



La Revue du Potager de St Pierre

Mars - Avril 2011

Chers parents,
Chers professeurs,

Voici le 1^{er} numéro de « La Revue du Potager de St Pierre ». Cette revue a pour objectif de vous tenir au courant de la vie et de l'évolution de notre potager, dont nos petits loulous s'occupent avec beaucoup de bonheur !

Cette revue ne pourra continuer à exister que grâce à vous ! Nous avons donc besoin de votre collaboration. Vous pouvez nous transmettre toutes vos idées, suggestions, articles, recettes, astuces, ... soit par mail à l'adresse suivante : isabelle.quernette@hotmail.com, soit par l'intermédiaire de Mme Véronique. De plus, si ce projet vous intéresse et que vous désirez y consacrer un peu de votre temps, n'hésitez pas à nous le faire savoir !

Merci d'avance et bonne lecture.



L'article du mois

LE POTAGER DES ENFANTS : six légumes faciles et amusants à cultiver pour bien commencer

Vous souhaitez que vos enfants découvrent les joies du jardinage et vous avez décidé de leur confier un coin du potager. Voici un choix de légumes faciles et amusants à cultiver par les enfants avec des conseils pour qu'ils soient fiers de leur récolte.

Les radis

Leur croissance rapide les place en tête des légumes du potager des enfants. Ils se sèment presque toute l'année à partir du printemps jusqu'en fin d'été (sauf en période de sécheresse).

Les enfants devront respecter la profondeur de semis (en surface pour les radis ronds, à 2-3 cm pour les radis longs). Arrosés régulièrement, les enfants auront le plaisir de récolter des radis jeunes et croquants 4 à 6 semaines plus tard.

Le hit-parade des légumes pour le potager des enfants

Radis
Laitues et chicorées
Haricots
Tomates
Petits pois
Carottes

Les salades

Qu'il s'agisse de laitues à couper, romaines ou pommées, de chicorées frisées ou scaroles, les salades méritent une bonne place dans le potager des enfants. Pour qu'ils ne s'impatientent pas trop, privilégiez les variétés précoces. Pour éviter l'étape un peu délicate du repiquage, choisissez des plants. Ils sont « prêts à planter » et permettent d'atteindre plus rapidement les récoltes. Comme les radis, les salades sont de grandes buveuses. Elles apprécient les arrosages réguliers et copieux. Leurs « ennemis » sont les limaces et les escargots qui peuvent facilement être enlevés des feuilles.

Les haricots

Demandez à vos enfants s'ils préfèrent cultiver des haricots « nains » dont la hauteur ne dépassera pas 50 cm ou des haricots « géants » qui pourront atteindre plus de 2 mètres. Un truc : faites pousser les haricots « géants » (à rames) sur 3 baguettes de bois reliées au sommet par une cordelette ou une ficelle. Cela formera un tipi d'indien, quand les tiges arriveront au sommet. Les haricots redoutent l'humidité et le froid. Ils ne doivent pas être semés trop profondément (2 à 3 cm) et le sol doit être suffisamment réchauffé (au moins 10°). Une astuce : trempez les graines dans un verre d'eau tiède la veille du semis pour qu'elles germent plus vite. Les récoltes pourront commencer environ 90 jours après le semis.

Les mini-tomates

Les mini-tomates, qu'elles soient rouges (tomates cerises) ou jaunes (tomates poires), amuseront vos enfants et étonneront vos amis lors de l'apéritif. Elles sont faciles à cultiver à partir de plants à épiquer. Elles préfèrent les sols meubles et bien réchauffés. Dès que les plantes atteindront 50 cm, il faudra les attacher à un tuteur enfoncé au pied de chaque plant. Pour éviter les maladies, les arrosages se feront à la base des plantes et non sur le feuillage.

Les petits pois

Comme chez les haricots, il existe des pois « nains » et des pois « à rames » (expliquez à vos enfants que ce terme n'a rien à voir avec la navigation, mais désigne une branche servant de tuteur). On distingue également des pois « mange-tout » dont on consomme les cosses entières et des pois à écosser dont on ne croque que les grains ronds. Contrairement aux tomates, les petits pois redoutent

la chaleur, d'où l'importance de les semer le plus rapidement possible après les dernières gelées pour les récolter en juin. Pour qu'ils soient bien tendres, les variétés à grain rond doivent être cueillies jeunes.

Les carottes

Elles préfèrent les sols légers, bien ameublies en profondeur et non pierreux pour donner des belles racines bien droites. Si ce n'est pas le cas de votre jardin, choisissez des variétés à racines courtes.

