

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

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

LA PIERRE ANGULAIRE
Génération mouvement
(Fédération de la Dordogne)
(Association loi de 1901)



Arrondissement : Bergerac
Canton : Eymet
Commune : Razac d'Eymet
Lieu-dit : Toupy
Edifice : Four

DOSSIER N°

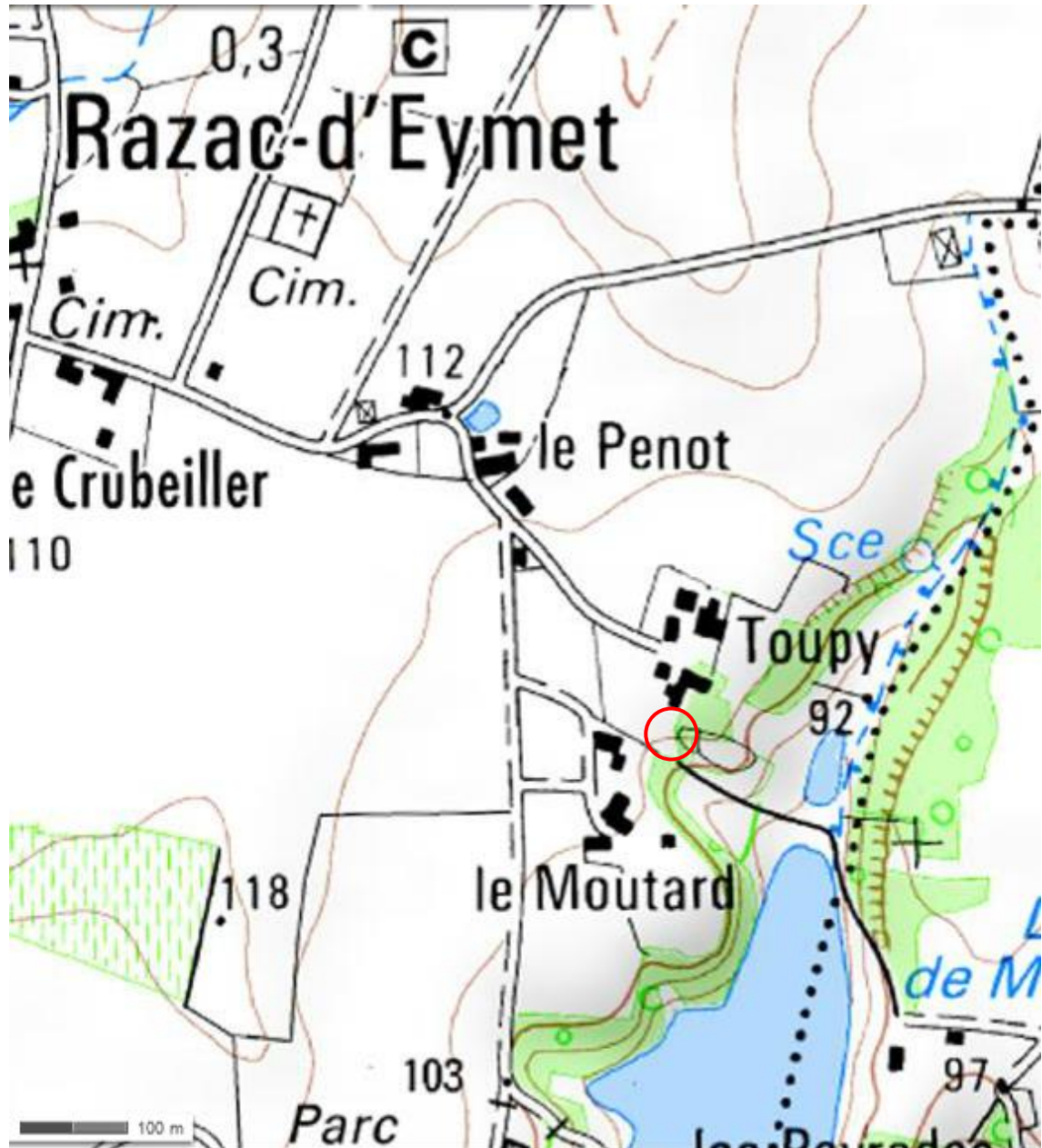
LOCALISATION GEOGRAPHIQUE

Cartes IGN 1/25000 série bleue extraite de Géoportail

Longitude (référée au méridien international) : 0° 27' 59,06''

Latitude Nord : 44° 41' 20,16''

Altitude : 105 mètres



LOCALISATION CADASTRALE

Cadastre en date du

Echelle :

