



Hors des sentiers battus

Conférencier : Michel WAROUDE
Rédaction : Etienne BRUNEAU



Apiculteur depuis 20 ans, Michel Waroude est un des fers de lance de la nouvelle tendance des apiculteurs professionnels français. Ses choix d'exploitation et les résultats qu'il obtient remettent en question beaucoup d'idées reçues sur la profession. Vivre de 250 colonies dans le nord de la France en se spécialisant dans la production de gelée royale (produit importé en grande quantité à des prix défiant toute concurrence) constitue un réel défi.

Michel Waroude a 250 colonies de production, dont 50 depuis 2006 sont exclusivement consacrées à la production de gelée royale et 70 ruches ou ruchettes sont réservées pour remplacer les ruches de production non satisfaisantes, changer les reines, renforcer en couvain etc... 150 ruches sont utilisées pour la production de miel. La production de gelée royale demande trois fois plus de travail que celle du miel. Ces 50 colonies correspondent donc à 150 ruches à miel (voir encart : production de la gelée royale en chiffres). Les ruchers pour la gelée sont à 5 minutes de son exploitation. Il y passe presque tous les jours. Ses autres ruchers sont situés dans la région d'Amiens, et il transhume également en Picardie. Mais la priorité est accordée à la production de la gelée, travail peu compatible avec la production de miel.

Il a participé à la création d'une ADA (association de développement apicole) dont un des objectifs est de valoriser le miel de tilleul avec l'aide de la Région Picardie qui travaille avec la marque déposée « Saveurs de Picardie ». Il est également vice-président du Groupement des Producteurs de Gelée Royale de France.

Sa production de gelée royale en chiffres 2005

- Acceptation moyenne des larves : 75%
- Nombre de grammes récoltés/ruche/levée : 40,9 g
- Moyenne par cupule acceptée : 0,635 g
- Récolte moyenne par ruche : 1,227 kg
- Temps de travail sur une levée : 13 h (2 personnes)
- Nombre de ruches en production : 24

Au début des années 60, les producteurs de gelée royale travaillaient avec des abeilles caucasites (descendantes d'une reine italienne fécondée par des mâles *caucasica*) qui étaient assez peu productives (15 à 20 g/ruche) et assez agressives. Aujourd'hui, les producteurs travaillent sur des lignées sélectionnées pour la production de gelée royale au départ d'abeilles italiennes. La productivité de ces lignées est plus que doublée (30 à 60 g/ruche et par récolte suivant la technicité de l'apiculteur). Ces abeilles demandent cependant un grand suivi en saison et leur consommation hivernale est plutôt élevée. Au printemps, il faut assurer un suivi très pointu au risque de les perdre.

Les principes de production de la gelée royale sont assez simples. Pourtant, un grand savoir-faire est nécessaire.

Créé en 1995, le Groupement de Producteurs de Gelée Royale (GPGR) regroupe actuellement plus de 50 producteurs. Son objectif a été depuis le début de mieux caractériser la gelée royale française pour pouvoir l'identifier et en certifier la qualité en vue de sa valorisation. Ils ont ainsi mis en place des outils qui permettent de déterminer son authenticité (origine géographique) et sa qualité. Ils ont également établi une charte de qualité. L'article « Gelée royale, la relance française » présente en détail ce groupement et ses objectifs dans le numéro 106 d'Abeilles & Cie, p 24 - 27.



Groupement des Producteurs de Gelée Royale





Pour le picking, on peut placer une petite goutte (1/3 de gelée royale et 2/3 d'eau minérale) dans le fond de la



cellule avant l'enlèvement. Ce n'est pas indispensable, mais cela permet d'éviter une déshydratation trop rapide. La goutte facilite le décrochage de la larve. Pour faciliter le travail, on peut également couper en hauteur les cellules du cadre.



• Chaque latte comporte 30 cupules, il en place 4 (entre 3 et 5 lattes soit 90 à 150 cellules suivant le potentiel de la ruche) par ruche. Lors de l'introduction des cadres porte-lattes, il faut verser de l'eau un peu miellée dans le nourrisseur-cadre ou couvre-cadres.

