

Histoire & Traditions populaires

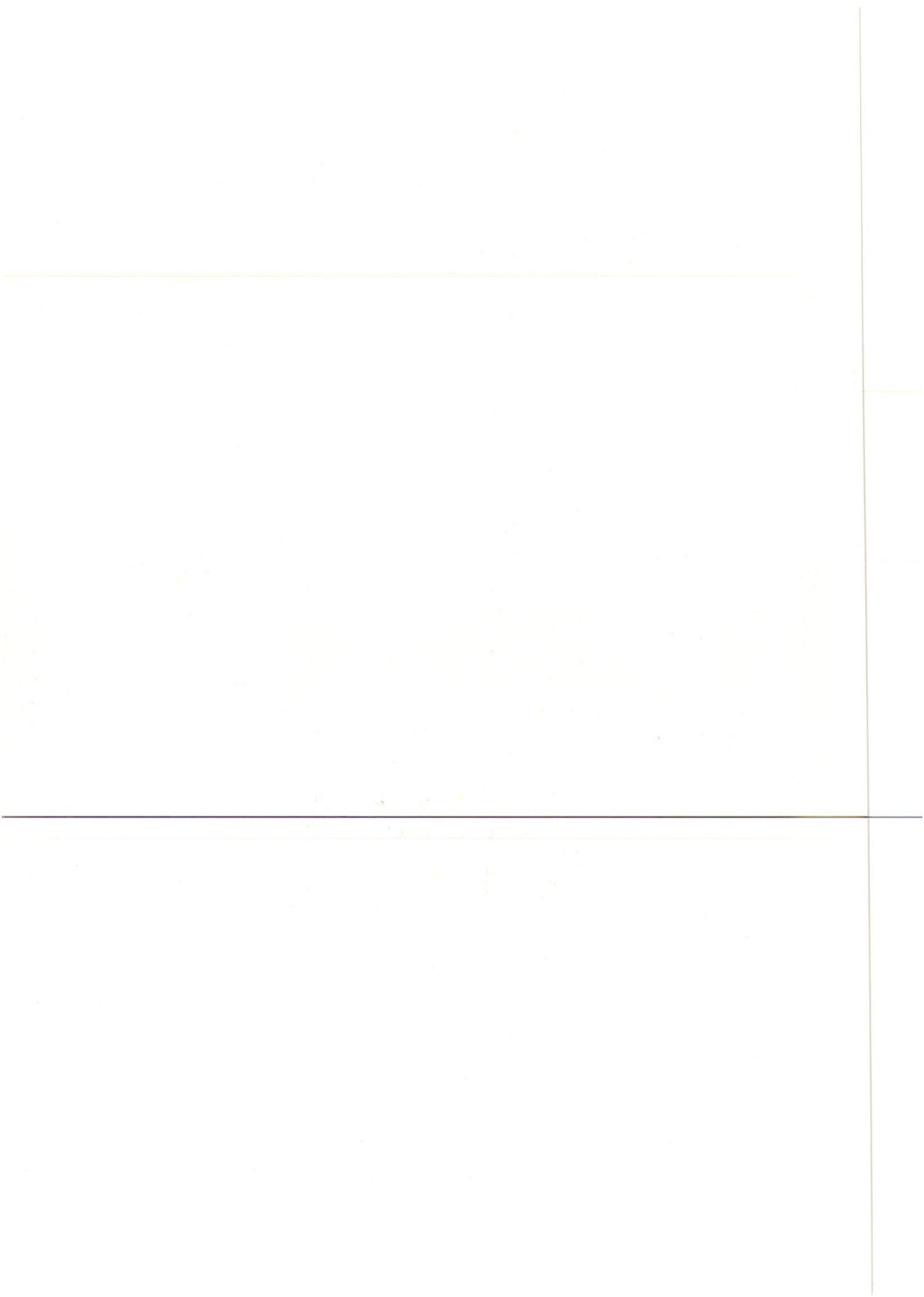


Le Belleau – Montpinçon . Sortie manoirs 2011

N° 119

Septembre 2012

Bulletin publié par le Foyer rural du Billot – Montpinçon 14170 L'Oudon



Foyer rural du Billot



Histoire et Traditions populaires

Bulletin trimestriel publié par le Foyer Rural du Billot
14170 L'Oudon
Tel / Fax : 02 31 20 62 72

Septembre 2012 – n° 119 – 39^e année

Responsables de publication formant le Conseil d'Administration de l'association :

Gérant : Jack **Manevrier** – **Membres :** Almir **Bellier**, Dominique **Bordeaux**, Yvon et Arlette **Bouillé**, Eric **Bourgault**, Denise **Bourgault**, , Thierry et Paule **Bricon**, Stéphanie **Bricon**, José et Claude **Castel**, Florent et Mercé **Chaboissier**, Michel et Marie-France **Chanu**, Claire **Coeuret**, Yvette **Denis**, Pierre et Brigitte **Ferrand**, Jean-Pierre et Roselyne **Gallou**, Pierre et Christiane **Girard**, Jean et Marie **Godet**, Mauricette **Godet**, Aurélie **Grenier**, Gérard et Chantal **Guillin**, Guy **Hardouin**, Marie-Thérèse **Hugot**, Daniel et Monique **Lalizel**, Bernard et Majo **Lecerf**, Colette **Léchenault**, Claude et Michèle **Lemaître**, Christophe **Manevrier**, Jacky et Danie **Manevrier**, Michel **Nigault**, Jacqueline **Pavy**, Odile **Plékan**, Olivier et Fabienne **Storez**, Jean et Françoise **Tramblais**, François et Colette **Wèbre**

Abonnement simple : 16 €

Chèque à l'ordre du Foyer rural du Billot

Abonnement avec adhésion au Foyer (nécessaire pour participer aux activités) : 20 €

Dans la région du Billot , de nombreux bulletins sont distribués par les membres du Conseil d'Administration. **En cas d'expédition par la poste il convient d'ajouter à l'abonnement 6 € pour frais d'envoi.**

Périodicité : mars, juin, septembre, décembre. Le bulletin de juin étant généralement consacré à l'exposition annuelle.

Sommaire septembre 2012

<i>Résultat du concours enfants exposition 2012</i>	Paule BRICON	p. 2
<i>Forum de l'archéologie et des traditions populaires</i>	Yves ROBERT	p. 3
<i>La circulation des amphores au second âge du fer dans l'ouest de la Gaule</i>	Solenn LE FORESTIER	p. 5
<i>La pomme et le cidre en Pays d'Auge</i>	Jack MANEUVRIER	p. 17
<i>Sur le site industriel de Livarot : La cidrerie</i>	Jean TRAMBLAIS Bernard DIEPPEDALLE	p. 31
<i>Le Cahier de doléances de Boissey, 1^{er} mars 1789</i>	Henri PAUMIER	p. 39
<i>Le culte de la période concordataire à Boissey</i>	Henri PAUMIER	p. 41
<i>La séparation de l'église et de l'Etat à Boissey</i>	Henri PAUMIER	p. 43
<i>La céramique normande en Normandie centrale</i>	Claude LEMAITRE	p. 45
<i>Achat du presbytère de Boissey</i>	Henri PAUMIER	p. 60
<i>Notes de toponymie normande , si Soccane m'était contée</i>	Dominique FOURNIER	p. 62
<i>Vient de paraître : Les noms de lieux du canton de Saint-Pierre-sur-Dives</i>	Dominique FOURNIER	p. 72

Résultats du concours-enfantsEnfants de moins de 9 ans :

1ère :	Lola SOREL 18 rue des jardins 14000 CAEN	39 points sur 42
2eex:	Charlotte et Manon LEMIERE chemin l'Aunay Bourdon 14340 La BOISSIERE	38 points
	Claire et Marie FICHEUX 70 rue Dierville 62116 BUCQUOY	38 points
	Maxence BONET 15 Allée de l'Entente 93130 NOISY LE SEC	38 points
7e :	Guillaume BLANVILLAIN 8 route des Aulnays 14170 THIEVILLE	37 points
8e ex:	Alexis DUDONNE 7 impasse du lieu rocquet 14130 PONT-L'EVEQUE	36 points
	Emmy LAVRENT 7 rue du Commandant Charcot 14120 MONDEVILLE	36 points
10e :	Amandine COUE 46 rue Baron 14790 FONTAINE-ETOUPEFOUR	35 points

Les plus grands : de 9 à 14 ans :

1ères ex :	Matéo LEBIGRE Chemin de la Quesnée 14170 ECOTS	52 points sur 52
	Mathilde HOUSSIN 279 route de Bapaume 62000 ARRAS	52 points
	Maud BLAISE 768 route d'Oudalle 76430 ST ROMAIN DE COLBOSC	52 points
4e :	Clémence TOURTOIS 490 chemin des Damettes 76430 ST ROMAIN DE COLBOSC	51 points
5eex :	Juliette TABURET 3 chemin de la Heutterie 27290 CONDE SUR RISLE	50 points
	Mathide GAUTIER 91 rue de la Thillaye 27290 CONDE SUR RISLE	50 points
7e :	Clémence LEBAILLY 4 rue Froide 14190 ST SYLVAIN	49 points
8e ex :	Noémie LETEMPLIER Appt 21 29 rue de Bonn 14123 IFS	48 points
	Steven, Gwendoline, Océane SOREL Le Billot 14170 L'ODON	48 points
	Morgann LEBIGRE Chemin de la Quesnée 14170 TÔTES	48 points

Félicitations à tous les participants !

Le Billot : Forum de l'archéologie et des Traditions populaires

Yves ROBERT

Texte et photos « Eveil de Lisieux »

Foule, découverte et bonne humeur au Forum

Au Billot, à l'Assomption, le miracle est monnaie courante et ce n'est pas nouveau.

Jack Maneuvrier et son équipe savent recevoir, intéresser et divertir.

En complément de l'expo consacrée à la Petite histoire des boissons en Pays d'Auge, le Forum de l'Archéologie et des traditions populaires a connu un vif succès.

Le matin, les diverses communications ont été largement suivies, l' vrai que les différents thèmes méritaient l'attention. On y parla cidre, brasserie, la boisson dans l'anthroponomie normande et la littérature, sans oublier la découverte du vignoble de Grisy, près de Saint-Pierre-sur-Dives.

L'après-midi, place à la découverte et aux démonstrations. La fabrication des produits normands suscite toujours curiosité, comme la sculpture exécutée sur bois ou sur pierre, les enfants purent s'initier à la poterie et au dessin. Le savoir faire des fabricants de cordes et de balais ne laissa personne insensible et la dentelle aux fuseaux reste une exécution pleine d'intérêt. Le stand des Maisons Paysannes de France connut la fréquentation soutenue de ceux qui s'intéressent à la conservation et à la restauration du patrimoine normand.

En fait, le plaisir des yeux s'accompagna de celui du palais avec les dégustations proposées tout au long des stands.

Le rendez-vous du Billot reste incontournable et un haut-lieu de la convivialité tant prêchée et si rarement réelle.

Stature impressionnante, large tablier, poignée de main chaleureuse comme le bonhomme, François Webre est un authentique personnage. Il appartient à la galerie des incontournables du Billot, où, depuis une trentaine d'années, il est chef-rôtisseur.

«Tout a commencé par un mariage paysan : 220 personnes dans la cour sous une chaleur écrasante, les fûts de pinard au soleil. A la fin, les gens buvaient du...vin chaud !».

Des anecdotes, il en connaît à foison le gars François. Rien n'entame sa bonne humeur, il tire sur sa bouffarde en permanence avec le même délice. L'autre mercredi, il a grillé trois moutons, feu allumé à...6 h du matin pour assurer les braises. L'ancien instituteur pétruvien et ses aides ont été félicités par les convives pour la qualité du repas. «Le mouton farci, l' idée m'a été donnée par une Algérienne, les gens se régalent».

La longévité du Foyer Rural, elle aussi, a sa recette: «Ca tient à une poignée de personnes autour de Jacky. Personne ne se prend au sérieux et notre chance est d'avoir notre bâtiment. Nous sommes chez nous, cela nous permet la liberté de manoeuvre, l'enthousiasme fait le reste. Seul bémol : les jeunes se font rares à l'heure de la relève».

François s'échappe...cuisson oblige !



Les cuisiniers : François Wèbre, les assistants : Jean-Pierre Gallou , José Castel

Le mobilier amphorique, tout comme le reste de la céramique, se retrouve principalement sous forme de fragments, associé ou pas avec du matériel métallique et lithique (fig. 1). Ils appartiennent au comblement de fosses, fossé ou réutilisés dans des niveaux de sol (fig. 2).

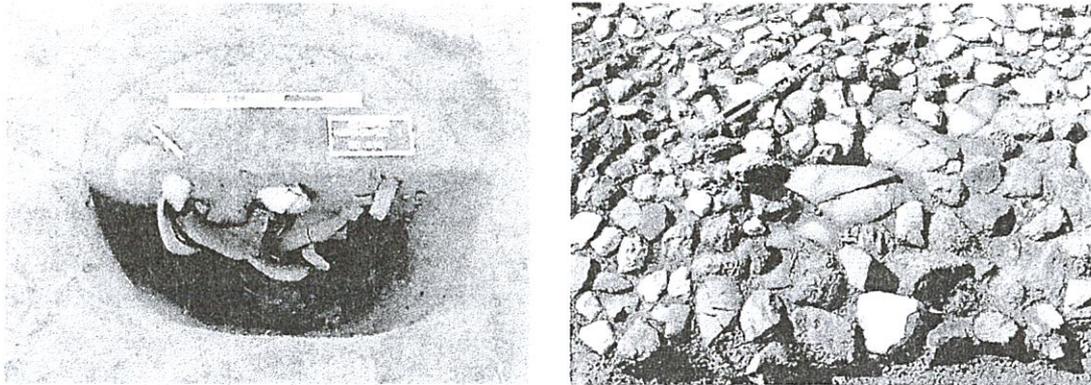


Fig. 2 : photos de fragments d'amphores retrouvés lors de la Fouille de Quimper Kergolvez (29) (© Elven Le Goff, INRAP Grand Ouest).

La typologie au second Age du Fer

Les amphores que l'on retrouve au second Age du fer sont toutes d'origine italique. Elles sont de deux types : gréco-italique et Dressel 1. Ces dernières se divisent en trois catégories : Dressel 1A, Dressel 1B et Dressel 1C (fig 3).

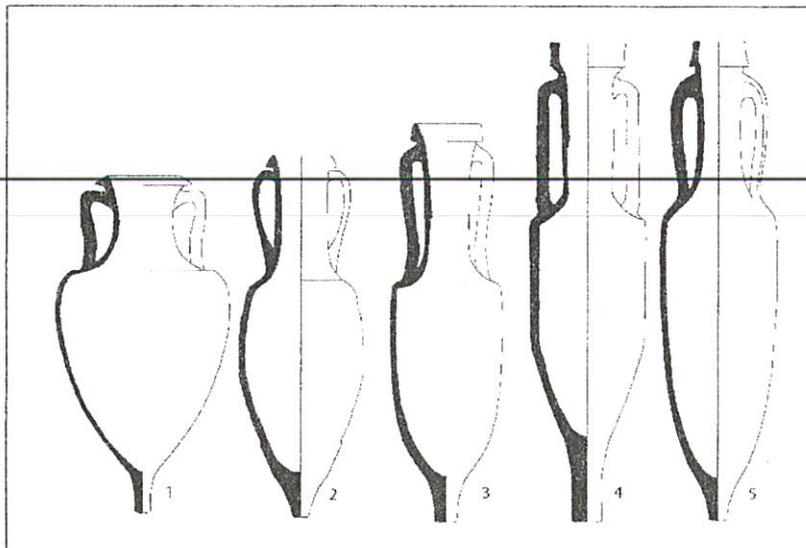


Fig. 3 : typologie des amphores du second Age du Fer. 1 et 2 : amphores gréco-italiques, 3 : Dressel 1A, 4 : Dressel 1B, 5 : Dressel 1 C

Les amphores gréco-italiques sont dérivées d'amphores fabriquées en Grèce. Elles se distinguent par une hauteur inférieure ou égale à 90cm, une panse ovoïde et un fond

pointu. Le col, étroit, se termine par une lèvre courte à forte inclinaison. Les anses sont de section ovale. Cet emballage peut contenir 25 litres de vin.

L'amphore Dressel 1A quant-à elle présente une morphologie moyennement fuselée, l'épaule est peu marqué ou arrondi, la lèvre est triangulaire oblique à base concave ou à bourrelet sublabial. L'amphore mesure entre 90 et 105 cm. On pouvait transporter environ 20 litres de liquide.

La Dressel 1B est une amphore fuselée, haute de plus de 110 cm, le pied est massif, haut de plus de 15 cm. Elle présente un épaulement marqué par un angle vif à l'arête saillante, le col est haut, les anses sont plates et massives. La lèvre en bandeau, mesure plus de 5,5 cm de haut et le diamètre à l'embouchure peut dépasser 17 cm. La contenance de cette amphore est d'environ 26 litres.

Enfin la Dressel 1C se distingue de la précédente par une épaule plus arrondie, une lèvre plus haute et des anses plus larges.

Les amphores gréco-italiques sont produites à partir de la 2^e moitié du III^e siècle avant notre ère et jusqu'au dernier tiers du II^e siècle avant notre ère pour laisser la place aux Dressel 1. Les Dressel 1 B semblent remplacer progressivement les Dressel 1A même si celles-ci restent présentes jusqu'à la fin du I^{er} siècle avant notre ère. Elles sont fabriquées à partir du premier quart du I^{er} siècle avant notre ère. Elles se retrouvent en Gaule surtout à partir de - 60.

Il est parfois difficile de classer les amphores quand on a seulement quelques fragments. Comme on l'a vu, des éléments sont caractéristiques de certaines formes, mais ils ne suffisent pas. Le tesson le plus marqueur est le bord. Lorsqu'on recueille celui-ci, on prend différentes mesures (fig 4) : sa hauteur, son épaisseur, son inclinaison et son diamètre. Le rapport hauteur/épaisseur est un bon facteur d'identification. Il est maintenant communément admis que lorsque le rapport L/E est inférieur ou égal à 1, le bord mesuré appartient à une amphore gréco-italique. Lorsque celui-ci est supérieur à 1, l'amphore est une Dressel 1A. L'amphore Dressel 1B est caractérisée elle par une hauteur de lèvre supérieure à 5,5 cm.

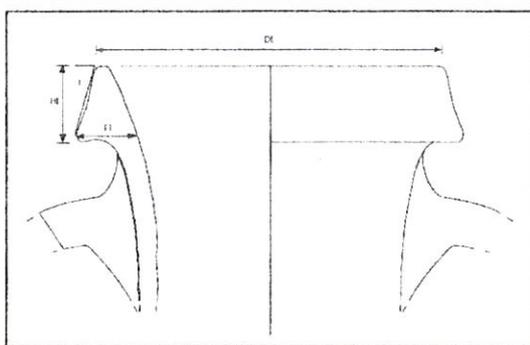


Fig. 4 : les différentes mesures prises pour sérier les bords.

Les inscriptions

Il arrive que l'on trouve des marques sur les amphores. Le timbre, apposé sur la lèvre ou sur l'anse par le potier avant cuisson sert de signature pour identifier l'atelier où a été fabriqué le récipient. A Evreux (Eure), sur le site de « Cambolle le Golf », la lèvre d'une amphore Dressel 1A présente un timbre dans un cartouche quadrangulaire (fig. 5). On peut lire ST ligaturés avec une palme. Les premières lettres sont effacées, mais ce timbre est bien connu : il s'agit de SESTIUS, potier italique bien connu par de nombreux autres exemplaires de timbres. En les collectant, on peut suivre le trajet effectué par ces amphores.



Fig. 5 : Timbre retrouvé sur un bord de Dressel 1 provenant d'Evreux, ZAC de Cambolle (© Nolwenn Zaour, INRAP Grand Ouest).

Il existe également des inscriptions peintes, ou *tituli picti*, pouvant représenter une date consulaire (abréviation du nom du consul), utile donc pour dater l'amphore, parfois de simples chiffres difficiles à interpréter. Dans l'ouest de la Gaule, aucune inscription peinte ne semble avoir été découverte.

Les voies commerciales

Où étaient fabriquées ces amphores ? Tous les ateliers connus à ce jour sont situés le long de la côte tyrrhénienne de la péninsule italique. Les amphores étaient réalisées en plusieurs phases : le col, la panse et le fond étaient tournés séparément puis assemblés, les anses (boudins d'argile) étaient ensuite collées. La forme fuselée permettait un meilleur rangement dans les bateaux pour le transport.

Deux axes principaux étaient empruntés pour l'acheminement des amphores (Laubenheimer, 2010) : l'axe Aude/Garonne et l'axe Rhône/Saône (fig. 6).

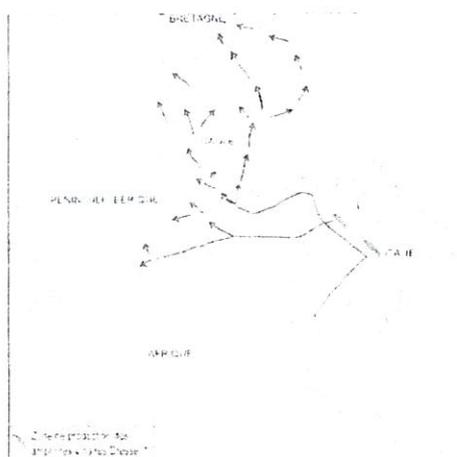


Fig. 6 : les axes de circulation des amphores Dressel 1, (tiré de Laubenheimer, 2010, fig. 1).

Les amphores arrivaient à Narbonne par bateaux, puis étaient acheminées jusqu'à Toulouse. Elles remontaient ensuite la Garonne jusqu'à Bordeaux. Elles pouvaient ensuite être transportées par cabotage le long de la façade atlantique et desservir notamment les côtes bretonnes et normandes.

De l'Italie, les amphores pouvaient également arriver par bateau jusqu'à l'embouchure du Rhône et remonter ensuite le fleuve puis la Saône, et rejoindre la Seine ou le Rhin. La voie de la Seine, par son estuaire permettait un accès facile aux côtes anglaises. En suivant l'axe Rhône/Saône, le vin italien pouvait également atteindre la Loire et ainsi pénétrer l'Ouest de la Gaule.

La carte de localisation des trouvailles d'amphores nous montre bien l'existence de ces différentes voies (fig. 7).

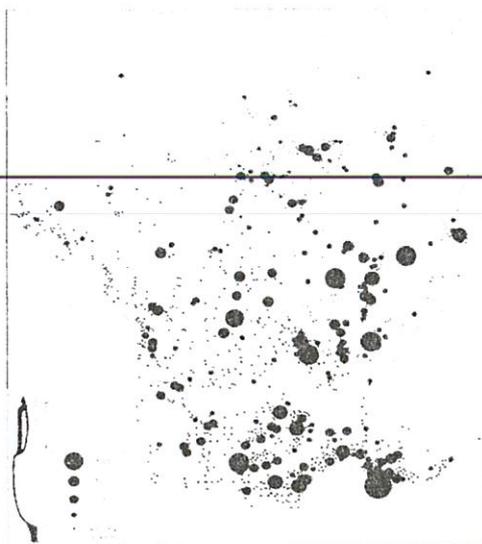


Fig. 7 : carte de répartition des amphores en Gaule (tirée de Laubenheimer, 2010, fig. 2).

Trois voies commerciales importantes desservaient donc le Nord-ouest de la Gaule : le cabotage le long de la côte atlantique à partir de Bordeaux, la Loire et la Seine.

La répartition des amphores dans le Nord ouest de la Gaule

Les amphores font l'objet de puis de nombreuses années déjà de recherches et d'inventaire. Elizabeth Deniaux la première a fait un recensement en 1980 des amphores de Basse-Normandie toutes époques confondues. Elle a été reprise et largement complétée par Patrick Galliou en 1982 pour l'ouest, et plus particulièrement la Bretagne (fig. 8). On s'aperçoit que les trouvailles sont nombreuses en Bretagne, peu semble-t-il dans les autres régions, et principalement localisées le long des côtes atlantique et nord finistérienne. Des amphores ont même été repêchées en mer au large de Belle-Ile.

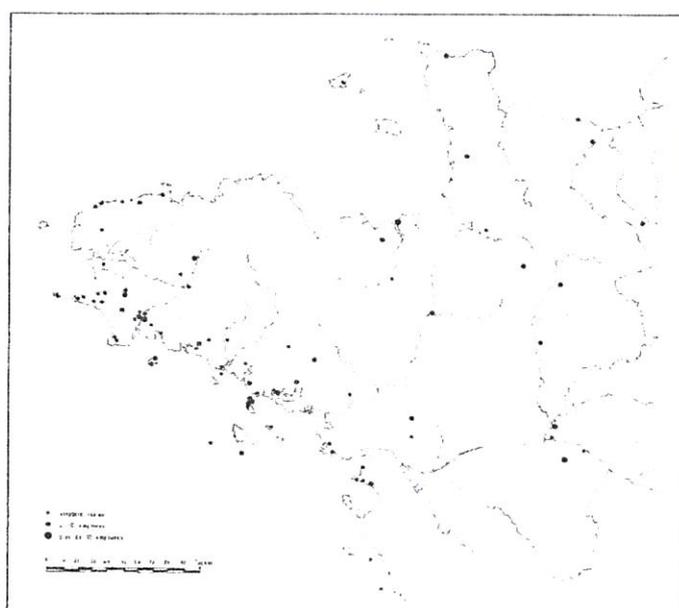


Fig. 8 : carte de répartition des amphores dans l'ouest de la Gaule réalisée par P. Galliou en 1982.

Divers travaux collectifs ont été entrepris plus récemment. En effet l'augmentation des opérations de diagnostics et de fouilles dues au développement de l'archéologie préventive a participé à la collecte de nouvelles données. L'INRAP en 2006 a lancé une large enquête sur les sites de l'Age du Fer dans toute la France. Cela a ainsi permis, pour l'ouest de la Gaule notamment, le recensement de mobilier, dont les amphores. Une nouvelle carte de localisation complète donc la précédente (fig. 9), avec les sites fouillés depuis les années 1990. On remarquera des lots relativement importants comme à Paule en Bretagne, à Chemin Chevaleret (Deux-Sèvres), Fontenay-le-Comte (Vendée) ou Cholet, les Natteries (Maine-et-Loire).

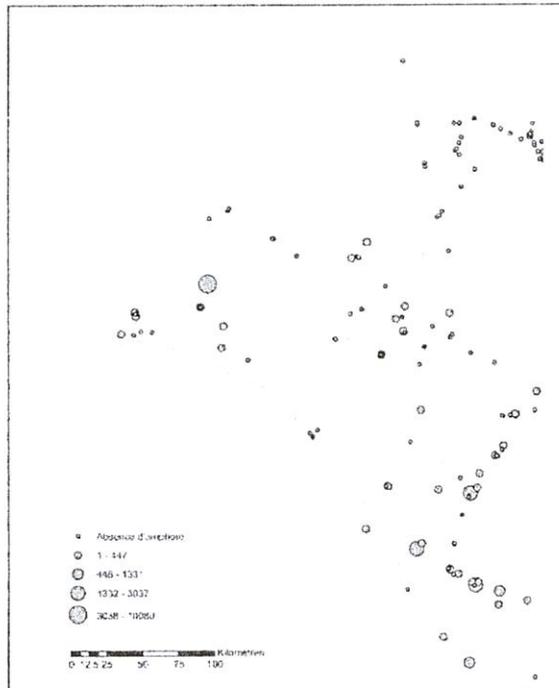


Fig. 9 : carte de répartition des amphores réalisée d'après l'enquête Age du Fer en 2006.

Cette carte a été complétée en 2009 par un travail d'inventaire du mobilier en Basse-Normandie, dans le cadre de la préparation du colloque de l'AFEAF (Association Française pour l'étude de l'Age du Fer) devant se tenir cette année-là à Caen. La relecture des rapports d'opération a permis d'inventorier de nouveaux lots alors inconnus ou inédits (fig. 10). Une première constatation s'impose : les trouvailles sont plus nombreuses dans la plaine de Caen que dans le reste de la région. Le département de la Manche semble oublié par les marchands de vin.

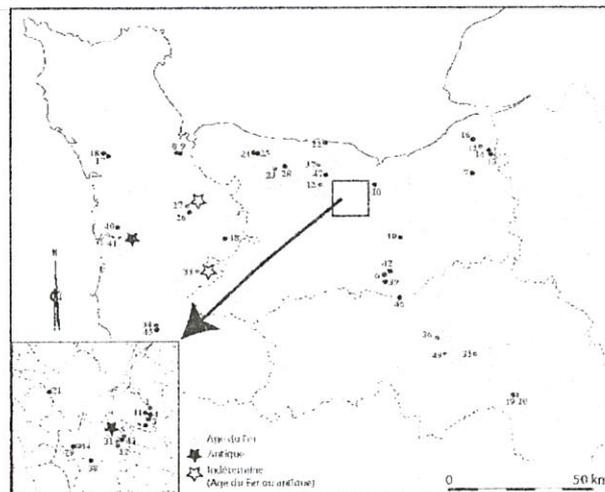


Fig. 10 : carte de localisation des trouvailles en Basse-Normandie (tirée de Vauterin et al., 2011, fig. 16).

