

# LE CHARBON DE BOIS

## Sa fabrication



Diversification des activités agricoles

FIT.DA/03-2017

### Le charbon de bois dans les coutumes locales

■ Jusque dans les années 50, il n'y avait ni gaz, ni électricité dans les campagnes martiniquaises. Pour cuire les aliments on faisait du feu :

- à l'aide de bois sec dans un « *fouyé-difé*<sup>1</sup> »,
- à partir de charbon de bois dans un « *téson*<sup>1</sup> ».

■ Plus contraignant (fumées abondantes, stockage difficile, attraction de termites,...), le bois sec a progressivement fait place au charbon de bois dans les foyers. Ce charbon est un résidu formé de carbone presque pur, résultant de la combustion partielle du bois en atmosphère contrôlée.

■ Le charbon est diffusé dans des réseaux de clients informels et dans le cercle familial. Il participe à une économie de proximité dans les zones rurales de la Martinique. Sa fabrication entraîne une valorisation permanente du bois d'élagage ou d'abattage. Il apparaît ainsi comme l'un des derniers maillons de la chaîne de production et de valorisation de ce bois.



AGRICULTURES  
& TERRITOIRES  
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
MARTINIQUE

### Les principales essences forestières utilisées

■ Les arbres dont les bois sont réputés pour donner un bon charbon (qui donne un feu ardent et durable) sont les suivants : campêche\*, goyavier, mahogany, glyricidia, pois-doux, bois angelin, savonnette, bois d'inde\*, acomat, bois ti-baume\*, bois-patate, tamarin batard...

\* Prudence lors des barbecues : ces bois produisent des étincelles.

### Le procédé de fabrication du four traditionnel

■ Le charbon de bois est produit dans un four métallique ou dans une fosse rectangulaire creusée à même le sol ; Le bois y est posé en quadrillage de la façon suivante :

- Disposer 3 troncs (diamètre 15 à 20 cm) dans le sens de la longueur selon les dimensions du four. Ceux-ci favorisent le passage de l'air et sont appelés « *bois Kabann'* » ou « *pannié* » ;
- Mettre une couche de troncs de dimension moyenne perpendiculaire à la première : c'est le « *plancher* » ;
- Faire monter des couches successives rendues hermétiques par l'introduction de petits bouts de bois (« *gani* ») dans les interstices ;
- Ceinturer le tas de bois obtenu par des troncs de banane retenus par des tôles ;
- Au-dessus du tas de bois mettre une bonne couche d'herbe fraîche jusqu'à constituer un matelas épais ;
- Recouvrir l'ensemble d'une couche de terre fine de 20 cm minimum. Durant la cuisson, rajouter de l'herbe et de la terre si besoin.
- Aménager une cheminée du côté opposé du point d'allumage du four, pour l'évacuation des fumées de combustion.

## Mise à feu et suivi de la cuisson

■ Les anciens observaient les mouvements de la lune avant d'allumer leur four. Une mise à feu après la pleine lune est couramment recommandée. La mise à feu du four traditionnel se fait le plus souvent par le bas après avoir aménagé un petit « foyer » à l'entrée du four.

■ Il faut éviter que la butte ne s'ouvre accidentellement ou prématurément. Dans ce cas, le bois risque de se consumer, par une suralimentation en oxygène. Une surveillance accrue du four est donc de mise. Deux jours après avoir allumé le four (tout dépend de la capacité de celui-ci), le dôme s'affaisse et on peut déjà commencer à retirer le charbon qui est prêt. Il peut y avoir jusqu'à cinq tirages, le charbon se faisant au fur et à mesure.

A savoir : Toute mise à feu devrait s'accompagner d'une autorisation délivrée par la mairie.

## Production modernisée

■ De nos jours les charbonniers remplacent la couverture végétale par une tôle. Il est vrai qu'il y a moins de risque que la terre tombe dans le feu. Cependant tout danger n'est pas écarté. En effet la structure peut s'écrouler sans que l'on s'en rende compte. Si la vigilance n'est pas de mise, le résultat peut être désastreux.

■ Des fours métalliques de différentes formes voient le jour, en particulier chez certains qui en font une activité plus soutenue. .

## Résultats obtenus

■ Le charbon de bois possède un pouvoir calorique supérieur au bois pour une même masse. On obtient en général 1 kilogramme de charbon à partir de 4 kilogrammes de bois. Le charbon présente l'avantage d'être plus facilement transformable. Les résultats obtenus sont fortement dépendants des espèces utilisées et des conditions de réalisation.

■ Réalisé par calcination lente, il est d'un beau noir pur, sonore et dur. Préparé à une température inférieure, il est plus ou moins brun, peu sonore et tendre, mais plus tenace que le charbon noir.

Un charbon trop cuit, ou plutôt partiellement brûlé par l'action de l'air passe à l'état de braise.

Il est alors fendillé, tendre, friable, tachant les doigts.

Avant de le conditionner en sacs, s'assurer qu'il soit bien éteint.



Tronçons de bois et structure du four servant à la fabrication du charbon de bois

<sup>1</sup> « foyé difé » : foyer de bois ou de charbon allumé au cœur de trois roches qui servent de support à un vieux fait-tout appelé « Kannari » pour la confection des repas.

<sup>1</sup> « Téson » : appellation traditionnelle des barbecues fabriqués de manière artisanale à partir d'une jante de voiture ou encore d'un seau métallique de récupération.