

A l'école, on « cultive l'authentique » !

Le mardi 20 septembre dernier, en début d'après-midi, le potager situé dans le parc de la maison Rosoux a été officiellement inauguré en présence des enfants, apprentis jardiniers et des officiels de la Commune. Ce jardin potager est une initiative du GAL Pays des tiges et chavées dans le cadre du projet Leader de « création d'un réseau de jardins conservatoires et solidaires ».

Plusieurs personnes ont participé à sa réalisation. Ainsi, le terrain a été préparé par les ouvriers du service maraîchage du CPAS de Gesves, l'enrichissement de la terre avec



Visite guidée du potager!

du compost et la création des allées entre les carrés potagers ont été assurés par les ouvriers du service travaux de la commune d'Ohey. Le CPAS d'Ohey a aussi engagé un ouvrier supplémentaire (article 60) pour l'installation des clôtures, du portail, de l'abri de jardin, des bacs et de l'entretien du jardin.



Chaque classe a son ou ses carrés à cultiver

Le potager pédagogique, c'est magique!

Dès le mois de mars, les enfants se sont retroussés les manches. Ils ont réalisé des semis en classe et les maternels ont repiqué des fleurs: bourrache et capucines, cosmos et pois de senteur. Pour le reste, il fallait rester patient et après plusieurs semaines, les élèves ont été étonnés du résultat!

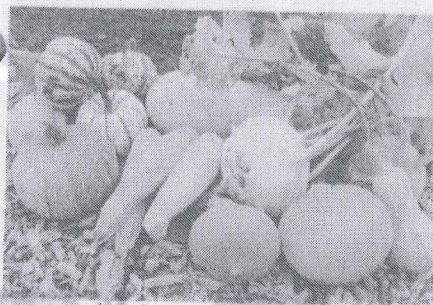
Les deuxièmes primaires ont, avec leur institutrice,

réalisé 4 « jardins en carrés ». Ce sont des bacs en bois, divisés chacun en 9 carrés. Les enfants ont ainsi pu récolter des radis mais aussi des épinards, des courgettes rondes, du persil, des tomates cerises, de la laitue et du cresson, ... de quoi faire une bonne soupe!

Les grands de 5^e et 6^e primaires ont, quant à eux, préféré jouer aux cucurbiticulteurs en choisissant des potimarrons, des courgettes rondes, des butternuts, ...). Les choux ont aussi trouvé grâce à leurs yeux: choux-raves bleus et blancs, brocolis, choux de Milan...

Aux dires des enseignants, les enfants ont appris beaucoup au contact de la terre et ceux-ci prennent tout doucement conscience de l'importance de manger des légumes sans pesticides, local et de saison. La saison froide qui va bientôt débiter leur permettra de préparer les prochaines activités à mettre en place en 2012.

N.C.



Les fruits de leur récolte... plutôt pas mal!