N°72 - SEPTEMBRE 2023

A l'ombre des Iffs

Photo concours hippique national des Iffs le 16 Septembre 1979, il y a 44 ans (archives T. Faure)

Le Mot du Maire

Cet été, qui a présenté des épisodes météo très variés, touche à sa fin. L'arrière saison se profile avec l'été de la Saint-Michel. J'espère que ceux qui sont partis en vacances ont pu profiter de conditions clémentes. Avec la fin des vacances, nous assistons à la reprise de toutes les activités. Ainsi, une journée citoyenne a eu lieu le 2 septembre. Elle a permis d'effectuer divers travaux dans notre commune. Je remercie les bénévoles qui se sont joints à nous pour relever les manches ensemble.

D'autre part, le 17 septembre aura lieu la journée du patrimoine. Associé à la visite des édifices ouverts (église, château de Montmuran, manoir de la Boulaye), un marché de créateurs et producteurs locaux se tiendra dans la rue de Montmuran (entre le centre bourg et le château) avec une soixantaine d'exposants. Plusieurs lieux de restauration seront proposés par le café Saint Fiacre et les associations locales. Venez nombreux!

Des cyclotouristes en randonnée traverseront notre village ce même jour dans la matinée. Les amateurs de la petite reine pourront venir les soutenir.

Par ailleurs, la candidature de la commune au label du patrimoine rural a été retenue. L'officialisation du dossier aura lieu le 18 novembre 2023. Les frais de dossier s'élèvent à 2750 €, subventionnés pour moitié par la région. Cela permettra aux habitants d'obtenir des subventions pour la restauration des bâtiments anciens.

En outre, les travaux de réfection de la toiture arrière du café Saint Fiacre et de la mairie devraient démarrer courant septembre.

Enfin, à l'initiative de LAPI, la Fontaine Saint Fiacre a fait l'objet de travaux financés pour moitié par la commune et l'association. Je vous invite à aller voir le résultat.

Autrement, une réglementation devrait prochainement interdire les dépôts de déchets verts dans les déchetteries. Pour vous permettre de recycler vos branchages, la commune vient de faire l'acquisition d'un broyeur (nécessitant un tracteur de 40 chevaux minimum) que vous pourrez louer.

Un dernier point qui demandera de la vigilance : l'arrivée en 2024 ou 2025 de la fibre sur notre territoire. Ce réseau filaire étant très fragile, il sera donc fortement conseillé aux propriétaires d'arbres en bordure d'élaguer les branches risquant de rompre le réseau en cas de contact. En effet, les dépannages sont très chers et les assurances ne répondront pas des dégâts.

Bonne rentrée à tous. . ***Le maire, Jean-Yves Jullien***

Animaux de nos campagnes: le bourdon

Souvent méconnu, ce gros insecte intrigue et fait peur à certains: les bourdons sont des insectes sociaux du genre Bombus de la famille des apidae. Ils vivent et s'organisent en colonies et démontrent une intelligence collective. Il ne faut pas les confondre avec le mâle des abeilles mellifère dit faux-bourdon.

Ils se nourrissent de nectar et récoltent le pollen pour leurs larves. Une colonie est, comme pour les abeilles mellifères, dotée d'une reine de 13 à 32 mm de long, d'ouvrières (femelles sexuées ou non) de 7 à 18 mm de long et de mâles de 10 à 17 mm de long.

Le nid est souvent enterré ou dans un vieux nichoir.

La reine au premier rayon du soleil à la sortie de l'hiver forme son nid avec de la végétation: mousses, herbes, voire des poils. Elle y fabrique des cellules de cire où elle pond ses premiers œufs et un mélange de miel et pollen.

Les naissances se font au bout de 14 jours. Les ouvrières prendront le relais pour élever la colonie. A la fin de l'été il peut y avoir jusqu'à 600 individus dont des futures reines qui hiberneront dans un endroit chaud. Le reste de la colonie mourra dans la froidure de l'automne.

Il existe en Europe plus de soixante espèces de bourdons. On trouve son nom dès le 10éme siècle: dérivé du latin Burdo qui désigne déjà un insecte dans les glossaires des lexicographes médiévaux Aelfric.

