

L'HISTOIRE DE NOS PIGEONNIERS

Colin Duncan Taylor

Le 24 septembre 2021 Colin Duncan Taylor a prononcé une conférence sur l'histoire de nos pigeonniers, devant un public anglophone - première expérience de ce type pour les Amis du Vieux Saint-Antonin. Le texte qui suit est raccourci et traduit d'un chapitre de son livre en anglais.

Menu du Midi : un voyage gastronomique dans le midi de la France'. (Matador, 2021).

Sauf en milieu rural, la valeur gastronomique du pigeon avant le XXe siècle est largement oubliée. En ville, on les persécute désormais comme de la vermine et l'idée de manger un "rat avec des ailes" remplit la plupart des gens de dégoût.

Un mets royal

Dans le passé, pourtant, la viande de pigeon honorait souvent les tables les plus prestigieuses du pays. Lors d'un banquet en l'honneur de Catherine de Médicis, 400 pigeonneaux furent servis aux convives ; lorsque la même fut accueillie par la ville de Paris en 1549, le menu comprenait 99 pigeonneaux, 99 tourterelles et 99 poulets au vinaigre. Des pigeonneaux étaient également achetés régulièrement pour la table du roi sous les règnes de son gendre, Henri IV, et du glouton Louis XIV.

Une production aristocratique

Servir des pigeons à la table royale nécessitait une approche très structurée de la part de l'aristocratie qui les élevait. Écrivant dans son ouvrage fondateur sur les sciences agricoles publié en 1600, Olivier de Serres nous dit :

"Celui ne pourra pas voir sa maison despourvue de colombier, de garenne, et d'estang, par y trouver tous-jours de la viande, aussi preste que dans un garde-manger.... à ce que estant munitionne de tells vives, il puisse nourrir noblement nourrir sa famille et faire bonne chère à ses amis, sans mettre la main dans la bourse."

(In *Le théâtre d'agriculture et le mesnage des champs*, 1804).

Construire des pigeonniers

Dans la plupart des régions de France, avant la Révolution, la



◀ Aire du Bois de Dourre (Photo Colin Taylor) - Pigeonnier sur l'aire de service sur l'A20 à la hauteur de Montpezat-de-Quercy

construction et la tenue d'un pigeonier étaient un privilège réservé à la noblesse, avec un nombre autorisé d'occupants lié à la taille du domaine du propriétaire. Des tours ornées ont été construites, capables d'abriter des centaines et parfois des milliers d'oiseaux. Le pigeonier est devenu un étalage ostentatoire de la richesse et du statut social du propriétaire.

Au XVII^e siècle, la France comptait environ 42 000 pigeoniers. Ils étaient concentrés dans les régions où le grain était abondant, notamment en Normandie et dans le Midi. Le Tarn, spécialement, reste aujourd'hui réputé pour la richesse de ce patrimoine architectural, tant en quantité qu'en diversité de conception. Au début des années 1970, un passionné du nom d'Henri Astruc effectue une enquête

détaillée et trouve 1 700 pigeoniers dans le Tarn, parfois tombés en ruine.

L'aspect de nos pigeoniers

Bien qu'ils remplissent tous la même fonction, les pigeoniers se présentent dans une étonnante variété de formes, de tailles et de styles.

La partie fermée de la structure qui abritait les pigeons peut être soutenue par au moins quatre échasses en bois ou des piliers en pierre, un certain nombre d'arcades en pierre, quand la structure entière n'est pas construite en pierre à partir du sol. Les formes sont carrées, rondes, hexagonales ou octogonales, et les toits peuvent être en forme de dôme, de tonneau, ou avoir une à quatre pentes et une ou deux tourelles. Ils peuvent s'insérer dans une maison de gardien, dans la tour d'un château, dans le grenier d'une ferme, provenir d'une tour de guet sur des remparts, ou encore se présenter en huttes pour les bergers et leurs troupeaux.

Parmi les modèles courants, qui ont été nommés d'après les villes autour desquelles ils prédominent, comme Castres, Gaillac, Saint-Sulpice, il faut citer le style toulousain, dit aussi « pied de mulet ».

