CADETS ROYAUX DE L'ARMÉE CANADIENNE

ÉTOILE D'OR

GUIDE PÉDAGOGIQUE

SECTION 1

OCOM M424.01 – AFFÛTER UN COUTEAU DE SURVIE

Durée totale : 60 min

PRÉPARATION

INSTRUCTIONS PRÉALABLES À LA LEÇON

Les ressources nécessaires à l'enseignement de cette leçon sont énumérées dans la description de leçon qui se trouve dans la publication A-CR-CCP-704/PG-002, *Norme de qualification et plan de l'étoile d'or*, chapitre 4. Les utilisations particulières de ces ressources sont indiquées tout au long du guide pédagogique, notamment au PE pour lequel elles sont requises.

Réviser le contenu de la leçon pour se familiariser avec la matière avant de l'enseigner.

DEVOIR PRÉALABLE À LA LEÇON

S.O.

APPROCHE

L'exposé interactif a été choisi pour les PE 1 à 4 pour initier le cadet à un couteau de survie et à la façon de l'entretenir.

La méthode d'instruction par démonstration et exécution a été choisie pour le PE 5, parce qu'elle permet à l'instructeur d'expliquer et de démontrer l'affûtage d'un couteau de survie, tout en donnant aux cadets l'occasion de pratiquer ces compétences sous supervision.

INTRODUCTION

RÉVISION

S.O.

OBJECTIFS

À la fin de cette leçon, le cadet doit avoir affûté un couteau de survie à l'aide d'une pierre d'affûtage.

IMPORTANCE

Il est important que les cadets sachent comment affûter un couteau, puisqu'il s'agit d'un article essentiel en campagne. Dans une situation de survie, un couteau sert à plusieurs fins telles que hacher, couper, trancher et scier. Avec un couteau affûté, le cadet pourra fabriquer ce dont il a besoin pour survivre et s'épanouir en plein air.

Unofficial convenience copy of A-CR-CCP-704/PF-002, cached 2026-11-08 from https://app.cadets.gc.ca/cadet-publications/A-CR-CCP-704-PF-002/A-CR-CCP-704-PF-002.pdf.
Verify against the official publication.

Point d'enseignement 1 **Identifier les types de couteau**

Durée : 5 min Méthode : Exposé interactif

TYPES DE COUTEAU

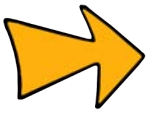


Il existe une grande variété de couteaux d'utilités différentes, y compris les couteaux à découper, les couteaux de chasse et les couteaux de survie. Ce PE discutera trois types de couteau qu'ont sur soi le plus souvent les amateurs de plein air.

Dans la mesure du possible, avoir à sa disposition les trois types de couteau pour que les cadets puissent voir ce qui les différencie.

Lame pliante

Dans le couteau à lame pliante, ou couteau de poche, la lame est reliée au manche par un pivot, permettant à la lame de se replier dans le manche. Le couteau est généralement équipé d'un mécanisme de blocage pour empêcher la lame de se refermer accidentellement sur l'utilisateur. Parmi les types de mécanismes de blocage qui existent, on compte le cran forcé (*slip joint*), la pompe (*lockback*), la platine-verrou (*liner lock*), le verrou intégré au manche (*frame lock*) et le cran d'arrêt (*pick lock)*.



Un couteau de poche peut être équipé de l'un des mécanismes de blocage suivants :

- **Cran forcé.** Un mécanisme à ressort maintient la lame en place. Pour replier la lame, on doit appliquer une certaine pression.
- **Pompe.** Verrou pivotant relié à un ressort qu'on ne peut déclencher qu'en y exerçant une pression vers le bas pour dégager la lame.
- **Platine-verrou.** Ce type de mécanisme comporte une platine de type ressort à lame, logée dans la rainure du manche et qui se rabat sous la lame lorsque celle-ci est ouverte. On déverrouille le tout en poussant la platine sur le côté, permettant ainsi à la lame de se loger dans la rainure du manche.
- **Verrou intégré au manche.** Ce mécanisme de blocage fonctionne d'une façon similaire à la platine-verrou, sauf que la lame est maintenue en place dans une rainure partielle dans le manche du couteau plutôt que par une platine séparée dans le manche.
- **Cran d'arrêt.** Un tenon rond sur la base arrière de la lame se loge dans un trou situé dans une patte à ressort dans le manche. Pour fermer le couteau, on doit soulever la patte à ressort pour la dégager du tenon ou faire pivoter la mitre dans le sens horaire pour dégager la patte du tenon de la lame.

Unofficial convenience copy of A-CR-CCP-704/PF-002, cached 2026-11-08 from https://app.cadets.gc.ca/cadet-publications/A-CR-CCP-704-PF-002/A-CR-CCP-704-PF-002.pdf.
Verify against the official publication.



