

ARCHIGNY, DE LAITERIE EN LAITERIE

Julius Maggi, ancien meunier suisse, est le fondateur de la société Maggi connue pour son bouillon liquide Maggi créé en 1887. La société intègre le groupe SOPAD en 1948 et appartient actuellement au groupe Nestlé. C'est en 1903 qu'il a créé *La Société Laitière Maggi*. Suite à la demande du gouvernement français préoccupé par la mauvaise qualité du lait, il implante en France des laiteries, boutiques et locaux de vente écoulant beurre, fromage, crème et œufs.

Attirée par le terroir riche en luzerne du Poitou, Maggi s'installe à Châtellerault dans les locaux de *La Laiterie Industrielle de la Gornière* créée en 1898 par René Seguin, et les agrandit en 1904. Là, elle collecte la crème arrivant de ses stations d'écémage, dont l'une est située au lieu-dit Marsugeau à Archigny dans la Vienne.

Il faut savoir qu'en 1910, le cheptel laitier de notre région est réduit, les étables étant principalement occupées par 4 à 6 bœufs de travail. Toutefois, le monde agricole prend conscience que le lait produit par des vaches peut améliorer la trésorerie de la ferme.

La laiterie de Vangueil

Dès lors, l'avenir se met en marche sous l'impulsion de visionnaires.

Lucien Épain, maire d'Archigny et administrateur de la laiterie de Chauvigny, provoque une réunion de 82 agriculteurs de sa commune le 30 janvier 1910 à midi. Le secrétaire de cette séance est Joseph Moreau, instituteur.

Objet de la séance : fonder *La Laiterie Coopérative d'Archigny*.

A l'issue de cette réunion, certains producteurs apportent leur adhésion afin de devenir membres fondateurs de la future société et sept agriculteurs sont missionnés pour choisir un site, procéder à son acquisition et étudier les plans d'aménagement.

Ces derniers se réunissent trois jours plus tard au moulin de Vangueil, au lieu-dit du même nom, situé sur la commune d'Archigny. Avec sa roue à aubes hydraulique pouvant fournir la force motrice et sa fontaine l'eau nécessaire au lavage du beurre et du matériel, le site paraît convenir au projet. Il est donc décidé d'acheter le moulin plus 1 ha et demi de pré pour l'utilisation du bief. Le tout au prix de 15 500 francs.

L'affaire est décidée à l'unanimité par 86 voix, moins une, lors de l'assemblée constitutive du 20 février 1910.

Deux personnes mandatées se rendent à l'Exposition universelle de Paris pour l'achat des premiers matériels ; vendeurs, banques, installateurs et producteurs de lait de la région d'Archigny sont convoqués en assemblée générale extraordinaire le 10 avril 1910. Cent vingt-sept agriculteurs acceptent de livrer leur lait à la société. Le budget prévisionnel de 50 000 francs est approuvé.

A la suite de réunions organisées en mai, juillet et août de la même année, le personnel est embauché, le matériel est opérationnel, la source captée descend par gravité à la beurrerie, le lait écrémé est retourné aux sociétaires pour nourrir les porcs.

En octobre, 23 084 litres de lait sont collectés au prix de 0,11 franc le litre, prix aligné sur celui pratiqué par Maggi. Durant le dernier trimestre de 1910, la collecte est en moyenne de 400 litres par jour, mais les réserves budgétaires s'avèrent insuffisantes et un emprunt est nécessaire pour faire face à la toute puissante Société Maggi qui monte le prix du lait jusqu'à 0,13 franc fin 1911 et endoctrine ainsi certains agriculteurs.

Le premier beurrier de la laiterie de Vangueil est Siméon Forest, embauché à 82 francs mensuels, plus un franc par 1000 francs de beurre vendu et un franc par 1000 kilos fabriqués. La production est acheminée aux halles de Paris par monsieur Soul, intermédiaire de confiance.

En avril 1911, de nombreux adhérents arrivent de tous les villages avoisinants mais cela représente peu par rapport à la clientèle de Maggi. Après 6 mois d'incertitude, la réussite se confirme avec des collectes de 66 380 litres en mai puis de 81 101 litres en juin. Pour la première fois depuis sa création la laiterie fait des bénéfices.

Dès lors, les sceptiques l'abandonnant, Maggi accepte, sous quelques conditions géographiques, de céder à la laiterie d'Archigny tous ses fournisseurs de la zone d'action de la coopérative, et supprime son écrémeuse du site de Marsugeau.

Les années 1911-1912 voient la collecte du lait passer à 5 000 litres par jour, les mottes de beurre de 10 kg sont toujours expédiées à Paris, on commence à mouler à la main des plaquettes de 250 g...

