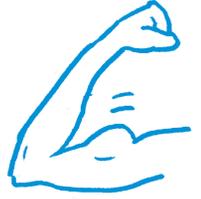


Toutes les cuissons sont possibles, il est à la fois four à pain, four à pizzas et barbecue.

Construit avec la terre prélevée dans le jardin, de l'argile locale et la paille d'un agriculteur du coin.



Seuls les bras et les jambes du quartier serviront à sa fabrication!



100% Naturel

Polyvalent et SAIN



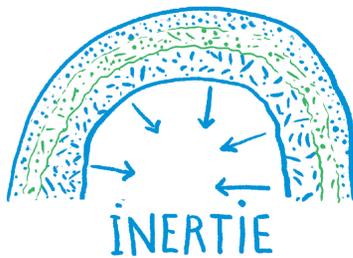
UN FOUR À BOIS À CUISSON DIRECTE ?



Auto-Nettoyant

En montant à plus de 400° en début de cuisson, le four enclenche un processus de pyrolyse qui détruit tous les résidus alimentaires des cuissons précédentes.

Un ramonage de la cheminée est à prévoir une fois par an.



Lors de la combustion du bois la chaleur est accumulée dans la masse des différentes couches de terre selon un rendement optimisé par la forme.

Ainsi, juste quelques bûches suffisent pour monter à + de 400° C en moins d'1 heure.

12 à 15 kg de bois par chauffe.

CHAUFFE RAPIDE

CHAUFFE RAPIDE et ÉCONOME

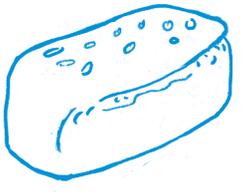
4 Pizzas en même temps sur la sole.
 Grillades / barbecue
 Pains 12 kg de pain par fournée.
 Plats Jusqu'à 8 plats sur la sole.

Porte fermée

Porte ouverte

Cuisson sans feu

Cette cuisson s'effectue principalement par convection. La terre restitue lentement la chaleur accumulée précédemment pendant la chauffe.



Pour le pain, les viandes mijotées (potée, tajine, baeckeofe, poulet basquaise...), les gratins, lasagnes, farcis de légumes, les gâteaux et les pâtisseries...

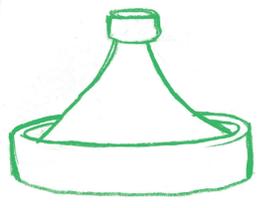
Cuisson avec feu

idéale pour toutes les cuissons rapides et intenses comme les grillades et les pizzas!

