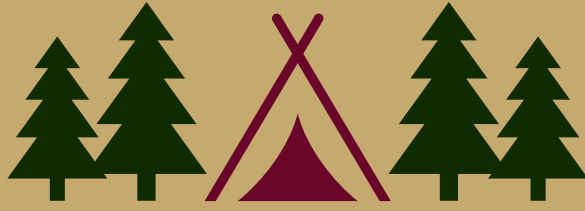
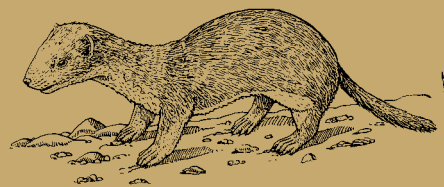


YVES GUSTIN



LE GUIDE
DE LA
SURVIE

EN 1500
DESSINS



Rustica éditions



YVES GUSTIN



LE GUIDE

DE LA
SURVIE

EN 1500
DESSINS

Rustica éditions



POUR AMENER MON MATÉRIEL, IL FAUT QUE JE PROCÈDE À UN PORTAGE. AU DÉBUT, LE PORTAGE ÉTAIT UTILISÉ PAR LES PREMIÈRES NATIONS D'AMÉRIQUE DU NORD. IL FUT ENSUITE PRATIQUÉ PAR LES TRAPPEURS, VOYAGEURS ET COMPAGNIES DE TRAITE DE LA FOURRURE AUX XVIII^E ET XIX^E SIÈCLES COMME CELLE DE LA BAIE D'HUDSON. LORSQUE LA RIVIÈRE N'ÉTAIT PLUS NAVIGABLE POUR CAUSE DE RAPIDES OU DE MANQUE D'EAU, IL FALLAIT PORTER LES MARCHANDISES ET LE MATÉRIEL SUR UN OU PLUSIEURS KILOMÈTRES SUR LA RIVE, AVEC EN PLUS LE CANOT SUR LE DOS.



ME VOICI À L'ÉPOQUE OÙ J'ÉTAIS PLUS JEUNE ET QUE JE SAUVAIS LES JEUNES ANIMAUX BLESSÉS OU ABANDONNÉS, COMME CE PETIT OURSON QUE J'AI PU NOURRIR. DEPUIS, IL VIENT ME VOIR CHAQUE ANNÉE À LA MÊME PÉRIODE. ATTENTION TOUTEFOIS À BIEN VÉRIFIER QUE LES PARENTS NE SONT PLUS LÀ...

Remerciements à Anne Sasiela qui m'a aidé à continuer et persévérer dans la réalisation de ce livre.

AVANT-PROPOS



Nous avons tous lu dans notre jeunesse les romans passionnants de Fenimore Cooper et d'autres livres historiques, qui nous donnaient une approche plus réaliste des Indiens d'Amérique du Nord.

Ensuite, pour les plus anciens, il y a eu *Coq Hardi* avec son côté bande dessinée et des aventures qui nous ont fait tant rêver.

Puis sont venues les lectures plus sérieuses avec les livres de Grey Owl, cet Anglais de bonne famille qui réussit à vivre et à se faire passer pour un véritable Indien d'Amérique...

Paul Coze publia en 1928 le livre qu'il fallait lire à l'époque *Mœurs et Histoire des Peaux-Rouges, Cinq Scouts chez les Peaux-Rouges* et en 1931 *Quatre feux*.

Ceci nous a forgé une imagination axée sur la vie dans la nature, les voyages, l'aventure et l'observation de la faune et de la flore.

Ces récits et personnages fascinants pleins de rêves nous ont servis ensuite pour vivre en forêt, monter un camp, faire un feu, se nourrir avec presque rien et surtout respecter notre terre. Certains font du scoutisme, en général encouragés par les parents, d'autres partent seuls à l'aventure mais il reste aussi ceux qui préfèrent voyager dans les livres.

C'est pour cette raison qu'avec le temps, j'ai décidé d'écrire cet ouvrage afin de transmettre ce que j'ai appris depuis des années, à tous ceux qui voudraient faire leurs premiers pas vers cette vie naturelle et surtout savoir survivre en cas de coup dur.

Ce livre n'est pas un manuel pour commandos ou aventuriers, non ! C'est un cahier de notes de mes expériences de plus de 30 ans de vie « rustique », en compagnie de trappeurs et Peaux-Rouges (Amérindiens) et aussi, bien que cela vous surprenne, d'habitants insolites de la forêt : les Lutins.

Il vous permettra d'avoir une approche simple de la survie et d'appréhender le respect de la vie sur cette planète, tout en subsistant dans un milieu que l'on appelle sauvage pour certains, mais qui peut tout vous apporter. Comment peut-on ainsi vivre ou survivre en milieu inconnu ?

Vous apprendrez à éviter les erreurs qui peuvent vous être fatales dès les premières heures lorsque vous êtes perdu, que ce soit seul ou en groupe.

Comment allumer un feu, s'orienter, faire un abri, manger, confectionner un vêtement... et surtout survivre, aussi bien moralement que physiquement.

Si vous le désirez, tournez ces pages en ma compagnie...

Et si vous êtes attentif, après avoir lu cet ouvrage, vous aurez plus de chance de vous en sortir.

Bonne lecture !

Yves Gustin

EN SURVIE, RESTEZ UNIS...



NE JAMAIS PARTIR SEUL !



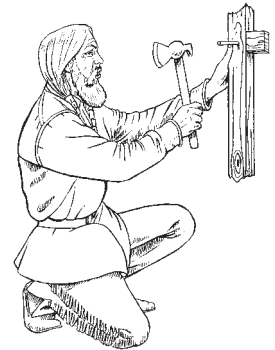
*VOICI MA CABANE ET MON AMI INDIEN
QUI M'A DONNÉ QUELQUES CONSEILS...*

SOMMAIRE



Avant-propos..... 5
 Psychologie de survie..... 8
 Préparation au départ..... 9
 Un peu d'histoire..... 10
 Le feu..... 12
 L'amadou..... 13
 Faire du feu..... 14
 Préparer le matériel..... 15
 Protéger le feu, le transporter..... 19
 Les modes de cuisson..... 20
 Four en terre / four en fer..... 21
 Recette du pemmican..... 23
 Le transport de matériel..... 24
 L'eau, la récolte..... 26
 Les abris..... 30
 L'igloo (ou igloo)..... 32
 Le froid..... 36
 Les raquettes, le traîneau..... 37
 Le tipi..... 38
 Petit aperçu d'un tipi fait
 de peau de bison..... 39
 La tente..... 44
 Le four..... 46
 La nourriture..... 52
 Les plantes sauvages..... 54
 Quelques plantes sauvages
 communes..... 55
 Quelques autres plantes comestibles
 que vous trouverez facilement..... 64
 Quelques plantes communes
 que l'on peut manger..... 66
 Quelques plantes dangereuses
 à éviter !..... 69
 Les plantes exotiques comestibles 70
 Plantes de bords de mer..... 73
 Les champignons..... 75
 Comment cueillir les fruits
 en haut des arbres..... 76
 Les animaux sauvages..... 78
 Connaître ce milieu sauvage..... 80
 Les ongulés..... 82
 Les carnassiers et rongeurs..... 84
 Les carnivores..... 86
 Les coureurs de bois en Amérique
 du Nord au XVIII^e siècle..... 87
 Les oiseaux, les reptiles, les poissons,
 les amphibiens, les invertébrés..... 88
 Les coureurs de bois en Amérique
 du Nord au XIX^e siècle..... 89
 Quelques dangers à éviter lors
 de vos recherches de nourriture... 90
 Quelques astuces pour attraper
 des animaux..... 92
 Pêche et pièges..... 94
 Petit récapitulatif..... 95
 Petites recommandations pour
 conserver la nourriture et l'utiliser... 96
 Construction d'un abri de fortune... 98
 Tannez une peau..... 100
 Fabriquez vos vêtements
 en peau..... 106

Le cuir cru..... 108
 La banique, le pain de fortune..... 109
 Le panier en écorce..... 110
 La colle naturelle..... 111
 Utilisation de la colle..... 112
 Petit récapitulatif indispensable... 113
 Le canot en écorce..... 114
 Différents moyens de naviguer..... 120
 Les nœuds..... 122
 S'orienter..... 125
 Se signaler..... 126
 Fils, cordages et tissage..... 128
 Taille du silex, fabrication d'outils... 132
 Prenez soin de vous..... 138
 Faire son savon..... 140
 Lieux d'aisance..... 142
 Les premiers soins..... 144
 Emmener un blessé..... 145
 Le couchage..... 148
 Les maladies..... 150
 Les plantes toxiques..... 151
 Autres plantes toxiques à éviter... 155
 Descente ou escalade..... 156
 Construire une cabane..... 160
 Les catastrophes imprévisibles..... 170
 Tailler une branche et son utilité... 174
 Confectionnez un fil, une ficelle... 178
 Fabrication d'un filet..... 182
 Chaussettes de survie..... 183
 Récapitulatif global..... 184
 Petits conseils..... 186
 Pour ceux qui aiment les Peaux-
 Rouges ou Amérindiens..... 188
 Les plumes..... 190
 les perles..... 191
 Les piquants..... 192
 Les boîtes en cuir cru..... 193
 La pipe sacrée ou de cérémonie... 194
 Vivre en Indien..... 198
 Les vêtements..... 199
 Les plumes qui parlent..... 202
 Les parures..... 203
 Le repose-dos ou Backrest..... 206
 Le tambour..... 208
 Instruments de musique..... 209
 La danse..... 211
 L'amulette..... 212
 La couture..... 213
 Le bouclier de guerre..... 214
 Le bouclier de danse..... 214
 Les armes..... 215
 Les masques..... 218
 Les habitations..... 219
 Les berceaux des Papooses..... 220
 Les coiffes..... 220
 La couverture..... 222
 La chemise de style ancien..... 223
 Quelques remèdes de nos
 grands-mères..... 224
 Le trekking ou trek..... 226
 En conclusion..... 232



GUSTIN
WES-CA

PSYCHOLOGIE DE SURVIE

LA PANIQUE

Si vous essayez de mettre en pratique les méthodes décrites dans ce livre, vous aurez de grandes chances de sortir gagnant de votre aventure.

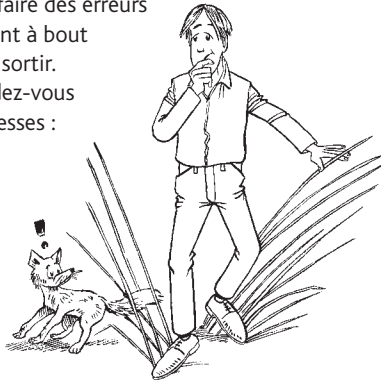
La panique et la peur seront vos pires ennemies. Sachez que la peur nous contraint à faire des erreurs et, parfois même, elle vient à bout de toute volonté de s'en sortir.

En cas de survie, demandez-vous quelles seraient vos faiblesses :

- La peur ou l'angoisse ?
- Le froid ou le chaud ?
- La soif ou la faim ?
- La solitude ou le groupe ?

