Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 125 (2004)
Heft: 8

Artikel: Cadres et cires [1]
Autor: Butty, Gilbert
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1067950

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

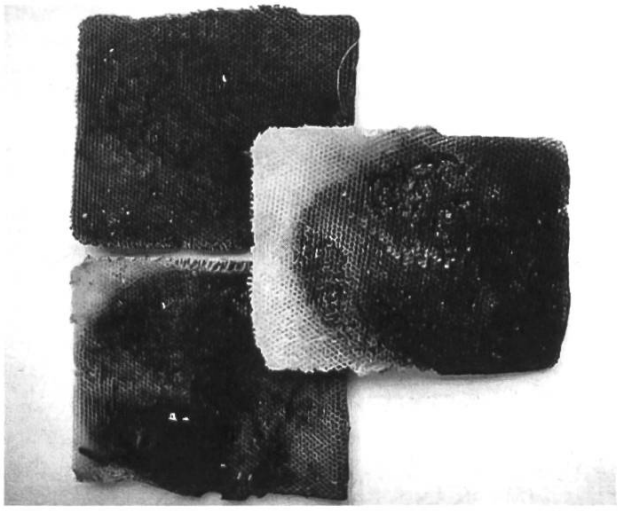
Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

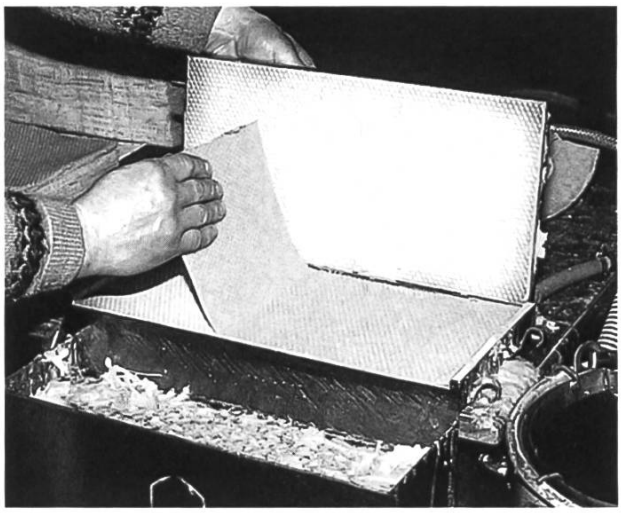
Download PDF: 08.12.2025

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

Cadres et cires

Depuis fort longtemps, la cire est utilisée pour des «milliers» de choses. Depuis l'invention en 1860 des cadres mobiles en cire gaufrée, la cire est devenue un produit recyclable. Les vieux rayons sont fondus et transformés en feuilles de cire. La cire neuve est produite par les glandes cirières des abeilles.





Le circuit de la cire
Les vieux rayons (à gauche) sont fondus, la cire récupérée est transformée en feuilles gaufrées. Des corps étrangers toxiques dans les vieux cadres peuvent se retrouver dans la cire gaufrée. C'est pour cette raison que l'on n'utilise pas de produits toxiques contre les maladies ou la teigne, car ils laisseront des résidus dans la cire recyclée.

1. Récupération de la cire

En apiculture, la cire récupérée provient:
- de vieux cadres ou cadres mal bâtis;
- d'opercules;
- de rayons de miel pondus;
- de cire de construction d'essaim;
- des restes de cires récupérées sur les cadres, les planchettes de couvre-fonds, les vitres et parois de ruches.

Trier les cadres de couvain

Les cadres de couvain doivent être contrôlés, les cadres superflus supprimés, les colonies trop faibles réunies ou supprimées.
- Des cadres bien bâtis non occupés doivent être conservés pour des nucléis. Il est impératif de les protéger des fausses teignes.
- Les cadres contenant du miel operculé seront mis en réserve pour le printemps. Il faut également les protéger de la fausse teigne.
- Les cadres foncés (même pondus), ainsi que des cadres mal bâtis seront recyclés le plus souvent possible. Test de vieillesse: si l'on tient le cadre contre la lumière et que la main est visible à travers le cadre, celui-ci peut être

