



Le four à pain au bois de Tours en Savoie





Un four banal peu banal

Conjuguer lien social, patrimoine et écologie : voilà le projet collectif de notre village de Tours en Savoie.

Bâtir un four municipal, accolé à un chalet-musée du blé, du fournil et du pain permettra à chaque association d'organiser des cuissons collectives autant pour embellir sa trésorerie que pour créer la fête et tisser le lien social.

Ramassage collectif du bois mort dans les forêts pour la chauffe, distribution des cendres comme engrais de jardin, utilisation d'une farine savoyarde en circuit court : tels seront les principaux réflexes écologiques.

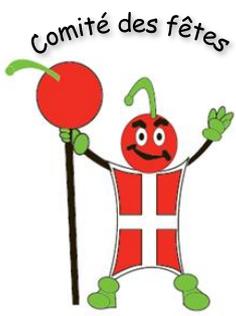
La mémoire du pain, à travers les instruments, la pratique et le patois auprès des écoles et du grand public, avec le concours des aînés ruraux forgera une copieuse solidarité communale intergénérationnelle.

Un projet peu banal également

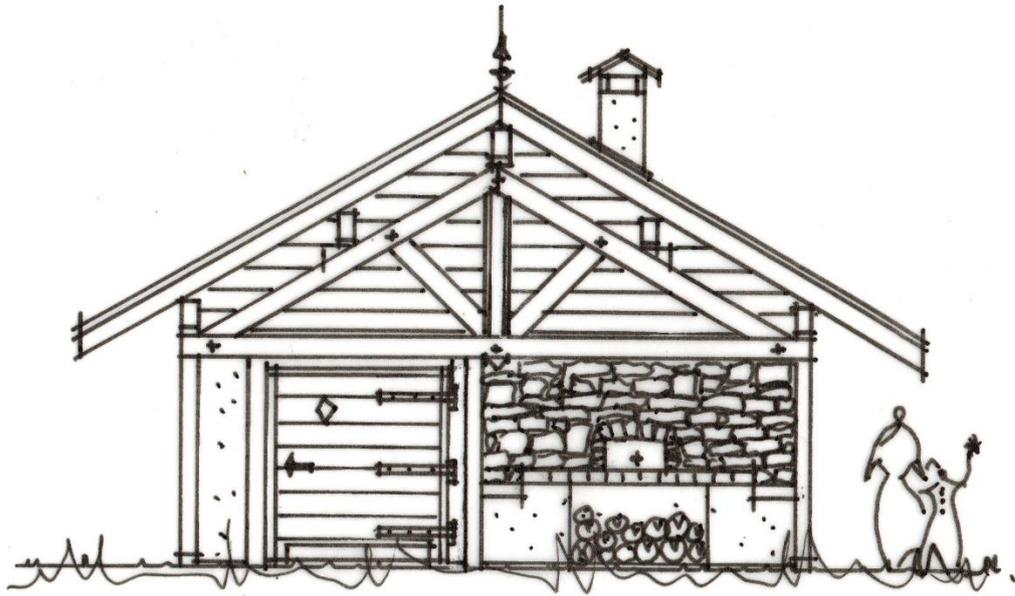
Bien que ce projet soit porté par l'association du Comité des fêtes de la commune de Tours en Savoie, c'est l'ensemble des associations ainsi que la mairie qui sont derrière ce projet.

Associations :

- Comité des fêtes
- ACCA La Chasse
- Aînés Ruraux
- Amicale des anciens sapeurs-pompiers de Tours
- Anciens combattants
- Association des parents d'élèves
- Association Sport Loisirs Culture
- Chapelles vivantes
- Gym Volontaire
- Partageons la Montagne
- Runner Club de Tours en Savoie
- Yoga



