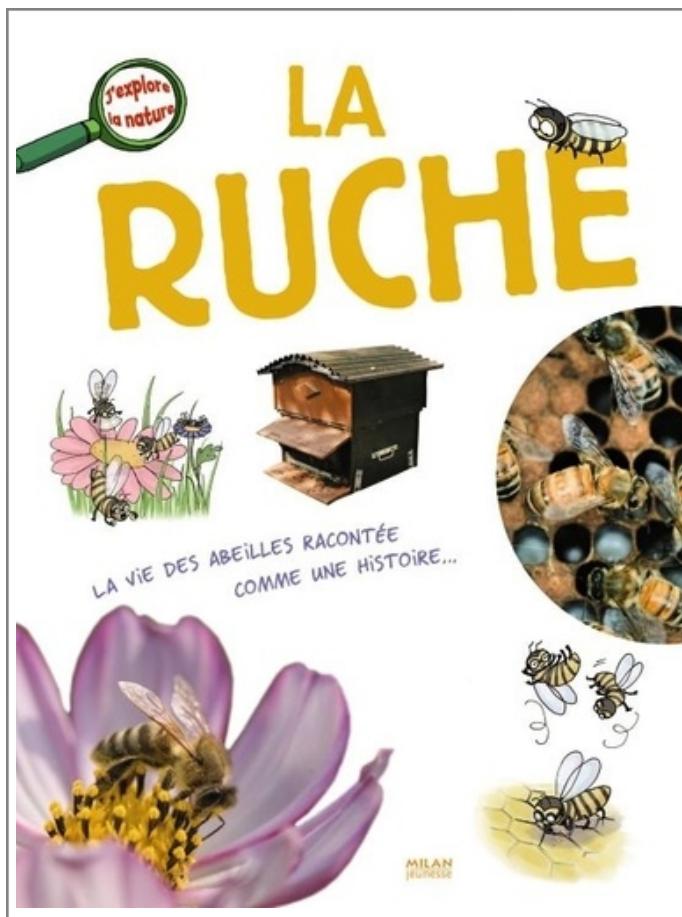




BIBLIOTHÈQUE D'APICULTURE

UN COIN DU SAVOIR ET DES LIVRES....



La ruche : la vie des abeilles racontée comme une histoire....

Auteur : Pascale Hédelin

Auteur (illustrateur) : Sophie Lebot

Collection(s) : J'explore la nature

Récit documentaire pour découvrir la vie de la ruche. L'ouvrage explique à l'enfant comment vivent les abeilles, comment elles fabriquent le miel et comment l'homme le récolte. ©Electre 2025

Comment sont faites les ruches ?
 Quel est le rôle de la reine, des ouvrières ?
 Combien d'abeilles ouvrières vivent dans une ruche ?
 Comment récoltent-elles le miel ?
 Comment le fabriquent-elles ?
 Comment communiquent les abeilles ?
 En quoi consiste le travail de l'apiculteur
 Quels sont tous les produits de la ruche ?
 Le travail des abeilles n'aura bientôt

Plus de secrets pour toi.

En images pour ceux qui n'ont pas pu venir....

LA FÊTE DE L'ABEILLE
Dimanche 30 Novembre 2025
Centre des Congrès d'Aix les BAINS
Clic Photos de l'événement



Décembre...
 c'est le mois des moments en famille ou grands-parents, parents, enfants, petits enfants sont réunis pour des instants de partage....

Pénélope Déetective : Les abeilles**Auteure : Marie Rozsa****Illustratrice : Emilie Wattelle**

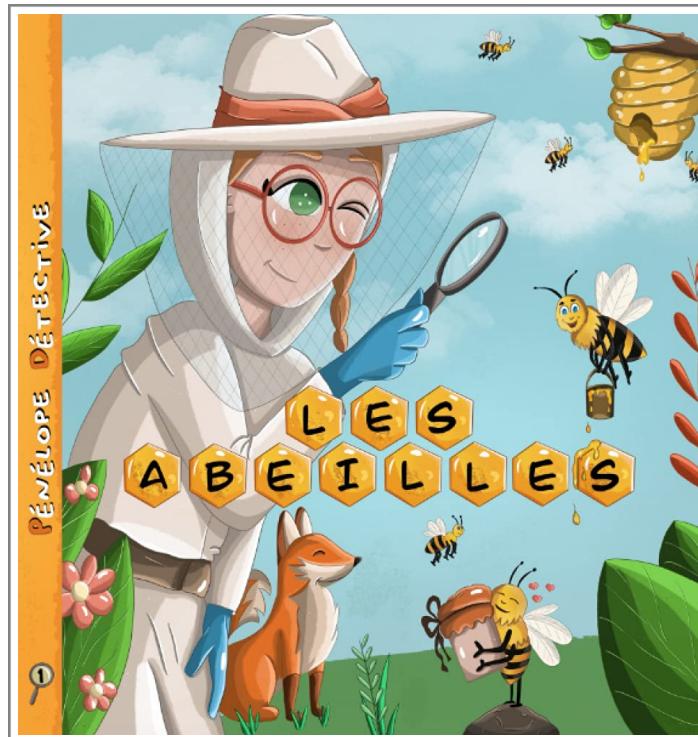
Un livre drôle, ludique et éducatif pour vos enfants !

