

« LE BRESSUIRAIS »

UN FROMAGE INCONNU ?

Jacques Ethieux



Quelle ne fut pas ma surprise de découvrir, un jour, une étiquette de camembert, car il s'agissait bien d'un camembert, « le Bressuirais »¹ ! Ma curiosité piquée, j'ai voulu en savoir davantage sur son origine, son histoire.

Le style de l'étiquette semble correspondre aux années d'après-guerre mais, après avoir questionné plusieurs « seniors » bressuirais, spécialistes ou non de l'épicerie, rien, personne ne se souvenait de ce fromage ! Le renard de la fable l'aurait-il avalé ?

¹ Toutes les étiquettes de fromages présentées dans cet article sont extraites de la collection Serge Schéhadé, sur le site www.camembert-museum.com, sauf mention contraire.

Sachant qu'il n'y a jamais eu de laiterie à Bressuire, où ce fromage a-t-il pu être fabriqué, quelle peut être son origine et pourquoi l'avoir appelé « le Bressuirais » ?

Dans les années 1950, un certain Souchez, marchand de beurre et fromages qui exerçait son art à Bressuire, 8 rue Roger Salengro, livrait l'épicerie Baudouin rue René Héry, mais impossible de savoir où Souchez se ravitaillait pour fournir le fromage en question, ni d'ailleurs quelle laiterie pouvait l'avoir fabriqué puisque rien sur l'étiquette ne permet de le déterminer.



Documents coll. particulière

LAITERIES – BEURRERIES ET COOPÉRATIVES LAITIÈRES EN DEUX-SÈVRES

Un site spécialisé, reconnu, dans les étiquettes de fromage² a recensé plus de 180 noms de laiteries-beurreries et coopératives laitières en Deux-Sèvres, de la fin du XIX^e siècle à nos jours : aussi bien des petits producteurs qui fabriquaient eux-mêmes du beurre et du fromage que des structures plus importantes, laiteries industrielles et coopératives laitières. L'Inventaire de Poitou-Charentes en compte plus de 200 entre 1880 et 1950³.

² <http://www.letyrosemiophile.com>

³ <https://inventaire.poitou-charentes.fr>

Même si certaines perdurent encore aujourd'hui, beaucoup ont disparu dans les années 1960-1980, par regroupements, rachats ou ont tout simplement disparu en raison d'une production trop faible. Autour de Bressuire, citons celles de Saint-Sauveur, Terves, Cerizay, Le Pin, Moncoutant, Voultegon... Parmi les plus connues qui sont toujours en activité actuellement en Deux-Sèvres, Saint-Loup-sur-Thouet, Riblaire à Saint-Varent, Champdeniers, Echiré, Celles-sur-Belle, Pamplie, La Chapelle-Thireuil, Soignon, Bougon... ; la plupart sont regroupées et appartiennent à de grands groupes de l'agroalimentaire : Savencia, Lactalis, Eurial... Elles produisent soit du beurre, du fromage (chèvre ou vache) soit de la poudre de lait.

Le tableau (non exhaustif) qui suit rend compte de l'activité de ces établissements dans le Nord des Deux-Sèvres⁴.

Nom	Adresse	Dates de l'activité	Production
Laiterie Moreau et Ouvrard⁵	La Cabane Saint-Sauveur-de-Givre-en-Mai	1937 – 1963	Beurre, lait
Laiterie industrielle coopérative du bocage	Rue du Bois-Neuf Moncoutant	1905 – 1967	Lait, beurre, fromage
Laiterie coopérative	Rue du moulin-Neuf Argenton-L'Eglise	1909 – 1968	Beurre
Laiterie coopérative	Les Champs Massais	1905 –	Depuis 2002, collectage de lait
Laiterie et fromagerie de Riblaire	Riblaire Saint-Varent	1893 -	Existe toujours pour le collectage du lait (appartient au groupe Lactalis)
Laiterie et fromagerie Saint-Louis	La Gare Voultegon (aujourd'hui Voulmentin)	1918 – 1973	Beurre et fromage
Société laitière métropolitaine	Taizon Bagneux (Argenton-L'Eglise)	1900 – 1954	Beurre

⁴ Les données sont extraites du site de l'Inventaire Poitou-Charentes : <https://inventaire.poitou-charentes.fr>

⁵ La laiterie est créée par André Moreau et Eugène Ouvrard. A partir de 1952, André Moreau poursuit seul l'affaire. La fabrication de beurre cesse en 1957. La laiterie est rachetée par celle de Laubréçais (Clessé) et ferme en 1963.

