Mise à jour du 16/09/2025

NOTICE D'UTILISATION ET DE SECURITE DU FOUR A PAIN ET A PIZZA

Introduction

Ce document précise les règles à suivre pour l'utilisation et la sécurité du four à pain et pizza de JardinàBY. Elles sont applicables à toutes les personnes et en tous lieux.

Le four est installé sur une remorque dans une cabane métallique. En annexe on trouvera les caractéristiques techniques du four et de sa remorque et de sa cabane à prendre en compte pour tous les usages.





Droits d'accès au four

L'utilisation du four est limitée à des membres de l'association JardinàBY ou à ses partenaires contractuels en cas de location du four, formés à la boulangerie, nommés par la suite « boulangers ». Il doit y avoir au moins un boulanger présent pour toute session d'utilisation du four,

La participation à la confection de pizza ou de pain (hors cuisson) est ouverte à tous sous condition d'adhésion à l'association JardinàBY ou au public invité par ses partenaires contractuels. Ces personnes sont nommées par la suite « participants ».

Un « organisateur », qui peut être le boulanger ou une personne supplémentaire accueille les participants et les guide pour la confection de pizza ou de pain.

Contraintes générales de conception et d'utilisation du four :

- En aucun cas il ne faut monter sur la structure de la cabane métallique qui n'est pas prévue pour supporter le poids d'une personne,
- La hauteur totale par rapport au sol de la remorque avec son chargement est au maximum de 1m90, afin de passer sous toutes les limites de parking et autres. En particulier on retirera la cheminée pour le transport,
- Le poids de la remorque en charge devra rester inférieur à 500 kg et contrôlé avant tout déplacement. Tout élément de charge supplémentaire devra être installé à l'intérieur du véhicule et non pas dans la remorque,
- Largeur totale de la remorque et de son chargement est inférieure à 1m80 pour pouvoir entrer dans son lieu de résidence principale au marché,
- Le déplacement du four devra se faire uniquement après son refroidissement, à basse température pour ne pas déformer sa structure, à une température interne maximale de 50°C, mesurée après 10 mn portes fermées.

Dispositions contre les incendies

- Le four est entièrement métallique (hormis la gomme de ses roues)
- Le four est placé sur une remorque entièrement métallique
- Le four est entouré d'une structure métallique « cabane » hormis en face avant pour l'ouverture de cuisson
- La cabane est isolée du four et reste froide, grâce à un vide d'air libre d'au moins 15 cm,
- La remorque est à 15 cm du foyer et le bac à cendre à 5 cm au-dessus de la remorque
- L'air circule librement entre le four et la remorque et entre le four et la cabane
- L'air chaud sortant du four est évacuée à l'extérieur par un conduit de cheminée de 150 mm
- Un périmètre de sécurité est défini autour de la remorque pour délimiter la zone accessible au boulanger et interdite au public,
- En extérieur, le périmètre de sécurité est matérialisé par un ruban autour de la remorque,
- En intérieur au marché, le périmètre de sécurité est matérialisé par l'agencement du mobilier et un ruban,
- Le toit du marché a une structure métallique,
- Il n'y aura pas d'éléments décoratifs apposés directement sur le four,
- Les éléments décoratifs ou publicitaires apposés sur la cabane seront limités à des films plastique fins inférieurs à 2mm et à de la peinture, notamment pour les logos obligatoires de JardinàBY, Budget participatif écologique, Bures-sur-Yvette et autres sponsors,
- En fin d'utilisation du four, les cendres de chauffe du four seront versées dans un seau métallique et éteintes avec de l'eau,
- Un extincteur sera à disposition au niveau de la remorque, durant l'utilisation du four.
- En son espace de stockage au marché de Bures-sur-Yvette, le mobilier de la travée sera à distance de la remorque d'au moins 40 cm et sera composé de :
    - 2 armoires métalliques sans porte masquées avec un rideau de coton,
    - 1 armoire métallique avec porte en plastique,
    - 4 paires de tréteaux avec planches de travail en bois,
    - Une grande table en bois pour échanges de plats entre le boulanger et les participants,

