

**Zeitschrift:** Revue suisse d'apiculture  
**Herausgeber:** Société romande d'apiculture  
**Band:** 124 (2003)  
**Heft:** 7

**Rubrik:** Contrôle du 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:** 26.04.2026

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

# Contrôle du miel

## Contrôle du miel 2003

Pour l'année apicole 2003, il y aura un petit changement dans le prélèvement d'échantillons, soit :

- un échantillon restera en possession du contrôleur de section ;
- un échantillon de 200 grammes sera transmis au contrôleur de fédération, et un certain nombre de ces échantillons seront analysés par le laboratoire ORIPH à Yverdon, ceci pour augmenter la crédibilité de notre label.

Ces mesures ont été prises à la suite de nombreuses réclamations sur la fiabilité de nos contrôles.

Pour cette année seront analysés environ 20 % des échantillons et par la suite, on pourra passer à l'ensemble des contrôles. D'autre part, pour mémoire, je publie en entier la déclaration de garantie pour « un miel suisse de qualité ».

Je demande aux contrôleurs de section de respecter scrupuleusement ces déclarations et de ne pas remplir des fiches individuelles de complaisance car ce n'est pas rendre service au label de qualité.

**Le responsable du contrôle du miel pour la SAR :**  
*Jean-Louis Röthlisberger*

### 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 à l'hygiène des locaux et au 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 recherche 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 inférieur à 0,2 millimètres). 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 jusqu'à 40° C 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/apicultrice demandera le contrôle, au contrôleur de sa section, suffisamment tôt.
13. Par sa signature sur la « fiche individuelle de contrôle », l'apiculteur/apicultrice s'engage au respect de la présente déclaration. Et accepte que des échantillons soient soumis à analyses pour confirmation.
14. La « fiche individuelle de contrôle » renseigne sur les critères d'appréciation du contrôle du miel SAR ainsi que sur les résultats.

## Analyses du miel

Cette année encore, nous sommes à votre disposition pour effectuer les analyses de vos productions de miel.

Durant cet hiver, nous n'avons pas chômé et avons pensé à vous. Nous avons fait l'acquisition d'un tout nouvel appareil dernière génération pour analyser le HMF et les sucres plus rapidement. Nous avons développé des méthodes plus fiables pour vous donner des résultats encore plus précis. Nous sommes prêts à recevoir vos échantillons.

A ce propos, faut-il le rappeler, veuillez nous envoyer un minimum de cent grammes de miel, l'an dernier encore nous avons reçu de tout petits échantillons sur lesquels nous n'avons pu analyser que le taux d'humidité.

Nous précisons également que nous ne renvoyons pas les pots vides, que nous ne remboursons pas les frais de port si les analyses ne coïncident pas avec vos espérances, et que nous refuserons systématiquement les colis en port dû. Si vous désirez des analyses rapides et partielles (uniquement HMF, humidité, conductivité, par ex.), veuillez le mentionner ; ces analyses sont très rapidement faites et sont des indicateurs utiles en fin de saison.

Notre laboratoire est fermé de mi-juillet à mi-août : veuillez donc à planifier correctement vos envois.

Nous vous rappelons l'adresse :

**Centre ORIPH,  
département de chimie,  
1405 Pomy,  
tél. 024 424 12 12,  
e-mail : [stephane.marquis@oriph.ch](mailto:stephane.marquis@oriph.ch)**

