

# HISTOIRE ET TRADITIONS POPULAIRES



Septembre 1988

N° 23

Bulletin publié par le Foyer Rural du Billot  
L'ODON - NOTRE-DAME-DE-FRESNAY - 14170 St-Pierre-S/Dives



HISTOIRE ET TRADITIONS POPULAIRES  
DU CANTON DE ST PIERRE / DIVES

---

SOMMAIRE

SEPTEMBRE 1988

---

A NOS LECTEURS		p. 3
LA FILEUSE	J. MANEUVRIER	pp 5 à 10
ORIGINE DES COMMUNES DE MONTPINCON NOTRE DAME DE FRESNAY et SAINT MARTIN DE FRESNAY	C. MANEUVRIER	pp 11 à 40
LES FROMAGERIES DANS LE CALVADOS	S. et H. PAUMIER	pp 41 à 54
A PROPOS D'ESSENTES	S. et H. PAUMIER	pp 55 à 57
GRAFFITI	J. M	p 58
L'ALMANACH DE ST PIERRE/DIVES 1912	X	pp 59 à 66
LA POMME A CIDRE	S. et H. PAUMIER	pp 67 à 68
EXPOSITION 1989		pp 69 à 70

---

Couverture: Mme RESTOIN, fileuse à Berville

Photographie: Renée FALKE

Mme BUISSON, dentellière

Photographie : Renée FALKE

HISTOIRE ET TRADITIONS POPULAIRES

DU CANTON DE SAINT PIERRE SUR DIVES

Bulletin trimestriel publié par Foyer Rural du Billot  
L'OUDON - NOTRE DAME DE FRESNAV  
14170 ST PIERRE SUR DIVES

Imprimerie spéciale : Foyer Rural le Billot -  
N° de publication : ISSN 0298 - 6728  
Nombre d'exemplaires : 500

\*\*\*\*\*

Responsables de Publication: Gérant: Jacky MANEUVRIER

Membres: Yvette DENIS - Marie-Thérèse HUGOT - Paulette BRICON - Thierry BRICON  
Michel NIGAULT - François WEBRE - Dominique BORDEAUX - Odile PLEKAN - Danie  
MANEUVRIER - Christophe MANEUVRIER - Ginette BELLIER - Almir BELLIER - Yvon  
BOUILLE - Jean-Pierre PFLIEGER - Gérard GUILLIN - Chantal GUILLIN - Dominique  
FOURNIER - Henri PAUMIER - Solange PAUMIER -

\*\*\*\*\*

ABONNEMENT

Abonnement ordinaire : 60 F  
Abonnement " Bienfaiteur" : 100 F

Pour un envoi par la poste, il convient d'ajouter  
au montant de l'abonnement, la somme de 40 F, pour frais d'envoi.

\*\*\*\*\*

## A NOS LECTEURS

Ce bulletin est publié avec un retard certain dû à une panne de notre appareil d'impression "Ofset". Nous espérons que vous voudrez bien nous en excuser. Le numéro de décembre paraîtra à sa date habituelle, soit la deuxième quinzaine de ce mois.

L'exposition " L'ART DE SOIGNER EN PAYS D'AUGE " a fermé ses portes, avec un bilan très satisfaisant et nous avons commencé la préparation de notre prochaine manifestation qui sera consacrée à " L'HISTOIRE DE L'ELEVAGE EN PAYS D'AUGE". Nous entreprenons également des recherches sur " LES PETITS METIERS ET L'ARTISANAT RURAL " aujourd'hui disparus ainsi que sur " LA PERIODE REVOLUTIONNAIRE DANS LE CANTON DE SAINT PIERRE SUR DIVES ". Tous renseignements, documents, objets concernant ces différents thèmes seront les bienvenus et nous vous remercions de l'aide que vous voudrez ou pourrez nous apporter.

Le II<sup>ème</sup> FORUM DES COLLECTIONNEURS ET DES SAVOIR-FAIRE a reçu plus de 600 visiteurs le 25 août 1988. Ce succès est dû aux nombreux participants qui ont accepté de montrer leur savoir-faire en public. Nos plus vifs remerciements en particulier à Madame BUISSON, Madame PAVY, Madame WEBRE, Monsieur FRANCOISE, Madame PLEKAN, Madame HUGOT, Monsieur GODET, Monsieur LEVRARD, Madame RESTOIN, Madame SAINT ...et à Monsieur Marc PRIEUR qui nous a présenté quelques 3 000 étiquettes de boîte à fromage, harmonieusement disposées sur les murs de la salle des Fêtes.

Le 18 septembre, 126 personnes ont participé à notre sortie " " A LA DECOUVERTE DES MANOIRS AUGERONS ". Tous les participants ont été sensibles à l'accueil chaleureux de nos hôtes. Nous remercions, en leur nom, très sincèrement:  
Madame LEBRETON, du manoir d'HEURTEVENT  
Monsieur BARANCY, du manoir de La Roque à MONTPINCON  
Monsieur et Madame BAZOGE, Launay à MONTPINCON  
Monsieur MALLET, Directeur du Lycée du Robillard, à LIEURY  
Monsieur et Madame EUGENE, manoir de La Croix Blanche à GRANDMESNIL  
Monsieur et Madame FREMONT, Le Fort Manel, à SAINT GEORGES EN AUGÉ.

La prochaine sortie aura lieu courant juin, très certainement dans la région d'Orbec.



*Madame BUISSON avec son carreau de dentelle à fuseau*

*Forum des savoir-faire - 28 août 1988*

## LA FILEUSE

" Sous le large manteau de la cheminée, la famille s'assemble devant le feu de bois qui pétille sur les grands landiers, souvent couronnés par des pots à feu où réchauffe la potée de soupe; c'est là que la ménagère file sa quenouille et fait tourner son rouet." (1)

Ce tableau rustique, véritable image d'Epinal, appartient à notre mémoire collective car comme le souligne Marguerite Bruneau " Au XVIII ème était-il une femme en Normandie qui ne soit fileuse ? L'équipement de la fileuse figure au contrat de mariage, en particulier dans le Caux: un rouet, un dévidoir dont le nom varie avec les régions et une chaise." (2)

Une tradition prétend que le rouet dont l'invention doit être attribuée aux pays d'Asie aurait été apporté par les futainiers espagnols au cours du XII ème siècle. Ce rouet monté sur une banquette était tourné à la main (3).

Primitivement, et son usage perdurera encore pendant de longues années, le filage s'effectuait au moyen d'une quenouille et d'un fuseau. La quenouille, souvent simple bâton de bois, était garni d'une matière textile, lin, chanvre ou laine que les femmes filaient en la dévidant au moyen d'un fuseau. Ce dernier était constitué d'un petit instrument de bois tourné, renflé au milieu et se terminant en pointe aux deux extrémités. Le fuseau permettait de tordre et d'enrouler le fil.

---

1 - MAUMENE A, *Vie à la campagne, meubles normands d'autrefois*, numéro extraordinaire, 1920

2 - BRUNEAU M, *Histoire du costume populaire en Normandie*, T 1, C.A.E.N , 1983

3 - *Histoire des techniques*, volume publié sous la direction de Bertrand GILLE, encyclopédie de la Pléiade, 1978



La bergère filant sa quenouille en gardant ses moutons appartient à notre imagerie traditionnelle. Cette image fut reprise voici quelques années par une fromagerie de Mittois.

A partir du XV<sup>ème</sup> siècle, l'usage du rouet se répand et au XVIII<sup>ème</sup> siècle, il est présent dans tous les foyers. En chêne ou en frêne, les plus ordinaires comportent une roue à jante lisse dont l'axe se termine par une manivelle reliée à la pédale par une petite bielle en bois. Les montants qui portent l'axe du rouet se prolongent par le support de la broche à ailettes qui, sous les doigts de la fileuse, assure un bobinage rapide. Cet ensemble repose sur une sorte de petit établi à quatre pieds divergents, écartés par un croisillon d'entre-jambes.

Dans la région de Dieppe, au moment des relevailles, trois semaines après la naissance d'un enfant, le mari offrait à la mère un petit rouet en ivoire sculpté (1).

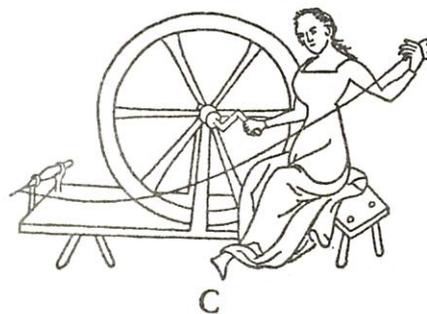
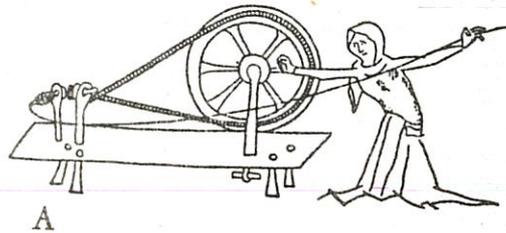
1 - BEDEL J, *Meubles et objets des provinces de France, Normandie*, Hachette, 1979.

A et B rouets avec fileuse debout.

A d'après le psautier de Luttrell vers 1338

B d'après un manuscrit parisien du XVI<sup>ème</sup> siècle

C , rouet avec fileuse assise manuscrit lyonnais, XIV<sup>ème</sup> siècle



Extrait de "Histoire des Techniques", sous la direction de Bertrand GILLE, Encyclopédie de La Pléiade, Gallimard, 1978

La possession d'un rouet peut être provoquée par les besoins domestiques et familiaux mais également par la présence de nombreux tisserands, cultivateurs ou journaliers pendant la belle saison et qui, l'hiver ou dès que les travaux des champs le leur permettaient, reprenaient le métier à tisser et sa navette.

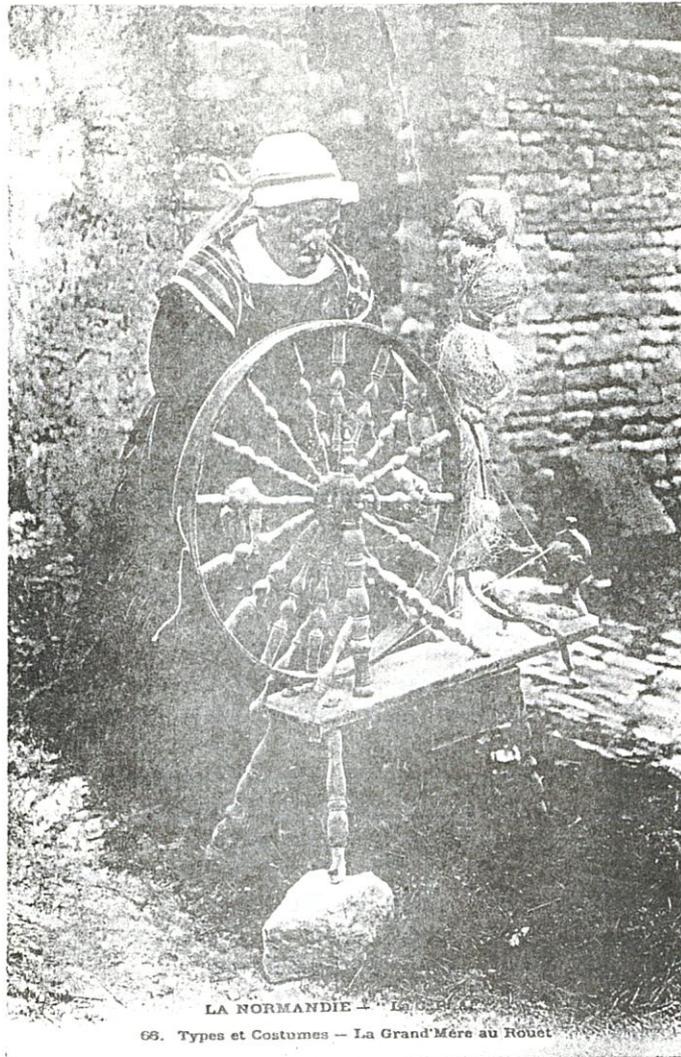
D'après H. Pellerin (1), " Dans chaque ferme, une pièce, dans laquelle se trouvait un métier à tisser, était affectée à ce travail. On l'appelait " l'ouvreux ". En dehors et à côté des travaux ruraux on s'y consacrait. C'était surtout la grande occupation des agriculteurs pendant l'hiver... Dans chaque ferme, il y avait des moutons, " des bêtes à laine ", comme on les appelait. Lorsque ces animaux étaient tondus, on lavait la laine en la faisant séjourner un certain temps dans les ruisseaux. Puis on la faisait sécher au soleil, enfin le soir, à la veillée, les femmes la filaient et l'enroulaient sur de grosses bobines. Ces bobines de bois garnies étaient déposées dans l'ouvreux où les hommes pouvaient commencer à tisser. Au printemps et à dates fixes, les ruraux descendaient à la ville voisine avec des voitures chargées de pièces de frocs. Ils les présentaient dans une halle spécialement affectée à ce commerce " la halle aux frocs " (1)

Néanmoins, à côté de ces tisserands temporaires, il devait se trouver des tisserands ou fabricants à temps complet et dont la fabrication de tissu constituait l'unique profession comme le montre ce bulletin de naissance : " Aujourd'hui douze thermidor l'an troisième de la République française et le vingt quatre février 1793, Jean Baptiste Chemin *fabricant de toile* domicilié en la commune de Saint Martin de Fresnay lequel assisté de Marie Anne Jean, le citoyen Marc Chemin, Marie Anne Aumont est accouchée à dix heures du matin d'un enfant male auquel il a donné le prénom de Cezar." (2)

---

1 - PELLERIN H, *La fabrication des frocs dans la région d'Orbec à la fin de l'Ancien Régime, Le Pays d'Auge, n° 10 octobre 1966*

2 - Archives municipales Notre Dame de Fresnay, bulletin épinglé dans le registre de dénombrement de la population de l'an XIII



LA NORMANDIE — La Grand'Mère au Rouët  
66. Types et Costumes — La Grand'Mère au Rouët

*De la filuse à la filature*



Environs de St-PIERRE-sur-DIVES (Calvados)  
THIÉVILLE — Vue générale de la Filature Ch. PLANTEFOL & C<sup>o</sup>

L'invention, en Angleterre, du premier métier à filer par James Hargreaves en 1768 et son introduction en Normandie va peu à peu supprimer le filage à domicile et l'on a bien souvent beaucoup de difficultés à retrouver dans les archives la présence des fileuses et leur nombre. Les archives municipales de Notre Dame de Fresnay renferment cependant un précieux document : " *Tableau de la population de la commune de Notre Dame de Fresnay pour l'an XIII* ". Sur une population de 228 adultes recensés, on dénombre 21 fileuses dont une fileuse de laine et 7 tisserands. Curieusement ces fileuses et tisserands sont installés, pour la plupart, depuis peu dans la commune, pratiquement entre 1782 et 1806. Faut-il voir dans cette installation une tentative pour implanter dans cette commune un embryon de filature quasi-industrielle qui aurait été ruinée par la crise du textile de 1806 ? Rappelons que cette commune était alors le chef lieu d'un canton récemment créé. Voici la liste de ces fileuses avec leur date d'arrivée dans la commune:

Marie Leprince, 50 ans, née à Vaudeloges	arrivée:	1785
Catherine Dufour, 72 ans, née à Tostes		an VIII
Anne Duchesne, 29 ans, née à Garnetot		an XII
Marie Huet, 60 ans, née à St Martin de Fresnay,		1778
Marie Gondouin, 50 ans, née à Fresnay		
Catherine Fleuriot, 33 ans, née à Montpinçon		an VI
Anne Grégoire, 30 ans, née à Fresnay		
Anne Catherine Dutrait, 17 ans, née à Fresnay		
Félicité Dutrait, 13 ans, née à Fresnay		
Marie Franchin, 41 ans, née à Ecots		an VI
Marie Olivier, 47 ans, née à Tostes		en 1782
Marie Bouffey, 26 ans, née à St Martin		en 1792
Catherine Ouin, 78 ans, née à Tortisambert		en 1760
Françoise Le Rouge, 55 ans, née à Fresnay		
Anne Rivière, 19 ans, née à Vaudeloges		an III
Catherine Morand, 34 ans, née à St Georges en Auge		en 1789
Marguerite Bouvier, 68 ans, née au Renouard		en 1789
Geneviève Gallois, 13 ans, née à La Chapelle		en 1789
Catherine Françoise, 14 ans, née au Renouard		en 1789
Catherine Gerrier, née aux Moutiers		an XII
Catherine Chemin, 40 ans, née à Tortisambert		en 1798

#### TISSERANDS:

François Guérin, 38 ans, né à Tournay		an X
Pierre Louis Henry, 28 ans, né à Fresnay		
Pierre Lainé, 28 ans, né à Réveillon		an III
Jacques Lemièrre, 60 ans, né à Ecots		an IX
Jean Charles Guérin, 30 ans, né à Tournay		an XI
Louis Huquels, 58 ans, né à St Germain de Montgom.		en 1780
Pierre Kerbillou, 36 ans, né à Paris		en 1789

J. MANEUVRIER

# ORIGINES DES COMMUNES DE MONTPINÇON, NOTRE-DAME-DE-FRESNAY et SAINT-MARTIN-DE-FRESNAY.

## CHAPITRE I: Les origines lointaines.

Pour évoquer les origines lointaines de ces communes, on dispose en l'absence de textes de deux sortes de documents: les découvertes archéologiques d'une part, et les indices fournis par la toponymie, à prendre il est vrai avec un certain nombre de réserves.

### 1. LES DECOUVERTES ARCHEOLOGIQUES.

Les découvertes archéologiques ont été jusqu'alors peu nombreuses. Mais les conditions d'observation sont certes peu favorables: les terres labourées sont peu nombreuses et les travaux de terrassement liés à des créations de lotissement ou à des travaux routiers sont quasi inexistantes.

Nous avons cependant découvert à Montpinçon, lors de prospections de travaux de drainages, au lieu-dit "Le Grand Herbage" situé tout au bord de l'Aubette, plusieurs éclats laminaires dont certains présentaient des traces très nettes de retouches. (v. pl. I, n°1,2,3 et 4) il s'agit d'un silex de couleur "chocolat" ou "caramel", très certainement de provenance locale. Un petit percuteur, lui aussi de couleur chocolat ainsi qu'un morceau d'argile très mal cuite, (sans que nous puissions garantir qu'il s'agisse d'un tesson plus que d'un fragment de torchis) étaient également associés à ce matériel. C'est toutefois trop peu de choses pour que nous puissions parler de "station", surtout qu'un très faible espace a pu être prospecté: en effet, la surface "intéressante" ne représentait qu'environ 3000 m<sup>2</sup> alors que les tranchées faites lors de ces travaux de drainage n'avaient une largeur que d'environ 40 cm et étaient espacées d'environ 1,50 à 2 m.