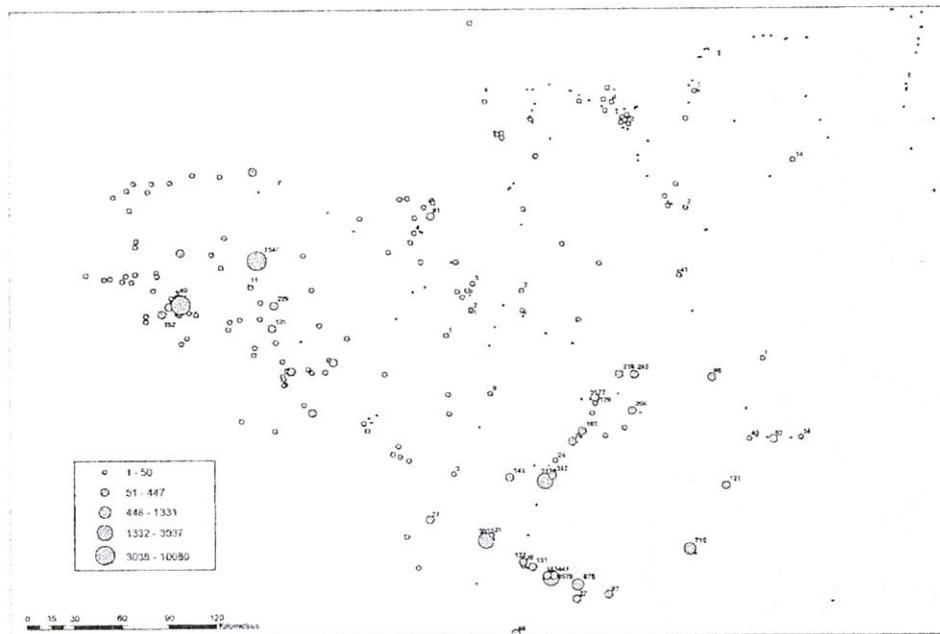


Fig. 11 : carte de répartition des amphores dans l'ouest actualisée en septembre 2012.

Des bémols sont à mettre à ces quelques remarques : les découvertes de restes d'amphores, depuis l'essor de l'archéologie préventive, sont dépendantes des travaux : constructions de zones artisanales et commerciales, projets routiers ou lotissements. La carte de localisation des trouvailles d'amphores évolue constamment en fonction des fouilles réalisées et est donc relativement vite incomplète. En réunissant toutes les cartes présentées précédemment et agrémentées par les dernières données à ce jour, on obtient une dernière carte plus dense et représentative des données actuelles (fig. 11).

Les départements nord des Pays de la Loire semblent peu concernés par ce commerce. Les informations ne nous sont pas parvenues ? Est-ce la réalité historique. Il faudrait certainement reprendre la documentation de fouille, comme il a été fait pour la Basse-Normandie, pour remettre les données à jour. Il est difficile de centraliser ce type d'information ou incrémenter une base de données dès que l'occasion se présente. On se rend cependant compte, malgré la rareté en Sarthe et Mayenne, que les amphores se retrouvent dans tout l'ouest de la Gaule, parfois en très faible quantité, quelques restes, mais parfois aussi à quelques centaines. C'est notamment le cas à Quimper (Finistère) sur le site de Quimper Kergolvez où plus de 5600 fragments ont été dénombrés avec près de 200 individus. Il s'agit essentiellement d'amphores gréco-italiques et des Dressel 1A (fig 12). Cette carte évolue tous les jours au fil des découvertes, des retours aux collections anciennes.

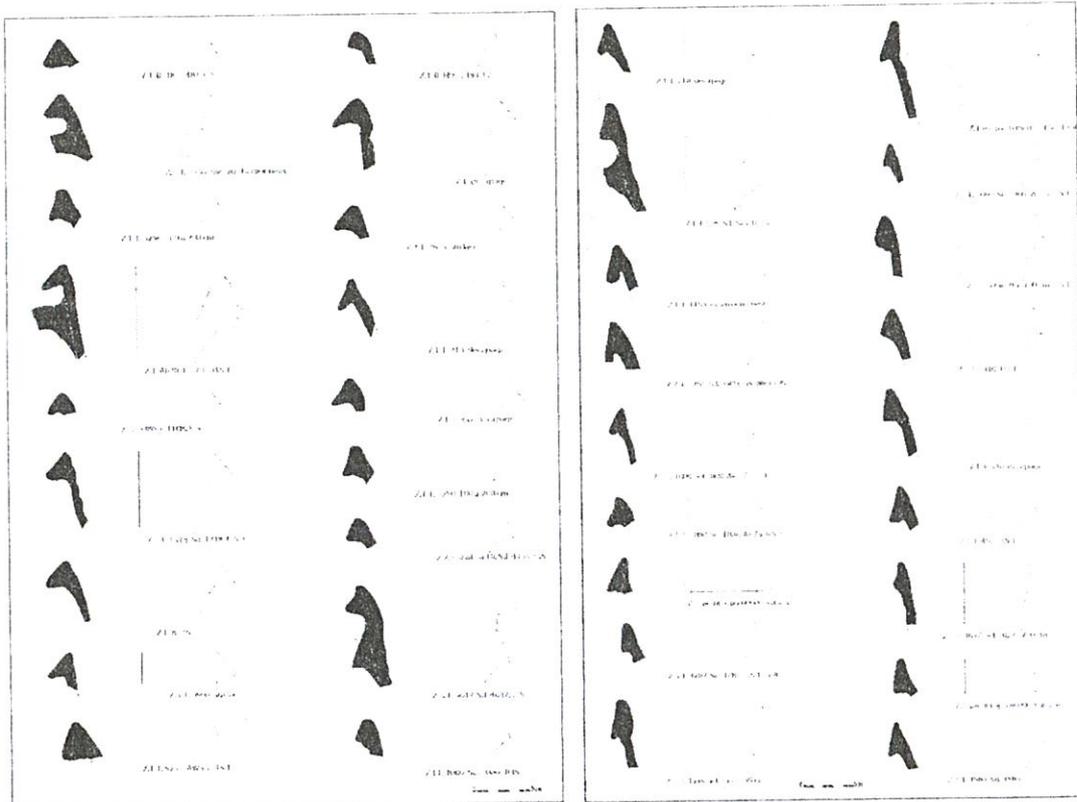


Fig. 12 : planches d'amphores de Quimper Kergolvez (29) (dessins S. Le forestier, INRAP Grand Ouest).

La diversification des approvisionnements à la fin de l'Age du Fer

L'exemple parfait pour exposer les changements opérés au début de l'époque antique est celui d'Orval « Les Pleines » situé dans la Manche. Fouillé en 2006 par Hubert Lepaumier et David Giazzon (Lepaumier et *al*, 2011) dans le cadre du contournement de Coutances, cet habitat a plusieurs phases d'occupation qui nous intéressent pour illustrer ce propos. La première date de la fin de la Tène ancienne ou du début de la Tène moyenne. Le site subit une restructuration au cours de la Tène finale puis pour au début du Ier siècle de notre ère avant d'être abandonné. Ce sont les deux dernières phases qui nous occuperont.

Nous avons recensé 264 fragments d'amphores correspondant à au moins 11 individus (fig. 14). Le nombre de tessons datés de la Tène Finale s'élève seulement à 2 : un fragment de panse et une anse correspondant à une ou deux amphores Dressel 1. Tous les autres restes appartiennent à la dernière phase d'habitat soit 262 tessons (Fig. 13). Si l'on examine de plus près les différentes argiles, on note plusieurs provenances : l'Italie toujours, mais aussi l'Espagne, notamment la Catalogne, et les premières amphores fabriquées en Gaule.

Italie	D1		1	1	8	10	3,82	1	10
	D1 ou D2/4 I				19	19	7,25		
	D2/4I	1	4		69	74	28,24	2	20
PEN. IB.									
Tarraconaise	P1T	1	3		7	11	4,20	2	20
	D2/4T		1			1	0,38	1	10
	Tarraconaise			4	72	76	29,01	1	10
GAULE									
Centre Ouest	P1 OCG		1			1	0,38	1	10
Narbonnaise	G4	1				1	0,38	1	10
	G3/5				67	67	25,57		
	ind			1	1	2	0,76	1	10
	TOTAL	3	10	6	243	262	100	10	100

Fig. 13 : tableau de comptage des amphores provenant d'Orval, Les Pleines (50)

Les amphores Dressel 1 sont encore présentes, avec 10 morceaux. On trouve aussi les amphores qui ont succédé aux Dressel 1 dans les ateliers italiens : le type Dressel 2/4 (Fig. 14). Il est caractérisé par une lèvre en petit bourrelet et des anses bifides composées de deux boudins accolés (ou pseudo-bifide). Certains fragments ont une argile italique, mais il est impossible de différencier les types, certains ateliers ayant fabriqué les deux formes. Au début de l'époque antique, le vin italien est concurrencé par le vin en provenance d'Espagne transporté dans des contenants de type Pascual 1 puis Dressel 2/4. Le milieu du 1er siècle de notre ère voit aussi l'arrivée des premières amphores d'origine gauloise, une amphore Pascual 1 à pâte orangée à cœur gris issue des ateliers de potiers du centre-ouest de la France et des amphores à fond plat de type Gauloise 4 de Narbonnaise.

Toutes les amphores livrées par les fouilles d'Orval servaient à transporter du vin. A partir de l'époque augustéenne, d'autres produits sont véhiculés dans des amphores : l'huile est acheminée dans des grosses amphores globulaires de type Dressel 20 et les saumures de poissons dans des emballages de type Dressel 7/11. Ces deux formes sont originaires de la province de Bétique en Espagne. On n'en a pas de trace à Orval mais des sites normands en ont livré : Touffréville ou Fleury-sur-Orne dans le Calvados (Simon, Jardel, Mortreau, 2002).

On notera à titre anecdotique, qu'une forme d'amphore, appelée gauloise 12 a été fabriquée dans des ateliers de Normandie, Haute ou Basse-Normandie à partir du IIe siècle de notre ère jusqu'à la fin du IIIe siècle. Les ateliers ne sont pas encore connus à ce jour (Dufournier, Marin, 1987). Des études pétrographiques et physico-chimiques laissent présager une origine normande pour certains échantillons de Gauloise 12 analysés en 1998 (Bocquet, Laduron, Laubenheimer 1998).

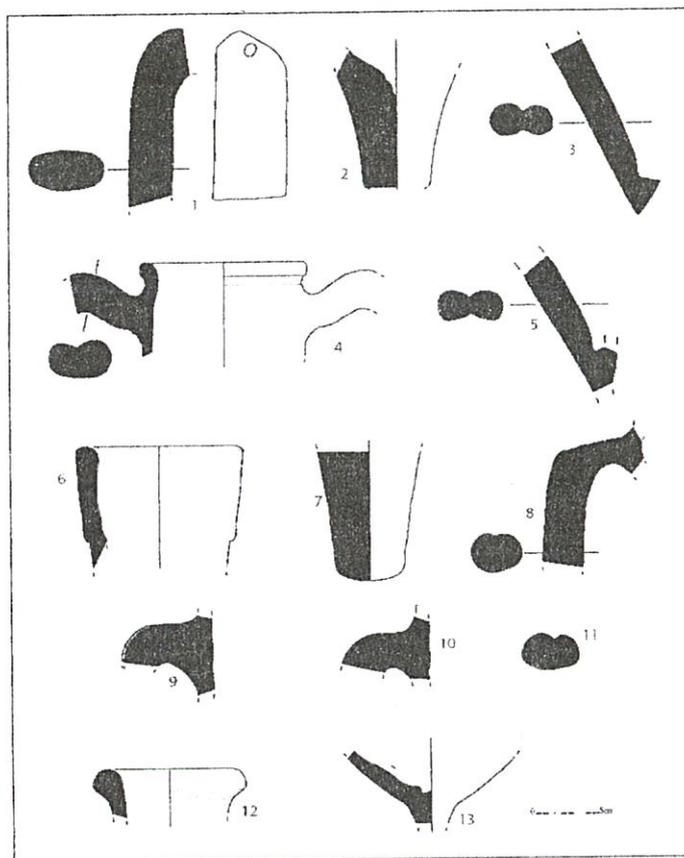


Fig. 14 : Les amphores d'Orval, les Pleines(50), (dessins S. Le forestier, INRAP Grand Ouest). 1,2 : Dressel 1 ; 3 à 5 : Dressel 2/4I ; 6 à 10 : P1T ; 11 : P1 OCG ; 12 : G4 ; 13 : indéterminée.

Pour la période gauloise, il est fréquent de considérer que les amphores illustrent le statut des sites sur lesquels elles sont mises au jour. L'absence d'habitat groupé de type village (comme à Quimper) ou d'habitat clairement reconnu comme aristocratique (comme à Paule ou aux Genêts par exemple) explique peut-être en partie le faible nombre d'amphores découvertes sur les sites bas-normands plus souvent décrits comme de simples fermes indigènes.

Bibliographie

Deniaux, 1980 : Deniaux Elizabeth, *Recherches sur les amphores antiques de Basse-Normandie*, Cahier des Annales de Normandie, 12B, Caen, 1980.

Dufournier, Marin, 1987 : Dufournier D., Marin J.-Y., « Une production d'amphores du II^e siècle dans le Calvados », In *SFECAG, Actes du congrès de Caen*, 1987, p. 23-27.

Galliou 1982 : Patrick Galliou, *Les amphores tarso-républicaines découvertes dans l'ouest de la Gaule, Vol 1, Archéologie en Bretagne*, Suppl. 4, 1982.

Laubenheimer, 1990 : LAUBENHEIMER, Fanette, *Les amphores en Gaule, huiles, vins et sauces*, Coll. Des Hespérides, Errance, Paris, 1990.

Laubenheimer, 2010 : Laubenheimer Fanette, « La circulation du vin de l'Italie Tyrrhénienne en Gaule », in Pierre Ouzoulias, Florence Tranay dir., *Comment les Gaulois devinrent romains*, Editions La Découverte, 2010, p. 47 – 57.

Lepaumier et al., 2011 : Lepaumier et al., « Orval « Les Pleines » (Manche). Habitats enclos et tombe à char en Cotentin » in Barral Philippe dir. *L'Age du Fer en Basse-Normandie. Gestes funéraires en Gaule au second Age du Fer, Actes du XXXIII^e colloque international de l'AFEAF, Presses universitaires de Franche-Comté, Annales littéraires n°883*, série « Environnement, société et archéologie n°14, 2011, p.315-333.

Misonne et al., 1998 : Misonne Benoît et al., « Les amphores Gauloise 12 du Bassin de la Seine, caractérisation minéralogique, pétrographique et chimique », In Laubenheimer Fanette dir., *Les amphores en Gaule II. Production et circulation*, Presses Universitaires Franc-Comtoises, p. 145 – 157.

Simon, Jardel, Mortreau, 2002 : Simon Laure, Jardel Karine, Mortreau Maxime, « Première approche des horizons céramiques de la Plaine de Caen (Calvalos), de la conquête à l'époque claudienne », in *SFECAG, Actes du congrès de Bayeux*, 2002, p. 11 – 50.

Vauterin et al., 2011 : Vauterin Chris-Cécile et al., « La culture matérielle : un outil de réflexion sur les sites d'habitat en Basse Normandie » in Barral Philippe dir. *L'Age du Fer en Basse-Normandie. Gestes funéraires en Gaule au second Age du Fer, Actes du XXXIII^e colloque international de l'AFEAF, Presses universitaires de Franche-Comté, Annales littéraires n°883*, série « Environnement, société et archéologie n°14, 2011, p.203-229

La pomme et le cidre en Pays d'Auge

Jack Maneuvrier



P. Fremont
Dse 2009

QUE LA NATURE EST PRÉVOYANTE ELLE FAIT POUSSER LES POMMES
EN NORMANDIE SACHANT QUE LES INDIGÈNES DE CETTE PROVINCE
NE BOIVENT QUE DU CIDRE (HENRI MONNIER)

Dessin de Pierre FREMONT

Dans la nuit des temps, l'histoire de la pomme se confond avec la légende. Ainsi la Bible ne mentionne nullement le nom de l'arbre du paradis terrestre dont le fruit était interdit à nos premiers parents, arbre dont on a fait un pommier mais qui, sous

d'autres latitudes est représenté par un noyer ou un oranger. Les pommes d'or du jardin des Hespérides étaient vraisemblablement des oranges et ils semblent bien que la pomme se soit substituée à d'autres fruits en de nombreuses occasions. Il faut d'ailleurs remarquer que le mot latin « pomum » désignait n'importe quel fruit et que ce n'est qu'au XI^e siècle que le mot pomme désigna exclusivement le fruit du pommier ⁽¹⁾.

Cependant l'antiquité du pommier ne fait aucun doute. Les Hébreux connaissaient le cidre et on fabriquait en Perse et en Ethiopie un espèce de sorbet qui n'était autre qu'un cidre additionné de sucre. Hyppocrate, célèbre médecin qui vécut de 460 à 377 avant notre ère, rapporte que les Grecs faisaient cuire les pommes pour en extraire le cidre et à la même époque Plutarque nous relate qu'on avait fait présent de belles pommes au roi de Macédoine, Alexandre le Grand ⁽²⁾.

Pour éviter les frais considérables qu'occasionnaient les Noces, Solon, l'un des sept sages de la Grèce, ordonna, par une loi, que les nouveaux époux ne mangeraient qu'une pomme avant de se mettre au lit, le soir de leur mariage.

Avant que les légions romaines conduites par Jules César n'envahissent la Gaule et n'introduisent la culture de la vigne, nos ancêtres consommaient dans les grandes occasions l'hydromel, breuvage obtenu à partir de la fermentation du miel et une sorte de bière appelée la cervoise. Mais le nom latin « sicera » que l'on donnait à cette boisson servait à désigner toutes espèces de liqueurs fermentées et alcooliques qui n'étaient pas extraites du raisin. Ainsi les boissons préparées avec des prunelles, des pommes et des poires étaient appelés « sicera » et c'est de ce mot qu'est venue la dénomination « cidre » que l'on écrivit longtemps sidre et sildre. Ainsi peut-on penser que si le cidre n'était pas la boisson commune des Gaulois, ils en usaient quelquefois. La première mention de l'usage du cidre en Gaule se rencontre dans la vie de Saint Guénolé. Ce saint né en 464, mort le 3 mars 532, habitait avec ses compagnons près de la rivière de Chateaulin. « Il ne prit jamais aucune liqueur tirée du raisin ou du miel, ni lait ni cervoise. Le seul breuvage de ses moines et de lui était composé d'eau et de la sève des arbres ou des pommes sauvages »⁽³⁾. Grégoire de Tours dans son « Histoire des Francs » fait état d'un reclus du nom de Patrocle qui ne buvait ni vin, ni cidre ni aucune boisson pouvant enivrer.

La loi salique contient des prescriptions édictées en vue de protéger les plantations de pommiers et de poiriers, prescriptions que l'on retrouve, en 630, dans le troisième capitulaire du Roi Dagobert et en 738 dans un capitulaire de Charlemagne qui mentionne les « siccatives », brasseurs de bière, de cidre et de poiré.

PROGRESSION DE LA PRODUCTION CIDRE A PARTIR DU MOYEN AGE

Pendant toute la période qui précède le Haut Moyen Age, les textes relatifs au cidre sont rares et laisseraient supposer que l'usage de cette boisson n'était que très exceptionnel. Cependant, il est curieux de constater que ceux relatifs au vin ou à la bière ne sont guère plus nombreux pour la Basse-Normandie. Ainsi la vigne, d'après

¹⁾ Louis du Bois, « Du pommier, du poirier et du cormier », Paris 1804.

²⁾ Idem

³⁾ L. de Boutteville et A. Hauchecorne, « Le Cidre », Rouen 1876.

Léopold Delisle, fut assurément cultivée, au Moyen Age, sur un certain nombre de points de notre province mais il ne faut pas exagérer l'importance de cette culture. Elle ne se développa, en effet, que sous l'influence passagère de différentes circonstances politiques, et, partant, ne put jouir d'une longue prospérité; ce ne fut qu'aux XI^e et XII^e siècle que les vignobles normands acquirent leur plus haute prospérité. Il est probable, en outre, que la présence de vignes révélées par de nombreux toponymes, soit due à la nécessité de se procurer du vin de messe; ces vignes, en effet, sont fréquemment l'objet de donation à des abbayes. Ainsi en 1109, Richard de Courcy donne à l'abbaye de Marmoutiers, sa vigne de Montpinçon et son vigneron ainsi que le verger situé au même lieu⁽⁴⁾. Quant à la bière, les nombreux textes s'y rapportant concernent presque tous la Haute-Normandie et il est raisonnable de penser que seuls les pays de cultures pouvaient bénéficier de suffisamment de « bleds » pour consacrer une partie des récoltes à la fabrication de la bière. Par contre les mentions relatives aux pommes et au cidre recueilli par Léopold Delisle pour notre région sont fréquentes à partir du XII^e siècle.

Vers 1100, Guillaume comte de Mortain, donne aux chanoines de Saint-Evroul la dîme des cidres de Barneville-en-Auge. Quelques années plus tard, le cidre était un des principaux produits du fief de Simon de Beuville⁽⁵⁾.

Dans la seconde moitié du XII^e siècle, on en payait la dîme dans les paroisses d'Annebault en Auge, de Saint-Pair près de Troarn. A Caen, la charretée de pommes et de poires s'acquittait à la prévôté en payant un denier. C'est aussi l'époque où le poète Guillaume le Breton qui accompagnait Philippe Auguste dans la conquête de la Normandie se sert de cette comparaison pour décrire les guerriers tombés dans une bataille : « Moins nombreuses en automne sont les pommes qui rougissent le Pays D'auge et d'où la Neustrie exprime le jus qu'elle chérit. »

Ce même Guillaume Le Breton dit encore: « Le Pays d'Auge qui boit le cidre mousseux. »⁽⁶⁾

En 1183, Robert comte de Meulan permet aux abbés de Jumièges de cueillir, dans sa forêt de Brotonne, des pommes pour leur boisson et celle de leurs serviteurs.

Si à partir du XI^e siècle, la bière était incontestablement la boisson ordinaire des Normands en Haute-Normandie, l'hypothèse selon laquelle le cidre fut largement consommé en Basse-Normandie ne paraît pas sans fondement. Il semble même que Lisieux soit la charnière entre le pays du cidre et celui de la bière comme le montrent le toponyme « La Houblonnière » et la pièce en vers de Beaudri de Bourgueil rapporté par L. Delisle « Lisieux ne connaît pas le vin et pour préparer sa boisson, elle fait infuser de l'avoine dans l'eau chaude: le ferment de ce grain se communique à l'eau et la stérile avoine fait vider de larges coupes. Vous voyez donc que les Normands doivent leur boisson au chaume et non à la treille. »

Au XIII^e siècle, l'importance du vignoble normands diminue considérablement pour des raisons économiques et climatologiques. En 1258, de violentes averses de grêles

)⁴) A. de Caumont, « Statistique monumentale du Calvados ».

)⁵) Léopold Delisle, « Études sur la condition de la classe agricole et l'état de l'agriculture au Moyen Age », Évreux 1854

)⁶) A. Bisson, « Histoire de Saint-Pierre-Sur-Dives et de son abbaye ».

et des inondations importantes provoquent une disette de blé et de vin. L'année 1259 fût encore plus dramatique : à de violentes tempêtes succèdent un été chaud et orageux. La famine est générale en France, mais la Normandie est particulièrement touchée à tel point que Louis IX considérant la cherté des grains défendit de faire de la bière dans notre province. En 1260, la neige et la grêle firent périr les vignes de Vernon. Cet amoindrissement de la production vinicole est l'aboutissement d'une situation décadente depuis plusieurs années puisque dès 1237, les vieux vignobles d'Argences, parmi les plus réputés de la Basse Normandie sont cernés de toutes parts par les pommiers, si bien que pressoir à vin et à cidre y voisinent. En outre, les moyens de transport se développant, la « piquette » normande ne peut rivaliser avec les crus de Bourgogne, du Languedoc ou de la Touraine .

Pour ces mêmes raisons la fabrication de la bière va diminuer progressivement en Haute-Normandie. En 1304, Philippe Le Bel revient à la mesure radicale prise par son père : il interdit toute fabrication de cervoise. Ainsi la fabrication du cidre fut un moyen de lutter contre la famine et les Normands s'en contentèrent si bien qu'ils abandonnèrent peu à peu la production de bière. Les religieux de Sainte-Barbe, de Silli, de Préaux et de Saint-Hymer consomment du cidre et ceux de Saint-Ouen possèdent dans leur manoir de Quinquempoist, en 1338 un pressoir à cidre et un tonneau rempli de cette liqueur. Le Roi lui-même ne tarde pas à considérer le profit qu'il pourrait tirer de cette production et une ordonnance de 1315 nous apprend que le souverain percevait 10 deniers par tonneau de cidre remontant la Seine jusqu'à Pont de l'Arche (7).

Cependant la bière ne disparaît pas totalement et pendant les XIV^e et XV^e siècles, les Normands consommeront simultanément le cidre et la bière: en 1514, un écolier de Caen se plaint de la quantité de cidre et de bière que buvaient les lansquenets:

« Ils buvaient chacun vingt pots de bière
Et notre vin ils ont bu à Cannez;
Sidre, cervoise, tout passe par l'herbière
Que vous puissiez de bref gésir en bière:
Fuyez-vous en ords vilains Lanquenets! » (8)

Au XV^e siècle, le droit de pressurage fait partie des banalités, c'est à dire des obligations pour le tenancier d'utiliser exclusivement, moyennant redevances, le four, le moulin ou le pressoir appartenant au seigneur. En 1494, les vassaux de la baronnie de Marcé payaient au pressoir banal 2 sous 2 deniers par marc de vin et 2 sous par marc de cidre (9).

C'est sans doute à cette époque que la qualité du cidre s'améliore considérablement si bien que cette boisson peut concurrencer avec succès les meilleurs vins. Dans le journal manuscrit du sire de Gouberville, l'abbé Tollemer cite le président La Barre :

« Toutes choses bien considérées, ne se peut mettre en avant aucune boisson, ni de qualité meilleur que le cidre Muscadet. Au goust, à la couleur et à l'odeur, on le jugerait estre vray Frontignat. »

)7) L.Delisle, idem.

)8) L.Delisle, idem.

)9) L.Delisle, idem.

Il est vraisemblable que les fabricants de cidre bénéficièrent de la longue expérience de leurs prédécesseurs mais aussi de l'importation de nouvelles variétés de pommiers, en provenance de la Biscaye, Pays Basque espagnol. Mais il ne faudrait pas, comme le prétend une tradition, croire que nous somme redevables à cette région des pommiers que Charles le Mauvais, roi de Navarre, aurait importés de son royaume. Léopold Delisle qui a relevé presque toutes les mentions relatives aux pommes et au cidre pendant le Moyen Age écrit dans « Études sur la condition de la classe agricole au Moyen Age »: « Nous n'irons pas avec quelques-uns de nos devanciers chercher en Afrique ni même en Biscaye l'origine du cidre. Nous croyons que de tous les temps cette boisson fut connue des habitants d'une notable partie de la France. » Cependant il est certain que le commerce considérable que faisaient les ports d'Harfleur, de Honfleur et de Rouen avec les Espagnols et la venue dans notre province de quelques personnages amateurs de cidre contribuèrent à l'amélioration de notre boisson régionale. Ainsi Guillaume Dursus ou Dursue était originaire du royaume de Navarre dans la partie qui confine la Biscaye. En récompense de sa bravoure et de ses actions d'éclat pendant les dernières guerres du règne de Charles VIII, il avait obtenu avec ses lettres de naturalisation, l'autorisation de s'établir en Normandie et d'y acheter des héritages. C'est ainsi qu'il devint propriétaire et seigneur du fief de Lestres qui s'étendait sur les paroisses d'Arville et de Morsalines. Or ce belliqueux personnage qui avait notamment repoussé en 1552, un corps anglais débarquant à Urville-Hague pour surprendre Cherbourg, était un amateur déterminé de pommiers et aux témoignages de Le Paulmier, c'est lui qui fit venir de Biscaye et introduisit dans notre pays des greffes de variétés de pommiers très supérieures à celles que l'on cultivait avant son arrivée (11).

Depuis Louis Du Bois c'est vraisemblablement à cette époque que le cidre déjà bien établi en Basse-Normandie depuis plusieurs siècles l'emporta définitivement sur la bière et le vin et que son usage se généralisera dans toute la Normandie. Quelques disettes survenues à la suite de guerres civiles déterminèrent Charles IX (1550-1574) à faire détruire les vignobles normands. Alors le pommier et le poirier déjà cultivés en Normandie remplacèrent la vigne. Leur liqueur parut préférable à la bière qui exigeait l'emploi des grains parvenus à un prix très élevé.

