

Anne-Christine Ferrand

à l'initiative et avec le concours  
d'Odile et Jacques Rizand

## *De Dauphin à Forez Fourme*

Saint-Bonnet-le-Courreau

Itinéraire d'une fromagerie forézienne

1936 - 2001

*Cahier de Village de Forez*

Je remercie chaleureusement :

- Anne-Christine Ferrand, auteur de cette étude,
- Etienne de Banville, économiste, et Maurice Damon, ethnologue, pour leur contribution attentive à la relecture du texte,
- les membres de *Village de Forez* et les responsables du Centre Social de Montbrison, qui ont rendu possible la publication de l'ouvrage.

Jacques Rizand

*Cette publication était voulue de longue date par Odile et Jacques Rizand, qui ont fait appel aux compétences d'historienne d'Anne-Christine Ferrand. L'étude a été réalisée en 1998 ; de nombreux événements en ont retardé l'édition.*

*Elle est un hommage à Odile Rizand, décédée à l'automne 2005*

Est ici retracée l'histoire du développement de la fromagerie Dauphin, entreprise familiale des monts du Forez, largement impliquée dans la production de fourmes, avec le souci de replacer cette dynamique dans celle de la production laitière française et locale, tout comme dans la dynamique collective des Foréziens.

Nous allons suivre les étapes chronologiques du développement de la fromagerie Dauphin, au long des décennies et des appellations des sociétés concernées :

- Laiterie Dauphin, de 1936 à 1976,
- Joandel, de 1976 à 1989,
- Forez-Fourme, à partir de 1990.

# SOMMAIRE

## Introduction. Les héritages historiques

1. La vie rurale traditionnelle des hautes terres foréziennes 6
2. Le système fromager du haut Forez 8
3. L'organisation fromagère du haut Forez jusqu'en 1939 9

## Partie 1. La création et les premières années de la fromagerie Dauphin 1936 - 1945

1. Un contexte de mutations fortes 10
2. La création de la laiterie de Trécisse et ses débuts modestes 10
3. Les premiers résultats 12
4. Pendant la Seconde Guerre mondiale 12

## Partie 2. La fromagerie de Trécisse dans la révolution productiviste (1945-1975)

1. Adaptation industrielle de la fabrication fromagère 17
2. La laiterie et les conseils des syndicats 18
  - 1 - Vers plus de réglementation 18
  - 2 - Débats sur la surproduction de lait 19
  - 3 - L'administration ne fera pas la loi ! (ou la guerre des prix) 20
  - 4 - Le prix du lait : un sujet délicat 20
3. La laiterie Dauphin en chiffres (1946-1960) 21
  - 1 - Augmentation de la production laitière 21
  - 2 - La qualité du lait 22
  - 3 - Les accidents de parcours 23
4. L'entreprise Dauphin : « une véritable clinique du lait » 23
5. Circuits et défis commerciaux 24
  - 1 - Circuits commerciaux
  - 2 - Elargissement du circuit commercial
6. Les contraintes internes 26
  - 1 - Trouver de nouveaux débouchés pour les produits laitiers 26

2 - Evolution défavorable des habitudes alimentaires	26
3 - La publicité pour les produits laitiers et contre la margarine	27
7. Les contraintes externes	28
1 - Une concurrence rude	28
2 - Evénements	29
3 - Le Pool Vert	30

### Partie 3. La société Dauphin-Joandel, de l'indépendance à la fusion 1976-1989

1. 1976, année de tous les défis
2. Les meilleures années ?
3. La production Dauphin-Joandel 1977-1989 en chiffres  
    S'adapter à l'évolution de la consommation
4. La recherche de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)
5. L'âpreté des problèmes commerciaux
  - 1 - Un marché qui stagne
  - 2 - L'aventure de Giproforez
  - 3 - Aperçu de la politique de communication externe en 1998
6. La qualité du lait
  - 1 - Du côté des producteurs
  - 2 - Interview

### Partie 4. La fusion dans Forez Fourme (1990) et le démarrage de la nouvelle société

1. Le regroupement des fromageries
2. Du côté des producteurs de lait
  - 1 - Des initiatives
  - 2 - Le poing levé vers Bruxelles et les politiques
3. Diversification et publicité

### Conclusion

### Références bibliographiques

# INTRODUCTION : LES HERITAGES HISTORIQUES

En Forez, la montagne est présente partout.

En effet, nul endroit du département d'où on ne l'aperçoit en levant les yeux. De la plaine, on observe tout l'étagement d'un pays : au milieu du vert des prés et du brun des pièces de terre, les villages et les hameaux ornent de-ci de-là les croupes qui s'offrent au jeu de la lumière. Sur la rive gauche de la Loire, les monts du Forez s'étendent et impriment sur les cartes la limite avec l'Auvergne. D'une vallée à l'autre, d'un col à l'autre, du vert sombre au bleu marine, la longue échine des hautes Chaumes s'étire. Région de moyenne montagne, composée de plateaux où alternent forêts, cultures et prairies, le haut Forez a vécu jusqu'au siècle dernier au rythme des activités se rattachant au milieu naturel.

Ce parcours sur les « balcons du Forez » n'est pas seulement prétexte à découvrir une région, mais l'occasion de faire renaître des liens. Des liens ineffables, tissés au fil du temps, comme en témoigne la croûte orangée et sèche de la fourme que l'on effleure d'un regard gourmand dans les caves d'affinages du groupe Forez Fourme.

FOREZ FOURME : à lui seul, le nom évoque la tradition fromagère attachée à un terroir montagnard, terre d'élection des poètes mais aussi de la dure réalité du monde paysan. Car si celui-ci est traversé par de nombreuses interrogations, c'est parce que les repères qui avaient guidé son développement depuis le début des années soixante se sont effacés. Aujourd'hui, comme le souligne à juste titre Daniel Ricard (1984), « faute de perspectives claires, entraînés dans le tourbillon du contexte économique, confrontés à la crise profonde du monde rural dont ils restent les principaux acteurs, les agriculteurs sont en plein désarroi ». L'activité fromagère du haut Forez, déployée de manière industrielle par l'entreprise Dauphin depuis 1936 puis Forez Fourme, est profondément influencée par le poids des héritages historiques. Elle est à la fois le moteur et le témoin d'une activité artisanale qui a subi en matière d'équilibres économiques et sociaux locaux des transformations radicales. L'état de surproduction structurelle en Europe, la mondialisation des échanges, la mise en place des quotas laitiers, l'effondrement du bloc communiste, la réforme de la politique agricole commune, les négociations au sein de l'OMC, la désertification des campagnes sont autant de sujets d'actualité qui sont venus petit à petit aggraver le malaise au sein des professions agricoles et qui ont obligé Forez Fourme à s'adapter.

Alors quel avenir pour les produits laitiers, principale activité agricole des monts du Forez ? Quelles voies de valorisation ? Quels sont les atouts du système laitier local et du groupe Forez Fourme ? Les siècles qui passent tantôt suscitent l'enthousiasme et le progrès, tantôt mettent à rude épreuve les certitudes. Ce temps-là instruit aux hommes quelques traits de sagesse fondamentaux : il faut savoir tirer parti de toute chose, de toute situation. Les périodes d'incertitude et de remise en cause sont aussi les plus propices aux réflexions nouvelles, aux idées novatrices, à l'inventivité et à la définition de nouvelles stratégies.

Reprenons la chronologie en commençant par examiner le legs du passé des monts du Forez.

## 1. LA VIE RURALE TRADITIONNELLE DES HAUTES TERRES FOREZIENNES

Saint-Bonnet-le-Courreau, village d'élection de l'entreprise Forez Fourme, est situé sur le versant oriental des monts du Forez. La pente n'est pas régulière, avec un relief de collines, appelées aussi « montagnes », alternant avec des replats propices à l'implantation humaine. A partir de 800 mètres d'altitude commence un paysage adouci : des petits bassins, séparés par des cloisons, reliés entre eux par des gorges, telles les vallées du Vizézy et du Lignon, forment des replats disposés en étroits gradins. C'est le domaine des fermes de taille modeste, le plus souvent rassemblées en hameaux plantés au milieu des prairies et des champs cultivés. A partir de 1 000 mètres d'altitude, le paysage change. La forêt montagnarde enserme les hautes Chaumes présentes à partir de 1 200 m. La pente des versants forestiers est beaucoup plus raide, avec parfois des vallées profondément encaissées, telle la vallée du ruisseau de Pierre Brune dans la forêt de Chorsin. Enfin, plus haut encore, culminant à Pierre-sur-Haute (1 634 m), les croupes aux formes lourdes et la succession de cuvettes des hautes Chaumes forment le royaume des vents violents, des congères et des neiges tardives. On y relève près de deux cent quatre-vingt-quinze jours de gel par an et une température moyenne de 16° C. Comme il est souvent dit par tradition dans la région, c'est un « pauvre pays, bout du pain, pays perdu ». Le climat y est rude, froid et humide en hiver. Les routes sont peu nombreuses, les chemins malaisés... Tout concourt encore de nos jours à en faire une de ces régions montagnardes en voie d'abandon. Mais c'est aussi un paysage magnifique, aux amples horizons calmes, une vaste pelouse piquetée de gentiane dorée, d'euphorbe, d'arnica, de lys martagon qui attirent les amateurs de randonnées pédestres.

Sur plus de 10 000 hectares s'étend ce pays silencieux de lande et de tourbières où la présence humaine se remarque par les rares maisons à demi enterrées : les jasseries. C'est de ce paysage et de sa tradition pastorale qu'est née la fabrication de la fourme. En effet, outre les activités liées au bois, la tradition fromagère est un autre acquis de longue date, liée à une pratique pastorale ancienne mentionnée pour la première fois dans les écrits au XII<sup>e</sup> siècle mais qui remonte probablement bien avant. A cette époque, les seigneurs ou d'autres détenteurs de droits éminents ont toujours cédé sans trop de réticence, sous forme d'abénévis, des droits sur les hautes terres dont la possession n'apportait guère de profit. Aussi, la propriété paysanne n'a-t-elle eu aucun mal à s'établir sur les hautes Chaumes, sous deux formes principales : la propriété collective du « village » et la copropriété entre personnes. L'usage strictement réglementé visait à limiter le nombre de bêtes autorisées à estiver. La traite du troupeau, les soins, la confection du fromage restaient des opérations individuelles.

La première mention écrite de la fourme date du XIV<sup>e</sup> siècle. Le mot fourme vient du grec *formos* puis du latin *forma* qui signifie forme, récipient qui sert à contenir le caillé. On dit parfois que Jules César en découvrit la saveur lorsqu'il fit passer ses légions par les monts du Forez pour attaquer Vercingétorix à Gergovie. La fourme inspira même les ateliers de sculpteurs du Moyen Âge puisqu'on la rencontre volontiers façonnée dans la pierre sur les modillons des églises de Sauvain et de La Chaulme, preuve qu'elle était déjà jadis un produit local fort prisé. Jusqu'au début du XX<sup>e</sup> siècle, sa fabrication se faisait presque exclusivement dans le cadre de la maison familiale, dite loge, installation pastorale des hautes Chaumes dont les fromageries actuelles se sont en partie inspirées afin de rester fidèles aux modes de fabrication d'origine.

L'exploitation pastorale individuelle a été longtemps matérialisée par la loge (plusieurs loges rassemblées formaient donc une « jasserie », ou aussi un "jas", assimilable au hameau). Construites en groupe et alignées le long d'un béal (fossé), les loges en granit, au toit à faible pente et au mur le plus exposé aux intempéries presque enterré, ont abrité l'activité pastorale d'été

et la production fromagère artisanale. Elles étaient seulement occupées pendant la période d'estive. Au début du mois de juin, l'épouse, sa fille aînée souvent, parfois une vachère montaient à la jasserie, accompagnées également du « vacher ». Ce petit monde faisait un bref déplacement de cinq à dix kilomètres qui permettait de gagner 600 à 800 mètres en altitude. C'est alors que commençait une vie assez monotone, ponctuée par la traite, la fabrication du beurre et du fromage, l'entretien du petit potager tout proche et divers menus travaux manuels : cueillette des champignons, de l'arnica, confection de chapelets, broderie. Le trait essentiel de la vie d'estive était l'isolement. Surtout, le travail de la jasserie incombait aux femmes tandis que les hommes restaient au village d'en bas afin d'assurer la continuité de la ferme. On parlait, en ce temps-là, d'une vie laborieuse, dure, autarcique, qui inspirait l'humilité. A ce sujet, la statue de Florentine Fontane témoigne d'un mode de vie simple mais révolu. Cependant, son immense silhouette taillée dans le bois et qui trône à l'entrée de l'unité de production Forez Fourme à Sauvain, est là pour démontrer que, sans doute, la force d'un terroir est forgée par le caractère de ceux qui le peuplent. Ainsi, Florentine résume-t-elle, personnalise-t-elle, la tradition laitière des monts du Forez, sage héritage historique qu'elle nous a transmis, à nous, contemporains du début du millénaire. La nostalgie n'est pas de mise, mais savoir d'où l'on vient est indispensable à qui veut épanouir et affirmer sa personnalité. Et c'est l'actuelle quête forézienne. Une identité régionale qui s'affirme, c'est un support supplémentaire à la caractérisation d'un produit, une aide à la reconnaissance d'une spécificité. Conscients de cela, les laiteries des montagnes du Soir semblent avoir assimilé cet atout assez tôt.

## **2. LE SYSTEME FROMAGER DU HAUT FOREZ**

La fourme appartient à l'origine à un système fromager individuel (production en loge), ce qui impliquait dès le début la fabrication d'un fromage de format assez réduit, en accord avec la taille des exploitations. L'évolution historique qui a conduit à un système fromager dit de « petite montagne » est complexe. D'abord, notons que la montagne forézienne a été jusqu'au XVIII<sup>e</sup> siècle plus peuplée que la plaine trop marécageuse et insalubre pour pouvoir accueillir les cultures vivrières. Ainsi, pendant longtemps, la montagne a nourri les « basses terres », écoulant ses denrées sur les foires locales de Montbrison, Saint-Bonnet-le-Château pour ne citer que les plus importantes à l'époque médiévale. La vitalité de gros bourgs jusqu'au siècle dernier, tels que Gumières, Sauvain, Saint-Bonnet-le-Courreau, Chalmazel, Saint-Georges-en-Couzan, atteste d'une présence humaine nombreuse et active. De plus, les exploitations agricoles étaient relativement libres des contraintes seigneuriales par ailleurs pesantes car, au cours des siècles, les propriétaires aristocratiques locaux n'avaient manifesté qu'un faible engouement pour ces terres marginales et de faible rapport. La bourgeoisie locale, de son côté, était peu active, plutôt tournée vers le négoce du bois et de la laine, et donc faiblement impliquée dans une agriculture aux profits trop faibles. A la Révolution, les propriétés aristocratiques seront démantelées et redistribuées au profit des villages et des communautés proches. Au XIX<sup>e</sup> siècle, la pression démographique fut telle qu'elle conduisit à un partage de ces terres devenues communes, accentuant ainsi la mise en place de propriétés individuelles très morcelées. En 1886, la population de Saint-Bonnet-le-Courreau atteignit son niveau maximum de 2 000 habitants pour retomber à 1 737 en 1911. La population était dispersée dans les hameaux aux altitudes inférieures à 1 100 m, c'est-à-dire au-dessous de l'étage forestier et au cœur des paysages de prés et de champs labourables. La culture des terres représentait, au début du XIX<sup>e</sup> siècle, 38 % des surfaces (1 890 ha), l'élevage occupait près de 30 % des superficies. 33 % des exploitations



étaient de surfaces comprises entre 1 et 5 hectares, 29 % des propriétés faisaient moins d'un hectare. D'un autre côté, 1,4 % des propriétaires déclarèrent sur le cadastre napoléonien une propriété supérieure à 50 hectares. Peu de familles paysannes vivaient décemment sur leur petite propriété et on devait louer la force de ses bras ailleurs, soit chez les gros propriétaires de montagne, soit en ville comme ouvrier ou domestique.

Cependant, la situation évolue. Ainsi, à la veille de la Grande Guerre, le paysage agricole a quelque peu changé. De plus en plus d'habitants de Saint-Bonnet-le-Courreau se sont lancés dans l'élevage. La superficie des prés et pâtures a augmenté de 8,5 % par rapport à 1836 tandis que la polyculture traditionnelle recule. Cette courte incursion dans le passé montre à l'évidence la modification du paysage des communes de montagne au début du XX<sup>e</sup> siècle. Le monde paysan préfère désormais se tourner vers des produits plus spéculatifs. L'élevage bovin et la production laitière sont de plus en plus privilégiés. Les troupeaux restent encore, en général, modestes (de 4 à 10 vaches), le lait étant utilisé d'abord en autoconsommation, puis pour la fabrication du beurre et du fromage.

