

**Zeitschrift:** Revue suisse d'apiculture  
**Herausgeber:** Société romande d'apiculture  
**Band:** 136 (2015)  
**Heft:** 7  
  
**Rubrik:** Apisuisse

#### **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:** 26.01.2026

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

## **Miel de montagne et miel d'alpage**

**Complément d'information pour l'article de Markus Koller  
publié dans la revue d'avril**

**Christina Kast, Centre de recherche apicole et commission du miel apisuisse,  
christina.kast@agroscope.admin.ch**

**Un miel déclaré comme miel de fleurs de montagne doit-il aussi être certifié lorsqu'il est vendu par le biais des canaux de distribution ?**

Oui, car l'appellation «montagne» se réfère aussi aux «fleurs de montagne», selon les éclaircissements obtenus auprès de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) et de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG).

Dans le cas du **miel de fleurs de montagne**, on s'attend à ce que celui-ci provienne, conformément à l'Ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale, de fleurs typiques des régions de montagne et présente un spectre de pollens caractéristique de la flore de montagne de même que moins de 5 % de pollens de plantes cultivées. Un spectre de pollens comprenant du pollen de rhododendron, de buisson de petits fruits, de campanule, de lotier corniculé, d'hippocrépide à toupet, d'Anthyllis, de dent-de-lion, de renouée bistorte, de thym ou de myosotis est typique du miel de fleurs de montagne. On ne doit pas trouver dans ces miels des quantités importantes de pollens de plantes cultivées comme le colza, le maïs ou le tournesol. L'arôme de ces miels varie largement en raison des proportions de nectars des différentes fleurs de montagne ou d'alpage et peut aller du goût de bonbon au miel jusqu'à la saveur épicée, mais ne contient aucun composant aromatique typique des plantes cultivées.

L'appellation **miel de montagne** se base uniquement sur la répartition des zones agricoles selon l'Ordonnance sur les dénominations «montagne» et «alpage» (ODMA). C'est pourquoi il peut parfois arriver qu'un miel de montagne contienne une proportion considérable de nectar et de pollen de colza et que du point de vue du goût il ressemble à un miel avec une concentration élevée de colza. La question centrale est donc de savoir à quoi s'attend un client lorsqu'il achète du miel de montagne? S'attend-il à un goût qui va du bonbon au miel jusqu'à la saveur épicée? Dans le cas des produits qui ont comme appellation «miel de montagne» – appellation basée sur l'Ordonnance sur les dénominations «montagne» et «alpage» (ODMA) – ce n'est pas toujours le cas, car selon les circonstances de tels miels peuvent contenir, par exemple en raison d'une proportion élevée de colza ou de tournesol, des composants aromatiques typiques de ces plantes cultivées.

## **Quels avantages l'Ordonnance sur les dénominations «montagne» et «alpage» (ODMA) apporte-t-elle aux consommateurs-trices de miel?**

L'Ordonnance sur les dénominations «montagne» et «alpage» (ODMA) a pour objectif de mieux protéger les dénominations «montagne» et «alpage» pour les produits agricoles. Cela est applicable à de nombreux produits, comme le lait. En revanche, dans le cas du miel, l'ordonnance ne renforce pas la protection du produit. Avec la dénomination miel de fleurs de montagne, un miel présentant un spectre de pollens correspondant était déjà identifié et commercialisable en tant que tel avant l'entrée en vigueur de l'ODMA. De même, l'ordonnance n'a apporté aucune amélioration en matière de protection contre la tromperie. Il se peut même que le client soit trompé lorsqu'il achète un miel de montagne si celui-ci contient des composants aromatiques de colza ou de tournesol en grande quantité.

Pour les apiculteurs-trices des régions de montagne, l'obligation de certifier le miel de montagne ou le miel de fleurs de montagne s'ils veulent le commercialiser par le biais des canaux de distribution est synonyme de surcoûts et d'une surcharge de travail considérables. On peut se poser la question s'il n'est pas plus judicieux de ne pas inclure le miel dans les dispositions de l'ODMA. Avec la désignation miel de fleurs de montagne, un miel avec un spectre de pollens correspondant est aussi caractéristique, même sans certification.

