



## VII

### **La coopération agricole et les moyens d'information**

---

- Les éleveurs laitiers, pionniers de la coopération.
- Le lait de la plaine, c'est pour Lyon.
- En Bresse, c'est crème, beurre et fromage blanc.
- La coopérative des blés de l'Ain est fondée en 1934.
- Le marché brise la belle aventure mutualiste.
- Chaque tendance avait ses outils de propagande.
- Ceyzériat, un ensemble cohérent au service des éleveurs.

◀ Par tous les temps, le lait quotidien devait être livré aux familles lyonnaises. (photo Archives municipales de la ville de Lyon).

## Les éleveurs laitiers, pionniers de la coopération

Dans l'Ain comme ailleurs, l'histoire de la coopération laitière, c'est d'abord une question de géographie et de capacité des producteurs à conserver une production hautement périssable.

C'est de cette géographie de la transformation laitière et des marchés qui en découlaient que sont nées, surtout au XIX<sup>e</sup> siècle, les fruitières à gruyère. Puis, dans les années 1925, sont fondées les premières coopératives de vente destinées à satisfaire les besoins quotidiens en lait des Lyonnais. En Bresse, ce sont les fromageries et les beurreries, dont la première est fondée à Viriat en 1930, qui permettent de gagner quelques semaines de conservation du lait et d'obtenir sérum et petit-lait destinés à nourrir les porcs et surtout les volailles de la ferme.

### La fruitière en montagne, une « société de voisinage »

Les fruitières<sup>(1)</sup> du Revermont, du Bugey, du Pays de Gex et du Valromey ont été calquées sur le modèle jurassien né au Moyen Âge. C'est une forme de solidarité paysanne très élaborée pour conserver le lait transformé en un fromage de garde à pâte pressée cuite. Mais pour fabriquer une meule de gruyère il faut 400 litres de lait, raconte André Abbiateci<sup>(2)</sup>, ce qu'aucun producteur n'est capable d'assurer avec sa seule production quotidienne d'une vingtaine de litres, parfois

moins<sup>(3)</sup>. C'est cette « société du voisinage » qui permet la réunion du lait de plusieurs producteurs d'un même village, sinon d'un même hameau, et d'atteindre les besoins de la fabrication d'une meule de 40 kg. Ce modèle mutualiste, fils de la nécessité, « permettait aux plus petits des paysans de participer à une économie marchande ouverte sur des marchés parfois lointains ». Des marchés qu'ils n'auraient jamais été en capacité de pénétrer seuls.



▲ Fondées en 1882 et 1883, l'Ain comptait trois écoles fromagères : une à Collonges, une à Ruffieu et une, ici en photo, à Maillat (photo Alain Charra).

### Sur le modèle des fruitières franc-comtoises

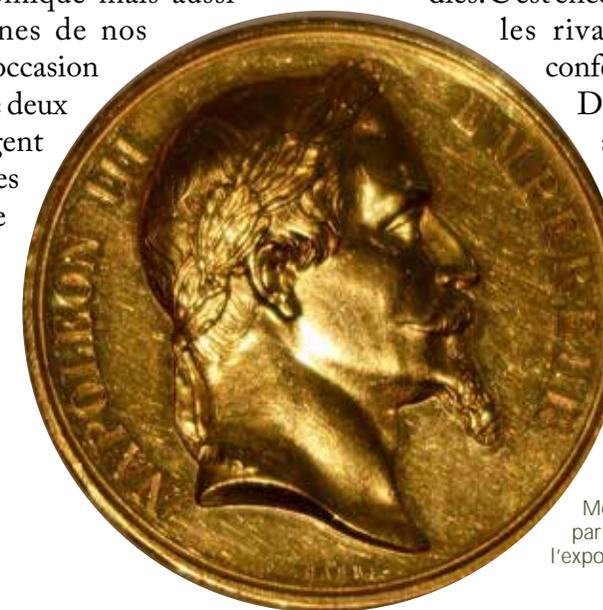
Ce n'est qu'au début du XIX<sup>e</sup> siècle que les premières fruitières de l'Ain sont créées dans le pays de Gex, le Bugey et en Valromey<sup>(4)</sup>. Mais l'idée de copier dans l'Ain les fruitières franc-comtoises se répand dans les années 1830. Le comte Alphonse d'Angeville, « un original royaliste mais démocrate », maire de Lompnes où il possède un château et 95 hectares de terre, fonde en 1825 la première fruitière du canton d'Hauteville et accompagne dans cette première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle la création de plusieurs autres<sup>(5)</sup>. Le baron Achille Raverat parcourant en 1860 les montagnes du Bugey note « un très grand contraste entre l'aisance relative des communes de montagne dotées de fruitières et la grande pauvreté des villages, situés au sud de la cluse des Hôpitaux, qui en sont dépourvus ». Pourtant, dans le Revermont, les paysans sont plus intéressés par le rapport de la vigne que par celui du lait et, faute de soins, leurs prairies restent peu productives. La première fruitière y est cependant créée à Chavannes-sur-Suran en 1846. Suivront celles de Germagnat en 1847, de Simandre en 1848, de Treffort, de Villereversure et de Hautecourt en 1849, de Sanciat en 1851. Elles sont sept, car si Villereversure sort de l'enquête de 1860, celle de Meillonas y

entre, et leur nombre variera peu jusqu'en 1875. En 1872, Coligny fonde sa fruitière. En 1885, un contrat de vente de fromages avec un épicier de la Neuve atteste de l'existence d'une fruitière à Fleyriat, sur la commune de Viriat, alors que trois écoles fromagères à Maillat, Collonges et Ruffieu forment les futurs fromagers. Il faudra attendre les premiers effets du phylloxéra sur les vignes du Revermont pour que les paysans de la « Petite Montagne » se remettent à cultiver leurs prés. La première apparition du terrible fléau est observée dans l'Ain en 1873 dans les vignes de Cuisiat. C'est à cette crise viticole, véritable marqueur historique de cette fin du XIX<sup>e</sup> siècle, que l'on doit l'essor de l'élevage dans le Revermont. En 1881, le Revermont compte 23 fruitières et 33 en 1891. La plus importante est celle établie au village de Treffort mais, sur cette commune, les hameaux de Montmerle, Mas-Girard et Lucinge ont aussi la leur. Meillonas en compte trois : une au village, une à Sanciat, une aux Tupinières. C'est qu'il faut porter le lait deux fois par jour à la fruitière et la maîtrise du froid se limite l'été à plonger les bidons dans la fraîcheur d'une eau de source ou à les descendre dans les profondeurs d'un puits.

### La fruitière règle la vie sociale

Ce dense réseau de fruitières<sup>(6)</sup> participe de la vie économique mais aussi sociale des communes de nos montagnes. C'est à l'occasion du portage du lait que deux fois par jour s'échangent les nouvelles et où les paysans discutent de la nécessité de se regrouper pour créer des mutuelles contre

la mortalité du bétail ou contre les incendies. C'est encore là que s'expriment les rivalités politiques et confessionnelles comme à Drom où le maire et ses adjoints républicains s'opposent en vain aux dirigeants de la fruitière soutenus par le curé de la paroisse!



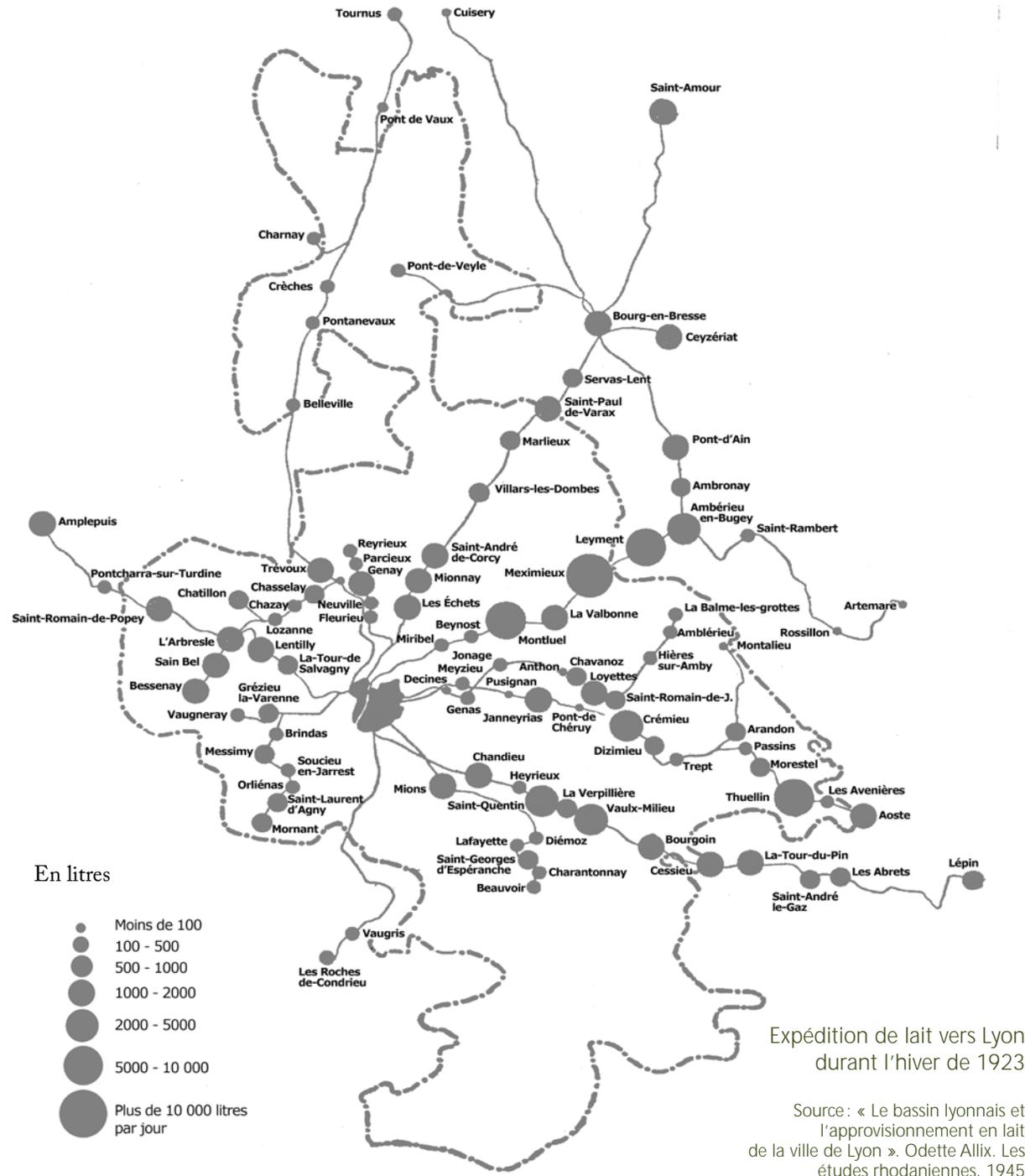
Médaille d'or obtenue par la fruitière de Brénod à l'exposition de Paris de 1866.

- (1) Selon l'historien archéologue Alain Mélo, la signification du mot « fruitière » s'appliquait au droit d'utiliser (usus) et de profiter des « revenus » (fructus) d'un bien dont la propriété appartenait à un autre.
- (2) André Abbiateci, professeur d'histoire au lycée Quinet à Bourg, a écrit en 1994 « Histoire des fruitières du Revermont de 1840 à nos jours ».
- (3) Selon une étude réalisée en 1852, la production moyenne d'une vache est de 530 litres par an à Pont-d'Ain, 750 litres dans le canton de Ceyzériat et 800 litres dans celui de Treffort.
- (4) Selon un recensement établi par Mme Renée Danthon de la FDCL, la première fruitière de l'Ain dont la date de création est connue est celle de Saint-Martin-du-Fresne en 1800. Boyeux Saint-Jérôme : 1812, Saint Jean-de-Gonville et Divonne : 1832, Petit-Abergement 1846...
- (5) Selon l'historien archéologue Alain Mélo, dans son livre « Fruitières Comtoises » édité par la FDCL du Jura en juillet 2012.
- (6) En 1902, l'Ain compte 570 fruitières qui réunissent 8 832 membres.

VII - 2

## Le lait de la plaine, c'est pour Lyon

Dans la plaine de l'Ain, en Dombes et dans le Val de Saône, l'organisation des producteurs de lait répond dans les années 20 à l'incessante baisse du prix qu'impose aux éleveurs la longue chaîne d'intermédiaires qui contrôlent la distribution quotidienne du lait aux Lyonnais. La municipalité d'Édouard Herriot, dans son souci de satisfaire les attentes de familles lyonnaises modestes, fait pression sur les distributeurs pour maintenir le prix du lait à un niveau très bas. Les représentants des producteurs, mal organisés, en dépit de longues négociations, n'obtiennent aucune augmentation du prix de leur produit. Aussi, lassée de ces discussions qui n'aboutissent pas, l'Union du Sud-Est des syndicats agricoles, seule organisation qui fédère à l'échelle régionale les producteurs, lance le 1<sup>er</sup> décembre 1922, par la voix de son tout jeune Secrétariat du lait présidé par Pierre Saint Olive, une grève de l'approvisionnement en lait de Lyon. « Pas un litre de lait ne doit parvenir dans les quatre cent cinquante boutiques qui alimentent l'agglomération lyonnaise », note Henry Venard dans son livre « Les bateliers du fleuve blanc ». Le dense réseau des syndicats agricoles qui s'est tissé depuis la fin du XIX<sup>e</sup> siècle dans les campagnes proches de Lyon relaie le message syndical. En Bresse, dans la Côtière, dans le Val de Saône jusqu'à Tournus, dans le Nord Dauphiné, de Mornant à Amplepuis..., dans ce vaste bassin de production, le lait habituellement dirigé vers la métropole par voie de chemin de fer reste dans les fermes <sup>(1)</sup>. Mais cette première et spectaculaire action est un échec. Les laitiers de Lyon sont venus avec leurs camions chercher directement le lait dans les fermes où ils trouvent des paysans autant privés d'argent que les mères lyonnaises manquant de lait pour nourrir leurs enfants. La grève est brisée.



### Syndicaliste laitiers emprisonnés

Ce n'est qu'en 1951 qu'une nouvelle grève, à l'initiative de Benoît Aurion et de Joseph Charvet <sup>(2)</sup>, sera couronnée de succès et installera dans le paysage rhônalpin le bassin laitier lyonnais dont les limites géographiques qui englobent la Dombes, la Bresse, les Monts du Lyonnais, la Vallée de la Saône et le Dauphiné sont d'abord informelles puis, en 1941 et 1942, fixées par plusieurs arrêtés préfectoraux.

C'est de cette vaste zone que proviennent chaque jour les besoins en lait des 620 000 habitants que compte alors l'agglomération lyonnaise et auxquels il faut livrer 140 tonnes

de lait l'été et 125 tonnes l'hiver <sup>(3)</sup>. Ce « fleuve blanc », comme le nomme Henry Vénard, converge chaque matin pour atteindre les gares des Brotteaux, de Perrache, de Saint-Clair, de Villeurbanne, de Saint-Just, de Montplaisir, de Saint-Paul...

Là, dans le vacarme des bidons entrechoqués et l'impatience des livreurs, chacun prend possession de ses bidons pour assurer sa tournée.

Par tous les temps, en vélo, en triporteur, en petit camion et même parfois avec une carriole attelée à un chien, il faut nourrir Lyon qui s'éveille à l'heure du laitier.

### La route ferrée du lait

Si cette grève des livraisons du lait de décembre 1922 est un échec, elle constitue cependant un déclic chez les producteurs convaincus de la nécessité d'unir leurs forces pour défendre leurs intérêts bafoués. Le Secrétariat du lait de l'Union du Sud-Est que préside Pierre Saint Olive, le futur président de la chambre d'agriculture de l'Isère, et son vice-président, Claude Godard, maire de Châtillon-la-Palud et président de la laiterie de la Valbonne, s'empresse, via ses syndicats, de convaincre

les éleveurs de s'organiser. Car, de leur côté, les commerçants et les principaux distributeurs lyonnais créent des coopératives de commerçants, investissent dans des camions de collecte et dans des usines de pasteurisation. Le lait de l'Ain <sup>(4)</sup> expédié tous les jours vers Lyon emprunte le rail, c'est donc sur ces routes ferrées du lait que se créent les premières coopératives laitières. La plus active des fédérations laitières mises en place par le Secrétariat du lait est celle de la ligne PLM qui

Livraison à Villeurbanne du lait produit dans l'Ain, notamment en Dombes et Val de Saône (photo Archives municipales de Lyon).



