



COLLECTION PAYSAGES & TERRITOIRES

Au Pays des mille mares SUIVEZ LE GUIDE



COLLECTION PAYSAGES & TERRITOIRES

Au Pays des mille mares

Commune de Lamballe – Site des landes de la Poterie



Pour tout renseignement,

contacter :

Office du Tourisme
Maison Bourreau
Place du Martray
22400 Lamballe
Tél. 02 96 31 05 38

Conseil Général des Côtes d'Armor
Direction Agriculture et Environnement
BP 2375
22023 Saint-Brieuc Cedex 1
Tél. 02 96 62 46 54
www.cotesdarmor.fr

Prix de vente : 2,30 €

Le Conseil Général protège ses principaux sites naturels pour en faire des lieux d'éducation à la nature. Cette action n'est possible qu'avec le soutien des communes et des associations d'environnement.

Côtes d'Armor,

un nouveau regard sur l'environnement

Conseil
Général



Conseil
Général



Côtes d'Armor,

un nouveau regard sur l'environnement



Paysage de bruyères et d'ajoncs, les landes de la Poterie marquent leur originalité par la présence de nombreuses mares dues à l'activité potière passée.

Abandonnées depuis les années 30, elles présentent une richesse naturelle exceptionnelle.

Plante carnivore, amphibiens et autres compagnons de la gentille ailée animent le site au fil des saisons.

Le Conseil Général a souhaité s'associer à la commune, propriétaire du site, pour en proposer une mise en valeur par la création d'un sentier de découverte.

Puisse cet aménagement pédagogique vous sensibiliser!

Bonne promenade

Claudy LEBRETON
*Président du Conseil Général
des Côtes d'Armor*

Suivez le guide

Je vous propose de mettre vos pas dans ceux de générations de potiers venus sur le site pour y prélever les matières premières nécessaires à leurs activités.

Mais je ne vous en dis pas plus... gardons la surprise.



- 1 Des trous partout
- 2 Des animaux à double vie
- 3 Le gabbro de Trégomar, une originalité de la Poterie ?
- 4 Un site exploité aussi pour sa végétation
- 5 L'utriculaire, une plante carnivore ?...
- 6 Le choin, témoin du passé
- 7 L'argile, matière première des potiers
- 8 Les potiers, une activité florissante au XVIII^e siècle
- 9 Des caves à lin et à chanvre





Station 1

Des trous partout

Regardez cette vue aérienne du site : sur 23 hectares, on dénombre pas moins de 410 trous, excavations sèches ou humides.



D'une mare à l'autre, le niveau de l'eau est différent : le fond de la mare colmaté par les argiles est imperméable. Il n'y a pas d'échange d'eau entre les mares.

Ces dépressions nommées « **caves** » sont différentes d'un secteur à l'autre :

- **des trous secs**, envahis par la végétation. Certains même ne sont plus visibles car dissimulés sous les saules, les pins, les chênes.

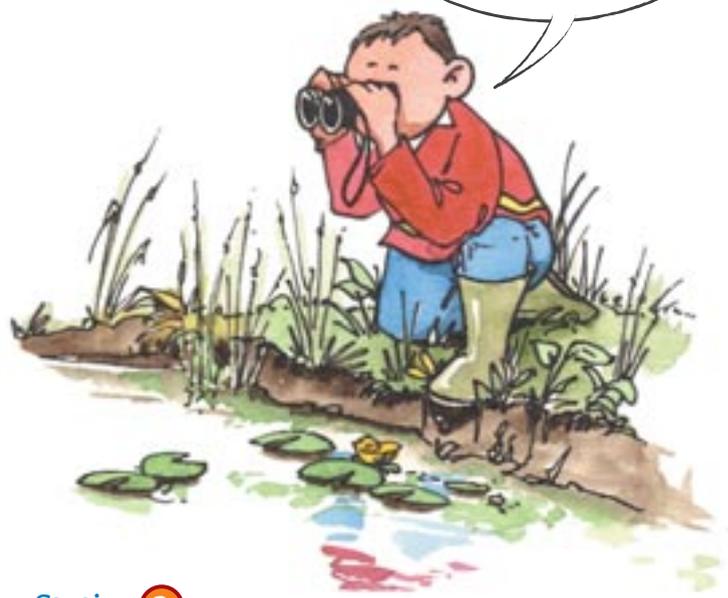


- **des mares temporaires ou permanentes** dont le seul apport d'eau est celui de la pluie, qui ruisselle et s'accumule dans les dépressions artificielles. La durée d'enneigement est ainsi très variable d'une mare à l'autre. Les mares temporaires s'assèchent en été.





