



# Notre carnet de bord

2025



- Les 4 éléments -

# Les 4 éléments

selon les enfants.





L'élément & ma plantation

TERRE  
REPRÉSENTE

FEU  
REPRÉSENTE

AIR





J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	

Plantation  
Planting  
Pflanzen  
Semina

Croissance  
Growing  
Wachsen  
Crescita

Récolte  
Harvesting  
Ernte  
Raccolta

# Nos Achats



En préparation ...



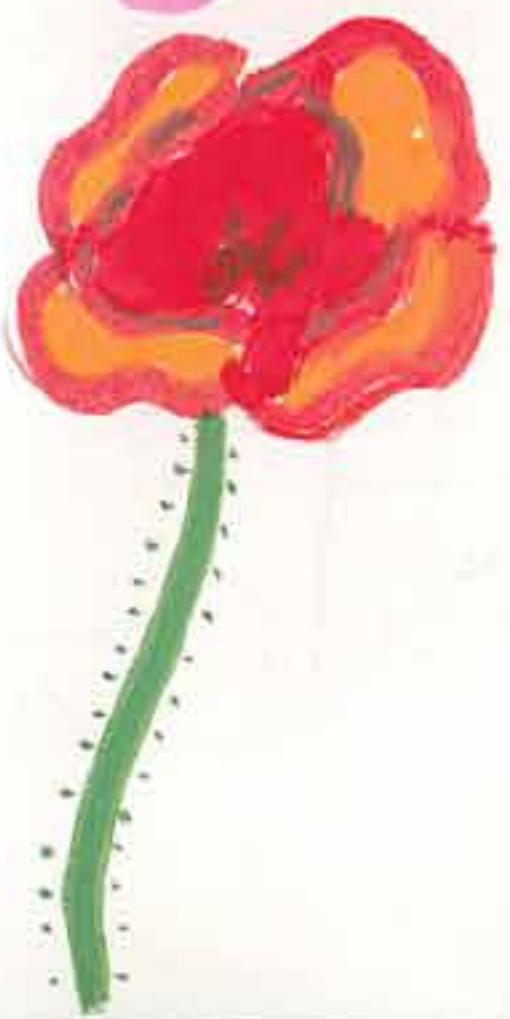
Miam...



## Evolution des coquelicots



Depuis  
la semaine  
dernière  
nous avons  
pu observer  
l'apparition  
de feuilles  
vertes.



# LES PLANTATIONS EN GODETS

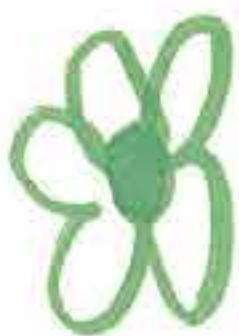
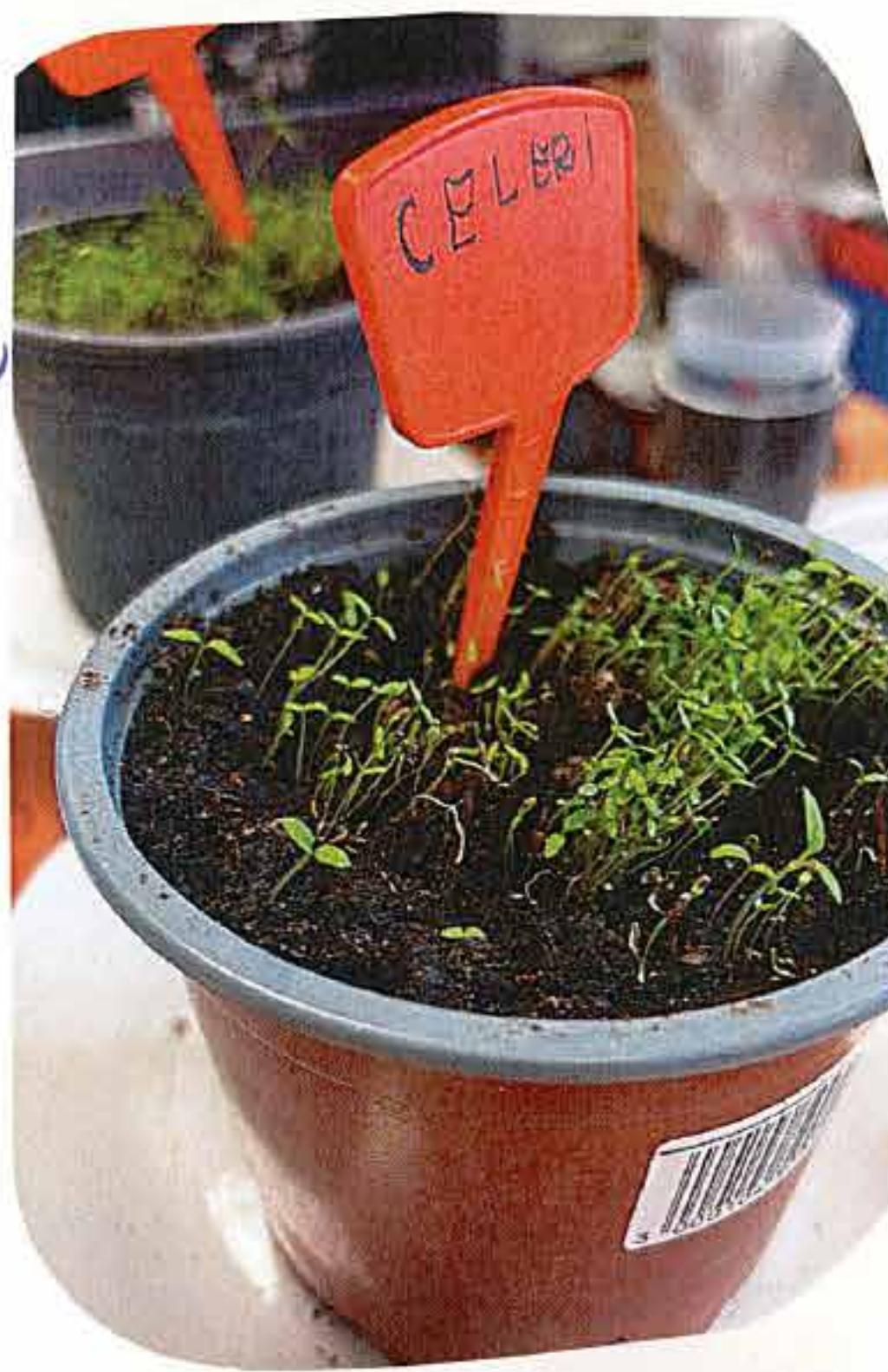
Semer ou planter ?

Les plantes précoces (à semer très tôt au printemps et qui peuvent par conséquent être victime du gel) et les plantes sensibles au froid ne doivent pas être semées en pleine terre, mais hors sol : dans des godets. Une fois levées, on peut les replanter au potager.





Evolution en 7 semaines



Pendant les vacances,  
nous avons pu observer  
l'évolution de nos  
plantations.

Des petites feuilles  
vertes sortent de  
la terre !



On a aussi  
installé le  
bac de recuperation  
d'eau pour notre  
coin eau !





Cette même journée, nous avons installé des petits cailloux blancs pour que l'on puisse différencier les quatre parties du carré potager (l'eau, la terre, le feu et l'air) Et puis... c'est plus joli !

Nous avons pris soin de laisser de la place au centre de notre carré pour le totem.

