

LES MERCREDIS 2025/2026



Association Familiale
La Casinca

Projet d'activités ALSH de Vescovato

Groupe scolaire U bel Fiuritu

20215 Vescovato

Après une année passionnante de découvertes et d'apprentissages autour de la faune et de la flore endémique de la Corse, ainsi que des thématiques essentielles telles que l'écologie, la biodiversité et les us et coutumes, nous souhaitons poursuivre et enrichir cette dynamique en 2025/2026.

Notre projet vise à offrir aux enfants une immersion encore plus approfondie dans leur environnement, afin de les sensibiliser aux richesses naturelles et culturelles de la Corse. À travers des activités variées, ils développeront non seulement une compréhension plus fine des enjeux environnementaux, mais aussi des compétences pratiques et artistiques leur permettant de devenir des acteurs engagés dans la préservation de leur patrimoine.

Thèmes ciblés pour 2025/2026

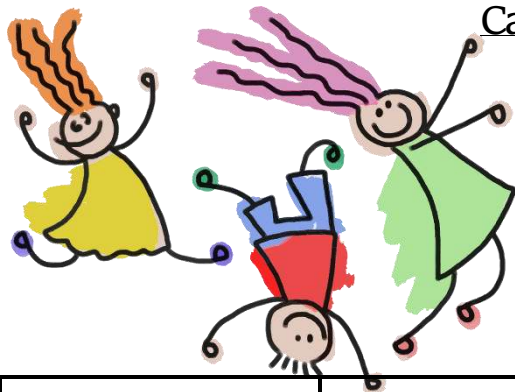
1. L'élevage et la gastronomie corse : exploration des pratiques agricoles et culinaires traditionnelles, apprentissage des savoir-faire locaux et sensibilisation à l'importance du circuit court notamment grâce aux visites d'une châtaigneraie et d'une bergerie.
2. L'artisanat traditionnel et contemporain : mise en lumière des métiers ancestraux et de leur évolution, permettant aux enfants de comprendre l'impact du savoir-faire local sur l'identité corse. Découverte des métiers d'artisan cirier, d'oléiculteur ou encore de vannier à travers des ateliers pratique où les enfants pourront réaliser leur propre création.
3. La biodiversité et l'agriculture durable : découverte de la vie des abeilles avec l'intervention d'une apicultrice, de leur rôle au sein de l'écosystème insulaire et de l'importance de la pollinisation. Initiation aux saveurs du miel et exploration des trésors de la ruche, tels que les baumes à lèvres, la gelée royale ou encore les bougies en cire d'abeille.
4. La préservation de l'environnement et le développement durable : sensibilisation aux défis écologiques, participation à des projets concrets de préservation avec l'organisation d'un nettoyage de plage par les enfants. De cette collecte de déchets en découlera des ateliers manuels pour créer des objets d'art à partir des matériaux récupérés.

➤ Ce projet se veut évolutif et sera donc modifié et/ou agrémenter tout au long de l'année ! De ce fait les dates et teneurs des interventions et sorties restent à confirmer.



02A 04-06-2022





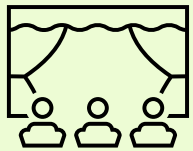
Capacité d'accueil et encadrement pour les 3/5ans :

40 Enfants pour 5 animateurs diplômés

Journée type :

<u>7H45-8H30</u>	<u>8H30-8H45</u>	<u>8H45-10H</u>	<u>10H-10H30</u>	<u>10H30-11H45</u>	<u>11H45-12H</u>
Accueil échelonné Temps libre, jeux surveillés	Appel + répartition des groupes	Activité manuelle ou jeu sportif	Récréation	Activité manuelle ou jeu sportif	Temps calme Possible arrivées/départs
12H-13H CANTINE					
<u>13H-13H30</u>	<u>13H30-13H40</u>	<u>13H40-14H40</u>	<u>14H40-15H40</u>	<u>15H40-16H00</u>	<u>16H00-17H</u>
Temps libre, jeux surveillés Possible arrivées/départs	Répartition des groupes	Activité manuelle ou jeu sportif Sieste pour les petits	Activité manuelle ou jeu sportif	Récréation	Activité manuelle ou jeu sportif
17H Départs pour les enfants qui ne sont pas inscrits à la garderie					
17H-17H30 Garderie					
17H30-17H45 Départs échelonnés					

SEPT/OCT	17/09/2025	24/09/2025	01/10/2025	08/10/2025	15/10/2025
Matin	Sortie A niebbulinca - Visite d'une châtaigneraie à Murato 	 Activités manuelles  Jeux sportifs	Sortie : - Visite d'une bergerie 	 Pâtisserie : Migliacci  Activités manuelles 	 Activités manuelles  Jeux sportifs
Après midi		 Sieste  Activités manuelles  Jeux sportifs		 Sieste  Pâtisserie : Migliacci  Activités manuelles  Jeux sportifs	 Sieste  Activités manuelles  Jeux sportifs

