

Salut les enfants !

Soyez les bienvenus au deuxième rendez-vous avec les **Itinéraires de découvertes** !

Parmi les nombreux produits alimentaires de notre Région, que souvent vous goûtez chez vous, nous allons découvrir le miel et son intéressante histoire.

Et voilà que nous rencontrons tout de suite notre petit ami Roger qui, cette fois, nous dévoilera le monde magique des abeilles : l'endroit où elles vivent, les travaux qu'elles accomplissent, leur dévouement à la famille ainsi que leur précise organisation sociale, visée à une parfaite collaboration.

Spero vi possiate divertire durante quest'avventura, che vi darà la possibilità di conoscere nuovi simpatici personaggi, come l'ape Poudre e le sue sorelle, che con il loro infaticabile lavoro ci offrono profumati e gustosissimi mieli dal sapore intenso e naturale di un territorio di montagna.

Ed ora, venite a scoprire con quale magia entriamo nel meraviglioso mondo di Poudre....

Bon et ... sucré voyage !

Roberto Vicquéry

Assesseur à l'Agriculture, aux Ressources
naturelles et à la Protection Civile



Bonjour les enfants !
Vous vous souvenez
de moi ? Je suis Roger.
Le printemps est
arrivé et je joue dans
les prés.



Ciao Roger! Per
favore, puoi
smettere di scuotere
il fiore che hai in
mano? Non riesco a
lavorare!

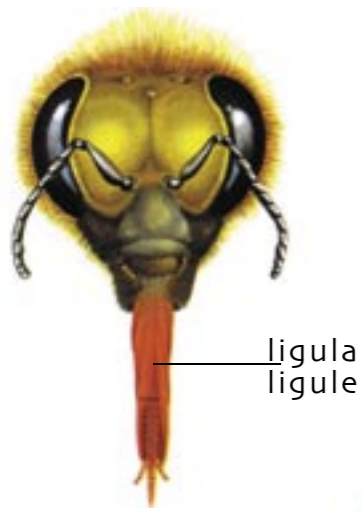
Perché scappi ? Io sto solo facendo
il mio lavoro, non ti voglio far del
male! Mi chiamo Poudre, e sono
un'ape bottinatrice.



Haaaa! Une abeille,
une abeille ! Elle va
me piquer !



Ape bottinatrice: ape che raccoglie
tutto il necessario per l'alveare,
polline, nettare, propoli



ligula
ligule



Polline

sostanza ricca di proteine, molto importante per l'alimentazione delle api

antenne
antennes

ali
ailes

pungiglione
aiguillon

ligula
ligule

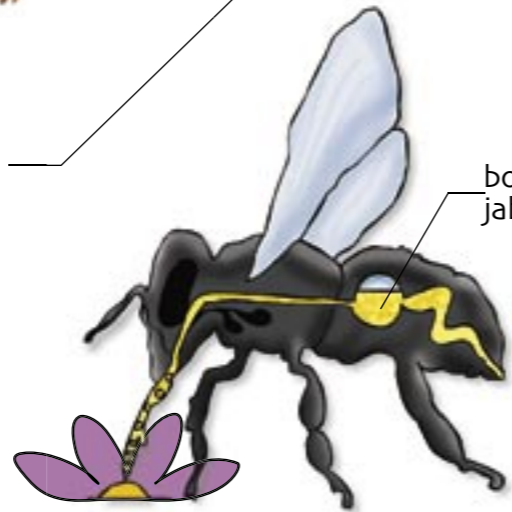
cestelle
corbeilles



zampe
pattes

borsa melaria
jabot

Nettare: liquido ricco di zuccheri prodotto dalla maggior parte dei fiori.



Mi poso su tantissimi fiori. Quando la mia borsa melaria è piena di **nettare** e le mie cestelle piene di **polline**, volo veloce verso casa!



Bambini, guardate che lavoro faccio tutti i giorni! Quando arriva la bella stagione mi poso sui fiori colorati e profumati. Con la mia ligula aspiro il **nettare**, come fate voi quando bevete con la cannuccia.



