

Venez découvrir la



Gelée
Royale
Française[®]

Les

19

et

20

sept.

2015

Portes ouvertes

Les apiculteurs producteurs de gelée royale ouvrent leurs portes aux consommateurs et curieux !



PORTES OUVERTES




**Les 19 et 20
septembre 2015**

**Les apiculteurs producteurs de
gelée royale ouvrent leurs portes
aux consommateurs et curieux !**

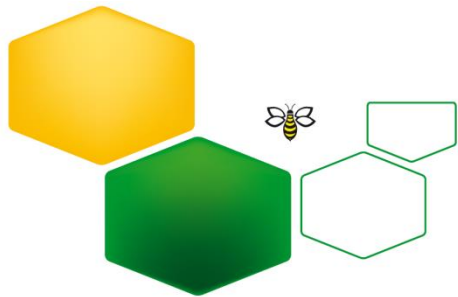
*Des portes ouvertes pour
faire découvrir la gelée royale...*

A l'occasion des 20 ans du Groupement des Producteurs de Gelée Royale (G.P.G.R), les membres de l'association ouvrent leurs portes pour faire découvrir aux consommateurs et toute personne qui le souhaite, la production de gelée royale.

Le week-end du 19 et 20 septembre 2015, les apiculteurs ouvriront leurs exploitations pour raconter ce qu'est la gelée royale et comment ils la produisent **partout en France**.

 Rendez-vous sur www.geleeroyale-info.fr pour découvrir la production de gelée royale et le métier d'apiculteur ! Une carte d'implantation y présente l'ensemble des exploitations participant au projet sur tout le territoire, avec les noms, coordonnées et horaires de visite de chaque producteur. L'accès aux exploitations est gratuit. Chaque apiculteur présentera son mode de production, son travail avec les abeilles, le fonctionnement du G.P.G.R et les spécificités de la Gelée Royale Française.





La gelée royale, c'est quoi ?

Cette précieuse substance est indispensable au maintien de la colonie. Sa production demande beaucoup d'énergie car elle n'est pas récoltée sur les fleurs comme le pollen ou le nectar mais entièrement fabriquée par les ouvrières.

C'est la nourriture exclusive de la reine tout au long de sa vie, elle lui apportera l'intégralité de ses besoins alimentaires pour assurer le développement de la colonie (la reine pond jusqu'à 2000 œufs par jour), et lui offrira une longévité de 3 à 5 ans au lieu de 6 semaines à 3 mois pour une abeille.

C'est aussi la nourriture de toutes les larves de la ruche, sans exception, pendant les trois premiers jours de leur vie. Pendant ces trois jours de nourrissage intensif, les larves grossissent à une vitesse incroyable : leur poids est multiplié par 1000 !

Cet aliment rare et complexe est riche en vitamines (B1, B2, B3, B5, B6 et B8), en sels minéraux (cuivre et phosphore) et acides gras (10-HDA). Tous ces éléments contribuent à réduire la fatigue et participent au fonctionnement normal du système nerveux, du système immunitaire et au maintien d'une peau et des cheveux normaux.



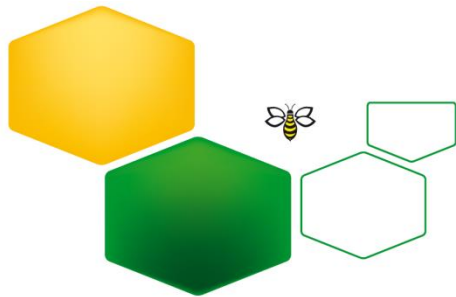
Le groupement des producteurs de gelée royale en quelques mots...

Créée en 1995, l'association a pour but de relancer la production de gelée royale en France. Ainsi, ses missions se déclinent selon deux axes :

- améliorer les conditions de production, de conditionnement, de promotion ou de vente de la gelée royale,
- participer aux travaux susceptibles de conforter ces actions et de développer la filière apicole dans son ensemble.

Ces 2 axes s'articulent autour de 5 thématiques : la qualité de la gelée royale (grâce à une charte qualité définissant les exigences que les producteurs s'imposent pour garantir au consommateur une gelée royale de qualité), la recherche sur le produit, la vulgarisation (à travers les livres et films réalisés par l'association), les actions techniques d'appui aux apiculteurs producteurs et la formation de nouveaux apiculteurs à la production de gelée.





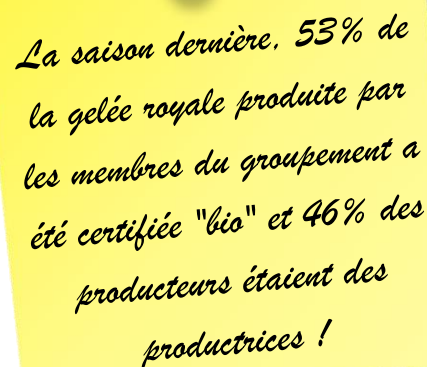
La production de Gelée Royale Française



Groupement des Producteurs
de Gelée Royale

Chaque membre du GPGR s'engage à respecter une charte de qualité, qui définit les exigences que les producteurs de gelée royale s'imposent en étant membres de l'association :

- éviter tout risque de résidu en maîtrisant intrants et pratiques apicoles ;
- respecter l'alimentation naturelle de l'abeille (miel et pollen) en période de production de gelée royale ;
- préserver au mieux la qualité et les propriétés de la gelée royale en la conservant dès sa récolte au frais, entre +2° et +5°C ;
- être en mesure d'identifier le producteur de chaque pot de gelée commercialisé sous la marque "gelée royale française", grâce à un système de traçabilité garanti par un numéro unique sur chaque pilulier.



La saison dernière, 53% de la gelée royale produite par les membres du groupement a été certifiée "bio" et 46% des producteurs étaient des productrices !

Conclusion ?

Pour aller à la rencontre des producteurs de gelée royale française, retenez bien les dates des **19 et 20 septembre 2015 !**

Pour connaître l'apiculteur le plus proche de chez vous, rendez-vous sur le site :

www.geleeroyale-info.fr

Une carte de France vous donnera leurs coordonnées et modalités d'accès.

L'accès est gratuit et sans obligation d'achat.

Contact presse

Charlotte LE BIHAN

☎ 04 27 86 13 58 / 06 73 71 21 79

✉ clebihan-gpgr@agrapole.fr

GPGR

Agrapole

23 Rue Jean Baldassini

69364 LYON Cedex 07