



# *Feux*

**Quelques trucs et ficelles pour  
les allumer facilement, les entretenir efficacement**

*Ce cahier s'insère dans la "Farde de l'animateur scout". Il fait partie de la collection "Mon coffre à outils".*

*Pour l'essentiel, il s'agit d'une réédition du cahier publié en 1989 sous la houlette de Georges Morel, fidèle serviteur de notre fédération, dont nous avons repris la plupart des textes, quelque peu réactualisés pour certains. Nous avons également repris les dessins de l'édition originale, dus au talent de Christian Louis, qui pilotait à l'époque le Service Editions.*

*Merci à eux pour ce travail dont nous pouvons encore bénéficier aujourd'hui.*

*Cette édition originale a néanmoins été enrichie de quelques paragraphes inspirés par d'autres ouvrages. Merci également à Raymonde pour ses patientes relectures.*

*Jean-Marc*



© Les Scouts  
Fédération Catholique des Scouts Baden-Powell de Belgique

Mars 2004 - 2<sup>e</sup> édition

Rue de Dublin 21 - 1050 Bruxelles

Tél : 02.508.12.00.

Fax : 02.508.12.01

Mail : [LesScouts@LesScouts.be](mailto:LesScouts@LesScouts.be)

Web : [www.LesScouts.be](http://www.LesScouts.be)

Dépôt légal : D/2004/1239/3-C006

# **Du feu, pourquoi ?**

## **Les bonbonnes sont vides ?**

**Quoi de plus usuel, de plus coutumier chez les scouts, que de faire du feu ? Tellement que c'en est presque un cliché ! En plus, cette activité correspond bien à cette manière de vivre qui est la nôtre : un certain idéal de simplicité, de débrouillardise, de proximité avec la nature.**

**P**ourtant, à part le feu de camp, la plupart du temps, il serait plus simple d'allumer le gaz. Il serait même certainement plus utile à nos Christine et Nicolas d'apprendre à changer une bonbonne de gaz que d'allumer un feu. Ne leur apprendrions-nous pas plutôt le maniement de la clef à gaz que de la hache ou la scie ?

*Prenons donc cette activité pour ce qu'elle est et proposons-la telle quelle à nos scouts : une activité parmi d'autres, une sorte de jeu dont il est amusant de connaître les règles, un défi parfois – quand les conditions météorologiques ne sont pas des plus favorables – que l'enfant, l'adolescent sera fier d'avoir relevé.*

*Le feu : un jeu, un défi, un moyen pour bien manger ou un lieu fascinant, auprès duquel il fait bon se retrouver pour chanter, pour papoter ou simplement pour être là, ensemble.*

*Surtout, de grâce (s'il-te-plaît !), que ces pages ne servent pas d'instrument de torture : qu'elles ne deviennent pas un syllabus que tes scouts devraient étudier en vue d'un examen ! Qu'elles ne deviennent pas une somme de*

*connaissances parmi lesquelles tu fixerais un minimum à ingurgiter pour "mériter son badge".*

*Puisqu'il ne m'a pas fallu être expert ès feux pour être catapulté à la rédaction de ce cahier, il n'y a pas lieu non plus que cet ouvrage devienne un supplice pour l'animateur que tu es : point n'est besoin, en aucun cas et d'aucune sorte, que tu maîtrises les techniques relatives au feu pour être bon animateur. Pas plus que tu ne dois absolument être capable de faire un nœud de chaise d'une seule main et dans le noir, connaître le morse par cœur ni être en mesure d'identifier quel animal – chevreuil, caniche ou touriste – a laissé cette empreinte dans la boue du chemin.*

*Ce cahier n'est là que pour te fournir en toute humilité quelques conseils en matière de feux, conseils pour lesquels d'ailleurs nous ne revendiquons aucune paternité : ils ont été glanés à gauche et à droite et ce cahier n'en est que la compilation. A consulter au camp, quand un problème précis se pose ou à feuilleter de temps en temps, par curiosité, pour y pêcher une idée ou l'autre.*

*Jean-Marc Lacroix*

# Qu'est-ce qu'il y a dans ce cahier ?

## Construire un feu

### *Les matériaux*

page 7

De nombreux matériaux sont susceptibles d'être utilisés dans la construction d'un feu. Tous ne sont pas adéquats. L'utilisation de certains comprend même quelques risques qu'il vaut mieux ne pas faire courir à

### *Les combustibles*

page 9

Pour le plaisir ou la culture générale, pour être incolable au prochain "Scout Trivial", savoir quel bois convient le mieux pour tel feu.

### *L'allumage*

page 11

C'est le moment critique par excellence. Aussi, quelques trucs et astuces pour ne pas le louper sont-ils les bienvenus...

Et puis aussi, pour frimer un peu, comment allumer un feu en frottant deux morceaux de bois ?

### *L'air, le tirage, le vent*

page 15

Comment fonctionne le tirage ? Qu'est-ce qui le favorise, qu'est-ce qui le contrarie ?

Et deux ou trois trucs pour protéger son feu quand les conditions météorologiques ne sont pas favorables.

## Feux de cuisine

### *Feux de cuisine dans le sol*

page 17

Dans ce chapitre, tout ce qu'il faut savoir sur le célèbre "feu polynésien" et ses dérivés, comment les construire, comment les allumer et les entretenir.

### *Feux de cuisine au-dessus du sol*

page 19

Avec des parpaings, des pierres ou de vieux bidons, il y a également moyen de construire un feu, un brasero, un barbecue.

Dans cette partie également, tu découvriras comment improviser un four au camp, quelques conseils pour construire une table à feu, des trucs pour chauffer sa gamelle en excursion.

## Feux de conseil

### *Aménager, entretenir, approvisionner*

page 24

Comment le disposer pour que tout le monde se voit, pour que personne ne prenne la fumée dans la figure ? Comment l'alimenter pour qu'il nous réchauffe sans nous cuire le visage ? Comment constituer efficacement la réserve de bois ?

## Feux de camp

### *Feu en pyramide*

Quel bois choisir, jusqu'à quelle hauteur construire le feu, comment disposer les lieux ?

page 26

## Soigner les brûlures

### *Evaluer la gravité d'une brûlure*

page 28

L'étendue, la profondeur, l'âge de la victime, etc. Autant de critères qui permettent de savoir si une brûlure guérira toute seule ou nécessite une intervention médicale urgente.

Autant savoir !

## Que dit la loi ?

### *Ramasser et couper du bois*

page 27

Comment le ramassage et la coupe du bois sont-ils réglementés ? Où pouvons-nous aller chercher du bois pour notre feu de camp ? Pouvons-nous débiter un arbre mort dans un bois public ?

### *Soins des brûlures Que faire et comment ?*

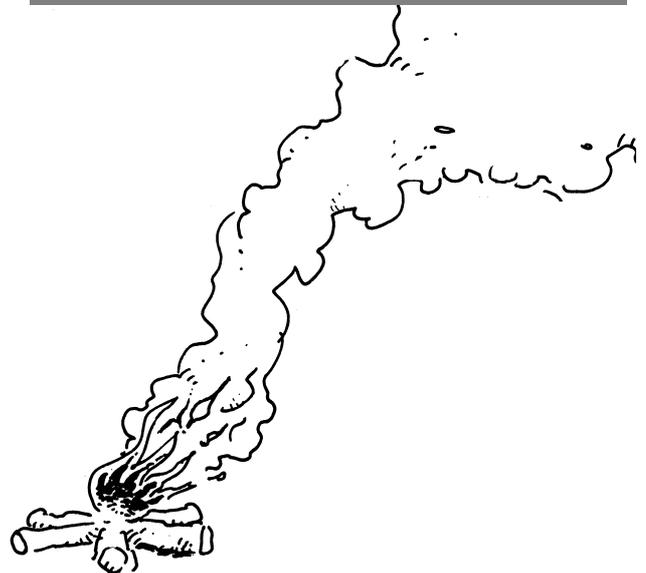
page 29

En fonction de la gravité de la brûlure, quels sont les gestes à poser ? Quelles sont les erreurs à éviter ?

### *Faire du feu*

page 27

Où peut-on faire du feu ? Y a-t-il des distances à respecter ? Peut-on faire du feu sur la plaine derrière le local ? Et si nous sommes dans un bois privé ?



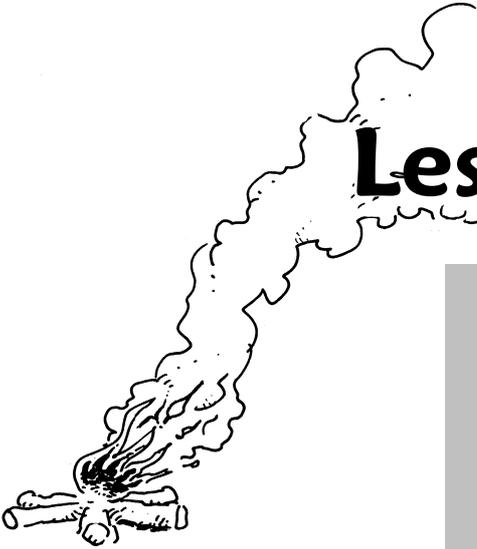


Morris, calendrier 1948 © Les Scouts

**Ca t'apprendra à ne pas vouloir t'encombrer d'allumettes !**

# CONSTRUIRE UN FEU

## Les matériaux



**Les matériaux dont nous pouvons disposer pour construire un feu sont divers : terre, pierres, bois, éléments de maçonnerie, métal. Leur comportement au feu est différent pour chacun d'eux, il faut y être attentif. L'usage de certains d'entre eux dans certains cas peut même s'avérer dangereux. Prudence, donc.**

### Les pierres

Les principaux types sont :

- les *grès* : sorte de pierre de sable compacté ;
- les *calcaires* : pierre bleue, marbre, les rochers où l'on grimpe ;
- les *schistes* : très facilement identifiables au fait qu'ils se débitent plus ou moins en tranches ;
- les *galets* de rivière : ce sont des grès, des calcaires ou des schistes que l'érosion a plus ou moins arrondis.

Toutes ces pierres sont des sédiments, généralement cristallisés, déposés au fond des océans, il y a des millions d'années.

Elles sont sensibles à la chaleur : elles se fendent, des éclats peuvent sauter. Leur utilisation dans la construction d'un feu peut donc s'avérer dangereuse.

Les granits et les basaltes, par contre, sont des roches éruptives. De ce fait, elles ne sont pas sensibles à la chaleur. Malheureusement, on n'en trouve pratiquement pas dans nos régions.

### La terre

Elle peut être *sableuse*. Dans ce cas, le feu la dessèche : elle devient poussiéreuse et coulante.

Elle peut être *argileuse*, comme de la terre à brique. Le feu alors la durcit, la cuit.

Elle peut également être un mélange des deux en proportions variables. Cependant, plus la proportion d'argile est importante, plus elle sera adéquate à la construction d'un feu.

La terre peut également être *humifère* c'est-à-dire contenir beaucoup de déchets végétaux, comme de la tourbe ou la terre de sous-bois. Attention, toutefois : elle peut se consumer et devenir de la cendre poussiéreuse; par temps sec, elle peut favoriser la propagation d'incendie. Prudence donc.

Pour trouver de la terre *vierge*, c'est-à-dire pas humifère, il faudra généralement creuser de la profondeur d'un ou deux fers de bêche.

Il va de soi que la terre qui convient le mieux pour construire un foyer est la terre

argileuse, de préférence vierge. Mais pour la mettre en œuvre, il faudra la travailler avec de l'eau, de manière à former une sorte de pâte à modeler ayant la consistance du mortier de maçonnerie.

### Le bois

Quand il s'agit de construire un foyer, le bois a comme principal désavantage de brûler évidemment. Il ne peut donc être utilisé seul à cet effet.

On peut cependant se servir de gros rondins, 15 cm de diamètre, bien verts : ils ne se consomment que très lentement.

Pour soutenir une construction en bois ou en argile, on peut se servir d'entrelacs de bâtons, qu'il faudra bien sûr isoler du feu.

