

Mon carré de **jardin**

1 *Préparer la terre*

Sur ton carré, enlève toutes les herbes avec leurs racines, c'est l'opération la plus délicate, car la moindre racine risque de repousser. La *fourche bêche* est l'outil idéal. Une fois ce "nettoyage" effectué, tu peux nourrir la terre en la recouvrant de 2 à 3 cm de compost ou de terreau (que l'on trouve en jardinerie) sur l'ensemble de ton nouveau jardin.

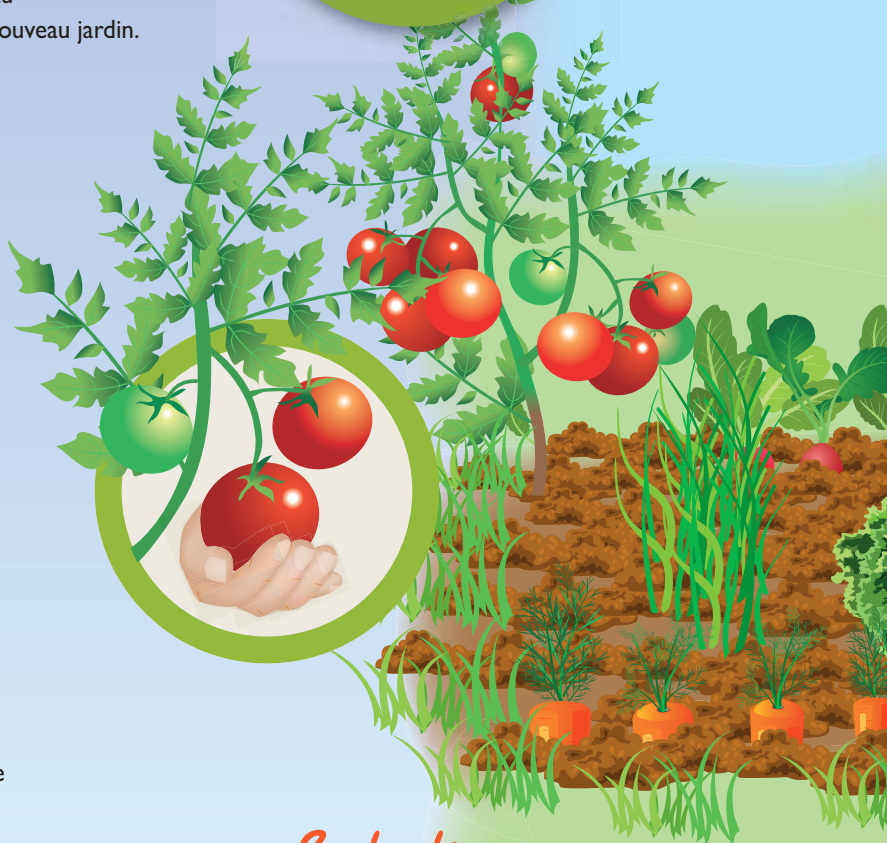
2 *Semer*

Tu traces des lignes tous les 20 cm avec un *piochon* (ou serfouette). Tu peux semer une ligne de radis (une graine tous les 2 cm sur une ligne) et une ligne de carottes (une graine tous les cm sur une ligne qu'il faudra éclaircir pour n'en laisser qu'une tous les 5 cm). Tu trouveras des graines dans les jardinerie et des plants sur les marchés. N'hésite pas à demander au vendeur les variétés les plus adaptées à ta région. Tu peux aussi semer quelques graines de soucis dont tu pourras manger les pétales.

