



MANUELS: INDEX DES MATIÈRES

Sujet	Manuel	Leçon
Agencement	Agencement du jardin de l'école	C5A
Aliments (voir également, Repas, Valeur nutritionnelle, Collations, Boissons)	Aliments préférés Citrons Qu'est-ce que c'est? (jeu des devinettes)	D2B D2A D2C
Analyse des coûts	Formulaire de l'analyse des coûts Analyse des coûts du projet des tomates	E4B E4A
Arbres	Planter de jeunes arbres	B6B
Arrosage	De quelle quantité d'eau les plantes ont-elles besoin? Sept règles d'or pour un bon arrosage L'expérience de la réduction du poids de l'herbe Manières d'arroser les plantes	F4A F5A F4B F5B
Boissons	Boissons du jardin	D5C
Célébration (voir également Evaluation)	Différents types de célébrations Manières de célébrer	H4A H4B
Collations (voir également Boissons)	Comment faire du popcorn Collations du jardin	D5B D5A
Commercialisation	Les stratégies de commercialisation de l'école de Karara Débouchés du marché Le cycle de commercialisation	E6B E1A E6A
Compost	Récipients pour le compost Comment faire du compost Les ingrédients du compost	B5A B5B B4
Comptabilité	Le livre de caisse d'Elizabeth Simon & compagnie	E7A E7B
Comptes rendus (voir Comptabilité)	Un rapport hebdomadaire du jardin Le dossier du jardin Un classeur du jardin	A8C A8A A8B
Conserver (voir Préserver)		
Cultiver les plantes	Fiche de croissance des tomates Les étapes	F2B F2C
Cultures	Questionnaire pour les fiches pratiques sur les cultures (élèves plus grands) Questionnaire pour les fiches pratiques	D6B





	sur les cultures (élèves plus jeunes)	D6A
Cultures (commercialisation)	Fiches pratiques pour les cultures	E2
Désherbage	Notre politique contre les mauvaises herbes	F6C
	Le contrôle des mauvaises herbes	F6B
	Les destructeurs des mauvaises herbes	F6D
	Les mauvaises herbes: amies ou ennemies ?	F6A
Eau	Pas assez d'eau	C2B
	Sage utilisation de l'eau	C2A
Ecologie (voir également insectes, créatures du jardin, nuisibles)	Jardin en Toile d'Araignée	B1B
	Un jardin de la nature	B1A
Emplacement	Préparation de l'emplacement	C3A
	Carte de l'emplacement	C3B
Equipes (affaires)	Responsabilités des équipes de projet	E4C
Evaluation	Evaluation du plan commercial	H3B
	Réaliser des badges et des cocardes	H3A
Garder les aliments	Garder les aliments frais	G1
Germination	Germination	A5B
	Programme d'observation	A5A
Hygiène alimentaire	Propre, froid, couvert: dix étapes pour l'innocuité des aliments	G2B
	Où sont les bactéries?	G2A
Insectes	La vie d'un insecte	B2A
	Les insectes dans la nature	B2B
Jardin sain (voir également jardinage biologique)	Un jardin en bonne santé	F7A
	Notes sur les cas des médecins des plantes	F8B
	Qu'est-ce qui ne va pas chez ma plante?	F8A
Le jardinage biologique	Le jardinage biologique	A7
Les créatures du jardin	Les créatures bénéfiques du jardin	B3A
Lits	Comment faire des lits de culture surélevés	C6
Maladie (voir Jardin sain)		
Matériel (voir Outils)		
Méthodes de cuisson	Méthodes de cuisson conventionnelles	G4A





