

## La recherche perpétuelle de l'excellence au travail : l'exemple des fondateurs de la coopérative laitière d'Échiré (1894-1914)

Éric Kocher-Marboeuf

---

### Citer ce document / Cite this document :

Kocher-Marboeuf Éric. La recherche perpétuelle de l'excellence au travail : l'exemple des fondateurs de la coopérative laitière d'Échiré (1894-1914). In: Le travail à l'époque contemporaine. Actes du 127<sup>e</sup> Congrès national des sociétés historiques et scientifiques, « Le travail et les hommes », Nancy, 2002. Paris : Editions du CTHS, 2005. pp. 359-381. (Actes du Congrès national des sociétés savantes, 127);

[https://www.persee.fr/doc/acths\\_0000-0001\\_2005\\_act\\_127\\_4\\_5175](https://www.persee.fr/doc/acths_0000-0001_2005_act_127_4_5175)

---

Fichier pdf généré le 11/07/2021

# *La recherche perpétuelle de l'excellence au travail : l'exemple des fondateurs de la coopérative laitière d'Échiré (1894-1914)*

Éric KOCHER-MARBOEUF

---

Si la coopérative laitière d'Échiré jouit d'une notoriété mondiale depuis un siècle, elle le doit non à la quantité de beurre qu'elle produit mais à sa qualité. Pourtant, rien ne prédisposait ce village, traversé par la Sèvre niortaise à une dizaine de kilomètres au nord de la préfecture du département des Deux-Sèvres, à une telle renommée. Même aujourd'hui, la laiterie n'écoule qu'une modeste production d'un millier de tonnes d'un beurre consommé avant tout par les restaurants gastronomiques et l'hôtellerie de luxe. En effet, la plupart des tables étoilées des guides gastronomiques, des palaces ou des Relais et Châteaux font découvrir à leur clientèle aisée le beurre d'Échiré en l'utilisant dans leurs recettes ou en le proposant sur leurs tables. La célèbre bourriche Échiré est également vendue dans les épicerie fines de Paris, New York, Los Angeles ou Tokyo où son prix rivalise avec celui de mets élitistes<sup>1</sup>.

Cette réputation, la laiterie d'Échiré se l'est en grande partie forgée en remportant le premier prix du concours beurrier organisé lors de l'Exposition universelle de 1900 à Paris. Les retombées commerciales et symboliques de cette récompense prestigieuse lui permettent alors de s'aligner sur les prix des meilleurs beurres du Bessin (Basse-Normandie), en particulier celui d'Isigny Sainte-Mère qui détenait jusque-là la plus forte cote dans les offices des immeubles des beaux quartiers parisiens. Sur les océans, le beurre d'Échiré trône dans la salle à manger de première classe des paquebots *Île de France* et *Normandie* dans les années 1930 avant de faire de même sur le *France* dans les années 1960. Incarnant dans son domaine le « bon goût français », le général de Gaulle, qui déguste le beurre d'Échiré à l'Élysée où il a été introduit par son prédécesseur René Coty, ne s'y trompe pas en signant le livre d'or de la laiterie lors de son voyage officiel dans les Deux-Sèvres de juin 1963<sup>2</sup>. Il avait d'ailleurs été précédé et sera suivi par de nombreux ministres de l'Agriculture des républiques successives.

---

1. À Tokyo, le kilogramme de beurre d'Echiré atteint 35 euros.

2. *La Nouvelle République du Centre-Ouest, Le Courrier de l'Ouest* du 17 juin 1963.

Relater la saga de la laiterie d'Échiré présente un indéniable intérêt dans la mesure où la notoriété de la marque est exceptionnelle dans la durée. Pourtant, ce prestige n'a pas été sciemment recherché, mais résulte davantage d'une démarche qualitative très en avance sur son temps dans l'industrie alimentaire. Les fondateurs de la laiterie, des notables ruraux attachés à l'idéal républicain, ont su porter à une forme d'art le travail des hommes et des femmes liés à la coopérative. Les vingt années allant de la fondation de la laiterie en 1894 au déclenchement de la Première Guerre mondiale marquent une période capitale puisqu'elles posent les bases d'un succès séculaire. Pour autant, les inventeurs d'Échiré étaient-ils persuadés du succès de leur entreprise ? Ont-ils mis en œuvre un secret de fabrication particulier ? Comment ont-ils géré leur succès initial pour parvenir à faire de leur beurre une référence constante ? Pour répondre à ces questions, l'historien dispose des comptes rendus du conseil d'administration de la laiterie. Il s'agit là d'une source irremplaçable et rare en Poitou-Charentes, bon nombre d'archives de laiteries coopératives ayant été détruites au fil du temps ou dispersées à la suite de liquidations ou de fusions<sup>3</sup>.

Il convient, tout d'abord, de resituer la réussite d'Échiré au sein du mouvement coopératif laitier fédéré par l'Association centrale des laiteries des Charentes et du Poitou, avant d'étudier les conditions ayant entouré le lancement de la coopérative et les moyens mis en œuvre pour parvenir à une production de haute qualité, universellement reconnue au moment du déclenchement du premier conflit mondial.

### *L'essor du mouvement coopératif laitier en Poitou-Charentes antérieur à la création de la laiterie d'Échiré*

L'adoption du système coopératif dans les départements charentais et poitevins à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle apparaît à bien des égards comme la synthèse entre l'adaptation de l'antique pratique de l'entraide villageoise et la conséquence directe de la grande crise agricole des décennies 1880 et 1890, renforcée dans la région par la crise phylloxérique.

Le caractère familial et intermédiaire, en termes de richesse et de productivité, de la paysannerie du Centre-Ouest du XIX<sup>e</sup> siècle, la

---

3. Une connaissance exhaustive de l'état des sources sera disponible en 2004 lorsque sera publié *Le guide des sources agricoles des Deux-Sèvres*, commandé par la Fondation Xavier Bernard à une équipe de chercheurs dirigés par Frédéric Chauvaud, professeur d'Histoire contemporaine à l'Université de Poitiers.

persistance d'un fort métayage et de la domination sociale de la noblesse sont autant de facteurs pouvant expliquer l'importance de la solidarité villageoise lors des grands travaux comme les battages ou les vendanges. De surcroît, dans le marais poitevin, la gestion des communaux, l'entretien des digues et canaux relèvent d'une gestion communautaire. L'avènement de la troisième République, la loi Waldeck-Rousseau de 1884 conduisent une part croissante des agriculteurs de cette partie de l'Ouest à rejoindre le camp des républicains et à faire triompher les principes de la liberté, de l'égalité mais aussi de la fraternité. Le syndicalisme de défense du monde agricole connaît un succès immédiat. À ces facteurs d'ordre politique, s'ajoutent à partir du milieu de la décennie 1870, la lente dépréciation des prix agricoles et surtout le triomphe du phylloxéra qui ravage pour la première fois 500 hectares de vigne dans les environs de Saintes en 1875, soit douze ans après son apparition dans le Gard. Cinq années plus tard, en 1880, la moitié des 170 000 hectares de vigne de Charente-Inférieure sont infestés par l'insecte. La ruine des paysans charentais s'accompagne d'un exode des journaliers vers les centres urbains et se traduit par d'importants transferts de propriété au bénéfice d'immigrants venus du bocage vendéen et des Deux-Sèvres. La crise phylloxérique, qui ne sera surmontée qu'au début du XX<sup>e</sup> siècle par l'adoption de porte-greffes américains, débouche sur une révolution agricole. Les vignobles dévastés devant être remis en culture pour ne pas être laissés en friches, les agriculteurs doivent choisir entre l'extension de la céréaliculture et le développement de l'élevage. Soucieux de se prémunir des effets dévastateurs qu'une nouvelle crise liée à une monoculture ne manquerait pas d'entraîner, les paysans, particulièrement les Vendéens, se tournent résolument vers l'élevage, tout en laissant subsister la polyculture censée amortir les aléas de la conjoncture.

