

*Journée information et*  
*démonstration :*  
*« Production de Gelée Royale -  
Atelier de diversification »*

*20 JUILLET 2020 - DOLE*

*Patrice et Sandrine Cahé  
GAEC La Ferme au Miel*



RÉGION  
BOURGOGNE  
FRANCHE  
COMTE





## *Principe de production de la gelée royale.*

Faire accepter puis nourrir pendant 3 à 3.5 jours des cellules royales artificielles par une colonie d'abeilles spécialisées en présence de la reine tenue à l'écart par une grille à reine.

## *Conditions requises pour la production :*

Des colonies avec une forte densité d'abeilles adaptées.

**Un environnement propice.**

De la chaleur et de l'humidité.

La technique et la disponibilité de l'apiculteur.



## Principales difficultés :

Disposer de larves de greffages.

Greffer un grand nombre de larves en un minimum de temps.

Les transporter dans les meilleures conditions.

Obtenir une bonne acceptation.



Optimiser le rendement de chaque ruche.

Suppléer / surveiller toutes les colonies une fois par semaine.

Maîtriser / réguler les populations, empêcher l'essaimage et le remérage intempestif.

Maîtriser / réguler les provisions et l'espace réservé à la ponte.

Maintenir une température et un % d'humidité important.

Risques de pillage par les nourrissements fréquents (au miel).



*Choix d'une race :*  
*Apis mellifica ligustica*



## *Elevage et sélection :*

Une règle d'or : préparer au minimum 3 fois plus de colonies que nécessaire.



Un soin particulier doit-êtré porté à l'élevage des cellules royales.



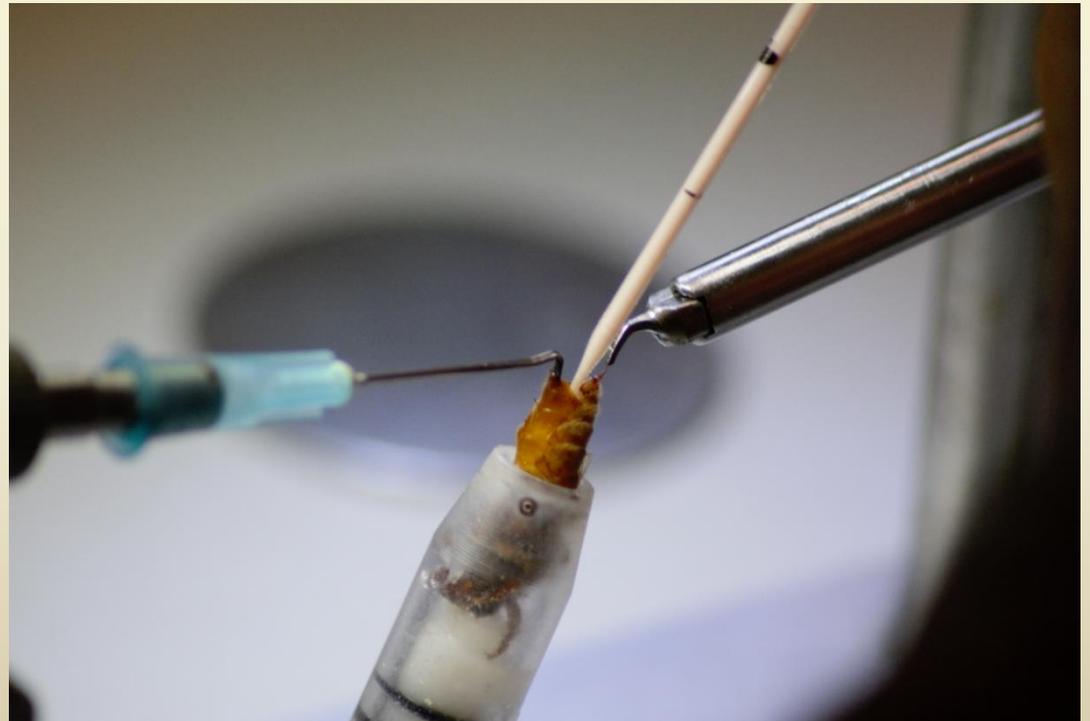
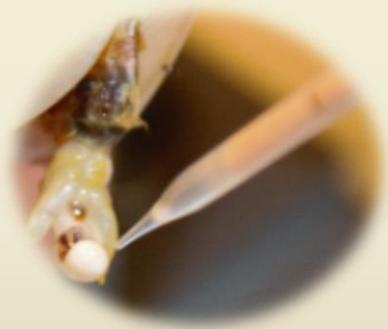
# *La fécondation dirigée :*

La maîtrise des fécondations est primordiale.



# *L'insémination artificielle*

La maîtrise de l'insémination instrumentale des reines peut permettre des avancées plus rapide en sélection.



# La production

## Rythme de travail

	L	M	Me	J	V	S	D
Matin		Greffage et récolte			Intro cadres de pontes		
Après-midi	Intro cadres de pontes			Rotation des cadres de couvains	Greffage et récolte		

## Travail au laboratoire

### Le greffage :

L'expérience démontre que de toutes les opérations de production de la gelée royale, celle concernant l'approvisionnement en larves de moins de 24 heures est la plus délicate.



# Encagement de la reine



## Rotation des cadres



Une visite complète de chaque ruche doit être impérativement effectuée tous les 6 à 9 jours.

Les cadres de couvain nés dans le compartiment d'élevage sont restitués à la reine pour être de nouveaux pondus.



## Dans le rucher

Apport des lattes fraîchement greffées et récoltes des lattes ayant passées 3 jours  $\frac{1}{2}$  dans les ruches.