LA COMMERCIALISATION DU CIDRE DU XVI^e AU XVIII^e SIÈCLE

Au XVII^e siècle, la production cidrière constitue déjà une ressource majeure de l'économie du Pays d'Auge. Gabriel du Moulin, curé de Maneval, dans son discours de la Normandie paru en 1631, décrit ainsi notre région : « Il y a si grande quantité de pommiers qu'un homme y fait quelquefois deux ou trois cents tonneaux de sidres si agréables au goût qu'il réparent aisément le défaut du vin. » Cependant si le sidre était abondant, sa commercialisation était difficile, l'état lamentable des chemins rendant son transport malaisé: « Le 25 février 1550, un tonneau de pommey (cidre) du prix de quinze livres tournois amené à la Maison Dieu Saint-Thomas d'Argentan de Saint-Pierre-La-Rivière fut entièrement perdu ; les charretiers versèrent auprès de Chambois, accident regrettable car une nouvelle fourniture du même lieu coûta 20 livres tournois. » (12) Aussi préférait-on effectuer ces transports par les rivières de Touques

)11) Julien Le Paulmier, « Traité du vin et du sidre », 1588. Traduit par Jacques De Cahaignes. Réimprimé avec introduction par E. Travers, 1896.

)12) Xavier Rousseau, « Comptes de l'Hôtel-Dieu-d'Argentan ».

et de Dives.

A Lisieux on utilise des bateaux plats appelés « gabarres » qui sont tirés par des hommes. On y charge toutes sortes de denrées notamment des cidres qui sont destinés pour Rouen, Le Havre, Dieppe et autres endroits. Les gabarres vont par hâlage jusqu'au port de touques où elles sont déchargées sur des vaisseaux plus grands qui les portent par mer et par rivière la Seine à leur destination. (13).

En 1718, M. Piganol de la Force écrit: « Le commerce du cidre serait beaucoup plus considérable par l'extraordinaire quantité que l'on en fait en Pays d'Auge si l'on ne manquait presque entièrement de débit. Il ne s'en enlève guère que celui qui peut approcher de la mer ou des rivières navigables. »

En outre, le paysan augeron doit aussi compter avec les mauvaises récoltes qui ont des conséquences économiques dramatiques. Le Roi prend alors des mesures exceptionnelles comme le montre cet extrait du registre du Conseil d'Etat tenu le 11 septembre 1753: « Sur ce qui a été représenté au Roy estant en son conseil que les arbres qui produisaient les fruits servant à faire les cidres et les poirés ont été considérablement endommagés en la présente année dans la généralité de Caen où cette boisson est nécessaire et fait la seule ressource des habitants et que si Sa Majesté n'avait la bonté d'arrêter la sortie des cidres et poirés comme elle a bien voulu le faire en pareilles circonstances par arrêt de son Conseil du 25 juillet 1730, 9 août 1741, 15 septembre 1742, la dite généralité se trouverait donc dé garnie de boissons ce qui serait extrêmement préjudiciable au commerce de l'intérieur et en général à tous les habitants de lad. Généralité de Caen... vu l'avis du Sieur de Fontette intendant et commissaire en party en lad. Généralité de Caen, ouy le rapport du Roy estant en son conseil a fait très expresses inhibitions et interdictions défenses à tous les habitants de quelque qualité et condition qu'ils soient de vendre aucuns cidres et poirés à toutes personnes d'en acheter pour être transportés hors de la province en quelques lieux que ce soit à peine de confiscation des boissons, barques, bateaux, charrettes, chevaux et harnais et mille livres d'amendes qui demeura encourue à chaque contravention. »¹⁴⁾

Cependant ces mesures prises, semble-t-il, pour sauvegarder l'économie régionale ne font pas l'unanimité et les habitants du Bessin supplient très respectueusement le roi d'amender cet arrêt car la vente qu'ils font de leur cidre à des marchands et des commissionnaires pour être transportés dans les villes de Rouen, Le Havre est « le seul débouché pour faire le produit de leur cidre et se mettre en état de payer leurs impôts et le prix de leur ferme ». Deux marchands de Port-en-Bessin craignent l'effet de cet arrêt et envoient au roi la supplique suivante:

« Supplient et remontent très respectueusement Jacques Louis Champeaux et Jacques Heritz marchands négociants, faisant cabotage à Port-en-Bessin, élection de Bayeux, généralité de Caen: que pour le bien de l'État et du commerce ils ont fait construire un petit vaisseau à Port-en-Bessin dont la dépense leur a été onéreuse ; pour la réparer et par leur travail il vendent et achètent diverses marchandises comme beurres, chanvres, huîtres et cidres qu'ils embarquent et portent à leur destination. »

« Dans leur retour, ils rapportent de la morue, harangs et des huiles, savons et autres marchandises dont ils font les échanges après leurs débarquements. Les suppliants, Sire, avaient placé une partie des fonds destinés à leur commerce en achat

)13) Archives Départementales de l'Orne. C.88

)14) Archives Départementales du Calvados. C. 1423

de cidres, en partie destinés pour les équipages des grandes pêches de la Manche, pour les villes du Havre, Dieppe, Fécamp, Saint-Valéry-en-Caux, Eu et Yport; ils ont contracté différentes obligations soit pour le paiement soit pour l'enlèvement de ces marchandises et ils seraient exposés de tous côtés à une ruine entière, pour l'exécution de leurs engagements... » (15)

Lors d'une précédente interdiction de vendre le cidre hors de la Normandie, en 1730, les syndics de la chambre de commerce de la Normandie dénoncent les conséquences de cette décision en faisant état des difficultés que vont rencontrer les manufactures: « Les fabricants qui sont obligés de fournir des cidres et poirés aux ouvriers qu'ils emploient dans leurs fabriques disent que la rareté des boissons augmente de beaucoup le prix de leurs marchandises ce qui pourrait leurs empêcher la vente et les mettre hors d'état de faire un si gros commerce que les années précédentes ; puisque ce qui leur coûtait cinq livres le tonneau l'année dernière ils l'ont acheté cent cinquante livres et n'ont pu faire de provisions suffisantes pour toute l'année ce qui pourra ensuite, faute de fonds, obliger de congédier une partie de leurs ouvriers, lesquels manquant de travail périront avec leur famille. » Cette demande n'eut aucun effet, car il leur fut répondu que « L'ouvrier travaille beaucoup mieux à boire de l'eau que du cidre. »(16)

DROITS ET IMPOSITIONS

Les bonnes années, le paysan devait compter avec le fisc qui prélevait une bonne partie de ses revenus. L'essentiel de ces impôts était constitué par les « aides » c'est à dire par les droits perçus sur les boissons lors de la vente en gros ou en détail. D'après Edmond Michel, les droits existants sur les boissons pour la vente en gros étaient les suivants : droits de jauge et de courtage qui se percevaient en Normandie à l'entrée dans les bourgs et les villes, au détail dans les villages; ils étaient de 2 livres 5 pour l'eau de vie et de 9 sols pour le cidre (17), droits de courtiers jaugeurs qui se percevaient à la vente en gros, au transfert de propriété, au premier déplacement des boissons à l'arrivée dans un pays d'aides de boissons d'un pays exempt et enfin au passage soit par eau ou par terre, sur un pays d'aides. D'ailleurs comme cela existe encore de nos jours, aucun déplacement de boisson ne pouvait se faire sans être accompagné d'un congé de remuage.

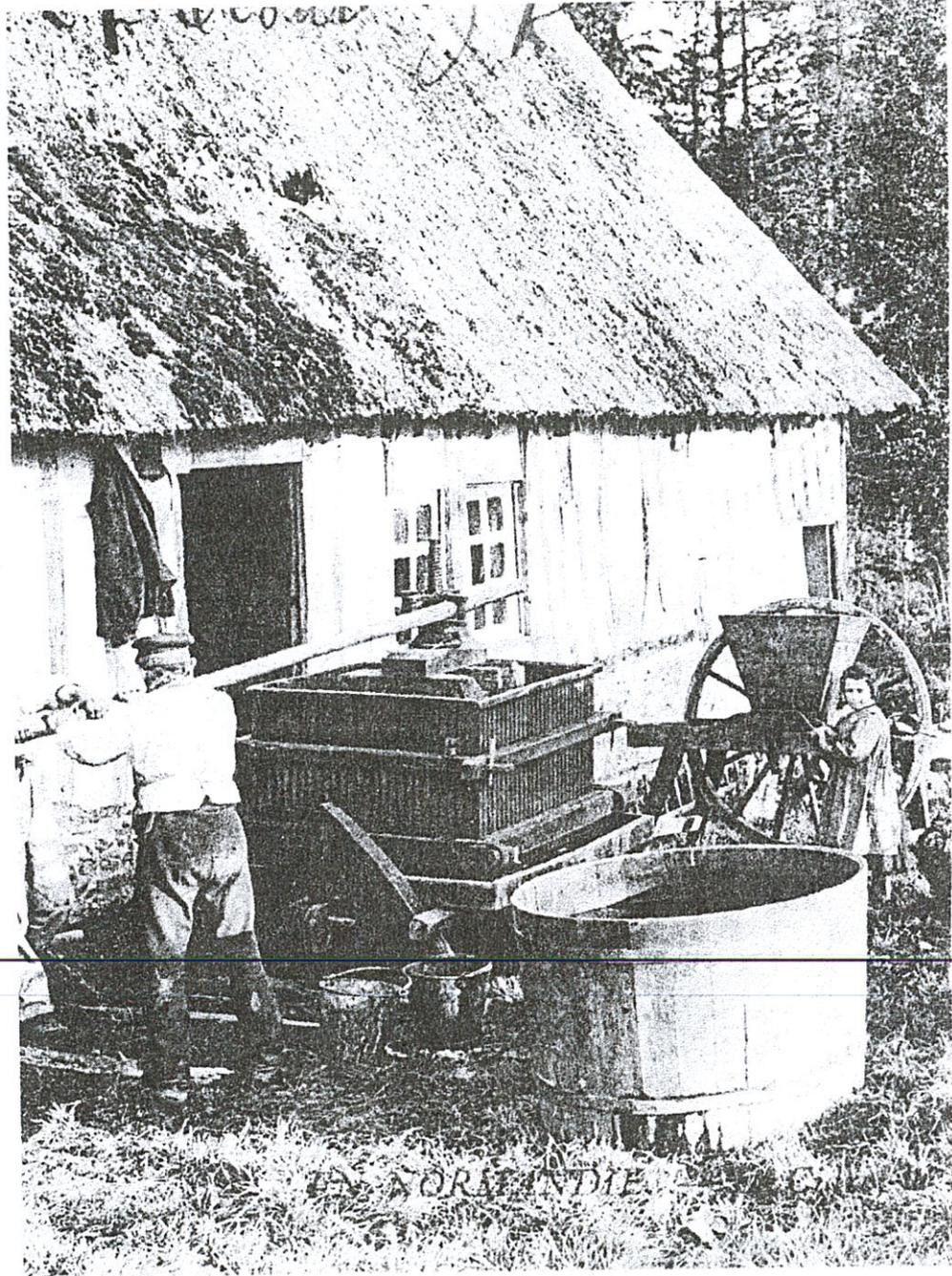
Pour la vente au détail être payé le « quatrième » du prix de la vente tant à pôt, c'est à dire à emporter, qu'à assiette c'est à dire à consommer sur place. En outre tous les débitants, soit en gros, soit au détail étaient tenus de payer « l'annuel » qui aujourd'hui se trouve remplacé par la licence. Il faut enfin ajouter les droits d'octroi pour chaque marchandise introduite dans une ville.

Les tracasseries administratives supportées par les paysans de la part des fermiers des Aides et leur commis qui étaient chargés de la perception de cet impôt et qui avaient le droit de visite et de perquisition étaient difficilement acceptés. Les fermiers des aides étaient unanimement honnis par la population. Ils traquaient féroce­ment les fabricants de cidre et d'eau de vie qu'ils soupçonnaient de vendre frauduleusement

)15) Archives Départementales du Calvados. C. 2982

)16) Archives Départementales du Calvados. C. 2982

)17) Edmond Michel, « Études statistiques, économiques, sociales, financières et agricoles ». Tomme II, « Les Habitants ».



leurs produits.

« Les commis des aides viennent mesurer votre tonneau, le rouasment et vous défendent de mêler de l'eau à votre boisson ; qui savent au juste ce qui se dépense de liqueur en telle foire et ce que telle première messe rapporte pour la consommation d'eau de vie qui s'y fait ; ils sont si redoutés, que les gens humains n'osent donner charitablement du vin et des liqueurs à de pauvres misérables de crainte de payer « des droits de trop bu » (18).

Les fermiers des aides avaient également envisagé de taxer les laboureurs qui fournissaient en cidre les gens travaillant par corvées aux travaux publics sous prétexte qu'à l'occasion des corvées ces laboureurs pourraient tenir buvette. Le 28 octobre 1738, un arrêt du conseil d'état du roy détermine les droits de chacun : « Sur ce qui a été représenté au Roy estant en son conseil, que, dans les différents endroits de la généralité de Caen, où il y a des travaux publics par corvées, la plus grande partie des corvoyageurs viennent à l'atelier de deux ou trois lieues avec leurs chevaux et harnois et comme il n'est pas possible qu'ils retournent chez eux au milieu du jour pour prendre leurs repas, ils apportent avec eux des boissons ou bien ils se servent de celles qui leurs sont données par les laboureurs, ce qui donne lieux aux Commis aux Aydes d'inquiéter les laboureurs par des procès verbaux et de les traduire aux sièges des Elections pour les faire condamner aux paiements des Droits de Quatrième des boissons par eux fournies auxdits corvoyeurs, sous prétexte qu'à l'occasion des corvées les laboureurs pourroient tenir cabaret, et vendre leurs boissons à tous venans en fraude des droits des Aydes : Et Sa Majesté voulant que les dits laboureur de leur costé puissent leur en fournir sans être tenus de payer aucuns droits de quatrième et sans être exposés à se voir inquiéter journellement par les Commis des Aydes, un obviant néanmoins aux fraudes que les uns et les autres pourroient commettre, à Quoy étant nécessaire de pourvoir : ...Fait Sa Majesté déffense audits fermiers des Aydes, Corvoyeurs, laboureurs, et autres de se pourvoir ailleurs que par devant ledit commissaire départi ; en semble aux juges des Elections et autres juridictions de connoître lesdites contestations à peine de nullité, cassation de procédure et à tous dommages et intérêts. Enjoint Sa Majesté audit Sieur Commissaire départi en la généralité de Caen, de tenir à l'execution du présent Arrest. »(19)

LE CIDRE AUX XVIIIe ET XIXe SIÈCLES

Un exemple de l'importance de la production cidrière du XVIIIe siècle nous est fourni par l'inventaire dressé par Jean Baptiste Manson, notaire garde notes héréditaire au Bailliage d'Exmes pour le siège d'Écots et Montpinçon, le 15 juin 1767, après le décès de Jacques Levillain, cultivateur à Écots, il fut trouvé :

- 15 fusts de thonneau vides
- 6 fusts de thonneau plein de cidre
- 3 fusts de thonneau plein de poiré
- 3 ferrets : 1 de 300 pots plein de cidre
- 1 de 1200 pots plein de cidre
- 1 de 1300 pots vides

« Item lesdittes veuves nous ont déclaré qu'il est dû à ladite succession, par Monsieur

)18) E. Michel, idem.

)19) Archives Départementales du Calvados. C. 2982

le Curé d'Écots la somme de 53 livres tant pour marchandises de cidre que d'eau de vie à lui vendues et livrées. »

« Item lesdites veuves nous ont déclaré qu'il y a quatre fusts de thonneau vides appartenant à la succession du dit feu Jacques Levillain dont deux chez Monsieur Denis à Écots. »

« un autre chez le sieur curé de laditte paroisse, l'autre chez Madame Senées à Falaise. »⁽²⁰⁾

Toutefois, cette production cidrière n'engendre pas toujours la prospérité : il y a des bonnes et des mauvaises années et le 20 septembre 1765, le duc d'Harcourt envoie au Contrôleur Général un rapport bien sombre sur l'état des campagnes du Bocage :

« Dans ce pays de Bocage, tous les paysans ne vivent pour ainsi dire que de bouillies d'avoine ou de sarrasin parce que chaque paysan a la propriété d'une vergée ou deux de terre, avec une vache. Les fermiers ne labourent qu'avec des bœufs qu'ils engraisent l'hiver. Ils élèvent des génissons et des moutons et le profit qu'ils font sur leur commerce de ces bestiaux suffit à peine à payer les maîtres et les impositions. La seule ressource est dans les pommes dont l'abondance n'est pas égale partout. Les pauvres commencent déjà à en manger ; il est à craindre qu'ils n'en laissent pas faire tranquillement la récolte et que cet aliment leur devienne funeste par les maladies qui doivent en résulter et dont on est menacé d'ailleurs. »⁽²¹⁾

Et pourtant la culture du pommier est maintenant générale et les cimetières n'en sont pas exempts ce qui a donné lieu à ce refrain peu respectueux :

« On plante des pommiers es bords,
Des cimetières, près des morts,
Pour nous mettre en mémoire
Que ceux qui sont là dont gisent les corps,
Ont aimé comme nous à boire. »⁽²²⁾

En 1705, le curé de Garnetot reçoit quatre livres pour la vente des pommes du cimetière de sa paroisse. Notons en passant que pour éviter que les enfants ne se laissent tenter par ces fruits lorsqu'il allaient au catéchisme on avait soin de leur dire qu'il y avait dans ces pommes des cheveux de morts.

C'est aussi au XVIIIe siècle que se développent les pépinières royales, et celles de la généralité d'Alençon au nombre de neuf, produisaient en 1752, 9 529 pommiers ce qui était nettement insuffisant mais montrait tout de même un commencement d'intérêt du pouvoir royal pour la culture du pommier.

Au XIXe siècle, la production de cidre est florissante sans doute à cause de la faveur dont jouit le cidre en Normandie et dont on fait une énorme consommation aussi bien à la ville qu'à la campagne : « Le peuple des villes, les matelots et les paysans ont l'habitude de boire beaucoup d'eau de vie. Le cidre plus ou moins coupé d'eau de rivière, de puits ou de mare est leur boisson ordinaire. Il est rare qu'un Normand boive

²⁰⁾ Inventaire après décès Levillain. Tabellionage de Montpinçon.

²¹⁾ Hippeau, « Le gouvernement général de la Normandie aux XVIIe et XVIIIe siècles ».

²²⁾ L. Duval, « Essai Historique sur le cidre et le poiré ».



Vieux Lisieux. - Cave des XIII^e et XV^e siècles
Chez M. Dutheil, coiffeur, Grande-Rue, N^o 29

J. Fillion, phot.-édit., Lisie

Carte postale éditée vers 1930
Documentation Raymond Raveaux

de l'eau pure. La nature lui présente des cidres en abondance et la nourrice qui prit soin de son enfance, lui fit avaler de cette liqueur assez douce pour flatter son palais, autant que de son propre lait. » (23)

Cependant deux concurrents sérieux menacent la commercialisation du cidre normands. Tout d'abord le cidre anglais, d'excellente qualité, supérieur, prétendent certains aux cidres de Normandie, fait son apparition et la bière commence à regagner peu à peu le terrain perdu depuis le XV^e siècle.

Néanmoins le commerce du cidre et de l'eau de vie sont alors une source essentielle de revenus pour les cultivateurs augerons et il a contribué à la période de prospérité qui a précédé la Seconde Guerre Mondiale. Il était alors de tradition de stocker, à la naissance de chaque enfant un ou plusieurs fûts d'eau de vie pour servir de dots à ce même enfant, et la seule vente des pommes permettait de payer le fermage et les charges afférentes à l'exploitation.

Les temps ont bien changé et la pomme ne constitue plus un revenu suffisant, d'où la dégradation progressive des vergers normands menacés de disparition si la situation ne s'améliore pas.

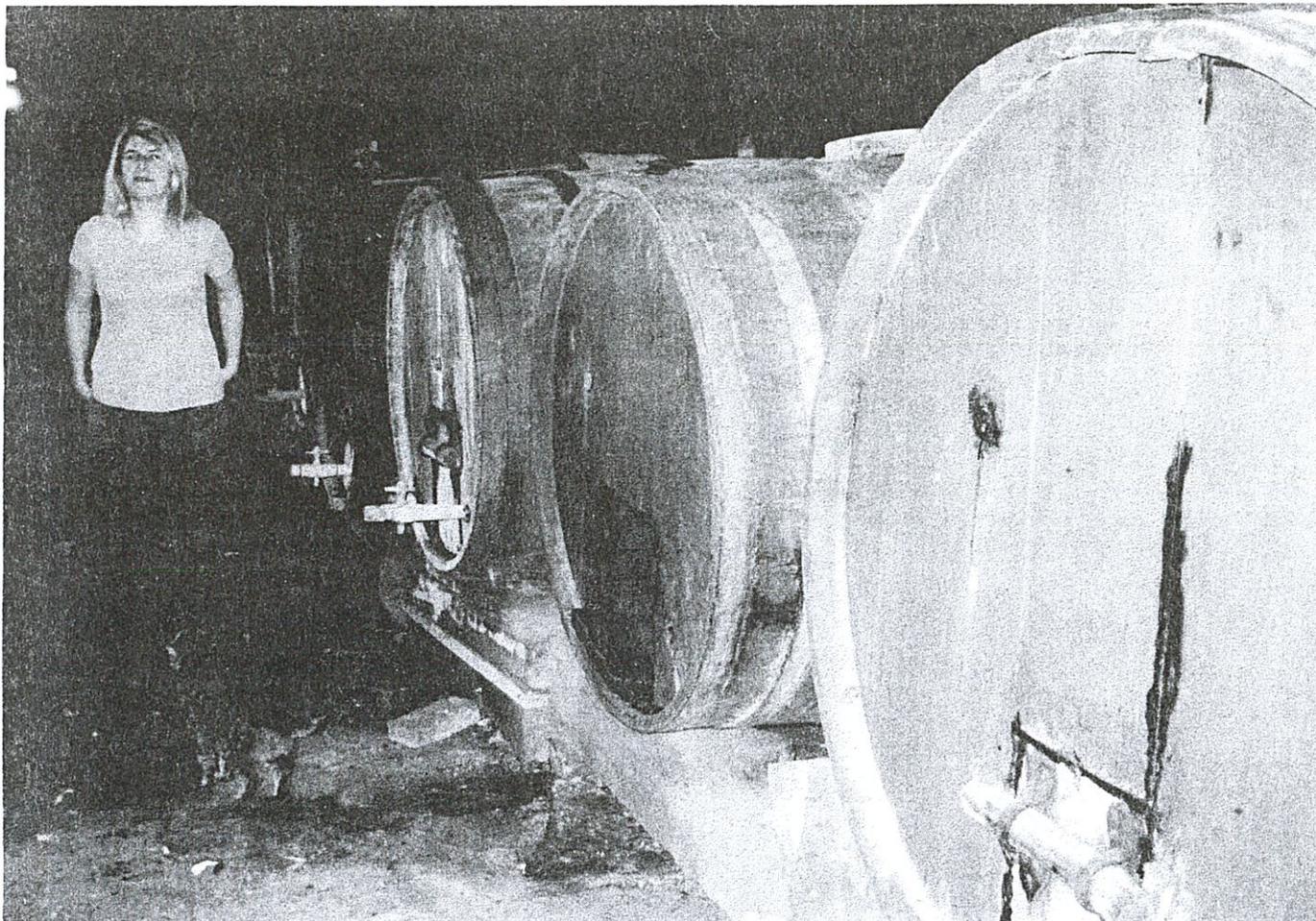
DEGRADATION DU MARCHÉ DU CIDRE

Il est possible d'avancer plusieurs explications à cet état de fait. L'habitude prise par le « poilu » de la Grande Guerre de consommer du vin rouge ; les facilités nouvelles de transport et de distribution de la bière et du vin ; l'impossibilité de conserver correctement les cidres dans les caves des logements citadins modernes trop exigus et surchauffés ; l'habitude prise par les ménagères de s'approvisionner au jour le jour et de rapporter dans leur panier le litre de bière ou de vin ; le goût du consommateur qui préfère boire un « demi pression » plutôt qu' « une moque » ou qu' « une bolée » de cidre dont la saveur varie suivant l'époque où il est consommé. Et il semble bien que la situation actuelle soit la résultante des impératifs économiques dus à la guerre 1914-1918. A cette époque les riches terres du Nord occupées ou sous le feu de l'ennemi ne pouvaient plus alimenter les distilleries de betteraves.

Or la guerre exigeait une production considérable d'alcool indispensable alors pour la fabrication d'explosifs et partiellement de carburants. Tout le vin était requis pour soutenir le moral de l'armée...Seuls les fruits à cidre restaient disponibles pour fournir de l'alcool. En grande hâte, les distilleries ont transformés en alcool toutes les pommes disponibles, achetées à un prix intéressant pour le producteur. D'autant plus que de nombreux hommes étant partis à la guerre, la fermière ne pouvait faire face à tous les travaux d'une exploitation agricole et en particulier de faire du cidre et de distiller de l'eau de vie. Il devenait alors plus facile et plus rentable pour les cultivateurs normands de vendre leurs pommes que de fabriquer du cidre ou de l'eau de vie dont la vente était plus aléatoire et plus difficile.

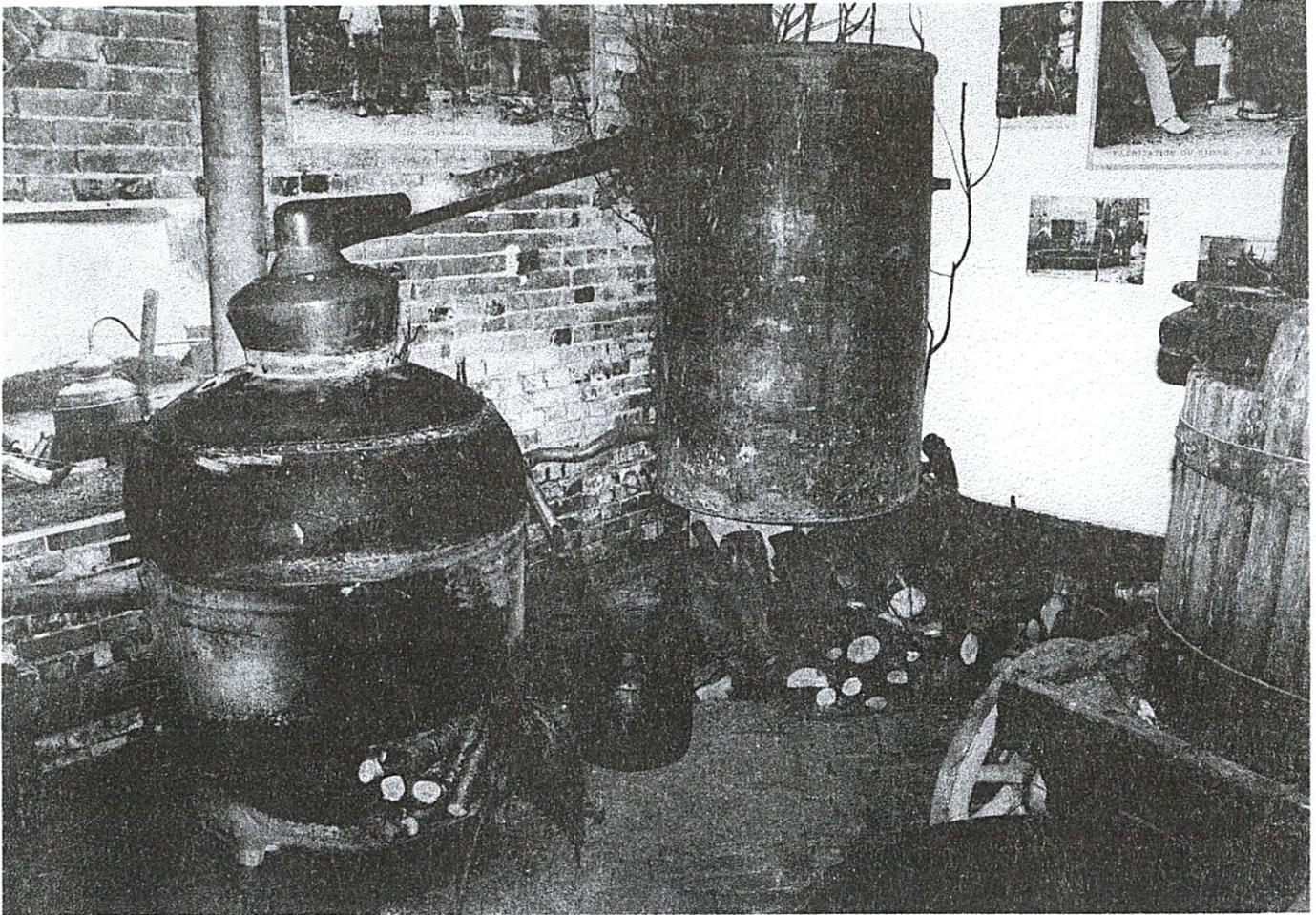
Il n'en reste pas moins que si l'on peut trouver de nombreuses causes aux problèmes actuels de la pomme et la liste ci-dessus est loin d'être exhaustive il devient urgent d'y apporter des solutions si l'on veut que notre Pays d'Auge conserve le charme de ses vergers fleuris et les produits de son terroir indissolublement liés à son sol et à son histoire.