### À Chalon-sur-Saône, le prix du lait déjà manipulé

Aliment de première nécessité, la vente du lait faisait jusque dans les années 1970 l'objet de la plus grande attention des pouvoirs publics. Dans les années 20, son prix était fixé à coup d'arrêtés par les municipalités, représentantes autoproclamées des consommateurs. Plus tard, c'est l'État, via des arrêtés préfectoraux, qui fixe son prix. Pourtant, sur le terrain, la concurrence entre les distributeurs est féroce. Le « Courrier de l'Ain » du 16 février 1937 rapporte « l'agitation qui s'est emparée de Chalon-sur-Saône » à propos du prix du lait : « Une société laitière dont les magasins sont aussi des magasins d'alimentation générale et qui paie le lait 0,70 F le litre dans les campagnes, abaisse le 1er février son prix de vente au consommateur de 1,20 F à 1 F.

Un épicier concurrent afficha aussitôt le lait à 0,85 F et la firme en question adopta aussitôt ce nouveau prix. Les autres laitiers qui vendaient jusque-là leur lait à 1,20 F le litre abaissèrent ce prix à 1 F (...) Les cultivateurs redoutent cette baisse inévitable et sont très montés. Il est évident qu'une baisse du prix du lait se produisant au moment où le beurre atteint le prix de 9 F la livre semble anormale, et il est peut-être imprudent de vouloir faire supporter par les cultivateurs les charges d'une concurrence entre vendeurs de produits coloniaux pour lesquels le lait est donné en prime. Nous avons la "hausse illicite", nous avons la "baisse illicite". On aura tout vu ! » En somme, la distribution faisait déjà payer aux producteurs les cadeaux qu'elle prétend faire aux consommateurs !

relie Ambérieu à Lyon. Elle a déjà développé un ramassage syndical et gère l'acheminement à Lyon du lait de ses adhérents. Elle fonde, en 1925, à l'initiative de Claude Godard et de Joseph Richer, la « Coopérative agricole de laiterie de la Côtère et du Bas-Bugey » dont le siège est à Leyment. Elle collecte la production de 710 éleveurs répartis sur

13 communes, dont le lait est dirigé vers une usine moderne inaugurée le 10 octobre 1926 et capable de traiter 9 000 litres de lait par jour. Le 6 septembre 1926, c'est au tour de Marlieux de créer la laiterie coopérative « Le Renon » du nom de la rivière qui traverse la commune et, le 17 octobre 1926, Meximieux fonde la sienne.

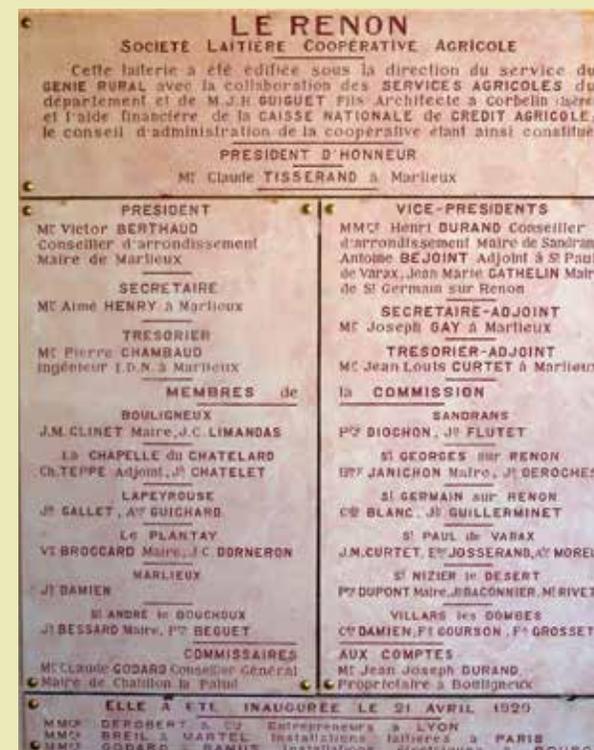
## Marlieux: la laiterie « Le Renon » fondée en 1926

Si en 1926 Leyment est la première laiterie coopérative de l'Ain dont l'objet principal est d'approvisionner en lait la ville de Lyon, la deuxième est la société laitière coopérative agricole Le Renon de Marlieux. Ses statuts sont déposés le 4 septembre 1926 et l'usine, installée près de la gare, est mise en service le 15 octobre 1928. Le fonctionnement de ses équipements modernes est assuré par un fromager venu de la laiterie de Leyment. Elle est inaugurée en grande pompe le 21 avril 1929 avec le concours de la fanfare de Villars-les-Dombes. Un banquet, une vogue et un feu d'artifice viennent ponctuer cette journée mémorable. On doit cette création au maire de l'époque, Victor Berthaud, qui saura s'entourer d'un conseil d'administration au rang duquel figurent Pierre Chambaud, qui lui succédera et assurera la présidence de la laiterie trente-six ans, de 1931 à 1967, Henri Durand (père) de Sandrans ou encore Antoine Béjoint, l'adjoint au maire de Saint-Paul-de-Varax. Entre livraison de lait à Lyon – d'abord par train puis par camion – et fabrica-



▲ Victor Berthaud, maire de Marlieux, fondateur de la laiterie « Le Renon ».

La plaque inaugurale de la coopérative est aujourd'hui exposée à la MARPA de Marlieux construite à l'emplacement de la laiterie. ▲



tion de gruyère, la laiterie de Marlieux traite dans les années 1970 jusqu'à 16 millions de litres de lait. Elle s'était développée encore en 1962 en accueillant 22 producteurs de la Société laitière des Dombes de Saint-Paul-de-Varax dissoute. En 1972, c'est la Coopérative agricole de Chalamont qui en mettant un terme à son activité, dirige la moitié de ses producteurs vers la coopérative de Marlieux et l'autre vers les Laiteries réunies de Leyment. En lieu et place des bâtiments démolis de la laiterie, a été construite la Marpa dont les responsables ont eu l'heureuse initiative de conserver la plaque qui relate la création de la laiterie en 1926.

### L'Union du Sud-Est fonde « La Rosière »

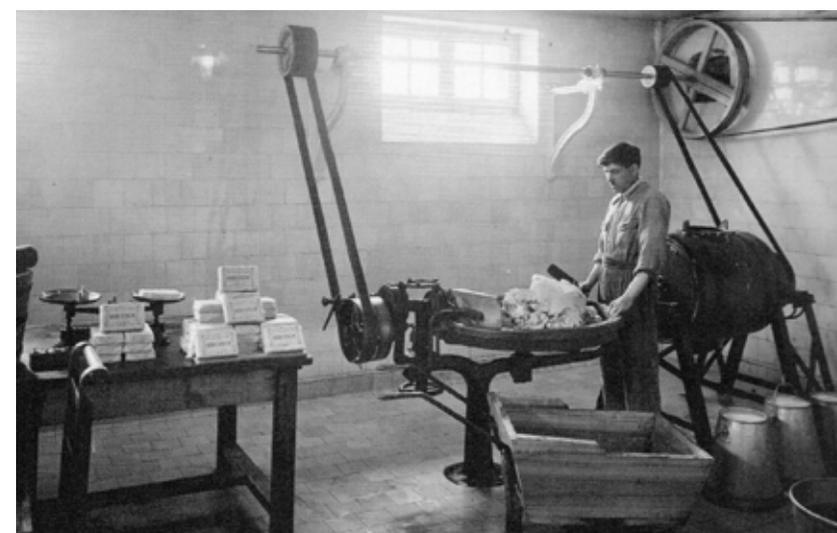
La Société laitière moderne et ses quatre-vingt-dix magasins à l'enseigne « Le bon lait », tente de s'imposer comme un intermédiaire privé incontournable et installe à Saint-Laurent-sur-Saône (Ain) une usine pour collecter le lait du Mâconnais, de la Bresse et du Val de Saône. De son côté, l'Union du Sud-Est fonde le 8 avril 1938 la société « Les laiteries et frigorifiques du Sud-Est ». Son siège est établi dans les locaux industriels d'une ancienne charcuterie, rue de la Rosière. L'entreprise trie, filtre, pèse, contrôle la matière grasse, réfrigère, pasteurise, fabrique beurre et fromage, stocke, met en bouteilles... C'est l'industrialisation de la distribution du lait aux Lyonnais, « loyal en qualité et en quantité ». Ce que tout le monde appelle « La Rosière » est une belle réalisation industrielle à l'initiative de la

Confédération régionale laitière qui vient de se substituer au Secrétariat du lait de l'Union du Sud-Est. Approvisionnée par les laiteries coopératives ou unions laitières de Meximieux, de Leyment, de Marlieux, de Villefranche-sur-Saône, de La Valbonne, de Bourbe-et-Guiers, de Mornant, de Morestel, de la Matheysine... « La Rosière » est l'aboutissement d'une réalisation espérée dix ans plus tôt par Pierre Chambaud, le président de la laiterie de Marlieux, qui écrivait déjà en 1928 au sénateur Eugène Chanal : « Je ne désespère pas de voir sous la pression de la nécessité l'union de tous les producteurs se réaliser. Un groupe très uni est le contrepois nécessaire aux groupements industriels et commerciaux et aux groupes ouvriers, non pas dans un esprit de lutte mais de collaboration féconde ».

- (1) Rappelons qu'en octobre 1925, pour s'opposer à une augmentation du prix du lait, la municipalité de Lyon décrète une grève des consommateurs. Un arrêté municipal du 2 octobre 1925 interdit « la consommation de lait frais dans les établissements ouverts au public ».
- (2) Benoît Aurion et Joseph Charvet seront emprisonnés le 17 juillet 1951 pour « coalition et altération de prix ». Le 21 juillet, 10 000 paysans se rassemblent à Lyon et obtiennent le soir même leur libération et un niveau du prix du lait conforme à leur revendication.
- (3) À ces besoins lyonnais, s'ajoutent des quantités de lait nécessaire à l'approvisionnement des villes du Midi assuré par la Société laitière moderne et la Coopérative du Sud-Est. Les seuls chiffres sur ces quantités livrées aux villes du Midi portent sur l'année 1941 et représentent quotidiennement 50 tonnes l'hiver et 90 tonnes l'été (Odette Allix, « Le bassin laitier lyonnais et l'approvisionnement de Lyon »).
- (4) Le lait en provenance de l'Ain est surtout distribué et consommé à Villeurbanne, la Croix-Rousse et les Brotteaux.

## En Bresse, c'est crème, beurre et fromage blanc

« Un puissant mouvement de création de beurreries coopératives s'est déclenché en Bresse à partir de 1930 », raconte Antoine Boudol, dans son histoire de la coopération laitière en Bresse <sup>(1)</sup>. Pour le directeur adjoint des services agricoles de l'Ain qu'il est, les raisons de ces créations sont multiples. D'abord, chaque ferme produit en Bresse son beurre. C'est un travail pénible dévolu aux femmes qui le vendent à la ferme à des coquetiers peu scrupuleux ou l'acheminent pour le vendre aux multiples marchés qui se tiennent le lundi à Pont-de-Veyle et Saint-Étienne-du-Bois, le mardi à Montrevel, le mercredi à Bourg, le jeudi à Vonnas, le vendredi à Meyziat... De qualité variable, ce beurre fermier est même appelé l'été « beurre fou » tant il était difficile de le conserver ! C'est pourtant une production indissociable de la Bresse, de sa volaille et de ses porcs dont l'alimentation est constituée d'une pâtée faite de maïs concassé et de lait écrémé <sup>(2)</sup>.



◀ Dès 1930, la création des beurreries en Bresse libère les femmes d'un travail fastidieux.

### À la découverte des beurreries de l'Ouest

Depuis 1921, le Syndicat agricole de Bourg-en-Bresse organise des voyages d'études qui permettent, chaque année, à une trentaine d'agriculteurs de découvrir des pratiques et des techniques agricoles nouvelles capables d'introduire en Bresse un appréciable progrès.

En août 1928, le Syndicat agricole de Bourg, présidé par Pierre de Monicault, décide d'un voyage en Charentes dont le but principal est l'étude des beurreries coopératives créées au tournant du siècle après la destruction par le phylloxéra du vignoble charentais. Le rapport de ce voyage d'étude, rédigé pour Narcisse Ronger, un cultivateur de

Péronnas, relate les vingt heures de train qui séparent la gare de Bourg de celle de Niort. En Charentes, comme en Bresse, les paysans élèvent petits porcs et volailles, « surtout des dindons ».

Les coopératives fabriquent le beurre et rendent à leurs sociétaires tout le lait écrémé pour les besoins de l'alimentation de leurs petits élevages. C'est le modèle des beurreries coopératives de La Crèche et d'Échiré (Deux-Sèvres) qui sera retenu car, « si nous voulons conserver nos élevages de petits porcs et de volailles, les beurreries s'imposent chez-nous car la Bresse a besoin de son petit-lait », affirme Narcisse Ronger.

### La Bresse s'inspire du modèle charentais

D'autres voyages en Charentes-Poitou, organisés en partenariat avec la Direction des services agricoles et l'appui de la Compagnie des chemins de fer PLM, devaient faire prospérer l'idée de créer des beurreries en Bresse. C'est à l'issue d'un ultime voyage, en janvier 1930, que la première beurrerie en Bresse était envisagée à Viriat. Les travaux commencèrent aussitôt et le démarrage effectif a lieu le 1<sup>er</sup> octobre 1931 avec 164 sociétaires sur les 400 cultivateurs que comptait alors la commune. Très vite, le nombre de ses sociétaires augmenta et passa à 217 en 1932, 300 en 1935, 400 en 1939. La

Tranclière et Certines fondèrent en octobre 1932 leur beurrerie avec 64 sociétaires.

En octobre 1934, Grièges a la sienne et celle de Montcet est mise en route le 16 mars 1935. Mais la déclaration de la Deuxième Guerre mondiale suspend le mouvement et les projets pourtant avancés des beurreries de Mézériat, Saint-Nizier-le-Bouchoux ou encore Cormoz sont abandonnés. L'effet de ces équipements modernes sur la qualité du beurre est immédiat. Montcet obtient un premier prix au concours général de Paris de 1936 et en 1937 sa beurrerie est déclarée hors concours. C'est celle de La

Tranclière qui obtient la médaille d'or. En 1939, dans un concours de beurres en vue de l'exportation, devant les fameux beurres des Charentes et de Normandie, les deux premiers prix sont attribués à la beurrerie de Saint-Étienne-sur-Chalaronne pour les beurres à crème pasteurisée et à celle

de Viriat pour les beurres à crème non pasteurisée ! Les beurreries auront révélé les qualités supérieures des crèmes et beurres de Bresse. Quatre-vingts ans plus tard, en 2012, aux côtés de sa volaille, la Bresse obtient la prestigieuse Appellation d'origine contrôlée pour sa crème et son beurre.

### Beurre et maïs à l'origine de l'élégance des Bressanes...

*Le maïs, signalé pour la première fois en Bresse louhannaise en 1610 dans un acte notarié de Sagy, vient de la Franche-Comté voisine alors sous domination espagnole. Il permet non seulement aux paysans bressans de manger à leur faim mais aussi d'élever quelques volailles pour leurs propres besoins et s'assurer quelques ventes. Un peu d'argent est alors entré dans les fermes. Les Bressanes sont devenues élégantes et, pour imiter leurs voisines de la province comtoises, ont créé des habits « sobres et brillants » d'inspiration méditerranéenne. Le maïs, associé aux dérivés laitiers de la fabrication du beurre et du fromage, a transformé la Bresse et la condition des femmes en leur permettant d'élever la fameuse volaille de Bresse et de garder pour elles la recette de la vente des produits de leur basse-cour. Les meubles bressans, toujours très réputés, sont alors apparus et les bijoux en émaux aussi. Grace au maïs et aux dérivés de la transformation du lait en beurre, la Bresse accédait à une certaine prospérité.*

▼ Les Bressanes vendent au marché de Bourg leurs volailles et leur beurre et atteignent ainsi une relative autonomie financière.



