



La feuille de chou

Proverbe :

Janvier prend la neige pour châle
Février fait glisser nos pas
Mars de ses doigts de soleil pâle
Jette des grêlons aux lilas.

N° 32 - Janvier 2022

A la découverte d'une plante

La prêle, une plante mal-aimée

par Laurence CAIVANO-TELLIER

C'est sans doute la plante la plus **honnée** des amateurs de gazon anglais et des jardiniers amateurs. La nature ne l'a parée d'aucune beauté d'où son nom familier de « queue de rat » mais l'habit ne fait pas le moine !



Son histoire : C'est une plante qui est présente sur Terre depuis la préhistoire. Des fossiles de la « queue de renard » ont été retrouvés dans des couches **sédimentaires**. Elle atteignait plusieurs mètres de hauteur.

Dans l'histoire : Elle a suscité l'intérêt des médecins dès l'Antiquité. La prêle est connue pour sa haute teneur en silice bénéfique pour les os, par exemple pour se remettre d'une fracture. Elle contribue à la résistance des tendons et se révèle **hémostatique**. Les jeunes pousses se consomment en salade comme des asperges. C'est un **fongicide**. Ses tiges étaient utilisées pour récupérer la vaisselle en étain ou polir des ouvrages d'ébénisterie.

Dans le jardin : Il existe 15 espèces

connues de prêles proches des fougères. Cette vivace de 20 à 60 centimètres est précieuse car elle est qualifiée de plante bio-indicatrice de la qualité du sol. Elle se développe dans les zones humides, près d'une nappe d'eau. Si elle occupe une superficie importante du jardin, cela signifie que le sol est lourd. Les tiges se forment à partir d'un rhizome souterrain. Ce végétal n'engendre pas de fleurs donc pas de graines. La reproduction est réalisée par des spores. La prêle développe d'ailleurs 2 types de tiges. La première tige rougeâtre pousse au début du printemps et porte à son extrémité l'épi créant des spores. Elle se flétrit et est ensuite remplacée par une tige verte stérile beaucoup plus haute. Cette dernière est utilisée pour ses propriétés médicinales. ●

Dans ce numéro

- 1- A la découverte d'une plante**
La prêle page 1
- 2- Des couleurs dans mon jardin**
Le lilas page 2
- 3- Land-Art**
Le jeu du moulin page 2
- 4 - Une plante facile à cultiver**
La rhubarbe page 3
- 5- Recette**
La confiture de rhubarbe page 3
- 6- Un arbre**
Le poirier page 4
- 7- Feuilles de livre**
Chroniques page 5

Le Saviez-vous ?

Le **purin** de prêles est connu comme un activateur de compost et on le pulvérise pour lutter contre les maladies. Vous ne trouverez cette plante dans aucun livre consacré au jardinage. Si vous souhaitez sa présence dans votre jardin, laissez-faire la nature. Cependant si vous voulez vous en débarrasser, outre le désherbage manuel, semez des engrais verts. ●



Des couleurs dans mon jardin

Le lilas

Son nom est inspiré de la nymphé qui signifie flûte en grec ancien. La légende veut qu'une déesse effarouchée par le Dieu Pan se jeta dans un fleuve et se fit transformer en roseau. Pan en récupéra quelques tiges et se confectionna une flûte de pan.

Son véritable nom est originaire de la Perse. Au XVe siècle un naturaliste Pierre Belon, parla, lors de ses voyages, d'un arbuste dénommé « queue de renard » par les Turcs. Il fallut cependant attendre plus d'un siècle pour qu'un ambassadeur autrichien ramène de la cour de Soliman, le magnifique sultan de Constantinople, des lilas en Europe. Des exemplaires furent offerts à François 1er. La famille Lemoine en développa au XIXe siècle une soixantaine de cultivars.



Les lilas se plantent de septembre à mai. Ils s'accoutument à toutes sortes de sols mais demandent une exposition ensoleillée. Ils sont utilisés pour les petits jardins et atteignent en moyenne 4 ou 5 m de hauteur. Le fleurissement a lieu au printemps du blanc au bleu en passant par le violet, le parme Il existe des variétés à fleurs simples ainsi qu'à fleurs doubles. Son inflorescence est une grappe appelée thyse. Son amertume lui évite d'être mangé par les animaux mais ses effluves embaument le jardin. Le fruit est une capsule brune qui se fractionne en 2 pour libérer 2 graines.

