

Architectures fromagères en pays d'Auge

Yannick Lecherbonnier



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/insitu/2463>

DOI : 10.4000/insitu.2463

ISSN : 1630-7305

Éditeur

Ministère de la Culture

Référence électronique

Yannick Lecherbonnier, « Architectures fromagères en pays d'Auge », *In Situ* [En ligne], 5 | 2004, mis en ligne le 17 février 2012, consulté le 14 novembre 2019. URL : <http://journals.openedition.org/insitu/2463> ; DOI : 10.4000/insitu.2463

Ce document a été généré automatiquement le 14 novembre 2019.



In Situ Revues des patrimoines est mis à disposition selon les termes de la licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International.

Architectures fromagères en pays d'Auge

Yannick Lecherbonnier

- 1 Les fromages participent aujourd'hui encore pour une large part, avec le cidre et l'eau-de-vie, à l'identification de l'espace bas normand et, plus particulièrement, à celle du pays d'Auge. Dans cette région, délimitée au nord par les côtes de la Manche, au sud par les collines du Perche, à l'est par les limites approximatives des départements du Calvados et de l'Eure et à l'ouest par le cours de la Dives, au-delà duquel s'étendent les plaines de Caen et de Falaise, la production fromagère n'a pourtant été qu'une activité secondaire jusqu'au milieu du XIX^e siècle. Tout au long de la période moderne, l'élevage laitier ne semble guère avoir été pratiqué que sur un petit nombre d'exploitations. A la faveur d'un important et précoce mouvement de couchage en herbe, qui démarra dans les toutes dernières années du XVI^e siècle pour s'achever au début du XIX^e siècle, les pratiques agricoles du pays d'Auge s'orientèrent en effet essentiellement vers l'engraissement des bœufs pour le marché parisien¹. Sans doute le lait des vaches permettait-il aussi la confection de fromages, mais ces derniers, voyageant difficilement, étaient le plus souvent consommés sur place.

