



Lavoir



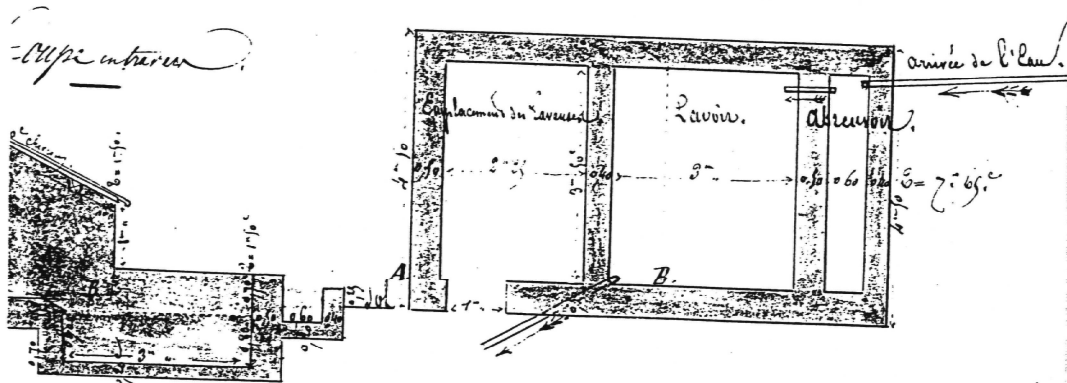
Source



Abreuvoir

# Plan & Coupe du Lavoir à Construire au Hameau de la Charnée, en 1865.

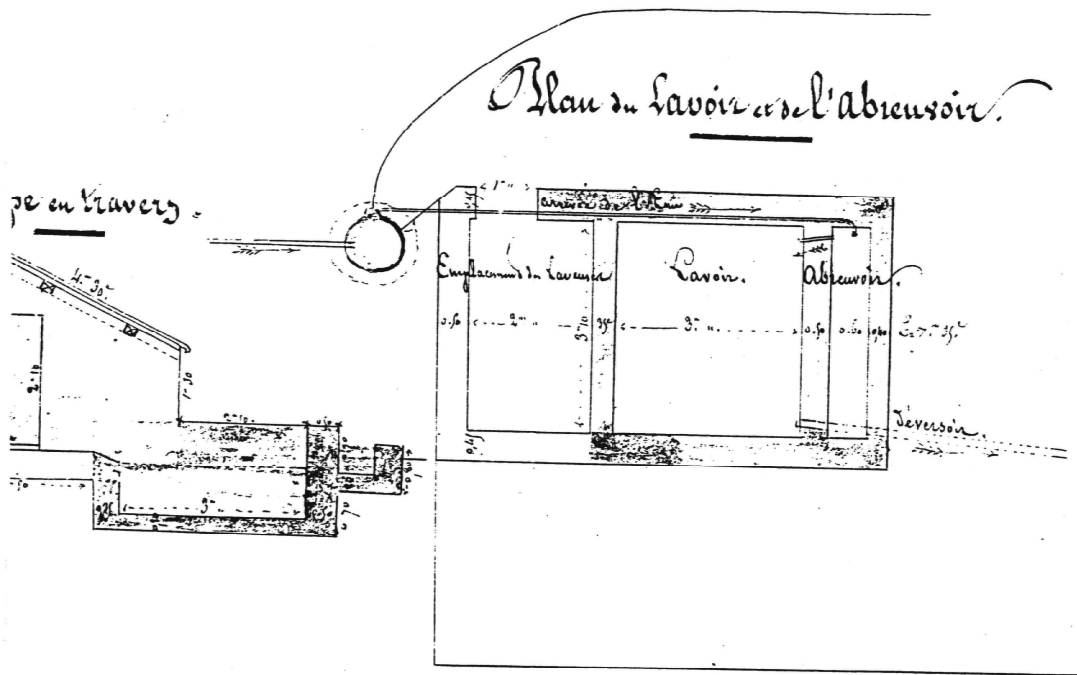
*Plan du Lavoir & d'un Abreuvoir.*



## Devis estimatif des Travaux

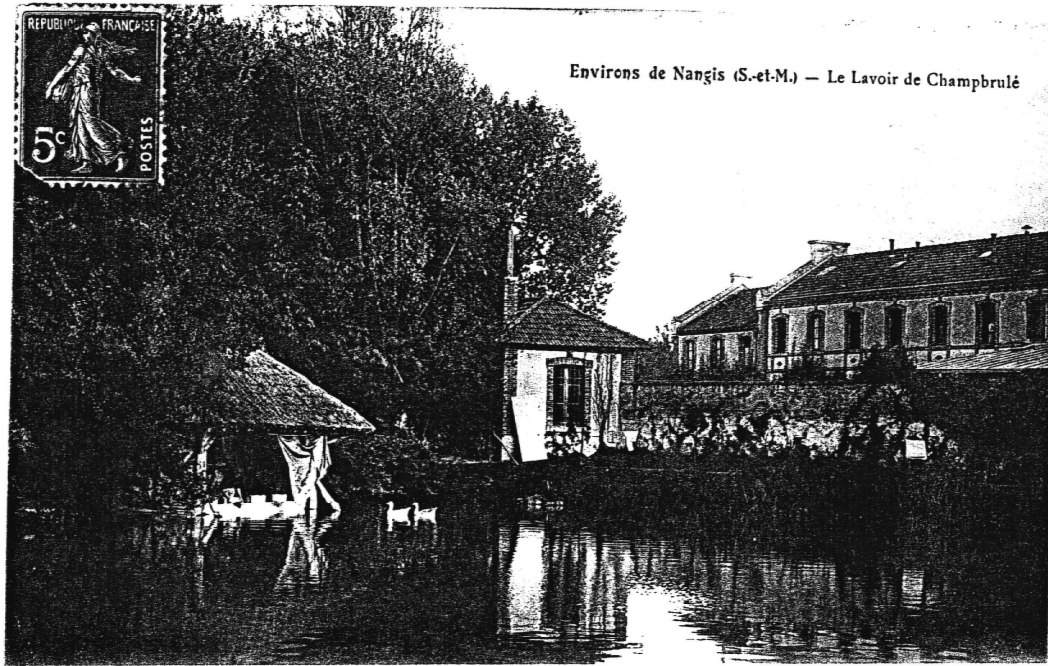
carré ou carré & ses fondations, y compris le transport des terres à 1 <sup>re</sup> classe à 11 <sup>00</sup> —	33 —
les murs en maçonnerie sur terre & ciment, hauteur à 2 <sup>00</sup> —	19 —
les portes en bois de chêne, 2 parties & à deux battants à 7 <sup>00</sup> —	28 —
les vitres en bois blanc de 8 à 10 sur 14 à 16 de longueur à 1 <sup>00</sup> —	20. 90
les revêtements en tuiles d'Artois à 1 <sup>00</sup> —	77 —
les portes en charpente de 2 <sup>m</sup> de hauteur sur 1 <sup>m</sup> de largeur, planches, ferrures de portes à 20 <sup>00</sup> —	40 —
les vitres de la charpente au lavoir, en tuiles d'Artois à 1 <sup>00</sup> —	90 —
Ciment pour le sol & les murs	18. 10

Plan & Coupe du hangar à construire  
 pour couvrir le lavoir de Normes, donné à la  
 Commune de Fontenailles en 1864, par M. L. Chady, Proc.



Devis estimatif des Travaux.

1. Reconstruire terrasse comprise, 15<sup>m</sup> 50<sup>cm</sup> large hauteur en terre à 7<sup>m</sup> 50<sup>cm</sup> de largeur = 116. 25.
2. 2 pannes de bois dans le long, de 13 à 10 de largeur et de 11<sup>m</sup> 40 de long 3. 10 = 31. 70.
3. 17 chevrons de 8 à 10 sur 11<sup>m</sup> 20 de long à 1<sup>m</sup> 75 de distance les pannes, compris 19. 25.
4. Construction en tuiles d'Artois 20<sup>m</sup> superficie, en lattes comprises à 9<sup>m</sup> 50 de large = 70. ---.
5. une porte en chêne à fibres de 2<sup>m</sup> de hauteur et 1<sup>m</sup> de large, ferrée et peinte à Brandy 35. ---.
6. 2 planches de la porte et 1 dalle en ciment en même mesure des deux portes et des deux longes = 17. 80.

