

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  
Les Aînés ruraux  
(Association loi de 1901)



**Arrondissement : Sarlat**  
**Canton : Carlux**  
**Commune : Veyrignac**  
**Lieu-dit : Cabasse**  
**Édifice : Four à pain**  
**DOSSIER n°**

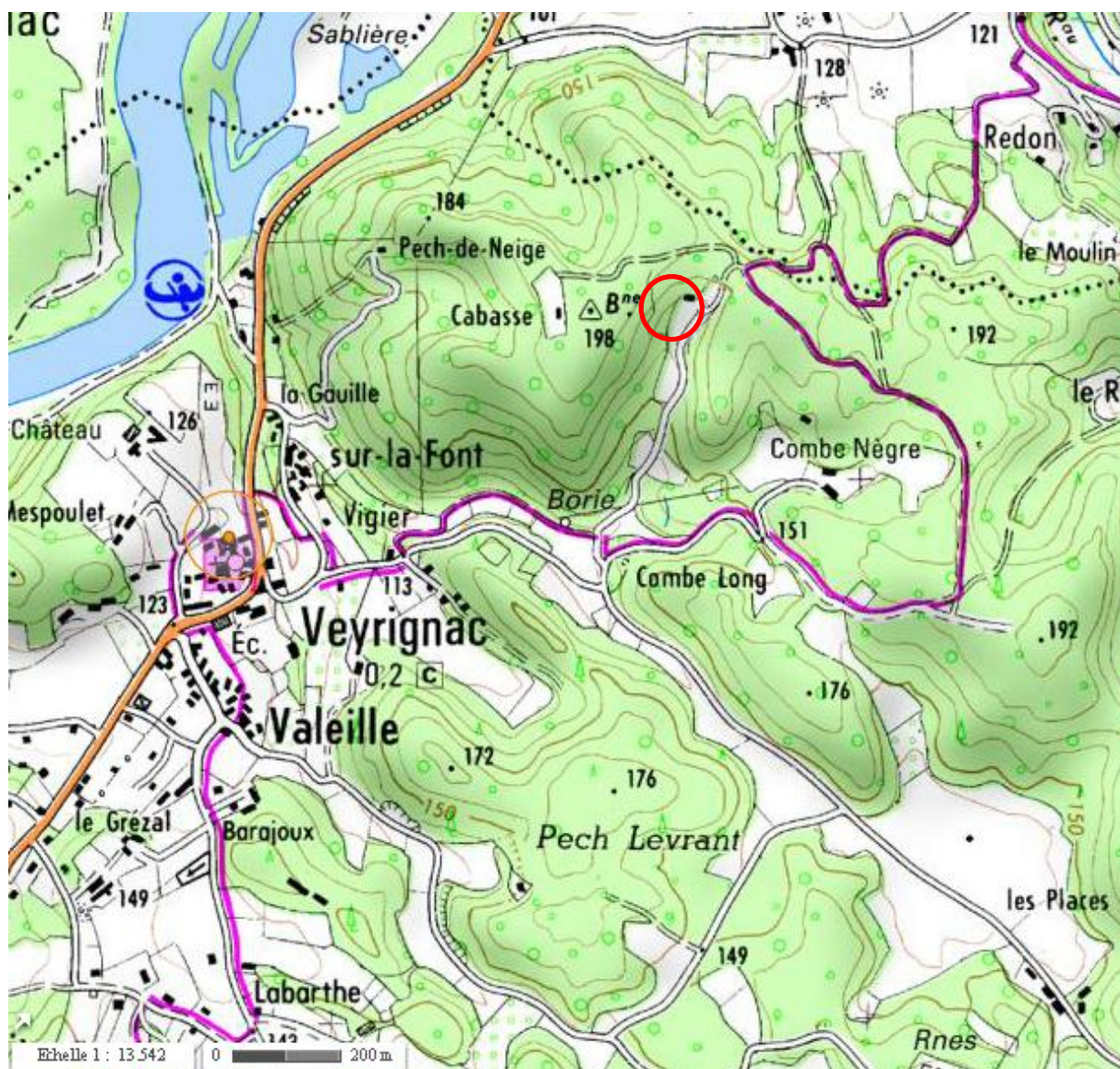
## LOCALISATION GÉOGRAPHIQUE

Références carte IGN :

