



La mémoire de la terre



Les plus belles pages de l'histoire des bâtisseurs sont liées à l'utilisation du plus commun des matériaux : la terre. Pour en améliorer les qualités de solidité et de résistance aux intempéries, l'homme a de tout temps eu recours à des techniques de façonnage, de séchage et de cuisson dont la mécanisation actuelle n'est en fait que le prolongement. Après avoir traversé les siècles, ces techniques élémentaires sont parfois encore appliquées dans le respect du « fait main ». Aux Rairies par exemple, dans la briqueterie Terres cuites Yvon Cailleau.

Les Rairies, quelque part entre La Flèche et Angers. Difficile de repérer sur une carte cette petite et coquette localité qui vit paisiblement au rythme de la douceur angevine. Et pourtant, elle s'est depuis belle lurette taillée une solide

réputation due aux terres cuites qu'elle produit et exporte dans la France entière. En 1870, on y dénombrait ainsi pas moins d'une soixantaine de potiers. Aujourd'hui, ils ne sont plus que trois (ou quatre selon une autre classification plus tatillonne). L'ambiance, pourquoi le taire ? n'est pas à la franche collaboration entre ces témoins d'une tradition séculaire, pour cause de quasi-monopolisation de l'appellation « terres cuites des Rairies » par le plus gros producteur (80 salariés).

Refusant, contre tous les vents et marées de la concurrence, l'industrialisation des techniques de fabrication, Chantal Cailleau maintient coûte que coûte le caractère artisanal de son entreprise, fidèle en cela aux orientations prises par son mari (aujourd'hui décédé) en 1982. Le traditionnel et l'authentique demeurent pour elle les caractéristiques premières de son catalogue de produits, une manière qui, somme toute, lui réussit parfaitement compte tenu d'une forte demande de ce type de matériaux pour la restauration de bâtiments anciens.

Au milieu du XIX^e siècle, on dénombrait une soixantaine de briqueteries aux Rairies. Quelques fours

Distinction

datant de cette époque ont été sauvegardés, mais peu fonctionnent encore.

Pour affirmer cette détermination, Chantal et Yvon Cailleau se sont même lancés en 1991 dans un « pari audacieux et ambitieux » : le rachat de la briqueterie « Le Croc », l'une des plus anciennes des Rairies.

Les bâtiments, dont deux fours et deux halles

de séchage, étaient dans un piteux état. Mais la passion fut plus forte que tout. L'ensemble architectural fut donc restauré. Il le fut si bien que la briqueterie fut inscrite en 1995 à l'Inventaire des Monuments Historiques et qu'elle reçut ultérieurement deux autres distinctions : le Prix René Fontaine, attribué

Chantal et Didier Cailleau tiennent à préserver, dans leur briqueterie des Rairies, un savoir-faire ancestral.

La briqueterie « Le Croc », désormais inscrite à l'Inventaire des Monuments Historiques.





en 1997 par les Maisons Paysannes de France, et un Diplôme d'Honneur décerné en 1999 par l'association des Vieilles Maisons Françaises.

La manufacture toutefois ne se contente pas de figurer en bonne place dans notre patrimoine industriel. Elle retrouve aux beaux jours, durant trois ou quatre mois de l'année, l'activité des « bêcheux, chauffourniers et perrayeux » d'antan : la fabrication de terres cuites dans le respect absolu des traditions ancestrales.

Précisons qu'on est ici à cent lieues de la seule préoccupation folklorique visant à offrir une animation bien sympathique aux visiteurs du week-end. Grâce à pareille initiative, c'est tout un héritage séculaire qui est lui-même sauvegardé. Redonner vie non seulement à des bâtiments chargés d'histoire, mais également à des techniques traditionnelles ne relève pas, pour les « chauffourniers » actuels, d'une démarche passéiste. Ils y puisent au contraire le meilleur, l'âme de leur savoir-faire.

Une tradition familiale

Pour accroître le volume de sa production de terres cuites et surtout la rendre possible tout au long de l'année, l'entreprise Cailleau exploite un autre site aux Rairies, doté de deux fours datant de 1756 et 1782 ainsi que d'une halle de séchage dont la charpente ne peut que susciter l'admiration de tous les amoureux du bois et de la belle ouvrage.