Faites découvrir les abeilles aux enfants dès 5 ans avec Pénélope et son ami Futé, les incroyables petits détectives ! Une histoire douce, pleine d'humour, avec de beaux dessins, et remplie d'informations très utiles pour mieux connaître ces insectes fabuleux. Et pour le plus grand plaisir des jeunes lecteurs, de super jeux prolongeront l'aventure à la fin du livre.

★ Résumé ★

Salut toi ! Je suis Pénélope et j'aime comprendre comment les choses fonctionnent, en général. Avec les abeilles, c'est un peu plus compliqué. Elles m'ont toujours fait drôlement peur avec leur dard qui pique et leur bourdonnement. Mais moi, je ne suis pas une poule mouillée ! Alors aidée de mon ami Futé, je deviendrai Pénélope détective, et j'accomplirai ma mission. Tu viens avec moi en apprendre un peu plus sur ces insectes... magiques ?

*Cette histoire peut être lue par un adulte ou par un enfant, et s'adresse aux 5 -10 ans.
Écriture assez grosse.*



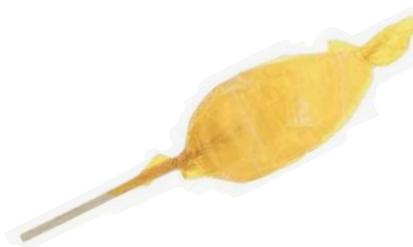
Des livres jeunesse
à partager
au coin du feu,
et à lire
en famille,
avec
un chocolat chaud,
du pain d'épice,
un thé, du miel,
un moment
de bonheur simple

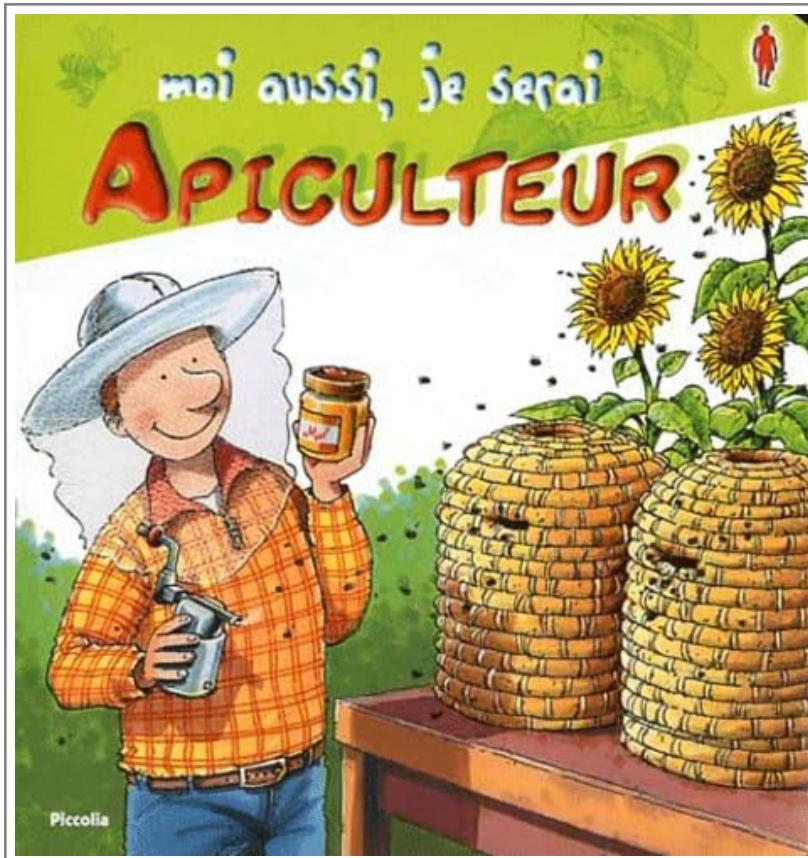
**Pour célébrer
les fêtes**

Des notes de cannelle, gingembre et muscade se mélagent, avec un fond de vanille et du miel pour ce pain d'épice de fête.

