

Localisation des greniers

Le randonneur attentif les découvre directement sur le parcours du Chemin des Blés, excepté pour ceux d'Ogens, Fey et Cheiry.

1. Coumin-dessus: au centre du hameau (utilisé pour stocker le bois)
2. Cheiry: dans le village, au bord de la route (à gauche, direction Granges-Marnand)
3. Thierrens: au bas de la rue de la Cure
4. Boulens: entre la fontaine et le café-restaurant
5. Peyres-Possens: sortie du village, sur le chemin en direction de Dommartin
6. Poliez-Pittet: sur la place du village, accompagné de panneau d'information
7. Echallens: face à la gare
8. Fey: au bord du terrain de foot (direction Jura)
9. Ogens: non loin de la salle communale
10. Combremont-le-Petit: sur la place du village, proche du four à pain

Information in situ: à Boulens, Poliez-Pittet, sur le Site Thématique de Thierrens.

Localisation fours à pains

Cremin

Petit bâtiment centre du village, sur la droite en entrant au village, faisant face à une grange.

Boulens

Dans le bâtiment, dit Le Casino, route du Casino, à deux par du Café de Boulens (lorsqu'on arrive de Lausanne).

Poliez-le-Grand

Sur la route de Bottens, à droite en direction Lausanne.

Sugnens

Sur la place du village, sous le couvert.

Naz

À l'entrée du bas du village, sur la gauche (200 m).

Correvon

Au centre du village à droite direction Jura, salle communale longeant l'église.

Prahins

Dans le bâtiment du collège.



Le Chemin des Blés

Champtauroz

Au centre du village, vers la fontaine, face à la maison aux pierres apparentes (dite le château).

Combremont-le-Petit

Au centre du village, vers l'église et le collège, à l'endroit où se trouve le site thématique « Les vergers de nos champagnes » sur la petite place récréative.

Chavannes-le-Chêne

Au carrefour, au bord de la route, juste avant l'église.

Carte des fours et greniers



Le four à pain «banal»: la cuisson au feu à bois

Le four à pain était une source de chaleur qu'il fallait utiliser au maximum.

On cuisait les gâteaux au moment de la plus forte chaleur pour égaliser la température, puis le pain, ensuite les taillés et autres pâtes levées, enfin les viandes mijotées.

On y stérilisait et séchait les fruits. Et parfois, dans la cheminée du four de la maison, les viandes étaient fumées. Et, si l'on n'avait rien à cuire après le pain, on entassait le bois à sécher pour la pro-chaine cuisson.

A lire:

Fours du pays des Trois-Lacs. Pain et communauté, par Jean-Pierre Anderegg.
Verlag Weber AG (All / Fr), 2005. 200 pages, 400 illustrations, 39.- fr.

Les Vieux Fours à Pains.

Le renouveau, de Pierre Delacrétaz. Editions Delplast, Romanel

Les greniers à blés de nos campagnes, construction soignée

Les greniers de plaine sont construits sur le même principe que les «mazots» des Alpes. De forme carrée, 4 m de côté, 3 à 4 m de hauteur, plus les combles, ils sont posés à environ un mètre du sol sur piliers en maçonnerie, en pierre sèche ou pieux en chêne.

Une situation parfaite pour la conservation des graines. Celles-ci sont toujours au sec : la circulation de l'air, sous le plancher et autour du bâtiment, protège le contenant et le contenu de l'humidité. Quelques-uns sont montés sur maçonnerie, avec cave à l'entresol. Construits en bois de première qualité, ils ont duré bien plus longtemps que les maisons rurales en pierre, et cela sans grandes réparations.

Le plus grand nombre de ceux qui subsistent encore se trouvent sur le Plateau vaudois, le Jorat et dans les vallées vaudoise et fribourgeoise de la Broye. Quelques-uns seulement portent la date de leur construction, mais la plupart sont du XIVE ou du XVE siècle, du temps des comtes de Savoie.

Sources : Anciens greniers à blés, A. Gavillet