

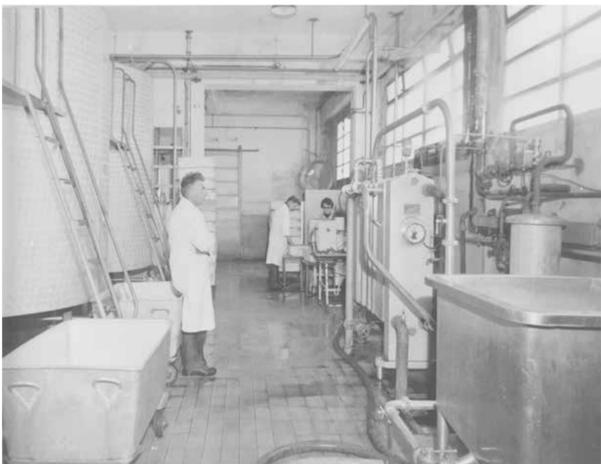
PAROLES OUVRIÈRES DES...

... laiteries coopératives



L'activité industrielle laitière est en lien direct avec l'agriculture et la majeure partie des employés des laiteries sont issus du monde agricole. Dans les années 1950-1960, la ferme familiale s'avère trop petite pour subvenir aux besoins de plusieurs générations et de nombreux jeunes doivent chercher un autre emploi en complément. Jusque dans les années 2000, des employés ont ainsi une seconde activité en tant qu'exploitants agricoles. Pour tous, la laiterie est un établissement de proximité qu'ils connaissent depuis leur plus jeune âge.

“ Il y en a plein qui faisaient leur culture. Quand ils débauchaient à 13 heures, ils dormaient un peu et ils avaient le temps ensuite de faire leur travail de ferme ; beaucoup avaient des chèvres. ”



L'écémage à la laiterie de Chadenac (Charente-Maritime), dans les années 1950. © Collection particulière.

“ Pour la plupart, nous sommes polyvalents. Moi, je n'ai pas de préférence à partir du moment où de temps en temps je peux faire quelque chose d'autre. ”



L'égouttage des fromages à la laiterie de Chadenac, dans les années 1950. © Collection particulière.

La région Poitou-Charentes est réputée pour le dynamisme de son mouvement coopératif laitier né, à la fin du 19^e siècle, à la suite de la crise phylloxérique. Plus de 120 établissements sont ainsi créés, transformant le lait de leurs sociétaires en beurre, fromages de vache ou de chèvre, poudre de lait, caséine...

Vingt-trois personnes ont témoigné de leur vie de travail dans une laiterie coopérative du sud des Deux-Sèvres ou de l'Aunis en Charente-Maritime, entre les années 1950 et aujourd'hui. Leurs témoignages ont été recueillis par Dominique Cambon et Marlène Le Gal (Passerelle Images) entre décembre 2012 et février 2014.

La taille des établissements varie d'une dizaine d'employés pour les plus petits à une centaine pour les plus grands. Les postes y sont très diversifiés entre le ramassage, le contrôle, la fabrication, l'emballage, l'entretien, l'administration, et une grande polyvalence est demandée. Beaucoup de salariés ont été formés à l'École nationale d'industrie laitière de Surgères, créée en 1905, où ils ont obtenu un Brevet professionnel Adulte (BPA), les autres ont appris sur le tas.



Les élèves de l'École nationale d'industrie laitière étaient appelés « Babigeots », babeurre en patois. Cette étiquette de fromage a été créée en 1956. © Collection particulière.



Nettoyage des bidons à la laiterie de Coulon (Deux-Sèvres), dans les années 1950. © Collection particulière.

PAROLES OUVRIÈRES DES...

... laiteries coopératives

“ Salarié d'une coopérative ”

Les témoins décrivent le fonctionnement de la coopérative laitière en évoquant le rôle des agriculteurs-sociétaires, celui du conseil d'administration, du président et du directeur. Ils reviennent sur l'histoire du développement de la coopération, élan d'entraide et de solidarité face à la situation catastrophique générée par la crise du phylloxéra.

