

... et ses produits dérivés

> **Le miel** est issu de la transformation chimique du nectar et du miellat. De retour à **la ruche**, la butineuse régurgite son butin, qui est aussitôt récupéré par les ouvrières. En cheminant de trompe en trompe, le liquide est ventilé et enrichi d'enzymes salivaires qui le métamorphosent en miel.

Celui-ci sera déposé dans les cellules lorsque sa teneur en eau ne sera plus que de 30 à 40 %. Après encore 5 ou 6 jours de ventilation qui abaissent le taux d'humidité à 20 %, les abeilles scellent les alvéoles avec de **la cire**. Ces provisions permettront à la colonie d'affronter les disettes et l'hiver.

> **La gelée royale** sert à nourrir la larve royale, puis la reine. Ce mélange hyperprotéiné et supervitaminé à base de **pollen** se forme dans les glandes nourricières des ouvrières au service de la reine.

> **La cire** n'est pas à proprement parler un produit dérivé des récoltes. Elle est sécrétée en plaquettes par des glandes dites cirières situées sur le ventre de l'abeille. (Extrait du « Salamandre » n° n° 185 Avril - Mai 2008).



Stocké dans des alvéoles, le miel est une précieuse source de nourriture pour l'hiver.

Feuille de Chou n°210

-La petite gazette réalisée par les Jardinières et Jardiniers en parcours insertion-



Les Maraîchers
de la Coudraie
CHANTIER D'INSERTION

Semaine n°33
Du 14/08 au
20/08/2017

271 route de Guengat - 29000 QUIMPER - Tel : 02 98 95 09 67 marachersdelacoudraie-quimper@orange.fr

www.panierbiolacoudraie.org

Chapitre 3 :L'abeille domestique, infatigable butineuse

Dès l'âge de trois semaines, l'abeille domestique passe tout son temps à butiner. Jamais désœuvrée, elle utilise à fond son physique de travailleuse hautement qualifiée. Apis mellifera force l'admiration. Jugez-en plutôt.

Le butin...

> Riche en protéines, **le pollen** nourrit les larves et reste indispensable au développement des jeunes abeilles. La butineuse pose ses pelotes dans des cellules situées à proximité du couvain, et les nourrices se chargent du reste.

> **Le nectar** sucré, l'abeille domestique l'aspire avec sa trompe et le stocke dans son jabot. Celui-ci peut contenir 40 microlitres de liquide, soit la moitié du poids de l'insecte.

> **Le miellat** est ce que devient la sève végétale après avoir transité dans le tube digestif des pucerons et des cochenilles. Les abeilles récoltent ces gouttelettes sucrées sur les aiguilles des conifères, mais aussi sur les feuillus. Le miellat est avec le nectar la matière première du miel.

> **La propolis** est la résine que les abeilles prélèvent sur les bourgeons de bouleau, de peuplier, et de châtaignier entre autres. Les ouvrières s'en servent pour colmater les interstices dans la ruche ou pour momifier les cadavres d'intrus impossibles à évacuer. La propolis a des propriétés bactéricides et antivirales. (Suite page 4)



Le panier de la semaine

Légumes	Variété	Unité	Prix	PETIT PANIER		GRAND PANIER	
				Quantité	Prix	Quantité	Prix
Radis		Botte	1.60 €	1 bo.	1.60 €	1 bo.	1.60 €
Betterave rouge		Botte	2.20 €	1 bo.	2.20 €	1 bo.	2.20 €
Tomate ancienne		Kg	4.50 €	1.100 kg	4.95 €	1.100 kg	4.95 €
Basilic		Botte	1.00 €	1 bo.	1.00 €	1 bo.	1.00 €
Courgette		Kg	2.60 €			1 kg	2.60 €
Haricot vert		Kg	6.00 €			0.500 kg	3.00 €
Total					9.75€		15.35€

Echos des jardiniers

Arrivée de Sylviane pour les congés de Stéphane l'encadrant.

Zoom sur le jardin

Semis : Bettes, fenouil

Plantation : Roquette, salade

Le légume de la semaine et sa recette



Salade de betteraves au basilic

Pers 2 pers

Préparation : 15n

Cuisson : 0mn

- 2 betteraves
- 1 boule de mozzarella
- ½ bouquet de basilic frais
- ¼ d'oignon rouge
- 1 cuillère à café de moutarde
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 4 ou 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre

- 1- Pour la vinaigrette : mélanger dans un bol la moutarde avec l'huile d'olive et le vinaigre. Saler et poivrer à votre convenance.
- 2- Couper les betteraves en dés, ainsi que la mozzarella. Réserver
- 3- Ciseler l'oignon et le basilic
- 4- Dans un saladier, mélanger les betteraves, la mozzarella, l'oignon et le basilic ensemble.
- 5- Assaisonnez avec la vinaigrette et server