3 *Planter*

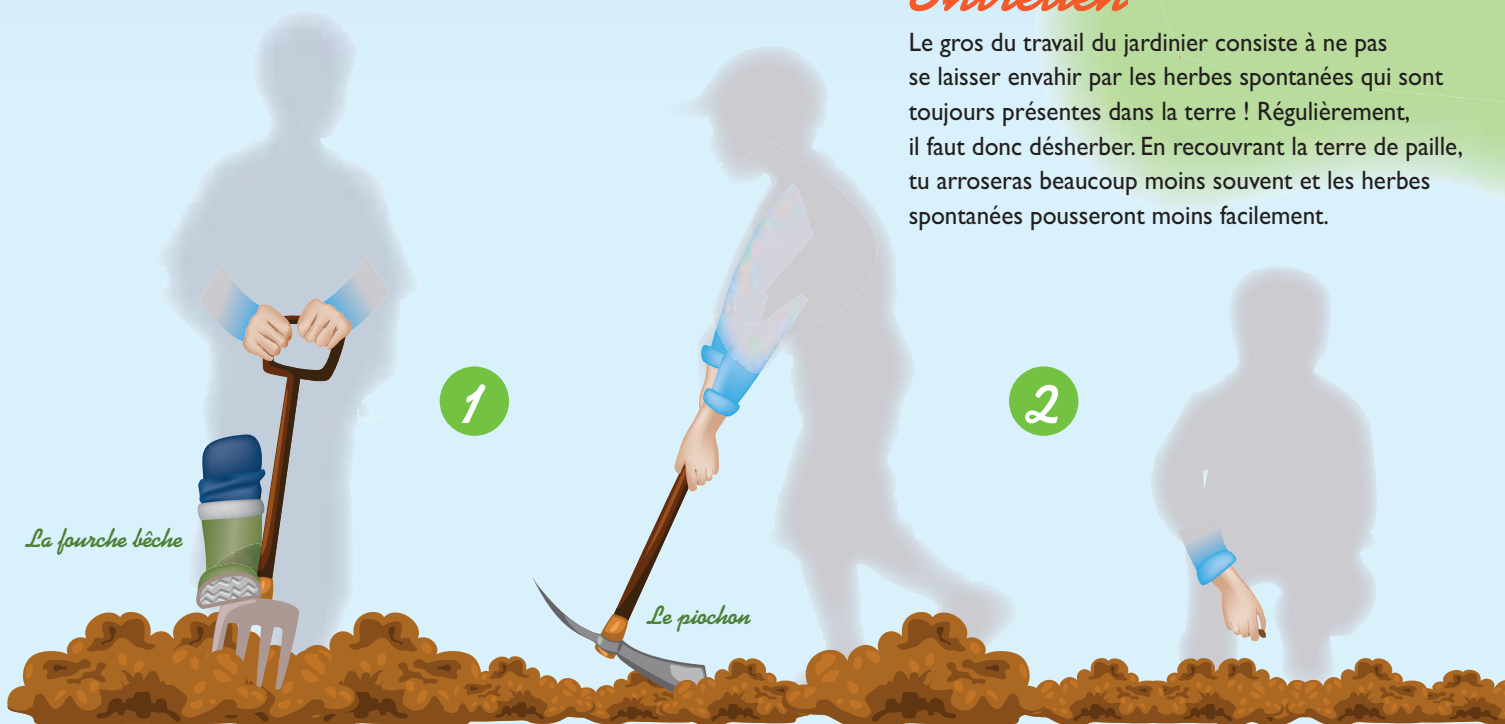
Tu peux ensuite mettre en terre tes plants de salades, ton plant de ciboulette et à partir de la mi-mai, lorsque les gelées ne sont plus à craindre, tu pourras aussi planter un plant de tomates cerises (miam-miam !).

Tu ne trouves pas de terrain ? Pas de problème, tu peux aussi faire ton jardin dans des pots et quelques jardinières (des pots en forme de rectangle) sur un petit balcon ou une terrasse.



Entretien

Le gros du travail du jardinier consiste à ne pas se laisser envahir par les herbes spontanées qui sont toujours présentes dans la terre ! Régulièrement, il faut donc désherber. En recouvrant la terre de paille, tu arroses beaucoup moins souvent et les herbes spontanées pousseront moins facilement.



La fourche bêche

Le piochon

Tu as envie de « gratter » la terre ?
Avec un carré de 1m sur 1m, tu peux faire
un petit jardin très complet. Par contre,
il faut absolument que ce soit tout près
de chez toi pour pouvoir facilement y passer
5 minutes dès que tu en as envie.

*Modèle de composition
de ton carré :*

*1 ligne de radis,
1 ligne de carottes,
1 plant de tomate,
1 plant de ciboulette
2 plants de salades
et quelques soucis.*

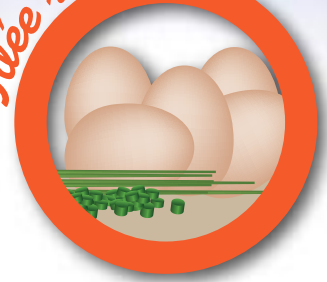


Faire soi-même
sa petite production
de légumes et d'aromates
c'est passionnant !
Tu vas apprendre beaucoup
et observer toute une « petite vie »
autour de ton potager (insectes, vers
de terre, chenilles, petits rongeurs...)
Ta famille et toi, vous allez aussi vous
régaler parce que les productions
maisons faites avec patience,
attention et passion ont
beaucoup plus de goût !

Matériel

Une *fourche bêche* pour préparer
ta terre au début.
Une serfouette, appelée aussi
piochon, pour ouvrir un sillon
pour les semis et un *arrosoir*.

Idée recette



Omelette à la ciboulette (pour 4 personnes)

Ingrédients :

- 5 gros œufs fermiers,
- environ 10 tiges de ciboulette bien vertes rincées à l'eau claire,
- 1 pincée de sel, un peu de poivre,
- 1 filet d'huile d'olive.

Casse et mélange les œufs dans un saladier.

Ajoute les tiges de ciboulette coupées très finement, puis le sel, le poivre et le filet d'huile d'olive.

Avec l'aide d'un adulte, chauffe une poêle graissée et verse ton omelette. La cuisson est très rapide, tu peux la retourner et la déguster avec une salade verte.

C'est délicieux !

Pour en savoir plus :

www.jardinonsalecole.org

Mon jardin de poche
(Ed. plume de carotte
www.plumedecarotte.com)

Le coin des enfants a été réalisé
en partenariat avec Yves Benoît,
jardinier de la ville de Clermont-Ferrand
au CPIE Clermont Dômes
(Saint-Genès-Champanelle 63),
qui propose des stages de jardinage
écologique.

www.cpie-clermont-domes.org

3

L'arrosoir