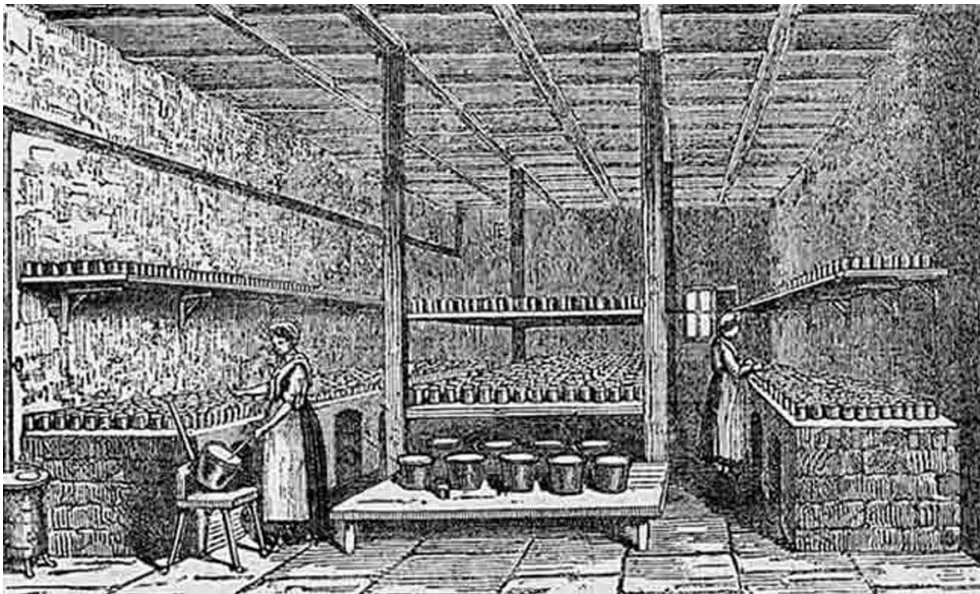
L'activité laitière en pays d'Auge

- 2 On doit au chemin de fer et à deux membres de l'Association normande, fondée en 1832 " pour encourager les progrès de la morale publique, de l'enseignement élémentaire, de l'industrie agricole, manufacturière et commerciale ", le développement, au milieu du XIX^e siècle, de la production laitière et fromagère en pays d'Auge. En même temps qu'il apportait à l'embouche augeronne les menaces d'une rude concurrence - d'autres régions, dont le Charolais, allant elles aussi pouvoir diriger plus facilement et plus rapidement leurs bœufs vers les halles parisiennes - le train offrit la possibilité de convoier vers la capitale des produits qui jusqu'alors ne pouvaient supporter un long voyage sans craindre de subir de fâcheuses altérations : l'ouverture en 1854 de la ligne Paris-Lisieux permit ainsi de gagner les marchés parisiens en six heures environ au lieu

de trois jours. Livarots², pont-l'évêque et camemberts bénéficièrent largement de ce nouveau moyen de transport alors même que leur production était devenue depuis quelques années, dans tout l'arrondissement de Lisieux, "une industrie productive". Pierre Durand (1814-1853), préparateur en pharmacie et jeune membre de l'Association normande, avait en effet démontré trois ans plus tôt le fructueux profit qu'elle pouvait générer, en particulier celle du camembert, "forme sous laquelle le lait rapporte le plus"³. Après sa mort, son analyse fut reprise par Jules Morière (1817-1888), futur doyen de la Faculté des sciences de Caen et secrétaire général de l'Association, qui livra en 1878 un magistral bilan des procédés de fabrication des fromages augerons, mettant en exergue les produits de certains agriculteurs, notamment ceux de Cyrille Paynel, au Mesnil-Mauger⁴.

Procédés de fabrication et architecture fromagère

Figure 1



« Coulage du lait, mise en présure, remplissage des moules », gravure de Victor Rose, **ANNUAIRE NORMAND**, 1878, p. 88

Phot. Inv. P. Corbierre © Inventaire général, ADAGP, 1996

- 3 Jusqu'au début des années 1880, avant que plusieurs laiteries et fromageries industrielles ne commencent à s'implanter à l'intérieur d'un quadrilatère grossièrement compris entre les villes et bourgs de Lisieux, Crèvecœur-en-Auge, Saint-Pierre-sur-Dives et Orbec, l'activité fromagère s'exerçait exclusivement dans le cadre d'exploitations agricoles. D'une manière générale, un camembert, pâte molle à croûte fleurie, un livarot et un pont-l'évêque, pâtes molles à croûte lavée, connaissent les mêmes phases de fabrication (coagulation du lait, mise en moule du caillé, égouttage, salage, affinage) (**fig. n° 1**), mais leur mise en œuvre, les manutentions et le temps nécessaires à chacune d'entre elles variaient d'un produit à l'autre, de même que la quantité de lait consommée : ainsi suffisait-il de deux litres de lait pour faire un camembert, alors qu'il en fallait de trois à cinq pour confectionner un livarot et quatre au moins pour un pont-l'évêque. Les opérations d'égouttage et de salage duraient deux

à trois jours pour un camembert, cinq à neuf pour un livarot et cinq à huit pour un pont-l'évêque. L'affinage était également plus ou moins long selon les fromages : un à deux mois pour un camembert, cinq mois et demi à sept mois pour un livarot, trois à quatre mois pour un pont-l'évêque. A ces différences concernant les procédés, venait encore s'ajouter, pour le livarot, une production répartie sur deux sites distincts et effectuée par différents intervenants : alors que les camemberts et les pont-l'évêque étaient entièrement fabriqués à la ferme, les livarots y étaient seulement mis en moule. Après égouttage, ils étaient vendus blancs sur les marchés de Saint-Pierre-sur-Dives, Livarot et Vimoutiers à des affineurs spécialisés qui se chargeaient de les porter à maturation puis de les commercialiser.

