

A photograph of several children behind a metal fence. One girl in a blue jacket is leaning on the fence, looking over it. Another girl in a black jacket is also leaning on the fence. A young boy in a blue jacket is sitting on the ground, looking up at the camera. The background is slightly blurred, showing other people and a tree.

L'Atelier des Saisons

*UN CYCLE NATURE POUR LES
ÉCOLES ET LES COLLEGES*

« Aujourd'hui, tout le monde a conscience qu'il faut prendre soin de la planète, mais les écoles n'ont jamais autant été bétonnées et les enfants aussi coupés de la nature.

... Qu'attendons-nous pour changer ça ? »

Notre constat

Artificialisation, virtualisation, sédentarisation. Aujourd'hui, la plupart d'entre nous passons près de 80% de notre temps « à l'intérieur », ce qui induit fréquemment des effets délétères (surpoids, déficit d'attention...). Adultes comme enfants, nous avons tous intérêt à recréer des moments de contacts avec la nature étant donné ses effets positifs tangibles sur notre santé, notre bien-être et notre vitalité.

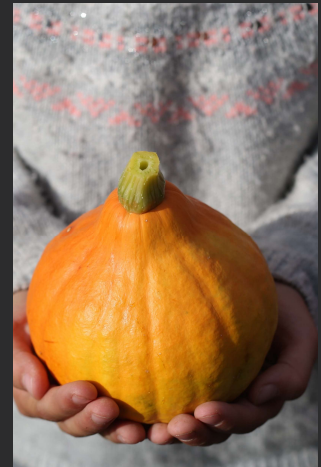
De plus, face aux enjeux environnementaux auxquels nous sommes aujourd'hui confrontés, il est primordial que les futurs acteurs du XXI^e siècle réapprennent à observer la nature, qu'il se réapproprient le cycle des saisons, qu'ils sachent cultiver leur jardin sans pesticide et apprennent à s'alimenter sainement... C'est en remettant les mains dans la terre dès aujourd'hui que les élèves seront à même de relever ces défis dans leur vie d'adulte.

Nos objectifs

- 1/ Reconnecter les citoyens à la nature
- 2/ Permettre à chaque enfant de jardiner et de cuisiner au cours de sa scolarité
- 3/ Sensibiliser au lien entre santé et alimentation

Nos actions

L'Atelier des Saisons anime des ateliers nature pour apprendre aux enfants à jardiner et à cuisiner au rythme des saisons.





L'Atelier des Saisons en quelques chiffres

Depuis **2017**, l'Atelier des Saisons se déplace dans les écoles primaires et maternelles du Rhône pour animer des ateliers tout au long de l'année scolaire.

37

ÉCOLES

11.000

ELÈVES

21

POTAGERS

13.000

PLANTES CULTIVÉES



Nous avons tous intérêt à recréer des moments de contacts avec la nature étant donné ses effets positifs tangibles sur notre santé, notre bien-être et notre vitalité.

Nos convictions, nos valeurs.

Remettre les mains dans la terre

Les enfants sont acteurs. Durant l'année, ils désherbent, creusent, sèment, paillent, compostent, arrosent, récoltent... Cela leur permet d'observer les cycles naturels et de mieux appréhender le lien entre saison et alimentation.

Acquérir des savoir-faire

Les écoliers s'initient au jardinage, aux techniques de base en cuisine, et apprennent à manier des outils et des ustensiles de cuisine.

Promouvoir une agriculture douce, respectueuse de l'environnement

Les potagers sont exclusivement cultivés en bio, selon des méthodes de permaculture.

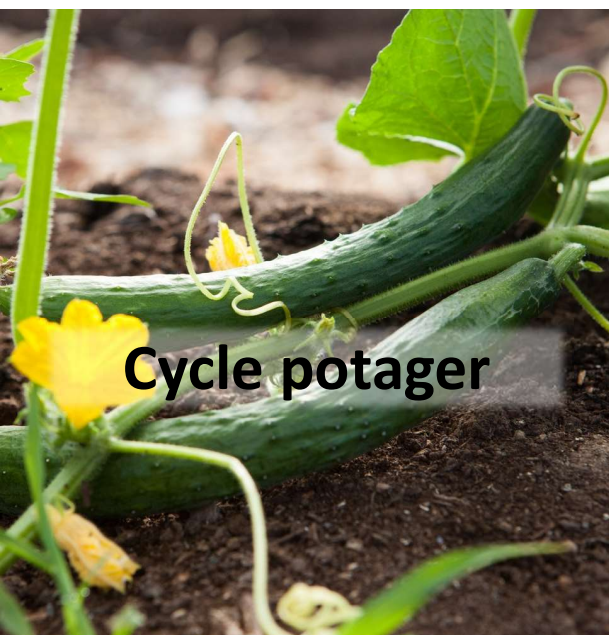
Apprendre en s'amusant

Le jardin potager et la cuisine sont de formidables outils pédagogiques qui, au travers de nombreuses activités, favorisent l'échange et l'apprentissage par le jeu.



