Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 90 (1993)
Heft: 3

Rubrik: Vulgarisation

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

VULGARISATION

Rapport de vulgarisation SAR 1992

Les dépenses occasionnées pour la vulgarisation SAR en 1992 se sont élevée à environ 124 000 francs. Dans ce montant, il faut tenir compte d'une dépense occasionnelle de l'ordre de 40 000 francs environ, somme consacrée aux cours de formation de base organisés à Yverdon.

C'est une quarantaine d'apiculteurs de toute la Suisse romande qui ont eu la possibilité de profiter de ces six journées d'enseignement. Ils sont désormais à la disposition des sections d'apiculture pour nous transmettre ces nouvelles méthodes. Ils seront également à même d'assumer une parfaite continuité dans un domaine qui nous tient particulièrement à cœur.

Pour répondre à quelques remarques, émises par certains cantons ou par certaines fédérations, au sujet des «budgets non équilibrés», je dirai qu'il s'agit là uniquement des dépenses supplémentaires découlant des cours de formation d'Yverdon.

Il faut relever que certaines fédérations ont inscrit davantage de candidats que prévu, sans avoir pris en considération les budgets qui avaient été annoncés. Il est aussi juste de constater que nous n'organisons pas régulièrement des cours de formation de base. L'avant-dernier a été organisé dans les années 1982. En ce qui concerne la répartition financière des charges, elle se décompose de la manière suivante: 43% sont à la charge de la Confédération; 43% sont assumés par les cantons; 14% sont couverts par les fédérations et par la SAR.

On entend très souvent ce reproche: les apiculteurs ne recevraient pas d'aide des pouvoirs publics. Cela ne correspond pas à la réalité des choses puisque, par le biais de la vulgarisation, cette aide nous est versée, année après année.

Dans notre monde actuel, il devient de plus en plus difficile de maintenir nos abeilles à l'intérieur des agglomérations: villes et villages; alors qu'autrefois cela était admis par tout le monde et les ruches s'intégraient à notre vie de tous les jours... Cela est dommage car, grâce au travail de sélection de ces trente dernières années, nous possédons actuellement des abeilles nettement moins agressives que celles qu'avaient nos parents.

Au chapitre des anniversaires, 1992 aura été marqué par deux célébrations: nous avons fêté le 30e anniversaire de la Commission d'élevage SAR et, du même coup, les 25 ans de la station de Bonatchiesse. Cette journée du 25 juillet 1992 restera dans les annales de notre société. Par une splendide

journée estivale, ce sont plus de 80 personnes qui firent le déplacement du val de Bagnes. Parmi elles, il y eut de nombreuses personnalités du monde apicole. C'est ensuite à la cabane Brunet, à 2103 m d'altitude, qu'un repas typiquement valaisan fut offert à tous les convives de cette mémorable journée. Je me plais à relever que les stations valaisannes connaissent toujours plus de succès. Ce ne sont pas moins de 5700 ruchettes, apportées pour la fécondation, qui ont transité par elles en 1992. A la station A de Bonatchiesse, on peut relever la présence de 3000 ruchettes et 2700 à celle de Tovassière. Cet intérêt provient certainement de la perte des colonies due aux varroas. Mais il convient également de mettre en évidence la bonne qualité non parentale des souches à mâles, ainsi que la fermeture de la station de l'Hongrin. Vu cette importante affluence, nous devrons procéder en 1993 à des mesures plus rigoureuses pour le maintien du bon ordre et de la santé de nos abeilles.

Je profite de l'occasion qui m'est donnée aujourd'hui pour communiquer aux nouveaux vulgarisateurs la décision prise par la CE SAR. En effet, le nouveau conseiller ou moniteur en élevage désigné par celui-ci devra assumer sa nouvelle fonction durant trois ans consécutivement, au minimum, soit jusqu'à la fin 1995. Faute de quoi il sera tenu de rétrocéder le montant de 500 francs à la SAR pour sa participation aux cours de formation. Les cas de force majeure demeurent évidemment réservés.

Etant donné que les mandats des vulgarisateurs SAR sont limités à 28 pour les conseillers et à 42 pour les moniteurs, il est inutile de vouloir solliciter des dérogations à ce qui a été admis et établi. Dès qu'il y a des places vacantes, par démission ou pour raisons d'âge, c'est le rôle des fédérations de désigner de nouveaux représentants à ces postes. Il en va de même pour la station A de Bonatchiesse: seuls les moniteurs désignés par la CE SAR y auront accès! Par ailleurs, je tiens à remercier spécialement les vulgarisateurs qui, pour des raisons d'âge ou de santé, ont terminé leur mandat, après de longues années de dévouement à notre belle cause apicole. Je leur adresse un chaleureux merci pour leur bonne et franche collaboration. Si nous nous mettons à l'écoute des médias, il n'y a souvent pas de quoi nous réjouir, que ce soit en Europe ou dans le vaste monde. Mais il y a toujours eu des remous et des passages plus pénibles à aborder... L'essentiel est de toujours garder confiance et de savoir prendre des modèles de bon sens et de sagesse et bien souvent (pourquoi pas?) dans ce que nous appelons le règne animal...

C'est aussi avec une certaine impatience que nous attendons le retour des premiers beaux jours du printemps pour nous adonner à notre hobby préféré. Il me reste à vous souhaiter une excellente miellée pour la cuvée 1993! Merci pour votre excellente attention!

Le responsable de la vulgarisation SAR: Fernand Métrailler

Statuts de la Fédération des sociétés suisses d'apiculture

I. Nom et siège

Art. 1

Pour représenter en commun les intérêts de l'apiculture suisse, les sociétés:
— Verein Deutschschweizer und Rätoromanischer Bienenfreunde (VDRB),
— Société romande d'apiculture (SAR),
— Società ticinese di apicoltura (STA),
se constituent en la

Verband der Schweizerischen Bienenzüchtervereine (VSBV),
Fédération des sociétés suisses d'apiculture (FSSA),
Federazione della società svizzere di apicoltura (FSSA),

au sens des articles 60 à 79 du CCS. Le siège, le for et le domicile fiscal seront désignés par le comité d'après le droit en vigueur.

