LE MAGAZINES DES PROFESSIONNELS DE LA SURVIE

SURVIVRE

NOUVEAU N°1

SURVIE URBAINE
Premiers secours par Denis Tribaudeau

EVENEMENT
Le 2e Salon de la Survie

COUTEAUX
La gamme Avanona

TECHNIQUE
La chasse à l'arc

PRATIQUE
Faire du feu
Le bivouac
L'art des nœuds

TEST
La loupe Solar Brother

REPORTAGE
Wim Hof
The Iceman par David Manise

NATURE
Quels plantes et insectes manger

EQUIPEMENT
Un sac pour un stage de survie

L 19812 - 1 - F: 7,50 € - RD

COMMENT DÉMARRER UN FEU (1ère PARTIE)

Faire un feu ou plutôt démarrer un feu n'est pas une sinécure, même si vous avez des allumettes, un briquet ou un Fire-Steel, surtout par temps humide, pluie, neige et/ou par grand vent. Par Eric Garnier Sinclair.

Apprentissage du feu à l'arc, plus facile à voir qu'à faire !

Pendant la préhistoire, la domestication du feu fut un tournant dans l'évolution des hommes car il leur a permis de cuire, conserver et stocker la nourriture, lutter contre les parasitoses digestives engendrées entre autres par les amibes, l'ascaris, l'anguillule, le tænia et/ou la bilharziose. Des traces de feu découvertes sur le site du Pont des filles de Jacob au bord du Jourdain seraient datées à 790 000 ans. Mieux, une équipe américaine a relevé des ossements calcinés et des cendres de végétaux dans la grotte de Wonddes en Afrique du Sud qui remonteraient à un million d'années ; la question est de savoir si les hommes de l'époque connaissaient l'allumage d'un feu. En effet, ces traces pourraient résulter également de la récupération d'un feu naturel (incendies, foudre, lave volcanique...). Toujours est-il, faire un feu ou plutôt démarrer un feu n'est pas une sinécure, même si vous avez des allumettes, un briquet ou un Fire-Steel, surtout par temps humide, pluie, neige et/ou par grand vent.

RESPECTEZ LES PRIORITÉS SÉCURITAIRES

Avant d'évoquer les multiples façons de démarrer un feu, nous allons évoquer dans cette première partie, les principales étapes sécuritaires à suivre pour éviter tout incendie accidentel, voire criminel : En effet, certains types d'environnement naturel et/ou humain sont propices à des incendies de grande ampleur (tourbières, zone de bord de mer résineux très sec et venteux, garrigues, végétation sèche, mistral...) ou à des accidents tragiques par explosion (feu sur la plage - munitions enfouies, « vestiges » 1939-1945 - pierres ou galets chauffés en bordure circulaire du feu, foyer à proximité de produits inflammables et/ou explosifs stockés par des sociétés...). Donc première priorité avant de jouer les « Mike Horn ou les Bear Grylls », le repérage et la protection du terrain et des hommes afin de mettre en avant les conditions de sécurité minimales. Ne vous leurrez-pas, contrairement aux séries TV dans lesquels les « héros » allument un feu en 5 secondes, ce dernier demande un minimum de préparation.

En apprenant les bonnes priorités à suivre, on s'aperçoit rapidement que le feu procure le sentiment d'agir directement en faveur de votre survie. Ainsi, après avoir appris les mesures de sécurité qui s'imposent, la première leçon à mémoriser est le respect du triangle qui vous permettra de comprendre le fonctionnement du feu qui prendra vie, uniquement si vous réunissez trois facteurs indispensables : Deux composés chimiques (un combustible et un comburant) et une source d'énergie (énergie d'activation). Donc, la formule = Combustible + chaleur + dioxygène (comburant) = feu qui peut avoir différentes couleurs selon la température dégagée (Bleu - environ 2 000 °C, rouge et jaune - environ 1 000 °C). Par définition : « Le feu résulte d'une réaction chimique d'oxydoréduction rapide, la combustion, qui libère généralement de la fumée et de la lumière et qui émet toujours de la chaleur ».

CONSEILS À SUIVRE ET INFORMATIONS À RETENIR

- Vos premiers ennemis à affronter face à une rupture de la normalité seront vos propres réactions !
- Le feu est un élément des 4 bases fonda-

Apprendre à faire du feu : module principes de vie et survie tout-terrain, Krav Maga ADRV©.

