



Mon p'tit jardin

Petit journal de l'exploitation par la 2nde PH-CVPJ.
n°2 - Avril 2014



**La plante coup de cœur :
la tulipe**



Zoom sur La Bio

EDITO bucolique

Si nous devons valoriser ce qui nous relie entre toutes les personnes qui composent notre lycée, ce serait à l'évidence ce qui est partagé entre les personnels, les enseignants et les élèves. L'intérêt pour le « jardinage » au sens large du terme, par son action sur notre environnement, sur le vivant, et sur tout ce qui nous entoure, illustre le lien existant entre élèves et toutes les catégories de personnels.

Ce qui me semble correspondre le plus à un aboutissement, en matière de production réalisée par les élèves et enseignants, est qu'une partie des productions en horticulture à un moment donné va être proposée pour la satisfaction de tous, aux menus que prépareront les personnels de cuisine.

C'est un peu comme un retour aux sources qui démontre là aussi une évidence; nous avons à tirer nos ressources de notre environnement proche. Pour le comprendre, et faire partager ce constat nous devons former tous les ans de nouvelles générations de futurs jardiniers.

Par ce qu'ils auront appris ici, ils pourront dans leur prochain environnement professionnel ou familial, mettre en pratique leur savoir pour se nourrir ou bien embellir et donner la compréhension du bon, du beau et un sens à leur vie.

« La contemplation d'un beau paysage élève l'âme » disait Victor Hugo, c'est une opinion que je partage.

Pascal Le Tenneur
Jardinier de l'établissement



Haïku

Une tulipe rouge en attendant
que je t'offre mon cœur...

Et plein d'autres choses !

Haïku sur les tulipes

C'est la saison : le Bouturage

Histoire - Tulipe Hibiscus

Mots croisés des Jardinières

Recette - Taboulé

Les conseils utiles - Les gants

Ne pas jeter sur la voie publique (ça serait dommage) - Imprimé par nos soins.

Directeur de publication : Laurent Fingier - Lycée du Mené - 6 rue du Porhoët 22 230 Merdrignac.

A votre service

Manon et Virginie nous répondent

Quelles sont les dates importantes pour le printemps ?

- La fête des plantes aura lieu le dimanche 6 avril 2014 et les serres du Mené auront un stand
- Les serres seront ouvertes du 31 mars jusqu'au 1er juillet.
- Du 12 mai au 23 mai une vente spéciale de plantes aromatiques sera réalisée par les 1ère vente en produits de jardin.
- Tous les samedis du mois de mai les serres seront ouvertes de 9h à 12h.

Quelle est la plus grosse production du printemps ?

- La production la plus importante pour le printemps est le Géranium lierre rouge.

Combien de plantes allez-vous produire pour le printemps ?

- Pour le printemps nous avons 65 000 plantes de 500 variétés différentes ainsi que des plantes originales et des nouveautés comme :

Le bégonia « Glowing embers », l'Alchemille « Thriller », l'Asparagus « sprengeri » et bien d'autres encore.

Quelle est votre organisation pour la saison du printemps ?

- Pour le printemps les horaires seront :

Jour	Matin	Après-midi
Lundi	Fermé	13h30-18h
Mardi	Fermé	13h30-18h
Mercredi	9h-12h	13h30-18h
Jeudi	9h-12h	13h30-18h
Vendredi	9h-12h	13h30-17h
Samedi	Fermé	Fermé

(Tous les samedis du mois de mai ouvert de 9h à 12h)

Faites-vous des jardinières pour le printemps ? Comment procédez-vous ?

Oui, nous faisons des jardinières pour les mairies et les particuliers.

Il faut apporter vos jardinières avant le 15 avril, nous réalisons la plantation et à partir du 13 mai les jardinières sont disponibles aux serres.



La plante pour les nuls : le Geranium lierre

Si vous avez du mal à entretenir vos plantes, utilisez nos conseils de pro !

SOS pour les nuls le géranium lierre est là pour vous !