Aux lieux-dits "La Bruyère " et "La pièce au Seigle", nous avons également remarqué sur la photographie aérienne de la couverture I.G.N. 1955, la présence possible de deux "structures" pouvant dater des époques protohistoriques, âge du Bronze ou âge du Fer:

\* La première est un quadrilatère irrégulier de 90 x 60 x 60 x 50 m de dimensions. Il n'est pas facile de savoir s'il s'agit de structures en creux (fossés) ou en élévation (fondations d'un édifice) mais nous penchons pour cette dernière hypothèse à cause, d'une part de la présence d'angles aigus dans la construction, d'autre part parce qu'il y a quelques années, MM. M. COTTIN et J. MANEUVRIER ont vu dans cette parcelle recouverte de neige, de petites levées de terre pouvant indiquer la présence de murs.

\* Le second édifice au contraire pourrait être une structure en fosse: il s'agit d'un cercle régulier de 70 m de diamètre rappelant les enclos funéraires de l'âge du bronze et de l'âge du fer.

L'ancienneté de ces structures peut être affirmée par plusieurs éléments:

- Elles sont recoupées par le parcellaire de 1835 et sont donc forcément antérieures à cette époque.

- L'une des parcelles est boisée, ce qui indique que l'édifice qu'elle recouvre fut détruit à une époque déjà reculée.

- Toutes deux sont situées le long du "Chemin de Lorée" qui n'est autre que la voie antique allant de Lisieux à Trun.

Il faut cependant remarquer que ces deux structures ne sont pas nécessairement contemporaines. Ceci ne pourrait être montré que par une fouille archéologique ou, à défaut, par une prospection au sol. Or cette dernière n'a rien donné, car ces terres sont actuellement en friches, et sont envahies par de hautes herbes.

## II. LES INDICES TOPONYMIQUES.

Encore aujourd'hui, il est bien aventureux de s'avancer dans la toponymie pré-latine et surtout pré-celtique. Bien peu de noms de lieu peuvent être datés de l'époque pré-indoeuropéenne correspondant à l'âge du bronze. On sait seulement que les plus anciens toponymes concernent essentiellement les rivières et les montagnes. Nous verrons que cette région ne fait pas exception à la règle.

Ayant décidé de faire figurer l'âge du fer dans la protohistoire, nous étudierons également les toponymes celtiques. Pourtant il ne faut pas perdre de vue que la langue gauloise a sans doute continué à être parlée jusqu'à la fin de la domination romaine. (1) On a en effet parlé celtique à Paris jusqu'au IV<sup>e</sup> s., et sans doute plus tard dans les campagnes. (2)

### A. LES HYDRONYMES PRE-LATINS

#### a. "L' OUDON"

Cet hydronyme est formé sur les mêmes racines que celui de L'ODON, affluent de l'Orne appelé *OLDON* en 1027. Il existe également un  *OUDON* en Maine-et-Loire, affluent de la rive droite de la Mayenne. Il s'agit d'un type connu, \*  *OLITO*, -*ONIS* formé sur la base pré-celtique \*  *OL* qu'on retrouve dans l'hydronyme "LOT", anciennement \*  *OLTIS* de  *OL-ITIS*. (2)

#### b. "L' AUBETTE"

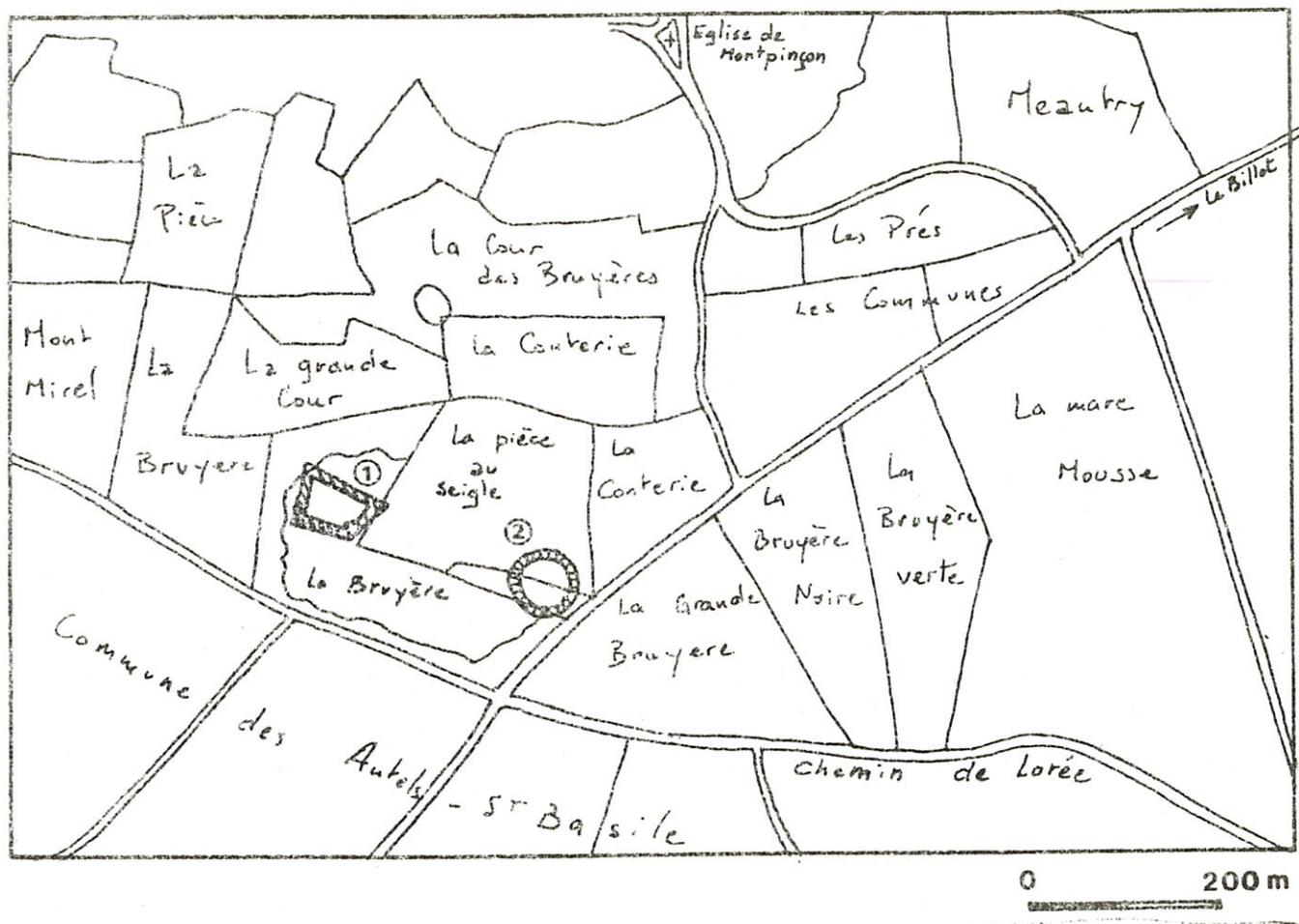
Cet hydronyme serait le même que celui de l'AUBE, rivière traversant la Champagne et en particulier le département du même nom, formé non pas sur le radical  *ALBA* (la blanche) mais sur un mot pré-celtique \*  *ALBIS* auquel on a ajouté au Moyen-Age le diminutif -ette. (3)

(1) ROBLIN M,  *Le terroir de Paris aux époques gallo-romaines et franques*, Paris, 1971. p.24

(2) DAUZAT A, DESLANDES G, ROSTAING C,  *Dictionnaire étymologique des noms de rivières et de montagnes en France, Etudes linguistiques*, t.21, Paris 1978,

(3) Ibid;

MONTPINCON: "La BRUYERE"



Plan des structures observées sur photographie aérienne.

1. Structure de forme losangique
2. Structure circulaire. (Enclos funéraire ?)

On peut se demander pourquoi y a-t-on ajouté ce diminutif: existait-il à cette époque une rivière appelée AUBE qu'il fallait différencier de l'AUBETTE ? Les textes ne nous en ont conservé aucune trace.

## B. TOPONYMES PRE-LATINS

### a. MONTPINCON.

Il s'agit d'un modèle toponymique que l'on retrouve dans MONTPINCHON, ancienne paroisse rattachée à EPINAY (Eure), La BAZOCHE-MONTPINCON (Mayenne), MONTPINCHON (Manche), Le MONTPINCON, lieu-dit au Plessis-Grimoult (Calvados) et MONTPINCON, lieux-dits à Cideville et à Heugleville (Seine-Maritime). La formule de composition inverse est attestée avec PENCHEMONT à Catigny (Oise) et PINCHEMONT à Tillet. (Belgique, Montem Pincionis au XII<sup>e</sup> à s.) (1)

Selon F. de BEAUREPAIRE, il faut écarter toute identification avec le nom de l'oiseau "pinson" pour les noms de lieu de ce type. On a proposé d'y voir une base pré-latine *PINC*, ayant le sens de hauteur et présente dans le PINCIO, colline de Rome. (2)

On ne peut bien sûr rien conclure de tout cela; mais seulement remarquer qu'un certain nombre d'indices peuvent laisser penser qu'en multipliant les prospections, il est possible de découvrir des sites pré-ou protohistoriques dans les vallées de l'Oudon et de l'Aubette.

\*

\*

\*

(1) BEAUREPAIRE F de, *Noms de communes et anciennes paroisses de la Manche*, Paris, 1986, p. 162

(2) DAUZAT A et ROSTAING C, *Dictionnaire étymologique des noms de lieu de la France*, Paris, 1963, p. 330

## CHAPITRE II :

### Les origines des paroisses.

Les paroisses de Montpinçon, N.D. de Fresnay et St Martin de Fresnay, faisaient partie sous l'Ancien Régime de l'évêché de Lisieux, dont elles formaient la limite sud-ouest. C'est au sud et à l'est de l'Oudon que commençait l'évêché de Sées, dont la paroisse d'Ecots dépendait: cette église est en effet construite à quelques mètres de ce cours d'eau, mais sur sa rive droite.

A Lisieux, le premier évêque connu est Théodobaud qui assista en 538, au troisième concile d'Orléans. (1) Selon H. de FORMEVILLE, les premières paroisses durent apparaître, dans ce diocèse, à partir du VI<sup>e</sup> siècle.

A Sées, c'est également au cours de ce siècle qu'apparaissent les premiers évêques.

S'il est bien sur impossible, faute de textes, de savoir à quelle époque cette nouvelle religion apparut dans nos campagnes, nous pouvons en revanche essayer de dater, au moins de façon relative, les créations des paroisses rurales. Cet événement correspond tout d'abord à l'affirmation du christianisme: c'est l'époque où les fidèles s'organisent. Mais la création des paroisses permet également une nouvelle maîtrise du sol. Pour réaliser cette étude, nous utiliserons plusieurs sources: en premier lieu les titulaires des églises, connues par les différents pouillés du diocèse de Lisieux, (2) la toponymie, l'archéologie, mais aussi des renseignements fournis par les traditions orales, et par les cultes secondaires. (seconds patrons, fontaines sacrées, pèlerinages, etc...). Nous avons également visité toutes les églises de cette région à la fois pour connaître les saints que l'on y vénérât et pour savoir dans quel environnement elles furent installées. Sans cette démarche, il nous eût par exemple été impossible de saisir l'importance du paysage et du panorama découverts depuis l'église de Montpinçon.

Nous savons par d'autres études régionales, que les premières églises paroissiales furent le plus souvent dédiées à la sainte Croix, au St Sauveur ou encore au même saint patron que celui de l'église cathédrale. (4) Rappelons à ce propos que la cathédrale de Lisieux est dédiée à St Pierre et que celle de Sées est dédiée à St Gervais et St Protais. Nous nous trouvons donc en présence d'au moins une église très certainement mérovingienne, celle de Montpinçon.

(1) FORMEVILLE H de, *Histoire de l'ancien Evêché Comté de Lisieux*, vol.1, 1872, p. 5

(2) AUBRUN M, *La paroisse en France des origines au XV<sup>e</sup>*, Paris, 1986, p.16

Cette église est dédiée à la Ste Croix. Nous ne lui connaissons aucun patron secondaire. Nous savons que cette dédicace est considérée comme "très ancienne" par tous les auteurs. Mais d'autres arguments viennent confirmer l'antiquité de cette paroisse:

\* Le toponyme: Nous avons vu (1) qu'il pourrait être d'origine pré-celtique, du moins si l'on en croit A.DAUZAT. Il marquerait donc la présence d'un habitat très ancien.

\* La présence dans cette paroisse, et non loin de l'église d'une "fontaine St Etienne". Cette source sourd au pied d'un coteau, dans une grande parcelle parfaitement circulaire. (v. Plan) Lorsque nous nous sommes rendus sur place, nous y avons trouvé de très grandes pierres calcaires semblant provenir d'une ancienne construction. Toutefois nous ne savons s'il s'agit des restes d'un bâtiment qui se serait trouvé près de cette fontaine où si ces pierres furent apportées pour assainir le terrain très marécageux en cet endroit et pour permettre aux bêtes (vaches !) de passer. Toujours est-il que les premières églises furent très souvent installées près d'une fontaine sacrée. De plus, le culte de St Etienne est attesté à une époque très ancienne, dès le V<sup>e</sup> siècle, après que ses reliques aient été découvertes en 415 à Ephèse, à tel point que M.ROBLIN pouvait écrire que "dans tous les diocèses de l'Oise, toponymie, archéologie, et histoire confirment l'archaïsme des habitats et des sites stéphaniens". (2) Selon M.AUBRUN, la dévotion à St Etienne est caractéristique des V<sup>e</sup> et VI<sup>e</sup> siècles, (3) même s'il existe des exceptions notoires comme l'Abbaye aux Hommes à Caen, par exemple. Enfin, le fait que ce culte soit différent de celui choisi comme patron de l'église ne doit pas nous surprendre, c'est selon M.ROBLIN un cas assez fréquent. (4)

\* Enfin le site même de l'église semble prouver son antiquité: l'édifice est bâti à flanc de coteau, sur la côte d'Auge, et s'aperçoit à des kilomètres à la ronde. Depuis l'église, le panorama offert s'étend bien au delà de St Pierre Sur Dives, et jusqu'à Falaise par temps clair.

Aussi nous ne serions pas étonnés si des fouilles faites en ce lieu permettaient un jour de découvrir un petit sanctuaire préchrétien.

A mesure que se développait le christianisme, de nouvelles paroisses furent créées, et ce dès l'époque mérovingienne. Bien souvent, ce qui permet de dire qu'une église remonte à cette époque, c'est plus encore que la dédicace à tel ou tel saint, la présence d'un cimetière à sarcophages.

Or même si L.DUBOIS (5) nous apprend que l'on a découvert des sarcophages dans "presque toutes les communes du canton", ce qui serait surprenant, aucune découverte sérieuse n'a été recensée dans cette région. La toponymie, d'ordinaire si utile pour déceler la présence de nécropoles anciennes ne nous apprend ici rien non plus: un seul "Champ de Bataille"

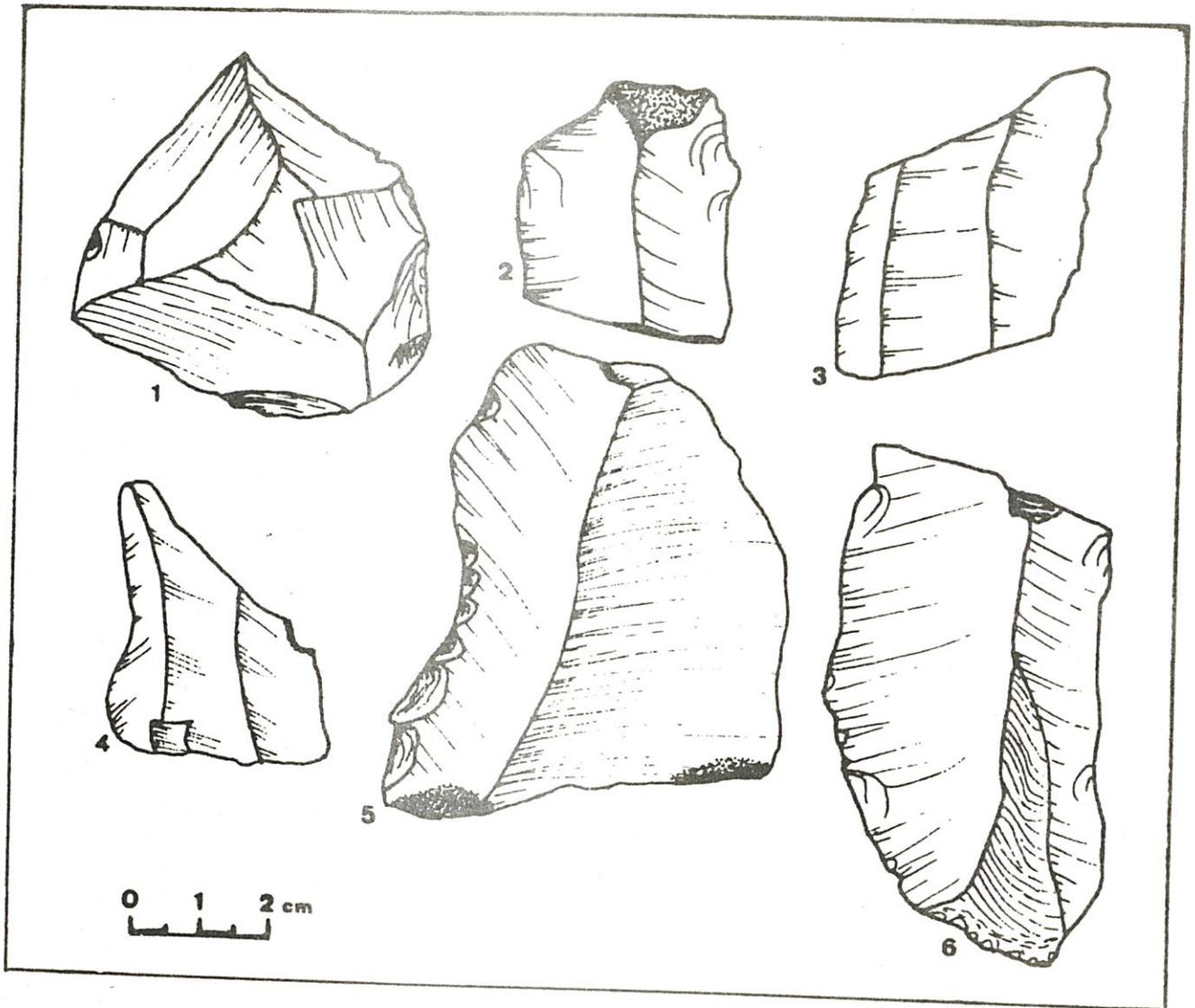
(1) v. supra

(2) ROBLIN M, *Le terroir de l'Oise aux époques gallo-romaine et franque*, Paris, 1978, p.182

(3) AUBRUN M, op.cit. p.16

(4) ROBLIN M, Op.cit. p.162

(5) DUBOIS L, *Histoire de Lisieux*, Lisieux, 1845



1. Nucleus de couleur Chocolat.
2. Eclat laminaire en silex jaune.
3. Eclat laminaire en silex chocolat.
4. Eclat laminaire en silex jaune.
5. Eclat en silex jaune très patiné.
6. Eclat laminaire cassé à retouche frontale.

pour toute cette région, et pas le moindre lieu-dit du style "L'Homme Enterré", "Les Chiens", "La Fosse aux Anglais", "La Guerre" etc...

