Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 139 (2018)
Heft: 1-2

Rubrik: SAR

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: 08.12.2025

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

142e assemblée des délégués SAR

Samedi 17 mars 2018, au Centre de formation professionnelle nature et environnement, école d'horticulture de Lullier, Route de Presinge 150, 1254 Jussy

La Fédération genevoise d'apiculture a le plaisir de recevoir cette année les délégués Romands sur le site du CFPNE de Lullier. Réunies sur un même site, les Ecoles professionnelles et l'école d'ingénieurs constituent un pôle de compétence au service des métiers de la terre, de la nature et du paysage.

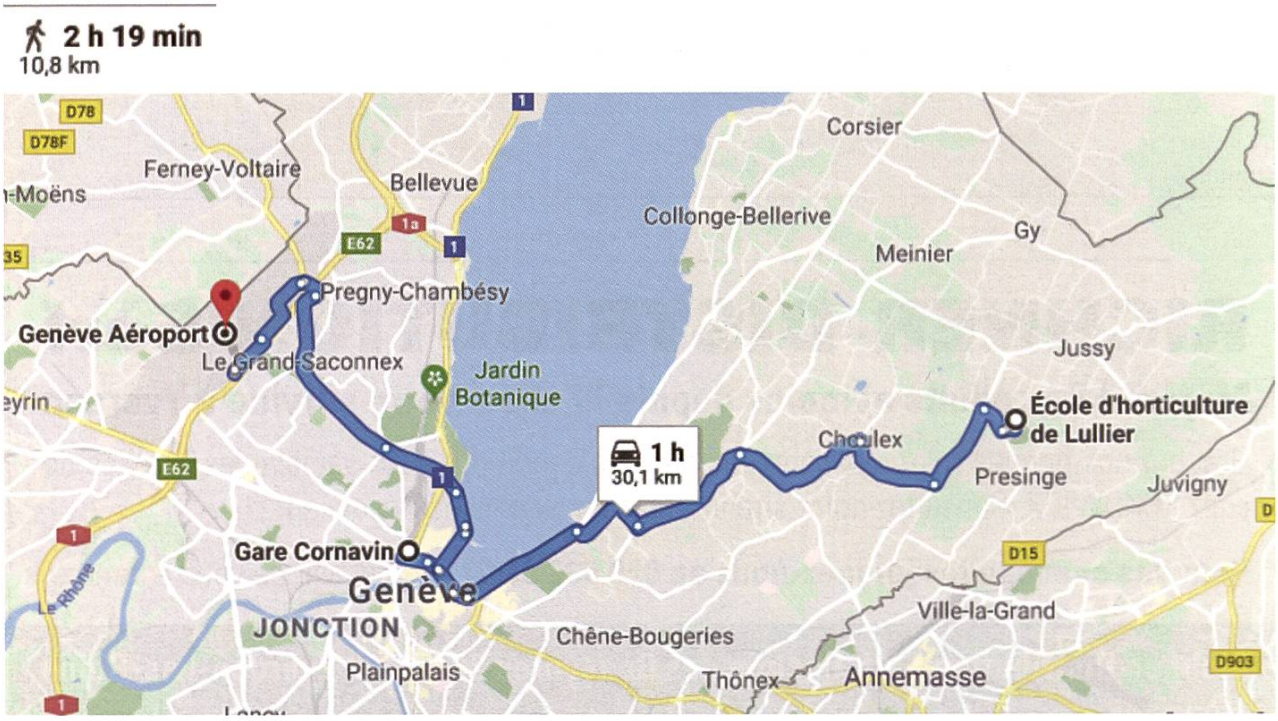
Le Centre de formation professionnelle nature et environnement (CFPNE) offre trois voies de formation aux jeunes ayant achevé leur scolarité obligatoire.

- Ecole d'horticulture : formation à plein-temps en 4 ans dans cinq métiers/maturité professionnelle/deux CFC au minimum.
- Ecole pour fleuriste : formation à plein-temps en 3 ans – CFC.
- Formation en alternance : école/entreprise formatrice en 3 ans – CFC.

Une approche systémique du monde végétal qui donne accès à une grande variété de métiers. L'accès à la Haute école spécialisée (HES) est conditionné par l'obtention d'une maturité professionnelle.

Comment accéder à Lullier : adresse exacte : Ecole d'horticulture de Lullier, Route de Presinge 150, 1254 Jussy, 46.226056, 6.252506.

- En voiture, plan.
- Transport public : bus lignes s'arrêtent près de CFPne Lullier : Bus 33.



Canton de Genève

La République et canton de Genève est un canton suisse peuplé d'un peu moins de 500 000 habitants.

Il s'agit du successeur de la République de Genève, indépendante depuis le XVIe siècle jusqu'à son intégration dans la République française en 1798. Elle recouvre son indépendance le 31 décembre 1813 après la défaite des armées de Napoléon Ier, puis devient un canton suisse le 19 mai 1815.

La République et Canton de Genève a une superficie modeste mais est densément peuplée. Elle se situe à l'extrémité ouest de la Suisse et du lac Léman, et est entourée en grande partie par la France. Son chef-lieu est la ville de Genève.

