

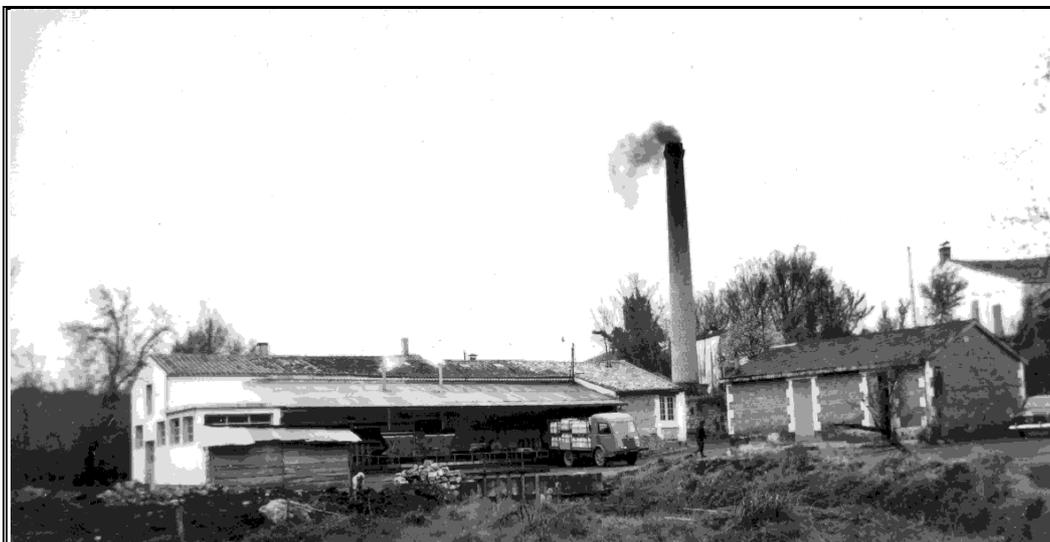
La laiterie coopérative de Grandjean

Je vais vous raconter l'histoire de la laiterie de Grandjean. Je l'ai bien connue : mon père y était laitier. Souvent le jeudi, laissant très volontiers de côté mes devoirs, je l'accompagnais dans ses tournées. C'était fin des années cinquante.



La laiterie naquit en 1910 sous le nom de "Laiterie coopérative de Grandjean". Elle prenait le relais d'une toute petite coopérative fondée par huit propriétaires sur la commune de Fenioux en 1907 – au lieu-dit Chantuzac ou La Villa des Fauvettes –, une installation qui devint rapidement trop exigüe, d'autres paysans voulant s'y associer. C'est ainsi que l'on décida de l'acquisition d'un ancien moulin à eau sur le Bramerit, dans le bas de Chez Guérin, commune de Grandjean.

Sur un terrain d'un hectare, on aménagea rapidement le nouvel établissement.



Le bâtiment principal comprenait un quai de réception avec chaîne de lavage automatique, pesage, laboratoire d'analyse, fromagerie, cave à fromage, caséinerie, fabrique de poudre de lait, écrémage, beurrerie, chaufferie.



L'énergie était assurée par le charbon employé dans les deux chaudières à chargement automatique par vis sans fin. Pendant la guerre, elles fonctionnaient au bois. L'évacuation des fumées se faisait par une cheminée en briques de vingt mètres de hauteur – toujours existante. Les chaudières servaient à chauffer l'eau afin d'obtenir la vapeur destinée à porter la température du lait à 35-40 degrés pour un bon écrémage. Elles servaient également à chauffer les cuves à fromage, la caséine, la machine à poudre de lait, l'eau pour le lavage des bidons et autres instruments.

