

## AIGUISAGE

© BSA Support aux métiers de bouche et Coutellerie DASSAUDFils

L'aiguisage est l'opération qui consiste à redonner à une lame son pouvoir de coupe.

Il se réalise en deux temps :

- l'affutage qui redonne l'angle du taillant;
- l'affilage qui entretient le fil.



### L'affutage

Les 6 étapes de l'affutage :

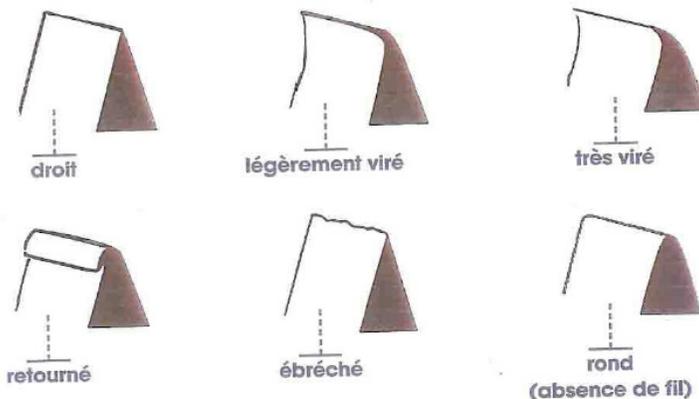
- 1- Le meulage pour amincir la lame.
- 2- Réalisation du taillant en donnant un angle de 25 à 30 degrés par rapport à l'axe de la lame.
- 3- Le polissage pour enlever les stries faites lors du meulage.
- 4- L'émorfilage afin d'ôter le morfil, bavure qui se forme lors du meulage.
- 5- Affilage : former le fil de la lame.
- 6- Lavage et assainissement.

#### Dans ce numéro

L'affutage	1
L'affilage	1
Les outils pour l'affilage	1
La méthode	2
Questions - Réponses	2

### L'affilage

L'entretien du fil est fait par l'opérateur à son poste de travail. Le fil est très fragile, il peut être :



⇔ Dans les trois positions ci-contre, le fil pourra être redressé et redonner le taillant au couteau.

⇔ Dans le cas des trois positions ci-contre, l'affilage n'a aucun effet. On doit refaire un nouveau fil par l'aiguisage.

### Les outils pour l'affilage

L'affilage peut se faire avec un fusil ou avec un X-fil. Les fusils se composent d'un manche et d'une mèche. La mèche peut être ronde ou ovale, lisse ou striée et parfois aimantée pour retenir les particules métalliques qui se détachent lors de l'affilage. Un fusil à mèche striée servira aussi à faire légèrement le taillant et former le fil, tandis qu'une mèche lisse servira à l'entretien et l'adoucissage du fil. Il existe toute une déclinaison de rugosité et de qualité dans le choix du fusil.

Suite au verso

## La méthode

Mèche perpendiculaire à la table, lame positionnée à 30° par rapport à la mèche du fusil comme le démontrent les photos ci-dessous.

Cette méthode rationnelle vous permettra dans tous les cas d'obtenir un bon résultat.

### POSITIONNEMENT DU COUTEAU SUR LE FUSIL



Affilage à gauche



Affilage à droite

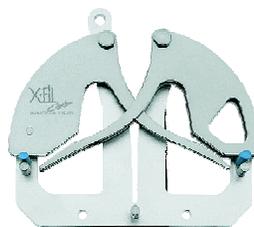
## Questions? – Réponses

*Q Dois-je attendre que mon couteau ne coupe plus pour l'affiler?*

R Non. Si le couteau ne taille plus, c'est qu'il n'a plus de fils. Il faut l'aiguiser d'abord. L'opération d'affilage ne fait qu'entretenir le fils du couteau.

*Q Existe-t-il d'autres outils que le fusil pour l'affilage?*

R Oui. Le X-Fils convient très bien, il nécessite beaucoup moins de dextérité.



*Q Est-il préférable d'utiliser un fusil à mèche lisse ?*

R Cela dépend de la finesse du tranchant que l'on veut. Pour un tranchant doux on préférera une mèche lisse à une mèche striée qui sera réservée aux couteaux pas trop bien aiguisés, car elle permet de refaire un peu le tranchant en enlevant du métal.

**BSA Division support aux métiers de bouche**  
6005 boul. Couture, Montréal, Québec, H1P 3E1  
**Support technique:**  
1 877 852-3199  
Site web:  
bsa.ca