C'est dans ce contexte socio-économique en pleine mutation que s'insère l'action pionnière d'Eugène Biraud, un cultivateur du village de Chaillé situé à quelques kilomètres de Surgères. Âgé de 62 ans en 1887, Biraud désire adapter le concept des fruitières jurassiennes dont il a entendu parler à travers les récits de captivité de voisins, anciens soldats de l'armée de Bourbaki retenus en Suisse en 1871. Il s'est fait expliquer le schéma de fonctionnement des fruitières qui découle des contraintes de la production laitière en région montagneuse.

Partant du constat que le lait se conserve et se transporte difficilement et que sa production est insuffisante en hiver pour nourrir la population, les Jurassiens ont pris l'habitude, dès le Moyen Âge, de transformer leur lait en fromage de longue conservation. La fabrication des meules de gruyère exigeant des quantités de lait hors

de portée pour de petits producteurs individuels, ceux-ci ont dû s'associer, à l'origine par groupe de quatre ou cinq. Dans la tradition des fruitières, la parole a force de loi, chacun apportant son lait et fabriquant tour à tour un fromage qu'il peut ensuite consommer ou vendre à sa guise. Avec le temps, il est apparu que les associés n'avaient pas tous les mêmes talents et que la qualité s'en ressentait. C'est ainsi qu'est apparu à l'époque moderne le métier de fromager. Disposant d'une charrette à bras, d'une chaudière et d'un matériel adapté, le fromager se rendait chez les membres des fruitières pour fabriquer le fromage. À partir du XVIII<sup>e</sup> siècle, les fromagers se sont installés dans des granges puis ont fait construire des locaux spécialement aménagés pour la fabrication des meules. Au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, les fruitières ont connu une évolution en passant du stade de coopératives de production à celui de coopératives de vente. Avant même la révolution pasteurienne, les fruitières ont fait preuve d'un réel souci de qualité, exigeant un lait sain, énonçant des règles strictes concernant la nourriture du bétail et la conservation du lait en attente de ramassage. En brisant le cercle vicieux de la production individuelle, la fruitière a permis de fabriquer des produits de qualité en gratifiant ses membres d'une rémunération substantielle de leurs efforts.

Ce sont ces idées ingénieuses qu'Eugène Biraud aimerait adapter à la production laitière charentaise. Il ne semble pas, en effet, que Biraud se soit intéressé à des exemples aujourd'hui connus de coopération laitière telle celle menée à partir des années 1860 par Adrien Bailleux en Haute-Marne ou bien aux nombreuses coopératives laitières apparues dans les années 1860 sur la côte est des États-Unis. Hormis le cas particulier des fruitières, la création de la première coopérative laitière de transformation en France date de 1887, c'est-à-dire précisément celle de l'année de naissance de la coopérative d'Eugène Biraud à Chaillé. Il s'agit de la coopérative de Leschelle dans l'Aisne, créée par le comte de Cafarelli. Dans son histoire de la laiterie d'Échiré, parue dans *L'Industrie du beurre*, Delphin Sagot, le fondateur de la laiterie d'Échiré, précise qu'Eugène Biraud devait avoir un écho des transformations profondes de la production beurrière dans les pays scandinaves (Danemark, Suède) et en Allemagne où se créaient de nombreuses coopératives. Inventée en 1874 par de Mastaing en France et Lefeldt en Allemagne, l'écrémeuse centrifugeuse commence à se répandre dans le Centre-Ouest vers 1885<sup>4</sup>.

---

4. D. Sagot, « Histoire de la laiterie d'Échiré », *L'Industrie du beurre*, 14 janvier 1906, p. 5.

Le projet d'Eugène Biraud s'inscrit donc dans un double contexte de révolution technique et structurelle. Il n'en demeure pas moins qu'il s'agit d'un pari audacieux en plein marasme. Pour preuve, lorsqu'il ouvre les portes de sa laiterie coopérative à Chaillé, le 13 janvier 1888, il ne fédère que douze coopérateurs. Comme jadis dans le Jura, la petite laiterie pratique tout d'abord le système du « tour », chaque sociétaire devant à tour de rôle procéder aux opérations d'écémage du lait, au barattage de la crème et au malaxage pour fabriquer le beurre. Chaque sociétaire remporte chez lui son lait écémé, le petit-lait, qui permet l'alimentation de la porcherie. Bien que rudimentaire dans ses installations, le succès de la laiterie de Chaillé est immédiat. En moins d'un an d'existence, elle regroupe 162 sociétaires qui acquittent un droit d'entrée de 25 francs. Le prix du lait traité par la coopérative passe de 12 centimes, à l'ouverture en février 1888, à 16 puis 20 centimes, au cours de la première année de fonctionnement de la coopérative.

La réussite de Chaillé fait tache d'huile dans le canton de Surgères où cinq nouvelles coopératives sont créées en 1888-1889<sup>5</sup>. Les coopératives essaient dans les départements limitrophes de la Vendée et des Deux-Sèvres. En 1890, la région compte 19 coopératives, elles sont 50 en 1893 et 95 en 1900. Le troupeau laitier alimentant les coopératives passe de 330 vaches en 1888 à 37 410 en 1893 et 157 800 en 1907.

Cette véritable frénésie de création de laiteries coopératives en Charente-Inférieure, Vendée et Deux-Sèvres amène les conseils d'administration des laiteries à désirer disposer d'un organe central commun capable d'accompagner leur développement et de les représenter auprès des pouvoirs publics, d'ester en justice ou de peser sur les négociations avec d'éventuels fournisseurs et clients. C'est ainsi que naît en 1893 l'Association centrale des laiteries coopératives des Charentes et du Poitou (ACLCCP) dont le siège se fixe à Niort. L'Association centrale est administrée par un conseil d'administration élu pour trois ans, qui élit à son tour un bureau, ce dernier élisant enfin le président. Le premier président de l'Association centrale est le docteur Martineau, président de la laiterie coopérative de Maillezais, commune du marais vendéen. À partir de 1899, lui succède Paul Rouvier, sénateur de Charente-Inférieure et président de la laiterie coopérative de Surgères qui reste en fonction jusqu'en 1914.

L'Association centrale assure la défense et la protection des intérêts généraux, matériels et moraux des laiteries adhérentes. Elle règle à

---

5. Il s'agit des laiteries de Vouhé, Vandré, Bois-Hardy, Saint-Mard, Surgères.

l'amiable les différends entre les laiteries, comme les chevauchements de zones de ramassage. Elle crée des services centraux communs destinés à l'amélioration de la situation économique des coopératives. Elle étudie tous types de procédés de fabrication, d'utilisation, d'exploitation et de vente des produits et sous-produits laitiers pouvant intéresser les coopératives. Elle crée et gère des institutions de protection ou d'assurance mutuelle au profit du personnel ou des adhérents des laiteries. Elle organise la propagande nécessaire pour le développement de la coopération agricole. Enfin, elle représente la coopération agricole dans tous les organismes ou établissements publics ou privés où une place lui est attribuée.

Les premières années d'existence de l'Association centrale sont marquées par la résolution de difficultés de deux ordres. Il s'agit tout d'abord de questions juridiques, traitées par l'avocat-conseil Paul Mercier, futur président de l'Association. Il s'agit de flottements imputables à la jeunesse du droit commercial en matière de coopératives mais aussi de procès intentés à l'encontre de sociétaires pratiquant des fraudes sur le lait qui refusent les sanctions infligées par leur laiterie. D'autre part, l'Association tente de solutionner des questions techniques permettant l'amélioration qualitative des produits, la recherche de débouchés, la participation aux foires et expositions, etc.