Le terme de Bourdon tient aussi du son grave de son vol (le bourdonnement), rapproché du bourdon en musique (note grave tenue en continu).

Leur métabolisme leur offre grâce à leurs poils et leurs bandes noires d'accumuler la chaleur pour sortir aux premiers beaux jours de février mars.

Les bourdons, uniquement les femelles, peuvent piquer grâce à un dard lisse rétractible dépourvu de barbillon. Ils ne meurent donc pas après la piqûre (contrairement à l'abeille domestique). Leur venin peut entrainer une réaction allergique à surveiller. L'espèce n'est nullement agressive.

Le bourdon vole à une vitesse de 3 mètres à la seconde. Il est un des meilleurs pollinisateurs grâce surtout à sa forte pilosité qui répand le pollen sur tout son passage. Il est essentiel pour la biodiversité et les cultures telles que les fraises, framboises, myrtilles, tomates, concombres, enfin presque tout le potager.

Depuis les années 1980, on l'élève aux Pays-Bas, mais aussi en France pour une pollinisation horticole dirigée.

Comme de très nombreux insectes et papillons, ils sont menacés de disparition rapide due à une dégradation de l'environnement depuis quelques décennies.

L'agriculture intensive avec ses traitements chimiques a basculé l'espèce dans un classement de disparition imminente.

On peut essayer par nos gestes de le sauvegarder : conserver des bandes fleuries, s'interdire l'utilisation de pesticides, ou installer des nids artificiels enterrés.

N'oublions pas le dicton : quand les bourdons restent auprès de leurs trous, c'est signe de pluie.

A savoir : le bourdon est aussi le bâton de marche des sentiers de Saint Jacques de Compostelle. On le retrouve également en musique, le bourdon d'un instrument ou le son d'une cloche, mais aussi en couture avec le point bourdon de broderie.

Comité des fêtes:

Tout d'abord, merci aux Ifféens qui ont participé à notre vide-greniers de juin dernier et à ceux qui sont venus admirer le feu d'artifice tiré sur l'étang St Fiacre le 22 juillet.

Concernant les animations à venir, nous vous donnons rendez-vous le samedi 7 octobre prochain pour un concours de palets (en simple le matin et en double l'après-midi).

Ce même jour nous renouvelons la choucroute à emporter, le soir, au tarif de 16€. Les réservations pourront se faire au 06 28 93 44 12 ou au 06 81 78 55 53 ainsi qu'auprès des membres du comité des fêtes.
Bonne rentrée à tous.

Le comité des fêtes

Agenda

- ***16 et 17 septembre 2023 :*** Journées européennes du patrimoine autour de notre église et du château de Montmuran avec la deuxième édition du marché des créateurs et producteurs locaux.
- ***24 septembre 2023 :*** Vétathlon des trois clochers au départ de Cardroc.
- ***07 octobre 2023 :*** Concours de palets organisé par le comité des fêtes.
- ***12 novembre 2023 :*** Commémoration de l'armistice du 11 novembre 1918, Photographie des classes 3, repas organisé par le C.C.A.S.
- ***18 novembre 2023 :*** Remise officiel du label des communes du ***patrimoine*** rural de Bretagne en commun avec la commune de Hédé et en présence des personnalités officielles.

Journée citoyenne

Le 02 septembre, nous nous sommes réunis avec 20 bénévoles à 9h00 pour un café convivial avant de démarrer cette journée citoyenne .

Grace à eux , nous avons repeint les tables et bancs sur l'étang communal, refait les peintures des inscriptions du monument aux morts, désherbé le cimetière et ses abords, débroussaillé la station d'épuration et taillé la haie le long de la rue de Montmuran.

Ce travail a soulagé notre employé communal de longues heures de travail. Un repas en commun le midi a permis de recharger les batteries pour repartir de plus belle l'après-midi.

La municipalité remercie beaucoup l'ensemble des participants pour le temps qu'ils ont accordé à la commune. **Un grand MERCI.**

CCAS

La traditionnelle journée du 11 novembre aura lieu cette année le dimanche 12 novembre 2023 .

Elle commencera par la photo de la classe 3 devant la grande croix du cimetière suivie de la cérémonie au monument aux morts. Puis nous nous retrouverons autour d'un apéritif offert à tous avant le repas dans la salle des fêtes.

