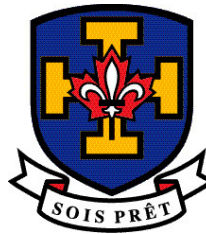


Fiche Technique

LE FEU





Le feu

Depuis toujours, et encore aujourd'hui pour bien des hommes, le feu est le symbole et la réalité de la vie elle-même. Le feu est exigeant. Technique à part entière, le feu demande rigueur, compétence et patience. Il s'apprivoise pour devenir tour à tour, feu qui réchauffe, feu du repas, de veillée ou de fête.

Faire du feu

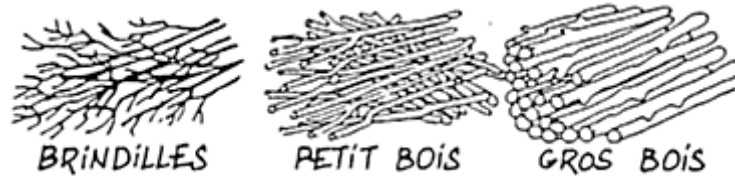
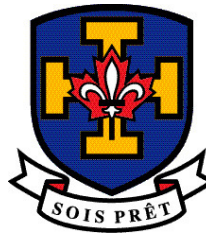
Choisir son bois

Ne ramasser que du bois mort, le bois vert brûle très mal. Par temps de pluie, on peut fendre des petites buchettes, de façon à atteindre le coeur du bois qui est toujours sec.

Chaque bois a ses qualités spécifiques. On peut choisir du bouleau pour réactiver son feu mais il faudra ajouter aussitôt du hêtre par exemple. On peut brûler du sapin pour saisir le beefsteak, mais on utilisera du chêne pour cuire les pommes de terre.

Dès le ramassage, classer le bois par taille.





Trouver le bois mort

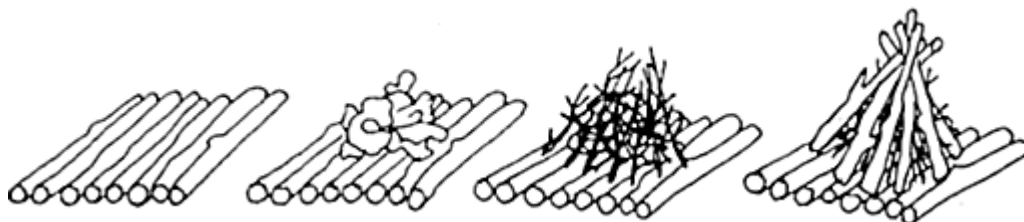
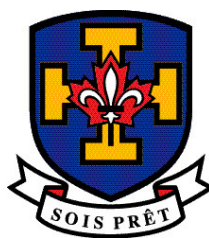
Par temps sec, il suffit de ramasser le bois mort par terre. S'il casse net, il est bon pour le feu.

Par temps humide, il est possible d'en trouver sous les rochers, à l'abri des pierres, dans les souches mortes, sous les branches basses des arbres.

Préparer le feu

1. Par temps humide, isoler le feu du sol mouillé par une claie de bois sec ou par un ensemble de pierres plates.
2. Disposer 3 à 4 boules de papier journal (non glacées) sur la claie.
3. Disposer les brindilles sur le papier jusqu'à obtenir une pyramide.
4. Alimenter la pyramide avec du petit bois et du bois moyen, en prenant garde de laisser de l'espace pour que l'air puisse circuler facilement.





Allumer et entretenir le feu

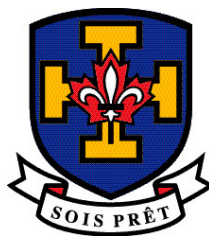
Allumer le papier en un ou deux endroits, du côté exposé au vent.
Si le bois est bien disposé, sec et bien aéré, les flammes du papier gagnent les brindilles qui s'enflamment pour ensuite enflammer le petit bois.
Dès que le feu gagne le bois moyen, et que tout le papier est consumé, rajouter progressivement du gros bois sans démonter la structure pyramidale. Remarque : pour pouvoir cuisiner sur le feu, il faut ensuite démonter la pyramide de façon à obtenir un feu "applané". Attendre pour cela que le gros bois brûle correctement.

