



Formation à la vannerie sauvage

Tous niveaux, de débutant à confirmé

Du 5 au 9 mars 2018

Formateurs : Babeth OLLIVIER et
Bernard BERTRAND

En demi pension ou en
pension complète

**RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTION avant
le 2 février 2018 : 03 88 85 11 30**



CENTRE PERMANENT D'INITIATIVES
POUR L'ENVIRONNEMENT

Maison
de la Nature
du Ried et
de l'Alsace
centrale

Structure agréée, cette formation peut entrer dans les dispositifs de prise en charge

La Maison de la Nature vous propose un programme sur mesure :

Que vous soyez débutant ou déjà confirmé en vannerie, alors nos stages sont fait pour vous ! Nos formateurs, Babeth OLLIVIER et Bernard BERTRAND, sont deux spécialistes auteurs de nombreux ouvrages sur la vannerie. Ils seront à votre disposition pour vous transmettre leur savoir en vous initiant ou en vous perfectionnant à une large palette de techniques.

Objectifs :

- Connaître différentes techniques de vannerie sauvage : être capable de faire et de retransmettre
- Connaître les différentes espèces végétales propices à la vannerie et leur mode de préparation et d'utilisation
- Confectionner des paniers ou objets en vannerie sauvage



Bernard, écrivain paysan depuis 1996, est un spécialiste des usages traditionnels des plantes. Il les utilise aussi bien en tant que plantes médicinales, sauvages comestibles, qu'en usage artisanal (vannerie, menuiserie, écoconstruction, etc...).

En plus des techniques spiralées et sur arceau, il vous fera découvrir la vannerie avec des éclisses de châtaigner, bourdaine ou d'autres essences.

Munis d'un simple couteau et d'un sécateur, vous passerez avec lui une journée en forêt, pour fabriquer le contenant de vos rêves.

Babeth, née dans une famille de vannier, éducatrice à l'environnement. Elle cherche à intégrer la vannerie sauvage à ses animations. Vous pourrez vous familiariser avec la vannerie buissonnière et confectionner de petits objets avec des éléments naturels glanés lors des balades nature. Vous pourrez aussi apprendre les techniques de la vannerie spiralée et sur arceaux.



Tarif de la formation :

En pension complète

- en chambre de 2 places : 510€ (coût pédagogique 310€)
- en chambre de 4 places : 495€ (coût pédagogique 310€)

En demi-pension

- repas de midi uniquement : 360€ (coût pédagogique 310€)

Pour des raisons d'organisation, merci de nous renvoyer la fiche d'inscription complétée, pour le 2 février 2018.

Nos repas :

- Préparés à 90 % d'ingrédients issus de l'agriculture biologique et dans une réflexion de développement durable.
 - Prise en compte de toutes les allergies ou régime particulier.
- Merci de nous le signaler à l'inscription.

Notre hébergement :

- Chambres conviviales de 2 ou 4 lits superposés.
- Possibilité de chambre individuelle moyennant un surcoût.
- Salles de bain collectives, cabines de douche.

Accès :

Par le train

TGV jusqu'à Strasbourg puis TER pour la gare de Sélestat
Transport en commun (TIS) ligne B jusqu'à la Maison de la Nature

Horaires : www.tis-selestat.com

Navette si nécessaire.

En voiture

60km de Strasbourg

40km de Colmar

7km de Sélestat



Communauté
de Communes
de Sélestat



Maison de la Nature
du Ried et de l'Alsace centrale
35 Ehnwihr, 67600 Muttersholtz
Tel : 03 88 85 11 30
lamaison@maisonnaturemutt.org
www.maisonnaturemutt.org
Accueil téléphonique du lundi au
vendredi
entre 8h30 et 12h

Fiche d'inscription :

Nous retourner la fiche complétée accompagnée de 15% d'arrhes pour valider la réservation.

Nom et prénom :

Adresse :

Tel :

Email :

Structure :

Nom :

Adresse :

Tel :

Email :

Merci de cocher vos choix pour :

	Formule	Coût pédagogique	Hébergement/ restauration	Total	Arrhes
	1- Formation complète en pension complète (chambre de 2 lits)	310€	200€	510€	76.5€
	2- Formation complète en pension complète (chambre de 4 lits)	310€	185€	495€	74€
	3- Formation complète en demi-pension	310€	50€	360€	54€

Organisation : Merci de nous préciser

Pour ceux qui prennent de l'hébergement ; avec qui souhaitez vous partager la chambre ?

.....
.....

Pour les repas, merci de nous indiquer si vous avez des allergies, intolérances alimentaires, régimes particuliers...

.....
.....
.....
.....