Au programme :





Cycle potager



Ateliers à la carte

Un programme, plusieurs parcours.

01. Le cycle potager

- 6 journées d'atelier / an + 1 banquet de fin d'année.
- Un programme évolutif et des activités conçues par niveaux.

02. Le cycle cuisine

- 6 journées d'atelier / an + 1 banquet de fin d'année.
- Un large choix de thématiques salées ou sucrées.
- Utilisation des légumes et des plantes du potager.

03. Les ateliers à la carte

- Parmi une sélection d'ateliers présents dans les cycles potager et cuisine.

04. Les parcours thématiques

- Pars à la rencontre du Moyen Age
- Pars à la rencontre des plantes qui ont marqué l'histoire

05. Les évènements



Cycle cuisine



Evènements

Le CYCLE POTAGER

« *Le élèves vont apprendre à devenir de véritables petits jardiniers* »

Dans notre imaginaire, le jardinier est un sage, un travailleur, qui sait gérer astucieusement l'espace et le temps.

Jardiner est une activité très riche, qui requiert des connaissances et exige de la méthode, de la constance et de la persévérance si l'on veut faire fructifier son jardin.

La gestion d'un potager initie également au travail individuel et collectif. Elle permet d'accroître les capacités d'attention, d'anticipation et d'organisation de nos apprentis jardiniers.



Au cours de l'année, les enfants comprennent ce qui est nécessaire aux plantes pour se développer : lumière, eau, chaleur, compost... ce qui leur permet de saisir le bien-fondé de manger de saison.



Les notions abordées au cours du cycle potager



saïson
biodynamie
pollinisation tubercules fruits
bulbes tisanes
fumier sable
permaculture greffes semence
conception semis eau
serre Argile végétatif
BRF climat fleurs acide saïson
engrais cultures glaise adventices
boutures marcottage
légumes compost amender

Le CYCLE CUISINE

« Découvrir le lien entre nature et alimentation »

Presser du jus de pommes avec des vieux pressoirs, faire du pain, élaborer ses propres céréales du petit déjeuner, préparer des soupes de légumes oubliés, réaliser des rouleaux de printemps, concocter des jus aromatiques, réaliser des gâteaux au miel et aux épices...
Que de recettes à découvrir !

L'objectif de ce programme est d'amener les enfants à devenir de véritables petits cuisiniers.

Nous leur apprenons à cuisiner avec les plantes afin de mieux comprendre le lien entre nature et alimentation.

“ Cette année dans mon école, je jardine et je cuisine des produits frais de ma région et de mon jardin. ”



Au menu du cycle cuisine cette année :



Jus de fruits



Granola



Pain



Confiture



Bonbon



Soupe



Tartes



Biscuits

Et bien d'autres choses encore...



Les cycles thématiques

A partir des ateliers proposés, nous pouvons concevoir un cycle thématique sur l'année.

Nous proposons par exemple un cycle sur le moyen âge et sur les plantes qui ont changé le cours de l'histoire.

Grâce aux ateliers vannerie, fruits exotiques, épices, canne à sucre... les élèves vont redécouvrir l'histoire des hommes grâce à la grande histoire de l'alimentation.



Les ateliers à la carte

Une partie des ateliers proposés dans les cycles potager et cuisine sont disponibles à la carte.

Nous proposons également une version « allégée » du cycle potager pour accompagner les écoles dans l'entretien d'un potager déjà existant.

CATALOGUE DE NOS ATELIERS

Presser du jus de pommes avec des vieux pressoirs, faire du pain, élaborer ses propres céréales du petit déjeuner, préparer des soupes de légumes oubliés, réaliser des rouleaux de printemps, concocter des jus aromatiques, réaliser des gâteaux au miel et aux épices...
Que de recettes à découvrir !

L'objectif de ce programme est d'amener les enfants à devenir de véritables petits cuisiniers.

Nous leur apprenons à cuisiner avec les plantes afin de mieux comprendre le lien entre nature et alimentation.

P



“ Cette année dans mon école, je jardine et je cuisine des produits frais de ma région et de mon jardin. ”



Les évènements

Spectacles, cuisine thématique et participative, parcours pédagogiques, etc.

Tous ces évènements marquent le passage des saisons et favorisent des moments de partage et de convivialité.

Pour chacun de ces évènements, il est possible de faire participer l'ensemble des classes de l'établissement ou quelques classes seulement.

Une équipe passionnée à votre service.



Paul-Yvan de Saint Léger
Nature et alimentation



Andréas Blanchardon
Jardin et botanique



Thérèse Coursimault
Apiculture et poulailler



Florent Monnier
Ferme pédagogique



Benedicte Lebleu
Cuisine végétale



Renseignement : Paul-Yvan de Saint Léger – 06 61 41 28 22 - paul-yvan@latelierdessaisons.fr - www.latelierdessaisons.fr

Ils participent à nos projets !



Vous souhaitez nous accompagner dans ce projet, contactez nous : paul-yvan@latelierdessaions.fr