Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 97 (2000)
Heft: 10

Rubrik: 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: 08.12.2025

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

Prochaines séances du comité SAR

4 novembre 2000:	Yverdon
25 novembre 2000:	Yverdon (Pdts des fédérations)
13 janvier 2001:	Yverdon (préparation AD)
17-18 mars 2001:	Grangeneuve (AD)

Procès-verbal de l'assemblée des délégués du 18 mars 2000 à l'Aula des Jeunes-Rives à Neuchâtel

1) Souhaits de bienvenue et ouverture de la 124e assemblée de la SAR

Le président Willy Debély ouvre la 124e assemblée des délégués à 10 h, en souhaitant la bienvenue à tous les délégués ainsi qu'aux membres présents. Il excuse les personnes qui ne peuvent malheureusement assister à cette assemblée et qui se sont excusées. L'ordre du jour proposé dans la *Revue suisse d'Apiculture* du mois de mars 2000 est accepté sans modification.

2) Contrôle des pouvoirs

Les sept fédérations sont représentées; cette assemblée est apte à délibérer. Le président la déclare légalement ouverte.

3) Désignation des scrutateurs

Sont désignés: MM. Noirjean et Durrussel.

4) Adoption du procès-verbal de l'assemblée du 20 mars 1999

Le procès-verbal de l'assemblée des délégués du 20 mars 1999 (publié dans le journal SAR No 3/2000, pp. 438 à 441) est accepté sans remarque à l'unanimité.

5) Rapport du président

Le président fait son rapport qui est accepté à l'unanimité.

6) Adoption des rapports publiés dans le journal SAR

Les rapports:
- du contrôle du miel,
- de la vulgarisation et de l'élevage,
- des assurances du concours des ruchers,

sont présentés et acceptés à l'unanimité.

7) Proposition d'indexation de la prime d'assurance vol et déprédation.

L'article 12 de l'assurance contre le vol, l'effraction et les déprédations stipule que le plancher de la caisse est fixé à Fr. 20 000.–. Celui-ci est malheureusement atteint. M. Thommen propose trois solutions:
- augmentation de la cotisation de base;
- établissement par chaque apiculteur de cette assurance auprès de leur RC privée;
- établissement d'une assurance par la SAR auprès de privés.

La discussion est ouverte et les délégués font part de leurs remarques et avis. Il en ressort que, selon les statuts, la société doit assurer ses membres; ainsi la proposition d'augmenter la cotisation de base est acceptée à l'unanimité. Les nouveaux tarifs sont ainsi les suivants:
- de 1 à 10 ruches: Fr. 2.–;
- de 11 à 30 ruches: Fr. 6.–;
- de 31 à 50 ruches: Fr. 10.–;
- pour plus de 51 ruches: Fr. 14.–.

8) Finances

8.1) Comptes 1999

Les comptes 1999 sont présentés.

8.2) Rapport des vérificateurs

Les vérificateurs font rapport sur les comptes 1999 et proposent de les accepter en soulignant l'excellent travail de l'administrateur.

Les comptes 1999 sont acceptés à l'unanimité.

8.3) Budget 2000

Le budget 2000 est présenté; il prévoit une perte de Fr. 6000.–. Il est accepté à l'unanimité.

8.4) Cotisation 2001

Le comité propose d'augmenter les cotisations de l'assurance de Fr. 1.–, ainsi la cotisation de base passe de Fr. 37.– à Fr. 38.– à partir de 2001. Cette proposition est acceptée à l'unanimité.

8.5) Désignation des sections vérificatrices des comptes 2000

Pour 2000, les sections de Cossonnay, Conthey et La Chaux-de-Fond sont désignées.

9) Concours des ruchers

9.1) Concours 1999

Fernand Bovy fait état du concours 1999 qui s'est très bien déroulé et était de très haute qualité.

9.2) Remise de la médaille de vermeil.

A l'unanimité, le jury a désigné M. Gaston Giroud lauréat du concours 1999. M. Giroud remercie le jury et l'assemblée pour cette distinction.

9.3) Concours 2000

Le concours 2000 se déroulera dans le Jura bernois. En 2001 la circonscription 1, soit La Côte vaudoise, Bière, Nyon et Genève, participera à ce concours.

10) Remise du Prix Bertrand

La section de Monthey a proposé au comité M. Turin pour la remise du Prix Bertrand. Le comité a étudié cette demande et, à l'unanimité, a décidé de lui remettre ce prix.

M. Rouiller remercie le comité pour cette désignation et présente M. Turin.

11) Revue suisse d'Apiculture

Le papier de la revue de mars 2000 est de meilleure qualité et toutes les photos sont en couleur. L'assemblée charge le comité d'étudier l'impact financier de la modification de ce journal.

12) Renouvellement des mandats au CC

Les mandats de MM. F. Bovy, W. Schneeberger et W. Debély sont renouvelés par applaudissement.

