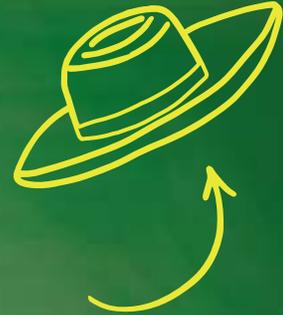




Chronique 7

JARDI-SERRE SE RENOUVELLE !

POUR CETTE DERNIÈRE CHRONIQUE, C'EST UN COUP DE CHAPEAU POUR CHACUN DE
CES MERVEILLEUX ÉLÈVES QUI ONT TOUJOURS LE GOÛT D'APPRENDRE, DE
RELEVER LEURS MANCHES ET DE S'ENGAGER DANS UN NOUVEAU DÉFI.

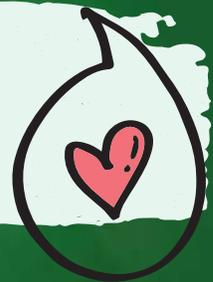


LA TRANSFORMATION DE FLEURS COMESTIBLES A
APPORTÉ UN VENT DE RENOUVEAU POUR
LA COOP JARDI-SERRE.



CETTE EXPÉRIENCE A ÉTÉ L'OCCASION DE CROISER
LA ROUTE DE NOMBREUX COLLABORATEURS QUI ONT
CRU EN VOUS.

UN ÉNORME COUP DE CŒUR VA À CHACUN DE VOUS !





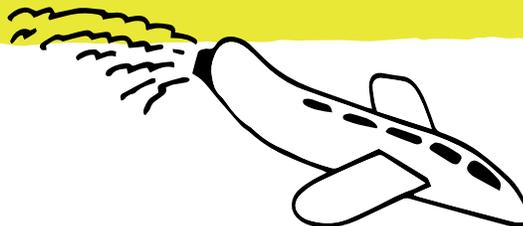
PARTIR EN ÉQUATEUR, C'ÉTAIT
NOTRE RÊVE ...

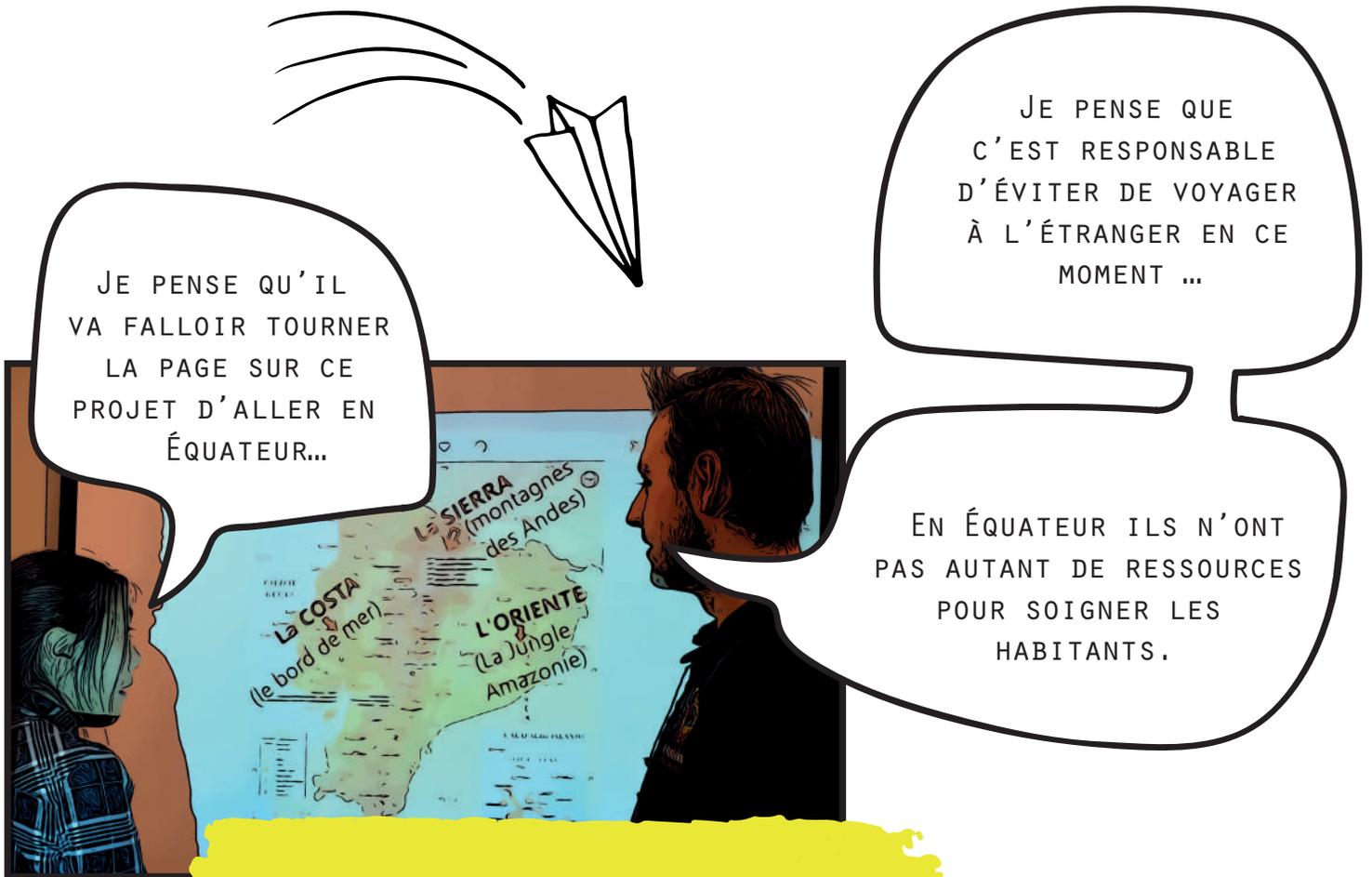
NOUS AVIONS FAIT PLUSIEURS
PRÉPARATIFS. MARC, UN PROF DE
L'ÉCOLE, ÉTAIT VENU NOUS PARLER
DE SON EXPÉRIENCE EN ÉQUATEUR.