Nota. Tiré de « R.L. Hammette & Associates », par R. L. Hammette & Associates, 2009, Lockback Knife. Droit d'auteur 2009 par R.L. Hammette & Associates. Extrait le 25 février 2009 du site http://www.hammette.com/knives.htm

Figure 1 Lame pliante

Lame fixe



Soie. Prolongement de la lame dans le manche pour assurer la solidité du couteau. Lorsque la soie occupe toute la longueur du manche, on la voit sur le contour du manche. Ce montage dit est constitué d'un morceau d'acier plein de la pointe au pommeau et représente la configuration lame-manche la plus robuste.

La lame d'un couteau à lame fixe ne se plie pas ni ne se glisse dans le manche. Elle est généralement plus solide que la lame pliante en raison de la soie et de l'absence de pièces mobiles. Elle convient bien pour les couteaux de survie. Le couteau à lame fixe est de conception simple, bien qu'il existe une grande variété de couteaux de ce type.



Nota. Tiré de « Knives Plus Retail Cutlery and Cutlery Accessories Since 1987 », par Knives Plus Retail Cutlery Accessories Since 1987, 2008, Buck Gen 5 Skinner. Droit d'auteur 2001-2008 par Knives Plus, Inc. Extrait le 26 février 2009 du site http://www.knivesplus.com/buckknifebu-5rws.html

Figure 2 Lame fixe

Unofficial convenience copy of A-CR-CCP-704/PF-002, cached 2026-11-08 from https://app.cadets.gc.ca/cadet-publications/A-CR-CCP-704-PF-002/A-CR-CCP-704-PF-002.pdf.
Verify against the official publication.

Couteau à usages multiples

Les couteaux de ce type sont équipés de nombreux outils pouvant être utiles dans une situation de survie. Certains possèdent de grosses lames, les rendant utiles comme couteau principal. Ils peuvent cependant posséder des mécanismes de blocage peu performants ou trop petits, des lames peu rigides, limitant leur utilité comme outil principal.



Nota. Tiré de « Leatherman », par Leatherman Tool Group, Inc, Charge ALX. Droit d'auteur 2009 par Leatherman Tool Group, Inc. Extrait le 26 février 2009 du site http://www.leatherman.com/multi-tools/full-size-tools/charge-alx.aspx

Figure 3 Couteau à usages multiples

CONFIRMATION DU POINT D'ENSEIGNEMENT 1

QUESTIONS :

Q1. Nommer les trois types de couteaux pouvant servir de couteau de survie.

Q2. Quel type de couteau convient le mieux comme couteau de survie?

Q3. Nommer des aspects négatifs qui limitent l'utilisation du couteau à usages multiples comme couteau de survie.

RÉPONSES ANTICIPÉES :

R1. Les trois types de couteau pouvant servir de couteau de survie sont : le couteau à lame pliante, le couteau à lame fixe et le couteau à usages multiples.

R2. Le couteau qui convient le mieux comme couteau de survie est le couteau à lame fixe.

R3. Un couteau à usages multiples peut posséder une lame peu rigide et trop petite et un mécanisme de blocage de lame peu performant.

Unofficial convenience copy of A-CR-CCP-704/PF-002, cached 2026-11-08 from https://app.cadets.gc.ca/cadet-publications/A-CR-CCP-704-PF-002/A-CR-CCP-704-PF-002.pdf.
Verify against the official publication.

Point d'enseignement 2 **Décrire les parties d'un couteau de survie**

Durée : 5 min Méthode : Exposé interactif



Pendant ce PE, indiquer les parties du couteau de survie à mesure qu'elles sont mentionnées.

LES PARTIES D'UN COUTEAU

Le couteau est l'article que portent le plus couramment les personnes qui aiment le plein air et qui participent à l'instruction sur les expéditions. Toutes les parties énumérées ci-dessous ne se retrouvent pas dans tous les couteaux. Cela dépend du prix et de l'utilité prévue du couteau. Les parties suivantes se retrouvent dans le couteau à lame fixe :

1. **Lame.** Partie tranchante du couteau.

2. **Tranchant.** Bord inférieur de la lame. Il peut être très acéré et est destiné à trancher, à découper et à hacher.

3. **Pointe.** Extrémité effilée de la lame.

4. **Dos de la lame.** Bord arrière de la lame, qu'on appelle aussi contre-tranchant.

5. **Manche.** Partie par laquelle on tient le couteau. Il comprend de nombreux éléments, dont les mitres, les plaquettes, les ferrures, les inscriptions, les intercalaires, les rivets et la soie.

6. **Soie.** Prolongement de la lame dans le manche pour assurer sa solidité.

7. **Plaquette.** Ce qui constitue le manche du couteau. Les plaquettes peuvent être faites de différentes matières synthétiques ou naturelles, comme l'os, le bois ou l'ivoire. Elles sont goupillées ou rivetées à la soie.

8. **Plaque d'extrémité ou pommeau.** Pièce métallique à l'extrémité du manche. Il s'agit du bout arrière du couteau.

9. **Goupilles ou rivets.** Pièces de fixation joignant les plaquettes à la soie.

10. **Queue.** Se compose de la soie et de la lame. C'est le corps continu du couteau.

