

Construire un four à pain familial en terre

Etape 1 : Implanter et fabriquer le socle du four



Bâtir -> Four à pain



Le principe des fours traditionnels est d'accumuler la chaleur du feu dans la masse du four et la restituer ensuite pour une cuisson douce et saine. Certains plats comme les pizzas sont cuisis à feu vif, à côté du feu.

Un petit four d'environ 1 mètre de diamètre extérieur peut atteindre un poids de 900 kg.

Il convient d'implanter le four et de construire son socle en conséquence :

- ✓ **Le sol** : dégager la terre végétale pour réaliser de petites fondations en béton cyclopéen, briques ou pierres.
- ✓ **Les jambages** : construire deux murs parallèles, de 90 à 100 cm de haut.
- ✓ **Le plateau** : des planches de bois épaisses ou une structure en chevrons et planches sont posées sur les jambages.

Temps de réalisation :

½ journée

Matériel nécessaire :

des adobes, des briques ou des pierres - du mortier de chaux ou d'argile pour les fondations et les jambages - des planches épaisses ou des chevrons et planches pour le plateau.

Cette assise est construite en pierres appareillées avec un mortier d'argile. Une planche épaisse sert de plateau à la sole.

Pour profiter du four à différents endroits ou pour faciliter son entreposage, il peut être construit sur une remorque.

L'emploi d'adobes pour réaliser les jambages permet de créer une unité esthétique avec le four en terre. Les adobes et le mortier peuvent être approvisionnés avec les matériaux du four.

Le support en bois peut être fait de plusieurs façons. De par sa petite taille on peut en général utiliser des matériaux de récupération pour sa construction, ou simplement des planches épaisses.

Vous pouvez aussi réaliser un plancher avec des chevrons et des planches.

Ce four a été adossé dans un coin d'un abri en torchis. Entièrement construit en adobes et bois, son style est sobre et s'intègre harmonieusement dans le jardin.

Mise en œuvre



Choisir son emplacement :

Le four doit être construit sous abri, protégé des intempéries.

Prévoir un espace pour le stockage du bois et un plan de travail pour déposer vos mets.

Plus votre emplacement sera fonctionnel, plus vous aurez plaisir à utiliser votre four à pain régulièrement et spontanément.