

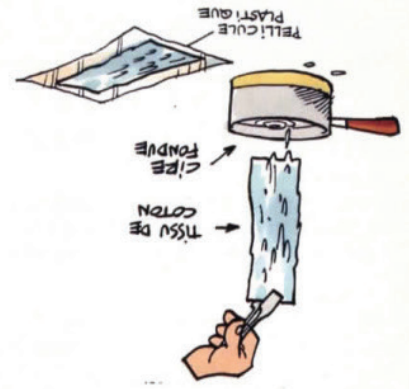


Survie scientifique
La chaleur du soleil permet à l'eau de se transformer en vapeur pour monter vers les nuages. En s'évaporant, l'eau se débarrasse de toutes ses saletés. C'est donc un voyage qui la purifie complètement. Quand elle retombe, elle est propre.

Le corps humain contient 70 % d'eau. Sans elle, on ne peut survivre que quelques jours. C'est donc une priorité absolue.
L'eau de pluie
Tu peux faire confiance à l'eau de pluie. Le soleil s'est chargé de la purifier pour toi.

C'est à boire qui nous faut

Plusieurs aventuriers préparent des allume-feu avant de partir en excursion. Récupère un vieux jeans (ou tout autre vêtement en coton épais). Coupe le tissu en lanières de 3 cm par 10 cm. Trempe-les dans de la cire fondue. Entroule-les ensuite dans une pellicule plastique pour éviter qu'elles ne se touchent, car la chaleur les ferait se coller entre elles. Conserve-les toujours une dizaine dans ton sac à dos. Chaque lanière brûlera au moins dix minutes.



La bougie-cocotte
Pour fabriquer une chandelle, il te suffit de trouver des pommes de pin (cocottes) et de les enduire de résine de conifère.



Faire un feu, c'est bien beau. Encore faut-il avoir les moyens de l'allumer ! Prévois plusieurs moyens différents, au cas où un ne fonctionnerait pas : briquet, allumettes imperméables, allume-feu, etc.
Fabrication des allumettes à l'épreuve de l'eau
Récupère l'extrémité de chaque allumette avec de la cire fondue. La cire empêchera l'eau de passer. En plus, elle brûle bien !

À fabriquer avant de partir

COMMENT FABRIQUER TON MINIROMAN



1 Enlève les fiches au centre du magazine.



2 Retire délicatement les quatre pages centrales. N'OUVRE PAS LES BROCHES.



3 Plie ces quatre pages en deux, le long de la ligne continue. Presse avec ton doigt.



4 Plie le long de la ligne pointillée.



5 Plie légèrement le miniroman afin de pouvoir le glisser dans la brocheuse. Attention à tes doigts !

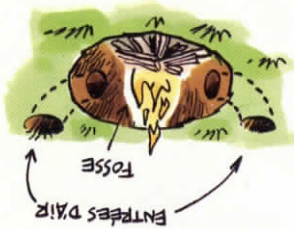


6 À l'aide d'un coupe-papier ou d'un couteau, découpe les pages en haut et sur le côté.

Guide de la débrouillardise en plein air

La nature est souvent une source d'aventures agréables... mais mieux vaut être prêt au pire.





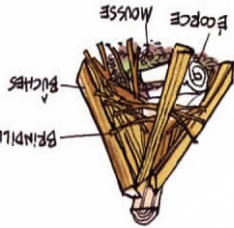
Pour protéger ton feu d'un vent furieux ou pour aussi faire ton feu dans une fosse. Pour ne pas l'étouffer, pense à faire des tunnels d'aération sur les côtés.

Le feu prend son trou

Place l'amadou au centre du rond de feu. Installe des brindilles en forme de tipi et continue en augmentant la grosseur des branches. Attention, ce n'est pas un feu de la Saint-Jean Baptiste, mais bien un PETIT feu de camp.

Pour faire ton feu, trouve d'abord de l'amadou. Non, l'amadou, ce n'est pas une recette de cuisine exotique ! C'est ce qui sert à « amadou » le feu. C'est une matière qui s'enflamme facilement, comme de l'écorce de bouleau, de la mousse, des feuilles ou des herbes sèches.

