

Questions fréquentes sur l'apiculture Bourgeon

Juli 2021

Ce mémo a pour but de répondre aux questions fréquentes sur l'apiculture Bourgeon afin de mieux faire connaître aux personnes qui y sont intéressées les procédures concernant la certification et les licences ainsi que des aspects généraux de l'apiculture Bourgeon.

Table des matières

		Page
1	Questions générales	3
1.1	Qu'est-ce qu'un apiculteur sans terres?	3
1.2	Qu'est-ce qu'un apiculteur sans terres a de particulier?	3
1.3	Je suis intéressé à devenir producteur Bourgeon et j'ai déjà une entreprise apicole, de quoi faut-il tenir compte?	3
1.4	Mes ruches se trouvent dans ou à proximité d'une ferme Bio Suisse et j'aimerais devenir apiculteur Bourgeon. Est-ce que je dois aussi passer par une certification et avoir une licence?	3
1.5	Quels avantages aurai-je en tant qu'apiculteur Bourgeon si je me reconvertis à l'apiculture Bourgeon?	3
2	Les prescriptions pour l'apiculture Bourgeon	3
2.1	Quelles sont les exigences pour l'emplacement de mon rucher si j'aimerais devenir apiculteur Bourgeon?	3
2.2	Y-a-t-il encore d'autres choses dont je dois tenir compte en tant que futur apiculteur Bourgeon?	3
2.3	Y a-t-il des prescriptions au sujet de l'alimentation des abeilles? Où est-ce que je peux commander des aliments pour abeilles de qualité Bourgeon?	4
3	Autres	4
3.1	Est-ce que, en tant qu'apiculteur Bourgeon, j'ai automatiquement le label d'or?	4
3.2	Analyse de la cire	4
3.2.1	Où est-ce que je peux faire analyser ma cire?	4
3.2.2	Quand et pourquoi fait-on une analyse de cire?	4
3.2.3	Est-ce qu'une analyse de cire permet de détecter la différence entre le thymol naturel et de synthèse?	4
3.2.4	Quels sont les résidus analysés et comment?	4
3.2.5	De quoi faut-il tenir compte quand j'achète de la cire bio?	5
3.3	Quelle teneur en eau est exigée pour le miel Bourgeon?	5
3.4	Quelles possibilités y a-t-il en cas de trop forte teneur en eau?	5
4	Certification et octroi de la licence	5
4.1	Qui me contrôle et à quelle fréquence?	5
4.2	Qu'est-ce qui est contrôlé?	5
4.3	Différence entre l'organisme de contrôle et Bio Suisse? Qui contrôle quoi?	5
4.4	Comment se déroule l'octroi de la licence?	6
4.5	Pourquoi est-ce que je dois avoir une certification et une licence Bio Suisse?	6
4.6	Quels coûts seront à ma charge? Licence? Certification?	6
4.7	Que signifie l'année de reconversion dans le cas de l'apiculture Bourgeon?	6
4.8	Quand l'année de reconversion est-elle supprimée pour l'apiculture Bourgeon?	6
5	Étiquettes et emballages	6

5.1	Pourquoi ne peut-on pas utiliser de couvercles contenant du PVC?	6/7
5.2	Où est-ce que je peux commander des couvercles sans PVC?	7
5.3	La boutique de Bio Suisse, c'est quoi, et qu'est-ce qu'on peut y acheter?	7
5.4	Est-ce que je peux acheter des sceaux / protections anti-ouverture avec le Bourgeon?	7
5.5	Où est-ce que je peux télécharger le logo Bourgeon?	7
5.6	Comment concevoir une étiquette Bourgeon correcte?	7/8
5.7	Est-ce que la provenance du miel doit être déclarée? Possibilités pour la déclaration?	8
5.8	Pourquoi est-ce que le Bourgeon doit être blanc sur l'étiquette?	8
5.9	Quels arguments publicitaires et autres informations sont autorisées?	8
6	Autres produits apicoles	9
6.1	Je récolte de la propolis et j'aimerais la vendre avec le Bourgeon. De quoi faut-il tenir compte?	9
6.2	Je récolte du pollen et j'aimerais le vendre avec le Bourgeon. De quoi faut-il tenir compte? Où puis-je faire sécher mon pollen?	9
6.3	Je récolte de la cire d'abeille et j'aimerais la vendre avec le Bourgeon. De quoi faut-il tenir compte?	9
6.4	Je récolte du miel en rayons et j'aimerais le vendre avec le Bourgeon. De quoi faut-il tenir compte?	9
6.5	Est-ce que je peux vendre mes colonies / mes reines si je pratique une apiculture certifiée Bourgeon?	9
6.6	J'utilise mon miel pour faire d'autres produits. Est-ce qu'ils doivent aussi être sous licence?	10
6.7	J'aimerais récolter de la gelée royale et la vendre avec le Bourgeon. De quoi faut-il tenir compte?	10
7	Bibliographie complémentaire	10

