

# Le Groupement des producteurs de gelée royale

Agnès FAYET

## fête ses 20 ans



**Les 19 et 20 septembre dernier, le GPGR organisait un week-end « découverte de la gelée royale française » pour permettre au grand public de découvrir le travail de production de la gelée royale et pour sensibiliser les consommateurs à l'importance d'opter pour un produit de qualité récolté et transformé en France. C'est une démarche pertinente à l'heure où la gelée royale asiatique continue d'envahir massivement le marché européen, y compris le marché du bio. Or, il n'y a pas beaucoup de transparence sur l'origine de la gelée royale d'importation, pas plus que sur son mode de production et de conservation (elle est souvent congelée pour le transport).**

Qu'est-ce que le GPGR ?

Le GPGR, c'est une association française née en 1995 dont l'objectif est :

- « d'étudier toute forme d'action visant à améliorer les conditions de production, de conditionnement, de promotion ou de vente de la Gelée Royale produite par ses adhérents »;
- « de participer aux travaux et/ou à la gestion d'organismes ou de commissions susceptibles de conforter ces actions et/ou de développer la filière apicole dans son ensemble »;
- « de favoriser l'installation de jeunes apiculteurs »;
- « de promouvoir la gelée royale française ».

A cette fin, l'association est dotée d'un groupe d'administrateurs plutôt jeune et dans lequel les femmes sont bien représentées. La profession est d'ailleurs assez féminisée, contrairement à ce que l'on peut constater dans d'autres types de production apicole. Deux ingénieures agronomes sont employées à temps plein. Elles assurent, entre autres choses, le suivi des procédures d'audit interne des producteurs adhérents. Il faut savoir que 30 % des adhérents sont contrôlés chaque année. Les contrôles sont ensuite validés par un organisme de certification indépendant. Une centaine de membres, apiculteurs professionnels et producteurs de gelée royale en France, partagent la démarche du GPGR et cotisent pour bénéficier des services offerts par l'association, comme par exemple l'appui technique, la formation, la fourniture de matériel, l'aide à la diffusion des produits, la fourniture d'essaims et de reines sélectionnées...

Plusieurs commissions de travail, organisées par des adhérents bénévoles (8 ou 9 à chaque fois), forment la colonne vertébrale de l'association et assurent sa vitalité.

La commission qualité s'occupe du respect de la charte de qualité que s'engagent à respecter tous les membres, du suivi des réglementations, etc. Elle cherche aussi à faire avancer la connaissance de la gelée royale et construit des outils pour assurer la qualité du produit. A l'échelle internationale, un projet de norme ISO portant sur les spécifications de la gelée royale est encore en cours actuellement alors qu'il a été initié en 2009 ! Evidemment, la République populaire de Chine n'a pas grand intérêt à ce qu'une définition qualité du produit trop restrictive voie le jour. Le GPGR espère toutefois une issue favorable pour cette année.

La commission « sélection - actions techniques » s'occupe du plan de sélection des reines bonnes productrices de gelée royale et de l'appui technique. Ce plan de sélection existe depuis 2009. Les reines sélectionnées par le GPGR répondent aux critères suivants : qualité de la production, résistance aux maladies, douceur (il faut les déranger très souvent !) et qualité du produit. Cinq pôles génétiques sont répartis en France, seize adhérents testent les reines avant qu'elles n'intègrent la sélection. Un réseau de multiplicateurs permet aux adhérents d'acheter ces abeilles sélectionnées.

La commission communication existe depuis 2012 et est chargée de diffuser le travail du GPGR, de concevoir des outils de communication efficaces à destination du consommateur et des apiculteurs (étiquettes, emballages, flyers, site, etc.).

Qu'est-ce qu'une gelée royale de qualité ?

Le GPGR a édité une charte de qualité qui précise les bonnes pratiques de production et de récolte de la gelée royale. La charte définit aussi les modes de conservation et de commercialisation du produit. Elle pré-

cise enfin les qualités physico-chimiques d'une gelée royale de qualité. C'est donc un référentiel de la plus haute importance qui est téléchargeable sur le site du GPGR. La lecture du document révèle un haut degré d'exigence, en particulier en termes d'hygiène, de pratique apicole et d'étiquetage. La marque « Gelée Royale Française » est gérée par le groupement et répond à tous les critères définis dans la charte de qualité. Elle bénéficie d'un logo déposé. Chaque adhérent peut obtenir les étiquettes appropriées ainsi que l'emballage en liège pour parachever le conditionnement du produit de qualité défendu par le GPGR. Marque et logo sont disponibles pour les producteurs membres du GPGR ainsi que pour les conditionneurs et revendeurs sous certaines conditions.

### Devenir membre du GPGR ?

S'engager aux côtés du GPGR dans la production d'une gelée royale de qualité nécessite de répondre à plusieurs critères. Il faut être un apiculteur professionnel et être en activité en France métropolitaine. Il faut s'engager à répondre aux exigences de qualité définies dans la charte. Il faut que 5 ruches au minimum soient réservées à la production de gelée royale. Il faut être conscient de la technicité requise par ce type de production et du temps que cela implique régulièrement (une action dans les ruches tous les 3 jours et demi). Le candidat doit ensuite envoyer une lettre d'intention, remplir un dossier de candidature qui est présenté devant l'Assemblée générale de l'association en décembre. Si le candidat est accepté, il cotise au groupement sous la forme d'une somme fixe (480 €) et d'une part variable basée sur la production (12 € par kilo de gelée royale produite).



