Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 125 (2004)
Heft: 5

Rubrik: Les infos

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

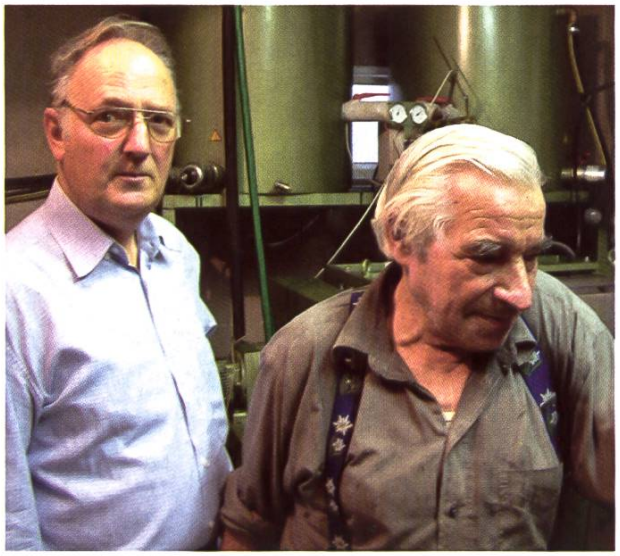
Download PDF: 08.12.2025

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

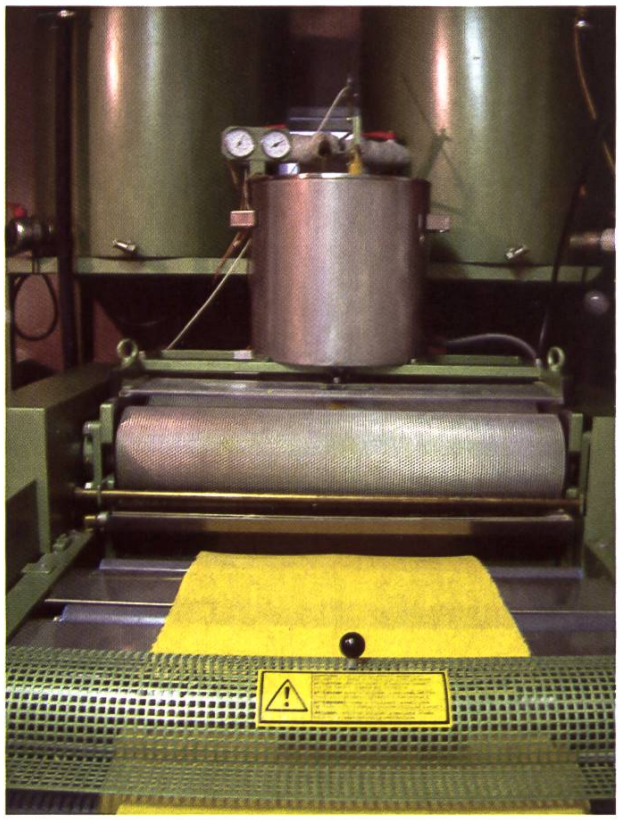
Frédy et la cire, une vraie passion...

Si un sujet est brûlant, celui-ci colle bien à cette expression. Eh oui ! La cire que l'on introduit dans nos ruches doit être irréprochable. Certains d'entre nous l'ont appris bien malgré eux. Il existe la cire du commerce à utiliser avec les précautions d'usage (voir la RSA d'avril, page 31), et on peut aussi imaginer des solutions différentes... C'est cette option que M. Frédy Erb a appliquée. A un âge où la plupart songent à prendre un peu de bon temps, il n'a pas hésité à investir son expérience et quelques économies pour réaliser un pari : gaufrer de la cire avec des méthodes modernes et adaptées aux besoins de chacun. Entouré de quelques amis et secondé par François Buchs, il a commandé en Allemagne une superbe installation de gaufrage. Le résultat est magnifique. Si vous avez rendez-vous à Yverdon chez Frédy Erb, vous allez très facilement trouver « la chambre des miracles », il suffit simplement de suivre la sensibilité de son nez et d'avancer. Une fois la porte entrouverte, Frédy va tout vous expliquer avec la passion qui l'anime. L'installation est complète : cuve de stérilisation (30 minutes à 120° C pour tuer les éventuelles spores), cuve de décantation où la cire va se purifier pendant plusieurs dizaines d'heures. « Par ces différents procédés, elle va être parfaite pour le gaufrage », ajoute M. Erb. La couleur des cires est là pour le certifier. M. Erb façonne la cire apportée par de nombreux apiculteurs. « Il me faut au minimum 50 kg de cire par charge, précise le chef des lieux, mais de petits apiculteurs se regroupent pour atteindre cette quantité de cire. » « De nombreux apiculteurs utilisent ce mode de faire afin de réutiliser la cire de leur propre production : il n'y a jamais de mélange avec ce procédé ! », ajoute son ami François Buchs.

