

Le carnet de bord du projet

Création d'un jardin potager d'herbes aromatiques et de fleurs comestibles « JARDIN POTAGER PARTAGÉ »

CLASSE DE 1 BAC PRO CUISINE ET SERVICE



Enseignants référents du projet:
Mr BOUYSSOUNOUSE (service) et Mr BERNAT (cuisine)

CLASSE DE 1 BAC PRO CONDUITE DE PRODUCTIONS HORTICOLES



Enseignants référents du projet:
Mme ROUTABOUL

DESCRIPTIF DU PROJET

*PROJET SUR
DEUX ANS*

Imaginer, concevoir, organiser, entretenir et exploiter un « **jardin potager** » d'**herbes aromatiques et de fleurs comestibles**, pour en exploiter la production sur les ateliers de cuisine et de service, le tout en essayant de **favoriser cette culture de manière raisonnée (permaculture, biodynamie, agriculture raisonnée)** et ainsi sensibiliser les élèves au développement durable.

« Partagé », car les élèves souhaitent faire parrainer les plants, plantes, fleurs, par les clients du restaurant d'application volontaires et ainsi trouver un premier moyen de financement original.



QUELQUES UTILISATIONS DE NOS PRODUCTIONS

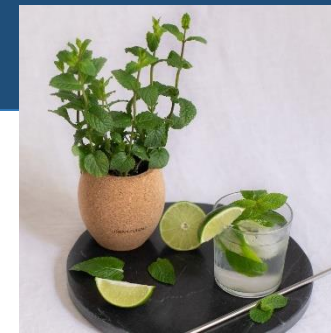
EN CUISINE

- Agrémenter ou assaisonner des préparations
- Découvrir de nouvelles saveurs
- Décorer les assiettes et plats
- Stimule la créativité



EN SERVICE

- Proposer des infusions « fraîches »
- Agrémenter ou créer des cocktails originaux
- Décorer des préparations réalisées en service devant le client
- Valoriser les circuits courts auprès de la clientèle du restaurant



Les objectifs pédagogiques mobilisés dans la réalisation de ce projet

Objectif 1	<i>Construire en équipe et en pluridisciplinarité un projet en lien avec les savoirs et savoir-faire de notre métier.</i>
Objectif 2	<i>Valoriser la production de ce jardin potager, dans le cadre des séances de travaux pratiques.</i>
Objectif 3	<i>Créer et formaliser dans un deuxième temps une ou des fiches recettes (cuisine, cocktails) utilisant les productions du potager, en intégrant la notion de saisonnalité.</i>
Objectif 4	<i>Développer au travers de ce projet, les notions de développement durable et d'écocitoyenneté</i>



CAHIER DES CHARGES DU PROJET

CONTRAINTES, DIFFICULTES, SOLUTIONS ENVISAGEES

CONTRAINTES DE FONCTIONNEMENT
BUDGET LIMITE (VOIR BUDGET PREVISIONNEL)
CONTRAINTES DE TEMPS 5 SEANCES DE 5 HEURES PAR AN
LONGUES PERIODES D'ABSENCES (STAGES EN ENTREPRISE ET VACANCES SCOLAIRES)
ELOIGNEMENT ENTRE NOS DEUX ETABLISSEMENTS

DIFFICULTES SOULEVEES	SOLUTIONS ENVISAGEES
QUOI PLANTER? SAISONNALITE DES PRODUITS (PLANTES ET FLEURS)	DEFINIR ENSEMBLE LES PLANTES ADAPTEES AUX SAISONS OU LES RESTAURANTS SONT OUVERTS
CLIMAT MAZAMETAIN QUI EST TRES HUMIDE ET FRAIS	DEFINIR LES PLANTES ADAPTEES AU CLIMAT
MANIPULATION D'OUTILS SPECIFIQUES LIES AU JARDINAGE	S'ENTOURER DE PROFESSIONNELS
TRAITEMENT DES MALADIES	PRIVILEGIER DES SOLUTIONS « NATURELLES »
QUALITE DE LA TERRE?	TESTER, ANALYSER LA TERRE, COMPLETER AVEC DU COMPOST, FUMIER OU AUTRE
SUPPORT POUR REALISER LES PLANCHES DE CULTURE	UTILISATION DU BOIS (CONTACTER SCIERIES LOCALES)
FORME ET DESIGN DU POTAGER	S'ENTOURER DE PROFESSIONNELS
ARROSAGE DE LA ZONE DE CULTURE	ARROSAGE QUI PERMET UNE IRRIGATION MEME EN CAS D'ABSENCE

BUDGET PREVISIONNEL (2021-2023)