Stéphane et Spotty (assistante apicole)  
<https://www.youtube.com/watch?v=AYUiKB4UyGY>

Un membre du GPGR  
**Stéphane Meleton**, 39 ans  
 Apiculteur et producteur de gelée royale dans le département de la Loire (42) à Saint-Jean-Saint-Maurice-sur-Loire  
 Administrateur du GPGR

2009 - obtient un Brevet professionnel Responsable d'exploitation agricole d'apiculture au Lycée agricole de Laval. C'est une reconversion : Stéphane travaillait auparavant dans les Travaux publics.

2012 - devient apiculteur professionnel

2014 - devient producteur de gelée royale

La gelée royale représente aujourd'hui 15 % de son chiffre d'affaires.

Son cheptel de base était constitué de 70 colonies d'abeilles noires sélectionnées (origine Vendée) et de 50 colonies Buckfast. Aujourd'hui, la proportion noires/Buckfast est plus ou moins équivalente sur son exploitation. Stéphane va étendre son cheptel à des caucaso-Buckfast. Il préfère élever plusieurs races d'abeilles parce qu'il aime la diversité dans sa pratique apicole (gestion des réserves bien différente par exemple). Il pratique le greffage sur les colonies qu'il juge intéressantes et renouvelle régulièrement ses reines en commandant des reines souches sélectionnées.

Il dispose de 250 ruches en production de miel et de 20 ruches en production de gelée royale. Les colonies réservées à la production de la gelée royale sont issues des plans de sélection du GPGR. Il hiverne 360 ruches.

Il conditionne totalement sa production et choisit la vente en demi-gros (supermarchés - 80 % de son chiffre d'affaires) et au détail (particuliers - 20 % de son chiffre d'affaires). Le miel est vendu localement, en particulier sur les marchés régionaux.

Stéphane organise des transhumances à l'échelle locale, limitant ses déplacements à un rayon de 40 km. Cela lui permet d'offrir 4 miels différents à ses clients sans toutefois passer son temps sur les routes.

### Gelée royale - définition ISO

La gelée royale est un mélange de sécrétions des glandes hypopharyngiennes et mandibulaires d'abeilles ouvrières, sans aucun additif. C'est un produit exclusivement animal. Elle constitue la nourriture des reines au stade larvaire et au stade adulte. Il s'agit d'un aliment brut et naturel, non transformé (hormis la filtration) et exempt d'additifs. La couleur, le goût et la composition chimique de la gelée royale sont déterminés par l'absorption et

la transformation par les abeilles nourries avec les deux types d'aliments suivants pendant la période de production de gelée royale :

**gelée royale de type 1** : abeilles nourries uniquement avec les aliments naturels de l'abeille (pollen, nectar et miel);

**gelée royale de type 2** : abeilles nourries avec les aliments naturels de l'abeille et d'autres nutriments (protéines, hydrates de carbone, etc.).

## IGP Gelée Royale

**Des négociations internationales sont en cours depuis 2009.**

Un groupe de travail du comité agro-alimentaire de l'ISO est chargé de rédiger le texte de la norme. Ce groupe est présidé par la Chine, premier producteur mondial de gelée royale, à l'initiative du projet. D'autres pays comme la France, l'Italie, la Turquie, l'Allemagne et le Japon participent aux négociations.

En juillet 2013, un consensus a, semble-t-il, été trouvé autour d'une seule définition de la gelée royale mais deux qualités du produit. Le type 1 correspond à une gelée royale issue d'une alimentation naturelle de l'abeille. Le type 2 correspond à une gelée royale autorisant le nourrissage artificiel des abeilles. Ces deux types sont différenciés par des critères chimiques. Des critères de qualité ont également été définis pour contrôler le produit : analyses polliniques (points facultatifs) et analyse de la furosine qui indique la fraîcheur du produit. Des méthodes d'analyses ont également été définies. Des mentions obligatoires sont à indiquer sur les étiquettes : date de durabilité du produit, conseils de conservation et mode de conservation du produit. A ce sujet, il y a deux écoles : la conservation au frais (+2/+5°C) et la congélation (-18°C).

Pour les Français, il est important que les consommateurs puissent identifier clairement de quel type de gelée royale il s'agit. Type 1 ou type 2 ? Produit congelé ou pas ?

Un accord devrait être obtenu bientôt qui verrait la finalisation du projet de norme ISO.

<http://itsap.asso.fr/norme-internationale-iso-gelee-royale/> (norme ISO en projet)

En savoir plus ?

<http://www.geleeroyale-gpgr.fr>

<http://www.geleeroyale-gpgr.fr/la-gelee-royale-francaise> (charte de qualité)

**RÉSUMÉ :**

présentation du GPGR à l'occasion de son 20<sup>e</sup> anniversaire

**MOTS CLÉS :**

gelée royale, GPGR, ISO