

CALENDRIER CULTUREL 2016 - 2017

ASSOCIATION BWA LANSAN

DATE	DESIGNATION	DESCRIPTIF	DUREE	LIEU
SAMEDI 09/10/2016	COCO AN TOUT SOS	On l'utilise donc de multiples façons dans l'alimentation, mais aussi dans l'artisanat et dans la médecine ! Ce jour-là, il y aura préparation de lait de coco, d'huile et de crème. Ainsi que des échanges sur les recettes à base de coco et dégustation.	4H	SYLVATHEQUE
SAMEDI 29/10/2017	JADEN KREYOL	C'est un véritable reflèt de la culture guadeloupéenne où se côtoient plantes vivrières, médicinales, d'ornements et aromatiques. Préparez vos boutures, composez votre compost, confectionnez vos bacs, balconnières et composez votre potager au balcon.	4H	SYLVATHEQUE
SAMEDI 19/11/2016	VANNERIE	La vannerie ne fait appel à aucun accessoire. Seule une diversité de techniques de liage et tressage des végétaux (bambou, rotin, osier, pomme liane) assure la fixation des brins entre eux. Découvrez ces techniques en confectionnant votre propre objet.	5H	SYLVATHEQUE
SAMEDI 17/12/2016	COULEURS VEGETALES	Aujourd'hui encore, on peut utiliser les feuilles, les racines ou les écorces de certaines plantes tinctoriales pour fabriquer une teinture naturelle : indigo, oignon, amandier, curcuma et roucou. Chimiste en herbe, vivons l'expérience de donner une seconde vie à un vieux vêtement.	5h	SYLVATHEQUE
DIMANCHE 15/01/2017	PILON	Pilon, mortier, c'est dans les hauteurs de Gourbeyre que vous apprendrez à les fabriquer. Ils vous permettrons de réaliser chez vous des préparations culinaires ou pharmaceutiques pour le bonheur de toute la famille.	5H	GOURBEYRE
SAMEDI 11/02/2007	BEAUTE PAR LES PLANTES & HUILES ESSENTIELLES	Sentir, toucher, tester..... 12 huiles essentielles à reconnaître sous forme de jeu, découverte de fiches recettes pour prendre soin de soi de la racine des cheveux aux bouts des orteils, préparation et utilisation d'un soin pour les mains, les pieds, le visage, une crème de soin quotidien pour la peau.	4H	SYLVATHEQUE
SAMEDI 18/02/2017	NASSE EN BAMBOU	Voilà un savoir-faire en perdition. Stop au plastique et ferraille dans nos rivières, Apprenons à confectionner et à utiliser dans le respect du cycle de vie des animaux pour ensuite perpétuer nos traditions.	4H	PETIT-BOURG
SAMEDI 25/03/2017	SIWO	Savoir-faire ancestral, comme nos grand-mères an tan lontan en fonction de nos fruits de saison, nous préparerons nos sirops pour nos sinobols. Fini grenadine, menthe et orgeat!!	5H	SAINT-CLAUDE
SAMEDI 22/04/2017	FARIN' MANIOC	Un atelier d'une journée "Chez Germaine" afin d'apprendre à transformer le manioc et obtenir la farine. Place ensuite aux possibilités culinaires : accras manioc et coco, croustilles de ka maniok, cookies etc.	1 JOUR	CAPESTERRE-BE
SAMEDI 06/05/2017	MARE TET	Bel tèt ola ou soti ? Ki jan ou fèt ? Après la coiffe traditionnelle, penchons-nous sur l'art et la manière d'être majestueuse avec juste un foulard. Préparons-nous à être les plus belles en toutes occasions.	4H	ABYMES
SAMEDI 20/05/2017	MIEL	Substance sucrée produite par les abeilles à miel à partir de nectar ou de miellat pour se nourrir, étape après étape nous suivrons leur travail et tout le processus de transformation du nectar au miel. Place ensuite à la récolte et à la dégustation.	4H	VIEUX-HABITANTS
SAMEDI 17/06/2017	FRUIT A PAIN, JACK, CHATAIGNE	Ces cousins sont riche d'usages : gratin, purée, croustilles, frites, soupe, soufflé, migan, 'bébélé, etc.. En pâtisserie, leur chair permet la confection de gâteaux, farine, beignets. C'est là une belle occasion de mieux connaître la famille.	4H	ST CLAUDE
SAMEDI 01/07/2017	CUISINE ITAL	A table ! Au menu : entrées - salade crue de giromon, papaye, christophine, poivron et tarte moringa; plat - colombo de soja, riz basmati, accras de pois cassé, aubergine; dessert - pain aux fruits et noix. En plus de se régaler une belle occasion d'échanger astuces et recette pour une cuisine toujours plus saine!	5H	ST CLAUDE

La plupart des stages se déroulent à la Sylvathèque de l' ONF (Bisdary Gourbeyre).

Les intervenants sont spécialistes, passionnés et investis dans la valorisation de notre patrimoine culturel !