



Les abeilles, reines de nos campagnes

Ateliers apiculture à Mormant



## ATELIERS PÉDAGOGIQUES : SENSIBILISATION AUX ABEILLES ET À LEUR RÔLE DANS L'ENVIRONNEMENT

### PRÉSENTATION DU PROJET

Notre projet, lauréat 2023 du Budget participatif pour l'Environnement (BPE) d'Île-de-France : **Abeilles, reines de nos campagnes**, verra le jour en 2024.

Afin de valider notre capacité à générer les ressources financières nécessaires à l'utilisation du BPE et dans le but d'informer jeunes et moins jeunes sur le rôle des abeilles et les bienfaits des produits de la ruche, nous proposons des ateliers d'initiation à l'apiculture pour les habitants de Mormant, la Brie Nangissienne et les petits écoliers.

**Claude Lesage, apiculteur** et passionné, accompagné par Robert et Michel est disposé à organiser ces ateliers.

Claude, membre fondateur d'APRINA, est soucieux de la transmission de ses connaissances, de la sensibilisation aux abeilles et leur rôle dans l'environnement. **D'après son expérience auprès des élèves, les ateliers sont adaptés aux différents niveaux scolaires** et peuvent se dérouler en intérieur.

Un échange préalable avec l'enseignant(e) est recommandé. Pour ce faire, merci de bien vouloir prendre contact avec Christian Mange président d'APRINA, pour finaliser l'atelier au plus tard 7 jours avant la visite.

**Christian Mange : 06 21 38 29 32**

**E-mail : [aprina@laposte.net](mailto:aprina@laposte.net)**

**[www.aprina.org](http://www.aprina.org)**

### DÉROULEMENT DE L'ATELIER (De la maternelle au collège)

Accueil de Claude Lesage apiculteur et Robert Courson puis répartition des élèves en 3 sous-groupes pour assurer une bonne cohésion de l'ensemble.

Temps estimé pour chaque groupe :  
15mn.

#### Groupe 1 : vidéo

Projection du **documentaire** bioviva :  
[La vie secrète des abeilles](#)

#### Groupe 2 : Observation et matériel

- Observer les abeilles en toute sécurité grâce à la **ruchette transparente**
- Présentation du matériel lié à l'exploitation de la ruche (costume, enfumoir, grilles...)

#### Groupe 3 : Questions et dégustation

- Réponse aux questions à l'issue de l'atelier et autres **questions préparées** au préalable, en classe, par les élèves.
- **Dégustation** : les différents miels, propolis, gelée royale, pain d'épices (bâtons de dégustation individuels en bois jetable/compostable fournis)

**Durée : environ 1h**

**Tarif par classe : 50€**

**APRINA EN QUELQUES MOTS** : Aprina est une association pour la Promotion des Richesses Naturelles, régie par la loi du 1<sup>er</sup> juillet 1901. L'association s'efforce à remettre en place les éléments d'une société qui permettront de retrouver la solidarité entre les gens, faciliter les échanges, développer les savoir-faire, retrouver une alimentation saine, restaurer un mode de vie plus proche de nos valeurs et de nos idéaux. APRINA gère déjà un **JARDIN PARTAGÉ** à la sortie de Mormant, elle est à l'origine du **REPAIR'CAFÉ DE MORMANT** et développe un **SYSTÈME D'ÉCHANGE LOCAL (SEL)** via un site internet dédié et depuis 2023, lancement des **ATELIERS D'APICULTURE**. Pour en savoir plus : [www.aprina.org](http://www.aprina.org). Nous contacter : [aprina@laposte.net](mailto:aprina@laposte.net)