



Les *plantes* utiles



Livret de visite en autonomie

Jardin **botanique**



Faculté des sciences de la vie

Jardin des sciences

Université de Strasbourg



du jardin à la cuisine

Livret réalisé en partenariat avec





Le Jardin botanique

Depuis **1884**, le **Jardin botanique** de l'**Université de Strasbourg** présente plus de **5 500 espèces** de plantes sur **3,5 hectares**. Un premier Jardin botanique avait été créé en 1619 dans le quartier de la Krutenau.

→ Ses missions

- ♦ Être un véritable musée vivant !
- ♦ Enseigner la biologie végétale
- ♦ Conserver les plantes
- ♦ Acclimater des espèces "exotiques" sous le climat strasbourgeois
- ♦ Partager les graines des plantes cultivées avec les autres jardins botaniques pour les sauvegarder.

→ Son équipe

- ♦ 1 responsable des collections botaniques
- ♦ 1 chef jardinier
- ♦ 7 jardiniers botanistes
- ♦ 1 chargée de médiation

→ Ses collections

- ♦ Des plantes vivantes
- ♦ Des plantes séchées (Herbier)
- ♦ Des graines
- ♦ Des échantillons de bois
- ♦ Une bibliothèque
- ♦ Un espace d'exposition : la micro-Galerie



Des informations pratiques

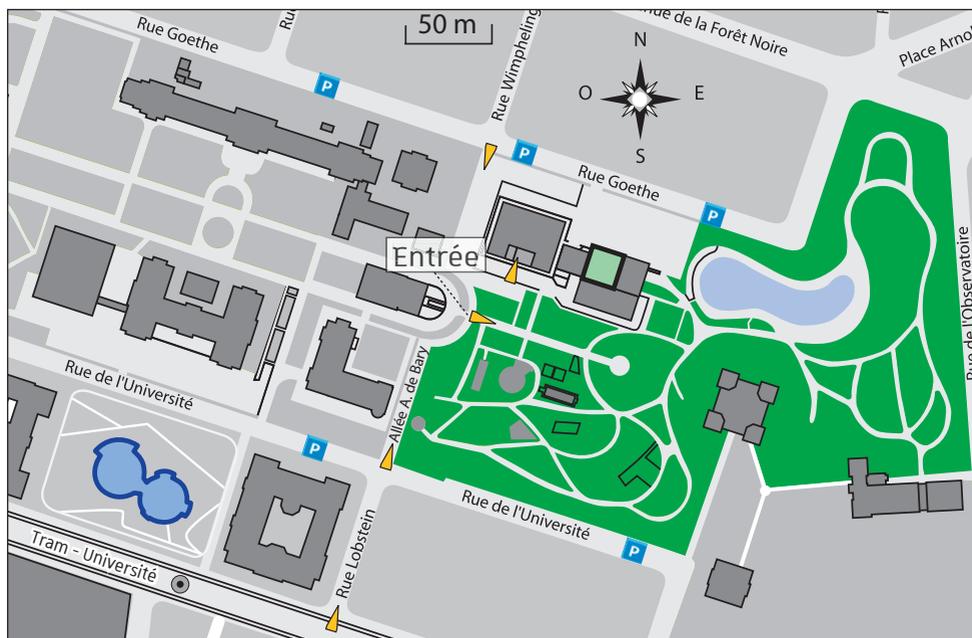
Le Jardin botanique est ouvert tous les jours
du **1^{er} mars au 24 décembre**. L'entrée est libre et gratuite.

- ♦ mars, avril, septembre, octobre : de 14h à 18h
- ♦ novembre, décembre : de 14h à 16h
- ♦ mai, juin, juillet, août : de 14h à 19h

Fermeture annuelle : à partir du 24 décembre, en janvier et en février.

Fermetures exceptionnelles : le 1^{er} mai, le 1^{er} novembre, le 11 novembre
et en cas de danger météo.

Il est accessible aux personnes à mobilité réduite.