L'église de St Martin de Fresnay pourrait remonter à cette époque, que l'on peut faire aller jusqu'au VIII<sup>e</sup> siècle.

On a beaucoup écrit sur le culte de St Martin, et son antiquité n'est plus à prouver. (1) A St Martin de Fresnay, ce culte est bien attesté. Certes il n'y a pas de fontaine sacrée de connue, mais la statue de St Martin, conservée dans l'église, était autrefois l'objet de pèlerinages: on venait implorer le saint lorsqu'on était victime d'impétigo. (2)

Il existe sur le territoire de cette commune un microtoponyme intéressant: il s'agit du "champ de bataille", situé à l'extérieur du village, à environ 200 m au Sud de l'église. On sait que ces toponymes indiquent très souvent la présence d'une nécropole gallo-romaine ou mérovingienne. Il se pourrait donc qu'on ait ici l'emplacement de l'ancien cimetière, abandonné lorsque l'on commença à inhumer les gens près des églises, peut-être au cours du VIII<sup>e</sup> siècle.

Nous pensons toutefois que l'église de St Martin de Fresnay, fut créée sur le territoire de la paroisse de Montpinçon. Si on regarde les limites de ces deux paroisses, on s'aperçoit en effet qu'elles s'imbriquent parfaitement l'une dans l'autre.

Un autre indice de l'ancienneté de cette paroisse peut être trouvé dans le nom même de "St Martin de Fresnay". F. de BEAUREPAIRE a en effet remarqué que le suffixe en -*etum* était fréquemment employé en latin classique pour désigner des plantations d'arbres ou de végétaux d'une essence déterminée. Ce suffixe donne aujourd'hui des finales en -*ay/ -ey*. Ce nom de "Fresnay" signifie "lieu où poussent des fresnes". (3) La datation de ces toponymes reste imprécise et s'étend de l'époque gallo-romaine au XI<sup>e</sup> siècle, les plus anciens étant ceux qui ne sont pas précédés d'un article, comme c'est le cas ici. (4)

On trouve d'ailleurs dans cette paroisse un microtoponyme caractéristique de cette époque: Il s'agit de "COURVILLE", qui désigne aujourd'hui une ferme, non loin du "Chateau de la Rivière".

Traditionnellement, on pense que ces noms formés avec le suffixe -VILLE (du latin VILLA) désignent des lieux habités, et que leur formation s'échelonne du VI<sup>e</sup> siècle au début du second millénaire. (2)

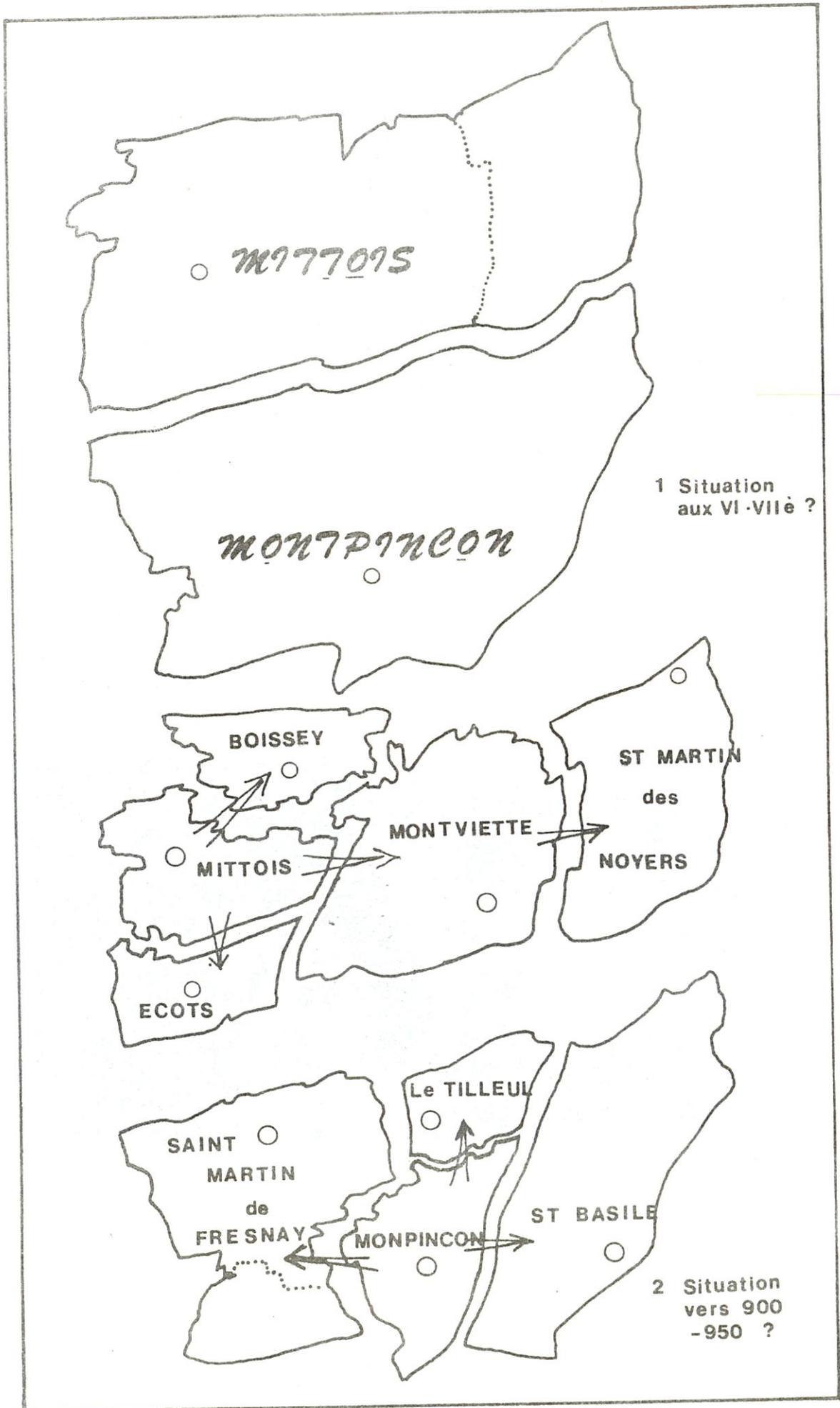
Nous ne croyons pas pouvoir faire remonter ce toponyme au haut Moyen-Age pour plusieurs raisons: hormis le fait que ce ne soit qu'un microtoponyme, COURVILLE désigne une ferme située immédiatement à proximité d'un important massif forestier, sur les premières hauteurs du plateau. Cette situation est déjà surprenante car les noms en -VILLE sont

(1) FOURNEE J, *Enquête sur le culte populaire de St martin en Normandie*, Nogent Sur Marne, 1963.

(2) *ibid.*

(3) DAUZAT A et ROSTAING C, *Dictionnaire étymologique des noms de lieux de la France*, Paris, 1963

(4) BEAUREPAIRE F de, *La toponymie normande, méthodes et applications*, Cah. Léopold Delisle, t. XVIII, fasc 1-2, 1er semestre 1969, p. 70-71



généralement placés dans des fonds de vallée. (voir AMMEVILLE, THIEVILLE, HIEVILLE, OUVILLE, BERVILLE etc...). Mais surtout nous pensons que ce toponyme doit son origine à la famille de COURVILLE, peut-être originaire de COURVILLE (arr. de Chartres, départ. de l'Eure-et-Loir) dont une partie du domaine passa entre les mains de la famille de Vieux-Pont à la toute fin du XII è siècle et y resta au moins jusqu'au XV è siècle. (1)

Quant à la paroisse de N.D. de Fresnay, nous pensons qu'elle est de création tardive. Cette dédicace à la Vierge ne nous apprend rien, car elle est courante depuis l'époque mérovingienne, jusqu'aux dernières créations paroissiales du XI è siècle. Si nous préférons une date "basse", c'est pour plusieurs raisons: tout d'abord, le territoire de cette paroisse s'imbrique dans celui de St Martin de Fresnay. Ensuite, le toponyme "Fresnay" indique qu'une paroisse ancienne fut partagée tardivement entre deux églises. Enfin, la proximité d'un important manoir, peut faire penser à une origine castrale pour Notre Dame de Fresnay.



( ) voir notre article sur l'"histoire de la famille de Vieux-Pont", dans le n° 20, de décembre 1987 de ce bulletin, p.7-20

## CHAPITRE III: Seigneurs et Châteaux

### 1. LA BARONNIE DE MONTPINÇON

Montpinçon était autrefois le centre d'une importante baronnie, aux mains d'une famille riche et puissante.

Le premier membre connu de cette famille est **RAOUL DE MONTPINÇON** qui vivait dans la seconde moitié du XI<sup>e</sup> siècle. Il dut mourir vers 1082. (1) Orderic Vital nous parle assez longuement de ce personnage qui fit de nombreuses donations à l'abbaye de St Evroult, en particulier, de cinq moulins dont trois à Jort, un à Heurtevent et un à Montpinçon; afin de pourvoir à la nourriture d'un écolâtre qu'il y fit entrer, nommé Jean de Reims. (2) C'est sans doute à la suite de ces libéralités que le corps de Raoul de Montpinçon, ainsi que ceux de plusieurs de ses descendants furent enterrés dans cette abbaye. (3)

Ce seigneur noua des liens privilégiés avec d'autres grandes familles aristocratiques de la région, comme les Courcy, les Grandmesnil, les Tilleul et les Vieux-Pont. On le voit par exemple apparaître comme témoin de l'acte de constitution du prieuré de Perrière par Richard de Courcy, avec Robert de Vieux-Pont, vers 1076. (4) Son fils Hugues épousa Mathilde de Grandmesnil, comme Onfroy du Tilleul épousa Adélise de Grandmesnil. (5)

Raoul de Montpinçon devait être un seigneur d'une certaine importance, car il devint, à une date incertaine, "dapifer" du duc Guillaume. (6) C'est sans doute à cause de cette charge que nous le voyons très souvent apparaître comme témoin dans des actes ducaux. Il dut remplir cette fonction de 1077 à 1082, date approximative de sa mort. (7)

Ajoutons que c'est sans doute lui qui fit construire le château dont il sera question plus loin.

Nous savons qu'il eut de son mariage avec Adélise au moins deux fils: le premier, **RAOUL**, mourut avant 1110 lors d'un pèlerinage à Jérusalem. (8) **HUGUES de MONTPINÇON** hérita du domaine familial. Orderic Vital nous raconte que lorsque Robert de Bellême se souleva contre Henri I<sup>er</sup>, "*Robert de Grandmesnil, Hugues de Montpinçon, Robert de Courcy et leurs vassaux résistèrent autant qu'ils purent à ces brigands cruels*". On mesure ici, bien sûr, tout le parti pris du moine de St Evroult, mais cela permet de se faire une idée du réseau d'alliances des Montpinçon: d'une part les liens tissés avec les familles précédemment citées, renforcés par l'hostilité commune aux Montgommery-Bellême... Tous ces lignages avaient sans doute vu là l'occasion de porter un coup rude à la puissance de leur voisin direct.

(1) CHIBNALL M, *The ecclesiastical History of Orderic Vitalis*, Oxford, 6 vol. 1969-1980.

(2) Ibid, Livre V, p.165.

(3) Ibid.

(4) MUSSET L, *Le prieuré de Perrières, Collection des monographies de l'année des abbayes normandes*, n°2, CRDP de Rouen, 1979

(5) CHIBNALL M, op. cit., p.167

(6) Ibid., p. 165

(7) X (?), *Essai sur l'histoire de la Neustrie ou Normandie, depuis Jules Cesar jusqu'à Philippe Auguste*, Paris, 1789, t.2, p. 342

Déjà, lors des troubles qui suivirent la mort de Guillaume, toutes ces familles se placèrent dans le camp hostile aux Belleme... On mesure ici toutes les rivalités qui opposaient ces lignages voisins. L'enjeu était assurément le contrôle du sol et de la terre. Il semble en effet que ces grands barons se partageaient l'espace et qu'ils renforçaient leurs liens d'amitié par des mariages. Parfois, ils ne sont pas seulement voisins, mais leurs domaines s'enchevêtrent: on voit ainsi les Montpinçon posséder des terres à Courcy alors que les Courcy possèdent une vigne et un verger à Montpinçon qu'ils cèdent en 1109 au prieuré de Marmoutiers. (1)

Nous ignorons la date du décès de Hugues de Montpinçon. Mais celui-ci dut intervenir vers 1010-1015, alors qu'il était sexagénaire (2). Il mourut à Rouen, et son corps fut ramené pour être enterré dans le chapitre de l'abbaye de St Evroult. (3)

Marié avec Mathilde de Grandmesnil, Hugues eut trois fils: L'ainé, **RAOUL** épousa la fille de Ranulf, chancelier du roi Henri 1er, et mourut peu de temps après son père. (4) Son frère **GUILLAUME** reçut alors le domaine familial, tandis que le troisième fils d'Hugues, **ARNOUL** se rendit en Pouille pour hériter des biens de son oncle, Guillaume de Grandmesnil. (5)

En 1136, Guillaume de Montpinçon défendit le château de Montreuil en Houlme contre Geoffroy Plantagenêt. (6) On le retrouve vers 1144-1150 témoin d'une charte de ce même Geoffroy Plantagenêt confirmant la donation faite par Reginald de Bailleul à la Commanderie de Villedieu les Bailleul, localité située dans l'actuel département de l'Orne. (7)

Après cette date, nous perdons la trace de cette famille. En 1185, **ERNALDUS** de **MONTPINCON** donna au prieuré de St Ymer en Auge toute la dime de Morteaux (8) qu'il tenait de son domaine de Montpinçon et des fiefs de Courcy et de Grandmesnil. (9) Ceci pose un problème important: était-il, d'une façon ou d'une autre, vassal des Courcy et des Grandmesnil? Il semble pourtant que ces seigneurs aient été égaux, car dans les chartes, lorsqu'ils apparaissent comme témoins et, s'ils sont toujours cités après les Montgomery, il semble qu'aucun n'ait eut de préséance: tantôt les Courcy sont cités avant les Montpinçon, tantôt c'est l'inverse.

En tout cas, cette donation fut confirmée cette même année par **HUGUES** de **MONTPINCON**, dont on ne sait s'il s'agit du fils ou du frère de Ernardus. (10)

Il devient après cette date assez difficile de suivre cette famille. Il semble que dans les dernières années, la baronnie de Montpinçon passa entre les mains d'un certain **RAOUL** de **KANDEVILLE**. C'est lui qui fonda le

(1) MUSSET L, Le prieuré de Ferrières, *op.cit*, p.5.

(2) CHIBNALL M, *op. cit.*, p.167

(3) Ibid.

(4) Ibid

(5) Ibid

(6) Ibid

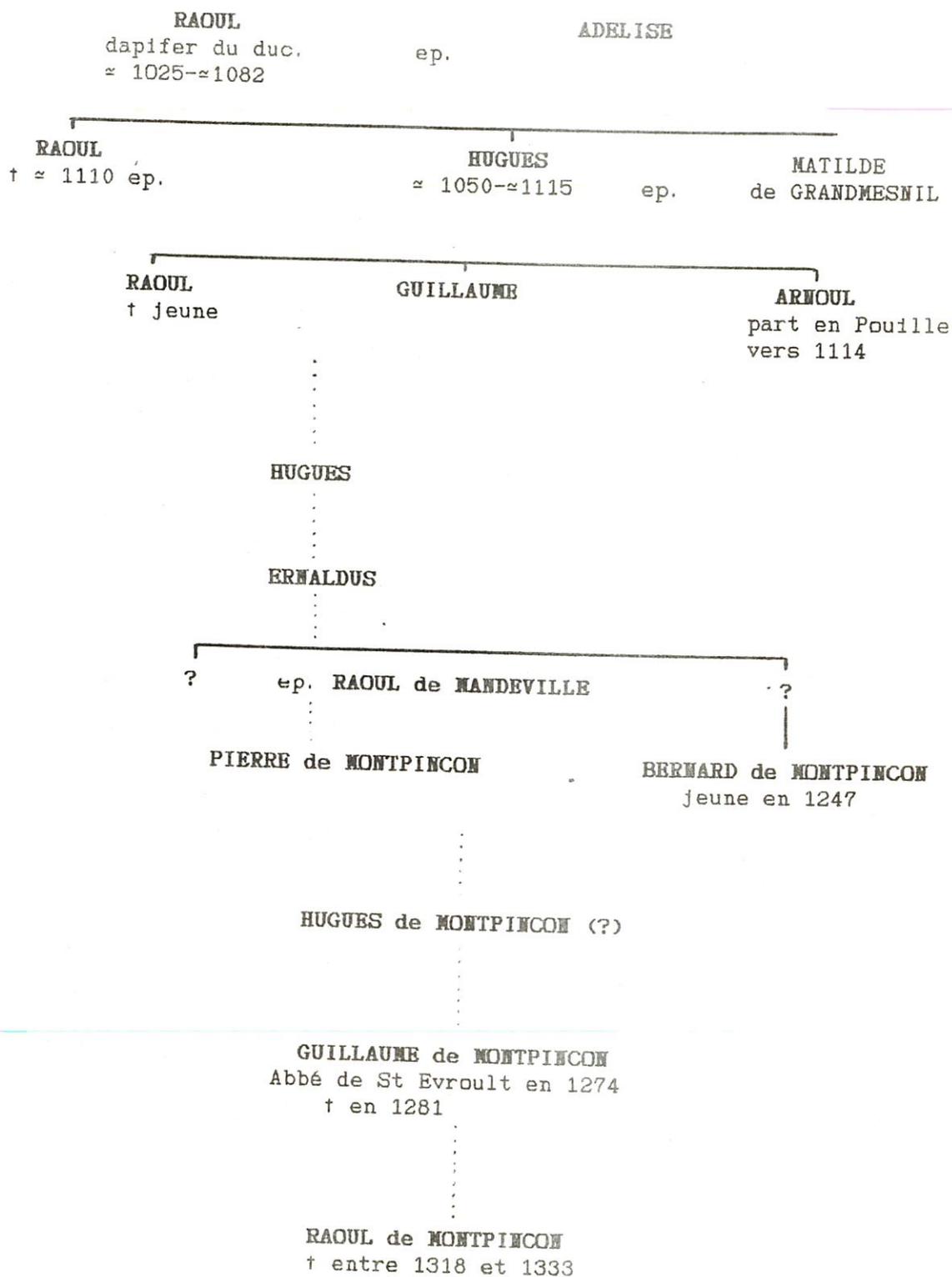
(7) DOUGLAS W-C, *Regesta Anglo-Normannorum (1066-1154)*, vol. 3, Oxford, 1968, p.156

(8) BREARD C, *Cartulaire de St Ymer en Auge et de Eriquerbec*, Rouen, 1908, p.26

(9) Ibid.