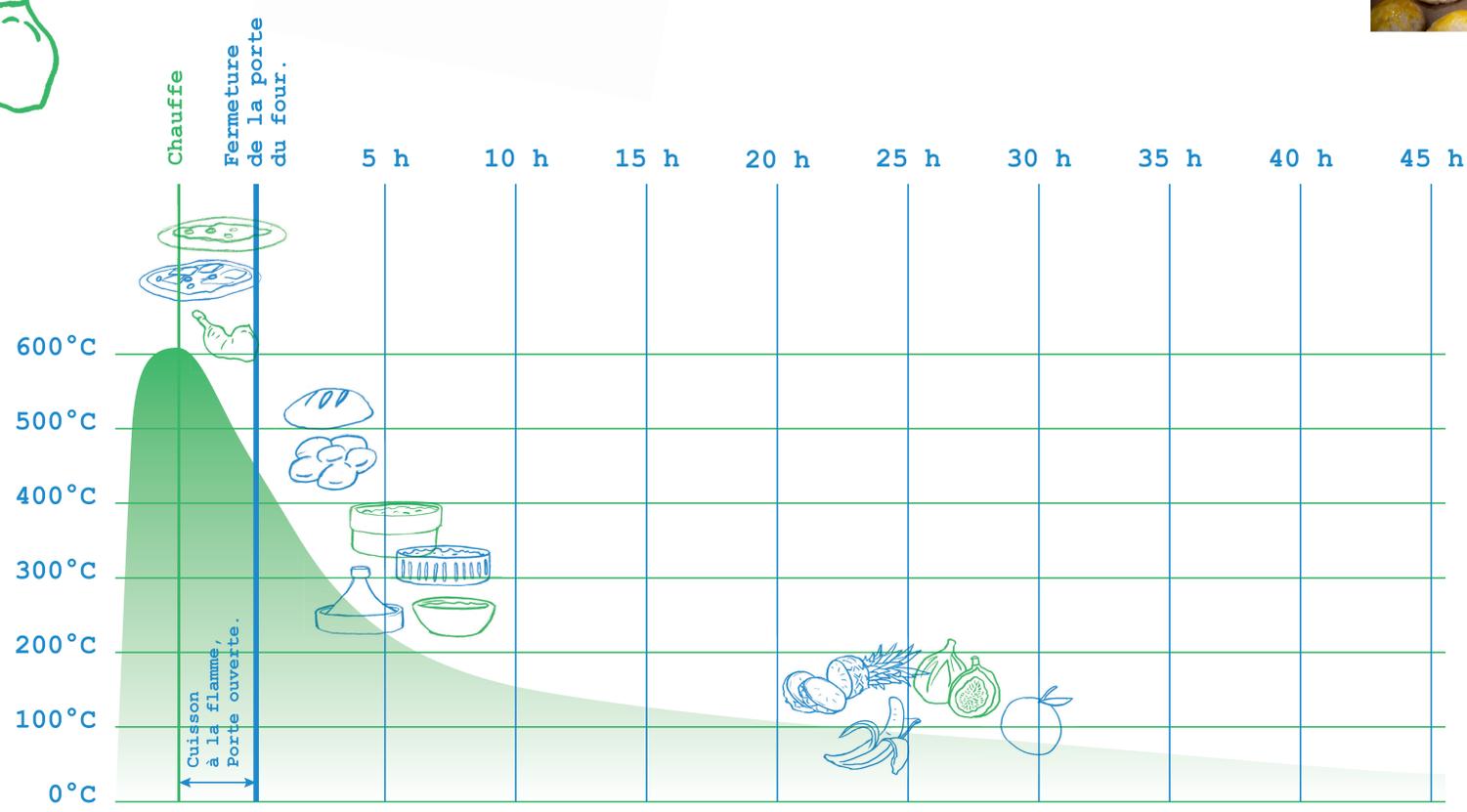
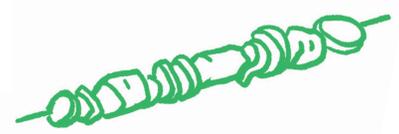
Pour les grillades la cuisson se fait directement sur la sole ce qui permet une cuisson plus saine car les aliments ne sont pas en contact avec la flamme.

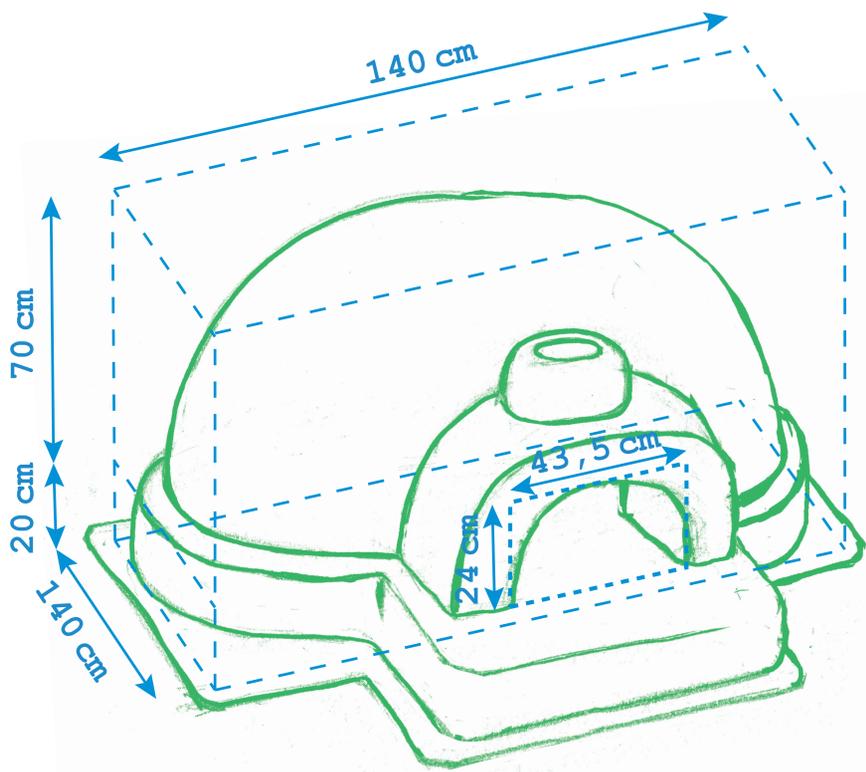
Le four ne produit ni odeurs, ni fumée désagréables. Pas de grille, pas de plaque à nettoyer car la pyrolyse naturelle s'en charge!!