Leur ordre dépend de l'endroit où vous vous trouvez !

Classez-les en priorité.



**PAS DE PANIQUE !
SURTOUT, RESTEZ CALME...**

Deux cas se présentent :

- Vous êtes seul : le risque est de ne pas pouvoir supporter la solitude. Pour vous occuper, écoutez d'abord autour de vous. Rester attentif à tous les bruits suspects est déjà une occupation. Attention, vous êtes tout seul pour prendre les décisions.
- Vous êtes en groupe : ce peut être un plus, mais cela comporte aussi des risques dans certaines circonstances. Quelques-uns deviennent fous et sont un fardeau pour le groupe ; d'autres, maladroits, se blessent et nous devons nous en occuper. Il faut soit devenir le chef ou en nommer un. Répartissez les tâches de chacun, comme couper du bois, aller chercher de l'eau, surveiller le camp, construire un abri, trouver des secours... Tout cela en prenant en compte les capacités des personnes présentes. Le soir, près du feu, remontez le moral de tous et préparez le planning de chacun pour le petit matin.

Tout objet trouvé peut être un élément positif, tenez-le-vous pour dit ! Si vous ne possédez rien avec vous, ce n'est pas grave, car dans le livre nous aborderons comment fabriquer ou confectionner un outil, une arme... Si vous décidez de partir de votre point de perdition, il est impératif de vous fabriquer un sac (à dos ou autre) pour récolter tout ce que vous pouvez trouver sur votre passage.

NE PAS SE PERDRE

Attention, ne quittez jamais une piste et ne vous éloignez pas d'une rivière, surtout en pleine forêt.

Combien se sont perdus en s'écartant du chemin, juste pour soulager quelques envies.

Ne quittez jamais de l'œil vos amis ou la piste où vous vous trouvez.

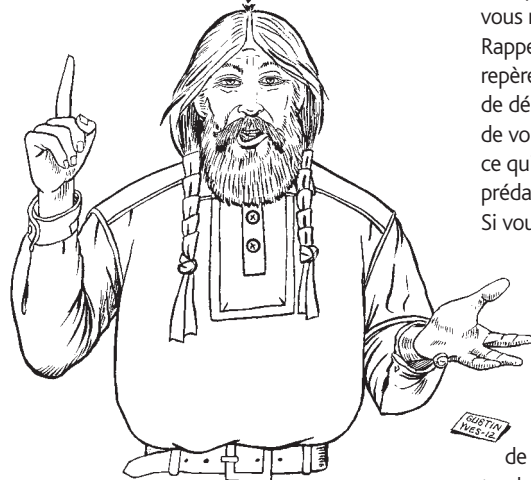
En général, en entrant dans le bois, vous vous enfoncez un peu et quand vous vous retournez, vous ne savez plus d'où vous êtes venu !

À partir de ce moment, c'est déjà la panique, vous vous affolez et vous courez. Mais plus vous allez dans tous les sens, plus vous risquez de vous perdre.

Un seul conseil : lorsque vous vous apercevez que vous êtes perdu, arrêtez-vous et attendez.

Écoutez, peut-être vos amis vous appellent-ils ? Vous pouvez aussi appeler à l'aide de votre côté. Mais ne bougez pas, ne paniquez pas !

**LA SURVIE EST LE PRINCIPE
DE RESTER VIVANT, ET CE N'EST
PAS SI FACILE !**



Le respect de la nature n'est pas un système d'éducation, juste un « savoir vivre » sur notre terre.

MILIEU IMPRÉVISIBLE

Lorsque vous vous perdez dans la brume, vous n'avez plus d'orientation.

Rappelez-vous d'où vous venez, prenez des repères et évaluez la distance de votre point de départ. Si la nuit tombe, il est préférable de vous préparer un abri et de faire un feu, ce qui vous réconfortera et éloignera certains prédateurs.

Si vous êtes perdu à la suite d'un accident de voiture ou d'avion, il est préférable de rester très proche de cet habitacle qui vous protégera de tous risques. Dégagez autour pour vous faire repérer du ciel en cas de recherche. Cherchez dans le véhicule ou l'appareil tout ce qui peut vous servir tels que sac de survie, nourriture, allumettes, briquet, torche, récipient, hache, couteau...

**TOUJOURS PRÉVOIR
UN CARNET
DE VOYAGE POUR
NOTER JOUR APRÈS
JOUR CE QUE
VOUS FAITES...**



**IL POURRA
SERVIR PLUS
TARD POUR
SAVOIR CE QUI
VOUS EST ARRIVÉ.**



**FAITES UN ABRIS
DE BRANCHES ET ALLUMEZ
UN FEU AVANT LA NUIT...**

PRÉPARATION AU DÉPART

AVANT TOUT DÉPART

Il est bien entendu qu'une petite préparation est nécessaire mais en général, on ne prévoit jamais de se perdre ou d'avoir un accident dans un endroit loin de tout. Bien sûr, une préparation physique sera la bienvenue, mais sachez que seul quelqu'un qui saura garder son sang-froid aura une chance de survivre.

Lorsque le moral lâche, vous êtes dans une situation de détresse et tous les efforts que vous faites seront encore plus fatigants. L'épuisement, les crampes, le froid ou le chaud vous feront perdre tout désir de vaincre cette situation et d'aller plus loin.

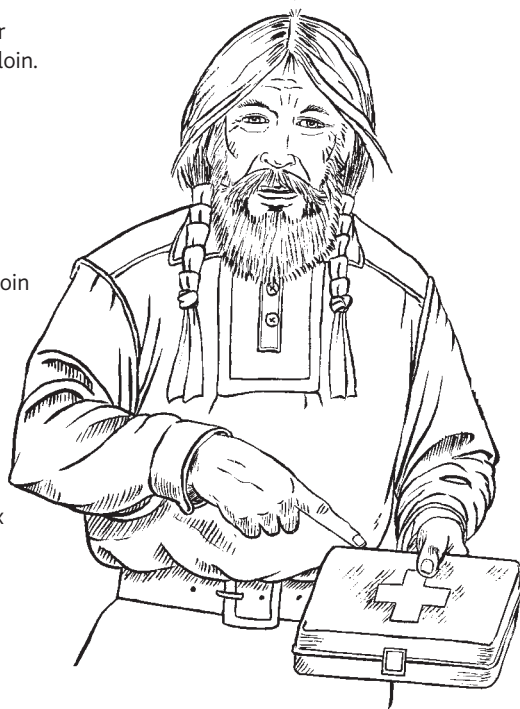
N'OUBLIEZ PAS

Si vous êtes en situation de survie dans une zone dite désertique, vous aurez besoin de sel, d'eau et de nourriture.

Le sel est très difficile à trouver dans le désert, il faut donc se procurer des aliments qui peuvent le remplacer. L'eau peut se trouver dans certaines plantes ou bien en la recueillant lors des pluies. On cherchera à se nourrir grâce aux plantes et à quelques animaux qu'il faudra boucaner afin de conserver la viande.

Si vous utilisez ces éléments, vous avez déjà une chance !

*UN PETIT CONSEIL !
SI VOUS PARTEZ EN CAMPING
OU EN RANDONNÉE, QUE CE SOIT
À PIED OU EN VOITURE, AYEZ
TOUJOURS AVEC VOUS UNE TROUSSE
DE SURVIE, QUE L'ON TROUVE
FACILEMENT DANS LE COMMERCE.*



VOUS VOULEZ PASSER QUELQUES JOURS DE VACANCES DANS LA NATURE ?

Préparez-vous un minimum. Les accidents sont souvent dus à la non-préparation ou à la négligence. Lorsque vous êtes dans un milieu sauvage et naturel, votre comportement doit être en harmonie avec celui-ci. Comportez-vous avec respect. Entraînez-vous déjà dans votre jardin ou à la campagne, en fabriquant un abri, une tente ou un tipi. Nous verrons cela plus tard dans le livre.

Ensuite, il vous faudra apprendre à vous nourrir, vous vêtir, vous abriter... À rester vivant, quoi !

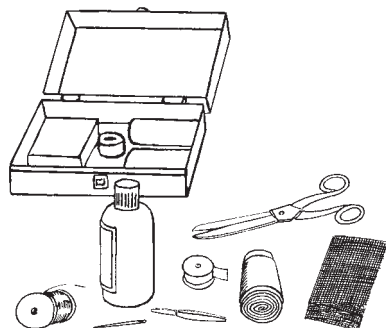
Lorsque vous êtes perdu, faites aussitôt le compte de ce que vous avez dans vos poches et dans votre sac. Commencez très tôt à vous rationner. Consommez d'abord les denrées périssables, conservez les autres en dernier recours. Protégez-vous du soleil ou du froid car ils vont vous faire perdre des forces.

Gardez votre calme, respirez et repensez aux conseils enseignés dans ce livre !

*UN GROS BOBO PEUT S'AVÉRER
GRAVE EN SURVIE ! UNE BONNE PIQÛRE
FERA L'AFFAIRE...*

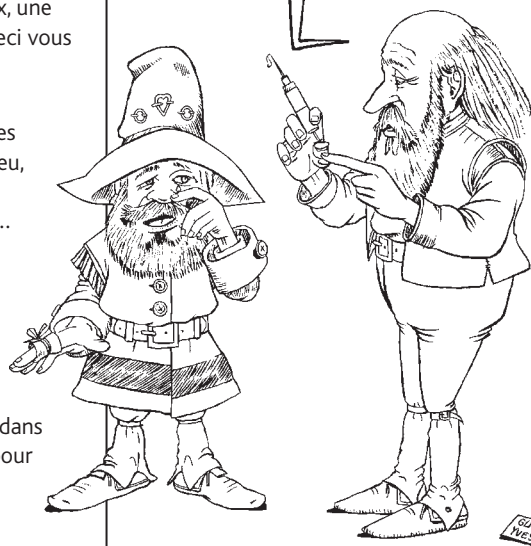
TROUSSE DE SURVIE

La mallette de secours comporte un désinfectant, des bandes de gaze, des ciseaux, une pince à épiler, une aiguille, du fil, des pansements, du ruban adhésif, du savon... Ceci vous sera utile, vous verrez.



UN CONSEIL

Ayez aussi avec vous des allumettes enduites de paraffine, un allume-feu, un briquet, un silex, un miroir, une boussole, de la ficelle, un couteau... Et bien entendu, dans votre coffre de voiture : une pelle US pliable, une hachette, une scie, un marteau, une lampe (elles existent aujourd'hui solaires ou à dynamo). Vous possédez aussi sûrement un téléphone portable, à éteindre dans des régions perdues et à allumer pour savoir s'il capte évitant ainsi d'en décharger la batterie.



UN PEU D'HISTOIRE



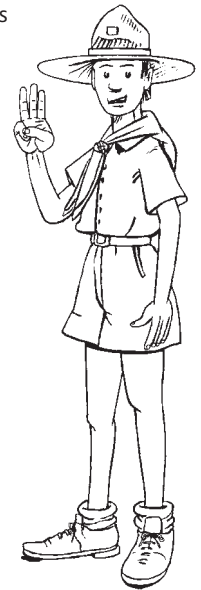
BADEN POWELL

La méthode de survie est apparue grâce à des personnages qui ont marqué l'esprit des petits comme des grands, tel Baden Powell avec la vie en plein air des jeunes au sport et le milieu naturel, mais aussi Grey Owl pour son existence en harmonie avec les Indiens, la nature et les animaux...