II. But

Art. 2

La Fédération défend ses intérêts par:
a) l'encouragement à l'apiculture suisse;
b) la représentation officielle des intérêts des apiculteurs suisses auprès des autorités et administrations des cantons et de la Confédération;
c) la collaboration avec des organisations nationales et internationales, telles que l'Apimondia, les fédérations d'agriculture et d'arboriculture, les organisations pour la protection de l'environnement, les instituts apicoles, les représentants d'intérêts régionaux et économiques et les groupements dont les activités relèvent des sciences naturelles;
d) l'appui des mesures centralisées pour lutter contre les maladies des abeilles, en collaboration avec l'Office vétérinaire fédéral et la section apicole Liebefeld-Berne;
e) le souci de défendre les abeilles indigènes contre les dommages provoqués par la lutte antiparasitaire et les mutations génétiques extrêmes;
f) la coordination de la formation de base et du perfectionnement des apiculteurs, des moniteurs de cours, des conseillers apicoles, des conférenciers et des contrôleurs du miel; fixation des indemnités allouées aux cadres;
g) la fixation annuelle des prix indicatifs du miel;
h) la lutte contre les actes illicites dans le commerce du miel en collaboration avec les organes de contrôle des denrées alimentaires;
i) la coordination et l'exécution du contrôle du miel, l'encouragement de sa production et de sa manipulation irréprochable, ainsi que par la propagande en faveur du miel suisse;
k) la protection des intérêts économiques apicoles suisses lors de l'établissement de contrats commerciaux, de tarifs douaniers et de transport, de lois, d'ordonnances et de directives;
l) l'appui idéal et l'encouragement de l'Institut apicole suisse (section apicole de la FAM, Liebefeld) dans l'intérêt de l'apiculture;
m) la participation et la coopération à l'organisation d'expositions, de symposiums d'apiculture, de concours et d'activités promotionnelles ou à d'autres manifestations de caractère apicole;
n) des relations publiques avec le concours des médias.

III. Membres

Art. 3

Sont membres de la Fédération les sociétés suisses d'apiculture mentionnées à l'article premier (SAR, VDRB, STA).

IV. Organisation

Art. 4

Les organes de la FSSA sont:
— le comité;
— l'assemblée des délégués;
— les commissions;
— les contrôleurs des comptes.

V. Comité

Art. 5

Le comité est composé de 4 personnes:
— le président;
— le vice-président;
— le secrétaire;
— le caissier.

Chaque membre est représenté au comité. Le président est nommé pour une période limitée à quatre ans. Le président change par tournus des sociétés nationales (VDRB, SAR, STA).

VI. Assemblée des délégués

Art. 6

L'assemblée des délégués est composée de:
— au moins 4 représentants VDRB;
— au moins 2 représentants SAR;
— au moins 1 représentant STA.

Art. 7

Les délégués à la FSSA sont choisis par les assemblées des délégués des membres. La durée d'un mandat est de quatre ans. L'appartenance au comité ou à l'assemblée des délégués est limitée à douze ans. A l'acomplissement de l'âge de 70 ans, le représentant doit automatiquement sortir du comité. L'abandon de la qualité de membre du comité au sein d'une société nationale implique la cessation de l'appartenance au comité de la Fédération suisse.

Art. 8

Le président convoque le comité et l'assemblée des délégués en fonction des nécessités ou à la demande d'un organe de l'article 4, mais au moins une fois par année.

Art. 9

Les décisions prises par le comité ratifiées par l'assemblée des délégués lient les membres, pour autant qu'elles ne soient pas contraires à leurs statuts. Elles entrent en vigueur si aucun recours n'est fait dans un délai de trois mois, à compter du jour de leur publication dans les organes fédératifs.

Art. 10

Le comité prépare, établit l'ordre du jour et convoque l'assemblée des délégués. Il traite les affaires courantes. S'il doit résoudre des tâches particulières, d'autres spécialistes peuvent être appelés à y participer.

VII. Commissions

Art. 11

Pour le traitement d'affaires importantes, l'assemblée des délégués peut instituer des commissions.

VIII. Service de contrôle

Art. 12

Le service de contrôle est composé de deux vérificateurs des comptes qui émanent des deux sociétés nationales, desquelles le caissier ne fait pas partie. Un vérificateur est en charge pour deux ans consécutifs. La relève se fait par alternance.

IX. Finances et comptabilité

Art. 13

Pour couvrir les dépenses occasionnées par l'activité de la Fédération, chaque membre fédératif contribue en proportion du nombre de ses propres sociétaires.

Art. 14

Les cotisations à la FSSA doivent être approuvées par les assemblées des délégués des sociétés fédératives sur la base du budget de la FSSA.

Art. 15

Les membres du comité et ceux des commissions, ainsi que les vérificateurs, ont droit à un jeton de présence, au remboursement des frais de subsistance et à l'indemnité des frais de voyage (billet de train, 2e classe). L'assemblée des délégués peut, d'entente avec le service de contrôle, fixer une indemnité équitable pour les prestations du président, du secrétaire et du caissier, de même que pour des tâches spéciales confiées à des membres du comité ou à des membres des commissions.

Art. 16

Le caissier boucle les comptes à chaque fois pour le 31 décembre. Les comptes de la FSSA doivent être approuvés par l'assemblée des délégués.

X. Démission et dissolution de la Fédération

Art. 17

La démission doit être présentée par écrit avec un préavis d'une année. Elle est soumise à l'approbation de l'assemblée des délégués des trois membres.

Art. 18

Les membres restants décident de la continuité de la Fédération. En cas de dissolution, après avoir réglé solidairement les devoirs en suspens, un éventuel patrimoine existant serait remis à l'Institut apicole suisse (section apicole de la FAM, Liebefeld) pour être utilisé dans l'intérêt de l'apiculture suisse.

XI. Ratification

Art. 19

Les présents statuts sont soumis à l'acceptation de l'assemblée des délégués. En cas de divergence d'interprétation, la version allemande fait foi. Ils remplacent toutes les modifications avant le 31 décembre 1992.

Souscrit par les présidents des trois membres, le 2 février 1993.

W. Spiess (VDRB)
P. Girod (SAR)
M. Bosia (STA)

A vendre

cire

garantie de mes ruches, gaufrée à Messen. 9 feuilles au kilo. Prix officiel.
Nucléis DB, souche carniolienne.

