

COMPOSANTES VISÉES :

- Curriculum, enseignement et apprentissage

RESSOURCES

- [La technologie aéroponique](#)
- [Les tours de jardinage rehaussent l'apprentissage en salle de classe \(en anglais\)](#)
- Tour de jardinage et accessoires
- Feuille de suivi des progrès de la culture dans la tour
- Recette de salade des produits de la tour de jardinage
- [DécouvrezLesAliments - manipulation sécuritaire des aliments](#)



LA CULTURE DE LÉGUMES... dans une tour!

OBJECTIF DE L'ACTIVITÉ : Montrer d'où viennent les aliments, comment ils poussent et ce qu'il leur faut pour bien pousser en donnant aux élèves la chance de semer, de faire pousser et de récolter des légumes en classe, dans une tour de jardinage, à l'aide de la nouvelle technologie de culture aéroponique.

INSTRUCTIONS

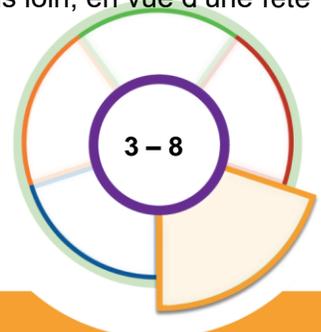
1. Pour obtenir des renseignements sur le prix et sur l'achat d'une tour de jardinage et des fournitures nécessaires, appelez Juice Plus au 1 800 668-8980.
2. Pour découvrir les façons dont les tours de jardinage peuvent rehausser l'expérience des élèves et susciter leur participation, visitez le site Web suivant : <https://www.youtube.com/watch?v=RZ0phO6aKrA>. (en anglais)
3. Pour explorer la technologie aéroponique, visitez le site Web suivant : <http://www.towergarden.ca/fr/aeraponics> (en anglais)
4. Une fois que vous aurez reçu votre tour de jardinage, faites participer les élèves à une discussion sur l'approvisionnement en nourriture.

Questions à poser pour stimuler la discussion

- D'où viennent les aliments que nous consommons et pourquoi est-il important de savoir d'où ils viennent?
 - Quels types d'aliments peut-on cultiver?
 - De quoi les légumes et les fruits ont-ils besoin pour pousser?
5. Avec l'aide des élèves, assemblez la tour, le système d'éclairage et réglez le pH de l'eau. Ainsi, les élèves en sauront davantage sur le fonctionnement de la tour.
 6. Utilisez les accessoires fournis dans la trousse pour semer les graines tous ensemble.
 7. Transplantez les semis dans la tour en suivant les instructions.
 8. Vérifiez régulièrement le pH de la tour au moyen de bandelettes. Ajoutez les nutriments selon les instructions et vérifiez régulièrement le niveau de l'eau. Demandez aux élèves de tailler les plants au besoin. Mesurez la croissance des plants et consignez les résultats sur la feuille de suivi des progrès de la culture dans la tour.
 9. Demandez aux élèves de récolter les plants et de préparer la salade des produits de la tour, dont la recette est donnée plus loin, en vue d'une fête en classe.

Liens avec le curriculum

- 3^e année : C1.1 Provenance des aliments; C3.1 Aliments locaux, aliments importés
- 4^e année : C1.1 Nutriments; C2.1 Choix et habitudes alimentaires
- 5^e année : C2.1 Valeur nutritionnelle; C3.1 Influence des médias – choix alimentaires
- 6^e année : C2.1 Choix et habitudes alimentaires; C3.1 Interaction – alimentation saine et vie active
- 7^e année : C3.1 Choix alimentaires – alimentation saine
- 8^e année : C1.1 Nutriments; C2.1 Habitudes et choix alimentaires; C3.1 Promotion – alimentation saine
- Autres liens : Sciences et mathématiques



Suivi des progrès de la culture dans la tour

Nom : _____ Plant : _____ Mois : _____

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>pH : </p> <p><u>Taille en cm :</u></p> <p><u>Niveau d'eau :</u> </p> <p><u>vérifié :</u> </p> <p><input type="checkbox"/> Oui</p> <p><input type="checkbox"/> Non</p>	<p>pH : </p> <p><u>Taille en cm :</u></p> <p><u>Niveau d'eau :</u> </p> <p><u>vérifié :</u> </p> <p><input type="checkbox"/> Oui</p> <p><input type="checkbox"/> Non</p>	<p>pH : </p> <p><u>Taille en cm :</u></p> <p><u>Niveau d'eau :</u> </p> <p><u>vérifié :</u> </p> <p><input type="checkbox"/> Oui</p> <p><input type="checkbox"/> Non</p>	<p>pH : </p> <p><u>Taille en cm :</u></p> <p><u>Niveau d'eau :</u> </p> <p><u>vérifié :</u> </p> <p><input type="checkbox"/> Oui</p> <p><input type="checkbox"/> Non</p>	<p>pH : </p> <p><u>Taille en cm :</u></p> <p><u>Niveau d'eau :</u> </p> <p><u>vérifié :</u> </p> <p><input type="checkbox"/> Oui</p> <p><input type="checkbox"/> Non</p>
<p>pH : </p> <p><u>Taille en cm :</u></p> <p><u>Niveau d'eau :</u> </p> <p><u>vérifié :</u> </p> <p><input type="checkbox"/> Oui</p> <p><input type="checkbox"/> Non</p>	<p>pH : </p> <p><u>Taille en cm :</u></p> <p><u>Niveau d'eau :</u> </p> <p><u>vérifié :</u> </p> <p><input type="checkbox"/> Oui</p> <p><input type="checkbox"/> Non</p>	<p>pH : </p> <p><u>Taille en cm :</u></p> <p><u>Niveau d'eau :</u> </p> <p><u>vérifié :</u> </p> <p><input type="checkbox"/> Oui</p> <p><input type="checkbox"/> Non</p>	<p>pH : </p> <p><u>Taille en cm :</u></p> <p><u>Niveau d'eau :</u> </p> <p><u>vérifié :</u> </p> <p><input type="checkbox"/> Oui</p> <p><input type="checkbox"/> Non</p>	<p>pH : </p> <p><u>Taille en cm :</u></p> <p><u>Niveau d'eau :</u> </p> <p><u>vérifié :</u> </p> <p><input type="checkbox"/> Oui</p> <p><input type="checkbox"/> Non</p>

