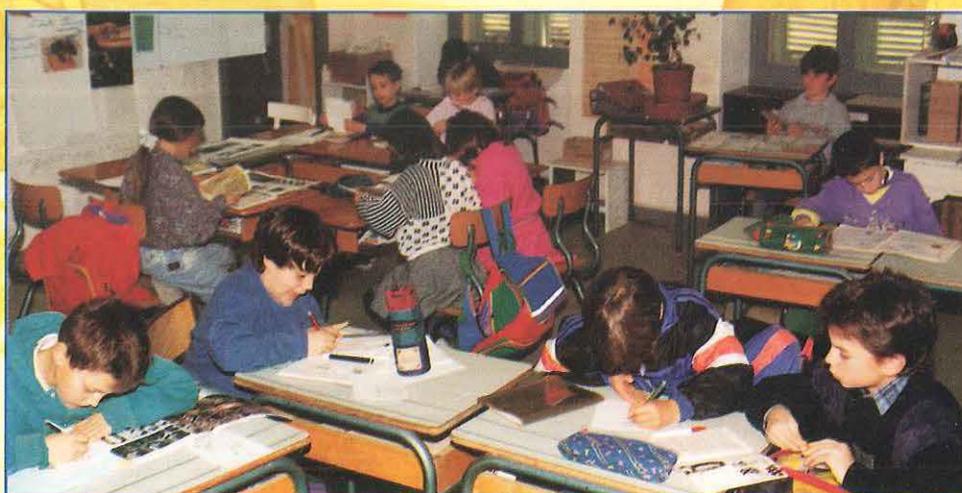


L'album, création collective



L'album, création collective

La création est avant tout un acte personnel par lequel l'individu essaie d'exprimer les potentialités qu'il sent vivre en lui et qui, à un moment ou à un autre, ont besoin de s'extérioriser.

Est-il facile d'analyser ce besoin qui se traduit souvent par l'irrésistible envie de communiquer aux autres ce qui est né de ce moment intense qu'est le passage à la création ?

Et les autres sont-ils prêts, ou simplement capables, de recevoir et de comprendre l'intensité de la charge émotionnelle portée par l'œuvre créée ?

Le créateur qui ne parvient pas à communiquer avec les autres se sent incompris. Il n'a souvent d'autre solution que le repli sur lui-même, l'enfermement dans ses propres pulsions ou ses fantasmes.

La création collective suppose que la communication va de pair avec l'élaboration de l'œuvre. Elle permet à l'enfant de mieux comprendre les règles auxquelles il faut s'astreindre pour que « sa création » soit acceptée et prise en compte par les autres.