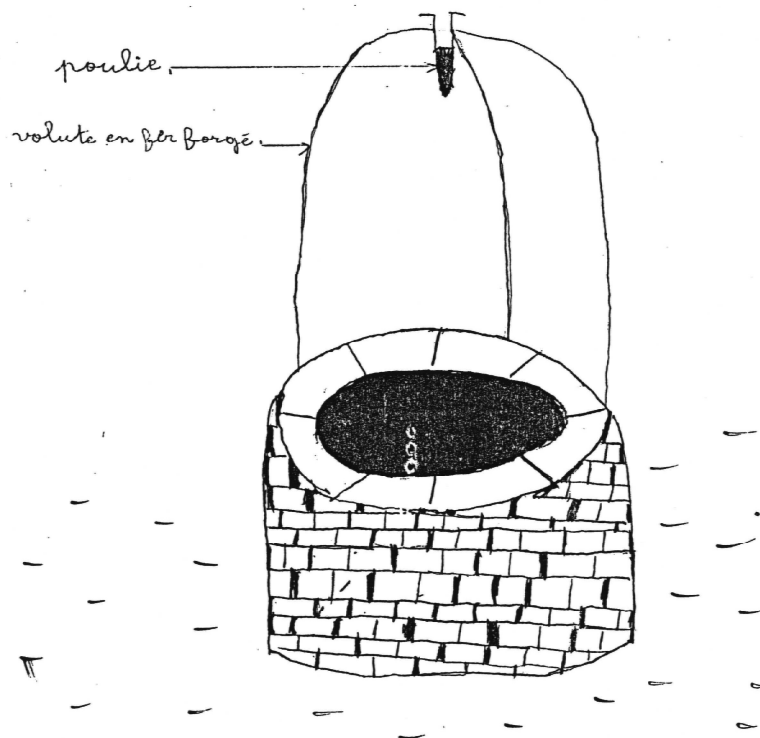


Chapitre 2.8

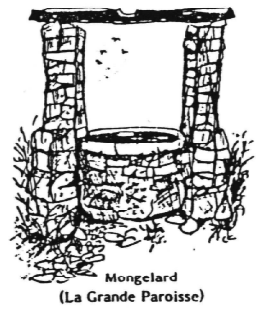
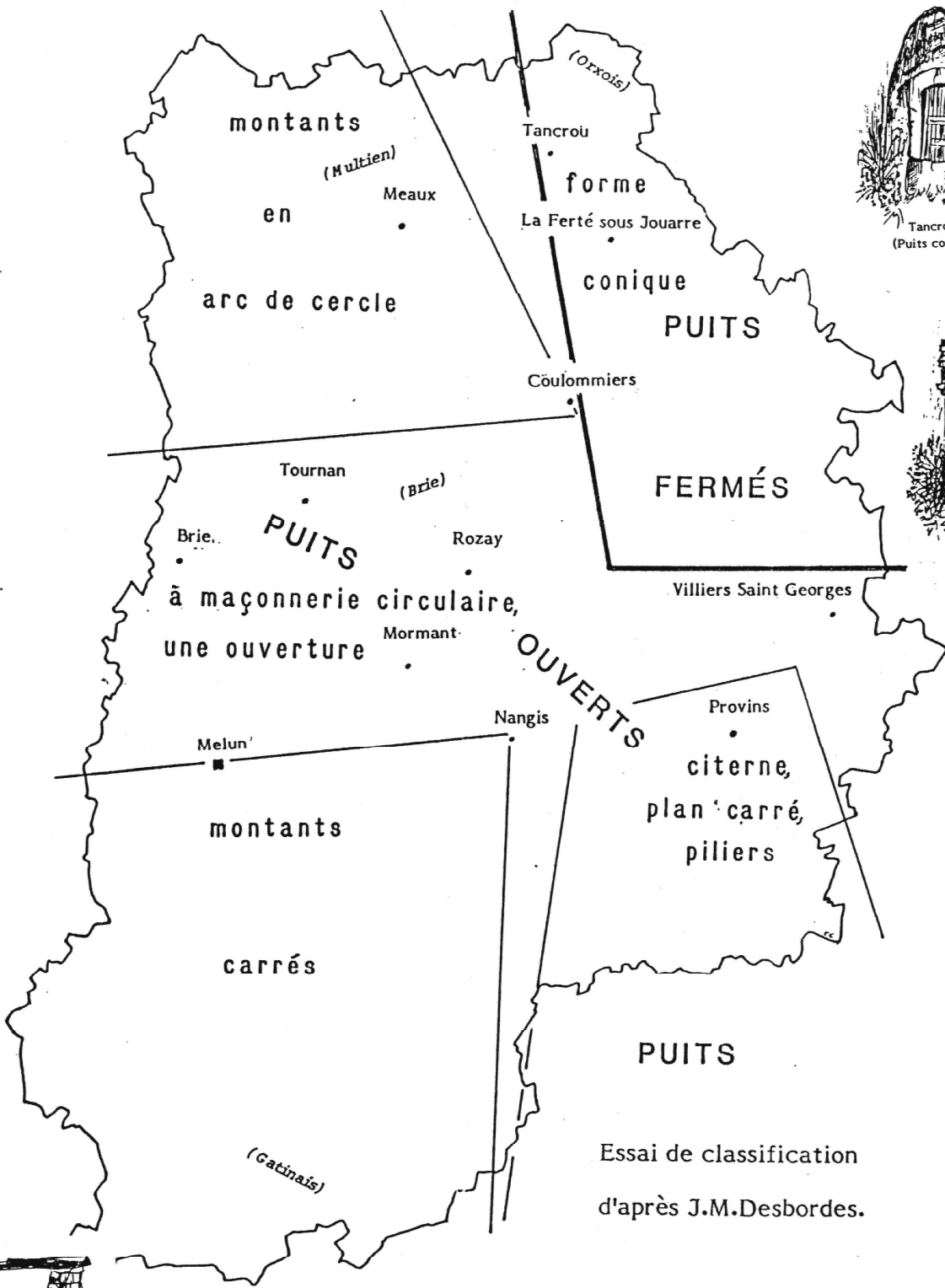
**Les PUITES**

Un puits à Fontenailles.

dessin fait à l'encre de Chine.



Alison Dornicux



Essai de classification  
d'après J.M.Desbordes.

