



LE TOUR DU MONDE DES PLANTES

VISITE DE LA SERRE

1. CERISIER DE CAYENNE

Eugenia uniflora - Amérique du Sud

Au Brésil, son jus est fermenté pour faire du vin, du vinaigre ou de la liqueur.



2. PAPAYER

Carica papaya - Amérique du Sud

Le papayer est en croissance permanente : levez la tête, vous pourrez observer des fruits, des feuilles et des fleurs à n'importe quelle époque de l'année ! La papaye se mange en entrée ou en dessert, crue ou cuite, verte ou mûre.



3. ANANAS

Ananas comosus - Paraguay

Ananas vient de « nana nana » qui signifie parfum des parfums en langue amérindienne.

C'est au 16ème siècle que le premier ananas est importé en Europe.



4. SAPOTIER NOIR

Pouteria sapota - Amérique centrale

Le fruit de cet arbre, la sapote noire, peut remplacer le chocolat. En effet, il a une couleur et un goût similaire au pudding saveur chocolat !



5. LUFFA

Luffa aegyptiaca - Moyen Orient

En Asie ce fruit est mangé lorsqu'il est encore vert. Lorsqu'il est mur et séché, il peut remplacer nos éponges classiques ! Une fois l'écorce retirée, le fruit se transforme en une éponge zéro déchet.



6. MORINGA

Moringa oleifera - Inde

Cet arbre est utilisé tout autour du monde ! En Inde les fruits sont consommés dans les currys ou les dals. En Asie et en Afrique les feuilles riches en protéines sont utilisées dans les soupes. En Europe les feuilles séchées sont utilisées en poudre.



7. GOYAVIER

Psidium guajava - Amérique centrale

Il existe de nombreux type de goyavier : goyave jaune, verte, rouge...

Dans certains pays les feuilles sont consommées en infusion et le fruit en jus.



8. AVOCATIER

Persea americana - Mexique

L'avocat existe depuis environ 10 000 ans. Il faisait partie du régime alimentaire des Mayas et Aztèques. Ils l'appelaient « ahua » qui s'est transformé en « aguagate » puis en avocat.



9. COTONNIER

Gossypium - Amérique centrale

Le coton est utilisé depuis plusieurs milliers d'années dans les vêtements. Le plus ancien fragment trouvé au Mexique a plus de 7000 ans.



10. ACEROLA

Malpighia emarginata - Amérique du Sud

Le fruit riche en vitamine C est très consommé au Brésil où il est transformé en jus.





LE TOUR DU MONDE DES PLANTES

VISITE DE LA SERRE



11. ALOE VERA



Aloe barbadensis - Afrique du Nord

La pulpe est comestible et elle est aussi utilisée pour cicatriser la peau depuis l'antiquité. L'écorce séchée permet de faire du textile au Maroc (sabra).

12. ANNONE



Annona squamosa - Amérique du Sud

L'annone est qualifiée comme l'un des meilleurs fruits du monde, ayant la saveur de mangue, fraise et ananas. Elle possède également des vertus médicinales.

13. COLEUS A FORSKOLINE

Coleus forskohlii - Inde

Cette plante est cultivée pour sa forskoline, principe actif utilisé dans la médecine ayurvédique (médecine traditionnelle indienne).



14. FRANGIPANIER

Plumeria - Amérique centrale

Au temps des Aztèques cette plante était sacrée grâce à sa capacité de régénérescence. Il était interdit de cueillir ou de sentir les fleurs sous peine de mort.



15. GINGEMBRE



Zingiber officinale - Inde

Au 16ème et 17ème siècle, la saveur très prononcée du gingembre permettait de cacher le goût acre de la farine rance dans les pains d'épices.

16. PASSIFLORE



Passiflora edulis - Amérique du Sud

Contrairement aux croyances, le nom « fruit de la passion » ne connote pas la romance mais la Passion du Christ. En effet, la forme et les dessins de la fleur font penser à une couronne d'épine et aux clous de la crucifixion.

