

Département de la Dordogne  
**DOSSIER D'INVENTAIRE**  
PETIT PATRIMOINE RURAL BÂTI DU PÉRIGORD

CONSEIL GÉNÉRAL  
Conseil d'Architecture d'Urbanisme  
et d'Environnement de la Dordogne  
(C.A.U.E. 24).

LA PIERRE ANGULAIRE  
Fédération des Aînés ruraux  
de la Dordogne  
(Association loi de 1901)



**Arrondissement :** Sarlat  
**Canton :** Salignac-Eyvigues  
**Commune :** Borrèze  
**Lieu-dit :** Champagnac  
**Édifice :** four à pain  
**DOSSIER n° 024.050.35.12.1009**

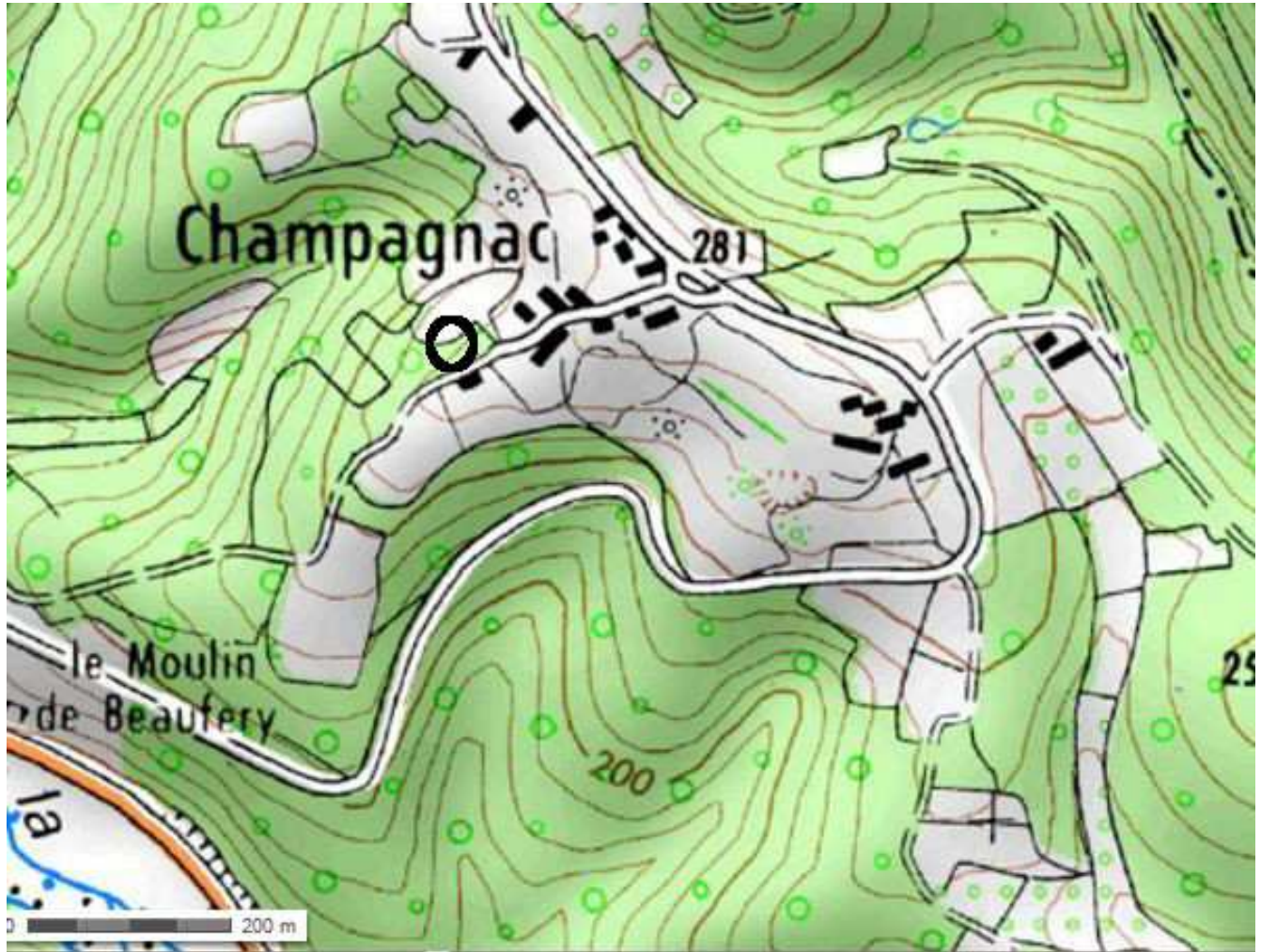
## LOCALISATION GÉOGRAPHIQUE

Cartes IGN - extrait du site Géo portail

**Longitude** (référée au méridien international) : 01° 25' 04''

**Latitude Nord** : 44° 56' 48''

**Altitude** : 280 m



## LOCALISATION CADASTRALE

Cadastre en date du : site Internet [www.cadastre.gov](http://www.cadastre.gov) à jour 17/07/2012

