

REGAIN

Renaissance de ce qui semblait être à jamais disparu.

Mémoire de Diplôme Supérieur d'Arts Appliqués,

Ce mémoire ne serait rien sans l'aide de ma famille, et de mes ami.e.s. Je tiens à les remercier. Son écriture n'aurait pas été possible sans les conseils avisés de mes co-directeurs de mémoire : Olivier Gassies et Hélène Heyraud. Je remercie également Émeline Belliot et toute l'équipe enseignante du D.S.A.A LAAB de Bréquigny pour leur accompagnement.

Rémi Constantin
Design de produit
D.S.A.A LAAB Rennes
Janvier 2024

INTRODUCTION

INCARNATION DE LA COMMUNAUTÉ

| | |
|---|----|
| <u>Fonctionnement technique du four à pain</u> | 6 |
| <u>La dimension sociale du four à pain</u> | 8 |
| <u>L'agriculture et le four à pain, une histoire étroitement liée</u> | 10 |
| <u>Le Four à Pain : Une tradition à réinventer</u> | 13 |
| | 17 |
| | 19 |
| | 22 |
| <h2>LE PAYSAGE RURAL</h2> | 22 |
| <u>Les enjeux de la ruralité</u> | 24 |
| <u>90 % du territoire concerné</u> | 24 |
| <u>Les habitants des territoires ruraux</u> | 25 |
| <u>Revitalisation des zones rurales</u> | 25 |
| <u>Commerces et services, la boulangerie comme dernier recours</u> | 26 |
| <u>Le revival des services en campagne</u> | 27 |
| | 28 |
| <u>Une campagne désinvestie devenue « ville dortoir »</u> | 28 |
| <u>Le tout péri-urbain - le phénomène Marie Blachère</u> | 29 |
| <u>La ruralité comme nouvel eldorado,</u> | 29 |
| | 30 |
| <u>Le périmètre des responsabilités des communes françaises</u> | 30 |

(RÉ) ACTUALISATION

| | |
|--|----|
| <u>L'énergie et la matière première</u> | 34 |
| <u>Les acteurs du four à pain</u> | 36 |
| <u>Les outils de la boulangerie</u> | 37 |
| | 39 |
| | 41 |
| <u>Le four à pain : lieu de convivialité</u> | 41 |
| <u>La chaleur</u> | 41 |
| <u>L'événement pour créer le collectif, ou le collectif pour créer l'événement</u> | 41 |
| <u>Le maillage territorial : mobilité et réplicabilité</u> | 43 |
| <u>L'amer des campagnes</u> | 44 |
| <u>L'identité du pain, du levain : incarnation du dispositif</u> | 44 |

CONCLUSION ANNEXES

48

52

«Ce n'était rien qu'un feu de bois, mais il m'avait chauffé le corps» - «ce n'était rien qu'un peu de pain, mais il m'avait chauffé le corps. Et dans mon âme, il brûle encore, À la manière d'un grand festin»¹.

Ces paroles familières content l'hospitalité, et le partage : la nourriture, incarnée par le pain et la vitalité signifiée par la chaleur. Les paroles de cette chanson populaire sont le point d'attache à ma réflexion. Une occasion de positionner le design et de me positionner autour du vivre-ensemble, de la ruralité, de l'environnement et de notre capacité à réaliser des projets avec la force du collectif.

L'agriculture paysanne est une représentation du collectif, c'est dans ce milieu que j'ai grandi et pu observer un système d'entraide et de partage. Cette activité nourricière résulte d'un travail et d'une connaissance pointue de la terre, elle est nourrie de connaissances et de savoir-faire transmis de génération en génération. Je suis attentif au paysage rural et porte une attention particulière à l'architecture, aux patrimoines et aux pratiques rurales. Dans cet univers, le four à pain a toujours été dans mon imaginaire une liaison, un trait d'union de tout ce que j'apprécie. C'est donc autour d'une connaissance d'un milieu, le monde paysan, et aux croisés d'intérêts d'architecture, de design et d'enjeux des politiques et sociaux, que j'interroge le four à pain comme un objet d'intérêt pour demain.

À l'état de ruines, parfois restaurés, de taille, de forme et de matériaux différents, ils dégagent l'histoire des vestiges d'un monde rural très actif. On trouve le four à pain dans de nombreuses fermes et dans le cœur de nombreux villages à travers toute la France. Ils racontent l'organisation de village, d'activités collectives et nourricières. Cela éveille mon intérêt de designer : comment un outil aussi singulier qu'universel a pu être approprié par tant de personnes à travers tout un pays ?

À l'heure de la reconsideration de la ruralité, il paraît intéressant de repenser le statut du four à pain, témoin d'une vie simple et collaborative pour interroger son potentiel à répondre aux problématiques rurales actuelles. Celles-ci se manifestent par l'éloignement des commerces et des services. De plus, les interactions sociales migrent de la sphère publique vers la sphère privée.

Ainsi, je me demande comment le design peut, en s'emparant du four à pain, proposer de nouveaux scénarii d'usage au bénéfice des milieux ruraux ? Ce mémoire abordera dans un premier temps l'histoire du four à pain, son évolution et ses acteurs. Il s'attachera à faire comprendre les enjeux de la construction, de la reconsideration des acteurs participants à la restauration de modèles coopératifs, d'entraides. Il sera question dans la seconde partie de comprendre le fonctionnement et plus globalement l'histoire des sociétés rurales pour ainsi formuler les problématiques dont le designer peut s'emparer. C'est avec le point de vue d'un amer² dans le monde rural que nous traiterons la troisième partie de ce mémoire avec comme question et hypothèse : le rôle d'un élément clé et régulier dans les campagnes : un maillage ; support d'un concept réplicable. Nous nous attacherons par la suite, à comprendre les enjeux de ce maillage où le design s'empare de lieux emblématiques pour fédérer des personnes autour d'initiatives locales. Il s'agira de jouer de la force du collectif pour voir dans quelle mesure le design peut apporter des réponses singulières, et ainsi contribuer à redonner une dynamique aux campagnes.

Ce mémoire se concentrera à incarner le pain à travers sa simplicité. Parfois contesté, souvent adulé, le pain reste un produit très consommé dans l'alimentation française. Les habitudes alimentaires autour de ce produit font de la boulangerie un lieu du quotidien. Le pain est utilisé comme un marqueur économique du pouvoir d'achat des Français et par conséquent comme indicateur de leur moral.

Dans ce mémoire, il s'agira de remettre le four à pain au centre du village. Ce dernier sera envisagé comme un repère où rencontre, qualité et savoir-faire cohabitent. Témoins de cultures régionales et de pratiques ancestrales, nous réfléchirons à faire évoluer le four à pain en une structure d'accueil, de vivre ensemble, et en un modèle pour une société résiliente. Le design sera alors interrogé sous ses différentes formes, à travers le design produit, mais aussi le design de service, le design d'espace et plus globalement le design systémique.

INCARNA- TION DE LA COMMU- NAUTÉ

Dans cette partie, nous explorerons les caractéristiques techniques du four à pain, les éléments dont il se compose, et de l'évolution de son architecture. Nous aborderons par la suite les modèles d'organisations et de gestion qui lui sont propres, et plus globalement comment ces organisations s'inscrivent dans le fonctionnement de la société. Nous émettrons l'hypothèse d'une évolution des pratiques agricoles connexes à celle du four à pain et enfin, nous questionnerons le rôle social que peut jouer cet héritage patrimonial.

Fonctionnement technique du four à pain

Nous nous pencherons sur la description des fours traditionnels les plus couramment utilisés au 21^e siècle en France. Nous explorerons les spécificités et les points communs permettant d'identifier facilement ce qu'est un four à pain.

Deux familles se différencient selon la localisation de son foyer de chauffe. Il existe des fours à chauffe directe où l'espace prévu pour le foyer est le même que l'espace de cuisson, tandis que les fours à chauffe indirecte ont leur foyer dans l'embase, élevant ainsi la chambre de cuisson à hauteur d'homme.

Ces configurations influent de la même manière sur la chambre de cuisson : le feu charge les matériaux en énergie calorifique, généralement fait de pierres ou de briques d'argile. La chambre de cuisson est une cavité avec une voûte en dôme et une sole circulaire.

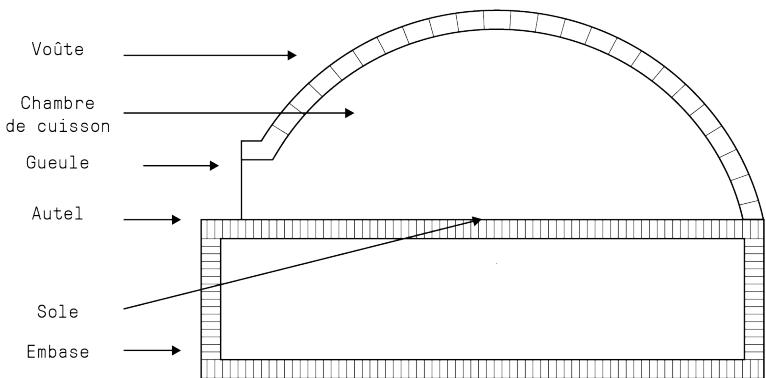


Fig.1 Plan technique d'un four à pain traditionnel
© Constantin Rémi

Dans le cas du four à pain à chauffe directe, le bois brûle directement sur la sole. Une fois la température souhaitée atteinte, les braises sont retirées, ou disposées sur les extrémités de la sole avant d'y enfourner le pain. Pour les fours à pain à chauffe indirecte, le foyer chauffe la sole par convection, permet l'alimentation continue du feu, pour parer à une potentielle baisse de température pendant la cuisson.

L'ouverture par laquelle le pain est enfourné, appelée la «gueule», est souvent accompagnée d'un autel, en continuité avec la sole. Situé à l'extérieur du four, il permet de poser les éléments prêts à être enfournés. Plusieurs types de façades existent : en ogive, en plein-cintre, en demi-cintre ou encore en fer-à-cheval, fruit de l'imagination des artisans, elle n'a pas de lien avec le fonctionnement du four à pain.

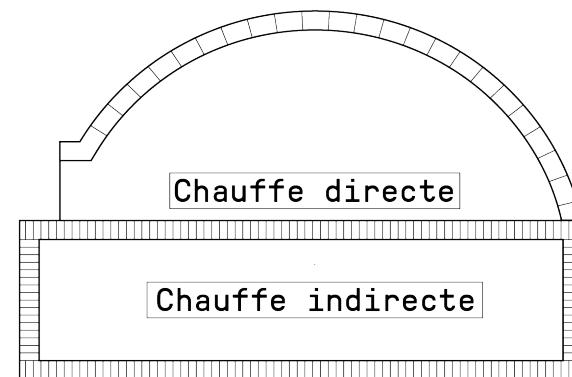


Fig.2 Type de chauffe
© Constantin Rémi

Le corps structural du four à pain peut être fait de pierres granitiques, ou en mélange terre-paille. La construction en pierre nécessite un savoir-faire en taille de pierre pour former la voûte. La nature des matériaux utilisés dépend des matériaux disponibles localement. Cela explique le grand nombre de fours à pain fabriqués de terre et de paille, matériaux facilement accessibles et extractibles. Le four à pain traditionnel est en ce sens une architecture vernaculaire.

Il peut constituer à lui seul une architecture indépendante : le four isolé. Il peut aussi être adossé à une bâtisse : le fournil. Ainsi, la gueule du four est située à l'intérieur du fournil. Dans cette configuration, le four est équipé d'une cheminée au-dessus de la porte pour éviter d'enfumer la pièce et permettre aux boulanger d'enfourner leur pain tout en bénéficiant de la chaleur dans leur espace de travail.

