Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 139 (2018)
Heft: 4

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: 09.12.2025

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

Bravo !

Dimanche 28 janvier, 19 apiculteurs et apicultrices ont reçu un certificat de contrôleur d'exploitation pour le label d'or apisuisse, ceci après 4 jours de formation, deuxième volée romande à obtenir cette certification.

C'est avec enthousiasme, comme vous pouvez le constater sur la photo, que les apiculteurs de Suisse romande ont participé aux 4 jours de formation donnés entre automne 2017 et hiver 2018.

Durant ces journées d'apprentissages, les contrôleurs d'exploitation apisuisse ont acquis des connaissances dans les domaines suivants :

- Label d'or apisuisse : check-list, règlement, application de la check-list et instruction du contrôle d'exploitation.
- Ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale, étiquetage.
- Classification des produits destinés à l'apiculture et dispositions légales.
- Préparations apicoles : recommandations du SSA et du CRA. Produits autorisés pour le label.
- Miels monofloraux de Suisse.
- Paramètres de qualité du miel : teneur en eau et HMF.
- La chimie du miel : les principaux composants et leurs réactions.
- Analyse sensorielle des miels : théorie et pratique.
- Analyses de laboratoire : visite et explications des mesures.
- Principes de base d'une dégustation.
- Profil sensoriel classique : démarche pour les miels.

Afin de consolider leur acquis, chaque participant a préparé un travail individuel, qui a abouti sur une présentation de 15 minutes. Les thèmes ont été distribués un mois avant la mise en pratique. Par ces exposés, les participants ont pu démontrer leurs connaissances dans les différents chapitres apicoles.

J'ai eu beaucoup de plaisir à partager ces 4 jours avec une classe très dynamique et constructive, où chacun a su partager ses connaissances avec son voisin de cours.

Je remercie les différentes personnes qui m'ont aidée pour cette formation :
Mme Janine Rey-Siggen, HES de Sion
Mme Christina Kast, Agroscope de Liebefeld
Mme Jessica Messadène, Agroscope de Posieux

Pour le label apisuisse, Sonia Burri-Schmassmann

Le droit alimentaire, quelles modifications?

L'ordonnance sur les denrées alimentaires a été modifiée au 1er mai 2017. Madame Lydie Moreau professeur à la HES de Sion a comparé l'ancienne et la nouvelle version, plus spécifiquement la partie miel. Elle nous livre ici le résultat de ses recherches. Nos plus vifs remerciements à Mme Lydie Moreau.

La responsable du miel SAR
Sonia Burri-Schmassmann

Lydie Moreau, Prof. Food Sciences,
HES-SO, Institute of Life Technologies, 1950 Sion.

Le droit alimentaire Suisse a été remanié en mai 2017. La plupart des changements concernent des adaptations des prescriptions techniques Suisses à celles de l'Union Européenne (UE). En effet, cet alignement avec l'UE était la condition permettant ensuite à la Suisse de participer aux systèmes de sécurité des denrées alimentaires européens. La protection du consommateur s'en voit ainsi grandement facilitée. De plus, l'uniformité des prescriptions techniques entre la Suisse et l'UE permet de simplifier les échanges de marchandises ce qui contribue à la baisse des prix en Suisse.

Certaines prescriptions techniques concernant le miel ont ainsi été modifiées, notamment:

- le miel « pressé » doit se conformer à des exigences de température: les rayons ne peuvent être chauffés qu'en douceur, à 45 °C au maximum, ou pas du tout
- la teneur en eau des miels est maintenant fixée à maximum 20 % au lieu de 21 % (législation précédente, hors miel de bruyère et miel de pâtisserie)
- le miel de pâtisserie est maintenant défini par la législation, ainsi que la teneur en matière insoluble dans l'eau
- les teneurs en sucre des miels sont maintenant légiférées directement dans le droit Suisse, ainsi que la conductivité électrique (qui dépend de la teneur en minéraux et de l'acidité du miel), la teneur en acides libres, la teneur en HMF (molécule indicatrice de la fraîcheur et de la surchauffe des miels) et l'indice diastasique (la diastase, enzyme du miel, est un facteur de qualité, qui est influencé par le stockage et le chauffage du miel)

La nouvelle législation a un impact mineur voire nul sur les définitions et prescriptions concernant la gelée royale et le pollen. A noter que le pain d'abeille a désormais été défini par la législation.