---

**apiservice**

## **Intoxications d'abeilles 2014 – Procédure et évaluation des cas annoncés**

**Benjamin Dainat pour le Service sanitaire apicole, apiservice,  
Schwarzenburgstrasse 161, 3003 Bern.**

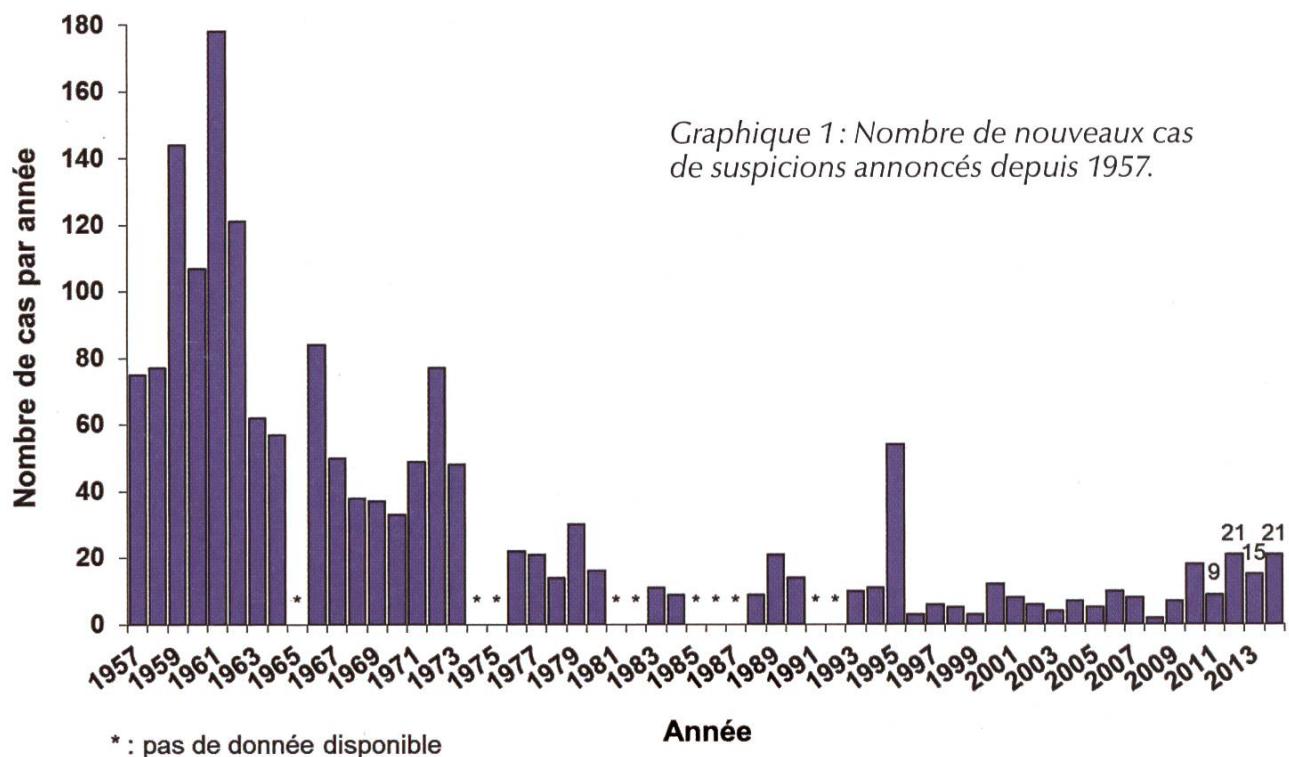
**Jean-Daniel Charrière, Centre de recherche apicole, Agroscope,  
Schwarzenburgstrasse 161, 3003 Bern.**

**Katja Knauer, Office fédéral de l'agriculture OFAG,  
Mattenhofstrasse 5, 3003 Bern.**

*Sur mandat de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG), le Service sanitaire apicole (SSA) est chargé d'éclaircir les cas d'intoxications d'abeilles en Suisse. L'article suivant présente les résultats de 2014, les procédures utilisées et l'évaluation des cas annoncés.*

Le Service sanitaire apicole centralise tous les cas d'intoxication constatés en Suisse. Il s'occupe de faire analyser les échantillons et d'interpréter les résultats.

Chaque année, des intoxications d'abeilles sont constatées mais il est nécessaire de nuancer les cas annoncés et observés des réels cas d'intoxications. Depuis quelques années (graphique 1) les annonces de suspicions d'intoxication se sont stabilisées entre 10 et 20 par année en moyenne.



