

Il était une fois

Les fours à pain de CAMORS

EXPOSITION PHOTOS



le petit Roscoet

Commune de CAMORS

Décembre 2013

Patrice BIZET

Exposition photos des fours à pain

Ce patrimoine matériel et architectural capte notre regard, mais c'est aussi un patrimoine culturel témoin d'une vie rurale riche de relations sociales conviviales, d'entraides, de solidarités et de vie inter-générationnelles.

Souhaitons que cette exposition suscitera d'autres initiatives permettant la mise en valeur et la préservation de notre patrimoine local.

Un peu d'histoire

Au moyen âge, le pain était à la base de l'alimentation et les récoltes de céréales étaient donc primordiales. Le pain servait aussi d'assiette, et on avait l'habitude de déposer sa viande sur des pains tranchoirs.

À l'époque féodale, le four à pain était souvent un privilège de seigneur dont il tirait profit en prélevant sur chaque cuisson une taxe appelée banalité. Les villageois réglaient souvent cet impôt en nature et en contrepartie, le seigneur avait la charge de l'entretien du four et de ses accès.

(Le mot « banal » est une lointaine référence au droit du moyen âge : "ban" signifie "astreinte". Les autres principales banalités étaient : le moulin, le pressoir et le marché aux vins)

Dans les endroits où existait un four banal, tous les habitants d'un périmètre donné étaient alors obligés d'apporter à moudre leurs céréales au moulin et de cuire leur pain au four.

Une raison invoquée était aussi la sécurité contre le feu, ce grand ennemi des temps passés, terrible à des hameaux construits en bois et n'ayant pour l'éteindre que les seaux d'eau apportés de la fontaine.

Les fours collectifs forment une construction indépendante des autres habitations et ils se présentent généralement sous la forme d'un petit bâtiment rectangulaire, construit en matériaux du pays.

Le four banal était généralement affermé à des boulangers appelés fourniers.

Le fabricant de pain s'est longtemps appelé le « **talmelier** » qui dérive du mot tamiser.

Le terme de **boulangier** apparaît au 12ème siècle et désigne celui qui fabrique des pains ronds autrement dit des "boules".

On cuisait pour la semaine, la quinzaine, parfois plus, de gros pains chargés de mie sous une croûte épaisse afin d'assurer la plus longue conservation naturelle possible.

Chaque habitant qui usait du four banal devait marquer son pain par des griffures caractéristiques afin de le reconnaître et apporter une bûche pour assurer la cuisson.

Les banalités furent supprimées dans les villes par Saint-Louis vers le milieu du XIIIe siècle, mais dans les campagnes, elles sont abolies et déclarées rachetables dans la nuit du 4 août 1789, et définitivement sans rachat en 1793.

Avec la multiplication des boulangeries dans les communes, ainsi que les facilités de transport, les fours de campagne vont peu à peu tomber dans l'oubli, mais durant la Seconde Guerre mondiale, à cause des restrictions alimentaires, certains fours ont été restaurés pour servir de nouveau.

Actuellement, on assiste à un regain d'intérêt pour ces anciens fours.

Certains ont été restaurés et sont ponctuellement utilisés à certaines occasions.

Sur la commune de CAMORS

Grâce aux renseignements fournis par les habitants, et à leur aimable accueil, j'ai pu repérer et photographier une cinquantaine de fours (liste non exhaustive). La plupart ne sont pas visibles de la voie publique, le concours des propriétaires est indispensable.

Il n'est pas facile de dater leur construction avec précision.

On peut situer les plus anciens fin du 18^{ème} début du 19^{ème} siècle, ils apparaissent sur le cadastre Napoléonien les relevés étant effectués entre 1812 et 1850 pour le Morbihan.

Certains fours sont d'un seul bloc, à distance raisonnable de l'habitation (éviter les risques d'incendie).

D'autres sont adossés à un bâtiment qui servait d'abri et de remise (PORCH-FORN ou TI-FORN).