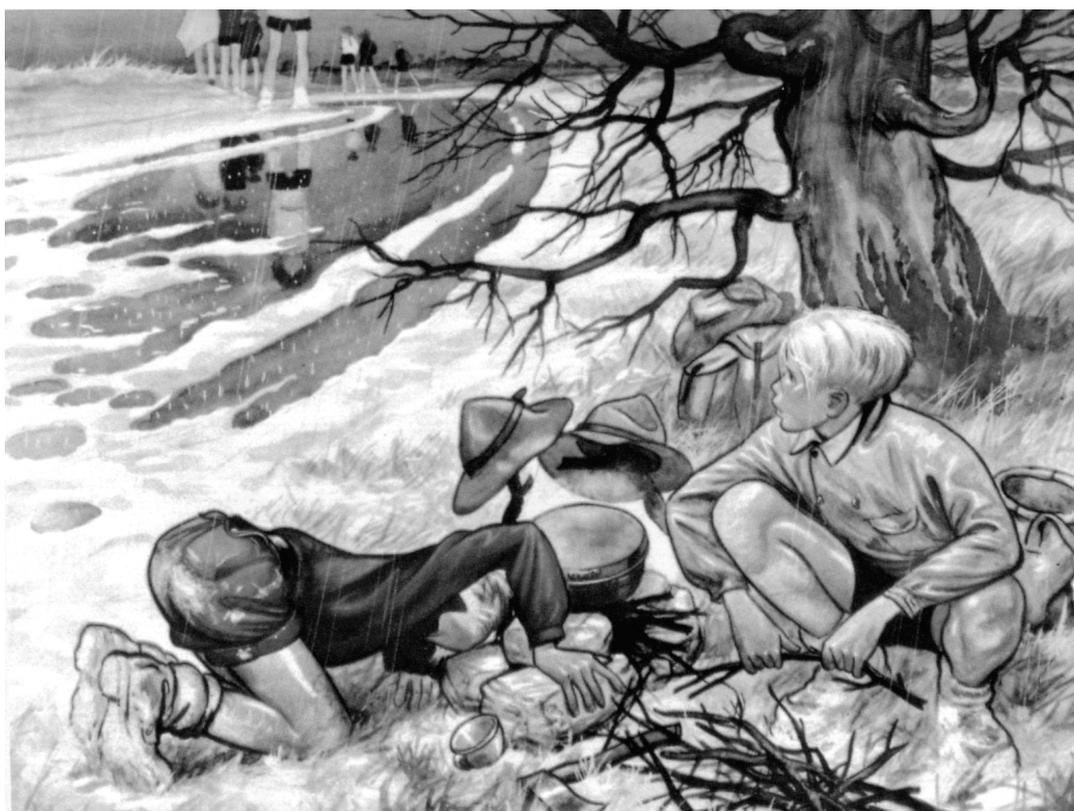
## **Les éléments de maçonnerie**

Briques, parpaings, blocs de béton peuvent être bien utiles pour construire un foyer. Evidemment, plus ces éléments sont nombreux et réguliers, plus facile en sera l'assemblage.

Attention toutefois à éviter de faire des montages de blocs dépareillés : l'instabilité pourra en être dangereuse.

## **Les éléments métalliques**

Des déchets de mitraille en tout genre pourront également être utiles : vieux fûts, bidons, tôles, grillages, fers à béton.



Joubert, calendrier 1954 © Les Scouts

# Les combustibles

**Il y a bien évidemment d'autres combustibles que nous pourrions aborder dans cette partie : gaz, mazout, charbon sans parler des vieux pneus (!?). Néanmoins, nous nous limiterons – et tu seras d'accord, c'est certain – au bois.**

**La qualité du feu dépendra tant de l'état du bois que tu utiliseras que de son essence.**

**Cela dit, remettons encore une fois les choses à leur place : pour bon nombre d'entre nous, nous n'avons guère le choix ! Les seules essences dont nous disposons sont des résineux; quant à leur état, nous avons le choix entre "vieux rondins de l'année passée" et "morceaux de palettes".**

**Dès lors, les quelques paragraphes qui suivent ne sont là que pour la culture générale, le plaisir de celui que ça intéresse ou l'occasion qui se présente de devoir choisir entre une essence et une autre pour un feu déterminé...**

## *L'état du bois*

### *Le bois vert*

Le bois vert est gorgé de sève et celle-ci ne s'élimine que lentement du bois coupé. La sève contient énormément d'eau, ce qui empêche la combustion. Cependant, la sève peut être résineuse et en soi combustible. Néanmoins, comme elle a besoin de beaucoup d'air pour brûler, air qui lui manque dans la masse du bois, la combustion n'en est pas nécessairement facilitée (par exemple, un incendie dans une forêt de pins brûle les aiguilles et les rameaux mais laisse debout les troncs).

### *Le bois sec*

C'est du bois coupé depuis un certain temps, dont la sève s'est éliminée mais qui est encore solide et dur, qui n'a pas encore commencé sa décomposition.

### *Le bois mort*

C'est du bois sec qui a subi l'action de micro-organismes, insectes, champignons, etc. Il perd toute solidité et à la longue toute consistance. Les petits trous laissés dans sa masse par les insectes xylophages rendent sa combustion plus facile; par contre, s'il a traîné longtemps sur le sol, les mêmes petits trous font du bois une éponge qui absorbe l'humidité.

## *L'essence du bois*

### *Les feuillus durs*

Ce sont les bois de chêne, hêtre, charme, buis, frêne, orme, châtaignier. Quand il est sec, ce bois brûle lentement, tient longtemps le feu, donne de la braise. Par contre, son allumage sera plus difficile.

### *Les feuillus tendres*

Le bois de saule, peuplier ou tilleuls brûle vite et ne laisse que peu de cendre. Ce sont des essences qui produisent des flammes mais pas de braises. Certains, comme le marronnier, pètent et ne valent donc pas grand chose comme combustible.

### *Les feuillus intermédiaires*

Il y en a toute une gamme, des plus durs aux plus tendres : érable, aulne, bouleau (qui fait une belle flamme), noisetier, etc. Ils ne sont pas mauvais combustibles mais donnent peu de braises.

### *Les résineux*

Ces bois se comportent comme des bois tendres. Ils brûlent cependant moins bien qu'on ne le croit souvent : ils s'éteignent facilement. Pour les en empêcher, il faut leur fournir un léger tirage, un courant d'air. Le foyer doit être construit en conséquence.

De plus, de nombreux résineux pètent, ce qui envoie en l'air des brandons, de menus fragments incandescents qui sont autant de risques de brûlures pour les scouts, les vêtements, toiles de tentes, voire d'incendie dans les chaumes ou les bois de sapins.

## Bûches et ramilles

Les ramilles ne servent qu'à l'allumage ou à réactiver un feu trop bas. Encore faut-il veiller à les placer au bon endroit et en quantité suffisante. On les dépose par poignées, ou brin à brin l'un sur l'autre.

Les ramilles servent aussi à faire de grandes flammes très éclairantes, mais prends garde au danger d'incendie : à éviter donc à proximité des tentes.

La cuisine par contre demande une bonne chaleur régulière. On cuisine donc plutôt sur des braises que sur des flammes. Il faut pour cela du bois plus gros (3 ou 4 cm de diamètre) ou, ce qui est encore mieux, des bûches de bois fendu. Ces dernières s'allument plus facilement; de plus, elles sont plus sèches, l'humidité pénétrant mal au cœur du bois et la sève se trouvant surtout sous l'écorce.



### Toujours bon à savoir !

*A l'état sec, quelle que soit l'essence, tout bois brûle et donne de la chaleur, pourvu qu'il y en ait en quantité suffisante. Isolé, un bout de bois s'éteint, sauf s'il est assez gros et donne de la braise, et s'il est excité par un courant d'air.*

*Placé sur un gros feu, très chaud, tout bois, si humide et vert soit-il, brûle sans problème : la sève et l'humidité sont évaporées par la chaleur ambiante, en*

*produisant beaucoup de fumée néanmoins.*

*Sache aussi que le feu se transmet de proche en proche, surtout par contact : ne charge donc jamais un feu au moyen de rameaux non ébranchés : ces rameaux maintiennent trop de vides dans le foyer, empêchant la chaleur de se communiquer.*

	Durée de combustion			Type de feu		
	Courte	Moyenne	Longue	Braise	Flammes	Chaleur
<b>Aulne</b>		x				x
<b>Bouleau</b>		x			x	x
<b>Charme</b>			x	x	x	x
<b>Châtaignier</b>			x	x		x
<b>Chêne</b>			x	x		x
<b>Epine</b>		x				x
<b>Erable</b>		x		x		x
<b>Frêne</b>		x		x		x
<b>Hêtre</b>			x	x		x
<b>Orme</b>			x	x		x
<b>Noisetier</b>	x					x
<b>Peuplier</b>	x					
<b>Résineux</b>	x				x	
<b>Saule</b>	x					
<b>Tilleul</b>	x					x

# L'allumage

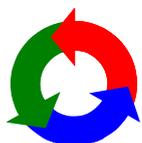
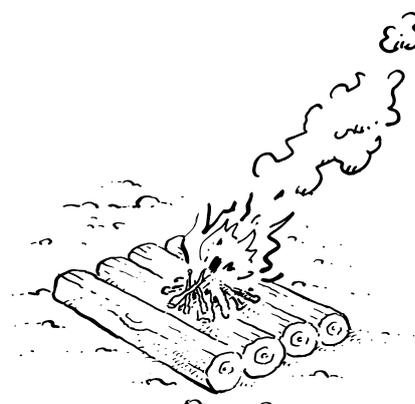
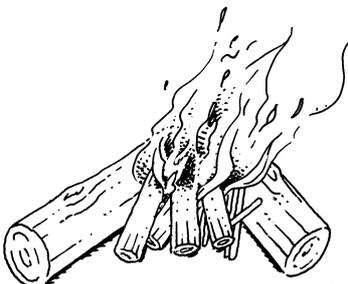
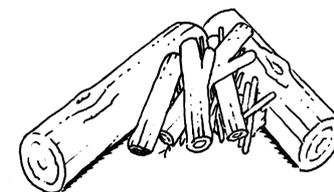
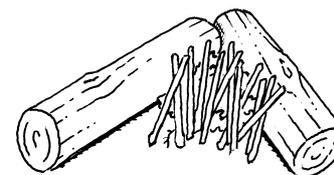
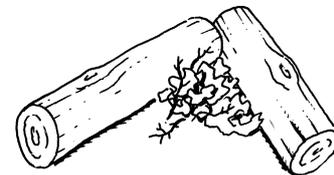
**Quand on fait du feu, l'allumage est le moment le plus critique. Aussi, pour être sûr de son coup, le mieux est de procéder méthodiquement. Sauf bien sûr si on dispose d'un chalumeau, de blocs allume-feu, etc., ce qui est encore le plus simple, ne soyons pas intégristes !**

1. Placer d'abord un matériau qui puisse s'enflammer au moyen d'une allumette : papier chiffonné, brindilles très fines, écorces de bouleau, copeaux, tout cela bien sec naturellement.

2. Ensuite, du bois de petite section : bâtonnets de préférence fendus. Le feu s'y communique facilement, ce qui crée la source de chaleur à partir de laquelle le feu se développera.

3. Du bois un peu plus gros : les bûchettes qui constitueront le feu proprement dit.

4. Quand tout cela est bien disposé, y mettre l'allumette. Cela s'allume sans difficulté si on a disposé le combustible en un ensemble bien ramassé, sans être tassé, et qu'à la fois soient remplies deux conditions : assez d'air pour assurer l'alimentation en oxygène et assez de contact pour que le feu se communique.



## Toujours bon à savoir !

- ▶ Il est plus facile de créer un centre chaud dans l'angle de deux bûches, ou au moins contre un rondin comme appui. Cela concentre la chaleur.
- ▶ Les brindilles fines se trouvent dans les taillis : il y a des branches mortes dans les buissons, le long des rejets à l'ombre. Il faut les prendre sèches, ce qui se contrôle en les cassant : elles doivent casser net, avec un petit craquement, et ne pas plier. On en trouve aussi dans le bas des troncs de résineux. Il vaut mieux prendre les brindilles sur les arbres et les buissons, car elles y sont plus sèches que par terre. Il n'est cependant pas dit que l'écorce de ses brindilles ne contiendra pas d'humidité, auquel cas il faudra l'enlever, sur l'épicéa surtout. Les brindilles de bouleau sont idéales, d'autant plus que l'écorce brûle facilement.
- ▶ Des copeaux peuvent également très bien faire l'affaire. Encore faudra-t-il sans doute les fabriquer. Trouver pour cela un bois aussi sec que possible et le tailler comme un crayon. Il faudra ensuite soigneusement conserver les copeaux à l'abri de l'humidité.
- ▶ Ne pas allumer le feu avant d'avoir rassemblé une quantité de bois suffisante : si le bois vient à manquer, le feu mal alimenté s'éteindra pendant le réapprovisionnement.
- ▶ Sur un sol mouillé, on peut établir le foyer sur un plancher formé de bûches et de bâtons jointifs simplement posés sur le sol ou un peu surélevés.
- ▶ Si le temps est chaud et sec, il faudra veiller à écarter tout ce qui pourrait s'enflammer à proximité.
- ▶ S'il y a du vent, il faudra aménager un écran (voir plus loin).

## Essence, alcool à brûler : DANGER !

Parce qu'on est pressé, en retard ; parce que le bois est humide et ne prend pas ; parce qu'il pleut depuis trois jours, on est parfois tenté d'allumer le feu à l'essence ou à l'alcool à brûler.

Loin de nous l'idée de te faire le reproche que "ce n'est pas scout : un vrai scout devant être capable d'allumer un feu dans n'importe quelle condition avec seulement trois allumettes !".  
Simplement, il s'agit de te mettre en garde contre les risques d'accidents graves que cette pratique peut te faire encourir ainsi qu'à tes scouts.

