

Les groupes d'animaux

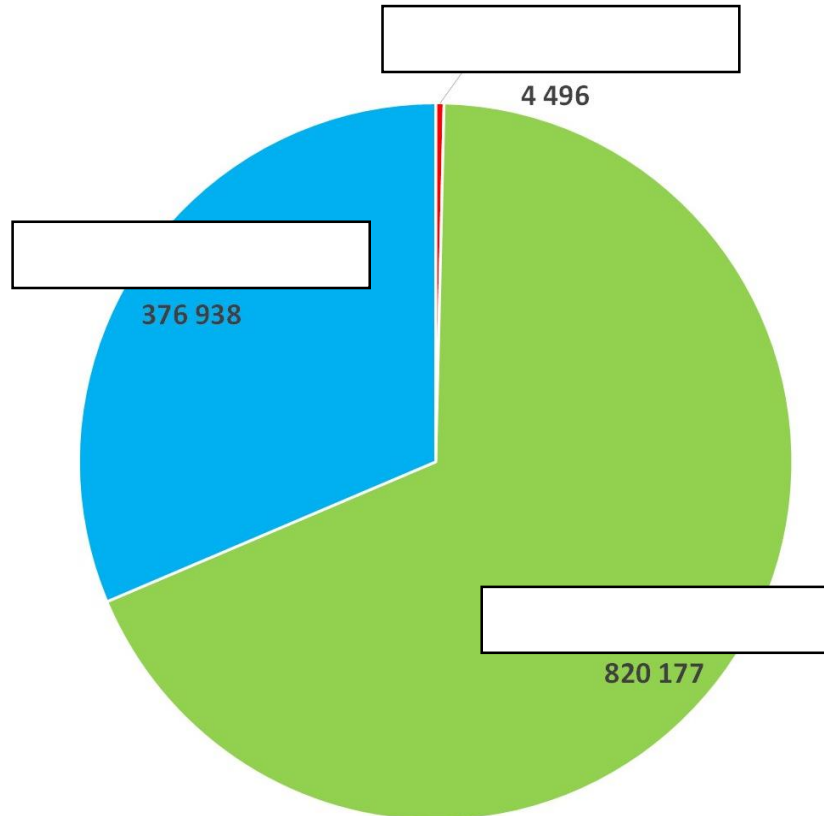
Mammifères

Insectes

Autres



Nombre d'espèces par groupe d'animaux





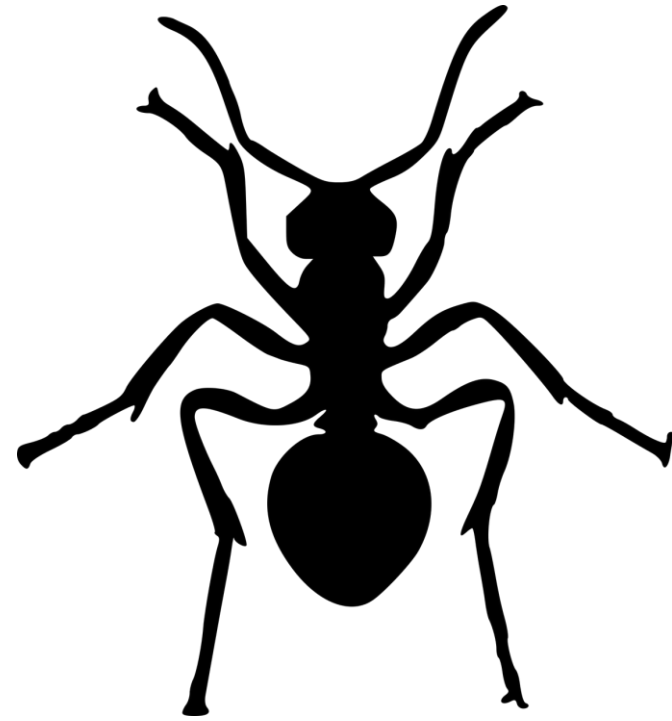


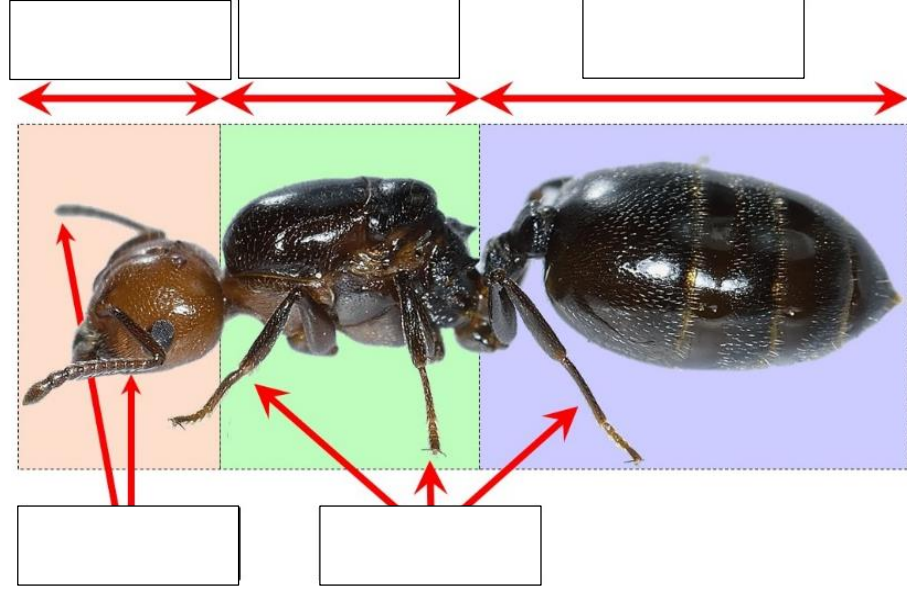
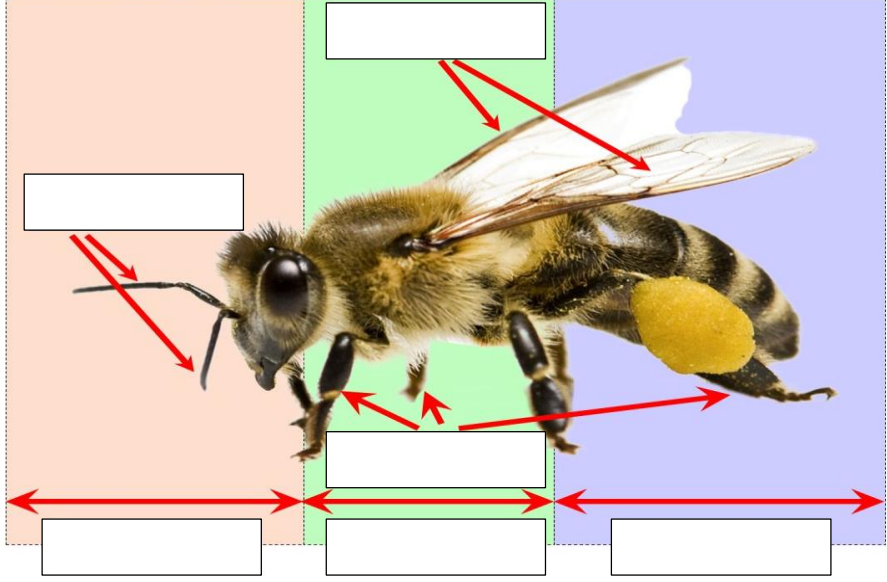


Abeille



Fourmi





Parties	Abeille	Fourmi	Insectes
Abdomen			
Ailes			
Antennes			
Pattes			
Tête			
Thorax			

Cycle de vie de l'abeille



OEUF



LARVE



NYMPHE

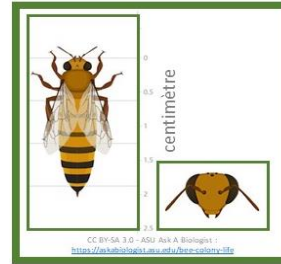


ADULTE

Carte d'identité : la reine

Nourriture

Gelée royale

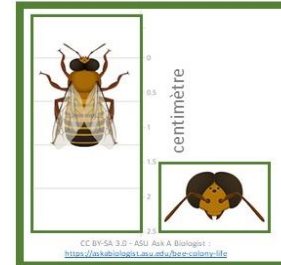


Nombre par ruche

1

Caractéristique(s)