**Longitude** (référée au méridien international) : 1° 19' 12.9" E

**Latitude Nord** : 44° 50' 10.9" N

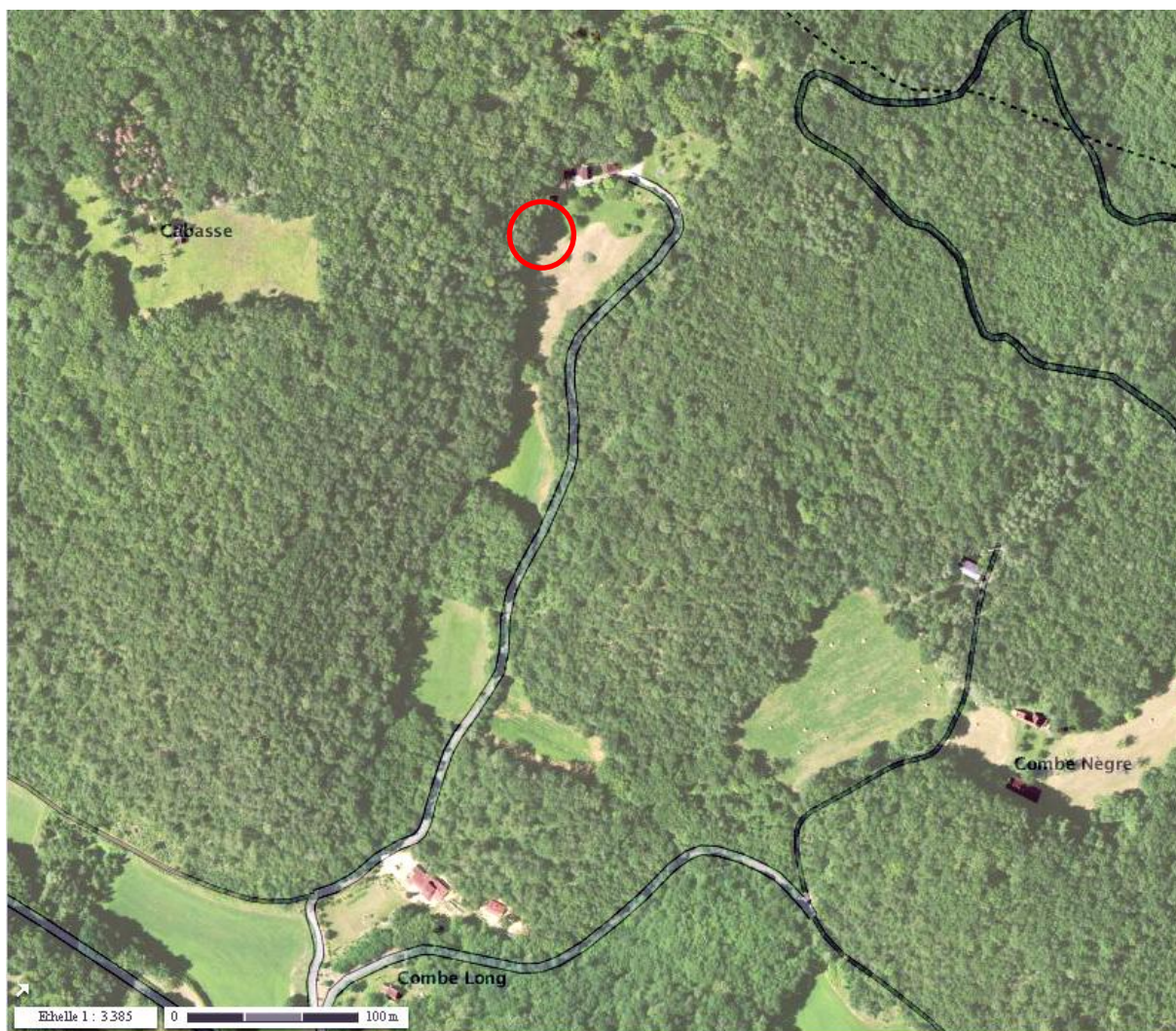
**Altitude** : 167 m



Position du four à pain

**Échelle** : sur le document *Géoportail*

Toutes les orientations des cartes sont plein Nord en haut



Position du four à pain



**Échelle :** sur le document *Géoportail*

Toutes les orientations des cartes sont plein Nord en haut

