

Mémoire d'accompagnement de projet  
Sous la direction de Gwénaelle PLÉDRAN



# AU COIN DU FEU

*Quelle place pour un four public en milieu rural ?*

Jules DIDIER

---

DSAA InSitu Lab — Mention Design  
Lycée Le Corbusier

Achévé d'imprimer en Mars 2021  
par Point Carré  
2, rue Ettore Bugatti — 67201 Eckbolsheim



# AU COIN DU FEU

*Quelle place pour un four public en milieu rural ?*



# Avant-Propos

Quelque part dans Langensoultzbach, il est un petit peu plus de 18 heures. Le plan de travail est propre et dégagé; seul un paquet de farine d'épeautre, un grand bol d'eau et un sachet de levure fraîche viennent ponctuer cette longue surface. Léa se tient debout sur la pointe des pieds, elle cherche sa balance de précision... « La voilà ! » s'écria-t-elle en sortant sa tête du placard, l'objet en main. Léa mis alors la main à la pâte;

Depuis la mise en place du four public, j'ai pris l'habitude de faire mon propre pain. Je prépare ma pâte le soir et je la ramène au four le lendemain matin, c'est l'occasion de voir un peu de monde. Faire mon pain moi même me permet de choisir ma farine selon mes envies, préférences, habitudes et intolérances. Personnellement, je ne mange pas de farine de blé mais j'expérimente régulièrement d'autres types de farines. La confection du pain à la maison devient également le moment de transmettre un savoir-faire. Hier par exemple, c'était l'occasion d'aller acheter un paquet de farine de châtaigne au moulin avec ma fille. Après avoir un peu échangé avec le meunier, on est retourné à la maison pour préparer la pâte ensemble, Julie était ravie et la semaine prochaine nous préparerons des pizzas. Julie connaît bien le four car des activités de pétrissage et cuisson du pain sont organisées avec l'école du village. Elle a adoré faire du pain avec des pépites de chocolat et c'est d'ailleurs elle qui m'a encouragé à utiliser le four. Le four à pain permet aussi de favoriser l'accessibilité pour tous, même dans les petits villages les plus éloignés des boulangeries. Je me souviens, en 2020, je devais prendre ma voiture et aller à vingt minutes de chez moi pour acheter du pain. Aujourd'hui, je vais au four collectif à pied, c'est pratique il n'est qu'à cinq minutes de la maison. Demain, nous irons d'ailleurs y cuire le pain que l'on vient de finir de pétrir.

Léa découvre son pain le lendemain matin, la pâte est montée et dépasse presque du grand bol dans lequel elle a reposé jusqu'alors. Chaussures aux pieds et le bol sous le bras, Léa prend la direction de la place de la mairie de Langensoultzbach. Plusieurs habitants sont sur place, ils patientent le temps de la cuisson et échangent leurs meilleures recettes. Léa dépose délicatement son pain sur les pierres chaudes et passe un rapide regard sur les cuissons du jour. Tout le monde ne vient pas cuire du pain; l'un des habitants fait sécher des tomates tandis qu'un second profite du four pour y faire mijoter des morceaux de bœuf.

Ensemble, les habitants se retrouvent autour de cette installation commune mais chacun se l'approprie selon ses propres besoins. Tout se fait en autonomie mais les habitués prennent plaisir à chaperonner les habitants qui viennent pour la première fois. Je pense que ce four est l'occasion de partager un moment convivial et d'échanger nos petites astuces avec Jean, Lucie et les autres. Le four public aujourd'hui, en 2037 à une place importante dans la vie du village.

# Remerciements

Je souhaite avant tout remercier ma directrice de mémoire, Gwénaëlle Plédran, pour le temps qu'elle a consacré tout au longs de l'année à m'apporter les outils qui m'ont permis de mener à bien ce mémoire d'accompagnement de projet

L'enseignement dispensé par le DSAA « design de service public » de l'InSitu Lab a également su nourrir mes réflexions, merci donc à toute l'équipe enseignante.

Je remercie en particulier Jacques et Bernadette Lobstein, pour m'avoir donné l'occasion de réaliser mon travail de terrain. Un grand merci également à Laurent Kolb pour avoir eu la patience de répondre à mes nombreuses questions.

J'aimerais exprimer ma gratitude à tous les boulangers, les passionnés de fours à bois et spécialistes, trop nombreux pour les citer, qui ont pris le temps de discuter de mon sujet. Chacun de ces échanges m'a aidé à faire avancer mon analyse.

# Sommaire



p.8

p.35



p.25

p.3 **Avant de commencer**

Avant-propos  
Remerciements  
Sommaire  
Introduction

p.7 **Qu'est ce qu'un four public ?**

Un concept qui appartient au passé ?  
Le four public à travers le monde  
L'essor de l'individualisation

p.17 **La spécificité de l'implantation d'un four en milieu rural**

Où sont passées les boulangeries ?  
Accès difficile aux produits boulangers  
Un service public itinérant en milieu rural  
Quand la boulangerie devient nomade  
Designer de matériaux vernaculaires

p.28 **Quel lien entre four public et milieu rural ?**

Un service public, accessible à tous  
La fête comme vecteur de rencontre  
Les caractéristiques de la fête  
Le four public en fête  
Le concept d'esthétique relationnelle  
La place du four : point central d'une fête

p.42 **Le mot de la fin**

Conclusion  
Bibliographie  
Sitographie

# Introduction

**A**ujourd'hui, en 2020, la plupart des foyers de France possèdent un four individuel. La part des Français disposant d'un four à domicile n'a d'ailleurs pas cessé d'augmenter depuis 2005 et s'élevait, en 2015, à 94%.<sup>1</sup> Cette individualisation est plutôt récente ; le four individuel s'est en effet démocratisé dans les foyers il y a seulement une cinquantaine d'années... Plus facile d'entretien, plus polyvalent et accessible sans sortir de chez soi, le four individuel a conquis le cœur des ménages français, en dépit des avantages qu'offre le four à bois public... Effectivement, le four public était avant tout un lieu de rencontres et d'échanges, notamment en milieu rural où la cuisson au four public était un moment de partage et de convivialité. Loin de la notion d'individualisme, la facture énergétique bien qu'importante était alors divisée par le nombre, important également, d'usagers... Le four à bois c'est également des températures élevées et une cuisson rapide, conservant tous les nutriments qui pourraient se perdre avec une cuisson plus longue, conservant les qualités organoleptiques des différents plats, cuits au feu de bois.

Une question se pose alors : aujourd'hui, en 2021, **quelle pourrait être la place pour un four public, en milieu rural notamment ?**

Comment pourrait-il s'inscrire dans le paysage géographique ou organisationnel et favoriser la rencontre et l'échange dans un environnement où les habitants sont de plus en plus isolés ? À Langensoultzbach, petite commune alsacienne de quelque 900 habitants, les commerces y sont rares : aucune boucherie, aucune boulangerie, pas plus de café ni autre lieu pour se retrouver... Les endroits généralement facteurs de rencontre sont totalement absents du paysage Langensoultzbagois. De plus, la démographie de ce village est en baisse constante depuis 2007. Un four public pourrait-il devenir un vecteur de cohésion sociale à l'échelle du village ? Comment pourrait-il prendre la forme d'un outil pour fédérer les habitants ? Doit-il alors s'inscrire dans une démarche de réhabilitation vernaculaire, proposer de nouveaux usages ou même être pensé comme nomade ou événementiel ? Pour réfléchir à ces questions, nous tenterons tout d'abord de définir le four et ses enjeux dans le monde d'aujourd'hui. Puis de le penser dans son lien avec son milieu, une commune rurale de 900 habitants. Enfin, appuyé sur des valeurs d'échanges et de rencontres, nous tenterons de questionner le devenir du four à pain. Enquêtes sociologiques, statistiques, relevés de terrain et références de fours à pain traditionnels, contemporains et même artistiques, viendront étayer notre réflexion.

---

<sup>1</sup> Statista Research Department, « Part de la population disposant d'un four à domicile en France de 2006 à 2015 » [en ligne] <<https://fr.statista.com/statistiques/671017/taux-equipement-four-france/>>, publié le 1<sup>er</sup> octobre 2015

# QU'EST CE QU'UN FOUR PUBLIC ?



---

S'il semble aisé de comprendre ce qu'est un four dans l'usage courant, sa définition nous oblige à nous questionner sur sa forme et son usage, positionnant déjà l'idée de comprendre le four comme un enjeu de design. En effet, le four se définit comme un "ouvrage (en maçonnerie) ou appareil doté d'un minimum d'ouvertures et conçu pour le traitement ou la transformation, sous très forte chaleur, des produits ou objets qui y sont introduits."<sup>2</sup> Plus précisément, le four public serait cet ouvrage destiné à l'ensemble de la population, qui concerne tout un peuple. Le four public semble donc, au sens large, être un four partagé et accessible à toute une communauté de personnes. Il induit également des pratiques, des usages, des rites et des cultures communes.

---

<sup>2</sup> Définition du CNRTL [en ligne] <cnrtl.fr>

# 1.1. Un concept qui appartient au passé ?

## À l'origine : le four banal

C'est à partir du IX<sup>ème</sup> siècle que l'histoire du four banal commence. À cette époque, le système politique en place dans le royaume de France est la féodalité : le pouvoir et le territoire y étaient alors partagés entre différents seigneurs. Dans ce système féodal, on appelait banalités toutes les installations que le seigneur était dans l'obligation d'entretenir et de mettre à disposition de tous les habitants de sa seigneurie. En échange de cela, les habitants de cette seigneurie versaient une somme d'argent au seigneur, fixée par ce dernier. Les principales banalités sont le four, le moulin et le pressoir : ce sont les prémices des services publics que l'on connaît aujourd'hui. À l'époque, la mise à disposition de ces différentes installations auprès des habitants était nécessaire dans le sens où elles étaient les seules à exister, le seigneur avait alors le monopole du four.



CI-DESSUS, un four banal à Couvertoirade, construit au XV<sup>ème</sup> siècle et rénové en 2000.