Histoire de Genève

L'histoire du canton se confond avec celle de la ville de Genève, particulièrement jusqu'à l'annexion par la France en 1798 de la république de Genève, fondée en 1541 par Jean Calvin, où elle devient fin août la préfecture et chef-lieu du département du Léman. C'est la première fois que la commune est considérée comme une entité administrative distincte de son territoire. En 1813, à la suite de la défaite de l'armée napoléonienne, la restauration de la république de l'ancien régime est proclamée. Cette indépendance n'est toutefois que de courte durée car très rapidement les magistrats de la ville, conscients que Genève ne peut plus former un Etat isolé, se tournent vers la Suisse, allié historique, pour demander leur rattachement à la Confédération, effectif le 19 mai 1815 à la suite du congrès de Vienne, après avoir négocié avec le duché de Savoie le transfert territorial de 108,8 km² de terres pour désenclaver le futur canton par rapport au canton de Vaud, et obtenu six communes françaises à titre de dédommagement de l'occupation napoléonienne (Collex-Bossy, Le Grand-Saconnex, Pregny, Vernier, Meyrin et Versoix soit 49,3 km²).

En 1846, une révolution dirigée par James Fazy renverse le gouvernement de la Restauration et établit la constitution qui régira jusqu'en 2012, date de la nouvelle constitution genevoise. Au cours du XIXe siècle et au début du XXe siècle, Genève accueille de nombreux réfugiés politiques. Suivant les idées du Genevois Henri Dunant, le comité international de la Croix-Rouge est créé en 1864, première des institutions internationales que la ville va abriter.

La mission internationale de Genève s'affirme après la Première Guerre mondiale, lorsqu'elle est choisie comme siège de la Société des Nations, ancêtre de l'Organisation des Nations unies (ONU).

Edouard Bertrand

En souvenir du 100e anniversaire de son décès

Il eut été judicieux de publier cet article dans la revue de janvier/février 2017, mais hélas, les circonstances de la vie ne m'ont pas permis de me consacrer à ce sujet au moment précis.

Lors de la mise à jour de l'agenda apicole romand 2018, en complétant le dossier « Prix Bertrand », je me suis rendu compte qu'il était grand temps de se souvenir de cet honorable précurseur et pionnier dans l'apiculture. De lui rendre hommage et de permettre à la jeune génération d'apiculteurs de découvrir qui était Edouard Bertrand.

L'énorme volume de l'édition de la revue de novembre/décembre a fait que ce dossier a dû être reporté ; c'est pourquoi nous honorons avec une année de retard ce 100e anniversaire de son décès.

Je puis espérer que les anciens ne me tiendront pas rigueur pour la publication tardive de cette vénération d'un personnage hors pair.

Votre butineuse : Rose Aubry

P.-S. : Le buste en cire de M. Edouard Bertrand est l'œuvre de M. Jaques, peintre à Fleurier, qui a bien voulu l'offrir à la Romande lors de l'assemblée des délégués de 1916. (Fait relaté dans Le Bulletin d'avril 1917.)

Edouard Bertrand

Le 16 janvier 1917, M. Edouard Bertrand, président honoraire de la Société romande d'apiculture, universellement aimé et respecté, s'est doucement éteint à Genève. Il avait 85 ans. Sa vie active et bienfaisante mérite d'être résumée en tête du livre qui a rendu son nom célèbre chez les apiculteurs du monde entier. J'ai vécu longtemps dans son intimité, je puis dire quel homme c'était. Il fit ses études à Genève, alla passer trois ans en Angleterre, puis se rendit à Paris où il devint fondé de pouvoir d'un agent de change, situation qu'il occupa pendant une quinzaine d'années. De renseignements complémentaires, tirés d'un travail de M. Aug. Gard, à Genève, nous tirons ce qui suit : La famille Bertrand est originaire de Camarès, en Rouergue. Elle a été reçue « bourgeoise de Genève » en 1743. Edouard Bertrand est né à Genève en 1832. Il débuta en apiculture en 1873, avec 2 ruches en paille, cadeau d'un ami. Il eut entre les mains, pour s'instruire, le petit volume de Carey sur l'éducation des abeilles, puis « L'élevage des abeilles par les procédés modernes » de Layens, ensuite le « Petit cours d'apiculteur pratique » de Ch. Dadant. Après le siège de Paris, il assista à l'explosion de la Commune. Lors de la prise de son quartier, saisi par des soldats excités, il fut « collé au mur » et allait être fusillé, l'intervention d'un officier supérieur le sauva. Ces événements ayant compromis sa santé, il se retira dans sa famille et s'établit dans le délicieux chalet à Nyon, sur les bords du Léman, où tant d'apiculteurs ont pu jouir de sa franche hospitalité. C'est alors qu'il s'adonna à la culture des abeilles : ce fut une belle passion !

Non content d'avoir un beau rucher dans sa propriété de Nyon, il en créa un autre à Gryon, dans une propriété de famille, puis un autre à Bex, dans le canton de Vaud, enfin un quatrième, plus important encore, aux Allevays, dans le Jura. Il ne cessait pas d'expérimenter et de s'instruire, comparant toutes les méthodes et dépouillant la littérature apicole de tous les pays, grâce à sa connaissance des langues.

Aussi, lorsque la Société d'apiculture de la Suisse romande reconnut l'utilité d'avoir un organe qui mettrait ses membres en communication les uns avec les autres, le dévoué vulgarisateur offrit d'éditer cette publication à ses frais. Il avait tout ce qu'il faillait pour mener à bien sa tâche, et en peu d'années son *« Bulletin »*, répandu partout, comptant des milliers d'abonnés, dut changer son titre contre celui de *« Revue internationale d'Apiculture »*. Il en soutint la charge pendant vingt-cinq ans.

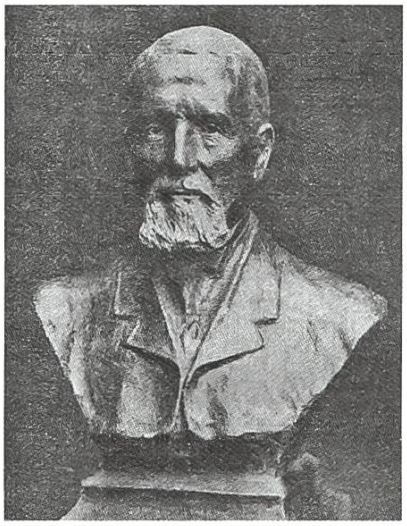


Image du buste d'Edouard Bertrand.

