



## **4. Feux et Cuisine**

**CUISINER EST UN ART QUI PREND UNE ENVERGURE PARTICULIÈRE LORSQUE CELUI-CI EST PRATiqué EN PLEINE NATURE. UN FEU DE BOIS, QUELQUES USTENSILES, UN PEU DE MÉTHODE, ET LE REPAS DEVIENT UNE FÊTE.**

### **Sommaire**

- Allumer un feu
- Sélectionner le combustible
- Veiller autour du feu
- Opter pour un type de feu
- Aménager la cuisine
- Équiper judicieusement la cuisine

## ALLUMER DU FEU

L'allumage d'un feu dans la nature est interdit sans l'accord du propriétaire du lieu ou de l'autorité compétente.

### L'EMPLACEMENT DU FEU

Avant tout, il faut veiller à ce que le feu soit installé sur une aire d'au moins deux mètres de rayon. Il convient également de laisser à proximité un grand récipient d'eau (seau, tonneau, baquet, etc.) pour parer à toute éventualité. Il arrive parfois que le feu couve dans les racines et resurgisse à plusieurs mètres du foyer initial; il est donc nécessaire de veiller à ne pas installer une aire de feu là où des racines affleurent.

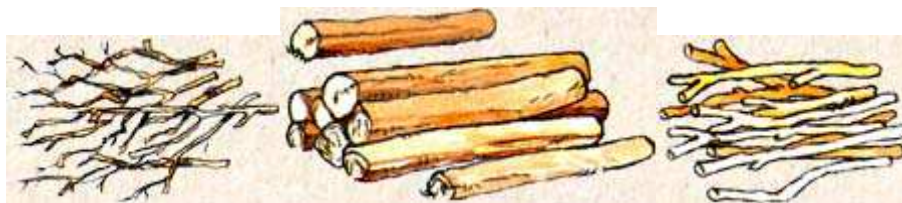


### LA COLLECTE DU BOIS

- > Par temps sec, on peut ramasser tout le bois mort qui se trouve au sol.
- > Par temps humide, il suffit d'écorcer le bois mort ou de le chercher dans les endroits protégés de l'humidité (brindilles dans les haies, branches basses des arbres, etc.).

On peut également se servir de pommes de pin et de tiges de ronce qui ont la propriété de rester sèches à l'intérieur.

- > Le bois est entreposé, à quelques mètres de l'aire du feu, selon les trois catégories suivantes : brindilles, petit bois et gros bois.



### PRÉPARATION ET ALLUMAGE DU FEU

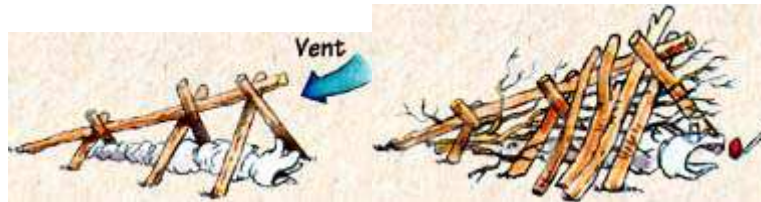
#### > Première méthode :

- Chiffonner une feuille de papier journal.
- Poser sur et tout autour de ce papier deux bonnes poignées de brindilles.
- Ajouter progressivement, sans tasser les brindilles, des branchettes (moins d'1 cm de diamètre) disposées en pyramide.
- Allumer le papier journal en veillant à se placer du côté d'où vient le vent.

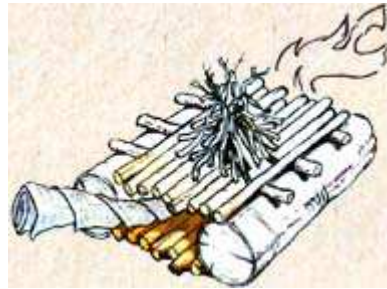
- Alimenter progressivement le feu, sans étouffer les flammes, avec du bois de section de plus en plus importante.

> **Deuxième méthode :**

- Installer sommairement une structure très aérée avec une ouverture face au vent.
- Remplir cette structure de brindilles.
- Allumer le papier se trouvant sous les brindilles.
- Charger le feu au fur et mesure que les flammes prennent de l'importance.



> **Par temps humide**, il faut isoler le feu du sol mouillé par une claie en rondins ou par quelques pierres plates. L'allumage s'effectue en glissant un allume-feu ou une torche sous la claie.



> **En cas de fortes pluies**, il peut être nécessaire d'installer un support sur lequel on dispose des brindilles qu'il faut sécher à l'aide d'un allume-feu passé lentement en dessous du support. Lorsque ces brindilles se sont enflammées, on alimente doucement le feu par le dessus du support mais aussi par le dessous. Plus que dans les autres cas, il est important de laisser un maximum d'air pénétrer jusqu'au coeur du feu encore fragile.