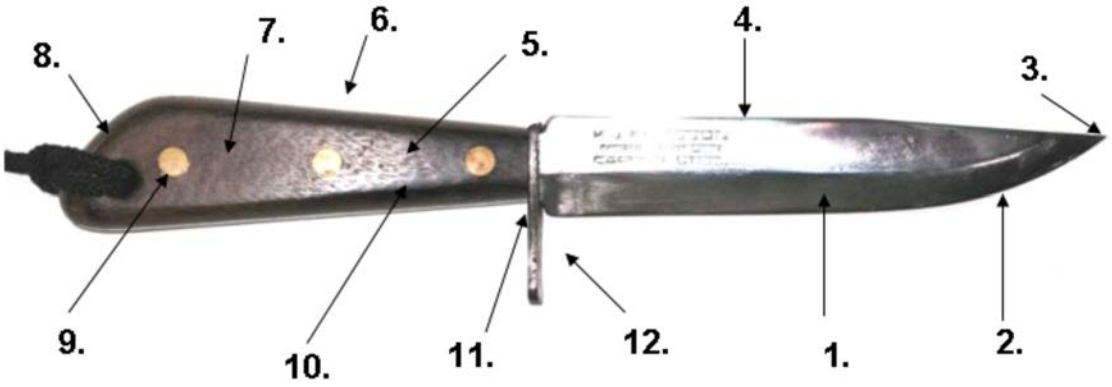
11. **Intercalaires.** Plaque intercalée entre le manche et la garde du couteau. Elle sert à modifier l'ajustement du manche. Elle peut être faite de n'importe quel métal (cuivre, laiton, nickel, argent ou acier inoxydable), de plastique ou de cuir.

12. **Garde.** On peut aussi utiliser le terme « mitre » pour désigner cette partie. Élément transversal fixé à la lame pour empêcher la main d'y glisser.

13. **Empreinte.** Rainures pratiquées ou formées dans le manche pour assurer une prise confortable (voir la figure 5).

14. **Émouture concave.** L'émouture de la lame est située sur le côté qui a été creusé. Les couteaux à émouture concave coupent facilement, mais ne sont pas aussi robustes. L'émouture concave porte aussi le nom de biseau concave (voir la figure 5).

Unofficial convenience copy of A-CR-CCP-704/PF-002, cached 2026-11-08 from https://app.cadets.gc.ca/cadet-publications/A-CR-CCP-704-PF-002/A-CR-CCP-704-PF-002.pdf.
Verify against the official publication.



Nota. Créé par le Directeur - Cadets 3, 2009, Ottawa, Ontario, Ministère de la Défense nationale.

Figure 4 Parties d'un couteau



Nota. Tiré de « Foldingknife.com », par Foldingknifepro 2007, Kalinga Pro. Droit d'auteur 2007 par Foldingknifepro.com. Extrait le 9 mars 2009 du site http://www.folding knivepro.com/pro1322538.html

Figure 5 Émouture concave et empreinte

CONFIRMATION DU POINT D'ENSEIGNEMENT 2

QUESTIONS :

Q1. Nommer et décrire six parties d'un couteau de survie.

Q2. Comment se nomme la partie incluant la soie et la lame ?

Q3. Qu'est-ce qu'une soie?

RÉPONSES ANTICIPÉES :

R1. Six des parties suivantes :

- la lame,
- le tranchant,
- la pointe,
- le dos de la lame,
- le manche,

Unofficial convenience copy of A-CR-CCP-704/PF-002, cached 2026-11-08 from https://app.cadets.gc.ca/cadet-publications/A-CR-CCP-704-PF-002/A-CR-CCP-704-PF-002.pdf.
Verify against the official publication.

- la soie,
- les plaquettes,
- la plaque d'extrémité ou le pommeau,
- les rivets,
- la queue,
- les intercalaires,
- la garde,
- l'empreinte, et
- l'arête creuse.

R2. La queue désigne l'ensemble de la soie et la lame; c'est le corps continu du couteau.

R3. La soie désigne le prolongement de la lame dans le manche pour assurer sa solidité.

Point d'enseignement 3 **Décrie les caractéristiques d'un couteau de survie**

Durée : 5 min Méthode : Exposé interactif

CHARACTÉRISTIQUES D'UN COUTEAU DE SURVIE

Longueur de la lame

Le couteau de survie devrait idéalement avoir une lame d'une longueur entre 10 et 15 cm (5 et 6 po). Une lame plus longue serait encombrante en plus d'ajouter du poids au matériel de survie.



Nota. Tiré de « Knives Plus Retail Cutlery and Cutlery Accessories Since 1987 », par Knives Plus Retail Cutlery Accessories Since 1987, 2008, Buck Gen 5 Skinner. Droit d'auteur 2001-2008 par Knives Plus, Inc. Extrait le 26 février 2009 du site http://www.knivesplus.com/buckknifebu-5rws.html

Figure 6 Longueur de la lame

Largeur de la lame

La largeur optimale d'un couteau de survie se situe entre 0,4 et 0,6 cm. Une lame plus mince serait trop souple, bien que les lames épaisses manquent la finesse nécessaire pour certains travaux délicats qu'on peut avoir à effectuer avec un couteau de survie.