Il est bon de connaître ceux qui nous ont influencés.

Bien évidemment, d'autres sont venus par la suite...

Attention, nous sommes seuls à prendre les décisions dans des conditions que l'on appelle extrêmes ou qui sont différentes de celles que nous avons l'habitude de connaître habituellement ou lues dans un livre ou un documentaire.



LE SALUT DE L'ÉCLAIREUR

Les trois doigts levés rappellent les trois articles de promesse :

1 : **Être loyal.**

2 : **Aider autrui.**

3 : **Obéir à la loi de l'Éclaireur.**

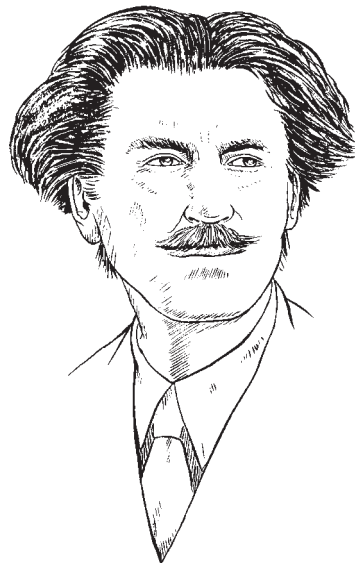
Le pouce protège le petit doigt, ce qui veut dire que le plus fort doit protéger le plus faible.

Vous qui lisez ce livre, peut-être avez-vous fait ou faites-vous même encore du scoutisme ? Chez les Scouts, nous trouvons :

- les **Louveteaux**, qui ont de 8 à 12 ans. Ils doivent développer le corps et l'esprit ;
- les **Éclaireurs**, qui ont de 11 à 17 ans. Ils développent leur caractère et leur sens du service qu'ils doivent à leur prochain ;
- les **Rovers**, qui ont plus de 17 ans. Ils pratiquent leur idéal d'éclaireur ou de scout dans leur fonction de citoyen.

Ce mouvement fut créé en 1908 par **Baden Powell**, né en Angleterre en 1857 et décédé au Kenya à l'âge de 83 ans, en 1941.

En revenant de la guerre en Afrique du Sud, il s'aperçut que ses fascicules, destinés au départ aux militaires, avaient un grand succès auprès de la jeunesse. Il s'inspire des expériences de Thompson Seton, et en 1907, il emmène un groupe de jeunes sur une île pour un camp expérimental qui fonctionne parfaitement et publie à la suite de cela *Scouting for boys* qui fut traduit ensuite en français sous le nom d'*Éclaireurs*. Sa sœur, Agnès, fonda les « Girls guides » en 1910. Depuis, des millions de jeunes ont pratiqué ce genre de vie dans la nature. Robert Stephenson Smith Baden Powell fut nommé Chef Scout mondial et sur sa pierre tombale on peut lire : « **Fin de piste** ».

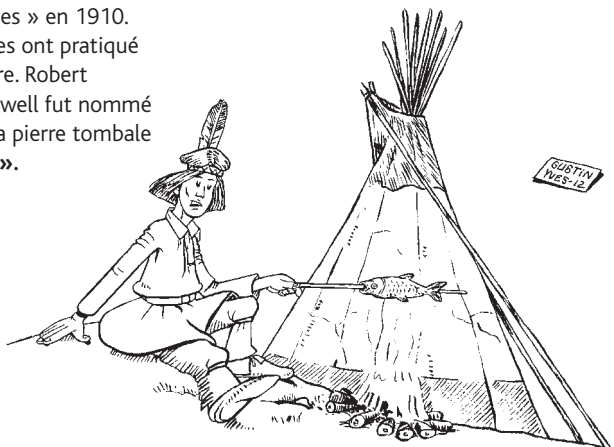


THOMPSON SETON

Thompson Seton, né en 1860 en Angleterre et décédé en 1946. Il suit ses parents au Canada avant de partir à Londres, puis à Paris pour étudier l'art. Il sort un premier livre sur l'anatomie.

En 1904, il contacte Baden Powell pour lui faire part de ses études sur la vie dans la nature avec les enfants. Grand amateur de *woodcraft* (pratique du bois), il est aussi un peu à l'origine de l'Indianisme (l'art de vivre au grand air et de penser comme les Indiens d'Amérique).

Aux États-Unis, il avait créé des camps où les jeunes vivaient dans des tipis à la façon des Indiens d'Amérique. Il est un peu l'initiateur du scoutisme et écrivit un excellent livre à l'époque *The book of woodcraft and Indian Lore*. Il utilise certaines techniques dites *wildlife craft* (l'art de la vie sauvage). Connu comme auteur, artiste et naturaliste, il avait un grand talent. Ernest Thompson Seton rencontre et se lie d'amitié en 1883 avec **Daniel Carter Beard** (1850-1941), fameux illustrateur naturaliste qui participera à des camps à tipis.



DANIEL CARTER BEARD

Beaucoup d'entre vous ont certainement lu et connaissent l'histoire de **Grey Owl**, né à Hasting en Angleterre en 1888 sous le nom d'Archibald Stanfeld Belaney. Un jour, il s'embarqua pour le Canada sous la tutelle de deux tantes.

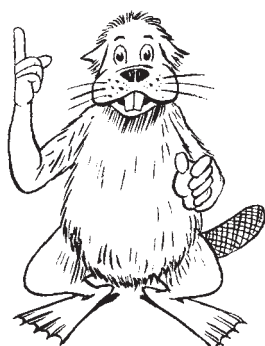
Vivant de petits boulots, il adopta malgré lui la vie des trappeurs et vécut près des Amérindiens. Il voulut leur ressembler à tel point qu'un beau jour il se fit passer pour un véritable Indien d'Amérique du Nord. Il reçut le nom de « Wa Sha Quon Asin » par ses amis Objibways.

Sa vie tumultueuse et aventureuse le mena ensuite à la défense de la nature et des animaux, notamment des castors, et aussi des Amérindiens, grâce à son amie « Anahareo ».

Il réalisa et participa à des films et des conférences qui le firent connaître dans le monde entier en tant qu'Amérindien et protecteur des animaux et de la nature. Il décéda d'une mauvaise pneumonie mais aussi de fatigue en 1938. Ce n'est qu'après sa mort que l'on apprit sa véritable identité. Son mode de vie contribua, pour beaucoup d'entre nous, à non seulement respecter la nature mais aussi à adopter le mode de vie des Indiens d'Amérique en harmonie avec celle-ci.



GREY OWL ET ANAHAREO



LE CASTOR
Bâtitteur infatigable,
protégé et ami
de Grey Owl.

*ON PEUT TROUVER, LORSQUE L'ON EST
PERDU DANS LES GRANDES FORÊTS,
DES LUTINS QUI ALLUMENT LE FEU
COMME NOUS...*



LE BOUFFADOU
Canne de bois percée
en son centre pour
ranimer le feu
en soufflant dedans.



LE BRIQUET
Fait d'acier forgé
pour venir frapper
le silex qui provoquera
des étincelles.

LE SAC EN PEAU
Contient le silex
et la mousse sèche.

MARTIN
1965-12

LE FEU

Nous allons aborder maintenant les quatre principes essentiels pour rester en vie : le feu, l'eau, un abri et la nourriture.

Le feu est indispensable pour vous chauffer et vous sécuriser. La nuit, il vous apporte du réconfort, il éloigne les bêtes « dites » sauvages, vous réchauffe en cas de froid et vous apporte une présence. Il vous procure une occupation, ce qui est important pour ne pas trop penser à sa peur. Il va aussi vous permettre d'élaborer des outils et des armes, de boucaner la viande mais aussi, très important, de montrer votre présence aux secours qui vous recherchent...

Comment le premier homme apprit-il à faire du feu ? Il dut s'apercevoir qu'en frottant deux matières assez vigoureusement, elles s'échauffaient et qu'à la longue, il y avait une fumée, donc du feu !

Nombreuses tribus primitives produisent du feu par friction provoquée par deux morceaux de bois ou par éclats de silex. Notre civilisation moderne nous a enseigné la simplicité et sans briquet ou allumettes, nous sommes perdus aujourd'hui.



Abordons ce chapitre important qu'est le feu.

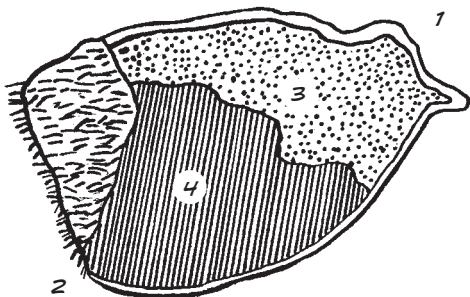
Vous avez deux possibilités :

(A) Soit vous n'avez rien et c'est à vous de produire du feu comme je vais vous l'expliquer. Là, il ne vous reste que des moyens primitifs comme l'archet, la friction...

(B) Soit vous avez quelques objets avec vous qui vous permettront d'allumer rapidement un feu, comme une source électrique, une batterie de voiture, un silex, des allumettes, une loupe, des produits chimiques...

L'AMADOU

NOUS ALLONS VOIR ENSEMBLE LA FAÇON LA PLUS SIMPLE ET LA PLUS FACILE D'ALLUMER UN FEU DANS LA NATURE. ENSUITE, NOUS ÉTUDIERONS D'AUTRES MANIÈRES DE L'ALLUMER, EN FONCTION DE CE QUE L'ON PEUT TROUVER À PORTÉE DE MAIN. MAIS AVANT, APPRENONS À CONNAÎTRE NOTRE AMI L'AMADOUVIER. ON PEUT DIRE QUE L'HOMME A DÉCOUVERT LA FABRICATION DU FEU IL Y A AU MOINS 500 000 ANS.



L'amadou se compose :

- 1 : d'une croûte dure que l'on enlèvera ;
- 2 : d'une partie qui adhère au tronc et que l'on supprimera aussi ;
- 3 : de la chair ou amadou ;
- 4 : De la partie tubulaire que l'on gardera avec la chair.

L'**amadouvier** (*Fomes Fomentarius*) est un champignon parasite qui m'a beaucoup rendu service (même sauvé la vie) et que l'on peut encore trouver dans de nombreuses forêts. Attention, il ne se mange pas, mais il permet de faire du feu !

L'amadou était connu dès la Préhistoire et s'utilisait pour démarrer un feu, par le contact de la percussion de pyrite ou marcassite (sulfure naturel de fer), contre une roche très dure comme le silex. Plus tard, est apparu un briquet en fer forgé que l'on frottait contre un silex. Cette pratique fut utilisée jusqu'à la fin du XIX^e siècle.