“ Les agriculteurs, les sociétaires, c'est eux qui nous font vivre ! ”

“ Tout le monde connaissait tout le monde, c'est pour ça que je parle d'une entreprise familiale... Et même l'ambiance était familiale... À la débauche le tantôt, on arrosait les anniversaires, on payait la brioche chacun notre tour, tout ça c'est fini. Maintenant, pour aller manger, il faut pointer. ”



Moulage à la louche des fromages de chèvre à la laiterie de Celles-sur-Belle (Deux-Sèvres), en 1973.
© Collection particulière.



Le personnel de la laiterie de La Mothe-Saint-Héray (Deux-Sèvres), dans les années 1950.
© Collection particulière.

“ Pour moi, c'était une garantie de l'emploi, par rapport à une entreprise privée. Mais on a vu cette sécurité d'emploi s'amenuiser... On était finalement un numéro comme les autres ! ”



Livret des statuts d'une laiterie coopérative, 1927.
© Collection particulière.

“ À mon avis, la coopérative a un caractère plus humain qu'une société particulière. ”

“ Toutes les décisions importantes sont prises au sein du conseil d'administration. ”



Eugène Biraud a fondé en 1888 la première laiterie coopérative de Poitou-Charentes, à Chaillé, près de Surgères. Son buste en bronze, réalisé par Jean Boucher et inauguré en 1932, est actuellement érigé avenue de la Gare à Surgères.

“ Eugène Biraud a eu cette idée magnifique, de dire aux gens qui l'entouraient : Si on se regroupait, on serait plus fort ! ”

Les témoins retracent l'évolution qu'ils ont connue au cours de leur carrière, évolution liée surtout aux progrès techniques. Ceux-ci ont entraîné des modifications de l'organisation de la production à la ferme et à la laiterie, et aussi des conditions de travail. À partir des années 1960, les regroupements successifs des laiteries au sein d'établissements spécialisés, plus importants, ont condamné les autres à la fermeture. Ces changements ont été vécus de manière douloureuse par les salariés qui n'avaient d'autre choix que de rejoindre une autre laiterie plus éloignée de leurs domiciles, où ils n'étaient pas forcément bien accueillis.

“ Au niveau du personnel, je ne pense pas qu'il y ait une différence entre le privé ou la coopérative. ”



Camion de l'Association centrale des laiteries coopératives des Charentes et du Poitou devant le frigorifique de Surgères (Charente-Maritime), vers 1950.
© Collection particulière.

PAROLES OUVRIÈRES DES...

... laiteries coopératives

“

Le laitier”

Le laitier assure la collecte du lait dans les fermes. Jusqu'aux années 1980, c'est une figure emblématique du monde rural, le lien entre les sociétaires et la laiterie : il mesure, prend le lait chaque jour, et rapporte la paye ainsi que les commandes passées de fromages, beurre et produits phytosanitaires. L'accueil dans les fermes est chaleureux, il est souvent convié à boire un café ou « un petit coup ». Il s'agit souvent d'un ramasseur indépendant, payé à la journée ou au litre de lait collecté, qui possède son véhicule.

“C'était sympa, on attendait le laitier comme on attendait le facteur.”



Des employés de la laiterie de Port-d'Envaux (Charente-Maritime) photographiés dans les années 1960. © Archives départementales de la Charente-Maritime.

À partir des années 1950-1960, des camions remplacent partout les charrettes à chevaux. Les sociétaires sont très nombreux, mais chacun ne fournit qu'assez peu de lait. Le chargement du laitier ne dépasse parfois pas les 400 litres de lait.

À la fin des années 1960, les bidons sont abandonnés au profit de citernes de 1 000 litres installées sur les camions. Souvent, le laitier devient salarié de la laiterie qui lui confie un véhicule. Avec les fusions des laiteries, les tournées s'allongent et la capacité des camions-citernes augmente. Les tournées journalières sont remplacées par une collecte tous les deux ou trois jours, le lait étant stocké entre-temps dans des tanks (réservoirs réfrigérés) chez les sociétaires.