Ainsi, jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle, la vie rurale traditionnelle s'est reposée sur un système agricole fermé. Les communes du haut Forez disposaient d'un vaste patrimoine herbager, pâtures et pelouses des chaumes au-delà de la forêt. Ces immenses ressources fourragères locales ont dynamisé la présence bovine en montagne. A partir des pelouses, les paysans ont pu développer des systèmes agricoles performants, basés sur une « nourriture à la bonne herbe », orientés vers la fabrication de produits finis tels que le beurre et la fourme.

### **3. L'ORGANISATION FROMAGERE DU HAUT FOREZ JUSQU'EN 1939**

Pendant longtemps, les produits laitiers n'ont été consommés que localement. La production laitière du haut Forez trouvait naturellement un débouché sur les agglomérations avoisinantes de Saint-Etienne et de Lyon dont la présence agissait comme un stimulant. Le négoce des produits laitiers pouvait aller loin, à la seule condition qu'il fût animé par des négociants performants. Mais en ce temps-là encore, les choses étaient moins compliquées qu'aujourd'hui. A partir du XIX<sup>e</sup> siècle, le négoce des fromages, en France, devient actif. Tout comme le reste du territoire, la montagne devait entrer dans le processus général de développement lié aux révolutions industrielles, agricoles et commerciales. Le chemin de fer apparaît, révolutionne les habitudes de déplacement : en cette matière, le département de la Loire est bien placé avec la toute première ligne de chemin de fer en France. La rapidité du développement du réseau est extraordinaire. Quelle aubaine pour le négoce ! Aller plus vite, plus loin... Mais c'est également pour les campagnes le début de l'exode rural qui essaima des millions de montagnards sur le chemin des villes et des usines. Les campagnards foréziens devenus ouvriers citadins dans le bassin stéphanois garderont un temps leurs habitudes alimentaires, ce qui étendra les aires de consommation des produits dits « locaux ».

Apportons toutefois quelques nuances. Même dans un climat d'euphorie et de course à la modernisation au début du siècle, la commercialisation des produits laitiers n'était pas sans difficultés. Tout d'abord, le paysan n'était que rarement un commerçant. Il savait fabriquer mais préférait habituellement s'en remettre à un *coquetier*. En Forez, il y eut trop de marchands de fourmes, ce qui eut pour effet immédiat d'affaiblir les moyens techniques, humains et financiers des petites sociétés familiales de négoce. Le dynamisme interne au système laitier faisait encore

faute. Ensuite, de multiples imperfections grippaient souvent la machine commerciale : qualité moyenne et inégale du produit, absence de chaîne du froid, irrégularité saisonnière des apports en lait. L'irrégularité des stocks provoquait un dérèglement de l'approvisionnement des circuits de distribution. Bref, la demande était tributaire de l'offre, ce qui explique que la fourme soit restée un de ces fromages de montagne souvent d'audience régionale. Les mouvements de population vers les bassins industriels, tout au long du XIX<sup>e</sup> siècle, élargiront quelque peu l'aire de diffusion du fromage forézien. Fortuitement, au hasard de pérégrinations des uns et des autres, on entend parler de fourme et de Côtes du Forez servis sur quelques tables parisiennes.

Cependant, petit à petit, la montagne forézienne suit l'évolution économique générale de la France. Même si l'on parle volontiers de la mentalité récalcitrante et méfiante des hautes terres, quelques agriculteurs avisés, fins observateurs et soucieux d'évoluer professionnellement et financièrement, vont saisir au début du XX<sup>e</sup> siècle<sup>1</sup> les opportunités qui s'offrent à eux. Dès lors commence un long processus d'intégration des tâches laitières sur une échelle inconnue jusqu'alors<sup>2</sup>.

C'est dans le contexte de cette ample et longue évolution que va prendre place la création de la laiterie<sup>3</sup> Dauphin.

---

<sup>1</sup> Pour plus de détails concernant une fromagerie au début du XX<sup>e</sup> siècle, voir de Banville, 2005.

<sup>2</sup> Damon (1971, 2004) dresse dans sa thèse de sociologie rurale un tableau très précis du fonctionnement des jasseries au moment où il va quasiment disparaître.

<sup>3</sup> Tout au long du siècle et encore aujourd'hui, il est très habituellement fait usage du mot laiterie pour désigner une fromagerie "industrielle".

## **PARTIE 1**

# **LA CREATION ET LES PREMIERES ANNEES DE LA LAITERIE DAUPHIN (1936 –1945)**

## **1. UN CONTEXTE DE MUTATIONS FORTES**

La tradition pastorale forézienne et l'usage des estives, que nous venons d'analyser, avec l'appropriation collective des pâturages accompagnée des opérations individuelles qu'étaient la traite, les soins, la confection du fromage, a eu à affronter les premiers signes d'un déclin économique de 1850 à 1890, suivi des grandes dépressions liées à la Grande Guerre. On ne saurait trop souligner l'effort humain démesuré que la guerre a exigé de la population rurale, jetant au combat des milliers d'hommes, imposant aux femmes un labeur acharné pour garder la terre à la culture et conserver le bétail malgré les réquisitions. Outre les phases d'un contexte économique et démographique dégradé, des tendances lourdes ont affecté les anciennes techniques d'exploitation agricole et de fabrication des fromages.

La rudesse des conditions de vie et de travail pour une rentabilité effectivement moindre vont peu à peu démotiver les quatre ou cinq personnes qui vivaient en estive familiale. En dépit d'une main-d'œuvre largement familiale, le dynamisme du haut Forez est touché. Dès la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, le système traditionnel ne résiste pas à l'augmentation des coûts de la main-d'œuvre tandis que l'exode rural libère sensiblement les terres d'une pression démographique trop importante depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle.

Il s'opère alors une déprise agricole car le paysan préfère se tourner peu à peu vers les terres de vallée ; l'estive glisse peu à peu vers le statut d'espace marginalisé. De plus, les excès de fumure organique, mal répartis, ajoutés aux écarts de pluviosité d'une année à l'autre, avaient fini de dégrader les fumées, ces terrains engraisés situés en contrebas des jasseries. Les graminées (dactyle, crételle, féтуque), le trèfle blanc, le méon (qui, dit-on, parfume le lait) ont été envahis par des plantes peu ou pas consommées : nard, féтуque ovine, millepertuis, gentiane, etc. Les pâturages ont vite été recouverts, en grande partie, par la calune (sorte de bruyère) et la lande s'est étendue.

La rentabilité de la transformation fromagère avait fortement reculé : c'est ainsi que la fourme, à raison de 2,3 kg de fromage pour 25 litres de lait, va être considérée, en 1952, comme étant un produit brut insuffisant, de telle sorte qu'il est alors estimé préférable de se tourner vers l'élevage d'autant plus que le cours du fromage ne progressait que faiblement. La situation était donc appelée à évoluer.

## **2. LA CREATION DE LA LAITERIE DE TRECISSE ET SES DEBUTS MODESTES**

Dans l'entre-deux-guerres, des laitiers privés se mirent à organiser des tournées de ramassage dans les villages d'en bas. Une charrette et un cheval faisaient l'affaire, mais, avec la lenteur du

déplacement et la dispersion des hameaux, ce travail prenait beaucoup de temps. Seulement, à partir de cette initiative, tout était en train de se liguer contre l'ancienne économie fromagère traditionnelle, au point que celle-ci, fortement affaiblie dans les années trente, avait ouvert une opportunité à des paysans entreprenants. Ainsi, le couple Jean-Baptiste Dauphin et Séraphine Rizand fonda en 1936 la laiterie Dauphin<sup>4</sup> au lieu-dit « Trécisse » dans la commune de Saint-Bonnet-le-Courreau. Des liens familiaux, par Séraphine, assuraient des rapports avec une autre fromagerie sise au Pont-de-la-Pierre sur la même commune.

La création et le développement de la laiterie opérèrent dès lors une évolution déterminante dans le système de transformation fromagère du haut Forez. La collecte du lait et la fabrication de la fourme devront bientôt se déployer sur une échelle très élargie. L'idée forte de la nouvelle laiterie Dauphin est de concentrer en son sein la transformation fromagère, l'affinage et la commercialisation. Elle pourra donc désormais adapter les fabrications aux exigences du marché, par l'intermédiaire de ses fromagers salariés.

### Jean-Baptiste Dauphin (1896-1975) et Séraphine Rizand (1900-1999)

Lui était issu d'une famille de meuniers, elle - sa voisine - d'une famille pour laquelle le lait n'avait presque plus de secret. Le père de Séraphine, Jean-Baptiste Rizand, avait créé sa propre laiterie en 1906 à Chalmazel, pour transférer ensuite ses activités, en 1913, au Pont-de-la-Pierre à Saint-Bonnet-le-Courreau. A sa mort, Séraphine lui succède, laissant la place, en 1934, à son frère Jules devenu majeur. Avec sa part de l'héritage, ayant épousé Jean-Baptiste Dauphin, elle achète « chez le Merle », un ancien café situé à Trécisse, également à Saint-Bonnet-le-Courreau. Le couple construit un bâtiment pour la fabrication ; les caves à vin deviennent caves à fromage : c'est la création de la laiterie Dauphin-Rizand. Séraphine, qui avait apporté l'essentiel des moyens financiers, tenait beaucoup à la mention de son propre nom de famille, ainsi qu'en témoignent, par exemple, les bidons de ramassage du lait qui sont marqués aux deux initiales : D. R. Elle a laissé le souvenir d'une femme volontaire et travailleuse, effectuant elle-même, au début, les tournées en voiture à cheval. D'une femme de caractère, également, qui dirigeait le personnel comme on le faisait à la tête d'une ferme. Les ouvriers, appartenant à la maison - « les hommes », disait-elle -, étaient appelés régulièrement à effectuer d'autres tâches que celles de laiterie : travailler au jardin, bâtir ou aménager des bâtiments, s'occuper des cochons... Certains avaient leur logement sur place. Ils avaient la possibilité d'aller à la messe et de ne pas travailler pour assister aux offices de la semaine sainte. Jusqu'aux dernières années, on prenait le casse-croûte, chaque matin, dans la cuisine, avec Séraphine, qui « payait » le fromage, le vin et le beurre, et quelquefois le lard. On dit même que certains ont « pris des kilos » lors de leur séjour à la laiterie.

Jean-Baptiste et Séraphine : deux caractères différents mais complémentaires se sont joints pour construire une vie vouée au travail bien fait, dans le souci essentiel de porter la fourme à un niveau constant d'excellence.

Cependant, les débuts de la laiterie sont modestes, comme tout projet en phase de démarrage. Tout se passe au domicile familial du couple Dauphin, dans un espace exigü. En 1936, année de démarrage des activités, le matériel est limité au strict nécessaire : une cuve pour réchauffer le lait au bain-marie, une chaudière à cornet gourmande en bois fins, du menu matériel d'égouttage également en bois, de moulage et de piquage. L'affinage du fromage se fait dans la cave de la maison, bouclant un circuit de production tenant dans à peine 100 m<sup>2</sup>. Seule coquetterie : une

<sup>4</sup> La laiterie s'est appelée, à la création et jusqu'en 1955, Dauphin-Rizand, puis, de 1955 à 1974, Joandel.

camionnette bâchée permettait désormais de diminuer le temps de la tournée de ramassage effectuée tous les deux jours, d'abord de ferme en ferme, puis de hameau en hameau. Un gain de temps considérable. L'abondance relative de l'argent dans les campagnes accrue par la montée des prix agricoles au lendemain de 1918 a pu faire penser aux citadins – et même à l'administration – que les agriculteurs étaient devenus les nouveaux riches de l'époque. La réalité est plus nuancée : l'endettement des paysans est effectif dans beaucoup de cas. Jean-Baptiste et Séraphine gèrent le ménage avec beaucoup de précautions. Leurs dépenses personnelles, en 1936, représentent à peine 10 % de leur revenu annuel. L'humilité et la débrouille sont de rigueur. Trois jardins fournissent les légumes nécessaires à la consommation du ménage. On élève également quelques porcs pour avoir de la viande. De fait, hormis le pain et quelques petites fournitures, on achète peu à l'extérieur. La ligne de gestion des Dauphin reste simple : ne pas dépenser plus qu'il n'en faut, ne pas se perdre en futilités et rester rigoureux. Certes, comme tout paysan de l'époque, la famille Dauphin améliore son bien-être, varie et enrichit sa nourriture. Quelques meubles sont achetés, mais l'essentiel est consacré à l'investissement, à l'étoffement du matériel pour assurer la pérennité de l'entreprise.

### **3. LES PREMIERS RESULTATS**

Le bilan de la première année complète d'exploitation (1939), faite d'un travail réclamant la force des bras et des journées de 14 heures, voire plus, est le suivant : avec les 132 000 litres de lait collectés, la fromagerie Dauphin a vendu<sup>5</sup> 4 859 fourmes et 1 638 kg de beurre.

Les plus fortes ventes s'étaient effectuées en mars, avril puis d'août à fin décembre. Ce résultat témoigne d'une consommation fromagère accrue en hiver, surtout à l'approche des fêtes. Le beurre s'écoulait plus au détail, en mottes de 0,5 à 1 kg, exceptionnellement en lots de 15 à 30 kg pour les grossistes. Quant à la clientèle, elle était plutôt régionale, avec un fort débouché commercial sur le Montbrisonnais et le Stéphanois, marchés hebdomadaires et halles jouant l'effet de vecteurs naturels et obligés des produits régionaux. Sur le plan commercial, la faible fréquence des déplacements de Jean-Baptiste Dauphin hors de Saint-Bonnet-le-Courreau laisse penser que la majorité des clients se déplaçaient eux-mêmes pour acheter les produits. Au plus, l'entreprise Dauphin disposait d'un représentant commercial sur Saint-Etienne, payé à la commission. D'ailleurs, cette clientèle, petite ou grosse, semblait facile à contenter. « Acheter du premier ou du second choix en fourme » laissait le client libre de ses appréciations et de ses décisions. Surtout, les relations avec les fournisseurs de lait étaient privilégiées. Rien de tel que la tournée de lait pour créer des liens de confiance et d'amitié. Bref, en 1937, tout avait bien commencé. C'était sans compter les sombres desseins politiques d'une Allemagne avide de grandeur, et qui semblait vouloir jeter son dévolu sur toute l'Europe...

### **4. PENDANT LA SECONDE GUERRE MONDIALE**

Jean-Baptiste Dauphin fut mobilisé pour la seconde fois de mars à juillet 1940. De service à Feurs, puis muté en Lozère jusqu'en juillet 1940 pour retraite des troupes derrière la nouvelle ligne de

---

<sup>5</sup> En raison d'une durée de 5 à 6 mois pour l'affinage des fourmes, il y a un sensible décalage entre production et vente ; la constitution et le financement de ce stock initial représentent des difficultés importantes pour toute laiterie qui se crée.

démarcation, il ne put suivre les affaires de manière continue. Ferdinand Goutte, l'ouvrier suppléant, était lui aussi mobilisé du début de la guerre jusqu'à l'armistice. De 1938 à 1945, la laiterie Dauphin accusa un ralentissement de ses activités. Le ramassage du lait se faisait de plus en plus difficile, les paysans vendant leurs produits laitiers aux citadins opprimés. A cette époque de grande débrouille, la campagne était devenue le garde-manger salvateur d'une population soumise aux tickets de rationnement alimentaire. Aiguisé par le manque de denrées, le citadin, parfois, poussait même ses efforts jusqu'à la fabrication du beurre et du fromage à son propre domicile, ceci afin d'éviter de payer le prix fort au marché noir. La Résistance puisait également, lors de passages discrets, dans ces victuailles nécessaires. Denise Joandel, fille unique de Séraphine et de Jean-Baptiste, se souvient bien de cette époque : « Les résistants ont toujours été corrects envers nous. Ils payaient toujours, même avec plus ou moins de retard, les produits qu'ils venaient chercher à Trécisse. Ils n'étaient pas les seuls, car les officiers allemands basés à Montbrison appréciaient aussi notre fromage et se déplaçaient à Saint-Bonnet-le-Courreau ». La situation était dangereuse. Des troupes de maquisards circulaient ponctuellement sur les plateaux isolés des hautes Chaumes. La discrétion était le mot d'ordre dans une ambiance générale de suspicion et de dénonciations. De plus, les hivers 1940-41 et 1941-42 n'arrangèrent pas la situation : les chutes de neige furent si abondantes que le ramassage du lait fut interrompu pendant trois mois. Certains récits de tunnels creusés dans la neige pour pouvoir passer de maison en maison attestent de cette rigueur du climat qui, vue de notre époque marquée par le réchauffement planétaire, nous paraît comme étant exceptionnelle.