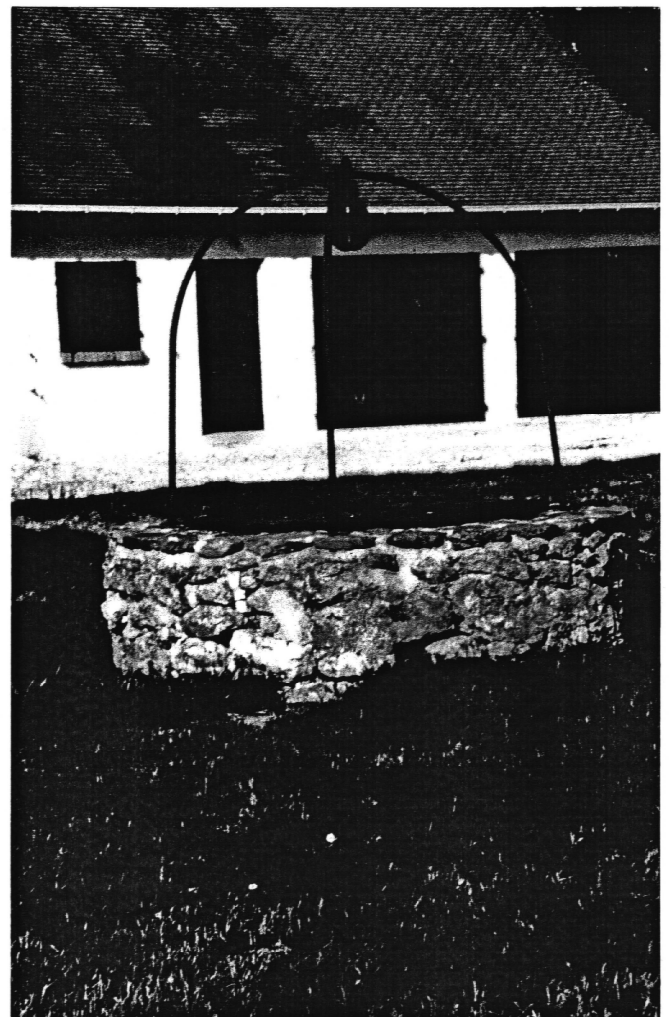
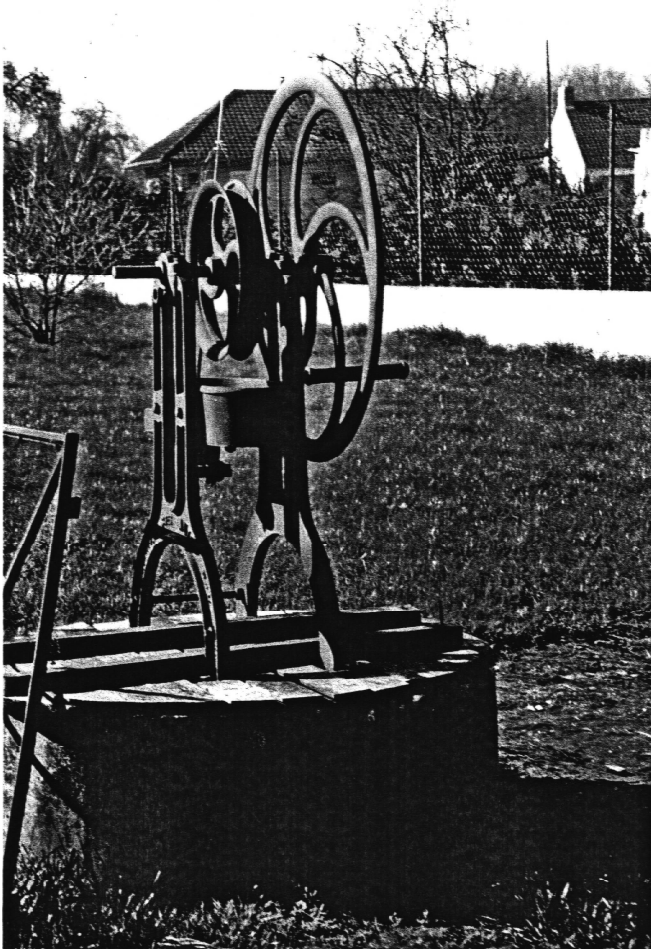
**Ce chapitre est le résultat d'un travail effectué par la classe de CE 1 sur le thème de l'eau et du patrimoine.**

On recense à FONTENAILLES environ 35 puits qui sont plutôt concentrés vers le sud du village.

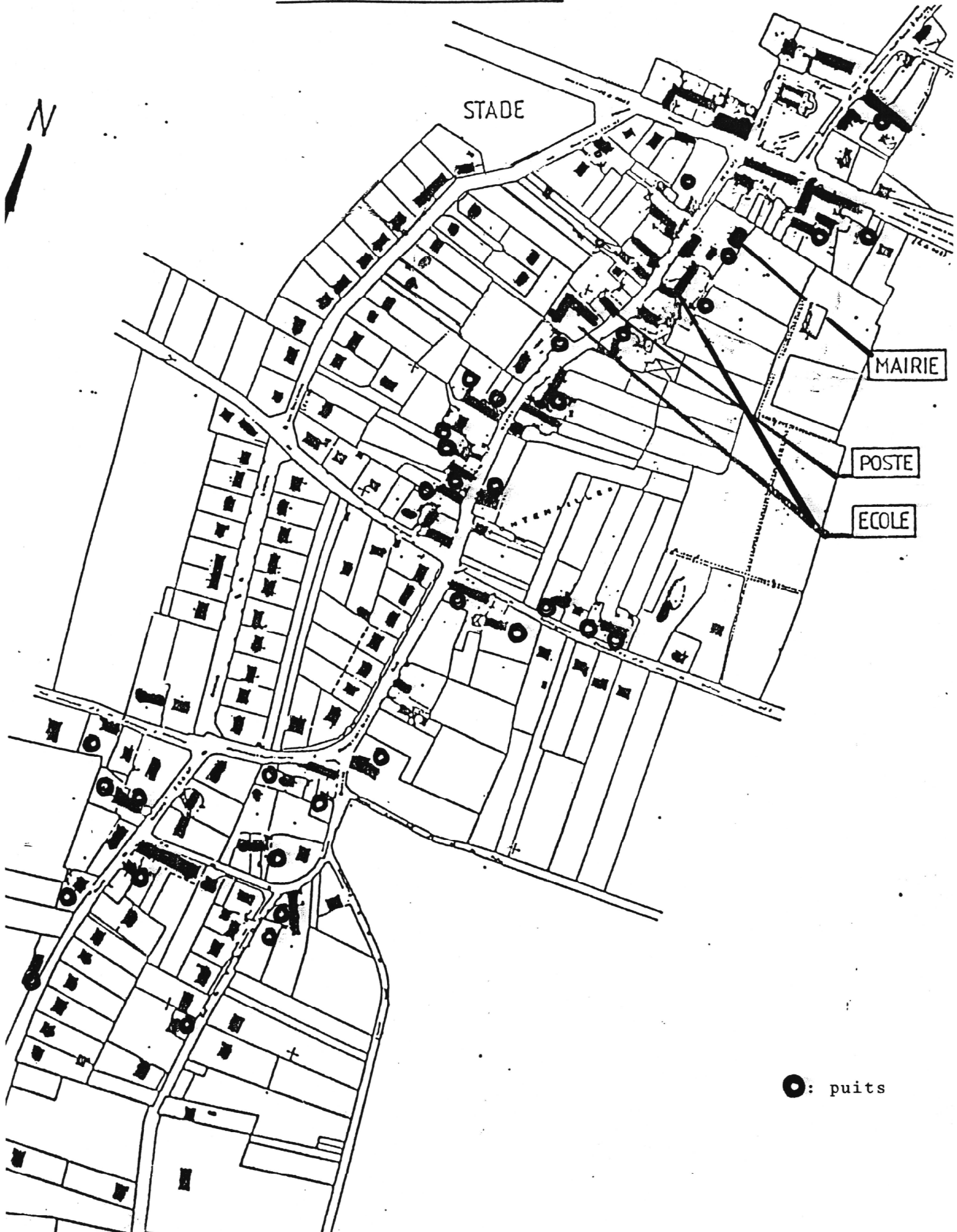
Les puits sont des constructions de l'homme. L'eau reste à la partie inférieure du trou creusé dans le sol, elle ne monte pas.

Avant il n'y avait pas d'eau dans les maisons . Alors, les puits étaient la seule façon de se procurer de l'eau pour l'alimentation.

Il fallait creuser un grand trou rond d'environ trois à trois mètres cinquante pour atteindre la nappe phréatique. En effet, l'eau de pluie s'infiltré dans la roche calcaire qui est perméable et forme une nappe d'eau lorsqu'elle arrive à l'argile, roche imperméable. Pour puiser l'eau, on utilise un seau accroché à une corde ou une chaîne fixée à une poulie. Celle-ci est attachée au milieu à une << chape >>, pièce de fer ou de bois à la hauteur de la tête de celui qui doit tirer l'eau.



LES Puits A FONTENAILLES



●: puits



Chapitre 2.9

**LA FORÊT de VILLEFERMOY**

Il était impossible de parler de Fontenailles sans évoquer le forêt de Villefermoy réputée pour les promenades et son gibier.

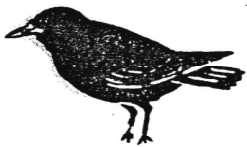
Celle-ci est divisée en deux parties :

- la forêt domaniale couvre 2 300 hectares.
- le domaine privé représente 6 000 hectares.

Cette forêt est composée principalement de futaies régulières et de taillis sous futaies. Il est à remarquer que les allées furent tracées ( allées rectilignes et disposées en étoile ) de telle façon qu'en tous points les chasseurs postés à la jonction d'allées puissent suivre et voir la progression du gibier en forêt lors des chasses à courre. La vénerie tenait une grande place dans la vie des souverains et des nobles.