Le temps venu vous seront donnés des détails supplémentaires.

Etat civil:

Naissances:

- Le 11 juin 2023 est né Eliot Guérineau à Rennes, demeurant 59 La Brosse aux Iffs
- Le 28 juin 2023 est née Victoire Bougerie à Rennes, demeurant 23 Le Rocher aux Iffs
- Le 17 juillet 2023 est née Norah Hamelin à Saint Grégoire, demeurant 19 Le Rocher aux Iffs.

Nous envoyons aux heureux parents toutes notre affection, souhaitons la bienvenue à ces touts petits habitants. Qu'ils grandissent sereinement!

Mariages:

- Le 13 mai 2023 Christophe Gérondeau et Léa Rochard se sont unis par le mariage
- Le 19 août 2023 Laurent Texier et Elisabeth Faure se sont unis par le mariage.

Félicitations aux jeunes mariés, nous leurs souhaitons tout le bonheur qu'ils espèrent et nous nous associons à leurs joies et celles de leurs familles.

Décès:

- Monsieur Daniel Mauny est décédé le 10 mai 2023 2023 à Rennes et inhumé aux Iffs.

Nos sincères condoléances à la famille. Nous nous associons à votre douleur; Daniel était une personne toujours dans le partage et chacun de nous garde de très bons souvenirs de son dévouement.

Recherche belles photos des Iffs!

Malgré nos relances régulières dans ce journal, nous peinons a trouver de belles photos pour l'illustrer. Pouvez vous nous aider?

C'est très simple, il suffit de nous adresser vos beaux clichés des Iffs, des maisons de la commune, (la vôtre par exemple?), de leurs jardins, des environs, des évènements passés, ou encore des cartes postales anciennes.

N'hésitez pas à nous les envoyer à *lejournaldesiffs@gmail.com,* ou venez les scanner à la mairie tout simplement!

Travaux à Montmuran :

La reconstruction se poursuit...

Vous étiez nombreux à venir visiter le chantier de Montmuran le 18 juin dernier et nous étions très heureux de vous accueillir.

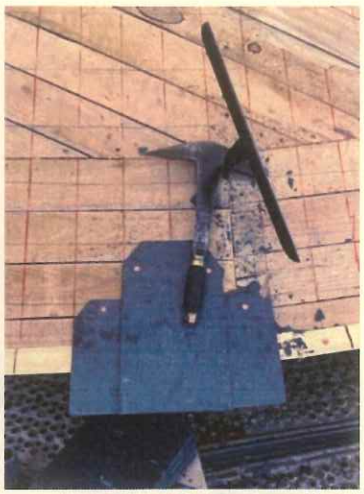
La charpente de la tour de garnison étant montée par les charpentiers, c'est au tour des couvreurs de l'entreprise Gautier Couverture d'intervenir.

La première opération est le voligeage. C'est la pose de lames de peupliers sur les arbalétriers et ce sur toute la surface de la tour. Cette essence de bois a la faculté d'être très souple afin d'épouser la forme ronde de la tour.

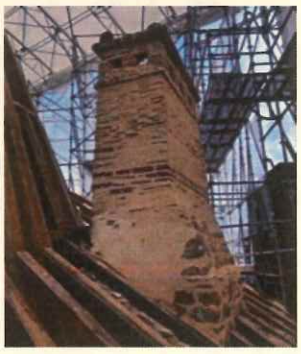
Ensuite, des lignes sont tracées avec du fil et de l'ocre afin de dessiner l'emplacement des ardoises.

Depuis mi-juin, l'opération de couverture a débuté. C'est un travail lent et minutieux car chaque ardoise est taillée et posée manuellement avec un clou de cuivre.

Pendant ce temps, les charpentiers ne chôment pas. Dans les ateliers des établissements Grinhard se prépare l'assemblage de l'enrayure de la future tour du donjon (la plus grosse tour).



Celle-ci est montée "à blanc" afin de corriger les imperfections s'il y en a. Ensuite la pose de l'ensemble sera faite courant septembre. Les différents éléments seront acheminés depuis Combourg par camion et montés séparément à l'aide d'une grue sur la plateforme en haut de l'échafaudage. Ils seront posés manuellement à l'aide de palans.



