

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



Arrondissement : Périgueux
Canton : Saint Pierre de Chignac
Commune : Marsaneix
Lieu-dit : la Berthomarie
Edifice : Clédier est

DOSSIER N°

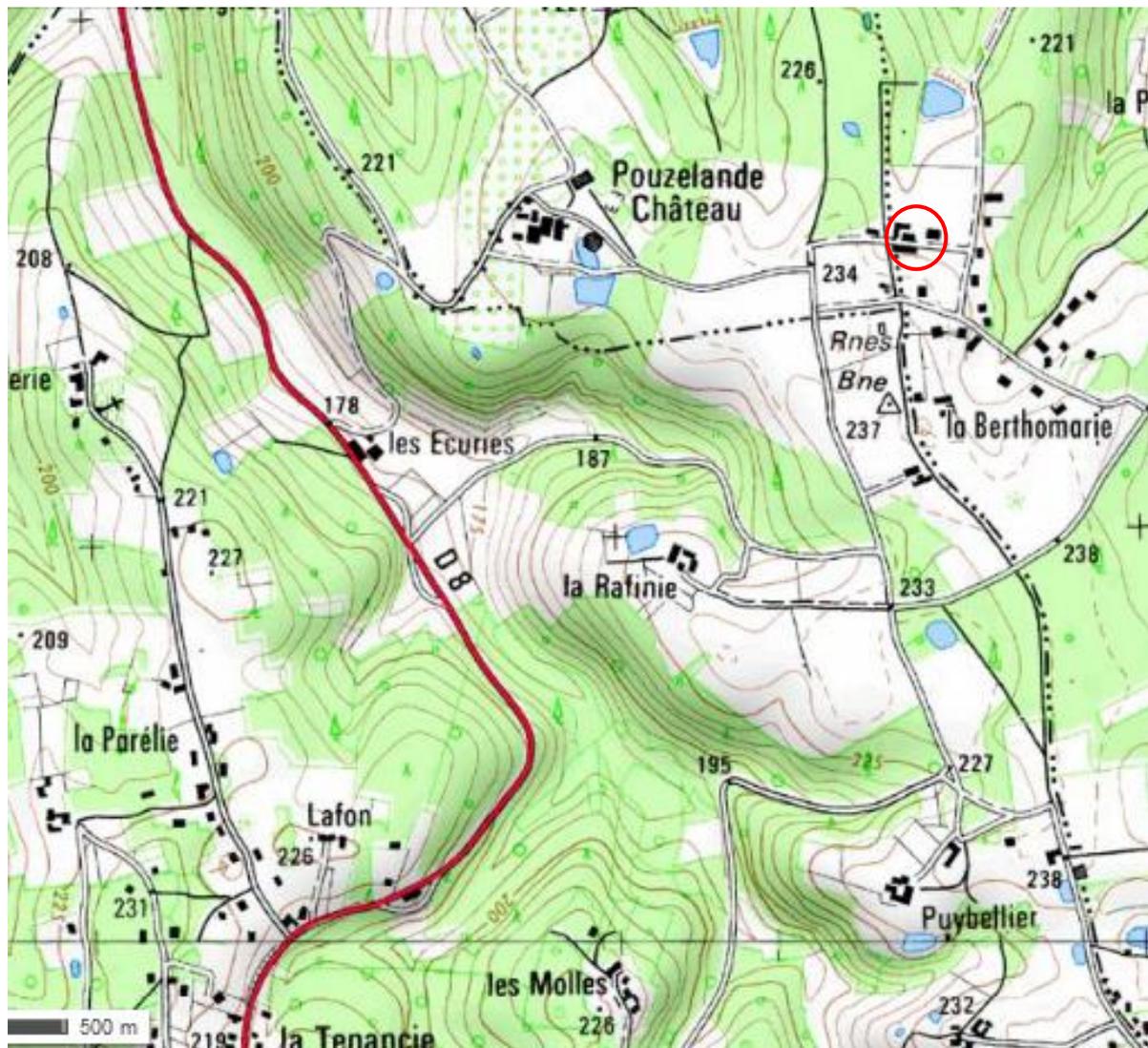
LOCALISATION GEOGRAPHIQUE

Cartes IGN 1/25000 série bleue : 1935 O Vergt St Pierre de Chignac

Longitude (référée au méridien international) : 0° 44' 38,07 »