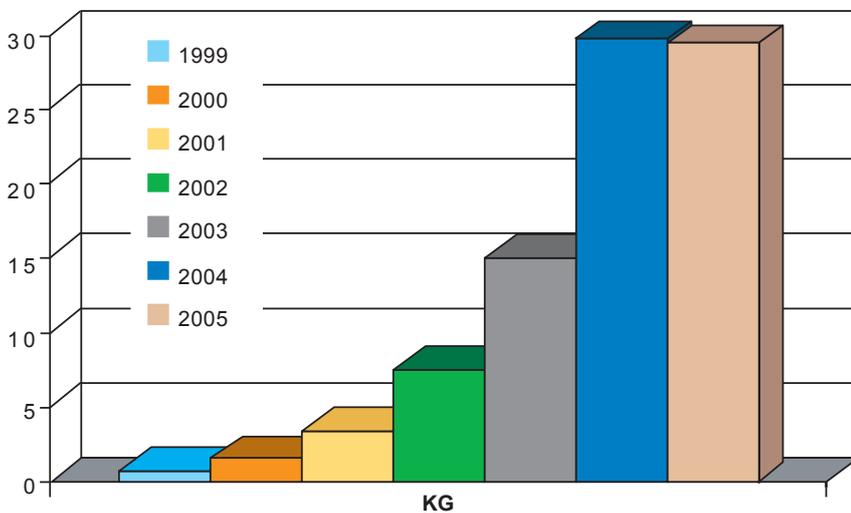


La production se fait dans le nord de la France de la fin avril à la mi-août. Les colonies doivent pouvoir « lisser » ce qui se passe dans l'environnement. Pour cela, il récolte son propre pollen qu'il congèle. En cas de besoin, il place des petits pains de pollen sur la tête des cadres. Le pollen est indispensable pour la ponte et pour assurer une bonne alimentation des nourrices. Les grosses miellées ne sont pas souhaitables. Si une telle miellée se présente, il faut poser une hausse pour éviter un engorgement par le miel. L'humidité est également très importante et les périodes de sécheresse sont encore plus dommageables. C'est pourquoi cette région est plus intéressante que d'autres généralement plus favorables à l'apiculture.

cadre porte-lattes, un cadre de couvain naissant et un cadre de réserves. Pour avoir une bonne production, il faut toujours des jeunes abeilles dans la partie orpheline, d'où l'importance du cadre de couvain naissant qui sera renouvelé régulièrement. Il faut également une colonie bien confinée et de la chaleur. Une visite hebdomadaire complète de la colonie est nécessaire.

Michel travaille avec des DB divisibles. La grille à reine est placée horizontalement entre les deux éléments du corps.

- Le greffage se fait sur des larves de moins de 24 h. Il lui faut 2.500 à 3.000 larves. Pour éviter de perdre du temps en recherche, une reine est placée pendant 4 à 5 jours sous une grille. On retrouve



• Le travail de production se fait généralement sur une ruche de type DB 10 cadres, divisée par une grille à reine verticale. Du côté orphelin (4 ou 5 cadres), il faut un cadre de jeune couvain, un

ainsi un grand nombre de larves de l'âge adéquat pour le picking. Il arrive que certaines reines ne pondent pas. Normalement, cinq cadres permettent d'obtenir le nombre de larves souhaitées.





• Il récolte la gelée tous les 3 jours. Il ne faut pas dépasser 3 jours et demi entre le matin et le soir. L'avantage de ce délai est de pouvoir organiser son

et la gelée est extraite avec une pompe à traire. Les modèles de pompes commercialisés pour la gelée royale ne sont pas suffisants. La gelée est filtrée lors

La démarche suivie par Michel Waroude a suscité beaucoup d'intérêt de la part des apiculteurs présents lors du cours. Elle nous intéresse d'autant plus qu'elle démontre qu'il est possible de vivre de ses abeilles dans une zone considérée de tout temps comme moins favorable à l'apiculture, ce qui est également le cas en Belgique. Cette diversification assure non seulement un revenu correct, mais est également moins soumise aux aléas du marché du miel. Elle demande naturellement un bon savoir-faire et une grande disponibilité en saison, sans nécessiter des investissements trop importants. Pourquoi ne pas développer de telles initiatives chez nous ?

CALENDRIER DE PRODUCTION AVANT/APRÈS 3 JOURS							
Jour	0	1	2	3	4	5	6
Matin	Greffage			Greffage			Greffage
Après-midi				Récolte			Récolte
	Intro			Intro			Intro

travail dans un cadre hebdomadaire. La figure ci-dessus présente son calendrier de production.

Il faut absolument prendre des notes sur le taux d'acceptation qui est normalement de 80 %. Il faut être très vigilant, cela ne sert à rien de garder une ruche en production de gelée si elle ne donne pas de bons résultats, d'où la nécessité d'entretenir une réserve de colonies. Si l'on travaille avec de jeunes reines, il faut attendre 1 mois et demi à 2 mois avant d'avoir une colonie prête à rentrer dans le circuit de production. C'est trop long et l'on doit donc avoir des colonies de réserve en permanence.

Après le retrait des lattes, les cellules royales sont châtrées, c'est-à-dire qu'on les coupe à la hauteur de la gelée royale. Elles sont alors délarvées avec un picking ou autre instrument (petite pompe...)

de l'aspiration. Dès qu'un pot est rempli, il est placé au réfrigérateur (entre 1 et 4°C). À -18°C, on n'observe pas de dégradation pour certains composants, mais ils s'engagent au GPGR à ne vendre que de la gelée fraîche, la législation ne leur permettant pas de vendre un produit décongelé. Dans la pratique, les lots de gelée asiatique sont congelés et décongelés plusieurs fois tout au long de la chaîne. C'est aussi ce qui différencie la gelée royale du GPGR. Stockée au réfrigérateur, elle doit être consommée dans les 18 mois.

La vente se fait en gros et au détail. Le prix varie de 880 à 950 € en gros, et le pot de 10 g est vendu 20 € au détail. Le travail de commercialisation se fait principalement en dehors de la saison apicole.

Il faut insister sur le fait qu'il est primordial de maîtriser l'élevage des abeilles et qu'il y a beaucoup de travail. J'ai maintenant 20 ans d'expérience en apiculture mais je fais toujours des bêtises. Je connais des débutants qui ont abandonné rapidement la gelée royale par manque d'expérience. Je pense de plus en plus qu'il est difficile de concilier autrement que par passion la production de gelée royale et de miel.

M. Waroude



Le GPGR organise en septembre dans le sud de la France une formation sur la gelée royale **ouverte à tous**. Renseignements : Marie Poullerie tél. 0033(0)474 87 81 04 marie-poullerie@wanadoo.fr