Au cours de vos promenades, vous pourrez découvrir :

## LES OISEAUX



la corneille



le geai



le pinson



le pigeon



le coucou



le pic vert



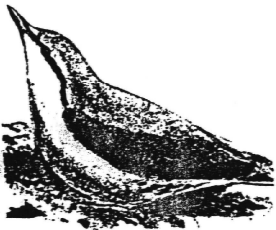
la buse variable  
la buse Bénédictine



la chouette effraie  
la chouette hulotte  
la chouette chevêche



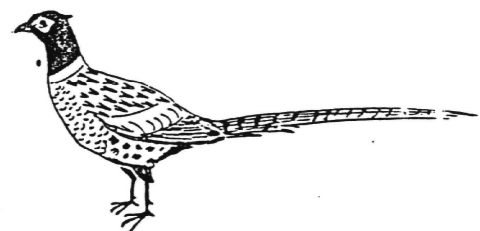
la bécasse



la sitelle



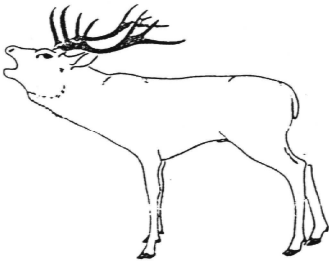
la mésange



le faisan commun

le faisan vénéré

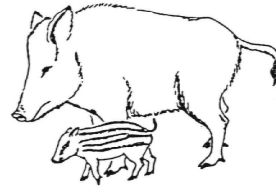
# LES ANIMAUX



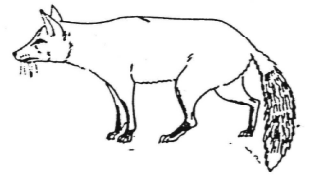
le cerf



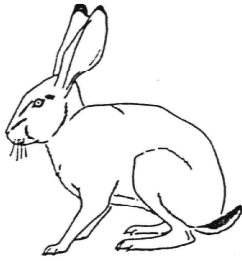
le chevreuil



le sanglier



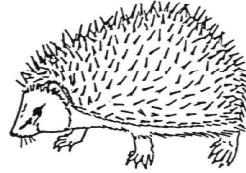
le renard



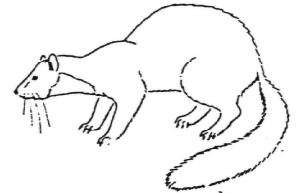
le lièvre



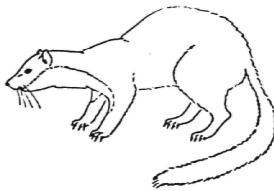
l'écureuil



le hérisson



la martre



la fouine



le putois



la souris



le mulot



la musaraigne



le petit campagnol



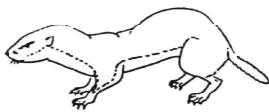
le muscardin



le lérot



le loir



la belette



la taupe



la couleuvre à collier



la salamandre



la grenouille

# LES ARBRES

## - Les grands arbres

les chênes

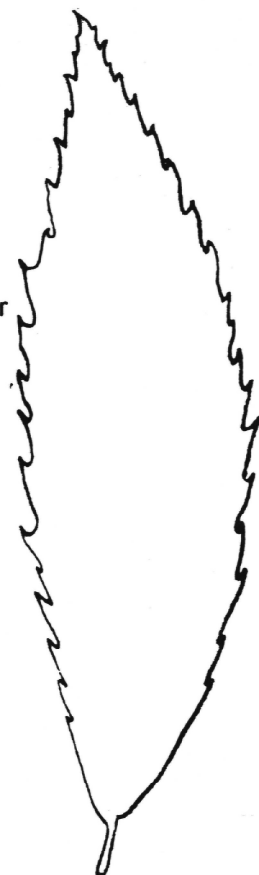
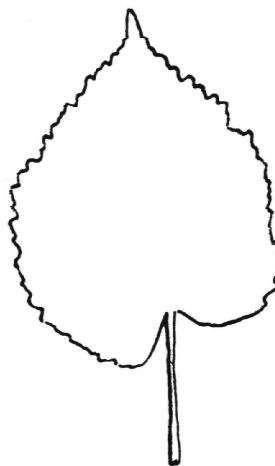
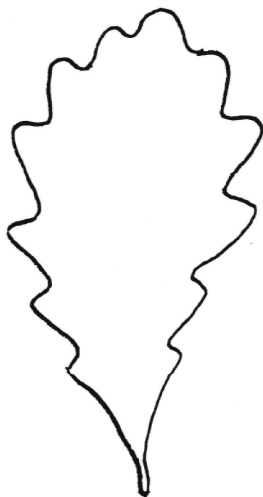
rouvres

et

pédonculés

le châtaignier

le tilleul

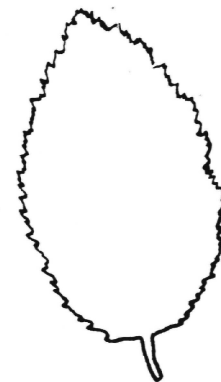
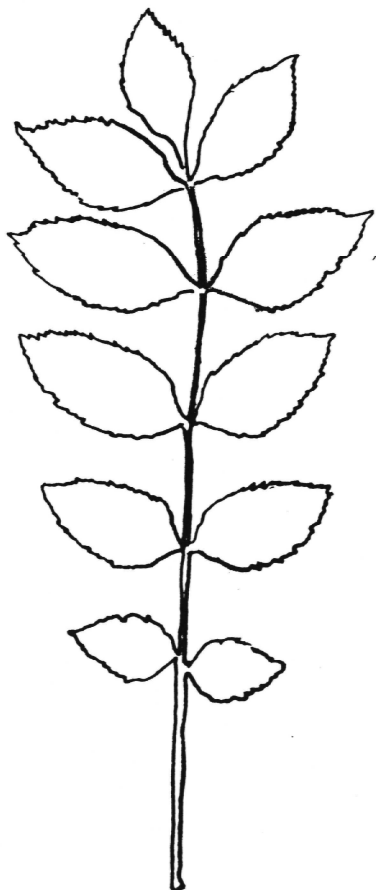
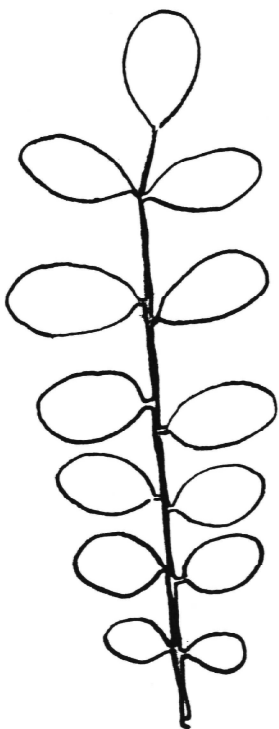


le robinier ( acacia )

