

ÉTÉ



EFFEUILLAGE ET BOUTURAGE

N°19

OBJECTIFS: M4 - M5 - C2 - C4, P1 - S4

PRESENTATION :

C'est en plein été que les plantes aromatiques exhalent le plus leur parfum. C'est aussi à cette période qu'on peut les récolter pour faire sécher leurs feuilles, et ainsi préparer les futures tisanes de l'automne.

Traditionnellement on coupe des rameaux et on stocke ainsi les bouquets obtenus à l'abri de la lumière et de l'humidité.

Ici, nous vous proposons une autre version qui permet à la fois la récolte des feuilles, et le bouturage des rameaux.

DÉROULÉ :

1. Prélevez des branches d'aromates d'environ 30 à 40 cm de longueur. La tige doit être ligneuse, c'est-à-dire de couleur marron ressemblant à l'écorce. On ne pourra pas bouturer les pousses de l'année à la tige encore verte.
2. Effeuiliez chaque rameau et placez les feuilles dans un récipient plat et laissez passer l'air dessus et dessous ce qui facilitera le séchage.
3. Coupez ensuite chaque rameau en tronçon d'environ 10 à 20cm et réservez-les.
4. Dans une terrine à semis mélangez du terreau (normal ou spécial bouturage si vous avez) et du sable. On compte généralement 2/3 de terreau et 1/3 de sable.
5. Remplissez les godets du mélange terreau/sable, et piquez 3 à 4 rameaux dans un même godet. Enfoncez les boutures au 2/3 de sa longueur environ. Arrosez copieusement. Pensez également à étiqueter vos godets avec la variété de la plante et la date de bouturage. Au bout de 15 jours les premières feuilles apparaîtront.
6. Conservez ces godets à l'abri du gel durant toute la mauvaise saison, et replantez pleine terre au printemps suivant.
7. Conservez les plateaux remplis de feuilles à l'abri de l'humidité et de la lumière. Elles sécheront au bout de quelques jours à quelques semaines selon l'épaisseur des feuilles. N'hésitez pas à brasser de temps en temps pour favoriser le séchage.
8. Lors de prochaines séances, vous pourrez présenter tous les plateaux de feuilles séchées et élaborer avec les bénéficiaires des tisanes maison.

MATERIEL

technique à prévoir

- Sécateur
- terreau spécial bouture
- plateau d'osier (type plateau à fromage)
- sable
- godet
- étiquette et crayon
- terrine à semis

RESSOURCES VÉGÉTALES

à prévoir

Plantes aromatiques telles que :

- romarin
- verveine citron
- marjolaine, origan
- verveine d'argentine
- sauge officinale

ADAPTATIONS :

Lors de cet atelier, la motricité fine est le principal axe travaillé mais pas que : La stimulation olfactive est importante, le brassage des branches, l'effeuillage sont autant d'actions qui exhalent le parfum des plantes. C'est l'occasion de sentir, deviner, savoir quelle odeur on préfère, à quoi cela nous fait penser etc...

Le geste répétitif de l'effeuillage permet pour certains publics de s'apaiser et se concentrer sur un geste simple, pour d'autres bénéficiaires au contraire cela laisse place à la discussion et aux échanges.



VARIANTES :

En amont de cet atelier, vous pouvez réaliser de l'eau de saule, hormone de bouturage naturelle qui favorisera l'apparition des racines et donc de la reprise de vos boutures.

Pour réaliser de l'eau de saule, rien de plus simple : dans un bocal couper des morceaux de branche de saule au sécateur, couvrez avec de l'eau de pluie ou de l'eau de source et au bout de quelques semaines de macération, un gel marron se forme à la surface. Récupérez ce gel pour enduire le bout de vos boutures et ainsi favoriser l'apparition de racines.

RESSOURCES :



Pour aller plus loin avec l'eau de saule n'hésitez pas à consulter ce lien vers notre Bonus.

Le site [Arom'antique](#) pour obtenir des plantes aromatiques variées et de qualité bio.