- 4 La fabrication des fromages en milieu fermier a aujourd'hui pratiquement disparu en pays d'Auge. Les lieux sur lesquels s'exerçait celle du pont-l'évêque n'ont laissé que peu de traces : l'indigence des sources écrites est en effet à peine compensée par quelques tyrosèmes⁵ qui permettent d'identifier certains sites, établis pour la plupart aux alentours immédiats de la cité éponyme.
- 5 Ceux où étaient confectionnés les livarots et les camemberts sont heureusement mieux connus. Ils se laissent facilement appréhender par la présence de hâloirs ou pièces d'affinage implantés plus densément qu'ailleurs entre Saint-Pierre-sur-Dives et Livarot. (**fig. n° 2**) Ces constructions spécifiques sont aujourd'hui converties en bâtiments agricoles voire en logements, mais ces nouvelles affectations n'ont pas, ou peu, altéré leurs structures originelles. Elles sont aisément identifiables par la série d'ouvertures régulièrement aménagées sur tout ou partie de leurs élévations et pourvues parfois encore de leurs volets en bois et de leurs grillages à mailles serrées, destinés à interdire le passage des insectes.
- 6 La forme de ces ouvertures permet de distinguer les hâloirs réservés à l'affinage des camemberts (**fig. n° 2**) de ceux affectés à celui des livarots. Les premiers, souvent de grand volume, disposent de baies oblongues permettant, selon que l'affineur ouvrait ou fermait tout ou partie des volets, d'assurer à l'intérieur du bâtiment une température et une hygrométrie suffisantes pour assurer un bon déroulement de l'affinage. Le renouvellement de l'air dans ces vastes salles contribuait également à l'apport de l'oxygène indispensable au développement de la flore spécifique du camembert, le *penicillium candidum*.

Figure 2



Orbec, Orbiquet. Détail d'ouverture d'un hâloir à camemberts
Phot. Inv. F. Decaëns © Inventaire général, ADAGP, 1995

Figure 3



Orbec, Beauvoir. Détail des ouvertures d'un hâloir à livarots
 Phot. Inv. F. Decaëns © Inventaire général, ADAGP, 1996

- 7 Les seconds, de taille plus modeste, possèdent au contraire de petites ouvertures, suffisantes pour créer la circulation d'air nécessaire au développement du *brevibacterium linens*, ferment qui va permettre la formation de la croûte orangée du livarot (fig. n° 3).

Le hâloir : une architecture raisonnée ?

Construire un hâloir au XIX^e siècle

- 8 Faut de sources documentaires suffisamment nombreuses et précises, on ne dispose pratiquement pas de données sur les pratiques ayant prévalu à la construction des hâloirs. Seuls les notes rédigées par l'éleveur-fromager Cyrille Paynel et un article de Jules Morière livrent sur ce point quelques éléments d'information⁶.
- 9 Cyrille Paynel s'installe sur la ferme de l'Eglise au Mesnil-Mauger en 1857, précisément au moment où la production fermière de fromages se développe en pays d'Auge. Ses écrits témoignent d'une volonté constante de valoriser son exploitation et d'améliorer quantitativement et qualitativement ses productions. S'il apporte un soin particulier à la confection des camemberts, depuis la collecte du lait jusqu'à sa mise en moules, c'est surtout dans la phase de l'affinage qu'il se montre novateur.

