

# Les journalistes

**Jade**

**Luca**

**Maëlle**

**Mirgan**

**Pauline**

**Mayra**

**Célian**

**Yohan**

**Elodie**

**Elliot**

**Hasseb**

**Elsa R.**

**Mathis**

**Manoah**

**Mohamed  
Amine**

**Axel**

**Elsa L.**

**Aliya**

**Aya**

**Sara**

**Eric**

**Emilie**

**Noé**

**Lorenzo**

**Patricia**

**Juliette**

La classe de CE2-CM1 de M. Fradet  
École élémentaire Les Camaldules  
01630 - YERRES

# News du

n°1

Journal éducatif et écologique Année 2017-2018

# potager

## ÉDITO

C'est avec un immense plaisir que notre école vous présente le 1er numéro des « news du potager » : Écrit par les élèves de la classe de CE2-CM1, ce petit journal présente nos activités scientifiques et techniques autour de notre projet potager.

M. Fradet

Un potager à l'école, pourquoi faire ?

C'est quand le prochain « marché ? »

Les petites bêtes sont-elles utiles dans un potager ?

Quoi faire contre les escargots et les limaces ?

Que faire des dernières tomates vertes ?

Trop de framboises ? Que faire ?

## [SOMMAIRE]

Notre potager  
page 2

Le marché  
page 2

Les abeilles  
page 2

Vers de terre  
page 2

Tomate verte  
page 3

Framboise  
page 3

Radis facile  
page 3

Escargots  
page 3

Hérisson  
Page 3

Journalistes  
page 4

Information, articles, astuces, recettes

# [Notre potager] Un potager à l'école

## Pourquoi faire ?

Pour apprendre aux élèves à faire pousser des plantes, des fruits et des légumes. Des plantes qu'on peut cuisiner et des plantes qu'on peut faire pousser chez soi.

## Agriculture Biologique

Nous produisons ces plantes sans produits chimiques.

**Pauline, Élodie, Mirgan.**



## Le marché de l'école

Nous vendons nos récoltes pour payer des outils et du matériel pour cultiver. Au prochain marché, il y aura des noix, des haricots, de la rhubarbe, des pommes de terre. Et aussi de la confiture de fruits rouges et du chutney de tomates vertes.

## A vous de planter !

Pour faire vous-même pousser vos propres légumes, au printemps nous vendrons des plantes..

**Émilie, Axel.**



Le savais-tu ?

**Sans insectes,  
Pas de fruits !**

## Les animaux utiles

**Les abeilles:** L'abeille va dans la fleur mâle et apporte le pollen dans la fleur femelle.

**Les vers de terre:** le vers de terre creuse des galeries qui permet à la terre de s'aérer. Ainsi, les plantes poussent plus facilement.



**Eric, Lorenzo, Yohan.**

## Planter des radis ? C'était facile !

Les radis poussent dans la terre.

Pour préparer le terrain :

- 1-On a désherbé.
- 2-On a passé le râteau.
- 3-On a tracé une ligne.
- 4-On a semé les graines.



**Luca, Mohamed-Amine.**

## Prochain marché

**Jeudi 12 octobre à 16h30**

Rhubarbe 3Euros le kilo

Pommes de terre 3Euros le kilo

Noix 3Euros le sachet

Haricots 3Euros le sachet

Lavande 1 Euro le sachet

Confiture de fruits rouges 5 Euros

Chutney de tomates vertes 5 Euros



# Comment se débarrasser des escargots et des limaces ?

(Sans empoisonner notre planète)



Avec de la bière !!!

Il faut mettre de la bière dans un récipient.

Les limaces et les escargots sont attirés par l'odeur de la bière. Ils boivent puis ivres, ils se noient.

En leur offrant un abris !!

Avec des tuiles posées sur une pierre, les escargots et limaces au petit jour se cachent dessous. A vous de les récolter et de les libérer où bon vous semble.

**Pourquoi les cendres ça ne marche pas ?**

Verser de la cendre de bois autour des plantes. La cendre se colle au pied du mollusque et il ne peut plus avancer. Mais dès qu'il pleut ou même juste avec la rosée du matin la cendre humide ne se colle plus à l'escargot.

Aliya, Sara, Elliot

Protégez-moi !  
Je mange les escargots et les limaces.



## Des granules bio ça existe

le phosphate de fer, est un élément présent dans la nature, qui se transforme en aliment pour nos plantes. Il n'est donc pas nocif, au contraire. Les limaces et escargots mangent ces granules et leur appétit est coupé, elles s'endorment puis meurent.

L'automne arrive. Les dernières tomates resteront vertes. Il n'y a plus assez de soleil pour faire rougir les tomates. Pas de gâchis !

Voici une recette originale et exotique

## Chutney de tomates vertes

### Ingrédients

- 1kg de tomates vertes
- 250g de sucre
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 250ml de vinaigre
- 50 g de gingembre frais
- 3 clous de girofle
- Piments (selon les goûts )
- 1cuiler a café de graines de fenouil
- 5 grains de poivre noir
- 5 g sel

### Préparation

Couper les tomates, les oignons et le gingembre en cube  
 Hacher le piment très finement.  
 Dans une grande marmite verser le sel, le sucre et le vinaigre porter à ébullition.  
 Remuer jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout.  
 Ajouter l'ensemble des légumes et des épices.  
 Laisser cuire environ 30 minutes.  
 Le mélange doit frémir sans bouillir.  
 Verser le chutney bouillant dans des pots à confiture préalablement stérilisés.



Mayra

## Confiture de framboises

### Ingrédients

pour 1 kg de confiture

- 500g de framboise
- 500g de sucre
- gélifiant (pectine de fruits)

### Matériel

- une casserole
- une cuillère en bois
- une balance
- des pots à confiture



### Préparation

- Mettre les framboises dans la casserole.
- Faire cuire à feu doux pendant 6 minutes.
- Ajouter le sucre et mélanger avec une cuillère en bois.
- mettre le gélifiant puis mélanger doucement pendant quelques minutes.
- Remplir les pots de confiture.

Elsa, Juliette, Patricia