Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 98 (2001)
Heft: 11-12

Artikel: Le contrôle personnel sur le rucher : innovation et chance pour tous

Autor: Leuenberger, Heinrich / Röthlisberger, Jean-Louis / Stocker, Aurelio / Fluri, Peter

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1067963

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: 09.12.2025

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

de quitter l'abeille nourrice pour pénétrer dans les cellules de couvain appropriées à son cycle de reproduction. C'est en tout cas ce que les premiers résultats d'un test effectué dans les laboratoires de Liebefeld ont montré. Cependant, un grand nombre d'autres facteurs d'influence et de modalités sensorielles jouent un rôle, comme il ressort des résultats obtenus par divers groupes de recherche. Mais dès que l'on aura suffisamment d'éléments pour saisir le comportement complexe d'orientation de *Varroa*, des voies s'ouvriront qui permettront de le perturber. Il se peut qu'un jour nous parvenions à dérouter les varroas en interférant dans leur système chimique de communication et d'orientation de telle sorte qu'il sera possible de diminuer sa pernicieuse multiplication dans les colonies d'abeilles d'une manière durable et respectueuse de l'environnement. En étudiant et en décryptant le système olfactif de *Varroa*, nous avons fait un pas de plus en direction de cet objectif.

Le contrôle personnel sur le rucher – Innovation et chance pour tous

***Heinrich Leuenberger,* responsable du contrôle du miel FSSA et VDRB, Sommerau 35, 3462 Weier i.E.**
***Jean-Louis Röthlisberger,* responsable du contrôle du miel SAR, rue Mauvernay 7, 1196 Gland**
***Aurelio Stocker,* responsable du contrôle du miel STA, via Livurgio, 6622 Ronco**
***Peter Fluri,* Centre de recherches apicoles, FAM, Liebefeld, 3003 Berne**
Traduction: *Evelyne Fasnacht,* FAM

Que ce soit au restaurant, à la fromagerie, dans une boucherie ou sur le rucher: l'hygiène et la qualité sont primordiales. La législation sur les denrées alimentaires exige de tout fabricant de denrées alimentaires que ses produits remplissent les exigences relatives à la fabrication et à la qualité et que les processus et étapes de fabrication dans l'entreprise soient sous contrôle. Tel est aussi l'objectif du contrôle personnel sur le rucher. Pour les apiculteurs, c'est une chance de maintenir leurs produits à un haut niveau de qualité et de jouir par là de la confiance des consommateurs.

Pourquoi un contrôle personnel sur les ruchers est-il important?

La base légale sur laquelle s'appuie le contrôle personnel est la Loi fédérale sur les denrées alimentaires et objets usuels, de même que l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et l'Ordonnance sur l'hygiène.

Le contrôle personnel a pour objectif de:

- protéger les consommateurs contre les denrées alimentaires et objets usuels qui peuvent mettre leur santé en danger;

- garantir une manutention hygiénique des denrées alimentaires;
- protéger les consommateurs contre les fraudes dont les denrées alimentaires peuvent être l'objet.

L'objectif du contrôle personnel sur le rucher est de garantir que le miel de même que le pollen répondent aux **exigences légales** et soient produits conformément à la bonne pratique de fabrication. Chaque apiculteur(trice) est **personnellement responsable** du respect de ces exigences. Le contrôle officiel des denrées alimentaires par les cantons ne libère pas les apiculteurs de l'obligation d'effectuer eux-mêmes un contrôle (voir la loi sur les denrées alimentaires et objets usuels, article 23). Cette prescription pour les établissements produisant des denrées alimentaires est en vigueur depuis 1995.

Prochainement, les sociétés apicoles suisses vont lancer en collaboration avec le Centre de recherches apicoles de Liebefeld une action coordonnée dont l'objectif est d'informer les apiculteurs et apicultrices sur le contrôle personnel obligatoire et de les encourager à effectuer celui-ci régulièrement.

Chaque apiculteur(trice) choisit sa forme de contrôle personnel

Les autorités de contrôle des denrées alimentaires n'offrent aucune solution prête à l'emploi. Au contraire: chaque apiculteur(trice) est responsable de la mise sur pied d'un système de contrôle personnel adapté à son rucher. Etablir un tel système est à n'en pas douter une tâche exigeante. Afin que les apiculteur(trice)s ne se sentent pas démunis face à cette tâche, la Fédération suisse des sociétés apicoles (FSSA) leur propose un modèle. Chaque apiculteur(trice) peut en faire usage et, le cas échéant, le modifier et l'adapter à ses propres besoins.

En quoi consiste un contrôle personnel sur les ruchers?

Le modèle préparé par les sociétés apicoles en collaboration avec le Centre de recherches apicoles et les spécialistes en denrées alimentaires se subdivise de la façon suivante:

Analyse des risques

On entend sous risque les points critiques en matière de production du miel et du pollen qui peuvent entraîner des défauts de qualité. Ces risques de même qu'une évaluation de ceux-ci figurent dans une liste, par exemple:

- l'utilisation de médicaments non recommandés, formation de résidus, risque élevé;
- l'état et la propreté de la centrifugeuse et des récipients à miel, risque élevé.