Pas facile de vivre dans ces mares et pourtant certaines espèces trouvent ici les conditions favorables à leur développement.



Station 2

Des animaux à double vie

La végétation de lande est considérée comme très inhospitalière pour les amphibiens. Les landes de la Poterie en accueillent pourtant une dizaine d'espèces. Leur présence sur le site est donc remarquable et liée aux mares créées par les potiers depuis plus de 1000 ans.

Le saviez-vous ?
 La présence de glandes à mucus entretient toujours une certaine humidité de la peau. Les téguments doivent toujours rester humides sinon l'animal se déshydrate très rapidement et meurt.

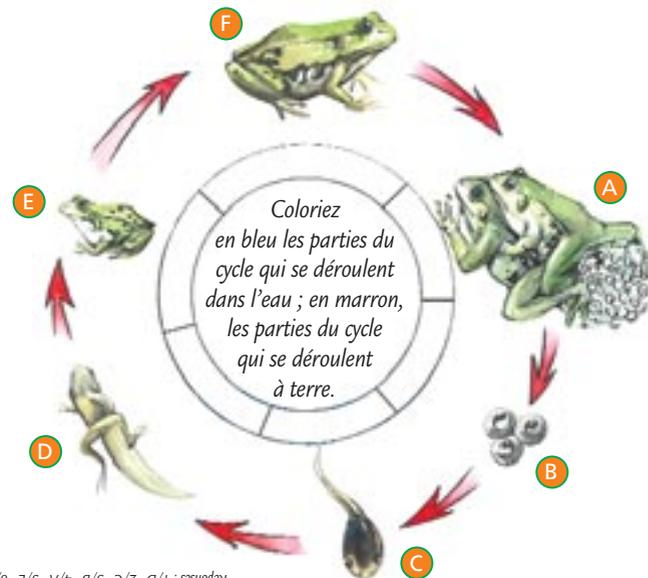
Amphi = double
 Bio = vie
 Ce sont des vertébrés qui « mènent une double vie » : aquatique et terrestre.



Une vie de grenouille !

Remplacez ces mots sur le schéma.

- 1) Métamorphose
- 2) Têtard
- 3) Œuf
- 4) Accouplement et ponte
- 5) Jeune grenouille
- 6) Grenouille adulte



Réponses : 1/D - 2/C - 3/B - 4/A - 5/E - 6/F



Station 3

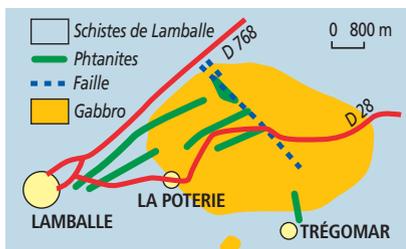
Le gabbro de Trégomar, une originalité de la Poterie ?

Mais à quoi pouvaient bien servir ces trous dans la lande ?



- 1) à extraire de l'argile pour la fabrication des poteries ?
- 2) à procurer de l'eau au bétail pâturant sur le site ?
- 3) à laver le linge des familles de potiers ?

