

# BALADES CULTURELLES DANS LA MÉMOIRE

12<sup>e</sup> Saison - N°93 - Dimanche 2 décembre 2018

## Quand la Laiterie de Gençay faisait son beurre

Cet aperçu ne fait référence qu'au déroulement historique. Il n'analyse pas les données sociologiques du siècle traversé :

- L'histoire de la coopération en Poitou-Charentes ;
- Comment, avec le concours d'hommes politiques, le système coopératif est devenu un outil industriel privé ;
- Les impacts d'une telle entreprise sur la vie locale.

Progressant par la volonté nationale d'équiper le pays d'un réseau de voies de communication de qualité – améliorations de l'infrastructure routière et construction d'une toile d'araignée de voies ferrées –, le modernisme atteint les campagnes françaises à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Empruntant à ce souffle innovant, Gençay connaît un passage au XX<sup>e</sup> siècle qui nous paraît aujourd'hui exaltant. Ne voit-on pas dans la même année 1902, grâce à la transformation par la commune du Grand Moulin en usine électrique, l'eau potable couler à des bornes fontaines dans le bourg, l'électricité éclairer les intérieurs des locaux municipaux (mairie, salle des fêtes, ...), et, grâce à

l'esprit d'entreprise de quelques notables éclairés locaux, une beurrerie, qui connaîtra un bel avenir, s'installer au moulin Patarin.

### 1902-1932 : la beurrerie au moulin Patarin

Le moulin Patarin, usine à moudre le blé, n'a pas été soumis à la réglementation de la deuxième moitié du XIX<sup>e</sup>

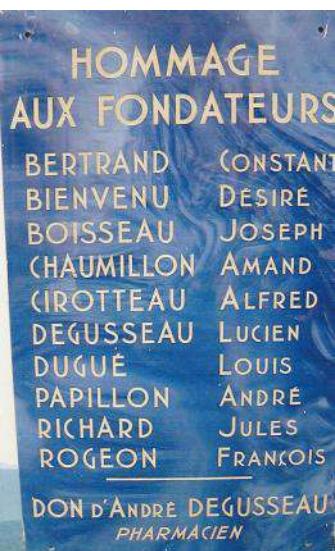
siècle. Pourtant, il est à l'arrêt au début du XX<sup>e</sup> siècle depuis plusieurs années.

Quelques notables locaux entreprenants décident de réutiliser les bâtiments pour y ouvrir une beurrerie. La *Laiterie coopérative du Vieux Château* naît le 29 août 1902. Madame Avrain, propriétaire de Galmoisin, garde la possession des lieux et Alfred Cirotteau, propriétaire à Laudonnière, en prend la présidence. L'usine ouvre le 1<sup>er</sup> décembre de la même année.



Une des nombreuses étiquettes qui portaient une gravure du vieux château. Coll. Centre culturel.

L'intitulé *Vieux Château* qui accompagne la raison sociale, confirmé pendant près d'un siècle de fonctionnement, s'avère judicieux. Le vieux château est l'emblème local. Il fournit un prétexte publicitaire de poids, bien visible, facilement exploitable, sur des étiquettes par exemple. Opportunité supplémentaire, la beurrerie est au pied du château ; les deux édifices sont, de fait, liés.



Les 10 fondateurs de la Laiterie coopérative du Vieux Château.  
Photo Henri DONZAUD.



Très rapidement, l'entreprise adhère à l'Association Centrale des laiteries de Charentes-Poitou basée à Surgères pour bénéficier des avantages commerciaux (fournitures et ventes) d'un groupement et des progrès techniques du fondateur, l'ingénieur Pierre DORNIC.

Dans un premier temps, il y a peu de collecteurs. Les fournisseurs comme les consommateurs se déplacent en majorité à l'usine. Puis la collecte assurée par quelques collecteurs, conducteurs de charrettes tirées par des ânes dans un premier temps, puis chauffeurs de véhicules à moteurs ensuite, s'organise.

Jusqu'en 1924, ils ramassent le lait entier. En 1924, chaque véhicule est équipé d'une écrémeuse. La crème est séparée du petit lait qui reste à la ferme pour l'élevage des cochons. Mais la rémunération de l'éleveur reste calculée au volume de lait.



Le local de la fontaine sert de cave à la beurrerie.  
Photo Henri DONZAUD.

## 1933-1975 : la beurrerie au moulin d'Enfrenet

À la fin des années 20, le tramway départemental étant à bout de souffle, l'opportunité d'acquérir un vaste emplacement s'offre. L'entreprise achète le moulin d'Enfrenet, la cour de la gare et la gare elle-même. Elle fait construire à l'avant du moulin un bâtiment inauguré le 26 mars 1933, portant sur deux côtés l'intitulé de l'entreprise.



