

QUESTION

HYPOTHESES

Le maintien de plantes sauvages dans le potager influence-t-il la production ainsi que la qualité gustative des légumes ?

En deux fois les élèves ont répondu :
Seuls face à la situation déclenchante
puis en groupe avec une argumentation.

Seuls, les élèves ont pensé que :

- les mauvaises herbes qui ralentissent la pousse des légumes
- elles altèrent la qualité gustative ;
- elles sont inutiles,

En groupe de 5 élèves :
Certains élèves ont convaincu par des arguments que les plantes Sauvages étaient utiles.
Remèdes.
Répulsif.
Dés herbant.

INVESTIGATION

Autour de nous ?

Les élèves se sont rendus avec Katia Jacquel du Jardin d'Isis Et Mr Courot aux alentours du collège afin d'observer les plantes sauvages.

Une plante sauvage ?
C'est une plante qui se développe toute seule sans la main de l'homme. Elle se propage grâce au vent et aux animaux.

Etude : Afin de vérifier si elles freinent le développement des légumes, nous avons semé des graines de radis et de salade sous serre : une mini serre contenant juste les légumes et une autre contenant également des légumes et des plantes sauvages types ortie et pissenlit.

Un jardinier fabuleux dans un jardin extraordinaire

La deuxième partie de nos recherches nous a fait rencontrer Mr Bourasseau, c'est une personne vivant à St Amand sur Sèvre. Lors de cette sortie, nous étions accompagnés de Marie Whitead et Valérie Lebarbier du CPIE Gatine poitevine. Chez lui nous avons été surpris qu'il laisse autant de plantes sauvages dans son jardin.

Alors nous avons mené l'enquête. Après de multiples questions, nous nous sommes rendu compte de l'utilité des plantes sauvages. Elles éloignent les insectes et les animaux sauvages, elles protègent certains légumes. On peut s'en servir comme antiseptique pour le plantain. Et l'ortie peut enrichir le sol.

La question :
Plusieurs élèves ont posé la question suivante à Mr Bourasseau : les plantes sauvages ont-elles le permis d'habiter chez vous ?
La réponse est OUI !
Il nous a expliqué qu'il régulait quand même la quantité.

Des recettes de cuisine pour nos plantes sauvages

Lors de l'intervention de Marie Withead, nous avons fait de la cuisine avec des plantes sauvages que nous avons ramassées autour du collège. Nous avons fait quatre groupes afin de réaliser les recettes suivantes :

- Pestos aux orties
- Pestos trois étoiles
- Cookies à la mélisse
- Sirop de Menthe

Un succès au rendez-vous !

Mr Amaraoui a convié les professeurs du collège ainsi que le personnel et l'administration à la dégustation. Il nous a avoué qu'il a dû faire des photocopies des recettes pour les enseignants.

CONSTATS

Certaines plantes sauvages ralentissent la production de légumes. Il faut donc réguler la quantité.

Les avantages sont :

- L'usage antiseptique
- Un très bon répulsif
- Cela favorise la biodiversité
- Elles sont comestibles

L'inconvénient est qu'en trop grand nombre la plante sauvage peut nuire à la production alimentaire.

CONCLUSION - SYNTHÈSE

Les plantes sauvages favorisent la biodiversité, sans elles le jardin serait moins riche, Elles protègent et peuvent également servir dans plusieurs domaines. Cependant la maîtrise est nécessaire par un désherbage manuel. Elles évitent l'utilisation de produits chimiques, elles permettent également la pollinisation des fruits et légumes du potager.



Produit par :
Collège GEORGES CLEMENCEAU CERIZAY
6èmeB

Visible sur Internet à l'adresse :
<http://etab.ac-poitiers.fr/coll-cerizay/>

Avec l'établissement et la classe de :
Ecole primaire « Montigny »
CM1-CM2

Suivies par :
Mme Berteaud et Mr Amaraoui

Année scolaire 2017-2018