### Viriat fonde la première beurrerie de Bresse

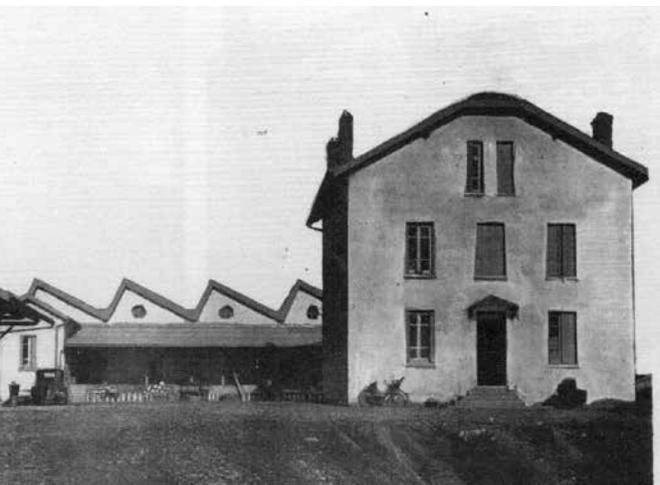
C'est à la suite de trois voyages organisés par le Syndicat agricole de Bourg dans les Charentes que l'idée de créer des beurreries en Bresse est née. Le dernier des voyages organisé en janvier 1930 est composé de seize Bressans dont un Viriat, Émile Pitre des Greffets, chargé de rapporter des informations à ses collègues agriculteurs de Viriat. Un mois plus tard, le 23 février 1930, se tient salle Thévenon la première réunion pour la constitution d'une beurrerie coopérative à Viriat. Déjà, Prosper Piroux, le futur

président de la beurrerie, prend les choses en main. Il propose que les membres fondateurs puissent s'inscrire avant le 16 mars. « Après cette date, les retardataires verseront une indemnité de 100 francs par vache et subiront une retenue de 0,05 franc par litre de lait la première année. » Le 27 juillet, se déroule l'assemblée générale constitutive et le bureau de la coopérative est élu : Président : Prosper Piroud ; vice-présidents : Prosper Dubois et Prosper Pauget ; trésorier : Félix Perret ; secrétaire : Auguste Pitre.

#### Des beurreries pour garder les jeunes filles à la campagne !

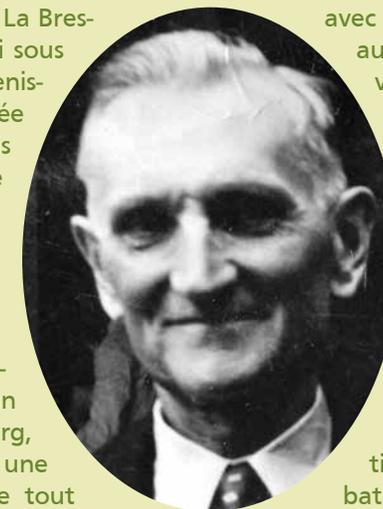
*La création des beurreries en Bresse ne se limite pas à l'intérêt technique et commercial de produire en commun du beurre de qualité. C'est aussi une nécessité sociale d'alléger le travail pénible à la ferme des jeunes filles et des femmes en général « qui s'éloignent de la terre où, il faut bien le reconnaître, leur tâche est trop pénible ». Avec les beurreries, finis les pénibles et fastidieux travaux d'écémage, de barattage, de malaxage d'entretien d'ustensiles et, en été, l'angoissant problème du beurre mou. « Les beurreries supprimeraient bien des peines, et nos jeunes filles auraient des raisons en moins de quitter la terre et de désertter nos champs », écrit Narcisse Ronger. Il félicite les dames qui ont pris part au voyage en Charentes organisé par le Syndicat agricole de Bourg et « montré qu'elles aussi veulent s'instruire ».*

▼ Après un voyage en Charentes, trois Prosper de Viriat fondent en 1930 la première beurrerie de l'Ain.



### Albert Écochard, infatigable coopérateur laitier

La « Société coopérative fruitière La Bressane » mieux connue aujourd'hui sous le nom de Fromagerie de Saint-Denis-lès-Bourg Péronnas a été fondée en 1921 pour une durée de trois ans par vingt-cinq agriculteurs de Saint-Denis, Péronnas, Saint-Rémy, Bourg et Viriat. En 1924, selon des statuts déposés le 3 mars chez Maître Perroudou, elle est juridiquement prolongée pour une durée de quinze ans. L'initiateur de cette coopérative est un agriculteur de Saint-Denis-lès-Bourg, Albert Écochard, qui connaîtra une carrière de dirigeant agricole de tout premier plan. Non seulement il est le président fondateur de la fromagerie de Saint-Denis-lès-Bourg mais il est aussi le président du Syndicat des horticulteurs, des maraîchers et des cultivateurs de Bourg-en-Bresse <sup>(1)</sup>, le rival du Syndicat de Bourg affilié au Sud-Est et que préside Pierre de Monicault. Albert Écochard est un fervent militant des organisations départementales et son syndicat agricole communique dans les colonnes de l'Est Central, outil de propagande des organisations professionnelles agricoles de Nantua que dirige avec autorité Eugène Chanal, l'adversaire politique de Pierre de Monicault. À l'élection de la Chambre d'agriculture de l'Ain de 1937, Albert Écochard s'oppose en vain à la candidature de Pierre de Monicault au poste de président. L'agriculteur de Saint-Denis-lès-Bourg devient le responsable laitier qui négocie les prix du lait



avec la municipalité de Bourg et le préfet au titre de ses fonctions de président du vieux syndicat des fruitières de l'Ain fondé en 1902. En 1931, il est élu président fondateur de la Fédération régionale des coopératives laitières et, le 21 novembre 1945, il est élu président fondateur de la FDCL (Fédération départementale des coopératives laitières) de l'Ain. De 1945 à 1951, il présidera le Crédit agricole de l'Ain. Le 12 avril 1950, Albert Écochard préside une dernière fois le conseil d'administration de la FDCL de l'Ain. Il retrace les batailles pour un juste prix du lait payé aux producteurs, vante les mérites de la coopération laitière, appelle chacun à préserver l'unité professionnelle et à promouvoir la qualité des produits laitiers et fromagers de l'Ain. Au terme de son allocution, il annonce sa démission. Émile Bouveyron, président de la fromagerie de Trefort, lui succède durant quelques mois avant que Félix Jacquet de Meillonas, le résistant, secrétaire général de la FDSEA, président du Crédit agricole de l'Ain, ne devienne à son tour et pour de longues années le président de la Fédération départementale des coopératives laitières de l'Ain. Albert Écochard décède le 16 novembre 1950. Il avait 69 ans.

(1) À sa création, en 1892, ce syndicat était celui des maraîchers de la ville de Bourg. Peu à peu, il est devenu le Syndicat des horticulteurs et maraîchers du département de l'Ain, présidé en 1924 par Benoît Poncin, un maraîcher conseiller municipal de Bourg, conseiller d'arrondissement (républicain de gauche).

VII - 3

**La beurrerie adhère au Sud-Est**

Dès sa création, à la demande du président, la coopérative est affiliée à l'Union des syndicats agricoles du Sud-Est. Les travaux de la construction confiés à la société Binda de Bourg commencent en janvier 1931 et les équipements de la beurrerie sont installés par la société Alfa Laval. Le 1<sup>er</sup> octobre 1931, la beurrerie est opérationnelle et son inauguration, le 8 novembre, donne lieu à un banquet de cent vingt convives au cours duquel plusieurs allocutions sont prononcées dont celle de Pierre de Monicault, « notre député, qui, ainsi que toujours, nous a fait un long et intéressant discours ». En mars 1932, Prosper Pauget est élu président et

Émile Pitre, le participant aux voyages charentais, est élu vice-président. De 1932 à 1939, le nombre des adhérents passe de 217 à 430 et la beurrerie collecte les quartiers de Challes et des Sardières à Bourg, de Saint-Denis-lès-Bourg et jusqu'à Chareyziat, sur la commune de Saint-Étienne-du-Bois. Pour fabriquer du beurre il faut de l'eau. Beaucoup d'eau, « trois fois le volume de lait transformé », précise Antoine Boudol. Un puits de dix-huit mètres est d'abord foré mais avec l'augmentation de la collecte de lait son débit s'avère insuffisant. Pour satisfaire les besoins croissants de la beurrerie, il faudra creuser quatre puits !

**« La Rosière » puis Badin-Defforay**

Nous l'avons dit, dès sa création, la beurrerie de Viriat adhère à l'Union du Sud-Est. C'est donc tout naturellement qu'elle confie aux entrepôts frigorifiques de « La Rosière », créés à Lyon en 1938 par la coopérative du Sud-Est, le stockage et la commercialisation de ses productions. Mais ni les prix pratiqués ni la régularité des règlements des produits livrés ne satisfont le conseil d'administration qui se tourne vers d'autres distributeurs, dont les comptoirs Badin-Defforay à Saint-Sorlin-en-Bugey, les familles fondatrices des magasins Carrefour.

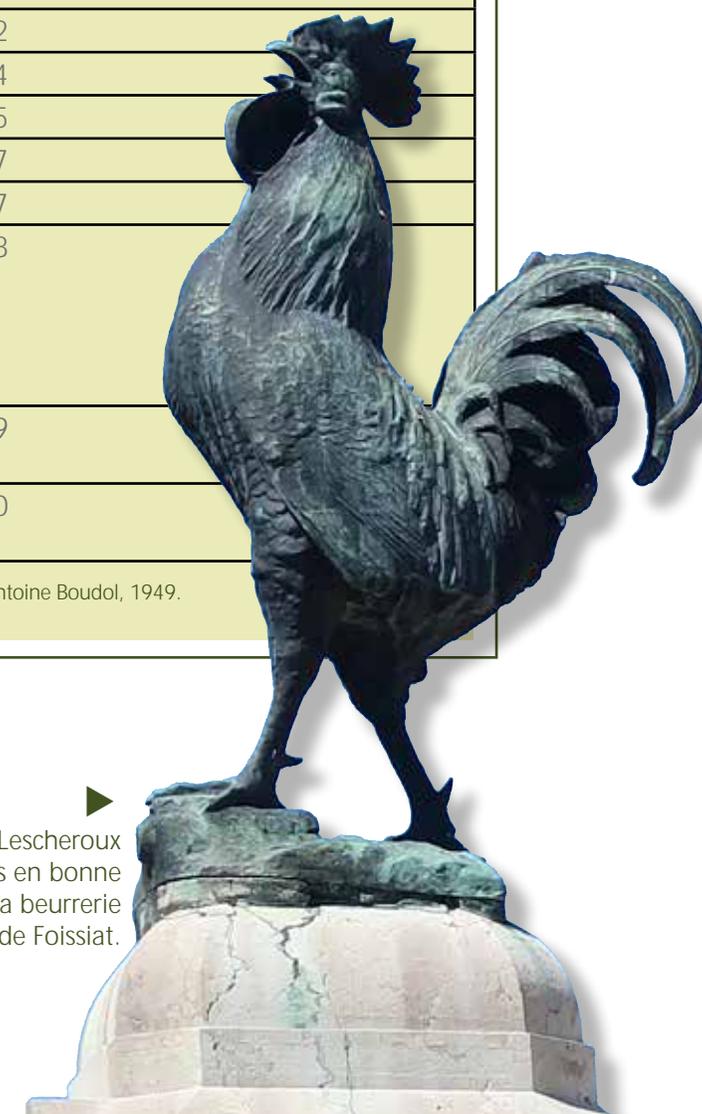
En 1938, l'Union du Sud-Est fonde à Lyon la coopérative laitière « La Rosière ».



**Chronologie de la création des beurreries et fromageries en Bresse**

Communes	Dates de mise en route
Viriat	1931
La Tranclière-Certines	1932
Grièges	1934
Montcet	1935
Saint-Étienne-sur-Chalaronne	1937
Marsonnas, Beaupont	1937
La beurrerie de Foissiat est créée en septembre 1937 mais n'est mise en service que fin 1938. La fromagerie de Foissiat, fondée en mars 1938, fonctionne avant la beurrerie.	1938
Etrez, Saint-Jean-sur-Reyssouze, Attignat, Servas	1939
Saint-Trivier-de-Courtes, Servas, Neuville-les-Dames	1940

Sources : Histoire des beurreries de la Bresse de l'Ain, rapport d'Antoine Boudol, 1949.



Le coq du monument aux morts de Lescheroux a inspiré « le Coq d'or » toujours en bonne place sur les emballages de la beurrerie de Foissiat.

### À Foissiat, c'est « beurre rouge et fromage blanc! »

Le 26 septembre 1937, au cœur de la Bresse, des éleveurs de la commune de Foissiat s'associent à ceux de Lescheroux et d'Étrez pour fonder une beurrerie capable de fabriquer deux cents tonnes de beurre par an. Aussitôt, d'autres éleveurs, membres de l'association paroissiale, créent, le 8 mars 1938, une fromagerie installée à l'autre bout du village dans des bâtiments existants. La beurrerie doit encore acheter un terrain, faire construire un bâtiment et l'équiper

des matériels nécessaires, notamment une baratte de mille litres, faire creuser un puits de quatorze mètres... Si bien que la fromagerie sera en mesure de produire du fromage blanc et de l'emmental avant que la beurrerie ne fabrique son beurre. Foissiat avait alors deux écoles, l'une publique et laïque, l'autre privée et confessionnelle. Les enfants de l'une jouent au foot et font de la musique pendant que ceux de l'autre découvrent la belle histoire du Bon Samaritain...



La commune de Foissiat comptait une beurrerie et une fromagerie comme elle avait, jusqu'en 2004, une école publique et une école privée.

Dans les années cinquante, la beurrerie regroupe cinq cent vingt producteurs mais la fromagerie n'en compte qu'une centaine. Cette situation crée une fracture dans la commune et, sur les foires de Bresse, on parle du « beurre rouge et du fromage blanc de Foissiat ». Des éleveurs hésitent à confier leur lait à l'une ou l'autre des coopératives de peur d'être catalogué d'un parti ou d'un autre. « Où je livre notre lait, à la beurrerie ou à la fromagerie? », interroge dans une lettre à son fils au service militaire cette mère, veuve de guerre, restée seule sur la ferme. « Va où vont les voisins », lui répond le fils qui veut surtout préserver l'entraide que seules des relations de bon voisinage autorisent. C'est

en 1976, le 30 avril, que les deux coopératives finiront par fusionner mais c'est la beurrerie qui conservera son nom, son bâtiment et son emblème, le « Coq d'Or ». On dit que c'est la réplique de celui qui trône au sommet du monument aux morts de Lescheroux qui inspira Joseph Meunier, l'un des fondateurs de la beurrerie de Foissiat-Lescheroux.



Le chaudron de la fromagerie de Foissiat offert en signe de réconciliation à Jean Morel, le directeur de la beurrerie qui fusionna en 1975 les deux coopératives rivales.

- (1) Rapport sur les beurreries de Bresse par Antoine Boudol, ingénieur agronome publié dans le Bulletin de la Société des Naturalistes et des Archéologues de l'Ain, n° 63 de mars 1949.
- (2) Le secrétaire du syndicat agricole de Bourg, Auguste Convert, écrit en août 1928: « Tout le monde est d'accord pour affirmer que « laitons (porcelet élevé au petit-lait appelés aussi couratiers) et poulets ne peuvent être une source de profits s'ils sont privés de laitage ».

# IX

## La production laitière et fromagère dans l'Ain

- Une organisation laitière longtemps montrée en exemple
- Les beurreries de Bresse libèrent les femmes de la corvée du barattage
- Grièges, fondée cinq ans avant Servas, sa rivale
- D'un petit bleu naquit une grande aventure
- L'UCFA et l'UCLA, deux unions de coopératives pour affronter le marché du gruyère
- Régilait ou « la vache dans le placard ! »
- Reybier, du paysan fromager à l'industriel affineur

Longtemps, jusque dans les années soixante, les fromageries de l'Ain ont fabriqué toutes sortes de fromages avant de spécialiser leurs productions fromagères.  
Crédit photo : collection Serge Schéhadé, site Internet Camembert-Museum.



