Destinée à l'alimentation de la reine, la gelée royale est produite par de jeunes abeilles ouvrières de cinq à quinze jours.

LA GELÉE ROYALE LE TRÉSOR DE LA RUCHE ET DES ABEILLES

Elle est souvent conseillée en cure, en début et fin d'hiver. Mais comment ce "trésor naturel" est-il produit ? Direction le Tarn. Fabienne Mallein, apicultrice, nous ouvre les portes du Rucher du Tigou. *Sonia Déchamps*

Comme tous les matins, Fabienne part à 8 heures retrouver ses ruches. Cinquante d'entre elles sont réparties à travers champs, prairies et forêts au cœur du midi toulousain. Professeur des écoles pendant une quinzaine d'années, Fabienne, 51 ans, a décidé, « les enfants devenus grands », de rejoindre son mari, éleveur de reines et d'essaims. « C'est un métier rythmé et motivant. La saison de production dure environ quatre mois, et c'est toujours excitant de faire la récolte, de savoir combien les ruches ont produit. »

Un jeu de faux-semblants avec les abeilles

Produire de la gelée royale, c'est un peu jouer un tour aux abeilles. Ce produit de la ruche est sécrété par les abeilles nourricières afin de nourrir les futures reines. Que fait l'apiculteur ? Il imite et exploite ce comportement naturel. Pour cela, il greffe des larves royales dans des barrettes en bois pour inciter les nourrices à les alimenter… et donc à produire de la gelée royale. « Il y a tous les jours quelque chose à faire », dit Fabienne. Il n'y a d'ailleurs pas de temps à perdre. « Aujourd'hui, lundi, on greffe. C'est la plus grosse journée. » C'est parti. !

Première étape : retirer une dizaine de cadres des ruches "pourvoyeuses", où les reines pondent, pour recueillir les 4 000 larves nécessaires au greffage. Plus on s'approche des ruches, plus le niveau sonore augmente. Et quand Fabienne ouvre finalement l'une d'entre elles, on comprend pourquoi : plus de 1 000 abeilles habitent cette ruche. « C'est toujours impressionnant la première fois, sourit Fabienne. Cela bruisse de vie. » Mais cette concentration d'abeilles n'effraie à aucun moment l'apicultrice, qui, en t-shirt et en pantalon, n'a pour seule protection qu'un voile sur le visage. Des gants ? Pour quoi faire ? « Les abeilles ne sont jamais agressives. Quand on ouvre une ruche, il faut être très doux et ne pas faire trop de bruit pour ne pas les surprendre. » Les gestes de Fabienne sont délicats et précis.

Beaucoup de délicatesse, de patience et de technique

La suite des opérations se poursuit au laboratoire. « Nous avons construit un nouveau labo, tables en inox, murs lessivables, bons sièges, explique fièrement Fabienne. En effet, quand on greffe, on reste assise pendant trois à quatre heures, il faut donc faire attention à son dos et à sa vue. » C'est dans ce lieu que, toute la matinée, blouse blanche sur le dos et petites lunettes sur le bout du nez, Fabienne procède méticuleusement au greffage. « Je prélève une larve de quelques heures, tout juste éclose, puis je la dépose délicatement au fond d'une cupule », explique-t-elle, joignant le geste à la parole. La pause déjeuner passée, c'est à l'extérieur que se prolonge la journée. « Quel que soit le temps, qu'il vente, qu'il pleuve, il faut y aller ! On ne peut rater aucune étape », ajoute-t-elle alors qu'elle introduit les barrettes – et avec elles, les larves – dans une nouvelle ruche.

Trois jours plus tard, Fabienne procédera à la récolte. Entre-temps, elle s'occupe des cadres de couvain, « où sont élevées les larves royales », s'assure également que toutes les ruches vont bien, en particulier celles où les reines pondent « qui fourniront les larves des prochains greffages ».

Le jeudi après-midi arrivé, Fabienne emporte deux à quatre barrettes vers le laboratoire. Les larves sont délicatement retirées des cupules et la gelée royale, substance blanchâtre et gélatineuse, extraite à l'aide d'une sorte de petit aspirateur. « C'est beaucoup moins compliqué que le greffage, indique-t-elle. On obtient en général un kilo par récolte, stocké directement entre 2 et 5 °C. »

À raison de deux récoltes par semaine, Fabienne produit ainsi deux kilos de gelée royale fraîche et française, qu'elle conditionne ensuite dans des pots de 10, 25 et 100 g. ●

L'opération de greffage se fait au laboratoire. C'est un travail long et minutieux.

LES 4 INFOS ESSENTIELLES

- La gelée royale est riche en vitamines, en minéraux, en protéines et en acides gras. C'est un revitalisant puissant, surtout en cas de grosse fatigue. Elle renforce les défenses de l'organisme et la résistance au froid.
- Elle existe sous plusieurs formes (fraîche, lyophilisée, gélules, capsules…). Acheter une gelée royale fraîche permet de préserver ses qualités, mais elle doit être conservée au frigo.
- Elle ne doit pas être utilisée en cas d'allergies aux produits de la ruche.
- La qualité française se paie : environ 22 € les 10 mg, 10 € les 10 mg pour une gelée royale importée. Plus d'infos sur geleeroyale-info.fr et tigoo-miel.com

À peine écloses, les larves royales sont déposées sur un mélange d'eau et de gelée royale, le temps de regagner la ruche. Là, elles sont nourries par des ouvrières qui "surproduisent" de la gelée royale. Trois jours et demi plus tard, la récolte a lieu.

LES RUCHERS DU TIGOU - 81500 GIROUSSENS