

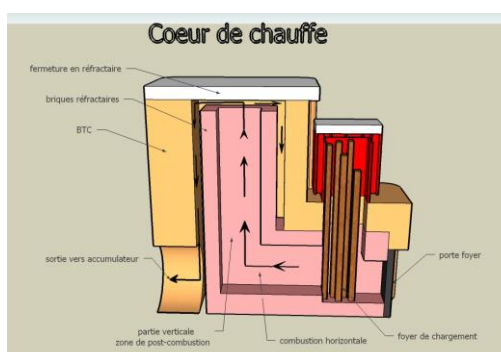
# STAGE « ROCKET STOVE ET COOPÉRATION »

du 18 au 22 septembre 2017

à Le Bruel (12)

## L'ORIGINE

Les poêles à inertie de type « Rocket Stove » ont été inventés dans les années 70 par Ianto Evans, afin de répondre à plusieurs exigences : rendement élevé (95%), faible coût, simplicité de mise en œuvre et matériaux courants.



## LA FORMATION

Pendant cinq jours, vous découvrirez les grands principes théoriques du transfert de chaleur, des poêles à inertie en général et du rocket stove en particulier, et dans le même temps vous réaliserez un poêle de petite taille avec une banquette chauffante. Vous y aborderez la pratique de différents corps de métiers, comme la maçonnerie ou la fumisterie et repartirez avec l'expérience et la documentation de base pour réaliser vous même un rocket stove.

## LA PÉDAGOGIE

David encadrera ce stage en utilisant les outils et postures de la coopération et de l'intelligence collective, vous serez amenés à participer activement à la co-création du poêle et à expérimenter la posture de coopératrice(teur).

## LE FORMATEUR

Après avoir été éducateur sportif dix ans, puis frigoriste quatre ans, David encadre des chantiers formation depuis dix ans et a déjà réalisé une vingtaine de poêles. En parallèle il se forme aux outils de gouvernance partagée et d'intelligence collective auprès de l'Université du Nous\* (UdN) et au métier de coach auprès d'Evolusens.

## **LES CONDITIONS**

Vous serez logés sur le lieu du stage, au Broglio, avec possibilité de dormir en tente (36€/pers. maxi pour la semaine si vous avez votre tente) ou en dortoir (115€/pers. maxi pour la semaine si un par lit) selon vos besoins. Pour les tarifs et les questions liées à l'hébergement merci de contacter Katryn Deblon (le Broglio) aux coordonnées indiquées en bas de l'annonce.

Les repas du midi seront préparés par un(e) cuisinier(e)/traiteur(se) locale et les repas du soir seront préparés en commun avec les produits que nous aura acheté la(e) cuisinier(e). Il vous est demandé 50€ pour les frais de nourriture de la semaine, alcool non compris, plus une « participation consciente » pour rémunérer le/la cuisinier(e) à sa juste valeur, en prenant en compte vos possibilités.

Pour la prestation de formation, il vous sera demandé un fixe de 30€ correspondant aux frais réels d'encadrement (fourniture matériel, prêt des outils, déplacement...), plus une « participation consciente » pour rémunérer le formateur à sa juste valeur, en prenant en compte vos possibilités.

Ce qui fait un coût fixe de stage de 116 à 195€ maxi selon les options d'hébergement choisies, plus les rémunérations du formateur et du/la cuisinier(e) à prévoir en participation consciente.

La jauge est limitée à dix personnes maximum, afin de permettre à chacun de pratiquer dans des conditions agréables et il vous est demandé 200€ d'avance par l'envoi d'un chèque à l'ordre de David Boëtard, qui vous sera rendu à votre arrivée ou bien si le stage est annulé.

Merci de prévoir des vêtements adaptés au chantier, à savoir un pantalon et un haut à manches longues de coton (le synthétique craint les étincelles de la meuleuse!), des chaussures costauds de type chantier ou rando, des gants et une casquette ou chapeau.

## **LA PARTICIPATION CONSCIENTE (PC)**

La PC a été créée par l'UdN sous licence « creative commons », c'est une façon de rémunérer une prestation en interrogeant notre rapport à l'argent et au pouvoir de manière consciente et en respectant quatre règles fondamentales :

1 / Elle est expliquée en début d'intervention 2/ Elle est discutée et versée à la fin de l'intervention 3/ Elle est obligatoire et est effectuée en euros 4/ Elle est non anonyme et sans justification demandée sur le montant

## **COMMENT VENIR**

en train : gare de Salles Courbatiés

en voiture : GPS 12700 Le Bruel. Arrivé à 12260 Villeneuve prendre direction Salles Courbatiés puis Asprières ; juste après le hameau le Théron prendre à droite direction TOURNHAC, arrivé au stop, prendre 1ère à Droite puis 1ère à Droite puis 1ère à Droite.... Vous êtes arrivé.

## NOUS CONTACTER

**Le formateur :** David Boëtard / 23, mas d'Andral / 46300 Le Vigan / 06 14 14 96 08 / [d.boetard@gmail.com](mailto:d.boetard@gmail.com)

facebook : tavitaenata

**L'hôtesse :** Katryn Deblon / Le Broglio / 12700 Le Bruel / 06 52 47 12 36 / [sci.lebroglio@gmail.com](mailto:sci.lebroglio@gmail.com)