Le guide du bon visiteur

Au Jardin botanique, on peut :



S'asseoir sur un banc



Prendre des photos



Venir avec une poussette

On ne peut pas :



Toucher les plantes



Toucher les animaux



Fumer



Rouler en trottinette



Faire du bruit



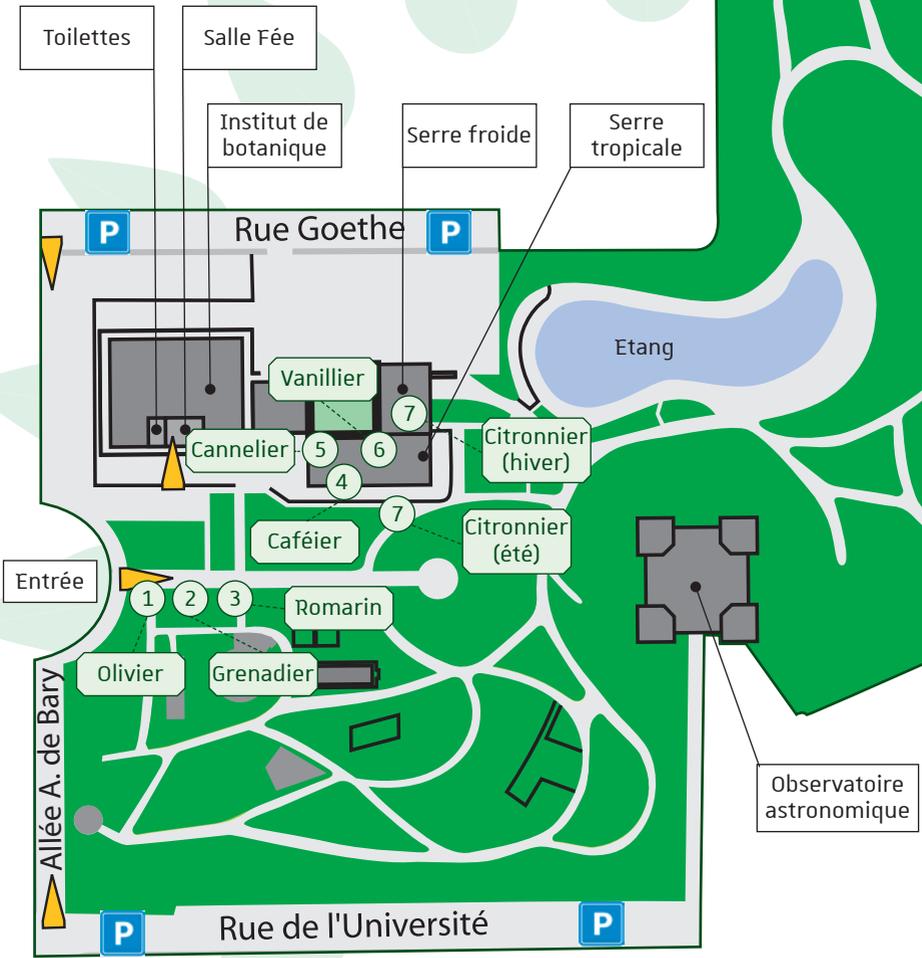
Pique-niquer



Grimper aux arbres

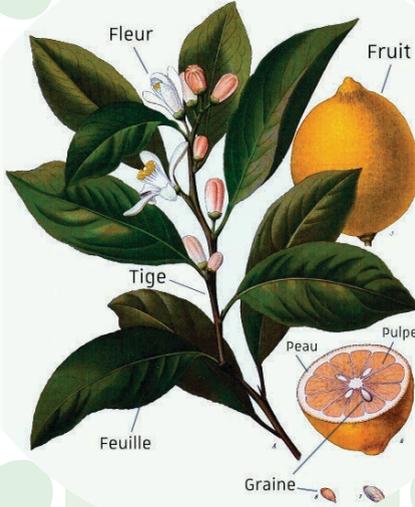


Venir avec un chien

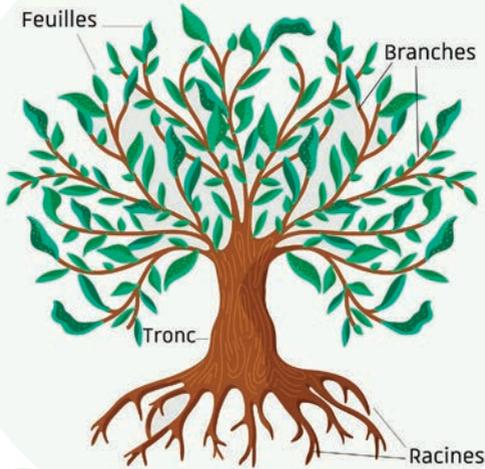


Le lexique du jardin

Anatomie d'une plante (exemple du citronnier)



