

**Zeitschrift:** Revue suisse d'apiculture  
**Herausgeber:** Société romande d'apiculture  
**Band:** 142 (2021)  
**Heft:** 9  
  
**Rubrik:** Conseils aux débutants

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

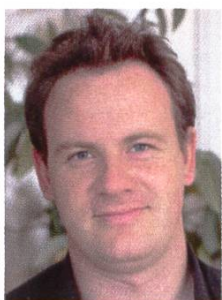
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 17.06.2025

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



*Un immense merci à Patrick Millet, avec qui j'avais déjà collaboré par le passé, et qui m'avait proposé, de longue date, d'écrire un article sur un sujet que je ne maîtrise que peu : la récupération et le gaufrage « maison » de la cire ! Je suis sûr que vous serez captivés par son article. En ce qui me concerne, je lui suis infiniment reconnaissant d'avoir allégé ma tâche en cette fin du mois de juillet où j'ai dû retirer les hausses et nourrir dans l'urgence.*

*Durant le mois de septembre, n'oubliez pas que vous devez avoir fini vos nourrissements avant le 15 (environ) pour pouvoir amorcer vos deuxièmes traitements à l'acide formique. Courage, cette année de misère sera bientôt derrière nous ! En attendant, je vous laisse à la plume de Patrick :*

*Guillaume Kaufmann*

## Avantages et désavantages de récupérer sa propre cire pour l'apiculteur

Il y a différentes pratiques quant au traitement de la cire selon les apiculteurs. Etudions les avantages et désavantages des différents choix disponibles pour prendre la meilleure décision en fonction de nos possibilités, disponibilités et envies.

### 1. Ceux qui jettent à la poubelle ou brûlent les vieux rayons de cire et qui en achètent de nouveaux.

Avantages : économique en temps, en matériel et en place, pas de risque de transmettre des maladies pour autant que la nouvelle cire achetée soit traitée correctement.

Désavantages : on jette un produit intéressant pour lequel les abeilles ont fourni beaucoup d'énergie et de travail et ainsi consommé du miel. 1 kg de cire est un travail titanesque de milliers d'abeilles, c'est aussi 10 kg de miel consommé mis ainsi à la poubelle. Si tous les apiculteurs faisaient ainsi, personne ne pourrait obtenir de cire gaufrée. L'apiculteur n'a aucune prise ni contrôle sur la cire qu'il achète. Economiquement c'est la solution la plus chère.

Cette manière de faire est donc à proscrire. Dans la conduite actuelle des ruchers qui utilisent des cadres mobiles et de la cire gaufrée comme nouveaux rayons, cette manière de faire est inadaptée.

### 2. Ceux qui se débarrassent directement des vieux rayons auprès d'un centre de récolte et qui achètent ensuite de la cire gaufrée, voire des cadres déjà garnis, d'une autre provenance.

Avantages : tous ceux cités au point 1. De plus la cire n'est pas perdue et les cadres en bois en bon état sont récupérés si la cire est découpée au couteau à partir des rayons.

Désavantages : il faut stocker la vieille cire sur une année ou deux sans que cette dernière ne soit attaquée par la fausse teigne. Comme au point 1 l'apiculteur n'a aucune prise ni contrôle



sur la cire qu'il achète. Celui qui récupère les cadres en bois doit souvent les refiler et souder la nouvelle cire gaufrée ce qui demande un peu de travail.

Cette manière de faire est donc adaptée à l'apiculture actuelle et peut être un choix sensé. Souvent, les centres de récolte proposent une petite ristourne pour la récupération des vieux cadres, ce qui rend cette pratique plus avantageuse que le point 1 sur le plan économique.

### **3. Ceux qui font tout eux-mêmes jusqu'au gaufrage ou qui appliquent une solution intermédiaire en fondant leur cire pour la confier ensuite à un cirier pour le gaufrage de leur propre cire.**

Avantages : c'est une méthode économique, vous avez un total contrôle sur le circuit de votre cire et vous en êtes responsable, car vous la récupérez et vous avez tout intérêt à ce que cette dernière ne soit pas contaminée avec des produits chimiques (provenant d'anciens traitements varroa). Aucun risque d'avoir de la cire frelatée avec un pourcentage inconnu de paraffine.