Roland Fontannaz, ch. de l'Etang 10, 1094 Paudex
Tél. (021) 39 34 86; dès le 15 mars: (021) 791 34 86.

A vendre, dès le début mai,

nucléis DB

sur 4 CC, race carniolienne sélectionnée à fort rendement. Prix 35 francs c.c. + la reine.

Robert Praz,
rue Hermann-Geiger 2,
1950 Sion.
Tél. (027) 22 48 19, midi et soir.

Compte d'exploitation de la FSSA 1992

	Dépenses	Recettes
Assemblée des délégués	8 103.60	
Cotisation Apimondia	533.—	
Honoraires et dépenses du caissier	949.—	
Dépenses du président	2 117.90	
Honoraires et dépenses du secrétaire	1 061.80	
Contrôle du miel		
Honoraires et frais M. H. Jutzi et VDRB	1 900.—	
Règlement du contrôle du miel	280.—	
Divers	622.40	
Bénéfice de l'exercice	22 417.55	
Cotisation de la VDRB 1992		28 640.—
Cotisation de la SAR 1992		6 870.—
Cotisation de la STA 1992		1 392.—
Intérêts 1992		1 083.25
	37 985.25	**37 985.25**

Budget de la FSSA pour 1993

35 000.—

Administration	12 500.—	
Agro Suisse	7 000.—	
Commission de l'élevage	3 000.—	
Vulgarisation	4 000.—	
Travaux en cours, contrôle du miel, etc.	7 500.—	
Divers	1 000.—	
	35 000.—	**35 000.—**

A vendre

beaux nucléis

pour ruches suisses, dès la fin mars.

Gustave Duruz,
1434 Ependes
Tél. (024) 35 12 59.

A vendre

12 ruchers suisses

avec matériel suivant: cadres bâtis pour hausse et corps de ruche, coussins, etc. Le tout en bon état, prix intéressant!

Pour visiter: **tél. 039/44 15 57**
ou 039/44 13 84,
M. P.-A. Nicolet, Bretin,
2608 Courtelary.

Règlement pour le contrôle du miel de la Fédération des sociétés suisses d'apiculture (FSSA)

1. But du contrôle du miel

2. Bases

3. Organisation

3.1 Généralités.
3.2 Fédération des sociétés suisses d'apiculture (FSSA).
3.3 Sociétés membres (Verein Deutschschweizerischer und Rätoromanischer Bienenfreunde (VDRB); Société romande d'apiculture (SAR); Societa ticinese di apicoltura (STA).
3.4 Circonscriptions de contrôle du miel – Jury.
3.5 Sections.
3.6 Financement.

4. Description du miel

4.1 Description sommaire.
4.2 Dispositions légales et critères de composition.
4.3 Critères de la FSSA pour du miel de qualité.

5. Description du contrôle du miel

5.1 Appréciation de la méthode d'exploitation.
5.2 Prélèvement d'échantillons – Inspection des ustensiles.
5.3 Teneur en eau.
5.4 Analyse sensorielle.

6. Conditions de participation au contrôle du miel, publicité et vente

6.1 Généralités.
6.2 Méthode d'exploitation.
6.3 Récolte du miel.
6.4 Annonce de la récolte.
6.5 Entreposage du miel.
6.6 Liquéfaction du miel et conditionnement.
6.7 Publicité et vente.

7. Emballages, scellés de garantie, étiquettes

7.1 Emballage – Etiquetage.
7.2 Emballage en gros.
7.3 Emballage au détail.
7.4 Scellés de garantie.
7.5 Etiquette.

8. Analyse du miel

8.1 Analyse à titre de soutien du contrôle du miel de la FSSA (devoir de diligence).
8.2 Analyse d'échantillons douteux.
8.3 Analyses à la demande de l'apiculteur ou de tiers.

9. Rapport

9.1 Circonscription de contrôle du miel.
9.2 Société membre.

10. Représentation des apiculteurs en cas de litige – Sanctions

10.1 Représentation des apiculteurs.
10.2 Sanctions.
10.3 For.

11. Entrée en vigueur – Délai de transition

11.1 Entrée en vigueur.
11.2 Délai de transition.

1. But du contrôle du miel

1.1. La Fédération des sociétés suisses d'apiculture (ci-après FSSA) encourage selon l'article 2, lettre i de ses statuts, la production de miel de qualité irréprochable ainsi que la vente de miel suisse contrôlé.

1.2. Par l'application des scellés de garantie, il est certifié au consommateur que le contrôle a été effectué et que le miel répond aux critères de qualité fixés par la FSSA.

1.3. Stimuler et soutenir les apiculteurs à récolter et à vendre du miel irréprochable.

2. Bases

Les bases pour le contrôle du miel sont:

2.1. les statuts de la FSSA (article 2, lettre i);

2.2. la Loi fédérale sur le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels (Loi sur les denrées alimentaires);

2.3. l'Ordonnance sur le commerce des denrées alimentaires et les objets usuels (Ordonnance sur les denrées alimentaires ainsi que le Manuel suisse des denrées alimentaires);

2.4. la Loi fédérale sur les épizooties et l'ordonnance y relative.

3. Organisation

3.1. Généralités

3.1.1. Sur le territoire de la FSSA, le contrôle du miel est exécuté au niveau des fédérations cantonales ou par régions (circonscriptions de contrôle du miel).

3.1.2. Les sociétés membres publient des directives et des cahiers de charges relatifs au contrôle du miel. Les conditions reprises dans le présent règlement doivent être observées.

3.2. FSSA

3.2.1. La FSSA a la haute surveillance du contrôle du miel selon l'article 2, lettre i, de ses statuts. Elle
- désigne un responsable du ressort «miel»;
- publie le profil des exigences requises par les dégustateurs sensoriels du miel (chef de circonscription et membre du jury);
- approuve les directives et les cahiers de charges des sociétés membres;
- agrée les emballages;
- désigne les scellés de garantie;
- désigne l'étiquette officielle;
- désigne en accord avec la section apicole de la FAM les modèles des réfractomètres à utiliser pour le contrôle et surveille leur étalonnage;
- décide de la forme du verre-échantillon, du poids de miel à prélever par échantillon ainsi que de leur nombre.

3.2.2. La FSSA organise des cours de formation et de perfectionnement pour les chefs des circonscriptions de contrôle du miel. La section apicole de la FAM coopère à cette tâche.