Dispositions de maîtrise de risques, valeurs standard

Cette partie décrit les principes et mesures avec lesquels on peut maîtriser les risques de même que les valeurs standard à atteindre, par exemple en ce qui concerne l'utilisation de médicaments.

Système de surveillance et documentation des contrôles

Dans cette partie, il est stipulé ce qui doit être observé et mesuré régulièrement. Les apiculteur(trice)s reçoivent un formulaire sur lequel les points à contrôler sont énumérés et des champs vierges sont disponibles pour l'enregistrement. Ce document leur sert pour le contrôle des points critiques dans le processus de fabrication, pour la documentation et en cas de réclamation ultérieure. De cette façon, ils sont en mesure lors de la visite d'un inspecteur des denrées alimentaires de fournir des informations pertinentes.

Surcroît de travail, rejet de la part de la pratique

On signale dans les cercles d'apiculteur(trice)s certaines craintes : le contrôle personnel ne sera pas accepté en raison du surcroît de travail qu'il représente et cela risque d'entraîner un recul supplémentaire de l'activité apicole. Les responsables affirment qu'ils sont conscients de ce problème et qu'ils feront en sorte de proposer un système simple et efficace. Il faut néanmoins s'attendre à un surcroît de travail. Toutefois, le contrôle personnel sera conçu de façon si conviviale qu'il sera non seulement accepté par la pratique, mais aussi, après une phase d'essai, très apprécié par celle-ci. Il est important que l'introduction de l'autocontrôle en 2002 se passe au mieux.

De quelle manière se passera l'introduction du contrôle personnel dans l'apiculture ?

Le plan d'introduction prévoit les étapes suivantes :

- Au début de l'année 2002, tous les apiculteur(trice)s recevront les informations nécessaires au sujet du système de contrôle personnel de même que des informations complémentaires sous forme écrite, par le biais des journaux apicoles dans les trois langues nationales.
- Simultanément, les conseillers et conseillères de même que les responsables du contrôle du miel seront formés sur les thèmes « Contrôle personnel » et « Hygiène dans le rucher » afin qu'ils soient ensuite en mesure d'enseigner cette matière aux apiculteur(trice)s au cours de l'année 2002.
- Les mêmes thèmes seront traités avec les inspecteurs et inspectrices dans le cours de perfectionnement qui aura lieu en 2002.

Le contrôle personnel obligatoire ne remplace pas le contrôle officiel du miel effectué par les sociétés apicoles

Avec l'introduction du contrôle personnel, on s'interroge sur l'avenir du contrôle du miel effectué jusqu'à aujourd'hui par les sociétés apicoles. Celles-ci ont décidé de maintenir le contrôle de la qualité du miel parallèlement au contrôle personnel.

Déclaration de garantie pour un miel suisse de qualité

1. Les abeilles résident toute l'année sur territoire suisse.
2. Les abeilles sont soignées et traitées conformément aux instructions, conseillers apicoles, SAR.
3. Pour les travaux avec les abeilles et le miel, on veillera particulièrement sur l'hygiène tant des locaux que du matériel.
4. On veillera au renouvellement régulier des cires des cadres. Des cadres contenant du miel accompagné de couvain ne seront pas extraits.
5. Pendant la récolte et avant son début supposé, il ne sera fourni aux abeilles aucune nourriture sous quelque forme que ce soit.
6. Les colonies dont est issue la récolte présentée au contrôle sont exemptes de loque.
7. Des produits médicamenteux ne seront utilisés que s'ils ont été reconnus par les instances vétérinaires fédérales et cantonales. Et ne seront appliqués que conformément aux prescriptions de la Station fédérale de recherches de la FAM (Liebefeld).
8. A sa sortie de l'extracteur le miel sera, dans les huit à dix jours qui suivent, passé au clarificateur de manière à en éliminer les déchets de cire. On veillera toutefois à ne pas éliminer les grains de pollen (mailles du dernier tamis du clarificateur pas inférieures à 0,2 mm). Avant sa présentation au contrôle ainsi qu'avant son conditionnement, il sera écumé.
9. Le miel arrive au conditionnement sans additif ou mélange d'aucune sorte. Il n'aura été, qu'en cas de nécessité, tempéré précautionneusement que jusqu'à 40° Celsius au maximum.
10. La teneur en eau du miel sera mesurée par le contrôleur de circonscription/fédération désigné, au moyen d'un réfractomètre manuel (tolérance maximale 18,5 %).
11. Un label de qualité ne peut être appliqué qu'à du miel contrôlé de l'année en question. Le label de qualité a une validité limitée à trois ans (année de récolte comprise).
12. De manière à permettre le contrôle des conditions de production du miel à contrôler l'apiculteur(trice) demandera le contôle, au contrôleur de sa section, suffisamment tôt.
13. Par sa signature sur la « **Fiche individuelle de contrôle** », l'apiculteur(trice) s'engage au respect de la présente déclaration. Et accepte que des échantillons soient soumis à analyse pour confirmation.
14. La « **Fiche individuelle de contrôle** » renseigne sur les critères d'appréciation du contrôle du miel SAR ainsi que sur les résultats.