Salade des produits de la tour de jardinage

La tour de jardinage permet de cultiver différents types de légumes. Quand les plants sont prêts pour la récolte, organisez une fête pour la classe et demandez aux élèves de combiner tous les différents légumes pour créer une délicieuse salade! De même, vous pourriez demander aux élèves de créer différents types de salades en utilisant les feuilles des différents types de laitue que la classe a fait pousser. Toutes les salades des produits de la tour de jardinage seront différentes, selon les légumes que la classe a choisi de cultiver dans la tour. Utilisez le Guide ultime de la vinaigrette, outil infographique ci-dessous, pour créer une délicieuse vinaigrette pour votre salade unique!

Utilisez les ingrédients provenant de la tour de jardinage pour créer une salade.

Exemple de salade :

- Poivrons
- Concombres
- Tomates
- Différents types de laitue (roquette, chou frisé, bette à carde, laitue Iceberg)

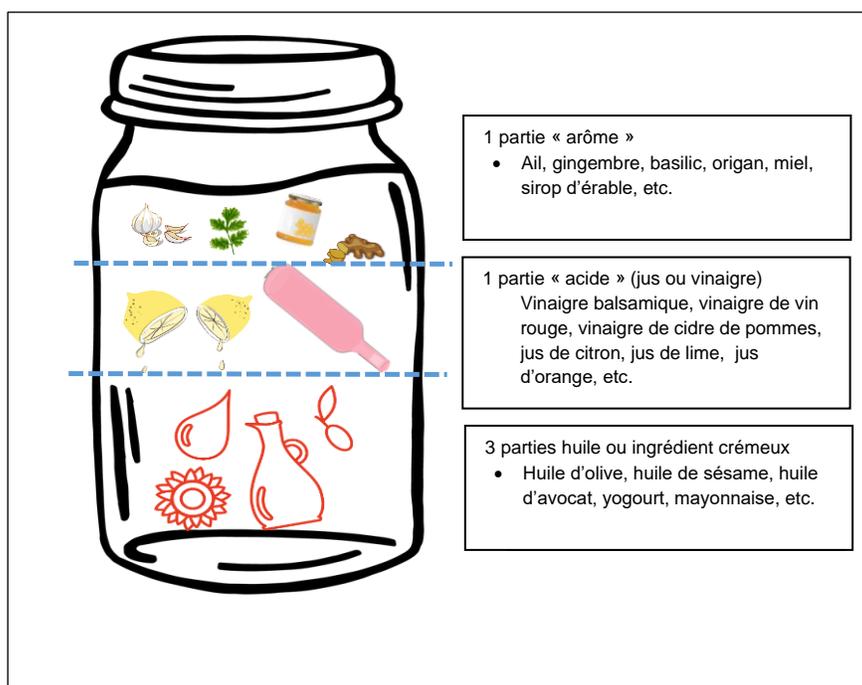
Utilisez le Guide ultime de la vinaigrette pour créer une vinaigrette :

Vinaigrette classique

- 1/5 bouteille de vos arômes préférés
- 1/5 bouteille de vos ingrédients acides préférés
- 3/5 bouteille de vos huiles préférées

Vinaigrette crémeuse

- 1/5 bouteille de vos liquides préférés
- 1/5 bouteille de vos arômes préférés
- 3/5 bouteille de vos ingrédients crémeux préférés



Préparation

Demander aux élèves de récolter les légumes et les fines herbes de la tour. Laver tous les produits selon les lignes directrices de manipulation sécuritaire des aliments. <http://www.unlockfood.ca/fr/Videos/Conseils-pour-la-cuisine-et-la-manipulation-des-aliments/Video---Conseils-pour-laver-les-legumes-et-les-fruit-de-tous-les-jours.aspx>

Mettre les différents types de laitue dans un bol, ou dans des bols individuels si on prépare différentes salades. Couper les légumes (p. ex. poivrons, concombres et tomates) en petits morceaux et les ajouter à la laitue. Pour créer la vinaigrette, combiner les ingrédients choisis dans la bouteille. Hacher finement les fines herbes avant de les mettre dans la bouteille. Bien mélanger, verser sur la salade et déguster!