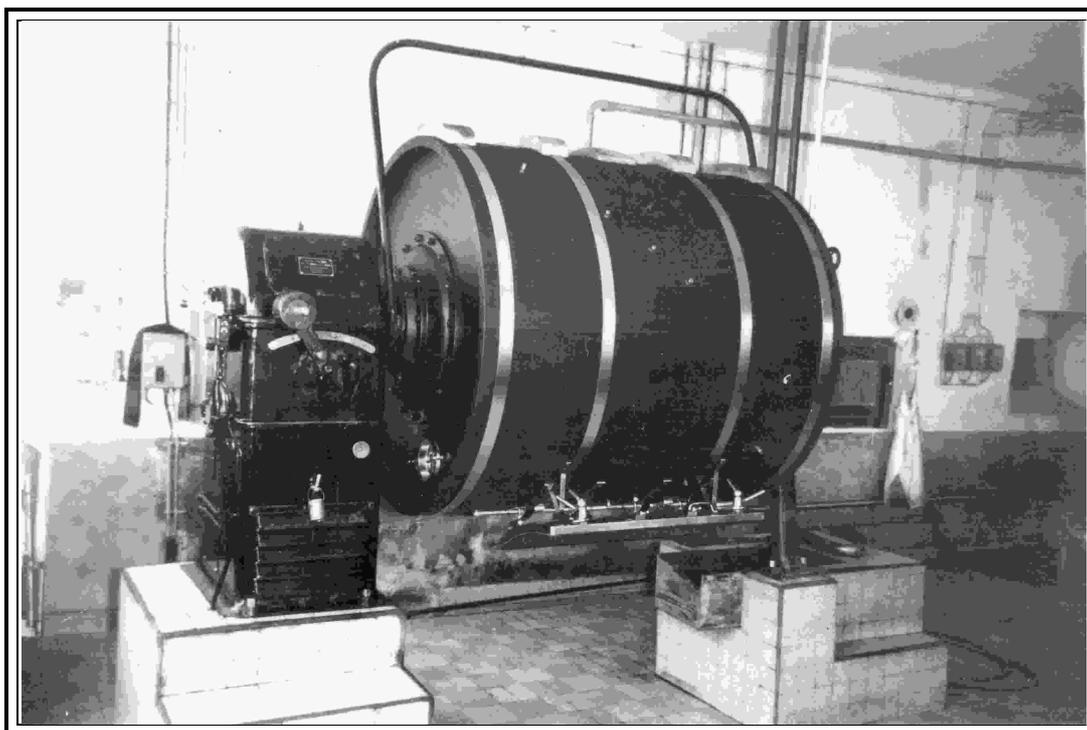
L'usine utilisait le secteur 220 et la force en 380 volts. En cas de panne, elle possédait un groupe électrogène Diesel.

Pour le lavage du beurre et la fabrication du fromage, il était nécessaire d'avoir de l'eau potable pure et sans goût. Cette eau, pompée dans une fontaine voisine, était filtrée et légèrement javellisée. L'eau du ruisseau non potable servait dans les chaudières. Les eaux résiduaires, très abondantes et fermentescibles, collectées dans un bassin spécial grâce à un dispositif automatique, partaient dans d'anciennes carrières non loin de là – un procédé qui ne pourrait plus exister aujourd'hui. La consommation d'eau, tout confondu, était de sept litres pour un litre de lait.

Composition du lait : eau 87,50 %, matière grasse 3,50 %, caséine 3,75 %, lactose 4,50 %, matières minérales 0,75 %. Cela peut varier en cours d'année et selon les races de vaches.

Le lait, après réchauffage (35 à 40 degrés), passait à l'écrémeuse, ce qui permettait d'en retirer de 95 à 96 % de crème, stockée ensuite dans un tank réfrigérant. Elle ne pouvait être utilisée le jour même, car le beurre aurait été fade et sans bouquet. J'ai parfaitement le souvenir d'avoir rendu visite à l'écrémeuse ; c'était un délice d'y passer mon doigt pour récupérer de la crème. Personne ne disait rien, je pouvais circuler librement.

On versait cette crème dans un immense tonneau horizontal en bois de teck qui pouvait tourner à deux vitesses dans les deux sens : c'était la baratte. Le barattage durait environ quarante-cinq minutes, ce qui laissait au beurrier Albert le temps de