3.3. Sociétés membres

3.3.1. Chaque société membre désigne un responsable du ressort «miel».

3.3.2. Les sociétés membres publient des directives et des cahiers de charges relatifs au contrôle du miel. Elles approuvent les étiquettes des circonscriptions, des sections et des privés.

3.3.3. Chaque société membre se procure elle-même les scellés de garantie et l'étiquette officielle.

3.4. Circonscription de contrôle du miel – Jury

3.4.1. Dans la circonscription de contrôle du miel, un dégustateur instruit à cet effet porte, comme chef, la responsabilité du contrôle du miel. Les contrôleurs des sections ou d'autres personnes qualifiées l'assistent à titre de collaborateurs (membres du jury).

3.4.2. Outre les travaux de contrôle, le chef de circonscription a pour mission de former et de perfectionner les membres du jury dans l'analyse sensorielle du miel.

3.5. Sections

3.5.1. Chaque section désigne un contrôleur du miel. Il est assisté d'un remplaçant et par des aides.

3.6. Financement

3.6.1. Une contribution financière peut être perçue des usagers du contrôle du miel. L'apiculteur doit subvenir lui-même aux frais d'achat de l'emballage, des scellés de garantie et des étiquettes.

4. Description du miel

4.1. Description sommaire du miel

4.1.1. Sous la désignation générale de miel, il faut entendre la substance sucrée que les abeilles produisent en récoltant du nectar et du miellat qu'elles combinent avec des matières spécifiques provenant de leur propre corps, qu'elles y transforment, qu'elles emmagasinent dans les rayons et amènent à la maturité.

4.2. Dispositions légales et critères de la composition

4.2.1. Les dispositions légales et les critères de composition pour le miel contrôlé sont réglés d'après l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et le Manuel suisse des denrées alimentaires (voir l'annexe à ce Règlement).

4.3. Critères retenus par la FSSA pour du miel de qualité

Le miel contrôlé doit satisfaire aux conditions suivantes:

4.3.1. sa teneur maximale en eau est limitée à 18,5%;

4.3.2. il n'ose dégager aucune odeur ni saveur qui lui est étrangère;

4.3.3. il ne doit contenir aucune souillure visible;

4.3.4. il doit être exempt de tout état de fermentation.

5. Description du contrôle du miel

5.1. Appréciation de la méthode d'exploitation

5.1.1. La méthode d'exploitation doit être contrôlée par sondage auprès des apiculteurs qui désirent laisser contrôler le miel, soit avant ou pendant la récolte.

5.2. Prélèvement d'échantillons – Inspection des ustensiles

5.2.1. Le contrôleur du miel ou son remplaçant prélève l'échantillon immédiatement après que l'apiculteur a annoncé sa récolte.

5.2.2. Lors de récoltes en petite quantité, l'apiculteur peut prélever lui-même les échantillons et les remettre au contrôleur.

5.2.3. Lors du prélèvement des échantillons a lieu une première appréciation du miel et, généralement, un contrôle des ustensiles. Cette inspection doit avoir lieu au moins une fois dans un délai de trois ans.

5.3. Teneur en eau

5.3.1. La teneur en eau de tous les échantillons doit être déterminée au moyen de réfractomètres manuels reconnus et calibrés. Les échantillons d'une teneur en eau située entre 18,3% et 18,7% doivent être recontrôlés par le responsable du ressort «miel» à l'aide d'un réfractomètre de table calibré. Le résultat obtenu par ce contrôle est déterminant.

5.4. Analyse sensorielle

5.4.1. Tous les échantillons doivent être soumis à une analyse sensorielle, à effectuer par un groupe de 3 à 5 membres du jury, instruits à cet effet. Selon le nombre d'échantillons de miel qui sont à analyser, plusieurs groupes travaillent de paire.

6. Conditions de participation au contrôle du miel, publicité et vente

6.1. Généralités

6.1.1. Les apiculteurs qui vendent leur propre miel sous les scellés de garantie de la FSSA doivent observer les dispositions du présent règlement.

6.1.2. Peut s'annoncer au contrôle du miel tout membre d'une section qui est affiliée à une société membre. L'inscription reste valable jusqu'à la révocation. Par son inscription, l'apiculteur autorise les personnes en charge de pouvoir consulter en tout temps la méthode d'exploitation.

6.2. Méthode d'exploitation

6.2.1. Il est interdit de pratiquer une telle méthode d'exploitation qui permettrait d'obtenir du miel par un nourrissement au sucre ou qui permettrait au miel de contenir des résidus non autorisés ou qui modifieraient son goût.

6.2.2. Il est interdit d'employer des médicaments pendant la miellée. Les mesures de lutte contre les maladies des abeilles doivent être prises conformément à la législation fédérale, d'après les directives de l'OVF et des cantons ainsi que d'après les directives de la section apicole de la FAM.

6.2.3. L'apiculteur atteste chaque année par écrit qu'il exploite son rucher de façon irréprochable et, par conséquent, que son miel n'est pas frelaté.

6.3. Récole du miel

6.3.1. Les colonies de production doivent stationner durant toute l'année sur territoire suisse.

6.3.2. Le miel prêt à la récolte doit être mûr.

6.3.3. Après la récolte, cependant avant la prise de l'échantillon, le miel doit être clarifié de sorte qu'il ne contienne plus aucun corps étranger. Les grains de pollen ne doivent pas être enlevés (ouverture des mailles du tamis le plus fin ou de la toile pas au-dessous de 0,2 mm). La mousse montée en surface doit être éloignée.

6.4. Annonce de la récolte

6.4.1. Sitôt que la récolte du miel est effectuée, il faut aviser le contrôleur de la section pour la prise d'échantillons.

6.4.2. La totalité de la récolte doit être présentée au contrôleur et, en général, dans des récipients en gros.

6.5. Stockage du miel

6.5.1. Le miel doit être stocké dans des récipients propres, non rouillés, inodores, hermétiques et à une température aussi constante que possible, proche de +15°C.

6.6. Liquéfaction du miel et conditionnement

6.6.1. Le miel solidifié ne doit pas être liquéfié à une température dépassant 40°C. La liquéfaction par four à micro-ondes est proscrite.

