



Delphine Lasvènes

Le Bourg Lieu dit Les Prats 46800 Bagat en Quercy

Tel : 06 85 32 83 72 Mail : delphine@fermequesaquo.fr

N° de SIRET : 80812374900018 N° assurance : 41088709Z-0001

Tous ces ateliers sont **ouverts à tous**
et se déroulent sur le **jardin pédagogique de la ferme Qu'es aquo à Bagat en quercy.**

Samedi 23 juin 2018 matin de 10h à 12h: ATELIER DES NATURALISTES

Chasse et découverte des insectes du jardin (le bon, la brute et le truand...)

Mercredi 11 juillet de 10h à 12h: ATELIER DES PETITS CHIMISTES ET DES ARTISTES

Teintures et encres végétales : ateliers de créations de la plante à la couleur

Vendredi 13 juillet à partir de 17h: ATELIER DES GOURMANDS

Gouter à la ferme ! Dégustation de tous les produits transformés issus de la ferme bio et déambulation dans le jardin pédagogique pour glaner ses ressources!

Mercredi 18 juillet de 10 à 12h: ATELIER NATURALISTE

Les insectes en été: chasse, capture, identification, observation, découvertes de leurs petits secrets

Vendredi 20 juillet à partir de 17h00: ATELIER DES GOURMANDS

Gouter à la ferme ! Dégustation de tous les produits transformés issus de la ferme bio et déambulation dans le jardin pédagogique pour glaner ses ressources!

Mercredi 25 juillet de 10h à 12h: ATELIER DES BOTANISTES

Grace à la visite du jardin et des jeux de découvertes de ses plantes, nous découvrirons les fruits dans tous leurs états. Du fruit à la graine ou de la graine au fruit?

Vendredi 27 juillet à partir de 17h00: ATELIER DES GOURMANDS

Gouter à la ferme ! Dégustation de tous les produits transformés issus de la ferme bio et déambulation dans le jardin pédagogique pour glaner ses ressources!

Réservations OBLIGATOIRES par téléphone, mail ou SMS

Delphine : 06 85 32 83 72 ou delphine@fermequesaquo.fr

Prix enfant et handicap à partir de 4 ans: 4.5 euros TTC / enfant 1/2 journée

Prix adulte : 5.5 euros TTC / adulte/1/2 journée



Delphine Lasvènes

Le Bourg Lieu dit Les Prats 46800 Bagat en Quercy

Tel : 06 85 32 83 72 Mail : delphine@fermequesaquo.fr

N° de SIRET : 80812374900018 N° assurance : 41088709Z-0001

Mercredi 1er aout de 10h à 12h: ATELIER DES NATURALISTES

Les insectes dans tous leurs états et dans tous les milieux: chasse, capture, identification, jeux sur leurs cycles de vie, de reproduction, leurs mode de vie...

Vendredi 3 aout à partir de 17h: ATELIER DES GOURMANDS

gouter à la ferme !

Dégustation de tous les produits transformés issus de la ferme bio et déambulation dans le jardin pédagogique pour glaner ses ressources!

Mercredi 8 aout de 10 à 12h00: ATELIER DES NATURALISTES

Découverte des animaux de la mare : pêche, identification, découvertes de leurs petits noms et de leurs petits secrets de vie

Vendredi 10 aout à partir de 17h00: ATELIER DES GOURMANDS

Gouter à la ferme !

Dégustation de tous les produits transformés issus de la ferme bio et déambulation dans le jardin pédagogique pour glaner ses ressources!

Mercredi 15 aout de 10 à 12h : ATELIER DES PETITS CHIMISTES ET DES ARTISTES

Teintures et encres végétales : ateliers de créations de la plante à la couleur et land art...

Vendredi 17 aout à partir de 17h00: ATELIER DES GOURMANDS

Gouter à la ferme !

Dégustation de tous les produits transformés issus de la ferme bio et déambulation dans le jardin pédagogique pour glaner ses ressources!

Samedi 29 septembre de 14 à 18h: PORTE OUVERTE DE LA FERME BIO (entrée gratuite)

Petite balade autour de mes terres dans un premier temps puis visite du jardin pédagogique et des différents ateliers de productions et transformations: prunes /pruneaux noix en huile/ noisettes/ raisin /vin/ céréales... et dégustation des produits et réponse aux questions sur l'Agriculture Biologique

Samedi 27 octobre de 10 à 12h00: ATELIER DES JARDINIERS

Atelier vermicompost et compostage et le jardin d'automne : comment construire son vermicompost, identification des bestioles du compost, processus, quand le récolter, quantités à utiliser dans son jardin, sur quoi..... ?

Mercredi 19 décembre de 14 à 17h:ATELIERS DES BRICOLEURS

Atelier de décorations de Noel nature

Réservations OBLIGATOIRES par téléphone, mail ou SMS

Delphine : 06 85 32 83 72 ou delphine@fermequesaquo.fr

Prix enfant et handicap à partir de 4 ans: 4.5 euros TTC / enfant 1/2 journée

Prix adulte : 5.5 euros TTC / adulte/1/2 journée