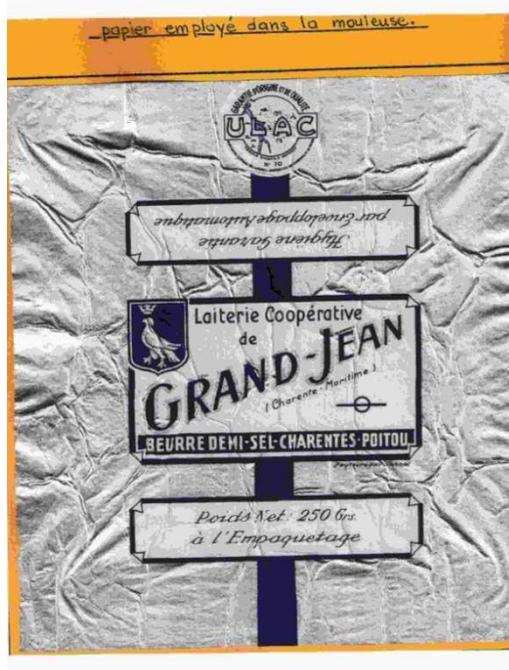


La baratte en bois de teck

franchir le pont pour aller au bistrot à Fontbelle, chez la mère Lannaud, sur l'autre rive du Bramerit. Tout en sirotant, il prêtait l'oreille à la chanson de la baratte qui devenait plus grave lorsque la motte de beurre était constituée. Albert s'exclamait alors : « *Ça y est les gars, le beurre est fait !* » Et il redescendait en courant.

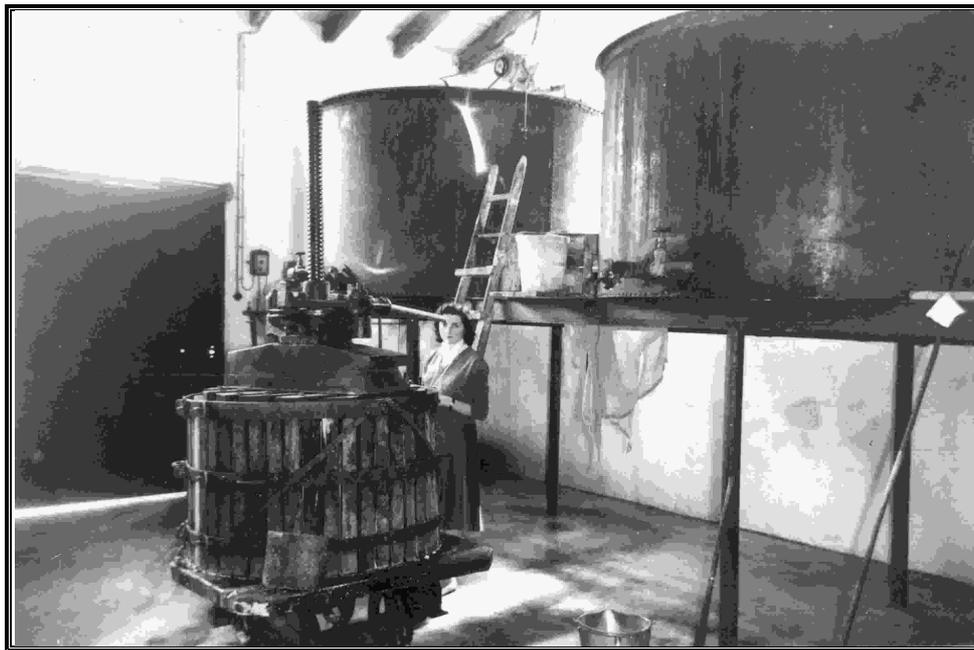
Ce beurre était d'excellente qualité ; sa fabrication était réalisée par un seul homme.

Quelquefois, certains employés montaient à la boulangerie chercher une baguette fraîche, la coupaient en deux pour y étendre une couche de beurre pris directement dans la baratte. Un régal !



Ensuite, après cet entracte-plaisir, le beurrier moulaît son beurre en plaquettes de 250 gr, autrefois à la main, puis fin des années cinquante avec une mouleuse-empaqueteuse. Il fabriquait également dans un moule en bois des mottes de dix kilos, les enveloppait d'un papier sulfurisé, d'une mousseline, d'un papier kraft et plaçait le tout dans un panier spécial en lattes de bois blanc. Une fois emballées, il les déposait dans une cave en attendant leur départ vers différents marchés : dans le département, Paris, Bordeaux, Nice, etc.

Après l'écémage, subsiste le "petit lait" qui donnera la caséine (substance protéique), cuite, pressée, séchée à la vapeur et mise en sacs pour être expédiée. Elle servira à fabriquer diverses substances : plastiques naturels, peintures, colles, procédés œnologiques, etc.

