



LE JARDINAGE

— AVEC —
LES ENFANTS

Lucienne
Deschamps
Annick
Maroussy

Les bases
du jardinage

27 ateliers
pour la ville
et la campagne

EYROLLES



À Mathilde-Petite-Chérie
À Lena, Lou, Morgane
À Augustin et au petit Maxime
À leurs parents

Avec la collaboration de Marie Pieroni
Conception graphique : Sarbacane

Toutes les photographies sont la propriété de l'auteur.

© Groupe Eyrolles, 2008, 2015 pour la nouvelle présentation
61, boulevard Saint-Germain
75240 Paris cedex 05
www.editions-eyrolles.com

À l'occasion de son deuxième tirage, cet ouvrage bénéficie d'une nouvelle couverture.
Le texte et les illustrations restent inchangés.

ISBN: 978-2-212-14163-4

Le code de la propriété intellectuelle du 1^{er} juillet 1992 interdit expressément la photocopie à usage collectif sans autorisation des ayants droit. Or, cette pratique s'est généralisée notamment dans les établissements d'enseignement, provoquant une baisse brutale des achats de livres, au point que la possibilité même pour les auteurs de créer des œuvres nouvelles et de les faire éditer correctement est aujourd'hui menacée.
En application de la loi du 11 mars 1957, il est interdit de reproduire intégralement ou partiellement le présent ouvrage, sur quelque support que ce soit, sans l'autorisation de l'éditeur ou du Centre Français d'exploitation du droit de copie, 20, rue des Grands Augustins, 75006 Paris.

Lucienne
Deschamps
Annick
Maroussy

LE JARDINAGE

— AVEC —
LES ENFANTS

Les bases
du jardinage

—
27 ateliers
pour la ville
et la campagne

Deuxième tirage 2015 avec nouvelle présentation

Ce livre a reçu le prix Émile Gallé jeunesse en 2008,
décerné par la Société centrale d'horticulture de Nancy.

EYROLLES



SOMMAIRE

Le plaisir du jardinage	7
-------------------------------	---

LES BASES DU JARDINAGE

Le matériel	9
La terre	14
Planter au rythme des saisons	20
L'arrosage	25
Le désherbage	28
Cultiver en jardinières	30
Soins et protection des plantes	34
Jardiner « bio »	42

LES PLANTES FACILES

Qu'est-ce qu'une plante facile ?	48
Les légumes	50
Et pourquoi pas ?	66
Les plantes condimentaires	68
Qu'est-ce qu'une fleur ?	70
Les fleurs parure	71
Les fleurs gourmandise	78



METTRE LES MAINS DANS LA TERRE _____ 80

27 ateliers, 27 expériences _____ 82

À la maison

Les lentilles de Mathilde	84
Les haricots de Léna	86
L'arbre à la soie	88
L'oranger de Morgane	90
Fabriquer une mini-serre	92
Les p'tites pousses de maman	94
L'avocat d'Augustin	96
Le bouturage à la maison	98
Des bulbes pour Noël	100

Rebords de fenêtres, terrasses et balcons

Une salade en pot	102
Une brouette d'aromatiques	103
Des plantes en sacs de jute	104

En ville

Un jardin rond	106
Le jardin scolaire	108
Un mini-bassin	110

Au jardin

Faire naître un arbre	111
Construire des casiers	112
Cultiver en casiers	114

Décorer, observer

Fabriquer un épouvantail	123
Marquer une citrouille	124
Un abri pour les insectes	126
Observer les lombrics	127
Décorer des pots	128

Récolter, se régaler

Méli-mélo de fèves au miel	129
Radis cuits sucrés	130
Petite omelette capucines et soja	131
Friandises de pétales de rose	132

Pour une conclusion _____ 133

Glossaire _____ 134

Les bonnes adresses _____ 135

Remerciements _____ 136





LE PLAISIR DU JARDINAGE

À petites mains, petits jardins !

Immédiatement, on pense à confier un pot au petit jardinier en puissance qui manifeste le désir de planter. Cependant, il existe bien d'autres solutions que les parents attentifs peuvent mettre en œuvre avec les enfants : les pots certes, mais aussi les jardinières, un espace sur la terrasse ou dans la cour, un carré de terre au jardin.

Comme « les grands », les pieds chaussés de bonnes bottes, sur la tête un chapeau pour se prémunir du soleil, un tablier autour de la taille avec une grande poche pour y glisser la pelote de raphia, aux mains des gants de protection à la bonne taille, « les petits » seront prêts à jardiner avec enthousiasme, sans a priori.

Pour les parents, il ne s'agit pas de disposer d'aides qui passent simplement le râteau et regardent faire. Cela devient vite ennuyeux. Les jardiniers en herbe – filles et garçons – aiment tracer le sillon, confier la graine à la terre, arroser. Ils sont fiers de répéter les gestes que vous leur avez montrés. Une fois l'explication donnée, il appartient à l'adulte de s'effacer tout en continuant à les conseiller.

Tout doucement, les enfants apprennent ainsi le nom des plantes, l'importance des saisons, le rôle de la pluie, du soleil et du vent, la patience, l'écologie bien sûr, mais sans trop de théorie abstraite.

Quel bonheur quand apparaissent les premières fleurs, puis les fruits ! Quel bonheur pour l'enfant de cueillir et de déguster « sa » récolte ! Quelle joie pour les parents d'avoir réussi à partager et à transmettre.

Jardiner est un vrai plaisir.

LES BASES

DU JARDINAGE



Allons au jardin... Les outils sont prêts. Par où et par quoi commencer ? Vous trouverez dans ce chapitre comment transmettre aux enfants tous les principes de base pour jardiner facilement.

N'oublions pas notre chapeau !

LE MATÉRIEL



Pour les enfants, les outils attendent : pelle, râteau, griffe à sarcler et arrosoir.

Les outils de base

Pour les enfants

Votre jeune jardinier prendra davantage de plaisir à travailler s'il possède son propre matériel, qu'il aura choisi selon son goût, en fonction des couleurs. Les jardinerie proposent des pochettes spécialement destinées aux enfants, comportant des outils de base légers, faits à la taille des petites mains. Il est aussi possible d'acquérir les outils séparément. Prévoyez alors la petite pelle nommée transplantoir (qui permet de déplacer les plantes et de creuser des trous dans la terre pour le travail de repiquage), une griffe à sarcler à trois ou quatre dents, un râteau, un plantoir à bout pointu (qui sert à faire des trous et à tracer des sillons) et un arrosoir. Veillez à ce que le choix de l'enfant se porte sur des modèles solides, même s'ils sont un peu plus chers, de préférence en métal plutôt qu'en plastique. Il est particulièrement important que l'arrosoir soit léger et de faible contenance (trois litres au maximum) afin que l'enfant le porte aisément quand il est rempli.

Conseils

- Plutôt que d'acheter un plantoir, vous pouvez en fabriquer un avec un gros bout de bois épointé à une extrémité, et recourbé à l'autre en guise de poignée.
- Les petits outils à main standard peuvent très bien convenir aux enfants à partir de huit ans.



Pour les adultes

Vous aurez besoin d'une fourche-bêche pour retourner la terre, d'une binette pour désherber et tracer des sillons, d'un râteau pour

égaliser la terre, d'une brouette pour transporter la terre et les végétaux, d'un pulvérisateur, ainsi que d'outils à main semblables à ceux des enfants. Vous découvrirez page 29 les outils spécifiques pour le désherbage : couteau à désherber, griffe, serfouette à main pour arracher les racines.

Le petit équipement

Il est identique pour les adultes et les enfants.

Le cordeau sert à tracer des sillons bien réguliers.

Il est facile d'en fabriquer un vous-même en compagnie de votre enfant. Il suffit de nouer les extrémités d'une cordelette solide à des piquets en bois suffisamment longs pour être enfoncés en terre sur une quarantaine de centimètres.

Réservez à l'usage de votre enfant un assortiment de tuteurs en bambou et une pelote de raphia qui lui serviront à maintenir droits les tournesols, les grands dahlias et certains légumes. Rappelez-lui en temps utile que les tuteurs doivent être mis en place dès la plantation dans le cas des tomates et des haricots. Aidez-le à tendre des fils de fer horizontaux ou un morceau de grillage entre deux tuteurs pour permettre aux petits pois et aux courgettes de s'accrocher.

Prévoyez plusieurs paniers, de tailles différentes mais toutes adaptées à la stature et à la force de votre enfant. Ils serviront à transporter les petits outils, les plantes en godets, les sachets de graines... et un beau jour, la fameuse récolte ! Une petite brouette s'avère utile et amusante. Vous pouvez aussi récupérer des clayettes vides à la fin des marchés. Vous aurez également besoin de plusieurs seaux.



*Petite fourche
et transplanter.*



*Plantoir à bulbes
et plantoir à bout pointu.*



L'indispensable cordeau.



Conseil

Un enfant ne passera pas des heures à jardiner : il s'en lasserait. Après la mise en place des jardinières ou des casiers, quinze à vingt minutes par semaine suffisent à leur entretien.



Prévoyez des paniers de toutes sortes.

Le tablier est bienvenu. Il protège les vêtements et, dans ses poches, le petit jardinier peut glisser ses sachets de graines ou son raphia. Pour les adultes et les enfants, il est recommandé de porter des gants. Ils évitent les blessures dues aux divers débris contenus dans la terre (cailloux, éclats de verre, etc.).



Étiquette à piquer.



Étiquette pince à linge.

Pour étiqueter

Il est indispensable de pouvoir se rappeler ce que l'on a mis en terre et où. Des étiquettes à piquer sont vendues dans le commerce. Il est également possible de planter un bâtonnet et d'y fixer le sachet de graines vide... ou une pince à linge ! Les adultes les plus zélés écriront les dates de plantation sur un cahier de jardinage ; les enfants le compléteront avec leurs observations.



Encore plus économiques, les étiquettes que vous fabriquez vous-même. Ici, avec des chutes de carton.

Le nom des plantes

Expliquez à votre enfant que chaque plante possède l'équivalent d'un nom et d'un prénom officiels. Le nom (qui commence par une majuscule) est celui du genre auquel elle appartient, le « prénom » désigne son espèce particulière. Ces appellations ont été données en latin afin d'être comprises sans risque de confusion dans le monde entier ; elles s'écrivent toujours en italique.

Voici quelques exemples qui lui permettront de comprendre le principe.

- Le radis se nomme *Raphanus sativus* (*sativus* signifie « savoureux »).
- La tomate-cerise se nomme *Lycopersicon cerasiformis* (faites deviner pourquoi à l'enfant).
- *Fragaria alpina* est une espèce de fraisier originaire des Alpes.
- Les primevères s'appellent *Primula* parce que ce sont les premières à fleurir au printemps. *Primula hortensis* est cultivée dans les jardins (*hortensis* signifie « du jardin »).

En outre, les plantes sont classées par familles définies essentiellement d'après la forme des fleurs et des fruits. Voici quelques exemples.

- Famille des Rosacées : rosiers, fraisiers.
- Famille des Primulacées : primevères.
- Famille des Apiacées : carottes, fenouil.

Pour jardiner sans souci

Afin de circuler entre les différentes zones de plantation sans piétiner la terre bien retournée, disposez de vieilles planches au sol, comme des chemins. Ce dispositif est particulièrement pratique avec des enfants, car ils font beaucoup d'allers-retours en s'amusant.



Les planches servant de chemin ne s'enfoncent pas dans la terre.

Nettoyer et ranger

Apprenez à votre enfant à nettoyer et à ranger ses outils après chaque usage, comme le font toujours les adultes : ôter la terre, laver, laisser sécher, suspendre les petits outils ou les planter dans un seau de sable afin qu'ils ne rouillent pas... Ainsi, il aura le plaisir de les retrouver propres à la prochaine séance de jardinage.



Précautions

- Apprenez à votre enfant à ne jamais laisser son râteau sur le sol avec les dents vers le haut. Cette précaution est également valable pour les petits outils à griffes.
- Verrouillez votre sécateur dès que vous ne l'utilisez plus, et ne le laissez pas manipuler par les enfants.



Pour faire sécher les outils, on a fabriqué un chevalet avec des tuteurs en bambou.



Une couche de billes d'argile expansée assure le drainage.

La vie des plantes

Les plantes sont des êtres vivants car, comme les animaux (dont les êtres humains font partie), elles naissent, grandissent, vivent, se nourrissent, respirent, se reproduisent, meurent. Par rapport aux animaux, elles ont la particularité d'effectuer la photosynthèse, appelée aussi assimilation chlorophyllienne. Avec pour seule énergie la lumière solaire captée par la chlorophylle de leurs feuilles, elles décomposent le CO_2 (gaz carbonique de

l'air), fixent le carbone C (qui participe à leur alimentation) et libèrent l'oxygène O_2 ; ce dernier est utilisé ensuite lors de la respiration de tous les êtres vivants, végétaux et animaux, y compris les humains.

Dans la terre, avec leurs racines, les plantes puisent leur boisson (eau) et leur nourriture (sels minéraux), qu'elles transforment en sève. Il faut donc leur fournir une terre qui leur convienne.



Feuilles d'hortensia. La chlorophylle est verte.

Caractéristiques de la terre

Argileuse ou sableuse ?

Les plantes aiment les sols ni trop argileux ni trop sableux. On vérifie donc la « texture » de la terre, c'est-à-dire la grosseur des éléments qui la constituent : petits graviers, sables, fines particules. Trop argileuse, elle est imperméable et colle aux doigts bien plus que de la pâte à modeler ; trop sableuse, elle ne retient pas l'eau et s'effrite sans que l'on puisse la rouler en boulette dans la main. Il convient alors de l'améliorer en ajoutant soit du sable, soit du terreau : cela s'appelle l'amender.

Acide, basique ou neutre ?

Certaines plantes préfèrent les sols acides, d'autres, les sols calcaires (ou basiques). Vérifiez la nature de votre terre en évaluant son pH (= potentiel Hydrogène) à l'aide d'un kit acheté en jardinerie. Ce test très simple amuse les enfants, car ils voient une petite feuille de papier changer de couleur en quelques minutes. Un pH supérieur à 7 correspond à un sol calcaire, un pH inférieur à 7, à un sol acide ; un sol neutre présente un pH égal à 7. Les kits contiennent une notice explicative, mais le principe général est expliqué page 16.



Terre de jardin
sans amendement.



Terre et terreau mélangés.

Choisir des plantes adaptées à la terre

Terre acide :

azalées, bruyères, camélias, chrysanthèmes, cornouillers, cyclamens, fougères, œillets...

Terre calcaire :

aubépines, buddleias, buis, renoncules, sauges, sédums, népétas...

Terre neutre :

elle convient à la plupart des plantes.



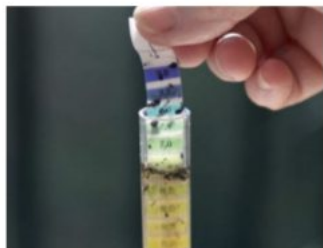
Test de pH



① Remplissez d'eau déminéralisée les deux tiers du tube à essai.



② Ajoutez un mélange de terre prélevé dans différents endroits du jardin.



③ Trempez la bande-test dans le tube durant quatre ou cinq secondes.



④ La couleur au centre de la bande indique le pH. Ici, il est de 5,5: la terre est acide.



Engrais organo-minéral
N P K = 4-6-8 + MgO

Les amendements

La terre est vivante: elle contient des oligo-éléments et des micro-organismes indispensables aux plantes. Il est possible de l'enrichir à l'aide de produits du commerce prêts à l'emploi ou de préparations maison. Ces opérations – tout comme l'ajout de sable ou de terreau – s'appellent des amendements.

Terres, terreaux et engrais du commerce

Le pH doit toujours être indiqué sur les sacs de terre ou de terreau vendus dans le commerce. Terreux et engrais doivent porter la mention N P K, qui détaille leur teneur en minéraux.

- N = azote, qui favorise le développement du feuillage.
- P = phosphore, qui aide à la floraison.
- K = potassium, qui régule la circulation de la sève et favorise la fructification.

Pour un apport fertilisant de base, N P K = 7-14-10.

D'autres mélanges fertilisants existent suivant la destination; plantes à feuilles ou à fleurs (par exemple, plus de phosphore incite davantage la plante à fleurir). N'achetez jamais de produits dépourvus de ces indications, souvent moins chers, mais qui risquent d'être porteurs de maladies, et dont on ne connaît pas la composition.

Comment faire votre compost ?

Reconnaissable à sa couleur noire, le compost est semblable à l'humus qui se développe spontanément dans la nature. On ne peut en réaliser qu'au jardin. Apportez des feuilles mortes. Choisissez celles qui sont dites « chaudes » (marronnier, charme, chêne...) et non les « froides » telles que celles du noyer.

Posez par-dessus quelques brindilles qui assureront la circulation de l'air. Puis, en alternance, au fil des jours, déposez les déchets organiques récupérés à la maison et au jardin : épluchures (poireaux, carottes, pommes, etc.), coquilles d'œufs, marc de café et restes de thé, cendres, sciure, gazon tondu, plantes mortes... Intercalez régulièrement des brindilles et, de temps à autre, incorporez quelques pelletées de terre et une poignée d'engrais (N P K de base). N'employez pas de plantes malades, de mauvaises herbes en graines ni de branches de résineux : il est préférable de les brûler. Arrosez un peu de temps en temps, si possible avec du purin d'ortie non dilué. Si vous souhaitez activer la décomposition, couvrez l'ensemble d'un plastique. Au bout de quelques mois, les lombrics, les bactéries et les champignons auront tout décomposé. Au moment du labour, vous pouvez mélanger le compost obtenu à la terre de votre jardin en l'enfouissant. Dans les jardinières, employez-le à raison d'un tiers de compost pour deux tiers de terre de jardin. C'est le meilleur des fertilisants, mais il ne faut pas trop en mettre à la fois, car on obtient un effet contraire en brûlant les jeunes pousses.

Définitions

Terreau : il est composé de terre additionnée de matières organiques qui la rendent plus fertile.

Engrais : fertilisant de la terre pouvant être de nature chimique, organique ou minérale.



Adossé à un mur, ce tas de compost est délimité par des planches (potager de Bercy).



Ici, les enfants ont préparé du compost dans de petites caisses en bois. À gauche, on voit les végétaux en décomposition, à droite, le résultat.

Écologie

Très jeunes, les enfants apprennent qu'il faut sauver la terre de la pollution. Expliquez-leur que les engrais chimiques empoisonnent les légumes, puis ceux qui les mangent. En outre, entraîné par les eaux de ruissellement, leur excédent pollue les nappes phréatiques qui constituent notre réserve d'eau.





Comment faire votre purin d'ortie ?

Vous pouvez en acheter, mais il est facile d'en préparer au jardin. Récoltez les orties dans la nature, ou laissez-en pousser une touffe dans votre jardin à cet usage.

Après avoir laissé macérer le purin une quinzaine de jours, vous obtenez une véritable « potion magique ». Diluez-la à raison d'un litre de purin pour dix litres d'eau, puis utilisez-la comme engrais riche en azote ou comme protection contre les fortes invasions de parasites et les maladies. Distribuez-la par arrosage au pied des plantes et par pulvérisation sur les feuilles. Les rosiers adorent le purin d'ortie, les pucerons, pas du tout !

Au fond du jardin, confinez une touffe d'orties dans un petit emplacement entouré d'un grillage. Ainsi, les enfants éviteront d'aller « s'y frotter » !

Réalisation du purin d'ortie

Conseils

- La décomposition des orties sent vraiment très mauvais. Placez le seau, fermé par un couvercle, tout au fond du jardin, à l'endroit où vous vous rendez le moins fréquemment. Évitez de laisser les enfants manipuler le purin.
- Sur le même principe, vous pouvez concocter du purin de consoude, une plante qui apporte de la potasse.



① En travaillant avec des gants, déchirez les orties et placez-les dans un seau en plastique ou un bac en bois.



② Recouvrez d'eau de pluie (10 l pour 1,5 kg d'orties). Pour éviter de filtrer le purin, vous pouvez enfermer les orties dans un filet.

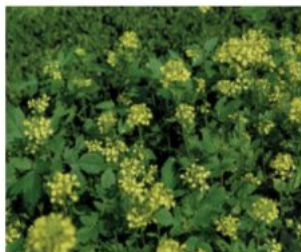


Qu'est-ce qu'un engrais vert ?

Composé uniquement de végétaux, on l'enfouit dans la terre pour la fertiliser. On utilise essentiellement des légumineuses dont les racines apportent de l'azote au sol. Dans ce but, cultivez la phacélie aux fleurs bleues, la moutarde aux fleurs jaunes, la luzerne. Arrachez-les avant la formation des graines, laissez-les sécher sur place quelques heures, puis enterrez-les directement lors d'un labour léger. Munis de gants, les enfants peuvent procéder à l'arrachage, les adultes enfouissent.

Moutarde enfouie lors d'un labour léger.

Les plantes de la famille des Fabacées, telle la luzerne, portent sur leurs racines des nodules renfermant beaucoup d'azote, qui passe dans le sol quand on les enterre, puis qui est puisé par les végétaux cultivés à cet emplacement.



De gauche à droite : fleur de phacélie, moutarde en fleur, petits plants de luzerne.

Travailler la terre

Au jardin, avant toute plantation, la terre doit être retournée pour l'aérer et l'ameublir. Ce travail de labour s'effectue en automne et en hiver, hors des journées où la terre est gelée. Il incombe aux adultes. Retirez les gros cailloux et les racines, travail auquel les enfants peuvent participer. Ensuite, juste avant de semer ou de planter, grandes personnes et enfants égalisent le sol en ratissant.

Précaution

Avant de jardiner, c'est-à-dire de toucher la terre, **il est indispensable d'être vacciné contre le tétanos.**



Préparer la terre



① En hiver, retournez la terre à l'aide d'une bêche, comme sur la photographie, ou d'une fourche-bêche.



② Égalisez au râteau. La terre est prête pour les plantations de printemps.

Le travail de la terre dans les jardinières est expliqué page 31.

PLANTER AU RYTHME DES SAISONS

« Avril fait la fleur
Mai en a l'honneur. »



Il faut travailler, puis être patient pour voir apparaître les fleurs ! Chaque plante suit un calendrier particulier. Il faut attendre le bon moment pour planter ou semer, pour voir fleurir, pour récolter. Les indications varient d'une année à l'autre suivant la température du sol et celle de l'air ambiant. Sur les sachets de graines et les étiquettes des plants, les enfants peuvent lire les dates de mise en place et d'autres conseils.

Tout n'est pas confié à la terre de la même façon : on pratique le semis, le repiquage ou le bouturage.

Les différents types de plantes

Une plante **annuelle** germe, se développe, fleurit, forme ses graines et meurt en un an (exemple : le haricot). Une plante **bisannuelle** naît d'une graine et se développe la première année ; elle fleurit, forme ses graines et meurt la seconde année (exemples : la pensée, la giroflée). Une plante **vivace** repart de sa souche durant plusieurs années (exemple : la pivoine). Une plante **pérenne** vit plusieurs années (exemple : le chêne).

