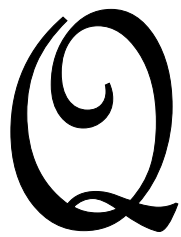


## Le Patrimoine de Pays

A la découverte de son village ou de son centre ville et des trésors cachés



Qu'est-ce que le patrimoine rural? Il s'agit d'une construction réalisée par nos « ancêtres » avant les années 1950 et qui se trouve dans nos campagnes.

Le patrimoine est comme une course de relais. Au départ, à un moment donné, une personne a construit un édifice et cet édifice il le donne à ses enfants, et ses enfants à leurs enfants et ainsi de suite... On se passe le relais, le témoin... A la différence de la course il n'y a pas de point d'arrivée, il n'y a pas de fin. S'il y a une fin c'est que l'édifice est perdu, détruit... C'est votre mission... Continuez la course de relais et passer le témoin...

Le patrimoine de pays ou « petit patrimoine » comme il est appelé est toutes ces petites constructions que l'on rencontre dans les villages, en se promenant dans la campagne. Ce n'est pas des maisons ou du grand patrimoine (château, église...) mais des petits édifices construits pour remplir une fonction spécifique.

Dessins : Maisons Paysannes de France.

# Le pigeonnier

**Noms :** pigeonnier, colombier ou fuie.

## Histoire

Les pigeonniers sont apparus en France au Moyen Age. Seuls les seigneurs pouvaient posséder des pigeonniers à pied, séparés du logis, de la maison d'habitation.

Au XV-XVI<sup>e</sup> S. : privilège des seigneurs. Après la Révolution française : abolition des privilèges et le pigeonnier s'est répandu.

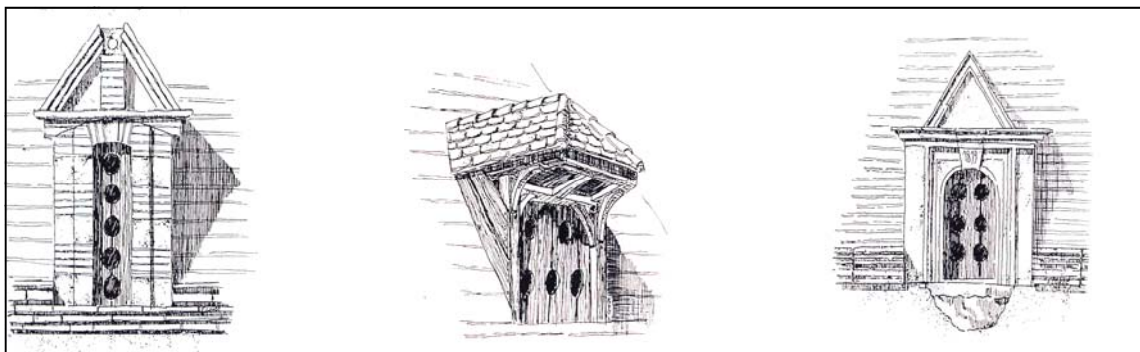
## Utilité/fonction

Ils servent à abriter des pigeons « semi sauvages » qui vont et qui viennent. Le pigeon était utile car :

- c'était une source de nourriture fraîche;
- on recueillait la « colombine ».

Du Moyen Age au XIX<sup>e</sup> S. il n'existait pas d'engrais chimiques. Les fientes de pigeon (ses déjections dit la colombine) étaient recueillies et utilisées comme engrais dans les champs.

XVIII<sup>e</sup> S. : les paysans n'ayant pas les moyens de construire un pigeonnier creusaient des « boulines » (nids) dans le mur pignon des granges et pouvaient les clôturer par un volet en bois.