## 1.2. Le four public à travers le monde

### Le four public marocain : le *farane*

Le *farane* est un type de four qui était très répandu au Maroc, avant l'arrivée des fours individuels au gaz ou électriques. Le fonctionnement du *farane* est simple : chaque famille prépare son pain, son plat (*tajine* notamment car cuisson à l'étouffée, pastilla et poissons...) ou autres gâteaux à domicile puis le ramène au *farane* pour l'étape de la cuisson. "Certains *faranes* fabriquent du pain et des viennoiseries vendus aux épiciers et aux habitants du quartier. Chaque *farane* est géré par un enfourneur (le *fraini*) et un aide-enfourneur (le *tarrah*). Ces derniers reconnaissent et rangent les planches de pain des clients. Pour certains habitants, ils apportent au four le pain et les plats à cuire et les leur livrent une fois cuits."<sup>3</sup> Les fours traditionnels continuent de remplir leur rôle au sein de la société marocaine, malgré la concurrence des boulangeries plus modernes. Les usagers du *farane* s'y rendent tous plus ou moins aux mêmes horaires ; un peu avant l'heure du déjeuner et du dîner. Le *farane* devient donc un lieu de rencontre où les habitants se retrouvent et échangent, le temps de la cuisson. Ce modèle de four public permet à ses usagers de partager un temps commun d'une part, et la facture énergétique de la cuisson entre chacun d'entre eux d'une autre part. À noter que la cuisson d'un pain coûte l'équivalent d'environ 5 centimes d'euro.

<sup>3</sup> « Fiche métier de l'enfourneur » [en ligne] <bossons-fute.fr>, publié en 2012



Ci-DESSUS, un atelier de fabrication de pain à Pompei : le four à gauche et les meules à droite.



# Le four pompéien

Les fours étaient nombreux à Pompéi. En effet, la cité antique comptait 40 boulangeries pour quelque 10 000 habitants, notamment parce que le pain était la principale nourriture des travailleurs manuels, libres ou esclaves. La boulangerie à Pompéi consistait cependant davantage à moudre le grain et à cuire le pain qu'à le vendre comme dans nos commerces actuels. Dans une boulangerie à Pompéi on trouvait donc, en plus du four, une ou plusieurs meules pour transformer le grain en farine. Le four pompéien était accessible à tous contre une petite somme d'argent, comme sur le modèle du four public traditionnel marocain. Les habitants pouvaient donc venir acheter du pain déjà fait ou bien utiliser le four pour venir y faire cuire des préparations faites en amont, à la maison. Ce qui est intéressant sur ce modèle de four public c'est son organisation : ce n'est pas "juste un four", mais un écosystème d'aménagements regroupant la meule, le four et le point de vente en un même lieu.

---

Ci-DESSOUS, un four pompéien four construit en briques et en pierres.



## 1.3. L'essor de l'individualisation

Mais depuis quelques décennies maintenant, l'histoire s'accélère. Le four devient un objet individuel que l'on retrouve dans chaque foyer. Le XIX<sup>ème</sup> siècle et la révolution industrielle accélèrent encore les choses : le four à gaz est inventé en 1834 et permet un contrôle optimal des températures (contrôle qui était alors plus qu'approximatif avec le four à bois). Puis, moins de trente ans plus tard, en 1861, c'est au tour du four encastrable électrique de faire son apparition sur le marché. Le four électrique devient alors de plus en plus fréquent dans les foyers à mesure que le prix de l'électricité diminue. Le four est devenu progressivement un équipement de plus en plus commun dans les foyers, utilisé à l'intérieur de la maison pour la cuisine familiale, mais également dans les restaurants. Les types de four les plus répandus sont ainsi ceux alimentés au bois, au gaz ou à l'électricité. À ce jour, près de 90% des foyers français possèdent un four individuel. 92% de ces fours sont multifonctions, 7% sont à convection naturelle et 1% à vapeur.<sup>4</sup>

Les fours publics avaient pourtant de nombreux avantages : que ce soit dans le cas du *farane* marocain ou du four pompéien, le four à bois peut atteindre une température proche des 1000°C et refroidit très lentement. Cela permet lors d'une seule chauffe, la cuisson de nombreux pains, pizzas ou plats mijotés. Son coût de fonctionnement est également à souligner, notamment en raison du caractère collectif qu'il peut adopter et de la division du coût d'utilisation entre les différents usagers. Le four public en 2020 pourrait ainsi faire l'objet d'un retour innovant vers le passé ! Ceci étant dit, la population serait-elle prête à revenir à une époque où le faire soi-même était alors la norme ?

---

<sup>4</sup> « Histoire du four » [en ligne] <aide.spareka.fr>, publié en 2016



Ci-DESSUS, le premier four à micro-ondes inventé en 1947. Le four se démocratise peu à peu dans les foyers français.

# Un retour vers le faire soi-même

Novembre 2020, c'est la période à laquelle j'ai proposé à Bernadette et Jacques Lobstein, habitants de Langensoultzbach, de faire leur pain eux-mêmes, comme cela était fait avant. Madame Lobstein m'a alors fait part de ses impressions après cette expérience; Le témoignage de Madame Lobstein illustre une volonté de revenir vers le "faire soi-même" ("C'est un plaisir [...]") et un intérêt vis-à-vis de la cuisson au four à bois. En 2017, 44,6% des habitants de Langensoultzbach ont entre 45 et 75 ans et les plus anciens d'entre eux sont d'ailleurs sensibles à la question du four à bois.



PHOTOGRAPHIE : Jules Didier

CI-DESSUS, Le Kit du Boulanger envoyé à Madame Lobstein. Il contient tout le nécessaire pour faire son propre pain.



Ci-DESSUS, Madame Lobstein finie de pétrir la pâte avant de lui donner sa forme.  
PHOTOGRAPHIE : Jacques Lobstein

« C'est un plaisir de faire son pain soi-même et d'embaumer la maison d'une bonne odeur de pain chaud. La texture est plus moelleuse et en même temps plus ferme. Je suppose qu'avec un four à bois, le goût du pain serait encore meilleur. Quand j'étais jeune, nous avions un boulanger avec un grand four à bois et son pain était excellent. Je suppose que malgré le grand professionnalisme de ce boulanger, le four à bois a aidé à exceller son pain. »

— Bernadette Lobstein, habitante de Langensoultzbach

# Consommation énergétique du four électrique

En moyenne, un four électrique consomme entre 0,7 et 1 kWh par heure. Autrement dit, utiliser un four électrique à raison de 4 h par semaine revient à consommer entre 146 et 208 kWh par an et par foyer. À noter que la consommation électrique moyenne annuelle allouée à la cuisson (four, plaques de cuisson, appareils...) représente 1171 kWh / année.

À raison de presque 18 000 habitants sur la Communauté de Communes Sauer-Pechelbronn, le secteur résidentiel représente à lui seul 36% de la consommation électrique sur le territoire.

On pourrait alors imaginer réaliser des économies d'énergie en substituant l'utilisation des fours électriques personnels au profit de fours à énergies renouvelables comme les fours solaires ou bien mettre en place un four public au sein d'une commune.

L'utilisation d'un four collectif par un ensemble d'habitants permettrait, à l'image du modèle d'un covoiturage, de diviser les ressources nécessaires au fonctionnement de ce dernier. Autrement dit, si un four collectif n'est utilisé que par une seule personne, il faudra investir la même somme en temps et en combustible que s'il était utilisé par tout un village. L'archétype du four public semble alors très intéressant s'il est mis en place à l'échelle d'une commune.

A travers les exemples cités et le système de comparaison technique discuté dans cette première partie, nous pouvons dire que si le four public est bien un modèle du passé, son retour, ou du moins sa réactualisation est toujours porteuse de sens. Cependant le lieu de son implantation semble crucial...

# LA SPÉCIFICITÉ DE L'IMPLANTATION D'UN FOUR EN MILIEU RURAL

# 2

---

La notion de ruralité se définit comme étant relative à la campagne, elle “appartient aux champs ou concerne les champs, la campagne.”<sup>5</sup> Le milieu rural s’oppose donc au milieu urbain, à tout ce qui se rapporte à la ville. Le milieu rural se caractérise notamment par une densité de population faible. En France, pour l’*INSEE*, une commune est dite rurale quand elle n’atteint pas le seuil de 2 000 habitants. La Communauté de Communes Sauer-Pechelbronn est un territoire rural ; en effet, avec ses quelques 18 000 habitants répartis sur 24 communes, elle compte en moyenne 750 habitants/commune. Certaines communes sur ce territoire sont un petit peu plus densément peuplées comme Lembach et Woerth, comptant respectivement 1580 et 1700 habitants (2015). Cependant, d’autres sont au contraire bien moins peuplées ; Wingen et Langensoultzbach par exemple comptent 450 et 908 habitants.

