

Jardiner pour se nourrir

publié le 04/04/2018 - mis à jour le 17/09/2018

Jardinage au naturel 2017-2018

Sommaire :

- Juin 2018 : nos cultures en photos

Projet pédagogique : « Jardiner pour se nourrir ».

Partenaires : IME Marc Signac [Didier Jaubert], Association « [Les jardins d'ISIS](#) » [Katia Jacquell], le Conseil départemental de la Charente.



Niveau : les classes de 6e A et B (avec inclusion de 5 élèves de l'ULIS)

Objectifs pédagogiques du projet pour l'élève :

On part du programme du cycle 3, décliné en SVT selon une thématique globale : « Vivre et préserver la planète » .
On travaille avec le film WallE comme fil conducteur (planète désertée par les humains car trop polluée , sans faune et sans flore. Il n'y reste qu'un petit robot pour gérer le nettoyage. Les humains, obèses, attendent dans l'espace que la Terre soit redevenue habitable. La découverte d'un pied de petit pois par Wall E va déclencher leur retour ...).
On a 3 sous thèmes d'étude :

- ▶ La Terre et la vie : découverte de notre planète et de ses habitants
- ▶ Comment se développent les êtres vivants ?
- ▶ Comment gérer la production de nos aliments et de nos déchets ?

Par les activités autour du jardinage, les élèves auront un support concret de travail pour répondre à ces thématiques et cela à travers des démarches d'investigations, des réalisations pratiques allant de la préparation des supports de cultures jusqu'à la préparation culinaire et l'utilisation du composteur du collège.

Notre lien avec l'IME de Montmoreau permet aussi une réelle ouverture citoyenne pour nos élèves.

Les élèves de l'ULIS réalisent en plus avec Mme Boistard et l'IME des activités connexes au collège autour du potager et de la ruche.

Collaboration avec les partenaires : IME de Montmoreau, l'association « Les jardins d'Isis », moulin et Boulangerie Sartier.

Les activités en partenariat avec l'IME seront encadrées par Didier Jaubert (éducateur technique spécialisé) et Odile BELROSE (professeure de SVT). Elles se dérouleront au collège et à l'IME (découverte des techniques pour cultiver des plantes).

Les élèves de l'atelier « espaces verts » de L'IME nous accompagneront pour réaliser et entretenir nos semis.

Au collège nous enrichirons progressivement les jardinières de la cour avec du compost pour la culture de pommes-de-terre, radis, oignons, ail, fèves. Graines, bulbes et tubercules seront fournis par le collège. Le compost viendra de l'IME.

Nous réutiliserons les plessis mis en place l'année dernière pour mettre en terre nos semis en godet de basilic, persil, salade et y cultiver aussi des fèves et petits-pois. Les semis seront réalisés en serre à l'IME, et au collège. Les graines seront fournies par le collège ou l'association « Les jardins d'Isis ».

Nous mettrons en place des jardinière de plantes aromatiques (Romarin, Lavande) derrière le self à partir de plants, pour compléter ainsi notre spirale aromatique réalisée l'année dernière.

Nous utiliserons des matériaux de récupération dès que possible (cagette, bouteille en plastique, palettes...).

Nous fabriquerons une tour à pommes-de-terre afin de découvrir cette technique adaptée aux petites surfaces.

Des recherches sur la préparation et la conservation des aliments seront réalisées.

Les jardins d'Isis avec Katia Jacquel, nous accompagneront pour découvrir au mieux les plantes cultivées (approche botanique, historique, sensorielle, poétique, étymologique et symbolique des plantes) et leurs usages culinaire ou/et médicinal lors de 2 séances d'activités pratiques au collège pour la 6e B. La 6e A travaillera plus particulièrement sur la production du pain, par la visite du Moulin Sartier et de la boulangerie du Moulin Sartier (un circuit cours sur Salles-Lavalette).