Des complications liées au contrôle du lait en campagne et à certaines fraudes du côté agriculteurs font que la décision est prise de faire assurer la surveillance de la gestion par un technicien.

Paul Boisson, du Peu d'Archigny, assure ce poste dès son retour de stage effectué du 1^{er} avril au 30 septembre 1913 à l'École de Surgères. Sa nièce, Louissette Glain se souvient que «*l'oncle Paul était au service militaire, on ne l'a pas vu revenir car il était parti directement à Surgères...* »

C'est donc sans tarder, le 1^{er} octobre de cette même année, que Paul Boisson prend ses fonctions de premier directeur de la *Laiterie Coopérative d'Archigny*. Il se marie rapidement, en novembre, afin que son épouse l'accompagne à Vangueil, logeant dans de très modestes locaux, pour l'aider dans la gestion de la société.

Paul Boisson, assisté de sa jeune épouse Gabrielle, assure la comptabilité, la commercialisation du beurre, le contrôle de la qualité du lait en campagne, réceptionne le litrage payé.



Paul Boisson et son épouse Gabrielle, coll. Françoise Glain

Le beurrier, lui, 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.

En 1914 la collecte est passée à 5 500 litres de lait par jour.

Puis le 2 août de cette année-là, la guerre éclate, mobilisant tous les hommes valides, dont Paul Boisson, Siméon Forest et tous les employés de la laiterie aptes à partir au front. Les femmes de la campagne, confrontées à tous les travaux de la ferme, n'ont plus le temps de s'occuper du lait, et, malgré la bonne volonté d'agriculteurs âgés, la récolte tombe de deux tiers. La Société Maggi, dotée de gros moyens, continue d'approvisionner Paris. A Vangueil, malgré une chute importante du litrage et les prix modestes pratiqués, la trésorerie est exsangue. Toutefois, au 31 décembre 1918, à la fin de la guerre, un excédent de 8 291,80 francs sauve la coopérative.

Dès son retour de la guerre Paul Boisson reprend la direction, toujours assisté de son épouse et du beurrier Siméon Forest.

Une décision importante est prise le 5 octobre 1919 : l'achat d'un camion de 2 t pour acheminer le charbon destiné à produire de la vapeur, mais également pour effectuer les livraisons de beurre. Le beurrier Forest, qui était conducteur d'automobiles aux armées, est missionné pour aller le chercher à Saint-Avold en Lorraine. On emprunte pour cette acquisition 13 505 francs, pratiquement le prix d'achat de Vangueil ! Siméon Forest ira régulièrement s'approvisionner en essence à La Rochelle, lieu de distribution de carburant le plus proche.

Une machine à polycopier est achetée pour dupliquer notes et courriers. Inventé par Gestetner, le *Neo-cyclostyle* peut reproduire jusqu'à six copies par minute avec un stencil pouvant produire jusqu'à deux mille copies. Cette machine perfectionnée suivra la laiterie pendant de nombreuses années.



Le Néo-Cyclostyle et ses accessoires de duplication, coll. F. G.

En 1920 la récolte de lait passe à 1 million de litres.

De nouvelles tournées de ramassage se mettent en place à Monthoiron, Availles, Chénevelles, Leigné-les-Bois. On installe une chaudière puis une caséinière, les industries de l'aéronautique et du textile recherchant de la caséine utilisée pour produire une nouvelle matière appelée polymère. Elle servait à la fabrication d'aiguilles à tricoter, de boutons... On l'utilisait également en électricité pour ses propriétés isolante.; les éleveurs, nombreux autour de Vangueil, récupèrent le sérum pour nourrir leurs porcs.

En mars 1923 le compte d'exploitation est équilibré et la laiterie prospère, comme le mentionne une note datée du 17 juillet 1923 envoyée à tous les actionnaires : *«Le conseil d'administration de la Laiterie Coopérative d'Archigny a l'honneur de vous faire part que la société est en mesure de pouvoir rembourser certaines parts de l'emprunt qu'elle doit à ses sociétaires. Si vous désirez obtenir le remboursement de votre part vous voudrez bien en faire la demande soit à M. Épain, président, soit au comptable à la laiterie avant le 1^{er} août 1923. Si, passant cette date, aucune demande n'a eu lieu, nous désignerons par tirage les parts à rembourser. Veuillez agréer... signé Épain.»*

Fin 1929, la production laitière est de 2 500 000 litres. Mais des affrontements entre sociétaires et certaines rivalités amènent le président de la société, Lucien Épain, à démissionner après 16 ans de luttes pour maintenir la laiterie, faire front à Maggi et gérer les quatre années de guerre.

