

# BALADES CULTURELLES

## dans la mémoire locale

### 8 - LA LAITERIE DE GENÇAY

14 Aout 2011

4ème saison



1902-1998

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 bourgeois 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 Ayrain, 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.

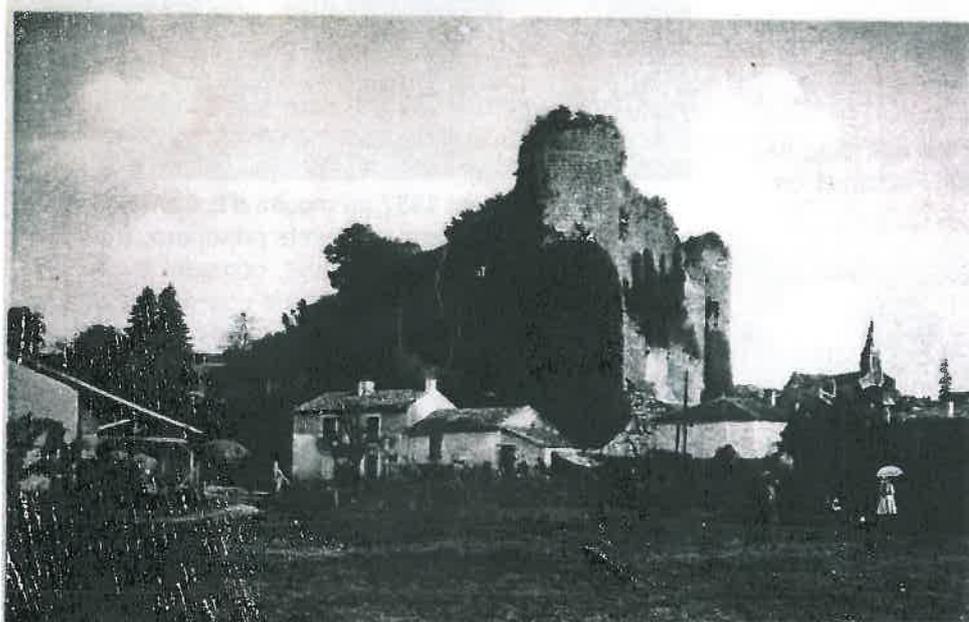


Photo d'Émile Ginot publiée en 1912 dans *Notice sommaire sur Gençay et ses seigneurs* rédigée par son ami Émilien Gauffreteau. Cliché Médiathèque F. Mitterrand.

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 collecteurs, conducteurs de charrettes tirées par des ânes dans un premier temps, puis chauffeurs de véhicules à moteurs ensuite, font la tournée des fermes environnantes. Munis d'une écrémeuse, ils séparent chez le producteur la crème du petit lait qui reste chez ce dernier pour l'élevage des cochons.



Laitier et son équipage dans la cour de la beurrerie au pied du château.

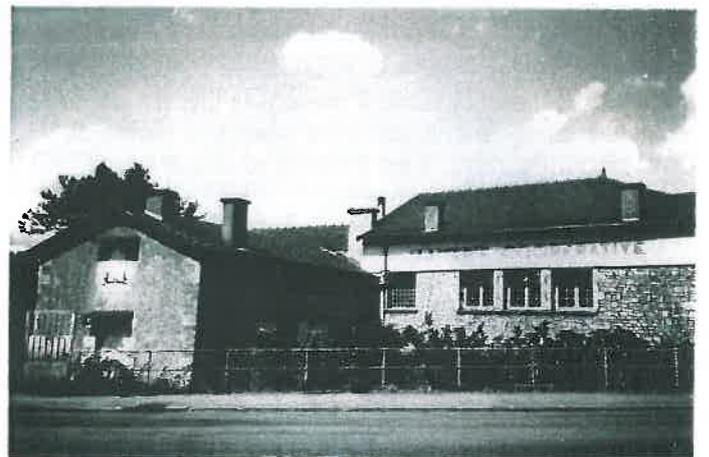


Ecrémage du lait chez un sociétaire

Le beurre est ensuite conservé de l'autre côté du Chemin de la fontaine, en face du moulin, dans le local où une source sort du rocher qui supporte le château, source qui 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.

