

L'école de la nature ou la nature à l'école



L'école de la nature ou la nature à l'école

Après une année scolaire particulière, juin a permis aux élèves de l'école de St Germé de reprendre goût aux activités en extérieur.

C'est ainsi qu'ils se sont rendus, de façon régulière avec l'équipe enseignante, au verger conservatoire communal qu'ils ont créé au printemps 2020 juste avant le 1^{er} confinement.

Les travaux avaient commencé en mars par le traitement des fruitiers sujets à la cloque avec un purin d'ail que les élèves avaient confectionnés eux même (3 gousses d'ail écrasées dans 5 cuillères à soupe d'huile d'olive. Laisser macérer 24 à 48 H verser dans un pulvérisateur de 1 l avec de l'eau tiède.

Secouer. Vaporiser vos pêchers et vos brugnoniers). Et force est de constater que le traitement a marché puisqu'il n'y a quasiment plus de trace de cloque sur la parcelle. Ce fut ensuite le temps de la taille des gourmands, du paillage.

Un bon moyen pour que les arbres passent un été le pied au frais tout en empêchant la pousse de l'herbe pour finir par un enrichissement du sol avec la décomposition de cette paille. En ce qui concerne la taille des gourmands, les élèves ont vite perçu l'intérêt de concentrer la vitalité de l'arbre vers sa « tête » afin de fournir toute l'énergie aux fruits déjà visibles. Les plus âgés se sont lancés eux dans la fabrication de panneaux signalétiques qui seront implantés devant chaque fruitier à la rentrée prochaine, commençant ainsi un travail de communication autour du verger qui sera poursuivi en partenariat avec la mairie de St Germé pour aboutir à la création d'un panneau de présentation de ce verger lancé dès l'hiver 2018.

Les Cp ont d'ailleurs pu mettre en pratique leurs connaissances des mesures, lors de la découpe en tronçons de 20 cm, des tiges creuses ou à moelle qu'ils avaient collectées auparavant. Un peu de perçage, de vissage, 2 jours de soleil et l'hôtel accueille déjà ses premiers pensionnaires.

LL32