



UPE2A

2022-2023

País-Aygi

D'ICI ET D'AILLEURS

MARIE LOUISE
ORFAN DANYLO
DRIDI
EMIL REBECA
MAIMOUNA LUCIAN
BOUHADJEB MICHELLE
MUNILAR
TENZIN
TENZIN
MANEL
ZOULEKA
BERNAT
FATIME
GEVORG
MUSOU
ZEGZOUTI

Faisons vivre

notre jardin pédagogique

au lycée Perdonnet

avec la classe UPE2A



País-Aygi

D'ICI ET D'AILLEURS



Sommaire

Edito	03
Plan du jardin	04
Les fruits	05
Les légumes	14
Les fleurs et plantes	23
Annexes	36
Les mots de la fin	40

EDITO

Ce répertoire a pour but de vous présenter le travail effectué par la classe de UPE2A en 2022-2023.

Le projet que nous avons étalé sur l'année scolaire, à raison d'une séance de 3h/mois nous a permis de participer à l'embellissement du jardin pédagogique du lycée.

Le but étant de faire découvrir les différents fruits, plantes, fleurs ou légumes emblématiques des régions d'où sont originaires les élèves. Ce projet s'intitule "PAIS-AYGI" (PAIS = pays en portugais et AYGI = jardin en arménien). Il s'agit également d'inclure la classe dans un espace physique au sein de l'établissement pour plus de visibilité. Plusieurs sorties ont été réalisées dans le cadre du projet : visite du plateau des collections du Quai Branly, récupération de plantes sur la parcelle maraîchère de la ville de Thorigny, visite des serres d'Auteuil et du stade Roland Garros.



NATURE

BEING SUCCESSFUL IS JOYFUL
BUT NATURE IS ABOUT TO END
IN THE BACK OLD DAYS
WE'VE SEEN A FULL OF GREENS

I HEAR THE BIRDS SINGING IN TREES
I HEAR THE LEAVES RUSTLING IN THE BREEZE
I HEAR THE WOODYPECKER CHOKING IN TREES
WHILE IN THE GRASSY FIELD

I THINK IT WON'T LAST LONG
THE EARTH HEATS UP
ICE IS MELTING
NOT BECAUSE OF THE SUN
BUT US.

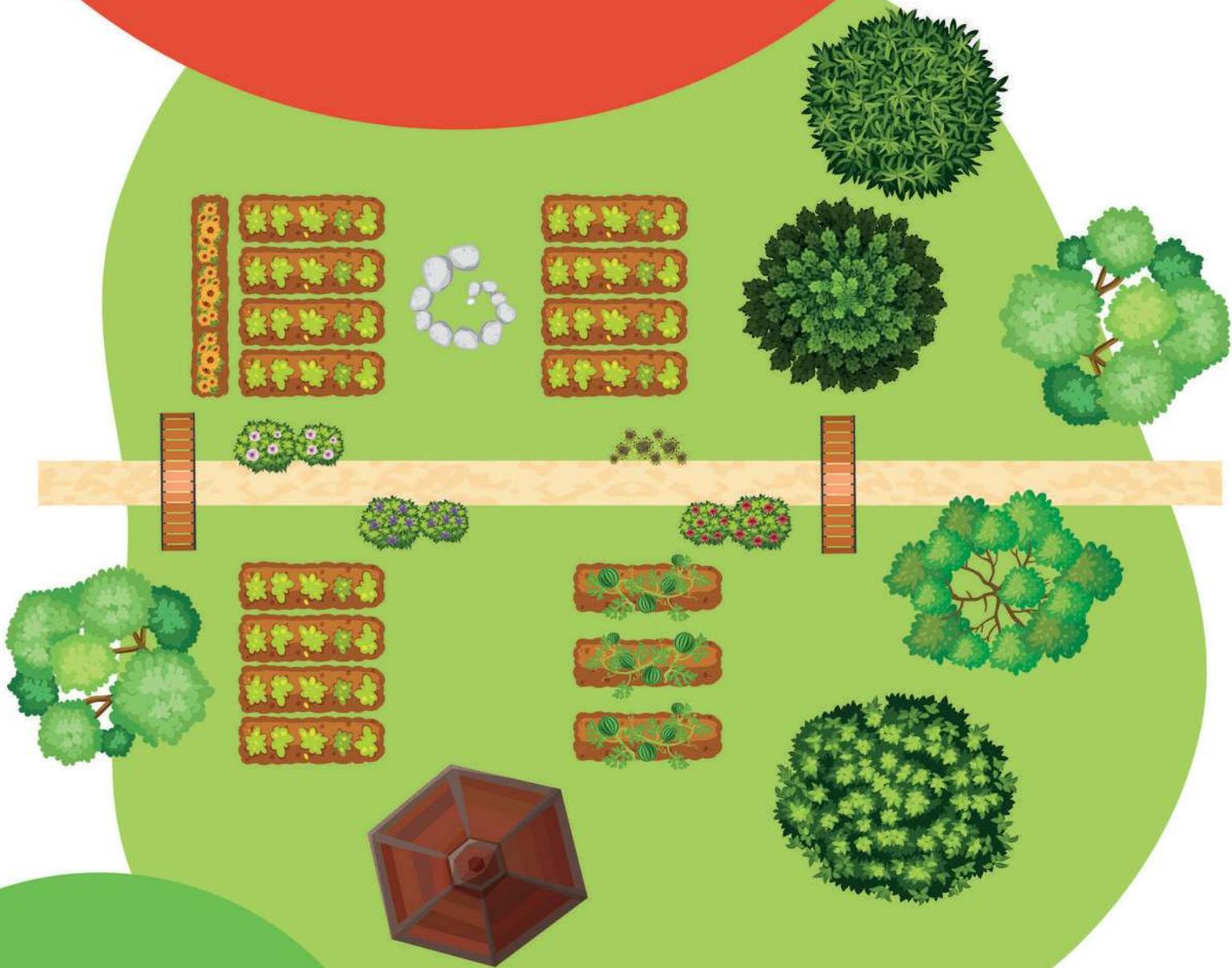
TENZIN (TABANG)

UPE2A 2022-23

País-Aygi

D'ICI ET D'AILLEURS

Plan du jardin



País-Aygi

D'ICI ET D'AILLEURS

Les **fruits**



L'abricot arménien

L'abricot est l'un des fruits indigènes de l'Arménie, qui s'est répandu en Europe à travers l'Arménie.

L'introduction de l'abricotier au Proche-Orient s'est faite à travers l'Iran (« abricot » se dit en persan « zerdalou ») et l'Arménie, aux alentours du 1er siècle avant notre ère. Les Grecs puis les Romains ne prirent connaissance de l'abricotier qu'à cette époque. Inconnu du temps de Théophraste, ce n'est qu'au 1er siècle qu'on trouve des mentions de ce fruit dans les textes : le médecin grec Dioscoride l'appelle Mailon armeniacon « pomme d'Arménie » et Pline fait une allusion obscure à une variété portant le nom de praecocium.



ARMENIE

L'abricot est le fruit d'un arbre généralement de petite taille appelé abricotier, de la famille des Rosaceae.

Le nom scientifique de l'abricotier est *Prunus armeniaca* (prune d'Arménie). Il appartient au sous-genre des *Prunus*, section *Armeniaca* avec les quatre autres abricotiers du monde.

L'abricotier doit être arrosé, mais cela dépend de son âge, de sa saison, de sa météo et de son climat.

Les abricots sont récoltés durant l'été, de juin à août.

La cerise est le fruit comestible du cerisier. Il s'agit d'une drupe (fruit charnu à noyau), de forme sphérique, de couleur généralement rouge plus ou moins foncée voire noire.

La cerise

Le cerisier était déjà présent en Europe 3000 ans avant notre ère, mais on ignore en fait d'où il est vraiment originaire (peut-être du Moyen-Orient).

Grecs et Romains connaissaient bien le cerisier, du moins sous sa forme «sauvage» de merisier. Le Général et gastronome Lucullus aurait rapporté de ses campagnes militaires des greffons de bonnes variétés, c'est du moins ce que prétend le naturaliste Pline. Chez nous, dès le Moyen Age, la cerise était l'un des fruits les plus appréciés. A la Renaissance, on savait déjà obtenir des cerises précoces. Louis XV, grand amateur de cerises, encouragea la culture et le développement des nouvelles variétés. Et à la fin du XIXème siècle, Montmorency était réputé pour sa récolte de cerises : les Parisiens s'y rendaient en foule, à la belle saison, pour y déguster les cerises aigrettes et parfumées.



UKRAINE

La ville d'Uzhhorod dans l'extrême ouest de l'Ukraine est largement célèbre pour ses cerisiers japonais décoratifs, peignant le centre-ville en teintes roses vives chaque printemps. La saison commence généralement vers la mi-avril et dure jusqu'au début de mai, généralement au sommet au début de mai.

Il existe plus de 600 variétés de cerises, dont les plus connues sont la Burlat et la Bigarreau. Aujourd'hui, plus de 200 variétés sont répertoriées dans notre pays, mais on n'en cultive qu'une douzaine seulement.

