

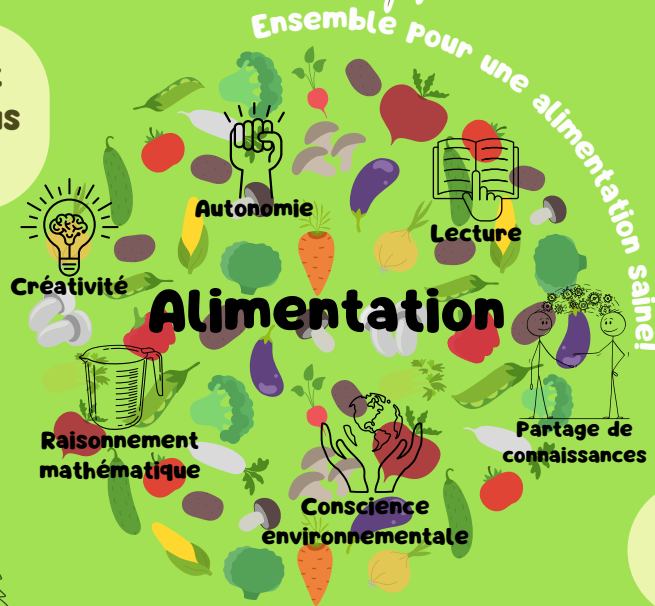
Les ateliers culinaires de l'



ALLIANCE ALIMENTAIRE PAPINEAU



Des ateliers pédagogiques et complets sur un sujet qui nous concerne tous au quotidien



Tout le matériel et les aliments nécessaires sont fournis
Groupe d'environ 20 enfants

3 à 5 ans

A partir d'un livre...

Le monstrueux secret des légumes

Durée: 60 minutes

200\$

Le livre Le monstrueux secret des légumes de Jeanne Painchaud sera lu aux enfants. Nous assemblerons ensuite des monstres faits de différents légumes, parfois moins connus. Ils pourront ensuite les déguster avec une trempette. L'objectif est de faire découvrir de nouveaux légumes aux enfants tout en ayant beaucoup de plaisir.

6 à 8 ans

Regarde ce que tu manges

Durée: 90 minutes

200\$

Le livre Regarde ce que tu manges de Scot Ritchie sera lu aux enfants. Plusieurs questions leur seront posées afin de stimuler la discussion autour du sujet. L'objectif est de les faire réfléchir sur la provenance de nos aliments. Chaque enfant cuisinera sa croustade aux pommes puis nous les dégusterons tous ensemble.

8 à 12 ans

Opération mange-gardiens

Durée: 120 minutes

250\$

Le livre Opération mange-gardiens de Joan Sénéchal sera lu, en partie, aux enfants. Nous aurons des discussions sur le gaspillage alimentaire et nous ferons un jeu pour explorer les solutions. Nous cuisinerons ensuite une recette anti-gaspillage.

Pour tous les âges...

Une collation énergisante!

Durée: 60 minutes

200\$

Atelier de confection de collations à base de purée de dattes (muffin, galette, boule d'énergie ou barre tendre). Chaque personne peut choisir ses ingrédients et confectionner sa propre collation! L'objectif est de découvrir des aliments nutritifs à intégrer à nos collations quotidiennes.

Une collation arc-en-ciel

Durée: 60 minutes

200\$

Atelier de confection de collations à base de fruits ou légumes de toutes les couleurs accompagnées de leurs trempettes alléchantes. L'objectif est de faire découvrir la grande diversité de fruits et légumes et l'importance de varier notre alimentation.

À la découverte des saveurs

Durée: 60 minutes

200\$

Sucré, salé, amer, acidulé, épicé; explorons les saveurs et les arômes! Nous ferons des activités pour explorer et expérimenter différentes combinaisons d'aliments.

