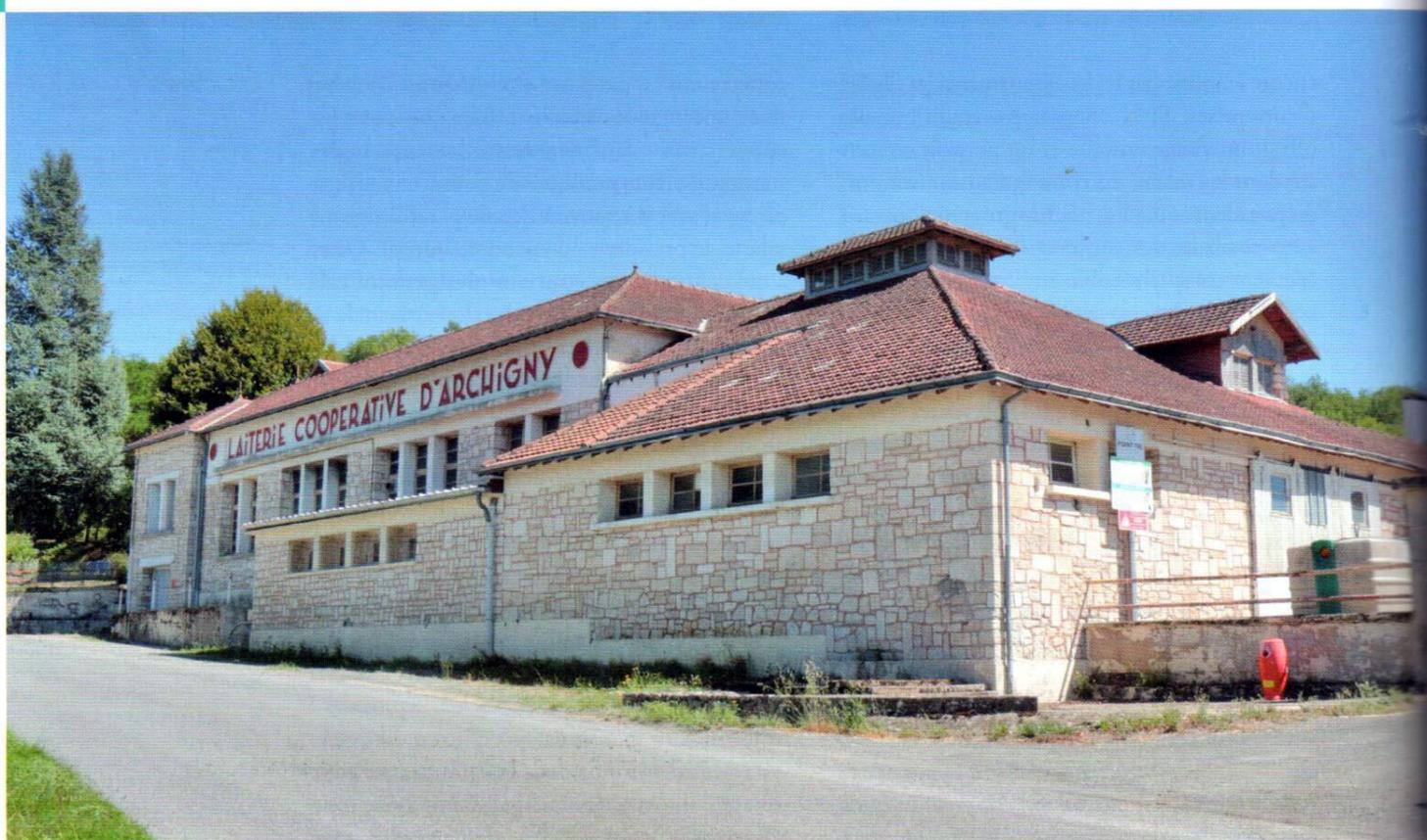


# La laiterie coopérative d'Archigny



## Françoise Glain

Présidente de l'association Histoire et Patrimoine d'Archigny

L' ) aventure laitière d'Archigny commence au tout début du xx<sup>e</sup> siècle avec la Société laitière Maggi (SLM). La Beurrerie châtelleraudaise Seguin, créée en 1898, en liquidation en 1904, est rachetée par Maggi qui s'implante alors dans le nord du département de la Vienne. Si le



Sauf mention contraire, les photographies sont de Michel Marasse.

siège social de la SLM est à Châtellerault, ses stations d'écémage sont à La Roche-Posay (la Merci-Dieu), Boussay (Humeaux) et Archigny (Marsugeau). Ainsi Louis et Rachel Poussard déclarent, en 1911, travailler à Marsugeau pour Seguin et C<sup>ie</sup>, de Châtellerault. Ils y assurent la gestion de l'écémuse, récupèrent le lait apporté par les producteurs, en tirent la crème et redonnent le petit lait aux éleveurs de porcs. À la fin de la même année, SLM retire son écémuse de Marsugeau et rien ne subsiste là de cette première activité de laiterie.