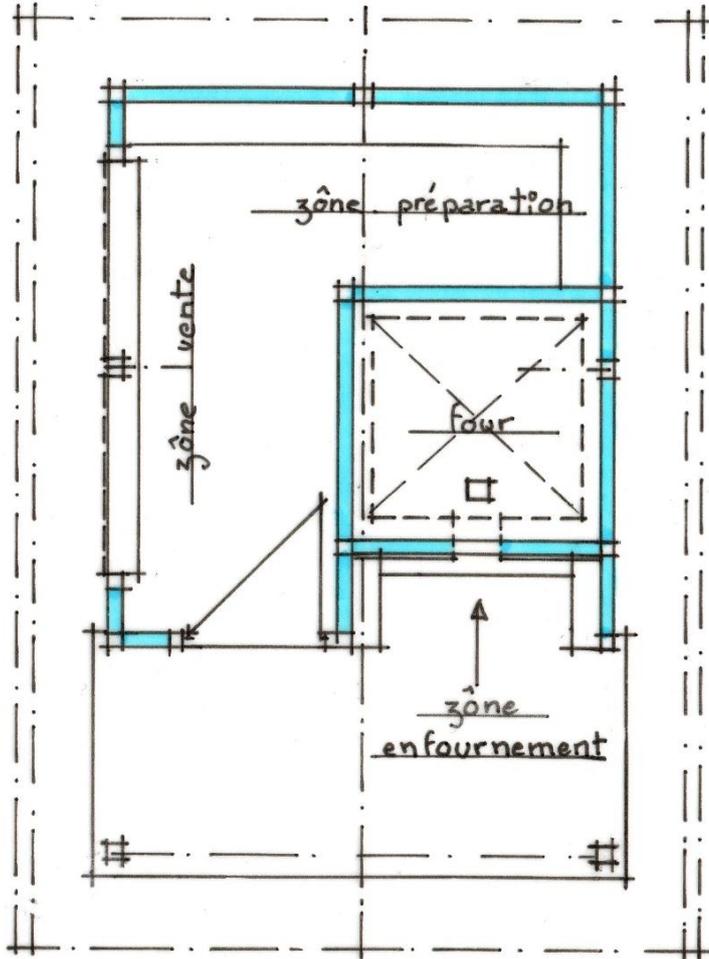
Dans le but de réaliser ce projet nous avons fait appel à Raymond MERCIER, architecte résidant à Tours en Savoie, qui nous a réalisé, gracieusement, les plans de notre projet.