Les semis en pleine terre

« Semis menu,
Récolte drue. »

Dans tous les cas, les graines ne doivent pas être trop serrées. Quand elles sont très fines – par exemple celles de la mâche –, semez-les soit à la volée sur la terre non ratissée, soit en ligne en suivant le cordeau puis en ratissant légèrement. Vous pouvez utiliser un semoir. Lorsque les graines sont plus grosses (haricots, fèves, petits pois...), deux solutions se présentent. La première est le semis en lignes : creusez des rangs à la binette, placez-y les graines, puis rebouchez au râteau. La seconde est le semis en poquets : placez les graines par six ou sept dans des trous, puis rebouchez. La profondeur du trou doit être égale à trois fois la taille de la graine.

Certaines graines sont proposées par les jardinerie sur des bandes en papier biodégradable où elles sont espacées à l'intervalle adéquat. Il suffit de coucher les bandes sur le sol, puis de les recouvrir de terre en ratissant. Comme c'est facile à faire pour un enfant !

Conseil

Avant de semer des graines de persil (particulièrement difficiles à lever), faites-les tremper dans l'eau une douzaine d'heures.



Semis de graines fines. Le semoir permet de mieux contrôler la répartition des graines (ici, de radis).



Semis de grosses graines : en haut, en ligne ; en bas, en poquets.

Et depuis, rien n'a changé !

« Il faut semer les graines des légumes quand le vent est calme dans la crainte qu'il fasse accumuler la graine en un seul point. Il faut donner des arrosements (*sic*) rapprochés jusqu'à ce que la graine soit levée et que le jeune plant couvre le sol ; alors les arrosements seront moins fréquents. Il faut, quand on veut repiquer ce jeune plant, le faire au moment même où on l'arrache, avant que l'action de l'air ne l'ait affaibli. Le repiquage doit avoir lieu à la neuvième heure du jour parce que le plant reçoit la rosée de la nuit qui l'empêche de sécher. »

Ibn Al-Awwam, *Livre de l'agriculture*, fin du XII^e siècle



Semis à la volée.

Semer: le principe général



1 Pour aider les graines à lever, placez du terreau au fond du sillon. Ici, on s'apprête à semer des épinards.



2 Quand le sol est très sec, humidifiez le fond du sillon avec un filet d'eau.



3 Mettez les graines en place. Ici, on utilise des bandes de graines de carottes.



4 Avec la pomme en place sur l'arrosoir, arrosez le semis en pluie fine.

Écologie

Si vous avez la chance d'avoir un hérisson qui visite votre jardin, n'utilisez pas de filets car ce sont des pièges mortels pour lui. Placez plutôt des branchages pour protéger vos semis.



Au-dessus des semis, il peut s'avérer nécessaire de placer un filet de protection pour empêcher les oiseaux de picorer les graines, et les chats de gratter la terre.

Si vous craignez les incertitudes du temps aussi longtemps qu'ont lieu les gelées matinales, placez un voile de forçage. Généralement de couleur blanche, il est constitué de filaments de polypropylène non tissés. Il est transparent, léger et perméable. Posé directement sur la plante, il crée autour d'elle un micro-climat bénéfique à l'abri du gel. Vous trouverez dans les jardinerie des voiles de forçage de différentes tailles.

Une fois les plants levés, il est parfois nécessaire de les protéger du froid nocturne. Utilisez pour ce faire des cloches en verre ou des bouteilles en plastique servant de mini-serres.

Les semis en pots et mini-serres font l'objet d'ateliers dans la troisième partie de ce livre, pages 80 à 132.

Le repiquage

Les graines sont semées en pots, sous abri, ou en mini-serres de manière à donner à la plante l'énergie nécessaire pour résister une fois à l'extérieur: cela s'appelle le forçage. On installe les plants en pleine terre dès qu'ils atteignent une taille suffisante pour garantir leur force. Opérez de préférence par temps couvert ou le soir par crainte des brûlures dues au soleil. Quand le plant est entouré d'une motte, faites-la tremper quelques minutes dans de l'eau avant le repiquage. Pratiquez un trou dans la terre à l'aide d'un plantoir à bout pointu. Enfoncez-y la petite motte débarrassée de son pot. Tassez la terre tout autour avec délicatesse pour ne pas endommager les jeunes racines; même les petites mains savent faire cela. Si vous ne disposez pas de serre pour faire vos semis, achetez des plants au marché ou dans une jardinerie: choux, salades diverses, potirons, courgettes, fleurs variées...

Repiquer: le principe général



② En conservant la mini-motte, placez la plante dans un trou à sa dimension, puis arrosez. Ici, on plante des salades.



Petits pots de semis au sortir de la serre.

Traditions

Le soleil arrive avec le printemps ! Pourtant, il ne faut pas être impatient de mettre les plants en terre car, aussi longtemps que les saints de glace ne sont pas passés (11, 12 et 13 mai), il peut encore geler, au détriment des petites pousses fragiles. Saint Pancrace, l'un des trois saints de glace avec saint Mamert et saint Servais, est considéré comme le patron des enfants.



① Dans une bassine recueillant l'eau de pluie, faites tremper les mottes afin qu'elles se gorgent d'eau avant la plantation. Ici, les fleurs orange sont des œillets d'Inde.



③ Lorsque la plante nécessite un tuteur, comme les tomates ci-dessus, enfoncez-le profondément dans le trou avant de mettre la motte en place.



Boutures de saule réalisées au printemps à partir de jeunes rameaux. Il est temps de planter en prenant soin de ne pas blesser les fragiles racines !

Certains horticulteurs préparent leur semis dans des plaques alvéolées en plastique : c'est le principe des « mini-mottes ». Selon vos besoins, vous pouvez acheter un nombre défini de plaques, commandées pour une date donnée de plantation. L'intérêt de ce système est d'avoir rapidement vos plants, fleurs et légumes, en quantité suffisante. La mise en place se fait comme précédemment énoncé, avec l'aide des enfants.

Le bouturage

Au jardin, il se pratique en juin-juillet avec des arbustes tels que le forsythia, le saule, le groseillier et le romarin. Sur le pied mère, prélevez un morceau de branche bien aotée, c'est-à-dire lignifiée. Enfoncez-le dans la terre, à un endroit humide ou que vous aurez préalablement arrosé. Au niveau d'un nœud, il se forme des petites racines : une nouvelle plante, c'est un clone du pied mère.

Afin d'accélérer l'enracinement, avant d'enfoncer la bouture dans la terre, trempez son extrémité inférieure quelques secondes dans de la poudre d'hormone vendue à cet effet en jardinerie.

Pour bouturer un fraisier, détachez et mettez en terre les petits pieds qui se développent, appelés « stolons ». Les enfants prendront plaisir à les repiquer puis à les arroser.



Dans l'atelier des pages 98-99, vous trouverez plusieurs méthodes pour effectuer des bouturages à la maison.

Ici, le fraisier se marcotte tout seul : une tige s'allonge et à son extrémité se forme un stolon, nouveau plant qui prend racine au contact de la terre.

Dicton

Le 24 novembre :
à la sainte Catherine,
les plantes font racines.



Légumes	Quand planter ?	Quand récolter ?
Carotte	Semis de février à mars	Juin à juillet
Chou pommé	Repiquage d'avril à juin	Été et automne
Concombre	Semis en poquets, en mai	Août et septembre
Épinard	Selon les variétés, semis en sillons	Avril à septembre
Haricot	Semis en poquets à partir de mi-mai	Juillet
Petit pois	Semis en poquets au printemps	2 à 3 mois plus tard
Pomme de terre	Au printemps, dans un trou	Été ou automne, selon les variétés
Radis rose	Semis à la volée de mai à juillet	1 mois plus tard
Salade	Selon les variétés, repiquage	Avril à octobre
Tomate	Repiquage en mai	Juillet à octobre

L'ARROSAGE



*Le bonheur d'arroser,
Morgane au potager.*

L'arrosage doit se faire avec précaution. Les plantes ont besoin d'eau, mais il ne faut pas en abuser, ce que les enfants ont tendance à faire : c'est tellement amusant de se servir du petit arrosoir même si on se mouille un peu ! Invitez-les à arroser en revenant de l'école, le soir, deux ou trois fois par semaine, après avoir tâté la terre pour estimer son degré d'humidité.

Apprenez aux enfants à ne pas inonder les plantes, à leur apporter seulement ce qui leur est nécessaire, chaque espèce n'ayant pas les mêmes besoins. Par exemple, les cactus supportent la sécheresse, les nénuphars aiment être dans l'eau. Il vaut mieux arroser peu et plus souvent. Avec un excès d'eau, les végétaux poussent en hauteur, s'étioient et deviennent moins résistants ; ils pourrissent si le sol est mal drainé. Si votre jardin pose d'importants problèmes de drainage, il convient de faire appel à un spécialiste pour les résoudre. Le drainage des pots est expliqué page 31.



Avec attention, Maxime soigne ses petits plants.

Montrez à votre petit jardinier la façon de procéder : sans pomme à l'arrosoir, on arrose au pied des plants de salade ou de chou ; avec la pomme, on bassine les semis et les plantes déjà hautes, c'est-à-dire on projette de fines gouttelettes sur les feuilles.

En jardinières, tâtez la terre : si elle est sèche, c'est le moment d'arroser. La soucoupe placée sous le pot peut servir de réserve. Le principe est identique pour les plantes d'intérieur. Ce ne sont pas seulement des éléments de décoration. Elles vivent et il est donc nécessaire de leur fournir l'eau dont elles ont besoin. Utilisez pour elles de l'eau tiède et peu calcaire.

Un savoir-faire ancien

«[...] Craignant que les grêles fibres ne succumbent à la soif, j'ai pris soin, par un dur labeur, d'apporter les flots d'une onde pure dans de vastes tonneaux et de la faire couler du creux de mes propres mains, goutte à goutte, de peur que, versée trop rapidement, elle ne tombe en torrent et n'entraîne les graines que j'ai semées.»

Abbé Walafrid Strabo (808-849), *Hortulus*

Au balcon, Mathilde arrose ses plantes.



Définition

Bassiner ne signifie pas « tremper dans une bassine », mais pulvériser de l'eau claire sur les feuilles.



Réserve d'eau de pluie.

Les plantes vertes qui restent à l'intérieur toute l'année doivent être régulièrement dépoussiérées avec un chiffon légèrement imbibé d'eau. Les petites mains savent bien faire cela.

Lorsqu'il fait très chaud, afin de diminuer l'évaporation, paillez la terre autour des plantes avec de la paille de blé (la solution la plus courante), des écorces de pin (pour les sols calcaires), des cosses de fèves de cacao (à l'odeur agréable), de la paillette de lin (très bon marché); tous ces matériaux s'achètent en jardinerie. Adoptez le même système quand vous devez vous absenter plusieurs jours. Dans ces cas-là, vous pouvez aussi demander à des voisins de venir de temps à autre s'occuper de vos plantes, à charge de revanche. Pour les plantes d'intérieur et les jardinières, il est également possible d'installer des réserves d'eau, avec des systèmes vendus en jardinerie, comme sur les photographies ci-contre. La meilleure eau est la pluie. Si vous n'en avez pas, utilisez l'eau du robinet en la laissant au préalable reposer quelques heures dans une baignoire: cela permet au chlore qu'elle contient de s'évaporer et à l'eau de prendre la température ambiante, car les plantes n'aiment pas l'eau froide.



Ici, avec délicatesse, on pulvérise de l'eau sur les grandes feuilles d'un lotus: c'est le bassinage.



Système de goutte-à-goutte adaptable à une bouteille en plastique. À droite, il est installé à côté d'une bruyère et d'une joubarbe.

Écologie

Faisons un geste: ne gaspillons pas l'eau de la terre. Utilisez au maximum l'eau de pluie, recueillie grâce à un système de récupération ou dans des bassines. Employez l'eau potable seulement quand cette réserve est épuisée. En outre, l'eau pluviale a l'avantage d'être douce, alors que celle du réseau contient souvent du chlore, bactéricide certes, mais que les plantes n'apprécient pas toujours.



LE DÉSHERBAGE

«Un binage vaut
deux arrosages.»

Le travail délicat
du désherbage se pratique
avec un couteau à désherber.

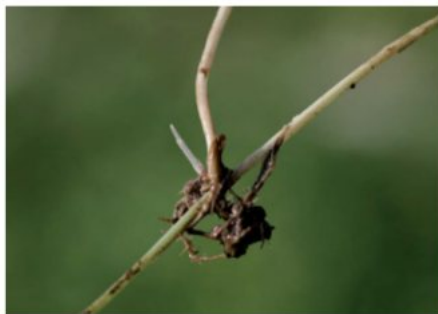
À genoux, l'enfant
extirpe ainsi facilement
les racines indésirables
des «mauvaises herbes».



Éliminez tous les végétaux que vous n'avez pas mis en place volontairement, car ils puisent la nourriture des graines semées et des jeunes plants. Régulièrement, vous pouvez les arracher à la main ou biner entre les rangs. Les indésirables qui s'installent sans autorisation sont très souvent le chiendent, le liseron, le mouron blanc et rouge, les plantains...



Liseron, *Convolvulus arvensis* L. On le trouve partout, dans les champs, les jardins, les décombres; il est difficile de s'en débarrasser!



Gros plan sur le chiendent, *Agropyrum repens* P.B., plante vivace à rhizome. Ici on voit la tige souterraine pointue comme une canine de chien, d'où son nom!

Les végétaux arrachés peuvent rester sur place. Ils servent alors de couvert dont l'avantage est double : diminuer l'évaporation et ralentir la pousse de nouvelles mauvaises herbes. Placez l'excédent sur votre tas de compost ou, à défaut, jetez-le dans la poubelle destinée aux déchets verts.

Montrez aux enfants quelles sont les plantes à éliminer. Suivant les cas, le liseron est une mauvaise herbe ou une jolie fleur à respecter.



L'herbe tondue de la pelouse est placée autour des arbustes ; ainsi, l'évaporation au niveau du sol et la repousse de mauvaises herbes sont ralenties.



Déchets verts rassemblés pour le tas de compost.

Conseils

- Ne placez jamais de mauvaises herbes en graines sur votre tas de compost.
- Expliquez aux enfants que la notion de « mauvaise herbe » est arbitraire. Ainsi, suivant les cas, le liseron est une « mauvaise herbe » susceptible d'étouffer les jeunes plants de légumes, ou une jolie fleur à respecter parce qu'elle habille un treillage en compagnie d'un volubilis.
- Renseignez-vous auprès de la Mairie de votre commune : selon les régions, il est obligatoire de supprimer certaines plantes sauvages, dites plantes « invasives ».



Désherber : trois gestes essentiels



- ① Muni de gants, arrachez les racines du chiendent à l'aide d'une griffe.



- ② Avec une serfouette à main, pratiquez un léger labour autour des plants (ici, un fraisier).



- ③ Pour arracher la prêlé, utilisez un couteau à désherber.

CULTIVER EN JARDINIÈRES

Un rebord de fenêtre bien décoré par un enfant.



Tout le monde n'a pas un coin de terre à cultiver. Balcons, terrasses et rebords de fenêtres peuvent devenir des mini-jardins faisant la joie de tous. Comme il est amusant pour les enfants de voir grandir les radis roses qu'ils ont semés !

Balcons et terrasses

Limitez la taille des conteneurs en fonction de la superficie, surtout dans le cas d'une dalle en porte-à-faux. Cette dernière est normalement conçue pour supporter une charge de deux cents kilogrammes au mètre carré. Cela semble beaucoup, mais il faut prendre en compte le poids des pots et des jardinières, de la terre lorsqu'elle est mouillée, éventuellement de la neige, des plantes à leur taille adulte, de tous les éléments décoratifs... et des jardiniers petits et grands ! Disposez les conteneurs de préférence près des murs, tout en veillant à ce qu'ils ne nuisent pas à leur étanchéité. Sur une terrasse, si la place le permet, vous pouvez réaliser des casiers en procédant comme cela est expliqué dans l'atelier des pages 112-113. Utilisez alors des bordures sans piquets, vissez-les à la base puis, avant de remplir de terre, garnissez le sol d'une bâche afin de ne pas endommager le revêtement, mais en prévoyant un drainage (évacuation de l'excédent d'eau).

Sécurité

N'installez jamais rien à l'extérieur de la rambarde d'un balcon. Pour accrocher des jardinières ou des pots à cette dernière ou au mur, utilisez des supports d'excellente qualité – même s'ils sont plus coûteux – et assurez-vous que la fixation est parfaitement solide.



Les conteneurs

Il existe dans le commerce des pots et des jardinières de tailles, de couleurs et de matières très variées, à choisir selon votre goût. Vous pouvez aussi en fabriquer en bois aux dimensions désirées, puis inviter les enfants à les peindre ou à les orner d'un joli décor. Toutes sortes d'objets sont susceptibles de servir de pots, même des grosses boîtes de conserve, à condition de percer un trou dans le fond pour assurer le drainage.



Que de pots ! Préférez les pots en terre cuite, plus résistants, qui laissent la plante respirer.

Drainage et arrosage

Placez au fond de chaque conteneur une couche de drainage de deux ou trois centimètres d'épaisseur. Son rôle est d'empêcher l'eau de stagner dans la terre afin que les racines ne pourrissent pas. En outre, la plante respirant aussi par ses racines, un excès d'eau l'étouffe. Vous pouvez employer des gravillons, des tessons de vieux pots en terre cuite ou, ce qui est la meilleure solution, des billes d'argile expansée. Vendues en sacs dans les jardinerie et les grandes surfaces, elles présentent l'avantage d'être légères et poreuses. Posez chaque conteneur sur une soucoupe ou un bac plat. N'arrosez pas trop (voir pages 25 à 27).



Un balcon de rêve pour les petits.

La terre

Utilisez un mélange par tiers de terre de jardin, de sable et de terreau. Sa durée de fertilité est limitée, car les plantes finissent par en épuiser les matières nutritives. Pour les annuelles, il est préférable de changer la terre avant les plantations de printemps. Pour les vivaces, deux possibilités se présentent. Lorsqu'il est nécessaire d'installer la plante dans un pot plus grand, profitez-en pour remplir les espaces vides autour de la motte avec de la nouvelle terre, en prenant soin de ne pas endommager les racines. Si vous souhaitez laisser la plante en place, retirez la terre en surface sur un ou deux centimètres, puis remplacez-la par de la fraîche : c'est le surfacage, un travail facile à la portée de tous les enfants.



Une fenêtre gaiement fleurie.



Le volubilis à l'assaut des tomates-cerises.



Enfin, c'est le moment de la cueillette!



Précaution

Si votre habitation donne sur une rue polluée, ne cultivez pas de fruits ou de légumes.



Le choix des plantes

Sur un rebord de fenêtre, vous pouvez cultiver des plantes condimentaires, achetées en plants plutôt que semées. En octobre, préparez un pot de tulipes, de pensées, de pâquerettes ou de primevères pour avoir des fleurs dès le printemps. Quand elles sont fanées, remplacez-les par des plantes à floraison estivale et automnale. Apportez un soin particulier aux associations de couleurs.

Pour structurer la composition d'une jardinière, installez-y quelques plantes naines à feuillage persistant, par exemple une bruyère, un buis, un *chamaecyparis*, un genévrier, un lierre... Elles serviront de toile de fond aux annuelles.

Sur le balcon ou la terrasse, vous pouvez aussi choisir des conifères nains, ce qui permet de ne pas tout dénuder durant l'hiver. Si leur superficie est suffisante, installez des treillages afin d'apporter une intimité appréciable en ville, en déterminant différentes zones. Cultivez alors des plantes grimpantes telles que clématites, jasmin et chèvrefeuille. Le lierre persistant est un bon allié pour masquer une surface peu esthétique.

N'oubliez pas le bambou, les rosiers, le romarin et la lavande.

Sur la terrasse, jasmin blanc (ci-contre) et chèvrefeuille (ci-dessous) odorants.



La protection des plantes

Une exposition plein sud est néfaste pour les plantes, car elles risquent de griller s'il fait trop chaud. Il est préférable de les placer vers le sud-est ou le sud-ouest. Installez des canisses pour les prémunir du vent. En hiver, protégez les sujets les plus délicats en les enveloppant dans du plastique à bulles ou, si vous en avez la possibilité, rentrez-les dans un local éclairé, à une température de 10 °C.



*Ci-dessus. Canisses de protection contre la bise d'hiver.
Ci-contre. Quelques branches et brindilles protègent les semis des oiseaux.*



Dictons

Le petit jardinier regarde le ciel. Un ciel gris avec coup de vent indique l'arrivée de la pluie : « Petite pluie abat grand vent. » Il s'intéresse aux oiseaux : à l'arrivée de la pluie les oiseaux voltigent en piaillant.

Le dicton affirme : « Une hirondelle ne fait pas le printemps. » Toutefois, les hirondelles parties en automne, à l'approche de l'hiver, reviennent dans notre pays quand le printemps est de retour. Le petit jardinier surveille attentivement cette arrivée printanière !



Au balcon, Mathilde et son mini-matériel de jardinage.

SOINS ET PROTECTION DES PLANTES

*Le plaisir de soigner
les plantes.*



Les plantes sont attaquées par des insectes, de petits animaux et par des maladies. Il faut les soigner si on ne veut pas les voir dépérir.

Les petites bêtes indésirables

Jardin d'écrivain

«Il faut vraiment reconnaître que les limaces ont de l'effronterie: elles coupent un jeune dahlia, puis quand il est tombé, plutôt que de s'en repaître, elles en vont couper un autre.»

Georges Duhamel,
Fables de mon jardin, 1959

Les limaces

Elles dévorent les feuilles. Elles adorent la bière. Pour les piéger, enfoncez en terre une coupelle remplie de bière. Gourmandes, elles s'en approchent, y tombent et se noient. Utilisez de la bière sans alcool afin que les hérissons, eux aussi attirés par la bière, ne risquent pas de s'enivrer.

Les escargots

Ils s'attaquent aux plus jeunes feuilles. Autour des plants, réalisez un cordon de quelques centimètres de large fait de cendres de bois: les escargots ne peuvent traverser cette barrière. (Cela est également valable pour les limaces.)

Les pucerons

Ils pompent la sève des feuilles dont ils rejettent les glucides constituant le miellat adoré des fourmis. Le moyen le plus naturel de les combattre consiste à introduire des coccinelles au jardin (voir page 38). Vous pouvez aussi vaporiser sur les plantes de l'eau savonneuse (savon de Marseille uniquement) ou les arroser avec du purin d'ortie.



Festin de pucerons pour la coccinelle.

Les chenilles

Issues de différents papillons, elles peuvent être des dévoreuses de feuilles. Ôtez-les à la main en mettant des gants (risques d'allergies).

*La piéride du chou.
Ici, deux chenilles
accolées dévorent
une feuille de chou.*



*Petite chenille
deviendra joli papillon.*



*La chenille du machaon se régale
de feuilles de carotte.*



*La limace ne laissera guère
que les nervures de la jeune feuille.*



*C'est l'automne, le petit-gris circule entre brins d'herbe
et noisettes.*



Vers du sol.



