QUESTION

Le maintien d'une diversité de plantes sauvages aux alentours et dans le potager favorise-t-il la qualité et la quantité de sa production alimentaire ?

HYPOTHESES

Les plantes sauvages :
- sont rapidement envahissantes
- peuvent gêner la croissance des plantes cultivées
- prennent l'eau et les éléments nutritifs à la place des plantes cultivées.

INVESTIGATION

Le 27 mars : à la découverte des plantes sauvages de notre environnement proche.

Katia Jacquel de l'association « Les Jardins d'Isis » est venue à l'école. Elle nous a expliqué qu'une plante sauvage est **une plante qui pousse toute seule**, qui n'a pas été plantée par l'Homme (contrairement aux plantes cultivées). Nous avons récolté et observé avec une **loupe de botaniste** des pâquerettes, des orties, du lierre grimpant, des pissenlits, des violettes et de la cardamine hirsute.

Beaucoup de plantes sauvages sont **comestibles** et/ou ont des vertus **médicinales** ou des propriétés intéressantes pour le jardin.

On peut préparer un **soin** pour la peau avec les pâquerettes, un **purin** pour le jardin et beaucoup de **recettes de cuisine** avec l'ortie, du sirop avec la violette que l'on utilisait aussi comme « herbe à pots » pour épaissir la soupe (ce qui a donné le terme « potage » !)…

Katia nous a fait faire un petit jeu corporel où il fallait mimer les différentes étapes du **cycle de vie d'une plante** : germination de la graine, croissance de la plantule, apparition des premières feuilles, croissance de la plante, floraison, reproduction, fructification et nouvelle graine !

Le 25 avril : une sortie dans un magnifique jardin !

Nous nous sommes rendus à St Amand-sur-Sèvre, avec nos camarades de 6ème D et leur professeur de SVT, chez Jacques Bourasseau qui cultive ses légumes et ses fruits entourés de plantes sauvages.
Nous étions accompagnés de Valérie Lebarbier et Marie Whitead du CPIE Gâtine poitevine qui ont posé la question suivante :
« Les plantes sauvages ont-elles le permis d'habiter dans le jardin de M. Bourasseau ? ».

Pour M. Bourasseau, c'est oui ! Les plantes sauvages peuvent se développer dans un potager car :
- elles permettent de maintenir une **importante biodiversité** avec la présence d'**insectes pollinisateurs** qui participent à la **pollinisation** des fruits et des légumes
- elles sont utiles pour préparer **purins** et **décoctions** aux propriétés **fertilisantes** (engrais naturel) et **insectifuges** (pour repousser les insectes ravageurs comme le puceron)
- on peut préparer confitures, sirops, miel, tartes, soupes et 1001 **recettes** avec les plantes sauvages !
- aucun végétal ne termine à la déchèterie ! **Tout est utilisé**, pour le **paillage** par exemple.

M. Bourasseau paille beaucoup en été autour des plantes cultivées pour **limiter l'arrosage**, en automne et en hiver, le paillage améliore la qualité du sol. Au printemps, il écarte le paillage pour que la terre monte en température.

Cependant, M. Bourasseau nous a fait remarquer qu'il était important de **les maîtriser** de façon manuelle pour éviter qu'elles envahissent le potager.

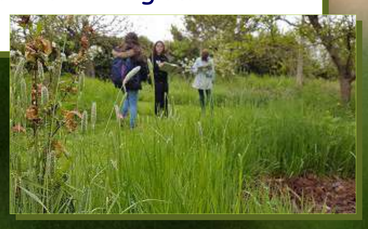
Le 14 mai : tous en cuisine !

Au collège de Cerizay, nous avons réalisé plusieurs **recettes** de cuisine proposées par Katia.
Nous avons d'abord récolté près du collège : des jeunes pousses d'**orties**, des fleurs de **pâquerettes**, des tiges et fleurs de **berce**, des fleurs de **trèfle**, des fleurs de **lilas** et de **sureau**. Nous avons aussi mangé des « fromageons », fruits de la **mauve**.
Et nous avons préparé un **soin** pour la peau : une huile de Bellis avec les fleurs de pâquerettes.

Au menu :
Tartinades d'orties au parmesan et au fromage de chèvre décorées de pâquerettes ou de trèfle
Soupe d'orties à la crème fraîche
Gratin de berce et de pomme de terre
Crème dessert aux fleurs de sureau
Le tout accompagné d'un sirop de lilas !

CONSTATS

- Certaines plantes sauvages peuvent être **envahissantes** et ralentissent la production alimentaire de certains légumes notamment pour la recherche en eau dans le sol.
- Beaucoup d'entre elles sont très **utiles** car elles sont **comestibles** et/ou ont des vertus **médicinales**.
- D'autres peuvent servir d'**engrais** et/ou d'**insectifuges** contre certains parasites.
- Elles favorisent la mise en place d'une **biodiversité** importante dans le potager et augmentent la **pollinisation** des légumes et des fruits.



CONCLUSION - SYNTHESE

La présence de plantes sauvages dans un potager peut nuire à la production alimentaire de certains légumes si on n'en maîtrise pas le développement (de façon manuelle !).
Ce sera le seul inconvénient à noter ! Les plantes sauvages au potager favorisent la quantité et la qualité de la production alimentaire. En effet, elles ont des propriétés fertilisantes et insectifuges, elles peuvent nourrir le sol sous forme de paillis, attirer de nombreux insectes pollinisateurs.
Elles se consomment pour nombre d'entre elles ; elles sont pleines de vitamines et sels minéraux bons pour la santé.
Elles remplacent donc l'utilisation de produits chimiques préservant la qualité des sols et des fruits et légumes que nous mangeons chaque jour !

Produit par :
École primaire « Les Abeilles » – Cirières (79)

Avec l'établissement et la classe de :
Collège Georges Clemenceau – Cerizay (79)

Visible sur Internet à l'adresse :
http://blogpeda.ac-poitiers.fr/ecorce/
https://padlet.com/sebastien_gallas79/rvh0x9lvc0he

Suivies par :
Mme GALLAS et M. GALLAS

web

Année scolaire 2017-2018