

○ LES LAITERIES COOPERATIVES

Les coopératives laitières occupent une place majeure dans l'histoire agricole française, particulièrement dans l'Ouest du pays. Leur essor débute à la fin du XIX^e siècle, avec des mutations profondes dans le domaine agricole. En 1888, Eugène Biraud, cultivateur à Chaillé près de Surgères, crée la première laiterie coopérative de la région, il s'inspire alors des fruitières jurassiennes. Son idée de transformer et de vendre le lait collectivement repose sur un principe simple mais puissant : mutualiser les moyens pour mieux valoriser la production. Rapidement, le modèle séduit, plus de 120 coopératives naissent dans la région en quelques décennies apportant une stabilité économique aux producteurs et structurant la filière laitière autour de valeurs démocratiques et solidaires. Chaque sociétaire est à la fois fournisseur, copropriétaire et décideur. Les laiteries deviennent aussi des lieux de vie, où salariés et éleveurs partagent un fort esprit de communauté. À partir des années 1960, les mutations technologiques, les normes sanitaires et la concentration des structures comme Sodial ou encore Even transforment en profondeur ces organisations, souvent au détriment de la convivialité. Pourtant, le modèle coopératif demeure un marqueur fort du territoire et un exemple durable d'économie collective au service des agriculteurs et de la qualité des produits.

○ UNE LAITERIE A MASSAIS

Au XIX^e siècle, les collines de Massais se partageaient entre la culture de la vigne, le pâturage et quelques activités de subsistances. La terre de Massais n'est pas réputée comme très bonne, elle est même parfois qualifiée de « terre à gendres », et le granit y affleure souvent dans les champs. Les Massaisiens étaient plutôt pauvres, parfois appelés « les gueux de Massais » du fait de cette situation. L'activité vibrante au rythme des saisons et des vendanges. Le mystérieux fléau du phylloxéra a sans doute joué les

trouble-fêtes, fragilisant la vigne et transformant les habitudes agricoles, qui se sont tournées d'avantage vers les pâturages et les cultures notamment à destination de l'alimentation animale. C'est dans ce terroir en pleine évolution qu'en 1905 une petite laiterie apparaît à Massais fondée par M. Chevalet. Elle devient coopérative l'année suivante et René Lignée en est élu président.

○ UN DEVELOPPEMENT RAPIDE

L'assemblée de 1907 réunit 400 membres sur les quelques 700 premiers sociétaires de la laiterie coopérative de Massais. La visite d'invités prestigieux ainsi que la tenue d'un banquet mémorable ponctué d'un concert témoignent de l'engouement collectif qui apparaît alors autour de cette création. Dès ses débuts, la laiterie de Massais voit le jour grâce à l'audace de ses paysans coopérateurs qui misent chacun 100 francs. En moins de trois ans, le pari est gagné : les 122 000 francs investis sont entièrement remboursés, centime par centime, sur chaque litre de lait livré. En 1910, Massais tourne déjà à plein régime : portée par l'engagement de ses sociétaires : 4,1 millions de litres de lait sont collectés par 19 laitiers, issus des 967 sociétaires (qui ont alors en moyenne à peine deux vaches par exploitation), 186 tonnes de beurre sont produites. Le beurre de Massais s'exporte déjà partout en France et même au-delà. Tout n'est pourtant pas si simple, entre les distances de collectes longues, les charrettes sans ressorts, les orages d'été et les conditions climatiques difficiles en hiver, le lait arrive parfois caillé. L'activité laitière est un défi permanent mais la laiterie est rapidement reconnue pour la qualité de son travail. En 1913, elle décroche ainsi une première médaille d'or au Concours Général Agricole de Paris

○ LA MODERNISATION

Des années 1920 aux années 1960, la laiterie de Massais continue son aventure avec passion en améliorant la qualité de ses productions, en

s'agrandissant progressivement et en optimisant les conditions de transport. Au cours du XX^e siècle les techniques de collectes, de stockages, de traites et d'élevages ont beaucoup évoluées. Après de nouvelles médailles à Paris d'argent et de bronze en 1931 et 1935, la persévérance paie et en 1937 une médaille d'or récompense à nouveau le beurre de Massais qui devient une référence au niveau nationale pour la gastronomie et la pâtisserie. Après s'être dotée d'une caséinerie pendant l'entre deux guerres, la laiterie se modernise encore en 1951 avec la construction d'un nouveau quai de réception et la modernisation des outils de productions. En 1956 Massais dépasse les 5 millions de litres de lait de vache collectés. Une salle de réunion et un bâtiment de stockage (actuellement entreprise Coulot Paysage) sont édifiés, puis en 1964 c'est une fromagerie qui est construite dans le prolongement de la beurrerie. Dans le même temps, on sélectionne les meilleurs vaches ce qui donne lieu à des concours de productivité au niveau national. Les parthenaises des coopératives des Deux-Sèvres se défendent face aux vaches normandes et flamandes, pourtant plus productives, grâce à un lait de grande qualité particulièrement riche en matière grasse et donc propice à la fabrication de beurre. Les Prim'Holstein les remplaceront cependant progressivement dans la seconde partie du XX^e siècle des programmes incitant même les éleveurs des laiteries coopératives à franchir le pas. Quelques uns résistent à ces logiques productivistes et conservent encore aujourd'hui des races locales.

