

Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 96 (1999)
Heft: 7

Rubrik: FSSA

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: 26.04.2026

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

Rapport concernant le contrôle du miel de la FSSA 1998

Katharina Bieri, Susan Bucher et Stefan Bogdanov

Le contrôle du miel repose sur le règlement de contrôle du miel de la FSSA du 1^{er} mai 1993. Les dispositions légales et les critères de composition pour le miel contrôlé sont définis d'après l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et le Manuel suisse des denrées alimentaires.

Au total, ce sont 99 miels qui ont été analysés en 1998. Tous les miels ont été appréciés quant à leur étiquette. Parmi les miels envoyés, 84 étaient munis du label « Miel de qualité ». Pour ces miels, on a déterminé la teneur en eau, la valeur HMF, l'indice d'invertase et la conductivité électrique. Tous les miels ont été soumis à un examen sensoriel et 31 miels à une analyse pollinique.

Teneur en eau

La teneur en eau du miel ne doit pas dépasser 18,5 %. Tous les miels contrôlés remplissent cette condition. La teneur en eau des 84 miels analysés se situe entre 13,4 et 18,1 %. 82 miels ont une teneur en eau de moins de 17 % et deux miels de plus de 17 %.

Valeur HMF et indice d'invertase

La valeur HMF fournit non seulement des informations sur l'altération du miel due à la chaleur, mais aussi sur la qualité naturelle et la fraîcheur du produit.

Pour être frais et naturel, la valeur HMF du miel ne doit pas dépasser 15 mg/kg. Les 84 miels analysés enregistrent une valeur comprise entre ≤ 1 et 20,5 mg/kg. Un miel ne remplit pas le critère de qualité naturelle. Un miel a une valeur HMF de 13,9 mg/kg. Les autres miels ont une valeur inférieure à 10 mg/kg.

L'indice d'invertase est lui aussi un indicateur de la fraîcheur et de la qualité naturelle du miel. Pour les miels frais et de qualité naturelle, il ne devrait pas être en dessous de 10. Pour ce qui est des miels analysés, il se situe entre 27,0 et 1,6. Huit des 84 miels analysés ne remplissent pas ce critère, car l'indice d'invertase est trop peu élevé. Cinq autres miels ont un indice d'invertase situé juste en dessous de 10 et compris entre 9 et 10.

Conductivité

Les miels dont la conductivité dépasse 0,8 mS/cm sont des miels de miellat. Parmi eux, on trouve les miels de forêt et de feuillus. Ceux dont la conductivité se situe entre 0,5 et 0,8 sont des miels constitués de miel de nectar et de miel de miellat. Si la conductivité est inférieure à 0,5 mS/cm, il s'agit de miels de nectar.

Analyse pollinique

Selon l'analyse pollinique, 31 miels peuvent être munis du label « Miel d'origine suisse ». Dans un des miels (n° 74), on a trouvé de nombreuses levures dans les sédiments. La provenance de celles-ci doit encore être déterminée. Au total, on a compté environ 13 500 pollens, c'est-à-dire environ 435 pollens par miel. En ce qui concerne les miels provenant de régions limitrophes, il est difficile, sur la base de l'analyse pollinique, de différencier clairement entre miels suisse et étranger.

Analyse sensorielle

Du point de vue sensoriel, tous les miels étaient impeccables. Six miels présentaient de petites imperfections lors de la cristallisation (cristallisation dure avec en partie des poches d'air). Un miel n'était pas bien éculé.

Pureté

Cinq miels présentent de légères impuretés.

Etiquette

Chaque étiquette doit être munie du label officiel de la FSSA ou d'une autre étiquette reconnue par la société d'apiculture correspondante. Chaque étiquette doit comporter une image, le texte prescrit par la FSSA (voir règlement de contrôle du miel de la FSSA, point 7.5.2), le poids de remplissage, le nom et l'adresse de l'empoteur ou du producteur.

Par ailleurs, l'Ordonnance sur les denrées alimentaires prescrit la désignation du lot de marchandises : autrement dit, après la dénomination L, une désignation ou un numéro doit être ajouté qui définit le lot de production de miel (= récolte). L'indication « contrôlé » sans le nom du service de contrôle, de même que des indications trompeuses ou incomplètes telles que « ce miel contient des substances minérales et des vitamines », sont interdites (voir *Revue suisse d'apiculture* N° 119 (5), 258-261 (1996)).