Ces bâtiments servent actuellement soit de garage pour un véhicule, soit de remise.

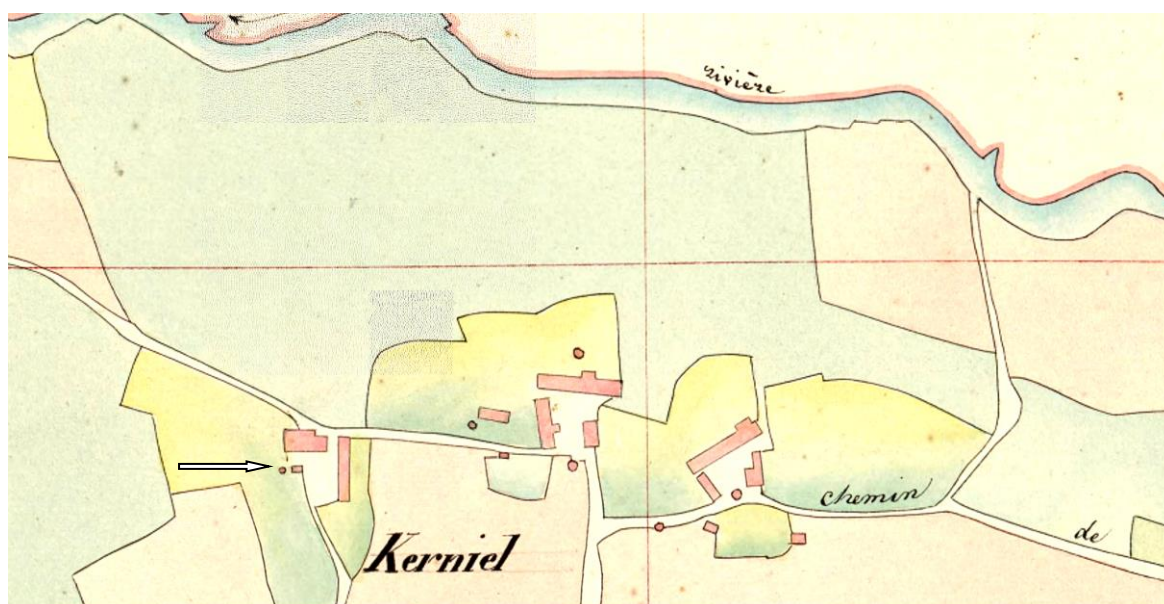
La majorité des fours visités sont en relativement bon état, quelques uns méritent un petit entretien.

Une dizaine de fours fonctionnent, soit lors d'événements (mariage, anniversaire, fête locale), soit pour fabriquer et vendre du pain aux habitants.

