Fondation Pro Ravoire

II

Les fours à pain de Ravoire

Ravoire
VALAIS • SUISSE

www.ravoire.ch/proravoire

Fondation Pro Ravoire

II

Les fours à pain de Ravoire

Etude réalisée par Madame
Christiane Grandmousin Schurmann

Mai 2012

Préface

Pour faire suite à la parution de la brochure consacrée au sentier des fours à chaux et à l'entretien avec César Petoud, la Fondation Pro Ravoire *est particulièrement heureuse d'offrir aux résidents permanents et occasionnels de Ravoire une étude sur les fours à pains.*

Réalisé par ***Christiane Grandmousin,*** *ce texte raconte l'histoire des fours du village qui, connus bien loin à la ronde, illustrent un souvenir vivant du passé.*

Par cette publication, Pro Ravoire *souhaite mettre en valeur des bâtiments parfois modestes mais tellement significatifs de Ravoire.*

Actuellement, se constitue une Association dont l'objectif consiste à veiller à la conservation de ces témoins. Cette initiative est louable tant les fours à pain restent et resteront pour longtemps encore l'image incontournable de Ravoire.

Les fours à pain de Ravoire

Rénovation du four des Demés : Août 2009

L'été 2010, plusieurs habitants de Ravoire et Martigny ont aimablement participé à un travail de recherche sur les fours à pain de ce coin du monde[1]. Des quantités de propos ont été échangés sur leur histoire, leur construction, leur exploitation. Certains fours ont disparu, d'autres ont été sauvegardés. Pourquoi ? Comment ? Quel est l'avenir de ceux qui ont survécu ? Les lecteurs trouveront ici une reproduction partielle des résultats de ces entretiens, autant de tentatives de réponses aux questions posées !

1. Dans le cadre de la formation continue « Patrimoine et tourisme/Valais » de l'Université de Genève.

Le passé

A Ravoire, on compte encore sept fours à pain, alors que par le passé il y en aurait eu jusqu'à treize. Les sept suivants ont échappé à la destruction : **Les Demés, Sur-le-Mont, Chez Dorin,** «probablement le plus ancien de tous»[2], **le Feylet, Chez-les-Proz, Chez-les-Pillet** et **Chez-les-Petoud.** Quant à ceux qui ont disparu, leur emplacement varie selon les mémoires : ceux du *Sommet-des-Vignes*, de *Planodzan,* de *Labouro*, des *Raccards* ont assurément existé, des habitants s'en rappellent : au *Sommet-des-Vignes*, «quand on allait à Martigny, à pied, pour les radios des poumons, on passait devant ce four». Ce souvenir remonte aux années 40. A *Planodzan*, le four a été transformé en garage, «on ne voit plus rien». A *Labouro*, il a été détruit «il y a une quinzaine d'années». Aux *Raccards*, un four construit dans les années 1880 a été démoli en 1955, on en voit encore quelques restes «près d'une fumassière», les cailloux ont été récupérés pour monter un mur.

Pour le reste, les souvenirs se perdent, peut-être en trouvait-on *Sur le Crettex*, *aux Cheseaux, aux Rapperins, à la Forêt* ? Aux *Cheseaux*, «la capitale», «il y aura bien eu un four, à peu près vers la maison à Claivaz». Malheureusement, les témoins ne sont plus là pour le confirmer.

L'absence de témoins se fait d'autant plus sentir quand il s'agit de mettre une date sur la construction de ces fours. Pour la plupart, ces fours existaient déjà au temps de leurs grands-parents, c'est-à-dire dans la deuxième moitié du 19ème siècle, mais aucune des personnes interrogées n'a pu en dire plus. Des dates figurent sur beaucoup de maisons, voire de granges, de raccards, à l'intérieur ou à l'extérieur, par contre les artisans qui ont construit les fours ne se sont pas souciés de laisser des traces qui auraient pu intéresser l'histoire !

2. Les mots et phrases entre guillemets proviennent des entretiens ayant eu lieu.

«Les 7 survivants !»