Mais pendant la guerre, il est un phénomène autrement plus choquant : l'attitude générale des paysans accusés d'indiscipline générale. L'alerte est donnée par le Syndicat de défense de la fourme des monts du Forez, en 1942 : « Considérant (...) que tout producteur livrant son lait en nature à une entreprise pendant la période 1938-1939 était tenu de continuer ou de reprendre ses livraisons de produits laitiers sous cette forme n'a jamais pu être obtenue, le Syndicat élève un blâme à l'indiscipline des producteurs et regrette que les pouvoirs publics soient impuissants à faire observer les règlements qu'ils établissent. Le Syndicat fait remarquer que l'indiscipline de certains producteurs risque d'entraîner l'anarchie générale ». Le problème est simple à comprendre. Au début, tous les membres du Syndicat n'avaient pas hésité à verser la cotisation de 0,05 F par litre : cette dépense supplémentaire n'eut pour eux aucun effet néfaste. Cependant, peu à peu, les producteurs se désolidarisèrent du Syndicat prétextant une aggravation des frais d'exploitation et l'augmentation du déficit dans leur exercice annuel. En réalité, beaucoup de producteurs de lait étaient tentés de vendre eux-mêmes des produits finis malgré la prohibition de cette activité. En effet, depuis la fin des années trente, la fabrication de la fourme était devenue en principe plus réglementée. L'octroi d'un label par la Société d'amélioration des produits laitiers du Massif de Pierre-sur-Haute, devait donner une garantie de bonne fabrication. Pendant la guerre, ce label servit d'arme pour protéger les industriels laitiers de la vente directe à la ferme de produits laitiers finis. En 1942, le ton monta : « Seuls ont le droit de manger ceux qui peuvent se déplacer ! » Le Syndicat reconnaissait en même temps que le producteur n'avait pas intérêt à vendre son lait à la taxe alors qu'il pouvait en tirer bien davantage en fabriquant du beurre et du fromage qu'il vendait aux gens de passage à des prix dépassant de beaucoup les prix taxés officiels. Il implora les pouvoirs publics de réagir. Mais ceux-ci avaient sans doute d'autres chats à fouetter : la France de Pétain avait obligation de collaborer avec l'Allemagne. La laiterie de Trécisse, tout comme les autres de la région, souffrit d'un manque à gagner terrible. Il ne restait plus qu'à attendre des jours meilleurs.

Lorsque cette terrible guerre s'acheva, bien des choses semblaient alors avoir changé, de façon irrémédiable. Car si la Seconde Guerre mondiale provoqua une réelle désorganisation des

activités économiques, et si elle fut fatale à bien des entreprises, elle marqua une période de transition fondamentale, charnière entre un monde agricole routinier, peu rénové et les débuts du modernisme. Les premières années de l'immédiat après-guerre furent marquées par la mobilisation des ressources et des énergies afin de remettre en place l'infrastructure économique du pays. Mais les nouvelles privations furent mal acceptées. Le monde agricole répondit par des revendications et par des pressions répétées sur le gouvernement.



1



2



3



4

**1 - Jean-Baptiste Dauphin, Séraphine Rizand  
et leur fille Denise**

**2 - Séraphine près de la camionnette : la tournée  
de ramassage**

**3 - Jean-Marie Joandel et Denise**

**4 - La cave du Roure**

# LAITERIE DES MONTS DU FOREZ

Beurre Laitier 1<sup>er</sup> Choix  
Spécialité de Fourmes Bleues

## DAUPHIN-RIZAND

à Trécisse - SAINT-BONNET-LE-COUREAU (Loire)

R. C. Montbrison 2588 § 2



Doit M<sup>onsieur</sup>

le

31 Janv

1947

Lettre à en-tête

Mois de Janvier 1937 Fevrier

	Charazal	Moulin	Boyrat	Fournier	Valéry	Roche	Quittelaine	Grosrat	Bocheux	Griot	Rigaud	Dauphin
2	3/4											
1		6	7 s	17 s	8	7 s	19 s		14	6 s	12	9
2		6	6	19 s	6	10	20		12	6 s	11	7 s
3									9	7	11	8
4		7	8 s	20	10	16	32		8 s	5 s	11 s	8
5	15	5	7	14 s	10	9 s	20		9	6	11	8 s
6	18	4 s	5 s	21	7 s	7 s	20		10	6	11	8
7	18 s	3	5	20	6 s	7 s	20		8 s	5	9 s	8
8	17	4	5	22	6 s 0	8 s	20	15 s	10 s	4 s	11	8 s
9	16 s	2 s	6 s	21 s	6 s	8	20	14	8 s	4 s	10	7
10	16 s							14 s	9	4	10 s	7 s
11	17 s	1 s	9	24 s	12 s	18	27 s	14	8	9	10	7 s
12	17 s	2 s	7	20	7	8	18 s	14	10		9 s	8
13	18	2	5 s	17	7	8 s	19	14 s	10	4 s	10	7
14	18	3	6	20	6 s	9 s	18 s	12	11		10	
15	18	2	5	21	5 s	12	20	14 s	7 s	7	10	14 s
16	15	1 s	6 s	23	7	10	24	15	9 s		10 s	7 s
17				12	6 s	12	23	15	8 s	6	10 s	6 s
18	17 s	3	10 s	26	7 s	13	23 s	15	9 s	2 s	10	5 s

Collecte de lait  
(janvier 1937)



Année 1938				Année 1939			
	Lait	Beurre	Fromage	Lait	Lait	Beurre	Fromage
Janvier	12.631 <sup>l.</sup>	126 <sup>k.</sup> 300	985 <sup>k.</sup> 200	Janvier	14.971 <sup>l.</sup>	149 <sup>k.</sup> 700	1167 <sup>k.</sup> 700
Février	9.151	91,500	713,700	Février	12.881	128,800	1004,700
Mars	12.207	122,	952,100	Mars	13.534	135,300	1055,600
Avril	12.902	129	1006,300	Avril	17.963	179,600	1401,000
Mai	14.524	145,200	1132,800	Mai	18.234	182,300	1422,200
Juin	21.166	211,600	1650,900	Juin	20.249	202,400	2359,400
Juillet	25.691	256,900	2003,800	Juillet	31.375	313,700	2447,200
Août	27.326	273,200	2131,400	Août	30.904	309	2410,500
Septembre	25.937	259,300	2023,	Septembre	12.052	120,500	940
Octobre	26.374	263,700	2057,000	Octobre	12.601	126	982,800
Novembre	23.468	234,600	1830,500	Novembre	10.426	104,200	813,200
Décembre	18.044	180,400	1407,400	Décembre	9.705	97,	756,900
	229,421 <sup>l.</sup>	2293 <sup>k.</sup> 700	17894 <sup>k.</sup> 200		214,895 <sup>l.</sup>	2148 <sup>k.</sup> 500	16761 <sup>k.</sup> 300

La production en 1938-1939

Année 1940			Année 1941				
	Lait	Beurre	Fromage	Lait	Beurre	Fromage	
Janvier	7.045 <sup>l.</sup>	70 <sup>k.</sup> 400	549 <sup>k.</sup> 500	Janvier	6.548 <sup>l.</sup>	65 <sup>k.</sup> 400	510 <sup>k.</sup> 700
Février	7.761	77,600	605,300	Février	8.822	88 <sup>k.</sup> 200	688,000
Mars	8.642	86,400	674 -	Mars	10.202	102 <sup>k.</sup> -	795,700
Avril	10.700	107 -	834,600	Avril	10.547	105,500	822,600
Mai	19.277	192,700	1503,600	Mai	12.582	125,800	981,300
Juin	11.647	116,400	908,400	Juin	20.799	207,900	1622,300
Juillet	15.248	152,400	1189,300	Juillet	22.683	226,800	1769,200
Août	15.822	158,200	1234,000	Août	19.311	193,100	1506,200
Septembre	17.978	179,700	1402,200	Septembre	16.087	160,800	1254,700
Octobre	16.354	163,500	1275,600	Octobre	16.023	160,200	1249,700
Novembre	12.420	124,200	968,700	Novembre	8.862	88,600	691,200
Décembre	6.768	67,600	517,900	Décembre	7.578	75,700	591,
	149.662 <sup>l.</sup>	1496 <sup>k.</sup> 100	11663 <sup>k.</sup> 200		160.044 <sup>l.</sup>	1599 <sup>k.</sup> 800	12482 <sup>k.</sup> 700

La production en 19340-1941

USINE ÉLECTRIQUE

**LE MOULIN BLEU**  
BUNY-VERT-VALLEE DELAVAL

**Fabrique de Poudre Bleue**  
PENCILUM GLAUCUM NATUREL - QUALITÉ INIMITABLE  
POUR FROMAGES ROQUEFORT - BLEUS D'Auvergne  
PETITS BLEUS ET GORGONZOLA

ÉTABLISSEMENTS  
**COUDERC-SABOT**  
THIEZAC (Cantal)

23 août 1952

Doit Monsieur DAUPHIN Industriel

SAINT-BONNET-LE-COURTILLOU (Loire)

Les marchandises ci-après payables dans Thiezac

10 KILOS DE POUDE BLEUE 1 <sup>er</sup> CHOIX EXTRA	725	7 250
		7 250
Emballage		50
Port		250
VALSIN FIN SEPTEMBRE PAR C.C.F.		7 550

Payé le 23 sept.  
1952

Facture de Poudre bleue

SPECIALITÉ de  
**FOURMES BLEUES**

St-Bonnet-le-Courteau, le 1952

**DAUPHIN-RIZAND**  
Laiterie à Trécesses  
St-Bonnet-le-Courteau  
(Loire)

R. C. MONTBRISON 200812

Je soussigné Dauphin J. B<sup>a</sup>, déclare avoir été l'objet des réquisitions ci-dessous de la part des F. F. I.

18 août	1 Redresseur de courant grand modèle L. M. T. P.M.		5.000 <sup>0</sup>
	12 litres huile auto	a	40 <sup>0</sup> = 480
25 août	5 kgs de fausses	a	56,35 = 281,75
	50 litres de lait	a	4 <sup>0</sup> = 200
4 septembre	105 kgs de fausses	a	56,35 = 5916,75
			<u>11.878,50</u>

Réquisition des FFI

## PARTIE 2

# LA FROMAGERIE DE TRECISSE

## DANS LA REVOLUTION PRODUCTIVISTE 1945-1975

### 1. ADAPTATION INDUSTRIELLE DE LA FABRICATION FROMAGERE

Dans son livre consacré à la fourme de Pierre-sur-Haute en 1950, André Molle dresse un état des sites producteurs de fourme. Dès les premières lignes, l'auteur souligne que « la technique fermière est toujours observée dans l'ensemble mais avec une adaptation industrielle ». La cuve métallique remplace désormais le récipient de bois pour l'emprésurage du lait et le travail du caillé. La salle d'égouttage est chauffée à la température de 22° C, le séchoir-haloir se situe généralement au-dessus de la salle de fabrication ; il est à variation d'air réglable. La plume de Molle se laisse aller à l'enthousiasme d'un œil ravi par la conservation des traditions : « Les caves sont au sous-sol, elles sont conditionnées par une situation naturelle favorable, refroidies et humidifiées par des dispositifs ingénieux. Quelquefois, elles sont à haute altitude, à flanc de coteau, exposées au nord, sous l'ombre des grands sapins. Une source d'eau froide (6° C en plein été) y coule continuellement. Les fourmes y mûrissent lentement, la croûte devient magnifique, la qualité est de choix. Elles sont très homogènes ». L'auteur observe encore que le format est respecté mais la fabrication est quelque peu différente et se rapproche de celle des « bleus ».

Certes, à ses débuts, la laiterie Dauphin avait démarré ses activités avec des moyens matériels modestes qui pouvaient encore être proches des dispositifs à l'ancienne. Cependant, aidé par Jean-Marie Joandel, leur gendre à partir, de 1949, les époux Dauphin, conscients du développement à faire prendre à la laiterie, initient une première vague de modernisation du matériel en 1954. Dans une lettre au Syndicat professionnel des laiteries du département de la Loire datée de la fin de l'année, Jean-Baptiste Dauphin expose en détail ses nouveaux achats et ses motivations : « *Par suite de son long service et de la nouvelle installation de mes caves, je me suis vu au cours de l'année 1954 dans l'obligation de renouveler la totalité de mon matériel de fabrication* ». A savoir :

- une table d'égouttage,
- une écrémeuse à commande individuelle équipée d'un moteur de 2 CV,
- un réchauffeur à lait,
- une électro-pompe à lait à turbine,
- deux cuves de 1 200 litres,
- 30 butyromètres à lait,
- une pipette à lait,
- un mesureur à renversement pour alcool amylique.

A Trécisse, on utilise le fuel. Tous les efforts sont poussés au maximum pour pouvoir traiter dans les meilleures conditions les quelque 470 477 litres de lait travaillés en 1953 (*cf.* Lettre au SLIL - Syndicat des Laiteries Industrielles de la Loire - du 6 juillet 1954). Fin mars 1955, l'installation des cuves à lait livrées par Chalon & Mégard est sur le point d'être terminée. Jean-

Baptiste Dauphin s'estime satisfait du matériel, tant pour la rapidité que pour la régularité obtenues. Le 30 juin suivant, la demande d'une machine à laver les moules est faite auprès de M. Boissat, à Voiron. La confection des brosses nécessite une adaptation particulière. La laveuse arrive en gare de Montbrison le 13 août et donne tout de suite entière satisfaction (ce procédé sera cependant plus tard abandonné au profit d'un tunnel de lavage avec des solutions adéquates).

En 1956, la laiterie Dauphin déclare au Syndicat des Laiteries Industrielles l'utilisation de deux véhicules : un camion Peugeot et un camion Renault pouvant chacun accepter une charge de deux tonnes.

A lire ces quelques lignes, la mécanisation de la chaîne de production fromagère s'accroît et semble être accélérée ainsi au début des années 1950. Pourquoi ?

La Seconde Guerre avait touché la France sur tout son territoire. Les centres industriels avaient été fortement touchés par les bombardements. Le pays manquait alors de main-d'œuvre, de matières premières, d'énergie, de produits alimentaires. Par décret du 3 janvier 1946, à l'instigation de Jean Monnet, fut mis en place le Plan de Modernisation et d'Équipement pour permettre un redressement rapide de l'économie nationale. Il devait permettre de développer la production et les échanges extérieurs, d'accroître et d'élever le niveau de vie. Pour cela, le gouvernement définit des objectifs prioritaires, assura la cohérence et la complémentarité des projets d'investissements et chercha à associer dans la définition des buts et des moyens les entreprises privées, les syndicats et le secteur public. Le premier plan 1947-1952 concernait, entre autres secteurs prioritaires, le machinisme agricole. Mais l'effort de ces réformes ne put se faire sentir immédiatement, d'autant plus que, comme nous allons le voir, les volontés étaient difficiles à rassembler.

## **2. LA LAITERIE ET LES CONSEILS DES SYNDICATS**

Les archives de l'entreprise Forez Fourme révèlent un fonds assez complet de correspondances émanant des syndicats laitiers. Celui qui nous concerne pour la période 1945–1960 est le Syndicat des Laiteries Industrielles de la Loire, un temps rattaché au Syndicat des Laiteries du Rhône présidé par M. Bongrain, puis reconstitué en août 1952 sous la dénomination de Syndicat Professionnel des Entreprises d'Utilisateurs et Transformateurs de Lait du Département de la Loire (S.P.E.U.T.L.D.L). Sa fonction est de mesurer les besoins des producteurs et des industriels, de les informer du changement des modalités fiscales et sociales, de défendre et d'appuyer au sein du Syndicat national les revendications de ses adhérents auprès du gouvernement.

