

# Le p'tit canard

## nature



la nature  
ça compte !

Numéro 4 - Avril 2007 - 1 €

### Edito

Depuis une quinzaine d'année, Mr TONDON, instituteur à Ancy, initie ses élèves de CMI aux joies du jardinage. Cette activité, reprise par Graine d'Ortie lors de sa création en 2004, entre en plein dans les objectifs d'éducation à l'éco-citoyenneté de l'association, car nos graines de jardiniers seront les citoyens de demain. Lorsqu'on a soigné haricots et tomates et pris le temps de voir grandir des radis, respecter la nature devient une évidence et une nécessité.



### Sommaire

Page 1 - Editorial

Page 2 - Interview - Le jardin pédagogique - Le hérisson

Page 3 - Des fruits et des légumes - Le gâteau à la carotte - La culture de la carotte

Page 4 - Construire une cabane en perche - Les mots croisés du jardin

## Le



## des légumes pour faire germer l'éco-citoyenneté



## Interview

Le P'tit Canard Nature est allé rencontrer Angèle DEHE et Lili LEONARD, qui étaient cueilleuses de fraises à ANCY.

 **Quand étiez-vous cueilleuses de fraises ?** Lorsque nous étions jeunes, nous ramassions les légumes et les fruits pour gagner de l'argent.

 **Pourquoi y avait-il des fraises à Ancy ?**

En 1933, la vigne a été attaquée par une maladie, le *Phylloxera*. On a planté les fraises pour remplacer la vigne.

 **Quelles variétés cultivait-on ?**

La *Sangagigana*, la *Cambridge*, la *Surprise des Halles*... On échangeait beaucoup de pieds entre nous.

 **Combien de temps met le pied pour pousser ?**

Dès qu'il pleut le stolon s'enracine.

 **A quelle date récoltait-on les fraises ?**

De fin mai jusqu'au 14 juillet.

 **Quelles étaient les premières à mûrir ?**

La *Surprise des Halles*, la *Gariguette*.

 **Qui vendait les fraises ?**

Nous portions les fraises à une coopérative qui les vendait à un grossiste. La coopérative nous payait au poids.

 **Qui achetait des fraises, et pourquoi ?**

Ce sont des particuliers qui achetaient les fraises pour les manger ou faire de la confiture.