Le feu en tipi respire à merveille : il s'embrase facilement et reste allumé.



Feu en tipi

Pour faire un bon feu, le plus important est d'avoir du bois sec et une bonne aération. Tout comme toi, le feu a besoin d'oxygène.

1. Installe-toi aussi près que possible d'un point d'eau, s'il y en a un.
2. Fais un rond de feu : c'est un espace entouré de pierres ou de terre. Le feu doit être assez petit pour rester contrôlable et ne pas être trop près des arbres.
3. Fais du ménage et enlève tous les débris autour du rond de feu.



Pour distiller, tu peux aussi faire un distillateur solaire, comme aux pages 10 et 11 du magazine.

Distillateur solaire

Fais chauffer de l'eau dans ton récipient. Quand l'eau bout, recouvre le récipient d'un tissu. Lorsque le tissu est plein d'eau évaporée, enlève-le avec un bâton, attends qu'il refroidisse et tords-le pour en extraire l'eau.

Distiller par le feu

Ne te laisse pas tromper : cette eau peut contenir toutes sortes de polluants invisibles à l'œil nu. Tu dois la purifier. Le meilleur moyen est la distillation.

Un lac ! Une rivière ! Es-tu sauvé ?

Les points d'eau

L'aventure de Kim et Simon

Ce matin, Kim et Simon ont pris le chemin du bois. Futés, ils ne sont pas partis seuls... Stéphane Lebel, un guide passionné de plein air, les accompagne. Avec lui, ils apprendront comment vivre en forêt.

Kim : Stéphane, d'où te vient ton goût pour le plein air ?

Stéphane : J'ai grandi à la campagne et mes parents voyageaient beaucoup. J'ai donc eu très tôt la piqure de l'aventure et du sport. J'ai fait de tout : ski de fond, raquette, randonnées, dodos à la belle étoile, vélo... Plus tard, j'ai fait du kayak, de la plongée et de l'escalade.

Simon : Comment devient-on guide ?

Stéphane : Je ne suis pas devenu guide tout de suite. J'ai d'abord fait de l'archéologie et de l'exploration minière. J'ai même cherché des diamants ! Comme j'étais passionné par les excursions et les techniques de vie en plein air, les gens se sont mis à me demander des conseils. J'ai alors décidé d'en faire mon métier et j'ai suivi des formations.



J'y ai appris qu'en forêt, il faut toujours garder les pieds sur terre. Ma priorité, c'est la sécurité, et la préparation est la clef du succès. Je préfère d'ailleurs parler de « vie » en forêt plutôt que de « survie ». Une bonne préparation devrait te permettre d'éviter les situations de survie.

Wow! QUEL LOOK! ON DIRAIT INDIANA JONES

Pour en savoir plus :

Sur l'orientation :

On ne s'improvise pas expert en orientation. Pourquoi ne pas suivre un cours pour apprendre à utiliser les cartes et la boussole ?

Sur la survie :

McManners, Hugh, *Guide de la randonnée*, Flammarion, Paris, 1995, 192 p.

DesChenaux, Georges, *Guide pratique de survie en forêt*, Éditions de l'Homme, Montréal, 1997, 232 p.

Wiseman, John, *Le livre de la survie : Faire face, toujours et partout*, Hachette, Paris, 1987, 288 p.

Sur les abris :

<http://www.davidmanise.com/survie/abris.php>

www.pomm.com/survie/pleinair.html

Sur les plantes sauvages comestibles :

Plantes sauvages comestibles, Fleurbec, Montréal, 1995.

<http://radio-canada.ca/actualite/lepicerie/docArchives/2003/06/24/reportage.shtml>

Fougère : Les jeunes pousses, appelées « têtes de violon », sont délicieuses cuites ou crues. La base de la tige des fougères adultes est très nutritive.