La fleur de cerisier est généralement blanche. Les cerises se récoltent de fin mai à mi-août.

La christophine

Ce fruit a d'abord été cultivé en Méso-Amérique entre le sud du Mexique et le Honduras.

Découvert en Amérique centrale par le navigateur Christophe Colomb, ce légume très ancien a d'abord cheminé jusqu'aux Antilles, avant de traverser l'Atlantique pour rallier La Réunion à l'époque où Louis XIV parachevait la colonisation de l'île. Son arrivée en Europe, beaucoup plus récente, s'est faite par le bassin méditerranéen via l'Algérie où elle n'a été introduite qu'au milieu du XIX^{ème} siècle. De ce long périple à travers le temps et l'espace, ce fruit a tiré une impressionnante carte de visite qui, de « chouchou » dans l'océan indien à « Xuxu » au Brésil, en passant par « Mirliton » et « Christophine » (par analogie à...Colomb !) dans les Caraïbes, lui prête une suite de sobriquets qui reflète son caractère exotique et son itinéraire culturel, autant qu'elle révèle un potentiel culinaire dont les cuisines du monde savent admirablement tirer profit.

La christophine également connue sous le nom de chayotte, mirliton, chouchou et choko a une forme de gourde.



CAMBODGE

Le fruit de la chayotte est principalement utilisé cuit. Lorsqu'elle est cuite, la chayotte est généralement manipulée comme une courge d'été. La chayotte crue peut être ajoutée aux salades, le plus souvent marinée avec du jus de citron. Bien que la plupart des gens ne connaissent que le fruit comme étant comestible, la racine, la tige, les graines et les feuilles sont également comestibles. Les tubercules de la plante sont consommés comme les pommes de terre et autres légumes-racines, tandis que les pousses et les feuilles sont souvent consommées dans les salades et les woks, notamment en Asie. La chayotte demande des sols riches en humus, bien drainés, légèrement acides. La chayotte s'adapte à un large éventail de conditions climatiques, mais pousse mieux dans les régions où les températures moyennes sont environ de 13 degrés. La culture n'est pas tolérante au gel, mais elle peut être cultivée comme une annuelle dans les régions tempérées.

La figue

En provenance d'Asie mineure, elle s'est peu à peu introduite dans le bassin Méditerranéen.

Issues du figuier, les variétés de la figue existaient déjà avant Jésus Christ. Le figuier fait d'ailleurs partie des 5 arbres fruitiers de la Terre promise avec le palmier, la vigne, l'olivier et le grenadier.

Vers -100 avant J.-C, près de 29 variétés de figues existaient déjà dont les deux principales, « la blanche » (rare car très fragile) et « la violette » (la plus courante). En provenance d'Asie Mineure, la figue s'est introduite par la suite au long du bassin méditerranéen. Ce fruit est très apprécié par les Romains et les Phéniciens. Exportant des raisins pour Venise, les Corinthiens pouvaient cacher des figues très facilement car ce fruit était moins cher. Ce n'est qu'au XIII^{ème} siècle que l'appellation de « figue » naît. En France, au XIV^{ème} siècle, le jardinier de Louis Soleil lui plantera pour son plus grand plaisir jusqu'à 700 figuiers. Cette ruse a permis de faire naître une expression connue de tous aujourd'hui : « mi-figue, mi-raisin »...



ALGERIE

L'Algérie fait partie des plus grands producteurs de figues fraîches au monde. D'après Boudissa Rezki, ingénieur en agronomie et cadre à la wilaya de Tipaza, cité par le journal La Dépêche de Kabylie, le pays est même le troisième plus important producteur mondial.

La culture la plus simple s'effectue par bouturage sur le bois de l'année en cours. L'hiver terminé, dès l'apparition des premiers bourgeons, il faut effectuer une taille des plants pour améliorer la croissance du figuier. La récolte de la figue s'effectue en été et automne.

C'est une des stars de l'été ces dernières années. En effet, la pastèque est de plus en plus consommée dans nos contrées.

La pastèque

La pastèque, aussi appelée melon d'eau au Québec, est une espèce de plantes herbacées de la famille des Cucurbitacées, originaire d'Afrique, largement cultivée pour ses gros fruits lisses, à chair rouge, jaune, verdâtre ou blanche et à graines noires ou rouges.

Originaires d'Afrique, elle était déjà cultivée en Égypte il y a plus de 5000 ans. Les Égyptiens avaient pour coutume d'offrir aux voyageurs des morceaux de pastèques aux portes du désert. Les graines de la pastèque étant facilement transportables, la culture de ce fruit a pu se propager de la Mésopotamie à l'Extrême Orient en passant par l'Inde. Puis cette culture s'est répandue dans toutes les régions méditerranéennes grâce à leur climat propice. Vers le XV-XVI^e siècle, les explorateurs britanniques découvrent la pastèque à Madagascar, et ils en profitent pour la ramener en Europe ainsi que dans leurs colonies américaines.



TCHAD

Peu connu il y a quelques années, ce fruit entre aujourd'hui dans les habitudes alimentaires des Tchadiens.

La consommation en quantité de ce fruit par la population a créé d'autres activités pour les jeunes. La vente à la sauvette en est une. Les vendeurs ambulants en majorité des jeunes découpent la pastèque en petits morceaux et l'étalent sur la brouette ou le porte-tout aménagé et certains sur une table.

La pastèque a besoin de chaleur pour germer et les plantules ne supportent le gel. Compte tenu de son besoin de chaleur, il est préférable de la cultiver en climat méditerranéen ou ailleurs sous serre.

La pastèque a besoin de beaucoup d'eau pour grossir et pour bien se développer, surtout en cas de chaleur et/ou de sécheresse prolongée.

La récolte des pastèques s'effectue de juillet à octobre.

La prune est un fruit à noyau, à chair comestible sucrée et juteuse.

La prune

Le terme de prune vient du latin *pruna*, pluriel neutre de *prunum*, qui voulait dire prune ou prunelle.

Le prunier est originaire d'Asie et aurait gagné l'occident par la Route de la soie. Les Égyptiens, et plus tardivement les Romains, savaient déjà faire sécher des prunes au soleil pour être ensuite placées dans les tombeaux des pyramides.

Il semblerait que celui-ci soit issu d'un croisement entre plusieurs espèces européennes et asiatiques datant de plusieurs milliers d'années. La culture des prunes semble, en effet, très ancienne. La culture des prunes semble, en effet, très ancienne. Les archéologues ont retrouvé des noyaux proches de ceux de la mirabelle dans des sites datant de l'âge de bronze.

En France, c'est à partir de la Renaissance qu'elles rencontrent enfin le succès, l'une d'entre elles prenant d'ailleurs le nom de Reine-Claude, en l'honneur de l'épouse du roi François 1er.



ARMENIE

Le prunier, robuste, résiste très bien au froid et pousse aussi bien au nord qu'au sud. Sa durée de vie est assez longue : de 20 à 50 ans, selon l'espèce.

Les premières fleurs commencent à apparaître sur les branches au début du printemps. Mais il faut attendre la chaleur du mois de juillet avant de pouvoir cueillir les premiers fruits. Les variétés les plus tardives peuvent même se faire désirer jusqu'en septembre !

Aujourd'hui, une cinquantaine de variétés d'abricotiers sont cultivées en Arménie. Le riche sol volcanique et l'ensoleillement généreux de ce pays donnent aux fruits un goût particulièrement sucré qui les place aux yeux de beaucoup parmi les plus savoureux au monde. Les récoltes ont lieu de la mi-juin à la fin août. Après la récolte, les fruits sont triés à la main. Seuls les meilleurs seront conditionnés puis commercialisés.

Le raisin

L'histoire du raisin remonte à 6000 ans avant J.C, puisque l'on en trouve trace en Europe Centrale : Arménie, Azerbaïdjan et Géorgie.

Dans l'antiquité, le raisin se répand d'abord dans le nord de l'Afrique, où sa culture s'étend le long du Nil, sur les bords de la Méditerranée, mais aussi en Europe du Nord, Suisse et Allemagne. Ce n'est qu'aux environs de 600 av. J.C que les Phocéens, en créant Massilia (Marseille), implantent la vigne en Gaule. Riche en symbole, il représente la vie dans les tombeaux des pharaons et devient la figure du culte de Dionysos dans la Grèce antique. La culture de la vigne est difficilement dissociable de l'histoire du vin, car il s'agit de son utilisation première. Longtemps utilisé à des fins viticoles, c'est au 16^{ème} siècle que le raisin sera considéré pour d'autres usages. Fin XIX^{ème}, le secteur viticole français traverse une crise. Sous l'égide de des viticulteurs en quête de nouveaux débouchés, la production dédiée au raisin de table, prend alors son plein essor. Il connaît au cours du XX^{ème}, un développement considérable lié, notamment, aux évolutions des moyens de transport et de commercialisation.



