



## Deuxième intervention ECORCE pour les 6D

publié le 03/04/2018 - mis à jour le 04/04/2018

### Descriptif :

Aujourd'hui, deuxième intervention dans le cadre du projet ECORCE avec Katia Jacquel de l'association "Le jardin d'Isis". Le thème de cette après-midi : "Orties et compagnie à toutes les sauces"

Mardi 3 avril, deuxième intervention dans le cadre du projet ECORCE pour les élèves de 6D. Aujourd'hui, Katia Jacquel, de l'association « Les jardins d'Isis », est venue au collège pour nous faire découvrir les plantes sauvages, notamment l'ortie, et nous faire comprendre quelle peut être son utilité pour l'homme et pour son jardin potager. Malheureusement, le temps n'a pas été de notre côté, et nous avons dû attendre que cessent les grosses averses de pluie pour sortir dans le jardin du collège à la recherche de plantes sauvages.

Mais avant cela, quelques rappels, notamment sur la différence entre plantes sauvages et plantes cultivées.

Avant de débuter les activités, Katia nous met dans l'ambiance et nous raconte la légende d'Urticus, ou comment l'ortie est devenue piquante...

Les élèves sont ensuite répartis en 5 groupes, et nous commençons par observer les tiges et feuilles d'orties à la loupe, ce qui nous permet de voir et comprendre pourquoi cette plante est si urticante quand on la touche.

Chaque groupe prend ensuite en charge un atelier qui permet de produire :

- du purin d'ortie : on pèse, on coupe les orties, on mélange à l'eau. Ce purin sera ensuite utilisé pour favoriser la production alimentaire du potager en augmentant la résistance des plantes cultivées. Le travail ne s'arrête pas aujourd'hui puisqu'avant que le purin soit prêt, il faudra touiller notre mélange chaque jour, puis le filtrer avant de le mettre en conservation dans un contenant adapté.

- de la soupe d'ortie : certains se sont peut-être trouvés une passion pour la cuisine ; il a fallu préparer et faire cuire ail, ortie, huile d'olive, oignon, pomme de terre, eau, sel.

- du pesto d'ortie : encore des apprentis cuisiniers pour mélanger ail, ortie, chèvre ou parmesan, huile d'olive, sel.

- sirop d'ortie : une préparation d'ortie, préparée la veille par Katia, ajoutée à du sucre.

- vinaigre médicinal : préparé à partir de vinaigre de cidre et d'ortie.

Avant de déguster les différents mets réalisés cette après-midi, nous allons ramasser des fleurs comestibles pour agrémenter le travail réalisé. Coucous, pâquerettes et pissoiront vont accompagner les préparations des élèves.

Puis vient le moment tant attendu par certains (redouté par d'autres...), la dégustation ! C'est une vraie découverte pour tout le monde et personne ne reste insensible ! L'ortie, plante souvent mal vue car urticante, dévoile toutes ses saveurs sous diverses formes. Les élèves sont conquis, à faire goûter maintenant à toute la famille en rentrant chez soi !

Nous pouvons conclure cette après-midi de découverte en revenant sur notre problématique et l'intérêt que les plantes sauvages peuvent apporter au potager. À travers l'exemple de l'ortie, nous avons vu que leur utilisation et leur diversité favorise la production alimentaire en l'utilisant comme « fortifiant » des plantes cultivées, et nous apporte une diversification et une qualité alimentaire saine et riche car elle contient de nombreux minéraux, vitamines et éléments nécessaires à notre bonne santé.

Prochaine intervention le mardi 24 avril, toujours avec Katia.

Plus d'informations et des photos sur le projet des 6D ici :

[https://fr.padlet.com/mathieu\\_ducos/ecorce20172018](https://fr.padlet.com/mathieu_ducos/ecorce20172018)



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.