## Une organisation laitière longtemps montrée en exemple

**L'Ain, en raison de sa géographie, a spécialisé ses régions dans des productions laitières adaptées. Des fromages affinés en montagne, du beurre, de la crème, des fromages frais et persillés en Bresse, du lait de consommation et de l'emmental en Dombes et Val de Saône.**

par Louis Massonnet

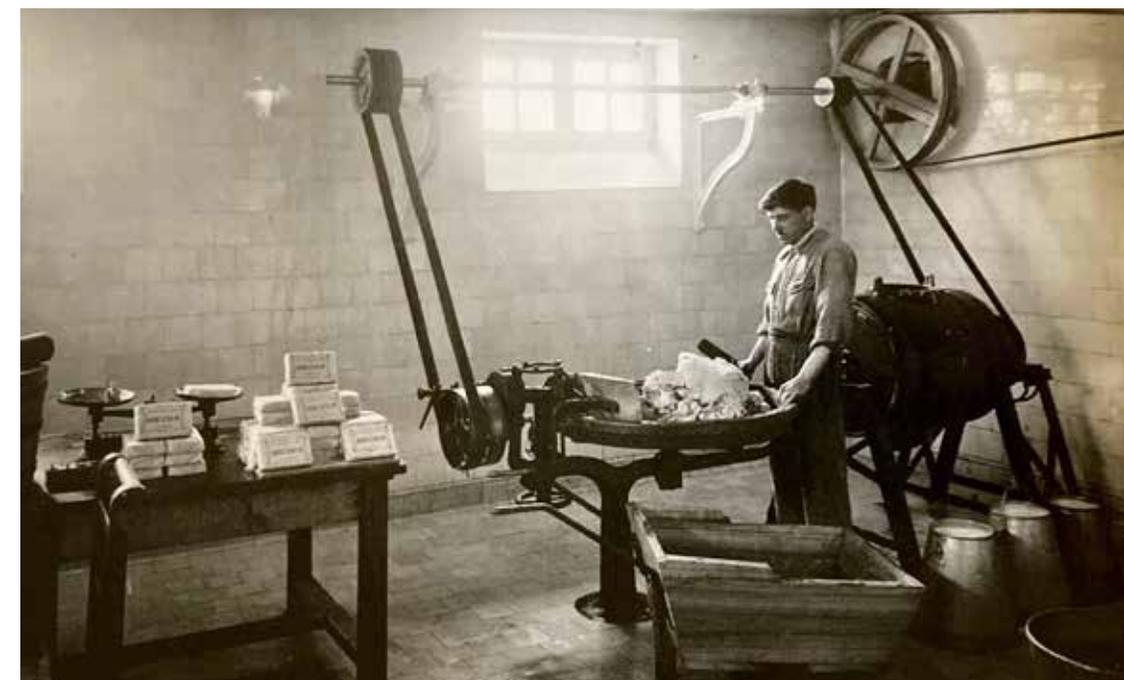
Les fruitières, sur le modèle de celles de Franche-Comté, avaient été créées par le comte Alphonse d'Angeville (1796-1856) d'Hauteville dans le secteur montagne et le Revermont au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. Petits ateliers, souvent coopératifs, de moins d'un million de litres de lait annuel qui fabriquaient de l'emmental ou des gruyères selon

les litrages journaliers. En Bresse, existaient surtout des beurreries. En Dombes, des ateliers plus importants fabriquaient des emmentals mais aussi des produits frais pour Lyon. Les ateliers de Servas et Grièges s'étaient spécialisés dans une pâte persillée, un fromage appelé Bresse Bleu à Servas, Bleu de Bresse à Grièges.

### Deux unions pour fédérer les coopératives

On doit aux responsables professionnels laitiers de l'après-guerre 1939-1945 la création de la FDCL (Fédération départementale des coopératives laitières), structure syndicale qui gérait l'appui technique des fruitières et l'UCFA (Union des coopératives fromagères de l'Ain). Une cave d'affinage construite à Pont-d'Ain recevait les fromages des fruitières de l'Ain. Rapidement la commercialisation des produits avait été confiée à la maison Reybier de Saint-Germain-de-Joux. Une partie

de l'affinage se faisait dans les grottes artificielles à quelques kilomètres de Saint-Germain sur le site de Tacon. Une nouvelle structure créée en 1969 fédérera des coopératives plus importantes (Servas, Grièges, Leyment, la Centrale de Bourg-en-Bresse...) sous le nom d'UCLA (Union des coopératives laitières de l'Ain). L'UCLA et l'UCFA fusionneront et l'UCLA, sous la présidence de Pierre Cormorèche, décidera de moderniser la transformation des pâtes pressées cuites de l'Ain.



◀ Selon l'Annuaire de l'Ain de 1848, le département compte 526 fruitières qui fabriquent 1,2 million de kg de fromages. *Visages de l'Ain*, 4<sup>e</sup> trimestre 1948. Ici la beurrerie du lycée agricole de Cibeins.

### Comté ou ensilage, il faut choisir

En 1957, est obtenue la reconnaissance de l'AOC comté, mais les responsables laitiers de l'Ain ont mis longtemps à intégrer cette nouvelle donne. Beaucoup de producteurs laitiers de la zone AOC de l'Ain, tentés par la révolution fourragère de l'ensilage, ont quitté, dans les années soixante, leur petite fruitière pour intégrer des ateliers plus importants qui acceptaient les laits d'ensilage, interdits en comté. À noter également, la création

de l'usine France-Lait à Saint-Martin-Belle-Roche au nord de Mâcon pour faire de la poudre de lait écrémé utilisant les produits issus des beurreries de Bresse et l'idée originale de faire de cette poudre de lait maigre un lait de régime sous la marque Régilait. Mais peu à peu, les beurreries bressanes ont fermé, le lait a été collecté par les gros ateliers voisins et France-Lait s'est orienté vers le séchage du sérum des ateliers de pâtes pressées cuites.

### La zone de l'Est-Central s'organise

Trois unions de coopératives : l'UCLA pour l'Ain, les Fermiers savoyards et Juramonts comté (Jura) créent ensemble la SA Reybier et décident la construction d'une usine d'affinage et de transformation de l'emmental sur le site de Trébillet (Saint-Germain-de-Joux, 01), ainsi que l'achat d'un petit affineur, les établissements Barillot à Meillonas, et la construction sur le site d'une cave d'affinage pour le comté. Pour l'emmental, la situation évolue rapidement. La société savoyarde basée à Annecy, Entremont, investit

### Une UCLA réduite à gérer les quotas

Avec l'arrivée d'Entremont, l'UCLA perd son activité économique et ne conserve que son rôle de gestion des quotas laitiers, instaurés en 1984. Elle conservera ce rôle jusqu'à la suppression de ceux-ci en 2015, puis sera dissoute en 2019.

La FDCL de l'Ain continue son appui technique aux coopératives laitières et participe activement à la promotion des produits laitiers de l'Ain.

Entremont rachète dans le Jura les établissements Grosjean, propriétaire d'un atelier d'affinage de comté à Veuvy de 40000 places et d'un atelier

en Bretagne dans de grosses unités à emmental, suivie rapidement par la société Besnier et Sodiaal. En même temps se développent les grandes enseignes commerciales de la distribution des produits alimentaires. Les petits ateliers fabriquant de l'emmental ferment et la SA Reybier est rachetée par Entremont. Peu avant l'arrivée à Trébillet d'Entremont, un bel atelier coopératif d'affinage était construit à Poligny, avec 60000 places de meules, équipé des premiers robots pour les soins apportés au fromage de comté.

de découpe et emballage sous vide de portions de comté. L'activité comté d'Entremont devient une filiale sous le nom de Jura gruyère Reybier comté puis celui de Juragruyère.

Le nom Reybier disparaît du paysage fromager avec la création de cette dernière filiale et le comté se démarquera définitivement de l'emmental. Suite à des divergences familiales et au retrait annoncé de son financeur majoritaire, Entremont décide de mettre l'entreprise en vente.

Deux candidats se présentent : Lactalis (ex-Besnier) et Sodiaal. Lactalis est

évincé en raison d'un risque de situation de monopole dans la filière et c'est le groupe coopératif Sodiaal qui est retenu. Il reprend donc les marques et les activités d'Entremont. Sodiaal conserve la filiale comté sous le nom de Monts et Terroirs qui, en plus du comté, commercialise toutes les AOC de Franche-Comté et Savoie et devient ainsi un des plus gros metteurs en

marché du comté. En soixante-dix ans, l'activité pâtes pressées cuites a testé toutes les formes d'organisation. D'un partenariat entre les coopératives et le privé, c'est ensuite une union de coopératives qui gèrera une société anonyme. Plus tard, l'activité est reprise par l'entreprise privée Entremont. Enfin, elle repasse avec la Sodiaal sous le giron de la coopération.

### En 2021, création d'une nouvelle fruitière dans l'Ain

Leyment a été le dernier atelier spécialisé en emmental de l'Ain. Il permettait de transformer les excédents de lait de printemps du département.

Sur le site, l'atelier de pré-concentration des sérums des fruitières a continué de fonctionner à travers Eurosérum, une filiale de Sodiaal qui, hélas, annoncera en février 2022 sa fermeture. Avec la coopérative de l'abbaye à Chézery-Forens qui fabrique du bleu de Gex, l'Ain détient trois AOC laitières : le bleu de Gex depuis 1935, le comté depuis 1957 et le beurre et la crème de Bresse depuis 2012.

Avec la fruitière du Valromey récemment créée à Virieu-le-Petit, l'Ain compte en 2022 huit ateliers à comté pour un tonnage de fromage d'environ 3 000 tonnes sur les 60 000 tonnes fabriquées sur l'ensemble de la zone de l'AOC. ►



## Les beurreries de Bresse libèrent les femmes de la corvée du barattage

**Jadis assignées, entre autres corvées, à la fabrication et la commercialisation artisanale du beurre, les fermières bressanes ont bénéficié de la normalisation des process permise par la création dans les années 1930 des beurreries de l'Ain.**

Héritée de son milieu bocager, la tradition paysanne voulait qu'en Bresse la polyculture domine.

Dans les très nombreuses petites fermes aux terrains lourds, humides et morcelés, on produisait alors du lait, dont « la quasi-totalité de la crème était transformée en beurre »<sup>(1)</sup>, du maïs – implanté ici depuis 1610 –, des volailles blanches et des cochons.

L'ensemble reposait sur des exploitations familiales et formait le « système

bressan »<sup>(2)</sup> fondé sur la transformation domestique des produits agricoles de la ferme. Un écosystème autarcique de

plaine qui ne connaîtra pratiquement aucun changement jusqu'à la deuxième guerre mondiale, à l'opposé du « système jurassien » où dominait dans le Bugey et la Franche-Comté la transformation collective du lait en fromages. En Bresse, le lait servait à produire du beurre et du fromage blanc. Le lait écrémé comme le lactosérum entraient dans l'alimentation des volailles et des petits porcs appelés ici « laitons » ou « couratiers ». Le surplus de ces productions fermières, pour partie autoconsommées, était vendu sur les marchés locaux : une appréciable rentrée d'argent que la femme réservait à l'achat de provisions, d'ustensiles de cuisine et à quelques cadeaux utiles qu'elle destinait plus à ses enfants qu'à elle-même.

## Du « beurre fou » à une production rationalisée

Dans les fermes bressanes, chaque fermière barattait son beurre qu'elle vendait, enveloppé dans des « feuilles à beurre » tirées du *rumex patientia*, l'autre nom de l'oseille. Le lundi au marché de Pont-de-Veyle ou de Saint-Étienne-du-Bois, le mardi à Montrevel, le mercredi à Bourg...

Un beurre aussi difficile à fabriquer qu'à conserver, que les Bressanes appelaient

« le beurre fou » tant il perdait l'été de sa consistance et « tournait au rance sans attendre »<sup>(3)</sup>.

Cette besogne longue et pénible mobilisait les femmes par ailleurs occupées à cent autres corvées. Aussi, la création des beurreries de Bresse a-t-elle eu pour effet bénéfique de libérer les femmes de cette servitude tout en conservant l'utilisation à la ferme du lait écrémé



Une baratte bressane, Maison de Pays de l'Ain de Saint-Étienne-du-Bois.



La laiterie de Grièges fondée en 1934 était d'abord une beurrerie.

(1) Selon une étude publiée en 1949 sur l'histoire des beurreries de Bresse d'Antoine Boudol, directeur adjoint des Services agricoles de l'Ain.

(2) Selon Claire Defosse de la Société d'études géographiques, économiques et sociales appliquées (SEGESA Paris), juin 1996.

(3) Certaines fermières faisaient chauffer le beurre à feu très doux pour le clarifier. Ses impuretés remontaient à la surface et sa perte en eau permettait de le conserver plusieurs mois.

et du lactosérum que la coopérative s'engageait à leur restituer.

Ainsi le mutualisme laitier, tardif en Bresse comparé à celui des fruitières à gruyère du Bugey et du Revermont, servait, sans l'affaiblir, le « système bressan ».

### La Bresse comptera quatorze beurreries

La Bresse comptera quatorze beurreries fondées entre 1930 et 1939. La guerre stoppera cet élan coopératif et empêchera la réalisation de plusieurs projets notamment à Méziériat, Saint-Nizier-le-Bouchoux et Cormoz. Ce puissant mouvement de création de beurreries coopératives en Bresse a été initié par le syndicat agricole de Bourg qui, chaque année depuis 1921, organisait des voyages d'études destinés à ses adhérents. L'Ouest de la France constitue la destination privilégiée pour découvrir l'intérêt et le

Avec la création des beurreries est aussi apparue la normalisation de la fabrication du beurre permettant d'obtenir des qualités hygiéniques, de conservation et gustatives inatteignables avec le matériel sommaire dont les fermes disposaient.

fonctionnement des beurreries des Charentes et du Poitou. En particulier celles de La Crèche et d'Échiré, dans les Deux-Sèvres, où l'agriculture locale repose, comme en Bresse, sur la production laitière et celle de volailles, de dindes principalement, alimentées au petit-lait issu de la fabrication du beurre. Sur ces modèles, la beurrerie de Viriat, première de l'Ain, fut construite en 1930. Suivirent en 1932 celles de La Tranclière et de Certines. Grièges fonda sa beurrerie coopérative en 1934 et Servas en 1939.

### Le beurre de Bresse, « une pure poésie »

*Dans son étude sur le lait et ses produits dans la Bresse, Claire Delfosse (maître de conférences à l'Université Lyon II) présente le récit d'un voyageur anglais de passage à Bourg-en-Bresse qui, en 1877, faisait l'éloge du beurre de Bresse: « Ce beurre, écrivait-il, était pure poésie, et j'en mangeai une livre ou deux. En quittant Bourg-en-Bresse, je m'en allais avec une expression confuse où se mêlaient la sculpture gothique tardive et les tartines épaisses » (James, 1877, Voyage en France).*

## Grièges, fondée cinq ans avant Servas, sa rivale

**Avant Servas, ce sont les éleveurs de Grièges et de Cormoranche-sur-Saône qui les premiers se dotent d'une beurrerie. Elle est fondée le 20 mai 1934. Marcel Hyvernat en sera le premier président. Dès sa création, le conseil d'administration recrute Paul David, un Jurassien de Mournans.**



▲ Paul David, directeur emblématique de la beurrerie de Grièges.

D'abord diamantaire, Paul David intègre en 1926 l'école fromagère de Poligny dont il sortira diplômé. Il assurera la direction et le développement de la coopérative des bords de Saône quarante ans durant, jusqu'à sa retraite en 1973. La beurrerie compte à sa fondation quatre salariés et collecte 800 litres de lait par jour auprès de 85 éleveurs coopérateurs. Les premiers beurres produits ont au goût un fâcheux relent d'ail transmis par la flore de la prairie de Saône, un désordre qui complique le démarrage de la beurrerie et nécessite, dès 1936, un traitement industriel du lait. Durant la seconde guerre mondiale, la collecte est

assurée par les femmes et la beurrerie, réquisitionnée, doit approvisionner en lait la ville de Lyon et celles du Midi. À la Libération, pour répondre à une demande du marché, la coopérative commercialise moins de lait mais produit plus de fromage. Dès 1947, les populations d'origine italienne, très présentes dans le Midi et la région lyonnaise, réclament un fromage proche de leur gorgonzola produit dans la région milanaise: Grièges lance en 1948 le Saingorlone « Champion », une imitation du gorgonzola dont la convention internationale de Stresa du 1<sup>er</sup> juin 1951<sup>(1)</sup> interdit l'usage du nom en dehors de sa zone de production italienne.

(1) La convention internationale de Stresa (« convention sur l'emploi des appellations d'origine et dénominations de fromages ») est signée en 1951 entre l'Autriche, le Danemark, la France, l'Italie, la Norvège, les Pays-Bas, la Suède et la Suisse. Elle porte sur la dénomination de certains fromages et de certaines appellations d'origine. Elle interdit l'usage du terme gorgonzola pour les fromages de ce type fabriqués en dehors de la zone d'appellation italienne.

### De la beurrerie à la fromagerie

Grièges sort ainsi peu à peu de la vocation beurrière de ses origines. Pour marquer cette évolution, elle devient en 1950 la « Laiterie coopérative de Grièges ». Elle traite alors 17 millions de litres de lait par an ramassés tous les trois jours et transformés en 1 000 tonnes de fromages affinés dans les caves du château de Vallières, à Sancé, en Saône-et-Loire, qu'elle achète en 1949. Une partie de sa production fromagère portera le nom

### Le mariage avec Servas

Tirées par la qualité reconnue de ses produits primés au Concours général agricole de Paris, les exportations en Europe mais aussi au Canada et en Amérique des productions fromagères de Grièges progressent. Ce développement suppose des embauches. Pour les faciliter, la coopérative décide en 1963 de construire face à la laiterie des logements destinés aux salariés. En 1968, la coopérative compte 1 500 éleveurs et 150 salariés qui font le bonheur de la petite commune du Val de Saône. La laiterie collecte 27 millions de litres de lait en 1971, dont 18 millions

du « Château de Vallières ». Dans les années cinquante, la coopérative de Grièges rassemble 1 200 producteurs présents dans 18 communes, qui apportent chaque jour 40 000 litres de lait travaillés par une centaine de salariés et huit chauffeurs ramasseurs. En 1953, la coopérative crée son fameux Bleu de Bresse et se place en concurrente directe du Bresse Bleu, fromage créé en 1951 par la coopérative de Servas.

transformés en Bleu de Bresse et, deux ans plus tard, en 1973, la coopérative investit dans des équipements lui permettant de transformer le lactosérum en poudre.