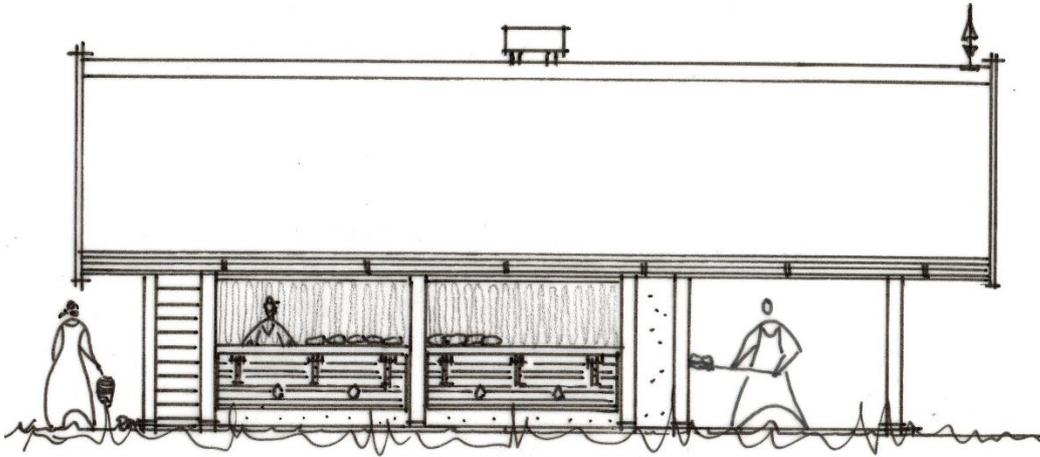
↑
FAÇADE NORD



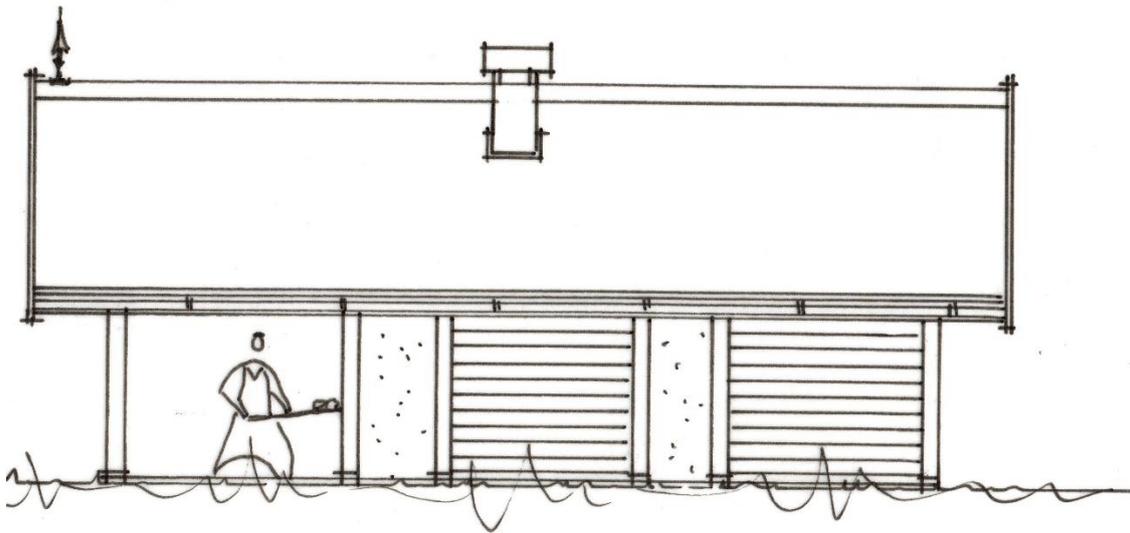
7.00 m



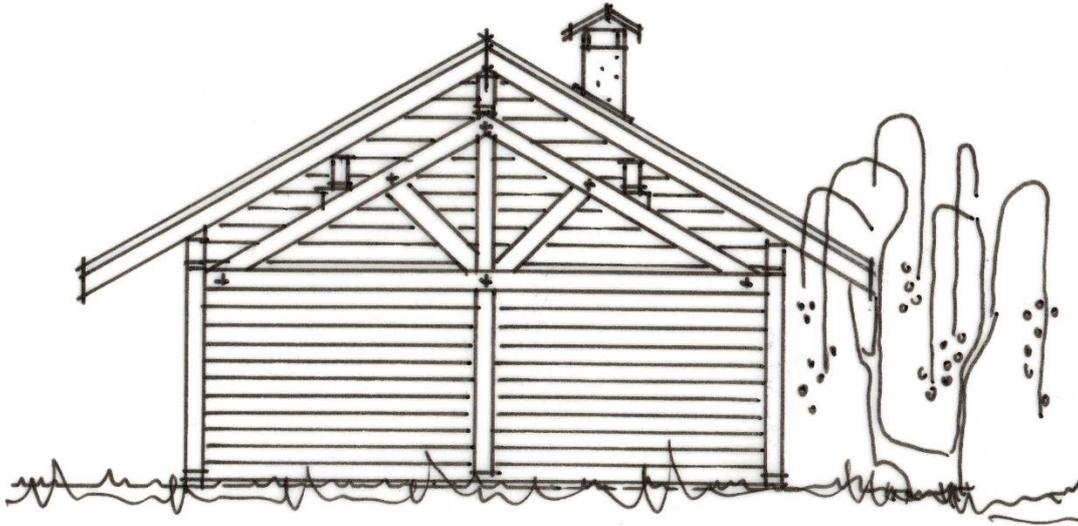
7.80 m
3.00 m



FACADE EST



FACADE OUEST



FACADE SUP



Un peu d'histoire

Il n'y avait pas, autrefois, de four banal à Tours : les habitants allaient faire cuire leur pain chez quelques particuliers qu'ils dédommageaient en nature.

Aujourd'hui, ce **manque d'un four communal** se fait cruellement sentir. En effet, les nombreuses associations tourseraines qui animent la vie culturelle et sociale de la Commune aimeraient pouvoir organiser des « fêtes du pain », autant pour améliorer leurs ressources que pour entretenir l'esprit de fête et de solidarité entre les citoyens.

Ce four pourrait facilement se situer au chef-lieu du Village, au lieu-dit « les Martinettes », sur un terrain communal, jouxtant la Mairie, l'école communale, la salle polyvalente et les commerces.

L'envie du naturel.

La Commune, depuis près de cent ans a vu fondre l'activité agricole qui la faisait vivre jusque dans les années 60 du XXème siècle. Un seul paysan aujourd'hui soigne la cinquantaine de tarines qui, autrefois, étaient réparties sur des dizaines de foyers d'agriculteurs double-actifs.

Un afflux assez important de nouveaux résidents, qui n'a pas connu la culture paysanne, est venu s'installer dans des lotissements aux dimensions modestes, mais dépourvus de références paysannes et patrimoniales. Cette population pourtant a soif d'authenticité : elle aimerait se greffer sur les racines anciennes d'un monde fondé sur la nature et la culture des champs, des vignes et des bois. En témoigne le nombre de promeneurs qui arpentent les chemins forestiers de la plaine, les durs sentiers de la montagne, les crêtes, les lacs et les alpages qui dominent la Commune à plus de 2000 mètres d'altitude. En témoigne aussi le nombre d'associations qui ont pris pour thème le respect de la nature et du patrimoine : « *Partageons la montagne* », « *Ateliers de patois* », « *Chapelles vivantes* », « *Lô gréffions* » (les cerises) etc ... qui toutes gravitent autour d'un comité des fêtes au service de chacune d'elles, et qui aimerait pouvoir leur offrir le support de manifestations festives autant que lucratives pour mener à bien leurs projets collectifs. C'est ce même **Comité des fêtes** qui a pris l'initiative de s'inscrire au projet du « *Budget citoyen de la Savoie* ». Comme il a invité chaque association tourseraine à participer à cette aventure, nous parlerons dès lors du « *Comité de candidature* ».



