

commune de
BOUVRON



PATRIMOINE
MEMOIRE



BOUVRON
TERRE DE LAIT
D'HIER À AUJOURD'HUI

#5

SOMMAIRE



Bouvron,
une terre de
lait d'hier à
aujourd'hui
Pages 4 à 5



La laiterie
beurrerie de
Vilhovin
Pages 6 à 7



La laiterie
fromagerie de
la Vallée de
Fresnée
Pages 8 à 9



Histoire de
la Société
Fromagère de
Bouvron de
1980 à nos
jours
Pages 10 à 13



Les hommes,
les lieux et les
objets du lait
au milieu du
XX^{ème} siècle
Pages 14 à 15

PARTENAIRES ET REMERCIEMENTS

La Commune de Bouvron remercie particulièrement tous les partenaires qui se sont joints à elle pour écrire ce cahier concernant l'Histoire du lait et des fromageries à Bouvron.

En particulier:

- les membres de la commission patrimoine : Louis Hervy pour l'histoire du lait ; Jacques Surget et Michel Czimmerman pour leurs recherches sur les laiteries et la collecte d'iconographies
- Jean Surget, habitant de Bouvron, pour avoir accepté l'utilisation de ses archives concernant l'histoire écrite et en images des deux laiteries anciennes
- Monsieur Delporte, directeur de la Société Fromagère de Bouvron pour les éléments concernant l'histoire de la Société depuis 1980

Directeur de la publication : Marcel Verger, maire de Bouvron
Réalisation Mairie de Bouvron — 02 40 56 32 18

Impression : Le Sillon à Savenay
500 exemplaires — septembre 2017



L'EDITO DE

MARCEL VERGER

Savez-vous qu'à Bouvron, la Société Fromagère fabrique de la Mimolette, de l'Edam et du Gouda depuis les années 1960 ?

Mais pourquoi aujourd'hui à Bouvron y a-t-il une grande laiterie-fromagerie qui emploie environ 500 personnes ?

La collecte du lait sur notre territoire c'est toute une histoire, notamment grâce à deux laiteries-fromagerie-beurrerie du début du XXème siècle : la laiterie-fromagerie de Vilhouin et la laiterie-beurrerie de la Vallée de Fresnée.

La transformation du lait est encore aujourd'hui une activité importante à Bouvron qui permet à de nombreux Bouvronnais de vivre, non seulement grâce à la Société Fromagère, mais aussi grâce à l'activité agricole et laitière qui reste fortement ancrée et dynamique sur notre territoire.

Découvrez au fil des pages cette histoire humaine qui a façonné notre commune et qui lui a donné son âme.

Marcel Verger,
Maire de Bouvron,
Vice-Président du Conseil départemental de Loire-Atlantique.

1

BOUVRON, UNE TERRE DE L

Sur la douce pente qui conduit du « Sillon de Bretagne » vers la Vallée de l'Isac, une surface importante était recouverte de landes, celles de Bossagais au nord, celle de la Moëre au sud, et de nombreux autres lieux. Il y a un siècle, cette surface était encore importante, souvent défrichée à la main, puis labourée au pas lent des bœufs et des chevaux. On y cultive le blé noir, le blé, des plantes fourragères et l'élevage des vaches laitières.



Jusqu'au milieu du XXème siècle : Le beurre à la ferme

Le lait est d'abord nourriture de la famille. Pour la traite : un seau, un tabouret et deux mains, cela suffit. Ce lait passe aussitôt à l'écrémeuse, avec la « ribote ». On en fait du beurre dont une partie est vendue en grosses mottes à quelques commerçants locaux le « babeurre » est utilisé en soupe et le lait écrémé régale les cochons.

Cette façon de vivre et de travailler se transforme progressivement avec la construction de laiteries industrielles, mais le « beurre à la ferme » va continuer surtout pendant la guerre de 1939-1945 et la « Poche » de Saint-Nazaire.

Les fermes sont nombreuses, environ 200, et présentes dans 70 villages sur Bouvron.

AIT D'HIER À AUJOURD'HUI

A partir de 1950 : laiteries industrielles mais traite manuelle

L'introduction de nouvelles races venues de Hollande puis d'Amérique du Nord vont modifier progressivement le cheptel local. Avec l'amélioration alimentaire et sanitaire des animaux, la production augmente. La collecte se fait toujours en bidons déposés chaque jour au bord de la route. Viendront ensuite le refroidissement à la ferme, puis le transport en citerne vers les entreprises. Mais jusqu'à ces années 1950, la traite est toujours manuelle, elle se mécanise ensuite pour aboutir aux salles de traite d'aujourd'hui. Pendant plusieurs siècles, le nombre de vaches présentes dans chaque ferme évolue peu : elles sont environ au nombre de 5 entre 1850 et 1900 et autour de 10 en 1950.

En 1987, instauration des quotas laitiers

Une véritable hémorragie s'opère : 30 cessations d'activité en quelques années à Bouvron (50.000 en France). Le nombre de troupeaux descend à environ 125 en 1990, 50 en 2000 répartis dans 40 villages, et une trentaine en 2015 dans 20 villages bouvronnais.