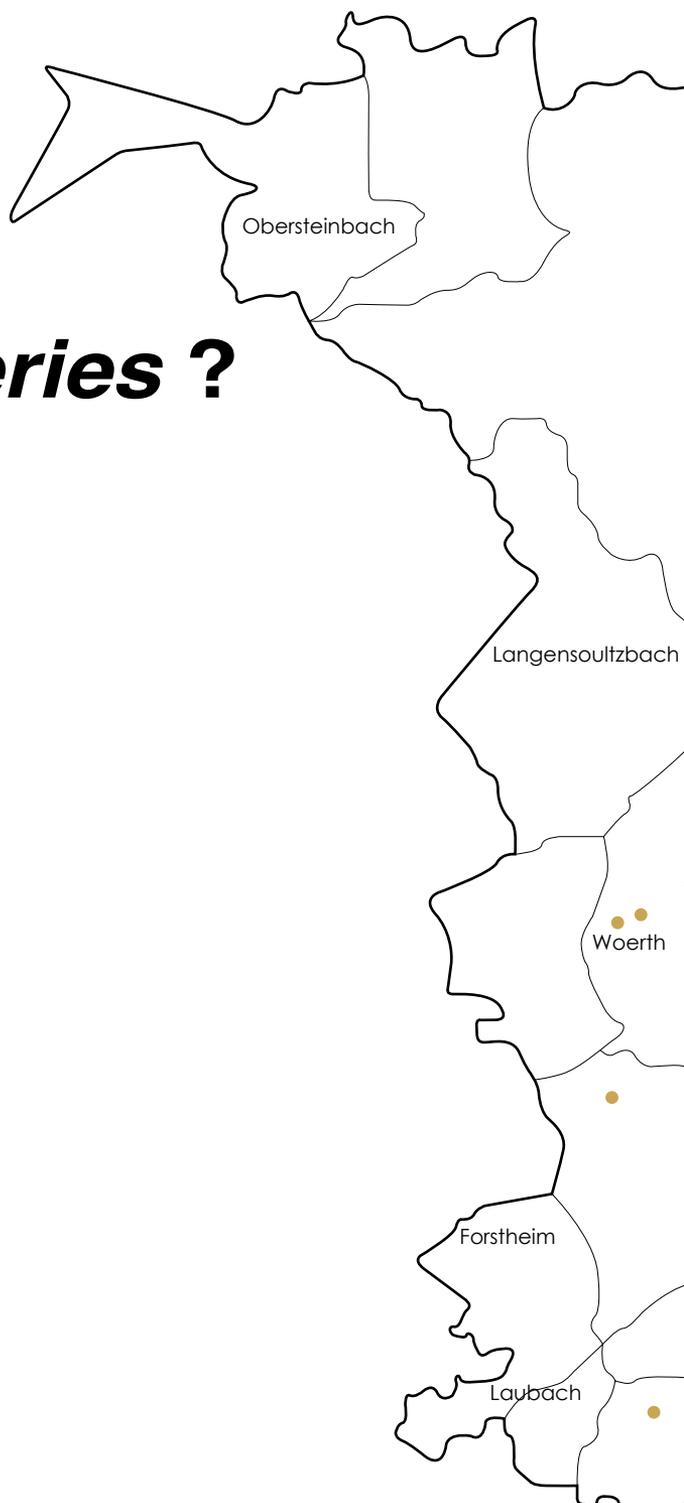
---

<sup>5</sup> Définition du CNRTL [en ligne] <cnrtl.fr>

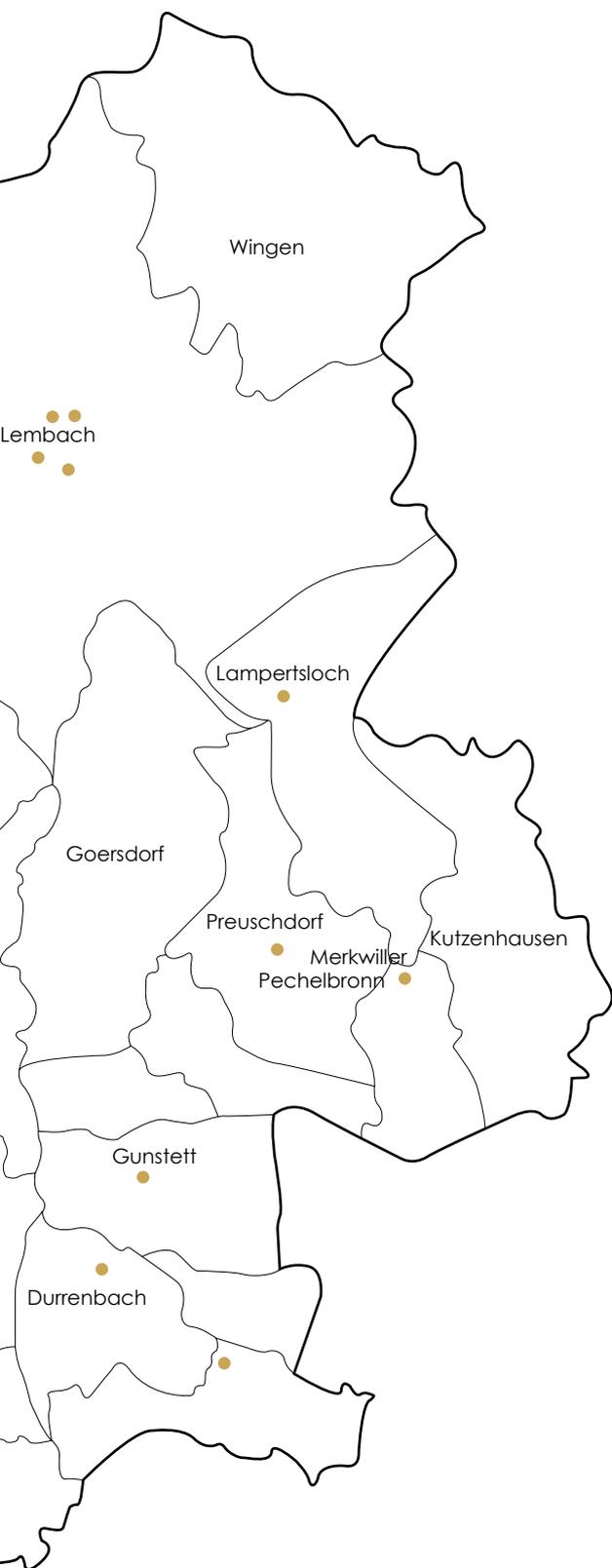
# Où sont passées les *boulangeries* ?

L'observatoire du pain souligne la baisse marquée ces dernières années du nombre de boulangeries en France : «Les chiffres de l'*INSEE* indiquent une baisse régulière, même en ne considérant que le passé récent : de 80,57 kg en 1970 à 53,68 kg par personne en 2006, ce qui explique, avec le développement de la vente de pain en grande surface, le passage de 45 000 à 36 000 boulangeries entre 1970 et aujourd'hui.»<sup>6</sup> Les boulangeries se font donc, en France, de plus en plus rares et la Communauté de Communes Sauer-Pechelbronn illustre bien cette tendance.

Effectivement, la Communauté de Communes Sauer-Pechelbronn compte une quinzaine de boulangeries, réparties donc sur 24 communes. On peut remarquer que certaines communes ont accès à plusieurs boulangeries ; c'est le cas notamment de Lembach qui en compte quatre ou bien encore de Woerth, qui en compte deux. Certaines zones, en revanche, semblent bien plus éloignées des boulangeries. C'est le cas de certaines plus petites communes, à l'image entre autres, d'Obersteinbach, de Niedersteinbach ou bien encore de Langensoultzbach.



<sup>6</sup> Étude Sofres, « Données de l'Observatoire du pain » [en ligne] <[www.observatoiredupain.com](http://www.observatoiredupain.com)>, publié en 2006

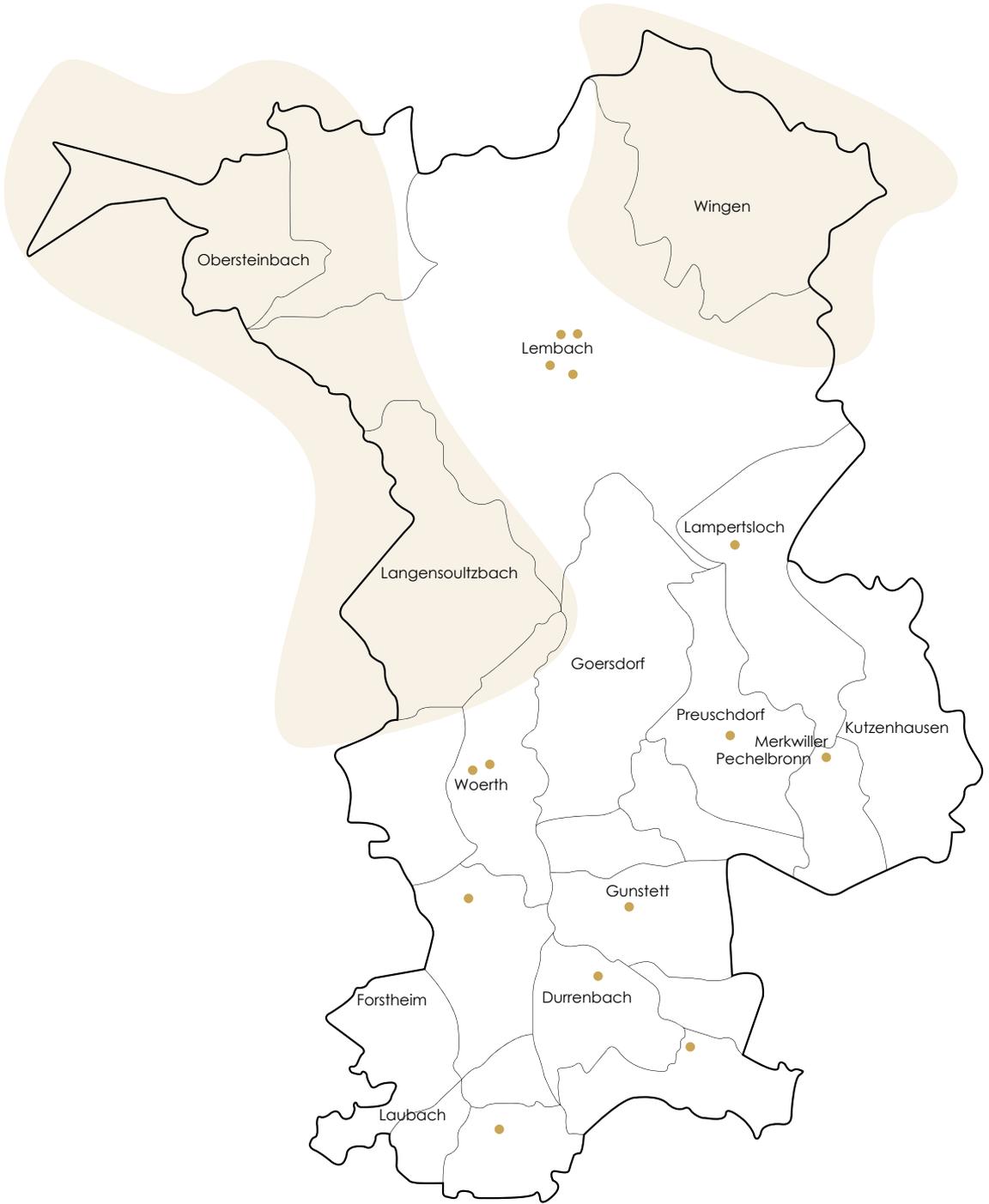


La commune de Langensoultzbach comptait en 2018 quelque 908 habitants, c'est légèrement au-dessus de la moyenne d'habitants par commune sur ce territoire. Langensoultzbach ne compte en revanche aucun point de vente de produits boulangers. C'est en effet l'un des huit villages de la Communauté de Communes Sauer-Pechelbronn à ne pas avoir de boulangerie. De plus, Langensoultzbach est la commune étant la plus éloignée du commerce de pain le plus proche ; il faut compter une vingtaine de minutes aller-retour en transport et 10 kilomètres pour rejoindre une boulangerie à Woerth, la plus proche de Langensoultzbach.

Les boulangeries sont de moins en moins présentes en milieu rural et tendent même à complètement disparaître du paysage de nombreuses communes. La densité de la population étant en déclin constant dans certaines zones rurales, les commerces s'installent en ville, là où la population est plus dense.

---

Ci-CONTRE, la cartographie des boulangeries présentes sur toute la Communauté de Communes Sauer-Pechelbronn. Certains villages compte plusieurs boulangeries tandis que d'autres n'en n'ont aucune.



