



ATELIER APICULTURE

Présentation

L'atelier Apiculture du Lycée Agricole a débuté en 2016, comprend 10 ruches, un atelier d'extraction, de conditionnement et de préparation des ruches.

Les ruches sont implantées à la Marchande et à proximité des vergers afin de jouer la complémentarité écologique sur l'exploitation agricole conduite en agriculture biologique.

Une formation destinée aux personnes extérieures au lycée est également proposée en formation continue.

DÉROULEMENT DE L'ATELIER

- A tous les élèves souhaitant découvrir l'activité, approfondir leurs connaissances et pratiquer l'apiculture. Tous les mercredis de 13h30 à 15h30. La participation à l'atelier est facturée 15 euros par trimestre.
- Ce sera donc une première expérience de terrain pour débiter en apiculture et réussir les premiers gestes et première expérience.
- Les tenues d'apiculteur, indispensables à la sécurité, sont bien évidemment fournies par le lycée.
- Lors de l'atelier, les élèves mettent « la main à la pâte » de façon à connaître les gestes rudimentaires de l'apiculture..

Dans le lycée participent à la vente des produits à diverses occasions.

Objectifs

- ✓ L'objectif est avant tout pédagogique pour l'apprentissage de tous les savoir-faire apicoles en participant au fonctionnement de l'atelier apiculture.
- ✓ Le miel récolté est mis à la disposition des élèves au petit déjeuner et en vente lors d'événements comme la foire agricole de Delme, à la Journée Portes Ouvertes ou sur commande:
 - **Un miel de printemps**, riche en pollen et donc en protéines, ce qui lui donne un aspect granuleux et compact. Il est de couleur blanche, idéal pour cuisiner et pour manger à la cuillère !
 - **Un miel d'été**, doux et parfumé. Sa couleur est plus sombre. Il sera le compagnon idéal de vos thés, infusions, pâtisseries et tartines.



LES PÉRIODES DE FORMATION

À la fin de l'année, les élèves sont capable de s'occuper d'une ou plusieurs ruches. L'activité apiculture se compose deux périodes: une partie théorie et une partie pratique.

THÉORIE

- Les abeilles et la pollinisation
- La biologie de l'abeille
- La vie sociale de la colonie
- L'essaimage
- La conduite de la ruche
- L'installation et la visite de la ruche
- Le matériel apicole
- Les différents produits de la ruche
- La réglementation
- L'aspect sanitaire



PRATIQUE

- Visite et contrôle des ruches
- Vérification des réserves
- Nourrissement des ruches, rassemblement des colonies faibles
- Surveillance contre les prédateurs, vérification de la ponte
- Entretien et préparation des ruches et des cadres
- Récolte, extraction et mise en pot du miel



Personne à contacter :

Notes :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

EPL Val de Seille
40 route de Strasbourg - 57170 CHÂTEAU-SALINS

Tél. 03 87 05 12 39 /
E-mail : epl.chateau-salins@educagri.fr