

Archives 2010-2020 du blog "Les ruchers de l'an 01"



Les Ruchers de l'An

01



La gelée royale

Avril 2013

La gelée royale est une substance fluide de couleur blanc jaunâtre issu de la sécrétion des glandes hypopharyngiennes et mandibulaires des jeunes abeilles ouvrières.

Elle est distribuée aux larves en fonction de leur âge et de leur caste. Pendant les trois premiers jours de leur vie, toutes les larves sont nourries à la gelée royale. Ensuite, seul les larves de reines continueront à être nourries à la gelée royale. Cette substance est aussi celle qui va favoriser la création des défenses immunitaires de la larve.

Composition

La gelée royale est composée d'eau pour 66%, de glucides, de lipides et de protides.

On trouve également dans la gelée royale des acides aminés, des protéines en grande quantité, et des vitamines. Elle est aussi composée de nombreux oligo-éléments dont l'acétylcholine, une substance antibactérienne et antibiotique.

Récolte

Un ruche spécifique est utilisée, sur le modèle de l'élevage de reines. Une partie de cette ruche est orpheline, et incite les abeilles à nourrir les cellules royales.

La production de gelée royale est basée sur l'élevage des reines mais nécessite un nombre nettement plus grand de cellules que pour un élevage royal. On choisira des colonies très fortes afin que les nourrices soient en nombre.

Les sous-espèces d'abeilles les plus utilisées pour la production de gelée royale sont des croisements de Caucasienne et d'italienne.

Entre les cadres de jeunes couvain, on introduit un cadre d'élevage à deux barrettes de 40 à 90 larves. Trois jours après cette introduction dans les ruches éleveuses des cupules greffées, c'est le moment où la gelée royale est la plus abondante. On récolte les barrettes garnies de cellules à ce moment.

En laboratoire, on retire toutes les larves à l'aide d'une petite pince. La gelée peut ensuite être extraite à l'aide d'une pompe puis filtrée pour enlever les éventuelles traces de cire.

Conditionnement

Après la récolte, la gelée royale doit être conservée entre 1 et 5 ° dans des pots aseptisés en verre à l'abri de la lumière. On pourra la conserver un an après la récolte. Elle peut aussi être lyophilisée. Elle se garde alors sur une période plus longue, mais perd une grande partie de ses propriétés.

Fraîche, elle est généralement conditionnée dans des petits pots de 10 gr. Elle peut être également lyophilisée, mélangée à du miel, utilisée dans des préparations.

Débouchés

La gelée royale est un produit qui demande un temps de travail conséquent et une bonne organisation. La demande en gelée royale pure et de qualité supérieure à celle d'importation en font un produit de luxe. La gelée royale française produite en apiculture biologique se vend environ 2500 € le kg en vente directe ou environ 1200 € le kg en coopérative.

Avantages et inconvénients

La production de gelée royale demande beaucoup de temps de travail et une organisation très efficace. En revanche, elle se valorise très bien, et est très recherchée. Un nombre de ruches moins important permet également de minimiser les ruchers, qui seront par contre visités beaucoup plus intensément que dans une autre production. La filière en France est organisée par le GPGR (Groupement des Producteurs de Gelée Royale), qui apporte un soutien technique aux éleveurs qui souhaitent rejoindre leur groupement.

Il est très difficile d'allier la production de gelée royale avec un autre type de production, à moins d'accepter un temps de travail conséquent et une organisation optimale.