



## Les Cougars du 47<sup>e</sup> de Rock Forest

novembre 1999

Éditée par Robert Ouellet

# FEUX DE CAMP

*AVANT DE PENSER AUX ALLUMETTES,  
PENSEZ À L'EXTINCTEUR !*

DANS CETTE FICHE TECHNIQUE

- 1 Préparer un feu
- 1 Sécurité
- 2 Type de bois
- 2 Type de feux

### Introduction

Allumer un feu peut faire la différence entre la vie et la mort dans certains cas. En forêt, il est souhaitable d'avoir une source de feu fiable. On doit en plus pouvoir faire un feu sans utiliser une boîte d'allumettes complète ou mettre le feu à la forêt. Mais pourquoi un feu ? D'abord pour la cuisine...Mais aussi pour la chaleur qu'il apporte. Les amérindiens disaient des feux des blancs, qu'ils les faisaient si gros qu'ils ne pouvaient les approcher. Ferons-nous des feux de blancs ou d'amérindiens ? Mais il faudra le faire avec prudence pour nous et notre environnement.

**Une trousse de survie doit contenir une loupe pour allumer un feu avec le soleil**

### Préparer un feu

Pour allumer un feu, respecte la procédure suivante. Constitue une forme de teepe avec des brindilles, de l'écorce ou des cocottes. Grossis ton teepe en ajoutant des branches un peu plus grosses et assure-toi que l'air pourra circuler .

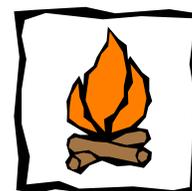


Le bois mort joue un rôle dans l'environnement, alors si on en brûle, nous aurons un impact sur l'environnement. Les lois du mouvement scout ont toujours fait en sorte de minimiser cet impact. Il faut penser à l'usage du feu, à sa durée et au type de feu nécessaire. Il est fini le temps du feu allumé jour et nuit, sans raisons.

**En forêt, il faut avoir sur soi des allumettes dont l'extrémité a été passée à la paraffine**

### Conclusion

L'usage du feu nous a distingué des autres animaux. Il est important que la maîtrise de cet élément permette aux scouts de se distinguer des autres par l'usage qu'ils en feront, par notre prudence et par notre attitude responsable par rapport à l'environnement.



## Les types de bois

	<b>Chaleur</b>	<b>Braises</b>	<b>Flammes</b>	<b>Durée</b>
Érable	bien	bien	courtes	longue
Sapin, pin	moyenne	peu	vives	courtes
Bouleau	bien	peu	hautes	courtes
Cèdre	moyenne	peu	hautes	moyen

***Pour la cuisson, le meilleur des feux sera constitué de braises et non de flammes***

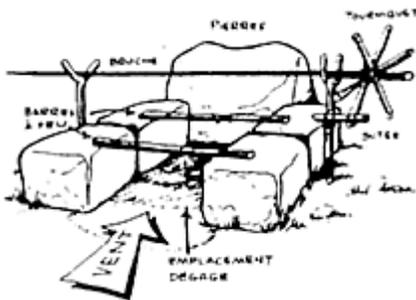
Choisir un site dégagé (branches d'arbre, racines, abrité)

- Constituez une aire de protection avec un dégagement de 3 mètres.
- Bâissez un cercle de pierres autour du site (Ne pas utiliser de pierres mouillées ou froides en raison du danger d'éclatement)
- Ramasser du bois de chauffage de réserve
- Abritez-vous du vent autant que faire se peut
- Ne jamais laisser le feu s'élever outre mesure
- Assurez-vous de pouvoir éteindre votre feu au besoin
- Alimentez votre feu selon vos besoins (braises rapides = sapin, longue combustion = bois dur)
- Ne faites un feu qu'en cas de besoin car il est une source de danger
- En hiver, soyez particulièrement prudent autour des feux avec manteaux, les foulards et les mitaines. Ce sont souvent des matériaux qui brûlent bien et vite

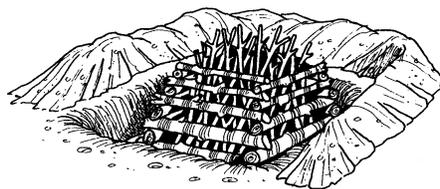
***En cas de pluie, on pourra utiliser les branches mortes d'un résineux à l'allumage***

## Type de feux

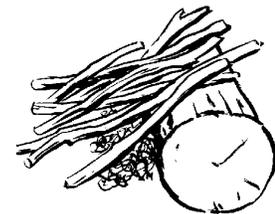
Feux de cuisson



Feu sur neige



Feu avec mur réflecteur



Feux de cuisson