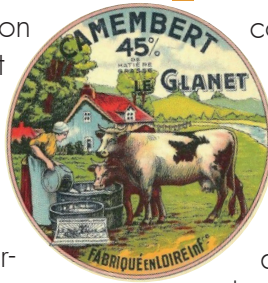
La première laiterie industrielle fut créée à la fin du XIX^e siècle à Vilhouin, entre les communes de Fay de Bretagne et Bouvron, dans un ancien moulin fonctionnant à l'eau, propriété de la famille Waldeck-Rousseau.

Cette usine était implantée à la place d'un moulin à foulon qui existait sur l'étang et utilisé pour fouler le bellinge, résidu de laine, coton et fil.

■ **En 1903**, Henri Cornet est déjà donné comme propriétaire-directeur de la laiterie beurrerie de Vilhouin.

Au début, le ramassage se faisait uniquement avec des chevaux. Chaque ramasseur visitait une dizaine de fermes où il collectait dans chacune une trentaine de litres de lait, soit au total 200 à 300 litres par jour et servait exclusivement à la fabrication du beurre sous la marque le Sillon de Bretagne. Le lait écrémé n'in-

téressant pas les producteurs, il était retourné intégralement aux exploitations pour élever les cochons : c'est alors que la laiterie de Vilhouin commence à l'utiliser pour faire une sorte de camembert.



■ **En 1921**, une société composée de plusieurs industriels locaux est constituée à Vilhouin pour « la fabrique, l'achat et la vente des beurres, fromages et de tous autres produits dérivés du lait ». Dans cette opération une laiterie-fromagerie apporte la marque Britannia pour le beurre et le Camembert Le Glanet pour le fromage ; ce Camembert sera fabriqué à Vilhouin.

Cette laiterie est rachetée par la laiterie de la Vallée de Fresnée et sera fermée en 1938.

■ **A la fin de la seconde guerre mondiale**, ce lieu, situé sur la ligne de front entre les Alliés et les Allemands, sera le théâtre de violents accrochages entre belligérants et les bâtiments seront totalement démolis.



Au début du XXe siècle, Joseph Dabout vendait du gibier et du beurre au village de la Sicotais à Bouvron. En 1921 il achète une petite laiterie située à Saint-Omer-de-Blain et la transporte aussitôt dans le bourg de Bouvron à la Malrue - aujourd'hui, la rue des Etangs - Cette laiterie prend le nom de Laiterie de la Vallée de Fresnée, du nom de la vallée toute proche.

Il fallait trouver des producteurs chez qui collecter le lait. Ce fut chose faite en parcourant les alentours et en achetant une charrette et des bidons. C'est ainsi que la fabrique de beurre et du fromage camembert s'est développée.

L'entreprise grandissante, Joseph Dabout s'associe en 1930 avec Théophile Gauthier également commerçant à Bouvron, pour fonder ce qui devient la Laiterie Fromagerie et Porcherie de la Vallée de Fresnée. La société

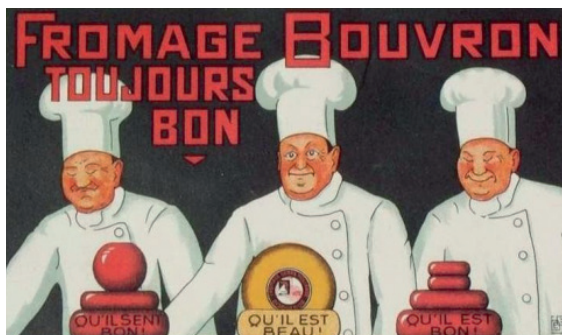
fabrique et vend du beurre, du fromage et de la caséine. Elle élève et vend également des porcs. Le petit lait servant à engraisser les cochons, une porcherie est construite auprès de la laiterie au Pré de By.



■ **En 1932**, Joseph Dabout cède toutes les parts de son entreprise à Théophile Gauthier, qui devient majoritaire, et à une nouvelle associée, Marie-Anne Le Brech, veuve de William Edward demeurant au bourg. En 1935 arrivent à Bouvron les Hollandais Tijmen de Boer, Adriaan de Graaff et Karts Huitema comme co-associés. Ils viennent pour la plupart de Nimègue, dans l'Est des Pays-

DE LA VALLE DE FRESNEE

Bas et ont pour objectif de fabriquer en France de l'aliment pour les veaux, sous la marque Holkapo. Très rapidement ils se tournent vers l'élaboration de fromages de Hollande comme le Gouda, l'Edam et la Mimolette, qui porteront le nom de Boule d'Or et Disque d'Or.



Dans les années 60, ils rachètent plusieurs laiteries des environs et rejoignent le groupe Atalait.

■ **En 1980**, la fromagerie passe sous le groupe Besnier qui devient plus tard Lactalis, avec une spécialisation dans l'Emmental à travers des investissements importants en 1994.