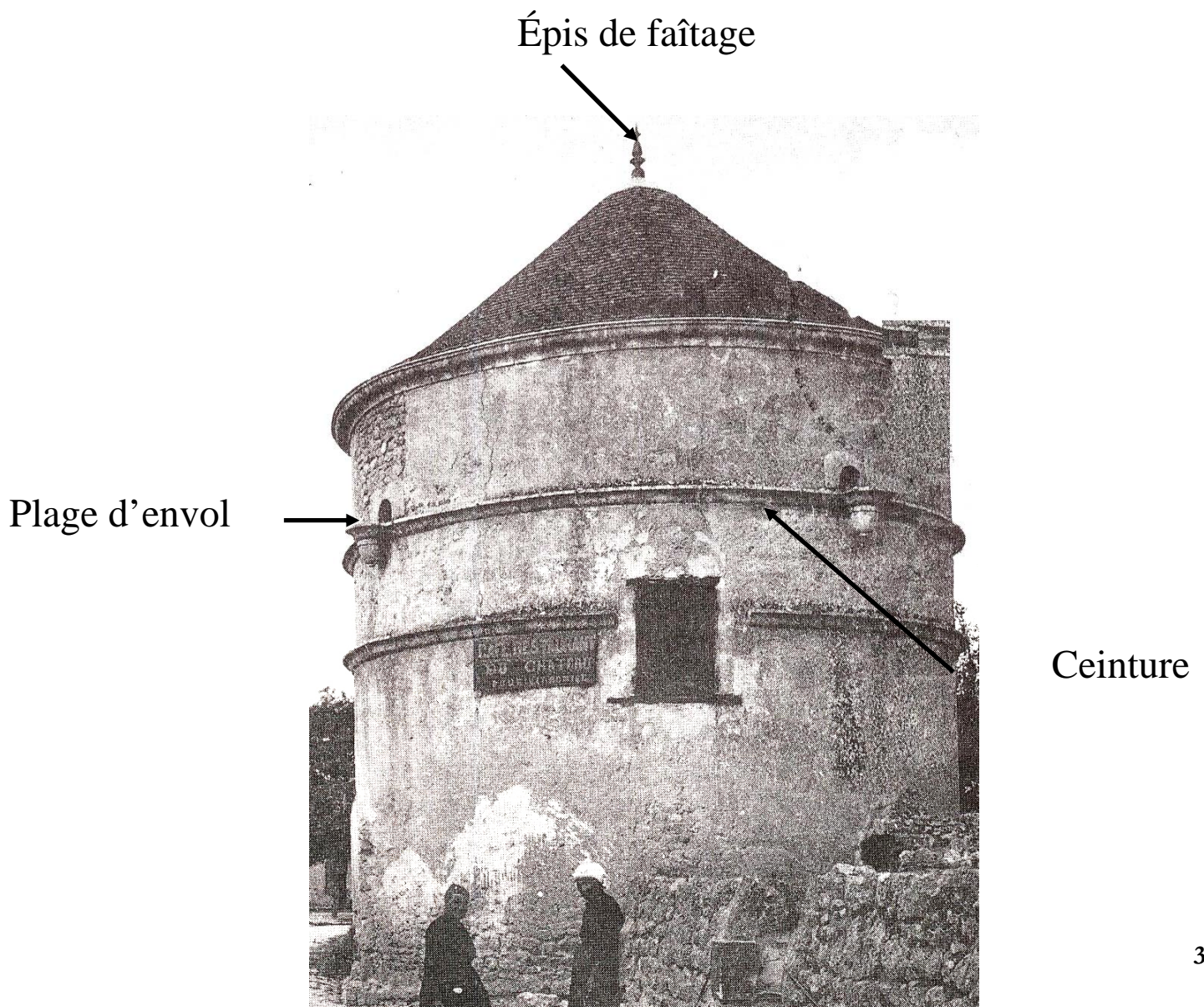
On trouvait ces pigeonniers à proximité des châteaux, manoirs, abbaye, maisons nobles, maisons de maître ou en plein champs.

### Architecture

Une fenêtre ou une lucarne constituait la seule ouverture pour laisser passer l'air et le jour. Devant cette fenêtre se trouve une plage d'envol. Les trous d'envol étaient de la taille des pigeons pour éviter que d'autres oiseaux viennent nicher à l'intérieur des pigeonniers.

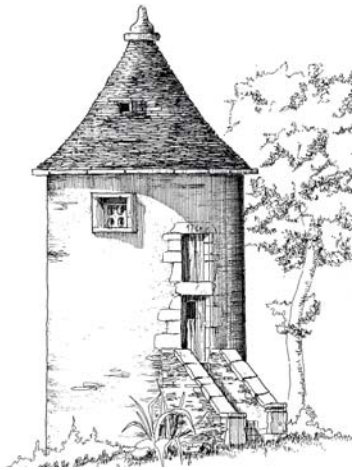
### Règle de construction

L'autorisation de construire était donnée à un propriétaire si celui-ci possédait des terres en quantité suffisante autour de sa ferme, afin que les oiseaux n'aillent pas manger les graines de blé sur les parcelles voisines.





# Typologie des pigeonniers



Pigeonnier tour



Pigeonnier porche



Pigeonnier rond à lanternon



Pigeonnier carré

# Typologie des pigeonniers



Pigeonnier à coupole



Pigeonnier sur arche



Pigeonniers domestiques

# Les lavoirs

Depuis la nuit des temps les femmes ont lavé le linge à la rivière ou dans un trou d'eau sans aménagement particulier.

## Histoire

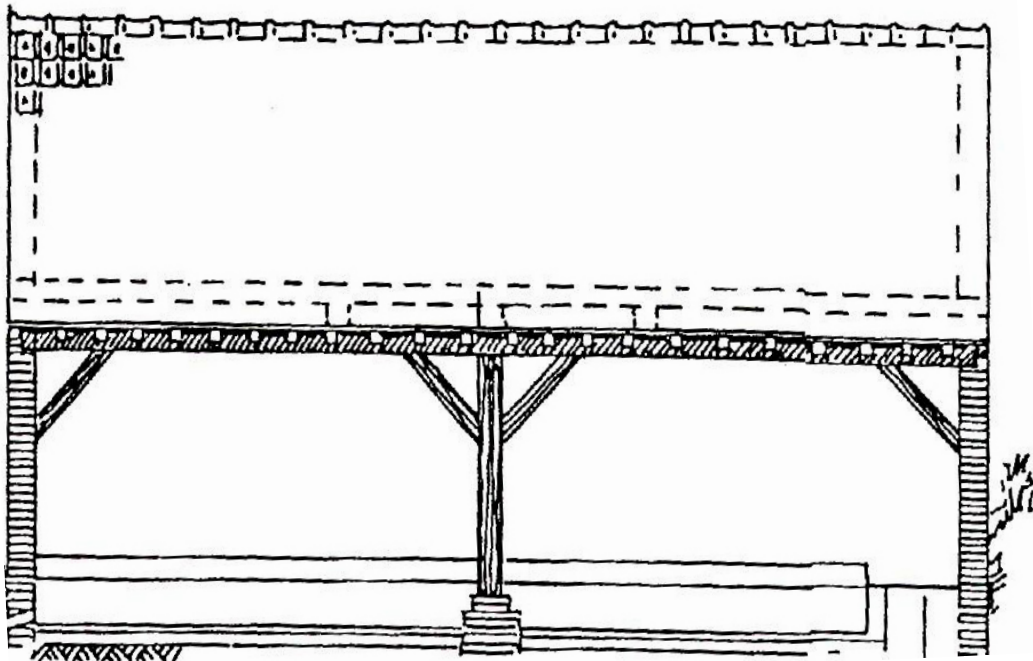
A partir du XIXe S, les responsables politiques ont aménagé des locaux aux bords des rivières, des cours d'eau pour améliorer le confort lors du lavage du linge. Les lavoirs étaient nés.