6.6.2. Le miel doit être conditionné dans le bocal d'origine de la FSSA ou dans un récipient admis par cette dernière.

6.7. Publicité en vente

6.7.1. La FSSA, en corrélation avec les sections membres, soutient la vente du miel par une publicité ciblée. Les frais qui en résultent sont répartis sur les sociétés membres, pour autant qu'ils ne soient pas couverts d'une autre manière.

7. Emballages – Scellés de garantie – Etiquettes

7.1. Emballage – Etiquetage

7.1.1. Sont reconnus comme signes distinctifs pour le miel suisse contrôlé:
- un emballage reconnu par la FSSA, y compris le couvercle;
- les scellés de garantie de la FSSA;
- l'étiquette officielle de la FSSA ou une étiquette reconnue par une société membre.

Le tout doit être employé conjointement.

7.2. Emballage «en gros»

7.2.1. Tombent sous cette désignation les bidons d'une contenance de 5 kg au moins.

7.3. Emballage «au détail»

7.3.1. L'emballage officiel de la FSSA est le verre avec un couvercle de type *twist off* et d'une contenance de 250 g, 500 g ou 1000 g. D'autres récipients de même contenance, reconnus comme étanches par la société membre respective et par un bureau officiel, sont admissibles.

7.4. Scellés de garantie

7.4.1. Les scellés de garantie ne peuvent être utilisés que pour des miels ayant satisfait au contrôle. Les scellés de garantie retirés doivent correspondre en nombre au poids du miel ayant satisfait au contrôle.

7.4.2. Les scellés de garantie doivent être munis d'un numéro de contrôle et du millésime de récolte.

7.4.3. Les scellés de garantie doivent être employés aussi bien pour l'emballage de gros que pour celui de détail.

7.4.4. Les scellés de garantie ne sont valables que pour le miel contrôlé correspondant à l'année de récolte. Ils garantissent la qualité irréprochable du miel lors de la vente initiale par l'apiculteur. La validité des scellés de garantie échoit deux ans après l'année de récolte.

7.5. Etiquette

7.5.1. Chaque récipient de miel doit être muni de l'étiquette officielle de la FSSA ou d'une autre étiquette approuvée par la société membre relative.

7.5.2. Chaque étiquette doit contenir:
- une image;
- Le texte suivant prescrit par la FSSA:

  Miel suisse de qualité
  Ce miel répond aux sévères prescriptions de qualité de la Fédération suisse des sociétés d'apiculture. Le miel est à conserver dans le

récipient bien fermé, au frais et au sec. Pour liquéfier du miel cristallisé, ne pas dépasser 40°C. A consommer dans les trois ans dès l'année de la récolte. 100 g de miel contiennent 1300 kJ (310 kcal);
- le poids de remplissage;
- mis en pot par: .....;
- nom et adresse de l'empoteur.

8. Analyse du miel

8.1. Analyse pour la consolidation du contrôle du miel de la FSSA (devoir de diligence)

8.1.1. D'entente avec la section apicole de la FAM, au moins 200 échantillons doivent être analysés par année (du point de vue chimique et pollinique).

8.1.2. Le chef du ressort «miel» de la FSSA désigne par qui et combien d'échantillons doivent être envoyés pour l'analyse.

8.1.3. Les frais d'analyse sont à la charge de la FSSA.

8.2. Analyse d'échantillons douteux

8.2.1. Le chef de circonscription de contrôle du miel envoie les échantillons douteux au responsable du secteur «miel» de la société membre concernée.

8.3. Analyses à la demande d'apiculteurs ou de tiers

8.3.1. A leur demande, des apiculteurs ou des tiers peuvent laisser analyser des échantillons de miel.

8.3.2. Les frais d'analyse sont à leur charge.

9. Rapport

9.1.1. Le chef de circonscription de contrôle du miel établit un rapport sur le contrôle du miel à l'intention du responsable du secteur «miel» de la société membre.

9.2.1. Le responsable du secteur «miel» de chaque société membre établit un rapport sur le contrôle du miel dans sa société et l'envoie au responsable du ressort «miel» de la FSSA.

10. Représentation des apiculteurs en cas de litiges – Sanctions

10.1. Représentation des apiculteurs

10.1.1. Lorsque surviennent des litiges résultant du contrôle du miel ou d'un miel contrôlé, les parties concernées peuvent s'adresser au responsable du ressort «miel» de leur société membre.

10.1.2. Pour autant que le tribunal compétent n'en décide pas autrement et que le procès se solde en faveur de l'apiculteur, les frais qui en résultent sont à la charge du plaignant. Lorsque les décisions sont en défaveur de l'apiculteur, ce dernier doit assumer la totalité des frais.

10.2. Sanctions

10.2.1. En cas de manquements ou de fautes graves commises à l'encontre du présent règlement, la FSSA peut avertir ou exclure le fautif du contrôle du miel.

10.3. For

10.3.1. Lorsque des différends opposent des apiculteurs d'une part, aux organes du contrôle du miel d'autre part, le for est celui du domicile du responsable du ressort «miel» de la section membre concernée.

11. Entrée en vigueur – Délai de transition

11.1. Entrée en vigueur

Après l'approbation par l'Office fédéral de la santé publique et par la section apicole de la FAM, ce règlement entre en vigueur le ...

11.2. Délai de transition

Le délai de transition est de deux ans dès l'entrée en vigueur.

Lieu et date:

Fédération suisse des sociétés d'apiculture (FSSA)

Le président: Le secrétaire:

Annexe au règlement sur le contrôle du miel

Stefan Bogdanov, Section apicole FAM, Schwarzenburgstr. 155, 3097 Liebefeld

Au chapitre «Description du miel», le point 4.2.1. du règlement pour le contrôle du miel de la FSSA renvoie à une annexe à ce règlement. Celle-ci comprend un extrait de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et le chapitre 23A du «Manuel suisse des denrées alimentaires».

La description du miel dans le «Manuel suisse des denrées alimentaires», de même que les directives pour évaluer ses altérations, sont actuellement en voie de révision (voir la composition de cette commission dans l'encadré). La partie «Description du miel» que nous publions ci-dessous est la nouvelle version, alors que les directives vont encore être modifiées.

GÉNÉRALITÉS

Définition

Le miel est une substance sucrée, élaborée par les abeilles à partir du nectar des fleurs, du miellat ou d'autres sucs végétaux à forte teneur en glucides, puis enrichie, transformée et mûrie dans les alvéoles de la ruche.