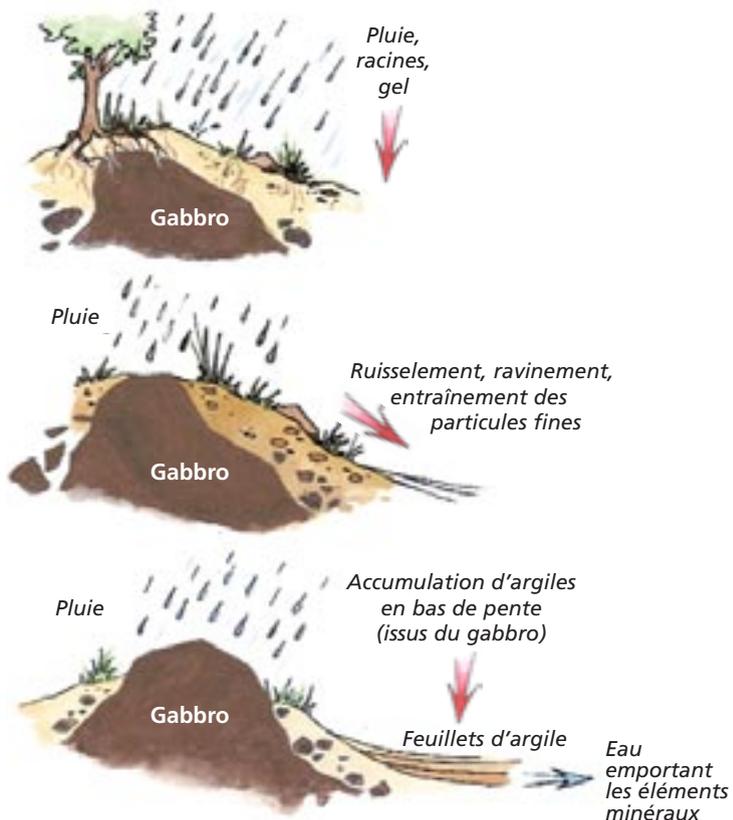
réponses :



La Poterie est située sur du gabbro « dit de Trégomar », une commune voisine. Ce massif, formé il y a 590 millions d'années, à l'ère primaire, s'étend sur 12km² environ.

Mais d'où vient l'argile ?

L'altération du gabbro conduit à la formation d'argiles.



Le granite de teinte mouchetée gris beige ou rose, est issu d'un magma acide qui a cristallisé en quartz, feldspalts et mica.

Le gabbro de teinte générale vert noirâtre, un peu moucheté, est issu d'un magma basique dépourvu de quartz. Son altération ne produit pas de sable et de silice.



Les potiers n'utilisaient pas seulement le site pour son argile. L'ajonc et la bruyère leur étaient aussi très utiles.

L'**ajonc** fauché et séché était utilisé pour alimenter les fours à pots. Les potiers en faisaient une grande consommation dans leurs fours.



« Il présentait l'avantage de dégager beaucoup de calories en peu de temps, produisant des flammes longues qui, atteignant le fond du four, favorisaient une cuisson plus homogène de la fournée ».

De plus, la combustion de l'ajonc ne produit presque pas de cendres.

On utilisait les plus gros pour

lancer la cuisson, puis les plus petits pour en contrôler la fin.

Les **bruyères** étaient aussi coupées pour compléter le volume en ajoncs à brûler dans les fours. En deux jours et une nuit de cuisson, il en fallait du combustible ! La bruyère fournissait également de la litière pour le bétail.



Et ça pousse où ?

Après avoir observé les plantes autour de vous, reliez chaque bruyère à la lande correspondante

Lande vieillissante A	Lande humide B	Lande moyennement humide C	Lande sèche D
1) Bruyère cendrée	2) Callune	3) Bruyère à 4 angles	4) Bruyère ciliée

Station 4 Un site exploité aussi pour sa végétation

La bruyère et l'ajonc étaient largement exploités autrefois. D'après Jean-Michel Meheust, maire de la Poterie de 1865 à 1898 : « Les bruyères et les ajoncs » sont fauchés « presque aussitôt sortis de terre et en toute saison ce qui les fait périr ». Le Conseil Municipal réglemente donc cette pratique ancestrale en 1872. La lande sera désormais fauchée et vendue « en moment et croissance convenable » au profit de la commune. La dernière vente a eu lieu en 1968. Le souci de protéger et de conserver ce milieu était donc déjà bien présent dans les esprits.



Voici le déroulement de la capture d'un organisme par un utricule.



Les utricules sont des feuilles en forme d'outres, transformées en piège. Un vide se crée à l'intérieur provoquant une différence de pression avec l'extérieur. Le clapet est fermé et entouré de minuscules poils tactiles.



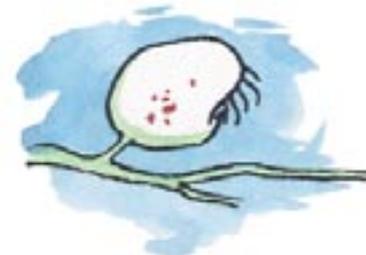
Un animal microscopique (par exemple une daphnie) s'en approche et effleure les poils tactiles.