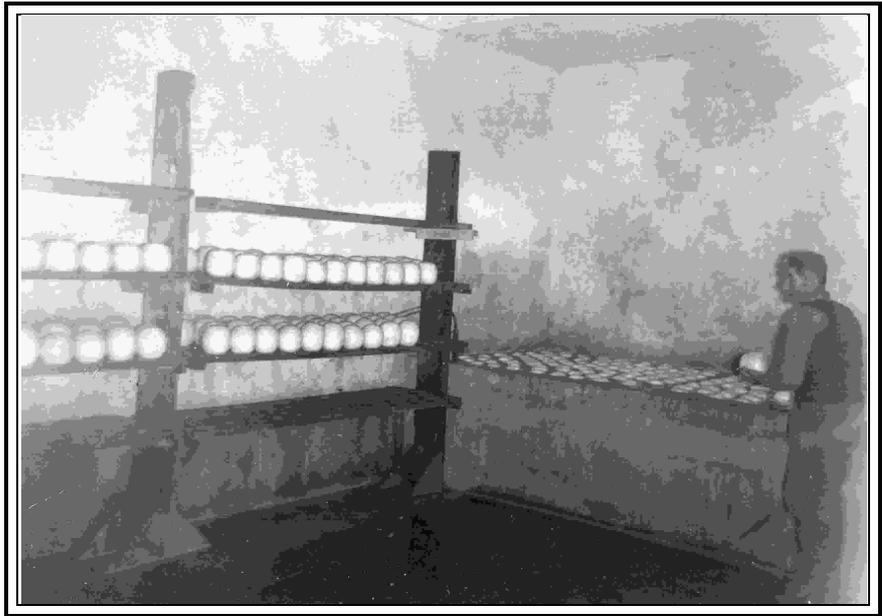


La caséinerie avec cuves et pressoir

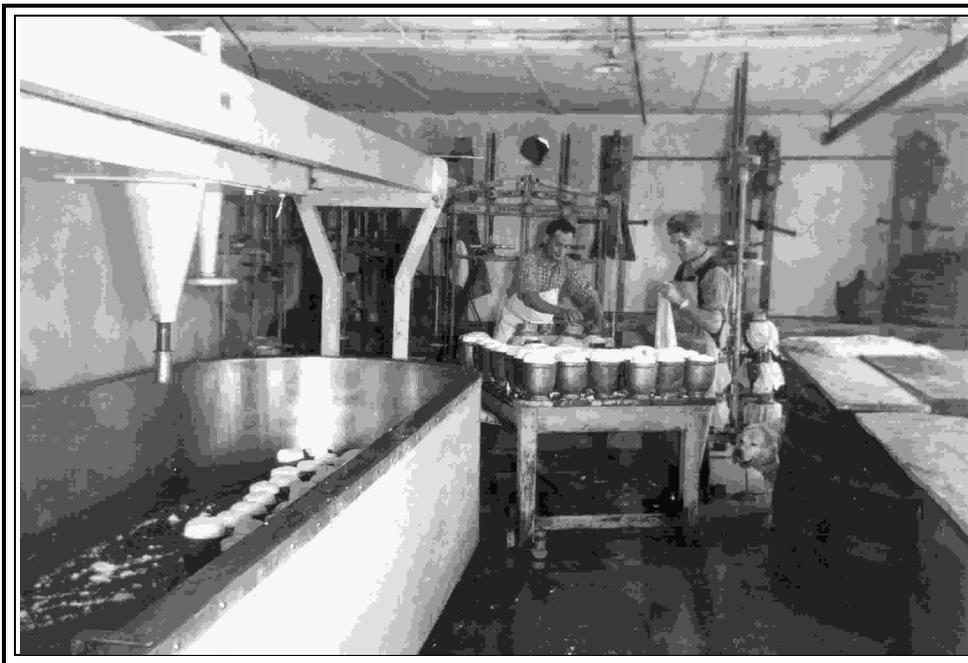
Le sérum résiduel partait à la porcherie indépendante de la laiterie, à l'extérieur du village pour y engraisser environ 1 100 cochons nourris en outre à l'orge et au maïs. Les déjections, mélange de paille et de lisier, étaient utilisées par les agriculteurs et autres maraîchers. Le porcher, monsieur Jacques Sosthène, qui au début de son emploi habitait à Vergné à 30 km, affirme qu'il venait embaucher tous les matins à bicyclette. Chaque année monsieur Maurin, son patron, lui donnait un cochon en plus de son salaire. Il fallait bien ça !