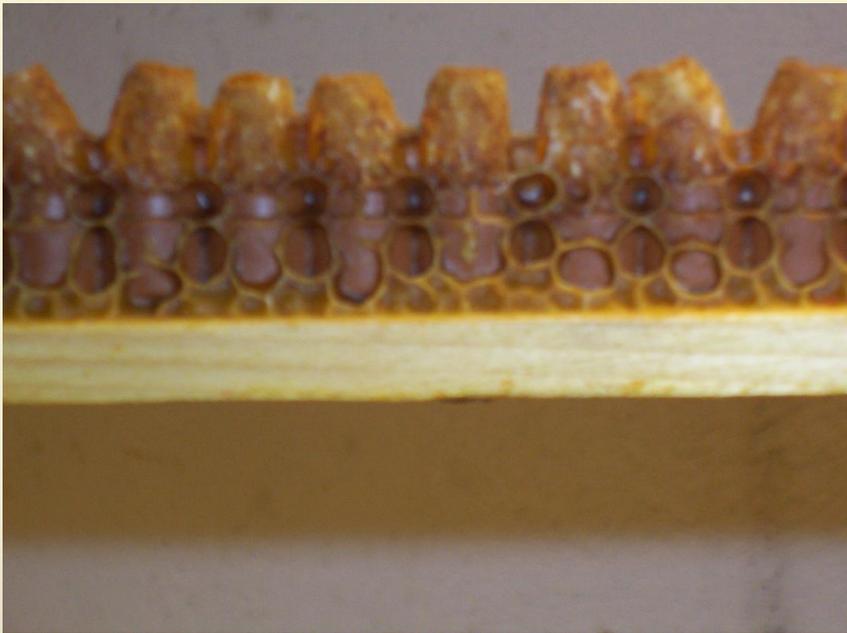




**Retour au  
laboratoire**



# Chatrage



# Délarvage



# Pompage



# Conditionnement



# Bienfaits et composition de la gelée royale

Un précieux produit de la ruche, la reine lui doit sa longévité exceptionnelle.

La gelée royale doit sa réputation à ses composants sur le plan nutritif :

- des vitamines : B1, B2, B3, B5, B6, B8, B9
- des protéines : 10 à 18 %
- des lipides : 4 à 8 %
- des sels minéraux : cuivre, phosphore, zinc
- un acide gras exclusif : le 10-HDA qui existe que dans la gelée royale.

	Composition moyenne pour 100 g de gelée royale	Valeur nutritionnelle et énergétique pour 100g de gelée royale
Valeur énergétique		633,5 kJ/ 150,3 kcal
Graisses	4,2 g	154,5 kJ/37,6 kcal
Sucres	13,2 g	221,4 kJ/52,8 kcal
Protéine	13,9 g	233,1 kJ/55,6 kcal
Sels	0,01313 g	0,3 kJ/ 0,1 kcal
Vitamine B1	0,51 mg	46% VNR*
Vitamine B2	0,96 mg	69% VNR
Vitamine B3	5,4 mg	34% VNR
Acide pantothénique (B5)	10,5 mg	175% VNR
Vitamine B6	0,47 mg	34% VNR
Biotine (B8)	0,107 mg	214% VNR
Acide folique (B9)	0,044 mg	22%VNR
Cuivre	0,51mg	51%VNR
Phosphore	215 mg	31% VNR
Zinc	2,22 mg	22% VNR

## La qualité – la certification GPGR

Une production française

Une production dans le respect de l'abeille et de l'environnement

Une gelée royale maintenue en l'état

Un contrôle et un encadrement de la démarche

Une traçabilité du produit



# Obtenir un produit de haute qualité avec :

Une gelée sans nourrissage au sucre

Une gelée non congelée-lyophilisée-mélangée

Une gelée conservée entre +2°C et +5°C : les propriétés sont conservées !

Une charte de qualité stricte qui permet d'obtenir un produit de haute qualité, que le producteur soit en bio ou non

L'interdiction de traiter ses ruches en période de production, s'il le fallait, elles sortiraient de la production



# Limiter son impact environnemental grâce :

A une production française, ce qui limite les émissions carbonees dues au transport mais apporte aussi un avantage positif sur l'économie locale avec la conservation d'emploi et l'achat directement auprès de l'apiculteur !

Au bannissement de produits toxiques pour le traitement des ruches, la fumée au rucher etc.



# Acheter un produit contrôlé et suivi :

Les producteurs sont contrôlés par les salariés du GPGR eux-mêmes contrôlés par un organisme de contrôle indépendant : Bureau Veritas.

Une traçabilité du produit : du producteur au consommateur grâce à une étiquette pilulier numérotée unique.



<https://www.geleeroyale-info.fr/ou-trouver-ma-gelée-royale/>

04 72 76 13 14 Suivez-nous sur les réseaux sociaux  



La gelée royale



Bien consommer ma  
Gelée Royale Française®



Où trouver ma  
Gelée Royale



La démarche qualité  
Gelée Royale Française®



Le Groupement de  
Producteurs



FAQ



Actus et  
événements



Contacts

OÙ TROUVER MA GELÉE ROYALE



PRODUCTEURS



POINTS DE VENTE

Pensez à zoomer la carte pour mieux voir les différents points de vente.

## Données technico-économique

Année	Production annuelle	Rendement à la ruche en production	CA ruche en production	% GR dans CA exploitation
2013	21	0,35	534,57	32,21
2014	28	0,47	578,32	30,97
2015	26,54	0,44	405,32	22,10
2016	30,55	0,44	529,36	31,87
2017	37	0,53	605,91	34,26
2018	39,6	0,57	639,14	37,70
Rendement moyen sur 6 ans		0,47		