

Livret-jeu pour toute la famille



Bonjour !

Nous, les abeilles, nous butinons les fleurs depuis plus de 60 millions d'années mais aujourd'hui nous sommes menacées par toutes les pollutions présentes dans notre environnement !

Et pourtant nous sommes indispensables à la survie de l'humanité puisqu'en butinant, nous permettons aux fleurs de se transformer en fruits et de répondre ainsi aux besoins alimentaires des hommes.

Pour découvrir le monde merveilleux de ton jardin et nous aider à butiner, voici quelques idées et jeux à faire avec tes parents.

Observe ton jardin

« Au fil des saisons »



Printemps, été, automne, hiver, printemps...
Chaque saison donne un nouveau visage à ton jardin !

Observe-le bien qui change au fil des saisons.

- 1 Rassemble tes découvertes dans un herbier.
- 2 Sur une grande feuille blanche épaisse, trace un grand cercle représentant l'année.
- 3 Divise le cercle en quatre parts égales pour les quatre saisons.
- 4 Écris dans l'ordre, dans chaque zone, le nom de la saison.
- 5 Récolte au début de chaque nouvelle saison une feuille d'une ou plusieurs plantes de ton jardin.
- 6 Mets-les ensuite à sécher dans un annuaire.
- 7 Colle une étiquette qui indique le nom de l'arbre et les dates auxquelles tu les as ramassées.
- 8 Au bout de quelques jours, les plantes ramassées sont sèches, colle-les dans ton cercle à la bonne saison !
- 9 Complète tes observations en notant les dates d'apparition des fleurs et des fruits.
- 10 Amuse-toi à mesurer la hauteur des plantes, des arbres.
- 11 Note la période où ils sont taillés, quels insectes les butinent ou les mangent !

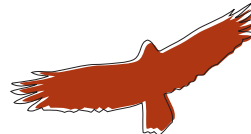
Pour en savoir plus, tu peux lire le paragraphe
« Choisir les bonnes essences » dans la Partie 2.



« Qui mange qui ? »

Pour lutter contre les insectes qui causent des dégâts dans le jardin, pas besoin de produits chimiques, d'autres animaux s'en chargent !

Associe chaque animal à sa proie.



Pour en savoir plus, tu peux lire le paragraphe
« Ouvrez-vous à la diversité » dans la Partie 1

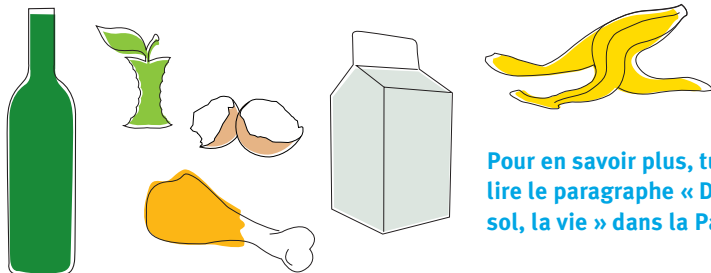
Réponse : hérisson mange la limace, la grenouille mange le puceron, la buse mange la souris, la larve de coccinelle mange le puceron, la chenille mange la souris.

Jardine au naturel

« Des déchets pour jardiner »

Les vers de terre se régalent de tes restes de fruits et de légumes, ils les transforment en engrais naturel : le compost.
Les plantes en raffolent, elles n'ont plus besoin d'engrais chimiques !
Quels ingrédients font un bon compost ?

Entoure les dessins ci-dessous :



Pour en savoir plus, tu peux lire le paragraphe « Dans le sol, la vie » dans la Partie 1

...Réponse : peau de banane, trognon de pomme, coquilles d'œufs...

« Ils ont soif »

Les oiseaux et les insectes ont souvent du mal à trouver un point d'eau pour boire, surtout en ville. Tu peux les aider en installant sur ton balcon ou sur le rebord de la fenêtre une grande soucoupe que tu devras remplir d'eau régulièrement. Ne la mets pas trop au soleil afin que l'eau ne s'évapore pas trop vite.