ALGERIE

À l'époque de la colonisation française et des départements français d'Algérie, le vignoble de l'Algérie a atteint 396 000 hectares pour une production annuelle de vin allant jusqu'à 18 millions d'hectolitres. La vigne sauvage (lambrusque) a prospéré dans les collines du littoral où elle poussait dans les hauteurs le long des arbres. Elle produisait des petits grains qui furent consommés frais ou séchés par les Berbères. La colonisation romaine fit de la future Algérie le grenier à blé de l'Empire mais la culture de la vigne ne fut pas absente des cités comme à Césarée de Maurétanie (Cherchell), Hippone (Annaba) ou Cuicul (Djemila). Nombre de mosaïques en attestent.

La tomate

La tomate vient de l'Amérique du Sud, avec des formes sauvages rencontrées au Pérou et en Equateur mais elle a été cultivée pour la première fois au Mexique par les Aztèques qui l'appelaient "tomalt".

L'Europe ne l'a connue que vers le XVI^e siècle lorsque les espagnols et les portugais l'ont ramenée après leur découverte de l'Amérique. Les italiens l'ont appelée "pomodoro" qui se traduit par "pomme d'or" et en font surtout de la sauce. De l'Italie, elle gagne la Provence et conquiert petit à petit la France qui ne l'utilisait que de façon ornementale, craignant sa toxicité.

Ce n'est qu'au cours du XVIII^e siècle que la tomate va vraiment être consommée de façon alimentaire. Avec la Révolution, les parisiens vont découvrir la tomate grâce aux marseillais. Cependant, il faudra attendre la fin XIX^e et le début du XX^e siècle pour qu'à la fois sa consommation se démocratise davantage et que son offre en semences se diversifie en France. Au XIX^e siècle, les migrants européens emportent avec eux des graines de tomates aux Etats-Unis, ce qui va permettre au pays de fabriquer le ketchup le plus célèbre au monde et de devenir l'un des plus gros producteurs actuels, derrière la Chine qui, bien que ne consommant pas de tomates, en a fait une méga-industrie qu'elle délocalise même en Afrique.

La tomate est une espèce de plantes herbacées du genre Solanum de la famille des Solanacées originaire du Mexique. Le terme désigne aussi ce fruit charnu. La tomate se consomme comme un légume-fruit, crue ou cuite.



INDE

Ce fruit est l'un des ingrédients fondamentaux de la cuisine indienne. On le retrouve dans pratiquement tous les currys.

Mais en raison du dérèglement climatique on assiste depuis quelques années à une crise de la tomate.

La tomate demande du soleil et de la chaleur. On la place donc à l'abri du vent, dans un sol riche, meuble et frais. En pot, du terreau mélangé à du compost fera très bien l'affaire. On sème la tomate en mars sous abri et on la plante (ou repique) en pleine terre entre six et huit semaines après le semis.

Du semis à la récolte, il faut compter à minima 4 mois, voire 5 mois si le soleil s'est fait discret. La plupart du temps, les premières récoltes ont lieu à la fin du mois de juillet, août étant un mois de récolte généreux pour les tomates.

País-Aygi

D'ICI ET D'AILLEURS

Les

légumes



L'aubergine est une plante dicotylédone de la famille des Solanacées, cultivée pour son légume-fruit. Le terme aubergine désigne la plante et le fruit.

L'aubergine

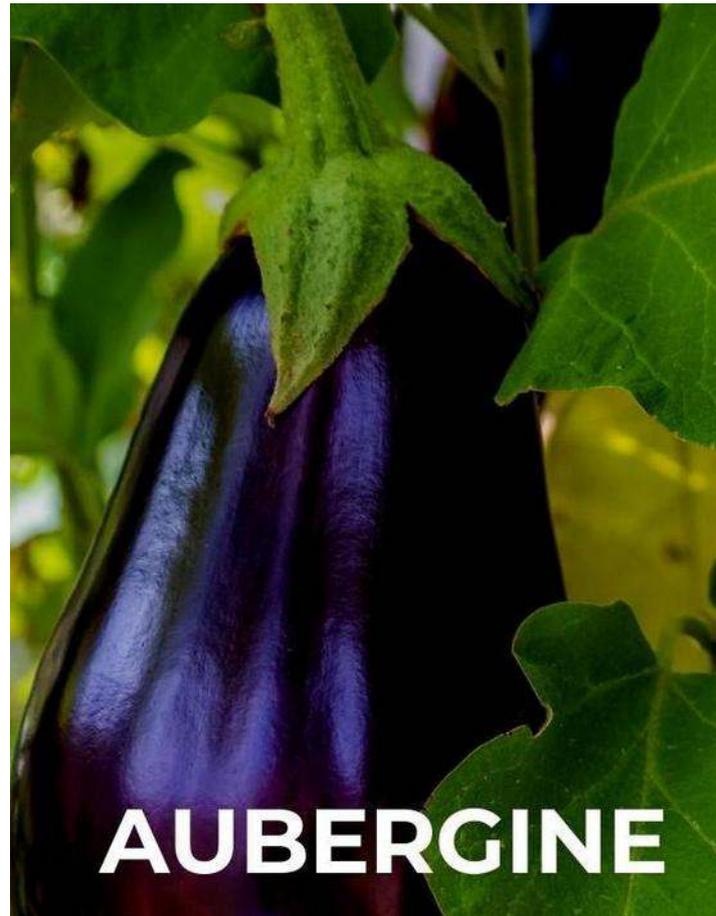
L'aubergine est un fruit originaire des Indes orientales. Elle est consommée communément comme un légume.

L'aubergine nous viendrait d'Inde, où elle aurait été domestiquée il y a 2 500 ans à 4000 ans.

Elle est mentionnée pour la première fois dans un traité chinois daté de 500 avant notre ère. Elle fera son apparition en Espagne entre le VIIIe et le XIe siècle.

Sa culture n'a pris une réelle importance en Europe qu'au milieu du XIXe siècle.

En Europe, l'aubergine est principalement produite en Italie, Espagne et Roumanie.



AUBERGINE



TCHAD

Le Betengam milkhalil est une recette d'aubergines au piment.

C'est un accompagnement des plats traditionnels, une sorte de petite salade à déguster avec le plat principal ou bien à saucer avec un bon pain en entrée.

L'aubergine a besoin d'être semée dans une terre suffisamment chaude avec une température de l'air d'au moins 20°C.

Les aubergines ont besoin d'un sol très riche en humus, fertile, frais et profond, pouvant être légèrement acide.

La période de récolte se situe entre l'été et l'automne selon la période de semis ou de plantation.

Le chou chinois

Le chou chinois connu sous le nom de Bokchoy ou Pokchoy est un légume cultivé principalement pour l'alimentation.

La plante est peut-être relativement nouvelle dans le monde occidental, mais le Bokchoy est cultivé en Asie depuis des milliers d'années. Son nom a tendance à prêter à confusion pour les personnes qui le connaissent sous le nom de chou chinois. Il a été découvert par des archéologues il y a 6000 ans dans la Vallée du Fleuve Jaune en Chine. A ce jour, c'est le légume le plus important d'Asie. Le bokchoy est un légume polyvalent qui peut être mangé cru ou cuit.

Le Bokchoy est un légume crucifère appartenant à la famille de la moutarde avec le chou, le chou frisé, et le chou-fleur.



CAMBODGE

Le chou chinois, connu sous le nom de « sach ko » en khmer, occupe une place importante dans la cuisine traditionnelle cambodgienne.

Le Bokchoy est facile à cultiver dans le jardin dans un sol meuble et riche. La plante préfère l'ombre partielle mais tolère le plein soleil, surtout dans les climats plus frais.

La récolte a lieu de la mi-septembre et la fin décembre selon la variété et votre région. Les régions les plus froides prendront garde à récolter avant les fortes gelées.

Le concombre

Le concombre est cultivé depuis des millénaires. En France, Charlemagne et Louis XIV en était particulièrement friand...

Né selon toute vraisemblance dans le nord de l'Inde (où il fait l'objet de nombreux récits légendaires), le concombre s'est très tôt propagé vers la Chine et le Moyen-Orient. Il est ensuite cultivé sur les bords du Nil par les Égyptiens, qui en consomment beaucoup et le remettent en offrandes à leurs dieux. Les Hébreux l'importent également en Terre promise, où il devient l'un de leurs mets préférés.

Durant l'Antiquité, Grecs et Romains apprécient aussi beaucoup le concombre, malgré sa forte amertume. Pline rapporte même que l'empereur Tibère s'en régalaient quotidiennement, et que les jardiniers le faisaient pousser sous cloche pour accélérer sa croissance.

En France, on trouve mention officielle de sa présence dès le IXème siècle, lorsque Charlemagne en ordonne la culture dans ses domaines. Au XVIIè siècle, Louis XIV en est également très friand. Pour le lui servir en « primeur », La Quintinie, le jardinier en chef de Versailles, développera alors la production sous serre. Des archives de la culture du concombre apparaissent en France au IXe siècle, en Angleterre au XIVe siècle et en Amérique du Nord au milieu du XVIe siècle.

