

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.

## Au programme :

### **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.
- 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 !

## Sortie Découverte de l'environnement autour du Centre :

Demi-journée encadrée par un intervenant spécialisé : fabrication d'une soupe aux herbes sauvages ! Une petite balade autour du centre nous permettra de cueillir les plantes que les anciens utilisaient. Nous verrons alors quels sont les bons gestes pour cueillir, préparer puis déguster ensuite une bonne soupe maison, naturelle!

**Visites d'écomusées** pour agrémenter la thématique. Musée du moulin, école d'autrefois, tourneur sur bois, maison du berger, refuge des animaux...

Ces propositions d'activités ne sont pas fixes et peuvent être modifiables en fonction de votre projet de séjour !

### Idée de planning possible pour cette thématique sur 5 jours :

	Matin	Après-midi
Lundi	Arrivée au Centre pour le déjeuner	Installation sur le Centre
Mardi	Ateliers au jardin pédagogique (pique-nique le midi)	
Mercredi	Sortie environnement « soupe »	Visite guidée de la chèvrerie et moulage de faisselles
Jeudi	Atelier culinaire « tourtons »	Jardin pédagogique
Vendredi	Rangement	Départ en début d'après-midi



Tél : 04 92 50 67 15

Mail : [info@alpesdecouverte.com](mailto:info@alpesdecouverte.com)

[www.alpes-decouverte.fr](http://www.alpes-decouverte.fr)

A bientôt !