Tous les détails concernant ces prescriptions techniques se trouvent dans l'ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale du 16 décembre 2016 (Etat le 1er mai 2017) (ODAIAn); RS 817.022.108. L'annexe 7 de cette ordonnance donne toutes les exigences en termes de composition du miel. N'hésitez pas à consulter cette ordonnance en cas de doute ou bien à contacter le laboratoire cantonal.

Vente de reines

Suite à des demandes répétées de la part d'apiculteurs/trices, le comité SAR a décidé de publier chaque année dans la revue d'avril une liste des apiculteurs/trices vendeurs de reines. Vous trouverez ci-dessous la liste des personnes qui se sont inscrites dans les temps et qui sont seules responsables des données fournies.

Eleveur	Contact	Race	Reine station A	Reine rucher	Port
Ajvazi Nexhmedin Route de Valeyres 16 1350 Orbe	api-ajvazi@bluewin.ch 079 355 16 79 024 441 21 26	carnica	Fr. 50.–	Fr. 40.–	Fr. 5.–
Berthod Jean-Michel Rue Bourgeoisie 8 1950 Sion	jean-michel.berthod@bluewin.ch 078 671 17 16	carnica	sur demande	Fr. 40.–	compris
Blandenier Vincent Champey 2 2065 Savagnier	vblandenier@bluewin.ch 079 248 34 75	carnica	Fr. 50.–	Fr. 40.–	port en +
Broillet Christophe Impasse de Prany 10 1685 Villariaz	cb.broillet@gmail.com 079 643 40 43	carnica Petit-Mont + autres	Fr. 80.–	Fr. 40.– F1	compris
Castella Jacques Route du Credzillon 12 1669 Neirivue	le-rucher@hotmail.com 079 412 20 71	buckfast Dent de Lys	Fr. 55.–	Fr. 40.–	
Curty Olivier Route de Pantar 40 1772 Grolley	curty.olivier@bluewin.ch 026 475 55 50	carnica	Fr. 80.–	Fr. 40.–	pas d'envoi
Fallet Ernest Sarreyer 2 2057 Villiers NE	079 521 75 55	carnica Toules	Fr. 55.– GB10 SM89		compris
Gerster Sarah Le Patalours 2353 Les Pommerats	sarah.gerster@echinops.ch 079 885 70 06 ou 032 951 23 20	carnica	Fr. 50.–	Fr. 40.–	
Grangier Adrien Baptiste Route de Payerne 81 1532 Fétigny	grangiea@gmail.com 079 745 38 76 Cellules royales, 12p la dizaine	carnica Petit-Mont Fr. 15.–	Fr. 80.–	Fr. 40.–	venir chercher
Horger Thierry Malvilliers 8 2043 Boudevilliers	thierry.horger@net2000.ch 079 827 62 36	carnica Toules ou Bonatchiesse	Fr. 55.–		compris
Jacquier Bertrand Chemin des Chênes 6 1965 Savièse	info@apivalais.ch 076 746 03 91	carnica	Fr. 55.–	Fr. 40.– F1	compris

Eleveur	Contact	Race	Reine station A	Reine rucher	Port
Kovar Philippe/Eliane Chemin du Mont-Tendre 3 1023 Crissier	p.kovar@bluewin.ch 079 626 74 81	buckfast station privée	Fr. 60.–	Fr. 50.–	port en +
Marchand Eric Rue de la Gare 34 2613 Villeret	emarchand@sunrise.ch 076 562 60 02	carnica Bonatchiesse	Fr. 50.– B20X4		compris
Michaud Gilles Ch. des Garnds-Pins 13 2000 Neuchâtel	gillesmichaud9@hotmail.com 075 415 49 59	carnica Mont-Dar	Fr. 50.–	Fr. 40.–	pas d'envoi
Python Gérard Sous-Chaumont 5 2063 Fenin	grardpython@yahoo.fr 078 900 58 97	carnica Mont-Dar	Fr. 45.–		port en +
Thode Angela Avenue Florissant 10 1020 Renens	angelathode@gmail.com 076 367 44 77	carnica		Fr. 40.– F1	
Varone Gaëtan Route du Mont Noble 30 1967 Bramois	ga.varone@bluewin.ch 079 327 11 57	carnica		Fr. 35.–	compris
Weber Martin Ch. du Bois de Beaulieu 3 1182 Gilly	martin.mily@gmail.com 079 329 96 42	carnica		Fr. 40.–	port en +