Normandie, Calvados
Bernières-d'Ailly
le Bourg

moulin à blé, puis moulin à huile, puis fromagerie industrielle de la Société laitière des fermiers normands, puis des Laiteries de Bernières, puis de la Société Fromagère de Jort

Références du dossier

Numéro de dossier : IA14000975
Date de l'enquête initiale : 1997
Date(s) de rédaction : 2014
Cadre de l'étude : patrimoine industriel patrimoine industriel de l'arrondissement de Caen
Degré d'étude : étudié

Désignation

Dénomination : moulin à blé, moulin à huile, fromagerie industrielle
Appellation : Société laitière des fermiers normands, Laiteries de Bernières, Société Fromagère de Jort
Parties constituantes non étudiées : atelier de fabrication, bureau, atelier de réparation, garage, logement patronal, logement d'ouvriers, vestiaire d'usine

Compléments de localisation

Milieu d'implantation : en village
Réseau hydrographique : la Dives
Références cadastrales : 1813, A de l'Eglise, 105 bis ; 2012, AB, 55, 56, 182 ; 2012, ZD, 23, 24

Historique

Jean Nicolas Couliboeuf est autorisé, le 29 novembre 1821, à établir un moulin à farine le long de la Dives. Louis Anatole Gabrie l'acquiert vers 1853 et le transforme quatre ans plus tard en moulin à huile. Les deux roues hydrauliques en place (4,22 m de diamètre) sont alors remplacées par une seule roue. Le moulin est réglementé le 26 mai 1859. Une chaudière de forme cylindrique à deux bouilleurs, fabriquée par Renaux fils (Rouen), et une machine à vapeur (système Woolf) d'une puissance de 8 CV sont installées en 1860 (appareils supprimés en 1868). Occupant une vingtaine d'ouvriers vers 1860, le moulin est démoli en 1869.
Le Nantais Julien Bessard du Parc fait construire une fromagerie sur ce site en 1883. Le 13 septembre 1890, il dépose la marque "Jort-Corneville". L'établissement est repris en 1892 par la Société Laitière des Fermiers Normands, fondée en 1890 à Ferrières-en-Bray (Seine-Maritime), sous la direction de Paul Vignioboul. La production est essentiellement tournée vers le camembert et le pont-l'évêque. L'usine dispose d'une turbine hydraulique et d'une machine à vapeur de 15 CV, remplacée vers 1907 par un moteur à gaz. Durant l'Entre-deux-guerres, 4 500 à 5 000 camemberts sont fabriqués quotidiennement, sept jours sur sept, par une trentaine d'employés. Ils sont notamment expédiés vers l'Angleterre ou les États-Unis. Un atelier de fabrication de "beurre laitier" complète le dispositif. Les ateliers sont peu touchés par les combats de la Deuxième Guerre mondiale. En 1955, Bernard Leboucher et son fils Philippe, descendant du fromager Georges Bisson (IA14000839), constituent la société à responsabilité limitée les "Laiteries de Bernières" et acquièrent la fromagerie l'année suivante. En 1972, celle-ci emploie 50 personnes ; alors équipée d'une laveuse de bidons, de deux écrémeuses, de deux tanks de refroidissement de 20 000 litres, d'une emballeuse automatique à fromages et d'un pasteurisateur, elle livre 2 600 000 fromages, commercialisés pour l'essentiel en France, notamment sous la marque "Jort" pour les camemberts au lait cru. Fabriqués dans le respect des normes de l'AOP Camembert de Normandie, 8 500 camemberts sont produits quotidiennement en 2014. Reprise par le groupe Vallée en 1994, la fromagerie de Bernières intègre trois ans plus tard le groupe Besnier, devenu en 1999 Lactalis. Depuis 2008, elle est administrée par la société en nom collectif "Société fromagère de Jort", qui emploie trente personnes en 2011.

Période(s) principale(s) : 1er quart 19e siècle, 3e quart 19e siècle, 1er quart 20e siècle
Dates : 1821 (daté par source), 1857 (daté par source)
Personne(s) liée(s) à l'histoire de l'oeuvre : Julien Bessard du Parc (propriétaire, attribution par travaux historiques), Société laitière des Fermiers Normands (propriétaire, attribution par source), Bernard Leboucher (propriétaire, attribution par travaux historiques), Philippe Leboucher (propriétaire, attribution par travaux historiques)

Description

Situés dans une impasse, les bâtiments de la fromagerie sont pour la plupart édifiés en moellons de calcaire. En fond de cour, l'atelier de fabrication, à un étage carré enduit, est couvert d'un toit à longs pans en ardoise. Les ouvertures des hâloirs, rehaussées de briques rouges, reçoivent des linteaux métalliques ornés de décors floraux. Face à l'atelier, les bureaux, avec extension en brique, sont couverts en ciment-amiante. Le niveau de comble à surcroît du bâtiment de déchargement est en pan de bois.
L'ancien logement patronal, converti en espace collectif (vestiaires et salle de restauration), à un étage carré enduit, est couvert d'un toit à longs pans à croupe en tuile plate.
A l'entrée du site, se dressent trois logements d'ouvriers à un étage carré, couverts de toits à longs pans en ardoise ou en tuile plate. La fromagerie comprend également un atelier de réparation mécanique et un garage.

Eléments descriptifs

Matériau(x) du gros-oeuvre, mise en oeuvre et revêtement : calcaire, moellon, enduit ; calcaire, moellon ; brique ; bois, pan de bois
Matériau(x) de couverture : ardoise, tuile plate, ciment amiante en couverture
Étage(s) ou vaisseau(x) : 1 étage carré, comble à surcroît
Type(s) de couverture : toit à longs pans, pignon couvert ; toit à longs pans, croupe
Énergies : énergie hydraulique : produite sur place ; énergie thermique : produite sur place

Statut, intérêt et protection

Statut de la propriété : propriété d'une société privée

Références documentaires

Documents d'archive

- AD Calvados. 1 J 80/15. **[Société des Fermiers Normands] : état récapitulatif des stocks et des ventes, 1904-1905 Fabrication, stockage et vente de camemberts, bries, coulommiers, pont-l'évêque, port-salut et sous-produits Entrepôt de Puteaux, usines de Berjou (Orne), Gournay (Eure), Jort, Manneville : états mensuels**, juin 1904-mai 1905.

- **AD Calvados. S 1104. Moulins et usines. Arrondissement de Caen. B.**
  AD Calvados. S 1104. **Moulins et usines. Arrondissement de Caen. B**.
  Bernières. Moulin Couliboeuf. 1821. - Moulin Béville de Vicques. 1843-1858.
  Archives départementales du Calvados, Caen : S 1104

- **AD Calvados. S 12845/2. Rivière de la Dives.**
  AD Calvados. S 12845/2. **Rivière de la Dives**.
  Archives départementales du Calvados, Caen : S 12845/2

- AD Calvados. S 12977. **Service hydraulique, fiches de taxes et de dénomination d'usines, taxes statistiques, période quinquennale.** 1860-1940.

- AD Calvados. 3Z 381. **Situation industrielle et commerciale**. 1806-1924.

- SOCIETE LAITIERE DES FERMIERS NORMANDS. **Registre de comptabilité intitulé "Journal", 1er août 1894 au 30 avril 1895**. Papeterie Imprimerie, Fabriques de registres, Ancienne maison Hamelin, 1 et 3 rue Guillaume le Conquérant Caen, E. Lanier" [numéro de type de registre manuscrit à l'encre : 33233], 600 p.

- SOCIETE LAITIERE DES FERMIERS NORMANDS. **Registre de comptabilité intitulé "Grand livre n°1", 10 mai 1897 au 30 avril 1898**. Papeterie des Jeûneurs, 41 rue des Jeûneurs, 43, Paris L. Henriette et H. Durand Fabrique de registre" [numéro de type de registre manuscrit à l'encre : 33233], 700 p. numérotées.

Documents figurés

- AD Calvados. 3P 1959_032_033. **Plan cadastral napoléonien. Bernières-sur-Dives. Section A de l'Église**. 1813.

- **Papier à en-tête de la Société Laitière des Fermiers Normands**. (AD Calvados. S 12977).

Bibliographie

- JACOB, Philippe. **Les grandes heures des laitiers en Normandie, entre les années 1850 et 1920, et leur évolution jusqu'au milieu du XXe siècle**. Caen : Centre régional de culture ethnologique et technique (CRéCET) ; Luneray : Editions Bertout, 1991. 317 p. ISBN 2-86743-131-X.
Région Basse-Normandie - Inventaire général du patrimoine culturel, Caen

- **MINISTERE DE LA GUERRE, COMITE CONSULTATIF D'ACTION ECONOMIQUE DE LA 3e REGION, SOUS-COMITE DU CALVADOS ; SCHEIKEVITCH, Antoine. Enquête sur la situation des industries dans le département du Calvados. Premier volume. Caen : Henri Delesques, Imprimeur-Editeur, 1918. XXI-370 p.**
MINISTERE DE LA GUERRE, COMITE CONSULTATIF D'ACTION ECONOMIQUE DE LA 3e REGION, SOUS-COMITE DU CALVADOS ; SCHEIKEVITCH, Antoine. **Enquête sur la situation des industries dans le département du Calvados. Premier volume**. Caen : Henri Delesques, Imprimeur-Editeur, 1918. XXI-370 p.
p. 150-163.
Région Basse-Normandie - Inventaire général du patrimoine culturel, Caen

- PONSOT, Philippe. **Bâtiments et équipements des usines à huile du Calvados, 1785-1883**. In CONGRES RÉGIONAL DES SOCIÉTÉS HISTORIQUES ET ARCHÉOLOGIQUES DE NORMANDIE (1988 ; L'Aigle). L'homme et l'industrie en Normandie, du néolithique à nos jours. Alençon : Société Historique et Archéologique de l'Orne, 1990, p. 347-362.

- ROGER-GERVAIS, Gérard. **L'Esprit du camembert**. Turquant : Cheminements, 2005. 150 p. ISBN 2844783791.

- **Annuaire technique régional – Calvados**. Saint-Brieuc : Imprimerie Moderne, 1972.
B 428 - Laiteries de Bernières.

