

Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 95 (1998)
Heft: 7

Rubrik: Grand Apier

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: 24.01.2026

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

Grand Apier

Séminaire des 22 et 23 mai 1998 sur l'analyse sensorielle des miels

Cours donné par M. Michel Gonnet, ingénieur INRA, à Monfavet, France ; auteur de plusieurs ouvrages sur les miels.

Séminaire de deux jours organisé par la Confrérie du Grand Apier de Suisse, à l'Ecole d'agriculture de Grange-Verney/Moudon.

Le commandeur Jean-Paul Cochard et le lieutenant-commandeur Marc Léchaire fonctionnent comme serviteurs durant ces deux jours.

Un groupe de 30 personnes s'est laissé tenté par la proposition. Bien sûr quelques membres de la confrérie, entre autres le responsable du contrôle du miel SAR, Jean-Louis Röthlisberger. Fait réjouissant, parmi les participants se trouve Peter Santschi, de langue allemande, ayant assez de connaissance de la langue de Molière pour pouvoir suivre le cours ; ainsi qu'une personne totalement en dehors du monde apicole, mais qui travaille dans le domaine de la parfumerie.

M. Gonnet, surnommé le pape du miel, nous transmet son savoir d'une façon étonnante, presque comme un conteur ; tout va de soi, même les termes techniques sont compréhensibles. Nous découvrons, si nous ne les connaissions pas encore, nos instruments, ô combien performants ! qui s'appellent : œil, nez et bouche. Le tout relié au cerveau nous permet d'accomplir un travail remarquable, si nous voulons bien l'entraîner.

Après un excellent dîner au réfectoire de l'école, toute l'équipe se remet au travail. La découverte des miels monofloraux, de l'acacia à l'aubépine, en passant par le pissenlit et le châtaignier (et j'en passe), nous laisse des souvenirs de saveurs subtiles ou d'amertume désagréable. C'est un apprentissage important de reconnaître des miels aux parfums très fins, comme aux goûts très prononcés. Cela nous prouve une fois de plus que miel n'est pas égal à miel. Cela représente tant d'arômes et de saveurs qu'on ne peut et ne doit pas tout mettre dans le même pot.

Le temps passe à grande vitesse, tellement le sujet est vif et bien présenté. Au terme de cette journée de labeur intense, il nous est offert un apéritif bien mérité, verrée offerte par l'Etat de Vaud.

Le commandeur Jean-Paul Cochard nous souhaite une cordiale bienvenue au nom de la Confrérie, et nous dit toute sa satisfaction d'avoir enfin pu réaliser un projet qui attendait depuis longtemps dans un tiroir. Grâce à l'amitié qui le lie à notre conférencier et maître Michel Gonnet, ce projet a pu être mené à terme.

M. Morel, directeur de Grange-Verney et Marcelin, nous souhaite également la bienvenue et nous remercie de notre présence ; c'est aussi une satisfaction pour lui que l'apiculture soit intégrée dans son établissement, puisque c'est une branche de l'agriculture.

M. Röthlisberger prend la parole en tant que représentant SAR. Il remercie toutes les personnes présentes de l'intérêt qu'elles portent à la chose et d'avoir su profiter de l'aubaine, puisque ce séminaire est unique en Suisse et bien profitable à la Romandie.

Jean-Michel Tenthorey, président de la Fédération vaudoise, nous dit toute sa fierté que ce lieu combien agréable soit choisi pour cette manifestation, et souhaite que d'autres suivent.

Sont excusés : le représentant des autorités cantonales Werner Stern, le président SAR Willy Debély, ainsi que les représentants de la presse, qui étaient pourtant invités.

Les discussions sont animées, puis la fraîcheur arrive. Un bon tiers des participants restent sur place pour la nuit. Après un succulent souper, l'équipe décide d'aller visiter un joli rucher aux environs de Moudon, propriété de Marc Léchaire. Un essaim en caisse attend d'être mis en ruche, ce qui se fait tout simplement avec un verre de blanc à la main. Les ruches sont bien haussées et présentent une belle récolte bientôt bonne à être extraite. Cela fait plaisir de voir qu'il n'y a pas que des problèmes. Puis, avant de rentrer, le maître des lieux dit : « Faut quand même contrôler qu'il n'y ait pas d'essaim pendu. »

Bien que muni d'un bâton du berger, la descente du talus n'est pas aisée ; puis tout à coup il appelle : « Y a quelqu'un qui m'apporte la caisse, y en a bien un. » Deux volontaires suivent le berger presque à la dégringolade et puis peu de temps après nos trois hommes remontent péniblement, les mains collantes.

« Paraît que le sapin donne, le miellat a giclé en secouant une branche. » Le bâton du berger, il a fallu le laisser en bas pour tenir la caisse en place. Demain, il sera précieux pour remonter l'essaim en caisse.