Laiterie et fromagerie coopérative	Rue de la Laiterie Saint-Varent	1896 – 1976	Beurre, fromage
Laiterie du moulin de la Branle	Cerizay		Fromage
Laiterie coopérative	Taizé		Fromage
Laiterie	Saint-Loup-sur-Thouet		Fromage
Laiterie Guillon et Maudet	Le Pin		Beurre et fromage
Laiterie	Rue du Cimetière La Chapelle-Saint-Laurent		Fromage
Laiterie-beurrerie Chalon	Terves		Beurre

La plupart de ces laiteries, en plus du beurre et du fromage fabriquaient également de la caséine⁶.

LE BRESSUIRAIS : UNE ÉTIQUETTE DE FROMAGE

Aucun nom d'auteur ni aucune signature apparaissent sur l'illustration des boîtes de fromage « Le Bressuirais ». Le dessin est-il une commande d'une laiterie, pour sa production, ou répond-t-il à une commande particulière ?

Mais le visuel rappelle toutefois une autre étiquette, celle du « Le Saint-Louis ». Il est identique et c'est le même imprimeur pour les 2^e et 3^e étiquettes (voir page suivante). Il est alors probable que la laiterie qui élaborait ce camembert « le Bressuirais » soit la même que celle du « Saint-Louis » fabriqué à Voultegon par la laiterie éponyme : « laiterie Saint-Louis ». Peut-être ont-ils été produits dans la même période, l'un pour une clientèle locale, du bocage bressuirais, l'autre pour une aire de chalandise régionale. Les étiquettes sans nom de laiterie servaient aussi parfois pour la vente de fromage de moins bonne qualité ou pour faciliter l'écoulement d'un produit.

⁶ La caséine provient du petit lait, une protéine extraite du lait. Elle sert à la fabrication du fromage mais aussi à l'industrie pour la préparation de produits pharmaceutiques.



Étiquette – Le Saint-Louis
Coll. particulière



1^{ère} étiquette – Le Bressuirais
Coll. particulière



2^{ème} étiquette – Le Bressuirais
Coll. Maryvonne Largeas-Racinou



3^{ème} étiquette – Le Bressuirais
Coll. particulière

Trois étiquettes différentes ont donc été éditées mais l'illustration est toujours la même. On reconnaît l'église Notre-Dame de Bressuire avec son clocher si particulier et son porche même si les lignes font du monument un édifice massif et moins élancé que dans la réalité. L'environnement, les maisons ne sont là que pour rappeler la campagne du bocage. Une paysanne ou servante, comme l'évoque le panier, va très certainement au marché à Bressuire. La coiffe qu'elle porte ne correspond pas exactement à la coiffe bressuiraise qui a des ailes beaucoup longues et moins de dentelle au-dessus.



Coiffes bressuiraises
Détail d'une carte postale :
le marché aux halles.
Coll. Arch. Mun. Bressuire

La première étiquette a été imprimée par l'entreprise niortaise Nicolas⁷. Apparaît la mention du pourcentage de matière grasse, 30 %. Ce faible taux de matière grasse pour un camembert s'explique par le rationnement imposé pendant et immédiatement après la Seconde Guerre mondiale⁸. Cette indication, comme le style du dessin, peuvent être des indices pour dater la fabrication de ce camembert entre 1945 et 1960.

Sur la deuxième, le dessin est le même ainsi que le pourcentage de matière grasse mais deux nouvelles mentions apparaissent : le fabricant est adhérent du Syndicat des laiteries industrielles de l'ouest et la marque est déposée⁹. Cette étiquette sort des presses spécialisées de l'imprimerie Garnaud d'Angoulême¹⁰. Le seul changement visible sur la troisième étiquette est le pourcentage de matières grasses qui est passé à 40%.