L'entreprise de maçonnerie Joubrel continue l'entretien de la cheminée de la tour de garnison ainsi que celle du donjon.

Le chantier s'est reposé pendant le mois d'août et va reprendre début septembre.

O et F de La Villéon

Journées européennes du patrimoine 2023

Cette année encore, la commune, les propriétaires du manoir de la Boulaye et du château de Montmuran, ouvrent leurs portes pour vous faire découvrir ou redécouvrir leurs somptueux monuments lors des journées européennes du patrimoine. Le 17 septembre 2023, nous serons ravis également d'accueillir pour sa deuxième édition le mar-

ché des créateurs, artisans, artistes et producteurs locaux sur la rue de Montmuran de 12 h à 19h00.

Voici quelques éléments du programme :

- Samedi 16 septembre et Dimanche 17 septembre le manoir de la Boulaye et sa galerie seront ouverts au public; vous pourrez découvrir une ancienne maison de tisserand et les peintures et sculptures de cette famille d'artistes.
- Dimanche 17 septembre, l'église Saint Ouen sera ouverte comme habituellement et deux visites commentées vous sont proposées l'une à 15 h et l'autre à 17 h. Le savoir de nos guides satisfera votre curiosité sur les mystères de ce bel édifice.
- Dimanche 17 septembre, dès 14h00 le château de Montmuran, bastion du célèbre breton Bertrand Duguesclin, vous offrira un retour au temps médiéval avec ses chevaliers en armures, autour d'animations de chevalerie. Vous pourrez vous aguerrir au tir à l'arc, à l'arbalète, à la catapulte. Vous y verrez aussi la frappe de monnaies, tout en en pouvant y écouter cette année un concert de musique baroque. Les associations locales vous proposeront des crêpes au château.
- Dimanche 17 septembre à partir de 12h00, remontez la rue de Montmuran pour flâner et vous faire plaisir sur le marché des créateurs et producteurs locaux. Pour sa deuxième édition, une soixantaine d'artisans vous invitent à découvrir leurs savoir-faire et à admirer les trésors uniques de leurs splendides créations.

Comme l'an passé, la commune vous offrira un petit voyage en calèche tirée par deux traits bretons pour le plaisir des enfants. Le café restaurant St Fiacre vous proposera une restauration et des rafraîchissements sur la place de la mairie.

Recette - Gateau breton aux pommes

Pour 6 personnes

Ingrédients :

1. **Pour le gâteau :**
   - 5 cuillères à soupe bombées de farine
   - 4 cuillères à soupe de sucre en poudre
   - 3 cuillères à soupe de lait
   - 2 cuillères à soupe d'huile
   - 1 oeuf
   - 1 pincée de sel
   - 1/2 sachet de levure chimique
   - 2 ou 3 pommes
2. **Pour la crème en cours de cuisson :**
   - 80 g de beurre
   - 100 g de sucre
   - 1 oeuf
   - 1 sachet de sucre vanillé

Préparation:

1. Mélanger farine, sucre, levure et sel.
2. Ajouter le lait, l'œuf et l'huile et bien mélanger.
3. Verser dans un moule à manqué la préparation et disposer dessus les pommes pelées et coupées en tranches (comme pour une tarte).
4. Enfourner - allumer le four en position 4 (120-130° C) 25mn
5. Préparer le 2ème mélange. Au bout de 25 minutes de cuisson, répartir la crème sur le gâteau. Remettre au four 15 minutes.

Pour moi, je cuis les 3 pommes dans un beurre caramélisé

Journées Coupon sport 35 :

Un coup de pouce financier pour inscrire vos enfants dans un club sportif

Le dispositif Coupon sport du Département d'Ille-et-Vilaine a pour but d'aider les jeunes bretilliens âgés de 11 à 15 ans (nés entre 2008 et 2012), bénéficiaires de l'Allocation de Rentrée Scolaire (A.R.S), à pratiquer une activité sportive de qualité et régulière. Ainsi, le Département finance une partie du coût de la licence sportive et de l'adhésion à un club agréé par le Ministère des sports et affilié à l'Agence Nationale des Chèques Vacances (A.N.C.V).