Le géranium lierre :

Port retombant, des feuilles brillantes ressemblant à celles du lierre. Ses fleurs sont regroupées en larges ombelles, se détachant nettement au dessus du feuillage.

Comment planter mon géranium pour qu'il pousse bien, sachant que moi et les plantes, ça fait deux ?

Plantez vos géraniums en jardinière dans du terreau bien drainant avec de l'engrais, et mettez-les au soleil.

Je suis tellement nul que je n'arrive même pas à entretenir mon géranium : pouvez-vous m'aider ?

Vous devez supprimer les fleurs fanées au fur et à mesure, ainsi que les feuilles jaunes. Attendez que le terreau soit sec pour arroser, et vous verrez que tout se passera bien. Ma mère a laissé son géranium dehors, alors qu'on était en hiver. C'est grave ?

En hiver vous devez mettre votre géranium dans une pièce où il ne gèle pas, si vous voulez le garder pour le printemps suivant. Et au printemps vous pouvez le remettre dehors dans un endroit ensoleillé.

Cindy et Aurélie



© photo Rudy Basquin



Conception affiche : Anthony - BTS1

C'est la saison



Bouturer, c'est pas compliqué

Vous aimez les plantes ?

Vous voulez en avoir plein, sans que ça vous coûte une fortune, Alors bouturez-les !

C'est quoi bouturer ?

Bouturer, c'est refaire une même plante à l'identique plusieurs fois.

On prélève un morceau de tige sur une plante développée, puis on le place dans de bonnes conditions pour qu'il refasse les parties manquantes.

Comment bouturer ?

On prend une tige, on coupe le haut de la tige pour obtenir une bouture d'environ 5 cm puis on enlève les feuilles du bas.

Ensuite on prépare un pot avec du terreau, on fait un trou avec un petit bâton, on plante le bout de tige dans le terreau puis on l'arrose. On le met dans un endroit chaud avec beaucoup de lumière.

Pourquoi bouturer ?

Parce que c'est facile et rapide !

On va retrouver exactement les mêmes caractéristiques que la plante mère.

Une seule plante mère peut donner plusieurs boutures.

Quelques petits conseils pour bouturer.

Arrosez bien le terreau après avoir piqué les boutures dans la plaque alvéolée. Si vous n'avez pas de plaque, vous pouvez prendre un godet en plastique.

On peut bouturer de nombreuses plantes.

Géranium, fuchsia, plumbago, menthe, plectranthus, véronique, bidens, osteospermum, surfinia, thym, romarin, et bien d'autres encore au printemps.

Alors tentez votre chance !

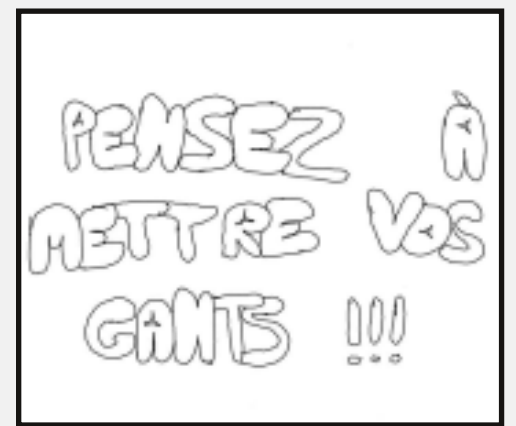
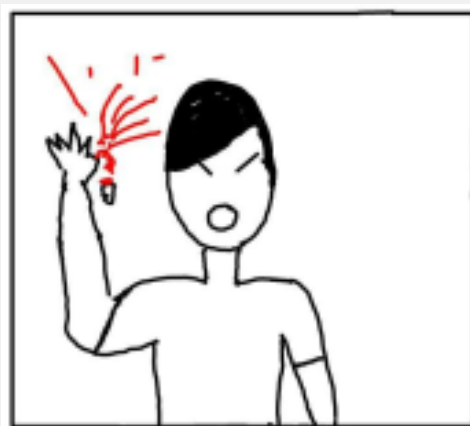
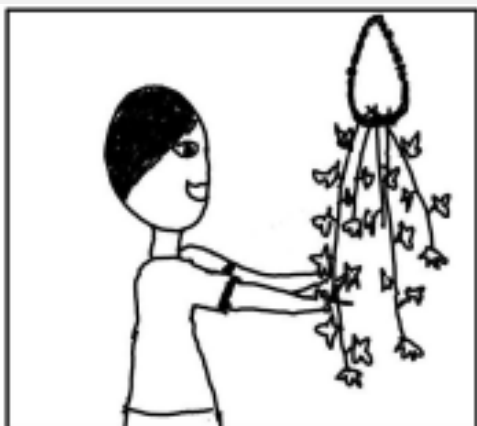
Cindy, Aurélie et Maxence