Vos suggestions sont les bienvenues!
Les ateliers peuvent être adaptés à vos besoins
Pour plus d'informations, voici mes coordonnées

Catherine Robert
Coordonnatrice des ateliers culinaires
819 983-1714, poste 3
cuisinescollectives.aap@gmail.com

N.B. Des frais supplémentaires peuvent être exigés pour les activités hors de la MRC de Papineau

Les ateliers horticoles de l'

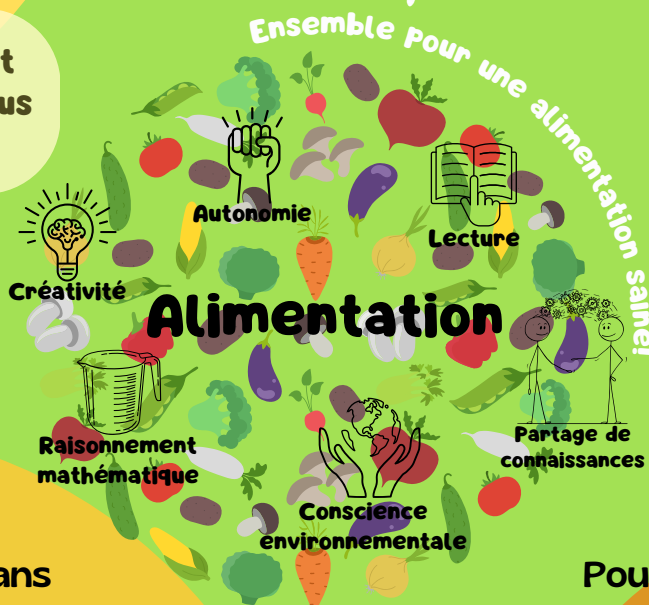


ALLIANCE
ALIMENTAIRE
PAPINEAU

dans les
écoles de la
Petite-Nation

Des ateliers pédagogiques et complets sur un sujet qui nous concerne tous au quotidien

Tout le matériel nécessaire est fourni
Groupe d'environ 20 enfants



Pour les 3 à 5 ans

À la découverte des semences et des plantes
Durée: 45 minutes
200\$

Les enfants pourront découvrir différentes semences de légumes et apprendront comment elles se développent pour devenir de belles grandes plantes.

Le précieux travail des insectes dans le jardin
Durée: 45 minutes
200\$

Les enfants découvriront les insectes qui habitent le jardin et leur travail essentiel pour obtenir de beaux fruits et légumes. Ils fabriqueront une petite maison à insectes à partir de matériaux naturels.

Pour les 6 à 12 ans

Recycler au potager
Durée: 60 minutes
250\$

Les enfants fabriqueront des jardinières à partir de matériel recyclé. Ensemble, nous y planterons quelques plants de légumes qu'ils pourront rapporter à la maison pour les entretenir et les voir fructifier.

Petits jardiniers en herbe
Durée: 60 minutes
250\$

Les fleurs comestibles, les herbes aromatiques, les légumes et les fruits; tout est important au jardin! Nous découvrirons ensemble le rôle de chacun et le cycle de la vie des plantes.

Pour les 12 à 17 ans

Les semences et la préservation de la biodiversité
Durée: 90 minutes
250\$

Les élèves apprendront à récolter et conserver les semences de différentes plantes en découvrant la diversité génétique et l'importance de la conservation des semences ancestrales.

Jardin vertical; solutions pour les espaces restreints
Durée: 120 minutes
400\$

Les élèves apprendront à créer un jardin vertical en utilisant du matériel recyclé et à entretenir un jardin nourricier intérieur. Ce type de jardinage est accessible et idéal pour les espaces restreints.

Vos suggestions sont les bienvenues!
Les ateliers peuvent être adaptés à vos besoins
Pour plus d'information, voici mes coordonnées

Sarah Deschatelets
Coordonnatrice des ateliers horticoles
819 983-1714, poste 1
villagesnourriciers.aap@gmail.com

N.B. Des frais supplémentaires peuvent être exigés pour les activités hors de la MRC de Papineau