)23)



Cave de Nelly Creusier « Le Marescot » à Montpinçon

Nelly Creusier fait partie de ces jeunes agriculteurs qui, en proposant des produits de qualité : cidre, pommeau, calvados, vinaigre de cidre, redonnent à notre région ses lettres de noblesse comme Julien FREMONT à Saint-Georges-en-Auge ou Aude ROLLO à Ammeville



Alambic et son rafraîchissoir encore en place dans une ferme de Montpinçon
Présenté à l'exposition « Petite histoire des boissons en Pays d'Auge »

Sur le site industriel de LIVAROT / LA CIDRERIE

Sujet traité par la Société Historique présenté dans la vitrine du point INFO
14 en octobre 2008

Historique

La cidrerie fut pendant longtemps une entreprise familiale.

1919 – Georges Leroy fonde : « Grande Cidrerie du Calvados »

Georges Leroy a également créé l'usine de boîtes à fromage de Livarot et la fonderie de Ponchardon. Messieurs **Goddé et Gustave Timmerman** assurent la direction de l'entreprise qui se consacre principalement aux travaux de distillerie.

1930 – Vente de la cidrerie à Monsieur Bocquet.

La filière cidre prend de l'expansion.

L'entreprise change de nom et devient

« Cidrerie du Calvados ».

L'époque n'est pas favorable et **Monsieur Jean Favennec** (directeur général) est amené à diversifier les fabrications (cidre doux, jus de pommes).

La guerre et l'occupation, les impositions sur la distillation amènent la disparition temporaire du calvados au profit des nouvelles fabrications.

1950/1953 : Nouvelle usine d'embouteillage et de diffusion à Arcueil.

Fin de la vente en vrac (fûts, camions citernes et wagon foudres).

1953 – Après avoir secondé **Monsieur Soulier** au laboratoire du Blavet à Beuvillers, **Monsieur Paul Robin*** devient directeur de la cidrerie de Beuvillers en 1950. Il est nommé directeur à Livarot en 1953, il y restera jusqu'en 1984. Il a beaucoup travaillé au développement de la Cidrerie.

Monsieur **Robert Timmerman****, le fils de Gustave a succédé à son père en tant qu'administrateur.

1963 – L'entreprise de Livarot s'agrandit et double sa surface.

1964 – Refonte de l'atelier de distillation.

1969 – 3 presses automatiques remplacent les 4 presses anciennes.

1973 – Le 20 août, incendie de cinq corps de bâtiments, cependant la cidrerie continue de fonctionner.

1977 – Décès de Monsieur Jean Favennec, son fils **Jean-Pierre Favennec** lui succédera en tant que directeur général.

Au cours des années la cidrerie a opéré divers achats ou rapprochements :

Une usine d'emballage à Nissan-les-Enserme,

L'usine les « Jus de fruits réunis » dans l'Hérault entre Narbonne et Bézier.

Une usine à Saint-Gilles dans le Gard.

Rachat dans les années 80 de l'usine de la Fermière à Messac (Ille et Vilaine) puis fusion avec les Cidreries du Calvados vers 90/92 avec la création du groupe :

Cidrerie du Calvados

-La Fermière-

CCLF

Rachat des établissements Guillet à Guenrouet (44) en 1998

En 2002 la cidrerie rachète la filiale cidricole Pernod Ricard.

Il s'agit de la CSR (Campagne, Sopagly, Réciné) regroupant les sites :

Le Theil 61,

Domagné 35 (Loïc Raison),

Anneville sur Scie 76 (Longueville).

Un laboratoire de recherches/contrôle est créé à Domagné près de Rennes.

Suite au décès de Jean-Pierre Favennec intervenu en novembre 2003, la succession n'est plus assurée, Agrial rachète le groupe CCLF, **la cidrerie de Livarot n'est plus une entreprise familiale**

***Paul Robin**

Ingénieur cidricole, directeur technique de la cidrerie de Livarot, il a dirigé cette entreprise pendant de très longues années. Entouré d'une équipe dynamique, assisté de **Jacques Wetton** ingénieur de laboratoire, Paul Robin a su préparer l'avenir en élargissant les capacités de l'entreprise, en modernisant les techniques de fabrication (mécanisation) tout en améliorant les conditions de travail des employés.

Sa devise : *toujours avancer pour être à la pointe du progrès.*

****Robert Timmerman**

C'est le fils de Gustave Timmerman, un des créateurs de la cidrerie.

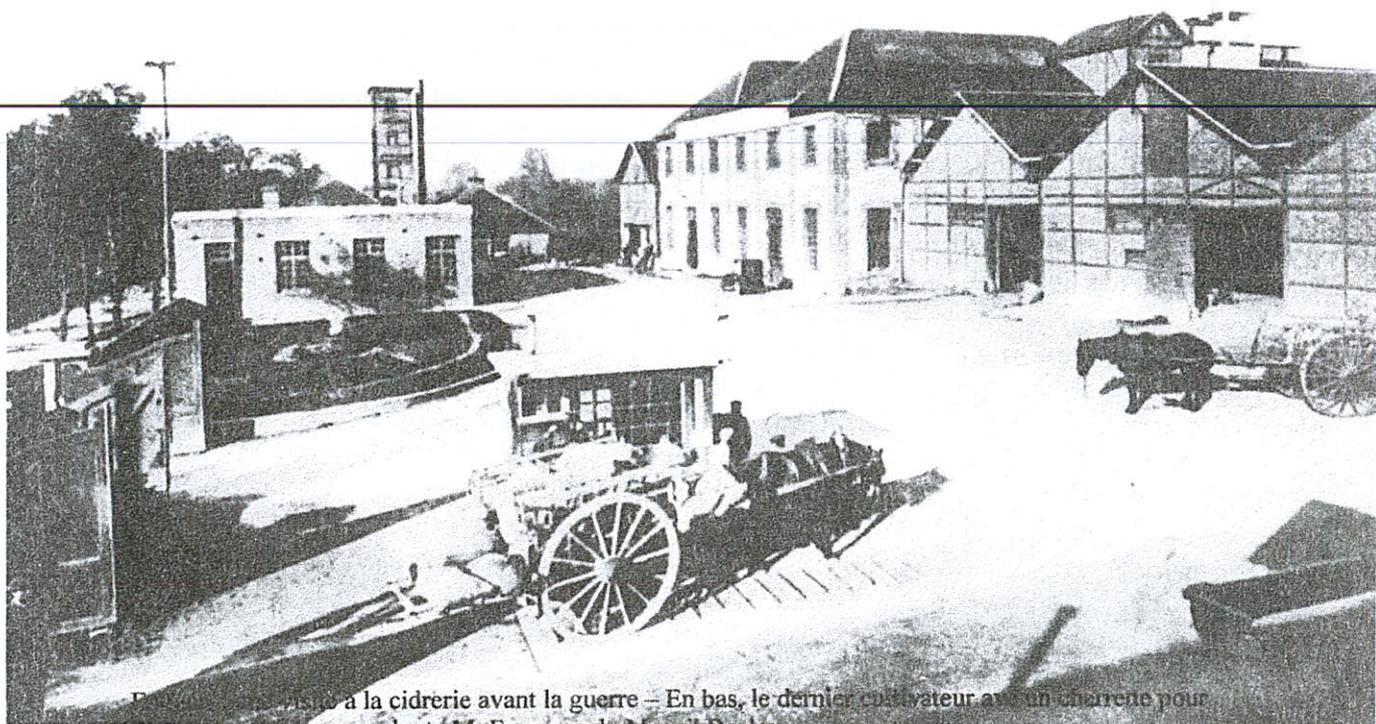
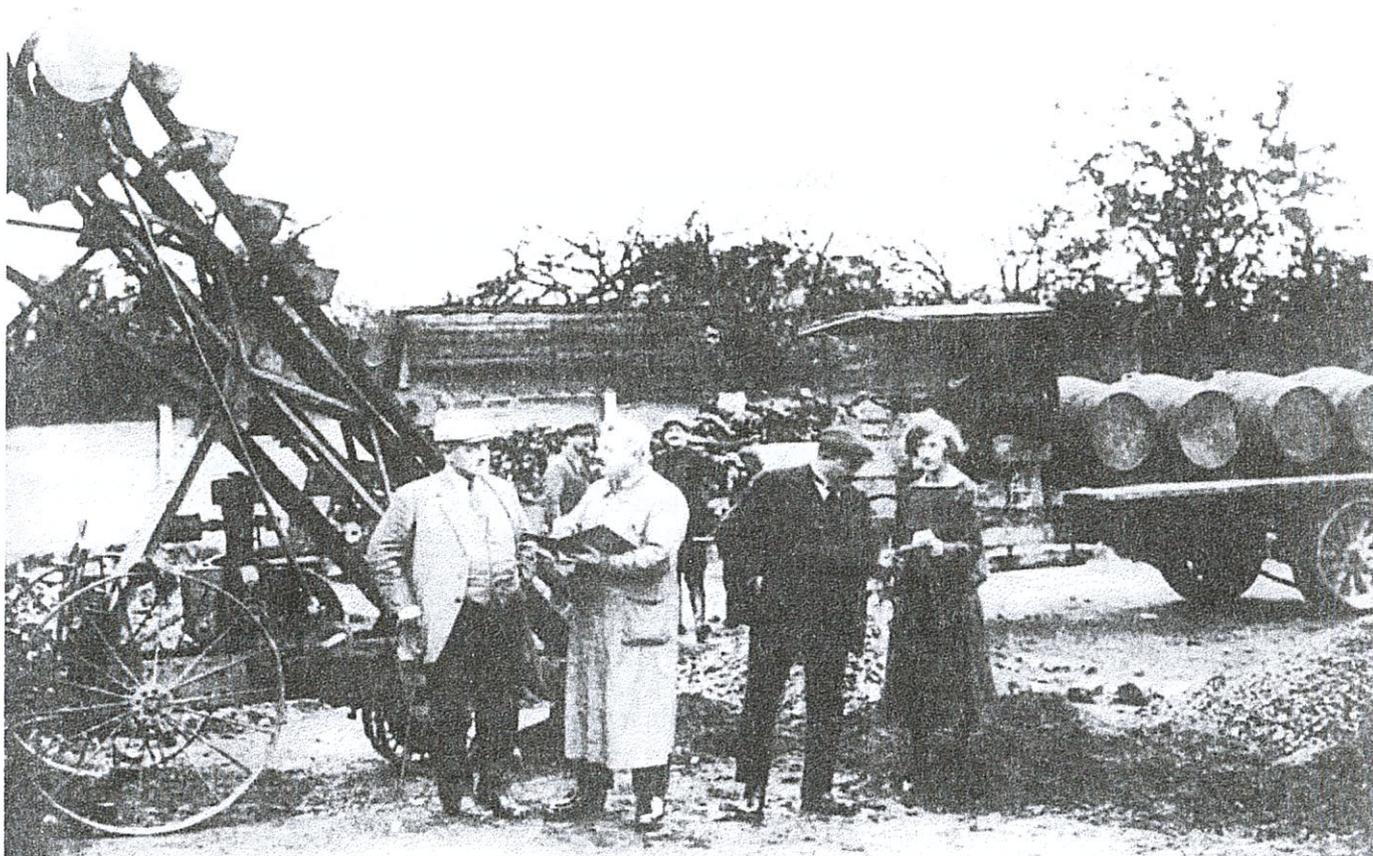
Avec ses connaissances dans le domaine de l'administration et son entregent Robert a contribué activement à la bonne marche de la cidrerie. Pour lui l'expansion de « sa ville » où son père fut maire, restait une volonté et la cidrerie faisait partie intégrante de cette ville..

Actuellement

La cidrerie de Sainte-Foy-de-Montgommery appartenant à Agrial entre dans le groupe CCLF. Monsieur **Franck Bardin** assure la direction des sites de Livarot et Sainte-Foy-de-Montgommery.

La cidrerie de Livarot emploie une centaine de personnes à temps complet et une trentaine de saisonniers (3 mois par an).

La production atteint 36 millions de bouteilles de cidre, elle était de 26 millions en 1996. Pour assurer cette production 20 000 tonnes de pommes sont pressées sur les 3 mois de récoltes (septembre à octobre)



En haut, les visiteurs à la cidrerie avant la guerre – En bas, le dernier cultivateur avec un charrette pour livrer ses pommes sans doute M. Fromage du Mesnil Bacley

Témoignages

Des anciens de la cidrerie se souviennent :

Les temps étaient difficiles (avant 1940) et Monsieur Reimer, un ancien premier chef d'équipe à la cidrerie se souvenait que malgré des journées de travail très longues certains ouvriers étaient volontaires pour remplacer les absents (on ne disposait pas du téléphone pour prévenir de son absence).

Monsieur Reimer a servi également d'agent recruteur et certains ouvriers recrutés par ses soins ont fait toute leur carrière à la cidrerie.

A une certaine période l'entreprise a signé des contrats avec les cultivateurs pour encourager la plantation de vergers à pommes, en garantissant le prix des récoltes futures.

La livraison des pommes en voitures à cheval occasionnait des files d'attente assez folkloriques.

Le vrac du produit fini en grande quantité et la livraison de ces produits demandaient un suivi important.

Un alcool dit d'Etat a été fabriqué pour certaines industries.

Un habillage spécial des bouteilles et un conditionnement en petits cartons ont été réalisés pour les exportations vers l'Allemagne, ce pays était un gros client de la cidrerie.

Dans les années 60

Le prix des pommes (après accord de l'UNICID) reste très variable suivant la bonne ou la mauvaise saison. Dans les années 60 le cours était tellement bas qu'il valait mieux livrer en voiture à cheval que de prendre un camion. Autrefois, c'est-à-dire entre les 2 guerres (14/18 et 39/45) la vente des pommes en cidrerie payait le fermage des cultivateurs. Le verger normand faisait la richesse de notre région. Il a évolué depuis.

Dans les années 80

Image commerciale en période de brasserie

~~Au début de la saison les arrivages de pommes ne sont pas toujours rapides. Après tout se bouscule. Pour équilibrer les arrivages les acheteurs (3 principaux) de la cidrerie de Livarot ont un quota à respecter pour ne pas provoquer d'engorgement dans les stocks. Tous les contrats d'achats passés avec les cultivateurs dans les cafés de Livarot le jeudi sont limités en tonnages. Le jour de livraison est précis et il respecté. Les livraisons de moins de 500 kilos sont acceptées quelques fois suivant les années.~~

Les variétés de pommes à cidre

Les variétés de pommes à cidre sélectionnées sont payées plus cher mais elles sont moins nombreuses que les autres. Lors des livraisons à la cidrerie l'homme de cour orientait chaque arrivage dans les silos appropriés. Dans l'hésitation le classement s'orientait vers la catégorie « tout venant ». Il faut dire que certains cultivateurs voulant faire pour eux leur cidre et leur calvados n'hésitaient pas à greffer et fabriquer des hybrides.

Quelques variétés de pommes à cidre existant à cette époque : Blanc Molet, Bisquet, Moulin à vent, Saint Martin, Petite sorte, Noël des champs (récolte en décembre), Frequin,, Groin d'âne, de bouteille, Passe pomme etc... Les Rambaut, pommes mixtes pouvait passer en tout venant, les pommes aigres étaient réservées pour le poiré en association avec les poires. Les

En haut : une visite à la cidrerie avant la guerre – En bas, le dernier cultivateur avec un charrette pour livrer ses pommes sans doute M. Fromage du Mesnil Bacley

poires n'ont jamais atteint des tonnages importants. On les brassait en fin de semaine. Leur âpreté donne un poiré sec.

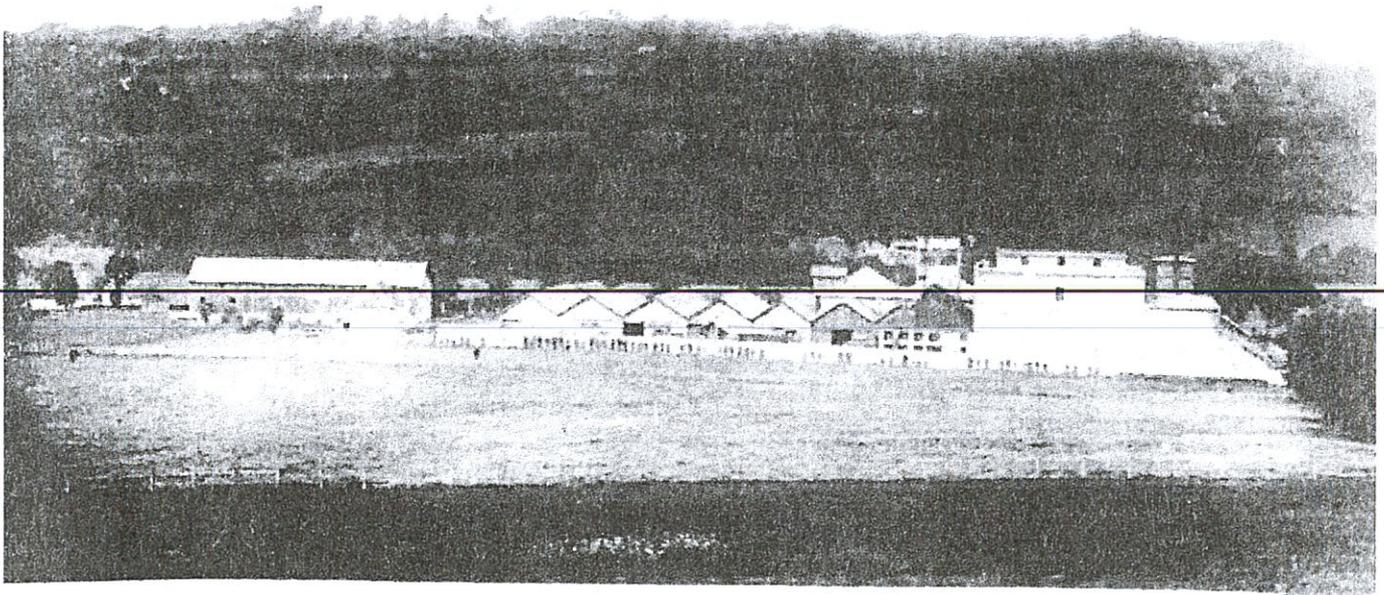
Une journée de brasserie

C'est avant tout un travail de saison qui n'excède pas 3 mois d'automne dans les années de grosses productions. Pour écouler une denrée périssable il faut obligatoirement travailler en poste de 3 fois huit heures du lundi au vendredi.

L'entreprise fournissait le bleu de travail (pantalon et veste), Chaussures de sécurité et cotons pour les oreilles.

Jean Trambalais - Dieppedalle

LA CIDRERIE INDUSTRIELLE DE LIVAROT



En haut : une visite à la cidrerie avant la guerre ; en bas, le dernier cultivateur avec une charrette pour livrer ses pommes, sans doute M. Fromde du Mesil-Bacley

organisation du travail : réception, stockage, broyage.

Les pommes sont déchargées dans les silos en béton (à l'air libre).

Chaque silo comporte une rigole recouverte de petites claies en bois. Un canon -pompe mobile fait circuler un fort courant d'eau dans les rigoles. Ce courant entraîne les pommes sur un tapis roulant arrosé par des filets d'eau claire qui lavent les fruits avant leur passage dans les râpes. Les pommes broyées et râpées forment le « moût » qui sera stocké dans une grande cuve en inox dont le niveau mesuré par un système électrique, est signalé par des voyants lumineux.

Après quelques heures de macération le moût est envoyé dans les presses hydrauliques en salle de brasserie.

Pressage en brasserie pupitres de commande

4 pupitres de commandes de presse (automatique et semi automatique).

4 presses hydrauliques de 10 tonnes.

2 personnes aux commandes

Evacuation des jus vers les salles de cuverie.

Rémiages marc.

1 ou 2 rémiages avec les presses suivant les années et les instructions des responsables.

Envoi du marc sur un long tapis roulant arrosé par de nombreux jets d'eau. Fin du rémiage ;

Le marc termine sa course vers le séchoir.

Travail intermédiaire d'entretien des drains de pressage.

Les drains appelés vulgairement « chaussettes » se détériorent et demandent à être changés régulièrement. le montage et le démontage de ces chaussettes prennent beaucoup de temps.

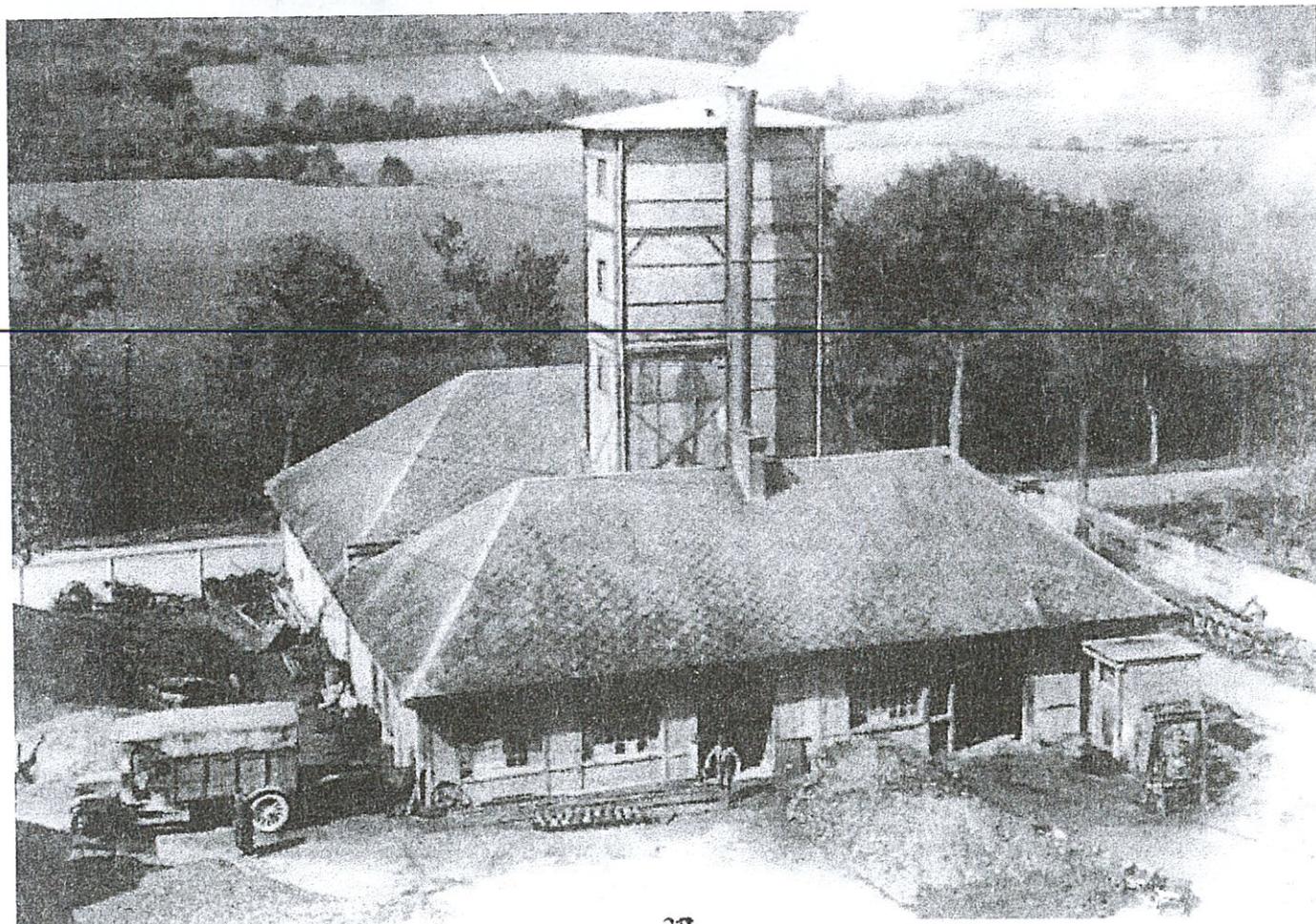
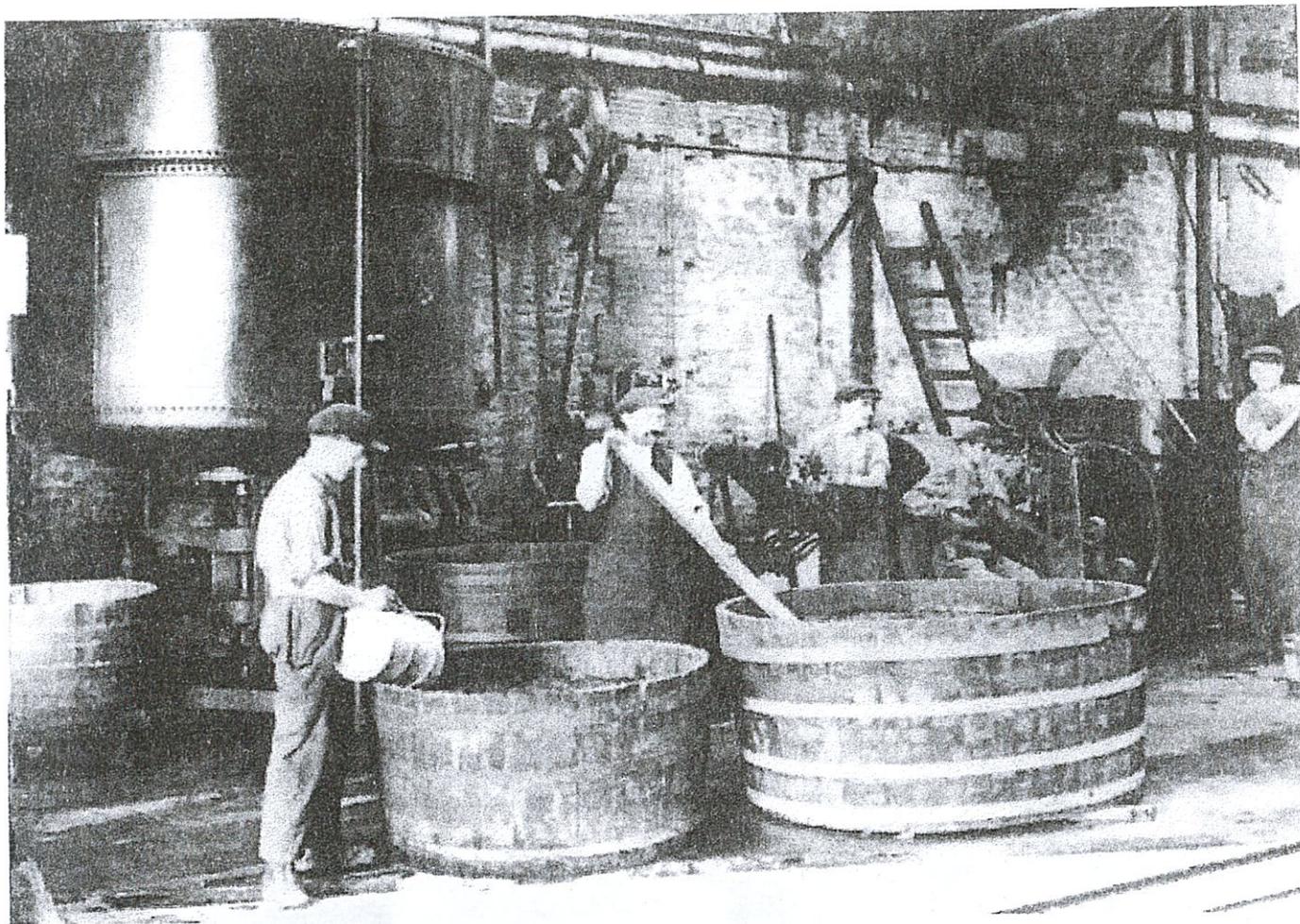
Une équipe, détachée d'un autre service, vient le lundi matin faire ces longues opérations afin de pouvoir démarrer les presses en fin de matinée. De plus, à chaque vidange de presse il est indispensable de vérifier les drains et de les remplacer si besoin est, c'est le travail des personnes aux pupitres de commandes.