Ses volumes sont toujours très recherchés. C'était, disait l'éminent apiculteur M. Cowan, sans nul doute le plus pratique et le meilleur qui parût en français et le seul qui traitât sérieusement des méthodes modernes.

Les publications de M. Ed. Bertrand se succédèrent sans interruption de 1879 à 1904 ; on peut dire que rien de ce qui touchait aux abeilles, même de loin, ne lui fut étranger. Il rendit aux apiculteurs de langue française le grand service de mettre à leur portée les meilleurs ouvrages anglais et italien : le *Guide de l'Apiculteur anglais*, de M. T.-W. Cowan ; la brochure italienne de Rauschenfals sur la *Fausse Teigne* ; la *Monographie de la loque*, de M. F.-C. Harrison, du Canada ; deux nouveaux livres de M. T.-W. Cowan, *L'Abeille, histoire naturelle, anatomie et physiologie*, et *La Cire* ; enfin *L'Abeille et la Ruche*, de Charles Dadant et L. Langstroth, le plus beau et le plus important ouvrage qui ait paru sur l'apiculture, que C.-P. Dadant vient de réviser encore et d'enrichir de son incomparable expérience, pour une nouvelle édition.

En plus de toutes ses publications, M. Ed. Bertrand donnait des cours et des conférences (il enseigna l'apiculture à l'Ecole d'agriculture vaudoise, à Lausanne, de 1888 à 1898) ; il correspondait avec un grand nombre d'apiculteurs auxquels il prodiguait généreusement ses conseils et, malgré son dévouement, il n'aurait pas pu résister à la formidable besogne qu'il avait entreprise s'il n'avait pas eu, dans la compagne de sa vie, une aide remarquablement intelligente, qui n'a pas voulu être simple spectatrice des travaux de son mari, mais qui le seconda joyeusement, avec une bonne grâce et une continuité admirable. Elle possédait une haute culture, et, pour cette cause peut-être, était la modestie même. Ce modèle des épouses, dont l'exquise affabilité rendait la maison du maître encore plus attrayante aux nombreux visiteurs, s'est éteinte à son tour au début de 1920. Elle était la fille de Juste Olivier, le poète national suisse, et s'est montrée digne de son illustre origine.

Pour montrer l'esprit de la maison, le désintéressement de M. Bertrand, je me bornerai à un fait : il a perfectionné la ruche Dadant, il eût pu la dénommer la ruche Bertrand ; il l'appela la Dadant-Blatt, indiquant par l'association de ces deux noms les sources principales de ses découvertes.

Honneur à ce noble caractère qui se dévoua si complètement pour une belle idée ! Il a su mettre au point nombre de découvertes, susciter des recherches, encourager toutes les initiatives. Son influence a été énorme, et restera longtemps encore très vivante, parce que son œuvre, comme sa vie, représente un idéal de sagesse, de bonté, de justice et de courage.

J. Crépieux-Jamin

Répartition du coût de la cotisation SAR de Fr. 53.–

Basé sur 3146 membres/année 2016

	Produits	Charges
Cotisation SAR encaissée par membre	53.00	
Cotisation apiservice		10.00
Cotisations apisuisse et Agora		4.26
Revue		16.65
Agenda		4.00
AG repas comité et délégués		1.88
Comité, défr. transport, séances et présidence & secrétaire		6.72
Vétérans		0.97
Fournitures de bureau		0.41
Frais de ports et téléphones		0.28
Assurance RC SAR		0.40
Bibliothèque Sion		0.23
Concours des ruchers		2.10
Jubilés,représentations,soutien et dons divers		2.60
Défraiement pesées & observations		0.29
Frais postaux, bancaires et fiduciaire		0.33
Déficit vols et déprédations		2.00
Bureau caissier et matériel informatique		0.16
Défraiement du caissier		0.95
	53.00	54.23

J'ai uniquement chiffré les postes de charge qui n'ont pas de recettes en contrepartie. Je n'ai pas tenu compte de la vulgarisation, du contrôle du miel, de l'élevage, de la vente du livre et de l'assurance vol et déprédation bien que certaines années ces comptes soient déficitaires.

Le caissier : Raphaël Monney

Nouvelle ordonnance sur les denrées alimentaires

Chère apicultrice, cher apiculteur, la nouvelle ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale (ODAIAn) est entrée en vigueur au 1er mai 2017 et apporte quelques modifications: en voici un extrait qui concerne le chapitre 14, miel, gelée royale et pollen ainsi que l'annexe 7, qui touche les exigences relatives aux caractéristiques du miel. Vous trouvez l'intégralité de cette ordonnance sur le site de la confédération.

La SAR a également édité une nouvelle fiche qui vous fournit toutes les informations nécessaires afin d'étiqueter correctement votre miel.

Bonne lecture !

La responsable du dicastère miel SAR:
Sonia Burri-Schmassmann

Chapitre 14 Miel, gelée royale et pollen

Section 1 Miel

Art. 96 Définitions

1 Le *miel* est la substance sucrée produite par les abeilles à partir du nectar des fleurs et du miellat ou d'autres sécrétions sucrées provenant de parties végétales vivantes, qu'elles butinent, combinent avec des matières spécifiques propres, transforment dans leur organisme, emmagasinent et laissent mûrir dans les rayons de la ruche. Le miel peut être fluide, épais ou cristallisé.