Latitude Nord : 45° 6' 12,16 »

Altitude : 229 m



LOCALISATION CADASTRALE**Cadastre en date du :****Echelle : 1/2500°****Section : F****Feuille n° 2****Parcelle N° 572** **Superficie : 26 ares 30 centiares****Nature : sol****Propriétaire : Jean Pierre Besse**

LOCALISATION CADASTRALE ANCIENNE**Cadastre en date du :** 15 janvier 1825**Echelle :** 1/2500°**Section :** Pouclaret**Feuille N°** F2**Parcelle N°** 562**Superficie** 7ares 80centiares**Nature :** maison bâtiment cour**Propriétaire :** Etienne Joseph Besse

CARTE DE BELLEYME



GEOPORTAIL



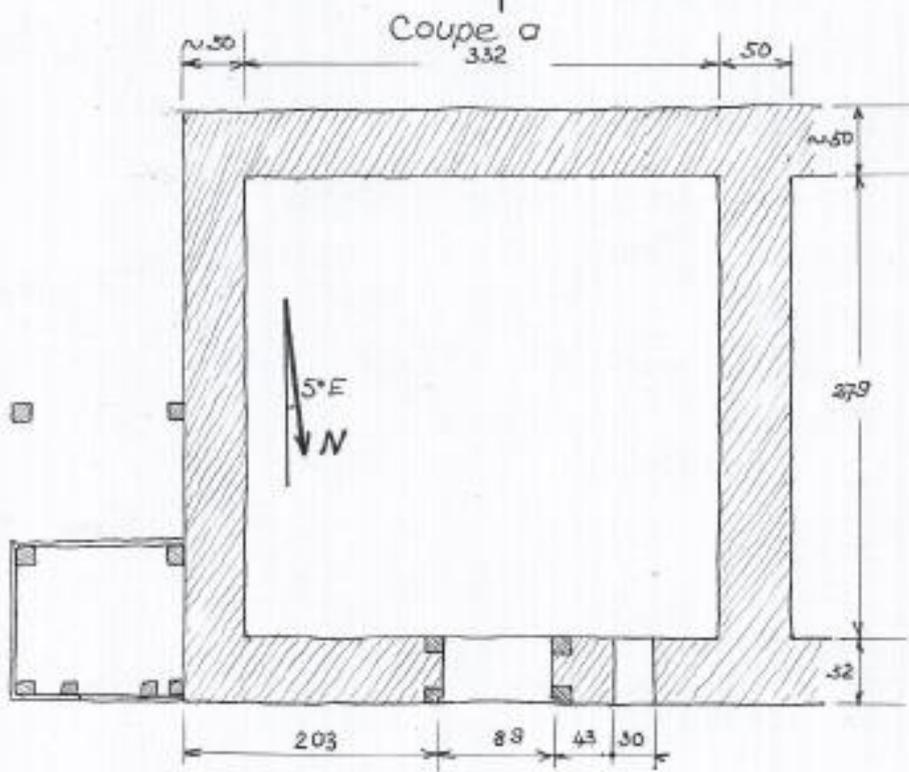
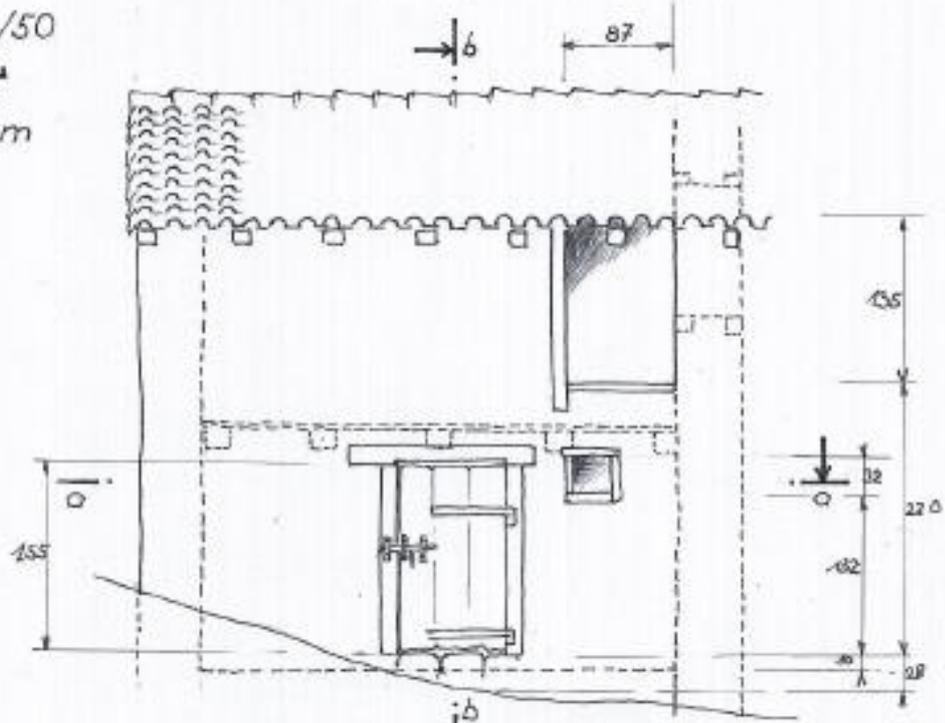
DESCRIPTIF GRAPHIQUE