NOV/DEC	05/11/2025	12/11/2025	19/11/2025	26/11/2025	03/12/2025	10/12/2025	17/12/2025
Matin	 Activités manuelles  Jeux sportifs  Répétitions	 Activités manuelles  Jeux sportifs  Répétitions	 Activités manuelles  Jeux sportifs  Répétitions	 Activités manuelles  Jeux sportifs  Répétitions	 Activités manuelles  Jeux sportifs  Répétitions	 Activités manuelles  Jeux sportifs  Répétitions	 Répétition générale
Après midi	 Sieste  Activités manuelles  Jeux sportifs  Répétitions	 Sieste  Activités manuelles  Jeux sportifs  Répétitions	 Sieste  Activités manuelles  Jeux sportifs  Répétitions	 Sieste  Activités manuelles  Jeux sportifs  Répétitions	 Sieste  Activités manuelles  Jeux sportifs  Répétitions	 Sieste  Activités manuelles  Jeux sportifs  Répétitions	SPECTACLE DE NOËL 

JANV/FEV	07/01/2026	14/01/2026	21/01/2026	28/01/2026	04/02/2026	11/02/2026	18/02/2026
Matin	 Activités manuelles  Jeux sportifs  Pâtisserie	 Activités manuelles  Jeux sportifs	 Activités manuelles  Jeux sportifs	 Activités manuelles  Jeux sportifs	 Activités manuelles  Jeux sportifs  Pâtisserie	 Activités manuelles  Jeux sportifs	 Activités manuelles  Jeux sportifs
Après midi	 Sieste  Activités manuelles  Jeux sportifs Galette des rois 	 Sieste  Activités manuelles  Jeux sportifs	 Sieste  Activités manuelles  Jeux sportifs	 Sieste  Activités manuelles  Jeux sportifs	 Sieste  Activités manuelles  Jeux sportifs Chandelier 	 Sieste  Activités manuelles  Jeux sportifs	 Sieste  Activités manuelles  Jeux sportifs

MARS/AVRIL	11/03/2026	18/03/2026	25/03/2026	01/04/2026	08/04/2026	15/04/2026
Matin	Sortie Pinède/plage : Ramassage de pommes de pin et bois flottés. 	 Activités manuelles sur le thème de Pâques   Jeux sportifs	Intervention d'une apicultrice : Explications sur les abeilles et le miel, et découverte des produits dérivés du miel. 	Sortie : Huiles Essentielles de Corse	 Activités manuelles   Jeux sportifs  Pâtisserie 	 Activités manuelles   Jeux sportifs
Après midi	 Sieste  Activités manuelles sur le thème de Pâques   Jeux sportifs	 Sieste  Activités manuelles sur le thème de Pâques    Jeux sportifs	 Sieste  Activités manuelles sur le thème de Pâques   Jeux sportifs	 Sieste  Activités manuelles   Jeux sportifs	 Sieste  Activités manuelles   Jeux sportifs	 Sieste  Activités manuelles   Jeux sportifs

MAI/JUIN	06/05/2026	13/05/2026	20/05/2026	27/05/2026	03/06/2026	10/06/2026	17/06/2026	24/06/2026
Matin	Sortie : Nettoyage de plage 	 Activités manuelles pour la fête des mères  Jeux sportifs	 Activités manuelles pour la fête des mères   Jeux sportifs	 Activités manuelles  Jeux sportifs	 Activités manuelles pour la fête des pères  Jeux sportifs  Pâtisserie 	 Activités manuelles pour la fête des pères  Jeux sportifs	 Activités manuelles  Jeux sportifs	 Activités manuelles  Jeux sportifs
Après midi		 Sieste  Activités manuelles pour la fête des mères  Jeux sportifs	 Sieste  Activités manuelles pour la fête des mères  Jeux sportifs	 Sieste  Activités manuelles  Jeux sportifs	 Sieste  Activités manuelles pour la fête des pères  Jeux sportifs	 Sieste  Activités manuelles pour la fête des pères  Jeux sportifs	 Sieste  Activités manuelles  Jeux sportifs	 Sieste  Activités manuelles  Jeux sportifs

0Z A 11 / 0 0 Z - Z Z A L P



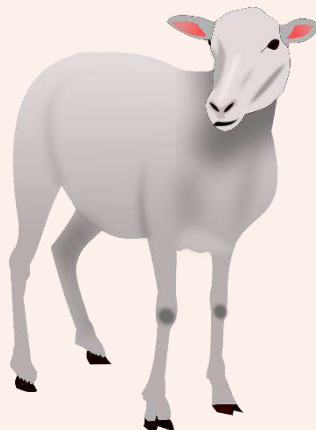
Capacité d'accueil et encadrement pour les 6/11 ans :

