



Le patrimoine rural

En milieu rural, bâti et paysages témoignent de la diversité des activités qu'on y exerçait : viticulture, production de fruits tapés, meunerie, culture du chanvre et du tabac... Ce patrimoine rural ou « petit patrimoine », souvent remarquablement conservé, contribue à la singularité du territoire.

Dans les vignes, la présence des loges évoque le labeur des vignerons, qui s'accordaient une pause dans ces petites constructions rustiques. Mais le travail physique n'était pas réservé aux hommes, comme en attestent les lavoirs où les femmes se retrouvaient au XIX^e siècle, autant pour discuter que pour partager la pénible tâche de la lessive.

Balayée par les vents, la vallée de la Loire a été investie par les meuniers qui ont érigé leurs moulins dans toute la région. Parmi ceux-ci, le **moulin-cavier** est une spécificité locale, avec ses meules disposées en sous-sol et sa tour conique et maçonnée surmontée d'une cabane en bois. Cette silhouette emblématique du val d'Anjou se dresse surtout sur les coteaux et plateaux du Saumurois, mais aussi en rive droite de la Loire (de la Touraine aux portes d'Angers), dans la vallée de la Vienne et autour de Doué-la-Fontaine.

Si les moulins d'antan ne sont plus en activité, la **production de fruits tapés**, elle, n'a pas totalement cessé. À **Rivarennnes**, la fabrication artisanale de ces fruits séchés se poursuit, dans le respect des techniques anciennes. En revanche, le **pruneau de Tours** n'est plus produit depuis longtemps, même à Huismes d'où il est originaire.

D'autres installations attestent de pratiques agricoles anciennes, comme les **fours à chanvre ou les hangars à tabac**. Tout au long du XIX^e siècle, la culture du chanvre a fait la richesse de la région, en fournissant les matières premières pour la fabrication de toiles à voiles et de cordes. Mais le déclin de la marine de Loire entraîne aussi celui du chanvre... Quant à la culture du tabac, elle démarre après la seconde Guerre Mondiale et s'arrête une trentaine d'années après ; dans ce court laps de temps, le Val de Loire devient l'un des principaux producteurs en France.



LES LOGES DE VIGNE ET MAISONNETTES DE JARDIN

Emblématiques des paysages viticoles du Parc, les loges de vigne sont de petites constructions qui servaient à ranger des outils et abriter le vigneron pendant sa pause. Difficile de savoir quand elles sont apparues. La plupart des loges de vignes visibles aujourd'hui ont été construites au XIX^e siècle, mais une des plus anciennes du Parc, située à **Beaumont-en-Véron**, pourrait dater du XVII^e siècle. Ailleurs, quelques dolmens ont été utilisés comme abri, mais ce n'est évidemment pas leur fonction première. Il est hélas difficile de savoir à quand remonte cette reconversion...

Les loges de vignes sont des maisonnettes recouvertes d'une toiture d'ardoises, dotées d'une cheminée pour que le vigneron puisse s'y réchauffer et préparer son repas. Un anneau de métal, accroché à la façade, permettait d'y attacher le cheval. Ces dernières années, le Parc Loire-Anjou-Touraine a favorisé la restauration de ces modestes édifices.

Dans la région de **Beaufort-en-Vallée**, au nord-ouest du Parc, l'essor de l'horticulture a sans doute favorisé l'apparition de ces charmantes constructions, emblématiques du patrimoine du pays de Beaufort. Ces loges prennent l'apparence de véritables petits pavillons de plaisance. Pour les façades, on alterne l'utilisation du tuffeau et de la brique. Les toitures sont décorées d'une petite lucarne et parfois d'une girandole ou d'une girouette en zinc. Malheureusement, beaucoup de ces maisonnettes sont aujourd'hui abandonnées et menacées de destruction.



Loge de vigne©C. Petiteau

LES LAVOIRS, LIEUX EMBLÉMATIQUES DE LA VIE SOCIALE

Autrefois lieux de socialisation privilégiés des femmes, les lavoirs étaient installés le long des cours d'eau et à proximité des fontaines. Contrairement à ce que leur nom laisse imaginer, ils servaient à rincer le linge. Le lavage (ou buée) ne nécessitait pas de grandes quantités d'eau et se faisait dans les buanderies communes ou dans les habitations. Le rinçage, en revanche, nécessitait de l'eau claire en abondance. Les lavandières se rendaient donc au lavoir, ou parfois directement dans la rivière : de nombreuses cartes postales anciennes les montrent s'affairer dans le lit de la Vienne ou de la Loire...