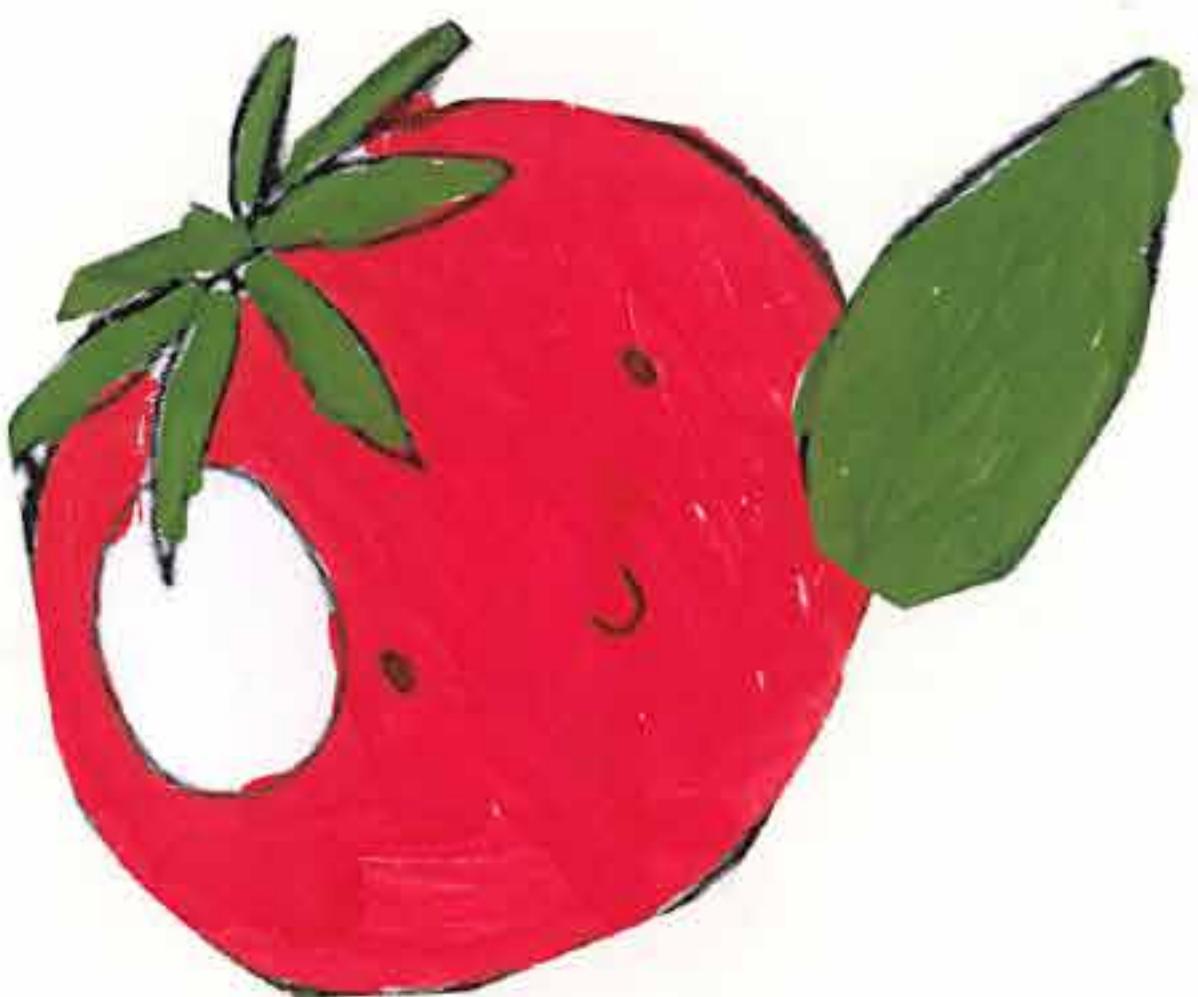
## Premières plantations

Nous avons commencé à planter les premières variétés que l'on a choisi pour mettre dans le carré.



Nous avons utilisé des petites pancartes pour se souvenir des plantations faites ce jour en attendant de fabriquer nos pancartes en bois.

# Comment notre carrié potager evolue t-il ?



# GÂTEAU CHOCO - BETTERAVE

Recette du Larivelle

Commencez par mixer la betterave en purée. Soumettez dans un bol les œufs entiers avec le sucre et la vanille jusqu'à obtention d'un mélange mous et lisse. Ajoutez la purée de betterave, mélangez. Ajoutez le chocolat fondu avec œufs, ajoutez la poudre d'amande, la farine, la levure, le cacao et la fleur de sel. Ajoutez 1 pincée de fleur de sel.

- \* 300 g de betterave cuite
- \* 200 g de chocolat noir à pâtisser
- \* 2 c.c de cacao non-sucre
- \* 150 g de sucre
- \* 4 œufs
- \* 1 demi sachet de levure chimique
- \* 1 pincée de fleur de sel
- \* 1 c.c d'extrait de vanille
- \* 80 g de farine
- \* 50 g de poudre d'amande.

ENFOURNEZ À 180°  
PENDANT 35 MINUTES  
DÉCOREZ DE CHOCOLAT FONDU

# Evolution pommes de Terre



Nous pouvons apercevoir de grandes tiges de pommes de terre qui apparaissent dans le carré potager.

11.10.2016

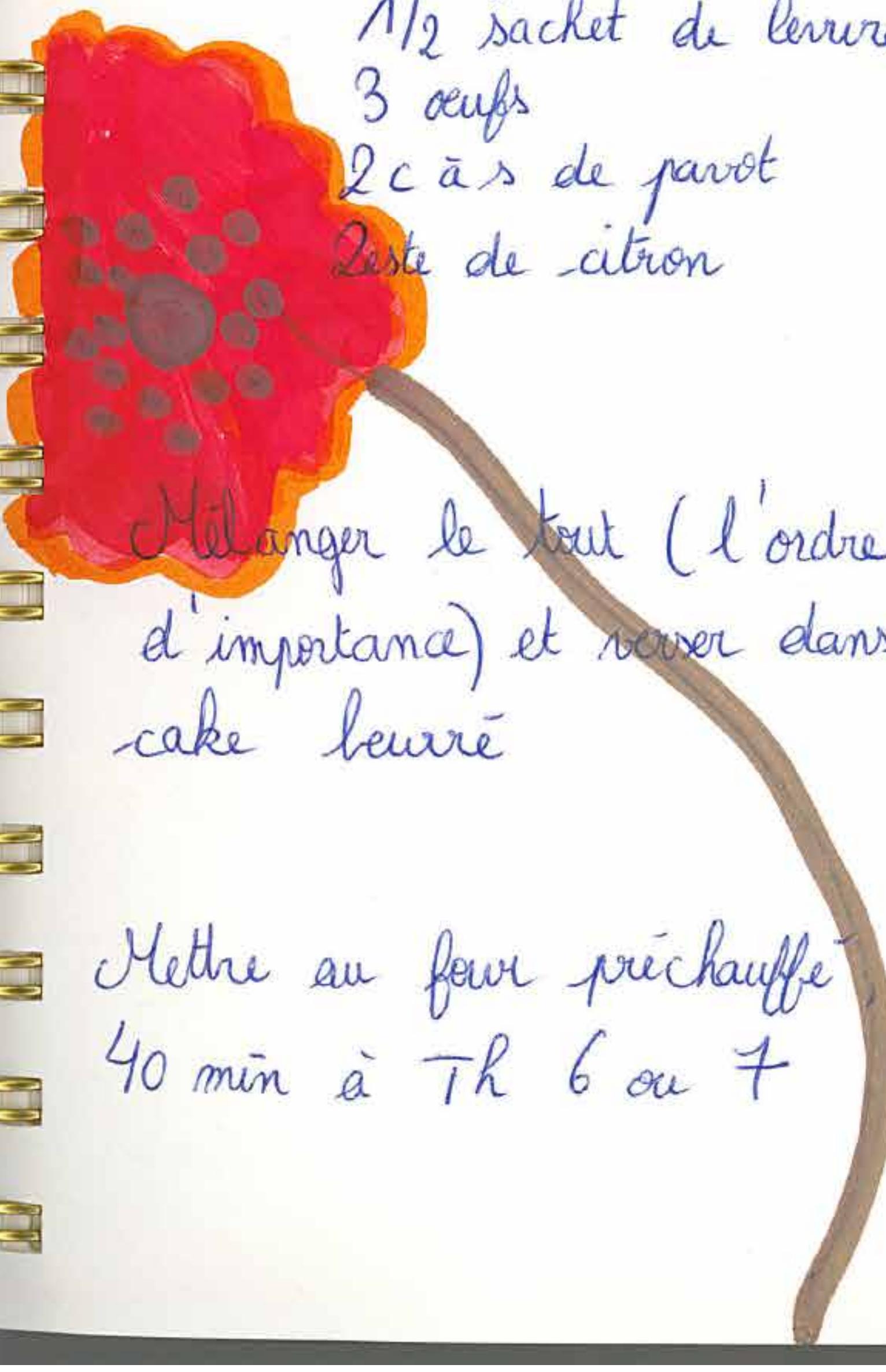


# Le cake au pavot et au citron.

Le pavot vient du coquelicot.

