« De la fleur au pain au miel… »

**Intervenant**: Paul Yvan de St Léger



# A nos cerveaux !

Les fleurs mellifères…ou le régal des abeilles !

* Toutes les fleurs sont-elles mellifères ? ………………..

Une fleur mellifère : ……………………… Une fleur non mellifère : ……………..............

* Quelle est la particularité d’une fleur mellifère ? ……………………………………………
* Comment l’abeille transforme-t-elle le nectar en miel ? …………………………………...

Abeille ou pas ?

La ruche peut contenir

un essaim de **80 000**

**ouvrières** et 2 000 faux bourdons en été, autour d’**une seule reine**. Les ouvrières vivent environ 30 jours et parcourent jusqu’à 800 km durant leur vie.

* Entoure l’abeille qui se cache parmi ses faux-amis !

   

Les ruches de l’Antiquité à nos jours (Numérotez-les de 1 à 4 par ordre chronologique)



 



Les produits de la ruche : nommez-les !

+ la propolis :

Antiseptique, antibactérienne, contre les maux de gorge.

\_

1. **La main à la pâte (à pain) !**

Nous sommes invités dans …………………………………………………..

1. **La récolte du miel…en pratique :**

Paul Yvan explique le fonctionnement de la ruche, le costume d’apiculteur, l’enfumage pour récolter le miel.

Pourquoi enfume-t-on la ruche au moment de la récolte ?

* Pour faire sortir les abeilles
* Pour endormir les abeilles
* Pour détourner leur attention

Qu’est-ce que l’on ne doit JAMAIS faire avec une ruche ?

……………………………………………………………………..

1. **La fabrication d’un pain au miel :**



**ngrédients :**

250 g de farine

1 verre d’eau (16 cl )

1 cuillère à Soupe de miel

1 cuillère à café de sel

1 cuillère à café de levure

* Faire tremper la levure dans le verre d’eau tiède 10 min
* Dans le pétrin verser la farine, le sel puis la levure.
* Pétrir la pâte jusqu’à obtention d’une pâte homogène et lisse, qui n’adhère plus aux mains.
* Ajouter le miel (de châtaigner, pin, lavande, citronnier de préférence car plus goûtu…) puis pétrir à nouveau.

Durant l’atelier nous avons pu goûter ………………….

………………………………

* Laisser reposer le pâton de pain à 20 °c sous un torchon durant 2h minimum.
* Avant de le faire cuire, le modeler comme un « champignon » en aérant la pâte.
* Faire cuire à 200 °c durant 15-20 min à côté d’un verre d’eau.

**Bilan de l’atelier : Qu’avez-vous le plus aimé ? Le moins aimé ? Une idée pour la prochaine fois ?**

**………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..**