



Les plantes sauvages près du potager favorisent-elles la qualité et la quantité de la récolte du jardinier ?

INVESTIGATION

LES BESOINS DES GRAINES

Semis de graines de radis
Test des facteurs suivants : eau, place, température (froid-chaud), lumière.

NOTRE POTAGER

Partie cultivée sous serre : échalotes, oignons, ail, petits pois, radis, fèves.
Partie cultivée hors serre: pommes de terre, salades.
Partie non cultivée sous paille.
Partie non cultivée avec plantes sauvages : menthe, ortie, pissenlit, pâquerette, plantain, achillée millefeuille, etc.

LA CHAÎNE ALIMENTAIRE DU POTAGER

□ **ennemis du potager:** escargots, limaces, pucerons, larves de hannetons et araignées rouge... **Fourmis**

□ **amis du potager :** coccinelles, larves du syrpe, syrpe, staphylins, carabes, hérissons, oiseaux...

Se fait manger → **par des prédateurs**

HYPOTHESES

Les plantes sauvages sont **mauvaises** pour le jardin car :

- elles empêchent les autres plantes de pousser
- elles attirent les insectes qui mangent les fruits et les légumes

Les plantes sauvages sont **bonnes** pour le jardin car :

- elles attirent les insectes qui pollinisent les plantes
- certains insectes aident en mangeant d'autres insectes
- certaines plantes sauvages peuvent être utiles pour se nourrir, pour se soigner

SOUPE D'ORTIES

Ingédients :

- 3 petits oignons coupés finement
- 6 gousses d'ail coupées finement
- 200g de jeunes pousses d'ortie, *Urtica dioica* ou *Urtica urens* lavées et essorées
- 4 grosses pommes de terre
- sel

Ne garder que les pointes tendres !

Recette :

- Faites revenir les oignons dans un peu d'huile dans une grosse casserole.
- Rajoutez les pousses d'orties et l'ail haché. Laissez cuire à feu doux pendant 10 minutes pour que les orties soient fondues.
- Rajoutez les pommes de terre coupées en dés.
- Couvrez largement d'eau et salez. Vérifiez si la soupe est cuite en piquant les pommes de terre avec la pointe d'un couteau.

Photographies : manipulations délicates, à mains nues

Photographies : étape dans la préparation de la soupe d'ortie avant dégustation. Attention c'est chaud !

BAUME DE PLANTAINS

Calme les piqûres d'ortie et d'insectes

Ingédients :