Corps mince

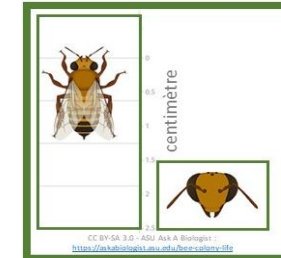


Durée de développement

16 jours

Espérance de vie

4 à 5 ans



Taille

1,8 à 2 cm

Rôle(s)

Ponte des œufs (jusqu'à 2.000 par jour)

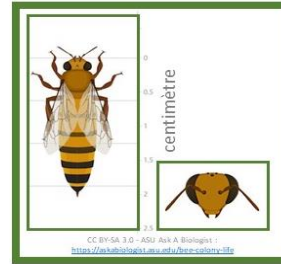
Présence d'un dard

Oui , il sert plusieurs fois

Carte d'identité : le faux-bourdon

Nourriture

Gelée royale, puis pollen et miel

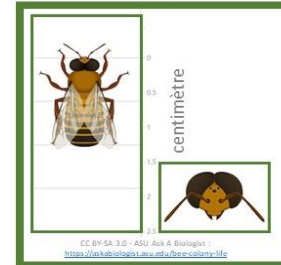


Nombre par ruche

1.000

Caractéristique(s)

Gros yeux qui se touchent presque et abdomen large

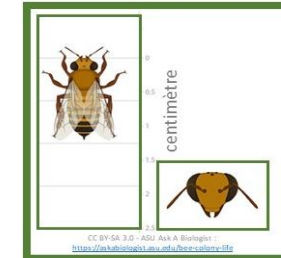


Durée de développement

24 jours

Espérance de vie

6 mois



Taille

1,4 à 1,8 cm

Rôle(s)

Fécondation de la reine lors du vol nuptial

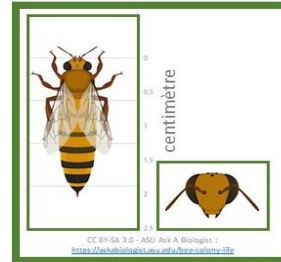
Présence d'un dard

Non

Carte d'identité : l'ouvrière

Nourriture

Gelée royale, puis pollen et miel



Nombre par ruche

60.000

Caractéristique(s)

Corbeilles à pollen sur les pattes arrière et glandes pour fabriquer la cire

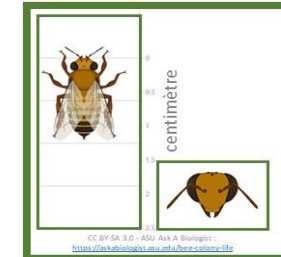


Durée de développement

21 jours

Espérance de vie

40 jours



Taille

1 à 1,5 cm

Rôle(s)

Nettoyeuse, nourrice, bâtisseuse, magasinière, ventileuse, gardienne et butineuse

