Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 99 (2002)
Heft: 7

Rubrik: Le miel

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

Un goût de terroir

Notre secret, le meilleur de la région

Sous ce titre, sept régions bernoises se sont groupées, afin de promouvoir les produits du terroir. Cette association des produits du terroir constitue un formidable outil de promotion de nos miels, puisque plusieurs régions offrent, en plus de leurs produits typiques, du miel de la région, sous la forme de paniers ou cageots regroupant différentes spécialités, ainsi que des sirops, confitures, boulangerie, biscuits, confectionés par les membres de l'association.

Tous ces produits sont par ailleurs livrables séparément.

Quelques spécialités :

Berner Oberland	Fromage d'alpage + miel
Emmental	Viandes fumées, spécialités fromagères
Gantrisch	Objets artisanaux, pâtes, saucissons
Jura bernois	Tête de moine, viandes + miel
Ober Aargau	Sac en cuir + miel
Rund um Bern	Pâtes de la ferme
Seeland	Fruits et légumes aigre-doux, vins

Pour les producteurs, une demande d'homologation doit être présentée à l'association préalablement à la remise de la marchandise à la centrale d'achat.

Nous souhaitons que cette initiative permette de mieux faire connaître la qualité des produits apicoles de ces régions.

Mais...

Sous le titre «Terroir, nouvelle terre promise», la FRC pressentait non seulement le décollage de tels produits, mais également le fait que les consommateurs romands étaient très exigeants quant à l'origine des matières premières des produits labelisés IGP ou étiquetés *Terroir*.

«En effet, à l'heure où les consommateurs se sentent désécurisés, les produits marqués du sceau du terroir ont la cote. Les mots *saveur du terroir, tradition et proximité* font rêver de nombreux consommateurs. Depuis la fin des années nonante, les produits du terroir sont à la mode. Cette envolée de labels s'explique aussi par un changement de la politique agricole. Avec l'ouverture programmée des marchés, il est en effet essentiel pour l'agriculture suisse de se démarquer de la concurrence notamment grâce à des produits à plus forte valeur ajoutée.» (J'achète mieux - FRC 289).

Il serait faux de profiter de cet intérêt des consommateurs pour lui offrir un produit de moins bonne qualité que celle qu'on peut trouver dans d'autres commerces ; ce serait non seulement malhonnête mais également dangereux non seulement pour le producteur lui-même mais également pour tous les autres maillons de la chaîne des producteurs affiliés.

La Fédération romandes des consommatrice est également très critique à l'égard de ces appellations, estimant que tout produit marqué d'une IGP (indication géographique protégée) doit répondre à des exigences minimales figurant au cahier des charges du producteur, et ceci de manière supracantonale. Il faut en effet savoir qu'un *produit du terroir du Pays de Fribourg* ne présente pas les mêmes exigences qu'une *spécialité du canton du Jura*, ce qui est bien sûr fort regrettable vis-à-vis du consommateur.

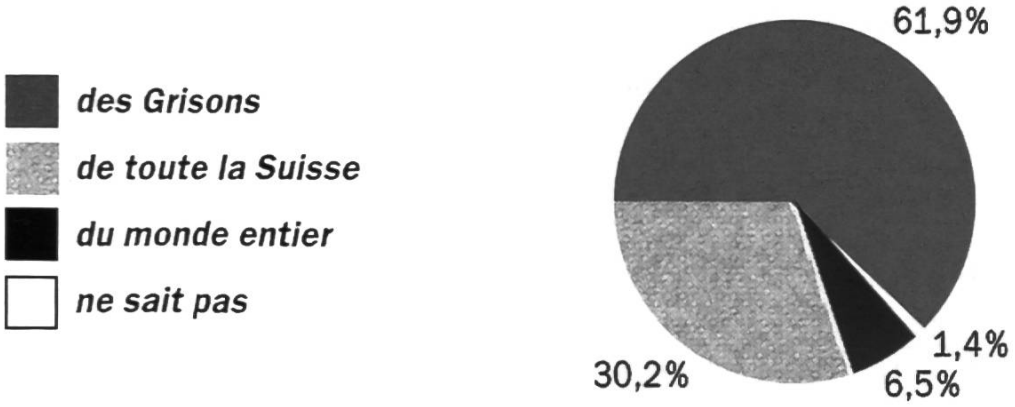
Un sondage exclusif montre que les consommateurs romands sont très exigeants quant à l'origine des matières premières des produits labelisés IGP ou étiquetés *Terroir*

Eté 2000 : les juristes de l'OFAG déboutaient la FRC qui s'était opposée à l'attribution d'une IGP pour la viande des Grisons faite avec du bœuf sud-américain (JAM 286). Commandé par nos soins – en collaboration avec le journal professionnel agricole *AGRI* – un sondage de l'*Institut MIS Trend** apporte