Décrivons un pigeonier pied de mulet typique, tel qu'on pouvait l'édifier au XVIII^e siècle. C'est une tour carrée construite en pierre à partir du sol, sur-



◀ Avenue Capin (direction Caylus) à Saint-Antonin.

Certains pigeonniers utilisaient d'autres défenses telles que des bandes glissantes de tuiles vernissées ou des feuilles de zinc poli, et le style de Castres incorporait une pierre en forme de champignon au sommet de chaque pilier pour éloigner les rongeurs grimpants.

montée d'un toit en pente douce dans une seule direction. Le toit descend de son point le plus haut, s'abaisse verticalement d'environ un mètre, puis poursuit sa pente. La majeure partie du mur vertical entre ces deux niveaux est construite à partir de planches de bois, et celles-ci sont percées de deux rangées de trous, une trentaine au total. Ces ouvertures sont soigneusement dimensionnées pour permettre le libre accès des pigeons tout en écartant les éperviers, hiboux ou autres rapaces. La partie inférieure du toit offre une plage d'envol spacieuse, que les oiseaux utilisaient pour le décollage, l'atterrissage ou le repos. À mi-hauteur, la tour est entourée d'une ceinture de briques saillantes appelée randière, qui, avec les murs enduits en douceur, empêchaient l'un des ennemis les plus dangereux du pigeonnier : les rongeurs tels que les rats et les loirs. Si ceux-ci pénétraient à l'intérieur, les œufs et les nouveau-nés étaient condamnés.

À l'intérieur

La conception du nid était une autre caractéristique essentielle de tout pigeonnier. Chacun devait être assez grand pour qu'une paire d'adultes puisse élever une paire de pigeonneaux. La terre cuite, la pierre ou le bois étaient les matériaux les plus courants. Le nid typique en terre cuite avait la forme d'un pot à fond plat dont la base était fixée au mur. Un autre style populaire était le panier en osier suspendu à une pointe de fer martelée dans le mur, mais à moins qu'ils ne soient nettoyés régulièrement, ils risquaient de devenir un terrain fertile pour les parasites tels que les poux et les acariens. Certains des pigeonniers les plus nobles contiennent des niches construites dans la structure des murs.

Afin de ramasser les pigeonneaux pour le dîner, quelqu'un devait pouvoir atteindre tous les nids. Cela prére-



◀ Saïx - Tarn - à l'ouest de Castres - route de Toulouse (Photo Colin Taylor)

sentait un défi car le nid le plus haut pouvait être à dix mètres au-dessus du sol, une montée dangereuse pour quelqu'un sur une échelle branlante entourée de parents qui s'agitaient frénétiquement. C'est pourquoi les grands pigeonniers étaient souvent équipés d'un moyen d'accès plus commode aux nids : une ou deux échelles verticales fixées à des bras horizontaux en bois eux-mêmes fixés à un pivot vertical central. L'ensemble de l'engin s'étendait autour et le receveur de pigeonneau pouvait travailler dans une sécurité relative. Comme le souligne Olivier de Serres, ce type d'installation était le plus efficace à l'intérieur d'un pigeonnier rond, mais il en existe un carré à Villemur-sur-Tarn qui possède aussi une échelle tournante.

Différents styles

La disponibilité des matériaux locaux a joué un rôle important. Le style de Castres utilisait typiquement la pierre locale de Navès et les ardoises du toit de Dourgne. Soutenir le pigeonnier sur des piliers et laisser le rez-de-chaussée ouvert signifiaient qu'ils n'étaient pas taxés.

Dans le Tarn, on a commencé par des tours cylindriques en pierre de style militaire, construites par des nobles qui avaient de l'argent et accès à une main-d'œuvre bon marché. Les carrés avec des arcades en pierre au niveau du sol sont devenus populaires au milieu du XVII^e siècle, puis on voit des modèles petits et petits ronds. La plupart des types castrais, carrés et montés sur quatre piliers, datent du XVIII^e siècle. Le pied de mulet était facile à construire et il est devenu un style courant après les guerres napoléoniennes. Aucun n'a été construit après la fin du XIX^e siècle, et au début du XX^e siècle, la plupart des pigeonniers ont été abandonnés par les humains et les oiseaux.

