

# Construire autrement **Auto-Eco-construction**

## **Stage du 4 et 5 avril Fabrication d'un four à pain en Terre crue - Paille**

à l'association Lîle "Bordeneuve" Vieillevigne  
inscription obligatoire (max. 5 fours a pain construits/max. 10 à 15 pers) 60 euro le four a pain adhésion comprise /an [lile@free.fr](mailto:lile@free.fr) ou tel 06.63.26.83.53

Le but est de sensibiliser les gens à l'Auto-Eco-Construction et de promouvoir les alternatives utilisant des ressources locales, ne gaspillant pas d'énergie, et ne rejetant pas de CO2.

L'idée est de limiter au maximum les coûts économiques (recyclage, totalement biodégradable)

**Samedi 4 Avril**  
**18h**

**De 10h à**

### **Fabrication d'un four à pain en Terre crue - Paille**

Matières premières fournies (sable, terre argileuse, paille, palette...)

#### **Construction de la structure**

Plateau en palette à base de recyclage, couche de lames croisées et découpées.

Le four sera mobile, pour pouvoir le remporter (Poids : 150 à 250 Kg . env.long 80 cm/larg 60cm)

**Mise en place de la 1<sup>ère</sup> couche** Mélange paille - terre : 1 part de terre - 6 parts de paille

**Mise en place de la 2<sup>ème</sup> couche** Mélange terre-paille : 1 part de terre - 1 part de paille

**Fabrication de la sole** Mélange terre-sable : 1 part de terre - 4 part de sable

**Samedi soir**

**Repas tartine à 20h + Concert à 21h30**

**Dimanche 5 Avril**  
**18h**

**De 10h à**

### **Fabrication d'un four à pain en Terre crue - Paille**

#### **Mise en forme du dôme et construction de la porte:**

Sable et bouteilles en plastique, suivi d'une couche de papier

**Mise en place de la 1<sup>ère</sup> couche du dôme** Mélange terre-sable

**Mise en place de la 2<sup>ème</sup> couche du dôme** Mélange terre-paille

**Mise en place de la 3<sup>ème</sup> couche du dôme** Mélange paille - terre

**Enduit de finition:** 1 part de terre - 1 part de paille coupée à 1cm - ½ part de sable fin

**Dimanche après midi pour les enfants**  
**18h**

**De 14h à**

**Intervention** par un boulanger BIO, tout savoir pour réussir son pain au levain naturel et faire son pain.

**Atelier fabrication du pain** : faire la pâte à pain et cuire son pain