

LOS ROC(AIRES)

BULLETIN DE LIAISON DU CENTRE DE RESSOURCES DE VAILHAN • JANVIER-AVRIL 2010 • N° 2

EDITORIAL

Profitant de cet espace, je voudrais transcrire et communiquer l'enthousiasme des élus de la communauté des communes Coteaux et Châteaux entretenu par les performances du centre de ressources de Vailhan.

Pour la première fois en 2000, Jean Fouët, inspecteur de l'Education nationale, pleinement conscient des capacités éducatives du site, m'a parlé de l'opportunité de créer sur le secteur une nouvelle structure entrant dans le dispositif départemental des centres de ressources. J'en ai immédiatement perçu les enjeux et j'ai spontanément accepté de soutenir cette démarche en soulignant l'intérêt auprès des délégués communautaires, mais aussi en démontrant notre détermination auprès des instances académiques. Le rêve est devenu réalité et très rapidement cette initiative partenariale a exprimé une efficacité qui dépassait les espoirs les plus optimistes. Notre regretté ami Guy Benoit et après lui Guilhem Beugnon ont su démontrer l'impact des ressources mises à disposition des classes dans le contexte d'un territoire qui a su conserver son authenticité rurale à proximité d'importantes communes telles qu'Agde, Pézenas ou Béziers. Les attraits du site et les performances pédagogiques du centre s'auto-alimentent dans une constante progression. Ils sont aujourd'hui devenus indissociables, la pérennité de l'un étant devenue le moteur des innovations de l'autre. Je souhaite longue vie et toujours une aussi grande réussite à notre centre de ressources, et j'exprime le vif espoir que perdure notre efficace coopération avec l'ensemble de nos partenaires.

Francis Boutes

Conseiller général du canton de Roujan
Président de la CC Coteaux et Châteaux

EPODE BEZIERS ET VAILHAN ASSOCIES CONTRE L'OBESITE INFANTILE

L'obésité infantile est devenue un enjeu de santé publique majeur dans la plupart des pays industrialisés. Selon un rapport de l'International Obesity Task Force (IOTF) rendu public en mars 2005, un enfant sur 5 est en surpoids ou obèse en Europe, et la France n'est pas épargnée.

D'une enquête réalisée entre 1999 et 2000 auprès d'élèves scolarisés en grande section de maternelle, il résulte que la Corse, l'Alsace et le Languedoc-Roussillon se distinguent par une forte proportion d'enfants en surpoids (publication DRESS 2003).

Il est aujourd'hui avéré qu'une grande majorité d'enfants obèses deviendront des adultes obèses présentant un risque très majoré de développement de maladies cardio-vasculaires et de diabète. L'espérance de vie d'une personne obèse peut être réduite de 13 ans.

Consciente de ce qui pourrait être à l'origine d'un *désastre sanitaire*, selon les mots de David Byrne, ancien commissaire européen responsable de la santé et de la protection des consommateurs, la ville de Béziers s'est engagée dès 2004, comme neuf autres villes en France (aujourd'hui 226), dans le programme EPODE de prévention de l'obésité des enfants.

L'obésité infantile n'est pas une fatalité. Elle est liée pour beaucoup aux transformations majeures de notre mode de vie ces dernières décennies.

La lutte contre ce fléau passe ainsi par l'éducation nutritionnelle et la promotion de l'activité physique.

L'objectif du programme EPODE est d'aider les familles à modifier en profondeur et durablement leur mode de vie en développant, grâce à la mobilisation des acteurs locaux, une offre de proximité conforme aux recommandations du Programme National Nutrition Santé.

Souvent édifiée à partir des écoles, la démarche de prévention adoptée par la ville de Béziers s'est peu à peu étendue à tous les aspects de la vie communale : familles, associations, institutions, acteurs privés...

A côté des petits-déjeuners pédagogiques, des ateliers sensoriels et des ateliers auprès des familles défavorisées, les randonnées des écoles organisées depuis 2006 sont une parade concrète à la sédentarité.

Cette année, grâce au concours du centre de ressources de Vailhan, elles ont pu se dérouler sur le territoire de cette commune rurale, offrant à près de 1000 petits Biterrois l'occasion de découvrir un territoire nouveau tout en pratiquant une activité physique des plus salutaires.

