

Les Champs d'Elodie vous proposent :

Une Journée Festive le 25 mars 2012

Pour fêter ensemble le 5^{ème} anniversaire de la ferme

Au programme ateliers thématiques et jeux ... et dégustation de notre travail en commun

INSCRIPTIONS IMPERATIVES AVANT LE 18/03 en précisant les nom et prénom de chaque participant, l'âge pour les enfants, l'atelier auquel vous souhaitez participer ou si vous comptez n'arriver que pour le repas(merci de me dire ce que vous amènerez à partager), une adresse mail pour les informations de dernière minute. En fonction du temps, le programme pourrait être réaménagé.

Dans tous les cas, pensez à prendre une tenue appropriée à l'activité choisie. Si vous pouvez venir avec vos assiettes/verres/couverts/sièges pliants pour le repas, cela nous facilitera l'intendance.

Point de ralliement : La Grande Canau – 11, route de Valeyrac – 33590 St Vivien de Médoc

Attention : le 25, c'est le jour du changement d'heure

Pour la cuisson des pâtes, nous aurions besoin de 2 grandes gamelles type collectivités et d'un égouttoir king size. Quelqu'un aurait-il cela sous la main ?



AU PROGRAMME :

MATIN : pour les ateliers, il est indispensable d'arriver 10 minutes avant l'heure indiquée le temps de se mettre en condition !

1^{er} atelier : (maximum 12 personnes)

10 h – 13 h : **préparation de tartinades et de blinis**, atelier animé par « La Gamelle de Laurence » (<http://delabouchealaterre.blogspot.com/>) : pesto d'herbes sauvages cueillies sur place, tartare d'algues, crème de tournesol pré-germé, houmous de lentillons

2^{ème} atelier : (maximum 12 personnes)

10 h – 13 h : **préparation de pâtes fraîches : du mélange des ingrédients à la cuisson**, atelier animé par Benoît Riedel du « restaurant Le P'tit Bio » (<http://riedel.unblog.fr/>)

3^{ème} atelier : (maximum 12 personnes)

10 h – 12 h : **initiation au façonnage du pain et découverte des mille et uns tours du boulanger**, atelier animé par Vincent, le boulanger des Champs d'Elodie

4^{ème} atelier : (maximum 12 personnes – participation financière libre pour aider au lancement de l'association)

10 h – 12 h 30 : **à la découverte de la permaculture** en Médoc, atelier animé par Saïda Slama de l'association Permaculture Médoc visite du site à quelques encablures de la ferme, véhicule nécessaire, covoiturage à organiser sur le moment

5^{ème} atelier : (maximum 30 personnes)

10 h – 11 h 30 : **à la découverte des cultures**, tour de plaine, atelier animé par Elodie

6^{ème} atelier : (Maximum 30 personnes)

11 h 30 - 13 h : **à la découverte de la transformation à la ferme : du tri de la récolte à la cuisson du pain**, atelier animé par Elodie

7^{ème} atelier : pour les enfants de 7 à 12 ans – 12 enfants maximum – 2 adultes nécessaires pour aider à l'encadrement

10 h – 12 h : animation adaptée en fonction de la météo par Alicia de l'association Curuma labellisée CPIE Médoc (<http://www.curuma.org/>)

8^{ème} atelier : pour les 0 à 6 ans

Un espace sera délimité et sécurisé pour qu'ils puissent jouer sous la surveillance des parents. Merci d'amener des jouets qui ne craignent pas d'être partagés.

A partir de 13 h : repas et jeux

Possibilité de n'arriver que pour le repas

Dans ce cas, vous êtes invités à amener soit :

- une sauce avec ou sans viande/poisson pour accompagner les pâtes qui auront été fabriquées le matin
- soit une salade de fruits de saison (pas de fraises s'il vous plaît !) pour le dessert
- des biscuits faits avec la farine de la ferme avec la recette qui sera affichée et pourra ainsi être partagée

Un jeu sur les thématiques spécifiques à la ferme sera organisé pendant et après le repas.

A TRES BIENTÔT !!