Le montant de cette aide, défini en fonction du coût de la licence et de l'adhésion, est de 20 euros par enfant pour une licence et adhésion comprise entre 45 euros et 90 euros ou de 40 euros par enfant si le coût global est supérieur à 91 euros.

Pour en bénéficier, vous devez effectuer une demande lors de l'inscription de votre enfant auprès de l'association sportive en présentant une copie de l'attestation d'A.R.S 2023-2024 et du livret de famille ou d'une pièce d'identité.

Vous bénéficierez de la réduction au moment de l'inscription auprès de l'association ou après remboursement du club par l'ANCV.

Contact pour toute information pratique: Service jeunesse et sport: jeunesse.sport@ille-et-vilaine.fr ou 02 99 02 34 14

La chasse

Voici venu le mois de septembre: l'automne approche, les hirondelles commencent à migrer, les champignons pointent, et les chasseurs se préparent pour une nouvelle saison ; à ce propos connaissez-vous l'histoire de la chasse, ce qu'elle représente ?

De la nécessité au loisir

Les premiers êtres humains, au mode de vie nomade, introduisent la viande dans leur alimentation il y a environ 3 millions d'années. Ils cherchent des proies et mettent en place des techniques de chasse au moyen d'armes et de stratagèmes rudimentaires.

L'agriculture émerge au Néolithique et l'élevage relègue la chasse au second plan. Elle devient une pratique défensive ayant pour but de protéger les cultures des populations d'agriculteurs des animaux dévastateurs. Cependant, la chasse de nécessité subsiste, et cela jusqu'à nos jours chez certaines ethnies en Afrique australe, en Thaïlande ou encore en Indonésie, par exemple, où elle vient combler le manque de nourriture lorsque les conditions d'élevage sont difficiles.

La chasse comme privilège apparaît durant l'Antiquité. Les cultures et l'élevage couvrant les besoins alimentaires de base, la chasse offre un choix plus large de viandes aux classes privilégiées. Aussi, elle se double d'une signification symbolique et sociale : les élites chargées des armées peuvent montrer et prouver par la chasse leurs aptitudes de guerrier.

Durant le Moyen Âge, la pratique de la chasse se codifie. Être invité à chasser avec le Roi est l'un des grands honneurs de la cour. En Europe, des lois se mettent en place pour régulariser la chasse sur les territoires royaux. À cette même période, les aménagements des forêts et les privilèges accordés pour leur usage causent une prolifération d'animaux qui nuit aux cultures paysannes. La chasse vise alors à les éliminer afin de protéger les plantations. Dès le 13e siècle, des ouvrages théoriques sur l'animal sauvage, la typologie des proies et les techniques de chasse abondent, tout comme les recettes pour les banquets royaux.

En France, à la Renaissance, la chasse à courre (vènerie) devient un art de vivre sous François Ier. Les banquets après-chasse sont l'occasion de montrer les rapports sociaux de la cour, en réservant par exemple les pièces de choix aux personnes à honorer, et mettent en scène tant la prouesse du chasseur que celle du cuisinier. Durant cette période, la chasse devient un privilège de la noblesse, et le droit de la pratiquer est directement lié au droit de propriété. Le braconnage, jusque-là relativement toléré, devient sévèrement puni.

La Révolution abolit le privilège aristocratique et la démocratisation de la pratique entraîne une vague de chasse généralisée qui met à mal l'écosystème forestier en causant en certains endroits la disparition de certaines espèces. Pour préserver la faune, des permis sont introduits sous Napoléon Ier et circonscrivent tant la période que les lieux de chasse. Cependant, au 19e siècle, ce permis coûtant l'équivalent d'un mois de salaire d'un ouvrier agricole, la chasse redevient un privilège des classes aisées. Cette situation a alimenté le braconnage qu'il soit destiné à se nourrir ou à revendre des matières premières issues de l'animal, comme la fourrure.

