Aurélien HERAIL
Artisan poêlier
06 52 22 02 65 – aurelien.herail@gmx.fr
www.terrafeu.fr - @terrafeu
32T, route de Salvagnac - 81800 Rabastens

Redynamisation des centres-bourg : le grand retour du petit four à bois communal

Proposition de projet pour consolider le lien social et pérenniser le patrimoine culturel villageois

Mai 2021

Contenu

Contexte historique 1

Le besoin de mettre à jour ce patrimoine culturel pour le pérenniser 2

Soutien au développement et à la dynamique des centres-bourgs 3

De quel four est-il question ? 3

Le toit nécessaire pour abriter le four 4

Eléments budgétaires estimatifs 5

Suggestion de modalités d'utilisation 5

Photos de constructions d'un four par l'entreprise TERRAFEU 7

Des suggestions ? 9

Contexte historique

Le four à pain, tel que nous le connaissons aujourd'hui, a une très longue histoire. Le principe avec sole et voûte existe depuis au moins 4000 ans, mais le pain peut également se cuire selon d'autres procédés plus simples.

Pendant la féodalité, le four banal fut institué. Il faisait partie des « services » que le seigneur féodal devait mettre à disposition de sa paysannerie contre une redevance (appelée *banalité*), tout en leur défendant de faire cuire le pain chez eux.

En France, le droit de banalité fut supprimé dans les villes par Saint-Louis vers le milieu du XIIIe siècle, mais dans les campagnes il ne le fut qu'à la révolution. Cependant des archives démontrent que même du temps de l'ancien régime (avant la Révolution), des fours particuliers étaient utilisés, coexistant avec des fours communautaires de villages puis à partir du premier Empire avec des fours communaux par communes.

Les paysans utilisaient leurs propres céréales, préparaient la pâte puis les pains. Lorsqu'ils faisaient cuire leur pain dans un four commun, ils y apposaient une marque de propriété ou un signe de reconnaissance. Cette marque était souvent apposée à l'aide d'une marque à pain qu'on enfonçait dans la pâte. La cuisson était hebdomadaire. Seules les grandes fermes disposaient d'un four particulier.

Certains habitats agricoles en France remontent aux XVIe, XVIIe et XVIIIe siècles mais d'autres constructions : bâtiments pour la famille, dépendances ou extensions ont été bâties entre le milieu du XIXème et le début du XXe, période correspondant à la croissance agricole et à la séparation des logements pour animaux et pour les récoltes. Des fours à pain furent construits à cette période soit accolés au bout du bâtiment d'habitation, soit à l'intérieur d'une grange, soit à part dans une cour commune. Si bien que vers 1900, dans les campagnes françaises, on dénombrait peu de fours communautaires de villages et davantage de fours particuliers équipant des fermes. Au XIXe siècle, les fours à pain se multiplient dans les campagnes (four collectif ou four individuel dans des fermes, notamment en forme de dôme). L'existence d'un four rural de cette époque dans un bâtiment séparé suggère qu'il pouvait appartenir à plusieurs familles (le fournil ou la boulangerie). La construction des derniers fours dans les fermes remontent à 1910.

Pendant les deux guerres mondiales certains fours furent restaurés pour fonctionner à nouveau pour pallier au manque de pain. Après la Seconde Guerre mondiale, le déclin de ces fours fut inéluctable. Les fournils devenus vétustes étaient trop coûteux à entretenir. De plus, les chemins goudronnés permirent au boulanger de faire des tournées de pain dans plusieurs communes. Ainsi, les facilités de transport, et la

multiplication des boulangeries dans les communes amorcèrent le déclin des fours de campagne au XXe siècle.

La prise de conscience assez récente (fin du XXe et début du XXIe siècle) de la conservation du patrimoine rural en France, a eu pour résultat de conduire à la restauration de fours à pain et un retour aux traditions en les remettants en fonctionnement quelques jours de l'année. Certains fonctionnent cinq à six fois par an alors que d'autres sont célébrés une fois l'an : le jour de la fête du pain et des démonstrations de préparation de pain à l'ancienne sont organisées. Parfois, lors de la restauration, le four est transféré dans un autre lieu, moins isolé et plus propice au tourisme.

Le besoin de mettre à jour ce patrimoine culturel pour le pérenniser

Au-delà de l'intérêt du maintien du patrimoine architectural que représentent les anciens fours à pain, ceux-ci ont réellement perdu en attractivité d'utilisation. Plusieurs facteurs expliquent ce désintérêt, à commencer par la facilité d'achat de pain de boulangerie même si les préoccupations sociales, sanitaires et environnementales actuelles alimentent un retour à des valeurs plus traditionnelles (qualité des farines et du produit, renforcement de l'économie locale et des réseaux de proximité). Cuire son propre pain n'est donc plus une nécessité, ce qui implique que bon nombre de fours sont laissés à l'abandon. L'utilisation actuelle des fours à bois peut, en ce sens être, qualifié de plus « récréative » et s'oriente vers un besoin de cuisine plus divers : cuisson de pizza, viandes rôtis, gâteaux, tartes et gratins.

