

A photograph of a traditional stone bread oven (four à pain) situated under a rustic wooden structure with a tiled roof. The oven is built from light-colored stone and has a dark, arched opening. Two terracotta pots are placed on the ledge in front of the oven. The scene is set outdoors with green foliage in the background.

PROJET FOUR A PAIN

Mairie d'Ambleville

LE PROJET

Le projet consiste en la création d'un four à pain communal à Ambleville. Le projet aurait pour but de :

- 1- Réunir les habitants du village autour d'un projet commun de construction
- 2- Permettre aux habitants de se rencontrer, de faire ensemble et donc de créer du lien, développer l'entraide, l'écoute et également lutter contre la solitude.
- 3- Faire vivre le lieu au travers d'évènements ritualisés (mensuel, trimestriel, à définir,...)



QUI ?

LES HABITANTS DE LA COMMUNE

Le four sera créé par les habitants de la commune pour les habitants de la commune. L'ensemble des habitants pourront en avoir l'usage suivant modalités à définir (voir suite...).

Une réunion d'information publique sera organisée afin de présenter le projet à tout le monde et de connaître les habitants prêts à participer de quelconques manières à la création du four

UNE COMMISSION SPÉCIALE « FOUR »

Il sera envisagé une commission spéciale « four » avec l'ensemble des principaux intéressés. Cette commission sera constitué de :

- 1- Des habitants intéressés par le projet souhaitant se tenir informé de l'avancement
- 2-Des habitants qui souhaitent participer à la création et aux apports d'idées :

- Répartir les rôles entre ceux qui souhaite participer (qui fait quoi ?)
- Apporter des idées sur la construction ou le futur fonctionnement

LE CONSEIL MUNICIPAL

Le conseil municipal devra valider l'ensemble des décisions prises par la commission four ainsi que les budgets alloués à sa construction.

OU ?

LE VERGER COMMUNAL CORADIN

L'idée serait de construire le four dans le jardin communal Coradin. Un accord devra être trouvé avec les occupants de la maison communale sur l'utilisation du four (Permission à demander à la mairie ? Aux occupants ? A définir...)

PROVENANCE DES MATÉRIAUX

Les matériaux devront dans la mesure du possible être trouvés au plus proche d'Ambleville (brique, terre, sable, etc...)

COMMENT
?

LES MOYENS HUMAINS

Avec la commission « four » des réunions seront organisées pour les questions techniques, logistiques et d'organisations.

Il faudra également sélectionner les volontaires pour construire le four. L'idée serait (suivant la technique choisie) de partir sur deux à trois Week end de construction sur le mois de Mai.

Il faudra des volontaires pour notamment :

- Aller chercher les matériaux si non livrés,
- Travailler sur la construction (maçonnerie)
- Construire la porte du four métallique (compétences soudure)
- Prêter du matériel (Brouette, pelle, truelle etc...)
- Soutenir les maçons avec du café chaud et des croissants
- Réfléchir à la création d'un abri pour protéger le four des intempéries

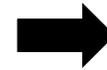
Mais bien d'autres tâches à définir en amont lors des réunions de la commission four ...

COMMENT
?

LES MOYENS HUMAINS

Conseil municipal

Valide les solutions techniques proposées ainsi que les questions budgétaires, participe à la commission four pour les volontaires.



Habitants de la commune d'Ambleville



Commission « four »



Volontaires travaux

Conviés à la réunion de présentation
Tenus informés de l'inauguration du four

Sont informés des avancées du projet
Réfléchissent aux solutions techniques, budget et future vie du four

Font partie de la commission four et participe à la réalisation même partielle des éléments du four

COMMENT
?

LES MOYENS HUMAINS

Un citoyen de la mairie
d'Ambleville sera formé le 15
Avril sur les aspects techniques.

Toutes aides et compétences
seront bonnes à prendre dans la
commission « four » :
Maçonnerie, soudure,
organisation, charpente, etc...

LES TECHNIQUES ENVISAGÉES : TERRE CRUE/PAILLE

COMMENT
?

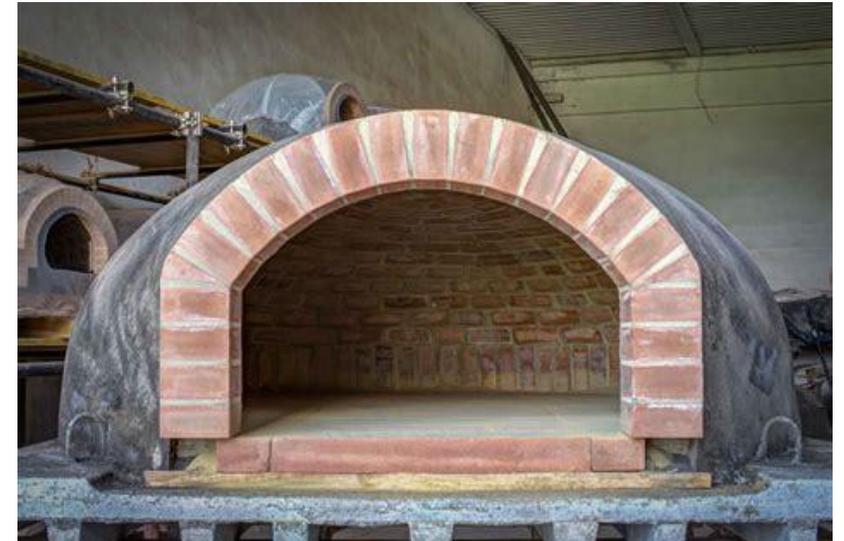
	Note
Durabilité	Moyenne en climat humide
A faire en collectif	Fort potentiel (coté ludique)
Cout d'installation	Faible (à définir)
Difficulté de réalisation	A définir
Inertie	Faible
Taille du four	A priori limitée
Temps de séchage	Minimum un mois, risque de craquage important



LES TECHNIQUES ENVISAGÉES : MAÇONNERIE BRIQUE RÉFRACTAIRE

COMMENT
?

	Note
Durabilité	Forte
A faire en collectif	Potentiel moyen
Cout d'installation	Fort
Difficulté de réalisation	Moyenne
Inertie	Moyenne
Taille du four	Plus importante qu'en terre paille
Temps de séchage	A priori un mois, risque de craquage plus faible qu'en terre paille



LES TECHNIQUES ENVISAGÉES : FOUR « EN KIT » DE TYPE PANYOL

COMMENT
?

	Note
Durabilité	Très forte
A faire en collectif	Potentiel faible
Cout d'installation	Très fort (5000 à 7000)
Difficulté de réalisation	faible
Inertie	Forte (Chaud 72h)
Taille du four	Suffisamment grand
Temps de séchage	A priori faible (en attente d'informations)



QUAND ?

UNE CONSTRUCTION SUR LE MOIS DE MAI

L'idée est de construire le four sur deux à trois Week-end (et/ou semaine pour les disponibles)

UN TEMPS DE SÉCHAGE SUR JUIN

Un mois de séchage minimum est requis pour le séchage complet du four, l'idée est de débiter ce séchage dès la fin mai pour un mois

INAUGURATION POUR LA FÊTE DU VILLAGE

L'objectif serait d'inaugurer le four pour la fête du village fin juin/début juillet à définir.

MERCI POUR VOTRE ATTENTION