

## **La propolis : production et conservation**

Substance résineuse végétale que récoltent les abeilles sur certains arbres à laquelle elles ajoutent de la cire et des sécrétions salivaires pour la « Travailler » plus facilement ce sont les butineuses les plus âgées qui récoltent la propolis.



**ITELV ALGERIE 2019**

**Département monogastriques**

**Service apicole**





## Matériel et Méthode :

### 1/ matériel biologique :

L'abeille tellienne *Apis mellifica intermissa*

### 2/ Matériels d'exploitation :

Ruches expérimentales, lève cadre, 03 grilles à propolis, réfrigérateur, sac en plastique

### 3/ matériel d'extraction :



Balance de précision



Bain marie



Mortier



Entonnoir



Becher



Thermomètre



Papier filtre



Pot

## Méthodes de travail :

- Pose les grilles sur les cadres après la récolte de miel
- Enlèvement des grilles à propolis dès qu'elles soient remplies.
- Mise dans un sac en plastique pour une congélation de 24h
- Récupérer la propolis



- **la récolte :**

On peut récolter la propolis selon deux méthodes :

- **Récolte par raclage :**

Raclage et grattage des cadres ou des parois de la ruche, de préférence par température assez basse, la propolis, alors dure et friable, se détachant mieux.



- **Récolte par grille à propolis**

On utilise une grille à propolis, qui est constituée de multiples interstices, forcera l'abeille à combler ses ouvertures par de la propolis.

Ce système de récolte s'utilise souvent en fin de saison, la grille sera placée sur la tête des cadres, la température étant en chute, la propolis sera dense et nouvelle.



- **Extractions de la propolis :**

**1/ extrait de propolis à l'éthanol :**

C'est la méthode la plus efficace pour extraire la propolis

- Maximum 30% du mélange :
  - Propolis = 30%
  - Solvant = 70%: alcool à 70° ou 90°



Mettre l'alcool et la propolis dans un récipient fermé, agitez la préparation une ou deux fois par jour et laissez le mélange dans un endroit sombre. La propolis doit être laissée trempée dans l'alcool au moins une semaine jusqu'à 15j Puis filtrer à travers un filtre très fin et propre en tissu, en papier ou en boules de coton renouveler si nécessairea conservé dans des bouteilles propres, hermétiques et sombres entreposer le tout dans un endroit frais et sombre.



## 2/ extrait aqueux (eau) de propolis

Les extraits aqueux peuvent être obtenus par trempage de la propolis dans de l'eau bien remuer, filtrer et stocker (1 semaine), le rendement d'ingrédients actifs est inférieur à celui de l'extraction avec l'alcool, mais les extraits aqueux ont montré des effets bactéricides et fongicides.

**NB** : on peut faire le trempage de la propolis dans l'eau bouilli.



## 3/ extrait huileux de propolis

Mélanger 10 g de propolis nettoyée et broyée avec 200 ml (environ 200 g) d'une quelconque huile alimentaire raffinée de qualité (par exemple : l'huile d'olive, l'huile de tournesol, etc.) Chauffer doucement au bain-marie (pas plus de 50 °C) pendant environ 10 minutes en remuant sans cesse. Filtrer et stocker dans un endroit sombre et frais.



### **Stockage :**

- A conserver dans des bouteilles propres, hermétiques et sombres.
- Entreposer dans un endroit frais et sombre.