- 1 grand meuble bas en bois,
- 7 caissons de cuisine en bois préfabriqué,
- 1 meuble haut 2 corps vitré en haut
- 1 réfrigérateur,
- 1 armoire chauffante ou réfrigérante de maturation de la pâte,
- 6 tentures en coton le long des parois de grillage de coté de la zone des participants,
- 2 tentures en plastique le long des parois de grillage au fond de la zone des boulangers,
- Une réserve de bois de chauffe située à au moins 3 m du four et de sa fumisterie,
- Deux ouvertures permanentes tout le long de la toiture, composée d'un haut-vent métallique,
- Une porte coulissante d'accès à la travée du marché 1,80m de large,
- Un évier alimenté en eau froide.
- Un tuyau de 150 mm avec deux coudes pour l'évacuation de la fumée à l'extérieur (four chauffé au bois), selon le plan d'aménagement du marché,
- Un tableau électrique avec prises de courant et fusibles et disjoncteur différentiel 300 mA selon les normes en vigueur.

Déplacement du four

Le four peut être installé dans la remorque selon deux positions, l'une pour le transport, l'autre pour l'utilisation :

- Pour le transport le four doit être positionné en position roulage, proche de l'essieu avant, afin d'avoir le poids indiqué ci-dessous sur la boule de traction,
- Pour l'utilisation le four peut être positionné en position proche de l'essieu arrière afin de donner accès aux portes du four sans être obligé de monter sur la remorque,

Avant tout déplacement de la remorque, le four doit être solidement fixé sur la remorque en position transport et les câbles d'attaches en hauteur du four doivent être fixées aux points bas d'attaches de la remorque et les tendeurs de câbles bien serrés.

Dispositions pour la remorque

- Une plaque d'immatriculation identique à celle de la voiture doit être fixée sur l'arrière de la remorque,
- Le connecteur électrique de la remorque doit être branché au véhicule et la signalisation contrôlée : feux de position, stops et clignotants,
- La pression des pneus doit être vérifiée avant départ à 1,3 bars,
- Le poids sur la boule doit être proche de 70 kg,
- Le crochet de la bascule de remorque doit être verrouillé avec sa goupille,
- La chaine de sécurité (en cas de détachement de la boule) doit être accrochée au véhicule,
- Le serrage des roues de la remorque doit être vérifié.

Installation

- Dans l'installation au marché, le conduit de cheminée passe hors de la zone accessible aux participants et les boulangers seront avertis des risques de température élevée de ce conduit,

- Le four doit être installé en extérieur ou dans un local bien ventilé,
- Quatre calles de roues doivent bloquer les mouvements de la remorque à droite et à gauche, en avant et en arrière,
- La remorque doit être installée horizontalement au besoin à l'aide de cales de compensation de la pente du terrain,
- La remorque doit être stabilisée par des chandelles de caravanes en appui à ses 4 coins,
- Un dispositif antivol, de type sabot de roue, doit être fixé sur un essieu au moins.

Utilisation du four

- Le four n'est utilisable que par le boulanger et non pas par les participants,
- La remorque doit être installée et stabilisée avant toute chauffe du four,
- Le four doit être placé dans sa position d'utilisation sur la remorque (non pas dans sa position transport),
- Les cales de blocage des roues du four doivent être installées,
- Les câbles de fixation supérieure du four doivent être accrochés à la remorque et serrés,
- La cheminée et le bac à cendre doivent être installés avant chauffe du four,
- Le bois de chauffe du four ne doit pas être résineux (pas de pin, sapin…), ce qui encrasserait le four et les conduits de cheminée,
- La chauffe ne doit être progressive de sorte que la température du four ne dépasse pas 300 °C et se situe en nominal autour de 250 °C,
- La cendre doit être vidée après utilisation, uniquement dans le seau à cendre métallique,
- La cheminée du four doit être retirée avant le déplacement de la remorque.

