

# 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

”