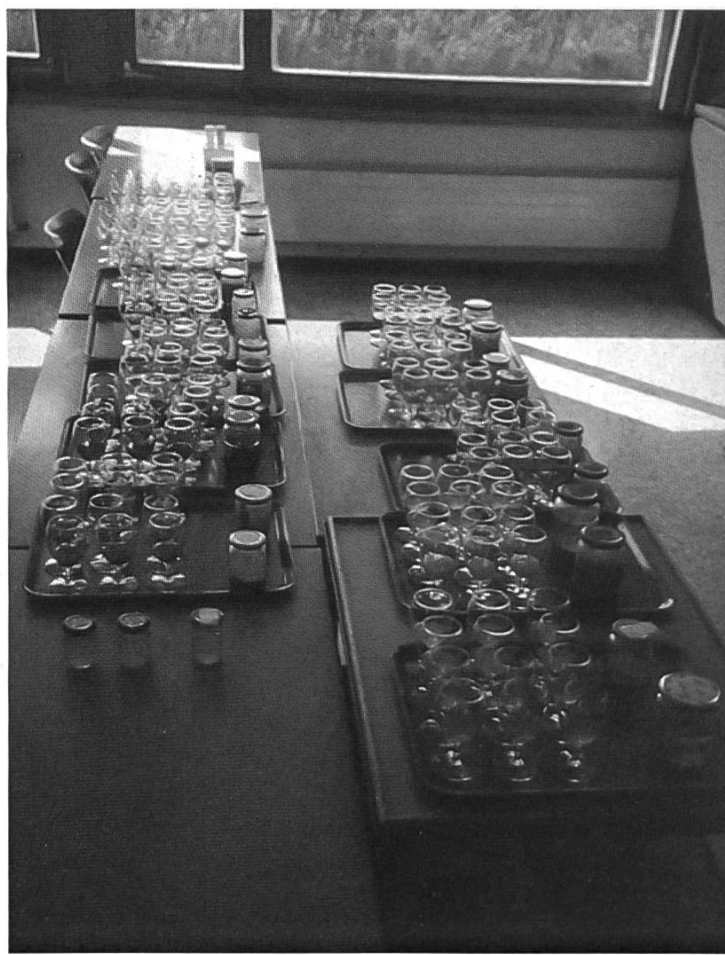
Alors tous contents, on retourne à l'école où le cuistot super sympa nous attend ; une verrée et bien des discussions s'ensuivent tard dans la nuit.

Un bon petit déjeuner, après une courte nuit, nous remet d'aplomb.

Les cours reprennent et nous faisons connaissance avec les différents types de fiches, de concours, d'appellations, de normes, de labels, etc.

La dégustation des miels apportés par les participants est fort appréciée et très intéressante. M. Gonnet, en spécialiste, nous donne toutes les explications souhaitées. Nous découvrons une multitude d'essences, plus ou moins appréciées et reconnaissables.

Par la variété d'échantillons nous apprenons ce qu'il faut faire ou ne pas faire pour limiter les dégâts et améliorer la qualité de notre produit de la ruche. Nous nous rendons compte que les possibilités sont multiples et à notre portée. A



Une partie des échantillons soumis à dégustation.

force de goûter tous ces miels, la bouche devient pâteuse ; heureusement, le cuisinier nous a concocté un délicieux repas.

Ensuite viennent les tests de nos acquis, pour savoir si nos méninges ne nous laissent pas sur le carreau. M. Gonnet, aidé de ses serviteurs, nous a préparé des échantillons, de subtils mélanges. A nous de découvrir si ce sont les mêmes miels, simplement d'une autre consistance, ou si ce sont des miels différents. Il faut trouver également les essences dominatrices et accompagnatrices. Pas évident de tout savoir et reconnaître, mais la majorité des 22 personnes a donné les bonnes réponses, bravo.

Pour terminer le séminaire, notre conférencier nous présente une série de dias de miels défectueux, qui nous prouvent qu'un malheur peut facilement arriver ; simplement par non-connaissance, par négligence ou par un mauvais conditionnement. A nous d'être vigilants, attentifs et consciencieux dans la manutention et le travail avec ce précieux produit qu'est le miel.

Pour mettre une cerise sur le gâteau, on fait une photo du groupe avant de se quitter.

Comme participante comblée du cours, je remercie en mon nom propre, comme au nom de tous, M. Gonnet pour sa générosité et son savoir, qu'il a bien voulu nous transmettre. Merci également à son épouse de sa présence. Merci à la Confrérie qui a mis ce séminaire sur pied. De ce fait, merci aux membres qui l'ont créée et la font vivre ; en particulier à Jean-Paul Cochard, grand manitou, et Marc Léchaire, bon à tout faire. Merci à toute l'équipe de cuisine pour l'excellente restauration. Merci à la direction de l'école et son intendant M. Etter, de nous avoir permis de rester sur place, et enfin merci à tous les participants présents pour la belle camaraderie.

Rose Aubry, La Chaux-de-Fonds



Veillez m'envoyer:

quantité produit	prix
.... diffuseur à acide formique FAM Liebefeld	12.30
.... plaque Krämer BC	6.50
.... Api Life Var	7.90
autres produits:	
.... 5 tissus d'éponge pour le diffuseur	5.90
.... mesure pour remplir le diffuseur	4.70
.... perforatrice pour plaque Krämer BC	12.00
.... 1 litre d'acide formique 60 %, cl. tox. 3	9.70
.... 1 litre d'acide formique 70 %, cl. tox. 3	9.70
.... 1 litre d'acide formique 85 %, cl. tox. 3	9.70
.... 1 litre d'acide oxalique 3 %, cl. tox. 4	9.70
.... 1 litre d'acide de lait 15 %, cl. tox. 5	11.00
.... NOUVEAU! 1 litre solution sucrée d'acide oxalique, cl. tox. 4	12.50
.... lunettes de protection	7.50
.... masque de protection	19.40
.... B401 (bouteille à 120 ml)	21.00
.... NOUVEAU! programme trichogramme (6 livraisons à 450 - 500 trichogrammes)	32.50

La taxe à la valeur ajoutée est comprise dans les prix. Les coûts d'emballage (SFr. 2.70) et de port seront facturés.

Pour de grandes quantités il y a des prix d'échelon attractifs.

Adresse:

Nom, prénom:

Rue:

NPA/lieu:

Tél.:

Date de livraison souhaitée:

Date/signature:

Envoyer à :

Andermatt Biocontrol SA, Unterdorf, 6146 Grossdietwil

Tél. 062 927 28 40, Fax 062 927 21 23