

LE CLOS-MASURE, UN PATRIMOINE À VIVRE!

PAROLES D'HABITANTS



LE CLOS-MASURE, UN PATRIMOINE À VIVRE!

Associant intimement le végétal et le bâti, le clos-masure fait l'originalité et l'identité du pays de Caux. Il est le témoin d'une organisation agricole unique en France qui, jusqu'au 19^e siècle, dominait dans un paysage constitué de fermes isolées ou groupées en villages et hameaux au milieu de plaines agricoles. Sur ce réseau de milliers de clos-masures, plus ou moins dégradés voire disparus, s'est déployé le tissu urbain que nous connaissons aujourd'hui.

En raison de leur caractère structurant pour le territoire de la communauté urbaine Le Havre Seine Métropole mais aussi de leur valeur patrimoniale exceptionnelle et de leur vulnérabilité, les clos-masures ont fait l'objet d'un volet spécifique dans le *Plan local d'urbanisme intercommunal* approuvé en février 2026. Il fixe les prescriptions qui visent à préserver les qualités paysagères et patrimoniales de cette composante majeure du paysage cauchois.

Cependant, dans un contexte de déprise agricole et de développement urbain des campagnes, comment est-il possible de maintenir ces sites dans le temps? Leurs dimensions, l'ancienneté et le nombre de bâtiments qui les composent, comme le patrimoine naturel qui les caractérise, sont autant de contraintes pour les propriétaires et les exploitants.

Pourtant, certains habitants s'en emparent et cherchent à les faire vivre ou revivre, y consacrant leur énergie et leurs moyens. À travers les photos de Laurent Bréard et les précieux témoignages collectés par Karine Chevallier pour *Les Cueilleurs d'histoires*, le Pays d'art et d'histoire vous invite à partir à leur rencontre!

Chaque récit vous révèle des destins singuliers et l'histoire d'un rapport intime au patrimoine local.



Karine Chevallier
Cueilleuse d'histoires



HERMEVILLE
Françoise, Gaston
et Jean-Charles Vautier
p. 20



TURRETOT
Virginie et Ludovic Boquet
p. 4



MONTIVILLIERS
Chantal et Guy Vimbert
p. 26



FONTAINE-LA-MALLET
Laurent Delahoulière
p. 10



SAINT-VIGOR-D'YMONVILLE
Guilène, Perrine et Jacques Duboc
p. 14



**Virginie
et Ludovic Boquet**

Ferme de l'Hirondelle

TURRETOT

**« Il faut savoir
sauvegarder l'esprit
du lieu mais l'adapter
aux besoins actuels. »**

L'AMOUR DES PIERRES EN HÉRITAGE

Ludovic : Ça fait 14 ans que nous vivons ici. On a acheté, on avait 28 et 30 ans. J'habitais à 200 mètres et j'avais le clos en vis. C'était celui-là, je n'en avais pas repéré d'autres. On a toujours été baignés dans les corps de fermes, même si nos parents n'étaient pas issus de l'agriculture. J'allais rendre visite à mes oncles, mes copains dont les parents étaient agriculteurs et j'aimais ça. À 18 ans, je disais : « J'habiterai dans un clos-masure. » Le nôtre est particulier, un peu vallonné, sans vis-à-vis. C'est ce qui fait son charme. La brique et le silex créent quelque chose d'incroyable, je le ressens, je ne peux pas l'expliquer mais je le ressens, comme si ça faisait partie de moi, un sentiment d'apaisement et de force en même temps. Côté Ouest, on a le soleil qui chauffe le pignon de la maison et on a la chaleur emmagasinée par le mur, comme si la pierre vivait.

Virginie : Moi, c'est mon père qui était passionné de patrimoine du Pays de Caux; il aimait comprendre comment les gens vivaient. Il s'est attaché à mettre en avant cette culture locale. À la fin sa vie, il a pu acheter un corps de ferme. Il avait une formation de boulanger et ce qu'il voulait, c'était faire du pain à la ferme et rassembler les gens autour de ça. Et ça... c'est notre prochain projet! Nous avons un four à pain sur le clos qu'on voudrait restaurer.

Il y a deux écoles chez les habitants de clos-masures : ceux qui héritent d'un lieu d'habitation, d'un outil de travail et dont la préoccupation de la valeur patrimoniale, historique voire familiale n'est pas au premier plan, et puis il y a ceux qui ont été sensibilisés, qui par le hasard d'une rencontre, l'intérêt d'une mère, la passion d'un père s'y plongent. Ça a été le cas pour moi et mon mari. Notre approche vise à conserver l'esprit en respectant ce qu'ont accompli les Anciens tout en travaillant sur la modernité, les méthodes de construction, l'artisanat. Quand nous restaurons, c'est avec des entreprises qui partagent notre état d'esprit, par exemple, on a un maçon et c'est toujours lui qui intervient chez nous : lui aussi est passionné par la vieille pierre, il est donc force de proposition. Je sais que pour le four à pain, même si c'est un projet qui attend depuis un an, le maçon a déjà récupéré de la pierre pour la sole. Les entreprises, ça fonctionne avec le bouche-à-oreille, on sait que tel artisan du coin connaît les clos-masures et adapte son travail aux besoins.

Ludovic : J'ai un grand plaisir à admirer les artisans travailler. Quand ils ont monté le portail, c'était impressionnant, le geste est précis, sans crainte, on voit qu'ils savent précisément ce qu'ils font.

AU DÉPART...

Virginie: Moi j'ai toujours vécu dans des maisons à restaurer, la restauration des murs brique et silex, j'ai baigné dedans! Alors, quand mon mari m'a dit: « j'aimerais bien rénover un clos-masure », ma première réaction ça a été: « Ouf! Tu es sûr? » Je savais à quoi m'attendre, surtout au regard de l'état du clos... J'ai vécu toute ma jeunesse dans les travaux puisque mon père a passé sa vie à rénover des maisons et on parlait quand c'était à peine terminé, je ne voulais pas revivre ça, surtout avec des enfants. Mais j'ai fait confiance à mon mari en fixant quelques priorités et notamment celle de commencer, au moins en partie, par la maison. On était jeunes et c'est vrai qu'on nous a un peu pris pour des fous!

Ludovic: Le clos n'a jamais été mis en vente, on est allés rencontrer la propriétaire. Elle était en retraite, elle vivait ici mais il n'y avait plus d'activité, et pourtant, elle restait très attachée au lieu, c'était une partie de sa vie. On a pu acheter le clos parce qu'il était en mauvais état. Comme on dit, l'esprit des lieux n'existait plus puisqu'au fil des tempêtes, de l'absence d'activité, les bâtiments étaient très dégradés. Mais, ça restait un crève-cœur pour elle de devoir quitter les lieux. Il a fallu « faire nos preuves », la convaincre de ce qu'on voulait réaliser, c'est-à-dire faire revivre cet espace et non le transformer en un lotissement par exemple! Elle nous a fait confiance et nous a vendu le clos, ses enfants avaient pris d'autres directions. Et puis, de toute façon, l'évolution de l'activité agricole ne permettait plus aux bâtiments tel qu'ils avaient été construits d'être utilisés à cet effet. On voit bien que les bâtiments sont de plus en plus gros. On pensait la voir régulièrement, elle habite le village, mais finalement je pense qu'elle a été rassurée, ça lui a permis de passer à autre chose. Avant la vente, j'ai entretenu les extérieurs du clos pendant un an gratuitement, je préparais aussi notre arrivée, je pense que ça aussi ça l'a rassurée, elle a vu qu'on était sérieux.

On savait qu'on s'engageait pour de nombreuses années à refaire les choses au fur et à mesure, surtout qu'à côté, nous avons chacun notre activité, d'ailleurs ce sont aussi nos activités professionnelles qui nous ont permis de financer les travaux. Pour restaurer un corps de ferme ou l'habiter, soit on a de l'argent, soit il faut que le corps de ferme génère de l'argent. Ici, j'ai mon activité de paysagiste. L'entreprise nous verse un loyer et cet argent nous permet d'engager des travaux... et d'emprunter!

14 ANS DE TRAVAUX

Virginie: Il a fallu prioriser les travaux tellement le chantier était important! D'abord on a fait l'étage de la maison, les chambres notamment, on a isolé tout, on a fait l'électricité, l'assainissement... 400 m de tranchée quand même! Nous avons aussi refait les murs en brique et silex des quatre façades de la maison, changé les volets mais finalement, quand on regarde les photos de la maison telle qu'elle existait avant et telle qu'elle est aujourd'hui, il n'y a pas beaucoup de différence. Puis on a décidé de prioriser l'installation de l'entreprise, on a refait la charretterie et le grenier à grain.

Ludovic: Suite à une tempête, on a refait le hangar pour le rendre plus fonctionnel et le réinsérer visuellement dans le paysage, le poulailler qui nous sert d'abri vélo, le portail, les murets... Et on est revenus à la maison il y a cinq ans pour terminer l'aménagement: les pièces d'eau, la cuisine, la pièce de vie... On a dû quitter les lieux pendant trois mois, notamment parce qu'on a installé un plancher chauffant. Il y a eu aussi les talus, les arbres: j'ai planté plus de 500 arbres sur et entre les talus, les corridors ont été refaits, les mares, le verger a été recréé: on a des pommes, des poires de coq, des noyers... Et puis, il y a des choses dont nous avons « hérité » qui ne nous plaisaient pas vraiment. Par exemple, il y avait une stabulation qui datait des années quatre-vingt, plantée là dans le décor, ce n'était pas agréable à la vue! Nous avons fait des travaux pour que le bâtiment se fonde davantage dans le paysage en y mettant du bois notamment. On en a profité pour mettre des panneaux solaires sur certains bâtiments et être autonomes en énergie. L'entreprise utilise quatre bâtiments. J'aime que le clos soit propre, tout est à l'abri pour que visuellement ce soit esthétique. Un ancien collègue de travail disait toujours: « Quand on rentre dans une ferme, on sait à qui on a affaire en jetant un coup d'œil à la cour ».

Virginie : Il faut pouvoir sauvegarder l'esprit du lieu mais l'adapter aux besoins actuels. Aujourd'hui, les clos qui ont une activité agricole se développent autour de ce genre de grands bâtiments récents et fonctionnels mais parfois mal insérés dans le paysage. Et puis, il y a la rénovation des bâtiments plus anciens encore, et nous avons parfois été confrontés à des situations que nous n'attendions pas. Par exemple, dans les actes notariés, le petit patrimoine en silex et brique, comme la charretterie, le four à pain... sont parfois mal identifiés, considérés comme des ruines ce qui peut poser problème pour faire marcher l'assurance quand un bâtiment est endommagé par la tempête par exemple. Récemment nous voulions rénover un bâtiment, le chantier avait été préparé par mon mari, c'est généralement lui qui assure cette phase du chantier afin de diminuer les coûts. L'entreprise devait intervenir. En une nuit, le projet s'est arrêté brutalement, une tempête a eu raison du bâtiment. C'est un crève-cœur, mais on sait que certains bâtiments sont extrêmement fragiles et que le temps joue contre nous.

Ludovic : Nous reste en tête la lumière orangée qui se reflétait sur le pignon, le mur était magnifique en fin de journée. Certains bâtiments n'étaient pas très fonctionnels, et parfois il a fallu faire des choix, nous avons démonté l'étable : elle ne nous aurait pas servi à grand-chose et après la tempête de 2012, elle était en très mauvais état. On l'a démolie, mais on a gardé les matériaux dont on pourra se resservir sur d'autres bâtiments. Aujourd'hui, quand on habite un corps de ferme comme celui-là, il faut que les bâtiments aient une affectation qui générera de l'argent, sinon, on ne peut pas tout faire, tout entretenir, sauf à être riche ! Parfois, nous réfléchissons à d'autres « utilités », je parle de « l'utilité visuelle », en ce qui nous concerne, nous avons restauré un petit bâtiment qui, d'une part, est joli, mais qui scinde le clos entre la partie privée et la partie professionnelle. De manière générale, on ne va pas rénover pour rénover, il faut une utilité.

LA TRANSMISSION

Ludovic : Nous avons l'objectif de faire vivre le clos avec chacun nos propres projets. Nous avons un socle commun et on définit les ordres de priorité ensemble. Il nous reste trois bâtiments à rénover : le cellier, le four à pain et la grange. Le four à pain est notre prochain projet. Aujourd'hui, nous arrivons à la limite de notre investissement, en réalité rénover un corps de ferme comme le nôtre s'apparente à un puits sans fond.

Virginie : Ce projet de four à pain embarque plein de monde. Les gens ont hâte que ça sorte, y compris nos enfants ! C'est aussi ce qui fera vivre une nouvelle aventure au clos : on va pouvoir partager. Aujourd'hui, il vit, notamment avec l'activité de mon mari, les animaux... mais là, on pourra inviter, montrer, partager. J'ai envie de revivre ce que j'ai vécu avec mon père, c'est lui qui animait la fête du pain à Rolleville, le four à pain militaire lui appartenait. Le maire de Turretot nous soutient dans cette initiative parce que c'est un projet qui rassemble et le four peut devenir un outil pédagogique pour parler du clos en général : comment il vit, ce qu'on pouvait y faire, ce qu'on peut y faire, on travaille ainsi les aspects intergénérationnels. Cette année, on a fait du jus de pomme qu'on espère servir à l'inauguration du four, 90 litres ! Ce sera aussi l'occasion de parler du verger, de la fabrication du cidre.

Et pour compléter ça, nous avons aussi des animaux qu'on trouve traditionnellement dans une ferme : les poules, le chien, le chat, des moutons, des vaches, des chèvres, il y a même un âne, arrivé en même temps que nous, tout petit !

Ludovic : J'avais des boeufs à titre privé depuis huit, neuf ans. On faisait notre viande. Et, depuis 2022 je suis agriculteur. C'était un rêve de gamin ! Les cases se cochent progressivement, des rêves se réalisent. C'est le projet d'une vie en fait.

