Regardez-les pousser

NOTRE LIVRET DE CROISSANCE

CLASSE(S) OU GROUPE DE JARDINAGE : .....

ENSEIGNANT(E)S OU INSTITUTEUR/TRICE(S) :

- .....
- .....
- .....

AIDE AU JARDINAGE :

- .....
- .....
- .....

NOM DE
NOTRE JARDIN

vt

proximus

GOODPLANET.be

CONTENU

1. REGARDEZ-LES POUSSER

1.1 La campagne
1.2 Le kit de croissance
1.3 Le site web regardez-les-pousser.be et les réseaux sociaux
1.4 d'un projet de classe à un projet d'école
1.5 Se lancer avec sa classe
1.6 Plus d'informations et soutien

2. AMÉNAGEMENT DU JARDIN

2.1 Que faire pousser ?
2.2. Où placer le jardin ?
2.3 Jardiner en pleine terre
2.4 Un jardin d'un mètre carré ou la culture en pots
2.5 Exploiter l'espac
2.6 Penser circulaire

3. ÉTAPE PAR ÉTAPE

3.1 Commencer à l'intérieur
3.2 Commencer à l'extérieur
3.3 Soins
3.4 En période d'abondance : récoltes et transformation

4. PROFITEZ AU MAXIMUM DE VOTRE JARDIN

4.1 Le coin « champignons »
4.2 Délicieux et joli : salades de plantes sauvages et thé aux fleurs
4.3 Jardiniers sans frontières
4.4 Extra muros

5. NOTES

1. REGARDEZ-LES POUSSER

1.1 LA CAMPAGNE

'REGARDEZ-LES POUSSER' = GRANDIR ENSEMBLE

Regardez-les pousser est une campagne portant sur le jardinage dans l'enseignement fondamental. Son objectif est d'apporter aux enfants des connaissances et des compétences pour une production alimentaire durable et de leur faire profiter des activités du potager. Nous nous inscrivons donc dans une tradition qui remonte à environ 9 000 ans...

«Souvent, les enfants qui éprouvent des difficultés à démontrer leurs talents en classe peuvent saisir cette chance en jardinant. Avec un petit coup de pouce, on les voit grandir... »
(Une aide au jardinage)

VERTS, ...

Regardez-les pousser offre des possibilités de croissance à vos enfants et à vos élèves, à votre communauté scolaire ainsi qu'aux cultures de votre jardin : des légumes (verts), des herbes et même des fruits.

SAINE, ...

Les enfants sont toujours ravis de pouvoir travailler au potager. Ils sont très fiers de leurs récoltes. Ils apprennent la coopération, le soin apporté au travail ainsi que des choses sur l'alimentation saine et durable et sur la nature. Des opportunités rarement offertes à bon nombre de vos élèves.

ET AGRÉABLE

Les enseignant·e·s, les enfants et les aides au jardinage travaillent tous ensemble à créer un environnement plus vert, le tout à l'extérieur, ce qui est très sain. De plus, le fait de travailler la terre à mains nues (c'est-à-dire sans gants !) libérerait des hormones du plaisir dans le cerveau. Plutôt agréable, non ?

«Mon enfant ne parle jamais de l'école, sauf après les travaux au potager. Dans ces moments-là, je dois toujours venir voir les résultats.»
(Une maman)

1.2 LE KIT DE CROISSANCE

Le **kit de croissance** est un kit de démarrage qui contient, en plus de ce livret, des graines, un calendrier de semis ainsi que **des outils en et hors ligne**, pour démarrer le potager avec vos élèves.

Le livret de croissance contient toutes les informations (de base) nécessaires pour lancer un projet de potager : où le placer, quelles sont les variétés à semer ou à planter, quand commencer, quelles étapes entreprendre, comment s'en sortir avec une surface réduite, comment travailler avec les tout-petits,... Et les jardinier·ère·s débutant·e·s ou plus expérimenté·e·s y trouveront de l'inspiration pour beaucoup d'autres activités.

L'AVIEZ-VOUS DÉJÀ REMARQUÉ ? TOUTES LES SEMENCES DU KIT DE CROISSANCE SONT BIO !

L'agriculture et l'horticulture biologiques visent à être aussi respectueuses de l'environnement que possible. C'est pourquoi les agriculteurs bio prennent soin du sol, surveillent la biodiversité dans et autour de leurs champs et n'utilisent que des produits naturels. Les engrais artificiels et les pesticides chimiques ne sont pas autorisés.

Dans votre potager scolaire aussi, tout peut pousser **dans le respect de l'environnement et du climat** ! Utilisez du compost ou du terreau biologique, et non de la tourbe pour améliorer le sol (voir 2.2). Excluez les pesticides pour avoir un jardin sain et sans danger pour les enfants.

"Des semences biologiques", ce sont des semences issues de plantes qui ont été cultivées dans une logique "biologique". Les graines mûres ont été récoltées à la main. C'est en partie pour cette raison que ces graines sont légèrement plus chères.

Pour des graines conventionnelles, la récolte se fait avec une machine. Des désherbants sont donc utilisés pour éviter que des graines de "mauvaises herbes" ne se retrouvent avec les graines de légumes. Des régulateurs de croissance (chimiques) sont utilisés pour que toutes les plantes puissent être récoltées en même temps. Mais encore, les graines reçoivent un traitement chimique (avec fongicides et/ou inhibiteurs de germes notamment afin de prolonger leur conservation, les protéger des ravageurs et des maladies du sol). (voyez p. 18).

ENSEIGNANT·E, VOUS ESTIMEZ NE PAS (ENCORE) ÊTRE UN·E SPÉCIALISTE ?

Aucun souci!
Apprenez au rythme de la croissance des enfants et des plantes ! Allez-y lentement mais sûrement. Commencez avec des défis simples, des projets qui ont de grandes chances de réussite. Vous pourrez vous lancer dans d'autres challenges plus ambitieux plus tard.

1.3 LE SITE WEB REGARDEZ-LES-POUSSER.BE ET LES RÉSEAUX SOCIAUX

Le site web propose du matériel pédagogique pour travailler avec vos élèves dans et autour du potager.

La page Facebook "Zie ze groeien / regardez-les pousser" partage des conseils, idées et informations sur le projet et le potager.

Le groupe d'enseignant·e·s **"Regardez-les pousser - Potagers à l'école"** est également à votre disposition pour partager vos réussites et vos échecs et échanger des conseils.

1.4 D'UN PROJET DE CLASSE À UN PROJET D'ÉCOLE

Certains potagers sont en place depuis plusieurs années, d'autres sont en train d'être lancés ou relancés. Certains sont menés par une seule classe, d'autres par toute l'école.

Dans tous les cas, il est souvent utile de réfléchir, avec toute l'équipe, à la place accordée au jardin dans l'organisation de l'école et d'examiner comment le projet de jardinage peut s'intégrer dans le programme de travail scolaire. Pour ce faire, cherchez notamment à répondre aux questions suivantes. Les réponses peuvent varier d'une école à l'autre ou d'un·e enseignant·e à l'autre.

