



Loi 1901



Mélange terre/paille

Résumé du séjour des jeunes de la Nièvre Du 6 au 9 juillet 2015

CONTEXTE

Suite au séjour de l'année dernière, Stéphanie, éducatrice à Nevers, a recontacté l'association. Nous avons donc organisé un nouvel accueil pour 8 jeunes, de la Prévention et de la Protection Judiciaire de la Jeunesse, et 2 autres encadrants.

Le groupe a rejoint, pour quelques jours, 3 bénévoles de RESTe! et a pu s'immerger dans cette vie quotidienne un peu particulière, ponctuée de temps de chantier.

DEROULÉ

Après la découverte du lieu et de ses spécificités (toilettes sèches, douches solaires, l'espace tentes, la pompe pour l'eau...), chacun a pu prendre ses marques et installer le lieu de vie pour une première soirée.

Dès le lendemain, mise en action commune autour du chantier. Les postes ont été choisis pour:

- permettre aux jeunes de travailler ensemble à un même objectif,
- correspondre à un besoin réel,
- avoir un intérêt technique,
- être réalisables sur les trois jours.

Nous avons donc travaillé sur des enduits intérieurs à base de terre: un **enduit de finition** (argile et sable) dans la nouvelle cuisine, et un **enduit isolant** (terre et paille) dans le volume couvert lors du stage ouvrier d'avril.

Le chantier était ponctué de moments de pause (rivière, jeux...), et d'échange (soirée pizza, veillée...).



Le groupe dans la nouvelle cuisine



Récupération du sable



Sable tamisé



Application couche de finition

ENDUIT DE FINITION

Les murs de la nouvelle cuisine avaient commencé à être enduits lors de chantiers précédents, nous avons donc repris, pour ce dernier pan au dessus de la mezzanine, les mêmes proportions: une proportion d'argile pour deux et demi de sable.

Mélange: Une équipe a tamisé le sable du bassin voisin, puis y a incorporé l'argile récupérée sur un chantier. L'eau a été rajoutée au fur et à mesure jusqu'à obtenir la bonne texture.

Application: Pour une bonne adhérence, la couche d'accroche est humidifiée.

Puis, en partant du haut, on pose une bonne quantité de mélange sur la taloche, on en prend une partie avec le dos de la truelle, on l'appuie légèrement de biais contre le support et, par un mouvement ascendant, on l'applique en dosant la quantité par une pression plus ou moins forte. On recommence l'opération jusqu'à remplir une zone que l'on peut uniformiser en lissant à la taloche (toujours de bas en haut, une fois vers la gauche, une autre vers la droite pour serrer l'enduit).

L'enduit peut également être appliqué directement avec une grande spatule à deux mains (sans passer par la taloche). On passe plus de matière d'un coup, mais la technique est moins évidente (ne pas tout faire tomber, gérer une épaisseur régulière, ne pas arracher l'enduit d'à côté...).

La finition: Une fois que l'enduit a commencé sa prise, le mur a été lissé avec une taloche plastique. Les mouvements circulaires permettent d'ordonner les différents éléments le composant, favorisant sa tenue.

ENDUIT ISOLANT

Afin de rendre rapidement viable un espace supplémentaire, nous avons décidé d'avancer sur l'isolation de la pièce couverte lors du stage ouvrier d'avril.

Mélange isolant: La terre argileuse, prise sur place, a été trempée, puis malaxée jusqu'à obtenir une barbotine. La paille broyée a alors été incorporée, et la quantité d'eau ajustée en continuant de mélanger.

Application: Après avoir humidifié les murs, le mélange est projeté à la main par paquet. Avec la force de projection, l'enduit de corps emplit les trous (il se serre).

Au fil de l'avancement, on dose la quantité de matière appliquée pour avoir une surface la plus plane possible. On en met donc plus quand le mur fait un creux et inversement quand il bombe.

Au final, on dresse le mur en le lissant à la main. En restant linéaire, les surplus de matière viennent combler les manques.



Mélange terre/paille



application



Dressage à la main



Résultat enduit isolant



Chargement de la bille



Découpe des planches



Vaisselle extérieure



Soirée pizza

PLANCHER PROVISOIRE

Pour pouvoir faire les enduits en toute sécurité dans le volume nouvellement couvert, les quelques planches qui servaient d'échafaudage ont dû être complétées.



Fixation du plancher

Découpe des planches

Nous avons utilisé comme matière première une des billes restant de l'abattage de février.

Grâce au tourne bille (sorte de pince à long manche), elle a été chargée sur les rails de la scierie mobile et stabilisée. Après avoir pris les mesures et réglé la hauteur de coupe, on pousse le chariot supportant le moteur et la lame.

On écarte cette dosse (première planche comportant un arrondi) et on fait faire un quart de tour à la bille restante pour découper une autre dosse. L'opération est répétée jusqu'à obtenir un parallépipède rectangle dans lequel il ne reste plus qu'à débiter des planches déjà délinées.

Pose du plancher

Les planches sont simplement posées sur les solives existantes, et vissées.

VIE QUOTIDIENNE

Cela concerne toutes les tâches inhérentes au lieu: préparation des repas, vaisselle, entretien du potager (plantations, arrosage, récolte...), nettoyage des sanitaires (douches, toilettes sèches...), gestion des déchets (tri, compostage...), pompage de l'eau pour les douches et la vaisselle, gestion des poules...

Bien entendu, les équipes se relaient avec un mot d'ordre: **faire plaisir et se faire plaisir**. On ne lésine pas dans les petits plats, les présentations, la décoration...

Autre temps fort, qui mobilise tout le monde: la soirée pizza.

La pâte est préparée en amont pour reposer et lever. Puis les ingrédients (fromages, champignons, tomates, poivron, olives, anchois, câpres, oignons, œufs, crème fraîche, chocolat, bananes, figues, miel...) sont découpés et disposés dans des bols et des assiettes où chacun pourra se servir.

Après une petite heure de montée en température et de chauffe du four à bois, chacun fait sa boule de pâte, l'étale, y ajoute la garniture qu'il souhaite, l'enfourne (petit geste technique pour ne pas tout perdre dans le feu, ou que la pizza reste accrochée à la pelle), la récupère environ 2 minutes après, et fait déguster le résultat à tout le monde.

On se succède devant le four, on fait goûter. On tente des recettes, on expérimente, on associe...

Bref, on se régale.