Présence d'un dard

Oui, sert une fois mais mortel

Les types d'ouvrières

Nettoyeuse



Ventileuse



Butineuse



Gardienne



Bâtisseuse

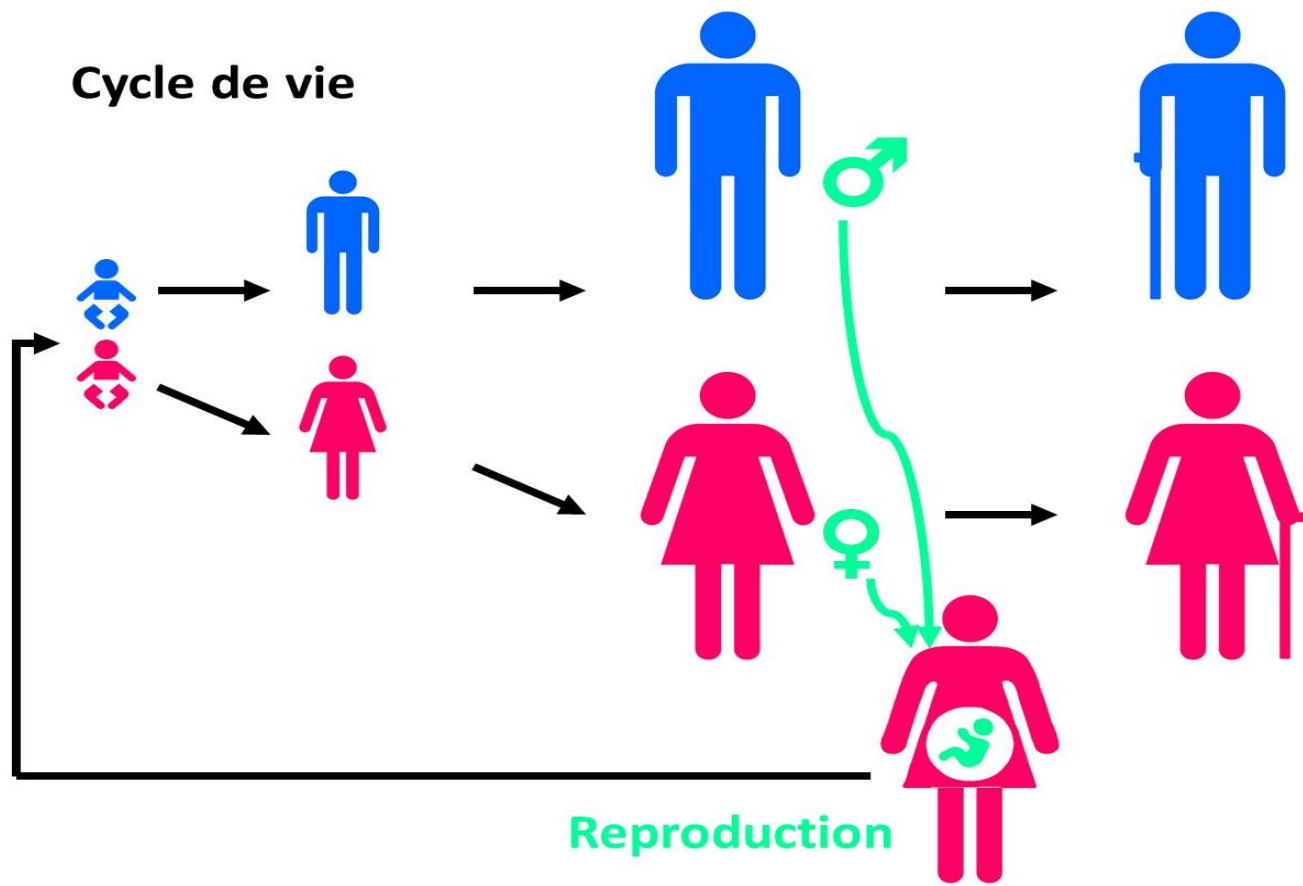


Nourrice

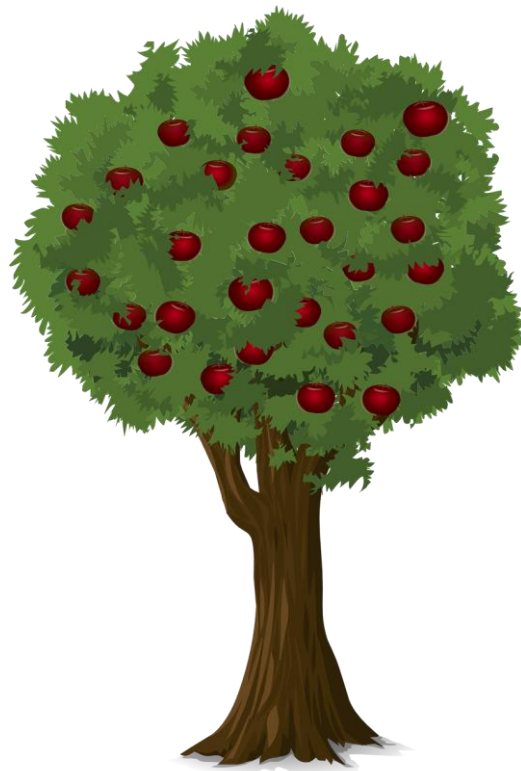


Magasinière





- Des fleurs se développent.
- L'abeille butine, pollinise et féconde les fleurs.
- La graine germe.
- La plante grandit.
- Le jeune arbuste devient un pommier.