Une fois le pigeonnier construit

Lorsqu'un riche propriétaire terrien avait fini de construire son nouveau pigeonnier, sa tâche suivante était de le remplir d'oiseaux succulents. C'était un long processus qui impliquait de trouver des jeunes pigeons des deux

sexes, de les enfermer dans le pigeonier et de les nourrir deux fois par jour. Après environ trois semaines, les portes étaient ouvertes. Dès lors, les oiseaux volaient librement et se nourrissaient principalement par eux-mêmes.

Le pigeonier pourrait être considéré comme un exemple précoce d'agriculture intensive. Les plus grands pouvaient abriter 10000 oiseaux, et même un modèle modeste de Castres avec 200 nids occupés chacun par un couple d'adultes et deux pigeonneaux permettait de concentrer jusqu'à 800 pigeons dans un même bâtiment. Mais il y a une différence importante entre un pigeonier et un élevage de volailles moderne : les pigeons adultes jouissaient exactement de la même liberté que les oiseaux sauvages. L'essentiel était de leur fournir un foyer agréable dans lequel ils auraient envie de retourner chaque nuit et où ils pourraient élever leurs petits dans un environnement à l'abri de tout prédateur (sauf l'homme). Certains propriétaires sont allés jusqu'à appliquer de l'huile de baume dans les ouvertures et à suspendre des herbes aromatiques à l'intérieur pour tenter de rendre le pigeonier plus attrayant pour les oiseaux.

Il fallait environ un an pour que les pigeons nouvellement installés élèvent suffisamment de jeunes afin de constituer une population saine, puis il était temps de commencer à manger les bébés. Si un pigeonier de 200 nids fonctionnait au maximum de

son efficacité, son propriétaire pourrait profiter de 60 pigeonneaux par semaine tout au long de l'année.

L'une des tâches les plus importantes de la personne en charge du pigeonier était de suivre l'âge de chaque pigeon, à la fois les pigeonneaux et les adultes. Diderot et d'Alembert en donnent une explication dans leur Encyclopédie de 1751.

Mangez un bébé pigeon à 15 jours lorsqu'il y a à peine un signe de plumes et que la chair est douce et presque comme de la gelée. A 28 jours quand l'oiseau est prêt à voler, la chair est encore douce mais avec une meilleure consistance. Au-delà, la viande de l'oiseau adulte devient de plus en plus sèche et dure jusqu'à ce qu'elle ne soit bonne que pour la soupe.

En raison de ces considérations, les bébés pigeons étaient généralement mangés juste avant leur vol inaugural, alors que l'on pouvait encore être sûr de leur âge et de leur succulence.

Comment surveiller l'âge des pigeons ?

Dans la fleur de l'âge, une femelle peut pondre deux œufs jusqu'à huit fois par an, mais après l'âge de quatre ans, sa fertilité commence à décliner et c'est pourquoi, pour diriger un pigeonier efficace, il était également important de surveiller l'âge des adultes. Une méthode courante consistait à donner aux oiseaux des soins de pédicure annuellement, et, selon Olivier de Serres qui a écrit ce



◀ Pigeonnier « pied de mulet »

qui pourrait être considéré comme l'ABC de la gestion des pigeons, cette tâche pouvait occuper deux hommes jusqu'à un mois. Tous les oiseaux sont enfermés pendant toute cette période et manipulés un par un. A chaque oiseau d'un an, on coupait le bout d'un ongle - par exemple : l'orteil le plus à droite du pied droit. À ceux de deux ans, identifiables par ce seul ongle coupé, on coupait un deuxième ongle, et ainsi de suite. Tout pigeon qui avait déjà quatre ongles coupés était retiré, placé dans une cage séparée et engraisé pour le chaudron de soupe.

