

Objectif de notre projet : Découvrir comment sont produits des aliments que nous consommons très régulièrement. Découvrir de nouveaux aliments.

Notre temps fort préféré



« Toutes ses abeilles qui nous frôlent et qui sont au dessus de nos têtes ! J'ai été très impressionné ! »

Brahim

« L'apiculteur est rentré dans la ruche et nous a montré des cases remplies d'abeilles. A l'intérieur on pouvait apercevoir la reine, on la distinguait bien car elle avait un point rouge sur son dos. A la fin de la sortie, l'apiculteur nous a donné à chacun un pot de miel, c'était délicieux ! »

Diana



« A la fin de la sortie l'apiculteur nous donna à chacun un petit pot de miel. C'était très gentil de sa part. J'ai beaucoup aimé. »

Asma



« Nous sommes allés en sortie pour aller voir des abeilles. Il y avait des ruches et plein d'abeilles. On a aussi vu la reine des abeilles, elle est plus grande que les autres et elle a une perle rouge au niveau de sa tête. J'étais pas du tout rassurée, j'avais peur d'être piquée par une des abeilles mais finalement j'ai bien géré mon stress. Le monsieur qui nous accompagnait a pris un faux bourdon dans ses mains, il l'a fait tourner pour qu'on le touche. Moi j'avais trop peur même si le faux bourdon ne pique pas comme il nous l'a expliqué, parce qu'ils n'ont pas de dard. Il avait une tenue spéciale pour pas se faire piquer et un voile qui lui couvrait toute la tête. »

Lina

Résumé du projet annuel

Tout d'abord, nous avons découvert comment sont produites les pommes de terre et d'où elles viennent. Nous en avons planté dans notre collège, nous les récolterons et les vendrons l'année prochaine afin de financer, grâce au FSE, les actions en lien avec le projet Marguerite.

Nous avons appris les termes "aliments courants et aliments oubliés". Un aliment courant est un aliment qui est consommé par une grande partie de la population et qui est toujours autant consommé. Le miel en fait partie. Nous avons découvert comment il est produit et un apiculteur Mr Toti, Le Petit Rucher, nous a fait découvrir ses ruches au parc Chabrière.

Comme nous l'avons dit précédemment, nous avons aussi étudié les aliments oubliés comme les plantes sauvages comestibles. Ces plantes nous ont été présentées par Mme Loré de l'association Cueille et Croque, nous les avons découvertes dans un des parcs d'Oullins, le parc naturel de l'Yzeron. Dans un deuxième temps nous les avons transformées puis dégustées.

Ce qu'on a appris

Nous avons découvert que les pommes de terre, lorsqu'elles germent, forment des tiges, une nouvelle plante. A partir de cette nouvelle plante, au niveau des racines, de nouvelles pommes de terre vont être produites.

Le miel est produit à partir du nectar des fleurs mais aussi du pollen. Il y a d'autres productions dans la ruche. Les abeilles produisent également de la gelée royale, la propolis et la cire.

Dans notre alimentation, le nombre de végétaux que l'on consomme est faible comparé à la diversité des plantes sauvages que l'on rencontre autour de nous. Beaucoup d'entre elles peuvent être cuisinées mais ne le sont plus. Ces végétaux sont riches en vitamines et locaux !

Ce qu'on a préféré

La journée avec l'apiculteur a été ce que nous avons préféré.

Le matin, nous avons appris énormément de chose sur le fonctionnement d'une ruche, la vie des abeilles mais aussi sur le frelon européen et le frelon asiatique. Nous avons pu poser toutes nos questions à Mr Toti.

L'après-midi, nous avons vu les ruches ! Cela a été très impressionnant !