1 Généralités

1.1 Qu'est-ce qu'un apiculteur sans terres?

Selon la définition de Bio Suisse, un apiculteur sans terres produit du miel, de la cire, du pollen ou de la propolis sans cultiver de surfaces agricoles. S'il a en plus du rucher des terres agricoles avec p. ex. des arbres fruitiers, l'apiculteur est considéré comme producteur Bourgeon.

1.2 Qu'est-ce qu'un apiculteur sans terres a de particulier?

D'un côté c'est le département agricole de l'organisme de contrôle qui effectue le contrôle sur place qui vérifie le respect des directives de Bio Suisse pour l'apiculture et les produits apicoles, et de l'autre les apiculteurs sans terres ont besoin d'un contrat de licence avec Bio Suisse pour pouvoir vendre leurs produits avec le Bourgeon.

1.3 Je suis intéressé à devenir producteur Bourgeon et j'ai déjà une entreprise apicole, de quoi faut-il tenir compte?

L'apiculture présente dans une ferme Bourgeon doit en principe aussi respecter le Cahier des charges. Cela n'est cependant valable que si la personne responsable de l'agriculture est aussi responsable de l'apiculture. L'apiculture peut ne pas respecter le Cahier des charges, mais seulement si elle est louée à des tiers qui n'ont pas de responsabilités dans une ferme Bourgeon.

1.4 Mes ruches se trouvent dans ou à proximité d'une ferme Bio Suisse et j'aimerais devenir apiculteur Bourgeon. Est-ce que je dois aussi passer par une certification et avoir une licence?

La condition de départ est dans ce cas très bonne pour l'apiculture Bourgeon, mais il faut remplir encore d'autres exigences. Il y a par exemple des exigences spécifiques pour l'apiculture qui se trouvent en détail dans le Cahier des charges de Bio Suisse. Ce mémo en présente une vue d'ensemble.

1.5 Quels avantages aurai-je en tant qu'apiculteur Bourgeon si je me reconvertis à l'apiculture Bourgeon?

Les quelque 7'300 entreprises agricoles et horticoles de Bio Suisse ainsi que les plus de 1050 entreprises agroalimentaires et commerciales qui ont un contrat de licence utilisent le Bourgeon sur leurs produits et dans leur communication avec leurs clients et en retirent confiance et crédibilité. La reconversion à l'apiculture Bourgeon vous permet d'en profiter vous aussi, et l'augmentation des coûts de production vous permet de pratiquer un prix de vente plus élevé.

2 Les prescriptions pour l'apiculture Bourgeon

2.1 Quelles sont les exigences pour l'emplacement de mon rucher si j'aimerais devenir apiculteur Bourgeon?

- Un éloignement suffisant des éventuelles sources de pollutions non agricoles.
- L'emplacement doit offrir suffisamment de sources naturelles de nectar, de miellat et de pollen ainsi qu'un accès à de l'eau.
- La région de butinage située dans un rayon de 3 km autour du rucher doit comporter au moins 50 % de surfaces bio ou PER ou de plantes sauvages (forêt).