Le tableau annexé donne des informations détaillées concernant l'appréciation de l'étiquette.

Et à l'avenir ?

Les défauts d'étiquetage n'ont pas encore été éliminés. Pour les éviter, il conviendrait d'adapter le règlement de contrôle du miel et les étiquettes aux dispositions de la nouvelle Ordonnance sur les denrées alimentaires.

Selon le règlement de contrôle du miel, 200 échantillons devraient être analysés. Or, ces dernières années, cette condition n'a de loin pas été satisfaite. Conformément à la nouvelle Loi sur les denrées alimentaires, les producteurs de denrées alimentaires – donc les apiculteurs aussi – sont tenus de contrôler leurs produits selon les règles de bonnes pratiques de contrôle. Autrement dit, les mesures de contrôle du miel doivent être appliquées conformément aux prescriptions.

Selon les prescriptions de la GMEB (gestion par mandat de prestations et enveloppe budgétaire), toutes les activités de la section apicole seront contrôlées quant à leur efficacité et celles qui se révéleront insatisfaisantes seront sup-



primées. Si l'on reporte ceci dans le contexte de la participation de la section apicole au contrôle du miel de la FSSA, cela signifie qu'il est désormais nécessaire que les problèmes liés à l'étiquetage et au nombre d'analyses, qui existent depuis des années, soient résolus. Dans le cas contraire, la participation de la section apicole au contrôle du miel et à la consultation risque d'être remise en question. En d'autres termes, la FSSA doit apporter sa contribution afin de trouver une solution à ce problème et d'éviter des conséquences aussi graves.

Il a été majoritairement constaté que le règlement de contrôle de la FSSA ne correspond pas aux exigences de la nouvelle Loi sur les denrées alimentaires et aux règles de bonnes pratiques de contrôle et qu'il doit être revu. Il faudrait s'attacher rapidement à cette tâche.

Nouveau programme de travail Liebefeld

Le prochain programme de travail contiendra un projet portant sur la caractérisation des miels monofloraux. Il constitue la suite du projet relatif à une première caractérisation de miels monofloraux (voir *Revue suisse d'Apiculture*, N° 12, 1989). C'est pourquoi nous vous prions de bien vouloir chercher et apporter, le jour du cours, 0,5 kg des miels monofloraux suivants d'origine suisse (le moment ainsi que le lieu de la récolte devraient être connus) : tilleul – pissenlit – acacia – rhododendron des Alpes – sapin – trèfle.

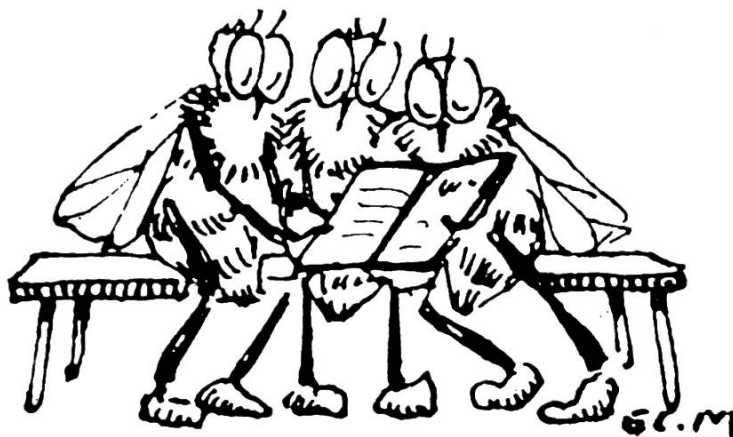
Les miels de colza et d'acacia ont déjà été suffisamment caractérisés. Si vous ne possédez pas d'échantillons des miels cités ci-dessus, je pourrais vous en envoyer. Si vous n'êtes pas sûr concernant la sorte de miel, veuillez apporter svp de petits échantillons le jour du cours. Vous serez naturellement dédommagé à cet effet.

Cours de perfectionnement

Il est prévu d'organiser un cours de perfectionnement pour les contrôleurs de miel le 30.10.1999. Celui-ci traitera des sujets suivants :

- nouveautés en matière de miel et produits apicoles, présentation du programme de travail 2000-2003 ;
- exercices d'appréciation du miel (analyse sensorielle, analyse pollinique, qualité du point de vue chimique).

Si un autre sujet vous intéresse particulièrement, veuillez nous en faire part d'ici fin mai. Nous allons essayer de le traiter lors de ce cours.





