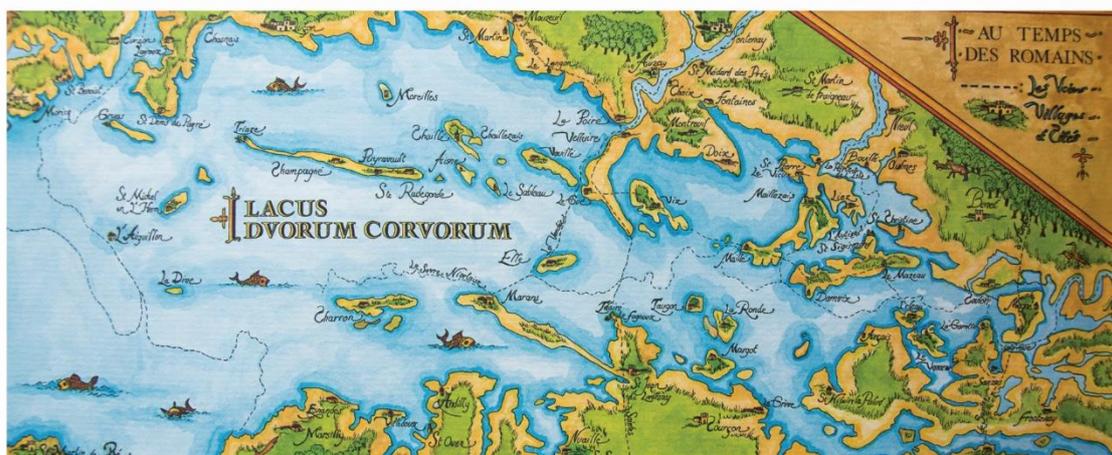


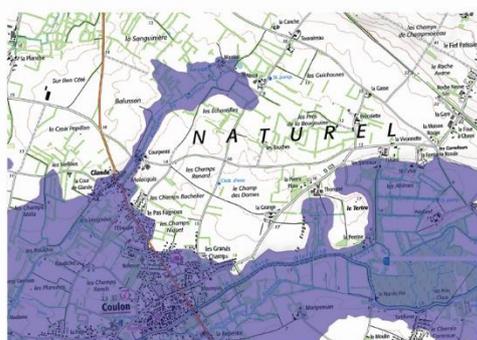
La presqu'île de Coulon



Une occupation humaine depuis le néolithique



Le golfe des Pictons au temps des Romains



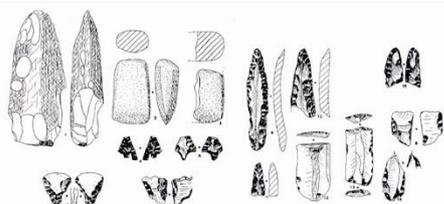
Au fond du golfe, face à l'île de Magné, la presqu'île de Coulon

© IGN



La «roue de Coulon», VIII^e siècle av. J.-C.

photo musées de la Cité



Objets préhistoriques du coteau de Montigné

La langue de terre qui, à Coulon, s'enfonçait à l'intérieur des eaux était déjà fréquentée par l'homme du néolithique. Au coteau de Montigné, qui dominait le golfe, l'occupation de l'âge du Bronze est bien marquée par un village de maisons de bois et les fouilles archéologiques menées par Jean-Pierre Pautre ont

mis au jour quantité de vestiges : sépultures, objets de prestige, pointe de lance, crochets à viande, nécropoles de l'âge du Fer, pirogues monoxyles protohistoriques, fossés médiévaux, outillage, monnaies. En 1984, la plus belle découverte fut, au champ du Maréchal, une roue de char en bronze à la cire perdue,



Objets de la période romaine découverts dans la Sèvre Niortaise

incrustée et décorée de cuivre. Cette «roue de Coulon» a donné son nom au groupe des roues de char votives du Bronze final. Après avoir été exposée au Grand Palais à Paris et dans quelques capitales européennes, elle est aujourd'hui au musée Bernard-d'Agesci à Niort.