Virginie : Nos enfants ont 12 et 14 ans et ils baignent dans le projet puisqu'ils ont toujours vécu ici. On se dit que si nous n'avons pas le temps de faire tout ce qui nous tient à cœur, peut-être qu'ils se saisiront du projet et y arriveront. Je pense notamment à l'ancien manège qu'il y avait à l'entrée du clos, j'aime penser qu'un jour, il retrouvera vie, même si mon mari n'y croit pas trop !

Ludovic : Quand les enfants étaient petits, ils allaient seuls dans la cour, ils connaissent les dangers et finalement ils vivent un peu comme moi j'ai vécu, ils sont débrouillards. Rénover un clos-masure, c'est aussi se tenir à des valeurs qui, à moi, m'ont été inculquées par mes parents ouvriers. Quant au père de mon épouse, il était passionné par la restauration du patrimoine et les chevaux... les chiens ne font pas des chats !

Virginie: Moi, j'ai vécu dans un clos, il y avait des chevaux à nourrir, mon père faisait des mariages à la calèche, j'ai le souvenir des réunions de famille autour du four à pain. C'est sûr que nous transmettons nos rêves à nos enfants, mais ils savent aussi que ce n'est pas simple, qu'il faut travailler, se donner les moyens. C'est ce que nous essayons de transmettre, parfois on me dit que je suis dure, mais je souhaite qu'ils aient conscience de ce que nous avons entre les mains, que ce n'est pas anodin ce que nous faisons depuis 14 ans. Et en même temps, si leur projet de vie ne correspond pas à ce que nous construisons, et bien nous l'accepterons, même si c'est difficile. L'important c'est de transmettre à des personnes qui auront le même état d'esprit que nous, en tout cas, avec lesquels on peut imaginer qu'il y aura une continuité. Laisser une trace, c'est important, garder le fil de l'histoire, y contribuer comme d'autres sur le territoire du Pays de Caux. Il faut accepter que ce soit une question d'état d'esprit et que peut-être nos enfants vivront ça comme une contrainte et bien sûr, ce n'est pas le but! Nous faisons tout pour qu'ils aient envie de poursuivre! Ils sont attentifs à l'avancée des travaux, sur certaines photos, on les voit le marteau à la main, ça fait plaisir.

LES AIDES: PRENDRE DE L'ÉLAN!

Virginie: Si tout va bien, nous allons être soutenus par l'Europe et le Département de Seine-Maritime pour la restauration du four à pain. Restaurer dans le respect de la construction d'origine coûte très cher. Et nous sommes très conscients que ce four ne générera pas d'argent à la hauteur de l'investissement qui est aux alentours de 100 000 €; les aides sont donc essentielles. Si le Département valide, alors seulement l'Europe pourra nous suivre. Aujourd'hui, le Département est la seule collectivité locale qui puisse nous soutenir; l'élaboration du dossier est complexe avec des critères spécifiques, par exemple, il est nécessaire qu'il y ait deux haies perpendiculaires plantées d'arbres de haut jet, or nous replantons depuis 14 ans, évidemment, les arbres mettent du temps à pousser, ce qui, dans un premier temps, a pu poser problème dans notre dossier. Ce type d'accompagnement n'est pas dans les compétences de la Communauté Urbaine Le Havre Seine Métropole qui, pour le moment, se positionne davantage sur les questions d'urbanisme: une OAP (orientation d'aménagement programmée) spécifique pour les clos-masures a été créée pour identifier, soutenir et protéger les clos du territoire.

Turretot, l'ancien four à pain © Laurent Bréard



UN SITE QUI TRANSPORTE

Il s'agit aussi de créer des dynamiques touristiques au-delà du territoire littoral. Si on veut que les gens découvrent autre chose que les littoraux, c'est important de soutenir des initiatives de valorisation du patrimoine. Le classement au patrimoine mondial de l'Unesco des clos n'a malheureusement pas été retenu, mais il faut continuer à soutenir la rénovation de ce patrimoine. Des choix sont faits qu'on peut questionner. Par exemple, à cause de leurs critères d'éligibilité, le Département soutient plutôt les clos déjà restaurés, ceux qui sont en cours de restauration ou dégradés sont moins aidés. Bien sûr, on ne pourra pas tout sauver, mais ce serait intéressant d'avoir une réflexion sur les aides. Au niveau européen, nous avons présenté notre projet à la Commission de soutien *Fond Leader*, via le GAL (Groupe d'Action Locale) Pointe de Caux, lui-même piloté par la Communauté urbaine. Pour cela j'ai réalisé une plaquette pour montrer les travaux déjà engagés. Tout cela prend du temps, nécessite de convaincre... Les aides ne financent pas l'ensemble de notre projet, mais on pourrait être accompagnés à hauteur de 80 % de l'investissement. Ça compte. Si ça marche, ce sera notre première aide, jusqu'ici, nous n'avions jamais sollicité qui que ce soit.

Ludovic : Il y a parfois d'autres aides : on s'est servi du guide produit par le CAUE 76, mais globalement, on s'est débrouillé en observant attentivement les constructions, en se renseignant, en discutant. Par exemple, sur mon atelier, il y avait les traces d'un escalier extérieur, j'aurais pu faire le choix d'en mettre un à l'intérieur, ça aurait été plus pratique, mais j'ai préféré respecter le bâti et refaire l'escalier extérieur en chêne.

Les architectes des bâtiments de France, c'est intéressant, mais parfois leurs conseils se heurtent à une nécessaire fonctionnalité de nos rénovations, ce n'est pas toujours aisé de vouloir tout refaire comme à l'origine. Parfois, ces instances nous apportent plus de contraintes que d'aides.

Virginie : Et puis on est aussi accompagnés par les conseils des artisans qui ont pu travailler sur d'autres corps de fermes. Pour le four, le CAUE 76 nous soutient, même l'architecte des bâtiments de France nous a dit que c'était un beau projet ! On va conserver l'aspect extérieur du bâtiment et ses deux portes, mais nous allons adapter l'intérieur pour disposer d'une salle plus grande qui pourra accueillir des classes, parce que ça, c'est une demande de notre commune, que nous puissions accueillir des élèves. Nous ne souhaitons pas devenir une ferme pédagogique mais plutôt ouvrir à certains moments pour partager notre passion : Journées du patrimoine, visite annuelle du boulanger de la commune avec les CM2 de l'école, l'utiliser avec les salariés de l'entreprise pour le repas annuel... Nous n'envisageons pas que ça devienne une activité à part entière. Surtout que démarrer un four à pain, ça prend du temps, c'est l'affaire de plusieurs jours le temps qu'il chauffe !

Virginie : J'adore le clos au printemps, quand les bourgeons sortent, aller au pied d'un jeune chêne, c'est ressourçant et apaisant. La place des arbres dans un clos-masures, c'est essentiel. Et puis, j'aime les animaux, c'est mon exutoire, ceux qu'on élève, mais aussi la faune sauvage. La biodiversité est incroyable sur ce type d'espace. Dès qu'on plante, c'est aussi pour créer des corridors que les animaux empruntent : on voit les chevreuils, les renards, les hérons qui viennent au printemps, les canards, les poules d'eau, les chouettes chevêches, les lapins... La seule chose que nous n'ayons pas encore, ce sont les écureuils, on a même eu des fouines et des sangliers... Moins sympathique ! Et quand arrive le printemps, avec les odeurs de la végétation qui pousse, des fleurs, c'est magique ! Ce n'est pas toujours facile de vivre ici, on voit l'utilité des arbres. Ici, on vit avec les conditions climatiques, la propriété est assez exposée : au soleil l'été, aux vents forts et à la pluie en hiver, c'est aussi un autre intérêt des arbres de haut jet. Ceux que nous avons plantés ont 10, 12 ans, ils atteignent les douze mètres et des oiseaux y nichent, les chouettes s'y perchent.

Ludovic : Tous les ans, auprès de mon atelier, j'ai des chouettes qui naissent.

À la tombée de la nuit, s'il n'y a pas de vent, je tends l'oreille et je les entends de mon bureau, elles sont à cinq, six mètres. C'est incroyable !

J'aime l'ambiance du clos. Je suis sensible à la lumière du matin, le week-end encore plus, la cour est calme, personne ne travaille. Avoir investi cet espace pour mon activité c'est aussi recréer de « l'agitation », une dynamique, de la vie dans le clos. Parce que nous, nous y vivons mais il y a aussi les salariés de l'entreprise qui viennent tous les jours de la semaine, ça fait du monde. Comme avant, le clos fait vivre des gens, même si ce n'est pas la ferme. Pour le voisinage aussi c'est bien. Notre voisin est content de voir du monde, de l'activité, les espaces ruraux ont parfois été désertés et voir des personnes réinvestir ces espaces, c'est bien. Entre clos, on se voit finalement, on devine les espaces à plusieurs centaines de mètres à travers champs, identifiables avec les haies, on voit les lumières s'allumer quand le soir arrive. Ça crée un ensemble. Et puis ça influence notre rythme de vie. Il y a toujours des choses à faire dans un corps de ferme, des gestes qui reviennent à chaque saison, alors oui, on peut dire que le clos influe sur nos vies : moi, il faut que je sorte tous les jours dehors pour regarder si tout est à sa place, si je ne peux pas sortir pour une raison ou une autre, je me sens mal.

Virginie : Moi qui travaille en ville, ça m'apaise d'être là, je souffle. Et les jours de télétravail, quel bonheur ! J'ai installé mon bureau près de la fenêtre, c'est tellement apaisant.

PARTAGER SON EXPÉRIENCE

Virginie: Notre entourage ne se rend pas toujours compte du temps que nous passons dans les travaux, l'entretien. Extérieurement, ça peut paraître simple, mais ça ne l'est pas forcément, l'engagement doit être important. Il m'est arrivé de rencontrer des jeunes qui voulaient restaurer partiellement leurs clos en se concentrant sur les bâtiments dans lesquels leur activité était développée.

Or, si on veut garder l'esprit du clos-masure avec ses valeurs patrimoniales, on ne peut pas raisonner ainsi. C'est important que les potentiels acquéreurs aient conscience de l'investissement financier, d'éventuelles contraintes et de l'énergie que tout cela nécessite!

C'est aussi important de pouvoir partager notre expérience. On veut devenir propriétaire mais ce n'est pas magique! On m'a demandé de créer une association sur les clos-masures pour partager tout ça... un jour peut-être!

Ludovic: Nous avons un devoir de refaire le clos-masure et de transmettre. Nous sommes dépositaires d'une tradition ici. Notre objectif aujourd'hui est de classer la ferme de l'Hirondelle.

Turretot, la mare © Laurent Bréard





Laurent Delahoulière

**Ferme
de la Fontaine-aux-cailloux**

FONTAINE-LA-MALLET

**« On essaye de
maintenir le patrimoine,
c'est important. »**

UN CLOS D'APRÈS-GUERRE

Je me suis installé en 1988 à la place de mes parents. J'ai 62 ans, la fin d'activité approche : c'est prévu pour la fin de l'année. Avant, la ferme était séparée en deux entre mon oncle et mon père. À l'époque, mon grand-père avait installé ses deux enfants. Comme il n'y avait qu'une maison, il en a fait construire une autre dans le clos. Mon oncle puis mon cousin ont habité la maison principale. Moi, j'habitais chez mes parents bien sûr. Maintenant, c'est ma sœur qui y vit et j'habite la maison principale.

L'habitation est un peu plus récente, mais tout est de la reconstruction d'après-guerre, il n'y avait plus rien sur la ferme, tout était par terre. Les propriétaires ont fait reconstruire avec les dommages de guerre. Certains bâtiments sont plus récents, c'est moi qui les ai montés. À mon installation, j'en avais agrandi un existant, j'y ai mis la stabulation et puis, il y a une bonne dizaine d'années, j'en ai construit un autre pour la mise aux normes des bâtiments d'élevage, et notamment pour le stockage des effluents.

Ici, je ne suis pas propriétaire des terres, j'ai seulement 6000 m² avec quelques bâtiments et la maison qui sont à moi. Au moment de la mise aux normes, les propriétaires avaient accepté de me vendre une partie des terres. Je souhaiterais qu'ils me vendent le reste de la « cour », je les ai relancés mais, pour l'instant ils ne veulent pas vendre, ils vont continuer à me louer pour que je puisse poursuivre une petite activité. Les terres appartiennent aux Escales, ce sont des maisons de retraite au Havre. Ils avaient une autre ferme à Le Frenaye qu'ils ont vendue je crois. Ce sont des dons qui leur avaient été faits. À l'origine ça s'appelait l'Hospice de Saint-Jean, ça regroupe plusieurs maisons de retraite au Havre. J'ai 2000 m² autour de la maison, ils ont gardé l'entrée pour accéder au terrain central ; ma chance c'est que pour l'instant, il n'est pas constructible. Le plan d'occupation des sols a été renouvelé en 2025 et c'est resté comme ça, c'est ce qui me sauve sinon je pense que j'aurais des maisons dans la cour ! Ça représente environ trois hectares. J'y mets les chevaux et les vaches passent par là pour aller à la stabulation.

OBLIGATIONS ET CONTINGENCES FAMILIALES

Mon activité principale c'était les vaches laitières ; je fais beaucoup d'herbe en alimentation, du foin pour l'hiver, de la betterave fourragère. Je ne suis pas en bio mais je n'en suis pas loin. J'ai trente hectares en location. À terme, c'est mes voisins qui vont reprendre, un jeune qui vient de prendre la place de son oncle, mais qui est en double actif, c'est-à-dire qu'il a repris la ferme mais comme il n'a pas assez grand, il travaille dans une autre ferme, il a deux activités. Et j'ai aussi proposé un autre voisin qui lui fait de la « viande ».