Anatomie d'un arbre





La brouette



L'arrosoir



Le sécateur



**Le jardinier
et ses outils**



Le râteau



La pelle
et la fourche



Le gant et la botte



Parcours

“Les plantes utiles du jardin à la cuisine”

Les plantes utiles sont très nombreuses.

Il existe beaucoup de domaines où elles sont indispensables à l'être humain :

- ♦ pour se nourrir : **aliments** 
- ♦ pour donner du goût aux aliments : **condiments** 
- ♦ pour colorer : les **pigments** 
- ♦ pour tisser : les **fibres** 
- ♦ pour se soigner ou rester en bonne **santé**. 

Observez dans le Jardin botanique quelques-unes de ces plantes que l'on retrouve dans plusieurs régions du monde  et dans nos assiettes ! 

Sur la parcelle des plantes utiles (à l'entrée du jardin à droite)

1. L'olivier | 2. Le grenadier | 3. Le romarin

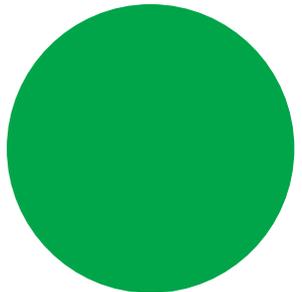
Dans la serre tropicale (accès par la serre froide)

4. Le caféier | 5. Le cannellier | 6. Le vanillier

Dans la serre froide ou dans le **jardin** selon la saison

7. Le citronnier

→ Aidez-vous du **plan en page 5** pour les retrouver !





L'olivier | *Olea europaea L.*

Son nom dans une autre langue

.....

L'olivier est un **petit arbre** originaire du bassin méditerranéen. Il peut vivre longtemps, près de 2 000 ans !

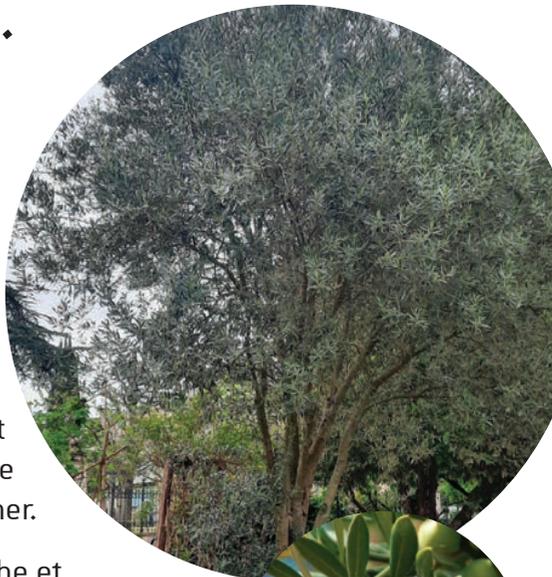
L'olive sauvage est consommée depuis l'Antiquité. Mais les olives sont **amères** et on doit les tremper dans de l'eau salée pour pouvoir les consommer.

Pressées, elles donnent une **huile** riche et bénéfique pour la santé.

Les huiles de moins bonne qualité sont utilisées pour fabriquer des **savons**.

Le **bois** de l'olivier, dur et foncé, est utilisé pour fabriquer divers outils et objets.

L'arbre est chargé de **symboles** et associé à la longévité, la paix ou la force.



Le bois et
les fruits de l'olivier
sont utilisés
(cochez les bonnes réponses) :

- 1 | En cuisine
- 2 | Dans la cosmétique
- 3 | Dans l'artisanat
- 4 | Pour faire des pigments



Le grenadier | *Punica granatum*

Son nom dans une autre langue

.....

