

**Zeitschrift:** Revue suisse d'apiculture  
**Herausgeber:** Société romande d'apiculture  
**Band:** 125 (2004)  
**Heft:** 3

**Rubrik:** La question du mois

#### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### **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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### **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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 23.01.2026

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

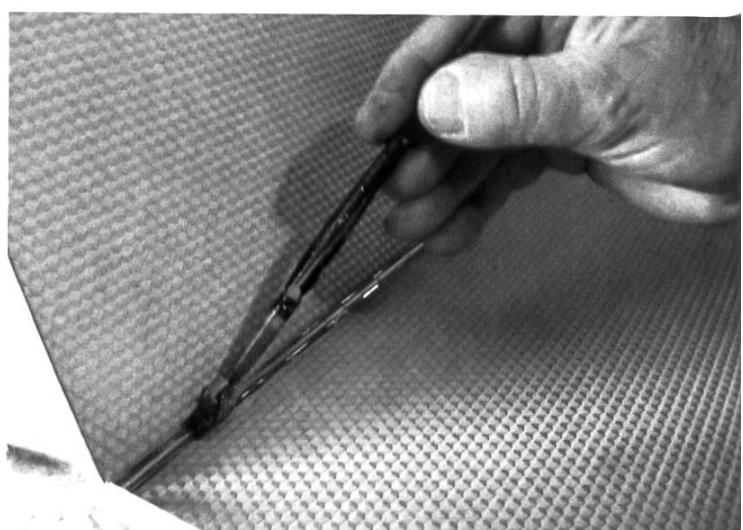
# La question du mois

## Cire gaufrée : comment la fabriquer et la poser ?

La cire est une matière sensible qui mérite d'être traitée avec attention et en respectant un certains nombre de recommandations. La plupart des apiculteurs fondent les vieux cadres et transmettent la cire à un fabricant de cire gaufrée qui va en traiter et gaufrer de grandes quantités. La bonne pratique apicole nous amène à être attentif à la qualité utilisée. Un apiculteur que je connais pratique depuis de nombreuses années « un gaufrage maison » de sa cire avec succès. Pour vous permettre de découvrir une activité souvent méconnue de la plupart, je me suis rendu à Yvonand, à côté du lac de Neuchâtel. J'ai rencontré M. Daniel Hug, que vous avez peut-être croisé à une désalpe accompagné de son cor des



Pain de cire après décantation ; la partie droite du pain de cire a été raclée afin d'éliminer les éléments les plus lourds (déchets). (Photo RSA)



Petite astuce : pour éviter que la cire n'adhère aux parties métalliques du gaufrier, M. Hug applique un peu de « liquide à vaisselle ». (Photo RSA)



La cire liquide est déposée rapidement sur le gaufrier. (Photo RSA)



Sitôt la cire coulée, le gaufrier est refermé avec précision. (Photo RSA)



La cire est refroidie dans le moule (circuit d'eau froide), puis retirée avec délicatesse. (Photo RSA)



Contrôle sévère de la qualité du travail effectué par M. Daniel Hug. (Photo RSA)

Alpes et de son bredzon. Là il avait réuni quelques apiculteurs intéressés par sa méthode de gaufrage et les tours de main du maître des lieux. C'est avec plaisir qu'il nous présente une méthode simple mais efficace. M. Hug n'a pas fait l'admiration de ses collègues aux premières heures : « Il fallait être un peu fou pour continuer. Bien sûr, il est plus simple d'avoir recours à un vendeur de matériel apicole. Mais la cire que je gaufre, c'est vraiment la cire de mes abeilles. » M. Hug a acquis le coup de main indispensable à la réussite de la manœuvre. Il avoue également qu'il faut disposer d'un peu de temps et investir environ 1500 francs pour l'achat du matériel de gaufrage. Mais il est très facile d'obtenir un résultat satisfaisant en observant quelques points importants : température de la cire, quantité de cire « déposée » sur le gaufrer, sans oublier le petit coup de mouillant sur les parties métalliques de l'appareil. Quant à la filtration de la cire, il n'utilise aucun produit chimique mais les caractéristiques physiques de cette dernière (décantation sous forme liquide et en laissant refroidir et durcir le pain de cire ; voir photo « pain de cire »).



Des apicultrices et des apiculteurs des Montagnes neuchâteloises conquis par un procédé à la manipulation aisée.

La question de ce mois est la suivante :  
**Est-il toujours recommandé et judicieux de placer des cadres à mâles ?**

JMT