

Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 134 (2013)
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 - Luttez 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'abeille, nettoyée de façon professionnelle des bactéries nuisibles, permet une bâisse 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.

Luttez contre les loques américaine et européenne. Une bâisse propre soutient la santé de vos abeilles.



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

Dépôts

Anet:	Jürg & Margreth Frei, rte de Bienne 12, Reprise de la cire pendant les heures d'ouverture	Tél. 032 313 32 03
Bex:	Pierre-Yves Marlétaz, Rue du Simplon Reprise de la cire pendant les heures d'ouverture	Tél. 024 463 38 38
Montricher:	Monika Lüthy, Quincaillerie Le Canada Reprise de la cire fondu 1 ^{ère} semaine du mois Reprise des vieux rayons sur demande préalable	Tél. 021 864 50 66
Posieux:	Nadine & Ruedi Schläfli, rte des Muéses 45 Reprise de la cire pendant les heures d'ouverture	Tél. 026 401 00 42 Tél. 079 687 69 53

Revendeurs

Alle:	Landi Arc Jura SA, Rte de Miécourt 1 Reprise de la cire fondu et des vieux rayons Vendredi 12 au samedi 20 octobre 2012	Tél. 032 471 09 29
Sion:	Quincaillerie Walpen, Grand-Champsec 12 Reprise de la cire fondu et des vieux rayons 1 ^{er} au 15 mai et 1 ^{er} au 15 octobre	Tél. 027 203 45 55

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

Tout pour l'apiculture

**BIENEN
MEIER KUNTEM**

Les abeilles sont notre vie

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

flexible
innovatrice
rapide

Membre No
Médiathèque Valais
Sermiez Carole
Case Postale 182
1951 Sion

0130JA

JAB 1609 Fiaugères

Envoi non distribuable
Retour à: Route des Hauts
de Fiaugères 86
1609 Fiaugères



Schweizer Bienengonig
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