Que cuisine-t-on dans ce four?



Pour faire sécher fruits, légumes et herbes aromatiques.





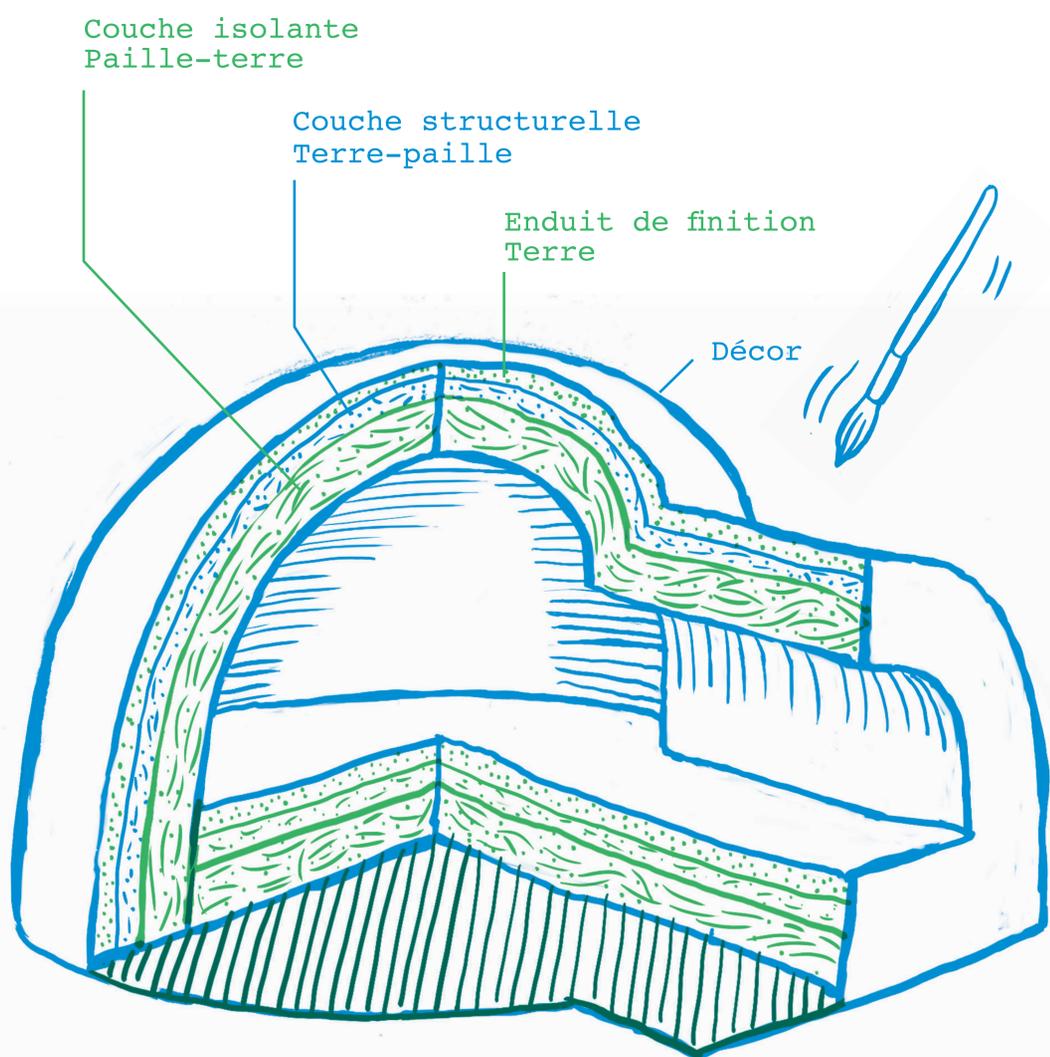
Ø intérieur: 100 cm
 Ø extérieur: 140 cm
 Surface de cuisson: 0.785 m²
 Ouverture: 43,5 x 24 cm
 Hauteur intérieure: 50 cm
 Hauteur extérieure: 70 cm
 Épaisseur de la sole: 20 cm

le plan



COMMENT
 VA-T-ON
 FABRIQUER
 CE FOUR?

