les élèves de l'académie d'Orléans-Tours : acteurs de la sauvegarde de la biodiversité domestique régionale

Union pour les Ressources Génétique du Centre – Val de Loire
Comité académique d'Education au développement durable

Les porteurs de projet

L'URGC

- 10 ans de travail au service de la biodiversité domestique
- 15 races animales, 45 variétés de légumes, 400 variétés fruitières, une dizaine de cépages rares

Origine du partenariat : une collaboration inédite avec un viticulteur 2014-2017

- La réhabilitation du Gouget Noir : un support pédagogique pour les élèves du lycée Jean Moulin
- <u>Objectif</u> : identifier le Gouget noir parmi 80 pieds repérés, par des analyses génétiques

Equipement du lycée pour l'extraction d'ADN dans le cadre du dispositif ministériel « Génome à l'école »

Origine du partenariat : une collaboration inédite avec un viticulteur 2014-2017

<u>Résultats</u> :

- 40 pieds de Gouget noir identifiés
- Plantation de 400 ceps en 2017
- 300 élèves impliqués en 4 ans

Bilan de cette première phase : un partenariat à élargir !

- L'URGC dispose de centaines de variétés domestiques en péril
- Les établissements scolaires disposent de compétences et de moyens humains qui peuvent être mis à leur service

ELARGISSEMENT DU PARTENARIAT EN 2017 :

- Quelques établissements pilotes qui mettent en place des procédures reproductibles : années tests
- Déploiement pour un accès à un plus grand nombre d'établissements donc d'élèves

Elargissement du partenariat (2017-2018)

Elargissement

Analyses génétiques

Élargissement du projet à d'autres espèces : châtaigniers

Opération pilote

Sciences Participatives : PL@NTNET

Lycée St Amand , CIRAD, Sté Pomologique du Berry

Opération pilote

Challenge culinaire

Lycées hôteliers (Sucrine du Berry, Comtesse de Chambord)

Opération pilote

Jardins pédagogiques

10 établissements cultivant des légumes anciens de la région en 2017-2018

Challenge culinaire
Les légumes anciens font recette, et vous ?

Pl@ntnet

Biodiversité : l'ambitieux projet des lycéens saint-amandois

Depuis bientôt dix ans, Véronique Ranty, professeur de SVT au lycée Jean-Moulin à Saint-Amand, et Claire Landon, technicienne de laboratoire, travaillent sur l'identification variétale des ressources phytogénétiques régionales, en partenariat avec l'URGC (Union pour les ressources génétiques du Centre-Val de Loire). Des recherches essentielles auxquelles ont été associés les lycéens de l'établissement saint-amandois, qui réalisent chaque année des analyses génétiques sur des variétés de vigne et de châtaigniers locales à l'aide de biotechnologies d'extraction et de séquençage de l'ADN. Face au succès de ces opérations, un projet de collaboration a été initié en 2018 avec l'URGC. Outre la poursuite de ces analyses, un challenge culinaire sur les légumes anciens de la région a été lancé entre lycées hôteliers et des jardins pédagogiques ont été mis en place dans différents établissements scolaires. Mais ce n'est pas tout. Dans le cadre de ce programme, les lycéens saint-amandois se sont inscrits dans un projet de sciences participatives sur les variétés anciennes de fruits, afin de contribuer au développement de l'application mobile PlantNet. Créée par les chercheurs du Cirad, l'application doit permettre d'identifier des espèces végétales à partir de simples photos d'organes de la plante. Mais les élèves et leur professeur veulent aller encore plus loin en y ajoutant un module de reconnaissance des variétés. C'est pourquoi, mardi 2 octobre, une vingtaine de jeunes se sont rendus au verger conservatoire de la Société pomologique du Berry à Neuvy-Saint-Sépulchre, afin de réaliser plusieurs clichés de fruits et de feuilles d'une soixantaine de variétés anciennes de pommes. Photographiés sous tous les angles, les différents fruits recensés au cours de la journée seront ensuite intégrés au module de reconnaissance de variétés pour l'application. Une démarche ambitieuse qui ne restera pas sans suite. Les élèves de seconde du lycée Jean-Moulin vont ainsi rédiger un protocole scientifique afin que d'autres classes puissent effectuer le même type de vue. Le début d'un véritable projet d'envergure. ■ A.R.

1ère phase de déploiement (2019)

Déploiement

Analyses génétiques

Élargissement du projet à d'autres cépages (vigne)

Déploiement

Sciences Participatives : PL@NTNET

Elargissement à d'autres établissements et vergers

Pérennisation

Challenge culinaire

Lycées hôteliers Et SEGPA

Déploiement

Jardins pédagogiques

50 établissements cultivant des légumes anciens de la région

Les jeunes réveillent les légumes anciens

rencontres culinaires à l'abbaye de Noirlac
28 mai 2019

Recette de la classe de SEGPA du collège Rosa Parks

Contact :
Madame Machin
06 23 23 23 23
Madame.machin@mail.com

Crumble de sucrine du Berry au chorizo, aux noix et au chèvre

pour 5 à 6 personnes :

- 1 belle Sucrine du Berry
- 3 oignons
- 80g de chorizo
- 1/2 bûche de Ste Maure
- 100 g de farine
- 90 g de flocons d'avoine
- 80g de beurre mou
- 30g de parmesan
- 60g de noix décortiquées

Épluchez, puis coupez la courge en petits dés. Émincez les oignons. Placez le tout sur une plaque de cuisson, ajoutez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, salez et mélangez puis enfournez dans un four à 220°C. Après 25 mn de cuisson, ajoutez le chorizo en petits morceaux, et prolongez la cuisson de 5 à 7 mn, de manière à le laisser griller.
Pendant la cuisson de la courge, préparez la pâte : mélangez du bout des doigts la farine et les flocons d'avoine avec le beurre ; vous devez obtenir un sable grossier. Salez si le beurre n'est pas salé. Ajoutez ensuite le parmesan râpé et les noix en petits morceaux.
Quand la courge est cuite, sortez le plat du four et disposez le fromage de chèvre en rondelles sur le dessus. Ajoutez ensuite la pâte à crumble, et remettez à cuire pendant 20 mn à 200°C. Le crumble doit dorer légèrement, prolongez la cuisson de cinq minutes si ce n'est pas le cas.
Dégustez chaud ou tiède avec une salade verte

Elargissement des actions (2019)

Opération pilote

A la recherche d'un légume ancien

Collège Ste Marie (Chartres) sur le haricot rouge de Chartres

Opération pilote

De la Sucrine à la cantine

Approvisionnement des cantines en légumes anciens pour un repas

CLUB
SCIENTIFIQUE