

Domaine
Départemental de

Restinclières

Le Rucher Pédagogique départemental

Maison départementale de l'environnement



Animé par des apiculteurs professionnels du Groupement de
Défense Sanitaire Apicole de l'Hérault (GDSA)



Préalable à la visite

Les enseignants doivent préalablement à la sortie s'assurer qu'aucun enfant n'est allergique aux piqûres d'hyménoptères en demandant une décharge aux parents. Ils ne pourront **en aucun cas faire la visite du rucher.**



Organisation

Une classe entière par demi-journée ou deux classes sur une journée. **Durée 2h**, deux horaires au choix : **de 10h à 12h ou de 13h à 15h**, à préciser lors de la demande de réservation.



Déroulement de la visite

La ou les classes sont divisées en trois groupes qui vont se succéder sur trois types d'activité. Chaque groupe doit être accompagné en permanence d'un ou plusieurs responsables (enseignants ou parents accompagnateurs) tout au long de la visite. Les groupes sont encadrés par des apiculteurs professionnels.



Les activités proposées



• Activité 1 : Visite du rucher - 30 min

Ouverture et visite d'une ruche, avec les équipements de protection et encadrées par 2 apiculteurs professionnels. L'abeille et la colonie d'abeille, ses habitants, leur rôle selon la saison, l'organisation de la ruche et la récolte de pollen et de nectar.

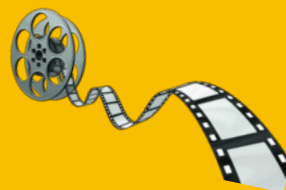


• Activité 2 : La préparation et l'entretien de la ruche - 30 min

L'apiculture et la récolte du miel, les matériels et outils nécessaires, les principales opérations et leur déroulement.

• Activité 3 : Film « Abeille, qui es-tu ? » - durée 30 min

Le rôle de l'abeille dans l'environnement, suite à la projection du film, questions-réponses avec les élèves (durée du film 10 min.).



Petit cadeau : Un petit pot de miel de la récolte du domaine est offert à chaque enfant au terme de la visite.

Consignes de sécurité



Les élèves doivent impérativement avoir des pantalons et des chaussures fermées pour l'activité « Visite de la ruche ». Les apiculteurs refuseront tout élève n'ayant pas de tenue adéquate. Pendant les périodes chaudes prévoir cette tenue en change.

Lien avec les programmes scolaires



Pour le collège

Annexe : Extraits du programme des collèges (2009) classes de 6ème

Présentation du programme de la classe de sixième

Il permet d'identifier les composantes essentielles de l'environnement proche et d'en comprendre deux aspects : le peuplement des milieux, la production et le recyclage de la matière.

Ces bases scientifiques permettent d'analyser certaines applications biotechnologiques et de mettre en évidence l'intervention de l'Homme sur son environnement pour satisfaire ses besoins alimentaires.

Ainsi, dès l'entrée au collège sont présentés les deux aspects de la science, l'un tourné vers la compréhension de la Nature, l'autre vers l'action que l'Homme exerce sur elle.

A travers ces différentes études apparaissent la diversité et l'unité du monde vivant.

La répartition proposée entre ces différentes parties a pour objectif d'assurer une couverture équilibrée du programme et de respecter ses limites :

- Caractéristiques de l'environnement proche et répartition des êtres vivants (10%)
- Le peuplement d'un milieu (30%)
- Origine de la matière des êtres vivants (25%)
- **Des pratiques au service de l'alimentation humaine (20%)**
- Partie transversale : diversité, parentés et unité des êtres vivants (15%)



Des pratiques au service de l'alimentation humaine

Objectifs éducatifs

L'amélioration quantitative et qualitative **de la production alimentaire**, permise par les progrès des sciences et des techniques, vise la satisfaction des besoins de la population humaine. Elle doit s'inscrire dans une perspective de développement durable. C'est l'occasion pour les élèves de **découvrir certains métiers**, ce qui peut les aider dans leur choix d'orientation future.

Dans le cadre de l'éducation à la responsabilité des élèves, il est essentiel d'accompagner l'étude de l'exemple choisi d'une réflexion sur les limites de la pratique (**effets sur l'environnement et la santé, respect des êtres vivants et maintien de la biodiversité**).