1 *Four des Demés*
2 *Four de Sur-le-Mont*
3 *Four de Chez Dorin*
4 *Four du Feylet*
5 *Four de Chez-les-Proz**
6 *Four de Chez-les-Pillet**
7 *Four de Chez-les-Petoud*

**5 : Pas directement visible, il est actuellement caché derrière des frênes*
**6 : Le seul four attenant à une habitation*

En pierre

A Ravoire, les fours à pain sont construits en pierre. Ailleurs ils peuvent être faits de terre ou de briques A Ravoire, ils n'ont pas de cheminée, mais sont équipés de deux soupiraux, les «barnatz», placés à l'arrière de la voûte, à droite et à gauche.

Pour l'âtre et la voûte, on utilisait des «pierres d'ici», que les uns appellent de la «serpentine», les autres de la «pierre verte», ou une «espèce de grès, mais pas de la serpentine», en tout cas une pierre réfractaire ! Avec d'autres espèces de pierres, le granit servait à la construction de la base, du trumeau et des murs. Pour les joints on employait du mortier à la chaux ou «de la mousse»... Les murs extérieurs étaient probablement tous passés à la chaux, comme on le voit encore à *Chez-les-Proz*, un revêtement qui ailleurs n'a pas résisté au temps.

Aujourd'hui, les toits sont couverts de tôle ou d'ardoise, mais auparavant on utilisait des dalles ou des lauzes. Il y avait une exploitation de dalles au-dessus du *Sommet-des-Vignes*, au *Parchet* et une autre au lieu-dit *La Ferme*. *Aux Raccards*, le toit du four aujourd'hui disparu était fait de bardeaux, comme celui de *Sur-le-Mont* encore visible. Les toitures actuelles ne sont probablement plus toutes d'origine. On remarque partout que l'avant-toit est imposant, parce qu'il est destiné à protéger de la pluie le boulanger et les miches à cuire ou déjà cuites. *Chez-les-Petoud*, l'auvent s'appuie de part et d'autre sur un mur qui s'avance. Il s'agit du seul exemple connu à Ravoire.

La porte de tôle arrondie à son sommet est surmontée d'une dalle saillante dont le but est d'arrêter la flamme au moment de l'ouverture, on retrouve les mêmes dalles protectrices au-dessus des «barnatz».

La chauffe

Pour les familles, dans les hameaux, les fours de Ravoire ont essentiellement servi à cuire du pain, mais on a parfois utilisé leur chaleur à d'autres fins : ici on a profité des braises pour chauffer les fers à repasser, là on a séché des pommes, une variété locale presque sauvage, les «bonas».

La quantité de pains produite dépendait de la fréquence d'utilisation du four. Elle semble avoir été différente selon les hameaux et le nombre d'utilisateurs : *Sur-le-Mont* une fournée par mois donnait environ 50 kg de pain par famille, soit la quantité nécessaire pour un mois (on cuisait une trentaine de pains à la fois); parfois on organisait une fournée entre deux pour les grandes familles; ailleurs le four produisait une soixantaine de pains de 1,5 ou 2 kg ; au *Feylet* on allumait le four «au printemps quand on montait dans les mayens et en automne», pendant la guerre tous les deux mois; ailleurs encore 4 fois par année. *Chez-les-Pillet* «on utilisait le four quand on n'avait plus de pain, quand on en avait besoin». Les pains, portés dans une hotte du four à la maison, par exemple des *Demés* au *Closuit*, à travers la forêt, étaient conservés dans les greniers sur un râtelier en bois.

Les fours pouvaient être privés, au *Feylet* par exemple, propriété de la famille Vouilloz, ou communautaires. Lorsque le four appartenait à plusieurs, soit à un consortage ou une société, l'usage se répartissait en parts selon les besoins, «cent sous la part», et l'allumage se faisait à tour de rôle. La règle - non écrite - voulait que celui qui l'avait allumé avait le privilège au tour suivant d'être le dernier à pouvoir l'utiliser et ainsi de bénéficier de la meilleure chaleur. Autre version : «Quand on était plusieurs, celui qui utilisait le four en dernier devait le rallumer puisque le dernier brûlait moins de bois» ! Des «sortes d'allumettes de sapin», des copeaux, des fascines ou fagots, servaient à l'allumage, ensuite on employait de grandes bûches, «des bûches d'un mètre de long». «Il fallait un bon paquet de bois», «une lugée de bois», du bois sec, des résineux, «c'était pas toujours marrant, surtout au printemps», «pour lancer le four». Quelquefois, on allait «piquer chez les autres», «couper à la contrebande» ! Celui qui chauffait devait amener le bois ! Au *Feylet*, on préparait le bois d'une année à l'autre.