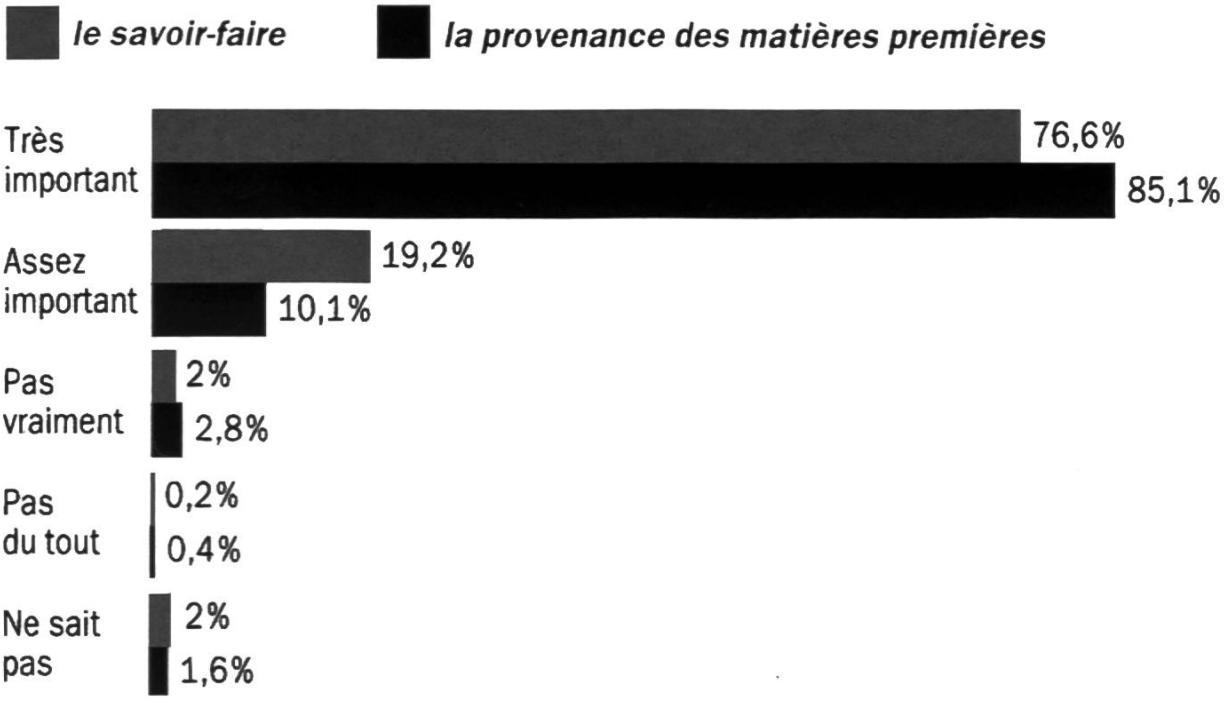
aujourd'hui de l'eau à notre moulin. Plus de 90 % des consommateurs interrogés s'attendent à ce que la viande séchée des Grisons soit élaborée avec du bœuf *grison* (61,9 %) ou *suisse* (30,2 %). Seuls 6,5 % envisagent que la matière première puisse venir *du monde entier*. Il faut rappeler que ce produit est le premier à entrer dans le registre fédéral des indications géographiques protégées (IGP). une dénomination d'ailleurs largement méconnue puisque 82,7 % des sondés n'en ont jamais entendu parler.

Avez-vous déjà entendu parler de l'IGP (indication géographique protégée) ?

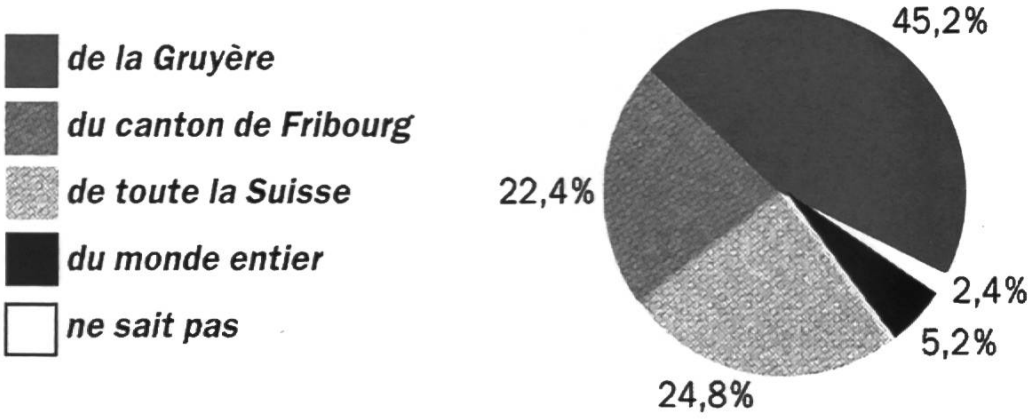
La viande séchée des Grisons est le premier produit à avoir reçu une IGP. A votre avis, la matière première – le bœuf – devrait provenir :