Les concombres sont principalement de couleur verte et poussent également dans des buissons.



UKRAINE

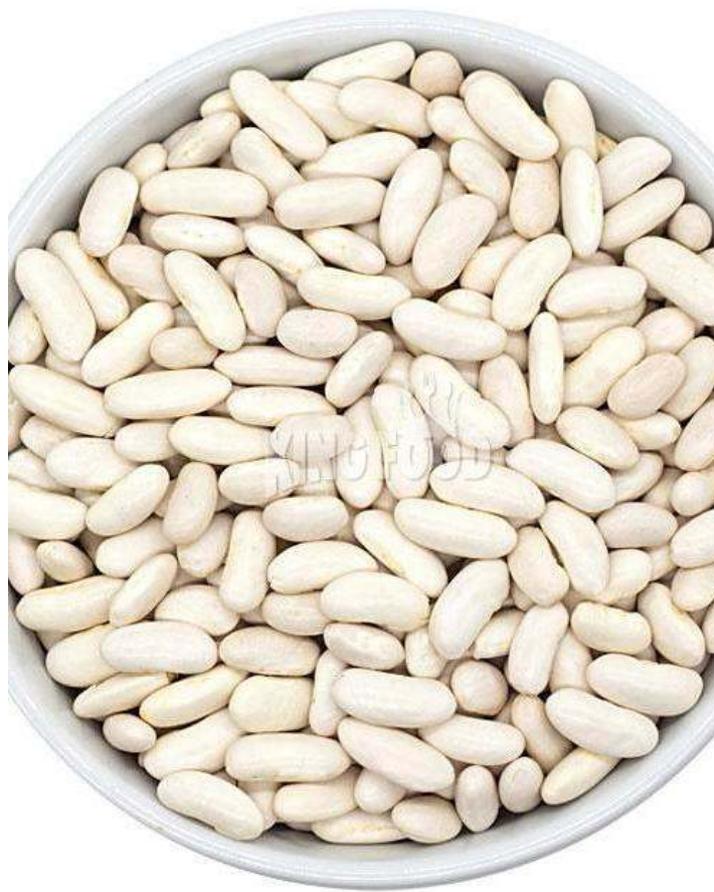
Le concombre Dekah est une variété d'origine ukrainienne, également appelée "Dekan", résiste particulièrement bien au mildiou et aux conditions climatiques extrêmes. Semi-précoce, elle offre des fruits savoureux après 40 à 55 jours de croissance. Les concombres apprécient la chaleur et les sols riches. Les pailler après plantation retient l'eau et les protège du froid. Dans les régions sèches, laisser courir les tiges au sol, dans les régions plus humides, palisser. Un arrosage régulier évitera d'accentuer l'amertume des fruits.

Il se récolte de Juillet à Octobre.

Le haricot blanc

Haricot blanc est une expression désignant diverses variétés du haricot commun dont le grain est de couleur blanche. Il est également désigné sous les noms de coco, lingot, moquette...

Le haricot est originaire d'Amérique du sud, il fut découvert à Cuba par Christophe Colomb lors de son premier voyage en 1492. Il y était consommé uniquement en grain et séché. C'est un peu plus tard, au XVI^{ème} siècle, qu'il sera introduit en Europe et qu'on dégustera ses gousses fraîches. Aujourd'hui, le haricot est le premier légume vert consommé en France dont ses nombreuses variétés locales (Coco de Paimpolais, Lingot Suisse, Soissons, Moquette de Vendée, Tarbais, Verdelys, flageolet Blanc de Flandre...), il fait désormais partie de notre patrimoine national. Quant à son nom, l'origine est plus complexe. Le nom de « haricot » proviendrait du plat « haricot de mouton », un ragout préparé au Moyen Age avec de la viande de mouton coupée en morceaux, des pommes de terre, des navets et des « haricots ». Mais le terme « haricot » ne désignait pas le nom du légume en soit. Il viendrait du vieux français « haligoter » ou « harigoter » qui, au XII^{ème} siècle signifiait « déchiqueter ». Par extension, ce mot aurait été attribué au légume consommé avec cette viande.



PORTUGAL

Les ragoûts nationaux comme le caldo verde et la feijoada ont suivi les Portugais à travers les famines mais aussi les célébrations. Feijoada, qui en portugais signifie haricots, est un ragoût de haricots fait avec du bœuf ou du porc. D'une région à l'autre, différents haricots locaux traditionnels sont utilisés. Au nord-est, à Trás-os-Montes, la feijoada est préparée avec des haricots rouges, des tomates, des carottes et du chou, tandis qu'à Minho et au Douro Litoral près de Porto, la feijoada est préparée avec des haricots blancs, du riz et parfois du chou rouge, du chouriço (équivalent portugais du chorizo, une saucisse espagnole) et des saucisses farinheira. C'est cette version de la feijoada qui a ensuite été exportée vers l'ancienne colonie portugaise du Brésil, où elle est maintenant l'un de leurs plats nationaux préférés.

Les semis débutent fin avril-début mai et s'étendent jusqu'au mois de juillet. La récolte a lieu entre septembre et octobre, voire jusqu'aux premières gelées. On peut aussi le récolter à partir du mois d'août dès que les gousses sont bien formées mais sont encore immature.

L'igname

Le terme désigne le tubercule lui-même consommé comme légume-racine. En Amérique du Nord et au Canada, ce qu'on appelle igname est souvent en fait une patate douce...

Découverte par Christophe Colomb alors qu'il faisait escale à Cuba, l'igname n'a pas réellement de terre d'origine. Par contre, ses terres d'adoption sont nombreuses et on le retrouve aussi bien aux Antilles qu'en Inde et en Afrique.

Le genre *Dioscorea* comporte de nombreuses espèces, dont 4 principales sont cultivées dans les régions tropicales du monde. Deux de ces espèces viennent du sud-est de l'Asie, deux autres de l'Afrique. On connaît une 5e espèce, originaire de l'Amérique du Sud, qui n'y a jamais été économiquement importante, du fait de la concurrence exercée par la patate douce, la pomme de terre et le manioc, tous originaires de ce continent. Des fouilles archéologiques effectuées dans le sud-est de l'Asie laissent croire que l'igname était déjà consommée dans cette région il y a 12 000 ans. Il s'agissait probablement d'une espèce sauvage. Sa domestication remonterait à au moins 4 500 ans avant notre ère, peut-être même avant. On possède peu d'information sur l'origine des ignames africaines, mais elles pourraient avoir été domestiquées sur ce continent 6 000 ans avant notre ère. Ces espèces seront introduites dans les régions tropicales de l'Amérique du Sud à la fin du XVIe siècle avec les bateaux transportant les esclaves. Aujourd'hui, l'igname, comme la patate douce, est cultivée dans tous les pays tropicaux, où elle constitue une importante ressource alimentaire.

Igname » est un nom vernaculaire ambigu désignant en français plusieurs espèces de plantes cultivées dans toutes les régions tropicales du globe terrestre, dans un but alimentaire, pour leurs tubercules riches en amidon.



GUINEE

L'igname est allongée comme la patate douce avec laquelle elle est souvent confondue. En Guinée, comme la pomme de terre, l'igname se consomme cuite à l'eau, à la vapeur ou braisée. L'igname est également délicieuse frite et en ragoût. C'est une excellente source de potassium, pauvre en matières grasses et en minéraux, et assez riche en vitamine C.

L'igname préfère un sol riche en matière organique, bien drainé et légèrement acide et a besoin d'un arrosage régulier et suffisant pour bien pousser.

La récolte peut être effectuée environ 9 à 12 mois après la plantation lorsque les feuilles commencent à jaunir et à sécher. Il est important de récolter les tubercules avant le début de la saison des pluies pour éviter leur détérioration.

La laitue est une salade de culture facile, qui réclame peu d'espace et très accessible, même sur un balcon.

La laitue

La laitue proviendrait de formes sauvages originaires des montagnes du Kurdistan.

Si elle est loin d'être le premier légume cultivé, elle est produite et consommée au cours du premier millénaire avant notre ère.

Consommée en Égypte depuis au moins 2000 av. J.-C., la laitue est aussi très anciennement cultivée en Europe.

Au IV^e siècle avant Jésus-Christ, Théophraste en signalait déjà quatre sortes : la laitue blanche, la laitue à feuilles larges, la laitue à feuilles rondes et la laitue de Laconie. À cette époque, les médecins romains et grecs lui reconnaissaient des vertus apaisante, rassasiante et anti-aphrodisiaques.

On a trouvé des traces de laitue dans certaines tombes égyptiennes datant de 4500 ans avant J.C.

Selon les Saintes Écritures, «la laitue figurait parmi les plantes dont Moïse avait prescrit aux Israélites d'entourer l'agneau pascal pour commémorer l'amertume de l'exil». Les Grecs l'appréciaient.

