

 <https://www.lamanchelibre.fr/actualite-1144038-villedieu-les-poeles-les-eleves-du-dinandie...>

 3 min read

Villedieu-les-Poêles. Les élèves du Dinandier produisent leur propre miel

C'est en 2019 que naît le projet "Le rucher du Dinandier". Jean-Louis Polinière, professeur depuis 25 ans de la section d'enseignement général et professionnel pour les jeunes de la 6^e à la 3^e, anime l'atelier apiculture au collège le Dinandier de Villedieu-les-Poêles.

Face au déclin de la biodiversité, Jean-Louis Polinière a eu l'idée de faire découvrir le monde des pollinisateurs aux collégiens. La complémentarité des élèves a permis l'installation de près de 150 000 abeilles domestiques dans l'enceinte même de l'établissement scolaire sourdin. La première année a été consacrée à l'aménagement sécurisé d'un rucher par les élèves de la section professionnelle, ils se sont chargés de la partie apicole avec la construction des 3 ruches qu'ils ont nommé Marguerite, Mireille et Joséphine. Ils ont aménagé des zones de butinage avec une jachère de fleurs mellifères et des massifs plantés. Les élèves de 4^e générale ont assuré la partie connectée avec une mise en place de capteurs techniques dans les ruches.

Un miel 100% bio

Voilà quatre ans que l'atelier apiculture rencontre un vif succès chez les élèves volontaires, qui viennent sur leur pause du déjeuner. A raison d'une heure par semaine, ils assurent le suivi et les soins des 3 colonies : l'ouverture des ruches quand la température extérieure n'est pas inférieure à 15 degrés pour voir l'état de santé de la colonie, des réserves en nourriture (miel et pollens), les comptages et les traitements pour lutter contre les varroas et les frelons asiatiques. Ils disposent de tout l'équipement indispensable à l'apiculture, avec une combinaison et des gants achetés par le collège en 2020. Dans un contexte agricole et rural, le collège éveille une conscience

écologique auprès de ces jeunes concernés par la biodiversité future et planétaire à travers ce projet.



Jeudi 17 octobre a eu lieu la vente de la récolte de miel aux collégiens, dont les gains iront à l'entretien du rucher et à l'achat du matériel nécessaire. - Béatrice Bruno

Ce beau projet depuis 4 ans inclut aussi les élèves en section Hygiène et Alimentation dans la cuisine pédagogique pour l'extraction, la mise en pots et l'étiquetage. La vente s'est déroulée jeudi 17 octobre, elle était ouverte aux élèves ainsi qu'aux enseignants et encadrants. Deux récoltes sont réalisées par an, une en mai pour le miel de printemps et une en juillet pour le miel d'été. Prochainement, quelques pots de miel d'été seront à vendre au public lors du marché de Noël de Villedieu-Les-Poêles le 14 décembre. Les élèves de la section pro vendront également des pains d'épices confectionnés artisanalement dans le four à pain avec le précieux nectar récolté cet été.



Les élèves du collège Le Dinandier sont fiers de leur récolte de miel pour la quatrième année consécutive . - Béatrice Bruno

Generated with Reader Mode