

# LES PHASES DE LA CARBONISATION

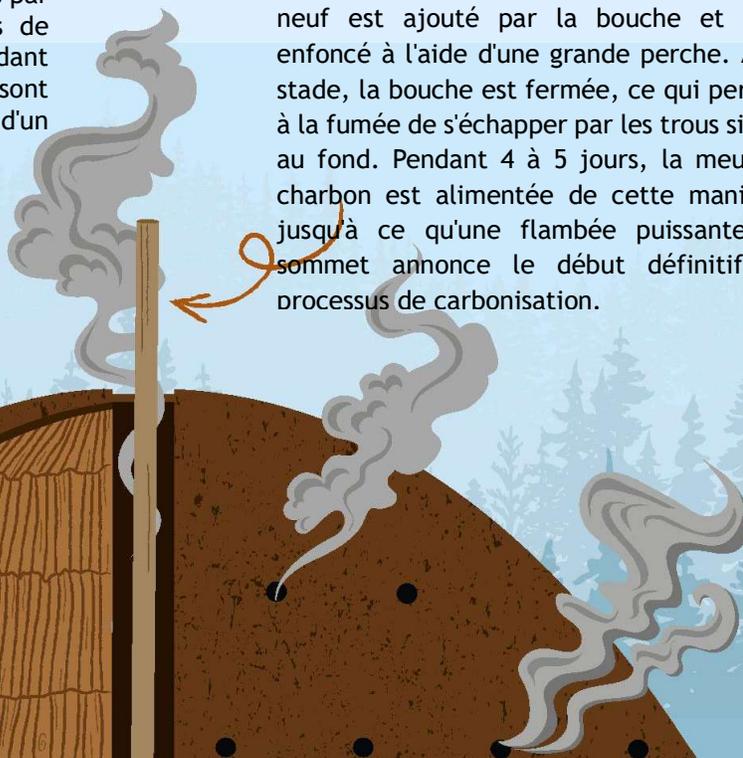
## 1 Allumage

Pour enflammer la meule à charbon on introduit d'abord de petits morceaux de bois et puis des braises incandescentes par la bouche au sommet; quatre trous de respiration, qui restent ouverts pendant toute la durée de la carbonisation, sont ouverts à la base de la meule à l'aide d'un bâton fin.



## 2 Début de la carbonisation

Quelques heures après l'allumage, lorsque la fumée s'échappe abondamment, du bois neuf est ajouté par la bouche et bien enfoncé à l'aide d'une grande perche. À ce stade, la bouche est fermée, ce qui permet à la fumée de s'échapper par les trous situés au fond. Pendant 4 à 5 jours, la meule à charbon est alimentée de cette manière, jusqu'à ce qu'une flambée puissante au sommet annonce le début définitif du processus de carbonisation.



## 3 Cuisson

La cuisson commence dans la partie la plus haute de la meule, où les charbonniers percent des trous pour réguler la chaleur. Ces trous sont ensuite fermés et rouverts plus bas pour déplacer la zone de cuisson. Pour éviter la création de poches d'air qui pourraient aspirer l'oxygène à l'intérieur et faire brûler la meule à charbon, celle-ci est battue à intervalles réguliers avec le grand bâton.

Au bout d'une dizaine de jours, la terre qui couvre la meule est devenue noire et sa taille a considérablement diminué. La meule à charbon est désormais alimentée par les côtés et non plus par la bouche, qui n'existe plus.

# LES PHASES DE LA CARBONISATION

## 4 Fin de la cuisson

Le charbonnier évalue l'avancement de la combustion en fonction de la couleur de la fumée qui sort des trous latéraux : ce n'est que lorsque la fumée devient turquoise et transparente que le charbon de bois est prêt.

## 5 Extinction et extraction

Une fois la cuisson terminée, l'extinction commence, ce qui prend 1 à 2 jours. Le charbon de bois est refroidi avec plusieurs pelletées de terre, puis il commence à être extrait, en éteignant les braises restantes avec de l'eau.



## 6 Stockage

Lorsque le charbon est froid, il est mis en sac et transporté vers des entrepôts proches, en attendant d'être utilisé ou vendu.