## Lessive

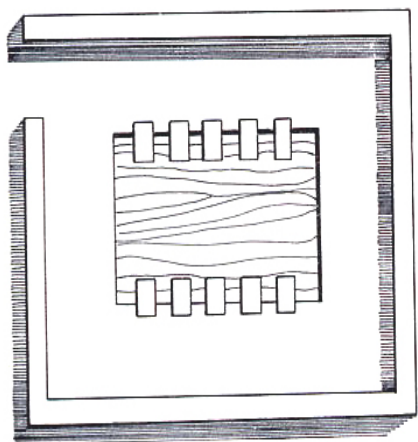
Deux fois par an. La lessive s'appelle aussi la « bughée ».  
Le lavoir est un équipement communautaire, lieu public.

## Architecture

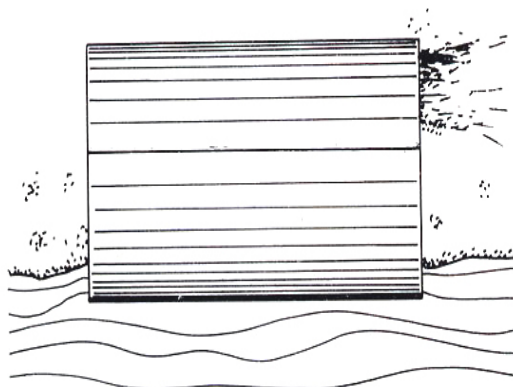
Charpente posée sur des murs ou poteaux en bois.



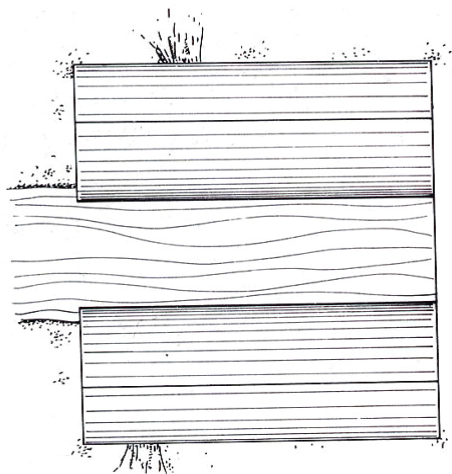
# Typologie des lavoirs



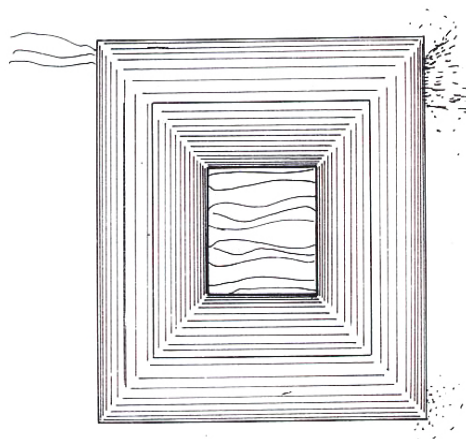
Lavoir ouvert sur



Lavoir unilatéral sur eau libre



Lavoir bilatéral sur eau libre



Lavoir atrium sur source



# Les puits

**Date** : depuis l'origine de la civilisation il existe des puits.

## **Histoire**

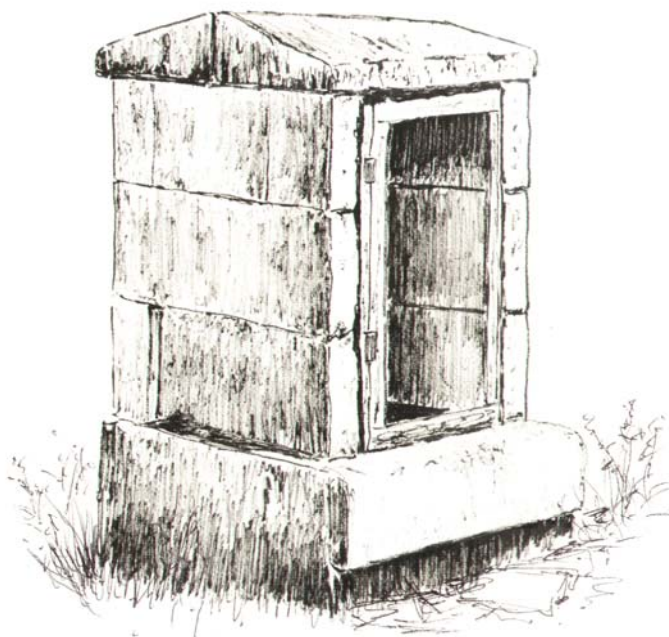
Souvent chaque maison possédait un puits. Si cela n'était pas le cas il existait un à plusieurs puits communautaire, public. La « corvée » eau était assurée par les femmes et les enfants.