Préparation du miel

L'élaboration du miel commence dans le jabot des abeilles butineuses. Sitôt prélevée, la matière première est mélangée aux sécrétions des glandes salivaires de l'insecte, qui la modifient. Ce miel brut est ensuite travaillé et stocké par de jeunes ouvrières. L'élaboration du miel comporte les phases suivantes: l'abeille dégorge tout d'abord rapidement, par saccades, le contenu de son jabot et l'étale en une goutte à l'aide de sa trompe, puis elle le réabsorbe. La goutte de miel sera alors mélangée à de nouvelles sécrétions, provenant principalement des glandes du pharynx. Ce processus durera 15 à 20 minutes. Parallèlement, une partie de l'eau s'évapore, de sorte que le miel brut, qui contenait 25 à 40% de matière séche, deviendra du miel à demi mûri contenant 60% de matière sèche. A ce stade, il est à nouveau déposé dans les alvéoles où se déroulera la deuxième phase de l'élaboration: sous l'influence de l'air sec passant au travers des rayons de la ruche, le miel s'épaissira jusqu'à ce que sa teneur en eau ne soit plus que de 17 à 20%. Lorsqu'il est ainsi parvenu à maturité, les abeilles ferment les alvéoles au moyen de la cire.

Au cours de l'élaboration du miel, la concentration en matières albuminoïdes en acides organiques, en substances minérales et en ferments augmente sans cesse. D'autres modifications chimiques se produisent également, qui se poursuivent dans les alvéoles fermées et même après la récolte du miel. La principale de ces modifications consiste en une augmentation des hexoses (fructose et glucose) par hydrolyse du saccharose, avec formation simultanée de nouveaux sucres, dont certains de poids moléculaire plus élevé (oligosaccharides).

Commission pour les produits apicoles

(Manuel suisse des denrées alimentaires)

Bogdanov Stefan, section apicole, 3097 Liebefeld.
Figar Marta, Laboratoire cantonal, 1211 Genève.
Figueiredo Verena, Kant. Laboratorium, 4012 Bâle.
Grünig Markus, Narimpex AG, 2501 Bienne.
Iff Doris, Narimpex AG. 2501 Bienne.
Känzig André, Kant. Laboratorium, 5000 Aarau.
Rehacek Josef, Nestec S.A. - Linor, 1350 Orbe.
Schöb Guido, Eidg. Forschungsanstalt, 8356 Tänikon.
Zürcher Karl, Zentrallabor Coop Schweiz, 4133 Pratteln.
Blum Wildfried, Office fédéral de la santé publique, 3000 Berne 14.

Récolte du miel et différentes espèces de miel

Pour conserver au miel tout son arôme et pour éviter de détruire les ferments qu'il contient, de même que certains éléments biologiques tels que les inhibines, certaines précautions sont indispensables au cours de la récolte. Le miel doit en outre garder son entière pureté, être exempt de corps étrangers et de souillures. Suivant la manière dont il est récolté, on en distingue différentes espèces.

Miel en rayons. C'est le miel contenu dans les alvéoles fraîchement constituées, operculées, sans couvain et de couleur blanchâtre (alvéoles vierges). Cette sorte de miel suppose une très belle récolte. Il est rare en Europe centrale et en Suisse.

Miel vierge (miel d'égouttage). Il s'écoule naturellement, sans intervention aucune, des alvéoles non operculées et exemptes de couvain.

Miel coulé. Il est obtenu par centrifugation des alvéoles exemptes de couvain, alors qu'il a encore la température de la ruche. C'est le procédé le plus usité en Suisse, presque à l'exclusion de tout autre.

Miel jeune (non mûr). C'est le produit retiré des alvéoles non encore operculées. Sa teneur en eau est généralement supérieure à celle du miel parvenu à maturité (plus de 20 %).

On distingue entre le *miel de fleurs* et le *miel de miella* (appelé aussi miel de forêt), suivant que l'abeille a butiné du nectar ou du miellat. Le miellat est formé d'excrétions d'insectes (pucerons, cochenilles) qui ont sucé la sève des plantes. C'est un exsudat brillant, gluant, riche en sucres, que viennent lécher et récolter les abeilles butineuses et qui se trouve sur les feuilles des plantes en général, les aiguilles des conifères ou d'autres organes végétaux.

Miel d'abeilles nourries au sucre. Même lorsque les abeilles sont nourries au sucre, elles butinent également du nectar ou du miellat, de sorte que toutes les gammes existent entre les miels normaux et ceux qui sont fournis par des abeilles nourries artificiellement, c'est-à-dire au sucre.

Recherches de détériorations et de falsifications

Recherche d'une fermentation ou d'une acidification éventuelles. Le développement de le-

Directives pour l'appréciation du miel quant aux dommages causés par un stockage à température élevée

Appréciation	HMF mg par 100 g	Indice de saccharase	Indice d'amlylase
1. *Miels frais de qualité impeccable*			
a) miels particulièrement riches en enzymes (notamment miels de miellat et de bruyère)	0,1 - 0,3	16 - 25	26 - 40
b) miels à teneur en enzymes normale, moyenne	0,1 - 0,3	9 - 15	13 - 25
c) miels pauvres en enzymes; miellée massive probable	0,1 - 0,3	4 - 8	8 - 12
2) *Miels stockés, endommagés par la chaleur*			
a) miels vieux, normaux ou légèrement endommagés par la chaleur	maximum 4,0	minimum 4	minimum 8
b) miels stockés trop longtemps ou sous climat tropical (1 à 3 ans à température ambiante)	4 - 8	généralement supérieur à 4	généralement supérieur à 8
c) miels endommagés par un bref chauffage	0,1 - 3,0	0 - 4	0 - 8
d) miels ayant subi les effets prolongés d'une température élevée (50° C à 60° C)	4 - 15	0 - 4	0 - 8
		parfois plus élevés encore	

vures et de bactéries peut être la cause d'une modification qualitative du miel dans le sens d'une détérioration. Les signes auxquels on reconnaît ce phénomène sont la formation d'écume ou l'apparition de bulles baveuses à la surface du miel. La saveur de ce dernier est alors dénaturée (saveur piquante typique d'un produit fermenté, éventuellement saveur acide). Le degré d'acidité est généralement accru. L'examen microscopique duj sédiment révèle la présence de grandes quantités de cellules de levures et le plus souvent aussi de levures bourgeonnantes.