- Comment allons-nous intégrer le jardinage dans le cursus scolaire ?
- Quelles classes seront impliquées et de quelle manière ?
- Quand allons-nous introduire le sujet du jardinage, comment et avec quel niveau d'approfondissement ?
- Qui assure la gestion du matériel de travail ?
- Comment impliquer des parents ou des sympathisant·e·s ?
- Sur quels budgets ou subventions pouvons-nous compter ?
- Quelles compétences et quels objectifs d'apprentissage permettent de développer ce temps passé au potager (compétences transversales et disciplinaires, par exemple en formation de la langue, des mathématiques, en développement artistique, etc.) ?

POUR L'ORGANISATION GÉNÉRALE, VOICI QUELQUES EXEMPLES ISSUS DE LA PRATIQUE :

- Une classe dispose de son propre jardin où elle ne cultive parfois qu'une variété de légume.
- Une classe gère le potager, une autre le jardin d'herbes aromatiques ou le verger.
- L'école encadre un groupe de bénévoles pendant certaines récréations.
- Les travaux de jardinage transcendent les classes, par exemple en réunissant un élève de cinquième avec un autre de deuxième année.
- Certaines écoles ont vécu de belles expériences en collaborant avec une maison de repos ou centre de soins pour seniors, une initiative de quartier ou des parents qui jardinent. De quoi offrir des perspectives immédiates pour s'occuper pendant les vacances.

1.5 SE LANCER AVEC SA CLASSE

Travailler dans le potager avec votre classe vous motive mais vous ne voyez pas comment réaliser le projet avec autant d'élèves ?
Avoir une vingtaine d'élèves qui participent, cela veut dire 40 mains dans la terre (et des pieds qui trépignent) dans un petit potager. C'est évidemment beaucoup. Mais cela ne doit pas vous faire renoncer à ce travail de classe.
Divisez les élèves en groupes et proposez des activités annexes pour éviter qu'ils se gênent. Faites-les travailler à tour de rôle ou laissez les élèves choisir ce qu'ils veulent faire. Les activités peuvent entrer dans **différents domaines d'apprentissage** et conférer **différents rôles aux élèves** :

LE/LA BIOLOGISTE - CARTOGRAPHIE LA BIODIVERSITÉ

Apportez des loupes pour observer et étudier les animaux ! Vous pouvez aussi laisser les élèves plus âgés utiliser un smartphone ou une tablette (éventuellement avec une application comme ObsIdentify) dans le jardin, et les laisser immortaliser la vie grouillante et en pleine croissance.

L'ARCHITECTE PAYSAGISTE - RÉFLÉCHIT AUX PROCHAINES ÉTAPES DU JARDIN

Les élèves de cinquième et sixième années peuvent mesurer le jardin (voir le manuel Velt potager scolaire disponible en néerlandais), dessiner un plan, et réfléchir, rêver et mettre en couleur ce qui peut être fait avec les terres en friche ou les coins perdus.

L'AMI·E DES ANIMAUX – AMÉNAGEZ UN/DES ESPACE(S) DU PLAN (MENTIONNÉ CI-DESSUS) POUR UN HÔTEL À INSECTES, UN BAIN POUR ABEILLES, UNE MANGEOIRE POUR OISEAUX, UNE MAISON POUR HÉRISSONS,...

Les élèves peuvent ensuite les fabriquer et les installer (avec l'aide d'un·e bricoleur·euse ou d'un (grand-)parent ?), ou faire des recherches sur Internet pour comparer les prix et proposer à l'équipe de l'école de les commander.

LE/LA CRÉATIF·VE – PEUT AUSSI AIDER AU JARDIN !

Il/elle peut, par exemple, créer des fiches pour potager indiquant ce qui pousse où, faire un reportage pour le blog de l'école, ou encore, réfléchir à une 'fête des récoltes' qui pourrait être organisée à la fin de l'année.

LE/LA SCIENTIFIQUE

Sur regardez-les-pousser.be ainsi que sur www.mangerbouger.be/Cahier-de-jardinage-adapte-au-milieu-scolaire, vous trouverez différentes expériences à réaliser. Les élèves en apprendront plus sur les plantes et la façon dont elles poussent, sur le sol, sur la biodiversité,...

POINTS IMPORTANTS AVEC LES JEUNES ENFANTS

- Avec les tout-petits (maternelle et 1re année), le semis est difficile : mieux vaut opter pour des variétés à planter : oignon, salade et céleri ou chou et pomme de terre. À l'intérieur, vous pouvez éventuellement pré-semer des cultures qui germent vite, par exemple de la salade, des fèves, des tournesols, des courges ou des pousses de légumes. Chaque matin, vérifiez ensemble si quelque chose a changé.
- Apprenez aux jeunes enfants à travailler à partir du chemin et évitez qu'ils ne marchent sur la parcelle.

- Travaillez en petits groupes : une aide au jardinage ou un·e stagiaire peut faire une grande différence. Les enfants qui doivent patienter peuvent dessiner des légumes avec de la craie, ratisser une surface, remplir des pots, goûter des légumes, etc.
- Bonne motricité et grosses semences... Les haricots, les graines de concombre, etc. sont faciles à manipuler pour les jeunes enfants. Les semences plus fines demandent déjà plus de dextérité. Utilisez alors l'outil à semer.
- Il est vivement recommandé d'utiliser des herbes parfumées avec les jeunes enfants. Les variétés vivaces durent longtemps et demandent peu d'entretien (par exemple le thym, le romarin, la sauge, l'origan et l'estragon). Elles peuvent servir lors d'activités axées sur les sens (par exemple sentir une feuille et devoir retrouver la plante) ou de jeux (cuisiner et manger, magasin).

Vous avez testé quelque chose qui pourrait aider d'autres classes ou écoles ?
Faites-nous part de vos expériences en les envoyant à **regardezlespousser@goodplanet.be**.
Nous serons ravis de les découvrir !

