

## Un four à pain mobile réalisé par les membres du Comité des Fêtes

Une oeuvre collective pour la dynamique du village



Un four à pain mobile réalisé par les membres du Comité des Fêtes

Si les petits villages manquent souvent de moyens, pour autant non seulement ils ne manquent pas d'idées mais ils se débrouillent pour les réaliser en comptant avant tout sur la solidarité. Il y a quelques mois, le Comité des Fêtes avec deux co-présidents particulièrement actifs a envisagé de construire un four à pain mobile traditionnel . Pourquoi un four ? Symbole de convivialité et de savoir-faire ancestral, sera un lieu de rassemblement pour tous les habitants d'Haulies. Il permettra d'organiser des ateliers de cuisson, des repas communautaires et des événements festifs, renforçant ainsi le tissu social de notre village. Et puis avec des membres bricoleurs hors pairs et toujours très disponibles, toutes les compétences sont là pour construire ce four de plusieurs tonnes, le 6ème de ce genre pour le maître d'œuvre. Le plan prévisionnel prévoyait plus de 300h de travail, les dons en matériel de réemploi. Et bien sûr quelques apéros et repas de fin de chantier. Un appel aux dons a été lancé officiellement soit par chèque à l'ordre du CDF de Haulies et à envoyer à la mairie, soit par le biais d'une cagnotte sécurisée via le lien <https://www.helloasso.com/associations/comite-des-fetes-d-haulies/formulaires/1>

Fin mai, le chantier a pu être lancé après avoir récupéré une remorque qui a dicté la forme ovale du four , placé sur une chappe de béton . Pour les parois, des tuiles de récupération coupées en quatre incluses dans du ciment, patiemment et harmonieusement disposées . Pour la porte , encore des plaques d'acier de récupération . Le haut du four sera fermé par une clé de voute en pierre.. Il est même prévue une sonde avec application sur le téléphone pour contrôler à chaque moment la température du four à distance.

Encore quelques jours de travail et pour le 15 août, tout devrait être terminé et surtout opérationnel . 40 pains pourront être cuits à chaque fournée, mais aussi pizzas, gratins, pâtisseries, etc. Encore faut-il en maîtriser le fonctionnement ! De ce côté-là aussi, tout avait été prévu : sans être de vrais professionnels, des membres du comité ont déjà de bonnes bases dans ce domaine qu'ils ont déjà pu confirmer à plusieurs reprises en d'autres lieux !

A l'avenir ce four deviendra un lieu de rassemblement pour tout le village et de convivialité . Ce sera le moment de remercier cette poignée de bénévoles qui sont venus à bout de cette initiative, chacun y apportant son obole soit en heures de travail, soit en dons de matériel ou d'argent.

Le CDF aura certainement d'autres projets en tête, toujours dans l'esprit du bien-vivre à Haulies



P1210482 (Copier).JPG