Pour chauffer les fours, le bois utilisé est souvent sous forme de fagots, faits de petites sections de bois dense. Leur combustion génère un

La dimension sociale du four à pain

dégagement calorifique et une longueur de flamme importante, assurant une chauffe efficace de la chambre de cuisson. Le fagotage se fait généralement pendant l'hiver. Cette activité rentre dans un cycle saisonnier, comme toutes celles autour du four à pain. Sa construction s'effectuait au printemps ou à l'été et sa première activation se déroulait généralement du printemps à l'autonome. Le froid hivernal rend la chauffe laborieuse et risquée, car cela peut dégrader l'état du four :

“C'est un froid à pierre fendre.”³

La cuisson de pain s'effectue à 250 °C après le chauffage du four. Pour atteindre cette température, la brique doit absorber suffisamment de chaleur. Elle blanchit lorsqu'elle est à bonne température. Dans le cas d'un four peu utilisé, le feu doit être effectué 10 heures avant la cuisson, avec une légère réactivation après 8 heures. Pour un four fréquemment employé, la chauffe peut débuter 2 à 3 heures avant, car son inertie permet une réactivation rapide. Ces paramètres varient d'un four à l'autre, influencés par son emplacement, sa géographie et les conditions météorologiques.

Chaque four à pain a sa spécificité architecturale (c.f. annexe p.58). Les deux modes de chauffes : directe et indirecte sont les seules variations de fonctionnement notables. La maîtrise de leur température leur est propre et leur utilisation reste pour tous rudimentaire : physique, avec sa part de risque liée à la proximité du foyer de chauffe.

Le four à pain est né il y a environ 4 000 ans en Égypte. Déjà à cette époque, l'étape de cuisson était collective (fig. 3). Un siècle avant J.-C., on retrouvera des vestiges de four à pain à Pompéi. D'après des illustrations datant de cette époque romaine, on s'aperçoit que la fabrication du pain se faisait aussi collectivement. Cet outil paraît, à ces époques, être synonyme d'actions de groupe. En France, du Ve siècle à la Révolution



Fig. 3 Bas-relief de la tombe de Nefert datant de la 5ème dynastie, Saqqara.

Française, l'utilisation du four à pain est soumise à une redevance : le ban. Pour l'utiliser, les usagers, principalement des paysans, devaient verser de l'argent ainsi qu'une partie de leur production de pain au seigneur, noble ou ecclésiastique. Cette redevance donne le nom aux banalités, dont les lavoirs et les moulins faisaient également partie. Cette hiérarchie témoigne d'une organisation sociale monarchique pensée autour du four à pain. Les ressources nécessaires à son fonctionnement étaient assurées par les usagers eux-mêmes, impliquant donc toute l'activité agricole préalable à la réalisation des pains, de la culture du blé jusqu'à la mouture de farine. Ces activités agricoles se faisaient collectivement, à l'exemple des moissons. Ces activités paysannes, rythmaient le fonctionnement et l'organisation des familles et des villages et occasionnaient rencontres, partage et convivialité. Vers le XVe siècle, certains fours à pain appartenaient aux communes

et leur mode de gestion différait légèrement. La redevance était versée à des marchands. Les moments passés auprès du four à pain étaient toujours aussi nombreux.

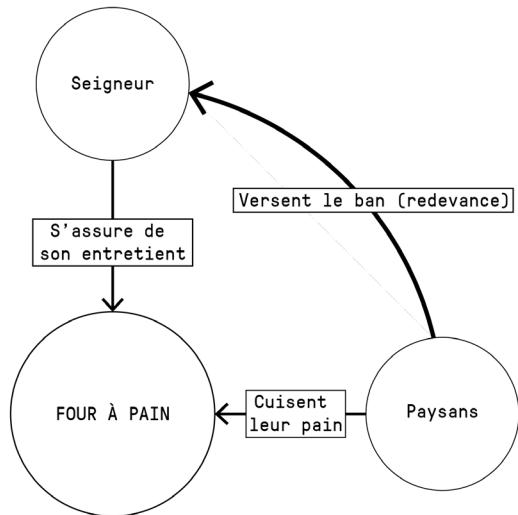


Fig.4 Organisation marchande du four à pain banal. Epoque médiévale
© Constantin Rémi

Après la Révolution Française, bien que les banalités aient été abolies, certains fours communaux ont continué d'exister. Sa gestion coopérative restait bénéfique aux usagers. Cela n'a pas empêché la construction de fours à pains privés, notamment dans les fermes. Leur usage pour une seule famille a pu parfois être considéré comme étant du gaspillage de ressources. Leur construction reflète le désir d'indépendance et d'autonomie à la sortie du régime monarchique. À cette époque, les cuissons de petites quantités de pains pouvaient s'effectuer "sous seau". Le pâton (portion de pâte à pain) était cuit sous un seau contenant des braises. Cette technique évitait d'attendre le prochain allumage du four à pain collectif. On observe à cette époque une pratique plus individuelle.

Au XIXe siècle, la multiplication des fours isolés individuels s'accentue. Certains, apparaissent au milieu de hameaux témoignant de leur propriété et de leur gestion en commun. À cette même époque, la boulangerie se développe en ville et permet aux citadins d'aller acheter leur pain sans avoir à le préparer eux même. Cet endroit devient peu à peu un nouveau point de

sociabilisation. Les temps d'échanges y sont pour autant, bien plus courts qu'autour du four à pain. La panification manuelle est marginalisée au cours du XVIIIe siècle par des politiques et industriels. Ces derniers notent un manque d'hygiène, et tentent peu à peu d'instaurer l'usage de machines industrielles au sein des fournils. Le pétrin mécanique développé entre 1827 et 1831 permet d'éviter le contact des mains avec la pâte⁴. Ce dernier est une représentation de cette politique d'industrialisation. Au XXe siècle, l'usage des fours à pain en territoire rural n'est plus aussi courant. Or, le nombre de boulangeries artisanales augmente considérablement. Cela est en partie dû à l'urbanisation qui réduit petit à petit les zones rurales. De



Fig.5 Le Val-d'Ajol (Vosges), 1934.
© Jacques Boyer / Roger-Viollet

plus, les boulangeries possèdent des machines de plus en plus sophistiquées, comme l'apparition des premiers cuiseurs à gaz, à charbon, ou à mazout en 1920. Les consommateurs sont de la sorte de moins en moins amenés à faire leur pain et ainsi à se retrouver autour des foyers. Lors de la Seconde Guerre mondiale, l'utilisation des fours à pain fait sa réapparition. Ils répondent à un besoin face aux restrictions alimentaires. Mais rapidement, à la sortie de la guerre, face aux nombreuses évolutions techniques et nouvelles politiques libérales, la flamme des fours à pain s'éteindra petit à petit et sera remplacée par de nouvelles technologies. En effet, à partir des années 1950, la croissance économique et l'amélioration des infrastructures a

permis l'accélération de l'électrification des foyers. Cela a facilité l'adoption des appareils électroménagers, y compris les fours. Les fours à gaz étaient également courants. De plus, dans les années 80, les machines à pain domestiques apparaissent. Elles offrent la possibilité de préparer de nouveau par soi-même du pain frais sans les tracas associés à la confection manuelle de la pâte et à la cuisson au four. Leur intégration dans nos espaces domestiques participe au confort de disposer d'outils de production alimentaire chez soi et à la satisfaction de faire par soi-même.

Cette synthèse historique met en exergue que l'évolution du mode de gestion du four à pain nuit petit à petit au maintien de l'ensemble des activités générées par ce dernier. On constate également que les orientations politiques en faveur du développement industriel du domaine boulanger aura pour conséquence la diminution des moments d'interactions sociales que permet le four à pain. On note que la démocratisation des boulangeries artisanales au XXe siècle a joué un rôle dans l'abandon des pratiques collectives. De plus, l'arrivée d'équipements essentiels à la cuisson de pain dans nos foyers a joué un rôle dans l'individualisation des pratiques boulangères. En somme, l'évolution de la boulangerie a opéré au détriment des fours à pain traditionnels collectifs.

L'agriculture et le four à pain, une histoire étroitement liée

On constate que l'utilisation des fours à pain est en lien direct avec l'évolution globale du monde agricole dans la même période.

La fabrication de pain par les paysans est le symbole d'une autonomie alimentaire et d'une maîtrise de tout un système agricole en amont. Ce modèle de production est mis à mal dans les années 1950. Les campagnes françaises sont marquées par les deux Guerres Mondiales, entraînant beaucoup de pertes, humaines comme matérielles et foncières. Les territoires ruraux sont désertés et la main d'œuvre agricole a considérablement diminué. C'est dans ce contexte que de nombreuses innovations agricoles font leur apparition dans les fermes françaises, à commencer par le tracteur (c.f. fig. 6). Cet engin agricole est une innovation au service d'une profession en



Fig.6 tLes foins à Montracol, 1950 © Progrès /DR

souffrance. Il soulage les paysans d'une importante partie physique de leur travail et leur libère du temps. En 1960, toutes les fermes seront équipées d'un tracteur. Il permet de relancer progressivement leurs activités.

Cette même année, Charles De Gaulle déclare :

« *Un pays qui ne peut pas se nourrir ne saurait être un grand pays* »⁵.

Pour y parvenir, les objectifs sont d'intensifier la production agricole et d'en finir avec les importations de céréales des Etats-Unis. Ce projet d'industrialisation se ressent sur les choix des technologies employées dans

les champs. C'est ce qu'affirme également François Léger, chercheur et ingénieur agronome à AgroParisTech :

*« Il n'y a pas d'outils qui ne soient pas liés à un projet agricole particulier ».*⁶

Les années de 1950 à 1960, l'agriculture connaît un véritable changement, elle passe d'une pratique mécanique à une pratique motorisée. C'est la fin des paysans, on met de côté leurs pratiques ancestrales, on parle désormais des agriculteurs. Cette politique est suivie du remembrement. Ce programme consiste à regrouper les parcelles des agriculteurs en un seul îlot. Cela permet de penser l'espace de la ferme d'une façon plus productive. En supprimant les haies, on passe de petites parcelles à de grandes étendues. Cela permet aux grosses machines de rentrer plus facilement dans les champs, et également de semer les cultures en plus grandes quantités. François Léger émet une réserve au développement de ces importantes surfaces agricoles

*« si on veut comprendre notre terre, il vaut mieux ne pas être incapable d'en faire le tour ».*⁷

Ces changements de pratiques agricoles rendront de moins en moins autonomes⁸ les agriculteurs dans leur pratique. La machine motorisée séparera le paysan de ses sols, et rompra le lien de l'homme à sa terre. De plus, l'exode rural videra les campagnes des familles, amis et voisins qui participaient autrefois aux tâches agricoles collectives. Le sociologue Richard Sennett fait également lieu de ce constat.⁹

Cette complexification de l'agriculture, multipliant les intermédiaires, éloignera l'agriculteur, comme les consommateurs, de la terre. Cela marque un tournant vers des modes de consommation de plus en plus déconnectés du territoire et de ses habitants. La pratique boulangère n'échappera pas à ce constat. Une minorité de paysans continuera tout de même à produire en proximité avec la nature et à favoriser une vente à échelle locale.

Le paysan, qui produisait jadis son pain devient aujourd'hui le paysan-boulanger. Ce changement de dénomination fait part d'une pratique agricole devenue suffisamment rare pour le signifier dans son appellation. En effet, le haut degré technique et l'approche scientifique du travail de la terre ont conduit à une raréfaction des pratiques boulangères.

Le Four à Pain : Une tradition à réinventer

Depuis les années 2000, nous assistons à une résurgence de l'utilisation des fours à pain traditionnels. Professionnels et particuliers souhaitent redonner vie à ces édifices. Certains font le choix de s'emparer de fours en argile produits industriellement. Ils sont moins onéreux, demandent moins de main d'œuvre de fabrication et répondent à des critères spécifiques. Dans l'espace public, les dynamiques sont différentes. Bien souvent, la restauration des anciens édifices est initiée et soutenue par les habitants eux-mêmes, souvent par une association créée à l'occasion. C'est le cas, par exemple des Fours à Mies, créée en 2016 dans le quartier Villejean à Rennes, ou encore l'association responsable du four à pain avec laquelle je vais établir mon projet : l'Écot Pain du fournille créée en 2014 à Saint-Médard-sur-Ille pour la restauration et la remise en marche du four municipal. (cf. feuillets intermédiaires)

Leur création est représentative de la volonté de voir de nouveau des activités communes au sein d'un village. Un grand nombre de ces chantiers de restauration se déroule collectivement et publiquement. Rabin Kenneth, designer, nous fait part de la capacité du patrimoine à transmettre des valeurs de son époque qui peut être une raison de son appréciation :

*« l'artefact conduit son public à apprendre, à reconnaître et se souvenir des conditions fondamentales de sa création. Son origine, son contexte historique et les valeurs qu'il présente dans la période contemporaine. »*¹⁰

L'acte de restauration peut être perçu comme un acte cathartique, une recherche de réactualisation de ces valeurs et dans le cas du four à pain, du fonctionnement social vécu autour. De plus, ses usages correspondent à un futur souhaitable : celui d'une société résiliente. Tenter de rallumer le four à pain, c'est alors tenter de retrouver une proximité entre usagers, entre voisins, pour donner vie à des interactions spontanées et chaleureuses.