En 1988, après plus de cinquante ans d'une cohabitation tumultueuse, les coopératives de Grièges et de Servas se rapprochent pour former l'Union Bressor <sup>(2)</sup> avant de fusionner en 2001 et devenir Bressor SA. Le destin des deux coopératives laitières rivales se confond et, ensemble, elles ont rejoint le giron de Bongrain, laissant les coopérateurs éleveurs de l'Ain orphelins.

(2) L'Union Bressor regroupe les coopératives de Servas, Grèges, Marlieux, Saint-Trivier-de-Courtes, Neuville-les-Dames, Bourg-en-Bresse.

## D'un petit bleu naquit une grande aventure

**De la beurrerie fondée en 1939 à la puissante coopérative des années 1980, Servas fut longtemps un modèle de développement économique au bénéfice de ses producteurs et de ses salariés. Pourtant, l'entreprise mutualiste montrée en exemple sera en moins de dix ans broyée par une économie mondialisée et de lourds et incertains investissements à l'étranger dont ses dirigeants pensaient qu'ils permettraient à la coopérative de Bresse de rivaliser avec les plus grandes maisons fromagères. « Des concurrents vingt à trente fois plus puissants que nous » reconnaissait en 1986 Bernard Derrien, le directeur d'alors, avant de devoir livrer la belle entreprise mutualiste au privé Bongrain.**



La coopérative est créée en 1939 sous la dénomination de « Beurrerie coopérative de Servas, Saint-André-sur-Vieux-Jonc et Saint-Rémy ».

### La quête de l'eau

Avant de recevoir du lait, une beurrerie doit d'abord s'assurer une solide nappe phréatique. On estime en effet ses besoins en eau à trois fois le volume de lait traité ! Fondée le 2 avril 1939, la beurrerie de Servas devait à l'origine être installée sur Saint-André-sur-

Vieux-Jonc. Mais l'abbé Chaussat, le curé sourcier chargé de trouver une ressource robuste, dut, peu à peu, se déplacer jusqu'aux Thiards à Servas où l'eau abonde en deux nappes superposées, l'une à 18 m, l'autre à 23 m de profondeur.

### Cent trois adhérents fondateurs

La coopérative est créée sous le nom de Beurrerie coopérative de Servas, Saint-André-sur-Vieux-Jonc et Saint-Rémy, les communes d'où viennent les 18 membres du premier conseil d'administration présidé par Félix Paris <sup>(1)</sup>. Au total, 103 éleveurs issus des quatre communes fondatrices et des communes limitrophes s'engagent à apporter leur production d'environ 3000 litres par jour. Conçue par Lucien Morel, architecte à Bourg-en-Bresse, elle est financée par la contribution de ses adhérents et un emprunt de 900000 F consenti par le Crédit agricole du Sud-Est. Mais la guerre éclate

en septembre 1939 et ce n'est que le 13 mai 1941 que la coopérative reçoit les premiers laits de ses 173 adhérents qui assuraient la livraison d'un million de litres par an. Un volume que trois permanents <sup>(2)</sup>, un gérant, un ouvrier beurrier et un apprenti, suffisaient à transformer en beurre.

Comme le voulait la tradition en Bresse, le lait écrémé issu de la fabrication du beurre était en partie transformé en fromage blanc et le reste était remis aux éleveurs pour nourrir les volailles et les porcs élevés à la ferme. L'exercice de 1941 dégage un résultat de 85 865 F et permet une ristourne aux éleveurs

(1) Une poignée d'agriculteurs est à l'origine de la création de la beurrerie coopérative : Jean-Marie Moissonnier de Lent, Félix Paris de Servas, François Rousset de Servas, Célestin Revel de Servas, Raphaël Borget de Saint-André-sur-Vieux-Jonc et Louis Chanel de Saint-Rémy « fortement encouragés par M. Tessier », un industriel de Mâcon, propriétaire du terrain des « Thiards » sur lequel est édifiée la beurrerie.

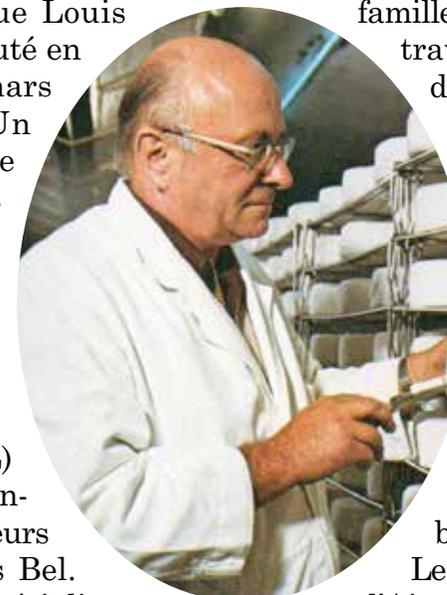
(2) Les deux premiers beurriers embauchés en avril 1939 sont Albert Bouvard et Gaston Monnet de Pont-d'Ain.

de 0,07 F par litre. À la Libération, la coopérative se cherchait un avenir commercial en débordant la seule fabrication de beurre. Elle commença à produire du Saint-Marcellin, du camembert, du brie, des

petits-suisses, du bleu d'Auvergne et surtout du gorgonzola. Un fromage transalpin qu'aucune réglementation ne protégeait alors d'incessantes imitations et qu'appréciait la forte communauté italienne régionale.

### Léon Hanriot, le père du Bresse Bleu

C'est à cette époque que Louis Sève <sup>(3)</sup>, le directeur recruté en 1946, embauche le 1<sup>er</sup> mars 1950 Léon Hanriot. Un jeune fromager originaire du Doubs qui, dès ses 16 ans, avait fait ses classes comme apprenti chez Bel à la fromagerie d'Arc-sous-Cicon (Doubs). Entre 1942 et 1943, il avait intégré l'école nationale d'industrie laitière (ENIL) de Mamirolles avant de réintégrer jusqu'en 1949 plusieurs ateliers des fromageries Bel. À travers ce périple, il se spécialisa dans la fabrication du gorgonzola et de l'emmental. Dès son arrivée avec sa



famille à Servas, Léon Hanriot travaille à la fabrication d'un gorgonzola de huit kilos affiné d'abord dans les caves de la coopérative puis dans celles des grottes de Labalme-sur-Cerdon où séjournaient déjà les productions de gorgonzola de la beurrerie de Saint-Étienne-sur-Chalaronne et celles du bleu de Gex.

Le gorgonzola produit dans l'Ain recevra en 1952 l'appellation Saingorlon, un nom tiré de celui d'un village du Doubs, Saint-

◀ Léon Hanriot, père du premier bleu local.

(3) Louis Sève, né en avril 1915 à Solutré (71), est orphelin de père et de mère. Il est recueilli par une famille d'instituteurs qui l'inscrivent à l'école d'Écully avant d'être admis à l'école d'industrie laitière de la Roche-sur-Foron. Il se perfectionne dans des laiteries et beurreries de Normandie et de Charentes avant d'intégrer la beurrerie de Saint-Trivier-de-Courtes puis le laboratoire du lycée agricole de Cibeins. C'est en 1946 qu'il est nommé directeur de la coopérative de Servas.

Gorgon-Main où il fut d'abord produit. Il s'agissait, en abandonnant le nom de gorgonzola, de se conformer à la convention internationale signée à Stresa en 1951. Pour se différencier de la concurrence et de ses productions banalisées, la coopérative

de Servas se cherchait une spécialité fromagère régionale.

Partant du gorgonzola, Louis Sève et Léon Hanriot décident de travailler à la création d'un fromage à forte identité territoriale: ils veulent créer un bleu propre à la Bresse.

### Le décès de Louis Sève et la naissance du Bresse Bleu

L'histoire d'un fromage est d'abord celle des hommes. Le 25 janvier 1951 marque un funeste jour, qui faillit briser à jamais cette aventure fromagère naissante. Louis Sève, le directeur de Servas et Léon Hanriot, son responsable de fabrication, rentraient d'une réunion lyonnaise. À Lissieu, entre Lyon et Villefranche-sur-Saône, la 15 CV traction avant Citroën que conduisait Louis Sève percute de plein fouet un véhicule venu de Belgique. Le choc est effroyable et de la carcasse de la Citroën les sauveteurs retirent le corps sans vie de Louis Sève, qui n'avait que 35 ans. À ses côtés, Léon Hanriot est grièvement blessé et mettra plus de six mois à se relever de ses blessures qui lui laisseront à jamais de sérieuses séquelles.

Remis sur pied, Léon Hanriot reprend ses essais sur la création de son fromage de Bresse capable de dynamiser des ventes de la coopérative alors très concurrencées. Fin 1951, le nouveau fromage est au point. Le Bresse Bleu est né. Il remplacera la gamme disparate des autres fromages dont les stocks augmentaient dangereusement jusqu'à atteindre 130 tonnes au 1<sup>er</sup> janvier 1952!<sup>(4)</sup>

Seul le Saingorlon est conservé et sera fabriqué à Servas jusqu'en 1957. En effet, l'affinage de ce bleu, long d'au moins trois mois, avait sur les autres productions fromagères l'avantage d'absorber les grandes quantités de lait d'été sans engorger le marché estival du Bresse Bleu qui cherchait encore sa place auprès des consommateurs.

(4) Selon Béatrice Dounaire dans un article de *Visages de l'Ain* de mars 1976.

### André Damidaux, le visionnaire

S'il revient à Louis Sève et à Léon Hanriot la création du Bresse Bleu, un fromage à pâte persillée de 500 g conçu pour la vente au détail chez les crémiers, c'est à André Damidaux<sup>(5)</sup>, embauché en février 1951 pour remplacer Louis Sève décédé, que revient l'innovation commerciale qui consacrera le succès du Bresse Bleu. La tendance, venue des États-Unis où se développe la grande distribution, est de proposer des fromages individuels de petit format vendus en libre-service. En 1961, le Bresse Bleu conditionné en boîtes de 250 g puis de 125 g est le premier petit fromage vendu en France à la pièce et non plus à la coupe. C'est une révolution: chaque fromage est logé dans son corset de carton bleu blanc rouge sur lequel figure aujourd'hui encore la croix tréflée des armes de Bourg-en-Bresse. Le fromage miniature est ceint d'une fine feuille d'aluminium qui le protège des plaies du temps et des contrefaçons. L'idée d'André Damidaux rencontre un tel succès commercial que la coopérative doit s'approvisionner en



▲ L'affinage du Saingorlon était d'au moins trois mois.

(5) André Damidaux est un Jurassien, ancien prisonnier de guerre évadé, engagé dans la Résistance comme son jeune frère, Gabriel, qui trouvera la mort lors de la Libération de Lons-le-Saunier. Il rejoint l'école laitière de Poligny. Il est d'abord embauché en 1946 par Paul David, un autre Jurassien, pour le seconder à la direction de la coopérative de Grièges. Ce serait Paul David qui aurait incité André Damidaux à postuler à la direction de la coopérative de Servas pour remplacer Louis Sève décédé.

lait auprès des coopératives voisines. En 1960, Servas produit 5 180 fromages, plus de dix millions en 1965, 15 millions en 1969 expédiés dans des caissettes en bois de peuplier d'abord puis en carton à partir de 1959.

Tout sourit à la coopérative et d'un contexte de surproduction fromagère en 1951, il s'agit maintenant de satisfaire une demande toujours croissante, surtout en petits formats!

Une situation que résume un courrier de 1955 dans lequel André Damidaux doit présenter aux distributeurs les excuses

de la coopérative devant son incapacité à répondre aux demandes qui affluent de toute la France...

En 1973, le chiffre d'affaires de la coopérative de Servas progresse de 29%! La même année, sur les 2 672 tonnes de fromage bleu qui transitent au marché de Rungis, 1 334 tonnes sont des Bresse Bleu venus de Servas!

Le reste vient d'Auvergne, de l'Aveyron, de Grièges, du Jura, de la Loire et de l'Isère, indique Béatrice Dounaire dans un article de *Visages de l'Ain* de mars 1976.



En 1958, une délégation allemande est reçue à la coopérative. En blouse blanche, André Damidaux.

### Quand et comment est né le Bresse Bleu ?

Léon Hanriot, arrivé à la coopérative de Servas le 1<sup>er</sup> mars 1950, est le père du Bresse Bleu. Dès son arrivée, il s'est attaché à créer un fromage propre à la coopérative qu'il venait d'intégrer même s'il est admis que le Bresse Bleu est un « gorgonzola miniaturisé ».

Les formats du Bresse Bleu de 500 g d'abord puis de 250 g et enfin de 125 g sont très différents de celui d'un gorgonzola dont le poids est compris entre 6 et 12 kg. Mais plus que le format, c'est dans la fabrication et l'affinage que les deux fromages diffèrent.

Bien sûr, tous les deux sont des fromages à pâte molle persillée qui, pour créer leurs veines bleues, sontensemencés de *Penicillium roqueforti*, « l'ancien nom du *penicillium glaucum* », confirme l'École nationale fromagère de Poligny.

Cependant, la croûte du gorgonzola est morgée, c'est-à-dire lavée avec de la saumure, alors que la croûte du Bresse Bleu, blanche et duveteuse, est le résultat de l'ensemencement du *penicillium candidium* également utilisé pour obtenir



la croûte fleurie du camembert ou du brie. Cette « peau » immaculée a été introduite en 1958 après la visite d'une délégation d'Allemands qui trouvaient la croûte du Bresse Bleu « un peu grise » nous rapporte Gabriel, le fils d'André Damidaux.

Enfin, les deux fromages se distinguaient par leur temps d'affinage. Le gorgonzola exige un affinage d'au moins quatre mois et de six mois pour le « piquant ».

Le Bresse Bleu demande que 50 à 60 jours de cave.

Certes, le Bresse Bleu « expérimenté à Servas dès 1950 », selon l'étude publiée en 1961 par le docteur vétérinaire Raymond Brand, s'inspire à l'origine du gorgonzola mais plusieurs ajustements conduiront à la création d'une spécialité bressane aux caractéristiques sensiblement différentes du fromage lombard.

En 1955, Servas obtient pour son Bresse Bleu la médaille d'or au Concours général agricole de Paris, ce qui conduira en 1957 la coopérative à abandonner la fabrication du Saingorlon.

### Servas, une politique sociale avant-gardiste et protectrice

André Damidaux était un patron social capable de convaincre son conseil d'administration de partager les fruits de l'étonnante réussite de l'entreprise coopérative. Arrivé en 1951, André Damidaux, soutenu par ses élus agriculteurs, instaure dès 1955 une politique sociale unique en France au bénéfice des adhérents comme des salariés de la coopérative. En plus d'un prix du lait payé aux éleveurs 20 à 30 % de plus que le prix moyen national, la coopérative déploie toute une panoplie d'aides. Notamment des ristournes de fin d'année aux producteurs.

Elle adopte en 1969 un système de participation aux bénéfices en faveur des 140 salariés dont le salaire, supérieur de 20 % à la convention collective, est garanti en cas d'accident du travail sans répercussion sur les primes de fin d'année et de vacances. Un plan de formation continue permet chaque année à une vingtaine de salariés de suivre des stages de perfectionnement.

### Des vacances à la mer comme à la montagne

Dès 1968, la coopérative se dote de six caravanes américaines puis d'appartements au village de vacances du Boulou dans les Pyrénées-Orientales.

Les salariés peuvent, moyennant un apport compris entre 1 000 et 10 000 F en capital social, faire partie du collège d'associés et participer à la vie de l'entreprise.

Par ailleurs, le personnel occupe des logements construits en 1960 et 1968 dans le périmètre de l'usine et dispose d'un restaurant d'entreprise, d'un centre de loisirs avec salles de jeux, de réunion et d'une bibliothèque.

Ils bénéficient de la retraite à 60 ans, d'une assurance décès, d'une couverture totale des frais chirurgicaux pour toute la famille et d'une assurance longue maladie.

