DESCRIPTIF ATELIER n° 2
« UN FRUIT EN SYMBIOSE : LA FIGUE »
ROCHER DES FÉES

les jeudis
10h30 17h30

Pensez à réserver!

Formule Découverte

Durée : 1h30

- **Accueil et Présentation de l'Exploitation :** 10 mn
- **Figuier en tant que végétal dans la figueraie :** 30 mn
- **Atelier Pratique :** observation du blastophage, taille, greffe, cueillette, préparation à la confiture selon la saison : 15 mn
- **Les Secrets de la pollinisation du Figuier :** 20 mn
- **Dégustation :** 15 mn, composée d'olives de bouche, pâtes d'olive et tapenades, huiles d'olive.

Tarifs : 25 € TTC / adulte,
7 € TTC / enfant > 7 ans,
gratuit < 7 ans

Et de nombreux autres thèmes d'ateliers sont consultables sur notre site internet :

www.les-ateliers-de-ceres.fr

Formule Gourmande

Durée : 2h30

- **Accueil et Présentation de l'exploitation :** 10 mn
- **Présentation des différentes espèces de Figuiers à dénicher dans la Figueraie :** 30 mn
- **Approche mythologique, agrologique et méditerranéenne du Figuier :** 20 mn
- **Atelier pratique :** taille, greffe, cueillette, préparation à la confiture selon la saison : 30 mn
- **Les Secrets de la pollinisation du Figuier :** 30 mn
- **Observation du blastophage** au microscope binoculaire ou sur supports selon la saison
- **Dégustation :** Goûter de 30mn, composé d'olives de bouche, pâtes d'olive et tapenades, huiles d'olive, jus de raisin, confitures de figues et raisins, 1 verre de vin.

Tarifs : 50 € TTC / adulte,
12 € TTC / enfant > 7 ans,
gratuit < 7 ans

811 372 457 RCS Montpellier