Ainsi 21 cas ont été annoncés en 2014. Les analyses qui ont suivi ont révélé que 7 cas étaient clairement dus à une intoxication par des produits phytosanitaires.

Les annonces d'intoxications recensées concernent seulement les mortalités élevées d'abeilles et donc uniquement des cas intoxiqués peuvent être identifiés. L'intoxication aiguë est une exposition unique à une forte dose qui induit la mort, à l'instar d'absorption d'une trop forte dose de médicaments. Les effets sublétaux ou les intoxications impliquant un nombre restreint d'abeilles sont difficilement identifiables sur le terrain et ils ne sont par conséquent pas recensés ici et restent extrêmement difficiles à quantifier.

### Procédure lors d'une suspicion d'intoxication

Une annonce est nécessaire lors qu'un-e apiculteur-rice constate qu'il-elle a une mortalité anormale et informe l'inspecteur des ruchers et/ou le SSA.

Celle-ci peut être due à plusieurs causes, par exemple trop forte infestation en varroa ou la météo ou encore une mauvaise utilisation de produits phytosanitaires (PPS).

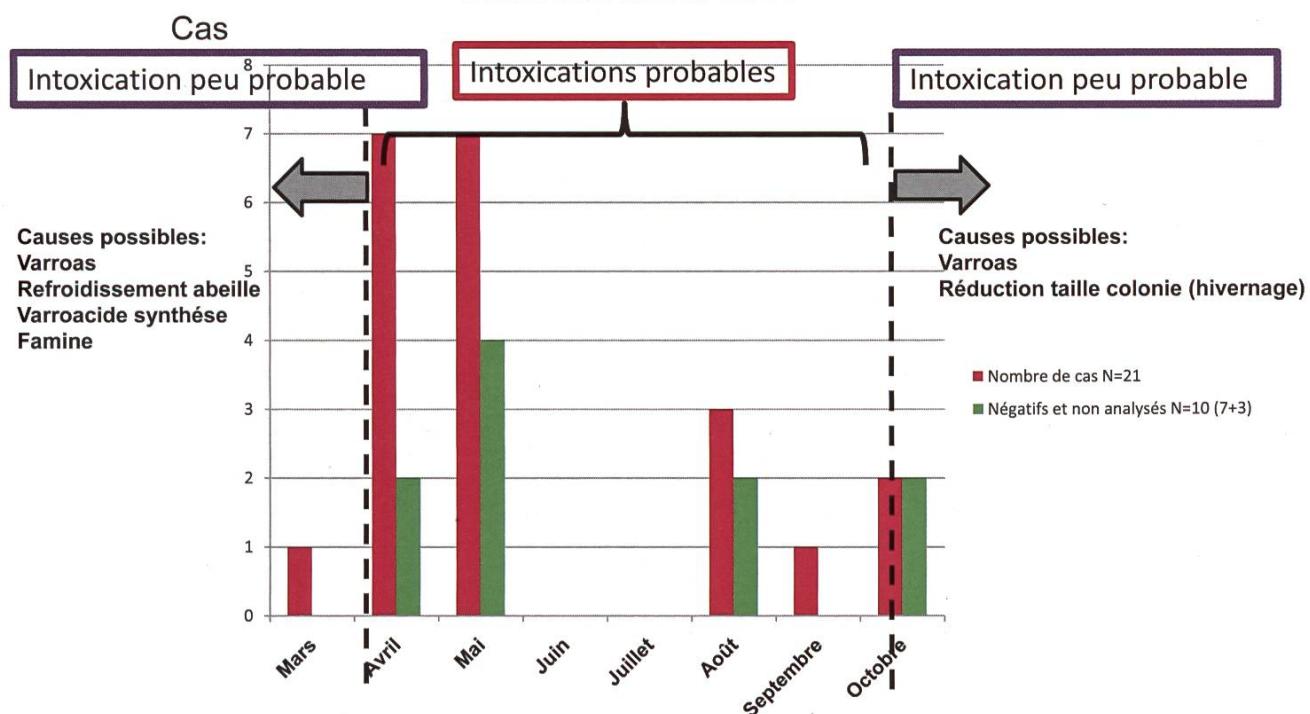
Lorsqu'il y a suspicion, le cas est alors envoyé pour analyses de résidus. Lorsque l'échantillon contient des résidus de produit phytosanitaire, cela ne signifie pas immédiatement qu'il s'agit d'un cas d'intoxication. Il s'agit d'interpréter les résultats afin d'essayer de comprendre la cause de la mortalité. Ainsi, il est évalué quel PPS entre en question, la quantité mesurée, sa toxicité. Seulement après cette évaluation, il est possible de dire si les résidus retrouvés dans l'abeille sont la cause de l'intoxication aiguë.