Ces avancées sociales sont « notre fierté et même notre orgueil. Elles placent nos éleveurs sociétaires tels des cadres de l'industrie ou du commerce ou des membres des professions libérales ! », déclare le président Raphaël Borget à l'occasion du 20<sup>e</sup> anniversaire de la coopérative en 1960.

Elle acquiert des appartements aux Carroz d'Arâches en Haute-Savoie, mis à la disposition des adhérents comme des salariés. Les éleveurs qui

partent en vacances ou pour toutes autres absences peuvent bénéficier du service de remplacement géré par la coopérative. Les adhérents de la coopérative bénéficient d'un régime de prévoyance CCPMA unique en France. Notamment, dès 1956, d'une retraite supplémentaire doublée d'un capital décès avec réversion aux veuves.

Les cotisations annuelles assumées par la coopérative sont fonction du litrage livré avec un plafond de 200 000 l par an.

Ce système de retraite maison est garanti par des actifs appartenant à la coopérative et notamment 1 000 hectares de propriétés foncières dont 800 hectares de forêts souvent plantées et entretenues par le personnel de la coopérative.

Tout adhérent âgé de moins de 65 ans est assuré pour tous les risques entraînant le décès ou l'invalidité totale et ses ayants droit reçoivent en 1974

une somme de 10 000 F. Les éleveurs adhérents se voient attribuer gratuitement des fournitures utiles à leur activité laitière : mise à disposition et entretien du tank à lait, dépistage et vaccination de la tuberculose, de la fièvre aphteuse et blanchiment des étables.

Elle accorde des subventions pour l'amélioration des étables et des salles de traite et la fourniture au meilleur prix des aliments pour bétail est proposée aux adhérents. « Cette politique permet d'avoir une meilleure rentabilité des exploitations mais aussi une vie plus agréable des éleveurs comme des salariés jusque dans leurs vieux jours. Elle incite aussi les jeunes agriculteurs à conserver l'exploitation familiale ce qui constitue un frein à l'exode rural », estime Béatrice Dounaire une économiste, auteure en 1974 d'une enquête sur la coopérative de Servas.

### L'international vide les caisses et ébranle le bel édifice mutualiste

La décennie des années 1980 aura mis à terre trente ans d'une exceptionnelle croissance née de la réussite technique et commerciale du Bresse Bleu.

Longtemps fleuron de l'industrie agro-alimentaire de l'Ain et de la région, la

coopérative disposait encore en 1980, au départ à la retraite d'André Damidaux, de réserves confortables et payait le lait de ses producteurs au plus haut niveau français, 1,68 F le litre de lait en 1982. Bernard Derrien, un Breton

des Côtes-d'Armor, ingénieur agricole diplômé de l'ISARA, par ailleurs excellent deuxième ligne de rugby intégré à l'équipe de l'USB à Bourg, est embauché en 1977.

C'est un battant adoubé par André Damidaux qui voyait en lui l'homme apte à lui succéder. L'ambition du jeune directeur est de « réinventer l'entreprise » et de lui faire dépasser les frontières nationales mais aussi, localement, de lui permettre d'atteindre la taille critique.

En 1981, Servas intègre dans son périmètre les coopératives de Marlieux et de Neuville-les-Dames, puis se rap-



proche de Grièges, l'éternelle rivale. Cette association des coopératives de Dombes et de Bresse se fait dans le cadre plus vaste de l'Union Bressor, qui englobe aussi les coopératives de Saint-Trivier-de-Courtes et de Bourg. Pour ces coopératives, le rapprochement avec Servas est une aubaine car « les dirigeants de Servas rêvent de bâtir un espace coopératif dombiste, bressan et départemental uni pour faire face à la surenchère des groupes d'envergure nationale », rapporte la géographe Claire Defosse dans ses travaux de juin 1996. Servas est le vaisseau amiral de ces regroupements et de cette ambition. À l'heure de la mondialisation en mode accéléré, ses responsables ne veulent pas en rester là et engagent une politique d'investissements à l'étranger.

◀ En 1985, les sociétaires réunis en assemblée générale espèrent se tourner vers l'exportation.

### L'amer rêve international

En 1984 et 1985, la coopérative de Servas installe une fromagerie aux États-Unis, à Watertown dans le Wisconsin. « Un bijou », reconnaît Jean-Marc Hyvernat, un fromager de Grièges qui assurera trois missions d'expertise dans l'entreprise américaine. Puis c'est la création de deux nouvelles fromageries : une en Espagne, l'autre au Japon. C'est aussi l'ouverture à Torun du premier supermarché occidental en Pologne. Même si la création des Bress'ys, ces fromages en bouchées aromatisées devenus Apérivrais, est un



réel succès à mettre au crédit de Bernard Derrien, les retours sur investissements des engagements à l'étranger ne sont pas au rendez-vous et Arthur Chanel, le président d'alors, déplore « des résultats qui se font attendre ». Ces activités en terres lointaines et inconnues mobilisent de l'argent, accablent les forces

vives de l'entreprise et supposent de fréquents, longs et coûteux déplacements. « La politique d'expansion départementale, d'investissements internationaux et d'innovations a considérablement affaibli la coopérative et l'Union Bressor perd son autonomie », relève Claire Delfosse. En 1989, Bernard Derrien estime « la valeur du groupe à 800 millions de francs » mais *Le Progrès* du 23 mai 1990 rapporte des pertes pour l'exercice 1989 de dix millions de francs pour Bressor, de quatre millions pour Grièges. La fromagerie américaine perd dix millions de francs, la fromagerie en Espagne est gravement déficitaire et le supermarché polonais plombe les comptes de Servas d'un million et demi de francs... Dans l'urgence, l'entreprise coopérative « phare » doit se trouver un partenaire. De longues négociations sont engagées avec la coopération laitière régionale pendant que les coopératives, la FDSEA et la Chambre d'agriculture de l'Ain proposent une solution départementale. Sodiaal, Besnier et Bongrain sont aussi sur les rangs mais c'est avec l'entreprise familiale dirigée par Jean-Noël Bongrain, « leader fromager national », que le 20 mai 1990 Bernard Derrien propose un rapprochement.

◀ Pour promouvoir le fromage de Servas aux États-Unis, la statue de la Liberté brandit un Bresse Bleu.

### Bongrain repoussé mais Bongrain retenu

Le conseil d'administration de Servas présidé par Arthur Chanel (Saint-Rémy) juge cette solution « prématurée ». Brutalement, la coopérative met en congé son directeur. Pourtant, le 15 juin, après quatre semaines de tergiversations, le conseil d'administration de la coopérative de Servas trouve une solution <sup>(6)</sup> avec Bongrain et entraîne dans sa décision l'Union Bressor.

Le fleuron de la coopération laitière de l'Ain montré en exemple sur tout le territoire national passe sous le contrôle de Bongrain qui recrute Bernard Derrien pour lui confier le développement

des produits Bongrain dans les pays de l'Europe de l'Est... Du prix du lait le mieux payé de France dans la décennie 1970 (1,08 F le litre en 1976), les éleveurs de la coopérative se retrouvent avec un prix calé sur le prix du lait moyen français. Un prix désormais dépassé par les coopératives laitières de Bresse restées indépendantes comme Étrez qui a payé le lait de ses adhérents 0,40 € le litre en 2019. Un prix largement dépassé aussi par les fruitières à comté dont le lait payé en 2019 aux éleveurs est compris entre 0,57 € le litre à Brénod et 0,63 € à Villereversure...

### Rivalité entre Servas et Grièges : la guerre des Bleus

« Bresse Bleu y'en a pas deux ! », le slogan publicitaire vantant le petit fromage rond de Servas contenait un message qui évoquait en filigrane la rivalité légendaire entre le Bleu de Bresse de Grièges et le Bresse Bleu de Servas. Rivalités entre deux coopératives, entre deux

produits identiques, mais aussi entre deux directeurs : Paul David à Grièges, André Damidaux à Servas. Jurassiens l'un comme l'autre <sup>(7)</sup>, les deux emblématiques directeurs se connaissaient pourtant bien et le premier avait en 1946 embauché le second comme adjoint

(6) L'Assemblée générale de l'Union Bressor accepte à Péronnas par 526 voix contre 144 et 10 blancs ou nuls la proposition de Bongrain d'entrer pour 40 % au capital de l'Union Bressor. L'accord définitif prendra effet le 19 octobre 1990. Bongrain sera majoritaire dans l'Union Bressor en 1994. En 2015, Bongrain prendra le nom de Savencia.

(7) La première épouse de Paul David était la cousine germaine de Marie Daloz, l'épouse d'André Damidaux dont le frère, Robert Daloz, fut le directeur de la beurrerie de Saint-Étienne-sur-Chalaronne. Les trois Jurassiens David, Damidaux et Daloz étaient surnommés « les trois D » !

à Grièges. Une fois dans la place, André Damidaux invente le petit format et développe une politique commerciale qui propulse le Bresse Bleu à la pièce au rang des fromages les plus demandés. Grièges sort son Bleu de Bresse trois ans plus tard, en 1953. C'est le début d'une rivalité qui ne cessera qu'après plusieurs procès et s'éteindra avec l'intégration en 1988 de Grièges dans l'Union Bressor contrôlée par Servas puis la fusion des deux coopératives en 2001. Dans une circulaire du 26 février 1974 adressée à ses commerciaux, André Damidaux rappelle les actions engagées contre « notre imitateur » et notamment les jugements favorables à Servas rendus par le tribunal de la Seine le 26 juin 1959 dans l'affaire Bouchet et par celui de Lyon le 14 avril 1969 dans l'affaire Rousset. Deux jugements confirmés par la cour d'appel de Lyon le 25 mai 1972

et par la Cour de cassation le 26 novembre 1973. C'est ainsi que la coopérative de Grièges se voit définitivement interdite d'utiliser pour conditionner ses fromages le corset à bords roulés déposé par Servas, d'utiliser la marque France Bresse pour ses fromages d'un poids inférieur à 200 grammes et l'indication Bresse qui figure sur ses boîtes ne peut être affichée « qu'en caractères de dimension au plus égale à la moitié des caractères formant la marque principale ». La coopérative de Grièges est par ailleurs condamnée à payer une amende et à verser des dommages et intérêts à Servas. Ces procédures judiciaires qui portaient sur l'emballage et la présentation des fromages auront cristallisé les relations conflictuelles entre les deux coopératives empêchant toute collaboration entre elles pendant trente-cinq ans.

#### Les présidents de la coopérative de Servas et de Bressor Union

• Félix Paris	Président fondateur	1939-1950
• Raphaël Borget	Saint-André-sur-Vieux-Jonc	1950-1974
• Louis Dagallier	Romans	1974-1985
• Arthur Chanel	Saint-Rémy	1985-1994
Séparation entre Bressor Alliance et Bressor Union		
• Patrick Martin	Saint-André-sur-Vieux-Jonc	1994-2016
• Norbert Jaravel	Relevant	2016-

## Deux unions de coopératives pour affronter le marché du gruyère

C'est à la suite d'une dizaine de réunions auprès de fromageries de l'Ain organisées par le syndicat des fruitières de l'Ain <sup>(1)</sup> que fut créée le 13 octobre 1945 l'Union des coopératives de fromagerie de l'Ain (l'UCFA). Il s'agissait, avec le soutien du directeur des services agricoles, André Richard, de créer une coopérative de 2<sup>e</sup> degré, une union de coopératives, pour affronter ensemble un marché du gruyère réglementé, rationné et taxé. Cette organisation mutualiste, nouvelle dans l'Ain, existait déjà dans le Doubs et le Jura et se fixait comme objet de faciliter les opérations concernant la production, la transformation, l'affinage, le stockage, la conservation et la vente de leurs produits, notamment leurs pains de gruyère. Les sept coopératives fondatrices <sup>(2)</sup> déposaient les statuts de l'Union constituée chez maître Perroudou, à Bourg. Aussitôt, Victor Revel, de Lent, en est élu président. Le 17 octobre, l'Union compte déjà 45 coopératives fromagères adhérentes et le 13 décembre 1945, 67 coopératives sur les 94 que compte l'Ain, ont rejoint l'UCFA.

Lors de l'assemblée générale de l'UCLA Groupe Reybier: Noël Ravassard, Marcel Morel, président, Pierre Cormorèche.



- (1) Le syndicat des fruitières de l'Ain est alors dirigé par Albert Écochard (Saint-Denis-lès-Bourg), président fondateur de la FDCL, et animé, en tant que secrétaire, par Cyrille Nallet, par ailleurs directeur de la Caisse du Crédit agricole de l'Ain.
- (2) Les coopératives fondatrices étaient représentées par Marcel Tenant (Challes), Marius Favellat (Druillat), Lucien Monnier (Confranchette), Victor Revel (Lent), Clément Gamet (Maillat), Julien Bouvard (Le Mollard) et Henri Merle (Montagnat).

### Reybier en affineur prestataire

Sans caves ni matériels, le conseil d'administration décide de faire appel à un affineur façonnier et retient l'offre d'Albert Reybier, affineur à Saint-Germain-de-Joux qui, devant le volume des meules issues des coopératives, propose de sous-traiter l'affinage d'une partie des fromages collectés aux établissements Barillot de Meillonas. En mai 1946, l'UCFA passe un contrat de fonte pour écouler les fromages « maigres » et les déclassés avec les fromageries Grosjean de Lons-le-Saunier. L'Union doit alors faire face à de nombreuses et violentes attaques des affineurs qui voient dans cette initiative mutualiste « leurs possibilités de spéculation considérablement réduites ».

Dans cette guerre, les affineurs démarchaient les coopératives adhérentes à l'Union si bien que six d'entre elles démissionnaient. « Des départs heureusement compensés par six nouvelles adhésions », se fé-

### Ne pas trop dépendre des affineurs

En 1947, l'Union qui rassemble 74 sociétés coopératives de l'Ain représente les deux tiers de la production de gruyère commercialisée dans le département. Pour ne plus totalement dépendre des



L'inauguration des caves de Pont-d'Ain faisait la une de l'Ain Agricole.

licitent les responsables de l'UCFA. En dépit de ces difficultés, dès 1947, l'Union dégage un excédent de 4 MF. Cyrille Nallet, en gestionnaire avisé, propose de redistribuer aux coopératives une partie seulement de cette somme et plaide pour la constitution d'un fonds de réserve pour affronter de futures baisses du marché ou pour préparer l'Union à investir dans des caves d'affinage en propre.

affineurs, l'UCFA propose à son assemblée générale de 1947 de disposer de ses propres caves. « Si nous n'avons pas nos caves, nous sommes perdus car du jour au lendemain les affineurs prestataires

peuvent nous dire qu'ils ne veulent plus de nos fromages ou les prendront à leurs conditions ». 30 % des résultats de l'exercice sont affectés aux réserves pour réaliser ce projet. Les caves propres à l'UCFA seront

### Les coopératives de l'Ain rachètent leurs affineurs

À l'assemblée générale de l'UCFA du 22 avril 1969, le président Marius Favellet (Druillat) confirme le bon positionnement des coopératives de l'UCFA: « Les coopératives non adhérentes à l'UCFA ont réglé leurs adhérents de 2 à 3,5 centimes de moins en 1968 que l'exercice précédent alors que celles de l'UCFA ont limité la baisse du prix du lait à moins de 1 centime. » Ces bons résultats et la volonté de ses responsables de maîtriser la commercialisation conduisent l'UCFA et l'UCLA, l'Union des coopératives laitières de l'Ain récemment constituée, à reprendre 90 % de la SA Reybier sans modification de son rôle historique d'affineur. L'UCFA remercie Raphaël Borget, le président

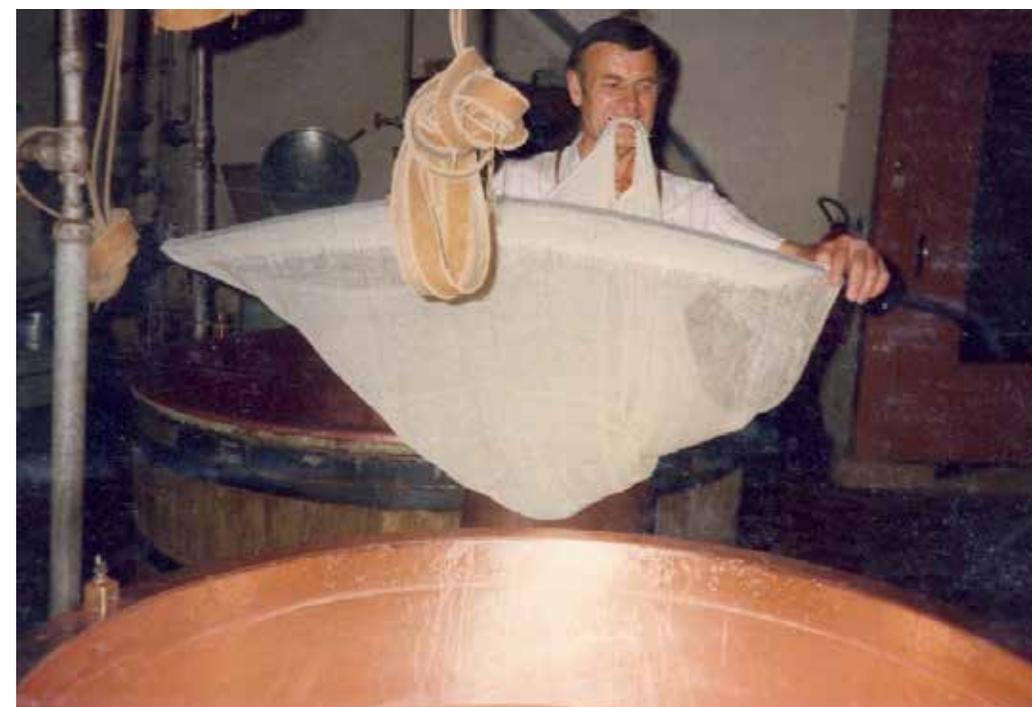
installées à Pont-d'Ain et les gruyères labellisés « supérieurs » perçoivent une prime de qualité. Ce sont les prémices d'un cahier des charges qui ne dit pas encore son nom mais qui conduira plus tard, en 1958, à l'appellation comté.

de la coopérative de Servas, pour son engagement dans cette reprise et des facilités financières qu'elle lui a apportées pour réaliser cette acquisition <sup>(3)</sup>. Les conseils de l'UCFA et de l'UCLA décident en décembre 1973 du rachat de l'affineur Barillot de Meillonas pour un prix de 170 millions d'anciens francs. Jusque dans les années 1980, Reybier, devenue une puissante entreprise, donna pleine satisfaction et s'imposa sur les marchés nationaux et même à l'exportation. Mais la rentabilité de l'emmental et de la raclette, concurrencés par de nouveaux acteurs, ne permettait plus de payer le lait des producteurs à un niveau satisfaisant.