CLEDIER EST

de la Berthomarie MARSANEIX

Echelle 1/50

100cm
Cotes en cm



CLEDIER EST

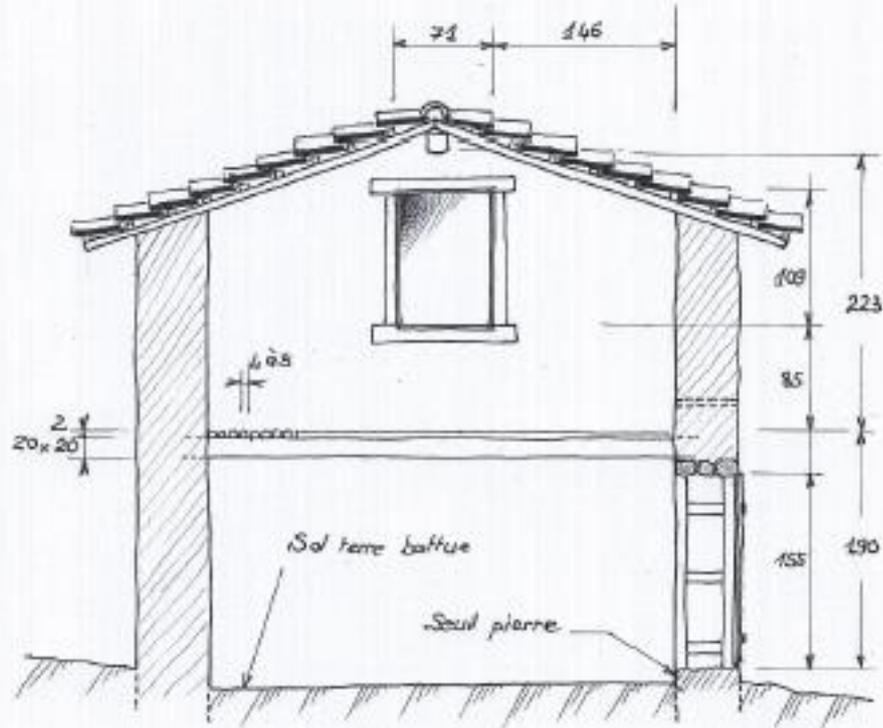
de la Berthomarie

MARSANEIX

Echelle 1/50

100 cm
Cotes en cm

Coupe 6



DESCRIPTIF

Ce clédier est aménagé à l'extrémité est du bâtiment abritant diverses activités de l'exploitation : chai, four à pain, salle de gavage, resserres,....Sa façade principale, orientée vers le nord, comporte deux ouvertures principales (accès au niveau bas et accès au comble) et un fenestron. Il est construit en maçonnerie de moellons bruts liés à la terre. Les encadrements des ouvertures sont constitués de doubles cadres de bois reliés par des traverses, également en bois, assemblés à tenons et mortaises. Le cadre extérieur présente une feuillure dans laquelle se loge la porte. Le seuil de cette porte basse est en pierre. La toiture, à deux versants, est couverte de tuiles canal mécaniques, dite tuiles romanes-canal.

Il comporte deux niveaux.

-le niveau bas ou était entretenu le feu destiné à fumer les châtaignes.

Le sol, en léger contrebas du seuil, est de terre battue et de comporte aucun aménagement visible, le sol servant de foyer. Les murs enduits d'un mortier de chaux présentent des traces très visibles de suie provoquée par la fumée du feu. La séparation d'avec le niveau haut est constituée par un clayonnage de perches grossièrement équarries orientées est-ouest posées sur des solives scellées dans les murs gouttereaux, le tout couvert de suie et de goudrons. Il n'y a pas d'accès à l'étage par l'intérieur de ce local.

-le niveau haut ou étaient déposées les châtaignes en vue de leur traitement.

Contrairement à l'autre clédier, on y accède directement grâce à une échelle volante. Le mur de refend (ouest) comporte une ouverture dont l'encadrement, coté clédier, présente une feuillure. Elle est dépourvue de volet et même de gonds. Les claies ne sont pas visibles en raison de la présence de fagots de sarments qui en couvrent toute la surface.

