

## 1. B Four banal du XIV siècle à 1784 où il devient four communal et aujourd'hui boulangerie pâtisserie.

A ce four, propriété du seigneur-prieur (*la baronnie de Piolen est un fief dépendant de l'abbaye de Cluny*), les habitants de Piolenc avaient obligation de faire cuire leur pain et la possibilité (*transaction du 8 juin 1408 entre le seigneur et la communauté*) de faire cuire pâtés, tartes, gâteaux, viandes, gratins, cassoles d'herbes, courges, riz, gruau, épeautre...

Si ce premier document archivistique, retrouvé à ce jour, date de 1408, on peut supposer que sa construction est au moins contemporaine à cette transaction ou de quelques décennies voir siècles plus tôt.

Ce four était affermé, mais constamment les habitants portaient plainte contre le fournier qui ne respectait pas le contrat et même pouvait avoir un comportement incorrect. Les procès, au cours des siècles, sont moisson.

Pour cette raison la communauté villageoise, afin d'avoir prise sur le fournier, se porte longtemps, mais sans jamais aboutir, acquéreur de ce four. Enfin, en 1784, l'Abbé et Supérieur général de Cluny, son Eminence le Cardinal de , répond favorablement aux offres de rente annuelle proposée par la communauté (*bourg urbanisé de Piolen*) contre la cession du four. Ainsi, cinq ans avant , la « Communauté » est en passe de remplacer juridiquement le seigneur : La gestion du four ne serait alors plus banale mais communale, c'est-à-dire ne dépendrait plus d'un seigneur mais serait sous l'autorité des consuls et du conseil consulaire.

Avec le monopole disparaît.

En 1790, en plus de ce premier four, deux nouveaux sont construits et mis aux enchères.

L'un, bâti en prenant sur les dépendances du moulin à huile et de la cour de la boucherie.

L'autre, jouxtant neuve laquelle prendra ensuite le nom de Porte du four.

Ce dernier sera mis aux enchères en 1791 pour <sup>(1)</sup> par an et pendant trois ans.

Dans les décennies suivantes, le boulanger-pâtissier<sup>(2)</sup> se substitue au fournier<sup>(3)</sup>. En 1933, comme pendant la révolution, il y a trois boulangeries : Chazard, Millet et la

« Coop ».

A la « Coop », appellation habituelle de cette « coopérative-boulangerie » qui a pris la suite du four banal, les paysans apportaient leurs blés et recevaient en paiement, tout au long de l'année, les produits de boulangerie (autoconsommation et circuit court de terroir étaient alors la norme).

En 2013 la municipalité, conduite par son maire Louis DRIEY, après avoir acheté les murs, fait restaurer et ouvrir le four banal, loue le bâtiment à un boulanger-pâtissier.

Ainsi, depuis plus de sept cents ans et sans interruption, les habitants ont trouvé ici leur pain. Cette boulangerie, continuité de l'ancien fournil banal, peut se flatter d'être la plus ancienne de la ville.

*(1) Ce n'est que le 1<sup>er</sup> avril 1795, que décrète : La livre doit être nommée « franc ». Cette appellation sera imposée par la loi du 6 mai 1799 mais c'est Napoléon Bonaparte qui, le 28 mars 1803, crée véritablement la nouvelle monnaie, dite : franc germinal.*

*(2) Boulanger est l'action de pétrir et faire cuire le pain, pâtisser est l'action de travailler et cuire les pâtes.*

*(3) Le fournier, met au four et fait cuire les produits qu'on lui apporte.*