Périodiques

- **MINISTERE DE L'AGRICULTURE DE BELGIQUE. Rapport sur les fromageries de la Société laitière des fermiers normands Jort – Couliboeuf – Gournay – Puteaux. Bulletin de l'agriculture, vol. 15. 1899.**
MINISTERE DE L'AGRICULTURE DE BELGIQUE. **Rapport sur les fromageries de la Société laitière des fermiers normands Jort – Couliboeuf – Gournay – Puteaux**. *Bulletin de l'agriculture*, vol. 15. 1899.

- **Calvados. Le camembert Jort est fabriqué depuis 1883**. *Ouest-France*, 15 juillet 2014.

- **Camembert AOC Jort : Le fromage mythique naît à Bernières-d'Ailly. Passerelle, Journal d'information de la Communauté de communes du Pays de Falaise, n°3, juillet 2007, p. 8.**
Camembert AOC Jort : Le fromage mythique naît à Bernières-d'Ailly. *Passerelle, Journal d'information de la Communauté de communes du Pays de Falaise*, n°3, juillet 2007, p. 8.

Liens web

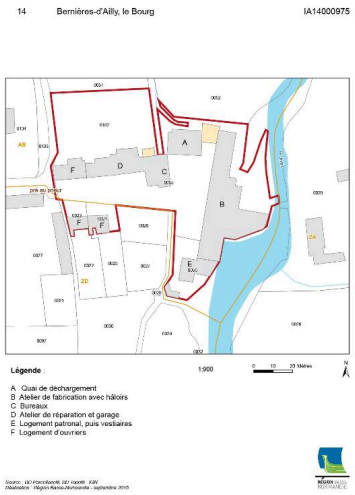
• Camembert AOC Jort : Le fromage mythique naît à Bernières-d'Ailly. Passerelle, Journal d'information de la Communauté de communes du Pays de Falaise, n°3, juillet 2007. p. 8. (Pdf - 241 Ko). : https://inventaire.normandie.fr/IA14000975 - Camembert AOC Jort, Passerelles, juillet 2007.pdf
• Annuaire technique régional - Calvados, B 428. (Pdf - 26 Ko). : https://inventaire.normandie.fr/IA14000975 - Annuaire_technique_régional_Calvados_B428.pdf
• Calvados. Le camembert Jort est fabriqué depuis 1883. Ouest-France, 15 juillet 2014. (Pdf - 76 Ko). : https://inventaire.normandie.fr/IA14000975-camembert_Jort_fabriqué_depuis 1883_OF_15072014.pdf

Annexe 1

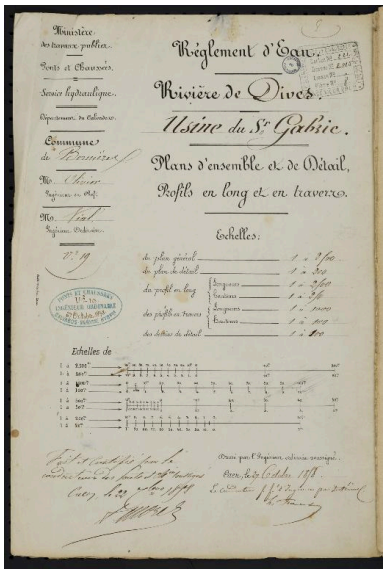
La fabrication des camemberts au sein de la Société fromagère de Jort, en 2011.

La fabrication des camemberts au lait cru est élaborée sous quatorze jours. Après collecte, assurée par la fromagerie de Clécy, le lait est progressivement réchauffé pour atteindre les 12°C assurant une maturation primaire. Pour une maturation secondaire, il est ensuite monté en température jusqu'à 20°C, en quarante-cinq minutes à une heure. Mélangé à de la présure naturelle, son passage à 35°C permet ensuite d'obtenir la coagulation de la matière sous quarante-cinq minutes.
Le lait est ensuite versé dans des moules. Cinq louches sont déposées manuellement dans chaque moule à intervalle d'une heure (soit deux litres de lait pour un camembert). Le soir, ces derniers sont retournés d'un quart de tour, puis d'un tour complet dans la nuit pour évacuer le petit lait. Pressés grâce à une plaque d'inox, les camemberts perdent l'oxygène qu'ils contiennent, favorisant l'apparition de bactéries. Une journée plus tard, les fromages sont démoulés, déplaqués et déposés sur des claies en inox. Ils sont salés sur chaque face et sur la tranche, le sel sec permet d'extraire le sérum et favorise le développement de la flore pénicillium. Une dose de celui-ci est également vaporisée sur chaque camembert, laissé ensuite au repos. Le lendemain, les fromages sont placés en hâloirs et retournés au bout de 2 à 3 jours. Emballés à J+14 du jour de la fabrication, ils sont affinés en frigo (1/2, 3/4, 4/4).

Illustrations



Plan de localisation des bâtiments. Dess. Stéphanie Dupont IVR25_20151400990NUDA



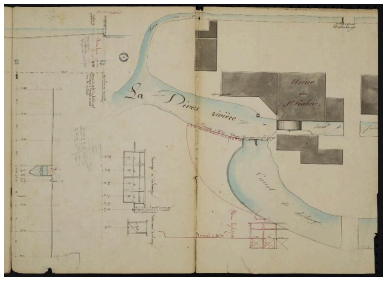
Règlement d'eau - Rivière de Dives - Usine du sieur Gabrie. Plans d'ensemble et de détail, profils en long et en travers, dressé à Caen le 27 octobre 1858, légende. (AD Calvados. S_12845/2). Phot. Manuel de Rugy IVR25_20161400463NUC2AB



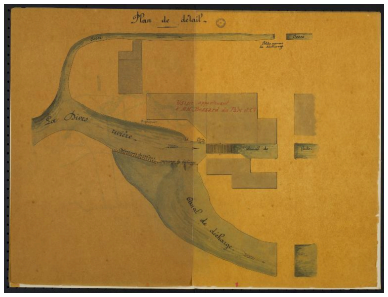
Règlement d'eau - Rivière de Dives - Usine du sieur Gabrie. Plans d'ensemble et de détail, dressé à Caen le 27 octobre 1858, plan d'ensemble, 31 x 63,5 cm. (AD Calvados. S_12845/2). Phot. Manuel de Rugy IVR25_20161400460NUC2AB



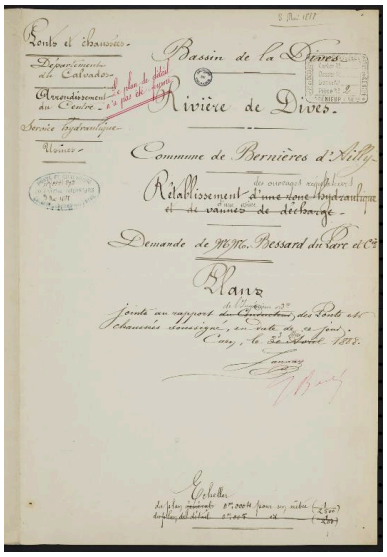
Règlement d'eau - Rivière de Dives - Usine du sieur Gabrie. Plans d'ensemble et de détail, dressé à Caen le 27 octobre 1858, profils en long et en travers. (AD Calvados. S_12845/2). Phot. Manuel de Rugy IVR25_20161400461NUC2AB



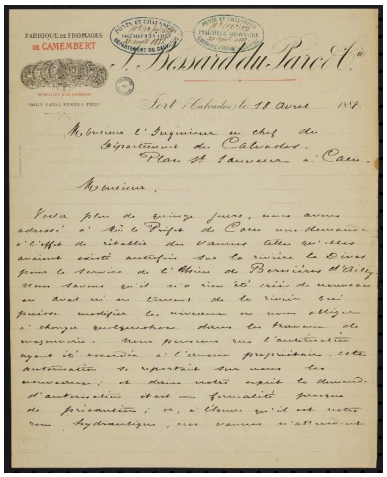
Règlement d'eau - Rivière de Dives - Usine du sieur Gabrie. Plans d'ensemble et de détail, dressé à Caen le 27 octobre 1858, plan de détail. (AD Calvados. S_12845/2). Phot. Manuel de Rugy IVR25_20161400462NUC2AB



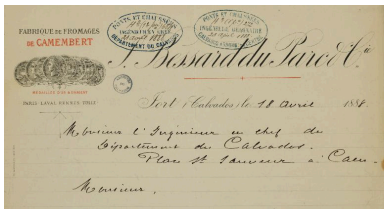
Bassin de la Dives - Rivière de la Dives - Commune de Bernières d'Ailly, Rétablissement des ouvrages régulateurs d'une usine, demande de MM. Bessard du Parc et Cie, Plan joint au rapport de l'Ingénieur ordinaire, Caen le 3 mai 1888, 31 x 41,3 cm. (AD Calvados. S_12845/2). Phot. Manuel de Rugy IVR25_20161400464NUC2AB



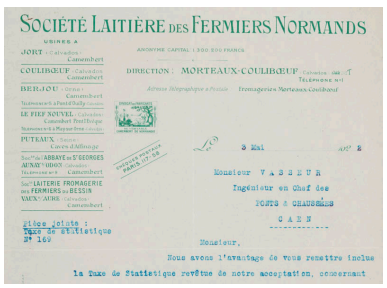
Bassin de la Dives - Rivière de la Dives - Commune de Bernières d'Ailly, Rétablissement des ouvrages régulateurs d'une usine, demande de MM. Bessard du Parc et Cie, Plan joint au rapport de l'Ingénieur ordinaire, Caen le 3 mai 1888, légende. (AD Calvados. S_12845/2) Phot. Manuel de Rugy IVR25_20161400465NUC2AB



Lettre à en-tête J. Bessard du Parc et Cie, Jort (Calvados), le 18 avril 1888. (AD Calvados. S_12845/2). Phot. Manuel de Rugy IVR25_20161400466NUC2AB



Lettre à en-tête J. Bessard du Parc et Cie, Jort (Calvados), le 18 avril 1888, détail. (AD Calvados. S_12845/2). Phot. Manuel de Rugy IVR25_20161400467NUC2AB



Détail du papier à en-tête de la Société Laitière des Fermiers



Bernières-d'Ailly. - La Fromagerie.- Carte postale, éd. L. Louis, s.d., début 20e siècle. (Archives privées Société Fromagère de Jort, Bernières-d'Ailly).



