

Histoire et Traditions populaires

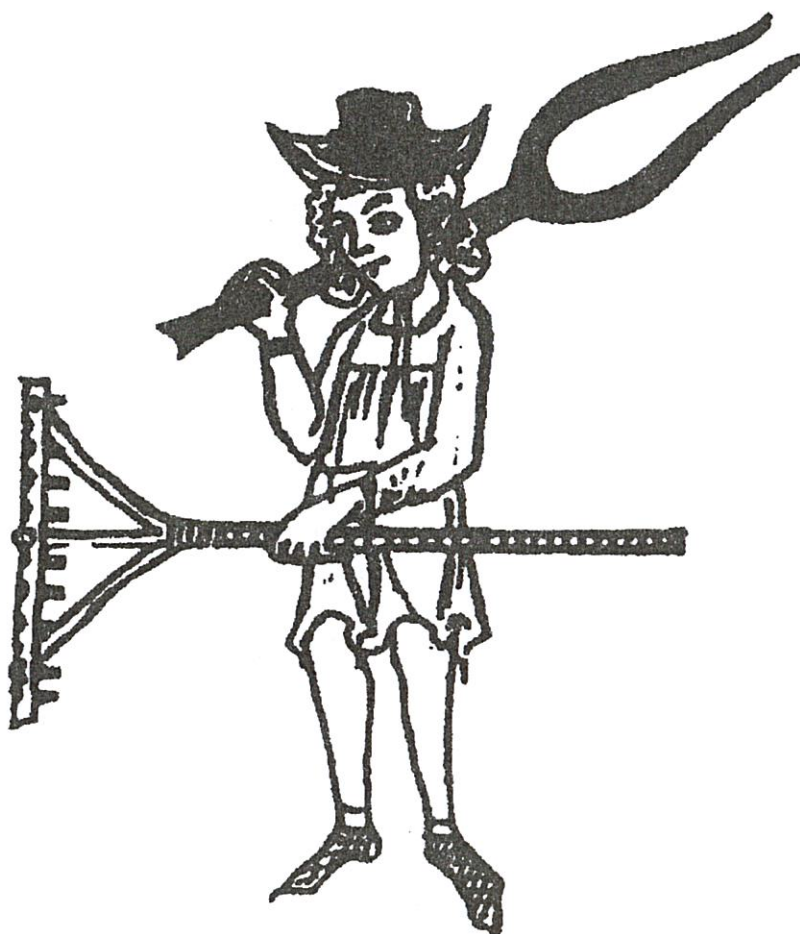
N° 85 Mars 2004



Le Billot en 1915

Histoire et Traditions populaires

Foyer rural du Billot
14170 L'Oudon



N° 85

32^e année

mars 2004

Histoire et Traditions populaires

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

Décembre 2003 – n° 84 – Trentième année

Responsables de publication :

Gérant Jacky Maneuvrier – **Membres** : Almir Bellier, Dominique Bordeaux, Yvon et Arlette Bouillé, Eric Bourgault, Denise Bourgault, , Thierry et Paule Bricon, Stéphanie Bricon, Henri Callewaert, José et Claude Castel, Marcel Caudron, Michel et Marie-France Chanu, Yvette Denis, Pierre et Brigitte Ferrand, Dominique Fournier, Pierre et Christiane Girard, Jean et Marie Godet, Gérard et Chantal Guillin, Alexandra Grenier, Marie-Thérèse Hugot, Claude et Michèle Lemaître, Christophe Maneuvrier, Jacky et Danie Maneuvrier, Michel Nigault, Jacqueline Pavy, Odile Plékan, Jean et Françoise Trambiais, François et Colette Wèbre.

Abonnement simple : 13 Euros

Abonnement avec adhésion à l'Association : 19 Euros . L'adhésion valable pour toute la famille est nécessaire pour participer aux activités du Foyer à cause des assurances.

Dans la région du Foyer du Billot, de nombreux bulletins sont distribués par les membres du Conseil d'Administration, en cas d'envoi par la poste il convient d'ajouter 6 Euros pour les frais d'envoi.

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

Sommaire

Histoire et Traditions populaires

N° 85 - mars 2004

Voyage en car à Jublains et Sainte-Suzanne		p. 4
Exposition « le Billot en 1900 »		p.5
Scène de vie rurales vers 1930	<i>Jean et Marie Godet</i>	p. 9
Été 1944, Berville terre d'asile	<i>Yvette Denis</i>	p. 15
Juin 1944, Journal d'Henri Marsin, réfugié à Montpinçon chez M. Rigaud	<i>Henri Marsin</i>	p. 19
Souvenirs d'un apprenti menuisier au Billot	<i>Jean Trambiais</i>	p. 27
Notes de toponymie normande Champs/ contre-champs	<i>Dominique Fournier</i>	p. 35
Fermiers du sud Pays d'Auge 1690 - 1830	<i>Stéphanie Bricon</i>	p. 47

Saint Pierre sur Dives
Calvados

Nouveau parcours
original

JARDIN DE FEMMES

en PAYS d'AUGE

Jardin Conservatoire des Fleurs
et Légumes du Pays d'Auge

Histoires, saveurs, recettes
et secrets y sont racontés...



" Comment on soigne son jardin par

Georges Truffaut " - Versailles 1914

Elles cueillent, conservent, préparent les
plantes du jardin...

Elles soignent bêtes et gens. Elles portent
les fleurs à l'église. Elles cuisinent la
pomme de terre Bleue et le *petit carré de
Caen*. Elles gardent dans le jardin *l'herbe
à savon* et le *muguet des armoires* et
transmettent à leurs filles le secret de
l'argentine...

Valentine, Gabrielle, Louise emmènent le
visiteur par les allées du jardin à la
découverte de ces savoirs...

Parcours commenté par un guide
ou en visite libre avec signalétique

Ouvert de mai à septembre

Visites guidées

Accueil des groupes sur rendez-vous

Renseignements
☎ 02.31.20.97.90

Exposition : « Le Billot en 1900 »

I - Principaux thèmes proposés

1° - Représentation à l'aide de photographies (posters de cartes postales) de **la rue du Billot** vers 1920.

2° - Evocation des outils, du mobilier, des documents (factures, photographies) des **artisans et commerçants du Billot au début du XXe siècle.**

3° - **La foire et marché du Billot** : Depuis le Moyen-Age, un marché a existé au Billot. Un acte du XIIe siècle le mentionne. Au XVIIIe siècle, trois foires annuelles se tenaient sur l'actuel site : elles avaient lieu en mars, juillet et septembre. Le plan cadastral de Notre-Dame-de-Fresnay dressé en 1830 montre toutes les halettes qui accueilleraient les vendeurs de produits locaux. L'affiche fixant la taxe à payer pour chaque produit a été retrouvée.

4° - Montage audiovisuel et visite guidée du Billot : **Chaque maison a son histoire.** Evocation de l'architecture, de l'histoire, des anecdotes liées à chaque maison.

Activités annexes :

Mise en place, après accord des occupants, de la photographie agrandie de la maison au début du 20^e siècle.

Un ou deux dimanches par mois, visite guidée du Billot et de l'exposition.

Le dimanche 11 juillet : **Le Billot au début du 20^e siècle** :

Après autorisation municipale et préfectorale, nous nous proposons de créer le dimanche après-midi un secteur piétonnier au Billot. Nous essaierons d'évoquer devant chaque maison l'artisan qui l'occupait en 1900 : le maréchal – ferrant, le cordonnier, l'horloger, le cordonnier, le bourrelier, le menuisier, le charpentier, le matelassier, le panetier, le fabricant de balais, le boulanger, le boucher, le charcutier, etc...

Notre restauratrice au « Relais du Billot » remettra à l'honneur la spécialité locale : les abattis de volailles au cidre.

Peut-être organiserons-nous un concours du meilleur sablé. Le « **sablé Corset** » était une spécialité bien connue du Pays d'Auge. On venait en chercher de loin en particulier de Lisieux.

Un marché de produits locaux rappellera le marché d'autrefois.

Musiciens et danseurs du groupe folklorique « **Arts et Traditions populaires** » animeront le bourg et feront danser les visiteurs tout l'après-midi.

A 15h, une visite commentée vous fera découvrir les secrets de chaque maison.

Restauration du marché du Billot, après la période révolutionnaire

Du registre des actes de la Préfecture du département du Calvados

Du 8 novembre 1817

Nous Conseiller d'Etat, Préfet du département du Calvados

Vu les différents arrêtés pris par le Conseil de Préfecture dans l'affaire existant entre la dame Le Normand veuve Bonnet d'Ymouville, relativement à la demande d'un tarif pour frais de perception des droits de hallage, foires et marchés et autres droits de coutume dans l'étendue du marché du Billot, située commune de Notre-Dame-de-Fresnay, dont elle est propriétaire en la dite commune de Notre-Dame-de-Fresnay.

La délibération du Conseil Municipal de la commune de Notre-Dame-de-Fresnay du 15 août 1817, par laquelle il propose un tarif des droits de foires et marchés à percevoir dans l'enceinte du marché dit du Billot, situé en la dite commune, appartenant à la dame Veuve Bonnet d'Ymouville et par laquelle il persiste à abandonner à la dite dame la perception de ces droits pour lesquels, la dite dame s'obligera à faire à la Commune une redevance de 50 francs par an.

L'acte sous seing privé de la dame Le Normand veuve d'Ymouville, en date du 16 juillet 1817, par lequel, elle déclare accepter la proposition faite par la délibération du Conseil Municipal de la commune de Notre-Dame-de-Fresnay, le 19 août dernier.

Vu enfin l'arrêté du Conseil de Préfecture en date du 20 du même mois par lequel après avoir considéré que l'acceptation de la dame Le Normand veuve Bonnet d'Ymouville anéantit tout contentieux et nous renvoie l'affaire comme étant purement administrative.

Considérant que la Marché dit du Billot sis en la commune de Notre-Dame-de-Fresnay arrondissement de Lisieux, appartient à la dame Le Normand veuve Bonnet d'Ymouville.

Considérant que la loi du 28 mars 1790, en supprimant les droits de hallage marchés sans indemnités a voulu que les halles et bâtiments continuassent d'appartenir aux propriétaires, mais a donné en même temps la faculté aux communes de contraindre les propriétaires à les leur vendre ou à les leur louer.

Considérant qu'il n'est dans ce moment aucunement avantageux à la commun Notre-Dame-de-Fresnay de devenir propriétaire du marché du Billot parce que pour l'acheter elle serait obligée de recourir à une imposition extraordinaire et extrêmement onéreuse.

Considérant d'un autre côté que la dite commune profite de la disposition de la loi du mois de frimaire an 7 en retenant 50 francs par an des droits de marché ; que l'accord fait à cet égard n'est nullement contraire aux lois et aux intérêts de la commune , aux lois parce que la dame Le Normand veuve d'Ymouville peut, comme tout autre individu, se charger du recouvrement des droits du marché moyennant un prix de fermage déterminé, et aux intérêts de la commune en ce que ces mêmes droits ont été infructueux pour elle.

Considérant enfin que cette perception ne peut entraîner aucuns inconvénients parce que la quotité en est déterminé par un tarif.

Par ces motifs , avons arrêté, arrêtons ce qui suit :

Article 1 : la dite dame Le Normand veuve Bonnet d'Ymouville est autorisée à percevoir dans l'enceinte du Marché dit du Billot, à la charge pour elle, premièrement, de faire imprimer le dit tarif et de le faire afficher dans toutes les communes u canton de Saint-Pierre-sur-Dives

De tenir le dit tarif constamment affiché dans la commune de Notre-Dame-de-Fresnay et particulièrement dans l'enceinte du Billot

De se conformer au dit tarif sous les peines de droit

Enfin de payer à la commune de Notre-Dame-de-Fresnay une redevance annuelle de cinquante francs, à partir du premier de ce mois entre les mains du percepteur dans les délais déterminés par la délibération du Conseil municipal de Notre-Dame-de-Fresnay du 29 mai dernier sans aucune déduction sous quelques prétextes que ce soit , prévu ou imprévu, exprimé ou bon exprimé.

Le présent extrait certifié conforme au Registre par Moi Maire de la commune de Notre-Dame-de-Fresnay, ce trente et un décembre mil huit cent trente huit.

Document extrait des archives de la famille Corset, dernier propriétaire de la place du Billot où se tenait le marché. M. Georges Corset a été le dernier à verser à la commune la redevance de 50 F, redevance qui, un siècle plus tard, était restée la même alors que le marché avait disparu depuis longtemps.

La dernière foire du Billot 14 mars 1974

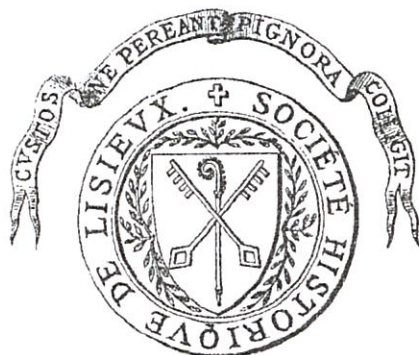
LE BILLOT

Une foire qui se meurt



Comme chaque année, samedi matin se tenait la traditionnelle foire aux bestiaux du Billot. Hélas, d'année en année son importance diminue et c'est maintenant sur les doigts de la main qu'on peut y compter le nombre de bêtes présentes.

Société Historique de Lisieux



Publication imminente des NOMS DE LIEUX DU PAYS D'AUGE

(communes, hameaux, lieux-dits)

Premier volume : éléments pré-latins
(gaulois ou transmis par le gaulois).

par Dominique Fournier

Cet ouvrage, le premier d'une série consacrée au Pays d'Auge, explore les plus anciens noms de lieux de cette région, légués par les diverses populations qui s'y sont succédé avant l'arrivée des Romains et du latin : noms de rivières et de hauteurs dont certains remontent au néolithique ; noms de lieux gaulois, par lesquels on appréhende quelques trop rares aspects de la société celtique pré-romaine...

Fort de près de deux cent références, de nombreux renvois, de cartes, de tableaux et de copieux index, cette étude représente une plongée dans le plus lointain passé de notre région. Il ne devrait pas laisser indifférents les amateurs d'histoire, de langue, ou tout simplement de culture augeronne.

Scènes de vie rurale vers 1930

Marie et Jean Godet

Les gardiens d'herbage

Spécificité augeronne, les gardiens d'herbages étaient, depuis fort longtemps, très nombreux dans notre région. En contre partie d'avantages en nature : logement, fourniture de bois parfois de cidre et de lait, ils devaient surveiller les bêtes qui restaient dans les champs. La femme trayait les vaches moyennant une prime par vache. Le couple était, en outre tenu de ramasser les pommes « à tâche », c'est à dire qu'il était payé au nombre de sacs remplis et de faire les foins dans les mêmes conditions, il était alors rémunéré au nombre de bottes de foin récoltées.

Ces gardiens étaient souvent d'anciens domestiques qui obtenaient ce nouveau statut après leur mariage. Les plus courageux et les plus compétents avaient, au bout de quelques années, la possibilité de s'établir sur une petite ferme en espérant, à force de labeur et d'économie, pouvoir, enfin, acquérir un peu de terre.

Les gardiens d'herbage disparurent progressivement à partir de 1960.

La traite des vaches

La traite des vaches étaient un travail exclusivement réservé aux femmes de même que les soins aux petits animaux : volailles, veaux, cochons ...

Au printemps, dès six heures du matin, après un café bu rapidement à la cuisine, les fermières et les servantes partaient dans les herbages pour effectuer la première traite du matin. Assise sur une bancelle, petit tabouret à trois pieds, elles remplissaient un seau en fer blanc puis versaient le lait, à travers une passoire nommée couloir ou couleu, dans un bidon. Quand la traite était finie, les bidons étaient portés à la ferme à l'aide d'un carcan ou joug porté sur les épaules ou, plus fréquemment, accrochés au bât, le panneau, d'un âne. Dans la plaine, les bidons étaient rapportés dans des « camions à lait » petites remorques tirées à la main.

La fabrication du fromage à la ferme

Avant 1939, le livarot était fabriqué dans les fermes des cantons de Livarot et de Vimoutiers. Le lait provenant de la traite était versé dans des bassines en terre, « les poêles à lait ». Au bout de 24 h, la crème remontait à la surface du lait. Elle était enlevée à la main à l'aide d'une grande passoire et mise dans des bidons, conservés l'été dans le puits avant d'être transformée en beurre. Le lait, ainsi écrémé, était réchauffé à 37° et versé dans une grande bassine pour être emprésuré. Le caillé obtenu était découpé, égoutté sur des nattes de roseau ou de jonc (les glottes) ou dans une grande toile pendant ½ d'heure. Pendant ce temps, il était divisé avec les mains pour arriver à la grosseur d'un grain de blé et, enfin, mis dans des moules, d'abord en bois puis en fer blanc, placés sur une table de moulage. Après 6 ou 8 heures le moule était retourné. Le caillé était ensuite démoulé, salé à la main, et mis au haloir où il était retourné une fois par jour.

Ces fromages blancs étaient vendus aux marchés de Livarot, Vimoutiers, Saint-Pierre-sur-Dives, Lisieux à **des affineurs** qui allaient poursuivre en cave la maturation des fromages.

Les affineurs plaçaient les fromages sur des planches, dans une cave hermétiquement close. Ils retournaient les fromages 2 fois par semaine en hiver et 3 fois en été. A chaque fois, ils frottaient légèrement les fromages avec de l'eau pure ou salée si les fromages avaient tendance à s'amollir. Au bout d'une quinzaine de jours, des employées entouraient les fromages de laiche¹ pour éviter qu'ils ne s'affaissent. L'affinage durait 3 à 4 mois pour les petits livarots et 5 à 6 mois pour les gros. Avant l'expédition, les fromages étaient colorés au Rocou² et mis dans les boîtes décorées de superbes étiquettes.



¹ La laiche est un grand roseau appelé aussi massette ou quenouille (*Typha latifolia*) qui peut mesurer jusqu'à 2.50m. On coupe la laiche au mois de septembre, on la fait sécher. Elle est fendue en lamelles, pas trop sèches, fines et étroites. Cinq lamelles entoureront le livarot, d'où son surnom de colonel, afin d'éviter que le fromage ne s'effondre sur lui-même au cours de l'affinage. (Montviette-Nature, « Pas à pas autour de la mare »)

² colorant d'un beau rouge orangé qu'on extrait des graines du rocouyer, arbrisseau originaire de l'Amérique tropicale.

La fenaison vers 1930

A partir du mois de juin, les fermiers et leurs ouvriers consacrent tout leur temps à la récolte du foin. Vers 6 heures, au soleil (4 heures aujourd'hui), après avoir avalé une assiettée de soupe et un café, les faneurs, faux sur l'épaule, « buhot », corne de vache contenant une pierre à aiguiser dans un peu d'eau, et petite enclume accrochés à la ceinture se rendent d'un pas lent vers le pré à faucher.

Les faucheurs s'arrêtent fréquemment pour battre leur faux sur une petite enclume, avec un marteau, et finissent de l'affûter avec la pierre à aiguiser. Quand le soleil devient trop ardent, ils en profitent pour s'offrir de larges gorgées de petit cidre ou boisson (cidre additionné d'eau) apporté de la ferme dans un petit baril ou dans une Dame Jeanne¹. Vers 9 heures, tous s'arrêtent pour la « buvette » casse-croûte à base de charcuterie et de fromage, arrosé de cidre et terminé par une « brouillée », café additionné de calvados. Après un solide repas pris à la ferme, le travail reprend, jusqu'au coucher du soleil, interrompu, seulement, par une collation composée de lard et de fromage,

Au bout de quelques jours, l'herbe coupée est fanée à l'aide de fourches à trois doigts, puis le foin est mis en « rôdes », foin rassemblé en lignes, avec des râteaux et enfin en « vieillottes », petits tas de foin. Quand le foin est bien sec, les femmes et les enfants, confectionnent une grande couronne pour monter le mulon (petite meule de foin).

Au bout de 3 ou 4 semaines, les botteleurs, recrutés par le fermier, se mettent au travail. Un bon botteleur peut faire entre 300 et 400 bottes de foin par jour. Il est payé au nombre de bottes. Pour faire son compte, il dispose les bottes en « calle » : 4 bottes sur le sol, puis 3 par-dessus en travers, ensuite 2 bottes et, enfin, 1 dernière botte. Il a ainsi des dizaines de bottes, dénombrées aisément et facilement vérifiables par le patron. La fenaison terminée, le foin est rapporté à la ferme dans une grande charrette, le charretis, et conservé dans les greniers.

¹ Grosse bouteille de verre pouvant contenir de 10 à 20 l de boisson et protégée par un paillage qui la protège des chocs et maintient le cidre au frais



Le faucheur : dessin réalisé par René Tesnière à l'occasion de l'exposition Paysans
du sud Pays d'Auge en 1985



Le mulon est terminé



Le foin est mis en rôdes

Été 1944, Berville terre d'asile

Yvette Denis

Réveil en fanfare ! Quelle heure est-il donc ? Une heure du matin, environ, lorsque j'éclaire la chambre. Le ciel est illuminé, pourtant ce n'est pas l'orage. Ouvrant la fenêtre, je vois le ciel tout embrasé au nord ouest. Un grondement sourd et continu fait trembler les vitres.

C'est le débarquement tant attendu. Nous sommes à l'aube du 6 juin 1944. La nuit pour nous est terminée. Nous ressentons une joie intense mais aussi une profonde inquiétude. Quelle va être la réaction des Allemands ? Les armées alliées vont-elles réussir à bouter hors de France ces hitlériens qui nous ont fait tant de mal ?

Dès le petit jour, les avions commencent la surveillance des routes, les mitraillages sont fréquents et quelques combats aériens s'engagent au dessus de nos têtes.

L'exode commence comme en 1940, les gens des villes viennent se réfugier dans la campagne environnante. C'est le cas du canton de Saint-Pierre-sur-Dives qui voit ses villages accueillir non seulement une grande partie des Pétruvien partis après le premier bombardement du chef-lieu mais aussi des gens de Caen, Argences, Troarn....cette époque voit la population de Berville quintupler en quelques jours.

L'école est devenue le centre de secours de la Croix Rouge. La ferme du maire accueille dans son immense grange non seulement des réfugiés mais aussi les pensionnaires de l'hospice de Saint-Pierre-sur-Dives, la Mère Supérieure, les Sœurs et les pauvres vieux tout déconcertés et craintifs. La ferme Chérencé est devenue le Centre de soins, les quatre docteurs y tiennent une permanence 24 heures sur 24. La ferme Fouque a transformé son étable en salle d'hôpital où sont alités non seulement les blessés, mais aussi des réfugiés qui s'occupent des malades et des estropiés; le dévoué docteur Richard y couche toutes les nuits.

Les premières interventions se font dans la salle à manger de la ferme, les blessés graves sont ensuite renvoyés à l'arrière pour être soignés dans de meilleures conditions.

Chaque maison reçoit le maximum de personnes qui s'abritent dans les étables, les communs, un bâtiment vide. Voici d'après mes souvenirs, le nombre d'occupants de quelques habitations.

Chez Madame Bouchard 2 familles d'Argences
Ferme Bricon 35 personnes
Ferme Bellier 15 personnes
Ferme Bove 15 personnes
Ferme Ledieu 15 personnes dont une famille d'Argences
Ferme Dupuis 20 personnes
Ferme Hunou 80 personnes dont l'hospice
Ferme Fumichon 20 personnes
Ferme Fouques 70 personnes dont l'hôpital
Le vieux Château 60 personnes dont plusieurs familles de Troarn et Saint-Pierre-du-Jonquet
A l'école 16 personnes
Chez Monsieur Billard 14 personnes
Plus tout ce qui n'a pu être recensé, les propriétaires n'étant plus là.

Tout le monde y met du sien et malgré les difficultés du ravitaillement, l'inquiétude, les pénibles événements de la guerre qui fait rage depuis la Côte jusqu'à Caen, l'entente est plus que Cordiale.

Beaucoup de Pétruvien réfugiés à Berville sont des commerçants qui chaque matin guettant le ciel, descendent à Saint Pierre et remontent le soir. Jusqu'au bout les boulangers ont cuit (et parfois même du pain blanc avec de la farine fournie pour les troupes allemandes) mais les derniers jours du mois d'août la ration journalière fut bien mince !

Dans les fermes on se débrouille toujours avec les produits de la basse-cour, les bouchers abattent quelques bêtes, clandestinement bien sûr...et puis on parle encore de ce camion allemand en panne à Hiéville qui fut vidé rapidement et mystérieusement de ses conserves, de son sucre pendant que les soldats étaient partis chercher un dépanneur. Où était partie la marchandise ? nous pensons que les réfugiés en ont profité.

Et voilà bien nos Normands ! malgré toutes les interdictions, les allées et venues des soldats qui arrivaient à l'importe quel moment dans les maisons, on faisait du calva à Berville ! dans la cheminée de la buanderie de Monsieur Duval, un quincaillier avait installé un serpentín dans un bidon à lait de 40 l. On bouillait, on rafraîchissait dans un tonneau, et le photographe, l'épicier, le boucher, le quincaillier, le curé même surveillaient les opérations.

Au vieux château, plus éloigné que les autres fermes on était obligé de faire de la marche pour aller chercher le pain à Sainte-Marguerite-de-Viette ou à Saint Pierre-sur-Dives, par prudence on prenait les petits chemins et pour venir au chef-lieu on empruntait le vieux chemin de « Mance" puis le chemin de la "Madeleine" qui arrive à "La Bonne Vierge" en bas de la côte de Berville.

Du coup Monsieur Debonne, le prédécesseur de Monsieur Robert, avait emporté là-bas une partie de son stock et faisait du commerce, ce qui obligeait beaucoup de réfugiés qui étaient partis bien démunis.

Les Allemands construisaient les blockhaus pour les rampes de lancement de V II à Ecots, près du manoir du Houlbec. La route était interdite du carrefour de l'église de Berville jusqu'à Ecots. Madame Fouquen se souvient avoir entendu siffler les balles quand, avec sa fille elle avait traversé la route pour aller traire ses vaches. Madame Dupuis a donc permis qu'on passe dans sa cour de ferme, une brèche a été ouverte et tous ceux qui habitaient dans le chemin de la Pâture ou qui y avaient des herbages passaient par cette brèche.