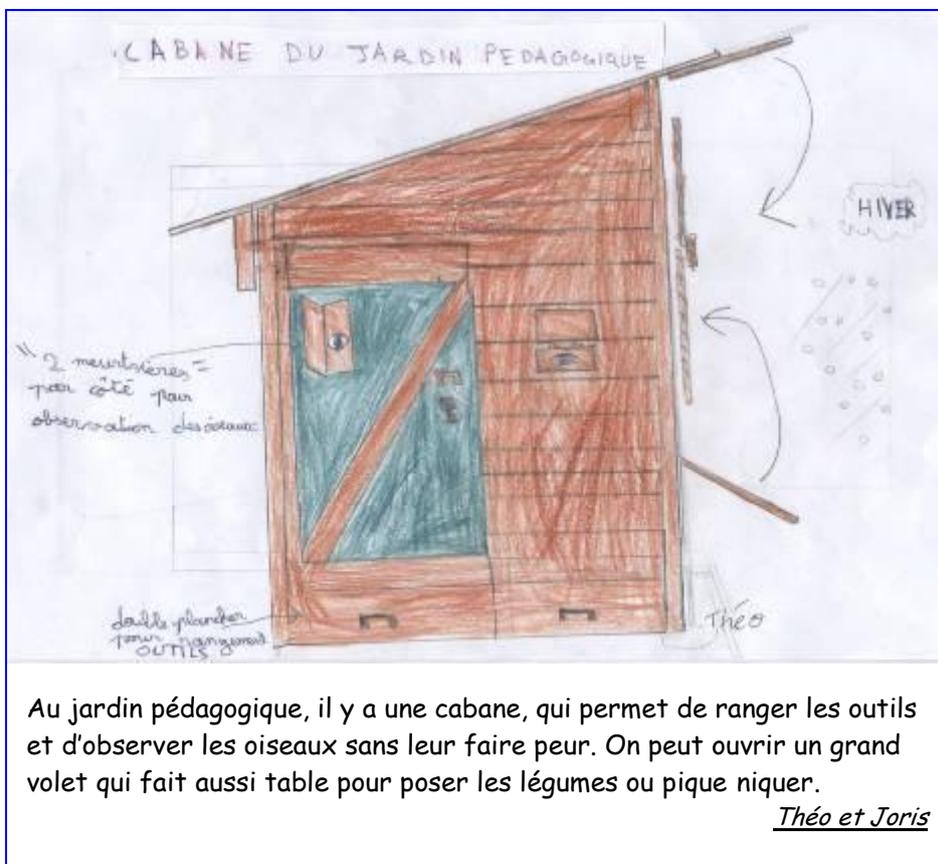


Marie et Léa

## Les cultures du jardin pédagogique

Les enfants de CM1 commencent le jardin au mois de mai et le terminent en septembre. Ils vont planter : des bettes, du persil, des tomates, des courgettes, des potirons, des haricots, des radis, des pommes de terre. Entre Juin et Septembre, chacun ramportera des légumes à la maison.

Charlotte



Au jardin pédagogique, il y a une cabane, qui permet de ranger les outils et d'observer les oiseaux sans leur faire peur. On peut ouvrir un grand volet qui fait aussi table pour poser les légumes ou pique niquer.

Théo et Joris

### LE HERISSON : ami du jardinier



Le hérisson est discret, mais utile dans le jardin. Il mange les escargots, les limaces. L'hiver, il hiberne sous un tas de bois ou de feuilles. Ne le dérangez surtout pas, car cela pourrait le faire mourir.

Anastasia

## Des légumes et des fruits

### La tomate

Elle a été longtemps considérée comme vénéneuse. Il y a au moins 600 variétés de différentes couleurs : jaune, rouge, noir, blanche, orange. Et on peut en faire de la confiture.



### La nêfle

Elle se cueille après les gelées, elle a 6 ou 5 pépins et une forme ronde. On la suce pour la manger.

### Les bettes

C'est une plante qui se sème en avril et qui a besoin de beaucoup d'eau. Les tiges ont toujours la même couleur mais les feuilles changent suivant les variétés.



### Les radis

Il faut en semer tous les 15 jours pour avoir une récolte continue. Il faut les arroser régulièrement sinon ils sont trop piquants. Semez-les avec la salade qui permet de garder le sol frais.



### Le coing

On peut le confondre avec la poire, son arbre s'appelle le cognassier. Il sert à fabriquer des gelées et on peut en faire de la pâte de fruit

**ATTENTION** il n'est pas comestible quand il est cru.

*Mathias*



## Le Gâteau à la carotte

### Ingrédients :

- 200 g de carottes,
- 3 œufs entiers,
- 1 sachet de levure de boulanger,
- 40 ml d'huile végétale
- Muscade, cannelle,
- 120 g de sucre roux, brun ou cassonade,
- 200 g de farine,
- 100 g de dattes,
- 100 g de raisins secs,
- 1 pincée de sel.



### Préparation :

1. Laver, peler et râper les carottes sur une grille fine.
2. Mettre la levure dans un peu d'eau tiède en petits morceaux.
3. Dans un saladier verser la farine, la levure, le sucre et les œufs. Batta vigoureusement au fouet pour obtenir une pâte sans grumeaux.
4. Ajouter l'huile, les carottes et les épices ; mélanger le tout.
5. Hacher grossièrement les dattes ; les incorporer avec les raisins secs dans la pâte. Verser la pâte dans le moule, après avoir beurré et sucré toutes les surfaces. Enfourner environ 30 minutes à 200°C. Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau.
6. Démouler sur une grille.

*Vincent*

(recette expérimentée par Méline et testée par tous les P'tit Canards : Miam !)

## COMMENT CULTIVER LA CAROTTE

Espacer les rangs de 20 cm.

Les variétés hâtives devront être semées sous châssis car cette plante aime la chaleur.

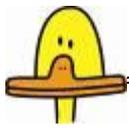
Un mois après le semis, éclaircissez pour ne garder qu'un plant tous les 5 cm. Évitez les sols caillouteux qui déforment la racine et la terre trop argileuse qui empêche la racine de bien se développer.

Pensez à les semer près des oignons et des poireaux pour repousser la mouche de la carotte !

*Jules*

	semis sous abri	semis pleine terre	semis terre ou repiquage de pépinière	repiquage	plantation	arrachage	arrachage et repiquage	semis et récolte en même temps	récolte									
<b>Plante</b>																		
carotte touchon																		
carotte 1/2 longue hâtive																		
carotte courte à forcer																		
carotte longue ou 1/2 pleine terre																		
	JAN	FEV	MAR	AVR	MAI	JUIN	JUIL	AOU	SEP	OCT	NOV	DEC	JAN	FEV	MAR	AVR	MAI	JUIN

Vitalité	Famille	Sol	Exposition	Maladies et insectes nuisibles	Hauteur	Méthode de multiplication	Partie consommée
cultivée en annuelle	Apiacées	profond, léger, frais, humidité normale. PH : acide ou neutre	soleil	La mouche de la carotte, mildiou, l'oïdium, pourriture (sclérotinia), puceron	30 cm	semis	racine



## Savez-vous faire une cabane en perches ?

**Matériel nécessaire :** une pioche - une scie - un vieux tapis - un vieux rideau - une ficelle - de vieux sacs - du compost.