### *La naissance de la laiterie d'Échiré et son insertion rapide dans le tissu coopératif régional (1894-1900)*

La laiterie coopérative qui naît à Échiré en 1894 appartient à la seconde vague de création de laiteries coopératives dans le département des Deux-Sèvres. Les premières laiteries coopératives deux-sévriennes se concentraient dans le vignoble dévasté et dans le marais poitevin dit « mouillé » ou ses environs immédiats<sup>6</sup>. Dans la plaine calcaire du nord de Niort, une première laiterie privée est fondée à proximité de la gare de La Crèche en 1889 par l'industriel Eugène Magneron, suivie par une coopérative à Béceleuf à l'ouest, à proximité de la Vendée. Entre ces deux laiteries, le comte Renaud du Dresnay, propriétaire du château de la Taillée à Échiré, désire à son tour établir une beurrerie

---

6. Dates de fondation des laiteries des Deux-Sèvres : 1889 : Le Bourdet et Beauvoir-sur-Niort ; 1890 : Irleau, Saint-Hilaire-La-Palud, Saint-Georges-de-Rex, Mauzé-sur-le-Mignon, Frontenay-Rohan-Rohan, Usseau ; 1891 : Coulon, La Garette, Arçais ; 1892 : Brioux-sur-Boutonne, Prahecq, Prin-Deyrençon.

7. Célestin Cail, *Historique de la laiterie d'Échiré et de celui qui l'a créée*, Surgères, sans date.

industrielle<sup>7</sup>. Il demande à un ingénieur-conseil parisien, J. Hignette, d'étudier la possibilité de concevoir une installation laitière qui utiliserait la force motrice d'une turbine alimentée par un bras de la Sèvre en s'installant dans le bâtiment déjà existant d'une pêcherie d'anguilles. La fabrication du beurre serait en outre facilitée par la présence proche d'une source de qualité<sup>8</sup>. Résidant fréquemment à Paris, le comte du Dresnay semble ne pas donner suite à ce premier projet relativement ambitieux. En 1892, il confie l'exploitation de la turbine et le bâtiment de la pêcherie à Louis et François Valentin, qualifiés par Delphin Sagot le père de la coopérative, d'«ouvriers habiles, intelligents, travailleurs, propres<sup>9</sup> ». En dépit de leurs efforts, la laiterie vivote, les rendements sont médiocres et la qualité irrégulière. La production est entachée d'un vice rédhibitoire, l'absence de collecte dominicale d'où une production d'une crème de deux jours le lundi, qui donne forcément un beurre peu satisfaisant. De surcroît, ayant annexé une porcherie, la laiterie ne retourne pas l'intégralité du petit-lait au producteur, ce qui ne mobilise guère les énergies. Ces raisons expliquent pourquoi les frères Valentin contactent Delphin Sagot au début 1894 pour lui demander de transformer l'entreprise en une coopérative.

À cette époque, Delphin Sagot exerce la profession de « propriétaire-laboureur », autrement dit il est un véritable entrepreneur de cultures, disposant d'un beau patrimoine issu d'une exploitation moderne et de la vente de machines agricoles pour lesquelles on trouve de la publicité dans *Le Mémorial des Deux-Sèvres*, un journal républicain dont il est au demeurant un administrateur influent. Ancien opposant au régime impérial, Delphin Sagot est l'archétype du notable républicain, ami du député Henri de la Porte, introducteur du socialisme dans le département. Il cumule les fonctions politiques puisqu'il est conseiller d'arrondissement, conseiller ou maire d'Échiré en alternance avec Renaud du Dresnay du parti légitimiste, vice-président du conseil général à partir de 1900. En outre, Delphin Sagot est vice-président de la Société centrale d'agriculture des Deux-Sèvres, membre de la Ligue de l'enseignement et fondateur de la bibliothèque populaire de la commune.

En allant chercher Delphin Sagot, les frères Valentin réalisent le passage de relais et d'influence sur la paysannerie entre la noblesse terrienne et la bourgeoisie des notables républicains puisque Sagot sera élu maire pour la première fois en mai 1896, peu de temps après

---

8. Archives privées de la famille du Dresnay, étude de J. Hignette de mars 1891.

9. D. Sagot, *ibid.*, 21 janvier 1906, p. 3.

la fondation de la coopérative. Ce phénomène politique majeur pour l'enracinement de la République est bien connu dans l'Ouest, il a été décrit par l'instituteur Roger Thabault dans sa célèbre monographie du village de Mazières-en-Gâtine qui n'est situé qu'à vingt kilomètres au nord d'Échiré sur la même route et la même ligne ferroviaire reliant Niort à Thouars en passant par Parthenay<sup>10</sup>. On est en plein dans la problématique des célèbres *Tableaux de la France de l'Ouest* d'André Siegfried.

Delphin Sagot a conscience que les conditions économiques d'Échiré sont différentes de celles prévalant à seulement une quinzaine de kilomètres dans le marais ou dans la plaine du Sud-Est de Niort. Le terroir d'Échiré et des alentours est un riche pays d'élevage bovin et mulassier, de cultures fourragères, de céréales, de plantes industrielles (colza, betterave). S'il s'enrichit peu, le cultivateur du lieu vit dans une relative aisance et son intérêt à livrer le lait à la laiterie n'est pas évident. Les épouses ont l'habitude de faire leur beurre à la baratte à partir du lait de leur meilleure vache beurrière et d'aller le vendre aux halles de Niort, à une clientèle bourgeoise d'habitues. Le prix de revient moyen du beurre permet de tirer un prix de revient du litre de lait compris dans une fourchette allant de huit centimes en été à dix centimes en hiver.

« Ayant, dès le début, livré tout notre lait à la laiterie, suivant avec intérêt les progrès de l'industrie nouvelle et ses développements en Saintonge, prévoyant de bonne heure que nous verrions ici ce qu'on voyait là-bas, témoin l'année précédente, de la transformation en coopérative de l'entreprise Magneron, préparé d'ailleurs au rôle qu'on nous proposait par l'étude du magistral ouvrage de M. Lezé, qui venait de paraître, nous ne pouvions hésiter. Valentin et moi, confiants dans le succès et confiants l'un en l'autre, nous mîmes résolument à l'œuvre<sup>11</sup>. »

Par voie d'affichage, Valentin invite les cultivateurs des communes d'Échiré, Saint-Gelais, Chauray, Rouvre, Germond, Saint-Christophe et Cherveux à se réunir à la laiterie le dimanche 18 mars 1894 pour procéder à la formation d'un comité provisoire chargé de prendre l'initiative d'une société coopérative pour succéder sans interruption à la laiterie existante<sup>12</sup>. La forme démocratique et délibérative du

---

10. Roger Thabault, *Mon village. 1848-1914. L'ascension d'un peuple*, Paris, Delagrave, 1944.

11. D. Sagot, *ibid.*, 21 janvier 1906, p.4.

12. Toutes les dates et faits mentionnés dans le texte proviennent des comptes rendus des réunions du conseil d'administration, du bureau et des assemblées générales de la laiterie conservés sous la forme de registres non cotés.

processus est remarquable. Delphin Sagot prend la tête d'un comité d'initiative de dix-huit membres, choisis dans les différentes communes et hameaux de la circonscription, chargé de négocier avec le comte Renaud du Dresnay l'acquisition du matériel, d'étudier les modifications et additions aux matériels et locaux, de préparer les statuts et règlements, de recueillir les adhésions et de convoquer une assemblée générale des adhérents.

