

Carnet
Cyrille Laynel
(1817-1886)



Un Eleveur-Trouager
du Lays d'Auge

Illustration de couverture :
tableau des trophées commandé par Cyrille Paynel, symbolisant
son activité d'éleveur et de fromager - Collection particulière

*Photographie Michel Burlot,
avec l'aimable autorisation de la Fondation Schlumberger (Crèvecœur-en-Auge).*

Conception graphique : Vincent Thomassin

Réalisation et impression : imprimerie du Conseil général du Calvados

ISBN 2-86014-032-8

Carnet
Cyrille Paynel
(1817-1886)

Un Eleveur-Fromager
du Pays d'Auge

Avant-Propos

Louis Le Roc'h Morgère - p.2

Introduction au carnet de Cyrille Paynel

Pierre Boisard - p.5

Carnet de Cyrille Paynel - p.10

Inventaire des papiers de Cyrille Paynel

Martine Le Roc'h Morgère - p.46

Recherches biographiques

Jean-Yves Laillier - p.51

Clichés : Pascal Sellin

Conseil général du Calvados

Direction des Archives départementales du Calvados
61, rue de Lion sur Mer - 14000 CAEN - 02.31.94.70.85

1997

AVANT-PROPOS

Les Archives du Calvados ont réuni, à plusieurs reprises, des spécialistes de l'histoire économique pour présenter au public un "Panorama de la vie économique de la Basse-Normandie du XIXe siècle à nos jours".

Ces cycles de conférences gratuites - donc ouvertes à tous - ont permis de faire mieux connaître les acquits de la recherche et, aussi, de lancer un débat libre entre les conférenciers et le public.

La rencontre avec M. Pierre Boisard, sociologue et spécialiste du fromage, bien connu par son livre à la fois documenté et vivant sur "*Le Camembert, mythe national*", s'est inscrite dans ce cadre. Elle nous donne la possibilité de publier aujourd'hui, avec commentaires, le carnet de Cyrille Paynel, éleveur-fromager. A cette édition, s'ajoute l'inventaire des archives privées de M. Paynel, que M. et Mme C.¹ ont bien voulu déposer aux Archives du Calvados ; ce dont je les remercie très sincèrement.

Les Archives du Calvados ont publié d'autres mémoires, celles du Préfet Henry Graux (1940-1942)² ; et aussi, à côté de travaux de synthèse, livré au public des récits des civils pris dans les combats et destructions de la Libération³, des cahiers de déportés⁴ et, tout récemment, de prisonniers de guerre⁵.

Chacun sait que les Archives départementales sont un immense conservatoire de la mémoire administrative. Mais, à côté de ces documents, il est nombre de papiers d'ordre privé qui apportent, mieux que tout autre, la marque personnelle de l'expérience, pour tout dire, du vécu.

Voilà pourquoi les Archives du Calvados accueillent très volontiers les souvenirs, rédigés ou oraux, de particuliers. Il peut s'agir de la Résistance, de la Grande Guerre, de la vie syndicale ou économique. C'est à chaque fois un point de vue personnel qui, de toutes les manières, enrichit la recherche des historiens.

Louis Le Roc'h Morgère

Conservateur en Chef des Archives pour la région Basse-Normandie,

Directeur des Archives du Calvados

¹ Les déposants de ces archives, ayant désiré conserver l'anonymat, sont désignés par la lettre C.

² Mémoires d'Henry Graux, Préfet du Calvados de 1940 à 1942, Caen, 1994.

³ Cahiers de mémoire, Vivre et survivre pendant la Bataille de Normandie, Caen, 1994.

⁴ Cahiers de mémoire, Déportés du Calvados, Caen, 1995.

⁵ Cahiers de mémoire, Prisonniers de guerre du Calvados, Caen, 1996.

INTRODUCTION AU CARNET DE CYRILLE PAYNEL

Le texte présenté ici a été parfois cité par les quelques privilégiés qui avaient pu le consulter. J'ai appris son existence alors que je cherchais des documents historiques pour écrire l'histoire du camembert. C'est ainsi que, mis sur la piste de ce document par le directeur d'une petite fromagerie, j'ai eu la chance d'en rencontrer les possesseurs. Ceux-ci, descendants de Cyrille Paynel, m'ont permis d'en faire la transcription intégrale. J'ai cité de larges extraits de ce document passionnant dans mon ouvrage "Le Camembert mythe national"¹, mais la plus grande partie de ce texte manuscrit écrit de la main de Cyrille Paynel est demeuré ignoré du public. Le lecteur jugera lui-même de l'intérêt historique et culturel de ce texte que les Archives du Calvados, auxquelles je l'ai soumis, ont accepté de publier, avec l'aimable autorisation de ses actuels propriétaires.

Pierre BOISARD

Chargé de recherche au Centre d'études de l'emploi.

¹ Editions Calmann-Lévy, Paris, 1992.

Cyrille Paynel, rédacteur du mémoire qui suit est le petit-fils de la légendaire Marie Harel, inventrice présumée du camembert en 1791. Si la légende de l'invention du camembert est sujette à caution, l'existence de Marie Fontaine, épouse Harel, ne fait aucun doute. Elle a bien fabriqué et vendu des camemberts comme d'autres fermières de l'époque. Mais, sans doute l'aurait-on oubliée si elle n'avait pas été à l'origine de la première dynastie fromagère augeronne. Elle a en effet transmis son savoir-faire à sa fille aînée Marie Harel, épouse Paynel, qui elle-même trouva dans ses deux filles et ses trois garçons des continuateurs ingénieux et prospères.

L'aîné des Paynel produisait dans sa fromagerie de Coupesarte 40 000 camemberts par an, tandis que Victor, à Champosoult², avait repris la fabrication de sa mère. Sa soeur Julie, épouse Leuret, installée à Mézidon écoulait chaque année 33 000 camemberts. La soeur de Marie Harel s'était, quant à elle, spécialisée dans le camembert frais ou Fromage à Louis, ainsi nommé en raison du prénom de son mari, Louis Marin, surnommé le grand Louis. Né en 1817 à Champosoult, Cyrille Paynel commence sa carrière d'exploitant agricole à Garnetot³, avant de s'établir en 1857 au Mesnil-Mauger dans la ferme de l'église. D'année en année, il agrandit son domaine d'exploitation. Il se révèle inventif, à l'affût de toutes les nouveautés techniques, n'hésitant pas à inventer lui-même les techniques de l'époque. Ouvert sur l'extérieur, il part à la conquête de nouveaux marchés et noue des liens avec diverses personnalités et participe activement à plusieurs associations. Membre actif de l'Association normande, il adhère également, dès sa création en 1878, à l'Association laitière française. Il fréquente Jules Morière, secrétaire général de l'Association normande, qu'il recevra à maintes reprises sur son exploitation, et le Professeur Pouriau, un des plus grands spécialistes de la science fromagère. Plusieurs descriptions de la fabrication du camembert à cette époque s'appuient sur des observations faites dans ses fromageries. Ses qualités d'exploitant agricole et son ingéniosité lui vaudront d'être distingué à plusieurs reprises dans les concours agricoles.

² Orne, canton de Vimoutiers.

³ Calvados, commune de l'Oudon, canton de Saint-Pierre-sur-Dives.

En novembre 1856, Jules Morière, secrétaire-général de l'Association normande, visite l'exploitation de Cyrille Paynel à Garnetot ; celle-ci comprend 65 hectares d'herbages plantés et 8 hectares de labour. En moyenne, le troupeau se compose de 45 têtes de gros bétail, dont 25 vaches laitières donnant de 260 à 300 litres de lait par jour. Cyrille Paynel fabrique 5 à 6 kilogrammes de beurre par semaine, et 120 à 150 camemberts par jour pendant 9 mois, qu'il vend à Falaise, Livarot et Bernay par paillots de 6⁴. Jules Morière souligne que, si ces terres étaient nivelées et drainées, elles pourraient nourrir deux fois plus de bovins. Il encourage le propriétaire, M. de Garnetot, à entreprendre ces travaux. C'est sans doute parce qu'il n'obtient pas cet investissement que Cyrille Paynel ne renouvelle pas son bail et part s'établir au Mesnil-Mauger où il peut agrandir son exploitation et engager des travaux d'amélioration. Dès 1858, soit un an après son arrivée, Cyrille y fabrique déjà 35 000 camemberts par an.

Même si les revenus qu'il en tire sont appréciables, la fabrication du camembert n'est pas, loin s'en faut, sa seule source de revenus. C'est avant tout un fermier ou, selon les termes d'aujourd'hui, un exploitant agricole. Il n'est pas propriétaire de ses fermes, mais locataire.

A une époque et dans une région où de nombreux paysans n'ont qu'un désir, être propriétaires, cela suffit à le distinguer. Cette particularité se retrouve chez plusieurs fromagers, ses frères notamment.

C'est moins la possession de la terre qui leur importe que sa mise en valeur. Ces pionniers du fromage normand sont plus des entrepreneurs que des propriétaires terriens. Partis dans cette activité sans fonds importants, libres de tout patrimoine, ils s'y lancent avec ardeur et un grand esprit d'initiative. Leur attitude les distingue de la plupart des propriétaires normands, attachés aux méthodes traditionnelles, préoccupés avant tout d'agrandir leur patrimoine et peu soucieux d'investissement matériel.

Le carnet montre un Cyrille Paynel tirant parti de nombreuses activités agricoles et des richesses dispensées par la nature dans le Pays

⁴ Morières, Jules, "De l'industrie fromagère dans le département du Calvados" in *Annuaire de Normandie*, 1859, p. 79-124. Les pages 99 à 105 concernent plus particulièrement le fromage de Camembert.

d'Auge. Il exploite une superficie considérable, 8 fermes représentant au total 176 hectares d'herbages. Bien qu'il soit producteur de fromages, la part la plus importante de son cheptel est destinée non pas à la production du lait pour la fabrication de fromage, mais à l'embouche. Chaque année il met à l'engrais 100 boeufs et vaches, alors qu'il n'a que 70 vaches laitières. C'est que la production du fromage est une activité saisonnière qui s'arrête pendant les mois d'été. Malgré l'extension de la production fromagère, l'embouche demeure la principale activité agricole. Il ne se contente pas d'élever des boeufs et des vaches grasses qu'il négocie à la Villette, des veaux de huit jours vendus sur les foires, de produire du beurre et du camembert, il fabrique également du cidre en grande quantité, de l'eau de vie et engraisse des porcs, sans compter tout ce qu'une ferme normande produit, volailles, fruits, légumes, etc.

