



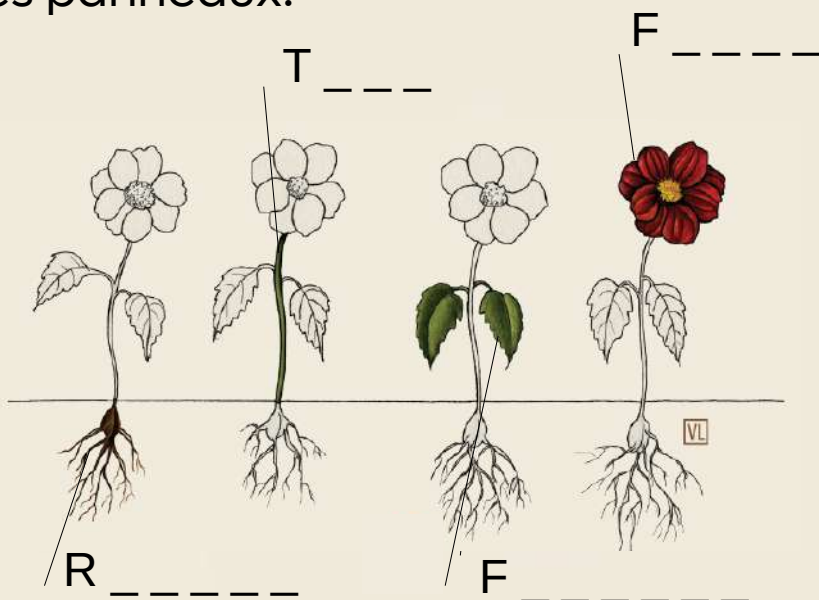
PARCOURS

Plantes savoureuses



1. Commençons par faire connaissance avec les plantes...
Savez-vous reconnaître les différentes parties d'une plante ?
Si besoin aidez-vous des panneaux.

DANS LA FORÊT,
CHAQUE PLANTE EST UNIQUE



2. Cette plante ressemble un peu aux trèfles avec ses trois feuilles. Mais son goût est acidulé, comme l'oseille, car il produit de l'acide oxalique pour se défendre de ses prédateurs !

DANS LA
FORÊT,
CHAQUE
PLANTE
EST
UNIQUE



L'O_____
p_____o_____

3. Lorsque revient le printemps, comme d'autres plantes des f_____, la J_____ fleurit avant l'apparition des f_____ des a_____.

Puis les parties aériennes disparaissent et la plante subsiste dans le s__ grâce à son b_____, gorgé de réserves. Mais il n'est pas comestible pour les humains.

DANS LE
SOL DE LA
FORÊT, UN
ENCHE-
VÊTRE-
MENT DE
RACINES



4. De la même famille que la carotte ou le persil (Apiacées), ses racines, ses feuilles et ses tiges sont très aromatiques. Mais attention à ne pas le confondre avec des plantes toxiques !

EN LISIÈRE,
DES TIGES
ET DES
FEUILLES
DU SOL À
LA CIME
DES
ARBRES.



P_____ d__
M_____

5. Très appréciées par les écureuils, les graines du N_____ contiennent des réserves de graisses indispensables pour passer l'hiver !

FRUITS ET
GRAINES
DES
LISIÈRES.



Le saviez-vous ?

Les plantes émettent de nombreuses substances odorantes que nous percevons comme agréables ou non. Cette perception est personnelle et dépend de nombreux facteurs (concentration des composés, environnement...) et également de notre vécu : nos souvenirs, notre culture, notre éducation...

6. Ses fleurs jaunes sont riches en nectar sucré : une sorte de récompense offerte aux insectes qui transportent le pollen d'une fleur à l'autre :

retrouvez l'H_____ a__ V_____

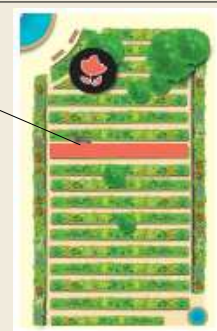
FLEURS
DES
ROCAILLES :
COULEURS,
NECTAR ET
POLLEN



7. En juin, la S_____ S_____ présente une inflorescence en haut de sa tige principale, offrant de nombreuses fleurs bleues ou roses aux butineurs.