Le réglage de la température de la cire et du liquide de refroidissement est important, la complexité de l'installa-

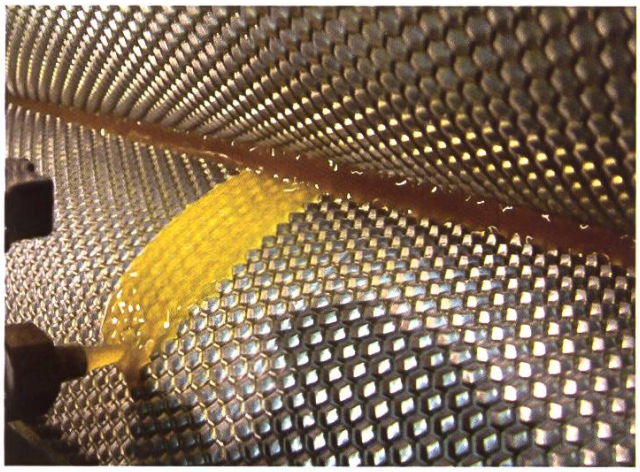


A gauche, François Buchs à côté de Frédy Erb, admiratif devant son installation. *(Photo RSA)*

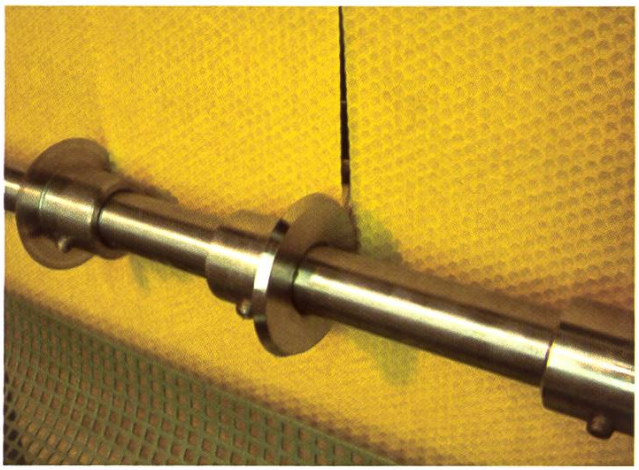


Un dispositif moderne qui donne entière satisfaction à son propriétaire. *(Photo RSA)*

Cuve de stockage avant la coulée de la cire entre les matrices, réglage de la température précis. *(Photo RSA)*



Détail de la cire qui coule sur les rouleaux, débit de la cire réglé avec beaucoup d'attention afin de garantir un travail de qualité. *(Photo RSA)*



Découpe possible dans tous les formats selon le désir du client (9 feuilles au kg pour la Dadant Blatt et 800 cellules au dm²). *(Photo RSA)*

tion et de nombreux thermostats le confirment. Frédy Erb a travaillé avec 200 ruches pendant de nombreuses années. Il gaufre pendant la saison morte et son sourire témoigne de la passion qui l'anime pour l'abeille et tout ce qui l'entoure. Disposé à faire partager son savoir et sa machine, il saura vous faire partager un moment lumineux que l'on rencontre auprès de ceux qui ont toujours un projet à réaliser. Bravo Frédy !

JMT

Un résultat prometteur d'une belle réussite afin de garantir une cire naturelle sans paraffine ou autre adjonction. *(Photo RSA)*

Renouvellement des bâtisses avec les Rayons ULTRA® exempts de résidus nuisibles***

- ✓ BIENEN-MEIER est le seul fabricant qui décontamine en autoclave **toute la vieille cire réceptionnée** à 120° C. Ce procédé de décontamination est important, ce d'autant plus que les cas déclaratifs de maladies du couvain ont de nouveau augmenté en 2003 (+30 %).
- ✓ Les rayons ULTRA® ne contiennent aucun résidu douteux provenant de produits utilisés pour la lutte antivarroa et qui pourrait mener à un miel contesté.
- ✓ *** Les rayons ULTRA® ne contiennent aucun résidu de paradichlorobenzène provenant des boules anti-fausse teigne.

Par les temps qui courent, la qualité prime sur la quantité!

RAYONS ULTRA ®
ULTRA WABEN
CERA ULTRA
seit · depuis · da 1900
BIENEN MEIER KÜNTEN

Les rayons ULTRA® se reconnaissent à leur nouveau label d'origine et de qualité!

Nos prix pour 2004-2005: dès 2 kg: Fr. 19.50; dès 4 kg: Fr. 18.50; dès 10 kg: Fr. 18.–; dès 20 kg: Fr. 17.50.

STOP

Nous sommes spécialisés pour la transformation de la vieille cire!

Apportez les vieux rayons dans l'un de nos points de vente ou directement à Künten. Non seulement **nous payons 50 % de plus que la concurrence pour les rayons usagés**, mais nous octroyons un rendement plus élevé que celui obtenu par votre **propre** cérificateur à vapeur ou solaire.

La relation qualité-prix vous est avantageuse!

BIENEN MEIER KÜNTEN
Une entreprise de R. Meiers Söhne SA

Fahrbachweg 1, 5444 Künten
Tél. (056) 485 92 50
Fax (056) 485 92 55
www.bienen-meier.ch

flexible
innovatrice
rapide