

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 : Four à pain

DOSSIER N°

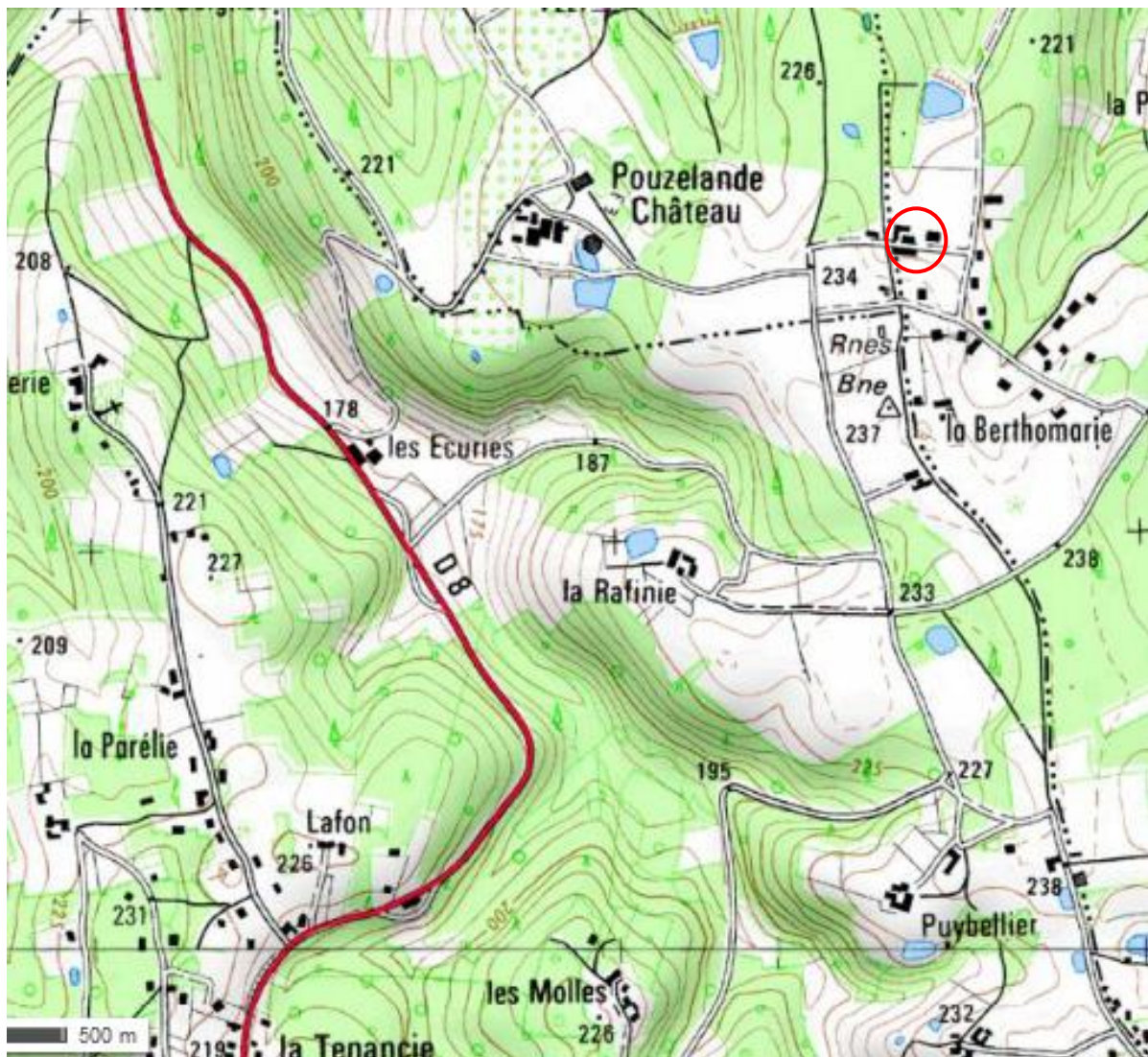
LOCALISATION GEOGRAPHIQUE

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

Longitude (référée au méridien international) : $0^{\circ} 44' 38,07''$ »