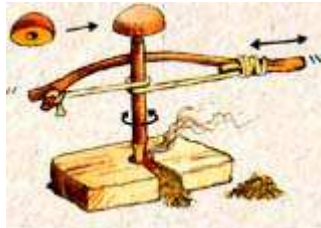
**Avant d'allumer le feu, il vaut mieux avoir récolté l'ensemble du bois que l'on compte utiliser.**

**Par temps humide, il faut profiter des premières flammes pour faire sécher, à proximité, le moyen et le gros bois.**

**Les allumettes usagées sont à conserver ; elles pourront servir, plus tard, comme allume-feu.**

## L'ART ET LA MANIÈRE D'ALLUMER UN FEU

- > **Par étincelle** : en frottant deux silex l'un contre l'autre ou en frottant un silex contre du métal ou du magnésium.
- > **Par concentration solaire** : en utilisant une loupe ou un miroir concave.
- > **Par frottement linéaire** : en frottant une corde contre un petit tronc à proximité d'un amas de copeaux ou en effectuant un mouvement de va-et-vient entre deux branches de bambou.
- > **Par frottement rotatif** : en utilisant un arc pour faire tourner un piquet qui va froter dans un creux pratiqué dans une planchette. A proximité de ce creux se trouve de l'étoffe (herbes séchées).



### LES ALLUME-FEU NATURELS

> *Les pommes de pin sèches, l'écorce de bouleau, les chardons, les tiges de ronce, les genêts épineux (ou ajoncs)* qui brûlent même lorsqu'ils sont encore verts, les mousses sèches (ne pas utiliser les feuilles mortes qui ne dégagent que de la fumée)



> *Le hérisson de copeau.*



> *L'amadou :*

- Laisser sécher l'intérieur de polypores (champignons parasites se développant sur les troncs d'arbres comme ceux du bouleau),
- Stocker la poudre obtenue dans un emballage étanche.

### LES ALLUME-FEU ARTIFICIELS

> *Les allumettes paraffinées* et conditionnées dans un récipient étanche :

- Tremper totalement quelques instants les allumettes dans de la paraffine liquide,
- Laisser sécher et stocker ces allumettes dans un tube d'aspirine vide ou une boîte de pellicules photo.

> *Le "briquet-tempête"* à essence, à gaz ou à magnésium.

> *Les bougies*



> *La pelote :* Découper des lanières d'écorce de bouleau fraîchement abattu et enroulez-là en forme de pelote

# SÉLECTIONNER LE COMBUSTIBLE

## LES COMBUSTIBLES SOLIDES

- > **Les combustibles solides d'origine animale** (excréments d'herbivores, os et cire) ont un rendement généralement faible. Ils produisent beaucoup de fumée et dégagent une forte odeur.
- > **Les combustibles solides d'origine végétale** regroupent le bois et le charbon de bois qui ont un fort rendement calorifique et les herbes sèches, la paille et les feuilles mortes dont la combustion dégage beaucoup de fumée.
- > **Les combustibles solides d'origine minérale** (houille, lignite, tourbe, paraffine et stéarine) sont très rares à la surface du sol mais ont un pouvoir calorifique bien supérieur. Il faut dépasser les 500° C pour les enflammer.

## LES COMBUSTIBLES LIQUIDES

- > **D'origine animale**, les graisses ont une combustion lente et dégagent des odeurs et des fumées (lampe à huile).
- > Parmi **les combustibles d'origine végétale**, les huiles possèdent les mêmes propriétés que les graisses. Les alcools peuvent servir pour allumer des feux, mais leur utilisation, dangereuse, est totalement à proscrire dans le cadre d'un camp dans la nature.
- > **Les combustibles liquides** d'origine minérale regroupent les distillats liquides du pétrole (essence, huile, fuel, pétrole lampant, etc.) et ont la propriété de s'enflammer très rapidement en dégageant de fortes vapeurs toxiques. Ils sont également à proscrire.
- > **Les combustibles gazeux** (butane, propane) sont conditionnés en bonbonnes pour faciliter leur transport. Utilisés dans des conditions normales, ces combustibles, alliant sécurité et commodité, viennent se substituer aux feux de bois, pour cuisiner ou pour s'éclairer, lorsqu'il n'est pas possible de faire autrement.

## LES QUALITÉS CALORIFIQUES DES BOIS COURANTS

- > **Pour allumer** : aubépine, aulne, bouleau, bruyère, coudrier, peuplier, pommes de pin, saule, sureau.
- > **Pour faire un réflecteur de chaleur** : chêne, érable, orme, peuplier vert.
- > **Pour faire des braises** : alisier, aubépine, aulne, bouleau, charme, chêne, érable, frêne, hêtre, noyer, olivier, orme, robinier, sorbier.
- > **Pour avoir de la flamme** : bouleau, charme, épicéa, hêtre, pin, sapin, saule, tilleul.
- > **À éviter** : le châtaignier (étincelles), le platane (éclats), le cèdre (fumée).

## TABLEAU RÉCAPITULATIF DES QUALITÉS DE COMBUSTION DES ESSENCES COMMUNES

## Bois durs à utiliser pour la cuisine et le chauffage

Essence	Utilisation
Orme	Chaleur importante et combustion lente, s'utilise vert comme réflecteur de foyer
Charme	Très bon combustible, bonnes braises et flammes vives
Hêtre	bon combustible, bonnes braises et flammes claires
Érable	bon combustible et belles flammes, s'utilise vert comme réflecteur de foyer
Frêne	bonne combustion lente et très bonnes braises
Chêne	Combustion lente excellente avec une tendance à charbonner, bon réflecteur à l'état vert
Robinier	bon combustible mais mauvaises braises (faux acacia)
Olivier	Très bon combustible avec des braises de longue durée

