Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 87 (1990)
Heft: 12

Rubrik: Contrôle du miel SAR

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: 10.12.2025

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

CONTRÔLE DU MIEL SAR

Rapport de la commission du contrôle du miel de la FSSA

Marco Bosia (STA), V. Casutt (SAR), Hans Jutzi et Guido Schoeb (VDRB)

Il y a une année environ, la commission précitée a été mandatée afin de faire des propositions pour l'unification du contrôle du miel, élaborer un nouveau règlement sur ce contrôle et harmoniser les emballages et les étiquettes.

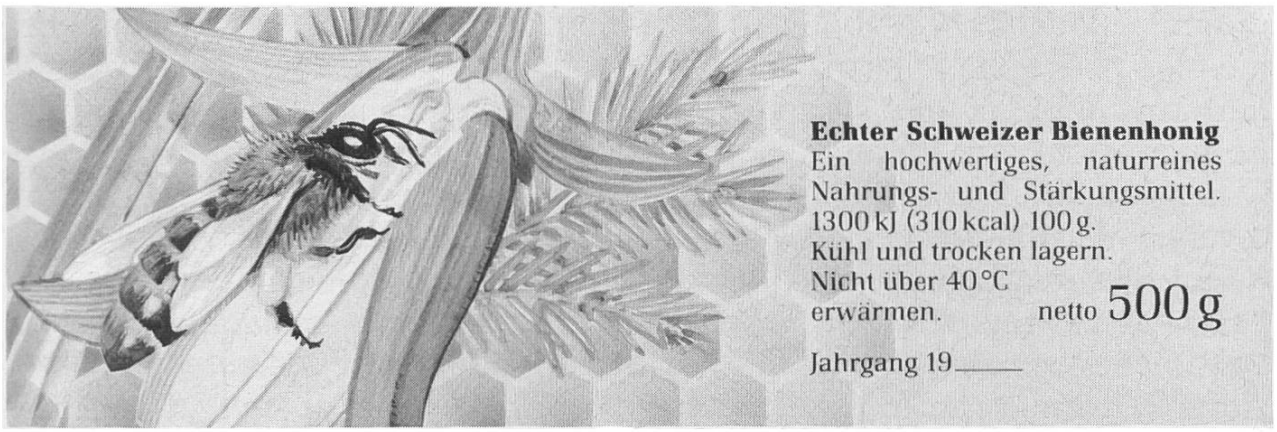
Tout d'abord, la commission a pris connaissance de la situation actuelle qui règne dans les trois sociétés nationales. Ensuite, elle a examiné les travaux préparatoires des années antérieures, allant dans ce sens. Puis elle a passé en revue le déroulement complet de la production et du commerce du miel, du producteur au consommateur.

Constatations: le contrôle du miel, tel qu'il est présentement exécuté au Tessin et en Suisse alémanique, ne donne pas satisfaction. Par contre est bien mieux organisé le contrôle effectué en Suisse romande. Les contrôleurs du miel et les membres des comités des sections sont souvent débordés de travail. Malheureusement, un personnel qualifié et bien formé à cette tâche spécifique fait partout défaut. Le matériel d'emballage et les étiquettes sont disparates. Il y manque un certain cachet d'unité.

Nonobstant cette constatation peu encourageante, la commission a fixé pour but d'élaborer des propositions et de faire des suggestions devant favoriser les apiculteurs qui veulent récolter et vendre un miel pur et naturel. Ces propositions devraient en outre alléger quelque peu les sections. Enfin, ce seront les consommateurs qui décideront de la qualité de nos efforts fournis en faveur de notre miel suisse contrôlé.

Dans notre projet, l'analyse sensorielle prend une place fort importante. Certes, les dégustateurs avertis détecteront les défauts apparents du miel. Cependant, l'examen sensoriel n'exclut ni l'analyse pollinique, ni l'analyse chimique.

Une nouvelle étiquette et une bande de garantie doivent être introduites au niveau national. Notre projet, toujours très ouvert à toute nouveauté, tient déjà compte de quelques souhaits particuliers. Par exemple, il autorise les sections et/ou les apiculteurs particuliers qui le souhaitent à utiliser leurs



1

1 Etiquette autocollante, de couleur jaune-brun dégradé. Texte: Pur miel d'origine suisse. Un aliment fortifiant, riche en valeurs naturelles. 1300 kJ (310 kcal) 100 g. Conserver au frais (15° C) et à l'abri de l'humidité. Ne pas le liquéfier en dépassant + 40° C. Année de récolte 19.... Poids net: 500 g. Ev. «Mis en récipient par l'apiculteur». Espace libre prévu pour l'apposition du timbre/adresse de l'apiculteur. (Toute remarque ou suggestion est la bienvenue.)