Désiré Bruneau, jeune agriculteur de Chaumont à Archigny, prend la nouvelle présidence. Il veut moderniser la laiterie et donner de l'importance à la coopérative.

C'est à cette période, et après ces premières années de réflexion, qu'il est décidé d'adjoindre à la production du beurre celle du fromage.

La société prospère, et, en 1931, l'idée s'installe de s'orienter vers les fabrications fromagères. Mais Vangueil 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. Vangueil n'a plus la configuration correspondant aux besoins.

La laiterie de Chavard



ARCHIGNY (Vienne) — La Laiterie et la Fromagerie

La laiterie d'Archigny, coll. G.B.

Des sites archignois soumis à sa prospection, c'est celui de Chavard, près du moulin du même nom, que l'abbé Arlot, sourcier renommé, curé d'Oradour-Fanay en Charente, désigne comme le plus propice à l'installation d'une laiterie. 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.

À l'ordre du jour de la réunion du 26 mars 1933 : «*Présentation des plans et devis pour la construction de la laiterie.*» Puis du 30 avril suivant : «*1°) Autorisation à donner pour la réalisation des actes notariés des achats du terrain de Chavard - 2°) Décision à prendre en vue de passer marché pour le matériel de la nouvelle laiterie.*» Convocations signées par le président Bruneau...

Le 12 avril, une lettre est adressée à tous les sociétaires rappelant les modalités de l'emprunt pour l'acquisition et l'installation de la nouvelle laiterie.

Suite aux appels d'offres, c'est l'entreprise *La Fraternelle* qui se voit confier, en 1933, la réalisation des bâtiments, année où le prix de la construction est le plus bas de l'après-guerre. Paul Boisson assure le suivi du chantier, n'hésitant pas, en tant qu'utilisateur du matériel, à faire modifier les plans quand nécessaire.

Malgré quelques résistances des sociétaires du secteur nord-est de l'ancienne laiterie, le transfert de

Vangueil 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 Vangueil, l'après-midi l'écémage 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 Vangueil.

Mais une scission est déclenchée par les mêmes producteurs du secteur de Vangueil qui rejoignent la *Société Lactaire* dont le dépôt de ramassage se trouve au lieu-dit Opterre sur la commune de Saint-Sauveur. Grâce à l'intervention d'Émile Martin, maire de Chénevelles et premier président de la Chambre d'agriculture de la Vienne, tout revient dans l'ordre, son appel minimisant le mouvement. Et malgré la perte de quelques producteurs, le ramassage par Archigny prend de l'importance sur la vallée de la Vienne.



Étiquettes de fromages d'Archigny, coll. Claudine Pauly

De 1935 à 1940, le poids des amortissements est difficile à supporter, l'usine ayant coûté la somme importante de 1 162 412 francs et 95 centimes.

C'est alors qu'en 1936, la Société Maggi, qui jusque-là faisait profil bas, reprend sa concurrence et n'hésite pas à faire de la fausse information, incitant ainsi les agriculteurs à la rejoindre. Malgré tout la situation de la laiterie est jugée saine et non préoccupante par la Direction des Services agricoles. Maggi devient propriétaire de la laiterie de la Gornière à Châtelleraut en 1938.

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 l'emporte en mars de l'année suivante. André Penot est alors élu le 26 avril 1942 sur proposition de Désiré Bruneau.

Jeune homme inexpérimenté, il doit affronter la gestion de l'affaire et les difficultés liées à un secteur laitier coupé en deux par la ligne de démarcation.

La baisse de la monnaie en cette période d'occupation allemande profite aux remboursements des prêts, la production de beurre et de fromage est moins contrôlée sur le plan économique en campagne ; la laiterie de Chauvigny ou Maggi à Châtelleraut étant soumises, elles, à de fortes taxes.

En 1943, les dettes liées à la construction de l'usine sont remboursées ; en 1944 les souscriptions faites auprès des sociétaires sont soldées.

A la fin de la guerre les agriculteurs du secteur allant de Bellefonds à Vouneuil, anciens clients de Maggi, adhèrent à la coopérative. Availles et Monthoiron reviennent après l'interruption des cinq années de guerre.

Les litrages augmentent et les chiffres suivants sont éloquentes :

1934 et 1940-1945	= 2 500 000 litres
1952	= 4 588 000 litres
1955	= 5 326 000 litres

On est loin, très loin des 400 litres, voire 5 000 litres par jour des débuts de la coopérative.