À partir de 1924, les laitiers sont équipés d'une écrémeuse.  
À gauche, une voiture tirée par un âne ; à droite, une voiture motorisée. Coll. Centre culturel.



La partie avant de l'usine. Ce nouveau local abrite le quai de déchargement et d'expédition, les bureaux et un appartement à droite. Carte postale, coll. Centre culturel.

Le beurre fabriqué est conservé de l'autre côté du Chemin de la fontaine, en face du moulin, dans le local où une source sort du rocher et alimente la fontaine contiguë à la maison d'habitation du moulin. Ce beurre est très rapidement apprécié, y compris au niveau international : de nombreuses médailles et des diplômes orneront les murs des bureaux de la laiterie.

La collecte continue de se limiter à la crème de lait.

C'est à partir de 1950 que le lait entier est ramassé. Parce qu'ils sont à leur compte, les collecteurs achètent, souvent avec l'aide de l'entreprise, des camions qu'ils équipent en bidons de 100 et 150 litres. En 1960, 24 camions ramassent le lait chez 2400 sociétaires.



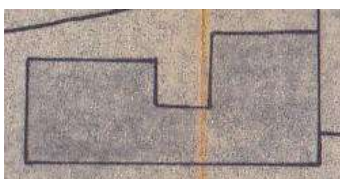
Un camion Citroën U 23 équipé de bidons de 100 litres. Le laitier est M. VACHON. Coll. Centre culturel

Derrière ce nouveau ramassage apparaît une nouvelle ambition : la fabrication de fromage, ce qui sera réalisé à partir de 1952. La production de beurre perd alors en importance (manque de modernisation). La beurrerie cesse son activité après 1975.

## 1952-1998 : la fromagerie près de la beurrerie

L'édification sur deux niveaux d'un vaste bâtiment à usage de fromagerie débute dans l'ancienne cour de la gare en 1949. Il entre en fonction en 1952.

La forme de la première fromagerie. Plan d'architecte. Archives municipales.



En 1957, l'entreprise emploie 50 personnes. Elle continue à produire du beurre et fabrique, en plus, 3 à 4 000 camemberts par jour et 1 500 à 2 000 "bûches" de fromage de chèvre.

En 1965, alors qu'un avenir prometteur semble se dessiner, l'entreprise achète une batterie de camions-citernes pour prendre sous sa responsabilité le ramassage du lait.

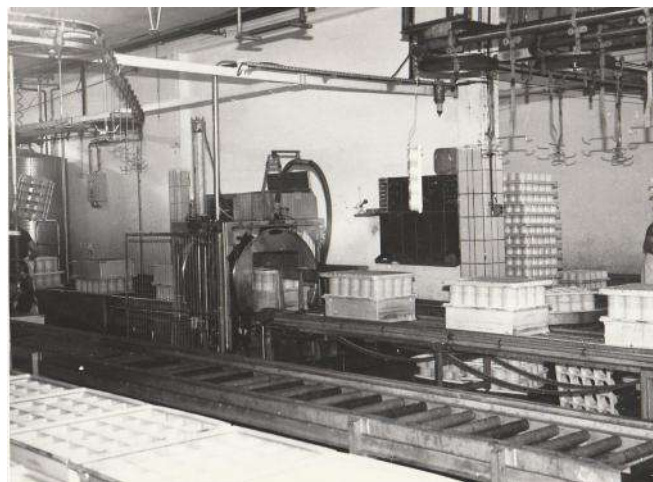


1965. Deux camions plus anciens, puis la batterie de 10 camions Renault neufs achetés par l'entreprise. Le bâtiment est celui de la première fromagerie. Collection particulière.

Seul le distributeur du sérum pour les élevages de cochons continue à rester indépendant.

Mais se met en place le Marché Commun. Les échelles de production, de concurrence, de commercialisation changent. En accord avec les gouvernements et les hautes instances laitières, elles-mêmes aux mains des politiques (le sénateur DULLIN, puis le secrétaire d'état RAFFARIN), les technocrates de Bruxelles décident de mettre les petits éleveurs à la retraite et de spécialiser les usines, considérées comme pas assez rentables, sur un seul produit.