Latitude Nord : $45^{\circ} 6' 12,16''$ »

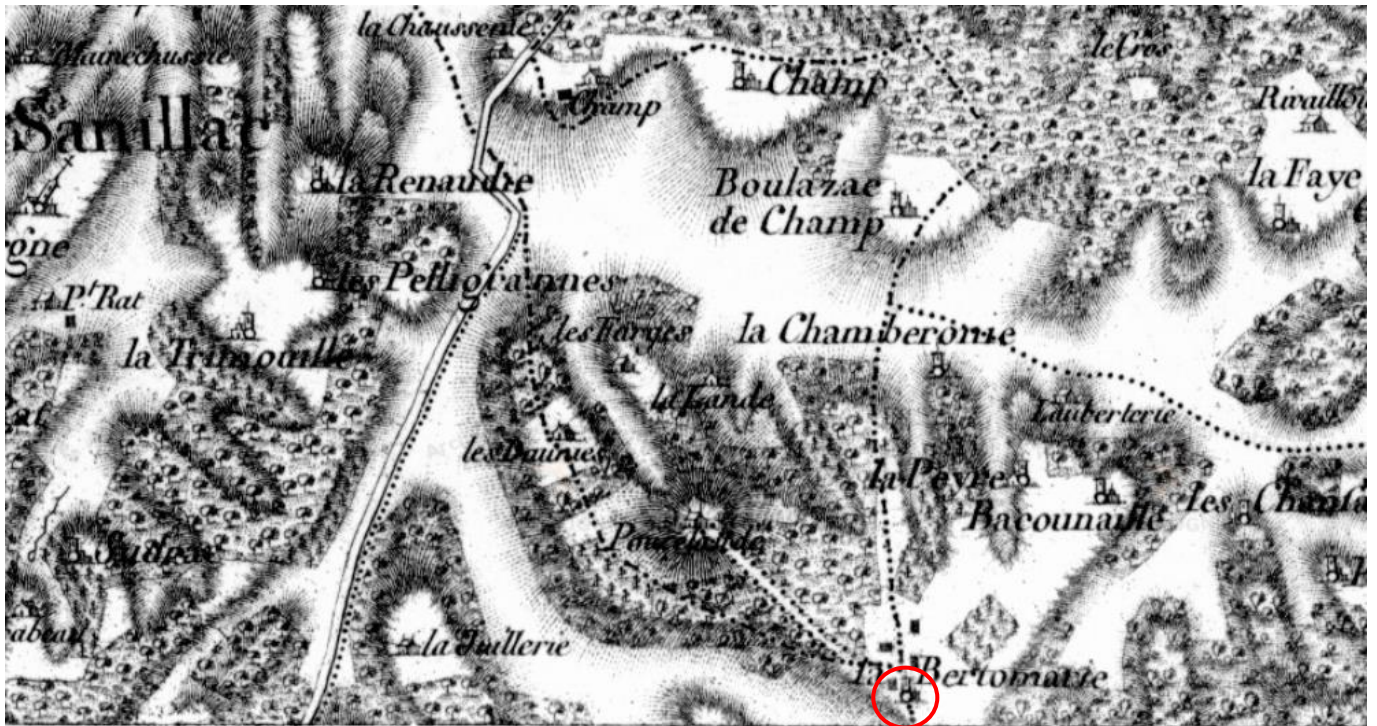
Altitude : 229 m



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

FOUR A PAIN

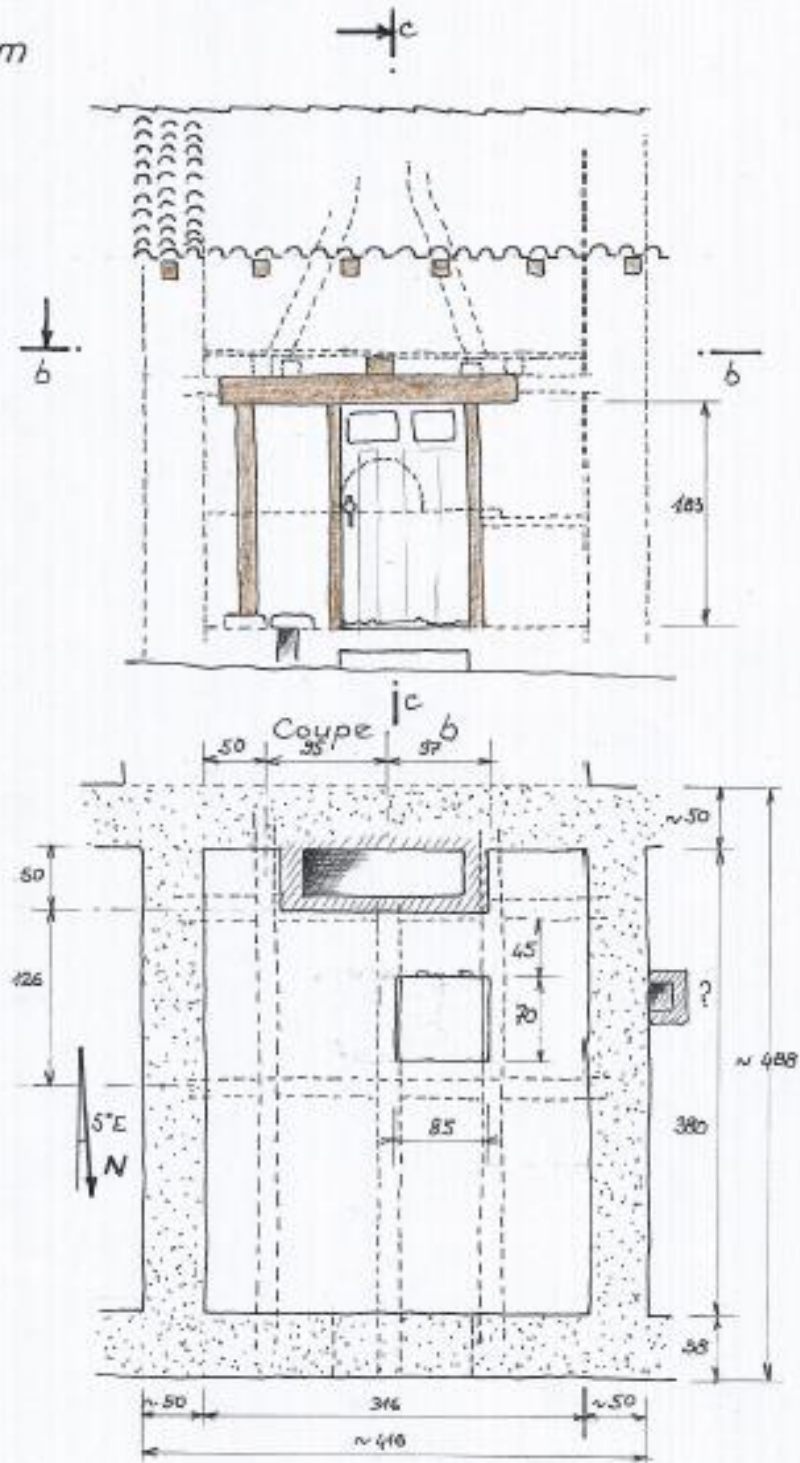
de la Berthomarie

MARSANEIX

Echelle 1/50

100 cm

Cotes en cm



FOUR A PAIN

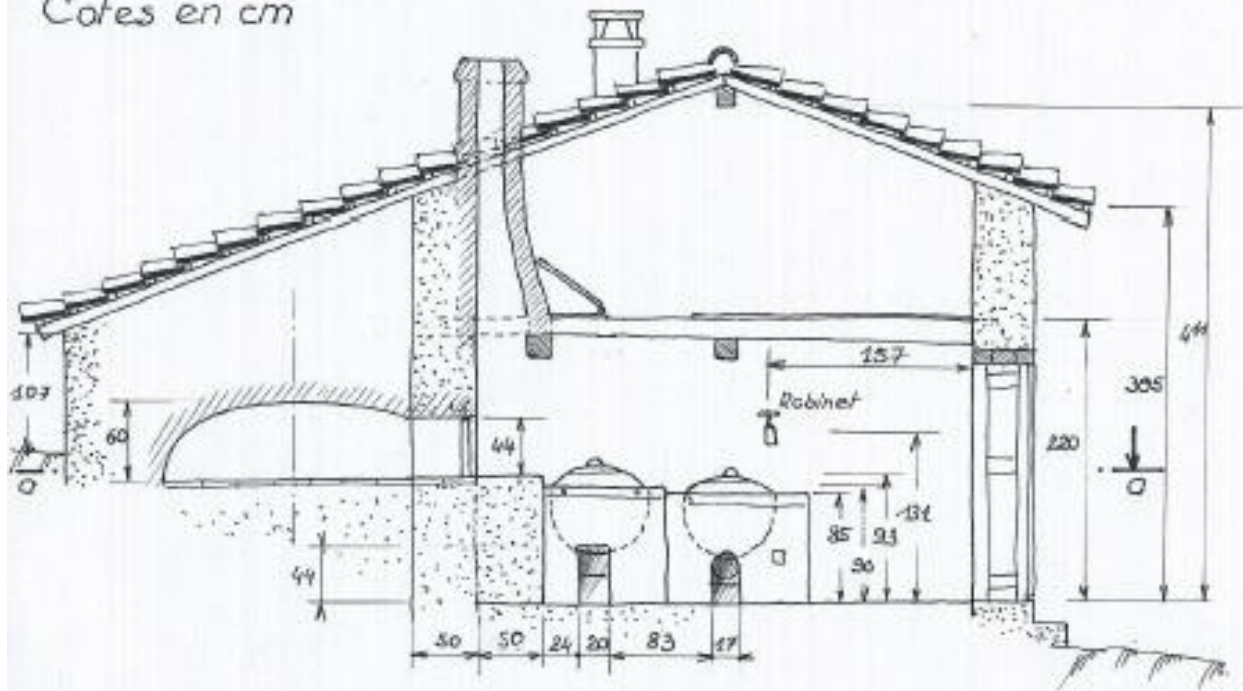
de la Berthomarie MARSANEIX

Echelle 1/50

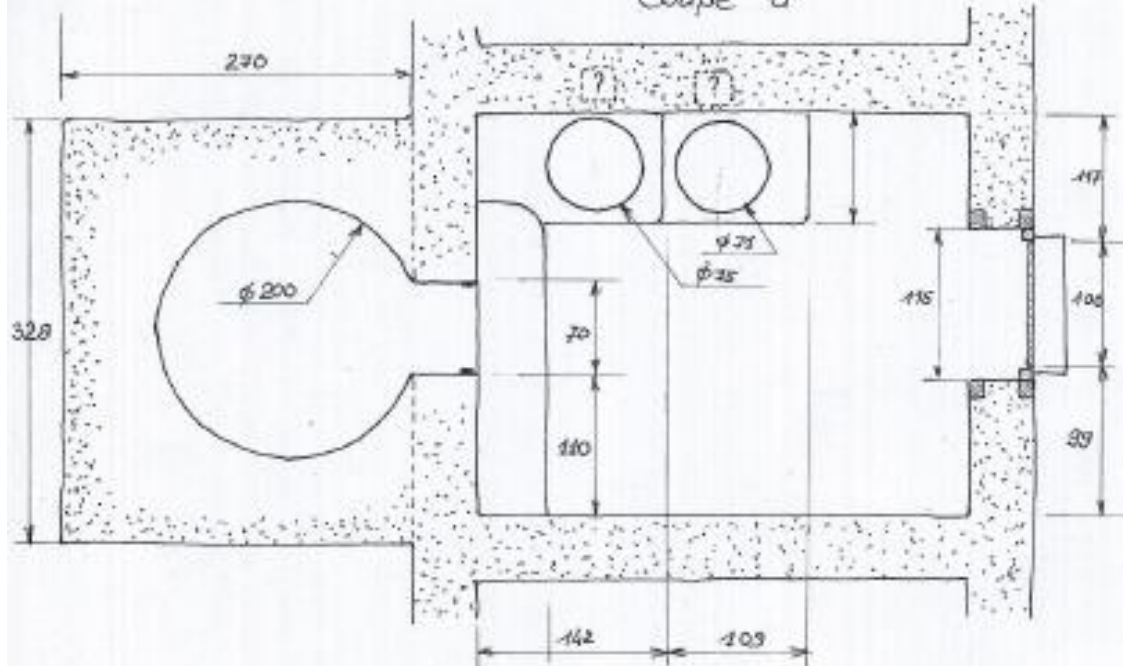
100cm

Cotes en cm

Coupe C



Coupe a



DESCRIPTIF

Le four à pain de la Berthomarie est dans un état de conservation exceptionnel. En effet, il n'a subi aucune modification postérieurement à son utilisation dont la plus récente a été effectuée, il y a quelques années, par des employés de l'exploitation originaires du Portugal. En dehors de celle-ci, monsieur Besse ne l'a jamais utilisé.