Les graines étant fines, elles peuvent être mélangées à du sable pour éviter de semer trop serré. Après le semis, il convient de les recouvrir d'une fine couche de terre qui sera tassée à l'aide d'une planche. Dès que les plantes auront 2 à 3 cm de hauteur, les enfants éclairciront les semis pour laisser 5 cm entre chaque carotte.

gnis

groupement
des semences et plants
national
interprofessionnel
J. THOMAS Conseil

Une classe nous raconte son potager



Classe de Mme Béatrice, M2B :

« Début mars, nous avons fait une sortie au potager pour voir ce qu'étaient devenus les bulbes plantés en automne. Quel bonheur de voir que les enfants savaient très bien où se trouvait leur plantation. Une petite pousse sortait de la terre, quelle joie pour les élèves de constater le fruit de leur travail ! Il y a quelques jours, chaque enfant a confectionné un chouette petit pot dans lequel il a pu mettre la magnifique jonquille qu'il a cueillie. Ils étaient tous fiers de ramener ça à la maison ! »

Classe de Mme Marjorie (M1B), de Mme Begoña (M3B) et de Mme Julie (M3C) :

« Au mois de décembre, nous avons participé à une marche parrainée pour récolter des fonds pour aménager notre potager. Le point de ravitaillement : le parc du Wolvendael. Des mamans nous attendaient, et elles avaient préparé des tartines, des galettes et du chocolat chaud ! Nous avons eu une belle surprise : Saint-Nicolas était passé par là, et il avait laissé sa hotte remplie de bonnes choses ainsi qu'une lettre nous félicitant pour notre action. De retour à l'école, nous avons été félicités par nos Mesdames et nous avons reçu la médaille du courage ! »

Classe de Mme Julie (M3C) :

Les petites bêtes du potager

« En septembre, nous avons nettoyé notre espace potager, et nous avons trouvé de nombreux escargots. C'était l'occasion de construire une escargotière afin d'observer de plus près ces drôles de petites bêtes. Comment vivent-elles ? Que mangent-elles ? De quoi ont-elles besoin ? Nous avons bien pris soin de nos escargots. Nous avons régulièrement changé la terre et la verdure, nous leur avons construit des petites passerelles, des petits abris, ... Et au bout d'un mois, nous les avons libéré dans leur milieu naturel.

Début mars, retour au potager pour un nouveau nettoyage. Cette fois, pas d'escargots ! Par contre, nous avons découvert qu'il y avait beaucoup de vers de terre, preuve que notre terre est riche ! Le printemps est là, nous allons retrousser nos manches et commencer nos plantations. Avec Madame Carine et Madame Anne, nous avons choisis de faire un bac avec des fleurs et un bac avec des légumes. En avant petites mains, nous attrapons nos pelles et nos râteaux, nous préparons la terre et nous plantons nos premières fleurs ! »

Classe de Mme Delphine (M1A) et de Mme Dominique (M1C) :

Un jour, un potager à l'école ...

Notre projet voit enfin le jour ...

Par un beau jour du mois d'avril 2010, nous avons retroussé nos manches et nous sommes dirigés vers notre futur potager. Munis de pelles, de seaux et de brouettes, nous avons rempli de terreau les bacs qui allaient accueillir nos plantations futures. Quelques jours plus tard, salades, fraisiers, courgettes, potimarrons, tomates, pommes de terre étaient plantés. Chaque jour il a fallu arroser et constater l'évolution de ces petites pousses. Un beau jour, les fraises sont devenues rouges et nous avons pu les goûter. A la fin du mois de juin, à l'occasion de notre souper de classe, nous avons ramassé les salades et en avons fait profiter les parents de nos deux classes. Pour les autres fruits et légumes, il aura fallu attendre la rentrée de septembre.

Après l'été, notre potager était tout vert ...

Mercredi 1^{er} septembre, la cloche sonne dans la cour et nous découvrons nos nouveaux élèves. Il nous presse de leur faire découvrir ou redécouvrir (pour les anciens) le potager. Il aura certainement changé durant les deux mois d'été. Quelle ne fut pas notre surprise quand nous avons ouvert la grille : les tiges des potimarrons faisaient le tour des bacs en bois, les tomates étaient toute rouges et les courgettes prêtes à être cueillies et mangées.

Cette année, les enfants ont fait la connaissance de **Prosper**, le gentil ver de terre. Vous en avez certainement entendu parler. Prosper nous conseille dans nos plantations. Pour le faire venir, nous lui chantons une petite chanson :

« Prosper, gentil ver de terre

un petit coup de main

pour faire mon jardin. »

La semaine d'après, nous passons notre tablier de cuisinier et réalisons une délicieuse soupe de courgettes et potimarrons. Cela nous a donné l'idée de faire de la soupe et de la vendre afin de récolter des fonds pour agrandir le potager. Grâce à toutes les autres actions réalisées au sein de toutes les classes, nous

avons acheté 7 nouveaux bacs en bois, un chalet en bois pour le rangement des outils et des bacs à palissades.