L'usage de cet arbuste est avant tout ornemental, il possède des propriétés thérapeutiques (cicatrisantes, anti-inflammatoires). Sa durée de vie est d'une cinquantaine d'années. Comme le lilas se drageonne, il est possible de prélever gratuitement des drageons pour l'installer dans un jardin. Ou d'être bouturé à moindre coût. Attention à le planter à une distance de 3 mètres des fondations d'un bâtiment. Son entretien est pratiquement inexistant après son installation. ●

Le saviez vous?

- Cette fleur est choisie comme emblème de l'Etat américain du New Hampshire pour symboliser le caractère robuste de ses habitants.
- La palette de ses couleurs a séduit de nombreux artistes : Edouard Manet en 1882 (ci-dessus) Paul Gauguin en 1885, Van Gogh en 1889. Louis Aragon lui dédia un poème en 1970 et Serge Gainsbourg une chanson « le poinçonneur des Lilas » en 1958.
- Dans le calendrier républicain, Lilas est le nom attribué au 26e jour du mois de germinal.

Land-Art - Fiche 7

Le jeu du moulin

Matériel : réaliser un plan de jeu de 24 intersections avec des brindilles, créer 18 pions avec des graines ou des fleurs de 2 couleurs.

Pour jouer :

Le but du jeu est de capturer les pions de son adversaire en réalisant des alignements de 3 pions.

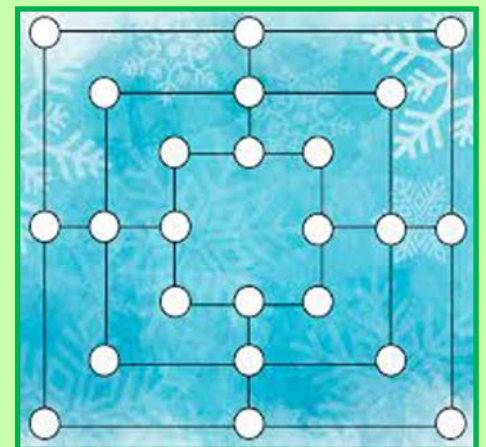
Chaque joueur pose un de ses pions. Si un joueur aligne 3 pions, il retire du jeu un pion adverse. Lorsque tous les pions sont posés, on passe à la phase 2.

Chaque joueur déplace à son tour un de ses pions. Si un joueur aligne 3 pions, il retire du jeu un pion adverse.

Quand un joueur ne possède plus que 4 pions, il peut à son tour déplacer ses pions sur n'importe quelle intersection du jeu.

Un joueur a perdu lorsqu'il ne possède plus que 2 pions. ●

La règle en vidéo: [pions.https://youtu.be/1rJI9b0MYQE](https://youtu.be/1rJI9b0MYQE) ●



Une plante facile à cultiver

La rhubarbe



Commençons par une devinette. La rhubarbe est-ce un fruit ou un légume ? C'est un légume car nous consommons ses tiges et non ses fruits. Nous la considérons comme un fruit car nous l'employons en dessert.

Issue de la famille des polygonacées (dont fait partie le sarrasin), comprenant une cinquantaine d'espèces, « la racine de Barbarie » aurait pour origine l'ancien nom du fleuve de la Volga en Russie : Rha. Cultivée il y a plus de 5 000 ans par les Chinois, c'est Marco Polo qui la ramena de ses voyages en Asie au XVI^e siècle. Sous Louis XIV, elle était considérée comme un mets d'exception et se vendait à prix d'or.

Pour la cultiver :

Vous trouverez facilement auprès d'un jardinier une souche issue d'une division de racines. Plantez-la dès le mois d'avril dans un endroit frais. Attention, elle a besoin d'un peu d'espace, environ 1m². « Le rheum » a d'ailleurs besoin de gelées en hiver sinon ses tiges qui sont normalement rouges et comestibles seraient vertes et impropres à la dégustation. Seules les hampes se mangent et se récoltent dès la 2^e année en les cassant (jamais plus de la moitié). Si vous les coupez, à l'aide d'un outil, cela favoriserait le pourrissement du pied. Coupez les fleurs qui apparaissent et accaparent tous les nutriments. Il ne faut pas attendre que la rhubarbe soit trop à maturité car cela favorise son acidité. On l'utilisait autrefois pour récurer les casseroles.

