

Planter, Cultiver, Manger, Partager





Chaque année, au mois de mars, Agriculture en classe célèbre le Mois de la littérature agricole canadienne dans les salles de classe partout au pays. L'agriculture prend vie lorsque les élèves participent à des activités pour en apprendre davantage sur cette importante industrie, s'y connecter et la comprendre. Pour en savoir plus sur les programmes scolaires et les ressources pédagogiques, visitez :

aitc-canada.ca/fr-ca

Ce livre a été développé par  avec le soutien de :

 PARTENARIAT
CANADIEN pour
L'AGRICULTURE | CANADIAN
AGRICULTURAL
PARTNERSHIP

 Terre-Neuve
Labrador
CANADA

 NEWFOUNDLAND & LABRADOR
FEDERATION OF
AGRICULTURE

 Canada

Planter, Cultiver, Manger, Partager



Rédigé et illustré par : Vivid Communications

Publié par : L'Agriculture à l'école NL

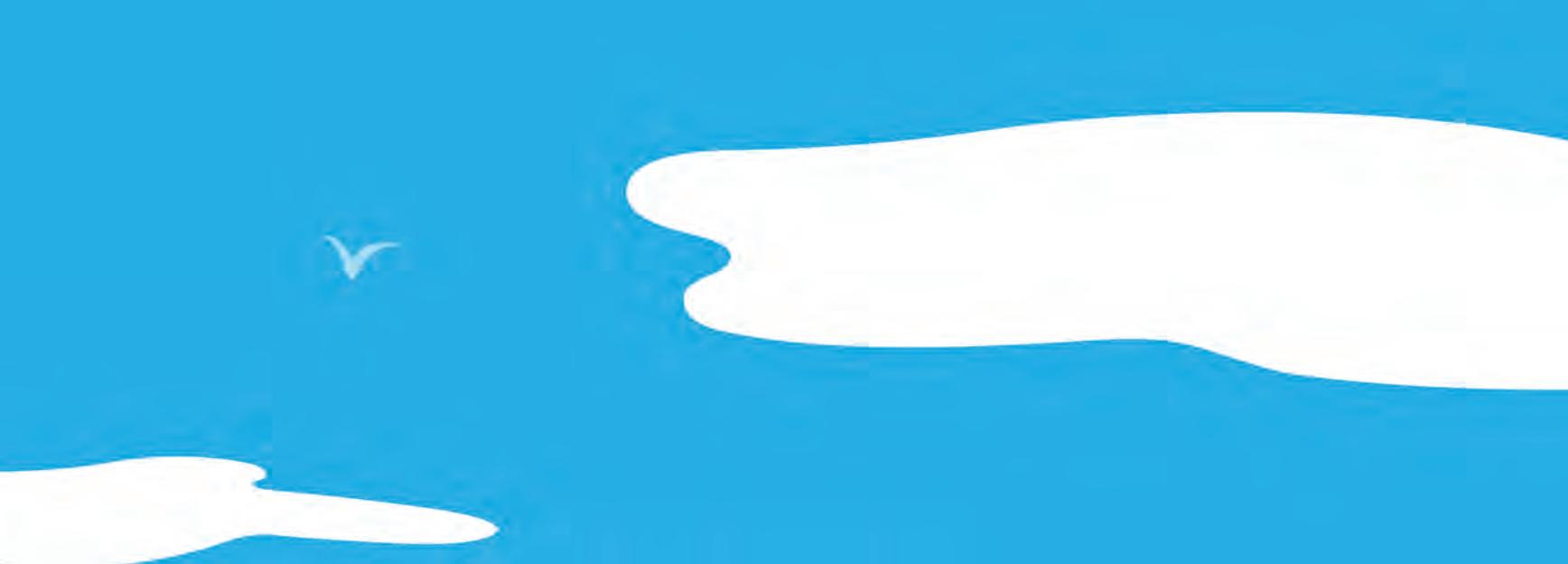
Imprimé par: Houghton Boston

Droits d'auteur © 2022

L'Agriculture à l'école NL

Aucune section de ce livre ne peut être reproduite sous quelque forme ou par quelque moyen que ce soit sans le consentement écrit exprès de L'Agriculture à l'école NL. Tous droits réservés.

