# HISTORIQUE DE L'ATELIER

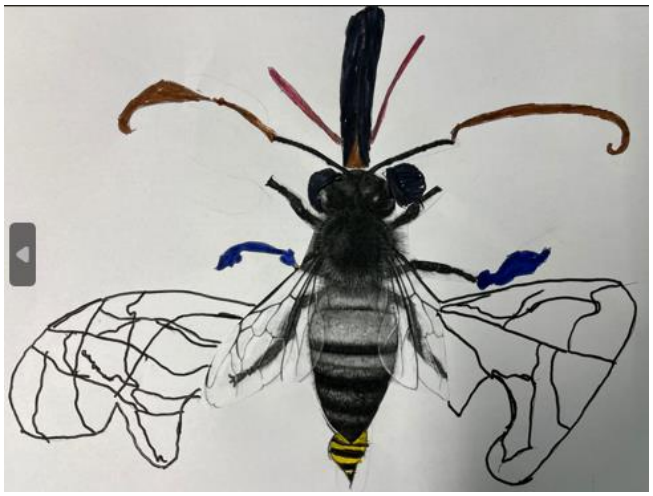
# *RIMBAUD FAIT SON MIEL !*

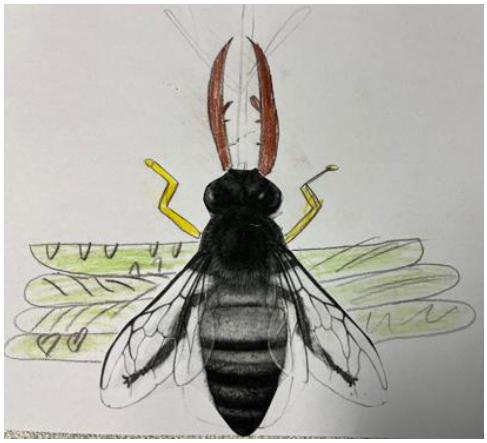
## 2023-2024

**L'abeille au cours de l'évolution**

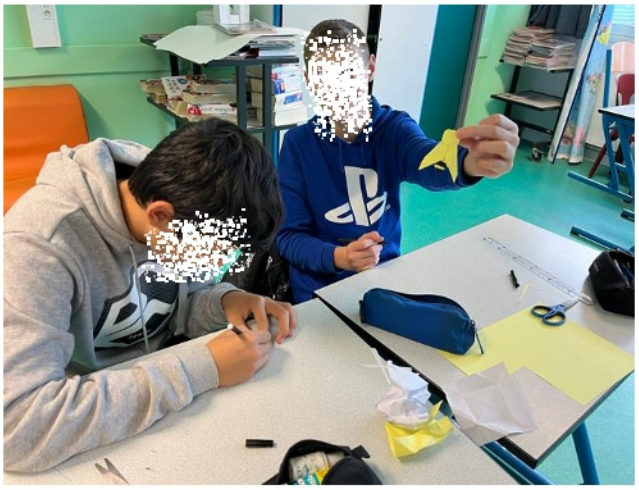
Les plus vieilles abeilles découvertes(-100 M.A)

L'abeille du futur pour les apprentis apiculteurs





# Création d’abeilles en origami et de boîtes à bonbons de Noël



# Fabrication de bonbons au miel

Dylan fait chauffer le mélange eau, sucre, miel.

Moustapha mélange pendant que Théo vérifie la température du sirop. Celui-ci doit atteindre 160°.

Thomas travaille la pâte de manière à faire une boule.

Dylan découpe le boudin de manière à faire les bonbons. Thomas les enrobe de sucre glace pour éviter qu'ils ne se collent les uns aux autres.

Shawn et Dylan ensachent les bonbons.

## La visite d’automne

Préalablement à la visite des ruches, les « anciens » apprentis apiculteurs ont appris à allumer l’enfumoir aux « nouveaux ».

La visite commence par l’observation de l’activité des abeilles à l’entrée de la ruche

Elle se poursuit avec l’observation de différents cadres :

cadre de miel

cadre de miel et de pollen

miel

pollen

couvain d’abeilles

**2022-2023**

# LA VISITE D'AUTOMNE

*C'est la dernière visite de l'année. Ca permet de voir la santé de la colonie et les réserves de la ruche.*

On retire les bandes contre les varroas.

On observe les abeilles rentrer dans la ruche avec le pollen de lierre.

On pèse la ruche pour voir s'il y a assez de miel pour l'hiver.

On place une partition pour réduire l'espace de la ruche.

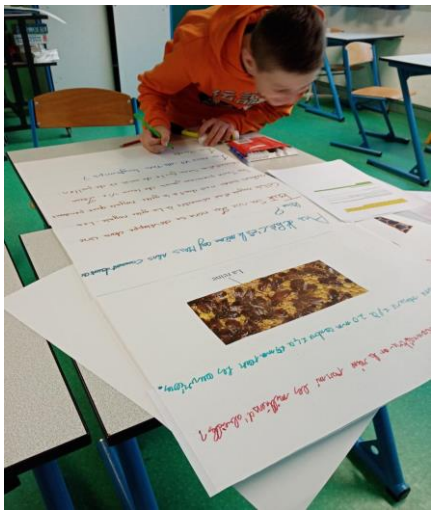
On regarde s'il y a du miel dans le cadre.

