

Production de gelée royale

La production de la gelée royale est une technique dérivée de celle de l'élevage des reines, les chercheurs en apiculture au cours des longues années mettaient au point cette méthode de production en démontrant par ailleurs l'intérêt alimentaire de ce produit.

La gelée royale est une substance gélatineuse, de saveur acide et généralement sucrée, elle constitue la nourriture de toutes les larves de la colonie sans exception pendant 3 jours, C'est le produit de la sécrétion des glandes hypopharyngiennes et mandibulaires des ouvrières âgées généralement de 5 à 14 jours.



ITELV ALGERIE 2019

Département monogastriques

Service apicole

Méthode de travail :

Pour produire la gelée royale nous avons suivi les étapes suivantes :

- Nous avons préparé 02 biruches bien développées (15 cadres), chaque une est composée de deux compartiments à l'aide d'une grille à reine vertical avec une forme d'un cadre ; le premier compartiment est la partie orpheline contient quatre cadres, le deuxième compartiment est la partie où se trouve la reine.



- **La préparation de cadre d'élevage:**

Dans cette étape, nous avons greffé dans des cupules des larves de reine d'abeille nées depuis moins de 24 heures ce qu'on appelle le cadre d'élevage.



- **L'introduction du cadre d'élevage (J+1) :**

Ce dernier est introduit au milieu des cadres de couvain fermé et ouvert au niveau de la partie orpheline de la biruche.

- **La récolte (J+4) :**

Après 3 jours nous avons sorti le cadre d'élevage Celui-ci sera alors emmené très rapidement au laboratoire où il sera désoperculé.



- **Extraction de la gelée royale (J+4)**

Lors de la récolte la gelée royale est extraite à l'aide d'une cuillère ou plus couramment d'une petite pompe à vide, on peut peser les cupules pleines et vides et ainsi pouvoir évaluer la production de ses ruches ou bien faire la moyenne de la production par rapport au nombre totale des cupules acceptées.

La gelée fraîche ainsi récoltée sera alors placée dans un flacon unique pour ce jour de récolte, puis placée au réfrigérateur.