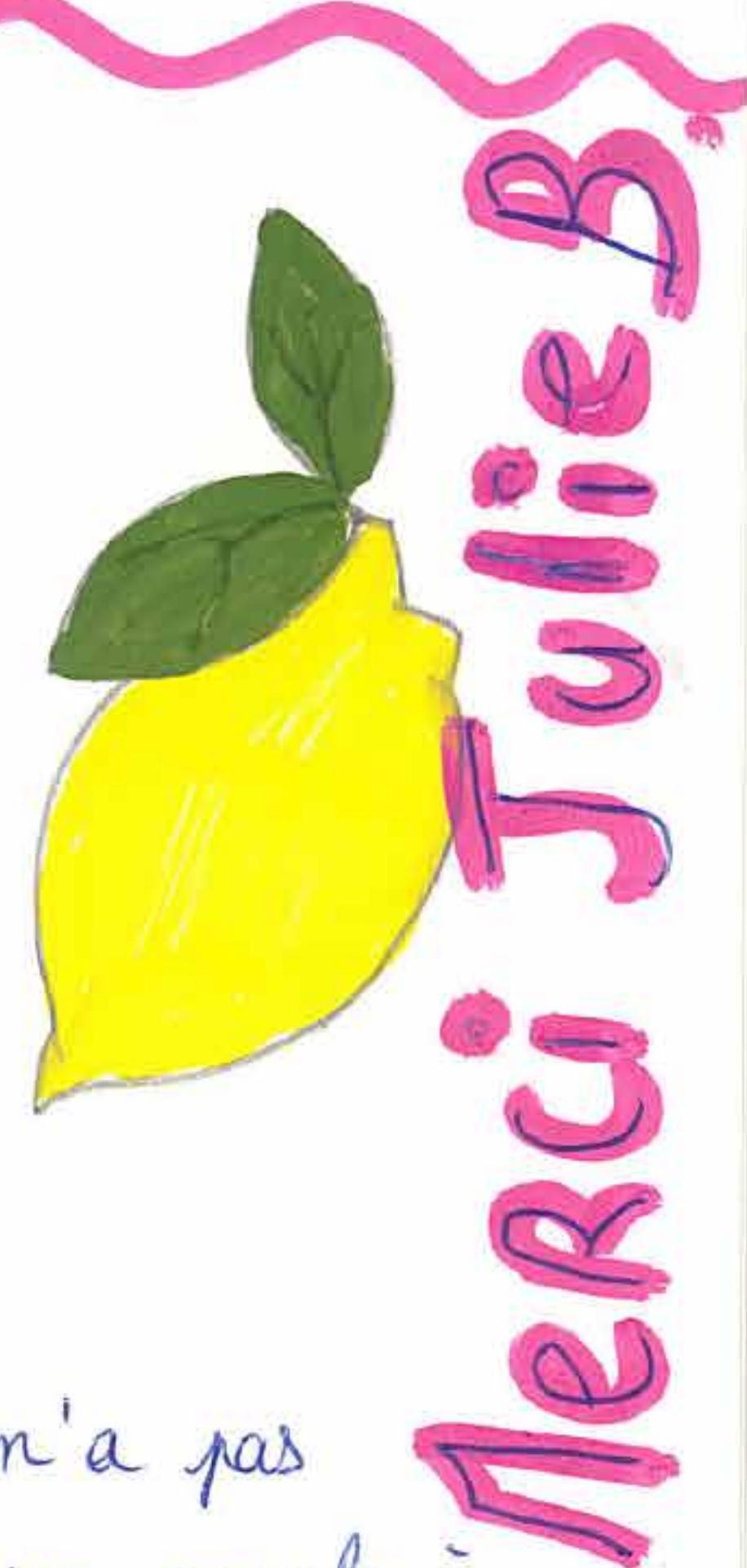
Pour 6 personnes :

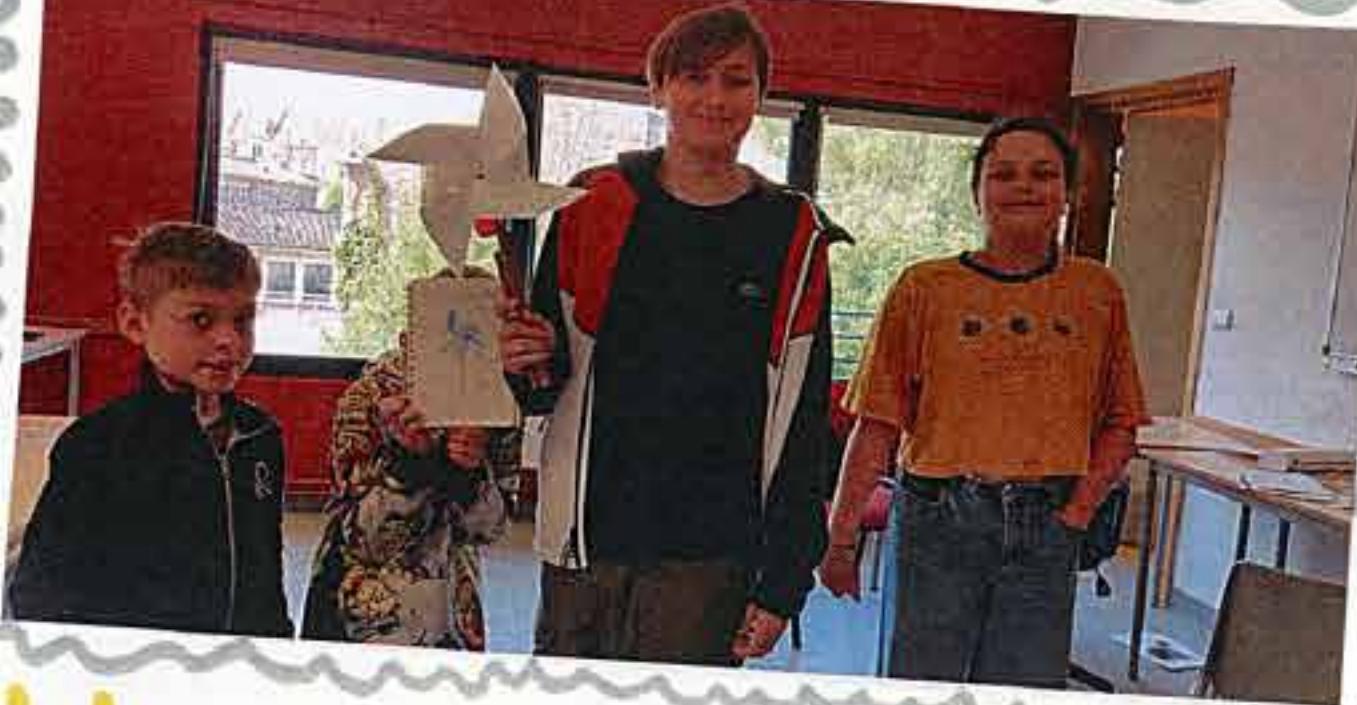
150 g de farine  
150 g de sucre  
150 g de beurre  
1/2 sachet de levure  
3 œufs  
2 c à s de pavot  
Zeste de citron



Mélanger le tout (l'ordre n'a pas d'importance) et verser dans un moule à cake beurré

Mettre au four préchauffé pendant environ 40 min à Th 6 ou 7





## L'atelier Scientifique

L'atelier scientifique du samedi matin a fabriqué des éolienne. Elles seront installées dans le coin "AIR" du Carré Potager. Elles seront reliées aux panneaux solaires qui seront installés dans le coin "FEU".



# de Cheval



## COTÉ TERRE

Nous avons rajouté un cheval en décoration

# de Cheval



## COTÉ TERRE

Nous avons rajouté un cheval  
côté Terre en décoration



# Recette des gaufres de pommes de terre bleue d'artois ou vitelotte

Préparation : 30 mn  
cuisson : 5 mn.



## les étapes

• ETAPE 1 : lavez, épluchez et râpez les pommes de terre. Retirez l'eau des pommes de terre en les pressant. Dans un

saladier, mélangez la farine, la levure et les pommes de terre.

• ETAPE 2 : Ajoutez l'oeuf entier et le blanc d'oeuf, mélangez. Versez le beurre petit à petit, tout en mélangeant. Enfin faites

fondre le beurre et ajoutez-le au mélange.

• ASSAISONNEZ : sel, poivre et herbes de Provence. Répandez la pâte 20 min au Réfrigérateur puis allumez gaufrier

• ETAPE 4 : Versez la pâte dans le gaufrier et laissez cuire. Servez les gaufres à l'apéritif avec une crème au fromage frais et ciboulette ou en entrée avec salade !

## Recette :

- \* 200 g de pommes de terre bleue d'artois ou vitelotte Prince de Bretagne
- \* 100 g de farine
- \* 50 cl de lait
- \* 1 œuf entier et 1 blanc d'œuf
- \* 50 g de beurre
- \* 1 sachet de levure
- \* Herbes de Provence
- \* Sel et poivre

*dès Pouz*

*4 pers*



# Recette du gâteau aux fraises.

## Les ingrédients

- \* 3 œufs
- \* 150 g de sucre
- \* 1 sachet de sucre vanillé
- \* 100ml d'huile végétale
- \* 120 ml de lait
- \* 10 g de levure chimique
- \* 200 g de Farine
- \* 300g de Fraises



## Les étapes

1. Mélanger les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
2. Ajouter l'huile, la farine, la levure et le sucre vanillé.
3. Mettre le lait dans la préparation
4. Mettre le mélange dans un moule préalablement beurré et fariné.
5. Disposer les fraises coupées dans le sens de la longueur
6. Faire cuire à 180°C pendant 35 minutes, laisser refroidir.

# Sortie en plein air pour les enfants.



Notre carré  
potager évolue.