Les dossiers pédagogiques accompagnant les randonnées de Combe Roland (cycle 2) et de Tibéret (cycle 3) sont disponibles auprès du centre de ressources.

UN TRAITEMENT DE CHEVAL

JARDIN SECRET



sée ainsi : 50 g de plante séchée par litre d'eau avec un apport de 0,3 % de savon noir. Il y est également noté que les préparations à base de prêle peuvent s'appliquer en plein soleil et ne doivent pas être conservées dans un récipient métallique.

PRÉPARATION

Plusieurs essais sur des plants de tomates et d'aubergines, et leur évaluation, m'ont conduit à adopter la méthode suivante :

Un bon fagot de prêle fraîche et finement hachée macère pendant 24 heures dans 12 litres d'eau. Je porte à ébullition pendant une demi-heure et je filtre. Je conserve toutefois la plante dans la marmite à laquelle je rajoute 6 litres d'eau pour faire fermenter.

Jour 1 : je pulvérise le dessous des feuilles avec 6 litres de décoction à laquelle je rajoute quelques centilitres de savon noir.

Jour 3 : je renouvelle ce traitement à l'identique.

Jour 6 : je procède à une nouvelle pulvérisation mais cette fois avec le purin en cours de fermentation.

Jour 9 : j'applique de la bouillie bordelaise.

Jour 12 : j'applique du soufre en poudre si la température n'est pas trop élevée.

Jour 15 : je recommence à partir du jour 1.

Cette lutte se veut autant préventive que curative et doit se mettre en place avant l'apparition des feuilles jaunes

qui témoignent de l'attaque par l'araignée jaune, et s'étendre depuis la fin du mois de juin jusqu'au début du mois de

septembre. Je reproduis donc la procédure environ 5 fois dans la saison.

Le traitement est fastidieux mais aussi efficace que l'utilisation de pesticides chimiques dont la nocivité me paraît évidente, même si le mode d'emploi autorise la consommation des légumes quelques jours seulement après l'application. Leur action systémique par la sève de la plante s'inscrit dans la durée et les fait comparer à un poison pernicieux régulièrement injecté à faible dose. Soucieux de la santé de mes petits enfants qui consomment mes légumes, j'en ai banni définitivement l'usage !

Jean Fouët
Jardinier amateur

LE DICTON DE PAULETTE

Val mai être fol
Que laurar quant es mol.

Il vaut mieux être fou
Que de labourer quand c'est mou.

Plants sains et plants attaqués



La prêle des champs tire son nom latin *Equisetum arvense* (*equ* « cheval » et *seta* « soie ») et son surnom de *Queue de cheval* à sa ressemblance avec cet appendice. Sans fruit ni graine (elle se reproduit par des spores), c'est une plante vivace surprenante par ses tiges segmentées d'où jaillissent des couronnes de feuilles. Sa richesse en silice, calcium, magnésium, potassium en font un excellent reminéralisant et diurétique mais ce sont ses propriétés fongicides qui nous intéressent ici.

La lutte contre les acariens au jardin est souvent ardue car ces arthropodes développent très vite une résistance aux produits chimiques. L'espèce la plus nuisible est le tétranyque tisserand. Cet acarien jaune hiverne sous forme adulte dans des cachettes variées : sol meuble, restes de feuilles, fentes de roseaux, et se montre très résistant au froid. Son développement est favorisé par la chaleur, la sécheresse, une fertilisation surabondante et le manque d'humus. Il se nourrit des cellules externes de la feuille qui se remplissent alors d'eau. Les feuilles deviennent jaunes puis sèchent et tombent. La plante finit par mourir.

Dans leur ouvrage *Ravageurs et maladies du jardin, les solutions biologiques* (éd. Terre vivante), Otto Schmid et Silvia Henggeler préconisent de pulvériser une décoction de prêle do-

A L'ECOUTE DU JARDIN A L'ECOLE DU GOUT

VIE DE
CLASSE



Quand les toques de Margon rencontrent la toque du chef

Depuis un an, l'école de Margon possède son petit jardin potager, espace de rêves, de questionnement et d'expérimentations. Conçu en partenariat avec le centre de ressources de Vailhan et l'association Etat des Lieux, il a permis d'associer les trois classes de l'école autour d'un projet durable dans une double dimension écologique et artistique. Dès la rentrée 2008, le potager a été mis en place avec l'aide des services techniques de la mairie. En s'inspirant du land art, il a ensuite été agrémenté de plantes à fleurs et de sculptures en terre. En avril, guidés par Isabelle Lucas, les élèves ont édifié en pierres, sable et terre une spirale à insectes sur laquelle des plantes aromatiques devraient attirer les petites bêtes utiles au potager.