Résultats du contrôle du miel de la FSSA, variétés selon les analyses sensorielle et pollinique

N°	Variétés selon l'analyse sensorielle	Pollen dominant	Pollen secondaire	El. m	Remarques conc . l'analyse pollinique
1	Miel de fleurs colza avec ddl	colza 93%		P	
2	Miel de fleurs				
3	Mélange diverses fleurs printemps	(myosotis 61%) colza 62%		P	
4	Miel de forêt				
5	Mélange de miels de fleurs	ail des ours 52%	colza 26%	P	
6	Miel de forêt				
7	Mélange de miel de fleurs avec ddl	Arbres fruitiers 50%	colza 24%, érable 14%, (myosotis 23%)	P	
8	Miel de feuillus				
9	Miel de forêt/miel de feuillus				
10	Mélange de miel de fleurs avec ddl	(myosotis 75%)	érable 22%, af 22%	P	suie (analyse sensorielle, pas ok)
11	Miel de feuillus				
12	Miel de feuillus avec tilleul				
13	Mélange miel de fleurs-miel de feuillus	(myosotis. 81%)	érable 27%, pâturage 12%	P	
16	Mélange de miel de fleurs	(myosotis 66%)	framboises/mûres 43%, trèfle blanc 25%	p	peu d'éléments de miellat, peu de pollen, grains d'amidon
17	Miel de fleurs				
18	Mélange miel de fleurs-miel de forêt	(myosotis 75%)	framboises/framboises 31%, trèfle blanc 24%	P	
19	Méalnge de miel de fleurs	(myosotis 65%)		P	Nombreuses variétés, lac de Constance, en ordre, levures
20	Mélange de miel de fleurs	(myosotis 58%), pâturage 48%	af 17%	P	
21	Miel de fleurs				
22	Miel de dent-de-lion	aucun	af 38%, ddl 26%, (myosotis 21%)	P	
23	Mélange miel de fleurs- ddl	(myosotis 78%)	érable 30%, af 19%, colza 18%	P	
24	Miel de forêt (sapin)				
25	Miel de forêt				
26	Miel de fleurs				
27	Mélange de miel de fleurs	(myosotis 96%)	érable 24%, af 20%, colza 20%	P	
28	Miel de ddl	(myosotis 89%)	érable 38%, ddl 27%	A	
29	Miel de forêt avec feuillus				
30	Mélange miel de fleurs –colza- ddl	colza 65%		A	
31	Miel de forêt/miel de fleurs				
32	Miel de fleurs				
33	Miel de fleurs				

Résultats du contrôle du miel de la FSSA, variétés selon les analyses sensorielle et pollinique

N°	Variétés selon l'analyse sensorielle	Pollen dominant	Pollen secondaire	El. M	Remarques conc. l'analyse pollinique
34	Mélange fleurs/forêt	colza 56%	ail des ours 29%	p	pauvre en pollen, nombreux sédiments à grain fin,
35	Miel de colza	colza 94%		A	
36	Miel de forêt (feuillus)				
37	Miel de fleurs				
38	Miel mélangé (fleurs/ forêt)	colza 45%		m	
40	Miel de fleurs				
43	Mélange de miels de fleurs	(myosotis 85%)	Érable 40%, af 17%	A	
45	Mélange de miels de fleurs	colza 74%	(myosotis 23%)	p	
46	Miel fleurs de montagne/feuillus				
47	Miel de fleurs de montagne		af 27%	P	
49	Miel de fleurs de montagne				
50	Miel de fleurs de montagne				
51	Miel de fleurs de montagne	(myosotis 79%)	Framboises/mûres. 40%, lotier 21%	P	
53	Miel fleurs de montagne/feuillus				
54	Miel de fleurs				
55	Miel de fleurs avec tilleul	aucun	colza 26%, trèfle blanc 22%	P	
56	Miel de fleurs				
57	Miel de fleurs avec tilleul	(myosotis 52%)	trèfle blanc 27%	P	oxalate, amidon
58	Miel de fleurs de montagne				
59	Miel de fleurs de montagne				
60	Miel de forêt/miel de fleurs				
61	Miel de forêt (sapin)				
62	Miel de fleurs				
63	Miel de forêt (sapin)				
64	Miel de forêt/de fleurs (épicéa)	Trèfle blanc 64%,		B	Grande variété, de type cyanus en particulier
65	Miel mélangé fleurs/feuillus	Trèfle blanc 69%		P	
66	Miel de forêt/miel de fleurs				
67	Miel de forêt				
68	Miel de fleurs				
69	Mélange de miels de fleurs	(myosotis 62%), colza 55%	af 20%, érable 16%	P	
70	Miel de forêt/miel de fleurs				