La farine utilisée provenait en partie des cultures céréalières locales : blé, froment, seigle, orge, avoine, une production toutefois insuffisante. Les terres étaient d'abord réservées aux besoins du bétail. Il fallait moudre le grain à Martigny-Bourg chez Semblanet, un des plus anciens moulins de type industriel en Suisse romande remis en fonction, à l'heure actuelle dans une bâtisse classée monument historique. A Ravoire, sans eau, évidemment on n'a jamais vu de moulin comme à Chiboz sur Fully par exemple ou ailleurs. Pour descendre, on prenait les luges et on remontait avec les ânes ou les chevaux. On profitait des transports de la carrière, qui descendaient chargés de granit et remontaient à vide dans les années d'avant-guerre. «On s'arrangeait avec les gens de la carrière». On achetait le reste de la farine à Martigny chez Spagnoli. A une époque plus ancienne, on la transportait sur le dos, de Martigny à Ravoire. Plus tard le fournisseur l'a livrée gratuitement avec le sucre et le son.

Hommes et femmes pétrissaient, les hommes s'occupaient du plus gros. «On pétrissait dans la «my», une grande cuve de bois, on y ajoutait de l'eau, du sel, du levain ou un pain pas cuit de la fournée précédente. On pétrisssait à la main, on laissait reposer toute une nuit et les pains étaient façonnés le lendemain». «Il fallait brasser la pâte jusqu'à ce que les mains soient propres, comme pour la chair à saucisse» !

Une deuxième vie

Avec le temps, l'exploitation des fours a lentement pris fin. A des moments divers selon les témoins : pour les uns pendant la guerre, pour les autres après, pendant les années 50. C'est au *Sommet-des-Vignes* que le premier four aurait été mis hors service ; en raison de la proximité de Martigny.

Les mémoires varient beaucoup quant aux raisons qui sont à l'origine de l'abandon des fours. Les causes suivantes ont été évoquées :

- le rationnement de la farine pendant la guerre
- le manque de céréales
- l'entretien, «il fallait refaire le toit», «rafistoler»
- le prix du transport cela revenait «moins cher d'aller acheter le pain à Martigny que d'aller y faire moudre le grain et de le remonter à Ravoire»
- l'arrivée d'un vendeur de pain des Valettes pour les uns, de Bovernier pour les autres
- la livraison à domicile hotte au dos deux fois par semaine
- la vente de pain à l'épicerie Sur le Crettez, «chez Martial et Ida», chez «Robinson»
- le désintérêt, «plus personne ne s'intéressait à ça», «les jeunes ne savaient pas faire»
- la «modernisation» ….

Par contre, quelques fours ont repris un service actif à l'occasion de la Marche internationale des fours à pain et de la cuisson de pizzas avec les élèves de l'école. Tous les fours sont visibles le long d'un **parcours pédestre et balisé**, comme témoins du travail d'artisans du passé.

Ce parcours est signalé comme la **Balade des fours à pain,** inaugurée il y a quelques années. Certains fours connaissent un sort plus ingrat, ayant servi de bûcher Chez-les-Pillet ou Chez-les-Petoud ! Une deuxième vie peut prendre plusieurs formes !

Mille remerciements à :

Marina Crettex, Rachel Moret, Josiane Perrottet, Charlotte Pillet, Renée Saudan, Anna Vouilloz, Angèle Weber, Fernand Gaillard, Francis Giroud, Hervé Giroud, Marcel Langel, Baptiste Montini dit Batiole, Raphy Moret, Charly Moret et Modeste Vouilloz, qui ont passé une partie de leur temps à se remémorer l'histoire des fours à pain de Ravoire et au président de la Fondation Pro Ravoire, André Tissières, pour son vif intérêt !