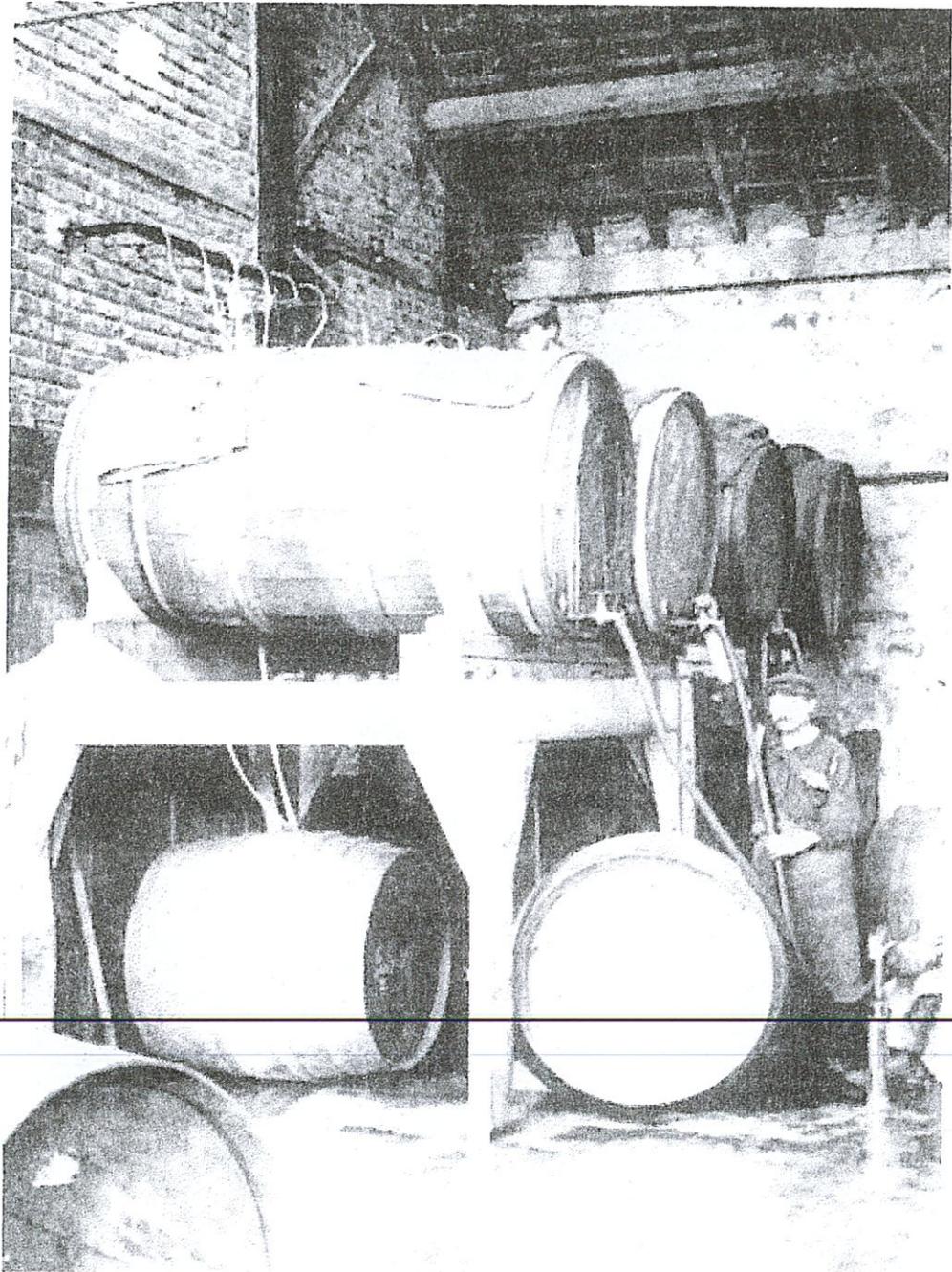
Travail de laboratoire

De nombreux échantillons sont analysés tous les jours pour vérifier la propreté de l'eau et la qualité des jus.

Bernard Dieppedalle et Jean Tramblais

La Société Historique remercie Madame Denise Robin, Madame Jeannine Timmerman et Monsieur Franck Bardin, (directeur de la cidrerie, site de Livarot et site de Sainte-foy-de-Montgommery) pour leur contribution à la rédaction du texte précédent.





Cahier de doléances de Boisse, 1^{er} mars 1789⁽¹⁾

Demande de la paroisse de Boisse aux Etats généraux

1° Que tous les impôts en général, sous quelque dénomination qu'ils soient, soient supprimés et que l'on y substitue deux seuls impôts, l'un sur les fonds, l'autre sur l'industrie et qu'on délivre le royaume de l'armée des commis qui font sans cesse la guerre aux sujets du roi.

2° Que la durée des impôts quant à leur quantité soit fixée aux termes de leurs nécessités, qu'il n'y ait plus aucun exempté pour les charges et aucun privilégié, quant à l'impôt sur les bois et propriétés foncières que la répartition soit faite au marc la livre⁽²⁾ de produit net.

3° Nous demandons seulement qu'il plaise à sa majesté que les curés ne puissent dîmer que les grosses dîmes dans les paroisses et qu'ils soient chargés à l'avenir de l'entretien et reconstruction de leurs presbytères, comme ils sont des autres bâtiments et leur supprimer le droit de dîmes, les menues et les vertes qui occasionnent journellement des procès dans toutes les paroisses.

4° Que l'on supprime les receveurs généraux des finances, les intendants et leurs subdélégués comme à charge à toutes les classes de la société.

5° Que l'on supprime le droit de la caisse de Poissy qui monte à presque le seizième du prix de toutes les marchandises qui s'y vendent⁽³⁾.

6° Qu'il n'y ait plus que trois bureaux dans le royaume, les bailliages ou sénéchaussées, les présidiaux et les parlements. Que chaque justiciable du bailliage ne soit plus éloigné de plus de six lieues, celui du présidial de plus de douze lieues et celui du parlement de plus de vingt cinq lieues et que les offices de procureur de tous les sièges soient supprimées et remboursées.⁽⁴⁾

(1) AD14 – sur MI-298-R-6

(2) D'une manière proportionnelle

(3) Les bouchers de Paris avaient à Poissy une caisse commune pour faciliter leurs paiements aux divers marchands de bestiaux et de leur épargner la peine de transporter les fonds nécessaires à leurs acquisitions.

(4) Une lieue égal 4,678 kilomètres (28 ; 56 ; 117 kms). Les offices de procureur s'achetaient.

7° Que tous offices de judicature soient remboursées et sue l'on prenne des précautions pour se procurer par voie d'élection des sujets capables par leur science, leur probité et leur zèle de remplir ces importantes fonctions, qu'enfin l'on protège l'agriculture, le commerce, la religion et les mœurs et que la liberté individuelle soit respectée comme le souverain bien de tout citoyen existant dans un état policé.

8° Que l'on supprime toutes les communautés religieuses des campagnes, qu'on les réunisse à celles des villes de leur ordre en donnant à chaque sujet de la communauté supprimée une pension de cinq à six cents livres : que le reste de leurs biens soit vendu pour servir à l'acquit de la dette nationale comme ayant une grande quantité de bois n'étant pas imposée à la taille qui sont sur notre paroisse.

9° Dans notre paroisse il y a une grande quantité de pauvres. Comme depuis plusieurs années étant très mauvaises, tant par la sécheresse que par les inondations d'eaux qui ont fait beaucoup de pertes tant sur les blés que sur les herbes, enfin généralement sur tout, qui occasionne beaucoup de perte à tous les marchands, et que le sort des marchands est bien à plaindre, sujets à beaucoup de banqueroutes et nous demandons qu'il plaise à sa majesté qu'aucun marchand ne puisse déposer leur état au greffe. Comme beaucoup signifient leur banqueroute jusqu'à trois à quatre fois et s'arrangent pour payer peu de choses avec tous les marchands et puis achètent de la marchandise promise auparavant parce qu'ils gardent plus de la moitié de l'argent.

Fait et arrêté ce premier jour de mars mil sept cent quatre vingt neuf.

Signatures : A. Legrain ; J. Vallée ; P. Legrain ; E. Charlot ; J. Charlot ; J. Peulvey ;
P. Le Fevre ; P. Vallée
Jean Charlot syndic...

Henri PAUMIER
Août 2002

Le culte de la période concordataire

Entre le concordat (convention du 23 fructidor an IX = 10 septembre 1801) et la loi de séparation des églises et de l'Etat (loi du 9 décembre 1905), le régime concordataire plaça le personnel du clergé et les biens ecclésiastiques sous le contrôle de l'état, c'est-à-dire dans les départements sous la dépendance financière de l'administration préfectorale. ⁽¹⁾

Pendant cette période, les curés sont nommés par l'Evêque, avec l'approbation du gouvernement ; ils sont à vie. D'après le règlement de 1834, trop peu exécuté, il faut, pour être nommé curé dans un chef lieu de département ou d'arrondissement, être licencié en théologie ou avoir exercé pendant 15 ans les fonctions de curé de canton ou de desservant ; le grade de bachelier ou un exercice de 10 ans suffisent pour les curés de canton. Les desservants peuvent être changés de résidences ou révoqués par l'Evêque.

Les curés reçoivent de l'état un traitement de 1 500 ou 1 200 francs selon qu'ils sont de première ou de deuxième classe ; en outre, ils peuvent recevoir des fidèles des oblations qui sont autorisées par les règlements (messes ?).

Les communes leurs doivent un presbytère. Ils administrent les revenus de la paroisse, avec le concours de la fabrique. ⁽²⁾

Pendant la révolution le presbytère a été vendu comme bien national. Dès que l'exercice du culte traditionnel a repris avec le concordat, il a fallu loger le curé. Après bien des arrangements un presbytère s'est avéré indispensable pour garder un curé desservant.

Après avoir envisagé la construction d'un presbytère neuf en 1828 ⁽³⁾, la commune de Boissey faute de moyens suffisants trouve une autre solution : c'est l'acquisition en 1835 de l'ancien presbytère et dépendances pour 7 200 francs. Pour le payer et y faire les réparations indispensables, autorisation est donnée par Louis Philippe le 13 mars 1837 : la commune de Boissey est autorisée à s'imposer extraordinairement, pendant 10 ans, 15 centimes additionnels au principal des contributions foncières, personnels et mobilières. ⁽⁴⁾

A peine libérés de ces prélèvements fiscaux c'est de l'église qu'il faut s'occuper car elle est en très mauvais état. Un devis descriptif et estimatif des travaux d'approbations à exécuter à l'église est fait le 26 mai 1846. ⁽⁵⁾

Le 6 novembre 1846, délibération du conseil municipal ⁽⁶⁾ : il faut établir un devis supplémentaire des travaux pour terminer la réparation et l'approbation de l'église ⁽⁷⁾ :

(1) Guide des A.D. – série V page 280

(2) d'après le dictionnaire des sciences, des lettres et des arts de M.-N. Bouillet. Paris 1869

(3) A.D. 451^E dt 12 / 7 et 8

(4) idem lettre du 13 mars 1837 ci-jointe

(5) idem Devis du 26 mai 1846 la 1^{ère} page seulement ci-jointe (le tout fait 7 pages)

(6) idem Devis supplémentaire du 16 septembre 1846, 1^{ère} page ci-jointe (le tout fait 4 pages)

(7) idem Extrait du registre des délibérations de la commune de Boissey du 6 novembre 1846

« ... vu l'urgente nécessité que les travaux du devis primitif de l'église de Boissey ont découvert par suite de la démolition du lambris. Ce que l'on ne pouvait prévoir avant ; une certaine quantité de pièces de bois se sont trouvées endommagées on (n)'a pu se dispenser d'en remettre de neufs, relever la couverture du sanctuaire à neuf dont il a été rédigé un devis supplémentaire de la dépense qu'il convient d'y employer, vote une somme de 401 francs, 52 centimes... »⁽⁸⁾

Cette période concordataire se termine avec la séparation des églises et de l'état. Le procès verbal du 8 mars 1906 et la lettre de Monsieur Pihan curé desservant témoignent qu'à Boissey personne ne s'est opposé à cet inventaire⁽⁹⁾. Peut-être ont-ils conscience que « le concordat est vieillot et ne peut continuer à être appliqué dans le pays, en raison des profondes mutations qui secouent la France : montée du Syndicalisme ouvrier, exode rural, chute du sentiment religieux, au sein des couches populaires (les plus défavorisées). De plus parmi les démunis, l'église est perçue comme étant une institution riche, possédant des meubles et immeubles évalués à plusieurs centaines de milliers de francs. »⁽¹⁰⁾

(8) Le retable a été modifié dans cette remise à neuf ce qui explique les curieuses réminiscences constatées dans la description de ce retable. Voir Art de Basse Normandie 3^e trimestre 1973

(9) A.D.14 - V105. copie ci-jointe

(10) Extrait de : Sylvie Freulon. L'église Normande contre l'état. Edition Corlet 1998

Henri PAULMIER
Août 2002

Séparation des Eglises et de l'Etat

La loi du 9 décembre 1905 institue la séparation des Eglises et de l'Etat. L'article 4 prévoit le transfert des biens mobiliers et immobiliers des memses, fabriques, conseils presbytéraux, etc. aux associations du type de la loi du 1^{er} juillet 1901 qui devront être formées dans le délai d'un an. Les édifices religieux, que l'article 12 du Concordat mettait « à la disposition des Evêques » demeureront la propriété de l'Etat, des départements et des communes. ⁽¹⁾

Le procès verbal de l'inventaire des biens de l'église de Boissey du 8 mars 1906. Sont présents : Pihan curé desservant ; Leroux président du bureau des Marguilliers ; Berrurier trésorier ; Le Bourgeois maire. Il est mentionné en tête et au verso du premier feuillet de cet inventaire la lettre suivante ⁽²⁾ :

Protestation contre l'inventaire des meubles et immeubles de la fabrique de l'Eglise de Boissey (Calvados)

Je proteste au nom du souverain Pontife Pie X, de Monseigneur Léon Adolphe Amette Evêque de Bayeux et Lisieux, de tout mon Conseil de Fabrique et de tous mes paroissiens Chrétiens contre un inventaire fait avant tout règlement du culte, avant approbation du souverain Pontife en faveur d'une société qui n'existe pas encore et qui n'existera peut-être jamais.

D'ailleurs l'église nous appartient ainsi que tous les meubles, ornements, statues, chemin de Croix, bancs, chaises, fonts Baptismaux. Ce sont des dons faits seulement pour l'usage de l'église dont les donateurs conservent le domaine absolu. Aucun ne vient de l'Etat ni du département ni de la commune.

Ce sont les ancêtres de mes paroissiens et leurs enfants Chrétiens qu'ont fait construire l'église et donné les meubles et d'autres achetés par la fabrique. Moi-même depuis 17 ans que je suis ici curé j'ai avancé de ma bourse plus de 2 500 francs, dont je puis donner les preuves et tous les objets ci-dessous ont été payés par moi, les cloches, le calvaire, les statues, chemin de Croix, linge et ornements qui se réclament en cas de cessation du culte Catholique m'en rapportant en sus à la décision du Pape et de mon Evêque.

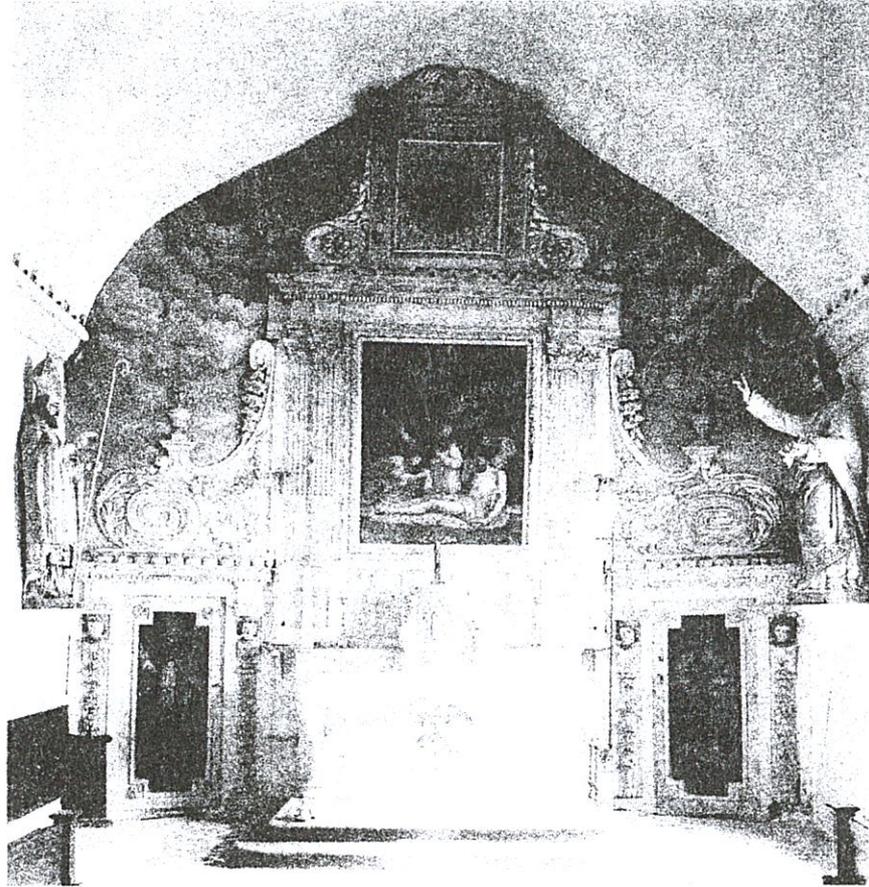
Nous assistons à cet inventaire d'une manière paisible sous toute réserve de nos droits d'après les ordres de notre Evêque.

Cette protestation doit être insérée en tête du procès verbal de l'inventaire signé D. Pihan curé de Boissey contre signé F. Berrurier.

Henri PAULMIER
Août 2002

(1) Guide des A.D – série V page 277

(2) d'après A.D-14 – V 105



Retable de l'Église Saint-Julien

[XVIII^e siècle]

Boissey (Calvados)

LA CERAMIQUE ROMAINE EN NORMANDIE CENTRALE

I - LA CERAMIQUE D'IMPORTATION

A - LA CERAMIQUE SIGILLEE

DEFINITION

On ne connaît pas le nom antique de cette céramique que les archéologues du XIX^{ème} siècle désignaient sous le nom de "Poteries de Samos" ou "Samian Ware". Elle fût ensuite dénommée "terra sigillata" (= céramique sigillée), appellation qui est encore utilisée.

Elle désigne une céramique à couverte rouge brillante portant un décor , une estampille, parfois les deux.

Par extension, toutes les céramiques non estampillées et non décorées mais présentant cet aspect rouge brillant ont été classées dans le groupe de la céramique sigillée.

Ces céramiques ont été réalisées selon des formes précises (voir la planche pour les formes les plus couramment rencontrées dans notre région) mises en évidence par des archéologues qui les ont plus particulièrement étudiées. Une numérotation toujours utilisée est rattachée à chacune d'elles:

- Drag suivi d'un N° pour Dragendorff, archéologue allemand, le premier à avoir introduit une typologie,

- Dechelette suivi d'un N° pour l'archéologue français Dechelette,

- Curle et Walters suivi d'un N° pour ces archéologues anglais,

- Ludovici, pour cet archéologue allemand, etc...

FORMES, PROVENANCES ET DATATIONS

Douze formes se rencontrent très fréquemment sur les sites gallo-romains de notre région.

Quatre sont décorées, dont trois réalisées à l'aide de moules. Ce sont les formes Drag 29,30,37.

Le quatrième décor sur Dechelette 72 est exécuté par retrait de la terre à la gouge donnant un décor en creux, appelé décor excisé.

Les autres formes, dites lisses, présentent parfois un décor. La coupelle Drag 35/36 est ornée d'une suite de feuilles d'eau, réalisées à la barbotine, apposée sur la lèvre ; les vases Drag 45 sont complétés d'une applique en relief formant déversoir affectant la forme d'une tête de lion.

Enfin, les coupes Drag 15/17, Drag 18/31, Walters 79/80, Curle 15 et la petite coupelle Drag 27, portent très fréquemment, estampé au centre à l'aide d'un cachet, le nom du potier.

Les céramiques sigillées trouvées en Pays d'Auge proviennent des ateliers suivants :

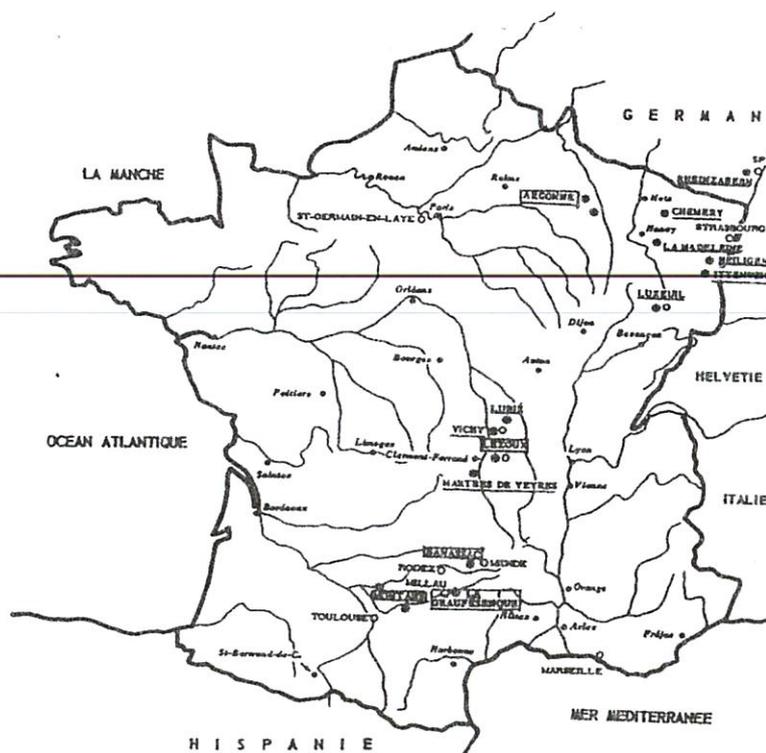
- Pour le premier siècle, d'AREZZO en Italie, des ateliers du sud de la Gaule, notamment de la Graufesenque, près de Millau, plus rarement de Banassac et de Montans.

- Pour le deuxième siècle et la première moitié du 3ème de la Gaule Centrale, dont le grand centre de Lezoux, près de Thiers.

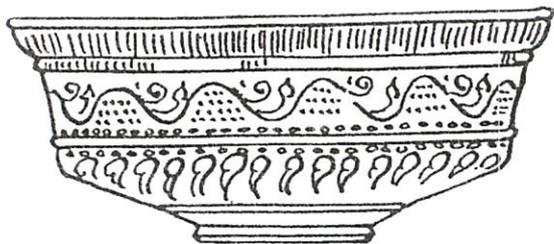
- Pour le quatrième siècle, la région de production est située en Argonne.

Il n'entre pas dans le cadre de ce catalogue de préciser davantage les dates de fabrication de ces céramiques sigillées. L'identification de leur centre de production et de leur datation sont liées à la forme, au décor, et à l'estampille du nom du potier.

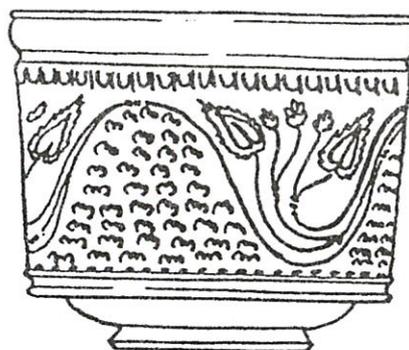
Soulignons que, outre son intérêt intrinsèque, la céramique sigillée constitue un excellent "fossile directeur" pour l'archéologie gallo-romaine.



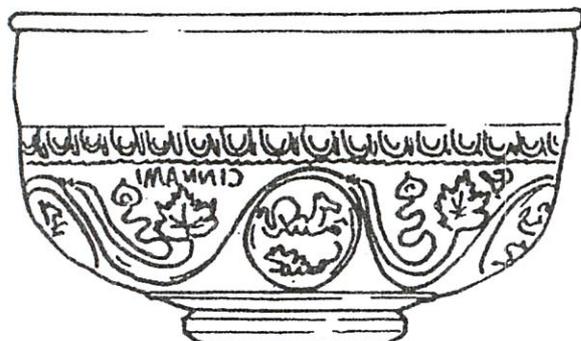
LEGENDE	
Lieux de fabrication de «terre sigillée»	★
Musées riches en collections céramiques	○
Ateliers ayant exporté à LISIEUX	▭



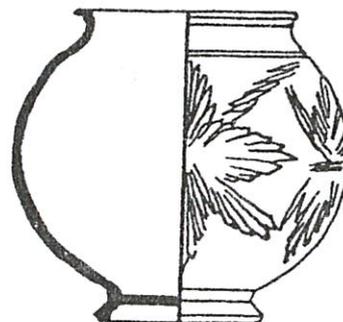
Drag 29



Drag 30



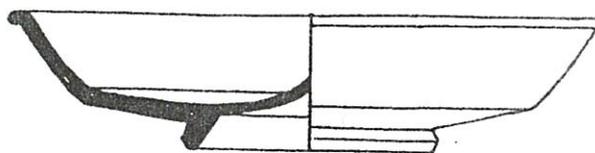
Drag 37



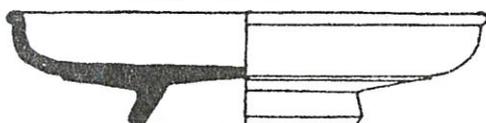
Dechelette 72



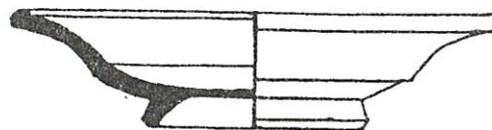
Drag 15/17



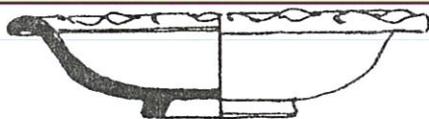
Drag 18/31



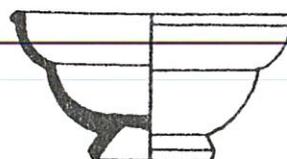
Walters 79/80



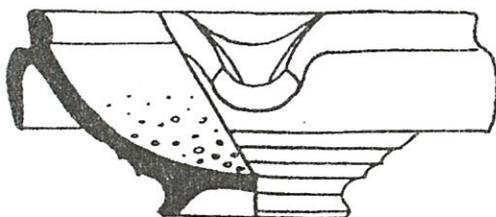
Curte 15



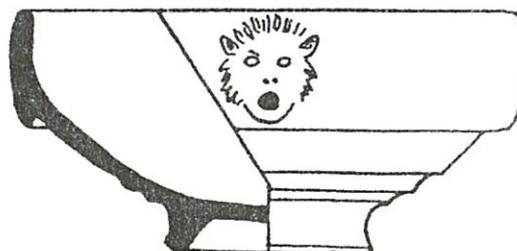
Drag 35/36



Drag 27

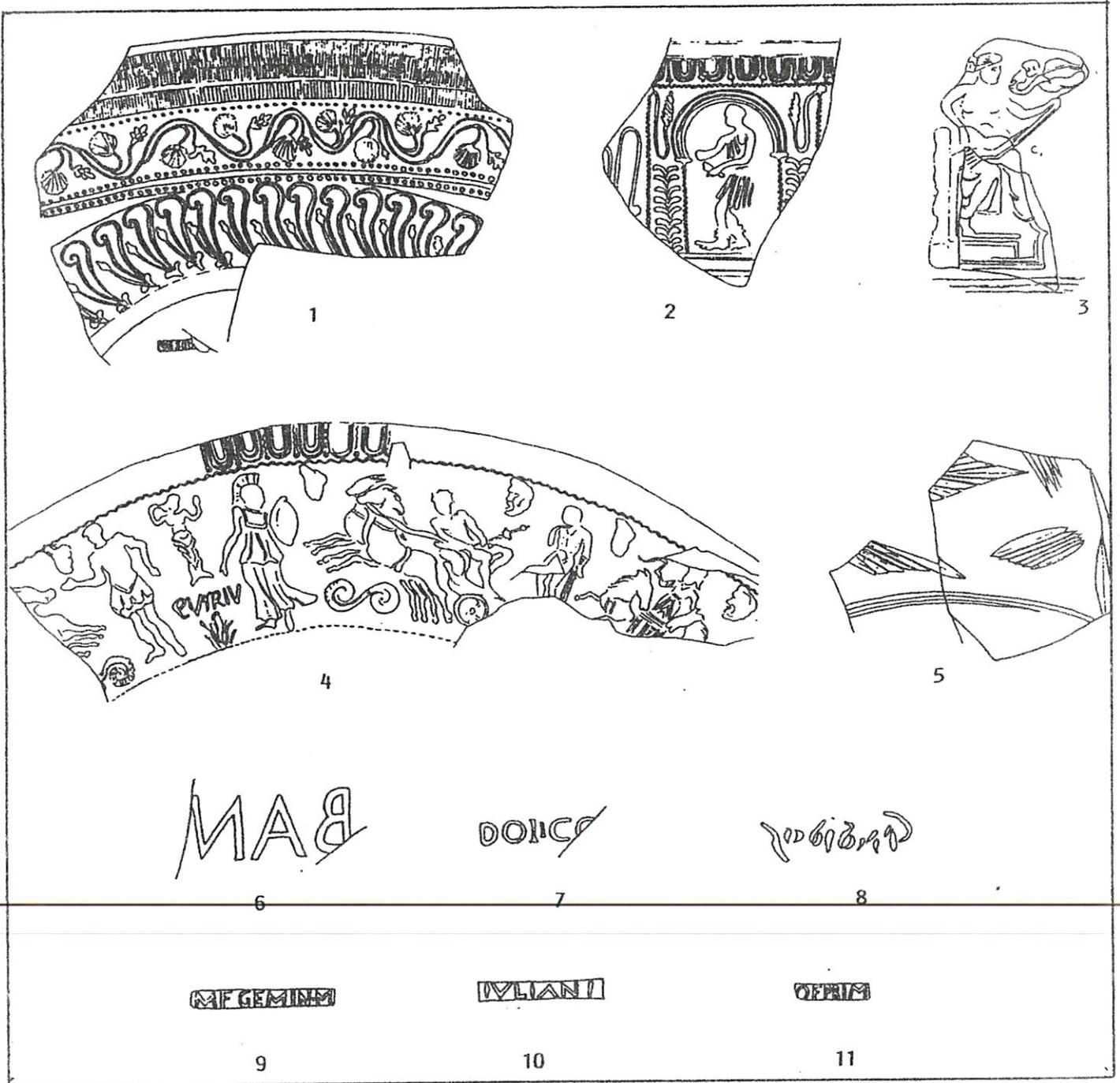


Drag 43



Drag 45

QUELQUES EXEMPLES DE FRAGMENTS DE CERAMIQUE SIGILLEE
ET D'ESTAMPILLES TROUVES A LISIEUX



- 1 - Drag 29 - Décor moulé - Estampillé OF SEV. Potier SEVERUS - La Graufesenque - Période Néron-Vespasien
- 2 - Drag 30 - Décor moulé - La Graufesenque - Période Vespasien-Domitien.
- 3 - Dech 72 - Décor d'applique - Lezoux - Période fin II^e 1^{ère} moitié du III^e siècle après J.C.
- 4 - Drag 37 - Décor moulé - estampillé PVTRIV - Potier PVTRIV-BUTRIO - Lezoux - Période T Trajan-Hadrien
- 5 - Dech 72 - Décor excisé - Lezoux - Période fin II^e 1^{ère} moitié du III^e siècle après J.C.
- 6 - Estampille B A N rétrograde - Potier BANVVS - Lezoux - Période Antonin le Pieux - Marc Aurèle
- 7 - Estampille DOICG - Potier DOECCVS - Lezoux - Période Antonin le Pieux - Marc Aurèle
- 8 - Estampille CANDIDVS rétrograde - Potier CANDIDVS - Estampille gravée en lettres cursives dans le moule avant cuisson - apparaissant en relief sur la base du vase - Lezoux. 2^e moitié du 2^e siècle.
- 9 - Estampille - MF GEMINI. Potier GEMINVS - Lezoux - 2^e moitié du 2^e siècle.
- 10 - Estampille IVLIANI - Potier IVLIANVS - Banassac ou Lublé.
- 11 - Estampille OFFRIM - Potier PRIMVS - La Graufesenque - Période Néron-Vespasien.