L'usage des lavoirs se développe surtout à partir du milieu du XIX^e siècle avec la diffusion des idées hygiénistes. Ce sont des bâtiments ouverts ou de simples auvents, construits en pierre ou en bois, et au sol carrelé ou dallé. La toiture est à une seule pente, en ardoise ou en tuile, et parfois agrémenté d'une cheminée pour faire chauffer de l'eau.

À l'intérieur, les lavandières battent le linge sur des dalles inclinées, les genoux posés dans une boîte garnie d'un coussin.

Tous les lavoirs conservés aujourd'hui datent du XIX^e ou du début du XX^e siècle. Certains présentent des singularités : **le lavoir de Mocrate, à La Tour-Saint-Gelin**, est de forme polygonale, tandis que celui de **la Philberdière à Restigné** présente une façade de 18 mètres de long. Dans le bourg de **Longué**, une promenade aménagée sur les rives du Lathan permet de découvrir un ensemble d'une vingtaine d'anciens lavoirs privés.

Sur les principales rivières du Parc, comme la Loire et la Vienne, il existait même des bateaux-lavoirs à deux niveaux : on y battait

le linge en bas, puis on le mettait à sécher à l'étage.



Lavoir de Doué-la-Fontaine

MOULINS À CHANDELIER ET MOULINS-CAVIERS

Facile à cultiver, le blé est l'une des principales productions céréalières des XVIII^e et XIX^e siècles. Sa farine sert à fabriquer du pain ou des bouillies, à la base de l'alimentation populaire. Dans la vallée de la Loire, les meuniers ont tiré profit du vent de galerne (venu du nord-ouest) : les moulins font partie intégrante des paysages ligériens, et leurs vestiges jalonnent encore le territoire du Parc.

Apparus au XV^e siècle, **les moulins à chandelier** sont reconnaissables à leur grande cabine en bois à deux niveaux. Sur le territoire du Parc, il ne subsiste que le moulin Goislard. Construit à Saint-Mathurin-sur-Loire au tout début du XIX^e siècle, il est racheté en 1975 et déplacé sur la commune de La Ménitrie, à une centaine de mètres de son implantation initiale. La cabine s'effondre au cours de la manœuvre, mais le moulin est reconstruit quelques années plus tard à l'identique.

Les moulins-caviers, typiques de l'Anjou et notamment du Saumurois, ont longtemps intrigué par leur morphologie atypique. Ils sont constitués de trois grands ensembles :

- « la masse », une structure massive maçonnée, abritant des salles voûtées où se trouvent les meules. Cette structure ressemble à une cave ; elle peut aussi être troglodytique, d'où le nom de « moulin-cavier » ;
- « le massereau », une élévation maçonnée de forme conique située au-dessus de la masse ;
- « la hucherolle » surmonte le tout. Cette cabine mobile qui porte les ailes du moulin est reliée au massereau par un pivot en

bois.

- Le pivot relie les mécanismes de la hucherolle aux appareils de mouture.

On croise de nombreux vestiges ou spécimens restaurés sur le territoire du Parc : les mieux conservés sont **Turquant, Montsoreau, Varennes-sur-Loire ou Bourgueil**.



Moulin-cavier à Saint-Rémy-la-Varenne ©PNRLAT-Océane Lallier

FRUITS TAPÉS ET PRUNEAUX DE TOURS

Les fruits tapés sont une spécialité locale. La fabrication des **pommes de Turquant** (Anjou) et des **poires de Rivarennnes** (Touraine) remonte au moins au XVIII^e siècle. Pelés, passés au four puis séchés sur des claies en osier, les fruits sont régulièrement et délicatement aplatis avec un marteau (la platissoire). Pour être consommés, ils doivent être réhydratés dans de l'eau ou bien du vin.

Cette technique de séchage permettait la conservation des fruits, notamment lors de longs voyages en bateau où ils venaient diversifier l'alimentation des marins et prévenir le scorbut.

Après l'épidémie de phylloxéra, les vignerons de la fin du XIX^e siècle se tournent vers la production de fruits tapés, qui atteint alors son apogée. À Turquant, plus de 200 fours à pommes fonctionnaient à la veille de la première Guerre Mondiale. Mais le vignoble se

reconstitue progressivement, et les méthodes de conservation des fruits se perfectionnent. C'est le déclin de cette activité. Dans les années 1980, deux fours sont rouverts à Turquant et Rivarennnes et perpétuent depuis, la production artisanale de fruits tapés.