⁷ L'entreprise Nicolas existe déjà à Niort en 1920. Elle a cessé ses activités au début des années 2000.

⁸ Avant 1918 aucune mention de pourcentage n'apparaissait sur les étiquettes. En 1940, le décret du 26 juin annonça la réduction à 30 % du taux de matières grasses des fromages. Il redevient libre en 1948.

⁹ La marque est déposée auprès de l'Office national de la propriété industrielle qui a remplacé en 1902 l'Office des brevets d'inventions et des marques de fabrique créé en 1900. Il deviendra l'INPI (Institut national de la Propriété industrielle) en 1951.

¹⁰ Imprimerie fondée par Henry Garnaud (1891-1950) en 1921. Victime d'un incendie en décembre 1989, reconstruite, elle est rachetée en 1997 et ferme définitivement en 2004. A son apogée, elle imprimait jusqu'à 500 000 étiquettes de fromage par mois.
<http://www.camembert-museum.com>

La bataille du camembert

En 1909, en Normandie est créé le **Syndicat des fabricants du véritable Camembert de Normandie (SVCN)** pour réserver l'utilisation du mot « Camembert » aux produits normands, alors que depuis de début du XX^e siècle, la fabrication du célèbre fromage s'est étendue à tout l'ouest de la France et même à l'est du pays. Le SVCN apposait alors un timbre sur l'étiquette, marquant l'affiliation de la laiterie



Timbre du SVCNB
Coll. particulière

Dans les années 1920, le SVCN intente plusieurs procès contre des laiteries non-normandes fabriquant du camembert mais, le 20 janvier 1926, la cour d'appel d'Orléans déclare public le nom de « Camembert » et rend seulement obligatoire la mention du lieu de fabrication, « attendu que les fromagers adhérents au S.V.C.N. ont admis eux-mêmes dans ce syndicat des fromagers fabriquant... dans d'autres régions telles que la Vendée, la Loire Inférieure et la Vienne » (www.inao.gouv.fr). Le **Syndicat des fromageries**



Timbre du Syndicat des
fromageries industrielles de
l'Ouest, Coll. particulière

industrielles de l'ouest est créé avant 1930 pour contrer la concurrence du syndicat normand et d'autres syndicats. Son siège social est à la Chambre de Commerce de Saumur. Les laiteries adhérentes au syndicat sont éparpillées dans au moins 14 départements.

Mais, en 1982, les producteurs normands emportent une victoire définitive, le camembert devient protégé par une AOC qui définit strictement l'aire géographique de production. Les laiteries autres que normandes ont perdu une bataille plus que cinquantenaire.

D'autres syndicats ont aussi apposé leur timbre sur les étiquettes : le Syndicat des fabricants du véritable fromage de Valançay dans l'Indre, le Syndicat des laiteries coopératives Touraine-Maine-Anjou...

LA LAITERIE SAINT-LOUIS DE VOULTEGON

La laiterie « Saint-Louis » identifiée sous le code 79-E¹¹, se situait au lieu-dit « la Gare » à Voultegon, aujourd'hui Voulmentin.

L'origine du nom « Saint-Louis » semble provenir d'une petite croix qui se trouve à proximité de la laiterie, sur la route de Saint-Clémentin, appelée la croix de Saint-Louis. La tradition associe cette croix à la période des Guerres de Vendée, en mémoire du roi Louis XVI et d'une embuscade qui aurait eu lieu entre les troupes royalistes et républicaines, sans qu'il soit possible de l'affirmer.

La laiterie a été créée à côté de l'ancien hôtel Fradin par trois familles, en 1914 : les Vivon, Fouard



Croix de Saint-Louis à
Voultegon
Cliché HPB



Ci-contre, hôtel Fradin. Carte postale,
Coll. particulière.