Eric Garnier Sinclair en séminaire immersion survie avec Romuald Boubier : première priorité, le feu.

mentales de survie excellent pour positiver et garder le mental au top (P.R.E.N.©).

- Suivre les recommandations sécuritaires avant d'allumer un feu (repérage, protections...).
- Faire un feu demande un minimum de préparation, de savoir, de savoir-faire et de savoir-être !
- N'allumez jamais un feu à même le sol et assurez-vous que vous êtes capable de le maîtriser en toutes circonstances.
- ATTENTION : N'allumez jamais un feu sans avoir préparé en amont une quantité d'eau, de terre ou de sable suffisante pour l'éteindre.
- Préparez deux tables à feu si possible dans un endroit sécurisé (l'une pour se réchauffer, l'autre pour cuisiner), en ratissant et en nettoyant une zone circulaire de 2m50 à 4m suivant la nature du terrain.
- Une fois la zone dégagée de tout élément susceptible de propager le feu, faites une table centrale en terre qui vous servira de support pour faire votre feu. Une plateforme de bois vert protège le feu de l'humidité et limite la déperdition de chaleur dans le sol.
- Faire un petit feu est beaucoup plus efficace, plus pratique et plus sécuritaire qu'un grand foyer.
- Quelle que soit la saison, vent, pluie et humidité seront vos ennemis.
- Faites attention à la direction du vent et surtout respectez l'environnement.
- Préparation d'un réflecteur en L (retenir plus de chaleur) si possible, de préférence en bois vert d'une certaine hauteur et aéré. Il va augmenter l'efficacité du feu en redirigeant la chaleur au sein de l'abri (minimum 1m50 de l'entrée. Si vous possédez deux AWB, placez-les face à face (feu au centre), pour que les infrarouges piégés dans l'espace clos fassent un effet de serre.
- Ne jamais laisser un feu seul : C'est pourquoi, lors de nos stages ADRV© en groupe, une « sentinelle » est chargée de surveiller et d'entretenir le foyer toute la nuit, relevée chaque heure par un camarade. Chaque sentinelle peut couvrir le feu avec des éléments naturels à combustion lente (mousses par exemple) sur les braises.
- Préparez une réserve de bois mort à proximité.
- Faites sécher l'initiateur fraichement

cueilli à proximité.
- Ne faites pas de feu près de votre abri ou d'un endroit inflammable.
- Rappelons que pour la cuisine, ce sont les braises qui préparent votre repas. Si les flammes noircissent et détruisent le matériel, elles brûlent également les aliments).
Les différents types de foyer : Le tipi, le cercle de pierres (Attention aux cailloux poreux - risque d'explosion), l'automatique, en bûches, le trou de serpent, le dakota, en étoile, le trappeur...

LES DISPOSITIFS D'ALLUMAGE

Il existe deux moyens bien distincts pour allumer un feu : Modernes et primitifs (Allumettes, briquet, pile/torche, batterie téléphone, loupe, Firesteel, grattoir, permanganate de potassium (sucre, antigel…), arc à roulement, pierres (silex et marcassite - espèce minérale composée de disulfure de fer, polymorphe orthorhombique de la pyrite)...
L'étincelle peut être produite par :
- Friction (frottement manuel, charrue, arc à roulement...),
- Percussion (production d'une étincelle),
- Magnification (loupe, canette, lunettes, lentilles...),
-Piston (pneumatique),
- Conduction
- Arc électrique, (batterie de voiture + câbles de démarrage) (Pile 9v + paille de fer, trombone + pile,
- Réaction chimique (chlorure de soude + sucre – Antigel + permanganate + sucre) ; A ce propos, en ce qui concerne le mélange avec de l'antigel ou du glycol, A manier avec prudence car la combustion peut être soudaine ou dangereuse. Le PDP est oxydant puissant qui peut tâcher la peau et les vêtements.
-Décapeur thermique (effet joule),
-...