L'amadou, comme le dit la légende, est un « amoureux » qui s'enflamme facilement au contact d'une étincelle ou même d'un frottement rapide de bois dur contre du bois tendre. Il permet d'enflammer de la mousse sèche ou de l'herbe, qui vont ensuite embraser des brindilles sèches que vous aurez préalablement fendues. En pleine nature, vous pouvez utiliser un briquet en fer forgé comme sur les différents exemples de la page suivante. Ils furent grandement utilisés au Moyen Âge.

On peut aussi fabriquer des tresses d'amadou comme on pouvait en trouver à l'époque de nos anciens.

Voici une recette que je pratique :

Après avoir ramassé quelques amadouviens, que vous aurez laissés un certain temps dans un endroit frais pour qu'ils se ramollissent, récupérez la partie dite spongieuse (3) qui se trouve entre la croûte assez dure (1) et les spores de couleur plus foncée (4) que l'on peut même utiliser. Coupez cette partie en tranches fines. Battez-les un peu avec un maillet pour les ramollir sans les aplatir. Disposez-les dans un récipient les uns sur les autres. Ajoutez-y de l'eau, une petite quantité de salpêtre (moisissure blanche que l'on trouve sur les vieux murs et qui sert aussi à la fabrication de la poudre noire). Faites bouillir le tout en remuant une bonne demi-heure avec une cuillère ou une baguette de bois. Retirez les lamelles et faites-les sécher au sec. Battez-les bien pour les assouplir, c'est très important. Bien entendu, il existe d'autres recettes, à vous de les adapter !

Autrefois, certains utilisaient directement de la poudre noire et de la cendre mélangées à la cuisson. Mais là attention, je ne vous le conseille pas, seuls les anciens étaient maîtres en la matière. Il faut toujours garder au sec votre amadou et c'est la raison pour laquelle chaque trappeur ou voyageur le conservait dans une boîte à feu (voir l'exemple page suivante, que l'on peut encore trouver dans des commerces de reconstitution historique).

L'amadouvier se trouve sur les feuillus vivants et morts. Il suffit de se promener dans la forêt et de chercher sur les troncs ces sortes de langues de bœuf ou sabots de cheval qui sont parfois très gros et qu'il faut découper avec un bon couteau. On le voit surtout sur les chênes, frênes, peupliers, saules...

Il faut aussi savoir que notre ami l'amadouvier fut utilisé en pharmacopée, notamment en pansements ou compresses contre les rhumatismes, les ulcérations et certaines brûlures.

Au XVIII^e siècle, il permettait d'arrêter les hémorragies, surtout en temps de guerres, ce qui était primordial pour réussir des amputations. Coupé en lamelles il était utilisé sous forme de pansement.

Vers 1840, l'amadouvier fut remplacé par des mèches de coton trempées dans une solution d'amadou et de salpêtre, ou nitrate de sodium et chlorate de potassium (attention pour ces deux matières, elles sont très explosives).

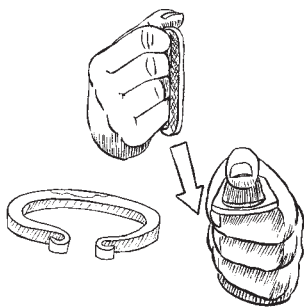
Autrefois, les pêcheurs utilisaient des lamelles d'amadouvier pour faire sécher leurs mouches (ceci pourrait vous servir un jour).

FAIRE DU FEU



DE LA MAIN GAUCHE (SI VOUS ÊTES DROITIER), PRENEZ VOTRE SILEX ET POSEZ LE MORCEAU D'AMADOU DESSUS ; VOUS POUVEZ Y AJOUTER UN MORCEAU DE TISSU PRÉALABLEMENT NOIRCI QUE VOUS AUREZ MIS À CUIRE DANS UNE BOÎTE DE CONSERVE AFIN QU'IL DEVIENNE COULEUR CHARBON. DE LA MAIN DROITE, TENEZ LE BRIQUET (OU STRIKER) QUE VOUS BATTEZ CONTRE LE SILEX DE HAUT EN BAS JUSQU'À L'APPARITION DE LA MARCASSITE (OU PYRITE) QUI EN PRODUIT DE BELLES ET QUE L'ON TROUVE DANS LE COMMERCE SOUS FORME DE MINÉRAI. VOUS VERRÉZ, SI C'EST UN PEU DIFFICILE AU DÉBUT, C'EST UN COUP DE MAIN FACILE À PRENDRE AVEC UN PEU D'ENTRAÎNEMENT. LORSQUE VOUS AUREZ PERCUTÉ LE SILEX PLUSIEURS FOIS, IL APPARAÎTRA UNE LÉGÈRE FUMÉE QUI SORTIRA DE VOTRE AMADOU POUR LAISSER NAÎTRE UNE BRAISE. À CE MOMENT-LÀ, SOUFFLEZ DESSUS. QUAND L'AMADOU BRÛLE, APORTEZ AVEC LE TISSU NOIRCI DE LA MOUSSE SÈCHE OU DES COPEAUX QUE VOUS AUREZ PRÉPARÉS AU PRÉALABLE. CONTINUEZ À SOUFFLER DESSUS ET METTEZ-LE SOUS VOTRE PRÉPARATION DE PETIT BOIS, FEUILLES SÈCHES, AIGUILLES DE PIN, BRINDILLES OU BIEN DU PAPIER. CONTINUEZ TOUJOURS À SOUFFLER ET AVEC UN PEU DE PATIENCE... LE TOUR EST JOUÉ !

Percutez le silex et l'amadou placé dessus avec le briquet dans la main droite.

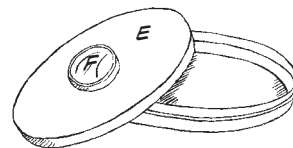


Les briquets forgés datent du Moyen Âge. Une lame de couteau peut aussi faire office de percuteur sur un silex.



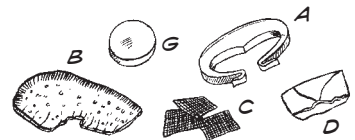
LA BOÎTE À FEU

Utilisée par les coureurs de bois et les trappeurs, pour conserver le matériel dans leur sac.



Elle contient :

- (A) le briquet forgé ;
- (B) l'amadou ;
- (C) le tissu noirci ;
- (D) le silex...
- (E) Son couvercle comporte une loupe (F) munie d'un bouchon protecteur (G).



Une fois l'amadou allumé, continuez à souffler dessus pour qu'il ne s'éteigne pas. Ensuite, apportez-le doucement sous votre préparation de bois, mousse, copeaux secs et papier (si vous en avez).



MA FOI, IL A L'AIR DE SAVOIR FAIRE... TANT MIEUX POUR LUI, MAIS J'AVAIS DE QUOI LE DÉPANNER !

JUSTIN
MES-12

PRÉPARER LE MATÉRIEL

VOUS VOULEZ ALLUMER UN FEU MAIS VOUS N'AVEZ RIEN AVEC VOUS

Vous avez la possibilité de pratiquer l'allumage à l'archet.

Il vous faut trouver un morceau de bois tendre (noisetier, bouleau, saule, lierre...), pour faire la planchette, et un bois dur (c'est simple, il est lourd) pour le bâton tournant la drille. Une petite encoche pour la rotation de la ficelle serait préférable. Comme sur le dessin, coupez une baguette de bois jeune et souple que vous transformez en arc avec un lien (lacet, tissu, lierre, fibre végétale...). Placez une pierre ou un galet un peu creux sur le haut du bois dur puis manœuvrez en va-et-vient. Tournez doucement au départ, puis augmentez la vitesse petit à petit...

Lorsque vous commencez à voir un creux se former et qui fume, à vous d'y approcher de la mousse sèche, des feuilles et, si vous avez pu en trouver, un morceau d'amadou émietté. Vous verrez, en gardant votre calme, à la fin de la journée, vous aurez très certainement du feu.

Sachez que c'est long et qu'une fois le feu allumé, il faut aussi savoir le garder et le transporter (voir page 19).

SOYEZ TRÈS PATIENT, COMME NOTRE LUTIN SECOURISTE !

Recommencez en partant du haut...

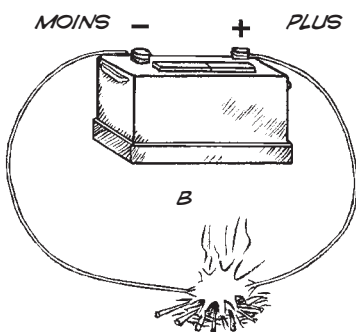
Si vous êtes en zone très humide, trouvez un vieux bambou, grattez le bord et vous verrez que dessous, c'est sec !

N'oubliez pas de proscrire les bois résineux et gras. Pour la planchette : le lierre, le saule, le tilleul, le bouleau, le peuplier...

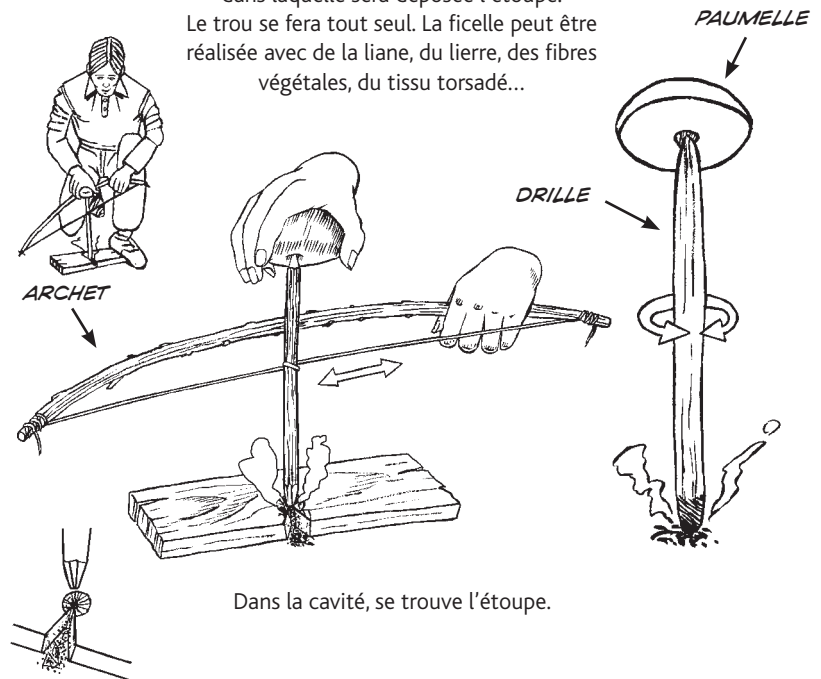
Le bâton est fait de bois dur (drille).

ALLUMAGE D'UN FEU AVEC DES ALLUMETTES

Avant tout départ, faites tremper vos allumettes dans de la cire ou paraffine pour bien les protéger de l'humidité. Attendez aussi que le vent ne souffle plus car il éteindrait aussitôt votre allumette. Il est très important de bien protéger votre feu des intempéries.



Une encoche est faite sur la planchette, dans laquelle sera déposée l'étope. Le trou se fera tout seul. La ficelle peut être réalisée avec de la liane, du lierre, des fibres végétales, du tissu torsadé...



Dans la cavité, se trouve l'étope.

