

## La laiterie de Marans (1881 - 1988) : un siècle de fromages

*Lorsqu'à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle sévit la grande crise du phylloxéra, l'agriculture de la Charente-Maritime, jusqu'alors essentiellement tournée vers la viticulture, se trouve brutalement transformée. Une grande partie du vignoble charentais étant détruit, de nombreux exploitants choisissent de reconverter leurs vignes en prairie pour l'élevage de vaches laitières en Aunis et en Haute-Saintonge. Avec cette nouvelle orientation, de nombreuses laiteries se développent sur tout le département afin de recueillir le lait et commercialiser les produits dérivés, beurre, fromage et caséine <sup>(1)</sup>.*

La première grande laiterie industrielle du département voit le jour à Marans en 1881. Elle est l'œuvre d'Evariste Baron (1830 - 1885) qui installe son établissement le long de la rive gauche de la Sèvre Niortaise (îlot d'habitations entre la rue Evariste Baron et le Quai Maréchal Joffre). L'emplacement est idéal. Si la Sèvre permet l'alimentation en eau indis-

pensable au fonctionnement d'une laiterie, elle constitue en outre pour les différents exploitants un moyen pour livrer le lait. On estime alors qu'il faut utiliser 10 litres d'eau pour 1 litre de lait transformé. Son fils, Henri Baron, lance le premier ramassage de lait par véhicule hippomobile et par bateau. La famille Baron contribue alors fortement à la prospérité de la région marandaise. En plus de la fabrication du beurre, elle lance la fabrication du premier fromage du département, un fromage à croûtes rouges façon Hollande, l'édam. Ces fromages sont exportés dans des vessies de porcs (importées d'Hongrie) ou en cofrets métalliques vers l'Angleterre et les colonies françaises. L'usine est revendue en 1902 au vicomte Raymond de Bresson qui y



Arrivée des laitiers exploitants après le ramassage de lait en 1905

emploie 50 ouvriers en 1905. Au début du XX<sup>ème</sup>, la laiterie reçoit du lait de plus de 600 fournisseurs.

Parallèlement aux établissements privés se développent les laiteries coopératives depuis qu'en 1888, un agriculteur de Chaillé (près de Surgères), Eugène Biraud, crée la première coopérative de la région. En 1922, 350 sociétaires se regroupent, reprennent l'ancienne laiterie Baron et créent la Laiterie Coopérative de Marans afin d'obtenir de meilleures garanties sur le prix du lait. Les sociétaires sont installés dans un rayon de 10 km autour de Marans sur les communes de Charron, Villedoux, Andilly, Saint-Jean de Liversay, Ile d'Elle et Voullié les Marais en

Vendée. A la fin des années 30, il existe plus d'une centaine de laiteries en Charente Inférieure, ce qui en fait un des plus importants départements producteurs de beurre de l'Hexagone.

A l'origine, les laiteries produisent essentiellement du beurre. Le résidu de la production, qu'on appelle petit lait ou lait écrémé, sert alors à alimenter les porcs dans les porcheries qui jouxtent souvent ces éta-

blissements ou alors il est restitué aux sociétaires. D'ailleurs dans le canton de Marans il existe une grande proportions de porcins : on en dénombre 5 648 en 1923. Le petit lait sera par la suite valorisé par l'industrie de la caséine.

Parallèlement à la fabrication du beurre qui reste la principale activité des laiteries coopératives, une soixantaine de laiteries du département dispose d'une fromagerie fabriquant des produits du type camembert ou pâtes cuites comme l'édam ou le gouda. En Aunis, on recense plusieurs laiteries - fromageries. Celles de Cram-Chaban, Lafond (Laiterie Industrielle rue Marius Lacroix) et Vendôme-Lagord produisent du camembert, celles de Taugon et de Marans, l'édam sans