A nos pelles et nos râpeaux ...

Le temps est enfin venu de planter. Nous nous sommes récemment rendus au potager afin d'enlever les mauvaises herbes et de retourner la terre. Encore un peu d'engrais et nous serons tout à fait prêts. Nous avons prévu de planter : des tomates, des pommes de terre, des haricots, des courgettes, des potimarrons, des herbes aromatiques, des fleurs et encore plein d'autres choses. C'est tout un programme qui nous attend pour ce dernier trimestre.



Les recettes du mois

Asperges à l'Italienne :

Préparation : 30 min

Cuisson : 15 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 16 asperges
- basilic, quelques feuilles
- parmesan
- vinaigre balsamique

Préparation :

Peler les asperges et les précuire dans de l'eau bouillante salée pendant 10 mn, bien les égoutter et les laisser refroidir.

Les faire revenir ensuite dans de l'huile d'olive bien chaude, bien les colorer sur toutes les faces pendant environ 5 mn.

A l'aide d'un économe faire des copeaux très fins de parmesan, les mettre sur les asperges et laisser fondre doucement.

Disposer les asperges sur les assiettes, ajouter quelques traits de vinaigre balsamique, un peu d'huile de cuisson et du basilic déchiqueté.

Tartes aux fraises :

Temps de préparation : 50 min

Temps de cuisson : 30 min

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- pâte sablée
- 1 pomme
- 350 g de fraises
- 5 sachets de sucre vanillé
- 1 sachet de glaçage tarte (penser à prévoir 3 ou 4 cuillères à soupe de sucre selon les marques)
- 3 cuillères à soupe de confiture de fraise

Préparation :

Éplucher la pomme, la couper en tout petits dés (de 0.5 cm X 0.5 cm mais ne pas les mixer!!). Les déposer sur la pâte (maison c'est mieux mais pas obligatoire) dans un moule.

Les saupoudrer avec le sucre vanillé, passer au four 170° (thermostat 6-7) jusqu'à ce que les morceaux de pommes commencent tout juste à dorer et que la pâte soit cuite.

Préparer le glaçage tarte selon le mode d'emploi mais remplacer l'eau par la confiture de fraise. Déposer les fraises équeutées et coupées en deux sur la pâte déjà cuite (on ne fait pas cuire les fraises dans une tarte aux fraises!).

Recouvrir de glaçage au pinceau.



Annonces



Dans cette rubrique, nous aimerions trouver les différents évènements et les différentes actions concernant le potager.

En vue de récolter de l'argent pour notre potager voici les actions menées par les différentes classes :

Les actions passées :

Dans beaucoup de classes, il y a déjà différentes actions qui ont été menées et qui ont déjà permis de récolter une jolie somme d'argent : vente de potages, de crumbles, de cd photos, une marche parrainée, ...

Les actions à venir :

- Classe de Mme Dominique et Mme Delphine : début mai, vente de mugets et marché aux fleurs. La semaine du 16 mai : vente de gaufres et de cakes pour l'achat d'un clapier pour le lapin de la classe.
- Classe de Mme Julie, de Mme Anne et de Mme Carine : Avant Pâques, préparation de galettes et que nous allons déguster en classe avec les élèves. Après la fête, réalisation et vente de confitures.
- Classe de Mme Marjorie et de Mme Begoña : En mai, vente de mugets et en juin, confection et vente de confiture.
- Classe de Mme Béatrice, de Mme Jocelyne et de Mme Anne : En juin, projet « Collège Quotidien » : réalisation et vente de tartines de fromage blanc.

Divers :

- Rappel :

Samedi 14 mai, C'est la fête à l'école !



- Pour rappel, ce mardi 22 mars à l'occasion de la journée mondiale de l'eau, et de la campagne « Effet de jeunes contre effet de serre », nous avons demandé aux élèves de ne pas apporter de boissons emballées (berlingots, cannettes, bouteilles en plastique, ...) afin d'éviter les déchets d'emballages de boissons. Le défi lancé par l'Association des Parents était de compter au moins 200 gourdes dans les cartables des élèves de maternelles ! Si ce chiffre était atteint, l'AP s'engage à financer et à réfléchir, en collaboration avec l'équipe pédagogique et la direction, à la réalisation d'un système de récupération de l'eau de pluie pour notre potager !

Bravo et félicitations : nous avons compté 226 gourdes dans les cartables !