(3) André Damidaux, directeur de Servas, dont la coopérative détient 18 actions de la SA Reybier, est nommé directeur provisoire de l'UCLA pour signer au nom de l'UCLA le rachat de la SA. Il sera remplacé par Georges Guy en janvier 1973. Robert Peirano assure la direction administrative de l'UCLA et de l'UCFA. Leur comptabilité est confiée au Centre départemental de la coopération dirigé par Georges Guy qui remplacera plus tard André Damidaux à la direction de l'UCLA.

### Pas de marché sans qualité!

L'UCFA d'abord, l'UCLA ensuite n'ont jamais cessé de travailler avec les coopératives et leurs fromagers à l'amélioration de la qualité des fromages fabriqués. Ces efforts constants ont permis d'atteindre des niveaux satisfaisants. En 1975, les gruyères livrés à Reybier par les coopératives de l'UCFA et de l'UCLA étaient à 69 % classés en A, contre 67 % un an plus tôt. 89 % étaient classés en A et B contre 88 % en 1974. « Une politique de hausse des prix à la consommation dépend essentiellement de la qualité des produits livrés, les catégories inférieures sont concurrencées par les fabrications de Bretagne », rappelle Bernard Pochet. Pour Pierre Cormorèche, « la chance de notre région est de personnaliser ses productions. Le temps n'est plus aux produits sans originalité mais aux produits de marque auquel le consommateur s'attache et fait confiance », déclare le président de l'UCLA en avril 1977.



En 1974, les coopératives laitières de plaine ont payé le lait aux producteurs 720 francs les 1 000 litres contre 750 francs en montagne. En 2021, la montagne payait entre 598 et 683 euros les 1 000 litres, les coopératives de plaine entre 369 et 442 euros. Ici Marcel Menand, le fromager de la fruitière de Brénod de 1961 à 1994.

Sources : FDCL de l'Ain.

### Les coopératives pas toujours disciplinées

Un des problèmes que doit gérer Reybier, c'est la variabilité des livraisons en fromage en provenance des coopératives de l'UCFA et de l'UCLA. L'UCLA livre selon les mois entre 60 et 300 tonnes, soit un rapport de 1 à 5. L'UCFA, pour sa part, livre de 84 à 250 tonnes, soit un rapport de 1 à 3. En comparaison, les Fermiers savoyards ont une variabilité saisonnière limitée à un rapport de 1 à 1,5 et les coopératives à comté de Poligny de 1 à 2. Cette irrégularité des livraisons pose de grandes difficultés de gestion et d'organisation à l'entreprise Reybier de Trébillet. Elle suppose un recours au froid dont 10 % du

tonnage doit ensuite être dirigé vers la fonte à la rentabilité moindre. En 1975, pour calibrer les investissements nécessaires de l'outil industriel, un plan d'engagement sur trois ans des livraisons de fromage par les coopératives de l'Ain à la SA Reybier est décidé par l'UCLA. Pierre Cormorèche, confronté à la gestion d'entreprises, s'est toujours montré favorable à une économie certes libérale mais régulée par les acteurs des filières, comme c'est le cas pour le comté. En cas d'abus ou de défaillance de tel ou tel maillon, il était partisan d'une régulation imposée par les pouvoirs publics.



◀ La qualité des laits, la diversité des équipements des fromières, la compétence des fromagers... influent sur une qualité variable des fromages. Ici, la fromière de Grilly dans le pays de Gex.

### Régilait ou « la vache dans le placard ! »

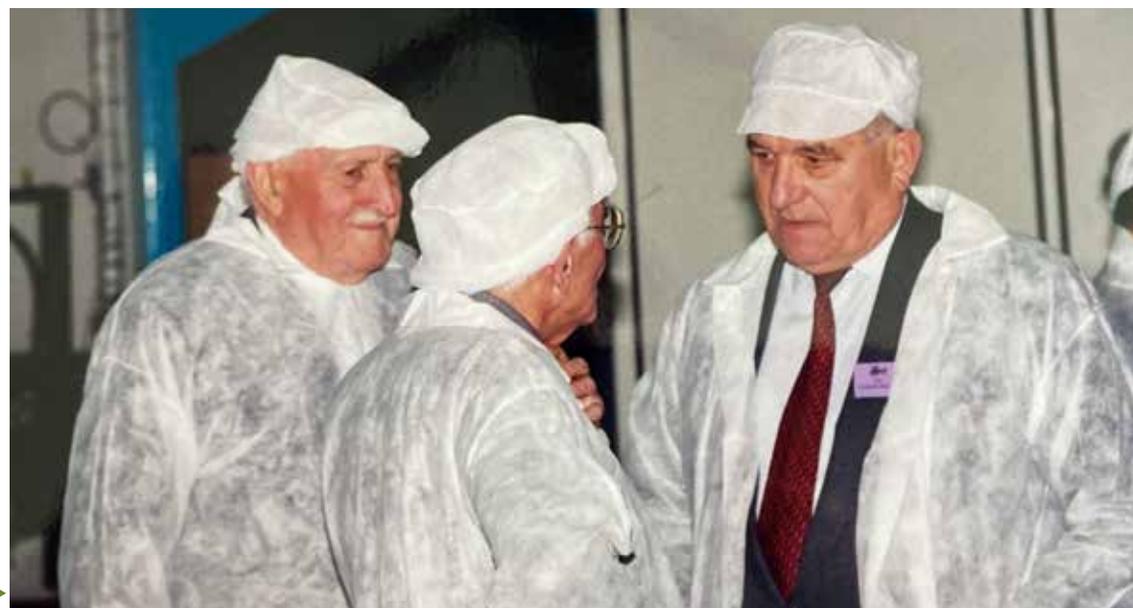
En 1947, les dirigeants laitiers de la région Rhône-Alpes, avec à leur tête Benoît Aurion (Rhône), fondent à Saint-Martin-Belle-Roche, sur le site de la coopérative laitière « La Mâconnaise », une Union de coopératives dans le but de construire « la plus moderne des fabriques de lait en poudre d'Europe ». Inaugurée le 13 mai 1947, elle exploite un brevet suédois et est équipée de matériels venus de Suisse et des États-Unis. Elle sera véritablement mise en route le 9 juillet 1950. L'outil industriel a pour vocation de transformer en poudre de lait ou en lait condensé les excédents d'une centaine de coopératives laitières, des beurreries et des fromageries de la région, notamment des départements de l'Ain, du Rhône et de la Saône-et-Loire. France-Lait est « la première condenserie coopérative de France », affirme un dépliant de 1950. Au-delà de l'exploit technologique de cette usine présentée comme un modèle à la « propreté d'une clinique », l'usine joue le rôle de régulateur d'un marché laitier erratique.



◀ L'usine France-Lait de Saint-Martin-Belle-Roche sera mise en route en juillet 1950, pour produire de la poudre de lait.

Elle est chargée de parer aux fâcheuses conséquences des variations saisonnières de la production laitière. Surtout des excédents de lait, que les coopératives associées ne savent pas où diriger pendant l'abondance printanière et estivale. France-Lait, en transformant jusqu'à 120 000 l de lait par jour en une poudre riche parfaitement soluble par simple addition d'eau, facile à ensacher, à stocker, à conserver sous tous les climats, comme à transporter, est pour les

milliers de petites fermes de Bresse de Dombes et du Val de Saône, réunies en coopératives, une assurance de débouché de leur production vers des horizons nouveaux<sup>(1)</sup>, vers des pays où l'herbe, les vaches et le lait manquent cruellement. En avril 1950, *L'Ain agricole* rapporte des commandes en provenance de l'Angleterre et de l'Allemagne. Mais pour cette dernière destination, les autorités françaises refusent de livrer à l'ennemi d'hier ses besoins en lait déshydraté...



Benoît Aurion (à gauche) et Pierre Cormorèche (à droite) échangent avec René Parrat, ancien directeur de France-Lait.

(1) À la production de poudre de lait, dite de « bouche », et de lait concentré, s'ajoutent des poudres de lait pour les biscuiteries et les chocolateries et des poudres de lait écrémées pour les volailles, les porcelets et les veaux. 130 grammes de poudre de lait sont nécessaires pour obtenir un litre de lait reconstitué.

### Un outil de régulation du marché laitier

Le succès de France-Lait et de sa marque Régilait, née en 1957, est dopé par un marché international sans limites que décuple en 1968 une audacieuse et judicieuse campagne publicitaire télévisée<sup>(2)</sup>.

France-Lait est un des maillons de la longue chaîne d'une filière laitière savamment étudiée et organisée par des responsables visionnaires comme Benoît Aurion, Joseph Charvet (Rhône), Fréjus Michon (Isère) ou Pierre Cormorèche (Ain). Les beurreries et

les fromageries de la région, notamment de l'Ain, dirigent vers l'usine de Saint-Martin-Belle-Roche leurs laits excédentaires mais aussi le lactosérum issu des fabrications de beurre et de fromage. C'était un débouché précieux et un outil central de la régulation de la production laitière régionale.

Entre le trop et le pas assez, France-Lait nivelle et absorbe les à-coups d'un marché devenu spéculatif et joue pleinement son rôle d'outil coopératif au service de ses producteurs adhérents.



Le conseil d'administration de France-Lait en 1956. Troisième à partir de la droite : Félix Jacquet (Ain) ; cinquième à partir de la droite : Jean-Claude Grizard de Monthieux (Ain).

(2) C'est Régilait qui inaugure, le 1<sup>er</sup> octobre 1968 peu avant 20 heures, le premier spot publicitaire à la télévision française.

Pierre Cormodèche en fut le président jusqu'en 1987. Il était très attaché à cette entreprise qui incarnait pour lui l'exemple d'une organisation économique maîtrisée par les acteurs d'une filière laitière capable de résister à une économie libérale sans règles, aux mains d'opérateurs sans scrupule motivés par le profit immédiat. Durant la période 1960-1970, Régilait voyait ses débouchés progresser de 25 % par an jusqu'à

écouler annuellement 500 millions de litres transformés par 400 employés et même, au milieu des années cinquante, par 500 salariés !

Plus de la moitié de sa production était destinée à l'exportation ce qui la rendait sensible à la nature inconstante des relations diplomatiques entre les pays destinataires et la France, notamment ceux du Proche-Orient et ceux d'Afrique du Nord.

### Les quotas laitiers privent France-Lait de ses approvisionnements

L'avènement des quotas laitiers en 1984 et le développement des briques de lait longue conservation porteront un coup sévère à France-Lait. Les coopératives n'avaient plus assez de lait pour elles-mêmes, ce qui privait France-Lait de leurs livraisons contractuelles. Dans l'urgence, un peu aussi dans la douleur, il fallait reconsidérer toute l'activité et trouver des partenaires qui finalement seront deux acteurs mutualistes de la filière laitière. L'UCLAB, l'Union des coopératives laitières bretonnes, autrement appelée coopérative de Landerneau, aujourd'hui fondue dans Laïta, la première coopérative laitière du Grand Ouest avec ses marques Paysan Breton, Mamie Nova, Madame Loïk... Elle enrichira son portefeuille

de la prestigieuse marque Régilait. Par ailleurs, la Sodiaal, autre coopérative nationale laitière, reprendra la transformation du lactosérum à travers sa société filiale Eurosérum, spécialisée dans les ingrédients destinés à la consommation humaine et à la production de laits infantiles. Cette entreprise fera l'objet en 2022 d'une profonde restructuration suite à la forte baisse du marché chinois impacté par l'effondrement de sa natalité. 120 emplois se trouvaient menacés et l'outil industriel de Saint-Martin-Belle-Roche était repris par Régilait. Depuis longtemps, les éleveurs de Rhône-Alpes et de Bourgogne, pourtant fondateurs de ces formidables outils mutualistes, ne décidaient plus de leur avenir.

### L'invention de la farine de lait

Depuis toujours, les hommes cherchent à produire et plus encore à conserver le lait, cet estimable produit aussi nourricier que fragile. Durant des millénaires, du lait séché au vent et au soleil, du lait fermenté au fromage en passant par le beurre, chaque peuple d'Europe, d'Asie et d'ailleurs a cherché à transformer le lait pour le conserver et prolonger ainsi sa consommation. Bien que le français Parmentier ait travaillé dès 1805 à des essais de production d'un « lait sec », c'est en 1951 que l'Américain Borden inventa la déshydratation du lait. Nous devons à un pharmacien suisse, Henri Nestlé, l'invention en 1860 d'une farine de lait de vache associée à des céréales pour créer le premier complément alimentaire et lutter contre la mortalité infantile. En 1937, un autre Suisse, Maurice Guigoz, stérilisera avec le procédé UHT la poudre de lait et permettra, après la deuxième guerre mondiale, son développement considérable en France comme au Proche-Orient et en Afrique.



Régilait fut, en 1968, l'une des premières marques à utiliser la publicité télévisuelle en France. Ici une brochure publicitaire de France-Lait des années 1955-1960.

## Reybier, un paysan fromager devenu affineur

Reybier fut longtemps une entreprise fromagère du Bugey installée à Saint-Germain-de-Joux mais dont la famille fondatrice puise ses origines dans la montagne de l'Ain à Mures, un hameau de Giron. C'est là que Joanny Reybier (1873-1951), fermier d'une exploitation, installe au tournant du siècle une porcherie. En 1910, il fait construire une maison au village de Giron. Dans son sous-sol, il aménage des caves d'affinage et installe un petit commerce de beurre et de gruyère. En parallèle, il collecte le lait des 130 fermes que compte alors la commune pour fabriquer du bleu de Gex, un fromage né au XIII<sup>e</sup> siècle du savoir-faire fromager des moines de l'abbaye de Saint-Claude puis de ceux de Chézery-Forens. Pendant la guerre de 14-18, c'est son épouse, Estelle, qui ramasse avec un commis les fromages dans les petites coopératives et les fermes de la Valserine pour les expédier à Toulon, Nice ou Marseille. Rejoint par ses fils, Albert en 1922 puis, plus tard, par Roger, Joanny fonde en 1924 l'école fromagère saisonnière de La Pesse. Dans le Haut-Jura, on l'appelle le « Grand-père des fromagers ». Il est surtout le père du bleu de Gex moderne et de 1908 à 1945 sera maire ou maire adjoint de Giron, son village natal.



Joanny Reybier, fondateur en 1910 à Giron de l'entreprise d'affinage.