ON ÉTAIT DE PLUS EN PLUS EMBALLÉS !!!



LA PANDÉMIE NOUS A CÉPENDANT AMENÉ
VERS UN « NO WHERE » ...





IMAGINONS DE QUELLE FAÇON ON VA VIVRE CE CHANGEMENT DE CAP...

C'EST ALORS QUE NOUS AVONS CROISÉ SUR NOTRE ROUTE L'HORTICULTRICE, HERBORISTE ET CONFÉRENCIÈRE

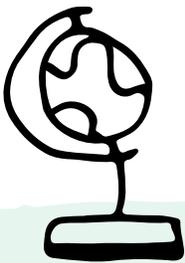
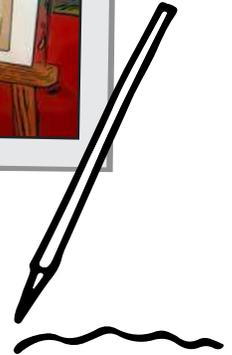
Mélinda Wilson



« NOUS AVONS RENCONTRÉ MÉLINDA PAR HASARD
DANS UN MARCHÉ DE NOËL !

C'ÉTAIT AVANT LA PANDÉMIE ET NOUS ÉTIIONS LÀ POUR
RÉCOLTER DES FONDS POUR LE VOYAGE EN ÉQUATEUR.

NOUS AVONS VENDU DES CARTES DE NOËL QUE NOUS AVIONS
FABRIQUÉ. À L'ENDOS DE CES CARTES, CHACUN DES ÉLÈVES
AVAIT DÉCRIT CE QUI LE MOTIVAIT À ALLER EN ÉQUATEUR. »



« MÉLINDA AVAIT DE L'INTÉRÊT POUR NOTRE VOYAGE EN ÉQUATEUR
PARCE QU'ELLE AVAIT FAIT PLUSIEURS VOYAGES LÀ-BAS.

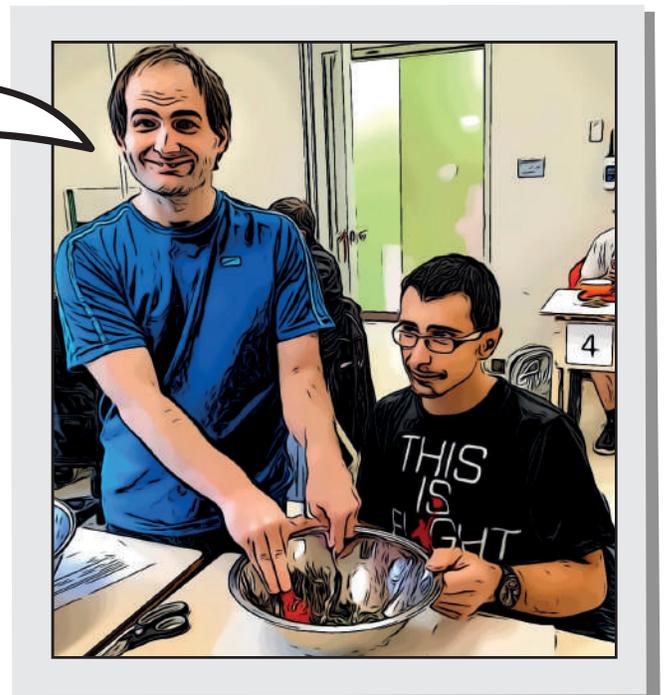
ELLE NOUS A ENCOURAGÉS À ALLER EN ÉQUATEUR CAR CE PAYS A BESOIN D'AIDE HUMANITAIRE.

