

MAINS À LA PÂTE... DANS LA TERRE

Début de journée au jardin aromatique pour les élèves de 1 CAP Cuisine 2. Avec leur professeur d'Arts Appliqués, ils ont mis en place plusieurs plantes aromatiques pour une future utilisation en cuisine, avant d'observer au CDI comment micro-organismes et petites bêtes permettaient de dégrader les épluchures amenées au composteur après un TP.



Agastaches, origan, estragon... les plantes sont toutes comestibles. Elles ont été choisies au marché chez un pépiniériste bio.

La classe a bien travaillé ! Avant de repiquer les plants, les élèves ont nettoyé (du chiendent, beaucoup de chiendent !) et installé des oyas, ces outres en terre que l'on remplit d'eau. Celle-ci va se diffuser très lentement dans la terre en fonction des besoins des plantes.



En Sciences Appliquées, les élèves ont également travaillé au CDI avec Géraldine et Clara, de l'association Compostons, qui ont montré comment la matière organique se dégrade dans le composteur. Dans quelques mois, l'engrais obtenu sera ajouté à la terre du jardin aromatique. Le projet est financé dans le cadre de l'opération régionale Lycées à énergie positive.