## **Fonction**

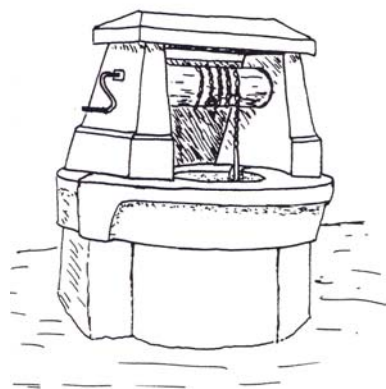
Quand on ne pouvait pas accéder à une alimentation d'eau en surface on était obligé de rechercher une source d'eau souterraine. Pour protéger l'eau (isolation thermique), pour assurer sa remontée et l'alimentation courante en eau de la population le puits était indispensable.

## **Creusage**

Un sourcier indiquait l'endroit où se trouvait l'eau. Les hommes creusaient (puisatiers) et enlevaient les déblais à l'aide d'un treuil. Au fur et à mesure du creusement les bords du puits étaient étayés. Arriver à l'eau un cercle en charpente de chêne était posé et on maçonnait en moellons (pierres) jusqu'au sol. Ensuite on construisait la partie aérienne.



# Typologie des puits



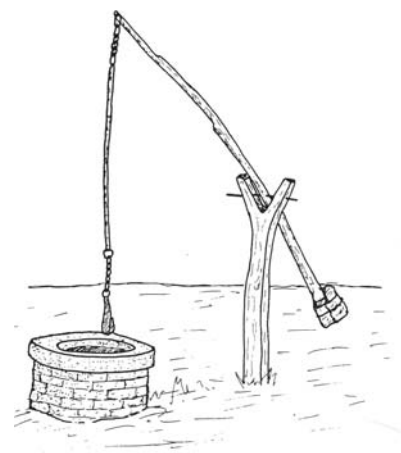
Puits à treuil à margelle



Puits carré fermés



Puits rectangulaire



Puits à balancier



Puits arrondi

# Le four à pain

**I**l existe deux sortes de fours. Le four privé/individuel uniquement chez les seigneurs ou nobles et les fours collectifs. Les fours collectifs sont dits aussi banaux. Le four banal est la manifestation d'un droit seigneurial qui impose contre redevance de cuire dans son four. Le four collectif est la prise en charge collective de la gestion d'un équipement communautaire. Après la Révolution Française le droit banal ne fut plus en cours.

Après la révolution Française l'utilisation du four est libre et n'est pas obligatoire. Les utilisateurs n'étaient pas sujet à des redevances mais à des règles de fonctionnement comme l'établissement d'un tour de chauffe.

## Date

On ne sait pas quand sont apparus les premiers fours mais depuis la conquête du feu par l'homme, celui-ci n'a jamais cessé d'améliorer son quotidien.

## La vie

Autrefois, dans les campagnes, le pain était fait une fois par semaine. Généralement, dans les campagnes, c'est la maîtresse de maison qui effectuait la pâte à pain. Elle l'amenait ensuite au four pour la cuisson. En ville se sont les boulangers qui faisaient/ font le pain

