



RÉNOVER LE FOUR DE CAMPAGNE

Les fours sont encore très nombreux dans les villages et hameaux. Pour la majorité d'entre eux, ils sont encore utilisés par les habitants.

Deux points importants à prendre en compte :

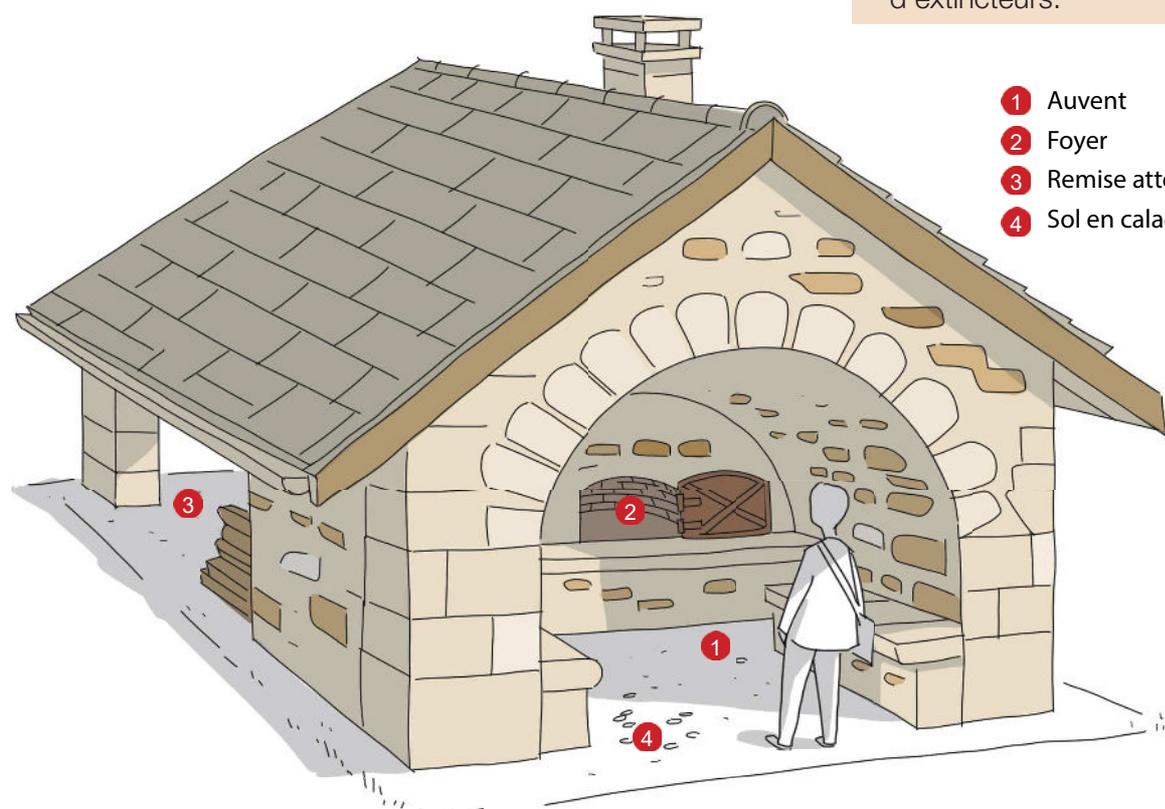
- Le risque d'incendie.
- L'altération de la sole pouvant entraîner sa déstabilisation.

Le four se compose de deux parties : le bâti et la chambre de cuisson.

- Le bâti doit être solide car il supporte la poussée des voûtes de la chambre de cuisson et de l'auvent. Les proportions de la construction doivent être respectées avec la conservation des chaînages, des tirants et du bon appareillage de pierre.
- La chambre de cuisson doit pouvoir supporter de fortes chaleurs. Les matériaux adéquats doivent être utilisés lors des restaurations comme la brique réfractaire qui permet, par sa forte inertie, de conserver la chaleur des heures durant.

EN PRÉVISION D'UNE RESTAURATION

- Pour les reprises de toiture, bien vérifier l'état de la charpente. Choisir des bois durs pour les pièces maîtresses tels que le chêne, le sapin de pays, optimisant la durée dans le temps des restaurations. Pour les couvertures, le four étant un petit bâtiment, choisir des tuiles plates à crochets ou losangées.
- Pour toute reprise de maçonnerie, demander l'usage de la chaux traditionnelle dans les mortiers, les enduits. L'artisan doit effectuer lui-même son mélange avec un sable local permettant de conserver une couleur propre au territoire.
- Pour les reprises des voûtes intérieures, privilégier la brique réfractaire et/ou un mortier de chaux avec des aluminates de calcium, de la brique concassée ou de la chamotte. Ce mélange est très résistant à la chaleur (jusqu'à 1 200 degrés).
- Surveiller la bonne portée des voûtes.
- Pour une utilisation du four par les habitants, prévoir un règlement et une mise à disposition d'extincteurs.



- 1 Auvent
- 2 Foyer
- 3 Remise attenante
- 4 Sol en calade ou dalle



RÉNOVER LE FOUR DE CAMPAGNE

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les fours communaux sont nombreux dans les villages et les hameaux depuis le 19^e siècle. Ils participent à la vie collective des lieux au même titre que les lavoirs autrefois. Ils sont souvent placés au carrefour de voies, très visibles avec un parvis sur le devant. Même si l'arrivée des boulangeries au début du 20^e siècle annonce leur abandon, nombre d'entre eux sont encore utilisés aujourd'hui par les habitants. Les fournées collectives sont un moment privilégié de lien social entre voisins.