ISBN : 978-1-989393-16-1



Abby est très enthousiaste à l'idée d'aller à l'école aujourd'hui. Aujourd'hui, Rose la fermière vient aider les élèves à semer des graines dans le jardin intérieur de leur classe.

Abby a aimé avoir un jardin intérieur dans la salle de classe. L'année dernière, elle était ravie d'arroser et de prendre soin des plantes lorsque c'était son tour. Elle avait hâte de revenir à l'école après la fin de semaine pour voir à quel point les plantes avaient poussé. Sa partie préférée a été à la fin de l'année quand ils ont récolté le jardin et partagé un repas avec ses camarades de classe.



ARRÊT
D'AUTOBUS





Alors qu'Abby était assise à son pupitre en attendant l'arrivée de Rose la fermière, son enseignante, Mademoiselle Deschamps, entra dans la classe avec un nouvel élève à ses côtés. « Bonjour classe », dit Mlle Deschamps. « Avant l'arrivée de Rose la fermière, j'aimerais vous présenter Fabien. Il se joindra à notre classe. Fabien est nouveau, non seulement dans notre classe, mais aussi dans notre province, alors s'il vous plaît, faites-lui sentir qu'il est le bienvenu. »

Mlle Deschamps désigna un siège vide à côté d'Abby et invita Fabien à se joindre à la classe. Alors que Fabien s'asseyait à côté d'Abby, les deux élèves s'échangèrent des sourires.





Planter, Cultiver, Manger, Partager

LEANE

(Lumière, Eau, Air, Nutriments, Espace)

« D'accord, » dit Mlle Deschamps, « commençons. » Elle s'est retournée et a écrit sur le tableau blanc interactif, PLANTER, CULTIVER, MANGER, PARTAGER. « Lorsque Rose la fermière arrivera, elle nous aidera à planter nos graines dans les granulés de tourbe que nous avons trempés pendant la nuit. Tout d'abord, nous devons extraire l'excès d'eau des granulés de tourbe », dit-elle. « Ensuite, nous plantons et arrosons la graine et nous attendons la germination », a-t-elle ajouté.

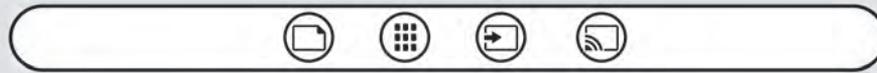
« Est-ce que quelqu'un sait ce que le mot germination signifie? » demanda-t-elle aux élèves de la classe.

« C'est quand la graine se développe et remonte à travers le sol », répondit Abby.



Planter, Cultiver, Manger, Partager

LEANE
(Lumière, Eau, Air, Nutriments, Espace)



« C'est exact, » dit Mlle Deschamps, « et quand les plantules pousseront leurs vraies feuilles et seront assez fortes, nous pourrions les transplanter dans des boîtes de culture. C'est votre travail de vous assurer que vos plantes reçoivent de la lumière, de l'eau, de l'air, des nutriments et de l'espace (LEANE) pour les aider à fleurir et à grandir », a-t-elle expliqué. « Quand elles auront atteint leur maturité, nous récolterons les légumes et nous prendrons plaisir à les manger! »





Enfin, la fermière Rose est arrivée et la classe a commencé à planter des graines dans leur nouveau jardin. Mlle Deschamps dit à la classe : « Vous planterez les graines en équipe de deux et vous resterez partenaires jusqu'au moment de la récolte plus tard cette année. Nous planterons des concombres, des poivrons, du basilic, de l'aneth, des tomates et d'autres graines! »

« Abby, tu seras la partenaire de Fabien », a ajouté Mlle Deschamps.

Quand leur tour est venu, Abby a fait un petit trou dans le granulé de tourbe. Fabien a laissé tomber la graine à l'intérieur, puis Abby l'a recouverte. « Félicitations, » dit Rose la fermière, « vous venez de planter des tomates Tiny Tim. » Les deux se félicitèrent en se tapant les mains et en souriant. Ce fut le début de leur amitié.





À la récréation, Abby a finalement eu l'occasion de se présenter à Fabien et de l'accueillir dans son école et sa ville.

Abby ouvrit son sac à lunch et sortit un petit sac de carottes tranchées et de la trempette. Elle a remarqué que Fabien n'avait pas de collation. « Veux-tu partager ma collation? » demanda-t-elle.