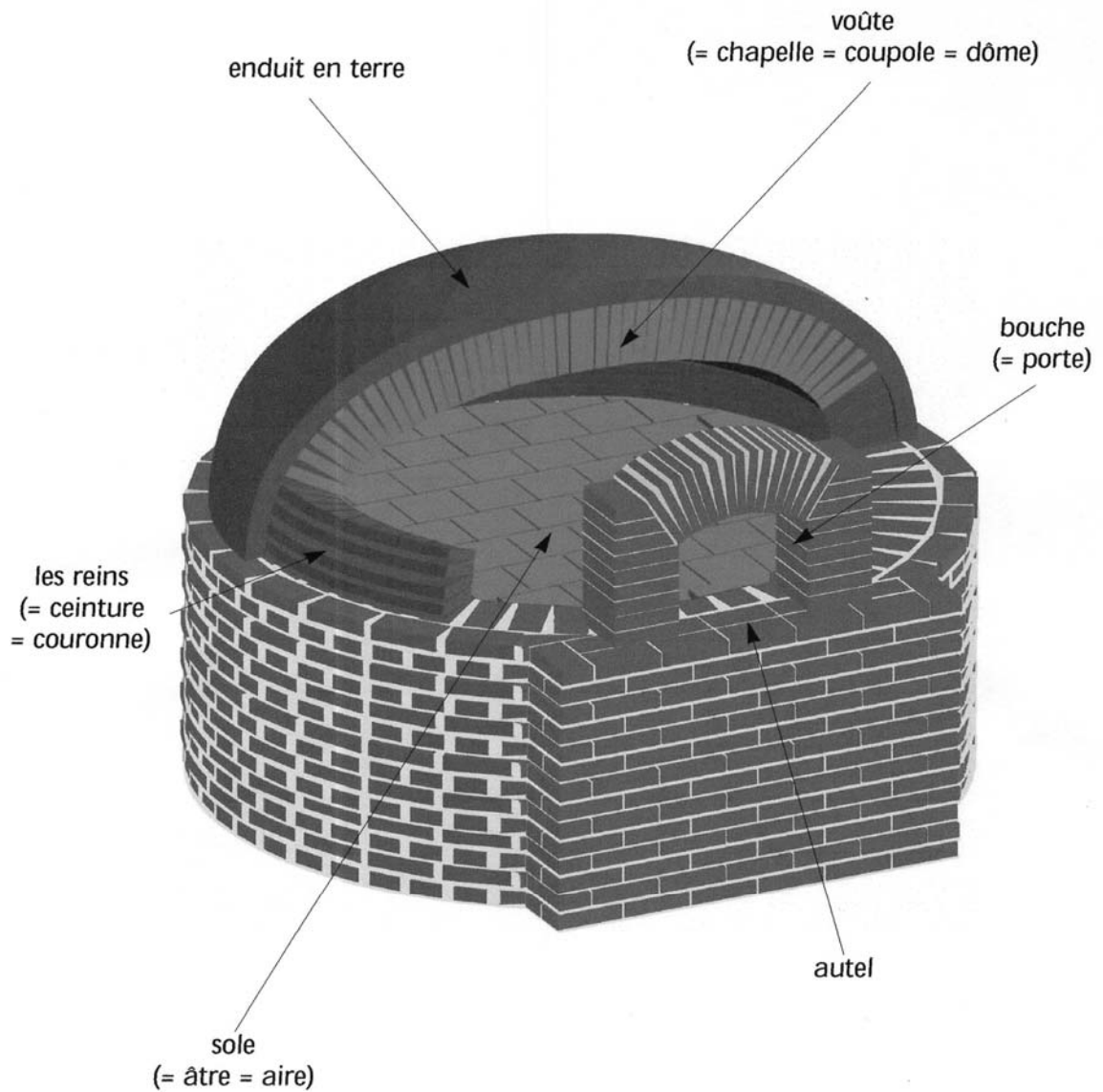
## Les fours

Il existe de multiples fours:

- four à pain,
- Four à viandes
- Four à « douceur » : pâtisserie, fruits.

Le four privé fait partie des dépendances de la ferme, du logis. Le four collectif est facilement accessible à tous.

# Le four à pain





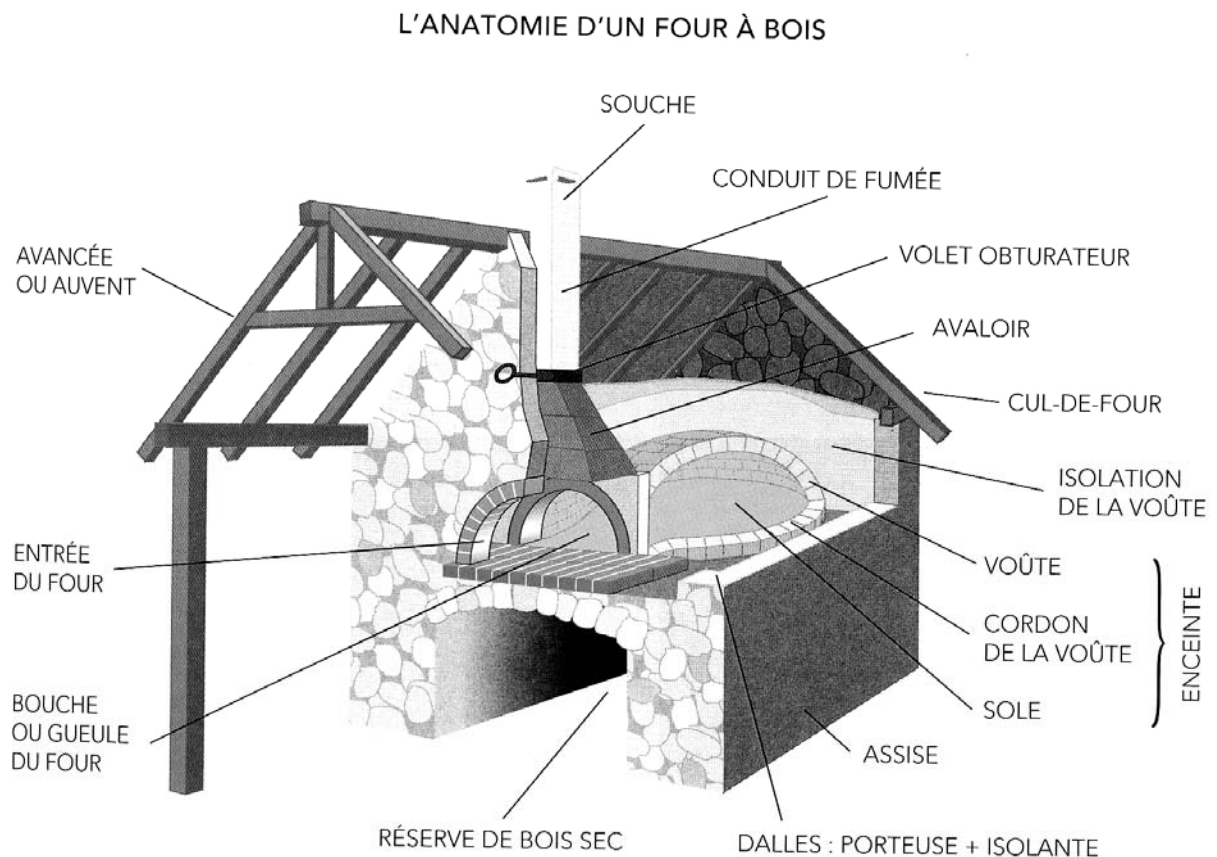
## Le boulanger

Pour faire du bon pain il faut 5 heures : pétrissage, fermentation, découpe, cuisson.

