



API NEWS - Décembre 2020

Chers amis et parrains de la Miellerie de l'Alliaz, j'espère que vous vous portez toutes et tous bien. Nous arrivons au terme d'une année qui aura été marquée par la pandémie de COVID-19 qui nous aura toutes et tous impacté de près comme de loin dans nos vies et modes de fonctionnement. Nous ne sommes pas encore au bout de nos peines, toutefois nous devons garder espoir pour des jours bien meilleurs.

A contrario, 2020 aura été une année exceptionnelle pour le monde apicole en Suisse, avec un excellent millésime et des récoltes records un peu partout dans le pays. Très souvent la question nous a été posée si cela tenait du confinement du printemps dernier. Les records enregistrés en 2020 sont dus principalement aux conditions météorologiques exceptionnelles de cette année. Après un hiver particulièrement doux, nous avons bénéficié d'un printemps exceptionnel, avec des températures bien au-delà des normes saisonnières, qui ont permis à la nature d'être très généreuse en pollen, nectar et miellat nécessaire à la bonne santé des colonies, principal corolaire d'une abondante production de miel.

Au cours de cette saison, nous avons effectué la première récolte de printemps mi-mai, constitué de miel de fleurs, et d'une seconde récolte d'été début juillet, de miel de forêt. Nous avons extrait près de deux tonnes de miel, représentant au total 5'000 pots de miel de 500 et 250 grammes, 300 pains de miel de 200 grammes (miel en rayon), et pour la première fois 3 litres de teinture de propolis conditionnés en flacon de 30 ml.



Dans un souci d'efficacité et de qualité, ainsi que pour répondre à l'abondance de miel cette année, nous avons fait l'acquisition d'une doseuse LEGA SMART. Cet appareil, nous permet de conditionner automatiquement le miel en différents formats allant de 50 à 1000 grammes, avec une capacité de près de 600 pots à l'heure, nous évitant de très longues heures de mise en pot manuel.



Pour répondre à une demande toujours croissante de notre clientèle, nous avons augmenté notre cheptel, qui se monte aujourd'hui à près de 150 colonies. Pour ce faire, nous avons divisé une cinquantaine de colonies, introduit des nouvelles reines, acquis de nouvelles ruches et constitué de nouveaux ruchers. Afin de garantir une diversité florale et d'optimisation des récoltes au cours de la saison, nous avons réparti nos ruchers dans diverses régions de la Riviera et des Préalpes variant d'une altitude de 550 à 1500 mètres.

Nous poursuivons notre stratégie de développement ces deux prochaines années, afin d'atteindre notre objectif de 300 colonies de production.



Division des colonies



Nouvelles reines



Constitution de nouveaux ruchers

En ce qui concerne les labels de qualité et la certification Bourgeon de Bio Suisse, notre exploitation a été audité en mai dernier comme chaque année, par Bio Inspecta, et notre miel a été envoyé pour analyse au laboratoire EUROFINS. Aucune traces de pesticide sont apparues dans notre miel, et l'ensemble de notre exploitation répond aux exigences requises par l'Ordonnance Fédérale sur les produits bio. Nous pouvons dès lors continuer à commercialiser nos produits avec le label Bourgeon.

The image shows three identical Eurofins laboratory analysis reports for honey. Each report includes a barcode, product details (AR-20-TT-016233-01), and a table of pesticide analysis results. The results show various parameters like Acetaminol, Bifenthrin, and others, all with values below the maximum allowed limits (MRL).

Certificat
 Numéro de certification: BU-101495
Pierre Piralli
 Mielerie de l'Alliaz
 Route du Vallon 73
 1832 Villard-sur-Chamby / Suisse
 Numéro d'exploitation: 13434

Groupes de produits	Standards	Status	Valeurs limites
Produits animaux	Ordonnance bio	Bio	31.12.2021
Produits transformés	Ordonnance bio	Bio	31.12.2021

bio inspecta
 bio inspecta AG
 Ackenstrasse, CH-5070 Frick
 Tél: +41 (0)62 855 83 00

BIOSUISSE
ATTESTATION BOURGEON
 Mielerie de l'Alliaz
 Route du Vallon 73
 1832 Villard-sur-Chamby
 est un promoteur de licence de Bio Suisse

et, selon son contrat de licence du 04.04.2019, il peut utiliser le miroir déposé du Bourgeon pour les produits sous licence Bio Suisse.