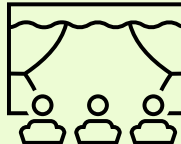
40 enfants pour 4 animateurs diplômés



Journée type :

<u>7H45-8H30</u>	<u>8H30-9H30</u>	<u>9H30-10H30</u>	<u>10H30-10H45</u>	<u>10H45-11H45</u>	<u>11H45-12H</u>
Accueil échelonné Temps libre, jeux surveillés Appel et répartition des groupes	Activité manuelle ou Jeu sportif ou Pâtisserie	Activité manuelle ou Jeu sportif ou Pâtisserie	RECREATION	Activité manuelle ou Jeu sportif	Rangement Temps calme Possible arrivées/départs
12H-13H CANTINE					
<u>13H-13H30</u>	<u>13H40-14H40</u>	<u>14H40-15H40</u>	<u>15H40-16H</u>	<u>16H-17H</u>	
Temps libre, jeux surveillés Possible arrivées/départs	Activité manuelle ou Jeu sportif ou Pâtisserie	Activité manuelle ou Jeu sportif ou Pâtisserie	RECREATION	Activité manuelle ou Jeu sportif	
17H Départs pour les enfants qui ne sont pas inscrits à la garderie					
17H-17H30 Jeux de société par groupe					
17H30-17H45 Départs échelonnés					

SEPT/OCT	17/09/2025	24/09/2025	01/10/2025	08/10/2025	15/10/2025
Matin	 Chants Corses  Activités manuelles  Jeux sportifs	Sortie A niebbulinca : Visite d'une châtaigneraie à Murato 	 Chants Corses  Activités manuelles  Jeux sportifs	Sortie : Visite d'une bergerie 	 Chants Corses  Pâtisserie : Migliacci   Activités manuelles
	 Activités manuelles  Jeux sportifs		 Activités manuelles  Jeux sportifs		 Pâtisserie : Migliacci  Activités manuelles  Jeux sportifs

NOV/DEC	05/11/2025	12/11/2025	19/11/2025	26/11/2025	03/12/2025	10/12/2025	17/12/2025
Matin	 Chants Corses  Activités manuelles  Jeux sportifs  Répétitions	 Chants Corses  Activités manuelles  Jeux sportifs  Répétitions	 Chants Corses  Activités manuelles  Jeux sportifs  Répétitions	 Chants Corses  Activités manuelles  Jeux sportifs  Répétitions	 Chants Corses  Activités manuelles  Jeux sportifs  Répétitions	 Chants Corses  Activités manuelles  Jeux sportifs  Répétitions	 Répétition générale
Après midi	 Activités manuelles  Jeux sportifs  Répétitions	 Activités manuelles  Jeux sportifs  Répétitions	 Activités manuelles  Jeux sportifs  Répétitions	 Activités manuelles  Jeux sportifs  Répétitions	 Activités manuelles  Jeux sportifs  Répétitions	 Activités manuelles  Jeux sportifs  Répétitions	SPECTACLE DE NOËL 

JANV/FEV	07/01/2026	14/01/2026	21/01/2026	28/01/2026	04/02/2026	11/02/2026	18/02/2026
Matin	 Activités manuelles   Jeux sportifs  Pâtisserie	 Activités manuelles   Jeux sportifs	 Activités manuelles   Jeux sportifs	 Activités manuelles   Jeux sportifs	 Activités manuelles   Jeux sportifs  Pâtisserie 	 Activités manuelles   Jeux sportifs	 Activités manuelles   Jeux sportifs
Après midi	 Activités manuelles   Jeux sportifs Galette des rois 	 Activités manuelles   Jeux sportifs	 Activités manuelles   Jeux sportifs	 Activités manuelles   Jeux sportifs	 Activités manuelles   Jeux sportifs Chandeleur 	 Activités manuelles   Jeux sportifs	 Activités manuelles   Jeux sportifs

MARS/AVRIL	11/03/2026	18/03/2026	25/03/2026	01/04/2026	08/04/2026	15/04/2026
Matin	Sortie Pinède/plage : Ramassage de pommes de pin et bois flottés. 	Activités manuelles sur le thème de Pâques Jeux sportifs	Activités manuelles sur le thème de Pâques Jeux sportifs	Intervention d'une apicultrice : Explications sur les abeilles et le miel, et découverte des produits dérivés du miel. 	Sortie : Huiles Essentielles de Corse	Activités manuelles Jeux sportifs Pâtisserie 
Après midi	Activités manuelles sur le thème de Pâques Jeux sportifs	Activités manuelles sur le thème de Pâques  Jeux sportifs	Activités manuelles sur le thème de Pâques Jeux sportifs	Activités manuelles Jeux sportifs	Activités manuelles Jeux sportifs	Activités manuelles Jeux sportifs