APPUYEZ BIEN SUR VOTRE « DRILLE » ET ACTIVEZ L'ARCHET

Tenez votre planchette à l'aide de votre pied. Quatre éléments : la paumelle en haut sert à appuyer, elle est faite avec un galet, un gros os, un bois très dur ; la drille ou forêt de bois qui tourne et chauffe ; l'archet monté en arc, provoque la rotation et la planchette à feu d'où partira la braise.



ALLUMAGE D'UN FEU MANUEL (A)

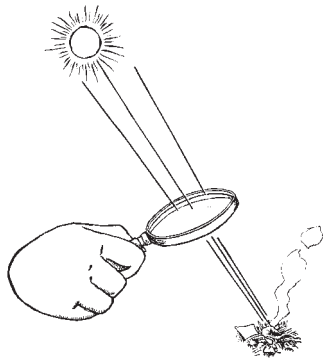
Pour cela, prenez un bout de bois dur comme du chêne, frêne, acacia... Faites-y une petite entaille qui contiendra de la mousse très sèche, de l'amadou si vous avez, et ayez près de vous des brindilles de résineux ou des feuilles. Faites rouler entre vos mains le bâton dans la petite cavité et, à chaque fois que vous tournez, appuyez très fort et relâchez. Soyez très patient, recommencez sans jamais vous énerver.

Rappelez-vous : le bâton en bois dur, la planchette en bois tendre.

ALLUMAGE D'UN FEU AVEC UNE BATTERIE (B)

Accident de bateau, de voiture, d'avion... Vous trouverez à tous les coups une batterie électrique dans le moteur.

Là, c'est simple. Vous prenez de la mousse très sèche, des feuilles, des brindilles et avec l'aide de deux fils métalliques que vous aurez branchés sur les bornes « plus » et « moins », vous les approchez pour obtenir une étincelle qui devrait, en recommençant plusieurs fois, vous apporter un feu de joie.



ALLUMAGE D'UN FEU AVEC UNE LOUPE

Attendez que le soleil soit au plus fort de la journée. Placez de la mousse, des feuilles, herbes, brindilles sèches, du papier tout cela très sec bien entendu. Ne bougez pas et attendez que la chaleur noircisse le tout. Soufflez doucement pour accélérer le début du feu. Attention, dégagez votre foyer de toute prise d'incendie !

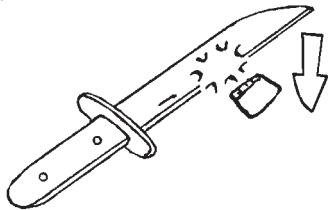
Si vous n'avez pas de loupe, vous pouvez vous servir de vos lunettes, de lentilles de jumelles, d'un tesson de bouteille...



ALLUMAGE D'UN FEU AVEC UN SILEX

Si vous avez la chance de trouver un morceau de silex ou un gros caillou dur (il peut renfermer du silex), cassez-le en deux en le frappant avec une autre pierre par coups secs (attention aux éclats). Quand vous avez obtenu un éclat de silex, prenez votre couteau ou une pièce en acier et frappez avec des mouvements secs et rapides la pièce d'acier sur le silex jusqu'à obtenir une étincelle. À ce moment, répétez l'opération mais en prenant entre vos doigts le silex et la mousse sèche avec des fibres de bois (genre résineux). Avec de la patience, vous devrez pouvoir vous chauffer le soir !

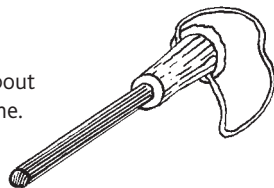
Percutez le couteau (pas d'innox) contre le silex.



ALLUMAGE D'UN FEU AVEC DU MAGNÉSIMUM

Avant tout départ, munissez-vous d'une tige de magnésium et vous serez surpris des étincelles produites sur une lame de couteau. Là, vous n'aurez aucun mal à allumer un feu.

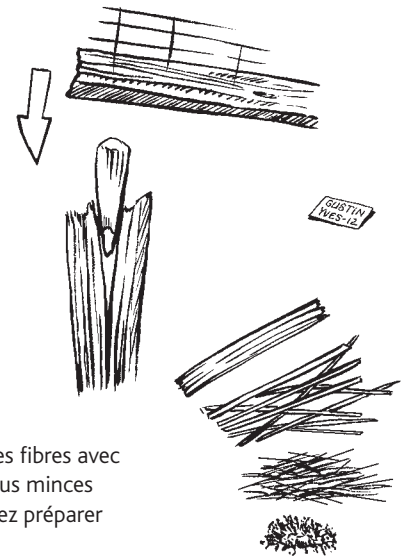
Tige de magnésium placée dans un bout d'andouiller pour en faire un manche.



COMBUSTIBLE

L'étaupe est un des meilleurs combustibles pour allumer un feu. Il vous faut trouver des fibres de bois bien sèches, des fils de corde bien ouverts, des fibres de fleurs comme les chardons, ajoncs, chatons de noyers, noisetiers, bouleaux... bien gardés au sec, et des copeaux de résineux. Vous devez déjà en avoir dans votre sac, car vous aurez auparavant fait la cueillette de tout ce qui brûle... Par temps de grand froid ou de neige, vous pouvez utiliser de la graisse animale.

Pour obtenir des fibres de bois, cassez en deux du bois mort bien sec et refendez-le avec l'aide d'une pierre et de l'autre bout du bâton cassé...



Lorsqu'il est fendu, brisez des fibres avec la pierre et triez bien, des plus minces aux plus grosses. Vous pouvez préparer votre feu...

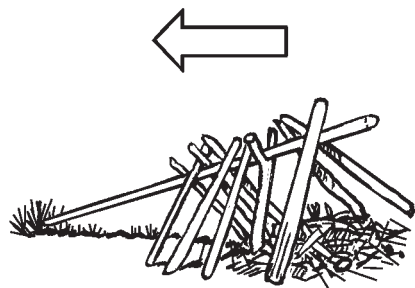
ALLUMAGE D'UN FEU AVEC DE LA POUDRE NOIRE

Autrefois, les soldats allumaient leur feu avec de la poudre à canon. Vous avez une pierre à briquet, un silex, de l'acier ? À vous de disposer la poudre sur un petit morceau de tissu, avec de la mousse sèche autour et des brindilles prêtes à côté. Vous actionnez votre briquet et à la moindre étincelle, le feu s'allume.

Souffler aussitôt sur la zone qui fume pour accélérer le processus de combustion.

LA POUDRE NOIRE ÉTAIT COMPOSÉE DE SALPÊTRE, DE SOUFRE ET DE CENDRE DE BOIS DE BOURDAINE (AULNE) JUSQU'AU XIX^e SIÈCLE.

On ne sait pas vraiment comment Roger Bacon, un moine anglais qui vécut de 1214 à 1294, fit un beau jour l'expérience de mélanger du salpêtre, du charbon de bois et du soufre, ce qui constitua un explosif. Le salpêtre ou nitrate de potassium fut ensuite très réglementé et la récolte confiée à des salpêtriers pourvus de commissions et placés sous la protection du Roi. Le monopole du salpêtre prit fin en 1819.



Protégez un feu de départ...
Profitez aussi des vents dominants !

IL EXISTE DE BONNS COMBUSTIBLES DANS LA NATURE

La cire d'abeille, la graisse d'animaux trouvés morts ou tués, la tourbe bien sèche, les crottes sèches d'animaux que vous aurez prélevés sur votre parcours (on connaît les bouses de bisons séchées que les Peaux-Rouges récoltaient pour en faire d'excellentes galettes de feu pour l'année et surtout l'hiver).

Du bois refendu ou brisé à l'aide d'un gros caillou ou silex et réduit en fibres (voir page précédente). Vous aurez bien entendu emmené avec vous tous papiers inutiles pour vous en servir de combustible.

Évidemment, vous avez les herbes sèches l'été, les pommes de pin et aiguilles, les feuilles sèches l'automne...

Attention, n'allumez jamais un feu dans un bois, mais dans un endroit dégagé et à l'abri du vent.

AVANT DE FAIRE UN FEU, PRÉVOYEZ UN ENDROIT ABRITÉ

Dans la neige, n'allumez jamais un feu sous un arbre car lorsque celui-ci prend, il réchauffe l'air au-dessus et la neige qui se trouve sur les branches va tomber et automatiquement éteindre le feu.

Par contre, un grand résineux vous fera un excellent abri en grattant sous la neige à son pied, si vous ne faites pas de feu : la neige garde la chaleur.

Prévoyez un stock de bois pour la nuit ou la journée. Les souches sèches, les pommes de pin, l'écorce, la mousse seront idéaux pour le démarrer.

Ne faites pas un grand feu si cela n'est pas nécessaire et dégagez bien autour pour ne pas provoquer un incendie. Chercher dans vos vêtements, poches ou sacs si vous ne trouvez pas du papier, de la ficelle, un couteau... Même un vieux nid d'oiseaux peut être utile pour faire prendre un feu. Un conseil, lorsqu'il va bientôt s'éteindre et qu'il fait trop noir pour aller chercher du bois, recouvrez-le de cendres et dormez à côté.

Le lendemain, vous trouverez en creusant de la bonne braise prête à être rallumée !



Avoir un peu d'alcool avec soi peut vous sauver la vie : allumer un feu, vous désinfecter, vous redonner un petit coup de fouet quand il fait froid aussi...



ALLUMAGE D'UN FEU AVEC DES PRODUITS CHIMIQUES

Vous pouvez allumer un feu avec certains produits mais attention, c'est très dangereux !

Le chlorate de sodium (dés herbant) et le sucre mélangés peuvent, à température convenue, provoquer une explosion. Quelques gouttes d'acide sulfurique que l'on trouve dans une batterie de voiture peuvent devenir un explosif très puissant. On peut même trouver du chlorate de potassium dans certaines pastilles pour la gorge. Il suffit d'écraser les comprimés. Mais je préfère arrêter là, car vous allez faire des bêtises !

Donc, je vous le dis : « n'y touchez pas ! », à moins d'être un expert et de l'avoir déjà pratiqué.

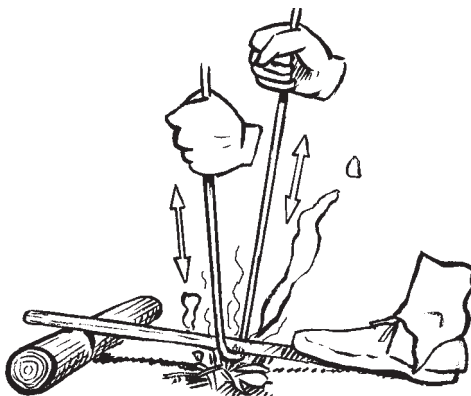
ALLUMAGE AVEC DE L'ALCOOL

Je conseille toujours à mes amis de prendre une flasque ou une gourde de rhum ou autre alcool avant de partir. Il vous servira à vous désinfecter après une coupure ou une blessure et vous aidera même à allumer un feu.