La laiterie produisait aussi de la poudre de lait destinée à l'alimentation animale.

Et bien sûr ! à Grandjean on fabriquait des fromages : une imitation de l'Edam appelé vulgairement "croûte rouge" qui était envoyé dans les caves de Fors dans les Deux-Sèvres plusieurs mois selon l'affinage désiré : étuvé ou demi-étuvé. Pour diversifier la production, le directeur fit appel à un maître fromager suisse, monsieur Kuzly, qui initia son homologue saintongeais aux secrets du gruyère. Convaincre certains membres du personnel de la nécessité de respecter un minimum de règles d'hygiène et de rigueur ne fut pas chose aisée.



↓ Fromagerie et bain de saumure (1960) ↑



Le conseil d'administration et le directeur apportèrent sans cesse des améliorations afin de transformer toujours davantage de lait et obtenir des produits de qualité.

La quantité de lait produite en 1940 s'élevait à 2 450 000 litres. Elle chuta en 1945 à 1 315 000 – on devine aisément pourquoi –, puis reprit à partir de 1946, et avec les progrès de l'agriculture moderne, elle atteindra 3 800 000 litres en 1958.

L'adhésion à la coopérative entraînait pour les sociétaires l'obligation de lui livrer la totalité de leur lait, exception faite de leur consommation personnelle. Ils étaient une centaine environ fin des années cinquante. Certains n'avaient que deux vaches.

Le lait était payé à la quantité. Ce mode de paiement comportait de gros inconvénients. Il était facile aux fermiers de "mouiller" le lait, c'est-à-dire d'y rajouter de l'eau, quand d'autres en écrémait une partie, malgré la présence possible d'un contrôleur accompagnant le laitier.

À partir de janvier 1959, il fut décidé de rémunérer en fonction du taux de matière grasse. Chaque jour à l'arrivée, un contrôleur prélevait un échantillon. À la fin du mois, il établissait une moyenne de l'ensemble. Plus aucun intérêt à frauder ! Pourtant un sociétaire un peu simplet continuait à livrer une quantité constante de lait tout au long de l'année alors qu'il y a une saison, l'été, où la production normalement chute. Il persistait en affirmant qu'il avait de "bonnes" vaches.

Chez certains sociétaires, très peu nombreux, se posait le problème de la propreté du lait. Il n'était pas rare de voir du dépôt au fond des seaux mal lavés. Il est arrivé que des laitiers y trouvent de la bouse, ou même une pauvre souris noyée. L'été, le lait mal refroidi pouvait cailler ; sa transformation en était alors compromise.

Le ramassage s'effectuait avec des charrettes à cheval. Chaque attelage était muni d'un clairon servant d'avertisseur à l'arrivée dans les fermes. Dans les débuts, les laitiers étaient à leur compte. À partir de 1936-1937, plusieurs achetèrent un camion. La guerre arriva et les camions furent équipés d'un gazogène, un appareil pour transformer en gaz combustible le charbon ou du bois qui était débité par les laitiers eux-mêmes. Vers 1946, les entrepreneurs à cheval demandèrent une augmentation. N'obtenant pas satisfaction, ils décidèrent une grève qui ne donnera aucun résultat. Au contraire, la laiterie se sépara d'eux et acheta des camions. Les possesseurs de permis de conduire devinrent salariés.

Le lait était transporté dans des bidons de 100 à 150 litres, puis à la fin des années cinquante, les camions furent modifiés pour recevoir des bidons de 20 litres en aluminium qui appartenaient aux sociétaires, ce qui facilitait la manutention. La forge Guillorit à La Potière de Fenioux réalisa cette transformation.



