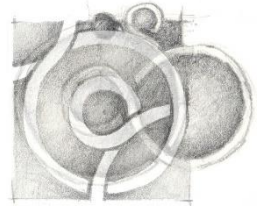


Bambou de Bois



Samedi 25 Octobre
Dimanche 26 Octobre 2026

Samedi 25 Octobre 2025
Dimanche 26 Octobre 2025

Chez Jean au 622 impasse de Gerbole 38160 les Cotes d'Arej

...

Samedi 25 Octobre

9h00 -12h00 **Accueil et P'tit Déj - Récolte, Extraction de sève**

12h30 -14h00 **Repas partagé & café**

14h00 -18h00 **Fabrication de lamelles et bambous déroulés - Structure**

Dimanche 26 Octobre

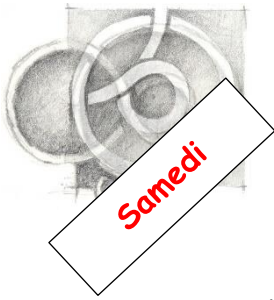
9h00 - 12h00 **Habillage de la structure** - Façades de la grange de Jean

12h30 - 14h00 **Pause casse croute - repas partagé.**

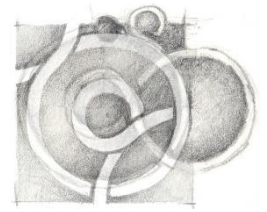
14h00 - 17h00 : **Fin des ateliers**



Résumé de la 1^{re} Journée Bamboutesque



Bambou de Bois



Samedi 25 Octobre Dimanche 26 Octobre 2026

La journée a débuté par la distribution des outils pour réaliser l'entretien de la bambousaie. A l'aide d'une scie sabre et de petites scies manuelles, voire d'un scie Opinel, la taille se passe magnifiquement.

Un feu nous permet de faire cuire du bambou dans une cocotte-minute, pour réaliser une carbonisation et fabriquer du charbon actif.

Après le café de midi nous testons la machine à borax une fois tous les branchements réalisés nous enclenchons la mise sous pression de cannes de bambou. Le liquide de traitement est dans une cuve de 100 litres, une pression de 4 bars, prêt à être injecter dans nos bambous fraîchement récoltés. L'ouverture du robinet n°1 se fait le liquide passe, il atteint le bambou, la pression ne tremble pas, et paf 5 secondes plus tard une explosion... Nous nous attardons sur l'adaptateur réalisé en impression 3D et qui a atteint son point de rupture. Nous établissons un diagnostic et poursuivons sur les trois autres bambous en ajoutant la pression de manière moins brutale ... et tout va bien, le jus de bambou, sa sève, s'égoutte lentement à l'extrémité.

ESSAI DE CHARBON ACTIF



Machine et Installation



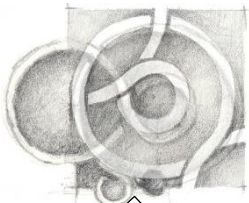
EXTRACTION DE SEVE - BORAX



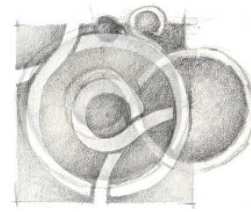
Hernies sur manchon 3D



Sève de Bambou



Bambou de Bois



Samedi 25 Octobre Dimanche 26 Octobre 2026

Dimanche

L'activité de tous à activer nos appétits !

Le repas partagé a été un moment convivial où chacun a pu déguster et se rassasier à force de victuailles maison. Ce moment d'échange a permis à tous de faire connaissance de 3 invités qui ont adhérer dans la joie. L'après-midi, les participants ont activement pris part aux deux activités proposées :

- le bambou déroulé :

L'opération consiste à donner des coups de machette sur chaque nœud, une fente est réalisée tous les centimètres. Une fois chaque nœud du chaume prélevé, nous faisons une entaille toute longueur pour déplier la canne. On préférera installer le côté intérieur face contre terre pour mieux presser le bambou déroulé et le maintenir en forme de planchette pour sécher et conserver sa planéité relative.

- les lamelles :

Opération qui débute par l'usage d'un fendoir, qui après un coup entre dans la canne et divise le tube en autant de lamelles que de lames.

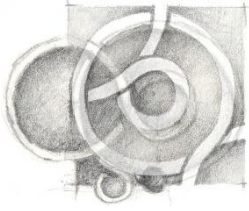
Ensuite vient le temps de couper les petits morceaux triangulaires qui restent de l'opercule du nœud.

Pour être d'une épaisseur régulière il faut prendre le chaume au-dessus d'un mètre du sol et jusqu'au première branche.

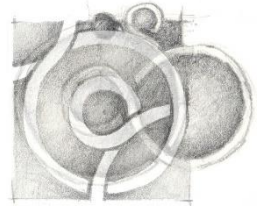
Le travail de la canne verte est plus facile, le bambou étant encore plein de sève. (il est aussi plus lourd)



Autour de la Soupe du Père Fabrice



Bambou de Bois



Samedi 25 Octobre
Dimanche 26 Octobre 2026



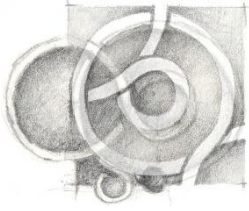
Bambous déroulés



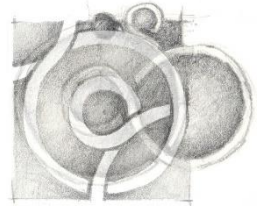
Racloir



Tissage de lamelles



Bambou de Bois



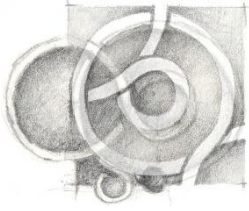
Samedi 25 Octobre
Dimanche 26 Octobre 2026



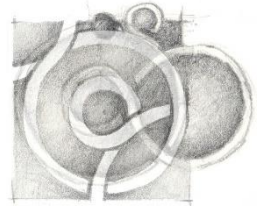
Voilà le travail

Et Hop





Bambou de Bois



Samedi 25 Octobre
Dimanche 26 Octobre 2026



Tissage de Bambous déroulés



Natte en l'air