, écarteler et disperser un maire venant se plaindre à lui... F.M



# L'école

## Un conteur à l'école

**Dans le cadre de la semaine de la lecture et de l'inauguration de la bibliothèque, les élèves ont été conviés à une soirée-contes. Plusieurs jours avant cette soirée, les élèves ont fabriqué des lanternes afin de donner une ambiance spéciale à l'école. Ils ont également coupé les courges en morceaux pour que les maîtresses puissent préparer une soupe. Le jour «J» arrive...**

Il est 18h00, les élèves sont dans la cour de l'école prêts à manger la soupe à la courge. En moins d'une demi-heure, les deux marmites de soupe sont englouties. Tous y ont goûté, au moins une cuillère.

- « Elle est trop bonne Madame ! »
- « Y en a encore ? »
- « Qui veut encore de la soupe ? »
- « Moi ! Moi ! Moi ! »



Le conteur Jacques Staempfli arrive, il nous salue et monte à la bibliothèque se préparer. Il est 18h30, les élèves rejoignent le plus silen-

cieusement possible le conteur. Ils traversent l'école qui est seulement illuminée par leurs lanternes.

- « Oh, elles sont belles nos lanternes. »
- « C'est la mienne, celle-là. »
- « Qui a fait celle-là ? »



Les élèves s'installent, le conteur les accueille au son de la flûte.

Bien installés sur des chaises, sur des coussins ou assis en tailleur sur le sol, ils écoutent le conteur les emmener au pays des histoires.

« Les histoires étaient vraiment bien racontées. »

« Le conteur arrive à donner une belle ambiance. »

« Les contes étaient rigolos. »

Une belle soirée. Au bout d'une heure, certains étaient prêts à s'endormir... Mais les parents les attendaient déjà. C'était l'heure de rentrer et d'aller se coucher... au moins pour les plus petits.

A.L

# La recette gravalonne

## La Russie pour Noël

par Natalia Mouttet

### Salade Russe (la vraie!!!)

Pour 8 personnes

250 g de blanc de poulet  
2 pommes de terre moyennes, bouillies,  
pelées et coupées en dés  
2 carottes, bouillies, pelées et coupées en dés  
200 g de petits pois frais ou surgelés  
3 œufs durs coupés en dés  
3 gros cornichons coupés en dés  
Le jus d'un demi-citron  
100 g de mayonnaise  
1 à 2 c.s de moutarde  
De l'aneth fraîche, du thym, sel et poivre

Faites bouillir le blanc de poulet pendant au moins 20 minutes, jusqu'à ce qu'il soit cuit. Coupez le poulet en dés. Mélangez le poulet aux œufs, cornichons, petits pois, pommes de terre et carottes. Ajoutez l'aneth et le thym. Saler et poivrer. Ajoutez ensuite la mayonnaise, le jus de citron et la moutarde. Servir frais.



### Crêpe au caviar et saumon

Pour 8 personnes

500 g de pommes de terre  
3 c à soupe de farine  
1 dl de lait  
5 cl de crème  
3 œufs  
4 blancs d'œuf  
Beurre  
1 dl de jus de citron  
16 tranches de saumon  
8 c.c de caviar  
Sel, poivre

Faites cuire les pommes de terre à l'eau bouillante salée. Ecrasez-les et ajoutez la farine et le lait, passez au tamis. Incorporez les œufs et ensuite les blancs petit à petit. Ajoutez ensuite la crème. Réservez l'appareil au frais. Déposez une cuillère à café de caviar entre deux tranches de saumon. Faites cuire l'appareil à crêpe au beurre fondu en incorporant le saumon entre la cuisson des deux faces. Pour la sauce, faites réduire le jus de citron avec 5 cl d'eau. Assaisonnez. Montez au beurre et ajoutez 1 cuillère à soupe de crème. Dressez et saucez.