# Le ponçage du carré potager



# La mise en page du panneau.



# La construction du chevalet.



CÔTÉ TERRE

# Le cinéma



Les enfants ont eu l'occasion de faire une sortie au cinéma où ils ont pu regarder *Flow, le chat de l'edu* qui n'avait plus peur



# L'accueil !

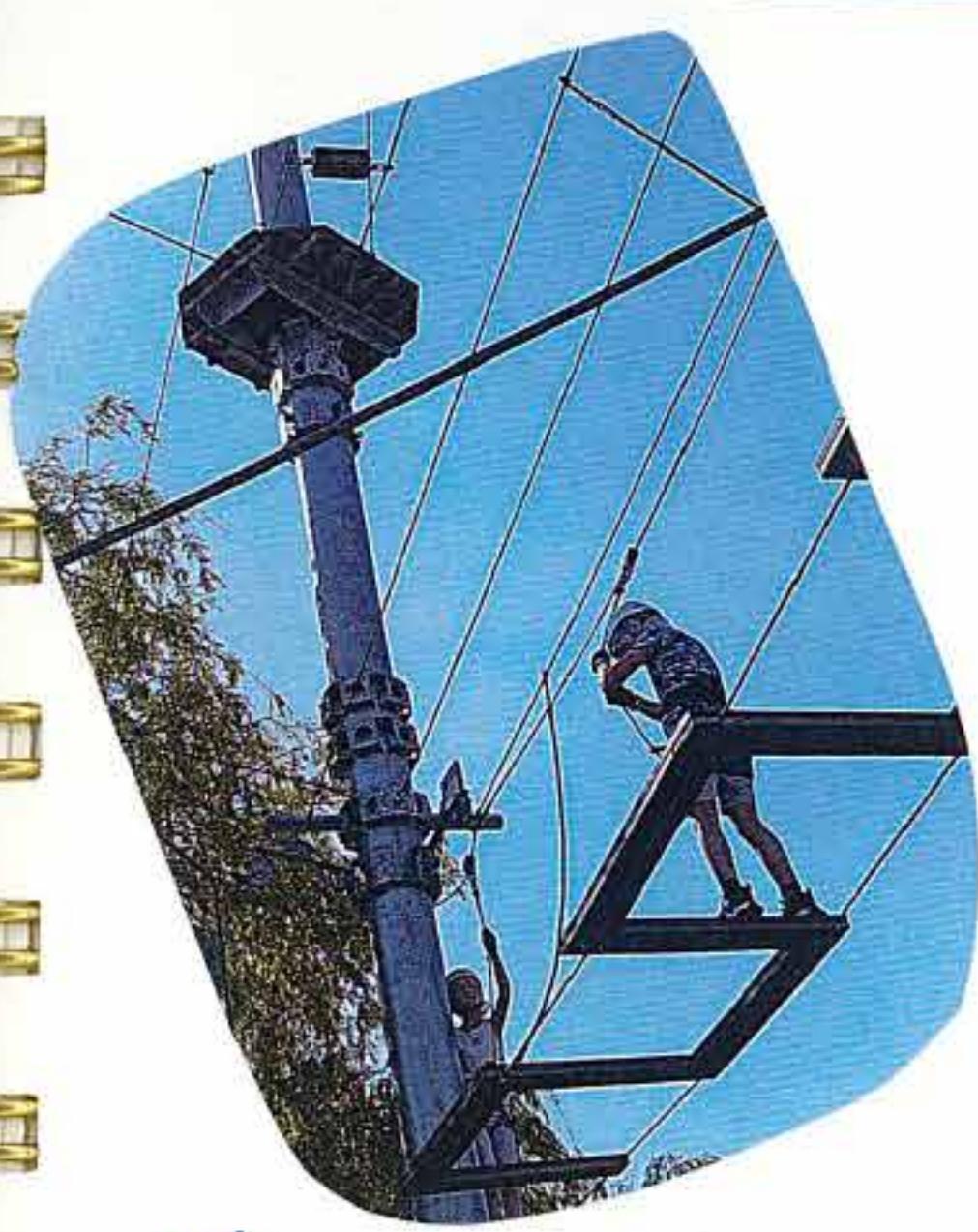


La semaine du 05/05, les enfants de l'accueil de loisir de la MJC de Douai, ont pu faire des activités en lien avec l'"Air", élément du Carré potager. L'accueil consistait à fabriquer des avions en papier et de les jeter le plus loin possible !

La semaine du 12/05, la journée était consacrée à l'eau. En accueil du matin, les enfants ont fait un concours de serveur sur le parvis de la MJC.

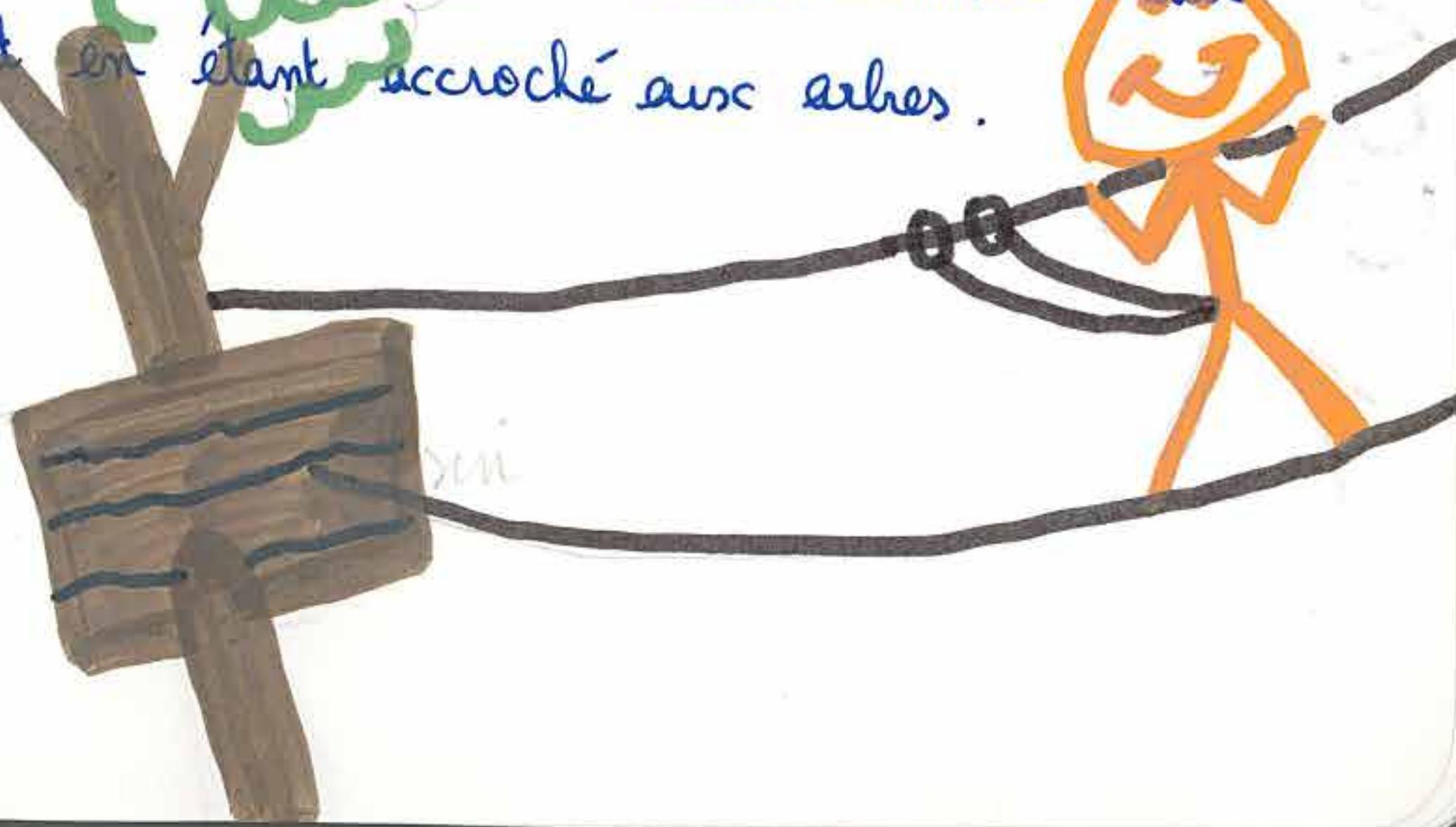
EAU





L'accrobranche, c'est comme danser avec les arbres, grimper et se déplacer en hauteur.

L'air - c'est cet espace libre au dessus de nous, où l'on se sent léger. On utilise l'air en grand terrain de jeu. C'est une façon amusante de se sentir libre comme l'air tout en étant accroché aux arbres.



