IV – EVOLUTION ET MAINTIEN JUSQU'A NOS JOURS DES FOURS A PAIN DE FERMES OU DE VILLAGES

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. Le pain peut également se cuire selon d'autres procédés plus simples. L'homme a toujours été inventif dans le domaine de la préparation de son alimentation. En fonction de son mode de vie et des matériaux dont il pouvait disposer, **il faisait cuire du pain dans un récipient d'argile sur un feu ouvert, sous une cloche mobile ou dans une construction fixe.** Par ailleurs, un four pouvait être utilisé à des fins très diverses, comme la cuisson de poteries, la fusion de métal ou de graisse ou le rôtissage d'une pièce de viande. Mais la plupart étaient réservés au pain.

Dans l'ancienne Gaule, les hommes faisaient cuire des pains plats à base de millet, d'avoine et d'orge, parfois de froment. **La cuisson sous une cloche ou dans un récipient renversé a déjà été décrite par les agronomes romains**. **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, tout en lui défendant de faire cuire le pain chez eux*. De nos jours, il en reste encore notamment dans les zones de montagne : Alpes, Massif Central, Pyrénées et aussi en Bretagne intérieure.

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 XVIIe 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 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. La construction des derniers fours dans les fermes remontent à 1910. Et pendant les deux guerres mondiales certains fours furent restaurés pour fonctionner à nouveau pour pallier au manque de pain.

Adaptation du site: *http://www.fagotin.be*

* *Pendant l'occupation allemande, lors de la deuxième guerre mondiale, certains boulangers bretons, pour court-circuiter les règlements de Vichy, échangeaient directement, sans tickets, le blé ou la farine de leurs clients paysans contre du pain. La farine était livrée lors de la moisson et le pain distribué les mois suivants. Pour tenir compte de la quantité reçue, le boulanger confectionnait une baguette de noisetier (bois qui servait par ailleurs à la cuisson) sur laquelle était symbolisée la contre-partie de pain qu'il aurait à livrer; puis la baguette était, tel le symbole grec, fendue en deux sur toute sa longueur : l'un des exemplaires restait à la boulangerie alors que l'autre passait aux mains de l'agriculteur. A chaque "achat" de pain, une marque était gravée sur les deux demi-baguettes, jusqu'à épuisement de la quantité prévue ! (information reçue de* ***Gilles Noury****, entrepreneur).*

De nos jours, dans certaines communes, grâce à des bénévoles, le four est remis en fonctionnement de temps en temps, souvent à l'occasion de fêtes locales, parfois plus régulièrement tous les mois, voire toutes les semaines. Les amateurs de bon pain ne manquent pas ces rendez-vous qui participent à la mise en valeur d'un patrimoine vivant.

Four en pierres sèches

Four en pierre taillée

Four en pierre et moellons agglomérés.

Four à pain en briques

Four sarthois en grès rouge

Four à pain normand couvert en chaume

Exemples de fours banaux en France

41 - Le four banal de Gos dans le Haut Languedoc **en fonction dans les années 1900,** à proximité de Barre, est intéressante. Voici le commentaire du site :

« Si certaines familles (plus riches) possédaient un four propre, la plupart d'entre elles se rendaient au four banal. On l'appelle ainsi parce qu'au Moyen-Age il était accessible à ceux qui constituaient le "ban" du seigneur, à savoir ses vassaux. Celui de Gos, à proximité de Barre, date du XVe siècle. Souvent les familles se regroupaient afin d'économiser le bois, et mettaient un signe distinctif sur leurs miches pour les reconnaître à la fin de la cuisson... »

Un four banal de village dans le Haut Languedoc vers 1900 à Gos, près de Barre, dans le Tarn - en pierre.
natifs50-graulhet.wifeo.com

Regardez les grands paillassons portés sur la tête par deux femmes. Elles contiennent la pâte à pain gonflée à point, avant d'être mises au four par l'homme qui s'apprête à enfourner un pâton posé sur la pelle en bois, pendant qu'une autre femme les démoule

Dans les ones de monta ne,notamment dans les Alpes, le pain était préparé seulement tous les deux mois « Frais et croustillant le premier jour, on l'adorait, mais pour déguster les derniers morceaux plus de 2 mois plus tard, il était coupé à la hache ».