© Rachel et Maxence



Conseils utiles, par Nolwenn et Alexia

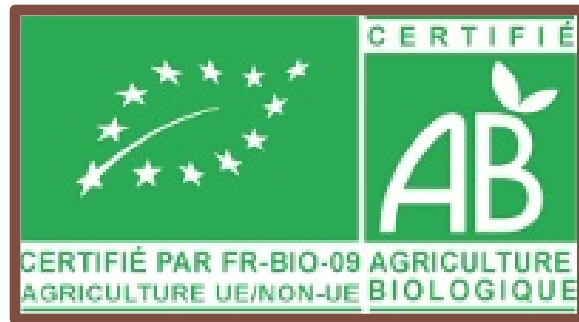


Mon p'tit jardin

Le zoom : la bio

L'agriculture biologique : on en parle beaucoup, mais de quoi est-il vraiment question ?

Pour y voir plus clair et mieux comprendre les réalités de ce mode de production, voici quelques questions fréquentes... et des réponses !



Le logo BIO des Serres du Mené

La Bio en général

- Qu'est-ce que c'est la bio ?

C'est produire sans utiliser de produits chimiques de synthèse et en respectant l'environnement !

- Est-ce que c'est bien la bio ?

A chacun son avis !

En agriculture biologique on trouve des produits de saison uniquement, car on utilise moins d'énergie. En agriculture classique on trouve des tomates en décembre par exemple ; la tomate en agriculture classique consomme plus d'énergie puisqu'elle se cultive en hors sol dans des serres chauffées. Elle a donc moins de goût que celle cultivée en terre d'agriculture biologique.

- Est-ce que la bio, ça pollue vraiment moins ?

Généralement oui. Mais manger bio peut être aussi polluant que le non-bio si on achète des aliments qui ont parcouru la moitié de la planète pour venir jusqu'à nous...

- Est-ce que manger bio est meilleur pour la santé ?

La bio offre de meilleures qualités nutritionnelles et parfois même un meilleur goût. Par ailleurs, on sait aussi que ces produits n'ont pas été traités avec des pesticides.

La Bio aux Serres du Mené

- Quels sont les produits bio des serres ?

Aux serres, on trouve de nombreuses plantes vivaces et aussi tous les plants de légumes en bio. On ne produit que du bio sous le bitunnel !

- Pourquoi trouve-t-on des plantes bio hors consommation alimentaire ?

La première raison est pédagogique : cela permet aux élèves de comparer deux systèmes de cultures : bio et non-bio. On peut donc y voir les avantages et les inconvénients.

La deuxième raison c'est que grâce à ça, les clients des serres peuvent savoir que l'on n'a pas utilisé de produits chimiques sur les plantes qu'ils mettront dans leur jardin et donc qu'il n'y a pas de conséquences néfastes sur l'environnement.

La Bio à la cantine

Interview de Henriette Briend, intendante au lycée du Mené

- Pourquoi mange t-on bio au self ?

C'est une très vieille histoire. Au début nous n'étions pas obligés de faire manger des produits bio aux élèves. Maintenant on est obligé. Ces produits sont plus sains et contiennent moins de pesticides. Cependant, cela n'a pas été facile. En effet, il a fallu rentrer cette idée dans les têtes de toute l'équipe de cuisine. La région leur a également fait bénéficier d'un stage de formation sur l'alimentation bio.

- Depuis combien de temps mange-t-on bio au self ?

