

Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 97 (2000)
Heft: 6

Buchbesprechung: Lu pour vous

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 16.06.2025

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

Lu pour vous

Tout sur le miel

Traitement du miel dans toutes les règles de l'art chez Narimpex

Narimpex à Bienne ne traite et ne conditionne pas seulement du miel, mais également d'importantes quantités de fruits secs et de noix pour le commerce de détail et l'industrie des produits alimentaires de transformation. La société fondée en 1958 par M. Markus Grünig emploie à l'heure actuelle environ 60 collaborateurs. L'entreprise de conditionnement régionale d'autrefois est devenue l'une des plus grandes sociétés spécialisées dans le traitement du miel en Suisse.

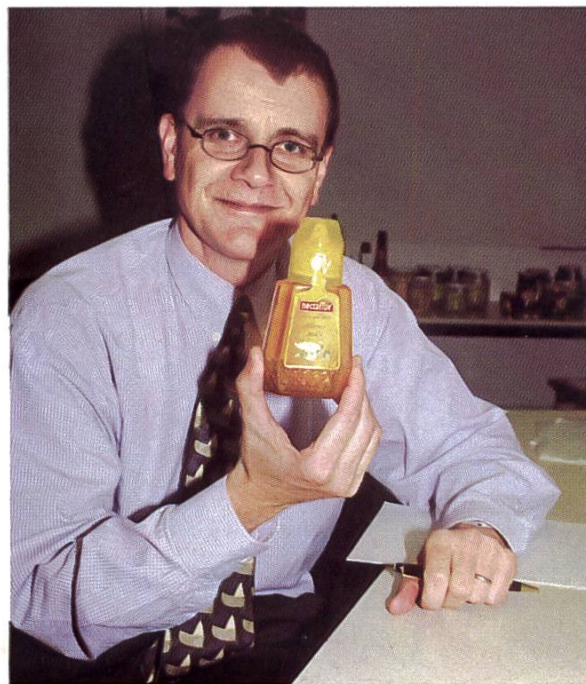
Selon les statistiques douanières, environ 6000 tonnes de miel sont importées chaque année en Suisse. A côté des quelque 3000 tonnes de miel de production suisse, la consommation annuelle est de tout juste 1,4 kg de miel par habitant. « Après les Autrichiens, les Allemands et les Néo-Zélandais, les Suisses sont les plus gros consommateurs de miel » précise Heinrich Grünig. Ce dernier est responsable chez Narimpex de l'achat de miel et de la vente à la clien-



Le nouvel immeuble du miel de Narimpex, à la gare de marchandises de Bienne, mis en service en 1993. Rampes de chargement et de déchargement permettant un rapide transbordement. (Photo B. Lehnherr)



tèle industrielle. Ses statistiques portant sur la production et la consommation de miel au niveau mondial indiquent que sur les 1,2 million de tonnes de miel produites, environ 300 000 tonnes sont exportées. L'Argentine, avec quelque 70 000 tonnes, exporte la plus grande partie de sa production. Ce pays consomme du reste une très petite quantité de miel, soit 200 g seulement par habitant. La Chine, autre pays exportateur important, produit 120 000 tonnes de miel par an. Cela étant dit, ses exportations sont depuis un certain temps à la baisse en raison de bouleversements sociaux et d'une augmentation de la consommation propre due à l'essor démographique. « La consommation de miel peut être comparée à un baromètre indicateur du bien-être social. Il est à la hausse lorsque le revenu par tête d'habitant augmente et quand la consommation de produits alimentaires préfabriqués tels que le chocolat, le Bircher muesli et les produits de boulangerie augmente également », nous explique Heinrich Grünig.



Heinrich Grünig tenant en main le nouveau doseur de miel d'acacia liquide très bien accueilli dans les ménages modernes et à l'étranger.

Plusieurs lignes de produits

En 1975, Narimpex a commencé, à côté du miel, à transformer également des fruits secs parce que ce travail nécessite approximativement les mêmes conditions que le miel s'agissant de l'achat, du traitement et de la vente. En 1988, la société Narimpex s'est installée dans le nouveau bâtiment de production de fruits secs au nord de la gare de marchandises, et en 1993 ce fut au tour de la nouvelle usine de conditionnement du miel à être mise en exploitation de l'autre côté des voies CFF.