(10) Ibid., additions au cartulaire, p.138

Famille de Montpinçon.



prieuré du Val-Boutry, à MESNIL-BACLEY, avec TYREL de POIX. (1) Ceci dut avoir lieu peu avant 1195, car c'est cette année là que le pape Celestin III confirme à l'abbaye de St Pierre sur Dives le patronage de l'église "Notre Dame de Val Bouteri". (2)

En 1204, cette baronnie fut confisquée par Philippe Auguste et donnée à GARIN GLAPION, sénéchal de Normandie. (3) Il semble que Raoul de Mandeville, qualifié de "chevalier et baron", (*Miles et baro*) ait choisi le parti anglais, comme le montre une enquête de 1247 qui rapporte une plainte des habitants de Heurtevent concernant les dommages qu'a subi le marché de Montpinçon "depuis que Raoul de Magneville est parti en Angleterre avec le roi Jean". (4)

La dernière mention que nous ayons de Garin de Glapion date de 1210. Que c'est-il passé après cette date ? Nous n'avons pu savoir si la baronnie fut redonnée à la famille de Montpinçon par le roi, car les textes sont rares et parfois contradictoires: en 1292 et en 1297, le roi reçoit 580 livres de revenus provenant de la terre de Guérin de Glapion, dont 10 livres du marché de Montpinçon, 18 s. de l'exploitation des bois de Montpinçon et 6 l. 17 s. et 6 d. en 1292 pour de nouveaux afféodements faits sur la terre de Montpinçon. (5)

Dès 1219, on retrouve à Montpinçon un certain PIERRE de MONTPINCON, donnant à l'abbaye St André en Gouffern des biens situés à Blocqueville. (6) Notons au passage les liens qui unissaient encore cette famille à celle de Courcy, fondatrice de ce monastère. (7)

En 1247, des textes accablent Garin de GLAPION. Il semblerait que ce personnage ait traité avec l'empereur allemand, grand ennemi du roi de France.

A la même date, BERNARD de MONTPINCON qualifié d'armiger, se plaint de ce que le roi détient une rente annuelle de 15 sous à prendre dans la paroisse de Montpinçon. Il dit alors tenir cette rente de sa tante paternelle de qui il est le plus proche héritier; et ajoute que le mari de sa tante a quitté la Normandie pour l'Angleterre, mais que sa tante, elle, mourut en Normandie, et qu'à cause de cela, BERNARD de MONTPINCON revendique le droit de posséder tous les biens qui appartenaient à sa tante. (8) Nous pouvons déduire de ce texte, que l'oncle de BERNARD de MONTPINCON était RAOUL de MANDEVILLE, et que ce dernier tenait la baronnie du mariage avec l'héritière des Montpinçon.

(1) v. infra

(2) RAMACKERS J, *Papsturkunden in Frankreich*, t.2, Normandie, Göttingen, 1937.

(3) FAWTIER R, Rôles des baillages de Normandie, Comptes royaux de 1285-1314, *Rec. des Hist. de la France*, documents financiers, t. III, vol. I, Paris, 1953, p.349

(4) DELISLE L, *Querimoniae Normannorum*, *Recueil des historiens de la France*, t.24, 1ère partie, Paris, 1904

(5) FAWTIER R, Comptes royaux(1265-1314), Rôles des baillages de Normandie, *Recueil des Historiens de la France*, documents financiers, t. III, vol.1, Paris, 1953.

(6) Blocqueville est un hameau de la commune de Morteaux-Couliboeuf.

(7) v. Infra

(8) DELISLE L, *op. cit.*

Après cette date nous perdons presque complètement la trace de cette famille. Nous savons seulement qu'au cours de XIII<sup>e</sup> siècle, **HUGUES de MONTPINCON** devait au roi un service de trois chevaliers pour l'honneur de Montpinçon que tenait autrefois Garin Glapion. (*de honore de Montepincon, Garinus de Glapio habet.*) (1)

En 1274, **GUILLAUME de MONTPINCON** devint un temps abbé de St Evroult, montrant ainsi tous les liens qui unissaient encore cette famille, deux siècles après **RAOUL de MONTPINCON**, à ce monastère. (2) Il mourut en 1281. (3)

Enfin, en 1318, **RAOUL de MONTPINCON** fit des donations au prieuré de Ste Barbe en Auge. (4)

Au XVI<sup>e</sup> siècle, la famille qui possédait ce fief était la famille de Marguerie. Il semble donc que la famille de Montpinçon se soit éteinte à une date impossible à préciser. Remarquons toutefois, que les armes des Marguerie étaient 3 ou 5 fleurs de marguerite. Il s'agit sans doute ici d'un jeu de mot. Mais il est curieux de constater qu'au début du XIII<sup>e</sup> siècle, les armes de Pierre de Montpinçon, connue par un sceau, étaient déjà faites de 5 marguerites. (5) Nous pensons que cette marque des Marguerie montre comment cette famille fut soucieuse de s'inscrire dans une certaine continuité avec celle de Montpinçon.



*Sceau de Pierre de Montpinçon. (début du XIII<sup>e</sup> s.)*

- (1) ROQUE G-A de la, *Histoire de la Maison d'Harcourt*, t.IV, 1662, p.2172
- (2) GALLIA CHRISTIANA, Paris, t.11, 1874.
- (3) Ibid.
- (4) LECHAUDE d'ANISY, Catalogue analytique des archives du Calvados relatives pour la plupart aux abbayes et prieurés des diocèses de Bayeux, Lisieux, Sées, Rouen et Coutances, *Mem. de la Soc. des Antiq. de Norm.*, t.7 et 8, 1834.
- (5) Ibid., Atlas.

#### \* LE CHATEAU DE MONTPINCON

Ce château est aujourd'hui complètement détruit. Il n'en subsiste que la motte et les fossés qui entouraient autrefois la basse-cour. Il est situé à Montpinçon, au lieu dit "La Roque", immédiatement au bord de "l'Aubette" dont les eaux alimentaient autrefois les fossés.

Les fossés de l'ancienne basse-cour sont encore bien visibles. (v. plan) On peut estimer la superficie de cette enceinte à environ 1,25 ha. Sa forme est celle d'une pomme de terre allongée, selon un axe nord-sud. L'entrée devait se faire par le Sud-Ouest, là où l'on voit encore une brèche dans le talus qui devait certainement permettre l'installation d'une porte et d'un pont-levis. (v. photo n°1)

La motte est située dans la partie Sud de la basse-cour, non loin de l'entrée. Elle possède encore aujourd'hui une belle élévation. (v. photo n°2) Elle est isolée de la basse-cour proprement dite par un fossé qui devait autrefois être alimenté par un bief qui détournait une partie des eaux de l'Aubette. Son diamètre est d'environ 50 mètres.

Cette forteresse pourrait avoir été construite vers le milieu du XI<sup>e</sup> siècle par RAOUL de MONTPINCON, c'est à dire à la même époque que celles de Grandmesnil (1) et de Courcy (2). En tout cas, il semble que ce château était détruit dès le milieu du XVI<sup>e</sup> siècle, car c'est à cette époque que fut construit le manoir de La Roque, sans doute vers 1540-1550 selon M. Cottin (3). C'est pourtant à cette date que l'héritier de Jean Fortin qui tenait un quart de fief mouvant de cette baronnie (non localisé) devait au baron "en temps d'hostilité 10 journées de garde à ses dépens au château de Montpinçon". (4)

#### \* LE BOURG CASTRAL DE MONTPINCON

Ce bourg est ignoré aussi bien par L. MUSSET (5) que par F. PILETTA. (5) Il est vrai qu'il n'est connu que par la toponymie: sur les hauteurs qui dominent la vallée, une parcelle porte le nom du "Mont sur le Bourg" (7). Enfin surtout, il existe près du château, un ensemble de toponymes "Le Bourg", alors qu'il n'existe au XIX<sup>e</sup> siècle aucune agglomération à cet endroit.

(1) COUANON L, Le Château de Grandmesnil, *Le Pays d'Auge*, sept. 1984, p. 21

(2) MUSSET L, Le Château et le bourg de Courcy *Ann. Assoc. Norm.*, 1978, Congrès de Falaise, p. 18

(3) COTTIN M, Vie rurale et construction en pan de bois en Pays d'Auge, *H. T. P. du C. de St P/D.*, n°19, sept 1987, p. 36

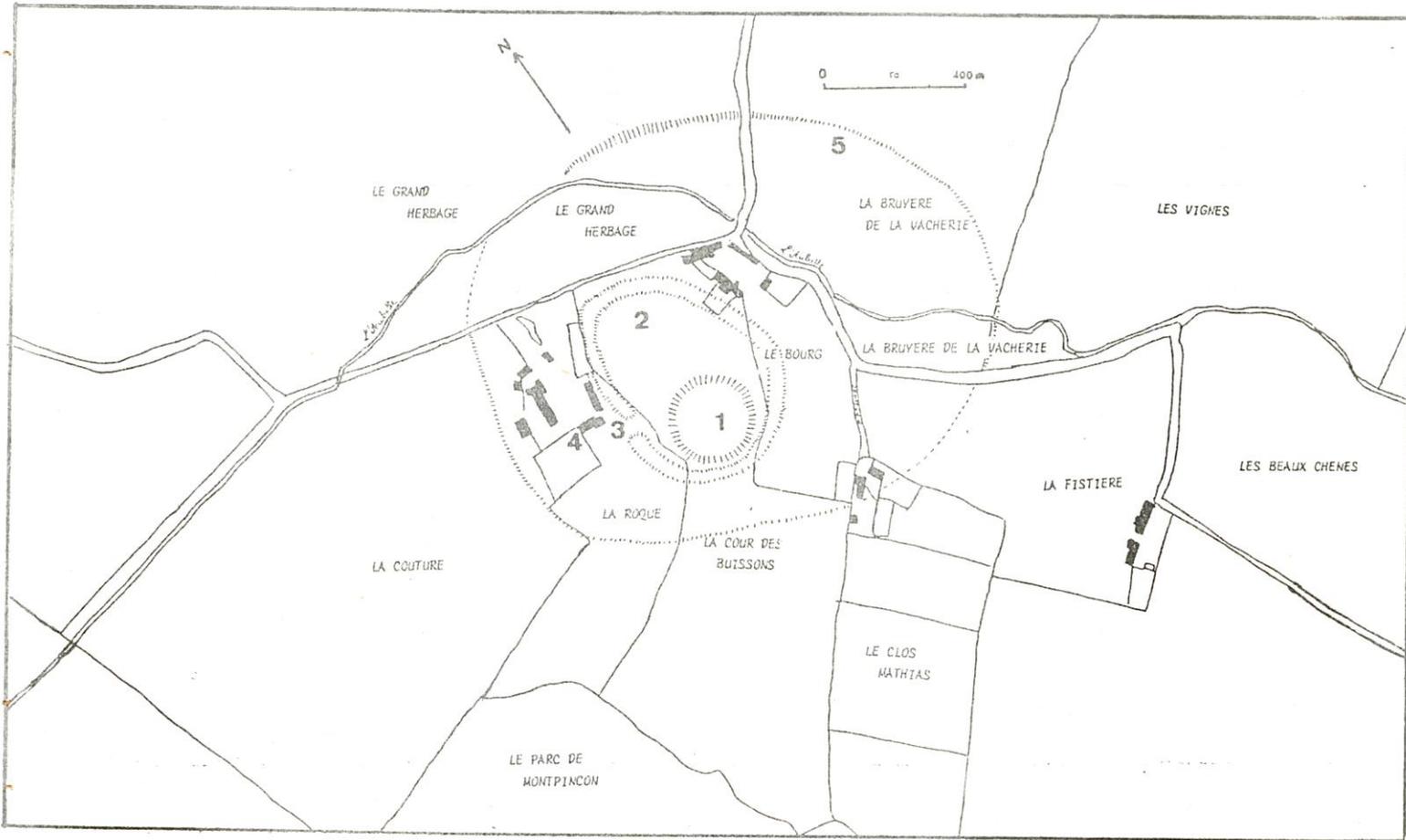
(4) Abrégé du Papier terrier du domaine de Falaise, Arch. Dep. Calv. A 365, p. 79

(5) MUSSET L, Peuplement en bourg et bourg ruraux en Normandie, *Cah. civil. médiévale*, t. IX, 1966, p. 117-208

(6) PILETTA F, *Les bourgs du Sud Pays d'Auge du milieu du XI<sup>e</sup> à s. au milieu du XIV<sup>e</sup> à s.*, *Le P.A.*, n°2, 3, 4, 1981.

(7) Cadastre 1835

## Chateau et bourg de Montpinçon



(Plan réalisé d'après le cadastre de 1835, d'après les photographies aériennes de l'I.G.N -campagne de 1955- ainsi que d'après des relevés de terrain.)

- 1 Motte
- 2 Basse-cour limitée par un talus et un fossé
- 3 Entrée
- 4 Manoir de la Roque
- 5 Enceinte du bourg castral

Sur le terrain, ainsi que sur les photographies aériennes, on peut voir les restes d'un talus dont la hauteur varie entre 0,50 m et près de 2 m dans sa partie la plus au Nord, qui décrit un cercle assez régulier autour du château. Nous pensons que ce talus pourrait correspondre à une seconde enceinte qui marquerait la limite de ce bourg castral. La superficie occupée par cet espace est d'environ 8,8 ha, soit beaucoup plus que celle du bourg d'Ecots qui est d'environ 2,4 ha.

Nous pouvons émettre deux hypothèses quant à la non-existence d'une agglomération à cet endroit: ou bien cette création fut un échec, et ne donna jamais naissance à un village, ou bien les agglomérations voisines de Montpinçon (près de l'église paroissiale) et du Billot, créées ultérieurement, firent une trop grande concurrence à ce bourg castral. Nous préférons la seconde hypothèse, car nous pensons que si ce village n'avait jamais marché, le souvenir toponymique de ce bourg aurait été perdu.

La création de ce bourg castral doit sans doute être en rapport avec la mise en valeur de la vallée de l'Aubette, assez large en cet endroit, qui devait auparavant être encore en grande partie boisée, comme en témoignent les nombreux toponymes forestiers de cette région: "La Bruyère de la Vacherie", "La Cour des Buissons", et "Le Parc de Montpinçon" qui semble désigner une forêt close, sorte de réserve de chasse pour les seigneurs de Montpinçon.

Au voisinage du bourg, nous trouvons tous les éléments indispensables à un chef lieu de baronnie: des vignes, une vacherie (c'est à dire un centre d'élevage bovin), ainsi que des moulins, dont l'un fut donné par RAOUL de MONTPINCON à l'abbaye de St Evroult. (1)

En 1636, il existait encore un moulin à Montpinçon. (2) Aujourd'hui, on peut encore voir, au lieu-dit " Les Beaux-Chênes", une importante retenue d'eau qui pourrait bien être la trace de l'un de ces anciens moulins. Enfin une tradition orale, relevée au siècle dernier veut qu'il y ait eu un marché à "La Roque", avant la création de celui du Billot (3)

#### \* LES POSSESSIONS DES MONTPINCON

On peut essayer d'avoir une idée de l'étendue de la baronnie de Montpinçon en retrouvant les donations faites aux diverses abbayes par cette famille ainsi que les possessions des familles vassales des Montpinçon.

- A Jort: Trois moulins, donnés à la fin du XI<sup>e</sup> siècle à l'abbaye de St Evroult. (4)

(1) CHIBNALL, *Ecclesiastical...*, vol. 4, p.164-165

(2) HEMON J, *Fiefs des vicomtes d'Argentan et d'Exmes*, 1636. Bibl. munic. d'Argentan.

(3) PEPIN J, notes manus, Arch.départ. Calv., F 6938, (Fonds Pepin, 1875)

(4) CHIBNALL, *op.cit.*, vol.4, p. 164-165

- A Heurtevent: 1 moulin donné à L'abbaye de St Evroult (1), et le fief de Pertheville-Heurtevent qui s'étendait sur une grande partie de la paroisse. (2)

- A Morteaux: Les revenus de la dîme donnés en 1185 au prieuré de st Ymer en Auge, (3) et des biens à Blocqueville, donnés en 1219 à l'abbaye St André de Gouffern. (4)

- Ils possédaient également selon J-A CAIRON des biens à Epaney et à Louvigny. (5)

On connaît par contre assez bien les fiefs mouvant de cette baronnie grâce au registre des fiefs de 1210. Nous avons ainsi un état de la baronnie telle qu'elle fut donnée par Philippe Auguste à Guérin de Glapion.

Cette description est une liste de 19 personnes, vassales de Guérin de Glapion pour ce fief. L'ensemble correspond environ à une dizaine ou à une douzaine de fiefs de haubert. (6)

- *Guillelmus de Corlibof tenet unum feodum militis.* Il s'agit ici, sans doute possible de Couliboeuf, ancienne commune rattachée aujourd'hui à Morteaux.

- *Fromont de Ponz, unum feodum.* Il s'agit ici d'un fief situé dans l'ancienne commune de Pont, près de Jort, aujourd'hui réunie à celle de Vendoeuvre.

- *Radulphus de Novilette, dimidium feodum.* Ce "Raoul de Neuville" pourrait avoir été possessionné à Neuville, hameau de l'ancienne commune de Reveillon, (aujourd'hui réunie à Vaudeloges) dont l'essentiel de la paroisse dépendait de cete baronnie. (7)

- *Guernon de Albevilla.* Nous pensons que le quart de fief tenu par ce personnage pourrait avoir été situé à Abbeville, commune réunie aujourd'hui pour partie à Vaudeloges et pour partie à Ammeville.

- *Petrus de Mondevilla, tria quarteria.* Ne connaissant aucun toponyme Mandeville, Magneville, ou Mondeville, nous pensons avoir ici un parent de ce Raoul de Mandeville qui fut un temps, baron de Montpinçon.