# La recette gravalonne

## La Russie pour Noël

### *Le Plat principal*

#### **Oie farcie aux fruits**

Pour 8 personnes

**1 oie de 3.5 kg avec son foie à part**  
**1 citron non traité**  
**1 orange non traitée**  
**6 c.s d'huile d'arachide**  
**1 grappe de raisin blanc**  
**Sel et poivre**

Pour la farce :

**2 pommes rouges**  
**1 poire**  
**24 cerneaux de noix**  
**1 c.s de miel**  
**50 g de beurre**  
**Sel et poivre**

Farce :

Epluchez les pommes et la poire, les épépiner puis les découper en cubes. Faire fondre le beurre dans une poêle et y faire revenir les fruits et le foie de l'oie 10 minutes.

Otez le foie de la poêle et le passer au mixeur avec les noix. Ajoutez cette purée aux fruits bien dorés.

Préchauffez le four à thermostat 6 (180°).

Lavez l'orange et le citron et râpez les zestes puis les ajouter à la farce.

Farcir l'oie avec la farce, recoudre l'ouverture et bien lier les pattes contre l'oie.

Badigeonnez d'huile, salez et poivrez.

Enfournez (25 minutes par 500g d'oie pesée farcie).

Arrosez souvent en cours de cuisson. A mi-cuisson, baissez la température d'un cran.



# La recette gravalonne

## La Russie pour Noël

### *Le Dessert*

#### **Le Napoléon**

Pour 8-10 personnes

**500 g de pâte feuilletée maison ou 3 à 4 rouleaux de pâte feuilletée achetée**

**6.5 dl de lait**

**4 jaunes d'œufs**

**200 g de sucre**

**1 sachet de sucre vanillé**

**3 c à soupe de farine**

**200 g de beurre**

Pour la crème :

Mettre le lait à chauffer dans une casserole.

Dans un saladier, battre les jaunes avec le sucre énergiquement, puis ajoutez la farine et mélangez.

Versez le lait bouillant sur le mélange aux œufs sans jamais cesser de battre.

Reversez dans la casserole et refaites chauffer. Aux premiers bouillons, retirez la casserole du feu.

Laissez tiédir.

Lorsque la crème est encore un peu chaude, rajoutez le beurre à température ambiante coupé en morceaux.

Mélangez jusqu'à ce que ce dernier se soit bien dissout dans la crème.

Laissez complètement refroidir puis réservez au réfrigérateur.



Pour la pâte :

Ensuite, si l'on a fait sa pâte feuilletée soi-même, l'étaler en 3 ou 4 cercles réguliers de 24 cm de diamètre. Faire cuire pendant 15 minutes au four à 210°. Un des fonds de pâte sera émietté et servira à décorer le gâteau.

Si l'on a choisi d'acheter des rouleaux de pâte, diminuez leur diamètre à 24 cm et les enfourner tels quels.

Laissez refroidir complètement avant le montage du gâteau.

Lorsque les fonds de pâte ont bien refroidi, en déposer un au fond d'un moule escamotable. Répartir 1/3 de la crème dessus et on continue ainsi de suite, pâte-crème, pâte-crème, en finissant avec de la crème.

Emiettez le disque de pâte feuilletée réservée et le déposer harmonieusement sur tout le gâteau. Placez au frais pour une nuit et dégustez bien froid.

# Divertissement

## Jeu de lettres

Huit lettres sont proposées par ordre alphabétique avec la définition d'un mot comportant sept lettres. La lettre inutilisée sera placée dans la case réservée à droite du mot recherché. Les huit lettres isolées formeront un nom propre connu à Mervelier. Courage.... et bonne chance!

A	A	C	L	M	N	O	S

Propre au genre de vie d'un pensionnaire de la Valsainte.

A	A	B	C	I	N	R	U

Cheval noir à robe semée de poils blancs.

A	B	E	G	N	R	U	U

Plante épineuse à fleurs roses; Ononis spinosa ou Arrête-bœuf.