Riche en vitamine C, peu calorique et contenant

peu de sucre (1%), vous marierez ce légume avec des plats salés pour compenser le goût corsé de certaines réalisations culinaires. Bien sûr, vous pourrez réaliser des confitures

Les soins que vous apporterez à la rhubarbe sont simples ; en hiver, recouvrez-la d'un paillis épais et elle pourra vivre plus d'une dizaine d'années voire devenir centenaire.



Recette

La confiture de rhubarbe

Ingrédients :

1kg de rhubarbe
1kg de sucre
2 citrons



1. Lavez la rhubarbe puis coupez-la en petits dés.
2. Placez les morceaux dans un bol avec le sucre et le jus de citron, remuez bien et laissez dégorger.
3. Versez dans une casserole et portez à ébullition.
4. Comptez entre 7 et 15 min pour que la confiture prenne et écumez (vérifiez la cuisson en versant quelques gouttes de confiture sur une assiette froide puis penchez l'assiette, la confiture doit couler doucement).
5. Versez dans des pots en verre stérilisés.

Un arbre

Le poirier

Et si vos élèves prenaient le temps de découvrir la saveur d'une poire en plantant eux-mêmes un poirier dans l'école ?

Cet arbre, de la famille de l'aubépine et du cognassier, était déjà présent à la Préhistoire. Si vous souhaitez vous plonger dans la richesse patrimoniale de ce fruit, n'hésitez pas à consulter Bibagri, la bibliothèque historique du ministère de l'agriculture. Vous ferez ainsi connaissance de la poire souris.



Avant de vous lancer dans l'installation de ce fruitier, vous devez distinguer deux catégories de poires : les précoces, cueillies au cours de l'été et qui se conservent peu de temps et les variétés d'automne et d'hiver (poires de garde), récoltées à partir du mois de septembre et assurant une longue préservation. Vous avez le choix. En 1869, un pépiniériste avait recensé plus de 915 variétés.

Une fois votre décision prise, gardez à l'esprit que le poirier ne vient pas à partir d'un pépin. Seul le greffage donne des arbres fructifères. De plus, la plupart étant autostérile, il faut les planter en combinant des mélanges qui se fertilisent mutuellement. Afin de bénéficier d'une mise à fruits rapide (entre 2 et 3 ans) ne prenez pas un sujet trop petit et n'oubliez pas que certains poiriers sont sujets à l'alternance (ne fructifie qu'une année sur deux). Réservez-lui un emplacement ensoleillé.

Malgré ces quelques contraintes, vous apprécierez de cueillir vos poires et de les conserver dans une pièce fraîche pour qu'elles arrivent à maturité. Posez les unes à côté des autres en évitant qu'elles rentrent en contact. Trempez le pédoncule dans de la cire afin d'en bloquer l'évaporation et d'en améliorer la conservation.

Il existe des poires de notre région comme la poire de Curé ou la poire « Cuisse Madame ». Pour vous guider, adressez-vous à « i z'on creuqué eun' pomm' » association qui défend, valorise et fait connaître ce patrimoine naturel. Ses membres interviennent en milieu scolaire. Consultez leur site : <https://asvftpicardie.fr>.

Le saviez-vous ?

Au XVIIIe siècle, déguster des poires de table était un signe de distinction sociale, la pomme étant considérée comme bourrative et donc vulgaire.

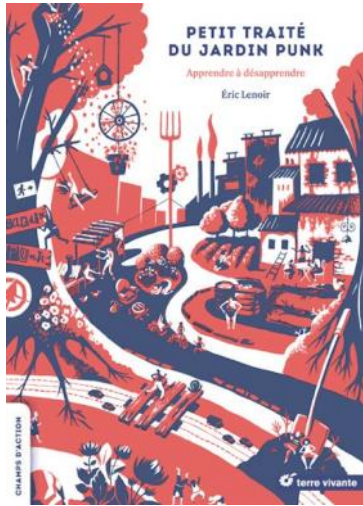


Et si on se plantait un peu en français ?