Cyrille Paynel est au fait de toutes les innovations culturelles de l'époque et fait montre d'une inventivité étonnante. Il met au point de nouveaux instruments destinés à faciliter l'activité agricole, propose une recette pour améliorer le cidre. Pour accroître le rendement de ses herbages, il les amende soigneusement. Il ne se contente pas d'y épandre du fumier, il récupère les alluvions de la rivière la Vie qui passe sur ses terres, pour fertiliser les parties non pâturées des herbages, ramasse la poussière des chemins pour amender certains herbages. En outre, il fait drainer ses herbages les plus humides. Son ingéniosité s'exprime également dans l'aménagement de sa fromagerie, grand local qui jouxte sa maison d'habitation.

Grâce au chemin de fer, il peut envoyer une grande partie de son abondante production sur le marché parisien. Chaque jour ouvré, la gare du Mesnil-Mauger le voit, pendant la saison, apporter ses paillots dans des caisses en osier. Seul le camembert est expédié à Paris ; le beurre et le livarot sont vendus sur le marché de Saint-Pierre-sur-Dives. Pour la vente d'un produit aussi délicat que le camembert, il faut un intermédiaire de confiance. Mais comment être sûr que cette confiance est bien placée ?

A cette question délicate, il trouve une réponse ingénieuse.

Le marché parisien ne lui suffit pas ; pour faire face à ses concurrents qui envoient la plus grande partie de leur production à Paris, il s'intéresse à d'autres marchés.

La commercialisation demeurera le talon d'Achille des fromagers normands. A partir du moment où leurs fromages franchissent la porte des fabriques, il leur faut nouer des liens de confiance avec les intermédiaires qui assurent la distribution : commissionnaires des halles et détaillants spécialisés. Malgré cela, tout comme Cyrille Paynel, ils ne seront pas à l'abri de la fraude.

Certaines techniques peuvent aujourd'hui sembler curieuses ou naïves : telle cette excursion, en chemin de fer, de ses vaches en guise de traitement préventif de la paralysie. Elles révèlent en fait un esprit observateur et un goût de l'expérimentation sans complexe. Cyrille Paynel n'est prisonnier d'aucune tradition agricole, il n'hésite pas à innover et à se lancer dans des fabrications nouvelles. A cet égard, il est représentatif des pionniers de l'industrie naissante du camembert qui ont transformé le Pays d'Auge et assuré sa prospérité durant la seconde moitié du XIX^e siècle.

Pierre BOISARD



A messieurs les membres de la commission de visite des fermes concourant pour la prime d'honneur à décerner dans le département du Calvados en 1875.

Messieurs,

Les efforts que j'ai tentés depuis 1857 pour réaliser certaines améliorations sur les domaines que j'exploite m'encouragent à soumettre ces améliorations à votre bienveillante appréciation et me font espérer que vous voudrez bien visiter ma ferme et m'honorer de vos conseils ; ce serait pour moi une vive satisfaction.

Veillez bien agréer messieurs l'expression de mon profond respect.

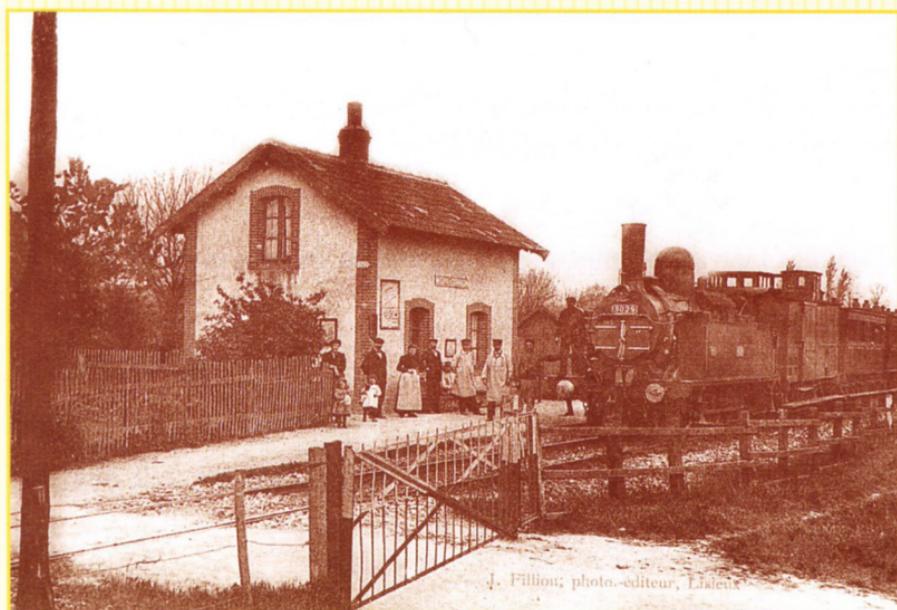
Cyrille Paynel¹,

Cultivateur (au Mesnil-Mauger)

Mesnil-Mauger², le 28 juin 1873.

¹ Ce texte est la transcription fidèle et intégrale du carnet manuscrit de Cyrille Paynel qui a été aimablement mis à ma disposition par ses possesseurs, Madame et Monsieur C., qu'ils en soient ici remerciés.

² Département du Calvados, arrondissement de Lisieux, canton de Mézidon.



La station de Mery-Carbon - A.D. 14 carte postale.



DÉPARTEMENT DU CALVADOS

ARRONDISSEMENT

CANTON DE MÉZIDON

DE LISIEUX

Commune du Mesnil-Mauger

Ferme de l'Eglise

Renseignements généraux

Le Mesnil-Mauger est situé à peu près au centre du canton de Mézidon, dans une fertile vallée arrosée par la Vie qui y reçoit une autre petite rivière : la Viette.

La couche végétale, dans laquelle l'argile domine, repose sur un sous-sol également argileux, mêlé de silex, surtout dans la partie sud-est.

L'air y est généralement doux et humide. Il n'y existe point de marais ; les sources y sont assez nombreuses, mais l'eau y est de bonne qualité.

Cette commune est traversée par le chemin de fer de Paris à Cherbourg, une station y est même établie. Elle est en outre traversée par la route départementale de Saint-Pierre-sur-Dives à Trouville, la route d'Orbec à Moul, celle de Crèvecœur à la gare et celle de Mesnil-Mauger à Lisieux par Lécaude ; des chemins vicinaux et ruraux, en bon état de viabilité, facilitent les communications avec les marchés de Saint-Pierre-sur-Dives (9 kilomètres), de Crèvecœur (4 kilomètres), de Livarot (16 kilomètres), de Mézidon (7 kilomètres), et de Lisieux (18 kilomètres) où s'écoulent ses divers produits agricoles : oeufs, volailles de Crèvecœur, beurre, fromages de Livarot et de Camembert. Le cidre et l'eau de vie trouvent leur principal débouché à Caen, à Lisieux, et à Paris ; les pommes à cidre sont expédiées dans les départements de Seine-et-Oise, de l'Eure et de la Seine-Inférieure.



Chaque semaine, pendant les sept derniers mois de l'année, les boeufs engraisés sont dirigés sur le marché de Paris ; les vaches grasses sont vendues partie à la Villette, partie à Beaumont-en-Auge.

On achète les boeufs maigres aux foires d'Ille-et-Vilaine, de Maine-et-Loire, de l'Indre, de la Mayenne et particulièrement de la Manche ; les vaches maigres viennent des foires et grands marchés de l'arrondissement de Lisieux, du Cotentin, de la Mayenne et de Maine-et-Loire. On s'occupe peu de l'élève, les jeunes veaux sont vendus, au bout de huit jours à six semaines, aux marchés de Saint-Pierre-sur-Dives et de Lisieux.

La main-d'oeuvre est peu considérable ; les herbages, en très grand nombre et de bonne qualité, n'exigeant presque pas d'entretien. Le salaire des hommes est de 1,50 franc par jour (non compris la nourriture) pendant les six premiers mois de l'année et de 2 francs pendant les six derniers ; les femmes gagnent 1 franc et 1,50 franc. Les domestiques à gages reçoivent : les hommes de 300 francs à 500 francs par année, les femmes de 250 à 450 francs.

Quelques hectares seulement sont consacrés à la culture des céréales ; tout le reste du territoire est occupé par des pâturages qui servent à l'engraissement de boeufs qu'on vend au marché de la Villette et à la production du beurre, des fromages de Camembert et de Livarot. Les pommiers y sont cultivés avec beaucoup de succès



Cour de ferme, aquarelle de Louis Bulot - Collection particulière.



Renseignements spéciaux

L'exploitation que je dirige au Mesnil-Mauger comprend sept fermes, divisées chacune en pièces ou cours séparées entre elles par des haies sèches ou vives et par des fossés sur lesquels se trouvent quelques arbres de haute futaie. Ces sept fermes ont ensemble une étendue d'environ 176 hectares et sont composées entièrement d'herbages.

1* Ferme de l'église, La ferme principale, dite de l'église, où se trouvent les bâtiments d'exploitation est située près de l'église du Mesnil-Mauger, et divisée en huit pièces contenant ensemble 32 hectares ; elle est traversée par le chemin de fer, par la route de Crèvecœur à la gare, et arrosée par la Viette. Cette ferme pour laquelle je paye aujourd'hui un fermage de 7 300 francs était louée 3 900 francs seulement, en 1855.

2* La ferme de Carrouges, sise au Mesnil-Mauger, à un km de la ferme principale contient 45 hectares et forme 3 herbages. Loyer : 7 300 francs avec une augmentation de 1 800 francs, car il n'était que de 5 500 francs.

3* La petite ferme, qui comprend 11 hectares, se trouve au nord-ouest et à 600 mètres de la ferme principale. Le loyer de cette ferme s'est élevé de 2 700 à 3 250 francs.

4* La ferme dite de Granchamp, dans la commune de ce nom, est éloignée de 5 km des bâtiments d'exploitation ; on y accède par un chemin vicinal en bon état. Elle est composée de trois herbages d'une étendue totale de 32 hectares. Le fermage, qui est de 7 000 francs, n'était il y a dix ans que de 3 600 francs.