C	D	E	I	L	T	T	U

Qui peut être étiré, allongé, sans se rompre.

E	E	I	L	O	P	R	S

Dépouiller par force ou ruse.

A	B	E	F	I	R	R	T

Toute la famille sans les parents.

E	G	I	I	L	N	O	T

Grain de beauté.

A	B	C	E	I	N	N	R

Couleur rouge vermillon.



# Divertissement

## Un peu de géographie

A l'aide des indications transmises et des lettres données par ordre alphabétique, trouvez des villes européennes célèbres à plusieurs titres. Laquelle est NORDIQUE? Attention, pour autant qu'elle existe, la dénomination française est employée. Envoyez vos deux réponses au secrétariat communal de Mervelier pour participer au tirage au sort et gagner un super prix!

<b>A</b>	<b>B</b>	<b>I</b>	<b>L</b>	<b>N</b>	<b>S</b>	<b>T</b>	<b>U</b>

Centre de communications entre l'Europe et l'Asie. Mosquée Sainte-Sophie.

<b>E</b>	<b>E</b>	<b>C</b>	<b>F</b>	<b>L</b>	<b>N</b>	<b>O</b>	<b>R</b>

Vers 1500, Machiavel dirigea la diplomatie de cette république voulue par les commerçants.

<b>B</b>	<b>E</b>	<b>E</b>	<b>G</b>	<b>M</b>	<b>N</b>	<b>R</b>	<b>R</b>	<b>U</b>

Le verdict d'un célèbre procès permit à l'ONU de définir le crime de génocide.

<b>A</b>	<b>A</b>	<b>E</b>	<b>G</b>	<b>R</b>	<b>O</b>	<b>S</b>	<b>S</b>	<b>S</b>

Nœud ferroviaire, cité industrielle entre Andorre et Madrid.

<b>A</b>	<b>C</b>	<b>E</b>	<b>E</b>	<b>H</b>	<b>M</b>	<b>N</b>	<b>R</b>	<b>S</b>	<b>T</b>

Au XIXe siècle, son école fit adopter par l'Angleterre le système de libre-échange.

<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>E</b>	<b>R</b>	<b>S</b>	<b>T</b>	<b>U</b>

Sa froide splendeur, elle la doit à Ceausescu.

<b>A</b>	<b>A</b>	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>I</b>	<b>L</b>	<b>R</b>	<b>S</b>	<b>T</b>	<b>V</b>

C'est l'ancienne «Presbourg» sur le Danube.

<b>E</b>	<b>H</b>	<b>I</b>	<b>I</b>	<b>K</b>	<b>L</b>	<b>N</b>	<b>S</b>

Port et ville industrielle aujourd'hui, elle a été fondée en 1550.

10

Réponse du précédent numéro :  
**MERVELIER**



**Les documents consultés mentionnent l'ouverture d'un dépôt postal à Mervelier le 1er janvier 1855. Quarante ans plus tard, en 1896, le dépôt initial se transforma en bureau postal. Alors débuta la saga familiale « Bloque ».**

Le bureau fut d'emblée placé sous la responsabilité de Mme Catherine Bloque-Monnin jusqu'en 1910. Puis, M. Arnold Bloque lui succéda jusqu'à son décès en 1946. Son épouse, Mme Anna Bloque assura la gestion du bureau durant 4 ans jusqu'en 1950 assistée par son fils M. Paul Bloque qui fut alors le plus jeune buraliste du pays avec ses 17 ans. Si jeune qu'il n'était pas autorisé à porter le titre de buraliste postal. Il fut alors nommé « aide privé » jusqu'au décès de sa mère en 1950. C'est alors que « le Pauli » assumait la direction du bureau avec la collaboration de son épouse Mme Marie Bloque jusqu'en 1993.