2.2 Y-a-t-il encore d'autres choses dont je dois tenir compte en tant que futur apiculteur Bourgeon?

Il y a de nombreuses exigences qui doivent être remplies en plus de celles pour l'emplacement. On peut les télécharger avec le lien suivant: <https://www.fibl.org/de/shop/1532-apiculture.html>. Il faut en particulier tenir de manière transparente un registre des ruches et de leurs emplacements et déplacements ainsi qu'un journal des traitements et des administrations de médicaments. Il faut aussi noter les flux des marchandises pour la cire, le sucre et le miel.

2.3 Y a-t-il des prescriptions au sujet de l'alimentation des abeilles? Où est-ce que je peux commander des aliments pour abeilles de qualité Bourgeon?

Si un nourrissage des abeilles est nécessaire, il faut utiliser les types et provenances d'aliments suivants:

- Son propre miel bio, ses propres cadres de nourriture bio
- Miel acheté provenant de l'apiculture bio
- Sucre ou sirop de sucre bio
- Candi bio

Le candi et le sirop de sucre de qualité Bourgeon de la société Hostettler Spezialzucker AG peuvent être commandés dans différents points de vente.

3 Autres

3.1 Est-ce que, en tant qu'apiculteur Bourgeon, j'ai automatiquement le label d'or?

Le label d'or est octroyé par Apisuisse (<https://www.abeilles.ch>). Si vous avez une certification Bio Suisse, vous pouvez vous adresser à votre organisation apicole locale pour obtenir en plus ce label d'or car les conditions sont remplies si on obtient la certification Bio Suisse.

3.2 Analyse de la cire

3.2.1 Où est-ce que je peux faire analyser ma cire?

... Cela se fait lors du deuxième contrôle, cf. § 3.2.2 ...

– Universität Hohenheim, Landesanstalt für Bienenkunde, D-70599 Stuttgart: Vu que cette université va à l'avenir se consacrer de nouveau davantage à la recherche, elle analyse maintenant seulement exceptionnellement des échantillons de cire envoyés par des apiculteurs. Vous pouvez à titre d'alternative confier vos analyses de cire aux laboratoires suivants :

- FoodQS GmbH, D-90579 Langenzenn
- Intertek, D-70771 Leinfelden-Echterdingen (<https://www.intertek.com/food/testing/honey-analysis>)

3.2.2 Quand et pourquoi fait-on une analyse de cire?

Lors du premier contrôle effectué par l'organisme de certification, le contrôleur identifie les sources potentielles de contamination du miel et discute avec l'apiculteur comment elles peuvent être supprimées. Ce n'est que lors du deuxième contrôle que le contrôleur prélève un échantillon de cire et l'envoie à un laboratoire spécialisé. Les causes des résidus dans le miel ou la cire sont normalement la pollution environnementale, l'utilisation de produits phytosanitaires dans l'agriculture ou une contamination causée par l'apiculteur en faisant des traitements non autorisés (p. ex. avec du thymol) ou en utilisant des matériaux inadéquats (p. ex. de la paraffine) dans l'apiculture et la transformation des produits apicoles. Vu que la cire est produite par les abeilles et qu'elle peut arriver dans le miel, l'analyse de la cire est très fiable et sensible pour la détection des résidus.

3.2.3 Est-ce qu'une analyse de cire permet de détecter la différence entre le thymol naturel et de synthèse?

Il y a des méthodes d'analyses spéciales qui peuvent détecter la différence entre le thymol naturel et de synthèse, mais cela n'est pas possible avec l'analyse utilisée couramment pour déceler les résidus de thymol dans la cire.

3.2.4 Quels sont les résidus analysés et comment?

- Pesticides: avec GC-MS
- Pesticides: avec LC-MS-MS
- Varroacides: avec GC-MS
- Dichlorobenzène / Thymol: avec GC-MS

Le résultat doit se situer en dessous de la limite de détection ou de la valeur-limite définie pour que cela signifie que l'analyse de l'échantillon de cire a prouvé qu'il est exempt de résidus.