En vente au GDA

Saveur douce et légère.





***Moi aussi, je serai
apiculteur***

de Ralf Butschkow (Auteur),
Marie André (Adapté par)

Editions PICCOLIA

Christian est apiculteur.
Il possède de nombreuses
ruches qui produisent un miel
délicieux.

Que se passe-t-il dans une
ruche ?

Comment les abeilles
produisent-elles le miel ?
Comment l'apiculteur le
récolte ?

Un livre sur un métier étonnant
qui ravira tous les amoureux
de la nature.



Pourquoi les abeilles font du miel ?
Un documentaire animalier pour les enfants de maternelle

Un clic sur l'affiche et c'est parti, visualiser ...



**Une sélection
de livres
pour vos enfants
se prépare !**

**Et bientôt
un goûter
dessins,
jeux,
et maquillage
pour les enfants
sera organisé
à la bibliothèque,
on vous tiendra
informés !**

**Nous vous
souhaitons de
bonnes fêtes
de fin d'année**

LA P'TITE ABEILLE D'OUESSANT ET L'APPEL DU CONTINENT -

Editions Beluga

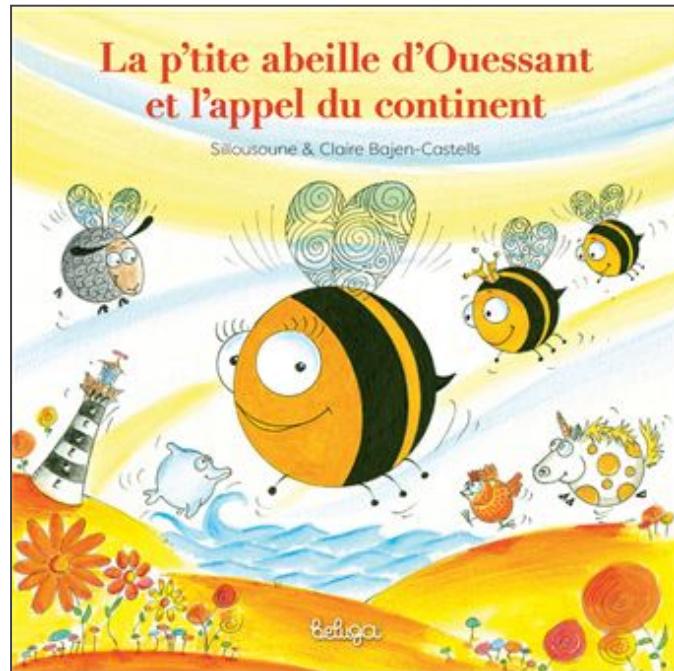
Sillousoune (Auteur)

Claire Bajen Castells (Auteur)

Groseille, la p'tite abeille, doit quitter Ouessant, et cela ne lui plaît pas du tout. La reine de la ruche a reçu un appel au secours de leurs cousines de Crozon : « elles sont mystérieusement tombées malades et ont besoin d'aide ». Alors que l'essaim fait ses valises, le p'tit mouton tente de réconforter Groseille, malheureuse de partir et apeurée à l'idée de cette terre inconnue. Ils se promènent sur l'île et rencontrent plusieurs amis qui leur racontent leurs expériences de voyages, plus ou moins réussies.

Le jour du grand départ arrivé, Groseille manque à l'appel de la reine ?

Elle a disparu ! Toute l'île se met alors à la recherche de la p'tite abeille perdue.



