



COMMISSION ENVIRONNEMENT ET DÉVELOPPEMENT DURABLE

Mercredi 20 mars 2019

Commission Environnement & DD: 10 présents – 1 excusé – 4 absents
 Direction Jeunesse & Sports : Pascale VALLE - Jean-Luc AUBERT & Laurent FOULON
 Association Piân'Piâne – Camille BAUDRY



Projet Jardinier Eco-Citoyen

Comment créer son potager biologique ...

Le jardin potager est un espace cultivé dont l'objectif est de produire des denrées alimentaires (fruits, légumes, plantes aromatiques...). Le jardin biologique est un mode de culture, respectueux de l'environnement et de la biodiversité.

Avant de commencer, un petit rappel, « jardiner bio », c'est quoi ?

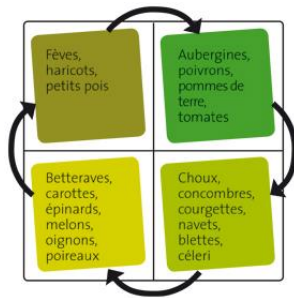


- *préserver la nature* : les produits et traitements chimiques sont interdits, on utilise des produits naturels comme les extraits végétaux (purin d'orties par exemple)
- *protéger et nourrir le sol de manière naturelle*, en utilisant du paillage (paille, feuilles mortes, herbes séchée...) et du compost (mélange de déchets verts), des engrais naturels (l'engrais vert), plante qui relâche des éléments nutritifs dans le sol, comme la phacélie qui est également une excellente plante mellifère, et en évitant de remuer les différentes couches du sol, en pratiquant une rotation des cultures.
- *économiser l'eau*, en arrosant au bon moment et sans excès, en paillant le sol et si c'est possible, en installant un récupérateur d'eau de pluie.

Nous devons également utiliser les bons outils, c'est-à-dire ceux qui nous seront nécessaires et adaptés à nos différentes interventions, tout en préservant le sol et ses habitants. A notre disposition, des outils pour désherber, pour ratisser, pour préparer le terrain... (grelinette, griffe, serfouette, sarcloir, râteau, bêche...)



Nous prenons ensuite un temps d'observation pour déterminer, notre espace disponible, les limites, la forme, les accès, l'exposition...



Au moment de planter, nous devons également penser « diversité », légumes racines, feuilles, fleurs, graines, fruits et puis il y a aussi, les végétaux utiles comme certaines plantes mellifères et puis aussi les plantes aromatiques. On obtient ainsi ce que l'on appelle, l'assolement. Puis, d'une année à l'autre, il faudra changer certaines plantes de place, c'est la rotation ; elle permet au sol de reconstituer ses réserves en éléments nutritifs et évite l'épuisement des sols.

Au jardin, les plantes aromatiques sont indispensables pour celles et ceux qui aiment jardiner et cuisiner à la fois. Pour la fabrication de notre fromage frais à base d'herbes, nous avons pris plaisir à couper la ciboulette et égrener le thym ainsi exhalent des odeurs incroyables et nous avons découvert le lierre terrestre.



Surprenantes découvertes

En France métropolitaine, Environ 2/3 des espèces végétales sont comestibles. Ces plantes nous entourent et pourtant nous ne les connaissons pas.

L'ail des ours

Au détour d'un chemin forestier, nous découvrons l'ail des ours. Aussi appelé ail sauvage car il s'en dégage une forte odeur d'ail. La plante entière est consommable y compris les fleurs. Ses feuilles sont utilisées pour faire du pesto.



Le lierre terrestre

On le trouve souvent près des sous-bois humides. C'est une plante au goût poivré qui peut agrémenter les salades. Nous l'avons dégusté mélangée à un fromage frais. Le lierre terrestre soigne également de nombreuses affections respiratoires.

L'ortie

La plus connue car extrêmement urticante, mais nous avons découvert qu'elle pouvait aussi être consommée, en potage, gratins, quiches ou pesto. Elle est également naturellement riche en vitamines A, B et C et fortement minéralisée en fer, calcium, magnésium, potassium et phosphore.



NB : La prochaine commission Environnement & Développement Durable se déroulera le mercredi 19 juin. Le calendrier des commissions est consultable sur le site du Conseil Départemental des Collégiens. www.collegiens76.fr



SEINE-MARITIME
- LE DÉPARTEMENT -

Direction de la Jeunesse et des Sports

www.collegiens76.net