

## CLASSE GOURMANDE DE LA TERRE A L'ASSIETTE ...

L'idée générale de ce séjour est de faire découvrir aux élèves les liens qui existent entre ce qu'ils ont l'habitude de manger et l'environnement. A partir de visites chez des producteurs et de différents ateliers ils élargiront ainsi leur connaissance du vivant.

### TARIF :

A partir de **200 € / élève**, pour une classe de 25 élèves et 2 adultes. Ce tarif ne comprend pas les transports et les animateurs de vie quotidienne.

### Proposition de programme pour 5 jours

*Celui-ci peut être modifié à votre convenance !*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Maraîchage bio	Chevrier et fromage	Apiculture	Traction animale
Sommières	Hôtel à insectes	Tapenade Ecoparc	Jardinage	

### **JOUR 1 :**

#### Matin

Arrivée, accueil, installation et présentation du programme. Pique-nique préparé par les parents dans le parc.

#### Après-midi

Rallye photo animé, à la découverte de la ville de Sommières d'une manière ludique et interactive.

### **JOUR 2 :**

#### Matin

Rendez-vous chez Julien Longcôté, maraîcher bio, pour découvrir le cycle de la plante dans son intégralité, les associations de plantes, le paillage ... Possibilité d'observer, de donner à manger aux poules pondeuses. La transformation de la tomate en coulis ou ketchup y est également pratiquée.

Repas à l'Ethic-étapes le Cart.

#### Après-midi

Dans le parc du centre, atelier « hôtel à insectes », animé par Diane Delmas de la Difed, pour découvrir d'une manière ludique, observer en toute sécurité et bienveillance les insectes et comprendre leur rôle essentiel.



## CLASSE GOURMANDE DE LA TERRE A L'ASSIETTE ...



### **JOUR 3 :**

#### Matin

Visite d'une chèvrerie et d'une fromagerie, à Vic le Fesc.  
"Connaître la garrigue, c'est le savoir de l'éleveur", rencontre avec Paul Vanmunster. Découvrir le rôle du chevrier, la traite à la main, comprendre et participer à la transformation fromagère, aborder le travail avec le chien de berger.

Repas à l'Éthic-étapes le Cart.

#### Après-midi

En alternance par demi-classe :

Atelier cuisine avec notre cuisinier, fabrication de tapenade « à l'ancienne ».

Atelier en autonomie avec le jeu Ecoparc qui permet la découverte du parc (environnement et patrimoine) en lien avec la thématique du Développement Durable.



### **JOUR 4 :**

#### Matin

L'apiculture bio présentée par Isabelle Bringollet, pour s'initier au monde des abeilles, leur rôle, le travail de l'apiculteur, les produits de la ruche, découvrir les plantes mellifères du parc. Par demi-classe, atelier de dégustation et éveil des sens à partir de différents miels et en alternance atelier en autonomie avec la malle pédagogique Gôuts et Saveurs .

Repas à l'Éthic-étapes le Cart.

#### Après-midi

En alternance par demi-classe :

Atelier jardinage animé par Julien Longcôté pour observer le sol et ses habitants et aborder la saisonnalité.

Atelier en autonomie avec le jeu de la Fève, un langage photo qui permet de visualiser les étapes du semis à la production des fèves en les resituant sur une échelle du temps.



### **JOUR 5 :**

#### Matin

Visite chez Yves Moulin pour qui "*être paysan c'est faire partie intégrante de son pays*". Exemple remarquable d'une exploitation familiale en polyculture : légumes, vin, céréales et fourrage.

Repas à l'Éthic-étapes le Cart.

#### Après-midi

Départ de Sommières.