## Mise en valeur des résultats

Sur les 21 cas de suspicions de cas d'intoxication d'abeilles, 18 ont pu être envoyés pour analyser les résidus de PPS et donc recensés. Une analyse fine des PPS montre que finalement de ces 18 cas 7 se sont révélés être négatifs. Quatre cas ont révélé de multiples résidus fongicides et herbicides mais n'expliquent pas les mortalités de colonies. En effet, les concentrations mesurées sont trop faibles par rapport à la toxicité des produits pour provoquer une intoxication aiguë. Dans 7 autres cas il s'agissait de cas d'intoxications (aiguës). En plus de multiples résidus, ces cas ont montré un ou plusieurs insecticides, la concentration mesurée d'au moins un des insecticides et sa toxicité expliquent la mortalité. Il faut remarquer qu'un cas d'intoxication peut comprendre plusieurs colonies ou ruchers. Par exemple, la grande intoxication de Zäziwil en Emmental, traitée dans la revue SAR de novembre/décembre 2014, avec plus de 160 colonies atteintes est considérée comme un seul cas.

Nous menons des analyses multirésiduelles de PPS dans le but de voir si des mélanges peuvent expliquer les cas de mortalité. La présence de plusieurs PPS dans les échantillons peut s'expliquer de différentes manières. Soit l'abeille a butiné dans plusieurs parcelles et a créé son propre cocktail mortel

**Répartition des cas de suspicion au cours de l'année 2014**



Graphique 2 : Le graphe suivant décrit le nombre de cas de suspicions annoncés (N=21) au cours de 2014. Sur les 21 cas, 7 étaient négatifs. La majorité des annonces se font au printemps et à l'été. De manière générale les mortalités qui peuvent être observées sur le rucher avant avril et après août ne sont pas des intoxications mais dues à des causes différentes et multiples telle que la charge trop forte en varroa, le refroidissement de l'abeille au retour de la ruche due à des températures encore fraîches, ou le déclin de la colonie naturelle pour la préparation à l'hivernage.

d'insecticide. Soit les cultures ont été traitées avec de multiples produits. Enfin il est possible que certaines molécules se dégradent en d'autres molécules (métabolites) qui peuvent être dans certains cas plus toxiques que la molécule d'origine. Ces métabolites sont également mesurés s'ils sont connus et/ou que les techniques permettent de les mesurer. Il est possible de savoir ainsi quelle était la molécule d'origine même si celle-ci n'est plus détectable dans l'échantillon.

Comme le montre le graphique 2, la plupart des intoxications ont lieu entre avril et août, ce qui correspond à la période où le plus de pesticides sont utilisés en agriculture (par exemple la protection des fruits et légumes ou la mise en terre des semences traitées). Les traitements sur les arbres fruitiers sont particulièrement problématiques pour les abeilles car elles peuvent être attirées par les sous-cultures qui ne sont pas forcément des cultures comme la dent-de-lion par exemple. Tout traitement d'insecticide est interdit sur les arbres en fleurs. Avant avril, les mortalités peuvent être dues à trop de varroas pendant l'hiver, une famine (manque de nourriture dans la ruche) ou à un refroidissement des des butineuses les empêchant de regagner la ruche. En 2014, nous avons eu deux cas où une dose de varroacide synthétique a été analysée. A partir du mois de septembre, c'est la trop forte charge en varroas qui trop souvent tue les abeilles. Il est courant que nous recevions des échantillons d'abeilles avec une charge de plus de 100 varroas pour 100 abeilles. Enfin, il ne faut pas oublier qu'à partir du mois d'août les abeilles d'hiver sont produites et la colonie commence à se préparer à l'hivernage. Le nid à couvain diminue, de même que les abeilles adultes dans la ruche. Il est normal alors de compter plusieurs dizaines d'abeilles mortes par jour sur ou devant le trou de vol par temps froid.