D'emblée, on peut constater les difficultés que le syndicat connaît à cette époque pour communiquer avec les industriels laitiers et les producteurs de lait. L'information n'allait que dans un sens, et les sollicitations du syndicat auprès des industriels pour obtenir des observations de terrain, des avis, des appuis ou même des financements de programmes, sont restées longtemps vaines. L'on comprend alors aisément les soupirs d'exaspération répétés de P. Compard, secrétaire du mouvement. On peut supposer, d'après les relances répétées à l'attention de la laiterie industrielle Dauphin, que celle-ci consacrait peu de temps à la correspondance, limitée de fait au strict nécessaire. N'assistant d'ailleurs jamais aux réunions du Syndicat à Saint-Etienne, les dirigeants de Trécisse manifestent un recul marqué par rapport à cette instance. Cependant, la

correspondance du Syndicat, très riche, nous renseigne précieusement en multiples points sur la situation au niveau départemental et national :

## **1. Vers plus de réglementation**

Par le décret Pinay et Laurens du 2 novembre 1941, et ce pour faire face à l'anarchie presque généralisée dans le milieu paysan, les cadres de l'exercice de la profession laitière sont strictement définis. La profession est réservée aux seuls titulaires des cartes professionnelles homologuées. Toute transaction de produits laitiers effectuée par des personnes non titulaires de la carte sera passible d'une amende égale à cinq fois le montant des taxes fiscales. Rappel est fait de cette formalité obligatoire en mars 1952, preuve que le décret n'avait été guère appliqué jusqu'alors. Jean-Baptiste Dauphin reçoit sa carte par l'intermédiaire du syndicat le 3 octobre 1953. Le SPEUTLDL rappelle également à plusieurs reprises la nécessité, pour les entreprises, de tenir une comptabilité rigoureuse – ou de la créer si elle reste inexistante dans certaines structures - ceci afin d'être en règle vis-à-vis du fisc, et pour procéder d'une façon équitable au partage des produits d'importation tels que le beurre. Maintes fois est également répété le conseil aux industriels de faire des bons de commande aux clients pour les achats supérieurs à 5 000 francs.

## **2. Débats sur la surproduction de lait**

Dans un rapport du 25 février 1953, le Syndicat livre une étude sur l'aspect de l'économie laitière pour les années 1951-1952. Bien que l'évaluation exacte de la production laitière soit extrêmement difficile en raison de l'absence de statistiques sérieuses et de la difficulté de les recueillir de façon exacte, les enquêtes du ministère de l'Agriculture établissent la production totale française à :

- 160 millions d'hectolitres en 1937
- 100 millions d'hectolitres en 1945
- 148 millions d'hectolitres en 1951

Compte tenu des séquelles de la fièvre aphteuse pour certains départements, les résultats comparés entre 1951 et 1952 varient entre – 4 % et – 20 %. Au niveau du département de la Loire, 15 millions de litres de lait ont été récoltés par les membres du Syndicat, la laiterie Dauphin ayant pour sa part collecté 295 337 litres, en 1951. Cette année-là a connu les premières pressions sur le gouvernement pour obtenir l'augmentation des prix agricoles (*cf. infra* § L'administration ne fera pas la loi !).

La question des excédents laitiers inquiète l'ensemble des syndicats laitiers : « Les vaches qui n'ont pas d'informations directes quant à l'humeur et au pouvoir d'achat des consommateurs, continuent à produire en fonction d'un rythme physiologique naturel qui leur est propre et sur lequel nous ne pouvons guère agir instantanément... » (M. Keilling, maître de conférences à l'Institut national agronomique, 1952). Cette phrase lourde de sens ne cesse d'être d'actualité. M. Keilling fait remarquer à juste titre qu'il n'y a jamais d'excédents de lait proprement dits : on ne peut pas stocker du lait en nature, comme du blé ou de la viande ; lorsqu'il y a excédent de lait, on le transforme, et c'est sous cette nouvelle forme – variable - que le problème des surplus peut se poser. De plus, il s'agit d'excédents intermittents puisque les rythmes de consommation varient selon les saisons (ex : baisse de consommation de produits laitiers en été). « Le secteur de transformation doit être apte à amortir toutes ces fluctuations (...) La stabilisation des excédents peut emprunter bien des formules : beurre, lait en poudre, lait concentré, caséine, fromages enfin ».

En 1953, c'est la fromagerie qui paraît être la solution la plus adéquate et qui l'emporte sur la solution du beurre dont, pourtant, à cette même période, la France importait de grandes quantités pour partie distribuées chez les laitiers industriels. Jean-Baptiste Dauphin refuse net d'utiliser du beurre d'importation à des fins commerciales comme le lui recommandait alors le Syndicat de la Loire. Mais la solution a un caractère momentané car le transformateur doit faire un choix en matière de fromage, choix qui peut être vite remis en cause par le goût de la clientèle, par la multiplication des produits concurrentiels et par un suréquipement hasardeux.

### **3. *L'administration ne fera pas la loi ! (ou la guerre des prix)***

Le cri de guerre est lancé. On sait que, depuis 1944, l'Etat avait décidé de mener à bien son rôle de « guide » et de « tuteur » de l'économie de marché. Malgré le retour officiel à un régime libéral datant du début de 1949, les prix demeurent étroitement dirigés par le gouvernement. La publication des prix indicatifs plancher a très vite été assimilée par les producteurs comme des minima dont ils se sont mis à revendiquer avec force le bénéfice auprès des laiteries quelles que soient les possibilités effectives du marché. D'autre part, le prix du lait à la consommation est fixé par arrêtés préfectoraux. La situation devient explosive. Déjà, en 1947, le gouvernement Ramadier doit faire face à des revendications de hausse de salaires et à une succession de grandes grèves. Après une hausse des salaires de 11 % négociée en août par la CGT et la CNPF, l'agitation reprend. Elle est marquée par des actions de commandos, de violents affrontements avec la police, des prises d'assaut de lieux publics entretenant un climat de guerre civile. Le travail reprend dans le pays le 9 décembre après l'obtention de hausses comprises entre 25 et 40 %. En 1951, les producteurs menacent de renverser le gouvernement s'il n'accorde pas l'augmentation du prix du lait. Sur le plan départemental, la responsabilité de la fixation des prix était laissée à la main du préfet. Cette procédure est vivement dénoncée par le Syndicat Laitier de la Loire. Dans une circulaire distribuée aux producteurs et aux industriels laitiers datée du 19 septembre 1953, le Syndicat s'exprime à propos de la réglementation du lait de consommation en ces termes : « ... Un certain nombre de maires et de préfets agissent avec désinvolture en la matière. Ils prétendent régler à leur manière la production, la collecte, et la distribution de lait cru, du lait pasteurisé et du lait en bouteilles (...) Si nous laissions chacun improviser au gré de sa fantaisie, nous aurions demain autant de réglementations laitières que de mairies et de préfectures ». Au regard des anciens décrets jugés illégaux, le Syndicat affirme qu'en matière de « loi sur le lait » rien n'est encore fait d'une manière définitive et que les autorités n'ont pas le droit de décider quelque chose en la matière. Il appartiendra aux tribunaux saisis du litige de dire le droit : « Il faut, dans cet ordre d'idée, que l'avocat plaquant reprenne les textes législatifs et administratifs et qu'il demande au tribunal, avant de se présenter sur le fond, de se prononcer sur l'illégalité des textes servant de base aux poursuites ». Le mois d'octobre suivant, le Syndicat s'attaque aux coopératives laitières qui bénéficient de « faveurs inadmissibles ». En effet, la coopération a beaucoup moins de charges que les industriels, il n'y a aucune réglementation sur leurs zones de ramassage et l'Etat subventionne ce système à fonds perdus. Ailleurs, en France, les pouvoirs publics avaient été saisis du cas de la coopérative de Belfort qualifiée de « vaste escroquerie ». La coopérative du Puy-de-Dôme fut mise en liquidation peu après.

### **4. *Le prix du lait : un sujet délicat***

Février 1951. « Il est évident que jusqu'à présent, les laitiers de la Loire n'avaient aucune perte en payant du lait qui faisait une matière grasse faible puisqu'ils le revendaient dans le même état mais aujourd'hui, les laitiers quels qu'ils soient vont être presque en permanence transformateurs,

il faut absolument que le lait soit payé à la culture à la matière grasse ». La réforme est annoncée par le Syndicat soucieux de la qualité du lait : le paiement à la production n'est désormais plus envisageable au litre. Sur le plan national est décidée la norme à 34 grammes de matière grasse. Les laits en dessous de cette cote sont pénalisés de 0,60 F par gramme ; ceux supérieurs à la cote sont surpayés de 0,60 F. Toujours directif, le ministère de l'Agriculture fixe mensuellement le prix minimum des prix de la vente du lait à la production. Fluctuant entre 25 F et 30 F, un prix instable alimentera pendant longtemps le jeu des revendications des producteurs. A chaque année ses conflits, ses manifestations de mécontentement. De plus, le monde paysan pris dans la surproduction laitière sait que le gouvernement continue à importer du beurre et du lait américains aux prix plus compétitifs. En 1951 toujours, l'aspect du marché national révèle que les besoins de la consommation ont été largement couverts en lait et en fromage. Par contre, il a été nécessaire d'importer des quantités considérables de beurre : 13 000 tonnes en 1950, réparties sur tout le territoire métropolitain. Paradoxalement, la France produit beaucoup, à raison de hausses annuelles avoisinant 14 %, mais ses possibilités d'exportation sont limitées en raison de ses prix trop élevés. Un exemple concret, en 1952 : alors que la moyenne des beurres charentais s'élève à 679 F le kg aux halles de Paris, celle des beurres danois à Copenhague ressort à 307 F... La décennie 1950-1960 va ainsi être une période d'observation pour le gouvernement comme pour le monde paysan, dans laquelle se dessinent peu à peu les traits fondamentaux de la révolution productiviste. Cette révolution en question, nous allons l'observer maintenant au travers de chiffres concrets livrés par les cahiers d'archives de la laiterie industrielle Dauphin.

### **3. LA LAITERIE DAUPHIN EN CHIFFRES (1946-1960)**

Les données qui suivent sont issues d'une source principale : un cahier de format A 4 ayant servi de registre mensuel et annuel des principaux résultats de l'entreprise de septembre 1945 à juin 1975.

L'analyse de ces données fondamentales sera étayée par de nombreuses informations recueillies dans l'abondante correspondance envoyée à l'entreprise par le Syndicat Professionnel des Entreprises d'Utilisateurs et de Transformateurs de Lait du Département de la Loire de 1951 à 1958. S'y ajoute le carnet des correspondances entretenues par Séraphine et Denise Dauphin de début janvier 1954 au 6 février 1960, précieuse et unique source rescapée qui permet de cerner l'activité et les choix technologiques, commerciaux et salariaux au sein de l'entreprise.

#### ***1 - Augmentation de la production laitière***

Entre 1947 et 1960, on constate d'emblée une envolée des volumes traités. De 111 082 litres de lait rentrés pour transformation en 1947, l'entreprise passe à 295 337 litres en 1951 (+ 265 % en quatre ans), à 548 637 litres en 1955 et à 645 283 litres en 1960 (soit + 117,6 % par rapport à 1955). En treize années, l'augmentation a été de + 581 % sans que Jean-Baptiste Dauphin ait élargi son circuit de ramassage ! Ainsi, de 1947 à 1955, les entrées de lait - et implicitement la production en amont - doublent presque tous les quatre ans. Ensuite, l'augmentation devient plus modérée de 1955 à 1960, le niveau des 500 000 litres de lait par an se stabilisant entre 1955 et 1959.

Au niveau national, on note que, en 1954, le marché du lait est mieux placé que celui du blé ou de la viande. C'est ainsi que, malgré le doublement de la production depuis 1948, l'augmentation

n'a pas d'incidence sur le marché de la grande région lyonnaise grâce à la résorption des excédents opérée par France Lait (130 000 à 140 000 litres de lait par jour).

Les explications de cette augmentation fantastique de la production laitière sont multiples :

- La révolution agricole, avec son idéal productiviste, a été très vite adoptée par les producteurs de lait d'autant plus que le progrès agricole permet d'assurer l'accomplissement de cet objectif ambitieux. Malgré les effets de l'exode rural, la modernisation de l'appareil de production a permis des gains de productivité énormes. Ainsi, il y a moins de fermes - les monts du Forez n'échappent pas à la restructuration des campagnes françaises - mais on produit plus. Le circuit de ramassage de lait intéresse ponctuellement quelques producteurs d'importance secondaire. Lorsque le besoin est là, on attend le camion de ramassage au bord de la route avec ses biches de lait ; et le nombre de producteurs-livreurs varie mensuellement.

- La sélection scientifique des vaches laitières est de plus en plus appliquée. L'essor de l'insémination artificielle permet d'obtenir des semences de qualité. L'augmentation des qualités laitières est âprement recherchée. Cependant, dans le Forez, les producteurs de montagne restent, pour un temps, fidèles à la race locale : la ferrandaise. D'après André Molle, c'est celle qui fournit le plus de lait pour la fabrication de la fourme. Elle est adaptée au climat et au sol, avec des aptitudes mixtes lait-viande. D'après une observation menée à Saint-Anthème de 1923 à 1925, les lactations se chiffraient entre 2 500 et 3 800 kilos de lait pour une durée de 7 à 8 mois. Toutefois l'auteur reconnaît par lui-même que les performances de la ferrandaise sont légèrement inférieures à celles des laitières d'autres régions. Conscients de cela, les producteurs foréziens la délaisseront peu à peu, à partir de la fin des années 1960, au profit de la holstein, montbéliarde ou tarine.

- L'évolution de la technique des fourrages a été primordiale. La prairie naturelle produit davantage grâce à l'utilisation des engrais. Le ray-grass, le trèfle et le maïs sont privilégiés. Mieux sélectionnés, ils offrent des rendements inconnus jusqu'alors. Cette transformation radicale de l'alimentation du bétail opère également un changement dans la répartition des cultures de la ferme. Dans les monts du Forez, les herbages d'alpage sont délaissés au profit des prairies naturelles cultivées plus près de l'exploitation, sur des replats plus accessibles, avec un coût d'entretien moindre.

## **2 - La qualité du lait**

Dès le début des années 1950, les instances syndicales ligériennes notent un taux général de matière grasse plus faible que la moyenne nationale. Il faut introduire dans cette conclusion une nuance et un cas particulier que chaque producteur de lait peut illustrer. Aucun document propre à la laiterie Dauphin ne nous permet de connaître l'état de qualité du lait fourni par les producteurs à cette époque. Tout au plus pouvons-nous nous référer à quelques remarques formulées par le Syndicat Laitier de la Loire.

Dans ses suggestions de paiement du lait à la matière grasse, en 1951, le Syndicat expose deux cas de figures : soit payer collectivement en fonction de la matière grasse moyenne constatée lors d'une tournée de ramassage, en faisant en présence du représentant des producteurs un prélèvement au bac à l'usine tout de suite à l'arrivée du camion, soit effectuer un paiement personnel avec un prélèvement chez chaque producteur. Appliqué sur le terrain seulement à partir de 1956, le paiement du lait à la matière grasse se fera individuellement. Les pénalités encourues sur un taux de matière grasse plus faible que la norme vont être vécues, à



partir de cette décennie, comme une contrainte à surmonter coûte que coûte par l'amélioration de la qualité du lait. Dès lors, l'attention sur les fourrages les plus stimulants redouble. La révolution fourragère est enclenchée. Le second souci du Syndicat face à la concurrence des laits étrangers est d'améliorer la qualité du lait par l'amélioration de l'hygiène des étables. En 1951, il prône l'utilisation de la lampe Vulcan pour combattre les insectes dans les locaux de production des fermes et des laiteries. Le conseil est peu suivi car malgré l'envoi d'une documentation abondante sur les performances de ce procédé, P. Compard, secrétaire syndical, s'étonne du peu d'intérêt manifesté. Jean-Baptiste Dauphin en équipe ses séchoirs, greniers et caves vers 1955-1956. Mais malgré ces efforts, quelques obstacles subsistent. En 1952, une lettre d'information générale sur les bactéries coliformes circule. Elle est issue d'une étude menée par la revue américaine *The Milk Dealer*. La présence de ces bactéries qui se trouvent presque partout (excréments, fourrages, grains, mains des ouvriers) implique un ou plusieurs manquements aux règles d'hygiène. Pour résumer :

- chauffage insuffisant du lait (sous pasteurisation),
- addition de lait cru dans les cuves pendant la période de pasteurisation,
- rinçage de l'équipement après stérilisation avec de l'eau contaminée,
- exposition du lait et de l'équipement à la contamination par les mouches et la poussière,
- contamination manuelle de l'équipement,
- nettoyage et stérilisation inadéquats.

### **3 - Les accidents de parcours**

30 mars 1953 : « Actuellement, les producteurs emploient dans plusieurs secteurs des antibiotiques et ceci provoque dans de nombreuses régions des accidents dans la fabrication fromagère. C'est pourquoi je pense qu'il faudrait informer les producteurs d'avoir à livrer à part les laits provenant d'animaux ayant été traités à la pénicilline pour éviter que vous ayez des accidents de fabrication » (P. Compard, lettre du SPEUTDL).

1953-1954 : mise en garde contre les producteurs qui « louchent » le lait. L'écémage à la louche les expose aux rigueurs de la répression des fraudes (loi de 1905).

1955 : le lobby des viticulteurs attaque : « (...) tout le monde savait que le lait n'était pas bon, qu'il fallait le faire bouillir plusieurs fois, et qu'après cela, il ne contenait plus de vitamines, et que de nombreux médecins déconseillaient le lait...Mais que ces inconvénients ne se trouvaient pas dans le jus de raisin qui contient 900 calories, au lieu de 700 pour le lait, et dont les vitamines ne sont pas détruites par l'ébullition... Quant au vin, il apparaît que c'est la plus saine et la plus hygiénique des boissons » (*La Journée Vinicole*, 1955).