2

2 Bande de contrôle, autocollante, couleur de fond jaune-brun, inscription sur la languette «SAR» au lieu de «VDRB». Eventuellement: «Miel suisse contrôlé» dans les 4 langues nationales.

propres étiquettes. Le sigle officiel (bande de garantie), voire éventuellement un petit texte imprimé sur l'étiquette, doivent être apposés de manière uniforme et obligatoire sur tous les emballages contenant du miel contrôlé. Le producteur doit munir de son nom chaque étiquette qu'il utilise.

En parlant de récipients (boîtes), nous sommes d'avis que trop de diversité dans la forme peut avoir un effet négatif sur l'attractivité du miel. Parmi tous les genres d'emballages, la commission donne la préférence au verre. Il devrait occuper la première place sur le marché des miels contrôlés; cependant, il ne doit pas exclure d'autres récipients de qualité. Aussi longtemps que le verre coûtera si cher à l'achat, l'apiculteur préférera acheter à sa place d'autres emballages de bonne qualité. A ce propos, des négociations laborieuses seront encore nécessaires avec les fabricants et négociants d'articles apicoles.

Les sociétés d'apiculture, dans leur immense majorité, négligent toute initiative pour la publicité du miel (comme les sociétés nationales, de surcroît). Le nouveau projet palliera cette faiblesse.

De l'avis de la commission, une publicité ciblée pour l'écoulement du miel touche tous les apiculteurs; par conséquent, elle doit être menée sous la surveillance de la Fédération suisse. Comme par le passé, nous tâcherons de vendre notre miel suisse à un prix approprié. Cela ne sera possible que si nous abordons l'avenir d'un même point de vue.

Proposition d'un concept pour le contrôle du miel de la Fédération suisse des sociétés d'apiculture (FSSA)

a) Le contrôle du miel

L'une des parties essentielles du contrôle consiste à déterminer le taux d'humidité que contient le miel. Ce taux peut être mesuré sans difficulté à l'aide d'un réfractomètre manuel. Les miels dont la teneur en eau dépasse 20% (valeur corrigée) doivent être refusés. Les échantillons dont le résultat de la lecture corrigée dépasse 19% d'eau doivent être envoyés au chef de division (chefs SAR/VDRB/STA) pour un contrôle subséquent, effectué cette fois-ci à l'aide d'un réfractomètre de table (plus précis).
Le prélèvement d'échantillons chez le producteur nécessite une grande attention. Le contrôleur décide de cas en cas du degré d'intervention, cela en fonction de l'objectif général préfixé par le chef de la circonscription (autres définitions = arrondissement, cercle, district, secteur, etc.) ou encore en fonction des particularités qu'il rencontrera au rucher (propre, sale, rucher malade, etc.). Aussi le matériel est-il soumis à l'inspection de

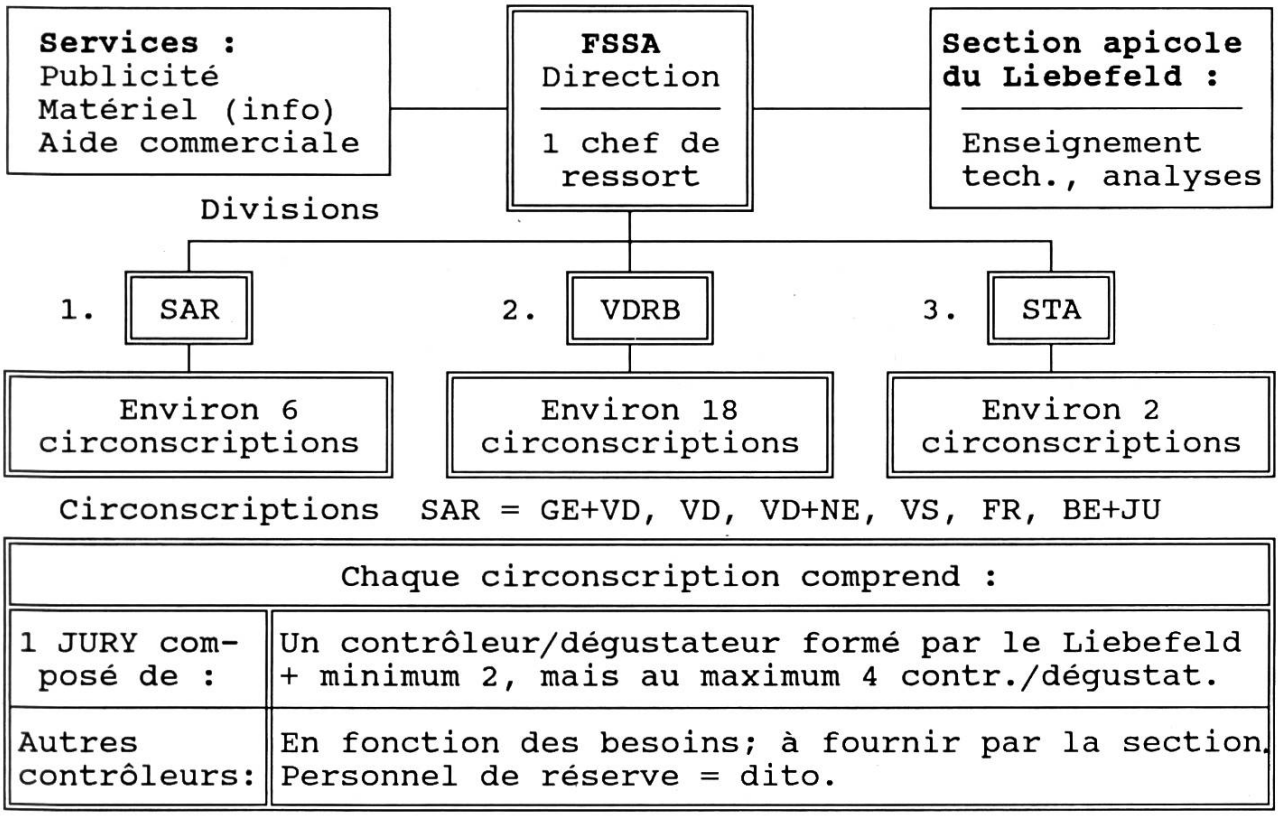
propreté. Les contestations éventuelles doivent être communiquées au chef de la circonscription repective.

