



Stage CIRQUE A LA FERME

Dates & horaires : du lundi 28 août au vendredi 1^{er} septembre 2017 de 8h à 18h

Lieu : Salle de la Ferme de 50
<https://goo.gl/maps/RSjMTtxiDXk>

Public : enfants de 5 à 11 ans - 24 participants maximum

Encadrement : 3-4 adultes pour 24 enfants

- Chris responsable du stage, animatrice sportive, directrice de Sensactifs

- Sarah animatrice nature permanente de Sensactifs

- Apo animatrice sportive permanente de Sensactifs

- Céline : animatrice nature, stagiaire BPJEPS EEDD (Education à l'Environnement et Développement Durable) en alternance à Sensactifs

Tous les 4 encadrent les activités et les temps de vie quotidienne.

Un relais est organisé selon les effectifs notamment pour les temps d'accueils.



Objectifs pédagogiques des stages Tonus & Couleurs :

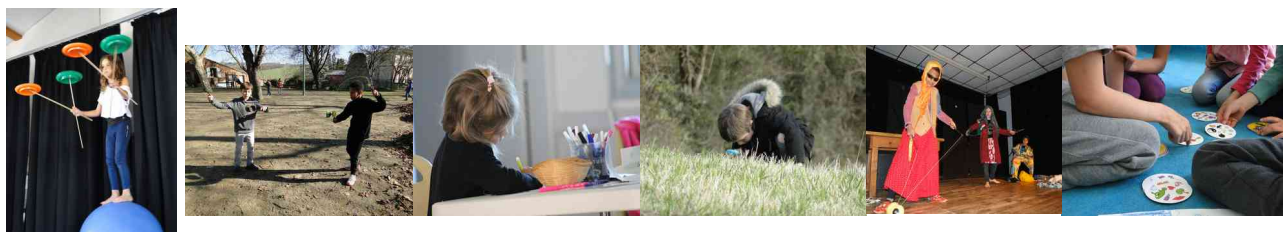
- prendre le temps pour que les enfants deviennent un peu plus autonomes
 - donner les moyens d'appréhender le vivre ensemble (vie collective et ses règles...) tout en permettant la construction de la personnalité de chacun
 - permettre aux enfants de découvrir de nouvelles activités et d'expérimenter
 - sensibiliser à l'éco-citoyenneté et à la découverte de l'environnement
- Projet Pédagogique complet téléchargeable sur notre site.*

Activités spécifiques du stage Cirque à la ferme

- découverte ou perfectionnement dans les arts du cirque : jongle, équilibre, accro, expression... des jeux et exercices pour tous les niveaux
- La particularité de ce stage est que le cirque pourra se faire en extérieur ! Idéal donc pour profiter des éléments et de la dernière semaine de vacances
- une visite découverte des animaux de la ferme
- une animation spéciale vie de la ferme à définir : laine ou fabrication de jus de pommes ou de beurre ou balade des ânesses
- balade pique-nique et activités sport et nature découverte du domaine de Cinquante et de ses sentiers cachés
- sessions cuisine pour préparer les goûters
- petits et grands jeux adaptés à chaque moment : dynamique ou calme, dedans ou dehors, coopératif, en équipe... proposé par l'équipe ou demandé par les enfants
- espaces bibliothèque, jeux de société, jeux de construction, dessin, cocooning...

Planning semaine : (à titre indicatif)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
8h-10h	Accueil échelonné : Jeux libres, cuisine, activités artistiques manuelles, décorations, lecture etc selon les envies du moment!				
10h-12h	jeux de connaissance, construction des règles de vie - découverte principaux agrès du cirque	VISITE DU PARC ANIMALIER	journée balade pique-nique et jeux nature		CIRQUE ET JEUX EXTERIEURS
12h-14h	Repas + Temps calme coin bibliothèque et ludothèque (sieste aménageable)		Repas + Temps calme coin bibliothèque et ludothèque (sieste aménageable)		
14h-16h	CIRQUE ET JEUX EXTERIEURS		CIRQUE ET JEUX EXTERIEURS		
16h-16h30	Goûter 100 % bio et/ou local : sirops, confitures, chocolat, pain et gâteaux faits maison				
16h30-18h	Activités & jeux divers libres et encadrés - départ échelonné				Rencontre famille : démo surprise !



Infos pratiques :

- Goûter fourni mais prévoir un panier repas pour le midi (frigo et micro-ondes disponibles).
- Equipement cirque : pieds nus ou chaussures de gym+ Prévoir une tenue souple de préférence pantalon/legging
- Tenue salissable pour l'extérieur
- Deux paires de chaussures : une aérée (sandales) et une fermée salissable
- Prévoir une gourde, un petit sac-à-dos, un short, casquette, crème solaire, k-way et des changes si besoin

Tarifs & modalités : 150€ la semaine, tarif réduit 140€ pour les adhérents 2016, ajouter une réduction de 10€ pour un 2ème enfant de la même fratrie. Prévoir des arrhes de 50€ par enfant.

L'inscription se fait en ligne, marche à suivre sur notre site internet :

<http://sensactifs.org/stages/>

RECETTE D'UN GOÛTER :

D'abord la base sirop :

Porter à ébullition 1kg de sucre dans 1L d'eau
Cuire à feu doux environ 30min sans couvercle
Impression que c'est plus épais que de l'eau ?!

Ajouter le jus de fruit et cuire 20-30min
(par ex 4-5citrons +quelques zestes)
Avec filtre et entonnoir
Mettre en bouteille encore chaud et fermer

Conservation plusieurs mois - 15j au frigo après ouverture



Les sirops de Sarah (tout bio bien sûr!)

Pour un sirop menthe,

Cueillir dans un endroit sûr, sans traitement ni pipi
Mettre vos tiges et feuilles dans la casserole, Recouvrir d'eau bouillante + couvercle et Laisser infuser toute la nuit
Filter et utiliser cette infusion à la place de l'eau pour la base sirop

Miam miam et c'est pas vert fluo, bizarre ?!

PS : oui ça fait beaucoup de sucre mais c'est l'ingrédient qui joue le rôle de conservateur donc rien ne sert de le diminuer ! N'oublions pas que c'est du sirop donc à diluer avec de l'eau ;)