



# JOURNEES DECOUVERTE DE LA GELEE ROYALE FRANÇAISE

Lyon, le 02 août 2016  
Communiqué de presse



Les 17 et 18  
septembre 2016

Evènement gratuit

*A l'occasion des journées du patrimoine, allez à la rencontre de votre patrimoine agricole !*

*Partout en France, les apiculteurs professionnels vous font découvrir la gelée royale française.*


Le week-end du 17 et 18 septembre 2016, venez découvrir ce produit rare de la ruche, nourriture exclusive de la reine, récolté pour ses vitamines, oligo-éléments et acides gras naturels (10-HDA, antioxydant spécifique de la gelée royale) reconnus pour leurs effets sur la fatigue, le système immunitaire et le système nerveux !

Chaque apiculteur présentera son mode de production, son travail avec les abeilles et les spécificités de la Gelée Royale Française.

En 2015, pour la première édition, plus de 2000 personnes ont visité les 46 exploitations mobilisées (soit 40% des producteurs de gelée royale en France). Suite à l'enthousiasme des visiteurs, l'évènement est reconduit cette année avec 36 apiculteurs participants.

Témoignage de Gwenaëlle Mataguez (membre du Groupement des Producteurs de Gelée Royale – G.P.G.R.), apicultrice professionnelle installée dans la Loire :

« J'ai adoré les échanges avec les visiteurs sur l'abeille, mon métier et mes secrets de production. »

 Rendez-vous sur [www.geleeroyale-info.fr](http://www.geleeroyale-info.fr) pour découvrir le programme et la localisation de l'évènement. L'accès aux exploitations est gratuit.

## Contact presse

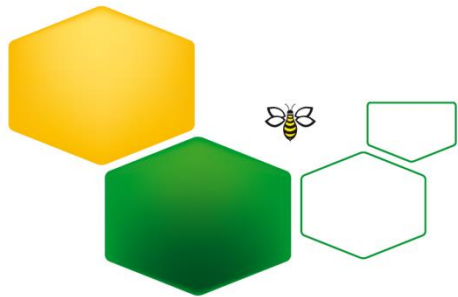
Charlotte LE BIHAN

☎ 04 27 86 13 58 / 06 73 71 21 79

✉ [clebihan@geleeroyale-gpgr.fr](mailto:clebihan@geleeroyale-gpgr.fr)

GPGR  
Agrapole  
23 Rue Jean Baldassini  
69364 LYON Cedex 07





## 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.

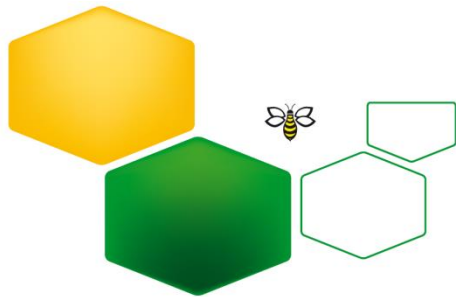
## Le groupement des producteurs de gelée royale en quelques mots...

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 **17 et 18 septembre 2016 !**

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

[www.geleeroyale-info.fr](http://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](mailto:clebihan-gpgr@agrapole.fr)

GPGR

Agrapole

23 Rue Jean Baldassini  
69364 LYON Cedex 07