Le soir tout le monde se retrouvait dans les fermes où on s'était installé plus ou moins bien. Certains avaient amené leurs matelas et, chaque jour, apportaient quelque chose. D'autres avaient même apporté leur lit, par exemple monsieur Amboise le sacristain. Monsieur Daniel, le directeur de l'école privée, avait monté les lits de ses pensionnaires et ainsi une partie des réfugiés de la ferme Bricon dormaient confortablement installés.

Mais cela n'a pas duré jusqu'à la fin, les combats s'intensifiaient, et se rapprochaient. Aussi les derniers jours, on abandonnait les bâtiments le soir et on allait se réfugier dans les haies, dans des tranchées, dans l'ancienne carrière du Rocreux.

L'équipe des volontaires de la Croix-Rouge était en alerte chaque jour pour porter secours aux nombreux blessés de toute la région qui étaient amenés à Berville et, si leur état était plus sérieux à Giel, où se trouvait un hôpital important. Des blessés gravement atteints de notre région y étaient soignés, en particuliers un du groupe de résistance « Norbert Tanguy » qui venait d'être amputé du bras droit et d'une partie de l'épaule.

Que de drames en ces mois de juin, juillet, août ... Que de misères et aussi que de courage de la part de quelques-uns. Il me souvient en particuliers de ce bombardement sur Lieury, dans le milieu de l'après-midi, vers quinze heures, nous apercevons de notre P. C. Croix-Rouge un chapelet de bombes déversé sur le bourg de la commune voisine.

Sans perdre de temps, trois volontaires de la Croix Rouge, se rendent sur les lieux et ramènent une fillette, d'environ 11 ans, criblée d'éclats. Son état nous paraît très sérieux mais elle est consciente et nous parle, sa mère qui l'accompagne pleure. Après un silence, s'adressant à sa maman elle lui dit "Ne pleure pas petite mère, quand je serai au ciel je prierai pour toi". Quel courage ! nous avions les larmes aux yeux. Trois jours plus tard elle décédait .

Le 9 août 1944, ce fut le tour de l'équipe de la Croix-Rouge d'être hors de combat, pas de mort mais des blessés ; tous les volontaires se retrouvent à la ferme Fouque !!

Dans la nuit du 16 au 17 août, vers 1 heures du matin quelques tintements de la cloche de l'église...Etait-ce un signal des Résistants ? on n'a jamais su qui avait sonné. Le matin plus d'Allemands alors qu'ils avaient dressé, la veille, des batteries aux carrefours.

Ils étaient partis, quel soulagement, nous n'avions plus qu'à attendre l'arrivée des Alliés.

Yvette Denis.

Le général Eisenhower s'adresse aux peuples des Pays Occupés

PEUPLES DE L'EUROPE OCCIDENTALE:

Les troupes des Forces Expéditionnaires Alliées ont débarqué sur les côtes de France.

Ce débarquement fait partie du plan concerté par les Nations Unies, conjointement avec nos grands alliés Russes, pour la libération de l'Europe.

C'est à vous tous que j'adresse ce message. Même si le premier assaut n'a pas eu lieu sur votre territoire, l'heure de votre libération approche.

Tous les patriotes, hommes ou femmes, jeunes ou vieux, ont un rôle à jouer dans notre marche vers la victoire finale. Aux membres des mouvements de Résistance dirigés de l'intérieur ou de l'extérieur, je dis : " Suivez les instructions que vous avez reçues ! " Aux patriotes qui ne sont point membres de groupes de Résistance organisés, je dis : " Continuez votre résistance auxiliaire, mais n'exposez pas vos vies inutilement ; attendez l'heure où je vous donnerai le signal de vous dresser et de frapper l'ennemi. Le jour viendra où j'aurai besoin de votre force unie. " Jusqu'à ce jour, je compte sur vous pour vous plier à la dure obligation d'une discipline impassible.

CITOYENS FRANÇAIS:

Je suis fier de commander une fois de plus les vaillants soldats de France. Luttant côte à côte avec leurs Alliées, ils s'apprentent à prendre leur pleine part dans la libération de leur Patrie natale.

Parce que le premier débarquement a eu lieu sur votre territoire, je répète pour vous, avec une insistance encore plus grande, mon message aux peuples des autres pays occupés de l'Europe Occidentale. Suivez les instructions de vos chefs. Un soulèvement prématuré de tous les Français risque de vous empêcher, quand l'heure décisive aura sonné, de mieux servir encore votre pays. Ne vous énervez pas, et restez en alerte !

Comme Commandant Suprême des Forces Expéditionnaires Alliées, j'ai le devoir et la responsabilité de prendre toutes les mesures nécessaires à la conduite de la guerre. Je sais que je puis compter sur vous pour obéir aux ordres que je serai appelé à promulguer.

L'administration civile de la France doit effectivement être assurée par des Français. Chacun doit demeurer à son poste, à moins qu'il ne reçoive des instructions contraires. Ceux qui ont fait cause commune avec l'ennemi, et qui ont ainsi trahi leur patrie, seront révoqués. Quand la France sera libérée de ses oppresseurs, vous choisirez vous-mêmes vos représentants ainsi que le Gouvernement sous l'autorité duquel vous voudrez vivre.

Au cours de cette campagne qui a pour but l'écrasement définitif de l'ennemi, peut-être aurez-vous à subir encore des pertes et des destructions. Mais, si tragiques que soient ces épreuves, elles font partie du prix qu'exige la victoire. Je vous garantis que je ferai tout en mon pouvoir pour atténuer vos épreuves. Je sais que je puis compter sur votre fermeté, qui n'est pas moins grande aujourd'hui que par le passé. Les héroïques exploits des Français qui ont continué la lutte contre les Nazis et contre leurs satellites de Vichy, en France, en Italie et dans l'Empire français, ont été pour nous tous un modèle et une inspiration.

Ce débarquement ne fait que commencer la campagne d'Europe Occidentale. Nous sommes à la veille de grandes batailles. Je demande à tous les hommes qui aiment la liberté d'être des nôtres. Que rien n'ébranle votre foi — rien non plus n'arrêtera nos coups — ENSEMBLE, NOUS VAINCRONS.



Dwight D. Eisenhower

DWIGHT D. EISENHOWER,
Commandant Suprême des
Forces Expéditionnaires Alliées

Juin 1944, Journal d'Henri Marsin

Réfugié chez M. Rigaud à Montpinçon

Mme Marsin a bien voulu confier à M. Kléber MARIE, fils de l'ancien bourrelier du Billot, le journal que son mari avait tenu du 6 juin au 28 août 1944. Ce document est particulièrement intéressant pour évoquer la vie des nombreux citadins qui, fuyant les bombardements, avaient trouvé refuge dans notre région. Nous sommes heureux de constater, qu'en ces temps difficiles, les Oudonnais qu'ils soient de Berville, de Montpinçon où d'ailleurs ont su accueillir avec générosité, dévouement et solidarité ces malheureux réfugiés venus des diverses villes du département.

Journal d'Henri Marsin

Mois de juin

Le 6 : bombardement sur la côte depuis environ deux heures jusqu'à huit heures du matin.

Le 8 : Dans la nuit bataille de chars et bombardement de pièces de marine.

Le 9 : Parti chez Lucas. Intenable chez nous.

Le 11 : Duel de chars . B. va à la maison apporte ce qu'il a pu trouver, tout est volé. B. part chez lui vers 10 h 30 certainement bien arrivé.

Le 12 : Menaces d'être mitraillés. Partons à 50 à la Maladrerie dîner dans un café sur la petite place.

Le 13 : Toujours la Maladrerie bataille pour le camp de Carpiquet.

Le 14 : Pièces anglaises tirant sur la région. du haut de la Maladrerie.

Le 15-16 : Toujours la Maladrerie

Le 17 : Obus vers où nous sommes. Alors nouveau départ vers Caen. Dans la rue de Bayeux à St Vincent toujours notre groupe dans une salle, une cinquantaine environ. Le ravitaillement est de plus en plus maigre.

Le 18 : Arrivée dans notre salle d'autres réfugiés. Je touche une paire de chaussures montantes, 2 chemises, 1 paire de chaussettes. Ma mère, des savates, 1 culotte, des bas, une jaquette et 1 chemise tout cela gratuit du Secours National avec notre carte de sinistré.

Le 19 : Départ de St Vincent il faut évacuer ce quartier. Nous partons seulement à cinq. La famille Mersy, maman et moi. Les autres vont chacun dans leur direction. On touche 750 F par personne. Il y a de nombreux départs de partout. On compte encore au moins 30 000 réfugiés dans le quartier St Etienne. A Caen, les vivres manquent il n'y a presque plus d'eau et de pain et de plus, avec tous les morts (12 000) à Caen, il peut y avoir des épidémies.

Le 20 : Nous partons. Nous prenons la direction de Vimoutiers. Nous traversons Caen qui n'est que ruines, passons sur le seul pont qui reste c'est à dire la passerelle rue de Falaise et direction Bourguebus. Nous marchons à pied avec nos affaires dans une petite remorque à M. Mersy. Nous sommes chargés à bloc, la route est dure. Le gros chien à M. Mersy aide bien à tirer la remorque. Nous avons hâte de quitter la région de Caen car les obus et les batailles de chars durent toujours. Nous arrivons à Bourguebus où on casse la croûte car on a faim. Il est 14 h 30 et on n'a pas encore mangé. On suit notre route toujours par des petits chemins perdus car les routes assez importantes sont surveillées par les avions. Mais aujourd'hui il pleut averse, alors pas d'avions. Nous sommes mouillés mais on aime mieux cela. Je donne mes souliers montants à maman car elle est en savates elle n'a que cela et ses daims à talon. Nous traversons beaucoup de petits villages et arrivons à ...où on casse la croûte. Il est six heures et demie. Cela fait près de sept heures que l'on marche. On ne va pas vite les roues de la remorque sont voilées et menacent de s'écraser et il pleut toujours. On repart pour tacher de coucher le plus loin de Caen. Déjà le canon, on l'entend moins et ce n'est pas un mal. Nous arrivons dans un petit pays, Condé-sur-Ifs où M. Mersy connaît un restaurant. Nous y mangeons une bonne soupe et un petit casse-croûte, puis il nous indique une maison où passer la nuit. Nous sommes très bien reçus et mangeons une bonne soupe ou lait et couchons dans de bons lits. Depuis le 6, c'est à dire 14 jours, sans déshabiller, ni sans lit, cela nous semble bien bon et on dort très bien malgré les avions qui toujours rôdent.

Nous donnons notre remorque à réparer au mécanicien du pays. Nos roues sont complètement mortes et il n'en a pas. On cherche dans plusieurs fermes. Enfin on trouve une paire à peu près bonnes, on nous les installe : le mécanicien est bien adroit mais la réparation demande du temps et on ne peut partir plus loin aujourd'hui. Nous passons cette journée du 20 chez ces braves gens qui nous ont reçus (M. Toutain).

Le 21 : Départ de la ferme. On réinstalle la remorque et tout l'équipement nous reprenons nos habits qui ont séché pendant cette journée. Ils étaient entièrement trempés, nous prenons la direction de Saint-Pierre-sur-Dives, la route est bonne. Arrivés à Magny-la-Campagne, nous nous arrêtons pour essayer d'avoir du pain. Nous sommes obligés de faire encore deux kilomètres pour trouver le Maire de ce patelin qui nous donne un bon de 4 kilogrammes. On est heureux surtout que c'est du pain tout blanc comme j'en ai pas vu beaucoup. Ici nous avons perdu 1h et demie, mais pour ce pain cela le valait. Nous continuons notre route et arrivons à Saint-Pierre-sur-Dives vers 14 h 30. Nous le traversons vite car la ville a été bombardée et c'est presque vide. Nous ne trouvons pas un café pour entrer manger. Un homme très charitable nous offre une bouteille de cidre bouché. On quitte Saint-Pierre-sur-Dives, direction Vimoutiers, toujours par des routes à rallonge. On monte une côte infernale en haut, dans une ferme, on demande quelque chose à acheter : on prend deux douzaine d'œufs et on fait une bonne omelette. On achète 3 livres de beurre et on se tape la cloche avec du bon pain blanc. On reprend notre route. Route qui est barrée 1 km plus loin. Nous sommes obligés de prendre un autre chemin qui nous rallonge de 7 km. Nous continuons à travers bois et forêts, nous sommes bien mais c'est sinistre. On perd le petit chien blanc à M. Mersy. Le gros tire toujours la remorque. On débouche sur la route qui était barrée et on arrive à Saint-Martin-de-Fresnay. On casse la croûte. Il est 19 h, il y des évacués de Caen partout. On poursuit la route chez un copain à M. Mersy, vers le Renouard. Mais comme la route est dure avec beaucoup de côtes, on

demande à coucher avant dans une ferme. Nous couchons dans une chambre mansardée. Nous sommes bien : une soupe au lait bien chaude et dodo. On demande au fermier s'il ne connaîtrait pas une maison inhabitée dans le coin. Justement à deux cents mètres de sa ferme dans le fonds de l'herbage il possède une belle maison qui n'est pas habitée et qui est toute meublée. On la visite et on s'y installe. Elle est très bien : salle à manger, salon, cuisine, 4 chambres, cabinet de toilettes enfin tout ultra moderne.

Le 22 : nous sommes installés c'est une bonne maison tout marche bien, isolée de tout loin des grandes routes et perdue dans un herbages c'est La Hoguette à Montpinçon dans le Calvados et à 2 km du département de l'Orne. On n'entend presque plus le canon, mais on voit toujours les avions qui suivent les grand routes.

Le 23 : Nous avons du beurre, du fromage, du lait et de la crème comme on veut et des prix bas. Nous allons voir le Maire pour se faire inscrire comme réfugiés dans sa commune et il nous donne des feuilles de ravitaillement nous donnant droit la semaine à 500g de pain, 500g de beurre, 2 fromages, 1 litre de lait par jour et 500 g de viande par personne et gratuitement. On suffit avec cela surtout qu'on a encore bien des bricoles à droite et à gauche pour se ravitailler. Il faut aller à trois km par une petite route en lacets dans les collines et les bois, ce pays s'appelle Le Billot mais dépend de la commune de Montpinçon. C'est assez grand et il y a peu près de tout. Nous y allons tous les cinq voir ce qu'il y a. Ma mère achète une paire de bas et quelques bricoles : pour moi, un pull-over c'est cher, mais je n'ai pas de change. Maman voudrait une blouse mais il n'y a plus rien avec tous les réfugiés qu'il y a, tout s'est vendu. Enfin on revient à notre château avec quelques bricoles quand même. Nous avons de tout, sauf du pain, il n'y a plus de farine. Autrement nous sommes très bien et nous sommes bien couchés.

Le 24 : toujours des nuits calmes. Ce matin nous avons aidé au fermier à lui attraper un mouton et à le tuer. On mangera demain dimanche du gigot et des côtelettes. Il y a biens longtemps que je ne connais le goût du gigot. Je vais cette après-midi avec M. Mersy et son fils voir un fromager, copain de M. Mersy toujours dans les bois à 6 km d'où nous sommes. Cela nous a passé notre après-midi. Cette après-midi, les femmes ont la lessive à faire. Le peu de linge que l'on a et qui était affreusement sale avec ces quinze jours de lutte. Nous aussi nous avons pris un bon bain dans une baignoire et nous nous sommes lavés la tête, on se croit tout neuf. Nous étions bien sales à coucher dans la paille et la poussière comme avons été pendant quinze jours. Nous sommes, les hommes seulement, car les femmes restent à faire la cuisine et le ménage, allés rechercher du ravitaillement pour la semaine entière au Billot cela est distribué le samedi et le mercredi. Ce qui est long, c'est que nous sommes isolés. Pas de nouvelles de personne. Je devais aller à Vimoutiers voir B. . Je n'ai pu encore y aller peut être la semaine prochaine. On sait que Vimoutiers a été bombardé et bien détruit mais B. habite à environ 1 km de la ville certainement que sa maison n'a rien. Nous venons de souper, nous allons nous coucher il est 22 h 30, lire un peu avant de se coucher et voilà la journée égale aux autres, demain dimanche.

Le 25 : premier dimanche passé à Montpinçon. Journée calme, beau soleil, tout le monde a pris un bain de soleil et fait de la chaise longue cette après-midi. Je suis cuit par le soleil. Ravitaillement toujours très bien , sauf le pain fabriqué avec de l'orge à peine écrasée cela est presque immangeable. On entend toujours les canons au loin vers Caen. Nous sommes à 50 km.

Le 26 : aller à Montpinçon-Le Billot pour poster les lettres que nous avons écrites : famille Mersy et famille Marsin, lettres à la Croix Rouge. J'en envoie à la famille Trichet St Jean de Daye. Famille Houlgatte à Paris. Leboucher à Caen. je pense qu'elles arriveront. on m'a dit que pour Paris elles

iront mais pour la Manche c'est autre chose. Enfin, j'en mets plusieurs, peut être une arrivera-t-elle à joindre. Aller à la Mairie chercher nos feuilles et tickets gratuits pour la semaine. Cette après-midi je vais faucher des chardons et des orties dans l'herbage à côté de nous pour le fermier. Avec le fils Mersy on a du bois à ranger, au moins 80 stères dans un hangar.

Le 27 : Lettres certainement parties ce matin. A 9 h, je suis allé au Billot. J'ai vu beaucoup de lapins, et j'ai enfumé un terrier mais rien ne sortit. Aujourd'hui journée calme pas grande histoire toujours on entend le canon au loin et beaucoup d'avions à tout instant.

Le 28 : Aller chez le Maire, Alfred Marie, pour chercher des fromages toujours gratuits. On en a rapporté dix, premier choix 45% de matières grasses, à payer cela vaut 5, 50 F pièce. Cette après-midi, nous sommes allés à Livarot à dix km, faire des courses : pain, pharmacie et pour des nouvelles cartes de tabac. Aller chez un ami à M. Mersy, M Legendre fromager, près de Livarot, à Saint-Michel-de-Livet. Nous avons été magnifiquement reçus, nous avons fait la collation et aussi soupé. Nous sommes revenus à 22 h 45 avec dix beaux fromages de Livarot, du sucre et de l'eau de vie.

Le 29: Aller au Billot chercher nouvelle carte de tabac, aller à la Mairie chercher les cartes d'Alimentation Familiale pour la semaine. Ce matin, j'ai été à Heurtevent à 4 km du Billot chercher de la viande. Je rapporte 12 kg de viande : cochon., veau et boeuf au prix de 65 F le kg plus cher qu'au Billot qui est de 40 F le kg. M. Mersy en promenade avec son chiens attrape deux beaux lapins de garenne. On a de quoi manger, cela ne manque pas, plein le frigo toujours sans électricité. A Livarot, il y a l'Electricité.

Le 30 : Scier du bois avec René avec un petit passe-partout qui marche bien. Autrement journée calme, rien à signaler.

Mois de juillet

Le 1^{er} : Aller au Billot Montpinçon chercher ravitaillement du samedi : pain et divers. Bu très bon cidre bouché. M. Mersy et son fils sont allés à Mézidon pour voir à acheter des pommes de terre mais rien. Nous rapportons 2 kg du Billot.

Le 2 Juillet : 2e dimanche passé à Montpinçon. Le temps semble long. Toujours pas de nouvelles de nulle part. Ce matin pris un bon bain et ce midi bain de soleil. Cette après-midi, petite promenade nous rapportons 5 douzaines d'oeufs d'une ferme à 500 mètres de chez nous puis promenade avec René au bord d'un étang plein de tanches et poissons. M. Mersy parti au Renouard retour le soir avec une vipère qu'il a tuée sur la route dans cette région il y en a beaucoup. Le dimanche s'est bien fini calmement mais un temps extrêmement orageux.

Le 3 Juillet : aujourd'hui vilaine journée il pleut depuis ce matin et il y en a pour toute la journée. J'ai commencé à nettoyer un peu les allées mais j'ai été obligé d'arrêter car il pleut à verse. J'ai aussi scié du bois sous le hangar, à l'abri. Coups d'obus ce midi dans la régions pas très loin vers Falaise. Journée en général morose car on ne sort pas dehors à cause de la pluie.

Le 4 Juillet : continuer nettoyage des allées, finir de nettoyer l'entrée de la cave, aller au Billot faire des courses, autrement journée calme, toujours pas de nouvelles.

Le 5 Juillet : Aujourd'hui jardiner un bon carré de terre à l'entrée de la petite porte sur la rue pour faire une plantation de poireaux. Toujours de la flotte de temps en temps.

Le 6 Juillet : J'ai planté 600 poireaux et jardiner de la terre pour faire des haricots. Nettoyer aussi l'allée côté de la maison, semer du cerfeuil sur la bordure de la maison, aller au Billot chercher ravitaillement : pain, porc, veau, boeuf et diverses commissions. Toujours pas de tabac d'arriver.

Le 7 Juillet : semer des haricots, six rangées à environ 30 pieds par rang. Aujourd'hui journée sec à peu près beau temps. Grands combats d'avions dans le secteur, nombreuses descentes. Aller à la pêche à la grenouille dans un étang mais bredouille. Aider M. Blandy à abattre un agneau. Sur la soirée, assiste à divers bombardements sur le lointain.

Le 8 Juillet : Maman et Mme Mersy vont chercher le ravitaillement du samedi au Billot : viande et pain. Dans la nuit violent bombardement dans la région de Caen. Ce matin, M. Mersy est parti chercher du ravitaillement. Beau temps pour la journée, soleil, temps chaud.

Le 9 Juillet : Ce matin pris mon bain habituel. Vilaine journée vent et eau. M. Rigaud arrive de Paris, en camion. Nous avons mangé ce midi un gigot de M Blandy, 35 F la livre. Nous avons reçu vers midi la visite de B. qui avait bien reçu mes lettres. Il a dîné à la maison, il est reparti vers cinq heures de l'après-midi, cela nous a fait passer la journée plus vite. Ce soir nous avons joué aux cartes avec le petit voisin Robert Baize et son camarade. Souper puis quelques parties de cartes et dodo et voilà le troisième dimanche passé à Montpinçon.

Le 10 Juillet : j'ai donné hier à B. 500 F pour rapporter, la semaine prochaine quelques bricoles. Scier du bois avec René, ratisser l'allée de sur le côté de la maison, piquer des céleris. Ce matin nous avons reçu la visite de jeunes gens venant de Paris pour avoir du ravitaillement dans notre coin. Je les ai conduits chez M. Cariou. Ils ont trouvé un autre Parisien, copain à eux. Ils ont acheté 60 kg de beurre, ont soupé chez Cariou et ont couché chez nous. Ils sont arrivés le soir à 23 h, ils ont bu du cidre et chanté jusqu'à 1 heure du matin. Les deux autres jeunes gens chez Cariou sont rentrés chez eux à cette heure là. Nous sommes tous allés nous coucher. Nous apprenons que Caen est pris depuis le 8 au soir.

Le 11 Juillet : nuit à peu près calme sauf des explosions sur les diverses routes. Les trois parisiens ont dîné à la maison puis sont partis vers 14 h 30 avec tout leur changement. Je leur ai donné 1 kg de beurre et 2 camembert pour Maurice Houllégatte et lettre je pense que tout arrivera bien. Cette après midi, nous avons commencé à creuser un abri car la bataille se rapproche. Les Parisiens nous ont dit que St Jean de Daye¹ n'était pris que depuis seulement le 8 Juillet toujours sans nouvelles de cette région les temps commence à être long. Vivement que le coin soit libre. Le huit Juillet toucher à la mairie de Montpinçon la somme de 1000F par personne pour secours immédiat aux sinistrés et certainement vers le milieu de la semaine, on touchera l'allocation : une somme de 19 F pour moi, 15 F pour ma mère par jour.

Le 12 Juillet : Maman et Mme Mersy sont allées au Billot chercher le ravitaillement du mercredi. Moi et René nous avons continué l'abri. M. Mersy toujours absent depuis le 8. Nous n'avons toujours pas touché de tabac depuis Caen. Nous avons touché le sucre : 0,500 kg par personne.

¹ Commune de la Manche (ndrl)

Le 13 Juillet : Je suis allé travailler chez M. Blandy ma mère aussi. Ma mère faire diverses bricoles ménage, traire les vaches ainsi que tourner l'écumeuse. Moi faire un peu jardinage, ramer des haricots et nettoyer des choux.

Le 14 Juillet: aller au Billot à la poste. Toujours pas de nouvelles. Continuer travail chez M. Blandy couper des chardons toute la journée, soigner les veaux et les cochons. Journée toujours calme à part le passage toujours des avions.

Le 15 Juillet : aller à la mairie de Montpinçon pour toucher l'allocation mais encore rien d'officiel. à ce sujet, revenir la semaine prochaine. Aller au Billot chercher le ravitaillement du samedi pris de la viande pour B. qui dit venir demain. A la maison nous sommes, ma mère et moi, très bien soignés Le cheval a le pied blessé nous lui faisons des pansements, je tiens les pieds.

Le 16 Juillet : Le dimanche passé à Montpinçon on devrait voir B. et il n'est pas venu sans doute un empêchement. Ce matin j'ai pris mon bain habituel et passé la journée chez les voisins, M Blandy, à divers travaux. Journée toujours calme.

Le 17 Juillet : Aujourd'hui , je commence la semaine de travail chez M. Blandy : couper toujours les chardons, il y en a une grande quantité dans les deux grands herbages. M. Rigaud revient de Paris chez lui faire divers travaux. Avec lui abattage de nombreux veaux et cochons.

Le 18 Juillet : toujours du travail chez M. Blandy. Aider à M. Rigaud à préparer sa marchandise. Demain il repart vers Paris avec son chargement beurre et de fromages. J'ai reçu aujourd'hui une lettre.