B - LES CERAMIQUES FINES

Dans cette catégorie, on retrouve des productions provenant le plus souvent des grands ateliers ayant fabriqué de la céramique sigillée, notamment Lezoux en Auvergne.

Les productions les plus fréquentes sont des petits gobelets à paroi fine présentant extérieurement une surface granuleuse (céramique sablée), gilochée (décor à la molette) ornée de bandes verticales (décor barbotine). On rencontre aussi des décors moulés ou en reliefs d'applique (décor en écaille).

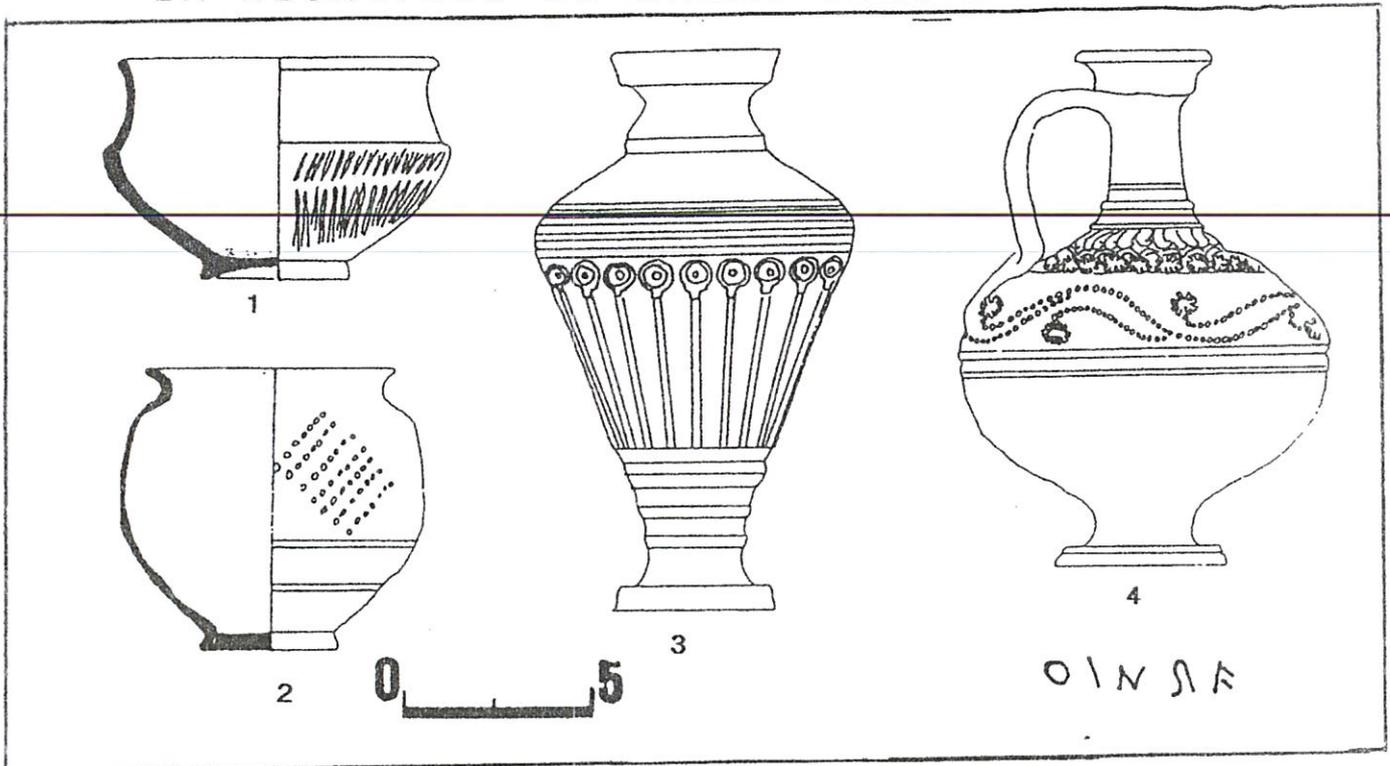
L'aspect extérieur est souvent gris alors que la pâte est rouge. Parfois, l'engobe prend une couleur argentée, brillante. Cette céramique est appelée à "couverte métallescente". Ces gobelets ont été fabriqués du 1er au 3ème siècle après JC.

Un autre type de céramique fine regroupe des vases ornés à glaçure plombifère ou à paroi blanche. Ces vases accompagnaient souvent les défunts dans leur tombe. La nécropole de LISIEUX a livré plusieurs de ces flacons qui peuvent être classés en deux types : l'un en cône, sans anse (Dech 58), l'autre sphérique sur piedouche, avec anse (Dech 60).

Ces productions proviennent de Gaule Centrale et sont traditionnellement attribuées à St-Rémy-en-Rollat ou à Vichy. La période de fabrication couvre le premier siècle après JC.

On peut citer encore les gobelets bruns d'Argonne produits entre la fin du premier siècle et la fin du deuxième siècle après JC.

CERAMIQUES FINES DECOUVERTES DANS LA NECROPOLE DU GRAND-JARDIN A LISIEUX



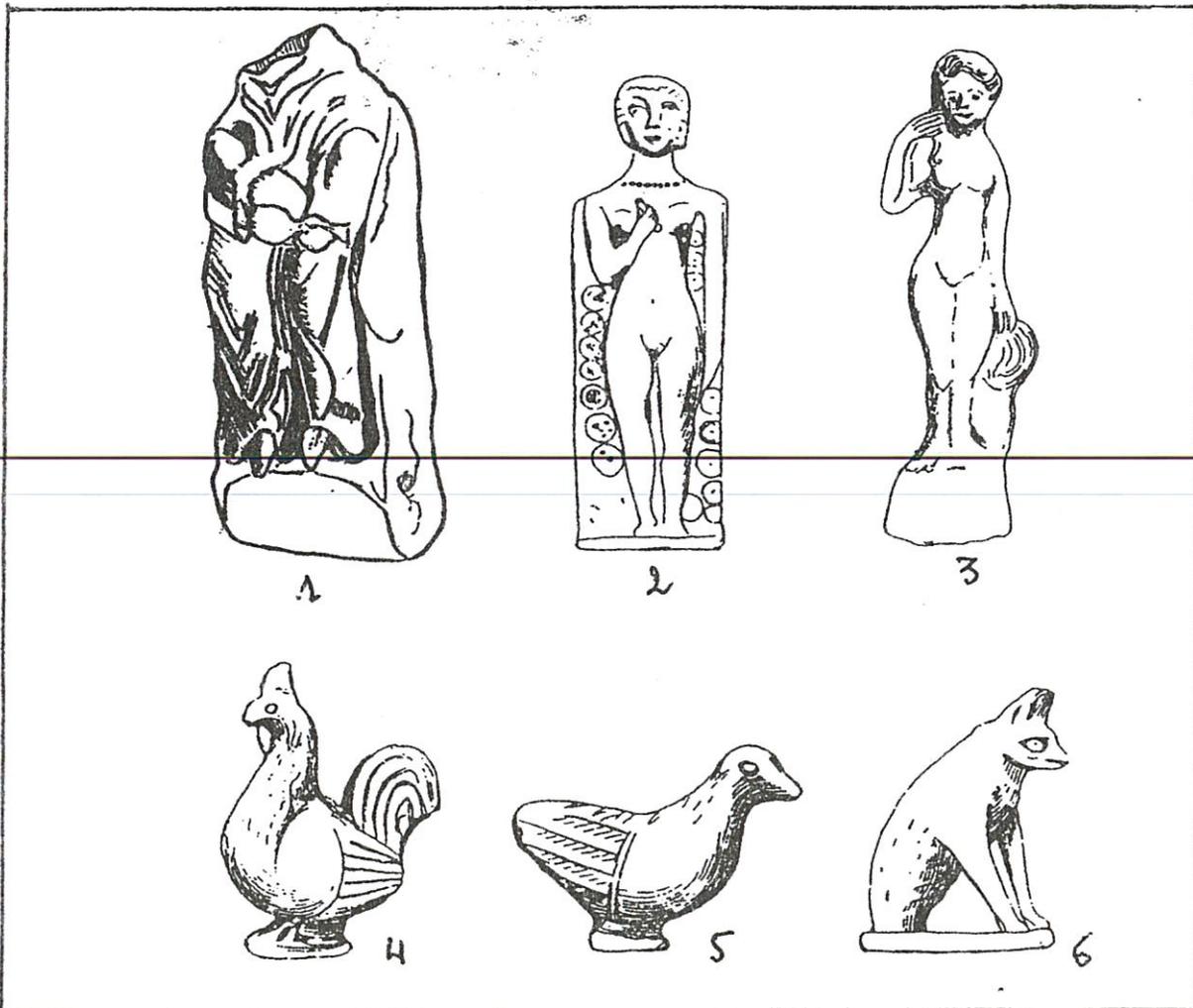
- 1 - Gobelet à couverte blanche - 2 - Gobelet à glaçure blanche
 3 - Flacon forme Dech.58 glaçure verte - 4 - Flacon forme Dech.60 à couverte blanche - porte la marque ANNIO rétrograde.

C - LES FIGURINES

De nombreuses figurines en terre cuite ont été réalisées selon la technique du moulage. Elles sont le plus généralement en terre blanche, parfois légèrement rosée. Elles représentent des divinités du panthéon classique, Jupiter, Mercure, Vénus... mais le panthéon gaulois est aussi très présent : Epona, Jupiter Tonnant (Teutatés), Risus, Déesses Mères, etc... des animaux, chevaux, poules, etc... complètent cette production.

Ces figurines se rencontrent fréquemment dans les sépultures. Les centres de production se situent pour les plus importants dans l'Allier, mais certains sont peut-être proches de nous, notamment celui qui a produit une Vénus de type à "gaine", portant un torse entouré de cercles et estampillée du nom bien gaulois de RUSTOGENUS. Ces figurines ont été fabriquées pendant les trois premiers siècles de la domination romaine en Gaule.

FIGURINES DECOUVERTES DANS LA NECROPOLE DU GRAND-JARDIN A LISIEUX



- | | | |
|-----------------|---------------------------|-------------|
| 1 - Déesse-Mère | - 2 - Venys à gaine | - 3 - Venus |
| 4 - Poule | - 5 - 50 igeon | - 6 - Chat |

D - LA CERAMIQUE COMMUNE

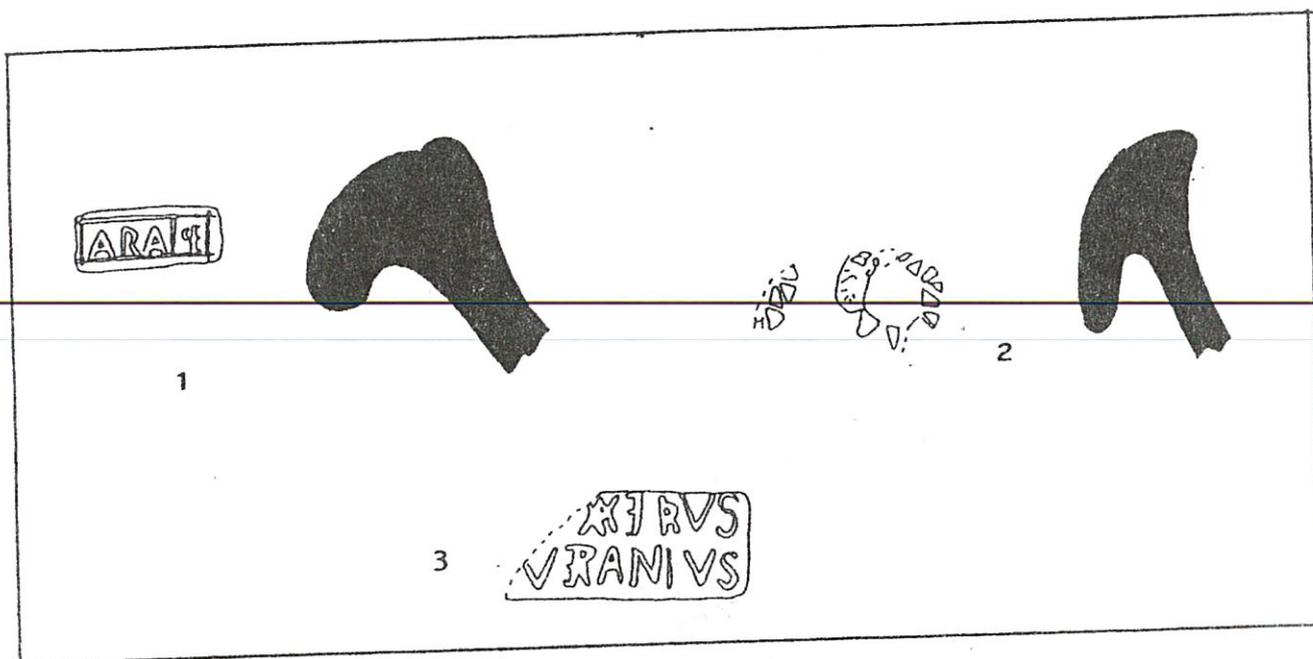
Indépendamment des céramiques dites de "Luxe" qui viennent d'être rapidement évoquées, des récipients communs furent aussi importés. Parmi ceux-ci, on peut citer des mortiers à bec verseur, munis d'une lèvre importante et présentant parfois une estampille apposée sur la lèvre.

Un corpus des estampilles sur mortier dressé à l'occasion d'un article sur l'atelier de potier des Mares-Jumelles dans l'Eure, a permis de relever trois estampilles découvertes à LISIEUX, dont deux sur le site du centre hospitalier.

L'estampille n° 3 est la marque de QUINTVS VALERIVS VERIANVS dont quatre exemplaires figurent au corpus des estampilles sur mortiers recueillis en Haute et Basse-Normandie.

L'aire de répartition des productions de ce potier semble vaste : Nord de la France, Belgique, et Grande-Bretagne.

ESTAMPILLES SUR LEVRE DE MORTIER DECOUVERTES A LISIEUX.



Les numéros 2 et 3 proviennent d'un dépotoir d'époque flavienne sur le site gallo-romain du Centre Hospitalier.

E - LES AMPHORES

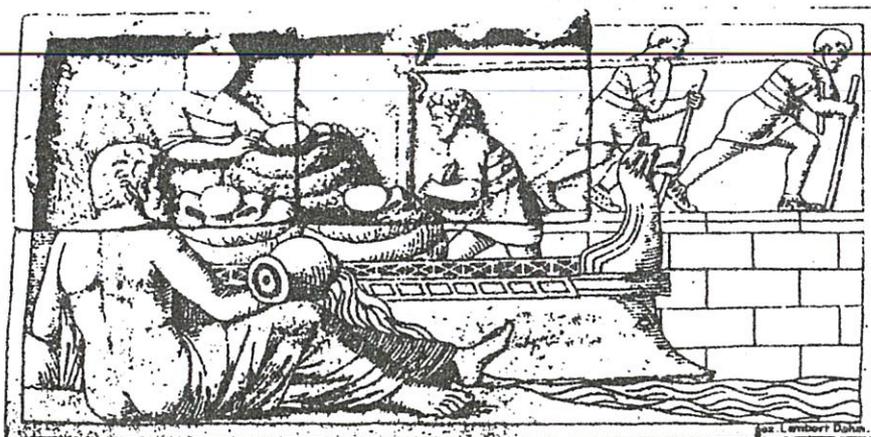
Les amphores occupent une place à part dans la céramique commune. Alors que les autres produits importés pour eux-mêmes, les amphores peuvent être considérées comme des emballages perdus, vraisemblablement non consignés.

Arrivées à destination, elles recevaient une nouvelle affectation, parfois réutilisées en construction où elles formaient un vide sanitaire. Les amphores les plus anciennes rencontrées dans notre région remontent au premier siècle avant notre ère, ce sont les amphores du type Dressel I qui transportaient du vin, notamment de Comanie et du Latium.

Pour les périodes suivantes, les amphores les plus fréquentes sont les amphores piriformes Dressel 7. 13, (*) destinées au transport du garum, célèbre condiment romain élaboré à base de poisson macéré ainsi que les amphores rondes Dressel 20, véhiculant l'huile de Bétique. Le vin était conservé dans des amphores enduites de résine, comme le montre un fond d'amphore découvert à Lisieux.

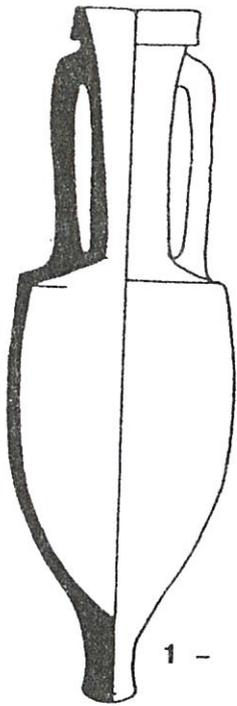
Parfois des inscriptions peintes, des "tituli picti" figurent sur les cols d'amphores, indiquant le contenant et la qualité du produit. Malheureusement, les "tituli picti" découvertes à Lisieux sont d'une interprétation difficile. Pour l'une, il peut s'agir d'olives, pour l'autre, nous savons que le produit est excellent, mais il n'a pu être identifié (voir figure 12).

Les anses des amphores, et notamment celles du type Dressel 20 portent fréquemment une estampille, en creux, qui permet d'identifier la provenance et d'établir les circuits de distribution de ces produits.

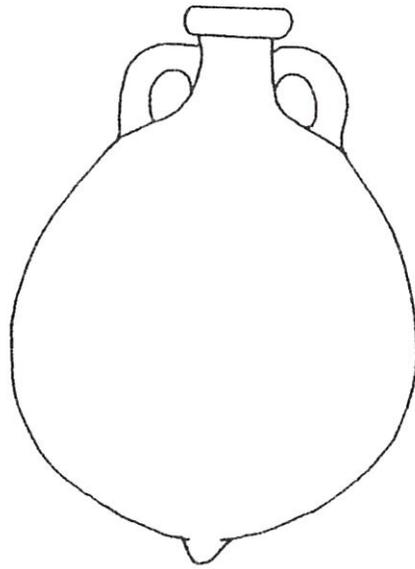


Bateau transportant des amphores protégées par de la paille
Neumagen (Allemagne)

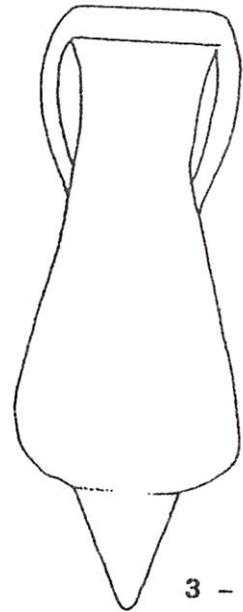
(*) dites aussi du type "militaire d'Augst", proche aussi de Dressel 38.



1 -



2 -



3 -

DIO

4 -

ΓΑΙ

5 -

ΤΑΝ' ΧΙΡ

6 -

HEB XH

7 -

CAV

8 -

PORPO

9 -

ANLIXH

10 -

ISE

LL'

11 -

CEVOS

12 -

ERC

Principaux types : 1 - Dressel 1 - 2 - Dressel 20 - 3 - Dressel 7. 13

Marques sur amphores : 4 - 5 , Exmes - 6 - Jort - 7.8. - Lisieux - 9 - Honfleur

Tituli Picti : 10, Pennedepie - 11. 12₅₃ Lisieux

II - LA CERAMIQUE REGIONALE

A - LES ATELIERS LEXOVIENS

En 1855, les travaux de fondations d'une cheminée à vapeur dans l'usine de M. BORDEAUX FOURNET amena la découverte des vestiges d'un four identifié par BOUET comme four à poterie. Aucune information concernant les types de céramiques réalisées dans ce four n'étant rapportée, cette attribution reste très hypothétique.

En 1855, lors de la construction du petit séminaire, les vestiges d'un four de potier gallo-romain sont signalés. Il est précisé que la dernière fournée était encore en place. Il s'agit vraisemblablement des vestiges effondrés de la voûte du four.

En 1966, faisant suite à des observations plus anciennes, un four est fouillé Plateau St Jacques, entre l'Avenue Sainte-Thérèse et la Rue du Canada.

Ce four, de forme légèrement ovalique, avait un diamètre de 110 cm, précédé d'une chambre à feu large de 40 cm et conservée sur 50 cm de long. Un pilier central de plan oval devait soutenir la sole du laboratoire dont aucun vestige ne subsistait. Le pilier pouvait, selon les fouilleurs, former un "pilier-sole". Les parois inférieures étaient conservées par endroit jusqu'à une hauteur de 50 à 60 cm. Elles ont été réalisées en argile appliquée en couches successives, donnant une épaisseur définitive de 5 à 8 cm. De grands fragments de poteries surcuites ont été utilisés comme renforts de la partie supérieure de la paroi.

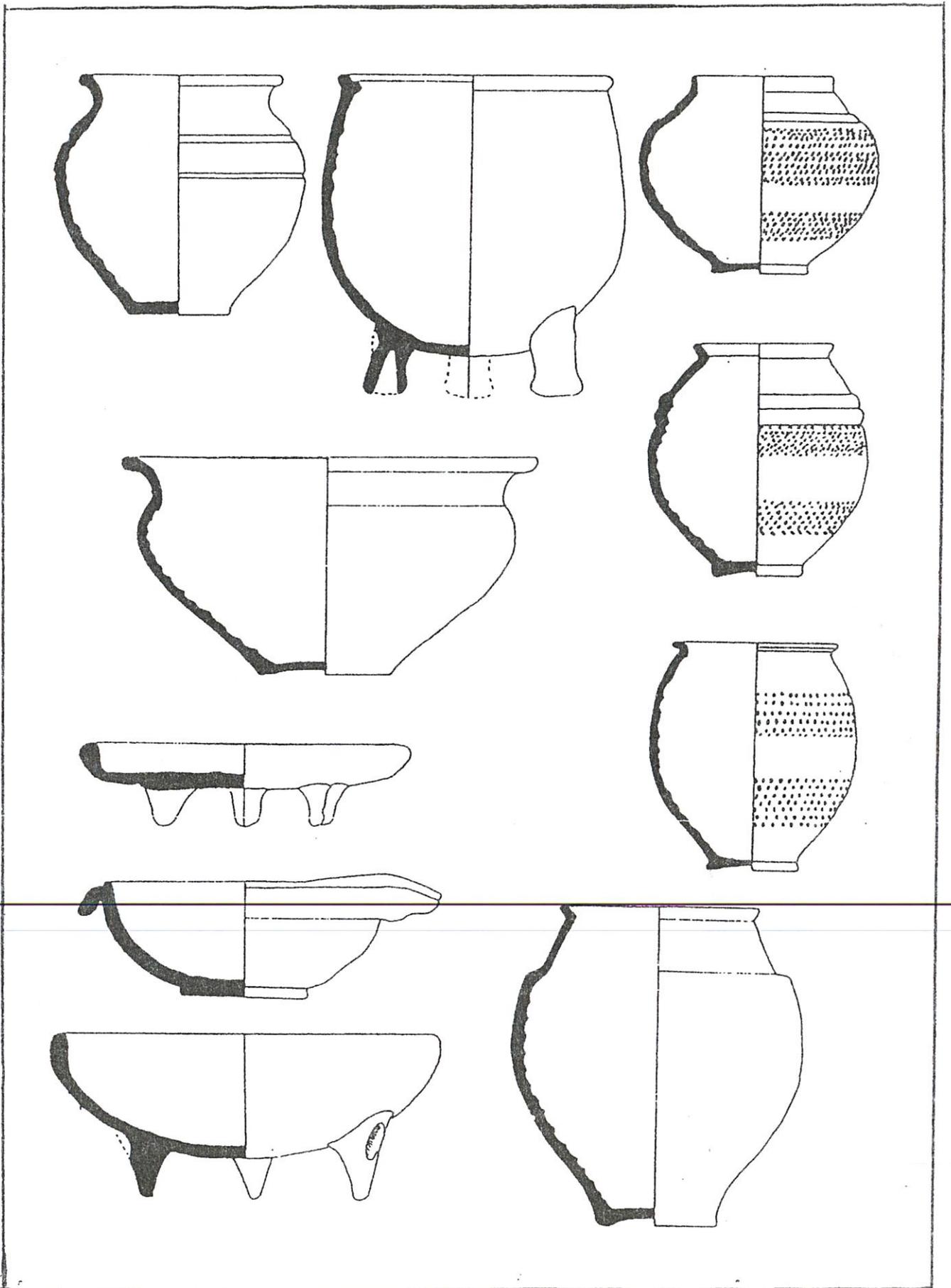
Ce four a été détruit dès l'antiquité par le creusement d'une cuvette dans la paroi Nord, contenant des blocs de minerai de fer appelé Grison ou Roussard.

La céramique fabriquée dans cet atelier est une céramique commune d'usage courant, dont les principaux types sont au nombre de dix :

cinq ovoïdes, une jatte, un mortier, trois récipients tripodes de tailles différentes.

Le critère dominant simple de cette céramique est sa teinte grise indiquant une cuisson en milieu réducteur.

La période de fabrication se situe vraisemblablement pendant la seconde moitié du II^{ème} siècle après JC.



Principaux types de vases produits (d'après Lagnel et Caillaud).

B - L'ATELIER DE PERIERS-EN-AUGE

En 1983, la pose sur le territoire de la commune d'une canalisation de gaz a permis de reconnaître un habitat gallo-romain. Parmi le matériel recueilli, de nombreuses petites "bobines" d'argile cuite et des tuiles attestent de la présence d'un site de production de céramique.

C - LES AUTRES ATELIERS REGIONAUX

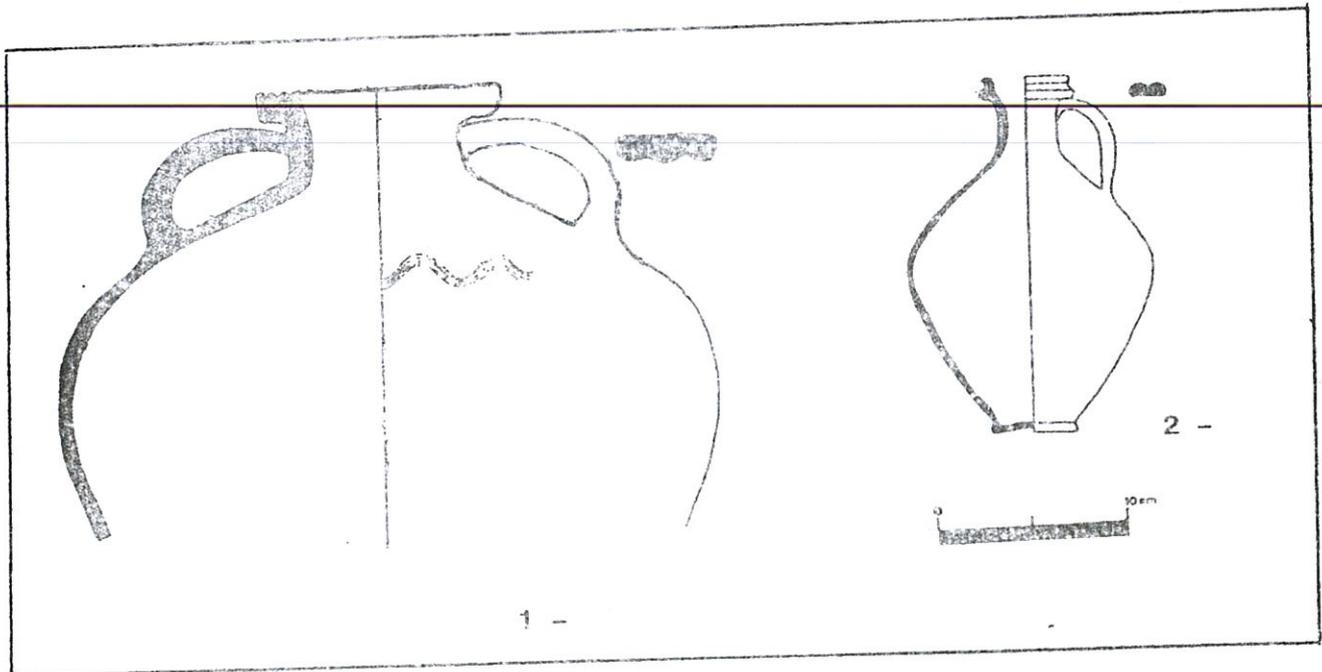
Les sites gallo-romains inscrits dans un triangle formé par les villes de BAYEUX, CAEN et LISIEUX, ont livré des productions céramiques dont l'étude morphologique et l'analyse des pâtes laissent présager une production régionale dont l'atelier reste à découvrir.