LES ABEILLES

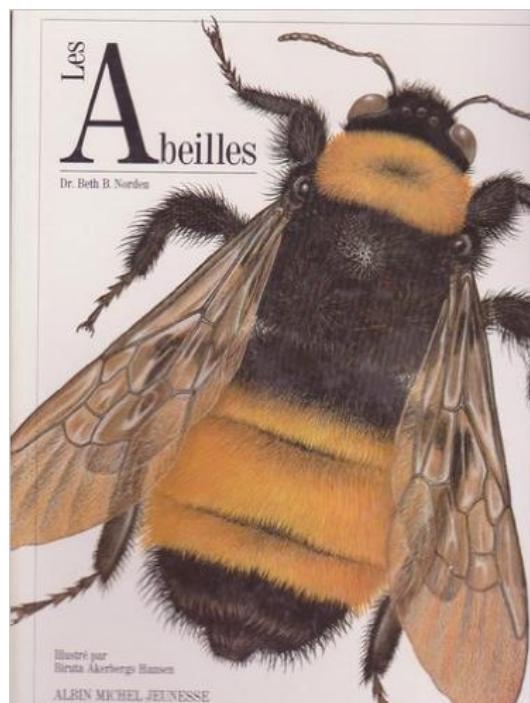
Editions Albin Michel

Beth Norden, Biruta Akerbergs Hansen

Résumé

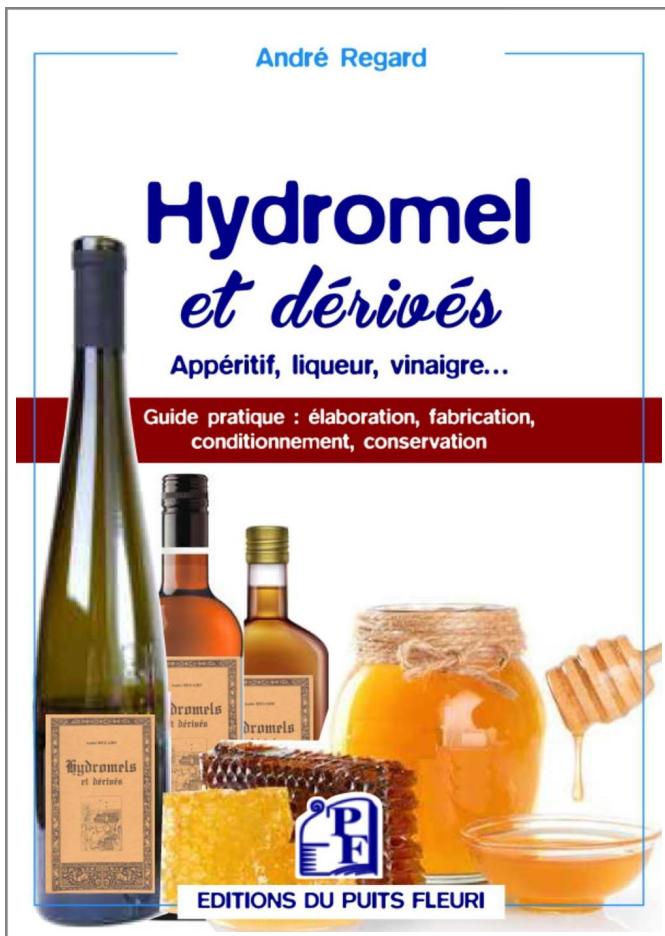
Tout sur les abeilles, leur anatomie, leur physiologie, leur transformation, leur reproduction, leur organisation.

REF GL50 = Vendu au GDA



Clic ici ou sur l'affiche

**Film 60 minutes de MAYA
L'ABEILLE**



HYDROMEL et Dérivés

Apéritif, liqueur, vinaigre... - Guide pratique : élaboration, fabrication, conditionnement, conservation...

De André Regard

"Fabriquer et vendre de l'hydromel, OUI, mais du BON »

Si beaucoup de livres d'apiculture parlent de la fabrication de l'hydromel, le sujet est souvent partiellement abordé et se limite presque toujours à la reproduction d'une recette. Les très rares livres relativement complets sont anciens et passent sous silence tout l'environnement d'une fabrication qui reste délicate.

Le présent ouvrage tente d'apporter une réponse à tous les apiculteurs désirant ajouter à leurs débouchés celui de la fabrication de l'hydromel.

Ceux-ci y trouveront, sinon tout, du moins l'essentiel de ce qu'une personne désireuse de réaliser une bonne cuvée doit connaître, à charge pour ceux qui veulent approfondir certains aspects de se référer à des travaux, notamment à

ceux relatifs à l'oenologie. On peut d'ailleurs regretter que, parmi les nombreuses écoles spécialisées dans cette branche, aucune n'ait jusqu'alors pensé adjoindre à son enseignement celui de la fabrication de l'hydromel.

Un oubli qui sera sans doute comblé un jour...



PROPOLIA

Teinture mère de Propolis Bio est la base de la plupart de nos soins avec de la Propolis !