Le grenadier pousse en Asie occidentale et centrale, des rives de la Mer Noire au Pakistan.

La grenade est un **fruit** juteux qui permettait d'étancher la soif lors des grands voyages des nomades.

Une **épice** appelée *anārdānā* est élaborée à partir de ses **graines** séchées : dans la cuisine indienne et persane, elle ajoute un peu d'acidité aux currys.

Des **colorants** extraits de la peau du fruit permettent de teindre en jaune ou en noir les tissus et les tapis.

La grenade est, depuis des millénaires, symbole de vie, de fécondité et de richesse. Sa consommation est bénéfique pour la santé.



Le sirop
de grenadine vendu
dans le commerce contient :

- 1 | De la grenade et du sucre ?
- 2 | Des jus de fruits rouges (framboise, cassis, groseille), du citron et du sucre ?



Le romarin | *Rosmarinus officinalis*

Son nom dans une autre langue

.....

Le romarin est une plante qui vient du bassin méditerranéen et qui aime le soleil et la sécheresse. Sa **floraison** a lieu de février à mai. Ses fleurs donnent un nectar sucré très apprécié par les abeilles.



Le romarin est riche en **huile essentielle** aux propriétés désinfectantes. Elle est aussi déodorante et utilisée en parfumerie.



Il est également un **condiment** employé **frais ou séché** pour aromatiser les plats (ragoûts, grillades...), plutôt à petite dose car son goût est assez fort.

Mots cachés des plantes aromatiques

Basilic | Laurier | Menthe
Persil | Origan | Romarin
Sauge | Thym

B	A	S	I	L	I	C	R
R	O	M	A	R	I	N	Y
C	P	E	R	S	I	L	H
O	O	R	I	G	A	N	F
M	E	N	T	H	E	T	H
B	S	A	U	G	E	R	I
L	A	U	R	I	E	R	H
X	G	C	T	H	Y	M	P



Le caféier | *Coffea arabica*

Son nom dans une autre langue

.....

Originaire de l'Afrique de l'est, cet **arbuste** fournit 75% de la production mondiale de café.

Les fruits sont récoltés lorsqu'ils sont mûrs et qu'ils deviennent rouges. Ils contiennent **deux graines** ovales.

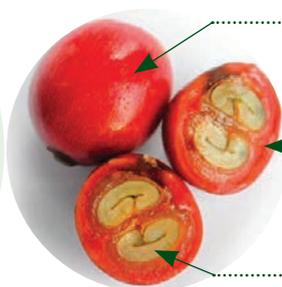
On enlève la pulpe pour ne conserver que la graine qui est lavée puis mise à sécher. Le **grain du caféier** va ensuite être **grillé** (torréfié) pour lui donner les arômes et la couleur brun-noir caractéristique.

Le Brésil est le premier producteur mondial de café.



Annotez la photo avec les mots suivants :

- ♦ fruit du caféier,
- ♦ pulpe,
- ♦ grain de café





Le cannelier | *Cinnamomum verum*

Son nom dans une autre langue

.....

Le cannelier est un **petit arbre** originaire du Sri Lanka et de l'Inde.

On détache du **tronc** des **bandes d'écorce** qui s'enroulent sur elles-mêmes une fois séchées pour former les **bâtons de cannelle**.

La cannelle est très utilisée en **cuisine** pour aromatiser les desserts et biscuits.

En Europe de l'Est et en Asie, elle accompagne aussi les viandes ou le riz. L'**huile essentielle** de cannelle a aussi de nombreuses **propriétés médicinales**. Elle soigne le rhume et la toux.



Recette des petits sablés (bredele) à la cannelle

125 g de farine | 1 pincée de sel | 1 œuf
75 g de sucre semoule | 75 g de beurre |
1 cuillère à café de cannelle

Dans un saladier, verser la farine. Ajouter la pincée de sel, l'œuf, le sucre et la cannelle. Mélanger bien. Incorporer le beurre ramolli coupé en petits morceaux. Pétrir à la main jusqu'à obtenir une pâte lisse. L'étaler à l'aide d'un rouleau sur une surface farinée. Découper des formes à l'aide d'emporte-pièces. Les dorer avec un jaune d'œuf mélangé à un peu de lait. Les déposer sur une place et cuire à thermostat 5/6 pendant 15 minutes environ.