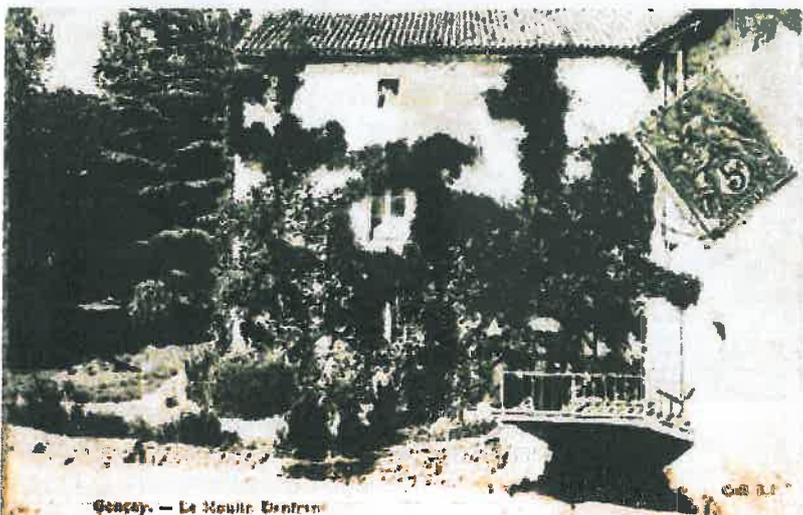
#### ◆ 1933-1975 : LA BEURRERIE AU MOULIN D'ENFRENET

On ne sait pas pourquoi, peut-être pour des capacités d'extension, la beurrerie quitte le moulin Patarin et em



ménage en 1932 au moulin d'Enfrenet. Comme à Patarin, deux bâtiments principaux, mais ici contigus et à angle droit, occupent le site. On les voit sur la carte postale : au-dessus du bief, la partie meunerie, et, perpendiculairement, l'habitation.

Une belle opportunité intervient : le petit train départemental qui passe devant ces bâtiments ayant cessé de fonctionner, les terrains qu'il occupait - le tracé des voies et l'espace servant au trafic de la gare - sont à vendre cette même année. La laiterie coopérative en profite pour s'agrandir en construisant à l'avant du moulin un bâtiment inauguré le 26 mars 1933, portant sur toute sa largeur l'intitulé de l'entreprise.