Les élèves apprécieront de travailler sur ces expressions :

« Garder une poire pour la soif », « Se fendre la poire », « Couper la poire en deux », « Être une bonne poire », « Faire sa poire », « Entre la poire et le fromage »



Petit traité du jardin punk — Eric Lenoir

Editions Terres vivantes

Dans le monde des jardins et des paysages, certaines personnes ne laissent pas indifférent. C'est le cas d'Eric Lenoir, auteur, mais aussi pépiniériste et surtout paysagiste engagé.

Ni idéologique ni idéaliste, ce livre propose des astuces et des conseils concrets, éprouvés entre autres dans son jardin, [Le Flérial](#). En effet, c'est en s'appuyant sur une longue expérience de jardinier qu'il suggère de faire fi des conseils de jardinage au profit d'attitudes nouvelles : observer, transgresser et apprendre à désapprendre !

"Le punk est fauché, le punk est fainéant, le punk ne suit pas le droit chemin, le punk est libertaire, le punk survit."

Source: [Promesses de fleurs](#)

Le grand ménage—Emily Gravett

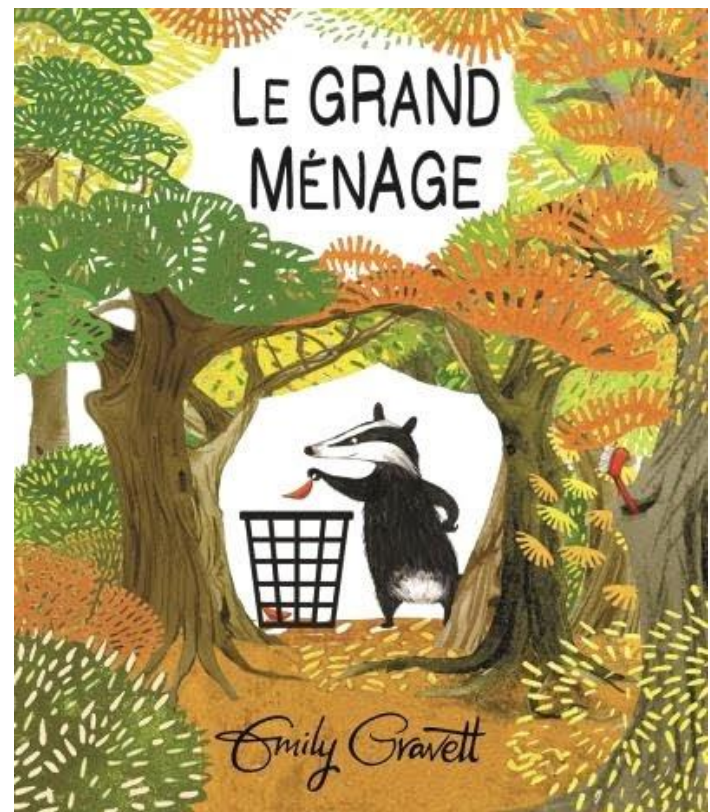
Editions Kaléidoscope

Benoît est un maniaque de l'ordre et de la propreté. Mais Benoît est un blaireau qui vit dans une forêt et Dame Nature ne se laisse pas détruire en toute impunité...

Le grand ménage parle d'écologie, il sensibilise à la déforestation plus précisément, de l'impact que certains de nos actes peuvent avoir sur les forêts. De fil en aiguille, on peut tout à fait voir et aller plus loin dans l'interprétation. Les animaux sont ici les stars, c'est leur habitat naturel qui est visé, la nature elle-même qui est chamboulée par la prise de décision amenant à des bouleversements qui vont mettre à mal les maisons de nos amis à poils.

Un album dès 5 ans à retrouver dans la malle « Nature » de l'OCCE . ●

Source: [Le blog de Galleane](#)



La feuille de chou

Rédaction :
Laurence CAIVANO-TELLIER

Mise en page : Maxence CHEVAL

Responsable de la publication :
Association OCCE – Oise
12 rue du 27 Juin - BP 60945
60009 BEAUVAIS Cedex

03 44 48 49 16
ad60@occe.coop
<http://www.occe.coop/~ad60/>


Coopérons dès l'École
ASSOCIATION DÉPARTEMENTALE
OISE

La feuille de chou est la lettre de l'action « Apprendre en jardinant » initiée par l'OCCE - Oise à destination des élèves et des enseignant.e.s. Parution gratuite envoyée par courriel aux coopératives de l'Oise.