Normands.- Papier à en-tête, 3 mai 1922. (AD Calvados. S 12977).
Autr. inconnu auteur,
Phot. Manuel de Rugy
IVR25_20121401412NUC2AB

Phot. Manuel de Rugy
IVR25_20111401560NUC2AB

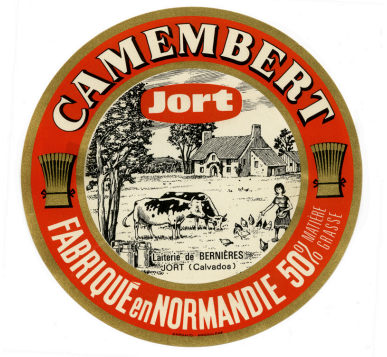
Etiquette de fromage "Camembert fabriqué en Normandie, Bernières Calvados, 45% matière grasse, L'Invalo, Eclopé mais tout de même un peu là!!.".- Etiquette de fromage, Imp. Malherbe, Caen. (Musée de Normandie, Caen).
Phot. Amélie Berthou,
Autr. inconnu auteur
IVR25_20121401304NUC2AB



Etiquette de fromage "Pont-L'Evêque - Le Pierrot - Sté Laitière des Fermiers Normands Fromageries de Jort, Couliboeuf, Le Fief-Nouvel (Calvados), Berjou (Orne), Gournay-en-Bray (Sne Infr).- Etiquette de fromage, imp. E. Rousseau, Dôle (Jura). (Collection particulière, Michel de Valpinçon).
Phot. Manuel de Rugy
IVR25_20181400380NUC2AB



Etiquette de fromage "Camembert fabriqué en Normandie, extragraso, 45% M.G., Gretel, queso de pasta blanda con leche de vaca fabricado por Laiteries de Bernières - Francia, (Calvados) Jort.".- Etiquette de fromage, Garnaud, Angoulême. (Musée de Normandie, Caen).
Phot. Amélie Berthou,
Autr. inconnu auteur
IVR25_20121401307NUC2AB



Etiquette de fromage "Camembert fabriqué en Normandie, 50% matière grasse, Jort, Laiterie de Bernières Jort (Calvados).- Etiquette de fromage, Garnaud, Angoulême. (Musée de Normandie, Caen).
Phot. Amélie Berthou,
Autr. inconnu auteur
IVR25_20121401303NUC2AB



Etiquette de fromage "Camembert fabriqué en Normandie, Bernières Jort, B. & Ph. Leboucher, Jort-Calvados, étiquette du Syndicat du véritable camembert de Normandie, Origine garantie Normandie qualité contrôlée, 45 pour cent matière grasse, Label Rouge Décret du 13-1-65, homologation n°002-68".- Etiquette de fromage, Garnaud, Angoulême. (Musée de Normandie, Caen).
Phot. Amélie Berthou,
Autr. inconnu auteur



Etiquette de fromage "Véritable camembert fabriqué en Normandie, Laiteries de Bernières Calvados, B. & Ph. Leboucher, Un Bernières fabriqué avec les meilleurs laits du Pays d'Auge, étiquette du Syndicat du véritable camembert de Normandie, Origine garantie Normandie qualité contrôlée, 45 pour cent matière grasse, Label Rouge Décret du 13-1-65, homologation n°002-68".- Etiquette de fromage, Garnaud, Angoulême. (Musée de Normandie, Caen).



Etiquette de fromage "Camembert fabriqué en Normandie, Cravate, Jort, 14 AF, 45 pour cent matière grasse", ruban bleu.- Etiquette de fromage, Garnaud, Angoulême. (Musée de Normandie, Caen).
Phot. Amélie Berthou,
Autr. inconnu auteur
IVR25_20121401308NUC2AB

IVR25_20121401305NUC2AB

Phot. Amélie Berthou,
Autr. inconnu auteur
IVR25_20121401306NUC2AB



Etiquette de fromage "Camembert fabriqué en Normandie, Cravate, LBC, 14 AF, 45 pour cent matière grasse", ruban rouge.- Etiquette de fromage, Garnaud, Angoulême. (Musée de Normandie, Caen).
Phot. Amélie Berthou,
Autr. inconnu auteur
IVR25_20121401309NUC2AB



Etiquette de fromage "Coulommiers fabriqué en Normandie, Cordon Bleu, Jort, 14 AF, 45 pour cent matière grasse", ruban bleu.- Etiquette de fromage, Garnaud, Angoulême. (Musée de Normandie, Caen).
Phot. Amélie Berthou,
Autr. inconnu auteur
IVR25_20121401310NUC2AB



Etiquette de fromage "Camembert fabriqué en Normandie, Jort, B. & Ph. Leboucher Jort (Calvados), Corneville, étiquette du Syndicat du véritable camembert de Normandie, Origine garantie Normandie qualité contrôlée, 45 pour cent matière grasse, Label Rouge Décret du 13-1-65, homologation n°002-68".- Etiquette de fromage, Garnaud, Angoulême. (Musée de Normandie, Caen).
Phot. Amélie Berthou,
Autr. inconnu auteur
IVR25_20121401312NUC2AB



Etiquette de fromage "Camembert fabriqué en Normandie, Extra-fin, 14 AF, 45 pour cent matière grasse, C'est une spécialité extra-gras, A.F.C., Buquet-Leboucher".- Etiquette de fromage, Garnaud, Angoulême. (Musée de Normandie, Caen).
Phot. Amélie Berthou,
Autr. inconnu auteur
IVR25_20121401311NUC2AB



Etiquette de fromage, "Camembert de Normandie au lait cru, Bernières Jort, appelation d'origine" de couleur rouge, médaille d'argent Concours général agricole de Paris 2011.
Autr. inconnu auteur,
Phot. Manuel de Rugy
IVR25_20111401571NUC2A



Boîte de fromage, "Camembert de Normandie au lait cru, Bernières Jort, appelation d'origine" pyrogravé sur la boîte.
Phot. Manuel de Rugy
IVR25_20111401572NUC2A



Vue d'ensemble, prise du sud-ouest.
Phot. Manuel de Rugy,
Phot. Inventaire
IVR25_20111401562NUC2A



Vue de l'entrée du
site, prise de l'ouest.
Phot. Manuel de Rugy
IVR25_20111401561NUC2A



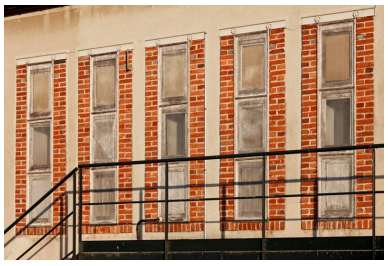
Bureaux et atelier de
fabrication, vue du sud-ouest.
Phot. Manuel de Rugy
IVR25_20111401563NUC2A



Bureaux et ancien quai de
chargement, vue du sud.
Phot. Manuel de Rugy
IVR25_20111401564NUC2A



Atelier de fabrication et ancien
logement patronal, vue du nord.
Phot. Manuel de Rugy
IVR25_20111401565NUC2A



Atelier de fabrication,
ouvertures des hâloirs.
Phot. Manuel de Rugy,
Phot. Inventaire
IVR25_20111401567NUC2A



Atelier de fabrication, détail
des ouvertures des hâloirs.
Phot. Manuel de Rugy
IVR25_20111401566NUC2A



Ancien logement
patronal, vue du nord.
Phot. Manuel de Rugy
IVR25_20111401568NUC2A



Logements d'ouvriers, vue du
nord, le logement de gauche a été
aménagé en espace de vente locale.
Phot. Manuel de Rugy
IVR25_20111401569NUC2A



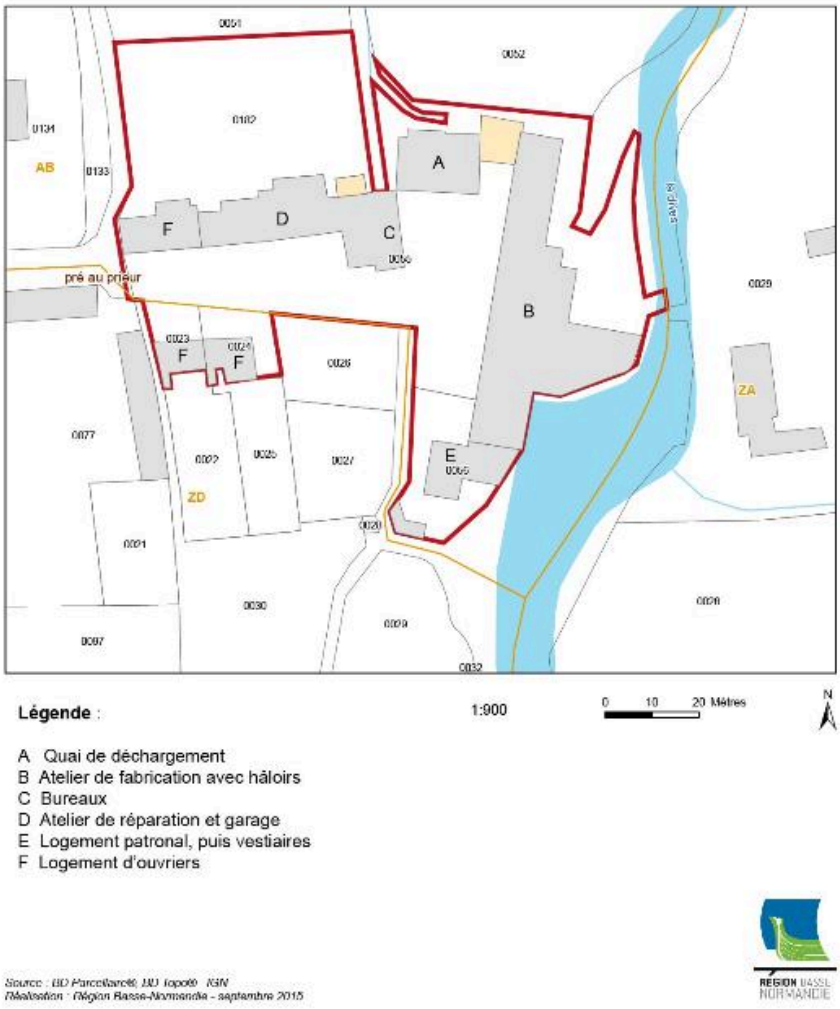
Ancien logement d'ouvriers
et garage, vue du sud-est.
Phot. Manuel de Rugy
IVR25_20111401570NUC2A