Ces productions concernent un type particulier d'amphore ainsi qu'une forme de cruche à usage domestique.

Les amphores se caractérisent par une lèvre aplanie, marquée de trois sillons concentriques. La forme générale s'apparente à l'amphore "gauloise". Ce type d'amphore est bien représenté aux thermes publics de LISIEUX.

De même, la cruche domestique est extrêmement courante. Les travaux d'édilité et les fouilles en ont relevé de très nombreux exemplaires, notamment à LISIEUX, où elle est présente du milieu du 1er siècle après JC jusqu'à la fin du 3ème siècle, sans qu'une évolution morphologique notable puisse être signalée.

Claude LEMAITRE



BIBLIOGRAPHIE

LA CERAMIQUE SIGILLEE

- B. HOFMANN - La céramique sigillée - Collection des Hespérides - Editions Erranec - Paris 1986.

- C. BEMONT et J.P. JACOB (sous la direction de) - La terre sigillée gallo-romaine - Lieux de production du Haut Empire : implantations, produits, relations - DAF n° 6 - Paris 1986.

- F. COTTIN - Céramique lexovienne de l'époque gallo-romaine au XIXème siècle, A.A.N. 1951.1952 PP 46.33.
Tiré à part : Lisieux. Morière 1953 16 pages, 3 planches HT.

- C. LEMAITRE - Découvertes lexoviennes - Etudes de plusieurs lots de céramiques sigillées recueillies à LISIEUX de 1946 à 1963.
Forum Paris - Revue du Groupe d'Archéologie Antique du Touring Club de France - 2 Septembre 1972 - 3, 1973 - 4, 1974 - 5, 1975.

- PH. MITARD - La céramique gallo-romaine d'Argonne du IV è siècle après JC. Annales de Normandie - 18ème année n° 4 - Décembre 1968.

- TARDIF de MOIDREY - Sujets décoratifs des poteries gallo-romaines du Musée du Vieux-Lisieux - Mai 1936 - Manuscrit 163 conservé à la bibliothèque Municipale de Lisieux, comprenant 35 planches de dessins de vases sigillés et de fragments de vases.

- P. BLASKIEWICZ et C. JIGAN - Les importations de céramiques sigillées estampillées en Normandie (Ier II ème S). Etude quantitative et historique - S.F.E.C.A.G. Actes du Congrès de Lezoux 1989.

LA CERAMIQUE FINE

- C. JIGAN - Les vases à glaçure plombifère trouvés en Normandie - Etat de la question S.F.E.C.A.G., Actes du Congrès d'Orange - 1988.

- P. BLASKIEWICZ et D. DUFOURNIER - Diffusion des gobelets bruns d'Argonne entre le fin du Ier siècle et la fin du IIème siècle en Normandie - GALLIA - Tome 46 - Paris 1989.

LES FIGURINES

- M. ROUVIER-JEANLIN - Les figurines gallo-romaines en terre cuite au musée des Antiquités Nationales. XXIV^e supplément à "GALLIA". CNRS, Paris, 1972.

- L. HARMAND - Les figurines de déesses-mères en terre cuite du musée des Antiquités de Rouen. Extrait du n° 30 de la revue des Sociétés savantes de Haute-Normandie. Préhistoire, Archéologie - 1963.

LA CERAMIQUE COMMUNE D'IMPORTATION

- P. BLASZIEWICZ, I. BUCUR, D. CLIQUET, P. DAVID et D. DUFOURNIER - Un atelier de potiers du II^e siècle dans la forêt d'Evreux (Eure). Revue Arch. Ouest, 5, 1988, p. 79.95.

- T. MARTIN et D. DUFOURNIER - Recherches sur la diffusion de la Black-Burnished Ware sur le littoral bas-normand au IV^e siècle - 105^e congrès national des sociétés savantes, Caen, 1980, Archéologie, p. 65 à 83.

LES AMPHORES

- M.H. CALLENDER - Romain Amphorae, with index of stamps - London - Oxford University press - 1965.

- E. DENIAUX - Recherches sur les amphores antiques de Basse-Normandie. Cahier des annales de Normandie n° 12 B - CAEN 1980.

- E. DENIAUX - Nouveaux fragments d'amphores découverts dans les environs de CAEN. Recueil d'Etudes offert en hommage au doyen Michel de Bouïard. Annales de Normandie - N° spécial - CAEN, 1982.

LA CERAMIQUE REGIONALE

- C. JYGAN - J.Y. MARTIN - Inventaire des sites de production de céramique gallo-romaine découverts en Normandie. Annales de Normandie 37^e année n° 4 - Octobre 1987.

- A. de LAPORTE - Découvertes d'antiquités à Lisieux - Bulletin monumental - XLII, 1876.

- A. de LA PORTE (signale découverte vases au niveau séminaire) Société Historique de Lisieux, séance d'Avril 1885, procès-verbal, II, page 7.

- R. CAILLAUD et E. LAGNEL - Un four de potier gallo-romain à Lisieux - Annales de Normandie, 15^e année, n° 3, Octobre 1965.

- D. DUFOURNIER, J.Y. MARIN - Une production d'amphores du II^e siècle dans le Calvados - S.F.E.C.A.G., actes du congrès de Caen, 1987.

LA CERAMIQUE LOCALE ET D'IMPORTATION

- P. BLASKIEWICK, P. DAVID, C. JIGAN et J.Y. MARIN - Quelques données nouvelles sur la nécropole gallo-romaine du Grand-Jardin à Lisieux (Calvados) : La Collection Delaporte du Musée de Lille. Revue Archéologique Ouest, 1984, p. 119-134.

Achat du presbytère de Boissey

Henri PAUMIER

Paris 18 mars 1837

Louis Philippe, Roi des français
à tous présents et à venir, salut
sur le rapport de notre Ministre secrétaire d'Etat
au Département de l'Intérieur
Le Comité de l'Intérieur de notre Conseil d'Etat
entendu,
Nous avons ordonné et ordonnons ce qui suit

Art. 1er

La commune de Boissey (Calvados) est autorisée
à acquérir du sieur Moissard, moyennant la somme de
6200 F l'ancien Presbytère et dépendances, estimé 7200 F
pour être rendu à sa première destination, aux clauses
exprimés dans l'acte sous seings privés du 18 mai 1835.

Pour payer le prix de cette acquisition en principal
intérêts et frais, ainsi que les réparations à exécuter aux
bâtiments qui font l'objet de ladite acquisition, la
Commune de Boissey est autorisée à s'imposer extraordinairement, pendant 10 ans, 15 centimes additionnels au principal des contributions foncière, personnelle et mobilière

Art. 2

L'imposition autorisée par l'article qui précède sera portée, par le directeur des contributions aux rôles des contributions foncière, personnelle et mobilière de 1837 et années suivantes et perçus par le percepteur de la commune le tout jusqu'à concurrence et dans les proportions ci-dessus déterminées.

67

Art. 3

Nos ministres secrétaires d'Etat aux Dépts de
de l'Intérieur et des finances son chargés de l'exécution
de la présente ordonnance.

Donné au Palais des Tuileries le 13 mars 1837
signé Louis-Philippe

60

1897
Bibliothèque
N. 10

Paris 13 Mars 1837.

Louis-Philippe, Roi des Français,
à tous présents et à venir, salut
sur le rapport de notre Ministre secrétaire d'Etat
au Département de l'Intérieur,
Le Conseil de l'Intérieur de notre conseil d'Etat
entendu,

Nous avons ordonné et ordonnons ce qui suit.

Art. 1^{er}.

La Commune de Boessey (canton de) est autorisée
à acquiescer au sieur maissard, moyennant la somme de
600^{fr}. l'ancien Presbytère et dépendances, estimé 17200^{fr},
pour être rendu à sa première destination, aux clauses
exprimées dans l'acte sous seings privés du 18 Mai 1835.

Pour payer le prix de cette acquisition en principal,
intérêts et frais, ainsi que les réparations à exécuter aux
bâtimens qui font l'objet de ladite acquisition, la
Commune de Boessey est autorisée à s'imposer extraordinairement,
pendant trois ans, 15 c^{ts} additionnels au principal
des Contributions foncière, personnelle et mobilière

Art. 2.

L'Imposition autorisée par l'article qui
précède sera portée, par le Directeur des contributions aux
rols des contributions foncière, personnelle et mobilière
de 1837 et années suivantes et perçue, par le Percepteur
de la commune, le tout jusqu'à concurrence et dans les
proportions ci-dessus déterminées.

Article 3.

Nos Ministres secrétaire d'Etat au Dépt. de
l'Intérieur et des finances sont chargés de l'exécution
de la présente ordonnance.

Donné au Palais des Tuileries, le 13 mars 1837
signé Louis-Philippe
Par le Roi:

Le pair de France Ministre secrétaire d'Etat

NOTES DE TOPONYMIE NORMANDE



SI SOCCANE M'ÉTAIT CONTÉE...

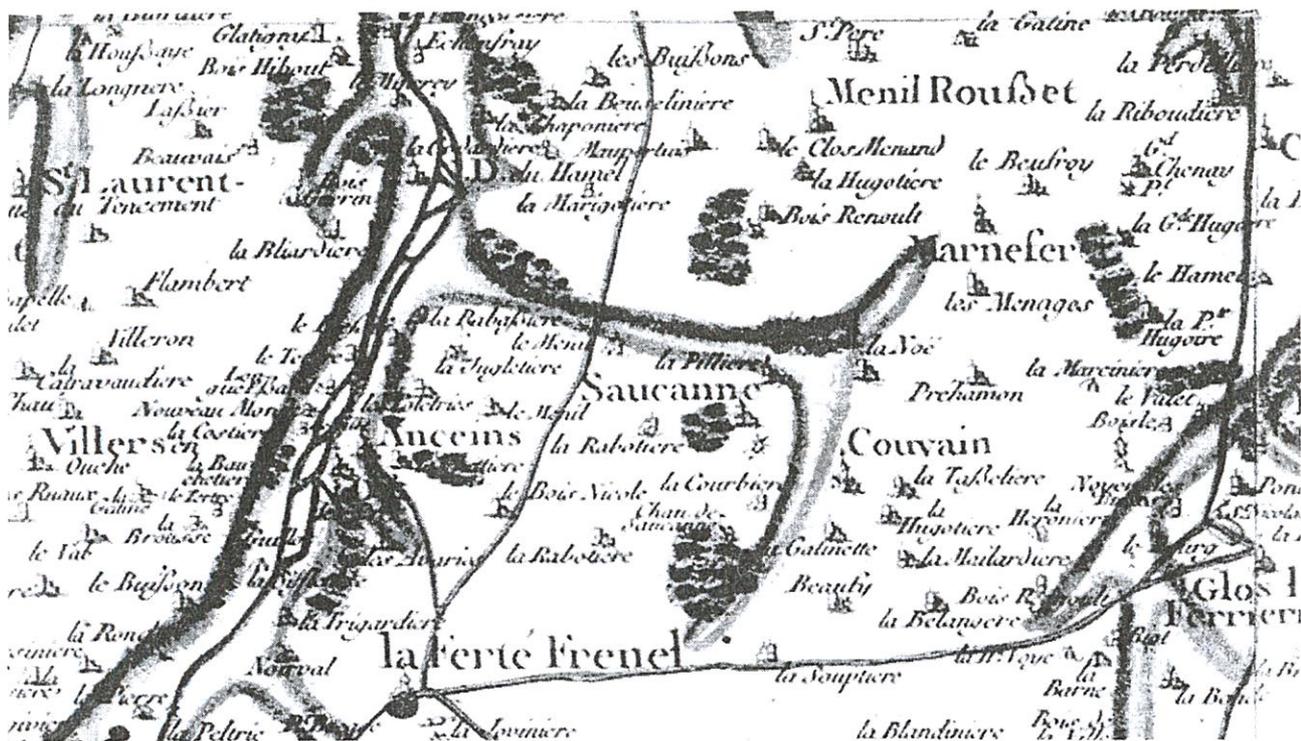
... nous irions planter nos saules sur la ligne Joret

Soccane (dont le nom s'est également orthographié, entre autres, *Socanne*, *Saucane* ou *Saucanne*) est une ancienne commune de l'Orne rattachée en 1840 à Couvains, dans le pays d'Ouche. Son statut de commune disparue l'a longtemps reléguée dans les limbes toponymiques, les spécialistes ayant préféré jusqu'à présent se pencher sur les noms des communes actuelles.

Réjouissez-vous, bonnes gens : le temps de la résurrection est enfin arrivé. Soccane émerge. Soccane renaît. Soccane revit.

Examinons-en tout d'abord des attestations anciennes :

SOCCANE, ancienne paroisse puis commune, rattachée en 1840 à Couvains, canton de La Ferté-Frênel [61]. — *Sauquene* 1210 MR I 175a, *ecclesia de Sauquenna* ~1370 PDE 192C, *Sauquenne* 1402 ETAO 34, 1612/1636 EPEN, *la Socanne* [lire *Soccane*] 1648 BDE 26, *Sancernes* [lire *Saucannes* ?] 1654 CDEE, *Sauquanne* 1677 RGEP, 1713 DG, *Saucane* 1716 CDN, *Soquens* [lire *Soquene* ?] 1719 GGN, *Soguenne* [lire *Soquenne*] 1735 NDR 72a, *Socane* 1730/1739 CTDLD, *Saucanne* 1753/1785 CC, 1805 DUF V 32b, *Saucanne* [lire *Saucanne*] 1793 SC, *Soccane* 1801 BLRF, 1805 DUF V 116b, *Socanne* 1808 AOr 49, 1828 IDN 560, *Saucane* 1830 DUGP II 502b, *Socanne* 1830 DUGP II 564b, *Saucane* 1837 DGU II 598b, *Socanne* 1837 DGU II 670a, *Soccane* 1854 ANI, *Soccanes* 1859 BPN II 137, *Saucanne* 1825/1866 EM, *Soccanes* 1882 ETAO 34, *Soccanes*; *Soccannes* 1903 PPR, *Saucanne* 1954 INSEE, 1975 IGN, *la Saucanne* 1986 PTT, 2001 IGN, *Saucanne* 2005 PTT, *la Saucanne* 2007 IGN, *Saucanne*; *la Saucanne* 2008, 2009 PTT.



Site de Socanne (Saucanne) sur la carte de Cassini (1753/1785).

Les premières attestations de ce toponyme permettent de poser une proto-forme gallo-romane °SALCÁNA < °SALICÁNA, en admettant un traitement normano-picard dans l'extrême nord du département de l'Orne. Dans ce cas, ce nom pourrait représenter une formation gauloise dont la première partie, °SALIC-, doit correspondre à l'élément *salico-* "saule", ou à sa variante féminine tardive °*salicā*¹. La deuxième partie du toponyme, -ÁNA, pourrait s'identifier avec le gaulois *ana* "marais"; plutôt qu'avec le suffixe adjectival féminin latin -āna, peu productif en toponymie dans la moitié nord de la Gaule. On notera que le produit de -ÁNA dans cette position est régulièrement -en(n)e (cf. JULIÁNA > *Julienne*, MEDIÁNA > *moyenne*, etc.), ce qui est confirmé par toutes les formes anciennes du toponyme (*Sauquene* 1210, *Sauquenna* ~1370, *Sauquenne* 1402, 1612/1636). La première forme en -ane fait son apparition au milieu du 17^e siècle, et quelle qu'en soit l'origine (variante dialectale tardive ou au contraire hypercorrection), elle est secondaire. Dans cette hypothèse, le sens global de °SALICÁNA serait donc "le marais aux saules".

Cette interprétation est rendue d'autant plus plausible par la proximité des microtoponymes *le Marécage*, *la Noë Bras*, *la Noë de Couvains* (une *noë* est une prairie humide, une terre inondable), ainsi que *les Hazerets* "les petits marais" à Couvains, de part et d'autre du ruisseau nommé le Val de Couvains. On pourra par ailleurs citer la fréquente formation romane synonyme *Sauxmarais* < ancien français *sals maresc* "le marais aux saules", attestée par exemple dans la Manche à Anneville-en-Saire, Barneville-Carteret, Réville ou encore Tourlaville, et prouvant la fréquence de ce type toponymique en Normandie.

L'explication proposée ici pour le nom de Socanne nous amène à poser trois questions : d'une part, existe-t-il d'autres attestations du gaulois *salico-* "saule" en Normandie, et plus particulièrement dans notre région ? De même, qu'en est-il de l'élément *ana* "marais" ? Enfin, trouve-t-on d'autres exemples dans l'Orne de traitements phonétiques normano-picards, alors que nous sommes au sud de la ligne Joret ?

¹ Cf. DELAMARRE, p. 264-265.

Le gaulois *salico-* “saule”.

Le thème gaulois *salico-* “saule” est attesté par un certain nombre de noms de personnes féminins (*Salica*, *Salicogenna*, *Salicilla*)², ainsi que plusieurs hydronymes et toponymes dont Saulges en Mayenne et Saugues en Haute-Loire, tous deux issus de °*salicas* “les saules”. Il en va de même pour l’antique *Salica*, aujourd’hui La Solana (Espagne)³, qui représente l’emploi au singulier de l’appellatif °*salica*.

Cet élément procède du celtique commun °*salik-*, d’où les formes masculine °*salik-s* (cf. ancien irlandais *sail* “saule”) et féminine °*salikā* (cf. breton *halek*); quant à la forme exacte du nominatif de ce mot en gaulois, elle n’est pas connue⁴.

Le radical indo-européen °*salik-* / °*salk-* “saule”, sur lequel reposent également le latin *salix* (d’où l’ancien français *sals*, *salz*; puis *saus*, *saux*) et le germanique commun °*salh-* (d’où procède l’anglais *sallow* “saule”, ainsi que le français *saule*, par l’intermédiaire du francique °*sahla*), représente un dérivé en *-ik-* de la racine °*sal-* “gris, gris sale” (d’où aussi le français *sale*, initialement “grisâtre”, autre mot d’origine germanique)⁵.

Il semble possible de reconnaître cet élément dans le radical du nom de l’ancienne commune de Soquence, dans le Calvados :



Saule blanc, planche botanique
(Pierre Bulliard, *Flora parisiensis*, Paris, 1777).

SOQUENCE, ancienne paroisse puis commune, réunie en 1831 à Écajeul, elle-même réunie en 1972 au Mesnil-Mauger, canton de Mézidon-Canon [14]. — *Salquentia* [var. *Solquantia*; *Salcantia*] 1063/~1066 RADN 421 § 222, *Salcantia* 1137 PLXDF Ivij n. 3, *Salchantia* 12^e s. PLXDF Ivij n. 3, *Salquantia* 1185/1189 RAH2 II 405 § DCCLVI, *Sauquancia* 1221 PLXDF Ivij n. 3, *Sarchance* 1227 PLXDF Ivij n. 3, *Saucancia* 1259 PLXDF Ivij n. 3, *Sauquances* 1277 CNo 213a § 898, *Savoante* [lire *Saucance*] 1277 CNo 214a § 900, *Savoanta* [lire °*Saucenca*] 1277 DTC, *Sanaquancia* [lire *Saucquancia*]; *Soquance* 1286 PLXDF Ivij n. 3, *Soquantia* 16^e s. PLXDF Ivij, *Sequence* [lire *Soquence*] 1610 GC XI Instr. 304 § XIV, *Socquence* 1612/1636 EPEN, *Soquence* 1640 RFBC 41a, *Soquance* 1648 BEL 26, *Socquence* 1677 RGEP, *Soquences* 1713 DG, *Soquence* 1720 CFN-2, *Socquence* 1730 DTC, *Soquence* 1735 NDR 83a, 1730/1739 CTDL, 1753/1785 CC, 1793 SC, 1801 BLRF, 1805 DUF V 128c, 1810 CN, 1828 IDN 561, 1830 DUGP II 571b, 1837 DGU II 678a, 1844 PLXDF lix, 1845 a HDL II 409, 1825/1866 EM, 1883 DTC, *Soquences* 1927 RAH2 III 237c, *Soquence* 1946 INSEE, 1975 IGN, *Séquence* 1982, 1984 PTT, *Socquence*; *Soquence*; *Soquance* 1982, 1988 PTT, *Socquence*; *ham[eau] de Soquence* 1988 PTT, *Soquence* 2007 IGN, 2011 PTT.

Les attestations anciennes de ce toponyme permettent de poser une proto-forme gallo-romane d’origine gauloise °*SALIC-ANTIA*, où la seconde partie du nom doit correspondre à l’élément pré-latin bien connu *-ant-ia*, fréquent entre autres dans les hydronymes (d’où les finales en *-ance*, *-ence* de nombreux cours d’eau). Le sens de cette finale n’est pas connu avec certitude, mais son lien régulier avec l’eau permettrait de proposer comme sens global “l’endroit (humide ?) où il y a des

² *Ibid.*

³ *Ibid.*

⁴ *Ibid.*; VENDRYES, p. 5-13.

⁵ DOLLIN, p. 284; FEW XXI 56; BILLY, p. 130b; DE GAVRIEL, p. 363; DELAMARRE, *op. cit.*, *loc. cit.*

saules”. De fait, l’ancienne paroisse de Soquence était située entre la Dives et la Vie, dans la zone des marais, terrain propice à ce type de végétation.



Site de Soquence sur la carte de Cassini (1753/1785).

On remarquera ici que le nom de cette ancienne commune comporte une irrégularité phonétique. La première partie du mot procède du traitement dialectal normand attendu (conservation de [k] latin ou gaulois assimilé, devant [a] en position forte) de l’étymon SALCÁNTIA < °SALICÁNTIA, identique à celui qui apparaît dans *Socanne* < °SALCÁNA < °SALICÁNA. En revanche, la finale *-antia*, qui devrait aboutir en zone normano-picarde à [-ãʃ], noté *-anche* ou *-enche* (comme par exemple dans *Arromanches*), manifeste un traitement phonétique français [-ãts] > [-ãs], noté *-ance*, *-ence*. La raison de cette disparité n’est pas connue, la localité se trouvant nettement au nord de la ligne Joret.

Ce type toponymique se relève également dans l’Eure à Montfort-sur-Risle et Glos-sur-Risle, ainsi qu’en Seine-Maritime au Havre et à La Bouille, toujours avec la même francisation de la finale. Cependant, les formes anciennes manquent, de telle sorte que certaines de ces occurrences peuvent en réalité correspondre à un transfert toponymique.

SOQUENCE, hameau à Montfort-sur-Risle et Glos-sur-Risle, canton de Montfort-sur-Risle, Eure. — *Soquence* 1825/1866 EM, 1878 DTE, 1985 PTT, *quart[ier] Soquence* 2005 PTT, *Soquence* 2007 IGN.

SOQUENCE, quartier, ancien hameau et ancienne ferme à Gravelle-Sainte-Honorine, ancienne commune rattachée au Havre, ch.-l. d’arr., Seine-Maritime. — *Soquence* 1745/1780 ATGA, *Socance* 1753/1785 CC, *F[er]me de Soquence* 1825/1866 EM, *Soquence* 2007 IGN.

SOQUENCE, ferme à La Bouille, canton de Grand-Couronne, Seine-Maritime. — *ferme Soquence* 1983 PTT, *Soquence* 2007 IGN.

Le gaulois *ana* “marais”.

Le gaulois *ana* “marais”⁶ est l’un des mots figurant dans le glossaire d’Endlicher⁷, où il apparaît sous la forme “*anam paludem*”. Il est issu du celtique commun °*anā* (cf. ancien irlandais *an* “eau; urine”) < indo-européen °*pan-ā*, forme féminine de °*pan-o-* (sur lequel repose le germanique commun °*fanjam* > anglais *fen* “marais”). Ce dernier thème est une variante de °*pen-o-* “marais, boue, eau sale” > celtique commun °*eno-* (cf. ancien irlandais *en* “eau”, *enach* “marais”), dérivé de la racine indo-européenne °*pen-*, de même sens⁸.

On pense le trouver en France dans quelques toponymes tels qu’Anet (Eure-et-Loir), Annappes (Nord), etc. Nous avons proposé ailleurs⁹ de voir cet élément dans la première partie du nom d’Anneray, hameau à Méry-Corbon, dans le Calvados.

ANNERAY, hameau à Méry-Corbon, canton de Mézidon-Canon [14]. — *Aneré* 1720 CTN-2, 1723 CTDL, *Anneray* 1736 CTDB, *Aneré* 1730/1739 CTDL, *Anneray* 1753/1785 CC, *hameau d’anneray* ~1815 CN, *Anneray* 1839 EM, 1883 DTC, 1946 INSEE, 1982 PTT, 1989 IGN.

⇒ LE BAC D’ANNEY, lieu-dit à Biéville-Quétiéville et Méry-Corbon, canton de Mézidon-Canon [14]. — *Bosc Enneré* 1695 LDGN, *Bosc Enneré* 1718 DDS, 1719 GGN, *Bac d’Aneré* 1720 CTN-2, 1723 CTDL, 1730/1739 CTDL. *Bosc Eneré* 1758 CGDN, *Bac* 1753/1785 CC, *le bac d’Anneray* 1879 CN, *Bac d’Anneray* 1883 DTC, 1982 PTT, *Bac [d’] Anneray* 1982 PTT.

⇒ LA COMMUNE D’ANNEY, lieu-dit à Biéville-Quétiéville, canton de Mézidon-Canon [14]. — *Comune d’Aneré* 1723 CTDL, 1730/1739 CTDL, *Commune d’Anneray* 1810, ~1812 CN, *les Communes* 1946 INSEE.

Ce nom paraît reposer sur une proto-forme gallo-romane d’origine gauloise °ANA-RITU, combinaison de l’élément *ana* “marais” avec le gaulois *ritu* “gué, passage”, soit “le gué du marais” ou “le passage du marais”. En effet, le gaulois *ritu-* est habituellement traduit par “gué”¹⁰, mais correspond dans certains cas au sens plus général de “passage”, ce qui est conforme à l’étymologie du mot. Ce dernier est issu du celtique commun °*ritu-* < indo-européen °*pr-tu-* “passage, gué” (cf. latin *portus* “passage”, anglais *ford* “gué”), forme suffixée en *-tu-* de la racine verbale °*per-* “mener, passer, traverser” au degré zéro °*pr-*; cette racine repose en dernier lieu sur la base prépositionnelle °*per-* “en avant, à travers”.

La fréquence de ce thème dans la toponymie gauloise va évidemment de pair avec l’importance des gués à une époque où les ponts étaient extrêmement rares. Lorsqu’un composé en *-ritu* est accentué sur la voyelle de liaison, soit -Ó-RITU-, cette finale aboutit généralement à *-ort-*, *-ord-*, comme dans le type toponymique *Chambord* < CAMBÓ-RITU “le gué / passage de la courbe (de rivière)”. Mais accentué à la latine sur l’avant-dernière syllabe, soit -RITU, cette finale devient dans notre région *-ré-*, *-rai-*, *-ray* et autres variantes graphiques. On en relève des exemples dans l’Orne dans les noms de Rai “le gué”, Lonrai “le long gué”, Rémalard “le gué mal situé”, etc.

En l’occurrence, le hameau d’Anneray est situé à la limite des marais de la Dives, en aval du confluent de cette rivière avec la Vie. L’existence d’un point de passage avéré de la Dives à cet endroit est confirmée au 18^e siècle par la mention d’un bac, en amont de celui du Ham. Ces bacs sont signalés par la plupart des cartes de cette époque (voir les deux exemples ci-dessous), les documents antérieurs étant moins détaillés. On gardera à l’esprit que, le gaulois *ritu* ayant le sens

⁶ DOTTIN, p. 226; BILLY, p. 10b; DECARVE, p. 43; DELAMARRE, p. 37.

⁷ Le glossaire d’Endlicher, dit aussi glossaire de Vienne, fut compilé par une main anonyme au 4^e ou 5^e siècle, d’après les gloses marginales ou interlinéaires de documents antérieurs.

