FOUR À PAIN FAMILIAL - CONSTRUIRE OU RESTAURER

La création d'un four à pain familial s'effectue avec des matériaux traditionnels tels que la pierre, les briques, l'argile et la chaux.

Il est déconseillé d'utiliser du ciment, des briques réfractaires, du béton cellulaire ainsi que des fours préfabriqués.

La création d'un four à pain familial n'est pas difficile pour toute personne maîtrisant la petite maçonnerie.

Sommaire

- 1 Outillage
- 2 Matériaux
  - 2.1 Maçonnerie
  - 2.2 Lieu d’implantation
- 3 Construction du four
  - 3.1 Murs
  - 3.2 Sole
  - 3.3 Bouche
  - 3.4 Voûte du four
  - 3.5 Couverture
  - 3.6 Autour du four
- 4 Bibliographie

Outillage

L’outillage utilisé est celui du maçon : pelle, truelle, auge, brouette, cordeau, ciseau à brique, règle, massette, niveau, tréteaux. Pour la couverture, il est nécessaire d'avoir un marteau de couvreur, une scie, une tronçonneuse et une équerre.

Matériaux

Maçonnerie

- L'enceinte du four est réalisée avec des pierres de pays qui peuvent être récupérées dans des ruines environnantes.

- la voûte et la sole seront en terre cuite et la bouche du four peut être en pierre de taille.

- il est nécessaire d'avoir du sable et de la chaux naturelle (CL90 dans les régions ne craignant pas le gel, NHL 3.5 pour les autres régions).

- le coffrage peut être réalisé en argile. S'en procurer ne sera peut-être pas simple. Il existe pourtant encore de nombreux tuiliers ou briquetiers artisanaux, dont certains cuisent encore au bois. Il est sans doute possible d'y trouver de la terre cuite et de l’argile.

Pour la toiture, on privilégiera la récupération de poutres et de tuiles courantes dans la région.

La porte du four, pas obligatoire, pourra être réalisée en tôle rivetée sur pentures. Ce pourra être aussi une porte de récupération en fer ou en fonte.

Lieu d’implantation

L'implantation d'un four est assez libre. Il peut se situer dans une grange, contre un mur avec ouverture du four à l’intérieur du bâtiment contre lequel il est adossé.

Ce peut-être également un édifice isolé. S’il est communal, une place au centre du village est idéale. On doit penser à un environnement sans risque d’incendie et à une place suffisante pour circuler autour en toute sécurité.

Construction du four

Pose de revêtement sur la sole du four.

Photo Daniel Herbert © Maisons Paysannes de France, Délégation de la Manche.

Surface plane de la sole avec carreaux posés sur un mortier. La bouche du four est déjà existante sur un des murs de la maison.

Photo Daniel Herbert © Maisons Paysannes de France, Délégation de la Manche.

Murs

La dimension au sol sera la taille du four lui-même. Pour un usage familial, un four ovale de 90 à 100 cm de long et 70 à 80 cm de large est suffisant.

Autour du four, il faut prévoir environ 1 mètre de plus pour l'épaisseur des murs gouttereaux, soit un carré d'environ 2m x 2m et un rectangle si le four est ovale.

Pose d'un premier rang de brique à plat sur une couche de mortier pour monter la voûte du four.

Photo Daniel Herbert © Maisons Paysannes de France, Délégation de la Manche.

Mais les murs extérieurs peuvent aussi suivre le tracé du four et se construire en absidiole, dénommée « cul de four ».

- Le périmètre extérieur du bâtiment doit être tracé. De petites fondations sont également utiles pour la stabilité de la construction.

- Monter ensuite les trois murs extérieurs en 0,50m d'épaisseur jusqu'à 80 cm de hauteur. - Réaliser au sol une chape ou un dallage dans cet espace qui servira de stockage du bois, sous le four.

- À hauteur de ces 80 cm, disposer des dalles de pierre solides à mi-épaisseur des murs. Cette partie inférieure du four peut aussi être voûtée.

- Il faut ensuite continuer l'élévation des murs gouttereaux jusqu'à environ 1,80 m à 2 m, et du mur pignon en fonction de la pente de toiture choisie.