17. CAPUCINE

Tropaeolum majus - Amérique du Sud

Tout est bon dans la capucine ! Les fleurs comestibles peuvent agrémenter les salades, les feuilles se transformer en pesto et les graines en capres !



18. SOUCI

Calendula officinalis - Europe

Le nom souci vient du latin « solsequium » qui veut dire: « qui suit le soleil ». Les fleurs s'ouvrent le matin et se ferment le soir. Elles sont utilisées pour préparer des macérats huileux.



19. LITCHI



Litchi chinensis - Chine

Cultivé depuis plus de 3000 ans en Chine du Sud, ce fruit est un symbole de bonheur. Il a, pendant très longtemps, été offert aux empereurs en guise d'offrandes.

20. MANGUIER



Mangifera indica - Asie

Cet arbre vénéré par les hindous est étroitement lié au bouddhisme. Une légende raconte que Bouddha aimait particulièrement méditer sous cet arbre au feuillage persistant.



LE TOUR DU MONDE DES PLANTES

VISITE DE LA SERRE

21. BASILIC PERPETUEL



Ocimum kilimandscharicum - Afrique

En Inde, cette variété de basilic est utilisée comme matière première dans la production d'huiles essentielles. Son goût est très différent du basilic Marseillais.

22. CAFEIER



Coffea - Afrique / Asie

Les fruits sont des petites baies rouges. Le grain de café, utilisé pour la boisson, est le noyau de ce fruit.

23. BANANIER

Musa - Asie

Le fruit est consommé depuis plus de 10 000 ans en Asie.

Le mot banane est dérivé du mot arabe « banan », qui veut dire doigt.



24. TULSI

Ocimum tenuiflorum - Inde

Aussi appelé basilic sacré, cette plante est vénérée par les hindouistes. Une légende raconte que la déesse Lakshmi s'est réincarnée en une branche de tulsi.



25. LULO ou NARANGILLE



Solanum quitoense - Amérique du Sud

Son fruit ressemble à une tomate un peu orangée. Il est utilisé pour faire des jus ou de la confiture.