Désavantages : il faut stocker la vieille cire sur une ou plusieurs années en attendant d'en avoir assez (minimum 10 kg) pour qu'il vaille la peine de vous lancer dans un cycle de traitement de votre cire. Il faut du matériel et un peu de place, mais le local d'extraction peut être utilisé en hiver. Cette opération prend du temps.

Cette manière de faire est donc adaptée à l'apiculture actuelle et peut être un choix sensé. Économiquement l'investissement financier en matériel est déjà rentabilisé après environ 60 kg de cire produite si vous gaufrerez vous-même votre cire et 30 kg si vous passez par un cirier pour le gaufrage. Dans ce dernier cas, il est important qu'il vous garantisse que vous récupérez votre propre cire, sinon vous perdez un certain nombre d'avantages cités ci-dessus.

### **Pourquoi récupérer et traiter soi-même la cire de nos propres ruches**

Ayant renoncé au gaspillage de la cire, comment choisir entre la solution 2 et la 3 ? Si vous n'avez que 2 ruches et que vous n'utilisez que 1 à 2 kg de cire par année, économiquement le point 3 n'est pas adapté dans votre situation car il vous faudra entre 30 et 60 ans pour amortir votre matériel. Du moment que vous en utilisez davantage, vous pouvez pousser votre réflexion plus loin en considérant ce qui suit :

Les avantages des installations des ciriers industriels sont leurs performances. Les feuilles de cire sont régulières, sans trou, bien découpées, sans la moindre impureté visible à l'œil. Ils possèdent des systèmes de désinfection de la cire qui permettent d'éviter la transmission des maladies comme les loques. Ils ont un parfait contrôle de la chauffe de la cire qui évite sa transformation par surchauffe, c'est un outil de retraitement de la cire d'abeilles éprouvé. Ils arrivent à extraire un maximum de cire des rayons et des cocons qui en sont imprégnés.

Côté désavantage : les industriels effectuent, par manque de cire dans leur circuit, un recyclage circulaire à l'infini. Toutes les cires des apiculteurs ayant fourni leurs vieux rayons sont mélangées dans un processus industriel. Cette cire peut être recyclée des dizaines de fois. Mais certaines cires achetées en Asie contiennent de la paraffine qui sera mélangée et diluée dans le mélange de toutes les autres. Les produits toxiques rapportés depuis les champs par les abeilles peuvent s'accumuler dans la cire au fur et à mesure du nombre de recyclages. Les



produits de traitement chimique contre le varroa – bien que déconseillés en Suisse depuis plus de 20 ans – sont encore appliqués par quelques apiculteurs. Des cires chargées de ces produits vont aussi être mélangées avec la masse totale.

Le cirier qui ne peut pas économiquement contrôler et analyser chaque petit lot de vieille cire récoltée compte sur le respect des personnes qui ramènent de la cire aux points de récolte. Ils espèrent diluer les produits de ceux qui ne respectent pas les règles dans la masse, afin qu'ils ne soient pas létaux pour nos abeilles. Nous avons ici un système en boucle fermée qui n'est pas sans risque.

Points auxquels il faut être attentifs : si on envisage de traiter sa cire, il faut un peu de place et faire cela ailleurs que dans sa cuisine à la maison. Cela prend du temps, cela peut être « salissant » lorsque de la cire coule à côté ou est projetée en dehors des récipients prévus. Il y a un investissement à faire en matériel, risque de brûlure (attention avec les enfants), l'économie de la cire non achetée ne rémunère pas à grande hauteur les heures de votre labeur, (tout comme la production de miel, d'ailleurs). C'est une passion. Vous n'arriverez pas à récolter autant de cire que les ciriers industriels, il y en aura un peu plus qui restera dans les cocons et dans le tissu filtre.

On arrive ainsi à la dernière étape entre la méthode 2 et 3. La première question : ai-je le temps de le faire moi-même ? Deuxième question : ai-je l'envie d'essayer car cela m'intéresse ?

Si vous avez décidé de vous lancer dans la récupération de la cire de vos abeilles, voici les différentes étapes et le matériel nécessaire.