Attention à l'alcool à brûler. Tenez bien le récipient loin de toutes sources de flammes. Imbibez un papier ou un chiffon pour faire prendre le feu. Ce sera plus efficace, plus économique mais aussi plus prudent.

ALLUMAGE PAR FROTTEMENT

Si vous avez un ceinturon, bien que je vous conseille de le garder (car votre pantalon va tomber et vous risqueriez d'avoir froid...), vous pouvez procéder à la technique de la lanière. Il vous suffit d'en découper une et de la passer sous un bâton sec. Faites des mouvements de scie ou va-et-vient, la lanière va chauffer et avec l'étope que vous aurez préalablement placée en dessous, le feu prendra...

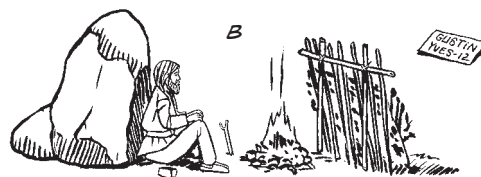


Vous pouvez aussi utiliser une liane et la frotter très rapidement sur un bois que vous pressez par votre pied et coincé sur une pierre pour que le mouvement puisse se faire. Naturellement, vous aurez préalablement placé dessous mousse, amadou (si vous avez), brindilles, copeaux, feuilles... Le frottement très actif provoquera une amorce de feu et avec beaucoup d'énergie il devrait prendre.



(A) Plusieurs petits feux sont plus puissants qu'un grand mais le risque est de vous enfumer. Choisissez bien votre emplacement et avant toute chose, dégagez broussailles ou herbes sèches autour. Mettez-vous à l'abri des grands vents. Entourez votre foyer d'un petit muret protecteur pour diriger la chaleur vers vous (B).

Faites un réflecteur naturel avec des troncs morts, des branches. Évitez les résineux car à la moindre braise qui saute, c'est l'embranchement.



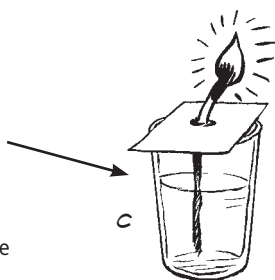
Si vous trouvez une cavité ou une caverne, faites votre feu près de la sortie car la fumée risquerait de vous étouffer.

UN PROCÉDÉ QUE LES INDIGÈNES PRATIQUENT EN ASIE ET TRÈS SIMPLE

Prenez un morceau de bambou, fendez-le. Sur le dos de l'un des deux demi-cylindres, pratiquez une petite rainure. Frottez vigoureusement le deuxième morceau en va-et-vient avec son bord comme une scie. Au bout d'un moment, une cendre brûlante va en sortir et sera utilisée dans un nid d'étope formé d'herbes et de mousses très sèches. Ventilez ou soufflez le feu dès que les flammes apparaissent...

EN PÉRIODE DE FROID

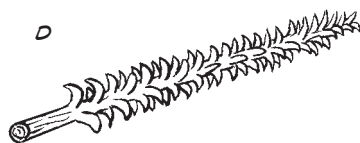
(C) Vous pouvez faire un feu avec de l'huile animale. Il vous suffit de reproduire nos vieilles lampes à huile. Une mèche est faite avec une cordelette ou tissu torsadé que vous tremperez dans un récipient (un verre) où vous aurez placé une planchette ou plaque métallique trouée. Il suffit d'allumer la mèche et vous aurez de la lumière et un peu de chaleur tant que l'huile sera chaude. L'huile de moteur peut être utilisée aussi (toujours avec précaution) comme lampe à huile.



Je vous conseille de vous entraîner à faire du feu. Il est important d'apprendre à le faire par n'importe quel temps, même sous la pluie.

Rappelez-vous :

- dans le désert : des herbes sèches, des fientes d'animaux...
- dans la neige : du bois, des graisses ou huile animale...



ALLUME-FEU

(D) Le soir, pour vous occuper, coupez une ou deux branches avec votre couteau, taillez la tige en petites langues. C'est un excellent allume-feu, cela vous sera très utile pour plus tard...

PRÉCAUTIONS

Économisez tout ce que vous pouvez car vous ne savez jamais quand les secours viendront vous chercher.

Dégagez toujours le feu de tout ce qui peut provoquer un incendie. Creusez un trou, placez des pierres autour, évitez aussi de placer des pierres humides autour d'un feu car elles risquent d'exploser sous l'effet de la chaleur, ce qui risquerait de vous blesser. J'ai déjà vu cela !



ATTENTION, L'ESSENCE EXPLOSE !

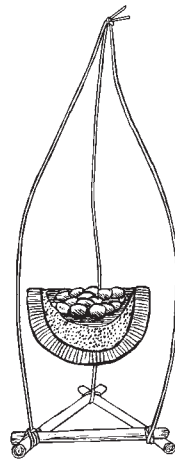
L'utilisation de l'essence pour se chauffer est déconseillée. Si vous n'avez rien d'autre, je vous conseille de trouver un bidon ou de creuser un trou et d'y placer un chiffon bien enterré imbibé d'essence, en ne laissant sortir qu'un petit bout. Allumez en vous éloignant. Mais je vous le déconseille, sauf en cas d'urgence vitale. **Ne jetez jamais d'essence sur un feu à cause du risque d'explosion, j'en ai fait la mauvaise expérience...**

PROTÉGER LE FEU, LE TRANSPORTER

TRANSPORT DU FEU

C'est bien beau de faire du feu, mais si l'on doit repartir le matin, il est dommage d'éteindre ce que l'on a mis si longtemps à allumer. Nos amis de la Préhistoire et ceux que l'on nomme primitifs transportent toujours leur feu avec eux.

C'est un Indien d'Amérique qui m'a montré leur technique car ils la pratiquent encore. Le transport du feu est laissé au plus ancien (ou une femme) car cette tâche est indispensable, pas très fatigante mais avec les distances parfois parcourues, il faut être très vigilant. Vous disposez d'un éventail fait de plumes d'oiseau, de feuilles ou de bois et à vous de ranimer ce feu tous les kilomètres au moins. Lorsque la cendre apparaît, faites-la tomber légèrement à terre et éventez le feu, puis repartez. Ce petit tas de cendre vous permettra de retrouver votre chemin ou aux secours de vous suivre à la trace. C'est comme cela que dans certaines grandes forêts d'Amérique, on peut voir et suivre quelques petites tribus qui fuient la civilisation.

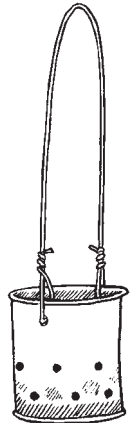


ACCESSOIRES POUR TRANSPORTER LE FEU

À vous de trouver ou fabriquer des lanières faites avec du cuir, fibres végétales, lierre, liane, que vous aurez attachées à une sorte de dessous-de-plat, composé de trois branches nouées solidement.

Creusez une pierre tendre, un morceau de bois vert ou faites une sorte de bol d'argile que vous tapisserez de sable ou de terre évitant ainsi de chauffer le récipient. Dès le départ, mettez bien vos braises dedans et entretenez-le comme cité ci-dessus.

Sinon, utilisez une boîte de conserve vide et percée sur le côté pour laisser passer l'air.



UNE DRILLE À FEU TOUT EN BOIS

(A) Vous pouvez, si vous le voulez, fabriquer une drille copiée sur le même fonctionnement que celles des bijoutiers pour percer sauf que celle-ci sera en bois. Cet ustensile fut utilisé en Australie, au Canada (particulièrement chez les Inuits) et dans bien d'autres contrées dites sauvages pour percer des pièces en os, ivoire, coquillage, bois et même pierre tendre.

L'archet n'est plus présent, c'est la main qui actionne par un mouvement de va-et-vient la rotation du fuseau ou foret. L'autre main peut tenir la planchette.

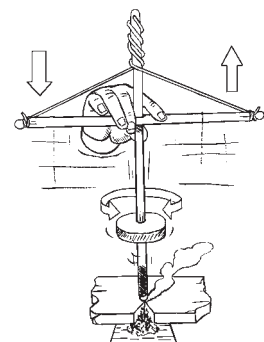
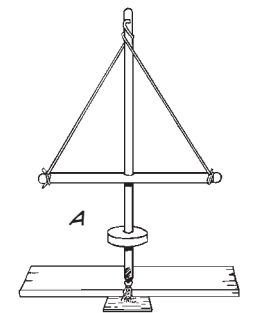
Je vous conseille de mettre une petite plaque d'écorce de bouleau sous l'encoche pour y déposer l'amadou ou l'étope.

Le fuseau en bois dur comme le châtaignier, le frêne, le chêne, l'acacia, le charme, l'orme...

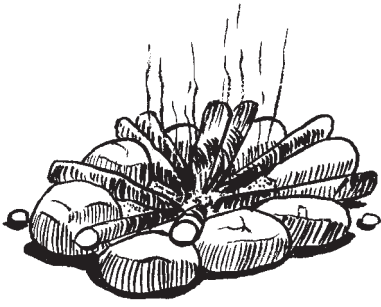
La planchette doit être en bois tendre comme le noisetier, le peuplier, l'aulne, le marronnier, le bouleau, le saule, le platane, le sureau, le sapin, et tous les résineux. Cette drille peut être déjà dans votre sac de survie et vous pouvez vous entraîner chez vous. Pour la planchette, préparez plusieurs encoches l'une à côté de l'autre pour différents feux.

Lorsque vous actionnez cette drille, le foret, par frottement de va-et-vient, forme une sciure chaude au contact du bois dur et du tendre. Cette poussière de bois au bout d'un moment va s'enflammer et embraser l'étope ou l'amadou avec quelques mousses sèches. Tout cela va produire une amorce de feu. À vous de retirer la petite plaque de bouleau avec le début de feu et de souffler dessus pour attiser le tout.

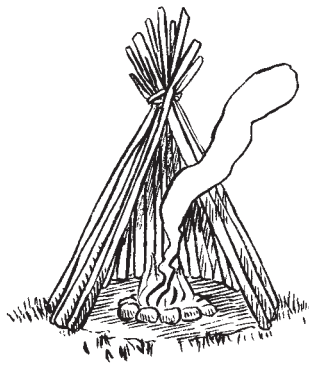
On peut utiliser le même bois pour tout, du moment que celui-ci est suffisamment fibreux comme le bois blanc.



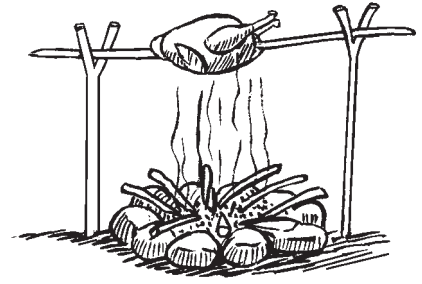
LES MODES DE CUISSON



Protégez toujours votre feu avec des pierres placées autour, de la terre en motte ou autre matière.



Feu abrité avec des troncs en forme de tipi. Ils peuvent non seulement protéger le feu mais vous-même. Vous pouvez même boucaner votre viande dedans.



Le système de cuisson le plus simple et le plus rapide : la broche.