ELLE NOUS A AUSSI ÉCOUTÉ LUI RACONTER CE QUE NOUS APPRENIIONS DANS LA
SERRE AVEC LA COOP JARDI-SERRE. »



C'EST ALORS QUE
MÉLINDA NOUS A CONFIE
QU'ELLE ÉTAIT HERBORISTE
ET QU'ELLE AVAIT UN
JARDIN DE FLEURS
COMESTIBLES !

ELLE AVAIT MÊME ÉCRIT UN
LIVRE ET SE PROPOSAIT
POUR NOUS AIDER SI ON
AVAIT LE GOÛT D'EN
APPRENDRE PLUS SUR LES
FLEURS COMESTIBLES.



MALGRÉ LES DÉCEPTIONS LIÉES À LA PANDÉMIE, ON NE S'EST PAS LAISSÉ ABBATRE. ON SAVAIT QU'ON AVAIT ENCORE PLEIN DE CHOSES NOUVELLES À APPRENDRE ... ET À RACONTER !



ON S'EST ALORS RAPPELLÉ DE LA PROPOSITION DE MÉLINDA ET ON L'A CONTACTÉ POUR QU'ELLE VIENNE NOUS RENCONTRER À L'ÉCOLE.

MÉLINDA EST VENUE PLUSIEURS FOIS NOUS VOIR EN CLASSE. ELLE NOUS A PARLÉ DES FLEURS COMESTIBLES ET ON A CHOISI D'EN CULTIVER QUELQUES UNES DANS LA SERRE.



« COMME MÉLINDA EST **HERBORISTE**, ELLE CULTIVE DANS SON JARDIN DES FLEURS ET DES FINES HERBES ET PRÉPARE DES RECETTES EN MÉLANGEANT DIFFÉRENTES PLANTES QUI ONT DES PROPRIÉTÉS MÉDICINALES. »



ELLE NOUS A EXPLIQUÉ QUELLES FLEURS ÉTAIENT UTILISÉES POUR PRÉPARER DES INFUSIONS ET DES ONGUENTS.



UNE INFUSION C'EST QUAND ON TREMPÉ LE SACHET DANS L'EAU CHAUDE POUR QUE ÇA DONNE DU GOÛT !



NOUS AVONS ALORS TROUVÉ QUEL SERAIT LE NOUVEL OBJECTIF DE LA COOP
JARDI-SERRE :

la confection de tisanes médicinales !

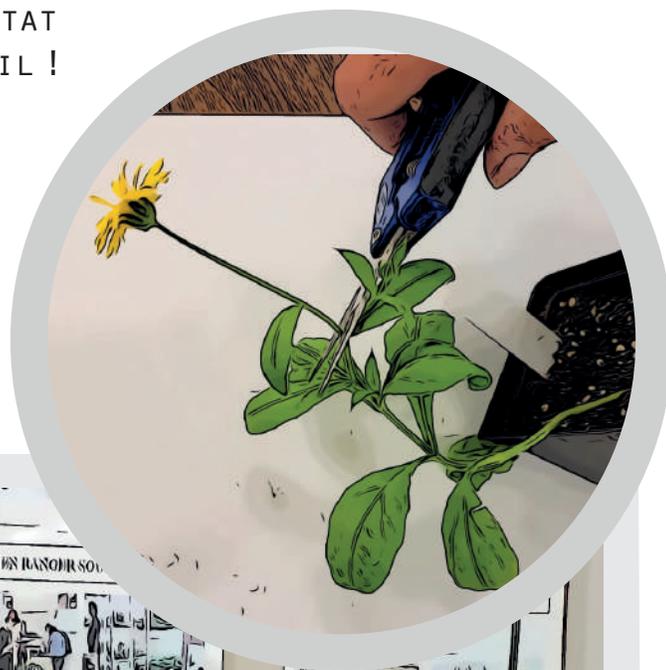


NOUS AVONS DÉCIDÉ DE SEMER ET RÉCOLTER DES
FLEURS DE CAPUCINE, DE CAMOMILLE, DE MAUVE, DE
CALENDULE ET DIFFÉRENTES FINES HERBES POUR NOS
MÉLANGES DE TISANES.

