

# La laiterie de La Chapelle-Bertrand

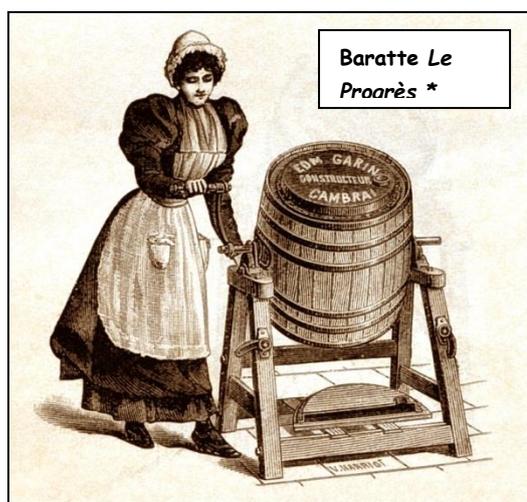
## La race parthenaise

La Gâtine est le berceau d'une race bovine, la race parthenaise, qui pendant longtemps était réputée pour fournir des animaux de travail et accessoirement des animaux de boucherie. Dans une étude consacrée à la race parthenaise, un spécialiste du début du XXe siècle l'évoquait ainsi : « Lorsqu'on parcourt la Gâtine, on peut voir dans les chemins, attelées à deux sur de lourds chariots, des vaches de taille moyenne (1,35m à 1,42 m), à pelage froment et à muqueuses noires, à longues cornes relevées et contournées en lyre ou en croissant, à la physionomie douce »<sup>1</sup>

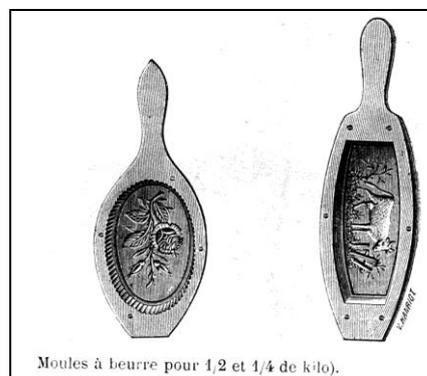
Carte postale : attelage de bœufs parthenais



Les vaches parthenaises étaient méconnues et peu utilisées en tant que laitières. Certains baux de fermage stipulaient même que le lait des vaches devait être exclusivement réservé à l'alimentation des veaux. Toutefois quelques fermières fabriquaient un peu de beurre en brassant longtemps la crème dans des pots en grès. Elles allaient le vendre le mercredi au marché de Parthenay, sous forme de mottes aux dessins qui



restituaient l'empreinte des moules. La deuxième moitié du XIXe siècle vit des progrès se réaliser pour la fabrication du beurre avec l'apparition et le perfectionnement des écrémeuses et des barattes.



## La création des laiteries

Mais ce fut la conjonction de plusieurs faits qui amenèrent le développement de la production laitière en Gâtine en général et dans notre commune en particulier. En effet, dans les années 1880, un insecte, le phylloxéra, détruisit le vignoble de nos voisins les Charentais mais aussi des Deux Sèvres du sud du département. Les cultivateurs de ces régions se tournèrent alors vers la production de plantes fourragères et importèrent du bétail parthenais en vue de la production de lait. En 1888, Eugène Biraud créait la première laiterie coopérative de Chaillé<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Jean Chartrain : *L'aptitude laitière et beurrière de la race bovine parthenaise*, Niort, 1927 P.11

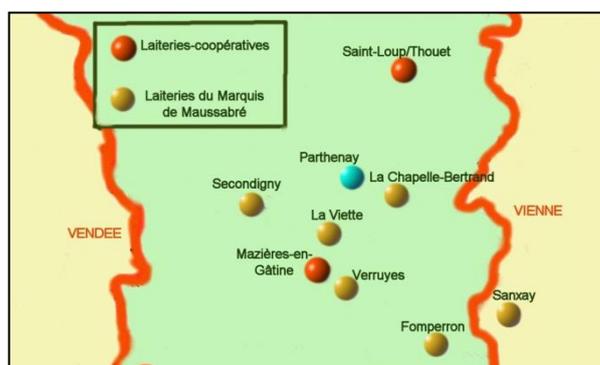
\* Illustrations extraites de *Etude sur les beurreries coopératives et l'industrie laitière dans le département des Deux-Sèvres* de A. Rozeray, Niort, 1900

