

Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 126 (2005)
Heft: 10

Rubrik: FSSA

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: 24.12.2025

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

Vous êtes producteur professionnel ou petit producteur?

Rejoignez-nous au 1^{er} Concours suisse des produits du terroir!



Avec une remise des prix et une présentation des produits primés à IGEHO'05 (Salon international de la restauration collective, de la gastronomie et de l'hôtellerie) à Bâle en novembre 2005, cette première édition affiche haut et fort ses ambitions: devenir le rendez-vous incontournable des passionnés de tous bords en quête d'authenticité.

Le concours bénéficie déjà du soutien des acteurs les plus influents du marché, tels que: le comité de patronage suisse, l'Office fédéral de l'agriculture, mais aussi des associations et personnalités politiques, issues du monde de la gastronomie et des médias.

Des médailles au service de la qualité

Le Concours récompensera les meilleurs miels, selon des provenances et qualités représentant des terroirs de Suisse.

Les dégustations seront confiées à un jury dirigé par des personnalités suisses du monde de la gastronomie (Les Grandes tables de Suisse, etc...), sur la base de critères scientifiques.

Concours et médailles, à quoi peuvent-ils bien servir? «Se confronter à d'autres producteurs pour se situer et comparer ses produits à d'autres pour évaluer leur qualité est toujours quelque chose d'intéressant et de stimulant». Une importante émulation aura lieu autour des produits présentés: une occasion unique pour valoriser vos créations aux yeux de tous !

Les gagnants des différents prix attribués par catégorie verront non seulement leurs produits promus, mais profiteront aussi d'une large couverture médiatique.



Les Ateliers du goût avec Georges Wenger

En marge du Marché, accombez un grand chef dans ses achats au marché et découvrez avec lui en fonction de quels critères apprécier un bon produit. Participez aux ateliers du goût, animés par le cuisinier Georges Wenger et venez en famille découvrir de nouvelles saveurs.

Une identification forte au niveau national et international

Le Concours suisse vise à mettre en valeur les produits de qualité issus de l'artisanat et de l'agriculture suisse.

Il se veut également un lieu de rencontre itinérant entre producteurs et consommateurs. Les produits primés peuvent ainsi être assurés d'une renommée au niveau suisse et international.

La F.S.S.A. (VDRB – STA et SAR réunies) disposera d'un stand promotionnel et soutiendra ainsi non seulement la vente des produits que vous présenterez dans le cadre du concours mais également vos ventes futures par le biais d'une publicité ciblée et liste d'adresses.



Organisé par la Fondation Rurale Interjurassienne et premier du genre, ce concours mérite aussi votre soutien. Vous désirez soutenir ce projet suisse qui innove dans le domaine de la promotion des produits du terroir ? Vous disposez de plusieurs options à choix; si ça vous tente,appelez le responsable du projet, M. Olivier Boillat.

Pour toutes informations et renseignements, contactez-nous à l'adresse ci-dessous:

Concours suisse des produits du terroir

**Case postale 65
2852 Courtételle**

Tél. 032 420 74 20

Fax. 032 420 74 21

www.concours-terroir.ch

Courriel: info@concours-terroir.ch

Coordination F.S.S.A – Comité d'organisation:

Marchand Eric

Membre des Produits du terroir Jura bernois

eric.marchand@bfs.admin.ch – tél. 032 713 60 41 / 079 292 22 59



Concours Suisse des produits du terroir.
Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte.
Concorso Svizzero dei prodotti regionali.

30 octobre 2005

Bulletin d'inscription au Concours et au Marché des terroirs

Je vous prie **d'inscrire** les produits suivants, merci de m'envoyer le règlement et un bulletin d'annonce par produit :

Producteur (1 ^{er} produit):	Fr. 80.-	_____ produit
Producteur (produits suivants):	Fr. 50.-	_____ produit(s)
Petit producteur (1 ^{er} produit):	Fr. 50.-	_____ produit
Petit producteur (produits suivants):	Fr. 30.-	_____ produit(s)

Je souhaite présenter et vendre mes produits et vous prie de **réserver un stand** sur le Marché des terroirs suisses à Delémont-Courtemelon, 30 octobre 2005, 9 h à 16 h (table de marché, gratuit).

Je souhaite recevoir une **invitation à la présentation des produits**, IGEHO Bâle 2005.

Je souhaite recevoir gratuitement la liste des **résultats** des produits médaillés.