Fabien hocha la tête pour dire « oui » et ils s'installèrent au pupitre pour savourer leur collation.

« D'où viens-tu? » demanda Abby.

« Une petite ville au Brésil », répondit Fabien.

« Où est-elle située? » demanda-t-elle.

« En Amérique du Sud. Très, très au sud », répliqua Fabien en pointant du doigt.
« Nous avons déménagé ici la semaine dernière parce que mon père commence un nouvel emploi la semaine prochaine », a-t-il ajouté.

Le lendemain, à la récréation, Fabien a rapidement ouvert son sac à lunch avant qu'Abby ne commence à manger sa collation.

« Attends, » dit-il à Abby, « Je veux partager ma collation avec toi. »
Fabien ouvrit un petit sac et sortit 4 petits pains. « Voilà, » dit-il, « deux pour toi et deux pour moi. »

« Qu'est-ce que c'est? » demanda Abby.

« En français, je suppose qu'on les appelle des petits pains au fromage », répondit Fabien.

Abby prit une bouchée, « Wow, ça vraiment bon goût! » s'exclame-t-elle.

« C'est une collation populaire là d'où je viens », répondit Fabien,
« Je suis content que tu l'aimes. »



Au cours des semaines suivantes, les deux amis sont devenus de plus en plus proches tout en apprenant davantage sur la culture de l'autre. Ils ont continué à prendre soin de leur plante de tomates Tiny Tim, mais il semblait y avoir un problème. Les feuilles de la plante ont commencé à jaunir.

Le lendemain, Fabian déclara « Mon père m'a dit que la plante ne recevait pas assez de nutriments. Nous devrions demander à l'enseignante si nous pouvons ajouter plus d'engrais au terreau. »







Au cours des jours suivants, le plant de tomates s'est redressé et il avait l'air en très bonne santé.

« Wow, la plante est magnifique! Je suppose que ton père connaît bien les plantes », déclara Abby.

Fabien hocha la tête, « Je suppose que oui. »







Un jour, alors qu'ils s'occupaient de leur plante, Fabien demanda « Abby, voudrais-tu venir chez moi pour o jantar demain soir? »

« Qu'est-ce que c'est? » demanda Abby d'un ton confus. « Oh, je veux dire, voudrais-tu venir à notre repas du soir? »

Ils ont tous les deux ri et Abby répondit « Ça me plairait beaucoup, mais je vais devoir demander à ma mère d'abord. »

Le lendemain soir, au souper, Abby ne reconnaissait aucune nourriture qui était dans son assiette. La mère de Fabien demanda « Est-ce que tout va bien? »

« Je ne sais pas si j'aime ça », répondit Abby.

« Eh bien, ce sont des aliments que nous mangerions au Brésil. Tu ne les reconnais peut-être pas parce que nous faisons pousser des cultures différentes de celles qui sont cultivées ici. La saison de culture au Brésil est longue et nous avons un climat plus chaud que celui du Canada. Nous produisons des cultures comme le soja, le maïs, la canne à sucre et le riz. »

Abby prit une petite bouchée et a été surprise de voir à quel point elle aimait ça.

« Je pense que j'aime vraiment la cuisine brésilienne! » s'exclama-t-elle et tout le monde rit.





Abby a remercié le papa de Fabien de les avoir aidés à sauver leur plante de tomates. « Tu es la bienvenue. », répondit le papa de Fabien. « Je ne sais pas si Fabien vous a dit que mon nouvel emploi est agronome spécialisé en recherche. Je mène des expériences avec différents fruits et légumes pour trouver des variétés qui peuvent être cultivées au Canada. »

« Savais-tu qu'actuellement le Canada importe près de 80 % des fruits et des légumes frais depuis d'autres pays? » ajouta Fabien.