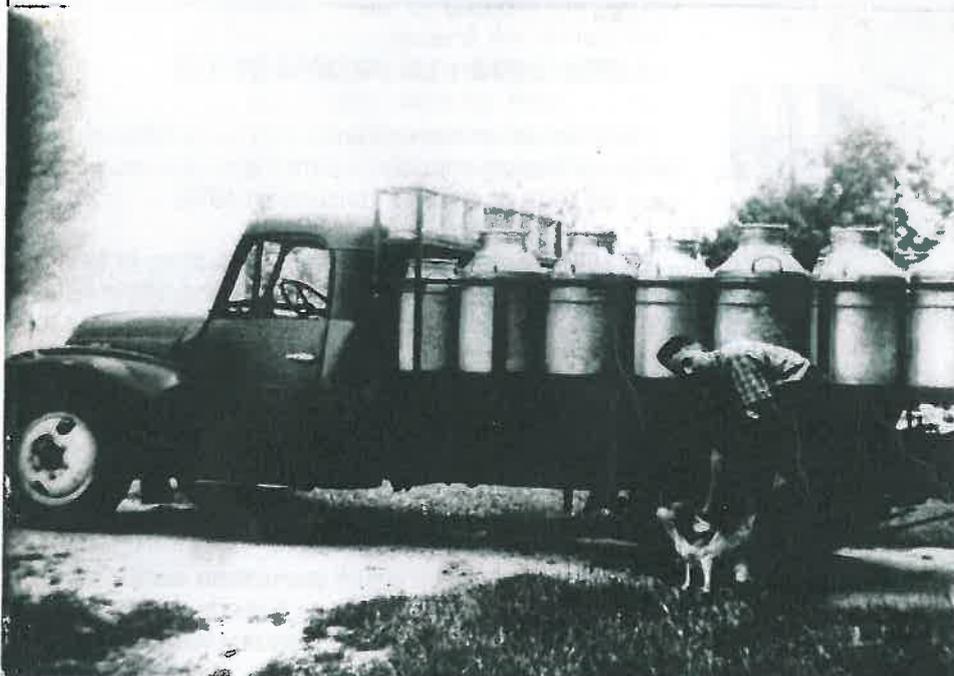
Gençay. - Le Moulin d'Enfrenet

Ce nouveau local abrite le quai de déchargement et d'expédition, et les bureaux.

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 des camions qu'ils équipent en bidons de 100 et 150 litres. En 1960, 24 camions ramassent le lait chez 2400 sociétaires.

Le beurre de Gençay, *Le Vieux-Château*, est commercialisé par la coopérative puis par les groupements auxquels



gny avec La Mélusine et Gençay, ne dure guère plus d'un an (avril 1981-juin 1982).

- Le troisième, *Capribeur*, qui rassemble Mazières-en-Gâtine, Saint-Loup-sur-Thouet, Lezay et Gençay, ne garde à Gençay que la chaîne de production des camemberts.

- Capribeur intègra par la suite le GLAC (Groupement des Laiteries coopératives Agricoles Charentes-Poitou) avec de nombreuses autres entreprises associées dans Lescure-Bougon, dans USVAL (Vendée) et dans Charente-Lait (Surgères).

**Les fondations de la fromagerie en août 1949.**

elle adhère sous le label *Charentes-Poitou*. Mais le lait entier permet 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 en 1975.

Les groupements de coopératives, envisagés depuis la fin des années 60, orientés sur la concentration de leurs intérêts, furent un bon outil d'accompagnement pour la politique agricole européenne ! La laiterie de Gençay adhéra à plusieurs :

- Le premier, *Europ-Lait*, regroupe Bougon, Chaunay et Gençay (B.C.G.).

- Le second, *Poitou-Lait*, associant Chauvigny et Archi-



Si la coopérative rend service aux éleveurs en écoulant leur production, elle leur fait supporter des contreparties en surveillant leurs pratiques professionnelles et domestiques :

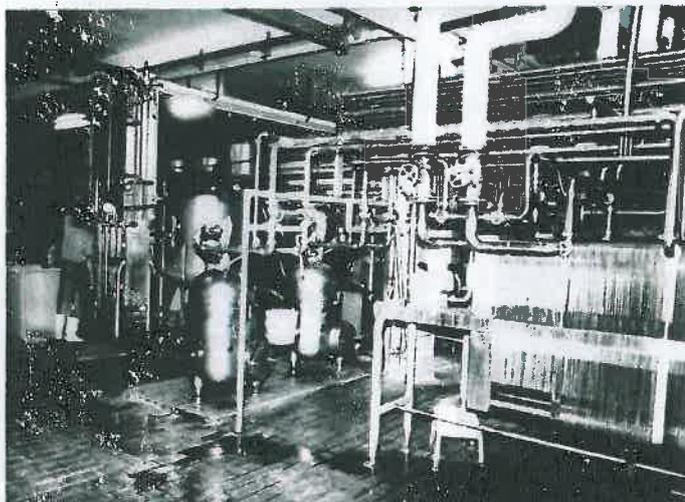
**Art. 6 :** *Chaque sociétaire, membre de la présente Société, s'engage à fournir à celle-ci tout le lait de ses vaches, à l'exception de la quantité nécessaire à la consommation de sa famille et du personnel de son exploitation ; il s'interdit de transformer tout ou partie de son lait en beurre.*

**Art. 42 :** *Le conseil d'administration déterminera les races de vaches dont le lait sera accepté par la Société.*

Extraits des statuts votés à l'Assemblée Générale du 17 avril 1932.  
(Prêt de Monique Guigner.)



