L'Atelier des Saisons

UN CYCLE NATURE POUR LES ECOLES 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 mission ?

Apprendre aux élèves à jardiner et à cuisiner au rythme des saisons

Nos actions ?

L'Atelier des Saisons propose aux établissements scolaires (maternelles, primaires et collèges) des parcours thématiques 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
ECOLES

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.

Promouvoir une agriculture douce, respectueuse de l'environnement

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

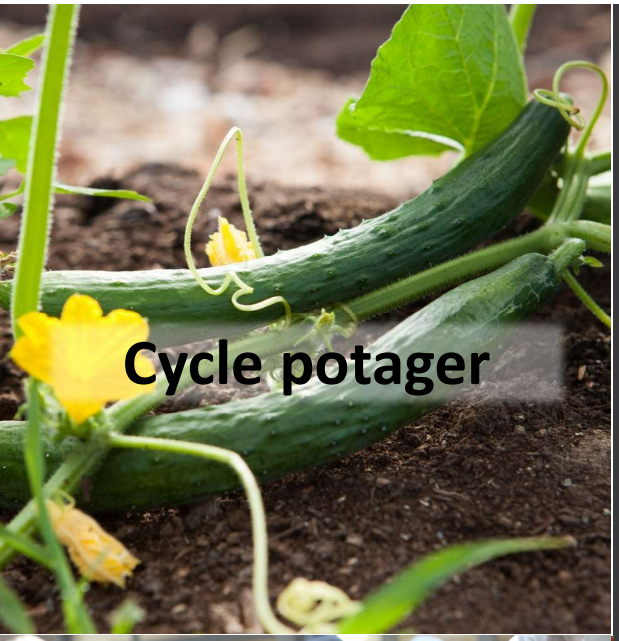
Acquérir des savoir-faire

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

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 :



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 possible des légumes 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

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

saison
biodynamie
pollinisation
tisanes
tubercules
fruits
bulbes
rotation
organique
sable
fumier
biodiversité
permaculture
aromates
semence
greffes
eau
végétatif
Argile
conception
semis
graines
récolte
serre
fleurs
acide
saison
BRF
climat
cultures
glaise
adventices
engrais
outils
marcottage
boutures
amender
légumes
compost

Le CYCLE CUISINE

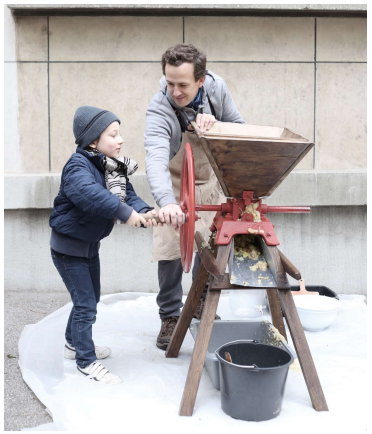
« *Découvrir le lien entre nature et alimentation* »

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 eaux aromatisées aux plantes 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 pas 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.

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

Elisabeth Brazier
Eau et biodiversité

Florent Monnier
Ferme pédagogique

Benedicte Lebleu
Cuisine du monde

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

Ils participent à nos projets !

Région académique
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Église catholique à Lyon

Rhône Développement Initiative

MEMBRE DES RÉSEAUX
FRANCEACTIVE
Les entrepreneurs engagés
Initiative france

MOUVEMENT DES ENTREPRENEURS SOCIAUX

Ronalpia
Incubateur d'entrepreneurs sociaux

COMPAGNIE à Cour & à Jardin

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