Le propriétaire, monsieur Besse, ne l'a jamais connu en service en tant que clédier. Avant de devenir une simple resserre, il a servi de loge à cochons.

DESCRIPTIF PHOTOGRAPHIQUE



Façade principale avec porte d'entrée et accès à l'étage



Niveau inférieur avec nouvelle fonction



Niveau inférieur vu en direction du nord



Niveau supérieur vu depuis la baie d'accès
A droite, accès au comble du local mitoyen



Châtaigniers en production sur l'exploitation



Floraison (inflorescences males en chaton et fleurs femelles isolées)

HISTORIQUE

Cet élément de petit patrimoine bâti est situé au sein d'une exploitation agricole traditionnelle qui n'a pas laissé, à notre connaissance, d'autres traces historiques que celles provenant de l'administration fiscale (cadastre napoléonien) On ne peut donc en faire un historique au sens habituel du terme en dehors du fait que le bien est dans la famille Besse depuis près de deux siècles, le cadastre ancien désignant Etienne Joseph BESSE comme propriétaire en 1825. Le lieu-dit figure sur la carte de Belleyme (carte n° 15).

L'entretien avec Jean Pierre Besse né en 1932 et avec son épouse nous a permis de qualifier l'exploitation agricole, au cours de la deuxième moitié du XX^e siècle :

Elle s'étend sur environ 50 hectares dont 20 hectares de surface agricole utile, le reste étant occupé par les bois et friches.

Les cultures vivrières étaient limitées à la satisfaction des besoins de la famille et à la nourriture des animaux. Malgré la proximité de la ville de Périgueux, il n'y avait pas de production légumière destinée au marché local. Selon les époques, les cultures nouvelles ont varié en fonction de la conjoncture économique : tabac, comme dans nombre d'exploitations, (10000 plants environ), fraise, plus récemment.