Chaque fleur produit du nectar, un liquide sucré, au fond de sa corolle profonde. Seuls les insectes disposant d'une longue langue ou d'une trompe peuvent l'atteindre.

LES
PLANTES
DE
PELOUSES
SÈCHES,
DÉLICÉES
DES
PAPILLONS



8. Les feuilles de la S_____ ne contiennent pas de s_____, pourtant ils ont une forte saveur s_____ !

LA
SAVEUR
DES
PLANTES
CULTIVÉES



9. Il a un feuillage abondant et aérien. Nous mangeons la base de la f_____, charnue et blanche. Elle a un goût d'a_____, car elle contient de l'a_____, comme beaucoup de plantes de cette famille ! C'est le F_____

AU-DELÀ
DES
SAVEURS
PRIMAIRES,
UNE
MULTITUDE
D'ARÔMES



10. Passez votre main dans le feuillage argenté de cette plante, puis sentez votre main. Elle émet une substance (de l'acétate de néryle) lui permettant de lutter contre des ravageurs. Cette odeur rappelle un fameux mélange d'épices indien.

AU-DELÀ
DES
SAVEURS
PRIMAIRES,
UNE
MULTITUDE
D'ARÔMES



C'est L'H_____ à
C_____



11. Quelle est la différence entre le poivron et le piment ? C'est la même espèce, mais le premier ne contient pas de c_____, degré 0 de l'échelle de S_____ !

SAVEURS
PIQUANTES
LES
PIMENTS

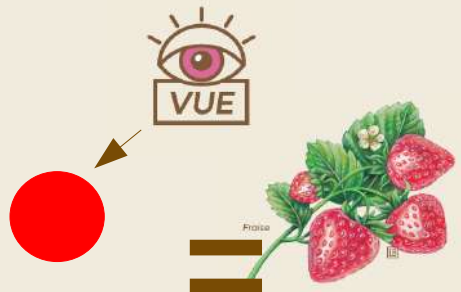


12. Quelle est la particularité de la P_____ d_t_____ « Vittelotte » ? Ses tiges et sa chair sont violettes car elles contiennent des pigments, les A_____, qui rendent les fruits et les légumes bleus ou rouges ! Ce tannin protège la plante... des coups de Soleil !

LE GOÛT,
C'EST AUSSI
DES
FORMES ET
DES
COULEURS !



Le saviez-vous ?
Quand nous sentons, nos autres sens sont aussi en éveil. Il sera bien plus facile de reconnaître l'odeur d'une fraise si l'on nous donne en parallèle un visuel rouge.



13. Les plantes émettent chacune un mélange unique, un « bouquet » particulier, composé de dizaines ou de centaines de molécules odorantes. Hormis l'arôme mentholé, certaines variétés de menthes peuvent sentir ou avoir d'autres saveurs. Repérez en trois dans la plate-bande :

LES MENTHES ET BASILICS, DES PLANTES QUI SE SENTENT





Menthe

14. Introduit au cours du Moyen-Âge, l'usage des cônes femelles de H_____ dans la b_____ apporte de l'amertume et de nombreux arômes. Contenant des tannins (polyphénols), ils contribuent aussi à sa conservation.

SAVEURS À BOIRE



Houblon

15. Goûtez les feuilles du T___ et celles du R_____.

Il émettent de nombreuses substances odorantes, qui leur permettent de se défendre contre certains ravageurs. Cette plante et ses principes actifs sont aussi utilisés par les humains pour se soigner (anti-infection).

SAVEURS À
CUISINER :
LA
DIVERSITÉ
DES
PLANTES
AROMATIQUES



16. Lorsqu'elle est soumise à un stress (le passage de votre main, ou si elle est grignotée par une chenille), la feuille de la T_____ émet du jasmonate de méthyle. Cette molécule odorante, rend la feuille bien moins appétissante pour la chenille !

SAVEURS
RETROU-
VÉES : LES
TOMATES



Très volatile, l'odeur se répand et « prévient » les voisins du danger !