5* La Moranderie, dans la commune de Mesnil-Mauger, à 3 km de la ferme de l'église.

Location portée de 1 800 francs à 3 200 francs.

Contenance : 13 hectares.



6* Saint Maclou, commune de Sainte-Marie-aux-Anglais ; cette ferme est divisée en 3 herbages contenant ensemble 23 hectares. Sur ce fonds de qualité très inférieure, on ne met que des veaux d'élève et des vaches dites froides de veaux.

Distance : 3 kilomètres. Fermage : 2 760 francs.

7* Grande cour de Corbon, dans la commune de ce nom à 12 kilomètres de la ferme principale. Elle comprend 20 hectares, dont 15 hectares de pâture et un pré de 5 hectares. Le loyer qui était précédemment de 4 000 francs, est aujourd'hui de 6 200 francs.

Une huitième ferme, **la Dubinerie**, de laquelle j'entrerai en jouissance à Noël de 1873 augmentera l'étendue de ma culture de 20 hectares et mes loyers de 4 800 francs. Cette ferme, dont l'accès est assez difficile, est située à Saint-Crépin, à 5 kilomètres de Mesnil-Mauger.

L'étendue totale de mon exploitation sera alors de 196 hectares et mes fermages s'élèveront à environ 42. 000 francs.

Voici les principales conditions de mes baux :

■ 1* Droit de faucher, tous les ans, environ 30 hectares dans la totalité de l'exploitation ; ■ 2* L'exploitation des pâturages de toutes les fermes reste totalement à la liberté du preneur pour y mettre soit des boeufs, soit des vaches laitières ou des vaches de grasse, à son choix et en quantités qu'il jugera convenable ; ■ 3* Le droit de sous-affermer est interdit au preneur sans l'autorisation des bailleurs ; ■ 4* Le paiement s'effectue en deux termes : à Guibray et à Noël pour quelques unes des fermes, et à la Saint Michel et à Noël pour les autres ; ■ 5* En cas de mort de l'un des époux Paynel, tous les baux seraient de plein droit résiliés au jour de Noël de l'année qui suivrait celle du décès.

- Je ne suis point tenu de fournir caution et je fais moi-même exécuter tous les travaux, soit à neuf, soit de réparation ; je paye les ouvriers et je suis remboursé de mes avances à l'échéance des termes.



Laiterie.



Chariot pour transporter les serènes



Bâtiments

Les bâtiments de ma ferme de l'église, situés près de la gare, sur le bord du chemin de moyenne communication de Crèvecoeur à la gare, sont disposés autour d'une cour assez vaste et presque carrée ; ils sont construits en bois et couverts en tuile.

Au levant, se trouve la maison d'habitation dont l'une des salles, vers le nord, a été appropriée à usage de laiterie et agrandie, à mes frais, d'une longueur de 8 mètres, ce qui lui donne, mesurée intérieurement, 14 mètres de long sur 5,50 mètres de large (il existe en plus une buanderie que j'ai établie à l'extrémité de la laiterie). Autour de cette salle et au milieu ont été disposées des dalles creuses, en ciment de Portland, sur lesquelles peuvent être coulés chaque jour 800 fromages. Ces dalles inclinées prennent leur écoulement par des tuyaux souterrains qui conduisent le sérum (maigre ou petit lait) dans des vases en brique revêtus intérieurement de ciment de Portland, placés en dehors du bâtiment.

Un orifice d'écoulement est également ménagé pour la sortie prompte et complète des eaux qui ont servi au nettoyage des dalles et du pavé de la laiterie.

Un petit chariot de mon invention, sur lequel sont placées les terrines qui contiennent le lait, rend très facile leur transport dans toutes les parties de la laiterie. Enfin, deux poêles placés à chaque extrémité, et dont les tuyaux traversent la laiterie dans toute sa longueur, assurent le chauffage d'hiver.

L'agrandissement et l'appropriation de cette salle et de la buanderie m'ont coûté 3.800 francs.

Dans la buanderie existe un fourneau portatif auquel sont adaptés deux tuyaux dont l'un peut, à l'aide d'une clef, contribuer au chauffage de la laiterie quand cela est nécessaire.

Ce fourneau, au moyen d'une minime dépense de combustible, per-



met de chauffer le lait au bain-marie, et l'eau chaude est ensuite employée au nettoyage des chaudières et autres ustensiles.

L'établissement de cet appareil, qui ne coûte que 67 francs d'achat, permet de réaliser une économie de 75% sur les moyens employés auparavant.

J'en ai fait placer quatre dans diverses laiteries de ce pays et les résultats ont été des plus satisfaisants.

Dans la laverie, séparée de la laiterie seulement par l'épaisseur du mur, est un bassin en brique contenant près de 400 litres, et qui est rempli au moyen d'une pompe placée dans le même appartement.

Ce bassin alimente cinq robinets posés dans la laiterie pour le nettoyage des dalles ; trois de ces robinets, adaptés à l'extrémité de tuyaux mobiles, servent en même temps à laver le pavé de la laiterie ; enfin un sixième robinet, fixé sous une dalle, sert pour le nettoyage des divers ustensiles.

Un autre bassin, en cuivre étamé de 98 litres, disposé dans la cheminée de la cuisine, de manière à utiliser toute la chaleur du foyer, donne l'eau chaude au moyen d'un robinet. Ce bassin m'a coûté 453 francs.

Et la dépense que j'ai faite pour la construction du bassin en brique et la fourniture de la pompe s'est élevée à 408 francs.

Au nord, le hâloir où sont portés les fromages au sortir de la laiterie n'était, avant 1857, qu'une grange faisant partie des bâtiments situés au nord ; j'ai fait enduire cette grange ; j'y ai fait un plancher, et je l'ai divisée en 4 compartiments :

■ 1* le hâloir où j'ai substitué à la paille des claies en bois, des ouvertures garnies de toiles métalliques à mailles serrées y sont pratiquées pour le passage de l'air ; ■ 2* la cave halante ; ■ 3* la cave de perfection ; ■ 4* la cave d'emballage ou d'empaillage.

A la suite du hâloir, une cave et un fruitier.- Il y avait aussi une remise



que j'ai transformée, en 1866, (et toujours à mes frais) en hâloir et cave.

L'ensemble de ce corps de bâtiment a une longueur de 18 mètres sur 5,80 mètres de largeur et les frais d'appropriation ont été de 600 francs.

A l'ouest, et faisant face au bâtiment principal : deux caves à cidre, dont l'une est convertie en cave à fromages ; l'autre n'offre rien de particulier ; puis l'écurie, dont j'ai fait refaire à neuf, (aux frais du propriétaire), en 1866, le pavage, les mangeoires, les râteliers, et ensuite, mais séparée de l'écurie par une grande porte d'entrée, une cave à cidre, puis un pressoir avec meule montée en fer et tour en granit.

Comme il n'y avait qu'une presse et qu'elle ne pouvait suffire, j'en ai fait placer une seconde, ainsi qu'un réservoir en briques, de 14 hectolitres ; j'ai fait aussi agrandir de moitié au moyen du ciment de Portland, le réservoir en granit de l'ancienne presse.

Le grenier existant sur le pressoir était aussi beaucoup trop petit, j'ai fait planchéier ce grenier et celui de la cave y adossé, duquel je me suis fait un second grenier à pommes.

Par ce moyen mes fruits, dont je fais trois catégories, ne se trouvent pas mêlés : je porte dans le grand grenier mes pommes avancées que je brasse pendant la cueillette des secondes pommes ; celles-ci sont mises dans le second grenier, et le premier se trouve vide pour le moment de la récolte des tardives ; j'évite ainsi de laisser pourrir les fruits. Du second grenier, les pommes sont amenées dans le tour à piler au moyen d'une auge de 6 mètres de longueur, qui traverse le refend entre la cave et le pressoir.

Les dépenses faites pour mon compte au grenier et au pressoir s'élèvent à 745 francs.

Une quatrième cave à cidre se trouve sur la même ligne et à environ 50 mètres du pressoir.

Enfin, **au midi**, une remise de 8 mètres de largeur sur 7,80 mètres de profondeur, divisée en trois compartiments dont celui du milieu est des-

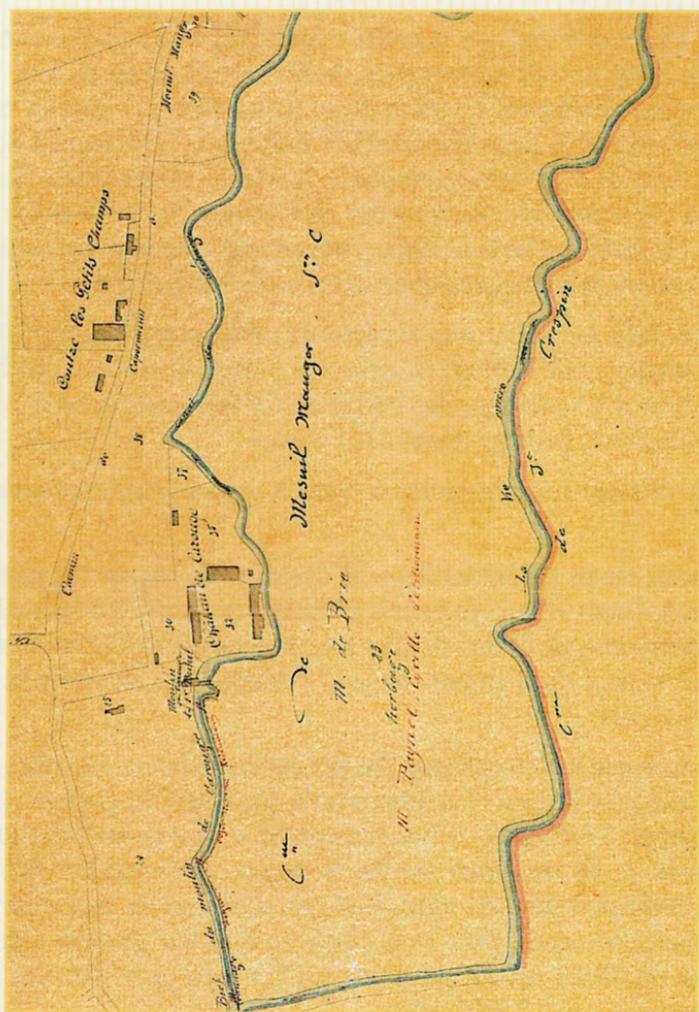


tiné à recevoir les grandes voitures chargées de foin. Cette construction dont j'ai supporté seul la dépense a coûté 830 francs.

