

# Récolte et transformation de propolis européenne à usage médical



# L'application des bonnes pratiques pharmaceutiques exige:



- **La Traçabilité du produit ,de la ruche au produit final.**
- **Une analyse des risques encourus par la propolis à chaque phase de la production.**
- **La mise en place d'une procédure de qualité visant à éliminer le risque.**
- **Et des analyses montrant la constance et la pureté du produit.**

# Le mode de récolte de la propolis.



- **Aucune Traçabilité n'est possible en grattant la propolis des cadres du corps de ruche où des hausses.**
- **Il est impossible de savoir depuis quand cette propolis a été récoltée par les abeilles .**

# Les résidus de pesticides utilisés pour le traitement des ruches se retrouvent intégralement dans la propolis



**Mars 2004, en Roumanie producteur entrain de traiter ses ruches aux antibiotiques.**

# Nature des pesticides et pollution.



- **Que les pesticides soient hydro ou lipo- solubles le risque de pollution est presque identique :**
- **Antibiotiques ,acaricides, ou produits de traitements BIO (comme l'acide oxalique ou des huiles essentielles ) sont tous plus ou moins extraits par l'alcool.**

# Le défi à relever est-il possible à relever ?



- **OUI** par une stricte méthodologie de production qui n'est pas une remise en question de la conduite de la ruche mais un calendrier de récolte à respecter.

# **95% de la propolis européenne provient des peupliers.**



- **Si elle est récoltée de mai à octobre avec les grilles ou les filets,**
- **Et si les peupliers ne souffrent pas de la sécheresse.**

# Quant récolter la propolis?



- **Quand les peupliers en produisent: de mai à octobre en principe.**
- **Ceci est à confirmer par l'observation des abeilles et/ou des peupliers.**

# L'observation:



- Il ne faut récolter que lorsque les bougeons de peupliers produisent de la propolis

# L'abeille ne rapporte pas la propolis à la ruche en cachette!!!



- Dés que l'on observe des pelotes de propolis aux pattes des abeilles dans la ruche , on peut poser les grilles ou les filets de récolte sur les cadres de la ruche.

**C' est plus facile que de grimper aux peupliers!**

# Les précautions:



- **Ne jamais traiter les ruches lorsque les grilles ou filets de récolte sont en place sur les ruches ou lors de leurs retrait, il faut éviter une possibilité de contamination lors des manipulations.**

# A date de pose des grilles est essentielle



- Cette grille a été posée sur la ruche en mars les abeilles l'ont remplie de vieille propolis provenant du corps de ruche elle ne peut pas convenir à un usage médical.

# L'exemple d'une apicultrice: Céline Gobin (les ruchers d'argonne)



- **Lors de la dernière récolte de miel, nous retirons les grilles à propolis. Je les roule ensemble 2 par 2 attaché avec un simple élastique. Je dépose toutes ces grilles roulées dans un sac plastique que je place 24h au congélateur.**

# La congélation



- 24h plus tard, la propolis est gelée. Il n'y a plus qu'à tordre les deux grilles ensemble et les frotter une à une pour en extraire la propolis. Pour cela je me place au dessus d'un vieux congélateur usagé qui me sert de récipient pour recueillir les petits bouts de propolis et de cire.

# Le stockage des grilles.



- Les grilles extraites sont stockées dans des toits de ruches retournés, ainsi elles retrouvent leur forme plate et sont prêtes à être réutilisées.

# Lavage de la propolis de grille.



- Dans un grand container que je remplis d'eau, je plonge la propolis quelques minutes (juste le temps que la décantation se fasse). Une fois les particules de cire remontées à la surface et à l'aide d'une passoire, je retire toutes ces particules ainsi que des morceaux d'abeilles à la surface de l'eau.

# Le séchage après le lavage.



- Une fois la propolis filtrée, je l'étends sur des grilles en inox pour la faire sécher à l'air libre 48h.

# Le conditionnement.



- **Passé ce délai, la propolis est conditionnée dans des sacs plastiques alimentaires (type sac de congélation) et expédiée à notre acheteur.**

# La Traçabilité

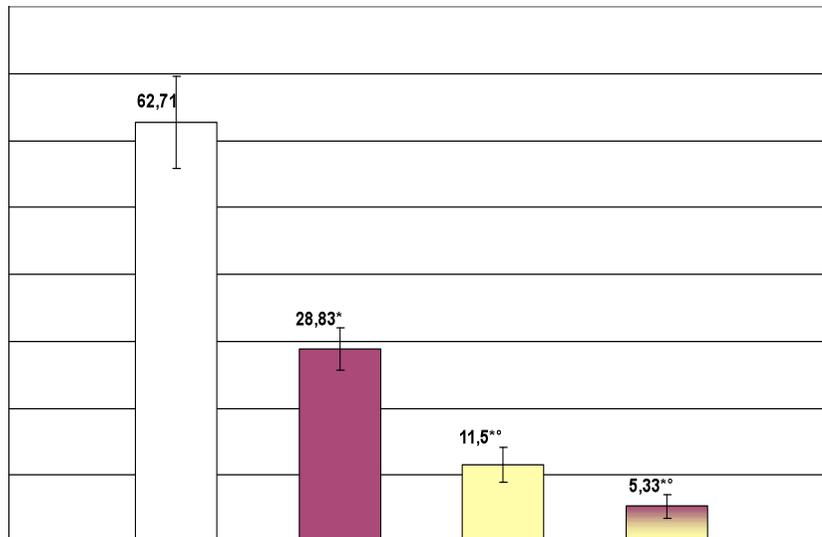
- **Pour la traçabilité du produit, sur chaque sac de propolis, j'y fais figurer une étiquette sur laquelle on trouve:**
  - **Le nom et prénom du producteur .**
  - **Le code du producteur .**
  - **La date de pose et de retrait des grilles.**
  - **Le type de traitement varroa ou autre.**
  - **La date du ou des traitements .**
  - **Le poids net .**

- **Pour les producteurs méthodiques, il est facile d'appliquer ces nouvelles normes de production .**
- **Le déficit de produire de la propolis dans les normes des bonnes pratiques pharmaceutiques pour un usage médicale est accessible et prometteur.**

# **Produire cette propolis de qualité:**

- **C'est faire passer ce produit du statut de sous produit de la ruche ,(*même si ce produit est déjà extrêmement intéressant*) à celui d'un produit noble fer de lance de l' APITHERAPIE.**
- **C'est s'ouvrir les portes du monde médical si sourd aux découvertes des chercheurs de notre monde apicole.**

# Comment atteindre le milieu médical ?



- L'apithérapie n'est vraiment connue que du milieu apicole .
- Le milieu médical n'est pas en contact avec ce milieu.
- C'est par la demande des consommateurs que l'apithérapie se fera connaître.

# L'abeille a su trouver dans la nature:

- L'aliment qui a la plus grande richesse nutritionnelle en vitamines, en caroténoïdes ,en poly-phénols ,en phytostéroles ,en acides aminés:c'est **le pollen** .Véritable palliatif a nos carences alimentaires.
- La substance de protection des bourgeons capable de protéger notre santé contre un nombre impressionnant de pathologies et même le cancer et les maladies dues aux germes antibio-résistants:c'est **la propolis = le médicament de l'immunité.**

# **Toute démarche de recherche de qualité aboutit à des produits**

- **Qui ouvrent de nouveaux marchés et qui souvent entraînent les produits plus anciens .**
- **L'exemple du pollen frais lancé il y a 10 ans maintenant:50 tonnes vendues en frais en France et le pollen sec ne s'est jamais aussi bien vendu !**