Le 19 : ce matin toujours couper des chardons dans les herbages. C'est fini aujourd'hui, j'ai fait tout l'herbages. Rien de neuf.

Le 20 Juillet : faire du jardinage. Dans les jardin, nettoyer les allées. nettoyer le bâtiment des moutons et des cochons et faire divers bricolages dans la maison. Il arrive des allemands en occupation dans la maison où nous sommes. C'est la salle à manger qui sert de bureau, la chambre au dessus pour le lieutenant il y en a plein les appartements

Le 21 Juillet : ils s'installent dans le hangar à M. Blandy : il y a l'atelier de mécanique, les menuisiers sont installés dans l'étable. Ils ont l'air bien tranquille, il y en a d'ailleurs assez âgés ils ont été sur le front de Mathieu au début de l'invasion. Ils viennent ici en repos.. Je travaille toujours dans le jardin. J'ai commencé à traire une vache je l'ai bien faite et finie complètement.

Le 22 Juillet : journée toujours pareille sans grand changement ainsi que le 23, 24, 25 toujours pas de nouvelles de la Manche

Le 23 Juillet : 5e Dimanche passé à Montpinçon : jouer aux cartes et à divers jeux chez les voisins M. Baize. Cela fait passer le temps plus vite car cela semble long. On entend toujours le canon et il semble qu'il se rapproche de plus en plus

Le 24 Juillet : M Rigaud est encore de retour de Paris. Tué neuf cochons, 2 veaux. Je sais presque maintenant abattre un cochon et le saigner. on aura appris plusieurs métiers à Montpinçon à la guerre comme à la guerre.

Le 25 Juillet : Toujours du travail avec M. Rigaud lavage et nettoyage de tout ce que l'on a fait hier. Départ pour Paris demain certainement. J'ai donné à M Rigaud une lettre pour qu'il la remette à mon oncle à Paris ou du moins à la poste elle arrivera beaucoup plus vite.

Le 26 Juillet: M Rigaud part pour Paris avec son chauffeur Jean et tout son grand chargement. Départ vers 11h30. Temps clair, il y a beaucoup d'avions. Toujours sans nouvelles de personne.

Le 27 Juillet : J'ai planté des poireaux dans le jardin et mis de la terre après les pommes de terre. J'ai mis des tuteurs aux tomates environ cent pieds.

Le 28: Aller travailler au foin chez M. Prunier avec M. Blandy. C'est un fermier voisin qui aide à faire le foin à M. Blandy à Tôtes aux environs de St Pierre sur Dives donc aujourd'hui fâner le foin bien mûri c'est au compte de M Blandy.

Le 29 Juillet: aujourd'hui les troupes qui étaient là sont parties. Il doit en revenir d'autres mais pour le moment c'est plus calme et moins sujet à ce que la maison soit repérée par les avions. Leur séjour ici a été calme. Troupe convenable. Toujours au foin chez M. Prunier. J'ai bu un bon bol de chocolat aux Allemands à la cuisine. J'ai pu avoir du pain et 2 kg de sucre cristallisé, cela nous fait du bien car notre maigre ration est à zéro.

Le 30 Juillet : 6e dimanche à Montpinçon. Toujours pas de nouvelles ici de personnes. Jouer aux cartes comme dimanche dernier chez les voisins. Journée à peu près calme le front de notre région n'a toujours rien de neuf.

Le 31 Juillet : commencer la semaine de travail aux foins chez le père Prunier. J'ai fait des rôdes et monté des mulons. Il fait depuis quelques jours une chaleur terrible mais c'est un temps de saison.

Mois d'août

Le 1 Août : Nous voilà au mois d'août et depuis le début de juin, nous sommes toujours dans la même situation. Pas de changement. Je fais toujours le faneur. Nous sommes tombés aujourd'hui sur un gros nid de guêpes. Le fils et le père Prunier sont piqués assez fortement moi je n'ai pas grand chose rien qu'une piqûre dans le cou.

Le 2 Août : Nous avons appris que M. Rigaud avait été mitaillé sur son camion en partant la semaine dernière. Son chauffeur que nous avons vu aujourd'hui n'avait presque rien simplement quelques éclats dans le bras mais par contre M. Rigaud est bien touché au bras droit. Il est dans un hôpital aux environs de Lisieux mais repart pour Paris demain avec un ambulance qui est venue avec son frère Marcel.

Le 3 Août : Toujours le foin chez Prunier. Ce matin on abat un mouton. Nous allons bien manger encore du gigot et des côtelettes. Rien de neuf pour la journée.

Le 4 Août : pendant une quinzaine de jours toujours travailler au foin chez Prunier autrement rien de neuf.

Le 19 Août : Les Anglais (Canadiens) approchent. La bataille s'étend sur tout le territoire que l'on aperçoit : St Pierre-sur-Dives est pris depuis plusieurs jours. Notre Dame de Fresnay et Ouville aussi, à 3 km d'où nous sommes.

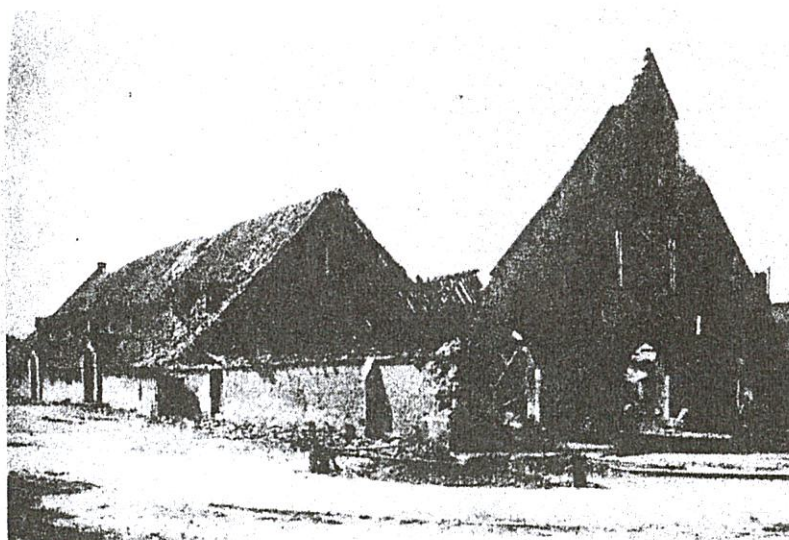
Le 20 Août : Les canadiens sont à Montpinçon chez M. Blandy. Il y a un civil réfugié de tué, mitraillé par les allemands. La bagarre a lieu surtout à la mitrailleuse dans le bas de la côte du Billot. Mais en général l'avance anglaise s'est très bien passée dans la région où nous sommes on a vu les premières troupes ce soir. Il passe sur les routes un matériel incroyable il y a pas de maisons de détruites.

Le 21: il y a encore quelques Allemands qui résistent dans les bois et les Anglais finiront de les nettoyer à la mitrailleuse. Les convois passent sans arrêt nuit et jour avec tout ce matériel il est bien impossible que les allemands essayent de contre attaquer.

Le 22 Août: A St Pierre-sur-Dives on donne des papiers pour l'évacuation.

Fin du journal

La halle de Saint-Pierre-sur-Dives au mois d'août 1944



Souvenirs d'un apprenti menuisier au Billot

Témoignage de Jacques Harivel

Jean Tramblais

Comment je suis arrivé au Billot ?

J'habitais à Livarot, dans le Pays d'Auge. 9 kilomètres plus loin, sur les hauteurs, à proximité de la forêt de Montpinçon, se trouve Le Billot, un hameau très vivant avec sa poste, ses artisans et ses commerçants : menuisier, charpentier, tonnelier, couvreur, maréchal ferrant, maçon, coiffeur, charcutier, boucher, deux boulangers grainetiers, un café restaurant, un café épicerie et un café y exercent leurs activités.

Dans les années 40 trois copains, mon père : Robert Harivel, Bernard Borel et Georges Corset prenaient les lapins au filet autour des garennes ou dans les terriers, à la poche à lapin, avec l'aide des furets empruntés dans les fermes. La guerre est finie, les trois amis ont récupéré permis et fusils pour aller à la chasse aux lapins. Georges Corset était boulanger au Billot, il avait appris qu'Ernest Letellier, le menuisier du village recherchait un apprenti. Georges en parla à mon père. J'avais 14 ans, je venais de réussir mon Certificat d'Etudes Primaires, le travail du bois m'intéressait, j'allais donc devenir apprenti menuisier.

Fils unique ou presque car ma sœur est née 10 ans après moi, l'enfant gâté que j'étais, s'est retrouvé seul le 15 novembre 1947 dans une petite chambre très rustique chez mon patron. En guise de fenêtre une ouverture donnait sur le grenier où du bois était entreposé. Intimidé je me suis blotti sous les couvertures pour ne pas entendre les bruits de la nuit, les cris d'une chouette...

Quelques mois plus tard j'ai logé avec mon camarade qui venait d'achever son apprentissage, dans un petit bâtiment appartenant à Monsieur Corset (situé actuellement à l'emplacement du restaurant « le relais du Billot »). Le rez-de-chaussée était utilisé comme réserve pour le bois de chauffage et à l'étage se trouvaient deux chambres mansardées contiguës avec tabatières, l'une équipée d'un poêle était occupée par les mitrons, l'autre par les menuisiers. Je me suis senti moins seul.

Vie quotidienne

A la campagne l'apprenti ne gagne pas un sou, il est nourri et couché. Mon patron disposait donc de mes tickets d'alimentation encore en usage à l'époque. Je n'ai d'ailleurs jamais pu goûter les plaquettes de chocolat qui m'étaient allouées.

Le lundi tôt le matin je partais à bicyclette de Livarot pour monter au Billot, le trajet était dur ; heureusement mon père a demandé au laitier de la fromagerie Bisson de bien vouloir, lors de sa tournée de ramassage du lait, me prendre dans son camion, qui passait par Le Billot. Je chargeais mon vélo sur les bidons.

Les autres jours au Billot, le réveil se faisait à six heures et demie. A côté de l'atelier se trouvait un cabinet d'aisance en briques, il fallait d'ailleurs le vider régulièrement dans des tranchées creusées dans le jardin potager pour en amender la terre, puis recouvrir le tout avant de planter.

Pour les petits besoins le tas de bois à brûler suffisait.

Il fallait ensuite se débarbouiller : prendre de l'eau froide, parfois glacée, dans la citerne de récupération de l'eau de pluie, placer la cuvette sur un bout d'établi, il n'y avait pas de cabinet de toilette.

L'eau de la citerne, une fois bouillie, servait également pour la cuisine et à l'époque il n'y avait pas d'adduction d'eau potable, les pigeons sur le toit étaient interdits pour ne pas souiller l'installation.

Vers sept heures on se mettait à table dans la cuisine. Il y avait le patron, un ouvrier et un jeune qui venait de finir son apprentissage. En guise de café au lait, il fallait manger la soupe dès le matin, c'était la soupe de la veille avec des quartiers de pommes de terre car il n'y avait sans doute pas de moulin à légumes. Le père Letellier faisait réchauffer le tout sur la cuisinière à bois placée sous la cheminée ; le jus était chaud, les patates étaient froides ; c'était dur à avaler. Après la soupe il y avait soit un œuf, soit de la charcuterie, des fois un hareng saur, avec pour boisson du café ou du mauvais cidre. Vers sept heures et demie ou huit heures moins le quart on se retrouvait dans l'atelier pour le travail.

Le repas du midi était simple. Je me souviens que les dimanches où la patronne faisait le pot au feu, elle y mettait à cuire de la mamelle. Dès le lundi nous mangions de la mamelle chaude et pendant plusieurs jours de la semaine de la mamelle à la vinaigrette, un plat particulièrement mauvais. Le soir il y avait une bonne soupe, un restant de viande et du fromage, il faut dire que la fromagerie n'était pas très loin.

Le souper se terminait vers vingt heures, les soirées étaient lugubres, pas de radio, seulement nos bicyclettes, alors surtout l'hiver on se couchait de bonne heure , d'autant plus que les journées de travail étaient longues et pénibles.

Quand on est apprenti on hérite de toutes les corvées.

Avec des bidons à lait ou des jerricans il faut aller chercher l'eau potable au béliet(1) à Alfred Marie dans l'herbage situé à quatre ou cinq cents mètres de la maison. Il faut tirer le

cidre à la cave, un tonneau pur jus était réservé pour le patron, le dimanche ou pour les hôtes éventuels ; dans deux autres tonneaux c'était la boisson, un cidre coupé avec de l'eau. J'allais également faire les courses notamment chez le charcutier en face de chez Chéron le maréchal ferrant, pour une tranche de pâté ou de rillettes que la patronne réglait dans la journée.

Une fois la semaine la patronne allait faire la lessive dans la fontaine au bois de Monsieur Regnouf située dans la côte du Billot. Je devais aider à remonter la brouette et la bassine chargées de linge humide, je tirais sur une corde attachée à la brouette tandis que Madame Letellier tenait les brancards. C'est à cette fontaine que je parlais souvent avec Huguette, une jeune fille charmante.

Tous les mercredis entre 16 h 30 et 18 h, je devais me rendre à l'école de Montpinçon, pour suivre les leçons obligatoires de français, de calcul et de technologie dispensées par l'instituteur Monsieur Berry, j'étais son unique élève pour ce cours du soir. Je repartais avec des devoirs.

Une jeune fille livarotaise m'écrivait deux fois par semaine, j'allais chercher mon précieux courrier directement au guichet de la poste tenu par Madame Ceyrat.

Le samedi, en fin d'après midi, c'est avec beaucoup d'énergie que j'enfourchais ma bicyclette pour redescendre à Livarot pour retrouver ma famille et ma petite copine.

Le travail à l'atelier

Le bâtiment était en planches de bois. Nous étions en cote avec aux pieds des chaussons, des *kroumirs* que nous glissions dans de lourds sabots de bois avec dessus de cuir.

J'avais quelques outils à main personnels et généralement j'en recevais comme cadeau à l'occasion des fêtes. Crayon, mètre en bois, règle, équerre, compas, trusquin, ciseaux à bois, herminette(2), égoïne, scie à refendre, rabot, varlope, guillaume(3), pinces, marteaux, râpe à bois, vilebrequin et mèches, jabloire (4), c'est l'outillage que l'on utilisait régulièrement.

Un seul moteur électrique faisait tourner les courroies qui actionnaient les machines. Les lourds bâtis en fonte étaient peints en bleu foncé. Par machine, un système « poulie folle, poulie bridée »(5) faisait office d'embrayage ou de débrayage. Nous disposions d'une dégauchisseuse (6), d'un ruban(7), d'une vieille toupie(8) et d'une mortaiseuse à mèche(9) mais nous n'avions ni perceuse ni raboteuse.

Le stock de bois était limité car souvent il était fourni à la commande par les paysans, ils faisaient abattre leurs arbres qui étaient ensuite débités dans les scieries des environs. Les planches étaient mises à sécher dans les greniers. La scierie de Carel à Saint-Pierre-sur-Dives nous fournissait du bois en cas de besoin.

Pour s'approvisionner en quincaillerie, Ernest Letellier prenait le car de la société Sofica qui tous les lundis, conduisait les villageois à Saint-Pierre-sur-Dives pour le marché ; l'autocar passait à huit heures, retour au Billot vers treize heures.

Nous fabriquions tout ce qui touche au bois, des boîtes pour coller les étiquettes à fromage, des grosses tables de ferme, des portes, des fenêtres, des colombages et des charpentes.

Pour la fabrication des échelles on utilisait des sapins très effilés que l'on perçait au tarière(10) avant de les refendre(11) avec la scie du même nom. Des morceaux d'acacia fendus, arrondis à la plane, serviront de barreaux. .

En tonnellerie on confectionnait manuellement des bacs à lait d'environ quatre-vingts centimètres de diamètre et soixante-dix de hauteur. Il fallait faire les douves en respectant les pentes, faire les cercles, ajuster les fonds, il ne fallait pas de fuites. Pour remplacer les fonds de tonneaux les agriculteurs devaient nous apporter leurs fûts.

Souvent il fallait réparer les banneaux, remplacer des longerons, en refaire le plancher ou les ridelles. A la saison des foin il fallait remplacer les bielles en bois des faucheuses à cheval.

Quand quelqu'un venait à mourir au hameau ou dans les environs, le patron prenait les mesures du défunt, la famille fournissait généralement le bois et nous confectionnons le cercueil, le menuisier se chargeait de la mise en bière. Mon premier mort habitait en face de la boucherie.

Le travail au dehors

Pour travailler dehors, nous remplacions les sabots par des grosses chaussures enduites de graisse de phoque pour une meilleure étanchéité. Le béret sur la tête on se déplaçait à bicyclette avec l'outillage dans une sacoche. Considérés comme des gens de métier, nous étions bien accueillis sur place et bien nourris, souvent avec du lapin de garenne. Mon patron se déplaçait aussi en vélo et c'est seulement à la fin de l'année 1948 qu'il acheta la voiture camionnette du père Joseph, boucher à Livarot. C'était une Chenard et Walker qui montait la côte du Billot à quinze kilomètres à l'heure mais elle nous a bien rendu service.

Pour les bâtiments on refaisait des colombages et on réparait les charpentes en relation avec Monsieur Brière le couvreur.

Quand venait la saison des pommes on s'occupait des tonneaux, il fallait poser des cercles en bois ou remplacer le cerclage bois par du cerclage métallique, refaire des douves. Il fallait également tirer les guichets (12) avec de la bouse de vache, on évitait le suif que les souris grignotaient. Il suffisait de choisir un herbage à vaches puis, avec un seau et une truelle, récupérer la bouse sans pépins qui servira de pâte à joint. Dieu sait qu'il y avait de belles alignées de tonneaux !

L'église de Notre-Dame-de-Fresnay avait été détruite pendant la guerre, nous devions monter un baraquement qui ferait office de chapelle. Comme le midi on ne pouvait rentrer à la maison

pour manger, la patronne partait du Billot à travers champs, avec le panier de victuailles et du chantier je venais à sa rencontre, chacun avait parcouru la moitié du chemin. Le temps ne comptait pas.

Nous avons souvent travaillé pour la grande fromagerie d'Alfred Marie qui possédait une petite scierie avec de grandes lames et un ruban. Pour confectionner les dalles à fromages nous allions dans la forêt de Montpinçon pour choisir du mélèze en remplacement du pitchpin, un bois africain utilisé avant la guerre.

Il fallait remplacer des châssis, changer les portes des *cochonnières* car l'entreprise avait sa propre porcherie, le petit lait suffisait à nourrir de nombreux cochons... Le midi nous nous retrouvions à vingt-cinq à la table des employés parmi lesquels de nombreuses jeunes filles préposées à la confection des fromages. Il ne fallait pas manquer le menu du mercredi : côte de bœuf et frites. Le lard et les fèves étaient moins appréciés.

Nous nous déplaçons jusqu'à Saint-Georges-en-Auge et Ammeville, à Tortisambert, Monsieur Bordel se chargeait des travaux de menuiserie.

Loisirs

Monsieur Letellier lisait son journal.

Pour nous il y avait le café « chez la mère André » on y jouait aux cartes et aux dominos.

La jeunesse partait chasser la *piternie* le soir dans les bois, à la lueur d'une lanterne qui s'éteignait pour que tous les participants s'échappent dans le noir.

Tous les quinze jours, dans le garage de l'épicerie Onfroy, un film était projeté, les villageois s'installaient sur des bancs.

Les jours de fête, on jouait aux boules, à la carambole et à la *galine*. Les menuisiers installaient les bancs et l'estrade pour l'orchestre, je me souviens de la musique du père Hareng de Tortisambert. On dansait sur l'herbe le samedi et le dimanche, le lundi c'était *raccroc* on dansait de nouveau. Le mardi il fallait démonter le tout.

Pour moi Il y avait aussi les vacances, quinze jours par an, sur les plages de Normandie avec toute la famille.

Epilogue

A partir du 15 novembre 1950 je suis employé comme jeune ouvrier, je touche pour la première fois un petit salaire. Je resterai au Billot jusqu'au 13 juillet 1951. Le patron n'a pas repris d'apprenti, il a continué à travailler seul pendant quelques années.

Monsieur Letellier était un homme grand et mince, très discret, il n'a jamais brutalisé ses employés, il s'est parfois fâché quand il le fallait. Il nous a montré la façon de faire, il nous a enseigné les bons gestes. Même si le confort de la menuiserie laissait à désirer, même si l'apprenti de l'époque était sujet à corvées, j'ai eu la satisfaction d'apprendre un métier.

J'ai obtenu mon CAP à Lisieux le 30 juin 1951. A la distribution des prix du 14 juillet à l'école de Montpinçon, j'ai reçu mon diplôme avec une prime d'outillage et une médaille.

J'ai trouvé un emploi à Livarot chez Fernand Bénard, dans une menuiserie plus moderne, effectuant des travaux différents. Mon apprentissage au Billot m'a permis de m'adapter facilement à cette nouvelle situation.

Témoignage de Jacques Harivel
retranscrit par Jean Trambalais en mars 2004

- (1) bélier : pompe hydraulique.
- (2) herminette : hache de charpentier ou de tonnelier au museau recourbé.
- (3) Guillaume : rabot pour faire les rainures.
- (4) jabloire : outil de tonnelier utilisé à la confection du jable, une entaille pratiquée à la périphérie intérieure d'un tonneau pour en recevoir l'un des fonds.
- (5) poulie folle/poulie bridée : système mécanique comprenant une fourchette métallique permettant de positionner une courroie de transmission sur l'une des deux poulies soit pour débrayer (poulie folle) ou soit pour embrayer (poulie bridée sur l'axe de rotation) la machine outil correspondante.
- (6) dégauchisseuse : machine à aplanir une pièce de bois.
- (7) ruban : scie à ruban.
- (8) toupie : machine à tailler les moulures.
- (9) mortaiseuse : machine à usiner des entailles.
- (10) tarière : grande vrille de charpentier ;
- (11) refendre : scier en long.
- (12) tirer les guichets : tirer de l'intérieur la pièce de bois qui va venir obstruer l'orifice de visite d'un tonneau, elle sera bloquée grâce à la barre qui s'appuie sur le fond du tonneau (voir Histoire et Traditions populaires n°84).

MENUISERIE - EBÉNISTERIE - TONNELLERIE

PEINTURE :: VITRERIE :: ENCADREMENTS

SOMMIERS ELASTIQUES



E. Létellier

R. C. Lisieux 2623

Le Billot, MONTPINÇON (Calvados)

Doit: La Commune de Montpinçon

Le 12 Octobre 1928.

Pavés

fourni 1 cercueil pour M. M. M.

Dumoulin

125

fourni 1 Cercueil pour Madame

Garday

125

Total

250

Environs de St-Pierre sur-Dives (Calvados). - LE BILLOT



buraliste

NOTES DE TOPONYMIE NORMANDE



CHAMPS / CONTRE-CHAMPS

(le champ dans tous ses états)

Parmi tous les appellatifs employés en toponymie, peu sont plus communs que celui de *champ* (forme normano-picarde *camp*). Son sens habituel de "pièce de terre cultivée" ou "pièce de terre en labour" ne semble pas poser de problème particulier, quoique le mot *champ* ait eu aussi en ancien français celui de "terrain, pays plat", puis "plaine cultivée", d'où une fréquente valeur topographique dans les NL anciens. Cependant, l'examen des emplois régionaux du mot montre que les choses ne sont pas aussi simples.

1. — Remarques préliminaires.

1.1. — Origine du mot.

Rappelons tout d'abord l'histoire du mot : les formes *champ* et *camp* reposent toutes deux sur le gallo-roman CAMPU, lui-même issu du latin *campum*, accusatif de *campus* "plaine, terrain plat", puis "terre cultivée, champ".

L'origine du mot latin n'est pas très claire, et l'on a pu y voir la trace d'un substrat pré-latin en Italie; cette langue inconnue pourrait néanmoins être indo-européenne, si l'on rapproche *campus* du grec *kampê* "courbure" [radical indo-européen **kam-p-* "courber"] et du gaulois *cambo-* "courbe", en particulier "courbe de rivière" [radical **kam-b-* "courber"], sens qui permet de passer à celui de "terrain riche et plat (donc fertile et cultivé) dans une courbe de rivière", puis à celui, plus général, de "terrain plat et cultivé". On pourrait donc avoir affaire ici à la racine indo-européenne **kam-* "courbe", très bien attestée par ailleurs (cf. breton *kamm* "courbe, tordu; grec *kamára* "toiture voûtée, voûte", d'où le latin *camera*, à l'origine des mots *chambre* et *cambrer*).

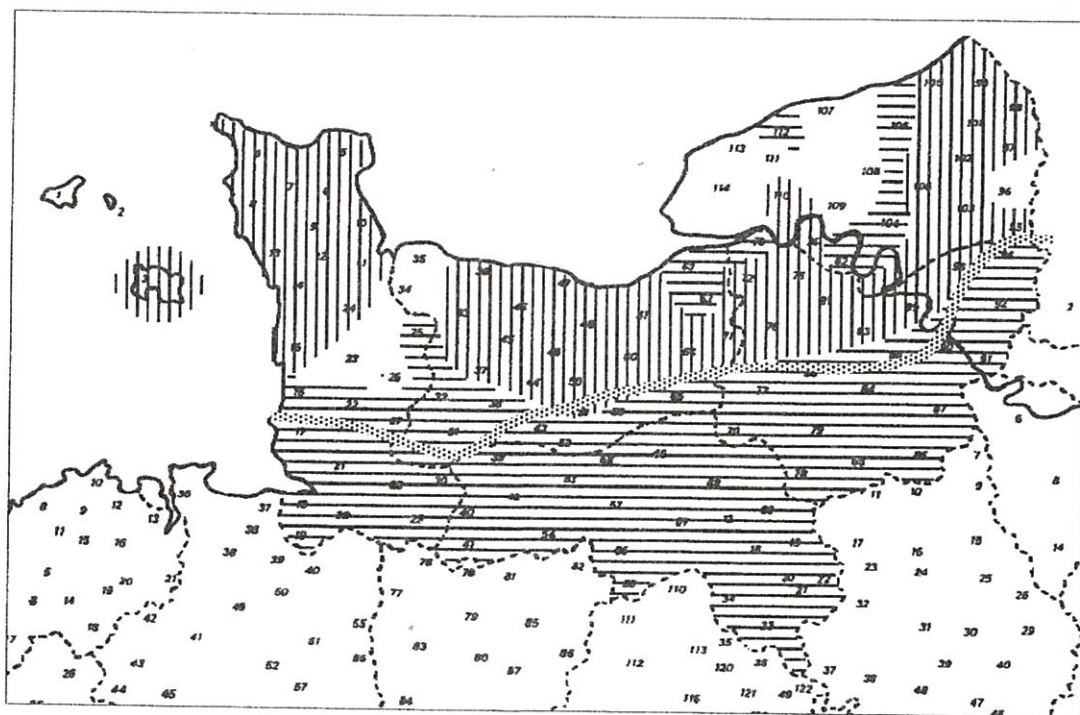
1.2. — Forme et emploi.

