Pleumeur-Bodou (22), Construire un four à pizza en terre/paille

Stage construire un four à pizza en terre/paille

> PRÉSENTATION DU STAGE
L'objectif du stage est d'obtenir les informations et les techniques nécessaires à la fabrication d'un four à pain en terre-paille de manière autonome.
• Les matières premières, leurs propriétés, leur préparation, leur travail, leur mise en œuvre et l'expérimentation.
• Le plan du four, les techniques de construction, les variantes possibles (taille, tirage, porte)
• La construction de plusieurs fours : le support, la sole, la porte, les couches de feu, d'isolation et de finition.
• Chaque stagiaire reçoit un carnet de stage qui reprend l'ensemble des éléments techniques de la construction.

> DÉROULEMENT

Samedi 6 juillet (9h-18h)
– Accueil et présentation du stage
– Traçage du gabarit
– Préparation barbotine
– isolant sole
– Préparation support
– Tamisage sable pour tout le four
– Découpe de la paille 15 cm pour les couches de solidité
– Tamisage terre pour tout le four sauf isolant
– Réalisation couche isolante sole
– Fabrication de la porte

Dimanche 7 juillet (9h-18h)
– Préparation du mélange solidité sole
– Tests galettes pour couche à feu

– Réalisation couche de solidité sole
– Mélange des couches à feu de la sole et de la voûte
– Réalisation de la couche à feu
– Fabrication du coffrage de la porte
– Réalisation du dôme de sable
– Réalisation de la couche à feu de la voûte
– Bilan de la première partie

Samedi 3 août (9h-18h)
– Vidange de l’espace interne
– Broyage de la paille pour l’enduit
– Mélange de la couche de solidité de la voûte
– Pose de la couche de solidité de la voûte
– Mélange de l’enduit de finition
– Pose de l’enduit
– Bilan

> LES FOURS
• Four de 1 m de diamètre (70 cm intérieurs) : 4 kg de bois, 2 heures de chauffe, 3-4 kg de pains simultanés, 300 kg environ.
• Nécessité de le mettre à l’abri de la pluie. Prévoir un socle capable de l’accueillir.

> ÉQUIPEMENT À PRÉVOIR
• Des habits chauds et imperméables, chaussures de marche ou de travail
• Papier et crayon pour la prise de note.

> CÔTÉ CONVIVIALITÉ
• Les repas du midi et collations sont compris dans le prix du stage. Repas bio et végétarien.
• Repas du soir et petits déjeuners en auto gestion une cuisine équipée est mise à disposition.

> HÉBERGEMENT
Vous avez la possibilité de dormir sur place gratuitement dans votre tente, camion ou dans un dortoir (non chauffé).

Pour plus de confort, contactez-nous avant pour vous trouver

un gîte près de chez nous.
Accueil possible la veille du premier jour de stage à 18h00 (sur demande)

> TARIFS :
> 1 personne sans acquisition du four : 150€
> 1 personne avec acquisition du four : 320€
> 2 personnes avec acquisition du four : 400€
Tarif solidaire : pour les petits budgets nous pouvons ajuster le tarif, n’hésitez pas à nous contacter.
Un chèque d’acompte de 60 euros vous est demandé à l’inscription

> DURÉE : 3 jours 6, 7 juillet et 3 août 2019 de 9h00 à 18h

> NOMBRE DE PLACES : 6

Renseignement et inscription : Contactez Aurélien au 06 77 01 20 73 ou par mail à ecocentre.tregor@gmail.com