Le clapet s'ouvre alors brutalement, provoquant une violente aspiration d'eau entraînant la proie dans l'utricule.



Le clapet se referme aussitôt emprisonnant la proie.



La proie est digérée grâce à un suc digestif.

Station 5 L'utriculaire, une plante carnivore !...



Dépourvue de racines, l'utriculaire flotte dans l'eau étalant ses feuilles finement découpées en lanières.

En y regardant de plus près vous observerez

des petites boules fixées sur les tiges, ce sont des utricules.

Ceux-ci jouent un rôle très important :

- d'une part, ce sont des **pièges**

très élaborés pour la capture des micro organismes qui vivent

dans l'eau (protozoaires, daphnies...);

- d'autre part, ils servent de **flotteurs** à la plante.



Station 6 *Le choin, témoin du passé*

Les potiers, comme toutes les sociétés rurales, avaient le don de savoir tout utiliser



Considéré comme rare dans tout le massif armoricain, le choin noirâtre est familier des milieux humides côtiers, il est donc surprenant de le retrouver ici. Sa présence sur le site s'explique par l'existence d'un marais alcalin dont le choin est l'espèce caractéristique.

Recherchez l'origine du caractère alcalin à la station 3.

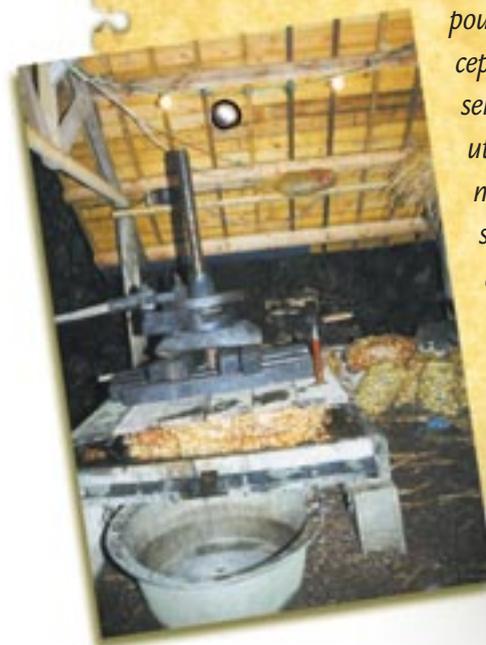
Quand quelque chose est de **ph basique** (contraire d'acide), on dit qu'il est **alcalin**.

Choin noirâtre



Pour faire du cidre, il faut évidemment des pommes, mais aussi de la paille. Les brins doivent être assez longs et très fins pour laisser s'écouler le jus de pomme de la motte qui est pressée. Le choin présente tous ces avantages. Les anciens l'utilisaient donc : une couche de pommes broyées, une couche de paille de choin, et le jus commençait à s'écouler, doré, sucré. D'autres graminées (orge, molinie...)

pouvaient cependant servir. Cette utilisation n'était pas spécifique au choin.





Chacun de ces trous est le résultat de l'exploitation de l'argile par les potiers.



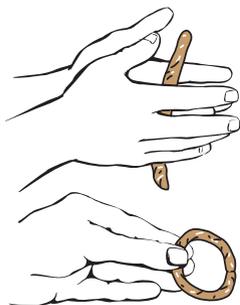
Station 7

L'argile, la matière première des potiers



De l'argile à portée de main

Comment déterminer si un sol est riche en argile ?



Prenez un peu de terre humide. Roulez-la entre vos mains. Si vous pouvez en faire un boudin et le transformer en anneau, c'est qu'il y a majoritairement de l'argile. De plus, c'est doux au toucher.

Si le boudin casse en se pliant, c'est une terre limoneuse qui ne convient pas pour faire de la poterie. Si la pâte est râpeuse c'est qu'il y a du sable.

Le corroyage



Piochée, humidifiée, mise en rouleaux par des journaliers, puis transportée en charrettes, l'argile était roulée directement dans l'hôte de potier, où elle conservait son humidité sous de vieux draps de chanvre mouillés.

Elle était ensuite foulée aux pieds hiver, comme été, puis pétrie à la main, afin de la débarrasser des gravillons, gênants pour le modelage et préjudiciables à la cuisson (pots troués).