Avant la mécanisation, il y avait deux paires de bœufs et 2 ou 3 vaches et, après l'abandon de la traction animale, jusqu'à 12 vaches laitières. Le reste des animaux (porcs, volailles) était destiné à la consommation familiale.

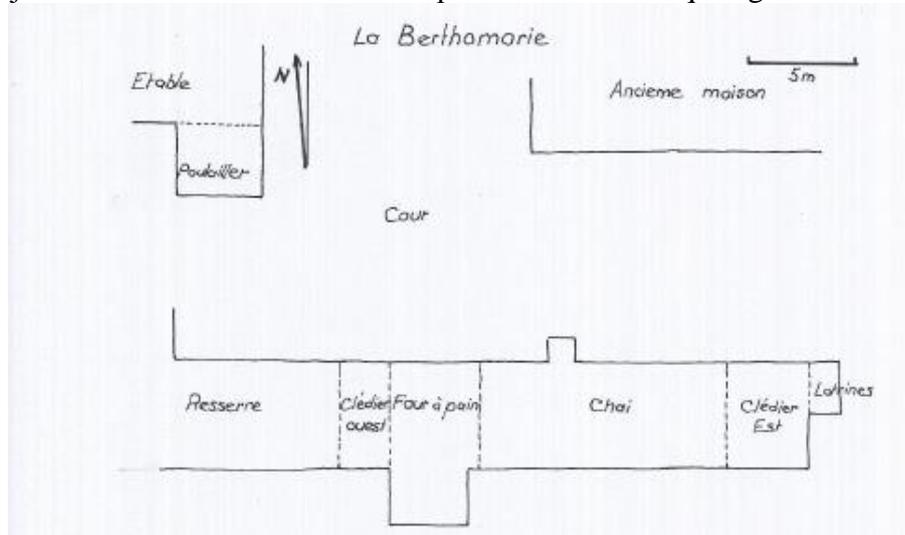
Depuis que l'utilisation des terres de cette ferme est connue grâce au cadastre ancien, elle a porté des châtaigniers, comme en atteste la présence de deux clédiers. Selon le cadastre napoléonien, la châtaigneraie à fruits occupait 1,8 hectares et, actuellement, elle s'étend sur 2,5 hectares de variétés greffées en pleine production. Celle-ci est vendue au négoce.

Cependant, l'essentiel de l'activité a été consacré aux grandes cultures, céréales principalement.

Aucun des trois enfants de la famille ni parents proches ne reprendra l'exploitation qui va probablement disparaître en tant qu'entité économique.

Pendant la période entre 1825 et aujourd'hui, le bâti a sensiblement évolué : la maison d'habitation, qui se trouvait au centre de la partie construite, a été abandonnée bien que reconstruite à la suite d'un incendie et se trouve maintenant à l'ouest de l'ensemble, sur la commune de Notre Dame de Sanilhac. Le poulailler a été construit en appentis contre l'étable et le bâtiment contenant les clédiers et le four à pain prolongé en direction de l'ouest.

Celui qui est l'objet de ce dossier est situé dans la partie du bâtiment qui figure au cadastre ancien.



DEVENIR DE L'INSTALLATION

Bien que l'exploitation soit toujours en activité, ce local n'est plus utilisé dans sa fonction primitive. Toutefois, il est protégé par une couverture récente en très bon état et son propriétaire ainsi que sa famille sont conscients de sa valeur patrimoniale.