- *Gillelmus Pipart terciam partem feodi.* Il se pourrait que ce personnage ait été descendant de Gilbert Pipart seigneur de la Pipardière, dapifer de Milon de Crespin baron de Livarot, qui vivait au début du XII<sup>e</sup> siècle. (7)

(1) CHIBNALL, *op. cit.*, vol.4, p. 164-165

(2) Inventaire du Chartrier de St Basile, communiqué par M.P. de St Basile et Arch. départ. de l'Orne, A 109

(3) BREARD C, *Cartulaire de St Ymer et de Bricquebec*, 1908, p.26

(4) LECHAUDE d'ANISY, *op. cit.*

(5) CAIRON J-A, *Etude du peuplement et de l'occupation du sol du canton de Morteaux-Couliboeuf (Calvados) jusqu'au XIV<sup>e</sup> siècle*, Mémoire de Maîtrise, Université de Caen, 1985, p. 164

(6) DELISLE L, *Scripta de feodis ad regem spectantibus, Recueil des Historiens de la France*, t.23, Paris, 1876, p.620

(7) Archives départ. Orne, A 109

- On rencontre également deux personnages du même nom: *Guillelmus de Valle Legarum*. Mais l'un est chevalier, l'autre pas. Nous pensons que ce nom pourrait avoir pour origine celui de la paroisse de VAUDELOGES. La forme ancienne de ce toponyme est en effet *Vallis de Logiis* (1) "Valle Legarum" serait une forme latinisée de ce même nom. Si cette hypothèse est exacte, on peut supposer que cette famille était originaire de Vaudeloges, et que pourquoi pas, son fief y était assis. On sait en effet qu'il y avait dans cette paroisse un certain nombre de pièces de terre qui relevaient de la baronnie de Montpinçon. (2)

- *Ricardus Rossel, dimidium feodum*. Nous pensons que le fief tenu par ce personnage était situé à Notre-Dame de Fresnay. On sait en effet qu'en 1223, Guillaume Canu donne à l'abbaye de St Pierre sur Dives toutes les possessions qu'il tenait de Richard Roussel de Fresnay. (3) Nous pouvons même préciser que comme une partie de ces possessions jouxtait un champ de foire et que le seul connu à Notre Dame de Fresnay était situé au Billot, ce Richard Roussel devait être possessionné aux environs du Billot.

Les autres fiefs n'ont pu être localisés.

Nous connaissons également par d'autres documents, d'autres dépendances de cette baronnie:

- A Tortisambert, Adam Gautier tenait au XVI<sup>e</sup> siècle un herbage "franchement et noblement" de la baronnie de Montpinçon; ainsi qu'un ensemble de terres non localisé, "*des pays du roy notre sire mouvant de la baronnie de Montpinçon*". (4) En 1782, M. GAUTIER de St BASILE acquiert "la terre de la Varignère située au Tortisambert, sous la baronnie de Montpinçon." (5)

- Les fiefs de Menilval et de Launay Benard furent soustraits de la paroisse de Montpinçon pour être rattachés à celles des Autels et de St Basile. (6) Pour cette raison, nous pensons qu'ils relevaient auparavant de cette baronnie.

(1) HIPPEAU C, *Dictionnaire topographique du Calvados*, 1883, p.293.

(2) Arch. départ. Orne A 110

(3) voir le texte de cette donation dans notre bulletin n°5, de mars 1985 traduit par D.FOURNIER.

(4) GRAVELLE-DESULIS M, *Inventaire sommaire des archives départementales antérieures à 1790, Orne, archives civiles, series C et D*, Paris 1877, p. 19.

(5) Inventaire du chartrier de St Basile, communiqué par M.de St Basile.

(6) CAUMONT A de, *Statistique Monumentale*, t. V, 1867, p.682

- A Mesnil Bacley, l'abbaye de St Pierre sur Dives possédait la terre du Val Boutry "de la main de Raoul Mandevile, seigneur de Montpinçon près le Val Boutry" (1).

Si on cartographie toutes ces possessions, on s'aperçoit qu'elles s'étendent de la Dives à la Monne, et qu'elles sont toutes situées au Sud d'une ligne allant de Jort à Mesnil Bacley et à peu près au Nord d'une ligne reliant Les Autels à Morteaux. En effet, au Nord, on trouve les baronnies de Vieux Pont d'Ecots et de Courcy, tandis qu'au Sud l'espace est dominé par la présence de la baronnie de Grandmesnil. Cet espace couvert par la baronnie de Montpinçon correspond grossièrement à celui occupé par le sergenterie de Montpinçon, attestée dès le milieu du XIII<sup>e</sup> siècle. On peut aller encore plus loin, en considérant que si les baronnies de Vieux-Pont et d'Ecots correspondent à une ancienne centennie carolingienne qui allait de la Dives à la Vie, (2) il se pourrait qu'il ait existé plus au Sud, une autre centennie allant elle de la Dives à la Monne, dominée certainement par le vicus de Jort. Nous avons vu déjà comment le découpage paroissial respectait cette partition de l'espace, et qu'il avait du être organisé à partir de deux centre principaux, Montpinçon et Jort. On aurait donc ici un exemple de continuité dans la maîtrise de l'espace, depuis l'époque carolingienne jusqu'au XIII<sup>e</sup> siècle. On peut même dire que ceci dura jusqu'à la Révolution, date à laquelle les créations des cantons de Notre Dame de Fresnay et de Pont peuvent être considérées comme une survivance ce ce découpage administratif. Si la sergenterie de Montpinçon ne correspond pas tout à fait cette centennie, et si en particulier il existe des enclaves de la sergenterie de St Pierre sur Dives (comme Ammeville, le Tilleul, Courcy ou Totes) ceci pourrait être du à l'importance des possessions de l'abbaye dans ces paroisses.

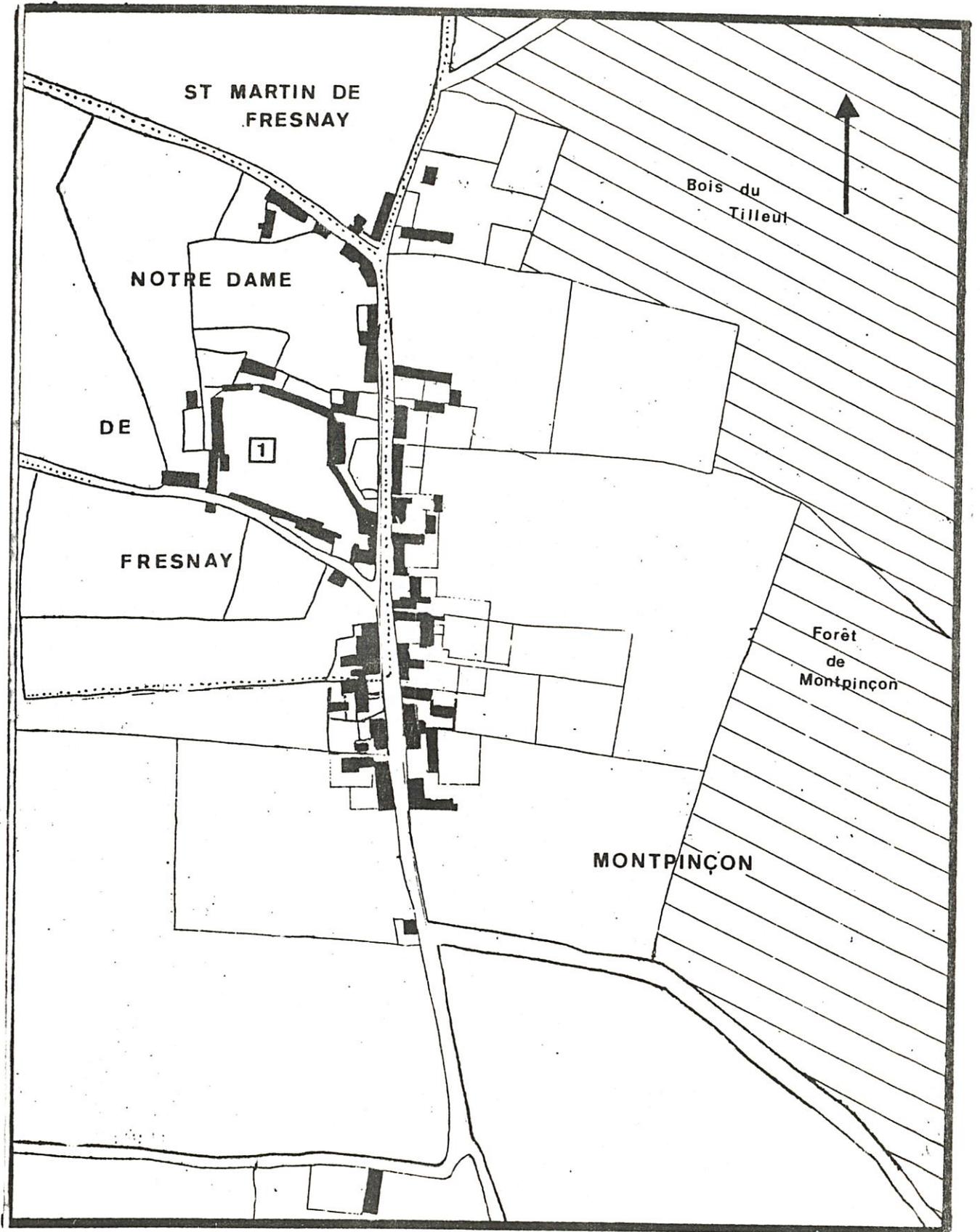
(1) SIMON G-A, *Le Prieuré Notre Dame du Val Boutry*, 1835, p. 4

Le chanoine Simon reproduit ici un extrait d'une charte inédite, d'après des notes manuscrites de M. Rioult de Neuville, mais sans citer la provenance de cette charte. Il semble qu'elle appartenait alors à une collection privée. Cependant les travaux du Chanoine Simon comme ceux de M. Rioult de Neuville étaient faits avec suffisamment de rigueur pour que nous puissions être assurés de l'authenticité de cette charte.

(2) DALIPHARD M, *Seigneuries et châteaux dans le Pays d'Auge au XI<sup>e</sup> et XII<sup>e</sup> siècles*, Introduction à une étude de l'habitat seigneurial fortifié, *Positions des thèses de l'Ecole des Chartes*, Paris, 1981, p.73-81

# LE BILLOT

1/2500



**1** CHAMP DE FOIRE

0 25 m

Voilà qui remet en cause la vieille idée par laquelle ce marché aurait été une création de Henri IV, comme le veulent certains textes. (1) Il doit au contraire son origine aux barons de Montpinçon; foires et marché étant des éléments indispensables à toute grande seigneurie; (2) ce monarque ne fit que restaurer ce marché après les années troubles de la fin du XVI<sup>e</sup> siècle.

Nous avons vu qu'il existait également au Billot, avant la Révolution quatre foires annuelles, dont certaines pourraient remonter au Moyen-Age. Elles se tenaient le 12 mars à la St Grégoire, le 14 juillet à la St Bonaventure, le 3 juin puis après 1805 le 12 mai, et enfin le 25 septembre à la St Firmin. L. MUSSET a émis une hypothèse par laquelle cette dernière aurait pu remplacer celle qui se tenait à St Georges en Auge jusqu'au XIV<sup>e</sup> siècle, ruinée par les guerres anglaises. Nous pensons également qu'il pourrait y avoir un lien entre ces deux foires, d'autant plus que St Firmin est le patron secondaire de l'église de St Georges en Auge, et qu'encore aujourd'hui la fête annuelle, héritière de la fête patronale, se tient le dimanche le plus proche de la St Firmin. (3)

Mais si le marché existait à la fin du XII<sup>e</sup> siècle, cela ne signifie pas que le village existait aussi: il semble en effet que l'on ait choisi pour cette création un point de contact, facilement accessible par tous, et un endroit inhabité. On établit donc ce marché dans une clairière récemment défrichée de la forêt de Montpinçon, à la limite des bois seigneuriaux de Malicorne et du Tilleul. Quand à l'existence d'un premier marché près du château de Montpinçon, à laquelle fait allusion une tradition orale relevée au siècle dernier (4), celle-ci est possible mais ne peut être prouvée.

C'est l'ampleur prise par le marché et par les foires qui fit que peu à peu se développa en cet endroit une nouvelle agglomération. Peut-être les marchands et habitants bénéficiaient-ils de certains privilèges? En tout cas, il ne semble pas que ce village existe en tant que tel au début du XIII<sup>e</sup> siècle, car sinon, nous pensons que les deux textes que nous avons précédemment cités en auraient parlé. Le nom même du Billot semble tardif. Enfin la topographie nous montre que le Billot est un exemple presque parfait de "village-rue". Pour toutes ces raisons, ainsi que pour le fait qu'il n'y a jamais eu là ni église, ni paroisse, et donc que l'essor de l'agglomération est postérieur aux dernières créations paroissiales, nous pensons que le grand développement du Billot ne peut avoir commencé avant la seconde moitié du XIII<sup>e</sup> siècle.

Il s'agit donc ici d'une agglomération créée autour d'un lieu d'échange, dans une clairière, par les seigneurs de Montpinçon, à un point de contact entre diverses seigneuries, sans doute afin d'y attirer un plus grand nombre de marchands.

- (1) En particulier les archives privées de M. Corset, dernier propriétaire du marché du Billot.
- (2) La baronnie d'Ecots possédait le sien à St Georges en Auge, (v.p. ) et celle des Grandmesnil à Norrey. (COUANON L, Le château des Granmesnil, in *le P.A.*, n°9, sept. 1984, p.21-25)
- (3) MUSSET L, Foires et marchés en Normandie à l'époque ducale, *Ann. de Norm.* n°1, mars 1976, p.9
- (4) PEPIN J, *Notes manuscrites*, Arch. départementales, F 6937, (fonds Pepin, 1875)

On remarque donc que ces villages ont des origines diverses, et que l'époque de leur formation est très variable. On peut cependant noter l'importance des XI<sup>e</sup> et XIII<sup>e</sup> siècles: de cette époque datent sans doute le village du "bourg de Montpinçon" aujourd'hui disparu, celui de Notre-Dame-de-Fresnay, ainsi que celui du Billot. Quant au village de Montpinçon-église et de St Martin-de-Fresnay, ils durent très certainement connaître un important développement durant cette période.

Cette étude n'est qu'une partie d'une enquête plus vaste portant sur le peuplement et l'occupation du sol entre les vallées de l'Oudon et de la Monne des origines au XIV<sup>e</sup> siècle. Nous renvoyons donc les lecteurs qui désireraient de plus amples renseignements sur ce sujet à notre mémoire qui sera très prochainement déposé aux Archives du Calvados ainsi qu'à la Bibliothèque Universitaire de Caen.

D'ores et déjà, nous pouvons dire que l'histoire des communes de St Martin de Fresnay, Notre-Dame-de-Fresnay et Montpinçon ne diffère guère de celle des autres communes des environs: ce secteur du Sud-Pays d'Auge fut essentiellement mis en valeur au cours des XI<sup>e</sup> à XIII<sup>e</sup> siècles. Un peu partout, nous pouvons retrouver des traces de défrichements effectués au détriment d'un massif forestier important qui devait recouvrir non seulement les sommets des plateaux, mais aussi des secteurs non négligeables des vallées. Enfin, les traces d'une occupation humaine antérieure à l'an Mil sont très rares, voir inexistantes.

Au contraire, une enquête du même type menée dans la vallée de la Dives est arrivée à des conclusions fort différentes (1): dans cette région, l'archéologie et la toponymie s'accordent pour montrer une occupation humaine très ancienne et quantitativement sans doute très importante.

L'histoire du Sud-Pays d'Auge n'est donc pas celle de la vallée de la Dives, alors que pourtant ces deux régions ne sont distantes que de quelques kilomètres.

Christophe MANEUVRIER.

---

(1) CAIRON J-A, *Etude du peuplement et de l'occupation du sol du canton de Morteaux-Couliboeuf (Calvados) jusqu'au XIV<sup>e</sup> siècle*, Mémoire de maîtrise, 2 vol. Université de Caen, 1985

---:---

Au Foyer Rural "LE BILLOT" le 28 août 1988, se tenait le 2<sup>ème</sup> Forum des collectionneurs, des artisans et des savoir-faire. La réussite de cette journée, malgré une pluie battante en fin d'après-midi, fut complète. Cette animation a permis de très nombreuses rencontres. L'une d'elles a mis en évidence, une fois de plus, que certains collectionneurs, ne se contentent pas de rassembler des objets, mais qu'ils en cherchent aussi l'histoire. C'est le cas de deux TYROSEMIOPHILES (nom savant des amateurs d'étiquettes de boîtes à fromage) à qui nous dédions cet article.

-----

En 1918, le Comité consultatif d'action économique de la 3<sup>ème</sup> région du Ministère de la guerre publia le premier volume de "Enquête sur la situation des industries dans la département du Calvados"(1). Le chapitre "Fromagerie" de cet ouvrage peu connu, est bien documenté et c'est un témoignage d'époque. Nous ne reproduirons pas ici la partie consacrée à l'origine des fromages régionaux. Le sujet a déjà été traité en septembre 1974, lors de l'Exposition "Hier et Aujourd'hui: Le fromage en PAYS D'AUGE"(2) et de plus, il est maintenant présenté par tous les musées spécialisés.

-----

Le Calvados occupe le premier rang parmi les départements français pour la production des fromages, qui était évaluée, avant la guerre (1914) à plus de 7 millions de kilogrammes par an...Au milieu du XIX<sup>ème</sup> siècle, les livarots étaient, de tous les fromages préparés dans le Calvados, les plus demandés par les consommateurs. D'après M. Morière, ils constituaient, en quelque sorte, la viande de l'ouvrier. Ils pouvaient, en outre, se conserver et étaient facilement transportables. M. Morière en évaluait la production à 1.678.800 francs en 1866 et à 4.491.840 francs en 1877, alors que celle des pont-l'évêque n'était évaluée qu'à 120.000 francs en 1866 et à 1.763.220 francs en 1877 et celle des camemberts à 200.000 francs en 1866 et à 2.000.000 francs en 1877. Depuis cette époque, le livarot a été détrôné par le camembert. Avant la guerre actuelle (1914), la production du livarot ne s'était pas industrialisée dans le Calvados et la préparation de ce fromage y était restée essentiellement fermière...