Dès l'entrée en souveraineté du canton du Jura, le buraliste et facteur de Mervelier eut la responsabilité d'œuvrer sur les territoires de trois cantons : Jura, Berne et Soleure. Il eut d'ailleurs le bonheur de bénéficier de la complicité de M. Alfred Bloque lequel assurait la distribution du courrier et des paquets à la route de la Scheulte et à toutes les fermes du dit hameau. Cette pénible tournée, Alfred Bloque l'effectuait quotidiennement, d'abord à pied, puis en vélo et enfin à moto. Mais l'hiver demeure l'hiver à la Scheulte ! Et après les fortes chutes de neige, plus de vélo ni de moto, et c'est à ski que le facteur reliait chaque jour ouvrable toutes les

# Histoire d'autre- fois

## La poste à Mervelier

fermes du village.

Nous avons rencontré « Pauli », l'heureux retraité, et lui avons demandé de nous décrire une journée du postier de Mervelier au milieu du siècle dernier :

« Le bureau s'ouvrait à 6h30 car un premier courrier quittait Mervelier à 6h35. A 8h20 heures, le car postal livrait le courrier de la journée. Il s'agissait alors de le classer pour effectuer la distribution. Les journaux locaux, « Le Démocrate » et « Le Pays » n'étaient pas adressés, le facteur devait donc mémoriser la liste des abonnés du village pour ces deux quotidiens. Le tri terminé, la tournée s'engageait. Elle durait en principe jusqu'à midi.

Lorsque je devais délivrer les mandats AVS aux rentiers, j'avais de la peine à rallier le domicile avant 13 heures. Je partais pour cette tournée avec quelques bons milliers de francs dans ma sacoche. C'était moins important que la tournée qui délivrait la paie de laiterie. Une fois par mois, le facteur quittait alors le bureau avec plusieurs dizaines de milliers de francs. Le summum était atteint lors du paiement du service des blés. Cette répartition annuelle obligeait le facteur à débiter sa tournée avec plus de 100'000 francs dans sa bourse. Aujourd'hui, tous ces versements sont effectués par virement bancaire ; le facteur n'en assume plus la responsabilité ; il a d'autres chats à fouetter avec la publicité et les ventes par correspondance et leurs nombreux colis.

A 14h00, un nouveau courrier nous parvenait : nouveau tri et deuxième tournée quotidienne. Elle ne concernait pas l'ensemble du village mais toute personne qui recevait une lettre. Le vendredi après-midi arrivait aussi la « Feuille d'Avis du Jura » qui devait être distribuée à environ 70 abonnés locaux.

A 18h30 enfin, après l'expédition du dernier courrier, le bureau fermait enfin ses portes. La journée était terminée et bien remplie. »

# Histoire d'autrefois (suite)

Et le rôle social du facteur ? Important ou pas ?  
« Très important. C'est un lien constant avec la vie villageoise... de par sa fonction et le mode de travail de l'époque, le facteur était nanti de beaucoup d'évènements qui se déroulaient dans la commune.

Mais aussi, chez une vieille dame ou chez une personne handicapée, il fallait remplacer une ampoule ou changer un fusible. Lors des tournées à la Scheulte, il arrivait même au facteur d'apporter des médicaments achetés à l'une des épicerie du village. »

Y a-t-il eu des moments pénibles dans cette activité ?

« Oh oui ! L'hiver 1956 ne peut être oublié. En février de cette année-là, le thermomètre a flirté très souvent avec les - 30 degrés, avec une bise à écorner un bœuf. Dans ces conditions, la tournée quotidienne était une expédition à risques. Soufflée par cette bise glaciale, la neige avait complètement nivelé le paysage. On ne retrouvait plus les chemins. Par exemple, rallier le « Clos Gorgé » dans ces conditions relevait d'un exploit que je n'oublierai jamais.

Et puis, lors de chaque fin d'année arrivaient les « punaises » !