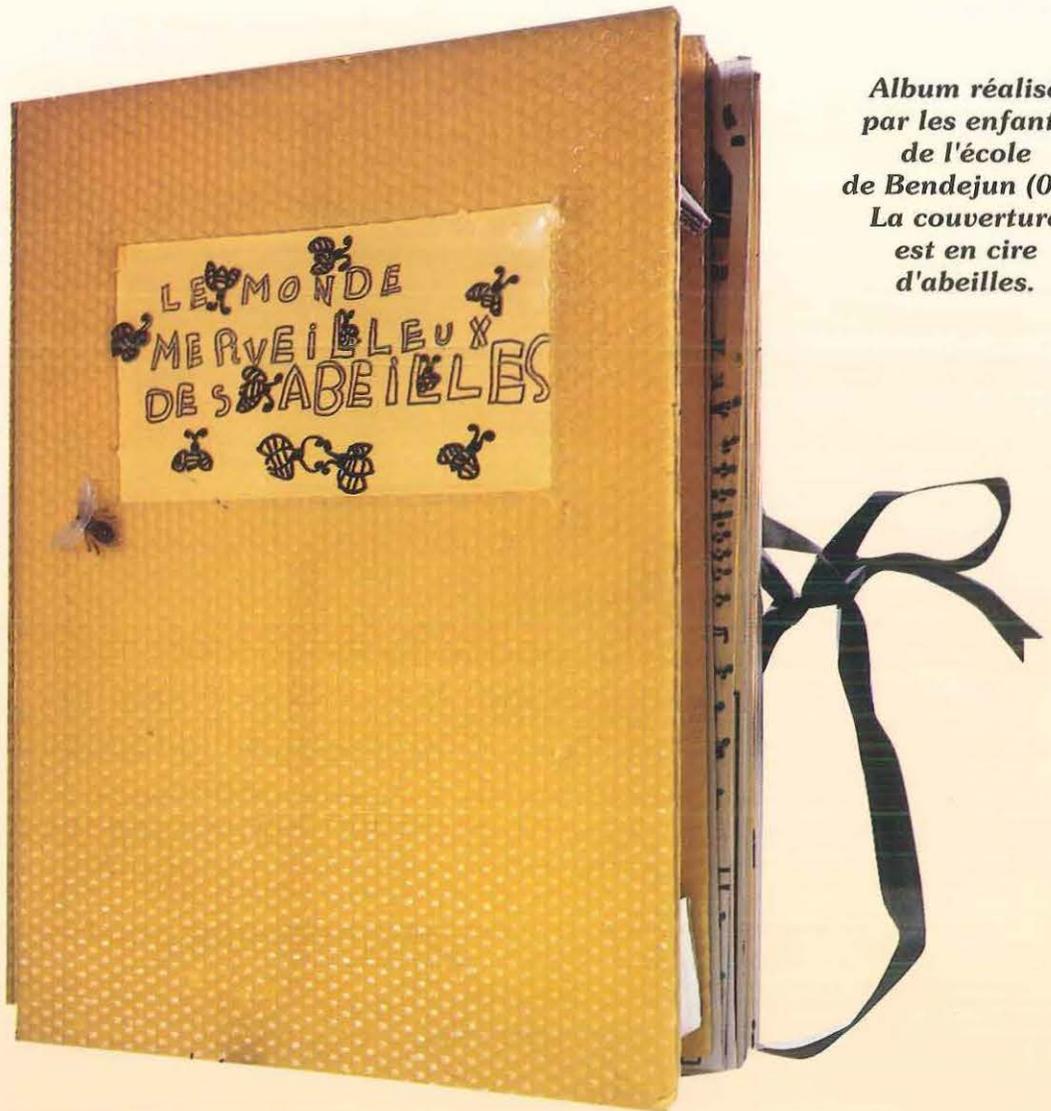
La création collective est difficile dans le domaine de l'art pur car elle suppose souvent un « maître du jeu » adulte qui a tendance à imposer sa propre vision du sujet. Par contre, elle est souvent pratiquée à l'école pour l'élaboration d'une histoire, d'un conte illustré. Créations en a déjà présenté plusieurs réalisations.

Mais il est un autre domaine où la création collective peut se développer dans la classe. Il s'agit de **l'album**, aboutissement d'une enquête ou d'une recherche documentaire menée par un groupe ou par tous les enfants.

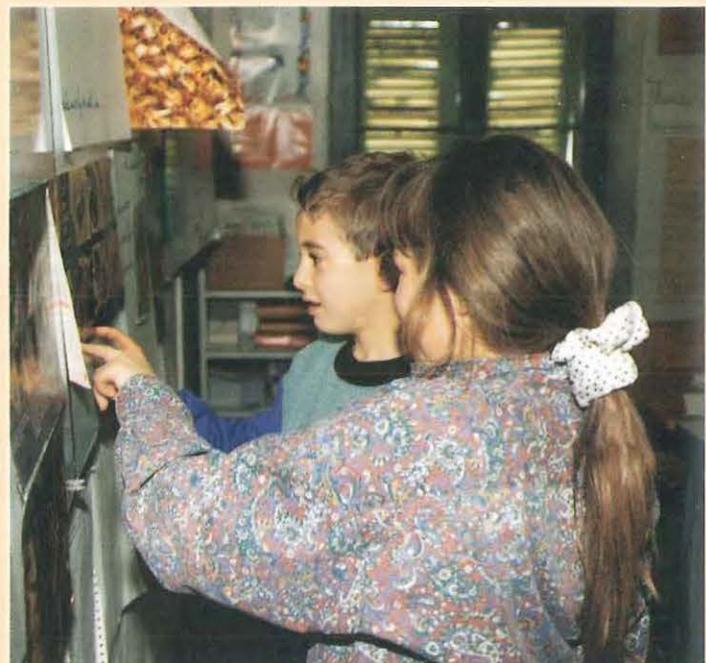
Là aussi le but est de communiquer, c'est-à-dire de faire profiter les autres des découvertes issues de ce travail. Et, si possible, de les présenter de façon attrayante et, pourquoi pas, « artistique »...

Les albums présentés par un grand nombre d'écoles aux « concours BTJ » de ces dernières années prouvent la richesse d'une telle pratique. L'enthousiasme des enfants les pousse à des réalisations dépassant leurs espérances et même celle... des enseignants !