Présentation des camions qui feront beaucoup gloser sur le ma-  
nagement de l'entreprise.



Les deux extrémités de la chaîne de fabrication des camemberts : écrémage et pasteurisation du lait - emballage des fromages.

#### ◆ 1952-1998 : LA FROMAGERIE

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.

En 1957, l'entreprise emploie 50 personnes et fabrique 3 à 4 000 camemberts par jour et 1 500 à 2 000 "bûches" de fromage de chèvre. La production explose avec l'automatisation de la chaîne de fabrication des camemberts en 1971. Bien que cette chaîne n'ait pas donné une totale satisfaction, 30 à 35 000 camemberts en sortent chaque jour, tandis que le lait de chèvre fournit 10 000 fromages de toutes les formes. Jusqu'à 120 personnes font tourner l'usine.

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 (photo ci-dessus).

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

Les conséquences sont primordiales pour les producteurs de lait : la coopérative les équipe de tanks qui divisent par deux la fréquence des tournées de ramassage et le lait n'est plus payé selon le volume fourni mais selon la quantité de matière grasse.

Mais les contraintes commerciales nationales et européennes obligent les coopératives à s'associer au sein de groupements laitiers. Gençay appartiendra successivement à plusieurs de ces groupements (voir l'encart page précédente) :

Dans ces groupements, des choix sont faits et les travaux de transformation de lait se spécialisent par site. Après l'arrêt de la production de beurre, le lait de



Les collecteurs vident leurs citernes au quai de la fromagerie. La partie vitrée abritée par la marquise est le local des contrôleurs.

chèvre collecté par Gençay est livré à d'autres coopératives du groupement. De plus, la région est fortement touchée par la limitation de l'élevage décidée par la politique européenne au profit des productions végétales.

Aussi, 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.

Sous la conduite d'un directeur porté sur les innovations, des activités annexes seront tentées sans grand succès. La plus probante est l'extraction par chauffage de la caséine contenue dans le sé-

rum issu de l'égouttage des faisselles (le *mégue* ou *megàud*) et dans les excédents de lait jusqu'à l'obtention d'une matière dure et ambrée servant à la fabrication de manches de parapluie, de peignes, 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. Pendant deux ans – 1971 et 1972 – une femme a coupé des pailles pour être placées dans les "bûches" de fromage de chèvre, imitant ainsi le Sainte-Maure.

Finalement, la chaîne de production des camemberts est arrêtée en 1998 après que l'entreprise ait abandonné son statut de coopérative en 1990.



Après la cessation d'activité, deux camions de ramasseurs indépendants continuent de stationner dans la cour de la fromagerie. Photo Annie Hérault, 1999.

Sources des informations :  
Archives du Centre culturel-la Marchoise  
Enquêtes de Christiane Donzaud auprès de laitiers, 1984  
Cahier "La laiterie de Gençay" réalisé par la classe de CM1 de Gençay  
sous la conduite d'Annie Hérault, 1999

Les documents iconographiques reproduits, à l'exception de ceux mentionnés, appartiennent en majorité au Centre culturel-La Marchoise, les autres à Henri Donzaud.

Projet culturel 2010-2011 - 2ème Festival itinérant : "L'EAU A LA BOUCHE" - 11/15 Août 2011  
Centre Culturel - La Marchoise  
16, Route de Civray 86160 Gençay  
Tél: 05-49-59-32-68  
E-mail: cc.lamarchoise@wanadoo.fr  
<http://boitealerte.over-blog.fr>

Le Centre Culturel - La Marchoise  
remercie son partenaire l'Imprimerie BEDI-SIPAP