Unofficial convenience copy of A-CR-CCP-704/PF-002, cached 2026-11-08 from https://app.cadets.gc.ca/cadet-publications/A-CR-CCP-704-PF-002/A-CR-CCP-704-PF-002.pdf.
Verify against the official publication.



Nota. Créé par le Directeur - Cadets 3, 2009, Ottawa, Ontario, Ministère de la Défense nationale.

Figure 7 Largeur de la lame

Composition de la lame

Le matériau dont est faite la lame d'un couteau aura un effet sur sa durabilité et son entretien. La plupart des lames sont faites d'acier inoxydable, un alliage qui contient du chrome qui le rend résistant à la corrosion. Le chrome est plus mou que l'acier et est allié à l'acier inoxydable. Les lames en acier inoxydable offrent un compromis entre la résistance à la rouille, la rétention du tranchant et la facilité d'affûtage.



Les chiffres inscrits sur la lame (habituellement un nombre dans les 400) indiquent le type d'alliage utilisé. Par exemple, un couteau marin qui est exposé à l'atmosphère saline est habituellement fait d'acier antirouille à haute teneur en chrome tel que l'acier 420. Une lame qui sert à de fréquentes coupes ou à la préparation des aliments est faite d'acier plus dur tel que l'acier 440.

Les lettres A, B et C indiquent des niveaux progressivement plus élevés de carbone et en conséquence de l'acier plus dur. Une lame plus dure reste aiguisée plus longtemps mais est plus difficile à affûter.

Les deux types d'acier les plus utilisés dans la fabrication de couteaux de survie de qualité sont les suivants :

- **l'acier ordinaire.** Les lames en acier ordinaire sont résistantes, peuvent être très aiguisées, retiennent leur tranchant relativement bien et s'affûtent assez facilement. Elles ont toutefois tendance à être fragiles et peuvent casser sous une charge. Elles rouillent si on ne les utilise pas, si on ne les nettoie pas régulièrement ou si on ne les protège pas avec un enduit. Les lames en acier ordinaire conservent leur tranchant plus longtemps que les lames en acier inoxydable.
- **l'acier inoxydable.** Les lames en acier inoxydable résistent à la rouille et sont particulièrement bien adaptées aux milieux humides. Elles nécessitent moins d'entretien que les lames en acier ordinaire. Elles tendent cependant à être plus chères, sont plus difficiles à affûter et peuvent ne pas retenir leur tranchant aussi bien que les lames en acier ordinaire.

Lorsqu'on choisit un type de couteau de survie, on peut considérer les facteurs suivants :

- l'utilité qu'on fera du couteau ;
- sa facilité d'affûtage ;
- sa rétention du tranchant ; et
- sa résistance à la corrosion.

Longueur de la soie

Un couteau de survie est idéalement construit d'un seul morceau de métal (soie) auquel peuvent être fixées des plaquettes pour former une prise confortable. Un couteau à pleine soie est constitué d'un morceau d'acier plein de la pointe au pommeau et représente la configuration lame-manche la plus robuste. Ce type de construction est connu parmi les amateurs de couteau comme une soie à plate semelle ou une soie étroite.

Unofficial convenience copy of A-CR-CCP-704/PF-002, cached 2026-11-08 from https://app.cadets.gc.ca/cadet-publications/A-CR-CCP-704-PF-002/A-CR-CCP-704-PF-002.pdf.
Verify against the official publication.

- Soie à plate semelle. La lame s'intègre dans le manche (cette construction est la meilleure et la plus robuste des deux types de soie).
- Soie étroite. La largeur de la lame diminue à son entrée dans le manche.



Nota. Tiré de « Recipetips.com », par Types of Kitchen Knives, 2009, Types of Kitchen Knives–Tang. Droit d'auteur 2009 par Tecstra Systems. Extrait le 27 février 2009 du site http://www.recipetips.com/kitchen-tips/t--1075/types-of-kitchen-knives.asp#maintaining

Figure 8 Soie

Les couteaux de survie mal conçus ou bon marché ont souvent des lames en acier séparées du manche. Dans ce type de construction, la jonction de la lame et du manche forme un point faible où ces parties peuvent casser et se séparer.

Composition du manche

Le manche se compose de nombreux éléments, y compris :

- les mitres,
- les plaquettes,
- les ferrures,
- les intercalaires,
- les rivets, et
- la soie.

Le manche est fait d'un matériau particulier comme la corne, l'os, l'ivoire ou un matériau synthétique.

CONFIRMATION DU POINT D'ENSEIGNEMENT 3

QUESTIONS :

Q1. Quelle longueur devrait idéalement avoir une lame de couteau de survie?

Q2. Nommer deux types de matériau dont peut être faite la lame.

Q3. Qu'indique la lettre sur une lame?

Unofficial convenience copy of A-CR-CCP-704/PF-002, cached 2026-11-08 from https://app.cadets.gc.ca/cadet-publications/A-CR-CCP-704-PF-002/A-CR-CCP-704-PF-002.pdf.
Verify against the official publication.

RÉPONSES ANTICIPÉES :

R1. La lame d'un couteau de survie devrait idéalement avoir une longueur entre 10 et 15 cm (4 et 6 po).