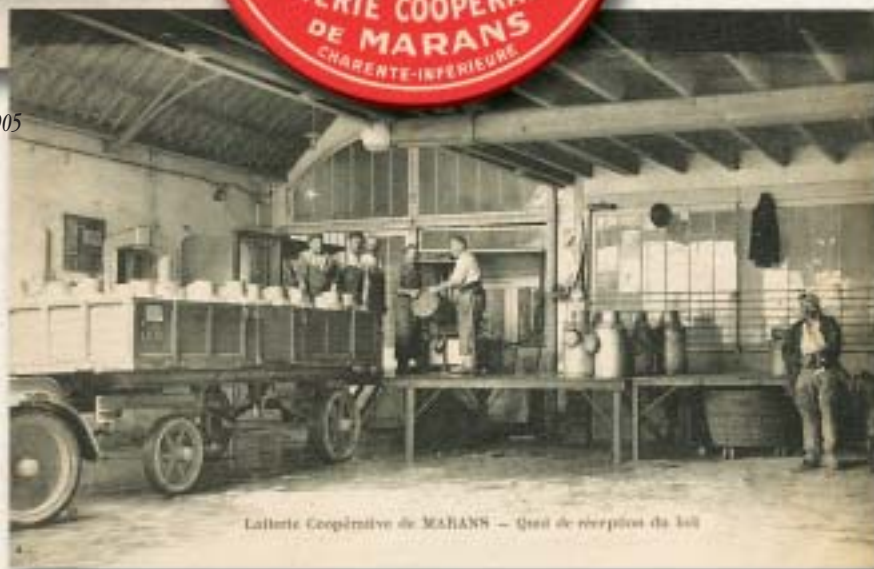
Préparation des colis pour l'exportation en 1905

oublier la fromagerie de Grolleau (Salles-sur-Mer).

Après guerre, entre 1947 et 1951, sous la présidence de Camille Petit, la laiterie-fromagerie de Marans est partiellement démolie et transformée. On la modernise en remplaçant la cuve à Hollande achetée en 1934 et on investit dans un tank à lait en 1951 pour refroidir et conserver le lait plus longtemps. Si cette innovation est d'abord décriée par une partie des sociétaires, elle se généralise dans toutes les fermes quelques décennies plus tard.

En 1957, l'établissement de Marans fait partie des sept plus grandes laiteries coopératives d'Aunis. Afin de rentabiliser au mieux la coopérative, la production de beurre est stoppée en 1962 pour se spécialiser uniquement dans celle des fromages à pâte pressée (St Paulin, Edam et Gouda à partir de 1963). Les fromages se vendent sous différentes marques, Mahita, Champion (Edam) et Hetel (Gouda).

A la fin des années 60, l'heure est à l'union des coopératives qui se regroupent et se spécialisent pour pouvoir résister face au marché européen. La laiterie de Marans et ses 200 sociétaires, sous l'impulsion de son président Raoul Renard, rejoint en 1972 l'Usine Sud Vendéenne Agricole



Dans les années 20, le ramassage de lait s'est modernisé et s'effectue désormais en automobile

Laitière (USVAL) dont le siège se situe en Vendée à Saint-Michel en L'Herm. La trentaine de salariés produit des fromages hollandais, le fromage au lait cru local " La Pigouille " ainsi que différents fromages italiens : Sarde, Toscanello, Canestrato, Crotton (au poivre). La laiterie traite alors quotidiennement 35 000 litres de lait pour une production de 4 tonnes de fromage et 3 000 unités de " La Pigouille " par jour. 80 % est exporté vers l'Allemagne, la Belgique, l'Italie et la Suisse. A partir des années 80, la laiterie coopérative de Marans est de moins en moins rentable. Elle ferme définitivement le 25 avril 1988.

En 1901, il y avait 46 laiteries coopératives sur le département. Un siècle plus tard, il n'en reste plus que quatre : Chadenac, Surgères, Saint-Pierre de l'Île et Saint-Jean de Liversay. La fabrication de fromage industriel a disparu



en Charente-Maritime avec la fermeture des fromageries de Tonny-Boutonne et de Chadenac dont la production est transférée à Saint-Saviol (Deux-Sèvres). Malgré la chute du nombre des exploitations laitières (13 700 en 1970 ; 1 150 en 1997) et des effectifs (114 000 vaches laitières en 1970 pour 32 800 en 1997), la production laitière de la Charente-Maritime reste néanmoins reconnue et appréciée sur le plan national. Elle est associée au nom de Surgères.

(1) Caséine : substance protéinique qui constitue la majeure partie des protéides du lait.