Est-ce que je peux venir avec toi ?

Siamo arrivati! Questa è l'**arnia**, la mia casa. È qui dentro che noi api facciamo il miele, ed è qui dentro che ci ripariamo durante l'inverno, quando non lavoriamo.



Arnia: cassetta per ospitare le api
Alveare: insieme dell'arnia e della colonia di api che la popolano



Certo, andiamo! Cerca di starmi dietro! Posso volare fino ad una velocità massima di 30 km/h!



J'aimerais tant pouvoir te suivre, mais je suis trop grand pour entrer dans la ruche !



Youpii, je suis une abeille aussi !



Per questo non ci sono problemi! Ecco un po' di polline magico! Pouff!



L'abeille

L'abeille mignonne
Sur les belles fleurs,
Voltige et bourdonne
Auprès de ses sœurs.
Heureuse elle puise
La cire et le miel,
Et vole à sa guise
Entre terre et ciel.

(M. GARDIN)

(poésie tirée de « Chez Nous — Petites Lectures », 1955)



Bambini, vi presento le mie cugine.
Ci sono tanti tipi di api che fanno il
miele, in particolare:

*l'ape italiana, dal colore giallo e
dal carattere docile*



*l'ape nera, dal corpo completamente
scuro, resistente al freddo*

l'ape carnica, dalla peluria grigia

l'ape caucasica, molto simile alla carnica

*E poi ci sono anche
l'ape indiana e l'ape africana*



In **Valle d'Aosta** non vi è una razza specifica, vi sono infatti
degli incroci tra l'ape italiana, carnica e caucasica: l'ibrido è
molto robusto e resistente al freddo.

Bambini, vi presento gli abitanti dell'alveare.

Queste sono le api operaie:



Le dame d'onore si occupano della regina

l'ape spazzina pulisce il nido



l'ape nutrice si occupa dell'alimentazione delle larve e della regina



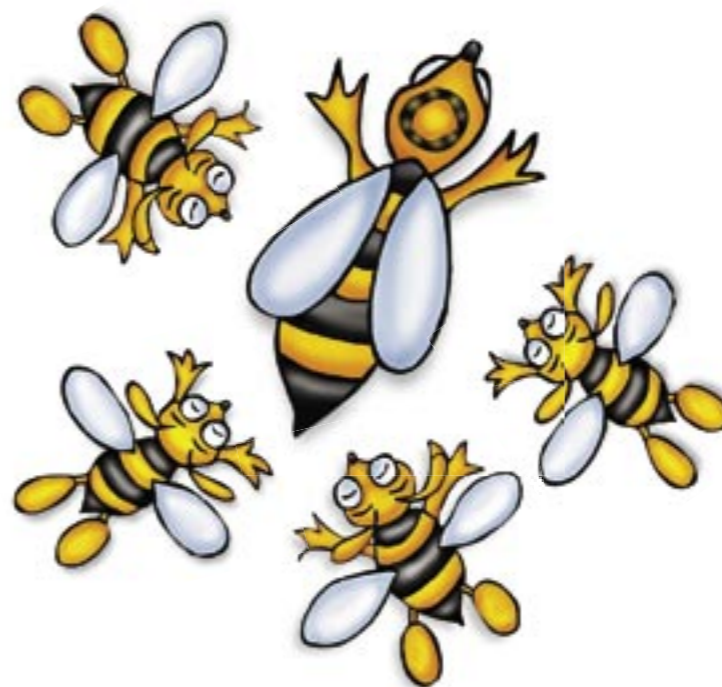
l'ape ventilatrice sbattendo velocemente le ali rinfresca l'alveare

l'ape ceraiola, insieme all'ape architetto, costruisce le cellette dove si mettono le uova, il polline, il nettare