À L'ÉCOLE DU GOÛT

Ce jardin va continuer de vivre, d'éveiller des projets éducatifs, de susciter des rencontres. La première

de l'année scolaire s'est récemment déroulée à Vailhan, avec les maîtres queue de l'Auberge du Presbytère. Les élèves de cycle 3 allaient être initiés par d'authentiques professionnels à la préparation du repas qu'ils dégusteraient ensuite. Si la problématique pédagogique était alléchante, il fallait d'abord apprendre à découvrir les ingrédients, distinguer leurs saveurs pour les associer ensuite le plus adroitement possible. Après une visite du jeune jardin pédagogique de Vailhan suivie d'un jeu organoleptique, les enfants ont appris à juxtaposer des parfums et composer des assemblages gustatifs surprenants mais pensés avec logique et pertinence. C'est ainsi qu'ont pris corps un carpaccio de tomates du jardin et des gaufres au potimarron. Les élèves ont perçu l'importance de la présentation et compris que l'insolite qui plaît à l'œil met également les papilles en éveil. S'ils ont mis la « main à la pâte » dans le plus grand

respect des consignes données, s'ils ont été des apprenants attentifs et responsables, c'est aussi parce qu'ils étaient subjugués par la maîtrise de leurs professeurs.

Si le goût a bien été à la fête, c'est l'engagement dans un métier et la mise en avant des plaisirs qu'il procure qui ont durablement marqué nos cuisiniers en herbe.

À L'ÉCOUTE DES ANCIENS

Le projet va maintenant continuer par l'entrée en scène d'anciens du village, jardiniers et cuisinières, qui vont nous parler d'outils, de savoir-faire et de légumes d'autrefois, du temps où l'on se donnait le temps de faire croître et mitonner ces choses-là ! Il ne restera plus aux enfants qu'à consigner dans un « carnet de voyage » culinaire les mille et unes découvertes que leur réservent ces rencontres.