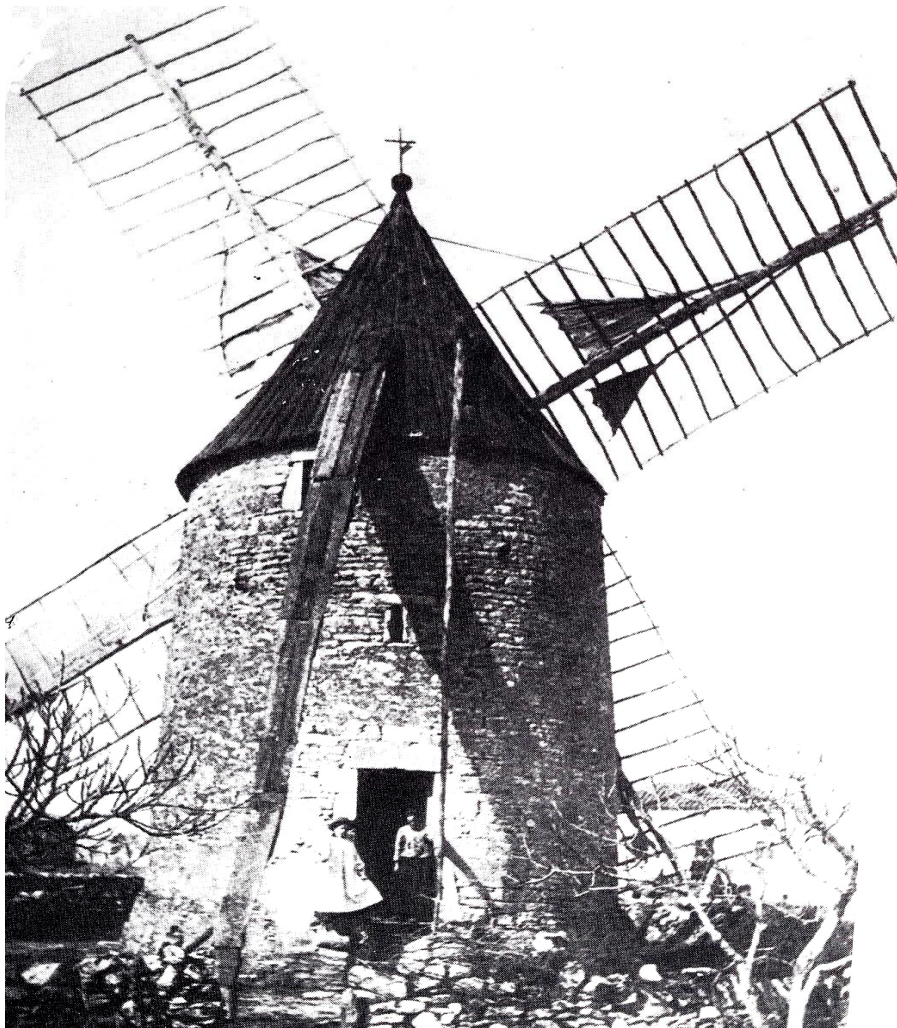
Le four est chauffé au bois (fagots).

## Les matériaux

Le four est inséré dans un bâtiment construit en pierre. Le four, à proprement parlé, la voûte est construite dans un pierre dure ou avec des briques réfractaires qui résistent au contact direct du feu (n'éclate pas). Une porte en fer clôture la bouche du four pour maintenir la chaleur.



# Les moulins



On retrouve deux principales formes de moulin à farine : le moulin tour, actionné par le vent, et le moulin de forme rectangulaire, généralement en pierre, coiffé d'un toit à deux versants. Ce type de moulin est actionné par une roue hydraulique (on utilise l'énergie de l'eau). Ces moulins sont implantés à proximité des cours d'eau. Il existe alors un barrage construit par l'homme sur la rivière et un bief (canalisation de l'eau) pour permettre à la roue de tourner.

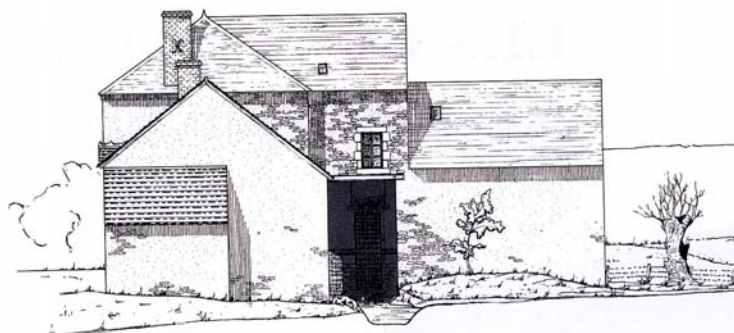
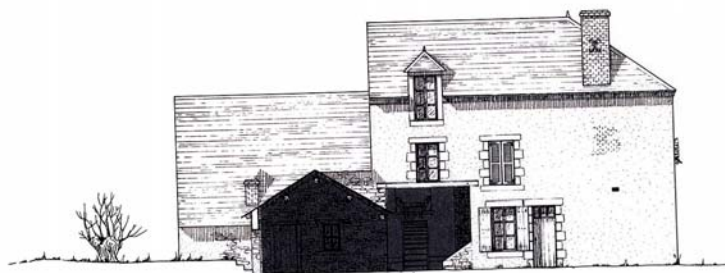
Le moulin à eau est construit sur deux ou trois niveaux. Chaque étage du bâtiment remplit une fonction. Au rez-de chaussé se trouve le mécanisme pour faire tourner les meules (pignons, arbre, roue, levier...), à l'étage se trouve les meules et encore plus haut la trémie.