En principe, on s'attend en Normandie à voir utiliser la forme non palatalisée *camp* (variantes phonétiques : [kã], [kɛ], etc.) au nord de la ligne Joret, et la forme palatalisée *champ* au sud. Mais la répartition de ces formes n'est que partiellement conforme à ce schéma théorique, et révèle une progression de la forme française au détriment de la forme dialectale normande : elle a aujourd'hui envahi le Bocage virois et l'est du Saint-Lois, le nord-Pays d'Auge et du Lieuvin, ainsi que certaines zones des Pays de Caux et de Bray.

En outre, et c'est là un phénomène bien connu, les formes françaises standard se sont en grande majorité substituées aux formes dialectales dans la microtoponymie, lors des rédactions successives des différents cadastres depuis le début du 19^e siècle, de telle sorte qu'un important déséquilibre se manifeste dans les sources récentes (19^e-21^e siècles) au profit des formes en *champ*. On ne retrouve régulièrement les formes dialectales dans les textes que dans les documents anciens, qui de plus concernent davantage des noms d'agglomérations que des noms de parcelles.

En second lieu, l'usage du mot *camp / champ* n'est pas général en Normandie : dans certaines parties du Saint-Lois, du Bessin et du Pays de Caux, on lui préfère le mot *pièche*, forme dialectale de *pièce*. Globalement, le mot est plus employé au sud qu'au nord, phénomène qui se reflète dans la toponymie ancienne (nom de communes et d'anciennes paroisses); fidèle à son habitude, Fernand Lechanteur¹ avait fait correspondre cette répartition à la résistance linguistique de ces "bastions de l'originalité normande" que sont le Pays de Caux et le Cotentin.

Ces différentes données sont résumées dans la carte n° 1 ci-dessous.



— Carte n° 1 —

Répartition des formes françaises et dialectales du mot *champ* en Normandie
(d'après ALN 20 "champ").

- ===== : forme française *champ*, [çã].
- ||||| : forme dialectale normande *camp* et variantes phonétiques [kã], [kẽ], etc.
- : limite théorique des deux zones (Ligne Joret).
- : mot non usité à cet endroit.

1.3. — Variations de sens.

Le mot *champ / camp* manifeste en Normandie des nuances de sens qui n'existent pas en français standard. Selon les lieux, il désigne soit une planche de labour, soit une terre labourée, soit, indifféremment, une terre labourée ou une prairie permanente (voir carte n° 2 ci-dessous)².

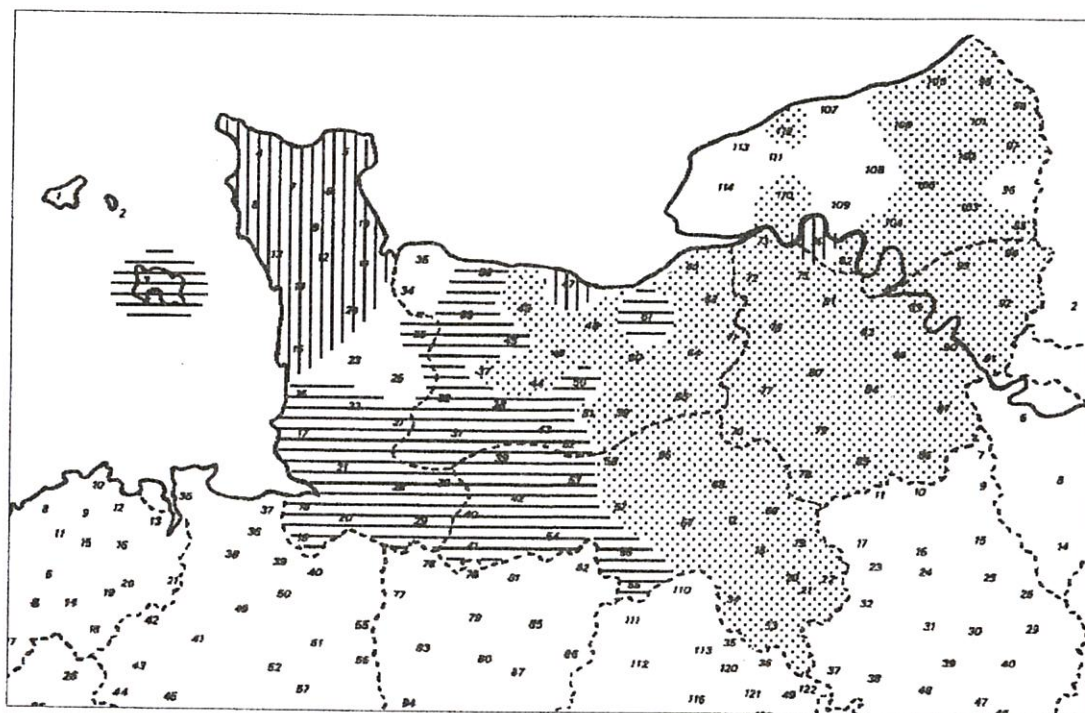
Dans les NL anciens, nous l'avons vu, il peut en outre avoir conservé son sens latin de "plaine, terrain plat" (principalement, mais non exclusivement, dans les noms de communes et d'anciennes paroisses). C'est également ce sens qui apparaît dans certaines locutions plus ou moins récentes, telles que *champ de foire*, *champ de Mars*, *champ de bataille*, etc., qui n'ont plus rien à voir avec

¹ Fernand Lechanteur, "À Travers Champs" / III, in *Principaux types toponymiques de la Normandie*, supplément aux *Annales de Normandie* 1959/4.

² Pour une étude un peu plus complète du mot *champ* en France, cf. Jean-Claude Bouvier, "Les tribulations du champ dans l'espace galo-roman", in *Agronymes, Mélanges de toponymie et de dialectologie, en hommage à Pierrette Dubuisson*, A.B.D.O., Dijon, 1987, pp. 1-14.

l'agriculture, mais dont les attestations toponymiques sont extrêmement fréquentes.

Enfin, on relèvera sporadiquement quelques emplois de la forme *camp* dans son sens français, à savoir celui de "camp militaire", particulièrement dans les références (souvent imaginaires ou inexacts) à des "camps celtiques", "camps romains" et autres "camps de César".



— Carte n° 2 —

Les différents sens du mot *champ* / *camp* en Normandie
(d'après ALN 20 "champ").

-  : terre labourée ou prairie permanente indifféremment.
-  : planche de labour.
-  : terre labourée exclusivement.
-  : mot non usité en Normandie.

2. — Mot employé seul ou comme déterminant.

L'emploi du mot seul est rare en toponymie, mais beaucoup plus fréquent en microtoponymie. Parmi les noms de communes normandes, il n'y a guère que Champs dans l'Orne, dont la première mention date du 12e s.; cependant, ce NL est cité dans la Vie de saint Évrault pour l'année 942, ce qui pourrait en fournir une attestation indirecte du milieu du 10e s.³ Sa date de fixation primitive est incertaine; l'absence constante d'article fait hésiter entre un toponyme gallo-romain ou médiéval précoce.

CHAMPS, en de Tourouvre, O. — *Campus* 1123/1141 HE, de *Campis* 1252 DNLF 138a, *Champs* 1373 CDS 220A, *Campi* 15e s. PPDS 244D, *Champs* 1719 CPMP, 1903 PPR.

En ce qui concerne les attestations microtoponymiques, dont nous ne citerons que quelques exemples, les formes dialectales non palatalisées sont environ dix fois moins nombreuses que les formes françaises. En Basse-Normandie, on les relève principalement dans la Manche et le Calvados, mais on remarquera une attestation inattendue à Montmerrei dans l'Orne, qui représente sans doute le français *camp* et non la forme normande de *champ*.

³ Cf. Philippe Siguret, "Les noms de lieux du Perche attestés avant l'an mille", in *Noms de lieux — Noms de vie*, Fédération des amis du Perche, Ceton, 1994 2/3, p. 39.

CAMPS (LES), l.d. à Biville, cn de Beaumont-Hague, M. — *Les Camps* 1990 Id IGN.
 CAMP (LE), l.d. à Brix, cn de Valognes, M. — *Le Camp* 2001 Id IGN [sur la hauteur dénudée du Mont Épinguet].
 CAMPS (LES), l.d. à Urville-Nacqueville, cn de Beaumont-Hague, M. — *Les Camps* 1978 PTT.
 CAMP (LE), l.d. à Vains, cn d'Avranches, M. — *Le Camp* 1993 PTT.
 CAMP (LE), h. à Angloisheville, auj. Fresné-la-Mère, cn de Falaise-S, C. — *Le Camp* 1883 DTC, 2003 PTT.
 CAMP (LE), l.d. à Auvillars, cn de Cambremer, C. — *Le Camp* ~1815 CN.
 CAMPS (LES), l.d. au Breuil-en-Auge, cn de Blangy-le-Château, C. — *Lieudit Les Camps* 2003 PTT.
 CAMP (LE), l.d. à Cairon, cn de Creully, C. — *Camp* 1811 CN [mais il pourrait s'agir d'une abréviation pour le NL contigu Campagnette].
 CAMP (LE), l.d. à Norrey-en-Auge, cn de Morteaux-Coulibœuf, C. — *Le Camp* 1813, 1824 CN.
 CAMPS (LES), h. à Putot-en-Auge, cn de Dozulé, C. — *Les Camps* 1828 CN, 1982 PTT, 1989 IGN, 2001 PTT.
 CAMP (LE), l.d. à Montmerrei, cn de Mortrée, O. — *Le Camp* 1986 PTT.
 CAMP (LE), l.d. et lot. à Fontaine-sous-Jouy, cn d'Évreux-S, E. — *Le Camp, Lotissement Le Camp* 1985 PTT.
 CLOS DES CAMPS (LE), l.d. à Roncenay-Authenay, cn de Damville, E. — *Le Clos des Kan* 1985 PTT.

La liste des microtoponymes *le Champ* ou *les Champs* et de leurs dérivés (*Cour des Champs*, *Rue des Champs*, *Chemin des Champs*, *Porte des Champs*, etc.) prendrait plusieurs pages et ne révélerait rien de particulier. Nous nous bornerons à citer tout d'abord quelques exemples du type *le(s) Champ(s)* attestés avant le Cadastre Napoléon, ou devenus des hameaux à date ancienne :

CHAMP (LE), l.d. à Saint-Julien-de-Mailloc, cn d'Orbec, C. — *Une piece de terre labourable de present en criere, nommee le champ* 1637 TCLV.
 CHAMPS (LES), h. à Bricqueville-la-Blouette, cn de Coutances, M. — [*Hameau*] *Des champs* 1753/1785 CC, *hameau Champs* 1993 PTT.
 CHAMPS (LES), h. à Barent, cn de Cabourg, C. — *Les Champs* 1753/1785 CC, 1883 DTC, 1936 AJPA, 1946 INSEE, *hameau Champs* 1982, 2001 PTT, *les Champs* 1989 IGN.
 CHAMPS (LES), h. à Berville-la-Campagne, cn de Beaumont-le-Roger, E. — *Les Champs* 1753/1785 CC, 1923 AAB, 1975 IGN.
 CHAMPS (LES), a. ch. et h. à Lieurey, cn de Saint-Georges-du-Vièvre, E. — *Les Champs* 1753/1785 CC, 1985 PTT.
 ➤ LE HARAS DES CHAMPS, har. à Lieurey, cn de Saint-Georges-du-Vièvre, E. — *Haras des Champs* 1985 PTT.
 CHAMPS (LES), h. à Romilly-la-Puthenaye, cn de Beaumont-le-Roger, E. — *Les Champs* 1753/1785 CC, 1923 AAB.
 CHAMPS (LES), h. à Thierville, cn de Montfort-sur-Risle, E. — *Ham[eau] des Champs* 1753/1785 CC, *les Champs, hameau des Champs* 1985 PTT.

Parmi les NL dérivés de l'un des types précédents, voici quelques exemples à valeur topographique, dont le plus intéressant est *Tréléchamp* (= a.f. *tres les champs* "derrière les champs", "près des champs"), attesté en tant que nom de villa à Cabourg, et reprenant peut-être un microtoponyme plus ancien.

TRÉLÉCHAMP, vla à Cabourg, arr. de Caen, C. — *Villa Tréléchamp* 1936 AJPA.
 PIÈCE DE DESSUS LE CHAMP (LA), l.d. à Courtonne-la-Ville, auj. Courtonne-les-Deux-Églises, cn d'Orbec, C. — *Le piece de dessus le Champ assize a ladite paroisse de Courthonne* 1637 TCLV.
 SUR LE CHAMP, l.d. à Thaon, cn de Creully, C. — *Sur le champ* 1811 CN.
 HAUT DES CHAMPS (LE), h. à Bretteville-l'Orgueilleuse, cn de Tilly-sur-Seulles, C. — *Le Haut-des-Champs* 1883 DTC.
 HAUT DES CHAMPS (LE), h. à Marolles, cn de Lisieux-E, C. — *Le Haut-des-Champs* 1883 DTC.
 HAUT DU CHAMP (LE), h. à Versainville, cn de Falaise-S, C. — *Le Haut-du-Champ* 1883 DTC.
 HAUT DES CHAMPS (LE), h. à Bons-Tassilly, cn de Falaise-N, C. — *Le Haut des Champs* 1946 INSEE.
 HAUT DES CHAMPS (RUE DU), r. à Damigni, cn d'Alençon-O, O. — *Rue Haut des Champs* 1986 PTT.
 BAS DES CHAMPS (LE), m. is. à Varaville, cn de Cabourg, C. — *Le Bas des Champs* 1989 m is IGN.

En outre, quelques appellatifs employés avec le mot *champ* méritent un commentaire particulier :

- La *brèche* indique qu'il s'agit d'un champ clos, communiquant avec une autre parcelle au moyen d'une ouverture pratiquée dans la haie.

BRÈCHE DES CHAMPS (LA), l.d. aux Bottereaux, cn de Rugles, E. — *La Breche des Champs* 1985 PTT.

- La *venelle* désigne un chemin d'exploitation ou de communication desservant un champ.

VENELLE AUX CHAMPS (LA), r. à Caen, O. — *Venelle aux Champs* 2003 PTT.

VENELLE DES CHAMPS (LA), l.d. à Argentan, O. — *Venelle des Champs* 1986 PTT.

- L'*orée*, mot généralement employé pour désigner la lisière d'un bois ou d'une forêt, peut l'être aussi pour signaler la limite des terres cultivées :

ORÉE DES CHAMPS (L'), l.d. à Hermanville-sur-Mer, cn de Douvres-la-Délivrande, C. — *L'Orée des Champs* 1982 PTT.

- Avec le même sens, un appellatif plus courant est le mot *bout* :

BOUT DES CHAMPS (LE), h. à Saint-Jean-le-Blanc, cn de Condé-sur-Noireau, C. — *Le Bout-des-Champs* 1883 DTC, *Bout des Champs* 1982, 2003 PTT.

BOUTS DES CHAMPS (LES), l.d. au Renouard, cn de Vimoutiers, O. — *Les Bouts des champs* 1829 CN.

BOUT DES CHAMPS (CHEMIN DU), chn à Nage-Séez-Mesnil, cn de Conches-en-Ouche, E. — *Chemin Bout des Champs* 1985 PTT.

Lorsque des habitations ou des bâtiments sont construits sur ou au milieu de terres dévolues à la culture, cette situation particulière est généralement signalée par le déterminant *des Champs*. On notera, outre l'emploi des termes *ville*, *village*, *hameau*, *maison* ou *grange*, qui n'appellent pas de commentaires particuliers, celui de *rue* au sens de "village", ainsi que celui de trois appellatifs régionaux, *ménage*, *aître* (plus souvent orthographié *être*) et *lieu*, dont la répartition géographique n'est pas indifférente :

- Avec l'appellatif *ville* (au sens de village) :

VILLE DES CHAMPS (LA), h. à Saint-Paër, cn de Duclair, S. — *Ville des Champs, hameau Ville des Champs* 1983 PTT.

- Avec l'appellatif *village* :

VILLAGE DES CHAMPS (LE), h. à Huest, cn d'Évreux-S, E. — *Le Village des Champs* 1985 PTT.

- Avec l'appellatif *hameau* :

HAMEAU DES CHAMPS (LE), h. et lot. à Vieux, cn d'Évrecy, C. — *Lotissement Hameau des Champs* 2003 PTT.

➡ RUE DES CHAMPS, r. à Vieux, cn d'Évrecy, C. — *Rue Champs* 2003 PTT.

- Avec l'appellatif *maison* :

MAISON DES CHAMPS (LA), h. à Campandré, auj. Campandré-Valcongrain, cn de Villers-Bocage, C. — *Maison des Champs* 1753/1785 CC, *la Maison-des-Champs* 1883 DTC, *Maison des Champs* 1946 INSEE, *village Maison des Champs* 1982 PTT, *hameau Maison des Champs* 1982, 2003 PTT.

MAISON DES CHAMPS (LA), é. à Courson, cn de Saint-Sever-Calvados, C. — *La Maison-des-Champs* 1883 DTC.

MAISON DES CHAMPS (LA), h. à Espins, cn de Thury-Harcourt, C. — *La Maison-des-Champs* 1883 DTC, *la Maison des Champs* 1982 PTT.

MAISON DES CHAMPS (LA), h. à Nonant, cn de Bayeux, C. — *Maison Deschamps* 1847 DTC, *La Maison-des-Champs* 1883 DTC.

MAISON DES CHAMPS (LA), f. à Saint-Martin-de-Sallen, cn d'Évrecy, C. — *La Maison-des-Champs* 1883 DTC, 2003 PTT.

- Avec l'appellatif *grange* :

GRANGE DES CHAMPS (LA), f. à Viessoix, cn de Vassy, C. — *La Grange-des-Champs* 1883 DTC, *Grange des Champs* 2003 PTT.

- Avec l'appellatif *rue* employé au sens de "village, hameau" :

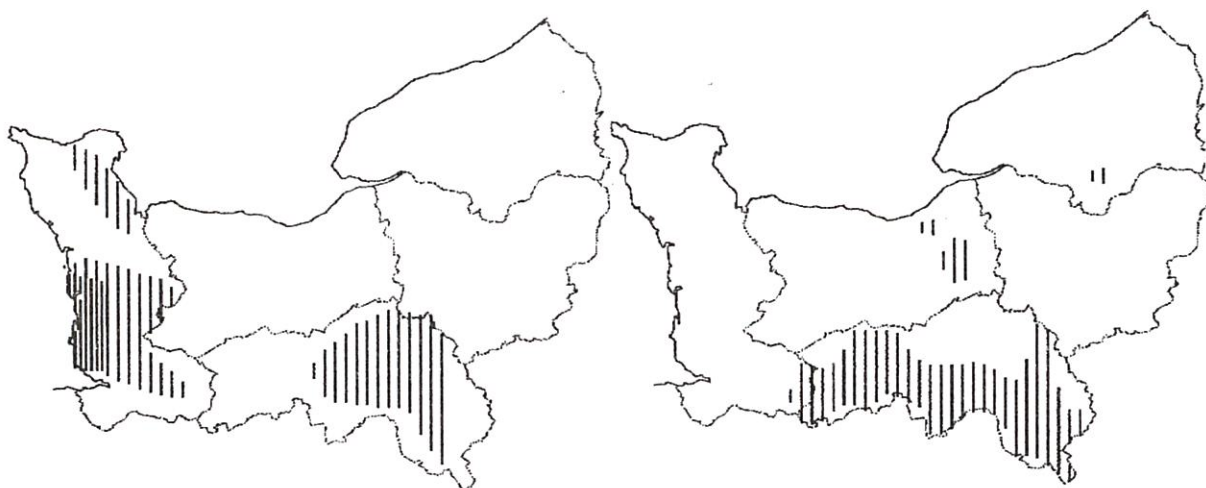
RUE DES CHAMPS (LA), h. à Montfiquet, cn de Balleroy, C. — *La Rue-des-Champs* 1883 DTC.

• Le mot *ménage* “manoir, maison” est un terme centré sur le Coutançais, et sporadiquement attesté dans le reste de la Manche ainsi que dans l’Orne (voir carte n° 3 ci-dessous) :

MÉNAGE DES CHAMPS (LE), h. à Contrières, cn de Montmartin-sur-Mer, M. — *Le Mesnage des Champs* 1993 PTT
[mais un NF Deschamps serait également envisageable].

• Avec l’*aître* ou *être* “manoir, maison”, caractéristique de l’Orne (voir carte n° 4 ci-dessous) :

ÊTRE DES CHAMPS (L’), h. à Crulai, cn de l’Aigle, O. — *Être des Champs* 1986 PTT.



— Carte n° 3 —

L'appellatif *ménage* dans les NL en Normandie

||||||| : type *Le Ménage* + NP
||||| : type *Le Ménage*.

— Carte n° 4 —

Aire d'emploi de l'appellatif *Aître*, *Être*
dans les NL en Normandie
(types *l'Être*, *l'Être* + NP, *l'Être* + adj.)

• Avec le *lieu* “manoir, maison”, surtout caractéristique du Pays d’Auge et du Bessin (voir carte n° 5 page suivante) :

LIEU DES CHAMPS (LE), h. à Coupesarte, cn de Mézidon-Canon, C. — *Le lieu des Champs* 1753/1785 CC, *Lieu des Champs* 1810, ~1815 CN, *le Lieu-des-Champs* 1883 DTC, *Lieu des champs* 1946 INSEE, le *Lieu des Champs* 1979 IGN, *Lieu des Champs* 2003 PTT.

LIEU DES CHAMPS (LE), l.d. à Manerbe, cn de Blangy-le-Château, C. — *Lieu des Champs* 1982 m is IGN.

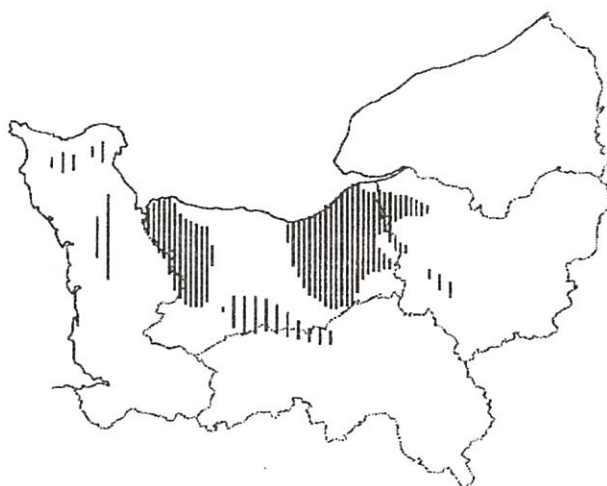
LIEU DES CHAMPS (LE), l.d. au Mesnil-Eudes, cn de Lisieux-O, C. — *Le lieu deschamps* ~1823 CN, *le Lieu-des-Champs* 1883 h DTC, *le Lieu des Champs* 1979 h IGN.

➤ LA COUR DU LIEU DES CHAMPS, l.d. au Mesnil-Eudes, cn de Lisieux-O, C. — *Cour du lieu deschamps* ~1823 CN.

➤ L'HERBAGE DU LIEU DES CHAMPS, l.d. au Mesnil-Eudes, cn de Lisieux-O, C. — *L'herbage du lieu deschamps* ~1823 CN.

LIEU DES CHAMPS (LE), a. f. à Saint-Arnoult, cn de Trouville-sur-Mer, C. — *Lieu des Champs* 1753/1785 f CC, *le Quai-les-Champs* 1883 f DTC.

Cette forme plurielle du mot est également employée comme déterminant (sous les formes *-des-Champs*, *-les-Champs*, parfois *-aux-Champs*) dans un certain nombre de noms de communes, d'anciennes paroisses et d'églises, en tant que localisateur spatial évoquant le plus souvent la situation particulière de l'église paroissiale, parfois de l'agglomération elle-même. Ces NL sont presque exclusivement des hagnonymes (noms de saints), dont la fréquence explique la nécessité de faire usage d'un élément distinctif.



— Carte n° 5 —

L'appellatif *lieu* dans les NL en Normandie

||||||| : aires de plus grande densité.
 ||||| : attestations sporadiques.

On notera d'une part que l'emploi de tels déterminants a parfois varié dans le passé, avant de se fixer sous la forme actuelle (ainsi, Saint-Philbert-des-Champs, dans le Calvados, est un ancien Saint-Philbert-de-Norolles; de même Saint-Martin-des-Champs, aujourd'hui aux Champs-de-Losque, dans la Manche, fut également appelé Saint-Martin-l'Égaré, c'est-à-dire "éloigné", "perdu en pleine campagne"); en outre, on constatera pour plusieurs NL l'hésitation ancienne entre les appellatifs *champ* et *campagne*, désignant tous deux une plaine cultivée.

Les NL ci-dessous sont classés chronologiquement, selon la date d'apparition dans les textes du déterminant *-Champs* (Latin médiéval *de Campis*, *in Campis*, parfois *de Campania*, *in Campania*).

