

Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 130 (2009)
Heft: 9

Endseiten

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>

Cire ULTRA – lutttez contre la loque

BIENEN-MEIER décontamine toute la vieille cire en autoclave sous pression à 120° C.

BIENEN-MEIER élimine les impuretés dans une centrifugeuse inoxydable, puis la cire est, après 4 filtrages, coulée sur des formes et ultralisée. Les rayons ULTRA d'une couleur jaune or sont naturels. Ils ne contiennent ni colorant, ni arôme synthétique ou additif de nettoyage.

La cire d'abeilles, nettoyée de façon professionnelle des bacilles nuisibles, permet une bâtisse saine. Seul le sigle ULTRA vous garantit la meilleure qualité de cire. Elle s'impose depuis l'apparition de la varroatose et influence la qualité du couvain. Lutttez contre les loques américaine et européenne. Une bâtisse propre soutient la santé de vos abeilles.



Apportez la cire fondue ou vos vieux rayons à nos points de vente. Les temps de reprises sont indiqués ci-dessous.

Dépôts

Ins/Anet:	Margreth & Jürg Frei, rte de Bienne 12	Tél. 032 313 32 03
	Collection de la cire pendant les heures d'ouverture	
Bex:	Pierre-Yves Marlétaz, Rue du Simplon	Tél. 024 463 38 38
	Collection de la cire pendant les heures d'ouverture	
Montricher:	Monika Lüthy, Quincaillerie Le Canada	Tél. 021 864 50 66
	Collection de la cire fondue 1er semaine du mois	
	Collection des vieux rayons sur demande préalable	
Posieux:	Nadine & Ruedi Schläfli, Route des Muéses	Tél. 026 401 00 42
	Collecte de la cire pendant les heures d'ouverture	Tél. 079 687 69 53

Revendeurs

Romont:	Commerce de Fer SA, Route de l'Industrie 20	Tél. 026 651 93 93
	Collection de la cire fondue pendant les heures d'ouverture	
	Pas de reprise de vieux rayons	
Sion:	Quincaillerie Walpen, Grand-Champsec 12	Tél. 027 203 45 55
	Collection de la vieille cire et des vieux rayons	
	1 ^{er} mai au 15 mai et 1 ^{er} octobre au 15 octobre.	

Profitez d'un service personnalisé par des personnes compétentes près de chez vous.

**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



Envoi non distribuable

Retour à: Case postale 1
1670 Ursy

JAB 2900 Porrentruy 1

Schweizer Bienenhonig
Miel suisse
Miele svizzero
Mel svizzer

**Le Label d'or du miel
de qualité garantit un
produit irréprochable!**

Etes-vous déjà un apiculteur labellisé?
· Nous nous réjouissons de vous voir
continuer avec le label d'or!

Vous ne l'êtes pas encore?
· Annoncez-vous auprès de votre
contrôleur du miel!

**Du miel suisse, naturellement, celui
avec label d'or de qualité!**

MIEL DE QUALITÉ
de production contrôlée
www.swisshoney.ch