

Un peu de propolis pour la famille

On distingue deux types de propolis : la propolis issue du grattage du matériel apicole comme les hausses, et la propolis récoltée à partir de grilles en plastique alimentaire placées sur le corps de ruche. La première, oxydée, contenant des impuretés et plus de cire que de propolis, est à déconseiller. Nous savons maintenant qu'au-delà d'un an la plupart de ses composants se sont dégradés. La seconde, issue de grille, est de meilleure qualité car fraîchement récoltée, contrairement à la propolis de grattage. La récolte de la propolis nécessite très peu de matériel.

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



1 Dans nos régions tempérées, la propolis est récoltée à 80 % sur les bourgeons de peuplier (*Populus*), alors que cet arbre ne représente que 5 % des espèces présentes. Dans la ruche, les apports de propolis augmentent à l'approche de l'hiver. Les zones fortement boisées sont plus favorables à cette production. La quantité récoltée dépend de la qualité de l'environnement mais surtout de la race d'abeille utilisée.



2 La plupart du temps, nous élevons l'abeille locale dite noire (*Apis mellifera mellifera*). La récolte, sur une période de 3 à 4 mois, est d'environ de 50 g à 100 g. Cependant, si vous utilisez des abeilles de race caucasienne (*Apis mellifera caucasica*) ou tout simplement croisées avec des caucasiennes, vous produirez beaucoup plus de propolis, de 200 g à 350 g au total, sur la même période, et cela dans le même environnement. D'ailleurs, dans certaines régions, les abeilles caucasienne bouchent l'entrée de la ruche avec de la propolis à l'approche de l'hiver. Cette barrière a pour effet de protéger la ruche des rongeurs.

Astuce

Vous pouvez intercaler une cale ou tout simplement un petit bout de bois sous la toiture. Les abeilles voyant la lumière bouchent plus rapidement la grille de propolis.



Un peu de propolis pour la famille



© Gilles FERTÉ

3 Important : on se permet de récolter la propolis uniquement dans des zones où l'environnement n'est pas contaminé par l'activité humaine. Evitez de produire près des villes, autoroutes ou toute zone industrielle. Parfois et en l'absence de zone boisée, les abeilles récoltent tout autre chose que la résine des bourgeons des arbres. On peut observer des abeilles récoltant de la peinture ou du mastic en guise de propolis.



© Gilles FERTÉ

4 Une simple grille ou un filet en plastique alimentaire suffit. Un tamis plastique d'une maille de 3 mm, utilisé à l'origine pour filtrer le fromage, convient parfaitement. On place les grilles à propolis au-dessus du corps de ruche dès la fin de la saison de miel, soit mi-juillet. La grille est tout simplement placée sous le couvre-cadres, après avoir enlevé les dernières hausses de miel. Ces grilles seront retirées au cours de la dernière visite d'automne, 2 à 3 mois après. Afin de produire encore plus, on déplace légèrement les grilles d'un centimètre sur le côté tous les mois. Les abeilles bouchent ainsi les intervalles correspondant aux espacements des cadres.



© Gilles FERTÉ

5 A l'issue de la période de production, les grilles sont placées dans un congélateur. La propolis devenue rigide par le froid se détache facilement en se cassant en petits morceaux. Les grilles sont frottées sur un fer plat dès leur sortie du congélateur. Les morceaux sont recueillis et regroupés en fin d'opération grâce à une grande toile. Cette propolis brute est ensuite mise à tremper dans l'eau et vigoureusement brassée. Les résidus tels que pattes et ailes d'abeilles remontent à la surface et sont éliminés. Après quoi cette propolis est séchée à l'ombre.

Précautions

Dans le cas d'une production intensive, on peut placer les grilles à propolis plus tôt en saison, mais elles rendent les manipulations apicoles plus longues et difficiles. De plus, cette propolis contiendra un pourcentage plus élevé de cire que celle récoltée en fin de saison. La propolis récoltée est stockée à l'abri de la lumière, à une température de 10 à 12 °C pendant une année maximum.

Pour en savoir plus :

- *Le Traité Rustica de l'apiculture*, Rustica Editions, 2002.
- *Guide pratique de l'apiculture*, Editions OPIDA.