Depuis une trentaine d'années, la production du camembert s'est industrialisée et les fabricants du véritable camembert de Normandie ont constitué un syndicat pour la défense de leurs marques

*Grimaldi n° 51*

*Observation. La Marque  
ci-contre sera collée  
sur des boîtes  
rondes, en carton  
ou en bois et  
aussi sur des  
boîtes égale-  
ment rondes  
en carton et  
bois.*

*Le déposant  
Roussel-Desvaux  
Le Greffier  
Albarran*



*Cette Marque a été déposée  
le quatre avril mil huit  
cent quatre-vingt-seize  
au Greffe du Tribunal  
de Commerce de Lisieux  
par Edmond  
Roussel-Desvaux  
fabricant de Camembert  
à Boissey.  
Elle est destinée à  
être employée à  
marquer les produits de  
la fabrication du déposant*

*Le Greffier  
Albarran  
Le Déposant  
Roussel-Desvaux*

Attention. La marque ci-contre sera collée sur des boîtes rondes, en carton ou en bois et aussi sur des boîtes également rondes en carton et bois.

Cette marque a été déposée le quatre avril mil huit cent quatre vingt seize au Greffe du tribunal de commerce de Lisieux par Edmond Roussel Desvaux fabricant de camemberts à Boissey. Elle est destinée et sera employée à marquer les produits de la fabrication du déposant.

- 18°, 19° et 20°/ Les fromageries de MM. E. LANQUETOT et fils et Cie à SAINT-MARTIN-DE-BIENFAITE, à ORBIQUET-ORBEC-EN-AUGE, et aux VEYS, près d'Isigny-sur-Mer.
- 21°/ La fromagerie de M. Léon LEBOURGEOIS fils, à BOISSEY, par St-Pierre-sur-Dives.
- 22°, 23° et 24°/ Les fromageries de Mme Auguste LEPETIT et ses fils, à SAINT-MACLOU - SAINTE-MARIE-AUX-ANGLAIS, par Mesnil-Mauger, à BRETTEVILLE-SUR-DIVES par St-Pierre-sur-Dives et à FALAISE.
- 25°/ La fromagerie de Mme Emmanuel LEPETIT, à VIEUX-PONT-EN-AUGE, par St-Julien-le-Faucon.
- 26°/ La fromagerie de M. E. LENORMAND, à LESSARD-ET-LE-CHÊNE, par St-Julien-le-Faucon.
- 27°, 28°, 29° et 30°/ Les fromageries de M. LERMAT, à NAVARRE par ARGENCES (maintenant simple hameau sur la départementale 232 entre Billy et Chicheboville), à PONT-ROCH par Audrieu, à CAUMONT-l'EVENTE et au Manoir de CLEVILLE par Méry-Corbon.
- 31°/ La fromagerie de M. LORIOT, à LISORES.
- 32°/ La fromagerie de M. Alfred MARIE, à MONTPINÇON.
- 33°/ La fromagerie de M. Joseph PICHARD, à VIEUX-PONT-EN-AUGE par St-Julien-le-Faucon.
- 34°/ La fromagerie de M. Ernest POTTIER, à LIVAROT.
- 35°/ La fromagerie de MM. QUESNAY et BULOT, à la HOUBLONNIERE par la Boissière.
- 36°/ La fromagerie de Mme RENDU, à ROCQUES, par Lisieux.
- 37°/ La fromagerie de M. Gaston ROUSSEL, à QUETIEVILLE par Mézidon.
- 38°/ La fromagerie de M. Léon ROUSSEL, à BOISSEY par St-Pierre-sur-Dives.
- 39°/ La fromagerie de MM. SAFFREY frères, à SAINT-LOUP-DE-FRIBOIS par Crévecœur-en-Auge.
- 40°/ La fromagerie de M. Fernand SEIGNEURET, à HOTTOT-EN-AUGE par Beuvron.
- 41°/ La fromagerie de Mme Léon SEIGNEURET, au MESNIL-BACLEY par Livarot.
- 42°/ La fromagerie de M. Aldonce SEREY, à SAINTE-MARIE-AUX-ANGLAIS par Mesnil-Mauger.
- 43°/ La fromagerie de M. Gaston SEREY, à MESNIL-MAUGER.
- 44°/ La fromagerie de Mme Léon SEREY, à BRETTEVILLE-SUR-DIVES par St-Pierre-sur-Dives.
- 45°/ La fromagerie de Mme E. VALLEE, à SAINTE-MARIE-AUX-ANGLAIS par Mesnil-Mauger.
- 46°, 47°, 48°, 49° et 50°/ Les fromageries de la Société Laitière

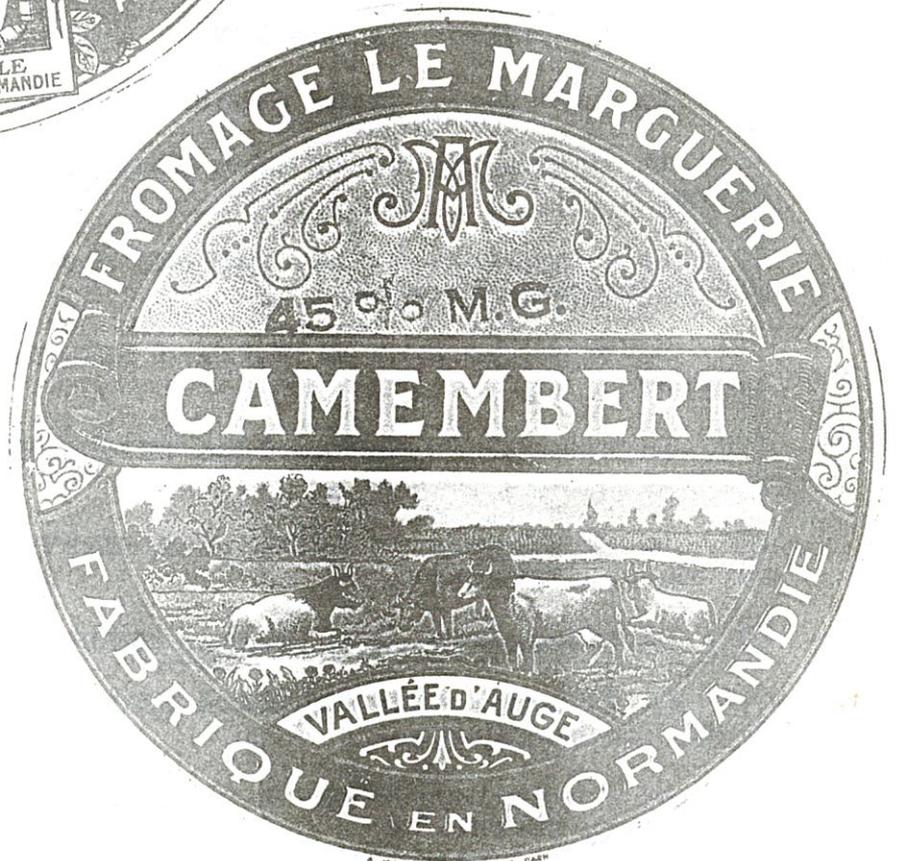
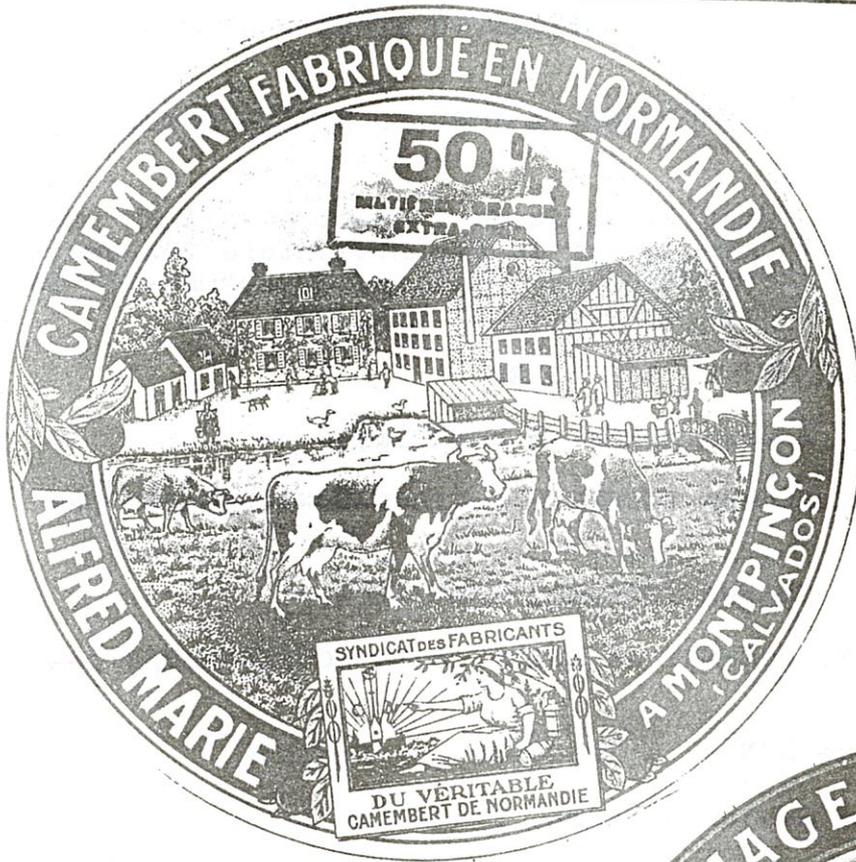
FABRIQUE DE FROMAGES DE CAMEMBERTS  
 QUALITÉ SUPÉRIEURE

ALFRIED MARIE  
 A MONTPINÇON (CALVADOS)

ADRESSE TÉLÉGRAPHIQUE  
 MARIE-MONTPINÇON

TÉLÉPHONE 2 MONTPINÇON

COMPTE CHÈQUES POSTAUX  
 ROUEN : 157-02



des Fermiers Normands dirigées par M. VIGNIOBOUL, à MORTEAUX-COULIBOEUF, à JORT, à FIEF-NOUVEL per May-sur-Orne et à AUNAY-SUR-ODON.

51°/ Les fromageries des établissements GODEFROY à ORBEC-EN-AUGE.

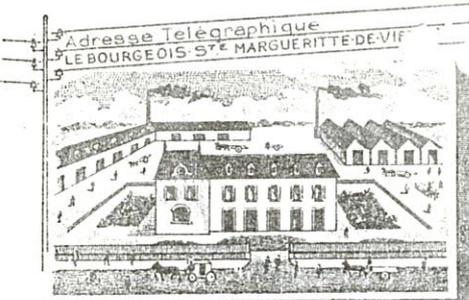
Un grand nombre de fabricants de camembert, affiliés au Syndicat, appartiennent à des familles dont les membres s'étaient occupés de père en fils, depuis plusieurs générations, de la préparation des fromages. Parmi les établissements industrialisés, utilisant un outillage mécanique et des appareils à vapeur, les plus anciens sont la fromagerie de M. E. BISSON fils à BOISSEY, fondée par son père en 1877, celle de Mme KENDU à ROCQUES, fondée en 1883, celle de JORT, fondée en 1883 et exploitée par la Société Laitière des Fermiers Normands, qui a fondé successivement les fromageries de MORTEAUX-COULIBOEUF en 1891, de BERJOU dans l'Orne, en 1893 et de FIEF-NOUVEL en 1895; la fromagerie des établissements GODEFROY fondée en 1885, celle de la maison Auguste LEPETIT, à St MACLOU et à BRETTEVILLE-sur-DIVES, fondées en 1888, celles de la maison LANQUETOT, à SAINT-MARTIN-DE-BIENFAITE et à ORBIQUET, fondées il y a environ 25 ans, et celle de la maison LERMAT, à NAVARRE, fondée en 1897.

Bien que les propriétaires de la plupart des fromageries industrielles exploitent des fermes, parfois très importantes, la production laitière de leurs domaines ne suffit pas à leur production fromagère.

Pour se procurer les quantités de lait nécessaires, ils en font le ramassage dans les fermes situées dans un rayon plus ou moins étendu autour de leurs exploitations. Le ramassage est fait soit au moyen de camions automobiles et de voitures à chevaux appartenant aux fromagers, soit par les soins d'une catégorie spéciale de voituriers-commissionnaires qui se chargent de faire la récolte du lait dans les fermes et de l'apporter aux fromageries.

On emploie généralement 100 litres de lait pour la production de 15 kilos de fromage de camembert. L'importance de la production varie selon les saisons dans une proportion d'à peu près 50%. La plus forte production a lieu de septembre à décembre.

Depuis la guerre, de très âpres et violentes polémiques se sont élevées au sujet du ramassage du lait par les fromagers. Ces derniers ont été accusés de priver les enfants, les malades et les vieillards d'un aliment indispensable, d'enlever le petit lait nécessaire à l'élevage des veaux et de porter atteinte à la fabrication du beurre.



# FABRIQUE DE FROMAGES CAMEMBERT

TÉLÉPHONE

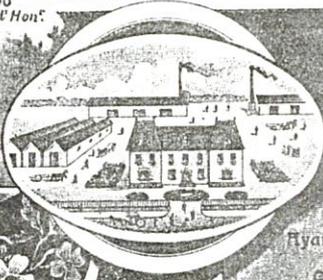
CONCOURS DE  
St-Pierre-sur-Dives 1907  
1<sup>er</sup> PRIX D'OR

A<sup>nc</sup> M<sup>on</sup> A<sup>te</sup> LEBOURGEOIS  
OFFICIER DU MÉRITE AGRICOLE

Exp<sup>o</sup> Univers<sup>l</sup>  
PARIS 1900  
Prix 2 Médailles d'Or

## LÉON LEBOURGEOIS Fils Suc<sup>r</sup>

BRUXELLES 1889  
Médaille d'Or 1<sup>re</sup> Classe  
Grand Diplôme d'honneur  
PARIS 1889  
Médaille d'Or 1<sup>re</sup> Classe  
SAINT-GERMAIN-EN-LAYE 1890  
G. Médaille d'Or, G. Diplôme d'Hon<sup>neur</sup>  
et la Croix Insigne  
MADRID 1890  
Grande Médaille d'Or  
et Diplôme d'honneur  
BRUXELLES 1890  
Médaille d'Or 1<sup>re</sup> Classe  
et Diplôme d'honneur  
CAEN 1883  
Médailles d'Argent



PROPRIÉTAIRE

A BOISSEY

PAR ST-PIERRE-SUR-DIVES (CALVADOS)

Ayant obtenu les Prem<sup>iers</sup> Récomp<sup>enses</sup>  
DIPLOME D'HONNEUR  
GR. MÉD. D'OR & D'ARGENT  
dans les Grandes Expositions  
de France et de l'Étranger  
Concours d'ORBEC 1900  
2 Premiers Prix

*le 15 Octobre 1913*  
*Monsieur A. Bidard*  
*Notaire à St-Martin de Feumay,*  
*par St-Pierre-sur-Dives, Calvados,*



Il ne nous appartient pas de prendre position dans cette contreverse qui se présente d'ailleurs sous des faces assez diverses selon les différentes régions. Il est incontestable que la diminution de la production laitière depuis la guerre a amené une rupture d'équilibre dans la répartition du lait pour les différents usages auxquels il est destiné. M. VIGNIOBOUL estime que dans le Calvados un tiers seulement de la production du lait est absorbé par la fabrication du camembert. Les propriétaires des plus importantes fromageries déclarent tous que leur production a sensiblement diminué depuis la guerre.

Les fromageries de la Société Laitière des Fermiers Normands qui, avant la guerre, transformaient 73.000 hectolitres de lait par an, n'en transforment plus que 50.000 actuellement. M. Ernest POTTIER, qui, avant la guerre, transformait en moyenne 6.000 litres de lait par jour dans ses établissements du MESNIL-BACLEY, n'en transforme plus que 3.200. M. LERMAT, qui en transformait 7.000 par jour dans son établissement de Pont-Roch et 4.000 à 5.000 dans celui de Caumont-l'Eventé, n'en transforme plus que 3.000 dans chacun de ces 2 établissements. La production de MM. SAFFREY frères, à St LOUP-DE-FRIBOIS et celle de Mme Emmanuel LEPETIT, à VIEUX-PONT-EN-AUGE ont diminué de moitié, et celle de M. E. BISSON, à BOISSEY encore davantage.

Mais il est, d'autre part, certain, qu'en présence de la demande toujours croissante de fromages de camembert, surtout pour le front il s'est créé dans le Calvados, comme ailleurs, un très grand nombre de fromageries nouvelles qui, à n'importe quel prix, prennent n'importe quel lait et dont les produits médiocres n'ont du camembert que la forme et l'aspect extérieur. Ce pullulement de fromageries nouvelles et leurs procédés fâcheux de ramassage et de fabrication ont contribué, d'une part, à accentuer la hausse du lait et, d'autre part, à jeter sur le marché, sous le nom de camembert, des fromages très inférieurs aux produits du cru normand, qui doivent leur goût très fin et leur arôme particulier aux règles classiques de leur préparation. Cependant, selon un rapport de M. Vignieboul du 17 janvier 1916 à Monsieur le Préfet du Calvados, les fromages normands ont été recherchés à tel point, que les plus mauvaises fabrications étaient enlevées à des prix très élevés. Pour réagir, dans une certaine mesure, contre les pratiques qui favorisent la production de fromages de qualité très inférieure et qui nuisent à la fabrication loyale, il y aurait lieu, d'après l'avis autorisé de M. Vignieboul, de rendre obligatoires, d'une part, le ramassage par traites séparées, sans en admettre le mélange et, d'autre part, le

tamissage du lait.

Le développement de la fromagerie avait été, avant la guerre, un puissant stimulant à l'augmentation du cheptel laitier. La fromagerie avait fait doubler, en une vingtaine d'années, la production du lait. C'est dans une nouvelle augmentation de cette production, par l'accroissement du nombre des vaches laitières et par un rendement supérieur de la traite, et non dans des mesures de restriction ou de taxation, qui peuvent être justifiées en temps de guerre, lorsque tous les rouages de la vie économique du pays sont faussés, mais qui en temps normal sont généralement inopérantes et provoquent la fraude, qu'il faut chercher la solution de la crise qui actuellement dresse, les uns contre les autres, les intérêts divergents de la consommation du lait en nature, de l'élevage des veaux, de la production du beurre et de la fabrication des fromages. Il est d'ailleurs permis de croire qu'après la guerre, lorsque la situation sera redevenue normale dans les campagnes, l'équilibre et l'harmonie ne tarderont pas à se rétablir entre les divers intérêts en présence.

Cependant, après avoir fait la part des besoins de la consommation en nature, de l'élevage et de la production du beurre, il y aurait intérêt à réserver en premier lieu à la préparation du camembert la portion nécessaire et suffisante de la production locale du lait et d'en éviter un drainage excessif, sous forme de crème ou de pâte, vers d'autres régions. Ce drainage alimente et développe des fabrications étrangères au département auquel ce lait appartient, pour ainsi dire, géographiquement par les qualités naturelles qu'il tire de son sol et qui en font une matière première indispensable à la préparation de produits essentiellement locaux. Les laits du Pays d'Auge qui servent à la fabrication des meilleures marques de camembert, ne semblent, d'ailleurs, guère convenir par leur composition, ni à la pasteurisation et au transport vers des localités plus ou moins éloignées pour la consommation en nature, ni même à la production d'un beurre pouvant se conserver frais pendant longtemps.