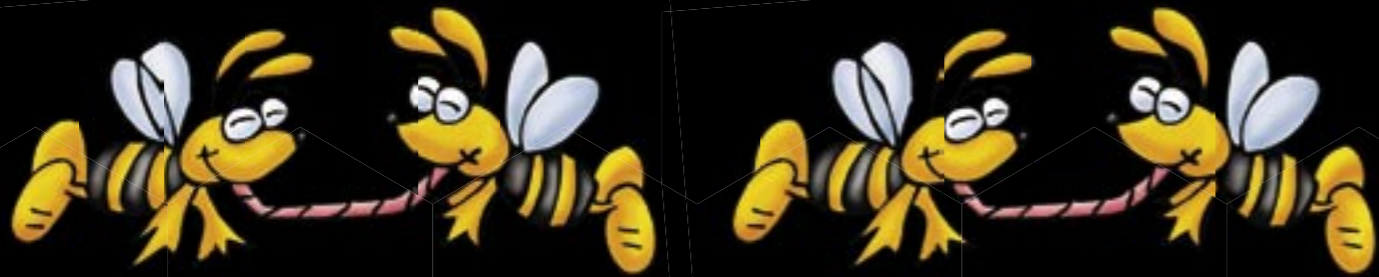
La vita media di un'ape operaia nel periodo di massimo lavoro, ossia nella bella stagione, è di 30-40 giorni. In inverno, periodo di minor lavoro, può vivere fino a 6 mesi.

E questo è il fuco, il maschio delle api



Questa è la nostra regina. Come vedete, è molto più alta di noi. Ha il compito di deporre le uova: anche fino a 2.000 al giorno! Dalle sue uova nascono le api regine, le api operaie e i fuchi.

Le api lavorano notte e giorno, non si fermano mai !!!



Le api ricevitrici prendono il nettare dalle bottinatrici. Poi se lo scambiano tra di loro: in questa fase il nettare perde molta acqua, diventando così più denso e, mescolandosi con sali minerali e proteine, si arricchisce di enzimi. Da questa combinazione nasce il miele, di cui le api si nutrono (insieme al polline).



Questo processo di scambio di cibo si chiama **trofallassi**.

Et quand les alvéoles sont tous pleins ?



Il nettare, trasformato in miele, viene stoccato nelle cellette poi tappate con un coperchio di cera.

L'apicoltore apre l'arnia, rimuove i favi e li porta via per la smielatura.



Au secours !

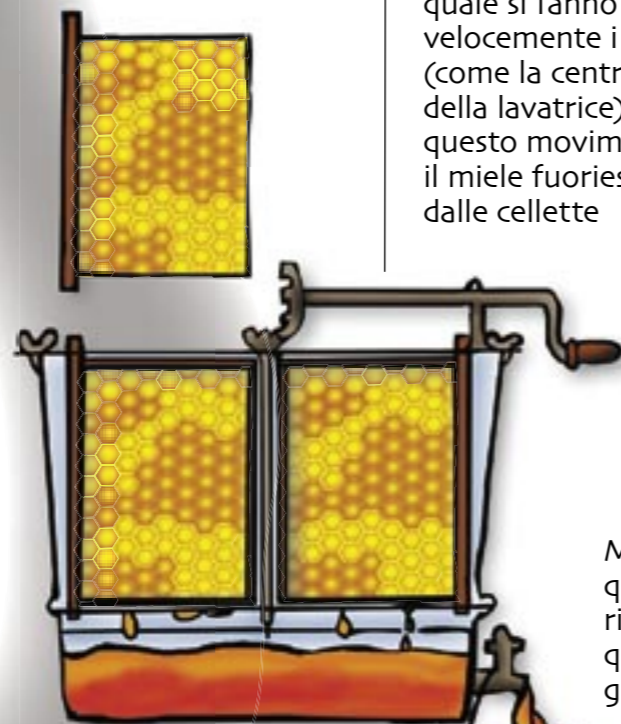
Maschera
protegge dalle
punture delle api



Coltello
serve per togliere i
coperci di cera dal favo



Smielatore
recipiente dentro al
quale si fanno girare
velocemente i favi
(come la centrifuga
della lavatrice), con
questo movimento
il miele fuoriesce
dalle cellette



Maturatore
qui il miele
riposa per
qualche
giorno.