### Conseils généraux

- Conservez les vieux journaux. Partout où vous travaillez vous déposez des feuilles, quand une goutte de cire tombe elle sera absorbée par le papier au lieu de coller sur une catelle ou un plan de travail.
- Utilisez une plaque électrique séparée et non pas le plan de cuisson de la maison, la cire ce n'est pas sale, mais vous ne désirez probablement pas que les taches et dépôts se mélangent à votre cuisine ménagère.
- Si vous arrivez à acquérir une plaque à induction, c'est le top, vous pouvez mettre du papier de journal entre la casserole et la plaque. On trouve aujourd'hui des plaques uniques mobiles à induction entre CHF 60 et CHF 80.-. De plus, il n'y aucune inertie avec ces plaques, ce qui est pratique pour le contrôle de la température de la cire.
- Ne remplissez jamais une casserole à plus des 2/3, la cire se dilate en chauffant et peut mousser comme la confiture s'il reste du miel dedans puis déborder.
- Ne posez jamais une casserole de cire avec une plaque à pleine puissance, si vous surchauffez la cire en bas de la casserole vous la transformez chimiquement et elle devient brunâtre une fois refroidie. Ce n'est pas bon et la cire ne peut servir que pour des bougies après un tel traitement.
- Utilisez des casseroles en inox et jamais en alu ou avec revêtement téflon.



- Récupérez un vieux fer à repasser et gardez de vieux chiffons en tissu ou du papier de ménage. Si malheureusement de la cire est tombée à un endroit indésirable, on peut l'absorber dans le papier de ménage ou le chiffon avec le vieux fer à repasser qu'on aura réglé à 90°C et qu'on posera par-dessus.

## Comment récupérer et traiter sa propre cire en 6 étapes

### Etape 1: Stockage des cadres à fondre

**Matériel nécessaire:** Congélateur bahut d'occasion et grands cartons ou caisses de récupération.

Pour être efficace, il faut grouper tous les rayons à fondre et non pas vouloir en faire 3 ou 4 au coup par coup. Quand vous avez au minimum 20 rayons de corps Dadant, vous pourrez passer à l'étape 2. Afin d'éviter toute invasion de fausse teigne, passer les rayons au congélateur pendant 48 à 60 h à une température de -18°C pour tuer la fausse teigne, les larves et œufs. Stocker les rayons dans un carton (ou une caisse) parfaitement étanche et fermé après les avoir laissés se réchauffer pendant 24 h afin d'éviter des moisissures. Stocker dans un endroit sec.

### Etape 2: Fonte de la cire et 1<sup>er</sup> filtrage

**Matériel nécessaire:** Chaudière (cérificateur) à cire, tissu filtre, bidons entre de 15 à 25 cm de diamètre, eau, papier de journal, spatule ou racloir en métal, gants de jardin en cuire, accès à l'électricité.

Vous avez 20 vieux rayons ou plus en stock. Prenez un tissu filtre que vous trouvez dans un dépôt de matériel apicole, par exemple du géotextile employé pour le jardinage ou les cultures de légumes. Il peut s'acheter en rouleau pour des sommes assez modiques]. Déposez-le dans votre chaudière à rayons, posez du papier de journal sur toutes les surfaces où vous travaillez. Ma chaudière fonctionne par injection de vapeur dans une cuve qui ressemble à une poubelle bleue. Les cocons et grosses impuretés sont retenus par le filtre. A la sortie du robinet vous placez préalablement un seau avec 4 cm d'eau au fond qui empêche la cire de coller. Il sort par le robinet un mélange de cire et de miel fondu. Laissez fonctionner l'installation le temps indiqué sur le mode d'emploi de votre chaudière (ou cérificateur) à cire. Il faut compter environ entre 20 et 30 minutes par fournée. Laisser refroidir très lentement la cire dans le seau, sans le secouer, car la cire va se séparer des impuretés restantes par décantation. Les restes de cocons, l'eau et le miel seront au fond du seau. Ne pas vouloir récupérer la « tomme » de cire après 1 h ou 2 h, même si elle à l'air solidifiée en surface, car souvent la cire est encore liquide à l'intérieur et vous allez en mettre partout. Lorsque les cadres sont sortis du cérificateur 1 à 2 minutes après l'arrêt, pensez à utiliser des gants de jardins en cuir pour vous protéger des brûlures, et nettoyez-les directement à l'aide d'une spatule ou un couteau-racleur, pendant qu'ils sont très chauds, vous pourrez réutiliser vos cadres en bois, ils auront été désinfectés par la vapeur. Les cocons restés dans le filtre peuvent être retirés quand la matière est encore chaude et qu'elle ne colle pas encore pour être mise au compost. Refermez le couvercle du cérificateur entre chaque rayon pour éviter que la masse refroidissent et durcissent.