Au potager, au moment de la récolte des pommes de terre, on voit que les gros vers blancs ont grignoté les tubercules.



Rassemblement d'insectes sous une toute jeune pousse de lierre.

Les vers du sol

Ce sont les larves de différents insectes, nuisibles aux récoltes. Ne les confondez pas avec les vers de terre (les lombrics) qui sont quant à eux des amis du jardinier.

Les vers blancs

On appelle ainsi les larves du hanneton. Ils dévorent les carottes et les pommes de terre. Leur prédateur le plus efficace est le rouge-gorge (voir page 40).

Les cochenilles

Elles sucent la sève des plantes. Elles rejettent ensuite un miellat, sucré comme le miel, qui rend les feuilles collantes et gêne leur respiration. Afin de contrecarrer cet effet, bassinez les feuilles en pulvérisant de l'eau dessus et, si possible, dessous. Vous pouvez remplacer l'eau pure par du purin d'ortie dilué.

Les rongeurs

Souris, campagnols et musaraignes grignotent certains bulbes. Ils aiment les tulipes, mais ne touchent pas aux narcisses. Vous pouvez protéger vos bulbes en les plantant dans des paniers faits de grillage. Les petits rongeurs cependant sont utiles, car ils dévorent les vers blancs.

Les maladies

Pour les petits jardiniers, les maladies les plus visibles sont celles qui s'attaquent aux plantes annuelles. Il s'agit de champignons tels que l'oïdium et le mildiou. L'oïdium couvre d'un feutre blanc les feuilles de courgette, de concombre, etc. Dès son apparition, enlevez les feuilles attaquées et brûlez-les. Les adultes peuvent aussi traiter au soufre, accepté en culture biologique. Le mildiou donne une apparence de rouille aux feuilles de pomme de terre et de tomate. Enlevez les feuilles attaquées, puis brûlez-les. Les adultes peuvent traiter avec de la bouillie bordelaise, elle aussi employée en culture biologique.

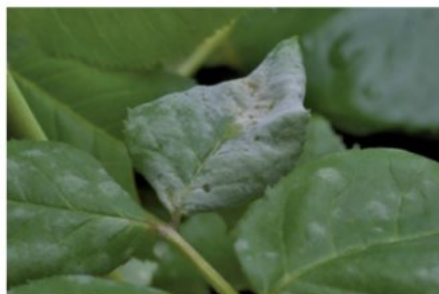
Apprendre à reconnaître les maladies



① Feuilles de rosier atteintes de la maladie de la rouille.



② Maladie de la galle du peuplier.



③ Oïdium sur des feuilles de rosier, appelé aussi la maladie du « blanc ».



④ Tomate avec de grandes taches brunes provoquées par la maladie du mildiou.

Remèdes utiles

La bouillie bordelaise est une poudre de sulfate de cuivre additionnée de chaux éteinte. Elle est vendue en jardinerie ainsi que le pulvérisateur qui sert à l'appliquer. En la diluant à raison de dix grammes par litre d'eau, vous obtenez un liquide bleu fongicide, c'est-à-dire qui combat les champignons. Effectuez une pulvérisation préventive à l'automne ou au tout début du printemps. Suivez les indications de la notice explicative.

Le soufre est une poudre à diluer de façon variable, selon les indications de la notice explicative qui l'accompagne. Il permet de lutter contre « le blanc » (un champignon). Ne traitez pas pendant les fortes chaleurs.

Pour appliquer ces deux produits, mettez un masque de protection et des gants, et éloignez les enfants.





Charade: mon premier n'est pas court, mon second est utilisé pour construire la maison, mon tout « mange » la terre. Réponse : *anthracite*



Tortillons du lombric.



Les amis du jardinier

Les lombrics

Appelés aussi vers de terre, ce sont les amis numéro un. Ils ingurgitent la terre et, en la restituant, ils l'aèrent. On aperçoit parfois leur travail à la surface du sol, sous forme de petits tortillons. Avec les enfants, ramassez quelques lombrics et placez-les dans les jardinières. Vous pouvez aussi les abriter dans un bocal en verre rempli de terre humide pour les voir travailler (voir l'atelier de la page 127). Les lombrics apprécient l'humidité et craignent la sécheresse d'un été trop chaud.

Il existe des entreprises qui font l'élevage de vers de terre: c'est la lombriculture. On place un treillage au sol, on y installe des lombrics, puis on étale dessus une couche de fumier de dix centimètres d'épaisseur. Au bout d'un mois, on prélève les cinq premiers centimètres, dans lesquels les animaux sont remontés et se sont reproduits.

Les coccinelles

Elles sont tellement jolies, rouges avec des taches noires ! Elles sont une aide véritable pour le jardin dont elles débarrassent les pucerons, base de leur nourriture. Si elles n'en trouvent pas assez, elles s'envolent chez le voisin. En revanche, quand la colonie de pucerons est importante, sur les rosiers ou les fèves, elles pondent leurs œufs sur l'envers des feuilles. Bientôt en sortent de petites larves qui n'ont qu'un but : dévorer des pucerons pour grossir et se transformer en belles coccinelles. Bien sûr, les coccinelles ne peuvent remplir leur rôle que si vous ne les éliminez pas avec des insecticides.

Au jardin, il est facile d'observer ce petit insecte et de compter ses points. Ici, la coccinelle à sept points, *Coccinella septempunctata* L.

Les abeilles

Laborieuses, elles butinent de fleur en fleur. Elles récoltent ainsi, sur leurs pattes ou sur leur dos, le nectar et le pollen qu'elles rapportent à leur ruche pour en faire leur nourriture: le miel. Ce dernier est sucré, parfumé de la fragrance des fleurs. Si le grand-père jardinier est aussi apiculteur, il va en récolter une partie pour se régaler avec ses petits-enfants.

La fleur ne fabrique pas le nectar uniquement comme cadeau. C'est un salaire donné aux abeilles (et aux autres insectes butineurs) pour être ses commissionnaires. Elle leur confie ses précieux grains de pollen pour les porter sur les fleurs d'une autre plante de la même espèce, et assurer ainsi la fécondation croisée qui rend les végétaux plus résistants. Les abeilles fécondent ainsi les légumes-fruits tels que haricots, courgettes et concombres.

Définitions

Le spermatozoïde mâle s'unit à l'ovule femelle pour former un embryon : c'est la **fécondation**.

Si elle a lieu sur les fleurs d'une seule plante, c'est l'**autofécondation**.

Si elle a lieu entre deux pieds différents d'une même espèce, c'est la **fécondation croisée**.

La fécondation est assurée essentiellement par le vent et les insectes.



Le syrphide est un insecte très présent dans les jardins. Il contribue à la pollinisation.



Fleur de bourrache visitée par une abeille qui la féconde.



« Bête à Bon Dieu, envole-toi au ciel, tu m'apporteras de l'or et de l'argent. »



Le verdier au bec de granivore apprécie les graines de colza.

Les oiseaux

De nombreux oiseaux (merles, mésanges, rouges-gorges, grives, verdiers, sitelles...) sont des régulateurs d'insectes et d'invertébrés dont ils nourrissent leurs petits au printemps. Bien sûr, on ne peut pas exiger d'eux qu'ils les mangent tous; il doit en rester assez pour se reproduire et permettre à la génération suivante d'alimenter ses nichées. Quand le jardinier retourne la terre, le rouge-gorge reste tout près et, dès qu'il voit une larve, se précipite pour la déguster.

Les hérissons

Ces petits mammifères existaient déjà sur terre il y a quinze millions d'années. Si étonnants quand, effarouchés, ils se mettent en boule en redressant leurs piquants, ce sont des grands amis du jardin. Ils en débarrassent limaces, insectes et larves, qui constituent la base de leur nourriture.

Le hérisson est indépendant. Vous ne pouvez pas l'obliger à rester dans votre jardin. Il ne sort qu'à la tombée du jour, il est donc difficile à observer.



Bien protégé, le hérisson peut vivre entre sept et dix ans. C'est un animal nocturne; son pelage est constitué de cinq mille piquants environ.

La chaîne alimentaire

Au jardin, tout est lié. Les feuilles des plantes sont grignotées par des insectes, les larves de papillons sont mangées par les mantes religieuses, elles-mêmes dévorées par des oiseaux. C'est ce que l'on appelle la chaîne alimentaire. Si vous utilisez des insecticides, les oiseaux n'ayant plus de nourriture disparaissent de votre jardin. N'est-ce pas dommage de se passer de l'aide des oiseaux et de leur chant? En outre, les insecticides polluent l'eau qui, absorbée par les plantes, les contaminent et passent dans notre nourriture.

Les crapauds

Ils habitent les lieux humides, donc les jardins où ils dévorent larves, vers et insectes. Le mâle chante les soirs d'été pour attirer sa femelle.

Précaution

Ne touchez pas les crapauds, car certains donnent des allergies.



Monsieur Crapaud est un batracien très utile au jardin.

Les lézards

Ils aiment le soleil. On peut les observer sur les murets et les pierres chaudes. Ils gobent les petits insectes volants (moucheron, mouches...).



Le lézard vert est un saurien. Il peut mesurer jusqu'à trente centimètres de longueur et vivre environ sept ans.

Petit animal à sang froid, sa température corporelle atteint trente-trois degrés en plein soleil, ce qui favorise grandement son métabolisme.



Le jeune crapaud aurait-il rendez-vous avec la limace ?

Les soins du jardin en hiver

Hors des périodes de gel, rabattez les branches trop longues, taillez les rosiers, retournez la terre aux endroits où vous comptez installer des plantes au printemps suivant. Ces tâches sont réservées aux adultes. En revanche, les enfants peuvent vous assister pour protéger les pieds des vivaces fragiles avec de la paille ou des copeaux de bois, ainsi que pour arracher les annuelles desséchées.

Profitez de l'hiver pour établir un calendrier des travaux pour les mois à venir. Les enfants aiment participer à la réalisation de plans en couleurs montrant les fleurs que vous désirez associer dans les jardinières ou les carrés du jardin. Il faut calculer le nombre de petits plants à acheter en fonction des surfaces. Adultes et enfants, tout le monde s'en occupe !



*Les œillets d'Inde
sont des amis des légumes.
Ici, bien alignés, ils protègent
les choux des agressions
de toutes sortes : piérides,
nématodes, etc.*



Le principe

Ici, « bio » signifie biologique. Le jardinage biologique consiste à « cultiver sain », c'est-à-dire sans utiliser d'engrais, d'insecticides et de fongicides chimiques. Tous ces produits empoisonnent les sols et les nappes phréatiques. Ils passent, par leurs racines, dans les plantes, donc dans les légumes que nous consommons. Associez les enfants à toutes les étapes de la culture bio.

Les stratégies

Fertiliser

Lorsque vous souhaitez enrichir la terre, utilisez du compost et des engrais verts (voir pages 17 à 19).

Évitez d'employer de la tourbe afin de préserver son écosystème naturel. En effet, elle se forme de manière anaérobie (c'est-à-dire sans air) en terrains marécageux. Il faut des centaines d'années pour la transformation de la mousse morte compressée qui la constitue. La tourbe est riche en carbone et, pour cette raison, elle a longtemps servi de combustible. En faisant disparaître le marécage par la consommation de la tourbe, on appauvrit aussi

sa végétation spécifique. En France, c'est là que l'on peut encore trouver des plantes carnivores comme les *Drosera*.

Pratiquez la rotation des cultures tous les trois ans, car mettre en place toujours la même plante au même endroit appauvrit le sol.

Le véritable jardinage biologique ignore le labour pour conserver l'humus au niveau des racines. Ameublissez la terre sans la retourner. Travaillez pour ce faire avec une grelinette, un outil à deux manches et à cinq dents. Ôtez les mauvaises herbes en binant, puis en posant un couvert (voir page 29).



La grelinette est un outil qui permet un labour manuel sans retournement de la terre, principe essentiel du jardin bio.

Lutter contre les nuisibles

Pour protéger vos plantes contre les insectes, privilégiez les traitements au pyrèthre (un chrysanthème) ou à la roténone (à base de racine d'une légumineuse), sans excès dans le cas du pyrèthre car il présente un risque de nocivité. On les trouve en jardinerie.

À l'exception des légumes, vous pouvez aussi utiliser une solution de savon noir, à raison de cent grammes de savon pour cinq litres d'eau chaude. Ne la pulvérisez pas, car elle risque de boucher les trous du pulvérisateur, mais distribuez-la à l'arrosoir.

Une pulvérisation de décoction de prêle protège contre les pucerons et les champignons. En Bretagne, on utilise des algues dans le même but (les pommes de terre de Noirmoutier reçoivent des algues comme engrais).



Algues marines épandues comme engrais.

Conseil

La prêle est insectifuge. Pour préparer une décoction, faites bouillir cinq cent grammes de prêle bien sèche dans cinq litres d'eau durant une heure. Diluez à 20 % avant usage.



La prêle avec sa racine, présentée sur un tuteur, après désherbage.





Nuit de pleine lune.

Protégez les animaux utiles au jardinier: les vers de terre bien sûr, mais aussi les oiseaux, les hérissons, les crapauds, et les insectes tels que coccinelles, carabes dorés, syrphes... (voir pages 38 à 41).

Jardiner avec la lune

Le jardinage biologique tient compte des phases de la lune. En lune croissante, semez les plantes qui montent: haricots, tomates... En lune décroissante, semez les légumes qui s'enfoncent: radis, carottes... Il existe des calendriers lunaires publiés dans la plupart des revues de jardinage.



En lune croissante ont été plantées les tomates.

Associer les plantes

Les plantes s'influencent par des émanations chimiques. Associez celles qui se rendent mutuellement service et évitez les combinaisons défavorables. Le tableau de la page ci-contre vous donne quelques exemples. Notez également que la plantation d'ail au pied d'un rosier en favorise le parfum tout en éloignant les pucerons.



Une association favorable: plantez vos radis à côté de vos salades.

Associations favorables

Fraisier	avec	haricot, épinard, ail, laitue.
Laitue	avec	ail, carotte, chou, concombre, épinard, radis, haricot.
Mâche	avec	tomate, chou, poireau.
Pois	avec	radis, carotte, concombre, chou.
Radis	avec	carotte, salade, pois.

Associations défavorables

Ail	avec	pois, haricot.
Chou	avec	fraisier.
Pomme de terre	avec	concombre, tomate.



À gauche. Ail et poireau
préfèrent les fraises.
À droite. Le céleri aime le chou.
Ils se renforcent mutuellement.



Les oignons et les carottes s'entendent
à merveille!

LES PLANTES

FACILES



Il serait dommage de décourager l'enthousiasme des jeunes jardiniers avec des plantes trop difficiles à cultiver. Légumes, fruits, condiments, fleurs... Voici une sélection de plantes pour qu'ils soient fiers de leur première récolte.

*Odeurs et couleurs
attirent le petit Maxime.*

QU'EST-CE QU'UNE PLANTE FACILE ?

*En juin,
voici la toute première
récolte des légumes « bio ».*



Choisissez les plantes en fonction du climat de la région où se trouve votre jardin. Ainsi les plantes de la Côte d'Azur ne pousseront pas forcément dans le Jura où la température peut être très basse durant l'hiver. Généralement les jardinerie proposent de préférence des végétaux adaptés à leur zone d'achalandage. Reportez-vous aussi à la page 15 afin de sélectionner des plantes adaptées à la nature de la terre de votre jardin.

Choisir les graines et les plants

Les sachets de graines

Afin d'éviter échecs et déceptions, consultez attentivement les indications portées sur les sachets : hauteur de la plante adulte, exposition, date et mode de semis, espacement, arrosage... Les sachets doivent aussi porter une autre information essentielle : la date de péremption. En effet, une graine ne conserve pas éternellement son pouvoir germinatif, c'est-à-dire sa capacité à germer. Pour certaines, le délai est d'un an, pour d'autres, il est de plusieurs siècles. Une des conditions de réussite des cultures consiste à ne jamais

acheter des sachets soldés, car les graines sont souvent à la limite de leur germination. (Les principes de base du semis en pleine terre sont expliqués pages 21 et 22.)

Les petits plants en godets

En principe, toutes les plantes peuvent être semées. Mais, par expérience, on a constaté que certaines démarrent mieux au jardin quand on repique des plants démarrés en serre.

Choisissez des plants bien droits, non flétris. Vérifiez que les racines ne forment pas un gros chevelu sous le pot, ce qui indique que la plante n'a pas été repiquée assez tôt.

Les pictogrammes

Sur les sachets de graines et les étiquettes des godets, des pictogrammes indiquent les conditions de culture. En voici quelques exemples :



plein soleil



mi-soleil/mi-ombre



ombre



à protéger du gel



Conseil

Conservez les tubes en carton des rouleaux de papier-toilette. Après les avoir fendus en hauteur, enfoncez-les de 5 cm dans la terre autour des plants de chou et de tomate pour les protéger contre les vers du sol qui ne peuvent ainsi remonter. Avantage : ces rouleaux sont biodégradables. Évitez d'utiliser des bouteilles en plastique, inesthétiques et pouvant blesser les mains des enfants.



« Je suis un bon jardinier. »

LES LÉGUMES



Légume fruit :
potiron d'Étampes.

Qu'est-ce qu'un légume ?

Les définitions ont changé. Autrefois, on disait que l'on mangeait de « bonnes herbes », par opposition à celles que l'on ne mangeait pas et que l'on appelait les « fausses herbes ». Les bonnes herbes pouvaient être des feuilles, cultivées ou ramassées dans la nature : chou et ortie que l'on faisait cuire, laitue et pissenlit en salades crues. Les bonnes herbes étaient aussi des racines, tel le panais. Enfin, on consommait des « légumes » récoltés uniquement parmi la famille des Fabacées : la fève, le pois, le haricot. Botaniquement, ces derniers sont des fruits, résultat de la fécondation par le grain de pollen de l'ovule contenu dans l'ovaire.

De nos jours, on appelle légumes les végétaux que l'on consomme plutôt salés, en accompagnement des viandes et des poissons : pommes de terre, carottes, petits pois, épinards... Et l'on termine le repas par des fruits, très souvent sucrés : cerises, prunes, abricots...

On classe les légumes en quatre catégories :

- légumes graines : fèves, haricots, pois ; ce sont les moins gourmands en potasse ;
- légumes feuilles : salades, choux, épinards, poireaux ;
- légumes racines : radis, carottes, navets ;
- légumes fruits : tomates, concombres, courgettes ; ce sont les plus gourmands en potasse.

Sécurité

- Évitez de cultiver des légumes sur un balcon ou une terrasse donnant sur une rue à l'atmosphère polluée.
- Lavez toujours soigneusement vos légumes avant consommation.
- Si, malgré tout, vous utilisez des pesticides chimiques, ne laissez jamais les enfants les manipuler.





Ci-contre. Légume feuille: blette à variété rouge.
Ci-dessus. Légume racine: navet.

Alternez la culture des légumes en fonction de leur «gourmandise» afin de laisser à la terre le temps de se reconstituer.

Avec les enfants, il est préférable de choisir des légumes de petite taille. Proscrivez les variétés anciennes ou qui sortent de l'ordinaire, dont on n'est pas certain du résultat. Notez que tous les légumes sont cultivés en plantes annuelles (voir page 20).

Les ennemis, les remèdes

L'**altise** dévore les feuilles du chou; semez au printemps, car cet insecte se développe en été.

Avant de devenir un joli papillon jaune, la larve verte de la **piéride du chou** mange les feuilles en ne laissant que les nervures. Repoussez-la en associant une plante à l'odeur forte, par exemple un pied de céleri ou de camomille. Vous pouvez aussi vaporiser sur les feuilles une décoction de feuilles de tomate ou d'ail, également efficaces contre la **mouche du chou** dont la larve jaune dévore racine et collet.

L'ennemi de la pomme de terre est le **doryphore**, un insecte dévoreur de feuille venu d'Amérique. Ramassez-le à la main avant qu'il ne pondre et jetez-le. Vous pouvez aussi traiter les plants avec du pyrèthre. Contre la **tordeuse du pois**, vaporisez du pyrèthre.

Légumes riches en minéraux

Calcium	Céleri, chou, épinard, laitue, poireau.
Fer	Chou cabus, épinard, fleurs de courge.
Phosphore	Céleri, chicorée, chou, courgette, épinard, laitue, radis.
Potassium	Carotte, chou cabus, courgette, laitue, tomate.



Les dévoreuses piérides ont sérieusement attaqué les feuilles de ce chou.



De jeunes plants de poireaux trempent dans de l'eau javellisée avant d'être repiqués.



Fleurs de sureau.



La prêle en purin est très efficace contre l'araignée rouge, le ver du poireau, la tavelure, ou encore contre la cloque du pêcher.

Avant de repiquer vos plants de poireaux, faites-les tremper un quart d'heure dans un seau d'eau légèrement javellisée, pour lutter contre l'attaque des feuilles par le **ver du poireau**.

Proscrivez les pesticides chimiques. Utilisez des produits naturels, par exemple à base de pyrèthre ou de roténone, inoffensifs pour les abeilles et pour les êtres humains. Le tableau ci-dessous indique quelques remèdes.

Remèdes	Ennemis à traiter
Gousses d'ail enterrées à moitié	Araignée rouge, larves de moustiques, mouche de l'oignon, pucerons.
Marc de café	Nématodes (minuscules vers du sol).
Purin de consoude	Mouches blanches, pucerons.
Purin d'ortie	Acaris, pucerons.
Purin de prêle	Araignée rouge, cloque du pêcher, tavelure, ver du poireau.
Purin de sureau	Altises, pucerons.
Savon noir dilué	Il décape la cuticule des insectes, ce qui les étouffe.

Les purins

Purin de consoude et d'ortie. Voir page 18.

Purin de prêle. Voir page 43.

Purin de sureau. Faites bouillir un kilogramme de feuilles de sureau dans dix litres d'eau pendant trente minutes. Utilisez pur.



Vous trouverez d'autres conseils sur les soins et la protection des plantes pages 34 à 41 ainsi que, pour jardiner « bio », pages 43 à 45.

La carotte

Daucus carota de la famille des Apiacées.

Au potager, la carotte est capricieuse : même semée dans un sol riche et finement travaillé, sa germination est lente. Les enfants apprennent en s'amusant à utiliser le semoir pour faire, en suivant le cordeau, des rangs de graines très fines mélangées à du sable. Quand les plantules sortent, il faut les éclaircir, c'est-à-dire en conserver une tous les cinq centimètres et ôter les autres. Celles qui restent en terre grossiront ainsi sans être gênées.

En attendant la levée, racontez l'histoire de la carotte aux enfants. Elle a de très jolies feuilles délicatement découpées et de petites fleurs blanches groupées en ombelles. Elle est issue d'une plante sauvage européenne poussant sur le littoral atlantique, dont la racine est fine, longue, ligneuse, blanchâtre. Connue dès l'Antiquité des Grecs et des Romains, elle n'était guère appréciée : Pline disait qu'elle n'était que « nourriture de Gaulois ». De nos jours la carotte sauvage pousse au bord des chemins et on la reconnaît à la forte odeur de ses feuilles. Des sélections ont été faites en Hollande au XVI^e siècle : la carotte a grossi, est devenue plus tendre et surtout a pris cette jolie teinte orangée que nous lui connaissons.

