

SYLVAIN LAFARGE

Un apiculteur engagé



Un apiculteur engagé pour la gelée royale Française

Sylvain est né en 1979 à Briançon et il n'a que 7 ans lorsque son oncle, apiculteur professionnel, lui fait vivre ses premiers contacts avec les ruches.

Il réussit brillamment une formation d'ingénieur en gestion forestière et milieux naturels à l'École Nationale des Eaux et Forêts de NANCY (devenue aujourd'hui AGRO PARIS TECH).

C'est à 27 ans, alors qu'il avait débuté une belle carrière d'ingénieur, qu'il décide de devenir apiculteur à son compte et de vivre de sa passion.

Il débute alors comme stagiaire dans différentes exploitations et termine son apprentissage chez son oncle.

Il se lance définitivement au printemps 2010 et rentre dans le Groupement des Producteurs de Gelée Royale Française - GPGRF et reçoit alors le soutien de la communauté pour démarrer.

Il devient Président du groupement de 2012 à 2015 afin de promouvoir à son tour l'activité car à cette période, il ne reste que 5 apiculteurs qui détiennent le savoir-faire pour produire de la gelée royale.

Aujourd'hui, plus de 100 apiculteurs sont réunis sous le label GPGRF.

Selon son entourage proche, Sylvain est un homme engagé, généreux respectueux de l'environnement.

Les bienfaits de la gelée royale :

- Contribue à la vitalité en général, à tous les âges.
- Sensation stimulante, tonifiante et euphorisante.
- Favorise une sensation de bien-être.
- Contribue à optimiser le rendement physique et intellectuel.
- Aide à une meilleure résistance à la fatigue.
- Limite les agressions externes.
- Contribue à maintenir une belle peau et de beaux cheveux.
- Augmente la résistance au froid, stimule l'appétit, favorise la bonne humeur.
- Aide à mieux résister aux sensations d'angoisse et petites contrariétés.

Conseils d'utilisation :

Pour se sentir mieux au quotidien, il est conseillé de prendre 1g par jour de gelée royale, de préférence le matin à jeun et laisser fondre sous la langue. Le goût de la gelée royale est surprenant : il évoque le goût du miel mais en plus acidulé, vitaminé et peu sucré. Suivant le cas vous pouvez la mélanger dans un yaourt. Toujours se rappeler qu'il faut la conserver au réfrigérateur.

L'essentiel de la charte qualité GPGRF :

- Une gelée royale produite sans nourrissage artificiel des abeilles en période de production (ni sirop de sucre, ni succédané de protéines comme la levure de bière ou la farine de soja), en respectant l'alimentation naturelle de l'abeille : miel et pollen.
- Une conservation au froid entre +2 et +5°C dès la récolte. Afin de préserver toutes ses qualités exceptionnelles, la gelée royale des membres du GPGR n'a pas été congelée et décongelée pour la vente.
- Une production respectueuse de la santé de l'abeille et de l'environnement, garante d'un produit présentant une pureté optimale.
- Une traçabilité garantie grâce à un numéro unique identifiant le producteur.