On mange bio au self depuis les années 2003-2004. Dans l'ensemble des restaurants scolaires, depuis le Grenelle de l'environnement, « l'objectif, pour l'année 2010, est d'introduire 15 % de denrées issues de l'agriculture biologique dans les menus et d'atteindre 20 % en 2012. » comme l'indique la circulaire du 2 mai 2008.

- En mange-t-on de plus en plus ou de moins en moins ?

Au self du lycée, on en mange de plus en plus ! Même si cela nous prend beaucoup plus de temps.. Comme les carottes par exemple, avant les carottes présentaient des racines droites et donc elles étaient plus faciles à éplucher que les carottes bio qui présentent des racines un petit peu tordues et donc prennent plus de temps à éplucher.



Alexia

Quelques conseils pour jardiner Bio !

1) Préparez votre sol :

Évitez les traitements de sol chimiques, faire tester la qualité de votre sol en déterminant le pH, les niveaux nutritifs, mais aussi les recommandations de traitements.

2) Faites du compost :

Mesurez un carré d'au moins 1 mètre dans votre jardin, mettez-y tous les éléments qui permettront de former le compost : déchets des repas (épluchures, coquilles, pain, croûtes de fromages...), copeaux de bois, journaux déchirés ou encore les coquilles d'œuf, les fleurs fanées et les excréments d'animaux. Pensez à retourner de temps en temps le tas de déchets pour optimiser le processus. Vous obtiendrez un bon compost en 6 mois environ.

3) Choisissez les bons plants :

Pour choisir vos semis, cherchez des variétés 100% naturelles, qui n'ont pas subi les ravages des engrais chimiques et des pesticides. Si votre espace est limité et/ou que vous n'avez pas beaucoup de temps à consacrer à votre jardin bio, privilégiez la culture de tomates indéterminées et de courgettes.

4) Optimisez l'arrosage :

Le meilleur moment pour arroser les plants est le matin. Assurez-vous que l'eau soit à température ambiante pour ne pas surprendre la végétation. Pour cela, l'eau de pluie est la meilleure, pensez donc à la recueillir (l'environnement vous en remerciera) !

5) Désherbez sain :

Réalisez un paillis qui limitera la pousse des mauvaises herbes et protégera vos sols. Pour cela, récupérez les tontes de pelouse sèches et les feuilles mortes puis réduisez-les en petits morceaux pour les étaler sur vos plants.

6) Protégez vos plantations sans produits chimiques :

Parmi les « armes » naturelles contre certains insectes, il y a le *Bacillus thuringiensis*, une poudre bio préparée à partir de bactéries naturelles qui tuent les chenilles et autres mangeurs de feuilles. Vous pouvez aussi utiliser une huile horticoles, un savon insecticide, de l'ail. En revanche, sachez que la présence de certains prédateurs naturels dans votre jardin peut s'avérer utile. Ne chassez donc pas systématiquement les grenouilles, les crapauds,

Mon p'tit jardin

les lézards, ou encore les coccinelles qui vous débarrassent des insectes néfastes !

7) Récoltez proprement :

Il est préférable de récolter le fruit de vos efforts à l'aide d'un couteau pointu ou de ciseaux, plutôt que de les déchirer avec vos doigts, ce qui pourrait engendrer des dommages dans le potager. Si vous avez la chance d'avoir une production généreuse, pensez à congeler, conserver quelques produits dans une cave ou à les mettre en boîte.

Si vous avez des plants malades ou blessés, n'attendez pas qu'ils pourrissent, arrachez-les et détruisez-les entièrement. En effet, les feuilles malades à l'abandon dans votre jardin pourraient vous poser quelques problèmes. Sachez que la plupart des plants en bonne santé peuvent beaucoup souffrir au cours de l'hiver si vous ne prenez pas un minimum de précautions. Ainsi, protégez votre sol de l'érosion et du développement des mauvaises herbes en installant un tunnel d'hivernage ou un voile spécifique.