# Accès difficile aux produits boulangers

**L**e fait est que les commerces, quels qu'ils soient, sont bien plus présents en milieu urbain qu'en milieu rural ; les habitants y sont plus nombreux, la demande plus importante et ainsi l'offre plus présente et diversifiée. Cela peut ainsi, dans certaines communes les plus rurales, isoler les habitants et les contraindre à parcourir plus de distance pour accéder à tel ou tel produit ou service.

## Enquête de terrain

Résultat d'une enquête de terrain menée en novembre 2020 auprès des habitants de la Communauté de Communes Sauer-Pechelbronn : la voiture est le moyen de transport le plus utilisé pour aller acheter du pain. Effectivement, sur les 25 personnes interrogées, 80% d'entre eux utilisent la voiture pour se rendre à la boulangerie la plus proche de leur domicile. 13,3% y vont à

pied tandis que seulement 6,7% ont fait le choix du vélo. Sophie Passegué explique cette tendance dans *Rugosité routière et mesures de temps d'accès en milieu rural* : "Plus apte que les autres moyens de transport à satisfaire les besoins d'échanges à courte et moyenne distance (confort, vitesse, flexibilité de parcours et d'horaires), l'automobile individuelle est le mode de transport dominant en milieu rural"<sup>7</sup>.

## Un lien entre four public et milieu rural

Il semblerait visiblement qu'il y ait un lien entre four public et milieu rural, soulevant des questions de déplacement et d'accessibilité notamment. Un four collectif pourrait-il prendre "la forme" d'un service public, de proximité ?



ILLUSTRATION : Jules Didier

À GAUCHE, les zones les plus éloignées des boulangeries.

<sup>7</sup> Sophie Passegué, « Rugosité routière et mesures de temps d'accès en milieu rural » in *l'espace géographique*, 1997



SERVICES PUBLICS ITINÉRANTS  
Thierache Sambre & Oise

**DES SERVICES DE PROXIMITÉ**  
DANS VOTRE VILLAGE

En partenariat avec:

Logo 1  
Logo 2  
Logo 3  
Logo 4  
Logo 5  
Logo 6

Logo 7  
Logo 8

Logo 9  
Logo 10

Logo 11  
Logo 12

Logo 13  
Logo 14

Logo 15  
Logo 16

Logo 17  
Logo 18

Logo 19  
Logo 20

Logo 21  
Logo 22

Logo 23  
Logo 24

Logo 25  
Logo 26

Logo 27  
Logo 28

Logo 29  
Logo 30

Logo 31  
Logo 32

Logo 33  
Logo 34

Logo 35  
Logo 36

Logo 37  
Logo 38

Logo 39  
Logo 40

Logo 41  
Logo 42

Logo 43  
Logo 44

Logo 45  
Logo 46

Logo 47  
Logo 48

Logo 49  
Logo 50

Logo 51  
Logo 52

Logo 53  
Logo 54

Logo 55  
Logo 56

Logo 57  
Logo 58

Logo 59  
Logo 60

Logo 61  
Logo 62

Logo 63  
Logo 64

Logo 65  
Logo 66

Logo 67  
Logo 68

Logo 69  
Logo 70

Logo 71  
Logo 72

Logo 73  
Logo 74

Logo 75  
Logo 76

Logo 77  
Logo 78

Logo 79  
Logo 80

Logo 81  
Logo 82

Logo 83  
Logo 84

Logo 85  
Logo 86

Logo 87  
Logo 88

Logo 89  
Logo 90

Logo 91  
Logo 92

Logo 93  
Logo 94

Logo 95  
Logo 96

Logo 97  
Logo 98

Logo 99  
Logo 100

Logo 101  
Logo 102

Logo 103  
Logo 104

Logo 105  
Logo 106

Logo 107  
Logo 108

Logo 109  
Logo 110

Logo 111  
Logo 112

Logo 113  
Logo 114

Logo 115  
Logo 116

Logo 117  
Logo 118

Logo 119  
Logo 120

Logo 121  
Logo 122

Logo 123  
Logo 124

Logo 125  
Logo 126

Logo 127  
Logo 128

Logo 129  
Logo 130

Logo 131  
Logo 132

Logo 133  
Logo 134

Logo 135  
Logo 136

Logo 137  
Logo 138

Logo 139  
Logo 140

Logo 141  
Logo 142

Logo 143  
Logo 144

Logo 145  
Logo 146

Logo 147  
Logo 148

Logo 149  
Logo 150

Logo 151  
Logo 152

Logo 153  
Logo 154

Logo 155  
Logo 156

Logo 157  
Logo 158

Logo 159  
Logo 160

Logo 161  
Logo 162

Logo 163  
Logo 164

Logo 165  
Logo 166

Logo 167  
Logo 168

Logo 169  
Logo 170

Logo 171  
Logo 172

Logo 173  
Logo 174

Logo 175  
Logo 176

Logo 177  
Logo 178

Logo 179  
Logo 180

Logo 181  
Logo 182

Logo 183  
Logo 184

Logo 185  
Logo 186

Logo 187  
Logo 188

Logo 189  
Logo 190

Logo 191  
Logo 192

Logo 193  
Logo 194

Logo 195  
Logo 196

Logo 197  
Logo 198

Logo 199  
Logo 200

Logo 201  
Logo 202

Logo 203  
Logo 204

Logo 205  
Logo 206

Logo 207  
Logo 208

Logo 209  
Logo 210

Logo 211  
Logo 212

Logo 213  
Logo 214

Logo 215  
Logo 216

Logo 217  
Logo 218

Logo 219  
Logo 220

Logo 221  
Logo 222

Logo 223  
Logo 224

Logo 225  
Logo 226

Logo 227  
Logo 228

Logo 229  
Logo 230

Logo 231  
Logo 232

Logo 233  
Logo 234

Logo 235  
Logo 236

Logo 237  
Logo 238

Logo 239  
Logo 240

Logo 241  
Logo 242

Logo 243  
Logo 244

Logo 245  
Logo 246

Logo 247  
Logo 248

Logo 249  
Logo 250

Logo 251  
Logo 252

Logo 253  
Logo 254

Logo 255  
Logo 256

Logo 257  
Logo 258

Logo 259  
Logo 260

Logo 261  
Logo 262

Logo 263  
Logo 264

Logo 265  
Logo 266

Logo 267  
Logo 268

Logo 269  
Logo 270

Logo 271  
Logo 272

Logo 273  
Logo 274

Logo 275  
Logo 276

Logo 277  
Logo 278

Logo 279  
Logo 280

Logo 281  
Logo 282

Logo 283  
Logo 284

Logo 285  
Logo 286

Logo 287  
Logo 288

Logo 289  
Logo 290

Logo 291  
Logo 292

Logo 293  
Logo 294

Logo 295  
Logo 296

Logo 297  
Logo 298

Logo 299  
Logo 300

Logo 301  
Logo 302

Logo 303  
Logo 304

Logo 305  
Logo 306

Logo 307  
Logo 308

Logo 309  
Logo 310

Logo 311  
Logo 312

Logo 313  
Logo 314

Logo 315  
Logo 316

Logo 317  
Logo 318

Logo 319  
Logo 320

Logo 321  
Logo 322

Logo 323  
Logo 324

Logo 325  
Logo 326

Logo 327  
Logo 328

Logo 329  
Logo 330

Logo 331  
Logo 332

Logo 333  
Logo 334

Logo 335  
Logo 336

Logo 337  
Logo 338

Logo 339  
Logo 340

Logo 341  
Logo 342

Logo 343  
Logo 344

Logo 345  
Logo 346

Logo 347  
Logo 348

Logo 349  
Logo 350

Logo 351  
Logo 352

Logo 353  
Logo 354

Logo 355  
Logo 356

Logo 357  
Logo 358

Logo 359  
Logo 360

Logo 361  
Logo 362

Logo 363  
Logo 364

Logo 365  
Logo 366

Logo 367  
Logo 368

Logo 369  
Logo 370

Logo 371  
Logo 372

Logo 373  
Logo 374

Logo 375  
Logo 376

Logo 377  
Logo 378

Logo 379  
Logo 380

Logo 381  
Logo 382

Logo 383  
Logo 384

Logo 385  
Logo 386

Logo 387  
Logo 388

Logo 389  
Logo 390

Logo 391  
Logo 392

Logo 393  
Logo 394

Logo 395  
Logo 396

Logo 397  
Logo 398

Logo 399  
Logo 400

Logo 401  
Logo 402

Logo 403  
Logo 404

Logo 405  
Logo 406

Logo 407  
Logo 408

Logo 409  
Logo 410

Logo 411  
Logo 412

Logo 413  
Logo 414

Logo 415  
Logo 416

Logo 417  
Logo 418

Logo 419  
Logo 420

Logo 421  
Logo 422

Logo 423  
Logo 424

Logo 425  
Logo 426

Logo 427  
Logo 428

Logo 429  
Logo 430

Logo 431  
Logo 432

Logo 433  
Logo 434

Logo 435  
Logo 436

Logo 437  
Logo 438

Logo 439  
Logo 440

Logo 441  
Logo 442

Logo 443  
Logo 444

Logo 445  
Logo 446

Logo 447  
Logo 448

Logo 449  
Logo 450

Logo 451  
Logo 452

Logo 453  
Logo 454

Logo 455  
Logo 456

Logo 457  
Logo 458

Logo 459  
Logo 460

Logo 461  
Logo 462

Logo 463  
Logo 464

Logo 465  
Logo 466

Logo 467  
Logo 468

Logo 469  
Logo 470

Logo 471  
Logo 472

Logo 473  
Logo 474

Logo 475  
Logo 476

Logo 477  
Logo 478

Logo 479  
Logo 480

Logo 481  
Logo 482

Logo 483  
Logo 484

Logo 485  
Logo 486

Logo 487  
Logo 488

Logo 489  
Logo 490

Logo 491  
Logo 492

Logo 493  
Logo 494

Logo 495  
Logo 496

Logo 497  
Logo 498

Logo 499  
Logo 500

Logo 501  
Logo 502

Logo 503  
Logo 504

Logo 505  
Logo 506

Logo 507  
Logo 508

Logo 509  
Logo 510

Logo 511  
Logo 512

Logo 513  
Logo 514

Logo 515  
Logo 516

Logo 517  
Logo 518

Logo 519  
Logo 520

Logo 521  
Logo 522

Logo 523  
Logo 524

Logo 525  
Logo 526

Logo 527  
Logo 528

Logo 529  
Logo 530

Logo 531  
Logo 532

Logo 533  
Logo 534

Logo 535  
Logo 536

Logo 537  
Logo 538

Logo 539  
Logo 540

Logo 541  
Logo 542

Logo 543  
Logo 544

Logo 545  
Logo 546

Logo 547  
Logo 548

Logo 549  
Logo 550

Logo 551  
Logo 552

Logo 553  
Logo 554

Logo 555  
Logo 556

Logo 557  
Logo 558

Logo 559  
Logo 560

Logo 561  
Logo 562

Logo 563  
Logo 564

Logo 565  
Logo 566

Logo 567  
Logo 568

Logo 569  
Logo 570

Logo 571  
Logo 572

Logo 573  
Logo 574

Logo 575  
Logo 576

Logo 577  
Logo 578

Logo 579  
Logo 580

Logo 581  
Logo 582

Logo 583  
Logo 584

Logo 585  
Logo 586

Logo 587  
Logo 588

Logo 589  
Logo 590

Logo 591  
Logo 592

Logo 593  
Logo 594

Logo 595  
Logo 596

Logo 597  
Logo 598

Logo 599  
Logo 600

Logo 601  
Logo 602

Logo 603  
Logo 604

Logo 605  
Logo 606

Logo 607  
Logo 608

Logo 609  
Logo 610

Logo 611  
Logo 612

Logo 613  
Logo 614

Logo 615  
Logo 616

Logo 617  
Logo 618

Logo 619  
Logo 620

Logo 621  
Logo 622

Logo 623  
Logo 624

Logo 625  
Logo 626

Logo 627  
Logo 628

Logo 629  
Logo 630

Logo 631  
Logo 632

Logo 633  
Logo 634

Logo 635  
Logo 636

Logo 637  
Logo 638

Logo 639  
Logo 640

Logo 641  
Logo 642

Logo 643  
Logo 644

Logo 645  
Logo 646

Logo 647  
Logo 648

Logo 649  
Logo 650

Logo 651  
Logo 652

Logo 653  
Logo 654

Logo 655  
Logo 656

Logo 657  
Logo 658

Logo 659  
Logo 660

Logo 661  
Logo 662

Logo 663  
Logo 664

Logo 665  
Logo 666

Logo 667  
Logo 668

Logo 669  
Logo 670

Logo 671  
Logo 672

Logo 673  
Logo 674

Logo 675  
Logo 676

Logo 677  
Logo 678

Logo 679  
Logo 680

Logo 681  
Logo 682

Logo 683  
Logo 684

Logo 685  
Logo 686

Logo 687  
Logo 688

Logo 689  
Logo 690

Logo 691  
Logo 692

Logo 693  
Logo 694

Logo 695  
Logo 696

Logo 697  
Logo 698

Logo 699  
Logo 700

Logo 701  
Logo 702

Logo 703  
Logo 704

Logo 705  
Logo 706

Logo 707  
Logo 708

Logo 709  
Logo 710

Logo 711  
Logo 712

Logo 713  
Logo 714

Logo 715  
Logo 716

Logo 717  
Logo 718

Logo 719  
Logo 720

Logo 721  
Logo 722

Logo 723  
Logo 724

Logo 725  
Logo 726

Logo 727  
Logo 728

Logo 729  
Logo 730

Logo 731  
Logo 732

Logo 733  
Logo 734

Logo 735  
Logo 736

Logo 737  
Logo 738

Logo 739  
Logo 740

Logo 741  
Logo 742

Logo 743  
Logo 744

Logo 745  
Logo 746

Logo 747  
Logo 748

Logo 749  
Logo 750

Logo 751  
Logo 752

Logo 753  
Logo 754

Logo 755  
Logo 756

Logo 757  
Logo 758

Logo 759  
Logo 760

Logo 761  
Logo 762

Logo 763  
Logo 764

Logo 765  
Logo 766

Logo 767  
Logo 768

Logo 769  
Logo 770

Logo 771  
Logo 772

Logo 773  
Logo 774

Logo 775  
Logo 776

Logo 777  
Logo 778

Logo 779  
Logo 780

Logo 781  
Logo 782

Logo 783  
Logo 784

Logo 785  
Logo 786

Logo 787  
Logo 788

Logo 789  
Logo 790

Logo 791  
Logo 792

Logo 793  
Logo 794

Logo 795  
Logo 796

Logo 797  
Logo 798

Logo 799  
Logo 800

Logo 801  
Logo 802

Logo 803  
Logo 804

Logo 805  
Logo 806

Logo 807  
Logo 808

Logo 809  
Logo 810

Logo 811  
Logo 812

Logo 813  
Logo 814

Logo 815  
Logo 816

Logo 817  
Logo 818

Logo 819  
Logo 820

Logo 821  
Logo 822

Logo 823  
Logo 824

Logo 825  
Logo 826

Logo 827  
Logo 828

Logo 829  
Logo 830

Logo 831  
Logo 832

Logo 833  
Logo 834

Logo 835  
Logo 836

Logo 837  
Logo 838

Logo 839  
Logo 840

Logo 841  
Logo 842

Logo 843  
Logo 844

Logo 845  
Logo 846

Logo 847  
Logo 848

Logo 849  
Logo 850

Logo 851  
Logo 852

Logo 853  
Logo 854

Logo 855  
Logo 856

Logo 857  
Logo 858

Logo 859  
Logo 860

Logo 861  
Logo 862

Logo 863  
Logo 864

Logo 865  
Logo 866

Logo 867  
Logo 868

Logo 869  
Logo 870

Logo 871  
Logo 872

Logo 873  
Logo 874

Logo 875  
Logo 876

Logo 877  
Logo 878

Logo 879  
Logo 880

Logo 881  
Logo 882

Logo 883  
Logo 884

Logo 885  
Logo 886

Logo 887  
Logo 888

Logo 889  
Logo 890

Logo 891  
Logo 892

Logo 893  
Logo 894

Logo 895  
Logo 896

Logo 897  
Logo 898

Logo 899  
Logo 900

Logo 901  
Logo 902

Logo 903  
Logo 904

Logo 905  
Logo 906

Logo 907  
Logo 908

Logo 909  
Logo 910

Logo 911  
Logo 912

Logo 913  
Logo 914

Logo 915  
Logo 916

Logo 917  
Logo 918

Logo 919  
Logo 920

Logo 921  
Logo 922

Logo 923  
Logo 924

Logo 925  
Logo 926

Logo 927  
Logo 928

Logo 929  
Logo 930

Logo 931  
Logo 932

Logo 933  
Logo 934

Logo 935  
Logo 936

Logo 937  
Logo 938

Logo 939  
Logo 940

Logo 941  
Logo 942

Logo 943  
Logo 944

Logo 945  
Logo 946

Logo 947  
Logo 948

Logo 949  
Logo 950

Logo 951  
Logo 952

Logo 953  
Logo 954

Logo 955  
Logo 956

Logo 957  
Logo 958

Logo 959  
Logo 960

Logo 961  
Logo 962

Logo 963  
Logo 964

Logo 965  
Logo 966

Logo 967  
Logo 968

Logo 969  
Logo 970

Logo 971  
Logo 972

Logo 973  
Logo 974

Logo 975  
Logo 976

Logo 977  
Logo 978

Logo 979  
Logo 980

Logo 981  
Logo 982

Logo 983  
Logo 984

Logo 985  
Logo 986

Logo 987  
Logo 988

Logo 989  
Logo 990

Logo 991  
Logo 992

Logo 993  
Logo 994

Logo 995  
Logo 996

Logo 997  
Logo 998

Logo 999  
Logo 1000

Logo of the French Republic  
PRÉFET DE CASNE

Thierache  
Sambre & Oise  
Communauté de Communes

SERVICES PUBLICS ITINÉRANTS

Thierache Sambre & Oise Communauté de Communes

des services de proximité dans votre village

Logo of the French Republic  
Liberté • Égalité • Fraternité  
REPUBLIQUE FRANÇAISE

# Un service public itinérant en milieu rural



Dans l'Aisne, un camping-car de service public créé en 2017 sillonne les 36 communes de la Communauté de Communes Thiérache Sambre & Oise pour aider les habitants à réaliser leurs démarches administratives. C'est le premier sur le territoire national mais ce modèle pourrait être appliqué sur d'autres territoires. C'est un projet porté par Caroline Lombard, vice-présidente de la Communauté de Communes. Cette dernière est ancrée sur un territoire rural et excentré : il faut en effet compter entre 25 et 45 kilomètres pour se rendre aux différentes administrations... Un calendrier des passages du camping-car est distribué dans les boîtes aux lettres de chaque habitant. Ce service public itinérant est donc un service de proximité pour tous les usagers, proposant un accompagnement pour toutes les démarches numériques et papiers auprès des organismes partenaires : CPAM, Mission Locale, CAF, MSA, CARSAT et Pôle Emploi.

Ce modèle de service public itinérant pourrait être adapté au four public dans le sens où l'on pourrait imaginer un four public itinérant suivant un plan de route prédéfini et marquant un arrêt dans chacun des villages les plus isolés de la Communauté de Communes Sauer-Pechelbronn. Toujours sur le même modèle, un calendrier des passages pourrait être édité et diffusé auprès des habitants des communes ciblées. Cela a déjà été expérimenté en 2014 par le collectif anglais, The Bread Companion.

---

PHOTOGRAPHIE : Inconnu

À GAUCHE, le camping-car de service public de la Communauté de Communes Thiérache Sambre & Oise fait un arrêt dans un village.

# ***The Bread Companion :*** **Quand le four devient nomade**

*The Bread Companion* est un collectif créé par Julia Georgallis<sup>8</sup> qui, en 2014, a transformé une petite remorque en four à bois nomade. Ils sont ensuite partis sur les routes britanniques en marquant différents arrêts dans le but d'aller à la rencontre des habitants, animer avec eux des ateliers autour du pain avant de le cuire ensemble autour de ce four ambulante. Le four a été réduit de façon à tenir parfaitement dans la remorque, un évier y est également encastré et l'espace plat entre ce dernier et la cheminée fait office de plan de travail. La forme de ce four fait le lien avec son utilisation ; en effet, ce four a été pensé pour être déplacé sur de moyennes et longues distances, notamment pour faciliter le fait d'aller à la rencontre d'habitants de tel ou tel village, aussi éloigné soit-il.