Avant que je ne reprenne l'activité, les vaches étaient dans les anciennes écuries, elles étaient « à l'attache », on faisait tout manuellement. On faisait aussi des poulets fermiers. On fournissait *Les Huit Fermes*, ça a duré trois ans. C'était au nom de ma mère qui était l'exploitante. Mon père est décédé en 1980. C'est à ce moment-là que j'ai changé d'orientation dans mes études. En fait, je ne me destinais pas forcément à ce métier. Pour que ma mère puisse aller jusqu'à la retraite, j'ai changé d'orientation : j'étais en alternance, en études agricoles à La Cerlangue, quinze jours en exploitation avec ma mère, quinze jours en études. Au départ, je voulais être véto', je ne sais pas si je serai allé au bout, mais en tout cas, c'est plutôt ce que je visais. Ma mère ne pouvait pas être seule sur l'exploitation. Je suis sorti de l'école en 1984, j'étais aide-familial. J'avais pris des cours par correspondance pour continuer les études, mais c'est compliqué et pas très compatible avec le rythme et puis j'ai vu que l'activité agricole, ça me plaisait. On a gagné 1988 comme ça, et en 88, je me suis installé, j'ai pris la place de maman. On est cinq enfants, je suis l'avant-dernier, mon frère, le plus jeune, s'est installé lui aussi, à Rolleville, en bio.

C'est moi qui entretiens les bâtiments les plus récents que j'avais construits puisque j'ai racheté 6500 m² qui correspondaient aux bâtiments et à l'ancienne maison. Puis, dans un second temps, avec ma sœur on avait investi dans la maison principale, on devait la rénover pour la louer, mais je ne tenais pas à ce que quelqu'un d'autre vienne s'y installer parce que c'est quand même à proximité de ma ferme. Et puis, ma mère est décédée, ce qui fait que ma sœur est partie vivre dans la deuxième maison, celle où on a grandi. Elle est retraitée, elle travaillait dans le milieu médical. Moi, j'habite dans la maison rénovée.

J'ai vingt-deux vaches normandes, traditionnelles. J'ai tenu à garder ma race normande, mais il a fallu que je tienne bon ! J'achetais des bêtes, et parfois le marchand me proposait d'autres races mais j'aime bien la Normande, la robe est belle, et puis, c'est têtu mais c'est assez calme. Mes parents avaient des Normandes, je perpétue la tradition. Ça produit moins, mais le lait est beaucoup plus riche. J'ai une laiterie qui essaie de mieux rémunérer l'agriculteur, qui fait du paiement tripartite, ils tiennent mieux compte de la qualité du lait ; il y a un prix de base qui

correspond par exemple à 32 % de protéines, 38 % de matière grasse, et tous les points au-dessus sont rémunérés. Par exemple, moi, j'ai 38 % en protéines, ça me fait six points de plus. La matière protéique rapporte deux fois plus que la matière grasse. J'ai 46 % en matière grasse, ce qui me fait huit points de plus. Sur un prix de base de 484 € pour 1000 litres, j'arrive à atteindre les 540 €. J'ai une salle de traite automatique, mais pas de robot. Je fais deux traites par jour, environ 150 litres par traite. J'assure l'activité seul, donc pas de vacances ! La dernière fois que j'ai pris une semaine de vacances, c'était il y a plus de dix ans ! Ça ne me manque pas vraiment, mais disons que c'est contraignant : on y est tous les jours ; pour ça, la retraite va faire du bien ! Je sors mes vaches tous les jours sauf grosses pluies, neige ou gel. D'ailleurs on les entend quand elles ne sortent pas, elles appellent ! Une traite, ça me prend quarante-cinq minutes, après, il y a le nettoyage de la stabulation. Il faut compter environ deux heures par jour et puis il faut alimenter les bêtes, s'occuper des chevaux : les rentrer, les sortir, leur mettre du foin, l'été c'est plus facile. Au minimum, l'hiver c'est cinq heures de travail et l'été c'est trois heures. C'est vraiment le minimum. Ce rythme, ça me permet de me dégager du temps. Le fait d'être en prairie, de gérer l'herbe sans travail de culture, ça me fait gagner du temps et ce temps, ça m'a permis de rénover ma maison par exemple. J'espère qu'à la retraite je vais me remettre au sport, j'adore la course à pied, on verra parce que je me suis pris un coup de pied de cheval dans les genoux... Je ferai du jardin, je suis en train d'agrandir le potager, de planter des arbres, je continuerai à faire mon bois, je finirai de rénover la maison... J'aurai de quoi faire !

LES CHEVAUX, UNE PASSION DE GAMIN

J'ai une douzaine de chevaux en pension. J'ai toujours voulu avoir un cheval, un rêve de gamin... Alors, je m'en suis acheté un pour mes 40 ans. Je ne monte pas, mais je rêvais de voir un cheval dans ma cour, je me suis fait plaisir. Des gens ont vu le cheval dans la cour, ils m'ont demandé si je ne voulais pas en prendre en pension. Je disposais d'anciens bâtiments pour les vaches laitières, qui n'étaient plus fonctionnels, j'ai pu les transformer en écuries. Mais, l'activité principale de la ferme, c'est le lait : quand j'ai repris la ferme, c'est vraiment ce que j'ai voulu développer. À la fin de l'année, j'arrête les vaches, mais je garderai des chevaux pour me faire un petit complément, et maintenir du lien social, voir des gens, discuter un peu. Je ne peux pas garder plus de cinq hectares en retraite. Avec une telle surface, je pourrais garder maximum dix chevaux. J'en ai eu jusqu'à 17, 18 !

En journée, ils sortent et je les rentre tous les soirs. J'ai deux systèmes d'écurie : il y a un système particulier parce que je ne pouvais pas faire de box traditionnels, le bâtiment n'était pas assez large ; je replie toutes les barrières, j'ai un microtracteur avec une petite fourche derrière et je peux nettoyer facilement. Cette activité, ça m'a permis d'utiliser

les bâtiments et on sait que ça aide à mieux entretenir, parce que les bâtiments vides, on a autre chose à faire que d'entretenir pour rien au final. Il y a cette partie du bâtiment que j'appelle la graineterie : j'y mets le grain pour les chevaux. Il y a aussi quelques placards pour le matériel des propriétaires, ils peuvent y mettre leur selle s'ils montent par exemple. Et puis après, il y a des box plus traditionnels avec les noms des chevaux sur les portes : *Capitaine Paul...* Et là, je cure à la main, une fois par semaine... le grand ménage du vendredi ! Devant la maison, j'ai aménagé un « rond de longe », c'est un espace pour travailler les chevaux à la longe et dans la carrière à côté, c'est plus pour monter. Parfois avant de les monter pour partir en balade, les cavaliers vont les mettre ici pour les calmer s'ils sont trop agités. Je n'ai jamais eu besoin de faire de publicité, ce sont des gens du coin et c'est le bouche à oreille qui fonctionne. Malheureusement, je ne vais pas pouvoir tous les garder. Il faut 3000 à 4000 m² par cheval. J'en rentre huit le soir dans les écuries, je les sors le matin, les autres ont un abri.

Moi, ma jument s'appelle *Vallée de Mallet*, elle est née ici. J'avais acheté sa mère que j'ai fait pouliner deux fois.

D'AUTRES ÉLÉMENTS DE LA FERME : UNE FERME DANS LA VILLE

J'ai une grange pratiquement vide, elle est fragile, sans fondation, on voit qu'elle a été montée en plusieurs fois ou réparée peut-être : ce ne sont pas les mêmes matériaux et il y a trois sortes de murs différents. J'ai des chevaux qui s'y abritent et je stocke un peu de foin. Avant, mon oncle et mon cousin y stockaient les petites bottes de paille. À terme, je crains que ce bâtiment ne tombe. Je n'en suis pas propriétaire, mais je vais essayer de le garder, de faire les réparations nécessaires. Il n'est pas classé contrairement aux écuries qui sont répertoriées, la maison non plus d'ailleurs. Le problème de ces bâtiments, c'est qu'ils prennent de l'âge et qu'ils deviennent très sensibles aux tempêtes. Il y a souvent des tuiles qui s'envolent. J'ai été obligé de refaire le pan à l'arrière des écuries. Quand le vent s'engouffre, ça pousse sur les murs et la toiture. Les pointes des liteaux cassent, elles ont 70 ans. Je vais être obligé de tout découvrir pour tout repointer.

J'ai une « fumière », pour stocker le fumier avant de l'épandre en plaine au printemps. C'est précieux. À une époque, on n'en tenait pas compte du fumier, et puis on a vu dans les calculs de rendement que c'était très important. Ça libère beaucoup d'éléments minéraux. Je n'achetais pratiquement pas d'engrais quand je faisais encore des cultures. Maintenant que je ne fais plus de céréales, je cède une partie de mon fumier à la personne à qui je les prends, lui n'a pas de bovins. On a sous-estimé cette matière. Quand je suis sorti

de l'école, maman était un peu folle de m'entendre dire : « il faut mettre de l'engrais, il faut mettre de l'engrais ! » Après, dans les revues, on a vu qu'on en revenait du « tout engrais », je me suis mis à faire des « plans de fumure », qui tenaient compte des besoins de la plante, en fonction du rendement souhaité, il fallait apporter la juste mesure. Il faut aussi prendre en considération que le fumier agit pendant deux ou trois ans, c'est plus longtemps qu'un engrais chimique.

Un clos-masure, c'est aussi les arbres. J'ai planté les pommiers, en partie, je faisais du cidre. Avant tout le monde buvait du cidre dans les fermes, ça s'est perdu. J'ai toujours connu les arbres autour de la ferme, majoritairement des hêtres et des chênes. Les talus ont été replantés après la guerre. Je fais mon bois avec les arbres qui tombent, ça me suffit.

Le fait que la ferme soit dans Fontaine-la-Mallet, ça me va bien, et comme on est un peu excentré, c'est plus pratique. Je ne pourrais pas être perdu dans la cambrousse, j'ai toujours eu des maisons à côté. Je fais en sorte que ça se passe bien avec les voisins, je taille les arbres quand ils sont trop hauts, j'ai trois poules mais pas de coq ! Je ne vais pas particulièrement à Fontaine, je vois suffisamment de gens sur la ferme. Le fait d'avoir des voisins, c'est bien. Il n'y a pas une seule journée sans que je voie du monde : les gens qui passent à l'écurie voir leurs chevaux, les voisins...

J'ai un bâtiment de stockage pour le matériel mais je pense que je vais le faire tomber parce que le bois est vermoulu, c'est un bâtiment d'après-guerre, j'avais refait deux appentis pour le



Fontaine-la-Mallet, les chevaux en pension © Laurent Bréard

maintenir, il a déjà failli tomber en 1990. Il y a déjà une tôle qui s'est soulevée, je ne voudrais pas que ça arrive sur les maisons des voisins. Les tempêtes, j'ai l'impression qu'elles sont de plus en plus violentes. J'utilise encore « l'auge couverte », c'est l'endroit où les vaches viennent manger. Elle aussi s'est un peu découverte avec la dernière tempête... C'était une taule sanglée sur une benne, la sangle s'est détachée et c'est arrivé là: elle a même pris un pommier en passant! À côté de l'étable, on trouve les betteraves fourragères. Au-dessus, il y a des ruches, elles appartiennent à un copain.

BIO OU PAS BIO, EN TOUT CAS RAISONNÉ

Avec mon frère, ça arrive qu'on s'entraide, surtout l'été, comme il fait beaucoup de foin, je vais lui donner un coup de main. Il lui reste trois ans à faire. Il s'est installé plus tard parce qu'il était mécanicien avant. Il avait repris une petite ferme et il était en double actif: il travaillait comme mécanicien et il avait deux ou trois vaches à côté. À un moment, il a décidé de s'agrandir et il s'est mis en bio. Il y avait de la demande à l'époque, c'était assez lucratif. Il y a vingt ans, j'y ai pensé aussi. C'est surtout l'alimentation des bêtes qui représente des contraintes mais c'était bien valorisé. Aujourd'hui, son lait est payé moins cher que le mien, peut-être qu'il y a moins de demande. Ce n'est pas normal, surtout qu'on a poussé les agriculteurs à faire du bio. Ce que j'aurais aimé c'est être en AOC. Avec le camembert, la zone s'est étendue, j'avais espoir que ça vienne par là, mais ça n'a pas été le cas. Ils recherchent du « lait tout herbe », sans que ce soit nécessairement en bio, le lait est de meilleure qualité, plus riche. Je pensais que les laiteries allaient s'y mettre et je rentrais dans les clous avec mes vaches, mais non.

J'aime bien la traite, je n'aurais pas aimé avoir de robot. Quand j'avais fait une journée de tracteur, la traite c'était une détente. On est au contact des bêtes, on voit si elles ont des problèmes. Ma traite est tranquille, j'ai six postes, je n'ai pas trop de lait à porter. Je ne suis pas débordé. Aujourd'hui, les salles de traite, c'est vingt postes, ils travaillent à deux, il y a tellement de bêtes, des troupeaux de plus de cent vaches ça devient courant. Parfois, j'allais me promener avec mon chien, je l'ai perdu il n'y a pas longtemps. Lui, sa passion, c'était les vaches, c'était un beauceron, il ramenait le troupeau, il était avec moi dans la salle de traite, il léchait les « tétines » des vaches. Je ne suis pas sûr d'en reprendre un, ça a été dur quand il est parti.

UNE HISTOIRE PLUS CONTEMPORAINE

On ne parle jamais de clos-masure, on parle de corps de ferme ou de ferme, mais il y a un attachement à nos habitudes de vie ici. Je suis né là, c'est comme ça. On essaye de maintenir le patrimoine, c'est important. La longère qui abrite les écuries est répertoriée. Je pourrais éventuellement la transformer mais il faudrait que je fasse venir un architecte. De toute façon, si je garde les chevaux, ça restera des écuries. La mairie était venue répertorier il y a une vingtaine d'années. On valorise nos fermes: des écoles sont venues, il y a des visites lors des Journées du patrimoine. Et puis la particularité ici, c'est qu'il y a beaucoup de vestiges militaires. Une association s'occupe de l'entretien et des visites d'ailleurs.

