

Ferme pédagogique « du fruit au pot de confiture »

« Une séance unique d'immersion à la ferme
dans le monde des fruits et de la confiture... »

Les thèmes abordés sur une séance



La ferme dans son environnement, la biodiversité, les pollinisateurs
Le jardin dans tous ses recoins, au fil des saisons
Atelier confiture, « je fabrique ma confiture »
Autour du pot, « je personnalise le pot que je ramène à la maison »

Outils et méthodes pédagogiques



Visite du jardin, reconnaissance des petits fruits
Cueillette des fruits de saisons,
en fonction de la saison et de la météo
(groupe entier)
Préparation des fruits et fabrication de la confiture
(sous groupe)
Personnalisation de son pot, étiquette et empreintes végétales
(sous groupe)
Goûter ludique, tartines et compagnie

Les outils et méthodes pédagogiques sont abordés en fonction de l'âge des enfants

Public



Cycle 1,2,3 et collège
IME, adultes handicapés
Centre aéré, classe verte
Agrément IA : HC 14 cult 01

Tarif d'une séance



Durée : 3 hres
Forfait jusqu'à 25 enfants : 162,50 €
+ 6,50 € par enfant supplémentaire
Forfait moins de 15 enfants : 130 €

Ouverture toute l'année



Capacité d'accueil : 30 enfants
Réservation 15 jours à l'avance

Accessibilité



bus, parking adapté
Latitude : N42.99366
Longitude : E 0.20993

Contacts

Solange Baylac Troy, agricultrice et animatrice de la ferme pédagogique, Quartier Rimoula, chemin du Peyras, 65 710 Campan, Tél : 06.72.59.73.83
Email : lesconfituresdesolange@orange.fr Site : www.lesconfituresdesolange.fr