1956 : « Je conseille à tous d'utiliser des indicateurs d'acidité lors du ramassage de votre lait. Vous les trouverez chez POURPRIX. Pensez bien à cette question d'acidité. Il est nécessaire que vous puissiez tourner normalement face à toutes ces histoires de coopératives de vente qui se montent partout » (lettre du SPEUDL, 2 février 1956). La consigne est presque aussitôt suivie par la laiterie de Trécisse.

### **4. L'ENTREPRISE DAUPHIN : « UNE VERITABLE CLINIQUE DU LAIT »**

Le 21 décembre 1955, Jacques Serverin, envoyé spécial du journal *Le Progrès* (Lyon), livre, dans un article savoureux, ses premières impressions à son entrée dans les locaux de la laiterie de Trécisse (nous sommes exactement dans l'année où le matériel de la laiterie avait été presque entièrement renouvelé) :

« Avec l'ami Lapras (...) nous avons visité l'autre jour une laiterie à Trécisse, près de Saint-Bonnet-le-Courreau. Lapras connaît bien la maison puisqu'il en fit toute l'installation suivant les dernières données de l'industrie fromagère. De fait, on croirait ici pénétrer dans une clinique. Adieu le salpêtre des voûtes et la moisissure des murailles ! Naturellement, tout est carrelé de faïence, mais ce qui frappe l'œil en premier, c'est l'éclat des cuves et des tubulures : tout en acier au nickel-chrome massif. Massif depuis la plus infime tuyauterie jusqu'aux raccords et aux robinets. On essaya bien, un temps, de faire des cuves en ciment, mais celles-ci ne résistaient pas à l'action corrosive du petit lait.

Personne ne touche au lait, de l'écumeuse anti-mousse jusqu'à son passage en cuve. Le métier ancestral et aussi le secret du « pifomètre » interviennent surtout au sujet de la température de la chaudière et de la quantité de présure pour cailler le lait. N'insistons pas. Condensation, pompage sur la grille et la pâte à fourme demeure dans le fond, tiède et blanche. Tiède, blanche et... contrôlée, grâce aux éprouvettes à lait et à divers révélateurs de butyromètres ».

Ces nouvelles installations sont le fruit d'une réglementation accrue sur le plan des normes d'hygiène, et de la volonté de la laiterie Dauphin d'éliminer un maximum de risques. La recherche de la perfection, de l'amélioration du goût et de l'hygiène sont les voies déterminantes de la production fourmière. Ici, on ne veut faire que du bon, voire du très bon. Dans cette optique, Jean-Baptiste et Séraphine décident l'abandon de la production de fourme de deuxième choix à partir de 1959 ; citons une lettre commerciale du 21 septembre de cette même année : « (...) Quant au deuxième choix, les quantités qui restent à livrer sont insignifiantes et nous n'avons pas l'intention d'en continuer la fabrication ». Cette politique est reprise par Jean-Marie Joandel, le gendre, successeur officiel de Jean-Baptiste et de Séraphine Dauphin à la direction de la laiterie à partir du 1<sup>er</sup> Janvier 1960. La laiterie s'appelle désormais Joandel.

La perfection existe-t-elle ? Non, dirons-nous. Tout le lait transformé en fourmes et en beurre n'est pas entièrement consommé. Il existe toujours des retours de produits dont le client n'est pas satisfait. Ainsi, un détaillant auvergnat se plaint-il par voie épistolaire en 1956 : « Les fourmes ont été rendues par les clients. Elles n'étaient pas assez mûres ». Réponse de la laiterie Dauphin : « Nous pensons qu'il doit exister un problème de température de conservation dans votre cave. Nous prêtons attention à nos produits et nous vous signalons que la qualité va en s'améliorant ». La laiterie retire aussitôt les fourmes rejetées par les clients et les remplace par des nouvelles, plus affinées.

Toujours dans le souci de ne produire que le meilleur, la laiterie s'inspire-t-elle des conseils prônés par le Syndicat ? A savoir, procéder à une analyse des fromages au moins une fois par mois par l'intermédiaire de l'école vétérinaire. Depuis juin 1955, l'Association d'étude et d'amélioration de la qualité du lait a mis en route un programme éducatif à la production. Tous les mois et même toutes les semaines, un contrôleur va chez les industriels faisant partie de cette association de contrôle. Le contrôleur va à la culture et fait exactement ce que l'industriel veut qu'il fasse. Il ne semble pas que la laiterie ait été intéressée tout de suite par la dernière proposition.

## **5. CIRCUITS ET DEFIS COMMERCIAUX**

### **1 - Circuits commerciaux**

Pour la laiterie, existent deux circuits commerciaux :

- le circuit amont, concernant les producteurs de lait,
- le circuit en aval, concernant les grossistes et les détaillants.

Dans la période qui nous concerne, le circuit amont comprenait un panel minimum de soixante producteurs et un maximum de quatre-vingt-neuf. Sans nous éterniser sur ce sujet, précisons tout de même qu'après la Seconde Guerre mondiale, afin de lutter contre l'anarchie générale, les industriels laitiers avaient réclamé à l'administration l'établissement et l'homologation d'une zone de ramassage pour chaque laiterie, ceci afin d'éviter d'être du jour au lendemain dépossédés de leur sécurité d'approvisionnement. La définition de la zone de ramassage devait également correspondre à la capacité de traitement de la laiterie et au volume de son activité antérieure. Localement, certains industriels laitiers avaient obtenu de la Société d'amélioration des produits laitiers du Massif de Pierre-sur-Haute une marque de garantie ou label de bonne fabrication, ce qui était un gage de stimulation pour les transformateurs de lait... mais pas encore pour les producteurs.

Le circuit en aval a pu être reconstitué et arrêté en « photographies instantanées » de l'année 1955 grâce aux carnets de factures dans lesquels ont subsisté les doubles. A partir de cette source, nous pouvons reconstituer le nombre de clients de la laiterie ainsi que leur répartition géographique.

**Répartition géographique  
de la clientèle en 1955**  
(nombre de clients)

Loire	146
Puy-de-Dôme	20
Haute-Loire	6
Rhône	1
Ardèche	2
<b>Total</b>	<b>175</b>

Ce tableau montre la prédominance du département de la Loire, plus exactement de l'agglomération stéphanoise, puisque cette dernière compte 122 des 146 clients de l'ensemble du département. L'audience stéphanoise de la fourme est donc confirmée à cette date. Complémentairement, le département du Puy-de-Dôme offre un autre débouché avec 20 clients dont 14 sont installés sur la ville de Clermont.

En juillet 1956, la représentation commerciale des fromages Joandel dans le Puy-de-Dôme est confiée à François Bos qui servait déjà d'intermédiaire occasionnel depuis 1955. Dans la région stéphanoise, une représentation commerciale efficace avait été confiée à M. David depuis le démarrage de la laiterie. Le rôle de ces deux représentants se résumait en l'achat et le placement des fromages chez les détaillants moyennant une commission de 4 %. Ainsi, la fourme pouvait être distribuée jusque sur les marchés d'Aurillac.

**2 - Elargissement du circuit commercial**

De multiples efforts sont entrepris pour élargir le circuit commercial à l'heure où les quantités de lait à transformer ne cessent d'augmenter à Trécisse. Un courrier daté du 19 septembre 1957 fait état de l'expédition de deux fourmes à titre d'essai dans un restaurant parisien. La seule argumentation publicitaire d'alors était : « La fourme est un produit représentatif de la région du

Forez ». Jean-Marie Joandel, peut-être inconsciemment, avait ainsi émis l'idée de rattacher le produit à un terroir spécifique au lieu de l'évoquer comme un simple bleu parmi tant d'autres, mais au goût spécifique.

Plus tard, dans une autre lettre du 4 juillet 1958, Contis Fromages, grossiste en produits laitiers dans la région de Nice, rentre en contact avec la laiterie. Celle-ci propose l'envoi d'un échantillon, avec le même argument publicitaire cité précédemment. Les livraisons, si accord, pourront se faire par caisses de 6 ou 12 fourmes à 45 % de matière grasse et dont la pièce varie de 2 à 2,3 kg. Quelques jours plus tard, un autre contact est établi avec un grossiste toulousain (Honoré & Corbet). Six fourmes leur avaient été expédiées en guise d'échantillon par le train, départ en gare de Montbrison. Enveloppées de papier et ordonnées dans une caisse en bois, il faut croire que les fourmes ont bien supporté ce voyage lointain sans souffrir de la chaleur puisque, satisfaits de la qualité du colis, Honoré & Corbet passent commande en octobre.

Les intermédiaires toulousains chargés de placer les fourmes chez leurs clients perçoivent une commission de 4 %. Le prix moyen était fixé à 500 F/kg en 1958 puis 600 F/kg en 1959 (l'augmentation est justifiée ici par l'augmentation du coût des emballages et du transport). L'aventure toulousaine ne se fait pas sans difficultés puisque, dès l'été 1959, Jean-Baptiste Dauphin suggère à Honoré & Corbet une sélection plus rigoureuse des détaillants, voire même l'élimination du circuit des moins vendeurs et surtout des mauvais payeurs (le 6 février 1960, les impayés atteignent le montant de 16 080 F). Pour la première fois, Jean-Marie Joandel, successeur de Jean-Baptiste Dauphin depuis le 1<sup>er</sup> janvier 1960, menace les grossistes toulousains du recours au service contentieux de la corporation.

Mais, en consultant ce fichier commercial, on voit apparaître un phénomène qui ira croissant à partir des années 1970 : les chaînes de magasins alimentaires. En 1958, on pointe Fromagéco à Saint-Etienne. Cependant, depuis le début des années 1950, c'est le groupe CASINO qui s'intéresse le mieux au produit. Mais les commandes annuelles restent encore modestes, à raison de 109 kg de fourme livrés en 1955. Ce n'est qu'à partir de 1960 que la laiterie Joandel fait véritablement son entrée dans le cercle des fournisseurs de Casino Ratarieux. Ensuite, le groupe élargira, dans un premier temps, l'audience de la fourme à toutes ses succursales. Ainsi Nîmes, Marseille, Toulouse ont vu proposer la fourme sur leurs étals. Mais après un certain temps d'euphorie, appliquant sa propre logique commerciale, le groupe CASINO réduira peu à peu l'aire géographique de distribution des fromages Joandel.

En conclusion, dans une courte période, la distribution commerciale de la fourme Joandel s'était considérablement élargie. Ce mouvement hardi était celui d'un produit régional qui avait tout à faire connaître de lui auprès de la clientèle des grands magasins. Ce fut sans doute pour les dirigeants de Trécisse un instant de rêve.

## **6. LES CONTRAINTES INTERNES**

### ***1 - Trouver des nouveaux débouchés pour les produits laitiers***

Durant près de vingt ans, entre 1950 et 1968, la France connut un développement économique continu, marqué par une forte croissance industrielle, une amélioration considérable du niveau de vie de l'ensemble de la population et une ouverture nouvelle sur l'extérieur. Dans l'agriculture, le mouvement de concentration est plus sensible qu'ailleurs : le nombre total d'exploitations passe de près de 3 millions en 1929 à 2,1 millions en 1955 (et sera de 680 000 en 1967). Accompagnée par

l'utilisation de plus en plus systématique des engrais et du machinisme, cette restructuration des campagnes françaises permet une forte croissance de la productivité agricole : généralement inférieurs à 2 % par an avant la Seconde Guerre mondiale, les gains de productivité sont en moyenne annuelle supérieurs à 6 % entre 1949 et 1969. La France agricole produit plus de lait et n'arrive pas à écouler ses excédents. Le marché commence à se gripper. La surproduction est là.

Au niveau de la laiterie Joandel, cela se reflète par la revente des surplus de lait en l'état que la société ne peut plus absorber dans sa production fromagère. Ainsi, à partir de 1966, Joandel revend aux laiteries Viallon, Pampagnin et Rizand des quantités allant de 13 000 à 46 000 litres mensuels.

## **2 - Evolution défavorable des habitudes alimentaires**

En 1953, le Syndicat constatait déjà que le marché fromager était inondé d'apports en pâtes molles et demi dures tandis que la production beurrière restait insuffisante. Pour le lait de consommation, malgré des compressions officielles de prix poussées jusqu'à l'absurde en ce qui concernait les marges, il était noté que la consommation stagnait à son niveau d'avant-guerre, ce qui correspondait à une chute de la ration individuelle (1/4 de litre de lait par jour et par personne). Les efforts tentés par les pouvoirs publics pour la vente de lait en bouteille ne semblaient pas déterminer une augmentation corrélative de la consommation. Pour les fromages, le consommateur s'orientait de plus en plus vers les produits pasteurisés et de goût neutre. Cependant l'heure des produits fromagers dits de « marketing » n'avait pas encore sonné. Seule manquait l'incitation à la consommation des produits laitiers. Il fallait donc utiliser un outil dont on disait alors qu'il coûtait moins cher qu'il ne rapportait : la publicité.

## **3 - La publicité pour les produits laitiers et contre la margarine**

En 1952 fut créée la Commission de propagande de la confédération nationale laitière. Aux mains des industriels laitiers, des coopératives et des producteurs réunis, elle avait pour but de lancer une première vague publicitaire financée par les fonds récoltés dans chaque département. La raison en était simple : « Il est certain que, devant l'abondance de plus en plus grande du lait - puisque maintenant les producteurs ont axé leurs efforts sur la production de lait -, il faudra faire consommer ce lait. Il n'y a pas d'autre méthode que la propagande et la publicité. Il n'a jamais été fait aucune propagande pour les produits laitiers<sup>6</sup> ». La propagande pouvait commencer dans le Tour de France 1953 et chaque ville-étape serait l'objet de manifestations spectaculaires en faveur de la consommation de lait et des produits laitiers. « Je pense que vous préférez une publicité départementale », remarque P. Compard, secrétaire du Syndicat départemental, « mais nous y arriverons à l'avenir. Pour l'instant, l'argent collecté ira à Paris pour faire une publicité nationale. La collecte des fonds sera effectuée sur la quantité de lait 1953. Vous aurez à prélever sur le prix du lait que vous paierez en mai 0,10 F que vous reverserez à votre syndicat qui les fera parvenir à l'Union de propagande du lait à Paris, 0,10 F retenu au producteur et 0,05 F retenu aux transformateurs. La publicité sera générale et non pas une affaire de particuliers ». A peine lancée, l'idée est dénoncée. Lors d'une réunion départementale, certains ne cachent pas leur hostilité à une propagande nationale sous prétexte que l'on ne connaît pas toujours l'usage qu'on en fait. Les producteurs et industriels ligériens seront rassurés par la promesse de l'attribution d'une partie de la seconde collecte aux départements. Mais le scepticisme devant la méthode est bel et bien

---

<sup>6</sup> Note d'information générale de la CPCNL, 1952.

présent dans les esprits. En septembre 1953, la propagande a du mal à récolter des fonds dans le département de la Loire. Le projet s'en trouve sérieusement menacé et ce sur tout le territoire national. Il faut attendre 1956 pour voir enfin les premières réalisations : insertions dans la presse quotidienne, ainsi que dans la presse périodique féminine, émissions de radio, films publicitaires pour le cinéma, films fixes pour les écoles, participation à des foires et salons en France comme à l'étranger, brochures et buvards, Confrérie du Taste-Fromage, création du Mérite beurrier. A ce vaste programme est ajoutée une caravane routière qui parcourra 4 000 km en stationnant dans 51 départements et 140 villes avec une assistance moyenne totale de près de 4 millions et demi de visiteurs.

Ainsi, par l'action engagée, les productions laitières de toute nature vont rompre le silence. « Soutenir cette action, lui permettre de s'intensifier au niveau du volume considérable d'intérêts économiques et sociaux que représentent ces productions, c'est jouer gagnant avec certitude dans le développement de la consommation et des débouchés ».

Afin d'allécher plus encore le consommateur, un concours général est mis en route : le consommateur répond à des questions simples, joint à sa feuille de concours le nombre de vignettes ou d'emballages prévus, indique le nom de son fournisseur détaillant et envoie le tout à une adresse indiquée. Les prix sont des scooters, des machines à laver, des machines à coudre principalement.

Les motifs réels de cette formule purement commerciale étaient le développement des ventes et surtout la défense des entreprises laitières privées à l'égard des privilèges dont bénéficiaient les coopératives. Puis indirectement, un combat ouvert contre la margarine et contre la concurrence des produits étrangers en provenance d'Allemagne, des Pays-Bas, de Suisse ou d'Italie. En ce qui concerne la margarine, la Fédération nationale établit des circulaires de sensibilisation auprès du public, présentant le produit comme étant un mélange de composants dangereux et néfastes pour la santé.