<sup>2</sup> Eugène Biraud s'inspira des expériences jurassiennes « des fruitières » selon Jean Soumagne *Cent ans de laiteries coopératives en Deux-Sèvres* in *Bulletin de la Société Historique et Scientifique des DS*, 1995, p.129-159

Cette laiterie coopérative était située sur la commune de Saint-Georges-du-Bois, en Charente Inférieure, l'actuelle Charente-Maritime, entre Mauzé-sur-le-Mignon et Surgères.

Le succès de cette laiterie coopérative, qui payait le lait à ses sociétaires 50% de plus que les laiteries industrielles, entraîna une multiplication des laiteries coopératives tout d'abord dans la région de Surgères, puis dans les Deux-Sèvres voisines. La Plaine de Niort et le Mellois furent les régions qui virent dans notre département la création des premières laiteries coopératives. En Gâtine, les premières furent celles de Saint-Loup-sur-Thouet créée en 1894, puis celle de Mazières-en-Gâtine en 1895. Cette dernière fut l'œuvre de M. Proust, le maire républicain de la commune qui voyait dans cette coopérative la concrétisation de ses idées progressistes et un moyen de développer l'économie locale. La construction des lignes de chemin de fer facilita le développement de ces entreprises en permettant l'exportation vers les villes, et notamment Paris, du beurre de notre région. Pour contrer ces laiteries-coopératives, le Marquis Gilbert de Maussabré aux idées politiques ultra-conservatrices<sup>3</sup>, qui venait d'être élu député de la circonscription de Parthenay en 1898, décida de monter des laiteries « privées ».

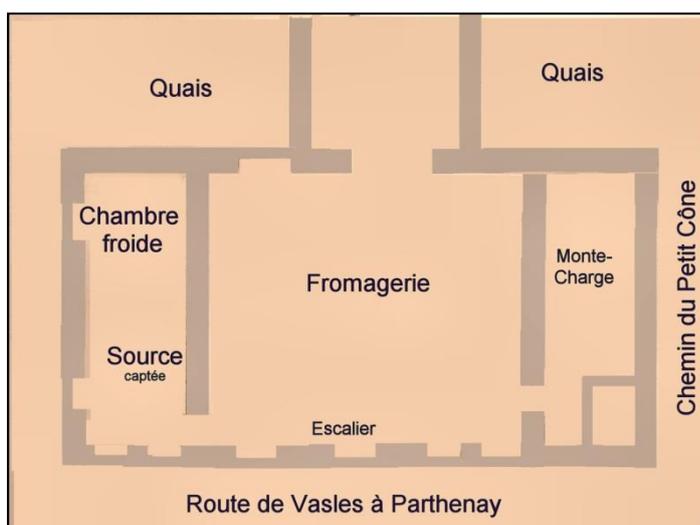
C'est ainsi qu'il créa les laiteries de La Viette à Vouhé, en 1896, de Marcilly à Verruyes en 1899, des Châtelliers, près de Fomperron, de Sanxay, dans la Vienne et de la Chapelle-Bertrand en 1901. La localisation de ces laiteries montre bien la volonté de cerner « l'ennemi », la coopérative de Mazières-en-Gâtine. Les laiteries du marquis de Maussabré furent regroupées sous l'appellation des « Laiteries du Bocage Gâtinais » dont le siège social était situé à



Parthenay, 12 avenue Victor Hugo, où s'implantèrent beaucoup plus tard les établissements Panzani.