Dossiers liés

Dossiers de synthèse :
présentation de l'aire d'étude du patrimoine industriel de l'arrondissement de Caen (IA14005668)
présentation de la commune de Bernières-d'Ailly (IA14005674) Normandie, Calvados, Bernières-d'Ailly
Oeuvre(s) contenue(s) :

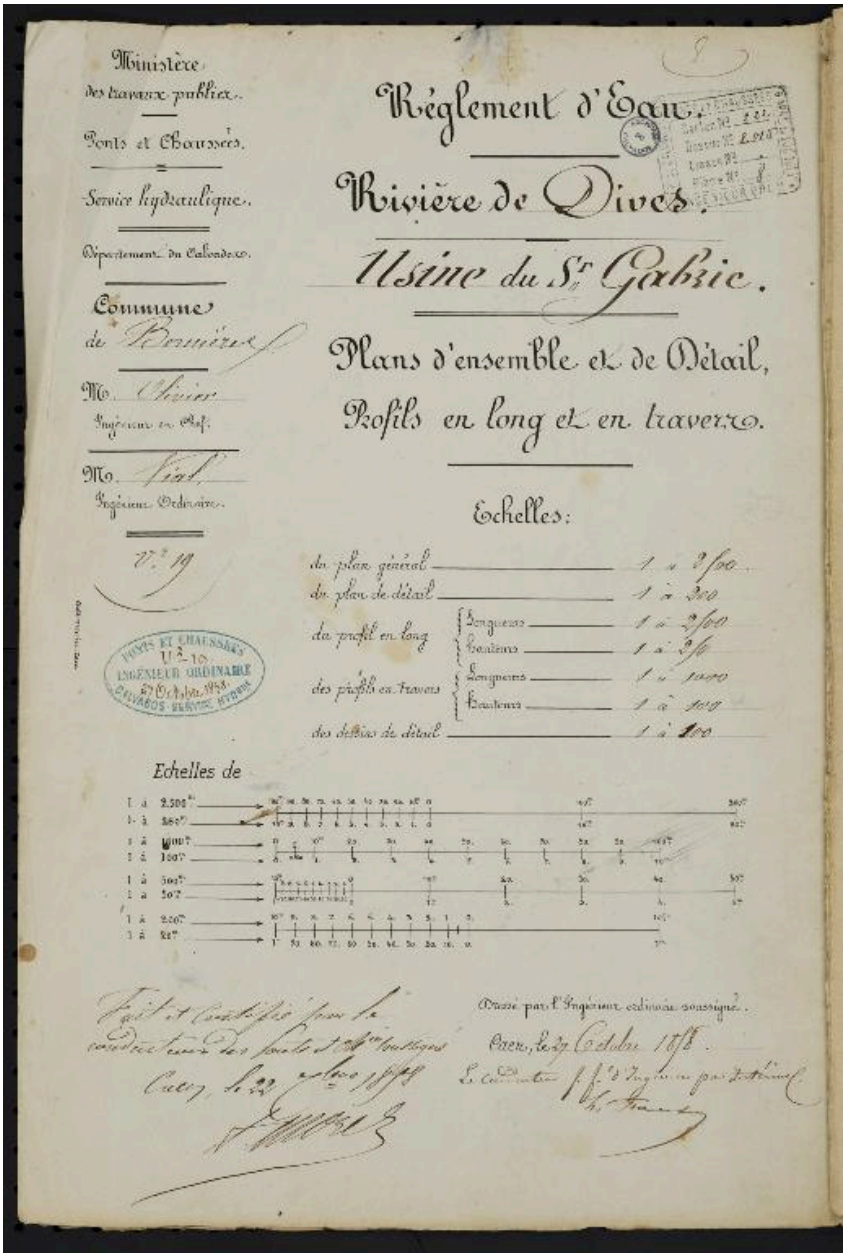
Auteur(s) du dossier : Yannick Lecherbonnier, Stéphanie Dupont
Copyright(s) : (c) Région Normandie - Inventaire général

14 Bernières-d'Ailly, le Bourg IA14000975



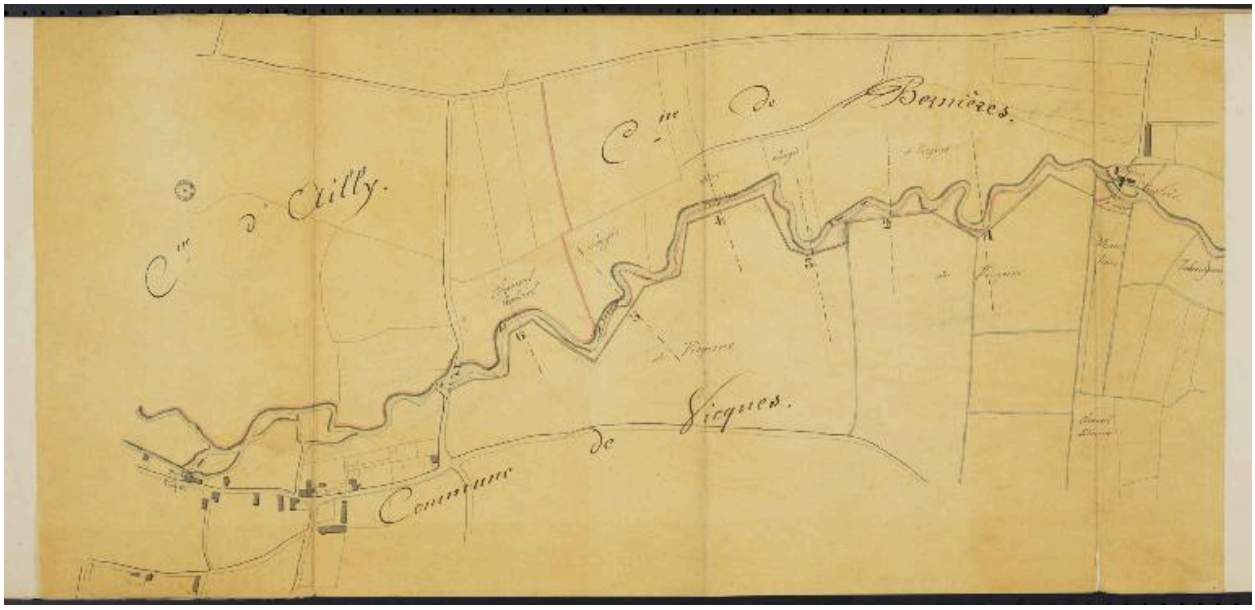
Plan de localisation des bâtiments.

IVR25_20151400990NUDA
Auteur de l'illustration : Stéphanie Dupont
Date de prise de vue : 2015
(c) Région Normandie - Inventaire général
communication libre, reproduction soumise à autorisation



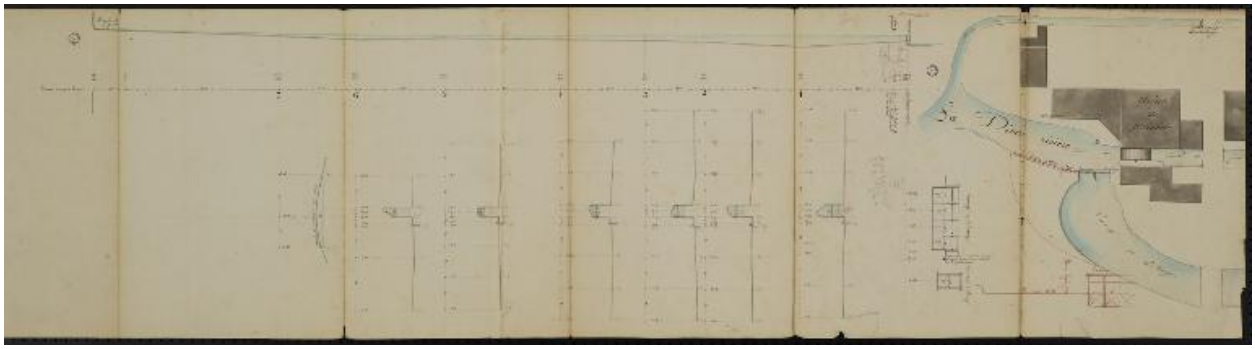
Règlement d'eau - Rivière de Dives - Usine du sieur Gabrie. Plans d’ensemble et de détail, profils en long et en travers, dressé à Caen le 27 octobre 1858, légende. (AD Calvados. S_12845/2).