VOICI LE RÉSULTAT
DE NOTRE TRAVAIL !

« SI ON COUPE BIEN LA FLEUR, ON AIDE LA
PLANTE POUR QU'IL Y AIT D'AUTRES FLEURS
QUI POUSSENT À TOUS LES JOURS. »

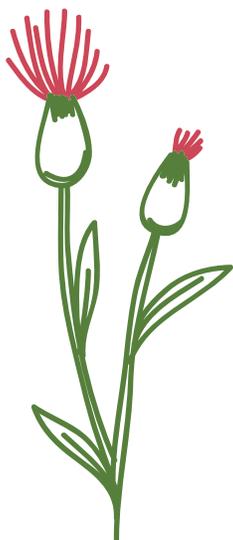
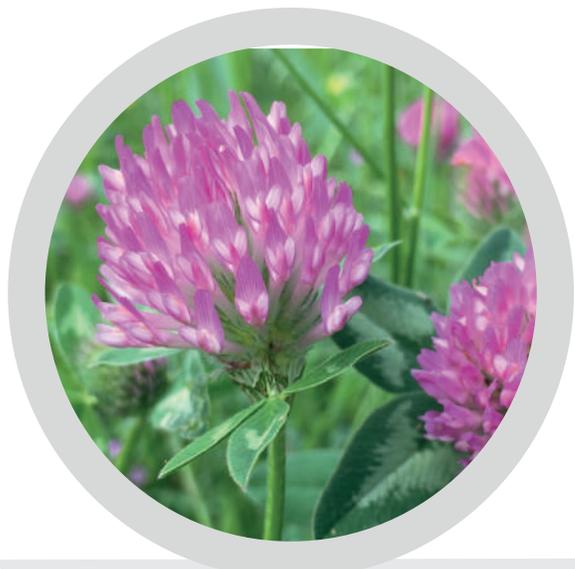
- ÉMILIE RODRIGUE



« PAR UNE BELLE JOURNÉE D'AUTOMNE NOUS SOMMES ALLÉS PRENDRE UNE MARCHÉ PRÈS DE L'ÉCOLE. ON A APPRIS QU'IL Y A PLUSIEURS FLEURS SAUVAGES COMESTIBLES !

J'AI CUEILLI DES TRÈFLES ROUGE ET DES PISSENLITS. CES FLEURS DONNENT DE LA COULEUR AU MÉLANGE, CELA FAIT PLUS JOLI ET APPÉTISSANT. »

- CATHERINE



JE PRÉPARE LES FLEURS DE TRÈFLE QUI ONT ÉTÉ DÉSHYDRATÉES. JE DOIS ENLEVER LE BOURGEON POUR GARDER SEULEMENT LES PÉTALES. C'EST LONG ET ÇA DEMANDE BEAUCOUP DE PATIENCE. JE SUIS CONTENT DE MOI PARCE QUE J'AI BEAUCOUP DE PERSÉVÉRANCE !



IL NE FAUT PAS PRENDRE LES PÉTALES BRUNES, SANS ÇA LE GOÛT VA ÊTRE CHANGÉ !



J'AI CUEILLI DES
PÉTALES DE ROSES
DANS MON JARDIN
CHEZ MOI PARCE QUE
LES ROSES ÇA SENT
BON ET ÇA DONNE UN
EFFET BÉNÉFIQUE POUR
LA SANTÉ DANS
LA TISANE !



DANS LA COUR D'ÉCOLE,
LES ARBUSTES DE NOTRE
JARDIN NOURRICIER
SONT EN FLEURS
AU PRINTEMPS.



NOUS AVONS CUEILLI DES FLEURS
D'AMÉLANCHIER ET DE SUREAU.
CE SONT AUSSI DES FLEURS
COMESTIBLES UTILISÉES DANS
NOS TISANES.



EN CLASSE, LES ÉLÈVES APPRENNENT **LES CARACTÉRISTIQUES** DES FLEURS CULTIVÉES DANS LA SERRE.

LES FLEURS PEUVENT AIDER À SOULAGER CERTAINS DES PROBLÈMES DE SANTÉ.

ELLES SONT AUSSI UTILISÉES POUR FAIRE DES RECETTES EN CUISINE.



EN ATELIER, **LA RÉCOLTE DES FLEURS ET DES FINES HERBES** EST UNE ÉTAPE QUI DEMANDE **BEAUCOUP DE MINUTIE** !





ON PLACE ENSUITE
LES FLEURS ET LES FEUILLES
RÉCOLTÉES DANS LE DÉSHYDRATEUR.
CES INGRÉDIENTS SERONT UTILISÉS
POUR LA PRÉPARATION DES
RECETTES DE TISANES.