Ce numéro de *Créations* présente le premier album primé. D'autres suivront, avec l'espoir de se voir généralisée une pratique enrichissante qui offre aux enfants une activité socialisante et permet aux enseignants de découvrir que l'enfance possède des trésors insoupçonnés.



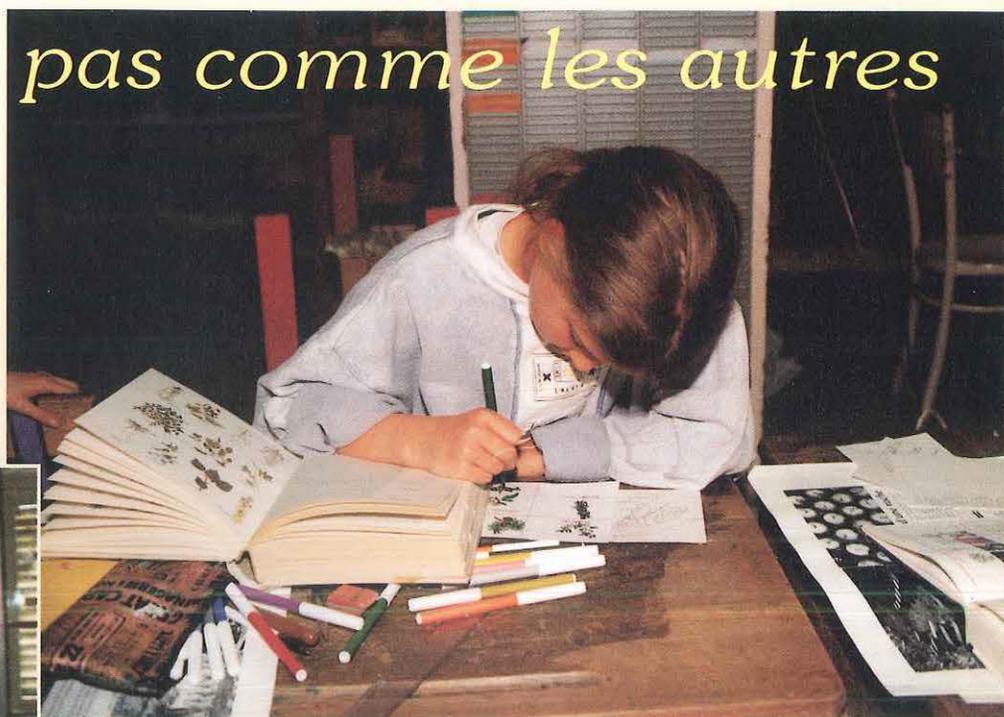
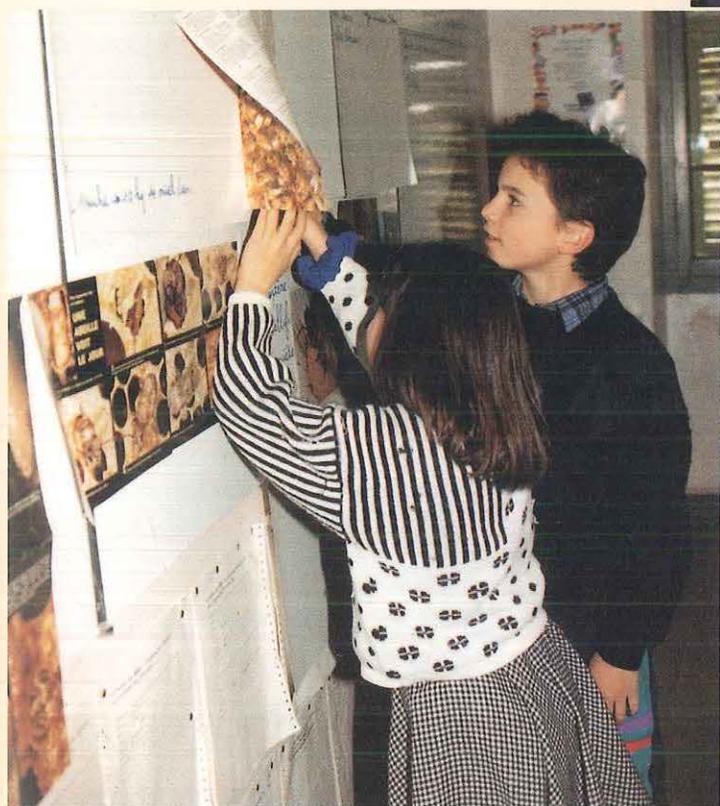
Album réalisé par les enfants de l'école de Bendejun (06). La couverture est en cire d'abeilles.