Le pétrissage de la terre





Station 8 Les potiers, une activité florissante au XVIII^e siècle

Au plus fort
de leur activité, vers 1720,
70 potiers faisaient vivre
un bourg de 500 âmes :
charpentiers, tisserands,
tailleurs d'habits.



Dès 1080, la présence de potiers
est consignée dans les registres
des Ducs de Penthièvre.

Le marché aux pots, Lamballe, place du Martray, vers 1905



La foire de la Mont Bran

Tous les ans pendant 8 jours, l'activité battait son plein avec la foire
de la Mont Bran. Chaque famille réalisait une fournée de pots.



Chaque fournée remplissait 3 grandes
charrettes tirées par 3 chevaux.
Ces charrettes où les poteries
étaient enveloppées dans de la paille
ressemblaient à de grandes corbeilles .
Les potiers vivaient huit jours sous
des tentes réalisées avec des draps

de chanvre justement tendus sur des piquets en bois. Ils couchaient
sur la paille ayant servi à envelopper les pots ; et cette paille servait
au grand « rieu » (feu) de la fin de la foire.

L'activité potière s'est éteinte avec
l'apparition des routes carrossables
et du chemin de fer qui ont répandu
sur les marchés les ustensiles moins
fragiles en fer blanc ou galvanisé.



Le dernier four s'est éteint en 1928.

Entre les stations 8 et 9, vous trouverez une borne, indiquant
« moulin des Houssas » ; c'est un site historique pour les potiers.



Station 9 Des caves à lin et à chanvre



Certaines de ces fosses, pleines d'eau en permanence, étaient utilisées par les potiers pour le rouissage du lin ou du chanvre.



Chaque potier possédait un champ de lin ou de chanvre. Lorsque la plante arrivait à maturité, elle était arrachée (et non coupée pour garder la longueur des fibres) puis ficelée en petites bottes.

« On faisait sécher le lin ou le chanvre dans les fours à pots après une cuisson »

Hamon, 1969

Les bottes étaient ensuite plongées dans certaines « caves » facilement accessibles où elles restaient plusieurs jours. C'est une bactérie appelée *amylobacter* qui va consommer les parties les moins dures de la tige, ce qui permet ensuite de séparer facilement les fibres textiles.



Le rouissage du lin n'était pas sans conséquences pour la faune et la flore aquatique, du fait de la disparition de l'oxygène de l'eau. En outre, cette opération dégageait des odeurs nauséabondes. Seulement quelques caves avaient cet usage, les vaches des potiers allant s'abreuver dans la mare à la cave la plus grande.

L'Hôtel de potier

Si vous voulez en savoir plus sur l'histoire des potiers, je vous invite à vous rendre à l'Hôtel de potier.

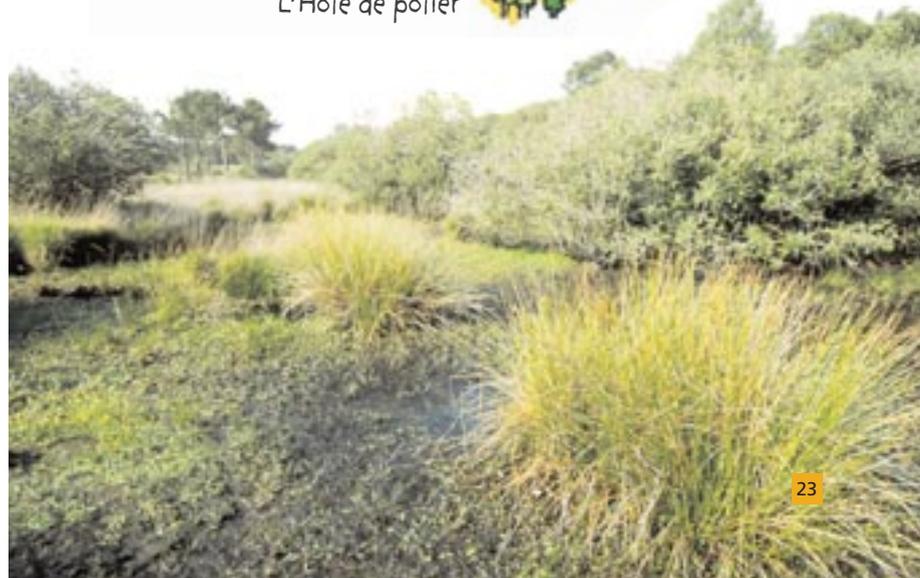
Le dernier Hôtel de potier, situé dans le bourg de la Poterie, a été acquis par la commune en 1997. Il y a été aménagé en musée relatant la vie des potiers (histoire et artisanat).