Les moulins pouvaient être aussi banaux. Ils étaient donc la propriété du seigneur qui louait à un meunier le moulin. Le meunier en contre partie devait s'acquitter de divers redevances et taxes. Quand au paysan venant faire moudre son blé une partie était gardée par le meunier en paiement du droit de moudre.

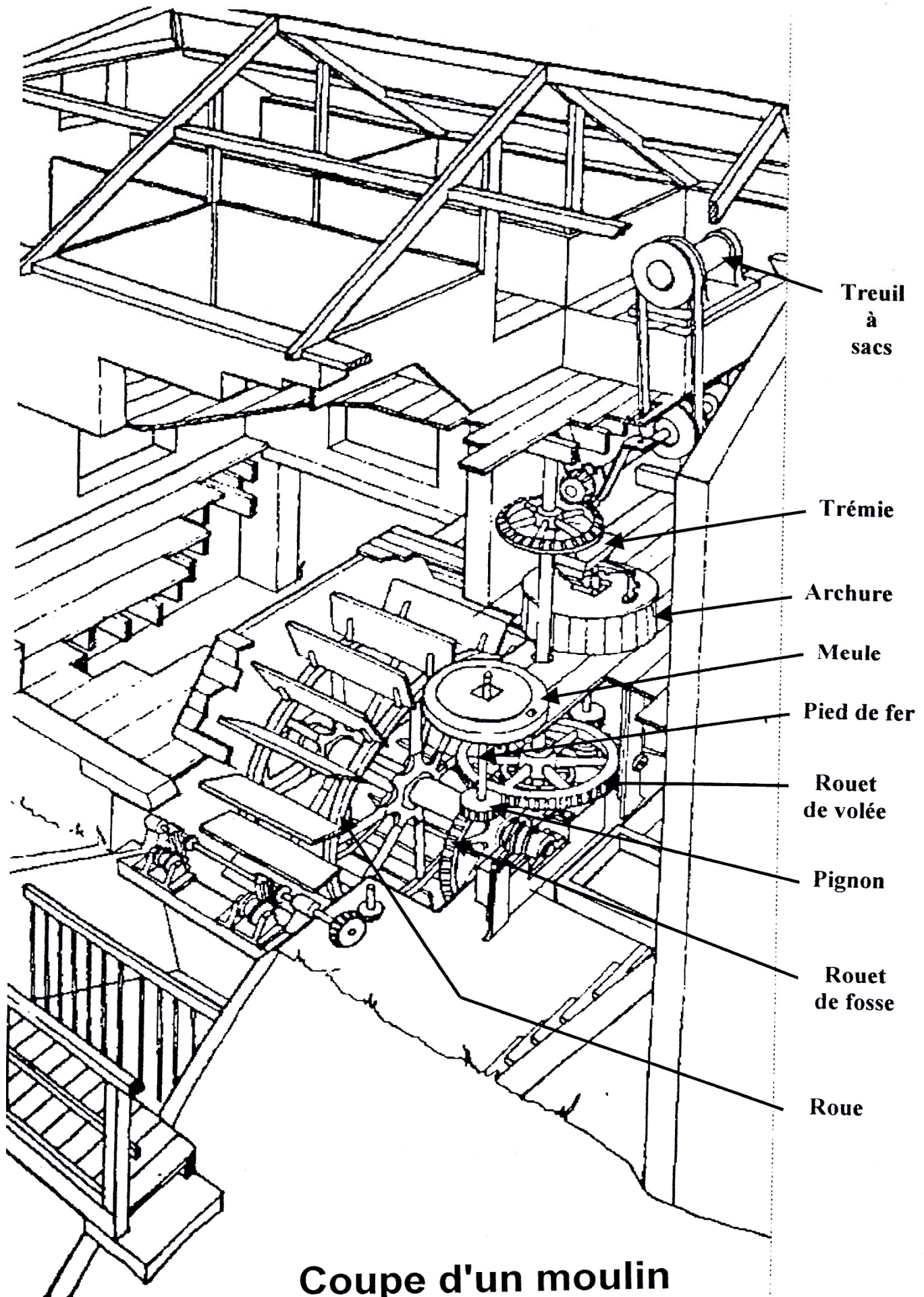
Il existe également des moulins à :

- Huile, papier, pierre, forge....

Les moulins font partie de ce que l'on appelle l'architecture artisanale, industrielle.