Néanmoins, elle s'obstine à ne faire aucune concession à l'industrialisation, dût-elle pour cela rester de taille modeste.

Tous ses produits sont faits main et garantis comme tels. Chargé d'animer la petite équipe des cinq compagnons engagés par l'entreprise, Didier Cailleau, le fils de Chantal et Yvon, est désormais responsable du maintien de la tradition familiale. Formé sur le tas, grâce également à quelques stages complémentaires de mécanique, c'est à lui qu'incombe de veiller à la qualité de la production... et de se retrousser les manches lors-



Fours datant de 1756 et 1782.

Fumée noire : la chaleur du four est maximale (1200 degrés).



qu'une machine tombe en panne ou qu'une pièce est défectueuse. En plus des indispensables heures de bureau, comptabilité oblige, il prend toute sa part des tâches quotidiennes, y compris lorsqu'il faut se lever plusieurs fois la nuit pour surveiller et recharger le four en période de cuisson.

Il faut peu de temps pour comprendre à quel point Didier est un professionnel consciencieux, mais surtout un passionné de son métier. Le regard franc et pétillant d'enthousiasme, il peut vous parler des heures entières des caractéristiques de l'argile des Rairies, des techniques de « conduite » d'un four, de l'art et de la manière d'interpréter l'évolution d'un feu en fonction de l'aspect des braises ou de la couleur des briques réfractaires à l'entrée du four. Entendre un jeune comme Didier vous décrire avec autant de compétence un métier vieux comme le monde, puis le voir à l'œuvre l'instant d'après, voilà de quoi réaliser à quel point la « revalorisation du travail manuel » ne deviendra effective, dans notre bien complexe société, que lorsqu'elle ne sera plus accaparée par le discours des technocrates de salon !

L'enfournement des carreaux de terre crue.



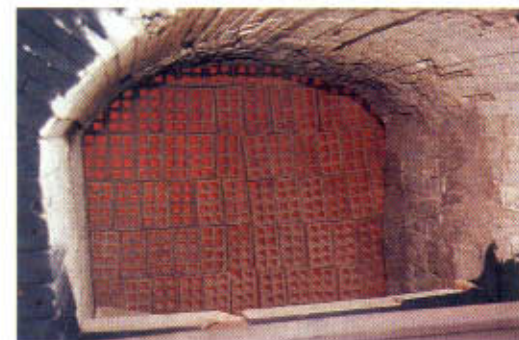
Un mélange de deux argiles, sans ajout de dégraissant ou produit chimique.



Trois éléments

Le procédé de fabrication traditionnelle de terres cuites a traversé les siècles, sans grands changements dans ses phases principales. En ayant intégré certains perfectionnements offerts par le modernisme, c'est toujours cette même technique qu'applique l'entreprise de Chantal Cailleau. Après avoir pourri pendant une semaine jusqu'à être

gorgées d'eau, les deux argiles provenant de carrières locales sont mélangées : trois pelles d'argile rouge, deux pelles d'argile grise (plus grasse). Rien d'autre n'est ajouté, ni dégraissant, ni produit chimique, ni poudre de perlmpinpin pour donner au mélange telle ou telle consistance, tel ou tel aspect. De la terre, de



Au terme de la cuisson : les briques obturant le four ne seront retirées qu'après la chute de la température.

l'eau et, plus tard, du feu : aujourd'hui comme au temps de la civilisation suméro-akkadienne, ces trois seuls éléments suffisent pour façonner une brique ou un carreau de pavement.

Pour la phase de façonnage, l'entreprise Cailleau applique la technique de l'étrépage. Dans une extrudeuse, la terre est remalaxée, compactée et désaérée à l'aide d'une pompe à vide.

Elle ne doit être ni trop dure, ni trop molle pour éviter le feuillage qui entraînerait lui-même la désagrégation à court terme du produit.