1.6 PLUS D'INFORMATIONS ET SOUTIEN

BRUXELLES ENVIRONNEMENT

Les écoles de la Région de Bruxelles-Capitale peuvent s'adresser à Bruxelles Environnement pour soutenir leur projet et les aider via des formations potagères. Une aide rendue possible grâce au projet 'GoodFood' soutenu par la Région.
Info & contact : **dominique.willemsens@reseau-idee.be**

OSE LE VERT, RECREE TA COUR

La campagne « Ose le vert, recrée ta cour » vise à apporter plus de nature dans les écoles maternelles et primaires avec une attention particulière pour la cour de récréation. Ce projet ambitieux soutenu par la Wallonie s'est doté d'un site internet regorgeant d'informations pertinentes. Dans l'onglet 'boîte à outils', vous y trouverez référencés des outils techniques et pédagogiques ainsi qu'une série d'acteur·rice·s qui peuvent vous aider dans votre projet nature.
Info : www.oselevert.be

RESEAU IDEE

Le Réseau IDée rassemble les associations actives dans l'éducation relative à l'environnement en Wallonie et à Bruxelles. L'association propose au public éducatif des outils pédagogiques en consultation, des malles en prêt, des conseils pédagogiques, édite le magazine Symbioses, partage des expériences et autres informations pertinentes sur le sujet. Visitez leur site internet sous l'onglet 'outils pédagogiques' pour cibler votre recherche.
Info : www.reseau-idee.be

MANGER BOUGER

Manger Bouger est une plateforme d'informations, sur l'alimentation et l'activité physique, pour soutenir les personnes dans leur démarche ou projet de santé. Dans l'outil de recherche, tapez 'cahier de jardinage'. Vous trouverez de nombreuses informations complémentaires pour créer votre potager.
mangerbouger.be

2. AMÉNAGEMENT DU JARDIN

2.1 QUE FAIRE POUSSER ?

LÉGUMES

Lorsque nous pensons "potager", nous pensons principalement aux légumes : des légumes à feuilles comme la laitue ou les épinards, des plantes à racines et à tubercules comme les navets ou les betteraves, des cultures fruitières comme les tomates ou les potirons,...*

Cultiver des légumes est amusant et éducatif :

- Les enfants apprennent à connaître différemment les légumes. C'est captivant, surprenant et parfois même spectaculaire de voir comment les légumes poussent !
- Les légumes offrent de nombreuses possibilités en cuisine. Qu'il s'agisse d'une soupe, d'une salade ou d'un goûter, les enfants sont souvent plus enclins à goûter le légume s'ils les ont cultivés et préparés !

HERBES AROMATIQUES

Les herbes aromatiques ont peut-être un aspect moins spectaculaire, mais elles possèdent d'autres qualités :

- Les herbes aromatiques demandent moins d'entretien, sont souvent vivaces ou s'auto-ensemencent facilement*.
- Les herbes aromatiques à fleurs procurent aux insectes de la nourriture tout au long de l'année.
- Elles peuvent être utilisées de différentes manières en cuisine et dans les cosmétiques.
- Elles dégagent des odeurs intéressantes pour les activités sensorielles pour les maternelles.

(PETITS) FRUITS

Peut-être avez-vous aussi de l'espace à l'école pour des (petits) arbres fruitiers ? Certaines écoles possèdent quelques pommiers ou poiriers, dont les élèves boivent le délicieux jus à la fin de l'été ! Vous trouverez certainement un endroit à proximité de l'école où presser les fruits et les mettre en bouteilles ou en cubis.
Mais les petits fruits comme les framboises, les baies ou les raisins peuvent aussi avoir leur place dans le potager de l'école.

- Attention : les arbustes donnent souvent des fruits pendant les vacances d'été. Réfléchissez aux essences que vous choisissez.*
- Une fois plantés, ils ne demandent pas beaucoup d'entretien et peuvent embellir un mur ou un espace vide.
- Les enfants, mais aussi les oiseaux les adorent. C'est idéal pour donner un coup de pouce à la nature !

*** Vous avez besoin de plus d'informations pratiques et techniques ?**
Manger Bouger vous aide avec le manuel du potager scolaire. Cliquez ici

2.2 OÙ PLACER LE JARDIN ?

Choisissez un endroit au calme, ni trop humide ni trop sec, qui puisse se réchauffer facilement et qui soit exposé au soleil au moins 4 à 5 heures à partir de la matinée. Au printemps, une parcelle légèrement en pente et orientée vers le sud se réchauffe plus rapidement. Évitez de placer votre potager à proximité de grands arbres, car ils absorbent beaucoup d'eau et font de l'ombre.

Assurez-vous que le sol ne soit pas pollué. En cas de doute, faites réaliser une analyse. Évitez les traverses de chemins de fer ou les pneus dans le jardin. Sachez que les bacs prêts à l'emploi vendus en magasin sont souvent traités chimiquement. Ils peuvent donc transmettre au sol des substances chimiques indésirables susceptibles d'être absorbées par les plantes, ce que nous voulons évidemment éviter !

CONNAISSEZ VOTRE SOL

Mélangez un petit tas de terre à de l'eau dans un grand bocal refermable. Secouez l'ensemble et laissez reposer. Le sable redescendra en premier. Le limon constitue la couche suivante. Puis vient l'argile. La matière en flottaison est de nature organique. Quelles sont les proportions, à peu près ?

Si c'est le **limon** qui domine (avec un peu de sable et d'argile), vous avez de la chance. Votre sol est alors adapté à toutes les cultures ou presque.
Si vous observez surtout du **sable**, il est indiqué d'ajouter du (vieux) compost ou de la bentonite (de l'argile) pour que votre sol soit mieux adapté à la culture des légumes.
Si l'**argile** est très présente, le fait d'incorporer du sable et du vieux compost peut alléger le sol.

Plus d'info : 'Cahier jardinage' - fiche 5: Travail de la terre

2.3 JARDINER EN PLEINE TERRE

Privilégiez le travail en pleine terre. Veillez à ce que le sol soit aéré et dépourvu de mauvaises herbes vivaces. Si vous parvenez à obtenir du compost, recouvrez l'ensemble de la surface avec une couche d'au moins 5 cm.

Certaines intercommunales de gestion des déchets peuvent fournir du compost de qualité et bon marché.

La taille de vos parcelles doit correspondre à deux bras d'enfant au maximum (80 cm) pour éviter que l'on puisse y marcher. C'est en effet néfaste pour la structure du sol : trop dense, il ne peut presque plus accueillir d'air et d'eau.

Pour un jardin de plus grande taille, créez des « chemins à brouette » permettant de passer à deux personnes.

FACILES À ENTRETENIR

Veillez à ce qu'ils soient faciles à entretenir : recouvrez-les d'une toile, puis de copeaux de bois ou de planches (par exemple des panneaux ou du bois d'échafaudage de seconde main).

Un chemin en briques de récupération placées sur une couche de sable stabilisée (1 part de ciment pour 10 parts de sable) est certes plus beau, mais exige davantage de travail.

Un jardin d'herbes en développement avec des chemins en briques.

2.4. UN JARDIN D'UN MÈTRE CARRÉ OU LA CULTURE EN POTS

Veillez à disposer d'une couche de culture d'au moins 30 cm. Assurez-vous que l'excédent d'eau puisse descendre dans le sol. Les panneaux de bois permettent de fabriquer des bacs solides qui dureront longtemps. **Pour les enfants en chaise roulante, prévoyez des bacs sur pieds en-dessous desquels ils peuvent passer.**

N'oubliez pas que les bacs et les pots devront être remplis de terre. Mais le terreau acheté en magasin est cher. **Les enfants peuvent fabriquer du terreau bon marché eux-mêmes**. (Source: www.velt.be) Il s'agit d'un produit écoresponsable, car vous n'avez pas besoin de tourbe. Et après la récolte, vous pouvez le réutiliser en y ajoutant 10 % de compost jeune.

