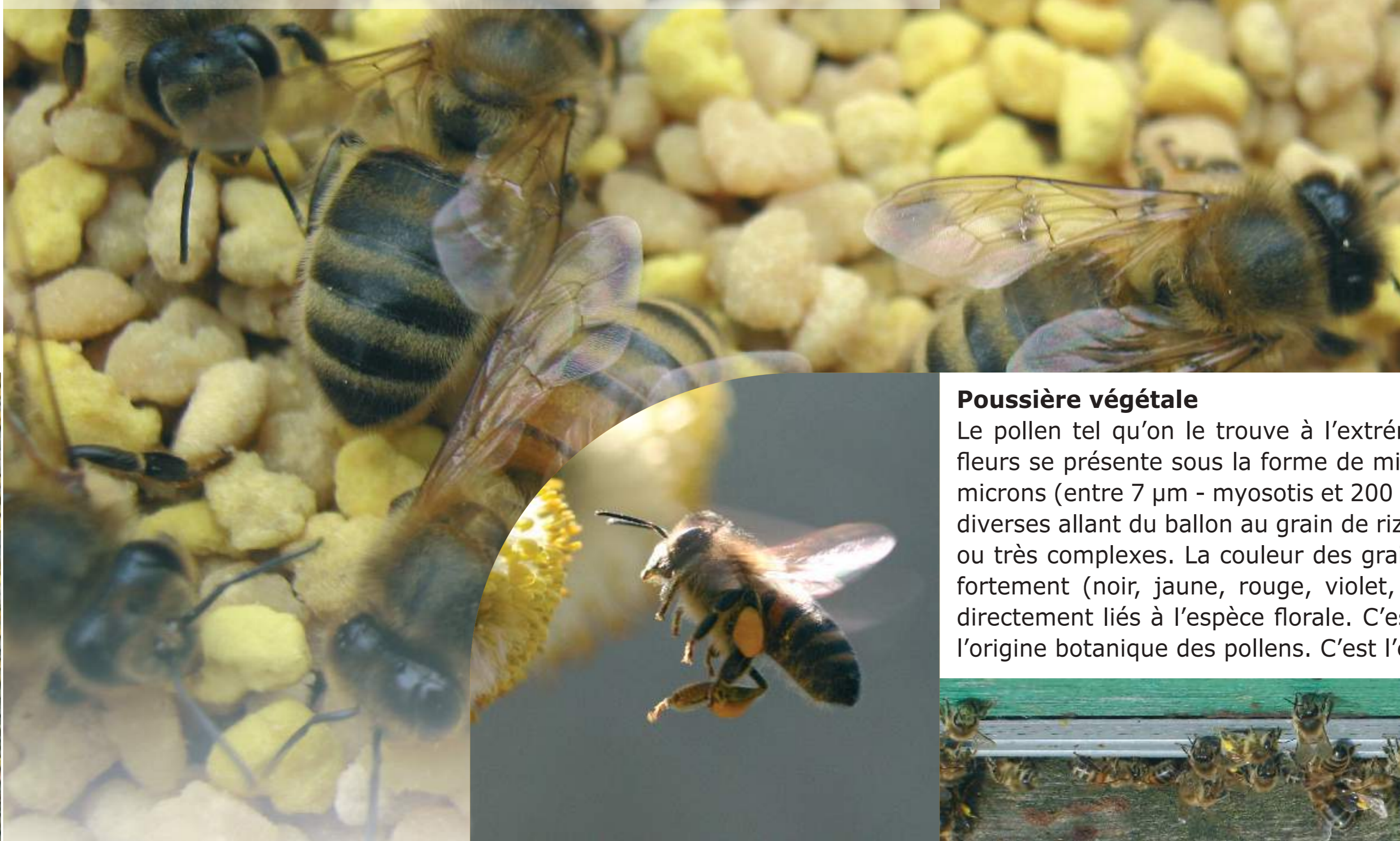


Le pollen, grains de vie



Poussière végétale

Le pollen tel qu'on le trouve à l'extrémité des étamines sur les anthères des fleurs se présente sous la forme de minuscules grains de quelques dizaines de microns (entre 7 µm - myosotis et 200 µm - maïs). Ils peuvent avoir des formes diverses allant du ballon au grain de riz et des ornements en surface lisses ou très complexes. La couleur des grains de pollen peut également varier très fortement (noir, jaune, rouge, violet, vert, brun...). Tous ces éléments sont directement liés à l'espèce florale. C'est sur cette base qu'on peut déterminer l'origine botanique des pollens. C'est l'élément fécondant mâle de la fleur.



Récolte par l'abeille

Beaucoup d'abeilles se chargent passivement d'un peu de pollen lors de leur recherche de nectar dans les fleurs. Les grains viennent se coller aux poils ramifiés de leur toison. Certaines butineuses sont cependant spécialisées dans sa récolte. Dans la fleur, elle secouent les anthères et peuvent les ouvrir si nécessaire. Elles se couvrent tout le corps de pollen. Ensuite, elles se brossent la tête, le thorax et l'abdomen avec leurs pattes. Elles font passer les pelotes successivement de la première paire de pattes à la seconde, les empilent en les humectant de salive constituée de nectar sur les corbeilles de la troisième paire de pattes et les y fixent. Ensuite, elles retournent à la ruche, déposent les pelotes dans les cellules à proximité du couvain (stades immatures) et les tassent dans le fond de l'alvéole à coups de tête.