HISTOIRE DE LA SOCIÉTÉ F DE 1980 À NOS JOURS

En 1980, la Société Laitière de Loire Atlantique Nord (FROLACNOR) est reprise par le Groupe BESNIER. Le site conserve sa vocation fromagère et voit même sa gamme s'étendre dès 1982 avec de nouvelles fabrications comme la Raclette et le Maasdam. La gamme est commercialisée sous la marque GROSJEAN. L'atelier de fabrication connaît une refonte complète en 1984 avec la modernisation de l'ensemble

des installations : cuves de fabrication, bacs de drainage, tables de pressage, saumurage.

■ En 1993, le Groupe BESNIER choisit le site de Bouvron pour y développer la fabrication de l'Emmental. Démarre alors un chantier important avec la construction de l'usine de fabrication d'Emmental et du bâtiment qui regroupe plusieurs services : service administratif, laboratoire, maintenance et la production d'énergie.



FROMAGERIE DE BOUVRON

■ **C'est en 1994** que sera inaugurée la nouvelle unité destinée à la fabrication de plaquettes et de râpé d'Emmental. Deux entités existent alors sur le site : la PPNC (Pâte Pressée Non Cuite) et la PPC (Pâte Pressée Cuite) portant la surface couverte à 30 000m². Les productions bouvronnaises bénéficient dès cette époque de la notoriété de la marque **PRESIDENT**. En 1999, le Groupe **BESNIER** devient le Groupe **LACTALIS**.

Depuis cette époque, un programme régulier d'investissements permet au site d'assurer son développement avec la création de nouvelles lignes de conditionnement pour accompagner à la fois le développement des volumes et l'innovation avec le lancement de nouveaux produits tels la Meule de Campagne, la Mimolette Excellence (24 mois d'affinage), l'Emmental Grand Affiné, les Sticks d'Emmental et de Mimolette à croquer.



■ **En 2015**, l'activité historique du site, la Pâte Pressée Non Cuite, connaît un nouvel essor avec un investissement majeur pour la rénovation de l'outil de moulage.

■ **En 2016**, grâce à un travail conjoint de l'entreprise et des élus locaux, et en cohérence avec ses certifications ISO 14001 et 50001 (concernant l'environnement et les économies d'énergie), la Fromagerie est raccordée au gaz de ville, participant ainsi au développement du réseau de gaz dans le Bourg et permettant aux particuliers d'accéder à cette énergie.

5

LA SOCIÉTÉ FROMAGÈRE DE BOUVRON EN QUELQUES CHIFFRES —





LES EFFECTIFS :
480 salariés

LES TONNAGES :
Pâte Pressée Cuite
33 000 Tonnes
Pâte Pressée Non Cuite
10 000 Tonnes



LA COLLECTE :
340 millions de
litres de lait
transformés.
535 producteurs
collectés répartis sur 5
départements (Loire-
Atlantique et départe-
ments limitrophes)

LES PRODUCTIONS :

- ◆ PPC : Pâte Pressée Cuite
Emmental en plaquette. Râpés
d'Emmental, de mélange (emmental,
mozzarella, produits de la PPNC), et
Mozzarella râpée, vendus sous les
marques Président et Galbani
- ◆ PPNC : Pâte Pressée Non Cuite
Mimolette Traditionnelle affinée
jusqu'à 24 mois
Mimolette type Hollande
Edam
Maasdam

LES HOMMES, LES LIEUX ET LES O AU MILIEU DU 20^E SIECLE



Premier quai à lait à la Vallée
de Fresnée

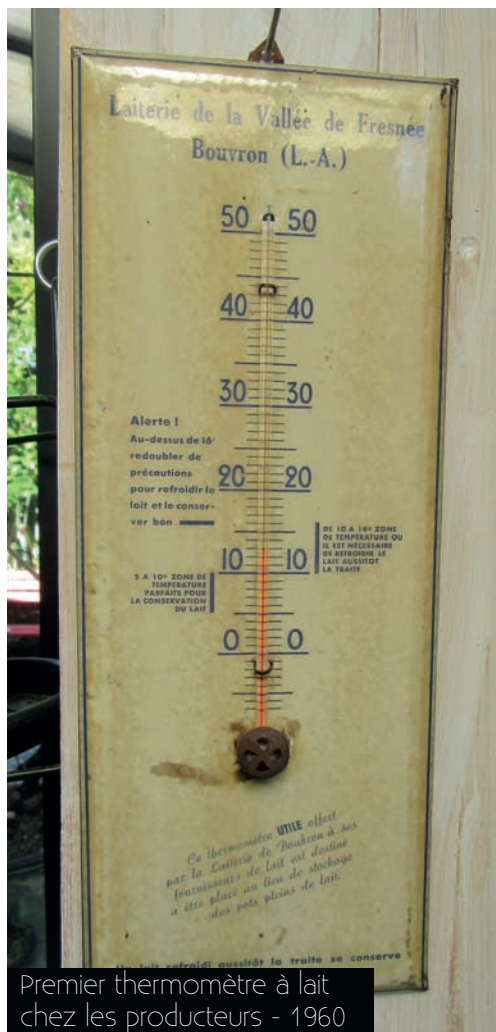


Laiterie de Vilhouin en 1935



Vue sur la laiterie en 1941

OBJETS DU LAIT



Premier thermomètre à lait
chez les producteurs - 1960