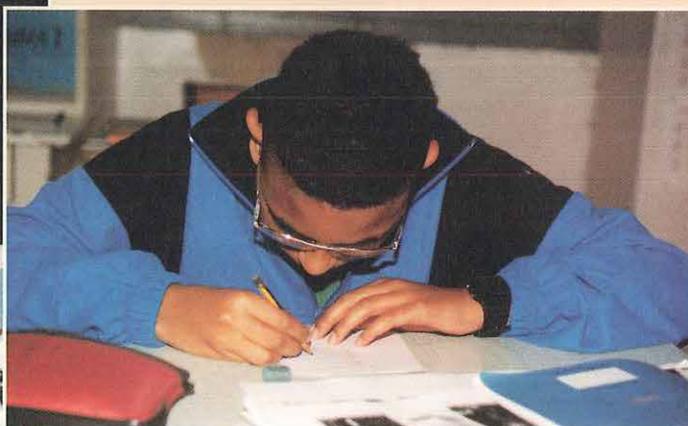
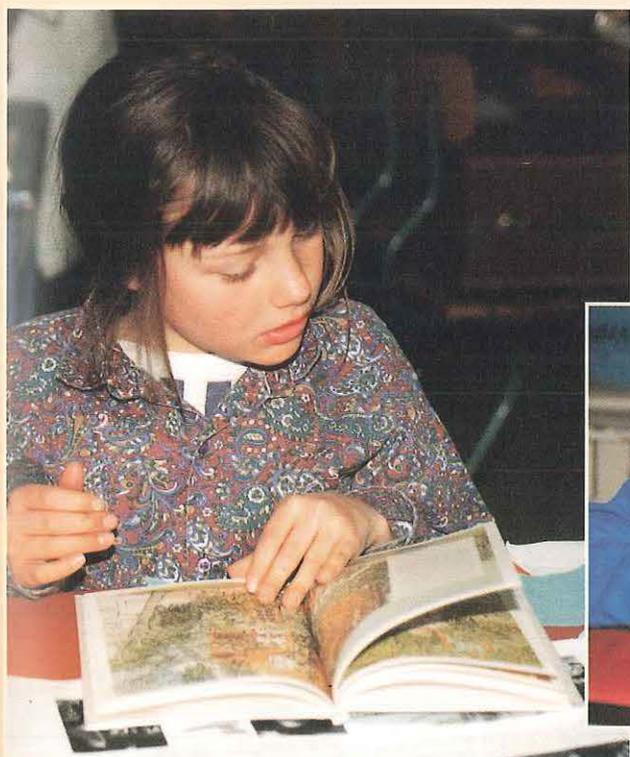
Deux semaines pas comme les autres

Tout au long de l'enquête, la classe ressemblait à une véritable ruche !...

Seuls, à deux ou en groupe, à tout moment les enfants ont pu consulter les nombreux documents affichés sur les murs de la classe.



Seuls ou en groupe, des enfants très concentrés, mais surtout très motivés...



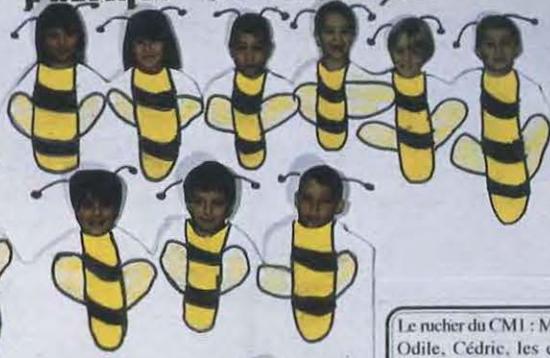
École des Sources
BENDEJUN
06



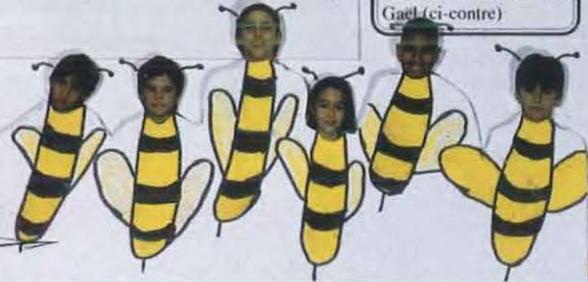
Le monde merveilleux des abeilles

Textes et illustrations des élèves de l'école publique de Bendejun

Le rucher du CE2 : Nina, Natacha, Colin, Simon, Christophe et Damien



Le rucher du CM1 : Maud, Odile, Cédric, les deux Gaël (ci-contre)