# LOCALISATION CADASTRALE

Cadastre en date du : feuille numérique du jour

Échelle : d'origine 1/2000

Section : 000 A

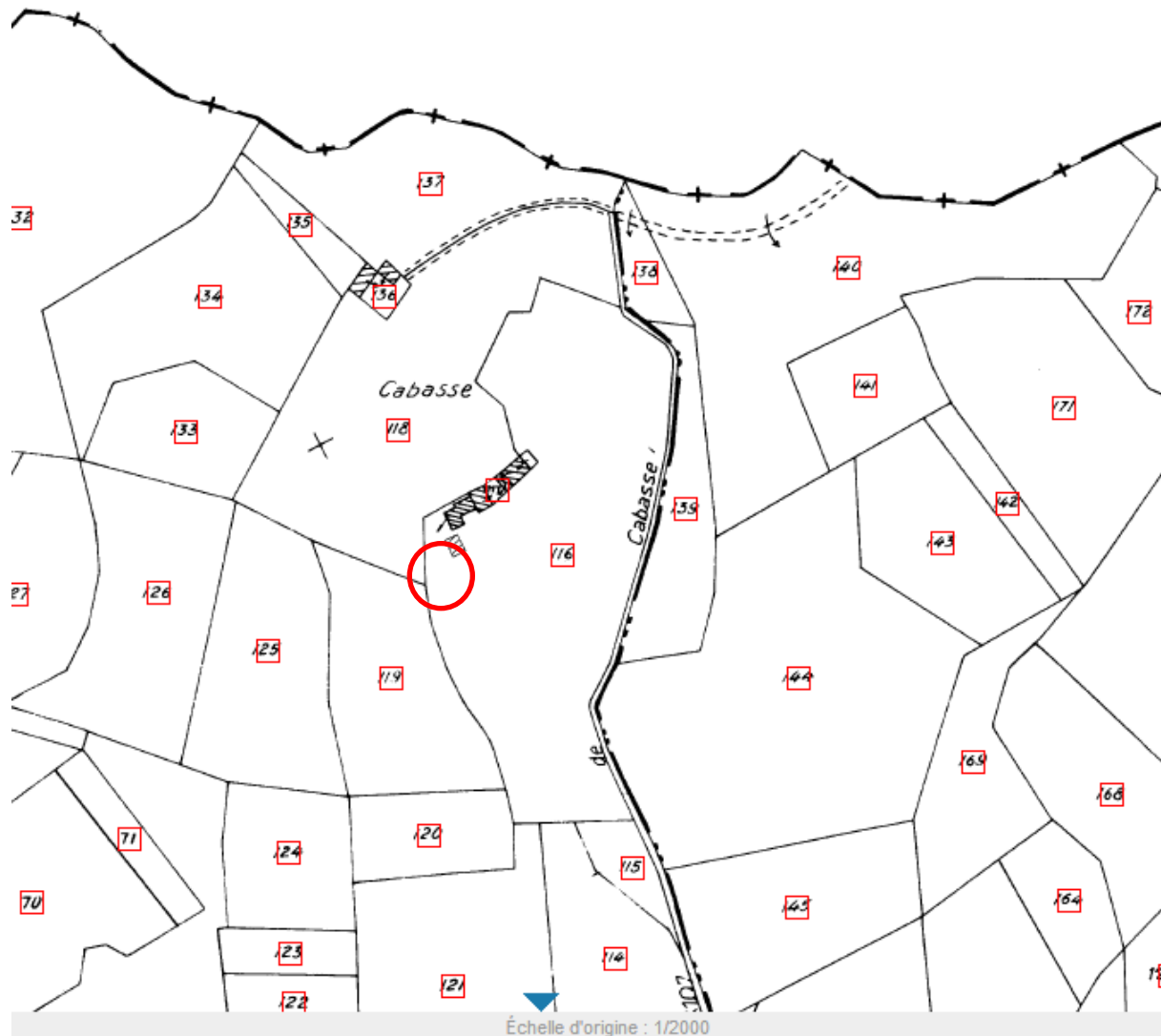
Feuille n°1


Parcelle n° 116

Superficie : 10960 mètres carrés

Nature : pré

Propriétaire : Mme Lucette Godet



 Position du four à pain

**VEYRIGNAC** (Dordogne)  
**Section A** dite de Ponchet  
**1<sup>ère</sup> Feuille**  
Plan révisé pour 1936  
Échelle de  $\frac{1}{2000}$