MAI/JUIN	06/05/2026	13/05/2026	20/05/2026	27/05/2026	03/06/2026	10/06/2026	17/06/2026	24/06/2026
Matin	Sortie : Nettoyage de plage 	 Activités manuelles pour la fête des mères   Jeux sportifs	 Activités manuelles pour la fête des mères    Jeux sportifs	 Activités manuelles   Jeux sportifs	 Activités manuelles pour la fête des pères   Jeux sportifs  Pâtisserie 	 Activités manuelles pour la fête des pères   Jeux sportifs	 Activités manuelles   Jeux sportifs	 Activités manuelles   Jeux sportifs
Après midi		 Activités manuelles pour la fête des mères   Jeux sportifs	 Activités manuelles pour la fête des mères   Jeux sportifs	 Activités manuelles   Jeux sportifs	 Activités manuelles pour la fête des pères   Jeux sportifs	 Activités manuelles pour la fête des pères   Jeux sportifs	 Activités manuelles   Jeux sportifs	 Activités manuelles   Jeux sportifs

SEPTEMBRE/OCTOBRE : L'élevage et la gastronomie Corse

- L'agriculture et l'élevage sont au cœur de l'identité corse, avec des pratiques ancestrales qui façonnent les paysages et rythment la vie locale. Ce thème permet donc d'offrir aux enfants une immersion authentique dans le patrimoine et l'environnement de l'île.
- Les activités autour de l'agriculture et de l'élevage ne se limitent pas à la théorie : elles offrent une approche concrète et interactive. Participer à la traite des brebis ou encore assister à la fabrication de la farine de châtaignes permettra de comprendre les étapes de production, de l'élevage à la transformation en produits gastronomiques.
- Assimiler les besoins et les soins apportés aux brebis (alimentation, hygiène...) et ainsi développer un respect pour les animaux à travers des interactions directes.
- Cela leur permet d'apprécier la richesse du patrimoine gastronomique corse et d'apprendre des gestes ancestraux.



A Nebbiulinca

La châtaigneraie A Nebbiulinca nous ouvre ses portes a Murato pour nous faire découvrir divers produits bio et locaux.

A Nebbiulinca est un domaine familial et c'est Aurore qui prend la relève pour vous faire visiter l'exploitation et découvrir la faune et la flore vivant tout autour de la châtaigneraie. Nous apprendrons tout sur la fabrication la farine de châtaigne.

La visite :

Aurore nous attendra à l'église Saint -Michel, et nous entraînera sur une balade d'une heure environ qui nous fera découvrir la faune et la flore environnantes.

Nous dégusterons ensuite un délicieux repas qui nous sera servi, sur les coups de 11h30, dans la châtaigneraie près du vieux séchoir toujours en activité.

Par la suite, nous partirons visiter l'antique Rataghju (four) puis il nous sera expliquer les différentes étapes du processus de fabrication de la farine de châtaigne.

A Culetta 20239 MURATU 06 18 00 23 58



Activités manuelles autour de la châtaigne :



Activités manuelles autour des chèvres :



MIGLIACCI

Les migliacci sont une spécialité culinaire typique de Corse, appréciée pour leur goût authentique et leur simplicité. Il s'agit de galettes à base de farine de blé ou de farine de maïs, mélangée à du fromage frais de brebis ou de chèvre. Traditionnellement, ils sont cuits sur des feuilles de châtaignier, ce qui leur donne une saveur unique et légèrement boisée.

Ils font partie des plats rustiques transmis de génération en génération, reflétant le savoir-faire des bergers et l'importance des produits locaux dans la gastronomie insulaire.



Ingrédients pour 4 personnes :

- 500g de farine
- 2 fromages frais de brebis (700g chacun / 3 jours d'affinage)
- le petit lait récupéré du fromage
- un peu d'eau
- une pointe de sel
- 2 sachets de levure de boulanger
- 2 œufs – Bol ou ramequin
- 2 jaunes d'œufs pour la dorure

Ustensiles :

- Couteau/cuillère/fouet
- Saladier
- Balance ou verre doseur
- Louche
- Pinceau
- Plaque de cuisson

- Feuilles de châtaigner (Séchées et tremper pendant 2h la veille dans de l'eau) ou feuilles de papier sulfurisé.

Préparation

Temps total : 2h15 = Préparation : 2h + Cuisson : 15 min

Etape 1 : Séparer les fromages du petit lait puis réservez. Coupez en lamelle la moitié d'un fromage (350g) et émiettez le reste (1050g) puis réservez.

Etape 2 : Dans un saladier, mélangez la farine et la levure de boulanger puis ajoutez le petit lait progressivement en continuant de mélanger.