Le rucher du CM2 : Neil, Johan, Grégory, Florence, Gilles et Jérôme



Le berger des abeilles, Michel Borsotto

Nous avons butiné les ouvrages suivants :

BTJ n°59 "le miel" - BTJ n°339 "le miel" - BTJ n°342 "les abeilles" - BT n°941 "les abeilles" - B et R Darchen "La vie des abeilles" (Nathan) - J Norman "Le miel" (Laffont) - A de Vriendt "Je suis l'abeille" (Sorbier) - A Lanoux "Le berger des abeilles" (Grasset) - JM Wathelet "Diction des bêtes, des plantes et des saisons" (Belin) - P Jean Prost "Apiculture" (Ed. Baillière) - Y Gustin "Les abeilles et nous" (SNA) - "Les médecines naturelles" (dictionnaire)

Tous nos remerciements à M. Bajard, apiculteur à Bendejun, aux Ets Nevère à Vinsolle pour leur accueil chaleureux et leurs dons et à Corinne Borsotto qui a dactylographié le document et réalisé le montage avec son nectar et son amour.

Jean-Claude Bajard, apiculteur à Bendejun



Michel BORSOTTO



L'abeille

1

Les abeilles
Les abeilles vivent dans une ruche quand on les élève. Dans la nature, elles s'abritent très souvent dans les arbres. Dans une petite ruche, il peut y en avoir 60 000 et dans une plus grande, jusqu'à 100 000.

"A Saint-Félicien, monnaie à miel se va plus de boira." (Proverbe)

La ruche

2

Les différentes activités de l'ouvrière
Le premier travail de l'ouvrière, c'est le nettoyage des cellules. Les ouvrières nettoient les cellules tout autour des autres cellules.
Les jeunes ouvrières gardent de la graine royal.
Certaines ouvrières surveillent l'entrée de la ruche et empêchent les autres d'entrer.
La butineuse va récolter du pollen, de l'eau, du nectar, de la propolis.

Les différentes parties d'une ruche

Partie	Contenu	Utilité
Entrée	Entrée des abeilles	Permet aux abeilles d'entrer et de sortir
Couvain	Œufs et jeunes abeilles	Élevage des jeunes abeilles
Alvéoles	Nectar et pollen	Stockage de la nourriture
Alvéoles	Propolis	Colonne de la ruche
Alvéoles	Miel	Stockage du miel
Alvéoles	Pollen	Stockage du pollen

Les habitants de la ruche
- Ouvrière qui nettoie et construit la ruche.
- Reine qui pond les œufs.
- Mâle qui se marie avec la reine.

La reine

3

La reine est la mère de la ruche. Les ouvrières nourrissent la reine avec de la gelée royale, pendant toute sa vie. La reine pond mille cinq cents œufs chaque jour. Elle ne sort que deux fois dans sa vie. Une fois pour le vol nuptial et l'autre pour l'essaimage (elle se revient plus). Il n'y a qu'une reine dans la ruche.

L'essaimage
Avant la naissance de la jeune reine, la vieille reine quitte la ruche, suivie de plusieurs milliers d'ouvrières de la colonie: c'est l'essaimage. L'essaimage vient du mot "essaim". L'essaim va se poser sur une branche ou dans un arbre creux. Pendant ce temps, les ouvrières cherchent un emplacement.

Les alvéoles
Elles sont construites en cire, ont une forme hexagonale et servent :
- à élever le miel et le pollen
- à stocker le miel et le pollen
- à stocker le miel et le pollen (pour les abeilles).
Non, avant d'être sur un cadre de cire (appelé alvéole), 2000 abeilles, sur une face.

Le couvain, de haut en bas :
- alvéoles où sont les œufs
- alvéoles où sont les larves
- alvéoles où sont les pupes
- alvéoles où sont les jeunes abeilles (appelées abeilles jeunes)

"Quand Noël tombe un lundi, toutes abeilles et brebis."

Les butineuses

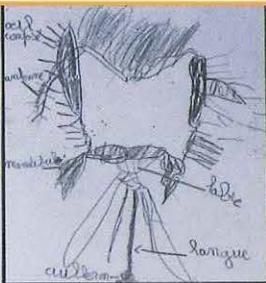
4

Pour butiner l'abeille se sert de sa langue inférieure pour lécher, sucer, aspirer le nectar.

Il faut qu'elle butine environ deux cents fleurs pour avoir le jabot plein de nectar et rentrer à la ruche.

Le jabot est une sorte de poche dans son oesophage.

Les plantes et fleurs qu'elle aime le plus butiner sont : le tilleul, le romarin, le thym, l'oranger, la lavande, le trèfle, la bruyère. On les appelle plantes mellifères.