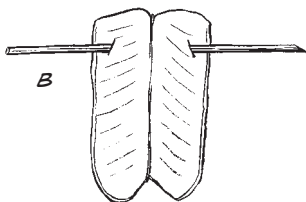
CHOIX DU FOYER

Maintenant que votre feu chauffe, à vous de choisir votre type de foyer. Il doit être adapté à certaines situations : vous réchauffer, cuire de la nourriture...

Quel que soit le mode, ne laissez jamais un feu en extérieur sans surveillance.

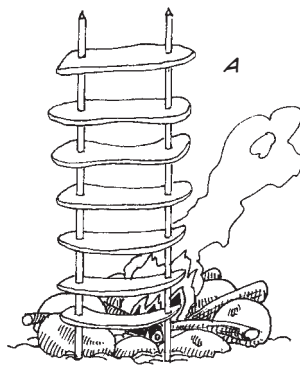
Sachez aussi qu'il est bon de faire bouillir certaines viandes pour détruire les parasites ou germes que l'on trouve souvent chez les animaux ou au moins pour la ramollir. Pour l'anecdote, les trappeurs faisaient cuire leurs vieux mocassins dans l'eau accompagnés de quelques lichens lorsqu'ils n'avaient plus rien à manger. Cela leur procurait un ragoût consommable, ainsi que des plantes. Mais cela nécessite un récipient facile à récupérer, comme une boîte de conserve. Vous pouvez aussi, si vous n'avez pas de récipient, utiliser un bambou creux, de l'écorce de bouleau façonnée comme un gobelet ou un cône et le remplir d'eau. Ou, comme nos amis Peaux-Rouges, dans une panse de bison ou autre animal.

(B) Poisson prêt à être boucané. Videz-le, coupez la tête et la queue, ouvrez-le en deux et enfiler une baguette pour le séchage.



POUR CONSERVER VOTRE POISSON OU VIANDE

Il vous faut le boucaner, c'est-à-dire, le faire sécher lentement près du feu. Vous pouvez ensuite le couper en lamelles ou le piler. Il s'agit d'un des ingrédients du pemmican, aliment concentré que les Amérindiens et trappeurs emportaient avec eux lors de leurs voyages.

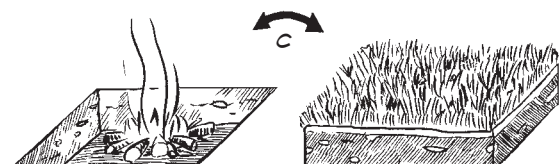


(A) Une ancienne méthode pour griller la viande sans matériel : enfiler les tranches dans des baguettes de bois et les placer près du feu comme sur le dessin. Tout va cuire doucement avec le jus qui coulera sur les morceaux du dessous. Évitez de mettre dans votre feu des conifères, houx ou autres bois résineux, toxiques pour des grillades ou cuisson à vif.

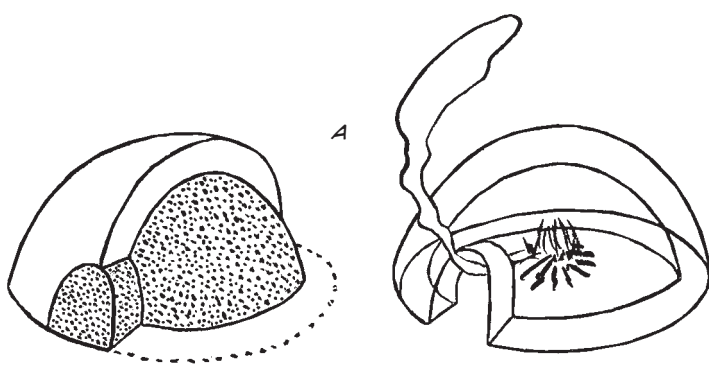


Notre ami Peau-Rouge se fait cuire un délicieux poisson. Un conseil, il faut vider tous les poissons que vous allez faire chauffer, à part les tout petits.

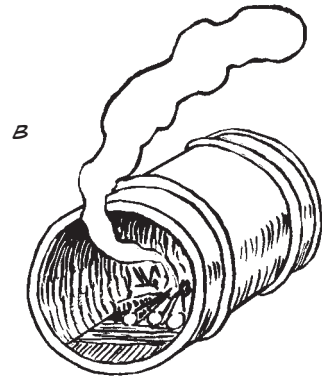
(C) Si vous êtes en terrain dangereux, ou dans un endroit protégé, je vous conseille de pratiquer un trou bien propre, de garder la motte de terre avec son herbe et de faire un feu dans le trou. Le lendemain, éteignez le feu, laissez-le refroidir (quitte à arroser le tout), ensuite remettez la motte de terre dessus. Personne ne verra votre passage.



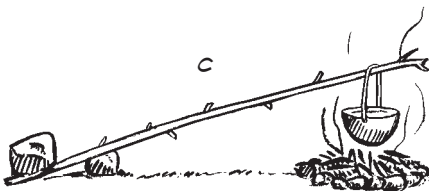
FOUR EN TERRE / FOUR EN FER



(A) **Façon de fabriquer un four en glaise.** Faites un moule en sable humide en forme de demi-sphère. Recouvrez-le ensuite de glaise d'une épaisseur de 20 cm au moins. Vous pouvez le consolider avec une épaisseur de pierres. Laissez sécher et retirez le sable. Commencez d'abord par un petit feu pour tester le four.



(B) Dans un bidon abandonné, versez un fond de terre, une fois celui-ci couché. Allumez votre feu. Il fera office de cheminée, poêle ou four si vous y ajoutez une porte une fois le feu éteint.

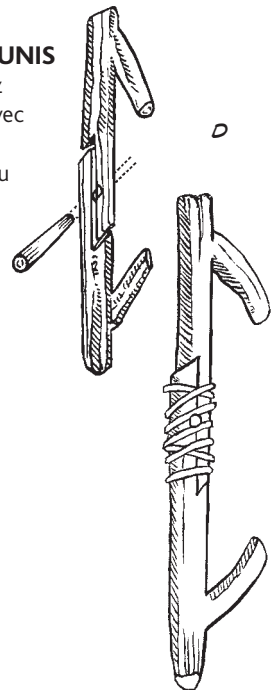


(C) Faites un support assez solide avec une branche et deux pierres. Notre ami lutin cuistot a choisi une coquille de noisette en guise de marmite.

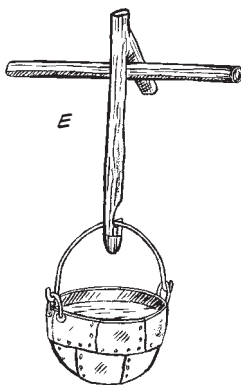
TECHNIQUE POUR FAIRE UNE CRÉMAILLÈRE AVEC DEUX BOIS RÉUNIS

Prenez une branche, coupez-la et inversez les bois. Entaillez à mi-bois et ligaturez avec du cuir, fil de fer, fibres...

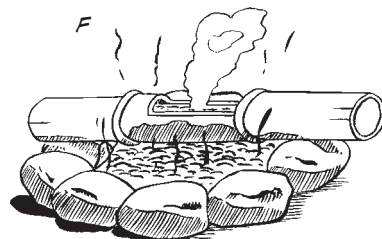
Vous pouvez aussi faire la coupe en biseau et y mettre une cheville (D) qui réunit les deux parties fermement, ce qui renforcera le tout par pression.



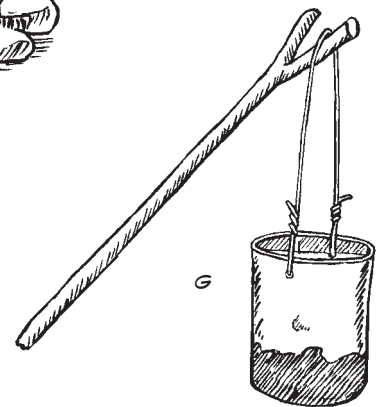
Il est indispensable de faire cuire ou bouillir la viande car beaucoup d'animaux sont porteurs de germes ou parasites dangereux. Les plantes, pour certaines, ont besoin d'être blanchies dans l'eau bouillante. Pour d'autres, la cuisson élimine l'amertume qui peut être toxique. Les tubercules doivent être cuits dans l'eau ou la cendre chaude.



(E) Une simple crémaillère faite avec un morceau de bois où une encoche a été réalisée en lançant un bout de branche.

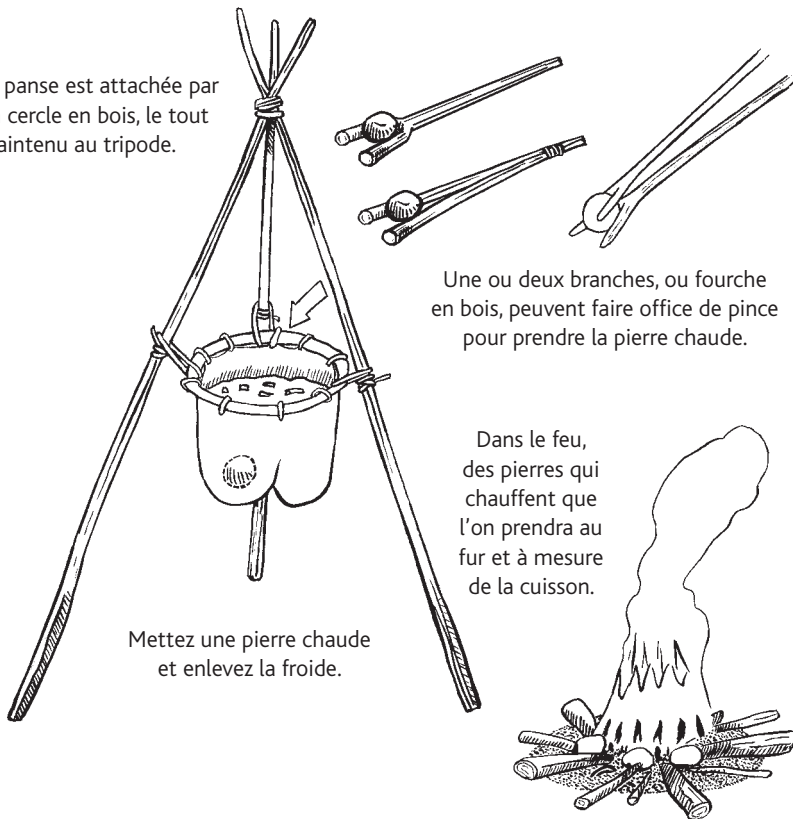


(F) Vous pouvez fabriquer un récipient avec un bambou ou un bois creux. L'eau évite qu'il ne brûle, mais ne le mettez pas au-dessus des flammes, plutôt au-dessus des braises.



(G) Simple crémaillère fabriquée à l'aide d'un morceau de bois en forme de fourche.

La panse est attachée par un cercle en bois, le tout maintenu au tripode.



Une ou deux branches, ou fourche en bois, peuvent faire office de pince pour prendre la pierre chaude.

Dans le feu, des pierres qui chauffent que l'on prendra au fur et à mesure de la cuisson.

Mettez une pierre chaude et enlevez la froide.