Recherche de miel d'abeilles nourries au sucre. En l'état actuel des connaissances, il n'est pas toujours possible de reconnaître de façon certaine le miel d'abeilles nourries artificiellement. Une saveur fade, une couleur anormalement claire (blanche ou jaune clair), une teneur élevée en saccharose (supérieure à 10 %) peuvent faire supposer que l'on est en présence d'un miel d'abeilles nourries essentiellement au sucre. Lorsqu'un tel produit est vieux, toutefois, le saccharose est dans une large mesure interverti. Les quantités non dosables qui restent, exprimées en dextrines, sont généralement faibles. La teneur en acides et en cendres est en outre peu importante. Enfin, les miels d'abeilles nourries au sucre sont généralement pauvres en ferments.

Recherche de détériorations dues à la chaleur ou à de mauvaises conditions de stockage. Dans le miel frais et naturel, la teneur en HMF est toujours faible (inférieure à 0,5 mg par 100 g). L'indice de saccharase et l'indice d'amylase varient en général parallèlement, c'est-à-dire que dans les miels à indice de saccharase élevé, l'indice d'amylase l'est également. En cas de stockage prolongé ou inadéquat (à trop haute température) ou lorsque le miel a été surchauffé, la teneur en HMF est accrue, tandis que l'indice de saccharase et l'indice d'amylase (de même que la teneur en inhibines) diminuent. La saccharase étant passablement plus sensible à la chaleur que l'amylase, ces processus sont accélérés lorsque le miel est soumis à une température élevée et que son pH est faible (de 3 à 4). Voir H. Hadorn et Coll., «Travaux chimiques alimentaires», N° 53, 191 (1962).

Stockage à température ambiante: environ 20°C. La teneur en HMF augmente progressivement et les enzymes sont peu à peu rendues inactives. Souvent, ces modifications ne peuvent toutefois être décelées avec certitude qu'au bout de plusieurs mois. L'augmentation du taux de HMF varie entre 0,01 et 0,3 mg par 100 g de miel et par mois. L'indice de saccharase et l'indice d'amylase présentent en moyenne une diminution de 3 % par mois.

Stockage à température élevée: 30°C à 40°C. C'est surtout la teneur en HMF qui augmente; l'activité enzymatique décroît progressivement.

Miels soumis à des températures de 50°C à 60°C pendant une durée de plusieurs heures ou plusieurs jours. C'est le cas lorsque le miel est fondu ou lors de la mise en pots. La teneur en HMF est sensiblement augmentée. Les enzymes subissent quelques dommages, et la saccharase davantage que l'amylase.

Un *chauffage rapide* à haute température (80°C à 90°C), c'est-à-dire une «pasteurisation», ne fait pas augmenter de façon importante la teneur en HMF. Les enzymes sont en revanche fortement endommagées. La saccharase est généralement rendue totalement inactive, l'amylase partiellement.

Pour l'appréciation, se reporter aux indications du tableau ci-dessus.

Duisberg et Hadorn ont publié des suggestions *nouvelles* pour l'appréciation de différentes sortes de miel se trouvant dans le commerce. Les exigencers dont ces propositions font état sont considérées par les auteurs comme minimales. Voir H. Duisberg et H. Hadorn, «Travaux chimiques alimentaires», N° 57, 386 (1966).

Prélèvement des échantillons

La quantité de miel requise pour l'analyse est de 200 g. Avant le prélèvement de l'échantillon, le miel doit être consciencieusement mélangé, en particulier lorsqu'il est séparé en deux couches, l'une liquide, l'autre solide. Si le miel est conservé dans des fûts dont le contenu peut difficilement être rendu homogène, on se servira d'une sonde et l'on fera plusieurs prélèvements en différents endroits. On mélangera ensuite 6 à 8 des échantillons ainsi obtenus (éventuellement en chauffant jusqu'à 40°C), puis on prélèvera 200 g de ce mélange.

Préparation des échantillons pour l'analyse. Mélanger une fois encore à fond les échantillons immédiatement avant d'entreprendre les différents examens et dosages.

Manuel suisse des denrées alimentaires

Miel et miel artificiel

Art. 217

[1] Sous la désignation générale de «miel», il faut entendre le miel d'abeilles pur, c'est-à-dire la substance sucrée, arrivée à maturité, que les abeilles ont recueillie du nectar des fleurs ou de sécrétions naturelles d'autres plantes, qu'elles ont transformée et emmagasinée dans les alvéoles des rayons.

[2] L'indication «contrôlé» ne s'applique qu'au miel indigène qui a été soumis à l'examen d'organisations suisses d'apiculteurs reconnues, à cet effet, par l'office fédéral.

[3] Il est permis de filtrer le miel pour le purifier, à l'aide d'un tamis grossier (ouverture minimale des mailles 0,2 mm). Les pollens ne doivent pas être enlevés par le filtrage.

Art. 218

[1] Les miels étrangers doivent être désignés expressément comme tels dans les annonces, réclames, etc.

[2] Les récipients dans lesquels les miels étrangers sont mis en vente ou vendus doivent porter la mention «miel étranger» ou l'indication du pays d'origine. Ces indications doivent être inscrites en caractères de mêmes dimensions et aussi lisibles que ceux du mot «miel» et apposées de telle façon que ce mot se lise en même temps qu'elles.

[3] Les mélanges de miel étranger et de miel suisse doivent être traités comme des miels étrangers.

Art. 219

Pour apprécier un miel, il faut considérer, à côté de sa composition chimique, son apparence, son odeur et sa saveur (dégustation par une personne compétente).

Art. 220

[1] Un miel renfermant une proportion d'eau supérieure à 20 pour cent doit être exclu du commerce de détail.

[2] Le miel français de bruyère ou de callune peut accuser une teneur en eau de 23 pour cent au maximum. L'emballage doit porter la dénomination spécifique «miel français de bruyère» ou «miel français de callune».

Art. 221

Les miels en fermentation, aigres, trop clairs ou insuffisamment purifiés ne peuvent être employés qu'à la confection d'articles de pâtisserie; ils doivent, au besoin, être préalablement purifiés.