### **Respecter les mises en garde d'utilisation**

Pour éviter des intoxications d'abeilles accidentelles, il est très important que les mises en garde d'utilisation soient respectées, car seulement de cette manière l'application du PPS peut être sans danger pour l'abeille. Le suivi des cas d'intoxications est d'une extrême importance pour l'OFAG, car cela permet d'un côté de contrôler si les mises en garde sont à jour et d'un autre côté de sensibiliser les agriculteurs à la nécessité à les respecter pour qu'elles soient efficaces.

### **Conclusions**

Pour conclure, sept cas d'intoxications ont été dénombrés en 2014. Cinq de ces cas ont probablement été dus à une mauvaise utilisation des produits phytosanitaires. Par contre deux ont été dus à une contamination d'un fongicide par un insecticide, le fipronil, et par conséquent indépendant de la volonté des agriculteurs. La présence d'abeilles mortes devant la ruche ne signifie pas systématiquement qu'une intoxication a eu lieu, même lorsqu'un voisin a été aperçu en train de traiter. Une mortalité requiert une observation

plus minutieuse de la ruche et l'inspecteur des ruchers doit être appelé pour toute suspicion.

Les apiculteurs-rices sont encouragés à informer immédiatement l'inspecteur et le SSA si de nombreuses abeilles mortes dans le rucher sont découvertes. Leur implication dans ce programme de suivi des cas d'intoxications est d'importance capitale pour améliorer la situation pour la santé de l'abeille.

## QUE FAIRE EN CAS D'INTOXICATION ?

La première chose à faire, appelez votre inspecteur !

Pour tout soupçon d'intoxicationsappelez votre inspecteur. Il aidera à échantillonner les abeilles et à les envoyer. De plus il peut déterminer s'il s'agit d'une maladie.

Remplissez le formulaire sur les intoxications que vous pouvez trouver sur le site internet apiservice sous [www.apiservice.ch](http://www.apiservice.ch). La hotline 0800 274 274 se tient également à votre disposition.

## COMMENT RECONNAÎTRE UNE INTOXICATION ?

Lors d'une intoxication aiguë, de nombreuses abeilles mortes se trouvent sur le fond de ruches ou devant le trou de vol de toutes les ruches. Il est extrêmement rare qu'une intoxication ait lieu sur seulement une colonie de votre rucher mais concerne en général TOUTES les colonies ainsi que les ruchers voisins.

Si les abeilles meurent loin de la colonie, seule une baisse subite en ouvrières dans la ruche sera visible. Dans certains cas, il s'agit seulement d'une mortalité dans le champ suite au passage de la faucheuse.

Puisque ce sont les butineuses qui sont en première ligne, ce sont les colonies fortes qui sont souvent les plus touchées. Le rapport nourrice/butineuse devient alors déséquilibré. Ceci a pour conséquence que le couvain peut subir un refroidissement dû au manque de nourrices disponibles.

En plaçant une bâche au sol sur 1 m de large devant le trou de vol, il est plus facile d'observer le nombre d'abeilles fraîchement mortes dans la journée.

## Littérature

Charrière, J.-D. et al. (2006) Intoxications d'abeilles, ALP forum, Nr. 44 f.

Volles C., Charrière J.-D., Knauer K (2014), Procédure d'homologation des produits phytosanitaires : évaluation des risques pour les abeilles, SAR, 135, pp. 17-24.

Remerciements: Nous remercions Benoît Droz du CRA pour la relecture du manuscrit.

