

Patrimoine vernaculaire

Les fours à pain

Autrefois, chaque village, voire chaque hameau, possédait son four communal. Très peu de fours sont encore utilisés régulièrement mais on peut toujours les admirer par centaines.



Les fours donnaient au pain un goût incomparable et restent, dans l'inconscient collectif, le témoin authentique d'une époque ancienne. La pratique du four banal en zone rurale était une façon, au Moyen Âge, de prélever une taxe pour le seigneur du lieu (le ban).

« Quand on parle de patrimoine vernaculaire, il s'agit de désigner de petits édifices anciennement fonctionnels qui sont aujourd'hui souvent délaissés et ont perdu de leur utilité, explique Cécile Fock-Chow-Tho, assistante de conservation du patrimoine au Conseil départemental de la Lozère. Ils peuvent avoir initialement un rôle de fabrication (moulin, four à pain), d'indication (croix, clocher) ou d'utilité publique ou agricole (fer-radou, fontaine, lavoir). On remarque que le nord Lozère (l'Aubrac ou la Margeride) est

mieux pourvu en fours communaux que les Cévennes par exemple. Certains présentent des particularités comme ceux de Chaulhac et de la Veissière (Saint-Léger du Malzieu) qui possèdent deux espaces de chauffe, ce qui est relativement rare. Celui des Salelles est très grand. On a aussi une très belle marguerite (motif du cul-de-four en granite) au Fraissinet-Chazalet ou au Cheylaret (Peyren-Aubrac). Celui de Finialettes au Pont-de-Montvert Sud Mont Lozère conserve sa croupe couverte en dalle de granite et sa marguerite au niveau du cul-de-four. Enfin, celui de la Brousse est daté 1773, une des plus anciennes dates gravées sur un four que j'ai vu pour le moment, mais le bloc a pu être employé ».

DU BIEN COMMUN...

Le four était, dès le Moyen-Âge, le lieu où chaque famille cuisait, à tour de rôle, son pain pour la semaine ou plus « C'était la garantie de consommer du pain fraîchement cuit et non plus des tourtes rassies et parfois moisies ». Il était alimenté par des branches de genévrier, des fagots de bois

de frêne ou de genêt, dont les flammes léchaient et réchauffaient la totalité des pierres du four. Chaque famille préparait la pâte à pain avec de la farine de seigle ou de froment, ou les deux, de l'eau tiède et salée et du levain prélevé sur la pâte de la fournée précédente. La pâte était pétrie quelques heures avant d'être enfournée. Lorsque le pain était cuit et que le four était encore bien chaud, on y faisait cuire gâteaux, gratins, choux ou tomates farcies, volailles... tout ce qui demandait une cuisson longue. Ce roulement entre les familles s'étalait sur une quinzaine de jours.

... À L'USAGE FESTIF

Aujourd'hui, grâce à la volonté et à l'enthousiasme d'habitants regroupés en associations, le four est utilisé pour des manifestations festives, comme la fête du pain qui a lieu une fois par an, l'été. C'est le cas par exemple en août à la Garde-Guérin où comme l'explique la Présidente de l'association G.A.R.D.E Marie-Hélène Landrieu, « le four fonctionne très bien. Nous y avons effectué de menus travaux, il y a 4 ans,

pour éviter tout risque d'infiltration mais c'est toujours un grand plaisir de le remettre en chauffe. Chaque mois d'août, pour la fête, nous le confions aux bons soins du boulanger de Pourcharesses qui vient le faire chauffer la veille et c'est l'occasion de belles festivités ». C'est le même principe pour la fête du pain de la Brousse, au Massegros, à Chanac, Pierrefiche, Méjantel ou encore à Rocles près de Langogne, où il semblerait que le four ait été construit en même temps que le village. À partir de 1955, les habitants cessèrent d'utiliser le four en raison du passage périodique d'un premier boulanger

« CERTAINS ONT LA PARTICULARITÉ D'AVOIR DES CULS-DE-FOUR DONT LES DALLES EN GRANITE OU EN GRÈS FORMENT DES MARGUERITES. »



Avant d'entamer le pain, traditionnellement, on trace une croix sur la tourte avec la pointe du couteau.

» suite de la p.12

itinérant. De plus, les villageois ont progressivement acquis leurs propres fours ce qui a accentué ce phénomène d'abandon. Pendant près d'un demi-siècle, ce four a été inactif mais son toit a été arrangé par deux fois. Il revit depuis 2003, lui aussi lors de la fête du pain ou pour faire cuire les pizzas de la fête de l'école.