Les divers échantillons de miel prêts à l'analyse dans le Laboratoire du miel.

Narimpex applique un management de la qualité extrêmement rigoureux. Du reste, elle a obtenu en 1995 le certificat selon la norme ISO 9001. En 1997, elle s'est par ailleurs vu décerner le label Bio selon les directives IMO. La société s'est forgée une bonne renommée au travers de son assortiment principal, le miel et les fruits secs. Etant donné que l'industrie des produits alimentaires exige une qualité si possible constante s'agissant du miel, Narimpex a misé sur l'amélioration des équipements techniques pour



Pendant la saison principale des divers traitements du miel, avant Noël, les tonneaux et boîtes de miel s'entassent dans le hall d'entrée.

la préparation et le traitement du miel. « Les recettes utilisées par l'industrie des produits alimentaires de transformation exigent cette qualité constante, faute de quoi la pâte destinée à la confection de pains d'épice par exemple ne lèverait pas toujours de la même manière. » L'entreprise familiale, qui emploie depuis des années les mêmes collaborateurs, dispose d'une expérience de plus de 40 ans dans le domaine de la préparation et du conditionnement de miel.

Le laboratoire interne de contrôle du miel dirigé par Doris Iff effectue les contrôles nécessaires lors de l'achat, de la réception et de la livraison du miel. Narimpex mise sur une qualité élevée de

ses produits et une orientation systématique de ses activités sur les exigences des clients.

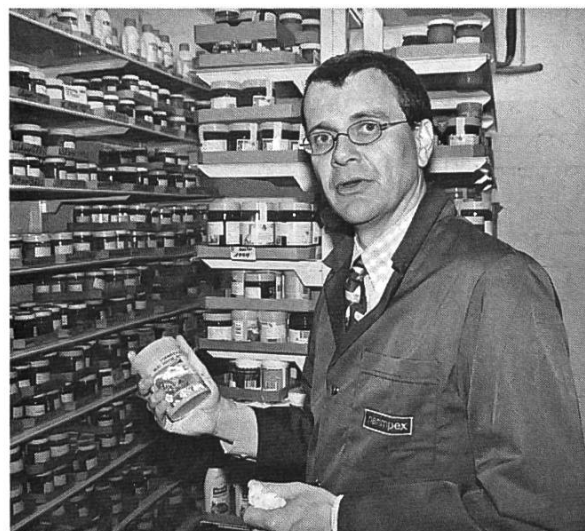
Contrôle de qualité

« Nous offrons des produits de toute première qualité, qu'il s'agisse de miel suisse ou de miel étranger, et sommes par conséquent plus chers que nos concurrents en Allemagne, en France ou en Espagne », nous indique Ulrich Grünig, responsable de la vente et du marketing. Les exigences en matière de qualité élevée se traduisent également dans l'emballage jaune doré et se fondent sur des technologies en matière de conditionnement de miel très complexes. « C'est ainsi que pour de nombreux marchés d'exportation, il est important que le miel



Le miel réchauffé des tonneaux est versé dans une grande trémie, puis pompé dans un grand mélangeur de 11,5 tonnes où il est malaxé et filtré.