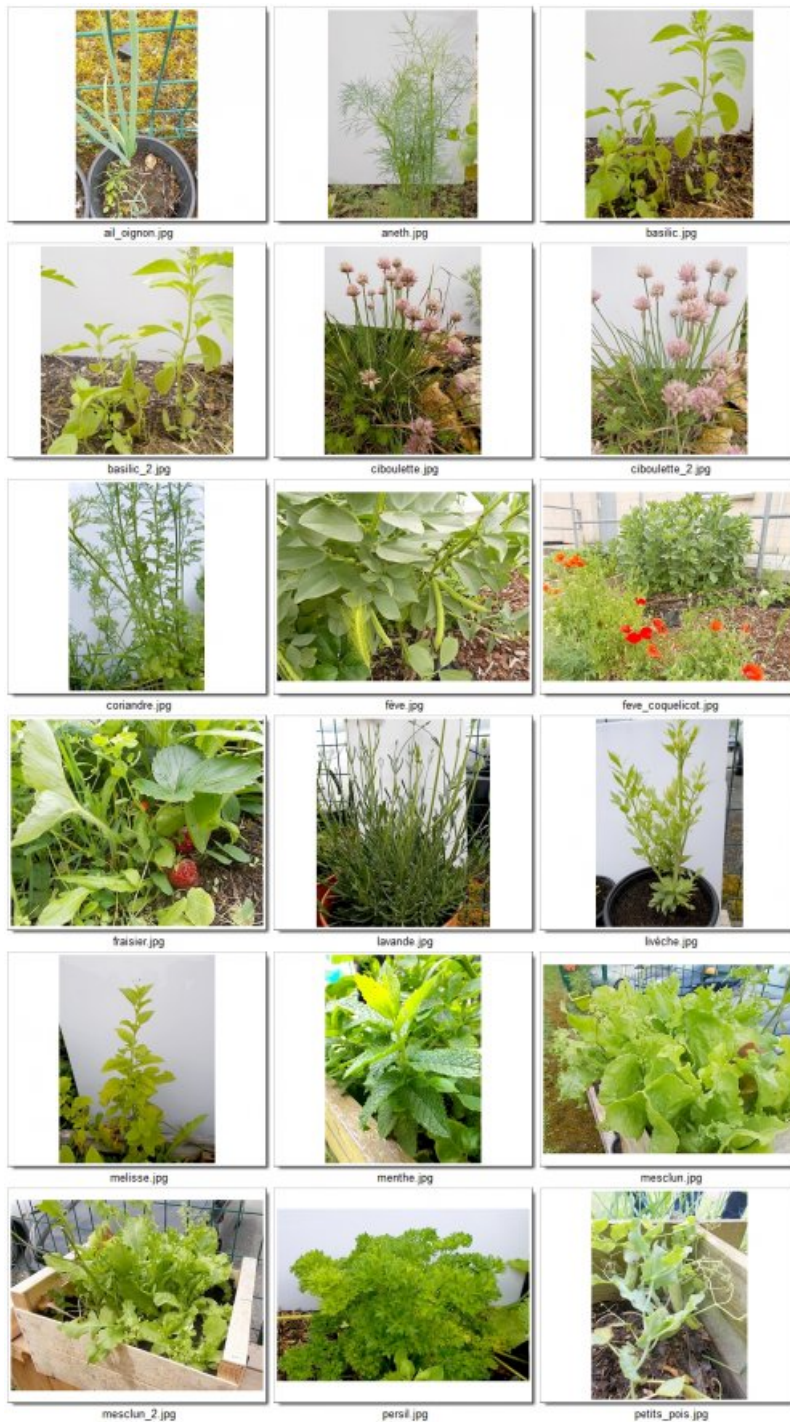
Janvier à mars 2018 :

- ▶ Activités autour du composteur, ajout de compost dans les jardinières
- ▶ semis en godets : petit-pois, tomates, plantes aromatiques, fleurs...
- ▶ semis en cagettes : mesclun
- ▶ semis en pleine terre des fèves et des capucines
- ▶ repiquage de fraisiers
- ▶ ail et oignon en pots
- ▶ Visite du Moulin Sartier et de la Boulangerie du Moulin Sartier à Salles Lavalette