- Le quatrième côté du four est constitué de la bouche, qui peut être surmontée d'une cheminée. Ce n'est toutefois pas une obligation, selon les lieux d'implantation les fumées pourront s'échapper à l'air libre, mais le plus souvent un conduit de cheminée est édifié juste au-dessus de la bouche du four et vient se terminer par une souche en toiture. L'idéal est de récupérer une ancienne cheminée simple : deux jambages et un linteau que l'on intègre dans la maçonnerie lors de l'édification des murs.

Coffrage pour réaliser la voûte du four à pain. Il est constitué de terre argileuse qui sera retirée après la pose de la voûte.

Photo Daniel Herbert © Maisons Paysannes de France, Délégation de la Manche.

Voûte en brique du four à pain.

Photo Daniel Herbert © Maisons Paysannes de France, Délégation de la Manche.

Sole

La sole est la partie du four qui reçoit le feu et les aliments. Le revêtement de la sole est en terre cuite, en briques ou carreaux, choisis pour leur résistance à la chaleur. Cette sole sera posée au mortier d'argile et chaux ou de sable et chaux et doit être bien plane afin que les

outils y glissent bien.

Dans le Loiret, certaines soles sont constituées de carreaux carrés de 3 cm d'épaisseur sur 20 cm, jointifs et sans mortier, permettant des jeux de dilatation sans contraintes.

Bouche

Une fois que la sole est terminée, la bouche du four peut être réalisée. Elle s'adapte à la forme de la porte (surtout si celle-ci est récupérée) et son arc peut être fait de briques ou pierre de taille.

Voûte du four

Il s'agit de la partie la plus délicate à réaliser dans le four. Une voûte surbaissée donnera un meilleur rendement à la chauffe qu'une voûte en plein cintre.

Le tracé précis de la délimitation du coffrage de la voûte est réalisé sur la sole. Ce coffrage est réalisé avec une terre argileuse à laquelle on donne une forme à la main. L'avantage de ce coffrage est la facilité de décoffrage et la réutilisation de la terre retirée pour la disposer au-dessus du four terminé. Elle servira de masse au maintien de la chaleur. Un coulis de plâtre est étalé sur cette terre argileuse et l'empêche de coller aux briques.

- On pose ensuite les mulots (petites briques plates), les briques voire les tuiles plates, sur un premier rang, à plat, sur une couche de mortier d'argile et chaux. Les rangs suivants se posent de la même façon mais un peu obliquement pour correspondre à la perpendiculaire du coffrage. Prendre bien soin de placer le dernier rang en clé.

- Lorsque le coffrage est entièrement recouvert de briques, il faut ajouter une couche d'argile de 3 à 5 cm d'épaisseur en prenant soin de remplir tous les orifices entre les briques.

- Il est ensuite conseillé d'attendre trois semaines avant le décoffrage, dont on reprendra la terre comme expliqué à l'une des étapes précédente.

- La dernière étape consiste à brosser les briques pour les nettoyer. Ce travail, fatiguant, s'effectue couché avec peu de place pour se mouvoir.

Couverture

Le bâtiment se terminera par une toiture qui doit être conforme aux usages et matériaux régionaux.

Autour du four

Dans la chambre à four, où donne la bouche, il est conseillé de réaliser un sol en terre cuite ou en dallage de pierres pour éviter tout risque d'incendie avec les braises et cendres chaudes. Les lieux peuvent ensuite être aménager avec des rangements pour les outils du boulanger, un emplacement pour poser les préparations culinaires ou pour recueillir les braises qui sortent du four. Ces aménagements seront favorables à la bonne utilisation du four et lui assureront une sécurité et un confort supplémentaire.

Bibliographie

- DUMENIL G., *Fiche technique : Construire ou restaurer un four à pain familial,* dossier : Le bâti autour du corps de logis, Revue Maisons Paysannes de France, n°202, 2016. pp. 24-25.

Récupérée de
« https://wiki.maisons-paysannes.org/index.php?title=Four_à_pain_familial_-_Construire_ou_restaurer&oldid=4164 »