## Bois tendres à utiliser comme bois d'allumage et pour les feux de camp

Essence	Utilisation
Tilleul	Mauvais combustible avec peu de braises
Bouleau	Allumage et combustion rapides, pouvoir calorifique important, belles flammes (le bouleau mort spongieux est inutilisable)
Aulne	Chaleur vive et combustion rapide
Peuplier	Mauvais combustible, s'utilise vert comme réflecteur
Marronnier	Mauvais combustible
Saule	Bon allumage mais combustion trop rapide
Sureau	Très bon bois d'allumage
Châtaignier	Mauvais combustible produisant des étincelles
Coudrier	Bon bois d'allumage
Aubépine	Combustion acceptable mais rapide, s'utilise sec ou encore à l'état vert
Platane	Mauvaise combustion avec éclatements

## Branches de résineux (Les troncs trop tendres, sont à éviter)

Essence	Utilisation
Épicéa	Bon chauffage et flammes vives
Sapin	Forte fumée et belles flammes
Mélèze	Combustible moyen qui pétille en brûlant mais qui donne un bon charbon de bois
Pin	Flammes et chaleur vives qui ne durent pas et produit + ou - de fumée selon les espèces
Pommes de pin	Un allume-feu hors pair



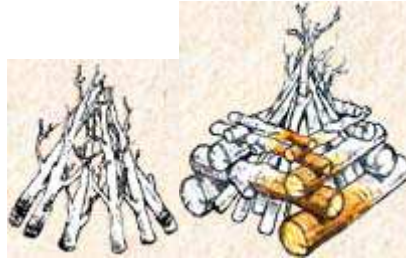
**La meilleure manière d'obtenir un feu de bonne qualité pour la cuisine est de le démarrer avec du bouleau puis de l'alimenter avec du charme.**

**Progressivement, l'expérience permet de choisir un type de bois en fonction du résultat escompté : du sapin pour saisir un steack, du chêne pour faire cuire des pommes de terre ou des pâtes, du pin pour obtenir de la lumière... "le bois du "CHEF" est bon pour la cuisine," "C" comme chêne ou charme, "H" comme hêtre, "E" comme érable et "F" comme frêne.**

# VEILLER AUTOUR DU FEU

## CONFECTION DU FEU

On peut disposer le feu de veillée en cône ou en pyramide.



> **Le feu en cône** est plus adapté aux veillées courtes (2 à 3 h).

> **Le feu en pyramide** (ou feu vosgien) dure plus longtemps et atteint son apogée en une demi-heure.

> Dans les deux cas, il faut par avance récolter tout le bois nécessaire pour alimenter le feu et constituer une réserve qu'il faudra ranger par essences et par tailles et protéger d'éventuelles averses.

## AMÉNAGEMENT DU LIEU

Le lieu de la veillée doit être agréable; il faut donc le choisir en conséquence et éviter certains pièges.

> Les terrains trop en pente. S'il s'agit d'une pente douce, il est préférable d'installer le feu en contrebas.

> Les endroits trop exposés au vent à cause des flammèches responsables d'incendies, et à cause de la fumée et du froid qui incommode les participants.

> Les bords des étangs ou des rivières en raison de l'humidité, du brouillard et des dangers potentiels qu'ils représentent lorsque les yeux, encore sous l'effet de la lumière du feu, ne sont plus accommodés à l'obscurité et lorsque deux heures de veillées sont venues perturber le sens de l'orientation.

> La proximité des arbres, des granges, des habitations, des tentes et naturellement de tout ce que le bon sens impose d'éviter.

> L'emplacement idéal pour le feu de veillée se situe à l'intérieur du camp dans un endroit dégagé et aménagé (grandes pierres autour du foyer, rondins et planches) pour s'asseoir.



- > S'assurer que l'**autorisation de faire du feu** a bien été donnée par les pouvoirs publics ou le propriétaire.
- > Vérifier la **législation locale** en vigueur : dans beaucoup de départements déclarés zones rouges, les feux sont strictement interdits du 1er avril au 30 octobre.
- > **Éviter la proximité des résineux** facilement inflammables, des tentes et des habitations.
- > **Entourer le foyer** avec de grosses pierres pour empêcher le feu de se propager aux herbes sèches.
- > Garder à **proximité un grand récipient d'eau** (ou plusieurs seaux), de la terre ou du sable pour étouffer le feu si nécessaire.
- > Ne jamais utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer un feu.
- > **Surveiller continuellement un feu** en activité. Éteindre correctement les braises, d'abord on les noyant, puis en les étouffant.
- > **Ne jamais enterrer, étaler ou déplacer les braises** d'un feu pour l'éteindre plus rapidement.
- > Ne pas laisser traîner des tessons de bouteille ou des mégots de cigarettes qui peuvent déclencher des incendies.
- > Se rouler par terre lorsque le feu prend aux vêtements (surtout ne pas courir).



## OPTER POUR UN TYPE DE FEU

En fonction de l'activité, du climat, de l'environnement, des matériaux à disposition, des désirs culinaires, etc..., la question du choix d'un type de foyer va se poser.

### LES FEUX À MÊME LE SOL

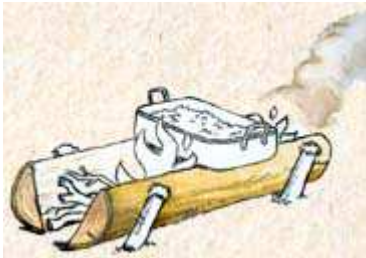


#### > Feu de berger

Trois pierres seulement suffisent pour poser une marmite.