La plus inconsciente des "techniques" consiste à verser un liquide inflammable directement sur le feu qui démarre mal. Même si le feu a l'air complètement éteint, le moindre braison enflamme instantanément le jet d'essence, la flamme risque alors de remonter jusqu'au bidon et de le faire exploser dans les mains de celui qui le manipule !

Il n'est pas moins dangereux de jeter dans un feu naissant un linge imbibé d'essence, le risque étant alors de voir s'enflammer l'essence que l'on a sur les mains.

On croit être d'avantage prudent en répandant d'abord de l'essence sur du papier ou un vieux linge puis en plaçant le petit bois et les bûches par-dessus. Mais lorsqu'on approche l'allumette, on provoque une explosion. En effet, l'essence étant volatile, une grande partie de celle-ci se sera transformée en vapeur pendant que l'on plaçait le bois et ces vapeurs mélangées à l'air ambiant explosent.

Il n'y a par contre aucun risque à utiliser des blocs allume-feu. Et si les circonstances nécessitent que le feu soit rapidement prêt, il n'y a aucun *déshonneur* à recourir à ce genre de produit.



*Si on a du temps à perdre :*

## **Allumer du feu en frottant deux morceaux de bois...**

**Si l'on se lance le défi d'allumer du feu sans briquet ni allumette, ce sera bien sûr plus pour se donner le plaisir d'épater la galerie que par souci d'être efficace.**

**Cela dit, si on veut être en mesure de frimer, il faut que ça marche. Dès lors, on aura tout intérêt à procéder avec ordre et à avoir soigneusement préparé tout son matériel...**

### *Le principe*

On frotte (fort et longtemps...) deux morceaux de bois. La friction provoque l'accumulation de sciure et un échauffement suffisant que pour atteindre la température d'ignition de cette sciure. Cette première phase est relativement facile à réaliser.

La principale difficulté est ensuite d'entretenir cette petite incandescence et de la transférer à un combustible plus important. C'est cependant possible puisque nos ancêtres d'il y a 400.000 ans pratiquaient cet exercice quotidiennement...

### *Le matériel nécessaire*

1. Un **archet** : une baguette de bois, raisonnablement flexible, sur laquelle sera fixée le lacet de cuir.

2. Un **lacet** de cuir robuste : une courroie de machine à coudre, ou un lacet de cuir rond comme on en vend en Scouterie. Une cordelette peut également convenir, mais elle s'usera rapidement.

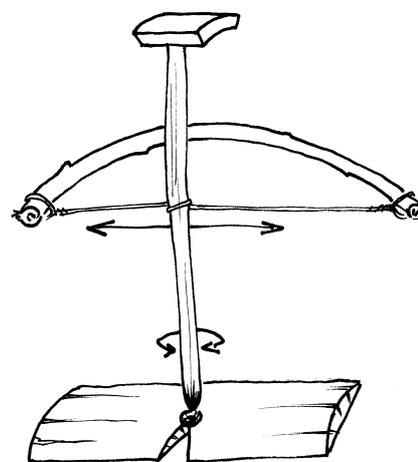
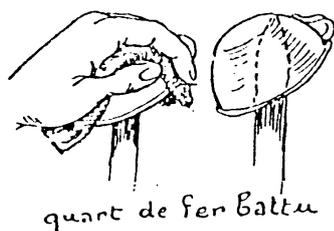
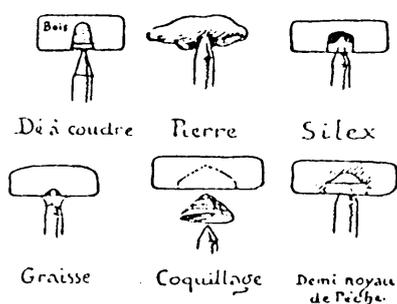
3. Une **drille** : une baguette bien droite, taillée en pointe à chaque extrémité.

4. Une **paumelle** : comme son nom l'indique, cet objet, placé dans le creux de la main, la protège de l'échauffement. Elle peut être constituée d'un morceau de bois, dans lequel on aura aménager un creux, pour éviter la perforation, on place un coquillage, un demi-noyau de pêche, un morceau de silex ou un dé à coudre.

Un gobelet métallique peut très bien servir de paumelle, pour autant qu'on l'isole de la main avec un morceau de tissu, un gant.

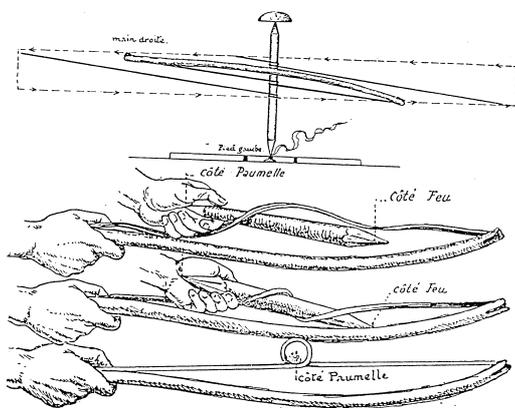
5. Une **planchette** : dans le même bois que la drille ou dans un autre bois tendre (lierre, tilleul, peuplier, saule, noisetier), elle devra être épaisse de  $\pm 2$  cm.

6. Ce qui est décrit ci-dessus constitue en quelque sorte le "briquet". Pour faire du feu, il faut évidemment ajouter à cela du **combustible**. Il faudra commencer par un matériau très facilement inflammable : des morceaux de polyphore séchés (les "langues de bœuf", ces champignons qui poussent le long des troncs des arbres) ou de la mousse bien sèche. Du papier, voire une cigarette, peut également convenir.



## Préparer son petit matos

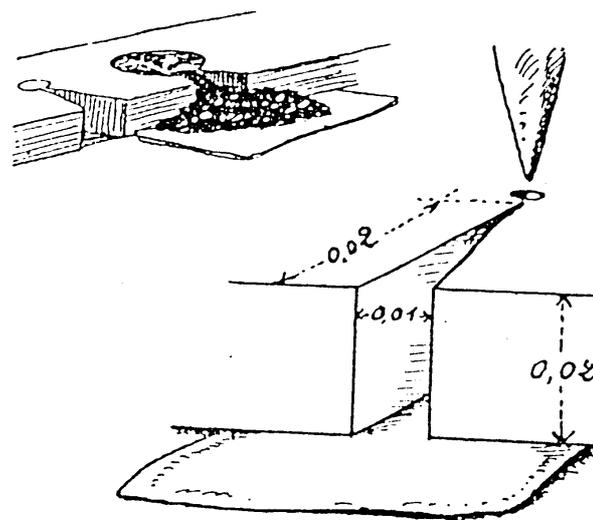
Le lacet de cuir est fixé aux extrémités de l'archet. Le lacet ne doit pas être tendu : sa longueur doit permettre de faire une boucle autour de la drille, laquelle rattrapera une partie du mou. Le tension finale pourra être donnée avec les doigts, ce qui permettra de régler le frottement tout au long du travail.



Sur la planchette, seront aménagées des encoches en V, d'environ 1cm de large sur 2cm de profondeur.

A la pointe de l'encoche sera amorcé un trou. Il n'est pas nécessaire de le creuser trop profondément : la friction de la drille sur la planchette l'approfondira au fur et à mesure.

Avant de commencer, il importe évidemment que le foyer soit prêt à recevoir le feu : papier ou mousse séchée dans l'angle de deux bûches ; des brindilles, bâtons et bûchettes sont prêts à être disposés sur le feu.



## Au boulot !

Avec le lacet, on fait une boucle autour de la drille. Une extrémité de la drille est posée sur un des trous amorcés sur la planchette ; l'autre extrémité sera maintenue par la paumelle dans la main gauche tandis qu'on actionne l'archet de la main droite (et inversement pour les gauchers). La planchette est maintenue par le pied gauche tandis que l'épaule gauche s'appuie sur le genou pour plus de confort.

On lance le mouvement de rotation de la drille en actionnant l'archet par des mouvements de va-et-vient comme quand on joue du violon. La réussite dépend surtout de la régularité du mouvement plutôt que de la vitesse et de la pression de la drille sur la planchette. Il vaut mieux faire de longs mouvements, en profitant de toute la longueur du lacet plutôt que de petits mouvements rapides.

Au début, tu verras apparaître un peu de poussière de bois brune, remplacée ensuite par une sciure plus pelucheuse et toute noire. Celle-ci va commencer à remplir l'encoche tandis que le point de friction fume. C'est bien parti : continue...

Après quelques instants (de quelques secondes à quelques minutes...), le petit tas de sciure sera devenu suffisamment volumineux et se mettra à dégager une légère fumée... Super ! Tu viens de domestiquer le feu !

Tu peux maintenant retirer avec précaution la drille et la planchette. Il faudra ensuite transférer cette petite braise vers un foyer plus important : pour ce faire, tu prends la braise avec la pointe d'une lame de couteau et tu la disposes sur le tas de mousse séchée que tu as préparée avant de commencer. Le tour de main consiste surtout à attiser cette braise sans la disperser.

Avec de l'habitude, on obtient une braise en moins de deux minutes. Bien sûr, cela ne marche pas du premier coup : il faut un peu d'obstination et de patience, mais quand on a réussi une fois, on ne regarde plus le feu de la même manière...

# L'air, le tirage, le vent

## Assurer le tirage

C'est l'oxygène qui fait brûler le bois, essentiellement l'oxygène de l'air. D'où la nécessité d'assurer un apport d'air convenable, d'avoir un tirage.

Le tirage est un phénomène compliqué, qui se présente de manière variable selon les circonstances. En fait, ce sont les gaz de combustion, chauds et de ce fait plus légers, qui sont à l'origine d'un léger courant d'air : ils montent et provoquent ainsi un vide qui appelle l'air avoisinant pour le combler. Pour que le tirage se fasse naturellement, veiller à éliminer les obstacles à ce courant d'air.

Par ailleurs, pour que ce courant d'air s'amorce, il faut une chaleur assez forte et assez concentrée. Faute de tirage naturel, les industries recourent à un tirage forcé, grâce à des ventilateurs par exemple.

Dans nos feux de camp, nous y pourrions en soufflant sur le feu. Il ne s'agit pas de souffler n'importe comment : agiter un couvercle de casserole devant le feu, si ça assure la ventilation et l'apport en oxygène, ne crée pas un tirage, qui est un courant d'air bien précis, vertical et partant du point le plus chaud du foyer. Au contraire, il est préférable de souffler de manière continue, pas trop fort, à un endroit précis et constant, de manière à créer un point chaud. Un bon truc est de se fabriquer un chalumeau, un tube qui sert à souffler de manière régulière et dirigée.

On empêche le tirage en posant les casseroles trop bas sur le feu, souvent parce que les murets destinés à les supporter sont trop bas ou trop écartés.

Une bonne hauteur est de 20 cm : cela assure à la fois la circulation de l'air et un volume de feu suffisant à donner la chaleur requise.

## Abriter le feu du vent

On peut penser que le vent est indispensable pour favoriser le tirage. Il est vrai que le vent attise le feu, un incendie par exemple. En quoi il est plutôt nuisible.

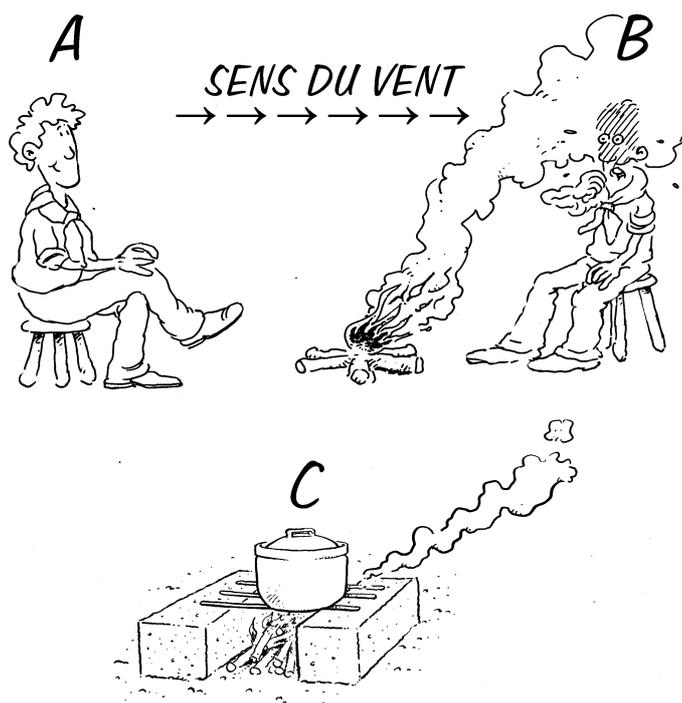
Voyons l'effet d'un vent fort sur un feu non protégé. Le sujet "A" est sous le vent par rapport au feu. Il est refroidi dans le dos et ne profite pas de la chaleur du feu. Au contraire du sujet "B" qui est dans le vent du feu et reçoit bien la chaleur. Mais également la fumée.