Numéros parcellaires	{	N <sup>os</sup> .....	1 à 436
		N <sup>os</sup> bis .....	30, 218, 245, 305, 415
		N <sup>os</sup> ter .....	" "
		N <sup>os</sup> non attribués ..	11

Edition à jour pour 1987

Toutes les orientations des cartes sont plein Nord en haut

## LOCALISATION CADASTRALE ANCIENNE

Cadastre en date de :

Échelle : d'origine 1/2000

Section : A


Feuille n° 1

Parcelle n° 62

Superficie :

Nature : V

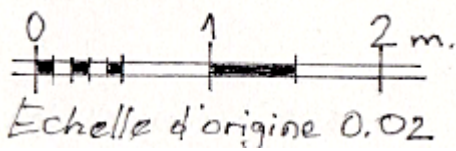
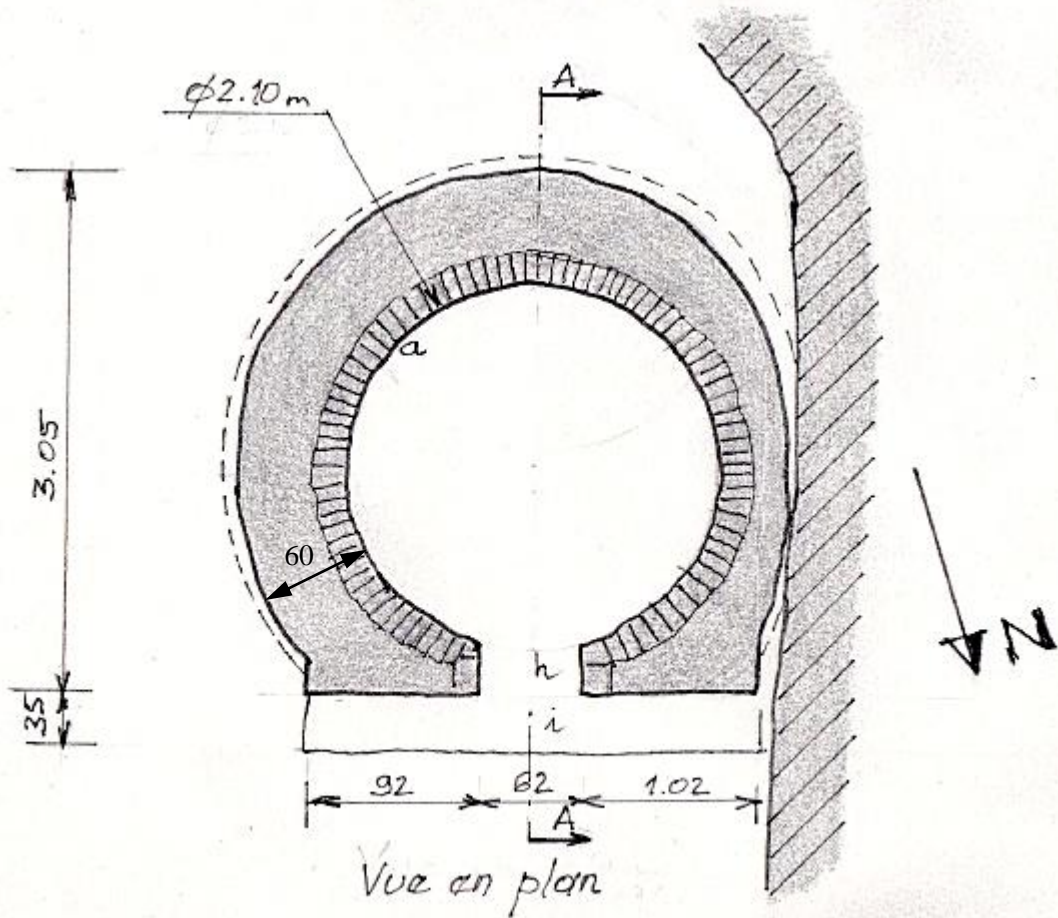
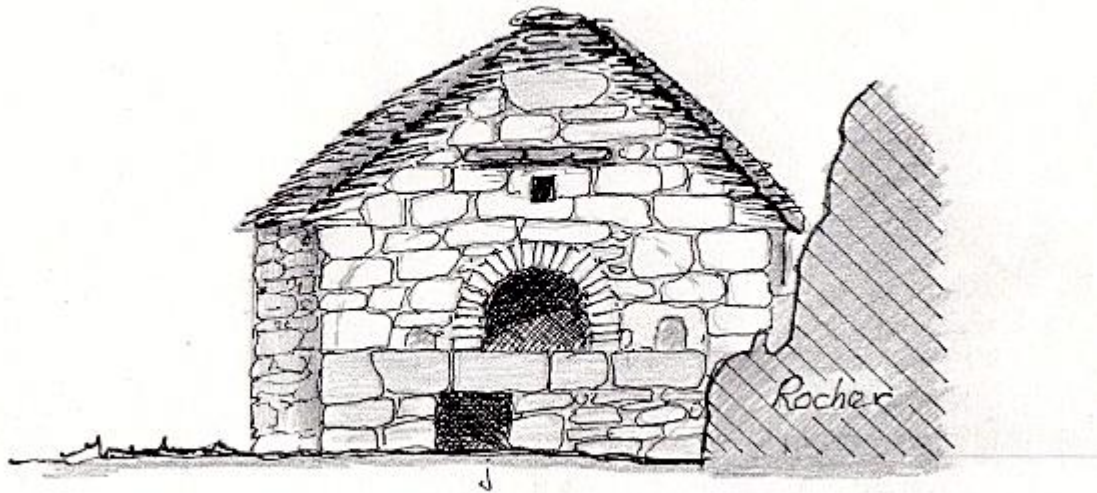