Charbon des champs : Cette plante pique dououreusement. Une fois débarassée de ses épines, elle n'est pas mauvaise du tout, surtout bouillie ou en salade. Tu peux aussi manger les graines et les racines.

Nénuphar : La racine est succulente bouillie ou rôtie.

Tréfle : Régale-toi de ses fleurs sucrées et de ses feuilles.

Marguerite blanche : Les feuilles peuvent être servies en salade. Avec les fleurs, prépare-toi une bonne tisane.

Pissenlit : Avec les petites feuilles, tu as de quoi faire une bonne salade. Fais bouillir les feuilles trop coriaces.

Quenouille : Elle pousse un peu partout où il y a de l'eau. La base de la tige est comestible crue ou cuite. Il vaut mieux éplucher l'extérieur coriace, à moins de vouloir mastiquer pendant des heures. Séchée et broyée, elle se transforme en farine avec laquelle on peut faire du pain.

VOICI QUELQUES VALEURS SÛRES QUI POUSSENT AU QUÉBEC.

Tu n'as rien apporté ? En forêt, tu es entouré de plantes. Pourquoi ne pas manger celles qui sont comestibles ? Attention, sois prudent, car de nombreuses plantes sont **Vénéneuses**. Ne mange pas les plantes que tu ne connais pas, et **méfie-toi particulièrement des fruits inconnus**.

Si tu as des provisions dans ta trousse de survie, pas de problème. Rationne-toi un peu, au cas où...

La nature à déguster !



Mais le feu, c'est dangereux. Une seule étincelle peut faire brûler une forêt entière, et toi par la même occasion. Il faut respecter certaines règles de scout!

En situation extrême, le feu est plus qu'une question de confort. Il permet de se réchauffer, de se sécher, de s'éclaircir, de faire cuire la nourriture et d'éloigner les animaux et les insectes.

Une fois l'abri de luxe construit, si on se faisait un feu pour se réchauffer les oreilles ?

Fais feu de tout bois

Survie scientifique
L'isolation vient de la couche d'air prisonnière entre les débris. L'air est un excellent isolant. C'est la même chose pour ton manteau d'hiver : si tu t'aplatissais comme une crêpe pour faire sortir tout l'air qu'il contient, il ne te protégerait plus beaucoup du froid.



4) Finalement, empile au moins 60 à 90 cm de débris (écorce, mousse, feuilles, etc.) sur ton armature de branchages. Plus il y en a, plus ça sera chaud et imperméable. Vérifie de temps en temps que ta perche centrale ne plie pas trop sous le poids.

Kim et Simon se sentent maintenant beaucoup plus en confiance. Ils sauraient utiliser les ressources de la forêt, s'ils se perdaient...

Il n'y a rien de mal à pratiquer toi-même ces techniques de vie en forêt, près de la maison, du chalet ou du camping. Mais évite à tout prix de te perdre pour tester tes capacités !

La trousse de survie

Un randonneur expérimenté a plus d'un tour dans son sac à dos ! Voici ce que tu devrais apporter avec toi :

- Couteau
- Contenant métallique (pour te faire de bons petits plats)
- Corde (exemple : corde à linge)
- Fil de métal
- Fil à pêche
- Hameçon
- Allumettes étanches et allume-feu (fabrique-les, voir page 8 !)
- Briquet
- Pansements
- Cube de bouillon de poulet ou de bœuf, noix, fruits secs, chocolat
- Sifflet (pour signaler ta présence aux sauveteurs)
- Miroir (pour signaler ta présence en réfléchissant les rayons du soleil)
- Boussole
- Toile imperméable
- Vêtements de rechange. Évite le coton et les jeans. La laine est plus chaude et les tissus synthétiques sèchent plus vite.



J'AI CHOSI LE MÉLANGE NOIX & MOUCHES



ALLÔ, OUI, C'EST MOI QUI AI ACTIONNÉ LA BALISE ARGOS. J'SUIS PERDU. VENEZ ME CHERCHER AU P.C.