La casserole "C", quant à elle, profite très peu de la chaleur du feu que le vent emporte : les patates ne sont pas près d'être cuites...

Autre effet néfaste du vent : il emporte des brandons incandescents qui peuvent abîmer vêtements, sacs de couchage, toiles de tente ou démarrer des incendies.

Au milieu d'une vaste étendue, on pourra placer son feu dans un léger creux ou derrière une butte naturelle ou une levée de terre : il ne faut pas grand-chose pour abriter du vent un point situé au ras du sol.

Si le feu est placé plus haut, des aménagements seront bienvenus. Peut-être faudra-t-il monter une tente-abri ou construire un écran. Celui-ci dépend des matériaux disponibles sur place.

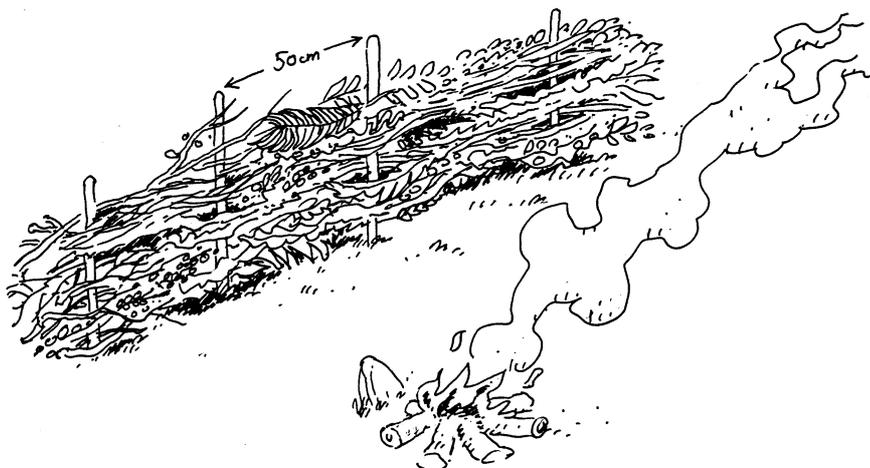


Creuser un peu, bâtir un muret de pierres et de terre est parfois utile.

On peut aussi construire une sorte de gabion\* : planter des piquets de hauteur convenable à 50 cm l'un de l'autre et entrelacer des ramilles, des branches feuillues, des fougères. Attention toutefois à ne pas placer ce clayonnage trop près du feu, il pourrait s'enflammer.

---

\* A la Renaissance, les gabions étaient de grands paniers sans fond que l'on remplissait de terre et derrière lesquels on s'abritait lors d'un siège.

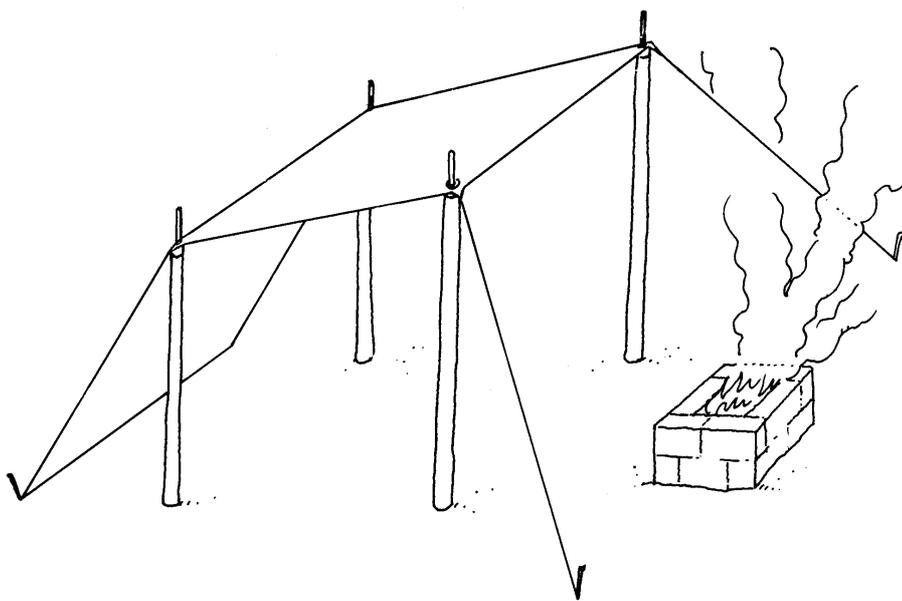


## **Abriter le feu de la pluie**

Un bon moyen d'abriter un feu du vent et le cuisinier de la pluie est de dresser une tente-abri entre le feu et le vent.

Ce n'est pas le feu qu'on abrite mais bien les personnes. Le feu reste à l'air libre, de manière à laisser la fumée et les brandons s'échapper dans l'espace.

On n'allume jamais un feu sous une tente : les fumées déposent sur la toile une suie dont on n'arrivera pas à se débarrasser ensuite. De plus, sous une tente, les fumées risquent fort de ne pas pouvoir s'échapper et de faire pleurer les yeux. Et n'oublions pas le risque de voir des brandons percer la toile, si pas la brûler entièrement.



Le système représenté ci-contre peut être adapté pour abriter les participants à un feu de conseil. Il n'est pas dit que l'on ne doive pas alors monter deux abris l'un à côté de l'autre, en faisant un angle. A chacun de voir comment s'en tirer au mieux au moyen du matériel dont il dispose.

# FEUX DE CUISINE

## Feux de cuisine dans le sol

**Un avantage : c'est vite fait; pas de matériaux à trouver et à façonner, une bêche suffit. De plus, le sol est naturellement tassé et ne doit pas être soutenu. Tant mieux s'il est argileux, il durcit à la chaleur.**

**Inconvénients : ce type de feu est fort bas et oblige le cuisinier à travailler par terre, ce qui n'est ni propre ni confortable. De plus, comme le feu est enterré, le tirage n'en est pas facilité.**

**Ce type de feu est à proscrire dans des sols trop humifères : la tourbe du sol pourrait brûler en couvant et propager l'incendie sans qu'on s'en rende compte.**

### Le feu polynésien

Un feu polynésien tient très longtemps : on peut mettre la casserole de pommes de terre sur un tel feu bien chargé et puis faire autre chose à son aise. Une demi-heure plus tard, on les retrouvera cuites.

De plus, un feu polynésien n'est guère sensible au vent, ne brûle pas le cuistot et ne doit jamais être rallumé. On peut faire un camp de 15 jours avec une seule allumette !

Le soir ou quand on part se promener, il suffit d'y mettre une grosse bûche et de couvrir aux trois quarts d'une pierre plate ou d'une tôle.

### Construction

Un trou en terre, de la forme et de la taille d'un seau ordinaire suffit. On y ajoutera une potence pour y suspendre la casserole.

Si le terrain est mauvais et s'éboule trop facilement, on pourra placer un vieux bidon ou seau métallique dans le trou.

### Allumage et entretien

On démarrera le feu par des brindilles dans le fond du trou. Il faut pas mal de brindilles, de manière à avoir un feu assez fort. On le chargera ensuite de bâtons placés verticalement.

Pour entretenir le feu, on utilisera des bûches de 3 à 5 cm de diamètre et 30 de long. Il est indispensable d'utiliser du bois qui donne de la braise. Pour activer la combustion, on intercale quelques branchettes d'un bois qui flambe bien, du bouleau par exemple.

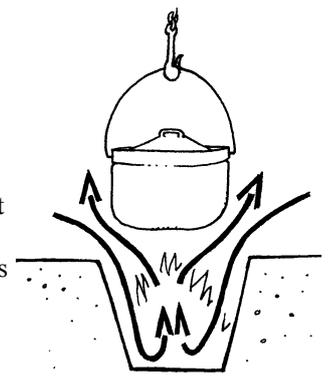
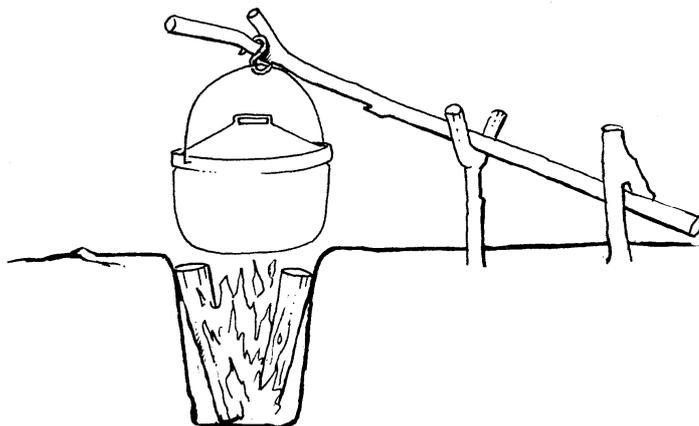
Si le feu se meurt ou faiblit, il faut enlever la casserole, remettre des brindilles en quantités suffisantes, recharger avec un petit peu de bois qui flambe bien et laisser reprendre. Quand le feu a repris et pas avant, remettre la casserole au feu.

### Le tirage

Il convient de pendre la casserole. Posée sur les bûches, elle boucherait le trou et empêcherait la ventilation du feu.

Le dessin montre comment se fait le tirage. On voit pourquoi la casserole ne doit pas être placée trop bas.

Remarquons que le tirage est assez lent : il faut donc utiliser du bois qui garde le feu et brûle lentement, du bois de feuillus dur.



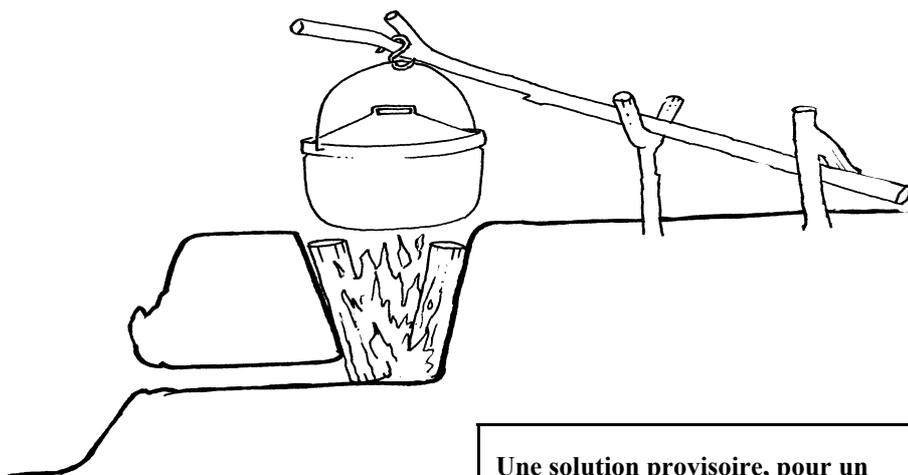
## Un feu dans un talus

Pour palier à l'inconfort du feu polynésien, on pourrait le creuser au bord d'un talus. Ceci en ferait en quelque sorte un feu surélevé.

Mais on pourrait aussi, au bord d'un talus, établir un conduit amenant l'air au fond du trou. Bien sûr, ce ne serait plus un polynésien, car le tirage se ferait tout différemment mais ce type de feu pourra parfaitement convenir si on ne dispose pas du bois adapté à un feu polynésien, ce qui est souvent le cas; sur nos camps nous ne disposons que d'épicéa, lequel nécessite un fort tirage.

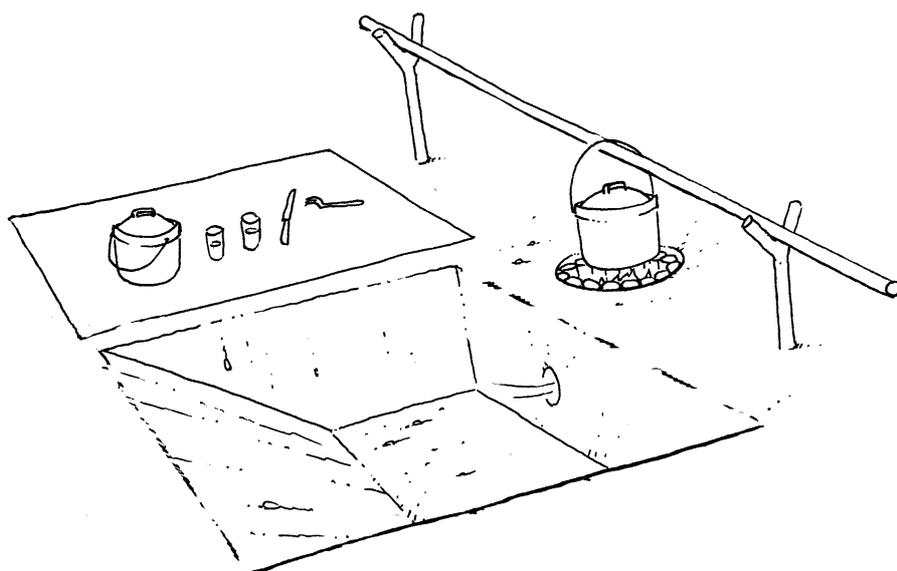
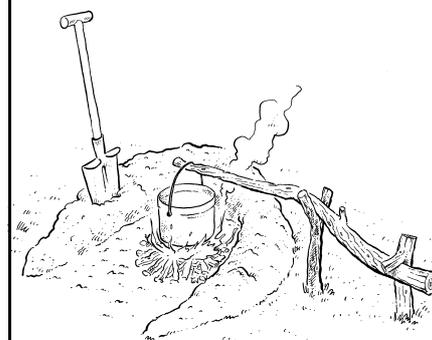
Il va de soi qu'un tel feu, avec un tirage par le bas conserve bien moins longtemps le feu.