RENSEIGNEMENTS ADMINISTRATIFS**Nom et prénom des rédacteurs :**

Marylène Beau
Aliette Grelier
Josette Mayeux
Luc Mayeux

Dossier achevé le 1^o aout

Date de dépôt au CAUE

ANNEXE/ Histoire de la châtaigne dans le canton de Vergt par Elie Charbonnier

Dans les années qui ont suivi la fin de la guerre 1914-1918, c'est-à-dire les années 20 et 30, la châtaigne jouait encore un important rôle alimentaire et économique dans notre canton.

Issues de variétés précoces, vers la mi-septembre, les premières chutes de ce fruit délicieux, étaient attendues et désirées, dans cet état de fraîcheur, l'enveloppe était difficile à décoller, aussi les primeurs étaient cuites telle quelles dans l'eau ; partagées avec les dents, leur contenu était vidé dans la bouche par pression des doigts ; c'était la façon la plus simple de consommer les « boursades »(1).

Pendant ce temps elles continuaient à tomber, au fil des jours le ramassage s'accélérait ; mises sur des claies placées en plein air et au soleil, rentrées la nuit, au bout de peu de temps ayant atteint un degré de dessiccation suffisant, la peau ne collant plus à la partie charnue, la façon de les préparer allait changer ; elle étaient pelées avant cuisson ; la pointe d'un couteau à lame courte introduite sous la peau, en 2 ou 3 mouvements, elle était enlevée, son dessèchement facilitait beaucoup ce travail.

Avant la cuisson, il fallait les « blanchir »(2) ; pour cela, elles étaient mises dans un récipient nommé la « oule »(3), toutes les fermes en possédaient, elle était en fonte, plus haute que large, le corps renflé à la base, allant en diminuant vers le haut, terminé par un col droit, cela permettait le « blanchissage » des châtaignes, qui baignant dans un récipient plein d'eau, étaient mises sur le feu, il fallait surveiller le degré de chauffe de très près, la peau fine devait se décrocher facilement, alors que les châtaignes devaient rester dures et fermes, c'était avant ébullition, le moment le plus favorable, la oule était retirée du feu, il y était introduit un instrument(4) qui se composait de deux baguettes de bois, de section carrée, d'environ 3 cm sur 60 cm de long réunies cote à cote vers le milieu par un boulon non bloqué permettant une déformation en X plus ou moins prononcée, suivant les dimensions de la oule., la partie en contact avec les châtaignes était crénelée sur les 4 arrêtes par des encoches ; la oule tenue immobile, son contenu était parcouru, par des mouvements répétés et vifs de va et vient de l'instrument qui, tenu par le haut des tiges, agissait à la façon d'une râpe, l'eau facilitant la mobilité ; peu après, la peau fine était décrochée, laissant les châtaignes dures et fermes ; versées dans un crible grossier, filtrant les déchets, après quelques retouches faites à la main, lavées, rincées ; les châtaignes étaient alors « blanchies »

Pour la cuisson, encore humides, elles étaient remises dans la oule, mais cette fois sans eau, auparavant, une ou deux feuilles de chou ou de figuier, étaient mises à plat dans le fond de la oule pour les empêcher de coller à la fonte ; sur les châtaignes était mis un linge mouillé roulé en boule qui avait pour but de conserver la vapeur à l'intérieur, les faisant ainsi mijoter ; cuites de la sorte à feu doux, c'était tout l'hiver le plat de résistance, mais aussi un vrai régal ?

En plein mois d'octobre toutes les variétés étaient mures, les chutes s'accéléraient, par temps calme, il en restait sur l'arbre dans leurs bogues, un coup de vent ou de pluie était le bienvenu qui les faisait chuter, permettant le ramassage en un seul passage, facilité par leur visibilité sur sol nu ; il fallait profiter de cette situation privilégiée, car sensibles au froid, la chute des feuilles, lors des premières gelées, quoique faibles, allaient rendre le ramassage plus malaisé.