Il comporte un fournil clos, élément central d'un bâtiment très long dans lequel sont aménagés des clédiers, loges à porcs, resserres, chai... à l'arrière duquel est adossé le four proprement dit. Dans le fournil sont installés, comme c'est très fréquemment le cas, deux fourneaux utilisés à cuire dans les chaudières qui y sont scellées, la nourriture destinée à certains animaux et notamment les porcs.

Le bâtiment est construit en maçonnerie traditionnelle de petits moellons bruts provenant très probablement de l'épierrage des terres cultivées. La seule ouverture est la porte d'entrée du fournil, vitrée dans sa partie haute, qui comporte un encadrement de bois comparable à ceux que l'on peut observer dans les régions de pierres inaptes à la taille (Périgord vert) ou lorsque l'on vise à réduire le coût de la construction. Les murs sont enduits d'un mortier de chaux relativement usé.

La toiture à faible pente ne comporte pas de ferme du fait du faible écartement entre les murs de refend et repose sur une panne faitière et des chevrons. Elle est couverte, comme le reste du bâtiment et le four, en tuiles romanes canal (tuiles canal mécaniques).

Le fournil dont le sol en terre battue est partiellement bétonné comporte deux niveaux. Le comble en est séparé par un plancher porté par un double système de solives est percé d'une trappe centrale. Un plan de travail étroit à hauteur d'appui, au même niveau que la sole du four longe le fond du fournil. Sa partie supérieure est constituée de gros moellons. Il est interrompu sur la droite en arrondi. Dans la partie droite du fournil, appuyé au mur de refend et au mur de séparation d'avec le four, en maçonnerie de briques se trouvent deux fourneaux cerclés d'une bande de fer en partie haute dans lesquels sont scellées de grandes chaudières dotées chacune d'un couvercle double: le plus grand reposant sur le bord de la chaudière est en forme d'anneau muni de deux anses. Il est relativement lourd et difficile à déplacer. Le petit muni d'une seule anse, repose sur le grand. L'ensemble est en fonte de fer. La partie foyer est très attaquée par la rouille et ne comporte plus de grille pour soutenir le combustible.

On n'observe qu'une souche de cheminée pour ces deux fourneaux qui ont chacun leur foyer, qui semble déboucher au-delà du mur de refend, ce qui laisse penser que le conduit de fumée de chacun de ces fourneaux traverse le mur de refend pour se rejoindre dans un conduit unique. La souche de cette cheminée est étroite de section carrée en boisseaux de ciment et couverte d'une mitre également en béton préfabriqué.