3.2.5 De quoi faut-il tenir compte quand j'achète de la cire bio?

Le Cahier des charges de Bio Suisse autorise l'achat de cire biologique. Il faut cependant alors tenir compte du fait que les valeurs limites définies par le Cahier des charges de Bio Suisse pour le thymol sont plus basses que dans l'Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique. Il faut donc veiller à la teneur en thymol de la cire bio qu'on achète! Voici un fournisseur possible de feuilles de cire gaufrée qui conviennent pour l'apiculture Bourgeon:

- Bärner Imkerlädeli
Talweg 12
3013 Bern
tél. 031 331 81 41
info@bio-imkerei.ch

3.3 Quelle teneur en eau est exigée pour le miel Bourgeon?

Le Cahier des charges de Bio Suisse définit une teneur en eau maximale de 18 %.

3.4 Quelles possibilités y a-t-il en cas de trop forte teneur en eau?

Il y a certaines années où la teneur en eau peut se trouver en dessus de 18 % à cause de la météo et avec certaines sortes de fleurs. L'apiculteur peut si c'est le cas intervenir avant l'extraction du miel pour faire diminuer la teneur en eau au moyen d'un flux d'air (avec un ventilateur) ou d'un déshumidificateur. Vu que cela prend 1 à 2 jours, l'apiculteur devrait avoir un local adéquat pour stocker (peu de temps), aérer et déshumidifier les rayons. La teneur en eau peut aussi être diminuée en chauffant le miel.

4 Certification et octroi de la licence

4.1 Qui me contrôle et à quelle fréquence?

Bio Suisse collabore avec deux organismes de contrôle et de certification accrédités:

- [BTA](#)
- [bio.inspecta](#)

Les apiculteurs peuvent choisir entre ces deux organismes de contrôle. L'apiculteur conclut un contrat de contrôle avec une de ces sociétés, dont un collaborateur effectue un premier contrôle sur place. La période de l'année de reconversion doit être utilisée pour corriger les éventuelles divergences constatées lors du premier contrôle. Le deuxième contrôle vérifiera que ces lacunes ont été supprimées et prélèvera un échantillon de cire que l'organisme de contrôle enverra à analyser. Les coûts sont à charge de l'apiculteur. Voir à ce sujet le § 3.2.

4.2 Qu'est-ce qui est contrôlé?

Le contrôle vérifie que l'Ordonnance bio et le Cahier des charges de Bio Suisse soient respectés.

4.3 Différence entre l'organisme de contrôle et Bio Suisse? Qui contrôle quoi?

L'organisme de contrôle vient sur place et vérifie que l'apiculture respecte les exigences de l'Ordonnance bio et du Cahier des charges de Bio Suisse. Le département Transformation et Commerce du secrétariat de Bio Suisse, dont le siège est à Bâle, vérifie les exigences spécifiques pour la transformation des produits apicoles, p. ex. leur étiquetage.

4.4 Comment se déroule l'octroi de la licence?

Les 10 étapes pour devenir apiculteur Bourgeon:

1. Annonce à un organisme de contrôle reconnu par Bio Suisse, donc BTA ou bio.inspecta.
2. Signature d'un contrat de contrôle avec l'organisme de contrôle jusqu'au 30.04. XXX1.
3. Démarrage de l'année de reconversion.
4. Contrôle sur place.
5. Envoi de la demande de licence complètement remplie à Bio Suisse jusqu'au 31.12. XXX1, verarbeitung@bio-suisse.ch.
6. Signature et renvoi du contrat de licence.
7. Envoi des étiquettes pour contrôle des prescriptions à Bio Suisse, verarbeitung@bio-suisse.ch.
8. Contrôle avec vous et vos abeilles. Un échantillon de cire est prélevé et envoyé par l'organisme de contrôle à un laboratoire spécialisé.
9. Si le 2^{ème} contrôle est réussi, vous recevez un certificat et une attestation.
10. Début de la commercialisation du miel avec le Bourgeon.