Pour en savoir plus, tu peux lire le paragraphe « Ouvrez vous à la diversité » dans la Partie 1



« L'eau est précieuse »

Connais-tu les bons gestes pour la protéger ?
Relie le dessin au bon texte :

Pour en savoir plus, tu peux lire le paragraphe « L'eau est précieuse » dans la Partie 1

Economiser l'eau d'arrosage

Réduire l'évaporation

Récupérer l'eau de pluie

Conserver l'humidité de la terre



Réponses : économiser l'eau d'arrosage = arroser au bout de la gouttière, conserver l'humidité de la terre = biner la terre autour des plantes, réduire l'évaporation = pailler avec des feuilles mortes, récupérer l'eau de pluie = avoir une citerne au bout de la gouttière, conserver l'humidité de la terre = biner la terre autour des plantes

« Un abri pour nos amis les perce-oreilles : gardiens des plantes et du potager »

Les perce-oreilles sont reconnaissables à leur « pince » appelée le cerque qui leur sert à se défendre contre les prédateurs. Ils se nourrissent de plantes tendres et sont aussi de redoutables prédateurs pour les pucerons ! Une aide précieuse pour le jardinier !

Pour construire un abri à perce-oreilles : choisis un pot en terre de 15 à 20 cm de diamètre, mets-y de la paille et ferme-le à l'aide d'un grillage à mailles serrées attaché par une ficelle en lin ou en chanvre. Retourne-le sur deux petits bouts de bois pour qu'il soit à 1 ou 2 cm du sol, dans un coin tranquille de ton jardin.

Les perce-oreilles y monteront pour s'y abriter et lorsque tu auras une plante attaquée par les pucerons, il te suffira de déplacer le pot près de la colonie de pucerons. Ils se feront un plaisir de les manger !

Pour en savoir plus, tu peux lire le paragraphe « Ouvrez-vous à la diversité » dans la Partie 1

« Cuiisto écolo »

Profite des délices que la nature nous offre...

« Ils sont bons mes pissenlits ! »

« Mauvaises herbes » pas si mauvaises ... Voici une recette facile : une salade aux pissenlits.

Pour 4 personnes :

- 600 g de pissenlits (à cueillir pendant les mois de mars-avril, avant qu'ils ne fassent des fleurs)
- 400 g de lard fumé
- 100 g de roquefort
- Quelques cerneaux de noix ou des pignons de pin
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre
- Sel, poivre

Fais bien attention à prendre les pissenlits dans une zone close, éloignée des chemins où les renards peuvent uriner, pour éviter l'échinococcose (maladie du renard).

C'est parti pour une cuisine sauvage !

- 1 Lave bien tes pissenlits dans un mélange d'eau salée et de vinaigre, puis égoutte-les.
- 2 Avec l'aide d'un adulte, coupe le lard en allumettes puis fais les rissoler dans une poêle jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
- 3 Avec l'huile, le vinaigre, le sel et le poivre, fais une vinaigrette dans un saladier.
- 4 Mets-y les feuilles de pissenlit et les lardons.
- 5 Emiette le roquefort par-dessus et ajoute les cerneaux de noix concassés ou les pignons.

C'est prêt, à table !

« Des crêpes aux orties »

Au printemps, avec l'aide d'un adulte et équipé de bons gants, participe à la cueillette des orties. Récolte les plus jeunes pousses ou cueille les 10 centimètres du haut d'une ortie adulte, la partie plus tendre ! Fais-les cuire à l'eau salée et hache les finement.

Pour 4 personnes :

Comme une pâte à crêpe classique, mélange :

- 6 poignées d'ortie
- 250 g de farine
- 3 œufs
- 39 cl de lait
- 1/2 cuillère à café d'huile

Laisse cuire tes crêpes un peu plus longtemps qu'une crêpe ordinaire. Sers-les chaudes, nappées de crème fraîche et de jus de citron.

C'est prêt et délicieux ! Bon appétit !