La laitue doit sa popularité actuelle aux Romains. Le nom lactuca est lié à l'image du lait, lacta en latin. Pourquoi? Parce que la laitue sauvage poussait sur de longues tiges qui, une fois entaillées, laissaient couler un suc de couleur blanchâtre. Ce suc ressemblait à du lait et endormait, tout comme le lait chaud. Il était fortement apprécié pour ces qualités soporifiques et anti-aphrodisiaques.



UKRAINE

En Ukraine, la laitue est utilisée dans de nombreuses salades. La salade ukrainienne d'iceberg et de concombre est un plat très simple et traditionnel, combinant de la laitue iceberg avec du concombre, des oeufs durs et des herbes fraîches.

On commence le semis de laitue dès la fin d'hiver et au printemps.

On récolte les laitues ou romaines, lorsque le cœur de celles-ci a atteint une bonne taille.

On peut récolter 6 à 8 semaines après le semis les variétés d'été et d'automne, et 7 mois après les variétés d'hiver, au fur et à mesure des besoins et selon le développement des plantes. Il faut attendre que les pommes soient bien formées et on peut les couper avant qu'elles ne montent à graines. Pour avoir une seconde petite récolte, il est préférable de couper au-dessus du collet, même sur les laitues qui ne sont pas à couper.

Le poivron apporte de la bonne humeur dans l'assiette ! Polyvalent, il permet de nombreuses préparations : cru, mariné, rôti, farci, braisé... Un bonheur pour les papilles et les yeux!

Le poivron



Les poivrons sont des variétés de piments doux de l'espèce *Capsicum annuum* à très gros fruits. Le terme désigne à la fois le fruit et la plante.

En 1493 le Docteur Chanca, médecin de l'expédition de Christophe Colomb, nota sur une île (Cuba) que les Indiens assaisonnaient leur nourriture avec une plante nommée « agi ». Il crut qu'il s'agit de poivre rouge et que l'équipage était enfin parvenu aux Indes. C'était une erreur, mais le nom restera.

« Poivron », qui désigne les fruits de saveur douce, en est dérivé. Ce mot est utilisé plus couramment par les Français, qui préfèrent réserver le terme de « piment » aux variétés à saveur piquante. Au retour de son premier voyage en Amérique, Christophe Colomb introduira le piment en Europe. Les Espagnols, relayés par les Portugais, le répandront ensuite rapidement dans le monde, et il sera adopté dans bon nombre de cuisines nationales. Piments et poivrons sont arrivés en Europe au XVIème siècle. On en recensait déjà des dizaines de variétés aux formes et aux couleurs très variées.

On ne sait pas quand exactement le poivron à quatre lobes est apparu en Europe, mais il en aurait été fait mention la première fois en 1699 par un Anglais du nom de Wafer, pirate de son état, qui aurait vu au Panama des plants chargés de ces gros fruits. Ce n'est qu'à partir du XVIIIème siècle que leur culture s'est véritablement développée et que ses couleurs sont si variées : pourpre, rouge vif, orange, vert, jaune pâle... Le poivron a été assez largement cultivé en Europe depuis le XVIIIe siècle.



MOLDAVIE

Ardei umpluți est le nom d'un plat traditionnel de la cuisine roumaine et moldave qui veut dire littéralement « poivrons farcis ». Les ardei umpluti sont, dans la cuisine roumaine généralement préparés avec des poivrons farcis avec de la viande, le plus souvent de la viande de porc, du riz, des légumes et des épices. Les "punjene paprike", poivrons farcis, constituent un plat serbe délicieux et souvent mangé dans les Balkans. On les trouve aussi en Serbie et Croatie sous le nom - Punjene paprike, en Bulgarie - palnene tchouchki.

Le poivron apprécie un sol frais, mais drainé et riche, c'est pourquoi il est conseillé de faire un apport de compost au moment de la plantation. On plante les poivrons en godet à partir de la fin du mois de mai. Le risque de gelées est alors écarté et la terre est déjà réchauffée.

Les fruits se forment vers la fin juin. La première récolte de poivron (vert) se fait un mois après, soit vers fin juillet, selon le climat.

La pomme de terre

Elle est une source importante de glucides et selon son mode de cuisson elle peut apporter des quantités notables de protéines et de vitamines. Ses qualités nutritives et sa facilité de culture font qu'elle est devenue l'un des aliments de base de l'humanité.

L'histoire de la pomme de terre commence avec celle des Amérindiens qui vivaient il y a plus de 10 000 ans dans la zone côtière de l'actuel Pérou et au sud-ouest de l'Amérique latine.

Ces chasseurs-cueilleurs du Néolithique ont doucement appris à la domestiquer et à traiter ses propriétés toxiques. Il y a 8 000 ans, sur l'Altiplano andin, dans la région du lac Titicaca, cette domestication a abouti à des pratiques rationnelles de culture et de conservation.

Au XVI^e siècle, à l'arrivée des Conquistadors lors de la colonisation espagnole des Amériques, la pomme de terre, avec le maïs, est à la base de l'alimentation de l'ensemble de l'empire Inca et des populations vivant dans les régions voisines. Après leur découverte par les Conquistadors, les tubercules sont embarqués à bord des galions comme vivres de soute, et les explorateurs du « Nouveau Monde » les débarquent dans les ports d'Espagne et d'ailleurs.

De là, la pomme de terre part à la conquête de l'Europe et du monde.

*La pomme de terre ou patate est un tubercule comestible produit par l'espèce *Solanum tuberosum*, appartenant à la famille des solanacées.*



TIBET

Au Tibet, on prépare un plat à la fois simple et passe-partout, le shogo khatsa. Il s'agit de pommes de terre très pimentées qui pourront servir d'accompagnement avec une sauce ou une viande. Ce plat est originaire du sud-est du Tibet, sur la frontière indienne avec la région du Bengale occidental. Il est d'ailleurs particulièrement populaire dans la ville de Darjeeling.

Le canton d'Ema, dans le comté de Namling dans la ville de Shigatsé de la région autonome du Tibet (sud-ouest de la Chine) est réputé pour sa production de pommes de terre.

La plantation de la pomme de terre est réalisée dès que les risques de gelées ne sont plus à craindre, de fin mars (selon les régions) à fin mai.

Les pommes de terre de primeur, ou "pommes de terre nouvelles", sont récoltées jeunes, au moment de la floraison. Les pommes de terre de consommation sont récoltées lorsque les feuilles jaunissent. Pour les pommes de terre de conservation, le jardinier attendra que le feuillage soit complètement séché.

País-Aygi

D'ICI ET D'AILLEURS

Les
**plantes
et fleurs**



La capucine

La Capucine est une fleur vivace de nos jardins qui possède une symbolique forte, surtout si on doit déclarer son amour à quelqu'un !

Cette plante, née dans la cordillère des Andes, entre la Bolivie et le Pérou, est surnommée « cresson Indien » en raison de sa saveur légèrement poivrée.

Dans sa région natale, les oiseaux-mouches la pollinisent, tâche qu'assurent les bourdons depuis que les Hollandais l'ont rapportée sous nos latitudes.

En Europe, on raconte que la capucine commença sa carrière à la cour du roi Louis XIV : le Roi-Soleil l'offrait volontiers en bouquets à sa favorite, Madame de Maintenon. Cette plante, principalement cultivée dans les jardins de curés et autour des églises, ne pouvait que ravir cette femme très pieuse.

Dans le langage sentimental des fleurs, sa symbolique varie selon la couleur : blanche, elle exprime la pureté ; jaune, la déclaration du premier amour. La couleur orangée marque davantage la volonté de séduction, et le rouge affirme l'amour le plus ardent.

La capucine est une plante herbacée qui produit tout l'été des fleurs classiquement orange ou jaune.



UKRAINE

La capucine fait partie des 20 plantes les plus communes en Ukraine.

Très facile de culture, elle fleurit de juin aux gelées. Elles arrivent en mai et resteront embellir le jardin jusqu'à l'arrivée des premières gelées d'octobre. Elles apprécient tous les sols, même pauvres, à condition d'être plantées en exposition chaude et ensoleillée.

La capucine produit tard : on arrache les tubercules juste après les premières gelées car la saveur des tubercules est accrue. Pour mémoire, on compte généralement, entre 5 et 6 mois, entre la plantation en pleine terre et la récolte. Les fleurs et boutons floraux de la capucine étant comestibles, vous pouvez les récolter au fur et à mesure de vos besoins. Les feuilles se consomment fraîches et en salade, et les boutons se conservent très bien confits dans du vinaigre et se consomment comme les câpres.

Le cumin

Le cumin est une épice utilisée depuis des millénaires dans de nombreuses cuisines du monde et pour cause, il contient de nombreux bienfaits pour la santé, notamment au niveau de la sphère digestive.

Originaire du Proche-Orient, cette épice ancestrale à autrefois été retrouvée dans les tombeaux pour la momification des Pharaons.

Elle était avant tout utilisée pour ses vertus médicinales : il était fréquemment utilisé comme anti-inflammatoire pour apaiser les troubles digestifs.

Le cumin était aussi utilisé en tant qu'épice dans la cuisine. Durant la Rome Antique, on a commencé à utiliser ses propriétés gustatives et à l'incorporer dans les plats.