On a deux grandes « chambres » bétonnées et enterrées, les Allemands s'y mettaient en sécurité, il y avait deux accès, l'un est bouché maintenant, mais quand on était gamin, on l'avait débouché, c'était un vrai terrain de jeux! Mon oncle y stockait ses pommes de terre. Il restait aussi un canon, on s'amusait dedans, on faisait des cartouches en sureau! Il a été retiré dans les années soixante-dix, aujourd'hui, il n'y a plus que le socle en béton. Il y a aussi des blockhaus, d'anciennes tourelles. C'est visité une fois par an, avant il y avait même des Anglais qui venaient, des anciens combattants. Derrière la maison, il y avait un gué avec une tranchée anti char dans la prairie plus bas. Il y avait un ancien bâtiment tombé pendant la guerre, il reste un muret. Il semblerait que l'ancienne maison du corps de ferme était un peu plus haut que son emplacement actuel.

Mon gros chantier du moment, c'est la maison. Il était temps que je m'en occupe. Elle était vide depuis huit ans. J'ai commencé par la toiture avec un copain. J'ai passé huit mois sur le toit! Ça me plaît... J'ai fait le placo, l'isolation, les finitions, tout n'est pas encore fini mais ça avance. J'aime bien le confort. Il y avait des grandes ouvertures d'origine, j'ai juste changé les fenêtres. Même à l'étage, il y a des grandes baies vitrées. Au sol c'est du carrelage imitation parquet, dans les fermes c'est plus facile à entretenir, c'est plus résistant. Je n'ai pas eu d'aide pour refaire la maison, pour l'écurie, je pourrais peut-être... Là, je vais devoir déposer toutes les tuiles de la toiture, c'est surtout du temps à y passer. J'ai tendance à ne pas demander, même les assurances, ça me barbe, c'est toujours compliqué! Je ne sais pas trop à quoi ressemblera la ferme dans cinquante ans, probablement qu'il y aura des maisons dans la cour, ça ne sera plus une ferme. Ils attendent que ce soit constructible pour vendre. En terre agricole, ça se vend, 15 000 à 20 000 € l'hectare. Ce n'est pas la même chose en terrain constructible. Moi, j'aimerais juste pouvoir y laisser mes chevaux.



**Guilène, Perrine
et Jacques Duboc**

Ferme de Bacqueville

SAINT-VIGOR-D'YMONVILLE

**« Il y a une sorte
de nostalgie quand
on parle de clos-
masures, bientôt
ça n'évoquera plus que
les temps anciens. »**

SUITE ET FIN D'UNE FERME?

J'ai compté : il y avait entre 40 et 50 corps de fermes sur la commune il y a encore 100 ans. Pour les plus petits, un demi-hectare, pour les plus grands quatre hectares. Aujourd'hui, il n'y a plus qu'une ferme en activité. Avant, ici, c'était des bergeries. Il y a 200 ans, la Seine passait juste en bas de la falaise, elle s'est retirée au 19^e siècle, ça a laissé place à des prés salés avec beaucoup d'élevages de moutons ; au 20^e siècle l'élevage de bovins est arrivé. J'ai toujours vécu à Saint-Vigor. Je suis né dans la petite maison, à côté de l'église. Après on est partis dans la ferme du grand-père paternel, à l'âge de 10 ans, quand mon grand-père maternel, qui vivait ici, à la ferme de Bacqueville, a perdu sa femme, le propriétaire est venu chercher mon père. On avait donc deux corps de ferme. Il a exploité 18 ans et puis ça a été mon tour. À l'époque, on habitait dans le manoir de Bacqueville.

Mais la ferme ici, c'est bientôt fini. Avec les lois qui se superposent, c'est devenu inconstructible : il ne faut pas que ce soit trop près de la falaise, pas trop près des maisons. Ces terres sur lesquelles on est encore installés, c'est « suite et fin », on ne peut pas garder les vaches si on met des normes et des normes et des normes. Il n'y a plus de vaches, plus de veaux, juste les génisses en élevage, on ne construit pas, un jour les bâtiments vont s'écrouler... « Suite et fin ».

Alors, on a déménagé. On s'est installés dans une ferme neuve dans la commune d'à côté à Saint-Vincent-Cramesnil. On a planté une haie et on a construit une ferme en plein milieu de la plaine. Pour construire, on s'y est mis à trois fermes : on a fait une société laitière qui regroupait nos trois quotas. Mon fils aîné était installé avec moi, il a arrêté, le deuxième a repris, et ma fille Guilène a repris mes parts au GAEC ; la fameuse société laitière a été dissoute parce que l'associé prenait sa retraite. Maintenant ils ont 200 hectares, ils sont six à travailler sur la ferme, avec deux patrons : mes enfants. Ma fille, son rayon, c'est l'élevage, et mon garçon c'est plutôt les cultures. Le clos-masure finalement quand on est exploitant, c'est pas le plus pratique. Maintenant, les fermes fonctionnelles ce sont des bâtiments dans lesquels les engins peuvent rentrer et suffisamment hauts pour empiler les bottes de foin et de paille, les vieux bâtiments autour du clos, ça ne sert plus à rien.

PARTICULARISME DES CLOS-MASURES

Je définirais le clos-masure comme un lieu d'habitation lié à l'agriculture. Pendant des centaines d'années on avait la maison d'habitation, les talus tout autour, je crois que ce sont les Scandinaves qui nous ont ramené ça. Les talus sont plantés d'arbres pour abriter du vent, et les bâtiments sont éparpillés pour contrer le risque d'incendie. Ils sont affectés à une activité : des

bâtiments pour l'élevage, un autre pour stocker le foin, un pour la cidrerie, un pour l'écurie... Parfois on trouve un puits, mais nous on n'en a pas, il y a aussi une ou deux mares. Les clos-masures estuariens sont particuliers notamment en raison du climat, plus doux, c'est lié au cap du Hode. L'architecture aussi peut être différente parce qu'on construisait avec ce qu'il y avait sur place. Par exemple, on retrouve des piliers de craie blanche et des silex noirs, ça se trouvait dans les marnières. Les silex noirs, c'était un signe de richesse : ça voulait dire que les gens avaient eu les moyens d'aller les chercher, c'était souvent de l'apparat. Quand on rentre dans un clos-masure, qu'il y a de beaux bâtiments, avec des linteaux, de belles pierres blanches et des silex noirs, c'est que la marnière n'est pas loin ! Sur les clos de bord de mer, on va trouver très peu de briques, mais plutôt du silex et de la pierre blanche. Alors qu'à l'intérieur des terres, il y a plutôt des briques. La dernière bâtisse qui a été construite sur la ferme, elle date de 120 ans et c'est de la brique de Saint-Romain. On reste avec ce sentiment d'habiter un lieu à part parce que Saint-Vigor, ça s'est beaucoup urbanisé : mais ici, à 100 mètres des dernières maisons, on est dans un autre monde.

EXPLOITANTS LOCATAIRES

Le manoir date de 1622 mais certains bâtiments comme la grange sont encore plus anciens. Les propriétaires habitent sur place. Mon père, mon grand-père, mon arrière-grand-père, mon arrière-arrière-grand-père, tout le monde habitait là et on louait la ferme. Le propriétaire habitait l'aile Est, et la famille l'aile Ouest. Et puis un jour, le propriétaire a voulu récupérer l'ensemble, alors on a construit une maison sur un terrain à côté qu'on a acheté au voisin. À côté du manoir, il y a une longère, c'est un ancien relais de poste, maintenant aménagé en atelier. Les gens qui prenaient le petit bac jusqu'à Saint-Samson-de-la-Roque partaient de Port-Nerval, en bas. Encore avant le bac, il y avait une embarcation avec un passeur. Il y avait aussi un manège derrière la grange : dans les grosses fermes, chaque grange avait son manège adossé, pour battre le grain ; les chevaux tournaient en rond, ça faisait tourner des poulies et la machine à battre.

Traditionnellement, il y a un verger, ça fait partie de la ferme. Cette année, on a récupéré quinze rasières de pommes, ça ne se vend plus trop, d'ailleurs on voit qu'il reste des couches de pommes pourries dans l'herbe. On est locataires de l'exploitation. Autrefois, on payait le loyer au propriétaire avec la vente des pommes, au

Saint-Vigor-d'Ymonville, l'ancienne bergerie © Laurent Bréard



29 septembre. Il y a encore quinze ans, on les vendait mais c'est fini. C'est moi qui ai replanté quasi tous les pommiers, ils ne sont pas vieux. C'était écrit dans le bail : obligation de replanter les pommiers manquants. J'ai dû en planter une quarantaine, de différentes variétés. Ça me plaisait, ça habille une cour de ferme ; mais, à partir du moment où on ne vend plus de pommes, on ne va pas replanter, parce que c'est beaucoup d'entretien. Une année, j'avais carrément coupé des branches tellement il y avait de gui, mais ça revient. On a beaucoup de grives dans la région, elles aiment bien le gui, mais du coup, elles en mettent partout. Les Anglais seraient contents, c'est un porte-bonheur chez eux ! Il faudrait être deux une semaine entière avec le « télescopique » pour en venir à bout, on n'a plus le temps. Les enfants font déjà 80 heures la semaine, et moi, je commence à être vieux pour grimper dans les arbres !

Sur le corps de ferme, on a plusieurs bâtiments ! Une charretterie, avec le grenier à foin au-dessus. Il y a la grange qui est plus vieille que le manoir. Ça se voit au sous-bassement, en briques de Saint-Jean. Elle abritait le manège et la vieille batteuse : les gerbes avec le grain étaient stockées et on battait l'hiver. Avec mon père, on l'a sortie quand on est arrivé, on voulait mettre du foin et de la paille dans la grange et la batteuse ne servait plus. En 1982, on a fait une extension, c'est un peu ça qui tient la grange, parce qu'elle n'est pas en bon état, sans l'extension, elle serait tombée avec la tempête. Quand elle était pleine de foin, c'est le foin qui la tenait !

On avait une cidrerie, maintenant c'est un débarras, il est en train de tomber en ruine lui aussi, des tuiles partent à chaque tempête. C'est le propriétaire qui gère les réparations. À l'époque, les bâtiments neufs on les a construits sur « terrain d'autrui », mais au bout de 25 ans, ils appartiennent au propriétaire, alors c'est à lui d'entretenir. Il doit demander un devis à un couvreur mais la charpente est à revoir aussi. Ça prend l'eau. Les propriétaires souhaitent que l'activité agricole continue, c'est aussi nous qui entretenons : la taille des arbres, les chardons... Avant, les talus étaient clôturés, mais c'étaient plein de ronces qui poussaient, j'en ai eu marre, j'ai retiré la clôture comme ça, les bêtes passent dessus et il n'y a plus de ronce, ça dégrade un peu les talus, c'est vrai... J'ai eu des aides pendant un moment pour l'entretien des haies, dans le cadre du contrat territorial d'exploitation, mais ça n'a pas duré longtemps. Il y a aussi eu quelques sous pour l'entretien des mares.

Dans la charretterie, on abritait le matériel dessous et on mettait le grain au-dessus, c'était ventilé bien sûr. On a aussi l'ancienne étable des vaches, j'avais fait la salle de traite à l'intérieur, pendant 25 ans, mes vingt, vingt-cinq vaches étaient là. Jusqu'à il y a 15 ans, on est resté à vingt, vingt-cinq vaches.

Après on a augmenté, moi, j'ai arrêté il y a 9 ans. Ça ne me manque pas parce que je suis toujours à la ferme, salarié six heures la semaine.

AGRICULTRICE

Les bêtes n'ont pas encore eu à manger ce matin, c'est pour ça qu'on les entend fort ! Ma fille est en train de les nourrir. Elle est sur la ferme depuis quelque temps et elle sait tout faire : elle traite, elle conduit le tracteur, elle fait les inséminations artificielles. Elle est ingénieur agronome, avant de revenir ici, elle a travaillé au Haras du pin. Elle est pointue ! C'est important de transmettre à ses enfants. Je connais des agriculteurs sans enfant, 10, 15 ans avant la retraite, ils freinent un peu, voire ils arrêtent de traire et puis ils n'investissent plus. Quand il y a les enfants derrière, on sait pourquoi on continue.

Guilène : Il y a peu de femmes dans le milieu agricole, on est un quart d'exploitantes dans le coin ; j'ai des copains installés avec madame qui aide, mais des copines installées, je n'en ai pas. Mon frère Édouard travaillait avec mon père, et quand papa est parti à la retraite, c'est moi qui l'ai remplacé. Ce qui m'a donné envie, c'est la passion de l'élevage et le fait de travailler avec mon frère. Pendant un an, j'ai été salariée, et après je suis devenue exploitante avec lui. C'est bien d'avoir des projets en commun et en famille, de mener nos projets tel qu'on l'entend. Notre priorité c'est de vivre du métier et de se dégager du temps pour la famille et pour les loisirs. On a trois sites d'élevage, un à Saint-Vigor, un à Saint-Vincent, c'est là qu'habite mon frère, et moi, j'habite à proximité d'un troisième site. Quand je me suis installée, je n'avais pas particulièrement envie d'habiter ici et mes parents souhaitaient rester sur la ferme, c'est très bien parce que ça fait de la surveillance.

Jacques : C'est important d'avoir une surveillance, des fois, le soir, il y a une bête échappée, c'est bien de pouvoir la ramener ! L'élevage, c'est de l'improvisation 365 jours de l'année, il faut tout le temps s'adapter, répondre à un imprévu.

Guilène: Les génisses ont entre six et vingt-deux mois, il y en a une centaine. On fait principalement de l'élevage pour la production de lait. On a 170 vaches, dont 160 à traire et on produit 1,6 million de litres de lait par an, on ne fait pas de transformation. On vend au groupe *Andros*, c'est *Mamie Nova* en fait.

