Improviser un four de fortune dans la Nature

Par C.John

Savoir improviser un four dans la nature peut paraître futile, mais pourtant, ce savoir technique peut vous rendre bien des services ! En effet, à partir de la base de connaissance acquise, il vous sera possible entre autre de monter une forge « sauvage », de faire un feu discret et contrôlé…

La technique montrée ci-dessous est issue des savoir-faire ancestraux dits "primitifs", se retrouve dans différents coins du monde, et surtout sur le continent africain. La méthode vaut également pour fabriquer toutes sortes de constructions, allant jusqu'à la hutte...

Voici les étapes de fabrication d'un four de fortune :

ÉTAPE 01 : PREPAPRATION

Rassembler les matières premières :

-Terre légèrement marron orangé (mais surtout pas de terreau = humus inflammable !)
-Grandes herbes ("foin", paille etc., secs de préférence)
-De l'eau (de l'urine, de l'eau de flaque... n'importe quel liquide)

Mélanger dans les proportions suivantes, et dans l'ordre :

-4/6 de terre
-1/6 d'herbage sec
-1/6 d'eau (ça peut varier selon la qualité de la terre)

Pour la démonstration, nous avons choisi comme construction un tout petit four à titre d'exemple. Il s’agit donc d’un petit mélange.

Bon à savoir !

Certaines peuplades font uniquement usage de cette terre rouge et d’eau. Pour les grandes constructions, on malaxe parfois avec les pieds nus ou un bâton...

L'amalgame terre/fibre végétale forme un matériau composite résistant, et permet à la construction de durer dans le temps.

Ce mélange communément appelé torchis en occident est certainement le premier matériau composite de la préhistoire développé par les hommes pour bâtir leur maison.

Lorsqu'il s'agit d'une hutte, la construction repose sur un treillis de bois. L'amalgame terre/fibres végétales fournit une excellente isolation. Notez également que certains nomades du désert utilisaient ce genre de four en terre séchée sans fibre végétale pour y faire leur petite forge.

ETAPE 02 : CONSTRUCTION

Une fois le mélange fait, on commence par poser une base (dans le cas du four seulement) pour fixer les murets.

Ensuite, on pose les murets sur la base en modelant suivant ce qu'on souhaite faire. Et ainsi de suite jusqu'à ce que le four soit monté. Pour y faire un feu de forte intensité, il vaut mieux ne pas mettre de bâti en bois et faire des parois épaisses.

Pour les étages dans le cas d’un petit four, on utilise des morceaux de bois recouverts entièrement de mélange par la suite.

ETAPE 03 : UTILISATIONS

Il convient d’attendre quelques heures (voire quelques jours selon la taille et le type de construction) avant de faire la première cuisson. Celle-ci accentuera le durcissement du mélange.

Ce type de four rapide à monter (entre 15 et 30 minutes pour les petites tailles) permet de garder des braises bien chaudes, de ne pas mettre le feu à la cambrousse, et de faire un foyer discret : peu de fumée — faut-il encore choisir le bon bois ! — et surtout pas trop de lumière provenant des flammes.

Ajoutons que vous aurez une nourriture bien cuite, sans être brûlée ni carbonisée. On peut également y faire de la forge, ou construire un fumoir, un four à poterie (…) en variant les formes de construction! J'en ai déjà fait de toutes les formes (avec des cheminées, avec plusieurs parties de four...) et dans plein d'endroits différents.

Pour le détruire, on peut le casser et l'enterrer rapidement sans laisser de traces. En le mouillant lors de la destruction, l'odeur de la terre va se mêler à celle des cendres et du reste de bois pour l'enrober et quelque peu l'absorber. La trace olfactive du foyer en sera ainsi diminuée.

Si on souhaite garder ce type de four à long terme, il faut l'inspecter de temps en temps et l’entretenir en le renforçant de bouillie de terre, là où d'éventuelles fissures apparaîtraient.

Pour éteindre le feu d'urgence (façon "pas vu pas pris"), il suffit de verser un peu d'eau dans la partie centrale du foyer et sur le four, puis de sauter à pieds joints dessus pour faire écrouler la construction et ainsi étouffer les flammes et l'odeur. Vous aurez alors une belle boue à recouvrir vite fait bien fait, mais personne ne verra que vous avez allumé un feu...

Sur cette photographie, le four est à l'usage par l'un de mes étudiants. Pour une question de sécurité, nous ne pouvons que vous recommander de prévoir de l'eau l'utilisateur comme gourde d'eau à proximité ! (> Illustré par le carré rouge sur la photo).

Recommandations :

L'usage d'un feu en pleine nature est soumis à autorisation à surtout à des règles de sécurité. N'allumez jamais un feu dans une zone protégée naturelle. Sur un bois privé, il convient de demander l'autorisation au propriétaire. Ne laissez jamais un feu sans surveillance. Une fois « éteint », assurez vous que le feu l'est vraiment.

Texte et photographies de C.John
-tous droits réservés-