TABLEAU 1

Cas	Substance	Concentration mesurée (ug/abeille)	Type PPS*	DL 50 par abeille (ug/abeille)	Explique la mortalité <sup>a</sup>
1	Coumaphos	0.005	A	14.39	Non
2	Coumaphos	0.013	A	14.39	Non
2	Diethyltoluamid	0.033	R		Non
3	Chlorpyrifos	0.180	I	0.06	Oui
3	Chlorpyrifos-methyl	24.600	I	0.11	Oui
3	DEET	0.001	R		Non
3	Difenoconazole	0.002	F	>100	Non
3	Dimethoat	0.230	I	0.12	Oui
4	Chlorpyrifos-methyl	0.010	I	0.11	Oui
5	Cyprodinil	0.024	F	113.00	Non
5	Indoxacarb	0.600	I	0.09	Oui
6	Pyremethanil	0.001	F	>100	Non
6	Difenconazole	0.019	F	>100	Non
6	Folpet	0.015	F	>200	Non
6	Fipronil	0.006	I	0.00417	Oui
7	Clothianidin	0.001	I	0.00400	Oui
8	Chlorpyrifos	0.001	I	0.06	Non
8	Cyprodinil	0.009	F	113.00	Non
8	Pyremethanil	0.003	F	>100	Non
8	Fipronil	0.002	I	0.00417	Oui
8	Iprodion	0.002	F	>25	Non
9	Chlorpyrifos-methyl	0.005	I	0.11	Oui
9	Diazinon	0.001	I	0.09	Non
9	Dimethoat	0.005	I	12.00	Non
10	Flumethrin	70.5	I		Non
11	Tau-fluvalinate	0.003	I	12	Non
11	Piperonylbutoxid	2.1	enhancer	294	Non
11	Pyrethrum	0.2	I		Non

\* H = Herbicide, I = Insecticide, F = Fongicide, A = Acaricide, R = Répulsif

<sup>a</sup> Non : ne signifie pas nécessairement que la substance en cause n'est pas dangereuse pour l'abeille.

Tableau 1: Tableau des résidus retrouvés dans les 11 cas positifs. Ce tableau donne les valeurs Dose Létale DL50 du produit (dose nécessaire pour tuer 50% des abeilles en 48 heures dans des conditions de laboratoire) et leur concentration mesurée. La dernière colonne montre si la mortalité peut être expliquée ou non par les valeurs observées.

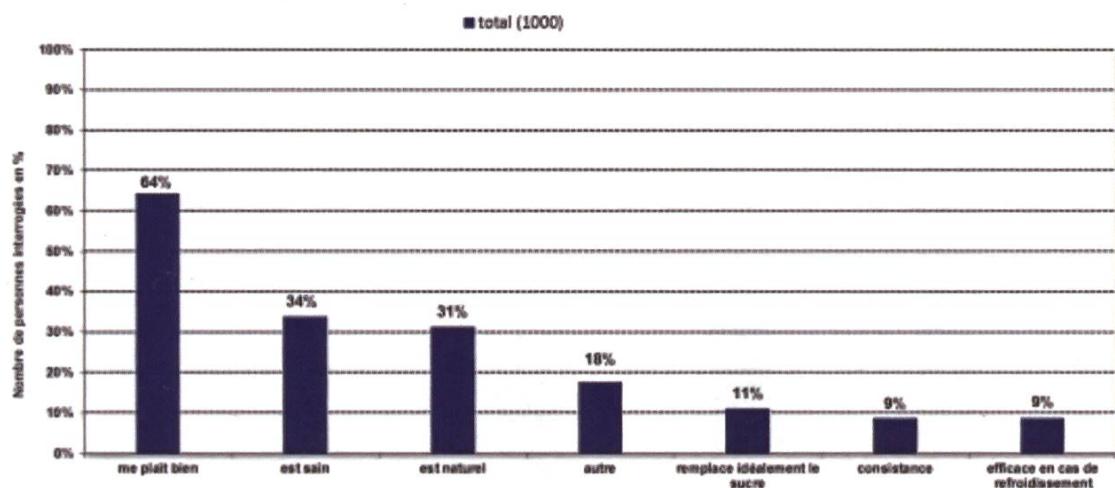
# Les Suisses aiment leur miel

**Les Suisses apprécient énormément leur miel indigène. Il est goûteux, sain et naturel. Durant la semaine, il se retrouve sur la table du petit déjeuner chez trois quarts des ménages de ce pays – le miel de fleurs étant particulièrement apprécié. Au Tessin, c'est le miel de châtaignier, presque inconnu dans le reste de la Suisse, qui a les faveurs des consommateurs.**

Une enquête effectuée auprès de la population suisse et commandée par apisuisse, l'association faîtière des apiculteurs suisses, a livré des résultats passionnantes. Elle montre que le miel n'est pas seulement perçu comme tel. Plus de la moitié des personnes interrogées n'achète que du miel indigène, la provenance régionale étant déterminante.