IVR25_20161400463NUC2AB
Auteur de l'illustration : Manuel de Rugy
Date de prise de vue : 2016
(c) Région Normandie - Inventaire général
communication libre, reproduction soumise à autorisation



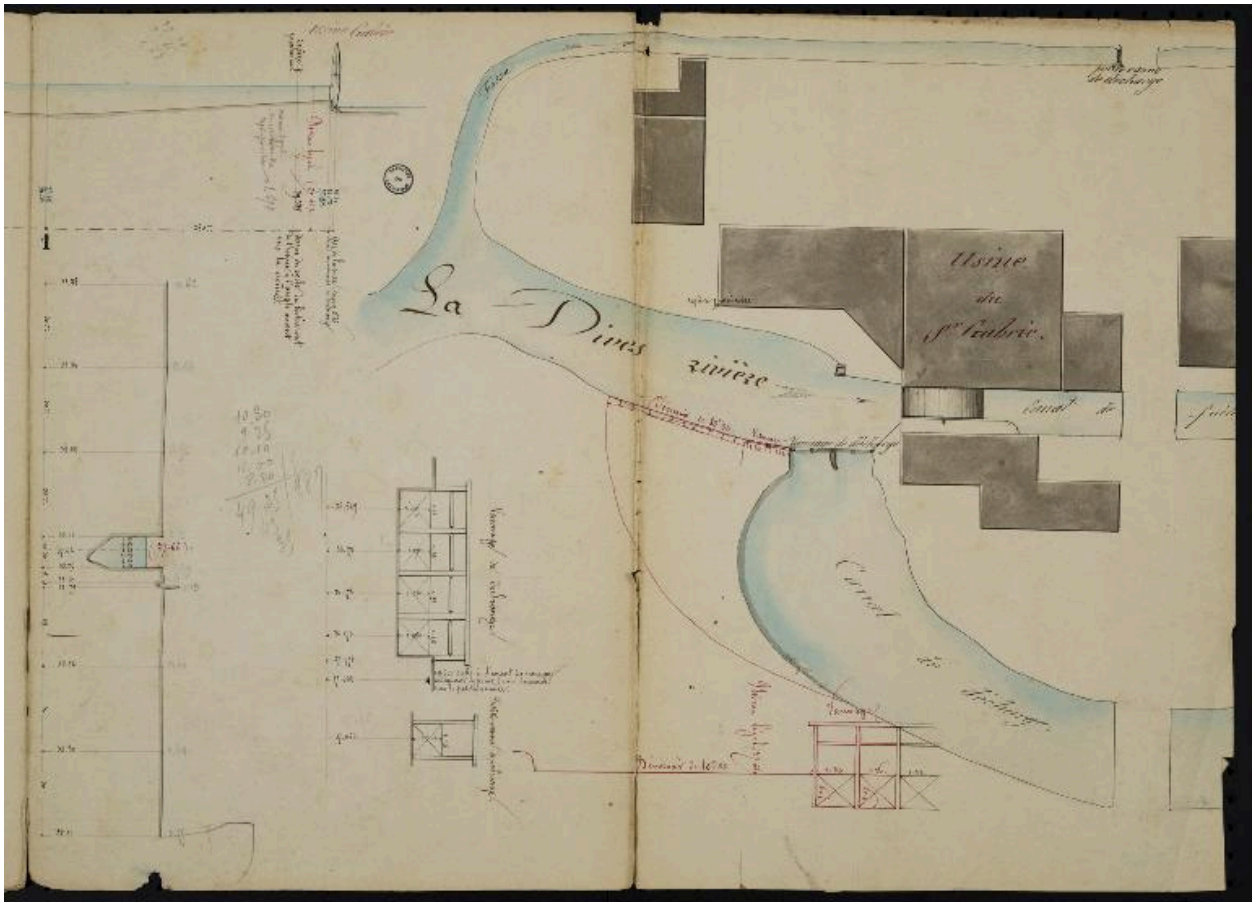
Règlement d'eau - Rivière de Dives - Usine du sieur Gabrie. Plans d'ensemble et de détail, dressé à Caen le 27 octobre 1858, plan d'ensemble, 31 x 63,5 cm. (AD Calvados. S_12845/2).

IVR25_20161400460NUC2AB
Auteur de l'illustration : Manuel de Rugy
Date de prise de vue : 2016
(c) Région Normandie - Inventaire général
communication libre, reproduction soumise à autorisation



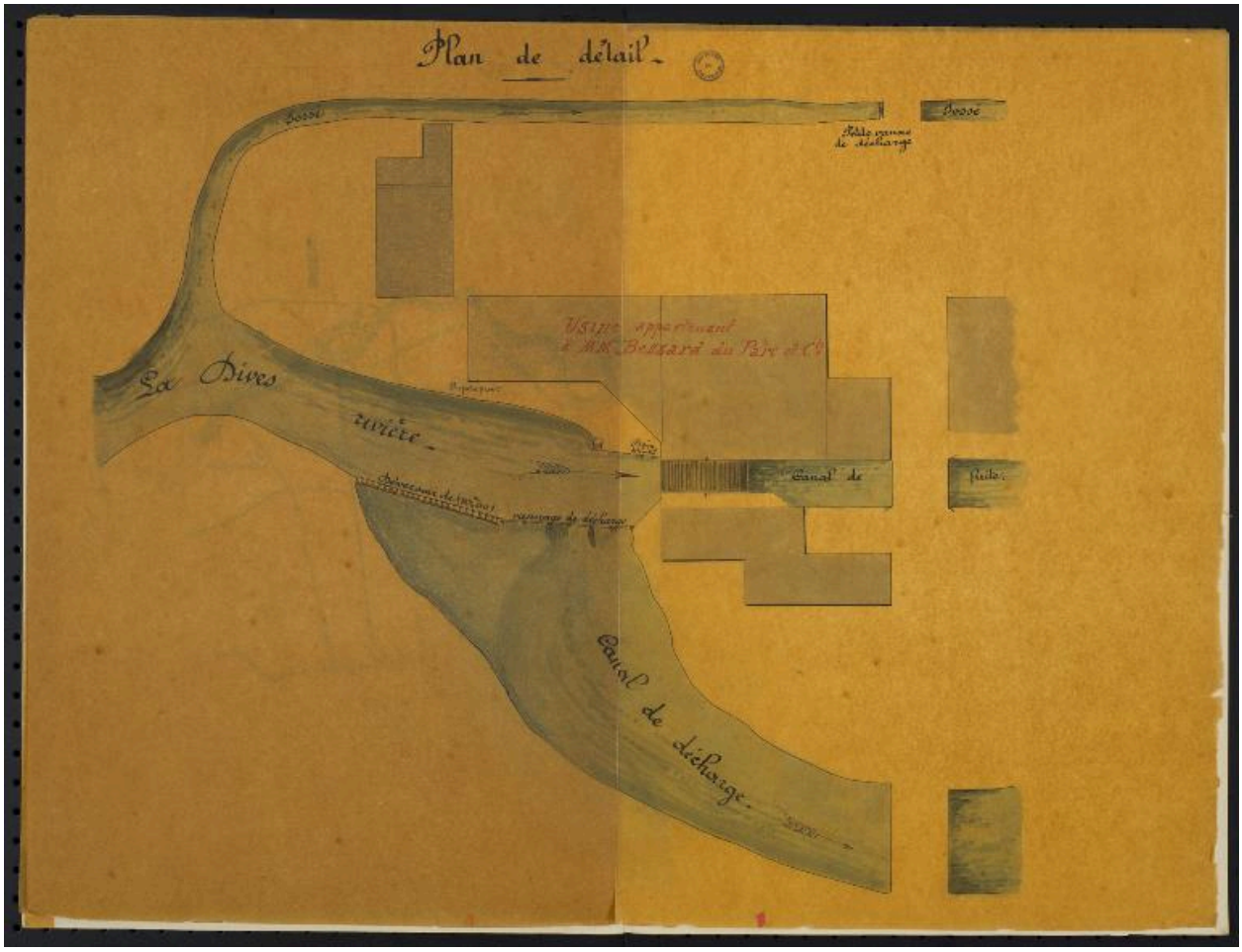
Règlement d'eau - Rivière de Dives - Usine du sieur Gabrie. Plans d’ensemble et de détail, dressé à Caen le 27 octobre 1858, profils en long et en travers. (AD Calvados. S_12845/2).

IVR25_20161400461NUC2AB
Auteur de l'illustration : Manuel de Rugy
Date de prise de vue : 2016
(c) Région Normandie - Inventaire général
communication libre, reproduction soumise à autorisation



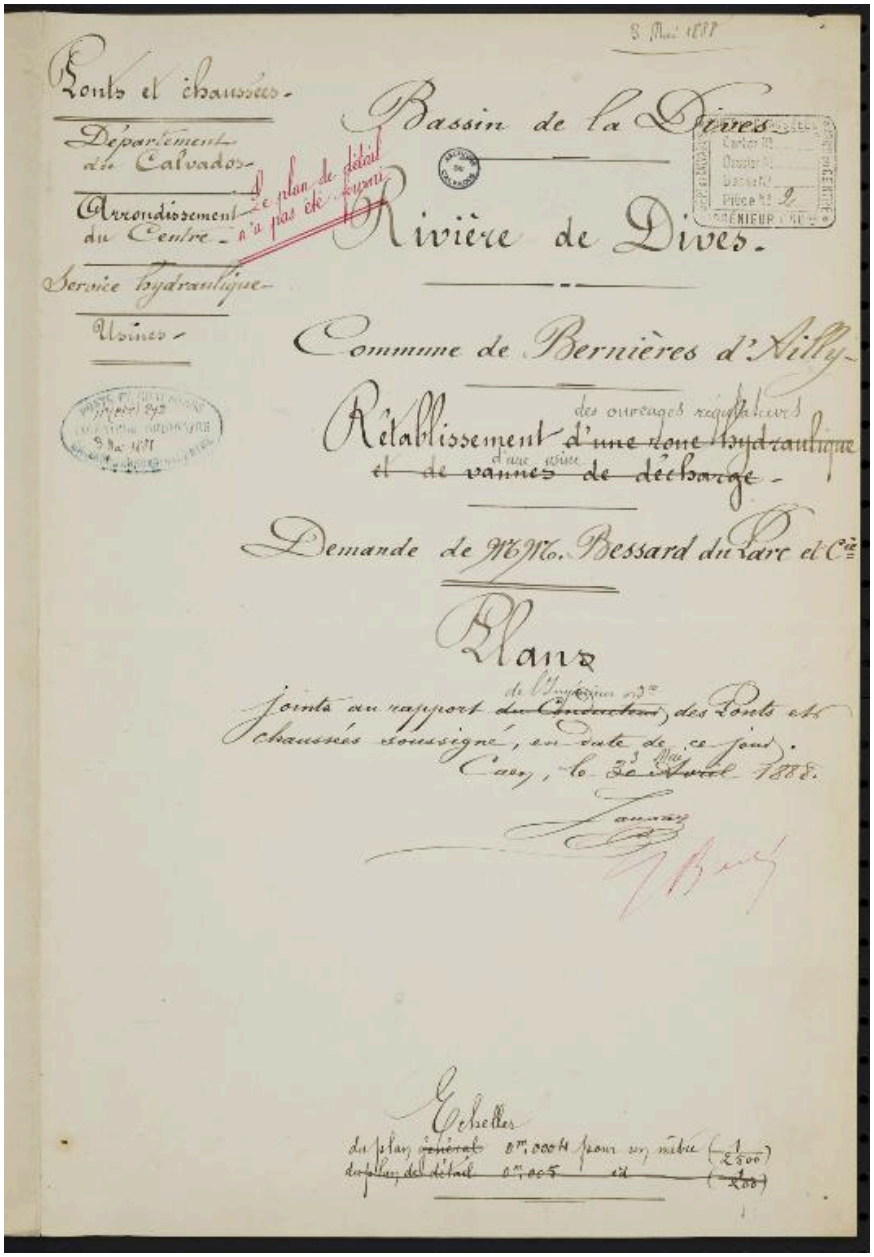
Règlement d'eau - Rivière de Dives - Usine du sieur Gabrie. Plans d'ensemble et de détail, dressé à Caen le 27 octobre 1858, plan de détail. (AD Calvados. S_12845/2).