Le contrôle du miel exige des contrôleurs et des dégustateurs spécialement formés à cet effet. Le résultat du contrôle doit être communiqué à l'apiculteur. L'analyse pollinique et/ou chimique a pour but de surveiller par épreuve l'origine, la qualité et les soins donnés au miel (vieux miel réchauffé, miel surchauffé, fraude, etc.). Un rapport de contrôle, complété de quelques questions, sera élaboré à cette fin. Les récipients contenant du miel vendu en vrac (bidons) doivent être munis de la bande de contrôle. L'actuelle carte de contrôle de la SAR servira de modèle pour la nouvelle carte de contrôle de la FSSA.

b) Buts visés

- Surveiller l'entière production de miel dans toute la Suisse.
- Assumer la garantie envers le consommateur que les récipients mis en vente sous le couvert de la bande de contrôle FSSA ne contiennent que du pur miel suisse de qualité.

Schéma de l'organisation future du contrôle du miel de la FSSA



– Former et perfectionner des contrôleurs et des dégustateurs de miel (par la section apicole du Liebefeld).
– Introduire l'analyse pollinique et l'analyse chimique comme moyens supplémentaires de surveillance du contrôle du miel (contrôles analytiques par épreuve).

c) Formation des contrôleurs et des dégustateurs du miel par la section apicole du Liebefeld

Tout le territoire suisse est à subdiviser en circonscriptions groupant environ 900 apiculteurs (probablement 6 pour la Suisse romande).

La section apicole du Liebefeld formera le plus tôt possible un nombre de 25 à 30 contrôleurs/dégustateurs, auxquels elle transmettra les connaissances nécessaires à l'exercice consciencieux du contrôle du miel. Par la suite, chacune de ces personnes ayant suivi le cours avec succès sera attribuée à la circonscription pour laquelle elle a été candidate et elle y prendra le commandement du contrôle du miel, selon le cahier des charges. Soumis hiérarchiquement au chef de division (SAR/STA/VDRB), ce dégustateur formera à son tour les contrôleurs et dégustateurs des sections faisant partie de sa circonscription et les assistera dans leurs tâches.

d) Echantillons pour le contrôle; analyse pollinique et analyse chimique

Les analyses doivent être effectuées par un laboratoire légalement reconnu à cet effet. L'analyse pollinique sera particulièrement demandée lorsque des étiquettes «privées» sont utilisées ou encore lorsque le jury est en présence d'un miel suspect (mélange de miel suisse avec un miel étranger). Elle a pour effet d'accroître les soins à apporter au miel. Par contre l'analyse chimique s'avère indispensable lorsque le miel a été exposé à des sources pouvant porter atteinte à la vie ou à la santé du consommateur (explosions ou incendies à proximité d'un dépôt de miel, émanations de gaz toxiques dans la nature, contamination par des produits chimiques de tout genre, pollutions, etc.). Elle sert aussi de lutte contre la falsification du produit (fraude alimentaire) et comme moyen de surveillance de la qualité du miel (miel surchauffé, en fermentation, etc.).

Il incombe au responsable de chaque circonscription de soumettre l'un ou l'autre des échantillons au laboratoire pour les analyses, cela en fonction d'un choix prédéterminé ou encore en fonction de raisons spécifiques.

Pour la commission du miel de la FSSA
Vital Casutt