# CONSIGNES

## RÈGLEMENT 2025 FESTIVAL DES CARRÉS POTAGERS ET FLEURIS

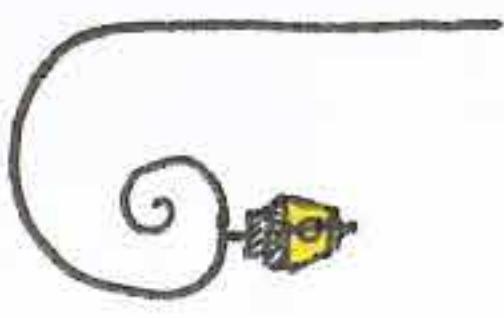
### CONCOURS:

\* 10 - 30 juin (expo) Carré 1, 20m x 1, 20m

- 3 catégories :
- Crèches & écoles maternelles
  - Structures élémentaires
  - Familles, adultes, ados



- CRITÈRES : /50 pts
- Conception et démarche (panneaux), 15 points
  - Esthétique (couleurs, variété d'organisation des cultures), 15 points
  - Originalité, créativité, 10 points
  - Respect de l'environnement (techniques alternatives, 10 points)
  - accueil d'auxiliaires, paillage,



## RÈGLEMENT:

- ✓ Apport de compost et d'engrais naturel autorisé (à disposition par la Ville de Douai).
- ✓ Utiliser de petits accessoires et/ou aménagements acceptés (étiquettes, nichoirs à insectes ...).
- ✓ Aller régulièrement pour entretien et vérifier le carénage.



26 mai

- Rendre le panneau d'exposition fourni avec éléments au choix: (dessins, photos, textes explicatifs de la démarche, travaux de culture durant la saison).

- Panneau Recto / Verso, laisser 5 cm à droite et à gauche.
- Pas d'élément trop épais

Le feu



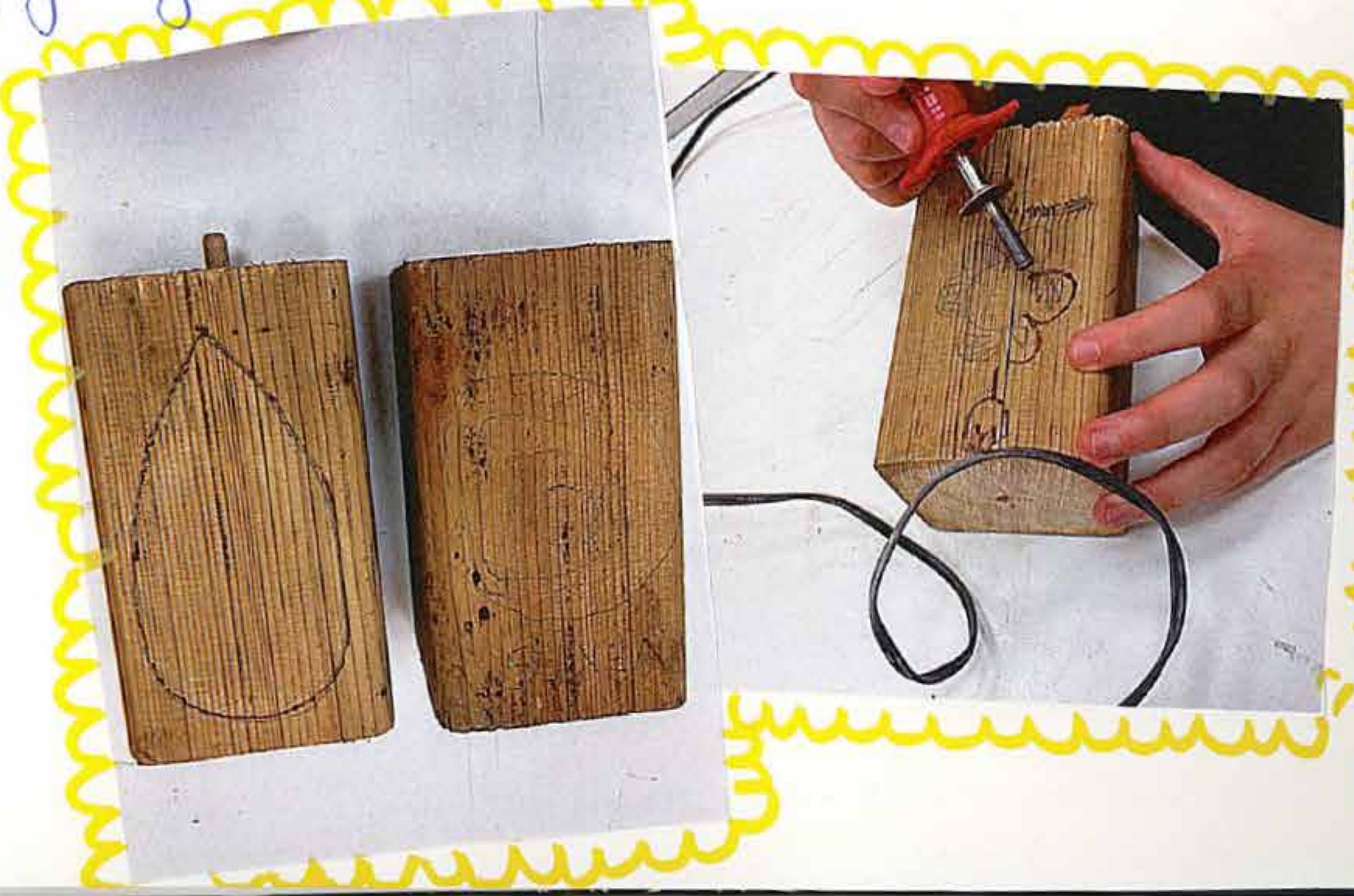
# L'évolution du carré potager

Aujourd'hui, le 21 mai, les enfants de la MJC ont pu voir l'évolution de nos plantes. Tout a bien poussé. Particulièrement le céleri, les fraises, les betteraves. Les enfants ont créé les chemins dans chaque élément pour les relier au TOTEM.



# Le ToTEM

Les enfants se sont initiés à la pyrogravure. Le totem se divise en 4 parties en bois. Les rectangles de bois ont été récupérés. Nous y avons mis des "calles" pour les emboîter. Chaque partie correspond à un élément. Les enfants ont dessinés au crayon de bois et ont ensuite utilisé un pyrograveur en toute sécurité.



# Sortie piscine.

Les enfants ont pu bénéficier de séances de piscine la matinée du mercredi 21 mai ainsi que toute la journée du mercredi 28 mai. Les enfants ont pu profiter de ce temps de détente en s'amusant entre copains

Piscine des Glacis.