### Le père du bleu de Gex moderne

Il est à l'origine de la création du syndicat des producteurs de bleu de Gex et on lui doit, suite à un banal litige commercial l'opposant à des producteurs, la définition le 26 juillet 1935 par le tribunal de Nantua de l'aire exclusive de fabrication du bleu de Gex. Cette décision de justice consacre, après le roquefort en 1934, la deuxième appellation d'origine fromagère pro-

noncée en France. Elle permettra le 20 septembre 1977 la publication d'un décret portant création de l'Appellation d'origine contrôlée (AOC) bleu de Gex fixant définitivement ses conditions de production comme sa zone géographique de production à cheval sur l'Ain et le Jura. « En 1935, la maison Reybier emploie déjà une dizaine d'ouvriers, quatre caristes, deux chauffeurs et trois

employés pour la porcherie » rapporte Y. Pétrud dans un mémoire publié en 1964<sup>(1)</sup>.

Les caves d'origine ne suffisent plus et les fromages sont affinés à Saint-Germain-de-Joux dans les grottes du « Pont des Mares » creusées sur 2 km pour extraire de la montagne calcaire des pierres de taille. À la veille du deuxième conflit mondial, Reybier emploie une quarantaine de personnes.

### À la Libération il faut tout reconstruire

Il faut tout reconstruire. Heureusement, en 1946, l'UCFA, l'Union des coopératives fromagères de l'Ain fondée le 13 octobre 1945 et présidée par Victor Revel, président de la coopérative de Lent, passe un accord avec Albert Reybier pour assurer le ramassage, l'affinage et la commercialisation des fromages des 67 coopératives de l'Ain adhérentes à l'Union.

Le nombre de fromages à travailler et à commercialiser est tel qu'Albert

Mais la guerre survient. Joanny, Albert et Roger sont arrêtés par les Allemands et retenus à Bellegarde-sur-Valserine. Profitant d'une complicité locale, ils s'évadent par la fenêtre de la salle de classe où ils étaient retenus et se cachent jusqu'à la fin de la guerre. Lorsqu'ils reviennent à Giron, leurs stocks et leurs biens personnels ont été pillés et de nombreuses fermes de la région ont été brûlées par l'occupant.

Reybier doit sous-traiter une partie de cette production fromagère aux établissements Barillot de Meillonas. Pour limiter les pertes dues à une qualité aléatoire, les fromages déclassés et maigres sont dirigés vers les fromageries Grosjean de Lons-le-Saunier pour produire une crème de gruyère commercialisée sous la marque La Vache sérieuse<sup>(2)</sup>.

Depuis toujours, la fabrication de fromage est associée à l'élevage de porcs,

(1) Sources : Y. Pétrud, monographie, 1964, École normale de Bourg-en-Bresse.

(2) La Vache sérieuse des frères Grosjean était une crème de gruyère mise sur le marché cinq ans après la Vache qui rit inventée par la société Bel en 1921. Il faudra attendre 1959 pour que la Cour d'appel de Paris ordonne à la société Grosjean de rebaptiser son produit. La Vache sérieuse devint alors la Vache Grosjean puis La bonne vache. L'entreprise Grosjean est rachetée en 1969 par Nestlé puis, en 1985, par Besnier qui deviendra Lactalis. C'est ce dernier groupe qui abandonne la fabrication de la vache sérieuse car Bel et sa Vache qui rit sont entre-temps devenus actionnaires de Lactalis à 24 %!

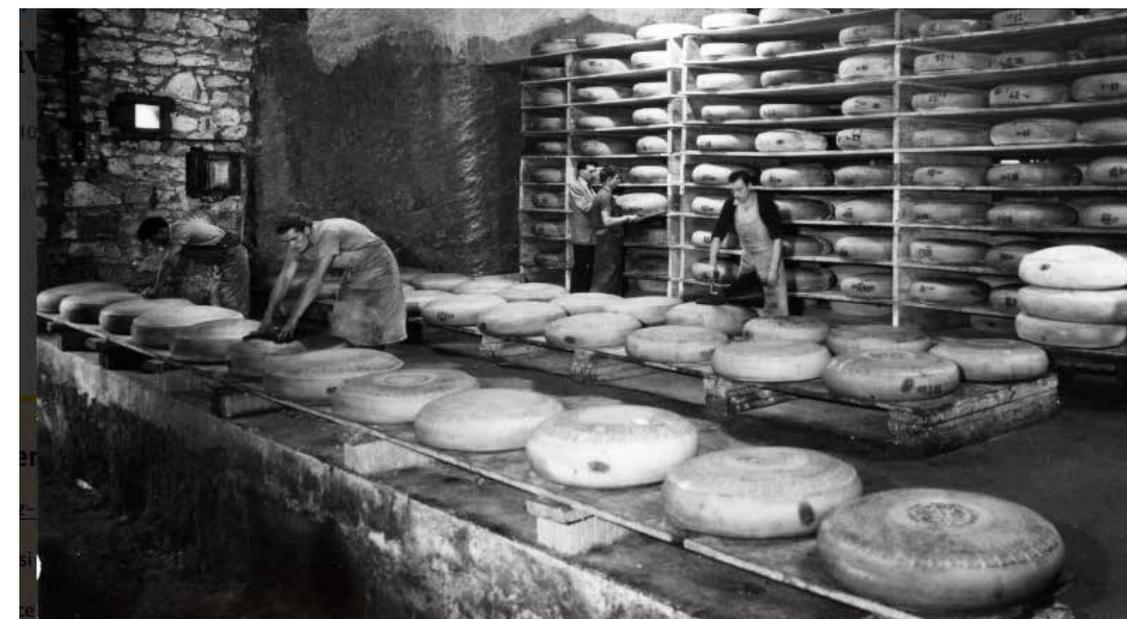
carce sont les cochons qui consomment et valorisent le mieux le lactosérum issu de la transformation fromagère. Aussi, en 1952, l'entreprise Reybier exploite un vaste réseau de dix-huit porcheries. Une activité qui conduit la maison Reybier à produire ses farines. D'abord dans un moulin à La Tournerie puis, suite à un incendie, l'outil de meunerie est transféré au Vieux Moulin où les grains de blé, d'orge, de maïs et les résidus du décroûtage des

meules de fromage sont transformés en farine par un broyeur conçu par les établissements Brun de Vonnas. Cette activité porcine sera plus tard dissociée de Reybier fromages et sera développée en 1976 à Aoste, dans l'Isère, par Roger, le frère de Jean Reybier. Cette belle entreprise charcutière sera cédée en 1993 avec ses marques Cochonou et Justin Bridoux... à l'Américain Sara Lee, détenteur à l'époque des célèbres lingerie fines Dim et Playtex!

### L'ère de Jean Reybier et de Bernard Pochet

Le contrat de prestations entre les coopératives fromagères de l'Ain et Reybier s'exécutera dans un climat de totale confiance. Si bien que la Maison Reybier achètera aussi pour son compte des meules à affiner aux principaux départements producteurs de fromage d'une zone de l'Est-Central comprenant la Savoie, la Haute-Savoie, le Doubs, la Haute-Marne, le nord de la Côte-d'Or, la Haute-Saône et même une partie des Vosges. En 1949, Jean Reybier, le fils d'Albert, et Bernard Pochet, son beau-frère, prennent la tête de l'entreprise qui connaît un développement considérable dépassant la capacité de ses équipements de production. Il faut investir dans un nouvel outil : en 1969,

Les produits fromagers commercialisés par l'entreprise Reybier. ►



◀ La cave d'affinage Reybier des grottes de Plagne en 1959.

l'UCFA et l'UCLA (Union des coopératives laitières de l'Ain) nouvellement créée le 21 avril 1969 par ses fondateurs, Pierre Cormorèche (Leyment) et Raphaël Borget (Servas). Treize coopératives adhérentes s'engagent à reprendre à hauteur de 90 % le capital de la SA Reybier, 10 % restant à la famille Reybier. L'objectif affiché visait à doter les coopératives laitières de l'Ain d'un outil de conditionnement et de commercialisation de leurs productions fromagères et d'investir dans un équipement moderne capable « de maîtriser le marché et de résister à la concurrence étran-

gère », déclarent alors la FDSEA et la FDCL de l'Ain. Une Sica, créée le 29 avril 1970, dénommée Cave d'affinage Reybier présidée par Marcel Morel de Saint-Étienne-du-Bois, permettait de percevoir, via le FEOGA, des aides de l'Europe et du ministère de l'agriculture pour acquérir un terrain, construire et équiper la nouvelle usine installée à Trébillet sur la commune de Montanges. Celle-ci sera inaugurée le 3 décembre 1971 par Michel Cointat, ministre de l'Agriculture, en présence de Marcel Anthonioz, l'élu gessien et secrétaire d'État au tourisme.

### Le préemballé et le râpé s'imposent

L'usine nécessite un investissement de 5 MF, couvre 7 500 m<sup>2</sup> dont la moitié en caves chaudes et 2 000 m<sup>2</sup> sont consacrés à un atelier de pré-emballage. Car c'est la tendance du moment; le consommateur et plus encore la grande distribution veulent de l'emmental râpé et des portions d'emmental emballées sous vide plutôt qu'une tranche de la meule de gruyère servie à la coupe. Le plateau de fromages proposé par Reybier est riche d'une vingtaine de spécialités. L'emmental et le comté figurent en bonne place mais aussi le bleu de Gex, commercialisé sous la marque Le Geai, le Bleu de Bresse de Grièges et son concurrent le Bresse Bleu de Servas, le morbier, le Saint-Trivier, le Saingorlon, le Bonbresse, le carré Beaupont, des fromages à fondue...



Jean Reybier, petit-fils du fondateur Joanny Reybier.

La gamme est présente dans tous les Prisunic de France. Les commerciaux de Reybier assurent la représentation et la promotion auprès des fromagers indépendants comme de la grande distribution. Des comptoirs dans le Midi, à Marseille, à Paris au marché

de Rungis, et en Allemagne sont créés. C'est l'âge d'or de Reybier. L'affineur est devenu un puissant acteur dont le capital est détenu par les agriculteurs à travers leurs unions de coopératives, mais dont la direction est un attelage baroque resté entre les mains de la famille Reybier. En effet, Jean, le fils d'Albert et Bernard Pochet, son beau-frère, assurent la direction opérationnelle longtemps assistés par

Michel Cotoni, en charge des finances, venu du service export de Bresse Bleu pendant qu'André Damidaux, le directeur de la coopérative de Servas, est nommé directeur général et Pierre Cormorèche occupe le poste de président-directeur général de la SA.

La présence à la direction générale d'André Damidaux résultait d'une forte participation de la coopérative de Servas aux besoins en capitaux pour permettre à l'UCFA et à l'UCLA de reprendre 90 % du capital détenu par la famille Reybier. Pierre Cormorèche, président de l'UCFA, remerciera Raphaël Borget, le président de la coopérative de Servas

pour son engagement et les facilités financières consenties à l'UCFA pour

lui permettre de réaliser la reprise du capital de la SA Reybier.

### Les Bretons perturbent le marché de l'emmental

Jusqu'en 1975, Reybier, qui représentait 10 % du marché national du gruyère, donna pleine satisfaction en dépit d'une sévère concurrence que lui livraient depuis 1972 les Bretons, nouveaux venus sur le marché du gruyère jusqu'à la chasse gardée des départements de l'Est-Central. L'Ouest met en vente à un prix inférieur d'un franc le kilo une quantité d'emmental représentant 25 % du marché sans qu'aucun débouché ne permette d'écouler cette nouvelle production fromagère. « L'emmental de Bretagne de qualité A est vendu au prix de l'emmental C de chez Reybier », déplore Bernard Pochet au conseil de l'UCLA de mars 1974.

Une situation qui pénalise la rentabilité de l'emmental comme de la raclette et ne permet plus de payer le lait des producteurs à un niveau satisfaisant. À l'assemblée générale de l'UCFA de 1974, Marcel Morel, son président, révèle un stock dans les caves de Reybier de 3 200 tonnes de gruyère dont le coût de revient s'élève à 9 F/kg de fromage rendu au distributeur pour un prix de vente moyen des meules de 8,10 F le kg. Cette

subite surproduction fromagère sera en partie réglée par des négociations avec les Bretons, dans le cadre du GEMEX, un organisme interprofessionnel de gestion du marché que présidait Pierre Cormorèche. À une réduction des mises en marché des productions issues des entreprises bretonnes et à l'orientation de plus de lait des coopératives de la zone Est-Central vers la production de poudre traitée par France-Lait s'ajoutent des mesures de financement public de stockage et la fonte des meules de gruyère classé C.

Enfin, une opportune sécheresse en 1974 devait absorber une partie des excédents laitiers. Ces différentes mesures de régulation du marché permettront de voir, fin 1974, le prix du kilo de gruyère remonter à 10 F le kilo. En dehors du comté « qui n'est pas concurrencé par les fabrications de l'Ouest », le marché du gruyère reste cependant et durablement perturbé car « les Bretons ouvrent encore en 1975 de nouveaux ateliers de fabrication capables de mettre sur le marché 400 meules par jour », déplore alors Pierre Cormorèche.



### L'usine en feu

Le jeudi 26 novembre 1981, à 5h 10 du matin, un incendie se déclare dans une extension de l'usine de Trébillet encore en travaux. L'incendie ravage les deux tiers de l'usine à l'exception du chalet qui abrite les services administratifs. Sur les 450 employés, 250 sont privés de leur outil de travail et contraints au chômage technique. Heureusement, l'entreprise est bien assurée tant en ce qui concerne les bâtiments, les équipements industriels et les stocks de fromage mais aussi au titre d'une garantie « perte d'exploitation ».

La direction peut compter sur un engagement total des salariés soucieux de remettre l'entreprise en route. Deux cent dix salariés sont mobilisés pour procéder au déblaiement des décombres ou affectés au fonctionnement d'ateliers improvisés ou mis à la disposition d'entreprises régionales qui, spontanément, ont proposé d'assurer la fabrication des produits de la gamme Reybier pour que celle-ci puisse honorer les commandes des distributeurs. En quelques mois, l'entreprise était reconstruite et son activité pouvait reprendre <sup>(3)</sup>.



En 1981, Pierre Cormorèche et Bernard Pochet devant l'usine Reybier en feu. ►

(3) Selon Jean Reybier dans une interview diffusée par la radio Songia de Bellegarde-sur-Valserine en mars 1999 quelques mois avant son décès en septembre 2020.

### La fin dans l'Ain d'une organisation laitière mutualiste

En 1985, une recapitalisation de la SA Reybier s'imposait à laquelle Bresse Bleu apporta sa contribution. « J'ai fait appel à Bresse Bleu parce que dans le département, pour faire quelque chose de valable, on était obligé de passer par Bresse Bleu et parce que, à l'époque, les dirigeants de Servas en avaient les moyens et le désir », reconnaîtra plus tard Pierre Cormorèche <sup>(4)</sup> pour qui : « nous nous sommes heurtés à l'attitude intransigeante d'un homme, Bernard Derrien, dont le discours finalement consistait à dire "Reybier je participe, mais je commande" ».

« C'est ce qui a peu à peu conduit à désagréger l'esprit coopératif qui régnait dans cette entreprise », commentera, amer, Pierre Cormorèche reconnaissant ne pas avoir pu ou su dire à Servas « halte là ! ». En 1987, ce nouvel apport au capital est déjà consommé et la SA Reybier se trouve en situation de faillite avec d'énormes créances dues aux coopératives fromagères de l'Ain,

notamment à celle de Servas. Jacques Entremont, le patron de l'entreprise familiale savoyarde éponyme, racheta en 1986 l'ensemble en assumant la totalité du passif y compris les créances des coopératives de l'Ain <sup>(5)</sup>. Cette situation, marquée par des intrigues, créa une césure entre les coopératives laitières de l'Ain et Bresse Bleu, qui n'avait plus les moyens ni la volonté d'assumer la part principale des pertes engendrées par Reybier. La coopérative de Servas, leader jusque-là incontesté de la production fromagère départementale, devait se désolidariser de l'environnement coopératif laitier de l'Ain.

Trois ans plus tard, en 1990, Bresse Bleu était cédé à Bongrain. Après la cession de Reybier à un industriel privé, la vente de Bresse Bleu mettait fin à une organisation laitière départementale patiemment construite par des pionniers de la coopération dont le seul but était de donner aux producteurs un pouvoir économique aujourd'hui perdu.

(4) Pierre Cormorèche, « *Les sillons de la vie* », page 50, par Antoine Rousset aux éditions M&G, 1997.

(5) Entremont Alliance sera finalement racheté le 1<sup>er</sup> janvier 2011 par la coopérative laitière Sodiaal. Toutes les activités du site de Trébillet seront rapatriées en 2014 à Annecy, le site historique d'Entremont. Aujourd'hui, Trébillet accueille des entreprises et le siège administratif La Pyramide est occupé par une jardinerie.