En investissant des sommes considérables, l'usine de Gençay agrandit ses bâtiments pour ne sortir qu'un seul produit : le camembert de vache. Une chaîne automatisée de fabrication de camemberts est installée en 1971. Bien que la chaîne ne donne pas une totale satisfaction, 30 à 35 000 camemberts peuvent sortir chaque jour, tandis que le lait de chèvre fournit 10 000 fromages de toutes les formes. Jusqu'à 120 personnes font tourner l'usine. Mais la spécialisation devient de plus en plus pressante, si bien que, progressivement, toutes les autres productions sont arrêtées, y compris le beurre, après 1975.



Deux phases de la chaîne : en haut, l'emprésurage du lait ; en bas, le bac, le multi moule et le plateau passent dans le retourneur pour que le caillé tombe dans les moules. Photos Henri DONZAUD.

Les producteurs de lait sont obligés de s'équiper en tanks pour que la fréquence des tournées de ramassage soit divisée par deux. Le lait n'est plus payé selon le volume fourni mais selon sa qualité (niveaux bactériologiques et pourcentage de matière grasse). Bruxelles a gagné son pari : les petits exploitants profitent de la prime à la cessation d'activité pour se mettre en retraite ; les plus gros se partagent leurs terres.

Mais le processus engagé est vicieux car il ne présente pas de limites. Regroupements et spécialisations sont sans fin. Les coopératives s'associent au sein de groupements laitiers. Gençay appartiendra successivement à plusieurs de ces groupements : à Europ'Lait, dit BCG ; un court temps à Poitou-Lait ; puis à Capribeur et enfin au GLAC. Dans ces groupements, des choix sont faits et les travaux de transformation de lait se spécialisent par site.

La spécialisation oblige l'usine de Gençay à l'arrêt de la fabrication de beurre et à l'arrêt de la fabrication de fromages de chèvre. Le lait de chèvre collecté par Gençay est livré à d'autres coopératives du groupement. En même temps, les quotas imposés par Bruxelles, en limitant l'élevage, finissent d'éjecter la petite paysannerie tandis que la PAC (Politique Agricole Commune) recycle les terres en productions végétales.

L'entreprise ne retrouvera jamais la sérénité d'avant 1971, et, *a fortiori*, son caractère familial d'avant les débuts de la fromagerie. En 1984, la collecte est à nouveau confiée à des particuliers à leur compte et le nombre d'employés descend à 53, dont 35 pour la seule chaîne des camemberts. Ils traitent annuellement 10 millions de litres de lait sur les 17 millions récoltés.



La fromagerie en 1984. Grâce aux toitures, on voit le considérable agrandissement de l'usine en 1970. En sombre, l'ancienne fromagerie ; plus rouges, les toitures des agrandissements.

Photo Henri DONZAUD.

Un directeur, M. BOYER, a bien tenté d'innover par des activités annexes. Sans grand succès. La plus probante est l'extraction de la caséine contenue dans le sérum issu de l'égouttage des faisselles (le *mégue* ou *megaud*) et dans les excédents de lait, par chauffage, jusqu'à l'obtention d'une matière dure et ambrée servant à la fabrication de manches de parapluie, de peignes, de boutons, de peintures, etc. Cette opération s'avéra très pénible pour les ouvriers obligés de rester au contact de fours chauffés au charbon à haute température. Furent aussi produits de la crème et du fromage blanc, et des yaourts de 1969 à 1972.

En même temps ce directeur avait la charge de l'installation de la chaîne automatisée. Les tensions étaient grandes. Il sera finalement licencié sous le prétexte d'avoir négligé la qualité et la commercialisation. Il sera remplacé par M. PANNETIER, plus en phase avec le Conseil d'administration.

Mais, tout le monde le reconnaît, groupement oblige, le véritable patron est le directeur du groupement, Gabriel GUILLON. C'est lui qui décide de tout, y compris de la rémunération des éleveurs. Puisque l'échelle européenne est la seule référence prise en compte, l'unité de Gençay est estimée trop petite et pas apte à être rénovée. Elle est arrêtée le 30 juin 1998.



1999. L'usine est abandonnée. Elle est encore hantée par les véhicules (camions citernes et remorques) de deux laitiers indépendants. Photo classe d'Annie HÉRAULT.

Deux laitiers auto-entrepreneurs continuèrent la collecte pendant 2 ans sur des circuits de plus en plus longs.

Sources : - enquêtes de terrain de Annie HÉRAULT, Christiane DONZAUD, Henri DONZAUD  
- archives municipales de Gençay  
- archives du Centre culturel.

Texte et photos : Henri DONZAUD  
Mise en page : Jakub Polaszczyk

**Centre Culturel - La Marchoise**  
16, Route de Civray - 86160 Gençay  
05 49 59 32 38  
contact@cc-lamarchoise.com  
www.cc-lamarchoise.com