- **40 % de terre de jardin noire** (elle est composée de racines, d'écorces et d'organismes vivants)
- **30 % de copeaux de bois ou vieux cartons** (ils sont légers et retiennent l'eau)
- **20 % de compost fait et sans graines** (il contient des minéraux supplémentaires et retient également l'eau)
- **10 % de sable de maçonnerie** (grains de 0,2 à 0,5 mm) (le drainage n'est pas nécessaire si la terre de jardin est sableuse) ou **3 % de bentonite** (minéral argileux) pour les terres de jardin très sableuses.

Dans ce jardin, tous les bacs vides sont recouverts de toiles laissant passer l'eau à partir de l'automne. Cela protège le sol et permet de disposer d'un sol dépourvu de mauvaises herbes au printemps. Les toiles sont attachées au bac d'un côté et à une poutre ronde de l'autre pour pouvoir les enrouler au printemps. La structure résiste même aux vents violents.

DES OUTILS DE JARDINAGE BIEN PRATIQUES

Brouette, bêche, pelle à sable, fourche à dents larges, pelle à main, râteau, binette, arrosoir et seaux (pour transporter les mauvaises herbes arrachées jusqu'au tas de compost).

Conseil : évitez le matériel laqué : la laque se détache et de la rouille se forme.
Vous pouvez facilement acheter ou recevoir du bon matériel de seconde main.

2.5 EXPLOITER L'ESPACE

Vous avez peu de place ? Pas de souci ! Il existe différentes possibilités permettant d'obtenir de bons résultats avec une petite surface.

POMMES DE TERRE SUR UNE PETITE SURFACE

La culture de pommes de terre est vivement recommandée, mais exige beaucoup d'espace. Et l'année suivante, les tubercules abandonnés perturberont vos belles rangées de semences. Une bonne alternative consiste à cultiver les pommes de terre dans une tour ou dans un sac de culture (disponibles en magasin).

Remplissez le sac avec environ 20 cm de terre et déroulez les parois vers le bas. Plantez 3 plants de pommes de terre dans la terre.
Lorsque les feuilles sortent, ajoutez de la terre et enroulez le sac vers le haut afin que 1/3 des feuilles restent visibles. Avec cette méthode, vous pouvez aller jusqu'à un mètre de haut. Prévoyez suffisamment d'eau.

JARDINS SUSPENDUS

Vous pouvez semer ou planter des cultures dans des gouttières de récupération contre un mur ou dans des bouteilles en plastiques claires. Pour éviter le dessèchement, prévoyez un volume de terre suffisant.
Pour de l'inspiration, tapez « jardin fenêtre » ou « window farming » dans Google Images ou Pinterest.

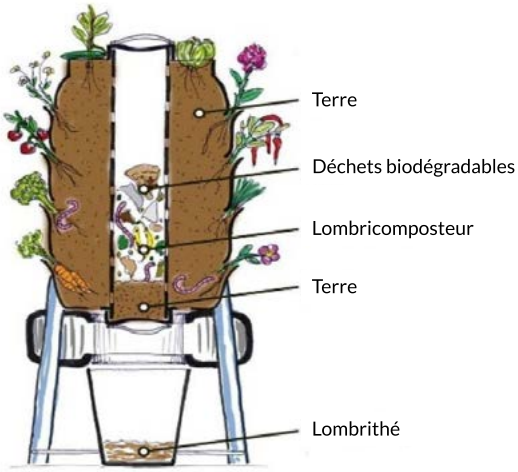
JARDINAGE VERTICAL

Même les palettes peuvent être peuplées de plantes. Vérifiez toutefois si elles comportent des échardes ou si des clous en ressortent. Couchez-les et recouvrez-en un côté ainsi que le dessous et les bords avec de la toile. Ensuite, retournez-les, remplissez-les de terre et plantez ou semez. Ne redressez pas la palette avant que les plantes soient bien enracinées.

Pour un approvisionnement en eau constant, procédez comme suit : faites deux trous dans le bouchon d'une bouteille à capuchon à vis. Remplissez-la d'eau de pluie, puis refermez le bouchon. Sur le dessus de la palette, placez la bouteille à l'envers en l'enfonçant de 1/3 dans la terre. L'eau ruisselle alors doucement dans la terre. Disposez une série de bouteilles de ce type sur toute la largeur de votre jardin-palette.

POUR LES BRICOLEUR·EUSE·S : LA FUSÉE À LÉGUMES

Vous trouverez sur internet des informations pour fabriquer ou acheter un « tonneau à balcon » ou une « fusée à légumes » : un potager vertical sur pieds avec un système de vermicomposteur au centre, qui prend très peu de place.



EXPLOITER L'ESPACE : UNE MINI FORÊT NOURRICIÈRE

À l'image des différentes couches d'un bois, créez plusieurs « étages » de cultures comestibles dans un endroit ensoleillé. Vous créez ainsi une « guilde » (une association de plantes qui interagissent et s'entraident, créant un écosystème stable et durable). Cette idée, qui trouve son inspiration dans la permaculture, permet d'obtenir un système naturel demandant peu d'entretien, la principale activité de jardinage consistant à assurer les récoltes. L'installation semble un peu plus complexe, mais est tout à fait réalisable.

De très nombreuses écoles disposent d'un espace ensoleillé qui peut être occupé par du vert. La guilde peut y être placée.

1. **Couches supérieures** : choisissez un petit arbre fruitier ou un noisetier avec des groseillers en-dessous.
2. **Plantes grimpantes** : dans les arbres ou les arbustes, faites pousser des haricots grimpants, des petits pois, des concombres ou des capucines, par exemple.
3. **Couche des herbes** : à l'ombre, plantez de l'ail des ours et du cerfeuil musqué. Dans l'espace semi-ombragé, vous pouvez mettre de la citronnelle, de la ciboulette et du persil. Du côté ensoleillé, optez pour des cultures vivaces, par exemple de l'oseille commune, de l'oseille sanguine, de la roquette, des herbes aromatiques classiques (romarin, thym, sauge, estragon, livèche) ainsi que des légumes à cueillir (essayez le chou cavalier) et des cultures faciles à semer telles que le maceron et le souci. Remplissez les espaces libres avec des légumes pré-semés et solidement cultivés (faites votre choix parmi les semences de la boîte de croissance). Placez les cultures du bas vers l'avant pour qu'elles aient suffisamment de soleil.
4. **Plantes rampantes** : en couverture de sol, vous pouvez planter des fraises (des bois), qui nécessitent plus de soleil, ou de l'aspérule odorante (à l'ombre).
5. **Les plantes à racines ou à tubercules** occupent la couche la plus basse, dans le sol. Exemples : poires de terre, carottes, persil tubéreux.