La tête d'une butineuse

Que devient le nectar ?

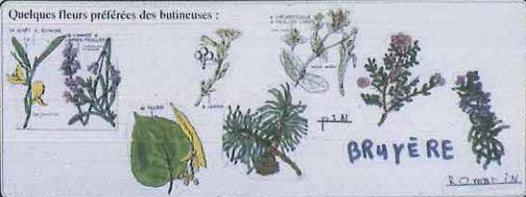
Le nectar, récolté par l'abeille est stocké dans le jabot après avoir été mélangé à la salive.

Quand la butineuse arrive à la ruche, elle l'échange avec une autre ouvrière par "bouche à bouche" qui l'avale à son tour dans son jabot, jusqu'à ce que ça donne un produit un peu épais (comme du sirop).

Avec la chaleur de la ruche, l'eau de ce liquide s'évapore et il est déposé dans les alvéoles qui sont rebouchées par de la cire. Le nectar a été transformé en miel.



Quelques fleurs préférées des butineuses :



"S'il pleut pour Notre-Dame des Chandeliers, il y aura beaucoup de cire et de miel."



Le Miel

5

Il y a différentes variétés de miel, selon les fleurs butinées. Par exemple lavande, acacia, romarin ou toutes fleurs... Nous avons remarqué que la couleur variait (échantillons ci-contre : romarin, oranger et toutes fleurs).

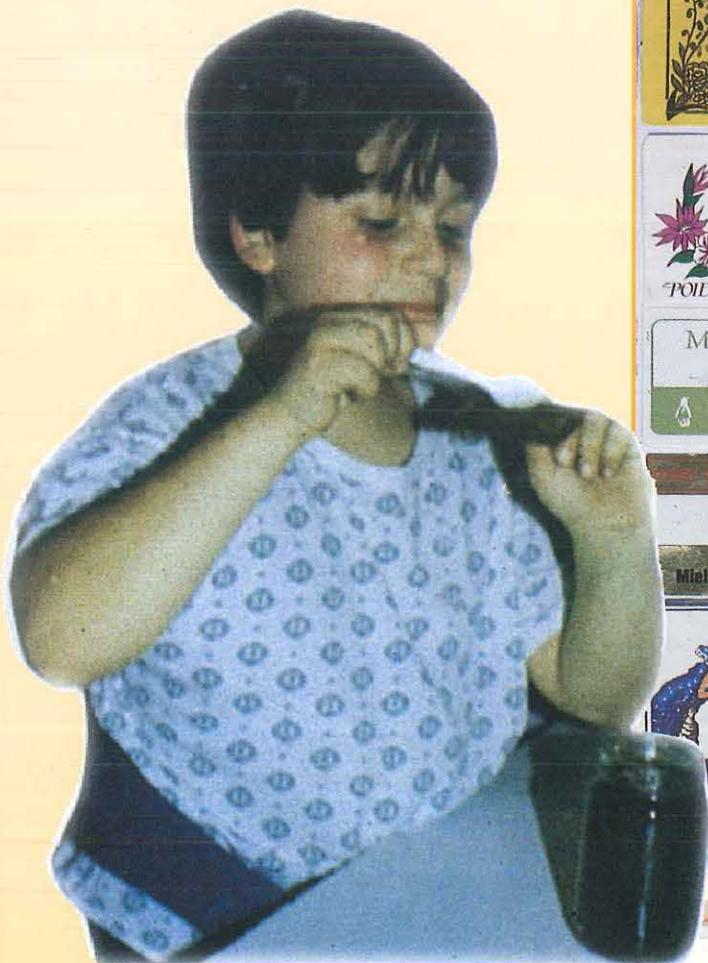
Le miel a été utilisé depuis les temps les plus anciens. On a même retrouvé des gravures préhistoriques représentant la récolte du miel (dessin ci-dessous).

Les abeilles et le miel ont laissé des souvenirs dans les noms de lieux. Ainsi, à Bendejun, un hameau se nomme "Roquebillière" et dans notre département des Alpes-Maritimes, un village porte le même nom qui signifierait "la roche aux abeilles" (roquebillieris).

Le miel n'est pas seulement élaboré dans les ruches. Il est aussi produit par des colonies d'abeilles sauvages (non domestiquées).