Ci-dessous, l'ancienne laiterie Saint-Louis de
Voultegon, aujourd'hui.
Cliché HPB



¹¹ Chaque entreprise laitière se voit attribuer un code depuis 1954, afin d'identifier la provenance du fromage. La mention du code n'est pas obligatoire si figure sur l'étiquette le nom et la commune de fabrication.

et Thénard qui possédaient déjà celle de Riblaire à Saint-Varent et de Laubreçais à Clessé¹². On y fabriquait du beurre et également à partir de 1939 des camemberts avec le lait collecté par les laitiers dans les fermes environnantes. Le petit lait était écoulé dans la porcherie construite à l'arrière du bâtiment. Le 26 octobre 1923, un dépôt de marques de fromage est fait auprès de l'Office national de la propriété industrielle par la société Vivon et C^{ie} de Voultegon : « Camembert Surfin », « Fromagerie de la Vallée d'Argent », « Saint-Clémentin ».

En 1936, dix habitants de Voultegon travaillent à la laiterie au moment du recensement de population : huit sont simplement « employés de laiterie » ; un est « contrôleur de laiterie » et un autre « D. de laiterie », peut-être le directeur de l'établissement¹³. La plupart habite le quartier de la gare.

Au cours des années 1950, une centaine de salariés y travaillaient pour produire une tonne de beurre et environ 1 000 fromages par jour. En 1957, la laiterie est vendue à un groupe de producteurs qui la transforme en coopérative. Cette année-là, la production de beurre s'arrête et celle du fromage cesse en 1964. Son activité se réduit au collectage du lait pour d'autres laiteries avant de cesser son activité en 1973. Désaffectée, elle est rachetée par des particuliers et les bâtiments sont aujourd'hui en cours de rénovation¹⁴.

Pour clore ce parcours avec les laiteries et le fromage, il ne reste plus qu'à souhaiter la découverte d'un « château de Bressuire », un vin pour accompagner ce camembert bressuirais. Mais cela sera une autre histoire...

¹². <http://www.letyrosemiophile.com>

¹³ Arch. Dép. Deux-Sèvres, Recensement, 6M 401.

¹⁴ Tous mes remerciements à M. Jean-Luc Millet de Voultegon pour ses précieux renseignements complémentaires.



Coll. J. Ethieux



Coll. J. Ethieux

Annexe

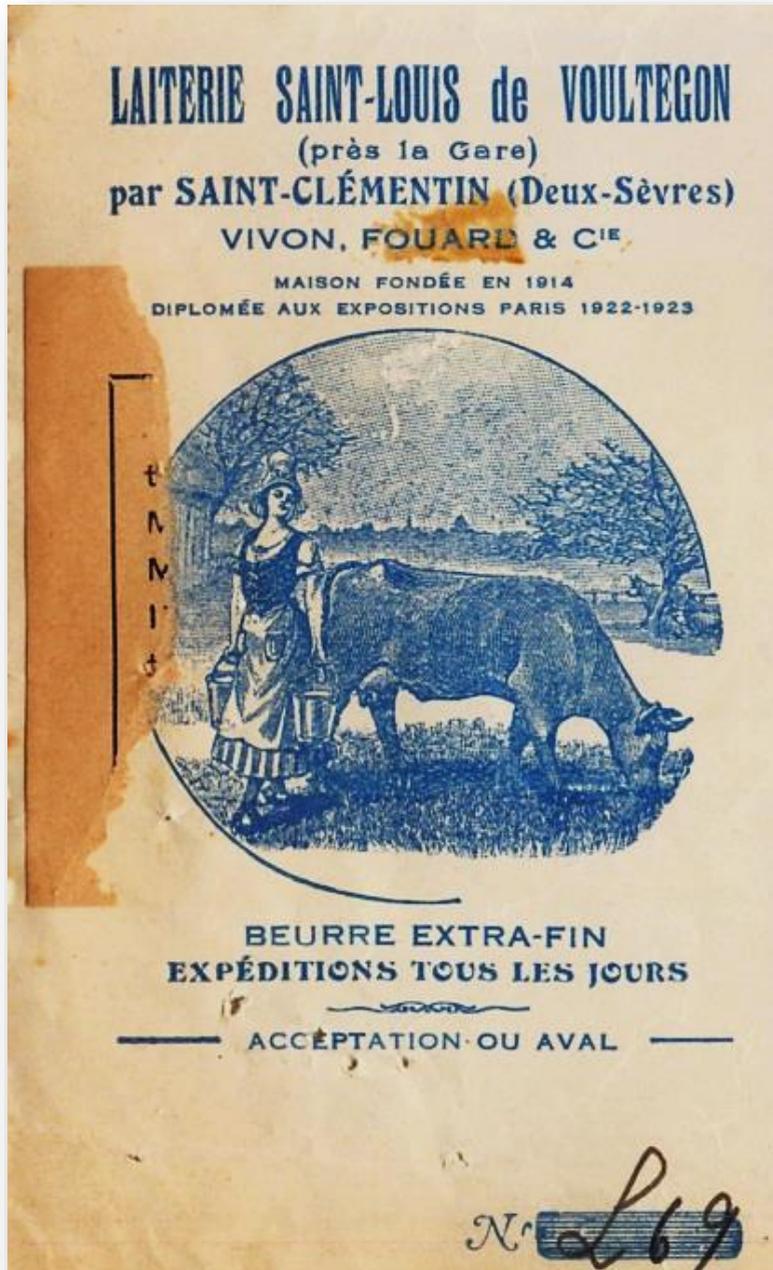
Étiquettes de la laiterie Saint-Louis de Voultegon (liste non exhaustive)