Puis un hangar, à la suite duquel un petit atelier pour la menuiserie, et enfin l'appartement où j'ai monté un appareil pour la distillation de mes cidres. Un réservoir en brique, placé au-dessus du vase qui renferme le serpentin, facilite le rafraîchissement continu par l'eau froide constamment renouvelée. Ce réservoir est rempli à l'aide d'une pompe aspirante et foulante (*sic*) mobile, qui peut en outre, au moyen de boyaux, servir à entonner, à arroser les plants d'épines ou les jeunes pommiers qui pourraient souffrir de la sécheresse, etc.



Haloir pour fromages de Camembert.



Bassin de la Dives, Rivière de la Vie, Moulin de Carouge situé commune de Mesnil-Mauger. Réglementation demandée par le S Paynel - 30 juillet 1881. - A.D. 14 S 12 847.



Améliorations diverses

Dans un coude formé par la petite rivière qui passe à quelques mètres des bâtiments, j'ai fait enlever près de 200 mètres cubes de terre et j'ai ainsi obtenu une espèce de pièce d'eau maintenue à niveau au moyen d'une écluse placée dans une tranchée destinée à l'écoulement du surplus de l'eau, et d'un barrage empierré qui sert en même temps d'abreuvoir. Sur cet étang, qui peut se vider en 4 heures, par un conduit de 25 mètres, j'ai établi un lavoir mobile, couvert, pouvant être mis au niveau de l'eau au moyen de quatre chaînes et de deux moulinets.

Depuis 1858, j'ai fait niveler et garnir de cailloux la cour entre les bâtiments, le chemin de l'abreuvoir, celui qui passe sous le pont du chemin de fer, et tous les passages des barrières. J'ai fait transporter et rétablir une étable dans l'herbage nommé le Parquet.

Ces divers travaux, ont nécessité jusqu'à ce jour une dépense de 1169 francs.

En même temps j'ai fait redresser et diminuer de largeur 454 mètres de banques de fossés, ce qui m'a permis d'utiliser 7 ou 8 ares de bon terrain. Les 227 [mètres] cubes de déblais obtenus par cette opération et 520 mètres cubes levés sur le bord de la rivière ont servi à remplir et à niveler le lit d'une ancienne rivière.

Sur ma ferme de Granchamp, j'ai fait établir, dans un des côtés d'une étable, une salle et deux chambres pour le logement du gardien ; j'ai fait lever environ 5 000 mètres cubes de terre sur le bord de la rivière (la Vie). Cette terre a été répandue sur les herbages, aux endroits où l'herbe n'avait pas jusqu'alors été pâturée et j'en ai obtenu les meilleurs résultats. Quatre passages, dont trois ponts en bois sur grandes rigoles et fossés et un déblai ont été construits sur la même propriété. Ces divers travaux m'ont coûté 2 960 francs.

A Carrouges, établissement d'une chaussée de 72 mètres et de divers passages pour faciliter l'exploitation.



La partie de cette ferme désignée sous le nom de Grands Champs et comprenant 24 hectares est un fonds de qualité tout à fait inférieure.

J'ai dépensé pour mon compte sur cette ferme 260 francs.

Le terrain, à l'entrée de la ferme de Saint-Maclou, offrant une pente considérable, j'y ai fait pratiquer un chemin circulaire dont la construction a coûté 170 francs.

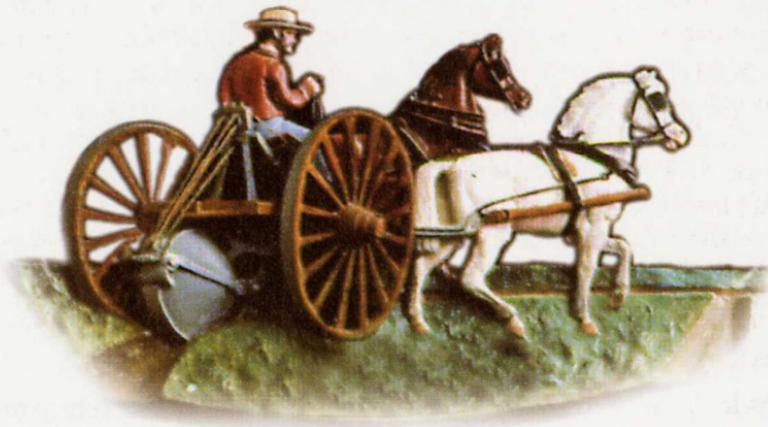
Total de la dépense supportée par moi jusqu'au premier janvier 1873 :
11 835 francs

Bien que ce chiffre soit un peu élevé, je n'ai pas lieu de regretter cette dépense, en présence des nombreux avantages que je retire des améliorations réalisées.



Moyens de transport

Dans quatre de mes fermes une voiture montée sur ressorts est affectée au transport du lait qui doit être apporté immédiatement après qu'il est tiré. Les harnachements en cuir noir, solides et légers, servent aussi au transport du fumier et des terres, au moyen de tombereaux qui, munis ensuite de ridelles, sont transformés ensuite en voitures à foin ; en outre, trois charrettes et quatre colliers de force pour les lourdes charges. Mes chevaux sont au nombre de neuf.





Drainage

J'ai fait drainer 22 hectares de terrain dans trois herbages de ma ferme de l'église.

Avant cette opération, certaines parties de ce terrain étaient tellement imprégnées d'eau, qu'il était presque impossible d'y marcher ; quelques endroits même étaient palissadés pour empêcher l'approche des bœufs et il n'y poussait que des herbes de mauvaise qualité.

Moins de quinze jours après le drainage on put en constater les bons effets : l'eau disparut de la surface, le sol s'affermir, et l'on pouvait parcourir le terrain drainé sans craindre d'y laisser ses chaussures.

Depuis lors, le drainage n'a cessé de donner de bons résultats, et le terrain est aujourd'hui couvert de bonnes espèces d'herbes qui témoignent de l'amélioration produite par le dessèchement.

Des drains ont été placés en travers de l'inclinaison du sol, d'autres obliquement et d'autres dans le sens de la pente du terrain ; ces deux derniers modes ont donné les meilleurs résultats. La profondeur des tranchées a varié de 0,90 m à 1,50 m, selon l'épaisseur de la couche argileuse et le degré d'inclinaison ; mais la moyenne profondeur a été généralement de 1,10 m. L'écartement des drains a varié aussi de 7 à 30 mètres ; mais il a été de 10 à 12 mètres pour le plus grand nombre. Les bouches des collecteurs sont des tuyaux de fonte dont j'ai présenté le modèle. Ils déversent tous dans la rivière.

La dépense totale pour les 22 hectares s'est élevée à 4 732,40 francs, soit par hectare 215,11 francs.

Dans la Petite Ferme, l'herbage nommé le Petit Parc, d'une contenance d'environ 4 hectares, a été drainé dans la partie au levant. Avant cette opération l'eau séjournait sur le terrain et s'écoulait en partie dans le fossé du chemin. J'ai fait exécuter 1 163 mètres de tranchées qui ont assaini l'herbage et amènent aujourd'hui les eaux dans une mare située



près des bâtiments, laquelle mare était presque toujours à sec. Dans le parcours du collecteur principal, il s'est rencontré un sous-sol formé de sable qui absorbait l'eau. On a dû, pour éviter cette perte, enduire de ciment le fond de la tranchée sur une longueur d'environ 150 mètres.

J'ai déboursé, pour ce drainage d'environ 2^{1/2} hectares, 566,66 francs ce qui donne par hectare 226,50 francs ou 48^{1/2} centimes par mètre de tranchée.

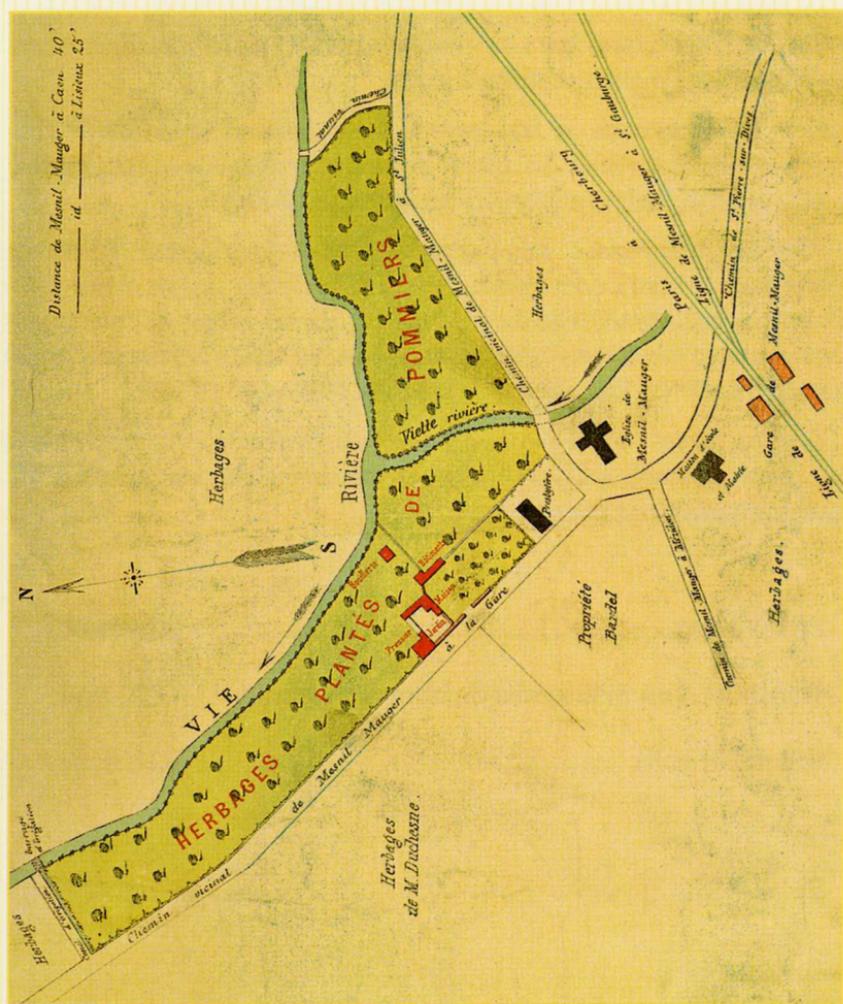
Cette somme m'a été remboursée par mon propriétaire à l'expiration de mon dernier bail, en 1872 ; mais ces diverses améliorations m'ont occasionné une augmentation de 250 francs sur mon nouveau bail.