JE NE VEUX PAS RATER LE MATCH DE CE SOIR



3) Sur les côtés, ajoute un fillet de branchages (ne les ébranche pas !) pour servir de base à ton toit. Ce fillet devra supporter plusieurs kilos de débris et les empêcher de tomber sur toi. Mieux vaut ne pas lésiner : entrecroise le tout de manière à former un filet le plus dense possible.



Survie scientifique
Rappelle-toi, plus ton abri sera petit, moins tu auras froid. Pour avoir chaud, ton corps doit chauffer l'air à l'intérieur. Un abri plus petit contient moins d'air à chauffer.

2) Ajoute des branches des deux côtés de la perche centrale, de manière à former la structure du toit. Dispose ces branches à 30 cm d'intervalle environ. Inutile de les attacher, le poids des débris tiendra le tout en place.



1) Trouve une perche solide, d'environ 7 à 10 cm de diamètre. Pose-la sur une branche ou sur un support (tu peux en faire un avec un « Y » de bois planté dans le sol, par exemple). La perche doit mesurer environ deux mètres de long et être appuyée à au moins un mètre du sol.

Construis ton abri

Perdu ? Courage !

Si tu es perdu, ne te laisse pas aller à la panique ou à la déprime. En forêt, tu a sept ennemis : le froid, la soif, la faim, la solitude, la fatigue, l'ennui et la douleur. Tu peux les combattre.



Avant tout, évite de te déplacer. Tu risquerais de te fatiguer à tourner en rond. Mieux vaut trouver un bon endroit pour établir un campement.

Si tu es obligé de te déplacer, laisse des signes de ton passage pour attirer l'attention des sauveteurs et pour retrouver ton chemin.



Tous aux abris !

La première chose à faire, c'est de **construire un abri** avant que la nuit ou la pluie tombent. L'abri en nid d'écureuil te gardera au chaud et te protégera parfaitement d'une pluie intense, mais il demande plusieurs heures de travail. Alors commence dès que possible...

... mais pas n'importe où ! Choisis un endroit protégé du vent, ton abri sera plus facile à chauffer. N'installe surtout pas ton abri dans un trou, à moins de vouloir prendre un bain à la première pluie !

Maintenant que tu sais où construire ton château, voyons quel genre de logis tu peux t'offrir. Tu as une toile imperméable dans ton sac à dos ? Bravo ! Tends-la entre les branches ! Sinon, avec un peu de débrouillardise, les matériaux naturels feront l'affaire.



Ne touche pas aux champignons ! Seuls les connaisseurs peuvent différencier les bons des vénéneux.

Erable : L'intérieur des samaras (hélicoptères) contient une graine que tu peux manger rôtie. Les jeunes pousses de feuilles sont bonnes séchées ou fraîches. L'intérieur de l'écorce peut être broyé pour faire de la farine.

Cocottes de pin : Les cocottes contiennent des graines qui ressemblent à de gros grains de riz. On peut aussi faire du thé avec les épinettes de pin ou de sapin. Il suffit de les couper en petits morceaux et de les faire bouillir pendant quelques minutes. C'est très riche en vitamine C...

Les **insectes** ne sont pas des plus appétissants, mais ils peuvent te sauver la vie. Ils sont très nutritifs et ils sont partout. Encore une fois, sois prudent. **Évite les insectes aux couleurs voyantes** et ceux que tu ne peux identifier. Voici quelques hors-d'œuvre sans danger.

Sauterelles : Leurs grosses cuisses musclées leur permettent de faire des bonds prodigieux et fournissent une viande comestible et savoureuse rôtie. Avec du caramel, c'est encore meilleur !

Larves de scarabée : Très nutritives, on les retrouve sous l'écorce des arbres et dans les souches pourries.

Chenilles : Un repas consistant à ne pas négliger. Évite celles qui ont des poils ou une couleur vive.

Fourmis : Attention, elles peuvent parfois mordre. Elles ne font pas un gros repas, mais quand on est désespéré...

Ne mange pas les araignées !

Si les insectes et les invertébrés ne t'inspirent pas, tu peux toujours t'en servir pour **pêcher** !