le frêne

le hêtre

le charme



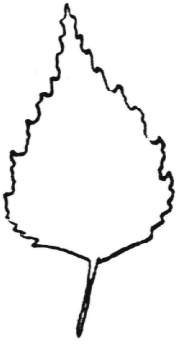
le sapin

le Douglas

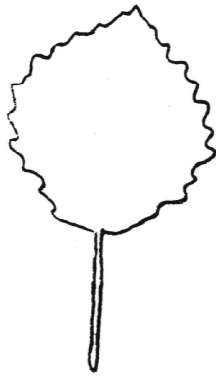


- Les arbres secondaires

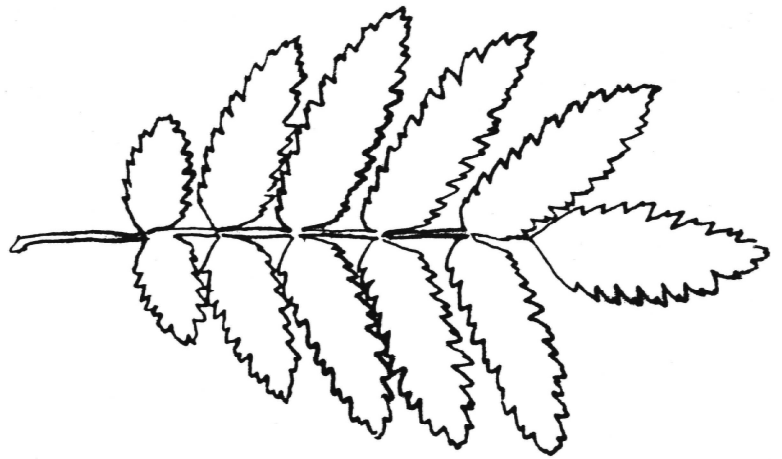
le bouleau



le tremble

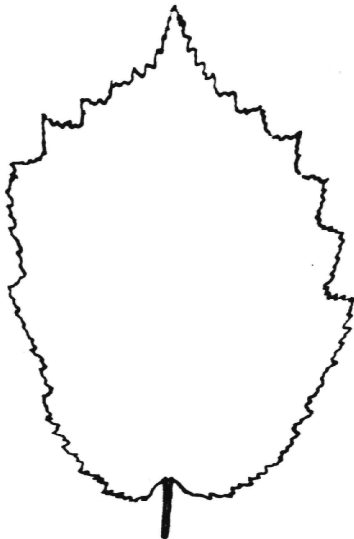


le sorbier



- Les arbustes

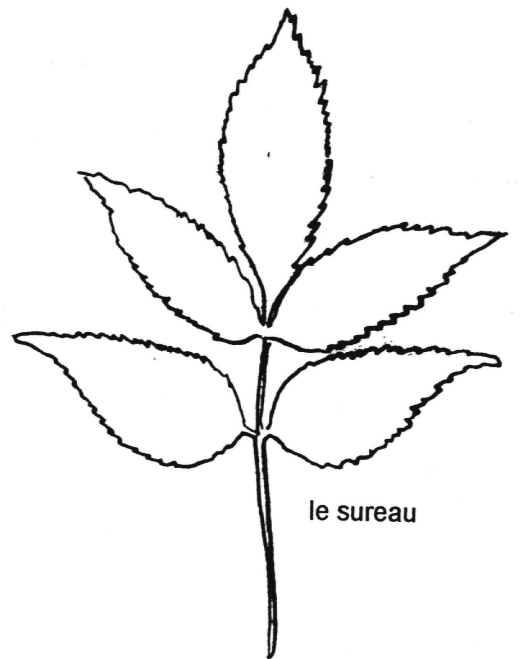
le noisetier



le houx



le prunelier



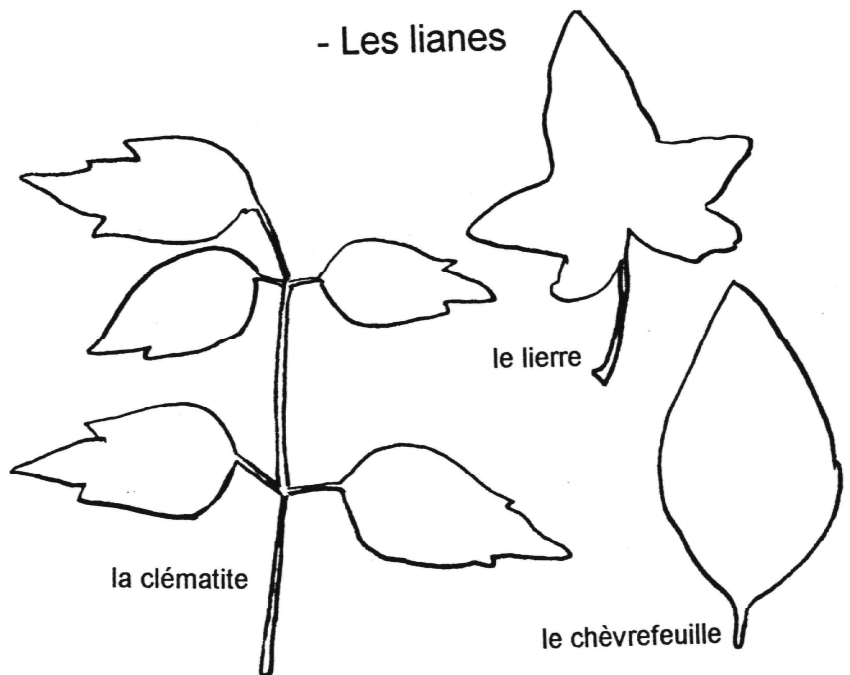
le sureau

- Les arbrisseaux



la bruyère

- Les lianes



le lierre

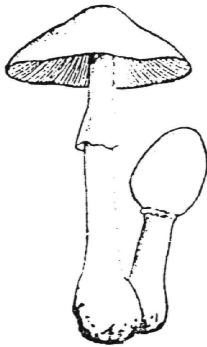
la clématite

le chèvrefeuille

# LES CHAMPIGNONS

## LES AGARICS

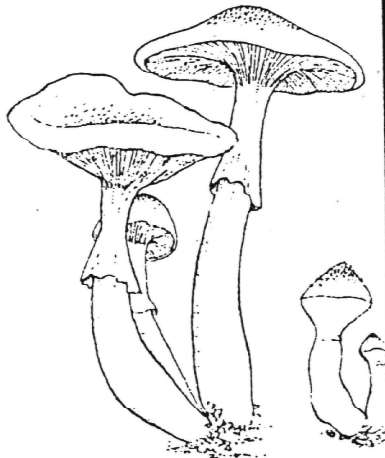
Typiques avec leurs lamelles rosées, ils sont en général de bons comestibles sauf une espèce blanche, jaunissante quand on la frotte, et dégageant une odeur désagréable.



Agaric des bois C

## L'ARMILLAIRE

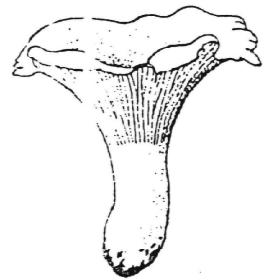
L'armillaire couleur de miel pousse en touffe par dizaines sur les souches. Ce champignon peut aussi attaquer les arbres vivants et causer de gros dégâts à la forêt. Il est comestible à l'état jeune mais plutôt fade, indigeste ensuite. Il peut se faire sécher.



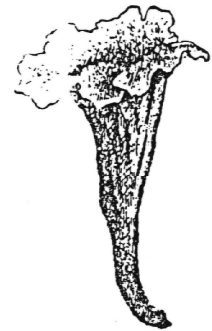
Armillaire couleur de miel C

## LA GIROLLE

La girolle, le pied de mouton et la trompette des morts sont des champignons très faciles à reconnaître et très recherchés. Les deux premiers sont de couleur jaune d'oeuf, l'autre noir.



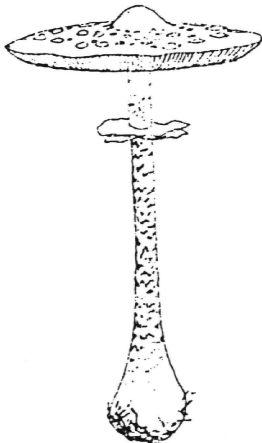
Chanterelle ou girolle C



Trompette des morts C

## LES LEPIOTES

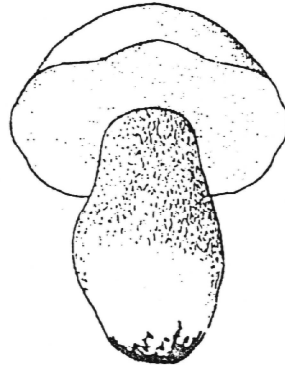
Elles sont assez faciles à reconnaître avec leur très grand pied et leur chapeau écaillé parfois grand comme une assiette ; elles sont agréables à manger et sans danger sauf les petites espèces. Le pied est fibreux et immangeable.



Lépiote élevée ou coulemelle C

## LES BOLETS

Les bolets sont comestibles à des degrés divers. Une espèce est poivrée, une autre amère. Un seul bolet peut causer des ennuis : le Bolet Satan, mais il est assez rare.



Cèpe de Bordeaux C

## LES MORILLES

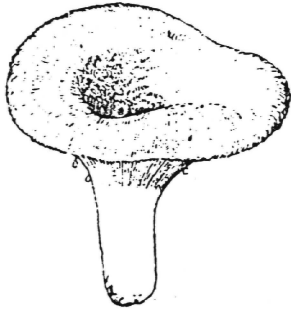
Les morilles sont également très appréciées et recherchées au mois d'avril mais elles sont rares. Une espèce rend malade mangée crue.



Morille commune C

### LES LACTAIRES

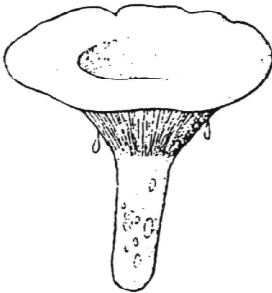
Ils sont très nombreux et presque tous immangeables. Un seul est vraiment intéressant sans être tout à fait délicieux comme le dit son nom. Il se reconnaît sans peine à son "lait" rouge carotte.