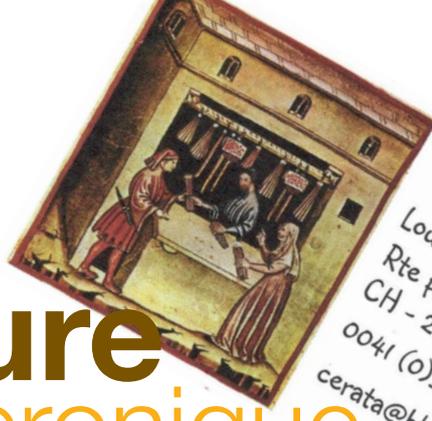
C'est ainsi qu'on nommait à cette époque les cartes de vœux. Pendant une quinzaine de jours, elles affluaient par centaines. Certaines familles en recevaient plus de 50 pièces. Le port était fixé à un petit sou. Alors personne ne se privait d'adresser moult vœux. Durant quelques années, une distribution avait même lieu l'après-midi du Nouvel-An !!!

Le jour de la St-Sylvestre, s'il ne tombait pas sur un dimanche, le bureau était ouvert jusqu'à 18h30. Ensuite, le buraliste était contraint de boucler la comptabilité mensuelle. Il était alors reclus dans son bureau jusqu'à une heure avancée de la soirée. Souvent, la fête ne pouvait débuter pour lui avant 22 heures au mieux. Et la Poste d'aujourd'hui ?

Alors, là, je ne m'y retrouverais plus ! Je serais complètement déboussolé... L'informatique, ce n'est pas ma tasse de thé !

Merci, « Pauli » et encore bonne, longue et heureuse retraite!

R.S



Artisan Cirier  
Esprit et Matière  
Louis et Véro Mertenat  
Rte principale 2  
CH - 2827 Mervelier  
0041 (0)32 438 90 13  
cerata@bluewin.ch  
www.cerata.ch

# L'apiculture

## Hobby de Veronique et Louis Mertenat

**Il faudrait au moins un cahier complet du « Gravalon » pour expliciter l'enthousiasme et l'engouement qui animent le couple Mertenat s'agissant de l'apiculture. Aucune question n'est esquivée, mieux même, les réponses données sont si précises que l'on ressent l'art proche du professionnalisme chez nos hôtes.**

Mais comment arrive-t-on à un tel degré de connaissances ?

Louis s'engage dans la confiance :

« Mon papa avait des abeilles et, tout jeune, j'ai baigné dans l'univers des hyménoptères. Il faut savoir que l'abeille est le seul insecte domestiqué par l'homme. »



Véronique ajoute :

« Et puis, on voulait produire le miel que nous consommions... »

De fil en aiguille, le nombre de ruches augmente et des opportunités favorables se présentent :

«...on a eu l'occasion de profiter des installations de M. Gervais Kottelat au centre du village et de M. Eric Zwygart au Péca ! Deux emplacements favorables : dans les vergers et en bordure de forêt. »

Combien de ruches possédez-vous ?

« Avec les ruches situées à proximité immédiate de notre domicile et celles qui sont installées au village et dans le Clos du Doubs, nous gérons 50 colonies.»

Pour quelle production ?

« Les grandes colonies peuvent produire jusqu'à 25 kg de miel annuellement. Mais la météorologie influence en permanence la production. Des années sont remarquables, plus souvent d'autres sont pénibles, car le travail d'entretien et de surveillance reste toujours le même. Avec les mois humides de juillet et août de cette année, la récolte 2014 est faible. »

On entend souvent parler de ruches malades. Ressentez-vous ce phénomène ?

« Evidemment ! Il y a trois ans, je visitais mes ruches en septembre et j'avais le sentiment qu'elles passeraient un hiver confortable. Trois semaines plus tard, 85% des ruches étaient désertes. Les abeilles malades avaient quitté la ruche pour s'en aller mourir dans la nature... On dénombrait des centaines de cadavres sur le chemin devant le rucher. »

La presse écrite parle du varroa, qu'est-ce que c'est en fait ?