Figure 4



« Hâloir ou séchoir », gravure de Victor Rose, **ANNUAIRE NORMAND**, 1878, p. 92

Phot. Inv. F. Decaëns © Inventaire général, ADAGP, 1996

- 10 Les changements qu'il opère portent notamment sur l'aménagement intérieur du hâloir (**fig. n° 4**) et sur la disposition de ses ouvertures. Traditionnellement, les fromages étaient déposés sur de simple râteliers recouverts de paille. Afin qu'ils n'en prennent le goût et qu'ils ne se déforment, Paynel leur substitue des claies en bois d'ypréau. Mais pour garantir une production de qualité, il importait davantage de bien maîtriser la question de l'aération à l'intérieur de la pièce d'affinage. " Pour qu'un hâloir soit bon, écrit en effet Morière en 1878, il faut qu'on puisse établir à volonté dans cet appartement une ventilation modérée ou énergique suivant les circonstances. Il faut aussi que les courants d'air puissent être dirigés à diverses hauteurs de façon à ventiler les fromages aussi bien en dessus qu'en dessous ". La disposition des ouvertures, poursuit-il, " est la chose la plus importante pour obtenir une bonne fabrication "7.
- 11 Hébert-Desroquettes, fromager installé à Hottot-en-Auge (canton de Cambremer), avait pourvu son hâloir de " deux rangées d'ouvertures qui sont de petits rectangles de 40 centimètres de hauteur sur 25 centimètres de largeur. Ces ouvertures, au nombre de 17 à la rangée supérieure et de 18 à la rangée inférieure [...] sont recouvertes d'un volet à charnière, garni à son centre d'un verre circulaire de 8 centimètres de diamètre. En ouvrant plus ou moins les volets de l'une ou l'autre rangée, on produit des courants d'air qui assèchent le fromage plus ou moins promptement "8. Cyrille Paynel s'était quant à lui montré plus original, en faisant percer les élévations de ses pièces d'affinage de plusieurs ouvertures inclinées.

Données de terrain

- 12 Le recensement du patrimoine industriel de l'arrondissement de Lisieux, mené de 1992 à 1996⁹, a donné lieu à la constitution de quarante et un dossiers concernant des fromageries, parmi lesquelles douze de type industriel et vingt-neuf de type fermier.

Témoignage de la désaffection dont est victime le livarot à partir des toutes dernières années du XIX^e siècle¹⁰, seuls cinq bâtiments consacrés à l'affinage de ce fromage ont été identifiés. A l'inverse, le succès du camembert se mesure tout autant par les quantités écoulées sur le marché parisien que par la marque qu'il a imposée au paysage augeron : pas moins de quarante-trois hâloirs témoignent de la production de ce fromage¹¹.

Figure 5



Sainte-Marguerite-de-Viette. Elévation ouest du hâloir
Phot. Inv. P. Corbierre © Inventaire général, ADAGP, 1995

- 13 Le plus couramment, le hâloir à camembert est un bâtiment distinct de ceux qui composent ordinairement une ferme augeronne, comprenant, comme à Sainte-Marguerite-de-Viette (**fig. n° 5**), à Boissey (fromagerie du Manoir) ou à L'Oudon (fromagerie de la Varinière), une pièce spécialement affectée à la fabrication (au rez-de-chaussée) et une autre réservée à l'affinage (à l'étage). Mais il peut également, comme à Orbec (fromagerie d'Orbiquet) et à Heurtevent (fromagerie de la Couture), avoir été aménagé dans d'anciens bâtiments agricoles. Une observation attentive de l'élévation sur la rivière du moulin de la Chapelle-Yvon, dit de la Foulonnerie, permet de distinguer à l'étage les traces d'ouvertures oblongues, désormais murées, indiquant qu'une partie du logement servit, sans doute au tout début du XX^e siècle, à l'affinage de camemberts.
- 14 L'aménagement de hâloirs dans un corps d'habitation est du reste encore bien visible sur le site des Parcs-Belle-Eau (**fig. n° 6**), à Heurtevent : le mur pignon ouest du bâtiment et une partie de l'élévation sud ont en effet conservé une série d'ouvertures témoignant de l'affinage simultané de livarots et de camemberts¹².
- 15 A Saint-Pierre-sur-Dives enfin, ce sont pratiquement toutes les parties constituantes de la ferme de la Pommeraye (**fig. n° 7**) qui ont été utilisées pour l'affinage, y compris la

maison d'habitation contre laquelle sera finalement construit un bâtiment dédié à cette fonction. Plus rarement, le hâloir a également pu occuper un ancien bâtiment industriel : à Livarot, vers 1889, une fromagerie s'établit dans une tannerie.