#### > Feu du trappeur

Deux courts rondins de chêne encore bien vert conviennent parfaitement pour équilibrer une poêle et une cafetière au-dessus d'un feu.

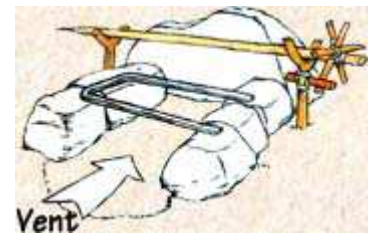


#### > Feu en ligne

Un feu au milieu d'une bûche fendue ou d'un alignement de pierres est un système pratique pour les quelques heures que dure un bivouac. Une simple toile tendue en auvent facilite la tâche en cas de pluie.

#### > Feu en "U"

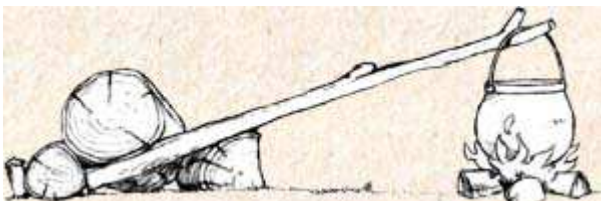
Cette installation, si on peut utiliser de grosses pierres, conserve les braises plus longtemps et permet donc de se lancer dans une cuisson plus sophistiquée : ragoûts, fritures, volailles à la broche, etc. La broche est toujours munie d'un tourniquet (même rudimentaire) indispensable pour rôtir convenablement.



### LES FEUX À POTENCE

#### > Feu du randonneur.

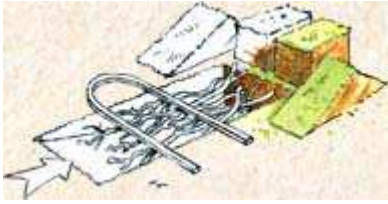
Le dispositif employé autorise à tout moment le déplacement de la marmite par une simple rotation du support. Une technique idéale pour disposer d'eau chaude à tout moment, goûter le risotto et ajouter une pincée de sel, diminuer ou augmenter la cuisson et alimenter le feu. Naturellement, il est indispensable que la marmite soit munie d'une anse.



#### > Feu indien.

Un caisson de terre isole le feu du sol et évite l'éparpillement des braises. La corde (ou la chaîne) accrochée à l'anse de la marmite et réglée à volonté permet d'agir sur la force de la cuisson. L'intérêt de ce feu réside aussi dans le fait qu'il conjugue parfaitement les deux fonctions : chauffage et cuisine.





### > Feu à tranchée simple.

Le foyer est orienté suivant l'axe des vents dominants. Les mottes de terre sont remises en place après l'extinction complète du feu. L'accumulation de l'eau au fond du foyer après une forte pluie constitue l'inconvénient majeur de ce genre de feu.



Feu à tranchée simple avec cheminée en terre

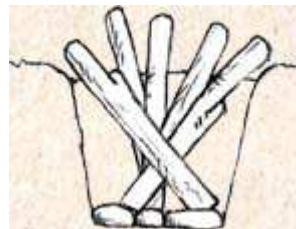
### > Feu à tranchée double.

Lorsque les vents ont tendance à tourner rapidement, il est préférable de pratiquer une double tranchée et de placer la barre à feu en diagonale.



### > Feu polynésien :

- Creuser un trou d'au moins 30 cm de profondeur et d'un diamètre largement supérieur à la marmite.
- Garnir le fond du trou de pierres plates.
- Déposer trois rondins de bois vert entre les parois du trou, afin que les bords de la marmite reposent dessus.
- Allumer un feu pyramidal au fond du trou.
- Poser la marmite contre les trois rondins de bois vert.
- Alimenter le feu en glissant entre les rondins de bois vert des rondins de bois morts (les disposer un peu en biais). Au fur et à mesure que le bois mort brûle et disparaît dans le fond du trou, il est remplacé.

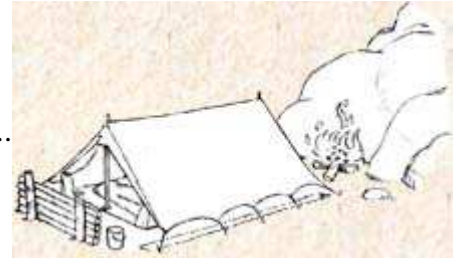


*Façon de disposer le bois autour de la marmite et entre les rondins de bois vert*

Cette méthode qui a largement fait ses preuves est très économe en bois, conserve la braise longtemps et chauffe de façon régulière.

## LES FEUX DE CHAUFFAGE AVEC RÉFLECTEURS

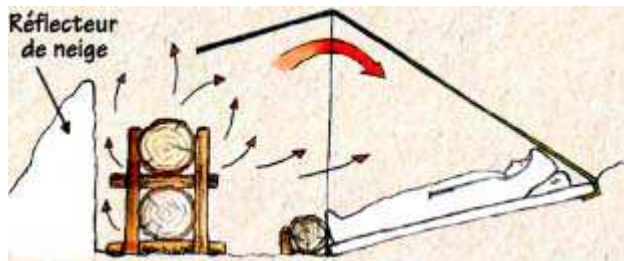
> **Feu avec réflecteurs naturels** : talus, murs, parois rocheuses, etc...



