

**Zeitschrift:** Revue suisse d'apiculture  
**Herausgeber:** Société romande d'apiculture  
**Band:** 128 (2007)  
**Heft:** 11-12  
  
**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:** 23.01.2026

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

## Billet du Président de la FSSA

Les concours des produits du terroir connaissent un très grand succès dans toute la Suisse. Il suffit de consulter la liste des participants aux deux derniers concours, soit celui de Courtemelon pour «Goût et terroir» et pour celui de l'Olma à Saint Gall, organisé par la VDRB. Uniquement pour le miel, 41 médailles ont été distribuées dont 7 d'or, 13 d'argent et 21 de bronze pour le concours de Goût et Terroir à Courtemelon. Au stand de promotion de la fédération Jurassienne d'apiculture où l'on pouvait déguster les miels mis à disposition par les fédérations romandes, les consommateurs se pressaient tout au long des deux journées. Pour le concours du miel de la VDRB à l'Olma 384 apiculteurs certifiés ont pris part au concours. 78 médailles ont été distribuées dont 24 or, 32 argent et 22 bronze.

Les participants représentaient toute la Suisse de l'est à l'ouest et du nord au sud. Les participants à l'Olma avaient l'obligation d'être certifiés par le contrôle du miel FSSA, afin de pouvoir participer; en revanche pour Courtemelon, cette exigence n'était pas encore nécessaire cette année mais le deviendra pour les prochaines éditions. Ceci dans le but d'une promotion du miel de qualité, garantie identique pour toute la Suisse.

La Fédération des Sociétés Suisses d'Apiculture (FSSA) se réjouit de l'engouement des producteurs de miel à faire valoir la qualité de leur produit. Et je profite de l'occasion pour féliciter sincèrement tous les participants à ces journées, pour leur engagement à promouvoir des produits de qualité pour nos consommateurs.

*Pour la FSSA, le président **W. Schneeberger***



Photos: WILLIAM SCHNEEBERGER



## Remise des médailles du 2<sup>ème</sup> concours des produits du terroir de Courtemelon à l'OLMA, à Saint-Gall

M. Olivier Boillat, le dynamique responsable du projet de ce concours des produits du terroir, menait tambour battant, cette remise des médailles, par un show à l'américaine.

Au nom de l'Union Suisse des Paysans et comme responsable du groupement du canton de Saint-Gall, M. Hans Müller a tenu des propos très encourageants lors de son allocution. Il disait qu'avec la libéralisation des produits de consommations, nous allons vers une plus grande reconnaissance envers les produits régionaux. Ceux-ci vont prendre de plus en plus de valeur.

M. Urs Bolliger, du Culinarium de la Suisse orientale, confirmait cette tendance en appuyant qu'il y a actuellement deux attitudes très opposées dans le public

- les personnes qui se satisfont d'une nourriture bon marché, genre cuisine rapide.
- les autres qui recherchent une nourriture de qualité, choisie pour sa plus-value, un culte des bons produits. La provenance devient de plus en plus importante, les connaissances et le savoir que le producteur de proximité peut transmettre deviennent un facteur clef.

M. Corsin Farrér, président d'Alpinavera, qui englobe les cantons alpin, tels, Uri, Glaris, Ob- et Nidwald et Grisons, apportait les éloges aux producteurs qui

permettent aux consommateurs/trices d'acquérir des produits authentiques de grande valeur.

Enfin, M. Olivier Girardin, directeur de la Fondation Rurale Interjurassienne de Courtemelon, annonçait la grande nouvelle, de rajouter une nouvelle catégorie de produit au prochain concours. Aux produits laitiers, -boulangers et



Photos: ROSE AUBRY



Corsin Farrér, premier prix d'excellence, Olivier Girardin.

pâtisseries, -carnés, -à base de fruits, légumes, miels et divers, s'ajoutera celle des -eaux de vie et liqueurs.

Félicitations à tous les producteurs pour ces produits médaillés, qui reflètent le sérieux de la branche. C'est encourageant pour une institution de savoir qu'il y a du répondant à ce concours, qui sera dorénavant organisé tous les deux ans.

*Votre butineuse : **Rose Aubry***



Apéro avec dégustation de produits médaillés.



Photos: WILLIAM SCHNEEBERGER



Photo: ROSE AUBRY