

Analyses de miel plus avantageuses pour les apiculteurs labellisés

Claudia Eyer, Anja Ebener, Sonia Burri-Schmassmann membres de la Commission de marketing apisuisse

Le programme d'incitation à la qualité OQuaDu de la Confédération soutient les apiculteurs suisses labellisés dans différents domaines. L'Office fédéral de l'agriculture participe notamment aux coûts des analyses de miel. Les apiculteurs bénéficiant du label d'or profitent de ce fait de prix préférentiels.

Les 2 types d'analyses mentionnées ci-dessous sont partiellement financés par le programme OQuaDu. Indépendamment du choix de l'analyse, ces résultats vous apporteront une garantie, une preuve supplémentaire d'un miel labellisé. Les instituts sélectionnés par nos soins sont spécialisés dans les analyses de miel et fournissent des évaluations de grande qualité.

Analyses à choix :

	BIP Biologisches Institut für Pollenanalyse, Kehrsatz (Berne)	CETAM Centre d'études techniques apicoles de Moselle Guénange/France
Qu'est-ce qui est analysé ?	Analyse pollinique, y compris analyse sensorielle, teneur en eau, conductibilité	Analyse pollinique qualitative, teneur en eau, HMF, coloration, conductivité électrique
Utilité	Déterminer le pollen que contient le miel. Ce qui permet p. ex. de désigner une sorte de miel avec précision. Evaluation récapitulative à la fin du rapport.	Déterminer le pollen que contient le miel. Ce qui permet p. ex. de désigner une sorte de miel avec précision.
Langue du rapport	Français ou allemand	Français
Prix spécial pour apiculteurs labellisés	Fr. 116.-	Fr. 42.-

Profitez de ces offres attrayantes et faites analyser votre miel maintenant !

Les apiculteurs labellisés sont priés d'envoyer un échantillon de miel d'au moins 200 grammes, accompagné du formulaire de commande adéquat à Sonia Burri-Schmassmann, CP 20, 2805 Soyhières. Ledit formulaire peut être téléchargé directement sur Internet à l'adresse suivante : www.swisshoney.ch/analysemiel.

Les échantillons envoyés directement aux instituts ne bénéficient pas de l'aide financière.