

Maitre Vannier : Hugues-Mircea Paillet
Osiériculteur : Florian Mannaioni
Lieu : Eourres 05300 & toute la France



Les Week-ends Osier-Vivant



Autour de nos saules-osiers, cultivés en Agriculture Biologique (labélisés Ecocert), nous vous invitons à découvrir tout un univers de possibles.

De nos champs à vos demeures ils revivront dans une réalisation paysagère de votre création à l'issue de nos 2 journées découverte de l'Osier vivant pour débutants, amateurs ou professionnels !

C'est perché dans les Baronnies Provençales, qu'Eourres village d'alternatives d'une centaine d'habitants nous offre tous les potentiels. C'est ici en effet que dans un atelier auto et éco-construit en botte de paille, nous puisons notre inspiration et que vous trouverez la votre.

Atypique entre sa biocoop associative, ses agriculteurs bio, son école aux pédagogies alternatives, l'association sens et autonomie et bien d'autres ; dans ce cadre unique et sauvage vous apprendrez une vannerie vivante simple, rustique, belle et esthétique en compagnie de Hugues-Mircea Paillet osiériculteur-vannier diplômé de l'école nationale de vannerie. Nous nous déplaçons aussi proche de chez vous sur demande.

Age minimum pour participer : 16 ans
Nombre de stagiaires : minimum 3 / maximum 6
Durée : jour1 9h30-18h / jour2 9h00-16h30



Programme du Stage } 3 axes {

1. Présentation du métier d'osiériculteur-vannier : (Présentation orale sur le terrain avec support pédagogique),

§ Culture du saule-osier :

- Variétés et façon cultural
- Récolte et transformation

§ Mise en valeur de la matière première :

- Génie végétal : haies vivantes (tressées ou plessées), sculptures vivantes, bordures tressées
- Vannerie d'osier : articles de tradition, créations, réparation-restauration

2. Réalisation d'un aménagement paysagé :

(Avec de l'osier vivant de qualité biologique),

§ Sélectionner le type d'aménagement en fonction du projet :

- Clôture en losange/ Clôture plessée
- Labyrinthe/ Cabane/ Fascine

§ Mise en œuvre :

- Méthodologie particulière de l'ouvrage : préparation du sol, pose de piquets repères
- Sélections des variétés et des couleurs des saules-osiers, plantation
- Techniques de tressages de l'osier-vivant
- Pérennisation : système d'arrosage, paillage, entretien des saules

3. Partage d'un repas

(La rencontre autour d'un repas collectif, l'osier et le goût),

§ Le goût du local :

- Privilégiez un pique-nique local avec vos ingrédients ou ceux de vos agriculteurs locaux
- Chacun prépare une sélection de produits de son choix (locaux, de sa réalisation etc.)

§ Un moment d'échange et de partage :

- Le repas pour mieux se connaître
- Mise en scène de vos préparations pour un repas surprise

www.loseraiedupossible.com
loseraiedupossible@live.fr

Dates 2011 stages savoir-faire et découverte :

26-27 Mars. Eourres, démarrez le printemps avec l'osier-vivant/
24-25 Sept. Eourres, l'osier-vivant perd ses feuilles plantons-le/

Réservation : www.lesavoirfaire.fr
Téléphone : 02.33.66.74.67
Référence : 100279

Tarif : 150 € comprenant

- Le stage avec deux professionnels
- L'osier, les outils, les fiches techniques
- La préparation du repas avec vos ingrédients
- Un plat sauvage réalisé par nos soins

Hébergement : Sur Eourres y a plusieurs possibilités selon les périodes, campings, gîtes de charmes, chambres d'hôtes, gîtes de groupes consultez-nous.

Restauration : Amenez vos spécialités que nous partagerons ensemble les midis, elles seront remises en œuvre pour un repas plein de surprises et de délices.