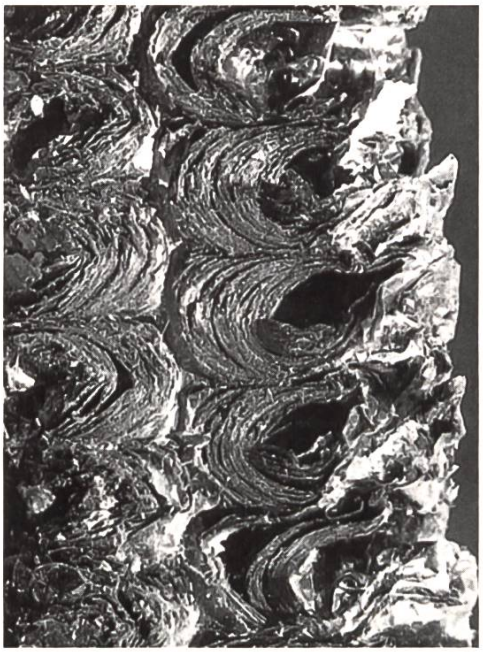
réutilisé. Les vieux cadres contenant du miel non operculé peuvent être utilisés comme nourriture.
- Des cadres dont la partie inférieure contient des cellules à mâles sont éliminés. De cette manière, les cadres sont protégés naturellement de la fausse teigne, qui ne trouve plus de nourriture.

Faire du neuf avec du vieux

En apiculture, la cire est moins considérée que le miel. Toutefois, la qualité de la cire est très importante. En effet, des traces peuvent se retrouver dans le miel. Le but du recyclage de la cire est de retrouver un produit impeccable de grande valeur.

Fabrication de la cire gaufrée par un spécialiste

Les rayons propres, sans miel (qui peuvent contenir des restes de pollen) sont emballés dans des sacs en papier et envoyés rapidement à un spécialiste. Ne pas ajouter des boules antimites, car des traces de ce produit peuvent se fixer dans la cire. Attention, dans des sacs



Vieux cadre à couvain
La coupe de ce vieux cadre d'une vingtaine d'années montre les innombrables peaux laissées par chaque larve sortie de sa gestation. Ce cadre de couvain noir devrait être éliminé depuis fort longtemps.

Découper la cire et nettoyer les cadres
Découper la cire et gratter les vieux cadres à la main avec couteau et racloir est un travail laborieux et non sans danger. La construction d'un appuie-cadre et un grattoir spécial facilitent le travail. Le grattoir est fait de la partie plate d'un racloir soudée sur la tige métallique raccourcie d'un tournevis.

Presse à cire
Les vieux cadres de cet apiculteur sont fondus dans la cuve a vapeur (au fond de l'image). Ensuite, ce marc de cire est versé et essoré dans une cuve de décantation. Les cérificateurs à vapeur et presses à cire sont coûteux et impliquent de l'énergie électrique ou du gaz pour fonctionner, mais ce travail ne dépend plus de la météo.

en plastique, les cadres moisissent. Le prix fixé pour la cire récupérée dépendra de sa qualité. Des rayons foncés et lourds sont de très faible rapport.

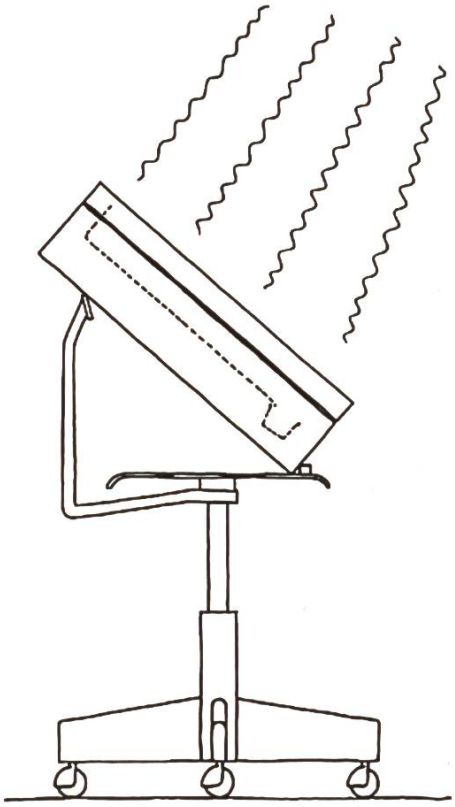
Transformation de vieux cadres par l' apiculteur

«Aucune adjonction de produits dans la cire», tel est l'avantage de fabriquer ses propres cires.

Vieux rayons, opercules et déchets de cire sont fondus dans un cérificateur. Les blocs de cire fondue doivent être nettoyés. La fausse teigne ne peut plus attaquer la cire déjà fondue, et les blocs (aussi appelés pains) obtenus peuvent être revendus dans les commerces spécialisés ou transformés en cire gaufrée directement par l'apiculteur.