Résultats du contrôle du miel de la FSSA, variétés selon les analyses sensorielle et pollinique

N°	Variétés selon analyse sensorielle	Pollen dominant	Pollen secondaire	El. m	Remarques conc. l'analyse pollinique
71	Miel de forêt/miel de fleurs				
72	Miel de fleurs				
73	Miel de fleurs/miel de feuillus				
74	Miel de feuillu	(myosotis 63%)	hortensia 21%, tilleul 17%	É	Nombreuses levures (contesté), suie, oxalate, sédiments
75	Miel de feuillus				
76	Miel de feuillus				
79	Miel de fleurs				
80	Miel de fleurs				
82	Miel de forêt				
83	Miel de feuillus/miel de fleurs				
85	Miel de colza	Aucun	(myosotis 44%), ddl 42%, colza 24%	P	
88	Miel de fleurs				
89	Miel de colza	colza 88%	Aucun	P	
90	Miel de fleurs				
91	Miel de forêt/miel de fleurs				
92	Miel de fleurs/miel de feuillus				
93	Miel de fleurs				
94	Mélange miel de fleurs avec ddl	(myosotis 77%)	af 30%, érable 24%, colza 19%	P	

Abréviations

El. m	Élément de miellat	a	aucun
p	peu	m	moyen
b	beaucoup	é	énormément
ddl	dent de lion	af	arbres fruitiers

Résultats du contrôle du miel de la FSSA, appréciation des récipients

N°	Indic.	Pays prod.	Prod.	P	Lots L	Date récol.	Gar.	Etiquette	Pot/Couv	Autres récipients	Etiquettes/ Remarques	Miel de qualité	Etiquette ou réclamation
1	+	+	+	+	-	-	+	FSSA	+	-	-	+	-
2	+	+	+	+	+	-	+	FSSA	+	-	Composants sans indication de quantité	+	-
3	+	+	Pas précis	+	-	-	+	FSSA	+	-	Composants sans indication de quantité	+	-
4	+	+	+	+	-	-	+	FSSA	+	-	-	+	-
5	+	+	+	+	-	Année	+	FSSA	+	-	Composants sans indication de quantité	+	-
6	+	+	+	+	-	Année	+	FSSA	+	-	Composants sans indication de quantité	+	-
7	+	+	+	+	+	-	+	Et. région	+	-	-	+	+
8	+	+	+	+	+	-	+	Et. région	+	-	-	+	+
9	+	+	-	+	-	-	-	Et. société	+	-	-	+	-
10	+	+	+	+	-	Année	+	FSSA	+	-	Composants sans indication de quantité	+	-
11	+	+	+	+	-	Année	+	FSSA	+	-	Composants sans indication de quantité	+	-
12	+	+	+	+	-	Année	+	FSSA	+	-	Composants sans indication de quantité	+	-
13	+	+	+	+	+	Année	-	FSSA	+	-	Composants sans indication de quantité	+	-
16	+	+	+	+	-	-	+	Propre?	pot	sans couvercle tournant	-	+	-
17	+	+	+	+	-	Année	+	Et. région	+	-	-	+	-
18	+	+	+	+	-	Année	+	FSSA	+	-	Composants sans indication de quantité	+	-
19	+	+	+	+	-	-	+	FSSA	+	-	Composants sans indication de quantité	+	-
20	+	+	+	+	-	-	+	Et. région	+	-	-	+	-
21	+	+	+	+	-	Année	+	Et. région	+	-	-	+	-
22	+	+	+	+	-	Année	+	FSSA	+	-	Composants sans indication de quantité	+	-
23	+	+	+	+	-	-	+	FSSA	+	-	Composants sans indication de quantité	+	-
24	+	+	+	+	-	-	+	FSSA	+	-	Composants sans indication de quantité	+	-
25	+	+	+	+	-	-	+	Et. région.	+	-	-	+	-
26	+	+	+	+	-	Année	+	FSSA	+	-	Composants sans indication de quantité	+	-
27	+	+	+	+	-	Année	+	Et. région.	+	-	-	+	-
28	+	+	+	+	+	Année	+	FSSA	+	-	Composants sans indication de quantité	+	-
29	+	+	+	+	-	+	+	Et. société	+	-	Sans indication de quantité	+	-
30	+	+	+	+	+	Année	+	FSSA	+	-	Composants sans indication de quantité	+	-