> **Feu avec réflecteurs en bois vert** : chêne, érable, orme ou peuplier

> **Feu scandinave** :

Le feu flambe entre deux bûches (ou les deux moitiés de la même bûche) superposées et séparées par deux cales. Deux traverses empêchent, le cas échéant, la bûche inférieure de s'enfoncer dans la neige et quatre piquets maintiennent l'ensemble.



Les Scandinaves s'installent sous un abri largement ouvert vers le feu avec un auvent dont la fonction est de récupérer le plus de chaleur possible. La surface de sommeil est inclinée vers le feu, ce qui a l'avantage d'exposer au maximum les corps au rayonnement.

## LES BARBECUES

> **Barbecue combiné.**

Il est constitué d'une simple grille et d'une tôle (4 mm d'épaisseur) posées côte à côte sur deux rangées de pierres : la grille pour les grillades et la tôle pour les oeufs, les galettes, les beignets, les pizzas, les crêpes et les viandes délicates.



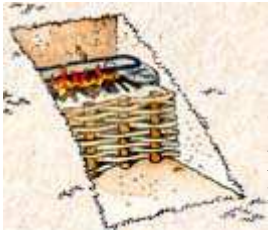
> **Barbecue en demi-tonneau.**

La grosseur du tonneau dépend du nombre de convives et peut aller d'une boîte de conserve de 5 kg à un fût de 500 l. Des pierres viennent interdire au barbecue de basculer.

> **Barbecue en demi-bidon.**

Ce système offre une bonne stabilité au barbecue. Le tirage s'améliore lorsqu'une série de trous est percée sous le barbecue.





### > Barbecue des dunes.

Creusé à même une pente, ce barbecue a le mérite d'être à hauteur d'homme, parfaitement protégé et stable. Le barbecue étant rebouché après utilisation, la pente retrouve son état naturel.

## LES FOURS

La réalisation d'un four doit tenir compte des principes suivants :

- la chaleur circule le plus possible le long des parois du four,
- les aliments ne sont jamais en contact avec ces parois,
- le four est hermétique pour ne pas laisser pénétrer la fumée qui s'évacue par une cheminée.

### > Four gamelle de Guillwell.

Écarter les braises, poser le rôti dans son plat sur la terre chaude, retourner dessus une gamelle plus importante et recouvrir de braises. Seule l'expérience garantit la cuisson car il n'est pas possible de la surveiller.



### > Four à plaques de Sam le trappeur.

Deux feux, l'un au-dessus et l'autre en dessous de deux plaques de tôle, assurent la cuisson des aliments. Un système rapide mais peu efficace, car la perte de chaleur est trop importante.

### > Four bidon.

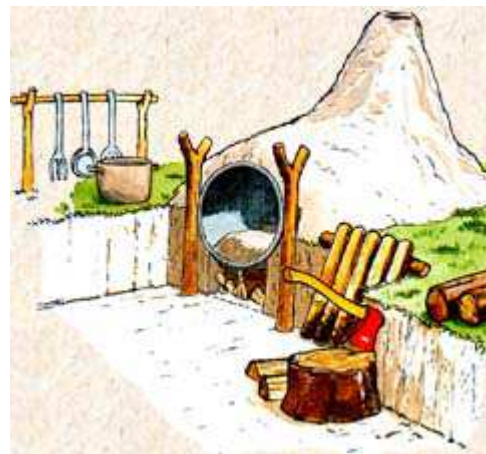
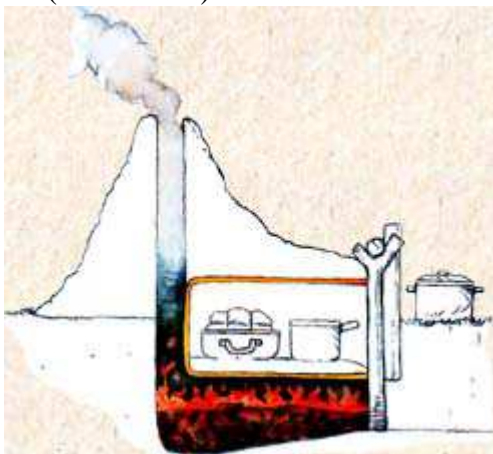
Installer un bidon possédant un couvercle hermétique sur un feu enterré, entourer et calfeutrer le bidon de pierres et de terre (glaise si possible).

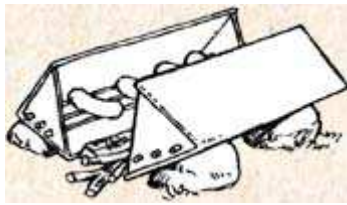


### > Four baril.

Le principe est le même que précédemment mais avec des améliorations qu'il est sans cesse possible de peaufiner.

Une couche de terre (ou de sable) dans le baril assure la stabilité des marmites et accumule la chaleur.





### > Rôtissoire "mounties".

Toutes les boîtes de fer blanc font l'affaire dans la mesure où elles peuvent accueillir trois ou quatre rangées de fil de fer sur lesquelles on dépose la viande à rôtir. Disposées en vis-à-vis, de part et d'autre d'un feu, ces rôtissoires découpées dans la même boîte ou le même bidon donnent d'excellents résultats.