Vous choisirez entre les variétés hâtives et tardives, entre la carotte «longue-orange d'Amsterdam», la «Marché de Paris» petite et grosse, la «Saint-Valéry» et bien d'autres. Des semis échelonnés d'avril à juillet permettent un étalement des récoltes et une consommation pratiquement toute l'année. La carotte a des ennemis, mouches et chenilles, qui dévorent ses feuilles. Combattez-les avec des produits «bio». Des œillets d'Inde plantés près des carottes éloignent les parasites.

Tradition

Dans les régions du Nord, les enfants déposent une carotte devant leur maison le soir du 5 décembre à l'intention de l'âne de Saint-Nicolas.



Conseil

Pour vos semis, mélangez une dose de graines avec vingt doses de sable. Ajoutez quelques graines de radis pour repérer vos rangs et pouvoir éclaircir facilement (en récoltant les radis).



Dans la même famille...

La carotte est de la même famille botanique que le céleri, le fenouil, le panais, l'ache, le persil, le cerfeuil et l'aneth, qui sont tous comestibles. En revanche, attention à la mortelle ciguë qui elle aussi est une Apiacée !



Avec les enfants, consommez la carotte en jus, crue, cuite. Vous apprécierez son bon goût et ses qualités. Elle est sucrée et contient du carotène qui lui donne sa couleur. Elle est riche en vitamine A, B2, PP et en potassium. Elle est efficace contre la jaunisse et les rhumatismes, elle régule les fonctions intestinales et aide à éliminer les acides uriques. Ses graines sont vermifuges.

Le chou

Brassica oleracea de la famille des Brassicacées.

Un légume ancien

« Le chou est le premier de tous nos légumes. On le mange cru ou cuit. Si on veut le manger cru, on le fait macérer dans du vinaigre.

Il se digère à merveille, relâche le ventre et les voies urinaires ; c'est dans tous les cas une nourriture saine. »

Caton le Censeur,
234-149 av. J.-C.,
Économie rurale

Originaire d'Europe, le chou était déjà cultivé par les Romains. Ses ancêtres, bien malingres, poussent encore sur les falaises de Normandie, sur les îles de Jersey et de Guernesey, sur les côtes danoises de Laland. Il constitua la base de l'alimentation pendant des siècles, jusqu'à l'arrivée de la pomme de terre.

Il existe de nombreuses variétés de chou : chou à feuilles lisses appelé chou cabus, chou rouge, chou de Milan à feuilles gaufrées (comme sur la photographie ci-dessous), chou-fleur, brocoli, chou de Bruxelles... Vous avez également le choix entre des variétés de printemps, d'été et d'hiver. À chacun son chou ! Pour les enfants, achetez de préférence des plants de chou vert cabus, plus facile de culture bien qu'exigeant quant à la nature du sol. Plantez-les d'avril à juin. Vous



Comptine

« Savez-vous planter
les choux,
À la mode, à la mode,
Savez-vous planter
les choux
À la mode
de chez nous ? »



pourrez récolter quatre mois plus tard. Les choux réclament beaucoup d'engrais organiques. Il ne faut pas en cultiver au même emplacement plusieurs années de suite. Évitez d'en planter à la suite de navets ou de radis afin de ne pas épuiser la terre.

On consomme le chou cru ou cuit, en potée, en choucroute... Il contient beaucoup de vitamines – en particulier C –, des sels minéraux et des oligo-éléments. Il agit contre les maux de tête, le diabète et les insomnies. Il est laxatif.

Tradition

Invitez les tout-petits à bien surveiller ce que masquent les feuilles car, suivant la légende populaire, les garçons naissent dans les choux (et les filles, dans les roses !).



Le concombre

Cucumis sativus de la famille des Cucurbitacées.

L'ancêtre du concombre pousse toujours dans l'Himalaya, et c'est en Inde qu'il fut d'abord domestiqué. Les Grecs et les Romains le considéraient comme purificateur et le trouvaient désaltérant – ce qui est prouvé car il contient 96 % d'eau. L'empereur Tibère en raffolait. Actuellement, la Chine en est le premier producteur mondial.

Le concombre est une plante annuelle qui grimpe à un support à l'aide de ses vrilles. Il en existe plusieurs variétés. Semez les graines en pleine terre en mai, en poquets. Attachez chaque pied à un tuteur avec un brin de raphia. Les enfants sont ravis car, le concombre ayant besoin de beaucoup d'eau, il faut l'arroser très régulièrement, avec un apport de purin d'ortie. Vous pourrez récolter en août et septembre.

Les fruits du concombre sont récoltés encore verts, puis dégustés crus. Ils sont diurétiques et sédatifs; les graines agissent contre les vers intestinaux.



Dans la même famille...

Le concombre appartient à la même famille que le potiron et le melon. Quant au cornichon, il s'agit d'une variété de petit concombre dont on récolte les fruits verts pour les conserver dans du vinaigre.



L'épinard

Spinacia oleracea de la famille des Chenopodiacees.

L'épinard est particulièrement facile à cultiver. D'origine asiatique, il pénètre en Europe au temps des Croisades.

L'épinard est le bienvenu au potager, car il est récolté en hiver et au début du printemps. Très gourmand, il aime les sols fertiles. Il redoute la sécheresse et, s'il manque d'eau, il monte en graines comme sur la photographie ci-dessous. Semez-le en pleine terre, en rangs, dès février et jusqu'en avril pour une récolte d'avril à septembre, puis de la mi-août à la fin septembre pour une récolte au printemps de l'année suivante. Lorsque les feuilles extérieures du

pied, qui sont les plus grandes, parviennent à maturité, détachez-les en les pinçant à la base. Laissez les autres se développer pour une prochaine récolte.

L'épinard contient beaucoup de vitamines A et C, du calcium et du fer; il est recommandé pour l'intestin.



Les amateurs célèbres

« Quoi, je suis roi de France et je ne pourrais pas manger d'épinard! » s'écria Louis XVIII qui raffolait de ce légume, que son médecin venait de lui interdire pour raison de santé. Un autre personnage en mangeait beaucoup : Popeye, le héros de bande dessinée. Il savait bien que l'épinard est antianémique!

Le haricot

Phaseolus vulgaris de la famille des Fabacées.

Originaire d'Amérique centrale, le haricot était consommé au Pérou et au Mexique il y a douze mille ans. Son nom mexicain est *ayocotl*. C'est au XVI^e siècle qu'il fut introduit en Europe où il a éliminé la «monjette» indigène.

Privilégiez les variétés mange-tout, à consommer vertes, ainsi que les espèces naines. Semez en pleine terre dès avril, à quatre centimètres de profondeur. Procédez en lignes ou en poquets de cinq. Les graines germent normalement au bout d'une semaine: une rapidité qui retient l'intérêt des enfants! Veillez à désherber régulièrement. Vous pourrez récolter en juillet. Après deux ou trois récoltes de haricots, plantez à la place des laitues d'automne ou encore de la mâche afin de ne pas épuiser la terre.

Le haricot est consommé en gousses vertes ou en grains secs. Le mot flageolet vient du latin *fabeolus* («haricot»), qui est devenu *fageole* en picard. Aujourd'hui, ce mot désigne une variété et, dans certaines régions, c'est l'appellation commune pour «haricot».

L'atelier des pages 86-87 explique comment faire pousser des graines de haricot à la maison.



Un cousin délicieux

Le soja *Phaseolus mungo* est un haricot à petits grains, originaire d'Inde.



Le petit pois

Pisum sativum de la famille des Fabacées.

Le petit pois appartient à la même famille que la fève et le haricot. Son fruit est une gousse renfermant des pois comestibles. C'est l'une des plus anciennes légumineuses, connue depuis quatre mille cinq cents ans dans la vallée du Nil. Les anciens Grecs le cultivaient déjà comme légume sec, reconnu pour sa teneur en sucres et en protéines. Cette qualité lui valut le surnom de «viande du pauvre». Ce n'est qu'au XVII^e siècle que l'on commença à le consommer vert et tendre. Louis XVI en raffolait et en faisait cultiver à Versailles comme primeur. Le petit pois est aujourd'hui la deuxième légumineuse la plus cultivée, après le haricot.

Semez les petits pois à partir de mi-avril dans un sol préalablement enrichi en azote. Enterrez les graines à un ou deux centimètres de profondeur, à

Dévinette

Sept petits frères habitent dans une maison sans porte ni fenêtre.

Qui sont-ils ?

Réponse :
les petits pois dans leur gousse !



intervalles réguliers, dans un sillon le long d'un cordeau ou bien en poquets. Au bout de quelque temps, elles se sont gonflées d'eau, leur peau se fendille et laisse sortir des pousses avec de jeunes feuilles, tandis que de petites racines s'enfoncent dans le sol (qui a été préalablement enrichi en azote). Dès que les pousses atteignent une quinzaine de centimètres de hauteur, orientez-les vers un grillage; elles s'y accrocheront toutes seules avec leurs vrilles. Arrosez régulièrement, mais sans excès.

Les fleurs blanches, très élégantes, ressemblent à des papillons. Les pétales portent des noms spécifiques: le plus haut s'appelle l'étendard; sur les côtés, ce sont les ailes, en-dessous, la carène. Les insectes visitent les fleurs à la recherche du nectar et transportent alors le pollen d'une plante à l'autre. Les fleurs ainsi fécondées se fanent et deviennent des gousses.

Invitez les enfants à observer: à travers la gousse verte, ils aperçoivent les petits pois qui s'arrondissent chaque jour un peu plus. Si vous avez choisi une variété mange-tout, vous pouvez consommer la gousse quand elle est encore verte. Si vous n'avez pas utilisé d'insecticide, dégustez-la crue: elle est sucrée! À mesure que les plantes se fanent, les gousses prennent une couleur ocrée, ainsi que les pois qui sont devenus secs. Arrachez-les, liez-les

La Princesse au petit pois

Elle ne put dormir de toute la nuit,
un petit pois ayant été glissé
dans son lit en dessous de sept matelas.
C'était la preuve de la finesse
et de la délicatesse de sa peau.
C'était donc une véritable princesse,
digne de devenir l'épouse que recherchait
le jeune et beau Prince.

Le jour de la récolte

Lorsque les petits pois ont gonflé, il est temps de faire la cueillette. Récoltez les gousses une à une, à la main, en veillant à ne pas arracher les pieds. Petit à petit, le panier se remplit. Revenus à la maison, on écosse les gousses et les saladiers recueillent leurs jolies perles vertes. Les gourmands ne peuvent s'empêcher d'en croquer avant même la cuisson.



en bottes, puis conservez-les dans un endroit sec – par exemple au grenier – soit pour les consommer secs (en purée de pois cassés), soit comme semis pour l'année suivante.

Il existe des variétés grimpantes de petits pois : installez-leur des supports – rames ou grillage – sur lesquels ils peuvent s'agripper avec leurs vrilles. D'autres variétés, naines, n'excèdent pas une cinquantaine de centimètres de hauteur. Ce sont les mieux adaptées aux enfants.

Le poireau

Allium porrum de la famille des Liliacées.

Le poireau descend d'une espèce spontanée méditerranéenne. Il a été connu dès l'Antiquité : Chéops en donnait à ses guerriers, Néron en raffolait, Juvénal l'avait surnommé « asperge de savetier ». Les Romains mangeaient les plus jeunes pousses en salade. En France, au Moyen Âge, on préparait la porée, une sorte de soupe au poireau (dans certaines régions, on prononce encore « porreau »). Depuis le XII^e siècle, le poireau symbolise le Pays de Galles.

Avec les enfants, choisissez la variété selon l'époque de plantation ou le nom, parfois amusant : « Géant précoce », « Monstrueux d'Elbeuf », « Saint-Victor d'hiver », « Bleu de Solaise »...

Les plants de poireaux sont vendus en bottes ; ils ont alors la grosseur d'un crayon. Repiquez-les d'avril à juillet afin d'obtenir une récolte échelonnée, y compris jusqu'en hiver puisqu'ils ne craignent pas le gel. Au préalable, il faut les « habiller » (c'est-à-dire enlever la moitié de la hauteur des racines et un tiers de la hauteur des feuilles), puis les faire tremper dans de l'eau javellisée (voir page 52). Ensuite, enfants et adultes, chacun sur son rang, enterrent les plants jusqu'à la naissance des feuilles pour les faire blanchir. Arrosez abondamment. Le poireau étant un légume très gourmand, donnez-lui fréquemment du purin d'ortie.

Le poireau est une plante bisannuelle, mais on le consomme la première année, dans le pot-au-feu et bien d'autres recettes. Riche en azote, en minéraux et en vitamines B et C, on lui attribue beaucoup de qualités, en particulier celle d'être diurétique. Sa lotion éclaircit le teint, le suc du blanc atténue la douleur d'une piqûre d'insecte.



Dans la même famille...

On consomme aussi l'oignon (*Allium cepa*), l'échalote (*Allium ascalonicum*) et la ciboule (*Allium fistulosum*).



La pomme de terre

Solanum tuberosum de la famille des Solanacées.

Origine historique

À leur arrivée en Amérique, les Espagnols découvrirent que les Indiens récoltaient les *papas* – des pommes de terre à cette époque très petites – et les faisaient sécher au soleil. Ensuite, laissées à l'extérieur même durant les nuits froides, elles se ratatinaient, devenaient légères et noires. Cela permettait de les transporter facilement. On les faisait regonfler dans de l'eau au moment de les consommer.

Originaires du Pérou et de la Bolivie, la pomme de terre est aujourd'hui cultivée dans les régions tempérées. On en produit trois cents millions de tonnes par an, ce qui en fait la quatrième culture mondiale.

Elle fut importée en Espagne au XVII^e siècle. De là, elle se répandit en Italie, en Allemagne, puis en France sous Louis XVI grâce aux efforts du médecin Antoine Parmentier qui la préconisait pour lutter contre la famine. Introduite dans le même but en Irlande, elle fut paradoxalement cause d'une terrible famine quand, gérée en monoculture, elle fut ravagée par le mildiou. Au milieu du XIX^e siècle, l'Irlande perdit alors près de deux millions d'habitants. Les Français consomment quarante à cinquante kilogrammes de pommes de terre par an et par personne, réparties parmi les

variétés les plus courantes : petite Ratte, grosse Bintje, Amandine allongée, Roseval à peau rouge, primeure de l'île de Noirmoutier, Négresse du Poitou... Les jeunes jardiniers ont le choix pour cuisiner purées ou frites ! La pomme de terre photographiée ci-dessous est « Œil de perdrix », une variété ancienne demi-précoce à chair blanche. Par son rendement faible, vous pouvez facilement la cultiver dans un petit carré. Cuite, vous l'apprécierez en salade. Choisissez des variétés hâtives. Les tubercules doivent porter des germes de deux centimètres environ. Plantez-les dès mars, dans un sillon de quarante centimètres de profondeur, espacés tous les cinquante centimètres, les

Dans la même famille...

La pomme de terre appartient à la même famille que la tomate et l'aubergine, elles aussi comestibles. Bien d'autres plantes de la famille des Solanacées sont toxiques, comme la morelle douce-amère.



germes tournés vers le haut. Quand les tiges atteignent une vingtaine de centimètres, il faut très vite butter les plants pour éviter que les tubercules ne poussent hors de terre. Les plantes grandissent, se couvrent de jolies fleurs blanches ou mauves qui, ensuite, donnent des petites baies toxiques : attention, les enfants ne doivent pas les goûter. Dès que les fanes sont sèches, par beau temps, déterrez les pommes de terre. Ressuyez-les sur place une journée avant de les ramasser. Un pied issu d'un seul tubercule peut donner dix pommes de terre. Stockez-les à l'ombre et au sec. Brûlez les fanes, ne les mettez jamais au compost.

Votre culture peut échouer par excès d'humidité au cours d'une année trop pluvieuse, ce qui fait pourrir les tubercules.

Dans la pomme de terre, c'est le tubercule que l'on mange – toujours cuit, jamais cru – en prenant soin d'exclure les germes et les parties vertes qui renferment une substance toxique, la solanine (également présente dans ses fruits). La pomme de terre est aussi utilisée pour l'alimentation animale.

La culture de la pomme de terre en casier est détaillée pages 118-119.

Définitions

Butter. Ramener une butte de terre à la base du pied de la plante. Utilisez pour ce faire un râteau.

Ressuyer. Faire sécher au soleil.

Tubercule. Tige souterraine gorgée de réserves nutritives et d'eau, avec des bourgeons appelés **germes**.



Potiron, citrouille et courge

Cucurbita de la famille des Cucurbitacées.

En latin, *Cucurbita* signifie « courge ». La répartition se fait ainsi :

- *Cucurbita maxima* comprend le potiron au pédoncule bien arrondi et le potiron couronné appelé aussi bonnet turc ou giraumon ;
- *Cucurbita pepo*, appelé citrouille, comprend aussi courges, courgettes et pâtissons ;
- *Cucurbita moshata* est la courge musquée, dont le pédoncule s'épaissit en pied de marmite et est rainuré de plusieurs côtes se prolongeant sur le fruit ;
- *Cucurbita ficifolia* est la courge du Siam, au fruit marbré de blanc et aux pépins noirs. Originaire du Mexique malgré son nom, elle y servait de nourriture il y a déjà dix mille ans, même si elle était alors à peine grosse comme le poing.

La croissance spectaculaire du potiron amuse les enfants. Ses grosses graines sont plates et blanches. En mai, quand les gelées néfastes ne sont plus à craindre, installez-les dans des petits pots de terre : enfoncez-les à deux centimètres de profondeur, groupées par trois ou quatre. Placez les pots sous abri et arrosez bien. Très vite, des petites pousses apparaissent. Lorsqu'elles ont des feuilles au nombre de six, il est temps de les repiquer en pleine terre. Vous aurez au préalable enrichi le terrain de fumier, car le potiron est gourmand. Montrez aux enfants comment sortir délicatement les plantules des pots et les mettre en place en les espaçant de deux mètres. La plante rampe, forme des vrilles qui s'accrochent partout, développe de larges feuilles.

Traditions

Durant la fête d'Halloween (la veille de la Toussaint), en Irlande, aux États-Unis, au Canada, puis maintenant en France, des bougies allumées à l'intérieur de citrouilles évidées aident à chasser les esprits des morts venus tourmenter les vivants.

Les enfants savent que ce sont les plus grosses citrouilles qui sont recherchées par les fées pour les transformer en carrosses, comme le fit la marraine de Cendrillon.



Les fleurs jaune vif sont soit mâles avec du pollen, soit femelles avec un ovaire arrondi (le futur potiron) bien visible sous la corolle. Le fruit, qui est une baie charnue, grossit et peut atteindre deux cents kilogrammes, parfois même quatre cents !

Le potiron contient des vitamines A, B et C, des minéraux et des oligo-éléments. Les variétés « Potiron jaune de Paris », « Potiron rouge d'Étampes », « Giraumon turban » et « Citrouille de Touraine » se conservent l'hiver à l'abri du gel. On consomme le potiron salé ou sucré, cuit en purée, en tarte, en confiture, cru et râpé assaisonné à la vinaigrette. Grillés, vous pouvez grignoter ses pépins comme vermifuges.

La culture d'une citrouille fait l'objet d'un atelier pages 124-125.

Le radis rose

Raphanus sativus de la famille des Brassicacées.

Sa désignation latine signifie « lève-tôt et est savoureux ». Son nom français dérive du latin *radix* qui veut dire « racine ». En réalité, on ne consomme pas la racine, mais le renflement souterrain de la tige. Le radis était déjà cultivé durant l'Antiquité, de la Chine au Proche-Orient, puis il arriva en Europe. On lui prêtait des vertus thérapeutiques apéritives.

Le radis bat tous les records de vitesse pour la végétation. Il existe une variété dite « de dix-huit jours ». Il est courant de pouvoir le consommer entre vingt jours et un mois après le semis, à condition que la température saisonnière lui convienne (il aime le soleil et l'humidité). Les radis sont les amis des enfants, car ils poussent vite !

Semez en pleine terre au printemps, en rangs ou à la volée. Les jeunes feuilles jaillissent vite. Bien souvent, le semis a été fait trop serré. Il faut alors éclaircir, c'est-à-dire ôter une plantule sur deux afin de permettre à celles restées en place de grossir. Si vous prenez soin d'échelonner les semis, vous pourrez récolter durant plusieurs semaines. Notez cependant que la période de culture doit être limitée au printemps car, en été, les radis deviennent spongieux et ligneux.

Suivant la variété, les radis sont plus ou moins gros, plus ou moins allongés, plus ou moins roses, rouges ou blancs. Arrosez-les souvent pour éviter qu'ils ne soient piquants au goût. Quel bonheur de savourer un radis tout juste sorti de terre et soigneusement lavé!

Vous trouverez des ateliers concernant le radis pages 120-121 (culture en casier) et page 130 (recette).

Conseil

Les graines de radis étant très petites, il faut à peine les enterrer : les radis ronds en surface, les demi-longs à un centimètre de profondeur maximum. Utilisez un semoir pour une meilleure répartition.



Les salades

Vous pouvez semer ou repiquer des salades de février à octobre. Les enfants ont plaisir à les voir pousser à vue d'œil! Au jardin, pour éviter que limaces et escargots ne se régalent avant les petits jardiniers, ces derniers doivent prendre soin de répandre autour de leur culture un cordon de cendre.

La chicorée (*Cichorium intybus* de la famille des Astéracées)

Originaire des régions tempérées de l'Europe et de l'Asie, elle est appelée «épouse du soleil» à cause de ses jolies petites fleurs bleues qui s'ouvrent au matin et se ferment le soir. Elle contient des vitamines A, B et C. Elle est employée comme dépuratif depuis six mille ans.

Définition

À l'origine, le mot salade signifie «qui se mange avec du sel». Il recouvre des plantes de familles et de genres divers, dont le point commun est avant tout la façon dont nous les consommons.



La salade à couper, dite mesclun

Il s'agit d'un mélange de salades à semer vendu en jardinerie. Quand les plants sont sortis et mesurent environ sept centimètres, pour une consommation immédiate des jeunes feuilles, coupez les petites salades un centimètre au-dessus du collet sans arracher la racine, ce qui permet la repousse, puis une nouvelle consommation (le collet est la limite entre la racine et la tige).

La laitue (*Lactuca sativa* de la famille des Astéracées)
Elle pousse spontanément dans le bassin méditerranéen. Elle était déjà très appréciée des Égyptiens, des Grecs et des Romains. À cause de son latex évoquant le lait, elle était recommandée aux nourrices. Comme elle contient de la vitamine K, on la conseille contre la bronchite, le diabète, les insomnies, les hémorragies. Il existe une variété à feuilles rouges... très appréciée aussi des limaces ! Vous pouvez aussi choisir la laitue romaine (un peu plus amère), la batavia aux feuilles agréablement croquantes... La laitue aime les sols riches. Sous abri et à condition qu'il ne gèle pas, plantez des laitues d'hiver, rouges ou vertes. Repiquez-les en pleine terre en été, de juin à mi-août.

