Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 124 (2003)
Heft: 11-12

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: 09.12.2025

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

Concours romand des miels suisses

Pour la deuxième fois, la Confrérie du Grand Apier a organisé le « Concours romand des miels suisses ». Fidèle au succès de la première édition, ce sont plusieurs dizaines d'échantillons qui ont été examinés par des dégustateurs exercés et appliqués. L'école d'agriculture de Grange-Verney à Moudon s'était transformée pour l'occasion en un véritable laboratoire sensoriel. Le concours suivait les directives sévères de l'Ordonnance fédérale concernant les denrées alimentaires. Après une première analyse effectuée dans les laboratoires de l'ORIPH de Pomy, les miels retenus ont fait l'objet d'une appréciation « organoleptique ». Ces appréciations portaient sur les qualités olfactives, visuelles et gustatives, soit des critères qui tenaient compte du parfum, de l'odeur, du goût, de la propreté et même de l'état de cristallisation des miels.

L'organisation minutieuse a permis d'établir un classement en fonction des différentes « identités » des miels présents au concours. Chacun a pu tirer les enseignements de cet exercice. Voici les résultats du concours de dégustation :

Miels de fleurs :

1. Weber Georges	médaille d'or
2. Rudaz Ch.-Antoine	médaille d'or
3. Burki Michel	médaille d'or
4. Delacoste Raymond	médaille d'argent
5. Moix Rodolphe	médaille de bronze

Miels mixtes :

1. Savoy Martine	médaille d'or
2. Weber Georges	médaille d'or
3. Rudaz Ch.-Antoine	médaille d'or
4. Schuster Marie-José	médaille d'argent
5. Marc Léchaire	médaille d'argent

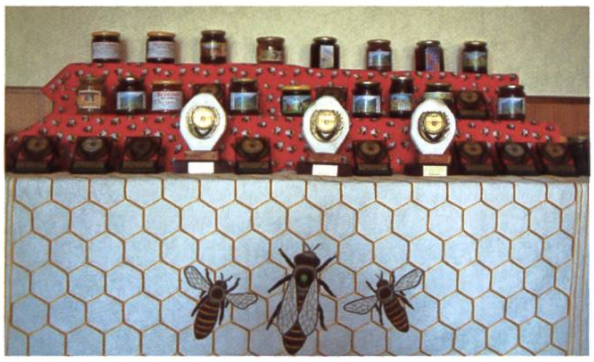
Miels de miellat :

1. Rudaz Charles-Antoine	médaille d'or
2. Comina Raymond	médaille d'or
3. Delacoste Raymond	médaille d'or
4. Venzin Bruno	médaille d'argent
5. Schuster Marie-José	médaille d'argent
6. Gabioud Corinne	médaille d'argent
7. Granges Willy	médaille de bronze
8. Darbellay Marlyse	médaille de bronze
9. Huguenin François	médaille de bronze

Une épreuve différente a également permis à chacun de comparer son produit. Là, l'habit fait bien le moine contrairement au dicton habituel. Vous l'aurez compris, il s'agit du concours de présentation. Nombreux sont ceux qui ont vu leur emballage recalé au banc des « hors-la-loi ». En effet, les échantillons qui ne correspondaient pas aux exigences de l'ODA ont été classés hors concours. Ces échantillons, trop nombreux, reflètent le travail important qui doit être fait

Verre de dégustation. (Photos RSA)

Quelles couleurs différentes...



Présentation impeccable des récompenses.

M. Charles-Antoine Rudaz, deux fois de l'or. Alors, content?

Mme Martine Savoy et sa médaille d'or.

auprès des apiculteurs pour qu'ils appliquent les règles de commercialisation de leur production. (Exigences: voir Revue août 2003)

Ainsi, les étiquettes, leur originalité, les indications de poids et de provenance étaient prises en compte, tout comme leur graphisme et même le coup de cœur qui décide l'acheteur. Voici les résultats:

Concours de présentation

1ers ex æquo	Cochard Jean-Paul et Bovy Fernand	79 points
3^e^	Darbellay Marlyse	76 points

La Confrérie du Grand Apier a créé avec générosité et originalité un concours qui trouve sa place pour ceux qui pensent pouvoir apprendre et échanger dans la simplicité et la camaraderie. **Un concours à recommander à chacun**. Bravo et à la prochaine édition... ***JMT***