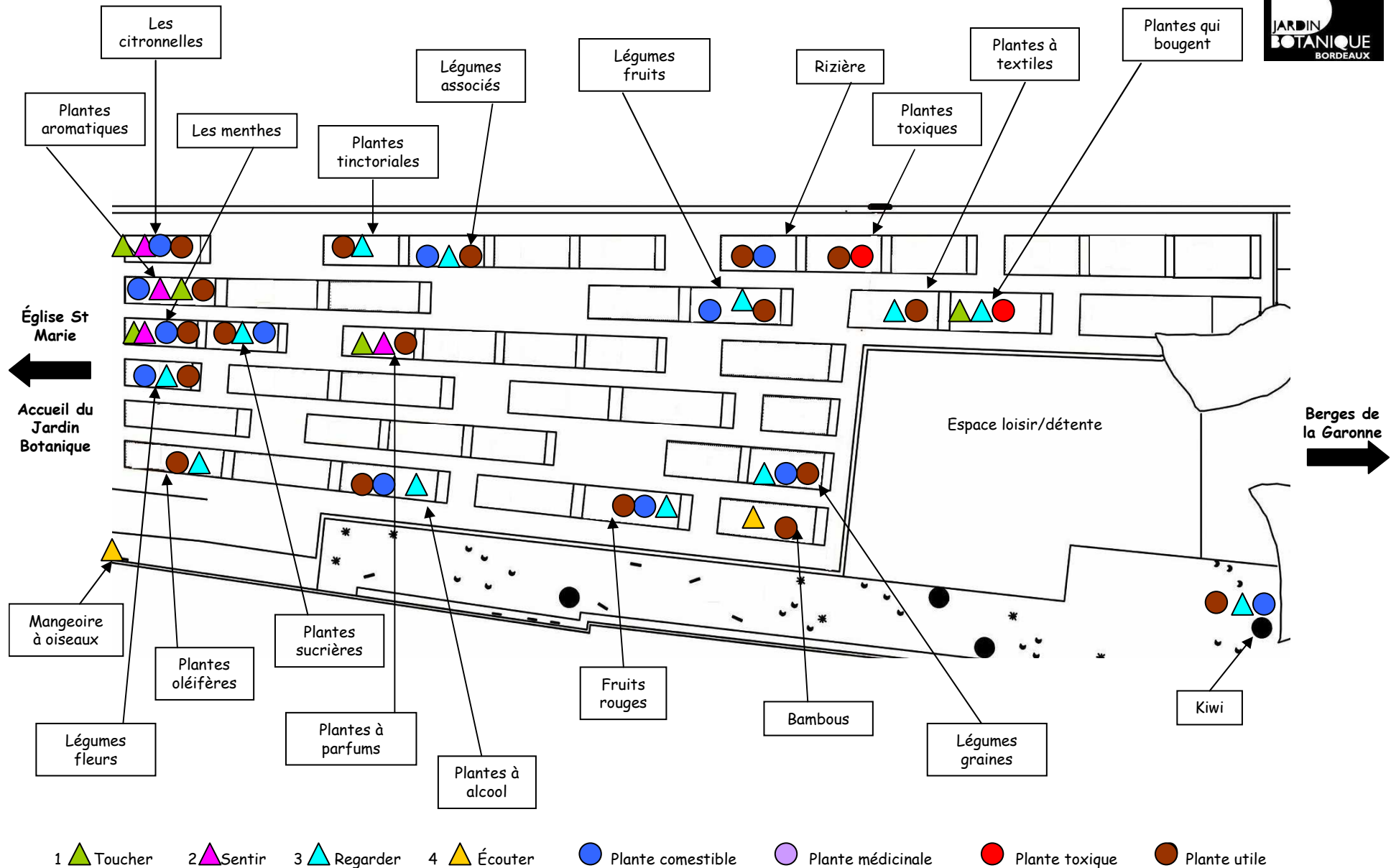


Visite libre des quatre sens du champs de cultures 2015 - 2016



Merci de ne pas cueillir les plantes du jardin, pour sentir les plantes, il suffit de frotter légèrement une feuille entre le pouce et l'index.



Légumes associés :

ex : l'œillet d'inde repousse les nématodes (un parasite) des pieds de tomates. Ensemble, les plantes s'entraident...
Maïs/concombre,
haricot/concombre,
choux/tomate/carotte.

Les légumes fruits:

aubergines, tomates, physalis (amour en cage), concombre, melon, courgette, poire-melon, chayotte, poivron... Avec des graines au milieu: ce sont bien des fruits même s'ils sont nommé légumes dans nos assiettes!

Les citronnelles :

mélisse, verveine citronnelle, armoise (à absinthe), citronnelle...
Des plantes différentes pour une même odeur, mais pas de citron!

Les plantes sucrières :

betterave sucrière, canne à sucre et *stévia*, donnent toutes trois du sucre pour nos gâteaux et petits déjeuners.

Les menthes :

anglaise (feuille fine), poivrée (tige rouge), bergamote et marocaine (feuille rondes et nervures prononcées).

Les plantes qui bougent :

mimosa pudica (se ferme au toucher), soucis des jardins (se ferme la nuit), cornichon d'âne (fruit qui explose), réagissent au toucher et à la lumière.

Les plantes oléifères :

tournesol, arachide, lin cultivé, coton et olivier donnent des huiles pour nos repas.

Les plantes tinctoriales :

garance des teinturiers, iris, pastel, trèfle blanc... pour colorer nos tissus. Les premières encres proviennent du tannin contenu dans le trèfle, le chêne et d'autres végétaux.

Les bambous :

flexibles, résistants, nutritifs, qu'ils soient nains, moyens ou géants, les hommes en font de nombreux usages. Passez la main et écoutez.

Les plantes aromatiques :

thym, serpolet, thym citronnelle, romarin, marjolaine, sarriette, myrte, estragon, hysope servent à parfumer les plats cuisinés.

Les fruits rouges :

fraises, groseilles (rouges et blanches), myrtilles, framboises (rouges et jaunes), mûres, prunelles. De quoi se régaler.

Les plantes à alcool :

canne à sucre (Rhum), houblon (Bières), maïs (Whisky), armoise (Absinthe).

Les plantes à parfums :

Œillets, lavande, rosier et buddleia sont les star de cette parcelle. Les couleurs sont au rendez-vous mais surtout les odeurs!! N'hésitez pas à toucher et sentir celles qui se retrouvent dans de petits flacons parfois très cher!

Les plantes toxiques :

les plantes toxique sont dangereuses mais peuvent aussi soigner, tout est question de dosage. Ici, l'if, le lierre, le sureau vivace, raisin d'Amérique...

Les légumes fleurs :

confiture de rose, sirop de coquelicot... Bouton de fleur pour le câpre, pétale de bourrache et capucines, certaines fleurs se mangent. Attention, ne goûtez jamais ce que vous ne connaissez pas!

La rizière :

le riz est la base alimentaire de nombreux pays asiatiques, ce sont aussi les premiers pays producteurs de riz.

Plantes à textiles :

le mûrier, arbre qui abrite les vers à soie. Les cardères (sur les bords) servaient pour peigner la laine lors du filage.

Les légumes d'Asie :

brocoli et choux de Chine, crosne, épinard de Malabar, ces légumes se retrouvent dans les plats asiatiques avec le choy sum, le manioc, les kakis sans oublier d'innombrables fines herbes...

Le kiwi :

un arbre mâle et un arbre femelle pour donner des fruits, c'est un arbre dioïque. 1^{ère} appellation: Groseille de Chine.