Il est également possible de travailler, avec des cérificateurs solaires. Ceux-ci ont l'avantage de ne consommer aucune énergie électrique et permettent de fondre les rayons au fur et à mesure de la saison apicole sans avoir à les congeler et les stocker. Leur faible capacité les rend néanmoins exigeants : il n'est souvent pas possible de fondre plus de 2 à 4 rayons de corps par jour, ce qui suppose donc quand même une forme de stockage lorsqu'on se retrouve avec beaucoup de cadres à fondre. C'est souvent dans ces cadres « en attente » que se développe la fausse teigne. Vous êtes d'ailleurs tributaires de la météo : le cérificateur ne fonctionne qu'à partir d'un bon 22°-24°C sans trop de nuages. A mon avis, les cérificateurs à vapeur ou solaires ne s'excluent pas et peuvent être complémentaires.



*Deux cérificateurs à vapeur*



*Ecoulement de la cire*

### **Etape 3: Stérilisation de la cire**

**Matériel nécessaire :** Marmite à vapeur ayant une position « viande 118 à 120°C » (env. CHF 70.- dans les magasins agricoles), papier journal.

Le but de cette opération est de détruire tous les éventuels germes de maladie, en particulier les spores de loque. Mettre 4 cm d'eau propre dans votre marmite à vapeur. Nettoyer le dessous des tommes ayant solidifié dans vos seaux avec un peu d'eau tiède. Jeter l'eau sale. Accumuler dans votre marmite à vapeur un peu plus de 2 kg de cire et mettre en route, faire monter la pression en position 2 la plus chaude de la marmite jusque vers 120°C, sous pression. Maintenir ainsi en cuisson avec de légers rejets de vapeur selon votre marmite pendant 30 minutes. Il est indispensable de mettre de l'eau pour pouvoir sortir la tomme facilement et c'est l'eau qui va réguler la température à 120°C et produire la vapeur et la pression dans la marmite. Sans eau la température pourrait monter au-delà et abîmer votre cire. Ce traitement





*Cadres de hausse à fondre dans le tissu-filtre*



*Tomme sortie du cérificateur*



*Tomme sortie de la stérilisation*

bois, louche à soupe, un pinceau, une tasse, du savon liquide, 1 casserole inox ou marmite à vapeur, un thermomètre plongeur 0 à 150°C.

Il existe des gaufriers qui étampent la cire à froid à travers 2 rouleaux-laminoirs. Je n'ai vu ce processus qu'en vidéo. Nous traiterons ici du gaufrage à chaud de la cire d'abeille. Attention le gaufrier que vous achetez, qu'on vous a prêté ou que vous louez est un appareil de précision qui est cher : plus de CHF 1000.-. Chaque sommet de cellule se trouve aligné avec un décalage très précis du sommet de la cellule de l'autre côté de la feuille et ceci sur l'ensemble de la surface. Un choc, le forçage des charnières ou une chute de l'appareil peut le rendre inutilisable.

