



École de CAMIETA
Niveau / effectifs enfants et adultes
dates

	sam. 30 déc. 99	sam. 30 déc. 99	sam. 30 déc. 99	sam. 30 déc. 99	sam. 30 déc. 99
MATIN	VOYAGE Accueil et installation.	Travail en classe : présentation et histoire des différents produits régionaux.	BAYONNE La Conserverie de Jambon : visite et dégustation, les Halles de Bayonne.	BIDART Le moulin de Basilour : fabrication de farine et des biscuits du Pays basque.	<i>Rangement des chambres</i> SAINT JEAN DE LUZ Le marché traditionnel des produits régionaux.
APRES MIDI	SAINT JEAN DE LUZ Jeu de découverte de la ville : le port de pêche, la maison Louis XIV, l'église, la plage	CIBOURE Le cheminement du poisson : le port de pêche et sa criée, la glacière, l'église et son clocher.	HENDAYE Balade le long du littoral au Domaine d'Abbadia : lecture de paysages, croquis des falaises et de la flore locale.	Atelier sur le centre Fabrication du gâteau basque traditionnel.	Départ du centre
VEILLEE	Contes et légendes du Pays Basque	Chants basques	Veillée à la charge des enseignants	Soirée des enfants	

Bon à savoir :

Tous les modules d'activités sont encadrés par les animateurs du centre et adaptés en fonction du niveau de la classe.

L'équipe du centre reste disponible pour adapter ce programme en fonction de votre projet pédagogique.

Programme susceptible à modification en fonction des conditions météorologiques (météo et marée).

En option sur ce programme :

Visite de l'atelier du piment à Espelette, visite d'une chocolaterie: l'atelier PARIÉS à Socoa ou l'atelier du chocolat à Bayonne.



Centre de séjours permanent Domaine Camieta
420 Route de Souhara 64122 Urrugne

Tél: 05 59 47 10 76

Courriel: camieta@laligue-fol47.org

Et pour en savoir plus:

www.domaine-camieta.com