Autres fours banaux

La prise de conscience assez récente du patrimoine et du petit patrimoine en France, a eu pour résultat de conduire à la restauration de fours à pain et même à leur fonctionnement penndant quelques jours de l'année. Certains fonctionnent cinq à six fois par an. D'autres sont célébrés une fois l'an, le jour de la fête du pain et des démontrations de préparation de pain à l'ancienne sont organisées.

L'expression « pain banal » désignait le pain fait à partir de farines grossières cuit dans des fours banaux, chaque pain étant marqué de coups de couteau afin de les distinguer. Seul le seigneur utilisait une farine finement tamisée et son pain était imprimé d'un sceau.

Il arrive que le four dit « banal » soit postérieur à la période féodale et relève plutôt du four communautaire de village ou du four communal. Parfois également, lors de la restauration, le four est transféré dans un autre lieu, moins isolé et plus propice au tourisme. Mais certains anciens fours sont encore visibles dans leur lieu d'origine, pas toujours en bon état.

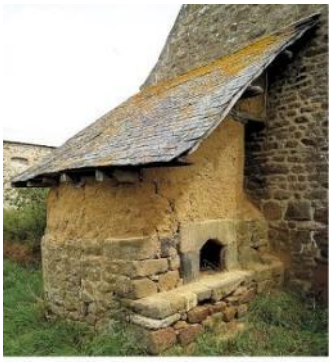
Fresque romaine sur les boulangers : à droite : le pétrissage, au milieu : le façonnage des pâtes, à gauche, le four.

Four à pain en attente de restauration à Hergouarc'h, Finistère.

Four à pain en Fôret de Joux, Jura. Utilisé par des bûcherons canadiens, soit environ 2 800 hommes, de 1917 à 1919.

Four à pain banal de Montblanc, Hérault. Il fonctionnait au début du XXe.

Four banal de Guern du XVIe siècle, Morbihan. *Il est entouré de fermes et d'une chapelle de 1585.*



Four à pain en terre et pierre à La Roche en Plouasne, accolé au pignon de la ferme. Côtes d'Armor.

Four banal d'Urval –XIVe siècle, à Buisson le Cadouin en Dordogne. *Jusqu'à 1853, la toiture était en pierres . Au-dessus, le logement du fournier.*

Four banal du XVIIIe, à Molinès-en-Queyras, Hautes-Alpes*. Il a 2 foyers et une rigole où coule une source qui le traverse.*

Four banal de Morette en Isère. *En pierre, brique et galet.* *La commune a 5 fours banaux allumés régulièrement.*

Four du hameau de Freissinet à Auriac-l'Eglise en Auvergne. *Voir témoignage précédent, Partie 5.11, p 437.*

Four à pain daté de 1870 – Maison Cornec à St Rivoal, Finistère

Four à pain de Telohic, Ille et Vilaine. en schiste et terre, toit ardoise*. Une porcherie en parpaings a été hélas insérée entre la ferme et le four.*

Four à pain du Hameau à Maxent, Ille et Vilaine*, entièrement en schiste, avec dalles d'accès.*

Four à pain rénové de Cesson - Sévigné, Ille et Vilaine*, en granit*

Ancien four à pain de Praz, en Savoie.

Ancien four à pain public d'Artignosc sur Verdon, Var. *Intégré dans un bâtiment.*

Ancien four à pain d'Aussois en Maurienne- Savoie *- remis en marche par des bénévoles.*

Four à pain du hameau du Vert à Bourg d'Oisans, Isère. *http://bruno.preda.perso.neuf.fr/Patrimoine_en_Oisans/index.html*

Ancien four à pain du village de St Jorioz, Haute-Savoie, *avec porche couvert.*

Très ancien four banal rénové de Barre, Tarn.