Element  
EAU

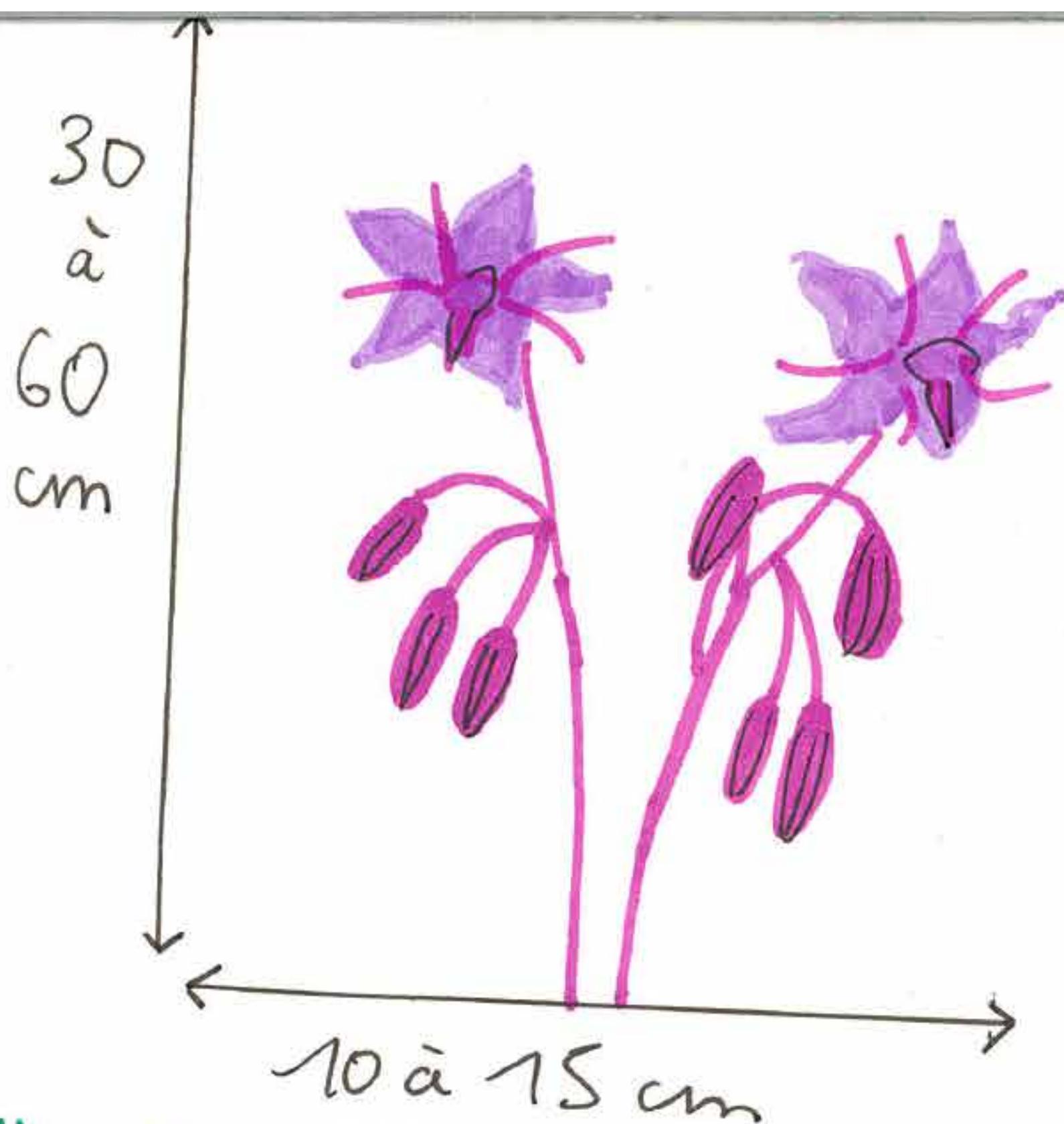
# Sauge ananas



La sauge ananas est une plante du climat méditerranéen, dont les feuilles ont un parfum surprenant d'ananas. On la trouve à l'état sauvage dans les zones

arides du Mexique, du Guatemala et plus au Nord, aux États-Unis dans l'Arizona et le Nouveau-Mexique.





**Famille :** Borraginacées

**Origine :** Europe (méditerranée)

**Cycle :** Annuelle x Bisannuelle

**Feuillage :** Caduc

**Exposition :** Soleil / Mi-ombre.

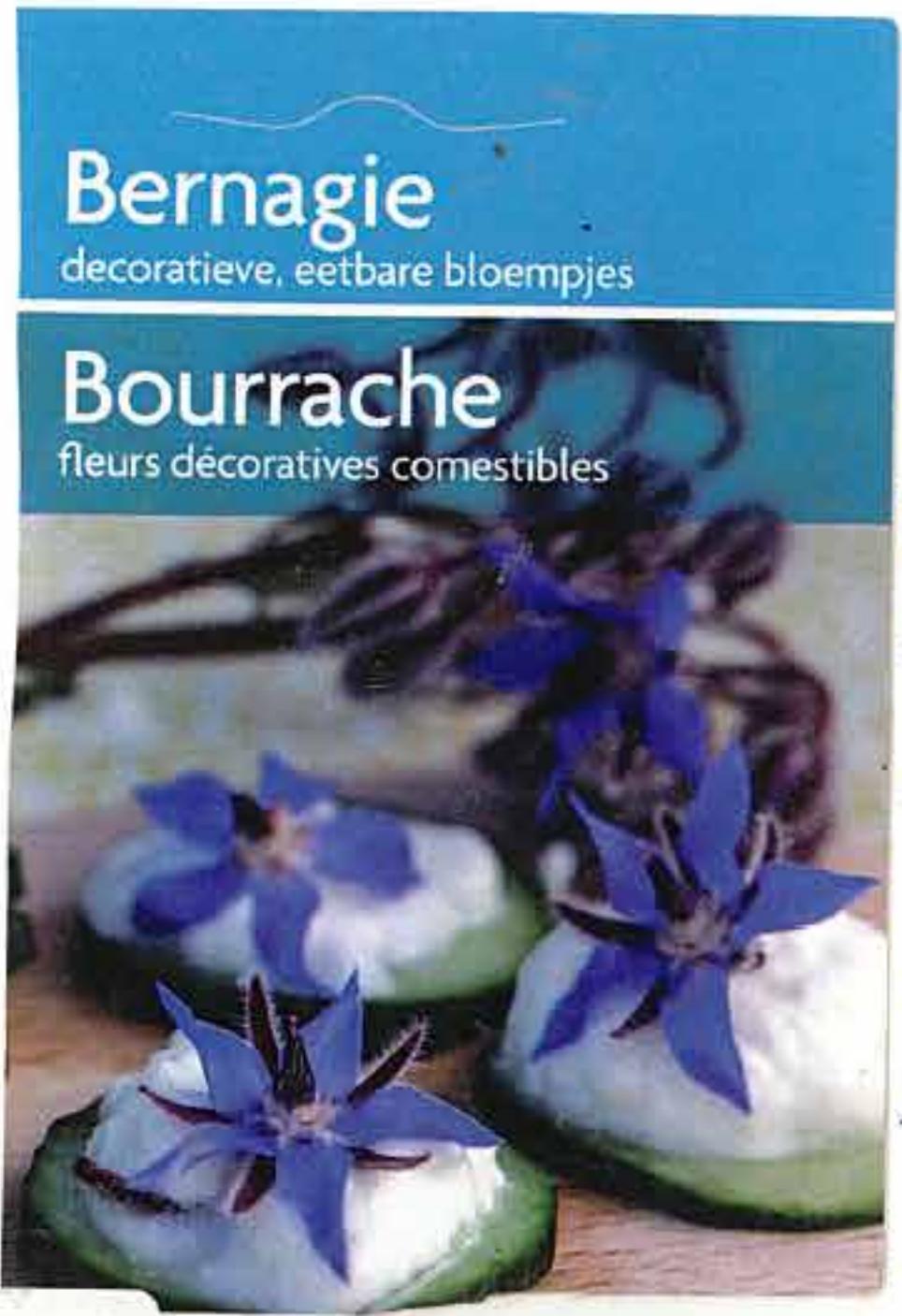
**Semis / Plantations :** J. F. M. A. M. J. J. A. S. O. N. D. nt

**Recolte / Floraison :** J. F. M. A. M. J. J. A. S. O. N. D. nr.

Cette plante possède une texture réche. Elle gêne la progression des limaces et est comestible (Salade), cuites ou cuites.

Elle attire les pollinisateur.

# La Bourrache



La Bourrache repousse les nématodes. Plante médicinale annuelle, à fleurs bleues, à feuilles velues, de la famille des borraginacées, et ayant des vertus sudorifiques.

କରିବାର ପାଇଁ କିମ୍ବା



କରିବାର ପାଇଁ କିମ୍ବା

କରିବାର ପାଇଁ କିମ୍ବା



I.D

J.D

2.

3.

4.

# Recette du gâteau au céleri.

## Préparation :

15 minutes

Cuisson : 35 minutes

## Ingédients :

\* 1 yaourt à la vanille (Style muffins)

\* 2 pots de yaourt de sucre

\* 3 pots de yaourt de farine

\* 1/2 pot d'huile

\* 3 œufs

\* 1 sachet de levure chimique

## PRÉPARATION :

1. Préparez un sirop en portant à ébullition 10 cl d'eau et le sucre. Lavez les cotes de céleri (100g) puis coupez en petits dés les cotes de céleri. Plongez-les dans le sirop de sucre et laissez-les confire à feu doux 15 minutes.

2. Préchauffez le four (th 6 / 180°C)

3. Mélanger le yaourt avec le sucre. Ensuite ajoutez la farine, 1 pincée de sel et la levure. Incorporez un à un les œufs puis versez l'huile. Egouttez les dés de céleri confit et mélangez-les à la préparation. Mettre dans un moule.

Cuire 20 minutes.

Avec une petite touche de fromage noir (20g)

## Pour le céleri confit :

\* 100g de cotes de céleri bien tendres

\* 100g de sucre

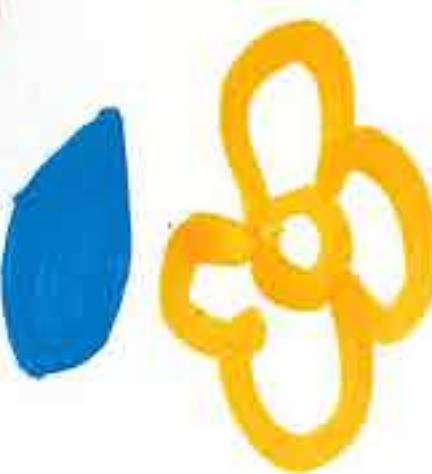
\* 2càs de feuilles de céleri hachées.