2 Le *miel de nectar* est le miel provenant principalement de nectars de fleurs.

3 Le *miel de miellat* est le miel provenant principalement des excrétions laissées sur les parties vivantes des plantes par des insectes suceurs (hémiptères) ou des sécrétions provenant de parties vivantes des plantes.

4 Le *miel en rayons* est le miel emmagasiné par les abeilles dans les alvéoles operculées de rayons nouvellement construits, ne contenant pas de couvain, et vendu en rayons entiers ou non.

5 Le *miel avec morceaux de rayons* est le miel qui contient un ou plusieurs morceaux de miel en rayons.

6 Le *miel égoutté* est le miel obtenu par égouttage des rayons désoperculés ne contenant pas de couvain.

7 Le *miel centrifugé* est le miel obtenu par centrifugation des rayons désoperculés ne contenant pas de couvain.

8 Le *miel pressé* est le miel obtenu par pressage des rayons ne contenant pas de couvain; les rayons ne peuvent être chauffés qu'en douceur, à 45 °C au maximum, ou pas du tout.

9 Le *pollen* est un composant naturel du miel et n'est pas un ingrédient au sens de l'art. 2, al. 1, ch. 20, ODAlOUs.

Art. 97 Exigences

Le miel doit répondre aux caractéristiques de composition fixées à l'annexe 7.

Art. 98 Étiquetage

[1] Les dénominations spécifiques mentionnées ci-après peuvent être utilisées au lieu de la dénomination spécifique «miel»:

a. miel de nectar;

b. miel de miellat;

c. miel égoutté;

d. miel centrifugé;

e. miel pressé.

[2] Le miel en rayons et le miel avec morceaux de rayons doivent être désignés comme tels.

[3] Le miel présentant un goût ou une odeur étrangers, qui a commencé à fermenter ou à être effervescent, ou qui a été chauffé excessivement, doit être désigné comme «miel de pâtisserie» ou «miel industriel». Il convient d'ajouter à la dénomination spécifique la mention «destiné exclusivement à la cuisson».

[4] Pour le miel de pâtisserie non destiné à la vente au consommateur, la dénomination spécifique complète selon l'al. 3 doit être indiquée sur les conteneurs réservés au transport, les emballages et dans les documents commerciaux.

[5] La dénomination spécifique, excepté pour le miel de pâtisserie et le miel industriel, peut être complétée:

a. par l'indication de l'origine florale ou végétale, si le miel provient principalement de l'origine indiquée et s'il en possède les caractéristiques organoleptiques, physico-chimiques et microscopiques;

b. par un nom régional, territorial ou topographique, si le miel provient de l'origine indiquée; les dispositions de l'ordonnance du 28 mai 1997 sur les AOP et les IGP[29] sont réservées.

Section 2 Gelée royale

Art. 99 Définition

La gelée royale est le produit de la sécrétion des glandes mandibulaires et pharyngiennes des abeilles ouvrières.

Art. 100 Exigences

[1] La gelée royale peut contenir au maximum 70 % masse d'eau.

[2] La teneur en acide 10-hydroxy-2-décénoïque doit être d'au moins 1,4 % masse.

Art. 101 Dénomination spécifique

La gelée royale peut aussi porter la dénomination spécifique «suc royal» ou «nourriture royale».

Section 3 Pollen de fleurs

Art. 102 Définitions

[1] Par *pollen de fleurs*, on entend les spores mâles récoltés par les abeilles sur les anthères des plantes à fleurs. Le pollen de fleurs est humecté avec du nectar ou du miellat provenant du jabot des abeilles et s'enrichit ainsi d'enzymes. Il est transporté sous la forme de pelotes à l'intérieur de la ruche pour nourrir le couvain et est récolté au moyen d'une trappe placée à l'entrée de la ruche.

[2] Le *pollen désagrégé* ou *pollen concassé* est un grain de pollen dont on a modifié mécaniquement l'enveloppe de façon à ce que son contenu soit plus assimilable par l'organisme humain.

[3] Le *pain d'abeille* est le pollen accumulé par les abeilles, qui est conservé en rayons et qui en est récolté.

Art. 103 Exigences

La teneur en eau du pollen de fleurs déshydraté ne doit pas excéder 8 % masse.

Chapitre 15 Actualisation des annexes

Art. 104

[1] L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires adapte les annexes selon l'évolution des connaissances scientifiques et techniques et des législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse.

[2] Il peut édicter des dispositions transitoires.

Chapitre 16 Dispositions finales

Art. 105 Abrogation du droit en vigueur

L'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires d'origine animale[30] est abrogée.

Art. 106 Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1er mai 2017.

Exigences relatives aux caractéristiques du miel

1. Caractéristiques de composition des miels

Le miel consiste essentiellement en différents sucres mais surtout en fructose et en glucose, ainsi qu'en autres substances, telles que des acides organiques, des ferments et des particules solides provenant de la récolte du miel. La couleur du miel peut aller d'une teinte presqu'incolore au brun sombre. Il peut avoir une consistance fluide, épaisse ou cristallisée en partie ou en totalité. Le goût et l'arôme varient mais dépendent de l'origine végétale.

2. Exigences générales

2.1 Le miel ne peut faire l'objet d'aucune addition de substances autres que du miel.

2.2 Le miel doit, dans toute la mesure du possible, être dépourvu de substances organiques et inorganiques étrangères à sa composition. Aucun pollen ou autre constituant particulier du miel ne doit être retiré, sauf si cela est inévitable lors de l'élimination de matières organiques et inorganiques étrangères.