SAINT-JEAN-DES-CHAMPS, cn de La Haye-Pesnel, M. — *Sancti Johannis de Campis* 1179, 1211, ~1280 NCM 198, 1332 PDC 283C, *Saint Jehan des Champs* 1349 NCM 198, *Sanctus Johannes de Campis* 1350/1361 CDC 368A, *Saint Jean des Champs* 1753/1785 CC, *Saint-Jean-des-Champs* 1903 PPR.

SAINTE-MARIE-DES-CHAMPS, cn d'Yvetot, S. — *Sanctam Mariam de Campis* 1221 NCSM 149, *Sainte-Marie des Camps* 1431 CDDR 85D, *Sainte-Marie-des-Champs* 1903 PPR, *Sainte Marie des Champs* 1983 PTT.

AMFREVILLE-LES-CHAMPS, cn de Fleury-sur-Andelle, E. — *Amfridivillam* ~925/942 RADN 20 n. 8, *Anfridivillam* 1028/1033 RADN 200 § 66, *Amfridivillam* 1028/1033 RADN 203 § 67, *Amfrevilla in Campis* ~1240 DNLE 8, *Anfrevilla in Campis* 1337 PDR 52D, *Anfreville es Camps* 1431 CDDR 88H, *Amfreville les Champs* 1839 DNLE 9, *Amfreville-les-Champs* 1903 PPR, 1962 ADN, *Amfreville les Champs* 1985 PTT [référence au plateau du Vexin; s'oppose à Amfreville-sous-les-Monts].

SAINTE-MARIE-DES-CHAMPS, a.c. réunie en 1844 à Vatiemesnil sous le nom de Sainte-Marie-de-Vatiemesnil, cn d'Étrépagne, E. — *Beata Maria in Campis* ~1240 NCE 180, *Sancta Maria in Campis* PDR 54A, *Sainte Marie des Camps* 1431 CDDR 88P, *Sainte-Marie-des-Champs* 1903 PPR.

SAINT-OUEN-DES-CHAMPS, cn de Quillebeuf-sur-Seine, E. — *Sanctus Odoenus de Campis* ~1240 NCE 184, *Sanctus Audoenus in Campis* 1337 PDR 7B, *Saint-Ouen des Camps* 1431 CDDR 76K, *Saint Oüen des Champs* 1753/1785 CC, *S. Ouen des Champs* 1839 DNLE 71, *Saint-Ouen-des-Champs* 1903 PPR, *Saint Ouen des Champs* 1985 PTT.

SAINT-PHILBERT-DES-CHAMPS, cn de Blangy-le-Château, C. — *Sanctus Philbertus* 1197 DTC, *S. Philiberti de Noeroles* 1221 PLXDF xlv n. 8, *S. Philiberti de Campis* 1255 PLXDF xlv n. 8, *ecclesia S. Philiberti de Campis* ~1350 PDL 254E, *S. Philibertus de Campis* 16e s. PLCDF xlv, *Saint-Filleber* 1667 CGN, *Saint Philbert la Campagne* 1753/1785 CC, *Saint-Philbert-des-Champs* 1844 PLXDF xlv, *Saint-Philbert-des-Champs* 1883 DTC, 1921 AL 313, 1936 AJPA 129, *Saint-Philbert-des-Champs* 1939 AL 478, 1978, 1982 IGN, *Saint Philbert des Champs* 1982, 2003 PTT.

SAINT-MARTIN-DES-CHAMPS, a. c. réunie en 1831 à celle de Saint-Aubin-de-Losque sous le nom des Champs-de-Losque, cn de Saint-Jean-de-Daye, M. — *Sancti Martini de Campania* ~1280 NCM 205, *Sancto Martino de Campania* 1332 PDC 356B, *ecclesie Beati Martini de Campis* 1332 PDC 357E, *Sanctus Martinus l'Esgarey* 1350/1361 CDC 368C, *Saint Martin des Champs* 1753/1785 CC, *Saint-Martin-des-Champs* 1903 PPR.

SAINTE-BEUVE-AUX-CHAMPS, a. c. réunie au Caule sous le nom du Caule-Sainte-Beuve, cn de Blangy-sur-Bresle, S. — *Sainte Bove es chans* 13e s. NCSM 147, *Sancta Bova in Campania* 1337 PDR 43A, *Sainte-Beuve es Camps* 1431 CDDR 84G, *Sainte-Beuve-aux-Champs* 1903 PPR.

SAINT-GEORGES-DES-CHAMPS, a. c. rattachée en 1842 à Saint-André-de-l'Eure, arr. d'Évreux, E. — *Sanctus Georgius de Campis* 13e s. NCE 175, *ecclesia Sancti Georgii* ~1370 PDE 197H, *S. Georges des Champs* 1839 DNLE 71, *Saint-Georges-des-Champs* 1903 PPR [référence à la Campagne Saint-André].

NOTRE-DAME-DES-CHAMPS, ég. à Malaunay, cn de Maromme, S. — *Sanctus Martinus* [lire *Sancta Maria*] in *Campis* 1337 PDR 13B, *Sainte-Marie des Camps* 1431 CDDR 80L, *Notre-Dame-des-Champs* 1903 PPR.

AMFREVILLE-LES-CHAMPS, cn de Doudeville, S. — *Amfridivilla* ~1240 NCSM 28, *Anfrevilla* 1337 PDR 28C, *Anfreville es camps* 1369 NCSM 28, *Anffreville* 1431 CDDR 89E, *Amfreville-les-Champs* 1903 PPR.

SAINT-MARTIN-DES-CHAMPS, ég., a. p. et q. d'Argentan, O. — *S. Martinus de Campis* 1373 CDS 214G, *Saint-Martin-des-Champs* 1903 PPR, *Saint-Martin des Champs* 1986, 1998 PTT.

NOTRE-DAME-DES-CHAMPS, ég. à Avranches, M. — *Ecclesia Beate Marie a Campis* 1412 PDA 161B, *ecclesia Beate Marie de Campis* ~1480 PDA 166A, *Notre-Dame-des-Champs* 1903 PPR.

SAINT-MARTIN-DES-CHAMPS, cn d'Avranches, M. — *Ecclesia Sancti Martini a Campis* 1412 PDA 161C, *ecclesia Sancti Martini* ~1480 PDA 166A, *Saint-Martin-des-Champs* 1903 PPR.

SAINT-NICOLAS-DES-CHAMPS ou Saint-Nicolas, a. ég. et p. de Caen, C. — *Ecclesia Sancti Nicolai* 1083 AGC 116b § 17, *Beati Nicholai Cadomi* 1228 RJE 105 § 414, *S.-Nicolas* 1494 CDDB 139P, *St.-Nicolas-des-Champs* s.d. CPH 53, *Saint-Nicolas-des-Champs* s.d. DTC, *Saint Nicolas des Champs* s.d. CSE 46 n. 4, *Saint-Nicolas* 1874 SMC I 8, 1903 PPR.

➤ RUE SAINT-NICOLAS-DES-CHAMPS, auj. RUE SAINT-NICOLAS, r. de Caen, C. — *Rue Saint Nicolas des Champs* s.d. HRC 194, *rue Saint-Nicolas* 1855 CPH 53, *rue Saint Nicolas* 1981 HRC 194.

SAINT-LOYER-DES-CHAMPS, cn de Mortrée, O. — *Parrochia Sancti Lotharii* 1121/1128 DH1 24, *Sanctus Lotharius* ~1335 PDS 226E, *S. Loher* 1373 CDS 214G, *S. Lotharius* 15e s. PPDS 239H, *Saint-Loyer-des-Champs* 1903 PPR.

NOTRE-DAME-DES-CHAMPS, ég. et lot. au Houleme, cn de Notre-Dame-de-Bondeville, S. — *Cité Notre Dame Des Champs* 1983 PTT.

NOTRE-DAME-DES-CHAMPS (RUE DE), r. à Ifs, cn de Caen-E, C. — *Rue Notre Dame des Champs* 1982 PTT, *rue Notre-Dame des Champs* 2003 PTT.

3. — Mot employé avec un déterminant.

Dans l'immense majorité des NL comportant l'appellatif *champ* ou *camp*, ce dernier est suivi d'un déterminant apportant une information quant la topographie, la nature, l'aspect, l'usage, l'appartenance ou toute autre caractéristique du champ en question. Nous avons volontairement exclu de la liste des NL étudiés ci-dessous ceux dont le déterminant évoque une simple dépendance vis-à-vis d'un domaine ou d'une propriété, et non un trait qui lui est propre (par exemple : *le Champ de la Couture* à Saint-Jean-de-Livet, cn de Lisieux-O, C, nommé d'après *la Couture* dans la même commune; *le Champ de la Hogue* à Vimoutiers, arr. d'Argentan, O, nommé d'après *la Hogue*, etc.).

3.1. — Topographie et position.

Un grand nombre de champs sont identifiés par une caractéristique topographique : altitude relative; sol plan, incliné, bosselé, etc.; situation particulière.

• Altitude :

Plusieurs adjectifs ont été employés en toponymie à date ancienne pour évoquer l'altitude; ils sont dérivés du latin *super* "sur, au-dessus; par-dessus" [de l'indo-européen *s-uper-, variante de *uper- "au dessus"; cf. grec *hyper*, anglais *over*, gaulois *ver-*], par l'intermédiaire de différentes formations adjectivales latines ou gallo-romanes :

♦ Le latin *superus* "qui est en haut, supérieur", d'où le gallo-roman *SUPERU > a.f. °sovre, °souvre, °seuvre, °sevre, etc., non attesté dans les textes, mais présent dans divers NL⁴ dont :

CANSŒUVRES (LES), h. à Saint-Philbert-des-Champs, cn de Blangy-le-Château, C. — *En la couture du camp Souvre* 1261/1266 RDBR 163, *Canseure* [lire *Cansevre*] 1261/1266 RDBR 164, *le Canseuvre* 1753/1785 CC, *les Cauneuvres* [lire *Canseuvres*] 1883 DTC, *les Cansœuvres* 1936 AJPA 130, 1939 AL 479, 1982 IGN, 2003 PTT, *les Canseuvres* 2003 PTT.

⁴ Cf. par exemple L'AIRE SOUVRE, l.d. à Saint-Mars-d'Égrenne, cn de Passais, O, "l'aire de grange (ou l'espace vide) d'en haut"; MOULISSEUVRE, h. à Villiers-sous-Mortagne, cn de Mortagne-au-Perche, O (représentant sans doute une forme dénasalisée de °Moulin Seuvre "le moulin d'en haut").

◇ Le latin *superior*, comparatif de *superus*, soit “plus au-dessus, plus haut, plus élevé”, d’où le gallo-roman *SUPERIORE* > a.f. °*sevror*, °*sevreux*, et par métathèse °*servor*, °*serveux*, non attestés dans les textes, mais apparemment présents dans les NL suivants :

CHAMPCERVON, cn de La Haye-Pesnel, M. — *Campcervor* 1179 NCM 97, *Campo cervorum* 1172/1182, 1181/1185 NCM 97, *Campo cervol* 1227 NCM 97, *Campo cervorum* 1251 NCM 97, *Champcervoux* 1342 NCM 97, *Campo Servoso* 1369/1370 CDA 142E, 1371/1372 CDA 150B, *Champcervoul* 1348 NCM 97, *ecclesia de Campo Cervoso* 1412 PDA 155B, *Champcervoul* 1488, 1494 NCM 97, *Champcervon* 1753/1785 CC, 1903 PPR, *Champservon* 1903 PPR.

CAMPERVEUX, l.d. au Lorey, cn de Saint-Sauveur-Lendelin, M. — *Campcervoux* 1986 NCE 97, *Campserveux* 1993 PTT, *Champservoux*, *Champcervoux*, *village Champcervoux* 1993 PTT.

On a également proposé d’interpréter Champcervon par °*campus cervorum* “le champ / la plaine des cerfs”⁵, tel que ce nom apparaît à plusieurs reprises dans les formes anciennes. Cette explication n’est pas à exclure absolument (il existe de nombreux exemples de NL en *champ* + nom d’animal), mais semble cependant moins probable, étant donné la rareté des cas de conservation en toponymie de la désinence *-orum* du génitif masculin pluriel latin⁶. Dans cette hypothèse, Campcervoux représenterait soit une variante phonétique de ce type toponymique, soit le produit de °*campus cervosus* “le champ / la plaine abondant(e) en cerfs”.

◇ Le gallo-roman °*SUPERANU* “haut placé, élevé” > a.f. *sovrin*, *sovrain*, de même sens (d’où le français *souverain*). Cet adjectif est particulièrement fréquent en Haute-Normandie, où l’on rencontre de très nombreux NL du type *la Cour Souveraine*⁷.

CAMP SOUVERAIN (LE), h. à Saint-Saëns, S. — *Hameau Camp souverain* 1983 PTT, *le Camp Souverain* 1998 PTT.

La manière la plus courante d’exprimer l’altitude est bien sûr l’emploi de l’adjectif *haut*, d’où quatre types toponymiques d’inégale fréquence : *le Champ Haut*, *les Champs Hauts* (types rares, et apparemment restreints à l’Orne), *le Haut Champ*, *les Hauts Champs* (types très fréquents et attestés partout). Étant donné le nombre de ces derniers, nous nous bornerons à les localiser, sans citer les formes relevées, à l’exception des cas où l’adjectif *haut* s’oppose à *bas* dans la même commune.

CHAMP HAUT (LE), l.d. à Roupperroux, cn de Carrouges, O. — *Champ Haut* 1986 PTT.

CHAMPS HAUTS (LES), l.d. à Sées, O. — *Les Champs Hauts* 1986 PTT.

HAUT CHAMP (LE), l.d. au Grand Celland, cn de Brécey, M; l.d. à Montbray, cn de Percy, M; l.d. à Noirpalu, auj. Le Tanu, cn de la Haye-Pesnel, M; l.d. à Bonnebosq, cn de Cambremer, C; h. à Saint-Martin-des-Besaces, cn du Bénv-Bocage, C; l.d. au Châtelier, cn de Messei, O; l.d. à La Haute-Chapelle, cn de Domfront, O.

HAUTS CHAMPS (LES), l.d. à Brouains, cn de Sourdeval, M; l.d. à Ferrières, cn du Teilleul, M; l.d. à La Lande-d’Airou, cn de Villedieu-les-Poëles, M; l.d. à Saint-Aubin-de-Terregatte, cn de Saint-James, M; l.d. à Saint-Brice-de-Landelles, cn de Saint-Hilaire-du-Harcouët, M; f. et ch. à Cartigny-l’Épinay, cn d’Isigny-sur-Mer, C; l.d. à Champ-du-Boult, cn de Saint-Sever-Calvados, C; l.d. au Mesnil-Durand, cn de Livarot, C; vill. à Périgny, cn de Condé-sur-Noireau, C; l.d. à Saint-Ouen-le-Pin, cn de Cambremer, C; l.d. aux Aspres, cn de Moulins-la-Marche, O; l.d. à Boitron, cn du Mêle-sur-Sarthe, O; l.d. à Dame-Marie, cn de Bellême, O; l.d. à La Ferrière-Béchet, cn de Sées, O; l.d. à Neuville-près-Sées, cn de Sées, O; l.d. à Tinchebray, O; l.d. à Aulnay-sur-Iton, cn d’Évreux-S, E; h. à Thierville, cn de Montfort-sur-Risle, E; r. aux Grandes-Ventes, cn de Bellencombe, S; r. à Isneauville, cn de Bois-Guillaume, S; r. à Lillebonne, arr. du Havre, S; l.d. à Quincampoix, cn de Clères, S; l.d. à Sommersy, cn de Saint-Saëns, S.

HAUTS CHAMPS (LES) / LES BAS CHAMPS, l.d. à Marcilly, cn de Ducey, M. — *Les Hauts Champs* 1993 PTT; *les Bas Champs* 1993 PTT.

HAUTS CHAMPS (LES) / LES BAS CHAMPS, l.d. à Saint-Désir, cn de Lisieux-O, C. — *Les hauts champs* 1824 CN, *les Hauts Champs* 1982 é IGN; *les bas champs* 1824 CN.

⁵ Cf. en particulier TGF § 5544. — Albert Dauzat semblait plutôt penser à un NP °*Cervo* dérivé de *cervus* “cerf”, cf. DNLF 139b.

⁶ Apparemment limité aux noms de peuples : cf. avec *Francorum* “des Francs”, les types **FRANCONVILLE** (Seine-et-Oise), **FRANCOURVILLE** (Eure; Eure-et-Loir), **VILLEFRANCEUR** (Loir-et-Cher), “le village des Francs” et **FRANCORCHAMPS** (Belgique, province de Liège) “les champs des Francs”; avec *Gothorum* “des Goths”, **GOUDOURVILLE** (Tarn-et-Garonne), **GOURVILLE** (Charente) “le village des Goths”; avec *Alamanorum* “des Alamans”, **AUMENANCOURT-LE-GRAND** (Marne) “le domaine rural des Alamans”; avec *Romanorum* “des Romains”, **RENORVILLE** (à Saint-fort, Charente) “le village des Romains”, etc.

⁷ Cf. également **LE BOUT SOUVERAIN** à Reviers, cn de Creully, C.

Il est à noter que l'emploi de l'adjectif *bas* est beaucoup plus rare.

BAS CAMPS (RUE DES), l.d. à Condé-sur-Vire, cn de Torigni-sur-Vire, M. — *Rue Bas Camps, rue Bas Cants* 1993 PTT.

MARE DES BAS CHAMPS (LA), l.d. à Sainte-Pience, cn de la Haye-Pesnel, M. — *La Mare des Bas Champs* 1993 PTT.

BAS CHAMPS (LES), l.d. à Morteaux,auj. Morteaux-Coulibœuf, C. — *Les Bas champs, les bas champs* 1818 CN, *les bas Champs* 1824 CN.

Avec l'emploi des locutions *de haut*, *de bas* évoquant l'altitude relative d'un champ, ce phénomène s'inverse en faveur de la dernière :

CHAMPS DE HAUT (LES), l.d. à Courtonne-la-Ville,auj. Courtonne-les-Deux-Églises, cn d'Orbec, C. — *Les champs de hault* 1635 TCLV.

PRÉ DU CHAMP DE HAUT (LE), l.d. à Boissey, cn de Saint-Pierre-sur-Dives, C. — *Le pré du champ de haut* 1835 CN.

CHAMP DE HAUT (LE), l.d. à Saint-Michel-de-Livet, cn de Livarot, C. — *Le champ de haut* 1835 CN.

CHAMP DE BAS (LE), l.d. à Saint-Martin-de-Fresnay, cn de Saint-Pierre-sur-Dives, C. — *Une pièce de terre nommée le Montbitot, Girette et le champ de Bas, le tout en un tenant* 1610 PV.

CHAMPS DE BAS (LES), l.d. à Prêreville, cn de Lisieux-O, C. — *Champ de bas* ~1824 CN.

CHAMP DE BAS (LE), l.d. à Notre-Dame-de-Courson, cn de Livarot, C. — *Le champ de bas* 1835 CN.

CHAMP DE BAS (LE), l.d. à Saint-Martin-de-Fresnay, cn de Saint-Pierre-sur-Dives, C. — *Le champ de bas* 1835 CN.

CHAMPS DE BAS (LES), l.d. à Sainte-Foy-de-Montgommery, cn de Livarot, C. — *Les champs de bas* 1835 CN.

CHAMP DE BAS (LE), l.d. à La Sauvagère, cn de la Ferté-Macé, O. — *Le Champ de Bas* 1986 PTT.

CHAMP DE BAS (LE), l.d. au Teilleul, M. — *Le Champ de Bas* 1993 PTT.

Enfin, la même notion peut être exprimée par les locutions *d'amont* et *d'aval*, faisant référence au cours d'une rivière :

CAMP D'AMONT (LE), h. au Mesnil-Benoist, cn de Saint-Sever-Calvados, C. — *Le Camp-d'Amont* 1883 DTC, *le Camp d'Amont* 2003 PTT.

CHAMP DE L'AVAL (LE), l.d. à Domjean, cn de Tessy-sur-Vire, M. — *Le Champ de l'Aval* 1993 PTT [Domjean, cn de Tessy-sur-Vire, M].

(à suivre...)

Dominique FOURNIER

ABRÉVIATIONS USUELLES

a. : ancien.	l.d. : lieu-dit.
ab. : abbaye.	lot. : lotissement.
a.f. : ancien français.	M : Manche.
ave : avenue.	m. : maison.
bg : bourg.	m. is. : maison isolée.
bs : bois.	mn : moulin.
C : Calvados.	NF : nom de famille.
c. : commune.	NL : nom de lieu.
ch. : château.	NP : nom de personne.
chle : chapelle.	O : Orne.
chn : chemin.	p. : paroisse.
cn : canton.	pl. : place.
d- : début.	q. : quartier.
E : Eure.	r. : rue.
ég. : église.	rte : route.
f. : ferme.	S : Seine-Maritime.
ff : fief.	vill. : village.
h. : hameau.	vla : villa.
har. : haras.	

BIBLIOGRAPHIE ET SOURCES

- AAB : *Annuaire de l'Arrondissement de Bernay*, Brionne, 1923.
- ADC : Archives Départementales du Calvados.
- ADN : *Atlas de Normandie*, 1962.
- AGC : Lucien Musset, *Les Actes de Guillaume le Conquérant et de la Reine Mathilde pour les abbayes caennaises*, MSAN XXXVII, Caen, 1967.
- AJPA : *Annuaire du Journal le Pays-d'Auge*, Pont-l'Évêque, 1936.
- AL : *Annuaire du Lexovien*, Lisieux.
- ALN : Patrice Brasseur, *Atlas Linguistique et Ethnographique Normand*, CNRS, t 1 1980; t 2 1984; t 3 1997.
- CC : Carte de Cassini, 1753/1785.
- CDA : Comptes du Diocèse d'Avranches, dressé en 1369/1370 et 1371/1372, in Auguste Longnon, *Pouillés de la Province de Rouen*, Recueil des Historiens de France, Paris, 1903, pp. 141-152.
- CDC : Compte du Diocèse de Coutances, dressé entre 1350 et 1361, in Auguste Longnon, *Pouillés de la Province de Rouen*, Recueil des Historiens de France, Paris, 1903.
- CDDB : Comptes de la Débite du Diocèse de Bayeux pour 1494, in Auguste Longnon, *Pouillés de la Province de Rouen*, Recueil des Historiens de France, Paris, 1903, pp. 133-140.
- CDDR : Comptes de la Débite du Diocèse de Rouen pour 1431, in Auguste Longnon, *Pouillés de la Province de Rouen*, Recueil des Historiens de France, Paris, 1903, pp. 74-91.
- CDS : Compte de Procurations pour les années 1369, 1370, 1372, Diocèse de Sées, 1373, in Auguste Longnon, *Pouillés de la Province de Rouen*, Recueil des Historiens de France, Paris, 1903.
- CN : Cadastre Napoléon [États de Sections; Matrices Cadastrales].
- CPH : G.-S. Trebutien, *Caen, précis de son histoire, ses monuments, son commerce et ses environs. Guide portatif et complet nécessaire pour bien connaître cette ancienne capitale de la Basse-Normandie*, A. Hardel éditeur, Caen, 1855.
- CPMP : Guillaume de l'Isle, *Carte des Provinces du Maine et du Perche*, 1719.
- CSE : Étienne Deville, *analyse d'un ancien cartulaire de l'abbaye de Saint-Etienne de Caen*, Évreux, 1905.
- DH1 : R. N. Sauvage, *Les Diplômes de Henri Ier, roi d'Angleterre et duc de Normandie, pour l'abbaye de Saint-Pierre-sur-Dives*, 1108, 1121/1128, Rouen, 1933.
- DNLE : Auguste Le Prévost, *Dictionnaire des anciens noms de lieu du département de l'Eure*, Évreux, 1839.
- DNLF : Albert Dauzat et Charles Rostaing, *Dictionnaire étymologique des noms de lieux en France*, Larousse, Paris, 1963, rééd. Guénégaud.
- DTC : Célestin Hippeau, *Dictionnaire Topographique du Département du Calvados*, Paris, 1883.
- HE : Orderic Vital, *Historia ecclesiastica*, 1123/1141, éd. Le Prévost.
- HRC : Édouard et Régis Tribouillard, *L'histoire des rues de Caen*, supplément à *Liberté de Normandie*, Caen, 1981.
- IGN : Cartes IGN (1 : 25 000, 1 : 100 000).
- INSEE : *Nomenclature des hameaux, écarts et lieux-dits de l'INSEE* (Calvados 1946, Manche, Orne 1954).
- NCE : François de Beaurepaire, *Les noms de communes et anciennes paroisses de l'Eure*, Picard, Paris, 1981.
- NCM : François de Beaurepaire, *Les noms de communes et anciennes paroisses de la Manche*, Picard, Paris, 1986.
- NCSM : François de Beaurepaire, *Les noms de communes et anciennes paroisses de la Seine-Maritime*, Picard, Paris, 1979.
- PDA : Pouillés du Diocèse d'Avranches (14e-15 siècles) in Auguste Longnon, *Pouillés de la Province de Rouen*, Recueil des Historiens de France, Paris, 1903, pp. 141-178.
- PDC : Pouillé du Diocèse de Coutances, 1332, in Auguste Longnon, *Pouillés de la Province de Rouen*, Recueil des Historiens de France, Paris, 1903, pp. 269-363.
- PDE : Pouillé du Diocèse d'Évreux, ~1370, in Auguste Longnon, *Pouillés de la Province de Rouen*, Recueil des Historiens de France, Paris, 1903, pp. 179-199.
- PDL : Pouillé du Diocèse de Lisieux, ~1350, in Auguste Longnon, *Pouillés de la Province de Rouen*, Recueil des Historiens de France, Paris, 1903, pp. 245-264.
- PDR : Pouillé du Diocèse de Rouen, 1337, in Auguste Longnon, *Pouillés de la Province de Rouen*, Recueil des Historiens de France, Paris, 1903, pp. 1-73.
- 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, pp. xxij-cx, Lisieux, 1873.
- PPDS : Petit Pouillé du Diocèse de Sées, 15e s. in Auguste Longnon, *Pouillés de la Province de Rouen*, Recueil des Historiens de France, Paris, 1903, pp. 237-244.
- PPR : Auguste Longnon, *Pouillés de la Province de Rouen*, Recueil des Historiens de France, Paris, 1903.
- PTT : Annuaire Téléphonique des PTT, et, par convention, de France Télécom.
- PV : Xavier Vigan, "Acte de partage entre Gilles, Jacques et Nicolas Vigan, fils de Jean Vigan, écuyer, seigneur de Punelay, 5 octobre 1610", HTP n° 39, p. 58-65.
- RADN : Marie Fauroux, *Recueil des actes des ducs de Normandie (911-1066)*, MSAN XXXVI, Caen, 1961.
- 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.
- RJE : Léopold Delisle, *Recueil de jugements de l'Échiquier de Normandie*, Paris, 1864.
- TCLV : Tabellionage de Courtonne-la-Ville, cn d'Orbec, C [ADC 8E 4933].
- TGF : Ernest Nègre, *Toponymie Générale de la France*, Genève, Droz, t 1 1990, tt 2 et 3 1991.