Nuphar  
Lutea

K

Myosotis  
palustris

A



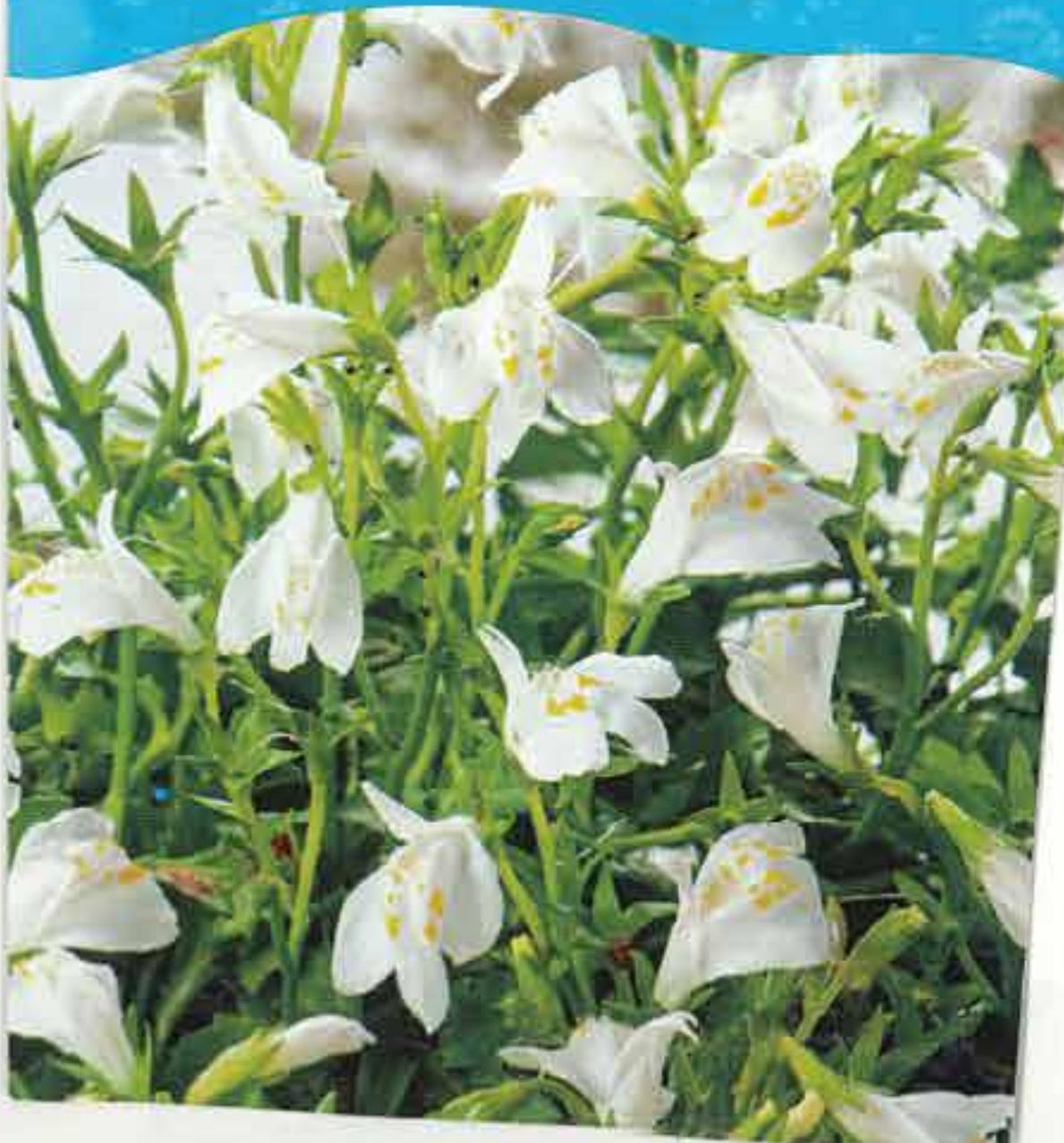
A

**Caltha**  
*palustris*



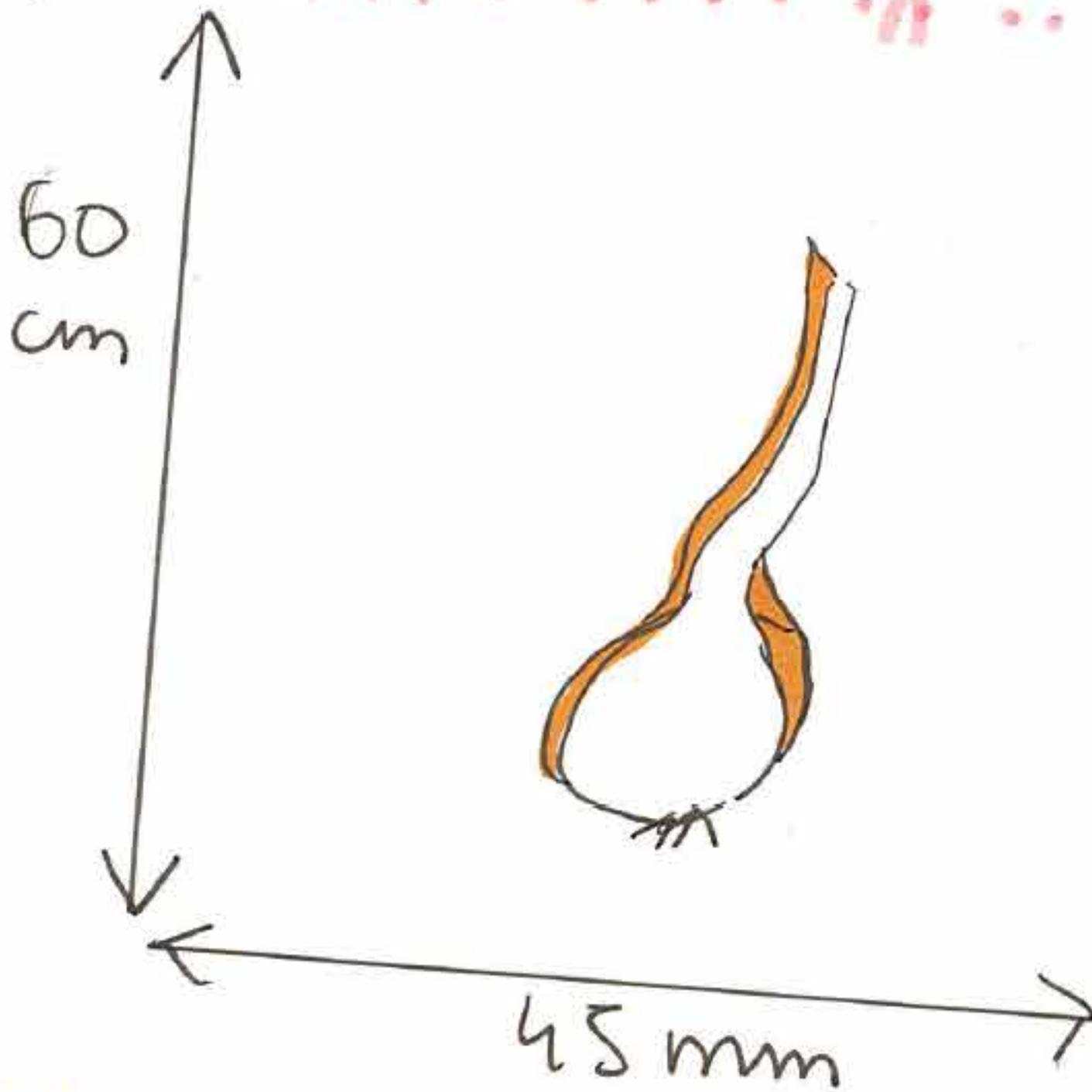
B

**Mazus**  
*reptans 'Albus'*



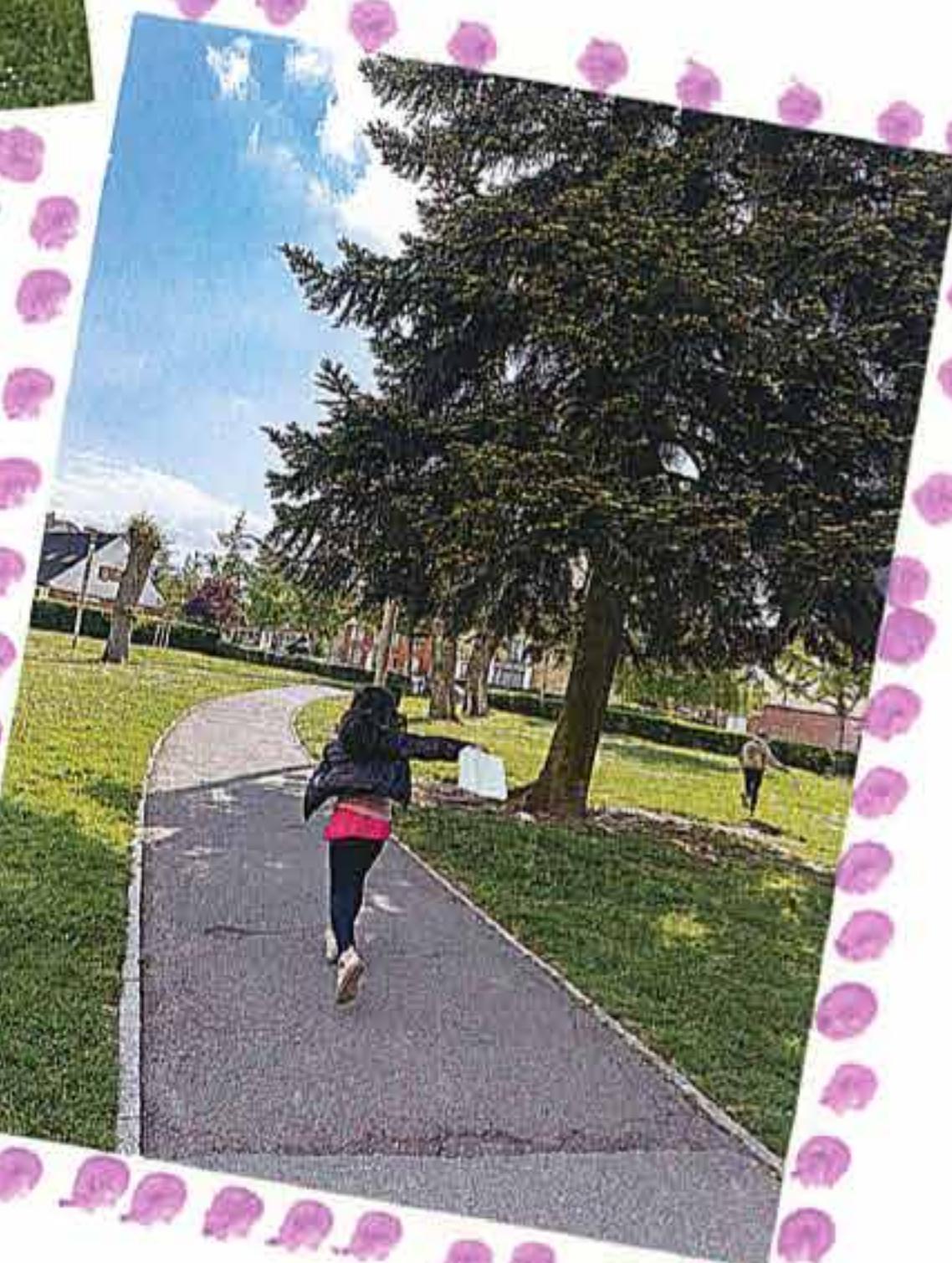
# Ail ROSE

(Variété régionale)



L'ail rose du nord est une variété de printemps, produisant des bulbes aux écaillues rose clair. L'ail rose est une plante condimentaire, bulbeuse. Sa tête est remplie de plusieurs gousses. En cuisine, les gousses d'ail sont utilisées