3 ÉLÉMENTS CLÉS DU FEU : AMADOU, BOIS MORT ET COMBUSTIBLE

L'initiateur : Collecter et préparer l'initiateur en amont ; Le faire sécher dans les poches par exemple et ne pas attendre le dernier moment pour le faire.
- Faites sécher votre futur initiateur près du feu.
D'origine humaine : Beurre, tous les corps gras, stickers, paraffine, bougie, ficelle, élastiques, du charbon d'étoupe (système de la pyrolyse, sans oxygène préparé en amont), une boîte à feu (sujet dans le projet de n° Survie magazine), Feather stick, tampon hygiénique, vaseline, chewing-gum, balle ou cartouche, briquet médiéval, papier, bloc d'hexamine, chips, papier paraffiné, boules de coton, huiles de sardines, vaseline, tampon, papier de soie, pellicule photo, caoutchouc (chambre à air), mèche de bougie, Bouloches de vêtements, poils, cheveux, essence (prudence), produits inflammables...

Instant crucial : le départ du feu.

D'origine animale ou/et naturelle : Coton, bois sec, amadouvier, bois mort, écorce, copeaux, sciure, résine de pin, duvet végétal ou animal, fientes, herbe sèche, brindilles, paille, feuilles mortes, aiguilles de pin, champignons, polypore du bouleau, petit bois, plumes, mousses, nid d'oiseaux, écorces, copeaux, têtes de chardon, paille, champignons, excréments, tourbe, résine de pin, duvet animal ou végétal, crottes réduites en poudre, champignons…
- Ayez toujours sur vous un allume feu.
- Faites des réserves d'amadou dès que vous êtes en forêt. S'il est humide, faites-le sécher dans vos poches.
- Faire un ballot de la grosseur d'un pamplemousse, préparez des petits bouts de bois 15 cm/long.
- Privilégiez du bois mort sur pied
- Il est plus efficace de faire un petit feu près duquel vous êtes assis plutôt qu'un grand et de vous éloigner.
- Si le bois est humide, retirez l'écorce et fendez-le (généralement sec en son milieu).
- Allumez votre feu sur une table de bois vert, la balle d'initiateur posée dessus.

QUELLES ESSENCES DE BOIS CHOISIR ?

Pour le bois de chauffage, les arbres idéaux sont les arbres caducs denses. Plus le bois choisi sera lourd, plus son pouvoir calorifique sera important. Évitez d'utiliser des bois résineux (sapin ou l'épinette) car ceux-ci émettent des projections pendant la combustion (d'où la recommandation de faire des tables de feu en amont d'une certaine circonférence et la surveillance nocturne par une sentinelle si vous êtes en groupe. Les arbres tels le charme, le châtaignier, le noyer, le hêtre, Le chêne, le frêne, le bouleau, le mélèze... différents types d'arbre à feuilles dures sont à privilégier. Il est vrai que la connaissance des essences des arbres suivant les régions et leur pouvoir calorifique est un plus !
N'oubliez jamais qu'un bois fraichement coupé sera jusqu'à 50 % moins calorifique qu'un bois séché (une année minimale). Le bois tel le chêne est idéal pour les braises et le bouleau a le pouvoir de brûler vert, mouillé ou humide.
Le combustible doit être de l'épaisseur de votre poignet ou avant-bras
Certains bois sont appelés auto-allumeurs (bois tendre - noisetier, tilleul, lierre, laurier, marronnier, bambou, …).
Le saule et le frêne (fabrication des allumettes) sont excellents pour démarrer votre feu au même titre que le bouleau, l'épicéa ou le sapin (bois gras, résine récoltée dans un kleenex...)
Privilégiez le bois mort en hauteur sur les branches (moins humide que sur le sol).
-...
N'oubliez pas d'éteindre votre feu en quittant le bivouac avec de l'eau, de la terre humide ou du sable, en respectant la nature.

EN CONCLUSION DE CETTE PREMIÈRE PARTIE

Etre capable d'allumer un feu, de l'entretenir et le transporter représente un facteur psychologique primordial pour la survie, comme le démontre les multiples émissions TV (Planet +, Discovery, M6, ...). Une fois encore, garder la soif de vivre passe par un mental à toute épreuve, « réconforté » par la possibilité de potabiliser l'eau (bouillir), faire cuire les aliments, se réchauffer, sécher, éloigner les prédateurs (notamment les insectes) et se faire repérer... Apprenez à faire du feu avec les moyens du bord en gardant bien en tête les composantes d'un feu qui sont l'oxygène, la chaleur et le combustible. Votre survie dans un milieu hostile engendré par une sortie de la normalité passe par la connaissance en amont des priorités à suivre, (appelé le P.R.E.N.© à l'ADRV©), soit la Protection, le Repérage, l'Eau et la Nourriture. ■

Eric GARNIER SINCLAIR
www.adrv.fr