De nos jours, la chasse est strictement réglementée. L'obtention d'un permis est soumise à un examen, et elle est dépendante d'autres lois comme celle du port d'arme. La chasse est devenue une pratique de loisir qui doit cependant répondre à deux enjeux principaux :

1. Protéger les populations animales face à leur propre surabondance. En effet, la surabondance entraîne très rapidement des déséquilibres comme l'apparition de maladies lors de densités trop importantes de certaines espèces. Cela a par exemple été le cas pour le loup au XIIIème siècle qui a été problématique puisqu'il était vecteur de transmission de la rage et ravageur de troupeaux de bétails
2. Protéger les animaux face à une pression de chasse trop importante de la part de l'homme dans certaines zones géographiques. La sur-chasse peut entraîner la disparition de certaines espèces sur certaines zones ce qui entraîne également des déséquilibres. L'encadrement des prélèvements vient donc en régulateur et permet de garder cet équilibre nécessaire à la cohabitation

C'est à partir de 1963 que la notion de développement durable via un plan de chasse prend forme. Permettre aux populations de gibiers de proliférer tout en maîtrisant les populations sur la durée pour favoriser la cohabitation. La nature cesse d'être exploitée comme une mine inépuisable et une vraie préoccupation sur l'avenir cynégétique existe pour la forêt.

On a tendance à penser aujourd'hui que la chasse est une pratique barbare qui va à l'encontre des animaux. On a malheureusement tendance à oublier que le chasseur est l'allié de la protection des équilibres naturels et du maintien des écosystèmes. Le chasseur est à l'origine de la réintroduction de beaucoup d'espèces de gibiers en France ainsi que du bon développement de ses populations grâce à une gestion durable.

Recensement :

Dès 16 ans, le recensement est obligatoire pour tout jeune Français. Elle est le préalable à la journée défense et citoyenneté et elle permet d'obtenir l'attestation de recensement nécessaire pour passer le baccalauréat, le permis de conduire ou d'autres examens et concours publics.

Tout jeune Français qui a 16 ans doit faire la démarche de se faire recenser: auprès de la mairie **de** son domicile, ou auprès de la mairie de la commune où est situé l'organisme auprès duquel il a fait élection de domicile.

Le recensement permet à l'administration de convoquer le jeune pour qu'il effectue la journée défense et citoyenneté.

Démarche:

1. En ligne: service accessible avec un compte service-public.fr – Se munir de ses identifiants et de la version numérisée sous format PDF des documents à fournir.
2. Sur place : Le jeune doit faire la démarche lui-même. S'il est mineur, il peut se faire représenter par l'un de ses parents. Il doit se rendre à sa mairie avec les documents suivants :
   1) Carte nationale d'identité ou passeport valide
   2) Livret de famille.
   3) Un justificatif de domicile.

Le jeune titulaire d'une carte d'invalidité à 80% minimum peut demander à être exempté de la JDC en fournissant dès le recensement une photocopie de sa carte.

Le jeune atteint d'un handicap ou d'une maladie invalidante peut également demander à être exempté de la JDC dès le recensement. Un certificat médical lui sera demandé ultérieurement lors de l'examen de sa demande.

Où s'adresser ? À votre mairie de domicile

Quand se faire recenser ? La période de recensement varie selon la situation du jeune :

1) Un Français de naissance doit se faire recenser entre le jour de ses 16 ans et le dernier jour du 3ème mois qui suit celui de l'anniversaire.
2) Un jeune devenu Français entre 16 et 25 ans doit se faire recenser dans le mois suivant l'acquisition de la nationalité française.
3) Un jeune qui a la possibilité de rejeter la nationalité française, mais qui ne fait pas jouer ce droit, doit se faire recenser au plus tard dans le mois qui suit ses 19 ans.

Trésors de Haute Bretagne

Chasse aux trésors en Ille-et-Vilaine !

Vous connaissez le géocaching ? c'est une chasse au trésor pour retrouver des caches (réparties sur le département, environ 150) muni de votre smartphone sur lequel vous aurez téléchargé l'application trésors de haute bretagne pour suivre les énigmes afin de trouver la cache appropriée.

Sur notre commune, deux caches sont présentes afin de découvrir en même temps notre patrimoine local :

Le calvaire des Iffs

If I was born in 1032

Alors si l'aventure vous tente: enfilez vos chaussures et en avant avec vos enfants/ petits enfants pour de belles découvertes ici aux Iffs , et partout sur notre territoire brétilien.

https://ww.tresorsdehautebretagne.fr
ou flasher ce QR Code :

Connaissez-vous le métier d'assistant familial ?

