

Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 127 (2006)
Heft: 1-2

Rubrik: FFSA

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: 23.01.2026

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

Les abeilles ne respectent pas les règlements GM!

Les abeilles ne connaissent pas de frontières. Elles ont un rayon de butinage de plusieurs kilomètres et transportent le pollen de plantes transgéniques (génétiquement manipulées, GM) sur de grandes distances. Les apicultrices et apiculteurs, ainsi que Greenpeace, ont voulu montrer par un lâcher de ballons en forme d'abeilles le 24 octobre 2005 que le miel suisse contiendra des résidus transgéniques si des cultures GM sont autorisées en Suisse.

En lâchant des milliers de ballons en forme d'abeilles, les apicultrices et apiculteurs suisses, ainsi que Greenpeace Suisse, préviennent que la culture de plantes GM menacerait la qualité de la mention « miel suisse » parce que les abeilles ne respectent pas de distances fixées. En parcourant leur énorme champ d'action, les abeilles butinent aussi des plantes GM, car elles ne distinguent pas les plantes non-GM des plantes GM. Si des agriculteurs suisses décidaient de cultiver des organismes génétiquement manipulés (OGM), le miel, comme les semences et les aliments conventionnels, sera contaminé par des transgéniques.

Au Canada, où du colza GM est cultivé sur de grandes étendues, il n'y a plus de cultures de colza bio. De nombreuses entreprises agricoles ont même dû cesser complètement leurs activités parce qu'il n'y a plus de semences non-GM et que la contamination est inévitable. Les distances de sécurité en cultures GM et non-GM, qui semblent fonctionner sur la planche à dessin, ne correspondent tout simplement pas à la réalité. Du pollen transgénique a ainsi été retrouvé à maintes reprises dans du miel canadien. En Allemagne, un seul champ d'OGM à proximité d'un rucher a suffit pour contaminer toute la récolte d'un apiculteur.

Communiqué Greenpeace Suisse

Interpellé à propos du moratoire William Schneeberger, président de la Fédération Suisse des Sociétés d'Apiculture (F.S.S.A.) s'est clairement prononcé à titre personnel, rejoignant l'avis de nombreuses personnalités apicole suisses, en soulignant divers aspects :

Aspect de commercialisation

Il serait impossible de produire du miel sans OGM dans les régions de culture GM et cela provoquerait certainement des pertes de marché. Rappelons que les coûts des analyses pour l'obtention des labels et AOC sont à la charge des apiculteurs.

En Suisse, l'article 7 de la loi sur le génie génétique évoque la coexistence entre production de plantes avec ou sans OGM: « Quiconque utilise des organismes génétiquement modifiés doit veiller à ce que ces organismes (...) ne portent pas atteinte à une production exempte d'organismes génétiquement modifiés ni au libre choix des consommateurs. » Or, par leur rayon de butinage, les abeilles transporteront les pollens de plantes transgéniques sur de grandes distances. Le rapport final du Forschungsinstitut für biologischer Landbau du 16.9.04 le démontre à satisfaction (http://info.greenpeace.ch/fr/newsandinfo/news/nouvelles_2005/nouvelles_241005_abeilles)

Aspect pour l'agriculture

En cas de diminution du cheptel apicole, l'agriculture, l'arboriculture et l'environnement pourraient être influencés très négativement et l'on sait que la pollinisation est d'une importance vitale pour l'avenir des civilisations

Aspect légal

Le principe de précaution, introduit en droit communautaire est relatif aux mesures qui peuvent être prises en cas d'incertitude scientifique sur les conséquences des risques pour l'environnement. Il apparaît clairement que le non-respect de ce principe, appliqué à l'apiculture peut conduire à un désastre, tel que ceux connus dans les pays voisins, s'agissant de mortalités importantes en relation avec des produits insecticides non homologués, et soi-disant inoffensifs.



Le 27 novembre 2005, la Suisse s'est proclamée pays sans OGM au grand dam des scientifiques. A noter que, préalablement à cette votation, les citoyens de nombreuses communes de Suisse avaient déjà affirmé leur intention de ne pas introduire dans leurs champs des semences GM. La malédiction de la technologie verte est confirmée.

La Confédération devra élaborer une «stratégie de qualité excluant les OGM» dans le cadre du programme de politique agricole 2011. Elle est tenue «d'observer avec recul le développement international des problèmes écologiques et sociaux consécutifs à la culture des OGM», et elle ne signera pas de traités «susceptibles de rompre avec une culture sans OGM»

Soyons reconnaissants aux diverses organisations proche de la nature d'avoir permis à nos représentants de s'exprimer; il apparaît d'ailleurs de plus en plus que les dirigeants de l'apiculture suisse devront être en mesure de se positionner sur le plan politique, lorsqu'il s'agira de défendre nos intérêts (semences enrobées, importations de miels frelatés, indemnisation des dommages dus à l'ours, *Aethina tumida* etc...).