Cuillère pour déguster le miel (on la tourne, pour que le miel ne goutte pas)



Seckerli
 Recette suisse. Ces biscuits se conservent quelques semaines dans une boîte en métal.
 Il faut :
 500g de farine - 1 cuillerée à café de levure - 150g d'amandes non émondées - 175g de sucre - 1/2 cuillerée à café de cannelle - muscade râpée - 50g d'écorces d'agrumes confites - 2 cuillerées à soupe de kirsch - 175g de miel

Mélangez la farine, la levure, les amandes, le sucre, les épices et les zestes hachés, et faites un puits au centre. Faites tiédir le miel et versez-le, avec le kirsch, dans la farine. Mélangez bien pour obtenir une pâte lisse. Abaissez à 5mm d'épaisseur sur un plan fariné, découpez des formes et déposez sur des plaques à pâtisserie beurrées et farinées. Faites cuire à four 160° ou thermostat 3 pendant 15mn environ.

Jeux

8

Les yuccaux.

13 erreurs se sont glissées dans le dessin.

Rebus

Mots fléchés

Solution au problème de la B.T.



Il y a un apiculteur dans notre village

9

Aujourd'hui, nous sommes allés chez monsieur Bajard. Il nous a montré des ruches, et même il nous a donné un cadre. Nous avons visité son atelier où il fabrique des produits à base de miel. Mireille, l'employée, nous a fait goûter des miels, des bonbons et elle nous a donné des nougats. Après, nous avons posé de nombreuses questions...



Pourquoi êtes-vous apiculteur ?
Parce que j'aime les abeilles... Elles me passionnent !

Est-ce que c'est un métier dangereux ?
Non, mais il faut être prudent, c'est à dire qu'il ne faut pas déranger les abeilles à n'importe quel moment. Quand on va voir une ruche il faut être très doux, pas énervé, sinon elles se défendent. On se fait piquer, mais c'est supportable en petite quantité, et on s'y habitue.

Pourquoi êtes-vous venu à Bendejun ?
Je voulais vivre à la campagne, j'ai acheté une maison à Bendejun. J'habite ici depuis 25 ans.

Travaillez-vous à mains nues ?
Pour prendre le miel oui. Mais pour des opérations importantes j'ai besoin des gants et je m'habille en blanc.

Travaillez-vous seulement avec votre famille ?
Oui, avec moi il y a ma femme, mon fils et Mireille, employée, qui fait presque partie de la famille.

Fabriquez-vous des ruches ?
Non. C'est un menuisier qui les fabrique.

Quel est le miel le plus fréquent ?
C'est le mille fleurs, on l'appelle aussi toutes fleurs.

Aimez-vous le miel ?
Oui. J'en mangeais 1kg par semaine.

Aidez-vous les abeilles en nourrissant les larves ?
Oui, pour une nouvelle ruche, je dépose dans le couvain un sirop, pour remplacer le miel que je prends.

Est-ce que le goût change avec la couleur du miel ?
Oui, tout à fait. Selon les fleurs butinées, le miel est plus ou moins teinté et son goût plus ou moins prononcé.

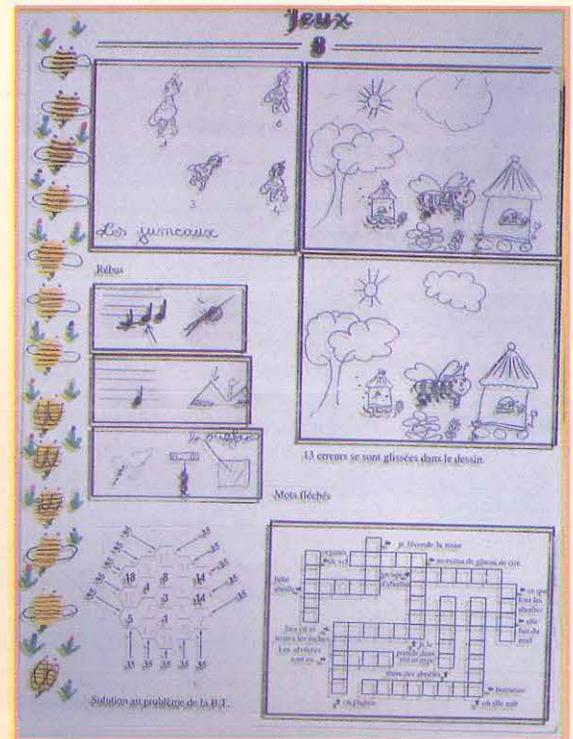
Est-ce que les gens achètent beaucoup de miel et où les vendez-vous ?
Oui, car mon miel est biologique. Je vends sur les marchés, dans les coopératives et aussi dans les grandes surfaces.

Que sont les produits biologiques ?
Ce sont des produits naturels. On n'utilise pas de produits chimiques.