Etape 3 : Ajoutez-y une pointe de sel, le fromage émietté, les 2 œufs et mélangez bien le tout. N'hésitez pas à rajouter un peu d'eau, vous devez obtenir une pâte ni trop épaisse, ni trop liquide.

Etape 4 : Couvrez le saladier et laissez reposer la pâte pendant 1h45. Pendant ce temps lancer votre four à bois ou préchauffer votre four à 240°C.

Etape 5 : Au four à bois : Superposez 3 à 4 feuilles de châtaigner de sorte à faire un support et y déposer une bonne louche de pâte.

Au four classique : Placez une feuille de papier sulfurisé sur votre plaque et y déposer deux bonnes louches de pâte de chaque côté.

Etape 6 : Déposez quelques lamelles de fromage sur la pâte puis dorez le dessus avec le jaune d'œufs.

Etape 7 : Enfournez 10 à 15 min, les migliacci sont cuits une fois bien dorés. C'est prêt !

NOVEMBRE/DECEMBRE: Noël

- Sensibiliser les enfants à l'importance de la nature et de la durabilité, tout en leur permettant de créer des souvenirs authentiques avec la création de décorations en pommes de pin ou en encore l'utilisation de feuillages.
- En utilisant des matériaux naturels pour créer des décorations, les enfants développent leur imagination et leur créativité tout en développant leurs compétences manuelles.
- Utiliser des éléments comme les pommes de pin, les feuilles, et les branches encourage les enfants à apprécier et à valoriser ce qu'ils trouvent dans leur environnement immédiat.
- Travailler avec des matériaux naturels peut avoir un effet apaisant et aider les enfants à développer un lien plus fort avec la nature.
- Intégrer des éléments traditionnels de Noël avec des pratiques modernes de respect de l'environnement aide à créer un équilibre entre passé et présent, enrichissant l'expérience des enfants.
- Concernant le spectacle il s'agira de mêler danse, théâtre et chant pour pouvoir permettre au plus grand nombre d'enfants de trouver son mode d'expression favori et laisser sa créativité s'exprimer au maximum de son potentiel : renforcer les liens communautaires par le spectacle.
- Chants corses : découverte du patrimoine musical corse, développement des compétences vocales et musicales, sensibilisation à la langue corse, développement du sens collectif et de l'écoute.

Activités manuelles :



JANVIER/FEVRIER : L'artisanat traditionnel et contemporain

- Comprendre les origines de l'artisanat corse, son évolution et son importance culturelle.
- Explorer les différentes pratiques artisanales comme la fabrication d'huile d'olive ou de bougies, la vannerie.
- Étudier les matériaux utilisés et les méthodes de fabrication traditionnelles.
- Mettre en avant le rôle des artisans corses dans la préservation de l'identité locale et le développement économique.
- Examiner l'impact environnemental et les efforts pour préserver les ressources naturelles à travers l'artisanat.

Comment faire son huile d'olive ?

Vous souhaitez faire de l'huile d'olive ? Voici comment la faire chez vous. Dès leur récolte, les olives doivent être triées, lavées puis broyées et pressées. Ensuite suit la décantation puis enfin la mise en bouteille. Obtenir une huile d'olive vierge riche en nutriments et en saveurs, faite avec vos propres olives et par vos soins, est en soi assez simple à réaliser pour un résultat de qualité. Plus vous ramassez vos olives tardivement plus le rendement sera élevé. Immédiatement après la récolte, les olives sont triées, nettoyées et lavées puis se succèdent le broyage, le pressurage et la décantation avant la mise en bouteille. Pour que votre huile conserve tous ses bienfaits et toutes ses qualités gustatives et organoleptiques, il faut que ces étapes se fassent successivement dès que les olives sont récoltées et avec du matériel adapté pour l'extraction de l'huile. Il faut pour obtenir 1 litre d'huile, 4 à 6 kg d'olives.

Etape #1 - Préparation des olives

Aussitôt les olives ramassées, il faut écarter celles qui sont abimées, les feuilles, brindilles et autres débris... ensuite les laver délicatement à l'eau froide. La garantie d'une huile d'olive de qualité réside dans la sélection d'olives saines, fraîchement récoltées et parfaitement nettoyées.

Etape #2 - Le broyage ou détritage

Une fois propres, les olives sont broyées avec leur noyau. Les noyaux sont indispensables car ils contiennent un antioxydant nécessaire à la bonne conservation d'une huile artisanale, faite maison. Le broyage consiste à écraser les chairs et noyaux pour obtenir une pâte luisante, imbibée d'huile et d'eau, qui sera ensuite pressée pour l'extraction de l'huile. Pour les broyer vous pouvez utiliser un hachoir robuste de qualité ou un broyeur adapté en fonction de votre production.