Affumicatore
alcune
sbuffate di
fumo sono
sufficienti
per calmare
le api



Filtro
trattiene le
impurità dovute
alla fase di
smielatura
(pezzetti di cera
caduti)



L'apicoltore toglie i coperchi di cera, pone i telai nello smielatore, che girando velocemente fa uscire il miele dalle cellette. Il miele, dopo essere stato filtrato, viene messo nei maturatori ed in seguito nei barattoli, pronti per la vendita.



Ce miel a des pouvoirs magiques ! Pouff !
Regarde Poudre ! Je suis à nouveau un enfant !

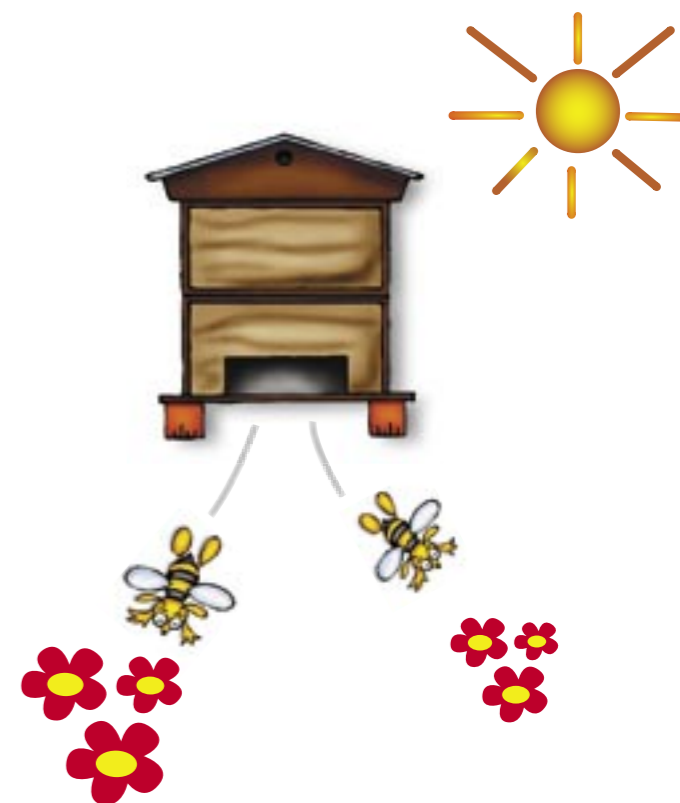
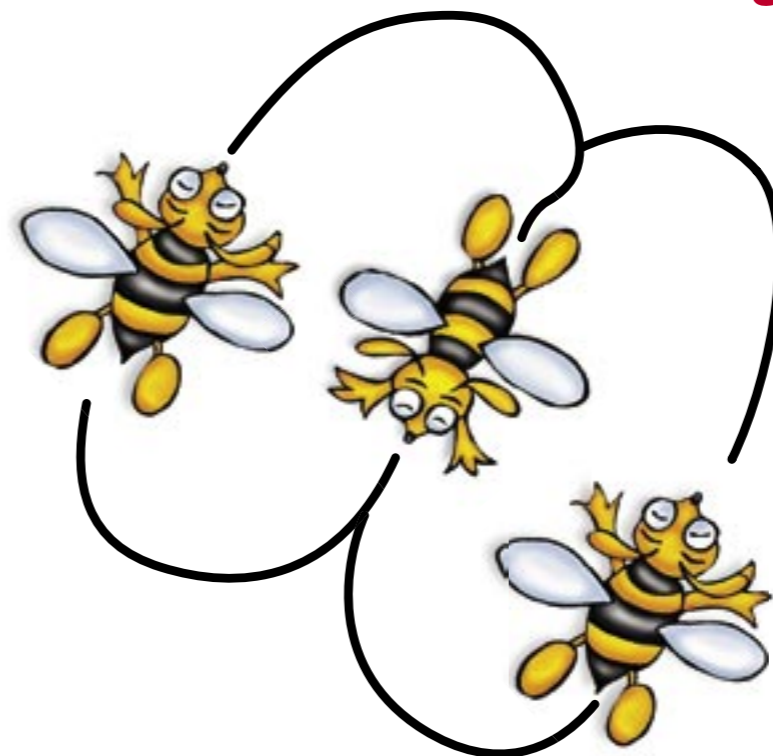


Il miele è un vero e proprio tesoro: è ricco di zuccheri, di sali minerali e di vitamine. Per tantissimo tempo è stato usato per dolcificare cibi e bevande al posto dello zucchero.