Les pigeons dans l'Histoire

L'ancêtre de tous les pigeons domestiques est le *columba livia*, connu sous le nom de colombe biset, ou pigeon commun - il n'y a pas de distinction entre colombe et pigeon, ou colombier et pigeonnier. Cet oiseau a eu une longue association avec les humains. Le plus ancien enregistrement de domestication est décrit dans des ta-

blettes mésopotamiennes d'il y a 5 000 ans, et mille ans plus tard, la même civilisation a sculpté une série de tablettes cunéiformes culinaires qui comprenaient une recette de ragoût de pigeon.

Plus tard, les Romains ont particulièrement aimé les pigeons. Apicius nous donne une recette pour les rôtir avec du poivre, de la livèche, de la coriandre, du carvi, des échalotes, de la menthe, du jaune d'œuf, des dattes, du miel, du vinaigre, du bouillon, de l'huile et du vin. De son côté, Pline l'Ancien a eu beaucoup à dire, dans son *Histoire naturelle* vol. V, sur leurs autres utilisations, à commencer par la médecine. La chair et le sang de l'oiseau figurent dans nombre de ses remèdes, et ses excréments ont été préparés de diverses manières pour un usage interne ou externe afin de traiter des affections telles que l'empoisonnement au mercure, les affections oculaires, la dysenterie, les anthrax, les saignements du cerveau et les blessures de la chair. L'ingestion du fumier mélangé à de l'huile et du vin aurait fonctionné comme aphrodisiaque.

Lorsque Diderot et d'Alembert compilèrent leur *Encyclopédie* 1700 ans plus tard, ils inclurent de nombreux remèdes de Pline et en ajoutèrent quelques-uns de plus, comme manger la cervelle d'un pigeon comme philtre d'amour et consommer du fumier de pigeon pour rétablir les menstruations



▲ Intérieur d'un pigeonnier

ou guérir l'hydropisie et la pleurésie. De là, on pourrait conclure que la science médicale du XVIII^e siècle avait fait peu de progrès depuis l'époque romaine. (*Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers* 1751).

Il y avait, cependant, une utilisation beaucoup plus importante pour le fumier d'oiseau que ces remèdes médicaux douteux. Selon Pline, le fumier de pigeon est l'un des meilleurs engrais connus de l'homme. Les comtes de Toulouse partageaient cette opinion au XI^e siècle lorsqu'ils insistaient sur son utilisation pour enrichir les vignes de Gaillac.

Les oiseaux d'un pigeonnier de 200 nids produisaient collectivement environ une tonne de fumier par an, un

engrais naturel riche en azote, acide phosphorique, potassium et chaux. Olivier de Serres dit que c'était le meilleur des fumiers et qu'il pouvait facilement être échangé contre de l'orge. Il affirme également que certains propriétaires construisaient un pigeonnier dans le but principal de produire du fumier, le but alimentaire étant secondaire.

Ces multiples utilisations des pigeons et de leurs dérivés expliquent pourquoi ils étaient si précieux et si convoités, et pourquoi leurs maisons ont été construites avec tant de soin. Comme on pouvait s'y attendre, les riches et les puissants n'allaient pas partager une possession d'une telle importance avec les paysans - ils allaient le garder pour eux-mêmes. Le pigeonnier est donc de-

venu l'un des privilèges de la noblesse les plus détestés.

