

# La fabrication des briques

<http://www.pragmasoft.be/carnets/geo/briques/index.html>

## Introduction

Ce reportage illustre la fabrication des briques telles qu'elle s'est faite en Europe pendant des siècles.

Les fours à briques traditionnels ont disparu du paysage occidental au début du vingtième siècle. Toutefois, la technique ancienne utilisée pour fabriquer et cuire les briques est toujours utilisée en Afrique. C'est de là, et plus précisément du Rwanda, que proviennent les photos de ce reportage.

## Les types de briques

Il existe deux sortes de briques : les briques crues et les briques cuites. Les briques crues sont encore couramment utilisées en Afrique et constituent un excellent matériau, bon marché et facile à préparer. Il s'agit d'un travail familial. Certains constructeurs de maisons utilisent des fils de fer barbelés entre deux rangées successives de briques. Ceci confère à la maison une résistance au craquèlement inévitable quand les briques continuent à sécher après la construction.

Les briques cuites, plus solides et plus durables, coûtent plus cher et sont le résultat d'un travail collectif. Au Rwanda, où a été réalisé ce reportage, la fabrication de ces briques n'est pas si courante que cela en raison de son prix : elle demande une importante consommation de bois, soumise à une autorisation officielle dans un pays en proie à la déforestation.

## Les briques crues

Pour fabriquer ces briques, on mélange de la terre, de l'eau et de la paille. Cette boue compacte est mise en forme au moyen de cadres de bois de 20 cm sur 10 cm sur 10 cm.

Les briques sont simplement mises à sécher au soleil.



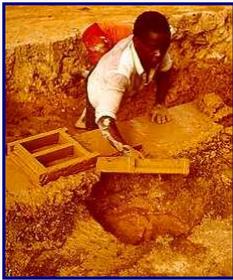
Une fois sèches, elles sont assemblées au moyen d'un mortier de terre humide. Une armature de bois est parfois utilisée en renforcement.

Quand les murs sont bien secs, on peut encore les recouvrir d'une sorte de crépi de boue. Sec, ce crépi peut être peint.



## Les briques cuites

### La préparation des briques



Pour fabriquer les briques à cuire, on utilise de l'eau et une terre argileuse, légèrement collante. Un trou est creusé dans le sol et de l'eau y est déversée.

La boue est comprimée dans un cadre de bois, comme pour les briques crues, mais de dimension plus petite.



Les briques sont tassées au fond de la forme avec un petit patin en bois.

Elles sont ensuite démoulées et mises à sécher au soleil et au vent pendant une semaine environ.



Relativement sèches, les briques sont empilées par piles de 1000 briques et stockées jusqu'au moment de la cuisson.

### La construction du four

Le four est constitué par les briques elles-mêmes, empilées d'une façon précise. Un four compte 100.000 briques.



10 bouches à feu (une par 10.000 briques) sont constituées à la base du four.



Le four, qui a la forme d'une pyramide à sommet tronqué, est recouvert de tôles ondulées contre la pluie qui peut tomber en cette fin de saison sèche.

## La cuisson

Des troncs entiers sont glissés dans les bouches à feu.



Le feu est allumé et surveillé en permanence. Il va brûler jour et nuit pendant environ une semaine.



Pendant les 3 premiers jours, la vapeur d'eau encore contenue dans les briques s'échappe en volutes blanches.



Après une semaine environ, les flammes sont montées jusqu'au sommet du four qui rougeoit dans la nuit.



Le four est alors entièrement recouvert d'une couche de boue pour conserver la chaleur.



Le feu est alors éteint et le four va refroidir pendant une semaine.

Les briques cuites, d'un rouge éclatant, sont prêtes à l'emploi.



## Bibliographie

Reportage de David Waiengnier, effectué à Kabona, préfecture de Kibuyé, Rwanda, en 1989.

## Lien

[Carnets didactiques](#)