Par la suite, il fut courant de l'utiliser comme monnaie d'échange.

C'est au Moyen-Âge que cette plante aromatique est intégrée dans les potages et plats de volaille ou de poissons.

Aujourd'hui, la plante est essentiellement cultivée dans des pays chauds tels que la Turquie, l'Inde ou la Chine.

Le cumin est une épice typique de la cuisine indonésienne et fait partie des ingrédients de nombreux types de currys et chutneys indiens, tel que le chutney de mangue.



INDE

Le cumin est une plante herbacée annuelle de la famille des Apiacées. Le cumin est originaire du Proche-Orient, mais actuellement, l'Inde est le plus grand pays producteur de cumin au monde, contribuant à environ 70% de la production mondiale totale.

Tout au long de son histoire, et encore aujourd'hui, cette épice est récoltée à la main qui a lieu environ 4 mois après le semis. Lorsque les plantes commencent à se faner et que les graines sont de couleur jaunâtre, les plantes sont coupées et battues.

Le cumin apprécie les sols riches, qui restent frais tout en étant bien drainés. Les graines de cumin ont besoin de chaleur pour germer. Donc, pour semer en pleine terre, il faut attendre que le sol soit réchauffé à au moins 12 °C, voire plus dans certaines régions. Le semis peut ainsi démarrer en mai.

Une fois par an, en juin ou juillet, le cumin produit des fleurs réunies en ombelles, blanches légèrement teintées de rose. Les graines de cumin se récoltent environ 3 à 4 mois après le semis.

Le fenouil

Originaire du bassin méditerranéen, le fenouil est maintenant cultivé sur tout le continent européen.

Utilisé comme condiment dès l'Antiquité, le fenouil doux commence à être cultivé en Toscane à la fin du Moyen Âge. C'est Catherine de Médicis qui popularise ce légume, devenu l'un des préférés des Italiens. Puis il a commencé à être connu en France grâce au jardinier d'Henri IV et de Louis XIII qui l'a acclimaté aux potagers royaux. Déjà très populaire dans le sud de l'Europe, il est cultivé dans le nord de la France et aux Pays-Bas à partir de la fin du XVIIe siècle. On peut encore le trouver à l'état sauvage sur les côtes méditerranéennes.

Plante herbacée des régions tempérées, appartenant à la famille des Ombellifères, à feuilles très découpées et à saveur d'anis, dont certaines variétés sont comestibles.



ALGERIE

En Algérie le terme fenouil (besbess, achebit, chbit) désigne d'abord le fenouil sauvage, dit également fenouil bâtard. C'est l'aneth.

En cuisine, il sert à aromatiser les conserves d'olives.

Les tiges sont consommées au printemps lorsqu'elles sont encore tendres .

À côté, il y a le fenouil à bulbe qui est un légume. Ce dernier semble d'introduction récente dans les maraîchages, dit besbess ensara (fenouil européen). C'est un apport colonial.

La récolte du fenouil se fait en hiver dès le mois de septembre, une fois que les bulbes atteignent 8 à 10 cm. La cueillette se fera au fur et à mesure des besoins.

Le Gingembre

Le gingembre est originaire d'Inde. L'origine étymologique du gingembre émane du sanskrit srngavera («en forme de corne» ou «en forme de bois de cerf»).

Il était dénommé zenj par les marchands arabes, d'où vient le nom de « Zanzibar », où les Arabes allaient chercher le gingembre.

Les premières traces écrites situent un usage du gingembre dans les traditions indiennes et chinoises il y a plus de 3000 ans. Originaire d'Inde et de Malaisie, le gingembre se loge dans des endroits particulièrement difficiles d'accès. Dans le Japon d'avant notre ère, les périls liés à sa récolte annuelle nécessitent qu'on envoie 10 000 hommes à sa conquête ! Voici qui explique peut-être la signification du gingembre en japonais : «merveille de l'univers»... Le gingembre est importé dans le bassin méditerranéen par les Phéniciens dès le 4ème siècle avant J.-C., ce qui en fait une des premières épices orientales à arriver par ici. Il se répand en Europe et trouve rapidement sa place en cuisine, chez les Grecs et chez les Romains.



GUINEE

En Guinée, le gingembre sert à la préparation d'une boisson très populaire : le djindian. Cette boisson, rafraichissante et « piquante », est réputée pour ses vertus sur la santé. Le djindian est très populaire au Sénégal, en Côte d'Ivoire, en Guinée, au Mali ou encore au Maroc.

Le gingembre est un rhizome appartenant à la même famille que le curcuma. Tout comme ce dernier, il est aujourd'hui considéré comme un « super aliment » en Europe. Pour cause, il bénéficie d'une teneur exceptionnelle en nutriments et antioxydants.

Le gombo

Le gombo se trouve dans le monde entier souvent sous une autre étiquette : on l'appelle bamia dans les Balkans, calalou à Haïti ou okra aux Etats- Unis, notamment en Louisiane, où il est à la fête dans la cuisine cajun.

Cette plante était cultivée dès l'Antiquité en Égypte et en Inde, puis a été importée en Europe par les Maures espagnols au XI^e siècle. Elle fut introduite en Europe au XII^e siècle puis au XVII^e siècle en Amérique par les esclaves, et utilisée notamment pour prévenir du scorbut pendant la traversée de l'Atlantique. Les esclaves et maîtres parlant le créole utilisaient ce mot pour parler des plantes en général. Elle est aujourd'hui consommée dans la quasi-totalité de l'Afrique et en Inde, premier producteur mondial.



COTE D'IVOIRE

Le gombo est consommé dans la quasi-totalité de l'Afrique tout au long de l'année. Le fruit contient une substance mucilagineuse (de texture gélatineuse) utile pour épaissir soupes et ragoûts. Le gombo se mange cru ou cuit et il fait partie de nombreux plats antillais, africains, méditerranéens ou japonais.

Le gombo est aussi une spécialité de la Côte d'Ivoire où il est souvent utilisé en sauce sur du riz blanc.

Le gombo est cultivé dans un sol plutôt pauvre et sableux. Après la poussée sous abri, il faut planter les gombos au mois de juin. Il faut le récolter 6 à 7 jours après la floraison.

Le lilas

En 1553, l'apothicaire et naturaliste français P. Bellon décrivait dans ses récits de voyages un arbuste nommé par les turcs "Queue de renard", probablement en raison de ses grappes florales.

Vers 1556, les premières illustrations peintes du lilas commun arrivent en France, accompagnées de son nom en langue persane : Lîlak ou Nîlak, d'origine hindoue, signifiant "bleu", "mauve".

Poussant à l'état naturel dans une région située à l'ouest de la Roumanie, le lilas aurait gagné la cour du sultan de Constantinople par le biais des gardiens de troupeaux qui plantaient ses tiges autour de leurs maisons afin d'en respirer le parfum au printemps.

Quant aux lilas botaniques, ils seraient originaires de Chine, de Corée et du Japon. Mais il faudra attendre la fin du XIXe siècle pour que des missionnaires et botanistes en rapportent quelques tiges.

L'introduction du lilas en Europe est due au diplomate Ogier Ghislain de Busbecq (1522-1592). Ambassadeur auprès de Soliman II dit "le Magnifique", il se voit offrir par le sultan des plants de lilas pour accompagner son retour en Autriche. En 1575, son dernier mandat le conduit à Paris où il apporte l'arbuste parfumé.



UKRAINE

La plupart des espèces de lilas viennent d'Asie.

Le *Syringa josikaea*, le lilas de Hongrie est un arbuste de la famille des Oléacées. *Syringa josikaea* est originaire d'Europe centrale, endémique d'Ukraine et de Roumanie. Il se trouve souvent en bordure de rivière, ou dans les aulnaies. Bien qu'aujourd'hui utilisé en horticulture, le lilas de Hongrie, en forte régression, est en danger dans son milieu naturel.

Il croit dans une exposition bien ensoleillée. Il aime un sol meuble, et drainant, riche en matière humifère, de pH acide à neutre. Il préfère les sols qui restent frais toute l'année. Son origine continentale le rend très rustique. Le lilas de Hongrie est installé au jardin d'octobre à mars. La floraison a lieu au début du printemps.

Le maïs

Aujourd'hui, le maïs est devenu la première céréale cultivée dans le monde, devant le riz et le blé.

Cette espèce, originaire du Mexique, constituait l'aliment de base des Amérindiens avant l'arrivée en Amérique de Christophe Colomb. La plante fut divinisée dans les anciennes civilisations d'Amérique centrale et méridionale, et était cultivée par les Nord-Amérindiens avec la courge et le haricot en utilisant la technique dite « des trois sœurs ».

Introduite en Europe au xvie siècle, elle est aujourd'hui la première céréale cultivée dans le monde devant le riz et le blé. Le maïs a été découvert par les Européens pour la première fois en 1492 par Christophe Colomb et son équipage dans les Caraïbes. À son retour en Europe, il ramènera de nombreuses plantes indigènes dont des épis de maïs : sa culture commencera au début du XVIe siècle sur la péninsule ibérique. D'autres explorateurs ramèneront du maïs en Europe : Magellan lors de son voyage au Brésil en 1520, ainsi que Jacques Cartier depuis le Québec en 1535.

