



## Classe nature « Jardinez bio c'est rigolo ! »

**Objectif :** Vos élèves découvriront la nature, apprendront à semer, planter, arroser et récolter des fruits et légumes de saison selon le principe d'une agriculture respectueuse de l'environnement. Plus qu'un jardin, il s'agit d'un support riche et concret qui permettra aux enfants d'observer et de comprendre les principes de la biodiversité et du développement durable.

Le séjour est agrémenté par la découverte de notre gastronomie Haut-Alpine, richesse d'un territoire.

*Les activités liées à ce thème :*

### *Le jardinage*

Le jardin pédagogique a été aménagé sur une parcelle de 2000 m<sup>2</sup>, cultivé au naturel dans le respect de l'environnement. Le compost, les toilettes sèches et le coin faune seront autant d'éléments concrets pour aborder avec vos élèves le développement durable et la biodiversité.



*Les ateliers (durée par atelier environ 2h30 à 3h)*

- *Jardiner Bio, c'est rigolo !* Les jardiniers découvrent les principes du jardinage biologique.
- *Un petit tour au jardin.* Les jardiniers s'initient au jardinage.
- *Un jardin pour la faune.* Les Jardiniers font connaissance avec les habitants du jardin
- *Il était une fois le jardin.* Du jardin du Moyen-Age aux potions de sorcière, les jardiniers découvrent les secrets des plantes.

Un livret pédagogique vous est remis à la fin de l'atelier.



## La gastronomie Haut-Alpine

*Visite guidée de la ferme d'altitude des Cabrioles.* Découverte de son exploitation caprine et de la fabrication des fromages, moulage de faisselles par les enfants.

*Intervention interactive sur la découverte des plantes et baies sauvages de la vallée à l'aide de planches photos. Puis, découverte de la fabrication de confitures artisanales et dégustation* afin de faire deviner aux enfants de quel fruit il s'agit. Un petit pot de confiture souvenir sera remis à chaque enfant à la fin de la séance.

*Atelier culinaire fabrication des « Tourtons » du Champsaur* par les enfants. Les tourtons sont de petits « beignets » fourrés à la purée de pomme de terre ou à toutes sortes de confitures, un régal pour les papilles !

*Pour agrémenter votre séjour au centre :* animateur BAFA, Sorties environnement dans le Parc National des Ecrins, nombreuses visites pédagogiques et intervenants



**Tél : 04 92 50 67 15**

**Mail : [info@alpesdecouvete.com](mailto:info@alpesdecouvete.com)**