Les notions de déplacement et de mobilité ont donc une place prépondérante dans ce projet. La mise en place de roues sur ce four lui ont permis d'aller à la rencontre des usagers. Le four public pourrait être un four nomade, un four qui ferait le tour de tous les villages isolés du territoire, selon un itinéraire programmé et diffusé à l'avance, à l'image d'un camion à pizza. Le four public ne serait alors pas un objet fixe et posé dans le paysage mais un objet déployé ponctuellement, un certain temps et qui aurait la capacité d'être installé et désinstallé rapidement et facilement. Le four prend alors la forme d'un événement ; une date est posée, un programme est dévoilé et les habitants savent à l'avance quand le four sera de passage dans leur village... avant de repartir, jusqu'au prochain passage.



---

<sup>8</sup> Julia Georgallis a suivi une formation en design industriel. Elle est diplômée du Royal College of Art de Londres. En 2014, elle fait le choix de se réorienter professionnellement et se reconvertisse en artisan boulangère. Elle est actuellement basée à Londres.

Ci-DESSOUS, Julia Georgalis enfourne un pain dans son four à pain nomade.  
PHOTOGRAPHIE : Julia Georgalis



# Designer de matériaux vernaculaires

**Daniel Parnitzke** est diplômé d'un master en design social de l'Académie de Design d'Eindhoven. La plupart de ses projets sont des projets collectifs, menés en collaborations avec les habitants des territoires sur lesquels il intervient. Il se décrit comme un déclencheur de moments de création en collectif.

Ce projet témoigne de la possibilité de fabriquer un four fonctionnel avec aussi peu de moyens que quelques boîtes de conserve et une bombonne de gaz vide... La méthodologie de création que convoque ici Daniel Parnitzke soulève de nombreuses questions vis-à-vis de l'utilisation de matériaux vernaculaires et de récupération. Et si l'on construisait un four avec les seuls matériaux disponibles sur la Communauté de Communes Sauer-Pechelbronn? Quel aspect aurait-il? Quelle forme prendrait-il?

Le design est également l'endroit de projet proposant de nouvelles formes de four. Entre innovation technique et réemploi de matériaux-déchet, *Pleasure in Scarcity* est un projet collectif mené par Daniel Parnitzke en 2019. Plus qu'un projet, *Pleasure in Scarcity* est une exploration sur la façon de rendre agréable un avenir marqué par la pénurie. 18 fours ont ainsi été construits avec des ressources spécifiques à certains endroits ou certains pays. Chacun des 18 fours répond ainsi à différents besoins, différentes conditions et différents contextes.



---

À DROITE, quelques fours du projet *Pleasure in Scarcity*  
PHOTOGRAPHIE : Daniel Parnitzke



# QUEL LIEN ENTRE FOUR PUBLIC ET MILIEU RURAL ?



## 3.1 Un service public, accessible à tous

Un service public désigne "une activité dont l'objectif est de satisfaire un besoin d'intérêt général."<sup>9</sup> La notion de service public est étroitement liée à la notion de collectivité. Le collectif se définit comme étant "fait de plusieurs personnes, qui s'adresse à un groupe de personnes ou qui concerne toutes les personnes d'un groupe."

Le four public, le farane marocain ou bien encore TEPOS<sup>10</sup> ont tous un point commun : un usage (ou un cheminement dans le cas de TEPOS) collectif. L'usage collectif a la capacité de rassembler : par définition, il concerne plusieurs personnes. Ce type de modèle "à plusieurs" permet de se regrouper et regrouper les dépenses énergétiques. Un modèle basé sur l'individualisme correspondrait à 50 personnes qui utiliseraient chacune un four individuel (pour rappel, un four électrique consomme entre 0,7 et 1 kWh/heure...) tandis qu'un modèle collectif pourrait se résumer sur le même exemple à un seul feu, un seul four qui resterait chaud toute la journée et qui permettrait à 50, 100, 200 personnes de faire cuire leurs pains, sécher leurs légumes, faire mijoter leurs plats, etc...

## 3.2 La fête comme vecteur de rencontre

Le 15 juillet 2018 au soir, la France devenait championne du monde de football. Ce soir-là, les grandes villes françaises se sont transformées en fête géante. Une célébration qui a engendré une euphorie nationale et suscité de nouvelles pratiques sociales spontanées : embrassades, échanges avec des inconnus... Fêter la victoire était alors devenu un prétexte pour s'intéresser à l'autre et partager un temps commun. Cette soirée est bien la preuve que oui, la fête rassemble et fédère. "Véritable réussite, cette célébration spontanée et collective prouve qu'il est possible de regrouper les générations, dépasser les barrières sociales."<sup>11</sup> Ces temps festifs deviennent des temps sociaux forts à l'échelle d'un village et permettent de fédérer ses habitants. On pourrait alors imaginer que la place du four en milieu rural soit le point central d'une fête à l'échelle d'un village.



CI-DESSOUS, les Champs-Élysées en fête après la victoire de l'équipe de France.

<sup>9</sup> Définition du CNRTL [en ligne] <cnrtl.fr>

<sup>10</sup> TEPOS 2037, c'est un territoire qui consomme autant d'énergie qu'il en produit. La Communauté de Communes Sauer-Pechelbronn s'est lancé le défi de devenir TEPOS à l'horizon 2037. Face au contexte mondial actuel, l'enjeu est de réduire la dépendance du territoire aux énergies fossiles.

<sup>11</sup> « Quelle place pour la fête dans nos villes ? » [en ligne] <lumieresdelaville.net>, publié en 2019

# Les caractéristiques de la fête selon Le festin des Dieux de Hendrik Van Balen



Ci-DESSUS, Le festin des Dieux de Hendrik Van Balen, 1618, huile sur cuivre, 51x78cm, musée du Louvre, Paris

---

<sup>12</sup> **Hendrik Van Balen** est un peintre et un décorateur de mobilier flamand, né à Anvers en 1575, mort en 1632. Il se spécialisa dans les scènes mythologiques ou religieuses au décor idyllique. Ses œuvres se trouvent dans les collections de musées français dont Le Louvre, au Musée des beaux-arts de Dijon ainsi qu'au Musée des beaux-arts d'Orléans.

**L**e banquet des dieux est un thème mythologique qui prend de l'importance dans la peinture de la Renaissance. Ici, la représentation picturale proposée par Hendrik Van Balen<sup>12</sup> (1575-1632) symbolise l'abondance et la convivialité sur fond de scène festive. Le festin des Dieux met ainsi en évidence quelques caractéristiques et codes propres à la fête, qu'il est possible de réinterpréter et réinjecter dans mon propre projet. Ainsi, on peut noter la présence de divers éléments faisant lien avec la notion de fête. On peut noter entre autre la présence d'une foule hétérogène, la notion d'abondance, le plaisirs des sens et l'importance de la convivialité par exemple.



### Présence d'une foule

Il y a beaucoup de personnes (enfants, adultes, hommes et femmes) qui se mélangent et ne font qu'un(e foule). Il y a les organisateurs (la face cachée de la fête, ceux qui ont préparé les lieux) et les convives. Les fêtes rassemblent toujours du monde, d'où des risques de débordement et des craintes des autorités. Aujourd'hui, la présence d'une foule résonne avec une fête "tout public", par définition ouverte à tous et gratuite. Les habitants de Langensoultzbach font foule.

### Notion d'abondance

Il y a beaucoup (trop?) de nourriture. Cela contraste avec le quotidien, plus frugal. L'excès en boisson et en aliments est largement illustré par tous les plats sur la table, ceux qui vont être servis et ceux qui traînent par terre. Les lendemains de fête sont souvent difficiles, durs à vivre au vu de l'excès de la veille... Aujourd'hui, la notion d'abondance fait écho avec tout ce qui pourrait être cuit dans un four public : pains, gâteaux, biscuits, *bretzel*, *baeckeoffe* et autres plats mijotés sont autant de produits qui font l'abondance.

### Plaisir des sens

Visuellement, à travers la belle vaisselle, les tentures... Auditivement, la musique des violons et la mandoline (ou bien la musique en bluetooth sur des enceintes aujourd'hui...). Il n'y a pas de fête sans bruit (klaxons à un mariage ou à nouvel an). Gustativement, toutes les saveurs des différents plats et boissons et par l'odorat (les fleurs et leur parfum). Aujourd'hui, le plaisir des sens est à mettre en lien avec la notion d'abondance dans le sens où le goût et l'odorat se retrouvent face à un panel de saveurs et d'odeurs différentes. La musique et le cadre de la fête seront également des facteurs à penser et à prendre en compte.

### La convivialité

Tous les convives se retrouvent autour d'une table. La joie et l'harmonie prennent le dessus sur d'éventuels conflits, on discute les uns avec les autres. Aujourd'hui, la convivialité est à mettre en parallèle de la présence d'une foule : tout le monde est convié et peut faire le choix de venir seul, en famille ou bien avec des amis.

# Le four public en fête

« Songieu, Peyrieu, Sutrieu ou encore Virieu-le-Grand. Ce week-end, plusieurs fêtes du four sont organisées dans le sud du Bugey. L'occasion de déguster des tartes salées ou sucrées, des pizzas, le tout, évidemment, cuit au feu de bois dans le four. Cela donne lieu, également, parfois, à des repas dansants ou des apéritifs musicaux. »

— Article, dans “Le Progrès”, 20 juillet 2019



CI-DESSUS, Les tartes attendent d'être enfournées lors de la fête des fours à Saint-Denis les Martels  
PHOTOGRAPHIE : Inconnu

**A**ux quatre coins de la France, des fêtes de village sont régulièrement organisées autour du pain et plus largement du four à pain. Ses fêtes sont l'occasion pour les villages concernés de remettre en marche leurs fours banaux et de revenir à une époque à laquelle ces fours étaient alors au centre de la vie collective de ses communes.

### La fête du four d'Albepierre-Bredons

Tous les ans, le village d'Albepierre-Bredons organise le premier week-end d'août la fête du four d'Albepierre Bredons. Au programme de cette fête en accès libre et ouverte à tous : vente de pains et de brioches cuits au four tout au long du week-end, cuisson de la soupe au fromage en vue d'un grand repas partagé entre les habitants et les touristes, concours de pétanque et concerts... Week-end chargé donc, qui rassemble chaque année les quelques 243 habitants (2018) de la petite commune Auvergnate.

### Les fêtes du fours du Bugey

L'origine des fêtes du four du Bugey remonte au Moyen-Âge. Les villageois devaient payer une taxe, appelée «banalité», au seigneur qui avait fait construire le four, en échange de son utilisation (cf. 1.1.1 À l'origine : le four banal). Aujourd'hui, toutes les années, d'avril à octobre, de nombreux villages rallument l'ancien four banal pour y cuire les pains et les tartes salées et sucrées durant un week-end de fête.

