

**Zeitschrift:** Revue suisse d'apiculture  
**Herausgeber:** Société romande d'apiculture  
**Band:** 128 (2007)  
**Heft:** 7  
  
**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>**



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

## Billet du Président FSSA

Apiculteurs et apicultrices de Suisse romande, vous avez une grande opportunité de participer au **concours suisse des produits du terroir** (voir la **Revue suisse d'apiculture** de juin) qui se déroulera le 29 et 30 septembre prochain à Courtemelon. Nous allons dans ce cadre promouvoir le label d'or du miel suisse de qualité. Le stand de promotion de notre nouveau Label se tiendra à proximité du rucher que vous pourrez visiter à cette occasion.

C'est pour vous l'occasion rêvée de démontrer que dans nos régions de suisse romande, nous avons d'excellents miels. La publicité engendrée lors de cet événement vous permettra de nouer des liens avec d'autres régions pour l'écoulement de votre produit.

Le Président de la fédération suisse d'apiculture recommande à tous les détenteurs du Label d'OR de qualité suisse de participer en envoyant des échantillons pour la dégustation ou éventuellement de prendre un stand pour la promotion de leurs produits. Les médailles décernées feront l'objet d'une grande publicité dans la presse et les médias.

Veuillez lire attentivement la Revue SAR de juin pour tous les renseignements nécessaires à votre inscription pour la participation à cet événement. Respectez la date d'inscription.

Cordiales salutations et bonne chance à toutes et à tous.

**W.Schneeberger**



*Attention, pour des raisons techniques, la revue d'août prendra de l'avance, il me faudra donc tous les documents, annonces comprises, avant le 28 juin.*

**Votre butineuse : Rose Aubry**

## **ACTION 2007**

### **pour le sirop aux sucres de fruits APIINVERT**

**valable du 1<sup>er</sup> juillet au 25 août 2007**

#### **Il vaut la peine de vous approvisionner chez nous ...**

... car l'APIINVERT contient 70 % de sucres de fruits et de raisin et de ce fait il est très proche de la composition du miel. Cela signifie un travail de transformation moins ardu pour les abeilles lors du stockage.

#### **Il est clair qu'une telle qualité de sirop vaut plus que d'autres sirops qui contiennent souvent moins de sucres de fruits et de raisin.**

La composition d'APIINVERT signifie aussi qu'un litre d'APIINVERT correspond à un kg de sucre sous forme de substance sèche.

A titre de comparaison: 1 l d'eau sucrée 1:1 contient 625 g de sucre et 625 g d'eau et pèse 1 kg 250. Après le travail de transformation par les abeilles, il ne reste que 560 g d'aliment d'hiver. Le reste, soit 690 g ou 55 %, représente la perte de transformation!

**Grâce à l'APIINVERT, vous fournissez aux abeilles plus de sucre et moins d'eau.**

#### **Action 2007 pris à Künten, y compris la TVA**

Fr. 1.32/kg en carton-verseur de 28 kg	(art. no. 1039)
Fr. 1.42/kg en bidon perdu de 14 kg	(art. no. 1040)
Fr. 1.57/kg en sachet de 2,5 kg	(art. no. 1038)

**Nouveau: APIINVERT-BIO** Fr. 1.99/kg en carton-verseur de 28 kg (art. no. 1041)

Conditions de livraison: Pour une livraison franco cargo-domicile, les frais de transports seront ajoutés. Pour un enlèvement dans un de nos dépôts (Bex, Montrichier-Gare, Anet, Posieux), nous ajouterons une participation de frais de transports.

**Ayez le bon réflexe pour le meilleur et commandez dès maintenant votre sirop chez BIENEN-MEIER.**

**BIENEN  
MEIER KÜNTEN**

Une entreprise de R. Meiers Söhne SA

Fahrbachweg 1, 5444 Künten  
Tél. (056) 485 92 50  
Fax (056) 485 92 55  
[www.bienen-meier.ch](http://www.bienen-meier.ch)