“Le laitier n'avait plus du tout le même rôle que les premières années, ce n'était plus qu'un chauffeur qui collectait.”

Parallèlement, le secteur agricole se restructure. Aujourd'hui, les producteurs de lait sont peu nombreux mais produisent beaucoup plus de lait. Les chauffeurs se relaient sur un même véhicule et le ramassage s'effectue quasiment 24 heures sur 24, avec un camion-citerne d'une capacité de 25 à 30 000 litres de lait. En raison des normes sanitaires de plus en plus strictes, les laitiers, vêtus pour un travail en extérieur, n'ont plus de contact avec les employés de la fabrication.



Laiterie Coopérative de MARANS — Quai de réception du lait

Réception du lait dans les années 1930 à la laiterie de Marans (Charente-Maritime). © Collection particulière.



Les laitiers de la laiterie de La Mothe-Saint-Héray (Deux-Sèvres), vers 1950. © Collection particulière.

“À mes débuts, il y avait 700 sociétaires, c'est-à-dire qu'il y avait beaucoup de tout petits sociétaires qui avaient 2 ou 3 vaches, ou bien 5-6 chèvres.”



Réception du lait à la laiterie de Saint-Jean-de-Liversay (Charente-Maritime), en 1996. © Région Poitou-Charentes, Inventaire général du patrimoine culturel, M. Deneyer, 1996.

PAROLES OUVRIÈRES DES...

... laiteries coopératives

“

Le beurrier”

La renommée de l'entreprise repose sur la qualité des productions. Les employés sont très polyvalents, mais certaines tâches, comme la fabrication du beurre, exigent une grande pratique. Dans les laiteries, le beurrier embauche le premier. Il récupère la crème, préparée la veille par ses collègues chargés de l'écémage et de la pasteurisation. Les barattes, traditionnellement en bois de teck, sont remplacées, à partir des années 1950, par des barattes en inox, moins lourdes et plus faciles à nettoyer. Le beurrier travaille à l'œil et à l'ouïe pour surveiller la fabrication : la baratte est dotée d'un hublot pour qu'il voie ce qui se passe à l'intérieur.

“On faisait le beurre, mais on était polyvalent, moi je sais tout faire !”



Moules en bois de teck utilisés pour le conditionnement du beurre à la laiterie de la Fontaine-des-Veuves, à Saint-Pierre-de-l'Isle (Charente-Maritime). © Région Poitou-Charentes, Inventaire général du patrimoine culturel, M. Deneyer, 1997.

“Après la préparation de mes barattes, je les remplissais de crème, l'opération de barattage était suivie du lavage du grain de beurre et de l'évacuation du babeurre, le beurre était ensuite pré-malaxé et malaxé.”



Conditionnement du beurre à la laiterie de Chadenac (Charente-Maritime), dans les années 1950. © Collection particulière.



Étiquette de beurre « Le royal d'Aunis » fabriqué par la laiterie de La Ronde (Charente-Maritime). © Collection particulière

“On en faisait 6 000 à la journée, aujourd'hui on a un robot qui travaille tout seul, on ne fait que de la surveillance, et on en sort 40 000 par jour.”



Réception du beurre à la sortie d'une baratte à la laiterie d'Échiré (Deux-Sèvres). © Région Poitou-Charentes, Inventaire général du patrimoine culturel, A. Dagorn, 2001.

À partir des années 1960, dans la plupart des laiteries sont installés des butyrateurs dans lesquels le beurre se fabrique en continu. Néanmoins, quelques laiteries font le choix de conserver le barattage à l'ancienne. La laiterie d'Échiré est la seule à conserver des barattes en teck pour lesquelles elle a obtenu une dérogation de la Commission européenne.