Dans ce sens, une modification des statuts de la Société romande d'apiculture (SAR) sera proposée lors de la prochaine assemblée des délégués.



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

Le premier concours Suisse des produits du terroir s'est déroulé le 30 octobre 2005, à Courtemelon. Organisé par la Fondation Rurale Interjurassienne, ce concours, se voulait une rencontre entre les milieux de l'agriculture, de la gastronomie et les consommateurs.

Des associations et diverses personnalités du monde politique et gastronomique ont apporté leur soutien au concours, parmi elles ; citons Jacques Bourgeois (directeur Union Suisse des Paysans), Christophe Darbellay (conseiller national), Paul Imhof (journaliste), Martine Jaques-Dufour (Association suisse pour la promotion des AOC et IGP), Luzius Wasescha (ambassadeur), Georges Wenger (cuisinier), Joseph Zisyadis (conseiller national) et Elisabeth Zölch-Balmer (conseillère d'Etat). Ainsi que les plus grands cuisiniers de Suisse: Philippe Chevrier, Christine



Une dégustatrice comblée, sous les regards critiques de Gilbert Duruz et Charles-Antoine Rudaz.



Chataignier ou pissenlit?



Conférence de presse, lors du lancement de la campagne d'information.

Weder, Marcel Thürler, Jean-Marc Soldati, Georges Wenger et Didier de Courten, cuisinier suisse de l'année.

Cette première édition a connu un succès dépassant les attentes des plus optimistes, avec la participation de plus de dix mille(!) spectateurs et, au niveau du miel, de nombreuses présentations/vente de miel ainsi que la présence d'une centaine de concurrents venus de toutes les régions de Suisse. Tous les cantons de suisse étaient représentés avec plus de 900 produits régionaux et une centaine de miels différents.

Cette participation est tout particulièrement encourageante. Le délai d'inscription très court de cette année laissent aussi augurer d'un potentiel de développement important pour les éditions futures.

Ateliers du goût avec Georges Wenger

La présence des plus grands cuisiniers de Suisse n'est certainement pas étrangère au succès de la manifestation.

Le cuisinier du Noirmont (18 points Gault et Millau), accompagné de plusieurs personnalités de la gastronomie suisse, ont pris en charge des groupes au sein du marché, leur expliquant en fonction de quels critères apprécier un bon produit. Une dégustation comparative a ensuite été réalisée en salle.

Concours populaire de dégustation, sous le thème: *Le miel suisse, la qualité dans la diversité*

La FSSA a organisé un concours populaire de dégustation des sept miels monofloraux proposés par le Liebefeld, dégustation relevée par la présence des produits de chaque région romande et tessinoise.



Le concours est très disputé...



M. Wenger assailli de questions par un public visiblement attentif.



Une admiratrice inconditionnelle de la ruchette delémontaine.

Chacun a ainsi pu se rendre compte combien les miels suisses étaient variés, dans leurs goûts, couleur et consistance, démontrant ainsi une richesse qui est le reflet de la flore qui nous entoure, un environnement de qualité ainsi que le savoir-faire de nos membres.

Le savoir-faire SAR a d'ailleurs été récompensé par de nombreuses médailles d'or (14 unités), d'argent (17 unités) et de bronze (14 unités), les apiculteurs tessinois et jurassiens se partageant les trois premières places, avec des miels d'acacia et de forêt (mixte).

Les treize vainqueurs de ce concours populaire ont reçus des miels, en provenance des fédérations ou des sections, que nous profitons de remercier ici.

Il faut remarquer la participation de la section de Delémont qui a permis aussi aux néophytes de se familiariser avec l'apiculture, puisque ses membres ont répondu présent

en édifiant un stand de vulgarisation muni d'une ruche vitrée aménagée tout spécialement pour un environnement clos.



La question subsidiaire permettant de départager les gagnants consistait à trouver le nombre de contrôles effectués au niveau de l'apiculture suisse.

Chacun de vous saura reconnaître les trois «gabelous» illustrant

- Le «Contrôle personnel»
- Le «Contrôle de fédération»
- Les «Contrôles externes».



Un stand tessinois affriolant



Le président de la SAR et son épouse ne veulent laisser à personne le soin de déguster des miels valaisans !

Grands vainqueurs Médailles d'or 20 points

Del Don Elio, Bellinzona	Miele di Acacia	20 points
Schärer Reto e Caroline, Novazzano	Miele Robinia pseudo-acacia	20 points
Schneider Alfred, Cornol	Miel de forêt	20 points

A relever que M. Del Don Elio a déjà été distingué cette année lors du concours international de miel de Vérone en obtenant le premier prix dans la catégorie des miels d'acacia.