Que ce soit dans le cas des fêtes du fours du Bugey ou dans celui de la fête du four d'Albepierre-Bredons, le four est au centre des festivités et donne lieu à un temps commun entre les habitants et touristes. Ce temps commun prend la forme d'un repas collectif autours des différents plats cuits au four, l'occasion de mettre en avant les notions de partage, d'échange et de convivialité...

# Le concept d'esthétique relationnelle

Nicolas Bourriaud est co-fondateur du Palais de Tokyo, c'est un commissaire d'exposition, historien de l'artcritique d'art français, spécialisé dans l'art contemporain et théoricien mondialement connu notamment pour le concept d'esthétique relationnelle.

En 1998, Nicolas Bourriaud écrit *Esthétique relationnelle*, avec comme objectif de théoriser des pratiques contemporaines qui « prennent pour point de départ théorique et/ou pratique la sphère des rapports humains ». L'idée soutenue par Bourriaud est de développer une nouvelle conception de la créativité où être créatif n'est pas seulement renouveler un ensemble de produits ou de gestes, mais aussi repenser les milieux auxquels ces produits sont destinés et au sein desquels ils sont conçus. L'art et le design ne servent plus simplement à produire des objets mais plutôt à créer des relations humaines.

En 1990, Rirkrit Tiravanija<sup>13</sup> met en place une installation artistique, *Pad Thai*, à la galerie Paula Allen de New York. Une table y est dressée et Rirkrit Tiravanija distribue gratuitement des portions individuelles de *pad thai*, plat de nouilles sautées à la thaïlandaise aux visiteurs. Ces derniers tissent des liens, échangent autour de ce repas et des relations se créent ainsi entre eux. Ce sont donc ces relations qui seront finalement exposées par le prisme de la table qu'ils laisseront derrière eux, témoignant ainsi de toute l'effervescence qu'il aura pu y avoir autour. L'art, au-delà de sa dimension d'objet, devient ainsi un état de rencontre.

À travers la mise en place d'un four public en milieu rural, on recherche cet état de rencontre. Le concept d'esthétique relationnelle pourrait alors être appliqué aux champs du design comme l'applique Rirkrit Tiravanija au monde de l'art, à travers *Pad Thai*.

---

<sup>13</sup> Rirkrit Tiravanija, né en 1961 à Buenos Aires, est un artiste contemporain thaïlandais. Il vit et travaille entre Berlin, New York et Bangkok. L'artiste s'intéresse à la globalisation du monde de son époque qui apparaît dans les années 1990. Il s'adapte aux nouvelles formes artistiques allant jusqu'à la performance, on le rattache notamment au mouvement de l'esthétique relationnelle. Il aborde les aspects sociaux et relationnels de l'art aujourd'hui en transformant des institutions publiques et privées durant ses expositions.



Ci-DESSUS, *Pad Thai*, une installation de Rirkrit Tiravanija à la galerie Paula Allen de New Yorkles Martels  
PHOTOGRAPHIE : Rirkrit Tiravanija

« La situation ne consiste pas à regarder l'art. Il s'agit d'être dans l'espace, de participer à une activité. La nature de la visite a changé pour mettre l'accent sur la galerie en tant qu'espace d'interaction sociale. Le transfert d'activités telles que cuisiner, manger ou dormir dans le domaine de l'espace d'exposition met les visiteurs en contact très intime, voire inattendu ; le déplacement crée une prise de conscience aiguë de la notion de public et de privé, les installations fonctionnent comme des expériences scientifiques : le déplacement devient un outil et expose la manière dont se construisent les processus de pensée scientifique. Le visiteur devient un participant à cette expérience. »

— Rirkrit Tiravanija

## 3.3 Un moyen de transmission des savoir-faire et traditions

Les fêtes de village sont aussi l'occasion, pour un territoire, de communiquer sur ses savoir-faire et de faire découvrir au grand public la richesse de son patrimoine. En Alsace, à Eguisheim, la fête des vigneron s'inscrit dans une démarche de promotion des vins d'Alsace ; la fête permet ainsi au village de se placer comme un incontournable de la route des vins d'Alsace. Au-delà de la vente, c'est donc toute la transmission des traditions qui est mise en avant. Au niveau du four public, cela pourrait prendre la forme d'un atelier régional où des recettes typiquement alsaciennes pourraient être préparées avant de les cuire au four. L'Alsace est une région forte d'un patrimoine gastronomique riche qu'il serait intéressant de mettre en avant dans le cadre d'un atelier dédié.

### L'exemple du *baeckeoffa*

Quoi de mieux que le *baeckeoffa* pour illustrer le patrimoine culinaire alsacien ? Le *baeckeoffe* ou *baeckkaoffa* (dans le Haut-Rhin) tient son nom du mot allemand *Bäckerofen*, qui signifie littéralement « four à pain ». C'est un plat traditionnel emblématique de la cuisine alsacienne, « à base de pommes de terre, de légumes, et d'assortiment de viandes d'agneau, de bœuf et de porc, marinées, puis mijotées à l'étouffée sur plus de 24 heures dans une terrine, avec des épices, et du vin blanc d'Alsace. »<sup>14</sup> Le *Baেকেoffe* est un héritage du *Hamin*, un plat d'origine juive traditionnel du *Shabbat*. À cause de l'interdiction d'utiliser le feu du vendredi soir au samedi soir, les Juifs confiaient un plat à base de viande, de légumes et de pommes de terre au boulanger non uif qui le gardait dans son four toute la nuit jusqu'au lendemain midi (après la prière de la Synagogue). Une tradition copiée, adaptée et adoptée par les Alsaciens non juifs...

« Dans le temps, les femmes allaient laver leur linge au lavoir public, à la rivière ou à la fontaine. Avant d'y aller, elles déposaient le *baেকেoffa* chez le boulanger, dans son four éteint mais encore chaud. Le temps de laver le linge, le plat avait eu le temps de mijoter et il ne restait plus qu'à le récupérer... »

— Marie-Joseph Didier, née en Alsace

<sup>14</sup> Marguerite Doerflinger, « *Petit recueil de la gastronomie alsacienne* », Édition SAEP, 1977, 64 pages



**CI-DESSUS**, Marie-Joseph avec un plat à baeckeoffe typiquement Alsacien dans les bras  
**PHOTOGRAPHIE** : Félicie Preiss



CI-DESSUS, la place centrale du four et les micro-projets qui gravitent autour  
ILLUSTRATION : Coline Blancaert

## 3.4. La place du four : point central d'une fête de village

Comme nous avons pu le constater, le four a eu, au fil de l'Histoire, une place importante à l'échelle du village. De la nécessité de s'alimenter à Pompéi à la convivialité du *farane* en passant par les banalités du Seigneur, le four public a toujours rassemblé ses usagers. Aujourd'hui, en 2020, le four public en milieu rural pourrait être un prétexte pour fédérer les habitants de cet environnement isolé. Le four public pourrait alors prendre la forme d'un outil qui rassemble, dont la place au sein d'une commune serait centrale et autour duquel graviterait tout un écosystème d'éléments. Cet ensemble serait alors articulé autour d'un univers festif, univers, comme nous avons pu le voir, fédérateur par nature.

Dans cet écosystème, plusieurs ateliers. L'atelier de pétrissage : animé par un boulanger, les habitants pourront y apprendre à faire leurs propres pâtes. Pain, gâteaux ou pâte à pizza, diverses recettes y seront proposées. Un atelier spécifique aux recettes régionales alsaciennes sera quant à lui animé par un restaurateur local. Ici, *baeckeoffé, bretzel et kougelhopf* seront au centre de l'atelier. Pour les plus jeunes, un atelier enfant permettra de découvrir les bases de la pâtisserie par le biais de la confection de *mannala*, brioche en forme de petit bonhomme. Tout ce qui sera produit à ces trois ateliers sera ensuite mis à cuire dans le four public, élément central de cet écosystème. Après la cuisson, les différents pains, pizzas, biscuits et plats mijotés seront dégustés lors d'un repas partagé autour de grandes tables réunissant tous les participants aux ateliers.

En définitive, la place du four public prendrait la forme d'une fête, articulée autour de ces cinq grands "pôles" :

## Atelier de pétrissage

Animé par un boulanger de la Communauté de Communes, l'atelier de pétrissage a deux objectifs : l'apprentissage et la pratique. Les habitants pourront ainsi apprendre les bases du pétrissage, comprendre le fonctionnement de chaque ingrédient et comprendre l'intérêt de favoriser telle ou telle farine plutôt que d'autres. Chaque participant pourra ainsi faire sa propre pâte à pain. L'atelier de pétrissage sera donc, en plus d'être un lieu d'apprentissage, un lieu de mise en pratique où, plus largement que la pâte à pain, les usagers pourront confectionner pizzas, gâteaux et autres produits boulangers.

## Atelier régional et atelier enfant

L'atelier régional est semblable à l'atelier de pétrissage dans le sens où les objectifs sont les mêmes : apprendre et faire. Le sujet de cet atelier en revanche est légèrement différent. Animé par un boulanger alsacien, les recettes régionales y seront mises en avant : *Baeckeoffe*, *bretzels*, tartes flambées, terrines et gâteaux alsaciens seront au cœur de cet atelier destiné aux touristes, curieux et gourmands. Un troisième objectif semble se dessiner : celui de communiquer sur le patrimoine culinaire local. L'Alsace, riche de sa gastronomie, s'inscrit ici dans une démarche promotionnelle vis-à-vis des savoir-faire qui y sont liés.

Le *baeckeoffe*, par ses origines, y aura une place toute particulière. Par définition, le *baeckeoffe* étant un plat à faire cuire dans le four du boulanger, ce plat typique prend ici tout son sens.

L'atelier enfant quant à lui s'apparente à une introduction à l'univers de la boulangerie sous la forme d'un atelier de confection de *mannala*. De la culture du blé au four du boulanger, les enfants préparent la pâte, fabriquent leur propre *mannala* avant de le cuire au feu de bois et de le manger bien sûr.

## Four public

Au four public sera centralisé et cuit tout ce qui aura été produit aux ateliers de pétrissage, régional et enfant. Un seul four donc mais avec de nombreux ouvreaux et une grande capacité afin de pouvoir cuire de nombreux pains, biscuits et plats en même temps. Le four public sera en accès libre mais en priorité destiné aux participants des ateliers. Sa place sera donc centrale, le four public étant en effet le cœur de l'événement qui gravite autour. Le four étant synonyme de chaleur, on peut facilement imaginer les habitants se réunir tout autour de ce dernier, au coin du feu... Une place chaleureuse donc, qui rassemble, invite à la rencontre et à l'échange. Les échanges pourront ainsi se poursuivre à table, à l'occasion du repas partagé.