Actuellement, autour du four...

Le pain : ...préparé plusieurs fois par année pour la vente (1)
...fait par les enfants des écoles au four de Sur le Mont (3)

La pizza : ...pour une soirée avec la participation de la population (2)
...préparée pour les enfants du passeport vacances (4)

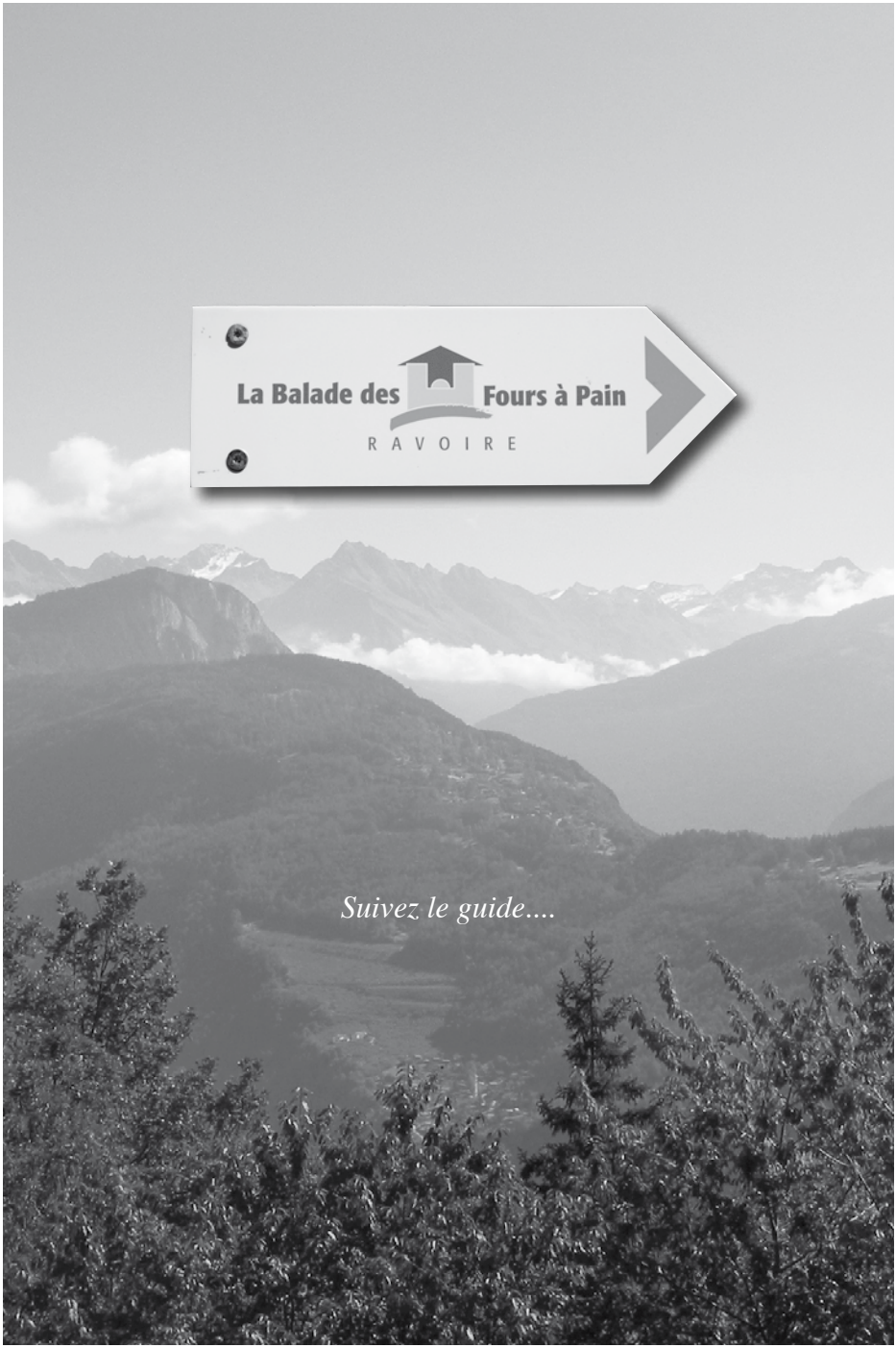
Organisation : Société de développement de Ravoire

La Marche internationale des fours à pain

Il ne faut pas confondre la «**Balade**» des fours à pain avec la «**Marche internationale**» du même nom organisée chaque année au mois d'août.