Tous ensemble,
on fait le point sur
les documents produits...



10

Récoltez-vous beaucoup de pollen ?
Oui, parce que c'est un produit naturel. Il contient beaucoup de vitamines. Le pollen a de nombreuses utilisations. Il désintoxique le corps.

Fabriquez-vous de la gelée royale ?
Oui, mais très peu.

En mangez-vous ?
Oui, de temps en temps.

Le miel est-il un bon produit ?
C'est un excellent produit naturel qui enlève la fatigue, guérit les maux de gorge, la nervosité et fait travailler le cœur.

A quoi sert la cire ?
Elle sert à faire des bougies, de la pâte dépilatoire et de la pâte à cirer le bois (encaustique). Elle permet de refabriquer des alvéoles pour les cadres.

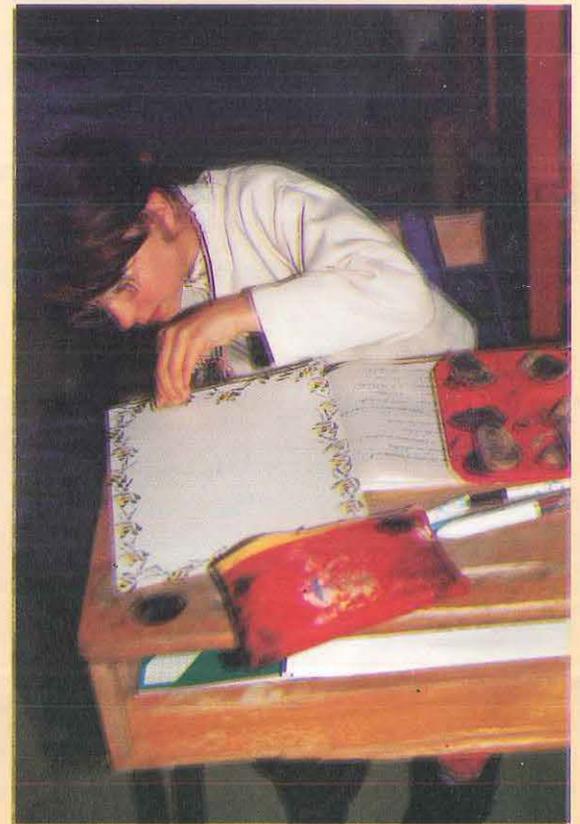
Utilisez-vous de la propolis ?
Oui, quand j'ai mal aux dents, pour les aphtes ou pour le mal de gorge et encore pour soigner les verrues.

Dans votre atelier de fabrication, combien avez-vous de machines ?
J'ai un pétrin, un four, une machine à emballer sous vide.

Comment fabriquez-vous la pâte à sablés ?
Avec de l'huile de palme, de la farine et du miel.

Inventez-vous des recettes ?
Moi, non. Ma femme quelques fois. Elle s'inspire très souvent de recettes anciennes.

Pourquoi avez-vous appelé votre marque "la ruche en paille" ?
Parce que c'est un nom original.



Découverte d'une technique :
« la patatogravure »



*L'apprentissage de l'écoute
et de la prise de notes...*

Histoire d'abeilles...

7

L'abeille immortelle

Il était une fois une abeille qui vivait sur une petite île très tranquille ; mais elle avait un défaut : elle était de la même taille que les autres abeilles, mais quand elle piquait, on mourait à la seconde, et elle, ne mourait pas : elle était immortelle !

A chaque fois qu'elle passait pour faire le tour du village, tous les gens allaient se réfugier ; cela l'étonnait beaucoup, mais elle continuait sa route.

Cette petite île avait un secret : il y avait un magicien ! Il connaissait toutes les formules du monde, c'était inouï.

Un beau jour où l'abeille n'était pas encore sortie, tous les gens décidèrent d'aller chez le magicien pour faire un plan. Le magicien leur dit : "Il faut qu'à minuit, pendant qu'elle dort, vous alliez lui verser du miel sur le dard. On mettra une grande poupée, et donc quand l'abeille passera elle la piquera et le dard restera coincé dedans, car le miel servira de colle".

"Ainsi, poursuivit-il, elle n'aura plus de dard et ne pourra plus piquer, mais bien sûr, elle ne moura pas".

Le lendemain à minuit, le plan mis au point, l'abeille fit exactement ce qu'il fallait faire et elle se retrouva sans dard.

Tous les habitants du village remercièrent le magicien. En plus, cette abeille fait du miel comme cent abeilles... C'est vraiment incroyable !