Maggi perd les ramassages de La Roche Posay. Le lait récolté par Archigny est de 6 et 7 millions de litres par an. Les finances permettent alors d'effectuer les travaux impossibles pendant la guerre : constructions, nouveaux matériels, modernisation des anciennes machines, achat de 10 camions Citroën neufs, construction d'un laboratoire... La qualité du lait est toujours surveillée, les analyses sont faites au laboratoire pour rechercher les germes éventuels, les agriculteurs sont payés à la matière grasse et à l'extrait sec.

Une quarantaine de personnes travaille alors à la laiterie, sans compter les laitiers dont certains sont indépendants.



La balance à extrait sec, coll. G.B.

Mais à l'horizon de 1960 il faut réfléchir à l'évolution de la technologie et des normes d'hygiène de plus en plus rigoureuses, mais aussi à la défense des agriculteurs.

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 60, neuf coopératives, chacune gardant son savoir-faire.

À la même époque, sous la présidence de monsieur Jean-Pierre Raffarin, le site de Bonilait voit le jour et des locaux sont construits pour stocker les excédents laitiers qui seront transformés en beurre et en poudre de lait pour l'alimentation animale.

Le 9 avril 1961, Paul Boisson prend une retraite bien méritée, après 40 années de direction intense des deux laiteries d'Archigny (48 ans, dont 8 de guerre). Lui succèdent monsieur de Beaulieu durant quatre ans, puis monsieur Berry jusqu'à la fermeture de la laiterie en 1986. Ce dernier deviendra ensuite directeur de la laiterie de Chauvigny.

Gaétan Blot nous conte la fin de la laiterie coopérative d'Archigny.

«J'étais artisan électricien à Archigny et la laiterie de Chavard devint un client attiré de 1966 à 1975.

En 1973 la fabrication du beurre et celle du fromage furent arrêtées, le transfert de la production se faisant vers les autres coopératives du groupement. Le fromage fut remis à la laiterie de Dangé, la seule du groupe à fonctionner encore actuellement.

Cette cessation de fabrication du beurre et du fromage avait pour but d'installer, la même année, une chaîne pour lait UHT en briques et une autre pour des bouteilles en plastique d'un litre. Puis on arrêta la ligne des bouteilles pour installer une deuxième ligne de briques.

De 1975 à 1986, ayant cessé l'artisanat pour cause d'accident, je devins employé salarié de la laiterie d'Archigny. Je pus donc, malheureusement, assister à la fermeture du site le 1er janvier 1986.

Le matériel fut déménagé, de nombreux accessoires furent détruits ou brûlés, comme les barattes. J'ai pu sauver quelques instruments. J'installai, en 1988, l'une des chaînes pour briques à la laiterie de Chauvigny, puis l'autre à La Mélusine de Lusignan. Ce fut la fin. »

Louissette Glain, nièce de Paul Boisson et administratrice à la laiterie pendant 15 ans, se souvient que « *la ligne pour bouteilles fut donnée pour être installée dans une laiterie polonaise, le suivi technique devant être assuré par le fabricant de la machine. Aurait également été joint à l'expédition, en direction de Gdansk, tout le matériel, neuf et n'ayant jamais servi, de l'Hôtel Dieu de Poitiers.* »

La laiterie fermée, la commune se porta acquéreur des locaux auprès de la société Poitouraine le 24 septembre 1988. Poitouraine, coopérative laitière de la Vienne, est créée en 1987. Elle entre dans le groupe SICA EURIAL en 1988. Cet achat, qui incluait la station d'épuration construite spécifiquement pour la laiterie, a permis à Archigny de bénéficier d'un réseau d'assainissement dans des conditions exceptionnelles. Des locaux annexes ont été désamiantés et rénovés pour être loués en appartements.

Sur les bâtiments de l'usine proprement dite, 400 m² ont été aménagés, après mise en conformité de l'électricité et diverses rénovations, pour servir au stockage des matériaux d'entretien utilisés par les employés communaux.

La commune s'efforce d'attirer des artisans sur cet emplacement et, après un entretien général de nettoyage et de peinture, elle adapte au mieux les locaux à la demande de chaque façonnier.

La vie continue sur ce site dont l'histoire retrace 76 ans de vie laborieuse archignoise ; preuve en est que l'on nomme toujours ces bâtiments *la laiterie*... On découvre, en arrivant de Bonneuil-Matours, après le petit pont sur l'Ozon, son architecture typique des années 30, adossée au moulin de Chavard.

En 2024

La *laiterie* héberge :

- Un céramiste de renom, Gilles Fromonteil, installé dans une partie des locaux depuis quelques années.
- Une recyclerie avec bar associatif, *Le Locus*, fondée en 2023.

Voir nos ouvrages « Archigny dans la Grande Guerre » et « Souvenirs d'Archigny 1939-1945 ».