Lactaire toisonné V



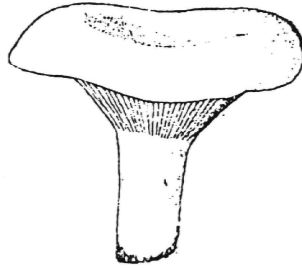
Lactaire poivré NC



Lactaire délicieux C

### LES RUSSULES

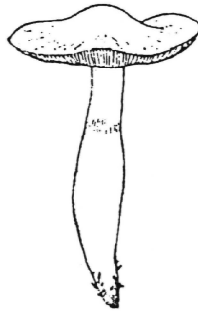
Elles se divisent en multiples espèces aux coloris variés. Elles ont une chair cassante comme la craie. Certaines, peu nombreuses, sont recherchées par les connaisseurs, les autres sont sans valeur, âcres ou amères.



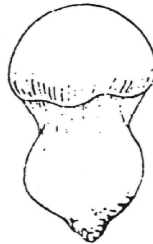
Russule sans lait NC

### LES CORTINAIRES

Ils sont reconnaissables à une sorte d'anneau filamenteux coloré en rouille par les spores. La grande majorité est sans valeur même s'ils ne sont pas toxiques, sauf un. Seul le cortinaire remarquable vaut la peine d'être mangé.



Cortinaire élevé NC



Cortinaire remarquable C

### LE PAXILLE ENROULE

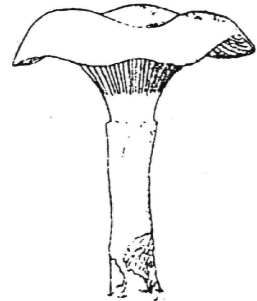
Il a été considéré comme comestible cuit mais il s'est avéré toxique surtout à l'état cru ; il vaut mieux s'abstenir de le manger.



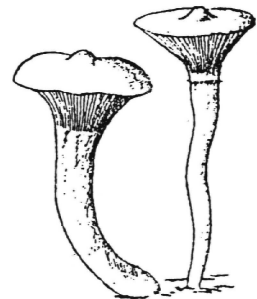
Paxille enroulé V

### LES GOMPHIDES

Ils peuvent être mangés sans risque mais le gastronome comprendra vite, après quelques essais, qu'il est préférable de s'en tenir aux espèces courantes et faciles à reconnaître.



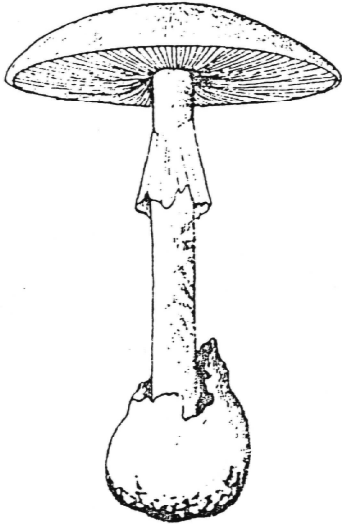
Gomphide glutineux C



Gomphide visqueux NC

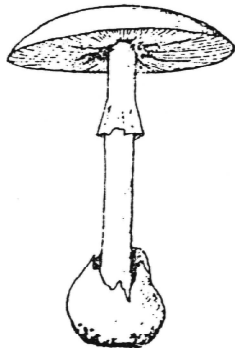
## LES AMANITES

Plusieurs amanites sont mortelles en particulier l'amanite phalloïde dont 30 g suffisent pour tuer et qui est assez courante. Il est donc absolument indispensable d'apprendre à la reconnaître en priorité.



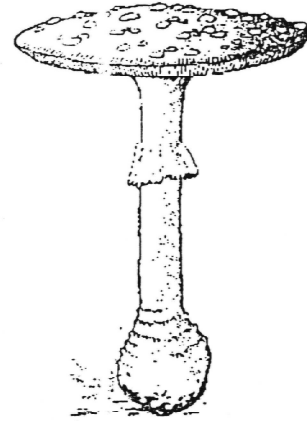
Amanite phalloïde M

Les amanites printanières et vireuses sont aussi mortelles mais plus rares.



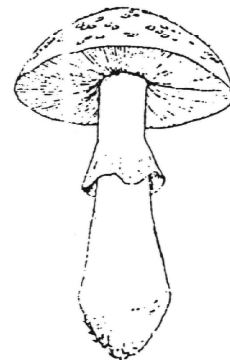
Amanite printanière M

L'amanite tue-mouches est très facile à reconnaître avec son chapeau rouge et ses points blancs. Elle tue réellement les mouches mais pas l'homme qu'elle rend malade seulement.

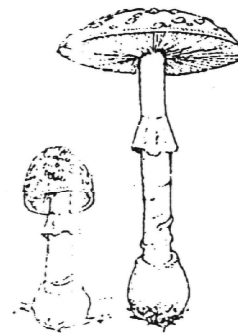


Amanite tue-mouche V

Plusieurs amanites sont comestibles comme l'amanite vineuse mais celle-ci ressemble à l'amanite panthère qui, elle, est toxique.