La production alimentaire par l'élevage ou la culture

• **Connaissances :**

- L'Homme élève des animaux et cultive des végétaux pour se procurer des aliments qui répondent à ses besoins (matières grasses, sucres rapides, sucres lents, protéines).
- Élevage ou culture nécessite une gestion rationnelle.
- Des améliorations quantitatives et/ou qualitatives de la production sont obtenues en agissant sur la reproduction, les conditions d'élevage ou de culture, les apports nutritifs.

Quelles pratiques agricoles pour un développement durable ?

Objectifs de la partie (extraits)

Cette partie peut faire l'objet d'une diversification pédagogique : travail en ateliers, par groupes, travail sur projet... sans surcharge de travail en dehors de l'horaire d'enseignement en classe. Il est nécessaire de **privilégier les exemples locaux**.

Il est clairement demandé d'inscrire ce point dans une perspective de **développement durable**, d'envisager des problèmes de gestion (ouverture sur le complexe)...

L'étude peut-être menée à partir d'exemples locaux. L'analyse de pratiques agricoles dans d'autres pays (en particulier du Sud), peut amener à une réflexion plus globale. Le lien pourra être fait entre les demandes des consommateurs et les productions, et de s'interroger à **propos des aliments sur la notion de "commerce équitable"**.

La découverte des **professions liées à l'environnement peut y être associée...**

Pour les primaires à partir du CE2

Sciences expérimentales et technologie en cycle 3.

Les approches interdisciplinaires, associant plusieurs compétences du socle, peuvent permettre d'optimiser la gestion des temps d'activité.

- **L'unité et la diversité du vivant** : présentation de la biodiversité. Constaté la biodiversité animale et végétale dans un milieu proche. Les êtres vivants dans leur environnement.

- **Les êtres vivants dans leur environnement** : association des caractéristiques morphologiques et comportementales des animaux à leur adaptation au milieu (membres/déplacement, becs/alimentation, organes respiratoires/lieux de vie, migration/saisons...).

Vocabulaire : adaptation, comportements. Le vocabulaire est enrichi selon les exemples traités. **L'apiculture est idéale pour ces acquisitions.**

- **Environnement et développement durable**

- Comprendre l'impact de l'activité humaine sur l'environnement
- Université et diversité du vivant – La biodiversité



Pour aller plus loin



Internet



- Union Nationale de l'Apiculture Française

<http://www.unaf-apiculture.info/>

Informations et documentation

- L'abeille, sentinelle de l'environnement

<http://www.abeillesentinelle.net/>

Informations et documentation

- Apiculture wallonne et bruxelloise

<http://www.cari.be/publications/>

Documents pédagogiques à télécharger

http://www.cari.be/medias/autres_publications/carnet_pedagogique.pdf

- Terre d'abeilles

<http://www.sauvonslesabeilles.com/spip.php?rubrique7>

Documents pédagogiques à télécharger

- WWF et Disney nature

http://www.disney.fr/cms_res/disneynature/activities/pollen_wwf_activity_pack.pdf

Dossier pédagogique à destination des primaires



Centre de documentation

Maison départemental de l'environnement

Il vous propose ressources et compétences pour la mise en œuvre de vos projets pédagogiques, et met à votre disposition gratuitement une base de données documentaires sur le monde de l'abeille et une exposition (consultation sur place et prêt).



La Maison départementale de l'environnement

La Maison départementale de l'environnement, c'est :

- Un lieu vivant d'éducation à l'environnement qui accueille le grand public et les scolaires ;
- Un espace d'échanges avec les associations, les milieux de la recherche et universitaires ;
- Un pôle d'information sur l'environnement.

Installée sur le domaine de Restinclières, la MDE utilise ce site comme un extraordinaire terrain pédagogique.

Recommandations pratiques

- N'abandonnez pas d'objets ou de détritiques sur le site
- Ne dérangez pas la faune et la flore
- Ne cueillez pas les produits des viticulteurs et des agriculteurs
- Ne circulez pas avec un engin à moteur
- Respectez les clôtures et les barrières
- N'allumez pas de feu ; ne jetez pas de mégots
- En période de chasse, ne traversez pas les zones de battue

Conseil général de l'Hérault
Maison départementale de l'environnement
Domaine de Restinclières
34730 Prades-le-Lez
tél : 04 99 62 09 40
mde34@cg34.fr - herault.fr