## Repas partagé

Tous les participants aux différents ateliers sont ainsi conviés à un repas partagé pour déguster les différents plats, préparés et cuits au four public. Une longue table sera dressée pour que tout le monde puisse se retrouver autour, échanger quant à leur expérience commune et partager le résultat des différentes recettes. Pizzas, pain, plats mijotés, bretzel, quiches, tartes et gâteaux : le repas partagé prend la forme d'un grand buffet canadien (rassemblement autour d'un buffet composé des plats apportés par les convives). En France le côté convivial du repas est très important, c'est une activité sociale à part entière. La nourriture est un sujet de conversation infini, et on ne mange pas n'importe quoi ni avec n'importe qui... Le buffet sera également accessible à tous ceux qui n'ont participé à aucun atelier contre une petite somme d'argent afin de financer les différents consommables utilisés lors de l'événement (bois, farine, levure...).

# Conclusion

Aujourd'hui en 2020, les milieux ruraux sont de plus en plus isolés et éloignés des commerces, services et institutions. Nous avons pu observer que des réponses ont déjà pu être apportées pour lutter contre cette coupure. À l'instar de *The Bread Companion* ou du camping-car itinérant, le pari est d'aller à la rencontre des habitants de ces petits villages isolés et d'y amener directement les commerces, services et institutions sous une forme se prêtant au déplacement.

Nous avons également pu observer le caractère fédérateur de la fête et sa capacité à devenir outil de rencontre et de cohésion sociale à l'échelle du village. C'est alors naturellement que la place du four public en milieu rural s'est précisée, jusqu'à prendre la forme d'un événement festif, rassemblant petits et grands autour d'un écosystème de micro-projets (ateliers, repas partagé...) gravitant autour du four public. Une fête de village autour du four, prétexte pour atteindre des enjeux qui vont au-delà de la fête : accessibilité, rencontre, partage et échanges notamment, sont autant d'objectifs que permettrait d'atteindre cette fête de village. La place du four public est ainsi centrale ; il pourrait être au cœur d'un village d'une part et au cœur d'une fête d'une autre part. Ainsi inscrit dans le paysage rural, il permettrait de favoriser la rencontre et l'échange dans un environnement dans lequel les habitants sont de plus en plus isolés.

C'est en octobre 2020 que ce questionnement autour de la place du four public est né. En effet, tout a commencé entre le 12 et le 16 octobre, à l'occasion d'une intervention de l'InSitu Lab sur la Communauté de Communes Sauer-Pechelbronn sous la forme d'un workshop d'une semaine : *S'Bokal*. L'objectif de cette résidence était d'apporter des éléments de réponses à la problématique de la transition énergétique TEPOS 2037 sur ce territoire et par le prisme du design. La place du four public en milieu rural est ainsi l'un des 26 éléments de réponses apportée par l'*InSitu Lab*.



# Bibliographie

DÉPLACEMENTS | ACCESSIBILITÉ | RURAL

PASSEGUÉ Sophie, « Rugosité routière et mesures de temps d'accès en milieu rural »,  
in *l'espace géographique*, Tome 26, n°4, p.355-366, 1997

GASTRONOMIE | ALSACE | RECETTES

DOERFLINGER Marguerite, « Petit recueil de la gastronomie alsacienne »,  
Édition SAEP, 1977, 64 pages

CONSTRUCTION | RESSOURCES | MATIÈRES PREMIÈRES | LOCAL

AUGISEAU Vincent, « Le local, ressource pour la construction »,  
in *constructif*, Mars 2020, n°55

FOUR COLLECTIF | PAIN

DE MONTETY Caroline, « La société de consommation dans le pétrin ?  
La machine à pain, objet emblématique de la consommation contemporaine »,  
in *sociologies pratiques*, 2010, n°20

FOUR | CONSTRUCTION | TECHNIQUE

MAGNOLINI Andrea, « *Fours en terre crue, manuel pratique illustré pour une construction autonome* »,  
Éditions de Terran, 155 pages, Octobre 2016

FOUR | CONSTRUCTION | TECHNIQUE

SCOTT Alan & WING Daniel, « *The Bread Builders: Hearth Loaves and Masonry Ovens* »,  
Éditions Chelsea Green, 250 pages, Juillet 1999

FOUR | CONSTRUCTION | TECHNIQUE

D'ORNANO Sébastien, « *Petit traité sur la construction des fours à pain* »,  
Les Ateliers du Boucaou, 97 pages, 1999

ESTHÉTIQUE RELATIONNELLE | RELATIONS HUMAINES

BOURRIAUD Nicolas, « *Esthétique relationnelle* »,  
Presses du réel, 123 pages, 1998

# Sitographie

FOUR À BOIS | HISTOIRE

« **Histoire du four** », [en ligne], <[aide.spareka.fr](http://aide.spareka.fr)>, 2016

FOUR SOLAIRE | DÉVELOPPEMENT DURABLE | ÉNERGIE

« **L'intérêt du four solaire dans les pays pauvres du sud** », [en ligne], <[initiatives-durables.fr](http://initiatives-durables.fr)>, 2014

FOUR PUBLIC | FARANE | MAROC

« **Fiche métier de l'enfourneur** », [en ligne], <[bossons-fute.fr](http://bossons-fute.fr)>, 2012

FÊTE | COLLECTIF | NOTION DE FÉDÉRATION

« **Quelle place pour la fête dans nos villes ?** », [en ligne], <[lumieresdelaville.net](http://lumieresdelaville.net)>, 2019

FÊTE | COLLECTIF | NOTION DE FÉDÉRATION

KLACKOCER Francis, « **La fête dans ses dimensions collectives** », [en ligne], <[https://www.ac-strasbourg.fr/fileadmin/pedagogie/lettres/La\\_fete\\_dans\\_ses\\_dimensions\\_collectives\\_\\_1\\_.doc](https://www.ac-strasbourg.fr/fileadmin/pedagogie/lettres/La_fete_dans_ses_dimensions_collectives__1_.doc)>, 2007

CONSTRUCTION | MATÉRIAUX | BIO-SOURCÉ | ÉCOLOGIE

Ministère de la cohésion des territoires, « **Matériaux de construction biosourcés et géosourcés** », [en ligne], <<https://www.cohesion-territoires.gouv.fr/materiaux-de-construction-biosources-et-geosources>>

EFFET DE SERRE | ÉCOLOGIE

Convention Citoyenne pour le Climat, « **Qu'est ce que l'effet de serre ?** », [en ligne], <<https://www.conventioncitoyennepourleclimat.fr/2019/12/04/quest-ce-que-leffet-de-serre/>>

EFFET DE SERRE | ÉCOLOGIE | BOIS

ONF, « **Le bois de chauffage est-il réellement responsable de la pollution ?** », [en ligne], <<https://www.onf-energie-bois.com/bois-de-chauffage-est-il-reellement-responsable-de-la-pollution/>>

EFFET DE SERRE | ÉCOLOGIE | BOIS

ONF, « **Part de la population disposant d'un four à domicile en France de 2006 à 2015** », [en ligne], <<https://www.onf-energie-bois.com/bois-de-chauffage-est-il-reellement-responsable-de-la-pollution/>>

# Glossaire

**BANALITÉ**, *n.f.*

Droit que le seigneur avait d'imposer l'usage de son four, de son moulin, de son pressoir et autres objets lui appartenant, à ses sujets et de percevoir une redevance sur cet usage.

**COLLECTIF**, *adj.*

Qui est le fait de plusieurs personnes, qui s'adresse à un groupe de personnes ou qui concerne toutes les personnes d'un groupe.

**COMMUN**, *adj.*

Qui est partagé avec d'autres. À la disposition de tout le monde. Qui appartient à un grand nombre ou à une majorité de personnes ou de choses. Qui est propre ou incombe à un ensemble donné. Qui se fait ensemble, à plusieurs.

**COMMUNAUTÉ DE COMMUNES**, *loc.*

Regroupement de plusieurs communes qui sont proches géographiquement et qui ont pour objectif de mettre en commun leurs compétences afin de mener des projets intercommunaux plus ambitieux.

**FÊTE**, *n.f.*

Ensemble de réjouissances collectives destinées à commémorer périodiquement un événement.

**FOUR**, *n.m.*

Ouvrage (en maçonnerie) ou appareil doté d'un minimum d'ouvertures et conçu pour le traitement ou la transformation, sous très forte chaleur, des produits ou objets qui y sont introduits.

**PUBLIC**, *adj.*

Qui concerne tout un peuple, l'ensemble de la population.

**RURAL**, *adj.*

Qui appartient aux champs, qui concerne les champs, la campagne; de la campagne.

**SERVICE PUBLIC**, *n.m.*

Désigne une activité dont l'objectif est de satisfaire un besoin d'intérêt général.

# Table des matières

Avant-Propos	p.3
Remerciements	p.4
Sommaire	p.5
Introduction	p.6

## QU'EST CE QU'UN FOUR PUBLIC ?

<b>Un concept qui appartient au passé ?</b>	<b>p.8</b>
À l'origine : le four banal	p.8
<b>Le four public à travers le monde</b>	<b>p.9</b>
Le four public marocain : le farane	p.9
Le four pompéien	p.11
<b>L'essor de l'individualisation</b>	<b>p.12</b>
Un retour vers le faire soi-même	p.14
Consommation énergétique du four électrique	p.16

## LA SPÉCIFICITÉ DE L'IMPLANTATION D'UN FOUR EN MILIEU RURAL

Où sont passées les boulangeries ?	p.18
Accès difficile aux produits boulangers	p.21
Un service public itinérant en milieu rural	p.23
Quand le four devient nomade	p.24
Design de matériaux vernaculaires	p.26

## QUEL LIEN ENTRE FOUR PUBLIC ET MILIEU RURAL ?

<b>Un service public, accessible à tous</b>	<b>p.28</b>
<b>La fête comme vecteur de rencontre</b>	<b>p.28</b>
Les caractéristiques de la fête	p.30
Le four public en fête	p.32
Le concept d'esthétique relationnelle	p.34
<b>Un moyen de transmission des savoir-faires</b>	<b>p.36</b>
<b>Place du four : point central d'une fête</b>	<b>p.39</b>

Conclusion	p.42
Bibliographie	p.44
Sitographie	p.45
Glossaire	p.46
Table des matières	p.47

