

LA SCIENCE DE L'ABEILLE POUR L'ENERGIE ET LE BIEN-ÊTRE

(suite)

1° LE MIEL (voir l'écho du Rucher n° 15)

2° LE POLLEN (voir l'écho du Rucher n° 16)

3° LA GELEE ROYALE (voir l'écho du Rucher n° 17)

4° LA PROPOLIS (voir l'écho du Rucher n° 18)

5° LA CIRE

Les écailles de cire sont produites par huit glandes cirières situées sur la face ventrale de l'abdomen de l'ouvrière, entre le 12^{ème} et le 19^{ème} jour de sa vie.

La cire alors mastiquée par les abeilles sert dans la ruche à l'édification des rayons et à l'operculation des alvéoles.

Cette fonction demandera une activité intense, la température favorable à la sécrétion est de 36°C, la nourriture est très importante, les abeilles doivent consommer 8 kilos de miel pour produire 1 kilo de cire, ainsi que du pollen qui est indispensable à cette synthèse.



COMPOSITION ET PROPRIETES



La cire est un corps chimiquement très stable. Elle est insoluble dans l'eau.

Les acides et les sucs digestifs des animaux ne peuvent la détruire, à l'exception de ceux des larves de fausse teigne.

La cire d'abeille est de nature lipidique, elle renferme des hydrocarbures, des acides, des alcools etc..

UTILISATION

La cire d'abeille est obtenue par fusion des alvéoles construites par les abeilles.

La cire est réutilisée pour la fabrication de cire gaufrée, elle est traditionnellement à la base des bougies, elle est utilisée pour la fabrication de nombreux cosmétiques, comme encaustique pour la protection des meubles, des parquets, des cuirs, et pendant longtemps, les lettres ont été scellées par des cachets de cire.

