

ASSOCIATION DU VILLAGE DE L'ERDURIÈRE

21 août 2023



au coin du four

UN FOUR À PAIN COMMUNAUTAIRE
POUR LE VILLAGE DE L'ERDURIERE

UN FOUR À PAIN COMMUNAUTAIRE

POURQUOI ?

Notre village a depuis longtemps une association très active qui a permis l'accueil et la solidarité. De nouvelles familles s'installent encore à L'Erdurière et de nouvelles constructions voient le jour dans le village. Plusieurs générations et plusieurs modes de vie cohabitent mais il est cependant parfois difficile de se voir en dehors des fêtes annuelles du village.

Le nouveau bureau de l'association a proposé, lors de sa dernière assemblée générale, 4 projets :

- La mise en place d'une foire aux plantes
 - L'ouverture d'une communauté sur un réseau social type Facebook
- L'organisation d'une journée partage des talents, savoir/savoir-faire et expériences
- La construction d'un four à bois communautaire

Au coin du four est un projet qui cherche à rassembler les villageois autour d'un moment convivial et chaleureux.

Le four sera géré par l'association pour ses habitants. Chacun pourra s'y donner rendez-vous pour y faire cuire son pain, ses pizzas, ses brioches, ses gâteaux et pour partager un repas.



Les premières réunions de voisins ont eu lieu et le
« brainstorming » a été lancé.
Nous avons beaucoup débattu sur l'usage d'un tel
équipement :

- Que peut-on faire cuire dans un four à bois ?
(voir annexe 1)
- Comment fonctionnent les cuissons ?
(voir annexe 1)
- Pour qui et pour faire quoi ?

Un sondage a été lancé pour répondre à cette question
(voir annexe 2)

- Comment construit-on un four à pain ?
(voir annexe 3)

Le sondage fait apparaitre une notion essentielle qui
est la convivialité et le plaisir de créer ce nouveau lieu
de rencontre.



DEUX OPTIONS S'OFFRENT À NOUS



OPTION 1 : Avec une ouverture sur le domaine privé



OPTION 2 : Avec une ouverture sur le domaine publique
(cette solution a notre préférence)



La proximité avec la fontaine du village est un vrai plus pour le caractère patrimonial.

ANNEXE 1

PREMIER MAIL DIFFUSÉ AUX VOISINS

#1 Journal du four à pain de l'Erdurière

Voisines et Voisins,

Le projet d'un Four à pain à l'Erdurière est lancé...

La rencontre du vendredi 3 mars a permis de beaucoup échanger et de partager nos différents points de vue.

Un grand merci aux présents Katia, Romane, Luc, Vincent, Mickael et son fils, Yannick, tous pleins de motivation.

Après la présentation de la genèse de l'idée, les questions ont fusé.

Rapidement plusieurs questions ont généré beaucoup de débat :

Un four à pain, pourquoi faire ?

Une cuisson peut durer une journée entière et s'organise selon la température de cuisson des aliments dans le four

Ce four n'est pas seulement un four à pain. En effet ces différentes étapes de chauffe permettent de cuire à des degrés différents des plats très variés.

Un exemple du déroulement d'une cuisson pour illustrer la richesse des aliments que l'on peut y cuire. Chaque cuisson est singulière et se déroule différemment et cette proposition n'est évidemment pas exhaustive.