A Granchamp, j'ai fait drainer dans quelques endroits où cette opération était indispensable, et je sers à mon propriétaire, à raison de 5%, l'intérêt de la dépense, laquelle s'élève à 1 606 francs pour l'herbage dit la Cour du Moulin, et à 1 090,70 francs pour le Jardin Chasles. Quinze hectares ont été assainis dans le premier herbage, et le second, d'une contenance d'environ sept hectares, se trouve aujourd'hui à peu près complètement asséché. Les tranchées de tête ont dû être creusées à 1,80 m ; à cette profondeur seulement les drains ont parfaitement fonctionné (1).

Je le répète en terminant, le drainage de Granchamp, comme celui des autres fermes a produit les plus heureux résultats.

Total des drainages : 48 hectares.

(1) Dans les derniers drainages que j'ai faits, les tranchées ne sont pas entièrement comblées ; elles forment légèrement rigoles ; il y pousse de l'herbe promptement et les eaux de la surface s'y écoulent avec facilité. Ces rigoles se remplissent à la longue ; mais alors les drains sont alors en pleine activité.



Plan d'herbages plantés de pommiers au Mesnil-Mauger - Carte imprimée - XIX^e siècle - A.D.14 23Fi 173/2.



Pommiers

Sur les 176 hectares dont se compose mon exploitation, 20 hectares seulement sont plantés d'arbres à cidre.

Tous les quatre ans, je fais lever la terre dans un rayon de 50 centimètres autour du tronc de chaque pommier, puis je fais couper les surgeons, enlever les fourmilières et retourner les mottes.

Tous les quatre ans, je fais porter au pied de tous de mes arbres un tombereau de bonne terre prise au bord de la rivière ; je fais même remplacer par cette terre, celle du pied de mes jeunes arbres qui manquent de vigueur, et j'en obtiens de très bons effets. En 1862, j'ai fait planter 120 pommiers, 429 en 1864, 10 en 1865, 130 en 1868, et 85 en 1871.

Tous ces arbres ont été placés dans un mètre cube de terre rapportée et ont coûté ensemble 6 277,14 francs, ce qui donne par pied d'arbre 8,11 francs répartis de la manière suivante :

Prix d'achat	3,75 francs
Transport d'un mètre cube de terre et plantation	1,20 franc
Echalas et palis	3,16 francs
	8,11 francs

300 pommiers avaient en outre été plantés par le propriétaire en 1858.



«Les foins» aquarelle de Louis Bulot - Collection particulière.



Herbages

Je fais transporter sur mes herbages, principalement dans la saison d'été, des terres d'alluvion prises au bord de la rivière.

Aussitôt que mes fumiers ont fermenté, je les fais porter dans mes cours, particulièrement au pied des jeunes pommiers, et recouvrir de terre immédiatement. Cette opération se pratique toute l'année, excepté pendant les mois de juin, juillet, août et septembre. Je préfère ce mode d'emploi du fumier qui a fermenté, à celui du fumier complètement pourri : il est aussi actif, a plus de durée et permet, à l'aide d'une mince couverture de terre, de couvrir trois fois plus de terrain avec la même quantité d'engrais ; de plus, l'herbe qu'on en obtient est de bonne qualité, tendre, recherchée de préférence par les vaches et ne contribue pas peu à la bonne qualité du lait. Quand avec cet engrais j'ai fait usage du plâtre, j'ai obtenu d'excellente herbe et un rendement de beaucoup supérieur.

Cependant, là où la couche végétale est de mince épaisseur et repose sur un sous-sol glaiseux, j'ai remarqué que le plâtre ne produit aucun effet, probablement à cause de la trop grande humidité.

Mais dans les lieux où les bestiaux vont se mettre à l'ombre ou à l'abri du vent, où l'herbe, trop abondante, est en grande partie perdue, il me suffit d'y répandre, à plusieurs reprises quand cela est nécessaire, soit du sable de rivière, soit de la poussière de route, soit du plâtre, pour que cette herbe soit la plus recherchée et la première consommée par les bestiaux. Le plâtre cuit produit un bien meilleur effet que le plâtre cru.

J'achète, année moyenne, pour 2 000 francs à 2 500 francs de paille employée sur mes fermes.

La fenaison est toujours terminée avant le 25 juillet.



Animaux domestiques

Mes vaches laitières sont de race normande, variété augeronne et variété cotentine ; mais je préfère les augeronnes, surtout celles des bords de la Touques et de la Vie, et qui se vendent aux foires et marchés de Gacé, Livarot, Vimoutiers, Fervaques et Lisieux.

Pendant cinq années consécutives, j'ai acheté un nombre égal de cotentines et d'augeronnes, à peu près de même prix ; les premières appartenaient à ma soeur, Madame veuve Lebret, les autres, achetées aux foires ci-dessus désignées étaient pour moi. Les animaux des deux variétés ont eu les mêmes soins, la même nourriture, et j'ai toujours reconnu qu'en rendement comme à l'engrais les augeronnes étaient supérieures aux cotentines.

A partir de 1866, j'ai élevé trois ou quatre veaux, choisis parmi les meilleurs de l'année. Depuis 1872, j'éleve 20 veaux. Deux mâles sont conservés pendant deux ans, pour la saillie de mes vaches. Tous les autres veaux sont vendus au bout de huit jours au plus.

Je mets à l'engrais 100 boeufs et vaches ; 25 de ces dernières sont prises parmi mes vaches laitières.

J'achète en outre, au mois de novembre de chaque année, de 15 à 20 vaches amouillantes³, du plus bas prix possible, je soumets ces vaches à la traite jusqu'au jour de leur départ, en juin de l'année suivante, époque à laquelle elles sont expédiées au marché de la Villette.

Les boeufs, de race cotentine, coûtent, en moyenne, cette année, 560 francs.

les vaches maigres coûtent 470 francs. elles sont de race normande ou de race mancelle croisée de Durham et viennent des foires de l'arrondissement de Lisieux, du Cotentin, de la Mayenne et de Maine-et-Loire. Elles restent continuellement dans les pâturages et le foin leur est distribué dehors. Leur poids moyen, à la fin de l'engraissement, est de 325 kilog.

³ Amouillante : pleine, ou prête à véler (note de l'éditeur).



La maladie la plus habituelle est la paralysie à la suite du vélage et c'est aussi celle qui me cause le plus grand dommage. Depuis 1858, cette maladie m'a enlevé en moyenne 5 ou 6 vaches par an.

Cependant, ayant remarqué que celles qui, à l'époque de leur terme, m'avaient été expédiées par chemin de fer se trouvaient exemptes de ce mal, j'en ai soumis 26 à cette épreuve en 1865 et j'ai eu l'avantage de n'en perdre aucune. Cet essai a été renouvelé plusieurs fois depuis et m'a assez bien réussi.



Illustration de vache normande extraite du Larousse agricole, encyclopédie illustrée - A.D.14 4°1947.



Lait, beurre, fromages

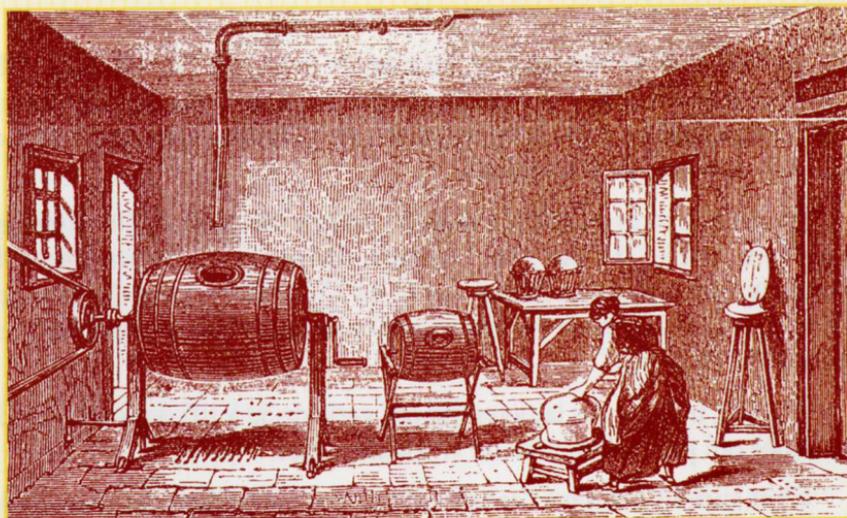
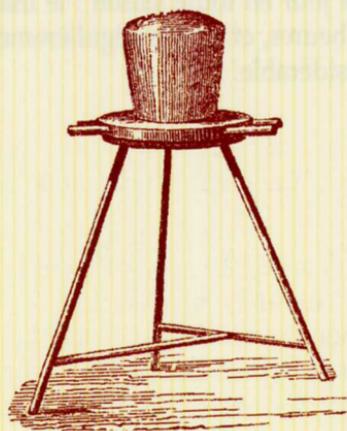
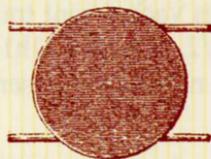
En 1865, mes vaches laitières, au nombre moyen de 57, ont donné 146 412 litres de lait, soit 7,13 litres par tête et par jour. Cette quantité de lait a été convertie en 1 292,5 kg de beurre et 3 215 fromages de Livarot et 59 146 fromages de Camembert.

Pendant le mois de février 1866, 70 vaches ont produit 410 fromages par jour, soit 11,71 l par tête. Quatorze de ces vaches, mises ensemble dans la même cour ont donné, du 15 au 25, 2 800 litres ou 20 litres par tête et par jour. Deux de ces vaches ont fourni ensemble 49 litres par jour, du 20 au 25 février.