La mâche (*Valerianella olitoria*
de la famille des Valérianacées)

D'origine européenne, elle est aussi nommée « doucette ». Ses feuilles poussent en rosette. C'est une bonne salade d'hiver : semez-la à la volée en juillet et tout l'automne, sans travailler le sol ce qui est un avantage pour les petites mains.

Vous trouverez des ateliers concernant les salades page 112 (culture en pot) et pages 120-121 (culture en casier).

Laitues vertes et rouge.



La tomate

Lycopersicon esculantum de la famille des Solanacées.

La tomate est originaire du Pérou, où son nom aztèque est *tumantli*. Arrivée en Europe au XVI^e siècle comme plante décorative, on ne la consomma qu'à partir du XIX^e siècle.

La variété « Rose de Berne » (ci-contre) est appréciée des enfants car très juteuse, très parfumée et pratiquement dépourvue de pépins. Pour le balcon ainsi que sur le rebord de la fenêtre, la tomate-cerise *Lycopersicon cerasiformis* (ci-dessous), rouge ou jaune et très sucrée, est celle qui apporte le plus de satisfaction aux enfants car, à partir de mi-juillet et jusqu'à fin octobre, ils peuvent se régaler de ses petits fruits.

Achetez les plants en godets pour une plantation dès mars. Il est facile pour les petites mains de les planter délicatement avec leur motte dans des pots, des jardinières ou au jardin. Arrosez au pied, jamais sur les feuilles. Quand le pied grandit, il faut le « pincer », c'est-à-dire ôter délicatement entre deux doigts l'extrémité et les branches secondaires, ce qui permet aux fruits de mieux se former. La tomate craignant le vent, attachez chaque pied à un tuteur. Dans le cas d'une tomate-cerise, tuteurez le pied au fur et à mesure de sa croissance et « pincez » au-dessus du cinquième bouquet de fleurs. Un travail à réserver aux adultes : le traitement à la bouillie bordelaise (voir page 37).



Les petites fleurs jaunes en étoile s'épanouissent dès mai. Vous pouvez cueillir vos premières tomates en juillet. Il ne reste plus qu'à les déguster, bien mûres.

La tomate se mange crue, cuite, séchée, stérilisée, en purée. On peut aussi ramasser les tomates vertes et les mettre dans du vinaigre, comme les cornichons.

La culture de la tomate en casier est détaillée page 122.

Dans la même famille...

La tomate appartient à la même famille que la pomme de terre et l'aubergine.



ET POURQUOI PAS ?

La fraise

Fragaria de la famille des Rosacées.



Récolte généreuse
de fraises « Gariguettes »,
les coquettes du jardin !

La fraise est considérée comme une plante potagère. Elle est formée d'un réceptacle charnu porteur de petits grains appelés akènes et qui sont les véritables fruits. Le fraisier développe de longues tiges nommées stolons, à l'extrémité desquelles se forment de nouveaux petits pieds. La fraise pousse à l'état sauvage en Europe et en Amérique, c'est la fraise des bois.

Sur la fenêtre, sur le balcon ou en pleine terre, la fraise des quatre saisons – *Fragaria vesca* – est aussi facile à cultiver que délicieuse à déguster. Comme son nom l'indique, elle fournit des fruits presque toute l'année. Au jardin vous pouvez planter les espèces à gros fruits, remontantes (la « Sans Rivale ») ou non remontantes (la « Gariguettes »).

Le fraisier se plaît dans un sol riche, fumé à l'avance avec un engrais spécifique acheté en jardinerie. Repiquez les pieds en automne ou au printemps en les espaçant de trente centimètres, puis invitez les enfants à arroser copieusement. Vous pouvez aussi prélever des petits plants au bout des stolons (voir page 24). Les fraises sont sensibles à la moisissure. Plantez-les entre des rangs de poireaux, d'ail ou d'oignons : ce voisinage leur apporte une protection mutuelle. Paillez sous les plants afin de les isoler de l'humidité du sol et d'éviter ainsi les maladies.

Vous trouverez
des ateliers
concernant
la fraise
pages 104-105
(culture en sac)
et page 116
(culture en casier).

La vigne

Vitis vinifera de la famille des Vitacées.



Grappes de raisin en formation.

La vigne accompagne très souvent potagers et jardins d'agrément. Après l'invasion du phylloxéra dans les années 1860, on l'a greffée sur des pieds d'origine américaine, réfractaires à ce parasite. En ville, la vigne se cultive facilement en pot, sur la terrasse ou le balcon.

Parmi les variétés proposées, choisissez les plus rustiques. Les pieds sont vendus soit dans de grands pots, soit en motte. Dans les deux cas, mettez-les en place directement, d'octobre à mars. Au préalable, bêchez bien la terre pour l'alléger et prenez soin de réaliser une bonne couche de drainage en cailloux. Attention à ne pas enterrer le point de greffe afin que la plante se développe normalement. Paillez afin de conserver chaleur et humidité. Arrosez copieusement la première année.

Durant l'hiver, protégez soigneusement le point de greffe avec de la fougère ou un plastique à bulles. En été, taillez les branches indésirables et palissez en attachant les rameaux sur un support.

La greffe

Un morceau de branche d'une plante fragile est inséré sur une plante plus vigoureuse qui lui transmet sa résistance.



Tradition

Selon la Bible, Noé, après le déluge, planta et soigna les premiers pieds de vigne.



LES PLANTES CONDIMENTAIRES

Ce sont les plantes qui, ajoutées aux plats en petites quantités, en améliorent le goût. Souvent, elles sont aussi médicinales. Il est préférable d'acheter les plantes déjà poussées plutôt que de semer. Que ce soit à la fenêtre ou sur le balcon, n'exposez pas vos plantes condimentaires au soleil de midi ni au vent d'ouest. Les meilleures orientations sont sud-est et sud-ouest.



Le basilic (*Ocimum basilicum* de la famille des Lamiacées)

Cette plante annuelle est originaire d'Inde. Considérée là-bas comme sacrée, on en plaçait une feuille sur la poitrine des morts afin de leur faciliter l'accès dans l'au-delà. Le basilic est antiseptique, tonique, digestif, fébrifuge (c'est-à-dire qu'il fait baisser la fièvre). Il soulage aussi les maux de tête, la tension nerveuse, et il éloigne les moustiques.

Parmi les variétés proposées, vous pouvez choisir les 'minimum' à petites feuilles, ou les 'purpureum' dont les feuilles rouges sont très décoratives en jardinières. Installez les plants dans une terre fertile, au soleil, puis arrosez-les de façon régulière. Prélevez régulièrement les feuilles. Supprimez les fleurs au fur et à mesure afin de prolonger la récolte.

Consommez les feuilles de préférence crues, sur les salades, les pâtes et dans la soupe au pistou. Il est possible de les congeler.

*Vous trouverez
des ateliers
concernant
les plantes
condimentaires
pages 103 à 105.*



La ciboulette (*Allium schoenoprasum* de la famille des Liliacées)

C'est la cousine de l'oignon ! Appelée aussi civette, c'est une plante vivace, spontanée en Asie et en Europe. Il est donc possible de la conserver plusieurs années. La ciboulette est antiseptique et apéritive. Plantée près des rosiers, elle est préventive des taches noires.

Les fleurs roses, globuleuses, sont très décoratives, mais il faut les couper assez vite car elles épuisent la plante. Les feuilles sont tubulaires et creuses. Cueillez-les au fur et à mesure afin de favoriser la pousse, en les coupant à ras pour favoriser la repousse de jeunes tiges bien vertes.

Sans la faire cuire, utilisez la ciboulette sur les pommes de terre, les œufs, les salades, le fromage blanc...

L'oseille (*Rumex acetosa* de la famille des Polygonacées)

C'est une plante vivace dont les feuilles au goût acidulé sont délicieuses pour relever les omelettes. Procurez-vous un plant bien touffu. Cueillez les feuilles une à une, sans toucher le bourgeon central. La photographie ci-contre montre un pied d'oseille ronde (*Rumex scutatus*). Ses feuilles de forme arrondie mesurent une quinzaine de centimètres. Plantez-la à mi-ombre/mi-soleil.



Le persil (*Petroselinum sativum* de la famille des Apiacées)

Originaire de Sardaigne, le persil est une plante bisannuelle. Il était sacré chez les Grecs de l'Antiquité qui s'en faisaient des couronnes les jours de fête. Il est tonique, stomachique, diurétique. Ses feuilles sont riches en vitamines A et C. Vous pouvez les consommer crues sur les poissons, les viandes, les légumes et le fromage blanc, mais elles conservent leur goût même une fois cuites, séchées ou congelées.

Le persil peut être plat (comme sur la photographie ci-contre) ou frisé. Il aime les sols riches. Avant de les semer, faites tremper les graines quelques heures dans de l'eau tiède. Cependant, comme la levée est capricieuse, il est préférable d'acheter en pot un plant bien poussé. Dans tous les cas, arrosez régulièrement.



Le thym (*Thymus vulgaris* de la famille des Lamiacées)

Son nom vient du grec *thymos* qui signifie viril. En Provence, on l'appelle « farigoule ». Les Égyptiens l'utilisaient lors des embaumements. Dans la cuisine et en infusion, le thym facilite la digestion. Il est antiseptique et, en infusion, efficace contre la toux.

Le thym est une plante vivace aux petites feuilles persistantes. Vous pouvez donc le conserver plusieurs années, dans un sol léger, en exposition ensoleillée. Ne l'arrosez pas trop. Taillez-le régulièrement pour un aspect compact. Prélevez des feuilles selon vos besoins. Vous pouvez les consommer fraîches, les faire sécher ou les congeler, et les joindre à vos bouquets garnis.

Précaution

Comme pour tous les végétaux comestibles, évitez de cultiver des plantes condimentaires sur un rebord de fenêtre ou un balcon donnant sur une rue si l'atmosphère est polluée.



L'avis d'un médecin

« Une infusion de feuilles de thym fait disparaître la migraine due à l'ébriété. »

Nicholas Culpeper, XVII^e siècle

QU'EST-CE QU'UNE FLEUR ?



En été, les pois de senteur multicolores feront le bonheur de toutes les petites filles.

Une fleur ordinaire est constituée des éléments suivants :

- un calice formé de sépales verts qui sert d'enveloppe protectrice au bourgeon floral lorsqu'il est encore fermé ;
- une corolle faite de plusieurs pétales dont la couleur varie selon les espèces ;
- une couronne d'étamines dont les petits sacs gonflés renferment les grains de pollen ;
- un pistil dont l'ovaire contient l'ovule auquel s'associe un grain de pollen pour former un embryon.

Les fleurs peuvent être **simples**, avec une seule fleur, comme la pensée. Elles peuvent aussi être, comme celles du pissenlit, **composées** de nombreuses petites fleurs serrées les unes contre les autres. Dans une fleur **double**, il y a plus de pétales et moins d'étamines ; c'est le cas par exemple de certaines variétés de roses.

Une beauté utile

Les fleurs sont belles, mais si elles sont colorées et parfumées, c'est avant tout pour attirer les insectes. Ces derniers savent, qu'associé à la couleur des pétales et au jaune des étamines, ils trouveront sur la fleur le nectar sucré dont ils se délectent. En échange, ils transportent d'une fleur à l'autre sur leur corps le grain de pollen indispensable à la fécondation de l'ovule, ce qui donnera une graine contenant un embryon. Après la fécondation, la fleur se fane.

LES FLEURS PARURE

Ce sont les fleurs que l'on plante puis que l'on soigne pour leur beauté. Parmi les espèces et les variétés proposées, sélectionnez celles adaptées à la saison de floraison, à la luminosité, à l'emplacement que vous leur destinez. Apprenez aux enfants à effectuer des choix en fonction de la surface disponible... sans oublier de laisser de la place aux fleurs gourmandes et aux légumes. Dans les jardinières, installez des annuelles et remplacez-les dès qu'elles sont fanées.

Le calendrier

En octobre

Plantez les fleurs de printemps qui supportent le froid sans dommages : pensées (bisannuelles), pâquerettes et primevères (vivaces). C'est aussi le moment de penser à installer les bulbeuses telles que tulipes, jacinthes et narcisses, en pleine terre comme en jardinières.



Fin avril-début mai

Mettez en place les fleurs d'été. Sélectionnez-les en fonction de leurs couleurs, en camaïeu ou en contrastes, mais aussi de leurs dates de floraison afin que cette dernière s'étale jusqu'à l'automne : pélargoniums, bégonias, asters, campanules, capucines, dahlias, iris, œillets d'Inde, soucis, pétunias, chrysanthèmes... Afin de ne pas décevoir les jeunes jardiniers, optez pour les variétés les plus rustiques, et évitez les nouveautés, plus fragiles.

En toutes saisons, hors périodes de gel

Au jardin, vous pouvez planter un pied de vivace, par exemple une pivoine, un phlox, un lupin, un rosier, ou encore une bordure de corbeille d'argent.

*Une belle potée de lobélies
dans une jardinière.*



Asters.

Définitions

Rustique. Se dit d'une plante capable de supporter des conditions difficiles et de passer l'hiver sans mourir.

Surfacer. Renouveler la couche supérieure de terre.

Rhizome. Tige souterraine portant des racines et des bourgeons.



L'aster

Aster alpinus de la famille des Astéracées.

Son nom signifie « étoile », à cause de la forme de ses fleurs. L'aster est une plante vivace qui existe en de nombreuses couleurs. Il fleurit à la fin de l'été ou en automne, suivant les variétés. Installez vos asters au soleil ou à mi-ombre. Arrosez-les régulièrement et coupez les fleurs fanées. Lorsque les pieds se développent, vous pouvez les multiplier en divisant les touffes. Pour la culture en jardinières, choisissez des espèces naines et surfacez une fois par an.

Le bégonia

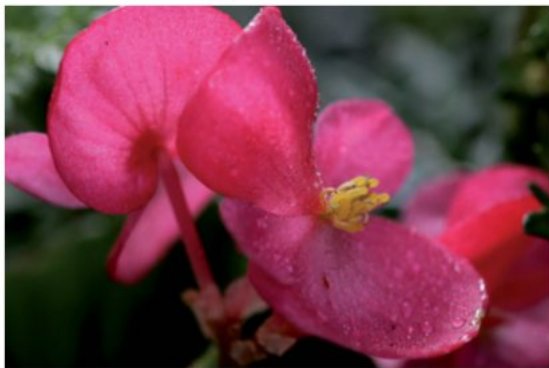
Begonia semperflorens de la famille des Bégoniacées.

Le bégonia est ainsi appelé en hommage à Michel Bégon, gouverneur de l'île de Saint-Domingue, où le père Charles

Plumier, botaniste, l'a découvert en 1690. Il en existe plus de mille espèces dans les forêts chaudes et humides d'Afrique, d'Amérique et d'Asie. On choisit le bégonia pour la beauté de ses fleurs, simples ou doubles, mais aussi pour celle de ses feuilles.

Le bégonia est une plante annuelle non rustique. Il porte sur le même pied deux formes de fleurs différentes. Les unes, avec les étamines et le pollen sont des mâles; les autres, avec le pistil et un gros ovaire sous la corolle, des femelles. Pour les enfants, il est amusant de s'exercer à les reconnaître.

De juin à octobre, le bégonia se couvre de nombreuses petites fleurs de couleurs diverses. Les variétés 'multiflora' sont des annuelles aux fleurs très doubles. Les variétés 'pendula' sont des tubéreuses retombantes qui vivent plusieurs années. Le bégonia aime la mi-ombre et l'humidité de l'air. Arrosez-le quotidiennement.



Fleurs de bégonia.

Le chrysanthème nain

Chrysanthemum leucanthemum
de la famille des Astéracées.

Originaire de Chine, le chrysanthème est l'emblème de l'Empereur du Japon. Il en existe de nombreuses variétés de tailles différentes. La couleur varie du blanc au mauve, en passant par des jaunes et des bruns. L'espèce naine mesure trente centimètres de hauteur. Très gaies à regarder, les petites fleurs en étoile s'épanouissent quand les jours raccourcissent, de septembre aux premières gelées.

Plantez vos chrysanthèmes nains dans un bon terreau, à mi-ombre. Enlevez les fleurs fanées afin de prolonger la floraison. N'arrosez pas les feuilles, car cela peut leur donner l'oïdium, mais maintenez le sol humide en l'arrosant deux fois par semaine.

Vivace, le chrysanthème peut être conservé d'une année à l'autre à condition de le protéger du gel en hiver en le paillant avec de la paillette de lin.



Chrysanthèmes d'automne.

Le dahlia nain

Dahlia 'Topmix' de la famille des Astéracées.

Son pays d'origine est le Mexique où les Aztèques l'appelaient *chichipatli*. Introduit en France au XIX^e siècle, il rend hommage par son nom au botaniste suédois Anders Dahl. À l'instar de la pomme de terre, le dahlia pousse à partir d'un rhizome. Il fleurit en été jusqu'en automne. La variété 'Topmix' est naine et convient bien dans les jardinières.

Tuteurez les variétés les plus hautes. Le dahlia étant gélif, plantez-le lorsque les gelées ne sont plus à craindre et déterrez-le dès le mois d'octobre. Coupez alors la tige et, après l'avoir soigneusement fait sécher, mettez le rhizome à l'abri dans un local bien aéré avec une température de 8 °C à 10 °C. Ainsi, vous pourrez le replanter au printemps suivant.



Fleur de dahlia



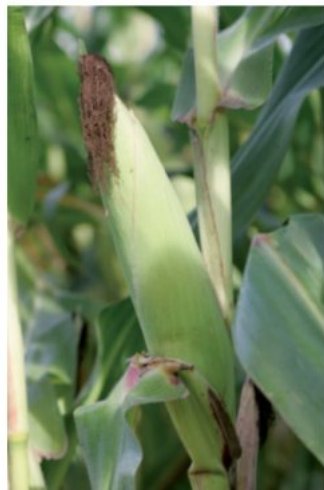
Iris des jardins (Iris germanica).

L'iris nain

Iris pumila de la famille des Iridacées.

L'iris a servi de modèle à la fleur de lis héraldique. Vivace, très rustique, il demande peu de soin et, son rhizome n'étant pas gélif, il peut rester en terre durant l'hiver. Il fleurit en mai-juin. Il est possible de le multiplier par division des rhizomes : séparez le rhizome en plusieurs parties comprenant un ou deux bourgeons et remettez-les en terre.

Nain, *Iris pumila* convient bien dans les jardinières. Vous pouvez choisir d'autres espèces plus grandes pour le jardin.



Épi de maïs, avec les soies fanées des fleurs femelles.

Le maïs

Zea mays de la famille des Poacées.

Le maïs a de plus en plus un rôle décoratif au même titre que les fleurs parure. Il permet de structurer un massif.

Originaire d'Amérique centrale où il était cultivé par les Indiens il y a près de huit mille ans, le maïs fut importé en Europe au XVI^e siècle. Il est amusant de savoir qu'on l'appela d'abord « blé turc », « millet d'Inde » ou « bled sarazin ».

Le maïs est une plante annuelle. Il porte des fleurs mâles et des fleurs femelles. Les soies que l'on voit au bout des épis sont les restes des stigmates des fleurs femelles. Selon la variété choisie, vous obtiendrez des grains jaunes, mais aussi blancs, roses, rouges, bleus ou violets.

Plantez le maïs en mai, en poquets. Il fleurira en été. Le sol doit être riche, et l'exposition ensoleillée. La hauteur de la plante dépend des variétés.

*Vous trouverez des ateliers concernant le maïs
pages 104-105 (culture en sac)
et page 117 (culture en casier).*

La pâquerette

Bellis perennis de la famille des Astéracées.

Malgré son nom, cette plante vivace et facile fleurit bien avant Pâques. Certaines variétés possèdent des fleurs doubles. La pâquerette accepte toutes les expositions, mais nécessite des arrosages réguliers. Mettez vos pâquerettes en place en octobre pour une floraison au printemps suivant. Si vous les avez fait pousser en jardinière, récupérez les pieds à l'arrivée de l'été et replantez-les dans un jardin.



Fleurs de pâquerette.

Le pélargonium

Pelargonium zonal

de la famille des Géraniacées.

C'est par erreur qu'il est souvent appelé géranium, alors qu'il s'agit de deux plantes bien distinctes. Le pélargonium s'impose vraiment comme le roi des balcons : il fleurit tout l'été, tout l'automne et jusqu'au premier gel. C'est une plante vivace. Si vous souhaitez qu'il refleurisse l'année suivante, abritez-le durant l'hiver dans un local sec et éclairé, à 10 °C.

Arrosez vos pélargoniums de temps à autre, sans mouiller les feuilles pour éviter la rouille. Enlevez les fleurs fanées.



Pelargonium lierre, une variété à floraison abondante. Il existe aussi des pélargoniums à odeur de menthe, citronnelle ou rose.

La pensée

Viola tricolor de la famille des Violacées.

Elle existe en différentes couleurs. La taille des fleurs diffère aussi suivant les variétés. La pensée s'associe bien avec les tulipes naines. Cultivez-la comme une bisannuelle. Au jardin, elle se ressème seule.

Achetez vos pensées en godets, en octobre, et repiquez-les dans un bon terreau, au soleil ou à mi-ombre. Si vous procédez à un arrosage régulier, ce sont des plantes sans problème.



Pensées.



Pétunias.



Phlox.



Tagètes
au jardin.

Le pétunia

Petunia hybrida de la famille des Solanacées.

Son nom vient de *petun* qui signifie « tabac » en Argentine, son pays d'origine. Il est en effet de la même famille que cette plante. Ses fleurs peuvent être blanches, bleues, roses ou violettes. Le pétunia est une plante annuelle qui aime le soleil. Achetez-le en godet, puis installez-le dans un bon terreau, après les dernières gelées. Il est nécessaire de l'arroser régulièrement. Pensez à enlever les fleurs fanées.

Le pétunia 'surfinia' est une variété aux fleurs bleues ou blanches, très parfumées. Retombant, il est tout à fait à son aise dans une suspension.

Le phlox

Phlox subulata de la famille des Polémoniacées.

Ce phlox de petite taille convient bien aux jardinières. Originaire des États-Unis, vivace et parfumé, il fleurit en avril-mai. Le phlox aime le soleil ou la mi-ombre. Plantez-le hors périodes de gel. Supprimez les tiges fanées pour inciter la plante à refleurir.

Le tagète ou œillet d'Inde

Tagetes patula de la famille des Astéracées.

Non, il n'est pas originaire d'Inde, mais du Mexique ! Il protège les plants de carotte en repoussant par son odeur les nématodes, ces petits vers qui vivent dans le sol. Les fleurs du tagète sont simples ou doubles. Choisissez des variétés naines.