13) Renouvellement du mandat du président

M. Debély est renommé président par applaudissement.

14) Renouvellement du rédacteur en 2001

Le mandat du rédacteur du journal se termine en 2001. M. Fauchère a terminé les périodes prévues dans les statuts.

Le président rappelle l'importance du rédacteur et demande aux fédérations et sections de présenter des candidats ayant des connaissances dans ce domaine.

15) Propositions des sections ou fédérations pour l'organisation du 125e anniversaire de la SAR en 2001

Aucune fédération ou section ne se propose pour l'organisation de cette manifestation. Le président espère que l'organisation de cette manifestation ne devra pas être assurée par le comité SAR, comme cela fut le cas pour le Congrès 2000.

16) Divers et présentation de la SAR sur Internet

M. Thommen fait état de la présence de la SAR sur Internet et rappelle le site : www.abeilles.ch.

M. G. Druz demande s'il est possible de mettre sur Internet les articles intéressants de la revue de la SAR ; sa proposition sera étudiée par le comité, qui rappelle que nombre d'apiculteurs ne sont pas reliés à Internet.

Le président rappelle la MEDNAT 2000 où la SAR sera présente et tiendra un stand à disposition des fédérations et des sections.

M. Boillat fait part de sa préoccupation sur la falsification du miel.

Les membres de la section de Lucens rappellent une demande établie le 8 avril 1998 et qui n'a reçu aucune réponse à ce jour.

Un délégué informe l'assemblée que les produits phytosanitaires mettent dix-huit mois pour disparaître. Le comité transmettra cette information à la FFSA.

M. Roggen présente un pot de miel vendu comme miel suisse et dont la provenance est d'Amérique. M. Röthlisberger donnera la suite qui convient à cet objet.

M. Imdorf, du Liebefeld, salue l'assemblée et informe les délégués du programme de travail-projet pour l'année 2000.

M. Wenzel, président suisse de la FFSA, salue l'assemblée et la remercie pour son invitation.

M. Bovy souhaite la bienvenue aux membres qui ont 60 ans et plus et les félicite.

La séance est levée à 11 h 30.

Offrez-vous le livre de l'année

écrit et édité par notre collègue apiculteur

Marc Léchaire

membre d'honneur SAR.

Prix de souscription:
Fr. 32.–
+ frais d'envoi postal.

Commande à l'auteur:
Marc Léchaire,
bd de Grancy 14,
1006 Lausanne.

Ouvrage à tirage limité (500 exemplaires)

«L'abeille et l'évolution de son habitat au cours des siècles»

Dédié à tous ceux qui s'intéressent à l'origine de l'abeille de même qu'à la façon dont on est arrivé à la ruche actuelle.

Composé de cinq chapitres

1
Honneur à François Huber
2
L'origine de l'abeille
3
La ruche à travers les âges, ou du «fixisme au mobilisme»
4
L'extraction du miel de l'antiquité à nos jours
5
Confection de sa propre ruche en paille

Comprend: 116 pages au format 125 x 190 mm, illustrées de soixante-huit clichés noir-blanc.

Couverture: enveloppante thermosoudée, typographie avec photos couleurs et noir-blanc.

Reliure: cahiers cousus au fil.

Pour votre information, voici l'intervention de la SAR à propos de l'article paru dans le No 9/2000, page 338.

SOCIÉTÉ ROMANDE D'APICULTURE

groupant les sociétés d'apiculture des cantons de
BAS-VALAIS, FRIBOURG, GENÈVE, JURA BERNOIS, NEUCHÂTEL, VAUD ET JURA

Organe officiel
JOURNAL SUISSE
D'APICULTURE

COPIE

J-Ls. Röthlisberger
Rue Mauverney 7
1196 GLAND
Tél. : 022.364.11.39

OFFICE FEDERAL DE LA
SANTE PUBLIQUE

3003 BERNE

Gland, le 16 juin 2000

Monsieur le Directeur,

Vous avez diffusé un communiqué de presse relatant que 5o tonnes de miel suisse étaient contaminées par des antibiotiques.

Je suis étonné et stupéfait qu'une quantité importante de miel suisse dépasse les normes admises pour les miels étrangers.

En Suisse, comme vous le mentionnez, la majorité des apiculteurs possède entre 5 et 20 colonies.

Le communiqué que vous avez fait paraître met en doute la qualité du miel suisse cela est regrettable car je suis persuadé que la majorité de ceux-ci ne trafique pas leur miel..

La société romande d'apiculture organise des contrôles en prélevant des échantillons chez les apiculteurs, ceux-ci sont conservés deux ans. La raison pour laquelle il est tout à fait possible d'analyser et réprimander les apiculteurs fautifs.

Une meilleure collaboration entre les sociétés d'apiculture et des organes officiels serait souhaitable, ce qui n'est pas le cas actuellement.

