**Projet MARGUERITE** –Collège Marcel Aymé de Dagneux – Octobre 2020

***CORRECTION Activité* :** Saisir et mettre en relation des informations pour mettre en évidence le cycle d’un produit agricole comme la courge.

|  |  |
| --- | --- |
| **PRODUCTION (M.Raphanel)*** Le cycle de vie de la courge :

Graine semée qui germe en 8jours/ Floraison/Pollinisation par les abeilles/ Transformation dela fleur en fruit qui murît et grossit/ Semencedes graines….* Période de semis et de récolte :

Semis quand le sol est à 16°C soit entre le 15 avril et le 15 mai.Récolte à partir de septembre selon les variétés.* Les différentes variétés de courges :

Pâtisson/ Potimarron/ Courge spaghetti/ Butternut/ Shiatsu/ Courge musquée (classique avec la chair rouge)* Les différents types de production utilisés (ex : la plasticulture ...) :

Pas de culture biologique mais raisonnée.M. Raphanel pratique la plasticulture : mettreune bâche sur le sol (réchauffer, hydrater,moins de mauvaises herbes).Il utilise également les abeilles et les bourdonspour la reproduction de ses courges qui ontdes fleurs femelles pour certaines espèces. | **NUTRITION (M.Crozat)*** Les apports nutritionnels de la courge :

Les courges apportent de l’eau, de la vitamine Cet des fibres pour le transit.* Les différentes parties de la courge que l’on peut cuisiner :

Les graines en apéroLa chair en purée, en flanc, en soupe ou en frite.Seule la peau du potimarron peut être broyéesinon pour les autres espèces, elle peut servir decontenant car elle est très dure.* Une idée de recette ...

Purée de potimarron :* Laver le potimarron
* Couper en morceaux avec la peau
* Enlever les pépins
* Dans une casserole, recouvrir les morceaux avec de l’eau et ajouter du gros sel
* Cuire avec un couvercle 20 min
* Egoutter, mixer et ajouter du beurre ou de la crème.
 |
| **COMMERCIALISATION (M.Raphanel)*** Lieu de vente :

Chez lui et au magasin « Ferme là » et dansdeux autres magasins à Lyon* Type de vente :

Vente directe et magasin de circuit court.* Pourquoi ce choix ? :

Cela permet un meilleur respect del’environnement, d’avoir des produits demeilleure qualité. | **PARCOURS AVENIR (M. Crozat et M. Raphanel)**Décrire brièvement les parcours professionnels et scolaires (études suivies) des 2 intervenants : * **M. Raphanel** **:**

Bac pro et BTS agricole puis cuisinier pendant 5 ans puis maraîcher et producteur* **M. Crozat :**

CAP+Bac cuisine, chef dans différents restaurants, puis animateur d’atelier cuisine pour être plus près des gens. |