AVEC
 de la TERRE
 et de la PAILLE



On mélange de la paille
 et de la terre, avec un malaxeur,
 les mains ou les pieds...
 Et on ajoute du sable,
 de l'argile pour former
 les différentes couches du four.



PAR COUCHES

Un petit pavillon de 18 m² abritera le four.

Un coin pour Cuisiner.

Un toit pour abriter le four.

Un espace pour manger ensemble.

Des rangements pour des tables, des chaises et le matériel.

Petit MAÏS PRATIQUE!

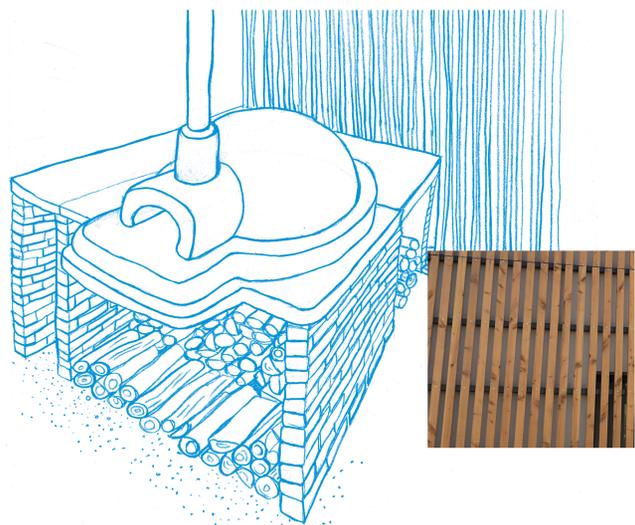
UN PAVILLON POUR SE RASSEMBLER?

où?

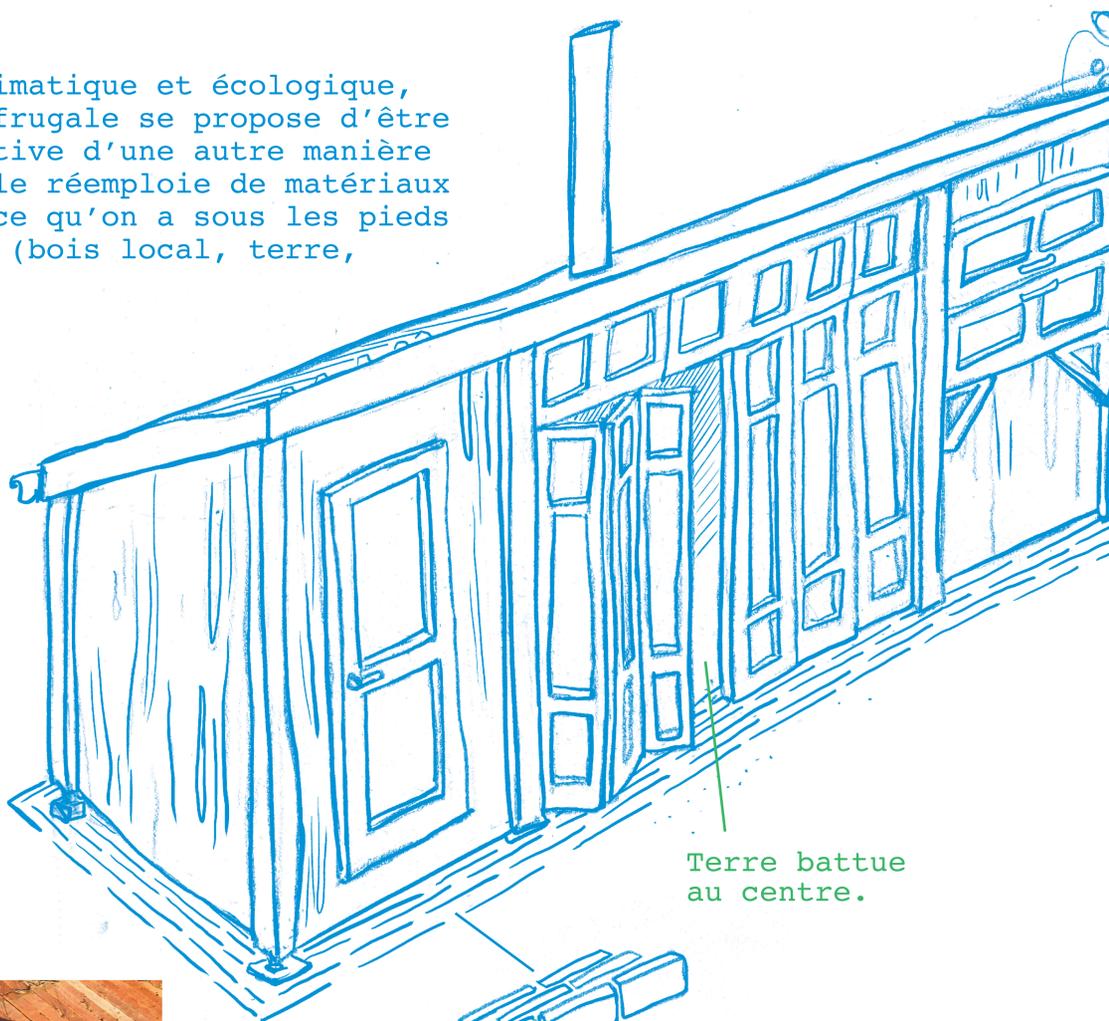
Dans le jardin à côté du gymnase Robert Sallaz.