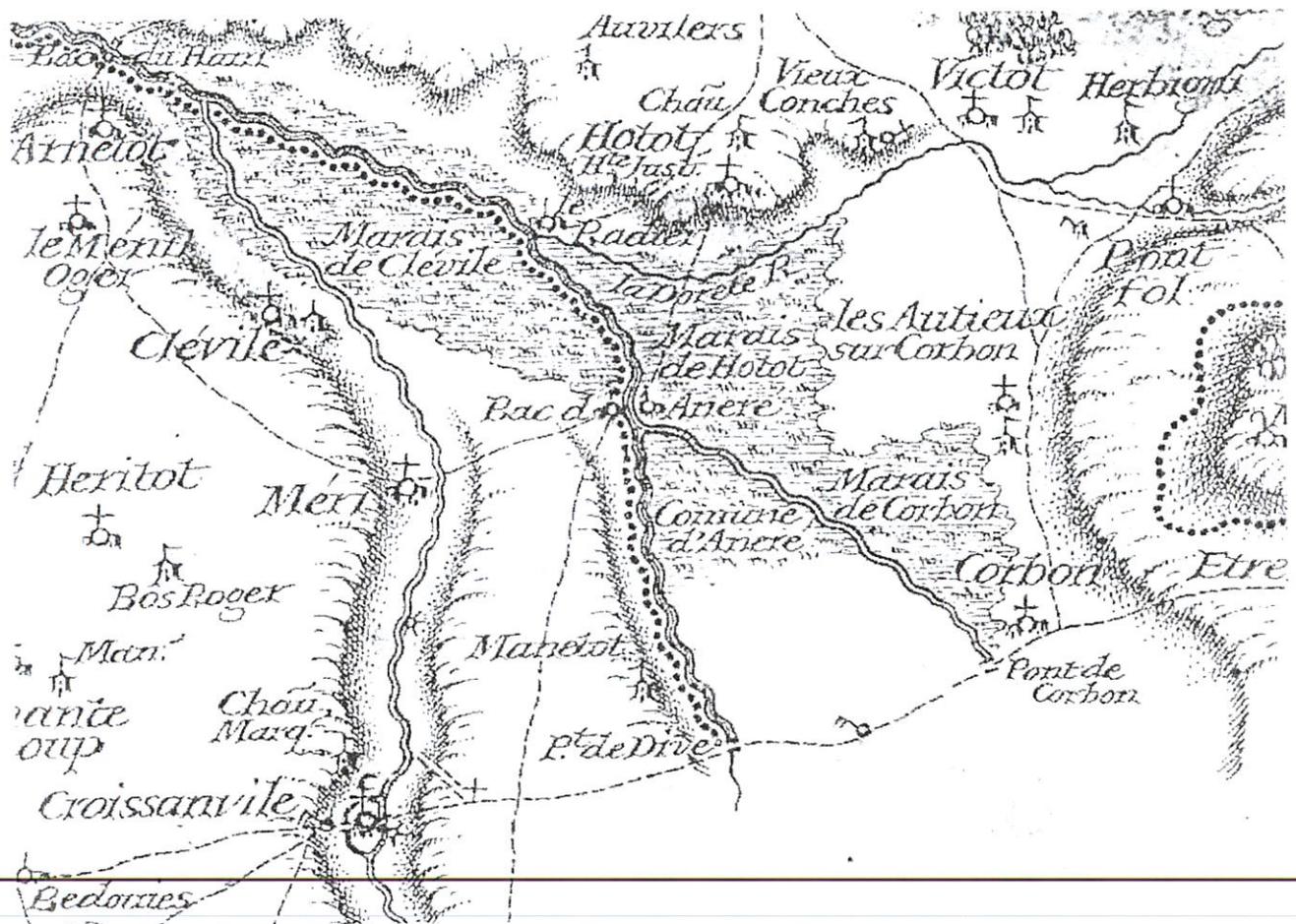
⁸ POKORNY, p. 807.

⁹ FOURNIER, p. 59-61.

¹⁰ DOTTIN, p. 282; FEW X 421; DECARVE, p. 356; BILLY, p. 126b; DELAMARRE, p. 258.

général de “passage”, le composé °ANA-RĪTU ne désigne pas obligatoirement un gué, mais simplement un point de passage sur la Dives, et le franchissement de ce cours d'eau a pu s'effectuer de diverses manières à cet endroit à l'époque gauloise ¹¹.

Il est par ailleurs nécessaire de noter que la mention du bac d'Anneray semble apparaître à l'extrême fin du 17^e siècle sous forme d'une cacographie reprise par un certain nombre de cartographes postérieurs : on relève en effet les graphies *Bosc Ennere*, *Bosc Enneré* ou *Bosc Eneré* de 1695 à 1758. On pourrait penser à première vue que c'est la graphie *Bac* qui représente une altération de *Bosc*, étant donné l'antériorité de cette dernière; cependant, l'existence du bac étant corroborée par divers documents, c'est très certainement l'inverse qui s'est produit.



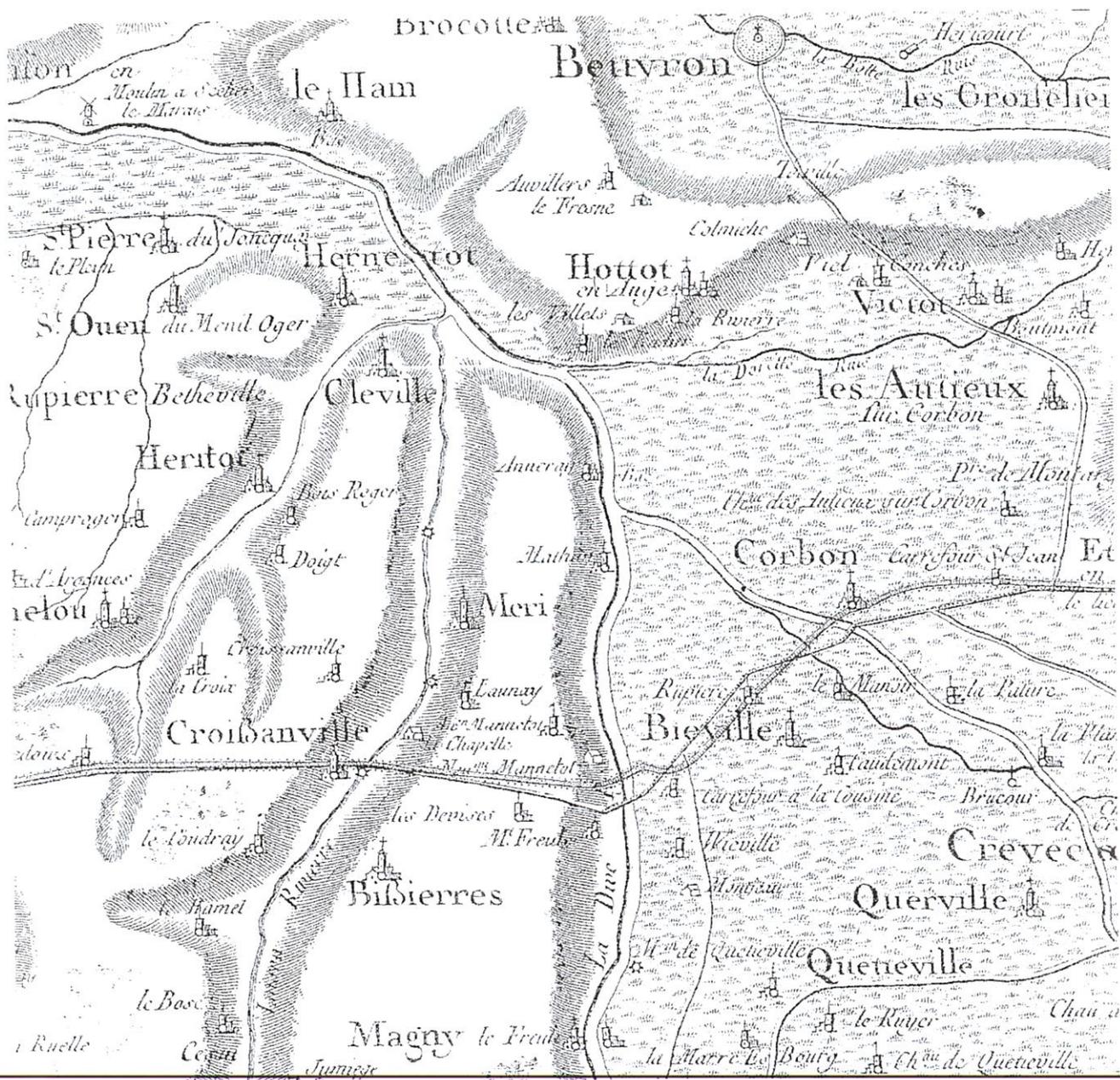
Site d'Anneray (Aneré.) sur la carte de d'Anville (1723).

Traits normano-picards au sud de la ligne Joret.

Le dernier point qui retiendra notre attention ici est la possibilité pour les traits normano-picards de se manifester au sud de la ligne Joret. C'est un fait bien connu en dialectologie que les isoglosses (c'est-à-dire les lignes théoriques qui circonscrivent les faits linguistiques sur une carte) ne sont pas fixes; elles évoluent dans le temps, selon un principe constant : les caractéristiques dialectales ont généralement tendance à régresser par rapport à celles de la langue standard.

L'une des preuves de cette évolution est fournie par les données de la toponymie qui fossilisent sur le terrain des états de langue antérieurs. En ce qui concerne le département de l'Orne, sa frontière nord n'est que brièvement frôlée par l'isoglosse matérialisant la limite de la

¹¹ Un autre point de passage de la Dives était Jort, canton de Morteaux-Coulbœuf (Jort 1049/1058 RADN 318 § 140) < DIUO-RITU “le gué / passage sur la Dives”, à associer à l'ancienne commune de Pont qui lui fait face sur l'autre rive.



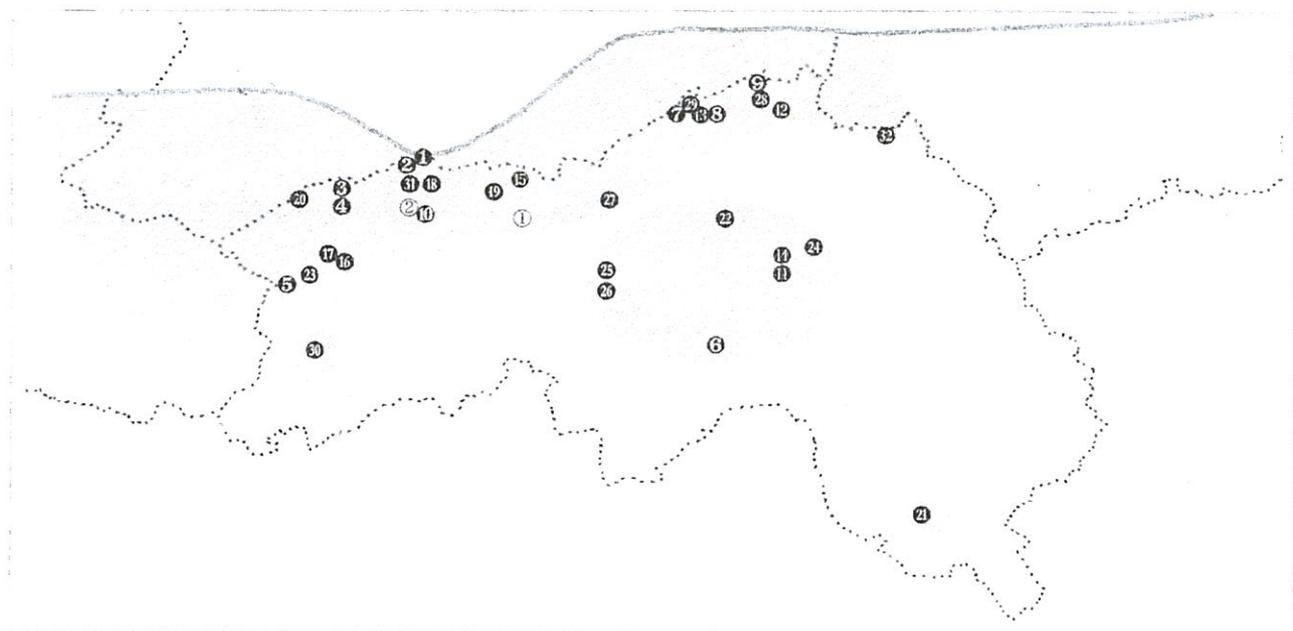
Le site d'Anneray et du bac sur la carte de Cassini (1753/1785).

conservation de [k] latin devant [a] en position forte : en principe, on n'attend pas de formes normano-picardes telles que *cat*, *vaque*, *ruque*, respectivement issues de CATTU, VACCA, RUSCA, mais les formes françaises correspondants *chat*, *vache*, *ruche*, attribuables à la palatalisation ancienne de [k] > [ʃ] devant [a]. Il en va de même pour le traitement de [g] devant [a], qui reste [g] dans la zone normano-picarde (GAMBA > *gambe*, GARBA > *guerbe*), alors qu'il passe en français à [ʒ], noté j ou g(e) : GAMBA > *jambe*, GARBA > *gerbe*.

Or le territoire du département de l'Orne recèle de très nombreuses traces toponymiques de formes non palatalisées, que l'on constate soit dans la prononciation actuelle des toponymes, soit dans certaines attestations médiévales, qui furent francisées par la suite. Ces traces se répartissent en plusieurs zones : d'une part, une bande compacte, large de 10 à 20 kilomètres, longeant la frontière nord du département; c'est dans cette première zone que se situe Soccane, tout à fait à l'est. Ensuite, une zone centrale plus diffuse, atteignant la région de Sées; enfin, quelques attestations sporadiques, dont la plus méridionale se trouve au sud de Bellême !

La carte ci-dessous résume cette situation, qui montre clairement le recul de l'isoglosse avec

le temps. Nous n'y avons fait figurer que les principales attestations, les données de la microtoponymie en fournissant de très nombreuses. Nous n'explicitons pas, faute de place et de temps, l'étymologie et l'évolution phonétique de chacune d'entre elles. Cette partie de l'étude fera vraisemblablement l'objet d'une publication séparée.



Localisation des toponymes manifestant une absence de palatalisation dans l'Orne.

----- : la ligne Joret.

▨ : zones où les traitements $[k] + [a] > [k]$ et $[g] + [a] > [g]$ sont attestés dans l'Orne au sud de la ligne Joret.

• $[k] + [a] > [k]$: ① Cahan; *le Capet*, hameau à Cahan; ② *Cambercourt*, hameau à Berjou; ③ Caligny; ④ La Bazoque; ⑤ *Beauquesne*, forme ancienne de Beauchêne; ⑥ *la Capelle*, forme ancienne de La Chapelle-près-Sées; ⑦ La Cambe; ⑧ Camembert; lieu-dit *la Bucaille* à Camembert et Guerquesalles; ⑨ Canapville; *le Camp de la Mare*, ancien lieu-dit à Canapville; ⑩ La Carneille; ⑪ Carnettes; ⑫ Campigny, hameau à Orville; ⑬ *Campels*, (*les Campeaux*), formes anciennes des Champeaux; ⑭ *Camp Haol*, forme ancienne de Champ-Haut; ⑮ *Cancereis*, *Campseriers*, forme ancienne de Champcerie; ⑯ *Cappelle au Moigne*, *Cappelle Armentier*, formes anciennes de La Chapelle-au-Moine et / ou de Saint-Clair-de-Halouze; ⑰ *Cappelle Bische*, forme ancienne de La Chapelle-Biche; ⑱ *les Bucailles*, lieu-dit à Ségrie-Fontaine; ⑲ *la Cambre*, hameau à Saint-Aubert-sur-Orne; ⑳ *Cambuzo*, hameau à Clairefougère; ㉑ *Capelle Souef*, forme ancienne de La Chapelle-Souëf; ㉒ *Calfur*, forme ancienne de Chaufour; ㉓ *Larcamps*, forme ancienne de Larchamp; ㉔ *Escalfo*, *Scalfou*, *Escaufo*, *Escalfou*, formes anciennes d'Échauffour; ㉕ Tanques; ㉖ *Franqueville*, forme ancienne de Francheville; ㉗ Occagnes; ㉘ *Pont Cardon*, forme ancienne de Pontchardon; ㉙ Quatre-Favrils (*Catefavereli* 1113, *Catefaverill* 1121/1128, *Chatefaveril* 1128); ㉚ Saint-Front-de-Collières, ancienne appellation de Saint-Front, aujourd'hui rattaché à Domfront; ㉛ Sainte-Honorine-la-Cardonne, ancienne variante de Sainte-Honorine-la-Chardonne; ㉜ Soccane.

• $[g] + [a] > [g]$: ① *Guaiolum*, forme ancienne de Giel; ② *Ronffugueray*, forme ancienne de Ronfeugerai.

Dominique FOURNIER

SOURCES DES ATTESTATIONS ANCIENNES

- ANI : V. Lavasseur, *Atlas National Illustré des 86 départements et des possessions de la France*, A. Combette éditeur, Paris, 1854.
- AOr : Louis Du Bois, *Annuaire statistique, historique et administratif du département de l'Orne, pour 1808*, Imprimerie de la Préfecture et des autres Autorités, Alençon, 1808.
- ATGA : *Atlas de Trudaine pour la généralité d'Alençon* (1745/1780), Archives Nationales, fonds Cartes et Plans, vol. I à III, cote F/14/*8450 à *8452.
- BDE : "Benefices du diocèse d'Evreux", in *Pouillié general contenant les benefices de l'Archevesché de Rouen* [...], chez Gervais Alliot, Paris, 1648.
- BEL : "Benefices dependans de l'evesché de Lizieux", in *Pouillié general contenant les benefices de l'Archevesché de Rouen* [...], chez Gervais Alliot, Paris, 1648.
- BLRF : *Bulletin des lois de la République française*, Imprimerie Nationale, Paris.
- BPN : Alfred Canel, *Blason populaire de la Normandie comprenant les proverbes, sobriquets et dictons relatifs à cette ancienne province et à ses habitants*, Rouen-Caen, 1859.
- CC : carte de Cassini, 1753/1785.
- CDEE : Pierre Duval, *Carte du diocèse de l'évesché d'Evreux en Normandie*, Paris, 1654 [BNF, Collection d'Anville, cote 00255].
- CDN : Guillaume de l'Isle, *Carte de Normandie*, Paris, 1716 [BNF].
- CGDN : G. Robert de Vaugondy, *Carte du gouvernement de Normandie*, Paris, 1758 [BNF].
- CNo : Léopold Delisle, *Le cartulaire normand de Philippe-Auguste, Louis VIII, saint Louis et Philippe le Hardi*, MSAN XVI, 2^e série, 6^e volume, Paris, 1852.
- CTDB : Bernard Jaillot, *Carte topographique du diocèse de Bayeux*, Paris, 1736 [BNF, Collection d'Anville, cote 00260 B].
- CTDL : Jean-Baptiste Bourguignon d'Anville, géographe ordinaire du Roy, *Carte topographique du diocèse de Lizieux : dédiée à monseigneur l'illustrissime et révérentissime évêque et comte de Lizieux dressée par ses ordres sur des plans et mémoires faits sur les lieux assujétis à des observations astronomiques*, Paris, 1723 [BNF, cote GED-10468].
- CTDLD : Jean-Baptiste Bourguignon d'Anville, géographe ordinaire du Roy, et Delahaye, graveur, *Carte topographique du diocèse de Lisieux, dédiée à Mgr Henri-Ignace de Blancas, évêque et comte de Lisieux*, Paris, 1730/1739 [BNF, série NN, cote 342/1-4, 6, 7; collection d'Anville, cote 00256 B].
- CTN-2 : G. Mariette de la Pagerie, *Carte topographique de la Normandie*; feuille 2 : Falaise et Beuvron-en-Auge, 1720 [BNF, fonds Cartes et Plans, cote Ge DD 2987 (1009, II) B].
- DDS : Bernard-Jean-Hyacinthe Jaillot, cartographe, et Jenvilliers, graveur, *Diocèse de Sées, divisé en ses cinq Archidiaconez dont trois sont situés en Normandie et deux dans la province du Perche*, 1718 [BNF, série NN, Collection d'Anville, cote 00258 B].
- DG : Dénombrement des généralités de 1713 [BNF, ms. fr. 11385, f^o 1 à 132].
- DGU : *Dictionnaire géographique universel ou description de tous les lieux du globe sous le rapport de la géographie physique et politique, de l'histoire, de la statistique, du commerce, de l'industrie, etc., etc.*, 2 vol., Sociétés de Paris, Londres et Bruxelles pour les publications littéraires, Bruxelles, 1837.
- DTC : Célestin Hippeau, *Dictionnaire topographique du département du Calvados*, Imprimerie Nationale, Paris, 1883.
- DUF : *Dictionnaire universel, géographique, statistique, historique et politique de la France*, 5 vol., impr. Baudouin, libr. Laporte, an XIII (1804-1805).
- DUGP : J. G. Masselin, *Dictionnaire universel de géographie physique, commerciale, historique et politique du Monde Ancien, du Moyen Age et des Temps Modernes, Comparées / Dictionnaire universel de géographie*, 2 t., Auguste Delalain, Paris, 1830.
- EM : cartes d'État-Major (relevés de 1825 à 1866, mises à jour jusqu'à 1889).
- EPEN : Jean Bigot sieur de Sommesnil, *État des paroisses des élections de Normandie*, 1612/1636 [BN, ms. fr. 4620].
- ETAO : Louis Duval, *Essai sur la topographie ancienne du département de l'Orne*, impr. Marchand-Saillant, Alençon, 1882.
- GC : *Gallia christiana*, t. XI, Imprimerie Royale, Paris, 1759.
- GGN : Bernard Jaillot, *Le Gouvernement général de Normandie divisée en ses trois généralitez*, Paris, 1719 [BNF].
- HDL : Louis Du Bois, *Histoire de Lisieux*, Durand, Lisieux, 2 vol., 1845.
- IDN : Louis Du Bois, *Itinéraire descriptif, historique et monumental des cinq départements de la Normandie*, 2 vol., Mancel, Caen, 1828.
- IGN : cartes de l'Institut Géographique National (1 : 25 000, 1 : 100 000).
- INSEE : *Nomenclature des hameaux, écarts et lieux-dits de l'INSEE* (Calvados, 1946; Orne, 1954).
- LDGN : P. Mortier / H. Jaillot, *Le Duché et*

- Gouvernement de Normandie divisée en Haute et Basse Normandie*. Amsterdam, 1695.
- MR I : Léchaudé D'Anisy, *Grands Rôles des Échiquiers de Normandie*, première partie, MSAN XV, 2^e série, 5^e volume, Paris, 1845.
- NDR : *Nouveau dénombrement du royaume par généralités, elections, paroisses et feux [...]*, 2 vol., Impr. Pierre Prault, Paris, 1735.
- PDE : Pouillé du Diocèse d'Évreux, ~1370, in Auguste Longnon, *Pouillés de la Province de Rouen*, Recueil des Historiens de France, Paris, 1903, p. 179-199.
- PLXDF : Auguste Le Prévost, *Pouillés du diocèse de Lisieux*, in Henri de Formeville, *Histoire de l'ancien évêché-comté de Lisieux*, Lisieux, 1873, réimpression Le Portulan, Luneray, 1971, t. I, p. xxij-cx, Lisieux, 1873.
- PPR : Auguste Longnon, *Pouillés de la Province de Rouen*, Recueil des Historiens de France, Paris, 1903, 1903.
- PTT : annuaire Téléphonique des P & T, puis, par convention, de France Télécom.
- RADN : Marie Fauroux, *Recueil des actes des ducs de Normandie (911-1066)*, MSAN XXXVI, Caen, 1961.
- RAH2 : Léopold Delisle, *Recueil des actes de Henri II*, revu et publié par Élie Berger, Imprimerie Nationale, Paris, t. I, 1916, t. II, 1920, t. III, 1927.
- RFBC : *Rôle des fiefs du grand bailliage de Caen (vicomtés de Caen, Bayeux, Falaise et Vire) et de leurs possesseurs dressé en 1640*, Bulletin Héraldique de France, 1890-1892.
- RGEP : *Roles par généralités et élections des paroisses de France et de leur imposition aux tailles, 1677* [BNF, cinq cents Colbert, ms. 261 f° 229 à 275].
- SC : Site Cassini, <http://cassini.ehess.fr>.

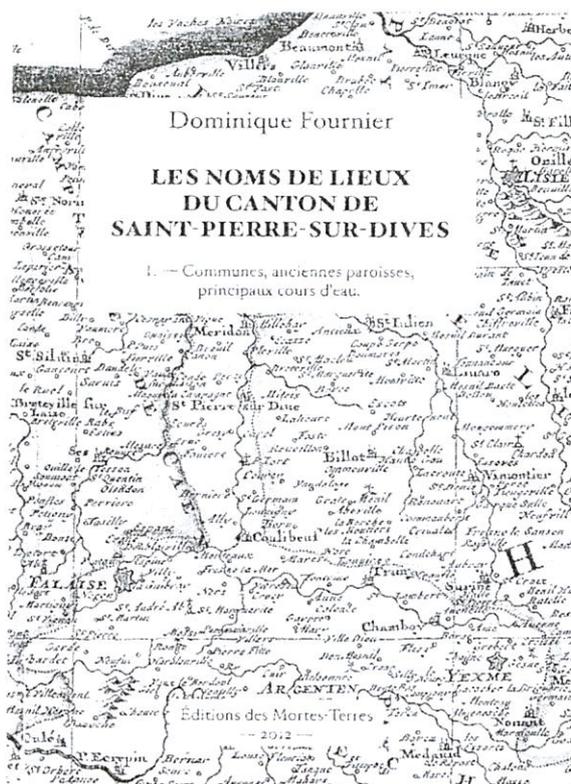


RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- BILLY : PIERRE-HENRY BILLY, *Thesaurus Linguae Gallicae*, Hildesheim / Zürich / New-York, Olms-Wiedmann, 1993.
- DECAVRE : JEAN DECAVRE, *Lexique gaulois*, Mémoires de la société belge d'études celtiques n° 10. Bruxelles, 1998.
- DELAMARRE : XAVIER DELAMARRE, *Dictionnaire de la langue gauloise*, Errance, Paris, 2^e éd., 2007.
- DOFFIN : GEORGES DOFFIN, *La langue gauloise*, Paris, 1920.
- FEW : Walther von Wartburg, puis Jean-Pierre Chambon, *Französisches etymologisches Wörterbuch*, Bâle, 1928-....
- FOURNIER : DOMINIQUE FOURNIER, *Les noms de lieux du Pays d'Auge (communes, hameaux, lieux-dits)*, vol. 1 : Éléments pré-latins (gaulois ou transmis par le gaulois), Société historique de Lisieux, Lisieux, 2004.
- POKORNY : JULIUS POKORNY, *Indogermanisches etymologisches Wörterbuch*, Francke Verlag, Berne, 2 vol., 1969.
- VENDRYES : JULES VENDRYES, *Lexique Étymologique de l'Irlandais Ancien*, Dublin Institute for Advanced Studies, Dublin, en fascicules à partir de 1959 (réédition à partir de 1981, complétée par E. Bachellery et Pierre-Yves Lambert).



VIENT DE PARAÎTRE :



Parmi les noms de lieux du canton de Saint-Pierre-sur-Dives, certains remontent à plusieurs millénaires, tandis que d'autres ont été donnés aux époques gauloise, gallo-romaine ou médiévale. Celui de L'Oudon, qui résulte du regroupement de dix anciennes communes, est de création encore plus récente.

Cet ouvrage, le premier d'une série consacrée aux noms de lieux du canton de Saint-Pierre-sur-Dives, a pour but de faire le point sur les connaissances actuelles en ce domaine, de proposer au grand public un ouvrage fiable et clair, et de corriger un certain nombre d'erreurs persistantes. On y trouvera commentés et expliqués les noms des treize communes actuelles et vingt-huit anciennes paroisses qui composent aujourd'hui ce canton, sans oublier les noms des habitants (quand ils existent) et ceux des principaux cours d'eau qui le traversent. L'étude est accompagnée d'une brève introduction à la toponymie du Calvados et d'une présentation générale des noms de lieux du canton de Saint-Pierre-sur-Dives. Elle est illustrée de reproductions de diverses cartes ou gravures anciennes, ainsi que de nombreux schémas, encarts, cartes et photographies originales.

Par sa bibliographie, le nombre des sources utilisées et celui des formes anciennes citées et datées pour chaque nom, ce livre constitue un précieux ouvrage de référence pour tous ceux qu'intéressent l'histoire normande, celle du canton de Saint-Pierre-sur-Dives en particulier, et l'origine des noms en général.

Les prochains volumes de cette série seront consacrés aux noms de hameaux, aux lieux-dits, aux noms de parcelles, ainsi qu'aux noms de rues de Saint-Pierre-sur-Dives.

BON DE COMMANDE

Veillez me faire parvenir :

- ... exemplaire(s) des *Noms de lieux du canton de Saint-Pierre-sur-Dives*, au prix de 12 € l'unité (+ 2,5 € de frais de port).
- ... exemplaire(s) des *Noms de lieux du Pays du Camembert*, au prix de 12 € l'unité (+ 2,5 € de frais de port).
- ... exemplaire(s) des *Noms de lieux du Pays de Livarot*, au prix de 12 € l'unité (+ 2,5 € de frais de port).

NOM :

ADRESSE :

Les commandes accompagnées de leur règlement sont à faire parvenir à Dominique Fournier, "les Mortes Terres", 14140 Saint-Georges-en-Auge. — **Chèque à l'ordre de Dominique Fournier uniquement.**