Le tagète est une plante annuelle. Il s'adapte à la sécheresse. Il est rustique de juin à octobre. Mettez-le en place au printemps. Éliminez au fur et à mesure les fleurs fanées.

Le tournesol

Helianthus annuus de la famille des Astéracées.

Cette plante est originaire du Pérou. Avec son centre noir et sa couronne extérieure jaune, la grosse fleur, composée, ressemble à un soleil. Elle s'oriente du côté de ce dernier, d'où son nom. Quant aux grosses graines striées, elles font songer à de jolis insectes. On en extrait de l'huile. Elles renferment aussi du calcium, du magnésium et de la vitamine B.

Le tournesol est une plante annuelle. Semez-le en mars, en poquets, à trois ou quatre centimètres de profondeur. Au jardin, il peut atteindre deux mètres de hauteur, voire deux mètres et demi dans le cas d'une espèce comme le tournesol géant anglais. Arrivés à maturité, vos tournesols feront le bonheur des enfants, des abeilles et des oiseaux, notamment des verdiers.

La culture du tournesol en casier est détaillée page 117.



Tournesols.

Les plantes arbustives

Sur le balcon ou la terrasse, vous pouvez envisager d'avoir en pot des petits conifères, ou des arbres de taille réduite tels que les érables japonais. Si vous préférez un arbre exotique, vous trouverez dans les jardinerie des graines de certaines espèces de palmier, mais la réussite n'est jamais garantie. Avec les enfants, il est plus amusant d'essayer de faire se développer des pépins ou des noyaux de fruits que l'on a mangés, ou des graines récoltées au sol (voir les ateliers des pages 88-89, 90-91, 96-87 et 111). Si vous achetez un arbre en motte pour le jardin, mettez-le en place en périodes hors gel. Faites tremper la motte une quinzaine de minutes dans de l'eau. Creusez un trou à l'emplacement choisi : son diamètre doit être le triple de celui du pot d'origine ; sa profondeur doit être égale à la hauteur du pot majorée d'une trentaine de centimètres. Piquez un tuteur dans le trou. Mettez l'arbre en place. Comblez le trou avec de la bonne terre. Attachez doucement l'arbre au tuteur. Arrosez généreusement, puis paillez. L'entretien des plantes arbustives est simple : une taille de mise en forme une fois par an et un arrosage régulier.



Lavandula, petit arbuste de sol calcaire, à feuillage persistant, aux feuilles et aux fleurs parfumées antimites. Associez-le à des plantes vivaces.

LES FLEURS GOURMANDISE

Le pissenlit, avec ses fleurs jaunes, est un vrai plaisir à déguster en salade. Il existe bien d'autres fleurs comestibles dont vous pouvez décorer les plats. Parmi toutes les possibilités, les ateliers des pages 131 et 132 vous proposent deux recettes à base de fleurs gourmandise.

Comment consommer les fleurs gourmandise ?

Fleurs écloses :

en salades	bourrache, pensée, pivoine, primevère ;
en légumes	chou, courge, courgette, souci ;
en desserts	acacia, oranger, rose, sureau, violette.

Boutons de fleurs :

en condiments	bégonia, capucine, chrysanthème, pétunia.
---------------	---



L'élégante bourrache protège les choux et éloigne les limaces.

La bourrache

Borago officinalis de la famille des Boraginacées.

C'est une plante annuelle très mellifère. Semez-la en place au printemps pour une floraison en juin. Décorative au jardin, on utilise aussi ses fleurs en infusion dépurative et contre les rhumes.

La capucine naine

Tropaeolum minus de la famille des Tropéaliacées.

Originaire du Pérou, cette annuelle a été ainsi baptisée parce que ses fleurs, dont la corolle s'étire en éperon, ressemblent à un capuchon de moine capucin. Louis XIV offrit les premières capucines connues en France à Madame de Maintenon.

Les graines sont grosses et ridées. Semez-les en avril-mai, dès que la terre se réchauffe, dans un sol léger, au jardin ou dans des pots installés côte à côte au soleil. Placez-les par cinq ou six dans

un petit creux, puis recouvrez de terre. Vous verrez rapidement les plants sortir. À la fin de l'été, récoltez les graines sèches afin de les semer l'année suivante. La capucine attire les pucerons. Au jardin, les coccinelles se chargent de ces insectes, mais ils sont plus gênants sur un balcon ou une terrasse, car ils se reproduisent très vite et envahissent les autres plantes.

Légèrement poivrées, les fleurs de capucine aux couleurs flamboyantes sont parfaites pour décorer les salades. Lorsque les graines sont vertes, vous pouvez les cueillir, les mettre dans du vinaigre, puis les employer comme des câpres.

La primevère

Primula hortensis de la famille des Primulacées.

Elle symbolise le renouveau, le printemps. Au sortir de l'hiver, les oiseaux à la recherche de nourriture picorent ses fleurs sucrées. La primevère est une plante vivace aux nombreuses couleurs. De culture facile, elle préfère la mi-ombre et apprécie un arrosage régulier. Plantez-la en automne pour une floraison dès février. Quelques fleurs sur la salade réjouissent la vue et le goût.



La capucine préfère le soleil et les terres légères. Côté cuisine, elle exprimera la gaieté sur votre table et dans vos salades !

Le souci

Calendula officinalis de la famille des Astéracées.

Originnaire d'Orient, on l'appelle « l'herbe du soleil ». Il abrite les syrphes, des insectes dont une seule larve peut dévorer trois cents pucerons par jour. Il protège ainsi les pieds de tomate.

La culture du souci est très simple. Semez-le en mars, au soleil. Il se resseme tout seul chaque année.

Quelques fleurs peuvent décorer la salade ou parfumer la soupe. Elles sont de surcroît antispasmodiques. Vous pouvez réaliser une décoction de fleurs de souci afin d'obtenir un colorant alimentaire et l'utiliser pour donner au beurre une couleur de safran.

Précaution

Avant de les consommer, assurez-vous que les fleurs ne portent pas d'insectes et lavez-les soigneusement.



Primevères.



Soucis.

METTRE LES MAINS DANS LA TERRE



Les exemples de ce chapitre constituent de véritables ateliers pédagogiques au cours desquels les connaissances des adultes et l'imagination des enfants concourent dans l'enthousiasme à jardiner en s'amusant.

*La petite jardinière trouve récompense :
ses lobélies fleurissent.*

27 ATELIERS, 27 EXPÉRIENCES

*Pour l'enfant, tout est jeu,
tout est amusement !*



Instinctivement, l'enfant aime toucher l'eau et la terre. Le jardinage lui permet de découvrir la notion du temps et la patience, l'utilité de son travail, l'importance de la nature et de l'écologie. Chaque atelier débouche sur une récompense, comme une fraise délicieuse à déguster sitôt cueillie.

Les informations pratiques

Pour chaque projet, vous trouverez des informations pratiques sous forme de pictogrammes en haut de page. Consultez-les attentivement afin de choisir au mieux l'atelier que vous allez diriger.



La tranche d'âge

Le pictogramme indique l'âge à partir duquel l'atelier est réalisable. Modulez cette information en fonction de l'intérêt porté par l'enfant au travail proposé. Vos explications et les récits concernant les plantes enrichiront l'esprit de l'enfant en l'amusant.

L'accompagnement

Tous les ateliers doivent être réalisés en compagnie d'un adulte qui entreprend les tâches trop pénibles pour l'enfant, comme le labour et le transport en brouette de la terre, ou trop dangereuses pour les petites mains, comme l'utilisation du sécateur.



À la maison

Faire pousser des graines dans du coton ou de la terre, faire stratifier des noyaux, bouturer, forcer des bulbes pour Noël... Les ateliers de cette section permettent aux enfants de jardiner à l'intérieur, même durant l'hiver.



Rebords de fenêtres, terrasses et balcons

Quelle tristesse de les voir vides! Alors plantons-les. Le roi pélagonium résiste à la sécheresse, sinon bien des fleurs annuelles conviennent, à condition de les arroser régulièrement.



En ville

Le jardin est petit, enserré dans son environnement. Qu'importe! Une modeste parcelle verte fournit une activité saine et apporte au quotidien une note esthétique. Chacun donne son avis lors de la sélection des légumes et du choix des couleurs des fleurs.



Au jardin

Quelle que soit la taille de votre jardin, les enfants sont ravis si vous leur réservez une parcelle adaptée à leur taille, qui peut être matérialisée par un casier.



Décorer, observer

La nature est généreuse: beauté, nourriture, médecine, mais aussi tant d'éléments qui peuvent devenir jouets ou jeux pour les enfants. Les petits ne sont jamais à court d'imagination et ont beaucoup de plaisir à réaliser diverses créations.



Récolter, se régaler

L'intérêt pour l'enfant est de comprendre que dans la nature les plantes sont vivantes, que tout effort porte sa récompense. Et sa joie sera prolongée s'il prépare lui-même un plat avec ses propres légumes.





Carte d'identité

Lentille

Ervum lens

Famille : Fabacées

LES LENTILLES DE MATHILDE

Objectifs. Montrer la croissance des plantes à partir de graines. Expliquer ce que sont les feuilles et les racines.

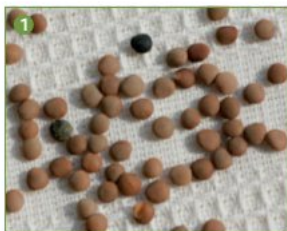
Intérêt. Rapidité de la démonstration, car les lentilles poussent vite.

Technique

Faire pousser des graines dans du coton humide.

Matériel

Un plat creux
Coton hydrophile
Lentilles sèches
Film alimentaire
Une paire de ciseaux
Un pot décoratif
avec trou de drainage
Billes d'argile expansée
Terreau



❶ Pour cette démonstration, on utilise des lentilles roses du Berry.

❷ Dans le plat creux, placez une couche de coton bien humidifié. Répartissez les lentilles dessus. Recouvrez avec une seconde couche de coton imbibé d'eau.





3 Pour créer un climat de serre sans courant d'air, fermez le plat avec du film alimentaire. Placez au chaud et à la lumière.



4 Au bout de trois jours, les racines apparaissent et plongent dans le coton. Le lendemain, les feuilles se montrent, se dirigeant vers le haut.



5 Dans le pot, préparez la transplantation en plaçant une couche de billes d'argile expansée au fond pour faciliter le drainage. Remplissez de terreau pour la nourriture des petits plants.

6 Installez très délicatement les lentilles sur le terreau; laissez une partie du coton, car les racines sont tellement imbriquées qu'on ne peut les isoler. Arrosez bien. La transplantation est réussie!

Les plantes grandissent très vite, les tiges se redressent et se dirigent vers la lumière, les premières feuilles se déploient. Arrosez dès que le terreau est sec. Au bout de cinq jours, les petits plants mesurent déjà dix centimètres!



Traditions

Les lentilles sont connues depuis la plus haute antiquité.

Les Égyptiens les faisaient lever sur des plats ayant la forme du dieu Osiris, qu'ils plaçaient dans les tombes en symbole de résurrection.

De nos jours, la coutume est d'en faire pousser une semaine avant Noël en signe de renouveau, car les jours s'allongent.

Conseils

À la place des billes d'argile, vous pouvez utiliser des petits tessons de pots en terre cuite.

Toutes les graines n'arrivent pas forcément à maturité en même temps.

Si certaines ne germent pas, invitez l'enfant à recommencer sans se décourager.



LES HARICOTS DE LÉNA

Carte d'identité

Haricot
Phaseolus vulgaris
Famille : Fabacées

Pense-bête

Voir Le haricot,
page 57.

Suggestions

En mai-juin,
les enfants pourront
transplanter
leurs haricots
dans un jardin
pour éviter
leur étiolement.

Sur le balcon
ou la terrasse,
vous pouvez planter
les haricots
directement
dans un pot (40 cm
de diamètre
minimum) rempli
de terre. Piquez
en triangle
trois tuteurs
de 2 m de hauteur
et liez-les ensemble
au sommet.
Choisissez des
haricots grimpants
d'Espagne
(*Phaseolus*
coccineus).
Leurs belles fleurs
rouges donnent
des gousses
comestibles.

Objectif. Observer la vie des végétaux.

Intérêt. Le développement des racines est mieux visible
dans du coton que dans de la terre.

Technique

Faire pousser des graines dans du coton humide.

Matériel

Couppelles individuelles en plastique
(récupération de récipients
alimentaires)

Coton hydrophile

Haricots secs en grains

Un pot avec trou de drainage

Billes d'argile expansée

Terreau



1 Sur une petite table, installez
tout le nécessaire : haricots secs,
coton, récipients, eau...

2 Dans chaque coupelle, placez
quelques haricots à intervalles
réguliers sur une couche de coton
humidifié. Recouvrez avec une
autre couche de coton imbibé d'eau.





3 Mettez les coupelles dans un endroit chaud (idéalement dans une mini-serre). Arrosez régulièrement et vérifiez l'évolution. Très vite, les graines se gonflent, mais ne les faites pas pourrir à cause d'un excès d'eau.



4 Après huit jours, surveillez l'apparition des racines blanches.



5 Au dixième jour, la tige s'est allongée. Observez les toutes jeunes feuilles de chaque côté des deux cotylédons.

6 Il est temps de transplanter si l'on veut une bonne récolte ! Dans le pot, placez une couche de billes d'argile expansée au fond pour faciliter le drainage, puis remplissez de terreau. Installez très délicatement les haricots sur le terreau. Arrosez.

Après les feuilles, bientôt les fleurs vont apparaître et donner des gousses contenant des haricots.



Histoire

On a découvert des graines de haricot dans des sépultures préhistoriques d'Amérique latine. Christophe Colomb en rapporta de Cuba jusqu'en Europe. Les haricots sont les légumineuses les plus cultivées au monde.

Concours de vitesse !

Les enfants font pousser en même temps des haricots et des lentilles (voir pages 84-85), dans des pots différents. Jour après jour, ils comparent la force des plantules et la vitesse à laquelle elles sortent de terre.

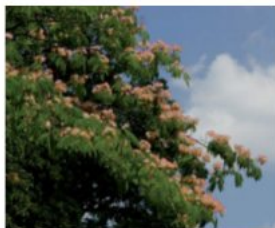
**Carte d'identité**

Arbre à la soie
Albizia julibrissin
 Famille : Fabacées
 Originaire d'Asie
 ou d'Afrique, l'arbre
 à la soie atteint
 douze mètres
 de hauteur. Ses fleurs
 roses possèdent
 de nombreuses
 étamines
 qui lui donnent
 un aspect soyeux.

Conseil

Avant d'utiliser
 un pot en terre
 cuite, faites-le
 tremper quelque
 temps dans de l'eau.
 En effet, un pot sec
 absorberait l'eau
 contenue
 dans la terre
 au détriment
 de la plante.

L'ARBRE À LA SOIE



Il existe probablement un arbre à la soie dans un jardin public près de chez vous. Récoltez en automne les gousses tombées au sol.

Objectif. Toutes les graines ne germent pas. Seules les plus solides donneront un arbre. C'est la sélection naturelle.

Technique

Faire pousser des graines dans du coton humide.

Matériel

Graines récoltées
 Petit pot en plastique transparent, hauteur 6 cm environ
 Coton hydrophile
 Un pot en terre cuite avec trou de drainage
 Billes d'argile expansée
 Terreau



1 Sortez les graines des gousses. Brunnes et allongées, elles mesurent quelques millimètres.

2 Dans le petit pot en plastique, étalez une couche de coton bien imbibé d'eau. Installez les graines dessus, puis recouvrez-les d'une seconde couche de coton mouillé.





③ Au bout de dix jours, les graines s'ouvrent: c'est la germination. Lumière, humidité, chaleur, vous recréez les conditions du climat. Dans le pot transparent, équivalent d'une serre, la plantule se développe.



④ Les cotylédons sont des réserves de nourriture et protègent aussi l'embryon.



⑤ Au bout de douze jours environ, transplantez délicatement la plantule dans le pot en terre cuite rempli de terreau, avec au fond une couche de drainage en billes d'argile expansée. Arrosez.

Petit arbre deviendra grand

À mesure que l'arbre à la soie grandit, il développe de délicates feuilles composées de plusieurs folioles. Au fur et à mesure de sa croissance, transplantez-le dans des pots de plus en plus grands, placés petit à petit sur le balcon ou la terrasse. Vous l'habituez ainsi, peu à peu, au climat extérieur. Ne le mettez jamais en plein soleil. Il est possible de limiter son développement en le taillant comme un bonsaï, mais c'est un travail difficile qui demande beaucoup de constance. Les enfants préfèrent souvent installer leur arbre à la soie dans un jardin accueillant, à un endroit abrité des courants d'air.



Pense-bête

Pourquoi les racines sont-elles blanches?

Parce que sous terre elles ne reçoivent pas le soleil et n'ont donc pas besoin de chlorophylle pour en capter l'énergie.

Leur extrémité est protégée par une coiffe pour ne pas être blessée si elles rencontrent des cailloux.

Pourquoi les feuilles sont-elles vertes?

Parce qu'elles contiennent une matière verte, la chlorophylle qui capte l'énergie du soleil (voir page 14).



L'ORANGER DE MORGANE

Carte d'identité

Oranger

Citrus aurantium

Famille : Rutacées

L'espèce plantée ici est l'oranger doux, originaire de Chine, où il était déjà cultivé deux siècles av. J.-C. Décoratif, on le plante généralement dans un bac afin de l'abriter en serre durant l'hiver. Ses feuilles persistantes évoquent l'éternité, ses fleurs blanches parfumées, la pureté, et ses fruits, l'or et la richesse.

Objectif. Faire pousser un arbuste à partir de pépins prélevés dans des agrumes mangés couramment par les enfants.

Technique

Faire pousser des graines dans de la terre.

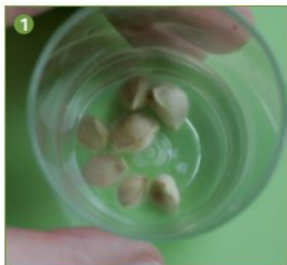
Matériel

Pépins d'orange

Un pot avec trou de drainage

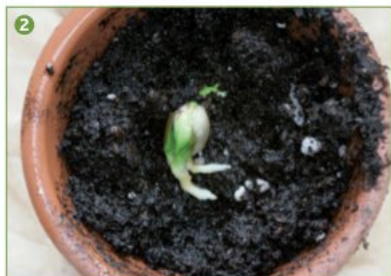
Billes d'argile expansée

Terreau



1 Prélevez les pépins d'orange et réservez-les. Notez qu'il arrive d'avoir un fruit sans pépin. C'est botaniquement une « monstruosité », résultant d'hybridations opérées par les êtres humains.

2 Placez au fond du pot une couche de drainage en billes d'argile, puis remplissez de terreau. Enfoncez les pépins dans le terreau à trois centimètres de profondeur. Arrosez. Les pépins germent après quelques jours.





3 Arrosez dès que la terre est sèche. Au bout de deux semaines, une plantule est née.



4 Les petits orangers grandissent lentement. Continuez à les observer à mesure de leur croissance.

Conseils

Beaucoup de pépins, non arrivés à maturité, ne germent pas. Les enfants ne doivent pas hésiter à recommencer avec des pépins de citron, de mandarine, de pamplemousse : c'est tellement facile à réaliser, même par les tout-petits ! Vous pouvez procéder de la même manière avec des graines sèches de pois chiche, de lupin, de petit pois, de fève.

Conservez les petits orangers à l'intérieur, comme plantes vertes.

Ne les sortez sur le balcon ou la terrasse qu'en été, car ils aiment la chaleur.

Petite leçon de botanique

Botaniquement une orange s'appelle « hespéridie ». Coupée en deux, elle montre de nombreuses carpelles (que nous appelons tranches, pleines de cellules juteuses et sucrées) et, au centre, des pépins. Les carpelles sont les éléments reproducteurs femelles. À partir d'un simple pépin, l'enfant peut obtenir... l'arbre aux fruits d'or !





Conseil

Chaque et humide, avec un éclairage direct, votre salle de bains est comme une serre. Placez-y les petits pots dans lesquels vous avez semé. La germination s'y fait pour 25 % des graines semées.

FABRIQUER UNE MINI-SERRE

Objectifs. Faire démarrer dans la maison des plantes : c'est du forçage. Réaliser des économies en fabriquant une mini-serre avec des matériaux simples.

Techniques

Protéger des semis.

Matériel

Papier kraft

Une paire de ciseaux,
une règle, un crayon noir

Un panier en plastique à fond
percé (ou une cagette)

Terreau léger

Graines diverses

Étiquettes à piquer

Film alimentaire



① Commencez par fabriquer des godets. Pour chacun, tracez sur le papier kraft une bande de 50 cm x 14 cm. Découpez. Pliez en deux pour obtenir une hauteur de 7 cm. Enroulez en encastrant les bords l'un dans l'autre pour obtenir un godet de 7 cm de diamètre, sans fond.



Placez les godets dans le panier. Une autre solution consiste à utiliser les tubes en carton des rouleaux de papier-toilette et à les placer dans une cagette garnie au préalable de papier kraft.



② Remplissez les godets de terreau. Avec le crayon noir, écrivez le nom des plantes sur les étiquettes. Semez, piquez les étiquettes dans les godets, puis arrosez.

③ Recouvrez le panier de film alimentaire. Placez-le dans un endroit chaud. De temps en temps, retirez le film pour aérer et arroser.



④ Après une dizaine de jours, selon les graines choisies, tout aura germé!

Variante

Sur un pot, un film alimentaire maintenu aux quatre coins par de tout petits tuteurs, constitue une mini-serre.



Suggestion

Un emballage alimentaire en plastique formé d'un bac noir et d'un couvercle transparent peut se transformer en mini-serre. Percez au préalable plusieurs trous dans le fond.



Carte d'identité

Soja

Soja radiata

Famille : Fabacées

Il était déjà cultivé en Chine il y a plus de cinq mille ans. Dans ce pays, il constitue encore, avec le riz, la base de l'alimentation. On en fait aussi du lait et du fromage végétal. Au Japon on le consomme sous forme d'une pâte nommée *tofu*. Le soja alimentaire est vendu dans les magasins spécialisés (alimentaires, « bio » ou asiatiques).

Conseil

N'exposez pas les graines en lumière directe pendant la germination.

LES P'TITES POUSSES DE MAMAN

Objectif. Cultiver des petites pousses dans un plateau de germination.

Intérêt. Manger sain.

Technique

Faire germer des graines.

Matériel

Une assiette creuse

Sachets de graines : soja, radis, lentille

Un plateau de germination (vendu en jardinerie)

Une paire de ciseaux



1 Dans l'assiette creuse remplie d'eau, faites tremper les graines pendant six à huit heures pour faciliter la germination.



2 Remplissez d'eau le plateau inférieur du plateau de germination. Insérez la grille.



- 3 Placez les graines sur la grille.



- 4 Laissez le plateau à une température ambiante de 18 °C à 20 °C. Au bout de deux jours, vous voyez apparaître les tout premiers germes.

- 6 A partir du cinquième jour, vous pouvez commencer la récolte. Pour ce faire, coupez les germes à leur base avec la paire de ciseaux.