2.6 PENSER CIRCULAIRE

Le compostage est une composante essentielle d'un potager. Le compost améliore la qualité du sol et apporte à vos plantes les minéraux dont elles ont besoin.

En produire soi-même n'a rien de compliqué. Pour votre bac ou votre tas à compost, choisissez un endroit bien ombragé.
Vous pouvez y mettre tous vos déchets biodégradables (restes de fruits, de légumes et du jardin), qui se transformeront naturellement en précieux compost. Les enfants apprennent très vite à jardiner de manière circulaire et sans déchet.

Bac à compost sous un arbre.

PAILLAGE

Le paillage consiste à recouvrir le sol de matières organiques fines : des feuilles, des résidus de fauche, du foin ou de la paille. Cela permet d'obtenir un sol vivant ainsi que d'éviter les mauvaises herbes et le dessèchement. Disposez le paillis en fines couches entre les cultures. Si les limaces prolifèrent dans votre jardin, mieux vaut ne pas recouvrir le sol.

En hiver, le paillis protège les emplacements laissés vides après la récolte contre les précipitations et le vent. Pensez toutefois à le retirer à temps au printemps pour que le sol puisse se réchauffer. Il peut rester sous les petits arbres fruitiers.

EAU DE PLUIE

Si vous disposez d'un abri de jardin, d'une classe à l'extérieur ou d'une petite serre : récoltez l'eau de pluie ! Récupérez systématiquement l'eau du rinçage des légumes, les gobelets à demi-vide, etc. Et utilisez l'eau (de pluie) ainsi récoltée pour votre jardin ou pour les activités de pré-culture en classe.

3. ÉTAPE PAR ÉTAPE

3.1 COMMENCER À L'INTÉRIEUR

Guetter l'arrivée du printemps avec impatience.
Pré-semer en intérieur donne un avant-goût du potager et du printemps.

Le pré-semis a donc lieu à l'intérieur, dans un endroit chaud, dans des pots (à terre compressée) ou des bacs à semis. Arrosez-les correctement (mais pas trop abondamment pour ne pas que cela pourrisse) et exposez-les à la lumière. Pensez à repiquer les jeunes plants des bacs à semis à temps (c'est-à-dire à les transférer dans un pot). Réalisez cette opération avec délicatesse dès la formation des premières feuilles qui suivent les cotylédons*.

Bac à semences

Les jeunes enfants ont une perspective du temps plus limitée (que l'on appelle aussi l'impatience) et se désintéressent rapidement si leurs manipulations ne fournissent pas de résultats rapidement. Essayez les graines germées : elles sont délicieuses (et poussent vite) !

* Feuille dans l'embryon végétal qui généralement contient les réserves nutritives nécessaires au premier développement de la plante.

LES GRAINES GERMÉES OU POUSSES DE LÉGUMES...

En plus du cresson, très classique, le poireau, la luzerne, le fenugrec, les radis et les lentilles sont autant de produits succulents qui peuvent être récoltés rapidement. Dispersez les semences sur un plateau recouvert d'essuie-tout légèrement humide et placez-le dans un endroit éclairé, mais pas trop chaud. Évitez le manque d'eau et veillez à l'hygiène pour éviter les moisissures. Utilisez toujours des semences bio afin d'éviter la pollution chimique due à la désinfection des semences.

Un en-cas sain et gourmand :
du fromage blanc avec des germes fraîches

Faire son propre fromage blanc n'a rien de sorcier et il s'associe divinement aux germes fraîches ou aux premiers radis de votre jardin (puis, plus tard dans l'année, aux baies et autres fruits).

Vous trouverez des informations sur cette activité aussi délicieuse qu'instructive sur ww.regardez-les-pousser.be.

DES RUBANS DE SEMIS BARBOUILLÉS

- Découper des bandes d'essuie-tout écologique de 3 cm de large.
- Indiquez au stylo l'emplacement des graines (pour la distance entre les semis, voir l'emballage ou le calendrier inclus dans ce livret).
- Faites une bouillie à partir de 50 g de farine et de 30 cl d'eau tiède.
- Enduisez chaque marque d'un peu de cette pâte et posez-y une ou deux semences.
- Enduisez-en encore un peu sur un des côtés de la bande et refermez-la dans le sens de la longueur.
- Inscrivez le nom du semis sur l'extrémité.
- Laissez sécher. Enroulez-la délicatement et entourez-la d'un élastique.

Plus tard, déroulez le ruban de semis dans votre jardin ou votre bac à culture en le plaçant à la bonne profondeur. Les semences sont alors directement à la bonne distance. Et l'essuie-tout se compostera sur place. Vous pouvez aussi emporter les rubans de semis à la maison.

3.2 COMMENCER À L'EXTÉRIEUR

Au printemps, retirez la couverture du sol (carton, paillis ou toile) à temps pour qu'il puisse se réchauffer. Il se peut que vous deviez ameublir le sol avec la fourche (rotative). Évitez d'utiliser la bêche : le fait de retourner les couches de terre perturbe les organismes vivants du sol.

L'application de compost en surface est surtout nécessaire aux endroits où vous souhaitez cultiver des cultures de choux et de fruits. Les oignons, les échalotes, les carottes, les pois et les haricots ne requièrent pas de compost.

INSTRUCTIONS

- Expliquez aux enfants que les semences ne doivent pas être trop rapprochées : les plantes grandiront et auront donc besoin de place.
- Travailler en sécurité : soyez prudents à proximité des personnes qui utilisent des outils à long manche (bêche, binette et râteau). Vous éviterez ainsi de les prendre en pleine figure.
- Ne mettez jamais les mains dans la terre lorsque vous utilisez du matériel de grande taille.
- Lorsque vous n'utilisez pas ces outils, placez toujours les râteaux avec les dents vers le bas et plantez les bêches dans le sol.

SEMER SUR PLACE

- Marquez le sillon à semis avec du sable blanc ou de la sciure de bois. Le sillon ne doit pas forcément être droit. Pour plus de divertissement, tracez des sillons aux formes particulières (des formes, des lettres...).
- Utilisez un outil à semer, surtout pour les semences fines.
- Utilisez le calendrier Regardez-les pousser pour les informations sur les semis des graines fournies, et reportez-vous aux sachets de graines pour les distances de plantation.
- Plantez des bâtons (par exemple, décorés en lutin) aux extrémités du sillon pour savoir où vous avez semé quelque chose. À l'avant, prévoyez une fiche indiquant le nom du légume. Les couteaux (les coquillages) peuvent faire office de fiches gratuites : vous pouvez écrire sur l'intérieur de la coque avec un feutre indélébile ou un crayon gras.

outil à semer

bâtons décorés en lutin

coquillages

PLANTATION

- Indiquez clairement (par exemple avec des bâtons) les endroits où se trouveront les trous pour les plantes. Respectez les bonnes distances.
- Ne visez ni trop profond ni trop en surface : veillez à ce qu'il n'y ait pas de racines qui dépassent de la terre et vérifiez que la plante n'est pas trop enfoncée dans la terre. Le cœur de croissance (le milieu de la plante) des légumes-feuilles doit dépasser de la terre. Le dessus des pots à terre compressé doit être recouvert de 1 cm de terre environ.
- Veillez à toujours bien tasser la terre.