4.5 Pourquoi est-ce que je dois avoir une certification et une licence Bio Suisse?

L'organisme de contrôle vérifie lors de la certification si le Cahier des charges de Bio Suisse est respecté. Le contrôleur vérifie aussi le respect des exigences de l'Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique. Si toutes ces exigences sont remplies, vous pouvez demander une licence pour l'utilisation du Bourgeon. Le département Transformation et Commerce de Bio Suisse vérifie alors la demande de licence que vous avez envoyée. Comme pour tous les autres preneurs de licences, il y a alors au début une unique vérification supplémentaire des exigences pour la transformation posées par l'Ordonnance bio et par le Cahier des charges de Bio Suisse. Il y a ici inévitablement des chevauchements avec les contrôles déjà effectués. Si la vérification est en ordre, Bio Suisse envoie un contrat de licence. C'est une fois que ce contrat est conclu que vous aurez le droit d'utiliser à l'avenir le Bourgeon pour votre miel et les éventuels autres produits apicoles mentionnés sur la licence. Résumé: l'organisme de contrôle délivre le certificat, Bio Suisse la licence pour le Bourgeon.

4.6 Quels coûts seront à ma charge? Licence? Certification?

Pour un apiculteur sans terres, les taxes sont forfaitaires et se montent par année à 100 francs plus TVA. Les coûts pour la certification et les contrôles sont définis par bio.inspecta et BTA et doivent leur être demandés.

4.7 Que signifie l'année de reconversion dans le cas de l'apiculture Bourgeon?

L'année de reconversion est utilisée par exemple pour changer la cire et corriger les éventuelles lacunes constatées lors du 1^{er} contrôle. Cette période de reconversion est prévue par l'Ordonnance bio et ne peut normalement pas être raccourcie. Pour les exceptions, voir ci-après «Quand l'année de reconversion est-elle supprimée pour l'apiculture Bourgeon?». Pendant cette période, le miel ne peut être commercialisé ni avec le Bourgeon ni avec le Bourgeon dit de reconversion ou comme miel bio.

4.8 Quand l'année de reconversion est-elle supprimée pour l'apiculture Bourgeon?

La seule possibilité de contourner l'année de reconversion est d'acheter des colonies venant d'une entreprise apicole Bourgeon existante et que les ruches restent au même endroit qu'auparavant. Dans un tel cas il faut prendre contact avec l'organisme de contrôle car lui seul est compétent dans le domaine de l'application de l'Ordonnance bio.

5 Étiquettes et emballages

5.1 Pourquoi ne peut-on pas utiliser de couvercles contenant du PVC?

Presque toutes les denrées alimentaires sont emballées et donc en contact avec les matériaux d'emballage. Or certains de leurs composants peuvent arriver dans les denrées alimentaires. Le Cahier des charges de Bio Suisse interdit les matériaux d'emballage contenant du chlore comme le polychlorure de vinyle (PVC) et le polychlorure de vinylidène (PVDC).

Cette exigence est d'ailleurs facile à remplir pour les apiculteurs vu qu'en Suisse on peut maintenant acheter des couvercles de bords avec des joints sans PVC ni plastifiants. Les plastiques à base de PVC contiennent toujours des plastifiants qui peuvent avoir des conséquences négatives pour la santé

et l'environnement. Les plastifiants confèrent leurs propriétés élastiques aux plastiques en soi durs et cassants. Vu que les plastifiants ne sont pas fixés mais incorporés dans le plastique, ils peuvent assez facilement être relâchés dans l'environnement. La production des denrées alimentaires recèle aussi différentes voies d'immissions de PVC dans les aliments, par exemple par des tuyaux, joints, tamis et supports. Ces sources d'immissions doivent être particulièrement prises en compte dans le cas des produits qui contiennent des graisses et/ou des huiles.

Avec son interdiction des matériaux d'emballage contenant du chlore, Bio Suisse va plus loin que les prescriptions légales vu que la législation générale sur les denrées alimentaires ne prévoit pas d'interdiction des PVC souples. Le renoncement aux PVC souples est cependant la stratégie la plus efficace pour éviter les immissions de plastifiants dans les denrées alimentaires.