L'histoire du four à pain nous enseigne que les organisations collaboratives font corps avec son fonctionnement. Il représente la structure de tout un village et de l'activité agricole d'une époque. Aujourd'hui, la majorité des fours à pain sont abandonnés. L'industrialisation et les choix politiques ayant opérés ces deux derniers siècles ont participé à cette baisse de régime. Par ailleurs, l'agriculture, par son évolution et sa spécialisation, a entraîné la baisse considérable du nombre de paysans boulanger. Par conséquent, l'utilisation du four à pain collectif a fortement diminué. Ces phases de modernisation ont eu pour effet collatéral la transformation



Fig.7 Eric Tabuchi et Nelly Monnier,
atlas des Régions Naturelles,
Sainte-Marie-Outre-l'Eau

des interactions sociales autour de la fabrication du pain. Cependant, on observe ces vingt dernières années la formation de plusieurs associations initiées pour la remise en route des fourneaux. Leurs activations, certes plus occasionnelles qu'auparavant témoignent d'un regain d'intérêt pour ces monuments et pour les usages qu'ils permettent. Ces manifestations font part de volontés collectives à participer à la vie locale et à réinvestir la place publique. Elles participent à rendre plus attractifs les territoires ruraux. Ainsi, je souhaite partir de ce patrimoine matériel et culturel comme archétype d'une organisation rurale collaborative.

INDEX

1

BRASSENS Georges, « Chanson pour l'auvergnat », Les Sabots d'Hélène, Éditions Seghers, 1954, 36 secondes ; 1 minute 34 secondes

2

Point de reconnaissance ; objet placé à terre, et qui détermine la direction à prendre pour entrer dans un port ou dans un bassin. C.N.R.T.L

3

Propos de Céline Churaqui, bénévole des Fours à Mies, Association du Four à Pain de Villejean

4

JARRIGE, François. « Le travail de la routine : autour d'une controverse sociotechnique dans la boulangerie française du XIXe siècle », *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, vol. 65, no. 3, 2010, pp. 645-677.

5

DE GAULLE Charles dans BÉZIAT Fabien POIRIER Agnès, « Nous paysans », 2021, Program 33, 91minutes

6

NOËL Mathieu (dir.), « L'agrotech, la technologie au service de l'agriculture ? », *Zoom Zoom Zen, France Inter*, 9 mars 2023, 55minutes

7

NOËL Mathieu (dir.), « L'agrotech, la technologie au service de l'agriculture ? », *Zoom Zoom Zen, France Inter*, 9 mars 2023, 55minutes

8

« Parler d'autonomie paysanne et alimentaire, c'est affirmer l'exigence de la délibération politique et populaire dans la production de l'alimentation, dans les choix technologiques en agriculture, dans la répartition des terres à celles et ceux qui la travaillent, dans la distribution de la nourriture à toutes et tous, c'est introduire la nécessité d'une réflexion collective sur les besoins et les moyens que l'on met en œuvre pour les satisfaire, (...) Avons-nous besoin de tracteurs toujours plus puissants, de toujours plus d'automates qui fassent telle ou telle tâche à la place des humains, de leurs mains et de leur esprit ? »

Reprendre la terre aux machines, manifeste pour une autonomie paysanne et alimentaire, L'ATELIER PAYSAN, éditions du Seuil, Paris, 2023

p. 14

9

« Du fait de ces raisons matérielles, institutionnelles et culturelles, les temps modernes sont mal armés pour relever les défis que pose une forme de coopération exigeante. » SENNETT Richard, *ENSEMBLE*, Yale, University Presse, 2014, Intro p.20

10

RABIN Kenneth « Le design du patrimoine », dans DUHEM Ludovic et RABIN Kenneth, *DESIGN ECOSOCIAL convivialités, pratiques situées, et nouveaux communs*, Valenciennes, it : éditions, 2018 p. 129

LE PAYS- AGE RU- RAL

En territoire rural, là où se trouve en grande partie les fours à pain, on observe plusieurs dynamiques démographiques. Certains de ces territoires se développent et d'autres sont en déclin. Depuis l'exode rural des années 1960, on observe un retour à la campagne des citadins. Bien que modéré et partiel, ce retour favorise le développement de nouvelles dynamiques culturelles et économiques. Ainsi, nous nous questionnerons sur les constats de la ruralité et de ces enjeux, mais aussi de la proportion qu'occupe le territoire rural en France. Nous nous intéresserons à comprendre l'organisation des villes au regard de l'impact sur les campagnes, et ainsi comprendre comment ces dernières innovent en termes de service ou à l'inverse subissent un déficit. Nous illustrerons comment les campagnes se réinventent en se basant sur des initiatives économiques, sociales mises en place. En effet, il est indispensable de comprendre la pluralité de ces problématiques pour apporter une réponse de design la plus ancrée et imprégnée de son contexte.

Les enjeux de la ruralité

Les territoires ruraux représentent une surface importante du territoire français, mais la population qui y réside fait face à des défis particuliers. La désertification rurale est une préoccupation majeure, avec des commerces et services souvent considérés comme des solutions ultimes. Toutefois, ces dernières années ont vu un regain d'intérêt pour le développement de services en campagne. Cela témoigne d'une volonté de revitaliser les zones rurales, de promouvoir la qualité de vie et de renforcer la résilience des communautés face à ces enjeux.

90 % du territoire concerné

Les surfaces rurales en France représentent 90 % du territoire.¹ Ce chiffre ne représente pas le seul intérêt qui doit être accordé à ce dernier. Cette étendue abrite la majeure partie de l'activité agricole, permettant de couvrir les besoins alimentaires de la France. De plus, des systèmes économiques petits, moyens et adaptés, y sont implantés. Ils répondent plus facilement aux divers besoins de service et de consommation de proximité. Aussi, les zones rurales abritent un grand nombre d'espèces de la biodiversité. 90 % des surfaces protégées françaises sont en territoire rural. Elles constituent des écrins naturels et abritent des patrimoines culturels uniques, immatériels comme matériels. Ces terres doivent ainsi être considérées, car elles participent à une stabilité nationale et soutiennent une société plus résiliente.

Bien que la proportion des territoires ruraux soit importante, seulement 33% de la population française y réside.² Sa faible densité démographique est un point majeur à considérer. Celle-ci commence au sortir de la Seconde Guerre mondiale avec l'exode rural où l'on observe la fuite de cinq millions de ruraux vers la ville. Ce flux migratoire a engendré l'apparition de nouvelles problématiques rurales. Nous explorerons plusieurs de ces phénomènes au cours des points à venir.

Les habitants des territoires ruraux

La différence de niveau de diplôme entre zone rural et zone urbaine est problématique. Il s'opère un cloisonnement spatial qui nuit aux interactions sociales entre différentes classes. Les territoires ruraux sont majoritairement habités par des personnes faiblement diplômées. Ce phénomène résulte d'une concentration importante des activités industrielles, agricoles et du service tertiaire implantées en milieu rural, a contrario des activités intellectuelles majoritairement concentrées dans les grandes villes. Cette problématique s'accentue par le fait que la scène professionnelle des cadres est différente de leur lieu de résidence. À cela s'ajoute une sorte de « ségrégation » liée aux prix toujours croissants de l'immobilier en ville. Par conséquent, il y a une augmentation des distances entre classes sociales en milieu rural. La concentration des professions de cadres et d'intellectuels peut s'expliquer par la présence des pôles universitaires. Ces derniers sont également la cause du départ des jeunes pour leurs études vers les grands pôles urbains. Une minorité seulement retourne vivre en territoire rural là où ils ont grandi à la suite de ces années d'études.³

Revitalisation des zones rurales

Des décisions politiques et d'autres phénomènes opèrent face à l'enclavement des campagnes. Elle est le milieu qui a connu le plus de mouvements ces soixante-dix dernières années. Néanmoins, depuis 10 ans, le retour à la campagne s'est accéléré. La pandémie COVID a participé à cette accélération notamment avec l'essor du travail à distance et une nouvelle appréciation pour un mode de vie plus équilibré en dehors des centres urbains. Pour autant, avant même ce phénomène, un flux migratoire de citadins vers les campagnes était observable : ces nouveaux habitants sont les néo-ruraux.⁴ Bien que modéré et partiel, ce retour à la campagne favorise le développement de nouvelles dynamiques économiques et culturelles rurales. Le projet de design autour de la ruralité devra prendre en compte les attentes et les opportunités de ses nouveaux acteurs.

Ce projet se tiendra à fédérer les diverses origines de population, ceci créant des débats autour de différentes initiatives pour les rendre communes. L'un

des enjeux étant de créer des lieux de rassemblement où chacun se nourrit de la culture et des expériences des autres. Il s'agit d'acculturer les territoires et de les dynamiser à partir d'une identité propre à chaque acteur.

Commerces et services, la boulangerie comme dernier recours

Les villages attachent un intérêt particulier aux commerces de proximité. Les boulangeries en sont le symbole. Elles sont garantes de la vie des villages et empêchent qu'ils se transforment en simples cités dortoirs. Elles permettent d'avoir son pain quotidien sans effectuer de grandes distances. De plus, elles constituent des lieux où les habitants du village se retrouvent et échangent.

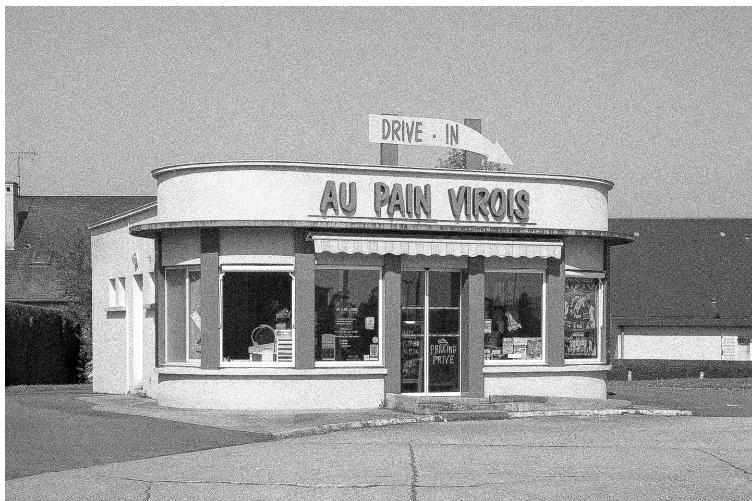


Fig.8 Eric Tabuchi et Nelly Monnier,
atlas des Régions Naturelles,
Vire

Lieu familial, il favorise les interactions sociales et contribue à renforcer les liens sociaux. En France, 21 000 villes et villages ne disposent d'aucun commerce, soit 62% des communes françaises.⁵ Il ne s'agit pas de remédier à cela en implantant une boulangerie dans chaque village. Cependant, cela nous indique que l'activité boulangère permet de vitaliser et de constituer un rempart face à la mort d'un village. Cela pointe la nécessité de créer des pôles de rencontre dans ces derniers et permet d'imaginer le four à pain comme étant l'un d'entre eux.

Le revival des services en campagne

Face aux déclins des services en milieu rural, des dispositifs sont expérimentés et adoptés. D'initiatives citoyennes, d'ordre privées ou publiques, ces alternatives sont des solutions qui redessinent peu à peu l'offre dans des secteurs tels que le médical, le commerce ou encore la culture. Dans ce sens, l'État, a depuis 2023 mis en place le plan France Ruralités.⁶ Ce plan d'action prévoit un accompagnement des zones rurales. Il vise à apporter des réponses aux problèmes du quotidien des habitants de ces territoires en unissant par des projets collectifs plusieurs petits villages autour de thèmes comme les transports, l'habitat, le commerce ou encore le patrimoine.