Conseils : Juste avant la mise en terre, placez les plants d'oignons dans un seau d'eau (de pluie) pendant une nuit. Laissez les mottes bien s'imbiber d'eau.
Si la terre est très sèche au départ, ajoutez un peu d'eau après avoir semé ou planté. Si vous semez et plantez avant les vacances de Pâques, assurez-vous que quelqu'un puisse venir arroser si le temps est chaud et sec pendant longtemps. Une fois les racines bien développées, l'arrosage est uniquement nécessaire en cas de sécheresse extrême.

3.3 SOINS

Au début du printemps, il est judicieux de protéger les cultures contre les nuits froides : les voiles d'hivernage sont idéaux, mais des bouteilles en plastique sans fond, des seaux à l'envers ou des pots à fleurs peuvent également offrir une protection aux jeunes plants. Mais les seaux et les pots à fleurs présentent l'inconvénient de devoir être enlevés en journée.

Durant les périodes très sèches, un bon arrosage peut faire toute la différence. Faites-le avec la pomme d'arrosoir plutôt qu'en jet. Arrosez le soir lorsqu'il fait chaud et le matin les autres jours.
Les très jeunes plants sont extrêmement sensibles à la sécheresse. Mais ne rendez pas vos plantes dépendantes à l'eau. Abstenez-vous d'arroser si ce n'est pas absolument nécessaire : laissez plutôt les plantes enfoncer leurs racines dans la terre à la recherche d'humidité. Ameublir et pailler le sol en surface permet d'en réduire l'assèchement.

Les autres soins à apporter aux cultures se limitent essentiellement au désherbage, à l'éclaircissage et au paillage. Les pommes de terre exigent également un remblayage : recouvrez les plants de terre pour que seul 1/3 dépasse. Faites-le en deux fois jusqu'à obtenir une hauteur d'environ 25 cm.

Les interventions supplémentaires (et écologiques) ne sont nécessaires qu'en cas de maladies ou d'infections, mais elles ne sont pas évidentes dans un cadre scolaire (hormis le fait d'enlever les organismes nuisibles à la main). Heureusement, elles ne sont pas si fréquentes. Assurez un bon suivi de votre potager et récoltez en temps opportun.

Les escargots jouent un rôle important dans la nature : celui de grignoteurs et de nettoyeurs. Mais lorsqu'ils investissent le potager massivement, ils peuvent provoquer de gros dégâts.

- Vous pouvez les attraper à la main, mais ils sortent souvent pendant la nuit.
- Offrez-leur des abris : feuilles de rhubarbe, pelures d'orange ou autres endroits humides et sombres. Vous pourrez ainsi les y trouver en journée et les enlever. Et vous pouvez en faire du délicieux (?) sirop pour la toux : véridique !
- Vous pouvez également placer des bandes de cuivre autour des pots : c'est un répulsif anti-escargots naturel.
- N'utilisez jamais de **granulés anti-escargots classiques**, car ils empoisonnent aussi leurs prédateurs naturels tels que les hérissons et les crapauds. Seuls les granulés à base de sulfate de fer sont uniquement nocifs pour les escargots.

Plus de conseils : adalia.be/limaces-et-escargots

3.4 EN PÉRIODE D'ABONDANCE : RÉCOLTES ET TRANSFORMATION

Vous y avez travaillé avec vos élèves : des légumes à récolter, des herbes aromatiques, des baies,… Vous allez pouvoir vous régaler ! Vous pouvez les déguster immédiatement ou les préparer. Mais tout d'abord : assurez-vous que le sol ne reste pas à découvert après la récolte. Couvrez ou mieux encore, continuez à semer : tournesol, citrouille, courgette ou capucine.

RÉCOLTE

Afin de savoir quand récolter quoi, il est important de connaître la saisonnalité des plantes et la façon dont elles poussent et se développent. Pour cela, utilisez la fiche pédagogique sur regardez-les-pousser.be . Une fois que c'est acquis, on peut facilement s'apercevoir que les plantes peuvent être divisées en différentes catégories.

Légumes-racines

Les légumes-racines (oignon, carotte, pomme de terre, navet,...) : nous mangeons les tubercules : il s'agit d'une réserve de nourriture emmagasinée par la plante. Nous pouvons conserver ces légumes longtemps et ils sont disponibles pendant plusieurs saisons.

Conseil de récolte

Vous pouvez laisser pousser les oignons/échalotes et l'ail jusqu'à ce que les fanes s'assèchent : récoltez alors sans tarder. Laissez-les sécher à l'ombre si vous souhaitez les conserver. Les récoltes plus précoces fournissent moins de rendement, mais les fanes sont alors encore comestibles. Les pommes de terre doivent être récoltées lorsque les fanes s'assèchent. Si vous êtes envahi par des organismes nuisibles (identifiables aux taches noires ou sombres qui se forment sur les fanes), coupez les fanes directement et récoltez sans tarder. Radis : faites un suivi régulièrement. De trop gros tubercules risquent de devenir fibreux et mous. Les fanes et les fleurs sont également comestibles.

Légumes-fruits

Les légumes-fruits (tomate, melon, concombre, potiron,...) nécessitent un long temps de développement avant de voir apparaître les fruits : ils arrivent dès l'été. L'automne arrivé, ils bénéficient de trop peu de chaleur pour se développer. Les légumineuses comme les pois et les fèves proviennent de nos régions: elles peuvent être plantées tôt et peuvent être récoltées au début de l'été. Les haricots verts proviennent d'Amérique du Sud et ne peuvent être sortis que durant la deuxième quinzaine de mai: on laissera passer un été complet avant de les récolter.

Conseil de récolte

Le concombre est cueilli régulièrement, pour que reviennent plus de fruits. La récolte a lieu principalement en été. Les pois peuvent être cueillis régulièrement, pour pouvoir les manger frais.

Légumes-feuilles

Les légumes-feuilles ont besoin de beaucoup de soleil et de chaleur et peuvent geler. Ils se développent rapidement. Dès le printemps, l'offre est grande: laitue, épinards, …

Conseil de récolte

La roquette, la laitue à couper et le persil peuvent être coupés régulièrement. Coupez les feuilles du pourtour en laissant le milieu intact pour faciliter leur repousse.

Les choux

Les choux (frisés, rouges ou blancs, palmiers, de Bruxelles,…) peuvent être bien conservés et sont de véritables légumes d'hiver.

Particularité: le chicon (endive) est présent en hiver car il pousse à partir d'une racine qui a été cultivée la saison précédente.