DÉTAILS DE LA CUISSON DANS UN FOUR À PAIN

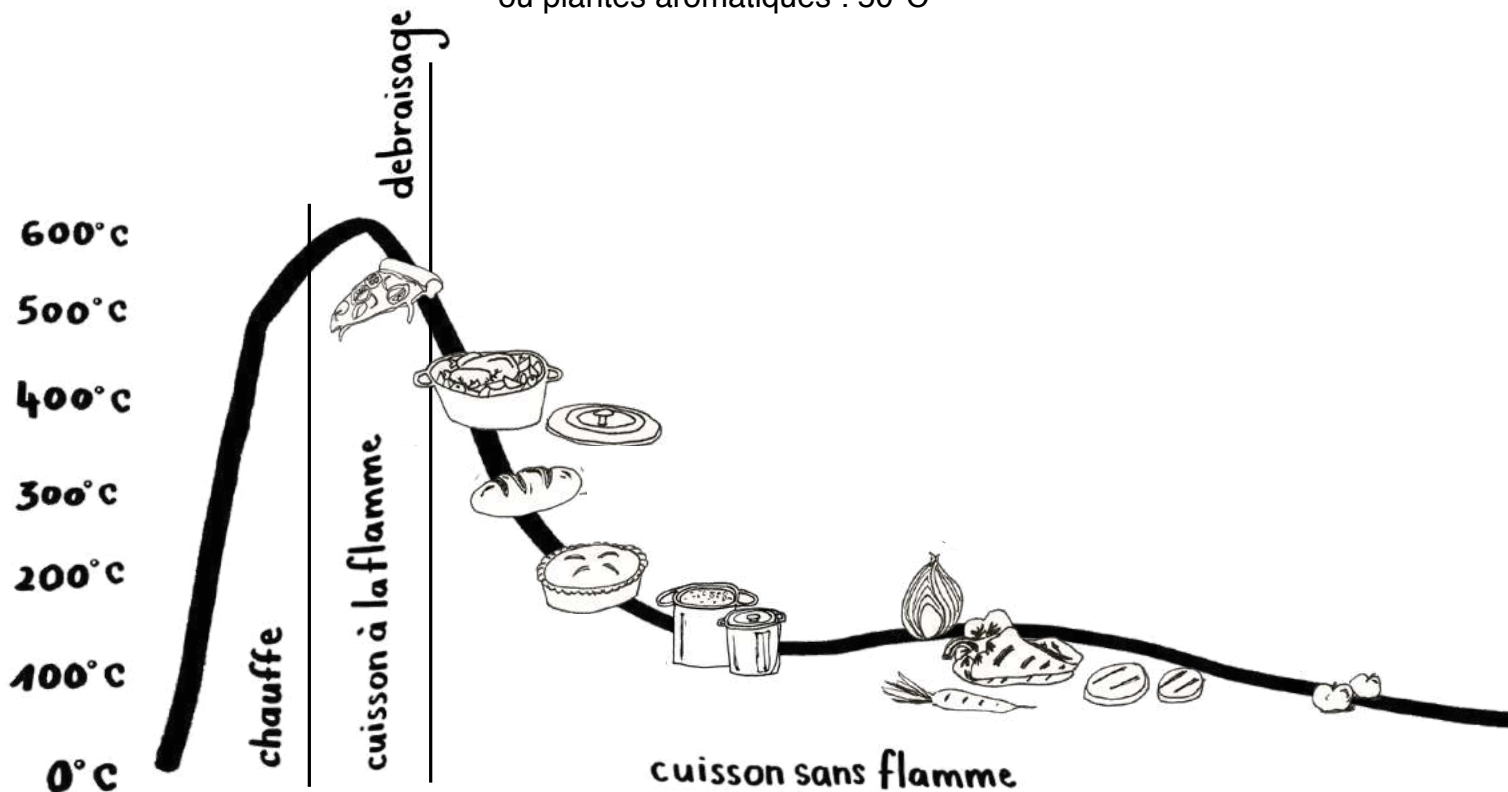
Le four à bois, très chaud au départ (+de 400°C), va perdre progressivement sa chaleur jusqu'à se refroidir complètement au bout de 3 à 5 jours (suivant la température extérieure, le type d'isolation du four, etc.): c'est la courbe de refroidissement.

Cuisson avec flamme au fond du four à bois, porte ouverte

- Viande barbecue : 350°-300°C
- Pizza/tartines/... : 350°-300°C

Cuisson dans un four à bois sans flamme, porte fermée

- Tartes aux fruits : 280°-250°C
- Autres tartes : 260°-250°C
- Pains : 250°-200°C / 180°C
- Pâtes levées : 200°-170°C
- Viandes mijotées : 200°-180°C
 - Gratin : 200°-180°C
 - Meringues : 100°C
 - Séchages des fruits
ou plantes aromatiques : 50°C



COMMENT LE DIMENSIONNER, FIXER SA CAPACITÉ ?

Les dimensions, la forme, les techniques de construction et de chauffage dépendent bien-sûr de l'usage que l'on souhaite faire de ce four.
La fréquence d'usage et les quantités à cuire vont avoir aussi un impact direct sur le dessin du four.