À Huismes, on produisait le fameux (mais mal nommé) «**pruneau de Tours** ». Pour le fabriquer, des prunes de variété Sainte-Catherine étaient chauffées à 5 ou 6 reprises dans des fours, pour en chasser toute l'humidité. À la dernière cuisson, la vapeur condensait en une fine pellicule blanche, appelée la fleur, qui distinguaient les pruneaux de Tours de ceux d'Agen. Ces fruits autrefois très renommés ont vu leur production décliner après la première Guerre Mondiale. Deux anciens fours à pruneaux sont encore visibles dans la rue de la Chancellerie.



Poires tapées de Rivarennnes©Nicolas Van Ingen

FOURS À CHANVRE ET HANGARS À TABAC

La culture du chanvre est ancienne et emblématique de la région, particulièrement entre **Bréhémont** (en Touraine) et **La Daguenière** (en Anjou). À Beaufort-en-Vallée, elle est attestée dès le XV^e siècle ; mais c'est surtout aux XVIII^e et XIX^e siècles qu'elle se développe, avec l'implantation en 1748 de la manufacture de toile à voile. L'usine fournit à la marine royale les toiles des voiliers et autres bateaux. Son activité cesse dès le XIX^e siècle, mais pas la culture de chanvre : les chènevières de la vallée alimentent en matières premières d'autres manufactures de toiles et corderies de la région, d'Angers surtout, où les usines Bessonneau ont dominé le paysage industriel jusqu'au milieu du XX^e siècle. Toutefois, le déclin de la marine de Loire après la Révolution Industrielle, ainsi que l'apparition de nouvelles matières textiles finissent par avoir raison du chanvre, progressivement remplacé par d'autres cultures.

Pour être tissé, le chanvre est d'abord roui : on le plonge dans l'eau pendant une dizaine de jours, afin d'en détacher les fibres. Il est ensuite mis longuement à chauffer à 70 °C dans un four, puis broyé. Enfin, l'étape du teillage sépare ce qui peut être filé du reste, et l'ensemble est conditionné en balles. Aujourd'hui, les fours à chanvre les plus remarquables et les plus accessibles se trouvent à l'Île Saint-Martin, entre Ussé et Huismes.

Enfin, la culture du tabac est une autre production spécifique de l'Anjou et de la Touraine, dont le développement date de l'après seconde Guerre Mondiale. Dans les années 1950, le département du Maine-et-Loire est le premier producteur de tabac de la France de l'Ouest. Mais cette culture décline assez rapidement, pour disparaître dans les années 1980. Dans la campagne, on croise encore les grands hangars en bois qui servaient de séchoir à tabac à **Huismes ou à Saché** en Touraine.



Séchoir à tabac à Huismes ©PNRLAT - Océane Lallier

Vous aimerez aussi



3KM - 1H30

Longué-Jumelles, de pierre et d'eau

SENTIERS DU PARC

BÂTI

Longué-Jumelles

[Lire la suite](#) +



22.3KM - 5H30

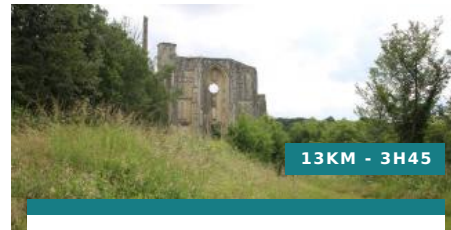
De bois en vignes et lavoirs

SENTIER DE PETITE RANDONNÉE

VIGNOBLE

Vaudelnay

[Lire la suite](#) +



13KM - 3H45

Lavoirs et collégiale des Roches Tranchelion

SENTIER DE PETITE RANDONNÉE

BÂTI

Avon-les-Roches

[Lire la suite](#) +

Les plus consultés



CYCLE(S) 2, 3

Hirondelles, ces grandes voyageuses

NATURE

NATURE

Maine-et-Loire

[Lire la suite](#) +



CYCLE(S) 3

Citoyens de l'eau

MILIEUX HUMIDES

NATURE

Toutes les communes

[Lire la suite](#) +



Les Grésillons

CAMPING

Saint-Georges-sur-Layon

[Lire la suite](#) +