# Séance « De la fleur au pain au miel »

## Objectifs

## Compétences du socle commun travaillées (en italique les compétences principales)

|  |  |
| --- | --- |
| **Domaine 2** Les méthodes et outils pour apprendre | Définir et respecter une organisation et un partage des tâches dans le cadre d’un travail de groupe. |
| **Domaine 3** La formation de la personne et du citoyen | Avoir un comportement respectueux vis-à-vis des règles et des autres. |
| **Domaine 4**Les systèmes naturels et les systèmes techniques | Mettre en œuvre une démarche expérimentale, concevoir un produit (pain) |
| **Domaine 5** les représentations du monde et l'activité humaine | Analyser quelques enjeux du développement durable dans le contexte des sociétés étudiées |

## Programmes (BO du 24/12/2015)

|  |  |
| --- | --- |
| **HG** | Des ressources à gérer et renouveler |
| **EMC** | Développer une conscience citoyenne, sociale et écologique |
| **SVT** | Relier la nature des aliments et leurs apports qualitatifs pour comprendre l’importance de l’alimentation pour l’organisme et identifier l’impact des activités humaines sur l’environnement |

## Parcours

|  |  |
| --- | --- |
| **Parcours citoyen** | **Développement d’une conscience écologique** |
| **Parcours avenir** | **Découverte de l’apiculture et des métiers autour du miel** |
| **Parcours santé** | **Les usages et bienfaits du miel dans l’alimentation** |

**Indications préliminaires pour le déroulé de la séance**

* **Animation** vivement conseillée par un apiculteur ou un animateur compétent comme Paul Yvan de St Léger.
* **Lieu** : une salle équipée de lavabos et paillasses + rétroprojecteur = ATELIER HAS des SEGPA idéal…
* **Temps**: 1h30 -2h idéal
* **Matériel par élève** : balance / pétrin / cuillère / tablier / verre / sachet papier contenance 1k
* **Ingrédients**: Farine / sel / levure de boulanger / eau / miel (lavande, thym, citronnier…)

**Eléments pour compléter la fiche élève**

## Les fleurs mellifères produisent du NECTAR (ex pissenlit // Rose non mellifère) que les abeilles avalent puis recrachent dans la bouche d’une autre abeille qui elle va le recracher dans une alvéole.

## Les 4 ruches dans l’ordre : 2 (Antiquité) 1 (ruche naturelle) 4 (ruche actuelle) 3 (ruche en paille XIXe s.)

## Les produits de la ruche : miel / cire / pollen / gelée royale + propolis.

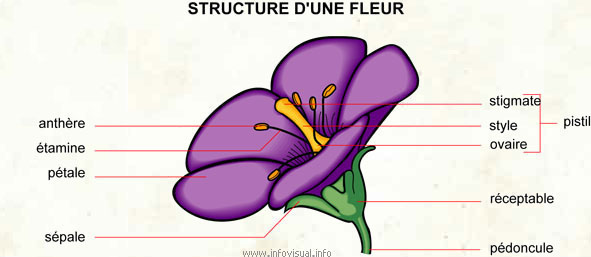
## On enfume la ruche pour distraire les abeilles, qui se mettent à battre des ailes pour aérer la ruche.

## On ne doit jamais avoir de gestes brusques et cogner la ruche sinon attention aux piqûres !

## Expérience durant l’atelier : goûter du pollen / la pâte crue…

**Pour aller plus loin**

* [www.latelierdessaisons.fr](http://www.latelierdessaisons.fr)
* [www.mielinfrance.fr](http://www.mielinfrance.fr)
* [www.laruchequiditoui.fr](http://www.laruchequiditoui.fr)
* [www.futura-sciences.com/planete/dossiers/zoologie-abeille-sentinelle-ecologique-684/page/7/](http://www.futura-sciences.com/planete/dossiers/zoologie-abeille-sentinelle-ecologique-684/page/7/)

« 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 ?**

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