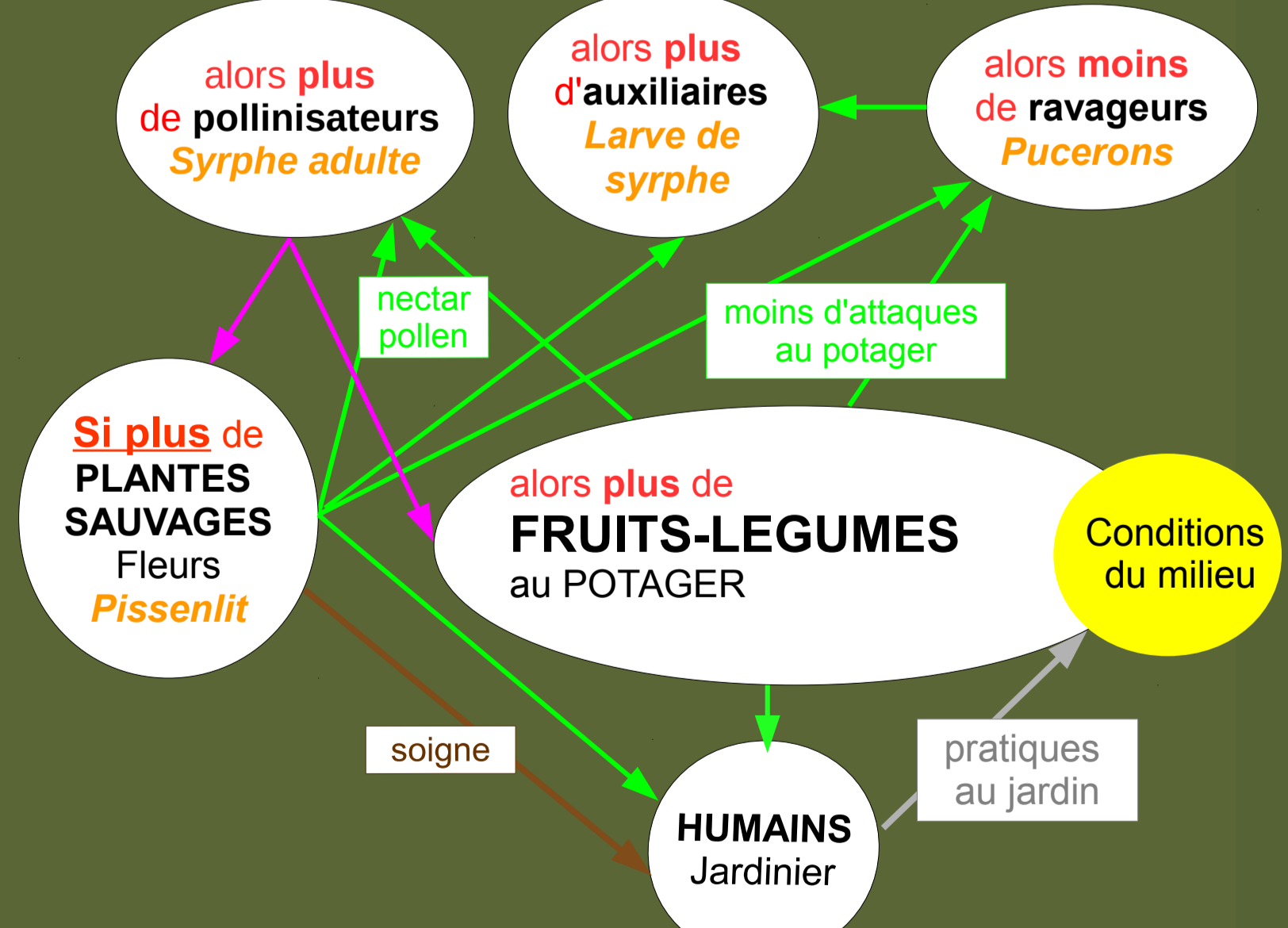
- Feuilles de plantain lancéolé, *Plantago lanceolata* ou de grand plantain, *Plantago major*
- Huile d'olive
- Cire d'abeilles

Recette :

- Remplissez un bocal de feuilles de plantain lancéolé lavées puis bien séchées et hachées grossièrement.
- Versez l'huile d'olive dans le bocal, en couvrant les feuilles de entièrement.
- Faites chauffer cette préparation au bain-marie pendant 2 à 3h.
- Filtrez et pressez la préparation pour en extraire l'huile au plantain, que vous verserez dans un bocal.
- Ajoutez-y la cire d'abeilles, soit 20g pour 100ml d'huile
- Faites chauffer au bain-marie jusqu'à dissolution.
- Pensez à remuer.
- Versez en pots.
- Le baume de plantain peut être conservé au moins 1an.

Photographies : Plantain lancéolé reconnaissable à ses feuilles aux nervures parallèles, qui lorsqu'elles sont froissées, dégagent une odeur de champignon et dont le jus contient des substances qui soulagent des piqûres

RESULTATS



Carte mentale : réseau d'interactions au potager
Relations : → Est mangé par → pollinisent
Exemples

CONCLUSION

Il faut des plantes sauvages pour attirer les insectes pour la pollinisation. Il faut de la place pour tout le monde car si on enlève un être vivant ça perturbe toute la chaîne alimentaire.

« Il faut supporter deux ou trois chenilles si on veut connaître des papillons. »
Antoine de Saint Exupéry



Produit par : les CM1-CM2 de l'école de Couture d'Argenson
Visible sur Internet à l'adresse : <http://etab.ac-poitiers.fr/coll-Truffaut-chef-boutonne/>

Avec l'établissement et la classe de : les 6^{èmes} A du collège François Truffaut de Chef Boutonne
Suivies par : Cécile Motard et Vinciane Tlili-Duroudier