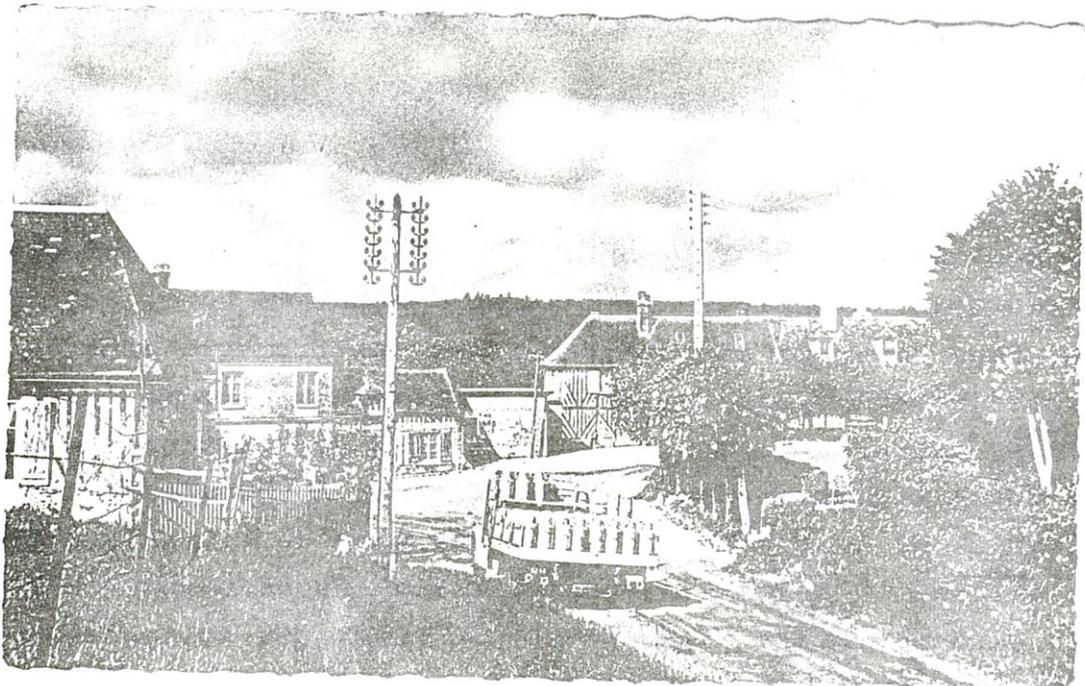
Il y a lieu, d'autre part, d'accorder à la fabrication du camembert une protection efficace contre la fraude et la contrefaçon. Cette protection est d'autant plus nécessaire que le camembert n'est pas seulement un produit de grande consommation locale, mais que, grâce à ses excellentes qualités, il s'est acquis d'importants débouchés dans toute la France, et en premier lieu sur le marché de Paris, ainsi qu'à l'étranger. Les imitations et falsifications en devenaient d'autant plus nombreuses que sa vogue allait en grandissant. On en faisait tant en France qu'à l'étranger.

Il importe de mentionner tout particulièrement la contrefaçon qui se pratiquait en Allemagne sur une très grande échelle. Des ouvriers employés dans des fromageries de Normandie avaient été débauchés à prix d'or et étaient allés dans des laiteries installées à Dusseldorf, à Breslau, à Reichenbach et dans diverses localités de Silésie et de Thuringe apprendre aux Allemands la façon de préparer le camembert. Les fromages ainsi contrefaits étaient expédiés à Hambourg où on les mélangeait avec des camemberts de provenance authentique, dans des caisses contenant 15 fromages français sur 45 allemands. Des bateaux, pourvus d'installations frigorifiques, les transportaient dans les deux Amériques où ils étaient vendus comme fromages normands à des prix inférieurs à ceux auxquels le commerce français pouvait offrir des produits loyaux.

Le Syndicat des Fabricants du Véritable Camembert de Normandie s'emploie activement à protéger le produit régional normand qu'est le camembert contre toute fraude et toute falsification. Il n'a pas encore réussi à obtenir une délimitation législative, analogue à celle qui a été établie pour la protection de certains autres produits régionaux, tels que les vins de Champagne. Mais il ne cesse de poursuivre les contrefaçons par la voie judiciaire et de demander que l'origine et l'authenticité du produit soit attestées sur l'étiquette sous laquelle il est vendu et que le nom du marchand ne puisse qu'accompagner et non prendre la place de la marque du fabricant.

L'exportation du camembert avait pris, avant la guerre, un développement très considérable, le succès de ce fromage à l'étranger tendant à s'affirmer chaque jour davantage. Il est intéressant de noter que les premières exportations dans les pays d'outre-mer ont été dues à l'initiative des maîtres d'hôtel de bord, qui transportaient dans leurs petits frigorifiques des fromages achetés au départ. Les installations frigorifiques modernes dans les ports et à bord des navires ont permis de donner à l'exportation des camemberts toute l'ampleur voulue pour répondre à une demande toujours croissante. Malheureusement, les compagnies de navigation françaises n'ont pas su faire sur leurs bateaux les aménagements nécessaires et se sont laissés enlever par les armateurs étrangers le transport du camembert. Des compagnies américaines notamment faisaient prendre, avant la guerre, au Havre, deux fois par semaine, par des bateaux spéciaux, des produits français et, en particulier, des camemberts pour les transporter soit à Southampton, soit à Liverpool,

VUE DES FROMAGERIES DE LA MADELEINE  
à ORBEC-EN-AUGE (CALVADOS)  
H. GODEFROY, PROPRIÉTAIRE



Camion de ramassage de bidons de lait à Ste Marguerite de  
Viète vers 1950.

où ces fromages étaient entreposés et conservés dans des "cold storages" jusqu'au départ des transatlantiques qui les déversaient dans les deux Amériques. Il n'était pas rare de voir des bateaux emportant du Hâvre 60.000 camemberts et plus. Notre marine marchande devra faire après la guerre un effort sérieux pour doter ses navires des installations frigorifiques indispensables à l'exportation de produits dont les débouchés sont appelés à se multiplier et pour le transport desquels le commerce français a été jusqu'à présent tributaire de la navigation étrangère. L'absence de ces installations n'a guère permis d'organiser l'exportation des camemberts aux colonies.

La plupart des fabricants de camembert exploitent comme annexes à leurs fromageries des fermes, des beurreries et des porcheries. Leurs fermes leur fournissent, entr'autre, le fourrage nécessaire aux chevaux employés pour le ramassage du lait. Les beurreries leur permettent d'utiliser le lait pendant la saison chaude, époque à laquelle la fabrication du fromage est très réduite, et de transformer, en temps ordinaire, en beurre la petite quantité de crème qui se forme à la suite du stationnement du lait entre l'heure de son arrivage du soir et le commencement de la fabrication du matin. Dans les porcheries, on engraisse les porcs avec le serum provenant de l'égouttage des camemberts. L'importance de ces porcheries, qui s'étaient considérablement développées avant la guerre, a cependant une tendance à diminuer actuellement, en raison de la difficulté de se procurer les produits servant de nourriture complémentaire aux animaux.

L'outillage mécanique des fromageries est généralement de peu d'importance. Les écrémeuses qui y sont employées sont presque toutes de construction danoise, mais le reste du matériel est en grande partie de fabrication française. La force motrice est fournie dans une dizaine de fromageries par des roues hydrauliques, dans d'autres par des machines à vapeur ou des moteurs à gaz pauvre, dans un très petit nombre d'entr'elles, par des moteurs à essence. Quelques-unes disposent d'installations pour la production de la lumière électrique.

Avant la guerre, un personnel de 25 ouvriers et ouvrières, en moyenne était considéré comme suffisant dans une fabrique de camemberts transformant de 3.000 à 5.000 litres de lait par jour. Depuis la guerre, le rendement de la main-d'oeuvre ayant baissé, le même personnel est nécessaire pour une production de moindre importance. Tous les travaux de fabrication proprement dite sont confiés à un personnel féminin. Il est peu de fromageries qui ne forment d'ap-

prentis. La main-d'oeuvre est, en majeure partie, recrutée dans le pays et le personnel est généralement logé et nourri dans l'établissement.

Quelques autres variétés de fromages avaient été, autrefois, fabriquées dans le Calvados.

Vers la moitié du XVIII<sup>ème</sup> siècle, une famille MIGNOT avait préparé, à BEUVRON, un fromage auquel elle avait donné son nom. La fabrication du mignot s'est poursuivie au cours du XIX<sup>ème</sup> siècle. Ce fromage était vendu sur les marchés de Beuvron, de Troarn et de Dozulé. On en exportait même sur les marchés de Paris et de Rouen. Mais le mignot ne pouvait se conserver et sa production n'a jamais pris une grande extension.

Le "Fromage à Louis" variété de camembert frais, avait été préparé par Mme Louis MARIN, une soeur de Mme Harel. La préparation de ce fromage n'avait lieu que pendant la pleine saison. Il ne pouvait être conservé pendant plus de trois à quatre jours. On en vendait autrefois à Falaise.

(1) CAEN - Henri Delesques, Imprimeur-Editeur.

(2) Voir la plaquette de 24 pages de M. Jack MANEUVRIER réalisée à l'occasion de cette exposition par "Le Foyer Rural des Jeunes et d'Education Populaire du BILLOT - Commune de l'OUDON" - Imprimerie Certain - St-Pierre-sur-Dives. 1974.

S. & H. PAUMIER  
JORT - SEPT. 1988

## A PROPOS D'ESSENTES....

Parmi tout ce qui a été vu et expliqué au cours de la journée "visite de manoirs" du 18 septembre, l'attention des participants a été attirée, par deux fois, sur les essentes.

Ces plaquettes de bois, de chêne ou de chataignier, clouées sur certaines constructions pour les préserver de l'humidité, servent, également, très souvent de nos jours de motifs de décoration. Taillées en dent de scie ou en écailles de poisson, elles se combinent de manière à former des dessins variés: losanges, rosaces, trèfles...Elles sont appelées parfois: essentes, ais (1), bardeaux.

Jadis, avant la vulgarisation de l'ardoise, elles étaient très employées pour couvrir les parois verticales ou très abruptes, là, où les tuiles plates étaient difficiles à faire tenir.

Dans le Pays d'Auge, autrefois, de nombreux clochers d'églises rurales en étaient recouverts, des documents encore consultables aujourd'hui l'attestent.

Ce type de matériau de couverture et de bardage était très gourmand de main-d'oeuvre, du fait du grand nombre de pièces au mètre carré, en moyenne 120, qu'il fallait tailler, sur place, à la demande, pour les rives et les compositions décoratives, et fixer une à une, sur le lattage, par deux clous. Ces opérations étaient facilitées par l'emploi de bois encore humide, ce qui avait l'avantage d'éviter les fentes intempestives.

Voici trois exemples pour illustrer notre propos, et qui nous donnent une idée du rapport des prix des matières premières et de la main-d'oeuvre sur près de 130 ans.

### 1°/ LE TRESOR DES AUTHIEUX SUR CALONNE (2).

"Le travail le plus urgent pour la conservation d'un édifice est l'entretien de la couverture, les trésoriers des Authieux n'y faillirent pas. Nous les voyons suivant LA TRADITION NORMANDE, EMPLOYER L'ESSENTE POUR LA TOUR ET LA TUILE POUR LE TOIT DU CHOEUR ET DE LA NEF.

Les comptes de 1644 portent: plus payé par "alleu faict" (3) pour couvrir la tour de l'église en essente...25 livres.

Celui de 1647: plus payé pour 2.000 d'essentes pour couvrir la tour de l'église...10 livres.

Et celui de 1650: plus payé pour 2.000 d'essentes pour couvrir sur la tour de l'église...10 livres.

- plus pour 5.000 de clous....5 livres.
- plus payé au couvreur pour l'avoir employé pour 28 jours de son travail à 12 sols par jour....16 livres 16 sols.

D'après ces textes, on voit que l'essente valait 5 livres le mille, qu'il fallait 2 ou 3 clous pour poser chaque essente, qu'un couvreur, à cette époque, mettait plus de deux semaines pour poser 1.000 essentes, et enfin que le prix de la journée d'un couvreur en essente était de 12 sols".

## 2°/ REGISTRES PAROISSIAUX DE SAINT-JEAN-DE-LIVET.(4)

Compte de Michel LE ROUX, trésorier à charge de la paroisse de St Jean de Livet, pour l'année 1704, au chapitre des dépenses, nous avons relevé:

- pour 5.700 essentes pour couvrir la tour et pour 200 de lattes:
  - ..... 35 livres 8 sols.
- pour le travail du couvreur pour 72 jours à 14 sols par jour:
  - ..... 50 livres 8 sols.
- pour 72 livres de clous à 4 sols 6 deniers (5):
  - ..... 16 livres 4 sols.

## 3°/ COMPTABILITE PAROISSIALE DE COUPESARTE 1770 à 1793.(6)

"Année ? 22 may : à l'issue des vêpres de St Cyr de Coupesarte dans la sacristie dudit lieu, au son de la cloche et manière accoutumée, nous, paroissiens soussignés dûment convoqués au prône de la messe paroissiale par 3 jours de dimanche et fête, et assemblé en forme de général, les présents (se) faisant fort pour les absents, pour délibérer des affaires de la communauté et notamment REPARER LA TOUR DE L'EGLISE, y mettre des chevrons nécessaires, LA FAIRE COUVRIR EN ESSENTE et enfin toutes les réparations utiles et nécessaires et MEME LA FAIRE PAINDRE, etc..."

"Compte que rend le Sieur LEFEBVRE pour l'année 1773, parmi les dépenses:

- payé à M. DUPONT pour 7.000 essentes et pour la latte pour la tour.
  - .... 106 livres 10 sols.

En 1774:

- payé pour l'essente et pour la latte tant pour la tour que pour l'église.
  - .... 178 livres.
- payé pour le clou de la tour.
  - ....70 liv. 19 sols 9 deniers.
- payé pour l'échange du coq de la tour.
  - 10 livres 10 sols.
- payé pour le fer employé à la tour.
  - 12 livres 8 sols.
- payé pour les couvreurs de la tour pour avoir employé 23.300 essentes et avoir recouvert en tuile proche la tour et il leur est encore dû 12 livres quand ils auront peint ladite tour.
  - .....131 livres.

En 1775: Compte que rend François LEFEBVRE parmi les dépenses:

- payé pour la SERUSE, la LITARGE et NOIR à noircir pour PEINDRE LA TOUR DE L'EGLISE (7).
  - .....11 livres 2 sols.
- payé au couvreur pour avoir PEINT LA TOUR.
  - 13 livres.

Maintenant, où peut-on voir des essentes?

- A l'église d'OUVILLE-LA-BIEN-TOURNEE, notre regretté Bernard GRENON a bien su nous en parler dans son article "Il y a 30 ans, restauration du clocher d'Ouville" (8).

- A l'église de CAGNY, vous pouvez les voir de près (elles sont visibles de la R.N.13). Il y a même un grand panneau qui aveugle une ouverture latérale de la tour et qui descend jusqu'au sol.

et à beaucoup d'autres endroits que vous découvrirez au hasard de vos promenades. Surtout, ne croyez pas en trouver à l'église de COUPESARTE, elles ont disparu pour laisser la place à des ardoises savamment taillées, peut-être en mémoire des essentes disparues.

(1) voir bulletin "Histoire et Traditions Populaires" du Foyer Rural du Billot n° 20 - déc. 1987, p. 40, "Les moulins à vent d'autrefois"- Le moulin d'Ecots était recouvert d'ays.

(2) A.D.14 - F 6375 par Piel, curé du Mesnil-sur-Blangy 1879 - copié par Salnelle - Le trésor = les finances de l'église.

(3) "par alleu faict": marché à forfait avec un ouvrier, dérivé de "alloue" (A. Moisy - Dict. de patois normand, Caen 1887.

(4) A.D.14 - microfilm 5 mi 19 R 224 (1692-1775).

(5) Il faut rappeler que la livre valait 20 sols ou sous de 12 deniers chacun. A cette époque, sauf erreur de notre part, il fallait près de 6 heures de travail à un couvreur pour se payer 1 kg de clous.(?)

(6) A.D.14 - 9 E 189/39 (ancienne cote) maintenant E dépôt communal Coupesarte. Il y a quelques années, ces documents étaient encore à la mairie, maintenant, il sont consultables aux archives départementales du Calvados (A.D.14).

(7) Pour les composants de cette peinture, il faut lire:

- céruse = carbonate basique de plomb.

- litharge = oxyde de plomb fondu et cristallisé de couleur rouge-orange.

- le noir = très certainement du noir animal, pigment noir obtenu en calcinant des os en vase clos.

Cette peinture est voisine de l'antirouille "le minium de plomb" que nous employons encore aujourd'hui.

(8) Hist. et Trad. Pop. - foyer rural du Billot - L'Oudon - N° 18 - juin 1987.

S. & H. PAUMIER

JORT - SEPT. 1988

## GRAFFITI

Les graffiti, inscriptions diverses ou dessins, sont souvent précieux pour l'histoire des mentalités. Voici deux quatrains relevés par Monsieur Jean Leroy, dans une petite chambre de domestiques, aux murs chaulés, à ST GEORGES EN AUGE. Ils datent vraisemblablement de la fin du XIX ème siècle.

Tout comme les hommes, les hirondelles  
Construisent des maisons  
Mais elles s'aiment trop entre elles  
Pour bâtir des prisons.

Un anarchiste

Cette chambre est à moi  
Comme Paris est au roi.  
J'estime autant ma chambre  
Comme le roi estime sa ville.

J.M

# REVUE DE L'ANNÉE <sup>(1)</sup>

SEPTEMBRE 1912

— L'ouverture de la chasse, qui a lieu au début de ce mois, est excellente ; nos chasseurs trouvent en abondance, dans la plaine, des voliers de perdreaux et les lièvres sont plus nombreux qu'on aurait osé l'espérer.

Par contre le temps est franchement mauvais ; des averses continuelles et un vent nord très froid rendent pénible la poursuite du gibier

Le lendemain de l'ouverture sur le marché de St-Pierre-s-Dives, les perdreaux se vendaient de 2 fr. 50 à 2 fr. 75 et les lièvres atteignaient leur cours ordinaire de 2 fr. à 2 fr. 20 le kilogramme.

— La fête patronale de Carel est célébrée avec un brillant éclat.