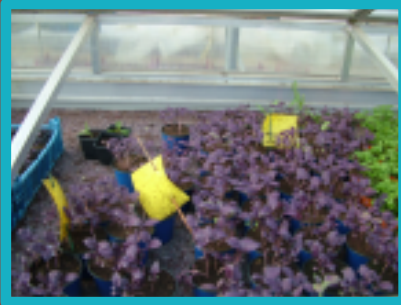
© nantes.cartridgeworld.fr

8) Nettoyez et protégez le potager du froid :

Coraline et Marjorie



© Photos - Maurine



Bitunnel Bio des Serres du Mené



Recette du Taboulé

Ingrédients :

- 500g de tomate
- 400g de semoule
- 2 concombres
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 poivron jaune
- 6 petits oignons nouveaux avec tiges
- 3 jus de citron
- 2 dl huile d'olive vierge extra
- 1/2 botte de menthe fraîche
- Sel
- Poivre du moulin
- Piment doux des landes

Préparation :

Mettre la semoule dans un saladier avec le jus des citrons et l'huile d'olive. Découper les tomates en petits cubes

en gardant le jus qui s'écoule.

Éplucher les concombres et les tailler en dés avec le cœur.

Peler les poivrons à l'aide d'un éplucheur-légumes. Découper les poivrons en petits dés.

Tailler les oignons en très fines lamelles avec leur queue.

Ajouter les légumes à la semoule. Mélanger et assaisonner.

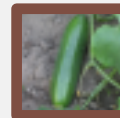
Réserver au frais 2 heures avant de servir ! Ajouter la menthe ciselée au dernier moment et mélanger.

Nous avons choisi cette recette car c'est une recette simple et fraîche, n'hésitez pas à venir retrouver certains légumes aux serres du Mené.

Nicolas, Rudy et Océane C

Plants bio disponibles aux serres :

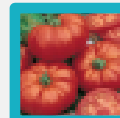
Concombre : 1,30 €



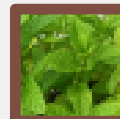
Poivron : 1,60 €



Tomate : 1,30 €



Menthe verte : 2,00 €



© <http://www.750g.com/>

Mon p'tit jardin

La plante coup de coeur

Carte d'identité de la Tulipe :

Famille : liliacées

Genre : tulipa

Espèce : hybride

Origine : elle vient du proche Orient

Climat : rustique (qui résiste au froid), redoute les excès de chaleur et enfin cette fleur est thermopériodique cela veut dire quelle a besoin d'une alternance de température : chaude, froide , chaude pour pouvoir fleurir

Multiplication : par séparation de caieux

Ennemis : Botrytis surtout sur les fleurs, pucerons

Plantation : en octobre



Logo de la collection



Marie et Océane S.

La collection de Tulipe du Lycée du Mené

Parlons de la collection de tulipes.

Sur l'exploitation du Lycée du Mené, on trouve plus de 800 variétés de tulipes !

Les tulipes sont classées en deux grandes catégories :

Il y a des tulipes botaniques (que l'on peut trouver dans la nature dans leur pays d'origine)

Il y a les tulipes horticoles (que l'on ne retrouve pas dans la nature), qui se déclinent en :

- Tulipes hâtives
- Tulipes de saison
- Tulipes tardives

La tulipe présente énormément de formes et de couleurs : les ovales (on les retrouve dans notre jardin), des fleurs ressemblant à des fleurs de lis, frangées...

Vous pourrez bientôt découvrir cette collection à la Fête des Plantes, le 6 Avril prochain.

Sophie.

