Programme stage vannerie sauvage

❖ Jour 1: de 9 h à 17 h 30

- accueil à partir de 9 h autour d'un thé ou café
- 9h 30 à 12 h : présentation de la technique et des végétaux qui seront utilisés
 - Démarrage de l'ouvrage
- 12 h 30 à 14 h : *pause déjeuner « repas partagé », chacun apporte son pique-nique, le repas de midi étant pris sur place
- de 14 h à 17 h 30 : poursuite de votre ouvrage.

Attention : il n'y a plus d'épicerie à moins de 20 minutes en voiture

❖ Jour 2: de 9 h à 17 h 30

- accueil à partir de 9 h et poursuite de l'ouvrage
- 12 h 30 à 14 h : pause déjeuner (au choix : auberge du village ou pique-nique)
- à 14 h : *sortie reconnaissance des végétaux utilisés pour cette technique
- à partir de 17 h : rangement de la salle et échanges sur ces deux jours

*Le temps consacré à la reconnaissance des végétaux (environ 1 h 30) est fixé selon la météo en fin de matinée ou début d'après-midi le samedi ou le dimanche. Les pauses sont libres et à votre convenance!

* Besoins en matériel

- gants spécial rosier
- un couteau à bout pointu
- un sécateur bien affûté et à lames fines
- chaussures tout terrain
- (un siège pliant sans accoudoir pour le travail en extérieur).

Lieu: Barret sur Méouge - 05300 à l'association « Ecoloc »,

association portée par un collectif d'habitants de la vallée qui développe plusieurs projets de développement local, d'économie sociale et solidaire : animations, ateliers, évènements, mutualisation » Ce lieu de stage, ancienne colonie de vacances, est située au coeur du village sur la route de Barret le haut (voir l'onglet hébergement et accès). Selon la saison et la météo, une partie du stage peut avoir lieu à l'extérieur au bord de la rivière à 500 m de la salle de stage.

Coût du stage: 150 € (130€ à partir du 2^{ème} stage)

Ce tarif comprend la partie pédagogique ainsi que les végétaux nécessaires à la réalisation de l'objet. Concernant la technique «vannerie spiralée », un poinçon spécialement adapté vous est prêté le temps du stage et peut être acheté à 15 €. Ces poinçons sont fabriqués par un coutelier de la vallée et de très belle facture.

Ne sont pas compris les repas et l'hébergement.

Yolande Madiot 04 92 65 28 96 - 06 51 49 25 01

contact@la-glaneuse-vannerie-sauvage.com