 Position du four à pain

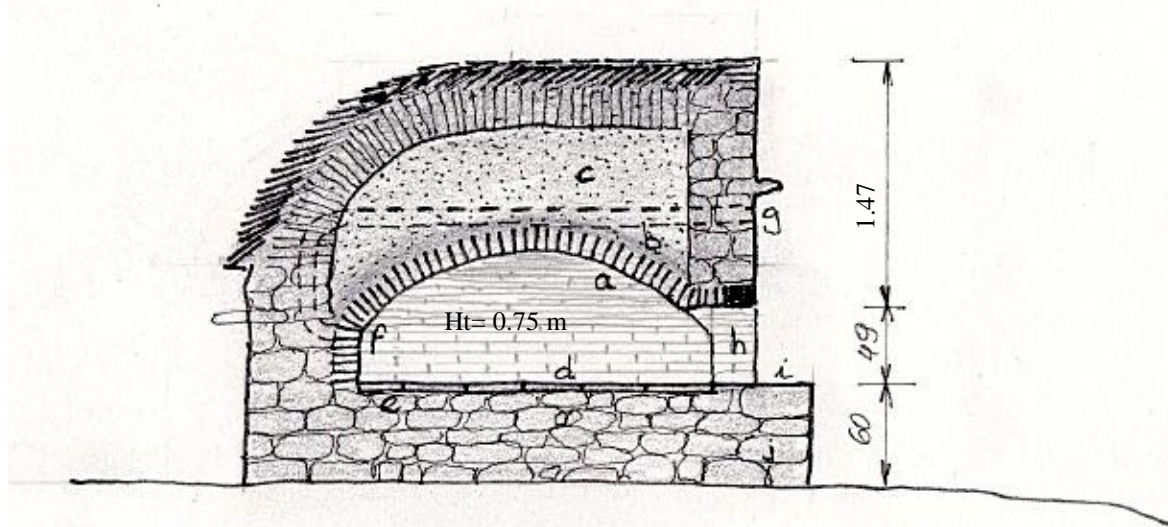
Toutes les orientations des cartes sont plein Nord en haut