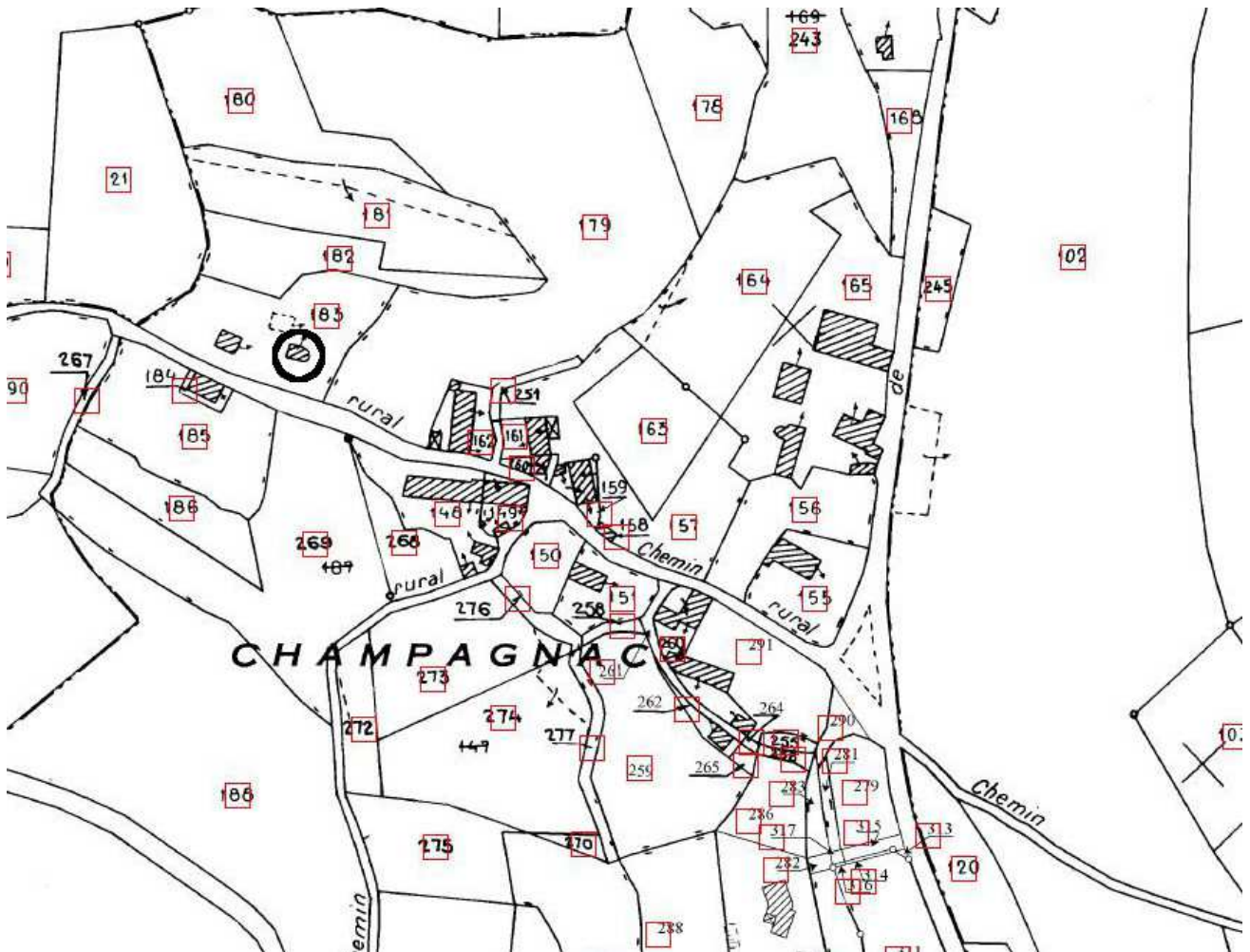
Échelle d'origine : 1/2000°

Section :