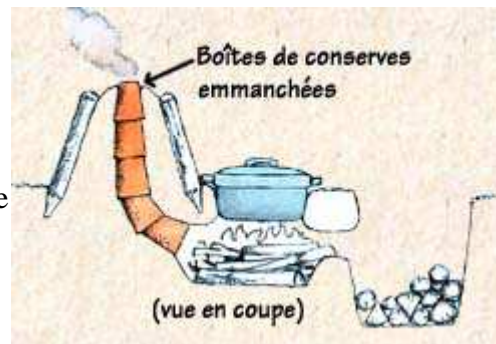


### > Rôtissoire de bivouac.

Un rouleau de papier d'aluminium, deux baguettes de bois et le tour est joué. Ne pas oublier d'entourer les montants de bois avec le même papier. Inutile de vouloir rôtir un gigot avec ce système qui convient parfaitement pour faire réchauffer des petits pâtés, dorer un oeuf sur le plat, gratiner un croque-monsieur, rissoler quelques tomates à la Provençale ou fondre du chocolat.

### > La cuisinière souterraine.

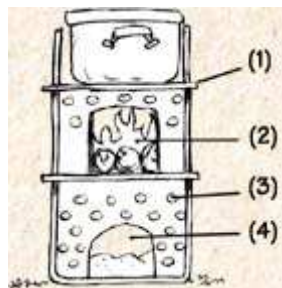
Si la marmite épouse parfaitement le trou, il y a fort peu de chaleur perdue et le rendement est excellent. Le foyer tapissé de pierres accumule la chaleur et permet, une fois les cendres retirées, de garder un plat au chaud.



### > La cuisinière tonneau.

Un fût, quatre barres à feu et un rond de grillage sont nécessaires pour confectionner cette cuisinière démontable et transportable.

Lors des déplacements, la cuisinière peut également servir à ranger tout le matériel salissant mais utile à l'aménagement d'une bonne cuisine (barres à feux, savon noir, charbon de bois, grilles, tôles, marmites empilées, etc.)



#### 1) **BARRES A FEU :**

*une série de trous verticaux dans le fût permet de régler la distance entre la marmite et le foyer*

2) **OUVERTURE** pour alimenter le feu

3) **AÉRATION**

4) **OUVERTURE** pour récupérer les cendres

## DIVERS AUTRES FEUX

### > Le brasero.

Un moyen de chauffage apprécié lors des sorties d'hiver.

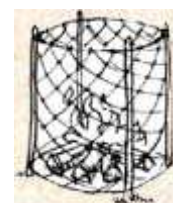


### > La vasque.

Carrée ou circulaire, la vasque découpée dans une vieille tôle est utilisée aussi bien pour éclairer que pour cuisiner. Elle a l'avantage de laisser le sol en parfait état.

### > L'incinérateur.

Quatre tiges de fer plantées dans le sol servent d'armature à un grillage disposé en forme de cylindre. Ce système offre un excellent tirage qui s'avère nécessaire pour brûler tous les déchets combustibles.

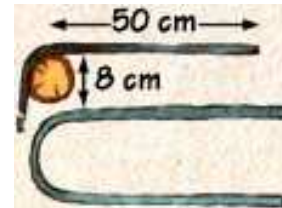
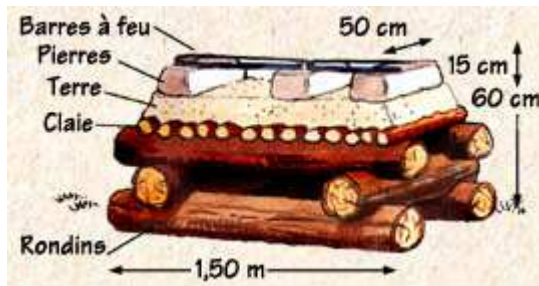


# AMÉNAGER LA CUISINE

## LA TABLE A FEU

> Allumé au moins 45 mn avant de commencer à cuisiner, le feu est prêt à donner le meilleur de lui-même. La table à feu, équipement indispensable de toute cuisine au feu de bois, assure la conservation de la braise le plus longtemps possible et une sécurité optimale pour les utilisateurs.

> Quelque soit le style adopté pour aménager la cuisine, le principe de la table à feu reste le même : sur une claie en bois, une bonne épaisseur de terre vient isoler le feu du sol et de tout ce qui, à proximité, risque de s'enflammer.



## LA BARRE A FEU

Pour la sécurité de tous ceux qui ont à s'approcher de la table à feu, on ne peut que conseiller ce type de barre à feu :

- Se munir d'un fer à béton d'1,20 m de longueur et de 8 mm de diamètre ainsi que d'un rondin d'environ 15 cm de diamètre.

-Cintrer le fer à béton en son milieu à l'aide du rondin jusqu'à obtenir deux brins parallèles.

Dans ce cas, un seul fer en "U" suffit pour stabiliser parfaitement une marmite sur la table à feu. Le principe de deux barres à feu (même de section carrée) que l'on pose parallèlement à dix ou vingt centimètres l'une de l'autre est à proscrire totalement. Une des deux barres peut toujours rouler, glisser ou riper jusqu'à compromettre, dans la meilleure des éventualités, le repas.

## LE FOYER "TROIS PIERRES"

Dans de nombreux pays africains, le bois de chauffage est rare et l'abattage des arbres a pour conséquence d'appauvrir davantage la terre et de faire avancer le désert. Les habitants de ces pays ont mis au point des techniques pour économiser le bois et notamment un foyer original.

> **Le foyer "trois pierres"**.

Facile à mettre en oeuvre, il permet d'économiser jusqu'à 30 % de bois et de gagner 30 % de temps de cuisson.

- Mélanger quatre seaux de terre avec de l'eau jusqu'à obtenir une pâte homogène.