▲ Vue d'ensemble de la laiterie construite par l'architecte poitevin André Ursault.

▼ Étiquette de la laiterie Maggi. | Coll. C. Pauly.

À cette époque, le cheptel laitier dans le secteur est réduit, les étables étant principalement occupées par quatre à six bœufs de travail. Toutefois, le monde agricole prend conscience que le lait produit par des vaches peut améliorer la trésorerie de la ferme et réfléchit à constituer des troupeaux plus importants.

## La laiterie de Vanguail

Lucien Épain, maire d'Archigny et administrateur de la laiterie de Chauvigny, provoque une réunion de quatre-vingt-deux agriculteurs de sa commune le 30 janvier 1910 à midi. L'objet de la séance est de fonder une société coopérative agricole. À l'issue de cette réunion, certains producteurs apportent leur adhésion afin de devenir membres fondateurs de la future société, et sept agriculteurs sont désignés pour choisir un site, procéder à son acquisition et étudier les plans d'aménagement. Le moulin à eau de Vanguail, situé sur la commune d'Archigny, présente les atouts nécessaires : sa roue à aubes peut fournir la force motrice, et sa fontaine l'eau nécessaire au lavage du beurre et du matériel. La décision est acquise d'acheter le moulin et un hectare et demi de pré pour l'utilisation du bief, l'ensemble au prix de 15 500 francs. La Laiterie coopérative d'Archigny est née et ses statuts sont approuvés lors de l'assemblée constitutive du 20 février 1910.

Vendeurs, banques, installateurs et producteurs de lait de la région d'Archigny sont convoqués en assemblée générale extraordinaire le 10 avril 1910. S'ensuit l'adhésion de cent vingt-sept agriculteurs qui acceptent de livrer leur lait à la société. Le budget prévisionnel de 50 000 francs est approuvé. Durant les trois mois suivants, le personnel est embauché, le matériel est réuni, la source captée descend par gravité à la beurrerie, le lactosérum est retourné aux sociétaires pour nourrir les porcs. D'août à octobre, 23 084 litres de lait sont collectés ; puis au cours du dernier trimestre 1910, le ramassage passe rapidement à 400 litres quotidiens. Le premier beurrerie de la laiterie de Vanguail se nomme Siméon Forest.

En avril 1911, de nombreux adhérents arrivent de tous les villages proches, mais il faut concurrencer Maggi toujours présente. Après six mois d'incertitude, la réussite se confirme et, pour la première fois depuis sa création, la laiterie fait des bénéfices. Des complications liées au contrôle du lait en campagne et à certaines fraudes chez les agriculteurs incitent à la surveillance de la gestion.

Paul Boisson, jeune agriculteur d'Archigny, est envoyé en stage du 1<sup>er</sup> avril au 30 septembre 1913 à l'école de laiterie de Surgères. Il prend ses fonctions de premier directeur de la laiterie coopérative d'Archigny le 1<sup>er</sup> octobre 1913. Paul Boisson et sa jeune femme, Gabrielle Garnier, assurent à Vanguail la comptabilité, la commercialisation du beurre, le contrôle de la qualité du lait en campagne, et réceptionnent le litrage payé. Le beurrerie, Siméon Forest, assure tout le travail de la laiterie : écrémage, barattage, lavage et moulage. Dès cette année 1913, la laiterie coopérative d'Archigny présente son beurre au concours général de Paris et, comme pratiquement toutes les années de son existence, remporte médaille d'argent ou médaille de bronze. Son beurre est réputé.



▲ Portrait de Paul Boisson, premier directeur de la laiterie coopérative d'Archigny, à partir de 1913. | Coll. privée.