Pareil feu se charge de la même manière que le précédent : les bûches placées verticalement brûlent par leur partie inférieure et descendent à mesure qu'elles se consomment. Il ne faut pas tenter de charger par le trou d'air : celui-ci s'élargirait indûment, perdrait de sa solidité. De plus, la combustion progressive ne se ferait pas.



On peut utiliser un talus pour établir un foyer assez large et muni de barres à feu. Ménager éventuellement le replat dans le talus à côté du feu pour y déposer le matériel de cuisine.

**Une solution provisoire, pour un camp volant, par exemple, proche du feu polynésien.**



## Feu avec fosse de travail

Si on ne peut disposer d'un talus et si le terrain le permet, on peut éventuellement creuser une fosse, où le cuisinier pourra se placer pour travailler. On construit dans le flanc de la fosse le même foyer que celui qui est décrit ci-dessus. On peut d'ailleurs en construire plusieurs, autant que le besoin se fait sentir; élargir la fosse au besoin.

Sur le sol, autour de la fosse, on étale du plastique, ce qui donne au cuisinier une table de travail et de rangement sans autre construction, et même un siège.

# Feux de cuisine au-dessus du sol

## Feu entre murets

Au lieu de creuser dans le sol, on peut construire au-dessus du sol un foyer pratique. Une marmite, des casseroles voire même une poêle, posées à une cinquantaine de centimètres de haut permettent à un cuisinier de travailler debout sans difficulté.

Si on dispose de parpaings, une construction stable est facilement montée. Lui donner une forme allongée, de manière à ménager un espace de 60 cm sur 25 pour le foyer.

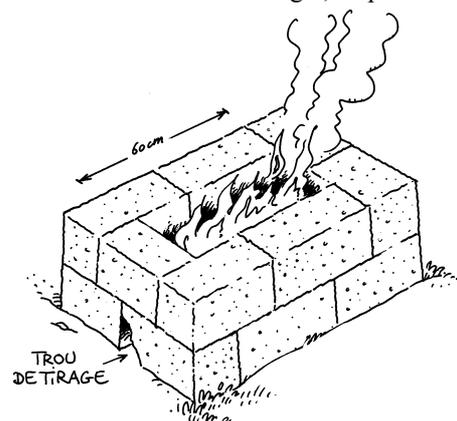
Elle peut être conçue ouverte latéralement; elle peut être conçue fermée des quatre côtés, avec ou sans orifice de tirage.

Pareil foyer peut se construire avec des matériaux plus rustiques : bois, terre, pierres. Attention toutefois aux risques d'éclatement des pierres.

- Etablir d'abord un cadre de soutien en bois, délimitant un rectangle de grosso modo 60 cm sur 1 m de dimensions extérieures. On se servira pour cela de bâtons bruts, de 3 à 5 cm de diamètre.

- Enfoncer solidement quatre bons pieux formant le rectangle de 60 cm sur 1 m.

- A l'intérieur de ce rectangle, disposer



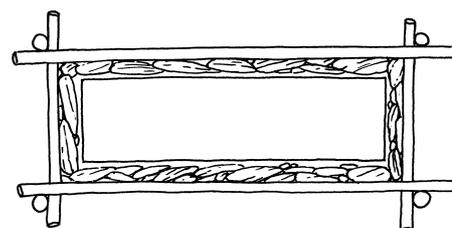
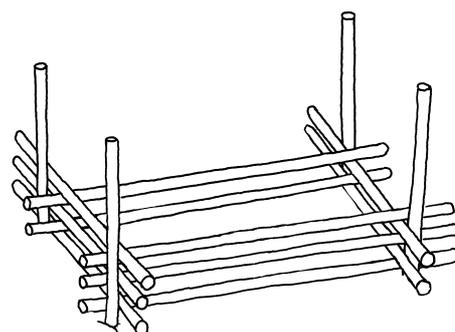
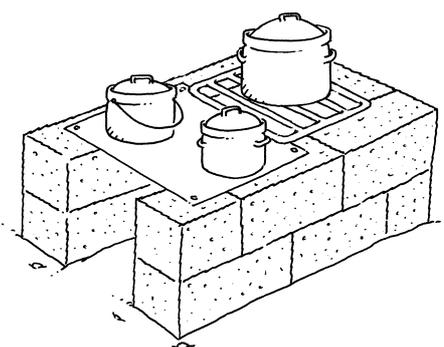
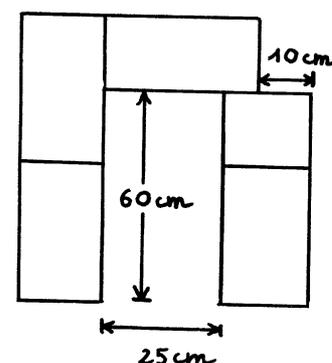
deux bâtons dans le sens de la longueur contre les pieux. Puis de la même manière, transversalement sur les premiers; puis encore dans la longueur, et ainsi de suite jusqu'à la hauteur convenable. Il en faudra environ une demi-douzaine dans chaque sens, eu égard à l'épaisseur des bâtons et à la hauteur que l'on veut atteindre.

- Des pierres sont alors disposées à l'intérieur de ce boisage, contre les bâtons. On maçonnara ensuite un enduit épais sur et entre les pierres de manière à les recouvrir, jusqu'à ce qu'un espace convenant à la dimension désirée pour le foyer se trouve aménagé.

On utilisera pour ce dernier travail de la terre la plus argileuse possible, travaillée avec de l'eau pour obtenir une sorte de ciment assez épais.

Les pierres seront ainsi couvertes d'une bonne couche et tous les trous bouchés. Si la terre est assez argileuse, ce colmatage durcit au feu. Il ne faut pas que le foyer soit trop profond. Si c'était le cas, en remblayer le fond de la même manière.

On peut laisser un orifice de tirage entre les bois et les pierres. Cet orifice ne doit pas être très grand, 5 cm de diamètre est bien suffisant. Cet orifice n'est pas indispensable si on dispose d'un très bon combustible à braise. Mais si on ne dispose que de résineux, il est indispensable.





## Feu entre rondins

On peut également poser simplement la casserole sur de gros rondins, au moyen éventuellement de barres à feu. Les rondins doivent être assez gros, 15 cm au moins, sinon la casserole écrase le feu.

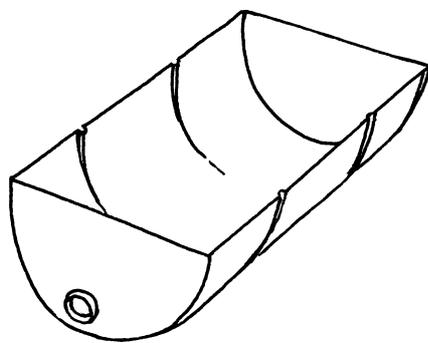
Tant mieux si les rondins si encore verts, ils dureront plus longtemps. Si le choix est possible, préférer des rondins

en bois dur : ils conservent alors mieux le feu, ils se consomment peu à peu et donnent de la braise, assurant ainsi une bonne chaleur forte et continue.

Attention toutefois : si les rondins se consomment trop vite ou sont au feu depuis trop longtemps, ils pourraient finir par se décomposer sous le poids de la casserole. Le cuisinier risque alors de graves brûlures. Mieux vaut les remplacer à temps.

## Vieux bidons

### Un demi tonneau



Un autre système consiste à couper en deux dans le sens de la hauteur un vieux fût métallique hors d'usage. On peut faire dans ce demi tonneau un puissant feu sur lequel il est possible de déposer plusieurs casseroles simultanément et de cuisiner pour tout un groupe.

Le trou de la bonde peut éventuellement être conservé pour améliorer le tirage mais ce n'est nullement indispensable.

Ce demi tonneau peut également être posé à bonne hauteur sur un tas de briques, voire sur un remblai en terre.

On pourrait aussi le poser sur un chevalet en bois. Cependant, bien qu'il n'y ait pas de contact direct entre le bois et le feu, la chaleur du métal peut carboniser le bois : il y a donc lieu de surveiller le chevalet.

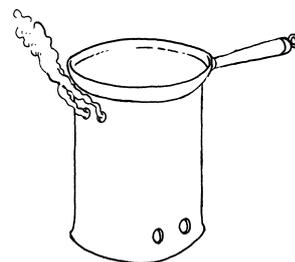
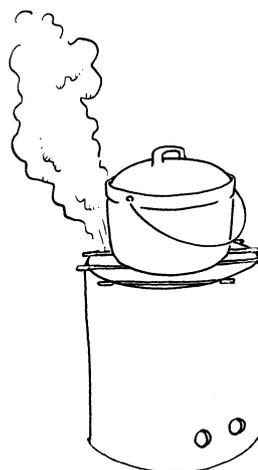
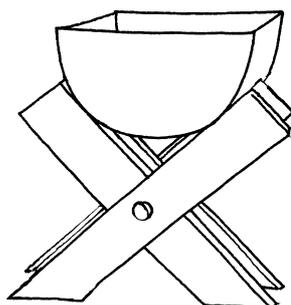
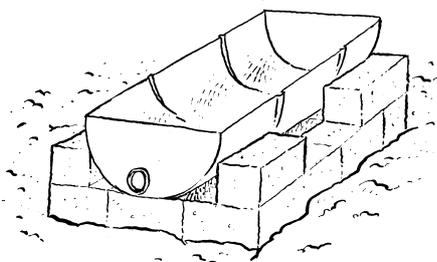
### Un brasero

Un vieux bidon peut rendre bien des services, notamment pour maintenir les parois d'un feu enterré. Mais on peut aussi s'en servir pour improviser un excellent foyer. Une vieille marmite, un vieux tonneau, placés debout, fonctionnent très bien.

Si le fond est percé ou si on y perce soi-même quelques trous, on assure un bon tirage.

L'engin ne doit pas être trop haut; un fût métallique devra être coupé en deux, de manière à obtenir un foyer de 50 cm de hauteur. Des barres à feu viendront à point. Si le bidon est assez grand, on peut y déposer plusieurs casseroles.

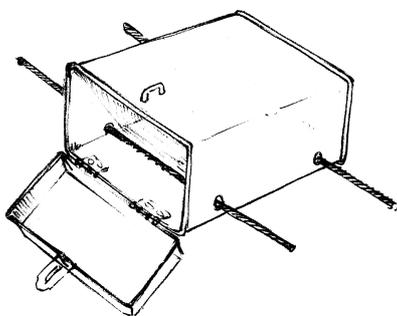
Si le fond de la casserole ou de la poêle couvre complètement l'ouverture du bidon, il faudra ménager un tirage par ailleurs : par exemple en perçant des trous de tirage dans le haut du bidon. Il faudra toutefois éviter de percer ces tirages supplémentaires du côté où travaille le cuisinier.



## Un four

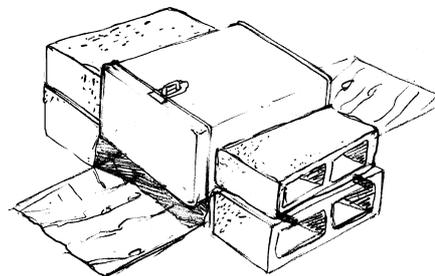
Un bidon métallique - pour autant qu'il soit parallélépipédique et qu'il comporte un couvercle - une petite malle ou une vieille cantine peuvent servir de base à la construction d'un four au camp.

Il faudra en percer les flancs de deux fois deux trous, à 2 cm du bord. Dans ces trous, on fera passer 2 barres à mines ou fers à bétons, qui serviront tant à tenir les plats écartés de la cloison du four, qu'à tenir celui-ci au-dessus du feu. Ces barres devront dépasser de part et d'autre du bidon de 20cm au moins.