	Cuisiner les carottes (expérience)	G3C
	Comment cuisons-nous nos aliments ?	G3B
	Le four à foin: un fourneau économe en combustible	G4B
Nuisibles	Les ravageurs dangereux	B3B
Outils & matériel	Outils artisanaux et matériel	C1B
	Le jardin au travail	C1A
Pailler	Pailler: quoi et pourquoi?	F3
Pancartes	Les pancartes du jardin	C5B
Patrouille	Liste de contrôle de la patrouille	F7B
Plan commercial	Plan commercial pro forma	E5A
	Exemple de plan commercial	E5B
	Intrants nécessaires	E3C
	Informations sur le produit	E3A
	Estimations de la production	E3B
Planification	Projet de questionnaire résumé (élèves plus jeunes)	H1A
	Projet de questionnaire résumé (élèves plus grands)	H1B
	Le calendrier des cultures	H1E
	Graphique d'évolution	H1C
Plantes (voir également Jardin sain)	Planter et repiquer	F2A
	Les plantes alimentaires	D4
	Biographie des plantes	A6B
	Cycle de vie des plantes	A6A
	Presser les plantes	B1C
	Les bandes de plantes	A1
	Ce que les plantes aiment	A2
Popcorn (voir Collations)		
Préparer des aliments (voir également Méthodes de cuisson)	Comment mangeons-nous les fruits et les légumes crus?	G3A
Préserver	Dix projets simples pour préserver les aliments	G5B
	Comment préserver les aliments	G5A
Projets (voir Planification et Terrains de l'école)		
Protection	Protection du jardin	C4
Publicité	Affiches illustrées	H1D
	Montrer et dire: qui, pourquoi, quoi, comment ?	H2





Recherche de marché	Faites votre recherche de marché!	E1B
Récolter	Frais et intacts	F9
Repas	La guide pour des repas familiaux variés	D1
Repiquer (voir Planter)		
Semences (voir Semis)		
Semis	Instructions pour planter et savoir local	F1A
	Faire les semis	F1B
Sol	Le bon sol est vivant et actif	A3
	Le sol a une structure	A4A
	Le sol est composé de sable, de limon et d'argile	A4B
Suivi (voir Patrouille)		
Terrains de l'école	Améliorations du jardin	B6A
	Proposition écrite	B6C
Valeur nutritionnelle	Valeur nutritionnelle des aliments locaux courants	D3



LES POINTS LES PLUS IMPORTANTS DE LA CRISE ACTUELLE sont la nutrition, l'environnement, les moyens d'existence et l'éducation. Dans tous ces secteurs, les jardins scolaires apportent une contribution certaine à la compréhension du bien-être des enfants et aux perspectives de vie. L'ouvrage de la FAO, *Créer et diriger un jardin scolaire* aide les écoles, les gouvernements et les ONG à mettre en place des jardins réussis. Cette Boîte à outils éducative est un ouvrage d'accompagnement du Manuel.

Les jardins scolaires peuvent aider à fournir des repas scolaires bons pour la santé et des revenus pour financer l'école, mais ce sont avant tout des plateformes pour l'apprentissage, pour apprendre

comment cultiver des aliments pour bénéficier d'un régime alimentaire sain, améliorer le sol, protéger l'environnement, vendre les aliments pour en tirer des bénéfices, apprécier les aliments du jardin et en plus les recommander à d'autres.

Il est évident que les leçons théoriques effectuées en classe et celles pratiques dans le jardin se complètent l'une l'autre, en fait, souvent elles ne vont pas l'une sans l'autre. Il est ainsi évident que les nouveaux projets et programmes scolaires concernant le jardin concéderont un espace pour l'étude du jardin et notamment de l'agriculture, la nutrition et l'environnement.

Cette Boîte à outils éducative est une contribution de la FAO.

Pour de plus amples renseignements sur cette publication veuillez contacter:

Ellen Muehlhoff
Fonctionnaire principal,
Groupe de l'éducation nutritionnelle et de la sensibilisation des consommateurs
Division de la nutrition et de la protection des consommateurs
Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie
Courriel: Ellen.Muehlhoff@fao.org
Fax: (+39) 06 57054593
www.fao.org/ag/humnnutrition/nutritioneducation/fr

