

ADHESION

L'adhésion annuelle est obligatoire pour participer aux animations proposées par l'association lorsque celles-ci se déroulent sur le site du Jardin des Prés Verts.

Adhésion individuelle : 5€

Adhésion enfant : 2€

Adhésion familiale : 10€

TARIFS DES ATELIERS

Premier atelier : 25€

Deuxième atelier : 22€

Les suivants : 18€

ANNIVERSAIRE ENFANT

Thématiques et programme à définir avec les familles :

Formule 2h : 12€ par enfant

Formule 3h : 15€ par enfant

Goûter bio (facultatif) : 3€ par enfant

Jeux géants en bois (facultatif) : 20€

AUTRES ACTIONS

Pour toute autre intervention (anniversaire adulte, intervention à domicile, animation de groupe), contacter l'association pour obtenir un devis.



Situé à 25 km du Mans (Mézières-sous-Lavardin), le Jardin des Prés Verts vous accueille dans un bocage vallonné.

CONTACT



Par téléphone : 06 03 67 10 85



Par mail :
lejardindespresverts@gmail.com



Par courrier :
Le Jardin des Prés Verts
15 Route de Beaumont
72 240 Mézières-sous-Lavardin



Le Jardin des Prés Verts

Le Jardin des Prés Verts Programme des animations mars à juin 2022



ATELIERS

<i>Thèmes</i>	<i>Dates / Lieux / Horaires</i>	<i>Thèmes</i>	<i>Dates / Lieux / Horaires</i>
<p><i>A la découverte des oiseaux de nos campagnes</i></p> <p>Venez en famille pour une découverte visuelle et auditive ludique des oiseaux de nos jardins. Astuces pour les attirer. Fabrication d'un nichoir ou d'une mangeoire à installer chez soi. (Apportez des jumelles si possible)</p>	<p>Samedi 5 mars Au Jardin des Prés Verts Matthieu Segalen (créateur et animateur du Jardin des Prés Verts) 14h - 17h</p>	<p><i>Un goûter gourmand (atelier parent-enfant)</i></p> <p>Jeu et partage sur la publicité alimentaire et son influence sur le goûter. Création d'un goûter équilibré puis dégustation ludique et sensorielle pour se faire plaisir tout en maîtrisant la quantité sans frustrations.</p>	<p>Samedi 14 mai Au Jardin des Prés Verts Claire Marionneau (diététicienne - nutritionniste) 14h - 17h</p>
<p><i>Booster son système immunitaire par l'alimentation</i></p> <p>Découverte des aliments et comportements favorisant un bon système immunitaire, comment inclure simplement dans sa cuisine des aliments sains stimulant l'immunité.</p>	<p>Samedi 19 mars Au Jardin des Prés Verts Claire Marionneau (diététicienne - nutritionniste) 14h - 16h</p>	<p><i>Fabriquer nos cosmétiques du quotidien</i></p> <p>Apprendre à réaliser soi-même des produits de soins corporels et d'hygiène à utiliser au quotidien. Fabriquez votre baume hydratant (lèvres et corps), déodorant, shampoing solide et dentifrice.</p>	<p>Dimanche 22 mai Au Jardin des Prés Verts Anaïs Radepont (fondatrice d'Ekwana) 14h30 - 16h30</p>
<p><i>Stage photographie : donnez vie à vos photos de nuit</i></p> <p>Débutants et amateurs souhaitant s'initier ou se perfectionner à la photo urbaine à l'heure bleue et de nuit. Cadrage, balance des blancs, light painting, bokeh... Trépied et boîtier avec option mode Manuel recommandé.</p>	<p>Vendredi 25 mars Au vieux Mans (place Saint Michel) Ronan Lambert (photographe professionnel) 18h00 - 20h00</p>	<p><i>Les produits d'entretien au naturel</i></p> <p>Constituer sa droguerie «zéro déchet» en partageant des méthodes et des astuces pour se passer des produits conventionnels. Réaliser différents types de lessive, du nettoyant multi-usage et des éponges lavables.</p>	<p>Vendredi 10 juin Au Jardin des Prés Verts Anaïs Radepont (fondatrice d'Ekwana) 18h00 - 20h00</p>
<p><i>L'eau, source de vie et sa place dans notre existence</i></p> <p>Quelle eau privilégier ? Limiter les polluants dans l'eau que nous buvons ? Partage des méthodes de filtration et dynamisation de l'eau. Jeu : bar à eau pour reconnaître les différences entre les eaux.</p>	<p>Samedi 2 avril Au Jardin des Prés Verts Claire Marionneau (diététicienne - nutritionniste) 14h - 16h</p>	<p><i>A la découverte du monde des abeilles</i></p> <p>Partez à la rencontre des abeilles en découvrant le métier d'apiculteur, la vie des abeilles, la ruche (équipement fourni). Dégustation du miel et fabrication de bougie en cire d'abeille.</p>	<p>Vendredi 17 juin Au Jardin des Prés Verts Julien Sauleau (apiculteur - créateur du jardin du vivant) 17h30 - 19h30</p>
<p><i>Cuisine sauvage</i></p> <p>Apprendre à repérer et à cuisiner les plantes sauvages comestibles. Repas partagé lors de l'atelier. Livret de recettes fourni pour tenter vos propres expériences. (10€ en supplément pour le repas)</p>	<p>Dimanche 10 avril Au Jardin des Prés Verts Morgane Jouy (animatrice et productrice de PPAM) 10h00 - 14h00</p>	<p><i>Protection de l'environnement intérieur</i></p> <p>Comment limiter les polluants de son habitat : air, alimentation, cosmétiques, ondes électromagnétiques ... Astuces concrètes pour prendre soin de soi et de son enfant plus sensible à cette pollution environnementale.</p>	<p>Samedi 18 juin Au Jardin des Prés Verts Claire Marionneau (diététicienne - nutritionniste) 10h - 12h</p>
<p><i>Stage photographie : portrait en pleine nature</i></p> <p>Initiation ou perfectionnement à la photo portrait. Gestion de la lumière, du cadrage, de la profondeur de champ et de l'éclairage avec flash ou réflecteur. Reflex, bridge, hybride avec un mode Manuel.</p>	<p>Dimanche 8 mai Au Jardin des Prés Verts Ronan Lambert (photographe professionnel) 10h00 - 12h00</p>	<p><i>Découverte des plantes aromatiques et médicinales</i></p> <p>Apprendre à reconnaître les différentes plantes aromatiques et médicinales sauvages et cultivées. Savoir les utiliser sans risque et les sécher pour créer ses propres remèdes naturels (repartir avec sa préparation personnalisée).</p>	<p>Vendredi 24 juin Au Jardin des Prés Verts Morgane Jouy (animatrice et productrice de PPAM) 17h30 - 19h30</p>

Inscription obligatoire. Nombre de places limité.

Adhésion obligatoire pour les animations se déroulant sur le site du Jardin des Prés Verts