Par exemple un four de 120mm de diamètre / 1.13m² c'est :

Capacité :



12 plats sur la sole



16 kg de pain par fournée

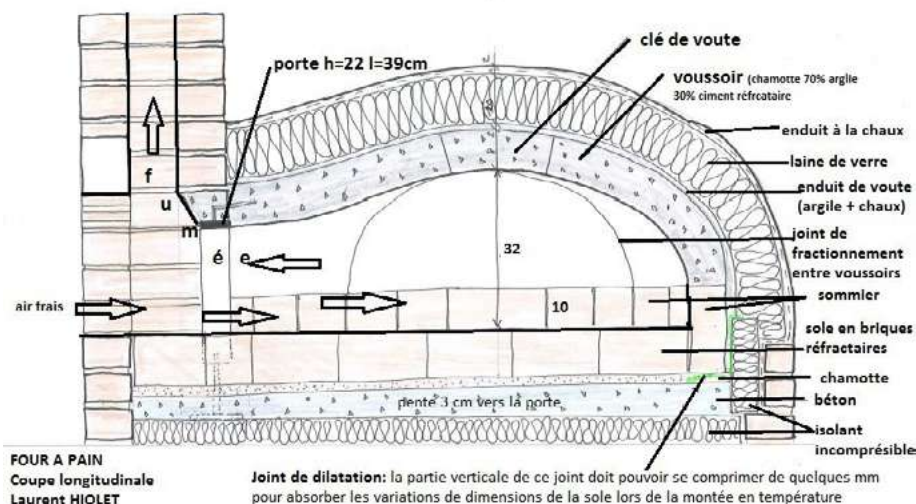


5 pizzas sur la sole



15 à 20 kg de bois par chauffe

Ci-dessous un four proche des techniques du siècle dernier.
Mais aujourd'hui des fours plus performants existent. C'est encore un vrai débat entre nous : rester dans la tradition ou moderniser sa fabrication pour plus de performance (moins de bois consommé et des baisses de températures plus lentes).



Issu de <http://unfourapainensomme.overblog.com/la-conception-du-four-%C3%A0-pain>

CE QUE NOUS AVONS RETENU :

- Lancer un sondage auprès des habitants de l'Erdurière pour mieux situer leurs usages potentiels.
- Prendre contact avec la mairie pour les informer et les rendre « complices » (réfléchir sur l'endroit où il serait implanté par exemple...).

ANNEXE 2

DEUXIÈME MAIL DIFFUSÉ AUX VOISINS

#2 Journal du four à pain de l'Erdurière

Voisines et voisins,

Le projet d'un Four à pain à l'Erdurière se poursuit...

La rencontre du jeudi 22 avril a permis de nouveau d'échanger et de partager nos différents points de vue.

Un grand merci aux présents Anne, Katia, Monique, Romane(excusée), Luc, Sam, Gérard, Vincent, Joel, Thomas, Yannick, Franck tous pleins de motivation.

Après de petits rappels sur les échanges de la dernière réunion, les questions ont fusé.

Plusieurs questions ont généré beaucoup de débat :

La mairie répond quoi ?

Madame le Maire reste très enthousiaste vis-à-vis de notre projet. Notre rencontre du 21 avril a permis de présenter notre projet et surtout d'insister sur notre motivation à construire ce four à pain.

Nous avons expliqué qu'un espace de convivialité est indissociable du projet de four.

L'idée de construire une structure en bois et ardoise devant le four est importante pour les habitants de l'Erdurière.

Madame le Maire trouve que c'est une excellente idée mais s'implanter sur le domaine public peut poser problème. Faire cette structure fera office de halle de rencontre au cœur du village, elle adore. Pour régler les modalités il faut impérativement constituer un préprojet pour le mettre en débat avec le service technique de la mairie.

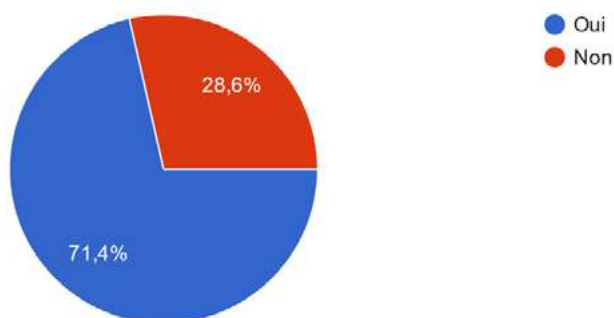
Objectif : faire un pré-dossier et le présenter aux services techniques début septembre.

LE SONDAGE DES VOISINS

17 familles ont donné leurs avis :
Il en ressort implication, convivialité et motivation.