DEPENSES		Actions menées ou en cours
Achats de matériaux pour zones de culture (bois + bâche de paillage)	2400€	Attente de devis, sollicitation de scieries locales pour obtenir des chutes de pins
Visserie, accessoires	600€	
Système d'arrosage (goutte à goutte)	1000€	Attente de devis de la part de la formation « gestion et maîtrise de l'eau »
Achats de graines et plants	1000€	Graines et plants fournis par lycée agricole Fonlabour
TOTAL DEPENSES	5000€	
RECETTES		
Subvention de l'établissement	500€	Rédaction d'une fiche action et lettre servant de demande auprès du CA
Parrainage des plants par les clients	1000€	Supports de communication en cours de réalisation
Autres aides financières	3500€	Courriers et mails aux différentes institutions (mairie, circonscription, conseil régional)
TOTAL RECETTES	5000€	

BESOINS MATERIELS, BESOINS EN NATURE

Besoins	Contact sollicité
Terre végétale pour rattraper la pente	Mairie de Mazamet (en attente de réponse)
Petit matériel de jardinage pour entretenir le jardin	Mairie de Mazamet (en attente de réponse)
Compost pour améliorer la qualité de la terre	Société Frayssinet (4 remorques de compost) validé
Planches de bois pour délimiter les zones de culture	Scierie SIAT Labruguière (en attente de réponse)
Sciure ou copeaux de bois pour le paillage des cultures	Scierie SIAT Labruguière (en attente de réponse)
Graviers, ardoises concassées pour délimiter les allées du jardin	Ets Granier (établir lecontact)



AVANCEMENT DU PROJET : FEVRIER 2022

ACTIONS OU REFLEXIONS DEJA MENEES	ACTIONS OU REFLEXIONS EN COURS	ACTIONS OU REFLEXIONS A MENER
Définition du projet	Lettre de demande à la mairie (subvention financière, outils de jardinage)	Planter, Aménager, mettre en culture (aide aux élèves horticoles)
Identification des objectifs, des contraintes, réalisation du cahier des charges	Lettre de demande à la société Frayssinet, pour obtenir du compost	Organiser la gestion de l'entretien du jardin
Création d'un partenariat avec le lycée agricole de Fonlabour	Démarcher une scierie locale pour obtenir des planches de bois pour délimiter les zones de culture	
Autorisation chef d'établissement	Lettre d'autorisation rédigée, budget prévisionnel réalisé	Réaliser un panneau de présentation du jardin, du projet
Recherches sur le contenu du jardin (herbes aromatiques, fleurs comestibles)	Organiser une rencontre de présentation du projet	Réaliser les supports de présentation de chaque variété de plants (+parrainage)
Présentation du projet au lycée agricole	Choisir parmi les propositions présentées (13 Janvier 2022)	
	Création des supports de parrainage des plants pour les clients	

Emplacement
retenu



Lycée des Métiers
de l'Hôtellerie et de la...

LE PARRAINAGE, A QUOI CELA CONSISTE...?

Le parrainage est **l'attribution symbolique d'une ou plusieurs plantes aromatiques, pied de vigne** au sein du jardin potager, pendant une ou plusieurs années.

Le parrainage est un moyen de financement « **participatif** » du projet, qui implique les clients fréquentant les restaurants d'application.

Le client sera invité à venir voir la ou les plantations qu'il a subventionné et qui porte son nom lors d'une visite au restaurant d'application.

Moyen original de fidéliser la clientèle.

ADOpte TON
CEP DE VIGNE



A top-down view of a person with long dark hair, wearing a white shirt, sitting at a wooden desk. They are holding a silver pen over an open notebook that shows a calendar for May 2020. To the right of the notebook is a silver laptop with a tablet attached to its back, displaying a website. A dark green smartphone is on the desk in the bottom right corner. A brown paper bag is on the left. The scene is overlaid with a semi-transparent blue rectangle containing white text.

2 QUELQUES EXEMPLES DU TRAVAIL DE RECHERCHE EFFECTUÉ

La citronnelle

Photo de la plante



Informations utiles

Jardinage

Entretien ⓘ    Modéré

Besoin en eau ⓘ  Important

Croissance ⓘ Normale

Multiplication ⓘ Division

Résistance au froid ⓘ  Fragile

Type de sol ⓘ Humus | Terreau

PH du sol ⓘ Sol neutre

Humidité du sol ⓘ Sol drainé

Anti-insectes ⓘ



Moustiques

Plantation

JANVIER	FÉVRIER	MARS
AVRIL	MAI	JUIN
JUILLET	AOÛT	SEPT.
OCT.	NOV.	DÉC.

Récolte

JANVIER	FÉVRIER	MARS
AVRIL	MAI	JUIN
JUILLET	AOÛT	SEPT.
OCT.	NOV.	DÉC.

Utilisations en cuisine:

Il s'agit d'un ingrédient très utilisé dans la [cuisine asiatique](#) et notamment indienne, thaïlandaise ou encore vietnamienne.

Sa tige, coupée en rondelles et ciselée, parfume et donne un goût citronné aux soupes et [bouillons](#), marinades, salades de crudités et légumes cuits au [wok](#).