Pour en savoir plus sur la saisonnalité des légumes, téléchargez le calendrier de nature et progrès, voyez ici

PROFITEZ DE LA RÉCOLTE

Après la récolte, vient le moment de la dégustation. Si vous avez un coin cuisine, vous pouvez réaliser tout ce que vous voulez, mais vous pouvez également faire sans. Par exemple, en préparant une salade colorée, agrémentée de marguerites ou de soucis.

Ou vous pouvez améliorer votre lunch avec des légumes frais et une tartinade maison.
Cette année, nous avons créé des fiches de recettes “Regardez-les pousser” pour vous inspirer et profiter de tout ce que votre potager a à vous offrir.

Vous trouverez encore plus d’inspiration sur [le site GoodCook]

Cuisiner est aussi un moment convivial.

Pourquoi ne pas cuisiner avec ou pour des personnes âgées du quartier ?

Ou surprendre les autres classes, ou les parents d’élèves, avec une fête des récoltes ?

Le conseil de mademoiselle Kris :
Vous voulez offrir à vos élèves d’autres rafraîchissements que de l’eau les jours de grande chaleur ? Ou vous voulez éviter les boissons sucrées ou artificielles lors d’une fête en classe ? Utilisez un distributeur de boissons. Préparez de savoureuses infusions (froides) avec des herbes aromatiques et fruits frais du jardin de l’école. Cette démarche peut s’intégrer à la politique de l’école en matière de boissons et de passages aux toilettes ; elle est pratique, bon marché, saine et amusante. Et elle permet de limiter les emballages de boissons.
Voir également : [www.goodplanet.be/hydratation/]

PETIT EXTRA : STIMULER LA POUSSE DES LÉGUMES

Prenez des légumes ayant déjà donné une récolte et donnez-leur une seconde vie. L’exemple le plus connu est celui du chicon. Les racines forment des feuilles, et comme nous les faisons pousser dans le noir, elles sont blanches. (voir la vidéo sur www.regardez-les-pousser.be)

Plantes à bulbe : oignon, échalote, ail

Placez-les à proximité les uns des autres sur de l’essuie-tout humide : vous pouvez couper les tiges qui se sont formées rapidement en petits morceaux et les intégrer dans la salade.

Plantes à racines comestibles : betteraves rouges, navets, carottes, salsifis,...
Après la transformation en cuisine, conservez le centimètre supérieur du légume. Placez-le sur de l'essuie-tout humide ou dans un bac avec un peu de terre. Vous pourrez récolter des feuilles comestibles en quelques jours.

Légumes verts : salade, chicorée, chou cavalier, persil, blette, ...
Maintenez le cœur de croissance intact et plantez-les dans un pot : vous obtiendrez ainsi une deuxième récolte.

Gain d'apprentissage : à travers cette expérience, les enfants apprennent que les plantes peuvent contenir des aliments dans leur racine (betterave) ou dans leur tige (oignon) et que, souvent, elles récupèrent étonnamment bien.

Conseil cadeau du jardin : du vinaigre aromatisé maison.

- Collectez des bouteilles jetables ou des bocaux en verre (avec couvercle). Mettez-y les plantes et les herbes séchées (romarin, estragon, thym,...) et remplissez de vinaigre. Tout doit être imbibé.
- Placez les bouteilles dans un endroit chaud et ensoleillé pendant deux semaines.
- Filtrez le vinaigre à travers un essuie pour retirer les herbes.
- Pour conserver la saveur et la couleur, conservez-le ensuite dans un endroit frais à l'abri de la lumière.
- Décorez la bouteille avec des feutres à verre, inscrivez les ingrédients sur une belle fiche et attachez-la avec du raphia.

MATÉRIEL DE CUISINE PRATIQUE

- Un **coupe-légumes en spirale** peut s'avérer un investissement intéressant. Les enfants prennent beaucoup de plaisir à tailler les plantes à tubercules et à racines en longues bandes bouclées et à mettre de la couleur dans leur assiette. Comme des spaghettis !
- Et pour les blettes, les carottes, le chou-rave et le céleri-rave, la **mandoline** est l'outil parfait pour découper des tranches ultra fines. Par sécurité, utilisez toujours le support fourni, car la lame est très aiguisée. **Et assurez une surveillance directe**.
- Enfin, une **râpe** est très pratique pour obtenir de fines lamelles. Il en existe différents types sous des formes diverses. **À nouveau, attention aux doigts** !

CULTIVEZ VOS PROPRES SEMENCES POUR BOUCLER LE CYCLE !

Cultiver vos propres semences n'a rien de compliqué. Laissez simplement fleurir une de vos meilleures plantes et récoltez les semences en temps opportun. En revanche, la culture de semences de lignée pure est plus compliquée. Cela ne fonctionne jamais à partir d'hybrides F1 (mention toujours indiquée sur l'emballage des semences, par exemple le concombre de le kit de croissance). Elles ne sont pas pures et chaque plant de ces semences présente des propriétés différentes. Toutefois, les pollinisateurs croisés (radis, céleri, cerfeuil et persil) vous offrent de bonnes chances de réussite. Mais il faut qu'au moins deux plantes fleurissent au même moment. Vous pouvez aussi utiliser les blettes, mais évitez les betteraves rouges en floraison.

Les variétés autopollinisantes telles que les pois, les haricots, les tomates et les salades vous offrent le plus de chances de réussite.

Donnez les excédents de semences à vos élèves ou échangez-les avec des intéressés. Par ailleurs, les bibliothèques et les groupes de travail de semences vous permettent d'obtenir des semences spéciales et de proposer les vôtres.

4. PROFITEZ AU MAXIMUM DE VOTRE JARDIN

4.1 LE COIN « CHAMPIGNONS »

Cultiver des pleurotes ou des shiitakes sur des résidus de marc de café du réfectoire, de la salle des professeurs ou sur des bûches de bouleau, c'est facile !

Plusieurs entreprises belges proposent en ligne l'achat de kits de culture de champignons sous forme de bouchons de mycélium (pour utilisation sur troncs) ou sous forme d'un substrat (à base de marc de café recyclé). Ces kits prêts à l'emploi sont plus faciles d'utilisation mais plus coûteux et un peu moins instructifs. Vous pouvez également les faire vous-mêmes.
Avec un peu de chance, vous aurez droit à 2 ou 3 récoltes sur le même support : super pour une soupe ou un toast aux champignons !

Les élèves découvriront ainsi le mode de reproduction de ces champignons et leur rôle de décomposeur dans la nature. Un réfrigérateur (pour le démarrage avec kit) et une place dans la salle de classe ou à l'ombre suffisent pour vivre cette expérience instructive.

