

## Ferme pédagogique « du fruit au pot de confiture »

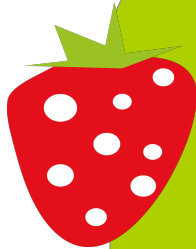
« Une séance unique d'immersion à la ferme  
dans le monde des fruits et de la confiture... »

### 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](mailto:lesconfituresdesolange@orange.fr) Site : [www.lesconfituresdesolange.fr](http://www.lesconfituresdesolange.fr)