De toutes les couleurs :

Les tulipes nous étonnent par leurs différentes nuances de couleur. Les palettes qu'elles nous offrent sont aussi riches que celles des grands peintres. En voici quelques exemples.

des couleurs gourmandes :

- rouge cerise
- Rouge pourpre bord rouge fraise
- Rouge groseille
- Jaune citron
- Orange carotte
- Abricot bord jaune
- Rouge framboise

des couleurs parfumées :

- Jaune primevère
- Rouge géranium
- Rose lilas
- Rouge fuchsia
- Jaune bouton d'or
- Rouge chrysanthème
- Pourpre magnolia
- Jaune mimosa
- Pourpre phlox
- Bleu lavande

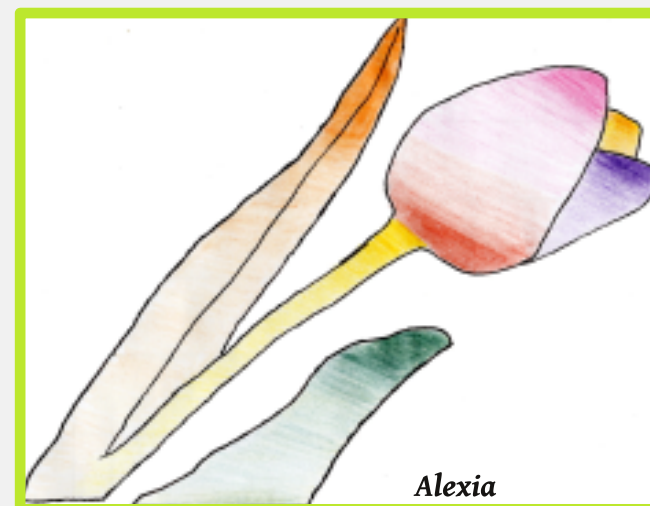
des couleurs précieuses :

- Jaune or
- Orange écarlate
- Rouge rubis
- Pourpre brillant

des couleurs voyageuses :

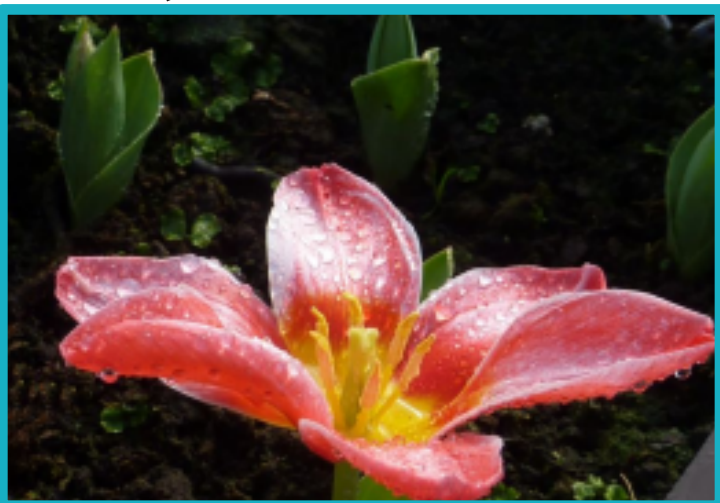
- Rose de Chine
- Rose Bengale
- pourpre de Tyr
- orange de Tanger

Marie



Alexia

© Photos tulipes V. Lenoir





Tunnel Insect Proof des tulipes

Haïku

Tulipe envole-toi,
dans un monde sans espoir.

Haïku

Une tulipe rouge en attendant
que je t'offre mon cœur...

© Océane S.

Haïku

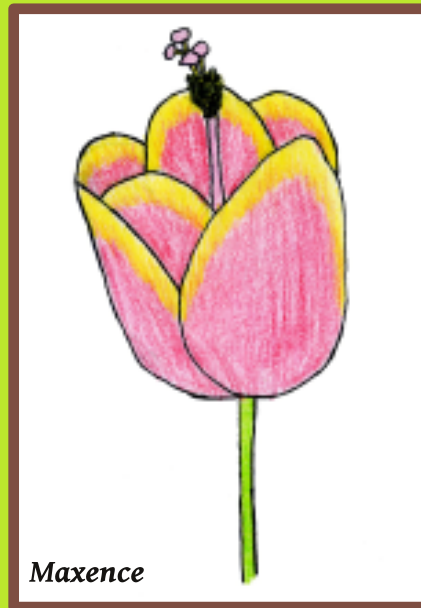
belle tulipe
éblouit même l'arc en ciel
avec tes couleurs.