Le beurre est ensuite conditionné sous des formes très diverses (plaquettes, rouleaux, mottes, barquettes...), en quantité variant de 20 g à 25 kg. Le résidu de la fabrication du beurre, le petit-lait ou babeurre, est utilisé par des collègues chargés de la fabrication de la poudre de lait ou de la caséine.

“Maintenant tout est automatisé, mais à l'époque, un collègue prenait du beurre avec deux palettes, un autre le façonnait, un autre le pesait et un autre l'emballait.”

“C'est la machine qui emballe. Ensuite ça va sur un tapis roulant pour être étiqueté, c'est repris par un collègue et mis dans des caisses installées sur une palette.”



Conditionnement du beurre à la laiterie d'Échiré : la motte est pesée, puis sa partie supérieure est arrondie à l'aide de palettes. © Région Poitou-Charentes, Inventaire général du patrimoine culturel, A. Dagorn, 2001.

PAROLES OUVRIÈRES DES...

... laiteries coopératives

“

Les femmes”

Jusqu'à très récemment, les femmes sont peu nombreuses dans les laiteries coopératives et essentiellement employées dans les bureaux et à l'emballage des fromages. Ce n'est qu'exceptionnellement qu'elles le sont à la fabrication. Les employées à l'emballage apprennent le travail sur le tas, celles des bureaux ont généralement précédemment reçu une formation de secrétaire-comptable. Les horaires varient en fonction des postes.

“Les enfants de ma collègue couchaient chez la nourrice la veille, quand elle embauchait à cinq heures le matin.”

À l'emballage des fromages

Cet atelier occupe principalement des femmes. Dans les années 1980, l'embauche se fait à 4 ou 5 h le matin pour se terminer vers 13 h. La fabrication a lieu chaque jour et un roulement s'effectue pour les dimanches et les jours fériés. La vie de famille doit s'adapter à ces horaires décalés. En partie pour cette raison, les salariées sont surtout des jeunes filles qui quittent leur emploi lorsqu'elles se marient.

“On avait de grands tabliers blancs en plastique par-dessus parce que c'était humide, le sérum coulait par terre, le sol était toujours humide.”

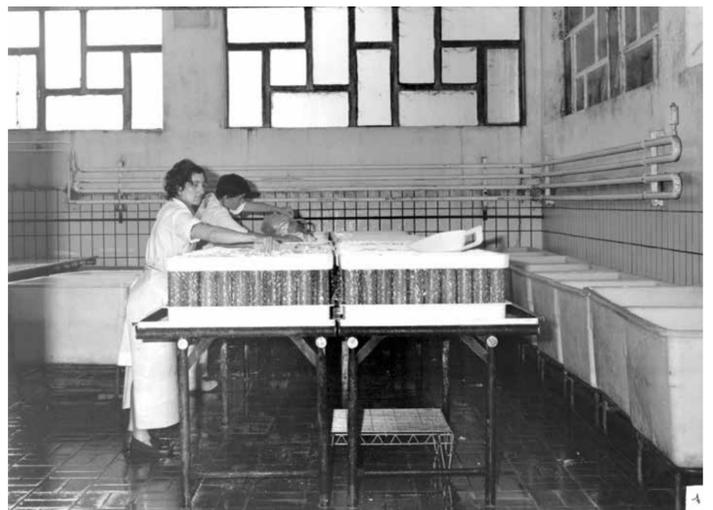
Les conditions de travail sont assez difficiles, les tâches s'effectuant dans une chaleur humide. Entre les femmes, l'ambiance est parfois tendue : dans les années 1960, le salaire est fixé en fonction du rendement et partagé entre les travailleuses présentes. L'emballage des fromages se fait de façon manuelle jusque vers 1965, puis des machines sont installées. Le travail se fait alors à la chaîne, dans un rythme soutenu, sous la surveillance des chefs.

“C'était dur parce que c'était à la chaîne, mais je m'y plaisais vraiment !”

“Il n'y avait pas une minute d'arrêt, pas une minute, vous étiez remplacée juste le temps du casse-croûte, autrement il n'y avait pas d'arrêt.”