SCÈNES DE LA VIE NORMANDE — 53. Quel temps!!! — A. D. 87

Fermiers du sud Pays d'Auge 1690 – 1830¹

Stéphanie Bricon

productions et moyens de production

cultures, train de culture et outils.

Les fermiers du canton de Saint-Pierre-sur-Dives ont des activités variées mais ils doivent tout d'abord assurer leur propre subsistance en produisant une partie de ce qu'ils consomment car ils ne peuvent se procurer tout ce dont ils ont besoin par le biais du commerce. Effectivement, comme ailleurs dans le Royaume, le mauvais état des axes de communication ne permet pas encore de se spécialiser complètement et de faire venir d'autres contrées l'essentiel pour l'alimentation: les céréales. C'est pourquoi nous devons aborder dans ce premier chapitre la production agricole de ces fermiers ainsi que leur équipement agricole.

I. Les céréales cultivées.

1. Le blé est roi.

Le Pays d'Auge est une région soumise à l'assolement triennal. Le cycle cultural se compose de trois temps qui correspondent à trois cultures différentes pour une même terre: sur la première sole, culture des blés d'hiver, sur la seconde culture des mars (avoine, orge) et sur la troisième sole la jachère ou varet, guéret en Normandie. Les inventaires après décès viennent confirmer ces affirmations une nouvelles fois. En effet, on trouve dans ces inventaires de nombreuses mentions de blé; 46 mentions très exactement (sur 89 inventaires). Ces inventaires sont malheureusement très imprécis puisqu'ils mentionnent du blé sans préciser exactement si c'est du froment. Cependant la précision est faite quand il s'agit de méteil ou de seigle. Donc nous pouvons penser que le froment est devenu tellement courant que les contemporains le nomment blé tout simplement. Pourtant, nous devons signaler une mention de "blé chicot" et de "gros blé" que nous n'avons pas réussi à identifier².

Si l'on en croit les inventaires, le froment serait la culture principale de nos fermiers. On le trouve dans les actes sous forme de gerbes le plus souvent mais aussi en grain, c'est à dire après le battage,

¹ Extrait du Mémoire de Maîtrise d'Histoire moderne, dirigée par Jean-Marc Moriceau, soutenue à l'Université de Caen, année universitaire 1998-1999.

² Archives départementales du Calvados 8 E 23163, inventaire de Jacques Lecesne, Berville, 6 juillet 1766

ou encore sous forme de surface (1 acre de blé, par exemple chez Nicolas Chérel en 1817³) avant la moisson. Quand il est en grain il est mesuré en boisseau, unité de mesure, ici de Saint-Pierre-sur-Dives ou de Livarot (boisseau de rigueur selon les rôles de vingtième pour Sainte-Marguerite-de-Viette) mais aussi en boisseau de Falaise (présent dans certains inventaires). La diversité des mesures avant 1789 nous complique énormément la tâche quand on veut évaluer ce qu'il y a dans les inventaires. Un autre problème insoluble est le moyen de faire la part de la production réservée à un usage personnel et la part, si elle existe, destinée à la commercialisation. Malgré tout nous avons des informations dispersées dans les inventaires: chez René Demay (Bretteville-sur-Dives), en 1725, il faudrait cinq gerbes pour faire un boisseau de blé⁴. De plus nous savons que le boisseau de Saint-Pierre-sur-Dives mesure 24,142 litres⁵. Il est donc possible d'évaluer les quantités trouvées: Charles Bourdon, à Ecots, possède 12 boisseaux de blé soit 2,90 hectolitres⁶. En revanche es conversions de surfaces en gerbes puis en boisseaux sont impossibles car il faudrait prendre en compte la perte de gerbes et de grains lors de la moisson puis du battage dans le décompte total. Il n'est donc pas possible de calculer les rendements en céréales pour les fermes où nous avons la récolte entière et la surface de la ferme (le Rocreux). Enfin, nous n'avons aucune mention du type de froment que les fermiers du canton cultivent. Le seul indice a été trouvé une nouvelle fois dans l'Encyclopédie méthodique :

"7° (septième sorte de froment): Froment sans barbe, à épi velu et grisâtre, grains moyens, tige creuse. Sa sou. variété a les épis roux. Cette variété se cultive dans la Vallée d'Auge et contrées voisines."

Font partie de ce que l'on nomme blé en général, le seigle et le méteil que l'on trouve rarement dans les inventaires dépouillés mais qui se cultive aussi sur la sole des blés. Le méteil est en réalité un mélange de froment et de seigle. Ce dernier est défini dans la Maison Rustique⁷ :

"Seigle, dit en latin « Sécál » et des anciens Ferrage, ne demande ni soigneuse culture ni terroir si gras, et tant bien amendé que le froment, car il fructifie en toute terre."

On trouve du seigle chez Louis Maintrieu en 1754⁸, chez Jacques Leperchet à Donville en 1809⁹ et chez Nicolas Chérel, fermier du Rocreux en 1817¹⁰. Enfin Charles Bourdon, d'Ecots, possède cinq boisseaux de méteil en 1750 et Nicolas Chérel possède 40 gerbes de méteil estimées, pour le grain seulement, à 36 francs. La culture de ces deux céréales semble très rare dans le canton de Saint-Pierre-sur-Dives au XVIII^e siècle, les terres sont sans doute assez riches pour que les fermiers préfèrent y cultiver la céréale noble: le froment. Notons, cependant, que l'on trouve dans les inventaires des gleux en quantité non négligeable dès 1700 (25 mentions dans les 89 inventaires), c'est à dire des gerbes de paille, de blé ou de seigle (réputée la plus solide), dont on se sert pour couvrir les toits¹¹. La quantité de seigle cultivée serait peut-être plus importante que ce que mentionnent les inventaires.

³ A.D. 14, 8 E 22681, acte du 23 août 1817. La récolte est entièrement estimée sur le terrain.

⁴ A.D. 14 8 E 23139. Acte du 18 janvier 1725

⁵ Tables comparatives des poids et mesures en usage dans le département du Calvados avec le système métrique, Caen, Le Roy imprimeur de la Préfecture, 1840, 32 pages.

⁶ A.D. 14 8 E 22611, acte du 26 février 1750

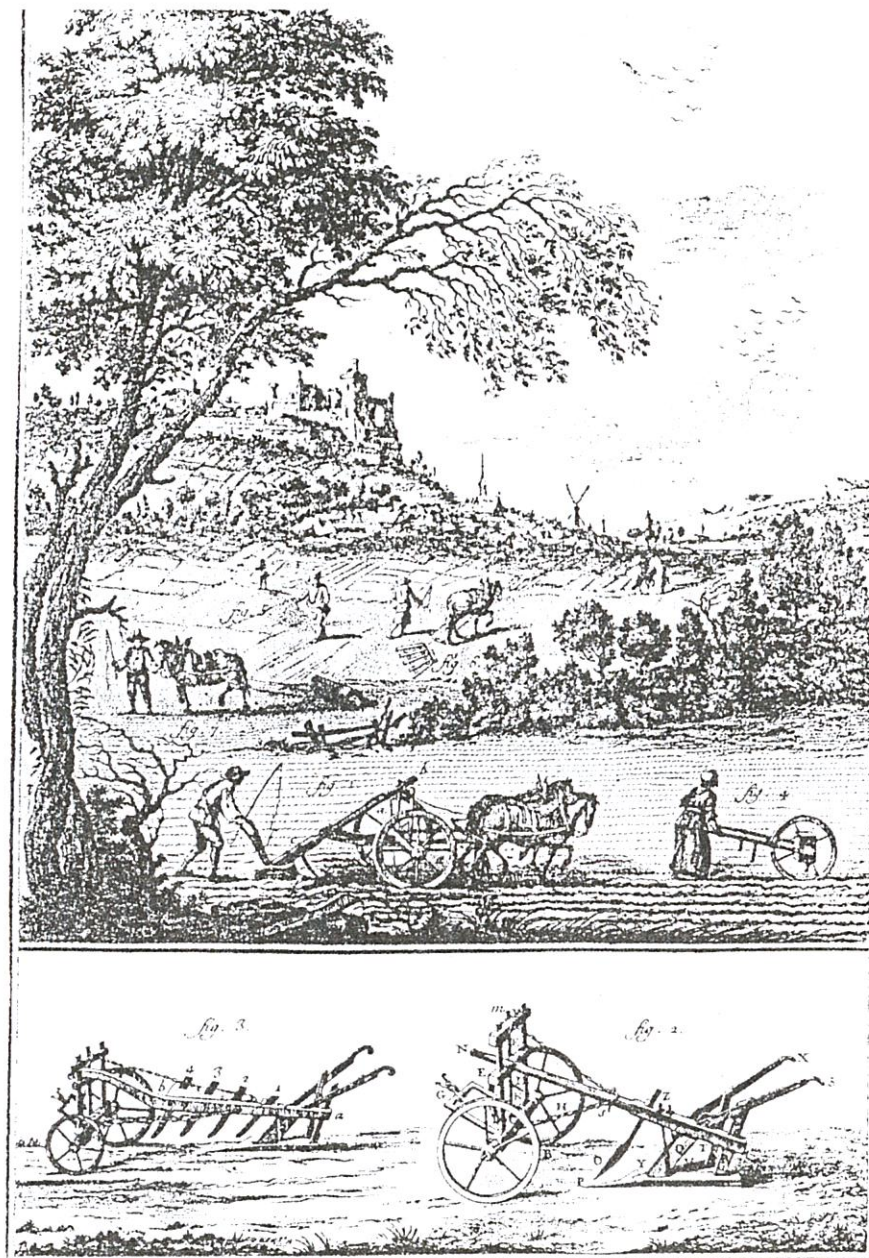
⁷ supra

⁸ A.D. 14 8 E 23149, acte du 6 juin 1754, fermier de la ferme Sainte-Croix à Ouville-la-Bien-Tournée.

⁹ A.D. 14, 8 E 23233, acte du 6 mai 1809.

¹⁰ supra

¹¹ A.D. 14 8 E, l'inventaire de Robert Margerie, 28 décembre 1700, Notre-Dame-de-Fresnay, mentionne seize gleux.



Agriculture, Labourage.

2. Les mars

Sur la sole des mars, des céréales de printemps, on cultive de l'avoine et de l'orge. 20% des inventaires dépouillés mentionnent de l'orge, 31% de l'avoine. Nos fermiers cultivaient donc sur un tiers de leur terre de l'orge et de l'avoine.

" L'orge doit être semée en terre maigre, sèche, menue, ou en terre du tout blé maigre parce qu'elle amaigrit fort les terres (...) il la faut semer en terre qui aura eu deux façons¹²."

L'orge est donc semé au printemps après deux labours, la moisson a lieu après celle du froment au mois d'août en même temps que l'avoine. Pour évaluer les quantités contenues dans les inventaires on retrouve le même problème que pour le froment, le problème des mesures...Evaluer le prix de l'orge est autant impossible que pour le froment même si l'on sait que chez François Maintrieu, à Lieury en 1817, 60 gerbes d'orge sont estimées à 60 francs¹³. Pourtant 10 gerbes valent 5 francs (deux fois moins) chez Jean Charles Dupôt à Réveillon en 1815¹⁴.

L'avoine est aussi cultivée sur la sole des mars et si l'on en croit la « *Maison Rustique* ». Sa culture est beaucoup moins contraignante puisqu'elle ne nécessite qu'un seul labour et qu'elle pousse partout. Cette culture est destinée à la nourriture du bétail. Dans le canton de Saint-Pierre-sur-Dives elle viendrait donc en complément de l'herbe des herbages pour les terres situées les plus à l'Est alors qu'elle serait beaucoup plus importante dans les zones où les labours sont majoritaires et où les fermiers doivent nourrir leur bétail avec des fourrages. Pourtant, on se trouve aussi dans les zones majoritairement en herbe, sans doute pour la nourriture des animaux restant le plus à l'étable, les chevaux et les boeufs de trait, notamment...Effectivement on ne trouve en petite quantité (quelques dizaines de gerbes) dans cette zone alors que, chez Nicolas Chérel, à Berville, le notaire compte 650 gerbes et il reste encore 5 ha et 60 ares à moissonner. Jacques Alliot, fermier des Demoiselles de Malicorne, à Notre-Dame-de-Fresnay, possédait, lui, six boisseaux d'avoine dont sa veuve se débarrasse pour 5 sous l'unité (en 1754¹⁵).

¹² ESTIENNE Charles, LIEBAULT Jean, supra p. 512.

¹³ A.D. 14, 8 E 22680, 8 janvier 1817

¹⁴ A.D. du Calvados, 8 E 26677, inventaire du 8 août 1815

¹⁵ A.D. 14, 8 E 22603, acte du 20 mars 1742.

3. Les autres cultures: Sainfoin, trèfle, vesce et pois...

Tableau 1 : Mentions de Sainfoin, de trèfle ou de vesces
Sources: Inventaires après-décès

Nom du fermier	Date de l'inventaire	Lieu	Mentions
Robert Margerie	28-12-1700	N.D.de Fresnay	100 gerbes de pois, vesces et « mantelles »
René Demay	18-1-1725	Bretteville	8 boisseaux et 100 gerbes de pois gris
Charles Bourdon	26-2-1750	Ecots	4 boisseaux de grain de sainfoin
François Leturc	11-7-1752	Berville	1 pièce de terre en vesce
Jacques Lecesne	6-7-1753	Berville	hivernage et trèfle
Louis Maintrieu	19-6-1754	Ouville	Un demi boisseau de pois
Thomas Bougon	2-8-1766	Ouville	200 gerbes de pois 2 boisseaux de graine de sainfoin
Louis Thuvet	24-10-1776	Bretteville	40 gerbes de pois gris 50 bottes de trèfle
François Bonnois	2-8-1806	Lieury	400 bottes de sainfoin estimées 120 F 8 boisseaux de graines de sainfoin
Jacques Leperchet	6-5-1809	Donville	30 bottes de sainfoin
Nicolas Cherel	23-8-1817	Berville	0.5 hl de sainfoin
.			

Les mentions de cultures autres que les céréales sont rares dans nos inventaires après décès: 13,5% des actes dépouillés en mentionnent. C'est le sainfoin qui domine et lorsque l'on regarde le tableau 1, on constate qu'on le trouve dans la zone où les labours sont majoritaires. Cette plante fourragère viendrait donc en complément pour la nourriture des animaux dans une zone où il y a peu de pâtures

et d'herbages. Quelques mentions de pois et de trèfle ainsi que de vesce viennent compléter le tableau et on les trouve toujours dans la zone majoritairement en labour, vesces et pois étant cultivés sur la sole des mars avec l'avoine dominant. On constate aussi que plus on avance dans la période étudiée moins les mentions de plantes fourragères sont nombreuses. Le couchage en herbe progressant, les fermiers ont sans doute eu peu besoin de ces compléments pour la nourriture de leurs animaux ni de prés artificiels plantés en trèfle.

II. L'attirail de culture

1. La charrue

La charrue fait partie du train de culture. Pourtant nous n'en dénombrons qu'un petit nombre dans les inventaires: 38 mentions de charrue complètes. La charrue permet en Ile-de-France de mesurer la taille moyenne des exploitations¹⁶, mais nous sommes dans une région où les herbages ont une place essentielle. Par conséquent, tenter d'évaluer l'échelle d'exploitation en utilisant la charrue comme unité économique est risqué. Cependant nous trouvons cet élément du train de culture chez 38 de nos fermiers, et 28,9% d'entre eux possédant deux charrues. Le maximum est de cinq charrues, dont trois sans train, possédées par Louis Maintrieu exploitant la ferme de la Croix à Ouveille-la-Bien-Tournée en 1754¹⁷ (tableau 1). Si associer une charrue avec 30 ha comme en Ile-de-France est risqué, nous pouvons tout de même confirmer que nous sommes dans une région de petite exploitation, où posséder une charrue n'est pas à la portée de tous les fermiers.

Tableau 2: Nombre de charrues mentionné par inventaire.

Sources: Inventaires après-décès.

Nombre de charrues	1690-1725	1726-1760	1761-1795	1796-1830	TOTAL	0%
1	1	4	4	17	26	68,5
2	1	2	2	6	11	28,9
3						
4						
5		1			1	2,6

Les inventaires sont peu bavards sur les charrues qu'utilisent les fermiers du canton, nous trouvons des mentions d'éléments éparses comme les roues (rouelles dans la région) le soc, la haie mais peu de description de charrues complètes. Il est donc fort peu aisé d'identifier le type de charrue utilisée dans le canton de Saint-Pierre-sur-Dives. La description la plus utile que nous ayons est celle des charrues de Nicolas Ouin, fermier à Saint-Martin-de-Fresnay mort en 1739:

"Item deux charrues équipées de soc, crochet contre caignon de trempoure (sic), essieu, forcet, rouelles, chevilles de fer, perches à derrière, longue (haye en ?) chesne (sic) porte chaîne, perches

¹⁶ MORICEAU Jean-Marc, « Changement agricole, XIIe-XIXe siècle » Histoire et Sociétés rurales n° 11, Caen 1994, pp. 226 à 230.

¹⁷ A.D. 14, 8 E 23149, acte du 19 juin 1754.

à devant et deux baquets avec leur chaîne ...40 livres¹⁸ ».

Ce type de charrue se rapprocherait de la charrue à chaîne dite de Champagne¹⁹ à cause de la mention de ces chaînes notamment celle reliant avant et arrière train. Mais il est très difficile de reconstituer cet outil, nous pouvons seulement affirmer que l'avant train possède uniquement deux roues, nous ne pouvons préciser si le soc était en bois ou en fer...Cependant Michel de Boüard apporte quelques précisions:

"Partout ailleurs (sauf le Pays de Bray), on n'employait que des instruments à versoir unique et fixe et l'on pratiquait le labour en planches dont la largeur variait suivant l'importance du drainage qu'exigeait l'humidité du sol »²⁰

Notre charrue n'aurait donc qu'un versoir unique (comme la charrue de Champagne) et elle permettrait de pratiquer le labour à plat. Rien ne permet de nous avancer plus loin à l'heure actuelle. Selon Michel de Boüard la charrue tourne-oreille n'a pas été employée en Basse-Normandie, sauf une rare tentative qui a eu lieu en Pays d'Auge vers 1851. Pourtant nous possédons cinq mentions d'oreilles de charrue: chez Nicolas Chérel, fermier du Rocreux, en 1817²¹; qui en possède six rangées dans son grenier, et cinq dans le pressoir; Charles Dugast en a aussi entreposé deux dans son pressoir²², chez César Auguste Fleuriot trois oreilles sont restées dans le grenier²³. Enfin, Sébastien Germain en a aussi rangé deux dans son grenier²⁴ tout comme Nicolas Lemort à Thiéville²⁵ en 1792. Leurs charrues ne sont pas décrites, donc nous ne pouvons pas savoir si les oreilles de charrue ont été mises de côté car inadaptées ou si elles ne servent pas car les charrues des fermiers sont déjà équipées de leurs oreilles (sachant que ces cinq inventaires ont lieu à des dates variables et que l'on ne peut considérer que les charrues sont démontées pour causes de révision ou de réparation quand les labours sont finis.)

3. Herse, charrettes, chartis, banneaux.

Ces éléments appartiennent aussi au train de culture. La herse sert à recouvrir les grains qui ont été semés dans la terre préalablement labourée plusieurs fois. Herser la terre permet aussi de casser les mottes de terre et de ramener à la surface les mauvaises herbes et les racines qui pourraient entraver la pousse des céréales. On trouve dans les inventaires des herses à dents de bois ou de fer. Il semble que plus le siècle avance plus la herse à dents de fer se multiplie (tableau 14). L'explication vient peut-être de la nature du sol. En effet la herse doit être plus solide dans les terres argileuses, lourdes et humides qui constituent le sol d'une grande partie du canton (l'Est). L'emploi de dents de fer se justifie alors pleinement.

¹⁸ A.D. 14 acte du 27 juillet 1739

¹⁹ PARIS André « Charrue et labours à la fin du XVIIIe siècle dans le département de Seine et Oise » *Ethnologie française*, Paris 1978, pp47 à 62.

²⁰ DE BOUARD Michel « Point de départ d'une enquête historique sur la charrue » *Annales de Normandie*, n° 1, 15^e année, Caen, mars 1965, pp53 à 76.

²¹ A.D. 14, 8 E 22681, 23 août 1817.

²² A.D. 14, 8 E 23231, 2 juin 1807, Ouville-la-Bien-Tournée.

²³ A.D. 14, 8 E 22233, 6 décembre 1809.

²⁴ A.D. 14, 8 E 22674, 13 octobre 1812.

²⁵ A.D. 14, 8 E 23210, 21 décembre 1792.

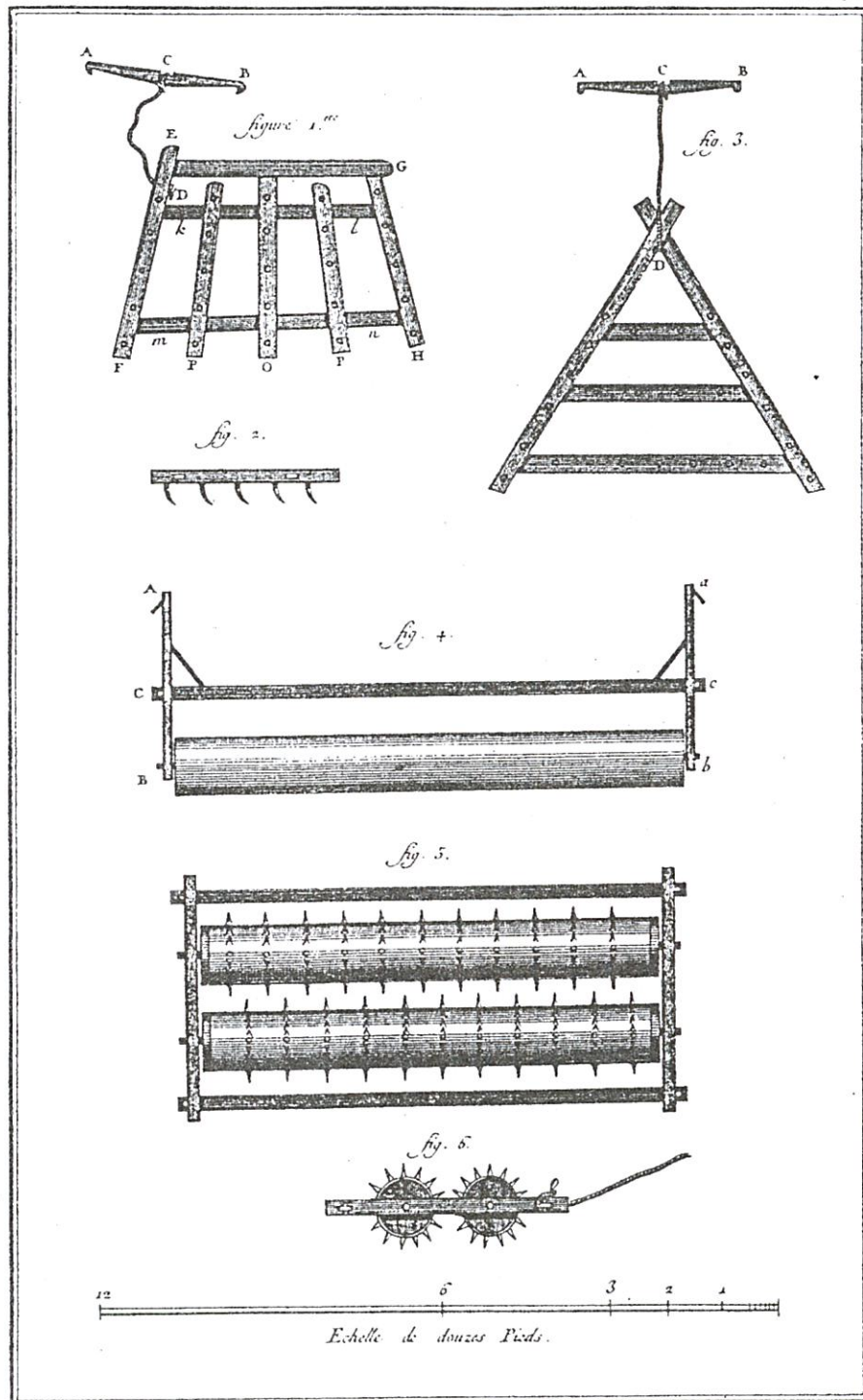
Tableau 3 : Types de herses mentionnées dans les inventaires.