L'Assemblée fondatrice se tient le 15 avril avec 222 adhérents, elle adopte les conclusions du rapport fixant l'acquisition du matériel à 3800 francs et vote article par article les statuts élaborés par le comité d'initiative. L'assemblée élit encore un bureau et un conseil d'administration provisoires ayant pour mission de « passer le bail de l'immeuble, acheter une machine à vapeur, construire des annexes, étudier la question de l'emprunt nécessaire, organiser les tournées des laitiers, traiter avec les employés, procéder au dépôt des statuts, à leur impression ainsi que des polices d'engagement et des règlements spéciaux, et de convoquer une nouvelle Assemblée générale pour l'élection du bureau du conseil d'administration définitif<sup>13</sup>. »

Le 13 mai, 292 adhérents forment une nouvelle assemblée générale chargée d'entériner les décisions prises par les instances provisoires. Il s'agit tout d'abord du bail, qui comprend plusieurs servitudes demandées par le comte du Dresnay concernant le droit de passage, de stockage et d'accès des habitants à un lavoir. Ces exigences semblent empreintes des coutumes de la société d'Ancien Régime et donnent lieu à débat, elles seront d'ailleurs revues à la baisse. L'assemblée accepte le principe de l'achat de matériel, d'une locomobile et d'une écrémeuse centrifuge Alfa-Laval (figures 1 et 2). L'indépendance financière doit être maintenue grâce à la levée d'un emprunt de 15 000 francs chez les seuls adhérents, à 3,5 % d'intérêt annuel et remboursable par tirage au sort sur une durée maximale de six ans. Comme cela a souvent été observé, le système coopératif constitue un exemple de démocratie sociale et économique proche du régime parlementaire en vigueur sous la troisième République<sup>14</sup>. C'est ainsi que l'assemblée élit au scrutin de liste les vingt-cinq délégués territoriaux et les six membres du bureau qui détiennent la réalité du pouvoir exécutif. Ces trente et un élus forment le conseil d'administration.

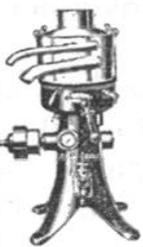
---

13. D. Sagot, « Règles pour la livraison du lait », *L'industrie du beurre*, 4 février 1906, p. 2.

14. Les statuts de la coopérative font l'objet d'un article de D. Sagot, *ibid.*, p. 2-4.

**ÉCRÉMEUSES**  
**ALFA-LAVAL**

PLUS D'UN DEMI-SIÈCLE D'EXPÉRIENCE,  
PLUS DE 1300 PREMIERS PRIX.



ÉCRÉMEUSES

de 60 à 750 litres  
marchant à bras et au moteur

ÉCRÉMEUSES  
INDUSTRIELLES

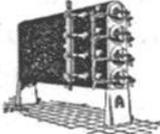
de 1.000 à 5.000 litres  
de débit horaire pour le lait  
de 1.500 à 8.000 litres  
pour le sérum de fromagerie.

NETTOYEURS CENTRIFUGES  
**ALFA-LAVAL**  
pour le lait

**SOCIÉTÉ ALFA-LAVAL**  
Société Anonyme au Capital de Fr. : 6.500.000  
10, rue Charles V — PARIS IV<sup>e</sup>  
Téléphone : Archives 75-11, 75-12 & 75-13

*Brochure illustrée sur demande*

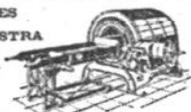
**APPAREILS DE LAITERIE**  
**"ASTRA"**



RÉCHAUFFEURS  
ET  
PASTEURISATEURS  
TUBULAIRES  
SANS AGITATEUR

RÉFRIGÉRANTS PLATS ET CYLINDRIQUES  
BARATTES ET MALAXEURS DE TOUS  
SYSTÈMES

BARATTES MALAXEURS ASTRA  
POMPES  
POUR  
LE LAIT ET LA CRÈME



APPAREILS D'ANALYSES ET ACCESSOIRES

INSTALLATIONS COMPLÈTES  
DE  
LAITERIES & FRIGORIFIQUES  
Projets et devis sur demande

Dépôt de Besançon : 24, avenue Carnot  
Téléphone : Besançon 6.55

Dépôt de Niort : 58, rue Mellaise  
Téléphone : Niort 1.92

Figures 1 et 2 - *Publicités pour les appareils de laiterie de la société Alfa-Laval*  
Source : P. Dornic, *Le contrôle du lait*, Paris, Baillière, 1932.

Une sous-commission est chargée de superviser la collecte du lait effectuée au départ par huit laitiers qui ne sont pas salariés mais adjudicataires. Un prix maximum étant fixé, c'est le moins disant qui l'emporte. La rémunération des tournées s'échelonne entre 3,25 francs et 4,95 francs par jour. Les adjudicataires doivent se pourvoir d'un cheval et d'une voiture. La laiterie n'emploie que trois salariés : un comptable, un beurrier et un chauffeur qui sont autorisés à prendre six jours de congés par an.

La production débute le 12 juin grâce à la collecte de 2779,5 litres de lait qui donnent 135,5 kilos de beurre vendus à Paris 2,29 francs le kilo soit une rémunération de 0,11 francs le litre de lait ce qui était déjà une gain de 37,5 % par rapport au marché niortais ! Dès le premier mois de fonctionnement de la coopérative, près de 90 % de la production (un peu plus de trois tonnes) sont vendus aux Halles centrales de Paris, grâce à la desserte d'Échiré par le chemin de fer reliant Niort à Paris via Thouars (ligne concurrente de Niort-Poitiers-Paris). La première des conditions requises pour faire un beurre de qualité exige une discipline de fer chez les laitiers auxquels le conseil n'accorde qu'une demi-heure de retard pour la livraison de leur tournée à la laiterie sous peine d'amende et de destitution en cas de récidives trop nombreuses. En revanche, le conseil prévoit l'octroi de gratifications à ceux qui se

feront remarquer par leur ponctualité. Le quotidien de la laiterie est émaillé de faits pittoresques concernant les laitiers, tour à tour victimes d'accidents plus ou moins graves ou bien responsables de rixes et de querelles dues à la boisson ou à leur mauvais caractère. En réponse à ces comportements peu compatibles avec l'exigence d'un service bien accompli, les sanctions pleuvent, prenant le plus souvent la forme d'amendes.

Dès septembre 1894, la laiterie d'Échiré adhère à l'Association centrale dont le combat du moment est de peser sur les députés et sénateurs pour la promulgation rapide d'une loi réprimant la falsification des beurres, un fléau endémique qui met en péril les laiteries. À Échiré, le Conseil d'administration autorise l'acquisition de l'appareil d'analyse du lait élaboré par le Docteur Adam dès l'automne 1894 (figure 3). À la fin de cette première année d'existence, la laiterie décide de se confronter à ses concurrentes en participant aux concours de Paris et de Bordeaux et à l'exposition collective de l'Association centrale.



Figure 3 - *Galactotimètre d'Adam*  
Source : P. Dornic, *ibid.*

Les procès-verbaux du conseil d'administration attestent très vite d'une démarche globale de recherche de qualité qui passe surtout par la quête d'un meilleur rendement. Delphin Sagot résume ainsi le défi à relever : « Le mal c'était : chez le cultivateur, pratiques vicieuses, négligences, mauvaises volontés, tentations de fraude ; chez le laitier, mêmes défauts et en plus certain esprit de complicité intéressée<sup>15</sup>. » Les consignes d'hygiène et de sécurité au travail sont sévères comme en témoigne l'obligation faite au chauffeur de se doter d'un vêtement spécial lorsqu'il est dans la chambre de la machine et de le quitter quand sa présence s'avère utile dans la chambre d'écémage.

Lors de la première assemblée générale qui se tient le dimanche 30 juin 1895, Delphin Sagot explique « que la

15. D. Sagot, *ibid.*, « Règles pour la livraison du lait », 4 février 1906, p. 2.

seule manière de conserver sa marque à la vente du beurre et d'obtenir des prix de vente rémunérateurs, c'est d'avoir constamment une bonne fabrication. » Pour y parvenir, les employés et les laitiers doivent apporter dans leur travail une attention soutenue et être intéressés au bon fonctionnement de la société. Le travail bien fait est un travail conscient de sa valeur et la rémunération doit être en rapport. De fait, les hausses de salaires sont assez substantielles dans les premières années de fonctionnement de la laiterie et un système d'intéressement aux résultats et de gratifications exceptionnelles lors de l'obtention des prix est instauré. Par la suite, la laiterie fera adhérer ses employés et les laitiers à diverses protections mutuelles concernant les accidents, la maladie, la mort accidentelle des chevaux des laitiers, etc.