« Le varroa est un acarien qui a la particularité de s'attaquer et détruire le système immunitaire de l'abeille. C'est alors la porte ouverte aux différents virus... »



# L'apiculture (suite)



Pour le profane, un kg de miel accompagne quelques petits déjeuners. Mais pour l'apiculteur ?

« Pour obtenir un kg de miel, les ouvrières doivent récolter 3 kg de nectar. Cela les oblige à effectuer 100'000 sorties et visiter 150 millions de fleurs. En moyenne, pour ce travail, elles auront parcouru 100'000 km soit 2,5 fois le tour du globe. »

Ces chiffres sont quasiment astronomiques. D'ailleurs, le génial Einstein s'en était rendu compte, lui qui affirmait lors d'une conférence que si l'on détruisait toutes les abeilles de la Terre, l'humanité n'aurait plus que 4 ans à vivre.

« C'est exact. Sans pollinisation, pas de fruits. Des propriétaires de vergers locaux ont d'ailleurs remarqué une nette recrudescence de la production fruitière depuis que nous avons installé un rucher à proximité. La pollinisation par les abeilles est remarquable. En période de floraison, par météo favorable, les ouvrières d'une ruche visiteront uniquement les pommiers, d'autres ruches fréquenteront les cerisiers ou encore le colza. »

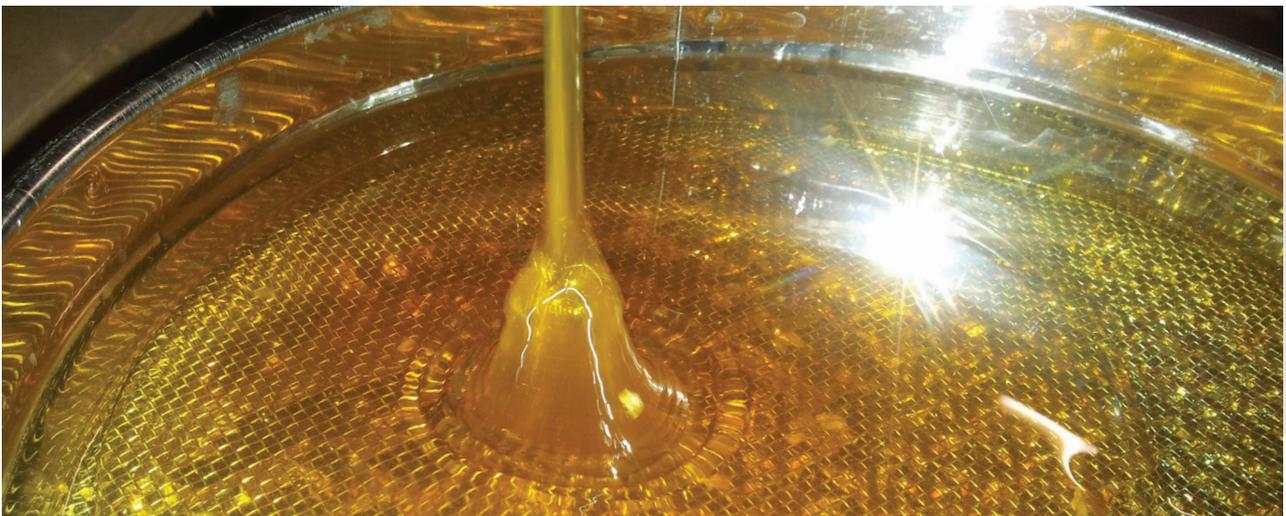
Louis, l'apiculteur avisé que tu es, trouve-t-il facilement la reine dans une ruche ?