R2. Les deux types de matériau dont peut être faite la lame sont : l'acier ordinaire et l'acier inoxydable.

R3. La lettre indique des niveaux progressivement plus élevés de carbone et en conséquence de l'acier plus dur.

Point d'enseignement 4 **Décrire la façon d'entretien d'un couteau de survie**

Durée : 5 min Méthode : Exposé interactif

ENTRETIEN D'UN COUTEAU DE SURVIE

En faire une utilisation appropriée

Lors du maniement d'un couteau, le cadet doit observer les principes suivants :

- Toujours couper à l'opposé de soi, jamais vers soi.
- Si on échappe le couteau, le laisser tomber au sol. Essayer de l'attraper peut causer des blessures graves.
- Ne jamais pointer un couteau vers une autre personne.
- Ne jamais marcher ou courir avec un couteau ouvert ou qui n'est pas dans son étui.
- Ne pas lancer ni mettre la lame dans le sol, car cela l'émoussera rapidement.
- Utiliser le couteau à un endroit seulement et le fermer ou remettre le couteau dans son étui avant de se déplacer.
- Ne pas ouvrir les couvercles avec un couteau pour ne pas en endommager la pointe.
- Ne pas lancer le couteau vers une autre personne. Le lui remettre plutôt le pommeau en premier pour que la personne le saisisse par le manche.

NETTOYAGE

Un couteau requiert peu d'entretien, bien qu'il doive être nettoyé régulièrement (en utilisant une serviette et des cure-oreilles). Si on enlève les saletés avec de l'eau, s'assurer que le couteau est complètement sec avant de le ranger afin d'éviter la formation de rouille. Essuyer le couteau avec une serviette propre et souffler de l'air dessus au moyen d'un séchoir à cheveux, si possible, pour s'assurer que le couteau est bien sec et prêt à être rangé. Essuyer délicatement la lame avec de l'huile deux ou trois fois par année pour empêcher la formation de rouille.

Une lame bleue, grise ou noire est un signe d'oxydation et un précurseur de rouille; nettoyer et huiler immédiatement le couteau.

RANGEMENT

Lorsqu'on range un couteau pour une longue période, le garder dans un endroit sec à l'écart des rayons du soleil. S'assurer que le couteau est propre avant de le ranger et le protéger pour ne pas qu'il frotte contre d'autres articles. Ne pas le ranger dans un étui en cuir. Le cuir est un matériau naturel qui peut endommager la lame, parce que dans un tel étui, la lame est exposée à un milieu humide et attirera l'humidité. Les acides dans lesquels a trempé le cuir durant le processus de tannage pourraient sortir du cuir et endommager le couteau.

Unofficial convenience copy of A-CR-CCP-704/PF-002, cached 2026-11-08 from https://app.cadets.gc.ca/cadet-publications/A-CR-CCP-704-PF-002/A-CR-CCP-704-PF-002.pdf.
Verify against the official publication.

AFFÛTAGE

Tous les couteaux doivent être affûtés de temps à autre. On devrait idéalement utiliser une pierre d'affûtage, mais à défaut d'en avoir, on peut se servir de grès, comme de l'argile grise, du quartz ou du granite. Frotter deux pierres ensemble pour les rendre douces et suivre la méthode d'affûtage décrite plus tard dans la leçon.

Ne jamais affûter un couteau sur une meule électrique. Cela peut réduire la dureté de la lame et fragiliser le tranchant, qui pourrait casser ou s'ébrécher.



Nota. Tiré de « Recipetips.com », par Types of Kitchen Knives, 2009, Types of Kitchen Knives–Sharpening Stone. Droit d'auteur 2009 par Tecstra Systems. Extrait le 27 février 2009 du site http://www.recipetips.com/kitchen-tips/t--1075/types-of-kitchen-knives.asp#maintaining

Figure 9 Pierre d'affûtage

CONFIRMATION DU POINT D'ENSEIGNEMENT 4

QUESTIONS :

Q1. Donner trois façons de manier un couteau.

Q2. Quel signe indique qu'une lame de couteau commence à s'oxyder?

Q3. Comment doit-on ranger un couteau pour une longue période?

RÉPONSES ANTICIPÉES :

R1. Lors du maniement d'un couteau, on doit observer les principes suivants :

- Toujours couper à l'opposé de soi, jamais vers soi.
- Si on échappe le couteau, le laisser tomber au sol. Essayer de l'attraper peut causer des blessures graves.
- Ne jamais pointer un couteau vers une autre personne.
- Ne jamais marcher ou courir avec un couteau ouvert ou qui n'est pas dans son étui.
- Ne pas lancer ni mettre la lame dans le sol, car cela l'émoussera rapidement.
- Utiliser le couteau à un endroit seulement et le fermer ou remettre le couteau dans son étui avant de se déplacer.

Unofficial convenience copy of A-CR-CCP-704/PF-002, cached 2026-11-08 from https://app.cadets.gc.ca/cadet-publications/A-CR-CCP-704-PF-002/A-CR-CCP-704-PF-002.pdf.
Verify against the official publication.