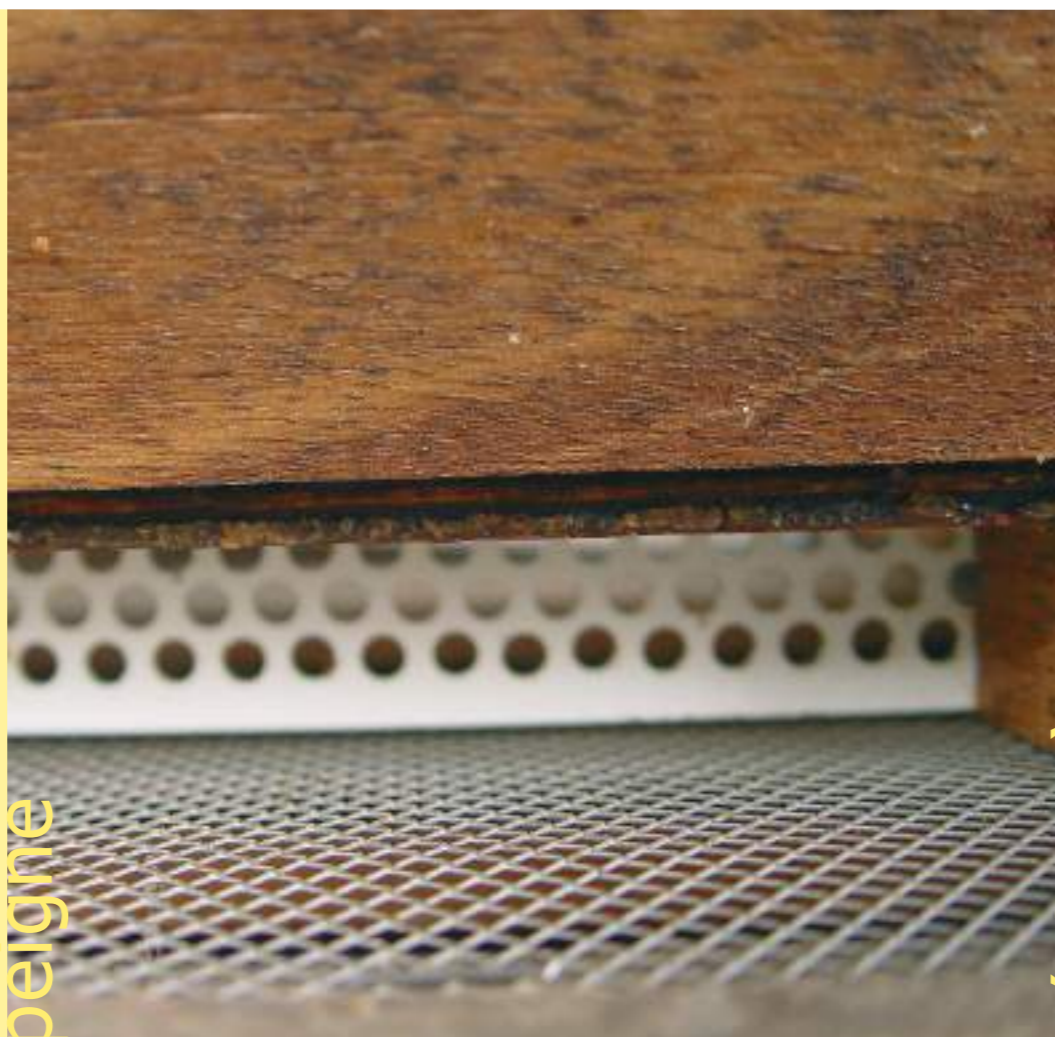


Un aliment complet

Le pollen récolté par les abeilles constitue leur source exclusive de protéines, de lipides, de minéraux, de vitamines... (composition moyenne : eau 18,5 %, protéines 23,7 %, lipides 4,8 %, glucides 27 %, minéraux 5 %, substances cellulosiques 18 %, vitamines, enzymes et coenzymes, flavonoïdes...). Ce produit complexe est la base de l'élevage et de la production de la gelée royale.

Travail de l'apiculteur

Le pollen est très rarement prélevé dans les cellules par l'apiculteur. Par contre, il place une trappe à pollen à l'entrée de la ruche. Lorsque les butineuses reviennent chargées de leurs pelotes de pollen, certaines ne réussiront pas à traverser le peigne sans faire tomber les pelotes dans un tiroir de réception placé en-dessous. Les tiroirs à pollen seront relevés régulièrement (tous les 1 à 3 jours).



Utilisation

Le pollen est un produit diététique qui est reconnu pour une série de propriétés. La bibliographie le présente souvent comme un produit tonique et stimulant et comme un rééquilibrant fonctionnel naturel. De nombreuses personnes l'utilisent en cas de fatigue ou pour éviter les problèmes gastro-entérologiques ou encore génito-urinaires (prostatisme...).

Conditionnement du pollen

Récolté au rucher, on peut retrouver dans le pollen plusieurs éléments qui n'ont rien à voir avec le produit. Une des opérations avant la vente consistera à enlever tout élément indésirable. Le pollen sera surgelé ou séché sur de grandes claies ventilées. Sa teneur en eau trop élevée peut favoriser le développement de moisissures. En cas de séchage, l'apiculteur ne dépassera pas 40°C. Au-delà, le produit se dégraderait.