Des acteurs privés répondent aussi à ces problématiques rurales. C'est le cas du MuMo, (c.f. annexe page 60) ou encore de Sym-Optic. Située dans la région de Caen (Calvados), la start-up a fait des déserts médicaux son secteur d'activité. Elle a mis en place un service d'ophtalmologie dans un camion de 8 m² qui arpente les campagnes pour proposer des consultations. Cette solution, appréciée des habitants, pallie au manque de praticien dans leur région sans dépassement d'honoraires. Ce dispositif témoigne de nouvelles formes que peuvent prendre les services. La grande réceptivité du public concerné me permet d'imaginer le four à pain comme relais à différents services, culturels et artistiques par exemple.

Ce point est à considérer d'une part, car il témoigne de dynamiques porteuses de projets. D'autre part, ce dispositif renseigne de la présence de partenaires potentiels et d'aides publiques dont le projet de designer peut s'emparer pour exister.

Une campagne désinvestie devenue « ville dortoir »

Le tout péri-urbain - le phénomène Marie Blachère

En campagne, l'usage courant du vélo a laissé place à la voiture. La raréfaction et l'éloignement des services ont un impact sur le maillage social d'un territoire. Ses habitants sont de plus en plus dépendants de l'automobile et de moins en moins présents dans leur village.

Marie Blachère, grande industrie de boulangerie représente bien ce phénomène. Avec ses trois cents points de vente partout en France. Son implantation dans ces zones représente un choix stratégique et symptomatique du mode de consommation. 70 % des dépenses des Français se concentrent dans ces zones commerciales. Ce constat est la conséquence de l'importante délocalisation des activités commerciales des centres-villes depuis les années 1980. Ces espaces permettent aux consommateurs de disposer d'une grande offre dans un périmètre restreint et rendent accessible la consommation de masse aux classes moyennes. Ces zones sont bénéfiques à l'emploi local, et concentrent des zones d'emploi des ruraux. Or, ces zones s'érigent comme des remparts. Elles contiennent les populations urbaines dans l'enceinte de la ville en leur faisant bénéficier de tous les services nécessaires en périphérie proche. Mais ce phénomène éloigne également les ruraux du centre-ville. Les services commerciaux situés en périphéries répondent aussi à la majorité de leurs besoins vitaux et secondaires. Cette péri-urbanité entraîne ainsi la perte d'intérêt des territoires ruraux et leur distanciation croissante. Julian Mischi, sociologue, en fait le constat :

«[Les] modes de vie des ruraux, remettent en cause la centralité des bourgs ruraux, en termes d'emploi et de services, et plus généralement les lieux de vie et de rencontres»⁷.

Face à ce constat, il est important de reconSIDérer ces territoires afin qu'ils redéviennent attractifs et qu'ils ne soient pas conçus comme périphéries des périphéries urbaines, mais comme nouveaux pôles attractifs.

La ruralité comme nouvel eldorado

De nombreuses alternatives naissent pour proposer de nouvelles façons de vivre en territoire rural. Des solutions innovantes et inspirantes contribuent à construire un avenir plus durable, se basant sur des initiatives locales pour une agriculture écologique, des modèles éducatifs alternatifs, des systèmes énergétiques renouvelables ou encore des coopérations informelles.

Les Associations d'Aide au Maintien d'une Agriculture Paysanne sont un bon exemple. Ces associations permettent la rencontre de consommateurs avec des paysans-transformateurs de leur région. Elle leur permet de définir ensemble la quantité de denrées à produire pour la saison. Cette organisation se base uniquement sur les besoins des adhérents pour s'assurer de la consommation totale des produits. Elle permet en effet de s'émanciper de la grande distribution. Les produits sont revendus sous forme de paniers, tous remplis de légumes, parfois de viande, d'œufs ou produits transformés (jus de fruits, soupes, confitures, miel, pain...). Par cela, les consommateurs disposent de produits locaux de saisons. Ce système organisationnel rétablit le rapport de complémentarité entre consommateurs et producteurs. Il permet le développement d'une alimentation plus raisonnée et locale tout en renforçant les liens entre les consommateurs et leurs assiettes. Ce modèle a de véritables vertus sociales : il remet l'humain au cœur de l'alimentation et encourage une pratique agricole durable. Cette initiative peut être citée parmi tant d'autres moins formelles comme les services rendus entre voisins, le système de troc... Toutes ces formes de coopération et d'entraide témoignent de l'existence de fonctionnements coopératifs déjà présents au sein ces territoires. Victor Petit, docteur en philosophie, apporte une vision intéressante à ces modèles.

« Si le concept du milieu rencontre aujourd'hui le champ du design, c'est que le design ne vise désormais pas tant à produire des objets que des relations humaines, que l'innovation ne concerne plus seulement les produits, mais leur milieu de conception et d'usage.»⁸.

Il fait part d'une évolution du design qui se concentre sur le dessein de nouvelles relations humaines plutôt que sur la conception de nouveaux objets. Dans le cadre de mon projet, je souhaite me concentrer sur le dessin

d'interactions entre les différents acteurs. Il me semble tout de même important de garder en considération la conception d'objets s'ils s'avèrent être essentiels au fonctionnement du service dessiné.

Le périmètre des responsabilités des communes françaises

Les communes, bien souvent propriétaires des fours à pain situés dans les espaces publics, sont les garantes de leur état et de leur fonctionnement. En effet, elles ont un certain nombre de responsabilités qui leur incombent de par la décentralisation de l'État. Au vu de ce principe, la démarche de design devra prendre en compte ce périmètre d'action.

La question se posera de savoir si le design peut participer et faire évoluer les responsabilités de la commune. Néanmoins, c'est avant tout dans ce contexte que nos réponses de design essaieront de s'adapter. Les responsabilités des communes concernant les fours à pain et leur mode de gestion sont bien définis. Son organisation peut être mutualisée avec celle d'autres communes dans le cadre de la communauté de commune, agglomération, etc. C'est dans le cadre de la communauté de commune que le four à pain de Saint-Médard-sur-Ille est géré. Ces regroupements augmentent la force en faveur d'une action et permettent la naissance de projets sur un territoire plus important. La commune et les regroupements de commune se portent garantes de l'urbanisme et de l'aménagement du territoire, par le Plan Local d'Urbanisme qu'elles rédigent. Elles exercent aussi un pouvoir sur l'aménagement de l'espace pour la conduite d'actions d'intérêt communautaire. Il leur revient la responsabilité de faire correspondre le four à pain aux normes de construction et de l'habitation telles que les règles des Établissement Recevant du Public. Les dépenses sont gérées par le service de gestion des finances. Ce dernier attribue les financements essentiels à l'entretien des fours à pain. La gestion des espaces naturels et plus globalement celle de l'environnement est également du ressort de la commune.

Ces compétences sont inhérentes au projet dont il est question dans ce mémoire. Cet état des lieux détermine un périmètre de responsabilité des communes et de pouvoir d'action sur le four à pain. Par ailleurs, on peut observer que le cadre législatif et juridique français ne permet pas dans l'absolu la gestion communautaire de lieux publics. Ce point est à prendre en compte, car le projet est susceptible de convoquer d'autres modes de gérance. Dans ce cas, il est intéressant de s'inspirer d'initiatives existantes permettant de construire des projets alternatifs en relation avec la commune (c.f. annexe page 61). Cela dans le but de faciliter des modes de gouvernance innovant d'institutions publiques. L'agence La preuve par 7 développée par Patrick Bouchain, architecte et urbaniste, encourage l'expérimentation urbanistique et architecturale. Elle construit et transforme le droit public pour faciliter la délégation de gérance d'institutions publiques, tout cela au bénéfice des citoyens. La preuve par 7 fait le constat que l'étatisation n'empêche pas la privatisation de biens, et échoue le plus souvent à faire des citoyens parties prenantes à la conception de projets. L'agence construit de ce fait, des cadres en relation avec les partenaires publics propices à la mise en place de modes de gestion alternatifs, auto-gérés ou participatifs comme l'Hôtel Pasteur à Rennes (c.f. page 62). Ils permettent ainsi :

« l'émergence d'une nouvelle forme d'institution pour l'action collective. »⁹ Cette démarche pourra être prise en compte afin de permettre l'expérimentation d'autres modes de gestion du four à pain, si le cadre de la commune de Saint-Médard-sur-Ille ne le permet pas. Dans un premier temps, il me semble plus intéressant d'explorer l'ensemble des opportunités de projet réalisable dans le contexte de gestion actuel du four à pain : par la communauté de commune de Saint-Médard-sur-Ille.

INDEX

Le recul des quatre-vingt dernières années nous montre une transformation importante du rôle de la ville, de sa périphérie et des enjeux de la campagne. De véritables moteurs économiques s'installent en ceinture des villes et poussent les habitants à quitter le centre pour aller vers les extérieurs. Ces derniers sont de plus en plus éloignés et accentuent la différence entre vivre à la campagne et dormir à la campagne.

Des projets alternatifs sont élaborés pour participer à une cohésion territoriale, sociale et économique. De plus, des décisions politiques œuvrent pour pallier aux problématiques rurales.

Depuis cinq ans, une vraie transformation visible dans la dynamique des campagnes émerge. De nouveaux acteurs et enjeux apparaissent, mais les difficultés autour de la proximité des services semblent s'accroître.

Mais alors quels services, quels systèmes et quelles opportunités s'offrent au designer ?

Les observations des enjeux du territoire rural, de ses opportunités et de ses difficultés nous permettent d'envisager des réponses de design. On s'attachera à concevoir des systèmes permettant d'être réplicables, adaptables sur les territoires, à l'échelle nationale pour ainsi adapter les scenarii au public auquel le projet s'adresse.

1

Stéphane Méloux, Christophe Péalaprat (Insee), « Le rural redéfini, un espace étendu qui gagne des habitants » no 109, *insee.fr*, Paru le : 29/04/2021 [consulté le 15 novembre 2023] disponible sur <https://www.insee.fr/fr/statistiques/5357299>

2

LACOUR Cédric, KEMPF Nicolas (Insee), « Un Néo-Aquitain sur deux vit dans une commune rurale » No 109, *insee.fr* Paru le : 29/04/2021 [consulté le 15 novembre 2023] disponible sur <https://www.insee.fr/fr/statistiques/5358718>

3

Chantal Brutel (Insee), « Entre ville et campagne, les parcours des enfants qui grandissent en zone rurale » Paru le : 18/01/2022 [consulté le 15 novembre 2023] disponible sur <https://www.insee.fr/fr/statistiques/6035523>

4

« Les néoruraux désignent les nouveaux habitants des communes rurales, originaires de communes urbaines, s'installant dans un espace où ils n'ont pas d'attaches familiales. » Jean-Benoît Bouron, « Néoruraux (néorural) » *geoconfluence.ens.fr* Paru le : 02/2019 [consulté le 23 novembre 2023] disponible sur <http://geoconfluences.ens-lyon.fr/glossaire/neoruraux>

5

« 43 nouveaux lauréats du programme de reconquête du commerce rural » *presse.economie.gouv.fr* Paru le : 11/12/2023 [consulté le 23 novembre 2023] disponible sur : <https://presse.economie.gouv.fr/43-nouveaux-laureats-du-programme-de-reconquete-du-commerce-rural>

6

« France Ruralités : un plan ambitieux pour davantage d'équité territoriale » *ecologie.gouv.fr* Paru le : 15/06/2023 [consulté le 23 novembre 2023] disponible sur : <https://www.ecologie.gouv.fr/france-ruralites-plan-ambitieux-davantage-deequite-territoriale>

7

MISCHI Julian « Campagnes » dans Didier Fressin (dir.), *La Société qui vient*, Paris, Éditions du Seuil, janvier 2022 p. 445

8

PETIT Victor, « De l'innovation sociale au design du milieu commun », dans EUDES Émeline et MAIRE Véronique, *La Fabrique à Éco-systèmes. Design, territoire et innovation sociale*, Reims, LOCO, 2018, p.22

9

FREDERIKSSON Sylvia « Gouvernances collectives au prisme des communs, Le cas du Partenariat Public Communs » [en ligne], octobre 2022 [consulté le 30 octobre 2023]. URL : <https://lecoleduterrain.fr/maniere-de-faire/gouvernances-collectives-au-prisme-des-communs/>

(RÉ) ACTU- ALI- SATION

Le four à pain sera un lieu qui incarne les services et qui les met en action. Au regard de ses évolutions passées et des réponses à apporter aux enjeux, économiques, écologiques, et du vivre-ensemble, nous nous questionnerons sur la place, de nouveau modèle collaboratif et des opportunités que ces évolutions créent. Nous questionnerons l'usage de ses ressources au regard de sa localité.