En France, le maïs est cultivé à partir du XVIIe siècle et se répand rapidement dans le Sud-Ouest. Lors des crises de disette, le maïs devient l'alimentation privilégiée des populations rurales et des artisans, grâce à sa productivité supérieure à celle du froment et à sa régularité de rendement. Au XVIIIe siècle, le maïs poursuit son expansion vers l'Europe centrale et dans les vallées continentales françaises, jusqu'en Alsace.



UKRAINE

L'agriculture de l'Ukraine est un des seuls secteurs exportateurs du pays, les principales productions ukrainiennes sont le blé, l'orge, la betterave et la pomme de terre.

Les cultures plus secondaires mais présentes de manière importante sur son territoire sont le soja, les fruits et les légumes, le lin, le maïs et le tournesol. L'Ukraine est le 4eme exportateur de maïs.

Le maïs est une culture d'été qui peut se semer à partir de la mi-mars et jusqu'à la fin mai dans l'hémisphère nord, selon la précocité de la variété. Le semis doit être réalisé dès que la température du sol est supérieure à 10°C pour permettre une bonne germination des semences.

La récolte commence en automne, elle intervient 3 à 4 mois après le semis.

Le muguet

Le muguet vient du Japon et a été introduit en France au Moyen Âge.

Dans la Rome antique, déjà, on célébrait la floraison autour de la fin du mois d'avril et du début du mois de mai.

La tradition du muguet pour le 1er mai remonterait en France à la Renaissance, à 1560 exactement, lors d'une visite du roi Charles IX dans la Drôme, avec sa mère Catherine de Médicis. Lors d'une promenade dans le jardin du chevalier Louis de Girard de Maisonforte, à Saint-Paul-Trois-Châteaux, ce dernier aurait cueilli un brin de muguet et l'aurait offert au roi. Celui-ci, charmé par le geste, fit de même auprès des dames de la cour dès 1er mai 1561 en leur disant: «Qu'il en soit fait ainsi chaque année».

Une autre légende raconte que Catherine de Médicis avait chargé le chevalier de Saint-Paul-Trois-Châteaux d'une mission secrète auprès des Borghèse, une riche famille italienne. Au retour, pour montrer qu'il avait réussi sa mission, le chevalier aurait offert un bouquet de muguet au roi.

Le Muguet (Convallaria majalis) est une espèce de plantes herbacées vivaces des régions tempérées dont les fleurs printanières, petites et blanches, forment des grappes de clochettes très odorantes.



PORTUGAL

Le muguet peut être installé partout, de l'extérieur où il appréciera tout type d'environnement ou en bac sur terrasses et balcons, à l'intérieur où il se plaira tout autant, la seule condition à respecter étant une exposition ombragée ou semi-ombragée et un sol frais et riche, très humifère.

La patate douce

Probablement originaire d'Amérique centrale, la patate douce est un légume chargé de mystères.

Ramenée par Christophe Colomb en Europe, elle était déjà cultivée dans l'Amérique tropicale et en Polynésie. Des études archéologiques ont révélé sa présence au Pérou 8 000 ans avant notre ère, mais rien n'indique qu'elle était domestiquée. On la cultivait en Inde avant le XVI^e siècle. Elle n'est présente en France que depuis 1750. L'origine de la patate douce a été longtemps controversée. Bien que cette plante soit inconnue à l'état sauvage, il est maintenant admis qu'elle est originaire d'Amérique. Elle se serait diversifiée à partir de deux zones, un centre principal entre la péninsule du Yucatán et le bassin de l'Orénoque au Venezuela où elle aurait été domestiquée vers 4500 av. J.-C., puis elle s'est répandue dès 2500 avant J.-C. dans la cordillère des Andes et dans les Antilles.

La patate douce, est une espèce de plantes dicotylédones de la famille des Convolvulaceae. Régulièrement confondue avec la pomme de terre, elle ne lui ressemble pourtant pas tant que ça.



BRESIL

Au Brésil, la patate douce est principalement utilisée dans la fabrication de confiseries. Le dulce de batata (friandise de patates douces en espagnol), ou doce de batata (en portugais), est un dessert traditionnel de la cuisine brésilienne, préparé à partir d'une purée de patates douces. C'est une gelée, qui ressemble à une marmelade en raison de sa texture ferme et gélatineuse et de sa couleur orange qui rappelle celle du caramel. Au Brésil, ce plat est connu sous le nom de marrom-glacé de batata-doce, généralement vendues en conserve.

Plus facile à mener que celle des céréales, la culture de la patate douce s'adapte notamment aux climats arides et aux sols pauvres. Elle préfère néanmoins des sols profonds, bien irrigués et riches en humus. La patate douce est plutôt exigeante en eau. Elle n'aime pas le froid : sa végétation ne démarre qu'au-dessus de 15 °C et elle se développe idéalement autour de 25 °C.

Le semis se fait à partir du mois d'avril. La récolte s'effectue 4 à 6 mois plus tard, quand les feuilles commencent à dessécher. Les longues tiges rampantes de la plante peuvent atteindre 5 mètres !

La pivoine

Le nom de paeonia provient du grec “plante à guérir”. Avant d’être utilisée comme plante d’ornement dans nos jardins, elle fut d’abord connue pour ses vertus curatives.

La pivoine est évoquée dans de nombreux textes antiques. Le fameux médecin grec Hippocrate l'utilisait d'ailleurs dans certains traitements. C'est toutefois en Chine, il y a plus de 2000 ans que la culture de la pivoine a débuté. Considérée avant toute chose comme une plante médicinale, elle a été plébiscitée dans les jardins d'ornement pour ses qualités esthétiques et son parfum. On la retrouva alors dans les parcs des palais impériaux et elle fut considérée rapidement comme la reine des fleurs.

On retrouve la pivoine en Europe, au Japon, en Amérique du Nord ou en Chine. Les Chinois la considèrent comme une plante de légende. Elle est d'ailleurs souvent présentée dans des contes et fables provenant d'Asie. Elle y est souvent associée à la beauté féminine et à l'amour.

Nous connaissons mieux la pivoine par Homère qui, dans l'Illiade, évoque Péon, le médecin des dieux de l'Olympe qui aurait guéri Hadès blessé par Hercule grâce aux racines de pivoines.

La pivoine herbacée et la pivoine arbustive qui, dans le langage des fleurs, expriment une forme de modestie et des sentiments sincères, sont généralement citées parmi les plus belles fleurs du jardin. Elle appartient à la famille des Paéoniacées.



PORTUGAL

La pivoine apprécie un sol profond, riche et sain.

La pivoine a besoin d'être plantée dans une terre à tendance plutôt acide et bien drainée.

Les fleurs de la pivoine apparaissent entre la fin avril et la mi juin, et la floraison dure environ 15 jours.

Une exposition ensoleillée sans soleil brûlant lui convient.

Le safran

Le safran est une épice dérivée de la fleur de *Crocus sativus*, communément appelée "crocus safran". Les stigmates et les styles cramoisis vifs, appelés fils, sont collectés et séchés pour être utilisés principalement comme assaisonnement et colorant dans les aliments.

On pense que le safran est originaire de Grèce, mais aujourd'hui, l'épice est principalement cultivée en Iran, en Grèce, au Maroc et en Inde.

L'histoire du safran remonte à plus de 3.500 ans et traverse diverses cultures, pays et civilisations. L'ancêtre sauvage du safran est le *Crocus cartwrightianus*. Au fur et à mesure des efforts des paysans qui sélectionnaient les espèces les plus utiles et intéressantes, naquit *Crocus Sativus*, le safran domestique en Crète, à la fin de l'âge du bronze.

Le safran se propage ensuite lentement à travers toute l'Eurasie (notamment grâce au réseau commercial des Phéniciens), atteignant plus tard l'Afrique du Nord, l'Amérique du Nord et l'Océanie. Le safran a ainsi été inventorié la première fois dans des écrits botaniques assyriens (en Mésopotamie) datant de l'ère du roi Assurbanipal (VIIe siècle av. J.-C.).

Grâce aux Phéniciens, le safran s'imisce dans les cultures grecques, indiennes, perses et chinoises. Il joue un rôle majeur dans la civilisation gréco-romaine. On raconte qu'Alexandre le Grand mettait du safran dans son thé et ses bains chauds croyant que cette épice mystérieuse allait guérir ses blessures de guerre. C'est au tour des Romains de faire voyager le safran : les colons romains emportaient avec eux du safran dans les zones occupées (Gaule, Afrique du Nord ...) et ainsi en faisaient connaître l'usage.

Le safran est une plante vivace de 10 à 20 cm de haut, au bulbe globuleux enveloppé d'une enveloppe fibreuse.