Amanite vineuse C



Amanite panthère V



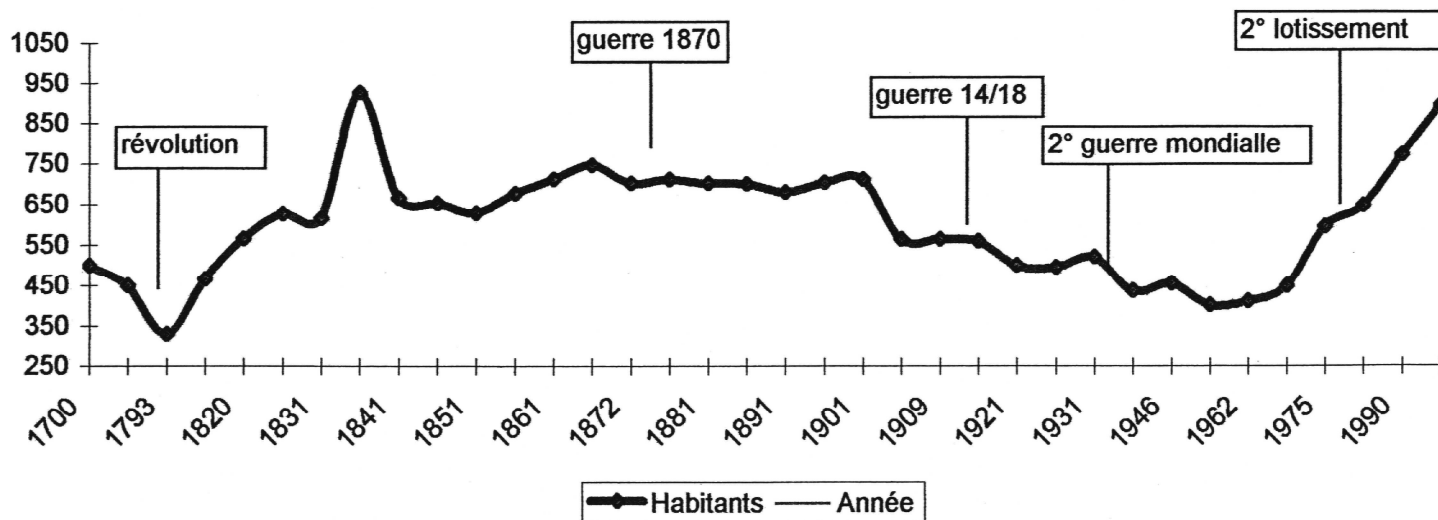
Chapitre 2.10

**INFORMATIONS GENERALES**

## COMMUNES DE FONTENAILLES

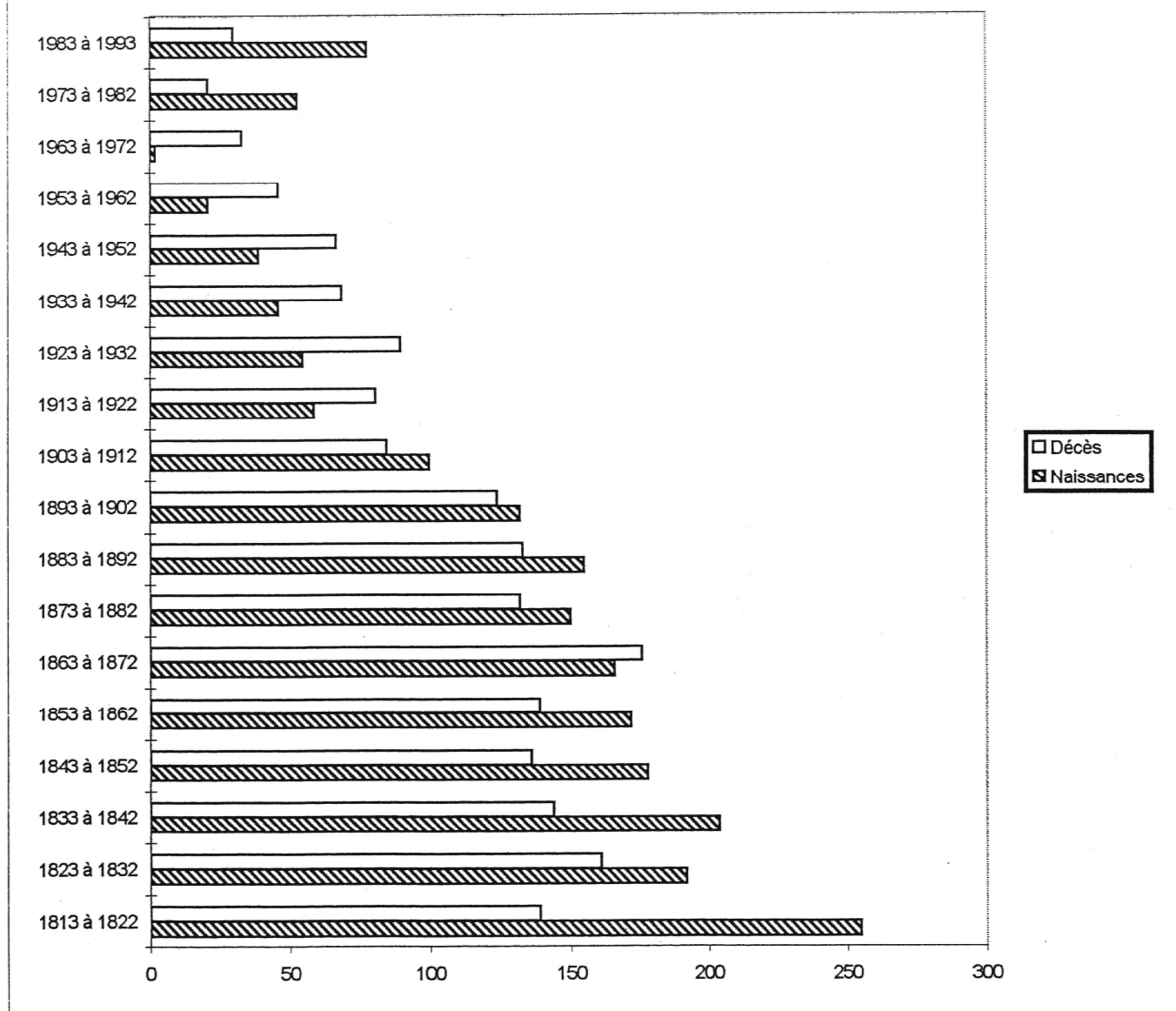
Année	Habitants	Année	Habitants	Année	Habitants
1700	500	1861	712	1921	499
1790	450	1866	747	1926	495
1793	330	1872	702	1931	521
1800	465	1876	712	1936	437
1820	566	1881	702	1946	454
1826	627	1886	701	1954	402
1831	615	1891	680	1962	411
1836	928	1896	704	1966	448
1841	665	1901	712	1975	595
1846	653	1906	564	1982	646
1851	628	1909	564	1990	773
1856	676	1911	559	1999	896