IVR25_20161400462NUC2AB
Auteur de l'illustration : Manuel de Rugy
Date de prise de vue : 2016
(c) Région Normandie - Inventaire général
communication libre, reproduction soumise à autorisation



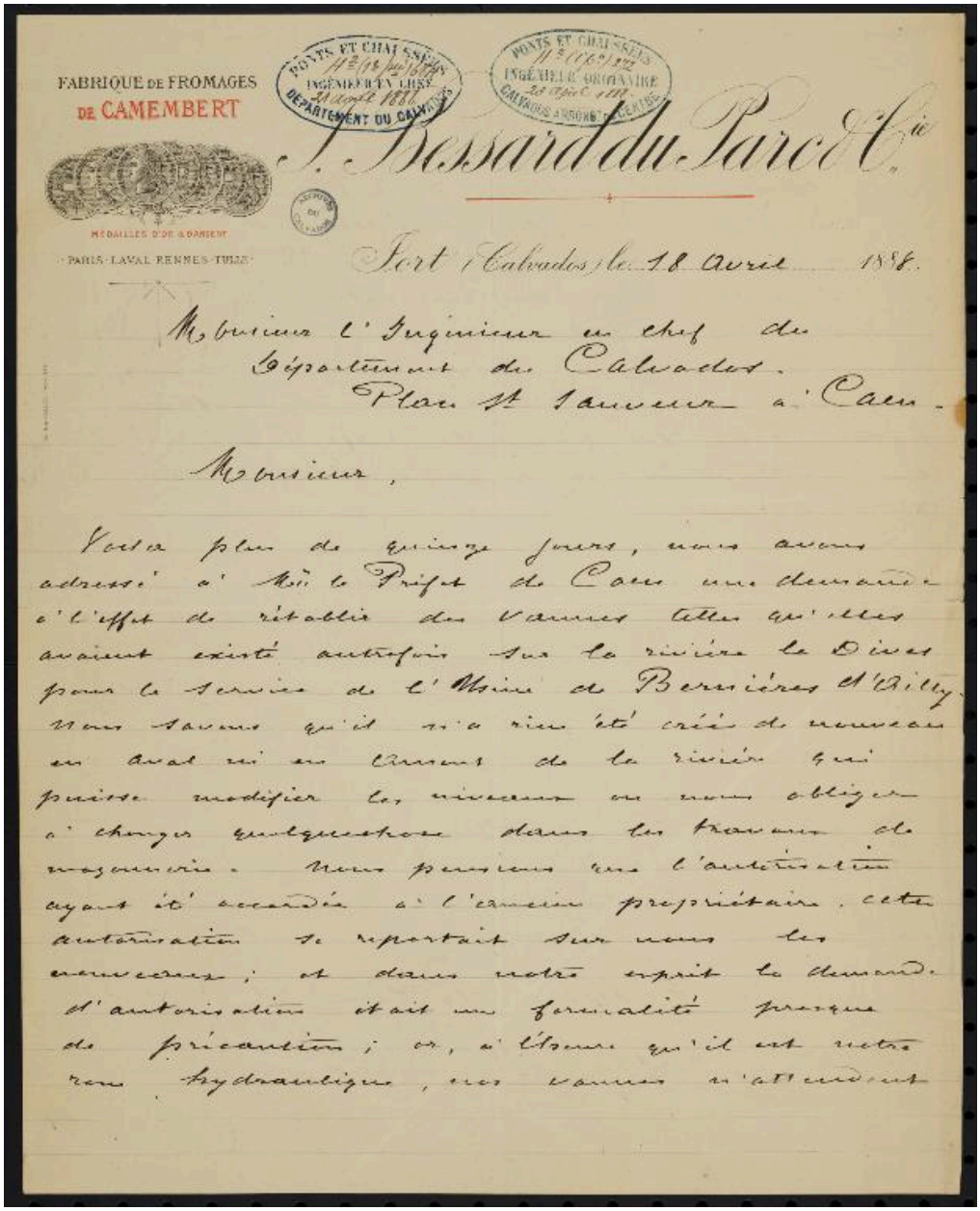
Bassin de la Dives - Rivière de la Dives - Commune de Bernières d'Ailly, Rétablissement des ouvrages régulateurs d'une usine, demande de MM. Bessard du Parc et Cie, Plan joint au rapport de l'Ingénieur ordinaire, Caen le 3 mai 1888, 31 x 41,3 cm. (AD Calvados. S_12845/2).

IVR25_20161400464NUC2AB
Auteur de l'illustration : Manuel de Rugy
Date de prise de vue : 2016
(c) Région Normandie - Inventaire général
communication libre, reproduction soumise à autorisation



Bassin de la Dives - Rivière de la Dives - Commune de Bernières d'Ailly, Rétablissement des ouvrages régulateurs d'une usine, demande de MM. Bessard du Parc et Cie, Plan joint au rapport de l'Ingénieur ordinaire, Caen le 3 mai 1888, légende. (AD Calvados. S_12845/2)

IVR25_20161400465NUC2AB
Auteur de l'illustration : Manuel de Rugy
Date de prise de vue : 2016
(c) Région Normandie - Inventaire général
communication libre, reproduction soumise à autorisation


FABRIQUE DE FROMAGES
DE CAMEMBERT

MÉDAILLES D'OR & D'ARGENT
PARIS · LAVAL · RENNES · TULLE

PONTS ET CHAUSSÉES
INGÉNIEUR EN CHEF
DÉPARTEMENT DU CALVADOS

PONTS ET CHAUSSÉES
INGÉNIEUR ORDINAIRE
CALVADOS ARRONDT DE CAEN

J. Bessard du Parc & Cie

Jort (Calvados) le 18 Avril 1888.

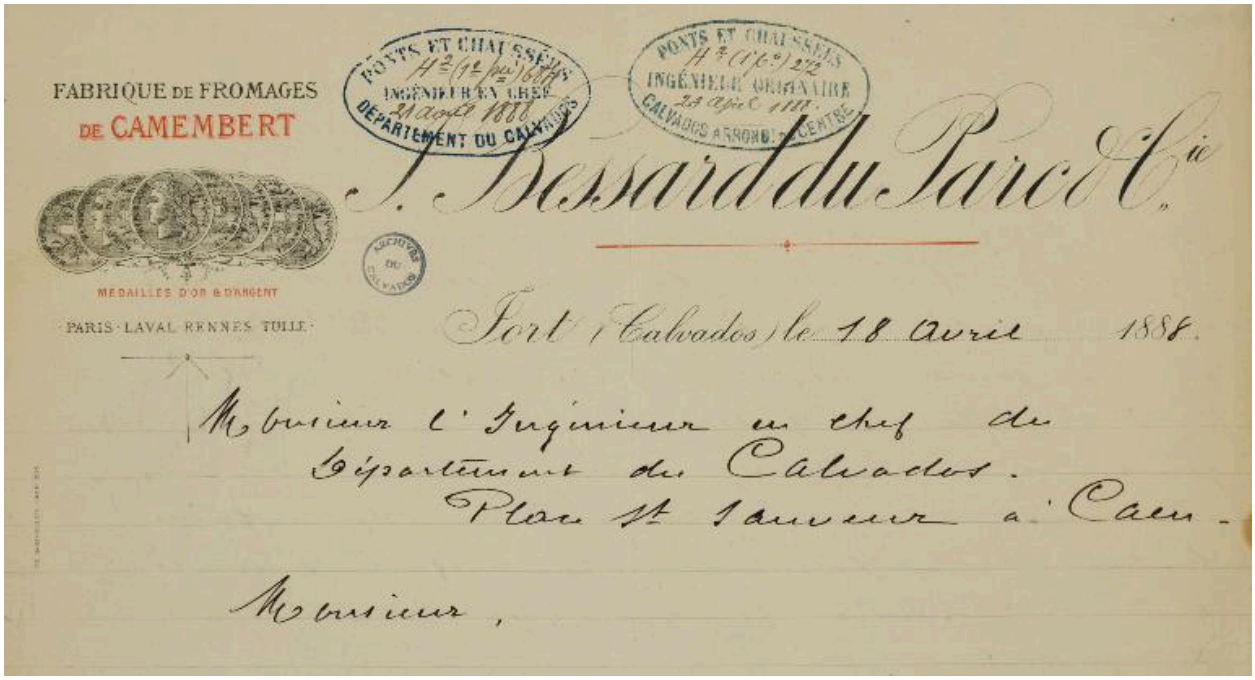
Monsieur l'Ingénieur en chef du
Département du Calvados.
Place St Sauveur à Caen.

