C) Passons à table:le miel, une friandise vieille de 4500 ans:

**** Quelle est l'histoire de la consommation du miel?***

1) Un concentré de douceurs et de bienfaits:

**** Pourquoi Hippocrate, le père de la médecine (460.377 av. J.C.), utilisait le miel pour la confection de nombreux médicaments ?***

Produit 100 % naturel, sans additif, ni conservateur

Facilement assimilable par l'organisme

Pouvoir cicatrisant en application externe

Remède contre les irritations de la gorge

Favorise la rétention du calcium et du magnésium

Aide à combattre l'anémie

Approfondissement possible avec l'intervention de l'infirmière scolaire sur la question de l'alimentation des adolescents .

2) Du miel mais aussi...:

** Quels autres produits se cachent dans une ruche?*

Le pollen : un stimulant des défenses immunitaires.
Fortifiant exceptionnel, le pollen permet de lutter contre les infections et la fatigue. Il est recommandé aux convalescents.
La propolis : un antibiotique naturel
Sorte de mastic fabriqué par les abeilles à partir de résines végétales, la propolis a fait preuve de son efficacité dans le soin des maladies bactériennes, notamment celles touchant la sphère ORL (angines, sinusites, otites).
La gelée royale : un revitalisant exceptionnel.
Substance blanchâtre au goût âpre, la gelée royale est difficile à obtenir, d'où son prix assez élevé. Elle a des vertus revitalisantes remarquables .
La cire : bougies, rouge à lèvres et encaustique.
Du temps de l'éclairage aux chandelles et avant l'emploi de la paraffine, la cire était très prisée. À l'heure actuelle, elle entre dans la composition de produits de traitement du bois et de certains cosmétiques, dont les bâtons de rouge à lèvres. Mais on trouve toujours des bougies artisanales à la cire d'abeille.

3) Quand Apicius nous régale:

* *Comment nos ancêtres utilisaient le miel?*

Les Romains mettaient du miel partout où ils pouvaient et en cela, la cuisine, avec beaucoup de miel et d'herbes, beaucoup de *garum* se rapproche de la cuisine sumérienne. Le gastronome le plus connu de Rome est sans doute Marcus Gaius Apicius (vers - 25 à + 37), il dilapida sa fortune dans ses expériences effrénées de gastronomie, après quoi il mit fin à ses jours. Son célèbre ouvrage est le *De re coquinaria* (L'Art Culinaire). Apicius est un des pères du foie gras, qui gavait ses oies aux figues et les saoulait de vin miellé avant de les tuer. Les Romains préféraient la nourriture bouillie à la nourriture rôtie et le miel (rappelons qu'ils ne connaissaient pas le sucre) figurait dans la plupart des sauces (très grasses, à l'huile d'olive) qui accompagnaient la volaille, le gibier, les légumes ou les poissons ; en voici un exemple : Poivre, livèche, cumin, coriandre, laser, rue, *carenum* (voir plus bas), miel, mêlés au jus de cuisson de canard et du vinaigre. La sauce est liée à de la fécule et versée dans une cocotte. Une autre sauce, à laquelle on pouvait ajouter du miel pour les huîtres, conseille Apicius, devait être une sorte de mayonnaise, en voici les ingrédients : poivre, livèche, jaune d'oeuf, vinaigre, garum, huile et vin. Apicius livre des recettes de canard aux raves et de flamant aux dattes qui sont accompagnés de la même sauce. Les Romains n'avaient pas le sucre mais ne manquaient pas d'idée pour sucrer leur nourriture, et le miel n'était pas du tout un unique édulcorant.

Approfondissement possible avec l'intervention du cuisinier du restaurant scolaire.

Faire une recherche sur le pain d'épices:

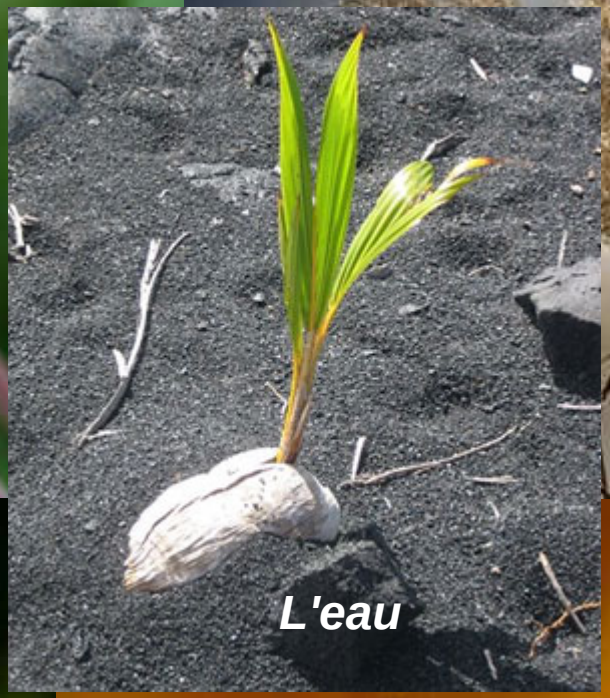
Approfondissement possible avec l'intervention du professeur de LCR sur les Lebküchler , leur emblème et les traditions.

E) De la fleur à l'abeille:

**** Qu'est ce que la pollinisation?***

1) Les différents pollinisateurs:

**** Qui assure la pollinisation de la planète?***



La survie ou l'évolution de plus de 80 % des espèces végétales dans le monde et la production de 84 % des espèces cultivées en Europe dépendent directement de la pollinisation par les insectes.

2) Le rôle de l'homme dans la pollinisation:

**** Comment l'homme encourage-t-il la pollinisation?***