Autres gagnants SAR :

Médailles d'or 19 points

Amstutz Eric	Miel de fleurs(printemps)
Aubry Eric et Rose	Miel de forêt
Bachmann Christophe	Miel de montagne
Duvoisin Philippe	Miel de fleurs crémeux
Hofstetter Jean-Paul et Walter	Miel de fleurs 04
Lehmann Bernard	Miel de sapin

Médailles d'argent 18 points

Amstutz Eric	Miel de fleurs(été)	Montagnes neuchâtel.
Castella Jacques	Miel de montagne	La Chaux-de-Fonds
Formaz Jean-Marie	Miel de fleurs et de forêt	La Béroche
Hofstetter J.-P et Walter	Miel de sapin	Erguel-Prévôté
Lehmann Bernard	Miel de forêt	Franches-Montagnes
Linder Rodolphe	Miel de fleurs	Erguel-Prévôté
Moix Rodolphe	Miel de fleurs	Montagnes neuchâtel.
Rudaz Charles-Antoine	Miel de sapin 2004	La Gruyère
Veluz Jean-Pierre	Miel de haute montagne	Conthey
	Miel de fleurs de montagne	Franches-Montagnes
	Miel de forêt	Erguel-Prévôté

Médailles de bronze 17 points

Kokollari Mercédes	Miel du Jura	Delémont
Schorderet Léonbard	Miel de forêt d'automne	Marly
Buchwalder Gérald	Miel de fleurs de printemps	Marly
Rudaz Charles-Antoine	Miel de fleurs du Jura	Delémont
Dumas Nicolas	Miel mixte de haute montagne	Hérens
Marchand Eric	Miel de forêt	Hérens
Castella Jacques	Miel d'automne	Gruyère
Hofstetter Jean-Paul et Walter	Miel de Pissenlit	Erguel-Prévôté
Savoy Martine	Miel de montagne	La Gruyère
Roure Frédéric	Miel de fleurs 05	Franches-Montagnes
	Miel de forêt	La Veveyse
	Miel mixte	Chamossaire

La liste complète des gagnants peut être consultée sur le site :

www.concours-terroir.ch.

Les médailles ont été distribuées lors du Salon international de la restauration collective et de la gastronomie (IGEHO'05) de Bâle le 19 novembre, en présence de journalistes et nombreuses personnalités du monde gastronomique.

A IGEHO'05, chaque participant avait en outre l'occasion de proposer ses produits, dans un stand mis gracieusement à disposition par la fondation interjurassienne

A relever tout particulièrement le discours de M. Jacques Bourgeois, directeur de l'Union Suisse des Paysans, présentant le résultat de ce concours comme une réponse possible à la « malbouffe » et à la banalisation des produits alimentaires.

Nous sommes intimement convaincus, prenant exemple sur nos protégées, que c'est dans l'union que nous trouverons des solutions aux problèmes que traverse actuellement l'apiculture suisse.

Au niveau des produits apicoles, ayons confiance dans la qualité des miels que nous produisons qui sont la preuve que la mondialisation alimentaire n'est pas une fatalité et qu'une place importante subsiste pour celles et ceux qui respectent la nature et des modes de productions écologiques.

Nous osons espérer que le succès remporté par cette première édition se concrétisera et que nous pourrons désormais compter sur la participation active de chacun afin que ce rendez-vous d'automne devienne le lieu de rassemblement des apiculteurs épris de qualité et des amateurs de produits purs et naturels dont le miel est le meilleur ambassadeur.

E. Marchand
Responsable du stand
« Dégustation Miel »



Stand mis gracieusement à disposition par la Fondation interjurassienne.



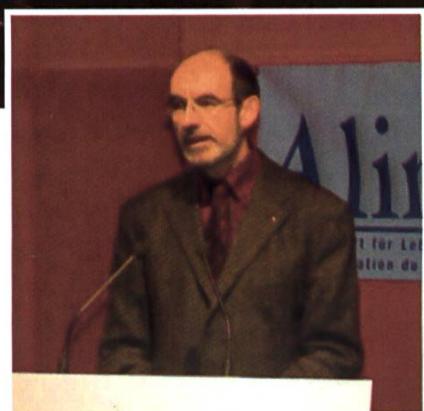
Un divin plaisir du Pays zurichois.



Le groupe de lauréats de la catégorie des fruits, légumes, miels et divers.

Partenaires: Les Grandes tables de Suisse, Jeunes restaurateurs d'Europe (Suisse), Salon international de la gastronomie IGEHO Bâle, Association pour la promotion des AOC et IGP, Union suisse des paysans, Union suisse des paysannes et des femmes rurales, Association des Marchés paysans, Association suisse des patrons boulanger, Chambre jurassienne d'agriculture, Chambre d'agriculture du Jura bernois, Raiffeisen, WebExpert.

Photos: Fondation interjurassienne, H. Moser, R. Häuselmann, W. Schneeberger, R. Aubry.



M. Jacques Bourgeois, directeur de l'Union Suisse des Paysans.



De gauche à droite, Eric Marchand, Eric Aubry, Eric Amstutz, fidèles membres SAR récompensés.