crues pour parfumer les crudités, les salades... mais également cuites pour aromatiser les viandes, poissons etc...

# Activité cerf-volant

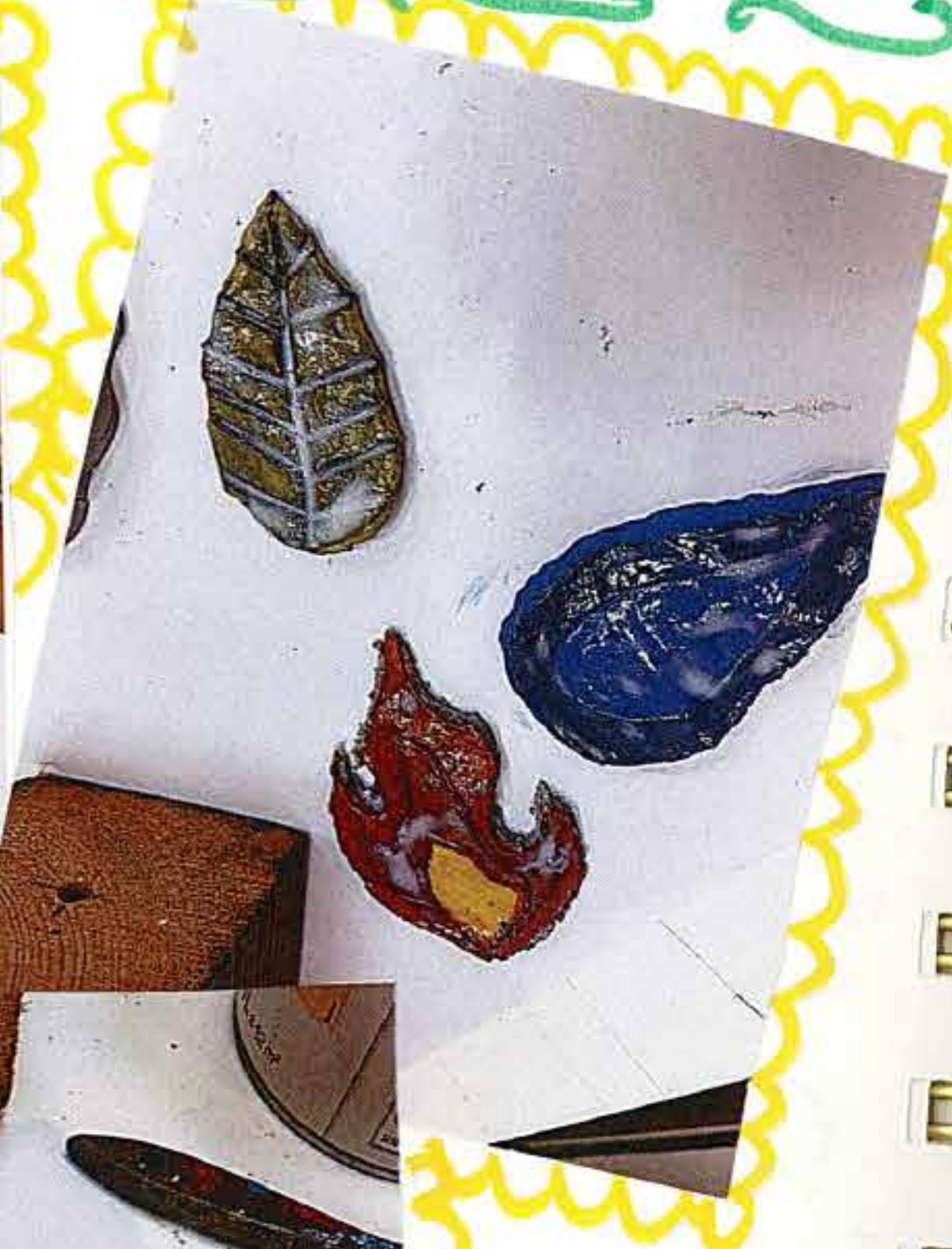


COIN  
AIR



# La Poterie

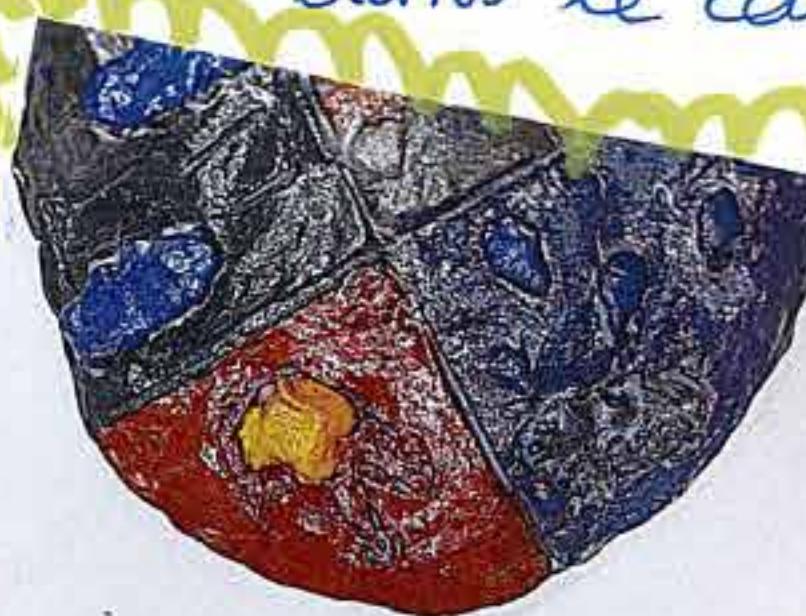
## Les symboles des 4 éléments



Les enfants  
ont pu  
s'initier à  
la poterie /  
céramique

Les différentes poteries ont été peint et verni.

Elles seront ajoutées à la dernière minute dans le carré



Chaque poterie correspond à un élément