le génie de la simplicité

Face à l'urgence climatique et écologique, cette architecture frugale se propose d'être l'expérience collective d'une autre manière de construire avec le réemploi de matériaux de construction et ce qu'on a sous les pieds et à portée de main (bois local, terre, paille...).

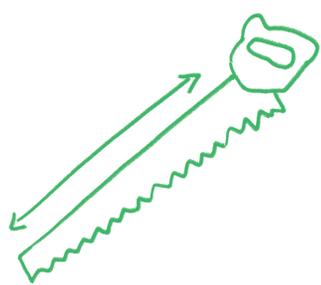
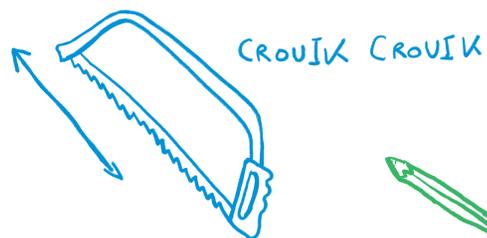


Briques de terre cuite pour le tour du bâti et le support du four.



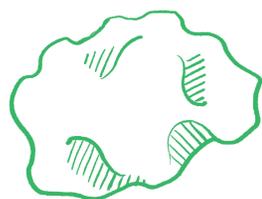
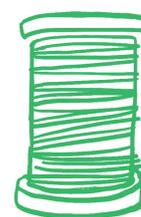
Terre battue au centre.

Un chantier participatif est un évènement durant lequel des gens se retrouvent pour travailler ensemble et dans la convivialité.

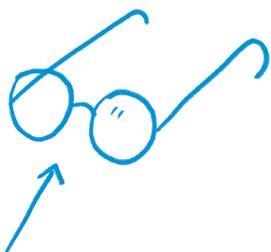


C'EST QUOI UN CHANTIER PARTICIPATIF?

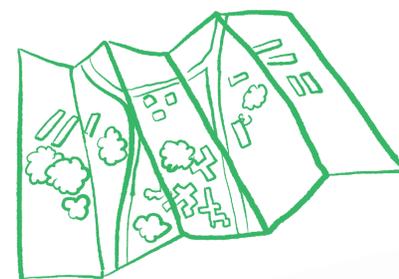
Les participant.e.s sont volontaires et travaillent à titre bénévole, ils ne sont soumis à aucun lien de subordination ni à aucune obligation de résultat.



Tous ensemble?