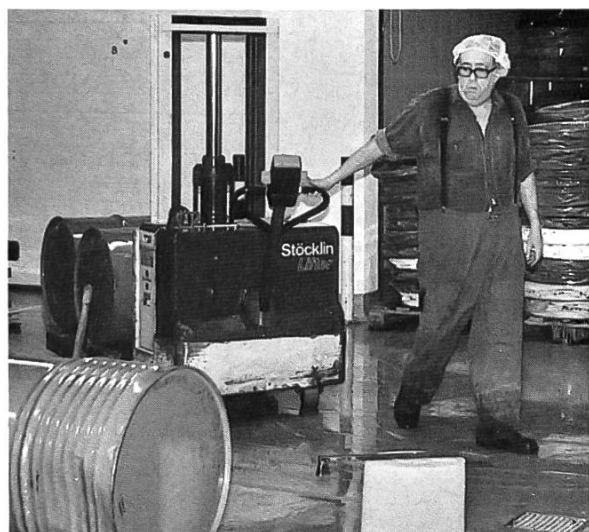
reste fluide », nous dit Heinrich Grünig. Narimpex a lancé un emballage tout à fait révolutionnaire sur le marché. Il s'agit d'un distributeur de miel, une bouteille munie d'un bec verseur spécial, comme on en trouve aux Etats-Unis. Elle est pratique à utiliser dans le ménage et permet aux enfants de doser le miel sans tout salir. En Suisse, la boîte ou le bocal de miel constituent toujours les emballages les plus utilisés. Quel que soit l'emballage, le traitement du miel exige beaucoup d'expérience et de connaissances pour que le miel crémeux par exemple ne se sépare pas en matière liquide en surface et dure au fond. « Notre laboratoire de miel nous aide sur une vaste échelle à satisfaire aux exigences de qualité élevées », ajoute encore Heinrich Grünig. C'est ainsi que des échantillons sont prélevés sur toutes les livraisons de matières premières. Ceux-ci sont soumis à des analyses sensorielles et chimiques. « Il est déjà arrivé qu'une livraison par bateau en provenance d'un pays d'outre-mer soit refusée et retournée », précise Heinrich Grünig, responsable des achats de miel. Chaque partie de miel achetée est classée en fonction du but auquel elle est destinée. Etant donné que s'agissant de miel, il existe bien entendu de grandes variations d'année en année et que suivant les conditions atmosphériques, les différences peuvent être extrêmement importantes, on conditionne normalement le miel sous la forme d'un mélange composé de plusieurs sortes.



Heinrich Grünig avec un des nombreux échantillons de référence ayant pour objectif la dégustation et la provenance du produit.

Dans l'établissement de production de miel

En se basant sur le programme de production, les sortes de miel souhaitées sont prélevées dans le stock de matières premières, que ce soit pour préparer du miel destiné à l'industrie ou aux consommateurs. Par charge de production de 11,5 tonnes, on a besoin d'environ 40 tonneaux. « Nous savons en consul-



tant le journal du laboratoire quelles parties peuvent être utilisées », nous explique Heinrich Grünig et il nous montre les tonneaux empilés, tels qu'ils sont amenés par palettes par les collaborateurs vers les entonnoirs de remplissage au niveau du sol dans le centre de préparation du miel. Pour des raisons d'hygiène, les tonneaux vides doivent être compressés et éliminés comme déchets métalliques. Le miel est alors fil-

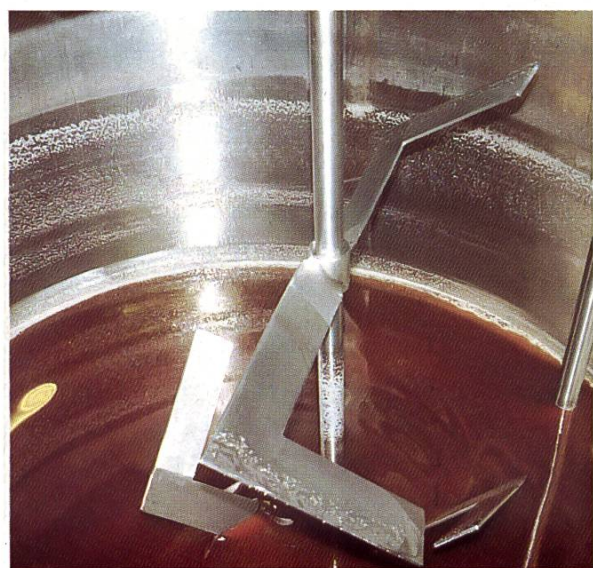
Des tonneaux emplis de miel liquide sont sortis du local « chauffé ». Les tonneaux vides doivent être compressés puis recyclés.