Jacques: Il y a quelques années, j'avais décidé de prendre une autre race que la Normande: la Montbéliarde; en France, c'est la seule race qui monte en effectifs, c'est robuste, ça mange les aliments grossiers. On a besoin de la Holstein, beaucoup de fermes en font, mais il n'y a pas de viande dessus, à la boucherie ça ne vaut rien, et puis c'est fragile. Ma fille vend 20, 30 génisses par an: il y a un surplus par rapport aux besoins pour renouveler le cheptel, avec la Montbéliarde, il y a moins de renouvellement à faire, on arrive à faire quatre à cinq lactations par vache en moyenne, parfois plus. Elles sont nourries au foin, à l'enrubannage: un mélange de trèfle et d'avoine planté sur les blés et enrubanné à l'automne. Mes enfants essayent d'avoir toujours des cultures en place, dès qu'ils peuvent faire une production fourragère sur quelques mois, c'est toujours ça de gagné. On donne aussi un peu de concentré aux vaches pour compléter, mais jamais de maïs; l'été, elles sont en prairie, la Montbéliarde est habituée à ça. Et puis un avantage, c'est qu'elles courent après les sangliers quand elles sont dans les prés!

DES ACTIVITÉS ANNEXES: APICULTEUR ET CHASSEUR

Ici, la vue est formidable, on est au bout du village, en haut de la falaise. Quand il y avait encore des vaches dans le pré, j'allais les chercher le matin, et j'avais cette vue sur l'estuaire, la Seine... On commence bien la journée!

La ferme a toujours fonctionné avec moitié de terre au marais, moitié de terre en haut, en bas c'est fait pour l'élevage: c'est humide, un peu inondé. Ça a été classé en réserve naturelle, ça fait qu'on doit faire les foins plus tard, mais globalement c'est de l'herbe. Dans ce pré, le long de la haie, j'ai installé mes ruches depuis que je suis à la retraite. Mon père l'avait toujours fait mais moi j'ai commencé plus tard. Lui, il a eu jusqu'à quarante ruches, ça faisait un complément, moi j'en ai treize. Là j'en ai cinq de mortes, à cause du frelon asiatique: les colonies sont trop réduites pour passer l'hiver. C'est du miel de saule, prunellier, cerisier, merisier, colza aussi. Au 15 mai, je fais la première récolte et aux alentours du 15 août, la deuxième, et là c'est plutôt ronce, châtaigner, trèfle, il y a beaucoup de trèfle dans les prairies. Les abeilles vont bientôt sortir, généralement, c'est fin janvier: il y a un noisetier en fleurs dans la pente, elles vont aller au pollen. Le choix des arbres qu'on a plantés, c'était aussi en pensant aux abeilles! Mon rucher ne se porte pas trop mal malgré les frelons: il est à l'abri du vent derrière le hangar, et quand il y a un rayon de soleil, ça réchauffe les ruches.

En plus d'être apiculteur, je suis aussi chasseur, président de l'association de chasse communale. On chasse dans les bois de la communauté de communes. Il y a beaucoup de sangliers, ils retournent la terre pour manger les vers, les racines. Les vers, c'est leur dessert, c'est pour ça qu'ils culbutent juste la surface. Au printemps on passe la herse. C'est la fédération des chasseurs qui paye aux agriculteurs les dégâts de sangliers dans les cultures quand il y en a trop. Napoléon avait fait une loi qui disait qu'un agriculteur pouvait tuer les bêtes sauvages qui nuisaient à son bien, jour et nuit: le droit d'affût. Les fédérations de chasseurs ont dit: « Si les paysans tuent tout le gibier, on n'en aura plus », les syndicats agricoles ont répondu « D'accord, mais vous payerez les dégâts ». C'était bien au début, ça a augmenté le gibier dans les forêts, mais maintenant, les fédérations sont en faillite à cause de ça.

PARTICULARISMES LOCAUX

Les terrains, la falaise et le marais en bas appartiennent au propriétaire, ça faisait une continuité. Quand la Seine s'est retirée, il y a 150 ans, il y a eu des débats : est-ce que ça appartenait à l'État, au propriétaire ? Ça a été tranché : chaque propriétaire du haut a eu un coin de marais en bas jusqu'à la Seine. Et puis, quand le canal de Tancarville a été créé, l'État a dit : ce qu'il y a entre le Canal et « la nouvelle Seine », ça nous appartient ; maintenant, c'est le Port autonome. Depuis 20, 30 ans, le Conservatoire du littoral rachète tout par préemption.

Le bord de la falaise, c'est l'endroit que je préfère. Personne ne s'y promène, on est au bout. Si on a envie de faire une petite balade, on vient là. On passe à côté de la mare. Tout l'été, les bêtes vont y boire. C'est entretenu par le Parc de Brotonne. C'est la seule mare du coin où il y a des tritons crêtés. C'est très rare, il faut de l'eau et des forêts, ça vit en terrestre puis pour la reproduction ils viennent dans les mares. Il y a une animatrice qui venait régulièrement avec une classe au printemps pour les voir. Il y a eu des inventaires de batraciens aussi. Au printemps, quand tous les pommiers sont en fleurs, ça bourdonne, les feuilles explosent de partout, c'est quelque chose ! Dans les haies, il y a plein de merisiers et de cerisiers, ça fait venir les oiseaux.

Ce tas de marne à côté des ruches, c'est de la craie broyée, on la met dans les champs et puis au sol dans les bâtiments parce que les aires paillées, c'est de la terre, ça prend l'humidité et la marne ça durcit. Ça vient de carrières de Seine-Maritime, parfois du Pays de Bray. Ça arrive qu'on y trouve des coquillages marins parce que c'est du calcaire de fonds marins. La falaise, c'est trente à quarante centimètres de limon, après il y a de l'argile à silex, puis sur quatre-vingts mètres d'épaisseur, on trouve une accumulation de coquillages de fond de mer. La craie dans les champs, ça fait 2000 ans que ça se pratique. Les agriculteurs ne connaissaient rien à la chimie mais ils avaient repéré que ça avait un effet sur les cultures. Ici, le limon est à cinq et demi de PH et pour avoir de bons rendements, il faut un PH aux alentours de sept. Le seul moyen d'y arriver c'était de mettre de la craie. D'ailleurs, il y avait dans les baux, une obligation de marnier. Ça existe encore, maintenant on a des analyses de terre pointues qui permettent de régler l'apport précisément. Alors, tous les ans, les enfants achètent leur camion de craie pour réguler l'acidité de la terre. Ici, on a eu un problème de fécondité : les veaux naissaient avec les pattes tordues, on a cherché, et après analyse des prés, on s'est rendu compte qu'il y avait un excès de phosphore, pour qui, pour quoi ? On a deux hypothèses : le sol est riche en matières organiques parce que le terrain n'est pas épais ; ou bien, ici, il y avait beaucoup de « fermes de pêcheurs » : est-ce qu'on ne mettait pas les arêtes et les restants de poissons dans le

fumier qui après était épandu dans les champs ? Il y avait plein de familles de pêcheurs à Saint-Vigor. Plus bas, sur la falaise, il y a des sculptures de bateaux de pêcheurs, on en a aussi sur le portail à l'entrée. En tout cas, plus on s'éloignait du bord de la falaise, moins il y avait de phosphore dans les analyses.

On retrouve une écurie qui accueillait probablement des chevaux de trait, on a la trace de la couche du charretier qui dormait en hauteur, même l'interrupteur est encore là ! À côté, se trouve une autre petite étable, on voit encore les râteliers. On pense qu'avant c'était une bergerie, après on y a mis des vaches. Sur le bout du bâtiment, les entrées sont assez larges, ça permettait de faire entrer les voitures à cheval. Et le manège qui était derrière la grange a été déplacé. On a tout déchevillé, le menuisier a remis des pièces neuves où ça manquait. Moi, j'ai toujours ma jument : *Urban Lady*, une trotteuse réformée, qui est gentille comme tout, et joueuse. Elle réclame du foin en disant « foin-foin-foin ». Elle avait un petit copain, un poney ; lui, ce qu'il aimait, c'était courir dans la neige avec un traîneau et les gosses dessus. Il s'éclatait ! Il est mort malheureusement. La jument a été triste pendant un bon moment.

On pense que la physionomie du corps de ferme a bien changé, que c'était plus grand. Il y a quelques années, quand on a voulu faire passer l'eau et l'électricité, on a creusé une tranchée et on a trouvé des fondations d'1,20 mètres de large avec des silex rectangulaires et des grosses pierres blanches. À mon avis, il y avait un château ici, qui est tombé ou qui a été démolit. Le manoir de Bacqueville a été construit, un peu plus loin. Le chemin d'origine a lui aussi bougé, il allait directement à l'église qui est classée Monument historique. On a dû élargir l'entrée du clos à cinq mètres pour faire entrer les engins, elle mesurait 3m30 à l'origine. Le maçon a essayé de replacer les pierres dans le même ordre parce que ça a une signification particulière. On pense qu'il y avait un toit d'entrée, une sorte de porche, comme à la ferme d'Amontot à Saint-Romain-de-Colbosc, l'entrée est magnifique.

LA FIN D'UNE ÉPOQUE

La déprise agricole c'est ce qu'il y a de pire pour les clos. Les agriculteurs arrêtent, il n'y a plus d'élevage sur le marais, et un corps de ferme qui n'est plus en élevage et qui a du terrain, et bien, on y construit une maison, ou deux et ça, multiplié par le nombre de corps de ferme, ça fait beaucoup. 80 % des nouvelles constructions à Saint-Vigor sont dans les corps de fermes. Si ça tombe en ruine, ce n'est pas beau, alors les POS sont modifiés et on permet la construction. Ici, c'était un hectare ce corps de ferme, maintenant, c'est quatre maisons, la cinquième ne peut pas se faire parce qu'il y a une marnière à côté. Et puis on supprime petit à petit les talus parce que c'est beaucoup d'entretien.

Je ne sais pas ce que ça deviendra. Ce n'est plus adapté aux fermes modernes et on ne peut pas transformer. Souvent on voit les clos ouverts d'un côté parce que les exploitants sont partis dans la parcelle d'à côté pour faire des hangars, on

voit ça partout dans le Pays de Caux: le bâtiment d'habitation et quelques bâtiments historiques dans l'enceinte du clos et à l'extérieur, les hangars à patates, des hangars à foin, les stabulations à vaches... on les fait à l'extérieur parce qu'il n'y a plus assez de place à l'intérieur. Et quand on arase un talus, pour aller un peu plus loin, on ne le refait pas. Dans une ferme pas loin, les propriétaires ont replanté une haie de chênes tout autour, mais à plat pour que ce soit plus facile d'entretien.

Il y a une sorte de nostalgie quand on parle de clos-masures, bientôt ça n'évoquera plus que les temps anciens. Et, en même temps, c'est comme ça, c'est l'évolution; les critères économiques sont de plus en plus sévères, il faut voir plus grand, et être super organisé, et produire parce que si on ne produit pas, on n'y arrive pas.

Alors, les bâtiments ici, on pourrait dire que ça s'en va en « émouluque »... Les Cauchois comprendront!

Saint-Vigor-d'Ymonville, vue sur l'estuaire © Laurent Bréard





**Françoise, Gaston
et Jean-Charles Vautier**

Ferme de L'Herrière

HERMEVILLE

**« Je m'étais toujours dit :
Si j'ouvre quelque chose,
ce sera ici ! Parce qu'au-delà
de l'attachement au site,
on voulait travailler avec
de la production locale. »**

PROPRIÉTAIRE À 28 ANS

Au Moyen Âge, ça devait être une forêt ici, puis ils ont commencé à exploiter les meilleures terres en abattant les arbres là où la terre était bonne, sans cailloux. On m'a aussi expliqué que les fermes étaient construites sur les meilleures terres, pour que les maisons ne prennent pas l'humidité et restent saines. Ce qui était la maison d'habitation du clos a dû avoir un toit en chaume, l'eau descendait jusqu'au pied de la maison et elle était absorbée par le terrain, c'était une terre qu'on appelait le « boit tout ». Les Anciens avaient une connaissance du terrain.

Le tiers de la maison possède une cave qui n'a rien d'extraordinaire, mais elle détermine les fondations de la première habitation. Une pierre, qu'on appelle « un corbeau », a été datée du 12^e siècle. À l'origine, des nobles étaient propriétaires. Dans le monde agricole, les exploitants étaient souvent locataires, les biens appartenaient à des gens fortunés.

Ce n'est pas mon grand-père qui devait reprendre l'exploitation, mais son cousin, qui est tombé malade. À l'époque, les locataires changeaient assez souvent. L'expression : « en septembre tout le monde déménage » vient probablement du monde agricole. Les locations commencent le 29 septembre, le propriétaire est payé le 29 septembre et le 29 mars ; quand il y avait un changement de locataires, c'était toujours au 29 septembre. Mes grands-parents sont arrivés ici en 1913 comme locataires. Mon grand-père est décédé à 50 ans, le même jour que son père, quand il a appris la mort de son père, le fils aîné est mort aussi. Mon père, qui voulait être cleric de notaire, à 17 ans, s'est retrouvé chef de famille, ma grand-mère était seule avec neuf enfants, le dernier avait 2 ans. Alors, il a travaillé sur l'exploitation jusqu'en 1938, il avait 28 ans. Mes parents se sont mariés cette année-là. Et puis, la guerre a éclaté. Il est parti a été fait prisonnier et n'est revenu qu'en 45. Il a connu ma sœur, elle avait 6 ans ! En 1948, mes parents ont remplacé ma grand-mère dans l'exploitation. Moi, je suis né en 1947 sur une autre petite ferme que ma mère avait exploité du temps de la guerre. Mon grand-père s'appelait Gaston, le fils aîné s'appelait Gaston, je m'appelle Gaston... Je remplace un peu les morts. Dans ma tête, quand j'ai acheté, je me suis peut-être dit : « Mon grand-père aurait acheté ».

