

Le pain d'abeilles d'*Apis dorsata*

Pushpendra S. BHANDARI
Wonder Organics,
4/784, Jawahar Nagar,
Jaipur(Raj.) 302004 - India

Dans le nord de l'Inde, la compagnie Wonder Organics est spécialisée dans la production de pain d'abeilles d'*Apis dorsata*. Elle commercialise ce pollen récolté dans un environnement vierge dans le monde entier.



Apis dorsata, l'abeille géante ou abeille des rochers, est une abeille du Sud et du Sud-est asiatique se développant principalement dans les zones boisées de l'Inde et du Népal.

Les ouvrières d'*Apis dorsata* se différencient des autres races par leur taille importante de l'ordre de 17 à 20 mm. On retrouve ces abeilles géantes partout en Inde dans les régions sub-montagneuses. Elles peuvent vivre jusqu'à une altitude de 2700 m. Elles construisent un rayon extérieur unique d'environ 1,82 sur 0,91 m.



Apis dorsata est la principale source de production de miel et le pollinisateur des cultures et des plantes sauvages dans sa zone d'implantation.

Cette abeille peut migrer jusqu'à 200 km par saison en pratiquant des arrêts pour s'alimenter.

Elle nidifie dans les arbres. On peut ainsi trouver entre 1 et 150 colonies par arbre. Elle n'a jamais été domestiquée vu que la colonie se développe à l'air libre.

Elle revient sur les mêmes sites de nidification. Une colonie peut avoir jusqu'à 40 kg de miel.

Apis dorsata permet de produire du miel, du pain d'abeilles en rayon et de la cire. Comme pour les abeilles mellifères, le pain d'abeilles d'*Apis dorsata* est composé de pollen et de sécrétions d'abeilles. Comme dans le pain d'abeilles que nous connaissons, le pollen subit donc une fermentation lactique qui permet une meilleure disponibilité des éléments nutritifs. Cela améliore l'activité du pollen qui est multipliée par trois.

Cet aliment prédigéré peut être conservé pendant plus de neuf ans dans des conditions de stockage adéquates.

La société récolte trois types de pain d'abeilles (moutarde, fleurs sauvages type 1 et type 2) en fonction de la zone d'origine. Ils choisissent des zones disposant d'un statut de protection spécial afin d'assurer la provenance d'un environnement naturel. Le type 1 provient de forêts tropicales verdoyantes sur les contreforts de l'Himalaya et le type 2 de zones arides et de forêts sèches de l'ouest de l'Inde.

La récolte est tout à fait traditionnelle et se fait en grimpant dans les arbres et en découpant la partie du rayon intéressante après en avoir écarté les abeilles.

L'extraction du pain d'abeilles des rayons est manuelle. Le produit subit un séchage doux qui permet de conserver ses propriétés.

Ce pain d'abeilles a obtenu tous les certificats sanitaires nécessaires et peut être exporté sans problème dans l'Union européenne. Des tests de cristallisation sensible ont mis en évidence l'activité importante de ce produit en comparaison avec d'autres produits similaires. Plusieurs tests cliniques ont également permis de mettre en évidence la qualité thérapeutique du produit.

Voici un aperçu de la composition du pain d'abeilles d'*Apis dorsata* :

sucre : 35 %
protéines : 22 % (tous les acides aminés essentiels pour nous)
vitamines A, B1, B2, B3, B6, C, E, biotine, acide folique, rutine,
acide lactique : 3,1 %
lipides : 1,6 %
minéraux : calcium, fer, potassium, phosphore, sodium

Le pH est acide : 4,3 comme celui du miel



RÉSUMÉ :

brève présentation d'une récolte de pain d'abeilles par *Apis dorsata* en Inde

MOTS CLÉS :

Apis dorsata, pollen, pain d'abeilles, autres pays, Inde