



GELÉE ROYALE

Définition

La gelée royale est une substance naturelle produite par les abeilles nourrices. Elle est sécrétée par les glandes hypopharyngiennes et mandibulaires. C'est l'aliment exclusif de la reine tout au long de sa vie et des larves durant leurs premiers jours.

Rôle biologique général

La gelée royale est un concentré nutritionnel exceptionnel. Elle agit sur la croissance, la différenciation cellulaire et la longévité.

- Stimulation de la croissance cellulaire
- Différenciation larvaire (reine / ouvrière)
- Soutien du métabolisme et de l'immunité

Rôle de la gelée royale chez l'abeille

Chez l'abeille, la gelée royale est déterminante. Une larve nourrie exclusivement à la gelée royale devient reine. Elle conditionne la morphologie, la fertilité et la longévité.

- Développement de la reine
- Croissance rapide des larves
- Activation intense des glandes nourricières
- Maintien de la dynamique de la colonie

Impact sur la colonie

Une production de gelée royale de qualité est essentielle à l'équilibre de la colonie. Elle assure une reine performante, une ponte régulière et une population stable.

- Reine plus fertile et durable
- Colonies mieux structurées
- Renouvellement efficace des générations

Composition simplifiée

Eau – Protéines – Acides aminés – Lipides – Vitamines – Enzymes – Minéraux

À retenir

La gelée royale est au cœur de l'organisation sociale de la ruche. Elle n'est pas seulement un aliment, mais un véritable facteur de développement et de pérennité de la colonie.