« Wow! » dit Abby, « Ce serait formidable si nous pouvions cultiver tous les fruits et les légumes dans notre propre province à la place. »

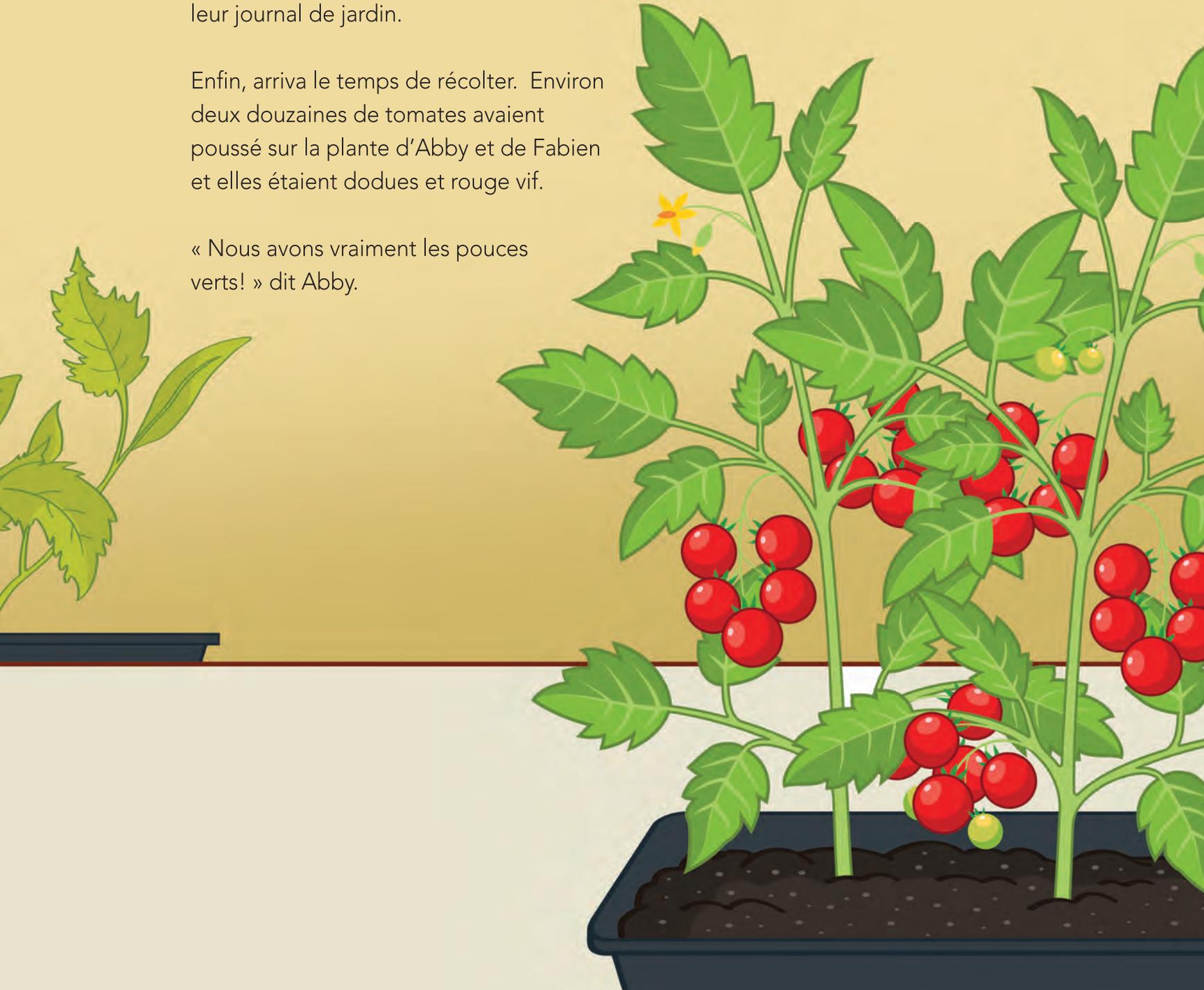




Au cours des mois suivants, Abby et Fabien ont continué à prendre soin de leur plante de tomates Tiny Tim en s'assurant de noter les progrès de la plante dans leur journal de jardin.

Enfin, arriva le temps de récolter. Environ deux douzaines de tomates avaient poussé sur la plante d'Abby et de Fabien et elles étaient dodues et rouge vif.

« Nous avons vraiment les pouces verts! » dit Abby.







Abby se souvint du délicieux repas qu'elle avait mangé chez Fabien et elle eut une idée merveilleuse.