Art. 222

Le miel obtenu par nourrissage des abeilles au sucre, ainsi qu'un mélange de ce miel avec du miel naturel, ne peuvent être mis dans le commerce.

Art. 223

[1] Tout miel chauffé au point d'avoir perdu ses propriétés fermentatives ou ses principes aromatiques doit être désigné comme miel surchauffé.

[2] La présente disposition est également applicable aux mélanges de miel normal avec un miel surchauffé.

Art. 224

[1] Il n'est permis de mettre en vente ou de vendre comme miel en rayon destiné à être consommé comme tel que le miel renfermé dans des cellules naturelles qui n'ont pas contenu de couvain et qui ne renferment aucune impureté.

[2] Les dispositions des articles 218 à 222 s'appliquent aussi au miel en rayon.

Art. 225

[1] Les produits sucrés qui ont l'apparence et la consistance du miel doivent être mis dans le commerce sous le nom de miel artificiel, ou bien, suivant leur nature, sous le nom de mélasse, de sirop de table, de jus de poire concentré, etc. Les mélanges de ces produits avec du miel doivent être désignés comme miel artificiel. Les dénominations appliquées à ces mélanges ne doivent pas faire croire qu'ils contiennent du miel.

[2] Il est interdit d'ajouter des matières minérales ou amylacées aux produits mentionnés au 1er alinéa.

[3] Il est interdit de se servir de désignations telles que miel de table, miel suisse, miel des Alpes, etc., pour désigner tous produits autres que le miel pur.

[4] Les dénominations telles que miel de poires, miel de figues, miel de pommes sont interdites.

[5] Il est interdit d'employer des dénominations telles que «miel artificiel de table», etc. pour mettre en évidence une qualité particulière.

APICULTEURS!

Nous fabriquons toujours: cadres de ruches DB, DT, Bürki, montés, non montés, percés pour la pose de fils à la verticale ou à l'horizontale. Bois de sapin 1er choix du Risoud. Plateaux pour la lutte contre la VARROASE.

Fabriquons tous cadres sur mesure. **Prix intéressant.**

Heures pour nous appeler au téléphone: le matin de 8 h à 9 h et de 11 h 30 à 14 h; le soir dès 18 h.

Ad. L. BERNEY

Articles en bois – Crêt-Meylan 25 – 1348 Le Brassus
Tél. (021) 845 43 52

Dates limites pour la réception des annonces, des communiqués, des convocations du JSA en 1993

Numéro 4	**pour avril**	**8 mars**
Numéro 5	pour mai	30 mars
Numéro 6	pour juin	7 mai
Numéro 7	pour juillet	4 juin
Numéro 8	pour août	6 juillet
Numéro 9	pour septembre	9 août
Numéro 10	pour octobre	4 septembre
Numéro 11/12	pour novembre/décembre	9 octobre

Profil des exigences requises pour le dégustateur sensoriel de miel (membre du jury)

(voir Règlement du miel, art. 3.2.1.)

a) Connaissances spécifiques du miel

- Bonnes connaissances sur le miel.
- Connaître les divers miels de la région.

b) Aptitude personnelle

- Intérêt pour l'analyse sensorielle (dégustation du miel).
- Prédisposition aux études.
- Avoir des bons sens olfactif et dégustatif, ainsi qu'une bonne mémoire sensorielle.
- Etre non-fumeur (si possible).

c) Limites d'âge et domicile lors de la formation

- En règle générale, avoir entre 25 et 60 ans.
- Dans la mesure du prévisible, avoir un domicile fixe dans la circonscription de contrôle du miel.

Disponibilité

Pour la formation et le perfectionnement

- Formation de base: deux à trois jours et préparation.
- Exercices réguliers de dégustation: environ deux jours par an.

Pour des séances du jury

- Selon le nombre d'échantillons à contrôler, jusqu'à six séances par année (généralement de juin à août).

Profil des exigences requises pour le dégustateur sensoriel de miel fonctionnant comme chef d'une circonscription de contrôle du miel

(voir Règlement du miel, art. 3.2.1.)

a) Connaissances spécifiques sur le miel et savoir-faire

- Connaissances approfondies sur le miel, la dégustation, le contrôle et le commerce du miel.
- Avoir de très bonnes connaissances des divers miels de la région.
- Bien connaître les différents miels de la Suisse.
- Savoir manipuler des appareils techniques (réfractomètre).

b) Qualifications personnelles

- Démontrer de l'intérêt pour ce qui a trait au miel et à sa dégustation.
- Disposition favorable pour l'enseignement et l'étude.
- Avoir des bons sens olfactif et dégustatif, ainsi qu'une bonne mémoire sensorielle.
- Pouvoir de conception et de transmission rapide.
- Etre consciencieux.
- Etre discret.
- Etre disponible pour des travaux d'organisation et d'administration.
- Etre non-fumeur (si possible).

c) Limites d'âge et domicile lors de la formation

- En règle générale, avoir entre 25 et 60 ans.
- Dans la mesure du prévisible, avoir un domicile fixe dans la circonscription de contrôle du miel.

d) Disponibilité et devoirs

Activité de formation

- Formation personnelle: deux à cinq jours et préparation.
- Formation personnel: deux jours par an et préparation.
- Vulgarisation des membres du jury: deux à trois jours.
- Organisation d'exercices répétés de dégustation pour les membres du jury: environ deux jours par an, soit un exercice tous les deux mois.

Contrôles et administration
(dépend du nombre d'échantillons présentés pour l'analyse)

- Environ 50 h pour les contrôles de la teneur en eau des échantillons (10 min/échantillon).
- Environ 30 h pour des séances du jury (analyse sensorielle).
- Environ 50 h pour des travaux administratifs.

Société d'apiculture Grandson et Pied du Jura

1893-1993

13 mars 1993, Buffet de la Gare d'Yverdon

Une journée exceptionnelle à ne pas manquer

Quatre conférenciers de choix:

Professeur Rémy CHAUVIN – M. Ed. BARBIER
Dr Yves DONADIEU – Dr Fr. FORESTIER

(voir JSA No 1-2, page 38)

PRIX: Pour toute la journée avec repas de midi: Fr. 50.—, payable au CCP 10-7530-5. Pour les conférences du matin: Fr. 15.—. Pour les conférences de l'après-midi: Fr. 15.—.