**DESCRIPTIF GRAPHIQUE** Échelles : d'origine 1/50, échelle graphique

Façade NORD



## Coupe longitudinale AA



- |                                       |                                  |
|---------------------------------------|----------------------------------|
| a : voûte primaire (briques)          | f : ventilation, ouïe, soupirail |
| b : voûte secondaire (mortier)        | g : gaine de ventilation         |
| c : couche d'isolation (sable, terre) | h : gueule du Four               |
| d : sole,âtre, foyer, plancher.       | i : autel                        |
| e : sommier                           | j : cendrier                     |

## FOUR à PAIN de Cabasse

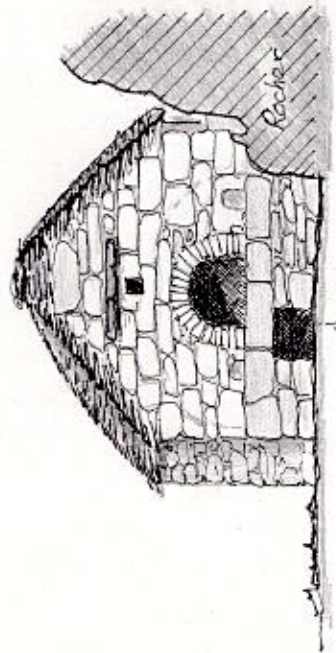
1° 13' 13" E 44° 50' 11" N



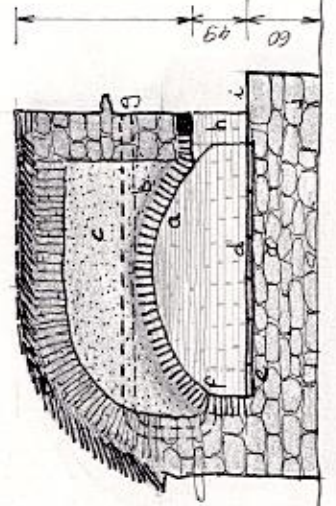
Echelle d'origine 0.02

25 février 2015 G.B.

Façade NORD



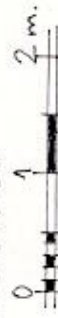
Coupe transversale AA



- a : voûte primaire (briques)
- b : voûte secondaire (mortier)
- c : couche d'isolation (sable, terre)
- d : sole,âtre, foyer, plancher.
- e : sommier
- f : ventilation, ouïe, soupinoir
- g : gaine de ventilation
- h : gueule du four
- i : autel
- j : cendrier

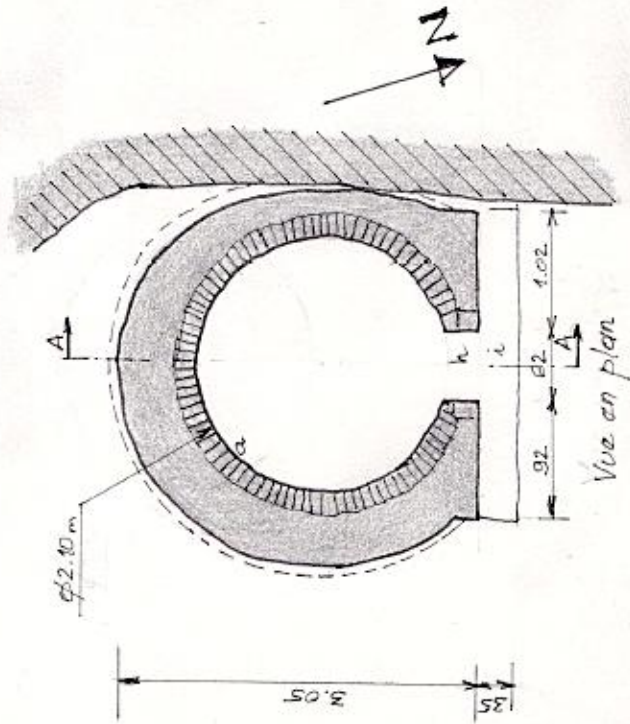
FOUR à PAIN de Cabasse

1° 19' 13" E 44° 50' 11" N



Echelle d'origine 0.02

25 février 2015 G.B.