5.2 Où est-ce que je peux commander des couvercles sans PVC?

- Sunasar, Sarnen OW (www.unitwist.ch)
- Iberg Verpackungen, 4443 Wittinsburg (www.ibergerverpackungen.ch)
- Bienen.ch, 9050 Appenzell – pour les apiculteurs (www.bienen.ch)
- Müller & Krempel AG, 8180 Bülach (www.mk-ag.ch)
- Massilly: (<https://lecoultre.massilly.com/>)

5.3 La boutique de Bio Suisse, c'est quoi, et qu'est-ce qu'on peut y acheter?

La boutique en ligne de Bio Suisse permet de commander les articles de promotion des ventes les plus divers. En achetant des cabas, des sachets en papier et à nouer, des emballages et des étiquettes ainsi qu'en choisissant parmi la multitude d'articles éditables et personnalisables comme les sceaux pour le miel, vous contribuez à renforcer toujours plus la notoriété du Bourgeon.

Pour vous connecter à la boutique, utilisez simplement votre numéro d'entreprise Bio Suisse et le mot de passe «bioshop» pour la première connexion. La boutique vous est rendue accessible après la conclusion du contrat avec Bio Suisse.

5.4 Est-ce que je peux acheter des sceaux / protections anti-ouverture avec le Bourgeon?

Les sceaux peuvent être achetés dans la [boutique](#) et complétés avec ses propres informations. Cela permet aussi de continuer à utiliser ses étiquettes actuelles pour le miel conventionnel vu que les informations spécifiques sur et pour Bio Suisse peuvent être imprimées sur les sceaux.

5.5 Où est-ce que je peux télécharger le logo Bourgeon?

Le logo Bourgeon est disponible ici pour le téléchargement: <https://partner.bio-suisse.ch/fr/logodownload.php>. Vous recevez votre nom d'utilisateur et votre mot de passe avec le contrat de licence. Pour les emballages foncés, prière d'utiliser la version en négatif du Bourgeon.

5.6 Comment concevoir une étiquette Bourgeon correcte?

Produire des étiquettes qui correspondent aux exigences légales ainsi qu'à celles du Cahier des charges de Bio Suisse est assez complexe, et c'est pourquoi Bio Suisse met un modèle à votre disposition:

Description du matériau : veuillez ne pas mentionner le bourgeon dans la description du matériau. En revanche, les produits biologiques sont autorisés.

Logo Bourgeon: Pour les emballages sombres, veuillez utiliser le négatif.

Miel biologique Suisse

Preneur de licence Bourgeon:
Pierre Exemple
Chemin exemple 1
2000 Exemple village

BIO SUISSE
500 g net, L: E 160709
À consommer de préférence avant fin 2018

Bio-Zertifizierung
Certification bio
CH-BIO-006

Informations sur vous en tant que titulaire d'une licence bourgeon :
Nom
Adresse

Poids, numéro de lot et date de péremption : Ces informations sont prescrites par la loi.

Code de l'organisme de contrôle : Dans l'apiculture, il existe deux codes :
006 → [bio.inspecta](http://bio.inspecta.ch)
086 → BTA

5.7 Est-ce que la provenance du miel doit être déclarée? Possibilités pour la déclaration?

Vu que les apiculteurs sans terres produisent de toute façon du miel suisse, il est possible d'utiliser pour les étiquettes les dénominations spécifiques suivantes:

- Miel bio suisse / de forêt / d'été etc.
- Miel suisse

5.8 Pourquoi est-ce que le Bourgeon doit être blanc sur l'étiquette?

Pour des raisons d'identification et de mémorisation de la marque, il est important que le logo ne soit pas modifié quels que soient les produits. C'est pour cela que le centre du Bourgeon et de la croix suisse doivent être blancs et ne doivent pas être dans la couleur de fond de l'étiquette.

Le logo du Bourgeon de Bio Suisse existe néanmoins en plusieurs variantes:



Pour les emballages foncés, prière d'utiliser les versions en négatif qui se trouvent à droite.

5.9 Quels arguments publicitaires et autres informations sont autorisées?

Vous pouvez mettre sur les étiquettes pour le miel Bourgeon des informations sur la méthode de production ou p. ex. des détails sur votre entreprise apicole. Les déclarations positives qui sont autorisées par l'OFAG ou l'OFSP, qui correspondent à la vérité et n'induisent pas en erreur, peuvent aussi être mentionnées sur les emballages des produits Bourgeon. La mention d'une plus-value des produits Bourgeon par rapport aux produits qui ne respectent que l'Ordonnance bio est aussi autorisée.