Les assistants familiaux accueillent, à leur domicile, un ou plusieurs enfants confiés à l'Aide sociale à l'enfance.

Formation, agrément, rémunération, conditions d'accueil, travail en équipe : des réunions d'information sont organisées dans toute l'Ille-et-Vilaine pour répondre aux questions des personnes intéressées par ce métier.

Les prochaines réunions d'information auront lieu de 18h à 20h:

- Mardi 17 octobre 2023 à Fougères
- Mardi 28 novembre 2023 à Dol-de-Bretagne

Inscription obligatoire et informations pratiques au 02 99 02 47 40.

Pour en savoir plus et découvrir les témoignages d'Alexandra et Thierry qui exercent ce métier : rendez-vous sur www.ille-et-vilaine.fr/assistant-familial

Les fours à pain

Émaillant le territoire, les fours à pain font partie de nos paysages. D'ailleurs, il y en a quelques-uns dans notre commune (une dizaine au minimum, en état ou à restaurer).

Mais connaissez-vous leur origine, leur évolution, et le regain d'intérêt qu'ils suscitent actuellement ?

Ainsi, apparu en Mésopotamie il y a environ 5000 ans puis en Égypte 1000 ans plus tard, il est perfectionné par les Grecs qui ajoutent une sole pour le feu et la cuisson des aliments.

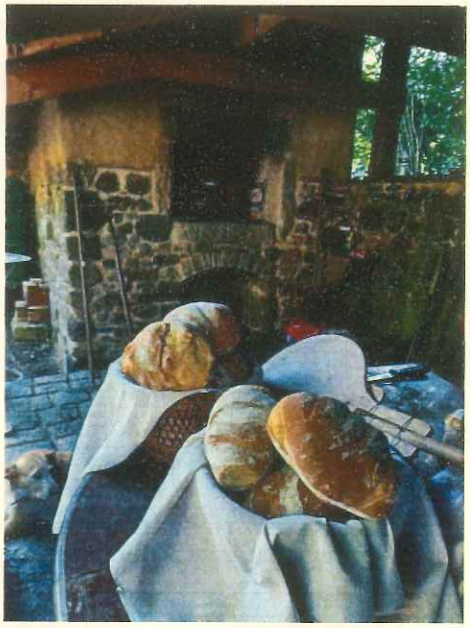
Les Romains diffusent cette invention dans l'ensemble de la Rome antique, notamment en Gaule et modifient sa conception en utilisant les briques de terre cuite.

À l'époque féodale, le four à pain est souvent un privilège du seigneur (four banal) dont il tire profit en prélevant une taxe sur chaque cuisson (banalité). Les boulangers ont également leur four moyennant redevance au seigneur. Après les croisades, ces derniers se développent en corporation.

L'utilisation du four banal est obligatoire jusqu'à la Révolution. À partir de ce moment-là, les habitants ont le droit de cuire leur propre pain. Le four banal devient communal ou est le plus souvent donné en fermage à des boulangers qui payent tous les ans une redevance.

Au 19e siècle, les fours à pain se multiplient dans les campagnes (four collectif ou four individuel).

Avec la multiplication des boulangeries dans les communes, le déclin des fours de campagne s'amorce au 20e siècle (avec un regain d'utilisation pendant la deuxième guerre mondiale à cause des restrictions). Après cette période, le déclin de ce four est inéluctable. Notamment, les chemins goudronnés permettent aux boulangers de faire des tournées de pain dans plusieurs communes.



Enfin, depuis la fin du 20e siècle, dans le cadre de la conservation et de la mise en valeur du patrimoine rural, la mode d'un certain retour aux traditions donne de l'intérêt à la restauration (voire reconstruction) des vieux bâtiments et même à la panification individuelle. Sachons les conserver en les utilisant pour toutes sortes d'aliments (pain, viande, pâtés, pizzas* , teurgoule, etc...)

Fêtes des battages aux Iffs - 5 Juillet 1987 (archives T. Faure)

Rédaction: commission-comité « Information communication »
Yann Regnault, Claire Arbey, Odile Faure, Joseph Attimont
Bulletin municipal des Iffs: lejournaldesiffs@gmail.com - tel: 02 99 45 83 69 - Fax: 02 99 45 80 01