Résultats du contrôle du miel de la FSSA, appréciation des récipients

N°	Indic.	Pays prod.	Prod.-	P	Lots L	Date récol.	Gar.	Etiquette	Pot/Couv.	Autres récipients	Etiquettes/ remarques	Miel de qualité	Etiquette ou réclamation
31	+	+	+	-	-	-	+	Et. commerçant	+	-	Composants sans indication de quantité	+	-
32	+	+	+	+	+	Année	+	FSSA	+	-	Composants sans indication de quantité	+	-
33	+	+	+	+	+	-	+	Et. société	+	-	-	+	+
34	+	+	+	+	+	-	+	Et. société	+	-	-	+	+
35	+	+	+	+	+	-	+	Et. société	+	-	-	+	+
36	+	+	+	+	+	-	+	Et. société	+	-	-	+	+
37	+	+	+	+	+	-	+	Et. société	+	-	-	+	+
38	+	+	+	+	+	-	-	Et. société	+	-	-	+	+
40	+	+	+	-	-	-	+	aucune	+	-	Pas d'étiquette	+	-
43	+	+	+	+	Lot no ?	-	-	FSSA	+	-	-	+	-
45	+	+	+	+	-	+	+	Et. région	-	Artif.	-	+	-
46	+	+	+	+	-	-	+	FSSA	+	-	Composants sans indication de quantité	+	-
47	+	+	-	+	-	Année	+	FSSA	+	-	Composants sans indication de quantité	+	-
49	+	+	+	+	-	Année	+	FSSA	+	-	Composants sans indication de quantité	+	-
50	+	+	+	+	-	Année	+	Et. région	+	-	-	+	-
51	+	+	+	+	-	Année	+	Propre ét.	+	-	-	+	-
53	+	+	+	-	?	année	+	Aucune	+	-	Pas d'étiquette	+	-
54	+	+	+	+	-	-	+	Et. commerçant	-	Artif.	Composants sans indication de quantité	+	-
55	+	+	Incompl.	+	-	-	+	Propre	+	-	-	+	-
56	+	+	+	+	-	+	+	Et. région	+	-	-	+	-
57	+	+	+	+	+	-	+	Propre	+	-	-	+	+
58	+	+	+	+	-	année	+	Propre. E.	+	-	-	+	-
59	+	+	+	+	+	Cons.	+	Propre	+	-	-	+	+
60	+	+	+	+	-	+	+	FSSA	+	-	-	+	-
61	+	+	+	+	-	-	+	FSSA	+	-	-	+	-
62	+	+	+	+	-	-	+	FSSA	+	-	-	+	-
63	+	+	+	+	-	-	+	FSSA	+	-	-	+	-
64	+	+	+	+	-	-	-	FSSA	+	-	-	+	-
65	+	+	-	+	-	-	+	Et. commerçants.	+	-	Composants sans indication de quantité	+	-
66	+	+	+	+	+	-	+	FSSA	+	-	-	+	+
67	+	+	+	+	-	-	+	FSSA	+	-	Composants sans indication de quantité	+	-
68	+	+	+	+	+	-	+	FSSA	+	-	-	+	+
69	+	+	+	+	-	-	+	FSSA	+	-	Composants sans indication de quantité	+	-