Four à pain de La Motte en Champsaur, Hautes-Alpes*. Murs en pierre, toit en tuiles. Situé non loin de La Guinguette.*

Ancien four à pain rénové de Reyvroz en Savoie.

Four en pierre restauré dans le midi de la France.

Ancien four à pain tout en pierres à Somail, Hérault*.*

Ancien four à pain dans le Luberon*, en pierre sèche.*

Après ce panorama sur le pain d'antan, **j'aimerais, chers petits-enfants, que vous compreniez la grande valeur symbolique que nos aïeux accordaient au pain**. *Pendant des siècles de famine, nos ancêtres en ont manqué suite à de mauvaises récoltes. Puis à partir de la fin du XIXe, ils en ont mangé à leur faim. Mais il représentait toujours la nourriture de base acquise après un cycle d'efforts et avec une once d'incertitude*. **C'est pourquoi dans les familles, il était interdit de jeter les restes de pain.** De nos jours il suffit d'entrer dans une boulangerie pour acheter du pain. Mais la baguette industrielle n'a rien à voir avec le pain d'autrefois. Et l'on doit lutter contre le gaspillage alimentaire, dont celui du pain (chaque Français en moyenne jette à la poubelle 20 kg d'aliments par an).

V - LA CONSTRUCTION D'UN FOUR A PAIN POUR LES AMATEURS INCONDITIONNELS

Par définition, **un four à pain est un ouvrage de maçonnerie rond et voûté, où l'on fait cuire le pain. Autrefois, pour le bâti du four, on utilisait les matériaux que la nature mettait à disposition. Suivant les régions, on en trouve qui sont fabriqués : en schiste, en grès, en granit, en pierres, en briques. Le matériau qui a été le plus utilisé est la pierre**. Les différents matériaux étaient liés entre eux par de la terre glaise ou du mortier. Les plus anciens étaient fabriqués en glaise. Le four romain (apporté en Gaulle par les Romains) désigne le four traditionnel où on fait le feu dans la chambre de cuisson.

51 - LES PRINCIPAUX ELEMENTS D'UN FOUR EN MACONNERIE

Les 3 images du haut sont extraites du site : http://chouky-four.blogspot.com/

1. LE SOCLE :

Le four même repose sur un socle de hauteur variable. Autrefois, dans les campagnes, le socle du four était bas (trop). Maintenant, on les prévoit plus ergonomiques. Sa hauteur doit être celle d'un plan de cuisine.

Sur le socle, une dalle porteuse montée, isolante. C'est elle qui recevra le matériau de la sole du four.

Sous le socle, des rangements peuvent être prévus.

Un socle de four en cours de construction, qui a reçu sa dalle,

Le socle du four en briques est posé

2. LA SOLE :

La surface basse du four dallée s'appelle la sole. C'est elle qui sera l'élément chauffant du four et qui emmagasinera la chaleur du feu qu'elles supportera avant de recevoir les pains. Les soles peuvent être en briques, en pierres ou en terre battue comme en Ille-et-Vilaine. La brique réfractaire n'est pas indispensable. La sole doit avoir une légère pente de 10% en direction de la porte du four.

La hauteur moyenne actuelle de la sole est de 95 à 115 cm du sol.

3. LA GUEULE :

L'ouverture du four, appelée « gueule » est le plus souvent arrondie en anse de panier, ornée de pierres de taille ou de pierres naturelles locales, ou de briques soulignant la courbe. La forme carrée est plus rare.

Elle peut être fermée par une porte en fonte, avec poignée(s). Mais les fours primitifs n'en avaient pas. On se servait alors d'une pierre ou d'une plaque de bois que l'on « étanchéifiait » autour avec de la bouse de vache ou de la terre glaise.