## Beurre ou margarine ?

M. Mèje-Mourièse fut le premier chimiste français à avoir l'idée de reproduire la constitution physique du beurre en émulsionnant la partie la moins compacte du suif (cléo-margarine), avec un peu de lait écrémé. Jusqu'à la guerre de 1914, les beurres artificiels avaient été surtout obtenus à partir de graisses d'origine cadavérique. En 1897 fut découvert le procédé d'hydrogénisation par le nickel chauffé. En 1901, on put ainsi transformer les acides gras en acides de poids moléculaire plus élevé. En 1910, ce procédé fut appliqué aux huiles de baleine dont on avait une grande quantité presque inutilisable. Plus tard, la margarine commercialisée dans l'après-guerre pouvait se composer de différents corps :

- \* huiles liquides d'arachide, de coton, de soja,
- \* graisses de coprah, palmiste, karité, partie solide des huiles de coton,
- \* graisses animales (bœuf ou baleine selon les fabricants),
- \* sel, lécithine, acide borique, sucre,
- \* matières colorantes : jaune AB (benzène-azo-B-naphthylamine), jaune OB (safranine).

L'incorporation de ces corps était interdite en France, puis autorisée par décret du 2 août 1947. L'action cancérigène de certains colorants avait déjà été prouvée en laboratoire.

« L'invasion de la margarine » mettait également en péril une production beurrière déjà très déficitaire. Le gouvernement poussa donc les beurres de qualité d'autant plus que les trusts margariniers étaient le plus souvent étrangers (Grande-Bretagne principalement). La Normandie s'imposa peu à peu comme pôle de production d'excellence. De son côté, le SPEUTL décida de mener dès le 1<sup>er</sup> février 1955 une campagne agressive contre la margarine en envoyant des circulaires à tous les représentants des pouvoirs publics de son territoire, à tous les professionnels de la médecine, unions de commerçants, centres d'apprentissage, représentants de justice, hôpitaux, instituts de beauté, de culture physique, curés des paroisses, coopératives de consommation, état-major militaire, hôtels côtés... En tout près de 800 circulaires furent envoyées.

## 7. LES CONTRAINTES EXTERNES

### 1 - Une concurrence rude

La France n'arrivait pas à exporter ses produits laitiers. Ne pas pouvoir s'ouvrir des débouchés à l'extérieur de l'hexagone préoccupa sérieusement les pouvoirs publics. En avril 1953, une mission d'étude composée de fonctionnaires du ministère des Affaires économiques fut chargée de faire des observations sur le monde agricole à l'occasion d'un voyage en Hollande et au Danemark. Sous couvert d'enquête sur les conditions d'exploitation des fermes laitières, il s'agissait, en fait, de rechercher les raisons du prix de revient inférieur du lait dans ces pays, comparativement aux prix obtenus en France. Le journal *Le Monde* put arracher aux sphères administratives des éléments de l'enquête et publia un tableau des frais supportés par une exploitation de seize vaches laitières.

Pays concernés	France	Hollande	Danemark
Coût net de production	967 984 F	1 041 760 F	1 118 450 F
Matière grasse	34 g	37,5 g	42,5 g
Rendement annuel d'une vache laitière	2 500 litres	2 760 litres	3 900 litres

Contrairement à une opinion communément répandue, les frais d'exploitation étaient inférieurs en France. La différence venait uniquement du rendement. Si l'on ramène ce rendement au taux français de matière grasse, on obtient les prix de revient au litre : 26,50 F pour la France, 16,08 F pour la Hollande et 18 F pour le Danemark. La conclusion du ministère fut simple : il fallait désormais augmenter le rendement des vaches françaises par une sélection méthodique, une alimentation plus rationnelle afin de supporter la concurrence danoise et hollandaise à l'heure du pool vert. Mais cette conclusion n'était que partiellement vraie. Il fallait compter avec le terroir. Ce qui était possible en Hollande ou au Danemark ainsi que dans certaines parties de la France, ne l'était pas partout. Il en était déjà ainsi de provinces laitières telles que la Normandie. Il en était d'autres où pareils rendements n'étaient pas à envisager (ex : le Cantal). Dans ces dernières régions, ce n'était que par la production de lait de qualité, transformé en fromages de haute classe, que le fermier pouvait trouver une rémunération suffisante. Bref, il fallait améliorer le rendement du cheptel tout en se gardant bien de standardiser la production française.

## **2 - Evénements**

A partir de mai 1956, le monde agricole gronde et menace de faire sauter le gouvernement si celui-ci ne relève pas les prix du lait. Pour le Syndicat de la Loire, il s'agit d'obtenir un prix de vente à Lyon qui corresponde à la valeur de la marchandise ligérienne sur le marché lyonnais : « Nous ne pouvons accepter la baisse absolument injustifiée qu'on nous impose comme une provocation à la misère de nos petites et moyennes exploitations ! » s'exclame P. Compard. Et de mettre en garde Jean-Baptiste Dauphin : « J'ai été informé que les producteurs de lait de la Loire feront la grève des livraisons le lundi 7 mai et le 8 mai (...) Vous passez quand même auprès de vos producteurs car il est parfaitement possible que tous ne suivent pas l'ordre de grève. S'il y a des piquets de grève devant vos usines, faites les évacuer par les forces de l'ordre » (lettre du 3 mai 1956).

La situation se durcit jusqu'en août où les producteurs obtinrent le relèvement du prix de un franc. Les inquiétudes reprurent au mois d'octobre 1956, alors que la situation se radicalisait en Algérie. P. Compard fit suivre par courrier l'ordre de réquisition du personnel de direction, de gestion et d'exécution des entreprises spécialisées dans la réception et la livraison du lait ainsi que des installations et matériels correspondants. Ce décret du 5 octobre 1956 n'avait pour objet que l'ouverture du droit de réquisition en faveur du gouvernement, les modalités étant laissées à l'appréciation des préfets. La laiterie Dauphin serait plus particulièrement visée par la réquisition des véhicules laitiers. Sur conseils du Syndicat, Jean-Baptiste Dauphin dut contourner nombre de difficultés soulevées par des réquisitions militaires inopportunes, en prenant la précaution de faire porter lors de l'achat d'un véhicule la mention « industriel laitier » au lieu de celle de « commerçant ». En effet, pour réquisitionner un véhicule, l'autorité militaire tenait compte non seulement des caractéristiques techniques, mais également de la profession de l'acheteur telle qu'elle était déclarée chez le garagiste ou le concessionnaire.

Au regard de tout cela, nous ignorons si, effectivement, les producteurs de la région de Saint-Bonnet-le-Courreau et de Sauvain s'agitèrent. Leur relatif détachement par rapport aux discussions syndicales semblait dominer depuis quelques années. Pour preuve, Jean-Baptiste Dauphin ne s'était pas du tout impliqué dans la vie syndicale si l'on se réfère aux relances écrites du syndicat en multiples points pour obtenir son avis d'industriel transformateur. De même, les initiatives de propagande ou encore les pressions syndicales au niveau départemental et national ne lui revenaient qu'en lointains échos. Le folklore chevaleresque de la confrérie du Taste-Fromage le laissa profondément indifférent. Seules les choses pratiques telles que des propositions de matériels d'assainissement ou de contrôle du fromage, les conseils techniques attiraient son attention. Bref, il incarnait le campagnard bon pied bon œil qui se méfiait comme de la peste des mouvements d'idées et de batailles commerciales menées loin de son seuil.

## **3 - Le pool vert**

Au lendemain de la Seconde Guerre mondiale, un certain nombre de personnalités dont en particulier Robert Schuman et Jean Monnet défendirent l'idée d'un rapprochement entre les différents pays d'Europe, afin de coordonner leurs efforts de développement et d'éviter le retour d'antagonismes fratricides. La CECA (charbon et acier) fut ainsi créée le 18 avril 1951. Les droits de douane frappant produits industriels et agricoles ne furent supprimés que le 1<sup>er</sup> juillet 1968. Mais l'acceptation des politiques communes par chaque pays se heurta aux divergences d'intérêts. Les négociations concernant la fixation des prix des produits alimentaires furent particulièrement dures. Certes, si les prix du marché s'éloignaient des prix indicatifs définis par le conseil des ministres, le FEOGA versait aux agriculteurs un complément de ressources. Mais ces derniers estimaient



souvent qu'il était trop bas pour leur permettre de survivre, alors que le conseil des ministres cherchait à en abaisser les prix pour inciter ce secteur à se moderniser. Du côté du Syndicat Laitier de la Loire, on discuta de la formation du « pool vert » dès 1953 : « Les chefs de file des milieux paysans ont dès le début accepté l'idée de ce pool vert avec enthousiasme. Ils pensent y trouver un avantage pour les excédents et avoir ainsi un prix garanti. Depuis deux ans, tous les pays se réunissent régulièrement pour discuter de ce pool vert, et l'on s'est rendu compte que sur le marché européen, la France est le pays où le prix de revient du lait est le plus cher. La France est progressivement remplacée de partout sur les marchés par tous les pays, même par l'Allemagne. Ce qui est certain c'est, qu'à l'avenir, nous serons obligés de subir les prix étrangers. La garantie de prix fixée par le gouvernement n'a jamais mené à quelque chose ». Tout le monde semblait donc crier que la paysannerie était menacée. M. Guérault insista pour que les industriels laitiers éclairent les producteurs, soit pour que ceux-ci donnent un lait de meilleure qualité, soit pour qu'ils surveillent leurs animaux afin d'obtenir des rendements laitiers supérieurs et donc une diminution des coûts. Le Syndicat lança très vite un appel interdépartemental pour renforcer l'esprit syndical afin de pouvoir lutter contre les abus européens et américains (les USA inondent la France de lait en poudre).

L'Europe était bel et bien en marche. Son parcours allait être pour longtemps émaillé de négociations tortueuses et de mouvements sociaux.

\*

\* \*

Si l'on arrête l'image de la laiterie Joandel en 1970, on peut constater que, depuis sa création en 1936, elle avait pu bénéficier d'opportunités et surtout d'un contexte économique favorable. Dans une France en pleine reconstruction, avec une croissance économique forte, la vente de fromages de montagne prenait place presque naturellement dans les créneaux du commerce alimentaire, d'où une croissance régulière de la production de fourmes poussée par des volumes de production laitière en constante augmentation. La laiterie Joandel connut-elle vraiment des grippages dans l'écoulement de ses fromages ? C'est peu probable car la taille de l'entreprise, les tonnages transformés et le chiffre d'affaires étaient restés, somme toute, modestes. L'on peut dire que de 1936 jusqu'au début des années 70, la laiterie s'était adaptée sans trop de difficultés et presque naturellement aux nouvelles contraintes d'ordre sanitaire, social et économique. Mais, à partir de 1970, les équilibres anciens se sont rompus. Le marché des fromages n'était pas extensible à l'infini. Et l'on pouvait soupçonner une perte de vitesse au niveau des performances en production et en action commerciale de l'entreprise. Devant l'ouverture des filières concurrentielles, doublée d'une absence de reconnaissance officielle des liens entre terroir et produit, il était dangereux de parier sur une extension économique de l'entreprise à plus long terme. On le sait, les nouvelles données économiques imposaient peu à peu d'autres méthodes et un autre état d'esprit. De plus, les habitudes alimentaires avaient changé et l'industrie dut se mettre très rapidement à créer de nouveaux articles afin de répondre à des nouvelles aspirations.

A ce contexte général difficile, se sont ajoutées des circonstances particulières à la laiterie au cours de la période 1974-1976 : Jean-Marie Joandel décède en avril 1974. Puis Jean-Baptiste Dauphin, son beau-père, meurt à son tour, un an après, le 1<sup>er</sup> mai 1975. Avec la disparition des deux dirigeants successifs de la laiterie, c'est à l'évidence une page de l'histoire de Trécisse qui se tourne. Oublié le conflit de génération entre les deux hommes. Emportées les méthodes de l'un et de l'autre !

Obligatoirement marquée par un changement de dirigeant, ainsi que par l'élaboration d'une nouvelle stratégie d'entreprise, cette période 1974-1976 constitue pour la laiterie de Trécisse une charnière entre deux époques, deux contextes, deux stratégies.

## PARTIE 3

# LA SOCIETE DAUPHIN JOANDEL DE L' INDEPENDANCE A LA FUSION (1976-1989)

En 1976, la SARL Dauphin-Joandel voit le jour. Jacques Rizand en est nommé gérant. Formé au métier de transformateur de lait –ou plus pratiquement à celui de fourmier - dans l'entreprise familiale du Pont-de-la-Pierre à Sauvain, neveu de Séraphine, il est alors âgé de trente-cinq ans. Il devait tirer rapidement un bilan et assurer la continuité de la laiterie. Cette période qui s'ouvre alors va progressivement se révéler être pour lui « l'âge d'or ».

### 1. 1976, ANNEE DE TOUS LES DEFIS

Cette période charnière est évoquée dans cet entretien avec Jacques Rizand

**A-C F** (Anne-Christine Ferrand) : - « *Quel bilan avez-vous dressé à votre arrivée à la direction de Dauphin-Joandel ?*

**J R** (Jacques Rizand) : L'entreprise souffrait d'une asphyxie presque complète après la mort de Jean-Marie. Le personnel a été un moment découragé mais il s'est vite ressaisi. Il n'y avait plus de trésorerie. Les comptes de Jean-Marie étaient bloqués et il a fallu que je me fasse prêter de l'argent par des amis pour payer les producteurs. Mais heureusement les partenaires de la laiterie se sont mobilisés pour sauver ce qu'il restait à sauver. Cette situation pénible a duré six mois avant la fondation de la SARL.

**A-C F** : *Quel était le chiffre d'affaires à cette époque ?*

**J R** : Il tournait autour de 4 millions de francs en 1976.

**A-C F** : *La laiterie n'était donc pas en bonne santé.*

**J R** : La production et la qualité avaient baissé. Les installations avaient vieilli. En 1976, il n'y avait pas encore de climatisation. Les fromages dépendaient presque entièrement des conditions atmosphériques.

**A-C F** : *Quels ont été vos objectifs prioritaires ?*

**J R** : Il y avait beaucoup d'excédents de lait. Il fallait les dégager. Le lait en surplus était pris par Lait du Forez puis racheté par la société Rousset. Pour absorber le lait, nous avons fabriqué des fromages différents. La production de « tommes de Savoie » nous a permis de mener des ventes satisfaisantes dans cette région.

**A-C F** : *Quels ont été les apports immédiats sur le plan matériel ?*

**J R** : Le premier changement a été l'achat d'un réchauffeur à lait afin de remplacer le système du bain-marie qui était trop long.

**A-C F** : *Quel a été votre premier grand investissement ?*

**J R** : Il fallait écouler le petit-lait. L'idée a été d'investir, en 1979, dans une porcherie. Mais nous avons attendu pendant une année pour obtenir le terrain et les autorisations de construction. Cela a eu pour effet de valoriser le prix du lait de six centimes ».

*Jacques et Odile, qui êtes-vous ?* Odile et Jacques Rizand, mariés en 1970, quatre garçons.

### Jacques Rizand

Né : en 1941 à Montbrison

Parents : père industriel laitier au Pont de la Pierre, Saint-Bonnet-le-Courreau ; mère institutrice à l'origine et intégrée plus tard dans l'entreprise familiale.

Etudes : secondaires à Montbrison (au petit séminaire), BEPC puis école d'agronomie (Yzeure). Arrêt des études en 1956 pour cause de guerre d'Algérie. Cette même année avait marqué le manque de main-d'œuvre au Pont-de-la-Pierre.

Parcours professionnel : en 1976, il succède à Jean-Marie Joandel et se trouve à la tête d'une entreprise de sept salariés.

Aime : rechercher à présenter le meilleur produit (plus au niveau de l'affinage). « Il faut toujours veiller. »

Déteste : de plus en plus, le manque de temps consacré au produit. Impressions : satisfaction. « Cependant, avant, on travaillait dur avec peu de moyens. Aujourd'hui, on a plus de moyens mais l'esprit commercial est blessant. On a pris des risques. Il est très difficile de maintenir les marchés. L'âge d'or a été de 1977 à la fin des années 80 avec lancement des nouveaux produits pour transformer les excédents laitiers. »



### Odile Rizand

Née Griot, en 1940 à Montbrison.

Parents : agriculteurs à Trécisse, Saint-Bonnet-le-Courreau

Etudes : BEPC puis monitorat d'enseignement ménager rural. Enseignante à Semur-en-Brionnais et Saint-Bonnet-le-Courreau.