« Cinq minutes peuvent suffire, ou alors une heure entière, ou pas du tout... Il arrive qu'on ne la trouve pas ! C'est la raison pour laquelle on marque les reines avec un point de couleur sur le thorax. Il est plus aisé alors de la repérer. »

Véronique ajoute :

« Nous produisons même des reines actuellement. Il s'agit de prélever des œufs, de les nourrir à la gelée royale uniquement et d'attendre une quinzaine de jours. Mais attention ! La surveillance de l'élevage doit être extrêmement vigilante. Dès sa naissance, la première reine tentera d'éliminer les autres. Immédiatement, il faudra donc la séparer de ses compagnes, sinon... »

Et Véronique s'empare de son portable pour nous faire écouter le chant des reines qu'elle a elle-même enregistré dans son élevage. Extraordinaire autant que surprenant ! Regrettable qu'on ne puisse le reproduire dans ce cahier.





# L'apiculture (suite)



On en profite pour évoquer les activités annexes de l'apiculteur :

« Les colonies produisent de la cire ( env. 1 kg pour 10 kg de miel ). Nous avons acquis le matériel nécessaire pour produire les feuilles de cire gaufrée nécessaires à l'exploitation de nos ruches. Et puis, la cire d'abeilles peut être un constituant de la bougie. Nous confectionnons donc des bougies que nous écouons sur différents marchés ( Les Médiévales de St-Ursanne ou du château de Chillon, à Paris, dans le nord de la France et jusqu'en Belgique.) Nous nous déplaçons avec tout notre attirail et, en qualité d'artisans ciriers, nous animons ces marchés par des démonstrations de confection de bougies en cire d'abeilles ».

Il faut encore savoir que Véronique et Louis

ont suivi de nombreux cours de perfectionnement relatifs à l'apiculture. Véronique s'est plutôt documentée sur la production de miel : qualité, saveur et hygiène de production. Elle s'est aussi spécialisée dans l'art de reconnaître le constituant essentiel du miel récolté : miel de colza, de tilleul, de pommier, etc. Quant à Louis, en vrai connaisseur des hyménoptères, il est inspecteur fédéral des ruchers pour le district de Delémont.

Merci à Véronique et Louis pour leur chaleureuse réception et sincères félicitations à tous deux pour leur art consommé de vulgariser l'apiculture. Le « Gravalon » n'a qu'un seul regret : celui de ne pouvoir transmettre aux lecteurs qu'une infime partie de toute la documentation recueillie lors de cet entretien ! R.S



# Le village en bref

## Nouveaux habitants, Carnet Rose, Infos...



### Les Jubilaires

#### 80 ans

Sautebin Marcel 01.02.1935

#### 90 ans

Bloque Hilda 28.02.1925

### Nous souhaitons la bienvenue à ...

Marquis Kévin, Albulenë et Thea  
Schindler Mireille

### Carnet Rose

Tschannen Solène  
Lama Kyan

### Les décès

Stadelmann Jean  
Boillat Adrienne  
Vallat Pierre-Joseph

### Comité de rédaction

Marianne Kottelat  
Mathieu Kottelat  
Fabien Marquis  
Annja Luraschi  
René Schaller  
Alexandra Wingeier  
Anne-France Tschannen  
Alan Marquis

### Mise en page

Mathieu Kottelat

Toute personne intéressée à rejoindre l'équipe de rédaction, pour y partager ses idées et ses envies relatives à notre journal villageois, est la bienvenue et peut sans plus attendre s'annoncer à l'adresse ci-dessous...

**Pour les personnes domiciliées à l'extérieur de Mervelier, qui désireraient recevoir ce journal, vous pouvez vous adresser au secrétariat communal, à l'adresse ci-dessous...**

Secrétariat communal - Rue de l'Eglise 4 - 2827 Mervelier  
[secretariat@mervelier.ch](mailto:secretariat@mervelier.ch) - Tél. 032 438 80 38 - Fax. 032 438 80 92  
Horaires : lundi : 17h30 - 19h00 / mercredi : 09h30 - 11h30