## La Première Guerre mondiale et la reprise

Mais avec la guerre, déclarée le 2 août 1914, c'est l'appel de tous les jeunes hommes valides. Paul Boisson est mobilisé. Il revient en détachement ponctuel en tant que « chauffeur de laiterie » pour assurer la direction de la coopérative. Siméon Forest, le beurrerie, part également. Les laitiers sont appelés au front. Pour pallier ce manque de personnel spécialisé, une annonce paraît dans *Le Mémorial du Poitou* du 14 octobre 1914 pour recruter un comptable, un beurrerie et un laitier possédant cheval et voiture. Avec le départ des hommes, les cultivatrices et les femmes d'éleveurs sont soudainement confrontées à tous les travaux de la ferme et n'ont plus le temps de s'occuper du lait ; et malgré la bonne volonté d'agriculteurs âgés, la récolte chute de deux tiers. Il est temps de donner une nouvelle impulsion à la laiterie.

Début 1919, Paul Boisson reprend la direction, toujours assisté de son épouse ; le beurrerie Siméon Forest revient au village, et les laitiers, démobilisés, reprennent leur travail à la laiterie.

Dans les régions du Nord maintenant libérées, les camions qui ne servent plus pour la guerre se vendent à bas prix. La décision est prise d'envoyer Siméon Forest à Saint-Avoid afin d'acheter un camion de deux tonnes pour acheminer le charbon destiné à produire de la vapeur, mais aussi pour effectuer les livraisons de beurre. Il avait été chauffeur dans l'armée.

En 1920, la récolte de lait passe à un million de litres et de nouvelles tournées de ramassage se mettent en place à Monthoiron, Aavilles, Chenevelles et Leigné-les-Bois.

On installe une chaudière, puis une casinière, la caséine étant une matière d'avenir, notamment pour les industries de l'aéronautique et du textile ; les éleveurs, nombreux autour de Vanguail, récupèrent à nouveau le sérum pour nourrir leurs porcs. En mars



▲ La laiterie Chavard dans les années 1950. | Carte postale, coll. C. Pauly.

▼ La laiterie Chavard, côté cour, dans les années 1950. | Carte postale, coll. C. Pauly.

▼ Étiquette de boîte de fromage produit à la laiterie coopérative d'Archigny. | Coll. C. Pauly.

1923, le compte d'exploitation est équilibré et la laiterie prospère. Fin 1929, la production laitière est de 2 500 000 litres. Mais des désaccords entre sociétaires entraînent la démission du président de la société, Lucien Épain. Désiré Bruneau, le jeune agriculteur d'Archigny qui prend la nouvelle présidence, entend moderniser la laiterie et donner de l'importance à la coopérative. La société prospère et, en 1931, l'idée de fabrications fromagères s'impose. Mais Vanguel n'a pas une situation géographique idéale pour la venue des ouvriers ; les voies de communication sont mauvaises, le secteur laitier s'en éloigne, se décentrant vers la vallée de la Vienne. L'eau y devient insuffisante. Vanguel n'a plus la configuration correspondant aux besoins.

### La laiterie de Chavard

Il est fait appel à l'abbé Arlot, sourcier renommé, curé d'Oradour-Fanay en Charente, pour prospector les sites archignois et déterminer le plus apte à accueillir la nouvelle laiterie. C'est celui de Chavard, près du moulin du même nom, qu'il désigne comme le plus propice à cette installation. De l'eau en abondance pour les différentes activités, mais également une proximité du village pour faciliter le recrutement en main-d'œuvre, la contiguïté de la voie départementale pour le transport et un recentrage par rapport à la vallée de la Vienne en font un site idéal. Le choix du lieu, les plans des bâtiments, l'achat du terrain, les actes notariés, les marchés pour les nouveaux matériels sont abordés lors de réunions d'une commission d'étude.

L'entreprise coopérative La Fraternelle se voit confier la réalisation des bâtiments en 1933,

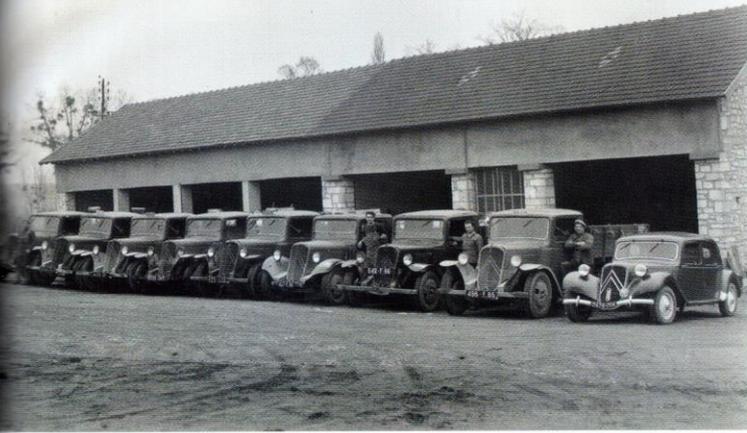
année où le prix de la construction est le plus bas de l'après-guerre. Paul Boisson, toujours à la direction, assure le suivi du chantier, n'hésitant pas, en tant qu'utilisateur du matériel, à faire modifier les plans si nécessaire. De novembre 1932 à février 1933, les puisatiers creusent le puits qui approvisionnera la laiterie et, en mars, l'eau produite est de bonne qualité.

