

Un peu de gelée royale pour la famille

La gelée royale est une substance fluide et de couleur blanche lorsqu'elle est fraîche. Elle a un goût acidulé particulier. Cette sécrétion des glandes hypopharyngiennes des jeunes ouvrières constitue l'alimentation de toutes les jeunes larves au début de leur développement. Par contre, seule la reine sera alimentée durant toute son existence par cette substance étonnante, ce qui en fera la seule femelle de la colonie aux organes reproducteurs parfaitement développés. La gelée royale est un aliment exceptionnel qui fait l'objet de beaucoup de recherches scientifiques.

Gilles Fert, auteur de *L'élevage des reines* aux Editions Rustica, gilles.fert@wanadoo.fr, www.apicultureaquitaine.fr



© Gilles FERT.



© Gilles FERT.

1 Après trois jours à l'état d'œuf, les jeunes larves d'ouvrières situées dans les petites cellules hexagonales sont nourries avec de la gelée royale pendant trois jours. Ensuite, elles reçoivent une nourriture diluée faite à partir du pollen et du miel ; elles ne vivront que quelques semaines. Quant à la larve de la future reine située dans une cellule royale plus grosse et orientée vers le bas, elle est nourrie exclusivement avec de la gelée royale, ce qui procure une espérance de vie à la reine de trois à cinq ans.

2 Pour une toute petite quantité destinée à la famille, vous pouvez tout simplement orpheliner une colonie forte en période d'essaimage. Environ quatre jours après, vous observerez au mieux une vingtaine de cellules royales situées en bordure de couvain. A l'aide d'une spatule, récoltez cette gelée après avoir retiré la larve.

Astuce

Pour une conservation familiale de la gelée royale, vous pouvez en mélanger une vingtaine de grammes dans 250 g de miel. Placez le tout au réfrigérateur. Une cuillère à café de ce mélange peut être consommée quotidiennement.

Attention

La gelée royale est une substance particulièrement fragile. Conservez-la au maximum une année au réfrigérateur entre 2 et 5 °C dans un récipient parfaitement propre.



Pas-à-pas

Un peu de gelée royale pour la famille



3 Vous pouvez également produire votre propre gelée royale à partir d'une colonie forte séparée en deux parties par une grille à reine.

La partie orpheline reçoit une série de cupules dans lesquelles vous avez introduit une petite larve de moins de 48 heures à l'aide de « picking », crochet ou pinceau très fin.



4 Trois jours plus tard, éliminez l'ébauche de cire construite sur les cupules sans blesser les larves. Ensuite, retirez celles-ci à l'aide d'un « picking » ou d'une pince. Puis récoltez la gelée royale soit en pompant ou tout simplement avec une petite spatule adaptée à la taille des cupules. Vous pouvez espérer 1 g de gelée à partir de 4 à 5 cupules.



5 Cette production particulièrement technique et méthodique nécessite le suivi d'un calendrier précis. Plusieurs apiculteurs se sont spécialisés dans la production de gelée royale fournissant ainsi en produit de qualité le marché national qui reste déficitaire à 95 %.



6 Si votre production n'est pas suffisante, approvisionnez-vous par exemple auprès d'un apiculteur membre du GPGR (Groupement des producteurs de gelée royale). Leur cahier des charges rigoureux garantit une gelée de qualité dont le logo figure sur les pots.

Le saviez-vous ?

Si, dans les années 90, les apiculteurs français produisaient 200 à 300 kg de gelée, aujourd'hui on estime la production annuelle à un peu plus de deux tonnes.

Pour en savoir plus :

- * www.geleeroyale-gpgr.fr
- * *Le Traité Rustica de l'apiculture*, p. 343-347, 2002.
- * *Guide technique du producteur de gelée royale*, GPGR édition, 2017.