○ LA BEURRERIE DE MASSAIS

Son architecture est typique des laiteries coopératives de l'époque. D'aspect extérieur le site paraît plus proche d'un hôtel particulier que d'une usine. Cela s'explique du fait de sa construction par des artisans locaux avec

La laiterie de Massais 2025

www.laiteriemassais.fr

l'utilisation de matériaux nobles issus de la région : charpente en bois, murs en moellons de granits enduits à la chaux, encadrement en tuffeau, arcs surbaissés en briques artisanales avec clefs de voutes en tuffeau, couvertures en tuiles à assemblage mécanique ornées de décors en faïtage. A l'intérieur par contre, nous avons de grands volumes adaptés à la production laitière, construits en tenant compte de règles d'hygiènes notamment dans le choix des matériaux. Comme beaucoup de coopérative laitière, à Massais la laiterie est construite à flanc de coteau à proximité d'une rivière, l'Argenton. Ce positionnement permet de profiter de la gravité, d'éviter le brassage du lait par des pompes mécaniques. Les bâtiments sont élevés sur deux niveaux, chacun étant accessible de plain-pied ce qui facilite la logistique. Le lait est ainsi réceptionné au niveau 2, au rez-de-chaussée côté rue de la laiterie sur un quai de réception. Après transformation, le beurre est expédié depuis le niveau 1, le rez-de-chaussée côté coteau. La proximité de la rivière l'Argenton n'est également pas anodine, une laiterie a un besoin en eau très important. Cet apport hydrique est complété par un forage dans la nappe de Batteviande, situé place de l'Abbaye à Massais. Ce dernier permettait de combler une partie importante des besoins de la production. La laiterie utilisait du temps de son fonctionnement deux fois plus d'eau que l'ensemble des habitants de Massais chaque année. Dès sa création, la beurrerie est équipée du meilleur matériel de l'époque : Une barate Simon Frères d'une capacité proche de 1000L, des écrémeuses alpha-laval, un malaxeur, des chambres froides... Des courroies entraînaient chaque machine via un axe animé depuis la chaufferie. En 1951, la beurrerie se modernise, elle rehausse son quai de réception pour l'adapter à l'arrivée progressive après-guerre des camions pour les laitiers, elle s'équipe de matériel moderne avec notamment des écrémeuses Alfa Laval, une baratte de 5000 litres, proche de celle présente actuellement encore aujourd'hui sur la laiterie d'Echiré. En 1994, la

beurrerie produit encore 250 000 kg de beurre par an, dont une partie sous Appellation d'Origine Contrôlée "Charentes-Poitou". La structure coopérative, toujours indépendante à cette époque, garantit le respect des méthodes anciennes et une juste rémunération des coopérateurs. La beurrerie fonctionnera jusqu'en 2000, le beurre de Massais vendu ensuite n'était plus fait à Massais mais dans une autre usine du groupe EURIAL.

○ LA CASEINERIE

Une partie du petit-lait sert à nourrir les porcs des fermiers. Mais la plus grande partie est transformée en caséine, dans un bâtiment dédié construit avant la seconde guerre mondiale et ce jusqu'au début des années 70. Le lait, entreposé dans des cuves, caille en une dizaine d'heures par acidification du lactose qui se transforme en acide lactique. Le lait caillé est mis dans des cuves pour y être chauffé (il est porté à une température de 70°). On y retire le sérum, utilisé dans l'alimentation porcine. La caséine obtenue passe ensuite dans un séchoir. Elle est mise dans des sacs et vendue à des entreprises où elle est utilisée pour la fabrication de peintures, de peignes, de manches de couteaux, de boutons ou encore dans le textile.

○ LA FROMAGERIE

Dans les années 60, la laiterie de Massais entre dans une nouvelle ère, elle se modernise, se diversifie et sa production monte en puissance. Désormais, le lait est payé à la matière grasse et collecté dans des bidons individuels par une équipe de laitiers dévoués sillonnant la campagne. Le 1er Janvier 1963, un virage s'amorce avec le projet de création d'un atelier fromager qui sera dirigé par Eugène Jaguenaud. La mise en activité de la fromagerie débute le 17 Décembre 1964, le premier fromage un Edam "Moulin Neuf" voit le jour et ouvre de nouveaux débouchés. La dynamique continue : en 1970, le "Soleil du Poitou", un Saint-Paulin savoureux

est lancé sur le marché. Viendront ensuite de nombreux autres fromages qui s'ajouteront progressivement à la gamme parmi eux la tome *Le St Bernard* mais également les *Croûte Noire*, *Vatel*, *Galantine*, *Grand Chef*, *Diane*, *Nadia*, *Tonus*, du Gouda et même du fromage de chèvre. Pendant longtemps Massais préserve son indépendance et refuse de se fondre dans les grandes fusions industrielles de l'époque : sous la présidence de M. Beaudu, puis de M. Palluault en 1973, elle affirme son indépendance. En 1975, elle se tourne même vers le lait de chèvre, annonçant de nouvelles perspectives. En 1998, afin de diversifier ses produits, la fromagerie produit son premier fromage de chèvre biologique.

○ DECLIN & RENAISSANCE

La production de beurre a cessé en 2000 dans l'ancienne beurrerie. En **2002**, la laiterie devient un centre de collecte, envoyant le lait de vache à La Chapelle-Thireuil, celui de chèvre à la Société Chevrechard qui installe une activité d'affinage et de transformation à l'étage de la fromagerie jusqu'en 2008. En 2012, une trentaine d'exploitations y déposent douze millions de litres de lait par an, avant que le groupe Eurial redistribue les quotas ailleurs. Racheté en 2022, la laiterie de Massais est alors une friche industrielle à l'abandon depuis plus d'une décennie. Elle rendait pourtant dans la lumière de l'art actuel, du patrimoine revisité, de la production locale et de l'habitat. Un projet vivant et audacieux, où l'esprit coopératif d'hier irrigue les créations de demain.

Textes de François-Victor Brunet & Rosia Gammaizo pour la corbata rosa. Bibliographie disponible sur demande.



contact@lacorbatarosa.com