Une envie de transmettre

Ce four communal s'intégrera parfaitement dans les projets pédagogiques de l'école maternelle et de l'école primaire. Les professeurs des écoles sont emballés par cette idée et toutes les pistes d'enseignement qu'elle leur ouvre. La présence du four va permettre un apprentissage par la pratique passant de la farine à la pâte et de la pâte au pain. Ce travail d'expérimentation étant une étape essentielle au développement de l'enfant tout comme les découvertes sensorielles (toucher, goûter, sentir) qui accompagneront les différentes étapes de fabrication du pain. Ce projet s'inscrit également dans une dynamique de découverte des métiers comme ceux autour du pain (producteur de céréales, meunier, boulanger).

Une exigence écologique.

Beaucoup de nos nouveaux arrivants aimeraient trouver l'occasion de rencontrer les vieilles familles tourseraines, en se greffant sur l'authenticité des traditions et des réflexes villageois. Et en particulier assortir le respect de la nature avec l'exigence écologique qui le conditionne.

A plus d'un titre, le four à pain peut cristalliser autour de la fête et de la rencontre ce souci d'éviter le gaspillage, les matériaux artificiels, l'accumulation de déchets inutiles et nuisibles, les courses superflues en voiture.

Pour respecter le circuit court, le comité de candidature propose d'abord de **n'utiliser que de la farine produite en Savoie** : il y en a d'excellentes, et de toutes sortes de céréales.

Pour la chauffe du four, il propose de faire **des « corvées » de bois mort** à travers nos 1500 hectares de forêt où il n'est plus jamais ramassé depuis près d'un siècle. Ainsi, en diminuant le risque des xylophages et autres maladies favorisées par l'excès de bois mort, l'énergie nécessaire à la cuisson du pain sera déjà une première occasion de produire un effort collectif, concerté et écoresponsable.

Fête et environnement

La fête et la rencontre demeurent l'objectif fondamental de ce projet. Elle conjuguera ces trois exigences :

1. Améliorer les rapports humains et rendre heureux ;
2. Respecter et embellir l'environnement ;
3. Être une source de revenus pour les associations.



Le chalet jouxtant le four présenterait à leur curiosité **des objets d'autrefois**, collectés auprès de la population, ayant trait à la culture du blé, à la panification et aux soins du jardin. Des séances encadrées, tant auprès des enfants que des adultes, seront organisées pour expliquer l'usage de ces objets. Leur **désignation en patois savoyard** sera signalée par un guide bilingue, qui assortira ce vocabulaire d'anecdotes croustillantes autour de la fabrication et de la consommation du pain.

Toute association ou tout particulier pourra organiser sa fête autour du four banal. Toutefois, les fêtes d'antan pourront être l'occasion d'une utilisation particulière du four à pain : cuire les **galettes pour les Rois**, les « **bescoins** » pour les **Rameaux**, les « **épognes** » pour la **Saint Jean d'été**, sans oublier la « **fête de la Cerise** », si spécifique de Tours en Savoie, ou la « fête du Patois » et combien d'autres célébrations concertées.

Fusion des générations, des cultures et des projets.

Les aînés ruraux prodigueront des conseils et des recettes d'autrefois qui feront retrouver des saveurs oubliées. Mais **toutes les familles d'origine « étrangère »**, venues d'ailleurs en France, en Europe ou issues de l'immigration seront sollicitées pour proposer **leurs propres spécialités, selon leurs propres fêtes rituelles**. Cette rencontre des cultures gastronomiques et festives serait une occasion supplémentaire de favoriser la compréhension mutuelle et l'acceptation des différences.

La fusion des générations et la réunion des forces vives du village sera déjà effective lors de la réalisation matérielle du four et de son chalet conjoint. Les entrepreneurs BTP du village seront sollicités au premier chef pour la préfiguration et la construction du projet. Maçons, menuisiers et charpentiers du village seront les premiers consultés.

La Mairie est entrain de préparer une rénovation du cœur du village, le projet du four à pain s'intègre parfaitement dans ce projet global de redynamiser la commune.

Enfin, le Conseil municipal de Tours en Savoie, tout entier acquis à ce dessein, aura à cœur de synthétiser tous les efforts et de participer aux tâches secondaires pour faciliter la réalisation matérielle de ce projet très collectif.

Le Budget citoyen de la Savoie nous ouvre la formidable perspective de pouvoir réaliser un rêve qui anime depuis tant d'années l'espoir des associations tourseraines, et de nombreux Tourserains. Aujourd'hui, la proposition du conseil départemental est



une occasion de pouvoir rendre visible le souci de cohésion, de solidarité et d'amitié d'un village qui veut se reconnaître dans une culture du patrimoine, de la fête et de l'environnement.