- Les fleurs se transforment en fruits.
- Les pommes pourrissent.
- Les pommes tombent.
- Une graine est plantée.
- Une plantule, une jeune pousse, se développe.



Louvain-la-Neuve en 1971

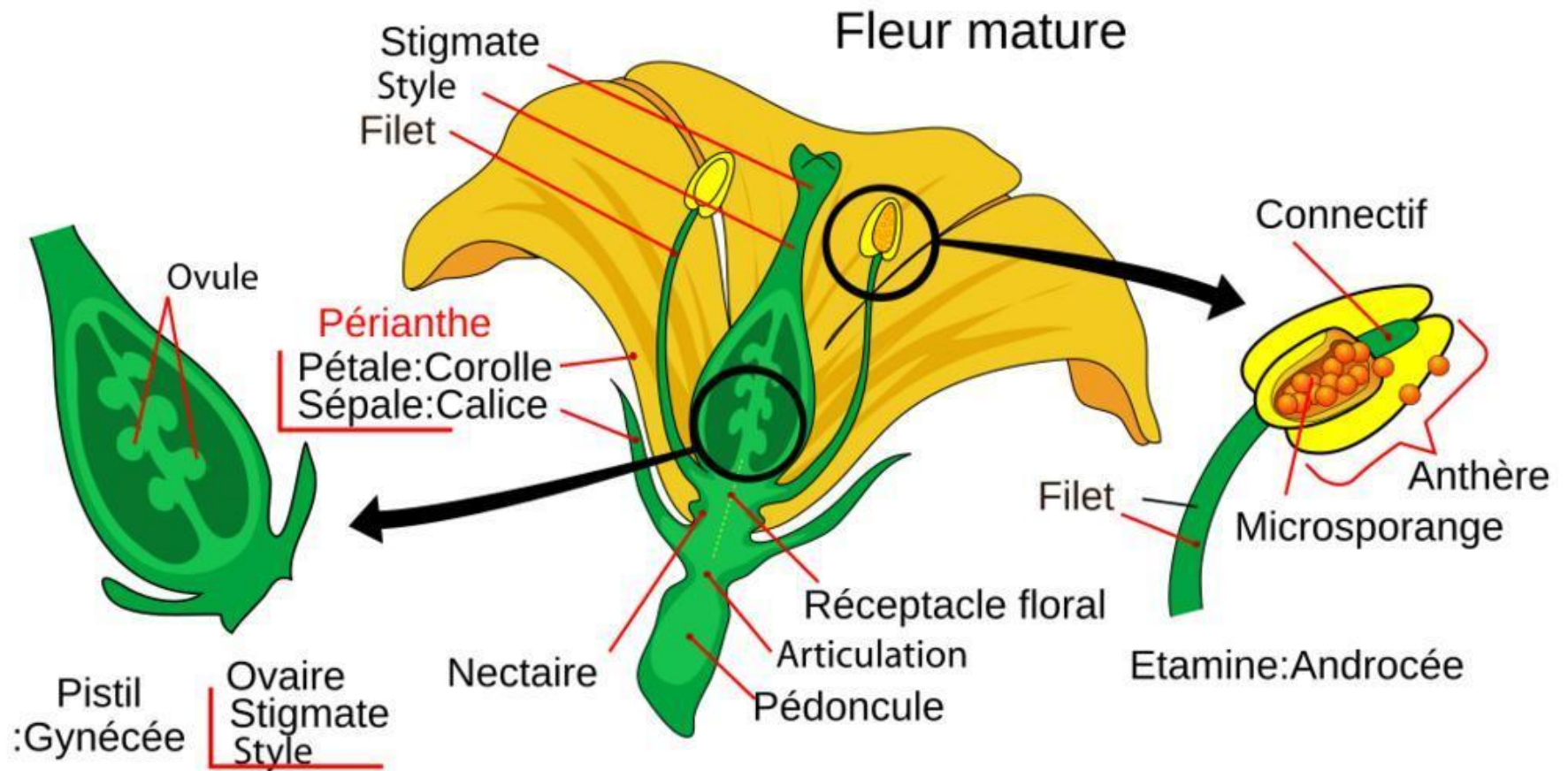


Louvain-la-Neuve en 2020





① L'abeille butine





② L'abeille transporte le miel dans son jabot



③ Dépôt du nectar dans la ruche



④ La fabrication du miel



⑤ La conservation du miel



⑤ La conservation du miel



① Désoperculer



② Extraire




③ Filtrer



④ Mettre en pot


LE MIEL DE PRINTEMPS

Cette dénomination correspond à un miel produit majoritairement à partir du colza, mélangé par les abeilles à d'autres nectars plus délicats.

	COULEUR	Variable mais toujours très clair, du blanc virant vers le gris au jaune plus soutenu selon les fleurs butinées.
	SAVEUR	Variable, mais en général ce miel se caractérise par des effluves floraux, un goût légèrement acidulé, des sensations de fraîcheur.
	CRISTALLISATION	Rapide, elle s'effectue en quelques jours. Elle donne des grains fins qui rendent ce miel moelleux à souhait.


LE MIEL D'ACACIA

Très prisé par les consommateurs pour sa douceur et son aspect liquide.

	COULEUR	Très clair, limpide, jaune pâle irisé et vert.
	SAVEUR	L'arôme rappelle de manière discrète le parfum de la fleur. Saveur très douce.
	CRISTALLISATION	Le miel reste très longtemps liquide. La présence de nectars d'autres fleurs accélère la cristallisation qui est toujours très fine.


LE MIEL DE TILLEUL

Les fleurs de tilleul sont aussi utilisées pour les tisanes du soir. Ce miel est très recherché mais sa production reste limitée.

	COULEUR	Variable. A l'état solide, il prend différentes teintes de jaune plus ou moins sombres.
	SAVEUR	Arôme mentholé très caractéristique, balsamique et persistant. Sa saveur puissante, intense, rappelle les effluves entêtants des sous-bois de tilleuls en fleur. Parfois une très légère amertume en fin de bouche.