Montage de la bouche du four

4. LA VOUTE :

Début de construction de la voûte à l'aide d'un gabarit. Certains le font à vue d'œil.

La voûte est bientôt terminée . Les courbes nécessitent de tailler les briques et de les colmater au mortier

Intérieur de la voûte

L'avaloir vu par-dessus à l'avant du four

Avaloir vu par en-dessous

L'avaloir fait son travail. La fumée file dans la fente et pas dehors.

Les côtés arrondis du four se rejoignent pour former **la voûte**. Les voûtes peuvent être en briques ou en pierre, posées à plat mais l'arrondi exige un gabarit. La forme du four n'est pas toujours parfaitement ronde, elle peut être ovoïde (en forme d'œuf). La voûte peut atteindre 40 cm d'épaisseur. Sur la brique, on pose un torchis composé d'argile, de paille, et des chutes de briques du chantier soigneusement pilées.

Les 6 images du bas sont tirées du site : http://lozerois.over blog.com/

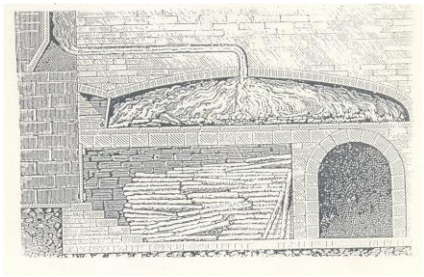
5. L'EVACUATION DES FUMEES :

Elles nécessitent un tirage d'air pour être évacuées. Trois types de solutions existent :

* *le tirage d'air au devant du four* comme dans les vieux fours à bois. Ce procédé présente l'inconvénient de noircir la façade du four.

* *le tirage situé soit au fond du four, soit sur les côtés du four par un « oura » ou plusieurs « ouras »* communiquant avec la cheminée, en passant au-dessus de la voûte. Ce système permet un bon tirage dans le four au moment du feu. ►

* *le tirage placé à l'avant du four au-dessus de la porte par un avaloir*, reliant l'avant de l'intérieur du four à la partie basse de la cheminée. *Ce système* correspond au manteau d'une cheminée de maison.



Tirage du four par un « oura » central

Tirage par avaloir :
Voir les photos du bas de la page 442.

6. LES COUVERTURES

Elles varient suivant les régions. Exemples :
- pierres, : Cesson-Sévigné,5.12- p 440 et Somail, p 441
- ardoises : Telohic, p 440
- lauzes : photo ci-contre à Aubevio →
- tuiles : La Motte en Champsaur, p 441
- chaume : four normand, p 438
- mottes de terre revêtues de graminées : à Cornec, p 440
-terre glaise : voir images ci-dessous

Four moderne

Toiture en lauzes du four à pain du hameau d'Aubevio dans le Cantal.

52 – CAS D'UN FOUR EN ARGILE, COMME L'ETAIENT LES FOURS PRIMITIFS :

A droite, extraits de :
http://www.onpeutlefaire.com/ilslontfait/ilof-four-a-pain-en-terre-crue.

Ci-dessous, extraits de :
http://bv.cdeacf.ca/RA
Etude réalisée au Canada sur l'architecture de la classe paysanne au XIXème siècle. Document très intéressant et complet.

Quelques stries pour l'accroche

Couche épaisse d'un mélange paille-terre

Foulage au pied de la glaise et de foin

Vérification de l'épaisseur de la glaise 8 pouces = 20 cm

La dernière étape

Les charpentes ne sont pas systématiques. Les cheminées non plus. Mais un bon tirage avec une vraie cheminée est préférable. De même, l'auvent protecteur et a fortiori le fournil ne sont pas obligatoires. Cependant, il est aisé de comprendre qu'ils sont indispensables dans les zones au climat froid et venté et dans les zones où la convivialité était souhaitée.