La gueule du four, légèrement désaxée vers la gauche, et de forme approximativement demi-circulaire et soutenue par un cerclage de fer. Il n'y a pas de porte ni la trace d'un dispositif destiné à la fermer. Seule une forte tôle d'acier, couverte de suie, posée le long des fourneaux, semble avoir été utilisée à cette fin.

Au-dessus de la gueule du four, posée sur le mur arrière du fournil et la poutraison, se trouve la hotte de la cheminée, en forme de tronc de pyramide, qui se poursuit par un conduit de fumée de section rectangulaire. La souche est munie à son faite d'une sorte de larmier qui lui donne un aspect particulièrement équilibré. L'ensemble est bâti en petites briques.

Le four proprement dit a des murs périphériques en maçonnerie traditionnelle et son angle sud-ouest a été remonté. La voute, très plate est en bon état, est également construite avec des briques semblables.

Dans le fournil, le long du mur de refend gauche sont rangés, portant sur une solive, les outils utilisés pour la cuisson: perche pour répartir les braises, raclette métallique munie d'un long manche pour sortir les braises et les cendres et plusieurs pelles pour enfourner et défourner, une longue et plusieurs de différents diamètres pour les tourtes.

DESCRIPTIF PHOTOGRAPHIQUE

Façade du fournil



Entrée du fournil



Arrière du bâtiment couvrant le four



Intérieur du fournil et entrée du four



Gueule du four avec cerclage métallique



Voute du four



Cheminée du four



Fourneau et chaudière gauche ouverte



Chaudière gauche fermée



Foyer du fourneau de gauche



Foyer du fourneau de droite



Chaudière



Matériel de cuisson



Ensemble du matériel de cuisson



Trappe d'accès au comble

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.

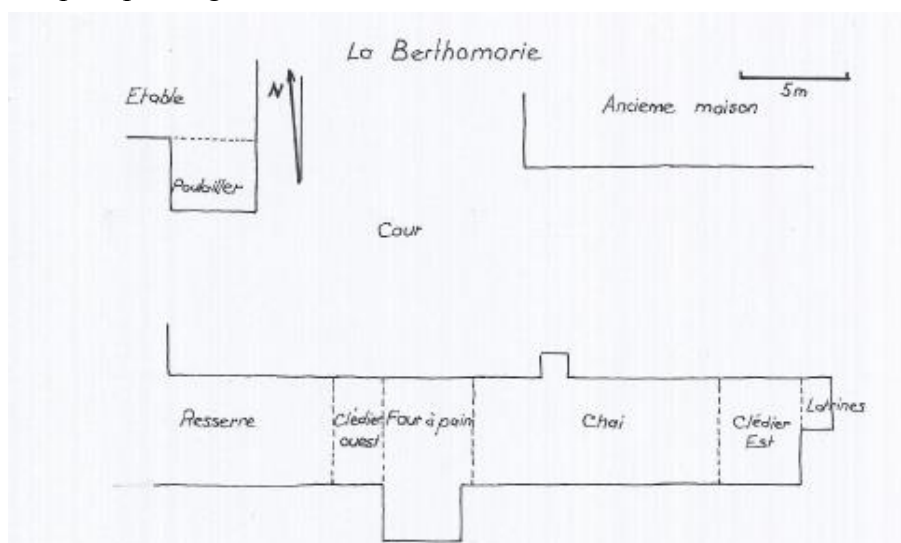
Avant la mécanisation, il y avait deux paires de bœufs et 2 ou 3 vaches et, après l'abandon de la traction animale, jusqu'à 12 vaches laitières. Le reste des animaux (porcs, volailles) était consommé sur place.

Depuis que l'utilisation des terres de cette ferme est connue, 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.



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 8 aout 2013

Date de dépôt au CAUE