Figure 6



Heurtevent, Les Parcs-Belle-Eau. Maison et hâloir, vue prise du sud-ouest
Phot. Inv. P. Corbierre © Inventaire général, ADAGP, 1995

Figure 7



Saint-Pierre-sur-Dives, la Pommeraye, carte postale, début 20e siècle (collection particulière)
Phot. Inv. F. Decaëns © Inventaire général, ADAGP, 1995

Matériaux de construction

Figure 8



Boissey, les Bouvets. Élévation ouest des hâloirs
Phot. Inv. P. Corbierre © Inventaire général, ADAGP, 1995

- 16 Les hâloirs sont généralement en brique, matériau de construction couramment utilisé au cours du XIX^e siècle en pays d'Auge, plus rarement en pierre, exceptionnellement en pan de bois et torchis : cette dernière mise en œuvre est attestée au Mesnil-Mauger - il s'agit cependant ici d'une réutilisation d'anciens bâtiments agricoles - et à Boissey (fromagerie des Bouvets) (fig. n° 8). Mais l'année de construction de ce remarquable hâloir (1911) correspond à une période de retour aux formes augeronnes dites "traditionnelles".

Figure 9



Le Mesnil-Mauger, fromagerie de Saint-Maclou. Elévations sud et est du hâloir
Phot. Inv. P. Corbierre © Inventaire général, ADAGP, 1993

- 17 La construction de la fromagerie industrielle Lepetit, à Bretteville-sur-Dives (1905/1909), avec rez-de-chaussée en moellons de calcaire, étage en pan de bois, toit à croupe en tuile plate, cheminées d'aération en tuile vernissée et épis de faîtage, répond à cette même référence architecturale. Tout aussi originale enfin est la pièce d'affinage construite par ce même fromager au Mesnil-Mauger (1887, 1901, 1906/1908), à Saint-Maclou, avec rez-de-chaussée en moellons de calcaire, étages en brique enduite et monumentales souches lucarnes des cheminées d'aération qui évoquent une architecture flamande (fig. n° 9).

Orientation des bâtiments

Figure 10



Boissey, Le Manoir. Elévations nord et est du hâloir
 Phot. Inv. P. Corbier © Inventaire général, ADAGP, 1995

- 18 Contrairement à un principe couramment admis, les ouvertures ne sont pas systématiquement disposées en fonction des vents dominants d'Ouest : sur un corpus de soixante-six pièces d'affinage¹³, une vingtaine sont en effet orientées nord-sud, quelques autres ayant toutes leurs élévations percées d'ouvertures, voire seulement les élévations nord et est, ou sud et est (fig. n° 10).

Typologie des ouvertures

- 19 D'un site à l'autre, la forme et la disposition des ouvertures montrent également des traitements différents.
- 20 On trouve ainsi :
- une simple rangée d'ouvertures à un ou deux vantaux, ces derniers séparés par un croisillon en bois ou un lit de brique (fromagerie Paynel au Mesnil-Mauger, fromagerie de la Brousse à Lisores) (fig. n° 11)
 - deux rangées d'ouvertures disposées symétriquement, à vantail unique (fromagerie de la Côte, à L'Oudon) (fig. n° 12)
 - une rangée de deux ouvertures jumelles à trois vantaux chacune (fromagerie des Bouvets à Boissey), deux rangées d'ouvertures jumelles ayant chacune un vantail (fromagerie de la Cour-Livet à Saint-Michel-de-Livet) (fig. n° 13)
 - une ou deux rangées de quatre ouvertures disposées deux sur deux, à un vantail ou plusieurs vantaux chacune (fromageries du Manoir à Boissey, du Bôquet à Vieux-Pont, de la Varinière à L'Oudon) (fig. n° 14).

- 21 Les ouvertures sont cintrées ou, cas le plus fréquent, rectangulaires. Les fromageries de type industriel adopteront le plus souvent ce dernier mode de construction, en disposant les ouvertures par paires (ainsi à Rocques et à Livarot).