## La laiterie de la Chapelle-Bertrand

La laiterie de la Chapelle-Bertrand fut édifée sur un terrain situé à la sortie du bourg en direction de Vasles, à proximité de l'embranchement de la route de Saurais et à l'intersection du chemin du Petit-Cône. Ce terrain appartenait au marquis d'Auberry et faisait partie d'un champ dit de « l'Alette ». Le bâtiment est qualifié en 1901 sur les matrices cadastrales de la commune « d'écremerie



\*Illustrations extraites de *Etude sur les beurreries coopératives et l'industrie laitière dans le département des Deux-Sèvres* de A. Rozeray, Niort, 1900

<sup>3</sup> Gilbert de Maussabré né en 1864, fit ses études chez les Jésuites avant d'entrer à l'école Saint-Cyr, puis à l'école de cavalerie de Saumur. Il fut élu député de Parthenay en 1898 et réélu en 1902. A la Chambre, il s'inscrivit au groupe antisémite et à la droite monarchique. En 1906, il fut battu par le républicain Demellier. Cet échec mit fin à sa carrière politique. Il est décédé en 1946.

avec 20 ouvertures imposables». Il a été bâti avec des pierres provenant de la carrière de la Touche-Ory, localisée à quelque distance du carrefour de Sainte-Anne<sup>4</sup>. Le bâtiment de la laiterie était de petites dimensions : 13 mètres sur 8. Il abritait au rez-de-chaussée une salle d'écémage, un bureau et un petit logement pour le directeur ou le comptable, au sous-sol une pièce fraîche servant de chambre froide où étaient stockés beurres et fromages. Une autre salle fut transformée en fromagerie vers 1918 lorsque débuta la fabrication de camemberts.<sup>5</sup> Une source captée jaillissant dans la chambre de stockage assurait la fraîcheur pendant les chaleurs estivales. Un monte-charge servait de navette pour les marchandises entre le sous-sol et le rez-de-chaussée.

Carte postale : Les laitiers de Saint-Varent



En arrière du bâtiment, étaient construits des hangars pour abriter le fourrage des chevaux ou mulets des laitiers. Le lait était ramassé en bidons de 60 litres et transportés sur des charrettes spécialement aménagées. Les quais de déchargement du lait étaient à hauteur

des charrettes légèrement en surplomb de la salle d'écémage afin que le lait puisse s'écouler dans un bassin en tôle étamée<sup>6</sup>. Comme dans certaines de ces autres laiteries un arbre exotique, ici un sapin (?) avait été planté lors de l'installation de cette entreprise<sup>7</sup>.

En 1919, la laiterie possédait un cheval, deux mulets et deux ânes attelés aux charrettes des laitiers qui effectuaient le ramassage principalement sur la commune de La Chapelle-Bertrand mais aussi sur les communes limitrophes de Saurais, de Parthenay et de Beaulieu.

L'ancienne laiterie au début des années 2000



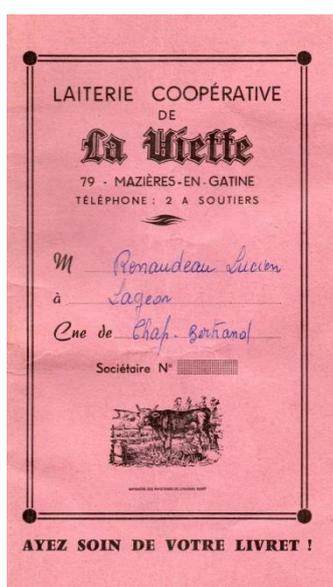
<sup>4</sup> Cette carrière qui fournissait une belle pierre de granite est aujourd'hui en partie submergée par une pièce d'eau.

<sup>5</sup> Pascale Moisdon-Pouvreau : *Patrimoine industriel des Deux-Sèvres*, Geste éditions, 2005, p. 97-98

<sup>6</sup> Extrait de l'article de Robert Michaud sur « la laiterie de la Chapelle Bertrand » in *L'Eloise* n° 60, Hiver 1994, p. 20

<sup>7</sup> A Verruyes, un cèdre du Liban avait été planté ; à la laiterie de la Viette, à Vouhé, le séquoia domine toujours l'entrée de la laiterie. Le conifère, visible sur la photo, a été abattu il y a quelques années car la laiterie a été transformée en maison d'habitation, occupée actuellement par M. Billon.

