



FICHE TECHNIQUE

AVENTURE ET VIE DANS LA NATURE

TOUTES BRANCHES

FAIRE DU 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.

LES FEUX
PRÉPARATION DU TERRAIN
LE COMBUSTIBLE ...
LE FOYER

[Au sommaire ...](#)

Les feux

Avant même de réfléchir à quel type de feu vous sera nécessaire, renseignez-vous pour savoir si la zone où vous campez est sous le coup d'un arrêté préfectoral ou municipal : Si seuls les barbecues sont autorisés, vous n'allez pas faire un énorme feu de veillée !!!

❖ *Feux au niveau du sol*

Parfois, il s'avère indispensable d'isoler un feu à l'aide de rondins ou de pierres (attention aux risques d'éclatement), lorsque le terrain est boueux ou humide.

❖ *Feux sur table*

Ces types de feux offrent le grand avantage de pouvoir cuisiner debout ou assis.



Préparer le terrain

Pour allumer un feu, il faut commencer par chercher un endroit s'y prêtant.

❖ *Dégager*

Dégagez de tous branchages, brindilles ou herbes, une aire d'au moins un mètre de rayon autour du foyer pour éviter les dangers de propagation.

❖ *Prévoir*

Prévoyez une réserve d'eau à proximité directe du feu, pour des raisons de sécurité.

Le combustible ...

❖ *Choisir son bois*

Ne ramassez que du bois mort, le bois vert brûle très mal.

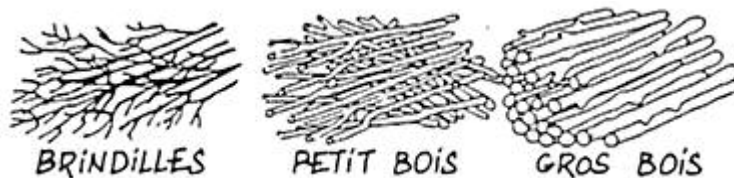
On reconnaît le bois mort à ce qu'il ne porte ni feuilles, ni bourgeons ; s'assurer surtout de l'absence du bourgeon terminal. Les branches et les branchettes de la taille d'un doigt et en dessous, se brisent net dès que l'on essaie de les plier.

Le bois pourri ne brûle pas, ou très mal, parce qu'il est presque toujours gorgé d'humidité. Il se reconnaît à ce qu'il devient pulvérulent au toucher.

Par temps de pluie, il faut chercher et ramasser le bois du côté opposé au vent dominant ou on peut fendre des petites bûchettes, de façon à atteindre le cœur 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.

❖ *Classer*

Classer le bois en catégories de grosseur croissante, de la taille d'une allumette à celle limitée par les forces de chacun.



❖ *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.

On trouve du bois mort autant au sol (mais il est souvent humide ou pourri), que sur les arbres vivants.



❖ *Mais quel bois ???*

(noté sur 100 points)

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 flammes, bonnes braises
Saule	71	Brûle vite, chauffe bien
Sapin, pin (résineux)	70	flammes vives, chaleur vive, dure très peu
Aulne	67	Brûle vite, chauffe bien
Epicéa	66	Flamme vive, bonne chaleur, dure très peu
Mélèze	66	Bof ... pétille
Tilleul	57	Peu de braises, dure peu
Châtaigner et platanes		peu de chaleur, pétille, éclate

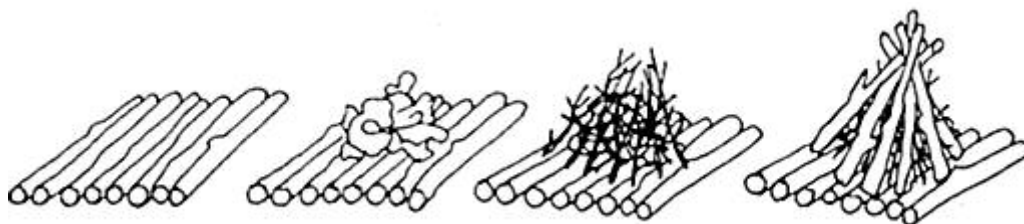
Aide- Mémoire

Le bois du **CHEF** est
du bon bois de cuisine
Chêne
Hêtre
Erable
Fresne

Le foyer

❖ *Construction*

- Faire une plate-forme de rondins ou de pierre si le sol est mouillé.
- Faire une boule pas trop serrée de papier, aménager une sorte de mèche.
- Disposer des brindilles de la taille d'une allumette en pyramide par-dessus.
- Remettre du papier par-dessus la pyramide.
- Recommencer l'opération jusqu'à ce que les branchettes aient la taille d'un gros doigt, mais il faut veiller à ne pas trop serrer chaque couche successive pour permettre une bonne ventilation du feu.





❖ *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 consommé, 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 "aplani". 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 consommée.

Si le temps ou le terrain est humide, placer un bout de bougie sous la boule de papier.

S'il pleut, tendre une bâche au-dessus du feu jusqu'à ce qu'il soit pris.

Dès que le feu chauffe suffisamment, mettre le bois humide ou mouillé à sécher à proximité ; quand il est sec, le couvrir d'une bâche.

Pour les feux de cuisine, on évitera que la chaleur se disperse dans toutes les directions et perde de son efficacité, en construisant un ou plusieurs réflecteurs en bois ou en pierre.

Le petit plus

La Sécurité

Le feu est un ami tant qu'il est parfaitement contrôlé, dans le cas contraire il peut représenter un danger mortel.

Il faut donc veiller à ne pas laisser dominer les caprices qui sont souvent provoqués par le vent, mais aussi par le manque de précautions et par l'inconscience.

Quelques règles de sécurité

Surveiller toujours le feu quand il est allumé.

Avoir un récipient plein d'eau à proximité.

Placer la réserve de bois assez éloignée du feu. La protéger des intempéries.

Ne jamais faire de feu sous un arbre, ni à moins de 25 m d'un bois ou d'une haie.

Toujours s'assurer qu'un feu est parfaitement éteint avant de quitter les lieux, même pour une courte durée.