Conditionnement des fromages à la laiterie de Chadenac (Charente-Maritime), dans les années 1950. © Collection particulière.



Égouttage du lait caillé à la fromagerie de la laiterie de Soignon, à Saint-Martin-de-Saint-Maixent, en 1975. © Collection particulière.



Emballage des fromages à la laiterie de Soignon, à Saint-Martin-de-Saint-Maixent (Deux-Sèvres), en 1975. © Collection particulière.



Égouttage des fromages à la laiterie de Soignon, à Saint-Martin-de-Saint-Maixent, en 1975. © Collection particulière.

PAROLES OUVRIÈRES DES...

... laiteries coopératives

“

Une hygiène irréprochable”

Comme toute entreprise agroalimentaire, l'établissement laitier est soumis à des normes d'hygiène qui ont fortement évolué depuis les années 1950. Pour répondre à ces exigences, les salariés doivent respecter à la lettre des protocoles très stricts.

“Les normes d'hygiène exigent que tout soit nickel, il y a donc pas mal de trucs à nettoyer : le sol, la tuyauterie, les murs, le plafond.”

Le lait fait l'objet, à la ferme et tout au long du processus de transformation, de contrôles rigoureux réalisés en interne et par les services vétérinaires. Des normes concernent la traçabilité des produits fabriqués, et ceux destinés à l'exportation exigent des certificats et des contrôles supplémentaires.



Station de réception et de traitement du lait à la laiterie de Soignon, à Saint-Martin-de-Saint-Maixent (Deux-Sèvres). © Région Poitou-Charentes, Inventaire général du patrimoine culturel, A. Dagorn, 2004.

Les locaux, les machines et les outils sont soumis à des nettoyages et désinfections fréquents. Les produits utilisés sont parfois agressifs pour les salariés qui les manipulent.

“Je les voyais en marinière blanche, pantalon blanc, bottes blanches, un calot sur la tête... Tout était carrelé et, en fin de journée, ils nettoyaient.”

Au fil des années, les employés ont dû suivre des consignes répondant à des exigences sanitaires de plus en plus sévères. Une tenue blanche est imposée : une blouse dans les années 1970, remplacée plus tard par un pantalon et une tunique, avec un bonnet ou une charlotte, des chaussures ou des bottes.

Actuellement, les vêtements fournis par l'entreprise sont dépourvus de poches externes et de boutons, de façon à éviter toute chute dans le beurre. Pour la même raison, le port de bijoux n'est pas autorisé. Toute nourriture et chewing-gum sont également prohibés. Les cheveux, la barbe sont protégés, les mains doivent être nettoyées en permanence, un pédiluve désinfecte les chaussures et des surchaussures sont utilisées. À la tenue réglementaire s'ajoutent un tablier, des cache-manches, des gants, pour certaines commandes à l'export.

“Quand on désire sortir de la fabrication pour aller dans un autre service ou, le contraire, quand quelqu'un des bureaux désire descendre en fabrication, il y a tout un protocole de désinfection et d'habillage.”



Salle de fabrication des fromages de la laiterie de La Chapelle-Thireuil (Deux-Sèvres). © Région Poitou-Charentes, Inventaire général du patrimoine culturel, A. Dagorn, 2003.



Façonnage des fromages de chèvre à la laiterie de La Chapelle-Thireuil (Deux-Sèvres). © Région Poitou-Charentes, Inventaire général du patrimoine culturel, A. Dagorn, 2003.

Remerciements : Merci à Louissette, Geneviève, Serge, Pierre D., Jean-Claude, Jean-Pierre, Marc, Michel, Christophe, Rémy, Isabelle, Philippe, Alain P., Jean-Paul, Robert, Alain L., Claude, Roger, Gérard, Gabriel, Guy-Jean, Raoul, Pierre P.
Conception : RC2C

Réalisation : Jean Jay, Pascale Moison

Crédits : Région Poitou-Charentes, Service de l'inventaire général du patrimoine culturel.