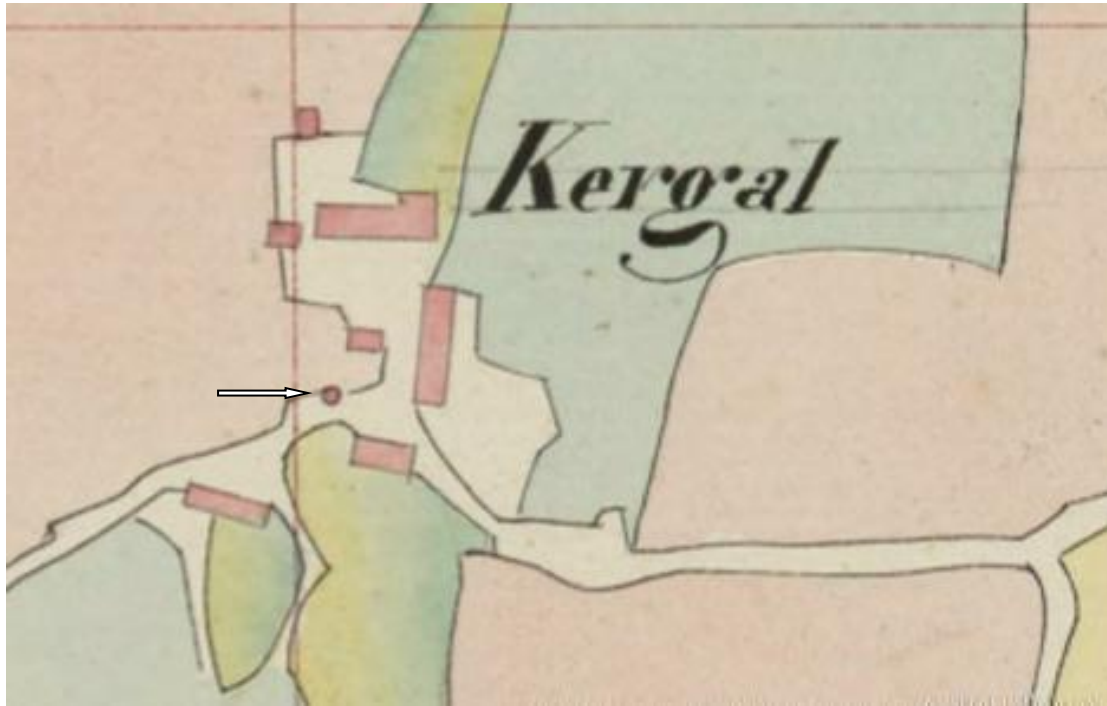
C'est le cas de l'association « les amis de LOCOAL » qui fait fonctionner quatre fours, Locoal Camors, Kermapousserh, Kergo et Botquesten.

Le profit de la vente va au bénéfice des enfants des écoles.

Sur les anciens plans cadastraux de CAMORS établis aux environs de 1840, on relève de nombreux fours à pain, voici quelques exemples :



A Kerniel, il ne subsiste plus q'un four parmi ceux représentés sur ce cadastre.



A Kergal, ce four dont le dôme a été cimenté est visible au bord du chemin



A Kerpenru, il subsiste trois fours de l'époque, deux autres ont été construits ultérieurement

Vous pouvez consulter le cadastre Napoléonien en allant sur le site du Conseil Général (archives).

Les plans primitifs correspondent aux plans par masses de culture et aux plans parcellaires napoléoniens de première époque (an 11-1814) ; ils regroupent le tableau d'assemblage et les feuilles de section ;

Les plans d'assemblage (tableau d'assemblage ou plan général de la commune) et les plans parcellaires (feuilles de section et, parfois, tableau d'assemblage par section) du cadastre "napoléonien" (1812-1901).

Quelques éléments pratiques

La construction :

Les fours sont construits avec les matériaux du pays, pierres sélectionnées ou pierres taillées, assemblées par un mortier fait d'argile et de chaux.

Un dôme d'argile assure l'étanchéité du four.

L'entretien :

Il faut veiller au dôme argileux du four, seules des herbes doivent y pousser.

Il faut éliminer le lierre et les arbustes s'y développant.

Fonctionnement :

Il faut mettre en chauffe de façon progressive le four au minimum la veille de la cuisson.

Le feu est alimenté avec des fagots.

Lorsque la pierre devient blanchâtre, la température est adéquate, il faut retirer les braises à l'aide de la racle, puis à l'aide de l'écouvillon humide, nettoyer la sole.

Alors le pain, peut être enfourné (les plus grands fours peuvent contenir jusqu'à cent boules).

La clé qui obstrue l'orifice au dessus de la bouche du four est posée ainsi que la porte.