Etape #3 - Le pressage à froid

La pâte doit être immédiatement pressée pour qu'elle ne subisse aucune altération. Elle est répartie sur les scourtins par couche de 1 à 2 cm d'épaisseur maximum. Sur le premier scourtin installé tout au fond du plateau du pressoir, viennent alternativement une couche de pâte, un scourtin, une couche de pâte, jusqu'à terminer l'assemblage par un scourtin. Le scourtin joue le rôle de filtre retenant le grignon (résidus : éclats de noyaux, pulpe...) et de drain pour diriger le liquide composé d'huile et d'eau, de l'intérieur vers l'extérieur. Sous l'effet de la pression mécanique constante et homogène, celui-ci coulera tout le long des scourtins pour être recueilli dans la cuvette du pressoir, la maie, pour ensuite s'écouler dans le contenant situé sous le bec verseur. Il suffira de filtrer ce jus au travers d'une étamine

Pour éliminer tous les résidus avant de passer à l'étape suivante. Si : - la claie de votre pressoir est en bois, ne l'installez pas lors du pressage, l'huile d'olive peut imprégner le bois et dénaturer le goût de vos autres pressages. - vous utilisez un pressoir équipé d'une vis centrale, utilisez des scourtins fendus pour les installer plus facilement sans avoir à retirer le mécanisme.

Etape #4 - Séparation de l'huile et de l'eau

Ce procédé se réalise de deux façons :

- par simple décantation naturelle,

L'huile n'ayant pas la même densité que l'eau, elle remonte naturellement à la surface. Il suffit alors de laisser reposer le jus récupéré au sortir du pressoir dans un bidon à huile décanteur, pour que se produise une séparation horizontale entre l'huile et l'eau. Ensuite en injectant de l'eau par la partie basse, l'huile remonte dans le système pour être soutirée par le robinet se situant à son extrémité haute.

- par centrifugation

L'huile est alors séparée de l'eau sous l'effet d'une rotation rapide. L'eau récupérée est appelée margine

Etape #5 - La conservation

L'huile doit être stockée dans des contenants fermés hermétiquement, à l'abri de la lumière et de l'air, dans un endroit frais et sec pour une bonne conservation.

Mais qu'est-ce qu'une huile vierge et vierge extra ?

Toutes les deux sont de pures huiles d'olives, 100 % naturelles, issues d'une pression à froid. Elles sont obtenues par des exclusivement mécaniques, sans traitement chimique ni raffinage et sans avoir subi de chaleur excessive. La différence d'acide oléique. Une huile vierge peut contenir entre 0,8 et 2 % d'acidité alors qu'une huile vierge extra aura une acidité C'est le gage d'une huile d'olive de qualité. Un taux faible indique que les matières grasses contenues dans l'huile d'olive dégradées et qu'elle est riche en oméga-9.



procédés
réside dans leur taux
inférieure à 0,8%.
n'ont pas été

Bougie avec Inclusions Fleuries

MATERIEL NECESSAIRE :

- Moule pour bougies au choix en polycarbonate
- Mèche pour bougies (Ø selon le moule utilisé)
- Aiguille (fournie avec nos moules)
- Parfum pour bougies au choix
- Casserole et contenant pour fondre la cire
- Mélange à bougies x 1 kg
- Thermomètre
- Joint d'étanchéité pour moules
- Bâtonnet de bois (pour mélanger les ingrédients)
- Fleurs séchées (un sachet)

COMMENT FABRIQUER VOTRE BOUGIE :

1. Commencez par apprêter la mèche : faites fondre au bain-marie une petite quantité de cire, plongez la mèche prédécoupée à la longueur désirée. Laissez-la refroidir.



2. Passez l'une des extrémités de la mèche à travers l'orifice de la base du moule, faites un nœud et étanchez-le en fixant tout autour la quantité nécessaire de joint d'étanchéité.
3. Remplissez le moule pour moitié de sa hauteur avec les fleurs séchées.
4. Piquez l'autre extrémité de la mèche à l'aide de l'aiguille et posez l'aiguille sur les bords supérieurs du moule afin qu'elle soit bien tendue verticalement au centre du moule.
5. Versez le mélange à bougies dans le récipient en aluminium. 250/300 grammes de mélange sont suffisants pour la création d'une bougie. Placez le récipient dans la casserole remplie d'eau.
6. Chauffez la cire au bain-marie jusqu'à ce qu'elle atteigne une température de 81°C. Surveillez la température de la cire à l'aide d'un thermomètre adapté.
7. Une fois la cire fondue, éloignez-la de la fonte de chaleur, attendez quelques instants et versez le parfum dans le récipient. Mélangez bien à l'aide d'un bâtonnet en bois.
8. Versez la cire dans le moule jusqu'à 13 mm du bord supérieur. Tapotez l'extérieur du moule afin d'éliminer les bulles d'air, puis laissez refroidir. Gardez de côté une petite quantité de cire.
9. Une fois que la bougie aura complètement refroidi, un cratère se formera au centre, au niveau de la mèche. Percez la cire au tour de la mèche à l'aide d'une aiguille. Faites fondre de nouveau le mélange que vous aviez précédemment réservé et colmatez le cratère.
10. Laissez refroidir. Démoulez votre bougie et coupez la mèche à 1,2 cm.

