FOUR À PAIN DE LA NOBLE CONTRÉE

# LA CONSTRUCTION DU FOUR

## Les grandes étapes du projet

### LE LOCAL ET LE SUPPORT

- Habillage des murs
- Préparation du sol
- Construction du soubassement maçonné
- Réalisation d'une dalle en béton armé



### SOLE ET DÔME

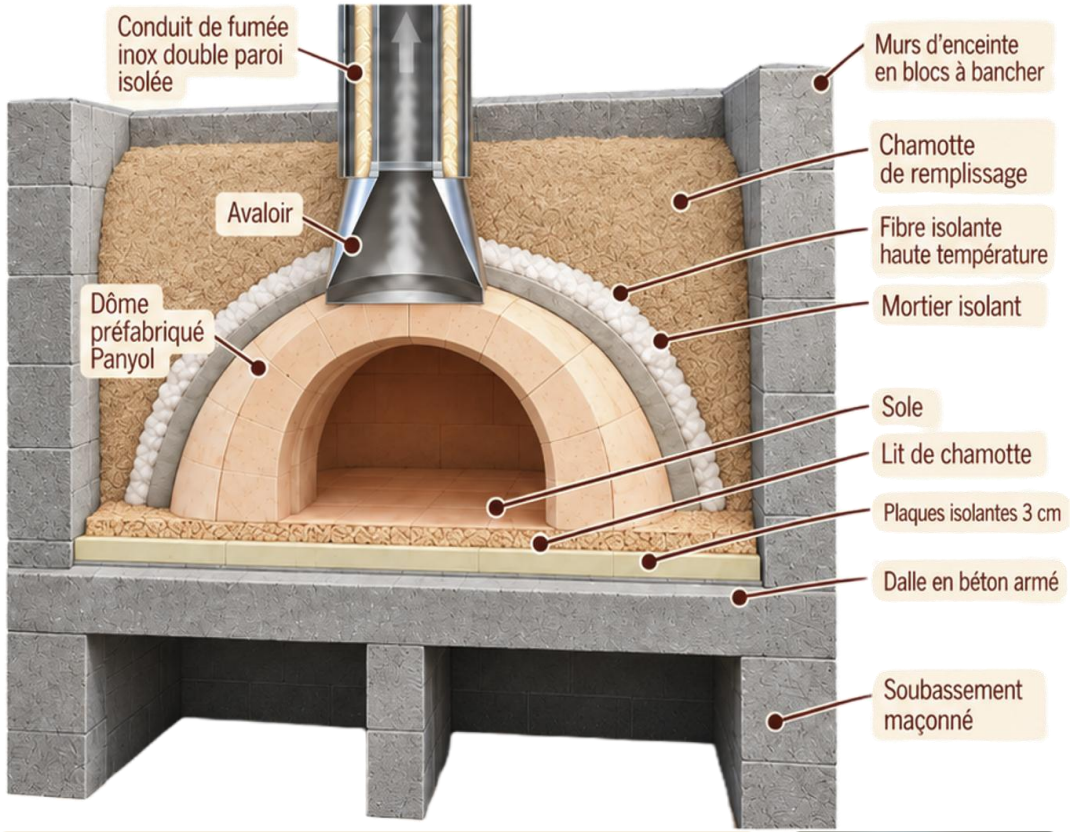
- Pose de plaques isolantes de 3 cm
- Mise en place d'un lit de chamotte (sable isolant)
- Pose de la sole
- Montage du dôme en pièces préfabriquées



### ENCEINTE ET ISOLATION

- Mortier pour fixer les pièces du dôme
- Pose d'une fibre isolante haute température autour du dôme
- Montage du mur d'enceinte en blocs à bancher
- Remplissage de l'espace au dessus du four de chamotte






### LE LABORATOIRE

- A côté du four, un laboratoire professionnel a été monté pour offrir une expérience de boulangerie optimale
- Table de travail, plans inox professionnels, chambre de pousse, lave-vaisselle et ustensiles sont à disposition



**DE NOMBREUSES HEURES DE TRAVAIL EFFECTUÉES PAR LE COMITÉ, CERTAINS MEMBRES ET DES ARTISANS LOCAUX**