

# Gaufrer sa cire

Interview de Jean-Paul Demonceau



*Les cadres de corps sont également refondus et la cire est filtrée de la même façon. La couleur de cette cire est un peu plus foncée. Celle-ci est vendue à un apiculteur qui en fait des bougies.*

**De plus en plus d'apiculteurs sont sensibilisés à l'importance de la qualité des cires à utiliser dans leurs ruches. Jean-Paul Demonceau fait partie de ceux-là. C'est pourquoi il s'est équipé voici quelques années d'un matériel de gaufrage qui lui donne pleine satisfaction.**

Avant toute chose, il faut s'assurer de partir d'une cire irréprochable. C'est pourquoi, il n'utilise pour son gaufrage que des cires provenant d'opercules. Il les refond dans un cérificateur à vapeur classique. Il ne travaille pas directement sur les premiers pains de cire, qui contiennent encore trop d'impuretés (A). Il préfère les refondre. Après avoir écumé la cire refondue, il la filtre au travers d'un bas fin (B). Il obtient ainsi des blocs irréprochables (C). Il les laisse reposer pendant un an sur les conseils d'un vieil apiculteur. La cire d'un an est, paraît-il, plus facile à travailler.

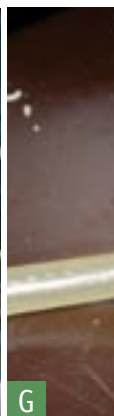
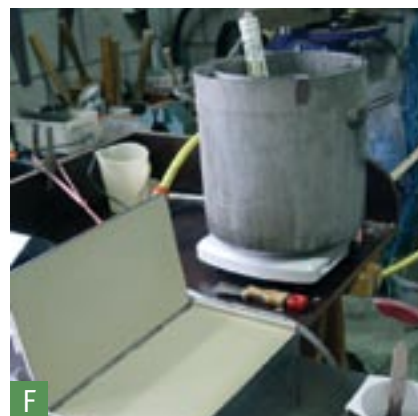
Pour le gaufrage, il s'est équipé d'un gaufriseur manuel avec des empreintes en silicone. Il faut naturellement une plaque chauffante électrique pour maintenir la cire à bonne température, un thermomètre et des gants qui supportent les hautes températures pour les manipulations des récipients de cire chaude. Jean-Paul dispose de deux bains-marie (D) pour éviter de devoir interrompre son travail lors du gaufrage. Il a de ce fait deux plaques chauffantes.

Deux éléments sont essentiels avant de commencer si l'on veut arriver à un bon résultat (E-F).

- Le circuit de refroidissement du gaufriseur doit être alimenté avec une eau comprise idéalement entre 6 et 7°C (plus facile en hiver), arrivant avec un débit correct (coulée du diamètre d'un crayon). Un régulateur de pression (G) évite bien des problèmes car, en cas de surpression,

les plaques de silicone se décollent du gaufriseur et la réparation est très coûteuse. Si le débit est trop important, la cire fige trop vite et l'on voit apparaître des fissures. Une trop faible pression ralentit fortement le travail. Il faut faire plusieurs essais avant d'arriver au bon résultat.

- L'autre point important concerne la température de la cire. Celle-ci doit être au moins à 75°C. Pour lui, l'idéal est 80°C.





1



2



3



4

## LES ÉTAPES

1. Avant de commencer, il faut enduire les parois du trop-plein du gaufrier d'un peu de savon liquide.

2. Lorsqu'on prélève la cire, il faut éviter de la mélanger. D'ailleurs, il ne faut jamais laisser tomber la louche dans le fond de la cuve, on la laisse flotter en surface entre deux prélèvements.

3. La cire est alors répartie sur la largeur du gaufrier.

4. On referme, et l'excédent de cire s'écoule par le trop-plein vers un bac de réception contenant de l'eau savonneuse. On décolle cet excédent à l'aide d'une spatule.

5. On ouvre le gaufrier en s'aidant d'un petit levier.

6. On décolle la feuille de cire. Il ne faut jamais utiliser d'objet métallique sur le moule en silicone. Si de petits débris de cire restent collés, ce qui est rare, on peut utiliser ses ongles, c'est suffisant. On vérifie si elle est bien rectangulaire. S'il reste certains petits trous dans le fond des alvéoles, il ne faut pas s'en faire car l'abeille les comblera sans problèmes.

7. En cas d'imperfection, on recoupe les côtés mal formés à l'aide d'un gabarit pour en faire une cire de hausse.

8. Les feuilles de cire sont alors empilées par 20, avant d'être emballées. Cette dernière manipulation doit se faire lorsqu'elles sont encore chaudes pour éviter de les casser, car la cire gaufrée est plus fragile à froid que la cire laminée.

Bon travail !

*Propos recueillis par Etienne Bruneau*



## QUELQUES CHIFFRES :

Les opercules de 100 kg de miel operculé donnent environ 1,6 kg de cire.

Pour un cadre Normal-Maas (cadre allemand dont les dimensions extérieures sont de 37 X 22 cm), on peut produire en une journée entre 180 et 200 feuilles de cire gaufrée (12 à 13 kg). Cela correspond à environ 150 feuilles de cire Dadant.

Le poids d'une feuille gaufrée de cette façon est très proche du poids d'une feuille de cire achetée chez un cirier.

Température d'assouplissement de la cire : 32°C

Température de fonte : de 61 à 66°C (63,7°C pour les opercules)

Température d'inflammation : 242 à 250°C



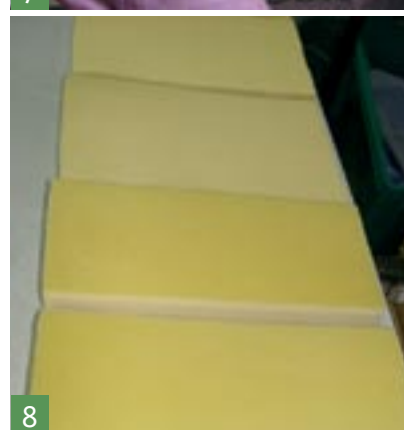
5



6



7



8