	CRISTALLISATION	Rapide ou lente selon les miels. La granulation se révèle moyenne.


LE MIEL DE SAPIN

Le miel de sapin ou, plus précisément, le miellat de sapin est produit dans des zones bien localisées.

 A detailed botanical illustration of a spruce tree. The main drawing shows a mature tree with its characteristic three-pronged shape and dense green needles. To the left, there are smaller drawings of a branch with resin droplets and a cross-section of a branch showing the resin ducts. To the right, there is a small illustration of a person using a specialized tool to collect resin from a tree trunk.	COULEUR	Très foncé.
	SAVEUR	A son arôme prononcé, boisé, se mêlent effluves de résine. Son goût se révèle malté, balsamique mais conserve néanmoins sa douceur caractéristique.
	CRISTALLISATION	Très lente. Le miel de sapin garde longtemps sa texture sirupeuse.


LE MIEL DE CHATAIGNIER

Le miel de châtaignier séduit de plus en plus de consommateurs qui aiment les saveurs puissantes.


	COULEUR	Ambre sombre. Palette de différents marrons à l'état solide.
	SAVEUR	Une odeur forte, des saveurs boisées et une certaine amertume caractérisent ce miel corsé.
	CRISTALLISATION	Le miel reste liquide durant plusieurs mois. La cristallisation peut s'avérer grossière.

LE MIEL DE COLZA

Les champs de colza offrent aux apiculteurs une récolte précoce et abondante.

	COULEUR	Clair à l'état liquide, le miel de colza devient gris clair à presque blanc une fois solidifié.
	SAVEUR	Une légère odeur de chou est parfois présente. Sa texture agréable est des plus fines.
	CRISTALLISATION	Très fine mais très rapide. L'apiculteur doit procéder à la récolte dès la fin de la miellée car en quelques jours le miel peut déjà cristalliser dans les rayons.