Hôtel de potier
=
Maison du potier



« Cet espace de nature remarquable, aurait probablement disparu... si les potiers ne l'avaient pas jalousement conservé » comme réservoir de matières premières (argile, litière, combustible, gibier), lieu de travail et de vie sociale.

Le site fut préservé grâce à l'intervention de Louis Baudet, ancien maire, qui, avec la collaboration efficace de Louis Maurice, professeur au lycée Avril, et de quelques autres, obtint la prise d'un arrêté de Protection de Biotope par le Préfet du département le 29 décembre 1989.





Des enfants ont réalisé, avant vous, qu'il restait peu de traces de cette activité potière : peu de pots, plus aucun four, seulement des excavations dans les landes. Ils ont eu l'idée de réaliser une grande fresque sur le pignon de l'école.



La Poterie, hier et autrefois

*« Nous les enfants des potiers avions notre fête traditionnelle, c'était le « Mardi gras ».
D'avance, notre père nous avait fabriqué une statuette de terre cuite représentant vaguement un personnage plus ou moins grotesque. Nous le fixions au bout d'un long bâton et nous suivions en procession avec d'autres bâtons garnis de rubans multicolores de papier à travers tout le bourg en chantant sans arrêt :*

*« Mardi gras, ne t'en va pas
Nous ferons des crêpes et t'en mangeras. »*

Et vers le soir, nous l'enterrions dans un coin du bois avec un cérémonial imité des rites de l'église : un pot de résine allumée, suspendu par des ficelles, nous permettait de bénir la tombe ; cela nous étouffait un peu. J'ai hélas oublié les lieux où nous enterrâmes les nombreux Mardi gras de notre enfance. »

Marcel Hamon





Le sentier des Landes se referme derrière vous ; promenade hors du temps sur ce bout de territoire à la richesse insoupçonnée...

Vous avez découvert un environnement unique dont les espèces faunistiques et floristiques font de ce site un milieu écologique exceptionnel. Certaines variétés sont, en effet, protégées au niveau européen.

Vous avez découvert un environnement d'Histoire : autour de ce territoire, c'est toute une vie sociale qui s'est créée. Des hommes et des femmes, allant

chaque jour dans les landes chercher l'argile, les ajoncs et les bruyères, ont acquis moult savoirs faire, s'adaptant à leur environnement et aux contraintes de chaque époque.

Héritiers de ces landes de la Poterie, nous nous devons de préserver un tel lieu et surtout de ne pas oublier l'histoire de nos potiers.



Loïc CAURET
Maire de Lamballe



© Tous droits de reproduction réservés.
ISBN 2-9522687-1-1 – Édition octobre 2004 – Dépôt légal décembre 2004

Production et conception :
Conseil Général des Côtes d'Armor
Direction Agriculture et Environnement
Service Randonnée et Espaces Naturels

Création et réalisation : Chromatiques – 01 43 45 45 10

Illustrations : Yann Lesacher

Signalétique en Poterie : Isabell Morel

Remerciements à Hélène Le Filleul, Yann Jacob, aux responsables de l'association «L'Hôté de Potier », à Jérémy Allain de l'association Vivarmor Nature et à tous ceux qui ont collaboré à l'élaboration de cette brochure.

Crédits photos :

c1 : h/© M. Rapilliard, b/© J. Baudet - **c2** : M. Rapilliard - **P.3** : h/© Y. Gicquel-Aérophotographie, b/© J. Baudet - **P.4** : © Y. Gicquel-Aérophotographie - **P.5** : h/© CG22/RENS, bg/ © CG22/RENS, bd/© M. Rapilliard - **P.11** : © CG22/RENS - **P.12** : © M. Rapilliard - **P.15** : h/© M. Rapilliard, b/© Centre Forêt Bocage - **P.17** : h/© Mathurin Méheut - **P.19** : © J. Baudet - **P.21** : h/© B. Deubelbeiss - **P.23** : © M. Rapilliard - **P.24** : © CG22/RENS - **P.25** : © CG22/RENS - **P.26** : © M. Rapilliard - **c3** : © J. Baudet