Avril 2018

- ▶ mise en terre de pommes de terre germées
- ▶ mise en terre des petits-pois

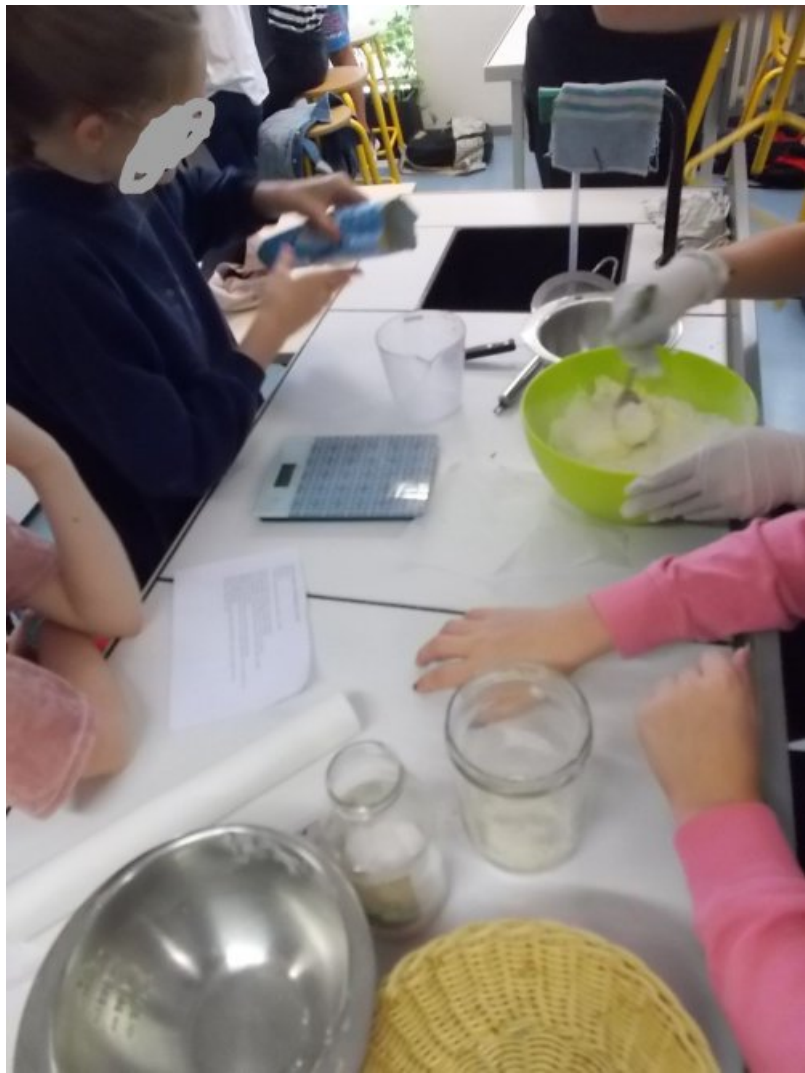
● [Juin 2018 : nos cultures en photos](#)





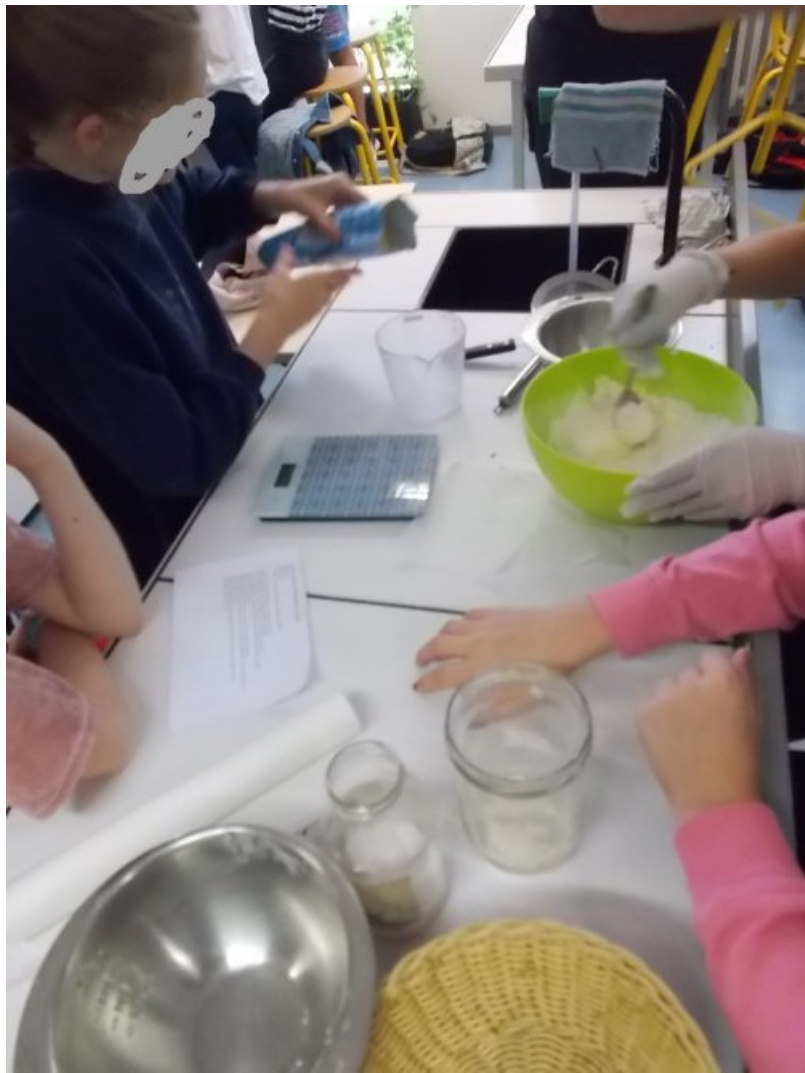
Intervention de l'association "Les jardins d'Isis" avec Katia Jacquel