Dans la fabrication d'un « produit du terroir », ce qui importe, c'est :



Si les meringues de Gruyère étaient vendues sous un label « produit du terroir », considérez-vous que la matière première – les œufs – devraient provenir :



Pour un terroir strict

Un deuxième volet de questions visait à appréhender les attentes des consommateurs quant aux produits du terroir. Le sondage nous conforte dans l'optique que le savoir-faire et l'origine des ingrédients sont les deux fondements essentiels de ces produits. Pour **plus de 95 %** des sondés, le savoir-faire et la provenance des matières premières sont classées *très importants* ou *assez importants*. Il est intéressant de noter que les femmes accordent légèrement plus de valeur que les hommes à l'origine des ingrédients, alors que ceux-ci privilégient le savoir-faire.

Les femmes sont également plus nombreuses à demander que les œufs servant à la préparation de meringues de la Gruyère vendues sous l'appellation *Terroir* soient au moins suisses (96,8 %).

Le point de vue de la FRC

Les consommateurs sont visiblement plus exigeants que l'OFAG et les différents offices cantonaux ou associations de promotion des produits agricoles. Lorsqu'ils achètent des produits IGP ou du terroir, ils s'attendent à ce que ceux-ci soient faits avec **des ingédients provenant de la région, voire de la Suisse, et fabriqués selon un savoir-faire local**.

Force est de constater que la réalité ne correspond pas toujours à leurs souhaits. Notre rôle est donc de les informer et de les mettre en garde.

Nous pensons que les agriculteurs et les consommateurs ont tout intérêt à s'entendre sur ce dossier ; ils devraient garantir aux premiers une source d'écoulement et de revenus, et aux seconds une assurance d'authenticité et de proximité. A présent que les consommateurs ont exprimé leurs attentes, gageons que les milieux agricoles en tiendront compte.

Nous avons tous à y gagner.

Tiré de la revue « J'achète mieux » N° 289 de février 2001

* Sondage MIS réalisé les 21 et 22 novembre 2000 auprès de 504 romands, âgés de 18 à 74 ans, représentatifs de la population. La marge d'erreur annoncée est de ± 4,5 %.

Le mois prochain vous permettra sans doute de mettre votre miel en bocaux. A ce titre, nous vous rappelons les prescriptions impératives de l'ordonnance sur les denrées alimentaires.

Liste de contrôle pour l'appréciation des petits récipients de miel

Stefan Bogdanov
Centre suisse de recherches apicoles
Station de recherche laitières, Liebefeld, CH-3003 Berne

1. Etiquetage du miel selon la nouvelle ordonnance sur les denrées alimentaires

1.1. Indications obligatoires sur l'étiquette selon la nouvelle ordonnance sur les denrées alimentaires

1. Dénomination spécifique selon art. 20 (miel).
2. Nom et adresse du producteur de miel ou de l'entreprise de conditionnement.
3. Le pays de production (par ex. dénomination miel suisse si elle n'apparaît pas sous le pt 2).
4. Le poids: par ex. 1 kg, 500 g, 250 g net, marge de tolérance vers le bas: 5 %; grandeur minimale des lettres: jusqu'à 50 g: 2 mm; de 50 à 200 g: 3 mm; de 200 à 1000 g: 4 mm.
5. L'indication du lot selon art. 27: il faut indiquer après la lettre « L » une dénomination ou un numéro qui permette d'identifier l'unité de production (récolte de miel) auquel appartient le miel en question:
   par ex. L + N° du contrôle de miel ou L + Récolte de juillet 1997, Genève: L: 0797G.

1.2. Non obligatoire, mais autorisé:

1. la sorte de miel: miel de fleurs, de forêt, d'acacias;
2. l'origine géographique: Tessin, Jura;
3. l'étiquetage nutritionnel: 100 g contiennent env.;
   Energie 1400 kJ ou 335 kcal,
   0,5 g de protéines, 82 g d'hydrates de carbone,
   0 g de matière grasse;
4. le datage: par ex. Récolte 1995 ou « à consommer de préférence avant fin 1997 »;
5. réclame concernant la santé: « Le miel est une précieuse source d'énergie ».

1.3. Interdit

1. Les réclames concernant un quelconque bienfait thérapeutique.
2. Les indications incomplètes telles que: Le miel contient des sels minéraux et des vitamines sans indication de la quantité; l'indication des calories sans indication des protéines et des substances grasses.