- Etaler, sur le dessus de la table à feu, une partie du mélange afin de réaliser une dalle circulaire.



Sur ces illustrations, la position des mains et des doigts permet d'apprécier les dimensions du foyer

- Mouiller trois pierres et les positionner dans la dalle de telle sorte que la marmite repose parfaitement dessus.
- Prévoir la porte du foyer du côté d'où vient le vent et la simuler par une voûte en carton.
- Enfoncer dans la dalle, entre les trois pierres et la porte voûtée, un carton cintré représentant l'intérieur de la paroi du four.

- Monter le mur de terre jusqu'à la hauteur des pierres en prenant appui sur le carton.



- Poser la marmite (préalablement mouillée à l'extérieur) sur les pierres et continuer à monter le mur en prenant appui sur elle.

- faire tourner la marmite plusieurs fois sur elle-même avant de la retirer et écarter délicatement le mur circulaire.

- Lisser à la main l'intérieur du foyer.

- Pratiquer deux trous d'aération en bas du mur circulaire et à l'opposé de la porte voûtée.

- Prévoir de calfeutrer la porte voûtée par une dalle, une pierre plate ou une plaque de tôle.

REMARQUES

- Protéger le foyer de la pluie.

- Ne jamais éteindre le foyer avec de l'eau.

- Utiliser toujours la marmite qui a servi de moule.

- Maîtriser le feu en l'alimentant avec modération.

- Veiller à ce que les flammes enveloppent toute la marmite et dépassent la hauteur des murs.

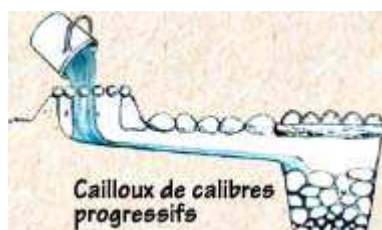
- Gratter et mouiller les fissures avant de les reboucher avec de la terre humide.

## LE TROU À EAUX GRASSES

Le trou à eaux grasses, à versement direct ou avec un écoulement (évitant toute circulation autour du trou), a pour fonction de se débarrasser des eaux de toilette, de cuisine ou de lessive tout en préservant l'hygiène et la propreté de l'environnement.



Le trou, préalablement rempli de cailloux jouant le rôle de filtre, est recouvert d'une claie en bois. ce couvercle est tapissé de fougères. Changées tous les jours, elles ne laissent aucune matière solide (reliefs du repas, petites cuillères, savonnettes, etc...) tomber dans le trou à eaux grasses.







Si l'eau, utile à tout moment dans une cuisine, est contenue dans des seaux, des jerricans ou des vaches à eaux, un porte-seaux s'avère indispensable car il évite de poser les seaux au sol n'importe où (hygiène et sécurité) et de transformer le lieu en un marécage.



**Le jerrican alimentaire habilité à stocker de l'eau potable n'aura jamais contenu, et ne devra jamais contenir d'autres produits. Il est clairement identifiable par tous.**

**Il existe des jerricans pliables, légers et peu encombrants, munis d'un robinet.**

**La vache à eau est un jerrican en toile de lin pouvant contenir jusqu'à 25 l d'eau. Le principe permet à l'eau de rester fraîche plus longtemps. Sèche, la vache à eau se plie, se roule et se glisse dans n'importe quel sac à doc.**

**Des pastilles donnent la possibilité de désinfecter l'eau douteuse. le désinfectant, à base de sel d'argent, inoffensif pour la santé et au goût neutre, élimine tous les germes contenus dans l'eau et tout particulièrement ceux qui peuvent entraîner des maladies comme la typhoïde, la paratyphoïde, la dysenterie, la colibacillose, le choléra, etc. Une pastille doit agir au moins deux heures afin de désinfecter un litre d'eau. Les conseils du pharmacien permettront de faire un choix parmi tous les antiseptiques de décontaminations d'eau de boisson que l'on trouve sur le marché.**

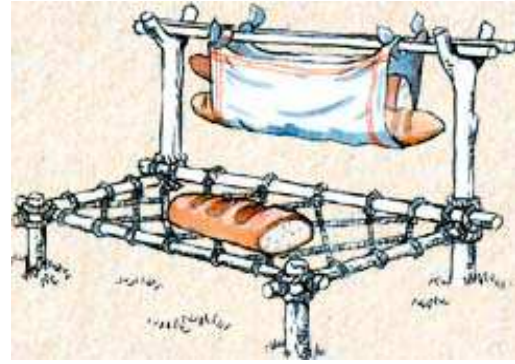
### La consommation de l'eau dans la nature :

- > L'eau potable est uniquement fournie par une adduction publique qui, de ce fait, subit des contrôles et une surveillance permanente.
- > Les analyses privées et autres "certificats de portabilité" ne doivent, en aucun cas, être pris en considération.
- > L'utilisation d'eau prélevée dans le milieu naturel en vue de la consommation humaine n'est autorisée, en France, que par arrêté préfectoral, pris après avis du conseil départemental d'hygiène, dans le cadre d'une procédure extrêmement contraignante.
- > aucune eau stagnante, même limpide, ne peut-être utilisée pour l'alimentation.
- > Dans ce domaine, il convient de se renseigner auprès de la population locale et de prévoir, le cas échéant, les moyens de désinfecter l'eau.