Feuille n° AP 01

Parcelle : 183 - Superficie : 2210 m<sup>2</sup> - Nature : cour et bâtiments

Propriétaire : Jean-Paul Goudal à Borrèze



## LOCALISATION CADASTRALE ANCIENNE

Cadastre en date du : 1823

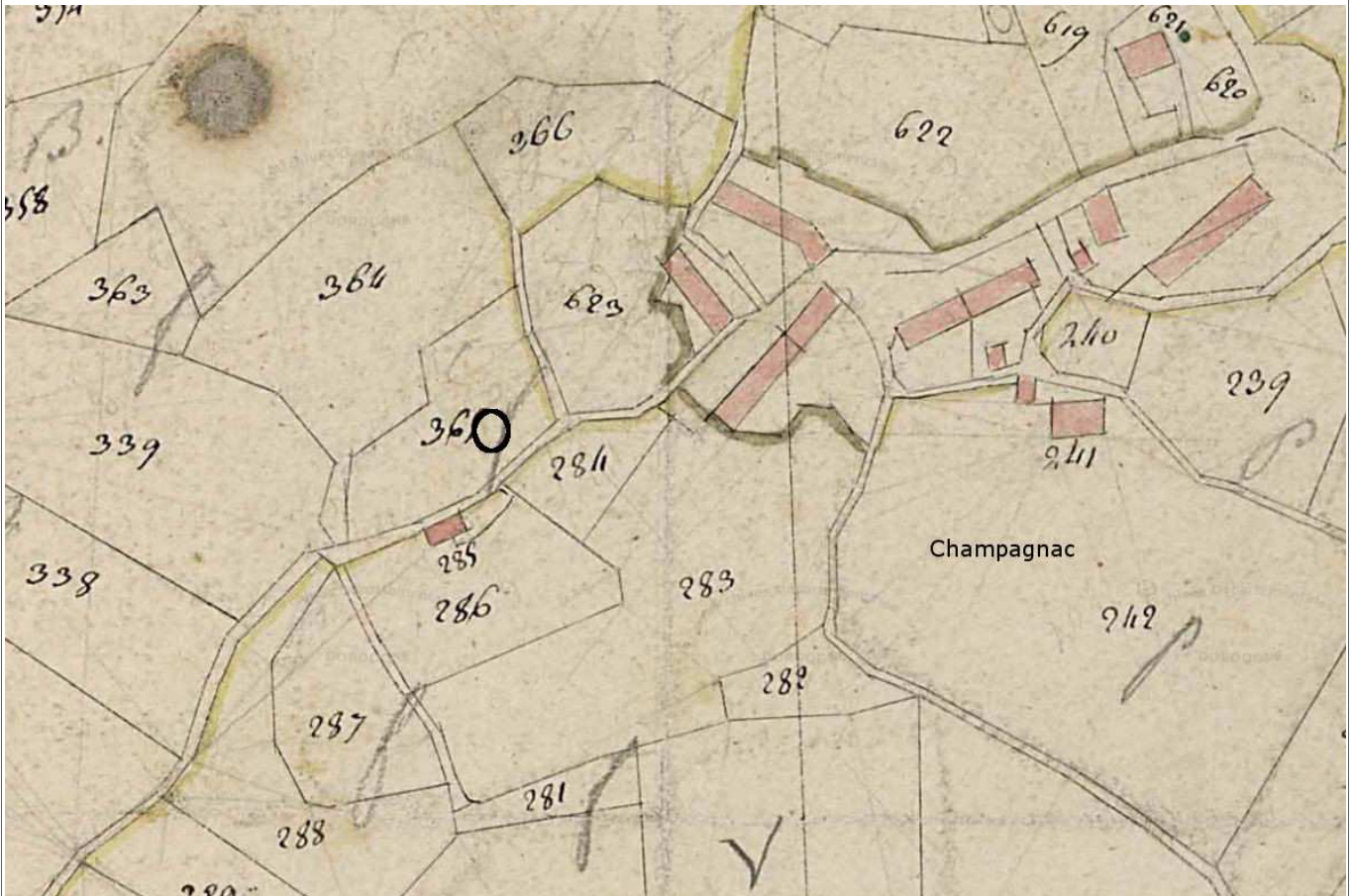
Échelle : 1/2500°

Section : Champagnac

Feuille n° C 2

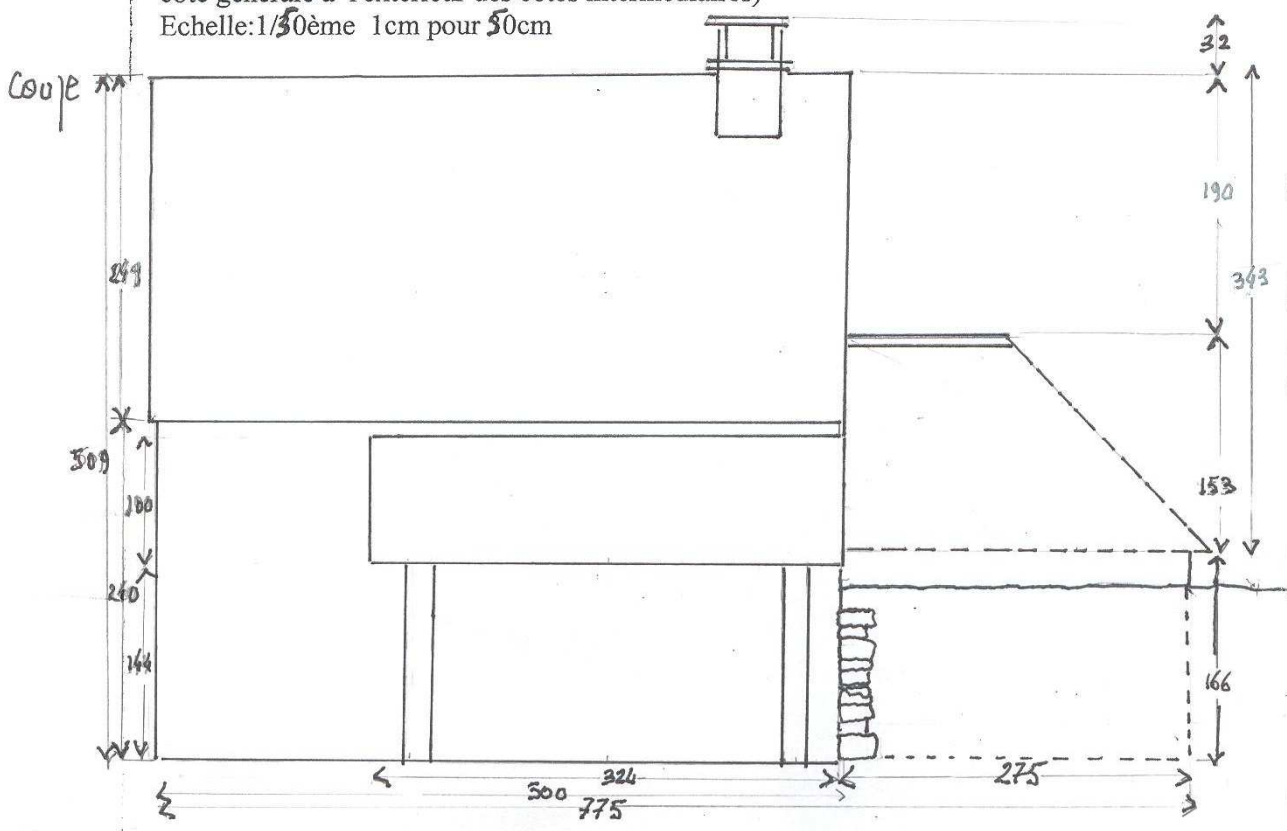
Parcelle : 365 - Superficie : Nature : friche