### Réalisation :

Rassembler de nombreuses perches d'une longueur approximative de deux mètres.

Les élaguer.

En disposer trois qui formeront la structure. les réunir à leur croisement.

Les enfoncer un peu dans le sol.

Procéder ainsi en installant d'autres perches qui formeront l'ossature de la cabane.

Pas oublier de ménager une ouverture.

Assembler les perches au milieu de leur hauteur par de la ficelle et des pierres.

Prévoir une petite tranchée autour d'elle afin d'éviter les inondations.

L'intégrer à la nature en la couvrant de feuillage.

Confectionner, dans de vieux sacs, un tapis de sol et un rideau pour l'entrée.

*Tatiana*



## LES MOTS CROISES DU JARDIN

### HORIZONTAL

A : Outils de jardinage en forme de pelle plate. On y met les fleurs.

C : Herbe

D : On s'y abrite. - 3,14116.

E : Avant 1. Condiment à bulbe.

F : Pronom.

G : Dépôt au fond des bouteilles.

H : Mesurées.

I : Le contraire d'inspirée.

### VERTICAL

1 : On en trouve sur les arbres.

2 : Déterminant.

3 : Il y en a dans les jardins.

4 : Les vaches la broutent.

5 : Il n'est pas droit.

6 : Enfant en argot (3 premières lettres). Elle est très précieuse.

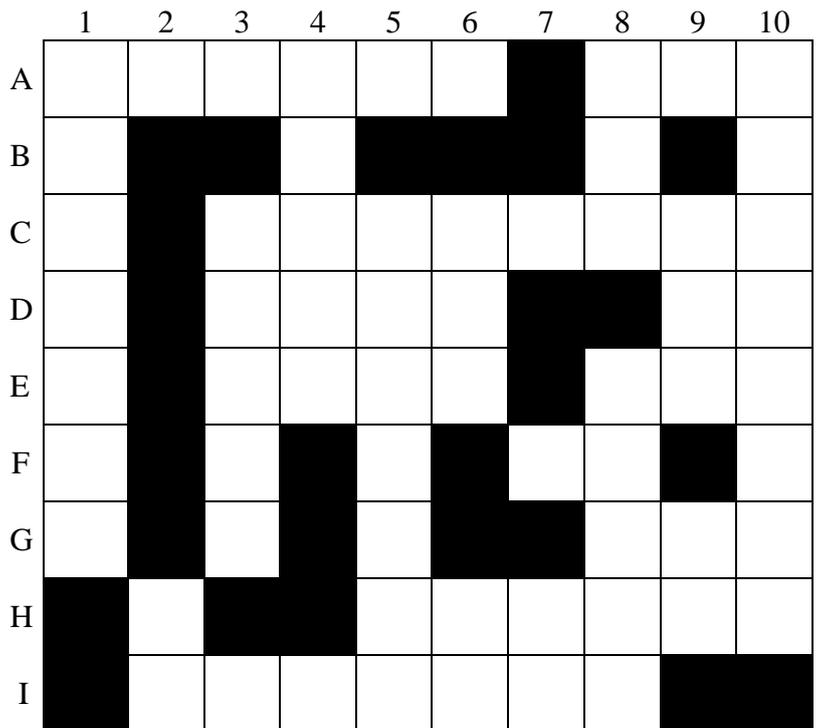
7 : Pronom personnel

8 : C'est un arbre. Un chemin.

9 : Panicule

10 : Vignes

*Lucas*



Le p'tit Canard nature est édité par l'association Graine d'Ortie

**P'tits canards rédacteurs et illustrateurs :** Charlotte, Jules, Mathias, Mathilde, Maxence, Méline, Morgane, Tatiana, Vincent, Yohan, Alexis, Anastasia, Antony, Joris, Léa, Léon, Lucas, Marie, Théo.

**Assistants rédaction :** Nicole, Delphine **Mise en page :** Sylvie, Guillaume

**Infographie :** Lamimi

Graine d'Ortie • Mairie d'Ancy-sur-Moselle • 57130 Ancy-sur-Moselle  
mail : graine.ortie@laposte.net