La tulipe hibiscus

Il était une fois une jeune fille qui se baladait dans la forêt. Elle se dirigea vers un gros chêne en feuille et elle découvrit une tulipe différente des autres, elle avait la forme d'une tulipe mais le cœur de cette fleur était celle d'un hibiscus de couleur rose et jaune. Elle était si différente des autres qu'elle la contempla jusqu'au coucher du soleil. Quelques heures plus tard, alors que la nuit noire s'était installée, elle aperçut la fleur s'allumer tout doucement grâce aux racines du chêne. La jeune fille fut émerveillée et elle n'en crut pas ses yeux. Elle garda son secret et elle repartit chez elle. Tous les ans, elle rendait visite à sa magnifique fleur. La jeune fille grandit, elle devient une jeune femme puis une grand-mère. Un jour près de son lit, sentant la mort approcher et sa fin

proche, elle demanda aux villageois d'être enterré près de sa fleur pour qu'elle puisse dormir paisiblement jusqu'au paradis.

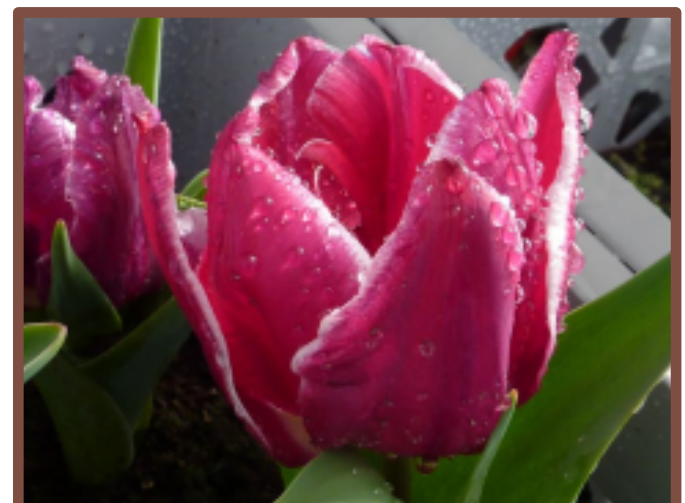
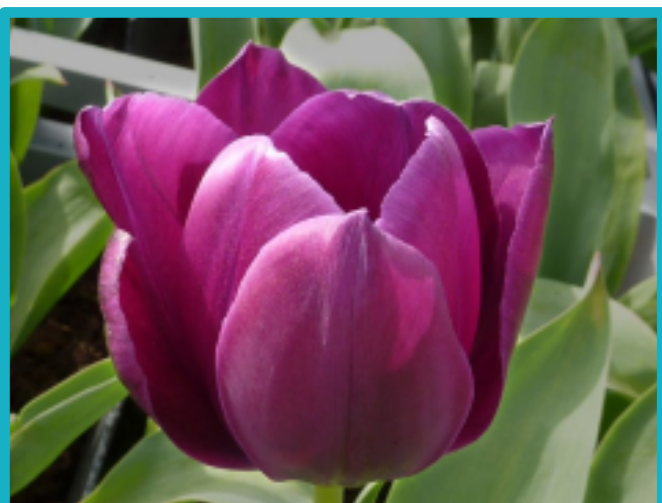
Delphine.