— Un garçon de ferme, d'origine polonaise, Yvon Jacks, 17 ans, domestique chez M. Leprince, propriétaire à Courcy blesse grièvement un de ses camarades Eugène Malfilâtre, 14 ans, en jouant avec un fusil avec lequel il se disposait à aller tuer des lapins.

— La Section syndicale des Instituteurs du Calvados prononce la dissolution de l'Association syndicale.

— Les trois adjoints de l'École communale de Garçons de Saint-Pierre sur Dives, MM. Tillaye, Bain et Grandin, sont nommés à d'autres postes.

M. Le Bart, directeur de cette école est décoré de l'ordre du Nicham Itikar.

— Un ouvrier de l'Usine de Thiéville, Albert Buan, 47 ans, étant ivre mort, met le feu à ses vêtements et est trouvé peu de temps après complètement carbonisé.

— Quelques marchés de pommes se traitent à St Pierre-s-Dives, raison de 1 fr. 25 le demi-hectolitre.

<sup>1)</sup> L'Almanach de Saint-Pierre-sur-Dives, paraissant au mois d'Octobre faisons commencer, chaque année, cette revue au 1<sup>er</sup> Septembre.

**PARFUMERIE - CHAPELLERIE**

---

Séchoir pour Dames      Salon pour Hommes et pour Dames

---

Postiches en tous Genres      SERVICE ANTISEPTIQUE

---

ARTICLES de TOILETTE      Ancienne Maison MAUDUIT

Savonnerie Fine

---

Coutellerie, Porte-Monnaie

---

**R. DEVAUX, S<sup>R</sup>**

LINGE MONOPOLE      Rue de Falaise

& Américain

---

**ST-PIERRE-SUR-DIVES**

GRAVATES      (CALVADOS)

---

ACHAT DE DÉMÊLURES

le canton de St-Pierre-sur-Dives. Un fou alcoolique, Manuel C... cultivateur à St Martin de Fresnay, tue sa femme à coups de fourche et la mutilé horriblement en présence de ses deux petites filles, âgées de 4 et de 7 ans, qui parviennent à se sauver chez un voisin.

Le criminel est écroué à Lisieux, mais les médecins qui procèdent à son examen mental, le déclarent irresponsable ; il a du agir dans une crise de delirium tremens.

— L'affaire du drame de Hiéville et celle des avortements qui en ont été la conséquence, viennent devant la Cour d'assises du Calvados.

La veuve Ch... journalière à St-Pierre-sur-Dives, est condamnée à 1 an de prison la femme Piel, de Hiéville, à 6 ans de travaux forcés et la femme B..., à 2 ans de prison.

— La Société Colombophile de Saint Pierre sur-Dives fait son banquet annuel le 19 janvier, chez M. Vanherck et sous la présidence de M. Ch. Plantefol.

Le soir, dans la salle des Fêtes, a lieu un concert offert aux membres honoraires et dont l'exécution a été confiée à la troupe des Cigaliers Rouennais.

— M. Pennetier, chef de gare est nommé officier d'Académie.

— Louis R..., ce domestique de ferme qui avait tué à Garnetot une jeune fille de 13 ans, la belle fille de son patron, est condamné par le tribunal correctionnel de Lisieux, à 6 mois de prison et 50 fr. d'amende, pour homicide par imprudence.

— M. l'abbé Fumée, curé-doyen de St Pierre-sur-Dives, organise dans la salle des Fêtes, une très jolie réunion à l'occasion d'une intéressante conférence faite par M. l'abbé Trèche.

— La clôture de la chasse est fixée au 26 de ce mois.

— La foire aux bestiaux gras se tient à Saint-Pierre-sur-Dives le lundi 27 janvier. Un grand nombre de bestiaux sont amenés et la Commission, composée de MM. Fresnil, maire ; Hic, adjoint ; Luard et Cœuret, conseillers municipaux et le jury de MM. Dénoly, Amédée, propriétaire à Notre-Dame-de-Fresnay ; Moutier, propriétaire à Mittois ; Alcide Fromage propriétaire à St-Michel de-Livet ; Leroy, Emile, propriétaire à St-Georges-en Auge, ont décerné les primes suivantes :

*Vaches ou bœufs gras, animaux hors pays* : 1<sup>er</sup> prix 30 fr., M. Boitard, à Saint Pierre-sur-Dives ; 1<sup>er</sup> prix, 30 fr., M. Couillard, à St Pierre-sur Dives ; 2<sup>e</sup> prix, 15 fr., M. Boitard ; 2<sup>e</sup> prix, 15 fr., M. Couillard ; 3<sup>e</sup> prix, M. Couillard.

*Animaux de pays (vaches grasses)* : 1<sup>er</sup> prix 40 fr., M. Poutrel, boucher à St Pierre-sur-Dives ; 2<sup>e</sup> prix, 25 fr., M. Houlette, à Ecots, vendue à M. Boitard ; 2<sup>e</sup> prix ex-æquo 25 fr. M. Bellais, à Ouville, vendu à M. Couillard ; 3<sup>e</sup> prix 15 fr. M. Pichard, à Vieux-Pont-en-Auge ; 4<sup>e</sup> prix, 5 fr. M. Delalande, à Ecajoul.

*Veaux gras* : 1<sup>er</sup> prix 15 fr., à M. Boitard ; 2<sup>e</sup> prix 10 fr., à M. Jeanne, à Caen ; 3<sup>e</sup> prix, ex-æquo, 5 fr., à M. Bellais, à Ouville.

*Moutons et Agneaux* : 1<sup>er</sup> prix, 15 fr. à M. Bacon, à Ouville-la-Bien-Tournée ; 2<sup>e</sup> prix, 10 fr. à M. Bacon.



**INSTITUTION DE JEUNES FILLES**  
Rue de Falaise  
SAINT-PIERRE-SUR-DIVES  
Fondée en 1867 par Mlle LEVER  
**DIRIGÉE PAR Mlle RIOU**  
Agrandissement et aménagement moderne  
des classes et des dortoirs  
LOCAUX PARFAITEMENT AÉRÉS  
GRAND JARDIN  
Cours préparatoires aux examens  
ARTS D'AGRÈMENT

## FÉVRIER

— La Musique municipale donne son concert annuel le 9 février dans la salle des Fêtes, avec le concours d'artistes qui partagent avec elle les applaudissements des assistants.

— La Société des Prévoyants Militaires du canton de St-Pierre-sur-Dives fait son banquet annuel le 16 février, chez M. Blin, à l'hôtel de la Croix-Verte. Une cinquantaine de convives y prennent part. Le Capitaine Fournié qui préside, prononce un discours patriotique et de circonstance.

— Un terrible accident se produit le 18 février à St-Georges-en-Auge. Pendant l'absence de sa mère, une fillette de quatre ans, la petite Leclerc, s'approche du feu, qui se communique à ses vêtements et la pauvre enfant est complètement carbonisée.

— Charles Heuzard, un ancien habitant de St-Pierre-s-Dives, organise le 23 février une soirée-concert qui obtient un légitime succès.

— La Société de Secours mutuels des Sapeurs-Pompiers se réunit sous la présidence de M. Luard pour entendre le compte-rendu de la situation financière. Il en résulte qu'en 1912 les recettes se sont élevées à 1.481 fr. 37 et que les dépenses ont été de 1.431 fr. 85, d'où un excédent de recettes de 449 fr. 52.

— En faisant des fouilles dans la salle capitulaire à St-Pierre-sur-Dives, des ouvriers découvrent presque à ras du sol deux cercueils en pierre. L'un de ces cercueils contenait un squelette de 2 mètres de long. Les dents de la mâchoire étaient parfaitement conservées. Il est fort probable que ces cercueils remontent au XII<sup>e</sup> siècle.

## MARS

— La Société de Secours mutuels des ouvriers Tanneurs de Saint-Pierre-sur-Dives se réunit le samedi 1<sup>er</sup> mars, à la mairie, sous la présidence de M. R. Fortin pour prendre connaissance de sa gestion financière pendant l'année 1912. Les recettes ont été de 1.379 fr. 50 et les dépenses de 1.376 fr. d'où un boni de 3 fr. 50.

— La Chorale offre le 2 mars son Concert annuel à ses membres honoraires ; elle s'était assurée le concours de la troupe Gilbert, de Paris, qui obtient, ainsi que les choristes, un brillant succès.

— Le sieur Florentin, au service de M. Leprince, rue de Caen, passait à Escures-sur-Favières le 17 mars lorsqu'il tomba sous la roue d'un diable chargé d'arbres, qu'il conduisait ; il eut la tête complètement broyée.

— La foire du lundi de Pâques, à St Pierre-sur-Dives, obtient son succès habituel. Les attractions sont nombreuses et intéressantes le commerce fait de bonnes affaires et les transactions, sur le marché, sont importantes — Ursus, le tombeur de taureaux fait parler de lui avec ses démêlés avec l'administration municipale.

— Mme Jouvin, directrice de l'École maternelle de St-Pierre-sur-Dives, est nommée à Honfleur et remplacée à St-Pierre par Mme Chevalier, institutrice à Ouville. Mme Chêdeville, institutrice-adjointe à St Pierre est appelée à Ouville.

# AU PROGRÈS

Ancienne Maison Nonorgue

## L. RYCKELYNCK

Successeur

Rue de Falaise, à Saint-Pierre-sur-Dives

Complets et Pardessus sur mesure, depuis 65 fr.

CONFECTIONS POUR HOMMES

Complets confection pour hommes, depuis 25 fr.

Costumes petites mesures, depuis . . . 49 fr.

Toute notre confection étant faite à la maison nous demandons à nos clients un délai de huit jours

MAISON FONDÉE EN 1869

# NOUVEAUTÉS

CONFECTIONS

Pour Hommes, Dames & Enfants

LINGERIE - LAYETTES

## Chapellerie

BONNETERIE



Atelier

DE

COUTURE



# E. CLOUTIER, Jeune



Tapis

LINOLÉUM

Laines & Duvets

## MEUBLES

DE

Styles et Massifs

MALLES, ARTICLES DE VOYAGE

Voitures d'Enfants

## MEUBLES

Location d'Articles pour Fêtes

## DÉCORATIONS

POUR NOCES ET BANQUETS

Réparations en tous Genres

BATTAGE DE MATELAS

## AVRIL

— A l'occasion du Conseil de Révision, les Maires du canton se réunissent le vendredi 11 avril, en un banquet servi chez M. Blin, à l'hôtel de la Croix-Verte, où les conscrits, de leur côté, avaient organisé aussi leur banquet.

Un nouveau drame, occasionné par l'alcool, se déroule au Billot le 5 avril.

Ce jours-là, vers six heures du soir, M. Aristide ~~Durand~~, 53 ans, qui venait de marier une de ses filles, tue d'un coup de pistolet son fils Robert, âgé de 27 ans, à la suite d'une violente discussion qu'il venait d'avoir avec lui.

Le fils abominablement ivre, avait injuré et menacé son père, qui tira sur lui pour se défendre.

— M. Jacques Aumont-Thiéville, fils de M. Aumont-Thiéville, notaire à Paris propriétaire à Thiéville, trouve la mort avec quatre autres personnes, au cours d'une ascension en ballon, qu'il fit le jeudi 17 février.

## MAI

— Les courses annuelles du jeudi de l'Ascension, organisées par l' "Union Vélocipédique de St Pierre-sur-Dives" réunissent comme chaque année un grand nombre de bons coureurs et une assistance choisie.

M. Tillayes, sénateur du Calvados, meurt à Pau, le mercredi 7 mai, à l'âge de 66 ans.

— C'est à partir de ce mois, que le service extérieur des Pompes funèbres à Saint-Pierre-sur-Dives est complètement rattaché à la Mairie.

— La Société colombophile "La Normande" procède à la réélection de son bureau et organise ses concours de l'année.

— Le Maire de Saint-Pierre-sur-Dives prend un arrêté interdisant formellement le tir d'armes à feu contre les monuments publics. Le coq de la basilique en sera enchanté car, par deux fois en peu d'années, il a laissé sa queue à ce jeu là et en a perdu le nord.

— On signale les agissements, aux abords de St-Pierre-sur-Dives, d'un triste individu qui passe son temps à semer des boulettes sur la route pour empoisonner les chiens.

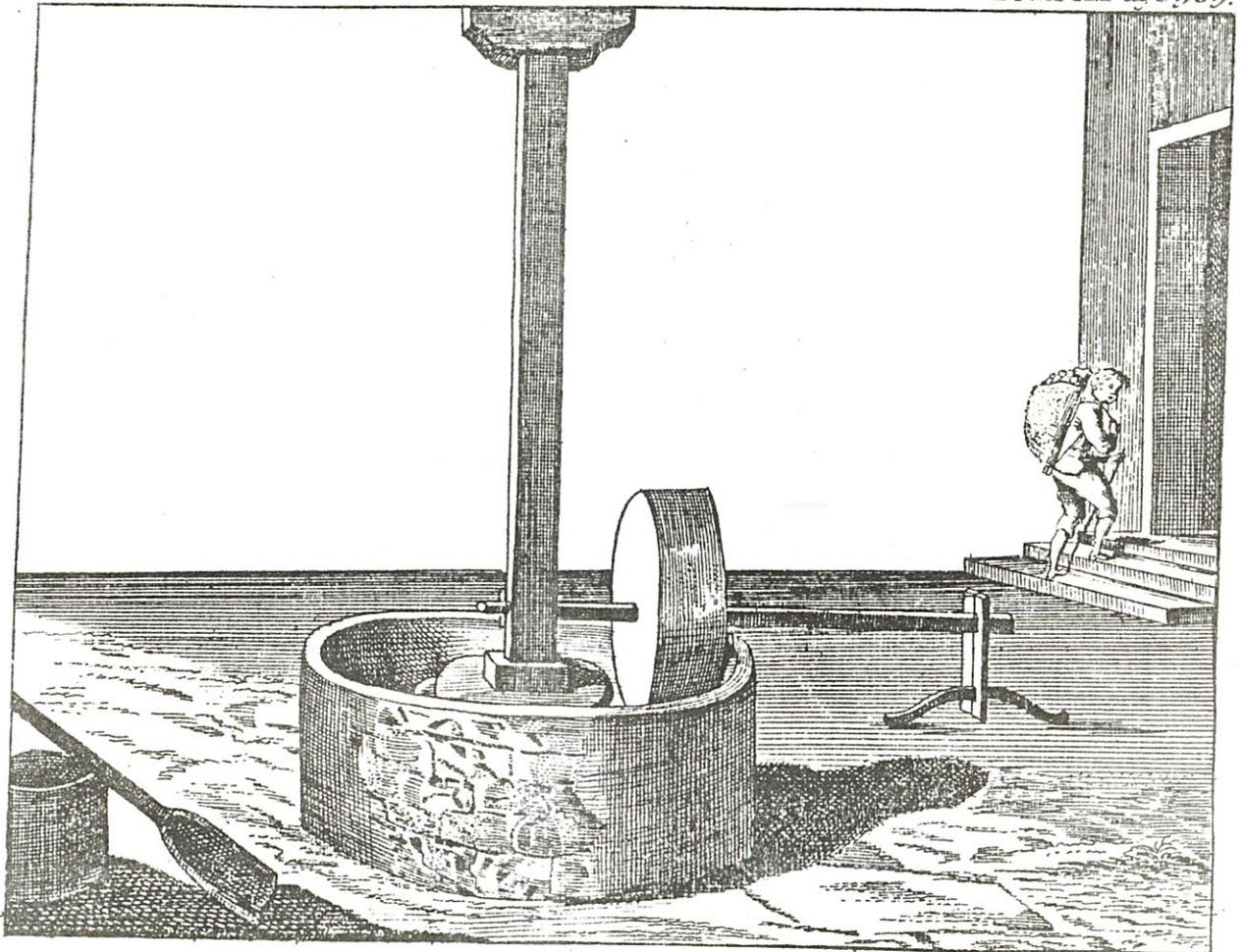
## JUIN

— M. l'abbé Fumée, curé-doyen de St-Pierre-s-Dives, est nommé chanoine honoraire du diocèse de Bayeux.

— L'Union des Femmes de France (comité de St-Pierre-sur-Dives) se réunit le 18 courant à la mairie, sous la présidence de Mme A. Lepetit, assistée de M. Fresnil, conseiller général, président d'honneur pour procéder à l'examen des comptes de l'exercice écoulé.

— Le mariage de Mlle Roussel, fille de M. Léon Roussel, conseiller d'arrondissement, avec M. Maxime Bazin, de St-Pierre-s-Dives, est célébré le 16 août en l'église de Boissey.

— Mme Gallet, directrice de l'école communale des Filles, à Saint-Pierre-sur-Dives, est nommée officier d'académic.



*Meule à écraser les Pommes.*

*Gravé par J.C. Beck.*





## EXPOSITION 1989

L'exposition 1989 aura pour thème " HISTOIRE DE L'ELEVAGE EN PAYS D'AUGE ". Nous envisageons trois axes principaux de recherches:

- 1) Les éléments favorables à l'élevage dans notre région
- 2) L'élevage élément essentiel d'une économie autarcique: la basse-cour, les moutons et le porc, la vache et la production de lait.

Un élevage particulier: les abeilles

- 3) L'élevage et l'économie: La commercialisation, les boeufs d'embouche, foires et marchés

### LES ELEMENTS FAVORABLES

- a) Les conditions climatiques , géographiques et géologiques
- b) Les conditions économiques: la suppression des labours au profit de la mise en herbe.

### L'ECONOMIE AUTARCIQUE

- a) La basse-cour: son élevage, ses coutumes, les "spécialités locales " ( poulets de Crèvecoeur et du Billot), le duvet et la plume.
- b) Les moutons. Les conditions de vie des bergers, les lieux de pâture, la tonte, l'utilisation de la laine.
- c) Le porc: les méthodes traditionnelles d'élevage. Le rôle du cochon dans l'économie familiale, " la fête à cochon", la conservation de la viande.
- d) le lapin, le commerce des peaux.
- e) La vache: la race normande et son évolution, le lait et la viande, la vache et le boeuf animaux de trait...
- f) Le cheval et le "bourri" compagnons indispensables du paysan
- f) Les ruches et l'élevage des abeilles.
- g) Les bâtiments d'élevage: poulailler, bergerie, soue à cochons, étable, écurie

### ELEVAGE ET ECONOMIE

- a) La commercialisation des animaux
- b) Les boeufs d'embouche
- c) Foires et marchés.

Cette présentation n'est qu'un projet qui peut être modifié, transformé, enrichi et en constante évolution en fonction de nos recherches. Afin d'en discuter, nous nous réunirons le TROISIEME SAMEDI DE CHAQUE MOIS A 14 h 30 au Foyer. Première réunion SAMEDI 19 NOVEMBRE.

Toutes les personnes intéressées par cette exposition y sont cordialement invitées.