La laiterie



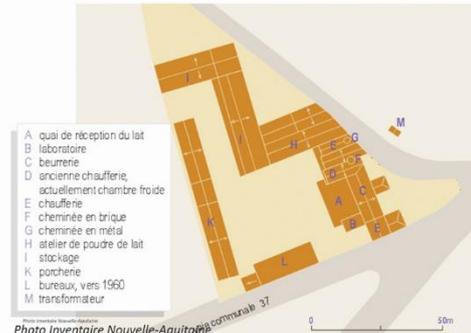
Plus d'un siècle d'activité économique et sociale ancrée dans la mémoire locale.



Photo Collection Maryse Coursaud

La laiterie sort de terre à l'automne 1892.

photo collection Maryse Coursaud



- A quasi de réception du lait
- B laboratoire
- C beurrierie
- D ancienne chaufferie, actuellement chambre froide
- E chaufferie
- F cheminée en brique
- G cheminée en métal
- H atelier de poudre de lait
- I stockage
- K porcherie
- L bureaux, vers 1960
- M transformateur

Photo Inventaire Nouvelle-Aquitaine

L'organisation des bâtiments à la fin du XX^e siècle

photo Zoé Lambert - Inventaire du patrimoine culturel Poitou-Charentes



499 sociétaires adhèrent immédiatement au projet.

photo collection Maryse Coursaud



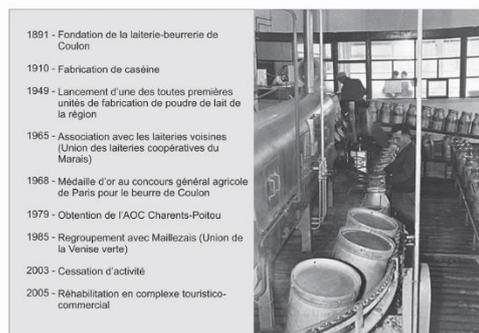
Les bidons sont lavés avant de repartir sur les camions.

photo collection Maryse Coursaud



Vue générale au moment de la fermeture en 2003

photo Jean Raphaël - Inventaire du patrimoine culturel Poitou-Charentes



- 1891 - Fondation de la laiterie-beurrerie de Coulon
- 1910 - Fabrication de caséine
- 1949 - Lancement d'une des toutes premières unités de fabrication de poudre de lait de la région
- 1965 - Association avec les laiteries voisines (Union des laiteries coopératives du Marais)
- 1968 - Médaille d'or au concours général agricole de Paris pour le beurre de Coulon
- 1979 - Obtention de l'AOC Charentes-Poitou
- 1985 - Regroupement avec Maillezais (Union de la Venise verte)
- 2003 - Cessation d'activité
- 2005 - Réhabilitation en complexe touristique-commercial

La laiterie en quelques dates

photo Jean Raphaël - Inventaire du patrimoine culturel Poitou-Charentes

Après une première réunion au café Soullisse, le 10 mai 1891, la société de beurrerie coopérative de Coulon fonde sa laiterie beurrerie le 8 octobre de la même année et une porcherie de 800 pores lui est associée pour en rentabiliser les sous-produits.

À ses débuts, elle emploie une dizaine de personnes et produit 140 tonnes de beurre vendu principalement à Paris. Elle s'équipe progressivement pour fabriquer aussi de la caséine, puis de la poudre de lait, et enfin de la poudre de lait infantile ou pâtisseries.

Mais alors que le nombre de 1 100 sociétaires avait été atteint en 1962, ils ne sont plus que 54 en 2001 et la laiterie doit cesser ses activités.



La laiterie



Une collecte parfois insolite dans la campagne maraichine



Avant d'être ramassés par camion...

photo collection Maryse Coursaud



les bidons de lait ont été recueillis par charrette à cheval...

photo collection Maryse Coursaud



et même par batea

photo collection Maryse Coursaud



Ils étaient alors transbordés sur le quai de la Sèvre pour rejoindre la laiterie.

photo collection Maryse Coursaud



photo collection Maryse Coursaud



photo collection Maryse Coursaud

À la création, le lait de 2 600 vaches parthenaïses est recueilli par 13 ramasseurs, par charrette à cheval, quelques-uns par bateau, et bientôt par camion.

Le beurre de Charentes-Poitou, qui représente les quatre cinquièmes du beurre AOC français est le premier à obtenir cette appellation.