Nom du fromage	Lieu de fabrication	Pourcentage de matière grasse	Visuel de l'étiquette	Imprimerie
Camembert Le Saint-Louis	Voultegon	30%	Le roi Saint Louis	Nicolas - Niort
Camembert Le Saint-Louis	Voultegon	40%	Le roi Saint Louis	<i>Sans mention</i>
Camembert extra fin Voultegon	Poitou	40%	Blason + code 79 E	Dumas Niort
Camembert extra fin Voultegon	Poitou	40%	Blason + code 79-E	Garnaud Angoulême
Camembert extra fin Voultegon	Poitou	40%	Blason + timbre du syndicat et code 79-E	Dumas Niort
Camembert Extra fin Voultegon	Poitou	40%	Blason+ timbre du syndicat	Garnaud Angoulême
Camembert Le Saint-Louis	Poitou	40%	Blason + timbre du syndicat	Garnaud Angoulême
Le Saint-Louis	Deux-Sèvres	30%	Eglise Notre-Dame de Bressuire	Garnaud-Angoulême
Pur chèvre Voultegon ¹⁵	Deux-Sèvres	45%	Jeune fille accompagnée d'une chèvre et d'un chevreau + timbre du syndicat	Garnaud Angoulême
Camembert extra fin Rintintin ¹⁶	Poitou	40 %	Jeune garçon avec un berger allemand (chien, Rintintin) + code 79-E	Garnaud Angoulême
Coulommiers Rintintin	Poitou	30%	Jeune garçon avec un berger allemand (chien, Rintintin)+ code 79-E	Garnaud Angoulême
Le baby Saint-Louis Spécialité pasteurisée	Poitou	45 %	Pas de visuel code 79-E	<i>Sans mention</i>
12 étiquettes ¹⁷ auxquelles on peut rajouter les trois étiquettes du « Bressuirais » et vraisemblablement les deux étiquettes « Vallée de l'Argent ».				

¹⁵ Deux étiquettes avec un visuel identique, mais avec des mentions différentes existaient à Marnes pour un fromage « au lait de chèvre Bourry » et celui la « Fromagerie du moulin de Pelgeau » à Verrières dans la Vienne. <http://www.camembert-museum.com>

¹⁶ Rintintin : chien-acteur d'une célèbre série américain, diffusée en France à partir du 16 février 1958 sur RTF Télévision.

¹⁷ Tous mes remerciements à M. Serge Schéhadé pour ses renseignements et conseils. www.camembert-museum.com



Détail d'une lettre de change du 6 novembre 1959 au nom de la laiterie
 Saint-Louis de Voultegon
 Coll. Jacques Ethieux

