

Ingrédients

- des élèves très motivés
- des familles solidaires
- quelques brouettes de terre
- 52 litres de sueur
- un filet de patience

Prélude gourmand

Pour fuir le bitume de notre petite cour confinée, nous avons voulu construire un bol de nature dans un coin inoccupé de l'école: notre potager hôtel-restaurant "chez les p'tits gourmands".
Fin mars, notre serre « prélude gourmand » a accueilli les premiers semis de légumes (haricots, courgettes, tomates, concombres, potirons, poireaux, betteraves, fèves, navets) et de fleurs (cléomes, cosmos, capucines, oeillets d'inde, ipomées).

un zeste de poésie

Nous avons travaillé sur le champ lexical de la gourmandise pour inventer des menus poétiques intégrant les plantations de nos bacs potagers pour mettre les visiteurs en appétit.

un nuage de biodiversité

Nous avons essayé de respecter autant que possible les associations végétales. Nos pieds d'oeillets d'inde et de capucines s'accrochent avec les radis, courgettes, choux, tomates. Après l'intervention scientifique de l'association « les p'tits débrouillards » sur la pollinisation et la biodiversité, nous avons fabriqué un hôtel-restaurant à insectes. Nous avons semé des graines de fleurs (fleurs à papillons, phacélies, cosmos, cléomes) et repiqué des plantes florifères comestibles (romarin, sarriette, ciboulette, origan, hémérocalle, marguerites) afin d'attirer les petites bêtes gourmandes.

un soupçon d'écologie

Nous avons essayé d'intégrer autant d'éléments recyclés que possible...à commencer par les bacs potagers dont le bois nous a été offert par une usine voisine! Pour la gestion de l'eau, nous avons fabriqué des ollas, surmontées de cruches d'eau recyclées. Elles permettront d'arroser économiquement les plants durant les longs week-ends d'absence.

un parfum de gourmandise

Quel régal que de pouvoir manger des fleurs ou découvrir la saveur de nos plantations directement sorties de terre: radis, fraises, salade, oseille!

Nous découvrons de nouveaux goûts et des senteurs grâce à nos plantes aromatiques (romarin, sarriette, persil, ciboulette, origan, menthe, coriandre).

une mesure de planification

Pour la construction de notre potager gourmand, nous avons calculé les mesures des planches à assembler pour les couper. Nous avons fabriqué des bacs potagers et une serre avec des volumes géométriques variés en veillant au parallélisme et à la perpendicularité des arêtes de nos solides... Nous avons calculé les aires de nos bacs pour créer des parcelles pour le repiquage de nos semis. Nous avons mesuré la contenance de nos ollas pour prévoir les quantités d'eau

une pincée de bricolage

Nous avons appris à nous servir d'outils: pieds de biche, marteaux, perceuses, agrafeuses, scies à onglet, serre-joints pour construire nos bacs potagers, notre serre et notre hôtel à insectes.

un brin de créativité

Nous avons fabriqué des oeuvres d'art gourmandes et utiles à partir d'objets recyclés: des tuteurs à tomates- sucettes, des treillages pour haricots grimpants en forme de sucres d'orge, des bols champignons, des bordures en sets de table, des poteries gourmandes, des couverts signalétiques.

étude de la langue

SCIENCES

MATHÉMATIQUES

TECHNOLOGIE

ÉDUCATION à l'ENVIRONNEMENT

ART

VIVRE ENSEMBLE

une once d'altruisme

Nous souhaitons permettre aux autres élèves (notamment les élèves de maternelle) et aux parents de venir savourer notre petit coin de jardin! Les personnes âgées de la maison de retraite voisine pourront le visiter et peut-être se régaler de certains légumes durant l'été.

une bonne dose de solidarité

Nous souhaitons voir se poursuivre et évoluer le projet dans lequel nous avons tous mis tant d'énergie.