permet de tuer les éventuels germes de maladie des abeilles et traces de loques. Cela permet en même temps de regrouper plusieurs petites tommes en une seule de 2 à 2,5 kg et de refaire un filtrage par décantation. Après 30 minutes éteindre la plaque et laisser refroidir la marmite pendant 24 h sans jamais l'ouvrir. La tomme se détache toute seule car elle repose sur l'eau au fond et le bloc de cire en se rétractant est devenue plus étroit que le diamètre de la marmite. Nettoyez une nouvelle fois le fond de la tomme avec un peu d'eau, raclez les impuretés dessous à l'aide d'un lève cadre propre. Vous obtenez ainsi une jolie tomme de cire, prête à la suite de sa transformation. Sa couleur varie selon les miels et pollens qui ont été en contact avec cette cire. Si vous ne fondez que des opercules, la cire obtenue est presque blanche. N'oubliez pas qu'au départ la cire produite par les abeilles est blanche, elle peut prendre des couleurs jaune clair à foncé, voire orangé dans certains cas mais jamais brunâtre. Laisser sécher la tomme pendant au moins 3 jours avant de l'utiliser à une étape suivante afin d'évacuer toute l'eau.

Si vous choisissez de faire gaufrier votre cire par un gaufrier, vous pouvez vous arrêter à cette étape et lui fournir ces belles tommes toute propres.

#### **Etape 4: Gaufrage à chaud**

**Matériel nécessaire :** Eau, pompe, écoulement, gaufrier, papier de journal, racloir en





*Gaufrier fermé, avec cire excédentaire*



*Ouverture du gaufrier avec une cire gaufrée*

Le silicone du gaufrier doit être traité avec précaution et ne doit jamais être touché avec un objet tranchant ou en métal.

Cette étape est simple, car il suffit de chauffer vos tommes de cire entre 95°C et 110°C puis de laisser la température se stabiliser de manière à ce que la masse liquide ne bouillisse plus. La cire ne contient plus de miel et ne va pas mousser. Il est possible de mettre dans une marmite à vapeur que l'on garde ouverte 4 à 5 kg de cire, donc 2 tommes, en maintenant un peu d'espace pour la dilatation afin que ça ne déborde pas. Puis, déposez une louche dans le gaufrier que vous refermez, attendre le refroidissement de la feuille, ouvrir et retirer la feuille de cire gaufrée. Cette opération demande un peu d'expérience et quelques précautions sinon elle ne fonctionne pas bien. Ne pas mettre une seule goutte d'eau en contact avec la cire liquide, sinon elle explose ou se met à bouillir, brasse toute la cire et ramène les petites impuretés à la surface, alors qu'on désire qu'elle reste au fond de la casserole afin de ne garder que de la cire pure pour la feuille qu'on va façonner dans le gaufrier. De plus, une goutte d'eau mélangée à la cire dans le gaufrier se traduit par un ou plusieurs trous dans la feuille de cire gaufrée. La température est importante : de la cire liquide trop froide rend vos feuilles cassantes comme du verre et la cire doit être refondue. Trop chaude, vous risquez d'altérer la cire ou d'abîmer le silicone de votre gaufrier. Sur toutes les parties externes métalliques du gaufrier il est possible de badigeonner un peu de produit de vaisselle dilué dans avec deux parts d'eau pour décoller la cire facilement lorsque cette dernière s'écoule sur le devant lors de la fermeture. Une louche à soupe assez grande est utile afin d'apporter la bonne quantité de cire liquide dans le gaufrier en une seule fois. Il est important de prendre la cire en surface de la casserole et de ne pas laisser glisser la louche au fond de la marmite pour éviter de brasser les impuretés restantes. Il faut effectuer cette opération rapidement pour éviter que la cire ne refroidisse, et fermer le gaufrier rapidement mais avec douceur pour que la cire puisse aller dans chaque recoin du moule. Toute la cire qui ressort du moule et qui a ainsi pu être en contact avec de l'eau ou le produit vaisselle à l'extérieur doit être mise à sécher, car si vous la remettez dans la marmite vous allez introduire quelques gouttes d'eau qui vont se mettre à bouillir dans votre casserole. Si vous avez une 2<sup>e</sup> plaque électrique, vous pouvez y poser une 2<sup>e</sup> casserole et y déposer la



louche afin que cette dernière reste toujours chaude, vous éviterez que la cire ne se fige sur les bords de la louche et ne la refroidisse.

Ne vous découragez pas si les 3 premières feuilles ne sont pas utilisables, persistez et vérifiez tous les conseils ci-dessus mais en premier lieu la température de votre cire. Si vous pouvez effectuer la première fois cette opération avec quelqu'un d'expérimenté, c'est l'idéal.