Monsieur,

Voilà plus de quinze jours, nous avons adressé à Mr le Préfet de Caen une demande à l'effet de rétablir des vannes telles qu'elles avaient existé autrefois sur la rivière le Dives pour le service de l'Usine de Bernières d'Ailly. Nous savons qu'il n'a rien été créé de nouveau en aval ni en amont de la rivière qui puisse modifier les niveaux ou nous obliger à changer quelques choses dans les travaux de maçonnerie. Nous pensions que l'autorisation ayant été accordée à l'ancien propriétaire, cette autorisation se reportait sur nous les nouveaux; et dans notre esprit la demande d'autorisation était une formalité presque de précaution; or, à l'heure qu'il est notre rou hydraulique, nos vannes n'attendent

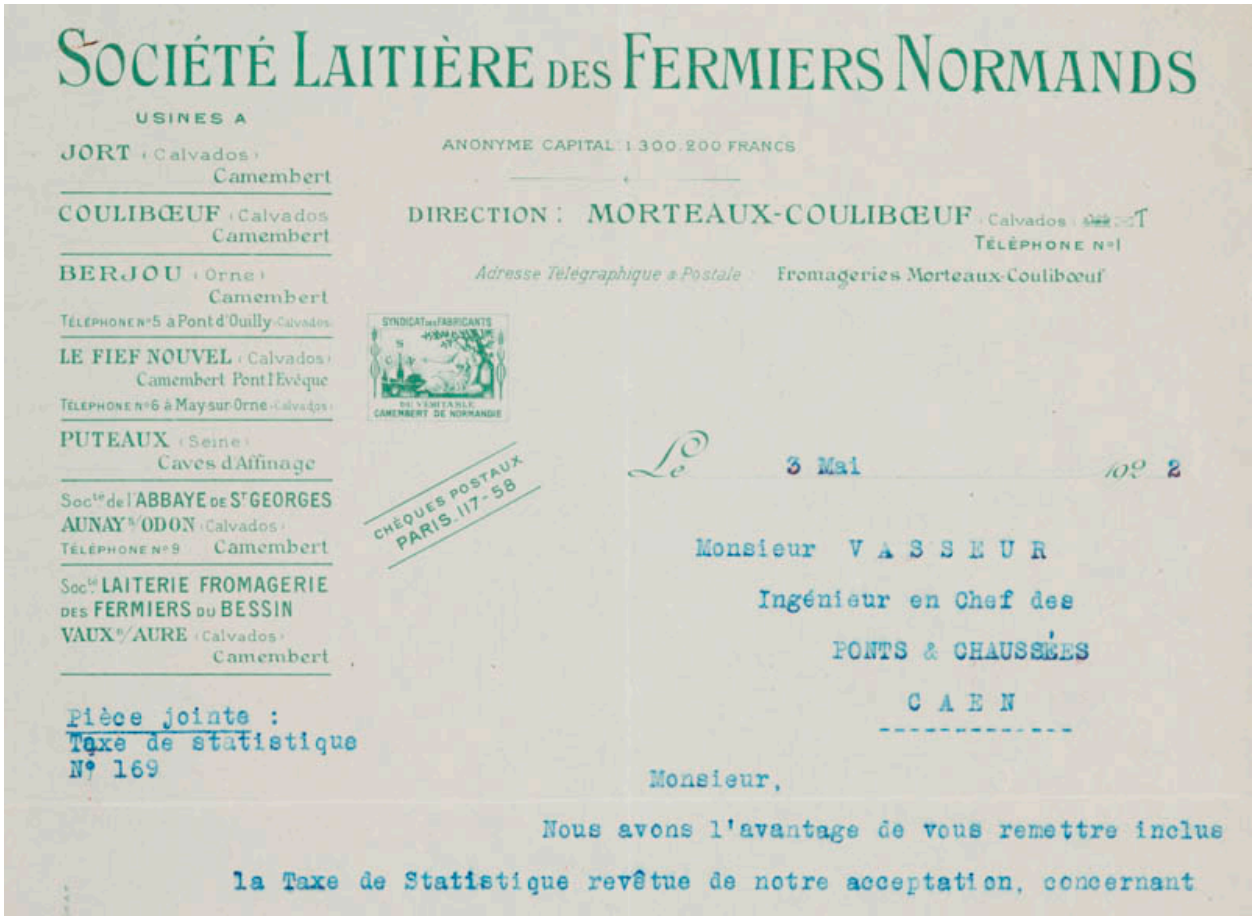
Lettre à en-tête J. Bessard du Parc et Cie, Jort (Calvados), le 18 avril 1888. (AD Calvados. S_12845/2).

IVR25_20161400466NUC2AB
Auteur de l'illustration : Manuel de Rugy
Date de prise de vue : 2016
(c) Région Normandie - Inventaire général
communication libre, reproduction soumise à autorisation



Lettre à en-tête J. Bessard du Parc et Cie, Jort (Calvados), le 18 avril 1888, détail. (AD Calvados. S_12845/2).

IVR25_20161400467NUC2AB
Auteur de l'illustration : Manuel de Rugy
Date de prise de vue : 2016
(c) Région Normandie - Inventaire général
communication libre, reproduction soumise à autorisation



SOCIÉTÉ LAITIÈRE DES FERMIERS NORMANDS

USINES A

JORT (Calvados) Camembert

COULIBŒUF (Calvados) Camembert

BERJOU (Orne) Camembert
TÉLÉPHONE N°5 à Pont d'Ouilly (Calvados)

LE FIEF NOUVEL (Calvados) Camembert Pont l'Evêque
TÉLÉPHONE N°6 à May-sur-Orne (Calvados)

PUTEAUX (Seine) Caves d'Affinage

Soc^té de l'ABBAYE de S^t GEORGES
AUNAY s/ ODON (Calvados) Camembert
TÉLÉPHONE N°9

Soc^té LAITERIE FROMAGERIE
des FERMIERS du BESSIN
VAUX s/ AURE (Calvados) Camembert

ANONYME CAPITAL 1.300.200 FRANCS

DIRECTION : MORTEAUX-COULIBŒUF (Calvados)
TÉLÉPHONE N°1

Adresse Télégraphique & Postale : Fromageries Morteaux-Coulibœuf

SYNDICAT des FABRICANTS DU VÉRITABLE CAMEMBERT DE NORMANDIE

CHÈQUES POSTAUX PARIS 117-58

Le 3 Mai 19 22

Monsieur VASSEUR
Ingénieur en Chef des
PONTS & CHAUSSÉES
CAEN

Pièce jointe :
Taxe de statistique
N° 169

Monsieur,

Nous avons l'avantage de vous remettre inclus la Taxe de Statistique revêtue de notre acceptation, concernant

Détail du papier à en-tête de la Société Laitière des Fermiers Normands.- Papier à en-tête, 3 mai 1922. (AD Calvados. S 12977).

IVR25_20121401412NUC2AB
Auteur de l'illustration : Manuel de Rugy
Auteur du document reproduit : inconnu auteur
Date de prise de vue : 2012
(c) Région Normandie - Inventaire général
communication libre, reproduction soumise à autorisation



Bernières-d'Ailly. - La Fromagerie.- Carte postale, éd. L. Louis, s.d., début 20e siècle. (Archives privées Société Fromagère de Jort, Bernières-d'Ailly).

IVR25_20111401560NUC2AB
Auteur de l'illustration : Manuel de Rugy
Date de prise de vue : 2011
(c) Région Normandie - Inventaire général
communication libre, reproduction soumise à autorisation



Etiquette de fromage "Camembert fabriqué en Normandie, Bernières Calvados, 45% matière grasse, L'Invalo, Eclopé mais tout de même un peu là!!.".- Etiquette de fromage, Imp. Malherbe, Caen. (Musée de Normandie, Caen).

IVR25_20121401304NUC2AB
Auteur de l'illustration : Amélie Berthou
Auteur du document reproduit : inconnu auteur
Date de prise de vue : 2012
(c) Région Normandie - Inventaire général
communication libre, reproduction soumise à autorisation



Etiquette de fromage "Pont-L'Evêque - Le Pierrot - Sté Laitière des Fermiers Normands Fromageries de Jort, Couliboeuf, Le Fief-Nouvel (Calvados), Berjou (Orne), Gournay-en-Bray (Sne Infr).- Etiquette de fromage, imp. E. Rousseau, Dôle (Jura). (Collection particulière, Michel de Valpinçon).

IVR25_20181400380NUC2AB
Auteur de l'illustration : Manuel de Rugy
Date de prise de vue : 2018
(c) Région Normandie - Inventaire général
communication libre, reproduction soumise à autorisation



Etiquette de fromage "Camembert fabriqué en Normandie, extragraso, 45% M.G., Gretel, queso de pasta blanda con leche de vaca fabricado por Laiteries de Bernières - Francia, (Calvados) Jort.".- Etiquette de fromage, Garnaud, Angoulême. (Musée de Normandie, Caen).

IVR25_20121401307NUC2AB
Auteur de l'illustration : Amélie Berthou
Auteur du document reproduit : inconnu auteur
Date de prise de vue : 2012
(c) Région Normandie - Inventaire général
communication libre, reproduction soumise à autorisation



Etiquette de fromage "Camembert fabriqué en Normandie, 50% matière grasse, Jort, Laiterie de Bernières Jort (Calvados).- Etiquette de fromage, Garnaud, Angoulême. (Musée de Normandie, Caen).

IVR25_20121401303NUC2AB
Auteur de l'illustration : Amélie Berthou
Auteur du document reproduit : inconnu auteur
Date de prise de vue : 2012
(c) Région Normandie - Inventaire général
communication libre, reproduction soumise à autorisation



Etiquette de fromage "Camembert fabriqué en Normandie, Bernières Jort, B. & Ph. Leboucher, Jort-Calvados, étiquette du Syndicat du véritable camembert de Normandie, Origine garantie Normandie qualité contrôlée, 45 pour cent matière grasse, Label Rouge Décret du 13-1-65, homologation n°002-68".- Etiquette de fromage, Garnaud, Angoulême. (Musée de Normandie, Caen).

IVR25_20121401305NUC2AB
Auteur de l'illustration : Amélie Berthou
Auteur du document reproduit : inconnu auteur
Date de prise de vue : 2012
(c) Région Normandie - Inventaire général
communication libre, reproduction soumise à autorisation



Etiquette de fromage "Véritable camembert fabriqué en Normandie, Laiteries de Bernières Calvados, B. & Ph. Leboucher, Un Bernières fabriqué avec les meilleurs laits du Pays d'Auge, étiquette du Syndicat du véritable camembert de Normandie, Origine garantie Normandie qualité contrôlée, 45 pour cent matière grasse, Label Rouge Décret du 13-1-65, homologation n°002-68".- Etiquette de fromage, Garnaud, Angoulême. (Musée de Normandie, Caen).