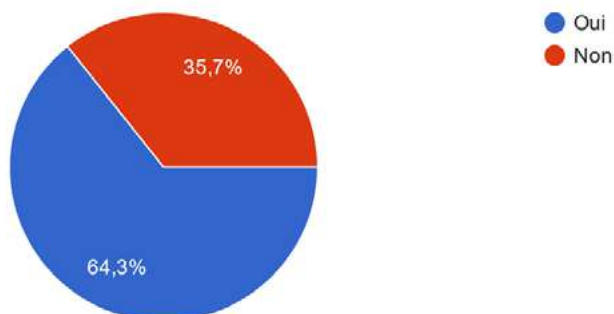
Je souhaite simplement passer faire cuire mes aliments et discuter un peu pendant la cuisson.

14 réponses



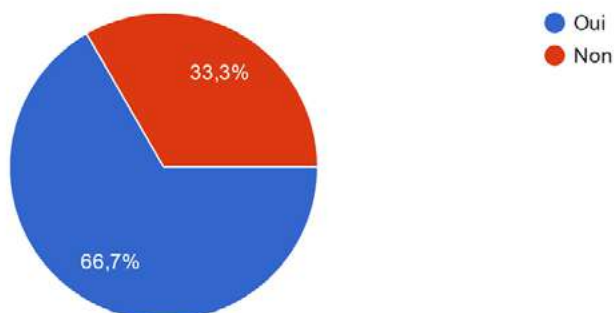
Je cherche à passer un moment convivial : passer une matinée, une après-midi, une soirée au "coin du four" et cuire mes aliments.

14 réponses



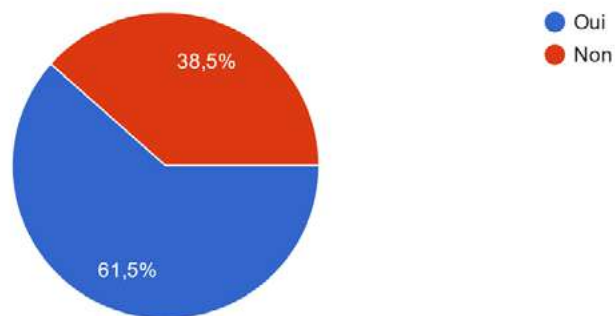
Je suis curieux et je passerais peut être autour du feu aux dates de cuisson mais ne souhaite pas cuire mes aliments. Ce moment peut être pédagogique...écouter une technique de cuisson particulière.

12 réponses



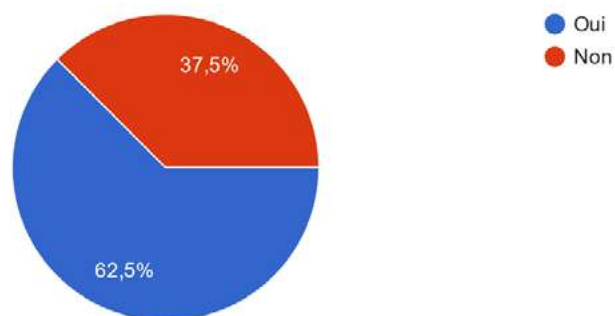
J'aimerais goûter des aliments cuits au four mais ne me sent pas capable de cuisiner des plats ou du pain fait maison. Si du pain est proposer à la ...-même mes aliments mais acheter du pain déjà cuit.

13 réponses



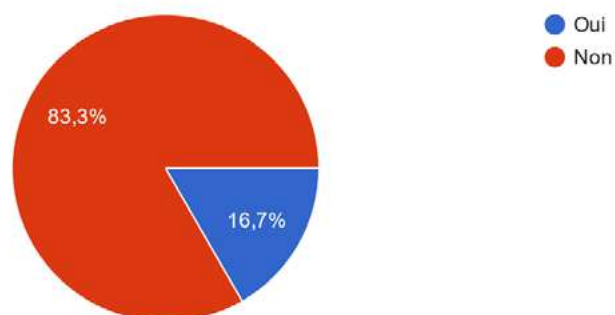
Je souhaite m'investir un peu plus et accompagner une ou plusieurs cuissons, surveiller et entretenir le feu en plus de cuire mes aliments.

16 réponses



Je souhaite seulement entretenir le feu, suivre la cuisson du four, sans cuire mes aliments.

12 réponses



CE QUE NOUS AVONS RETENU :

- Rédiger un prédossier et provoquer un débat avec les services techniques 1^{ère} quinzaine de septembre
- Préparer le dossier de « demande de travaux »
- Prochaine réunion jeudi 14 septembre 18h : partage sur les échanges avec la mairie et trancher sur l'intérieur du four Traditionnel ou type « Panyol »

Pour les plus curieux :
Construction d'un four à bois type PANYOL?

<https://youtu.be/z5i9lL1wgQ>