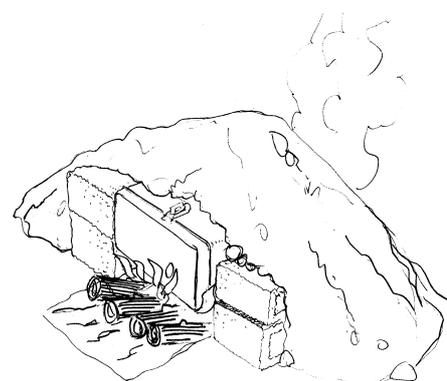
Le foyer prendra place dans une tranchée dont la largeur sera celle du bidon, la longueur deux fois au moins celle du bidon, la profondeur de 10 à 15 cm.

De chaque côté de la tranchée, on dispose une rangée de pierres plates, briques ou parpaings sur lesquelles reposeront les barres de fer. Par-dessus les barres, on disposera d'autres pierres, jusqu'à atteindre la hauteur du bidon.



A l'arrière, on disposera également des pierres, en laissant toutefois un espace entre les pierres et le fond du four, de manière à créer une sorte de cheminée verticale qui d'une part permettra l'évacuation des fumées, d'autre part assurera le tirage.

On recouvrira ensuite le tout de terre, en laissant libre la sortie de la cheminée, laquelle peut être garnie d'une buse.



## Feu sur table

Ce feu ne diffère pas d'un feu entre murets quant à la construction du foyer proprement dit. Au lieu d'être posé sur le sol, il est posé sur une table dont le tablier ne peut pas être plus haut que 50 cm. Voir les mesures sur le dessin représentant le foyer en coupe :

- **Les hauteurs** : le cuisinier doit pouvoir voir le fond de ses casseroles, même s'il n'est pas grand. Prévoir donc la hauteur du tablier en fonction du plus petit de la patrouille. Si la casserole est trop haute, sa manipulation peut être un véritable danger !

Une bonne méthode pour calculer la hauteur de la table à feu est de partir de la hauteur que doit avoir le tablier et ensuite d'en retrancher les épaisseurs des différentes couches (rondins, caillasses, terre, etc.) afin d'obtenir la hauteur à laquelle doit être posée la première traverse.

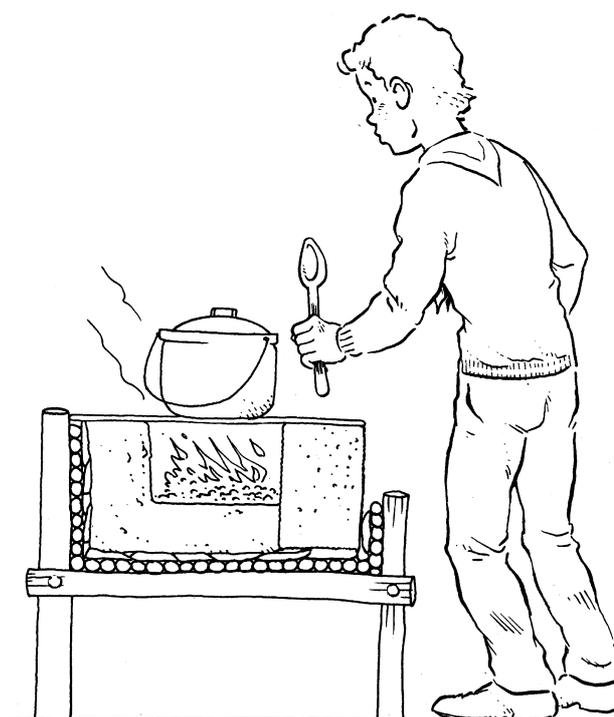
- **Les bois formant le plancher** sont destinés à soutenir la terre formant le fond du foyer. Ces bois ne doivent pas être brûlés : ils sont simplement posés et tiennent en place grâce aux pierres et à la terre dont ils sont chargés. Sur le côté, ils sont de même calés contre les pieds. Ceux-ci sont assez longs pour soutenir les murets sur les côtés du feu, comme on l'a montré plus haut.

- **Le remblai de terre** formant le fond du foyer est de préférence constitué d'argile sur fond de pierres. Il en va de même du remblai représenté à droite sur le dessin. Si on dispose de parpaings, on peut les utiliser pour construire les murets.

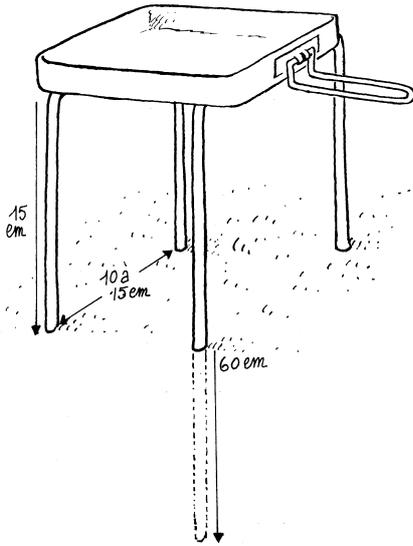
- **Le muret** du côté gauche est fait de parpaings. Les deux

solutions sont possibles, selon les matériaux dont on dispose;

- **Les casseroles** sont posées sur des barres à feu.



## Cuisiner en excursion



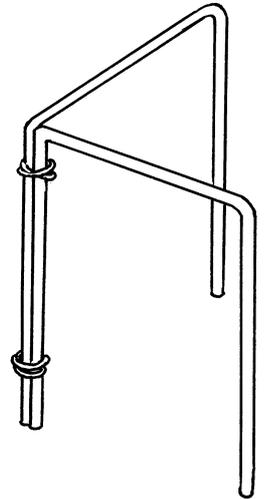
Réchauffer sa gamelle, se faire une bonne soupe, en hiver surtout, est à conseiller. Alors, allons-y d'un bon petit feu, vite fait, vite utilisé, vite éteint.

**Combustible :** ce qu'on trouve, mais pas n'importe quoi. Il faut une chaleur vive, et rapidement. Trouvons quelques brindilles bien sèches, quelques bâtons gros comme le pouce, bien secs aussi, qu'on casse en morceaux de 20 cm. Eviter tout bois vert, qui, faute d'un fond de feu, ne brûlera pas. Prévoir un peu de combustible en réserve pour que le feu puisse être si nécessaire rechargé à temps, faute de quoi, il faudrait alors le redémarrer.

**Installation :** on se servira de ce qu'on trouve : deux ou trois pierres assez grosses ou des briques, une ornière dans un chemin de terre, un ou deux déchets de rondins, ou tout cela à la fois.

**Un bon truc** serait de transporter un support avec soi : deux morceaux de fin fer à béton. On le plie comme indiqué sur le dessin. Ces fourches sont enfoncées dans la terre de 10 cm environ pour qu'elles soient stables. On pose la gamelle par-dessus.

Il n'est pas exclu que le sol soit trop dur pour y enfoncer les fourches : il faudra alors les faire moins hautes et les rendre solidaires par deux ligatures de fil de fer. Poser l'appareil sur le sol ouvert comme un paravent.



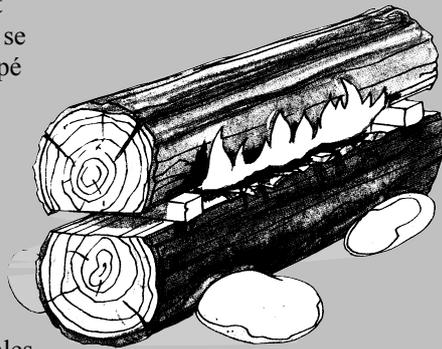
## Une curiosité : le Naïda

### Un feu de réconfort

Les bûcherons connaissent bien cette façon de faire un feu qui réchauffe et sèche les vêtements. Même en été, il se peut que l'on rentre d'excursion trempé et grelottant : un tel feu tiendra longtemps, séchera les vêtements et réchauffera tout le monde.

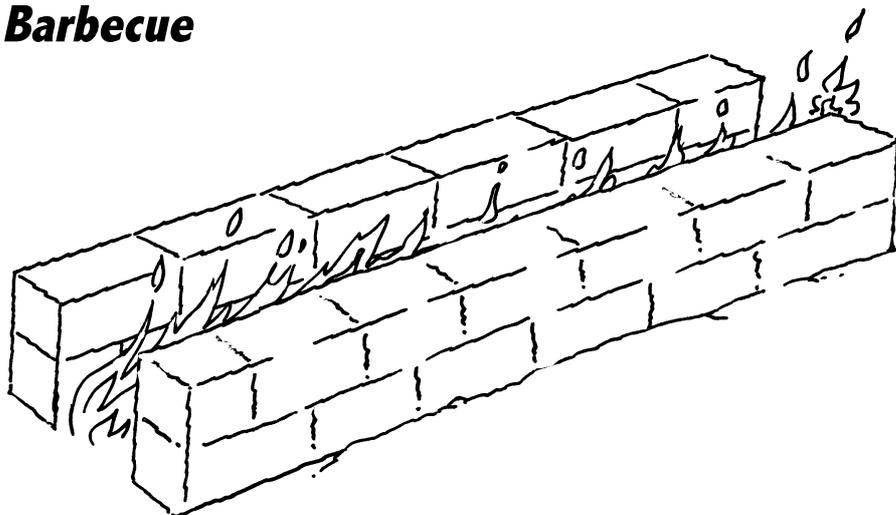
Il faut 2 grosses bûches de résineux que l'on fend. On place les côtés fendus l'un au-dessus de l'autre et maintenus écartés par deux petites cales.

Avec des brindilles et branchettes, on allume un feu dans l'intervalle des deux bûches



Source : Feux et cuisine, Carnets de nature, Ed. Milan

## Barbecue



Un barbecue ne se fait pas sur un feu ouvert comme un feu de camp. Le feu pour barbecue doit être entouré d'un muret, ou légèrement enterré. Il peut aussi être fait dans un demi tonneau comme expliqué plus haut.

Ces systèmes ont l'avantage de mieux tenir les braises rassemblées et de donner en même temps un appui pour la grille, la tôle ou les piques à broches.

La tranchée est pratique : on la creuse dans le sol, lui donnant la largeur et la profondeur d'un gros fer de bêche, 30 cm environ.

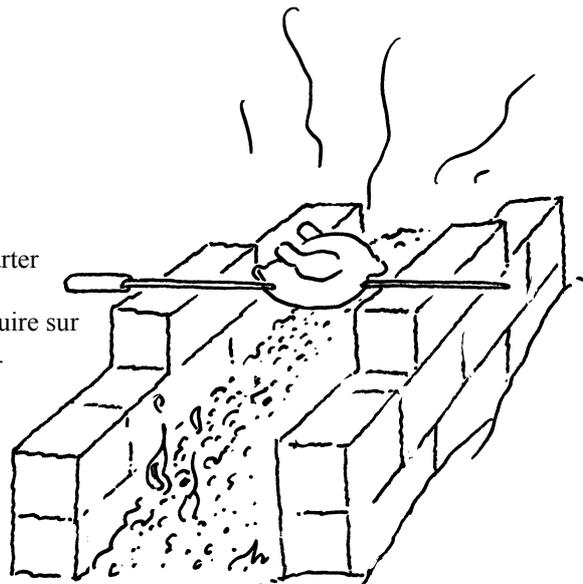
Mais il vaut encore mieux établir ce feu entre deux murets assez longs.

**Combustible :** du bois dur, de feuillus (hêtre, charme, châtaignier, etc.) qui donne la braise qui convient à la cuisson. Les bois tendres et les résineux donnent de la flamme qui provoque un dépôt de suie sur les aliments.

**Technique :** démarrer le feu avec du petit bois qui flambe facilement, comme du bouleau. Le charger ensuite de bois de plus en plus gros, jusqu'à 6 à 8 cm. Si les bûches sont plus grosses, il faudra les fendre.

Charger de beaucoup de bois, car il faut beaucoup de braises. Une demi-heure au moins est nécessaire pour l'obtenir.

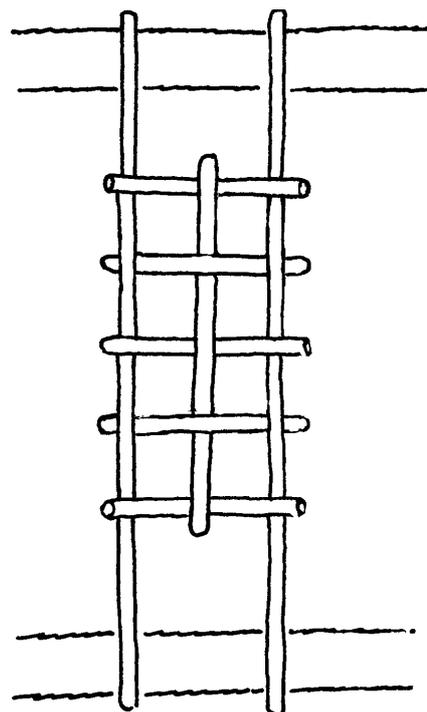
Au moment de la cuisson, écarter tous les bouts de bois qui donneraient de la flamme et cuire sur la braise sans recharger le feu.



