Jardinons à l'école

La diversité au sein d'une même espèce végétale

Cycle 2 | Cycle 3 | Unité & diversité du vivant

Liens avec les programmes

Cycle 2
Connaître des caractéristiques du monde vivant, ses interactions, sa diversité.

Cycle 3
Le vivant, sa diversité et les fonctions qui le caractérisent.
Classer les organismes.

Compétences et connaissances associées

Cycle 2

- Observer des végétaux de l'environnement proche, puis plus lointain.
- Découvrir la diversité des organismes vivants au sein d'une même espèce.

Cycle 3

- Utiliser différents critères pour classer les êtres vivants.

Matériel

- Catalogues de semences récupérés lors de la visite de la jardinerie.
- Quelques sachets de variétés de tomates et de haricots.
- Recherche possible sur Internet.

Déroulement

- Demander aux élèves de noter toutes les caractéristiques que possèdent, à leur avis, deux plantes potagères très connues, la tomate et le haricot. Ces avis peuvent être considérés comme des hypothèses, à valider par la recherche documentaire.

- Passer ensuite au travail d’observation sur les catalogues présentant de nombreuses variétés de chacune de ces deux espèces étudiées.
- Faire valider certaines des hypothèses des élèves et en invalider d’autres (par exemple toutes les tomates ne sont pas rouges, toutes les graines de haricots ne sont pas blanches, etc.).
- Pour les tomates, on pourra intégrer le critère « Saveur » en faisant goûter certaines variétés (cette information est néanmoins souvent fournie dans les catalogues des jardineries).

Réponses attendues

Tomates
Il existe un grand nombre de variétés de tomates, différenciées par :

- **leur forme** : rondes, allongées, côtelées, cerises, en forme de poire, en grappes ;
- **leur taille** : petites, moyennes, grosses, très grosses
- **leur couleur** : rouges, jaunes, orangées, roses, vertes, noires, striées
- **leur utilisation** :
- la grosse tomate côtelée s’utilise en cuisine- la tomate ronde, régulière, se consomme crue ou cuite
- la tomate grappe, parfumée, se consomme crue
- la tomate cocktail, de petite taille, légèrement sucrée se déguste crue
- la tomate cerise, encore plus petite se savoure crue
- la tomate allongée, peu juteuse et contenant peu de pépins est idéale pour les sauces tomate
- **leur précocité** :
- précoces : plus adaptées à une culture en serre,
- de moyenne saison : plus adaptées à une culture en tunnel,
- tardives : plus adaptées à une culture en plein champ.
Toutes les tomates se plantent au printemps pour une récolte en été jusqu'à l'automne.

Haricots
Le haricot est une plante annuelle dont on consomme :

- **le fruit**, appelé gousse ou cosse : haricots verts et haricots mangetout
- **les graines** : haricots secs

Il existe une large gamme de variétés de haricots qui se distinguent selon leur précocité, leur taille, la couleur de leurs gousses ou de leurs grains et suivant leurs utilisations :

- **Les haricots à filets** : ils ont des gousses vertes, fines et longues, d’une excellente saveur lorsqu’ils sont récoltés jeunes. Ce sont les meilleurs au niveau gustatif, mais ils nécessitent des soins attentifs (arrosages) et des cueillettes régulières (tous les 2 jours) pour conserver toute leur qualité gustative, sinon ils prennent le fil.

- **Les haricots mangetout** : ils peuvent être à gousses vertes ou à gousses jaunes (haricot beurre). Ils restent tendres longtemps car ils ne prennent ni fil, ni parchemin. Ils peuvent ainsi être récoltés à différents stades de maturité, même avancés. Leur saveur est moins fine que les variétés à filets mais leur rendement est sensiblement supérieur.Par ailleurs, parmi ces variétés, certaines sont particulièrement bien adaptées à la congélation.
- **Les haricots « Filet sans fil », « Filet mangetout » ou « Extra fin sans fil »** : il s'agit de nouvelles variétés de haricots « mangetout » qui restent fins. Elles sont également destinées à être cueillies jeunes, mais un léger retard de récolte n'entamera ni leur tendresse ni leur finesse.
- **Les haricots à écosser** : ce sont des variétés où l'on consomme uniquement les grains à l'état demi sec (haricots à écosser frais) ou à l'état sec (en hiver).Il existe des variétés très typées comme les « cocos » ou les « flageolets ».Les variétés se distinguent également par la taille des plantes.
- **Les variétés naines** : elles ne dépassent pas 60 cm de hauteur et demandent moins de travail à l'installation (pas de tuteurage).
- **Les variétés à rames** : elles peuvent atteindre 2 à 2,50 m de haut et nécessitent d'être conduites sur des tuteurs (ou rames) autour desquels les tiges s'enroulent. Les récoltes sont plus faciles et le rendement plus important pour une même surface au sol. Par contre, elles sont plus tardives. Comme il s'agit principalement de variétés traditionnelles, elles sont moins résistantes aux maladies.

Prolongements

- Observer la diversité au sein d'une même espèce chez d'autres espèces du potager : radis, salades, carottes, courges...
- Cultiver différentes variétés au jardin d'école et comparer leurs qualités respectives.

Source : www.jardinons-alecole.org