

DES CUISINIERS ET MARAÎCHERS EN HERBE

UNE AUTRE MANIÈRE DE CULTIVER LA TERRE ET DE SE NOURRIR POUR 300 JEUNES DU TERRITOIRE

Créé en 1980, Le Loubatas gère un **écogîte bioclimatique de 35 lits** en pleine forêt provençale fonctionnant à l'énergie solaire. L'écogîte a été construit par plus de **1000 jeunes volontaires internationaux** sur un terrain de 7 hectares gracieusement donné par une institutrice, Marie Baudouin. **Depuis 25 ans**, l'association touche **10 000 personnes par an**, à l'écogîte et sur le territoire, à travers l'éducation, la formation et l'accompagnement, pour transmettre **d'autres manières d'habiter la Terre**.



Le Loubatas, porteur de projets

Faire évoluer nos manières de nous nourrir est indispensable à l'échelle individuelle et collective. **Pratiquer la cuisine et le jardinage**, est le meilleur moyen de **se réapproprier concrètement d'autres manières de se nourrir** : c'est ce que nous proposons aux jeunes en séjours éducatifs au Loubatas, à travers ce projet.

Depuis 2001, Le Loubatas propose à ses résidents en séjour éducatif **une alimentation qui prend soin d'eux et du vivant** tout en conservant tant **le plaisir de cuisiner et de manger**. A travers ce projet, un groupe d'enfants participe chaque soir **à un atelier cuisine et un atelier jardin**, entre 17h et 18h, et devient alors **cuisinier/maraîcher en herbe**. Ces ateliers permettent aux jeunes de pratiquer ensemble, aux côtés d'un professionnel de l'équipe du Loubatas.



DES CUISINIERS ET MARAÎCHERS EN HERBE

UNE AUTRE MANIÈRE DE CULTIVER LA TERRE ET DE SE NOURRIR POUR 300 JEUNES DU TERRITOIRE

CHAQUE SOIR, EN SÉJOUR

5 ENFANTS EN ATELIER CUISINE,
POUR L'ÉLABORATION DU REPAS



5 ENFANTS EN ATELIER JARDIN,
POUR L'ENTRETIEN DU JARDIN
ET DU POULAILLER
PÉDAGOGIQUES

Un partenariat de mécénat pour

- Faire découvrir une autre manière de se nourrir : de la Terre à l'assiette
- Acquérir des connaissances par l'expérimentation en ateliers jardin et cuisine
- Impliquer et rendre acteurs les jeunes dans la vie quotidienne du séjour
- Stimuler la curiosité des jeunes
- Renforcer la confiance en soi et la capacité à vivre ensemble

“

"Passer une semaine au Loubatas est un moyen très agréable pour découvrir l'alimentation bio, basée sur les produits locaux. Le soir, les enfants peuvent participer à la préparation des repas, ce qui leur donne une motivation supplémentaire pour faire découvrir des recettes inhabituelles à leurs copains."

Nathalie -

Enseignante d'une classe en séjour au Loubatas

”