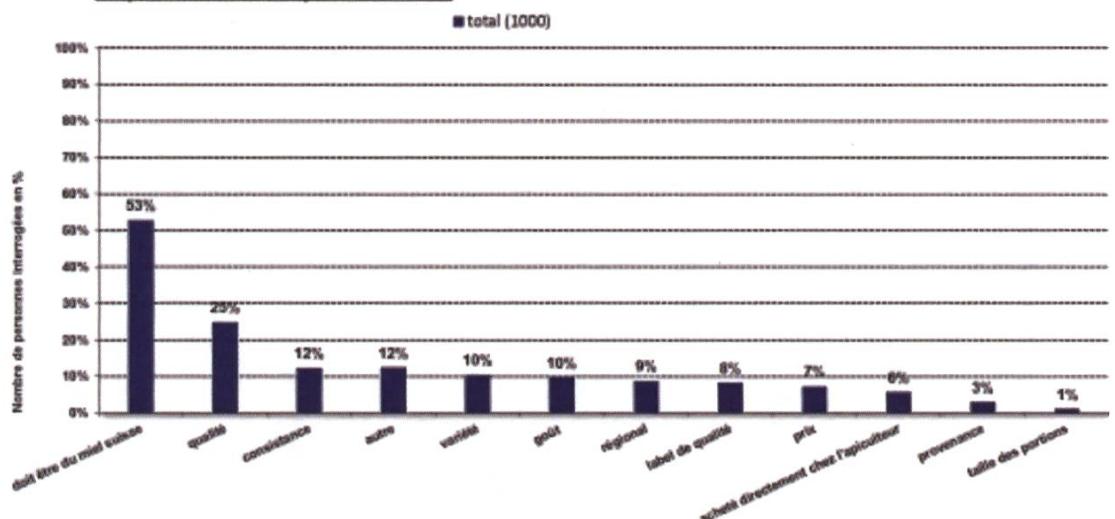
Le miel de fleurs jouit donc de la cote d'amour de la majorité des Suisses. Il n'y a qu'au Tessin où il est détrôné par le miel de châtaignier, à l'arôme puissant. Points forts du miel suisse selon ce sondage: son bon goût, son

## Aspects positifs du miel



© apisuisse

## Aspects décisifs pour l'achat



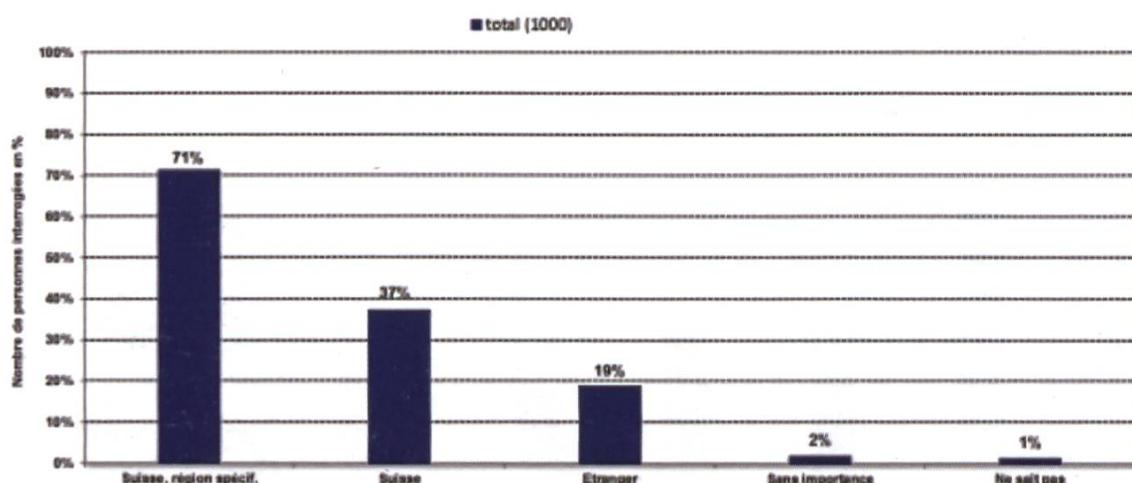
© apisuisse

naturel, son côté sain ainsi que sa qualité. Deux tiers des Suisses achètent leur miel directement chez l'apiculteur, l'offre du supermarché ne venant qu'en seconde position.