- Ne pas ouvrir les couvercles avec un couteau pour ne pas en endommager la pointe.
- Ne pas lancer le couteau vers une autre personne. Le lui remettre plutôt le pommeau en premier pour que la personne le saisisse par le manche.

R2. Une lame bleue, grise ou noire est un signe d'oxydation et un précurseur de rouille.

R3. Lorsqu'on range un couteau pour une longue période, le garder dans un endroit sec à l'écart des rayons du soleil. S'assurer que le couteau est propre avant de le ranger. Ne pas le ranger dans un étui en cuir.

Point d'enseignement 5 — **Expliquer et démontrer la façon d'affûter un couteau de survie et demander aux cadets de s'y exercer**

Durée : 30 min — Méthode : Démonstration et exécution



Pour ce PE, il est recommandé que l'instruction se déroule de la façon suivante :

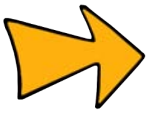
(1) Demander aux cadets de placer leur pierre d'affûtage et leur couteau devant eux.

(2) Expliquer et démontrer chaque étape à suivre pour affûter un couteau de survie, puis demander aux cadets de s'y exercer.

(3) Demander aux cadets de continuer à affûter le couteau de survie une fois toutes les étapes observées et exercées.

Nota : Des instructeurs adjoints peuvent aider à surveiller le rendement des cadets.

ÉTAPES À SUIVRE POUR AFFÛTER UN COUTEAU DE SURVIE



Pour obtenir les meilleurs résultats, utiliser la pierre d'affûtage appropriée. Une pierre à grain fin est utile pour faire des retouches rapides sur des lames légèrement émoussées. Pour effectuer un affûtage complet d'une lame émoussée, employer d'abord une pierre à gros grain, puis une pierre à grain fin.

1. **Lubrifier la pierre d'affûtage.** Préparer la pierre d'affûtage en y appliquant une huile légère ou de l'eau pour faciliter l'affûtage de la lame. L'huile ou l'eau permet un glissement aisé de la lame sur la pierre ainsi que la dissipation de la chaleur accumulée pouvant réduire la dureté de l'acier. On peut utiliser une pierre à sec, bien que ce ne soit pas recommandé.

2. **Poser la pierre d'affûtage sur une surface plane.** Poser la pierre d'affûtage sur une surface plane pour pouvoir modifier l'angle d'affûtage du couteau.

Unofficial convenience copy of A-CR-CCP-704/PF-002, cached 2026-11-08 from https://app.cadets.gc.ca/cadet-publications/A-CR-CCP-704-PF-002/A-CR-CCP-704-PF-002.pdf.
Verify against the official publication.



Nota. Tiré de « Recipetips.com », par Types of Kitchen Knives, 2009, Types of Kitchen Knives–Sharpening Stone. Droit d'auteur 2009 par Tecstra Systems. Extrait le 27 février 2009 du site http://www.recipetips.com/kitchen-tips/t--1075/types-of-kitchen-knives.asp

Figure 11 Position de la pierre d'affûtage

3. **Tenir le couteau de survie par le manche.** Tenir fermement le couteau par le manche avec l'index sur le dessus de la lame et le pouce sur le dos de la lame. Le tranchant doit être à l'opposé de soi. Placer les doigts de l'autre main sur la longueur de la lame.



Nota. Tiré de « Recipetips.com », par Types of Kitchen Knives, 2009, Using a Sharpening Stone. Droit d'auteur 2009 par Tecstra Systems. Extrait le 27 février 2009 du site http://www.recipetips.com/kitchen-tips/t--1075/types-of-kitchen-knives.asp

Figure 12 Façon de tenir le couteau

4. **Déterminer l'angle d'affûtage de la lame du couteau.** Placer le tranchant du couteau sur la pierre à un angle correspondant à l'angle du biseau du couteau, soit un angle de 20 degrés. Le tranchant doit être à l'opposé de soi.

