

Les productions des fours

Fours à cade

Les fours en pierre sèche

La forêt faisait l'objet d'une intense exploitation qui limitait son expansion. Un petit artisanat du bois s'y développait, et en plus de la production bien connue du charbon de bois, on y produisait aussi de l'huile de cade et de la poix.

Les fours à cade

Le département compte plus de 200 fours à cade implantés entre la côte toulonnaise et le massif de la Sainte-Baume. Avec l'arrivée du chemin de fer à Toulon, au milieu du XIX^{ème} siècle, les enguentiers (artisans du cade) ont développé une activité jusqu' alors réduite au marché local.

Les artisans enguentiers étaient des agriculteurs et des vigneron qui, lorsqu'ils n'étaient pas pris par les travaux des champs, abattaient le cade (nom provençal du genévrier oxycedre), en arrachaient les souches et débitaient le bois des plus grosses branches. Le tout était réduit en bûchettes dont ils remplissaient les jarres des fours en pierre sèche bâtis par leurs soins.

L'huile était extraite à l'étouffée, par exsudation (le four chauffait à 250°). On la récoltait dans une cornue en bois au sortir de la jarre construite en tuiles et briquettes réfractaires liées de l'argile blanche. Une jarre contenait au maximum 250 kilos de bûchettes de cade dont on tirait 20 litres d'huile.

L'huile de cade varoise fut expédiée dans toute la France jusque dans les années 30.

(Le dernier four à cade s'est éteint en 1950 à Riboux).

L'huile de cade, à l'odeur caractéristique de goudron, était utilisée en médecine humaine (pommades, onguents) et en cosmétologie essentiellement pour traiter des problèmes cutanés. En médecine vétérinaire, l'huile de cade fournit un fameux remède contre la gale, la teigne, les eczémas, mais aussi pour soigner les infections du sabot. Les bergers l'utilisent encore pour soigner le piétin (maladie qui entame les onglons des brebis) et les plaies de leurs bêtes.

Les fours à poix

L'origine des péguolières (fours à poix) du Var remonte au XVI^{ème} siècle. On y produisait principalement la poix navale (calfatage des bateaux).

Comme pour le four à cade, on remplissait la jarre du four à poix de bûchettes de pin (issues des racines et des souches). 1400 kilos de pin produisaient environ 40 kilos de poix commercialisables, et 200 à 250 kilos de charbon de bois (vendu aux forgerons). Une campagne hivernale (octobre-février) fournissait 800 kilos de poix aux artisans péguiers.

Les fours à chaux, et les fours à plâtre

Extrait au pic, dans des carrières à ciel ouvert, le gypse était cuit au bois pendant 12 heures dans un four à une température de 60° à 200°. Il était ensuite broyé et passé dans un moulin. On tirait trois qualités de plâtre : plâtre à hourder, plâtre à enduire, plâtre à mouler (le plus fin) utilisé pour les décors domestiques (gypseries). Le plâtre était utilisé dans l'habitat traditionnel pour les enduits extérieurs et intérieurs (planchers, placards).

La chaux s'obtenait en chauffant (à plus de 900°) du calcaire dans un four en pierre sèche. Elle servait dans la fabrication du mortier utilisé comme liant en maçonnerie.

Des terrasses aux fours, on voit ainsi comment la pierre mise en œuvre dans un bâti à sec pouvait servir divers buts et participer à l'aménagement du territoire et à l'exploitation de ses potentialités.



Domaine Souviou, Le Beausset



Camp Penon, Le Brûlat
Photographie
André Gensel



La Cadière d'Azur
Photographie
André Gensel



Signes
Photographie
André Gensel

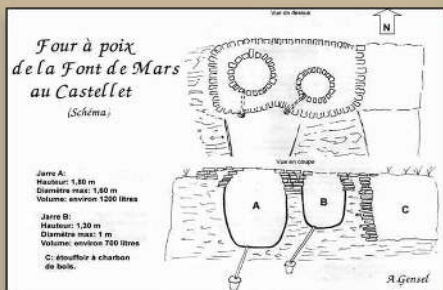


Evenos
Photographie
André Gensel

Fours à poix



Font de Mars, Le Brûlat
Photographie
André Gensel



Restes d'un four à chaux d'une taille exceptionnelle, domaine de Souviou, Le Beausset

Fours à chaux



Font de Mars, Le Brûlat
Photographie Georges Mielle