- En complément alimentaire pour stimuler le système immunitaire : À consommer dès le matin en déposant une pipette sur une cuillère de miel ou un morceau de sucre roux ou à consommer tout au long de la journée en ajoutant une pipette dans une bouteille d'eau.
- Pour les affections de la bouche et la gorge : À utiliser en gargarisme, mélangée dans un verre d'eau ou dans votre tisane.
- Pour les peaux irritées ou blessées : À appliquer directement sur la peau pour nettoyer et contribuer à la réparation. Recouvrir d'un pansement pour ne pas tâcher vos vêtements.



UTILISATION

En interne :
5 gouttes,
maximum 5 fois par
jour, selon les
besoins, pures ou
diluées dans une
cuillère à café de
miel.

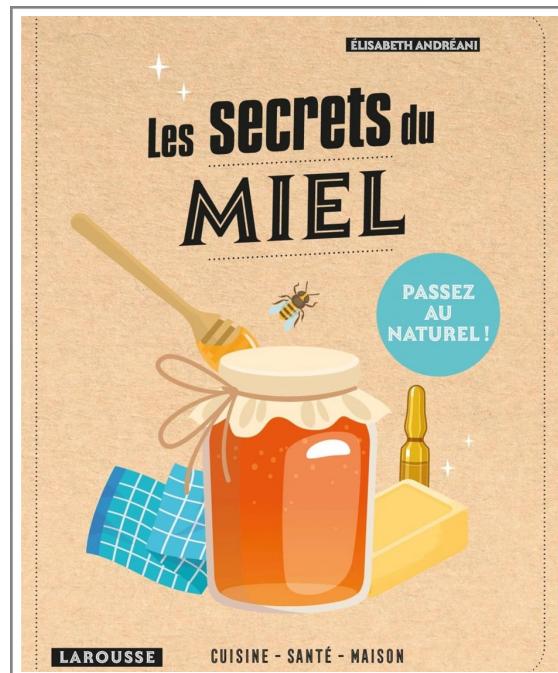
En externe :
1 goutte par jour à
appliquer avec une
compresse sur vos
verrues, mycoses,
boutons, herpès...
Elle est également
très cicatrisante.

LES SECRETS DU MIEL**Elisabeth Andreani****CUISINE - SANTÉ - MAISON**

Pour vos soins beauté et santé,
pour entretenir votre maison...
si vous faisiez confiance au miel ?

Redécouvrez les nombreuses vertus de ce produit 100 % naturel, qui est bien plus qu'un aliment ! Et oubliez les allergènes, tensioactifs et autres perturbateurs endocriniens des produits que vous utilisez tous les jours.

Cuisine, santé, beauté, hygiène, ménage: dans ce guide, retrouvez plus de 100 recettes et astuces à base de miel ou d'autres produits de la ruche (gelée royale, propolis, pollen, cire...).

**RECETTE****DESSERT****Délicieux Cake au miel moelleux****Ingrédients :**

200 g de farine -100 g de beurre doux -100 g de sucre roux (ou cassonade) -150 g de miel (acacia, fleurs ou châtaignier selon le goût) 3 œufs 1 sachet de levure chimique (11 g) 1 pincée de sel 1 c. à café de cannelle (optionnel, mais délicieux) 100 ml de lait ou de crème liquide (Optionnel) : zestes d'orange, noix, noisettes, amandes, ou figues séchées.

Préparation :

1. **Préchauffe le four** à 170°C (chaleur tournante).
2. **Fais fondre le beurre** doucement dans une casserole ou au micro-ondes. Laisse tiédir.
3. **Dans un saladier**, fouette les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoute ensuite le miel et mélange bien.
6. **Incorpore le beurre fondu**, puis le lait (ou crème), et mélange à nouveau.
7. **Ajoute la farine**, la levure, la cannelle (si utilisée) et le sel. Mélange jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène
8. **Verse la pâte** dans un moule à cake beurré et fariné (ou tapissé. de papier cuisson).
9. **Enfourne** pour environ **45 à 50 minutes**, jusqu'à ce que le dessus soit doré et qu'un couteau planté au centre ressorte sec.
10. **Laisse tiédir** 10 minutes avant de démouler. Attends qu'il soit totalement froid avant de trancher (si tu résistes jusque-là !)

💡 Astuces : - **Tu peux glacer le cake** avec un mélange de miel chaud + un peu d'eau citronnée pour un effet brillant et encore plus parfumé.
- Il est encore **meilleur le lendemain**, bien enveloppé, car les arômes se développent, si vous avez la patience d'attendre jusque là !