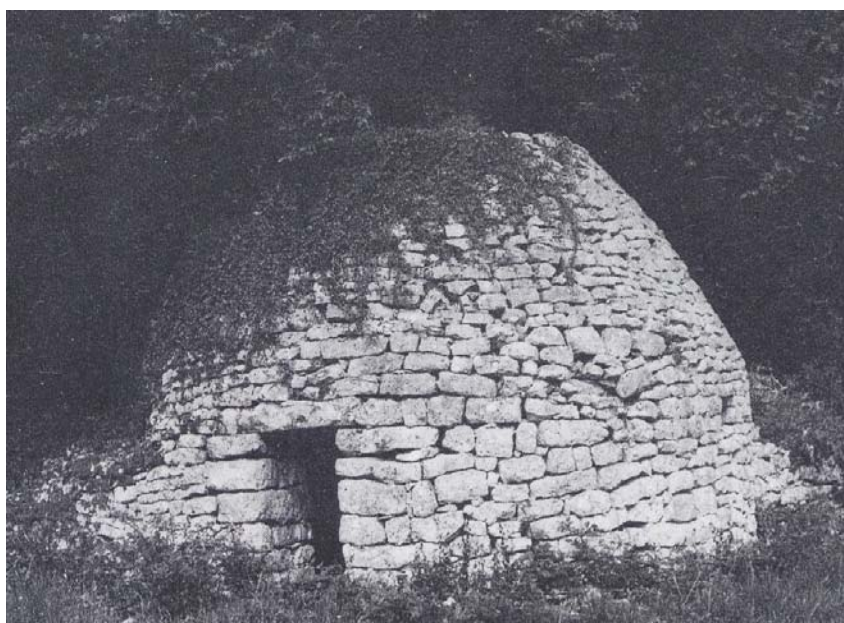
**Coupe d'un moulin**



## Les loges

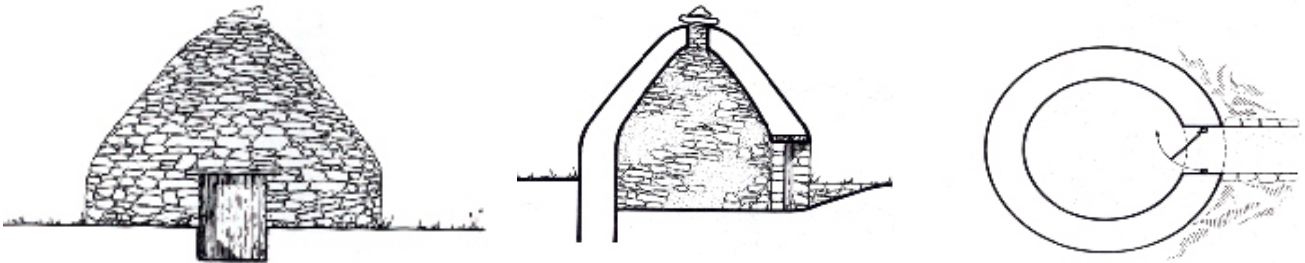
À côté de l'habitat permanent groupé ou non, villages, hameaux, domaines, il existe de petites habitations, lieux de refuge temporaire, d'activités saisonnière ou de stockage du matériel. Ce sont essentiellement les loges que l'on trouve en périphérie des agglomérations ou en pleins champs, lorsque la distance ne permettait guère un retour en milieu de journée. Les loges sont liées à des travaux très spécifiques : la viticulture, la surveillance du bétail, les travaux forestiers.

Le terme de loge désigne des petits bâtiments destinés à une occupation temporaire.

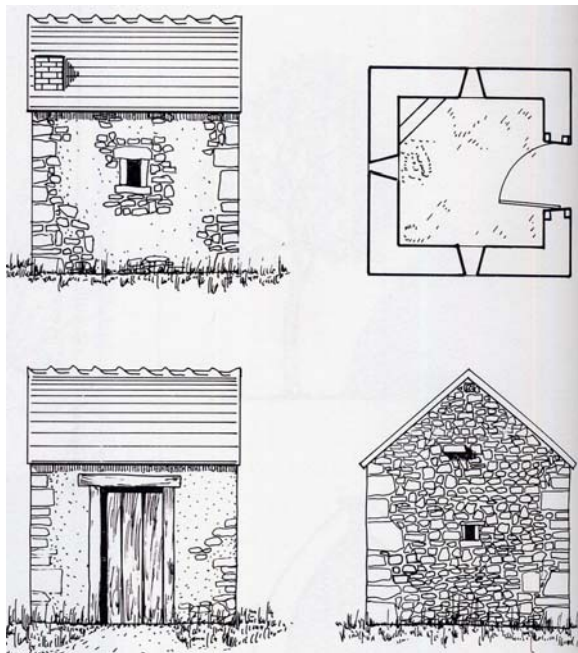


**Loge en pierre sèche**

## Schéma de loges



La maison de vignes ou de champs est une petite cabane située au milieu d'un parcellaire cultivé : vignes ou céréales/oléagineux. Ces cabanes permettaient aux paysans de s'abriter si celui-ci était surpris par les intempéries lors de son travail. Ces cabanes sont construites en pierres et recouvertes d'un toit recouvert de tuiles.



## Maisons de vigne

# Les croix de chemins

Le premier rôle d'une croix est de christianiser un lieu. Les croix de chemins témoignent donc avant tout de l'avancée du christianisme et de la présence de l'Église. Il ne faut pas négliger pour autant un rôle plus simple d'indicateur : quand le croisement est sous la neige, la croix continue d'indiquer sa position. Enfin, un certain nombre de croix de chemin sont aussi des croix sur la voie des morts. De la maison du défunt à l'église paroissiale, le convoi funéraire s'arrêtait à toutes les croix et l'on récitait quelques prières appropriées. Certaines croix de chemins servaient aussi aux processions. La croix peut servir de borne. Entrée et sortie des villages sont normalement pourvues d'une croix, mais toutes les limites, religieuses ou profanes, pouvaient être ainsi matérialisées.



# Maisons Paysannes de Charente

La Ferme des Bouchauds

16170 SAINT-CYBARDEAUX

Tél. 05.45.69.13.04

Courriel : [maisons.paysannes16@wanadoo.fr](mailto:maisons.paysannes16@wanadoo.fr)