Le vanillier | *Vanilla planifolia*

Son nom dans une autre langue

.....

Le vanillier appartient à la famille des **orchidées**. Il est originaire du sud du Mexique, où il vit dans un climat chaud et humide. C'est une **liane** grimpant sur les troncs d'arbres.



La **gousse**, son fruit, est récoltée lorsqu'elle commence à jaunir. Elle doit subir une préparation pour noircir et prendre l'**arôme** de la vanille. La culture de la vanille demande du temps et de la patience !



La vanille est beaucoup utilisée en **pâtisserie**.

Quel est votre dessert préféré à la vanille ?

- 1 | La glace
- 2 | Le flan
- 3 | Le gâteau
- 4 | Le yaourt
- 5 | Autre dessert :



Le citronnier | *Citrus limon*

Son nom dans une autre langue

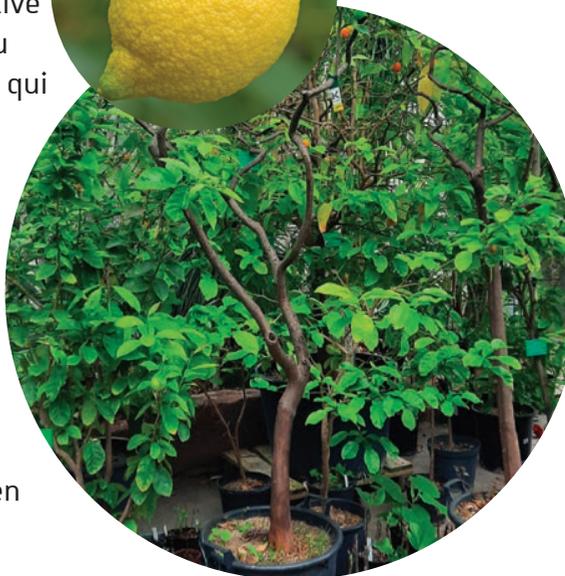
.....

Ce **petit arbre** couvert d'**épines** est originaire de l'est de l'Himalaya. Cultivé dès le Moyen-Âge dans les jardins du monde islamique, ce sont les arabes qui l'ont largement répandu dans tout le bassin méditerranéen dès cette époque.

Son **jus** est utilisé pour la préparation de boissons (limonade, citron pressé), ou comme **vinaigre** en assaisonnement. Il est riche en vitamine C.

L'**écorce** (peau) du fruit est utilisée en pâtisserie et en confiture.

Il existe plusieurs variétés de citrons : jaunes ou verts.



Le citron a un goût :

- 1 | Sucré
- 2 | Salé
- 3 | Acide
- 4 | Amer



C'est la fin du parcours !

N'hésitez pas à découvrir les autres espaces du Jardin botanique.

Comment vous sentez-vous après cette visite ? (entourez votre réponse)



Heureux



Fatigué



Affamé



Curieux

**Et pour finir,
un petit quiz pour mieux
connaître le Jardin botanique !**

♦ Quel est l'âge de l'arbre le plus vieux ?

50 ans | 100 ans | 140 ans

♦ Quelle est la hauteur de l'arbre le plus grand ?

15 m | 35 m | 100 m

♦ Combien d'espèces y a-t-il ?

500 | 5 500 | 15 000

♦ Combien de jardiniers y travaillent ?

3 | 8 | 20

♦ Combien de terrains de foot
couvre la surface ?

2 | 5 | 10

Pour toute question :

✉ Christelle Spettel : jds-inclusion@unistra.fr

✉ Aurélie Arnould : aurelie.arnould@totoutart.org

Crédits photo : Jardin botanique Unistra | Frédéric Tournay

Images : Freepik.com (Storyset, Macrovector, Aranagraphics, Vitaly G, Racool studio)

Réalisation et graphisme : Christelle Spettel & Véronique Champy