TEMPS : 30 minutes, plus le temps de refroidissement.

CRÊPES

Objectifs :

- Dextérité et motricité fine
- Engager les 5 sens
- Développer le vocabulaire en lien avec la cuisine
- Introduire les mathématiques
- Renforcer l'estime de soi
- Favoriser l'autonomie

Ingrédients :

- 125g de Farine
- 2 œufs
- 1 pincée de sel
- 250ml de lait
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 25g de beurre
- Huile (pour la cuisson)

Durée :

1 heure (par groupe)

Tranche d'âge :

6/11 ans

Matériel :

- Saladier
- Fouet
- Verre doseur
- Cuillère à soupe
- Louche
- Bol/couteau
- Crêpière

Préparation de l'activité :

- Nettoyer les tables
 - Sur chaque table disposer un saladier, un fouet, un verre doseur, la farine, le sucre et le sel.
- Avant de débiter l'activité, expliquer les règles d'hygiène : lavage de mains (dos de la main, paume, entre les doigts, ongles et jusqu'au poignet), équiper les enfants de tablier et charlotte.

Recette :

1. Mettez la farine dans un saladier avec le sel et le sucre.
2. Faites un puits au milieu et versez-y les œufs.
3. Commencez à mélanger doucement. Quand le mélange devient épais, ajoutez le lait froid petit à petit.
4. Quand tout le lait est mélangé, la pâte doit être assez fluide. Si elle vous paraît trop épaisse, rajoutez un peu de lait. Ajoutez ensuite le beurre fondu refroidi, mélangez bien.



5. Faites cuire les crêpes sur la crêpière chaude (par précaution légèrement huilée la crêpière). Versez une petite louche de pâte, faites un mouvement de rotation pour répartir la pâte sur toute la surface. Quand le tour de la crêpe se colore en roux clair, il est temps de la retourner.

6. Laissez cuire environ une minute de ce côté et la crêpe est prête.

7. Pour finir, répétez jusqu'à épuisement de la pâte.

➤ A la fin de l'activité rangement et nettoyage.



GALETTE DES ROIS

Ingrédients nécessaires

- 2 pâtes feuilletées pur beurre (prêtes à dérouler).
- 100 g de poudre d'amande.
- 100 g de beurre pommade.
- 100 g de sucre.
- 2 œufs.
- 1 fève.
- 1 jaune d'œuf pour la dorure.

Étapes de la préparation

- Préparez la frangipane. Mélangez le beurre pommade avec le sucre, puis ajoutez la poudre d'amande et les œufs un à un.
- Assemblez la galette. Étalez un disque de pâte sur une plaque de cuisson, garnissez-le avec la frangipane en laissant 2 cm de bord libre. Placez la fève, puis recouvrez avec le second disque. Scellez les bords en les pressant.
- Décorez et dorez. Badigeonnez la galette avec le jaune d'œuf et dessinez des motifs avec la pointe d'un couteau.
- Enfournez. Faites cuire à 180 °C pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit dorée et gonflée.



MARS/AVRIL : La biodiversité et l'agriculture durable

- Comprendre le rôle des abeilles dans l'écosystème et observer leur cycle de vie, de l'œuf à l'abeille adulte.
- Sensibiliser à l'importance de la pollinisation et à la protection des abeilles.
- Identifier les menaces qui pèsent sur les abeilles (pesticides, disparition des habitats) et encourager des pratiques favorables à leur préservation (jardins fleuris, ruches urbaines).
- Découvrir les produits dérivés du miel comme les baumes à lèvres, les bougies en cire d'abeille...

Activités manuelles :









*« L'apiculture et le monde fascinant des abeilles sont entrés dans notre vie par le plus heureux des hasards.
Lors de l'achat de notre maison en 2014, nous avons découvert des essaims installés entre les volets et les fenêtres.*

Nous les avons récupérés, essuyant au passage quelques dizaines de piqûres.

Afin d'apprendre à prendre soin d'elles, nous avons lu avec passion énormément de livres, regarder de nombreux documentaires et nous avons appris en pratiquant. Pour faire de cette passion notre métier, nous avons validé nos connaissances avec un BPREA apicole.

C'est la création d'Oca Nera miel de Corse.