L'installation impressionnante du « brassage » du miel, où des quantités importantes de miel sont filtrées et peuvent prendre la consistance de la crème.

tré et stocké provisoirement dans un réservoir. Le mélange de miel nécessite beaucoup de temps.

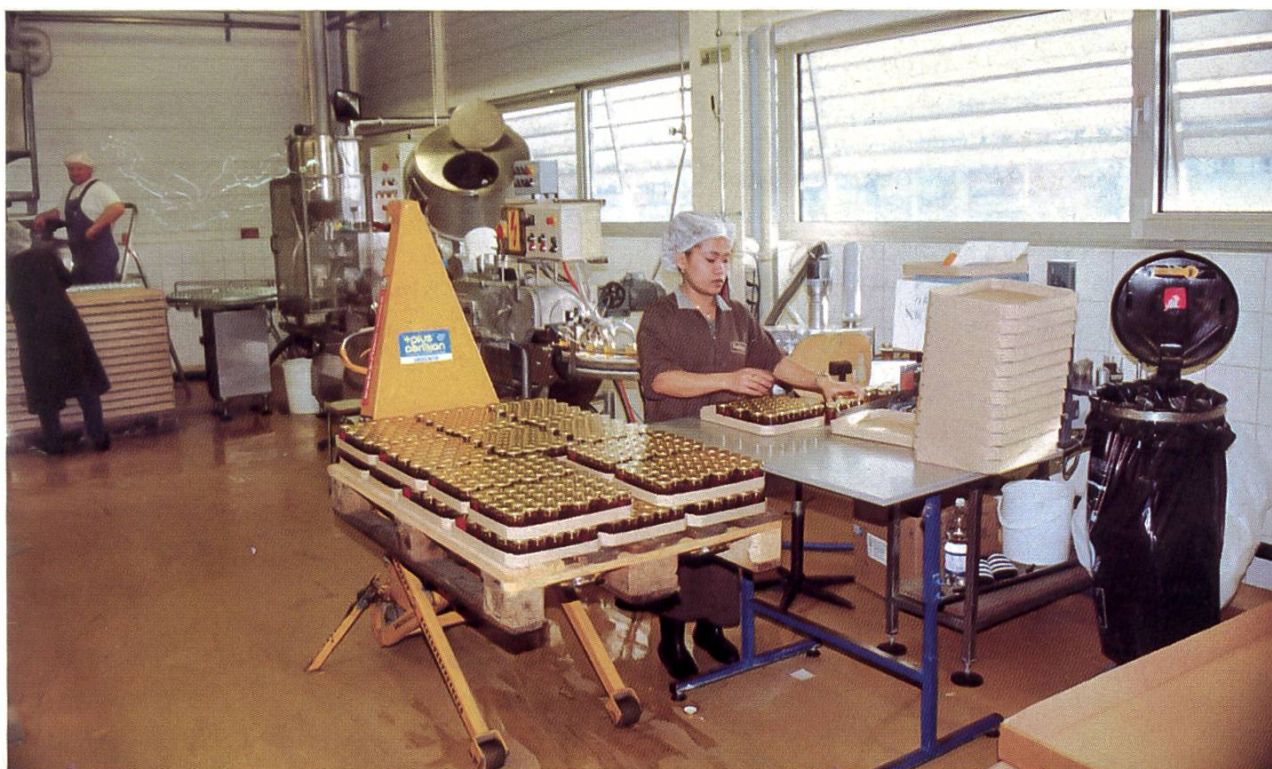
Chez Narimpex, l'hygiène et la sécurité ont une priorité absolue. C'est ainsi que pour les collaborateurs, le port d'une blouse de travail et d'un bonnet est obligatoire. Par ailleurs, le cheminement de chaque tonneau de miel peut être suivi systématiquement sur la base de son étiquetage avec le numéro de partie jusqu'à l'achat. Le système de commande électronique des installations, qui rappelle celui d'une laiterie, est imposant lui aussi. Le miel destiné aux consom-



Vue dans l'un des six réservoirs de « brassage ».

mateurs est remué jusqu'à ce qu'il devienne crémeux puis pompé au deuxième étage, où il sera conditionné dans des verres qui seront étiquetés. Le miel destiné à l'industrie est conditionné dans des conteneurs de 950 kg donnés en prêt et livré aux clients.