Section ZD Le Bourg sud

Feuille n° 01

Parcelle N° 156 a

Superficie 20a 00ca

Nature : Terre

Propriétaire : Nelly Fray



LOCALISATION CADASTRALE ANCIENNE**Cadastre en date de 1828****Echelle : 1/2500****Section : B le Bourg****Feuille N° : 2****Parcelle N° : 1013****Superficie 3 a 60 ca****Nature : patis****Propriétaire : en 1874 : Jean Dutillot dit Antonin****En 1883 : Jean Ainé Dutillot dit Lilot**

GEOPORTAIL

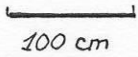


DESCRIPTIF GRAPHIQUE

FOUR A PRUNES

RAZAC D'EYMET

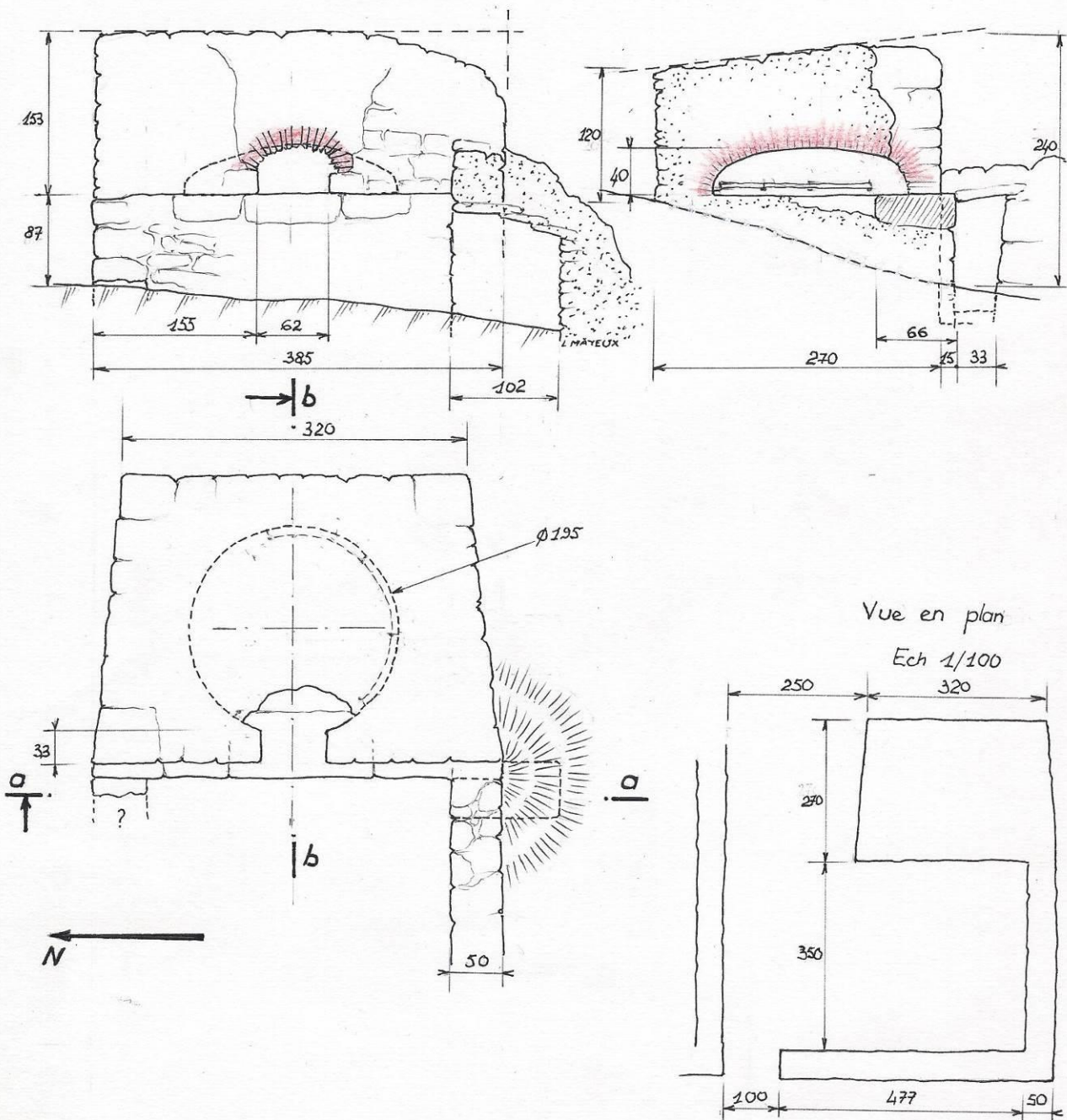
Echelle 1/50



Cotes en cm

Coupe a

Coupe b



DESCRIPTIF PHOTOGRAPHIQUE



Vue d'ensemble après dégagement



Côté nord



Côté sud



Chambre de pousse



Vue intérieure avec sole ruinée et une partie du dispositif de calage des claies



Dispositif de calage des claies



Four avant dégagement des éboulements



Claie pour sécher les prunes

DESCRIPTIF

Le four est contenu dans un massif de maçonnerie de plan proche du carré, dont la forme pourrait s'inscrire dans la parcelle 1012 du cadastre napoléonien. Ce n'est cependant pas le cas car il est situé à 44 mètres de la grange de Toupuy la plus proche alors que cette parcelle en est distante de 86 mètres.