En 1872, mes vaches laitières qui ont varié de 50 à 105 dans le cours de l'année ont produit un total de 77 417,25 francs.

C'est surtout pendant l'arrière-saison que j'entretiens un plus grand nombre de vaches à cause de la fabrication du Camembert, laquelle commence en septembre et se termine vers le milieu du mois d'avril.

Les vaches sont traites trois fois par jour en toute saison : le matin à 4h1/2, le midi à 11h1/2 et le soir à 6 heures, et ce très régulièrement si l'on ne veut s'exposer à une perte considérable.

*Baratterie.**Sanne.**Partie mobile de la sanne.**Pot à lait.*



Fromage de Camembert

Le beurre et le fromage de Livarot sont vendus à Saint-Pierre-sur-Dives. Quant au fromage de Camembert, voici de quelle manière je suis parvenu à l'écouler entièrement à Paris :

A mon arrivée au Mesnil-Mauger⁴, désirant augmenter ma fabrication, je m'adressai pour obtenir un plus prompt écoulement de mes produits à un sieur Trouvé, de Paris, et je m'engageai à lui fournir 50 douzaines de fromages par semaine, à partir du 10 décembre jusqu'à la semaine sainte. L'année suivante, je pris le même engagement, mais à commencer du premier novembre, M. Trouvé me promit verbalement de faire en sorte d'en vendre encore une plus grande quantité. Mais il ne tint point à sa parole, et, désirant en connaître la cause, je me rendis le mois suivant à Paris, où, à la faveur d'un déguisement, je reconnus que Trouvé, après avoir opéré la vente de mes fromages, en retenait, moyennant une remise de 25 ou 50 centimes, les enveloppes imprimées à mon nom. Je l'ai même vu donner jusqu'à 75 centimes.

Avec ce papier, il enveloppait des fromages bien inférieurs en qualité qu'il tirait des marchés d'Argentan et des environs. Cette fraude amena une dépréciation de nos produits, lesquels n'étaient presque plus demandés.

Je rompis immédiatement mon engagement, et Trouvé qui savait que j'étais instruit de ses manoeuvres coupables, ne m'en demanda pas la raison.

Cependant, ayant la conviction que c'était à Paris que je devais me faire une clientèle, j'y plaçai, dès ce moment, un homme (1) auquel j'assurai des gages assez élevées (*sic*) ; cet homme était exclusivement chargé de la vente de mes produits. C'est par ce moyen que j'espérais prouver au consommateur que nous étions toujours en mesure de lui procurer du Camembert de bonne qualité, et les chiffres suivants font voir que je ne m'étais point trompé.

⁴ C'est-à-dire en 1857 (P.B.).



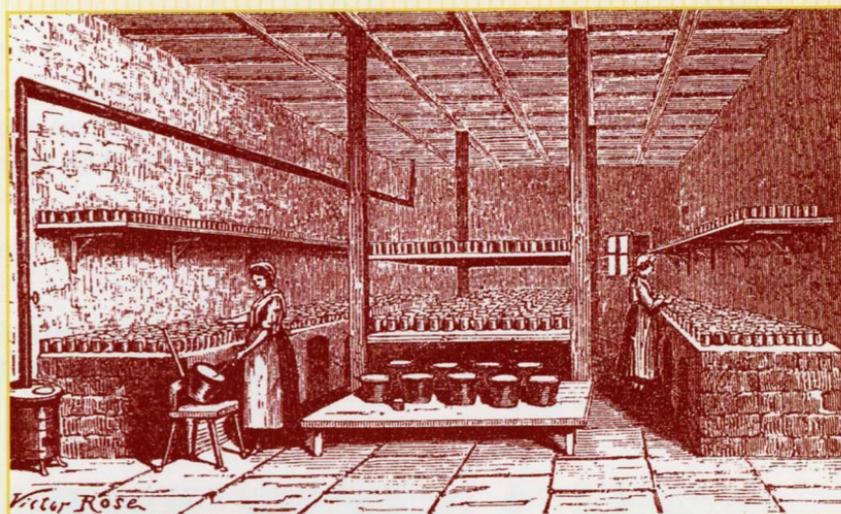
Dans ma première année (1858) je n'avais livré à Trouvé que 1 242 douzaines de fromages qui avaient produit 7 399,70 francs (tous frais non déduits) ; dès l'année suivante, j'en expédiai à mon commissionnaire 2 911 douzaines qui rapportèrent 21 422,50 francs. En 1860, nous étions arrivés au chiffre de 4 166 douzaines produisant 36 665 francs. En 1866 ma soeur⁵, et moi en avons expédié 8 697 douzaines rapportant 53 430 francs. Enfin, cette année, la vente des Camembert a produit 64 000 francs.

Je puis donc, sans amour propre, dire que c'est à cette persévérance continue que je dois d'avoir considérablement augmenté ma vente et facilité celle de mes confrères, qui expédient aussi à Paris en très grande quantité ; car, excepté mon frère Victor, qui en envoyait comme moi 50 douzaines par semaine, il n'en entrait pas dans Paris, à cette époque, 10 douzaines provenant de bonne fabrique.

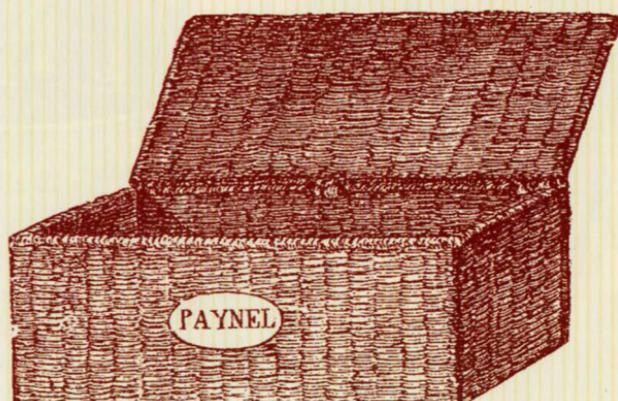
Je tente aujourd'hui d'introduire nos produits dans la ville de Lille, en Flandre, comme je l'ai fait à Paris, en 1858 : les Camembert ayant été jusqu'à ce jour repoussés par les restaurants et marchands de comestibles de cette grande ville. Cet essai va m'occasionner, cette année, une dépense de quatre à cinq mille francs ; mais je compte bien montrer aux consommateurs lillois qu'ils peuvent être à même, par moi, de se procurer des fromages de bonne qualité aussi bien à Lille qu'à Paris, et, comme ils ne pourront s'en passer lorsqu'ils y auront goûté, j'espère ainsi forcer l'écoulement de ce produit, à mon avantage et à celui des fabricants, mes confrères.

(1) Le nommé Goubin, d'Aubry-le-Panthou (Orne). C'est à son concours intelligent et dévoué que j'attribue en grande partie le succès que j'ai obtenu depuis 14 ans.

⁵ Mme Lebret (note de l'éditeur).



Fromagerie pour la fabrication du camembert.



Panier pour l'emballage des fromages.



Cidres

J'ai observé que ceux de nos cidres qui se ternissent, soit après le pressurage, soit par suite du transport, restent limpides et acquièrent une saveur agréable par l'addition de 10 à 15 décagrammes de sel fin pour deux hectolitres de liquide.

Le sel est mis à fondre dans l'eau fraîche, et la dissolution doit être complète avant d'opérer le mélange.

Un kilogramme de sel, dissous comme il vient d'être dit et mélangé avec 20 hectolitres de petit cidre, lui donne très bon goût, le maintient frais et l'empêche de se ternir.



La fabrication du cidre, aquarelle de Louis Bulot - Collection particulière.



Porcs

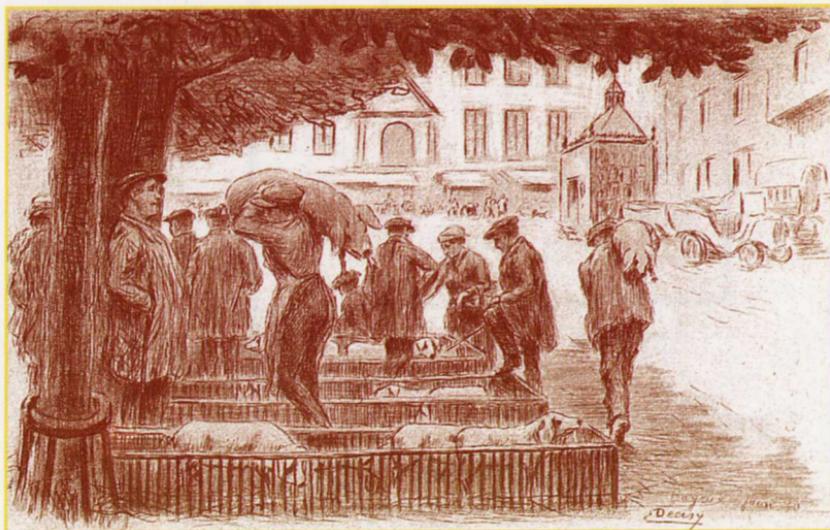
Le petit lait est exclusivement employé à la nourriture des porcs.

Six ou sept truies nous fournissent le nombre de porcs dont nous avons besoin. Elles sont conservées toute l'année et mettent bas vers le mois d'avril.

Nous gardons environ 25 porcelets ; le surplus est vendu à l'âge de deux mois.

Les mères, renouvelées tous les ans, sont vendues au mois d'août et leurs 25 petits au mois d'avril de l'année suivante.

Ils produisent, en moyenne, un bénéfice de 0,20 franc par tête et par jour.



Marché aux cochons - A.D.14 carte postale.

Etat des beurres et des fromages expédiés à Paris pendant l'année 1872.



Gares expéditrices.	Beurres.	Fromages.
Signy	* 372 ¹⁰⁰⁰ ¹⁰⁰⁰	" "
Lison	177 .	" "
Molay Littry	698 . 6	" "
Bayeux	772 . 8	" "
Audouvi	265 . 8	" "
Butterville	17 . 5	" "
Caen	66 . 8	" "
Arzidon	10 . 7	" "
Morvil Mauger	9 . 7	347 ¹⁰⁰⁰ . 8
Silencie	11 .	523 . 8
Port l'Évêque	2 . 1	57 . 3
S ^t Pierre sur Dives	11 . 5	682 .
Falaise	4 . 8	" "
Fresné-la-Mère	13 . 6	" .
Totale .	2403. ¹⁰⁰⁰ . 8	1603. ¹⁰⁰⁰ . 3

*
sur ce 372 ¹⁰⁰⁰ . 8
expédiés de Signy
les pains il y a
eu de Dives 277
de Signy avait
été mélangés avec
le beurre de Signy
proprement dit.

