

NOS CONSEILS DE RECOLTE



La Propolis est devenue un produit à part entière dans la production d'une exploitation apicole. Considérée longtemps comme un déchet de la ruche, elle a ces dernières années acquis une réelle notoriété compte tenu de son influence favorable sur la santé humaine et de son impact sur le revenu de l'entreprise apicole. Récolter de la propolis est devenu rémunérateur, à condition de respecter certains principes.



Période de récolte :

L'hiver est la saison idéale pour réaliser ce travail d'intersaison car la **Propolis** se décolle plus facilement de ses supports (grilles, hausses, cadres...) Vous êtes aussi plus disponibles car vos abeilles ne vous réclament plus trop de soins. De plus, tout en grattant les cadres de vos hausses vous assurez leur nettoyage.



Moyens de récolte :

Ils restent assez rudimentaires : soit par **grattage**, soit par **grille**.

Pour ceux qui utilisent des grilles à **Propolis**, l'opération de récupération est délicate.

On ramasse les grilles qui étaient posées sur les hausses, et on les entrepose dans un congélateur pour rendre la propolis cassante et pouvoir mieux la retirer de son support. L'idéal est de travailler aussi dans une pièce froide, car, dès que l'on sort les grilles à température ambiante, la propolis se ramollit aussitôt et se détache moins facilement.

Autre frustration dans cette technique : une partie de la propolis reste collée aux têtes de cadres. Il faut donc les racler aussi pour récupérer un maximum de produit...

Pour ceux qui rechignent à acheter des grilles, la pose de feuilles en plastique alimentaire sur les têtes de cadres peut être une alternative plus économique. A la longue, les feuilles se déforment et les abeilles en colmatent les interstices. Avec l'avantage que la propolis reste collée sur les têtes de cadres. Elle se récolte alors plus facilement par simple grattage. Ces 2 provenances, grattage ou grille, récoltées avec des feuilles ou des grilles, produisent une propolis de très bonne qualité et d'une fraîcheur équivalente car récoltées dans l'année et chaque année. Certains ne jurent que par la propolis de grilles, lui trouvant toutes les vertus, alors que celle de grattage serait de moindre qualité. Cette analyse est un peu courte, la grille n'étant qu'un moyen de récolte. L'essentiel étant de récolter la propolis chaque année et éviter son vieillissement.

Autrement, pour ceux qui récoltent la propolis seulement par grattage des cadres, une raclette inox suffit. Il faut s'installer dans un endroit propre, bien se laver les mains, ne pas tousser sur la récolte, l'idéal étant le port d'un masque d'ailleurs très recommandé par les temps qui courent... La propolis sera récupérée dans une bêche en plastique alimentaire, puis conditionnée rapidement dans des sacs plastiques de 4/5 kg présentés à plat et non en boule. Le stockage doit être fait dans une pièce fraîche, sombre et sèche, l'idéal étant une chambre froide, ceci pour éviter le développement de la teigne et conserver tous les principes actifs de la Propolis.



L'étape du lavage

Vous vous interrogez tous sur l'utilité de laver la propolis, et nous le comprenons. Cette opération n'est vraiment nécessaire que si le produit récolté contient beaucoup **trop de Cire ou d'abeilles mortes**. Un passage dans un bac d'eau froide permet de faire remonter en surface cette cire indésirable et de l'« écrémer » en quelque sorte. Le séchage doit être **parfait**, sinon les moisissures se développeront rapidement au niveau des impuretés incluses dans la résine et envahiront toute la récolte...qui deviendra invendable ! Mais, nous le répétons, nous préférons une propolis « brute de brute » et non lavée, car l'eau dissout certains composants hydrosolubles de la propolis et l'en appauvrissent d'autant.



Prix d'achat

Nous achetons la **Propolis Française**, qu'elle soit de grille ou de grattage, à tous les **apiculteurs de France**.

Récolter la Propolis devient de plus en plus intéressant actuellement car il existe maintenant une demande réelle en France comme à l'étranger. Cette demande a pour vous un effet bénéfique, car elle tire vers le haut son prix d'achat. D'après ce que l'on peut observer, ce prix se négocie aux alentours de **55 € pour la propolis conventionnelle** et **70 à 100 € pour la BIO**.

Nous sommes sélectifs quant à la qualité des propolis que nous achetons et nous refusons des produits qui ne correspondent pas à nos standards. La qualité de nos marques **Propolia** et **Bee Nice** en dépendent.



Critères de sélection

Une belle **Propolis** est pour nous d'abord une **propolis saine**. Compte tenu de la proximité de son prélèvement avec le corps de ruche où s'effectuent les traitements prophylactiques, il est très important que ceux-ci soient effectués de la meilleure façon possible. Les inserts « maison » à base d'Amitraze ou de Fluvalinate, de même que les saupoudrages de Roténone ou de Coumaphos sont à proscrire à cause des risques de contamination des produits de la ruche, qu'il s'agisse du miel, de la cire ou de la propolis. Afin d'éviter cet inconvénient, nous recommandons l'utilisation des médicaments officiels pour lesquels des tests de résidus ont été effectués. Dans tous les cas, préférez les traitements à base de substances naturelles comme le Thymol, les Huiles Essentielles ou l'Acide Formique. Et pour une meilleure efficacité de vos traitements, n'oubliez pas de pratiquer l'alternance. Ceci étant, une belle **Propolis** est une propolis **résineuse** donc collante, contenant le moins d'impuretés possible, et sans surcharge de cire. Elle sera récoltée sur les hausses uniquement, surtout si des traitements chimiques ont été réalisés dans le corps de ruche.

Bonne récolte, merci et à bientôt.

Marc Alain BERNARD

Directeur Apiculteur