Je me suis mis en société avec mes parents en 1971. En 75, mon père a pris sa retraite, j'ai repris toute l'exploitation. La propriétaire a fait une donation à ses enfants, la fille avait besoin d'argent, elle a vendu l'ensemble de l'exploitation qui faisait 53 hectares. C'était mon outil de travail. J'avais 28 ans et on avait déjà 4 enfants. Il a fallu que les banques acceptent. On a pu le faire parce que mon épouse était enseignante, il y avait un salaire stable. Je n'ai pas vraiment hésité, il y a une part d'inconscience quand on est jeune, parce que c'est lourd quand même ! Mon père était administrateur au Crédit Agricole, il m'a incité à avoir un plan de gestion.

Ça ne se faisait pas trop encore ; pendant quatre ans, j'ai été accompagné sur ces aspects, je savais où j'allais, alors qu'à l'époque les gens travaillaient un peu à vue : beaucoup d'agriculteurs savaient quelle culture était la plus rentable mais de là à savoir quel revenu ils pouvaient en tirer, c'était autre chose !

J'ai commencé avec des vaches laitières, mais je n'ai pas pu continuer seul, donc en 1977, j'ai arrêté et je me suis mis essentiellement aux cultures. Le bord de mer est idéal pour le lin et pour les betteraves sucrières, on peut faire des céréales, du maraîchage, on peut tout faire ici sans drainage ni irrigation. C'est une des rares régions en France où c'est possible. En 71, la moyenne des exploitations dans le Département était de 25 hectares, aujourd'hui, ça tourne autour de 100. Mon épouse a dit : « Une fois mais pas deux ! », alors je suis resté avec la surface initiale, ça explique pourquoi aucun de nos cinq enfants n'a repris l'exploitation, il aurait fallu s'agrandir et on voulait donner une chance à chacun d'entre eux pour les études. Nos filles sont enseignantes comme leur mère, Jean-Charles est dans la restauration, un est ingénieur à l'ONF et le troisième était dans le commerce.

Jean-Charles : Il faut dire aussi qu'on a été beaucoup sollicités quand on était petits, ça ne donne pas forcément envie !

Gaston : C'est vrai que je suis resté sur du manuel parce que j'avais les enfants pour m'aider, je ne pouvais pas investir dans du matériel trop important, il y avait déjà le prêt de la ferme à rembourser.

LE CLOS : INTÉGRER DU CHANGEMENT

En surface, le corps de ferme n'a pas bougé depuis le 16^e siècle. La grange, probablement le plus vieux bâtiment, a été construite en brique de Saint-Jean. On date l'arrivée de la brique industrielle, aux alentours de 1850, avec l'arrivée du chemin de fer, quand on a commencé à industrialiser. Quand la brique est orange, c'est avant 1850, quand c'est bordeaux, c'est après. Le problème de ces briques, c'est qu'elles sont difficiles à réparer, elles sont très friables. Derrière la grange, il y avait un manège pour le battage des céréales, pratiquement comme dans toutes les fermes. On a dû s'en séparer ; il y avait aussi une étable de 40 mètres de long et à côté « la toise au fumier », dont on se servait comme engrais dans les champs. Il y avait une autre étable je l'ai connue en toit de chaume, j'ai fini par la supprimer, je n'en avais plus l'utilité ; par contre, j'ai réutilisé les matériaux pour la maison : les moellons et des silex noirs très bien taillés.

On a fait beaucoup de travaux sur la maison qu'on appelle maintenant « le restaurant ». Un soir, on n'avait pas encore signé chez le notaire pour la vente, mon épouse ferme les volets... tout un pan de mur qui tombe ! Les propriétaires nous ont laissé une somme d'argent sur la dernière location pour pouvoir faire des réparations. Ensuite on a refait plein de choses à l'extérieur et à l'intérieur. On a gardé les grilles sur les fenêtres, elles datent du 16^e siècle. Je pense qu'ils récupéraient les impôts, ce qui explique leur présence. Le colombage était en très mauvais état et les anciens occupants avaient refait un mur en briques avec un ciment peint de faux colombages ... pas très joli. On a tout cassé... 60 tonnes de terri ! J'ai connu l'étage de la maison en terre, on a créé des pièces d'habitation. Il y avait énormément de pièces à l'origine : une salle, une dépendance, deux chambres, une arrière-cuisine, le fourneau était dans la pièce principale qui était aussi la cuisine ; la laiterie était au bout : mes parents faisaient la transformation du lait : crème, beurre... qu'ils vendaient au marché. On a aussi créé des fondations, avec des colonnes de béton armé sous chaque poutre.

On a repris la façade en construisant un mur en « agglo de 20 » et on a fait un habillage en pierre de Caen et silex noirs qui sont beaucoup plus rares. Ils sont vraiment bien taillés, ce qui fait qu'il y a très peu de joints. En général un silex taillé fait 12 centimètres. On en retrouve dans la terre quand on retourne le potager : il y avait probablement un bâtiment à cet endroit parce que quand on a creusé pour préparer le sol, on a retrouvé des fondations. Je n'en avais jamais entendu parler, ça doit remonter à très loin. Il faut savoir que les maisons étaient construites avec les matériaux trouvés sur place ou à proximité. La façade à l'arrière de la maison est « restée dans son jus », d'ailleurs il y avait un couloir qui desservait tous les greniers qu'on devine. On voit

aussi le léger affaissement des poutres, je pense que les occupants faisaient couler les eaux usées, la terre du mur était probablement plus humide et la façade avec le poids de la maison a dû s'affaisser un peu.

Il y avait une charretterie que j'ai démontée dans les années soixante-dix, l'écurie est restée tout comme le cellier-pressoir qui a été transformé en habitation, c'est là que nous vivons désormais. Il y a eu aussi un four à pain, c'était devenu une bergerie, mais il était en très mauvais état, je l'ai rasé: je ne supporte pas un bâtiment qui part en ruine, je préfère raser que de laisser. Les granges sont restées telles que. Les Cauchois ont l'habitude de dire: « On ne fait pas de frais dans ce qui ne nous appartient pas ». À l'époque, on ne payait pas de loyer pour la maison, on payait « en l'état », c'est-à-dire pour l'ensemble de l'exploitation. Le propriétaire, s'il y avait des frais, ce qu'il gagnait en loyer, il le mangeait tout de suite!

Les haies, c'est beaucoup d'entretien. Tout le clos était entouré de hêtres, mais arrive un moment où les arbres sont vieux. En 1985, j'ai replanté 1500 arbres. Quand on a dû se séparer des hêtres sur toute une rangée, il y avait déjà des arbres replantés: merisiers, châtaigniers, du moyen jet et du « bourrage »: noisetiers, charmes... J'avais tout anticipé. Ça a été beaucoup de travail, mais on avait les plants gratuits. Par contre, il fallait faire ça bien, sous-soler, poser une bâche. Un ami est venu m'aider, tout était préparé, il n'y avait plus qu'à planter, on a mis trois jours à planter 1500 arbres, on était à genoux, on ne se relevait pas! J'en ai replanté il y a encore trois ans, il faut attendre cinq ans pour que ça représente quelque chose, là ça paraît petit. On apprend la patience. C'est comme la tonte, quatre hectares à tondre, c'est six à sept heures de tonte par semaine.

INCIDENCE DES CULTURES SUR LE CLOS

Quand j'ai arrêté l'activité, j'ai vendu pas mal de terres, mais j'ai gardé les 18 hectares autour du clos, je loue une partie en bail précaire, avec l'interdiction de faire des pommes de terre. Il y a une telle production de pommes de terre, qu'à chaque forte pluie, tout le limon s'en va. C'est assez inquiétant d'ailleurs: le sol est complètement déstructuré. On vient de curer la mare, elle ne tenait plus l'eau, il y avait plus d'un mètre de vase. Comme elle n'était plus assez profonde, elle débordait en cas de grosse pluie et un coup de sécheresse, on n'avait plus d'eau! La terre ravine, elle n'a plus de corps: quand elle est tamisée, elle devient poussière. Pour éviter l'érosion, beaucoup d'exploitants font de l'engrais vert. Mais pour les pommes de terre, comme c'est déterré à l'automne, il y a une dérogation: c'est trop tard pour faire des engrais verts. La pomme de terre est récoltée, et la terre reste nue tout l'hiver, elle n'est pas tenue. On a donc extrait plusieurs tonnes de vase, on a nivelé tout autour. Là, on devrait être mieux, je vais pouvoir remettre des poissons et les grenouilles reviennent déjà! Au début de mon activité, on avait une centaine de bêtes, la mare alimentait en eau tous les animaux. Maintenant il n'y a plus d'animaux, mais elle est importante pour l'écoulement.

Jean-Charles: C'est une des rares fermes où la mare est à l'extérieur du clos: comme c'est le coin le plus bas, c'était logique.

Mon père a aussi gardé quelques hectares pour nous et les clients du restaurant, les gens du gîte qui voudraient se promener. Et puis, toute la partie face au restaurant a été paysagée.

Gaston: J'ai connu la propriété avec trois cents pommiers de pommes à cidre, à l'époque de mes parents. Ils ne trouvaient plus à vendre les pommes, comme beaucoup d'autres. Il y a même eu des subventions pour supprimer les pommiers. Mes parents en avaient abattu 150 sur le devant, ça faisait vraiment vide! Lors d'un voyage en Angleterre, on avait vu des parcs magnifiques; en revenant, on est allés voir notre voisin qui était pépiniériste, il nous a fait des plans et on a paysagé tout le devant. Il y a des pommes à couteaux, Jean-Charles les utilise pour les tartes, les compotes... du restaurant. Par contre, les pommes à cidre, on les perd.



Hermeville, le potager et le manoir © Laurent Bréard

L'ATTACHEMENT AU LIEU

Les agriculteurs, en général, sont très attachés à la terre, ils ne la vendent pas. Avec mon épouse, nous avons pratiqué autrement, on a préféré vendre et faire une donation à nos enfants plutôt qu'ils héritent de terres. Le corps de ferme appartient à nos cinq enfants et nous en avons gardé l'usufruit. D'ailleurs, quand Jean-Charles a décidé d'ouvrir le restaurant, il a fallu l'accord de tous ses frères et sœurs et l'une des conditions c'est que s'il arrête l'activité, il ne peut pas revendre. Le notaire ne pouvait pas l'inscrire sur un bail parce que toute activité commerciale a une valeur. C'est donc un accord tacite entre nous. Quant à la suite, on n'impose rien à nos enfants, ils décideront. Pour ne léser personne, les terres sont parfois séparées en autant d'enfants, alors les exploitations deviennent de plus en plus petites. Vous aviez un propriétaire, et dix années après, vous en aviez dix. Ça coûte parfois plus cher de frais de notaire lors des rachats. On a envisagé à un moment de partir

de la ferme et puis Jean-Charles est revenu dans la région, ça a joué aussi à ce qu'on reste. Les racines, c'est important je crois. Les gens sont attachés aux lieux où ils ont eu leur jeunesse. C'est la famille ce lieu. À Noël, cinq enfants, quinze petits-enfants, tout le monde est là. C'est traditionnel. Souvent au mois d'août, tout le monde vient passer deux, trois jours. On fait un repas de famille et après, match de foot, dans la cour avec deux équipes : les Vautier contre le reste du monde !

Jean-Charles : Nous les enfants, on est nés ici, je n'ai pas d'attachement aux terres, mais j'en ai un fort au clos. Le fait qu'on y soit né, ça représente quelque chose. Je suis parti, plus de dix ans à Paris, dans le sud de la France et je suis revenu, ici. Quand arrivent le printemps et l'automne... Quel bonheur ! J'ai des clients au restaurant qui ne viennent que l'été, mais moi, voir le clos aux inter-saisons, je trouve ça magnifique, la végétation qui reprend vie au printemps, et l'automne c'est reposant, fin août, jusqu'au mois d'octobre, il y a la

récolte des fruits, les feuilles changent de couleur, la chaleur est plus douce.

Gaston : Le clos est un peu vallonné, c'est plus joli... Les gens pensent que le Pays de Caux, c'est tout plat, alors que c'est plein de vallons. Si on suit l'eau, on arrive à la Lézarde. Tout était construit en fonction de la circulation de l'eau, le sens du vent, on suivait les éléments à l'époque.

Jean-Charles : Je n'habite plus sur place, j'ai acheté à quelques kilomètres d'ici, c'est important pour faire une coupure avec l'activité professionnelle. Mais on a gardé des chambres à l'étage: si je finis plus tard, je peux rester sur place ou quand mes parents s'absentent, c'est important d'avoir toujours quelqu'un. Un clos, ça se surveille !



Hermeville, le manoir © Laurent Bréard

RESTAURANT DE L'HERMIÈRE: UN NOUVEAU SOUFFLE

Jean-Charles : Entre le moment où mon père a arrêté son activité et le moment où j'ai commencé la mienne, il s'est écoulé plusieurs années. Je suis revenu dans la région en 2008. À l'époque, j'habitais le cellier qui avait été aménagé en habitation et mes parents habitaient la maison principale. En 2011, quand j'ai ouvert le restaurant, mon père m'a fait un bail commercial et on a switché, ils sont venus habiter au cellier, et moi j'occupais l'étage de la maison principale. Le rez-de-chaussée de la maison est devenu un restaurant. Quand j'ai acheté une maison un peu plus loin, j'ai rouvert le gîte à l'étage.

Gaston : L'activité du gîte avait été lancée en 1988, ça nous a aussi permis de faire des travaux. On louait toute l'année, on avait des gens en déplacement qui venaient pour de longues durées. Avec *Gîtes de France*, il fallait libérer pour les vacances scolaires, ça faisait partie des obligations.

Jean-Charles : Mon laboratoire de cuisine est à côté de la maison. C'est l'ancien poulailler. J'ai un BTS hôtelier. Au début de mon activité professionnelle, j'étais dans la gestion, le management d'équipes, mais j'ai aussi une formation de cuisinier, en service et hôtellerie. C'est avec mon épouse qui elle a une formation en cuisine que nous avons ouvert le restaurant. Récemment, elle a fait une reconversion, alors pour maintenir l'activité, j'ai décidé d'organiser les choses différemment. Depuis le début de l'année, j'ouvre le restaurant sur réservation, pour des groupes entre dix et quarante personnes. Ça me permet d'anticiper. Jusqu'à quinze, vingt couverts, je peux assurer seul le service et la cuisine et si les groupes sont plus importants, je travaille avec des extras. La partie gîte continue toute l'année.