Ainsi, nous verrons comment l'univers du four à pain, ses énergies, ses acteurs peuvent être force d'inspirations et d'hypothèses de projets de design. Nous nous appliquerons à saisir comment son fonctionnement, ses attributs et son univers peuvent être force d'inspiration et de réponse aux problématiques rurales abordées dans la partie précédente. Quelles caractéristiques de ce lieu sont intéressantes à considérer pour faire projet ? Nous questionnerons l'hypothèse d'une déployabilité du projet. Nous nous demanderons par la suite, comment le four à pain peut de nouveau incarner le centre du village.

L'énergie et la matière première

« C'est un réel changement de paradigme qui s'opère avec les nouvelles problématiques environnementales — une finitude des ressources, l'urgence à faire évoluer les pratiques, la dimension systémique des actions locales... — et celui-ci [le réel changement] impose, (...), de réelles évolutions dans les modes classiques de faire projet. Elles imposent une vraie mise au travail collective ».¹

Le four à pain fonctionnait auparavant avec des combustibles glanés ou collectés à proximité. Les fagots, comme dit précédemment, sont fait de bois durs, tels que du chêne, du hêtre du châtaignier, etc. Ces ressources, sont présentes partout en France. Si celles-ci ne sont pas disponibles à proximité immédiate du four à pain, elles pourront être facilement récoltées dans les environs. Le projet s'attachera à sonder ces ressources dans un périmètre proche. Cet approvisionnement est le plus souvent effectué de cette façon dans le cadre des réactivations de four à pain. Le glanage peut à lui seul constituer une partie conséquente du projet. Il peut éveiller à la biodiversité, à la reconnaissance de la faune et de la flore locale sous le couvert d'une sensibilisation et d'une maîtrise de l'environnement dans lequel se situe le four à pain. Il paraît intéressant que le four à pain puisse être un support pour se ré-emparer de savoirs et connaissances oubliés comme le fagotage, la vannerie, ou encore la panification au levain.

Dans cette même logique, chaque département, chaque région possède un patrimoine céréalier. Ainsi, la matière première nécessaire à la fabrication du pain pourra être sondée afin de déterminer quelles sont les céréales et farines permettant de constituer un produit local spécifique.

Le feu est une ressource énergétique non-négligeable. Inhérente au four à pain traditionnel, elle offre différentes temporalités : le pendant, lors de sa pleine flamme, et l'après : son inertie thermique dégagée par la voûte du four. Ces différentes étapes peuvent supporter divers usages. Il serait intéressant que ces derniers soient dessinés au regard d'usages mutuels pour servir des intérêts collectifs. Lorsque le feu est en pleine activité, il produit une énergie calorifique importante dont on peut imaginer l'utilisation pour la production d'objets, la cuisson, la production lumineuse ou simplement le chauffage. Une fois éteint, son inertie offre égale-

ment des opportunités d'utilisation autres, telles que la cuisson lente, ou encore le séchage de diverses choses comme des plantes, des aliments ou encore d'objets artisanaux. Ces différentes productions pourraient servir les intérêts de l'association en charge du four à pain, ses utilisateurs, et plus largement la population locale.

Si l'enjeu est de créer une forme de méthodes réplicables, celle-ci devra être adaptée pour assurer une faisabilité constante dans chaque four à pain. Le caractère vernaculaire des ressources restera un indicateur important dans les prises de décision du designer. Cela guidera les différentes façons de s'approprier le feu comme outil.

Les acteurs du four à pain

De la même manière, il sera intéressant pour développer ce genre de système de sonder les ressources humaines locales qui pourraient prendre part à ce projet.

Si l'entrain des néoruraux peut être un levier intéressant dans l'implication et dans la mise en place de nouvelles dynamiques, on se demandera quels protagonistes joueront quels rôles. Dans l'hypothèse où le fourneau est utilisé pour la cuisson de pain, le boulanger par exemple, est-il un salarié, un bénévole ou alors le boulanger est-il encore un boulanger ?

Si la question se pose autour du boulanger, il sera important et intéressant de dresser les profils permettant au four à pain et ses services de fonctionner. Selon Jules Levasseur, designer-plasticien

« Nous avons, sur nos territoires, une grande richesse de compétences qualifiées et diversifiées. Cette richesse, qui tend à renouer avec les traditions industrielles et culturelles locales, cherche à actualiser ses savoir-faire pour définir des formes plus innovantes et plus contemporaines. Et c'est là l'un des enjeux majeurs de l'évolution de notre société. »²

En transposant les propos de Jules Levasseur au contexte du projet, le diagnostic des ressources humaines dans la localité du four à pain pourrait permettre de décupler la force du projet et participerait à une forme de synergie essentielle pour son développement. Ces profils seront déterminés à partir de personae réels réalisés par des observations de terrain, mais

aussi par des expérimentations faites par d'autres projets de design tel que *Les Grands Voisins* (fig. 9). En 2015, Plateau Urbain, initie l'investissement de l'hôpital Saint-Vincent-de-Paul à Paris par le collectif YES WE CAMP, programmeur d'espace urbain transition, et l'association AURORE, spécialisée dans l'accompagnement vers l'autonomie des personnes en



Fig.9 Auore- Plateau Urbain, Yes We Camp
Les Grands Voisins
2015-2020, Paris

situation de précarité. Cet espace d'occupation temporaire est investi pour une période de cinq ans. L'occupation de ce lieu a pour but d'offrir un écrin de vie alternative en ville. Elle fait cohabiter en son sein différents publics tels que des résidents de centres d'hébergement, des artistes, des designers et architectes ainsi que des activités de l'ordre du service, du domaine de la santé et de l'action sociale. Chaque partie prenante jouait un rôle dans le développement de ce projet à l'exemple de la Conciergerie Solidaire. Ce service a été pensé pour insérer par l'activité professionnelle des personnes exclues de la société. Parmi elles, des personnes sans abri ont pris part au projet. Leurs missions variaient de la distribution de repas à la gestion de la laverie. Contre ces services, les travailleurs percevaient un salaire et bénéficiaient d'un accompagnement socio-professionnel. L'intégration de personnes à diverses problématiques est intéressante. Premièrement, d'un point de vue social, elle leur permet d'intégrer un

cercle social actif, et d'un point de vue professionnel, elle participe à leur remise en activité. Cette vision gagnant-gagnant permet de repenser les fonctionnements traditionnels du travail et d'aboutir à de nouvelles logiques vertueuses.

Ainsi, il est intéressant et important de faire un diagnostic de l'ensemble des publics présents sur la commune de Saint-Médard-sur-Ille (c.f. annexe p. 63) sans déjà définir à cette étape qui en seront les bénéficiaires. Ces différents profils pourront aider à dessiner le projet en différentes temporalités. Le designer pourra ainsi proposer des activités différentes s'adaptant au public en particulier. Il sera aussi intéressant de se questionner dans quelle mesure la commune peut s'investir dans un projet, et quels seront les impacts de son investissement.

Les outils de la boulangerie

Les outils nécessaires à la panification ne sont pas complexes, il est intéressant de hiérarchiser leurs fonctions afin de distinguer ce qui sera nécessaire et indispensable à ce qui pourra être de l'ordre de la professionnalisation. Nous nous demanderons si les outils peuvent d'eux-mêmes participer à la qualité et à la nature du projet. Ces outils (c.f. annexe p.64), seront envisagés de plusieurs manières. Ils pourront être des produits manufacturés, mais leur conception par des solutions de réemploi ou de détournements de matériaux vernaculaires³ sera privilégiée afin de s'inscrire dans un système circulaire local.

Pour approfondir cette réflexion, il est intéressant d'observer la démarche de Thomas Guillard, designer industriel. Au cours d'un entretien qu'il m'a accordé (c.f. annexe p.66), ce dernier m'a fait part de son projet : *Fournitures agricoles* (fig. 10). Celui-ci consiste à substituer des outils maraîchers et agricoles issus de la pétrochimie, par des outils réalisés avec des matériaux naturels. Il explore cinq plantes issues de la région dans laquelle il habite : le lin, le chanvre, le noisetier, le seigle et le bambou. Il met un point d'honneur à ce que ces ressources soient prélevées à proximité de son lieu d'intervention.

tion, pour répondre aux problématiques le plus localement possible. Sa méthode est de déceler les caractéristiques intrinsèques de ces végétaux, afin de les transposer à l'outillage. Par exemple, il utilise le chanvre pour en faire des bagues de tuteurage en papier.

Cette démarche illustre l'aptitude du designer et sa possibilité à concentrer sa conduite de projet sur la conception d'objets pour répondre à des enjeux locaux.



Fig 10 Thomas Guillard,
Fournitures agricoles, 2022, Lin, Chanvre,
Ncisetier, Seigle, Bambou

Sa réflexion pourra nourrir la démarche de projet s'il paraît que le développement d'outils ait une importance. Si la mise en place d'outils essentiels à de nouveaux usages et de nouveaux services, s'avère pertinente, ils seront questionnés de manière vernaculaire.

Le four à pain : lieu de convivialité

La chaleur

L'odeur, la chaleur et plus généralement l'ambiance participent à la réminiscence du four à pain et offrent un aspect réconfortant. L'ambiance lumineuse, sonore et olfactive lui sont propres. C'est imprégné de ces caractéristiques que le projet prendra part à perpétuer le four à pain comme le foyer : un lieu de vie, de partage convivial et de mise en relation de différents acteurs. Il sera question des rapports subjectifs et universels au feu. Sa signification sociale comme point central pour les rassemblements, sa symbolique, représentant la vie et la passion, mais aussi son rôle crucial dans l'évolution artisanale et technologique de l'humanité pourront nourrir une ambiance, un univers émotionnel, et singulier. Sa polysémie permettra d'ouvrir ce lieu à une grande variété de profils pour ainsi fédérer et en faire un lieu d'accueil. Le four à pain actif et notamment le four à pain communal présente un bénéfice important pour au moins deux aspects : celui d'être un repère et celui de pouvoir y faire quelque chose d'utile pour l'ensemble de la communauté.

L'événement pour créer le collectif, ou le collectif pour créer l'événement

Il est facile d'imaginer que le four soit un lieu de rassemblement, mais on peut se demander si le groupe se constituera spontanément et naturellement, indépendamment du four, ou si c'est la présence du four à pain qui sera le catalyseur et le point central qui rassemblera les individus.

Prenons pour exemple le projet *Tools for pleasure in scarcity* (fig. 11) de Daniel Parnitzke. Son projet se déroule sous forme d'ateliers collectifs pour participer à la réalisation de différentes typologies de fours faits à partir de métaux de récupération. Si certains participants sont plus intéressés par l'expérience collective, d'autres le seront plus pour la partie technique et expérimentale. C'est dans cette confusion positive que de nouvelles pratiques germent, telles que le recyclage, l'expérimentation, et que se forment de nouvelles relations coopératives. Ces avantages nourrissent la

question suivante : est-ce que ce sera le four, sa cuisson qui rassemblera, ou bien son inertie collaborative et intellectuelle ? Cette question pourra créer des temporalités et des événements différents au bénéfice du système et des services qui seront mis en œuvre.



Fig.11 Daniel Parnitzke, Tools for pleasure in scarcity, 2020, Eindhoven city, metal réemployé © Daniel Parnitzke

Des événements culinaires pourraient être organisés lorsque le fourneau est allumé. Ces événements pourraient être accompagnés de marché de producteurs locaux qui vendent les ressources nécessaires aux recettes proposées. Cela renseignerait les participants de la proximité de ces ressources et les encouragerait à soutenir l'économie locale.