Dans les années 1920, la commercialisation du beurre et des camemberts était assurée par la laiterie de la Viette. Les frais d'exploitation étant de plus en plus lourds, le marquis, qui se trouvait confronté à des problèmes financiers, dut fermer l'établissement en 1923. Il fit de même avec la laiterie de Verruyes qui ferma en 1928. L'année précédente, en 1927, il avait vendu la laiterie de la Viette à un groupement de cultivateurs qui la transforma en coopérative. C'est cette laiterie qui désormais collecta le lait des agriculteurs de notre commune comme en témoigne ce carnet de ramassage<sup>8</sup> des années 1970 dont la lecture du règlement intérieur est révélatrice des pratiques d'alors. Voici les recommandations concernant la traite : « on doit traire les vaches que deux fois par jour le matin et le soir ... Le lait de la tirée du matin ne doit jamais être mêlé avec celui de la tirée du soir et chaque lait doit être apporté à la voiture dans un gallon différent. » Ce même règlement donne également des conseils concernant l'hygiène : « Le lait doit toujours être conservé dans un endroit propre, frais et à l'abri de toute odeur... Aussitôt après la traite, le lait doit être



coulé, c'est-à-dire passé sur une toile blanche et très propre (la passoire seule n'est pas suffisante) et conservé uniquement dans un seau en tôle étamé tenu très propre et fraîchement étamé. »

De plus, la laiterie donne des précisions concernant les vaches laitières : « Le lait des vaches nouvellement vélées ne doit être livré à la Laiterie à moins de huit jours après la mise-bas et pourvu qu'il puisse entrer en ébullition. Il ne suffit pas qu'une vache donne beaucoup de lait, il faut encore qu'il soit suffisamment riche en crème... » Enfin, le carnet du sociétaire contient un extrait du code pénal qui précise : « seront punis de la prison, ceux qui falsifieront les substances ou denrées alimentaires. » Cet extrait vise bien sûr une pratique frauduleuse, le « mouillage » ou coupage du lait avec de l'eau ou du petit lait<sup>9</sup> afin d'augmenter la quantité de lait livrée à la laiterie. Une autre

fraude dénoncée était l'écémage. Pour lutter contre ce geste qui en fait pénalisait les sociétaires de la laiterie coopérative, le ramasseur procédait à la prise d'échantillon pour effectuer un contrôle sur la qualité du lait livré. La technique de prélèvement est décrite dans le livret du producteur : « La prise d'échantillon doit se faire de la façon suivante : le lait bien remué est versé dans le seau du ramasseur, puis reversé dans le gallon du propriétaire et alors l'échantillon est immédiatement prélevé. »

Aujourd'hui, les pratiques de la collecte du lait, de vache ou de chèvre, ont singulièrement évolué : les trayeuses électriques ont partout remplacé la traite à la main, les tanks réfrigérants ont permis un ramassage moins fréquent. Toutefois, un petit nombre d'exploitations agricoles de la commune continuent de pratiquer l'élevage laitier et de livrer le lait de vaches et de chèvres à diverses laiteries.

Michel BERNIER

Le Vieux Moulin 18 décembre 2011

<sup>8</sup> Aimablement communiqué par Francis Renaudeau que nous remercions chaleureusement.

<sup>9</sup> Le petit lait est le lait sans crème rendu au sociétaire par le laitier et destiné le plus souvent à l'alimentation de porcs. Cet élevage venait en complément de revenus pour l'agriculteur mais plus fréquemment il permettait l'engraissement du cochon qui était abattu quand « on faisait boucherie » pour ravitailler la maisonnée en cochonnaille diverse et savoureuse.