Malgré quelques résistances des sociétaires du secteur de l'ancienne laiterie, le transfert de Vanguel à Chavard s'effectue le 29 juin 1934, sans que la production en soit affectée. Le matin, le beurre et la caséine sont fabriqués à Vanguel, l'après-midi l'écrémage se fait à Chavard. Et ce n'est qu'au cours de leur tournée que les laitiers apprennent que, ce soir-là, ils rentrent à Chavard et non à Vanguel !

### La Seconde Guerre mondiale

De 1933 à 1935, la collecte de lait de vache va croissant, pour atteindre 3,70 millions de litres de lait de vache transformés en 166 000 kilos de beurre, 73 800 kilos de camemberts et 80 000 kilos de caséine. Si, jusqu'alors, seul le lait de vache était utilisé, le lait de chèvre est collecté à partir de 1933. Les 78 500 litres de lait de chèvre fournis en 1935 permettent la fabrication de 43 000 fromages de chèvres et chabis. De 1935 à 1940, le poids des investissements liés à la reconstruction de l'usine est difficile à supporter. En 1940, l'état de la coopérative d'Archigny est bon, mais la guerre éclate à nouveau. Désiré Bruneau, qui avait mené à bien tous les projets de l'entreprise, n'est pas reconduit à la présidence, remplacé par Maurice Clerté, élu le 27 avril 1941. Malheureusement, la maladie emporte ce dernier en mars de l'année





suivante. André Penot est alors élu à sa suite le 26 avril 1942.

En cette période troublée, la commune est coupée en deux par la ligne de démarcation ; la mairie est occupée par les Allemands, par le maire des réfugiés mosellans et par le maire d'Archigny : rien n'est simple ! André Penot, jeune homme inexpérimenté, doit affronter la gestion de l'affaire et les difficultés liées à un secteur laitier coupé en deux par cette ligne que l'on ne peut franchir qu'avec un *Ausweis*. Un arrêté préfectoral du 6 avril 1943 autorise le puisage d'eau dans l'Ozon de Chavard pour compléter le fonctionnement de la laiterie.

La baisse de la monnaie, en cette période d'occupation allemande, profite aux remboursements des prêts et la production de beurre et de fromage est moins contrôlée sur le plan économique en campagne, donc moins taxée qu'en ville. À la fin de la Seconde Guerre mondiale, les agriculteurs qui s'étaient ralliés à Maggi l'abandonnent et adhèrent à la coopérative. Les éleveurs d'Availles et Monthoiron reviennent à Archigny après une interruption de cinq années de guerre.

## Les années cinquante

La production augmente et l'on passe de 2 500 000 litres pendant la guerre, à plus du double en 1955. Nous sommes loin des 400 litres, voire 5000 litres par jour des débuts de la coopérative. Les finances permettent alors d'effectuer les travaux impossibles pendant la guerre : constructions, nouveaux matériels, modernisation des anciennes machines, achat de dix camions Citroën Type 23 neufs, construction d'un laboratoire... La qualité du lait est toujours

surveillée, les analyses sont faites au laboratoire, les agriculteurs sont payés à la matière grasse et à l'extrait sec.

Une quarantaine de personnes, dont douze ouvriers à la fabrique de camemberts, sont alors employés à la laiterie, sans compter les laitiers, dont certains sont indépendants. Tous, y compris Paul Boisson, le directeur, travaillent tous les jours, même le dimanche. Ainsi, Jean Boisgard se souvient-il avoir été embauché et avoir commencé son travail un dimanche, le 1<sup>er</sup> janvier 1949 ! Le seul arrêt de la coopérative est placé à la période où la demande de beurre et fromage est moindre ; il dure huit jours et tout le monde procède alors à un nettoyage complet des salles, machines et ustensiles. Des congés ? Un jour, de temps en temps...

► La laiterie Chavard le 1<sup>er</sup> février 1951 : le parc de camions. [Arch. Grand Châtellerault, 1161E-37].