Le maillage territorial, mobilité et réplicabilité

Le four à pain bénéficie d'un maillage important sur le territoire français. Sa présence à travers l'ensemble du territoire est un atout. Elle nous permettrait d'envisager la réplicabilité d'un service dans des contextes similaires afin de répondre aux problématiques rurales à différents endroits. Chaque dispositif pourrait se nourrir du partage d'expérience des autres afin de transposer les services à son territoire.



Fig.12 Guilhem de Cazenove, Felt like a sheep [Dutch Design Week, 2015, acier, plastique]

De ce fait, il faudrait envisager le service avec cette ambition de réplicabilité. Le projet *Felt like a Sheep* (fig. 12) du designer Guilhem De Cazenove répond à un même besoin identifié à plusieurs endroits grâce à un seul dispositif mobile. Ce dernier permet de revaloriser la laine de mouton en assistant les éleveurs ovins d'outils essentiels au feutrage de la laine. Embarqué dans une remorque, il peut être déplacé pour passer d'élevage en élevage afin de proposer ce service à différentes personnes.

Répondre à une problématique rurale en divers endroits est semblable à l'intention de mon projet. Or, il est préférable d'imaginer le déploiement et la réplicabilité du service. Cela permet de réinvestir des fours à pain existants, participe à leur conservation et pérennise le service dans le paysage local. Ces points d'ancrage, permettent de répondre de manière différenciée et adaptée aux problématiques locales.

L'amer des campagnes

Dans l'hypothèse d'une réplicabilité et avec cette volonté de créer un dispositif qui serve les campagnes à travers l'ensemble du territoire, il paraît intéressant de faire du four à pain un élément remarquable, repérable dans lequel le passant ou l'habitant va pouvoir adhérer ou s'interroger.

À la manière d'un amer qui guide les marins, le four à pain devra être identifié et renseigner d'un service mis à disposition des habitants, des passants, des touristes. Il s'agit ici de penser un signe reconnaissable permettant de distinguer un service. Prenons l'exemple de l'enseigne. Celle du tabac, des pharmaciens ou encore des barbiers se distinguent et créent un signe. À leur visualisation, le passant est renseigné de la présence d'un service particulier à cet endroit.

Assimilée et intégrée dès notre plus jeune âge sans forcément en connaître le sens, les passants sont attentifs aux différentes enseignes. De la même sorte, il sera essentiel d'imaginer des signes pour distinguer et informer les passants, locaux et touristes des services présents au sein du four à pain. Ce dernier pourrait être l'organisation de partage et d'échanges de différentes ressources, un endroit où l'on déguste la nourriture locale.

L'identité du pain, du levain : incarnation du dispositif

L'identité du lieu fera l'objet d'une réflexion autour de : qu'est-ce qui fait l'identité du four à pain, quelle identité pour un pain local, quelle identité pour un espace dédié à la ruralité et d'un point de vue plus conceptuel, quels codes et signifiants permettent de développer un vocabulaire propre au dispositif ?

Le levain symbole du pain traditionnel peut être un élément de réponse à part entière comme outil catalyseur à l'amélioration de la vie en milieu rural : faire grandir, entretenir, faire pousser des bonnes idées. Il permet de filer une métaphore capable de nourrir un vocabulaire poétique et émotionnel du projet.

Le projet *The roof that goes-up in the smoke* du studio Overtreder (fig. 13) est un exemple de ce que peut incarner le levain dans le contexte de projet.

Sous forme de pavillon mobile, ce projet héberge un espace de cuisson et de partage de nourriture. La structure de ce pavillon est composée de tables de pique-nique et abrite un poêle de cuisson sur lequel des frites, des marrons et de la soupe peuvent être cuisinés par les usagers.



Fig.13 Overtreders,
the roof that goes up in smoke,
2010, Mobile, Wood, Toile plastique, air chaud ©
Reinder Bakker

Le toit de ce pavillon est fait d'une poche en toile, qui, lors de l'utilisation du poêle s'illumine et se gonfle par l'air chaud de ce dernier qui s'y engouffre. Ce nuage fait signe et renseigne d'une émulation, d'une synergie entre les usagers, à l'image du levain qui fait pousser le pain. Ces différents langages peuvent constituer le ferment d'une réflexion conceptuelle et formelle du projet.

Si le levain peut être une base d'inspiration créative, les cendres, et autres éléments constitutifs à la production du pain pourront permettre de faire exister le projet sous une forme identitaire. Par exemple, le projet *Bis Repetita* (fig.14) d'Anna Saint Pierre et Delphine Renault se sont servies de matériaux gisant dans leur lieu d'intervention pour en faire le fondement de l'identité. Pour la déchetterie de Gland, à Vaux, en Suisse, ces designers se sont servis des rebuts de construction prélevés sur le site de cette déchetterie. La peinture employée sur le textile disposé sur les façades de ce bâtiment est réalisée à partir de tuiles, de graviers, d'enrobé, d'argile

et de terre. De plus, ces peintures reprennent les traditions suisses des volets peints. L'intégration de ces ressources matérielles et culturelles investies dans ces 370 m² de toile sont l'incarnation du lieu, de ses traditions et de sa raison d'être : son origine suisse et sa logique de circularité des ressources.⁴ façonné par sa géographie, son temps, expression de la transmission et de la résilience, nous avons un vocabulaire varié, poétique et singulier qui permettra de développer un univers dédié.



Fig. 14 RENAULT Delphine, SAINT PIERRE Anna,
BIS REPETITA, Gland,
2022, Matériau de réemploi.

Nous avons vu au long de cette partie que les caractéristiques singulières du four à pain pourront nourrir un vocabulaire propre aux services qu'il soutient.

Ces services seront à imaginer de manière à être déployés dans les territoires ruraux. Ils s'appuieront sur le maillage des fours à pain dont dispose la France, pour se développer. Ces dispositifs devront être conçus pour adapter la nature des interventions en fonction du territoire dans lequel ils s'inscrivent. Ils adapteront leurs réponses, la nature de leurs interventions selon les problématiques rurales de contexte. Ces services porteront un point d'honneur à se construire avec les énergies locales. Dans ce sens, les acteurs locaux seront partie prenante du projet, de la même manière que les ressources locales matérielles et naturelles feront corps avec le dispositif et guideront son développement. De la même manière, ces ressources seront perçues et explorées comme potentielles opportunités de projet. Chaque acteur, chaque histoire, chaque expérience pourra constituer le point de départ à la mise en place de projets.

Pour cela, il est important de noter que ces services pourront s'appuyer sur des initiatives existantes en territoire rural, d'ordre public.

CON- CLU- SION

Ce voyage dans le monde rural, où gisent des fours à pain souvent à l'abandon a été pour moi une occasion de renouer avec une histoire, ses pratiques et porter un regard sur des choses du quotidien sur lesquelles on oublie de s'arrêter.

À l'occasion de cette étude, nous avons observé que le four à pain est une représentation de l'expertise technique : il incarne une convergence de connaissances qui ont évoluées au fil du temps pour répondre aux besoins essentiels de la cuisson du pain. Il représente la coopération de par les interactions qu'il provoque. Sa fréquence d'utilisation est étroitement liée à l'évolution constante des pratiques agricoles et d'un monde qui se nourrit avec tout autant de changement.

Le four à pain, est semble-t-il l'héritage d'un monde passé, mais peut être la réponse d'un monde futur. Alors que la ruralité fait partie d'enjeux contemporains importants et alors que la population dans les campagnes reprend du terrain, quelle position prendre et comment répondre aux sujets des accès aux services, à la mobilité, au vieillissement, à l'attractivité... ? Le design ne sera pas une solution globale pour l'ensemble des problématiques, économiques, sociales et environnementales. Mais c'est en connaissance de ces enjeux que des réponses seront esquissées.

Alors que le tout urbain semble être remis en cause de la même sorte que le tout péri-urbain est dénoncé comme modèle de société peu viable, sommes-nous à la fin d'un paradigme où la ruralité devient le nouvel eldorado ? Au regard de tous ces constats, quel design pourra être conçu pour répondre aux enjeux des dynamiques territoriales ? Le four à pain comme antenne aux services de proximité ? Le fournil comme foyer d'une vie associative culturelle et créative ?

Si les réponses à cette énumération interrogative ne sont pas actées à ce stade, il en reste certain que le four à pain et ses ressources, (les outils et les acteurs de sa réanimation), offrent des opportunités importantes autour du vivre-ensemble. Il peut devenir un point central, névralgique et visible dans la ruralité. Une opportunité de convivialité et de sobriété.

Le propos de ce mémoire nous montre et nous démontre les qualités du four à pain comme témoin d'un maillage national historique sur le territoire français. Cet important maillage permet d'imaginer des services et des usages que l'on pourrait répliquer et contextualiser sur l'ensemble du pays. Au vu de la dimension patrimoniale et culturelle importante qu'il occupe, il sera intéressant dans la démarche de design de penser sa dimension identitaire et archétypale. Face à son abandon et à l'intérêt qu'il suscite, l'élaboration d'un langage contemporain dédié, mettant à l'honneur ces héritages se montre nécessaire. Nous avons vu à travers ce mémoire qu'un four à pain n'est rien sans les acteurs et producteurs environnants qui le font vivre. Ainsi, à l'heure où il n'a plus l'usage escompté et alors que le design nous permet d'interroger ce lieu en 2024, nous nous questionnerons sur quels seront les acteurs et les services mis en action autour de ce monument emblématique.

Le pain, symbole du partage, clé de la culture française et de sa gastronomie, son goût, sa place dans le repas et son façonnage, occupera une place importante dans la démarche de design.

Si les objets et les services résultants de la démarche ne sont à ce stade pas encore visibles et identifiables, nous répondrons à l'opportunité de faire du four à pain un foyer pour la dynamique rurale et culturelle – symbole d'une campagne contemporaine et actrice des enjeux futurs.

Pour formaliser les intentions, le projet s'intéressera au four situé dans les espaces publics. Avec ce parti-pris, nous engagerons la démarche dans un rapport étatique. C'est-à-dire que la commune sera porteuse des projets et ainsi le point de vue d'application aura une visée collective pour un usage au bénéfice de tous. La question posera la place des services publics autour des valeurs du goût, du partage, et du faire.

Le sujet de ce diplôme proposera un lieu de vie à la manière d'un levain témoin d'une société qui grandit. Il s'agira d'un projet politique apolitique, où le design s'engage !

INDEX

1

DELPRAT Etienne, « Territoires habités, pratiques situées », dans EUDES Émeline et MAIRÉ Véronique, *La Fabrique à Éco-systèmes. Design, territoire et innovation sociale*, Reims, LOCO, 2018, p.51-52.