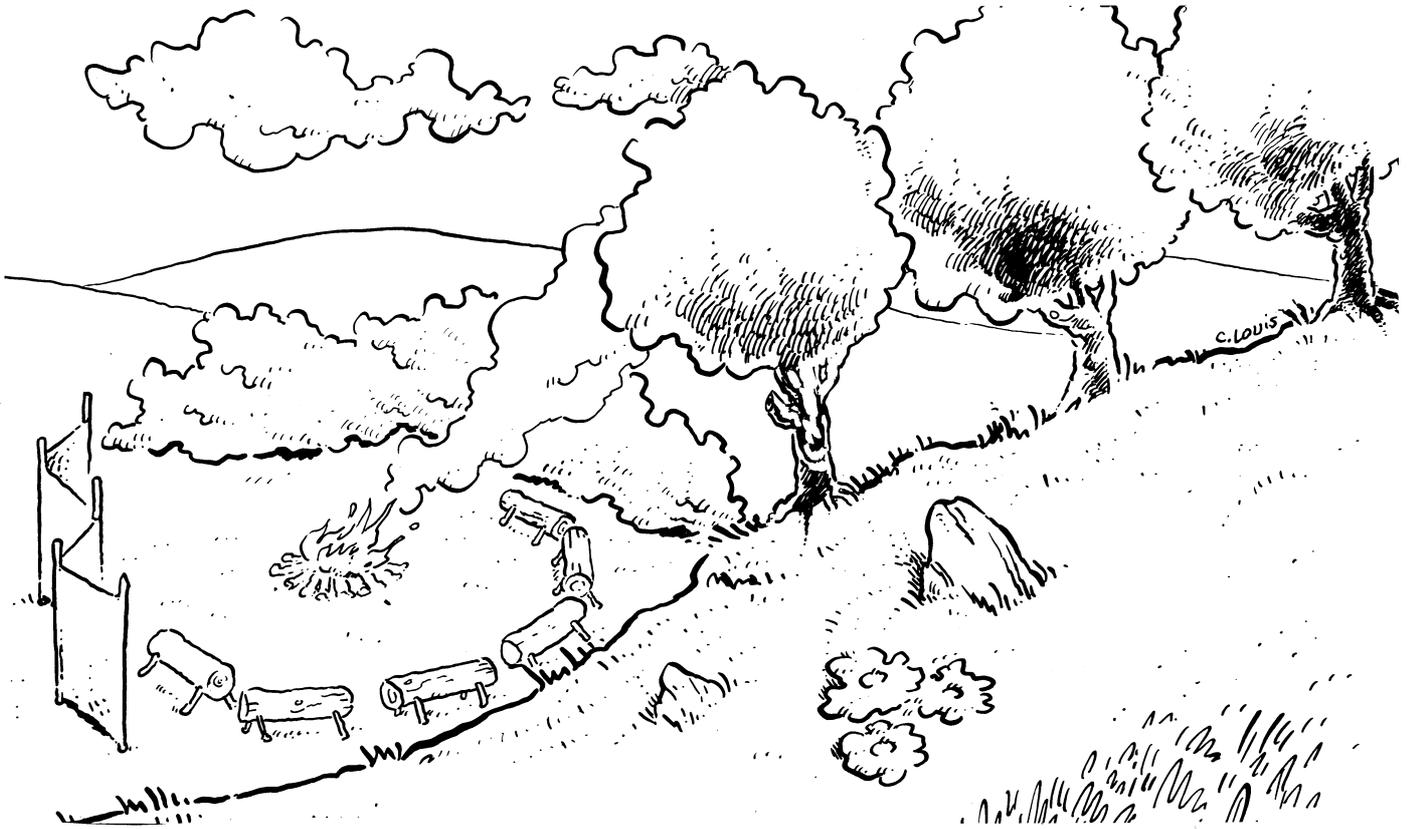
Si le feu baisse, s'il a tendance à s'endormir, le charger de manière à le faire repartir, le laisser brûler le temps qu'il faut et alors seulement reprendre la cuisson. Un bon truc est de construire un foyer très long : on peut alors déplacer le bois qui flambe d'un côté du foyer pendant qu'on grille la viande de l'autre sur le lit de braise. Si les braises faiblissent, on inverse le système et on peut continuer à cuire sans interruption.

Un grill est pratique. On peut le fabriquer au moyen de gros fil de fer, comme celui dont on fait les clôtures, non barbelés, bien sûr, ni plastifié. Du fin fer à béton peut également convenir.

Le grill ci-contre n'a pas été dessiné en croisant les fils au hasard : le fil central repose à ses extrémités sur un fil transversal.



# FEUX DE CONSEIL



## Aménager les lieux

Cet endroit sera le plus agréable, le plus confortable possible, compte tenu du nombre de personnes qui devront y prendre place. On est souvent tenté de placer les scouts, en cercle, autour du feu. Il est cependant préférable de les placer plutôt devant le feu, en demi-cercle, en laissant à l'intérieur de celui-ci assez de place pour circuler. Disposés ainsi, tous les participants au conseil peuvent se voir. Et si l'on a pris soin de se placer en fonction de la direction du vent, personne n'est gêné par la fumée.

Le confort est évidemment un élément essentiel pour qu'un conseil se passe bien : inconfortablement assis, les fesses dans l'herbe humide, les scouts seront pressés d'en finir. Par contre, s'ils sont assis sur des bancs, qui ne leur cassent pas le dos de préférence, ils seront

d'autant plus attentifs au conseil. On prévoira donc utilement de construire bancs ou sièges à cette intention. Éventuellement des bancs mobiles, lesquels pourront être déplacés pour servir aux moments de repas par exemple.

Quant à savoir quel emplacement choisir, mieux vaut éviter le centre de la plaine, exposé à tous les vents. Choisir plutôt un coin abrité, avec des écrans artificiels ou de verdure, si possible dans un creux.

Attention toutefois aux dispositions légales : une distance minimale entre le feu et les bois, de même qu'entre le feu et les habitations voisines, doit être respectée. Tu trouveras ces renseignements à la fin de ce cahier.

## Prudence !

Avant de commencer le feu, il ne sera pas inutile de prévenir un certain nombre de danger de voir le feu se propager :

- Nettoyer l'emplacement même du feu, en retirant toute matière combustible. Au besoin, on pourra creuser un trou de la profondeur d'un fer de bêche. On gardera ce remblai et les mottes d'herbe pour reboucher soigneusement ce trou – ainsi que tous les autres – à la fin du camp.
- Nettoyer les environs, écartier les feuilles mortes, les chaumes secs, l'humus où le feu pourrait couver s'il fait trop sec.
- Élaguer les broussailles, de manière à ménager un espace libre suffisant.
- Éviter les lisières des bois de résineux : il s'y trouve plein de matière combustible (brindilles, aiguilles, etc.).

## Entretien

L'idéal pour un feu de conseil, ce n'est pas une flambée qui monte à cinq mètres de haut, ce qui n'est en outre pas agréable car ça cuit le visage. En outre, ce n'est pas prudent : un tel feu envoie dans les airs quantités de brandons incandescents qui sont autant de risques pour les toiles de tentes, les vêtements, les cultures et les bois alentour.

Pour un conseil, on préférera un fond de feu avec des braises, qui apporteront la chaleur, sur lequel on charge de petits fagots, un à la fois en fonction des besoins, qui en flambant amèneront la lumière. Régulièrement, on le chargera avec des bûches pour maintenir le fond de feu.

## Un feu à réflecteur

Un bon truc pour un feu de conseil, où les scouts sont disposés en demi-cercle, c'est de placer derrière le feu un écran qui rabat la chaleur.

Deux appuis légèrement inclinés contre lesquels on superpose des rondins que l'on choisira plutôt de bois vert pour en ralentir la combustion. Les remplacer quand ils sont trop consumés.

## Approvisionner

Comme il ne s'agit pas d'un grand feu, il est inutile d'utiliser de grand bois pour le charger. Des bûches de 35 cm sont suffisantes. Idéalement, elles seront débitées et stockées en prévision de leur utilisation. On imagine mal en effet un conseil sans cesse interrompu parce que quelques scouts vont ramasser du bois pendant que d'autres ébranchent, scient ou débitent à la hache...

braise et ont besoin de beaucoup d'air.

On en fait une provision de fagots d'une cinquantaine de centimètres de long.

Le feu doit être assez fourni, c'est pourquoi on le charge de préférence de fagots ou de poignées de branches. Il est inutile de délier les fagots, même s'ils sont liés avec du fil de fer.

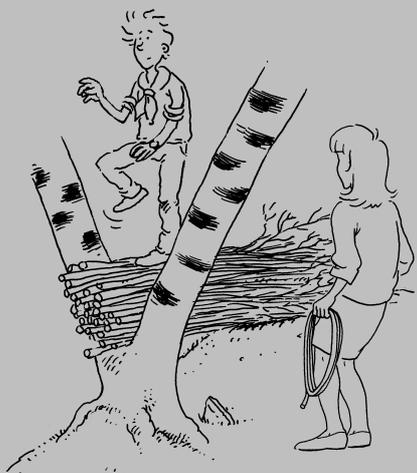
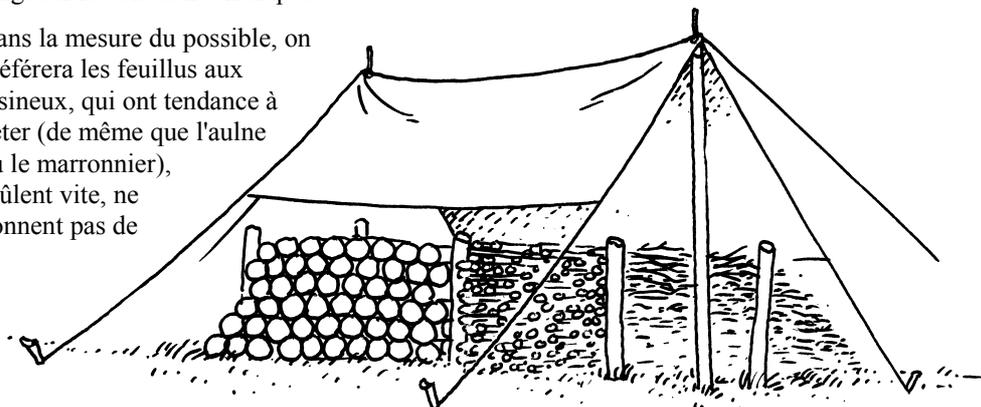
Prévoir un lieu de stockage à proximité. Planter des piquets et ranger entre eux la provision de bois. Il faudra la reconstituer systématiquement.

Il est préférable de laisser brûler le feu à son aise, même si la tentation est grande pour les scouts de tripoter dans les braises, d'y faire flamber des bouts de ramilles.

On constituera également une réserve de fagots contenant de préférence des bois de différentes grosseurs. On les constitue au départ de déchets qu'on trouve dans le bois, dans une coupe récente par exemple. On coupe ou on casse à bonne longueur le bois dont on dispose.

Tout au plus faudra-t-il de temps en temps rassembler les tisons éparpillés, à l'aide d'une pelle pour plus de facilité.

Dans la mesure du possible, on préférera les feuillus aux résineux, qui ont tendance à péter (de même que l'aulne ou le marronnier), brûlent vite, ne donnent pas de



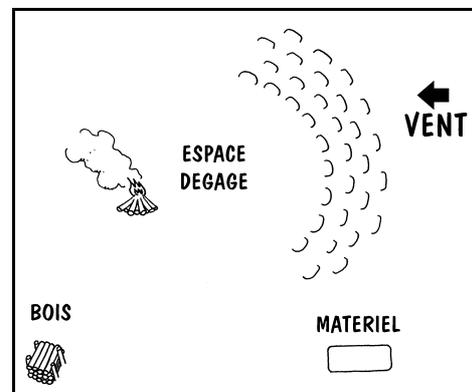
## Petit truc

Pour lier un fagot bien serré, on peut par exemple entasser les rameaux dans le creux d'une fourche d'arbre. Un scout grimpe sur le tas de bois pour le tasser, pendant que l'autre lie le fagot avec une ficelle et un "nœud de paquet" (voir le cahier "Nœuds", dans cette même collection). Un fagot peut aussi se lier au moyen d'une liane de chèvrefeuille par exemple, ou un rejet de saule ou de coudrier.

# FEUX DE CAMP

**Contrairement aux différents types de feu que nous avons évoqués jusqu'ici, un feu de camp doit surtout apporter de la lumière. On cherchera donc à utiliser des bois qui font de belles flammes, tout en ayant constitué un fond de feu qui puisse durer.**

**Evidemment, les précautions prises précédemment restent d'application : précautions quant à la direction du vent, la proximité des tentes, bois, champs ou chaumes, granges.**



## Feu en pyramide

C'est un bon modèle de feu de camp. on construit la pyramide en posant alternativement deux bois parallèles, une fois dans un sens, une fois dans l'autre, en diminuant l'espacement à mesure que monte la pyramide.

Il va de soi que la pyramide se construit sur un emplacement dégagé, dont toute matière combustible – y compris les mottes herbeuses – aura été retirée.

