

# Construire un four à pain familial en terre

## Etape 5 : Protéger le four des intempéries



Bâtir -> Four à pain



Un four en terre doit impérativement être protégé des intempéries qui l'endommageraient très rapidement.

Le plus simplement, le four sera construit directement sous une avancée de toiture, sous un préau ou un abri existant.

En fonction de l'espace disponible, de la configuration de lieux ou de la fréquence d'utilisation, on construira un abri dédié ou une toiture. Une "casquette" en tôle ou une bâche étanche peuvent aussi faire l'affaire.

✓ **Une construction en adobes** : les adobes permettent de monter rapidement une petite construction. Elles sont porteuses et forment l'appui pour l'édification de la toiture.

✓ **Un abris en torchis** : des petites constructions sont faciles à réaliser. Sur la base d'une ossature en bois soutenant la toiture avec de larges avancées, les murs peuvent être réalisés en torchis.

Temps de réalisation :

En fonction du projet

### Mise en œuvre



Sur la base d'une structure en bois porteuse, le remplissage des murs de cet abris a été réalisé en torchis argile/paille. Les torches de paille/terre sont accrochées à une structure secondaire en bambou. Un enduit à l'argile recouvre l'ensemble.

Les adobes sont faciles à utiliser et servent à l'édification de constructions diverses. Etant porteuses, la toiture s'appuie directement sur les murs.

Cette structure en lattes est édifiée entre des montants en bois puis recouverte d'un mortier d'argile et chènevotte.

Ce four est protégé par une toiture en zinc, directement fixée sur la coupole. Une "casquette" sur l'ouverture de la porte sert d'avaloir de fumée.