Monsieur / Madame

Nom: _____ Prénom: _____

Adresse: _____

NPA, Localité: _____

Tél.: _____ Courriel: _____

Indications pour l'inscription et l'acheminement:

Délai d'inscription: 1er octobre 2005. Après inscription à l'aide du présent formulaire, le producteur recevra un bulletin d'annonce qu'il remplira pour chaque produit. Il le remettra avant le 10 octobre 2005 au secrétariat du Concours, et s'acquittera du paiement de la finance d'inscription. Chaque produit inscrit recevra un numéro d'identification. Le producteur est responsable du bon acheminement de son produit sur le lieu de dégustation, avant le dimanche 30 octobre 2005, 10 h. Les services cantonaux de l'agriculture sont à disposition pour le regroupement et l'acheminement des produits du canton concerné. La finance d'inscription donne droit à une place sur le Marché des terroirs à Delémont-Courtemelon le 30 octobre 2005 et sur le stand des produits primés, IGEHO Bâle, 19 au 23 novembre 2005.

**Concours suisse des produits du terroir
Courtemelon, 2852 Courtételle
Tél. 032 420 74 20, Fax. 032 420 74 21
Internet: www.concours-terroir.ch
Courriel: info@concours-terroir.ch**

Règlement du contrôle du miel

Le miel a-t-il besoin d'un règlement pour son contrôle?

Par Dani Rüegg



Dans le numéro d'août 2005 de la «Schweizerische Bienen-Zeitung», le contrôleur du miel Richard Wyss aborde différents aspects du miel du point de vue de la législation sur les denrées alimentaires. Le Dr Peter U. Gallmann, ing. en technologie alimentaire EPFZ, responsable du Centre de recherches apicole auprès d'ALP à Liebefeld collabore à la conception du nouveau règlement de contrôle du miel. La Revue suisse d'apiculture s'est entretenue avec M. Gallmann.

Peter Gallmann, le miel a-t-il vraiment besoin d'un règlement?

Non, depuis des millions d'années déjà, la qualité du miel est bonne et cela sans règlement. Cependant, chaque producteur d'une denrée alimentaire doit satisfaire aux prescriptions de l'ordonnance sur les denrées alimentaires, de l'ordonnance sur l'hygiène, de l'ordonnance sur les médicaments vétérinaires et de l'ordonnance sur les épizooties. Ceci est ardu et passablement complexe. Un règlement du contrôle du miel réunit les points importants pour l'apiculteur sous une forme simple et associe ce dernier à un programme de qualité.

Vous faites partie d'un groupe de travail qui élabore un règlement pour l'ensemble de la Suisse.

J'occupe une fonction de conseiller et j'aborde les aspects techniques du point de vue du technicien en denrées alimentaires. Le règlement pour le contrôle du miel sert à garantir la qualité. Il aide à définir nos produits indigènes et à les écouter.

Des programmes de qualité existent déjà. Qu'est-ce qui va changer?

Le nouveau programme qualité est basé sur le système HACCP dans la filière alimentaire. Il englobe l'ensemble du processus de production donc également l'apiculture et la conduite du rucher.



La découpe des cadres à mâles.

Qu'implique le nouveau règlement pour le consommateur?

Le consommateur a la certitude que le miel a été produit selon une pratique apicole typique à la Suisse et que les exigences en matière de sécurité d'une denrée alimentaire sont satisfaites. Le miel suisse se différencie donc des produits de la concurrence produits en masse.

Où se situent les différences par rapport aux produits de masse?

Le vaste choix au niveau des sortes et des mélanges de miels présents en Suisse constitue un important critère de qualité. Authenticité, absence de fraude, produit régional typique et excellente qualité couplée à une production soignée et un traitement effectué avec ménagement sont les principales caractéristiques du miel suisse qui permettent de garantir un produit naturel.



Un produit naturel exempt de résidus?

Notre production issue de petites exploitations permet d'utiliser une conduite de rucher exigeant un peu plus de travail mais qui est « propre » et donc dépourvue de résidus.

HACCP = Hazard Analysis Critical Control Points: les points critiques à maîtriser (CCP) sont identifiés et cela peut conduire à une réduction quantifiable du risque qu'un danger puisse arriver. Concernant la production de miel c'est toute la filière de production: de la conduite du rucher jusqu'à la mise en pot du miel, qui doit répondre aux critères de qualités. Ces points critiques sont englobés dans le système de qualité par les mesures: d'éventuelles surveillances, recommandations, documentations ou limites. Ainsi sont maîtrisés les points critiques dans l'élaboration du produit final.

Sur le label de qualité figure la mention «contrôlé». Cela signifie-t-il que chaque miel est analysé?

Non, le miel peut être contaminé par différentes sources. On connaît près de 500 substances pouvant faire office de contaminant. Maintenant, si 10 voire 15 différentes substances ne peuvent être décelées, cela ne signifie pas grand chose. Peut-être que le miel contient les pesticides numéros 16 ou 150 que l'on n'a même pas recherchés.

Quelle est donc la signification de «contrôlé» dans le nouveau concept?

Le programme de qualité suit la filière alimentaire de la production jusque dans l'assiette. Au premier plan figure la conduite du rucher. Celle-ci doit être bien documentée (par ex. utilisation de substances pour le traitement) et elle est contrôlée.