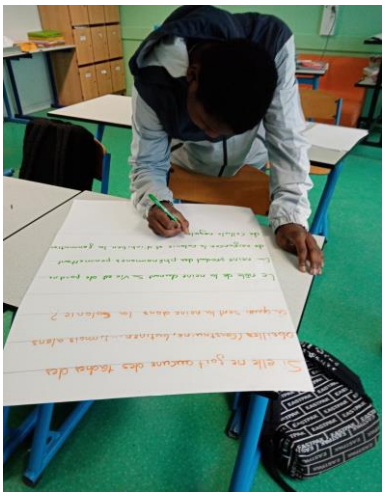
**De novembre à février, les élèves de l'atelier Apiculture ont travaillé sur la future exposition** *« Dis-moi, comment c'est la vie d'une abeille ? »*

**Atelier Rimbaud fait son miel**

**EXPOSITION 2023**

« Dis-moi, comment c'est la vie d'une abeille ? »





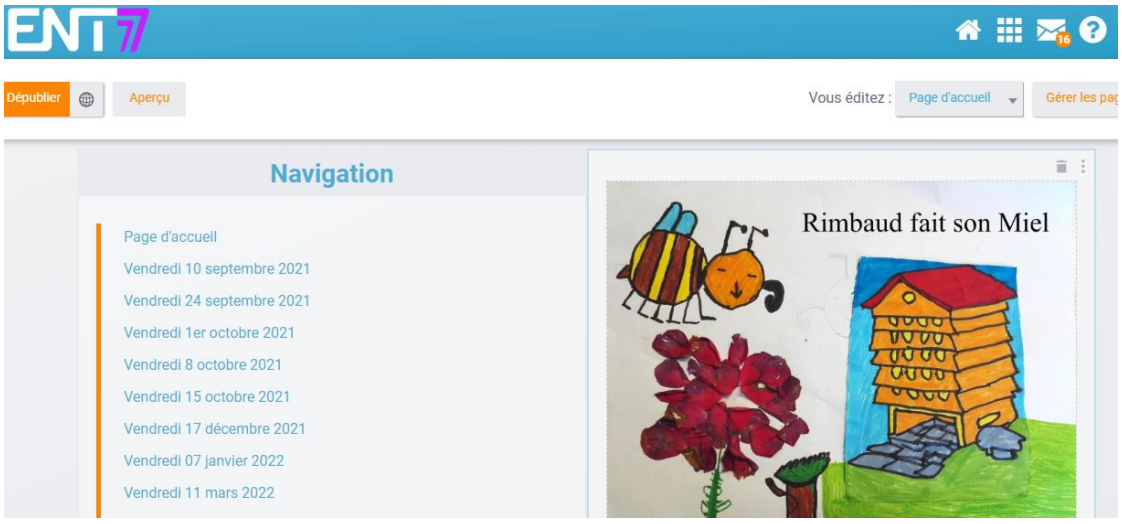
## La visite du rucher des Quatre Vallées à Rozoy-le-Vieil (Loiret)

## Extraction du miel et mise en pots en mai et en juin

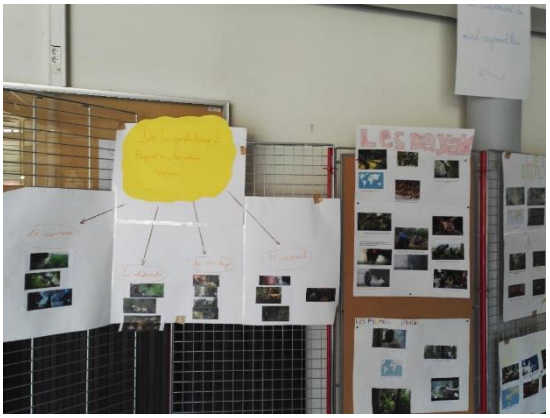
# 2021-2022

## La gestion du rucher à l'automne et au printemps

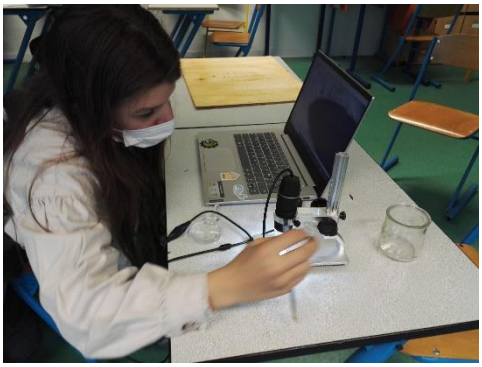
## La réalisation du blog *Rimbaud fait son miel !*



## La réalisation de l'exposition *En quête de l'or sucré : une tradition multimillénaire*



## L'observation d'abeilles et de faux-bourdons au microscope



**L’extraction du miel**

- L’utilisation du miel récolté pour réaliser des pâtisseries et confiseries.