Figure 11



Le Mesnil-Mauger, fromagerie Paynel. Élévation sud du hâloir
Phot. Inv. F. Decaëns © Inventaire général, ADAGP, 1996

Figure 12



L'Oudon, La Côte. Elévations sud et est du hâloir
Phot. Inv. P. Corbier © Inventaire général, ADAGP, 1995

Figure 13



Saint-Michel-de-Livet, Cour-Livet. Elévations nord-ouest du hâloir
Phot. Inv. P. Corbier © Inventaire général, ADAGP, 1995

Figure 14



Vieux-Pont, Le Bôquet. Elévation ouest du hâloir
 Phot. Inv. P. Corbierre © Inventaire général, ADAGP, 1995

- 22 Aucune des pièces d'affinage parvenues jusqu'à nous ne dispose de dix-sept ou dix-huit ouvertures comme celle du fromager Hébert-Desroquettes, présentée pourtant par Morière comme un modèle. Si le hâloir de la Cour-Livet, à Saint-Michel-de-Livet, en comporte seize, les autres en présentent, dans le meilleur des cas, de dix à quatorze. Par ailleurs, seuls les hâloirs des fromageries du Rouy et de Haut-Coteau, au Mesnil-Bacley, possèdent plusieurs rangées d'ouvertures en alternance (3, 4, 3). Le système proposé vers 1860 par Cyrille Paynel ne paraît pas davantage avoir été suivi : aucun hâloir à ouvertures inclinées n'a été identifié au cours de l'inventaire du patrimoine industriel de l'arrondissement de Lisieux.
- 23 Cette remarquable absence de concordance entre les systèmes décrits au XIX^e siècle et les réalités de terrain n'est sans doute pas liée au hasard des bâtiments parvenus jusqu'à nous. Le modèle Paynel, si largement décrit par Morière, est bien illusoire. L'intérêt que ce dernier et Armand-Florent Pouriau, professeur à l'École d'agriculture de Grignon¹⁴, lui portent tient davantage à leur esprit systématiquement curieux et à leur infatigable volonté d'expérimenter plutôt qu'à de réelles qualités scientifiques. Les producteurs les plus dynamiques – certains d'entre eux passant bientôt d'une fabrication artisanale à une fabrication industrielle – sont aussi ceux qui savent consentir d'importants efforts à la mise en valeur de leurs fermes. Le congrès de l'Association normande tenant séance à Saint-Pierre-sur-Dives en 1892 s'enthousiasma ainsi pour la bonne tenue de celles d'Auguste Lepetit (fromagerie de Saint-Maclou), de Louis Bisson (fromagerie de Mittois) ou encore de Louis Sérey (fromagerie de Bretteville-sur-Dives)¹⁵.
- 24 Il n'apparaît pas que les producteurs de camemberts aient fait appel au talent d'architectes. Une seule pièce d'affinage, située sur la commune augeronne du

Renouard (canton de Vimoutiers), dans le département de l'Orne, porte une signature. Son auteur, Edmond Filoche, entrepreneur installé à Vimoutiers, est surtout connu pour avoir construit dans ce canton plusieurs logis et dépendances agricoles en brique¹⁶. La qualité architecturale de la plupart des hâloirs augerons se manifeste notamment par une heureuse mise en œuvre de la brique et témoigne de l'important profit que l'on tirait alors de la production des fromages.