A vrai dire, tout a commencé avec la «**Marche internationale des fours à pain**», mise sur pied pour la première fois en 1974, à l'initiative des membres du comité de la Société de développement (SD) d'alors, MM. Bührer et Jordan. Depuis lors elle est fidèlement organisée chaque année aux mêmes dates, soit le premier ou le deuxième weekend d'août. Elle rassemble un grand nombre d'indigènes et de touristes, de provenances très diverses, «Valaisans, Suisses et de l'étranger» d'après la publicité. Parmi les différentes longueurs de parcours, ils choisissent celui qui leur convient. A l'arrivée ils reçoivent une médaille souvenir et se voient proposer du pain cuit au four. Depuis 1974, un four à pain, un privilégié, d'abord celui du *Feylet*, puis celui des *Demés*, retrouve un second souffle à l'occasion de cette manifestation. Il reprend son activité le temps de la «Marche» et, grâce à des «fourniers» bénévoles, produit des quantités souvent insuffisantes de pains cuits au feu de bois. Les fidèles amateurs de la «Marche» vont jusqu'à collectionner les pains et les accrocher dans leur chalet comme autant d'œuvres d'art.

La «**Marche**» représente un programme à la fois sportif (dénivelés de 500 à 1100 m, parcours de 10 à 30 km effort et parcours familial réduit), culturel et touristique (mise en valeur des fours à pain auprès du public, des vacanciers), économique (publicité des annonceurs, commerçants et entreprises de la région), social (bénévolat des membres de la SD). Pour rappeler l'événement et financer la manifestation, la SD publie chaque année un dépliant, dans lequel figurent un grand nombre d'annonceurs et de donateurs. Certains offrent des dons sous forme de «pains de bronze» (Fr. 50.-) et d'autres d'«argent» (Fr. 100.-).


La Balade des Fours à Pain
RAVOIRE
Suivez le guide....

La Balade des fours à pain

La «**Balade**» des fours à pain est un itinéraire pédestre créé par la SD de Ravoire, sous la présidence de Marcel Langel. Le projet a été réalisé en collaboration avec Sandro Benedetti du Bureau d'études pour le développement durable dans la région du Valais et pour le tourisme dans la région du Mont-Blanc. Ce dernier est l'auteur de plusieurs publications sur les chemins historiques du canton. L'itinéraire est à la portée de toutes les catégories de promeneurs, familles y comprises. La durée de la «**Balade**», une boucle, varie entre 2 et 3 heures selon le rythme et l'âge du marcheur. Son point de départ se situe aux *Demés*, à l'arrêt du car postal. Le parcours est fléché du début à la fin. Des panneaux explicatifs informent les intéressés de manière plus détaillée, le premier posé près de l'ancien hôtel de Ravoire, l'autre à côté du café du Feylet. Avant le départ, une consultation du site **www.ravoire.ch** peut s'avérer utile. Une carte topographique à l'échelle 1:25000 documentera agréablement la découverte des lieux.

La «**Balade**» passe par les sept derniers fours rescapés de l'histoire. S'ils n'ont pas tous disparu, on peut estimer que ce n'est pas dû au hasard, mais bien grâce à la volonté, à l'action de la SD, de son comité et de ses membres.

La «**Marche**» est donc une manifestation ponctuelle ayant lieu en août, alors que la «**Balade**» est praticable toute l'année, éventuellement avec des raquettes en hiver.