Y a-t-il encore d'autres domaines en plus de la conduite du rucher?

Oui, la conduite du rucher n'est qu'un domaine parmi trois. Plus loin dans la filière alimentaire on trouve la transformation, une bonne pratique de récolte et de transformation est importante. La teneur en eau et le goût constituent des points critiques pour lesquels l'apiculteur est lui-même responsable.

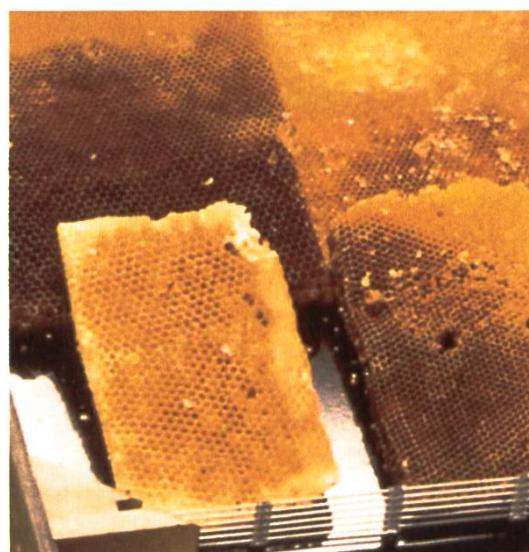
L'apiculteur est ainsi également contrôleur?

Un apiculteur sérieux est capable de constater si son miel est en ordre. Les sociétés d'apiculture apportent leur aide dans ce domaine en fournissant conseils et appareils de mesure. Chaque producteur de denrées alimentaires est lui-même responsable de son produit. Il est entièrement responsable d'éventuels dommages dus à un produit non conforme.

De nombreux petits producteurs écou- lent leur miel auprès de parents ou de con- naissances.

Selon la loi, chaque distribution représente, mis à part pour les proches, une mise sur le marché avec toutes les responsabilités que cela implique, donc également par rapport à la parenté et aux connaissances.

Comment l'apiculteur peut-il garantir que ses 100 ou 1000 kg de miel ne con- tiennent rien de nocif?



La fonte des vieux rayons permet un recyclage de la cire et un assainissement du rucher.

Si l'apiculteur est associé à un programme de qualité, cela représente une garantie suffisante. Enfin, la distribution du miel constitue le troisième pilier du programme. Des échantillons sont prélevés sur le marché ou directement auprès de l'apiculteur.

Qui planifie le contrôle?

C'est le détenteur du programme qui est responsable du contrôle donc les organisations apicoles. A cet effet, ces dernières ont prévu une commission du miel qui comprendra également des experts en la matière. L'enquête est basée sur les risques cela signifie que ce sont les dangers actuels qui sont examinés. Le Centre de recherches apicoles (CRA) a mis en place des réseaux depuis des années afin de pouvoir évaluer les risques potentiels. Au sein de La Commission internationale du miel (CIM) des cas sont constamment discutés entre les membres. Nous disposons d'informations relatives à l'utilisation de substances autorisées et non autorisées. En outre, nous entretenons un réseau national pour le miel dont font partie les milieux et offices intéressés.

Estimez-vous que le nouveau règlement pour le miel constitue un pas en avant?

Le règlement pour le miel représente une bonne base en la matière. Par expérience, nous savons que la mise en place peut poser des problèmes. J'ai bon espoir que les associations vont trouver des solutions acceptables qui vont satisfaire aussi bien les apiculteurs que les consommateurs.

Les règlements en vigueur, des organes régionaux respectifs, sont adaptés aux exigences actuelles. Un groupe de travail, mandaté par la FSSA, sous la conduite de Richard Wyss a mis en route, un projet national concernant le règlement du contrôle du miel. en mai 2005. Un vaste projet sera présenté aux sociétés jusqu'à fin octobre. Il est prévu d'introduire le nouveau règlement du miel en 2006

La rédaction communique

Voici un petit complément d'information pour bien comprendre le sens d'une légende, qui a provoqué l'hilarité et la réaction d'un lecteur attentif.

Dans la revue de septembre, page 15, sous la rubrique «Revue de presse», on peut mal interpréter la légende, sous la photo du cadre.

Il est écrit «**L'usage de la cire spéciale permet d'obtenir des mâles de bonne conformité avec une bonne vigueur** !!!

Mon interlocuteur tout hilare me demande: combien de sortes de cires existent dans une ruche? Sur le moment, je suis incapable d'analyser correctement, mais promet de m'informer.

J'ai lu et relu l'article puis tout à coup j'ai trouvé. Voilà mon explication: **ce n'est pas la cire qui est différente, mais le gaufrage. Les cellules mâles sont donc déjà façonnées à la bonne grandeur.**

Je tenais à donner cette précision pour la bonne compréhension de l'article.

Votre butineuse