L'Agent Divisionnaire de l'Exploitation (S^{igne} D^{iv})

V. Tannan



Comptabilité

Bien que je sois en mesure de rendre compte, année par année, de mes recettes et de mes dépenses, je dois dire ici que l'ignorance dans laquelle j'étais des principes de la tenue des livres ne m'a pas permis d'avoir une comptabilité régulièrement suivie ; ce n'est que depuis 1871, époque à laquelle mon fils aîné s'est chargé des écritures, que mes diverses opérations sont relevées avec ordre. J'ai donc pu facilement constater à la fin de 1872, que mes fermages, locations de reprises d'herbe, achats de bestiaux et autres dépenses s'étaient élevées au chiffre de :

..... 116 000 francs

et que la vente de mes bestiaux, de mon eau de vie, de mes fromages et autres produits

avait donné 124 000 francs

D'où un excédent de recettes de 8 000 francs
au 31 x^{bre} 1872.



Gardiens

Je fournis à chacun de mes gardiens un agenda en tête duquel sont indiquées toutes les conditions relatives à leur service.

Le gardien est tenu d'inscrire sur ce livre le nom de chaque vache qui est amenée dans l'herbage, ainsi que la date de l'entrée et de la sortie de l'animal. Par ce moyen je me rends exactement compte du nombre de têtes de bétail qui ont passé sur chaque ferme et du nombre de jours que chaque bête y est restée.

**Transcription : Pierre BOISARD, Le Mesnil-Mauger, Paris, 1989,
collationnée par Françoise Buysens, Archives du Calvados, 1997.**

HALLES CENTRALES DE PARIS
VENTE EN GROS DES FROMAGES

L. Gautier & Co
Facteurs Commissionnaires
41, Rue de la G^{de} Truanderie

Vendu le 9 Janvier 1886
pour compte de M. Paynel & Co
& maisons contenant 602

Tous les emballages doivent être marqués en toutes lettres des Noms et Prénoms de l'Expéditeur.

Attacher à chaque panier ou douze à chaque caisse une déclaration indiquant le nom du Propriétaire et le nombre de fromages.
Sinon le comptage sera fait aux frais de l'Expéditeur.

La vente a lieu tous les jours de la semaine

Nombre.	Kilos.	Prix.	Produit.
90		26 "	23 40
90		28 "	25 20
Total			48 60
Trais à déduire			
		2 2/2	
		20	
		1 1/2	
		40	
		20	
		1 1/2	
		10	
Produit net			42 60

La Caisse est ouverte tous les jours de 9 h à 4 h excepté le dimanche.

Facture Halles Centrales de paris - A.D 14 1J30/4.

Papiers Cyrille PAYNEL éleveur - fromager

Inventaire réalisé par
Martine Le Roc'h Morgère, conservateur

Cotation : 1 J 30, 23 Fi 129

Secteur d'activité : élevage, fromagerie

Localisation de l'entité : ferme de l'Eglise, Le Mesnil-Mauger

L'entité n'est plus en activité

Fonds entré en : 1996

Nature du fonds : exploitation agricole (fermes)

Dates extrêmes du fonds : 1856-1888

Métrage linéaire : 0,10 ml

Conditions de communicabilité : libre

Historique

Cyrille Paynel (1817-1886), petit-fils de Marie Harel, "l'inventrice" du camembert, a exploité 8 fermes consacrées essentiellement à l'embouche et à la fabrication de fromages. Ouvert aux idées modernes, il joua un rôle moteur dans l'extension de la commercialisation du camembert, grâce entre autres à ses relations avec l'Association normande. Jules Morière décrivit plusieurs fois son exploitation et ses méthodes dans *l'Annuaire des cinq départements normands*.

76° d'Entée

CHEMINS DE FER DE L'OUEST.

AVIS.

La déclaration d'expédition doit indiquer :
 1° Le nom et l'adresse de l'expéditeur ;
 2° Le nom et l'adresse du destinataire ;
 3° Le mode de colis à expédier, leur poids, la nature de leur contenu, ainsi que leurs numéros, numéros ou adresses ;
 4° L'adresse de la remise des colis ;
 5° La manière de livrer à soulever ou en caisses ;
 6° Les numéros des registres ou coupes qui accompagnent les marchandises soumises aux droits indiqués ;
 7° L'assurance donnée à la Compagnie de faire l'avance des droits pour les colis sujets aux droits d'octroi, lorsque ceux-ci sont à livrer à soulever ;
 La déclaration d'expédition et les papiers qui doivent l'accompagner, tels que les acquits de douane ou de transit, doivent toujours être remis au premier voyage de chaque partie de marchandises, lorsque la partie relative n'est pas terminée à la fois. Les voyages suivants seront accompagnés d'un bulletin indiquant le nombre de colis et la partie à laquelle ils appartiennent.
 Les parties de marchandises commencent qui ne rentrent pas sous les noms de marchandises sont soumises aux droits de transport.
 Les déclarations d'expédition seront écrites indistinctement, ou devra faire état de déclarations qu'il y aura de destinations.

DECLARATION D'EXPÉDITION.

Remis par M Saynel G. Henri Fromager
 Rue pour être expédié par fret vitesse
 à M William Fontaine & Co
 Co 32, Siebberg, Laxe & Co à Leiden
 Livrable par le chemin de fer de St. Germain à Dieppe

(1) L'expéditeur doit inscrire ici la mention à soulever ou en caisses, suivant que la marchandise doit être cautionnée ou non. En l'absence de cette mention, la marchandise sera de droit adressée en gare.

PETITE VITESSE. — Mod. 757.

ODERTHOU, à Rennes. — M^{re} à Paris.

MARQUES ET NUMÉROS.	NOMBRE ET NATURE DES COLIS.	POIDS BRUT.	OBSERVATIONS.
de O.C.	par fromager Camembert Laxe Poids net...		Sommes à faire suivre : Déboursé Remb ^{se} Nombre de fromages Valeur
HEURE DE LA REMISE :			Livrable à Leiden

Visa du Préposé à la reconnaissance,

Saynel Henri Fromager 27 5/186
 Signature de l'Expéditeur,

Expédition de fromages pour l'Angleterre - A.D. 14 1/30/2.

Éleveur-fromager

23 Fi 129/1-26

Mémoire présenté à la "commission de visite des fermes concourant pour la prime d'honneur de 1875"

p. 1-2 : adresse, 28 juin 1873 ;
 p. 3-6 : le Mesnil-Mauger ; p. 7-12 : les 8 fermes ; p. 13-20 : bâtiments ; p. 21-24 : améliorations ; p. 25 : transports ; p. 26-30 : drainage ; p. 31-32 : pommiers ; p. 33-35 : herbages ; p. 36-39 : animaux domestiques ; p. 39-40 : lait, beurre, fromage ; p. 41-46 : camembert ; p. 47 : cidres ; p. 48 : porcs ; p. 49-50 : comptabilité ; p. 51 : gardien.
 26 ektachromes , 6 x 7 cm. [129/1 : p. 1 ; 129/2 : p. 2-3 ; ... 129/26 : p. 50-51]
 [original : 1 carnet, 51 p.]

1 J 30/1

Agenda, 1866

agenda et comptes tenus sur l'*Agenda commercial, moniteur de renseignements [...]*, 1866.

1 J 30/2

Livre de compte de la ferme de Brécourt¹ à Notre-Dame d'Estrées, 1864-1888

f° 1v°-12r° : journal des recettes et dépenses, bilan mensuel, 1864² ;
 f° 12v° : mémoire de la livraison des pommes, 1869 ;
 f° 13v°- n. p. : comptes annuels des différents domestiques, 1871-1888³.
 1 registre + feuilles volantes

1 J 30/3

Livre de compte des fermages dûs par Paynel, 1857-1882

comptes du Mesnil-Mauger (en particulier fenil), 1857-1862.
 comptes des fermages dûs à Gastel pour le Mesnil-Mauger et Brécourt, 1863-1864 ;

Éleveur-fromager

comptes particuliers : plantation de pommiers au lieu-dit Aumale⁴, 1864 ; terrasses du moulin, 1866

comptes des fermages dus à : Lesaulnier 1865-1874 ; Desvaux puis ses héritiers, pour Aumale, 1865-1875 ; comte Demon-taux pour Grandchamp⁵, 1866-1872 ; Mme Corblin/Corbin, 1866-1869 ; Pierre Allais puis Mme veuve Armand Allais, à Guibray, 1869-1882 ; baronne Delaporte, 1872 ; Rassine, pour la Dubinerie à Saint-Crepin⁶, 1874-1875 ; Wal-let/Wallay pour l'herbage de Corbon⁷, 1875-1882 ; de Brie, à Guibray, 1879-1880 ; Cosson pour la ferme de l'église au Mesnil-Mauger, 1876-1882⁸ ;

comptes des fermages dus à Gastel pour le Mesnil-Mauger et Brécourt, 1862.

1 cahier non paginé ; 2 entrées.

1 J 30/4

Livre de compte général des fromages, 1864-1881

journal des recettes et des dépenses⁹ : fromages envoyés à Paris à Goubin (1864-1878) puis Jardin (1879-1881), à Cherbourg, à Caen, fromages frais, achats et ventes de vaches, comptes de la société pour la vente des fromages à Paris entre Cyrille Paynel et sa soeur, veuve Lebret (1864-1867).

1 registre non paginé.

1 J 30/5

Livre de compte de Goubin et Jardin, mandataires pour la vente des fromages à Paris, 1870-1881

comptes rendus hebdomadaires de Goubin, 1870-1878 ; comptes rendus mensuels de Jardin, 1879-1880 ; comptes rendus mensuels et 1 lettre de Jardin, 1880-1881.

1 registre non paginé + feuilles volantes.