CELA DOIT ÊTRE GARDÉ AU
SEC SINON ÇA VA FAIRE DE
LA MOISSURE ET CE
SERAIT MAUVAIS POUR
LA SANTÉ.



ON DOIT PLACER LES PÉTALES
DÉSHYDRATÉES DANS UN
SAC EN PAPIER.



ON IDENTIFIE LA SORTIE DE FLEUR ET LA DATE SUR LE SAC.

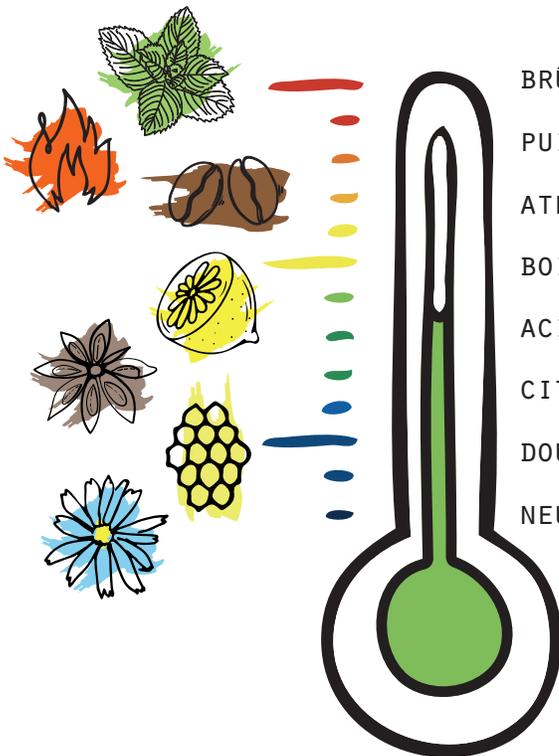
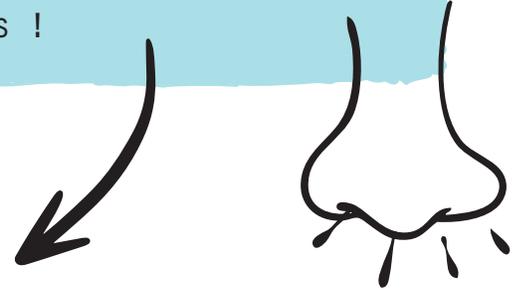
C'EST BON POUR UN AN QUAND ON LE PLACE DANS UNE ARMOIRE !



NOS MÉLANGES DE FLEURS SÉCHÉS ET DE FINES HERBES
SONT NON SEULEMENT COLORÉS ET APPÉTISSANTS ...



MAIS AUSSI SOIGNEUSEMENT COMPOSÉS SELON LES ARÔMES ET LES
SAVEURS DES INGRÉDIENTS !



- BRÛLANT ● ÂCRE ● FORT ● TRÈS AROMATIQUE
- PUISSANT ● AMER ● ÉPICÉ ● CHAUD
- ATRINGENT ●
- BOISÉ ● POIVRÉ
- ACIDE ●
- CITRONNÉ ● ANISÉ
- DOUX ● SUCRÉ ● FLORAL
- NEUTRE ●

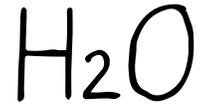
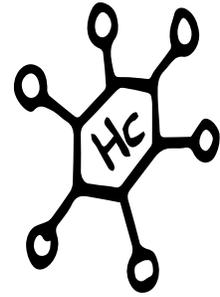
J'AI APPRIS
QUE LES FLEURS ET
FINES HERBES ONT
DIFFÉRENTES SAVEURS ET
INTENSITÉ DE GOÛT.
ON DOIT EN TENIR COMPTE
QUAND ON PRÉPARE LES
RECETTES DE TISANES

PAR EXEMPLE,
LE TRÈFLE ROUGE
N'A PAS BEAUCOUP DE
SAVEUR MAIS LA MENTHE
EST TRÈS AROMATIQUE !
ÇA DONNE BEAUCOUP DE
GOÛT À LA TISANE.