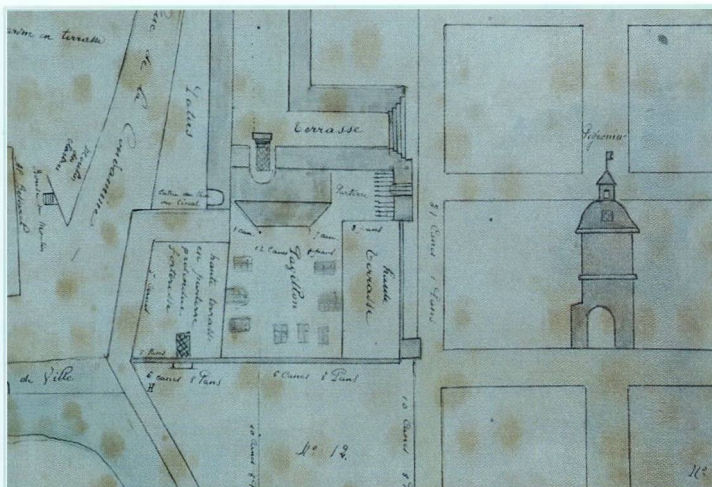
Révolution

Après les Romains, qui ont introduit le pigeonier en France, les Français ont continué à élever des pigeons, généralement dans de petits enclos en bois assez fragiles, qui ne nous ont laissé aucune trace. Dans quelques rares cas, ils ont créé de magnifiques pigeoniers en taillant des niches dans des falaises rocheuses. C'était une pratique séculaire, et l'exemple le plus célèbre dans le Midi date du XI^e siècle. Au château des Baux-en-Provence, on peut voir des pigeoniers creusés dans la roche au pied du donjon du château.

Il est difficile, même pour les experts, de déterminer l'âge des grands pigeoniers isolés disséminés dans le paysage du Midi. L'un des exemples les plus anciens est aussi parmi les plus grands. Achevé en 1537 par un noble influent, le pigeonier d'Assier près de Figeac mesure 11 mètres de haut. Les hommes qui ont travaillé à la collecte des pigeonneaux de ses 2 300 casiers ont dû être particulièrement reconnaissants de son système complexe d'échelles rotatives. Dans le Tarn, le plus ancien, précisément daté, est un pigeonier de 500 nids construit en 1614 à Labastide-Saint-Georges près de Lavaur, alors qu'il devait y avoir profusion de pigeoniers bien avant, ne serait-ce que pour fertiliser les vignes de Gaillac.

Jusqu'au XIV^e siècle, tout propriétaire terrien pouvait construire un pigeonier sur son domaine. Ensuite, c'est devenu, en Bretagne et au nord de la Loire, un privilège avec des restrictions qui se sont progressivement resserrées en termes de rang social du propriétaire, de quantité de terres qu'il possédait, du nombre de pigeons qu'il pouvait garder et duquel style de pigeonier qu'il pourrait construire.

Dans le Midi, si on a moins insisté sur la noblesse, la capacité d'un pigeonier reste limitée, généralement liée à la taille du domaine du propriétaire. Un hectare par nid était une exigence courante, ce qui signifie que le pigeonier typique de 200 nids de Castres aurait appartenu au propriétaire d'un domaine d'au moins 200 hectares. La logique derrière cette règle était simple : les pigeons adorent manger des céréales, et une nuée quelques milliers allait dévaster les cultures autour de son domicile. Chaque pigeon adulte mangeant environ 20 kilos de céréales par an, il était juste que ces champs environnants appartiennent au propriétaire du pigeonier. En pratique, les pigeons ne montrent aucun respect pour les limites de propriété ! Dans de nombreux cas, le propriétaire seigneurial nourrissait son troupeau aux dépens de ses paysans laborieux, tout en gardant pour lui toute la viande et le fumier. Pire encore, la loi interdisait aux paysans de tuer, blesser ou piéger ces oiseaux voraces. On imagine aisément les malédictions d'un paysan obligé de veiller impuissant pendant que des



Saint-Antonin Souvenir du pigeonnier de l'abbaye

Dans son étude sur l'abbaye (bulletin 2019) Thierry de Lastic signale les traces d'un pigeonnier qui était installé à l'angle de l'abbatiale.

regardant le confluent. Rien ne dit que le dessin ici reproduit est fidèle à la réalité d'antan. Ce pigeonnier est aussi visible sur le cadastre napoléonien.

centaines de pigeons se gorgeaient du grain censé nourrir sa famille pendant l'hiver.