➤ **Modèle fixe**

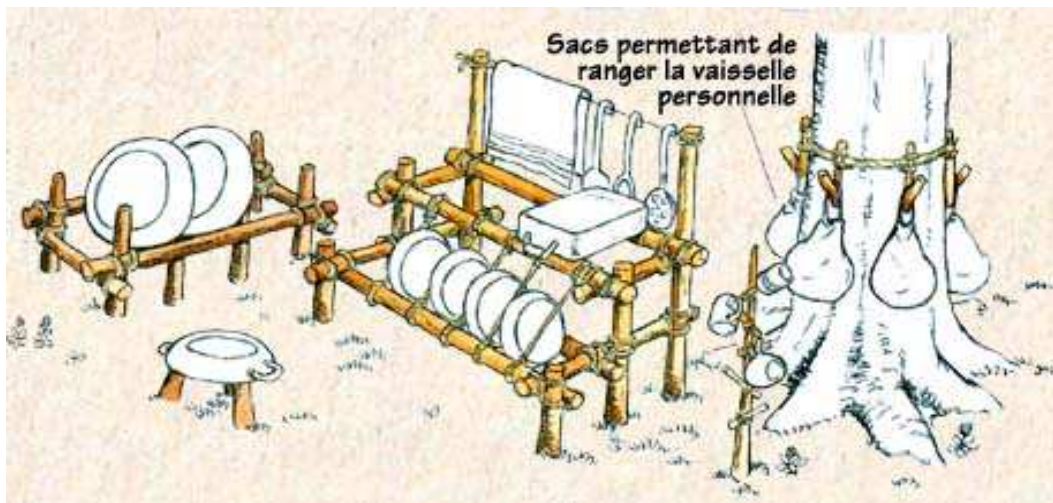


➤ **Modèle mobile**



LE VAISSELIER

Installé dans un lieu ensoleillé, le vaisselier a pour fonction de sécher la vaisselle et de la garder rangée dans un endroit unique à l'abri des poussières et des bactéries.



LA VAISSELLE N'EST PLUS UNE CORVÉE

> **Deux foyers et de l'eau toujours chaude.**

afin de ne pas perdre de précieuses calories, de l'eau chauffe dès le début de la préparation du repas, sur les foyers laissés libres. Elle servira pour la préparation du repas, pour le café et pour faire la vaisselle.

> **Le savon noir et les marmites.**

Avant de poser une marmite sur le feu, il est conseillé d'enduire l'extérieur de celle-ci d'une couche de savon noir. Elle sera bien plus facile à nettoyer. On trouve également dans le commerce des aérosols spéciaux (pour les fours et les cuisines) tout aussi efficaces.

> **Un lave-vaisselle automatique.**

La vaisselle très sale qui a servi à préparer le repas est plongée dans une marmite d'eau chaude avec quelques gouttes de liquide vaisselle. le tout continue à "mijoter" au cours du repas pour être nettoyé, sans avoir besoin d'être frotté après le repas.

> **Le sable comme détergent.**

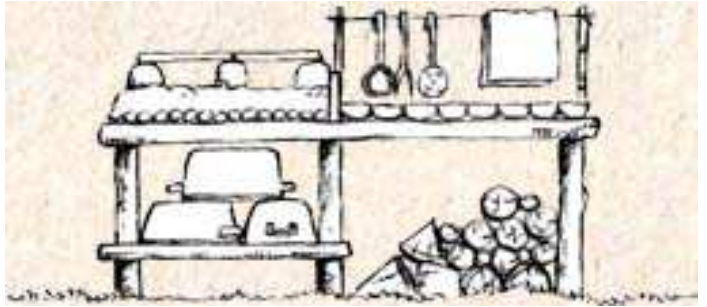
Les propriétés abrasives du sable mouillé (renforcées par une bonne dose d'énergie musculaire) sont réputées pour rendre le fond des marmites étincelant.

# ÉQUIPER JUDICIEUSEMENT LA CUISINE

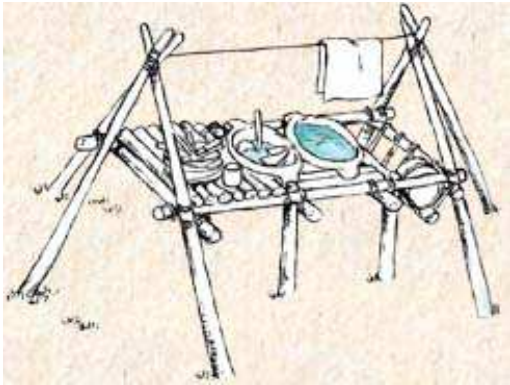
**MODÈLE : TRAPPEUR**



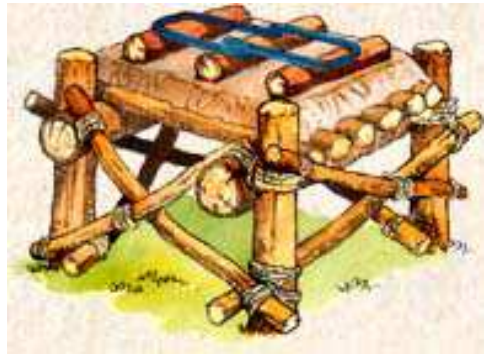
**MODÈLE : NOUVELLE LIGNE**



**MODÈLE : PATROUILLE DES MOUFLONS**



**MODÈLE : ROBUSTE**



**MODÈLE : GRAND-CHEF** et **ROBINSON**