4.2 DÉLICIEUX ET JOLI : SALADES DE PLANTES SAUVAGES ET THÉ AUX FLEURS

L'ORIGINE DE NOS FRUITS ET LÉGUMES

Intéressant : Toutes les variétés de fruits et légumes que nous cultivons actuellement proviennent de la sélection de plantes sauvages. Nos carottes viennent par exemple de carottes sauvages. Nous trouvons également des panais, des groseilles et même des pommes dans la nature. Pour plus d'informations sur la domestication des légumes, jetez un œil à cet épisode du « C'est pas sorcier ».

Varier les cultures offre d'énormes avantages (adaptation à d'autres saisons, rendement, goût, etc.) mais les nouvelles variétés obtenues manquent souvent de nutriments très sains qui ont été prélevés des plantes mères (par exemple les substances amères). **C'est pourquoi il est bon pour notre santé de compléter notre alimentation avec des plantes sauvages.**

OÙ TROUVER DES PLANTES SAUVAGES ?

Trouvez-en dans votre jardin ou partez les récolter dans les environs. Assurez-vous de bien déterminer les plantes. Apprenez aux enfants qu'il existe des plantes dont certaines parties sont toxiques. La confusion se produit principalement dans la famille des Apiacées (ombellifères) : le cerfeuil est comestible, le cerfeuil penché ou la grande ciguë qui lui ressemblent sont très toxiques ! Soyez très vigilant·e·s et **en cas de doute : abstenez-vous !**

- sur les terrains de l'école, on trouve souvent du **sureau** (fleurs et baies mûres comestibles ou à mettre dans le thé), des pâquerettes et des pissenlits (délicieux dans les salades).
- Ces derniers peuvent être « blanchis » pour un goût plus doux (en mettant de la terre dessus ou en les couvrant pour les priver de lumière). On retrouve les gestes précurseurs pour obtenir nos chicons.
- Dans les jardins potagers, vous trouverez également **les mourons des oiseaux** (stellaires intermédiaires), **la renouée persicaire**, **des orties**, **du lierre terrestre**, **du chardon**, …
- Dans les prairies, vous trouverez encore du **trèfle et du plantain**. Vous pouvez également utiliser en cuisine les **fleurs de l'ortie**, du **tilleul**, de **l'achillée millefeuille** (et des légumes ou aromates comme **la citrouille**, **la courgette**, **la chicorée**, **le radis**, **le poireau**, **la ciboulette** et **l'ail**).

Le calendrier de cueillette sauvage vous donne un aperçu pratique des parties de plantes pouvant être utilisées par saison dans vos thés ou vos salades (sans préparation). Vous trouverez encore d'autres idées de recettes de cuisine sauvage sur www.bosquets.be

4.3 JARDINIERS SANS FRONTIÈRES

Pour nous, une culture ratée est tout au plus une déception instructive, mais en aucun cas une catastrophe. En cas de culture peu abondante, vous ne resterez pas sur votre faim.

De nombreuses écoles du Sud cultivent des légumes de manière autosuffisante. Les élèves ont tout intérêt à apprendre à bien jardiner, car leur subsistance en dépend. Ils ont donc une autre conception de l'alimentation, de l'eau et du jardinage...

Vous avez des élèves aux origines étrangères ? Cherchez une plante de leur région et intégrez-la au jardin. Il y aura ainsi une culture qu'ils connaissent (mieux). Ils peuvent aussi apporter des plants ou des semences de chez eux. Pensez aux herbes méridionales et orientales : pak-choï, poires de terre, mizuna, amarante, ...

Conseil : prenez contact avec une école étrangère qui pratique le jardinage et échangez des photos et des idées. Vous apprendrez à découvrir des cultures et des situations différentes et travaillerez ainsi au développement de la citoyenneté mondiale des enfants et à leurs compétences sociales.

4.4 EXTRA MUROS

SUR LE PORTAIL DE L'ÉCOLE

Examinez la possibilité de placer des bacs d'herbes ou de légumes à emporter devant l'entrée de l'école (romarin, laurier, thym, menthe, citronnelle et/ou blettes, cerfeuil et persil). Vous pourrez ainsi faire rayonner votre projet de jardin à l'extérieur : pour les parents, les voisin·e·s, les passant·e·s,... Le quartier s'en trouvera dynamisé positivement. Mais soyez attentif·ve à la pollution : gaz de pots d'échappement, chiens, etc.

RÉUNIR LES PETITS ET LES ANCIENS AUTOUR DU JARDINAGE !

Plusieurs écoles collaborent avec une maison de repos pour seniors ou un centre de soins. Ainsi, les enfants et les personnes âgées travaillent ensemble. Et chacun·e apporte sa pierre à l'édifice : expérience, puissance de travail, enthousiasme,...
GoodPlanet contribue à ces belles initiatives. Pour en savoir plus sur les jardins intergénérationnels, consultez le site goodplanet.be/jardin-intergenerationnel.

EXCURSIONS

Avec la classe, allez voir comment les autres s'y prennent. Les endroits où l'on cultive ou transforme des légumes, des herbes ou des fruits sont nombreux. Pensez à une ferme pédagogique, mais aussi à un commerce de légumes, une entreprise d'horticulture ou une ferme thérapeutique. Un parent jardinier, un·e voisin·e ou un·e exploitant·e de jardin ouvrier sera peut-être ravi·e d'accueillir votre classe. Le site web 'Accueil Champêtre en Wallonie' recense des fermes pédagogiques que vous pouvez visiter. accueilchampetre.be/

5. NOTES

Dessinez sur la page suivante la disposition de votre jardin.
Notez les informations sur le semis et la plantation, les moments de travail, les dates de récolte ainsi que d'autres données du projet "Regardez-les pousser".

PLAN DU JARDIN

MES NOTES ...

DATES DE SEMIS ET DE PLANTATION

Regardez-les pousser

Regardez-les pousser

Un conseil ancien …
Voici une réflexion sur l'enseignement vieille de plus de cent ans, mais qui n'a rien perdu de sa pertinence et qui s'inscrit parfaitement dans ce kit de croissance !

« Votre première leçon de botanique n'est pas l'étude des parties de la plante, car la plupart des manuels commencent par cet aspect. Non : les fleurs de vos fenêtres et les arbres du jardin de l'école doivent devenir les amis de vos élèves dès les premières années d'école. »
(issu de l'« Enseignement encyclopédique », M. Thiery, Gand,1914)

ACHEVÉ D'IMPRIMER

Ceci est une publication de GoodPlanet Belgium asbl (2023)
Merci à Dorien Pelckmans et à Leentje Speybroeck de Velt pour les conseils.
No de dépôt : D/2018/11633/3
Rédaction : Tine Vanfraechem, Kris van Ingelghem et Céline Laguesse (GoodPlanet)
Mise à jour : Katrijn Van Huffel, Séverine Hervé - Mise en page et illustrations : Elke De Coninck
Éditeur responsable : Jo Van Cauwenberge, rue d'Édimbourg 26, 1050 Bruxelles
En collaboration avec VELT.

GOODPLANET.be