Les ustensiles :



pellet à enfourner



écouvillon



banettes



racle / rable ou tire-braises

Galerie de photos



Spernen (restauré)



Trémelin (dans la cour de la ferme)



Pont Fau (dans un ti-forn)



Pont Fau (extérieur)



Penher Toulic (dans un ti-forn)



Lambel (construit après 1860)



Kervihan (Kervarrec)



Kervihan (Guillevic) au bord de la route



Kerpenru (Tutour)



Kerpenru (Le Pallec)



Kerpenru (int.cheminée)



Kerpenru (voûte)



Le Pont Neuf



le Gamerf (en ruine)



le Gardef (en restauration)



le Gardef



Kernoul (dans le bois)



Lann Falzic



Kerniel



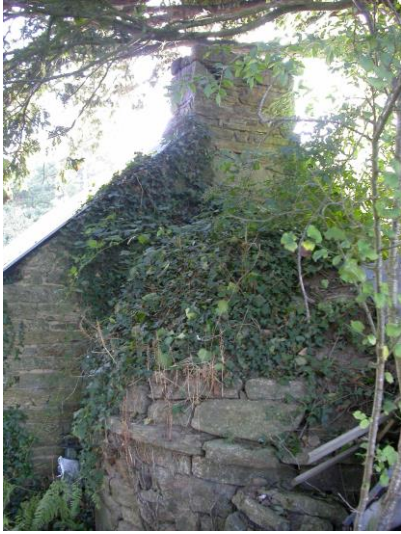
Kerniel (sur l'ancien cadastre)



Kerpenru (Desjardins)



Kernestic (avec ti-forn)



Kergo



Kergal



Kerfraval



Kermasquellec



Kerauffret (Jaffre) en ruine



Kerauffret (Gouge) en restauration



Cosporh



Grand Kerdonio (construit en 1942)



clé du four (Grand Chistro)



Cost Er Houet



Coscamors (Vaganay)



Coscamors (Rogue)



Coscamors (Le Couviour)



Impasse Bodavel (en ruine)



Bodavel, rue du four (restauré)



Coet Er Ganquis (construit en 1973)



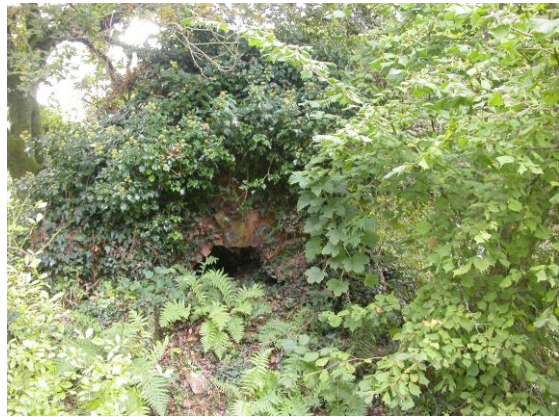
Bod Er Floch



Bod Er Floch



le Grand Roscoet (reconstruit)



Kerauffret (Bourriot) en ruine



Guerneh (fonctionne occasionnellement)



Grand Chistro (1870)



Coscamors (Rolland)



Pratel Kermapousserh (en ruine)



Kergonic (amitié entre un chêne et un four)



Coet Er Sach



Botquesten (fonctionne régulièrement)



Kernoul (porte en pierre d'origine)



Le Goh Local



Petit Chistro (avec ti-forn)



Moulin de la Motte



Roue du moulin

Traditions sacrées de l'if

L'if veillait en effet aussi bien sur les vivants que sur les morts. Il se dressait autrefois à proximité des habitations en Basse Bretagne, **il abritait souvent le four à pain**. Il n'y a pas si longtemps cet arbre était encore de pratiques révérencieuses. Filles et garçons aimaient par défi, brandir ses branches autour du bûcher qui marquait avec l'équinoxe de mars, la venue du printemps. Coutume païenne qui ne sera christianisée que tardivement. Brandir une branche d'if à l'occasion des fêtes de mai était regardé comme un geste maléfique à l'endroit des personnes auxquelles ce geste était destiné. Par contre, les anciens bretons affectionnaient toujours d'orner leurs chapeaux d'un brin d'if le jour de la fête des Rameaux. Mieux, ils le conservaient jalousement jusqu'à l'orée de celle de Pâques.

