

Une école en ligne pour se découvrir à travers la vannerie

par TresVie (/fr/utilisateurs/hugues-mircea-paillet)

Éourres, France



Participez à la création d'une école en ligne : l'osier-vannerie comme méthode de développement personnel.

[Voir plus](#)

34
contributeurs

Collecte terminée

Financé avec succès !

1 730 €
récoltés

2 350 €
objectif

Votre contribution vous sera intégralement remboursée si le projet n'atteint pas 60% de son objectif.

[Soutenir ce projet \(/fr/projets/une-ecole-en-ligne-pour-se-decouvrir-a-travers-la-vannerie/contributions/nouveau\)](/fr/projets/une-ecole-en-ligne-pour-se-decouvrir-a-travers-la-vannerie/contributions/nouveau)



TresVie

Osierculteur-vannier

Éourres, France

Site Internet (<http://tresvie.fr>)

Facebook (<https://www.facebook.com/TresVie/>)

[Biographie \(/fr/utilisateurs/hugues-mircea-paillet\)](/fr/utilisateurs/hugues-mircea-paillet)

Contreparties

Pour 10 € ou plus

Merci pour ce geste précieux, je vous adresse un message avec l'accès d'un livre numérique : comment récolter son osier sauvage - celui que l'on trouve dans la nature en l'état...

Disponibilité : Août 2016

Pour 30 € ou plus

Un grand merci ! Pour 1 pers> Visite de l'espace de la ferme-atelier des tressages + pour ceux qui ne peuvent se déplacer, envoi d'un porte-clé créé en osier biologique.



Disponibilité : Septembre 2016

Pour 50 € ou plus

Encore merci ! Pour 1 pers> une balade de tressage. + 1 demi-journée de cueillette sauvage et tressage de votre plateau ou corbeille.

Disponibilité : Septembre 2016

Pour 75 € ou plus

Un grand merci !!! Contrepartie précédente mais pour 2.

Disponibilité : Septembre 2016

Pour 100 € ou plus

Un grand grand merci !! Pour 2 pers> 1 demi-journée de tressage, pour réaliser un ou plusieurs objets : un mobile, un plateau, ou une corbeille + Cueillette et préparation d'une salade sauvage que nous dégusterons ensemble le midi

Disponibilité : Octobre 2016

Pour 150 € ou plus

Un énorme merci ! Pour 2 pers> 1 journée de mise œuvre d'osier biologique pour que chacun d'entre vous réalise un premier panier SUR ARCEAUX à son image + cueillette et préparation d'une salade que nous dégusterons ensemble le midi.

Disponibilité : Octobre 2016

Pour 300 € ou plus

Merci merci. Pour 2 pers> Venez passer 2 jours (et 1 nuit chez nous) en immersion à la découverte de l'osier d'extérieur: Culture, cueillette et mise en œuvre de l'osier vivant seront au rendez-vous + Pique-nique inclus + cuisine à disposition pour le matin et soir.

Disponibilité : Octobre 2016

Pour 450 € ou plus

Grand grand merci ! Contrepartie précédente pour 4 personnes !

Disponibilité : Octobre 2016

Pour 650 € ou plus

Géant Merci ! Pour 2 pers> Immersion de 5 jours SOIT autour de l'osier vivant et sauvage, de sa cueillette, sa culture, transformation, récolte, sa mise en œuvre vivant puis mes premières créations rustiques OU, autour de la vannerie d'osier, de l'osier sauvage ou biologique, sa préparation pour la mise en œuvre de notre projet osier : en atelier, de la découverte de la matière à l'apprentissage des techniques fondamentales pour te repérer. Je vous hébergerai à la ferme-atelier d'Ourres 05300. Qu'allez-vous y faire exactement? Surprise du chef et programme à la mesure de vos désirs.

Disponibilité : Décembre 2016

Quantité restante : 10

Pour 940 € ou plus

Contribution professionnelle : 1 journée découverte pour un groupe d'une douzaine de personnes venant d'entreprises, des maisons de retraite, de centres de handicapés, foyers d'enfants/ados... + 1 formation complète de 5 jours sur l'osier vivant ou la vannerie offertes à 2 encadrants.

Disponibilité : Décembre 2016

Quantité restante : 5

A propos

MiiMOSA c'est quoi ? ([/fr/foire-aux-questions#know-more](#))

L'équipe ([/fr/team](#))

Projets ([/fr/projets](#))

Partenaires ([/fr/partenaires](#))

Presse ([/fr/revues-de-presse](#))

Nous rejoindre ([/fr/offres-emploi](#))

Catégories

Apiculture ([/fr/categories/apiculture](#))

Aquaculture & Pêche ([/fr/categories/aquaculture](#))

Boissons alcoolisées ([/fr/categories/alcool](#))

Boissons non alcoolisées ([/fr/categories/soft](#))

Elevage ([/fr/categories/elevage](#))

Epicerie salée ([/fr/categories/sale](#))

Epicerie sucrée ([/fr/categories/sucre](#))



Aide

- [Comment ça marche ? \(/fr/foire-aux-questions\)](#)
- [Les contributeurs \(/fr/foire-aux-questions#contributors-link\)](#)
- [Les porteurs de projet \(/fr/foire-aux-questions#project-leader\)](#)
- [Guide porteur de projet \(/fr/a/fr-fr/guide-du-porteur-de-projet-bienvenue\)](#)
- [CGU et Mentions légales \(/fr/a/fr-fr/conditions-generales-d-utilisation\)](#)
- [Charte de déontologie \(/fr/a/fr-fr/charte-de-deontologie\)](#)

- [Horticulture \(/fr/categories/horticulture\)](#)
- [Innovation \(/fr/categories/innovation\)](#)
- [Nature & Environnement \(/fr/categories/nature\)](#)
- [Produits laitiers \(/fr/categories/lait\)](#)
- [Viticulture \(/fr/categories/viticulture\)](#)

Restons connectés

[!\[\]\(cbe2492b119e39e02a1dab2af4a4b296_img.jpg\)](#) [!\[\]\(2f36c159ea3670f7a62f64a4f1cf5c05_img.jpg\)](#) [!\[\]\(97ea327f5be815eae3219211de8871e0_img.jpg\)](#) [!\[\]\(b9e364404d24453c513f2e1f7e489b5b_img.jpg\)](#) [!\[\]\(5d9dd6a6efd1aa0fc8e84c5b604605a8_img.jpg\)](#)
(<https://www.facebook.com/miimosa>) (<https://twitter.com/miimosa>) (<https://www.instagram.com/miimosa>) (<https://www.linkedin.com/company/miimosa>) (<https://www.miimosa.com>)

Newsletter - Entrez votre email

Nous contacter

bonjour@miimosa.com (<mailto:bonjour@miimosa.com>)

(/fr)



Conçu avec 

© 2017 MiiMOSA