INDE

Les champs de fleurs de crocus violets à Pampore, au Cachemire, sont entourés d'imposantes montagnes enneigées. Cette fleur est la source de l'épice inestimable du safran. Avec plus de 20 000 ménages engagés dans la culture du safran, Pampore, une petite ville à 14 kilomètres de Srinagar, est surnommée la « capitale du safran de l'Inde ». Le safran est utilisé depuis longtemps dans la médecine traditionnelle. Le safran a également été utilisé comme teinture textile, notamment en Chine et en Inde, et en parfumerie. Il est utilisé à des fins religieuses en Inde.

Pour cultiver le safran il faut un emplacement ensoleillé et surtout un terrain bien drainé, au sol léger. Il faut planter les bulbes de mi-juillet jusqu'à fin août, dans un sol soigneusement désherbé.

Sous un climat tempéré, l'arrosage est en principe inutile.

Le sorgho

Le sorgho est la cinquième céréale mondiale par le volume de production, après le maïs, le riz, le blé et l'orge. C'est la principale céréale pour de nombreuses populations à faible revenu vivant dans les régions tropicales semi-arides d'Afrique et d'Asie.

Le sorgho, originaire du cœur de l'Afrique, est domestiqué vers 8000 AJC en Éthiopie et au Soudan. De là, il s'implante en Afrique de l'Est et du Sud. Au 7e siècle AJC, des peintures murales et des fouilles archéologiques attestent de sa culture en Égypte. La route de la Soie l'emmène au Moyen-Orient, puis en Inde et, au 2e siècle AJC, en Chine. Les écrits de Pline confirment sa présence à Rome au début de l'ère chrétienne. Au 16e siècle, les 'grands découvreurs' introduisent le sorgho au Nouveau Monde, mais il aurait également été transporté depuis la Guinée vers les colonies américaines au 17e siècle. Le nom sorgho, qui vient de l'italien sorgum et du latin suricum granum (grain de Syrie), possède différents noms. Ceux-ci attestent de son cheminement dans le temps et l'espace : il est appelé 'gros mil' en Afrique, 'blé égyptien' au Moyen-Orient et 'millet indien' en Asie.

C'est une plante herbacée annuelle, qui peut atteindre 3 mètres de haut. Elle est cultivée soit pour ses graines, le sorgho grain, soit comme fourrage, le sorgho fourrager.



MOLDAVIE

Très prisé pour l'alimentation animale, en Moldavie, c'est de la vodka qui est produite à base de sorgho. Le pays produit depuis déjà 2 ans de la vodka à partir de sorgho grain.

Le sorgho se cultive en plein soleil dans les régions chaudes sans que la nature du sol soit trop importante.

Les graines se récoltent à l'automne lorsqu'elles sont dures, idéalement avant les gelées. Il faut ensuite les faire sécher et les décortiquer pour enlever le son. Ensuite, on peut le cuire comme du riz ou le faire moudre pour en tirer de la farine qui servira en cuisine.

País-Aygi

D'ICI ET D'AILLEURS

Annexes





Découverte du jardin du lycée



15 novembre
2022



Pour consulter la vidéo des différentes étapes du
projet, scannez ce QR Code.



Annexes

Récupération de plantes offertes
par la ville de Thorigny-sur-Marne



Les plantes ont été mises dans le
jardin du lycée.



Les élèves ont créé une allée et
nettoyé la mare.



16 mars 2023

Sortie à PARIS

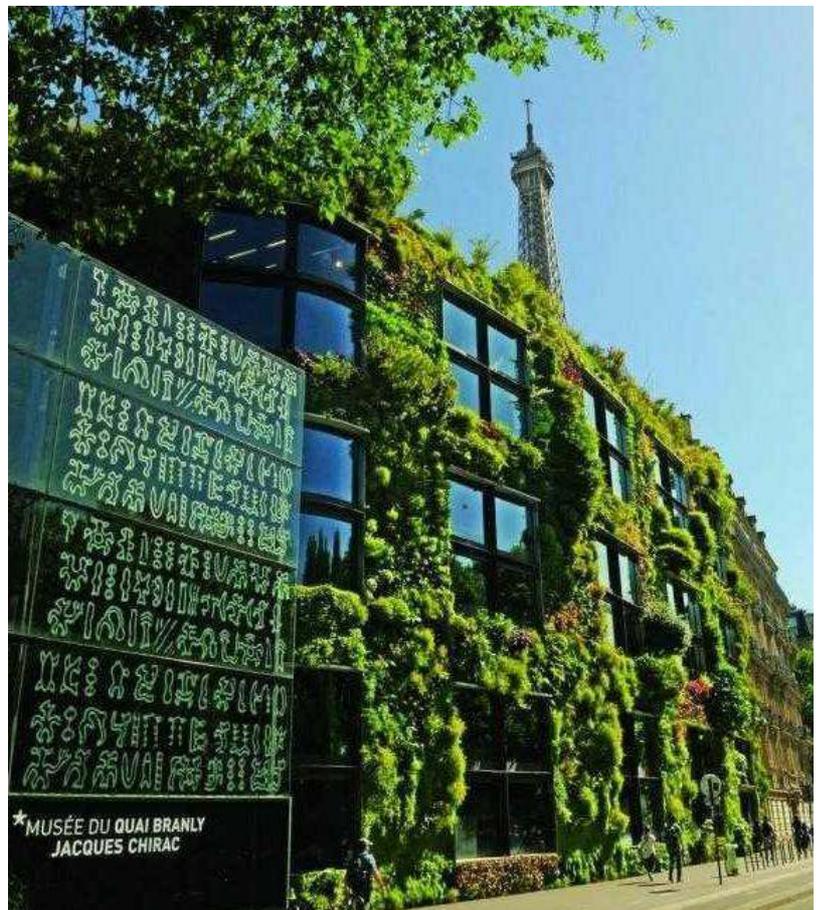


Visite du musée du quai Branly, musée des arts et civilisations.



ALOALO

L'aloalo est une sculpture de poteau funéraire qui, avec les crânes de zébus abattus, est placée sur les tombes de personnes importantes dans la région sud-ouest de Madagascar.



Les mots de la fin

País-Aygi

D'ICI ET D'AILLEURS

Le jour qui m'a marqué pendant
le projet c'est quand on avait
comme activités de planter ;
j'ai aimé planter les fleurs,
c'était très bien !

Michel FERNANDO

J'ai beaucoup travaillé avec
mes camarades !

Lucian DARABAN

J'ai beaucoup
travaillé ! Bravo000 !

Davide VATAMAN

C'était amusant !

Emil MERASHCHI

Le projet jardin a été une belle
expérience. Cela nous a permis
d'avoir des connaissances sur les
légumes de différents pays, de
travailler en équipe. C'était un
moment de rigolade et de travail !

Zouleika Charlene CISSE

Notre projet jardin était bien !
Nous avons planté différentes
choses, des fruits et des légumes !
On va bientôt les manger !

Fatimé AMOULA

Dès que j'ai mis les pieds au lycée
j'ai vraiment aimé ! Les professeurs
sont très gentils surtout
Mme Marie-Louise et le projet
jardin qu'on m'a fait découvrir m'a
appris beaucoup de choses !
Nous avons planté les légumes et
les fruits de nos pays ! J'ai
vraiment aimé !

Maimouna BARRY

Les mots de la fin

País-Aygi

D'ICI ET D'AILLEURS

Le jour qui m'a marqué pendant
le projet c'est quand on avait
comme activités de planter ;
j'ai aimé planter les fleurs,
c'était très bien !

Michel FERNANDO

AYGI est un mot arménien ;
ça veut dire jardin !

Gevorg AVAGYAN

Ce projet est différent des activités
scolaires de mon pays et j'adore ça !
Je me suis tellement amusée !
Cela rend l'apprentissage beaucoup plus agréable
lorsqu'il y a de petits projets comme
ça ! Et grâce à ce projet, j'ai appris à quel point
mon amie aime les patates douces et qu'elle
aimerait en épouser une !

Munileap KHON

J'ai fait une vidéo de notre
projet jardin !

Danylo USENKO

Ce fut une bonne expérience et
j'ai beaucoup appris de nos
professeurs et de mes
camarades. Je suis content de
ce que j'ai fait et appris !

Tenzin TARTSANG

Le projet jardin c'était incroyable !
C'était la 1ere fois que je faisais
une activité comme ça et vu que
c'était avec toute ma classe et mes
profs je me suis bien amusée !
C'est un bon souvenir et en même
temps j'ai appris beaucoup de
choses !

Manel BELKACEM

Une activité qui a permis aux élèves
de se rapprocher les uns des autres.
J'adore jardiner surtout quand il y
a des choses à manger ! Mainte-
nant ce que je veux le plus c'est
manger des patates douces !
J'ai rêvé de ces patates douces jour et
nuît, avec du beurre fondu sur le
dessus, très bon !

Rebeca MARQUES ROBERTO

plantes , nous
tout grandis

mais
tout comme
comme

manière

leurs
différents

racines

nos
sarrasins
seront

foyaies au même endroit.

Annexes



05 juin 2023

Plantations au jardin