Résultats du contrôle du miel de la FSSA, appréciation des récipients

N°	Indic.	Pays prod.	Prod.-	P	Lots L	Date récol.	Gar.	Etiquette	Pot/Couv.	Autres récipients	Etiquettes/ remarques	Miel de qualité	Etiquette ou réclamation
70	+	+	+	+	-	-	+	FSSA	+	-	-	+	-
71	+	+	+	+	+	-	+	FSSA	+	-	-	+	+
72	+	+	+	+	+	-	+	FSSA	+	-	Composants sans indication de quantité	+	-
73	+	+	+	+	-	-	+	FSSA	+	-	Composants sans indication de quantité	+	-
74	+	+	+	+	-	-	+	FSSA	+	-	Composants sans indication de quantité	+	-
75	+	+	+	+	+	-	+	FSSA	+	-	-	+	+
76	+	+	+	+	-	-	-	FSSA	+	-	Composants sans indication de quantité	+	-
79	+	+	+	-	-	-	+	Et. com- merçant	+	-	Composants sans indication de quantité	+	-
80	+	+	+	+	-	-	-	FSSA	+	-	Composants sans indication de quantité	+	-
82	+	+	+	+	-	Année	-	FSSA	+	-	Composants sans indication de quantité	+	-
83	+	+	+	+	98L	année	+	Et. com- merçants	Twist-of	Artif.	-	+	-
85	+	+	+	+	-	année	+	Propre	+	-	-	+	-
88	+	+	+	+	-	-	+	Propre	-	Artif.	-	+	-
89	+	+	+	+	+	-	+	Propre	+	-	-	+	+
90	+	+	+	+	+	année	+	Et. com- merçant	+	-	Composants sans indication de quantité	-	-
91	+	+	+	+	+	année	+	Et. com- merçant	+	-	Composants sans indication de quantité	-	-
92	+	+	+	+	+	-	+	Propre	+	-	-	+	+
93	+	+	+	+	+	-	+	Propre	+	-	-	+	+
94	+	+	+	+	-	-	+	Et. société	+	-	-	+	-
96	+	+	+	+	-	-	+	Propre	+	-	Miel de robiniers	+	-
97	+	+	+	+	-	-	+	Propre	+	-	Miel d'acacias	+	-
98	+	+	+	+	-	année	+	Propre	+	-	-	+	-
99	+	+	+	+	-	+	+	Propre	+	-	-	+	-

Légendes

Indic. +/-

désignation "miel" indiquée ou non

Pays prod. +/-

pays de production indiqué ou non

Prod. +/-

producteur indiqué ou non

P +/-

poids de remplissage indiqué ou non

Lots L +/-

complet ou incomplet / manque

Date récol. +/-

indiquée ou non / ou l'année seulement

Etiquette

indiquer le genre d'étiquette

Pot/Couv. +/-

+ pot: avec couvercle twist-off, - pas de pot

Autres récipients

autres récipients

Etiquettes/remarques:

pas de remarque supplémentaire

Miel de qualité +/-

indication miel de qualité ou non

Etiquette ou réclamation. +/-

étiquette conforme aux prescriptions ou non



Journée des apicultrices 1999 à Grangeneuve (FR)

La quatrième Journée des apicultrices de Suisse aura lieu le samedi 25 septembre 1999, à Fribourg et à Grangeneuve.

Programme

10 h 10: Arrivée des trains à Fribourg.
10 h 45: Visite au jardin botanique à Fribourg.
12 h 30: Repas à l'Institut agricole de Grangeneuve.
14 h à 16 h 30: Workshops avec:

- le miel en cuisine;
- emballages en carton pour le miel;
- comment faire des bougies en cire d'abeille;
- rucher-école, l'élevage des reines.

A disposition en permanence: présentation de livres, par exemple sur les confiseries au miel.

16 h 45: Café.

17 h 30: Transfert à la gare.

Nombre limité de participants.

Frais du cours, inclus repas et matériel, Fr. 35.—.

Inscriptions au Secrétariat FSSA, Schwarztorstrasse 7, 3007 Berne (fax 031/371 40 96, tél. 031/371 40 96).

Felix Lehmann et Berchtold Lehnerr

ACLENS: Le point de vente de BIENEN-MEIER

M. Marcel Décurnex, «Les Chancels», 1123 Aclens

Tél. (021) 8699196

Heures d'ouverture:

Lundi	fermé le matin	13 h 30 à 19 h	Judi fermé toute la journée	
Mardi	8 h à 12 h et	13 h 30 à 19 h	Vendredi	8 h à 12 h
Mercredi	8 h à 12 h et	13 h 30 à 19 h	Samedi	8 h à 12 h

Vacances annuelles du 9 au 21 août 1999

Reprise gratuite des vieux rayons, opercules et cire fondue:

1. Pendant la dernière semaine entière des mois de MARS, AVRIL, MAI, JUIN, SEPTEMBRE et OCTOBRE.

Attention: Hors des dates indiquées, plus aucune cire, etc., ne sera reprise.

2. Nous ne reprenons les cires qu'en échange de nouvelles feuilles gaufrées ou d'autres marchandises.

**BIENEN
MEIER KÜNTEN**

Une entreprise de R. Meiers Söhne SA

Fahrbachweg 1, 5444 Künten
Tél. (056) 485 92 50
Fax (056) 485 92 55
www.bienen-meier.ch

flexible
innovatrice
rapide