C'est le seul "Conifère" sans résine et sans cônes. Il peut atteindre 25 m et vivre plus de 2500 ans.

les voûtes



Pont Fau



Locoal Camors



Kerpenru (Le Pallec)



Kerniel



Coet er Sach



Guernehy



le Moulin de la Motte

Les différentes voûtes laissent apparaître un appareillage soit de pierres régulières ou taillées, soit de pierres choisies.

La technique de construction restant la même. La voûte étant montée sur une butte de sable ou d'argile, retirée ensuite.

TEMOIGNAGES

PRATEL KERMAPOUSSERH

Odette LECOUVIOUR (91 ans).

Ses parents agriculteurs, cuisaient le pain au four familial abrité par un petit bâtiment.

Sa mère pétrissait la pâte de pain de seigle puis la laissait reposer quelques heures.

Son père se chargeait de la mise en marche du four et de la cuisson.

Une cuisson suffisait tous les dix à quinze jours, mais nécessitait une chauffe de deux jours.

Lors de grandes occasions, de fêtes de village, le voisinage pouvait amener son pain à cuire, les fars.

Puis après la guerre, il faudra aller chercher du pain à LOCOAL, chaussé de ses sabots en passant par les chemins, la route actuelle n'existant pas.



Odette LECOUVIOUR lors des battages en 1938 (deuxième du rang en haut en partant de la gauche).

KERNIEL

Jean Marie LENY (91 ans) ancien agriculteur à KERNIEL.

1934 : à la fin des battages, un incendie a dévasté quatre fermes au toit de chaume.

Le ferme des CORBEL, celle des CADORET, celle des LE MERE et celle des GUEGAN.

A l'époque, sur le village cinq fours à pain fonctionnaient régulièrement. Chaque famille fabriquait son pain, puis ils ont été progressivement délaissés.

Après la guerre (39-45) le boulanger du village passait deux fois par semaine.

Le manque d'entretien, la nouvelle répartition des terres lors du remembrement ont entraîné leur démolition.

Il reste actuellement deux fours en état de fonctionnement, celui de la famille DELANOE figure sur le cadastre Napoléonien (1840). Les bâtiments adjacents existants (n'ayant pas brûlé) sont datés de 1637 et 1826.

Boulangers à CAMORS

François QUELO (81 ans).

Son père Pierre QUELO installé à LAMBEL BAUD utilisait un four à bois.

La boulangerie pâtisserie faisait aussi bar-tabac et épicerie.

Au dessus du four une réserve d'eau de trois cents litres alimentait le logement en eau chaude, Les braises étaient récupérées du four, placées dans un étouffoir pour chauffer la maison.

Ayant pris la suite de son père à son retour de la guerre d'Algérie, François fait transformer le four à pain en four chauffé au fuel (malgré une commande de cinq milles fagots par son père).

Plusieurs autres boulangers étaient en activité, Monsieur FAUCHEUX à CAMORS, Monsieur BOHEC à LOCOAL CAMORS et Monsieur LE GALL au Bourg.

François QUELO a repris ensuite l'activité de Monsieur LE GALL au bourg (seule boulangerie sur CAMORS alors), puis cède cette activité à André LE PRIELLEC.



Ancienne boulangerie épicerie
bar-tabac à Lambel

En 2002 Monsieur FRAVALO reprend cette seule boulangerie restant au village.

Il reprend aussi le personnel, boulangers, vendeuse.



les fours actuels :



Monsieur FRAVALO fournit en pâtons l'association « Les amis de Locoal » pour leur cuisson dans les quatre fours.

Lettre de Jean IV, Duc de Bretagne, donnant à la chapelle de Saint Michel d'Auray le four ducal de Pluvigner afin de parfaire la somme de 600 livres de rentes promise aux chapelains (12 février 1395).