NOTES DE FIN

1. Garnier, B. Production céréalière et mise en herbe. Lieuvin et pays d'Auge aux XVII^e et XVIII^e siècles. **Annales de Normandie**, mars 1971, p 33-53. La mise en herbe dans le pays d'Auge aux XVII^e et XVIII^e siècles. **Annales de Normandie**, octobre 1975, p. 157-180.
2. <http://www.fromage-normandie.com/livarot/>
3. **Annuaire normand**, 1852, p. 238.
4. Cyrille Paynel (1817-1886) est le petit-fils de Marie Harel, prétendue inventrice du camembert. Sur ce personnage, voir **Carnet Cyrille Paynel (1817-1886). Un éleveur-fromager du pays d'Auge**. Conseil général du Calvados, 1997.
5. Etiquette collée sur la boîte contenant le fromage.
6. Moriere, J. De l'industrie fromagère dans le département du Calvados. **Annuaire normand**, 1878, p. 57-106, et note 8.
7. Moriere, J. De l'industrie fromagère dans le département du Calvados. **Annuaire normand**, 1878, p. 93.
8. Moriere, J. De l'industrie fromagère dans le département du Calvados. **Annuaire normand**, 1878, p. 93-94.
9. Ce recensement a été mené dans le cadre du programme national du repérage du patrimoine industriel de la France, démarré en 1991 à l'initiative de la sous-direction de l'Inventaire général.
10. Sur les conditions de l'effacement de ce fromage au profit du camembert, voir notamment Boisart, P. **Le Camembert, mythe national**. Paris, 1992.
11. La plupart des fromageries recensées disposent en effet de plusieurs pièces d'affinage chacune.
12. La disposition des ouvertures suggère un affinage de livarots au rez-de-chaussée et de camemberts à l'étage. Les fromageries de Beauvoir à Orbec et du Rouy au Mesnil-Bacley semblent s'être consacrées également (successivement ?) à la production de ces deux fromages.
13. Sont ici prises en compte les pièces d'affinage à camembert et à livarot.
14. Le professeur Pouriau était alors l'un des spécialistes reconnus de la production fromagère. Il est notamment l'auteur de *La laiterie : Art de traiter le lait, de fabriquer le beurre et les principaux fromages français et étrangers*. **Annales agronomiques**, 1895, tome 21, p. 342-344.
15. **Annuaire normand**, 1892, p. 92-98.
16. Inventaire général des monuments et des richesses artistiques de la France. Service régional de Basse-Normandie. **Canton de Vimoutiers (Orne)**. Réd. Hélène Mousset. Caen : Développement culturel en Basse-Normandie, 1994. (coll. Images du patrimoine, n° 132).

RÉSUMÉS

Camemberts, livarots et pont-l'évêque participent encore largement à l'identification du pays d'Auge. Entre Saint-Pierre-sur-Dives et Livarot, de nombreux hâloirs, ou pièces d'affinage, témoignent de l'importance d'une production fermière aujourd'hui révolue et souvent peu documentée. Une simple lecture architecturale de ces édifices permet cependant de déterminer quels fromages y ont été affinés. Elle remet aussi en cause les principes couramment admis concernant leur aménagement, en particulier la disposition de leurs ouvertures, et montre que les prescriptions techniques émises au XIX^e siècle et relayées par les sociétés savantes, sont restées lettre morte.

Camemberts, livarots and pont-l'évêque are still largely part of the characterizing components of the pays d'Auge. Between Saint-Pierre-sur-Dives and Livarot, many hâloirs or cheese maturing rooms attest the importance of that bygone and often poorly documented agricultural production. A mere architectural examination of these buildings allows us nevertheless to determine which kind of cheese had been matured in which building. It gives us also a whole new perspective on the commonly received principles about the arrangement of the buildings, especially the setting of their apertures, and points the fact that the technical prescriptions from the 19th century that have been spread through the scientific societies have had no follow-up.

INDEX

Mots-clés : affinage, architecture, Boissey, Bretteville-sur-Dives, brique, Calvados, camembert, Chapelle-Yvon (La), Crèvecœur-en-Auge, fromage, fromagerie, hâloir, Heurtevent, Jules Morière, lait, laiterie, Lisieux, livarot, Mesnil-Bacley (Le), Mesnil-Mauger (Le), Normandie, Orbec, Oudon (L'), pan de bois, Pays-d'Auge, pièce d'affinage, pont-l'évêque, Renouard (Le), Saint-Pierre-sur-Dives, Saint-Michel-de-Livet, torchis, Vieux-Pont

AUTEUR

YANNICK LECHERBONNIER

Conservateur du patrimoine, Conservateur régional de l'Inventaire, Direction régionale des affaires culturelles de Basse-Normandie. yannick.lecherbonnier@culture.gouv.fr