La qualité du beurre dépend en partie des rendements et des soins donnés au lait chez les sociétaires. Dès 1895, Delphin Sagot propose au conseil l'embauche d'un contrôleur chargé de suivre les laitiers pendant quelques tournées pour s'assurer de la qualité de leur travail et de la pureté du lait livré par les sociétaires. Grâce à la prise d'échantillons, on pourrait ainsi veiller à ce que le lait des sociétaires soit livré pur, propre et par traite séparée dans les vases réglementaires. Dans un premier temps, le Conseil préfère opter pour la mise sur pied d'une commission de contrôle, mais il se ravise quelques mois plus tard en embauchant un contrôleur de manière à systématiser les prélèvements et la surveillance. La traque de la fraude est l'objectif prioritaire de cette démarche. La première affaire de fraude est rapportée au conseil en janvier 1896. À cette occasion, le conseil décide d'accorder une gratification aux laitiers qui dénonceront une fraude. Une dizaine d'affaires de fraude rythment les deux premières décennies d'existence de la laiterie. Elles se soldent par des sanctions pécuniaires lourdes et des exclusions encore plus lourdes de conséquences car synonymes de ruine. Lorsque les cas sont litigieux, les parties se tournent vers l'arbitrage de Pierre Dornic, l'inspecteur des laiteries de l'Association centrale.

À cette époque, il est admis que la race des vaches influe sur la qualité du lait et donc sur la teneur en matière grasse. C'est pourquoi, les laitiers poitevins mettent en avant les qualités supposées des vaches de la race parthenaise. Dès 1896, une commission chargée de comparer le lait des vaches de races étrangères et celui des vaches régionales est créée, elle va mener une traque sans merci à la vache étrangère pendant plusieurs années pour le grand malheur de certains sociétaires. Il faudra attendre les années 1960 pour que des analyses révèlent que la race de la vache n'entre en rien dans la qualité du

beurre et de son parfum mais que la valeur du produit vient de l'alimentation et des oligo-éléments contenus les pâturages issus du sol calcaire d'Échiré<sup>16</sup>.

Parallèlement à l'adoption d'une démarche scientifique et technique rigoureuse, la dimension managériale de l'entreprise se précise dès 1896. Le conseil crée une commission chargée de séjourner trois fois l'an à Paris afin de vérifier les conditions de la vente du beurre aux Halles centrales de Paris. Les rapports de cette commission constituent une source précieuse et rare du fonctionnement du marché du beurre sur le carreau des Halles à la Belle Époque. Grâce à la curiosité et à la vigilance de ses fondateurs, la laiterie d'Échiré dispose très vite d'une capacité d'analyse étonnante du marché beurrier au niveau mondial. Delphin Sagot avertit régulièrement les membres du conseil des avancées de la concurrence. Ainsi en 1897, fait-il le point sur les effets de la concurrence danoise en insistant sur les différentiels de droits de douane, la suppression de la margarine et l'avantage qu'il y aurait à se créer des débouchés dans les villes du Midi de la France.

A partir de 1897, la laiterie va bénéficier de l'expertise scientifique de Pierre Dornic, jeune ingénieur agricole sorti major de l'École de Grignon, jusque-là directeur du laboratoire de l'École laitière de Mamirolle dans le Doubs et auteur de travaux décisifs sur la mesure de l'acide lactique. L'excellence des relations entre Dornic et Échiré jusqu'au début des années 1930 constitue à n'en pas douter une des raisons fondamentales des progrès de la laiterie. Une des premières initiatives de Pierre Dornic, à laquelle se range le conseil d'Échiré, est l'achat pour chaque sociétaire de ses opuscules sur l'industrie laitière et beurrière et les instructions générales à l'usage des producteurs de lait.

Échiré est pour la première fois récompensée en 1896 et 1899 en obtenant la médaille de bronze des beurres charentais et poitevins au concours agricole de Paris. Mais le passage à un palier supérieur en matière de qualité ne peut être franchi qu'en améliorant le transport vers Paris. Cette question intéresse toutes les laiteries du Centre-Ouest et c'est encore Pierre Dornic qui trouve la réponse en persuadant l'Association d'acheter une petite flotte de wagons. Ceux-ci sont rendus isothermes par un doublage des cloisons en panneaux de liège. Les bourriches de vingt kilos sont désormais rangées sur des étagères et la réfrigération est assurée par des pains de glace disposés entre

---

16. Simonne Kuzdal-Savoie, « Influence de la race des vaches laitières sur la composition de la matière grasse du lait et la qualité du beurre », *Annales de technologie*, Paris, INRA, n° 1, 1959, p. 35-53.

alternance avec le beurre. Afin d'assurer une production de glace suffisante, une usine spécifique est construite à Surgères. À partir de 1900, le wagon de l'association est attelé à un train rapide partant en fin d'après-midi de Surgères pour Paris via Niort et Poitiers. Un second train est formé en gare de Niort pour ramasser le beurre des coopératives deux-sèvriennes via Parthenay et Thouars. Les beurres de Charentes-Poitou sont débarqués à la gare de marchandises de Paris-Vaugirard où ils sont manipulés par un personnel de la firme Alamassé qui détient le monopole du camionnage jusqu'aux halles, ce qui responsabilise ses employés. Afin de maintenir la chaîne du froid, la laiterie d'Échiré investit dans une chambre froide.

L'année 1900 est une année décisive pour la laiterie qui accède à la notoriété. En février, elle se voit décerner la médaille d'or lors du concours général des laiteries des Charentes et du Poitou à Paris. Fort de ce succès, le conseil décide de participer aux trois concours organisés durant l'Exposition universelle et remporte le grand prix d'honneur. Cette récompense traduit aussi l'extraordinaire engouement des visiteurs pour la ferme-modèle construite pour l'Exposition par l'Association centrale et dont Pierre Dornic a été le promoteur. C'est la consécration.

### *De la gestion du succès à la construction d'une marque (1900-1914)*

Les retombées financières du prix de l'Exposition universelle sont importantes et la laiterie peut investir sans problème dans l'acquisition d'une machine à glace pour fabriquer le beurre et d'un appareil à laver et stériliser les bidons. Pourtant, Delphin Sagot paraît redouter que le succès rapide n'entame la détermination des sociétaires à poursuivre leurs efforts. Aussi place-t-il son exposé de l'assemblée générale de juillet 1901 sous le signe de la réussite, Échiré est officiellement la première des 90 laiteries membres de l'Association, mais aussi sous celui de la méfiance et de la persévérance. Il met l'accent sur la faiblesse structurelle des rendements.

L'année 1902 est importante à plus d'un titre. Tout d'abord, Échiré remporte une nouvelle fois le premier prix au concours général de Paris pour les beurres charentais et poitevins. L'ambition de Delphin Sagot se porte maintenant sur une confrontation directe avec Isigny et dans ce but, le président dévoile à l'assemblée générale des sociétaires un plan de bataille en s'appuyant sur les améliorations déjà apportées à la fabrication du beurre. Depuis 1900, la laiterie a adjoint des réfrigérants aux écrémeuses pour assurer de meilleurs rendements et

une meilleure qualité à la crème, elle a renforcé la surveillance de la fermentation des crèmes à l'aide de l'acidimètre Dornic, elle a fait procéder à l'installation de tuyaux de vapeur à ailettes et d'une machine à glace permettant à la crème de conserver une température normale en été comme en hiver. Sagot attend aussi un progrès supplémentaire d'analyses répétées des laits des sociétaires dans le but d'éliminer les mauvaises vaches beurrières. Enfin, le président explique aux sociétaires que des foyers d'améliorations sont possibles « dans nos étables, par une nourriture plus rationnelle, mieux comprise, par des soins de propreté plus fréquents, par plus de souci dans la traite, dans le refroidissement, dans la conservation du lait ».

1902 est également l'année de la première présentation du beurre d'Échiré sur un marché d'exportation. Cette première ouverture internationale est réalisée à l'occasion de l'Exposition de Manchester à laquelle participe l'Association centrale. Les mottes d'Échiré rencontrent un beau succès d'estime et le conseil d'administration se prend à rêver de concurrencer les beurres danois et hollandais au Royaume-Uni.

