

La gelée royale, concentré de vitalité

Produit de l'abeille

Une sécrétion glandulaire

La gelée royale est une sécrétion glandulaire (glandes hypopharyngiennes) des jeunes abeilles en charge de l'alimentation des larves (futurs abeilles). Les larves de reines seront exclusivement nourries avec cette gelée, contrairement aux autres abeilles qui ne recevront cette gelée pure que durant les trois premiers jours des six qui comptent leur développement. C'est également l'alimentation des reines qui leur permettra de pondre l'équivalent de leur propre poids par jour.

Un cocktail d'éléments actifs

Si l'eau domine dans la gelée royale, ce sont ses autres constituants qui présentent de l'intérêt : sucres ($\pm 16\%$), protéines ($\pm 14\%$) dont une grande partie d'acides aminés et de lipides ($\pm 6\%$). Elle contient de nombreuses vitamines (B1, B2, B3, acide folique, B5, B6, H...) qui jouent toutes un rôle dans le bon équilibre des organismes, des substances minérales, des oligoéléments (Ca, Mg, K, Na, Zn...) et des composés antibiotiques.

Mise en élevage

Pour inciter la colonie à élever des cellules royales, l'apiculteur enlève la reine d'une colonie forte. Celle-ci va alors élever des reines. L'apiculteur va l'aider dans cette tâche en introduisant dans la ruche une série de très jeunes larves qu'il aura transférées dans des cellules destinées à élever des reines. Celles-ci seront placées en grand nombre sur des cadres spécifiques qui viendront remplacer le rayon situé au cœur de la ruche.

Récolte et conditionnement

Après trois jours d'élevage, pour en extraire la gelée, l'apiculteur va retirer le cadre avec toutes les cellules royales élevées par les abeilles. A ce moment, les larves baignent dans un lit de gelée (0,45g). Pour atteindre celle-ci facilement, il coupera le haut de la paroi des cellules, il enlèvera ensuite la larve avec précaution et aspirera la gelée qui sera filtrée et placée très rapidement au frais et à l'obscurité.

A petites doses

Fraîche, la gelée royale est de consistance crémeuse, de couleur blanc nacré (pas jaune). Acide et amère, elle se consomme de préférence à jeun le matin à petites doses ($\pm 0,5$ g/jour) pendant plusieurs jours. Sa conservation se fait au frigo (entre 4 et 6°C). On peut également la trouver à l'état surgelé ou lyophilisé. En France, le GPGR a mis en place un label de qualité qui offre des garanties sur l'origine, la production et le conditionnement.

GPGR = Groupement des producteurs de gelée royale

Produit santé

Les propriétés de la gelée royale ont été abondamment vantées par de très nombreux auteurs : revitalisant puissant, elle améliore la résistance biologique, stimule l'humeur psychique, a un effet euphorisant couplé à une diminution de l'émotivité...

Le produit est cependant très fragile et ses conditions de conservation influencent fortement ses propriétés biologiques.