Dès 1968, celui de Coulon reçoit même une médaille d'or au concours général agricole de Paris.



Colombiers, pigeonniers et fuies

Un élevage très longtemps associé à l'histoire de l'homme



Le colombier circulaire de Maurepas

photo Jean-Luc Sabourin



Les boulins de Maurepas

photo Jean-Luc Sabourin



Pigeonnier hexagonal à la Perrine

photo Daniel Bonneau



La fuye de Thorigné

photo Daniel Bonneau



Boulins de la Maison de l'écu

photo Daniel Bonneau



Volets aux Jumeaux

photo Jean-Luc Sabourin

Avant la Révolution française, les pigeonniers dit « sur pied » (indépendant des autres bâtiments) étaient l'apanage des grands fiefs, les fermiers devant quant à eux subir les dommages aux cultures. Plus que la nourriture, ce sont les déjections des pigeons, appelées « colombine », qui étaient recherchées.

Riches en azote et en acide phosphorique, elles servaient à la fumure des cultures. La taille des pigeonniers était par conséquent toujours en rapport avec celle du domaine. L'appellation de colombier s'applique à un bâtiment isolé d'importance dont les boulins (nids) occupent toute la hauteur. On utilise

généralement le terme de pigeonnier, plus récent, lorsque ces bâtiments sont plus modestes. Dans une fuye (au pluriel fuies), le rez-dechaussée est affecté à un autre usage. Quand les boulins sont en haut d'un mur, sous un toit, ou plus rudimentaires, on parle de « volets ».



Thorigné

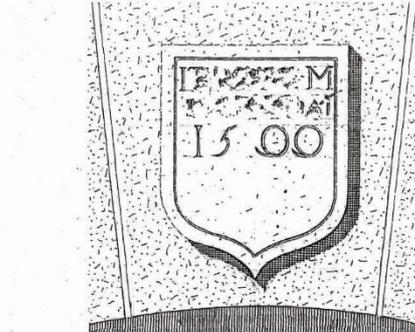


Une ferme ancrée dans l'histoire et la protohistoire



Le portail de la grange porte la date de 1500.

photo Daniel Bonneau



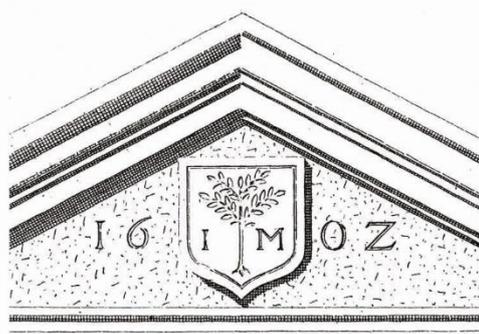
L'écu conserve les traces de la condamnation de 1656.

dessin Arthur Bouneault



Au fronton de la fuye, l'écu des Martin

photo Daniel Bonneau



et la date de 1602

dessin Arthur Bouneault



Des bâtiments de ferme de la fin du XV^e siècle

photo Daniel Bonneau



D'une facture unique en France à ce jour, ce très bel exemplaire de crochet à viande de l'âge du Bronze final découvert à Thorigné laisse supposer l'apparition de banquets à cette période de la protohistoire. Il est aujourd'hui conservé au musée Sainte-Croix de Poitiers.

Le crochet à viande de Thorigné

dessin Michel Mengneau

Taurinus, qui se traduit par « Petit Taureau », est un nom affectif rencontré fréquemment dans Rome et dans toute la Gaule ; il n'est donc pas étonnant que les Thorigné (de Taurinus acum – domaine de Taurinus) soient eux aussi nombreux sur notre territoire. Si ce toponyme nous révèle l'existence ancienne d'un domaine gallo-romain, le lieu-

dit la Pierre Plate, juste en face, signale un dolmen aujourd'hui disparu. C'est aussi à Thorigné qu'a été découvert un bel exemplaire de crochet à viande de l'âge du Bronze. La ferme actuelle, avec sa maison de maître et ses grands volumes organisés autour d'une cour est typique des exploitations du marais. Elle utilise des bâtiments très anciens. Sur une

porte monumentale en plein cintre, un écu porte la date de 1500 et son chef lacéré rappelle que les occupants, Audet Martin et son fils, Jean furent condamnés en 1656 à faire disparaître de leurs armes le titre de chevalier considéré comme usurpé. Sur le fronton de la fuye, un écu meublé d'un arbre étagé porte les initiales de Jean Martin et la date de 1602.