**Courbe démographique**



# COMMUNE de FONTENAILLES

## NOMBRE NAISSANCES / DECES

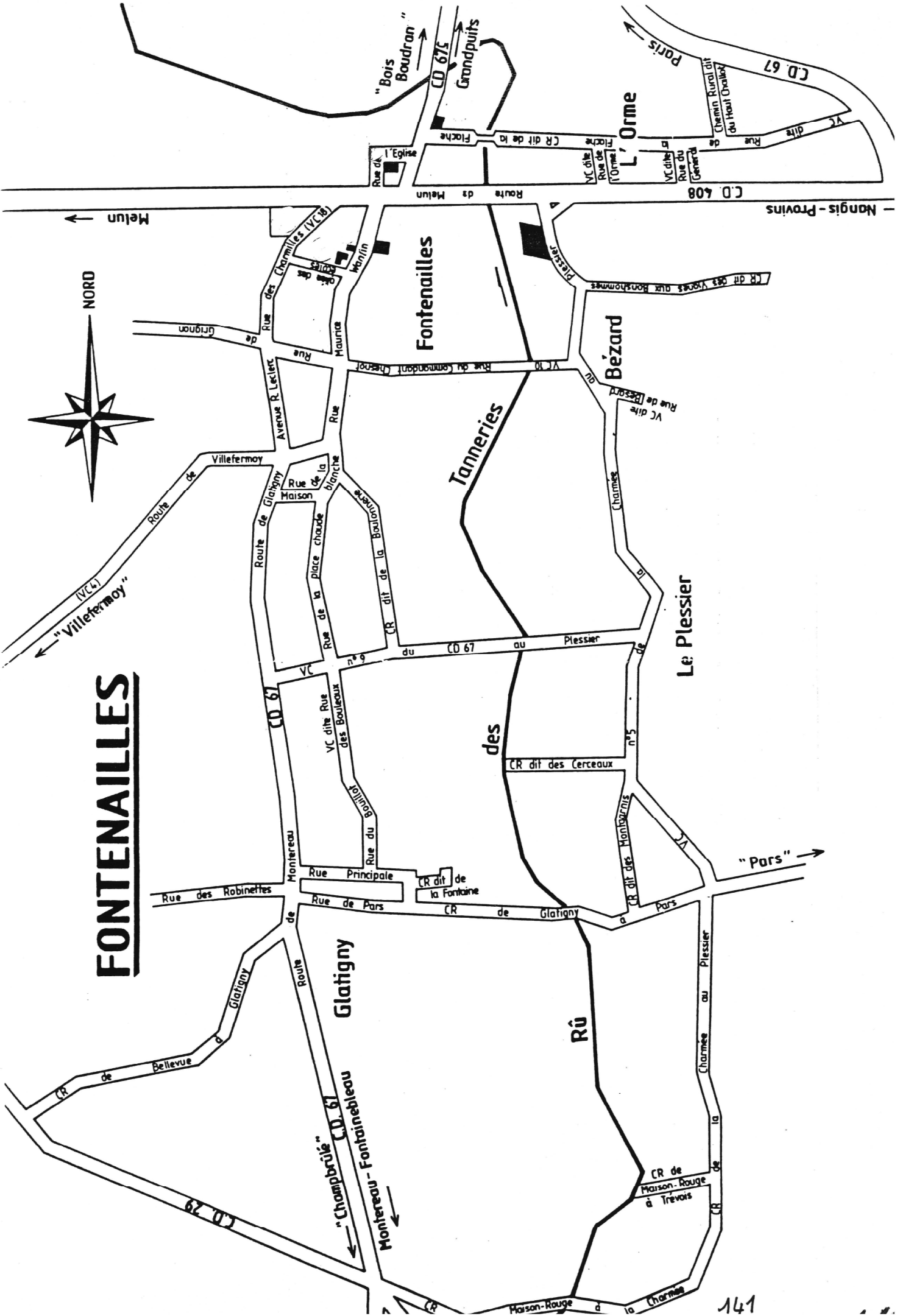


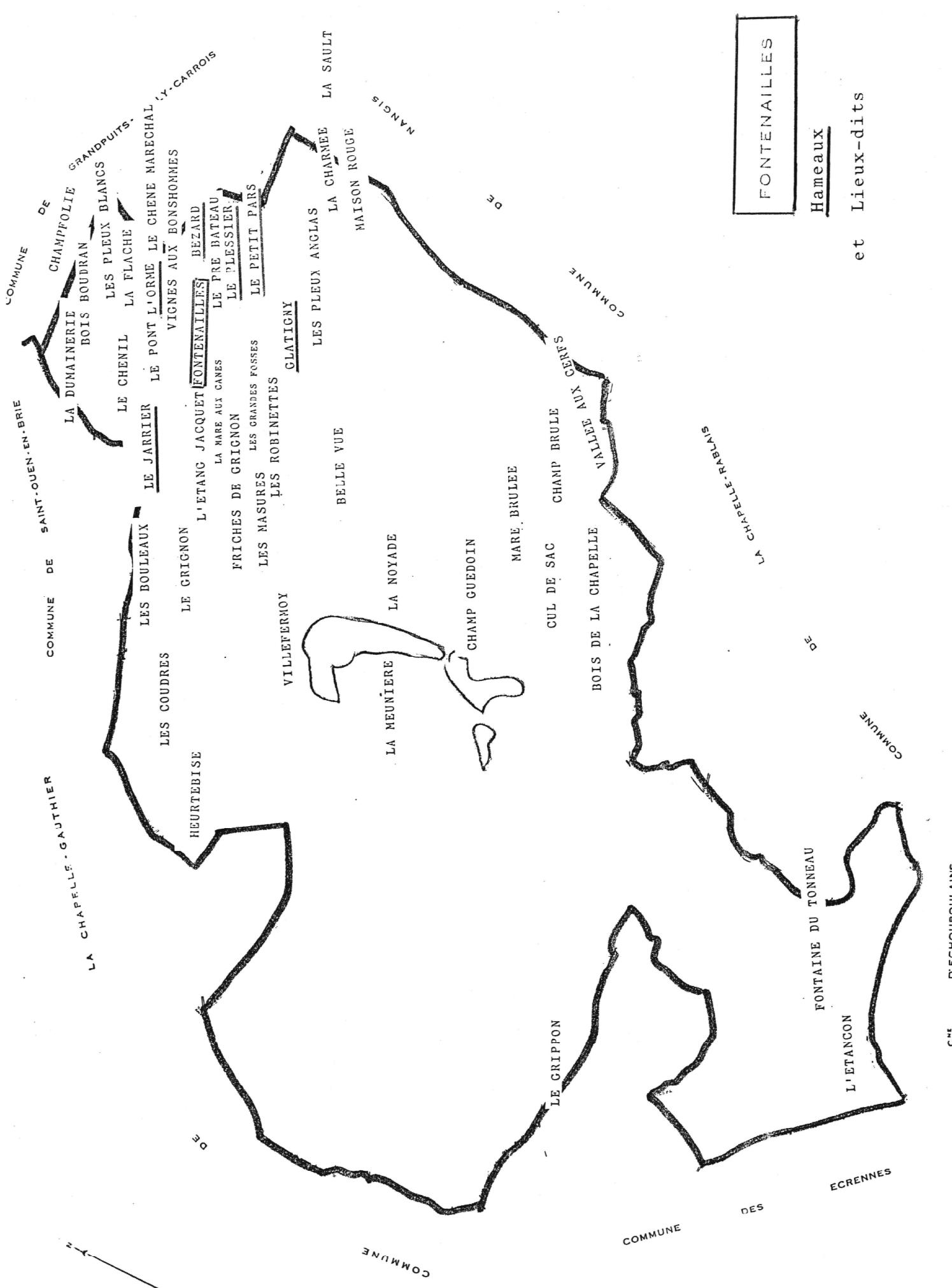
**LISTE des PREMIERS MAGISTRATS de la COMMUNE**

**de la REVOLUTION FRANCAISE à nos JOURS**

1792 à 1795	M. Fiacre	LE MAUR
1799 à 1805	M. Nicolas	TISSERAND
1806 à 1812	M. François	REGNIER DE GUERCHY
1813 à 1821	M. Jean Joseph	LE MAYRE
1822 à 1829	M. Louis J.Baptiste	MAUGIS
1830 à 1836	M. Louis J.Baptiste	MAUGIS
1837 à 1843	M. Maximilien	CHEVILLON
1844 à 1850	M. Maximilien	CHEVILLON
1851 à 1854	M. Maximilien	CHEVILLON
1855 à 1861	M. le Comte Charles	GREFFULHE
1862 à 1868	M. le Comte Charles	GREFFULHE
1869 à 1870	M. le Comte Charles	GREFFULHE
1871 à 1876	M. Jean Baptiste Victor	GAUCHARD
1877 à 1888	M. Louis Valentin	VIGNAL
1888 à 1892	M. Charles	BERNARDEAU
1892 à 1904	M. Jean Baptiste	MOREAU
1904 à 1925	M. Eugène	GASCOUIN
1925 à 1936	M. Achille	BOURGINOT
1936 à 1940	M. Henri	DEFRAIRE
1940 à 1945	M. Lucien	ROPSY
1945 à 1959	M. Achille	BOURGINOT
1959 à 1975	M. Raymond	LECLERC
1975 à 1989	M. Claude	WANLIN
1989 à 1995	M. Maurice	RIGAUD
1995 à 2005	M. René	FIORETTI
2005 à	M. Alain	CAYARD

# FONTENAILLES





# FONTENAILES

Hameaux

et Lieux-dits



Légende

	chemin domanial
	chemin rural
	voie communale
	chemin d'exploitation
	forêt domaniales

## TOPONYMIE

**FONTENAILLES** : FONTANAILLES, FONTENAILLE  
de fontaine ( du latin : fons, fontis ).

**GLATIGNY** :  
glat, glaise.

**le JARRIER** :  
garric ( terrain argileux ).

**ORME** :  
le toponyme ORME est souvent donné pour un lieu à plus haute altitude.  
en 1899 : maison isolée.

**BEZARD** :  
boeuf, dérivé du vieux français ( bozen ), piquer de l'aiguillon.  
en 1899, il y avait trois maisons.

**la FLACHE** :  
latin ( flaccus ), sens : petite mare.

**BOIS BOUDRAN** :  
dérivé de baudra, boudro, brou, boue.

**VILLEFERMOY** :  
il y avait un hameau situé au Nord-Est du massif de la forêt protégé par une fortification ( reste l'arche romane ). On peut penser que le nom vient donc de ville fermée.

**les vignes aux Bonhommes** :  
Bonhommes ----> Saints Pères.  
du latin : boni homines : religieux, ermites.  
endroit planté de vignes cultivé par les moines de Villefermoy.

**le PLESSIER** : Plessi  
appelé le Plassis encore au XVIII<sup>e</sup> siècle.  
près entouré de branches ployées.

**PARS** :  
du latin pars- partes : partie d'un village.

**les pleux anglas** :  
pleux terres arables.  
près argileux.

**CHAMPFOLIE** :  
avec de nombreuses mares.  
hameau en 1899 de trois maisons.

**la CHARMEE** :  
en latin carpinus.  
en ancien français : carme, carne.  
au XVII<sup>e</sup> siècle : charme.  
lieu planté de charme.

**CHAMP-BRÛLE** :  
signifie : défriché par le feu.

origine des mots



CHAPITRE 2.11

**BIBLIOGRAPHIE**

- Précis d'Histoire de Seine-et -Marne  
*Louis LEBOEUF*  
*Editions AMATTEIS*
- Nations Gauloises et vieux pays de Seine-et-Marne  
*Claude PITEL*  
*Editions AMATTEIS*
- Toponomie en Seine-et-Marne noms et lieux  
*Paul BAILLY*  
*Editions AMATTEIS*
- Paroisses et communes de France : Seine-et-Marne  
*Marie et René de LE MEE*
- Chronique des évêques de MEAUX  
*Auguste ALLOU*
- Histoire illustrée de Seine-et-Marne  
*Maurice BIGNARD-PEGUET*
- Histoire de Seine-et-Marne vie paysanne  
*R. C. PLANCKE*  
*Editions AMATTEIS*
- Recherches sur les cultes populaires dans l'actuel diocèse de MEAUX ( 1953 )  
*Roger LECOTTE*
- Brie antique  
*Pierre GESLIN*

Ce document n'a pas la prétention d'être exhaustif à travers les propos recueillis et les faits relatés. J'espère tout simplement qu'il vous aidera à mieux découvrir à la fois votre patrimoine et votre environnement.

Malgré tout le soin que j'ai pu apporter à constituer et à émettre ce fascicule, vous me pardonnerez si par mégarde quelques erreurs se sont glissées.

document émis par mes soins.

Fontenailles le 29/03/1997