Avenir

L'avenir dépend de plusieurs facteurs, à commencer par la sauvegarde des fours, c'est-à-dire, de leur entretien. Comme toute construction, avec le temps, les saisons, les intempéries, l'usage, les fours sont menacés de dégradation intérieure et extérieure, qu'il s'agisse des toitures, du revêtement des murs, de l'état de la voûte, de l'âtre, etc. Pour cela, il est nécessaire de prévoir des budgets et de les alimenter. Chaque année, une partie du produit net de la «Marche» est vouée à cet effet. Mais cela ne suffit pas et «la SD n'a pas beaucoup de ressources», «surtout que le toit du four des Demés a été refait à neuf». Avant la fermeture de l'hôtel, les nuitées rapportaient quelque chose. Aujourd'hui, l'hôtel est fermé. Restent les taxes de séjour, mais «c'est peu».

SAUVEGARDE
DES FOURS À PAIN DE RAVOIRE

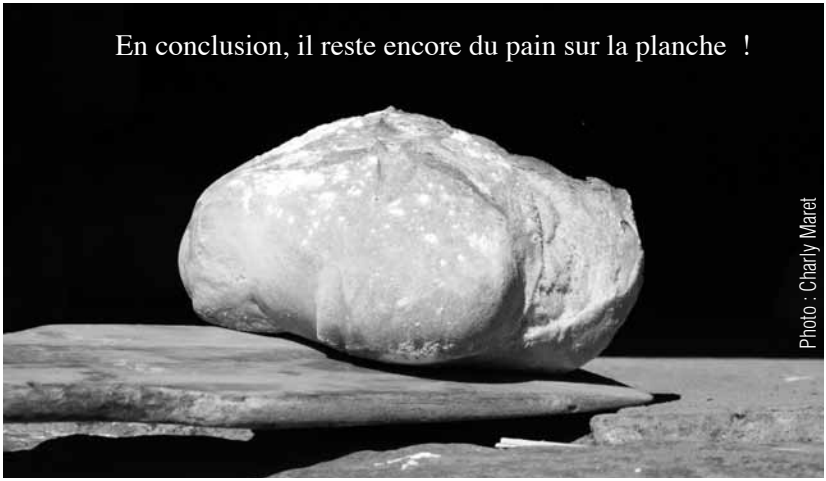
En vue de remédier à cet état de fait, une «**Association pour la sauvegarde des fours à pain de Ravoire**» est en cours de création, présidée par Marcel Langel, ancien président de la SD, lui-même à l'origine du projet de la Balade.

Le but de cette association sera la sauvegarde (du patrimoine), l'entretien, l'exploitation, sans but lucratif, des fours à pain de Ravoire.

Dans un premier temps l'association devra obtenir l'accord des différents propriétaires, (certains fours appartiennent à des particuliers, d'autres à des sociétés des fours), afin de leur proposer une convention sur l'utisation des fours.

Sans la SD de Ravoire, ses président(e)s, ses comités successifs et ses membres, sans leur volonté, leur ténacité, il est probable que les fours à pain auraient connu le sort de leurs prédécesseurs et largement disparu du paysage de Ravoire. Année après année, la «**Marche**» a contribué à leur sauvegarde. Il en va de même pour la «**Balade**». Tout dépend de la motivation, de l'engagement de quelques personnes intéressées à conserver, à mettre en valeur et à entretenir l'héritage d'un mode de production et de vie révolu.

A un autre niveau, plus institutionnel, on peut se poser la question de savoir quel pourrait être le soutien, le rôle, la politique, de la commune, voire du canton, dans le domaine de la conservation et de la promotion de ce type de patrimoine. A ce jour, il semble plutôt que le sort de cette richesse du passé reste dans des mains privées par le biais d'associations ou de fondations.



En conclusion, il reste encore du pain sur la planche !