Dans le **cérificateur, les déchets de cire** et les rayons peuvent être fondus de mi-mai à mi-août de façon peu coûteuse. Si la construction du cérificateur est parfaite, le rendement est aussi élevé que l'extraction par la vapeur. Le cérificateur doit remplir les conditions suivantes:

- L'appareil doit être de construction légère et facilement transportable (dimensions idéales 60 cm x 50 cm x 15 cm).



Cérificateur solaire
Cet appareil pour fondre la cire est facile à manier. Le pied d'une vielle chaise de bureau qui vient de la déchetterie évite l'achat coûteux d'un support tournant.

- Il doit être bien isolé, par exemple avec de la laine de pierre supportant la chaleur. Seule une isolation parfaite fait monter la température dans le cérificateur, assez pour permettre une fonte totale de la cire en une heure trente voire deux heures trente, en fonction de l'ensoleillement.
- Les parois latérales intérieures et extérieures de l'appareil doivent être peintes en noir avec une peinture non toxique, insoluble à l'eau et supportant de grandes chaleurs.
- Les rayons découpés et les restes de cire sont placés verticalement (ne pas les coucher), bien serrés dans une corbeille en inox.
- Sous la corbeille se trouve une plaque de récupération en inox qui n'est pas peinte. La cire liquide coule depuis cette plaque dans un récipient en verre ou en émail (moule à pâtisserie). Pour éviter que la cire ne colle, ajouter un peu d'eau dans ce récipient. Il n'est pas nécessaire de nettoyer la plaque en inox après utilisation.
- Le couvercle est fait en verre à vitre, double épaisseur.

Fabrication de cires gaufrées par l'apiculteur

La fabrication de cires gaufrées paraît plus difficile qu'elle ne l'est réellement. Si plusieurs apiculteurs utilisent le même moule, l'investissement financier est faible. La technique et les astuces transmises par un apiculteur expérimenté permettent d'apprendre la fabrication rapidement. Un moule gravé en silicone, refroidi à l'eau, permet de fabriquer des feuilles parfaites. Les plaques se décollent sans qu'un produit détachant soit nécessaire. Il existe aussi des matrices métalliques. Pour décoller les cires, l'utilisation d'un produit à base de savon (produit à vaisselle) est nécessaire. Il n'est pas prouvé que ce procédé laisse des traces dans la cire.

(A suivre)

À VENDRE

cuve en acier inox

avec brasseur incorporé,
mot. électr. 380 V, contenance 250 l,
pompe d'évacuation, mot. 220 V,
le tout monté sur chariot
+ 1 tonneau 200 l avec robinet

Prix à discuter.

Ed. Berthoud, Tél. 024 477 14 15

À VENDRE

reines carnioliennes

de sélection. Marquées.
Prix: **Fr. 35.–** (+ Fr. 5.– par envoi).

J.-J. Cettou, Troistorrents
tél. 024 477 40 63

Gâteau mouch'ti

Env.	200 g	de pâte à gâteau
	150 g	de miel
	1,5 dl	de crème fraîche
	40 g	(1 dl) d'amandes effilées

Abaisser la pâte aussi finement que possible, à la grandeur d'une plaque rectangulaire de 40x33 cm. A l'aide d'une fourchette, piquer la pâte environs tous les centimètres. (La garniture étant peu pesante, la pâte risque de gonfler trop facilement si elle n'est pas assez piquée.)

Liquéfier le miel dans une petite casserole, ajouter la crème, bien brasser et incorporer les amandes. Bien mélanger, verser cette garniture sur la pâte et bien égaliser.

Glisser la plaque dans le bas du four préchauffé.

Cuisson : environ 15 à 18 minutes à 220 degrés.

Contrôler en début de cuisson (les 3-5 premières minutes) ; en cas de bulles, piquer tous de suite avec une fourchette.

La garniture doit être encore un peu coulante.

Il se savoure aussi bien en appétitif avec un verre de vin blanc qu'en dessert avec un café.

Pâte à gâteau

500 g	de farine fleur
10 g	de sel
2 dl	de crème (ou 100 g de beurre)
1	cuillère à soupe de saindoux
2,5	dl d'eau

Mélanger farine et sel, puis faire la fontaine, verser la crème, le saindoux et l'eau (le beurre en petits cubes), puis bien travailler le tout à l'aide d'une fourchette depuis le centre pour finir de pétrir à la main.

Ajouter de la farine si la pâte est trop mouillée.

Laisser reposer la pâte au moins une heure au frais, dans un récipient fermé.

Cordiales salutations et bon appétit !

Votre butineuse : *Rose Aubry*