2.3 Le miel ne peut pas présenter une acidité modifiée artificiellement. À l'exception du miel de pâtisserie, le miel ne doit pas présenter de goût étranger ou d'odeur étrangère, avoir commencé à fermenter ou avoir fermenté et avoir été surchauffé au point d'inactiver significativement ou totalement les enzymes naturels.

3. Exigences spécifiques

3.1 Teneur en sucres:

3.1.1 teneur en fructose et en glucose (total des deux):

a)	miel de fleurs	pas moins de 60 g/100 g
b)	miel de miellat, mélange de miel de miellat avec du miel de fleurs	pas moins de 45 g/100 g

3.1.2 teneur en saccharose:

a)	en général	pas plus de 5 g/100 g
b)	faux acacia (*Robinia pseudoacacia*), luzerne (*Medicago sativa*), banksie de Menzies (Banksia menziesii), hedysaron (*Hedysarum*), eucalyptus rouge (*Eucalyptus camadulensis*), *Eucryphia lucida*, *Eucryphia milliganii*, agrumes spp.	pas plus de 10 g/100 g
c)	lavande (*Lavandula* spp.), bourrache (*Borago officinalis*)	pas plus de 15 g/100 g

3.2 Teneur en eau:

a)	en général	au maximum 20 %
b)	miel de bruyère (*Calluna*) et miel de pâtisserie en général	au maximum 23 %
c)	miel de pâtisserie de bruyère (*Calluna*)	au maximum 25 %

3.3 Teneur en matières insolubles dans l'eau:

a)	en général	pas plus de 0,1 g/100 g
b)	miel pressé	pas plus de 0,5 g/100 g

3.4 Conductivité électrique:

a)	miels en général et mélanges de ces miels	pas plus de 0,8 mS[40]/cm
b)	miel de miellat et miel de châtaignier et mélanges de ces miels	pas moins de 0,8 mS/cm

Les exigences fixées aux let. a et b ne s'appliquent pas aux miels suivants ainsi qu'aux mélanges de ces miels:

miels d'arbousier (*Arbutus unedo*), de bruyère cendrée (*Erica*), d'eucalyptus, de tilleul (*Tilia* spp.), de bruyère commune (*Calluna vulgaris*), de manuka ou *jelly bush* (*leptospermum*), de théier (*Melaleuca* spp.).

3.5. Teneur en acides libres:

a)	en général	pas plus de 50 milli-équivalents d'acides par kg
b)	miel de pâtisserie	pas plus de 80 milli-équivalents d'acides par kg

3.6. Teneur en hydroxyméthylfurfural (HMF), déterminé après traitement et mélange:

a)	en général, à l'exception du miel de pâtisserie	pas plus de 40 mg/kg (sous réserve des dispositions visées au ch. 3.7, let. b)
b)	miel d'origine déclarée en provenance de régions ayant un climat tropical et mélanges de ces miels	max. 80 mg/kg

3.7. Indice diastasique selon Schade, déterminé après traitement et mélange:

a)	en général, à l'exception du miel de pâtisserie	pas moins de 8
b)	miels ayant une faible teneur naturelle en enzymes, comme les miels d'agrumes, et une teneur en HMF non supérieure à 15 mg/kg	pas moins de 3

Etiqueter correctement le miel

Chaque apicultrice et chaque apiculteur est responsable d'un étiquetage correct des produits.

Indications obligatoires

La dénomination spécifique est : « Miel ». Elle est fondée sur l'art. 3 de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI, RS 817.022.016) et l'art. 98 de l'ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale (ODAIAn, RS 817.022.108). Le miel en rayons et le miel avec morceaux de rayons doivent être désignés comme tels.

Le nom et l'adresse complète du producteur de miel, du conditionneur, du vendeur ou de l'importateur (art. 3 OIDAI).

Le pays de production, à moins que celui-ci n'apparaisse déjà dans la dénomination spécifique ou dans l'adresse ; exemple : miel suisse, miel du Valais (art. 15 OIDAI).

Le poids net, par ex. 250 g, 500 g, 1 kg (indications conformément à l'ordonnance sur les déclarations de quantité 941.204).

La date de durabilité minimale : pour le miel, elle est précédée des termes « à consommer de préférence avant fin… », suivi du mois et de l'année ou de l'année (par ex. « à consommer de préférence avant fin octobre 2019 » ou « à consommer de préférence avant fin 2019 ») ; ou des termes « à consommer de préférence avant le » lorsque le jour, le mois et l'année sont spécifiés (par ex. « à consommer de préférence avant le 15.10.2019 »). Voir art. 13 et annexe 8, OIDAI. Les abréviations ne sont pas autorisées.

Le lot (art. 19 et 20 OIDAI) : la lettre « L » est suivie d'une indication ou d'un numéro, par lequel l'ensemble des unités d'un lot de production ou d'un lot de conditionnement est désigné ; par ex. : L120717Sc (récolte de miel du 12 juillet 2017 du rucher Seulte).

Indications complémentaires facultatives

Dénomination spécifique : dans certains cas, les dénominations spécifiques suivantes peuvent aussi être utilisées au lieu de la dénomination spécifique « miel » : miel de nectar, miel de miellat (art. 98 ODAIAn).

Indications de l'origine botanique : en cas d'indication de l'origine florale ou végétale, par ex. miel de tilleul, le miel doit provenir principalement de cette essence (art. 98 ODAIAn).

Dénomination géographique : en cas d'indication d'un nom régional, territorial ou topographique, par ex. miel du Jura ou miel du Parc du Chasseral, le miel doit provenir de la région indiquée et ne doit pas être mélangé à des miels d'autres provenances (art. 98 ODAIAn).