- Le four à bois actuel doit proposer de pouvoir cuisiner facilement des pizzas, du pain des tartes et autres gratins et viandes rôtis.

D'autre part, le style de vie actuel privilégie largement la notion de propriété privée, donc des outils et des usages plutôt individuels que communs. C'est pourquoi d'anciens fours, même en bon état, restent inutilisés soit par manque d'intérêt des propriétaires de maisons qui les hébergent, soit par difficulté et/ou impossibilité d'accès pour leurs voisins (notion de propriété privée). Dans tous les cas, les usages actuels de fours sont très épars et demeurent ponctuels. La spécificité de construction, une fréquence d'utilisation modeste et le coût de construction élevé à l'échelle d'une famille sont en général les freins pour une acquisition individuelle.

- Le four à bois actuel doit être un appareil mutualisé et accessible à tous pour réduire les coûts, renforcer les liens et la cohésion sociale et permettre une fréquence d'utilisation de l'appareil significative.

Enfin, d'un point de vue technique il est important de replacer le besoin dans le contexte : les anciens fours, prévus pour cuire de grandes quantités de pain de façon régulière, présentent des dimensions bien trop importantes pour les besoins actuels ! Aujourd'hui, le four doit être pratique à utiliser (simplicité et rapidité d'utilisation) et ne pas coûter trop cher.

- Le four à bois actuel doit impérativement prendre en compte les deux paramètres techniques suivants: **(i).**diminuer la taille du four pour privilégier des utilisations rapides et ponctuelles pour des quantités d'aliments moins importantes ; **(ii).**augmenter l'isolation du four pour permettre une consommation de bois faible et un temps de montée en chauffe rapide.

Soutien au développement et à la dynamique des centres-bourgs

Compte tenu des facteurs détaillés précédemment, et notamment des éléments contextuels et de l'intérêt de mutualisation, la mise en place d'un nouveau four communal au cœur d'un village permettrait d'appuyer une dynamique de cohésion sociale dans le centre-bourg.

Dès lors que le four répond aux besoins actuels, il pourrait faire l'objet de nouvelles activités de cuisson, tant individuelles (ayant lieu sur l'espace public) que communes au travers de moments partagés encourageant les échanges inter-citoyens et intergénérationnels au cœur de la commune. En ce sens il est aussi moteur dans le maintien du patrimoine culturel.

Situé au cœur du village, à proximité directe de la place du marché hebdomadaire, le four pourrait être mis à disposition d'un ou plusieurs exposants pour cuire en direct et ainsi appuyer leur activité économique. Ceci valoriserait le dynamisme général et l'attractivité du marché. Bien entendu un dispositif de mise à disposition doit être déterminé de façon juste et équitable : rotation des exposants, redevance à la Mairie. De façon plus large, le four pourrait servir pour toutes les festivités de la commune.

De quel four est-il question ?

L'emplacement du four est stratégique, il devrait être construit sur une zone publique, centrale à proximité directe de l'emplacement du marché hebdomadaire et festivités de la commune. La construction doit impérativement comporter une toiture pour protéger le four –et le cuisinier- des intempéries et, idéalement, un plan de travail fixe à proximité directe de la porte du four. Du reste, cette construction ne nécessite pas particulièrement de mur périphérique sinon dans l'objectif d'améliorer le confort d'utilisation (notamment vis-à-vis des vents). Un bâtiment municipal existant et

approprié pourrait être utilisé, le cas échéant une structure en ossature bois relativement légère pourrait très bien convenir.

Le four doit être construit avec des briques et dalles réfractaires appropriées de façon à garantir une excellente résistance aux feux et à l'abrasion sur la sole, ainsi garantir une très bonne durabilité de l'ouvrage. Par ailleurs le choix d'une construction entièrement en briques présente l'avantage de valoriser le savoir-faire d'une entreprise locale plutôt que de privilégier des modules de construction en béton préfabriqués par des industries lointaines. Il en sera de même pour la construction éventuelle de l'abri en ossature bois venant abriter le four.

Une possibilité pour améliorer l'appropriation par le public pourrait être de réaliser l'ensemble des ouvrages (four et abri) avec la participation de personnes volontaires de la commune encadrés par un professionnel.

Des photos de construction de four sont visibles à la fin de ce document.

Le toit nécessaire pour abriter le four

Il est impératif que le four soit couvert pour le protéger de la pluie. Dans la mesure où il s'agit d'une construction au cœur du village, il faut s'assurer de la compatibilité du projet avec les contraintes architecturales en vigueur.

Afin de rester abordable, cette construction pourra être de type « ossature bois » avec une couverture en tuile traditionnelle.

Pour en maîtriser l'accès, sans trop affecter la convivialité durant son usage, il est possible d'imaginer, à l'instar de certains kiosques, un abri avec des parois intégralement pivotantes.