Alimenter ensuite régulièrement le feu avec du bois moyen et gros ; on peut facilement réactiver un feu qui meurt en soufflant sur les braises d'un souffle long et précis.

Pour obtenir beaucoup de braises, il vaut mieux disposer le bois dans le même sens.

Remarque : Ne pas entasser trop de bois à la fois. Ne pas jeter en vrac et en paquet dans le même sens.





Attiser le feu

Il faut pour cela apporter de l'oxygène à la base des flammes, sans violence mais régulièrement en dirigeant le courant d'air de la zone enflammée vers la zone de bois non encore consumée.

Règles de sécurité

1. Surveiller toujours le feu quand il est allumé.
2. Avoir un récipient plein d'eau à proximité.
3. Placer la réserve de bois assez éloignée du feu. La protéger des intempéries.
4. Ne jamais faire de feu sous un arbre, ni à moins de 25 m d'un bois ou d'une haie.

AIDE MEMOIRE :

Le bois du **CHEF** est du bon bois de cuisine

Chêne

Hêtre

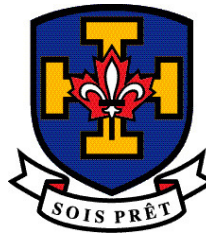
Erable

Fresne

(bois à fort pouvoir calorifique qui fait de bonnes braises)

ATTENTION ! Dans certaines régions, les feux sont interdits. Se renseigner au préalable à la mairie.

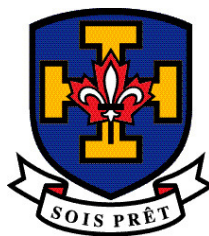




Les bois du campeur (meilleure qualité = 100)

- Charme(100) : flammes vives. bonnes braises.
- Chêne (99) : brûle lentement. bonnes braises.
- Frêne(92) : brûle lentement, bonnes braises.
- Erable (91) : flammes vives, bon combustible.
- Bouleau (89) : chauffe bien, brûle très vite.
- Orme (84) : chauffe bien, lentement.
- Hêtre (80) : bonnes lammes, bonnes braises.
- Saule (71) : flammes claires, rapide.
- Sapin (70) : flammes claires, chauffe vite, dure peu.
- Pin (67) : flammes vives, chaleur vive, dure très peu.
- Aulne (67) : brûle vite, chauffe bien.
- Epicéa (66) : flammes vives, bonne chaleur, dure très peu.
- Mélèze (66) : moyen combustible, p tille.
- Tilleul (57) : peu de braises, dure peu.
- Châtaigner : peu de chaleur, p tille, éclate.





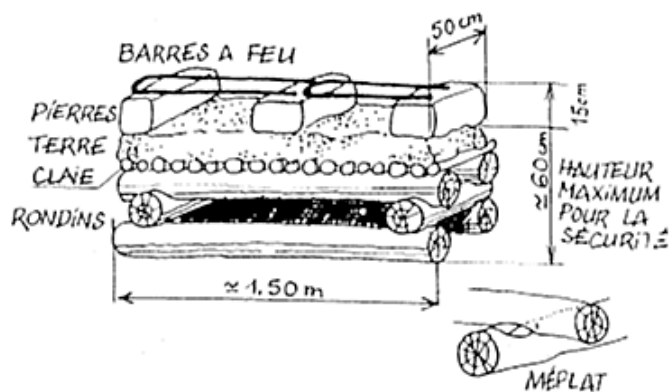
Les feux qui chauffent

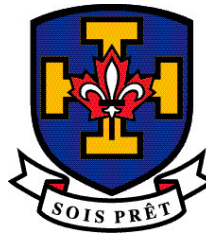
La table à feu

Matériel nécessaire :