Consommez vos petites pousses crues, cuites ou encore blanchies à l'eau bouillante pendant quelques secondes.



- 5 Des racines se forment. Comme elles doivent toujours être au contact de l'eau, ajustez le niveau dans le plateau inférieur si nécessaire.



Remarque

Les petites pousses relèveront le goût de vos salades et plats. Elles sont d'une grande fraîcheur et apportent des éléments nutritifs à votre organisme. Ainsi, *Phaseolus mungo* apporte des vitamines (A, B, PP, C) et des sels minéraux (calcium, potassium, phosphore).

Pense-bête

Vous trouverez une recette facile à base de pousses de soja page 131.

Carte d'identité

Avocat

Persea americana

Famille : Lauracées

Il est originaire d'Amérique centrale. Déjà cultivé à l'époque précolombienne, son nom aztèque est *auacata*, d'où provient sa dénomination actuelle. On consomme sa chair ainsi que l'huile que l'on en extrait.

L'AVOCAT D'AUGUSTIN

Objectif. Faire démarrer à la maison un noyau d'avocat, en expliquant la stratification, c'est-à-dire la germination des plus grosses graines.

Technique

Faire stratifier un noyau.

Matériel

Un avocat

Un couteau de cuisine,
un couteau économe

Trois allumettes

Un verre

Un pot en terre cuite
avec trou de drainage

Billes d'argile expansée

Terreau



① Coupez l'avocat en deux pour en sortir le noyau.



② À l'aide du couteau économe, pratiquez trois entailles disposées en triangle autour du noyau. Avec le couteau de cuisine, faites une encoche à la base du noyau pour faciliter le passage de la racine (toutes ces opérations doivent être effectuées par un adulte). Insérez dans les entailles les allumettes débarrassées de leur tête soufrée.



3 Posez le noyau sur le verre rempli d'eau. L'eau doit toujours affleurer la base du noyau.



4 Attendez une douzaine de jours pour voir apparaître la racine blanche et la tige centrale portant les toutes premières feuilles.



5 Transplantez le noyau dans le pot rempli d'une couche de drainage en billes d'argile puis de bon terreau.



6 Arrosez régulièrement.

7 Au bout de dix jours, d'autres feuilles apparaissent.



Remarques

Si le noyau ne germe pas, c'est parce que le fruit a été cueilli avant maturité. Ne vous découragez pas et renouvez l'expérience.

Sur la Côte d'Azur, vous pouvez transplanter l'avocat au jardin.



Pense-bête

Voir *Le bouturage*,
page 24.

Cartes d'identité

Bégonia
Begonia semperflorens
Famille : Bégoniacées
Saintpaulia
Saintpaulia ionantha
Famille : Gesnériacées

Pour le bégonia,
voir aussi page 72.

LE BOUTURAGE À LA MAISON

Objectif. Prélever des tiges de plante mère pour en obtenir de nouvelles tout à fait identiques : ce sont des clones. Cet atelier propose trois modes différents de bouturage.

Les pousses dans l'eau

Matériel

- Une paire de ciseaux
- Un pot transparent
- Un pot rempli de terreau

Cette méthode convient pour des plantes telles que bégonia, impatiens, coléus... Avec la paire de ciseaux, coupez des rameaux mesurant une douzaine de centimètres de longueur. Faites-les tremper dans le pot, avec la tige dans l'eau et les feuilles vers le haut. Observez les racines qui se développent au bout de la tige. Puis plantez dans le pot rempli de terreau.



Les boutures dans la terre

Matériel

- Une paire de ciseaux
- Un pot rempli de terreau

Procédez à cette expérience avec une feuille de bégonia ou de saintpaulia, coupée avec un morceau de sa tige. Posez-la directement à plat sur le terreau bien humidifié. Au bout de dix jours, des racines se forment sous la tige et des petites pousses apparaissent.



Bouturer un papyrus

Matériel

Un papyrus en pot
Une paire de ciseaux
Un pot transparent
Un pot avec trou de drainage et soucoupe
Terreau



1 Avec la paire de ciseaux, prélevez une tige et coupez les folioles à moitié. Dans le pot transparent plein d'eau, immergez la feuille ainsi préparée, tige en l'air. Au bout de trois semaines les racines se forment, de jeunes pousses émergent. Observez la progression vers le bas des racines, alors que les feuilles du bourgeon se dirigent vers le haut.

2 Remplissez le pot de terreau et plantez-y les boutures. Arrosez copieusement. Veillez à ce que la soucoupe soit toujours remplie, car le papyrus est un buveur d'eau.



Carte d'identité

Papyrus
Papyrus cyperus
Famille : Cyperacées



DES BULBES POUR NOËL

Objectif. Avoir une fleur pour Noël. En commençant cet atelier dès octobre, l'enfant voit l'évolution de la plante de jour en jour jusqu'aux fêtes de fin d'année.

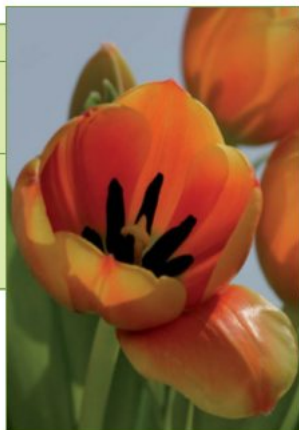
Technique

Forcer un bulbe.

Matériel

Un vase à bulbe
(vendu en jardinerie)

Un bulbe: tulipe hâtive,
jonquille, narcisse...



1 Remplissez le vase d'eau jusqu'à la base du col. Posez le bulbe dans le col.



2 Remettez régulièrement de l'eau dans le vase afin de maintenir le niveau. Au bout d'un mois, le chevelu des racines s'est développé. La pousse va bientôt s'ouvrir sur la fleur.



③ Les racines doivent toujours rester dans l'eau dès la base du bulbe.

④ La fleur s'est ouverte. Ici, il s'agit d'une jonquille.



Qu'est-ce qu'un bulbe ?

C'est un organe souterrain constitué d'un plateau supportant des écailles charnues gonflées de réserves. Les écailles sont des feuilles ; elles protègent en leur centre un bourgeon qui sortira de terre. On appelle bulbeuses les plantes qui possèdent un bulbe : tulipe, jonquille, narcisse, lis... Parmi les légumes, on peut citer l'oignon.



À gauche. Bulbes de narcisse.
À droite. Bulbes de tulipe
et de crocus.



UNE SALADE EN POT

Objectif. Voir pousser une salade que l'enfant pourra déguster.

Carte d'identité

Laitue batavia
Lactuca sativa
'batavia'
Famille : Asteracées

Pense-bête

Voir *Les salades*,
pages 63 et 64.

Technique

Mettre en pots
des plants achetés.

Matériel

Un plant de salade
batavia

Un pot en terre cuite
avec trou de drainage

Tessons de vieux pots en terre cuite

Terreau



1 Pour un bon drainage, mettez des tessons en terre cuite au fond du pot.



2 Remplissez le pot de terreau, mettez le plant de salade en place, puis arrosez.

3 Après trois semaines, vous pouvez consommer votre salade.



UNE BROUETTE D'AROMATIQUES

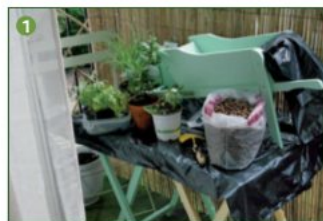
Objectif. Avec des plantes aromatiques cultivées dans un conteneur décoratif, saveurs et vitamines sont à portée de votre main de mai à octobre.

Technique

Mettre en place des plants achetés en pots.

Matériel

Une petite brouette
Un sac en plastique
Billes d'argile expansée
Plantes condimentaires en pots



1 Installez tout votre matériel sur une table, à votre hauteur.



2 Étalez le sac en plastique au fond de la brouette. Avec une petite pelle, déposez une couche épaisse de billes d'argile expansée : elle permet de caler les pots et de maintenir l'humidité.



3 Installez les pots selon votre goût. Arrosez régulièrement. Consommez au fur et à mesure de vos besoins.

Cartes d'identité

Basilic
Ocimum basilicum
Famille : Lamiacées
Ciboulette
Allium schoenoprasum
Famille : Liliacées
Menthe
Mentha
(différentes espèces)
Famille : Lamiacées
Persil
Petroselinum sativum
Famille : Apiacées

Pense-bête

Voir Les plantes condimentaires, pages 68-69.



DES PLANTES EN SACS DE JUTE

Cartes d'identité

Fraisier
des quatre saisons
Fragaria vesca
Famille : Rosacées
Maïs
Zea mays
Famille : Poacées
Persil
Petroselinum sativum
Famille : Apiacées

Pense-bête

Voir *La fraise*,
page 66 ; *Le maïs*,
page 74 ; *Le persil*,
page 69.

Objectif. Découvrir le plaisir de jardiner même sans jardin.

Technique

Semer et repiquer.

Matériel

Toile de jute
Un mètre souple
Une paire de ciseaux
Cordelette fine
Une aiguille à coudre
Trois sacs en plastique noir
Terreau
Un sachet de graines de maïs,
un pied de persil,
un pied de fraisier



❶ Découpez trois carrés dans la toile de jute: deux de 30 cm de côté pour le fraisier et le persil, un de 60 cm de côté pour le maïs. Pliez chaque carré en deux et, avec une aiguillée de cordelette fine, surjetez les côtés et la base. Surjetez aussi les bords de l'ouverture pour qu'ils ne s'effilochent pas. Pendant ce temps, faites tremper les pieds de persil et de fraisier dans de l'eau.

❷ Perforez le fond des sacs en plastique, puis placez-en un dans chaque sac en jute. Remplissez de terreau à l'aide d'une petite pelle.



3 Dûcilement, transplantez les pieds de fraiser et de persil dans les deux sacs les plus petits



4 Arrosez.



5 Dans le dernier sac, enfoncez les graines de maïs à trois centimètres de profondeur. Arrosez régulièrement.



6 Les graines ont germé. Après un mois, les plants de maïs atteignent quinze centimètres. Encore un mois plus tard, ils mesureront quarante centimètres.

Le maïs

À gauche, graines en attente du semis.
À droite, épi arrivé à maturité.



Suggestions

S'il est petit, vous pouvez placer le sac sur le rebord de la fenêtre.

Cultivez directement dans un sac de terreau, posé sur la terrasse et perforé de trous pour y glisser des plants de chou, de salade, de fraise ou de poireau.

Culture en suspension : plantez des espèces retombantes dans les sacs et accrochez ces derniers au mur.



UN JARDIN ROND

Préparation

Avant de réaliser votre jardin rond, cassez le revêtement de sol pour pouvoir enfoncer la bordure du premier cercle. S'il n'y a pas de terre sous le revêtement, scellez la base de la bordure ou, tout au moins, caliez-la avec de la blocaille (gravier et cailloux). Une autre solution consiste, comme dans l'exemple photographié, à réaliser un pourtour en pierre qui ceint le jardin tout en maintenant la bordure.

Objectif. Créer une parcelle à jardiner dans une cour bétonnée ou pavée. La réalisation est un travail d'adulte. Les enfants peuvent vous aider, puis ils s'occupent des plantations.

Technique

Réaliser des massifs surélevés.

Matériel

Bordures de demi-rondins en rouleaux, hauteur 30 cm à 50 cm
Terre végétale
Terreau
Tuteurs en bambou
Planches
Plantes diverses



1 Premier cercle.

Son diamètre ne doit pas excéder cent vingt centimètres afin d'accéder sans difficulté au centre. Déroulez une bordure de cinquante centimètres de hauteur. Enterrez-la sur trente centimètres de profondeur. Remplissez le cercle avec un mélange à parts égales de terre végétale et de terreau.

2 Nivelez la terre, puis ratissez-la. En piquant des tuteurs, matérialisez l'emplacement du deuxième cercle à une quarantaine de centimètres du bord.



3 Deuxième cercle. Mettez en place le deuxième cercle en suivant les tuteurs. Remplissez-le de terreau.



4 Troisième cercle. Procédez comme aux étapes 2 et 3 pour réaliser le troisième cercle.



5 Arrosez généreusement chaque niveau. Sur le premier cercle, installez les planches pour partager l'espace de plantation et pouvoir poser vos pieds lors du désherbage.

6 Installez des plantes d'espèces et de couleurs variées. Vous les renouvelerez chaque année.



Le résultat

À gauche, côté légumes : plantes condimentaires, salades, tomates.

À droite, côté fleurs : bidens, bégonias, corbeilles d'argent, pétunias.



Conseil

Pour les jardiniers comme pour l'environnement, il est nocif de traiter les bordures avec des vernis ou des lasures. Choisissez du bois préparé en autoclave : il ne requiert aucun entretien et ne pourrit pas.

LE JARDIN SCOLAIRE

Objectif. Le jardin scolaire est le type même de l'atelier collectif. Il permet aux enfants de comprendre le travail en groupe, l'émulation. Les parents d'élèves sont invités à y participer, car cela valorise leurs enfants.

Présentation

C'est l'enseignant qui organise, dirige et explique les principes de base. Depuis les semis jusqu'à la récolte, les enfants participent régulièrement aux différents travaux dans les carrés qui leur sont réservés, préparés par les jardiniers de la Ville. Les parents d'élèves retournent la terre. Les enfants mettent en place graines et plants. Sur les étiquettes, ils inscrivent nom du légume et date de plantation.

Cet atelier a été réalisé avec la classe de CM1 de Jacqueline Joncour, enseignante, au jardin scolaire de l'École élémentaire des Coteaux à Saint-Cloud, dirigée par Madame Nanty.

Matériel

L'école prête les gants et les outils de jardinage. Chaque élève apporte son tablier et son chapeau.



Suggestion

En ville, vous pouvez aussi louer une parcelle à une association de jardins familiaux. Il s'agit de jardins collectifs de proximité destinés aux cultures potagères. Ils ont pour but de créer du lien social dans le respect de l'environnement. Les légumes et les fleurs récoltés sont réservés à l'usage familial, en aucun cas à la vente.



① Dans la salle de classe, tout commence avec des semis effectués dans des pots de yaourt conservés à cet effet.



② Au jardin, la protection est obligatoire pour chaque enfant. Tout le monde enfle une paire de gants.



3 Repiquage. Avec des transplantoirs, les enfants creusent le trou qui recevra la plante (ici, un thym citronné).

4 Arrosage. Les arrosoirs bien alignés attendent le signal de l'enseignant pour entrer en action !



5 Observation. Les enfants examinent à la loupe une jolie tête d'*Allium*.



6 Là, ils découvrent des stolons de fraisiers.



7 Ratissage. Tout le monde participe.

8 Désherbage et nettoyage. Avec le couteau à désherber, c'est l'heure de la toilette du jardin !



9 Avec binettes et serfouettes, tout devient net.



Cartes d'identité

Jacinthe d'eau
Eichhornia crassipes
 Famille :
 Pontédériacées

Laitue d'eau
Pistia stratiotes
 Famille : Aracées

Lentille d'eau trilobée
Lemna trisulca
 Famille : Lemnacées

Suggestion

Si vous pouvez creuser le sol, enterrez le liner à trente centimètres de profondeur, sur une couche de sable de trois centimètres. Les enfants aimeront choisir le poisson rouge et le nymphéa qu'ils y placeront.

UN MINI-BASSIN

Objectif. Créer un point d'eau avec des plantes aquatiques pour découvrir un autre écosystème et attirer les oiseaux.

Technique

Retenir l'eau dans du liner.

Matériel

Trois tuteurs en bambou, longueur 30 cm à 40 cm

Lien de jardinage

Une paire de ciseaux

Liner (polyéthylène souple et étanche, vendu en jardinerie)

Trois gros cailloux, galets décoratifs

Une jacinthe d'eau, une laitue d'eau, des lentilles d'eau trilobées



1 Choisissez l'emplacement de votre mini-bassin. Rassemblez les plantes et le matériel.

2 Disposez les tuteurs en triangle et ligaturez-les aux extrémités avec du lien de jardinage. Posez le triangle sur les trois gros cailloux.



3 Étalez le liner dans le triangle. Découpez-le en laissant un débord de vingt à trente centimètres tout autour, sur le sol. Masquez les bords du liner en les recouvrant avec les galets. Remplissez votre mini-bassin d'eau. Ajoutez les plantes dans l'eau.

FAIRE NAÎTRE UN ARBRE

Objectif. Montrer à l'enfant que la graine contient l'embryon de la plante, c'est-à-dire le « bébé ». Pour qu'il se réveille, c'est-à-dire qu'il germe, il faut lui apporter de bonnes conditions de chaleur et d'humidité, variables selon les plantes.

Techniques

Stratifier; protéger.

Matériel

Petits pots avec trou de drainage

Billes d'argile expansée

Terreau

Étiquettes à piquer
(ou pinces à linge)

Une mini-serre

Tuteurs en bambou

Ficelle fine



Pense-bête

Voir Les plantes
arborescentes,
page 77.

Définitions

Les graines
d'arbres portent
des noms selon
leur nature.
Sur la photographie
de l'étape 1,
vous voyez de haut
en bas et de gauche
à droite : samare
de charme,
gland de chêne,
noix de carya,
marron de
marronnier d'Inde.



1 Ramassez des graines
d'arbres dans la nature ou
au jardin public.

2 Plantez vos graines dans
les pots remplis de terreau,
avec une couche de billes
d'argile au fond. Étiquetez.



3 Placez les petits pots au
chaud dans la mini-serre.
Arrosez.



Lorsque les pousses grandissent, attachez-les délicatement avec de la ficelle fine à un tuteur planté dans le terreau. Ensuite, mettez-les en terre comme cela est expliqué page 77.



CONSTRUIRE DES CASIERS

Conseil

La construction des casiers ne peut être réalisée que par un adulte. Les enfants peuvent participer en mettant la terre dans les casiers et en structurant l'espace sous forme de carrés avec des tuteurs.

Suggestion

Vous pouvez choisir d'autres types de bordures : planches en châtaignier, traverses, fascines, plessis en osier tressé...

Objectif. Petite, la surface du casier est accessible à l'enfant qui peut facilement tourner autour. La terre est surélevée de vingt à trente centimètres, ce qui est plus pratique pour les tout-petits. En outre, la terre est ainsi réchauffée plus rapidement.

Technique

Délimiter un jardinet mesurant un mètre carré.

Matériel

Quatre bordures en bois à planter, longueur 100 cm

Une massette

Trois sacs de 70 litres de terreau pour potager

Tuteurs en bambou, longueur 100 cm



① Choisissez un emplacement ensoleillé. Réunissez le matériel à cet endroit.



② Désherbez soigneusement l'emplacement. Retournez la terre et ratissez-la.



3 Creusez des trous profonds pour y enfoncer les piquets des bordures.



4 Avec la massette, enfoncez les piquets en terre jusqu'à la base de la bordure. Ajustez les quatre bordures à angle droit, en vérifiant qu'elles sont au même niveau.



5 Mélangez à parts égales de la terre du jardin et du terreau pour potager. Versez le tout dans le casier. Ratissez.



6 Divisez l'espace en petit carrés en disposant les tuteurs, recoupés si besoin est aux dimensions voulues à l'aide d'un sécateur.

Suggestion

Il est possible de construire un casier sur une terrasse. Il convient alors d'étaler dessous une bâche pour préserver l'étanchéité de la dalle, puis un feutre de plantation pour permettre le drainage.



Pense-bête

Voir Les légumes,
pages 50 à 52.

CULTIVER EN CASIERS

Objectif. Permettre aux enfants de bien surveiller les plantes de chaque petit carré en observant leur changement journalier.

Intérêts. Côté esthétique incontestable ; économie sur la quantité des semences et l'arrosage ; diversité plus écologique des cultures ; rapidité des résultats.

Techniques

Semer ; repiquer.

Matériel

Légumes divers,
en graines ou en plants
Outils à main



Les règles de base

- Pour les dates de plantation, suivez les indications inscrites sur les sachets de graines ou les étiquettes des godets.
- D'une année à l'autre, alternez la plantation des légumes feuilles, des légumes racines et des légumes graines pour une bonne rotation qui évite l'épuisement des sols (voir page 50).
- Placez les plantes les plus petites devant, les autres derrière, afin qu'elles bénéficient toutes du soleil.
- Ne plantez pas trop serré (voir encadré ci-dessous).
- Protégez vos semis des oiseaux et des chats avec des branchages.
- Arrosez les pieds des plants sans mouiller les feuilles.

Espacement des plants de légumes

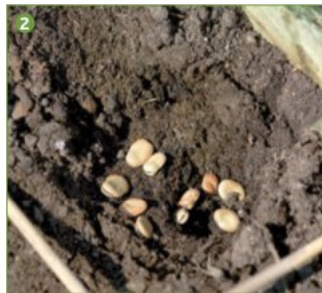
Par carré de 30 cm x 30 cm

Mâche, radis	16 plants
Carotte, poireau, épinard	9 plants
Laitue, chicorée, petit pois, haricot	5 plants
Tomate, chou, concombre, courgette	1 plant

Fèves



❶ Sortez les graines de leur sachet.



❷ Enterrez les graines à cinq centimètres de profondeur.



❸ Au bout d'un mois environ, dès que les pousses atteignent trente centimètres de hauteur, tuteurez-les.



❹ Un mois plus tard, c'est la floraison.



❺ Sortez les fèves fraîches des gousses bien vertes, pour une dégustation immédiate.

Carte d'identité

Fève
Vicia faba
Famille: Fabacées

Pense-bête

*Vous trouverez
une recette facile
à base de fèves
page 129.*



Carte d'identité

Fraisier

des quatre saisons

Fragaria vesca

Famille : Rosacées

Pense-bête

Voir aussi *La fraise*,
page 66.

Fraisiers



① À l'aide d'un transplantoir, creusez pour chaque plant un trou de dix centimètres de profondeur. Enterrez les pieds jusqu'au collet. Arrosez.



② Dès le lendemain de la transplantation, on voit que les pieds ont bien repris !



③ Étalez de la paille autour des pieds afin de maintenir l'humidité apportée par l'arrosage régulier.



④ Les petites mains, impatientes, vont devoir attendre un mois avant de faire la cueillette des fruits mûrs.

Maïs et tournesols



❶ À gauche, les graines jaunes du maïs; à droite, les graines brunes de tournesol.

❷ Semez à quinze centimètres de profondeur maïs et tournesol mêlés.

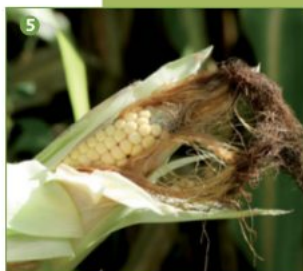


❸ Plombez (c'est-à-dire tassez) à l'aide d'un râteau.

❹ En plein été, la fleur du tournesol s'épanouit.



❺ En fin d'été, un bel épi de maïs s'est formé.



Carte d'identité

Maïs

Zea mays

Famille : Poacées

Tournesol

Helianthus annuus

Famille : Astéracées

Pense-bête

Voir aussi *Le maïs*,
page 74; *Le tournesol*,
page 77.