Sécurité

- La remorque ne doit être décrochée du véhicule que sur un terrain horizontal dans son sens de roulement et après avoir mis les cales sous les roues.
- Le public ne doit pas avoir accès à la remorque et au four : mettre un ruban de sécurité,
- En déplacement et à l'arrêt le four doit être bloqué par des câbles reliés à la remorque,
- La remorque doit être stabilisée par des chandelles de caravanes en appui à ses 4 coins pour éviter qu'elle ne bascule, même si une ou plusieurs personnes montent dessus,
- Les utilisateurs boulangers doivent avoir été formés et habilités par le Bureau de JardinàBY ou par le partenaire contractuel utilisateur,
- Des gants anti-chaleur doivent être utilisés par le boulanger,
- Le bac à cendre du four doit être vidé en fin d'utilisation, dans le seau à cendre métallique,
- Le seau à cendre doit être noyé d'eau et vidé avant son transport,
- Les pains ou pizza doivent être servis au public hors de tout plat chaud sortant du four,

Annexe : caractéristiques techniques du four et de sa remorque

Le four est le Modèle 3 de la marque Mavhek (Belgique).
www.bakovens.be/fr/producten/toutes-les-categories/fours/model-3
Ce modèle est entièrement métallique pour avoir un temps de chauffe et de refroidissement minimum. Il est choisi aussi pour avoir un poids relativement faible par rapport à un four en pierre. Il est chauffé au bois pour être autonome en tous lieux. Il reste amovible de sa remorque, sur roulettes.

La remorque est bi-essieux de type « Norauto intense 100 2M30 500kg ».
https://www.norauto.fr/p/remorque-norauto-intense-100-2m30-500kg-2638029.html
Ce modèle est choisi pour limiter les risques de feu en étant entièrement métallique, pour sa charge maximale ne nécessitant pas de permis ni d'immatriculation spécifique.

La cabane sur la remorque a pour objet de protéger le four des intempéries. Elle limite aussi le risque de contact direct du public avec le four chaud. Elle est entièrement métallique pour limiter les risques d'incendie. Elle et démontable de la remorque. De ce fait le chargement de la remorque reste amovible et l'ensemble n'est pas soumis à une assurance spécifique.

Caractéristiques générales du four :
Température nominale conseillée pour maximiser la vie du four : 250 °C
Température max conseillée : 300 °C
Étages de cuisson : 2
Nombre de pains : 10 à 12 pains
Poids monté : 180 kg
Fourni de série : tiroir à cendres, foyer + grille, pieds, thermomètre, clé de cheminée, 8 pierres réfractaires et une pelle à pain standard.
Le four est monté sur 3 pieds à roulettes

Dimensions du four :
- Diamètre extérieur du four : 88cm (+ 4 avec les pieds)
- Diamètre du four intérieur :75cm
- Hauteur totale : 107 cm
- Hauteur de la cuve : 77 cm
- Hauteur avec pieds : 170cm en configuration hauteur maximale
- Hauteur base cheminée à clapet : 10cm
- Hauteur bac à cendres : 20 cm
- Diamètre de l'évacuation de fumée : 12.5cm.

Caractéristiques générales de la remorque :
- Charge utile CU (kg) : 279
- PTAC (kg) : 500
- Poids à vide (PV en kg) : 22
- Longueur totale hors tout (cm) : 340
- Largeur totale hors tout (cm) : 170
- Longueur utile caisse (cm) : 224
- Largeur utile caisse (cm) : 124
- Hauteur utile ridelles (cm) : 35
- Hauteur seuil chargement (cm) : 55
- Volume utile (L) 972
- Timon ou flèche : flèche en v non rabattable
- Essieu freiné : non

- Charge des essieux (kg) 750
- Nombre de roues 4
- Taille de la roue 135r13
- Type de prise d'attelage : plastique 7 plots
- Matière des garde-boue : plastique
- Antivol tête d'attelage : non
- Stockage vertical : oui
- Caisse basculante : oui
- Ridelle démontable : oui à l'arrière
- Ridelle rabattable : oui à l'arrière
- Anneaux de sanglage : oui
- Roue jockey incluse : oui
- Roue de secours incluse : non
- Treuil inclus : non
- Porte échelle inclus : non
- Type de feux : 6 fonctions
- Longueur remorque (cm) 230
- Matière de la remorque : ridelles et fond en acier
- Modèle de remorque : Norauto intense 100 2m30
- Type d'usage remorque : transport déchets verts, bricolage, transport bagages
- Largeur remorque (cm) 130
- Usage de la remorque : intensif