Récoltes au collèges (herbes aromatiques, pommes de terre, fèves), préparations culinaires (biscuits, sablés, infusions, pommes de terre et fèves accompagnées d'une sauce blanche aux herbes, sirops), dégustation, réalisation d'un herbier par élèves avec les recettes incluses, présentation par l'animatrice de l'intérêt des plantes pour la santé et le bien-être.

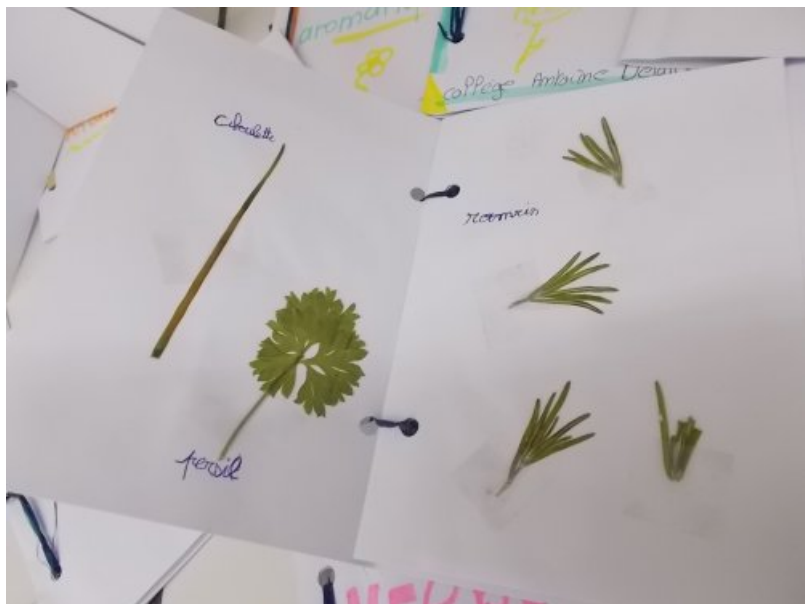


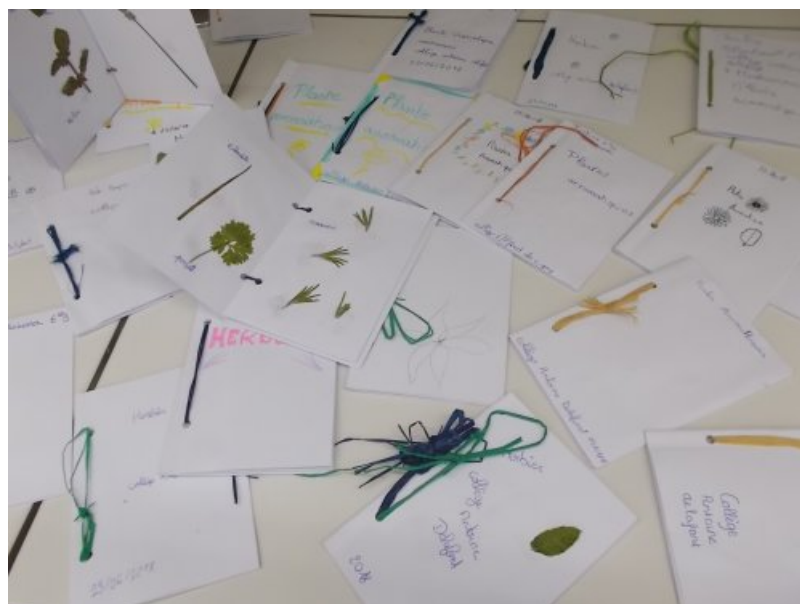






Les herbiers





Portfolio



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.