- 4 perches de 1,5m (Diam : 8 à 15 cm)
- 2 Rondins de 70 cm (Diam : 8 à 15 cm)
- Bois pour claies (Diam : 5 à 8 cm)
- Terre argileuse de préférence
- Quelques pierres
- 2 barres à feu en épingle

A partir de cette méthode de base à chacun d'être créatif pour adapter la table à feu à vos besoins. On peut ainsi facilement jouer sur la longueur, afin d'augmenter le nombre de foyers. Attention toutefois de bien respecter la hauteur (60 cm) pour une question de sécurité.





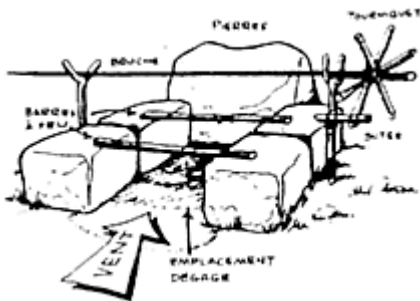
Les barres à feu en épingles

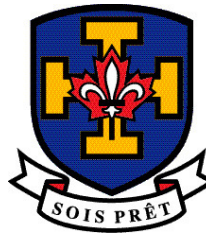
Simple à réaliser, ces barres à feu offrent une stabilité et donc une sécurité sans égal. **Matériel nécessaire :**

- 1 ,20 m de fer à béton doux Diam. 8mm
 - Un rondin de bois Diam 15 cm
1. Marquer le fer à béton a l'aide d'une craie en son centre et à 12cm de part et d'autre.
 2. Positionner le centre du rondin sur un des repères extérieurs et cintrer progressivement le fer autour du rondin.
 3. (...) Jusqu'à obtenir deux brins parallèles

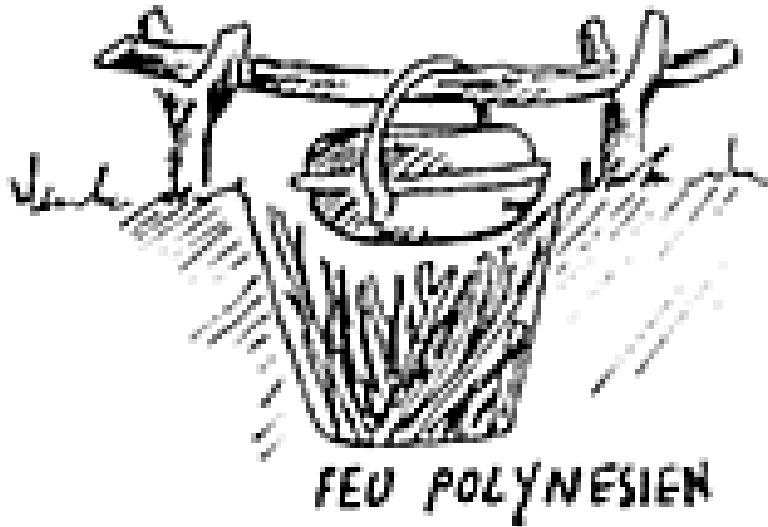
Le feu sur le sol

- Quand on a des pierres de bonne taille.
- Revoir la largeur du foyer pour d'éventuels rôtis à la broche !



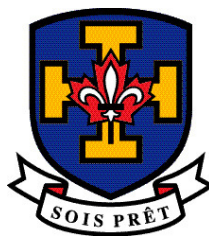


Le feu polynésien



FEU POLYNÉSISIEN





Les feux qui éclairent

Leur préparation doit être particulièrement soignée : papier, brindilles, branchettes, petit bois et tout autour une pyramide de rondins et de bûches. Si le bois est bien sec, il doit démarrer du premier coup et brûler tout seul le temps d'une veillée. Dégager un grand espace autour de lui et l'implanter de façon à ce que le vent n'apporte pas des escarbilles incandescentes sur les tentes !