Enfin, c'est aussi en 1902 qu'est inaugurée la station laitière de Surgères qui va permettre à Pierre Dornic de disposer d'un laboratoire moderne. La laiterie d'Échiré se tient informée des dernières découvertes dans le domaine de la culture des ferments et de la pasteurisation. Delphin Sagot se fait le propagandiste de l'amélioration de la qualité de la nourriture du cheptel, prône la culture des fourrages verts, source première et économique d'une production intense, et insiste sur l'emploi durant les périodes sèches des matières commerciales (tourteaux, mélasse, etc.). Afin d'inciter les sociétaires à procéder à utiliser ces nouveaux produits, il propose la création d'un syndicat d'achat. Cette écoute perpétuelle du progrès fait que la laiterie est l'une des premières à adhérer à la société de Crédit mutuel agricole qui se constitue alors dans les Deux-Sèvres.

L'automne et l'hiver 1903-1904 sont marqués par une crise passagère d'affection de la part des acheteurs parisiens. Le bureau de la laiterie délègue son président et son adjoint durant une semaine aux Halles afin de comprendre les causes de cette situation sans précédent. Tour à tour, la qualité de la nourriture donnée aux animaux durant l'été et celle de l'eau de la source alimentant la laiterie sont montrées du doigt. Le conseil d'administration répond à cette crise en accélérant l'introduction de moyens modernes d'aide à la fabrication : monte lait, écrémeuses Alpha-Laval de nouvelle génération, lavage à grande eau des installations, action des ventilateurs.

Les dirigeants de la laiterie participent activement au lobbying auprès des puissantes commissions de l'agriculture du Parlement. Dès sa présentation au salon de l'agriculture de 1904, Sagot fait adhérer la laiterie à la Société d'encouragement à l'industrie laitière présidée par le sénateur Legludic. Le retour en grâce d'Échiré en 1904 est confirmé par sa victoire à l'Exposition de Bruxelles où la laiterie obtient le premier international, ce qui fait d'elle la première du monde entier, même devant les beurres d'Isigny<sup>17</sup>.

En 1906, la laiterie organise le premier concours de vache beurrière et Delphin Sagot soutient la création du journal de l'Association, *L'industrie du beurre*, lancé par Pierre Dornic et Paul Mercier. L'enjeu du concours des vaches beurrières est important et a été souligné par Sagot lors d'un congrès international de l'industrie laitière tenu à Paris en 1905. Afin d'améliorer la production, Sagot préconise l'emploi des tourteaux de coton et de copra en se basant sur l'amélioration qui pourrait en résulter pour les beurres d'hiver – prenant pour exemple les prix de ventes obtenus par laiterie d'Isigny – prix meilleurs que ceux d'Échiré en hiver et moins bons en été. Les vaches primées se verront attribuer une carte et seront mises hors-concours pour l'avenir. En connaissant mieux les caractéristiques beurrières d'une vache, on parviendra à éliminer les mauvaises beurrières comme le statut de la coopérative le prévoit. Les sociétaires qui conserveront des vaches dont les mauvais résultats auront été avérés se verront offert un prix inférieur au litre. Pour sa troisième édition en 1908, la finalité du concours beurrier change puisqu'il vise à favoriser la reproduction des meilleures beurrières. Les veaux issus des vingt premières vaches primées seront appelés à concourir pour des primes de conservation. Le concours nouvelle formule n'est organisé que jusqu'en 1912, année de création de « la vacherie pépinière » de Mazières-en-Gâtine par le conseil général des Deux-Sèvres. Il n'a, dès lors, plus de sens et est supprimé, les vaches laitières disposant d'un cheptel de taureaux reproducteurs de race parthenaise.

La moisson de récompenses continue d'asseoir la notoriété de la laiterie qui récolte encore des médailles d'or lors des expositions françaises de Bordeaux (1905) et de Rennes (1906) où elle remporte le diplôme d'honneur de la Société nationale d'encouragement. Toutefois, les distinctions les plus prestigieuses sont celles remportées lors des foires internationales : Liège (1905), Milan (1906), Saint-Louis du Missouri (1907), La Haye (1908). Pourtant ces succès sont un peu paradoxaux car le nouveau président de la laiterie, François Boinot,

---

17. Sur les cinq grands prix, trois sont allés à des laiteries poitevines.

qui succède à Sagot décédé en février 1907, confesse la supériorité des beurres normands, « gras, onctueux, parfumé, fondant, alors que celui d'Échiré est plus sec, sans goût ». La supériorité gustative du beurre de la laiterie industrielle de Dupont d'Isigny s'explique en partie par une pratique non observée à Échiré et qui consiste en l'achat quotidien d'une petite quantité de lait de vaches exceptionnelles pour en cultiver le ferment et ensemer la crème. Échiré reprend son avantage par la qualité de son malaxage et surtout une stabilité à la conservation sans pareil qui lui permet d'être meilleur après trois ou quatre jours passés au frais, d'où un avantage certain lors des concours. Cette meilleure conservation explique les succès remportés contre les Normands aux expositions de Liège et Milan.

À la fin 1907 la laiterie traverse une brève crise interne, le conseil d'administration et les sociétaires se divisent sur l'attitude à adopter concernant le projet de construction d'une nouvelle installation sur un site possédant une source réputée de meilleure qualité, une idée défendue par le président Boinot et soutenue par Pierre Dornic qui fait une reconnaissance du lieu retenu. La résistance de quelques membres du conseil d'administration éclate lors de la convocation d'une assemblée générale extraordinaire des sociétaires. Finalement, c'est la solution moins coûteuse du rachat de la laiterie existante au marquis du Dresnay qui est adoptée après que celui-ci en a proposé la cession. Désavoué, François Boinot démissionne et est remplacé par Célestin Cail qui demeurera président jusqu'aux années 1940. Proche de Delphin Sagot comme son prédécesseur, Célestin Cail prolonge le message du fondateur en insistant sur le fait que, grâce à des progrès incessants, l'industrie beurrière est devenue une entreprise dont toutes les nations se disputent la prépondérance. Les années qui précèdent la Grande Guerre connaissent un affrontement commercial mondial avec les Sibériens, les Australiens qui inondent les marchés européens d'un beurre qu'ils s'efforcent de livrer de bonne qualité. De leur côté, Danois et surtout Hollandais trustent le marché anglais et affichent même la prétention d'alimenter le marché de Paris. La concurrence est aussi française avec le maintien à un très haut niveau des laitiers normands, détenteurs des records de cours.

Dans ce contexte difficile, il est plus que jamais nécessaire d'être vigilant et de ne laisser échapper aucune innovation. Parfois, des visites remettent du baume au cœur comme celle effectuée à l'occasion d'une visite d'une délégation de l'Association centrale en Belgique lors de l'Exposition de Bruxelles de 1908. Le retard belge a été perceptible lors de la visite d'une laiterie pourtant présentée comme un modèle à Ostcamps près de Bruges. Le président Cail narre au conseil ses

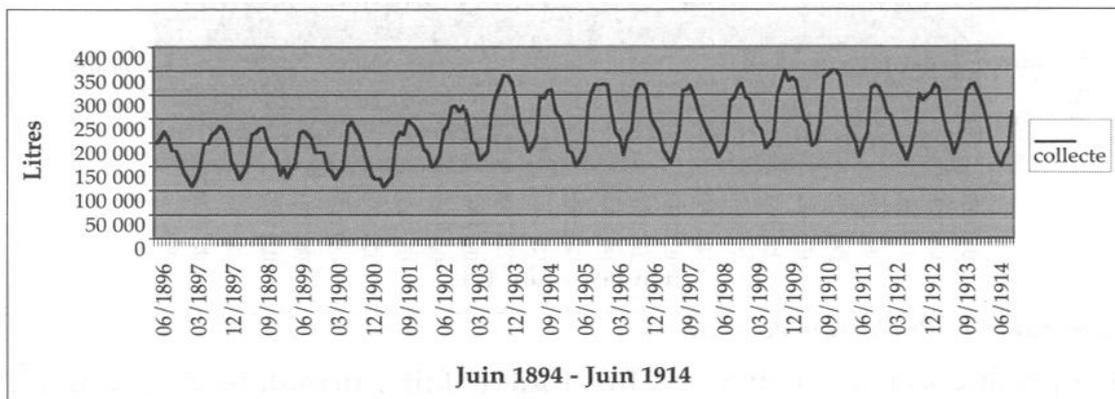
impressions à son retour : « On est loin, là-bas, d'appliquer les précautions méticuleuses que nous prenons ici pour avoir un produit de tout premier choix. Bien que la fabrication s'inspire des mêmes procédés que dans les Charentes et le Poitou ; qu'elle s'opère avec les mêmes appareils, le beurre n'est pas fini comme chez nous, il est quelque peu gras et il ne laisse pas au palais, à la dégustation, le goût de noisette des meilleurs beurres français ».