Dans une petite chambre sont stockés d'innombrables échantillons des charges livrées. « Tous nos produits sont munis d'une date de conservation, nous dit Heinrich Grünig, chaque charge traitée est munie d'un numéro de lot et peut être suivie jusqu'à la production. » A côté des analyses effectuées en laboratoire on procède également régulièrement à des dégustations des produits finis.



L'installation de remplissage semi-automatique.



La jeune génération de Narimpex à Bienne. A gauche Ulrich et à droite Heinrich Grünig, dans la salle de conférences. En arrière-plan l'imposante palette des échantillons d'emballage allant du miel aux fruits secs, en passant par les noix et les sirops d'herbes.

Conditionnement en Suisse garanti

Narimpex donne aux consommateurs la garantie d'un miel de première qualité, irréprochable sur le plan du goût, qui est préparé et conditionné en Suisse selon les toutes dernières découvertes technologiques et qui – selon l'indication de l'origine au verso de l'étiquette – peut provenir de différents continents. Pour les exportations, l'indication concernant le standard de qualité suisse est importante. « Nous commercialisons nos produits selon les normes et directives de qualité suisses reconnues dans le monde entier, car Narimpex a tout intérêt à n'acheter que du miel de haute qualité en Suisse comme à l'étranger. Ce n'est que de cette manière que nous pourrions offrir à notre clientèle le meilleur des miels », conclut Heinrich Grünig. La société Narimpex qui se

trouve à Bienne veille à ce que le besoin en miel, qui est élevé en Suisse, soit couvert. « Nous tirons sur la même corde que les apiculteurs, souligne Ulrich Grünig, et nous portons garants de la qualité et de la valeur ajoutée dérivées du miel. »

Apiculture et rail

Je viens de terminer la lecture de l'excellent livre de Lucien Adam intitulé *Des locomotives et des abeilles*.

Passionné d'apiculture, ses activités apicoles sont relatées au travers des étapes régionales, nationales et internationales qui font vérifier l'adage que nul n'est prophète en son pays.

N'oublions pas qu'il est, avec André Regard, un autre passionné de la plume, fondateur de la FNOSAD en France. Il a également publié en 85 *L'apiculture à travers les âges*.

Avec son épouse Marie-Madeleine, il a participé avec succès au sauvetage des peintures rupestres de la Grotte de l'Araignée en Espagne.

Passionné, il l'est tout autant dans son métier de dessinateur industriel à la SNCF et il relate avec ferveur les travaux pour adapter les fameuses locomotives 141 R baptisées « Libérations » des plans américains aux systèmes français.

Il dit en page 133 : « On peut dire que l'apiculture a beaucoup servi le chemin de fer ». Cela m'a mis la puce à l'oreille et j'ai retrouvé un texte tiré des archives de la Compagnie du Saint-Gothard. Au siècle passé, la Compagnie du Saint-Gothard offrait, grâce à ses bons résultats d'exploitation, certains avantages sociaux : café arrosé de cognac pour les cantonniers du « Grand tunnel », une allocation de malaria en été pour les gardes-voies du Tessin, sous forme de quatre décis de vin rouge et d'une livre de viande de bœuf...

Au nombre des avantages sociaux très inhabituels qu'offrait la Compagnie, il y avait encore celui du développement de l'apiculture au sein du personnel, sous l'impulsion certaine des cheminots des compagnies allemandes et autrichiennes. En effet, un article paru dans le journal de l'association des cheminots allemands, en 1894, affirmait que « les personnes qui s'adonnent le plus volontiers et avec succès à l'apiculture sont celles qui sont retenues à la maison pour des raisons professionnelles, comme les ecclésiastiques et les instituteurs. Néanmoins, il semble que la profession la plus appropriée et dans une certaine mesure la plus prédestinée soit celle de garde-voie. » L'article poursuit en rappelant « l'effet purificateur pour l'âme et l'esprit » et conclut que « celui qui est un vrai ami des abeilles doit obligatoirement être assidu, ordonné, sérieux, bref un brave homme ».