### **Etape 5: Découpe des feuilles**

**Matériel nécessaire:** un carton ou une planche en bois pour ne pas abîmer la table, 2 roulettes à découper la pizza, une règle ou liste en bois de 700 mm ou un chablon, papier de journal.

Vous aurez acheté le gaufrier adapté au type de ruche que vous possédez, ruche Bürki, ruche Dadant etc. Toutefois les feuilles sont un peu plus grandes car les bords ne sont pas toujours parfaits. Il faut par conséquent découper la feuille sortie du gaufrier à la taille exacte.

Pour ce faire mettez 2 roulettes de découpe à pizza dans de l'eau chaude à env. 60°C, empilez 4 ou 5 feuilles sur un carton, organisez-les de manière à couper les bords les moins beaux. Puis servez-vous d'une roulette à pizza et de votre chablon pour découper vos feuilles sur 2 bords. Puis changez de roulette pour qu'elle soit à nouveau chaude. Récupérez les chutes de cire et les laissez sécher. Si une feuille est ébréchée, a une impureté noire, un petit trou ou encore qu'il manque un coin, ne la refondez pas, les abeilles sauront très bien faire avec.

### **Etape 6: Nettoyage**

**Matériel nécessaire:** Fer à repasser, lampe à gaz, papier de ménage ou vieux chiffons absorbants, gants en cuir.

Excepté le gaufrier, tous les outils peuvent être débarrassés facilement de leur cire avec un peu de chaleur et un chiffon absorbant ou du papier de ménage.

Pour les petits outils en métal comme la louche, la spatule de nettoyage des rayons, tige du thermomètre etc., chauffez doucement avec la lampe à gaz jusqu'à ce que la cire devienne liquide et essuyez avec un vieux chiffon propre.

Pour les casseroles et marmites à vapeur, après avoir retiré le gros de la cire, chauffez légèrement sur la plaque avec quelques millilitres d'eau et un couvercle, la vapeur dégagée chauffe toutes les parois de la casserole et il n'y a plus qu'à essuyer avec le chiffon absorbant autant dedans que dehors.

Pour le cérificateur, mettez à chauffer, récupérez le tissu filtre qui se décollera facilement, mettez au compost ou au jardin les cocons récoltés, nettoyez l'extérieur encore chaud avec un chiffon absorbant et bien laissez sécher avant de ranger pour éviter toute moisissure. L'intérieur n'a pas besoin d'être spécialement nettoyé, la cire restante coulera dans le bas la prochaine fois. Idem pour les bidons en plastiques qui peuvent être simplement nettoyés à l'eau tiède pour retirer les restes de miel collants.

Pour la plaque électrique, les surfaces qui ne sont pas en plastique et le sol, si des gouttes de cires s'y sont déposées malgré le papier de journal, utilisez le fer à repasser réglé à basse



température autour de 90°C avec entre deux du papier de ménage propre et vous absorberez ainsi facilement la cire.

Attention, le gaufrier ne doit pas être chauffé de quelque manière que ce soit pour ne pas l'abîmer, normalement il est en inox et les gouttes de cire qui seraient tombées dessus se décollent facilement. Ceci d'autant plus si on a déposé un peu d'eau savonneuse au préalable sur les surfaces extérieures. Ne pas forcer. S'il reste un peu de cire qui ne part pas, autant la laisser. L'intérieur en silicone n'a pas besoin d'être nettoyé, la cire ne pouvant pas y adhérer. Ne pas chercher à gratter ou nettoyer cette partie du moulage au risque de l'abîmer. Vider l'eau de refroidissement à l'intérieur en retirant les bouchons de vidange pour éviter tout dépôt dans le circuit interne de refroidissement, laisser sécher 2 ou 3 jours avant de le refermer et de le ranger.

Le nettoyage des outils selon cette méthode est aisé et très rapide.