Les anciens fours à pain sont le plus souvent de grandes dimensions. Les voûtes font 2,50 m à 3 m de profondeur pour 2,80 m à 3,20 m de large et une hauteur de 1 m à 1,20 m. Les dimensions de la gueule (ouverture) avoisinent systématiquement 60 cm de haut et de large. Ces fours sont très souvent isolés, à cause du risque d'incendie qu'ils représentaient et sans cheminée. Néanmoins, il en existe qui sont intégrés dans un fournil ou dans un habitat.

Les fours à pain récents sont de dimensions nettement plus petites, car les motivations et l'alimentation sont très différentes. Le retour à l'authentique, la nostalgie du goût d'antan ont conduit des amateurs à réaliser des fours à pain dans leur maison de campagne, pour y cuire leur pain mais aussi des pizzas, des viandes à rôtir et des pâtisseries. Le diamètre des fours se situe entre 1 et 1,5 mètre. Les informations sur Internet sont nombreuses.

► **Photos complémentaires**

La gueule du four

La voûte en briques d'un vieux four

La sole, surface de contact avec les produits à cuire

Deux « ouras » ou ouvertures au fond et sur les côtés du four reliées à la cheminée par des conduites situées au-dessus du four

La porte du four en fonte

Ancienne porte de four avec oeilleton

Si le tirage est défectueux ou la cheminé absente, la fumée noircit la façade quel que soit le matériau.

53 – SCHEMA D'ENSEMBLE D'UN FOUR A PAIN

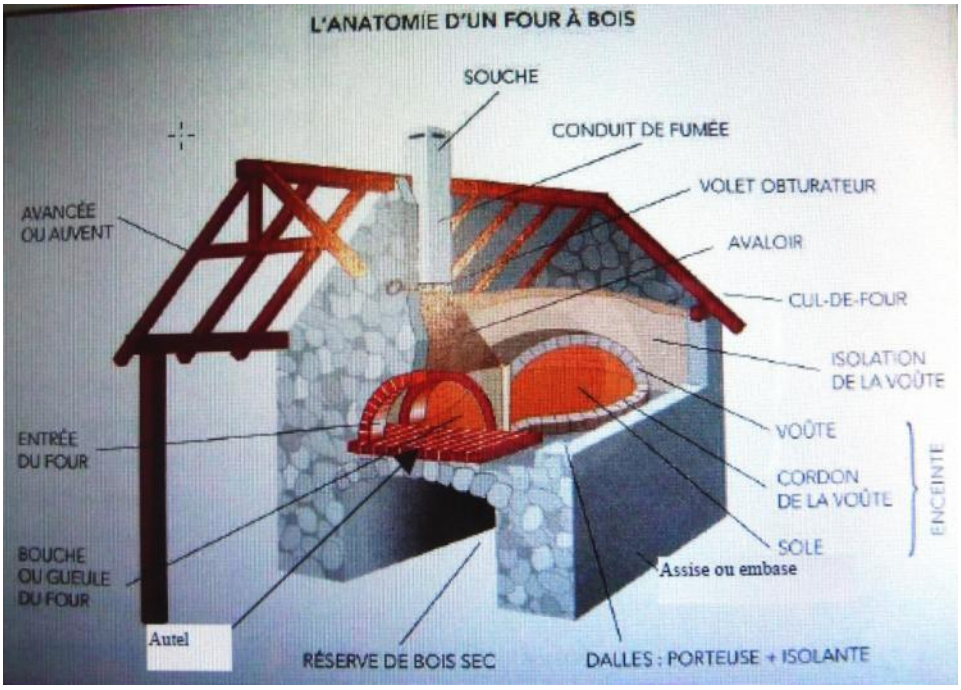


Schéma de construction d'un four à pain – *Michel Marin – Editions Rustica*

Si un jour, vous êtes intéressé par la construction d'un four à pain, il existe désormais des kits, mais il faudra toujours de la maçonnerie autour, dessous et dessus. Sur Internet, vous trouverez des conseils et des témoignages avec photos.

***