Le ver du fruit était un ennemi redouté ; pour le combattre, les châtaignes étaient mises dans une barrique défoncée remplie d'eau, un premier tri s'opérait, celles atteintes, plus légères surnageaient, elles étaient rejetées, les autres étaient changées d'eau tous les jours pendant neuf jours, au bout de ce temps, les vers étaient éliminés asphyxiés ; le risque des vers éliminé, il fallait au plus vite les préserver de la pourriture, sorties de l'eau, elle étaient mises à sécher au soleil sur des claies, rentrées le soir ; et ainsi les jours suivants, dès qu'elles étaient ressuyées, elles étaient étalées en couche mince sur le plancher du grenier, là sous les tuiles, elles continuaient à sécher, mais que de travail !

Plus ou moins précoce, la chute des feuilles arrivait, le ramassage ralentissait, car avec un râteau, il fallait les dégager des feuilles qui les recouvraient ; sur un sol lisse et propre, cela allait encore, mais les sous-bois étaient le plus souvent mal nettoyés, il fallait alors soulever les feuilles avec une

baguette de bois fourchue, permettant aussi d'extraire de leur bogue celle qui y étaient restées sans se piquer les doigts, cela venait compliquer le travail de ramassage.

Les animaux aussi en consommaient, c'était une excellente nourriture, surtout pour les porcs, elles leur étaient distribuées pelées et cuites.

C'était donc une importante consommation journalière ; tous les soirs à la veillée, la famille était assise en rond autour du feu, c'était surtout pour les hommes la corvée d'épluchage des châtaignes pour le repas du lendemain, et celles destinées aux animaux, les femmes pendant ce temps étaient occupées à leurs travaux de tricot ou de couture.

Souvent la veillée se terminait par la dégustation de marrons, la poêle destinée à cet usage était mise sur des braises ardentes, les châtaignes y étaient mises avec auparavant une légère incision pour les empêcher d'éclater ; remuées sans cesse avec une baguette, une fois cuits, la peau grillée, les marrons étaient retirés du feu ; tout chauds, chacun les décortiquait avec les doigts ; accompagnés d'un verre de vin, chacun se régala ; cet autre manière de consommer ce fruit délicieux, permettait de finir la journée d'une agréable façon.

Malgré cette importante consommation journalière, la production lui était bien supérieure, le marché de la châtaigne qui avait lieu le vendredi Place Marty à Vergt le confirmait, au plus fort de la production : 2^o quinzaine d'octobre et tout le mois de novembre, parfois au-delà, les apports sur chaque marché allaient en augmentant, certains arrivaient à atteindre une cinquantaine de tonnes, c'était considérable, les apports diminuaient ensuite.

Les écrits et les récits de nos anciens nous confirment, les difficultés qu'ont eu parfois nos prédécesseurs à survivre certaines années de disette ou de pénurie alimentaire, et la place qu'a tenue la châtaigne pour y suppléer.

On peut se faire une idée de son aire de production possible dans notre canton à cette époque, en observant la superficie qu'occupe encore de aujourd'hui le taillis châtaignier(5) ; on peut en déduire que la production de châtaignes pouvait être considérable, mais il ne suffit pas de produire, encore faut-il que cette production puisse se répartir dans l'année, ce qui a du poser de sérieux problèmes de conservation.

Si le problème des vers du fruit avait pu être résolu par la noyade, les maladies de conservation guettaient ce précieux aliment ; l'exposition au soleil sur des claies, le stockage ensuite en couches minces sur les greniers les préservaient bien un certain temps, mais à l'approche des chaleurs, les maladies s'accéléraient, il n'y avait qu'un seul moyen pour lutter à la fois contre les vers et les maladies ; la déshydratation.

C'est ce procédé qu'avaient utilisé nos anciens, avec les moyens dont ils disposaient ; pour ce faire ils avaient construit un local qu'ils appelaient « claidier »(6) ; quelques fermes en possédaient encore dans les années 20 et 30, ayant pu être convertis à d'autres usages sans transformation, seule la claie manquait, son fonctionnement était de ce fait facile à comprendre, surtout qu'à cette époque, il y avait encore quelques anciens, qui s'en étant servi le racontaient.

