

## Stage Four à bois en Terre Crue :

### Module 1 : Fabriquer son four - Module 2 : Utilisation du four

**Maître de stage :** Michel MOUILLÉ est passionné par la nature et tout ce qui est en lien avec la cuisine alternative ! Michel aime partager des savoirs ou chacun peut acquérir de l'autonomie et vivre une expérience. Autodidacte et animateur (BPJEPS éducation à l'environnement vers un développement durable), il s'est spécialisé dans les domaines de la vannerie buissonnière et sauvage, le jardin au naturel et la cuisine alternative : four solaire, cuiseur à bois économe, marmite norvégienne, séchoir solaire, four à bois en terre crue (construction et utilisation).

**Lieu :** à Roussay (49450)

### Descriptif

Écoconstruction, empreinte écologique limitée, économique, ludique, autonomie, une cuisson incomparable ... Le four à bois en terre crue n'a que des avantages ! Lors de cette animation, vous :

- (re) Découvrirez la terre crue (argile) et ses propriétés.
- Apprendrez à utiliser des matériaux économiques, naturels et locaux.
- Participerez à un moment convivial sous forme de chantier participatif, pour partager des savoirs, de l'expérience et gagner en autonomie (Module 1).



- Découvrirez les différentes cuissons possibles dans un four à bois (Module 2).

### Programme

L'animation se déroule sur deux journées (Module 1 et Module 2). Il y a un temps de séchage nécessaire de deux mois, ainsi que de petites chauffes régulières avant le grand feu de la 2ème journée. Vous pouvez indépendamment vous inscrire à l'une, l'autre ou les deux journées.

- **Déroulement de la 1ère journée :**  
« **Module 1 - Réalisation du four** » :
  - Qu'est-ce qu'un four à bois, principes de fonctionnement.
  - Qu'est-ce que la terre crue : comment reconnaître l'argile, ses propriétés.
  - Les autres matériaux utilisés : la paille, la chamotte, l'eau.
  - Réalisation du four à bois en terre crue : les pieds et les mains dans la terre.
  - Notion sur les principales techniques de construction en terre crue.

- **Déroulement de la 2ème journée :**  
« **Module 2 - Utilisation du four** » :
  - Allumage du four : quels bois choisir pour un bon rendement, comment faire un feu efficace, les précautions à prendre lors de l'utilisation du four.
  - La main à la pâte : préparation du repas avec des produits locaux.
  - Cuisson du repas dans le four.
  - Dégustation et découverte des saveurs de la cuisson au feu de bois.

**A prévoir : Pensez à apporter une serviette de toilette car vous malaxerez l'argile avec les pieds, ainsi que des vêtements qui ne craignent rien !**

### Conditions

**Nombre mini/maxi de stagiaires : 8/10 - Durée : 7h30 le jour 1 ; 7h le jour 2**

Tout public, pas de prérequis nécessaire pour ce stage

Pour le repas de la 1ère journée, chacun apporte un plat à partager (possibilité de réchauffer au four solaire si le soleil est présent bien sûr ou au cuiseur à bois économe).

Pour le repas de la 2ème journée, Michel s'occupe des produits locaux que vous cuisinerez dans le four à bois.

Horaire	Tarif/personne
Jour 1 : 9h30 / 17h00 Jour 2 : 9h00 / 16h00	60 € /jour soit 120 € pour les deux journées

**Le nombre de place étant limité, merci de réserver votre place.**

Voir modalités dans le bulletin d'inscription.

[association@eco-formation.org](mailto:association@eco-formation.org) ou tél. : 07 82 06 86 60