Les distilleries



Quand la betterave suppléait la vigne ravagée



Aux Jumeaux le logement de la ferme actuelle occupe l'atelier de distillation.

photo Pascale Moisson - inventaire du patrimoine culturel Poitou-Charentes



Il y a peu, les rails pour les wagonnets de pulpe étaient encore en place.

photo Jean-Luc Sabourin



Sur les linteaux de porte, l'affectation des locaux

photo Pascale Moisson - inventaire du patrimoine culturel Poitou-Charentes



Vue arrière de l'étable et de l'atelier de fabrication

photo Pascale Moisson - inventaire du patrimoine culturel Poitou-Charentes



Puits foncé dans une salle de l'atelier

photo Pascale Moisson - inventaire du patrimoine culturel Poitou-Charentes

C'est à Coulon que Charles-Eugène Benoist, pâtissier-confiseur à Niort, faisait distiller par son fils une essence de café pour café au lait, crème, glace et entremet.

L'étiquette apposée sur les bouteilles destinées à la commercialisation a été déposée le 4 décembre 1888 au greffe du tribunal de commerce de Niort.

L'ESSENCE DE CAFÉ BENOIST
DE RÉPUTATION MONDIALE.
L'ESSENCE DE CAFÉ BENOIST
Une essence de Niort, de la plus pure essence, gérée et contrôlée, la seule essence de café qui soit faite dans son pays. Et quelle facile d'emploi !

Vous apprécierez, Monsieur, l'essence de café BENOIST pour votre café au lait, vos crèmes, glaces et entremets, la seule essence de café qui soit faite dans son pays. Et quelle facile d'emploi !

Écrivez, pour obtenir une bouteille régulièrement et gratuitement livrée par la poste, à l'adresse ci-dessous, votre nom, votre adresse et votre ville.

Vente d'ailleurs avec un caractère à la distillerie même sans aucun et réputation BENOIST vous y attendez.

E. BENOIST FILS
DISTILLATEUR
à COULON (département MAINE)

H. R. - Imprimeur par Paillat sous le titre et ses Colères.

À Coulon, une autre distillerie fabriquait de l'essence de café.

Jusqu'au milieu du XIX^e siècle, les alcools sont essentiellement des eaux-de-vie de fruits, et surtout de vin. Les dégâts causés aux vignobles par l'oïdium entraînent un rapide développement des alcools de betterave et de grain.

La distillerie Edmond Bernard-Chambrière et compagnie, qui distille exclusivement la betterave blanche de Silésie, est fondée en 1865. L'usine (qui a donné son nom à la ferme actuelle) fonctionne trois mois par an et produit

300 hectolitres d'alcool. Malheureusement, une pénurie de main d'œuvre et des grèves du personnel contraignent à la cessation d'activité dès 1971 et l'ensemble des équipements est vendu aux enchères.



La gare



La fin d'une épopée ferroviaire sur le coteau de Coulon



Le chef de gare Paquereau dans les années 1940

photo collection Maryse Coursaud



Locomotive diesel BB 63907 en gare de Coulon

photo collection Maryse Coursaud



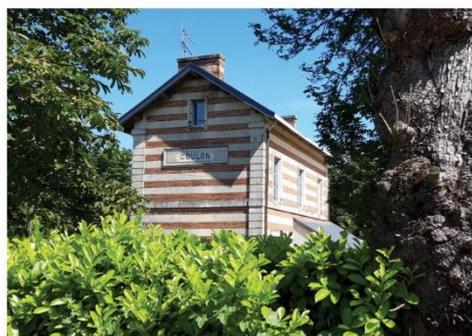
Le 2 mars 1969, René Dubois (au centre) vient de transporter les derniers passagers