Maxence



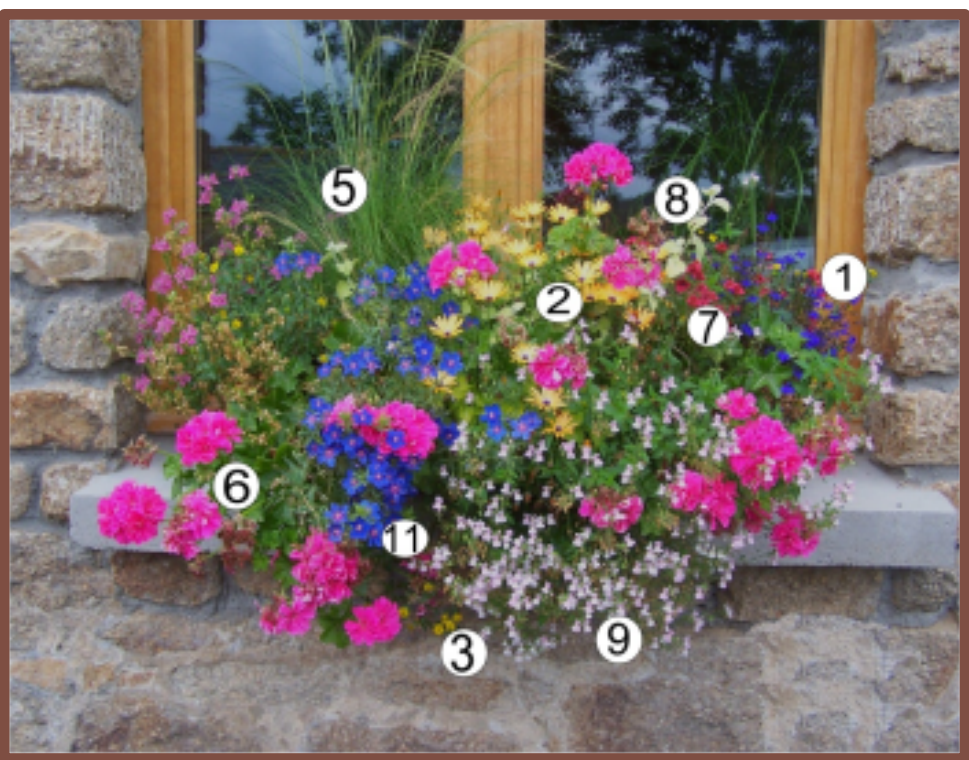
www.lyceecfadumene.fr/le-catalogue.html



Mon p'tit jardin

Les mots croisés des jardinières

© Photos Jardinières V. Rouaud



1

2

3

4

5

6

7

8

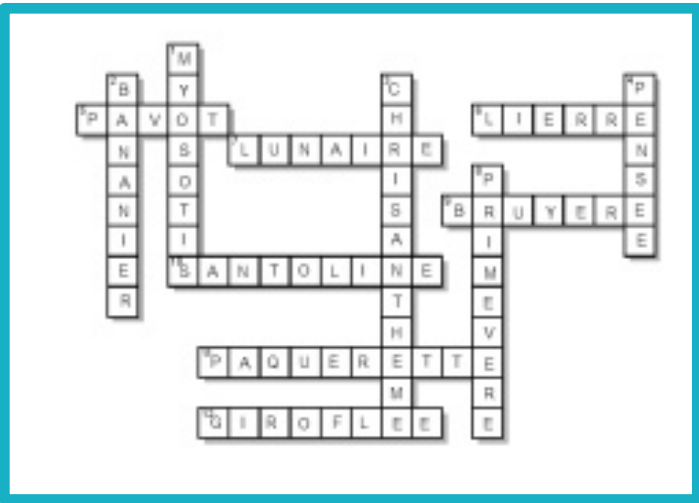
9

10

11

Sullyvan et Alexandre

Solution du Journal n°1 :



- 1) plante à petites fleurs bleues, de la famille des BORRAGINACEES

2) plante exotique qui peut atteindre 7m de haut et donner des fruits jaunes

3) potée fleurie , la star de la Toussaint

4) petite plante bisannuelle, ou vivace, dont on peut manger les fleurs

5) plante de la même famille que le coquelicot, fleurs de couleurs très variées

6) plante grimpante, dont le feuillage peut être panaché. On la trouve en forêt

7) on l'appelle aussi monnaie-du-pape, petites fleurs blanches ou roses
- 8) feuilles ovales en rosette. Son nom évoque le printemps.

9) plante arbustive qu'on peut trouver sur les landes bretonnes, fleurs toutes petites, souvent de couleur rose

10) feuilles de couleur grisâtre et fleur de couleur jaune. Appartient à la famille des ASTERACEES

11) petites fleurs blanches à cœur jaune. On la trouve souvent sur les talus.

12) aussi appelée violier jaune ou ravenelle, ses fleurs ont une odeur ressemblant au clou de girofle