

RENDEZ-VOUS AVEC LES GAGNE-PETIT

GAGNE
PETIT

ASSOCIATION

Redécouvrir des petits métiers oubliés comme le rémouleur, le rempailleur, le joueur d'orgue de Barbarie, le cireur et bien d'autres encore...

L'association propose des démonstrations et rendez-vous réguliers avec ces métiers, lors de manifestations accessibles à tout public dans le Poitou-Charentes.

C'est l'occasion de partager le savoir-faire qui retrouve un sens aujourd'hui au cœur de relations plus humaines et durables.

C'est offrir une parenthèse de rencontre et d'échange. C'est, par les gestes du passé, entretenir ou redonner vie à certains objets et permettre ainsi leur longévité. C'est aussi offrir des repas à ceux que notre époque accable.



LES
GAGNE
PETIT

RÉMOULEUR

REMPAILLEUR

CIREUR

JOUEUR
D'ORGUE DE BARBARIE



LES GAGNE-PETIT

Association loi de 1901

L'association Les Gagne-Petit a pour but de faire redécouvrir des petits métiers oubliés comme le rémouleur, le rempailleur, le joueur d'orgue de Barbarie, le cireur et bien d'autres encore... Par leurs appels lancés à la population, par le bruit ou la musique de leurs instruments de travail, ces camelots de jadis, ces artisans itinérants, animaient la vie des villes et villages d'autrefois et apportaient à chacun l'indispensable ou futile objet.

L'association Les Gagne-Petit se déplace pour tout rendez-vous événementiel, public, privé ou commercial, pour réaliser des démonstrations et partager les savoirs-faire ou offrir des prestations.

Les animations sont à la charge du demandeur sur la base de défraiements suivant les règles en vigueur de la société civile (frais de déplacements et fournitures). Les métiers du Gagne-Petit proposent des animations rémunérées dont les bénéfices sont destinés exclusivement au bien commun à but caritatif.

Les bénéfices sont reversés à une association loi 1901 reconnue d'utilité publique ou d'intérêt général. L'association s'engage à publier une fois par an son bilan d'activité sur son site internet www.gagnepetit.org.



LE RÉMOULEUR ET LE COUTEAU

SÉCURITÉ & CONSEILS

- Un ustensile qui ne coupe plus reste dangereux car il demande des efforts plus importants pour parvenir à couper. Cela se termine parfois par des dérapages incontrôlés avec des risques de blessures éventuelles.
- L'emploi d'un outil de coupe exige de l'attention. Ne jamais présenter la main devant un tranchant en action et ne jamais le diriger vers soi.
- Lors de déplacement, pensez à protéger la lame en fermant le couteau, en la glissant dans un carton replié, dans un tissu enroulé ou dans une boîte bien fermée.
- Dans un tiroir de rangement une lame bien affûtée reste dangereuse. Soyez toujours vigilant lorsque vous y plongez la main. La simple pression sur une lame effilée vous expose à la coupe.

Pour conserver un couteau bien affûté, voici quelques conseils :

- Vos couteaux viennent d'être affûtés et vous souhaitez conserver longtemps leur bonne capacité de coupe ? Alors, après chaque utilisation passez les deux côtés de la lame sur un fusil (affilage) en respectant l'angle du tranchant . Un seul passage suffit.
- Mais après un bon nombre d'affilages, vous sentirez que le pouvoir de coupe s'atténue. Donnez alors un peu plus de pression sur le tranchant de la lame lors de l'affilage.
- Lorsque l'affilage deviendra insuffisant pour redonner à votre couteau un bon tranchant, il vous faudra l'aiguiser. Demander à votre rémouleur la façon de procéder avec votre fusil ou une pierre à aiguiser.



LES GAGNE-PETIT 1 rue Louise Weiss 79370 Mougou

Tél : 05 49 05 98 00 / 06 15 52 15 83

Mél : contact@gagnepetit.org

www.gagnepetit.org

<https://facebook/gagnepetit>





LE CHOIX DU FUSIL

La fonction principale d'un fusil est différente suivant son taillage. Un taillage standard permettra un bon affilage pour des couteaux à l'utilisation peu intense et l'aiguisage des lames émoussées. Un taillage fin permettra de restaurer parfaitement le tranchant du couteau et d'effectuer un aiguisage plus doux. Un taillage extra-fin est recommandé pour apporter une finition rasoir aux lames. Un fusil diamant permet un aiguisage plus facile et qui retarde l'usure. Quelques passages légers du couteau suffisent à obtenir un tranchant fin. L'extrême finesse du grain garantit un tranchant lisse mais aigu. Les fusils à mèche en céramique permettent, grâce à leur grain fin, un excellent entretien courant du fil. Le résultat obtenu est plus fin qu'avec un fusil en acier et souvent plus durable. L'entretien d'un fusil s'effectue avec un produit alcalin, basique (savon, lessive) et de l'eau très chaude. Pendez-le ensuite pour un séchage immédiat ou essuyez-le correctement.

ENTRETIEN

Si vous désirez préserver la beauté de vos couteaux possédant un manche en bois, l'utilisation du lave-vaisselle est à bannir et évitez de les immerger dans l'eau. Si vous désirez redonner un peu d'éclat aux manches en bois de vos couteaux, imprégnez-les d'une légère couche d'huile de paraffine et essuyez-les bien. Toutes les lames ne sont pas constituées du même acier et selon leur alliage, le matériel utilisé lors de l'affûtage devra être différent. Certains aciers durs ne peuvent être affûtés que sur des meules spéciales.

LEXIQUE

- L'affilage : il se réalise avec un fusil et a pour effet de redresser le fil sans enlever de matière.
- L'aiguisage : il se réalise avec le fusil ou la pierre. Il a pour effet de recréer le fil de coupe en usant la lame lorsque l'affilage n'a plus l'effet escompté.
- L'affûtage : il se réalise avec une meule et a pour effet d'user le taillant qui s'est usé et arrondi suite aux affilages et aiguisages sur le fusil. L'affûtage recrée du morfil et du fil.
- Le fil : C'est la partie coupante de la lame. Il se situe sur la crête du taillant et est invisible à l'œil nu.
- Le morfil : Ce sont les particules d'acier qui apparaissent sur la crête du taillant au cours de l'affûtage.
- Le taillant : Il se situe dans le prolongement des deux faces de la lame. Il s'obtient par l'affûtage.