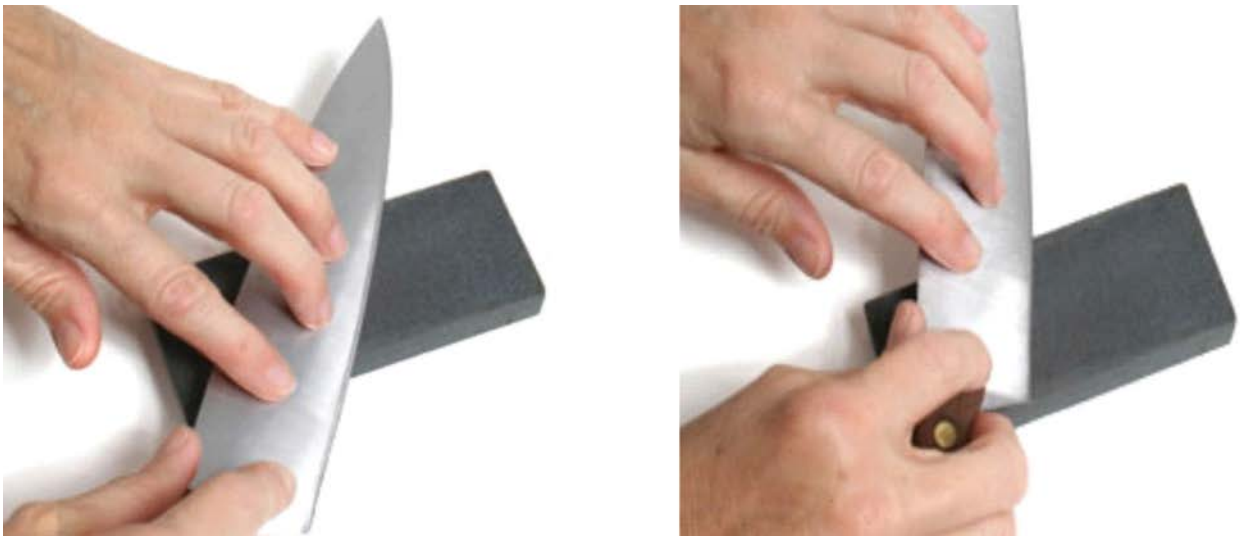
Unofficial convenience copy of A-CR-CCP-704/PF-002, cached 2026-11-08 from https://app.cadets.gc.ca/cadet-publications/A-CR-CCP-704-PF-002/A-CR-CCP-704-PF-002.pdf.
Verify against the official publication.



Nota. Tiré de « Recipetips.com », par Types of Kitchen Knives, 2009, Using a Sharpening Stone. Droit d'auteur 2009 par Tecstra Systems. Extrait le 27 février 2009 du site http://www.recipetips.com/kitchen-tips/t--1075/types-of-kitchen-knives.asp

Figure 13 Angle d'affûtage

5. **Appliquer une pression sur la lame en la poussant dans un mouvement circulaire sur la pierre d'affûtage.** Commencer par la pointe et aiguiser la lame dans le sens antihoraire comme si l'on découpait de fines lamelles dans la pierre. Continuer à faire délicatement ce mouvement circulaire tout en déplaçant la lame sur toute sa longueur avec une pression constante sur la pierre. Aiguiser le tranchant sur toute sa longueur. Durant l'affûtage, une légère arête se formera le long du tranchant sur le côté non affûté. La présence de cette arête indique que l'autre côté est prêt à être affûté.



Nota. Tiré de « Recipetips.com », par Types of Kitchen Knives, 2009, Using a Sharpening Stone. Droit d'auteur 2009 par Tecstra Systems. Extrait le 27 février 2009 du site http://www.recipetips.com/kitchen-tips/t--1075/types-of-kitchen-knives.asp

Figure 14 Affûter le couteau

6. **Retourner le couteau de survie et en affûter l'autre côté.** Durant l'affûtage, une légère arête se formera le long du tranchant sur le côté non affûté. La présence de cette arête indique que l'autre côté est prêt à être affûté. Pour détecter cette arête, parcourir le tranchant du côté de lame non affûté avec l'ongle (voir figure 14). Si l'ongle s'accroche sur le tranchant, cela signifie qu'on peut affûter l'autre côté de la lame. Vérifier l'arête à plusieurs endroits le long de la lame pour s'assurer que la lame a été affûtée sur toute sa longueur. Si l'on détecte un endroit qui n'a pas été affûté, reprendre l'affûtage à cet endroit.

Unofficial convenience copy of A-CR-CCP-704/PF-002, cached 2026-11-08 from https://app.cadets.gc.ca/cadet-publications/A-CR-CCP-704-PF-002/A-CR-CCP-704-PF-002.pdf.
Verify against the official publication.



Nota. Tiré de « Recipetips.com », par Types of Kitchen Knives, 2009, Using a Sharpening Stone. Droit d'auteur 2009 par Tecstra Systems. Extrait le 27 février 2009 du site http://www.recipetips.com/kitchen-tips/t--1075/types-of-kitchen-knives.asp

Figure 15 Vérifier le bord biseauté

Une fois le premier côté du couteau bien affûté, retourner le couteau pour orienter le tranchant vers soi. Tenir le couteau de la même façon que pour affûter le premier côté. On tiendra maintenant le manche avec l'index sur le dos de la lame et le pouce sur la lame (voir figure 15).

Commencer l'aiguisage par la pointe dans le sens antihoraire, de la même façon que précédemment. Appliquer une pression constante le long de la lame. Une fois le deuxième côté aiguisé, vérifier de nouveau pour s'assurer que l'arête s'est formée. Si ce n'est pas le cas, continuer l'aiguisage de ces endroits jusqu'à la formation d'une arête.



Nota. Tiré de « Recipetips.com », par Types of Kitchen Knives, 2009, Using a Sharpening Stone. Droit d'auteur 2009 par Tecstra Systems. Extrait le 27 février 2009 du site http://www.recipetips.com/kitchen-tips/t--1075/types-of-kitchen-knives.asp

Figure 10 Affûter l'autre côté du couteau

7. **Vérifier le couteau de survie pour s'assurer qu'il est bien affûté.** L'affûtage d'une lame se vérifie de diverses façons, notamment en :

- frottant le pouce légèrement en travers de la lame ;
- coupant une feuille de papier et notant si cela se fait aisément; la coupe doit être nette sans déchirure ; et
- coupant un morceau de fruit; il devrait y avoir peu de résistance.