« MÉLINDA NOUS A EXPLIQUÉ
LES MÉTHODES POUR PRÉPARER
DES TISANES QUI ONT DES
PROPRIÉTÉS MÉDICINALES. »



« NOUS AVONS APPRIS QUE CERTAINES FLEURS SOULAGENT LES MAUX DE TÊTE TANDIS QUE
D'AUTRES AIDENT À RELAXER ET DIMINUENT LE STRESS. »

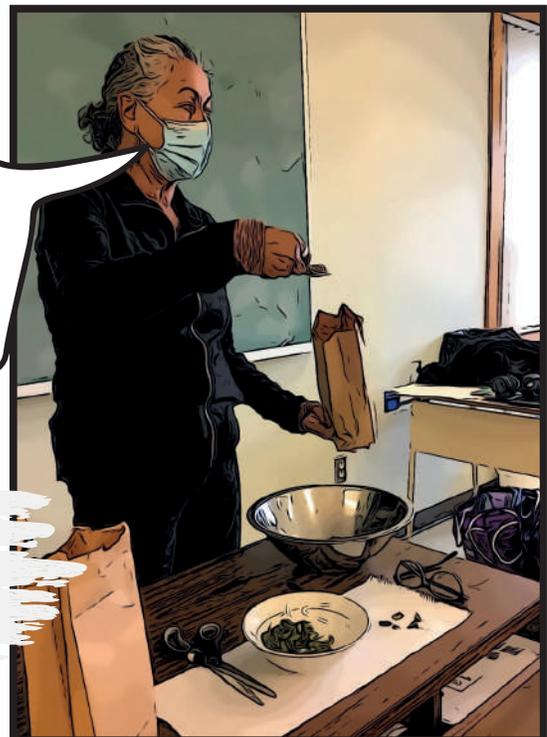
CERTAINES FLEURS SOULAGENT LA TOUX ET LES PROBLÈMES DIGESTIFS. »

FINALEMENT CERTAINES FLEURS SOULAGENT LES PROBLÈMES DE PEAU ! »



ON VA ÊTRE DES
SPÉCIALISTES
DE LA DÉGUSTATION
DE TISANES !

ON DOIT MESURER UNE
CUILLÈRE À SOUPE COMBLE
DE CHAQUE INGRÉDIENT
POUR FAIRE LE MÉLANGE.

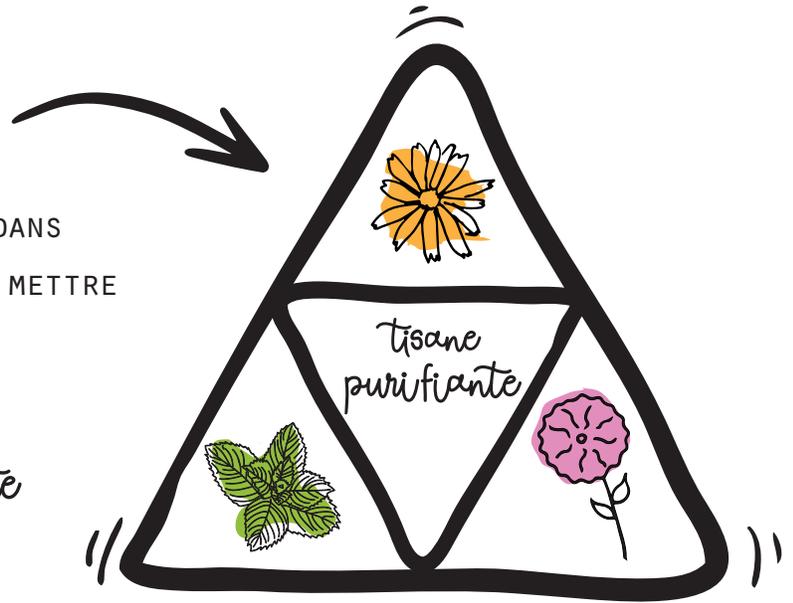


POUR PRÉPARER LES RECETTES DE TISANES,
ON UTILISE LA MÉTHODE DE LA PYRAMIDE.

ON MÉLANGE 3 INGRÉDIENTS DIFFÉRENTS ET DANS
CHAQUE TRIANGLE ON CHOISI LA QUANTITÉ À METTRE
POUR CHAQUE INGRÉDIENTS.

souci + trèfle + menthe = tisane
purifiante

7 2 1



C'ÉTAIT TRÈS COMPLIQUÉ
AU DÉBUT MAIS ENSUITE
J'AI COMPRIS QU'IL
FAUT UN MAXIMUM DE
10 CUILLÈRES POUR
FAIRE UNE RECETTE.

GUILLAUME, CARL ET ALEX
ONT CALCULÉ LE NOMBRE
DE RECETTES QU'IL SERA
POSSIBLE DE FAIRE AVEC
CE QU'ON A RÉCOLTÉ.

ILS ONT PESÉ ET
MESURÉ CHACUN DES
INGRÉDIENTS.

JE SUIS
IMPRESSIONNÉE DES ÉLÈVES
QUI TRAVAILLENT ICI.

ILS SONT COMME DES
ABEILLES ET ILS SONT
DÉBROUILLARDS !

GUILLAUME SE POSE
BEAUCOUP DE QUESTIONS.
IL EST TRÈS INTRIGUÉ ET
MOTIVÉ.