Je m'étais toujours dit : « Si j'ouvre quelque chose, ce sera ici ! ». Parce qu'au-delà de l'attachement au site, on voulait travailler avec de la production locale. Il y a le potager et c'est Gaston qui s'en occupe.

Gaston : Il y a toujours eu un potager, mais quand Jean-Charles a décidé d'ouvrir le restaurant, on s'est dit que ce serait bien que le jardin produise les légumes. Ça reste une entreprise familiale ! Le potager a diminué de moitié, j'avais 2000 m². À l'automne je récupère les feuilles et je recouvre tout mon jardin. Je sème de l'engrais vert pour entretenir le sol, aucun engrais chimique, aucun traitement, que du travail manuel. En tant qu'ancien agriculteur, je peux exploiter mon potager, je fais une facture à Jean-Charles. Lui n'a pas le droit, il serait obligé d'être inscrit comme exploitant-agricole. Je fais tout en bio et sur le jardin, il n'y a jamais eu de traitement, les clients apprécient.

Jean-Charles : On a nos propres poules mais on ne peut pas utiliser les œufs. On a nos propres

légumes mais on fait aussi appel à des producteurs du coin. Il y a une dame qui fait du canard sur Yport, un gars qui fait des poulets et des pintades sur Bréauté. Demain j'accueille des restaurateurs d'Ardèche qui viennent me voir pour que je leur explique mon fonctionnement : ils ont racheté un bistrot de pays et ils veulent créer un potager. Ils ont dû entendre parler de nous. Quand on a ouvert, on avait eu un article dans *Détente et jardins* : on était cinq, six restaurateurs à avoir été interviewés, dont Michel Guérard, 3 étoiles au Michelin. Tous faisaient leur propre potager. On est peu à travailler comme ça au final. S'installer comme restaurateur à la campagne, ce n'est pas évident. Notre chance, c'est qu'on est à vingt minutes du Havre : notre clientèle est plutôt citadine ou touristique.

Gaston : Les gens de la campagne vont très peu au restaurant ; ce n'est pas le monde rural qui va faire vivre un restaurant ! Et puis, il y a la coupure de l'après-midi, il ne faut pas que les salariés habitent trop loin, parce qu'entre le service du midi et celui du soir, si on passe la moitié du temps sur la route, ce n'est pas la peine. Et puis, c'est sûr que c'est plaisant de travailler ici, mais il y a aussi les contraintes. Un coup de tempête comme on en a beaucoup depuis quelque temps... J'ai passé huit jours à ramasser le bois !

Jean-Charles : Mon père passe beaucoup de temps dans la cour, si ce n'était pas le cas, je devrais faire appel à une entreprise mais je n'aurais pas les moyens de financer ça ; le fait de changer d'activité aujourd'hui ça va me laisser un peu plus de souplesse pour travailler en extérieur, tondre la pelouse... J'aime bien couper du restaurant, ça me permet de m'évader, de changer d'air. Après, c'est beaucoup de travail, ce n'est pas comme en ville où ce sont des agents municipaux qui vont nettoyer les abords. Ici, on n'a pas le tout-à-l'égout, il faut s'occuper de la fausse septique et de l'épandage...

Gaston : On a 400 mètres de chemin, j'y suis tout le temps... je ne supporte pas les nids-de-poule. Ça a toujours été dans mon esprit. Je me souviens d'un commercial qui m'avait dit : « J'ai dû me tromper, je ne suis pas chez un agriculteur là, c'est sûr ». On a recréé le poulailler dans un bâtiment : les poules c'est très bien pour les déchets verts du restaurant et je récupère la fiente pour le potager, un cercle vertueux ! À une époque, j'avais quelques moutons. On a aussi des chevaux. Il y a beaucoup d'hirondelles qui nichent dans les bâtiments agricoles. Parfois, c'est embêtant, surtout que les pigeons s'y mettent, ça fait un peu de saleté... Et puis j'ai aussi ma réserve de légumes et mon abri bois : j'ai refait un bâtiment derrière, j'alimente cinq poêles à bois. C'est du bois d'ici bien sûr.

Jean-Charles : On avait fait un set de table sur lequel on expliquait ce qu'était un clos. C'est ma mère qui a peint l'aquarelle. Les gens sont curieux de connaître ce qu'est un clos-masure, ils regardent le potager. J'incite les gens à visiter, à se promener, vu tout le mal que mon père se donne autant qu'ils en profitent.

Gaston : Quand je suis au jardin, les gens aiment bien venir me parler : j'ai beaucoup de plaisir à discuter avec des gens qui viennent d'ailleurs.

RESTER AUTONOME ET EN FAMILLE

C'est bien les subventions mais on peut faire autrement. Par exemple, on n'a pas de bouche à incendie. Le maire de la commune m'avait dit qu'on pouvait mettre une cuve enterrée, ça coûtait 30 000 €. Moi, je m'y suis pris autrement, j'ai creusé un bassin, j'ai fait une digue, il y a trois mètres de fond, j'ai 300 000 litres d'eau dans le bassin, les pompiers sont venus, il n'y a pas de problème pour l'accès, ça m'a coûté 1 000 € ; par rapport à ce que ça aurait coûté à la collectivité, c'est quand même mieux.

On est isolés par rapport à la commune, en même temps, on n'a jamais rien demandé. On a plus d'interactions avec l'Office de tourisme, le CAUE 76, le Comité départemental de tourisme. Quand on a décidé de faire les travaux, on a fait tout seul. Mon épouse préparait les plans pour chaque corps de métier. Elle aurait aimé être décoratrice d'intérieur, elle a toujours des idées. On n'a pas voulu classer la maison pour rester libre. Par exemple, les fenêtres, c'était des petits carreaux, on s'est permis de mettre des fenêtres plus grandes parce que sinon, c'est très sombre, ça ne choque pas ; et puis, de toute façon, quand on fait une déclaration de travaux en mairie, si ça pose problème, on est contacté. C'est quand même bien quand on peut décider soi-même ou en famille. Au moment du Covid, fermeture administrative du restaurant, on ne savait pas trop où ça allait ; à cette époque les cars *Périer* nous ont contactés pour stationner des cars. Ça ne gênait pas du tout, on a dit oui. On en a eu jusqu'à quatre ; ils sortent plusieurs fois par jour, les cars scolaires par exemple. Tout le monde est gagnant : l'entreprise, les chauffeurs qui n'ont plus à se déplacer au siège et moi, 100 € par mois par car, j'ai fabriqué un petit parking. Le Covid, c'était l'inconnu, il fallait garantir ses arrières. On fait aussi de l'hivernage dans la grange, ça occupe les bâtiments et le peu d'argent qui rentre, ça permet de financer les travaux d'entretien, récemment, on a refait une toiture.

Jean-Charles : Moi, je vis avec mes parents même si j'ai acheté à Gonneville, on est souvent ensemble, c'est particulier, mais il y a le plaisir de profiter de ses parents. Ma plus jeune fille qui a maintenant 14 ans était beaucoup chez eux, avec notre activité au restaurant.



Chantal et Guy Vimbert

Ferme d'Épaville

MONTIVILLIERS

**« Pour nous,
la transmission,
c'est essentiel. »**

AU COMMENCEMENT...

Guy: La ferme d'Épaville a été construite entre le 16^e et le 18^e siècle. La propriétaire actuelle est la descendante d'une famille qui travaillait dans le négoce sur le port. À l'époque, les gens qui travaillaient dans le transit achetaient des terres, c'est comme ça que les descendants se retrouvent avec des biens, mais pas nécessairement l'argent pour entretenir. Notre propriétaire vit au manoir depuis qu'elle est à la retraite. La ferme a été construite en plusieurs étapes, d'ailleurs, cela se voit dans les choix architecturaux et les matériaux utilisés. À une époque, il semblerait qu'elle ait été rachetée par les abbesses de Montivilliers. Ça a permis d'entretenir les bâtiments, de réaliser des travaux, l'abbaye disposait de moyens à l'époque. Nous, on appartient à ce territoire: on est né ici et on mourra là.

Chantal: Nous avons une ferme agricole à Saint-Martin-du-Manoir, qui est notre site d'origine. Nos enfants ont repris cette activité. Mon mari était en association avec son frère et ils faisaient déjà un peu de ferme pédagogique mais c'était cinq jours par an. Le site n'était pas adapté: là où il y a des vaches, il y a beaucoup de passages d'engins ce qui peut poser problème en matière de sécurité. Lorsque nous sommes arrivés sur la ferme, il y a une trentaine d'années, nombre de ces vieux bâtiments n'étaient plus utilisés et ils étaient très fragilisés par le temps, les intempéries... L'agriculteur qui exploitait la ferme avant nous aimait beaucoup notre manière de travailler. Il nous faisait confiance. Avant de prendre sa retraite il nous a fait rencontrer la propriétaire. Ça ne fonctionne plus tellement comme ça les cessions de ferme... Aujourd'hui tout est économique et fiscal: certains achètent des terres pour défiscaliser.

Nos enfants qui ont repris l'activité ont 130 hectares de culture et 130 vaches laitières auxquelles s'ajoutent les génisses. À la base, notre activité est agricole, la ferme pédagogique c'est un prolongement. Il faut être agriculteur pour proposer ce service, être dans le réseau *Bienvenue à la ferme*. C'est la Chambre d'agriculture qui était à l'origine du réseau. Il existe des fermes d'animation, elles ne sont pas gérées obligatoirement par des agriculteurs. Appartenir à ce réseau c'est important: on a une charte avec des engagements de qualité, des formations, un suivi et nous sommes reconnus par l'inspection académique. Pour nous, la transmission, c'est essentiel.

Guy: Tout ça a démarré au milieu des années 1990, on nous a proposé de faire des formations, on prenait conscience qu'il y avait un patrimoine à transmettre et qu'il fallait agir pour éviter la déconnexion des gens avec le monde agricole. Avant, tout le monde avait un oncle, une grand-mère, un frère dans le monde agricole, tous les enfants avaient la possibilité de voir et de toucher des animaux. Avec le temps, ça a disparu.

LA FERME PÉDAGOGIQUE : D'ABORD DES TRAVAUX !

Guy : Quand on vient ici, on a l'impression de recevoir plein d'ondes positives, on vient même quand on n'a rien à faire : réparer un truc, faire une bricole, de toute façon, il y a toujours quelque chose à faire ! Et puis, ça ne nous quitte pas : on part en vacances, on va visiter des fermes pédagogiques !

Les clos-masures, nous avons grandi avec, ça fait partie de nos gènes quasiment ! Les parents de ma femme étaient agriculteurs à Octeville et ils habitaient un clos-masure et moi aussi je suis du coin, alors ça n'a pas été une découverte. Il faut être attaché aux vieilles pierres pour rénover ce type de bâti, surtout que tout a été restauré dans les matériaux d'origine ou locaux. Les briques blanches viennent de Sanvic, les rouges de la Mare Rouge, les grosses pierres silex, on les trouve dans les champs... Ça nous permet aussi d'expliquer à nos visiteurs les aspects architecturaux comme l'extraction du silex, la fabrication du torchis... D'ailleurs, nous sommes allés faire un stage à La Maison du Parc de Brotonne pour apprendre à faire le torchis.

Chantal : La salle pédagogique de notre ferme c'est l'ancienne « grange à bâtière », l'endroit où, autrefois, ils battaient le grain au fléau, c'est l'ancêtre de la moissonneuse-batteuse en quelque sorte. Ces bâtiments ont perdu leur usage à partir du moment où les tracteurs et machines agricoles sont apparus : ils ne pouvaient plus entrer dans les bâtiments devenus trop étroits. Sans usage, c'est difficile de conserver un bâtiment car la rénovation et l'entretien ont un coût. Cette grange avait une espérance de vie de cinq ans à notre arrivée. La ferme pédagogique était un bon outil pour envisager la rénovation. Nous ne sommes pas propriétaires du lieu mais nous avons financé la rénovation des bâtiments. C'est une belle idée, mais après... il faut amortir ! Nous avons coutume de dire à nos visiteurs que leur contribution financière participe à la préservation du patrimoine, ce sont eux qui nous aident à rembourser les emprunts, même si nous avons reçu des subventions, principalement de l'Europe, du Conseil départemental et de la communauté urbaine Le Havre Seine Métropole. Nous avons diversifié l'utilisation de la salle, elle sert aussi à des réceptions, des comités d'entreprises... C'est d'ailleurs ce qui nous avait été conseillé par nos financeurs.

À proximité de cette grange, il y a le manoir d'Épaville, qui est partie intégrante du clos-masure et qui est inscrit aux Monuments historiques, cela signifie que la rénovation du bâtiment devait respecter des normes très strictes, par exemple, nous ne pouvions pas toucher aux ouvertures extérieures et en même temps, il fallait être aux normes pour accueillir du public. C'est un casse-tête ! Mais à force de discuter avec des spécialistes,

des gens du métier... on a trouvé les solutions. Avec la propriétaire, nous avons réintroduit les fruits en plantant une centaine de pommiers. C'est un gros boulot les pommiers parce que ça casse, ça tombe, il faut les tailler, ramasser les pommes. Mais lorsque l'œil se pose sur le verger, on se dit que ça en vaut la peine : l'alignement est parfait quel que soit le point de vue !

L'entretien est constant sur un clos : les talus, la plantation de nouveaux arbres, l'entretien de la volière après une tempête... C'est le travail au fil des saisons. On doit aussi faire attention à la faune sauvage : il faut veiller à ce que les prédateurs ne passent pas sous les clôtures. Les sangliers, les fouines, les renards nous font des dégâts... Les renards, un peu c'est bien, ça fait le « ménage », mais dès qu'ils sont trop nombreux c'est une catastrophe parce qu'ils vont se servir : je ne peux plus avoir la basse-cour avec les poules et les oies en liberté, c'est pour cela que j'ai une volière : elle dispose d'un bel espace avec un filet assez haut, c'est important pour répondre aux normes sur le bien-être animal et ça permet de protéger les animaux des prédateurs. Au sein du clos-masure on a aussi les génisses, les chèvres, un mouton, des ânes et un cheval.