Type de herses	1690-1725	1726-1760	1761-1795	1796-1830
Herses en bois		2	2	6
Herses à dents de fer	1	2	3	8
Non précisé	1	2		4
Total	2	6	5	18

Charrettes et chartis sont aussi présents dans des inventaires. 22% de ceux-ci mentionnent au moins un de ces deux éléments. Il est difficile de faire la différence entre les deux: certains des inventaires semblent faire la différence entre les deux alors que dans d'autres le charti ne serait que la partie haute et amovible de la charrette. Nous n'avons aucune mention de dimension: chariot, charrettes et chartis sont uniquement décrits à l'aide des adjectifs "petit" et "grand". Nous n'avons aucune trace de guimbarde. Le seul indice que nous ayons est le nombre de roues parfois mentionné: François Bonnois possède ainsi une charrette " sur deux mauvaises roues et un essieu²⁶". En revanche nous pouvons noter une certaine spécialisation de ces "moyens de transport": le même Bonnois possède une charrette à gerbe. Nicolas Chérel a deux charrettes à grain, un charti à cidre, deux chartis à fumier, un charti à boeufs, une charrette à blé²⁷.

²⁶ A.D. 14, 8 E 23230, 2 octobre 1806, Lieury.

²⁷ supra



Agriculture, Labourage
Différents types de herse
 Encyclopédie Diderot D'Alembert XVIII^e siècle

Enfin le dernier élément est le banneau qui sert pour transporter et épandre le fumier, 27,9% des inventaires en mentionnent au moins un. On trouve déjà un vieux banneau chez Robert Margerie fermier à Notre-Dame-de-Fresnay en 1700²⁸. René Demay à Bretteville-sur-Dives possède "deux méchants banneaux"²⁹ en 1725. Nous possédons peu de description de banneau. Chez Charles Dugast, à Ouville-la-Bien-Tournée, on trouve "un banneau avec son essieu de fer et garniture dont le gougeon est en bois"³⁰. Nous savons seulement qu'ils sont montés sur deux roues et un essieu en fer. Il faut tout de même signaler que l'utilisation de panier à fumer perdure puisque l'on dénombre 13 mentions, le plus souvent de paires de ces paniers, tout au long de la période.

4. Qui tire la charrue ?

Cette question n'appelle pas une réponse évidente et catégorique après le dépouillement des inventaires. En effet nous avons très peu de mentions d'animaux dont la fonction spécifique est de tirer la charrue ou la herse. On trouve rarement une mention de boeufs ou de chevaux "de harnois" comme dans l'inventaire de Nicolas Ouin qui possède deux chevaux destinés à cette fonction³¹. Donc il a fallu jouer les enquêteurs et lire entre les lignes. Le tableau 15 vient confirmer une première impression: on utilise majoritairement des chevaux. Ce tableau a été réalisé à partir des inventaires mentionnant clairement à la fois des animaux de trait et un des éléments du train de culture.

Tableau 4 : Animaux de trait dans le canton de Saint-Pierre-sur-Dives

Source: Inventaires après-décès.

	Avant 1700	1700 1709	1710 1719	1720 1729	1730 1739	1740 1749	1750 1759	1760 1769	1770 1779	1780 1789	1790 1799	1800 1809	1810 1819	Total
Boeufs	1			3				1						5
Chevaux					1	1	2	2	4		1	6	9	26
Indéterminé		1		1			1					2		5

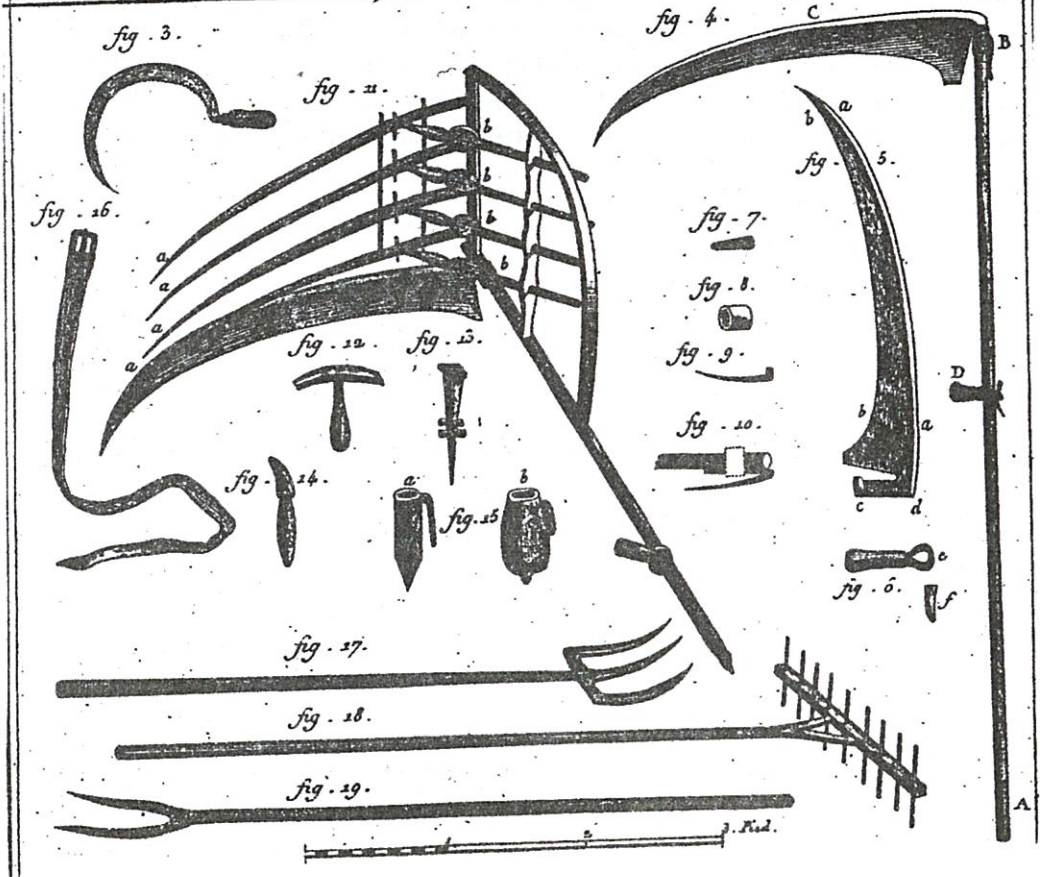
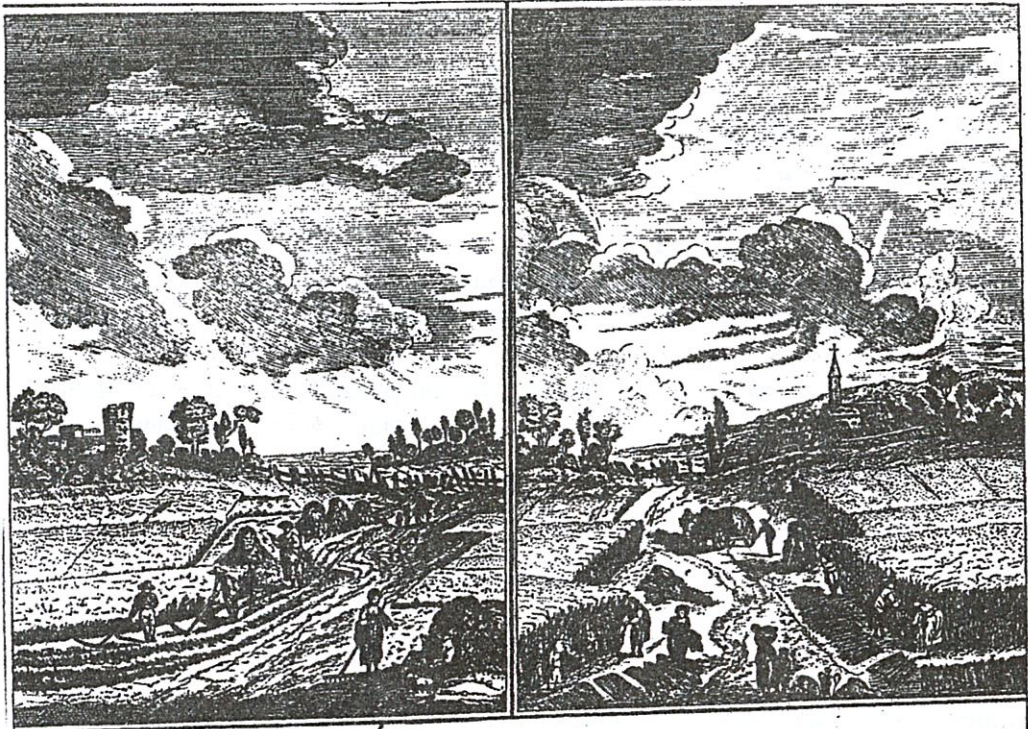
L'utilisation du cheval domine donc dans le canton de Saint-Pierre-sur-Dives même si on y utilise aussi encore des boeufs. Dans ces inventaires il nous faut aussi remarquer que l'attelage pourrait être parfois mixte, ces inventaires mentionnant à la fois des boeufs ou des chevaux mais aussi des jougs à boeufs et des licols pour les chevaux. Il est possible aussi que l'on réserve les boeufs à une tâche et les chevaux à une autre (boeufs tirant la charrue, chevaux tirant charrettes et chartis, par exemple). Il faut aussi signaler que les boeufs pouvaient servir comme animaux de trait avant d'être engraisés (entre trois et sept ans selon l'abbé Tessier). L'utilisation prépondérante du cheval est compréhensible lorsque l'on se réfère une nouvelle fois aux données géographiques et géologiques. Le cheval convient effectivement pour les reliefs accidentés du Pays d'Auge. Si le boeuf possède une force plus grande il est aussi possible que le cheval, plus nerveux, soit mieux à même de tirer la charrue dans des sols lourds qui pourraient bloquer la progression de l'attelage.

²⁸ A.D. 14, 8 E 22560, 28 décembre 1700

²⁹ A.D. 14, 8 E 23139, 18 janvier 1725.

³⁰ A.D. 14, 8 E 23231, 2 juin 1807

³¹ A.D. 14, 8 E 22602, 27 juillet 1739.



En revanche, déterminer le nombre d'animaux tirant la charrue est beaucoup moins aisé. Lorsque le notaire de Saint-Martin-de-Fresnay effectue l'inventaire de Nicolas Bourdon, fermier à Ecots, sa veuve déclare :

"Ladite veuve nous a déclaré qu'il y en a quatre (juments) à la charrue équipées, lesquelles sont très vieilles et de peu de valeur"³² »

Mais le nombre peut évidemment varier. Le plus couramment on trouve au fond des écuries de nos fermiers une vieille jument hors d'âge et tout son équipement, c'est probablement elle qui tire la charrue dans les petites parcelles du sud du Pays d'Auge comme chez Robert Motte en 1760³³. En revanche il semble que l'on utilise majoritairement deux boeufs, c'est le cas à Mittois en 1684³⁴, à Montpinçon en 1729³⁵ ...Pour le nombre d'animaux composant l'attelage nous devons donc nous en tenir aux exemples. Signalons tout de même que l'association de deux boeufs et d'une jument est caractéristique des attelages mixtes...

III. Les outils de récolte

1. Faux et faucilles

Les inventaires après décès mentionnent des faux, des faucilles et des faucillons qui sont des outils servant tous les ans pour la moisson. La moisson se fait dans de nombreuses régions, traditionnellement, à la faucille par sciage des épis de blé afin de perdre le moins possible de grains. La faux serait réservée à l'avoine. Faucilles et faucillons servent donc pour la récolte des blés mais sans doute aussi pour le reste des cultures puisque l'on ne trouve pas de faux avant 1725 dans le canton de Saint-Pierre-sur-Dives.

Tableau 5 : Faucilles ou faux ? Mentions dans les inventaires.

	1690-1725	1726-1760	1761-1795	1796-1830
Faucillons	3	8	2	25
Faucilles		9	2	54
Faux et marteaux à faux		2	4	16

Faucilles et faucillons dominent donc tout au long de la période dans les inventaires dépouillés. C'est donc majoritairement avec leur aide que l'on effectue la récolte dans le canton. Pourtant les faux se multiplient, sans doute pour faucher le foin dans les herbages, activité qui ne nécessite pas les précautions que les fermiers ont à l'égard de la récolte de blé. On trouve effectivement un marteau à faux chez Abraham Dubois en 1742³⁶, et la première faux chez François Dutrait à Notre-Dame-de-Fresnay en 1743³⁷. Les innovations dans le domaine de l'outillage passeraient d'abord par

³² A.D. 14, 8 E 22611, 26 février 1750

³³ A.D. 14, 8 E 22621, 12 septembre 1760

³⁴ A.D. 14, 8 E 22541, 11 avril 1685, inventaire de Jacques Morin.

³⁵ A.D. 14, 8 E 22591, Inventaire de Marie Dejort.

³⁶ A.D. 14, 8 E 22603, 30 août 1742, Montpinçon.

³⁷ A.D. 14, 8 E 22614, 3 mai 1754.

les journaliers agricoles selon John Dickinson³⁸. Effectivement le premier fermier qui ait une faux (François Dutrait) se rapproche du groupe des journaliers, puisqu'il ne possède que 56 livres de biens meubles à sa mort. Cet exemple doit nous rappeler que les journaliers ou manoeuvriers amenaient sans doute leur outil de travail avec eux, ce qui expliquerait la faible quantité de faux et faucilles trouvés dans les fermes du canton.

2. Perches et fléaux

Dans la même étude concernant la plaine de Caen (il a eu accès au registres de tabellionage de Saint-Pierre-sur-Dives antérieurs à 1750 qui n'étaient pas encore classés inconsultables), John Dickinson note aussi que le fléau est quasiment absent des inventaires avant 1750. Cette affirmation est confirmée par notre étude, la première mention que j'ai trouvée date de 1752 (chez François Letruc à Berville)³⁹ et la seconde en 1754 (chez Louis Maintrieu à Ouville-la-Bien-Tournée)⁴⁰. Le fléau se multiplie donc des perches pour battre le blé et les autres céréales. Malheureusement il est très difficile de les comptabiliser car les perches mentionnées dans les inventaires peuvent aussi servir à la récolte des pommes (le terme de gaule n'est jamais employé) et parfois à faire sécher le chanvre récemment traité. Quand à la description exacte du fléau, l'abbé Tessier en fournit une très précise:

"Instrument qu'on emploie pour séparer le grain des céréales, et autres objets de culture, des enveloppes dans lequel il est renfermé. Deux bâtons attachés ensemble par des courroies le composent: l'un plus long et plus mince s'appelle manche; l'autre plus court et plus gros, se nomme proprement le fléau; c'est celui qui frappe sur les objets qu'on veut battre"⁴¹
C'est donc avec des perches et de plus en plus de fléaux que l'on effectue le battage des grains dans les fermes du canton.

2. Vans et crible...

Ces deux instrument que nous trouvons en grande quantité dans les inventaires permettent de séparer la balle du grain. Cette opération a donc lieu après le battage à la perche ou au fléau.

*"Van, instrument d'osier en forme de coquille ovale, à deux anses, servant à nettoyer les grains après le battage. Ses dimensions varient; le plus grand a trois pieds dans son plus grand diamètre, il doit être peu concave pour les graines légère."*⁴²

C'est l'outil que l'on trouve le plus alors que le crible, sorte de tamis, est moins présent. Le vannage s'effectue donc à la main. La seule mention de van mécanique figure dans l'inventaire de Nicolas Chérel en 1817. Nous n'avons aucune précision sur ce van qui a, à priori, un caractère exceptionnel.

En conclusion, on peut affirmer que les cultures du blé, froment, de l'avoine et de l'orge dominant alors que les bisailles et autre cultures comme le sainfoin et le trèfle sont quasi inexistantes. Nous ne sommes pas en mesure d'effectuer une étude détaillée de la ou les charrues que les fermiers du canton utilisent. Cette charrue, ce sont essentiellement un ou plusieurs chevaux qui la tirent, même si quelques boeufs de trait coexistent avec eux. Enfin, en matière d'outillage, cette étude n'apporte rien de nouveau, si ce n'est la mention d'un seul van mécanique à la fin de notre période. Désormais il nous faut aborder une autre activité essentielle de nos fermiers: l'élevage bovin.

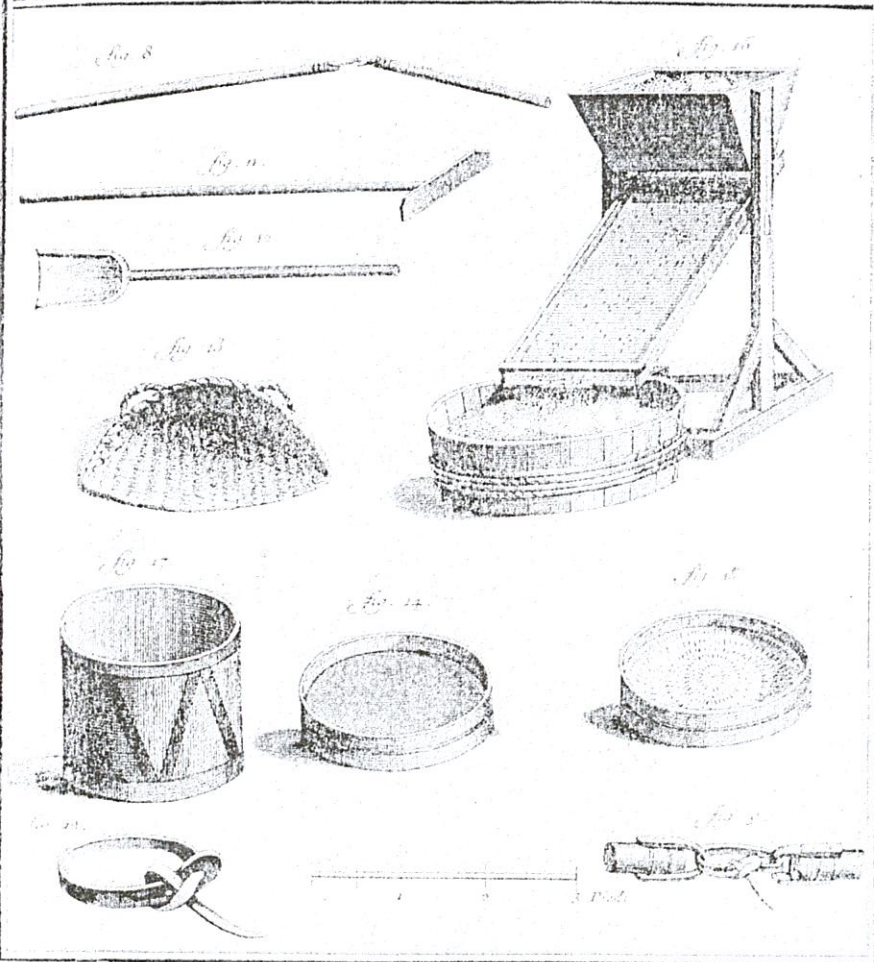
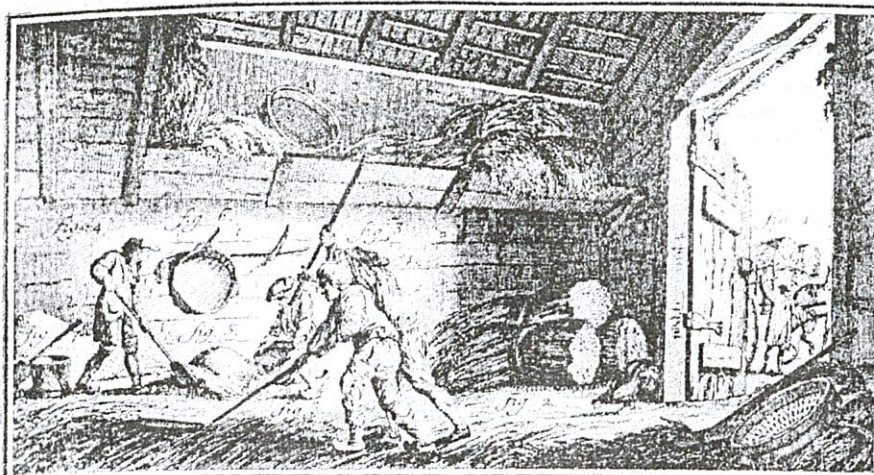
³⁸ DICKINSON John, « L'outillage agricole et le cheptel dans la plaine de Caen au XVIII^e siècle » *Recueil d'études à gabriel Désert, Cahier des Annales de normandie*, n° 24, Caen 1992, pp. 123 à 133.

³⁹ A.D. 14, 8 E 23149, 11 juillet 1752.

⁴⁰ A.D. 14, 8 E 23149, 19 juin 1754.

⁴¹ L'Encyclopédie méthodique ... Tome 4, page 443

⁴² ROMME G., *Annuaire du cultivateur, pour la quatrième année de la République, présentée le 30 pluviôse an II à la Convention nationale*, Toulouse, an IV, 272 pages.



Agriculture.
Le Culteur en France.

Différents types de vans

L'élevage bovin

Les fermiers du canton de Saint-Pierre-sur-Dives se situent aux portes sud du Pays d'Auge et l'élevage bovin est une des activités traditionnelles de cette région. Même si on situe l'âge d'or de l'embouche augeronne au début du XIX^e siècle, qui est supplanté dans la seconde moitié par la production laitière, il est désormais indubitable que l'embouche a débuté dès le XVIII^e siècle, et même avant.¹ Il est évident que nos fermiers, marchands, élèvent des animaux de race bovine au XVIII^e siècle. 66 des 89 inventaires après décès mentionnent des têtes de bétail, tant bœufs que vaches que taureaux ou encore génisses et génissons (veaux mâles, futurs taureaux ou bœufs). Il nous faut cependant étudier dans le détail ces animaux : leur nombre, leur espèce, leur provenance et leur destination si possible.

I. Taille et composition des troupeaux

1. La taille des troupeaux

Tableau 1: Taille des troupeaux dans le canton de Saint-Pierre-sur-Dives.

Source: Inventaire-après-décès.

N	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	24	26	28	29
Troupeaux de n têtes	15	9	3	10	3	3	3	3	5	1	1		2		1		1		2	1	1	1	1	1

Le tableau 1 montre que la plupart des fermiers dont nous possédons l'inventaire ont des troupeaux de petite taille: les troupeaux de une à quatre têtes représentent 56% du total des troupeaux recensés. En revanche, et plus que Mogensen dans les paroisses de pont l'Evêque et Saint-Hymer², en plein cœur du Pays d'Auge, nous trouvons trois troupeaux qui atteignent des records: celui de Robert Marguerie qui possède vingt-huit têtes de bétail en 1700³, Guillaume Lesaulnier en possède vingt-neuf (plus six bœufs de trait) en 1722⁴, à Mittois. Enfin Louis Maintrieu possède 24 bestiaux à Ouveille-la-Bien-Tournée en 1754⁵.

Cependant, il semble clair que la majorité des fermiers possède uniquement quelques bestiaux, 82% des troupeaux recensés sont composés de 10 têtes au maximum, en complément d'autres activités, alors que, lorsqu'on regarde le troupeau, impressionnant pour l'époque, de Guillaume Lesaulnier (8 vaches à lait, 9 veaux de lait, 3 veaux de un an, 8 vaches de graisse et un taureau) on peut supposer que c'est de la production bovine qu'il tire l'essentiel de ses revenus. Mais comme le montre ces chiffres, la composition des troupeaux varie d'un fermier à l'autre.

¹ GARNIER Bernard, « L'élevage augeron du XVII^e au début du XX^e siècle » in *L'élevage en pays d'Auge, Histoire et Traditions populaires*, n° 25, Le Billot, mars 1989 pp. 36 à 46

² MOGENSEN Nels Wayne, *Aspects de la société augeronne aux XVII^e et XVIII^e siècles*, thèse de troisième cycle, Paris IV, non publiée, 1971, 63 pages.

³ A.D.14, 8 E 22560, 28 décembre 1700.

⁴ A. D. 14, 8 E 23138, 5 mars 1722

⁵ A.D. 14, 8 E 23149, 19 juin 1754

2. Boeufs et vaches de graisse

Tableau 2 : Taille des troupeaux selon le type de bovins.

Source: Inventaire après-décès.

Nombre de têtes par troupeau	Boeufs ou vaches grasses	Nombre de troupeau de n têtes			Veaux de lait
		Vaches à lait	Génisses	Génissons	
1	4	21	4	8	9
2	7	12	4	5	4
3	4	14		5	4
4	1	9		1	
5	1	2	1		1
6	1	2			
7	2				
8	1	1			
9		1			1
10	2	1			
11					
12					
13					
14	3				

Dès le XVIIIème siècle, le Pays d'Auge est réputé nationalement pour son embouche et le nombre de bœufs de graisse qu'il envoie sur les marchés parisiens de Poissy et Sceaux. Cependant, lorsque l'on regarde en détail les inventaires après décès (tableau 2), on s'aperçoit que les fermiers du canton de Saint-Pierre-sur-Dives ne possèdent pas des bœufs ou des vaches de graisse, loin de là. Seulement vingt-six inventaires, soit 38,8% des inventaires mentionnant des bovins, mentionnent des animaux destinés à l'embouche.

57% des troupeaux de bovins destinés à l'embouche, se composent de trois bœufs au maximum. Les trois troupeaux les plus importants sont composés de 14 bœufs, maximum, ce qui n'a rien de comparable avec les résultats obtenus pour les troupeaux de bovins en général. Cependant l'embouche est bien une activité des fermiers du canton: 5 troupeaux (19% des troupeaux de bœufs et vaches de graisses recensés) ont au moins 10 bêtes destinées à l'embouche. Chez ces fermiers l'embouche est sans doute l'activité principale, au moins comme source de revenus.

3. Les vaches à lait

Le nombre de vaches à lait en quantité totale est, lui, beaucoup plus important. Pourtant nous ne trouvons souvent que quelques bêtes par inventaire: 52% de ces derniers mentionnent deux vaches à lait au maximum et il faut savoir que 14 de ces inventaires, soit 21%, mentionnent uniquement, comme animal bovin, une vache. Nous nous trouvons ici dans le cas de nos petits fermiers, voire journaliers, baillant à ferme quelques terres et parmi celles-ci de quoi nourrir l'unique vache du cheptel, pourvoyeuse de lait, nous y reviendrons plus tard, pour la transformer quand elle vieillit en viande. A côté de ces vaches, on trouve parfois des génisses qui ont pour but de renouveler le troupeau, une fois les plus vieilles et les moins productives retirées, soit pour en faire des vaches de graisse, soit pour les vendre directement aux bouchers des environs.