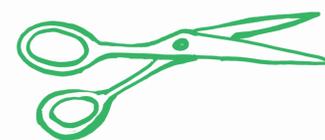
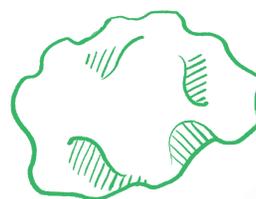
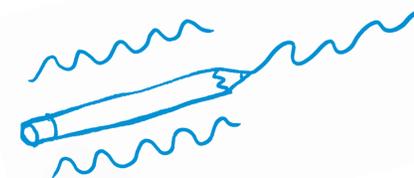
envie de nous REJOINDRE?



DANS L'ASSOCIATION

- Envie de faire du pain dans un vrai four et de partager des recettes?
- Envie de participer à la mise en place de l'espace, à l'organisation des fournées, à la création de l'association et d'une charte d'utilisation?
- Envie de rencontrer de nouveaux voisin.e.s?
- Envie de permettre à ce projet de voir le jour et d'en imaginer le futur?

On a besoin de vous pour démarrer!
Laissez-nous vos coordonnées et on se retrouve dès janvier 2024 pour des ateliers créatifs!



POUR le CHANTIER

- Envie de transmettre vos savoir-faire?
- Envie de mettre les mains dans la terre, de maçonner, de couper, d'assembler du bois ou de coudre?
- Envie de cuisiner ou de préparer des jus?

Inscrivez-vous pour une matinée, un après-midi ou plusieurs journées et venez nous rejoindre dès le mois de mars 2024!

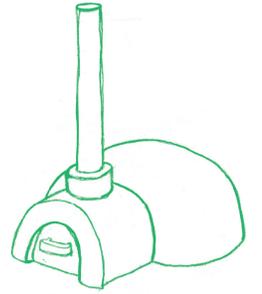
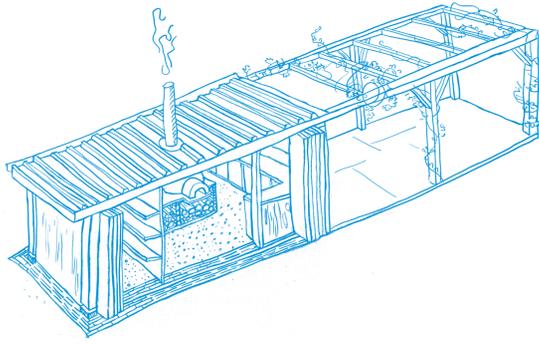


recettes.art

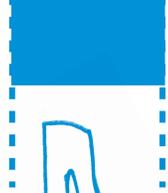


Installation
du camps
de base

Étape
02



Fondations
Étape
01



1 mois

J01

Étape
03

Construction
du pavillon

Sol

Structure

Couverture

Murs &
ouvrants

Murs &
ouvrants

Aménagements
intérieurs

Sole

Voûte

Finitions

J02

J03

J04

J05

J06

J07

J08

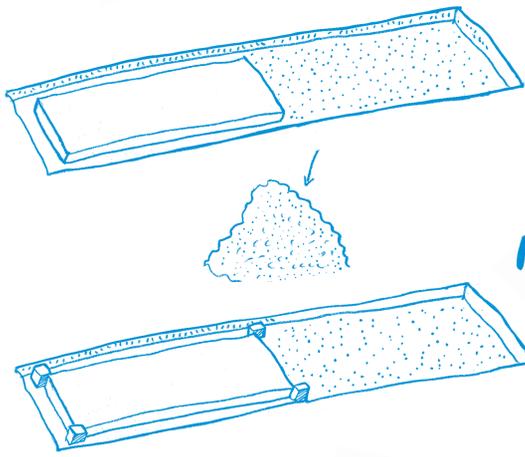
J09

J10

Étape
04

Construction
du four

01 les fondations



Une journée en
amont du chantier
pour préparer
les fondations.
On creuse et on coule
un peu de béton.

02 un camp de base

Un journée pour
installer un espace
de convivialité.
On s'y repose,
on y mange ensemble
et les outils y sont
rangés le soir venu.

QUAND et COMMENT ?

03 la construction du pavillon

Sept jours de construction.

On scie, on perce, on visse,
on monte une structure
que l'on couvre.

Puis on aménage, un plan
de travail pour cuisiner,
un espace de stockage et
le support du four.

Trois jours
de construction,
les pieds et les mains
dans la terre!
Les enfants sont
les bienvenus!

04 le four