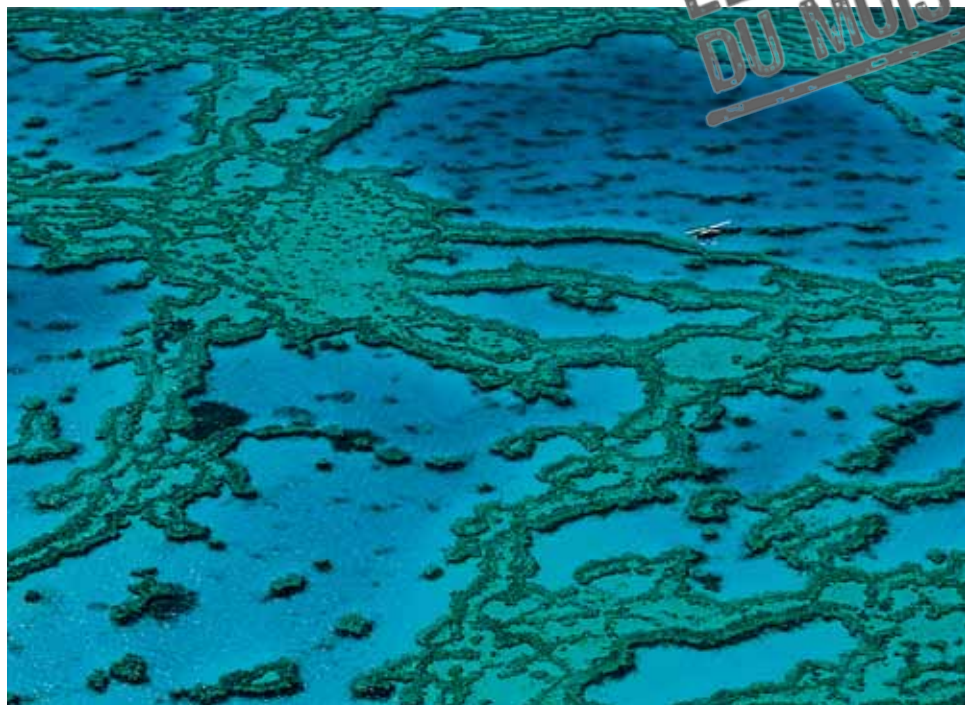
Karine Amico
Ecole de Margon

ce.0340430H@ac-montpellier.fr

EDUSCOL : LA MINE DU MINISTÈRE

<http://eduscol.education.fr/>

LE LIEN
DU MOIS



Grande Barrière de corail, Australie (photo © Yann Arthus Bertrand)

Site du ministère de l'Éducation nationale, Eduscol est une mine d'informations officielles et pédagogiques pour les enseignants. Parcours de découverte, dossiers clefs, agenda, publications, oeuvres à l'affiche... rien n'y manque.

POUR UN DÉVELOPPEMENT DURABLE

L'espace « éducation au développement durable » est accessible à partir de l'onglet « vie scolaire - actions éducatives ». Il s'organise en deux volets : « ressources et pratiques pédagogiques » et « accompagnement des projets ».

Le concept de développement durable comporte par nature de très nombreuses facettes. Même si elles sont associées de manière systémique, leur analyse pédagogique implique de pouvoir bien les identifier, et le cas échéant de les étudier séparément. Les 21 enjeux proposés sont regroupés en 4 têtes de chapitres : satisfaire les besoins de chacun aujourd'hui, vivre dans un environnement sûr et

de qualité, gérer et partager les ressources pour demain, produire et consommer autrement.

EN QUATRE GRANDS THÈMES

Le ministère a retenu quatre grands thèmes pour une éducation au développement durable à l'école primaire : la biodiversité, la gestion des environnements, l'évolution des paysages, réduire-réutiliser-recycler. Pour chaque pôle, et pour chacun des trois cycles, le site présente les compétences principales ainsi que des propositions d'activités permettant de les acquérir.

Ainsi, pour la biodiversité, on découvrira le monde du vivant au cycle 1 par le biais d'élevages, de plantations, de sorties pédagogiques. Au cycle 2, on étudiera les êtres vivants dans leur milieu : comparaison, classement, régimes alimentaires, conséquences de la pollution sur l'environnement, protection des espèces menacées d'extinction. Au cycle 3, on abordera l'écosystème et la place de l'homme

dans la nature : nature et santé, chaînes et réseaux alimentaires, adaptation des êtres vivants aux conditions du milieu, étude simplifiée d'un écosystème (la forêt, la mare...), effets de l'activité humaine sur l'environnement, notion d'espèce et de biodiversité.

Autour de ces quatre thèmes, l'approche *environnementale* permet de construire progressivement la perspective de *développement durable*. Les méthodes employées, les questionnements, la construction de connaissances, s'articulent sur l'éducation à la citoyenneté.

ACCOMPAGNEMENT DES PROJETS

Pour sensibiliser les élèves aux questions de l'environnement et du développement durable, les enseignants ont la possibilité de monter des projets plus ou moins ambitieux, notamment dans le cadre d'opérations partenariales (*A l'école de la forêt, Appel des enfants pour l'environnement, La biodiversité : tout est vivant, tout est lié*) et d'actions éducatives d'impulsion ministérielle (classes de découverte, ateliers scientifiques et techniques).

On trouvera notamment sur le site les documents d'accompagnement pédagogique à l'exposition de photographies de Yann Arthus Bertrand consacrée à la biodiversité : fiche de présentation et fiches se rapportant à chacune des 21 affiches.

Guilhem Beugnon
Centre de Ressources de Vailhan

LOS ROCAIRES

Centre de Ressources
Développement Durable
34320 VAILHAN
04 67 24 80 11
cr.vailhan@free.fr
www.crpe-vailhan.org/

Responsable de la publication :
Guilhem Beugnon

Equipe de rédaction :
Karine Amico, Guilhem Beugnon, Jean Fouet, Jérôme Hernandez, Pascale Théron
Conseil scientifique : Philippe Martin

Maquette : Steen

Illustrations : Steen

Crédit photo : Yann Arthus Bertrand,
Guilhem Beugnon