Jéhan Duc de BRETAGNE, a tous ceulx qui cette présente lettre verront ou orront salut Come autrefois Nous esmeuz de dévociion a l'onnour de Dieu, de la benoyte Vierge Marie et de Monsieur St. Michel, et pour le salut et rédemcion des âmes de Nous, noz prédicesseurs et successeurs, et de ceulx qui décidèrent en la bataille qui fut le jour de la feste St. Michel, près Auroy, en laquelle, la mercy de nostre Seigneur, Nous eusmes victoyre sur nos ennemis, eussions fundé et esdifier, au champ ou fut la bataille, une église ou chapelle appelé la chapelle St. Michel avecque certains édifices et habitacions ladicte chapelle joignantes et appartenentes, à la fondacion et dotacion de laquelle chapelle, et pour la subtentacion du dean et certain nombre de chapelains et ordennez en ycelle, pour faire et célébrer le divin office, Nous, o les assentenz de nos prélaz et barons, eussions donné et octrié la some de sez cenz livres de rentes; et depuis, en acquit et deschargede certaine quantité d'icelle some de rente, eussions baillé, assis et assigné a ladicte chapelle et au dean et chapelains d'icelle la chastellenie de Lanvaux et certaines autre tenues et héritages, aussi que plus a plain est contenu en noz lettres sur ces faictes et comme l'assiete des dictes VI e livres de rente ne leur ait pas encore esté faicte et leur soyons encore tenuz en certaine quantité d'icelle, savoir faisons que, en acquit et décharge de quatre livres de rente sur le rest en quoy leur suymes encores tenuz de ladicte somme de VI e livres de rente, Nous avons baillé, transporté, assis et assigné, et par ces présentes baillons, transportons, asséons et assignons esdicts dean et chappellain présenz et qui pour le temps a venir seront, pour et en nom de ladicte chappelle, nostre four que Nous avons en nostre ville de Plevigner, en notre chatellenie d'Auroy, o tout son four et appartenences avecque le destroit de noz hommes d'icelle ville qui ont acoustumé et doyyent estre contrainz aller cuyre a celui four; Si mandions et commandons, en comme tout, si mestier est, a noz sénéchal et procureur de Broereck et receveur d'Auroy et a chascun d'eux, le smetter en possession et saesime réelle et corrporelle des dicts four, destroit et appartenences, et les en faire, lesser et souffrir jouir et user paisiblement, pour le temps a venir, comme de leur propre héritage, sauff et a Nous reservez la cognoescence et juridiction et autres dvoirs sur noz diz hommes et en toutes autres choses noz droiz, héritages, souverainetez et noblesces. Et de faire, avecque toutes et chacune les choses a ce convenables et appartenentes et nécessaires, leur donnons et a chascun d'eulx plain pouvoir, autorité de par Nous et mandemet especial si, mandons et commandons a touz noz subgiz, en ce faisant, leur obéir et diligemment entendre. Et ces présentes ou coppie vaudront de ce garant a qui mestier en aura. donné en nostre chastel de l'Ermine, le XII jour de février de l'an mil c.c.c. Quatre vigns et quatorze.

Hommage et remerciements

Hommage aux hommes et aux femmes qui ont construit, entretenu ces fours, ont fabriqué, pétri, cuit le pain, les fars et autres mets, hommage à ceux qui font perdurer la tradition, à ceux qui maintiennent ce patrimoine en état.

Remerciements aux habitants de CAMORS pour leur accueil sympathique, les renseignements fournis, sans lesquels la prise de photos et l'exposition n'aurait été possible.

Remerciement en particulier pour leur aide et témoignages à :

Monsieur François QUELO

Madame Odette LE COUVIOUR

Monsieur Jean Marie LENY

Monsieur Pascal CARNAC (Association « les amis de Locoal »).

Monsieur Jean EVANO

Madame Martine LAMBERT, la commission culturelle et l'équipe municipale.

L'association « Pluvigner patrimoine ».