

# Construire un four à pain familial en terre

## Etape 4 : Monter le four



Bâtir -> Four à pain



Maintenant que vous avez choisi l'emplacement pour votre four, construit la sole sur un socle robuste, entreprenez le montage du four avec :

✓ **Le gabarit en carton** : il vous servira de guide lors du montage de la coupole, sa forme assure une bonne efficacité de four. Il est fabriqué à l'aide des plans ou fourni monté prêt à l'emploi.

✓ **La porte et l'arche de l'ouverture** : la porte en bois, fabriquée par vos soins ou fournie, sert d'appui lors du montage de l'ouverture en forme d'arche, avec les adobes spécifiques. C'est le départ de la construction.

✓ **Les adobes trapézoïdales** : elles permettent de construire, rang par rang, le foyer de votre four en forme de coupole. Grâce au gabarit en carton le montage est à la portée de tous. La dernière adobe en clé de voûte reste la plus difficile à placer.

## Mise en œuvre



Temps de réalisation :

2 x  
1/2 journée

### Matériel nécessaire :

un gabarit en carton - une porte en bois - adobes de porte - adobes trapézoïdales - mortier d'argile - mortier de terre/paille.

Les quantités de matériaux dépendent de la taille du four que vous construisez.

Centrer le gabarit en carton sur la sole. Emballer la porte pour faciliter son démontage et la protéger.

Placer la porte en bois puis commencer par maçonner les briques de porte, directement posées en appui sur la porte pour former une arche. L'encoche dans les adobes permet la réalisation d'une feuillure pour une bonne étanchéité. Monter la coupole avec les adobes trapézoïdales : débiter d'un côté de la porte et rejoindre l'autre côté de celle-ci. Le premier rang d'adobes est posé à sec sur la sole, le mortier n'est utilisé ici que pour combler les joints entre les adobes.

Continuer les rangs de la coupole en vous appuyant sur le gabarit en carton. Humidifier les adobes et garnir de mortier. Raboter les adobes si nécessaire pour ajuster leur angle. Terminer le dôme par une adobe centrale ajustée et bien garnie de mortier.

Mettre en place la couche isolant en terre/paille sur environ 10 cm d'épaisseur (1 volume d'argile de Commelle 0-6 pour 2 1/2 volumes de paille). Talocher pour obtenir une forme harmonieuse.

Enduire la coupole avec une couche de mortier d'argile pour décorer le four et protéger la paille.

Laisser sécher votre ouvrage avant de mettre en chauffe. Commencer par des petits feux pour terminer le séchage.

### Maçonner à l'argile :

La consistance du mortier est souple et onctueuse.

L'eau est un élément déterminant pour la bonne adhérence des éléments secs avec le mortier. Il convient de mouiller les adobes au fur et à mesure de leur montage, celles-ci doivent faire ventouse avec le mortier.

La brosse à mouiller servira à cet effet et permet aussi d'unifier les joints.