Dans la mesure du possible, tant pour des raisons de facilité d'utilisation que de nettoyage, cet abri devrait être doté d'un robinet/évier. Toutefois ce n'est pas une absolue nécessité et peut être raccordé ultérieurement.

Eléments budgétaires estimatifs

Désignation des investissements	Coût estimatif
Abri : Fournitures et construction d'une ossature en bois de 16m² de surface au sol. Couverture en tuiles. Petits aménagements intérieurs (plan de travail).	5500 euros
Support de four : Fournitures et construction du support avec dalle porteuse en béton. Enduit de finition à la chaux. Four : Fourniture et construction d'un four en briques réfractaires (diamètre intérieur de la sole=105cm) avec son socle, son isolation renforcée et l'ensemble des éléments de fumisterie.	8500 euros
Petit équipement annexe : pelle d'enfournement, râble, écouvillon, seau et pelle à cendre.	300 euros
TOTAL	**14300 euros**

Ces investissements représentent la quasi-totalité des coûts puisque les coûts de fonctionnement se limitent au ramonage annuel (entretien) et à l'achat du bois combustible qui devrait être à la charge des utilisateurs. Le coût d'entretien pourrait également être supporté par les utilisateurs sous la forme d'une contribution financière annuelle (adhésion à un groupe identifié d'utilisateurs par exemple) ou délégué à un agent municipal formé.

Suggestion de modalités d'utilisation

A l'instar du projet de four communal construit en 2004 dans le village de Saint-Andéol-de-Vals (https://www.saint-andeol-de-vals.fr/?Le-Four-Communal), les modalités d'utilisation du four pourraient s'inspirer de ce qui a été fait dans ce projet particulier. Ci-dessous le règlement d'accès et d'usage dudit projet (A adapter à chaque projet).

Article 1 : Le four du village est à la disposition de tous les habitants de la commune, ainsi qu'à tous les membres de ses associations, sous réserve du respect des consignes d'utilisations relatives à son fonctionnement.

La vente à des fins personnelles des produits cuits au four est interdite.

Article 2 : Un calendrier d'utilisation est tenu par la Mairie et chaque demandeur doit s'y inscrire au préalable.

Article 3 : La responsabilité du four incombe à celui qui l'aura retenu. Avec son accord, et entente sur une éventuelle participation à la fourniture de bois ou autre… d'autres utilisateurs pourront se joindre à la fournée.

Article 4 : L'utilisation du four comprend le prêt d'une pelle à enfourner, d'un râble, d'un écouvillon et d'un seau et pelle à cendres.

Article 5 : La personne ayant retenu le four devra prendre les clefs et les conseils de fonctionnement auprès de l'un des responsables

Article 6 : Le fait de retenir le four implique le dépôt d'une caution de 150 € qui sera restituée lors de la remise des clefs et suite à la visite d'état des lieux.

Article 7 : Chaque utilisateur apporte son bois qui doit être parfaitement sec conforme aux conseils d'utilisation (pas de cagettes, bois de palette etc.…)

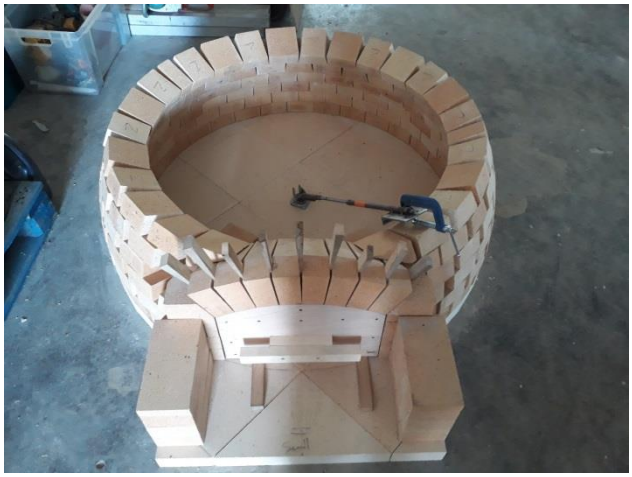
Article 8 : L'utilisation du four implique le respect des lieux (propreté), des riverains (nuisances sonores), et du matériel prêté.

Article 9 : Le respect de ce règlement garantit la pérennité de ce four et son libre accès à tous.

Article 10 : Le four n'est pas un barbecue et les grillades sont interdites, la cuisson de gratin, saucisses, etc.… doit se faire dans un plat à bords hauts afin d'éviter les débordements et les éclaboussures.

Article 11 : En cas d'accident lié à l'utilisation du four la mairie décline toute responsabilité. C'est l'assurance responsabilité civile des utilisateurs qui à titre individuel est engagée.

Photos de constructions d'un four par l'entreprise TERRAFEU



Ci-dessus : Pré-découpage des briques en atelier et début de pose in-situ.
Ci-dessous : Etapes de construction in-situ

Ci-dessus: le four avant / après isolation et enduit de finition à la chaux
Ci-dessous : vues de la voûte à l'intérieur du four fini et vue sur la clé de voûte

Des suggestions ?!