En 1675, il y eut une révolte en Bretagne. Les « Bonnets Rouges » ont dressé une liste de 14 revendications. La plupart d'entre eux visaient à améliorer les relations entre les paysans et leurs propriétaires, mais à l'article 11, les rebelles ont appelé à la destruction de chaque pigeonnier et ont exigé le droit de tirer sur les occupants.

Cette rébellion fut de courte durée et le pigeonnier obtint un sursis, mais les mêmes ressentiments resurgirent à l'approche de la révolution de 1789. Dans les cahiers des doléances, l'une des plaintes les plus fréquentes concernait les pigeonniers¹. Le vote d'abolition des privilèges, la nuit du 4 août, ne l'a pas oublié : l'article 1er a détruit le système féodal, et l'article 2 a abordé la question cruciale du pigeonnier et

de ses résidents. Un compromis est trouvé dans l'esprit de Liberté, Égalité, Fraternité : au lieu de détruire les pigeonniers, les députés lèvent les restrictions à leur propriété. Chacun était libre d'en avoir un, mais dans l'intérêt du bien commun, les oiseaux devaient être enclos à des heures fixées par chaque commune. Ces périodes de confinement coïncidaient généralement avec les semis des champs. À Albi, par exemple, les pigeons devaient être enfermés du 15 mars au 15 mai et du 15 octobre au 15 novembre. Tout pigeon qui s'égarait à l'extérieur pendant ces périodes devenait une cible légitime à abattre.

1 Taylor George V et Noël Picq. Les cahiers de 1789 : éléments révolutionnaires et non révolutionnaires. Paris : Annales. Économies, Sociétés, Civilisations. 28e année, N. 6, 1973 (pp 1495-1514). Repéré en ligne sur : <https://www.persee.fr>.

La nouvelle législation eut deux effets, l'un sur la noblesse, l'autre sur les paysans. Pour les nobles, l'économie de la propriété s'était considérablement détériorée ; pendant les mois de fermeture, les oiseaux adultes devaient désormais être entièrement nourris aux frais de leur propriétaire ; bien des grands pigeonniers ont été progressivement abandonnés, et les riches et les nobles cessèrent d'en construire de nouveaux. De nombreux châteaux construits après la Révolution n'ont plus de pigeonnier. En revanche, les paysans enrichis ont commencé à construire des pigeonniers dans leurs fermes, souvent dans le style pied de mulet. Le pigeon est devenu plus rare sur la table à manger du château et plus courant dans la cuisine de la ferme.

Mais la fin du XIXe siècle a vu reculer la culture de la vigne, sous l'effet du phylloxéra, et arriver la concurrence des engrais artificiels : la viande du pigeon n'a plus suffi à justifier la construction aussi l'entretien des pigeonniers.

Ces dernières années, un nombre croissant de propriétaires publics et privés se sont lancés dans la restauration de leurs pigeonniers, parfois pour les transformer en gîtes ; parfois pour entretenir la tradition, comme ces vigneronnes de Gaillac, qui sélectionnent un pigeonnier par an, et récoltent et des fonds pour sa restauration en vendant aux enchères une partie du vin produit par ses membres. ■

Édité et traduit par Anne Rawnsley et
Gérard Narjoux.

Bibliographie /Sources

L'auteur s'est notamment appuyé sur les écrits et les ressources iconographiques tirés de 30 ans d'observations faites par Michel Lucien dans le Midi de la France, particulièrement dans la région d'Albi.

'Pigeonniers du Tarn' et 'Pigeonniers en Midi-Pyrénées', (C. Massine, 2014). Musée : Le Chai aux Pigeonniers, Belsoleil, 81120 Lombers <http://www.pigeonniers-en-midipyrenees.fr>

• Bonnet, Dominique. *Le dîner curieux offert par la Ville de Paris à Catherine de Médicis.* Paris : Paris Match, 23 septembre 2017. Extrait en ligne de : <https://www.parismatch.com>.

• Henri, Yves. *Le colombier, un signe extérieur de noblesse. Essai sur les colombiers en Bretagne.* Rennes : Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest. Tome 88, numéro 1, 1981. Extrait en ligne de : <https://www.persee.fr>.

