



Comment le pollen est stocké ?

Le pollen que les abeilles transportent sur leurs pattes arrière est récolté dans un bac situé entre le fond de la ruche et la colonie. Les abeilles volent jusqu'au trou de vol à l'intérieur duquel se trouve une grille qu'elles doivent traverser et qui leur fait perdre leurs pelotes.

Les abeilles ont besoin du pollen pour leur couvain. Comme nous leur prenons une partie de leur récolte, elles doivent



en récolter davantage. La récolte du pollen doit se faire seulement durant la période de forte floraison et que la production de pollen est abondante.

Le pollen délesté des abeilles tombe dans un bac et doit être enlevé chaque soir. Il est ensuite nettoyé de ses impuretés et congelé. A l'issue de la saison, le pollen est acheminé jusqu'à l'association des apiculteurs récolteurs de pollen. Il est conditionné sous vide avec le label « Pollen de fleurs suisses » et le pollen congelé sous l'appellation „Frais - **Swiss** - Pollen“



Combien un adulte peut en consommer et sous quelle forme ?

2 cuillères à thé par jour, pour un adulte et la moitié pour un enfant. Observer les indications sur l'étiquette. Le pollen se consomme avec du yoghurt, du birchermüsli, de la salade de fruits ou encore avec du lait froid.

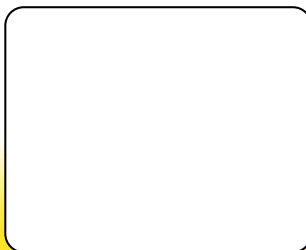
Le pollen frais „Frais - **Swiss** - Pollen“ peut aussi être pris directement.

Pour l'homme, le pollen des fleurs représente l'or des abeilles, un important complément alimentaire. On ne trouve à nulle part ailleurs une aussi grande variété de pollens de fleurs différentes ; un Don de la Nature. Il provoque une tonique générale à l'organisme humain, le stimule et génère un effet réparateur.



Remarque

Le pollen est reconnu pour être un super allergène. La personne qui souffre d'allergies aux pollens doit être prudente lors de sa consommation. Commencez avec quelques granules et augmentez progressivement.



Le but de « l'association des apiculteurs récolteurs de pollen » est la promotion et l'utilisation du pollen des fleurs suisses de valeur et la reconnaissance de l'affiliation de ses membres





De quoi sont composés les pollens de fleurs ?

Le pollen de fleurs est composé d'une multitude de petites particules qui se trouvent sur les anthères des fleurs et qui composent la partie mâle de la fleur.



Ils ont diverses formes. On en connaît des ronds, des ovales, des carrés et des pyramidales. Pour différencier ces diverses formes et couleurs, les pollens sont agrandis au microscope. Plus les grains sont petits et plus leur abondance est abondante. Une fleur de dent-de-lion a par exemples 240.000 grains de pollen, un chaton de noisetier 4 millions et un plan de maïs cinquante millions.

Le merveilleux travail de l'abeille

Une pelote de pollen contient de 100.000 à 5.000.000 grains
Une pelote pèse 5 mg et provient de quelque 80 fleurs



Chaque voyage de l'abeille ramène ~7mg de pollen.
Il faut environ 14.000 vols pour obtenir 100g de pollen.

Pollen de fleurs suisses "frais"

Frais - **Swiss** - Pollen



Commercialisation et vente du pollen frais

„Frais - **Swiss** - Pollen“ doit impérativement être expédié du lundi au mercredi pendant les jours de congélation afin de pouvoir le remettre immédiatement dans le congélateur. (Aucune expédition du jeudi au dimanche).

Faites en sorte que votre coli soit accepté.
Si votre destinataire devait ne pas être là, informez immédiatement un voisin pour lui demander de stocker le colis dans son congélateur à -18°.

Vous pouvez stocker votre pollen dans des sachets ou dans un contenant approprié pour la congélation. Ne décongelez que la quantité nécessaire à la consommation de quelques jours.

Pollen de fleurs suisses "séché"



Dans les séchoirs modernes de la société suisse des récolteurs de pollen sont collectés et séchés des pollens de toute la Suisse. Ils sont ensuite purifiés et contrôlés en laboratoire avant d'être conditionnés dans des bocaux hermétiques.

Pourquoi du pollen suisse ?

Notre flore suisse multicolore est très variée. Plus de 80 plantes produisent des pollens originaux. Le pollen suisse est récolté tous les jours, épuré, séché, contrôlé, conditionné et protégé hermétiquement. Le pollen suisse est naturel et strictement contrôlé par la société suisse des récolteurs de pollen.

Les abeilles mellifères ne produisent pas seulement du miel, du pollen ou de la propolis. La pollinisation est la clé de toutes les productions **locales** des denrées alimentaires.