photo La Nouvelle République



Le quai est désormais déserté

photo Daniel Bonneau



La gare est devenue habitation

photo Daniel Bonneau



La voie est laissée à l'abandon

photo Daniel Bonneau

Lorsqu'est envisagée une nouvelle ligne de chemin de fer pour relier Niort à Fontenay-le-Comte, le tracé, qui passe par Coulon, se heurte à une opposition véhémement de propriétaires de métairies qui refusent que leurs terres soient coupées. Malgré l'insistance du maire, quand cette ligne est ouverte, en 1871, voie et gare

se trouvent bien à quatre kilomètres du bourg et des navettes doivent être improvisées entre gare et bourg. Moins d'un siècle plus tard, l'arrivée d'un service d'autocar, plus souple, plus pratique, et qui a l'avantage de traverser les bourgs, met fin au transport des voyageurs par rail : le 2 mars 1969, le train conduit ses trente

derniers passagers jusqu'en gare de Niort. En 1996, avec le chantier de l'autoroute A83 reliant Oulmes à la Crèche, c'est au tour du transport de marchandise de faire l'objet d'une décision de fermeture. La voie et ses équipements sont désormais abandonnés à la végétation sauvage.



La vigne



Les cabanes de vigne, de modestes refuges qui habitent et ponctuent le paysage



Cabane à Vauron

photo Daniel Bonneau



Cabanes au fief de Peigland

photo Daniel Bonneau



Cabanes à Champmoireau

photo Daniel Bonneau



Cabanes au fief de Peigland

photo Daniel Bonneau



Cabanes à Champmoireau

photo Daniel Bonneau



Le coin des vigneron entre cheminée d'angle et bassin de récupération

photo Daniel Bonneau

Terre à vigne, bien exposé, le coteau calcaire qui domine le marais était couvert de parcelles plantées regroupées en fiefs – Pâtissier, Vauron, Peigland, Touvaireau – jusqu'à ce que le phylloxéra, vers 1880, balaye ce petit vignoble. Après la Première Guerre mondiale, des poilus de retour à la ferme, des gens du marais, ou des gens du bourg, achètent des parcelles pour replanter et le coteau se regarnit.

Il vient à l'idée de ces nouveaux vigneron, qui habitent loin, de construire au bout de leur vigne des cabanes en bois ou en pierre pour s'abriter, eux et leur cheval, et pour entreposer l'outillage... et parfois des engins de chasse prohibés, comme les traineaux, de grands filets pour piéger les alouettes.

Toutes sont construites sur le même modèle : maçonnerie de moellons, pas de fenêtre, un

espace pour le cheval, un autre avec cheminée d'angle pour les vigneron, et un bassin de récupération des eaux de pluie abreuver le cheval et préparer les produits de traitement. Seules une quinzaine de cabanes en pierre ont résisté, mais avec la disparition progressive des vignes, toutes sont à l'abandon.



La vigne



Les vendanges, un temps de convivialité qui couronne une année de travail



Vendanges au fief de Vauron

photo collection Jean-Luc Sabourin



Vendanges au fief de Vauron

photo collection Jean-Luc Sabourin



Vendanges au fief de Vauron

photo collection Jean-Luc Sabourin



Vendanges au fief de Vauron

photo collection Jean-Luc Sabourin



Vendanges à Champmoireau

photo collection Jean-Luc Sabourin



Vendanges à Champmoireau

photo collection Jean-Luc Sabourin

Othello, grand-noir, folle-blanche, folle-noire, gaillard, plantet, chancelor... Le co-teau a connu de nombreux cépages à tailler, ébourgeonner, sarcler, soufrer, traiter ; mais le moment le plus apprécié car le plus convivial est celui des vendanges, lorsque famille et voisins sont conviés à cueillir le précieux fruit.

Les plants ne sont pas toujours nobles mais la vinification est maîtrisée et les produits très présentables. Après le vin, on tire encore le maximum de cette récolte en fabriquant du vin de sucre, du marc ou du vinaigre. L'hiver venu, on se réchauffera avec la trempine (soupe de vin chaude) et l'été on se rafraichira

avec le mijhét (soupe de vin fraîche). La fête annuelle du mijét rappelle ce temps pas si ancien où les vignes couvraient le co-teau. Un peu négligées et épuisées, peu ont été renouvelées depuis la Seconde Guerre mondiale.