Parcours professionnel : a été beaucoup plus tard que Jacques chez Dauphin-Joandel. A commencé par du bénévolat (comptabilité, facturation...) puis déclarée à partir de 1982.

Aime : la gestion des quotas, la facturation du lait, le secrétariat relationnel et administratif, le contact avec les gens.

Déteste : la politique laitière qui n'est pas favorable au maintien des petites exploitations et à la qualité du lait. « Cette politique a amené à des concentrations qui ne sont pas équitables et elle n'est pas favorable à la montagne. On a copié les erreurs au lieu de garder nos spécificités. Il y a des dysfonctionnements terribles. »



## 2. LES MEILLEURES ANNEES ?

Reflète de certaines difficultés en production et en commercialisation, le chiffre d'affaires de l'exercice mars 1976 / février 1977 est celui d'une petite entreprise à la recherche d'un second souffle. Entre 1977 et 1989, le chiffre d'affaires passe de 4 millions à près de 15 millions de francs en douze ans. La progression est vertigineuse. Elle est le résultat d'années d'innovations et de persévérance. Jacques et Odile Rizand ont consacré à l'entreprise d'autant plus d'énergie que les débuts ont été difficiles (un salaire mensuel de 4 000 F pour le ménage). « Mais ce sont les meilleures années que nous ayons jamais vécues » constate Jacques Rizand avec le recul : « Tout augmentait en même temps : les investissements, la production, les ventes, le nombre de salariés. Cela a duré jusqu'en 1990. Maintenant, ça fait mal à dire mais nos plus belles années sont derrière nous. On ne s'est pas aperçu en ce moment-là qu'on était en train de les vivre ».

Pourtant à partir de 1976, certaines décisions ne sont pas « passées » facilement. La première d'entre elles : s'agrandir pour ne pas mourir. Or une simple histoire de fenêtres condamnées à être murées pour cause d'extension des locaux déclenche un conflit inattendu entre Jacques Rizand et Séraphine Dauphin, la veuve de Jean-Baptiste. Bien que banale, l'affaire dégénère. Excédé, mais en même temps contraint de suivre les investissements engagés, Jacques menace de démissionner. A la dernière minute, au soulagement de tous, Séraphine se rétracte et accepte enfin les transformations : l'ancien appartement est transformé en bureaux fonctionnels.

Le rapport de gérance au conseil d'administration en 1978 décrit ainsi la situation : « Nous devons vous signaler que les frais d'établissement relatifs à la constitution de la société et qui s'élèvent à 30 518 F ont été entièrement amortis dans le courant de l'exercice. L'exploitation des fromageries connaît actuellement de nombreuses difficultés, notamment les relations avec les producteurs de lait car ces derniers adoptent une position de plus en plus exigeante. Par ailleurs, l'exploitation de la société nécessite encore de nombreux investissements. La gérance, au cours de l'année 1978/1979, prendra les mesures nécessaires pour maintenir l'activité de la société et réaliser avec toute la prudence nécessaire les investissements indispensables. Nous essaierons également au cours du prochain exercice d'améliorer encore nos fabrications et d'obtenir de nouveaux débouchés ».

En 1979, 60 000 F sont investis dans le fonds de commerce, 65 000 F dans le matériel de transport et plus de 67 000 francs dans le matériel et outillage.

Quelques années plus tard, en 1982, ont lieu les premiers grands agrandissements d'ateliers. Occupant désormais une surface de 400 m<sup>2</sup>, la salle de fabrication, la salle d'égouttage etc. ont été remaniées et modernisées. Cette même année, devant les nouvelles contraintes imposées par les normes CEE, il a fallu réfléchir sur le système d'aération des caves d'affinage, l'utilisation des grilles d'aération étant strictement interdite car celles-ci ne pouvaient garantir une hygiène parfaite (poussière, circulation microbienne... C'est avec de l'eau de source que nous avons mis en place un système d'oxygénation des caves d'affinage. Cette eau traversait les caves et étaient rejetées dans le milieu naturel. Le froid et l'hygrométrie étaient maîtrisés.

Côté grand public, la presse régionale appuie la fourme et se veut pédagogique. En 1977, à l'occasion des *Journées de la Fourme*, l'Essor notait, au niveau de la qualité du produit : « Il y a quelques années, en 1973, a été créée la Maison de la fourme à Sauvain. Elle est dotée d'un laboratoire qui reçoit fréquemment des visites d'ordre sanitaire et a pour but l'amélioration de la qualité du produit en question. Cette amélioration est particulièrement notable depuis sa création et l'on peut dire qu'en l'espace de quatre ans, la Maison de la fourme a bien œuvré pour la qualité

du fromage. Généralement, l'on compte deux contrôles mensuels qui permettent de posséder une idée précise de la valeur du fromage et de la continuité de fabrication du produit. Du côté de la production laitière dans la zone forézienne de la fourme, on est passé de 11 928 643 litres de lait en 1971 à 13 661 987 litres en 1976. On pronostique des hausses annuelles tournant autour de 10 % ».

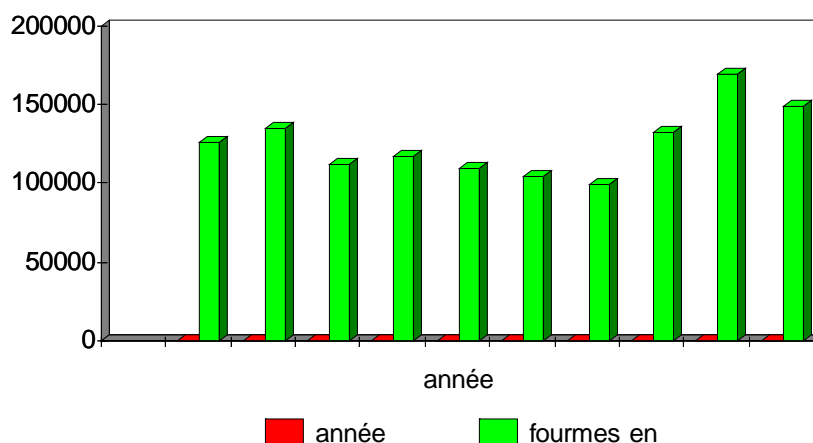
En feuilletant les rubriques, on constate que la presse locale a conscience que la Fourme du haut Forez est... spécifiquement forézienne... Cela va de soi, certes ; on note tout de même l'absence remarquable de toute explication sur le label AOC pourtant obtenu par le fromage en 1972... D'ailleurs, au sujet des actions publicitaires de cette décennie, aussi paradoxal que cela puisse paraître, le comité de la fourme du haut Forez ne fait pas connaître son produit à grands renforts de campagnes publicitaires. Le seul effort de promotion réside dans les fameuses Journées de la fourme à Montbrison, fête populaire comprenant de nombreuses attractions et un corso. Ce week-end festif permet d'entretenir auprès d'un public régional l'image de la fourme en tant que produit de terroir. Les nombreux points de dégustation disséminés à travers toute la ville sont considérés, encore à l'heure actuelle, comme étant le meilleur vecteur de communication auprès du consommateur.

Se voulant toujours plus pédagogique, la presse, en 1976 à l'occasion des 14<sup>es</sup> Journées de la fourme, s'était déjà tournée vers les producteurs de lait de la zone pour savoir comment cela se passait dans les fermes. On y relève des phrases agréables à entendre du côté des producteurs. Un propriétaire exploitant de Sauvain est crédité des meilleures performances de rendement de la Loire : « 16 à 17 superbes laitières montbéliardes produisent chacune une moyenne de 5 000 litres de lait par an (...) Sur les 30 hectares de prairie que comporte l'exploitation, M. X avait récolté l'an dernier 90 tonnes de foin, quantité que la sécheresse a réduit cette année à 50 tonnes. Résultat : l'exploitant a dû acheter pour un million de francs anciens de la nourriture d'appoint : fourrage, orge, maïs d'ensilage. Ce n'est que grâce à cet apport que M. X peut espérer obtenir la même quantité de lait que l'an dernier (...) Voilà qui promet de la fourme !...de la bonne fourme ! »

### 3. LA PRODUCTION DAUPHIN-JOANDEL 1977-1989 EN CHIFFRES

A première vue, on constate une irrégularité des tonnages de fourmes fabriquées. Le creux de la vague est atteint en 1982 et 1983.

**Production de fourmes 1977-1986**



Conscients de ce ralentissement, Dauphin-Joandel lance de nouveaux produits afin de renforcer la production fourmière traditionnelle. En 1979 apparaît la « Four'mi » (12 tonnes/an) suivie de la Maigrette créée en 1981 et produite à hauteur de 39 tonnes. En 1983 est fabriquée la petite fourme et en 1985, le nom « Maigrette » change en « Amigrette », fromage allégé correspondant au nouvel engouement du consommateur pour les produits dits allégés. En même temps, dans la même période, les volumes de lait collecté et transformé augmentent régulièrement. C'est entre 1979 et 1980 que l'écart entre lait collecté et lait transformé semble le plus important. Ensuite, la laiterie transforme de plus en plus les volumes de lait collectés grâce au développement de nouvelles perspectives commerciales.

## **S'adapter à l'évolution de la consommation**

S'il existe des moyens pour lutter contre la concurrence des autres productions fromagères, il y a, en revanche, peu de moyens efficaces pour s'opposer aux aspirations des consommateurs. En 1972, d'après le CNIEL, la consommation française de fromages au lait de vache était de 14 kg par habitant. En 1990, elle passe à 20 kg mais a tendance à diminuer depuis. La consommation de fromage a donc été en constante augmentation entre 1972 et 1990. Cependant il convient de nuancer cet optimisme car certaines spécialités fromagères sont plus recherchées que d'autres : la vingtaine ou la trentaine de produits traditionnels sont fortement concurrencés par les produits dits de « marketing » et ne répondent plus forcément au goût de la clientèle. On s'aperçoit que la place des pâtes persillées, parmi lesquelles la fourme, qui a toujours occupé une part réduite dans la consommation française (de 5,3 % à 4 % de 1976 à 1992), a tendance à diminuer sensiblement d'année en année.

Daniel Ricard (1994) fait remarquer que « les fabrications issues de la tradition montagnarde appartiennent à des familles dont la part relative dans la consommation stagne, ou même diminue ». Alors que tout le monde, dans les années 1980, donne le secteur des pâtes fraîches gagnant (« petits suisses », fromages blancs...), créneau où les fromages de montagne restaient totalement absents, Dauphin-Joandel emboîte le pas en lançant la Maigrette (20 % de matière grasse) afin de conquérir une part de l'immense marché des produits allégés. Succès commercial garanti. Qui a dit que la montagne ne pouvait pas s'adapter ?

Même si la montagne est, de fait, nettement plus handicapée dans le nouveau domaine des produits allégés, et même si les textes AOC imposent un taux minimal de matière grasse, la laiterie Dauphin-Joandel, observatrice avisée, a choisi la diversification tout en continuant à maintenir et à améliorer la production de la fourme. Dès lors, les équilibres anciens de l'« avant 1976 », à travers les difficultés surmontées, ont bel et bien été rompus. Il a fallu, dans ce mouvement, remettre en cause des habitudes, voire des certitudes précédemment acquises ; l'effort d'adaptation s'est parfois révélé douloureux, mais il y avait l'obligation d'éviter que l'avenir de la laiterie de Trévisse ne débouche sur une impasse. Grâce à une remise en cause des acquis et grâce à un programme cohérent et réfléchi d'investissements, l'entreprise a été sauvée.

Mais il restait à développer les débouchés commerciaux ; en cette matière, deux voies complémentaires étaient à pratiquer : l'une, de nature collective, passait par la recherche d'une AOC, dont il était attendu (automatiquement ?) un accroissement de notoriété et une augmentation des ventes et des marges commerciales ; l'autre, de nature individuelle, consistait en politique de développement commercial propre à chaque fromagerie. Examinons maintenant l'approche collective.

#### 4. LA RECHERCHE DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE (AOC)

Une demande d'appellation pour la fourme de Montbrison avait été formulée en 1966, pour les monts du Forez, c'est-à-dire la zone de production historique comprise entre Montbrison et Ambert, à plus de 800 m d'altitude. Or, sous la pression des grosses entreprises laitières d'Auvergne et aussi de plusieurs hommes politiques bien placés, en 1972 (décret du 5 mai), l'appellation fut reconnue mais concernant trois départements : Loire, Cantal et Puy-de-Dôme, et attribuée aux deux fourmes d'Ambert et de Montbrison. Disposant de moyens considérables de prospection et de promotion, les entreprises auvergnates ont conquis les grands marchés nationaux. Leur puissance leur a permis une organisation entraînant la réduction des coûts de fabrication, et elles ont pratiqué le dumping.

Il est donc clair que la zone fourme souffrait d'un manque de notoriété. On peut même dire que la fourme d'Ambert a depuis phagocyté la fourme de Montbrison. C'est cette ambiguïté qui est à la source d'une demande ultérieure de reconnaissance d'AOC propre à chacune des « deux fourmes »<sup>7</sup>.

La recherche de l'individualisation d'un fromage par la qualité, qui propose de valoriser un acquis, n'est pas une démarche propre aux filières fromagères. L'AOC débouche sur la question centrale de la protection du fromage aux caractéristiques reconnues. Les textes AOC sont différents d'un fromage à l'autre. En lisant le décret AOC concernant la fourme d'Ambert ou de Montbrison, on s'aperçoit que les règles imposées lors de la fabrication et de l'affinage sont extrêmement légères : seule obligation de recourir à du lait de vache, poids indéterminé, mais le cylindre doit être de 19 cm de hauteur 13 cm de diamètre. Les conditions et les caractéristiques de l'affinage sont fixées à 40 jours, sans plus de précision. Aucune autre condition majeure n'apparaît. La durée de séjour en cave s'en retrouve extrêmement réduite alors qu'autrefois les fourmes étaient soignées pendant plusieurs mois dans des caves fraîches et humides. Peut-on alors vraiment s'étonner de la modification du goût ?

Mais ce qui surprend le plus, dans cette AOC libérale de la fourme, c'est la superficie de la zone officielle de production qui semble démesurée. La région de Saint-Flour mettait déjà en marché davantage de fourme d'Ambert que la montagne forézienne, cette région n'intervenant que pour un sixième de la production totale de l'AOC. Ces quelques phrases ne sont pas là pour dénoncer. Quelques années après le fameux 5 mai 1972, des voix de plus en plus nombreuses s'élèvent pour démontrer qu'un libéralisme excessif de certains règlements conduit à une évolution laxiste des conditions d'élaboration du produit fini. Par la suite, la durée d'affinage de la fourme d'Ambert a été réduite de 45 jours en 1972 à 40 jours en 1976 puis 28 jours en 1986. Un peu à l'image du cantal, ce fromage présente aujourd'hui une grande diversité avec d'une part la « fourme » fabriquée sur les monts du Forez par des sociétés privées artisanales (de moins en moins nombreuses et passées depuis peu sous contrôle extérieur) qui revendiquent l'utilisation du terme « fourme de Montbrison » et, d'autre part, le reste de la production réalisée d'une manière industrielle dans une zone AOC démesurément étendue.

Dans le cadre d'une économie libérale, le label apparaît comme une entorse à la liberté de produire acquise depuis la Révolution française. L'AOC agit comme une protection efficace face à une concurrence extérieure toujours possible. Certains parlent d'un véritable protectionnisme. Les

---

<sup>7</sup> Sur l'histoire longue et complexe des reconnaissances AOC des fourmes, on pourra consulter l'ouvrage d'Etienne de Banville, Les fourmes de Montbrison et d'Ambert, des jasseries aux groupes familiaux, paru en 2006 aux Publications de l'université de Saint-Etienne, en particulier pages 26-35.

réglementations peuvent être aussi bien définies comme étant un système de contraintes que comme un gage de qualité et d'authenticité. Sur le plan des contraintes, l'AOC, en limitant spatialement les possibilités de fabrication, apparaît bien comme une mesure de protectionnisme. En novembre 1993, l'AOC fut utilisée comme arme juridique pour protéger le nom « fourme ».

## LA FROMAGERIE BRESSE BLEU, FILIALE DU GROUPE BONGRAIN, SE VOIT INTERDIRE L'UTILISATION DU TERME FOURME DE BRESSE

La Cour de Cassation décide de surcroît 50 000 francs de dommages et intérêts pour le Comité Interprofessionnel de la Fourme d'Ambert et de Montbrison.

Le jugement de la Cour de cassation ne lève pas tous les problèmes juridiques attachés à l'appellation « fourme ». Outre la bizarrerie qui veut que la fourme d'Ambert soit fabriquée dans la région de Saint-Flour, se pose la question de tous les autres fromages de la région baptisés du même nom (fourme d'Yssingeaux, fourme de Saint-Anthème, fourme du Cantal...). D'où de possibles actions en justice contre les producteurs qui ne voudraient pas débaptiser leur fromage.