Produits agricoles
 Miel

bio inspecta
 bio inspecta AG
 Ackenstrasse, CH-5070 Frick
 Tél: +41 (0)62 855 83 00

Davantage de bio, davantage de diversité. C'est en mettant l'accent sur cette évidence que Bio Suisse a communiqué cette année au sujet des avantages et des prestations du Bourgeon. Et la diversité a été particulièrement grande pour le concours des distinctions Bourgeon Gourmet de cette année. 163 spécialités Bourgeon élaborées par des petits ou grands transformateurs ont été lancées dans la course pour obtenir cette distinction très convoitée Deux jurys spécialisés placés sous la houlette de l'analyste sensoriel Patrick Zbinden et du cuisinier vedette Jörg Slaschek du Restaurant Attisholz à Soleure ont veillé à ce que seuls les meilleurs produits reçoivent cette distinction. Cette dernière a été décernée à notre miel de fleurs et de forêt.

Nous sommes fiers dès à présent de pouvoir apposé le label Bio Gourmet sur notre production, et de poursuivre nos efforts de qualité.





La Fondation Fuchs en collaboration avec le WWF Suisse, Helvetas et la Fédération Romande des Consommateurs (FRC), ont évalué la durabilité de 31 labels alimentaires les plus présents en Suisse selon les critères suivants :

- « Gestion » respect des lois, systèmes de gestion, formations, contrôles d'efficacité
- « Ecologie et aspects sociaux » dispositions légales concernant l'eau, le sol, la biodiversité, le climat, le bien-être des animaux le cas échéant, les aspects sociaux, l'équité
- « Processus et contrôle » organisation du label, transparence, élaboration des critères, indépendance, contrôle, domaines d'application

Le label Bourgeon de Bio Suisse lequel certifie les produits de la Miellerie de l'Alliaz figure parmi les meilleurs avec la mention excellent.

Pour plus d'information sur l'évaluation cliqué sur le LIEN

Excellent	Vivement recommandé	Recommandé	Partiellement recommandé

Parmi les labels dont la Miellerie de l'Alliaz est récipiendaire, se trouve le Label Parcs Suisses. Ce dernier garanti que l'essentiel du processus de production se fait dans le cadre d'un parc naturel régional, dans le respect du développement durable et des critères de marques régionales. Dans le cadre du Parc Naturel Régional Gruyère Pays-d'En Haut, ce label garanti que nous apportons une contribution supplémentaire à la valorisation de la biodiversité et de nos paysages, ainsi qu'à la durabilité de notre exploitation. Une convention nous engage avec le Parc afin de collaborer sur la durabilité



Régional Gruyère Pays-d'En Haut, apportons une contribution à la valorisation de la biodiversité et de durabilité de notre exploitation. engage avec le Parc afin de de nos processus de production.

Visionner la vidéo produite par le Parc



Durant cette saison chargée en événements, nous avons également associé une personne en situation d'handicap à découvrir le monde des abeilles, ainsi que les divers travaux apicoles. Ça été une expérience riche en rapports humains et empreint d'humilité et de simplicité. Merci Yannick de nous les avoir fait vivre.



Voilà, c'est sous cette note positive que nous souhaiterions vous remercier pour votre inconditionnel soutien, sans lequel notre petite exploitation ne saurait être celle qu'elle est. Nous souhaitons pouvoir poursuivre cette aventure avec vous, et surtout de vous revoir dès que les conditions sanitaires nous le permettrons.

Dans cet intervalle, nous vous souhaitons à toutes et à tous, ainsi qu'à vos familles nos plus chaleureux vœux pour un joyeux Noël et une bonne et heureuse Nouvelle Année.

Pierre et Monika