Sa façade est orientée à l'ouest, et était précédée d'un fournil dont les fondations sont toujours visibles, qui était semblable à celui qui subsiste au Moutard tout proche.

Il est construit en maçonnerie de moellons de calcaire, bruts pour les murs et appareillés pour les chaînages d'angle. Malgré un début de ruine, la forme de la toiture en appentis est reconnaissable. Un autel étroit composé de trois gros moellons, le central en grès constituant le début de la sole, court le long de la façade. Celle-ci est effondrée au-dessus de la gueule du four, probablement à la suite de l'arrachement de la hotte de la cheminée construite en encorbellement comme on en voit sur d'autres ouvrages de ce type.

La toiture a disparu depuis longtemps et une végétation arbustive s'est développée sur la partie supérieure, dont les racines pendent à l'intérieur du four.

La voûte n'est pas déformée mais a sans doute été fragilisée par les infiltrations. Sa partie basse est faite de gros moellons, également en grès semble-t-il, au-dessus desquels est bâtie la voûte en briquettes et débris de tuiles. La gueule du four, encadrée de deux moellons dont celui de droite est percé pour la fixation de la porte, devait être en forme d'arc surbaissé, la hauteur de la voûte ne paraissant pas suffisante par rapport à la largeur de l'ouverture pour y inscrire un arc en plein cintre. Un four à pain du village possède une telle entrée, mais il a été restauré récemment, ce qui nécessiterait d'interroger son propriétaire pour savoir si elle a été modifiée.

La sole en terre battue très ruinée paraît carbonisée.

A une dizaine de centimètres au-dessus de la sole et en retrait de la voûte d'une même distance, subsiste une partie du dispositif destiné à supporter les claies utilisées pour le séchage des prunes, dont la forme en raquette permettait une utilisation optimale de l'espace. Il est constitué d'une bande de fer plat fixée sur des sortes de gonds scellés dans la paroi du four, probablement amovible.

A droite de la façade se trouve, au-dessous du niveau de l'autel, un très petit local enterré, sans doute couvert de lauzes mais encore enterré sous les décombres, qui est dénommé par les spécialistes chambre de pousse où devait être conservé le levain. Elle était fermée par une dalle de pierre qui est déposée à proximité.

Cette annexe permet de considérer que ce four était aussi le four à pain de la ferme toute proche.

HISTORIQUE

La ferme est dans la famille depuis de nombreuses années et la propriétaire actuelle y a vécu depuis sa naissance.

Elle n'a pas le souvenir que le four ait été utilisé depuis.

Ce four est mixte car la culture de la prune d'ente était répandue dans cette partie du département toute proche du Lot et Garonne, centre actuel de la culture du pruneau dit d'Agen (noter que cette culture est toujours présente en Dordogne, principalement autour de Bergerac) et il a été utilisé au séchage des prunes, comme le montre son aménagement intérieur.

Il a aussi été affecté à la cuisson du pain comme l'indique la chambre de pousse utilisée pour conserver le levain (plutôt que pour faire lever la pâte à pain, le local étant "trop exigü").

DEVENIR DE L'INSTALLATION

La propriétaire a décidé de le sauver de la ruine et envisage de faire appel à la Fondation du patrimoine.

Plusieurs options sont possibles :

- Consolider la maçonnerie et poser un toit en appentis (2 pannes, 7 ou 8 chevrons et tuiles canal) largement débordant vers l'ouest pour protéger la façade des intempéries
- Réaliser la première option et restaurer l'intérieur du four et sa façade, en y installant une cheminée
- Effectuer cette restauration et remonter le fournil en prolongeant la toiture du four au-dessus de celui-ci, comme on le voit au Moutard
- Solution intermédiaire dans laquelle la toiture du fournil est posée sur des poteaux de bois ou des piliers en pierre, laissant le four visible depuis le chemin mais qui, pour cette partie des travaux, ne constitue pas une restauration au sens strict.

Une association de mise en valeur des fours est à l'étude.

RENSEIGNEMENTS ADMINISTRATIFS

Nom et prénom des rédacteurs :

Nelly Fray
Alette Grelier
Luc Mayeux

Dossier achevé le 7 décembre 2015

Date de dépôt au CAUE

