Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 99 (2002)
Heft: 1-2

Rubrik: Le 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: 08.12.2025

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

Le Grand Apier

1er Concours romand des miels suisses

Le but de ce concours vise essentiellement la valorisation des miels suisses. Le concours est ouvert à tous les apiculteurs de Suisse.

Il présente une forme complémentaire :
Un concours de présentation qui s'adresse aussi bien aux apiculteurs qu'à des graphistes ou des artistes intéressés par la valorisation de notre produit.

Le miel sera jugé dans ces différentes catégories :

a) Il sera liquide ou cristallisé.

b) Il sera miel de nectar ou miel de miellat.

c) Le miel de nectar sera monofloral ou multifloral.

d) Il sera miel de plaine au-dessous de 800 m ou miel de montagne au-dessus de 800 m.

e) Il sera miellat de sapin ou miellat de feuillu.

Les inscriptions doivent parvenir pour le 16 février 2002 au plus tard à l'adresse ci-après. A la réception de l'inscription, la documentation sera immédiatement envoyée à l'adresse précise que vous nous aurez communiquée.

Coût

La participation au concours coûte Fr. 50.– par miel.
Il comprend la mesure des HMF, la mesure de l'humidité du miel, la conductibilité du miel ainsi que l'analyse du jury.
Sur demande, vous pouvez obtenir une analyse pollinique de votre miel au prix coûtant.

Distinctions

Les participants reçoivent selon le résultat d'évaluation un certificat avec mention or, argent ou bronze. Ils pourront faire valoir leur mérite pour la promotion de leur miel en précisant l'année de leur consécration.
Le concours de présentation est indépendant du concours des miels ; il distribuera des mérites différenciés de celui-ci.
Le concours aura lieu le 13 avril 2002 à Grange-Verney ; chaque participant sera informé personnellement.
Les résultats seront annoncés lors de la clôture officielle et publiés dans le journal apicole.

Le Grand Commandeur : Jean-Paul Cochard

Cours pour analyse sensorielle des miels

Lieu	Ecole d'agriculture de Grange-Verney/Moudon
Date	Vendredi 12 et samedi 13 avril 2002.
Participants	Toutes personnes s'intéressant aux miels – Compagnons, apiculteurs, conseillers apicoles, etc. – Contrôleurs des miels. – Négociants.
Intervenant	Le cours sera présenté par M. Michel Gonnet, ingénieur agronome, spécialiste des miels et de leur technologie et co-auteur de l'ouvrage bien connu Le *Goût du Miel* paru en 1985.
Collaboration	M. Stefan Bogdanov, ingénieur Liebefeld.
Objectifs	– Connaissance du produit. – Etude technologique des différents miels. – Notions élémentaires de physiologie sensorielle. – Techniques de dégustation. – Jugement et classement des miels. – Appréciation et mise en valeur des produits. – Amélioration qualitative des miels.
Frais	Fr. 200.– pour le cours complet, y compris la documentation.
Inscription	Inscription avant le 9 février 2002 à l'adresse ci-dessous.
Organisation	Possibilité d'hébergement sur place (chambre à deux lits, petit déjeuner, dîner et souper compris pour les deux jours) Fr.120.–. Idem mais sans la chambre et le souper Fr. 50.–

ATTENTION

Le nombre de places au cours est limité.
Acceptation des enregistrements selon leur ordre d'arrivée.
Les cours sont donnés en français uniquement.

CONFRÉRIE DU GRAND APIER DE SUISSE

Case postale 79 – 1870 Monthey 1, tél. 024/471 66 02 et fax 024/472 36 89
E-mail : Guyroui@bluewin.ch

Rucher Saint-Ambroise - 1981 Vex (VS)

À VENDRE

Nucléis, race carniolienne sur 3-6 cadres de couvain.

Reine provenant de la **Slovénie**, pays d'origine de la **carniole.**

Disponibles dès le 15 avril 2002.

Tél. (027) 207 19 25 ou (079) 225 23 34.