Carte d'identité

Pomme de terre

Solanum tuberosum

Famille : Solanacées
(nombreuses variétés)

Pense-bête

Voir aussi

La pomme de terre,
pages 60-61.

Pommes de terre



❶ Le principe consiste à planter des pommes de terre que l'on achète avec des petits germes.

❷ Sélectionnez les tubercules.



❸ Enterrez les tubercules à trente centimètres de profondeur, les germes vers le haut.



4 Au bout de trois semaines, les premières feuilles sortent, protégez-les avec de la tonte de gazon.



5 Un mois s'est écoulé. La plante bien buttée développe ses feuilles (le buttage consiste à ramener de la terre en butte autour du pied).



6 La floraison a lieu un mois plus tard. Attention : prévenez les enfants que les petites baies qui se forment éventuellement par la suite sont très toxiques.



7 Trois mois après la plantation, vous récoltez.



Cartes d'identité

Laitue

Lactuca sativa

Famille : Astéracées

Radis

Raphanus sativus

Famille : Brassicacées

Pense-bête

Voir aussi

Les salades,
pages 63 et 64 ;

Le radis rose,
pages 62-63.

Vous trouverez
une recette facile
à base de radis
page 130.

Radis et salades



❶ Enterrez les plants de salade jusqu'au collet. (Dans les casiers, ils sont plus rapprochés qu'au jardin.)



❷ Avec un semoir, semez les graines de radis.



❸ À la main, recouvrez le semis d'une couche de terre d'un centimètre d'épaisseur. Tassez avec le plat du râteau. Arrosez.



4 Protégez l'association bénéfique radis-salades avec un voile de forçage (voir page 22).

Association
 Dans les «cultures associées», certains légumes s'entraident, d'autres se nuisent. Salades et radis se protègent mutuellement (voir pages 44-45).

5 Au bout de sept jours, de toutes jeunes feuilles apparaissent. Arrosez quotidiennement.



6 Trois semaines après le semis, les radis sont prêts pour la cueillette.



7 Un mois après la plantation, les laitues commencent à pommer.





Carte d'identité

Tomate

*Lycopersicon
esculentum*

Famille : Solanacées

Pense-bête

Voir aussi
La tomate,
page 65.

Suggestions

Choisissez
la variété
« Rose de Berne »,
une tomate
bien appétissante,
ou des tomates-
cerises pour vous
régaler dès juillet.

Plantez des tagètes
(voir page 76)
en association
avec vos tomates :
ils les protégeront
des maladies.

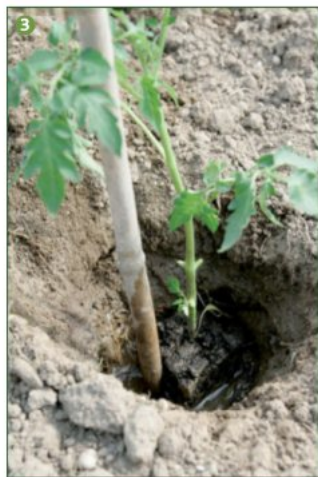
Tomates



1 Avant de les mettre en terre, faites tremper les plants dans l'eau pendant dix minutes.



2 Creusez un trou de vingt centimètres de profondeur. Déposez quelques feuilles d'ortie hachées au fond et recouvrez-les de terre: elles procurent à la plante des éléments nutritifs.



3 Enfoncez un tuteur dans le trou, puis mettez en place le plant de tomate. Comblez avec de la terre, tassez, puis arrosez.

FABRIQUER UN ÉPOUVANTAIL

Objectif. Éloigner en leur faisant un peu peur les oiseaux qui viennent déguster les nouveaux semis et les chats qui aiment gratter la terre fraîchement retournée.

Technique

Fabriquer un mannequin avec des matériaux de récupération.

Matériel

Quatre grands tuteurs en bambou

Ficelle

Une paire de ciseaux

Paille

Vieux vêtements, vieux tissus

Boutons, écorces d'orange, chutes de papier, plastique...



① Avec la ficelle, attachez les tuteurs ensemble afin de former l'ossature : un tuteur vertical pour le buste et la tête, un deuxième fixé en croix pour les bras, deux autres inclinés pour les jambes. Habillez l'ossature en remplissant de paille les vêtements.

② Pour la tête, formez une boule avec du tissu boursé de paille. Ligaturez-la au sommet du buste, puis décorez-la et ajoutez de la paille figurant les cheveux.





MARQUER UNE CITROUILLE

Carte d'identité

Citrouille

Cucurbita pepo

Famille : Cucurbitacées

Pense-bête

Voir Potiron,
citrouille et courge,
pages 61 et 62.

Objectif. Faire pousser une citrouille en faisant apparaître dessus les initiales de l'enfant ou tout autre motif. Cet atelier doit être débuté en mai ou juin.

Techniques

Cultiver par semis
puis repiquage;
masquage.

Matériel

Un petit pot
pour semis
Terreau
Graines de citrouille
Une paire de ciseaux
Plastique adhésif épais, noir



① Semez les graines dans le petit pot rempli de terreau. Conservez le pot sous abri et arrosez régulièrement. Au bout de quelques jours, la graine s'entrouvre laissant sortir les cotylédons.

② Lorsque les pousses sont assez grandes (trois à six feuilles selon la force de la plante), transplantez-les en pleine terre.





- ③ Les pousses se développent et rampent sur le sol.

- ④ Découpez des initiales dans le plastique adhésif. Collez-les sur la citrouille un mois avant sa complète maturité.



- ⑤ Lors de la cueillette, enlevez les adhésifs : les initiales apparaissent en plus clair.



Variante

Vous pouvez aussi graver un texte ou des motifs avec la pointe d'un couteau avant que la citrouille ne parvienne à maturité. Les cicatrices s'élargissent au fur et à mesure de la croissance de la citrouille.



Citrouille ou potiron ?

Ces légumes très proches et déclinés en de multiples variétés appartiennent au genre *Cucurbita*. Le principe de cet atelier reste le même.



UN ABRI POUR LES INSECTES

Objectifs. Créer un refuge en fin d'été pour les insectes qui hibernent. Stimuler l'intérêt de l'enfant pour la nature.

Technique

Récolter des végétaux.

Matériel

Un pot en terre cuite,
diamètre 20 cm

Précaution

Utilisez un sécateur pour couper les grosses tiges. Ce travail doit impérativement être effectué par un adulte.



① Munis de gants, récoltez des grosses tiges creuses et sèches : bourrache, rose trémière ou encore fenouil. Cueillez des graminées, des fougères et des mousses.



② Coupez les tiges sèches en longueur. Dressez-les dans le pot en les laissant dépasser de deux ou trois centimètres.

③ Comblez les espaces entre les tiges avec les mousses, les fougères et les graminées.



OBSERVER LES LOMBRICS

Objectifs. Observer le rôle des vers de terre en action.
Permettre à l'enfant de mieux comprendre en quoi consiste la « santé » de la terre.

Technique

Réaliser du compost.

Matériel

Un pot en verre

Sable

Terreau

Terre de jardin



❶ Ramassez les lombrics trouvés au jardin. Dans le pot en verre, mettez une couche de sable, une couche de terreau, puis une couche de terre de jardin. Déposez quelques lombrics dans le pot, avec des épluchures fraîches (carotte, pomme, etc.).



❷ Observez de jour en jour le travail de décomposition des vers de terre !

Pense-bête

Voir Comment
faire votre compost,
page 17 ;
Les lombrics,
page 38.



DÉCORER DES POTS

Objectif. Décorer toutes sortes de pots, en terre cuite, en zinc, en plastique ou en bois. L'imagination est reine !

Techniques

Peinture au pinceau ;
patatogravure.

Matériel

Pots et cagettes
Peintures acryliques
non toxiques
Pinceaux
Godets en plastique
Pommes de terre
Un couteau de cuisine



Conseil

Avant toute plantation, laissez sécher les pots et jardinières décorés dans un endroit bien ventilé.

Suggestion

Pour conserver ces décors au-delà d'une année, appliquez une couche de vernis incolore.



① Déposez chaque couleur dans un godet. Peignez les motifs de votre choix sur les pots.



② Une cagette bien décorée peut servir de cache-pot.



③ Coupez les pommes de terre en deux puis, avec le couteau de cuisine, sculptez sur chacune un motif en relief (une opération à effectuer par un adulte). Utilisez ces pommes de terre comme des tampons.

MÉLI-MÉLO DE FÈVES AU MIEL

Ingrédients pour 2 enfants

20 fèves tendres
du jardin
2 oignons blancs
1 belle tomate
Quelques feuilles
de mesclun
Beurre
Huile d'olive
Sel
Miel



② Écossez les fèves. Ébouillantez-les pendant environ une minute. Retirez leur peau. Coupez les oignons en lamelles, et la tomate en gros dés.

① Au jardin les gousses de fèves bien vertes sont arrivées à maturité. Récoltez-les.



③ Dans une poêle, faites chauffer une noix de beurre et une cuillerée à café d'huile d'olive. Jetez-y les fèves et les oignons. Faites cuire trois minutes à feu vif. Ajoutez les dés de tomates, le mesclun, une cuillerée à soupe d'eau, puis salez. Laissez cuire dix minutes à feu doux en remuant régulièrement.

④ Ajoutez une cuillerée à café de miel pour donner au méli-mélo une saveur sucrée-salée.



Durée
de réalisation

Préparation :
10 minutes

Cuisson :
15 minutes

Pense-bête

Voir la culture
en casiers de fèves
(page 115)
et de tomates
(page 122).
Voir aussi
La tomate,
page 65.

Précaution

Un adulte doit
s'occuper
de la cuisson
et éloigner
les enfants
des sources
de chaleur.



Durée

de réalisation

Préparation :

10 minutes

Cuisson :

10 minutes

Pense-bête

Voir la culture
en casiers de radis,
pages 120-121.
Voir aussi Le radis
rose, pages 62-63.

Précaution

Un adulte doit
s'occuper
de la cuisson
et éloigner
les enfants
des sources
de chaleur.

RADIS CUITS SUCRÉS

Ingrédients pour 5 enfants

Une quinzaine de radis
du jardin

4 cuillerées à soupe
de sucre cristallisé

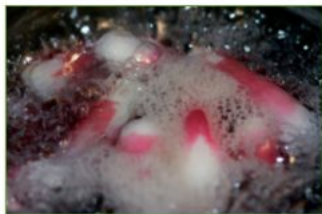
2 noisettes de beurre frais



- ❶ Choisissez de gros radis bien fermes.



- ❷ Ôtez les feuilles. Épluchez les radis, puis lavez-les avec soin.



- ❸ Versez 50 cl d'eau dans une casserole. Portez à ébullition. Plongez les radis dans l'eau et laissez-les cuire trois minutes.



- ❹ Égouttez les radis et jetez l'eau. Remettez-les dans la casserole. Ajoutez le sucre et le beurre, puis couvrez avec environ 25 cl d'eau. Portez à ébullition, puis faites cuire sept minutes.



- ❺ Dégustez ces radis chauds ou froids.

PETITE OMELETTE CAPUCINES ET SOJA

Ingrédients pour 2 enfants

Quelques pousses de soja
3 belles fleurs de capucine
3 œufs
3 cl de crème fraîche
au lait entier
Quelques feuilles de salade
ou mesclun
Un filet d'huile d'olive



① Lavez les pousses de soja, égouttez-les sur du papier absorbant et réservez-les. Lavez avec soin les fleurs de capucine, puis épongez-les délicatement. Coupez finement les pétales de deux d'entre elles.

③ Dans une poêle, faites chauffer un filet d'huile, puis versez la préparation. Remuez délicatement avec une fourchette. En fin de cuisson, à l'aide d'une spatule, pliez l'omelette en deux.

④ Faites glisser l'omelette sur un petit plat parsemé de feuilles de salade ou de mesclun. Disposez les pousses de soja au milieu de l'omelette. Décorez avec la capucine restante.



② Cassez les œufs dans une petite terrine, ajoutez la crème fraîche et les pétales coupés. Battez le tout à la fourchette.



Durée
de réalisation

Préparation :
10 minutes

Cuisson :
5 minutes

Pense-bête

Utilisez des pousses de soja que l'enfant aura fait germer lui-même (voir pages 94-95).
Voir Les fleurs gourmandise, pages 78-79.

Précautions

Les fleurs de capucine ne doivent pas avoir été traitées.
Un adulte doit s'occuper de la cuisson et éloigner les enfants des sources de chaleur.



FRIANDISES DE PÉTALES DE ROSE

Durée
de réalisation

Préparation :
15 minutes

Cuisson :
1 heure

Pense-bête

Cette recette
convient aussi
pour les fleurs
de capucine,
de violette,
de coquelicot.
Voir Les fleurs
gourmandise,
pages 78-79.

Précautions

Les roses
ne doivent pas
avoir été traitées.
Un adulte doit
s'occuper
de la cuisson
et éloigner
les enfants
des sources
de chaleur.

Ingrédients pour 20 friandises

1 bol de pétales de rose
1 blanc d'œuf
100 g de sucre cristallisé



- 1 Lavez soigneusement un à un les pétales de rose. Épongez-les sur du papier absorbant.
- 2 Garnissez la plaque du four de papier sulfurisé. Versez le sucre dans une assiette plate. Dans un bol, battez le blanc d'œuf à la fourchette jusqu'à ce qu'il soit bien mousseux.
- 3 Délicatement, trempez chaque pétale dans le blanc d'œuf, enduisez-le de sucre sur les deux faces, puis déposez-le sur le papier sulfurisé.



- 4 Faites cuire une heure à feu très doux (30 °C, thermostat 1^{1/2}) avec la porte du four entrouverte. Dégustez les friandises tièdes.

POUR UNE CONCLUSION...



Maxou les pouces verts

«[...] Voici un tas de terreau et voici des pots à fleurs. Tu vas remplir les pots avec du terreau, enfoncer ton pouce au milieu pour faire un trou, et ranger les pots en ligne contre le mur. Après nous mettrons dans les trous les graines qui conviennent.

[...] Le long des murs là, à quelques pas, tous les pots remplis par Tistou avaient fleuri, en cinq minutes.

[...] Mon garçon, il t'arrive une chose aussi surprenante qu'extraordinaire. Tu as les pouces verts.»

Maurice Druon, *Tistou les pouces verts*, 1957

Non, ce n'est pas extraordinaire d'avoir «les pouces vert». Maints jardiniers, petits ou grands les ont, mais souvent sans le savoir. Certainement, après avoir planté en pots ou en casiers, en suivant les conseils de cet ouvrage, vous allez découvrir que vous avez aussi ce talent. Il faut simplement vous rappeler que le plus important pour réussir le jardinage est d'y consacrer un peu de joie et beaucoup d'amour.

Acidophile. Qualifie une plante qui aime les sols acides et craint le calcaire.

Amender. Améliorer la nature du sol.

Annuelle. Plante qui fait son cycle de vie, de la pousse à la graine, en une année.

Basique. Dont la nature est l'inverse de l'acidité.

Bassiner. Pulvériser de l'eau propre sur les feuilles. On dit aussi brumiser.

Compost. Mélange de terre et de matières organiques décomposées par les bactéries.

Cotylédon. Feuille primordiale de l'embryon qui assure sa nutrition.

Écologie. Étude des écosystèmes et des pollutions.

Écosystème. Système résultant à la fois d'un monde vivant donné, animal et végétal (la biocénose) et d'un milieu inerte donné (le biotope) dépendant du climat et du sol. Exemples : une forêt ou une prairie sont des écosystèmes.

Engrais. Matière utilisée pour fertiliser la terre.

Fécondation. Union, fusion du grain de pollen avec l'ovule.

Fongicide. Qui détruit les champignons.

Forçage. Mode de culture sous abri permettant aux plantes de prendre plus de « force » et de mieux pousser quand on les met ensuite en terre.

Humus. Matière organique décomposée, d'origine animale et végétale.

Nectar. Liquide sucré fabriqué par les fleurs pour attirer les insectes pollinisateurs.

Oïdium. Maladie de la plante due à un champignon.

pH. Proportion d'ions Hydrogène libre d'un milieu donné.

Photosynthèse. Synonyme d'assimilation chlorophyllienne.

Pincer. Supprimer une partie de tige d'une pression des doigts.

Pollen. Élément mâle de la fleur, qui doit parvenir sur l'ovule femelle pour le féconder ; il se forme alors un œuf qui se transforme en embryon, future petite plante.

Poquet. Trou fait dans le sol où l'on dépose ensemble plusieurs grosses graines.

Purin. Liquide réalisé à partir de plantes.

Raphia. Fibre fournie par un palmier de Madagascar, utilisée au jardin car elle ne pourrit pas.

Rhizome. Tige souterraine.

Vivace. Plante qui vit plusieurs années.

Vrille. Organe qui s'enroule et permet à la plante de s'attacher à un support.

LES BONNES ADRESSES

Voici une liste non exhaustive de sites internet où vous pouvez trouver des adresses de magasins, acheter en ligne, obtenir des informations concernant le jardinage.

De Courson à Chantilly (Oise)

Les journées des plantes de Courson à Chantilly

<http://www.domainedechantilly.com>

Exposition et vente ; salon plantes et jardin.

Pépinières Roses d'Antan

<http://www.rosesdantan.com>

Vente en ligne de roses et clématites.

La ferme aux Lavandes (Vaucluse)

<http://www.la-ferme-aux-lavandes.com>

Pépinière, collections, vente.

La Mouche Dragon (Côtes-d'Armor)

<http://www.lamouchedragon.com>

Créations pour le jardin.

C.K.J. de Wilde

<http://www.carlodewilde.nl>

Spécialiste des jourbarbes.

Pépinières Travers (Loiret)

<http://www.clematites.net>

Vente de clématites et de grimpantes.

Bibliographie sélective

Encyclopédie TRUFFAUT, Bordas, 2002

Le Bon Jardinier, La Maison Rustique

BERTRAND Bernard, *Les Secrets de l'ortie*, autoédition, 1996

CARON Michel, *Cultiver le potager*, Ouest-France, 2004

COWELL Cyril, *Almanach de Paul le jardinier*, Larousse, 2014

DESCHAMPS Lucienne et MAROUSSY Annick, *Fleurir son balcon*, Ouest-France, 2005

FABROCINI V. et C., *Les Vertus des légumes verts*, De Vecchi, 2000

FRENZ Friedrich et JAKSCH Thomas, *Légumes et fleurs de balcon*, Hachette, 1998

GARNIER Lisa, *Petit atlas des plantes cultivées*, Larousse, 2004

MICHEL Loïc, *Le Jardin biologique*, Rustica-Dargaud, 1981

RIOTTE Louise, *Les Tomates aiment les carottes*, Edisud 1975

WAGNER Hans, *Le Poireau préfère les fraises*, Terre vivante, 2001

REMERCIEMENTS

Nos remerciements à la Société Centrale d'horticulture de Nancy.

Les auteurs tiennent à remercier Maryvonne Wullemin, Directrice de l'ECLA (Espaces Clodoaldiens de Loisirs et d'Animation) à Saint-Cloud; Raymonde Nanty, Directrice de l'école élémentaire des Coteaux à Saint-Cloud.

Merci à Renée Porret pour la réalisation du jardin rond en ville;

à Martine Maroussy;

à Maud Lechat et Christophe Rome;

à Frédérique Schilliger;

à Xavier Coëplet;

à Laurence et Franck Rivoal;

à Viviane et Jean-François Chasserau-Deschamps;

à Madeleine Lamouroux;

à Jean-Claude Savoye;

aux Jardins d'Angélique (76520 Montmain);

à Pascale Truchon-Thierret pour les autorisations de prises de vue, Direction des Parcs, Jardins et Espaces Verts de la Ville de Paris.

Avec l'aimable participation de la Ville de Paris, Parc de Bercy, Direction des Espaces Verts et de l'Environnement.

Nous adressons tout particulièrement nos sincères remerciements à Jacqueline Joncour qui a eu la gentillesse de nous accueillir dans sa classe de CM1 et dans le jardin pédagogique qu'elle entretient avec ses élèves. Merci à Louis, Steve, Thomas, Juliette, Sixtine, Eugénie, Thibault, Chloé, Lucie, Charles, Alexandre, Tristan, Soufiane, Pauline, Miguel, Eliot, Karim, Camille et Clara.





Jardiner signifie bien plus que de déposer une petite graine dans un pot. Initier un enfant au jardinage, c'est lui apprendre le nom des plantes, les dictons, lui laisser tracer le sillon, semer à la volée ou confier à la terre un jeune plant, c'est arroser, souvent mais pas trop, c'est observer le ciel, connaître les saisons, et voir les animaux qui s'installent au jardin ou sur le balcon... Jardiner c'est attendre, attendre, puis découvrir une jeune pousse, la protéger, la nourrir... Jardiner c'est un peu apprendre la vie et beaucoup la respecter.

Cet ouvrage, à la fois manuel pratique et livre de projets, s'adresse aux adultes souhaitant jardiner avec des enfants. La première partie dispense les bases du jardinage : connaître la terre, planter au rythme des saisons, arroser, désherber, différencier les amis du jardin des indésirables... Une partie est ensuite consacrée aux « plantes faciles », pour mettre toutes les chances de son côté pour récolter légumes et condiments ou voir s'épanouir fleurs et plantes arbustives. En fin d'ouvrage, 27 ateliers sont proposés pour la ville comme pour la campagne : jardin en pots dans la maison, plantations sur les rebords de fenêtre, en terrasse ou sur le balcon, jardins de ville, jardin scolaire, carrés de fleurs ou de légumes à la campagne, décoration et mise en bouche avec quelques recettes. Ce livre a également pour but de sensibiliser l'enfant au respect de la nature et à l'écologie en général, au jardinage « bio » en particulier.

Lucienne Deschamps, architecte DESA, paysagiste DPLG, est conférencière et auteure d'ouvrages sur la botanique, l'ethnobotanique et l'art des jardins. L'AAFL (Association des cours du Luxembourg) de Paris lui a décerné le prix R. et A. Halff en 2004. En 2009, son ouvrage réalisé en collaboration avec Annick Maroussy, Botanistes voyageurs ou la passion des plantes, Éditions Aubanel, 2008, a été récompensé par le prix Saint-Fiacre, catégorie Botanique épique, remis par l'AJJH (Association des journalistes du jardin et de l'horticulture).

Annick Maroussy est photographe professionnelle. Proche du monde végétal, elle est spécialisée en illustration de plantes et de jardins. Elle est diffusée par l'agence Biosphoto et réalise des ouvrages sur la nature et les végétaux. Son travail personnel est axé sur les procédés alternatifs et notamment sur la photographie au sténopé révélée à base de plantes. Lauréate des Photographies de l'année 2013 avec « Étretat, Paisible amont », sténopé au Caffanol®, elle enseigne aussi la photographie de reportage aux CMA (Cours municipaux pour adultes) de Paris et transmet ses connaissances dans l'association STÉNOP'AMY | la photographie au sténopé, qu'elle a créée.