Océan, bœuf croisé Durham-Schwitz à M. de Torcy (Dorcet, Orne), primé au concours de Poissy en 1850. Son père Emilius est un taureau Durham né à la vacherie du Pin. Dessin de Werner et de Bar, gravure de Annedouche et de Bar. Imprimé à Paris, Delamain et Sarazin. Coll. particulière.

Extrait du catalogue « La vache et l'Homme », exposition réalisée par le Musée de Normandie

L'abbé Tessier⁶ le confirme :

"Pour entretenir un troupeau de vingt vaches, il suffit d'élever tous les ans trois ou quatre génisses."

4. Génissons et veaux de lait

Nos affirmations sur la quantité d'animaux d'embouche dans le canton peuvent être confirmées par la présence d'un nombre non négligeable dans les fermes de génissons (futurs taureaux ou bœufs) et veaux de lait, ces derniers destinés directement à la boucherie. 56,7% des inventaires mentionnent des génissons ou des veaux de lait.

Il reste à savoir d'où il proviennent. En effet l'âge de ces génissons est souvent mentionné: Jean Lirondel possède 2 génissons de un an en 1711⁷, René Demay sieur de Briéville en a un de deux ans et un d'un an à Bretteville-sur-Dives en 1725⁸. Rien ne peut nous permettre de donner la provenance de ces génissons: achetés ? nés sur l'exploitation ? En revanche, les veaux de lait sont toujours mentionnés avec des vaches à lait et l'on peut supposer, sans prendre trop de risques, qu'ils sont nés dans la ferme.

Enfin quelques taureaux viennent confirmer que certains fermiers accroissent leur cheptel par des naissances dans les fermes et n'achètent pas seulement de futurs bœufs à engraisser et à revendre ensuite.

Pour conclure, la taille des troupeaux est importante tout au long de la période étudiée et leur composition est réellement variée: vaches, bœufs, aucune de ces deux catégories ne domine globalement. Le choix d'une orientation vers l'embouche ou vers une production laitière reste individuel et dans l'état de mes recherches l'orientation générale de la région vers l'embouche n'est pas définitivement prouvée dans une zone géographique "charnière". Cependant la production bovine étant loin d'être négligeable et même essentielle, il nous faut maintenant tenter d'identifier les espèces bovines représentées et leur provenance.

II. L'embouche: techniques, provenances et destinations possibles des bœufs.

1. La couleur des pelages

Tableau 3 : Robes des vaches mentionnées dans les inventaires selon les époques.

	Caille rouge	Rouge à tête blanche	brange	brun	jaune	avère	blanc	noire
Avant 1740	5		1	2	2			
1741-1770	4			1	3			
1771-1800	1			2				
1801-1830	18	10	10	12	1	2	2	2

⁶ *L'Encyclopédie méthodique... par une société de gens de lettre, de savants et d'artistes*, Section agriculture parl'abbé Tessier et alii. Paris 1787 – 1816, 6 volumes.

⁷ A.D. 14 8 E 22570, 30 août 1711.

⁸ A.D. 14 8 E 23139 18 janvier 1725

Dans nos sources, aucun nom de race bovine n'apparaît. Le seul indice que nous ayons pour identifier les animaux est la couleur de leur pelage. Malheureusement les notaires ne répertorient pas souvent le détail des couleurs de robe, il faut attendre le début du XIX^{ème} siècle pour plus de précisions même si l'abbé Tessier note:

"Les bœufs de race Normande sont de haute taille, ils prennent aisément de la chair et de la graisse, ils pèsent jusqu'à 1200 livres et quelquefois davantage; le poids le plus commun est de 600 à 800 livres; leurs cornes sont de moyenne grandeur. Les fermiers qui les élèvent ne sont pas attachés à une couleur; car on voit de ces bœufs pies de rouge et de blanc, on en voit qui sont pies de blanc et de noir, on en voit de noir. Les habitants du Cotentin préfèrent les bœufs à poils truités: ce qu'on appelle dans le pays bringé. Le meilleur bœuf normand pour la chair est le bœuf du Cotentin, ce qui peut autant dépendre de la constitution de l'animal, que de la qualité de l'herbe, à laquelle on engraisse. Les bœufs normands travaillent peu⁹".

En regardant le tableau on peut constater que la majorité des bêtes ont un poil à dominante rouge, surtout pour la période 1801-1830: ce qui ramène soit à la vache cotentine, soit à l'augeronne, sachant que par le croisement de ces deux espèces on a obtenu la race normande au début du XIX^{ème} siècle, déjà mentionnée par Emile Baudement au concours universel de Paris en 1856¹⁰, à la fois bonne laitière (la Cotentine) et bonne espèce d'embouche (la qualité principale de l'Augeronne¹¹). Toujours selon l'abbé Tessier, les bœufs provenant d'Anjou sont bruns ou gris, les boeufs de Touraine sont bruns ou jaunes, mais peu rentables en viande et les vaches de Poitou sont rouge vif. Enfin nous savons que la hollandaise, très bonne laitière, noire et blanche, a été introduite en France vers 1720. C'est tout ce que nous pouvons affirmer quant à leur provenance. La seule preuve que nous ayons que nos marchands vont chercher des boeufs dans ces régions est celle donnée par Jacques Lecesne, marchand de Berville, qui meurt en 1763 dans le Maine¹². Enfin nous devons signaler que les fermiers pouvaient acheter leurs boeufs maigres presque sans se déplacer, par l'intermédiaire des marchés et foires de Saint-Pierre-sur-Dives comme le fait deux fois Michel Londe, selon J-M Vallez¹³. Ainsi la veuve de Charles Dugast, d' Ouville-la-Bien-Tournée, y a acheté deux boeufs en 1807¹⁴. La récente étude de Bernard Garnier vient confirmer la diversité des marchés où les boeufs maigres sont achetés¹⁵.

2. Techniques de l'embouche

Sur ces techniques de l'embouche, la seule source à peu près précise que nous ayons est une nouvelle fois l'abbé Tessier: les boeufs de graisse ne travaillent pas longtemps (devant la charrue) voire pas du tout en Normandie. Ils sont mis directement à l'embouche âgés de 7 ou 10 ans. Les boeufs dit "d'hiver" sont achetés maigres en automne et passent l'hiver dans les herbages, avec quelques bottes de foin en complément, sauf en cas de neige, où ils sont mis à l'abri. D'autres boeufs et des vaches sont achetées au printemps, engraisés uniquement à l'herbe et vendus d'août à

⁹ Encyclopédie méthoïque, tome 2 page 185

¹⁰ BAUDEMONT Emile, *Les races bovines au concours universelle de Paris en 1856. Etudes zootechniques*. Imprimerie impériale, Paris 1856.

¹¹ Dr GUITARD C. « De l'aurochs à la race bovine normande » in *La vache et l'homme*, Musée de Normandie, Editions Maît'Jacques, Caen 1997, pp. 8 à 18

¹² A.D. 14 8 E 23163 inventaire après décès du 6 mars 1763.

¹³ VALLEZ J.M. « Un marchand herbager augeron à l'action. Michel Londe et ses bœufs de 1774 à 1805 », *Enquêtes rurales n° 2, Cahier de la M.R.S.H., X Caen*, 1997, pp 32 à 62

¹⁴ A.D.14, 8 E 23231, inventaire de Charles Dugast, 2 juin 1807.

¹⁵ GARNIER Bernard, « Des bœufs pour Paris. Commercialisation et élevage en Basse-Normandie (1700-1900), *Annales de Bretagne et des Pays de l'Ouest*, tome 106, Rennes, avril 1999, pp. 101 à 120.

novembre, alors que les boeufs d'hiver sont vendus à partir de juin.

La qualité des herbages du Pays d'Auge, comme nous l'avons vu, permet donc d'engraisser les animaux sans trop de travail et surtout sans avoir besoin de trop de fourrages en réserve, seulement un peu de foin provenant des herbages dans lesquels les baux autorisent le fauchage. En effet on trouve souvent comme contrainte de : "*faire paître ladite terre par bêtes animales.*"

Les boeufs que l'on trouve dans les inventaires sont tous dans des herbages: François Doullie, en 1776, fermier à Notre-Dame-de-Fresnay, possède ainsi quatre boeufs dans la pièce de terre appartenant à Monsieur Edmond, de la paroisse d'Orbec, et 3 vaches de grasse dans une autre pièce en herbe appartenant à ce dernier¹⁶. Le fait que les boeufs soient quasiment toujours dans des herbages doit nous amener à être prudents en ce qui concerne les chiffres de composition des troupeaux avancés plus haut: des oublis, volontaires ou involontaires, ont pu être commis par les héritiers et les témoins durant l'inventaire. Cette technique de l'embouche explique aussi pourquoi nous trouvons des baux concernant l'herbe seulement, des pièces de terre, ou des baux de très courtes durées, le temps d'engraisser quelques boeufs (chapitre 4).

3. Destinations des boeufs.

Sur la destination des boeufs, nous possédons un peu plus de renseignements. Le premier débouché est local: le marché de Saint-Pierre-sur-Dives (tous les lundis) et celui du Billot (le samedi) ainsi que les bouchers des alentours. Parmi ces derniers certains comme Gabriel Doucet, Jacques Doucet en 1722 et 1728 baillent des états de bouche au seigneur de Fresnay¹⁷. Il s'agit alors d'une consommation locale: ainsi en 1763, Jean-Baptiste Leboucher, marchand boucher de Saint-Martin-de-Fresnay, doit 258 livres à la succession de François Doullie, toujours le même, pour vente et livraison de marchandise de vaches, François Caillouey, boucher de la même paroisse, lui doit aussi 105 livres pour vente et livraison de deux vaches de grasse. Donc on peut penser qu'une partie des bestiaux est écoulée par le marché local et les petites villes des environs: Saint-Pierre-sur-Dives, Livarot... Malheureusement la part du marché local n'est pas quantitativement évaluable (voir tableau 4).

La destination peut être aussi beaucoup plus lointaine. Saint-Pierre-sur-Dives et Gacé (Orne) constituent deux étapes de regroupement des boeufs et vaches de grasse vers le marché du Neubourg¹⁸, marché ayant lieu le lundi ou le mardi selon les époques, grand marché précédent celui de Poissy où on y menait les boeufs ensuite. Selon André Plaisse¹⁹: "On peut estimer à 40 000 le nombre de grosses têtes de bétail (y compris les chevaux) qui passaient chaque année au marché du Neubourg."

Selon lui la majeure partie de ces bestiaux provient, en ce qui concerne les boeufs et vaches de grasse, du Pays d'Auge. Il le prouve en recensant les marchands morts au Neubourg: parmi eux on trouve Jean l'Anglois, mort en 1763, originaire de la paroisse de Livarot²⁰. Rien n'exclut que ce marchand ait pu vendre des boeufs achetés dans notre canton (Livarot n'est pas loin), rien n'exclue non plus que certains de nos marchands aient pu aller les vendre directement au Neubourg, voire à Poissy, mais de cela aucune trace dans les archives dépouillées.

¹⁶ A.D.14, 8 E 22631, inventaire après décès de François Doullie du 27 novembre 1776.

¹⁷ A.D. 14, 8 E 22593, inventaire après décès de Robert Lenormand, écuyer sieur de la Chevalerie, 1730.

¹⁸ DE BOUARD (dir.), *Histoire de la Normandie*, Privat, Toulouse 1970, p. 300

¹⁹ PLAISSE André, *La baronnie du Neubourg*, P.U.F., Paris, 1961, 760 pages.

²⁰ *Idem*, page 438.

Enfin une troisième destination est formée par les villes importantes comme Falaise, Lisieux et Caen un peu plus loin. Mais les sources consultées sont muettes une nouvelle fois. Il est tout aussi difficile de déterminer avec précision la destination des bestiaux, pour cela il nous faudrait un ou plusieurs livres de compte de marchand, et encore est un marchand des environs de Lisieux venu acheter des boeufs à Saint-Pierre-sur-Dives, au début du XVIIIème, et arrêté en possession de monnaie n'ayant plus cours²¹. Enfin, le prix d'estimation des boeufs dans les inventaires varie tellement selon l'espèce, le poids, la hausse des prix au long des cent quarante ans étudiés, que je ne me risquerais pas à évaluer le prix moyen d'un boeuf.

Tableau 4 : Indices sur l'origine et la destination des boeufs
Sources : inventaires après décès

Réf. Archives du Calvados	Type d'acte	Date	Mention
8 E 22560	Inventaire	28-12 -1700	Robert Margerie, Notre-Dame-de-Fresnay 14 bœufs de graisse vendus chacun 60 livres
8 E 22593	Inventaire	14-2-1731	Charles Vasnier Une vache vendue pour payer le maître
8 E 22613	Inventaire	6-7-1753	Nicolas Renoult, Montpinçon Vente de 4 vaches à lait, 286 livres
8 E 23163	Inventaire	6-7-1766	Jacques Lecesne, Berville Décédé paroisse de la Prooté, province du Maine
8 E 22632	Inventaire	22-6-1775	Jean Marie, Montpinçon Une génisse vendue 64 livres
8 E 22631	Inventaire	21-11-1776	Jean Doullie, Notre-dame-de-Fresnay J.B. Leboucher doit 2581 livres pour vente et livraison de marchandises de vaches . F. Caillouey doit 105 livres pour vente et livraison de deux vaches de graisse.
8 E 23231	inventaire	2 juin 1807	Charles Dugast (Ouville) : deux bœufs achetés à Saint-Pierre-sur-Dives
8 E 23233	inventaire	6 décembre 1809	César Auguste Fleuriot, Boisse, 6 bœufs vendus au marché de Lisieux pour 1230 F.
8 E 22683	inventiare	27 octobre 1818	Catherine Motte, Montpinçon. Deux vaches de graisse vendues 160 et 135 F.

²¹ JAMBU Jérôme, Circulation monétaire en Pays d'Auge, XVIe – XVIIIe siècles. Mémoire de Maîtrise, Université de Caen, 1999.

III. La production laitière

1. Apparition des laiteries

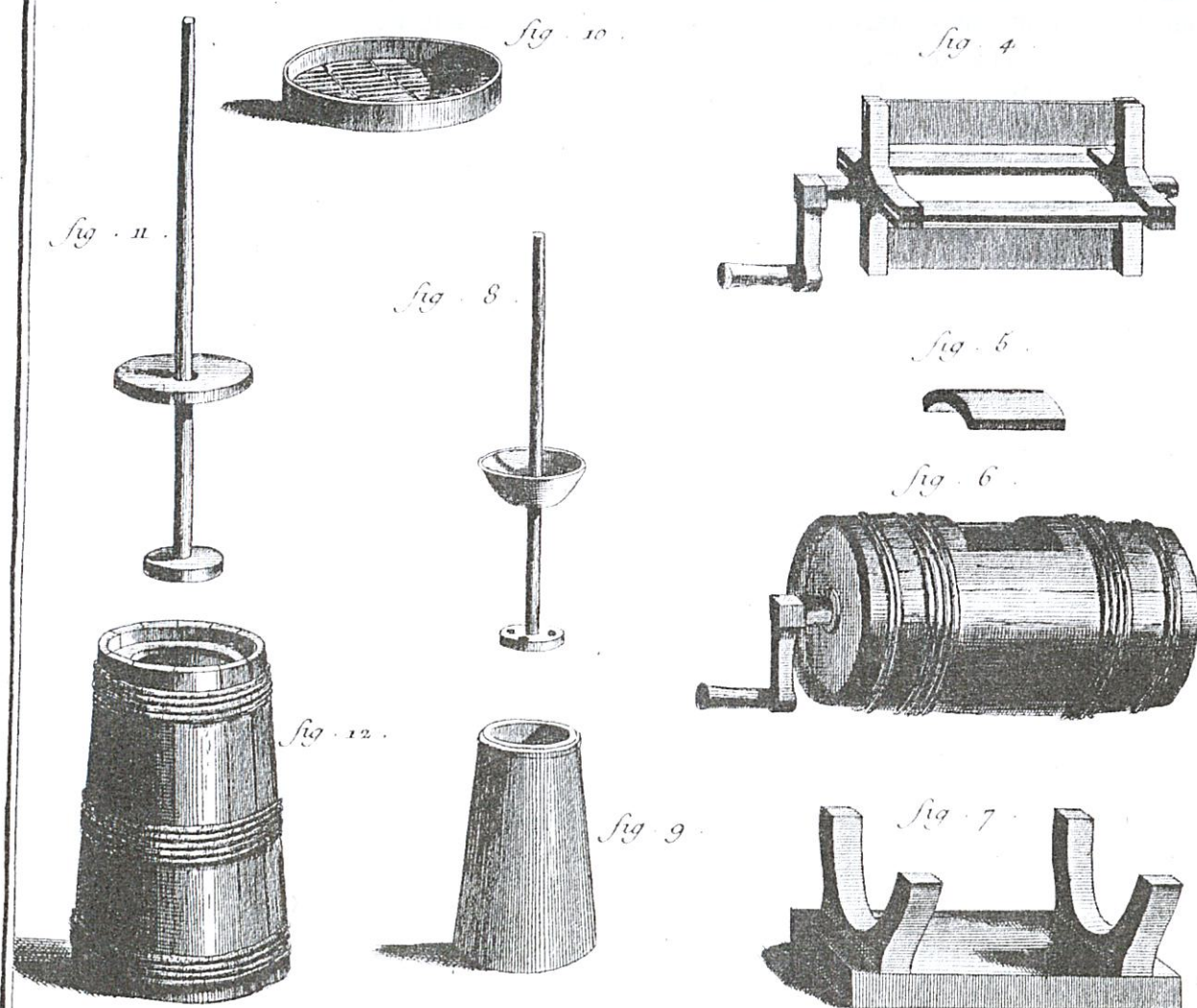
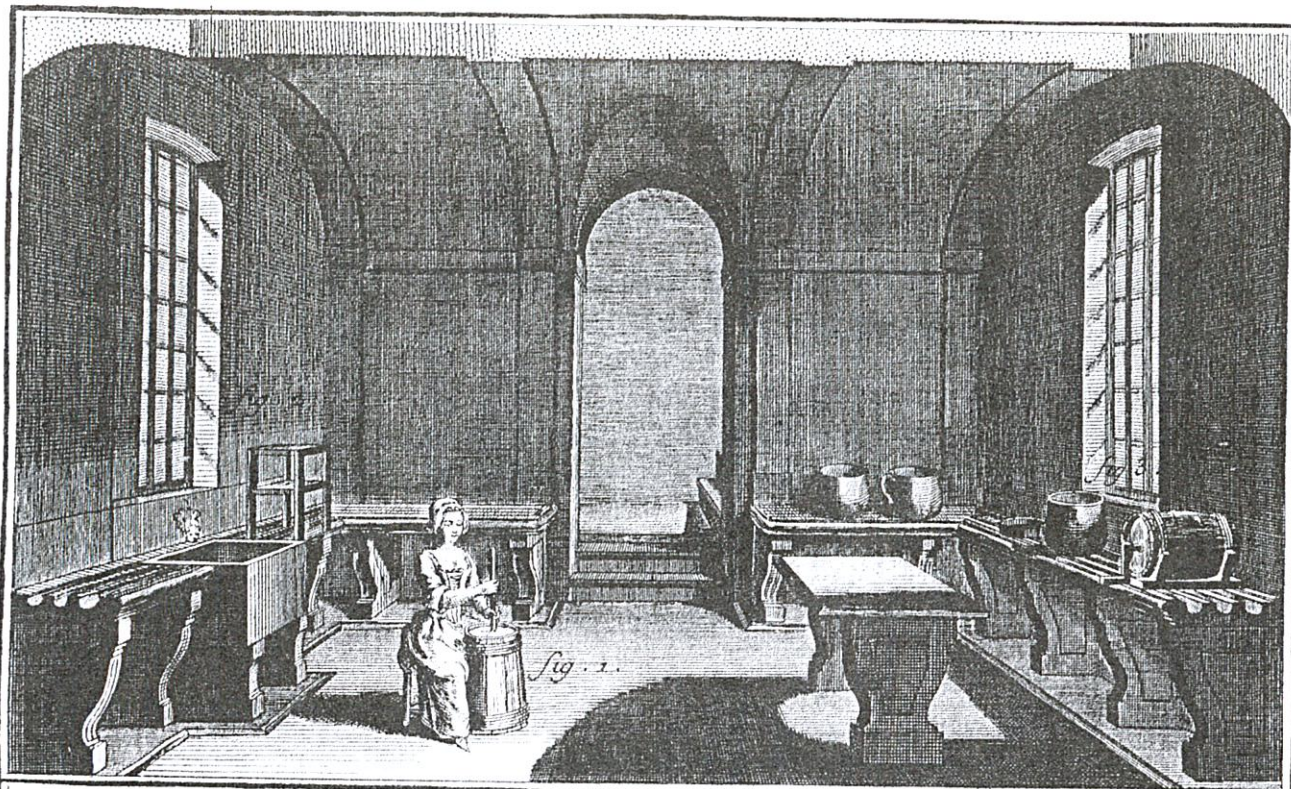
On voit apparaître au long du XVIIIème dans les fermes du canton de Saint-Pierre-sur-Dives une pièce réservée à la fabrication de beurre et de fromages: la laiterie. Ces pièces sont souvent attenantes à la cuisine. 29 inventaires, soit 32.5% des inventaires après décès en mentionnent tels celui de Robert Motte, du 12 septembre 1760, fermier de Louis Hérault sieur des Portes à Montpinçon. En revanche, l'inventaire d'Abraham Dubois, fermier au même endroit en 1742, ne mentionne pas de laiterie mais les objets liés à la fabrication du fromage sont dans un "cabinet" à part, dans une pièce qui n'est pas réservée à ce seul usage. La laiterie est la seule pièce réservée à la transformation du lait, à l'exception de trois cas, celui de Robert Motte qui a aménagé deux caves à fromages en 1760 et celui de César Auguste Fleuriot La Perrelle, à Boisse, qui possède une cave à fromages réservée à l'affinage en 1809. Enfin Jean Charlot sieur des Costils a entreposé dix-huit fromages dans sa cave réservée, en 1806.

En revanche beaucoup d'inventaires, 55% des inventaires trouvés, mentionnent des instruments liés à la fabrication du fromage et du beurre. Cette dernière est donc très répandue dans la région, dès le XVIIIème siècle. Parmi les objets liés à la transformation du lait, on peut citer les plus courants: dalles à fromages, barattes à beurre, cliches (moules de bois percés de trous), poêles à lait et cuillères pour retirer la crème du lait. Le beurre, lui est conservé dans des pots en terre que l'on trouve dans la laiterie ou la cuisine. 31% des inventaires dépouillés présentent des barattes pour fabriquer le beurre. Ces barattes sont de formes coniques (on les posait sur le sol), avec leur "baraton" ou "barot" permettant de battre la crème entièrement manuellement. Enfin on trouve aussi des "balleux", planches de bois, sur lesquels on pose les fromages.

2. Aperçu sur les techniques de fabrication

Pour mieux comprendre à quoi servent ces objets, qui ont servi jusqu'en 1950 dans les fermes du canton, il faut ici relater brièvement les étapes de la fabrication du fromage, ce que fait Jack Maneuvrier dans Hier et aujourd'hui, le fromage en Pays d'Auge, publié en 1974. En résumé: un écrémage naturel du lait s'effectue dans les poêles après avoir été filtré dans un "couleu" ou "couloir". Le lait écrémé est versé dans un bac en bois dans lequel a lieu l'emprésurage (caillage artificiel du lait au moyen de la présure). Le caillé est ensuite placé sur une table en bois, la dalle pour que le sérum s'égoutte. Ensuite on mettait le caillé dans des moules en bois ou "cliches" à fromages.

Dans les inventaires des fermiers nous retrouvons tout ce type de matériel, mais il semble qu'au XVIIIème les fromages sont consommés ou vendus blancs. En effet, sauf dans les deux cas cités plus haut, il n'y a pas d'espace réservé à l'affinage des fromages. D'ailleurs, aucun des fromages trouvés n'est nommé: pas de Livarot ou de Camembert chez les fermiers du XVIIIème dans le canton de Saint-Pierre-sur-Dives, même si certains d'entre eux pratiquent déjà l'affinage en cave.



3. Autosubsistance ou production destinée aux marchés ?

La quantité de fromages fabriqués n'est pas évaluable, donc nous ne pouvons pas facilement déterminer si la production des fermiers est destinée à une consommation familiale ou à la vente sur des marchés voisins. La seule trace que nous ayons de la quantité de fromages se trouve une nouvelle fois dans les inventaires après décès. En 1739, la veuve de Nicolas Ouin, à Saint-Martin-de-Fresnay, a fabriqué 47 fromages. A Montpinçon, dans l'inventaire d'Abraham Dubois, en 1742, on en trouve 74, dans celui de Robert Motte son successeur, en 1760, on en trouve 474 répartis dans ces caves. A Boisse, chez Jean Charlot des Costils on en trouve 18 en 1806, chez Jean-Michel Leclerc, en 1806 à Vieux-Pont, il y en a onze douzaines soit 132. On imagine assez mal que les fermiers cités consomment tous leurs fromages produits, de plus ils les font, pour certains, affiner. Il y a donc une production fromagère destinée à être commercialisée. En évaluer l'importance est impossible.

En conclusion, on peut confirmer que les fermiers du canton de Saint-Pierre-sur-Dives pratiquent bien dès le début de la période l'embouche des boeufs. Il faut aussi souligner une production laitière non négligeable notamment de fromages. Certains fermiers pratiquent d'ailleurs, eux-mêmes, l'affinage de leurs fromages. Mais rien ne peut-être clairement quantifié, ni la production de viande dans la région, ni celle de beurre et de fromages. L'élevage bovin est donc bien une activité essentielle des fermiers, elle s'insère dans une pluriactivité agricole: production de céréales, et productions secondaires²².

Stéphanie Bricon
1998

²² A suivre