ENSUITE, C'EST UN GROS TRAVAIL
D'ÉQUIPE POUR METTRE LE MÉLANGE
DE TISANE DANS UN SACHET.



CHRISTIAN ET MOI
ON A L'AIR D'AVOIR
UNE BELLE CHIMIE.

GUILLAUME EST
SÉRIEUX, IL AIME
CE QU'IL FAIT !



ON EN A 100 À FAIRE ...
oh la la !!

Wow



ON FAIT ÇA
DANS LE
PLAISIR !



ARMAND FAIT UN NŒUD POUR
REFERMER LE SACHET.

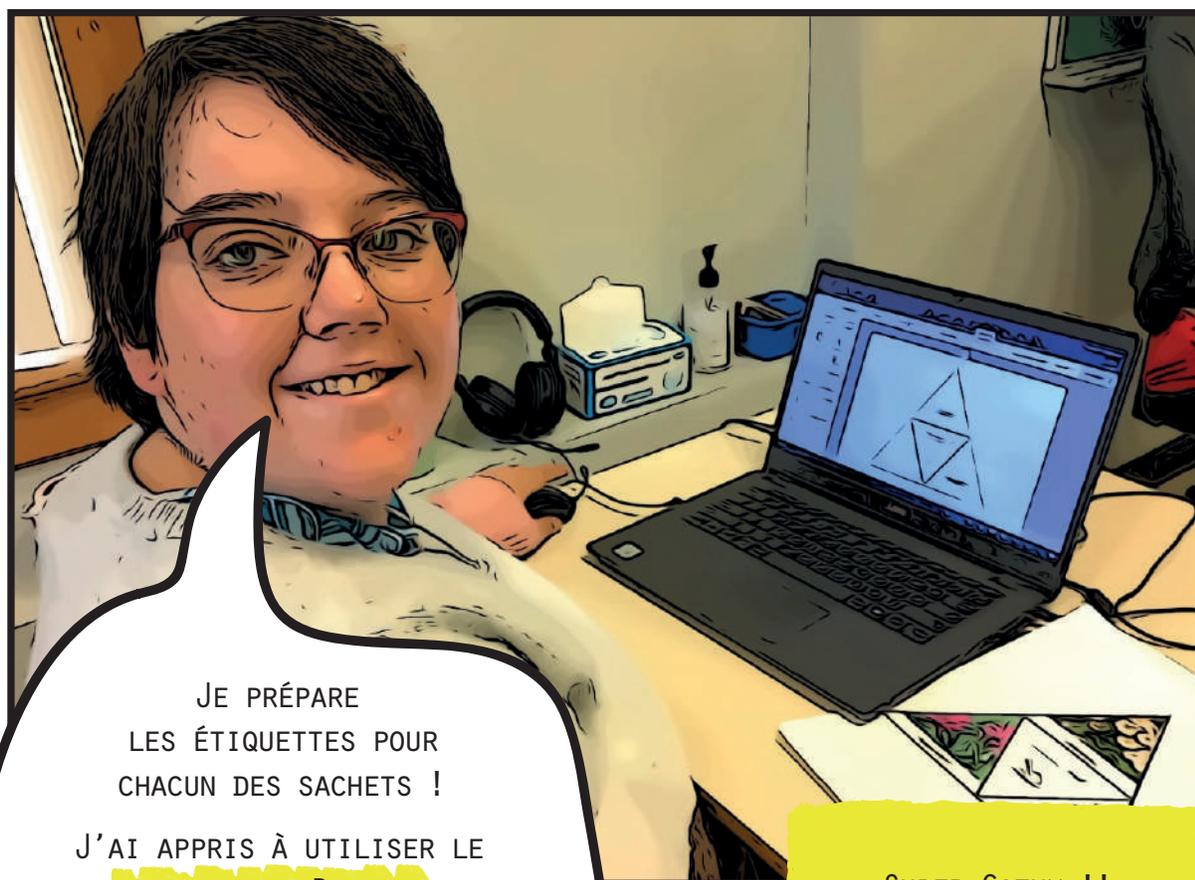
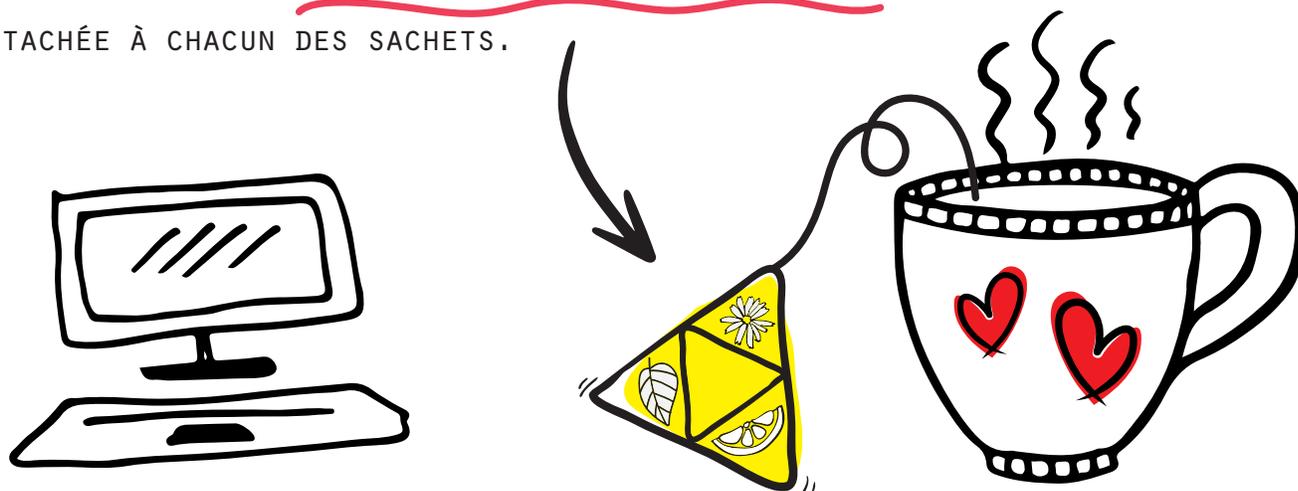