Nos ruchers sont tous situés en Haute-Corse, certains sont fixes, pour les autres nous les utilisons en fonction des floraisons en y transhumant nos ruches (clémentiniers, fleurs d'été, châtaigneraie).

Chez nous, vous trouverez aussi des poules, des oies, des canards et des cailles.

Nous sommes attachés au bien-être de nos animaux, nos volailles sont en libértés sur notre terrain en bord de rivière afin de pouvoir gratter la terre et de se nourrir d'insectes.



AOC - AOP

Miel de Corse

L'AOC "miel de Corse" a été obtenu en 1998 au niveau national.

Reconnaissant ainsi une notion de "terroir" et une typicité.

*L'AOP est obtenu en 2000 au niveau européen. La gamme de l'appellation comprend 6 miels
(Printemps, Maquis de Printemps, Maquis d'été, Châtaigneraie, Miellats du Maquis et Maquis d'Automne).*

Les Spécificités

- La flore Corse comprend un grand nombre d'espèces endémiques.*
- une abeille d'écotype Corse (*Apis mellifera mellifera* Corsica)*
- un savoir faire apicole avec des traditions qui remontent à l'antiquité alliant la technicité à la modernité.*

Les contrôles

Nos miels font l'objet de contrôles annuels.

*Des analyses en laboratoire sont effectuées pour attester
la qualité et l'origine des produits (vérification du spectre pollinique, marqueur d'identité de provenance). »*

Source [Miel AOP Corse Oca Nera | Apiculteur Producteur Récoltant | Produits de la ruche et artisanat apicole.](#)



MAI/JUIN : La préservation de l'environnement et le développement durable

- Connaître et sensibiliser à la pollution et au phénomène d'érosion.
- Développer des compétences en recyclage et upcycling.

L'upcycling, qui signifie littéralement "recyclage par le haut", est l'art de faire du neuf avec du vieux. C'est une pratique émergente qui consiste à récupérer des matériaux ou des objets qu'on n'utilise plus afin de leur redonner une seconde jeunesse en les transformant en produits de qualité ou d'utilité supérieure. On ne jette plus, on réutilise, on valorise, on transforme. D'ailleurs, presque tout peut être upcyclé, il suffit d'un peu d'imagination !

Activités manuelles :



RELAIS TRI SELECTIF

Ce jeu sportif permet de sensibiliser à l'écologie et surtout au tri.

Le but :

L'équipe qui trie les déchets dans les bonnes poubelles le plus vite remportent la partie.

Matériel :

Il faut 8 bacs (qui représentent les poubelles)

Des coupelles

Des déchets (verre, carton, papier, bouteille, déchet vert, conserve...) prendre 3 déchets par poubelle pour chaque équipe.

Mise en place :

Créer un parcours sportif jusqu'aux poubelles

Mettre les poubelles en fin de parcours

Faire deux équipes

Mettre les déchets au niveau des poubelles.

L'animateur donne un déchet aux deux enfants qui partent en premier.

Les règles :

Le joueur fait le slalom et jette le déchet dans la poubelle qu'il pense être la bonne.

S'il a la bonne poubelle, le déchet reste dans la poubelle.

S'il n'a pas la bonne poubelle, le déchet est remis avec les déchets.

L'enfant prend un déchet dans la boîte à déchets et le ramène au prochain joueur.

La première équipe à mettre tous les déchets dans les bonnes poubelles remportent la partie



A RUMENZULA E L'ERUSIONE : E NOSTRE MARINE IN PERICULU

Sur le cordon lagunaire de la Marana, le Conservatoire du Littoral a effectué un travail remarquable de préservation du système dunaire et des plages sur un écosystème particulièrement impacté par l'homme. En Corse, les plages sont des vitrines des problèmes environnementaux importants auxquels l'île est confrontée : déchets, érosion, plantes invasives, etc ...

Objectifs pédagogiques :

- Connaître le phénomène d'érosion.
- Comprendre la façon dont se constitue une dune.
- Connaître l'importance des laisses de mer.
- Comprendre la différence entre un déchet et un débris naturel.
- Connaître la situation des traitements des déchets notamment en Corse.
- Savoir de quoi se compose notre poubelle.
- Connaître la durée de vie des déchets.
- S'interroger sur les alternatives existantes.

Programme :

- Marche de 20min jusqu'à la plage.
- Explication du phénomène d'érosion et découverte du travail de préservation du Conservatoire du littoral.
- Explication sur les déchets et les données statistiques notamment en Corse et en Méditerranée.
- 40 min de ramassage des déchets sur la plage et analyses des déchets collectés.
- Découverte de la méthode « Zéros déchets ».

Lieu : Lido de la Marana – Sudu di Bastia – Site du Conservatoire du Littoral.

Contact : Daria Giustiniani 04.95.59.51.15

Source : Collectivité de Corse