D'autre part, il serait judicieux et impératif que les étiquettes des emballages des miels étrangers mentionnent qu'ils contiennent des antibiotiques tolérés selon la loi.

En outre, il semblerait que des miels de provenance étrangère contiennent des sucres de céréales et ceci devrait être aussi mentionné sur l'emballage car le consommateur est en droit de savoir ce qu'il consomme.

J'attends de votre part une réponse aux diverses questions citées ci-dessus et vous prie d'agréer, Monsieur le Directeur, l'expression de ma considération distinguée.

J-Ls. Röthlisberger
Responsable Contrôle Miel SAR

Bundesamt
für Gesundheit

Office fédéral
de la santé publique

Ufficio federale
della sanità pubblica

Uffizi federal
da sanadad publica

Division Exécution du droit des denrées alimentaires

SAR Société Romande
d' Apiculture
J-Ls Röthlisberger
Rue Mauverney 7
1196 Gland

Votre référence
Communication du
Notre référence 8.12.84.A.-26//120754/RCH
Téléphone direct 031/323 31 04
Fax direct 031/322 95 74
E-Mail roland.charriere@bag.admin.ch

Berne, le 7 juillet 2000

Société romande d'apiculture: communiqué de presse relatant que 50 tonnes de miel suisse étaient contaminées par des antibiotiques

Monsieur

Nous nous référons à votre courrier du 16 juin 2000 et nous vous faisons parvenir les compléments d'information que vous désirez. Durant la journée d'information du 22 juin 2000, organisée par la Fédération des sociétés suisses d'apiculture, de nombreuses réponses ont été apportées aux questions qui nous sont posées dans votre lettre et le souhait d'une meilleure collaboration également émis. Comme nous l'avons communiqué durant l'après-midi du 22 juin, c'est sur la base d'une communication de laboratoires cantonaux et privés que nous avons pris l'initiative de rendre cette information publique et de focaliser l'attention des organes de contrôle sur ce problème.

Un étiquetage particulier des miels étrangers serait une disposition disproportionnée si le miel ne dépasse pas les valeurs de tolérance prévues. Ce miel ne constitue en outre pas un danger pour la santé. De plus, certains échantillons de miels suisses contenant des résidus de sulfamides, une telle mesure ne serait pas appropriée. Les dispositions adoptées par le Conseil Fédéral concernant l'indication du pays de production permettent d'ailleurs au consommateur de choisir le pays de provenance du miel et, par exemple, de n'acheter que du miel de production suisse.
Concernant d'autres problèmes que ceux liés à la présence de résidus d'antibiotiques, cette denrée alimentaire fera l'objet de contrôles plus intenses dans les années à venir.

Avec nos meilleures salutations

Service Denrées alimentaires
d'origine animale

Dr Roland Charrière
Chef de service

Vétérans SAR 2001

25 ou 40 ans de sociétariat, c'est déjà un joli bail. Aussi, la Société romande d'Apiculture tient à honorer ces membres assidus et fidèles. Ils apprécient beaucoup cette petite distinction.

Les responsables des sections sont invités à dresser la liste des ayants droit et de me la communiquer pour le 20 octobre 2000 au plus tard.

25 ans = entrée en 1976, 50 ans = entrée en 1961. Indications indispensables: nom, prénom, domicile, année d'entrée à la SAR. Ne pas oublier d'éventuelles années de sociétariat dans une autre section. Une liste séparée pour chaque groupe (machine à écrire). Adresse où je devrai expédier les distinctions.

Par égard pour ces anciens, je vous recommande de respecter le délai du 20 octobre car les retardataires seront reportés à l'année prochaine. D'avance je vous remercie de votre ponctualité.

Le préposé aux vétérans: **Fernand Bovy,** route des Arenys, 1261 Le Vaud, tél. (022) 366 11 37.

Recette

Gâteau mouch'ti

Env. 200 g de pâte à gâteau, 150 g de miel, 1,5 dl de crème fraîche, 40 g (1 dl) d'amandes effilées.

Abaisser la pâte aussi finement que possible, à la grandeur d'une plaque rectangulaire de 40x33 cm. A l'aide d'une fourchette, piquer la pâte environ tous les centimètres (la garniture étant peu pesante, la pâte risque de gonfler trop facilement si elle n'est pas assez piquée).

Liquéfier le miel dans une petite casserole, ajouter la crème, bien brasser et incorporer les amandes. Bien mélanger, verser cette garniture sur la pâte et bien égaliser.

Glisser la plaque dans le bas du four préchauffé. Cuisson: environ 15 à 18 minutes à 250 degrés. En début de cuisson (les 3 à 5 premières minutes) contrôler; en cas de bulles, piquer tout de suite avec une fourchette. La garniture doit être encore un peu coulante.

Expérience faite, ce gâteau se garde bien trois à quatre jours.

Rose Aubry