VOUS N'AVEZ PAS DE RÉCIPIENT ?

Il suffit de s'inspirer du modèle des Peaux-Rouges : la cuisson dans une panse de bison. Une ancienne technique comme le faisaient les Indiens d'Amérique du Nord.

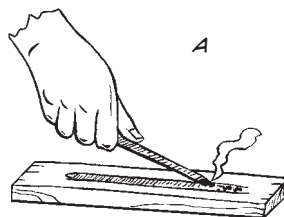
Il vous faut une panse de bovidé (le bison est rare dans nos contrées), sur laquelle vous aurez cousue un cercle de bois (sinon prendre une peau cousue en forme de récipient). Remplissez-la d'eau avec des légumes ou plantes comme pour faire une soupe et de la viande si vous en avez (sinon ajoutez du pemmican comme pour des cubes de soupe).

Accrochez-la tout près de votre feu sur un tripode. Faites un trou dans la terre et préparez votre feu dedans, votre bois pour le feu et les pierres par-dessus. Lorsque celles-ci sont brûlantes, avec l'aide de deux bâtons, prenez une pierre délicatement et mettez-la dans la panse, doucement car elle va bouillonner au contact de l'eau. Attendez que celle-ci chauffe l'eau lentement, enlevez la pierre dès qu'elle a refroidi et recommencez avec une nouvelle pierre chaude.

En quelques heures, vous aurez un bon ragoût et une soupe.

DERNIÈRE TECHNIQUE DE FEU

(A) Frottez une baguette de bois dur très rapidement dans un sillon creusé dans une planchette de bois tendre. Vous obtiendrez par frottement très rapide de la sciure qui, en s'échauffant avec de la poussière d'amadou, va vous fournir un début de feu. Ceci est très long mais fonctionne !



VOILÀ, NOUS AVONS ABORDÉ LES MEILLEURES TECHNIQUES POUR FAIRE DU FEU DANS LA NATURE : PAR PERCUSSION SILEX CONTRE ACIER OU SILEX CONTRE MARCASSITE ; PAR ROTATION DE BOIS FROTTÉS ET PAR FRICTION DE BOIS. CES SYSTÈMES NOUS VIENNENT DE LA PRÉHISTOIRE ET ONT SAUVÉ DES VIES. AVEC UN PEU DE PATIENCE, VOUS DEVRIEZ OBTENIR DU FEU ! BON APPÉTIT !

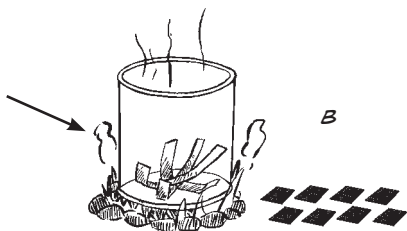
AMADOU DE SUBSTITUTION !

(B) Si vous n'avez pas d'amadou, comme je vous l'ai déjà dit, ayez toujours dans votre sac ou boîte à feu des petits carrés de tissu carbonisés.

Comment les confectionner ?

Réutilisez une boîte de conserve munie d'un couvercle percé de trous pour que la fumée s'en dégage. Disposez des bandes de tissu de lin ou coton à carboniser sur un feu, votre gazinière ou même dans votre four. Découpez-les en petits carrés qui pourront recevoir des étincelles de votre silex contre acier.

Si vous n'avez pas de briquet en acier, votre lame de couteau en acier fera l'affaire (pas en inox).



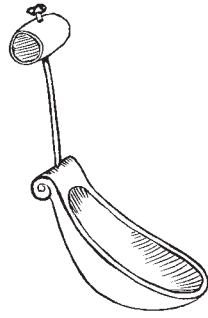
GUSTAV
L'ES-LE

RECETTE DU PEMMICAN

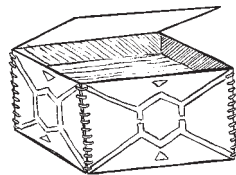
La nourriture de base des Amérindiens et plus tard des trappeurs et « coureurs des bois », était surtout la viande de bison (tant que ceux-ci n'étaient pas exterminés), puis d'autres petits animaux : « Après la chasse, on dépeçait l'animal pour en garder la peau. Une fois rassasiés, la viande restante était gardée et séchée pour devenir « pemmican ». Peu de nourriture a été plus respectée que le pemmican. Il était devenu un grand commerce autant qu'un échange tant pour les Amérindiens que les Blancs et ceci jusqu'au début du ^{xx}e siècle. Aujourd'hui encore, beaucoup de personnes vivant dans le Nord se servent de cette nourriture de survie. Il se gardait bien car plus maigre que la viande normale, et était souvent préparé avec d'autres viandes d'animaux tels que le cerf et dans les années rudes, de chiens. Je me souviens d'un récit de voyageur qui, entrant dans un camp indien et accueilli chaleureusement, passant près d'un tipi où se trouvait un petit chien. Il le caressa pour ainsi faciliter la relation avec l'Indienne qui se trouvait à côté. Il se trouva stupéfait lorsque le repas venu, il vit dans la marmite le petit chien bien mijoté. L'Indienne était sûre que ce mets plairait à l'homme blanc vu qu'il l'avait choisi (sans le savoir). Bien entendu, il ne fallait pas refuser et notre ami dut le « déguster » de peur d'être impoli. Naturellement la maîtresse du « tipi » se sentit aussi obligée de dire à son hôte : « Allez, il faut finir ! »

Le pemmican était un mélange de viande découpée en fines lanières, séchées, broyées, accompagnées de baies sèches et d'une part de graisse. La portion de viande et de graisse était très importante pour la qualité du pemmican car les négociants et les Indiens le reconnaissaient en trois catégories. La valeur commerciale dépendait des échantillons que les traders proposaient et certains artisans avaient plus de réputation que d'autres. Certaines tribus avaient la notoriété de faire un bon pemmican qui se conserve (il peut se conserver très longtemps). La meilleure catégorie était composée de viande pilée très fine comportant de la moelle d'os. La seconde catégorie comportait des intestins et de l'os, et la catégorie la plus basse était faite de viande médiocre. Seul le pemmican peut se conserver, il est très nutritif, léger au transport et peut se reconstituer en plat copieux en ajoutant de l'eau. C'était une nourriture de grande valeur pour les Indiens et voyageurs d'antan.

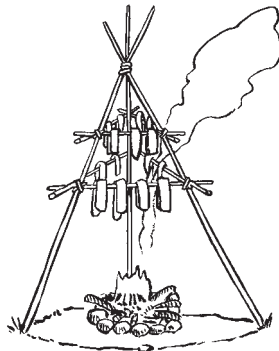
À part les nourritures déshydratées que l'on trouve dans le commerce, les conserves n'ont qu'une durée de vie très limitée.



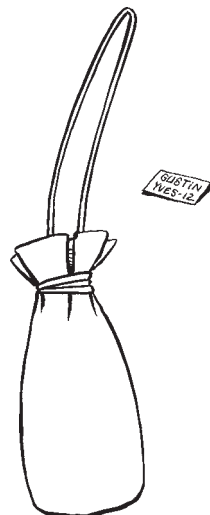
Cuillère de bois ou de corne facile à faire que l'on coince ensuite dans sa ceinture. Elle sert aussi de dose à pemmican.



Parflèche : boîte faite de cuir cru.



On fait sécher la viande en lanières découpées sur un tripode placé au-dessus d'un petit feu.



Sac à pemmican en peau.

Le pemmican est riche en protéines, vitamines et graisse. La préparation se faisait tard dans l'année à cause des insectes. On découpait des lanières longues que l'on pendait sur des perches au vent et au sec. Suivant les conditions climatiques, la viande mettait plusieurs jours ou semaines pour sécher. Certains plaçaient même un petit feu dessous pour accélérer le séchage en le fumant, ce qui changeait le goût et détruisait certains acides. Cela rendait la nourriture moins nutritive, mais ajoutait un bon goût fumé (comme le lard). « Qui n'a pas emporté quelques tranches de lard ou même un jambon complet dans un camp. Essayez de faire cuire dans une poêle avec quelques œufs, une tranche de lard, quelques minutes après, vous avez tous les amis autour de vous qui salivent (hélas, le porc ne peut faire du pemmican car il est trop gras) ».

Lewis et Clark dans leur expédition en Amérique du Nord en 1804, lors de leur reconnaissance en territoire de la Louisiane cédée (vendue) par la France en 1803, vécurent principalement de pemmican lorsque les temps étaient durs. Une fois que la viande est débarrassée de ses graisses et bien sèche, il faut la piler en poudre à l'aide d'un marteau ou le dos d'une hache sur une partie dure telle que grosse pierre ou une sorte d'enclume (sur une souche ou l'embout d'un bois). Il s'agit de casser les fibres. Il est vrai que le bison ou le bœuf possèdent des graisses qui se conservent mieux. Le gras que l'on incorpore est mis dans une boîte ou marmite posée sur le feu cuit à 250 °C. Il est versé et mélangé vigoureusement à l'aide d'une cuillère ou un bâton en bois. On y incorpore des baies sèches (à la rigueur des fruits secs), puis on laisse refroidir et durcir. Certains ajoutent des épices pour améliorer le goût. Avec un peu de farine, on l'épaissit après avoir ajouté de l'eau. Attention, tout comme le lard, si on met trop d'épices, on aura tendance à vouloir boire davantage et si l'on se trouve dans un désert, ce n'est pas conseillé. Le pemmican était conservé dans un sac en peau. Il était souvent coulé directement dans un parflèche (sac en forme de boîte fait de peau dure). On cousait le couvercle avec des tendons par la suite, pour le transport et la conservation. On le trouvait dans les prairies souvent en vente dans cet emballage, puis les traders le vendaient dans des bocaux en verre. Le pemmican est garanti deux années mais attention à l'humidité. On peut le mâcher durant la piste, mais on peut aussi l'ajouter à de l'eau chaude comme un bouillon style « cube » de nos jours.

Cet ouvrage n'est pas un simple guide de survie, c'est le recueil de tous les conseils indispensables à connaître pour faire face à toutes les situations extrêmes auxquelles la nature peut vous confronter.

Apprendre à faire du feu, se signaler auprès des secours, repérer les plantes comestibles, construire une cabane solide ou un moyen de navigation, fabriquer des armes pour se défendre ou se nourrir, se soigner... Ne laissez rien au hasard afin de mettre toutes les chances de votre côté en cas de besoin.



Proche de la nature, Yves Gustin s'intéresse aux Indiens d'Amérique du Nord grâce à ses nombreuses lectures d'écrivains du début du xx^e siècle. Depuis une quarantaine d'années, il se rend dans des camps privés de reconstitution historique avec Indianistes et Coureurs des Bois d'Europe, costumé et revivant trois époques : xvii^e, xviii^e et début xix^e siècle.

Mais c'est surtout dans les bois qu'Yves Gustin a pu mettre en pratique toutes les techniques abordées dans ce livre axé sur une pratique respectueuse de la nature à la manière des Indiens d'Amérique du Nord.

www.rustica.fr



9 782815 311700

18,95 € TTC
MDS : 46552