L'article précise aussi que six à huit ruches représentent un septième du salaire annuel.

Sous l'impulsion d'un certain M. Pesch, secrétaire de l'ingénieur en chef de la ligne du Gothard, il fut engagé en 1897 M. Brun, instituteur et président des apiculteurs de Lucerne, comme chef de projet, pour un salaire annuel de 150 francs. Trois cantonniers-apiculteurs du tronçon Immensee-Schwytz purent aménager chacun deux ruches. Le prix d'une ruche peuplée oscillait entre 17 et 18 francs.

En octobre, Pesch dans son rapport à la direction précise que chaque cantonnier a réussi à aménager une autre ruche supplémentaire. L'année ayant été exceptionnelle, chaque ruche a produit entre 16 et 30 livres de miel à un franc la livre, soit un gain s'élevant dans certains cas à 97 % du montant investi.

Cet heureux départ engagea le chef d'exploitation d'adresser une circulaire, début 1888, au personnel de la voie entre Rotkreuz et Gurtellen pour encourager et recommander l'apiculture comme revenu accessoire.



Dans son rapport d'automne, Brun écrivait que les colonies d'abeilles avaient passé de 24 à 40. Devant ces résultats, la direction du chemin de fer décida de poursuivre la campagne et de prendre à sa charge les frais du conseiller Brun, qui s'élevaient pour 1888 à 100 francs. A fin 1890, il y avait 14 apiculteurs et 117 ruches le long de la ligne du Saint-Gothard. La production était naturellement très inégale d'une année à l'autre, selon les emplacements. Cette même année, les 13 ruches du cantonnier de Steinen produisirent pour 312 francs de miel, apport très intéressant, si l'on sait que le salaire d'un cantonnier était de 95 francs.

(A suivre)
Apicoche

À VENDRE anciennes ruches

en paille (corps + hausse) Fr. 300.-

Pierre Bögli
Cerisiers 34, 2735 Bévillard
Tél. (032) 492 23 30.

À VENDRE nucléïs DB

sur 4-6 cadres, race
carniolienne sélectionnée.

Jean-Bernard Carrupt
1606 Forel, tél. (021) 781 26 88.

À VENDRE

nucléïs, de notre production, avec reine de sélection Bukfast, sur 6 cadres Fr. 200.-

reines Bukfast, de notre production, sélectionnées sur 1000 ruches Fr. 30.-

ruches neuves DB 10 cadres, habitées, prêtes à la récolte Fr. 600.-

ruches neuves DB 10 cadres, complètes Fr. 300.-

cire et cadres, prix sans concurrence

J.-P. DÉPRAZ, Le Bourquin 30, 1306 Daillens, tél. (021) 862 90 78 (repas)



Publicité pour notre miel

Matériel à disposition

Affiches « La forme avec... »	Fr. 1.– la pièce
Cabas (nouveaux modèles 25 x 34 cm)	Fr. 20.– le cent
Dépliants « Le miel suisse, un produit de qualité »	Fr. 20.– le cent



D'autre part, lors de sa dernière séance, le CC a pris les décisions suivantes: celui qui fait contrôler son miel peut demander deux affiches gratuites par échantillon.

Les sections ou fédérations organisatrices de manifestations peuvent également obtenir selon l'importance: 1 à 3 jours, 5 affiches et 100 cabas; 4 à 6 jours, 10 affiches et 200 cabas; 7 jours entiers et plus, 10 affiches et 300 cabas.

Conditions: avoir un stand de vente et du miel contrôlé SAR.

Frais de port et d'emballage: Fr. 10.–

Pour toute commande, s'adresser par écrit au préposé au contrôle du miel, Jean-Louis Röthlisberger, rue de Mauverney 7, 1196 Gland, tél. (022) 364 11 39. Profitez de ces supports publicitaires, et à tous je souhaite une bonne récolte et du succès dans la commercialisation de vos produits.

Fernand Bovy