L'activité au sein de la ferme accueille moins d'engins agricoles ou c'est saisonnier, au moment de la récolte du lin par exemple ce qui rend le site bien adapté à la ferme pédagogique.

Nous y avons passé du temps à rénover, beaucoup de temps, de l'argent, des vacances... Mais l'endroit est tellement exceptionnel... même si des terrains ont été perdus avec la zone d'activité et la quatre-voies juste à côté.

LA PASSION DE LA TRANSMISSION

Nous avons une animatrice qui assure en partie l'activité pédagogique. La période hivernale est plus calme, ça redémarre au printemps jusque début décembre, même si une petite activité se maintient y compris l'hiver. À terme, l'idée serait d'intervenir dans les écoles ou les maisons de retraite pour que l'activité se maintienne toute l'année.

Nous intervenons auprès des écoles, maisons de retraite, les centres de loisirs, les crèches, les personnes autistes, des malades d'Alzheimer... Les thèmes changent au fil des saisons : atelier jus de pomme, confection de pain, balade dans le bois pour découvrir la faune et la flore locales...

Guy : Notre premier objectif, c'est de parler du monde agricole. Les générations qui viennent n'ont plus de contact avec l'agriculture, elles ne savent pas ce qu'est « la matière » et pourtant, elles seront de plus en plus exigeantes à l'égard des agriculteurs. Et bien nous, nous sommes un petit maillon de cette grande chaîne du savoir et nous permettons aux gens de voir la matière. Il faut du concret pour discuter de l'agriculture, il faut expliquer notre métier. On essaye de faire le lien entre producteur et consommateur. On aborde ce thème « De la fourche à la fourchette », en faisant prendre conscience que tout ce qui est mangé provient de la terre. Notre préoccupation, c'est la durabilité et le local. C'est aussi parler des normes, de la traçabilité... On a aussi des professionnels qui viennent ici. Récemment, on a eu une réunion avec la Fédération des chasseurs sur le piégeage. Je leur ai montré notre bois et tout l'aspect pédagogique que nous avons développé, ça intéresse.

Et puis, il y a un autre aspect que nous souhaitons transmettre, c'est l'amour du patrimoine. En trente ans de temps, on a perdu trois bâtiments agricoles. Je me souviens de l'étable, tout en brique, silex, magnifique mais le bâtiment « se découvrait ». La propriétaire m'a demandé : « Vous en avez besoin ? Non ? Alors, faites la tomber ». Ça fait mal au cœur. C'est aussi ça la ferme pédagogique : développer une activité qui permet de préserver les bâtiments et d'entretenir.

Il y a tellement comme beauté sur un mur : les petites briquettes et la manière dont elles sont agencées, le mélange brique/cailloux, les couleurs, le torchis, voir les brins de pailles, toucher et sentir que c'est bien lisse, que les détails ont été observés : par exemple, il ne faut pas mettre de joint sur les premières briques sous le torchis pour laisser la pluie s'écouler. Quand on a fait les murs à l'intérieur de la grange, entre le torchis et le bois, il y a une fissure qui se forme, ça s'appelle un retrait, c'est dû au travail des matériaux, et bien on a fabriqué des mèches à partir de lin qu'on a enfoncées dans tous les interstices.

Ça, sans les gens qui nous ont appris, on n'aurait pas su. On nous a transmis et on transmet, c'est aussi ça la chaîne du savoir. Moi j'aime tout ça, j'aime l'avoir fait en famille, j'aime quand c'est bien posé, j'aime la beauté de la construction par rapport à du moderne, pratique, mais sans âme. Mais il ne faut pas se leurrer : économiquement, c'est nul, on ne peut rien en faire à part ce qu'on fait ! Il faut se poser la question : est-ce que ça doit toujours être l'économique qui prime ? Parce que si on n'avait pas fait ce qu'on a fait : la grange serait tombée, de même que la charretterie... La ferme pédagogique a permis de sauver quatre bâtiments.

Dans la transmission, il y a aussi le fait de rencontrer des gens, moi, avant de faire ces interventions, hormis le vétérinaire et l'inséminateur, je ne voyais pas grand monde sur la ferme ! Maintenant, on reçoit 5 000 personnes par an sur une centaine de jours de visite. Je réserve deux jours par semaine pour les visites et je me rends compte que quand je n'en fais pas, ça me manque. On fait de belles rencontres, des enfants, des enseignants, des gens passionnés par notre proposition...

Chantal : Là encore il nous faut nous adapter ! Dernièrement, on a fait les « betteraves d'Halloween », ça fonctionne bien !

Ça fait souvent remonter les souvenirs de l'enfance et ça engage des discussions. Et puis pour nos travaux de rénovation, on a rencontré pas mal d'artisans, des entreprises locales ou des passionnés à la retraite qui nous ont fortement aidés : un ancien forgeron qui travaille tous les matériaux, il nous a installé le cuivre de la cheminée qui tombait par exemple, un de nos menuisiers aimait particulièrement tout ce qui était compliqué... ils nous ont bien accompagnés pour le four à pain. Les gens ont envie d'apporter leur pierre à l'édifice : de nombreux objets nous ont été donnés par des gens intéressés par notre projet.



Montivilliers, Guy Vimbert © Laurent Bréard

LE CLOS-MASURE, UN CORPS DE FERME SINGULIER

D'abord il y a ces talus plantés, c'est ce qu'on voit de loin. Cette année, nous avons replanté 135 arbres sur un talus que nous avons refait : des chênes et une nouvelle variété d'ormes résistante à la maladie. Il y a aussi de la charmille entre les deux de façon à constituer un brise-vent : nous avons deux lignes en quinconce comme c'était fait autrefois.

Le but de ces rangées d'arbres autour des corps de ferme c'est de protéger les animaux et les bâtiments du vent. Nous sommes près de la mer, c'est très venteux. Il y avait une lignée de peupliers avant, c'est un arbre qui a une durée de vie assez courte, mais qui pousse vite. Probablement ces arbres étaient plantés en attendant que les chênes poussent. Le CAUE 76 nous a énormément guidés. Parfois, les aides, c'est d'un compliqué incroyable d'un point de vue administratif. Alors, nous avons choisi de conserver notre liberté et de faire comme on le sentait.

Une autre caractéristique du clos-masure, c'est la dispersion des bâtiments sur toute la surface du clos : une maison d'habitation, un pigeonnier, une charretterie, des écuries, une grange, une étable, mais ici, elle est tombée, des clapiers, un potager, une mare, une bergerie, une porcherie, le poulailler... Tout cela impliquait beaucoup de main-d'œuvre, plusieurs familles vivaient dans cet espace. L'espacement des bâtiments évitait la propagation du feu d'un bâtiment à l'autre, à l'époque pas d'assurance !

Il y avait un rapport entre la surface de la ferme et les terres attenantes. Au fil du temps, les terres agricoles ont été grignotées : la quatre-voies, la zone d'activités, les bassins de rétention d'eau... C'est aussi l'une des raisons pour lesquelles nous avons fait la ferme pédagogique : on perdait en permanence des surfaces, il fallait bien diversifier l'activité.

Guy : Le lieu d'habitation ici, c'est le manoir d'Épaville. Il n'a pas été construit là par hasard : dès qu'il y a un petit rayon de soleil, c'est l'endroit où on en profite le plus. Tout comme les mares, il faut bien choisir l'emplacement : ni trop haut parce qu'elle n'aura pas d'eau, ni trop bas parce que l'eau arrivera trop vite et elle sera pleine de boue. Notre mare est située au milieu de la pente et une noue guide l'eau à travers des branches, ce qui fait qu'elle est filtrée. Traditionnellement, il y avait deux mares dans les fermes : une propre pour les usages de la maison et une pour les animaux. Nous n'avons pas trouvé la mare d'origine, ni le puits d'ailleurs. On suppose qu'il y en avait une devant le cellier parce que nous avons retrouvé des roseaux, des terres argileuses et puis le cidre était fabriqué avec l'eau de la mare, qui est une eau vivante et devait favoriser la fermentation. Mais ça reste un

mystère, il en faut ! Nous pouvons aussi montrer à nos visiteurs les outils nécessaires à la fabrication du cidre : le pressoir, la barrique, les rasières...

Chantal : La mare, nous l'avons réaménagée car il nous fallait un bassin incendie. En 2019, nous avons eu un problème de ragondins qui ont détérioré la bêche, nous devons donc la refaire. En tout cas, on a fait un thème sur l'eau. On présente le puits, les pompes à eau, les outils de portage, les problèmes d'érosion... Les visiteurs adorent ça.

Nous avons reconstruit le four à pain, l'ancien était inutilisable pour des raisons de sécurité. Il faut s'imaginer qu'on l'allume trois jours à l'avance pour l'amener en chauffe progressivement. C'est une activité que nous proposons à l'automne et au printemps. Le pain est cuit en chaleur descendante alors que les braises ont été retirées, c'est ce qui donne une saveur unique : la température n'est pas homogène comme dans nos fours électriques. Les enfants façonnent des miches comme ils peuvent, au préalable nous choisissons une bonne farine, et le résultat est toujours incroyable : faire son pain, c'est très symbolique. C'est l'atelier que je préfère : quand on fait le pain on va parler des différentes variétés de céréales : le blé, l'orge, l'avoine... la manière de les reconnaître. On travaille sur les différents types de farines : noix, lin... mais toutes ne sont pas « panifiables », seule la farine de blé gonfle au contact de la levure. On évoque aussi l'importance des saisons bien sûr.

Le four à pain d'origine était très grand, beaucoup trop grand par rapport à la surface de la ferme. Un jour, un visiteur nous a dit qu'il cherchait ce four depuis des années... Il semblerait qu'il nourrissait les abbesses de Montivilliers ce qui explique sa taille. Nous l'avons rénové et l'avons transformé en « maison d'autrefois ». Ça nous permet d'expliquer la « vie d'avant », sans électricité, sans éclairage si ce n'est la lumière du jour et donc l'importance du coq, premier animal à se réveiller et qui réveillait toute la ferme. Nous évoquons aussi l'absence d'eau courante et la notion d'économie d'eau : l'eau de vaisselle était donnée aux cochons, il n'y avait pas de produit vaisselle à l'époque ! Nous parlons également des moyens de conservation.

Je me souviens que ma mère mettait des œufs dans une saumure ce qui permettait de les conserver longtemps. Juste, on ne pouvait pas les manger à la coque ! Au manoir, il y a une très grande cave, on voit encore le crochet qui permettait d'accrocher un animal et de conserver la viande cinq à six semaines, on mangeait la viande mature à l'époque. On a aussi développé un thème sur les œufs, la chasse, les prédateurs, la fabrication du torchis... On va développer un thème autour du lait probablement.

Guy : Parfois les clos-masures disposent d'un bois attenant. C'est le cas ici. C'était important d'avoir cette ressource à proximité. Ça servait pour les

outils, les meubles, ça permettait de se chauffer, c'était aussi la base des constructions, surtout le chêne, l'orme était plutôt réservé aux meubles, le bouleau, qui n'est pas un très bon bois, servait pour le chauffage et avec les branchettes, ils fabriquaient des balais. Le châtaigner était utilisé pour le lattis des plafonds et avec l'osier ils faisaient des paniers.

Chantal : Dans le bois, on a notre « vieux sage », c'est un vieil arbre. Il observe, il attend l'avenir, il a connaissance du passé et ça, c'est inspirant. On a cette charretterie: avant les fermiers rentraient par un côté et ressortaient par l'autre avec leur charrette. Dans le talus à proximité, il a dû y avoir un terrier qui s'est effondré créant un passage d'eau sous le bâtiment, la pierre s'est effritée avec l'humidité; et comme il n'y avait pas de fondation sur ces vieux bâtiments, les poutres ont pourri à la base et le bâtiment s'est enfoncé dans la terre. Quand on l'a rénové, c'était impressionnant. On avait mis des lève-palette, les tracteurs soulevaient progressivement le bâtiment. Ça craquait de partout et peu à peu ça a repris sa ligne. On a remis des fondations et pu poser le bâtiment d'origine dessus.

Nous avons aussi une ancienne écurie devenue nurserie: avec les lapins, les poussins et les couveuses. Et dans une ancienne grange devenue la nouvelle écurie, il y a le poney et le cheval et l'hiver les autres animaux peuvent s'y abriter. Quand on a commencé à choisir quels animaux on allait mettre dans ces bâtiments, on était attachés aux animaux de la région. Les seuls animaux pour lesquels on a dérogé, ce sont les chèvres naines: plus pratiques à observer pour les enfants.

Les deux bâtiments sont proches l'un de l'autre, on pourrait croire que c'est la même construction, mais sur le pignon, le dessin des briques est différent, on en déduit que ça n'avait pas été construit à la même époque.

Le bruit symbolique de la ferme, c'est le coq bien sûr mais j'adore quand l'âne braie et puis le glouglou des dindons! Mon mari voulait des paons, et moi je voulais des dindons... C'est moche mais pour moi, un dindon c'est la ferme!

Montvilliers, l'ancien four à pain © Laurent Bréard





Montivilliers, le verger © Laurent Bréard

Témoignages d'habitants collectés par Karine Chevallier pour *Les Cueilleurs d'histoires* et illustrés par les photographies de Laurent Bréard dans le cadre de l'exposition *Le clos-masure, un patrimoine à vivre !* conçue par le Pays d'art et d'histoire Le Havre Seine Métropole en 2026.

Photos: Laurent Bréard pour *Les Cueilleurs d'histoires*

Graphisme: Benoît & Nils Eliot / Octopus

La communauté urbaine Le Havre Seine Métropole remercie vivement tous les partenaires du projet.