• *Le pigeonnier, un privilège nobiliaire.* Repéré en ligne sur : <http://espritdepays.com/patrimoines-en-perigord>.

• Levillain-Hubert, Aline. *Le colombier, monument d'élevage dans la Normandie de l'Ancien Régime.* Toulouse : Thèse de doctorat en médecine vétérinaire, 2001. Extrait en ligne de : <https://oatao.univ-toulouse.fr>.

LE PIGEONNIER DE NIBOUZOU

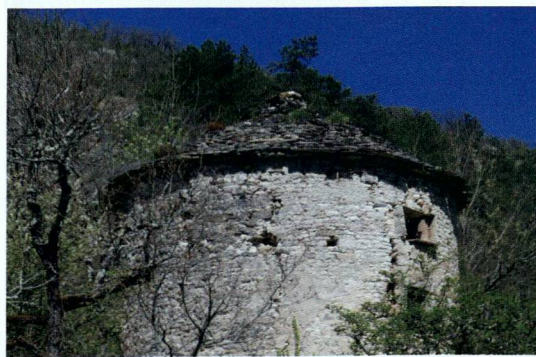
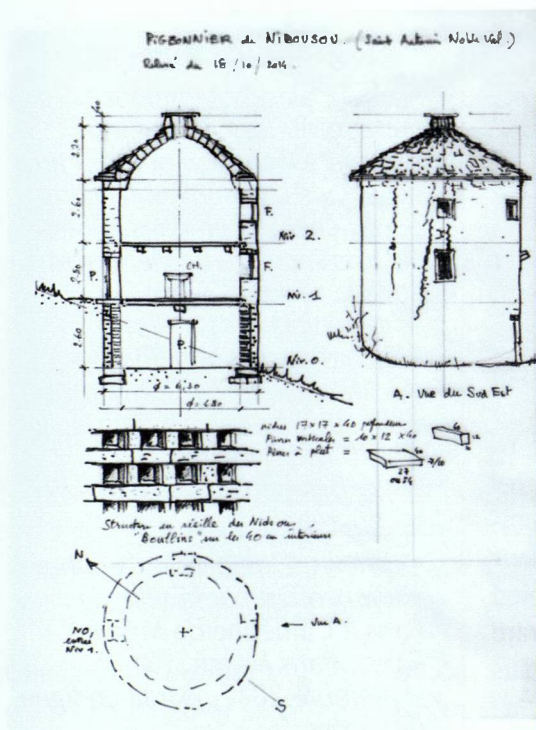
Tous les Saint-Antoninois et de nombreux randonneurs connaissent l'existence de ce pigeonnier (voir en couverture de ce bulletin) : bâti sur le flanc ouest du cirque de Nibouzou, il est comme un guetteur, un témoin muet et saisissant de l'histoire des lieux.

Mais qui connaît son histoire et son origine ? Sa construction est-elle contemporaine de la petite tour carrée située en contrebas, datée du XIII^e siècle ? Ou bien du moulin voisin aujourd'hui ruiné, du XIV^e siècle situé sur le ruisseau « l'écoute s'il pleut » ?

A-t-il été témoin des « assemblées du désert » tenues en cachette par les protestants, à la fin du XVII^e siècle ? Peut-être, puisque les *Cahiers du Patrimoine - Caylus - Saint-Antonin* indiquent qu'en 1688, 17 pigeonniers étaient mentionnés à Saint-Antonin. ■

Pour en savoir plus, lire la suite de cet article, écrit par André de Ravignan et Georges Cosnier et publié dans notre Bulletin de 2015.

Vous le trouverez sur notre bibliothèque numérique <https://bibnum.savsa.net/ark:/28389/btwSmH>. Vous pouvez accéder à tous nos bulletins depuis 1943 sur <https://bibnum.savsa.net> dans la rubrique Collections – Publications de la SAVSA.



Structure du pigeonnier -Intérieur : les nids / Extérieur : le toit en lauzes, les ouvertures