

DU MOULIN AUX FOURS

Doeu moulin tank'èi fo

UTILISÉS PAR LES COMMUNAUTÉS RURALES, LES FOURS ET LES MOULINS ÉTAIENT PRÉSENTS DANS CHAQUE VILLAGE DU PARC NATUREL RÉGIONAL.



Historique

Depuis le Moyen Âge, les seigneurs mettent l'**usage des fours et moulins** à disposition des communautés contre des redevances : ce sont des **instruments banaux**. Toutefois, certains appartiennent à des privés, des familles ou des bourgeois ayant obtenu des chartes de franchises ou certaines libertés.

Les moulins, principalement hydrauliques dans nos contrées, sont destinés à différentes industries (bois, textile, céréaliculture). L'**appareil de mouture** est composé de deux meules de pierre : la « dormante » en dessous et la « tournante » au-dessus. Deux méthodes permettent de capter l'**énergie hydraulique** : la roue horizontale qui s'adapte à des cours d'eau de faible débit ; la roue verticale comme c'est le cas du **Moulin Fine à Salvan**.

L'usage des fours est bien codifié et organisé. Essentiellement prévus pour cuire du pain, ces fours peuvent servir à d'autres usages ponctuels. La **récurrence d'utilisation** varie. Par exemple à Ravoire, le four Sur-le-Mont procurait mensuellement une cinquantaine de kilogrammes de pain par famille alors que celui du Feylet était allumé au printemps et en automne. En outre, il existe plusieurs **typologies architecturales** : une composition avec deux chambres – l'une avec le four, l'autre avec la « salle à pain » ou « chambre à pâte » – comme à Mex ; un four construit uniquement à ciel ouvert comme aux Marécottes ou au Trétien ; ou encore attenant à une habitation comme celui de Chez-les-Pillet à Ravoire.

État actuel

Si chaque hameau en possédait autrefois, le territoire du Parc naturel régional ne compte aujourd'hui plus que **quinze fours et un moulin**. Certains fours ne sont plus en état de fonctionner mais d'autres sont ponctuellement remis en fonction par des Associations des amis du four à pain, des Jeunesses ou des Sociétés de développement. L'objectif est à la fois de préserver ce patrimoine et de faire revivre les gestes d'autrefois.

Depuis 2013, la traditionnelle **marche du grain** à dos d'âne est remise à l'honneur à travers une procession symbolique entre Vernayaz et Salvan, par la route des Diligences, organisée par l'association du four Al'pain de Mex. Le parcours s'achève au Moulin Fine, restauré en 1993 après moins de cinquante ans d'inactivité. À Ravoire, on dénombre encore sept fours que l'on peut découvrir en parcourant la **balade des fours à pain**.

RETROUVEZ LES DATES DES ÉVÉNEMENTS AUTOUR DU MOULIN FINE ET DES FOURS SUR LE SITE INTERNET DU PARC NATUREL RÉGIONAL DE LA VALLÉE DU TRIENT.



Expertise scientifique et rédaction des textes par Alexandre Bochatay, historien.

POUR RESTER INFORMÉ.E, RETROUVEZ-NOUS EN LIGNE!

 @parcvalleedutrient - www.parc-valleedutrient.ch