

Les Types de Feu

Règle de Sécurité :

En terrain hors forêt, il est conseillé de faire un trou d'environ 2 à 5 cm pour un feu normal. Puis de faire le feu dans ce trou.

En forêt, il ne faut pas creuser, on risque de faire prendre les racines. Donc bien débiter le sol, et faire attention à ce que les arbres se soient pas bas sinon ils peuvent prendre. Interdiction de faire du feu de plus de 50 cm dans les bois. Il est conseillé de délimiter le feu avec des pierres.

En cas de neige, il faut creuser la neige sans aller jusqu'au sol. Faire le feu sur le sol sera plus difficile que sur la neige.

Toujours avoir un jerrican d'eau à proximité.

Tipi :

Feu de base, on commence par faire un tipi avec des branches, une fois qu'il y a des branches tout autour (branche fine), on met feu aux brindilles et au PJ au centre. Il est conseillé de faire le tipi autour des brindilles et du PJ. Faire bien attention à laisser une entrée d'air au moment de faire le tipi et bien laisser un léger espace entre le tipi de brindille et celui de branche fine. Une fois le feu bien parti, on peut faire chuter le tipi pour pouvoir poser la gamelle. Attention, un affaissement du tipi trop tôt tuera le feu.

Pyramide :

Même principe que le feu en tipi en beaucoup plus haut. De plus on rajoute de grosse bûche en kapla tout autour de la pyramide, jusqu'à mi hauteur. Ce type de feu est pour la veiller et permet de grande flamme ainsi qu'un feu intense.

Feu Polynésien :

Le principe du feu polynésien est de creuser profond puis de faire le feu à l'intérieur du trou. Ce trou est tapissé de bois. C'est un feu discret qui fume et éclaire peu. A ne jamais utiliser en et à proximité de forêt.

Feu en étoile :

Le feu en étoile produit peu de chaleur mais c'est le feu qui fait le moins d'étincelles.

Il sert à économiser le bois mais il est aussi intéressant car il évite de couper le bois qui est long. Il suffit de pousser le bois vers le centre à mesure qu'il brûle. Il doit y avoir assez de braises. Il peut être utilisé aussi pour la cuisson.

Faire un four :

Pour faire un four portable, on peut prendre deux plats de cantine (deux grands plats rectangulaire avec poignée non forgé). Et les cloué ensemble dont un cotés avec des charnières. A l'intérieur on fait le feu puis on met le plat et on ferme. Le rendu ressemble beaucoup au barbecue fermé avec thermomètre.

Pour faire un four en terre, il faut faire une structure en pierre recouverte de boue, comme une table à feu. On fait le feu à l'intérieur avec le plat. Ensuite, on ferme le four avec une pierre. On pourrait comparer la structure de ce four avec celle d'un tombeau.

Attention, dans les deux cas il faut une entrée d'air ainsi qu'un échappatoire. Il est conseillé dans le deuxième exemple de faire une cheminée.