La déclaration nutritionnelle doit comporter les indications suivantes (art. 21 ss OIDAI) : la valeur énergétique, la teneur en lipides, en acides gras saturés, en glucides, en sucre, en protéines et en sel (par ex. : 100 g contiennent : valeur énergétique : 1280 kJ (302 kcal), lipides : 0 g, glucides : 75 g, protéines : 0,4 g, sel : 0 g).

Les allégations nutritionnelles et/ou de santé doivent respecter les exigences légales conformément aux art. 29-35 OIDAI.

La notation d'un contrôle (contrôlé, vérifié) implique que le miel est soumis à un programme de contrôle qui comprend tous les aspects critiques de la production et des caractéristiques de qualité. Il faut qu'il aille au-delà des mesures prescrites dans le cadre du devoir légal sur l'autocontrôle (art. 26 de la loi sur les denrées alimentaires LDAI, RS 817.0).

Allégations publicitaires interdites

En particulier, les allégations de n'importe quel genre attribuant au miel des propriétés préventives, thérapeutiques et curatives (par ex. apithérapie), sont interdits (art. 12 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels ODAIOUs, RS 817.02).

Les allégations injustifiées et/ou les indications incomplètes concernant la teneur en minéraux ou en vitamines, par ex. « le miel contient des minéraux et des vitamines » ne sont pas autorisées (art. 29 et 30 OIDAI).

Les étiquetages nutritionnels incomplets (par ex. avec seulement la valeur énergétique déclarée, sans indications de la teneur en protéines, glucides et lipides) ne sont pas permis (art. 22 OIDAI).

Décembre 2017.

Concours des ruchers SAR 2018

Comme déjà annoncé dans l'édition de novembre-décembre 2017, le concours des ruchers SAR 2018 se déroulera dans la 3e circonscription, avec les sections de **La Côte Vaudoise, Bière, Nyon, Genève, Morges, Gros-de-Vaud et Cossonay**.

Je renouvelle l'invitation aux apiculteurs de ces régions à s'inscrire auprès du président de leur section avant le 1er avril 2018.

Je rappelle que deux visites seront effectuées par le jury, une au printemps et une en été, après entente pour en fixer les dates.

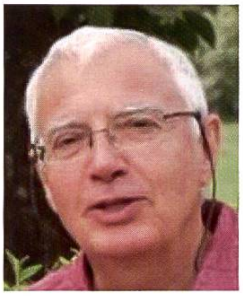
D'ici-là, vous avez encore le temps de rafraîchir vos connaissances théoriques et de vous préparer, afin de présenter une exploitation bien gérée.

Je suis à disposition pour tout renseignement complémentaire.
(concoursdesruchers@abeilles.ch)

La responsable du concours :
Isabella Moretti

Séance du comité du 24 novembre 2017

A Fiaugères



Personnes présentes:
Rose Aubry, Sonia Burri-Schmassmann, Isabella Moretti, Raphaël Monney et Max Huber.

Notre présidente Sonia Burri-Schmassmann ouvre la séance à 17 heures et aborde les 9 points mis à l'ordre du jour.

1. Le comité approuve le PV du 4 octobre 2017 sans modification.
2. Nouveau site internet.
   Aude attend encore le retour de documents des sections et des fédérations
3. Cours pour débutants:
   La situation actuelle concernant les classeurs élèves et enseignants est la suivante: tous les documents ont été transmis au graphiste le mercredi 15 novembre.
   De plus, une proposition pour le nombre de classeurs à commander a été envoyée aux présidents de fédérations.
4. apisuisse
   Sonia a représenté apisuisse lors de deux séances: celle du 23 octobre lors de la journée de la Confédération sur « la nouvelle technologie de l'élevage » et du 14 novembre lors de la « deuxième journée du plan d'action des PPh ».
   Les documents concernant les subventions liées à la vulgarisation ont été transmis à la Confédération pour les 4 prochaines années. Ces documents doivent être traités par les juristes avant validation.
   Une séance est prévue le 13 décembre au Palais fédéral avec des parlementaires afin de mettre en place notre lobby apicole.
5. apiservice
   Bon retour de la participation rapporté par Philippe Roth lors du dernier conseil d'administration d'apiservice du 1er novembre.
6. Ecole suisse d'apiculture
   La 3e classe du Brevet Fédéral d'apiculture a débuté.
   Une séance de travail en relation avec ce Brevet a eu lieu le 25 octobre à Berne avec M. Götti, C. Bregy-Eyer, H. Gerber, S. Imboden et Sonia.
   Actuellement la 4e classe n'est pas entièrement pleine, il faut s'attendre dans un prochain avenir à ouvrir une classe tous les 2 ans, voire tous les 3 ans.
7. Préparation de la séance du 25 novembre avec les présidents dont le thème est: l'avenir de la SAR dès 2020.
8. Dicastères
   Tour de table pour fixer les différents travaux à réaliser avant notre prochaine séance du 24 janvier 2018.

9. Divers et Courriers:
   Le comité prend connaissance des différentes demandes reçues par lettres ou par mails et décide des réponses à donner à ces derniers.

Prochaine séance: 24 janvier 2018 à Neuchâtel.

La présidente remercie tous les participants(es) et tout particulièrement Véronique et Raphaël Monney pour leur accueil, au combien généreux, au sein de leur maison et lève la séance à 21 h 10.

Le secrétaire: Max Huber

Invitation aux vétérans SAR

Chers apiculteurs, vous qui êtes entrés dans la grande famille SAR en 1958 ou avant, venez vivre avec nous **l'assemblée générale du samedi 17 mars 2018**, à 9 heures, au Centre de formation professionnelle nature et environnement, à l'Ecole d'horticulture de Lullier, Route de Presinge 150, 1254 Jussy (GE).