Pour celles et ceux que le sujet intéresse, quelques lectures :

Courthion Louis, *Le peuple du Valais*, Histoire Helvétique, Ed. de l'Aire, Lausanne, 1979

Bridel Ph., *Essai statistique sur le Canton du Valais*, Ed. Slatkine, Genève, 1978

Delacrétaz P., *Les vieux fours à pain, Construire son four – Faire son pain,* Coll. Archives Vivantes, Ed. Cabédita, Yens s/Morges, 1993

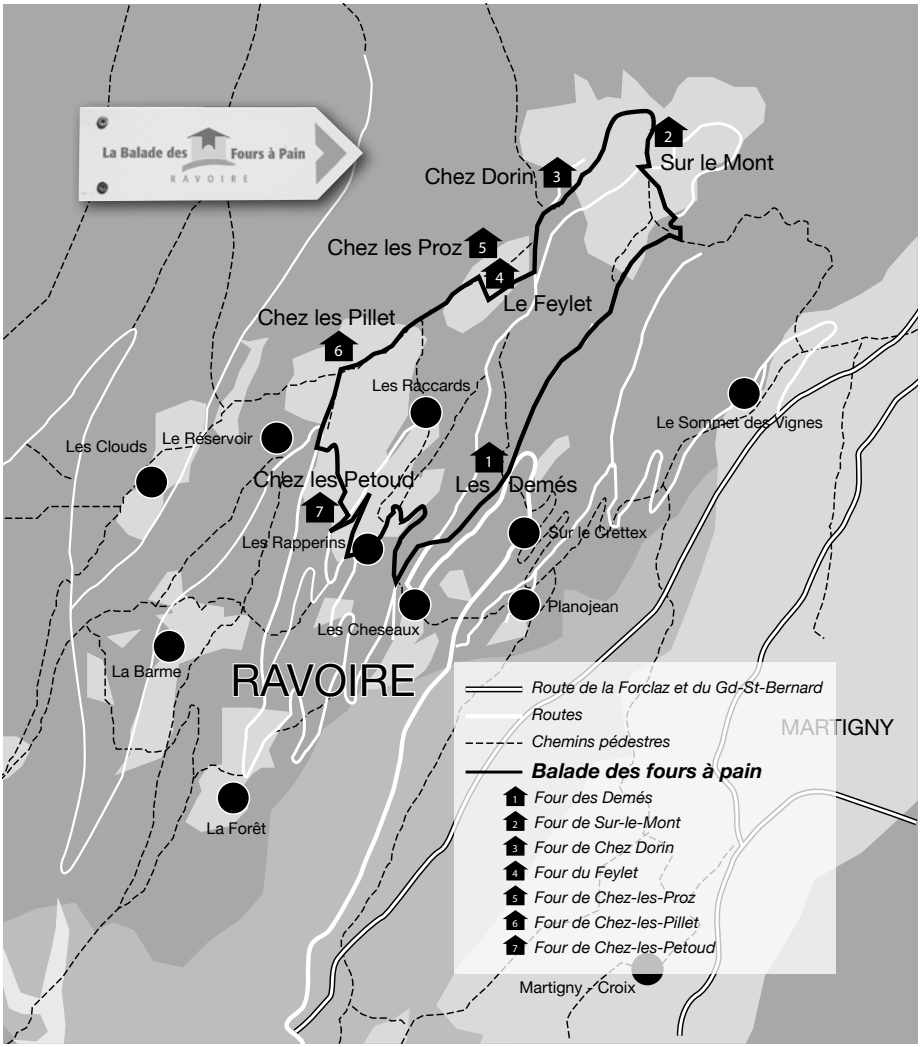
Delacrétaz, P., *Construire un four à pain, Cuisiner à l'ancienne*, Coll. Regard et Connaissance, Ed. Cabédita, Yens s/Morges 2000

Suter, Karl, *Blé et pain au val de Bagnes*, Les Alpes, fasc. 2, Berne, 1966

FONDATION PRO RAVOIRE

Conseil de fondation 2012

André Tissières, président
Emmanuelle Leonard, secrétaire
Fernand Gaillard
Modeste Vouilloz
Michel Pellouchoud, délégué de la commune de Martrigny-Combe
Suzanne Saudan, présidente de la Société de développement de Ravoire
Sylvain Giroud, délégué du Ski-club de Ravoire



Fondation Pro Ravoire & Société de développement
CH - 1928 Ravoire

www.ravoire.ch/proravoire