L'auteur dans les bras de son père près de bidons de 150 litres (1952)

Les laitiers étaient au nombre de cinq et de huit au moment de la fermeture. Ils étaient responsables de leurs véhicules. La collecte se faisait dans un rayon de 30 km. La première tournée devait être terminée à 10 heures, la seconde à midi. Mais ils prenaient tout de même le temps de s'arrêter pour bavarder en prenant un verre, voire une petite collation. Un jour, mon père et mon frère qui l'accompagnait furent invités au petit déjeuner. Pas déçus, au menu : des huîtres. Il faut dire que ces hôtes sympathiques et bons vivants, qui en avaient déjà mangé la veille, déposaient les coquilles sous la table. De quoi avoir des doutes sur l'hygiène dans la maison et dans l'étable. Un laitier était réputé pour ses retards fréquents, mais la tolérance et l'amitié qui régnaient au sein de l'équipe primaient et effaçaient d'éventuels conflits. Tout se passait en famille.

Les laitiers vendaient directement le beurre et le fromage aux sociétaires au prix de revient, et à une petite clientèle dans les villages lors des tournées. La conservation était assurée par des pains de glace entreposés dans la cabine du camion, en général parmi un certain capharnaüm d'objets, papiers, vieilles clés, etc., et pas toujours à l'abri de la poussière. Là non plus, de telles pratiques ne pourraient avoir lieu aujourd'hui. Pourtant personne ne trouvait à redire. Autre temps...



La laiterie employait seize hommes. Ils avaient une journée de repos hebdomadaire et bénéficiaient de trois semaines de congés payés pris quand ils le désiraient. Chaque semaine la coopérative offrait une plaquette de beurre et du fromage à tous les employés. Le travail du dimanche était payé double. En général, ils avaient une activité complémentaire, soit une petite ferme, soit de la vigne ou une épicerie.

L'assemblée générale avait lieu une fois par an, un dimanche. Elle réunissait beaucoup de monde. C'était un peu la fête et cela faisait l'affaire des bistrotts, aujourd'hui disparus, de Chez Guérin et de Grandjean.

Les jours de "paye de lait", que de responsabilités pour les laitiers ! Ce sont eux qui en étaient chargés, et en argent liquide ! Le comptable leur distribuait la somme globale correspondant à leur tournée, et ils en faisaient la répartition dans des carnets remis aux sociétaires. En remerciements, ils recevaient parfois "une pièce", une volaille ou un morceau de cochon.

Mais il y avait des risques à transporter une telle somme d'argent. Un matin de janvier 1933, monsieur Comte, un laitier d'Écoyeux, père de trois enfants, en partant faire sa tournée vit des fagots sur la route. Croyant à une plaisanterie, il descendit de sa charrette et reçut un coup de fusil. Le meurtre ne fut jamais élucidé.

Pendant la guerre et aussitôt après, étant donné le peu de véhicules qui circulaient, le passage du laitier était précieux. Il lui arrivait de faire une petite course pour des personnes ne pouvant se déplacer, voire même de les transporter dans sa cabine. Chaque samedi, un habitant du village voisin, monsieur Heurtebise, allait vendre son "jardinage" à Saint-Jean-d'Angély ; c'est mon père qui l'emmenait.

Je me souviens d'un glacial matin enneigé de l'hiver 1956 où nous arrivâmes à l'école de Fenioux, les cinq enfants du village, hilares et serrés les uns contre les autres, dans la cabine du camion.



Moule pour motte de beurre de 10 kg (laiterie de Fenioux)



Moule pour plaquette de beurre (laiterie de Fenioux)

La laiterie coopérative de Grandjean constituait une petite industrie locale qui donnait de l'activité et de la vie dans la région. Elle apportait du travail aux artisans, au garage Garnier de Saint-Savinien pour l'entretien des véhicules, à la forge Guillorit de Fenioux pour les pompes et canalisations, ainsi qu'à la porcherie.

J'ai rencontré un laitier, dernier témoin, qui m'a confirmé la bonne réputation de l'établissement, son caractère particulièrement accueillant, son personnel complaisant et la bonne ambiance entretenue par monsieur Portron, directeur apprécié.

La convivialité régnait, chaque anniversaire était fêté à la beurrerie "réquisitionnée" à cet effet. Des liens se créaient et se prolongeaient bien au-delà de ce lieu.

La laiterie cesse ses activités en 1973.

Un grand merci à monsieur Poupot-Portron, le fils du directeur, pour m'avoir très gentiment prêté des documents qui m'ont été précieux.

Merci à Jacques Guilloteau, Régis Texier, Jean Michaud, mes frères pour leurs souvenirs et à mon épouse, Roselyne, pour son aide.



Franck Méchain