

Voici quels services, artisans, commerçants, activités qu'on pouvait trouver à Douvres jusqu'aux environs de la deuxième guerre mondiale, quartier par quartier.

Au Mollard:

Il existait une **entreprise de battage** (maintenant c'est la ferme Fargère) On moissonnait toujours à une date fixe: le 14 juillet. Puis, on faisait le battage en septembre octobre. Cela durait deux mois. La batteuse était tirée par des boeufs et menée dans toute la commune et même à Ambronay. Tout le monde aidait à battre le blé, l'avoine, le maïs,...

A Reilleux:

Un **rempailleux de chaises** (maison de Mme Grosset) était installé. Il allait chercher les chaises jusqu'à Bourg à pied avec une petite carriole en bois.

Un **charron** (maison de Mme Fournier-mère) fabriquait des chariots tout en bois. Il lui fallait 1 mois pour faire un chariot complet.

Un **ferblantier** (face à la maison Passteux) rétamait les seaux, les casseroles et les cuillères en fer blanc.

A Cozance:

Un **cordonnier** (maison Bourbon) fabriquait des sabots et des galoches.

Une **mine souterraine** (maison Cavanne) fonctionnait sur trois galeries.

Un gros treuil tirait les wagonnets sur des rails espacés de 60 cm. Les wagonnets servaient à remonter le charbon mais aussi au transport des ouvriers. Le charbon était ensuite chargé au coin du lavoir, à la pelle. La mine appartenait à un propriétaire privé de Lyon. La mine a été fermée en 1903.

A St Pierre:

Il y avait une **mine de lignite** en surface au-dessus de la maison Martin. Elle a été exploitée en 1942-1943.

Quartier du Château:

Un **maréchal-ferrant** près du four situé au début du chemin du château ne ferrait que le boeufs et les vaches qu'on faisait travailler. L'appareil pour ferrer s'appelait le "travail". Il se trouverait maintenant au bas de la propriété Gros .

Un **meunier** (maison Quinson en face du château) faisait la farine avec le blé. Chaque ménage faisait son pain.

A la Grange Lamanne: (pâté de maisons, près du stop vers l'école)

Un **charcutier** (maison Perrier) tuait les porcs élevés par chaque famille. C'était son seul travail. A cette époque, chaque famille élevait 1 à 2 porcs qu'elle allait acheter à Pont d'Ain à vélo, avec une petite remorque derrière. On les prenait à 15 kg et on les nourrissait jusqu'à ce qu'ils fassent de 100 à 150 kg. Pour les nourrir, on ramassait des orties qu'on faisait cuire, des épinards sauvages (maintenant on n'en trouve plus) et des feuilles de betteraves. A 50 kg on leur donnait des betteraves, des raves, puis des pommes de terre. On terminait par une farine de blé, d'avoine et de maïs.

Sur la place de la Babillère:

Une **blanchisserie** (maison Gimenez) était installée. Les dames lavaient le linge au lavoir et le faisait sécher sur des étendages dans la cour derrière. L'homme livrait le linge en vélo.

Une **laiterie** (maison Théron) fonctionnait. On y amenait le lait le matin à 7 heures et le soir à 18 heures. Tous les matins, le lait était livré à Ambérieu sur une charrette tirée par un cheval. On y faisait aussi du fromage et du beurre.

Une **porcherie** existait en face de l'école (entrepôt Melis). On voit encore les petits bâtiments. Il y a été élevé un porc phénoménal de 450kg qui a dû être transporté aux abattoirs d'Ambérieu.

Deux **épiceries** existaient sur la place. (maison Gassières et maison Fromont entre la maison Dupoyet et l'école)

Deux **cafés** servaient à boire: le café du Commerce (café actuel) et le café des Marronniers (maison Krebs derrière l'abri de bus)

Un **forgeron** ne fabriquait que des outils: haches, pioches, ...(près de l'église, après la maison Cordovado)

Deux **écoles** existaient: L'Ecole des Frères (a l'emplacement de l'école actuelle) ne recevait que des garçons et L'Ecole des Soeurs (maison Cordovado) qui était tenue par des religieuses et qui n'accueillait que les filles.

Deux **cours d'eau** coulaient sur la place, séparés par un jardin: le canal de la Cozance et la Cozance. Les marronniers ont été plantés en 1887.

Un **four** qui était au bout de la place et qui a été démoli en 1943. (Il y avait un four par quartier. En tout il existe 13 fours à Douvres dont 4 appartiennent à des particuliers)

*Propos recueillis par Mme Petit (CP-CE1 1991)
auprès de Monsieur Marcel Ferroussat*