6 Autres produits apicoles

6.1 Je récolte de la propolis et j'aimerais la vendre avec le Bourgeon. De quoi faut-il tenir compte?

Il faut, lors de la récolte de la propolis, veiller à n'employer que des matières plastiques pour denrées alimentaires. Le Bourgeon peut être utilisé si la propolis récoltée est vendue pure. Il est aussi possible de fabriquer une teinture de propolis avec de l'éthanol Bourgeon, mais l'étiquetage de cette teinture peut utiliser seulement le Bourgeon dit de déclaration. Le Bourgeon de déclaration signifie que le Bourgeon ne peut être utilisé que dans la liste des ingrédients. Les deux produits doivent préalablement avoir une licence Bio Suisse.

Teinture de propolis, exemple d'une liste d'ingrédients:

Propolis Bourgeon (30 % de propolis pure), alcool*

*de l'agriculture biologique

6.2 Je récolte du pollen et j'aimerais le vendre avec le Bourgeon. De quoi faut-il tenir compte? Où puis-je faire sécher mon pollen?

Le pollen peut être vendu avec le Bourgeon si une licence a été demandée pour cela. Seuls les procédés suivants sont autorisés: tamisage, congélation, séchage.

Si vous voulez faire analyser du pollen: <http://www.pollenanalyse.ch/>

Le pollen peut être séché par l'entreprise suivante:

- Bienen Roth GmbH
Schuppis 20
8492 Wila
Tél. 052 385 13 13
info@bienen-roth.ch
www.bienen-roth.ch

6.3 Je récolte de la cire d'abeille et j'aimerais la vendre avec le Bourgeon. De quoi faut-il tenir compte?

La cire d'abeille peut être vendue avec le Bourgeon de déclaration si une licence a été demandée pour cela. La demande de licence doit être accompagnée d'une déclaration de conformité pour l'emballage prévu, le mieux étant de la demander à votre fournisseur d'emballages.

Bio Suisse n'a pas encore édicté de prescriptions pour la transformation. Le transformateur de la cire doit présenter une certification Bourgeon (cela peut être p. ex. un autre apiculteur sans terres avec certification Bourgeon) ou une certification pour la transformation en sous-traitance de produits Bourgeon. Pour avoir ses propres feuilles de cire gaufrée, on peut faire presser sa propre cire en sous-traitance par l'entreprise suivante:

- Bärner Imkerlädeli
Talweg 12
3013 Bern
Tél. 031 331 81 41
info@bio-imkerei.ch

6.4 Je récolte du miel en rayons et j'aimerais le vendre avec le Bourgeon. De quoi faut-il tenir compte?

Vu que le miel en rayons doit être emballé, la demande de licence doit être accompagnée d'une déclaration de conformité pour l'emballage prévu, le mieux étant de la demander à votre fournisseur d'emballages.

6.5 Est-ce que je peux vendre mes colonies / mes reines si je pratique une apiculture certifiée Bourgeon?

Il est possible de vendre des reines ou des jeunes colonies provenant d'entreprises apicoles Bourgeon, mais il n'est pas prévu de pouvoir utiliser le logo Bourgeon pour cela. Il n'y a donc pas non plus besoin de licence dans ce cas.

6.6 J'utilise mon miel pour faire d'autres produits. Est-ce qu'ils doivent aussi être sous licence?

Si vous voulez par exemple fabriquer de l'hydromel et le vendre avec le Bourgeon, vous devez déposer une demande de licence. Prière d'utiliser pour cela le document suivant:

https://partner.bio-suisse.ch/media/VundH/formular/gesuchsformular_f_11.10.2017.pdf

6.7 J'aimerais récolter de la gelée royale et la vendre avec le Bourgeon. De quoi faut-il tenir compte?

La gelée royale est certes décrite comme denrée alimentaire dans l'ordonnance sur les denrées alimentaires, mais elle ne peut pas être vendue comme produit Bourgeon parce que Bio Suisse est d'avis que cette production n'est pas respectueuse des animaux.

7 Bibliographie complémentaire

- Fiche technique du FiBL
- Cahier des charges actuel
- Fiche technique sur le PVC