Inoltre gli zuccheri presenti nel miele fanno bene alla salute del nostro corpo. Il miele dà energia agli atleti che fanno le gare, fa bene alle mamme in gravidanza e agli anziani.

Le api non parlano, ma comunicano fra loro danzando! E grazie a queste danze, dicono alle compagne dove si trovano i fiori più ricchi di nettare. Questi movimenti particolari, a seconda della velocità e della forma danno precise indicazioni sulla distanza e la posizione del "bottino".



Quando nasce una nuova regina, la vecchia lascia l'alveare con un gruppo di operaie per fondare una nuova colonia. Questa fase si chiama sciamatura.

Tutti i mieli sono uguali? NO! Dipende su quali fiori si è posata l'ape per raccogliere il nettare!



Miele "mille fiori"



raccolto durante la bella stagione su tutte le praterie della Valle d'Aosta; colore che varia dall'ambrato al chiaro, odore e gusto floreale, a seconda della zona.



Miele di castagno



raccolto in Bassa Valle all'inizio dell'estate; colore ambrato, gusto amaro.



Miele di rododendro



raccolto in alta montagna durante l'estate; gusto delicato, colore chiaro.

Il miele viene usato per fare tanti dolci, ma anche per fare creme e saponi. Dall'alveare si ricava inoltre



PAPPA REALE

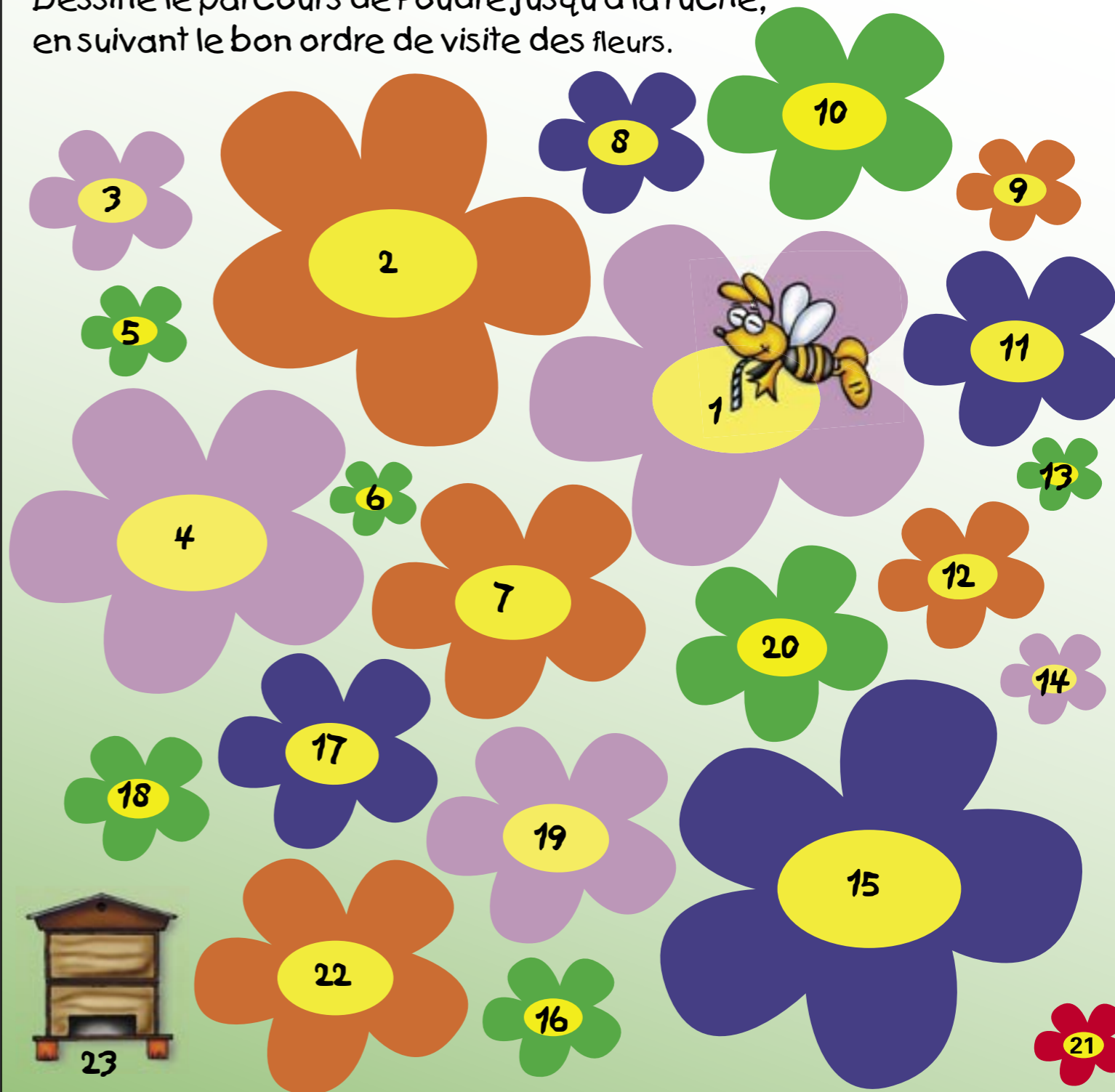
La pappa reale: prodotta dalle api operaie; alimento della regina; è un forte energetico.