▲ La laiterie Chavard en 1960 : le quai de chargement. [Arch. Grand Châtellerault, 3597C-37].

▼ La salle des fromages de la laiterie Chavard en 1961. [Arch. Grand Châtellerault, 3597-2].



▶ Étiquette de boîte de fromage produit à la laiterie coopérative d'Archigny, dont les bâtiments, à tout le moins, ne ressemblent guère à ceux illustrés ici...  
I Coll. C. Pauly.

▼ Les bâtiments de l'ancienne laiterie en 2022: dans la cour, l'arrière de la caséinerie et les hangars de stockage.

▼ La maison du directeur de la coopérative.



## Transferts et fermeture

Toutefois, avant 1960, l'évolution de la technologie et des normes d'hygiène de plus en plus rigoureuses, mais aussi la défense des agriculteurs, invitent à la réflexion. En 1955, les conseils d'administration d'Archigny, de Chauvigny et de Vouillé se réunissent et, sur proposition de monsieur de Laulanie, président de Mélusine et de la Fédération nationale des coopératives, naît L'Union laitière du Haut-Poitou, qui allait regrouper, dans les années soixante, neuf coopératives, chacune gardant son savoir-faire.

En 1959, l'adduction d'eau dans le bourg d'Archigny approvisionne la laiterie, l'apport du puits étant malgré tout complémentaire et nécessaire. En 1960, 6 876 112 litres de lait de vache et de chèvre sont encore collectés et on expédie à Paris 126 326 kilos de beurre et 2 036 374 kilos de camemberts ou chabis, production à laquelle il faut ajouter la commercialisation locale. Les excédents sont dirigés vers le site de Bonilait qui vient de voir le jour et dont les locaux sont construits à Bonnillet, commune de Chasseneuil-du-Poitou, pour stocker les excédents laitiers de la région qui seront transformés

en poudre de lait pour l'alimentation animale. Les eaux résiduaires déversées dans l'Ozon polluent. En décembre 1973, une station d'épuration de 600 m<sup>3</sup> est installée par le service du génie rural de la Vienne et brasse environ 60 m<sup>3</sup> de rejets par jour.

Toujours en 1973, la fabrication du beurre et celle du fromage sont arrêtées avec transfert des productions vers d'autres coopératives du groupement. Une chaîne pour lait UHT en briques de carton puis une autre pour des bouteilles en plastique d'un litre sont alors installées. Puis on arrête la ligne des bouteilles pour lancer une seconde ligne de briques. La mécanisation est en place à Archigny... pour treize ans.

En 1953, Paul Boisson prend une retraite bien méritée, après quarante années de direction intense des deux laiteries d'Archigny. Lui succèdent monsieur de Beaulieu, durant quatre ans, puis monsieur Jean Berry jusqu'à la fermeture de la laiterie en 1986. Ce dernier deviendra ensuite directeur de la laiterie de Chauvigny.

## Aujourd'hui

Vides, les bâtiments de la laiterie furent longtemps inoccupés.

En 1989, une société désirant installer un atelier de travail du bois acheta les bâtiments, mais après liquidation en 1992, le site fut racheté par la municipalité.

Le hangar dans la cour sert d'entrepôt pour le matériel des employés communaux. Les garages et l'atelier de réparation mécanique ont été transformés en logements loués. La maison du directeur est également en location. Pendant plusieurs années, l'association du Foyer Populaire d'Archigny occupa le local de la fromagerie pour son atelier bois, mais, suite à la demande la municipalité, l'a libéré au début de l'année 2022. Le hangar derrière la fromagerie sert d'entrepôt pour le matériel d'un artisan. Les beurrerie et caséinerie sont louées par un artiste céramiste, Gilles Fromonteil, pour son travail. Il organise quelquefois des expositions dans une pièce mitoyenne, l'ancien laboratoire. La municipalité réfléchit à une éventuelle destination culturelle pour l'ensemble des locaux.

## BIBLIOGRAPHIE

Site internet : hp-archigny.fr : article « La laiterie d'Archigny », n° 6.

Glain, Françoise, *Archigny dans la Grande Guerre*, éd. HPA, 2016, p. 486-491.

Glain, Françoise, *Souvenirs d'Archigny 1939-1945*, rééd. HPA 2020, p. 17-18.



▼ La laiterie accueille en 2022 l'atelier d'un céramiste. La caséinerie sert aujourd'hui au stockage de ses œuvres.