Au concours général de 1911, la laiterie obtient le prix d'honneur au concours général de Paris, la plus haute distinction « attribuée au meilleur de tous les beurres exposés, sans distinction de provenance ». Pour cette réussite éclatante, Célestin Cail est fait chevalier du Mérite agricole tandis que son prédécesseur François Boinot est élevé au grade d'officier.

L'assemblée générale de 1912 vote une disposition prévue par l'article 9 des statuts mais jamais entrée en application jusque-là faute de moyens d'appréciation suffisamment fiables. Il s'agit d'imposer un minimum de 40 grammes de matière grasse par litre de lait. La validité de ce choix est confirmée en 1913 à Célestin Cail lors de sa visite de la laiterie Dupont à Isigny, en marge d'un congrès d'industrie laitière à Bayeux. Le président d'Échiré constate qu'on y paye le lait à la teneur en matière grasse, le lait de chaque sociétaire étant analysé au butyromètre Gerber chaque semaine.

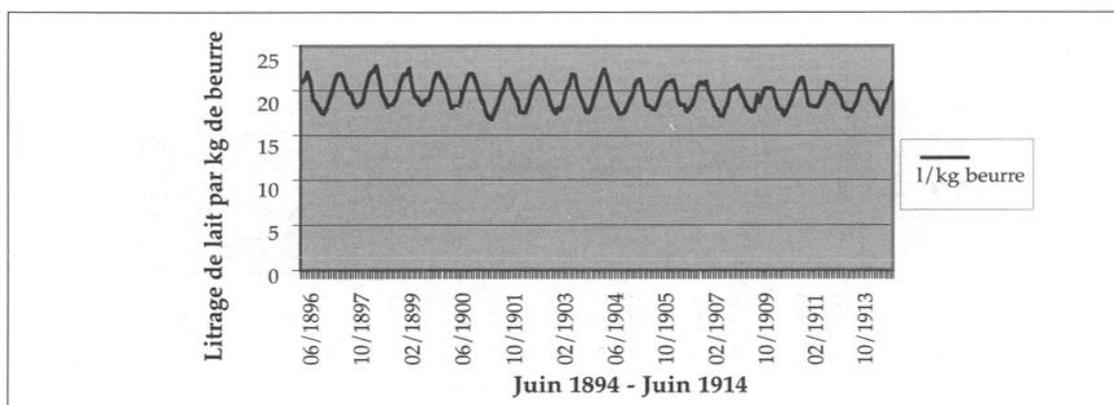
Comme dans toutes les villes et villages de France, la déclaration de guerre de l'été 1914 va bouleverser l'existence des paysans échiréens et remettre en cause le processus qualitatif de fabrication et de diffusion du beurre. La mobilisation de nombreux sociétaires et des employés de la laiterie, la réquisition des chevaux et des wagons de l'Association centrale, les difficultés d'approvisionnement en charbon et tourteaux, tous les maillons reliant le producteur au mandataire des halles centrales de Paris se rompent les uns après les autres. La qualité et le rendement s'effondrent, les succès des années précédentes semblent révolus, pourtant les quatre terribles années de la Grande Guerre vont paradoxalement être marquées par un enrichissement sans précédent et permettre l'accumulation de capital nécessaire pour la modernisation des années 1920.

Annexes



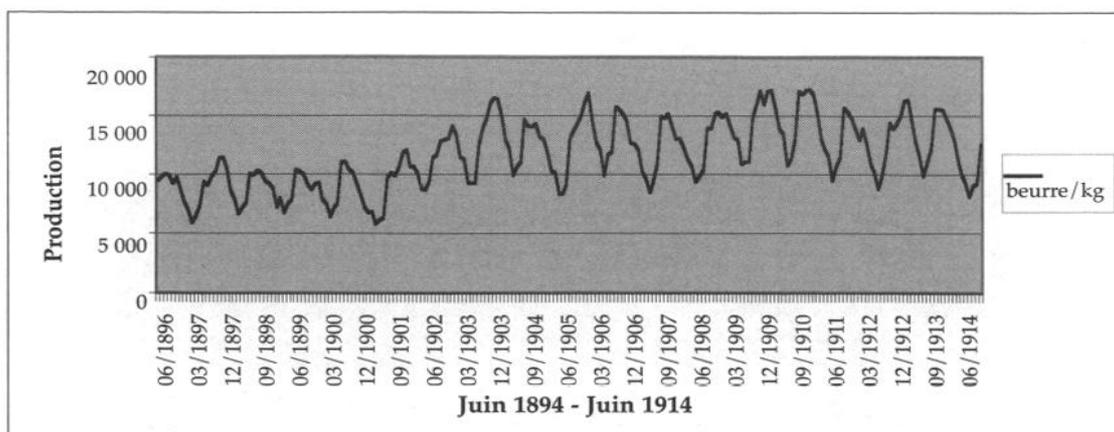
Graphique 1 - *Quantité de lait collecté*

Le graphique indique le caractère cyclique de la collecte de lait. La chute de la quantité traitée en hiver est très nette, elle s'explique par les conditions climatiques et le changement d'alimentation qui en résulte (d'où l'importance des plantes industrielles comme les tourteaux de soja) ainsi que les gestations.