La propoli: resina di alcune piante; le operaie la usano come "cemento" per tappare le fessure e come antibatterico per disinfettare le celle; l'uomo la usa come medicinale.

La cera: si ricava nel momento della smielatura; serve per fare le candele ed alcuni prodotti di bellezza.



Dessine le parcours de Poudre jusqu'à la ruche, en suivant le bon ordre de visite des fleurs.



Collega la parola alla sua definizione

Ape bottinatrice	lingua dell'ape, usata per succhiare il nettare
Fuco	resina vegetale usata dalle api per tappare le fessure
Smielatore	contenitore dove matura il miele
Ape carnica	"pancia" dove le api raccolgono il nettare
Borsa melaria	tipo di ape
Propoli	ape che raccoglie tutto il necessario per l'alveare
Maturatore	contenitore che si usa per far uscire il miele dalle cellette
Nettare	maschio dell'ape
Ligula	liquido zuccherino prodotto dai fiori
Sciamatura	formazione di una nuova colonia con la vecchia regina

Relie les fleurs avec le miel correspondant



Risolvi questi rebus!





N'écrase pas les fleurs et ne les arrache pas : maintenant tu sais qu'elles sont un élément précieux pour la production du miel et pour la vie des abeilles.

Ne tue pas les abeilles : quand tu en vois une, ne t'agite pas. Elle ne veut pas te piquer, elle veut simplement faire son travail : se poser sur les fleurs, prendre de l'eau pour sa ruche...
Donc, laisse l'abeille tranquille et elle ne te fera rien.

Quand une abeille te pique, elle meurt ! Raison de plus pour ne pas l'effrayer.

Si par malheur une abeille te pique, à moins que tu ne sois allergique, ne t'inquiète pas. Enlève lentement l'aiguillon en le grattant, pas avec les deux doigts (tu risques de rompre le petit sac de venin) et puis met un peu de glace sur la peau ou un peu de miel !

En plus... Tu sais que le venin des abeilles est utilisé pour soigner les rhumatismes du sang ?

L'abeille est un symbole de travail et de grande intelligence : respecte-la et tu respecteras la nature entière !