Il faut savoir que, pour restaurer ces fours, les communes font régulièrement appel au Conseil départemental qui finance certaines restaurations dans le cadre de ses contrats territoriaux. Ainsi de nombreux fours ont-ils pu être remis en état :

- RECOULES D'AUBRAC > four d'Escudièrettes
- BRION > Restauration de la fontaine et du métier à ferrer de Carroc et du four des Levades puis restauration du four du Fau
- LAJO > aménagement du patrimoine communal dont fours de La Roche et de Lajo
- PEYRE-EN-AUBRAC > restauration de divers petits patrimoines de la commune de Javols dont les fours de Tiracols et Aubigeyrettes puis restauration du four des Salhens
- > Restauration des fours de Lasbros et de la Chaze
- RIEUTORT-DE-RANDON > Restauration du four et de la fontaine de La Roche, de la fontaine de Malassagne et du four et des métiers à ferrer du Savigné
- SAINT PAUL-LE-FROID > Restauration du four de Combes

Comment sait-on qu'un four est à la bonne température ?

- les pierres deviennent blanches
 - on met une feuille de papier qui brunit lentement
 - on gratte la sole avec un bâton qui doit faire des étincelles
 - on lance une poignée de son et on observe comment il réagit
- Pour voir si le pain est bien cuit, il faut le frapper par en-dessous et qu'il résonne.



Par crainte des incendies, les fours collectifs forment une construction indépendante des autres habitations. Bâtiments trapus, massifs, ils sont la plupart du temps construits sur le même plan : ils se composent d'un hangar en toit charpenté ou voûté couvert de lauze, ainsi que d'une chambre de chauffe protégée par des murs maçonnés et toujours voûtée permettant de mieux diffuser la chaleur.



UN PEU D'HISTOIRE

De nombreux fours existaient dès le Moyen-Âge et ont perduré jusqu'au 20^e siècle. Sous l'Ancien Régime, la majorité des fours sont des fours banaux, c'est-à-dire des fours communs appartenant à un seigneur : il en paye la construction et a le devoir de l'entretenir. Il le met à disposition de la communauté moyennant une taxe, tout comme les moulins. La majorité des fours de la Margeride sont d'anciens fours banaux, devenus ensuite des fours communaux. A contrario, dans les Cévennes, l'habitat très dispersé a certainement influencé sur le fait que les fours soient surtout privés.



L'agence d'attractivité Lozère Développement accueille depuis 2018 des étudiants en fin d'études supérieures en appui du Département, des Communautés de Communes et des Chambres Consulaires pour réfléchir à des filières d'avenir pour le territoire et imaginer la Lozère de demain. En 2018, la réflexion sur les plantes à parfum et médicinales a permis de positionner la Lozère comme leader de la thématique. Des projets émergent et se développent en lien avec les entreprises Essenciagua, Crodarom, Chazette ou la Sadev. Le travail sur le numérique a permis la création du salon 48.digital et les réflexions sur le bien-être se sont concrétisées par la création du Cluster Loz'ère. En 2019, les études sur la filière porc et l'hydrogène ont permis, entre autres, l'avancement de réflexions sur les énergies à travers notamment la thématique de la méthanisation.

UNE NOUVELLE PROMOTION EN 2020

Dès mars 2020, dans un contexte un peu particulier de confinement puis de déconfinement, de nouveaux sujets ont été mis à l'honneur et font l'objet de travaux approfondis par Laura EBERLIN et Hélène FRITSCH depuis le Pôle Lozérien d'économie Numérique. La première mission réalisée par Laura, élève à l'Université de Management de Montpellier porte sur la thématique du médico-social, plus précisément sur le maintien des personnes en perte d'autonomie à leur domicile grâce à des innovations organisationnelles, technologiques et domotiques. La seconde mission réalisée par Hélène, élève ingénieur à Supagro Montpellier porte sur la création d'une filière chanvre, une plante aux multiples usages (cosmétiques, textiles, construction, alimentation...). Au-delà de ces thématiques, le Studio est aussi l'occasion de nouer des liens avec les universités et les écoles d'ingénieurs en France pour attirer des jeunes intéressés par le développement des territoires ruraux. Le coup de foudre semble se produire grâce à une cure post confinement à base de produits locaux, de paysages grandioses et d'activités de pleine nature.