Environ 90% des personnes interrogées sont prêtes à payer davantage pour un produit indigène. Il n'est donc guère étonnant que le label d'or d'apisuisse, garant d'une excellente production suisse, gagne rapidement en importance. Près de 5% des personnes interrogées tiennent déjà compte de ce label encore jeune lors de l'achat de miel. En ce qui concerne la consistance du miel, les préférences varient: en Suisse alémanique et en Romandie, on le préfère crémeux, plutôt liquide au Tessin.

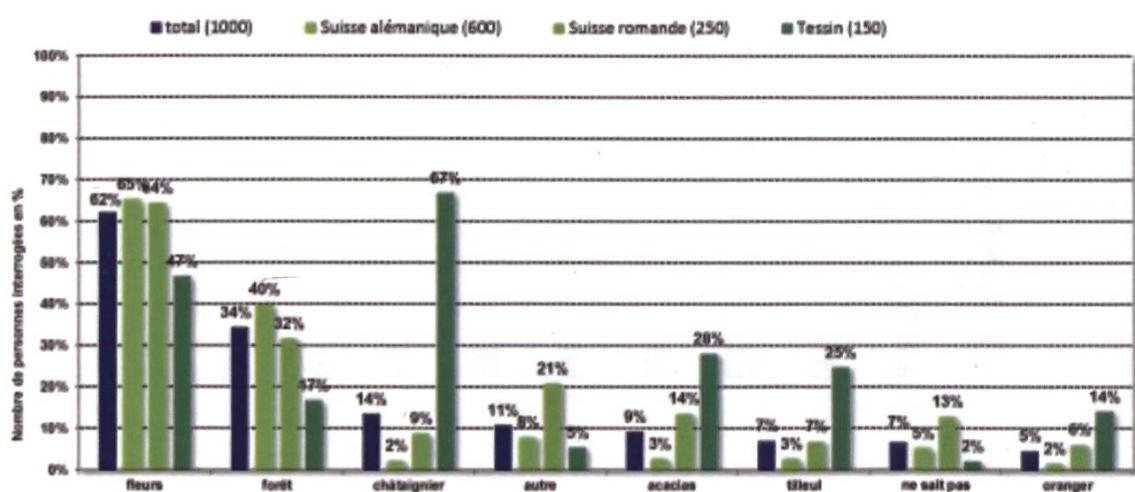
«Le nombre d'occasions où nous consommons du miel peut être remarquable», dit Olga Cadosch, responsable du miel chez apisuisse, avant de préciser: «manger du miel au petit déjeuner et au brunch est certainement le plus fréquent. Mais le doux produit des abeilles est aussi utilisé comme édulcorant ainsi que pour cuisiner et réaliser des produits de boulangerie. C'est en

### **Provenance du miel acheté**



© apisuisse

### **Variétés de miel les plus achetées – par région**



© apisuisse



Miel suisse  
© apiservice



Miel de colza crémeux  
© apiservice

outre un remède de grand-mère apprécié en cas de refroidissement.»

« Nous, Suisses, consommons une grande quantité de miel, soit par semaine soit quotidiennement. Les personnes interrogées au cours de cette enquête représentative estiment qu'elles consomment en moyenne 4,4 kg de miel par personne et par an», explique le président d'apisuisse et conseiller national Bernhard Guhl. «Malheureusement, les consommateurs doivent parfois se rabattre sur du miel étranger étant donné que la production indigène ne suffit pas à couvrir la forte demande. Nous nous souhaitons donc davantage d'apicultrices et d'apiculteurs suisses.»



## Panneau publicitaire pour apiculteurs

**à un prix préférentiel dans le cadre de la campagne OQuaDu de la Confédération**

**Montrez que vous vendez du miel de qualité !**  
**Ce panneau attrayant témoigne par une vignette de votre certification d'apiculteur labellisé.**

Diamètre environ 40 cm, matériau laqué résistant aux intempéries, avec quatre trous pour le montage; personnalisé avec votre nom et numéro de téléphone.

### Commandez maintenant

Les commandes peuvent être passées jusqu'au 31.8.2015, livraison après production en série.

**Prix spécial CHF 60.-** (au lieu de CHF 120.-), plus frais de port et d'emballage CHF 18.-, TVA incluse. Attention, pour 2015 les quantités sont très limitées! Formulaire de commande sur [www.swisshoney.ch/panneau](http://www.swisshoney.ch/panneau).

apisuisse, Oberbad 16, 9050 Appenzell  
Tél. 071 780 10 50, sekretariat@vdrb.ai.ch