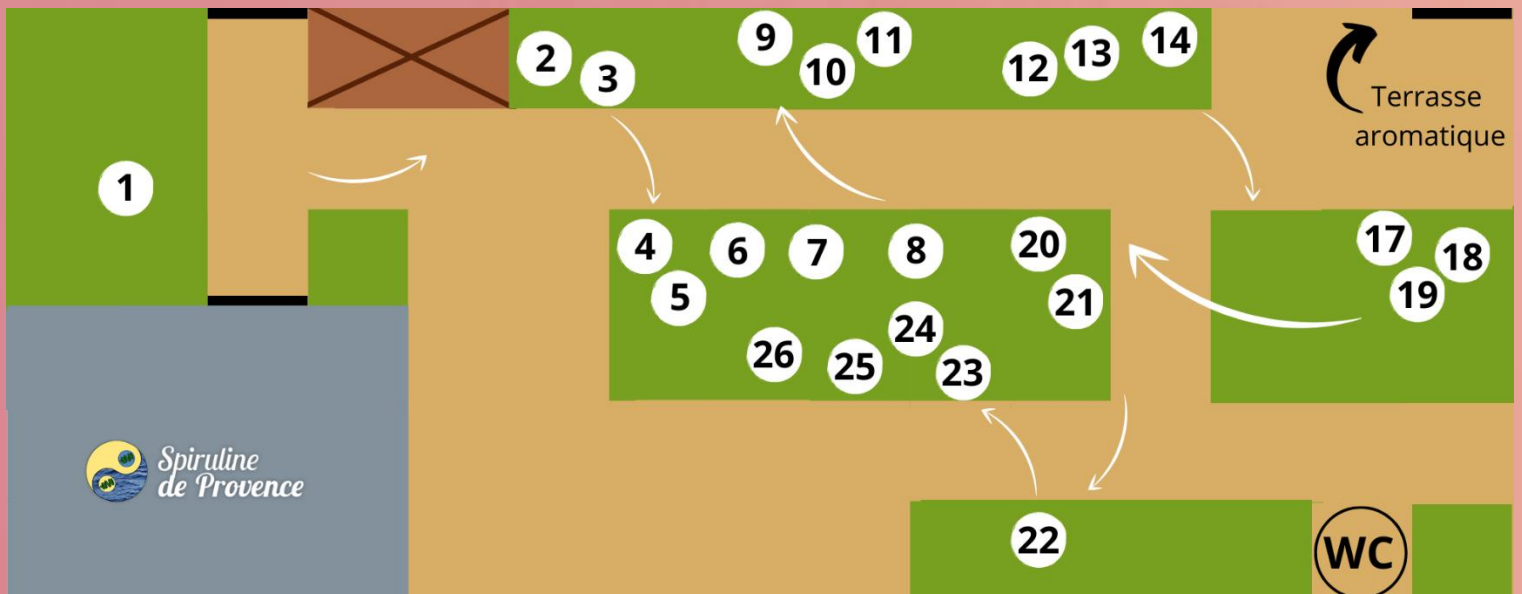
26. ARMOISE ANNUELLE



Artemisia annua - Asie / Afrique du Nord

Elle est utilisée depuis plus de 2000 ans en médecine chinoise et indienne. En Europe elle est reconnue depuis que Youyou Tu a obtenu un prix Nobel de la médecine en montrant son efficacité contre le paludisme.

PLAN DE LA SERRE



DECOUVERTE DE LA PERMACULTURE

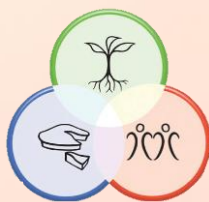


Le permaculture en bref :

C'est un mode d'aménagement écologique du territoire. Elle permet de satisfaire les besoins matériels et immatériels des sociétés humaines, d'une manière soutenable, régénérative et éthique, depuis l'individu jusqu'à la collectivité.

Les 3 piliers de la permaculture :

- 1-Prendre soin de la Terre
- 2-Prendre soin de l'Humain
- 3- Produire et partager équitablement l'Abondance



Comment appliquer la permaculture concrètement?

Au jardin : Protéger et régénérer les sols. Cultiver en s'inspirant de la nature. Créer des forêts comestibles en favorisant la biodiversité.

A la maison : Utilisation de matériaux écologiques pour la construction et l'entretien. Valoriser les ressources naturelles (pluie, soleil, vent...).

Pour les individus : Communiquer de manière bienveillante. Développer sa créativité.

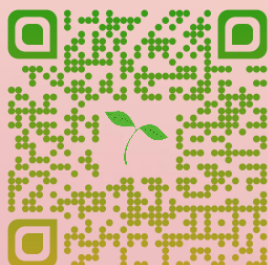
PLANTES DE LA TERRASSE AROMATIQUE

Vous voulez découvrir d'autres plantes?

Dirigez-vous vers la terrasse ou vous trouverez de nombreuses plantes aromatiques et médicinales ! A vous de les reconnaître : touchez-les, sentez-les !

- | | | | |
|-------------|--------------------|-----------------------|----------------------|
| ✓ Absinthe | ✓ Consoude | ✓ Mélisse | ✓ Romarin |
| ✓ Agastache | ✓ Coriandre | ✓ Menthe | ✓ Sarriette |
| ✓ Ail | ✓ Feijoa | ✓ Œillet d'Inde | ✓ Sauge |
| ✓ Artichaut | ✓ Fenouil | ✓ Oignon | ✓ Sucre des Aztèques |
| ✓ Camomille | ✓ Géranium odorant | ✓ Ortie | ✓ Tanaisie |
| ✓ Capucine | ✓ Hélichryse | ✓ Pavot de Californie | ✓ Thym |
| ✓ Cassis | ✓ Lavande | ✓ Persil | ✓ Verveine citronnée |
| ✓ Chayotte | ✓ Marjolaine | ✓ Quinoa | Et bien d'autres ... |

Retrouvez ce document sur notre site :



Pour plus d'infos sur les plantes :

N'hésitez pas à être curieux et à vous renseigner sur internet ou en bibliothèque! Vous y découvrirez leur histoire et leurs vertus (qui pourraient vous surprendre !)