

# Four à pain



## FOUR COMMUNAL DE LA MURAZ

Présents dans chaque village et dans presque chaque hameau, les fours à pain ont été pendant des siècles un lieu incontournable.

Avec le développement des boulangeries et la diminution progressive du nombre d'agriculteurs au <sup>xx</sup><sup>ème</sup> siècle, l'utilisation des fours à pain se raréfia et aujourd'hui, ils ne servent plus que pour des fêtes de village.

> **Petit historique**

A l'origine, ce bâtiment abritait un four à pain. Tombé en désuétude suite à l'ouverture de la boulangerie du village, il est utilisé comme garage par la coopérative laitière. Cette société laitière était propriétaire également de la fruitière, réhabilitée en logements, et de la porcherie, transformée pour les services techniques de la commune.


Ses principales activités étaient la collecte de lait, la fabrication de reblochons et tommes de Savoie. Une cave d'affinage complétait les installations ainsi qu'un élevage de porcs.

L'activité cesse, en 2002 la commune acquiert ces bâtiments et les réhabilite.


> **Rénovation**

A l'initiative du conseil municipal, les associations communales, les bénévoles et le soutien de quelques entreprises locales ont œuvré à la rénovation du bâti et la mise en place du nouveau four à pain. Voir ci-contre les photos de la rénovation et de la pose du four.

*Ce four à pain communal doit être un espace de convivialité, d'échanges, et permettre ainsi de rassembler le plus grand nombre. Il est accessible à toutes les associations qui désirent l'utiliser.  
Renseignements en mairie.*



1 - Bâtiment avant travaux



2 - Rénovation complète du toit réalisée par les bénévoles de la commune



3 - Intérieur restauré, mise en œuvre pour la pose du four




4 - Pose de la sole, dimension environ 1 m<sup>2</sup>



5 - Pose du four effectuée par les bénévoles



6 - Mise en chauffe



7 - Les premiers pains

### Recette du pain

- 1 kg de farine (blanche, de campagne ou mélange des 2)
- 15 g de levure de boulanger
- 20 g de sel
- 600 g d'eau

1) J'ai 10 invités chez moi. Chaque personne veut un pain.  
De quelle quantité de levure de boulanger ai-je besoin ?

2) Un restaurant veut 55 pains.  
Combien faut-il de farine et de sel?

3) L'activité du four à pain a cessé en 2002.  
Depuis combien de temps l'activité du four a-t-elle cessé?

Mellina, Angèle, Maddy