2

LEVASSEUR Jules, « Folie Végétale », dans EUDES Émeline et MAIRÉ Véronique, *La Fabrique à Éco-systèmes. Design, territoire et innovation sociale*, Reims, LOCO, 2018, p. 36

3

Définition du Vernaculaire de *La preuve par 7* : « La Preuve par 7 s'inscrit dans une « écologie du déjà-là » qui considère tout site comme un territoire déjà marqué par une histoire, un sol, et inscrit dans des réseaux. Il s'agit de prendre en compte ces aspects, de les travailler, de les vivre, de les préserver et de leur donner leur place dans le projet à venir. Cette démarche est dite vernaculaire, car elle est ancrée dans le temps long, modelée par les usages et s'adapte en permanence à son temps en répondant aux enjeux contemporains. Pour cela, elle met en lien les besoins, les ressources, les temps, les savoir-faire et les matériaux disponibles localement pour réhabiliter le patrimoine bâti. Elle fait dialoguer les savoirs amateurs et institués, les expertes académiques et celles et ceux de terrain, qui agissent sur le territoire. »

4

« Comme la mère de vinaigre, le levain est une matière vivante, un mélange d'eau et de farine qui a fermenté, et qui sert de base à la fabrication du pain. Son aspect, odeur, élasticité varient selon un grand nombre de paramètre comme la nature et la qualité de la farine, la teneur en chlore de l'eau, l'acidité de la peau du préparateur, la fréquence des rafraîchis, la température, l'altitude ou encore le taux d'humidité du lieu où le levain est conservé et travaillé » Musée des Arts Décoratifs de Bordeaux, *Paysans Designers L'agriculture en mouvement*, Bordeaux, Éditions Norma, 2021 p.35

AN- NE- XES

| | |
|-------------------------------------|----|
| <u>Bibliographie</u> | 54 |
| <u>Ouvrages</u> | 54 |
| <u>Articles</u> | 56 |
| <u>Podcasts</u> | 57 |
| <u>Fours à pain</u> | 58 |
| <u>Références</u> | 60 |
| <u>Le MuMo (Musée Mobile)</u> | 60 |
| <u>La 27e Région, Lieux Communs</u> | 61 |
| <u>Hôtel Pasteur</u> | 62 |
| <u>Saint Médard</u> | 63 |
| <u>Les outils de la boulangerie</u> | 64 |
| <u>Entretien</u> | 66 |
| <u>Index feuillets</u> | 68 |

Bibliographie

Ouvrages

BARTHELEMY Jean-Hugues « "DESIGN SOCIAL" une analyse critique », dans DUHEM LUDOVIC et RABIN Kenneth, *DESIGN ECOSOCIAL Convivialités, pratiques situées, et nouveaux communs*, Valenciennes, it : éditions, 2018

DAVODEAU Etienne, *le droit du sol*, Paris, édition Futuropolis, 2019

DELPRAT Etienne, « Territoires habités, pratiques situées », dans EUDES Emeline et MAIRE Véronique, *La Fabrique à Éco-systèmes. Design, territoire et innovation sociale*, Reims, LOCO, 2018

DUHEM Ludovic « Le sens du social pour le design », dans DUHEM Ludovic et RABIN Kenneth, *DESIGN ECOSOCIAL Convivialités, pratiques situées, et nouveaux communs*, Valenciennes, it : éditions, 2018

GALLIGO Victor, « Design participatif et codesign : entre réappropriation et trahison idéologique », dans EUDES Émeline et MAIRE Véronique, *La Fabrique à Éco-systèmes. Design, territoire et innovation sociale*, Reims, LOCO, 2018,

KAPLAN Steven, *Pour le pain*, Paris, Fayard, 2020

L'ATELIER PAYSAN, « Reprendre la terre aux machines, manifeste pour une autonomie paysanne et alimentaire » éditions du Seuil, Paris, 2023

LAVAREC Lionel, « Le design social, combiner savoir-faire et savoir-réaliser au sein du territoire », dans EUDES Emeline et MAIRE Véronique, *La Fabrique à Éco-systèmes. Design, territoire et innovation sociale*, Reims, LOCO, 2018

LE GUIRIEC Pierre, *Four en granit et pains de campagnes en basse bretagne*, Brest, 2010

LEVASSEUR Jules, « Folie Végétale », dans EUDES Émeline et MAIRE Véronique, *La Fabrique à Éco-systèmes. Design, territoire et innovation sociale*, Reims, LOCO, 2018

MISCHI Julian « Campagnes » dans Didier Fressin (dir.), *La Société qui vient*, Paris, Éditions du Seuil, janvier 2022

Musée des Arts Décoratifs de Bordeaux, *Paysans Designers L'agriculture en mouvement*, Bordeaux, Éditions Norma, 2021

PETIT Victor, « De l'innovation sociale au design du milieu commun », dans EUDES Émeline et MAIRE Véronique, *La Fabrique à Éco-systèmes. Design, territoire et innovation sociale*, Reims, LOCO, 2018

RABIN Kenneth « LE DESIGN DU PATRIMOINE », dans DUHEM Ludovic et RABIN Kenneth, *DESIGN ECOSOCIAL Convivialités, pratiques situées, et nouveaux communs*, Valenciennes, it : éditions, 2018

ROCHEFELD Judith « Communs » dans Didier Fressin (dir.), *La Société qui vient*, Paris, Éditions du Seuil, janvier 2022

SENNETT Richard, *ENSEMBLE*, Yale, University Presse, 201

Articles

BRAS Pablo, « Pour un design au-delà des objets », A.O.C [en ligne], 29 septembre 2022 [consulté le 9 juin 2023]. Disponible sur le Web ou URL : <https://aoc.media>

BRUTEL Chantal (Insee), « Entre ville et campagne, les parcours des enfants qui grandissent en zone rurale » Paru le : 18/01/2022 [consulté le 15 novembre 2023] disponible sur <https://www.insee.fr/fr/statistiques/6035523>

EL CAPITAN, « Territoires en Commun », *Livre Blanc* [en ligne], Mars 2019 [consulté le 10 mai 2023]. Disponible sur : www.elcapitan.fr/

FREDERIKSSON Sylvia « Gouvernances collectives au prisme des communs, Le cas du Partenariat Public Communs » *lecoleduterrain.fr* [en ligne], octobre 2022[consulté le 30 octobre 2023] disponible sur : <https://lecoleduterrain.fr/maniere-de-faire/gouvernances-collectives-au-prisme-des-communs/>

JARRIGE, François. « Le travail de la routine : autour d'une controverse sociotechnique dans la boulangerie française du XIXe siècle », *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, vol. 65, no. 3, 2010, pp. 645-677.

KAHANE Bernard, « Design et innovation : deux faces d'une même médaille ? », *Sciences du Design*, vol. 1, no. 1, 2015, pp. 109-119.

Bouron Jean-Benoît, « Néoruraux (néorural) » *geoconfluence.ens.fr* Paru le : 02/2019 [consulté le 15 novembre 2023] disponible sur <http://geoconfluences.ens-lyon.fr/glossaire/neoruraux>

LACOUR Cédric, KEMPF Nicolas (Insee), « Un Néo-Aquitain sur deux vit dans une commune rurale » No 109, *insee.fr* Paru le : 29/04/2021 [consulté le 15 novembre 2023] disponible sur <https://www.insee.fr/fr/statistiques/5358718>

MELOUX Stéphane, Christophe Péalaprat (Insee), « Le rural redéfini, un espace étendu qui gagne des habitants » no 109, *insee.fr*, Paru le : 29/04/2021 [consulté le

15 novembre 2023] disponible sur <https://www.insee.fr/fr/statistiques/5357299>
MORIN Bruno « Qui habite en milieu rural ? », *Informations sociales*, vol. 164, no. 2, 2011, pp. 11-22.

Podcasts

BOURGUIGNON Lydia et Claude « les sols sont à l'agonie peut-on encore les sauver ? » *Thinkerview*, 15 février 2023, 145 minutes

DELVAUX Eric (dir.), MARTIN Patricia (dir.) « Pour les gens de la France rurale, tout est loin : ils ne font que rouler en voiture » invité Benoît Coquard, *Le 6/9, France Inter*, 29 octobre 2019, 16 minutes

MAUDUIT Xavier (dir.) « Mener le peuple à la baguette, une histoire politique du pain », *Le cours de l'histoire, France Culture*, 15 novembre 2023, 58 minutes

NOËL Mathieu (dir.), « L'agrotech, la technologie au service de l'agriculture ? », *Zoom Zoom Zen, France Inter*, 9 mars 2023, 55 minutes

PETIT Cyril « Quand les communes rachètent des boulangeries » *C'est la France, France Inter*, Mardi 7 novembre 2023, 3 minutes

Vidéos

BÉZIAT Fabien, POIRIER Agnès, « Nous paysans », 2021, *Program 33*, 91minutes

SERREAU Coline s, « Solutions locales pour un désordre global », 2010, *Cinémao; Eniloc; Colibris; Studio 37, Montparnasse Productions; Kino Factory*, 112minutes

Fours à pain

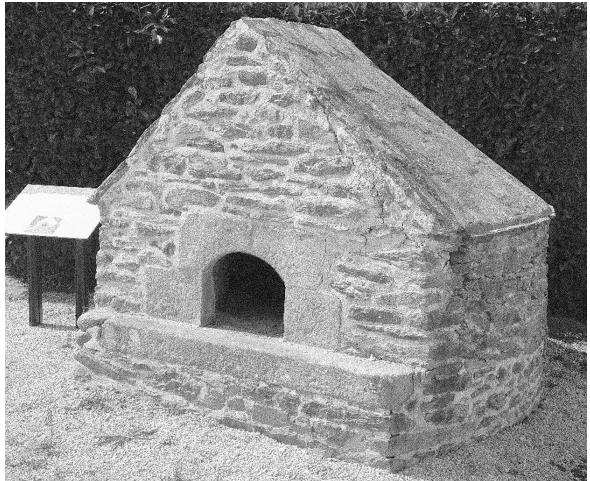


Fig. 16
Four à pain de Le Paou, Bannalec
(56) ©Pierre Le Guirec



Fig. 15
Four de la Hestrinalais, Corseul
dans les Côtes-d'Armor
©Rundvaid

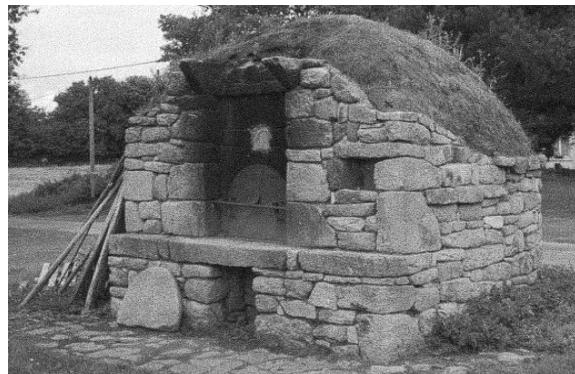


Fig. 19
Four banal, Guern (56)

Fig. 18 Four à pain de Le Cleuziou,
Lanvénégen (56)
©Pierre Le Guirec

Fig. 17
Le four de Serrières Saint-
Rambert-en-Bugey (01)

Références

Le MuMo (Musée Mobile)

Le MuMo, Musée Mobile, est un musée ambulant. Sa mobilité lui permet d'arpenter les territoires français et de s'adapter aux différents contextes géographiques et sociaux. Fondé en 2011, il a pour but de s'adresser aux enfants éloignés des centres culturels. En se transformant à partir d'un



Fig. 15
Le MuMo 2018

conteneur en un musée complet une fois arrivé à destination, le MuMo offre une expérience unique et immersive de l'art contemporain aux enfants. Cette approche s'avère pertinente pour les territoires ruraux et éloignés, où l'accès à la culture peut être limité. Cela offre une expérience directe de l'art contemporain à travers des expositions variées et favorise la rencontre entre les enfants et l'artiste dans l'œuvre elle-même. Cette expérience vise à susciter la curiosité et à encourager la culture et la pratique artistique dès le plus jeune âge. Les résultats d'une enquête montrent que le MuMo a introduit plus de la moitié des enfants à leur première visite de musée, renouvelant leur intérêt pour l'art. Les collaborations avec des institutions prestigieuses telles que le Centre Pompidou, soulignent la volonté constante d'innovation et d'expansion du projet. Le MuMo s'impose comme un outil éducatif mobile, permettant de dépasser les barrières géographiques afin de réduire la fracture culturelle et enrichir la vie culturelle des territoires ruraux.

La 27e Région, Lieux Communs

La 27e Région est une association indépendante composée de designer. Elle imagine de nouvelles façons de gérer les services, les administrations et les modes d'action publics. Elle permet une meilleure confluence entre l'État et les collectivités locales. Ce laboratoire de transformation publique expérimente sur le terrain des concepts de design, de sciences sociales et de pratiques alternatives telles que l'éducation populaire, le do-it-yourself ou encore la culture du libre. Le programme « Lieux commun », mené par la 27e région est une expérimentation de mise en œuvre et d'accompagnement des collectivités pour créer de nouvelles façons de coopérer à l'échelle d'un territoire. Il s'intéresse aux équipements, aux espaces naturels, aux services d'intérêts collectifs afin d'impliquer de manière plus active les acteurs locaux.

