Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 134 (2013)
Heft: 7

Rubrik: Infos

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

5e Concours suisse des produits du terroir: Inscrivez-vous!

Chers producteurs suisses,

Nous vous invitons vivement à participer au 5e Concours suisse des produits du terroir. Vous pouvez dès maintenant inscrire vos produits sur le site www.concours-terroir.ch ou en contactant le numéro de téléphone 032 420 80 77. Nous vous suggérons également de réserver un stand au Marché des terroirs suisses, afin de vendre directement vos produits auprès des 20000 visiteurs attendus.

Cette année, le Marché des terroirs suisses aura lieu les 28 et 29 septembre 2013 à Courtemelon, avec la proclamation directe des résultats du Concours suisse, samedi 28 septembre à 19h. Les Ateliers du goût permettront de faire découvrir au public vos produits, par la complicité des cuisiniers Relais & Châteaux, ainsi que des paysannes suisses (USPF). Les producteurs médaillés feront l'objet d'une campagne de communication dans la presse suisse.

Délai d'inscription: **9 juillet 2013**.

Contact: Concours suisse des produits du terroir, 2852 Courtemelon, téléphone 032 420 80 77, info@concours-terroir.ch, www.concours-terroir.ch.

Note	Examen visuel (1)	Examen olfactif (2)	Examen tactile cristallisé (3)	Examen tactile liquide* (3)	Examen gustatif (4)
5 Excellent	Bel aspect Homogène Couleur uniforme Propre	Odeur très typique pour l'origine botanique fin Appétissant	Très fin Crémeux Fondant	Fluide Onctueux Viscosité cible	Goût très typique pour l'origine botanique fin Aromatique – Incitatif
4 Bon	Couleur irrégulière Particules parasites isolés	Typicité moyenne	Limoneux Onctueux – Fondant Légèrement collant	Très légèrement pâteux	Goût équilibré Typicité moyenne
3 Moyen	Marbré Ebauche de cristallisation grossière	Faiblement typé Insipide	Collant Sable fin	Un peu coulant Un peu collant	Persistance trop faible (attention au miel d'acacia)
2 Passable	Bulles, mousse Couleur inhabituelle Particules parasites Cristallisation grossière Début de séparation de phases	Aucune odeur de miel Odeur exogène faible* Légère fermentation	Gros grains durs Très collant	Pâteux – Collant Chewing-gum	Ecœurant Légère fermentation Goût exogène faible* Chauffé
1 Insuffisant	Mousseux Hétérogène Saletés Corps étrangers Nette séparation de phases	Odeur exogène marquée fermentée Atypique	Gros grains durs Abrasif	Trop liquide Trop collant En deux phases Cristaux en suspension	En fermentation Exogène intense Fumé

*ne pas tenir compte de turbidité momentanée

*exogène: chimique (soufrée, pétrochimique) fumée, fermentée, métallique, moisie, de cuit, renfermée

Outil d'évaluation pour la nature des arômes

fruité	fruits frais, fruits tropicaux, sirop, fruits cuits
végétal	chou, haricot cru, thé vert, champignon, paille
floral	fleurs d'oranger, fleurs de robinier, fleurs…
médicinal	de savon, de pharmacie
frais	mentholé, anis, eucalyptus
résineux	résine de pin, huile de cèdre, propolis
malté	malt d'orge
autres	épicé, pipi de chat, ammoniaque

Un programme très attractif !

Conférences

Samedi 9 novembre

Elever des abeilles, de nouveaux défis - Un environnement vivant pour des abeilles dynamiques

Dimanche 10 novembre

Vers la qualité des produits - Les abeilles au cœur d'un écosystème

Lundi 11 novembre

Objectif, des abeilles saines - Santé ! (apithérapie)

Journée d'information ANERCEA vendredi 8. Cette journée est ouverte à tous les apiculteurs et gratuite pour les membres de l'ANERCEA.

Plusieurs tables rondes : Conservation des races d'abeilles - OGM et apiculture - Bandes mellifères - Vétérinaires et apiculture - Ruche Warré

Village des exposants

Matériel apicole (39 stands) - Produits de la ruche (13 stands)
Découverte de l'abeille et associations (17 stands).

A réserver rapidement !

Tarif promotionnel en prévente jusqu'au 15/08/2013

- Accès complet 3 jours (9-10-11 nov.) : 55 ou 45 pour les membres CARIPASS
- Accès complet 1 jour : 20

Restauration sur réservation :
Repas de midi (chaud) : 15 - Pique-nique : 9

Moments festifs

Le CARI a 30 ans !

Un banquet d'anniversaire est organisé le samedi 9 en soirée (50).

Une exposition photos évoquera l'histoire des voyages organisés par le CARI à la découverte de l'apiculture européenne.

Fiesta du miel ! Ambiance garantie dimanche 10 en soirée, l'occasion d'allier détente et dégustation de miels européens, hydromels, bières au miel, cuisine au miel...

Louvain-la-Neuve
BELGIQUE

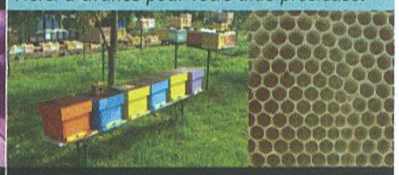
Beecome

2

deuxième congrès européen d'apiculture organisé par le CARI dans le cadre prestigieux de l'Aula Magna

CARI

Appel à bénévoles
Nous avons besoin de vous ! N'hésitez pas à vous inscrire sur notre site.
Merci d'avance pour votre aide précieuse.



Visites
Des visites touristiques sont organisées pendant le congrès : musée Hergé de Louvain-la-Neuve (9-10 nov.) : 7 , « Sur les pas de Victor Horta » à Bruxelles (11 nov.) : 18

D'autres points d'intérêt sont également situés à proximité de Louvain-la-Neuve : abbaye de Villers-la-Ville, musée Folon, lion de Waterloo...

Concours photos
Pour l'occasion, le CARI asbl organise un concours photos ouvert à tous.
Deux thèmes sont proposés :
- *L'abeille mellifère, comment la voyez-vous ?*
- *L'apiculture, moments intimes.*

Concours Miel
Un Concours Miel sera ouvert aux miels européens. Les miels doivent être envoyés au CARI le 16 septembre au plus tard.

Toutes les informations relatives au programme, aux inscriptions, aux stands, à l'hébergement et aux règlements des concours sont disponibles sur le site :

www.beecome.eu

info@beecome.eu
+32 (0)10 47 34 16