Avec reconnaissance la SAR vous offre le repas pour honorer votre fidélité.

Les présidents des sections sont priés de faire le nécessaire pour que ces fidèles membres (60 ans et plus de sociétariat) puissent assister à nos délibérations:
il est impératif de les annoncer auprès du caissier de la SAR, M. Monney, jusqu'au 15 février 2018, en fournissant les noms des bénéficiaires avec le numéro de matricule et l'année d'entrée à la SAR.

Je me réjouis de vous rencontrer bientôt!

La préposée aux vétérans SAR:
Isabella Moretti

Vente de reines

Le comité SAR a décidé de publier chaque année dans la revue d'avril, la liste des apiculteurs/trices et celle des moniteurs qui proposent de vendre des reines. Les personnes intéressées sont priées d'envoyer leurs coordonnées à la rédaction d'ici le 26 février, dernier délai.

Ils voudront bien indiquer: nom, prénom, adresse postale, adresse électronique, numéro de téléphone, race, fécondée à la station XXXX, ou «au rucher» et prix demandé.

Votre butineuse

Séance du comité avec les présidents des fédérations

Bulle, 25 novembre 2017

Présents: R. Aubry, S. Burri-Schmassmann, Isabella Moretti, R.Monney, M. Huber, Pascal Crétard de la fédération genevoise, Sarah Gerster et Simon Aebi en remplacement d'Isabelle Chappatte-Queloz de la fédération jurassienne, André Pasche et Quentin Voelliger pour la fédération vaudoise, Corinne Haesler et Philippe Roth de la fédération neuchâteloise, Jacques Fournier en remplacement d'Alain Broccard de la fédération valaisanne, Thomas Laubscher et Patrick Zenger de la fédération du jura bernois, Serge Jemmely de la fédération fribourgeois.

Excusés: Isabelle Chappatte-Queloz de la fédération jurassienne, Alain Broccard de la fédération valaisanne,

Notre présidente Sonia Burri-Schmassmann ouvre la séance à 8 h 30.

1. **Salutations de la présidente**
   Sonia Burri-Schmassmann souhaite la bienvenue aux présidents de fédérations.
   Elle commente l'ordre du jour et fait part de son souhaite de créer des groupes de travail, afin de trouver des réponses communes aux divers défis qui se poseront à l'apiculture à l'horizon 2020. Ces propositions seront présentées à l'approbation de l'assemblée des délégués le 17 mars 2018 à Genève.
   Elle propose de faire un tour de table pour permettre à chacun de se présenter.
2. **PV de la séance du 2 mars 2017**
   Le PV est approuvé à l'unanimité.
3. **SAR Comité Central**
   L'apiculture a totalement changé depuis ces dix dernières années et il y a lieu de s'adapter en modifiant les structures et les statuts, pour faire face aux nouveaux défis que nous devrons affronter à l'horizon 2020 avec la nouvelle politique agricole entre autres. Rappelons que notre apiculture ne touche que 0,08 % du budget total de l'agriculture !
   Ce virage ne peut se faire que si tous les présidents de fédérations sont d'accord avec les propositions émanant du comité central avant l'approbation de l'assemblée des délégués par votation.

   Notre présidente propose à l'assemblée, les thèmes ci-dessous:
   - Nombre de membres au comité.
   - Indemnités.
   - Participation à la SAR, distribution financière.
   - Courrier société romande d'apithérapie.
   - Statuts SAR, modifications.
4. **Subventions de la Confédération dans le domaine de la vulgarisation**
   Sonia nous fait part de la situation de la vulgarisation dans un proche avenir.

Selon une clé de répartition définie en assemblée des délégués apisuisse en 2014, les subventions sont réparties proportionnellement au nombre de membres des 3 associations apicoles (STA ; VDRB ; SAR) :
78.79 % VDRB
18.79 % SAR
2.42 % STA.

En 2015 et 2016, la SAR a bénéficié de subventions plus élevées de ce qu'elle devait recevoir, soit en moyenne 26.4 %, ceci au détriment du VDRB, soit Fr. 10 000.– par an !
En 2017 il est à espérer que la SAR reçoive encore les 26,4 %, alors que l'on ne paie que 18,79 % à apisuisse !
Cette situation est due au fait que le VDRB soutient un certain nombre des projets de la SAR.
Le Conseil Fédéral a annoncé pour les années 2018 à 2021 une diminution unilatérale de 3 % des subventions pour la formation et la recherche !

5. Label d'or apisuisse

Contrôleurs pour le label d'or apisuisse.
Le règlement apisuisse précise qu'à l'art. 11.1 : les contrôleurs d'exploitation sont formés par apisuisse.
Seules les personnes qui ont conclu avec succès cette formation ou qui peuvent se prévaloir d'une autre formation équivalente, sont certifiées par apisuisse. Dès 2018, seules les personnes qui ont suivi la nouvelle formation pourront fonctionner comme contrôleurs d'exploitation pour le label d'or. A la fin janvier 2018, il y aura 30 contrôleurs apisuisse.

Malheureusement un certain nombre de personnes qui n'ont pas suivi la nouvelle formation n'auront plus la possibilité de fonctionner en tant que contrôleurs.

- Défraiements : situation actuelle :

– **Contrôleurs de section**
  Base annuelle Fr. 50.–, par échantillon contrôlé Fr. 2.–,
  par contrôle d'exploitation Fr. 40.– et par kg annoncé Fr. 0,02.