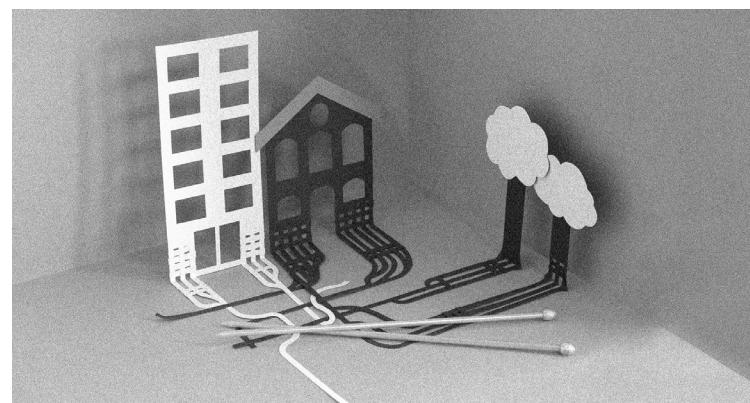


Fig. 16
La 27e Région, lieux communs

Il éduque les collectivités et acculture les politiques urbaines aux bénéfices des modes de gestion de ressource en commun. Cela s'effectue à travers différents ateliers à thème avant d'être testé sur le terrain par les collectivités et les citoyens. Dans le cadre de mon projet de diplôme, ce type d'initiative est intéressant à prendre en compte. En effet, il permet d'imaginer un travail en collaboration avec la collectivité locale en gestion du four à pain de Saint-Médard-sur-Ille. Cette démarche constituerait un projet à part entière. Elle permettrait d'initier d'autres modes de gouvernance du four à pain par les acteurs directement impliqués dans le projet.

Hôtel Pasteur

L'Hôtel Pasteur est situé à Rennes. Ce bâtiment abritait anciennement la faculté de science. Le lancement des activités dans ce lieu précède une recherche initiée en 2012 dans le cadre d'une Université Foraine menée par la preuve par 7. Il héberge actuellement trois activités différentes : un édulab, une école maternelle ainsi qu'un hôtel à projet où résidences d'associations et d'artistes se côtoient. Ce lieu est un modèle de gestion collective d'un lieu public. Géré par l'association de l'Hôtel Pasteur, il met en place une gestion partagée entre les représentants et les hôtes des lieux. Cela implique une réflexion sur la gestion des différentes tâches quotidiennes telles que l'entretien, mais également sur les différentes activités que l'hôtel hébergera et plus globalement sur l'identité que ce lieu incarne. Ainsi, l'Hôtel Pasteur promeut une programmation éclectique perméable et permet ainsi une expérience contributive entre les différents acteurs de ce lieu. Cette programmation non figée aide à réinventer les normes au fur et à mesure de l'évolution du lieu et de l'évolution de la société.

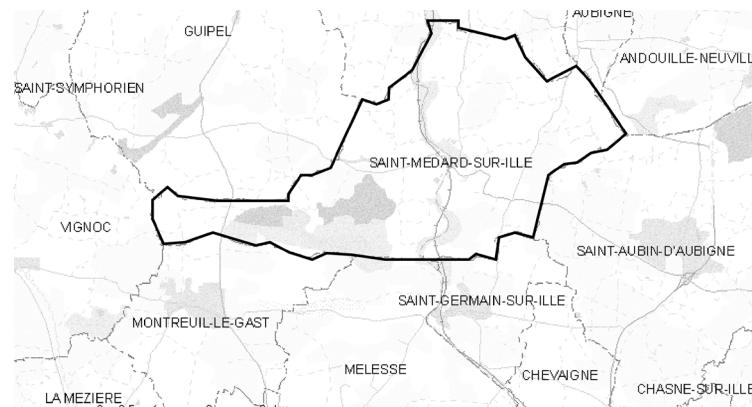


Fig.17
Hôtel Pasteur - Rennes
© Cyrus Cornut pour Encore
Heureux

Saint Médard

Saint-Médard-sur-Ille est un village situé à une trentaine de kilomètre au nord de Rennes. Sa superficie est de 18,22 km². Il compte 1 292 habitants en 2023, soit 73 habitants au m².

Situé sur l'axe Rennes - Saint-Malo, ce village bénéficie d'une accessibilité intéressante, grâce à des réseaux routiers importants ainsi qu'une gare. Cela permet aux habitants de se rendre facilement en ville. Selon le recensement de 2021, on observe que peu d'actifs exercent à Saint-Médard. Les chiffres permettent d'ailleurs de déterminer que la population de ce village est vieillissante. Pour autant, une école primaire maternelle et élémentaire y est implantée.



Le cadre naturel de Saint-Médard est préservé. L'Ille passe dans le bas du village, bordée de chemin de halage. Cela offre à ses habitants la possibilité de se balader et de se déplacer en vélo facilement. Aussi, l'activité agricole répandue permet de préserver le cadre naturel de ses environs. C'est un village doté de 22 associations, dont l'Écot Pain du Fourn'ille, qui fait vivre le four à pain situé dans le bas du bourg.

Fig.18
Carte de Saint-Médard/Ille -

Les outils de la boulangerie

[1] Le coupe-pâte sert à découper de la pâte.



[1]

[2] La brosse à farine, permet d'éliminer l'excédent de farine lors du travail des pâtes.



[2]

[3] La pelle sert à enfourner et défourner le pain



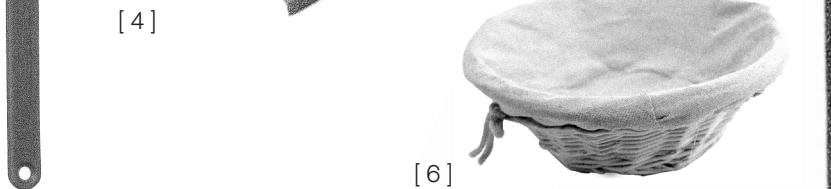
[3]

[4] Le pétrin sert à la confection de pâte à pain.



[4]

[5] La grigne de boulanger sert à inciser le pain avant le passage au four.



[5]

[6] Le banneton est un panier en osier recouvert d'une toile en lin. Il sert à faire pousser les pâtons.



[6]

[7] La corne est faite de corne pour racler ou couper la pâte.



[7]

[8] Le tamis est utilisé pour éliminer les impuretés, les morceaux de son et les grumeaux présents dans la farine. Il l'aère et facilite son incorporation dans la pâte



[8]

[9] Le rouable sert à retirer les braises du four à pain

[9]

Entretien

Thomas Guillard est un designer diplômé de l'E.N.S.C.I les ateliers. Il mène une recherche expérimentale autour des végétaux. Installé dans la ferme de ses parents, à la Moricière, dans la Manche, il teste ses recherches et ses prototypes directement sur le terrain agricole : son terrain d'action. J'ai eu l'occasion de m'entretenir avec lui afin qu'il me partage sa démarche : travailler avec les végétaux dans un rayon de dix kilomètres autour de lui, afin de créer de nouveaux outils agricoles. Voici un extrait de notre entretien.

Rémi : Quel est le point de départ de ces recherches de fournitures agricoles ? Visiez-vous directement l'application au domaine agricole ?

Thomas Guillard : *J'ai toujours suivi de près les projets de Samuel Tomatis et de Samy Rio qui était mon directeur de projet de fin d'étude à l'E.N.S.C.I. J'ai souhaité questionner à mon tour de nouvelles matières, mais cette fois-ci les intégrer dans le milieu professionnel : celui de l'agriculture. Étant fils d'agriculteur, je me sentais légitime.*

J'ai donc fait un projet de recherche avec des matières que je pouvais trouver à côté de chez mes parents, ou plus largement en Normandie. Des matières qui étaient soient déjà considérées comme ressources

Rémi : Quelles sont ces ressources, et aviez-vous déjà identifiés certaines de leurs caractéristiques ?

Thomas Guillard : *J'ai choisi 5 ressources, à commencer par le bambou très présent en France, et ses caractéristiques ressortent. Le noisetier vis-à-vis de sa saisonnalité, de sa coupe régulière et de sa pousse rapide mais aussi vis-à-vis de ses applications anciennes : on en faisait de la vannerie.*

Ensuite le chanvre, ces dernières années les surfaces de culture du chanvre augmentent, et l'A.D.E.M.E. finance sa culture car la fibre qui demande le moins d'eau, elle stabilise les sols et ses fibres sont très intéressantes pour le papier.

Le lin, c'est une plante avec des fibres longues hyper résistantes et imputrescible, et aussi la Normandie produit l'un des meilleurs lins au monde.

Le seigle m'intéresse aussi car c'est une plante céréalière et a des propriétés déperlante

Au-delà de leur présence sur le territoire normand ce qui m'importe est de trouver des propriétés intrinsèques intéressantes applicable à l'agriculture et le maraîchage.

Rémi : Quelle finalité recherchez-vous pour vos fournitures agricoles ? Vous recherchez à les déployer à d'autres fermes ? à les rendre reproductible ?

Thomas Guillard : *En termes de gestion des ressources la question qui se posait était de les réimplanter dans une industrie sans la bouleverser. L'idée n'est pas de modifier les machines dont les industries se servent depuis 50 ans mais on va plutôt penser le produit final pour qu'il puisse s'implanter sur une chaîne industrielle déjà existante.*

L'exemple du tissage en paille de seigle est de soit amener la machine directement dans le champ lors de la récolte pour tisser en direct.

Mon projet est orienté vers l'industrie, pour qu'il se répande. Je cherche à le faire financer mais l'industrie n'a pas envie de répondre à cette demande pour le moment. Les institutions publiques ne sont pas réceptives et n'ont pas de ressources à consacrer pour la recherche et préfèrent travailler avec l'existant. Et à long terme je réfléchis à implanter cette démarche à différentes régions, et même de travailler sur cette question dans d'autres pays

Rémi : Les objets que vous proposez répondent-ils à des problématiques identifiées ou c'est une proposition d'évolution d'outils ? et par conséquent, d'évolution des scénarios et de nouveaux usages ?
Quel serait le bénéfice pour les agriculteurs, vos parents à les adopter ?

Thomas Guillard : *Dans les fermes plusieurs fournitures ont une durée de vie limitée de ces objets – alors autant les faire en végétaux. Les agriculteurs et maraîchers sont intéressés par des alternatives. Aujourd'hui la majorité préfèrent travailler avec des produits issus de la pétrochimie car ils sont assurés que ce produit n'aura pas d'impact sur leurs cultures tandis qu'ils n'ont pas assez de recul sur de nouveaux produits issus de la bio-pétro-chimie. C'est à ce moment que mon projet les intéresse car ce sont des produits naturels, et bien sûr les questions financières rentrent aussi en compte. Le but n'est pas tant de remplacer le plastique mais mieux penser des produits qui ont une durée de vie limitée. En cela le projet est critique du plastique et du bioplastique – l'idée était d'appliquer le moins de chimie possible. La seule chimie que je fais est de faire bouillir de la fibre pour la fabrication du papier*

Index feuillets

Les photographies suivantes font part de l'évolution du four à pain de Saint-Médard-sur-Ille, de sa restauration, de ses activités qui animent le fournil, et des acteurs engagés dans son fonctionnement.

[1] Four à pain de Saint-Médard-sur-Ille en 2008 © L'écot Pain du Fourn'ille

[2] Restauration du bâti, 2014 © L'écot Pain du Fourn'ille

[3] Premier chantier bénévole de l'association « l'Ecot-pain du Fourn'ille », 2014 © L'écot Pain du Fourn'ille

[4] Membre de l'association l'Écot Pain du fourn'ille. De gauche à droite : nom manquant, Patrick Dumont, Romain Lemarchand (président) © L'écot Pain du Fourn'ille

[5] Construction de la voûte, terre-paille, Avril 2021 © L'écot Pain du Fourn'ille

[6] Atelier de fagotage, Avril 2021 © L'écot Pain du Fourn'ille

[7] À l'intérieur du fournil, Octobre 2023 © Rémi Constantin

[8] Marché de producteurs et chauffe du four à pain, Octobre 2023 © Rémi Constantin

[9] Pelle d'enfournement, fagot et tonnelle, Octobre 2019 © Rémi Constantin

[10] Potimarron farcie cuit au four à pain, Octobre 2023 © Rémi Constantin

[11] Marché de producteurs et chauffe du four à pain, Octobre 2023 © Rémi Constantin

[12] Marché de producteurs et chauffe du four à pain, Octobre 2023 © Rémi Constantin

Papier Fedrigoni Arena Bulk 90g - Papier Cristal Clairefontaine 45g

Typographie : Athletics - GT Sectra- Ostrich Sans

Achevé d'imprimé le 13 janvier 2023

Copyright 35 - Rennes