LE MIEL DE LAVANDE

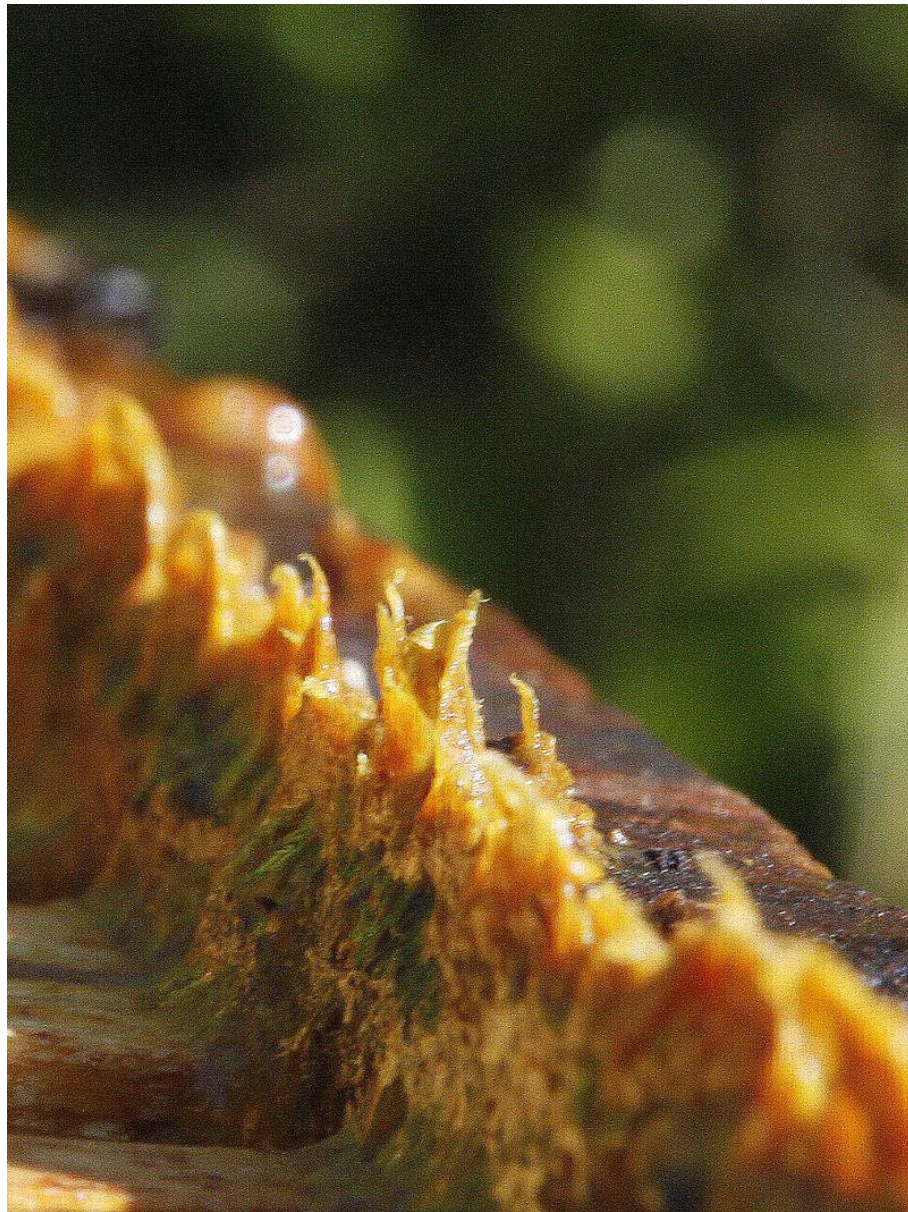
	COULEUR	Clair à la récolte, jaune doré, mais il blanchit sous l'effet de la cristallisation.
	SAVEUR	Il a un goût délicat et long en bouche. Il est très savoureux et un peu fruité. Sa texture est onctueuse.
	CRISTALLISATION	La granulation intervient au bout de quelques mois, et sa finesse varie selon l'espèce butinée. Plus rapide et plus fine sur les miels de lavandin, elle se montre un peu plus grossière pour les miels de lavande.



Le pollen



La gelée royale



Le propolis



La cire