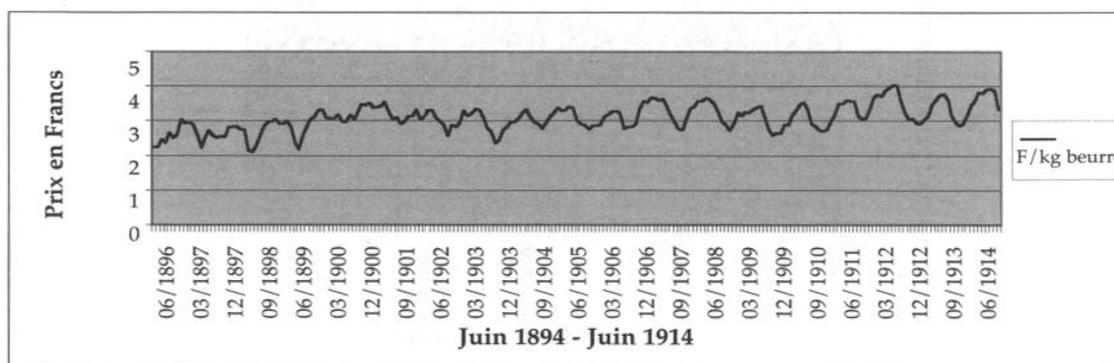


Graphique 2 - *Rendement de la laiterie*

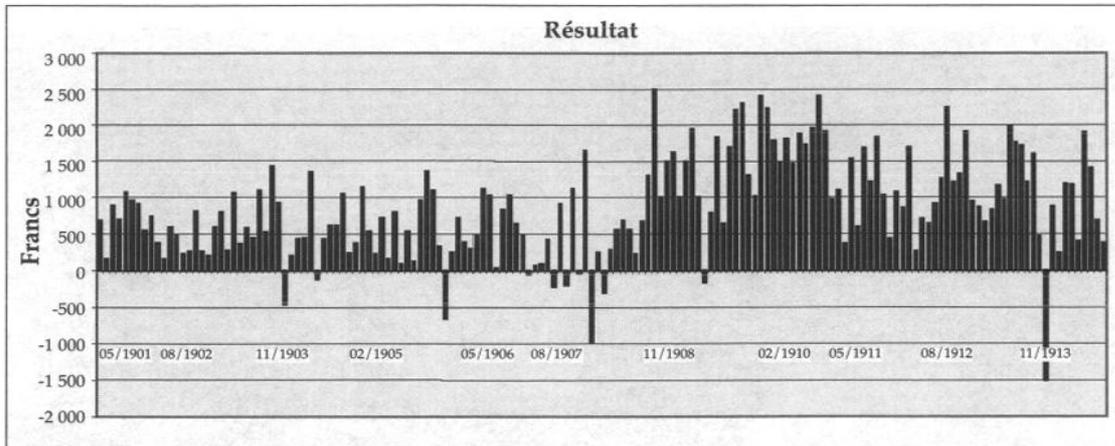
Le rendement connaît également une évolution cyclique annuelle, mais on observe sur la période une amélioration relative marquée par une diminution du litrage de lait nécessaire pour l'obtention d'un kilogramme de beurre. Les améliorations apportées au soin des vaches, au traitement du lait dans la laiterie se révèlent progressivement.

Graphique 3 - *Production de beurre*

La production de beurre évolue tout à fait normalement selon les mêmes cycles que la collecte ou les rendements avec un certain décollage au-dessus de 15 tonnes les mois d'été à partir de 1903. Ces bonnes moyennes mensuelles ne sont pas obtenues tous les ans et la production estivale est un peu moins bonne à partir de 1911 alors que la production hivernale baisse moins à partir de 1909. Cela s'explique par les améliorations apportées à l'alimentation du cheptel ainsi qu'au démarrage de la pratique des gestations inversées chez certains sociétaires. À partir de 1909-1910, on note des amplitudes de production importante.

Graphique 4 - *Prix du kilogramme de beurre*

Le prix du kilogramme de beurre d'Échiré suit une évolution tout aussi cyclique que les autres paramètres du tableau de bord de la laiterie suivis mensuellement par le conseil d'administration. Les plus hauts prix sont atteints durant les mois d'hiver quand la production est plus faible et la demande plus forte. La diminution des cours en été est nette, la demande parisienne chute alors et la qualité du produit n'est pas forcément optimale, du moins dans la première décennie. Le plafond des 4 francs au kilogramme est atteint à partir de 1912.



Graphique 5 - *Profit annuel de la laiterie*

On voit nettement sur le graphique la rupture de l'année 1908-1909 (mai à avril), qui marque une progression très nette du profit annuel de la laiterie. Ce sont réellement les belles années de l'avant-guerre qui débutent. La laiterie profite à plein des répercussions de son prestige, des hauts prix du marché, d'une demande forte, des résultats meilleurs en termes de rendement et de collecte dus aux investissements qualitatifs. Toutefois, cet envol semble s'essouffler à la veille de la guerre.



Figure 4 - *La laiterie vers 1909*. Charrettes des laitiers et voiture chargée de bourriches de beurre à destination de Niort ou de la gare du village. Copyright, laiterie d'Échiré.

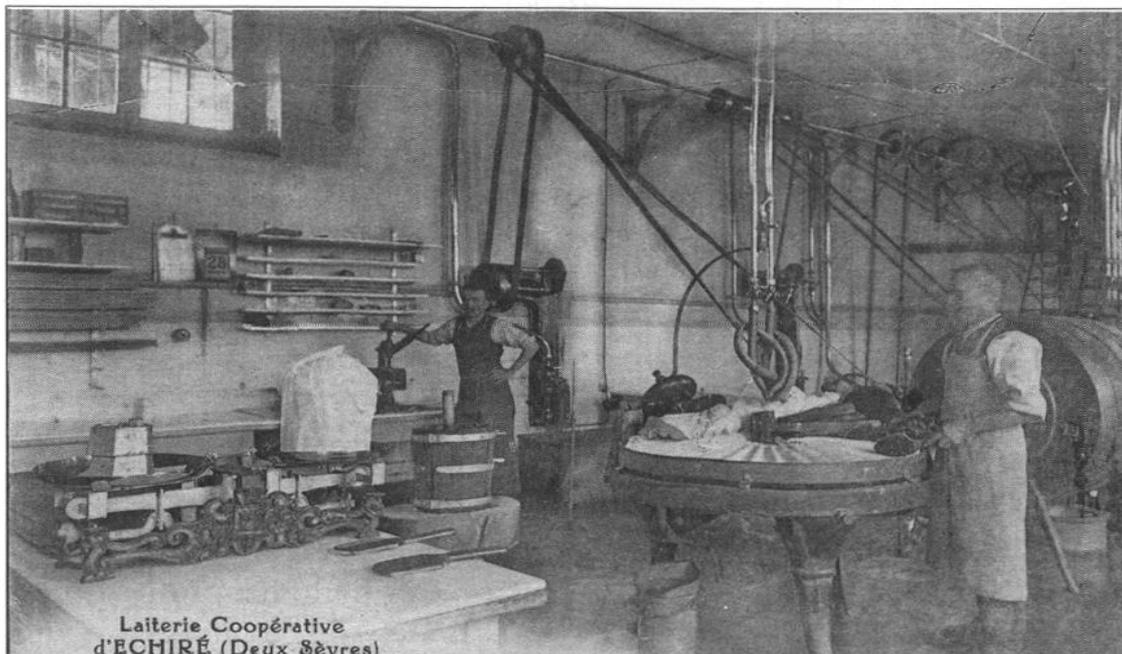


Figure 5 - *La chambre de fabrication en 1909. La confection des bourriches. À gauche, la pesée, à droite la baratte. Copyright, laiterie d'Échiré.*



Figure 6 - *Les laitiers posant avec leurs charrettes devant le quai de déchargement du lait. Copyright, laiterie d'Échiré.*

### Sources imprimées

Archives privées de M. Pierre du Dresnay.

Archives privées de M. Michel Gouet (descendant de Delphin Sagot).

Archives de la laiterie coopérative d'Échiré.

*L'industrie du beurre*, articles de Delphin Sagot sur la fondation de la laiterie d'Échiré, année 1906.

### Bibliographie

Association centrale des laiteries coopératives des Charentes et du Poitou, *Centenaire de l'Association centrale des laiteries coopératives des Charentes et du Poitou*, Surgères, 1993.

Georges Bernard, Michel Bernier, Michel Chaumet, Jean Combes, Michel Luc, *Les Deux-Sèvres aujourd'hui, étude géographique*, Saint-Jean-d'Angély, Bordessoules.

Charles Desigauz, *De la coopération dans les beurreries des Charentes et du Poitou*, thèse pour le doctorat de Droit, Fontenay-aux-Roses, impr. Louis Bellenand, 1905.

Éric Kocher-Marboeuf, « Les secrets de la réussite de la laiterie coopérative d'Échiré de ses pères fondateurs à l'Europe verte (1894-1970) », dans *Bulletin de la Société d'archéologie et historique de Nantes et de Loire-Atlantique*, Nantes, 2004, tome 139, p. 325-345.

Jean Pinard, *Les industries du Poitou et des Charentes. Étude de l'industrialisation d'un milieu rural et de ses villes*, Poitiers, SFIL et Texier, 1972.

Jean Soumagne, « Cent ans de laiteries coopératives en Deux-Sèvres », dans *Bulletin de la Société historique et scientifique des Deux-Sèvres*, Niort, 3<sup>e</sup> série, tome 3, 1<sup>er</sup> semestre 1995, tiré à part.

127<sup>e</sup> Congrès national des sociétés historiques et scientifiques, Nancy, 2002, le travail à l'époque contemporaine, p. 359-381