– **Contrôleur de fédération**
  Base annuelle Fr. 200.– plus Fr. 30.– par section et par échantillon contrôlé Fr. 1.–.
  Actuellement les contrôleurs d'exploitation ne sont pas défrayés pour les cours de perfectionnements qu'ils suivent.

Le comité SAR propose pour 2018 que le défraiement des contrôleurs d'exploitations apisuisse soit le même que pour les conseilleurs apicoles et pour les moniteurs-éleveurs lors de cours de perfectionnement.

- Encaissements

Il faut revoir le prix du label d'or qui est trop cher. Ces propositions et calculs figurent dans cette revue.
Un document est remis aux participants sur les montants concernant les déclarations annoncées par fédérations et les montants perçus par la SAR. En 2016, le bénéfice encaissé

par la SAR était de Fr. 7122.–; pour 2017 le bénéfice prévu est de Fr. 9972.– (manque les données de la fédération vaudoise).
A ce jour, le nombre d'apiculteurs labellisés est de 436 !

6. Représentants SAR dans les différentes instances apicoles

apisuisse, apiservice, école suisse d'apiculteur.
Nominations d'un ou d'une représentant(e) SAR.
Suite à la démission de Georges Gerber à la commission d'élevage apisuisse, la candidate proposée par la commission d'élevage SAR et soutenue par le Comité Central est Sarah Gerster, monitrice-éleveuse, présidente de la section des Franches-Montagnes.
Sarah est élue par 15 voix, toutes nos félicitations.

7. Cours de base

Documents didactiques : livre et classeur SAR.
Sonia retrace l'historique qui après la sortie du livre « L'apiculture une fascination » a amené à la création du classeur commun pour toutes les fédérations comme support de cours pour les apiculteurs débutants.
Le prix de la formation en Suisse Romande est de Fr. 400.– y compris le livre.
Un tour de table permet à chaque fédération d'adapter sa commande de classeurs en fonction des explications données par Sonia.

Commande

- Set de formation complet à Fr. 150.– comprenant :
  - 1 livre « L'apiculture – une fascination ».
  - 1 classeur cours de base.
  - abonnement d'une année à la revue suisse d'apiculture (SAR)*.
- Set de formation sans abonnement à la revue SAR à Fr. 115.- comprenant :
  - 1 livre « L'apiculture – une fascination ».
  - 1 classeur cours de base.
- Le classeur cours de base pour un 2e membre de la famille à Fr. 45.–.

8. Prix Bertrand pour 2018

La fédération vaudoise annonce qu'elle a un candidat. Celui-ci a été accepté par l'assemblée après votation. Vous aurez le plaisir de découvrir de qui il s'agit lors de notre AG de mars 2018.

9. Divers et Courriers

Sonia donne la parole aux présidents de fédération qui abordent des sujets qui les préoccupent.
Dates des assemblées des délégués :
17 mars 2018 à Genève à Lullier.
16 mars 2019 au Jura Bernois à Tramelan.
28 mars 2020 au Jura.

La présidente remercie tous les participants(es) et lève la séance à 12 h 30 et nous donne rendez-vous à 13 h 30 pour la présentation d'apiservice.

Présentation d'apiservice

Marianne Tschuy nous présente un organigramme sur PowerPoint résumant les diverses activités d'apiservice.

apiservice soutient le SSA (Service sanitaire apicole) et procède à des échanges avec le CRA (Centre de recherche apicole) à Liebefeld et l'IBH (Institut pour la santé de l'abeille).

Elle nous rappelle que l'on peut atteindre gratuitement la hotline au 0800 274 274 en cas de problème ou de questions (362 appels en 2016).

apiservice est présente sur demande pour des manifestations, pour présenter l'apimobile, pour la décontamination ou prêter des cuves de lavage manuel (contactez Pierre-Alain Kurth à Gland).

Sur *www.apiservice.ch/aidememoire* on trouve des aide-mémoire concernant le varroa, le frelon asiatique, le réseau apinella pour le petit coléoptère (Aethina tumida) et beaucoup d'autres thèmes à votre disposition.

Marianne développe la fonction de service spécialisé dans les intoxications. Une part belle est consacrée à la question des traces retrouvées dans la cire, suite à une récente affaire qui a fait la une des journaux. A ce propos il y a lieu de préciser **qu'il n'y a aucune législation en Suisse concernant la cire...**

Elle rappelle qu'apiservice s'occupe de la formation des inspecteurs CA/ME/CE et qu'il existe une sorte de caisse à outils pour le conseiller sous forme de jeu et qui est disponible sur demande. Enfin, le concept d'exploitation basé sur une cinquantaine de recommandations est testé actuellement par 91 apiculteurs.

Un grand merci à Marianne pour sa présentation et ses explications.

Présentation FFA

Serge Jemmely président de la fédération fribourgeois nous présente sa fédération : 7 districts et 8 sections apicoles.

Ensuite à tour de rôle, les présidents de sections nous ont fait l'historique de leur section tantôt d'une manière humoristique, statistique ou même par une chanson...

Un grand merci à Camille Boschung de la Sarine, à David Gremaud de la Gruyère, à Roland Guignard du Lac allemand, à Damien Flück de la Veveyse, à Norbert Sallin de la Glâne et enfin à son président Serge Jemmely du Lac français.

Un grand merci pour le délicieux apéro qui s'en suivit, où chacun a pu déguster les trésors gustatifs du « pays » aussi bien liquides que solides.

Merci également pour l'accueil chaleureux dont nous avons été gratifiés, ainsi que pour le délicieux repas de midi.

Cette très belle journée s'est terminée par la distribution des médailles du concours des ruchers.

La présidente remercie les participantes et participants et lève la séance à 17 h 10.

Le secrétaire : Max Huber