Unofficial convenience copy of A-CR-CCP-704/PF-002, cached 2026-11-08 from https://app.cadets.gc.ca/cadet-publications/A-CR-CCP-704-PF-002/A-CR-CCP-704-PF-002.pdf.
Verify against the official publication.



Nota. Tiré de « Recipetips.com », par Types of Kitchen Knives, 2009, Using a Sharpening Stone. Droit d'auteur 2009 par Tecstra Systems. Extrait le 27 février 2009 du site http://www.recipetips.com/kitchen-tips/t--1075/types-of-kitchen-knives.asp

Figure 16 Vérifier l'affûtage

8. **Répéter l'affûtage des deux côtés, au besoin, jusqu'à ce que le tranchant voulu soit obtenu.** À l'aide d'une pierre à grain fin, aiguiser le tranchant par la même méthode de base employée avec la pierre à gros grain. Frotter la pierre en quatre ou cinq mouvements dans le sens antihoraire, retourner la lame et faire de même de l'autre côté. Continuer de changer de côté de la même manière, jusqu'à ce que le tranchant soit bien poli et coupant comme un rasoir. Répéter cette étape jusqu'à ce que le tranchant voulu soit obtenu.

9. **Nettoyer le couteau de survie.** Lorsqu'on affûte un couteau, des fragments ou limailles restent sur la lame. Une fois le tranchant voulu obtenu, essuyer ou rincer la lame. Il est important d'enlever ces débris afin d'éviter que des échardes ne pénètrent dans les mains ou n'entrent dans la nourriture.

10. Une fois le couteau nettoyé, laver la pierre d'affûtage à l'eau chaude savonneuse et la brosser pour en enlever tous les débris. Laisser la pierre sécher complètement avant de la ranger.

Bien qu'on puisse utiliser de l'huile pour enlever la saleté et la crasse de la pierre après un affûtage, il est suggéré d'employer de l'eau.

Unofficial convenience copy of A-CR-CCP-704/PF-002, cached 2026-11-08 from https://app.cadets.gc.ca/cadet-publications/A-CR-CCP-704-PF-002/A-CR-CCP-704-PF-002.pdf.
Verify against the official publication.



Nota. Tiré de « Recipetips.com », par Types of Kitchen Knives, 2009, Using a Sharpening Stone. Droit d'auteur 2009 par Tecstra Systems. Extrait le 27 février 2009 du site http://www.recipetips.com/kitchen-tips/t--1075/types-of-kitchen-knives.asp

Figure 17 Nettoyage

CONFIRMATION DU POINT D'ENSEIGNEMENT 5

La participation des cadets à l'affûtage d'un couteau de survie servira de confirmation de l'apprentissage de ce PE.

CONFIRMATION DE FIN DE LEÇON

La participation des cadets à l'affûtage d'un couteau de survie servira de confirmation de l'apprentissage de cette leçon.

CONCLUSION

DEVOIR/LECTURE/PRATIQUE

S.O.

MÉTHODE D'ÉVALUATION

S.O.

OBSERVATIONS FINALES

Le couteau de survie est un outil important. Il peut être utile dans des situations de survie où l'on doit se procurer de la nourriture et des matériaux et faire des constructions. Une utilisation prolongée d'un couteau émoussera la lame à la longue, limitant ainsi son efficacité à découper et à trancher. La compétence consistant à affûter un couteau de survie aidera à la préparation des matériaux dans une situation de survie.

COMMENTAIRES/REMARQUES À L'INSTRUCTEUR

Cet OCOM doit être réalisé avant l'exercice d'entraînement en campagne.

Unofficial convenience copy of A-CR-CCP-704/PF-002, cached 2026-11-08 from https://app.cadets.gc.ca/cadet-publications/A-CR-CCP-704-PF-002/A-CR-CCP-704-PF-002.pdf.
Verify against the official publication.

L'instructeur doit rappeler au cadet d'utiliser le couteau de survie de façon sécuritaire. Inciter le cadet à la prudence lorsqu'il affûte la lame sur une pierre d'affûtage. S'il fait sombre, s'assurer qu'une source de lumière est placée tout près.

DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE

C0-111 ISBN 978-0-9740820-2-8 Tawrell, P. (2006). *Camping and wilderness survival* (2e éd.). Lebanon, New Hampshire, Auteur.

C2-008 ISBN 0-00-653140-7 Wiseman, J. (1999). *The SAS survival handbook*. Hammersmith, Londres, HarperCollins Publishers.

C2-225 Fontaine, R. *Survival topics: Your online survival kit!* Extrait le 11 février 2009 du site http://www.survivaltopics.com/survival/how-to-choose-a-survival-knife/

Unofficial convenience copy of A-CR-CCP-704/PF-002, cached 2026-11-08 from https://app.cadets.gc.ca/cadet-publications/A-CR-CCP-704-PF-002/A-CR-CCP-704-PF-002.pdf.
Verify against the official publication.