## DESCRIPTIF ÉCRIT

Ce four sans fournil est construit à bonne distance des bâtiments de la ferme comme il était recommandé pour limiter les risques d'incendie.

Une grande partie de la bâtisse est en pierre à l'exception de la partie fonctionnelle, le four, qui est en briques naturelles comme la grande majorité des fours à pain de la région.

La façade utile et les murs extérieurs sont constitués de gros moellons de calcaire du crétacé de provenance locale hourdés à la terre argileuse. Les pierres d'angle sont dégrossies et en partie équarries, la voûte en plein cintre de la gueule du four est en brique, ce qui n'est pas très courant dans le secteur.

La couverture est en lauzes et un larmier déborde du nu des murs.

La voûte primaire est en briquettes naturelles non réfractaires, elle décrit un cercle de 2.10 m de diamètre à la base et sa hauteur maximale est de 0.75 m; la forme est en cul de chapeau (partie basse verticale). La sole est constituée de carreaux de terre cuite de bonne finition.

Face à l'ouverture (ou gueule du four) dans la paroi de briques, se trouve une ventilation qui débouche en façade par une gaine construite au dessus de la voûte (oura, ventilation...). Ce dispositif améliorait le tirage, des pierres en encorbellement placées au dessus de la sortie des fumées évitaient de salir le mur.

Une réservation placée sous l'autel à gauche, le cendrier, permettait de récupérer les braises et charbons au moment du nettoyage de la sole.



*Dessin de Maurice Godet*

## DESCRIPTIF PHOTOGRAPHIQUE



Façade NORD





**Façade EST**



**Voûte en brique en « cul de chapeau »**

## HISTORIQUE ET SOURCES DOCUMENTAIRES

Dans les campagnes un petit four artisanal en forme de dôme servait à cuire le pain. Autrefois chaque ferme possédait son four à pain.

À l'époque féodale, selon les régions, le four à pain était parfois un privilège de seigneur dont il tirait profit en prélevant une taxe sur chaque cuisson (appelée banalité).

Avec la multiplication des boulangeries dans les communes, ainsi que les facilités de transport, les fours de campagne vont peu à peu tomber dans l'oubli.

Durant la Seconde Guerre mondiale, à cause des restrictions alimentaires, certains fours ont été restaurés pour servir de nouveau.

Il y avait beaucoup de fours à pain dans les hameaux isolés de nos campagnes au 19<sup>e</sup> siècle, pratiquement un par ferme avec ou sans fournil.

D'après la propriétaire ce four a fonctionné régulièrement jusqu'au milieu des années 1960.

Le pain était fabriqué au mieux une fois par semaine voire toutes les deux semaines sous forme de grosses tourtes qui pouvaient se conserver une dizaine de jours.



Dessin de Marie-Andrée Erard

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

Ce four à pain de belle facture est en bon état grâce à un entretien régulier pour le débarrasser des déchets végétaux qui viennent s'entasser sur la toiture et contre le rocher. Le four lui-même est en état de fonctionnement, seule une fissure proche de la ventilation débouche à l'extérieur côté sud ; des lauzes ont été remises en place au dessus.

Les accès sont dégagés, pour le visiter il faut demander l'autorisation à la propriétaire.

C'est un exemplaire unique sur la commune de Veyrignac et il a fait l'objet de dessins et aquarelles de Maurice Godet et autres peintres amateurs.

Il est situé à une centaine de mètres du sentier de randonnée PR boucle de Veyrignac.



## RENSEIGNEMENTS ADMINISTRATIFS

**Noms et prénoms des rédacteurs BOYER Guy, CHANAUD Michel**

Photos de Guy Boyer, Michel Chanaud, Anne-Marie Fermont

Relevé effectué par un groupe d'adhérents de la Pierre angulaire en janvier 2015

Ce four a fait l'objet d'une fiche de recensement en 2014.

**Dossier achevé le : 23 mars 2015**

# PORTEFEUILLE DOCUMENTAIRE

Relevés du 30 janvier 2015 (Pierre Fermont et Pierre Michel)