Propriétaires : famille Roudier

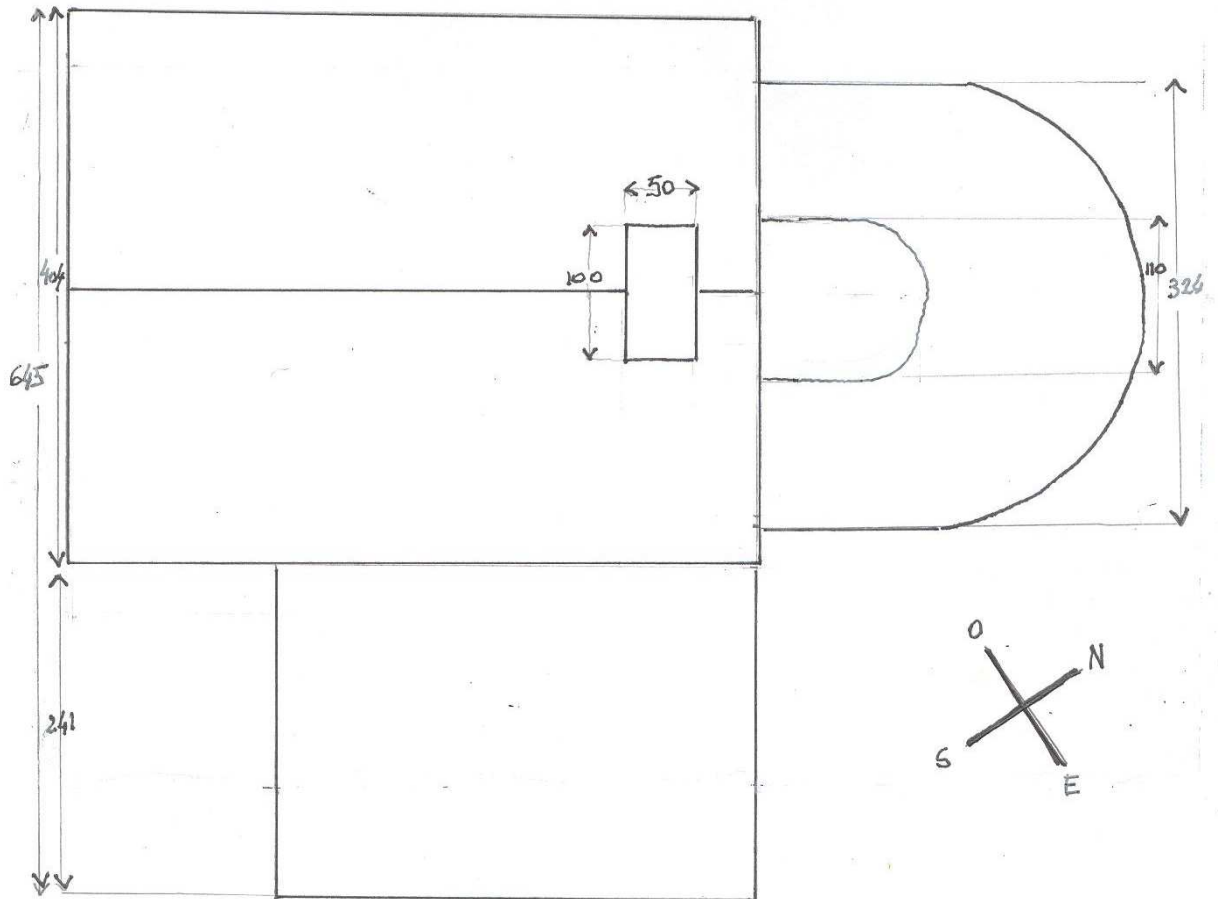


# DESCRIPTIF GRAPHIQUE

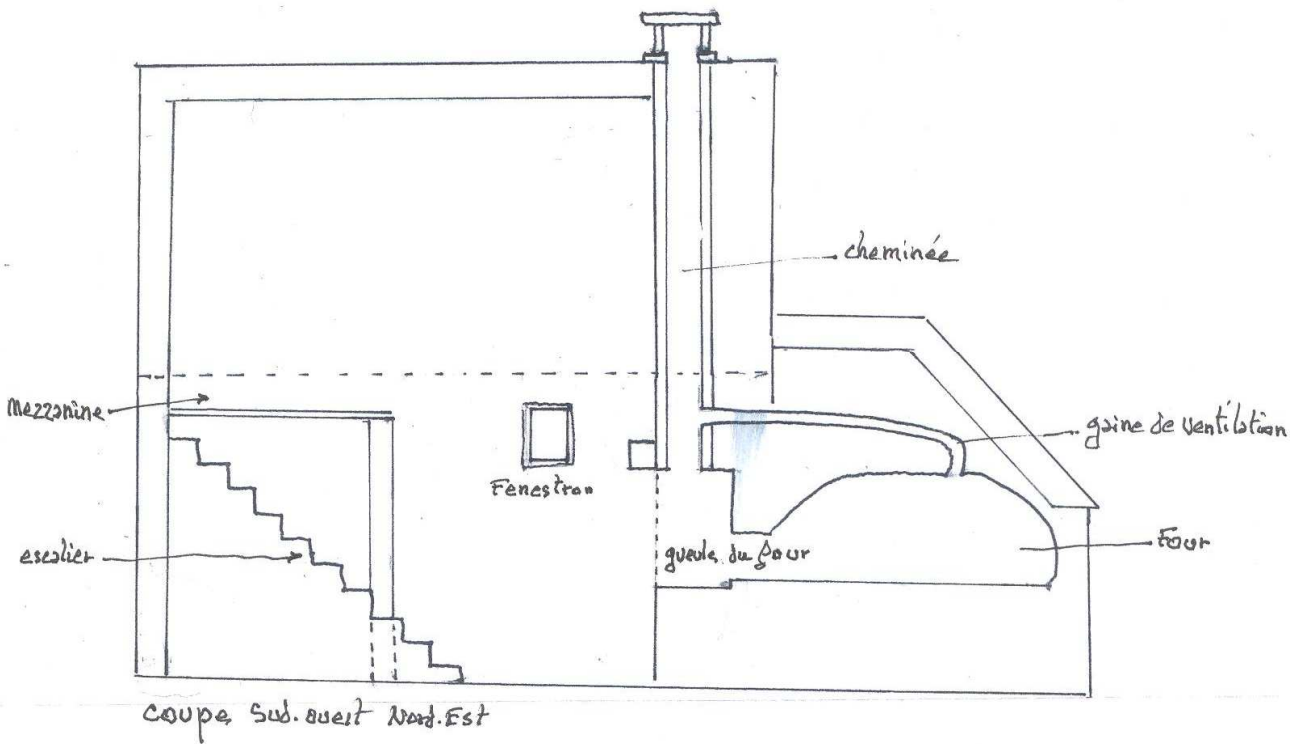
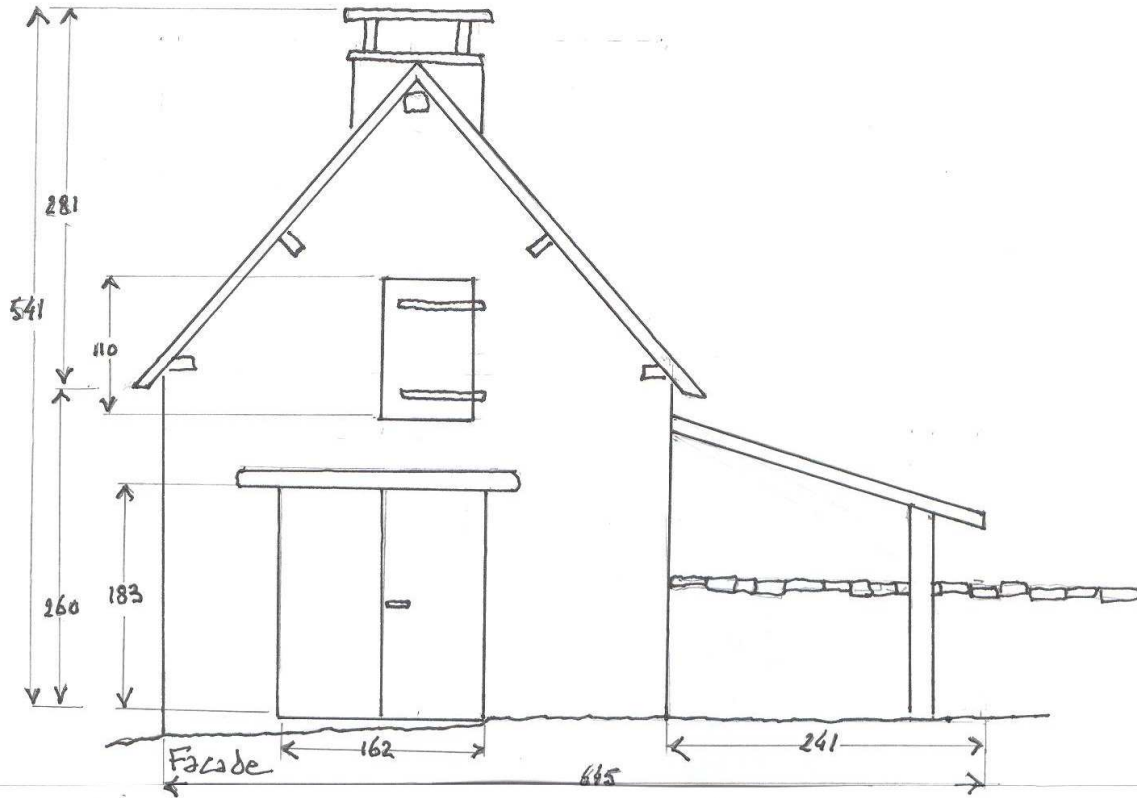
cote generale a l'exterieur des cotes intermediaires)  
Echelle: 1/50ème 1cm pour 50cm



Plan



Echelle d'origine : 1/50°



## **DESCRIPTIF ECRIT**

Le four à pain ici décrit se situe dans un ensemble comprenant en outre une maison d'habitation et une grange-étable-pigeonnier, situé à l'extrémité sud-ouest du hameau de Champagnac, commune de Borrèze. Ce groupement se trouve de part et d'autre du vieux chemin menant de Champagnac à la vallée de la Borrèze en contre-bas.