Patrick Millet

Publicité

| <b>FRANCO DOMICILE - TOUT COMPRIS</b>                                                                               |            |            |            |             |                                                          |          |            |                |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|------------|-------------|----------------------------------------------------------|----------|------------|----------------|------------|
| <b><i>Bocaux à miel en verre, large ouverture, forme basse, avec couvercles à fermeture baïonnette imprimés</i></b> |            |            |            |             |                                                          |          |            |                |            |
| Livrés à domicile                                                                                                   |            |            |            |             | Livrés à domicile - Bocaux à miel prix pour palettes     |          |            |                |            |
| 1 Kg avec couvercle                                                                                                 | 1.31       | 1.05       | -.90       | -.79        | -.75                                                     | -.71     | -.66       | Sur<br>demande |            |
| 1/2 Kg avec couvercle                                                                                               | 1.11       | -.86       | -.73       | -.65        | -.49                                                     | -.47     | -.43       |                |            |
| 1/4 Kg avec couvercle                                                                                               | 1.04       | -.79       | -.71       | -.61        | -.47                                                     | -.44     | -.40       |                |            |
| 1/8 Kg avec couvercle                                                                                               | -.83       | -.78       | -.69       | -.60        | -.42                                                     | -.38     | -.36       |                |            |
| 50 g avec couvercle                                                                                                 | -.78       | -.74       | -.63       | -.56        | -.39                                                     | -.35     | -.33       |                |            |
| Couvercle seulement                                                                                                 | -.43       | -.37       | -.34       | -.31        | -.23                                                     | -.21     | -.18       |                | par carton |
| <b>Dès pièces</b>                                                                                                   | <b>150</b> | <b>300</b> | <b>500</b> | <b>1000</b> | <b>Dès Pal</b>                                           | <b>1</b> | <b>2-5</b> | <b>6-10</b>    | <b>+11</b> |
| Retirés à Chiasso                                                                                                   |            |            |            |             | Retirés à Chiasso - Bocaux à miel prix pour palettes     |          |            |                |            |
| 1 Kg avec couvercle                                                                                                 | -.84       | -.77       | -.75       | -.70        | -.67                                                     | -.64     | -.59       | Sur<br>demande |            |
| 1/2 Kg avec couvercle                                                                                               | -.70       | -.63       | -.59       | -.56        | -.45                                                     | -.44     | -.40       |                |            |
| 1/4 Kg avec couvercle                                                                                               | -.65       | -.59       | -.57       | -.53        | -.43                                                     | -.41     | -.37       |                |            |
| 1/8 Kg avec couvercle                                                                                               | -.63       | -.57       | -.54       | -.50        | -.39                                                     | -.35     | -.34       |                |            |
| 50 g avec couvercle                                                                                                 | -.62       | -.55       | -.50       | -.48        | -.36                                                     | -.32     | -.31       |                |            |
| Couvercle seulement                                                                                                 | -.36       | -.32       | -.30       | -.26        | -.19                                                     | -.17     | -.16       |                | par carton |
| <b>Le prix est entendu pour bocaux de même grandeur.</b>                                                            |            |            |            |             |                                                          |          |            |                |            |
| Livraison + 3 jours (cargo domicile).                                                                               |            |            |            |             | 1 palette (1 Kg)= 98 emballages de 12 pièces= 1'176 p.   |          |            |                |            |
| Pour retirer la marchandise s'annoncer au ☎ S.V.P.                                                                  |            |            |            |             | 1 palette (1/2 Kg)= 96 emballages de 25 pièces= 2'400 p. |          |            |                |            |
| Livrés à domicile = coût de transport +TVA compris.                                                                 |            |            |            |             | 1 palette (1/4 Kg)= 99 emballages de 24 pièces= 2'376 p. |          |            |                |            |
| Échantillons gratuits sur demande. - Facture 20 jours net.                                                          |            |            |            |             | 1 palette (1/8 Kg)= 80 emballages de 24 pièces= 2'800 p. |          |            |                |            |
| D'autres pots en verre (forme/capacité) selon votre exigence.                                                       |            |            |            |             | 1 palette (50 g)= 54 emballages de 54 pièces= 2'916 p.   |          |            |                |            |
| Crivelli Emballages - 6830 Chiasso                                                                                  |            |            |            |             |                                                          |          |            |                |            |
| ☎ <b>091 647 30 84</b> <b>crivelliimballaggi@hotmail.com</b>                                                        |            |            |            |             |                                                          |          |            |                |            |