Dans le bas de la pyramide, on mettra des bûches de bois de feuillus durs - qui tiennent le feu longtemps et font de la

braise - et constitueront le fond du feu. Les étages supérieurs seront constitués d'essences qui brûlent en donnant des flammes.

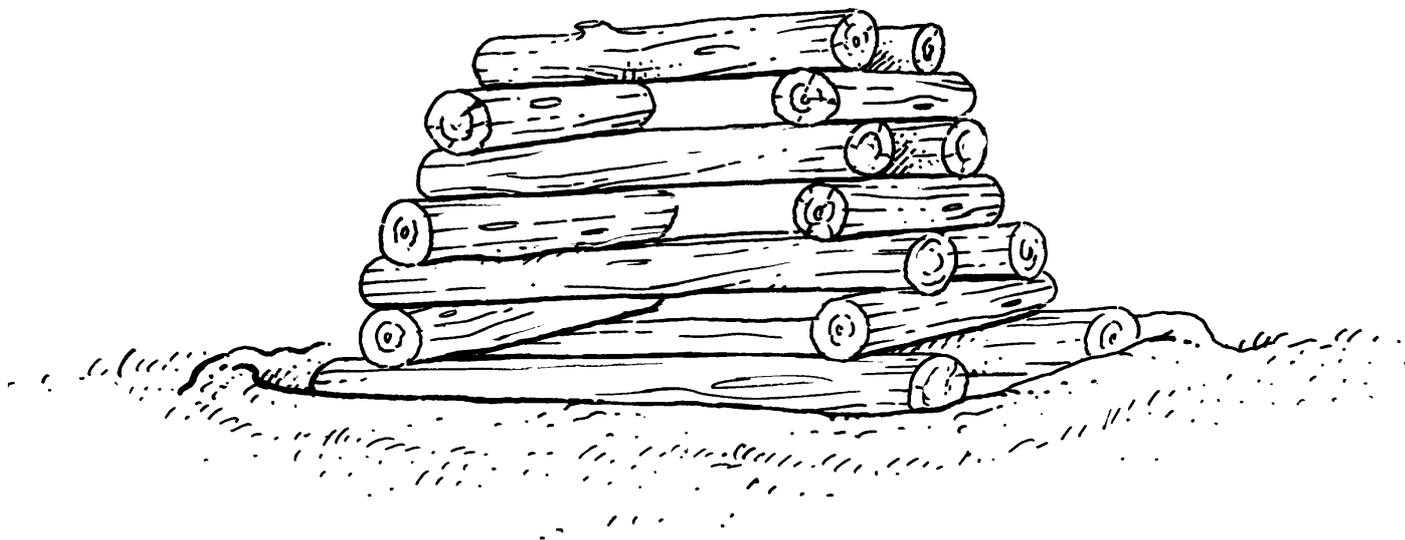
On comblera l'intérieur de matières très inflammables (papiers, brindilles, copeaux) ainsi que de bâtons un petit peu plus gros.

Attention toutefois à ne pas monter la pyramide plus que de raison : inutile que le feu de camp soit repérable par satellite, ni n'oblige tout le monde à reculer de quarante mètres pour pouvoir en supporter la chaleur.

En outre, si le plus grand des scouts doit monter sur un banc pour arriver à placer les derniers étages de bois, il y a

de fortes chances pour que la pyramide s'écroule une fois enflammée, et alors bonjour les dégâts !

Il n'est sans doute pas inutile de se souvenir que les membres de la fédération sont couverts en matière de responsabilité civile et de dommages corporels dans le cadre des activités scouts pour autant que celles-ci aient été conçues et gérées "en bon père de famille" (sic). L'assureur est donc susceptible de se dégager s'il s'avérait que l'accident résulte d'une prise de risque inutile ou d'un manque flagrant de prévoyance !



# QUE DIT LA LOI ?

## Ramasser ou couper du bois

Dans les bois publics, on est autorisé à ramasser du bois mort. Un arbre à moitié déraciné et/ou partiellement vert ne peut donc pas être débité. En tout état de cause, la coupe de bois est interdite, surtout s'il est sur pied.

Sont également interdits le stockage et la commercialisation du bois ramassé : on ne peut ramasser que du bois destiné à être brûlé immédiatement, voire constituer la réserve de bois nécessaire à la seule durée du camp. Cette mesure vise à éviter une éventuelle spéculation sur le bois.

Dans les mêmes bois publics, on pourra éventuellement couper du bois, des arbres morts ou même sur pied pour autant que cela ait été négocié avec

l'agent local des eaux et forêts. En effet, l'agent local pourrait, par exemple, nous autoriser à recueillir le bois des défrichages et travaux d'éclaircissement que nous aurions réalisés sous sa direction.

Dans les bois privés, même le bois mort à terre reste le bien du propriétaire. Toute coupe ou ramassage ne peut se faire qu'avec son accord. Dans le cas contraire, le propriétaire est en droit de porter plainte et d'exiger réparation.

## Faire du feu

S'agissant de l'allumage d'un feu, tant le code forestier (art.167) que le code rural (art. 89/8°) sont catégoriques : il est strictement interdit d'allumer du feu à l'intérieur des bois et forêts, de même que dans les champs et pâtures à moins de 100 mètres de distance des bois, forêts et bruyères.

La seule exception concerne les bois privés : l'autorisation d'y faire du feu peut nous être donnée par le propriétaire de ce bois, à condition toutefois de respecter une distance minimale de 100 mètres par rapport aux bois voisins.

Cette distance de 100m doit également être respectée par rapport aux habitations.

Par ailleurs, si l'on est dans une agglomération (un village), il y a fort à parier que le règlement communal interdit les "foyers à flamme nue". Il y a donc lieu de se renseigner au préalable.



# SOIGNER LES BRÛLURES

**Malgré toutes les précautions prises, malgré les mesures de prudence, il arrive qu'un scout se brûle. Grave ou superficielle, une brûlure doit être soignée. Quels sont les réflexes à avoir, quels gestes faut-il poser, quelles sont les erreurs à éviter ?**

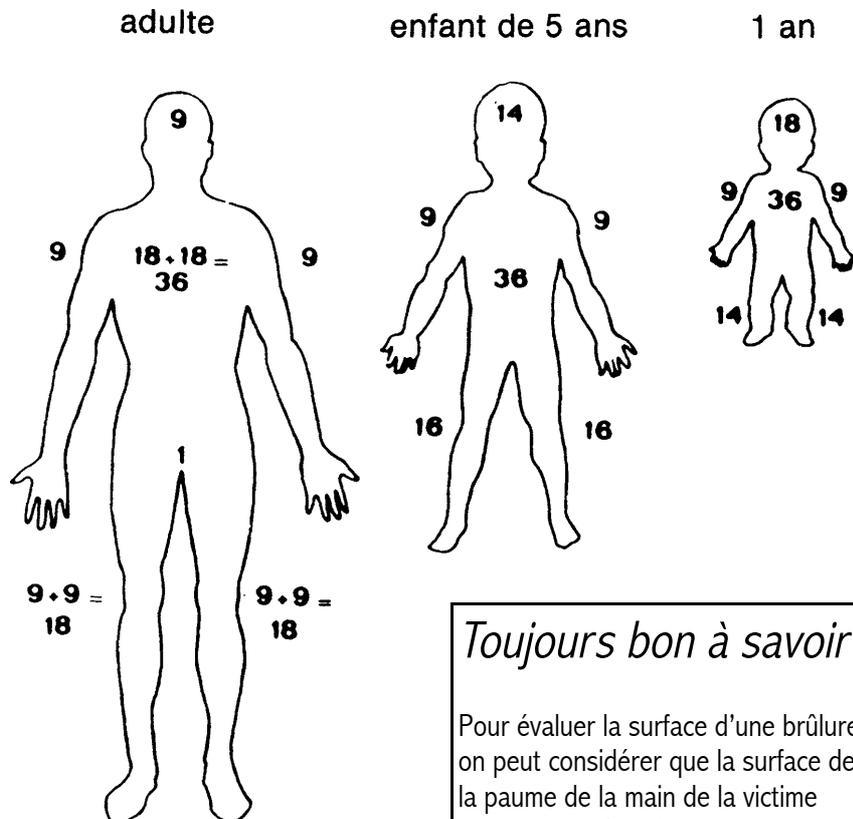
**De nombreuses légendes et ouï-dire existent quant à de prétendues astuces ? Aussi avons-nous utilisé la source la plus fiable qui soit : le Manuel du Secouriste de la Croix-Rouge.**

## Évaluer la gravité d'une brûlure

### L'étendue

La surface brûlée s'évalue selon la règle des "9" de Wallace, qui attribue à chaque portion les valeurs suivantes (voir illustration ci-dessous)

Par exemple, pour un adulte, on considère que le danger de mort est proportionnel à la surface brûlée dès que 30% de la surface corporelle est atteinte au 2e degré (voir plus loin) ou 15% au 3e degré.



### Toujours bon à savoir :

Pour évaluer la surface d'une brûlure, on peut considérer que la surface de la paume de la main de la victime équivaut à 1% de la surface totale de peau.

### La profondeur

Elle s'évalue selon 3 degrés, correspondant aux 3 couches formant la peau.

#### 1er degré :

La peau est rouge et douloureuse. Une brûlure au 1er degré se produit généralement suite à une trop longue exposition au soleil, ou à la suite d'un contact rapide avec une flamme ou un corps chauffé (objet, liquide, vapeur).

La guérison se fait en plus ou moins une semaine.

#### 2e degré :

La peau est rouge et présente des cloques remplies d'un liquide transparent.

Elles sont fragiles et très douloureuses. La guérison se fait en plus ou moins trois semaines.

#### 3e degré :

La peau est atteinte en profondeur : les graisses, muscles, nerfs et vaisseaux sanguins sont atteints.

Elle est généralement carbonisée mais peut parfois présenter un aspect de "carton blanc".

Ces brûlures nécessitent généralement des mois de traitements spécialisés (greffes).

### L'âge, l'état de la victime

En raison de leur fragilité, les enfants et les personnes âgées offrent moins de résistance en cas de brûlures. C'est également le cas pour les malades chroniques, comme les diabétiques par exemple, et les convalescents.

### *La cause et la durée du contact*

En cas de brûlures chimiques, certains produits sont plus corrosifs que d'autres.

Le contact bref avec une flamme ou un objet chauffé provoque moins de dégâts qu'un produit resté longtemps sur une partie du corps.

### *La souillure*

Les brûlures souillées, par de la terre par exemple, s'infectent très facilement, ce qui aggrave l'état du brûlé.

### *Les vêtements*

Les vêtements en tissu synthétique brûlent en collant à la peau, contrairement au coton et à la laine.

## **Soins des brûlures Que faire et comment ?**

### *Éliminer la cause*

- ▶ si les vêtements sont en flammes, empêcher la victime de courir ; l'entourer d'une couverture (surtout pas de sac de couchage en synthétique !), d'un grand vêtement (même remarque) ou à défaut la rouler sur le sol.
- ▶ **ne pas** arracher les vêtements qui collent à la peau.
- ▶ passer la partie brûlée sous l'eau courante pendant 10 minutes au moins afin de :
  - refroidir la peau brûlée
  - diminuer la douleur
  - ralentir la perte de plasma (le froid de l'eau contracte les vaisseaux)

enlever si possible les bagues sous l'eau avant que les doigts ne gonflent.

### *Éviter l'infection*

- ▶ **ne pas** percer les cloques
- ▶ **ne pas** souffler sur la brûlure
- ▶ emballer avec des linges ou pansements stériles en veillant à séparer les parties pouvant s'accoler (doigts, orteils, membres)

### *Prévenir ou combattre l'état de shock*

- ▶ allonger la victime, éventuellement surélever les jambes.
- ▶ **ne pas** donner à boire en cas de brûlure grave (risque de vomissements si anesthésie)
- ▶ reconforter la victime
- ▶ éviter le refroidissement

### *En cas de brûlures graves*

- ▶ si la brûlure est profonde ou étendue, la victime doit être hospitalisée d'urgence : appeler le 100.

### *Toujours bon à savoir*

Il faut obligatoirement faire appel à un médecin pour :

- toute brûlure du 2e degré supérieure à 1% de la surface corporelle
- toute brûlure du 3e degré
- tout cas particulier (brûlure aux yeux, brûlure par inhalation, enfant, personne âgée, etc)

remarque : on a souvent tendance à sous-estimer la gravité d'une brûlure !

## **En résumé**

### En cas de brûlure simple :

- rincer à l'eau courante
- désinfecter avec un antiseptique, si possible incolore
- couvrir stérilement
- jamais (JAMAIS !) de corps gras (beurre huile, lait) ou de dentifrices.

### En cas de brûlure grave :

- rincer à l'eau courante
- emballer stérilement
- position couchée
- ne pas donner à boire
- faire hospitaliser de toute urgence

# ***NOTES***

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