NOUS AVONS EU L'IDÉE DE RÉUTILISER

LE TRIANGLE QUI NOUS A SERVI À ÉLABORER NOS RECETTES

POUR EN FAIRE UNE JOLIE ÉTIQUETTE D'IDENTIFICATION

ATTACHÉE À CHACUN DES SACHETS.



JE PRÉPARE
LES ÉTIQUETTES POUR
CHACUN DES SACHETS !

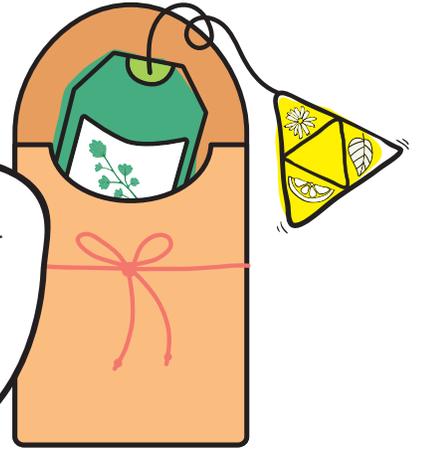
J'AI APPRIS À UTILISER LE
LOGICIEL « PAINT »
À L'ORDINATEUR ET JE PEUX DONC
ÉCRIRE LES INGRÉDIENTS DES
RECETTES DANS LA PYRAMIDE.

SUPER CATHY !!





MA MÈRE S'EST IMPLIQUÉE ET NOUS A FAIT UN MODÈLE POUR FABRIQUER UNE ENVELOPPE AVEC DE LA TAPISSERIE !



RÉJEAN A UTILISÉ CE MODÈLE POUR DÉCOUPER 100 ENVELOPPES !!
JE ME PRÉPARE MAINTENANT À LES COLLER AVEC MES AMIS.



VOICI LE RÉSULTAT DE NOTRE TRAVAIL !



« BRAVO À LA GANG QUI A RÉUSSI À COLLER LES ÉTIQUETTES SUR L'EMBALLAGE. »



très professionnel !



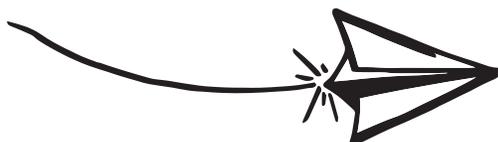
« RÉINVESTIR L'EXPÉRIENCE DE LA CULTURE MARAÎCHÈRE EN SERRE POUR APPRENDRE À FAIRE LA TRANSFORMATION DE FLEURS COMESTIBLES. QUELLE BELLE IDÉE ! »



AVEC TOUT ÇA NOUS N'AVONS PAS PERDU L'IDÉE DE RÉALISER UN VOYAGE ET DE PRENDRE L'AVION ...



L'aventure continue !



NOUS AVONS ADAPTÉ NOS PLANS À LA SITUATION ET ON PLANIFIE UN VOYAGE QUI AURA LIEU, CETTE FOIS-CI, **DANS L'OUEST CANADIEN!** C'EST À SUIVRE !!