Utilisations en service:

Aromatiser le thé vert à la menthe (Nord du Maroc)

La violette

Photo de la plante



PHOTO de cocktail



Utilisations en cuisine:

La violette en cuisine peut s'utiliser en salade en accompagnement de viandes et poissons

Utilisations en service :

La violette peut être utilisé dans un cocktail comme décor

En glaces, en tartes et en

La menthe

Photo de la plante



Photo de cocktail



Utilisations en cuisine:

la menthe se marie bien avec la viande d'agneau ,glace de menthe , carpaccio taboulé et le melon, elle est très présente dans la cuisine orientale.

Utilisations en service:

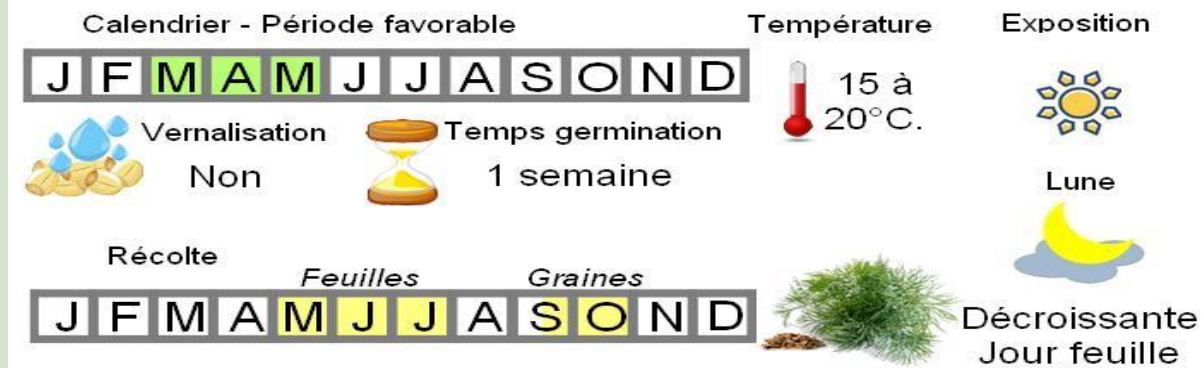
Pour profiter de ses bienfaits de la menthe, on peut la boire en infusions, fraîche après le repas et s'utilise avec beaucoup de cocktail comme le mai-ta, le mojito

Aneth

Photo de la plante



Informations utiles



Utilisations en cuisine

Il sert à assaisonner les sauces claires, la mayonnaise ou la rémoulade, mais également les ragoûts de poulet ou de veau, les poissons. Il va également bien avec les légumes comme le concombre, les courgettes et les haricots.

EX : Gravlax de saumon

Utilisations en service:

Aquavite (cocktail)

sel de celeri
60ml d'aquavit à l'aneth
1c.c de porto ruby
60ml de jus tomate
2c.c de jus de citron
6traits de sauce Worcestershire
2 traits de tabasco
5 grains de poivre noir moulu
glacons



BASILIC

Photo de la plante



Informations utiles

Rusticité ⓘ	gélif
Exposition ⓘ	☀️ ☁️ soleil, mi-ombre
Sol	riche en humus, bien drainé
Acidité ⓘ	neutre
Humidité ⓘ	frais
Utilisation	potager, en pot

Utilisations en cuisine:

Il s'agit d'un ingrédient très utilisé dans la cuisine européenne ou dans la cuisine asiatique ou exotique. Cette plante apporte de la douceur dans les pizzas viande(poulet,porc,veau,bœuf). Le basilic est idéal pour le pesto

Utilisations en service:

On peut en faire un cocktail qui se nomme le Gin Basil Smash avec du gin, sirop de sucre simple , de jus de citron

Coriandre

Photo de la plante



Informations utiles

Planter et cultiver

Rusticité ⓘ	❄️ ❄️ rustique
Exposition ⓘ	☀️ ☁️ soleil, mi-ombre
Sol	bien drainé, humifère
Acidité ⓘ	neutre, acide ou calcaire
Humidité ⓘ	normal
Utilisation	potager
Plantation	printemps

Utilisations en cuisine:

La coriandre se marie avec le riz, le court bouillon, rouleau de printemps et dans les spécialités asiatiques

Utilisations en service:

Gin tonic coriandre de gin, sucre de canne liquide, citrons verts, botte de coriandre, baies de genièvre

Perspectives prévisionnelles vers la deuxième année

- Finaliser la zone de culture, planter les plants sélectionnés
- Réaliser un recueil de recettes avec les productions réalisées

Perspectives prévisionnelles à moyen terme

- Planter un verger d'arbres fruitiers de variétés anciennes locales
- Perpétuer ce jardin et en faire un lieu important de l'établissement

A top-down view of a wooden table where several people's hands are stacked together in a gesture of teamwork or agreement. The hands are of various skin tones and are wearing different colored sleeves (brown, purple, black, grey). Scattered around the hands are business-related items: a tablet on the left showing a chart, a spiral notebook, several sheets of paper with charts and graphs, and a laptop on the right displaying a presentation slide. The text "Merci de votre attention" is overlaid in the center in a white, sans-serif font.

Merci de votre attention