

Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 142 (2021)
Heft: 8

Rubrik: Brevet fédéral d'apiculteur

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: 19.06.2025

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

Travaux de fin d'études

Le Brevet fédéral d'apiculteur se termine par un travail personnel de fin d'études au cours duquel les candidat(e)s au brevet ont la possibilité d'approfondir leurs connaissances et de développer un sujet qui leur tient à cœur.

Afin de mettre en valeur ces travaux, le comité central SAR a décidé d'offrir aux lauréats l'opportunité d'en présenter un résumé dans les colonnes de notre revue et de publier une version longue sur notre site internet.

Nous débutons cette série avec le travail d'une lauréate de la première volée, Béatrice Marquis-Michel, qui développe un projet de pâtes à tartiner à base de miels. La soutenance a eu lieu en juin 2020.

Retrouvez le document complet grâce au lien que vous trouverez en bas de page sur www.abeilles.ch/formation-et-connaissances-scientifiques/brevet-federal-dapiculteurtrice.html

Bonne lecture

Pâtes à tartiner à base de miels régionaux

Travail de brevet de Madame Béatrice Marquis-Michel, Rucher du Galsberg (BE)

L'objectif du travail était de mettre au point des recettes de pâtes à tartiner artisanales, à base de miels régionaux et de noisettes, sans autre additif, donc entièrement naturelles. Ces pâtes à tartiner valorisent les propriétés des essences locales et les caractéristiques gustatives des miels liées aux terroirs. Elles représentent un aliment de qualité aux multiples vertus nutritionnelles.

Le travail débute par un tour d'horizon des pâtes à base de miel disponibles sur le marché, en particulier les recettes brevetées par l'industrie, ensuite les pâtes manufacturées et commercialisées sur le marché européen et enfin les recettes artisanales. Les exigences et propriétés des pâtes à tartiner à base de miel sont aussi examinées du point de vue de leur intérêt pour la santé humaine et des propriétés physico-chimiques et gustatives des miels et des noisettes. Pour la partie pratique, un miel provenant de Suisse allemande, un second de Suisse romande et un troisième de Suisse italienne ont été étudiés selon les principes de l'analyse sensorielle des miels. Les paramètres suivants ont été examinés : contenu en fructose,





Finesse et homogénéité des textures des différentes pâtes à tartiner.

pH, conductivité électrique et viscosité. En ce qui concerne la qualité des noisettes, plusieurs échantillons du marché ont été torréfiés, broyés et évalués pour diverses propriétés, dont la granulométrie et le goût qui varie entre les saveurs de noisette et de pralin.

Les trois pâtes aux noisettes réalisées ont été évaluées à l'aveugle pour leur tartinabilité et leurs qualités gustatives par 19 consommateurs de 6 à 69 ans. Les résultats ne permettent pas de dégager de tendance particulière pour l'une ou l'autre des préparations et dépendent beaucoup des préférences personnelles des testeurs. Elles ont toutefois permis d'identifier certaines qualités à privilégier, telles que la texture qui doit être fine et homogène et des défauts déplaisants à éviter, comme la séparation du mélange en phases miel et noisettes.

Du point de vue économique, le coût des matières premières de nos pâtes à tartiner artisanales se situe entre CHF 17.- et 24.-/kg en fonction de la proportion de miel dans le mélange. Le prix de vente des pâtes à tartiner du marché se situe entre CHF 10.- et 45.-/kg en fonction de la provenance. La plus-value des pâtes à tartiner par rapport au miel se situe entre 30 et 60 %. Il s'agit pour l'essentiel d'un marché de niche.

Au final, trois produits ont été développés, soit « Caprice de l'Ecureuil », à l'arôme de noisette, « Pralin de l'Ecureuil » qui propose en plus un délicat goût de pralin et « L'Ecureuil BIO » qui est constitué de matières premières issues de production biologique.





Nous recherchons:

Miel Suisse

Nous achetons volontiers
votre miel suisse
pour le confectionner dans notre
entreprise familiale dans le
Seeland bernois.

Quantité minimale : 100 kg.

Nous augmentons nos prix de
CHF 3.-/kg avec effet immédiat.



Pour plus d'informations
veuillez nous contacter :
N° de Tél. +41 78 745 65 52

P.S. Connaissez-vous déjà notre nouvel
outil de réservation en ligne ?

Sur www.narimpex.ch/portailapiculteurs
vous pouvez facilement vous inscrire
et annoncer votre miel.

Pour chaque annonce en ligne, vous recevrez
une petite surprise en guise de remerciement
à la livraison du miel.



Narimpex AG
Schwanengasse 47 | 2501 Biel
www.narimpex.ch

Offrez-vous des outils de qualité :

- tout en acier inoxydable, efficace et solide
- résistant aux traitements aux acides
- également pour ruches DB

Bandes porte-cadres*, dès Fr. 2.40

**Liteaux pour planchettes
de couverture, dès Fr. -.50**

**Clous ou vis inox pour porte-cadres
et liteaux**

Nourrisseurs LEUENBERGER

Entrées de ruches WYNA-DELUXE

Grilles Anti-Varroa* 29,7x50x0,9 cm
*dimensions sur demande

JOHO & PARTNER

5722 Gränichen

Tél./Fax 062 842 11 77

Réponse en français 079 260 16 67

www.varroa.ch

Achat de miel en bidons vrac

Société de conditionnement et distribution,
basé à Saint Legier la Chiesaz, cherche pour
ses clients du miel suisse.

- Paiement comptant
- Achat en bidons vrac
(jusqu'à 30 kg/bidon)
- Transport assuré

Contact : planeteverte@bluewin.ch
ou Eglantine 078 671 29 22

A VENDRE Reines carnica fécondées à Toules. Lignée SM89.

Prix: 60.- + port (F1 45.- + port)

Thierry Horger

Malvilliers 8 - 2043 Boudevilliers

079 827 62 36 (laissez-moi un message)

thierry.horger@net2000.ch