Le fournil et le four sont édifiés en moellons de calcaire jointoyés à la chaux. La charpente est traditionnelle, à fermes et pannes. Le fournil est couvert en ardoises, le four lui-même en petites lauzes.

Le four est en briques réfractaires. Ses fumées sont absorbées et évacuées par un tuyau de ventilation et par une cheminée située à l'aplomb de la gueule du four. Celui-ci est obturé par une porte métallique. Dans le fournil, un escalier abrupt mène à une mezzanine permettant de stocker le matériel de panification. Attenant au fournil, un appentis reçoit les fagots nécessaires aux fournées.

Le fournil, le four et l'appentis forment un ensemble traditionnel et parfaitement fonctionnel.

## DESCRIPTIF PHOTOGRAPHIQUE



Vue générale avant du fournil  
et de l'appentis

Ensemble côté sud-est





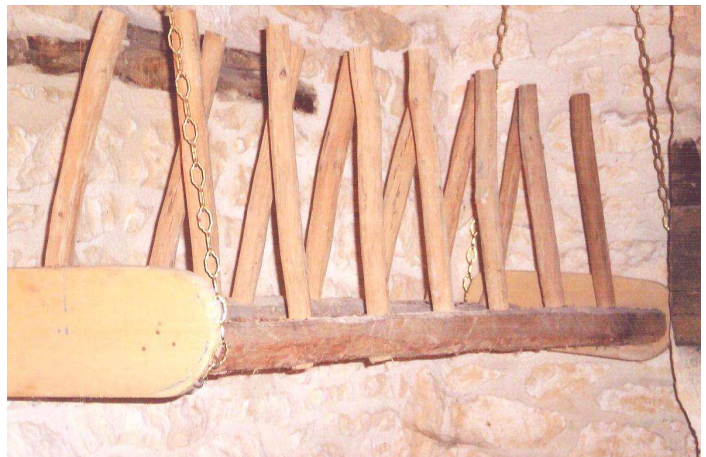


Ensemble côté nord-ouest



Porte du four

Râtelier à pain suspendu au plafond



Extrait du site Géo Portail



## HISTORIQUE

Le four à pain appartient à la famille Roudier qui est présente à Champagnac depuis le milieu du XVII<sup>e</sup> siècle. C'est elle qui l'a fait construire et qui l'a utilisé depuis. Comme il ne figure pas sur le cadastre napoléonien de 1823, il est probable qu'il a été édifié vers le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. Il appartient aujourd'hui aux héritiers de la famille Roudier, Jean-Paul et Maryline Goudal.

### Sources orales :

- Emile Roudier à Champagnac, Borrèze
- Jean-Paul Goudal à Champagnac, Borrèze

### Sources écrites :

- archives généalogiques de la famille Roudier

**DEVENIR DE L'ÉDIFICE****OBSERVATIONS ET SUGGESTIONS DU RÉDACTEUR**

Le four à pain des Goudal a été nommé par ceux-ci « au bon pain ». Il a fait l'objet d'une restauration complète au milieu des années 1990 avec l'aide de la Fondation du patrimoine. Une plaque scellée sur la façade de l'édifice rappelle cette circonstance.

Le four est donc dans le meilleur état possible. Ses propriétaires veillent avec soin à son entretien car ils l'utilisent périodiquement pour cuire des fournées (pain, pâtisserie, plats de viande, etc.)

**RENSEIGNEMENTS ADMINISTRATIFS****Noms et prénoms des rédacteurs**

Les Amis de Champagnac (Marc Ambroise-Rendu)

**Dossier achevé le :** 15 octobre 2012

**Date de dépôt au C.A.U.E. :** 12 décembre 2012