1 J 30/6

Livre de compte des produits (bovins, fromages, divers), 1856-1885

notes diverses¹⁰ : superficie d'herbages, s.d. ; adresses, 1871 ; journal des prix d'achat et prix de vente des vaches par herbage, 1856-1857 ; achat et vente de barriques, pommes, fari-

Éleveur-fromager

ne, lait, gardiennage des Orléans¹¹, vaches, 1860-1862 ;
reçus d'agendas, 1866 ; notes, 1881 ;
grand-livre des achats et ventes de bovins (vaches maigres,
grasses, de graisse, amouillantes, amouillères, boeufs), 1865-
1874 ;
journal des envois de fromages et comptes mensuels : Jardin,
1881-1882 ; Desgrouas, 1883-1885.
1 registre non paginé.

- 1 à Notre-Dame d'Estrées (ar. Lisieux, c. Cambremer).
- 2 tenu par le fils de Cyrille Paynel.
- 3 tenu par le fils de Cyrille Paynel jusqu'en 1874, progressivement par Cyrille Paynel jusqu'en 1886, année de sa mort, puis de nouveau par son fils.
- 4 l.d. non identifié.
- 5 Grandchamp-le-Château (ar. Lisieux, c. Mezidon-Canon).
- 6 Saint-Crespin, l.d., comm. le Mesnil-Mauger.
- 7 ar. Lisieux, c. Cambremer.
- 8 comptes tenus dans le désordre ; certaines années manquent.
- 9 tenu par le fils de Cyrille Paynel au début de la période.
- 10 premières et dernières pages.
- 11 l.d. non identifié.

N^o. 17 Aujourd'hui vingt-cinquième jour de novembre de l'année mil huit cent quatre vingt six à six heures du soir en la maison commune devant nous Bardel Gustave Henri, maire
 Paynel commune devant nous Bardel Gustave Henri, maire
 Cyrille Thomas faisant les fonctions d'officier de l'Etat Civil de la Commune de Kœnig-Kaargen Canton de Kœnigswinter, département du Calvados,
 ont comparu: Walter Louis Michel propriétaire âgé de soixante deux ans et Le Marchand Albert Henri, instituteur primaire âgé de trente ans tous deux domiciliés en cette commune, lesquels nous ont déclaré que ce jour à six heures du soir Paynel Cyrille Thomas cultivateur âgé de soixante-neuf ans domicilié en cette commune fils de feu Paynel Thomas Augustin et de feu Le Havel Marie ne en la commune de Champosoult (le diocèse de Lisieux) mét. huit cent. six-vingt époux de Blivet Marie Léonie sans profession âgé de soixante-neuf ans domicilié à Kœnig-Kaargen, est décédé en cette commune, en sa maison, ce dont nous nous sommes assuré; c'est pourquoi nous avons rédigé le présent acte que les déclarants ont signé avec nous après lecture

Le Marchand Walter H. Bardel

Reconstitution de la généalogie de Cyrille Paynel d'après les registres d'état civil conservés aux Archives du Calvados.

François PAYNEL
épouse
Marguerite LAFOSSE

d'où

Thomas, Augustin PAYNEL
né à Ecorches (Orne) v. 1783
† le 22 juillet 1872 au Mesnil-Mauger
épouse
Marie HAREL

d'où, installés dans le Calvados :

I - Thomas, Louis, Cyrille PAYNEL
né à Champosoult (Orne) en 1817
† le 25 novembre 1886 au Mesnil-Mauger
Il se marie à Mittois le 13 février 1848¹
avec Marie, Léonide BLIVET, † le 22 novembre 1890
fille de Jacques, Germain BLIVET et de Geneviève
BOURSIN,
cultivateur installé au Mesnil-Mauger entre 1851 et
1886 avec son fils qui s'y marie.

Il est cultivateur à Garnetot ensuite au Mesnil-Mauger.
d'où :

¹ Contrat de mariage chez Me HELIE, notaire à Saint-Martin-de-Fresnay (Calvados) le 5 janvier 1848 A.D. 14 8E 22742 (voir illustration).

Éleveur-fromager

1 - Auguste, Ernest PAYNEL
né à Garnetot le 31 mai 1849
épouse Marie, Bonne JOUENNE
cultivateur au Mesnil-Mauger puis à Grandchamp²
(-le-Château)
herbager s'installe entre 1881 et 1886.

a - Gaston PAYNEL
né au Mesnil-Mauger, le 16 novembre
1875.

b - Berthe, Léonide PAYNEL
née au Mesnil-Mauger, le 6 avril 1877.

c - Gustave, Henry PAYNEL
né au Mesnil-Mauger, le 1^{er} novembre
1882
† Mesnil-Mauger, le 10 avril 1883.

² A Grandchamp en 1872, on trouve également : Adelina PAYNEL, 28 ans, née à Camembert (Orne) épouse de Eugène FOURNEAUX, 35 ans.

8 Janvier 1848

V. Exp. n. 1. P. n. 1. sur 2 feuilles



Mariage
n. 13.

Devant vous, je soussigné, notaire, soussigné
et soussigné de Paris (le notaire) soussigné, assisté des 1^{ers}
Messrs Bismont, notaire, et Alexandre Bismont, notaire,
et soussigné de Paris
de cinq parties, ont été et seront
soit comparés

M. Thémis Louis Cyrille Paynel, cultivateur
demeurant à Gagny

N. 1. Exp. n. 1. P. n. 1. sur 2 feuilles

1^{er} futur fils légitime et majeur de M. Masson
1^{er} auguste, né le 1^{er} septembre 1821, et de
M. 1^{re} Marie Anne Marie, sa femme, demeurant ensemble
à Gagny

et de M. Marie Anne Marie, née le 1^{er} septembre
demeurant à Gagny

1^{er} futur fille légitime et majeure de M. Louis
1^{er} Auguste, né le 1^{er} septembre 1821, et de
M. 1^{re} Marie Anne Marie, sa femme, demeurant ensemble
à Gagny

Lequel, le 1^{er} septembre 1848, a été et sera
de mariage, par acte notarié, en son lieu, date et heure
de l'acte, lesdits ainsi qu'il suit

en présence de leurs parents et amis, soussignés
Notaire 1^{er}

de futur, et soussigné pour leur de leur, soussigné
de mariage, le 1^{er} septembre 1848, en son lieu, date et heure
présents et avenir de la future, son conjoint, en son
testament &c.

N. 1. 1^{er} commun, le futur, avec la seule autorisation
de son père, soussigné, soussigné, en soussigné, soussigné
soussigné, soussigné, soussigné, soussigné, soussigné
d'elle, agissant du chef de son père, soussigné, soussigné, soussigné
soussigné

Éleveur-fromager

2 - Henry PAYNEL
né à Garnetot, le 16 janvier 1854
† au Mesnil-Mauger le 3 décembre 1879
étudiant en médecine.

II - Jacques, Philippe PAYNEL
herbager à Grandchamp
né à Camembert (Orne)
† le 9 juillet 1877 à Grandchamp (-le-Château)
installé entre 1861 et 1866
épouse :
1° : Anne, Pélagie MARTIN
† en 1866 (née à Survie, Orne).

d'où :

1 - Eléonore, Elia PAYNEL
épouse le 3 novembre 1868 à Grandchamp
Eugène, Jules THOUET, foulonnier à St-
Julien-le-Faucon.

Il épouse :

2° : Rose, Julienne PONGNANT - sans postérité.

III - Marie, Julie PAYNEL
† Mézidon, le 5 mai 1871
épouse de Louis LEBRET
† Mézidon, le 12 septembre 1857.

d'où :

1 - Marie, Elise LEBRET
née à Mézidon, le 23 juin 1844
2 - Louis, Emile LEBRET
né à Mézidon, le 31 décembre 1848.
Cultivateur et herbager
† Mézidon, le 10 juillet 1873
épouse Marie, Ismérie RENAULT à
St-Loup-de-Fribois le 4 février 1872, sans
postérité.

Éleveur-fromager

Mention de certains baux passés par Cyrille Paynel d'après les fonds de l'enregistrement du bureau de Méridon conservés aux Archives du Calvados.

3Q 5735, f° 76-77, enregistrement du 26 septembre 1860.
Bail sous seing privé du 1^{er} octobre 1859
par Mme Claire TURQUETIL, propriétaire, veuve de
Jacques, Joachim DUMOULIN
demeurant à Saint-Pierre-La-Rivière à Cyrille Paynel, fer-
mier du Mesnil-Mauger
pour une durée de 9 ans concernant une ferme au Mesnil-
Mauger et pour une faible partie à Saint-Marie-aux-Anglais,
pour 5300 francs par an.

3 Q 5740, f° 29 v°, enregistrement du 4 mai 1872.
Bail sous seing privé du 15 mars 1872 pour 3 ans
par Mme la baronne de LA PORTE, propriétaire à
Camembert à
Thomas, Louis, Cyrille PAYNEL, cultivateur au Mesnil-
Mauger
d'une propriété au Mesnil-Mauger pour 7300 francs par an.

3 Q 5740, f° 95, enregistrement du 31 mai 1873.
Bail sous seing privé du 26 avril 1873 de 3, 6, 9 ans com-
mençant à la Noël 1873,
par Adrien RACINE de Mesnil-Mauger, audit Cyrille Paynel
de l'herbage de la Dubinerie contenant 20 hectares, à
Saint-Crespin pour, 4840 francs par an.

Recherches biographiques réalisées par Jean-Yves Laillier,
Archives du Calvados, 1997.

contenant	avec rôles et sans renvois : Reçu encreurante en bois,	ci.
8.	Le quatre April 1872 enregistré un acte s. s. p. du quinze Mars 1872 portant Bail pour trois ans et quinze Mars 1872 Par M ^{re} de la Ramme de Raporte, proprié à Cambrésis La Thomas. Louis Cyrille Paynel Cultivateur au Annil d'Ange	
contenant	rôles et renvois : Reçu	ci.
9.	Le deux sept enregistré un acte s. s. p. du Annil d'Ange sans acte de Bail portant Moyennant sept mille trois cents et dans par an	
		300. "
		1900. "
contenant	Deux rôles et deux renvois : Reçu quarante deux francs quatrevingt dix	
TOTAUX de la page *		
REPORTS		

Bail sous seing privé du 15 mars 1872. - A.D. 14 3Q5740.

Conseil Général



Calvados