



Francou
09240 Durban sur Arize
N° siret : 34760985100048

Contacts :
Tel :05 61 65 83 95
ou 06 26 61 34 94
Courriel: mcerro09@aol.fr

FORMATION

Terre cuite : pose et entretien

Monique CERRO

Aucun pré-requis technique pour les stagiaires.

Objectifs :

Connaître les techniques nécessaires à la bonne tenue des carrelages en terre cuite. Réaliser les joints et le traitement.

Le stagiaire nourrit forcément un projet de restauration. Fort de ses apprentissages concrets et théoriques, doit pouvoir rentrer chez lui avec de quoi faire ses propres choix adaptés à ses propres projets.

Le principe de la formation est donc de ne jamais perdre de vue les problématiques personnelles de chaque stagiaire. Tel sera le fil rouge de la formation : y répondre au sein d'un collectif en favorisant le partage de réflexions, d'interrogations et de connaissances.

Contenu :

Aspects théoriques de la mise en œuvre de la terre cuite dans le bâti ancien.
Mise en œuvre.

Méthodologie :

1° jour

- matin : accueil des stagiaires, présentation des attentes de chacun.

Découverte des problématiques spécifiques au chantier. A partir de l'existant, comprendre les choix faits pour les travaux à réaliser :

Pourquoi des joints à la chaux ? Aspects théoriques sur les chaux et leurs caractéristiques adaptées aux constructions anciennes.

Quelles techniques d'entretien ? Analyse des diverses utilisations des techniques selon les conditions du bâti et les perspectives et projets de restauration.

- après midi : mise en route du chantier.

Formulation du mortier de chaux et début de la réfection des joints.

La mise en œuvre effective n'exclut pas les questions théoriques, au contraire et c'est « ce faisant » que les apports sont les plus constructifs.

Les autres journées

Elles pourront débuter par un point théorique rapide (questions émergentes pointues non évoquées la veille) mais se poursuivront sur le chantier par l'application d'un traitement.

Supports :

La fin de la dernière demi-journée donne lieu à une mise en perspective collective des apprentissages faits et leurs répercussions sur les projets de restauration individuels des stagiaires.

Chaque stagiaire disposera d'un fascicule papier, élaboré par mes soins, contenant des savoirs théoriques de base indispensables mais aussi prévu pour qu'il annote au fur et à mesure du stage ses propres réflexions, les formulations, les astuces... afin qu'il se l'approprie totalement.