LES SERRES DU MENE

Horaires d'ouverture :
- Le lundi de 13h à 18h
- Du mardi au jeudi de 9h à 12h et de 13h30 à 18h
- Le vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h

Renseignements :
Téléphone : 02 96 28 49 95
Mail : atechno.merdrignac@educagri.fr
Web : http://www.lyceecfadumene.fr/le-jss

Adresse :
6, rue du Porhoet - 22230 Merdrignac

Droit photo : JP ACQUINO - C RAUX

UNEP
Union des Entrepreneurs du Paysage
BRETAGNE

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DES CÔTES D'ARMOR
www.cotesdarmor.cci.fr

Lycée C.F.A. du Mené

Région BRETAGNE

ENSEIGNEMENT AGRICOLE 100% nature

Visite du Jardin des Senteurs et des Saveurs sur rendez-vous de Juin à Octobre

Tarif : 3,50 €

AQUARELLE : C DACHE

JARDINS DES SENTEURS ET DES SAVEURS

LES PLANTES VOYAGEUSES

En 2011, nous vous invitons à un voyage autour du monde à la découverte de l'origine des plantes, communes ou insolites, à humer, déguster et admirer.

Droit photo : JP ACQUINO - C RAUX

Droits photos : Lycée du Mené & Clarisse Lenormand

Les plantes du XXIe. Siècle, quelles soient alimentaires, textiles, médicinales ou rituelles... sont issues d'une très longue histoire et ont souvent beaucoup voyager avant d'arriver jusqu'à nous.

Les 250 000 espèces recensées aujourd'hui représentent un extraordinaire patrimoine biologique et culturelle, témoin de l'histoire des sociétés humaines.

Tout comme, Pline, Gessner, Linné, de Candolle, Humboldt, Vavilov et bien d'autres botanistes, qui se sont préoccupés de l'origine de nos plantes cultivées, très modestement nous nous intéressons cette année à la patrie primitive de nos fruits, légumes, ou plantes ornementales

A la fois interdisciplinaire et en phase avec l'ouverture au monde ; le thème du voyage des plantes est à la fois un outil pédagogique remarquable et pour tous, l'occasion de découvrir des plantes d'ici et d'ailleurs, Précurseur de la mondialisation Christophe Colomb notamment, en découvrant l'Amérique; fournit à l'Europe : pomme de terre, tomate, tabac, pim ent, maïs, haricot, cacao... Manioc et arachides, deux cultures vivrières essentielles pour l'Afrique aujourd'hui, sont originaires du bassin amazonien.

A l'inverse, le café, culture importante du brésil, est lui issu de l'Afrique, Comme le réseda, le sorgho, la ficoïde glaciale, le kiwano, et bien d'autres. L'europe et la Méditéranée sont les patries d'origines des délicieux cassis, moutardes, choux, asperge, n'oublions pas de goûter la plante huître, le souci, ou les tiges confites de l'angélique,..

La Chine et le Japon nous offrent le soja, kaki, Igname, le thé, les crosnes.

Le sarrasin, blé, pois, menthe coq, lentilles proviennent du Moyen-Orient.

Les données archéologiques, linguistiques, et les récits de voyages témoignent de l'origine indiennes des épinards, concombre, basilic, aubergines, poivre, gingembre...

Enfin, l'Océanie a vu naître les Eucalyptus, tétragones, brachycome et autres australiennes...

Au fil des allées du jardin les plesses témoignent du brassage planétaire des plantes et promeut, autant que ce peut, l'année de la biodiversité.