



# ATELIER PÉDAGOGIQUE À LA FERME DE LA TERRE À L'ASSIETTE

**PUBLIC**  
Enfants de 6 à 12 ans

**DURÉE**  
2H30-3H + Pique-Nique à la  
ferme possible

**TARIF**  
450€ TTC  
(environ 15€/ enfant pour  
une classe)

Qu'est-ce que cuisiner de manière plus écologique ?

À travers cette question, les enfants comprennent mieux comment le repas peut devenir un temps d'action en plus d'être un moment de plaisir et de convivialité. Comment créer un repas équilibré, privilégiant les légumineuses à la viande, des produits de saisons, issus de l'agriculture biologique et locale ... Et ces épiluchures, que peut-on en faire avant de les composter ? Et d'ailleurs comment composter les restes ?

## UNE PÉDAGOGIE ACTIVE

Découvrir les légumes de saison et le travail de la terre.

Sensibiliser sur l'importance de la consommation de légumes de saison et les gaspillages alimentaires.

Apprendre à cuisiner des légumes de saison avec des recettes faciles et originales.



## POUR UN ATELIER VIVANT ET CRÉATIF

15 min: Accueil et présentation de la ferme.

Puis atelier en 3 groupes.

30 min: Parcours du potager pour découvrir les légumes, parler des principes de permaculture et les récolter les légumes à cuisiner.

1 heure : Atelier de cuisine pour apprendre à préparer des recettes originales avec les produits de la ferme.

30 min : Dégustation des plats préparés.

Pique-nique à la ferme possible (avant ou après l'atelier)



## DANS UN LIEU UNIQUE TRÈS ACCESSIBLE

Situé à 300m de la gare des chantiers à Versailles (78), vous êtes dans une petite ferme agricole au cœur de la ville, avec un grand jardin potager et une mini-forêt jardin qui produisent des légumes, des fruits, des plantes aromatiques et des fleurs comestibles.

Une petite oasis de vie qui est aussi un lieu de pédagogie et de formation.

Une micro-ferme à taille d'enfants ...



## AVEC DES INTERVENANTS TALENTUEUX ET PÉDAGOGUES

Odette Haddad, Coach en Alimentation Consciente est certifiée par l'Institute for Integrative Nutrition de New York. Chef passionnée par l'alimentation végétarienne et consciente.

Odette est la co-fondatrice du restaurant Positive Café – Healthy Food & Juice Bar et de la Positive Academy à Versailles. C'est à travers une alimentation consciente et une adoption des pratiques de bien-être que ses clients trouvent l'équilibre entre tous les aspects de leur vie : relations personnelles, travail, pratiques physiques et spirituelles.



## ET DES SOUVENIRS POUR LA CLASSE ET CHAQUE ENFANT

A l'issue de cette demi-journée, chaque enfant repart avec une recette avec des légumes de saison à faire à la maison.

**Vous êtes enseignant(e), animateur(trice) scolaire,  
vous souhaitez faire bénéficier votre classe/groupe d'enfants de 6 à 12 ans de cet atelier,  
CONTACTEZ-NOUS!**