

Rénovation d'un four à pain

Vous souhaitez découvrir les différentes étapes de rénovation d'un four à pain ?

Contexte

L'idée est de participer à la rénovation d'un four à pain existant pour une utilisation professionnelle avec un maçon spécialisé dans l'éco-renovation. Le four à pain est actuellement en ruine et nécessite d'être entièrement démoli. La porte du four donne dans un bâtiment en pierre qui sera la future boulangerie. Le four sera reconstruit à la même place en récupérant les matériaux existant et ajoutant des matériaux neufs (pierres réfractaires notamment).

La formation se déroule en 3 semaines non consécutives

Il est possible de s'inscrire dans un seul ou plusieurs cycles complets.

Au préalable

Avant la mise en place de la rénovation, Aurélie a dû réfléchir à la taille du four qu'elle souhaitait mettre en place. Pour cela plusieurs questions se sont posées : Combien de pain vais-je produire par tournée ? Quelle production dois-je sortir pour parvenir à me rémunérer comme je le souhaite ? Est-ce que je souhaite garder la place actuelle du four : comment vais-je m'organiser ?

Taille choisie : Four ovale : 2,40 m de long - 1,90 m large (au plus grand) avec un rehaussement de la porte de 30 cm.

Objectif

- Connaître les différentes étapes de fabrication d'un four à pain
- Appréhender les différentes techniques et les règles de bon fonctionnement du four.

Semaine 1 :

Le four actuel sera démonté avant la première semaine de travaux : Des racines ont poussés entre les pierres ce qui oblige à démonter l'entiereté du four.

- Mise en place de la base du four
- Rehaussement de la porte du four (lintaux) et adaptation de l'entrée au volume du four

Semaine 2 :

La deuxième semaine est consacrée à la réalisation du four

- Pose de la sol
- Pose des briques refractaires.

Semaine 3 :

- recouvrement du four (enduit)
- Finitions

Contenu

- Apports théoriques et pratiques. Échanges
- Mise en pratique participative

Semaine 1

Dates 25 au 29 septembre 2017

- Prix** . Pas de financement VIVEA
• 25€ minimum pour les personnes ne bénéficiant pas de fond de formation
• Autres fonds de formations nous contacter

Durée 35 heures

Semaine 2

Dates 23 au 27 octobre 2017

- Prix** . 42€ pour les bénéficiaire du fond de formation VIVEA
• 25€ minimum pour les personnes ne bénéficiant pas de fond de formation
• Autres fonds de formations nous contacter

Durée 35 heures

Semaine 3

Dates à définir au printemps 2018

- Prix** . 17,50€ pour les bénéficiaire du fonds de formation VIVEA
• 25€ minimum pour les personnes ne bénéficiant pas de fonds de formation
• Autres fonds de formations : nous contacter

Durée 35 heures



Lieu Chez Aurélie Uzenot et Vincent Le Guevello
Ty an Digor, 29160 Crozon

Formateur Gérard Lemoigne Eco-logis, maçon spécialisé en éco-rénovation
Adhérent à Tiez-breizh.

Responsable du stage Isaure SAULAY, Animatrice au CIVAM 29

Public Paysan-ne-s boulanger-e-s installé-e-s ou porteurs-teuses de projet

Prérequis aucuns

Une attestation sera délivrée en fin de formation

Pour toute formation une adhésion au CIVAM sera demandée