IVR25_20121401306NUC2AB
Auteur de l'illustration : Amélie Berthou
Auteur du document reproduit : inconnu auteur
Date de prise de vue : 2012
(c) Région Normandie - Inventaire général
communication libre, reproduction soumise à autorisation



Etiquette de fromage "Camembert fabriqué en Normandie, Cravate, Jort, 14 AF, 45 pour cent matière grasse", ruban bleu.- Etiquette de fromage, Garnaud, Angoulême. (Musée de Normandie, Caen).

IVR25_20121401308NUC2AB
Auteur de l'illustration : Amélie Berthou
Auteur du document reproduit : inconnu auteur
Date de prise de vue : 2012
(c) Région Normandie - Inventaire général
communication libre, reproduction soumise à autorisation



Etiquette de fromage "Camembert fabriqué en Normandie, Cravate, LBC, 14 AF, 45 pour cent matière grasse", ruban rouge.- Etiquette de fromage, Garnaud, Angoulême. (Musée de Normandie, Caen).

IVR25_20121401309NUC2AB
Auteur de l'illustration : Amélie Berthou
Auteur du document reproduit : inconnu auteur
Date de prise de vue : 2012
(c) Région Normandie - Inventaire général
communication libre, reproduction soumise à autorisation



Etiquette de fromage "Coulommiers fabriqué en Normandie, Cordon Bleu, Jort, 14 AF, 45 pour cent matière grasse", ruban bleu.- Etiquette de fromage, Garnaud, Angoulême. (Musée de Normandie, Caen).

IVR25_20121401310NUC2AB
Auteur de l'illustration : Amélie Berthou
Auteur du document reproduit : inconnu auteur
Date de prise de vue : 2012
(c) Région Normandie - Inventaire général
communication libre, reproduction soumise à autorisation



Etiquette de fromage "Camembert fabriqué en Normandie, Jort, B. & Ph. Leboucher Jort (Calvados), Corneville, étiquette du Syndicat du véritable camembert de Normandie, Origine garantie Normandie qualité contrôlée, 45 pour cent matière grasse, Label Rouge Décret du 13-1-65, homologation n°002-68".- Etiquette de fromage, Garnaud, Angoulême. (Musée de Normandie, Caen).

IVR25_20121401312NUC2AB
Auteur de l'illustration : Amélie Berthou
Auteur du document reproduit : inconnu auteur
Date de prise de vue : 2012
(c) Région Normandie - Inventaire général
communication libre, reproduction soumise à autorisation



Etiquette de fromage "Camembert fabriqué en Normandie, Extra-fin, 14 AF, 45 pour cent matière grasse, C'est une spécialité extra-gras, A.F.C., Buquet-Leboucher".- Etiquette de fromage, Garnaud, Angoulême. (Musée de Normandie, Caen).

IVR25_20121401311NUC2AB
Auteur de l'illustration : Amélie Berthou
Auteur du document reproduit : inconnu auteur
Date de prise de vue : 2012
(c) Région Normandie - Inventaire général
communication libre, reproduction soumise à autorisation



Etiquette de fromage, "Camembert de Normandie au lait cru, Bernières Jort, appelation d'origine" de couleur rouge, médaille d'argent Concours général agricole de Paris 2011.

IVR25_20111401571NUC2A
Auteur de l'illustration : Manuel de Rugy
Auteur du document reproduit : inconnu auteur
Date de prise de vue : 2011
(c) Région Normandie - Inventaire général
communication libre, reproduction soumise à autorisation



Boîte de fromage, "Camembert de Normandie au lait cru, Bernières Jort, appelation d'origine" pyrogravé sur la boîte.

IVR25_20111401572NUC2A
Auteur de l'illustration : Manuel de Rugy
Date de prise de vue : 2011
(c) Région Normandie - Inventaire général
communication libre, reproduction soumise à autorisation



Vue d'ensemble, prise du sud-ouest.

IVR25_20111401562NUC2A
Auteur de l'illustration : Manuel de Rugy, Auteur de l'illustration : Inventaire
Date de prise de vue : 2011
(c) Région Normandie - Inventaire général
communication libre, reproduction soumise à autorisation



Vue de l'entrée du site, prise de l'ouest.

IVR25_20111401561NUC2A
Auteur de l'illustration : Manuel de Rugy
Date de prise de vue : 2011
(c) Région Normandie - Inventaire général
communication libre, reproduction soumise à autorisation



Bureaux et atelier de fabrication, vue du sud-ouest.

IVR25_20111401563NUC2A
Auteur de l'illustration : Manuel de Rugy
Date de prise de vue : 2011
(c) Région Normandie - Inventaire général
communication libre, reproduction soumise à autorisation



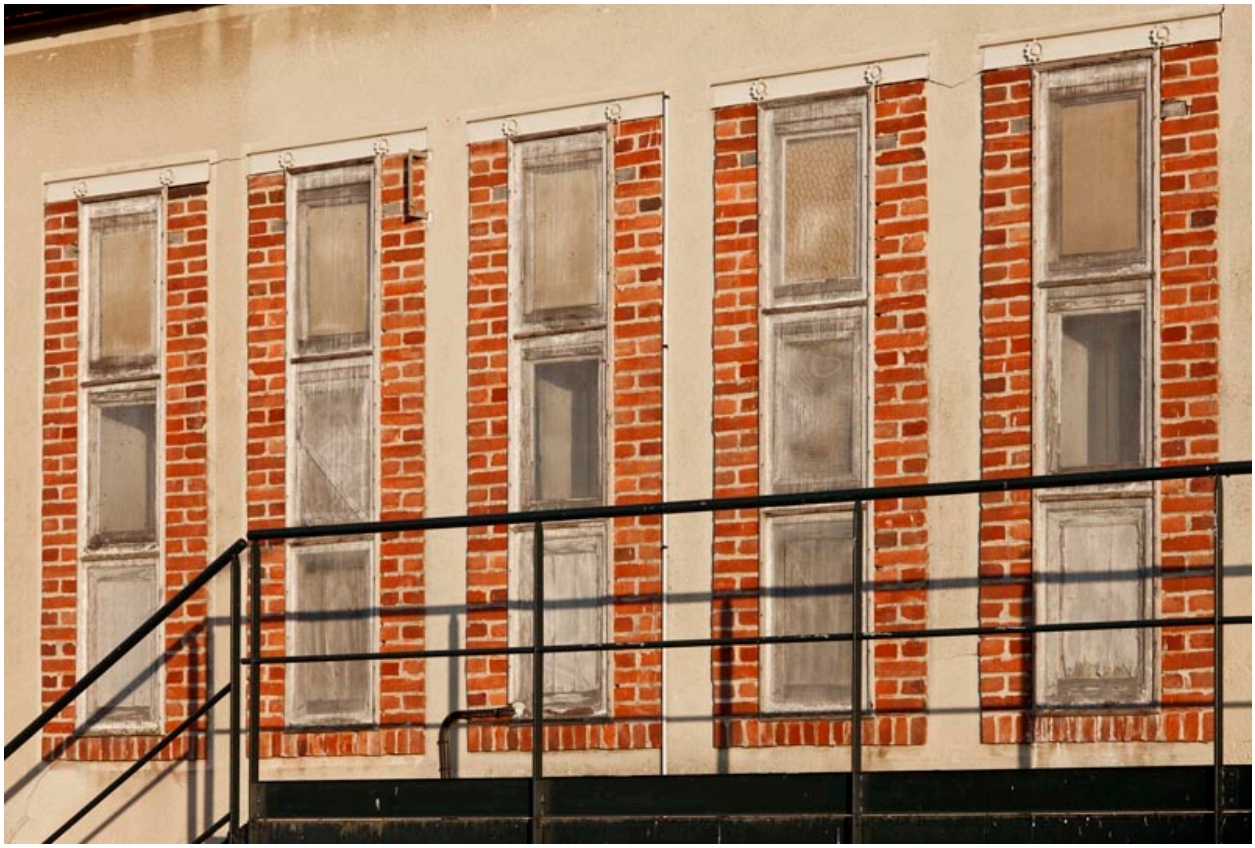
Bureaux et ancien quai de chargement, vue du sud.

IVR25_20111401564NUC2A
Auteur de l'illustration : Manuel de Rugy
Date de prise de vue : 2011
(c) Région Normandie - Inventaire général
communication libre, reproduction soumise à autorisation



Atelier de fabrication et ancien logement patronal, vue du nord.

IVR25_20111401565NUC2A
Auteur de l'illustration : Manuel de Rugy
Date de prise de vue : 2011
(c) Région Normandie - Inventaire général
communication libre, reproduction soumise à autorisation



Atelier de fabrication, ouvertures des hâloirs.

IVR25_20111401567NUC2A
Auteur de l'illustration : Manuel de Rugy, Auteur de l'illustration : Inventaire
Date de prise de vue : 2011
(c) Région Normandie - Inventaire général
communication libre, reproduction soumise à autorisation



Atelier de fabrication, détail des ouvertures des hâloirs.

IVR25_20111401566NUC2A
Auteur de l'illustration : Manuel de Rugy
Date de prise de vue : 2011
(c) Région Normandie - Inventaire général
communication libre, reproduction soumise à autorisation



Ancien logement patronal, vue du nord.

IVR25_20111401568NUC2A
Auteur de l'illustration : Manuel de Rugy
Date de prise de vue : 2011
(c) Région Normandie - Inventaire général
communication libre, reproduction soumise à autorisation



Logements d'ouvriers, vue du nord, le logement de gauche a été aménagé en espace de vente locale.

IVR25_20111401569NUC2A
Auteur de l'illustration : Manuel de Rugy
Date de prise de vue : 2011
(c) Région Normandie - Inventaire général
communication libre, reproduction soumise à autorisation



Ancien logement d'ouvriers et garage, vue du sud-est.

IVR25_20111401570NUC2A
Auteur de l'illustration : Manuel de Rugy
Date de prise de vue : 2011
(c) Région Normandie - Inventaire général
communication libre, reproduction soumise à autorisation