C'était un local(7) de 4m sur 2,50m intérieur, aux murs épais, trois fortes poutres dans le sens de la longueur, dont deux accolées aux murs à droite et à gauche de la pièce, la 3^o au centre, entre les deux, situées à 2 bons mètres au-dessus du sol, elles portaient sur leurs arrêtes supérieures, se faisant vis-à-vis et sur toute leur longueur des encoches rapprochées en nombres égaux, entre ces poutres, calées dans les encoches étaient fixées de fortes lattes au-dessous plat, c'était calculé de telle façon qu'une fois mises, il ne restait entre elles qu'un faible interstice, devenant ainsi un vrai plancher à claire voie ; la claie était alors construite et devenait opérationnelle.

On accédait sous la claie par une porte située sur le petit côté au niveau du sol ; pour le séchage le feu était allumé à même le sol ; pour le séchage le feu était allumé à même le sol, sur la plus grande superficie possible, il fallait qu'il soit doux, car les châtaignes devaient se déshydrater et non cuire, aussi le moins de flammes possible, c'était surtout des souches qui étaient utilisées pour entretenir le feu, car elles brulaient lentement ; l'importante fumée qui s'en dégageait(8) n'était pas nuisible, ne pouvant pénétrer sous l'écorce, au contraire elle contribuait au résultat ; le feu était entretenu et

surveillé jour et nuit pendant toute la durée de la déshydratation qui demandait entre une à deux semaines, suivant le combustible employé.

Pour alimenter la claie en châtaignes, une trappe intérieure permettait d'y accéder facilement, mais dès que le feu était allumé, les flammes et l'épaisse fumée rendaient ce passage dangereux, et pendant ce temps il n'était plus utilisé, pourtant c'est souvent qu'il fallait monter pour les remuer, les surveiller, ceci pendant le temps que durait l'opération, on y accédait alors par une ouverture extérieure pratiquée dans le mur du grand côté, entre le niveau de la claie et le faitage ; les murs sur tout le pourtour étant construits plus haut que la claie, ce qui ajouté au triangle formé par le pignon permettait de dégager un espace suffisant sous le toit pour une assez grande ouverture, mais aussi s'y déplacer pour y exécuter les opérations nécessaires ; l'ouverture était reliée au sol par une échelle.

La réussite était une question de savoir faire, mais que de travail et de peine pour y arriver !

C'est en partie par cet acquis de la maîtrise du séchage de la châtaigne que nos prédécesseurs ont sans aucun doute, pu surmonter des années très difficiles, que l'on a beaucoup de peine à imaginer aujourd'hui.

Charbonnier Elie - les Versannes Vergt - 1986

- (1) Surnom populaire local de la châtaigne, cuite de cette façon.
- (2) Action qui consiste à débarrasser la châtaigne pelée de sa peau fine de couleur marron ; devenant ainsi blanche par la couleur de sa chair.
- (3) Les anciens actes notariés la désignent ainsi, de même à la campagne.
- (4) Le nom populaire était « Rufodou », qui peut se traduire à travers notre patois par : instrument rugueux.
- (5) Le châtaignier ne prospère pas en terrain calcaire, c'est donc les mêmes superficies possibles, les châtaigniers coupés deviennent taillis.
- (6) Local de dessiccation comportant une claie.
- (7) Les dimensions indiquées sont celles du claidier qu'avaient mes grands-parents à la Gringauderie, nul doute qu'il devait y avoir, à d'autres, quelques variantes de détail, et qu'il en existait de plus ou moins importants.
- (8) Un dicton avait survécu dans nos campagnes : « ça fume comme dans un claidier », pour désigner une importante fumée qui s'échappait du foyer de la maison, et se répandait dans la pièce.

Dactylographie : Luc Mayeux

