

Les évènements

Nous proposons en complément des journées d'animation tout au long de l'année pour les écoles :

- Installation d'un potager vertical, le jardin du moyen âge, kokedama japonais...
- Cuisine thématique & participative : le festin du pharaon, le buffet anti-gaspillage, les biscuits de Noël...
- Marché aux plantes
- Spectacle « Tistou les pouces verts »

N'hésitez pas à nous faire part de vos idées d'évènements. Nous vous ferons une proposition sur-mesure.



L'ATELIER DES SAISONS

DES CYCLES NATURE POUR LES ECOLES

PROGRAMME 2019 / 2020

TARIFS & INSCRIPTION : Grille tarifaire 2019-2020

2019 - 2020	TARIF / JOURNÉE	COÛT MOYEN / ENFANT
Cycle potager *	600,00 € TTC (4 ateliers pour 4 classes)	soit 5,00 € par enfant
Cycle cuisine *	600,00 € TTC (4 ateliers pour 4 classes)	soit 5,00 € par enfant
Atelier à la carte	700,00 € TTC (4 ateliers pour 4 classes)	soit 5,00 € par enfant
Evènements	800,00 € TTC ** (+ frais)	soit 5,00 € par enfant

* À partir de 3 journées d'atelier ** Tarif par animateur mobilisé sur l'évènement

Nous sommes à votre disposition pour venir vous présenter en détail nos cycles et répondre à toutes vos questions. Devis gratuit sur demande.



L'Atelier des Saisons anime des cycles nature dans les établissements scolaires du Rhône pour que les élèves apprennent à jardiner et à cuisiner au rythme des saisons.



www.latelierdessaions.fr

NOUS CONTACTER

06.61.41.28.22
Paul-yvan@latelierdessaions.fr

L'Atelier des Saisons en quelques chiffres

depuis
2017

32
écoles

9000
élèves

21
potagers

13000
plantes cultivées

Un programme, plusieurs parcours :

Le cycle potager

OBJECTIF : mettre en place un potager pédagogique à l'école, conçu, géré et entretenu par les enfants.

- 14 thèmes d'atelier proposés.
- Un programme évolutif et des activités conçues par niveaux.
- Des fiches de culture.
- Des fiches mensuelles de suivi.
- Un banquet de fin d'année.



Le cycle cuisine

OBJECTIF : apprendre à cuisiner avec les plantes et mieux comprendre le lien entre nature et alimentation.

- 12 ateliers articulés autour de 7 thématiques (fruits, légumes, céréales, épices...)
- Une progression par niveaux.
- Utilisation de machines semi-professionnelles.
- Un livret de recettes délivré aux élèves en fin d'année.



Les ateliers à la carte

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



Cycle potager

SEPT.	Conception du potager Opération potager
OCT.	Compost Opération potager
NOV.	Compost Des bulbes de toutes les couleurs
DÉC.	Les arbres fruitiers
JANV.	Vannerie
FÉVR.	Vannerie
MARS	La magie des graines Le redémarrage du potager
AVR.	Fleurs et biodiversité Légumes & botanique
MAI	Les plantes aromatiques De curieuses plantes*
JUIN	Des légumes pour l'hiver Banquet*



Cycle cuisine

SEPT.	Les condiments
OCT.	Les condiments
NOV.	Fabrication de Jus de pomme*
DÉC.	Du fruit au Bonbon Marmelades & confitures
JANV.	Du blé au pain Faire son granola maison*
FÉVR.	Les légumes oubliés Sur la route des épices
MARS	Faire ses Pâtes fraîches
AVR.	Mille et une Salades
MAI	Le goûter aromatique Du fruit au Bonbon
JUIN	La Cuisine de printemps : rouleaux de printemps, pestos, tartelettes...

