L'Agroecologie

Education à l'Environnement

Education à l'Alimentation

L'Eco-Citoyenneté

Le Land'art
Lors d'une balade, glâner des éléments de différentes couleurs, matières pour créer un tableau vivant, en individuel ou en collectif.

Sortie Nature
En forêt, proche d'une mare, un sentier, prendre le temps d'explorer notre Nature par l'observation, des grands jeux, des activités sensorielles...

Balade contée/soirée contes
Plonger dans un univers d'histoires en intérieur ou extérieur, des histoires sur la nature, "du coin"...

Créa'nature
Activités variées : création de jouets/objets à base de plantes, musique verte (kazoo etc...), le sensoriel...

Réduire nos déchets
Mettre en place un compost dans votre structure, le compostage individuel et partagé, sensibilisation sur les biodéchets, lutter contre le gaspillage alimentaire...

Le Volcanisme
Sommes-nous entourés de volcans?. Par des activités scientifiques et manuelles, découvrir les formations volcaniques.

Le Tri des Déchets, Consommer Autrement
Des jeux pour découvrir les déchets (les matières, les emballages), le tri, les "4R", le traitement, un goûter éco-responsable...

L'Abeille, notre Pollinisatrice
Différents ateliers : la biologie et le cycle de vie de l'insecte, son rôle, la ruche, dégustations et un grand jeu.

Un Débat pour le Climat
Comprendre le phénomène en co-construisant nos pensées (à partir du collége) ; par une invitation à la réflexion, la joute orale, le débat mouvant...

Jardin Pédagogique
Accompagnement et mise en place d'un jardin en carré. Suivi pédagogique "du sol à l'assiette"...

Ciné-débat / Café éco-citoyen
"Les experts c'est nous!", favoriser les échanges sur des thémes/films d'actualités, par exemple, le film "demain"...

Un "coin de biodiversité"
Un espace sauvage, cultivé partiellement, où l'on vient se reposer, contempler, discuter...

Jardin partagé
Un travail entre plusieurs partenaires, un initiateur, un porteur de projet, pour lançer une dynamique auprès de la population locale (enquête participative).

Cuisinez!
La cuisine saine!, les légumes et les fruits de saison sains, la crudité, les graines, les légumineuses, les céréales... L'équilibre alimentaire, choisir ses aliments. Cuisinons selon les normes HACCP. L'opération "un fruit à la récré", redonnez de l'importance aux fruits.

Mon potager agroécologique
Mêlant pratique et théorie, comment mettre en place un jardin vivrier?, un atelier par mois.