La terre est ensuite dirigée, par une vis d'Archimède, vers un orifice de forme et section déterminées (la



« Pour que l'authentique demeure »

Terres cuites Yvon Cailleau (carreaux traditionnels dont les couleurs varient selon les essences de bois utilisées pour la cuisson) et Terres cuites Le Croc (produits faits main, série patrimoine) :

Rue du Croc
B.P.9
49430 - Les Rairies
Tel. : 02 41 76 32 09
Fax : 02 41 76 34 39
Internet : <http://www.cailleau.fr>
E-mail : contact@gerante.fr

filière). Puis elle est découpée transversalement selon un gabarit préalablement défini. Le carreau, dans le sens du fil, est à ce stade plus long de quelques millimètres que le produit fini. Il faut en effet tenir compte de la « mémoire » de l'argile, autrement dit du phénomène de retrait après la phase d'étréage.

Troisième phase de la fabrication : le séchage. Il dure de deux à trois mois en plein air, sous des halles dont les toits, recouverts de tuiles rondes renversées, comportent deux pentes différentes pour assurer une meilleure circulation de l'air. La

durée est évidemment raccourcie lorsque les carreaux de terre sont entreposés dans des tunnels fermés dont l'air est réchauffé grâce à un système de récupération de la chaleur d'un four au terme d'un cycle de cuisson.



La halle de séchage : les carreaux de terre crue y sont entreposés durant deux ou trois mois.

d'air régulière et étouffent rapidement le four. Spectacle impressionnant que cet art du « chauffournier » ! Il n'a recours ici à aucun instrument de contrôle. Il « conduit » son four du regard, examinant régulièrement les teintes de la flamme, la couleur des briques de parement et la nature de la fumée. Il est attentif également au moindre bruit suspect : un claquement de carreaux en cours de cuisson est un mauvais présage...

C'est dans ce savoir-faire, à ce moment précis de la fabrication, que réside la qualité à nulle autre pareille des terres cuites selon la tradition entretenue aux Rairies par l'entreprise Cailleau. L'effet de flamme est inimitable, notamment par la production

industrialisée qui, de nos jours, a recours au gaz ou à l'électricité pour la cuisson.

Chantal et Didier Cailleau tiennent, plus qu'à tout autre argumentaire commercial, à cette spécificité de leurs produits. À la limite, l'acheteur ne peut donc se suffire d'une sélection sur catalogue : il doit choisir sur place, sur palette. Une cuisson ne ressemble à aucune autre. Dans le même four, un carreau n'aura

pas les mêmes teintes que les autres selon son emplacement et sa proximité de la source de chaleur. Chaque carreau est donc une pièce unique.

Pour autant qu'il faille une justification complémentaire à l'authenticité de sa position par rapport à la concurrence, Chantal Cailleau ajoute : « *Fabriqués sans le moindre ajout chimique ou autre, cuits exclusivement au bois, nos produits sont sains. Ils répondent en outre parfaitement aux exigences esthétiques des travaux de restauration de monuments classés. Nos références, de*

plus en plus nombreuses, parlent d'ailleurs en notre nom. »

Ainsi compris, le « fait main » a en effet de beaux jours devant lui. N'est-il pas le symbole de quelques-unes des plus belles pages de l'histoire des bâtisseurs ? À ce titre, l'obstination des dignes successeurs des « bêcheux » et « perrayeux » de jadis mérite d'être connue. Mieux : encouragée !

Marc Chartier

L'art du feu : un savoir-faire transmis de génération en génération.

Le musée Yvon Cailleau, à l'entrée de la briqueterie des Rairies : lieu de mémoire et de traditions.

L'épreuve du feu

Destinée à donner aux produits fabriqués à partir de l'argile leurs caractéristiques définitives de stabilité, de dureté et de résistance mécanique, la cuisson est sans doute la phase la plus spectaculaire, mais aussi la plus délicate de tout le processus de fabrication.

Le préchauffage (ou fumage) du four où sont stockés les carreaux dure trois jours, assurant une montée régulière en température. Celle-ci atteint les 1 200 degrés, température maintenue durant une quinzaine d'heures. De blanche qu'elle était, car chargée d'eau, la fumée devient noire. Les bois utilisés sont d'essences différentes pour donner à la terre divers coloris. Seul le chêne est exclu du lot : ses braises trop abondantes empêchent une circulation