Elle a partagé l'idée avec Fabien et ils sont tous les deux allés voir Mlle Deschamps. Abby a dit à l'enseignante l'idée qu'elle avait pour la récolte et Mlle Deschamps a répondu « Je pense que ce serait fabuleux! »





Le lendemain, lors de la célébration de la récolte, Abby et Fabien ont surpris tout le monde avec une savoureuse et fraîche salsa brésilienne faite à partir des tomates qu'ils avaient cultivées. Mlle Deschamps était tellement fière de sa classe, non seulement à cause des légumes qu'ils avaient cultivés, mais aussi parce que ses élèves avaient grandi et ils acceptaient et accueillait une autre culture.

Abby et Fabien ont souri et se sont tapés les mains.



Terminologie de culture :

- Tourbe :** couche organique superficielle d'un sol constitué de matière organique partiellement décomposée, dérivée principalement de matières végétales. Aussi connu sous le nom de mousse.
- Granulé de tourbe :** disque de tourbe compact qui stimule la croissance. Les granulés se dilatent lorsqu'ils sont trempés dans l'eau. Ils retiennent suffisamment d'humidité pour faire germer les graines, mais se drainent bien pour empêcher les graines de se noyer.
- Germination :** le début de la croissance d'une graine, d'une spore ou d'un bourgeon. La germination de la plupart des graines et des spores se produit en réponse à la chaleur et à l'humidité.
- Plantule :** jeune plante, en particulier celle cultivée en pépinière qui sera repiquée (transplantée).
- Vraies feuilles :** les feuilles d'une plante à graines qui contiennent du tissu vasculaire. Ils sont le deuxième ensemble de feuilles à émerger d'une plante. Contrairement aux feuilles des graines (cotylédons), les vraies feuilles ont tendance à être assez basses sur la tige et sont normalement produites après les feuilles des graines.
- Transplantation :** retirer une plante d'un endroit et la planter dans un autre.
- Engrais :** substance contenant des éléments nutritifs (sous forme de fumier ou de produit chimique) utilisée pour permettre au sol de produire des plus gros végétaux ou en obtenir une plus grande quantité.
- Photosynthèse :** processus par lequel les plantes utilisent la lumière du soleil, l'eau et le dioxyde de carbone pour créer de l'oxygène et de l'énergie sous forme de sucre.
- Agronome :** un agronome travaille dans le domaine de l'agronomie, une science agricole qui traite principalement de la production de grandes cultures, de la gestion des sols et des terres et des ressources en eau.

Faites votre propre Salsa

Ingrédients

1/2 lime
1 oignon moyen
4 tasses de tomates Tiny Tim
ou 3 grosses tomates
1/4 tasse de coriandre ou de persil (facultatif)
Sauce Tabasco (facultatif)
Pincée de sel

Préparation

À l'aide d'un hachoir, hacher les oignons et les tomates pour obtenir la taille désirée. Vous pouvez également couper des dés à l'aide d'un couteau ou utiliser des ciseaux pour couper des tomates et des oignons pour préparer la salsa-ciseaux!

Mélanger les oignons et les tomates dans un bol et presser le jus de 1/2 lime sur le dessus. Ajoutez de la sauce Tabasco pour la rendre aussi piquante que vous le souhaitez. Mélangez à nouveau. « Il est préférable que les enseignants manipulent la sauce Tabasco. »

Facultatif : Hacher 1/2 tasse de persil ou de coriandre - essayez d'utiliser les ciseaux pour hacher! Mélanger avec les autres ingrédients.

Savourez! La salsa se conservera quelques jours au réfrigérateur.

Le saviez-vous?

« Salsa » est le mot italien et espagnol pour sauce. Les pays anglophones se réfèrent souvent aux sauces typiques de la cuisine mexicaine par le mot salsas. Les Aztèques ont été les premiers à combiner les piments et les tomates dans ce que nous appellerions aujourd'hui, la salsa!

Il existe plus de 10 000 différentes variétés de tomates dans le monde! Essayez de combiner différents types de tomates dans votre recette de salsa. Vous pouvez même utiliser des tomates jaunes, violettes ou orange pour donner à votre salsa une apparence arc-en-ciel!



NOUVELLE-ÉCOSSE



ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD



NOUVEAU-BRUNSWICK



TERRE-NEUVE-ET-LABRADOR



QUÉBEC



COLOMBIE-BRITANNIQUE



ONTARIO



ALBERTA



MANITOBA



SASKATCHEWAN

www.aitc-canada.ca