*Les Petites Affiches de la Loire, 10 novembre 1993*

La seule accusation de protectionnisme qui ne vaudrait guère serait le cas où la réelle originalité du fromage et ses véritables caractéristiques de terroir seraient contestées. Or qu'en est-il du lien produit/terroir ? Voici l'avis de Jacques Rizand.

**A-C F :** *Le concept de terroir s'efface-t-il devant la logique industrielle et commerciale ? D'ailleurs, y a-t-il une véritable image de terroir forézien ?*

**J R :** Le problème est complexe. Autrefois, c'était la vache ferrandaise qui était la laitière la plus répandue et qui marquait véritablement le paysage. Elle a malheureusement souffert d'un manque de sélection et a été peu à peu remplacée par d'autres races : holstein, montbéliarde, tarine et depuis peu la brune des Alpes. Aujourd'hui, il y a trop de holstein (60 % du lait est fourni par elles) mais, heureusement, les autres équilibrent le jeu. Cependant si elle est bénéfique sur le plan de la production, cette diversité de races laitières nuit à la lisibilité du terroir. Par exemple, pour la production de comté, les seules races laitières autorisées sont les montbéliardes ou pie rouge nourries suivant les usages codifiés dans les statuts des fruitières, l'alimentation étant exempte de produits d'ensilage ou d'autres produits fermentés. Ici, à votre avis, que voit le touriste quand il pénètre dans la zone AOC de la fourme ?

**A-C F :** *Des silos d'ensilage ?*

**J R :** Exact. Ce n'est pas normal ! On ne devrait pas voir ça ! En 1972, lors de l'obtention de l'AOC, il n'y avait aucune interdiction sur l'alimentation. Aujourd'hui, l'utilisation de l'ensilage nous pose problème. La qualité du lait a baissé car, dans un souci de productivité, les aliments naturels sont de moins en moins utilisés. Même les pâtures sont abondamment arrosées de fertilisants chimiques ; certains producteurs n'attendent même pas que les engrais soient éliminés pour faucher. Alors il ne faut pas s'étonner si certains jours on a du lait difficilement fromageable. Les



pâturages d'estive appartiennent désormais au passé et pourtant, on continue à les prendre en référence sur nos plaquettes publicitaires.

Il est intéressant de noter l'orientation que donnait une revue professionnelle<sup>8</sup> dès 1987 qui examinait la notoriété de vingt-huit fromages AOC : la fourme d'Ambert ou de Montbrison arrive alors en dixième position par ordre de reconnaissance par le consommateur qui affirme que « le consommateur connaît le produit mais ne pense pas à l'acheter ». Dans l'identification des fromages AOC par le consommateur, ce sont les comté, cantal et roquefort qui arrivent en tête. « Théoriquement, il n'y a donc aucun souci à se faire pour les fromages d'appellation d'origine du point de vue de la demande par les consommateurs (...) A l'ANAOF (Agence Nationale des Appellations d'Origine Française), la seule source d'optimisme face à toutes les menaces qui pèsent sur l'avenir des fromages AOC, c'est justement de voir que le marché de ces fromages, qui comporte quelques variations d'une année sur l'autre, arrive à se maintenir malgré l'absence de publicité et de promotion. Il faudrait pour cela que les syndicats ou comités interprofessionnels créés en vue de soutenir les AOC puissent dégager une promotion collective ». Cet appel n'a pas eu d'écho notable dans le Forez : ne disait-on pas alors qu'il devenait de plus en plus difficile de trouver les fonds nécessaires car la rentabilité était insuffisante ? Même s'il est vrai que la meilleure publicité est encore celle que le produit se fait par lui-même, cela n'empêche pas que les consommateurs qui connaissent bien les principaux fromages AOC ont vite fait de les oublier si on ne fait pas un rappel régulièrement.

Faute de campagne collective suffisante en budget et en durée, la laiterie Dauphin-Joandel, avec ses outils de transformation modernisés au fil des années qui n'étaient pas utilisés au maximum de leur capacité, n'avait alors qu'une seule solution : mener des actions commerciales communes à quelques fromageries (ce sera Giproforez), ou des actions propres de communication externe en faveur de la fourme de Montbrison.

## **5. L'APRETE DES PROBLEMES COMMERCIAUX**

On l'a vu, les tonnages de fourme ont considérablement augmenté en trente ans mais cette politique devait rencontrer tôt ou tard des limites. Outre les difficultés exprimées précédemment, la fourme, tout comme le reste des fromages de montagne, souffrait visiblement d'un manque de moyens commerciaux et publicitaires. L'impression que le marché des produits régionaux de montagne demeurait étroit, primait et soulevait quelques inquiétudes.

### **1 - Un marché qui stagne**

En 1985, un article de la revue *La Technique Laitière* fait état des difficultés rencontrées par la montagne forézienne. Le premier point relevé est la difficulté, pour les fourmiers, d'affirmer leur identité : « Coincées si on peut dire entre l'Auvergne qui est forte de la notoriété de ses fromages et la région Rhône- Alpes qui contraste au contraire par l'absence de véritable tradition fromagère, il est bien difficile aux fourmiers du Forez d'affirmer leur identité ». Pourtant l'authenticité du produit existe. On rappelle alors que la fourme est fabriquée au lait cru et qu'elle bénéficie de l'appellation AOC qui doit beaucoup à la dimension artisanale des ateliers de fabrication. C'est sûr, les fourmiers savent faire du bon produit. Mais cela suffit-il ?

---

<sup>8</sup> *La Revue Laitière Française*, n° 461, mars 1987.

Malgré tous les soins qui sont apportés à la production, le marché de la fourme de Montbrison stagne déjà depuis quelques années. On peut penser fort que cette stagnation est due essentiellement à la concurrence des autres pâtes persillées (bleu d'Auvergne, bleu de Bresse, roquefort...) et des produits concurrentiels nationaux et étrangers. La revue renchérit : « Les amateurs de ce type de fromage, il faut bien le dire, n'ont que l'embaras du choix. Mais parmi les industries laitières de la Loire, il s'en trouve certains pour dire « à chacun son fromage » et regretter que l'aire de production soit aussi étendue. Il faut savoir que sur 3 200 tonnes de fourmes produites annuellement, 2 000 le sont en Auvergne ».

## **2 - L'aventure Giproforez**

Giproforez est un groupement d'intérêt économique. Ce G.I.E. fut opérationnel dès 1976. En prévision d'un accroissement de la production laitière, et en constatant une certaine stagnation de la consommation locale, les cinq entreprises productrices du haut Forez avaient décidé la création du G.I.E Giproforez animé par un responsable commercial, Jean-Paul Didier, afin d'accentuer la promotion de leur fabrication dans le reste de l'hexagone et à l'étranger. Devant la nécessité d'augmenter les volumes des ventes de fromages et de déborder la zone traditionnelle, une étude de marché avait été menée alors que, du côté auvergnat, la concurrence se montrait impitoyable. Le premier problème relevé fut celui de l'étiquetage et de l'emballage qui ne présentait aucune homogénéité, avec suggestion de commercialiser les produits sous la marque unique Giproforez. Ensuite, le G.I.E suggérait de créer sa propre administration (bons de commande, facturations, étude du réseau de transport, recherche de client...). La plus importante des multiples préconisations de Jean-Paul Didier était de disposer d'une structure de prospection commerciale permanente. Et la barre des ambitions avait été placée très haut. Dès 1979, trois régions étaient visitées : l'Est, le Midi et le Sud-Ouest, avec le constat sans appel que la fourme de Montbrison demeurait très mal connue en dehors de ses « frontières traditionnelles ». Lors des visites dans les régions du Sud, un fait s'était confirmé : le consommateur aime les fromages doux ; et la fourme de Montbrison est appréciée : elle ne laisse pas de goût désagréable dans la bouche car le bleu est subtilement et finement réparti. C'était une appréciation toute contraire dans les régions du Nord. De plus, le contrôle et le suivi de la qualité opérés par la Maison de la Fourme avaient débouché sur deux récompenses au Concours international des fromages de montagne à Grenoble : 2 médailles or et bronze pour la fourme de Montbrison, 2 médailles or et bronze pour les tomes.

Giproforez avait l'impétuosité de la jeunesse. La structure accentua la promotion en participant aux grandes foires internationales : SIAL, ANUGA de Cologne, International Food Exhibition de Londres, etc. Malheureusement ces actions de promotion, il faut l'admettre, n'ont pas donné tous les résultats espérés.

Et le G.I.E s'était mis également à rêver du Japon. Intriguée, la presse annonce :

*L'Essor*, 28 septembre 1984 :

« Jean-Paul Didier : à l'étranger, dès qu'elle est connue, la Fourme est appréciée »

*Loire Matin*, 3 octobre 1985 :

«Ce fromage que le Japon nous envie »

*Loire-Matin*, 26 novembre 1985 :

« Dîner-débat des dirigeants commerciaux du Forez : comment exporter la fourme au Japon ? »

Il était alors dit que dans la CEE les fromagers du Forez avaient trouvé un débouché en Angleterre et en Allemagne mais c'était surtout du côté de l'Extrême-Orient qu'ils fondaient leurs espoirs. Contacté par un homme d'affaires au cours de l'été 1984, J- P Didier a tout de suite enchaîné sur le Salon des provinces françaises organisé à Tokyo (il avait emporté 250 kg de fromage vendus sur place ensuite). En février 1985, il retourna au pays du Soleil levant à l'occasion d'une exposition organisée à Yokohama. Troisième contact : Osaka. Dans la foulée, Giproforez recrute un agent commercial et l'expédie huit mois en stage intensif afin d'apprendre la langue. « Désormais, on pourra leur livrer 300 à 400 kg par mois » précise M. Didier « à un prix particulièrement intéressant : 45 francs le kg. Les Japonais ne discutent pas le prix mais les délais et les conditions de livraison. Nous avons la chance de proposer un produit qui ne s'imites pas. Les Japonais ne savent pas faire le fromage, et en plus, ils n'ont pas la matière première ». Des investigations commerciales encouragées par la Chambre de commerce poussent M. Didier jusqu'à Singapour.

Alors, en fin de compte, quel bilan pour le GIE ? Après l'euphorie des premières heures arrivent les considérations plus nuancées. Il fallait savoir si cette solution de réunir les moyens de commercialisation ne risquait pas d'être considérée par les intéressés comme une solution utopique. D'ailleurs, différentes sensibilités coexistaient au sein du groupement. Le coût élevé des prospections commerciales et des diverses formations (une partie financée par la Coface, l'autre par les cinq entreprises du groupe) pour des résultats faibles a tracé la destinée de Giproforez. S'il s'était annoncé à ses débuts comme devant être un exutoire nécessaire pour les fromagers, le GIE semble ne pas avoir bénéficié de capacités professionnelles et d'actions suffisamment probantes. Il prit fin autour de 1990. Et les fromagers allaient dès lors se replier sur des solutions commerciales individuelles.

### **3 - Aperçu de la politique de communication en 1998**

La nécessité d'une politique de communication ne faisait pas de doute pour le dirigeant de Dauphin-Joandel. C'était là une attitude résolue, appuyée sur un engagement pluriannuel. De manière à en rendre plus concret le contenu, voici un compte rendu des initiatives de la communication externe de l'année 1998, selon plusieurs rubriques.

#### ***Les supports publicitaires :***

- 1 plaquette en quadri pour client (pochette cartonnée avec neuf feuillets produits) ; édition en 1996-1997,
- 1 dépliant deux volets quadri « Voyage au cœur de la fourme de Montbrison » (il s'agit de la présentation du couloir de visite sur le site de Sauvain),
- 1 pochette quadri cartonnée contenant 4 feuillets recettes,
- 1 feuille A 4 pliée en trois volets photocopiée pour présenter Forez Fourme aux visiteurs (publiée en collaboration avec le Comité de la fourme de Montbrison),
- 1 livret photocopié « Recettes. Idées pour repas complet »,
- étiquettes *Florentine Fontane*,
- mise en place de la statue en bois *Florentine Fontane*.

#### ***Le sponsoring***

- VCM (réception annuelle) : 9 000 F
- Gérard Pradelles, sport automobile : 2 500 F

- Peyrache, sport automobile : 500 F
- Course des hautes Chaumes : 4 000 F  
(course nationale ; 1997 : 256 inscrits ; 1998 : 421 inscrits)
- Course du haut Forez 6<sup>e</sup> : 1 000 F + fourniture de produits fromagers
- Club de foot de Saint-Bonnet : 350 F
- Raid pédestre Père Noël du lundi : 1 000 F  
(association humanitaire pour enfants hospitalisés en longue maladie)
- Le Charivarire (théâtre) : 1 500 F
- Fête de la Fourme Montbrison : 15 000 F (fournitures)
- Boën, foire aux vins, fête du boudin : achat d'encarts publicitaires
- Venue d'Aimé Jacquet : don de 60 fourmes
- Ski : Coupe de la Fourme (Chalmazel, les années enneigées)

Soit une dépense totale de l'ordre de 40 000 francs, à laquelle s'ajoutent des participations diverses, le plus souvent en nature, par fourniture de fourmes : randonnée de la Fourme, challenge interentreprises du Pigeon voyageur du Forez (Paris) ou Téléthon. La société Forez Fourme reste un sponsor de proximité sollicité par diverses associations et structures organisant des événements locaux. Jacques Rizand apporte des précisions quant à ses orientations en ce domaine.

**A-C F** : *Quelles sont vos motivations pour sponsoriser les voitures de course, les clubs sportifs ?*

**J R** : Cela se fait plutôt par des liens amicaux. Le plus valable est le VCM car il participe à de nombreuses courses et parce que le logo Forez Fourme est sur tous les maillots. Il peut être largement vu.

**A-C F** : *Et pour la fête de la Fourme ?*

**J R** : Elle permet d'entretenir la renommée régionale du produit. Elle est médiatisée d'une façon intéressante.

**A-C F** : *Il est vrai que l'édition 1997 de la fête a connu un record de fréquentation grâce à la diffusion de l'émission Pousse-Café sur France 3. Mais quelles sont les retombées directes pour vous ?*

**J R** : Elle nous coûte plus cher qu'elle ne rapporte immédiatement. Mais c'est un bon moyen pour entretenir l'image du produit auprès du public.

**A-C F** : *Il semble que Forez Fourme ne fait pas encore beaucoup de publicité.*

**J R** : La publicité coûte très cher, c'est un fait. Mais nous nous tournons plus vers elle ces dernières années.

## 6. LA QUALITE DU LAIT

« Ce qui a beaucoup changé, c'est la qualité du lait » tient à souligner Jacques Rizand. Hélas, il n'est pas le premier à le dire. Son évolution pose un problème comme pour toutes les fabrications de fromages au lait cru. Elle exige des laiteries une adaptation permanente. En 1985, l'intérêt du prérefroidissement du lait à la ferme avait été étudié car la réfrigération, quand elle est mal conduite, est sans doute ce qu'il y a de plus nuisible. Les préoccupations de Jacques Rizand sont guidées par la recherche de la qualité, la qualité alliée à la tradition. Le respect de la tradition a beaucoup d'importance, semble-t-il, mais celle-ci résiste-t-elle vraiment face aux impératifs

commerciaux et face aux usages contradictoires dictés par la charte AOC ? Les fourmes, selon leur provenance, affichent des différences de goût sensibles et inévitables faisant que le consommateur qui achète un morceau de fourme (à moins d'acheter toujours la même marque) n'est jamais assuré de trouver le produit qu'il aime. C'est l'éternel problème de la régularité de la qualité du lait si difficile à obtenir sans recourir à une standardisation en laiterie. Pourtant les fabricants de fourme ont tout pour réussir : la compétence doublée de l'expérience. Bref, un bel outil ! A ce propos, comment cela se passe-t-il du côté des producteurs de lait de la zone fourme ?

### **1 - Du côté des producteurs**

Il y a 30 ou 40 ans, on ne procédait à aucune analyse du lait ou, quand on le faisait, c'était avec des moyens minimes. Pourvu que le lait soit fromageable, l'artisan réagissait de manière empirique. Actuellement, l'élément le plus recherché est la pureté bactériologique. Ainsi, les entreprises peuvent-elles sanctionner les agriculteurs livrant des laits de mauvaise qualité bactériologique. Les laiteries proposent des primes substantielles pour les matières premières d'une qualité supérieure à la norme légale. D'où des grilles de paiement complexes.

« La réalisation de l'ensemble de ces objectifs qualitatifs implique la généralisation du tank de stockage réfrigéré, premier maillon de la chaîne du froid que suivra le lait jusqu'à l'usine. Or cette méthode est totalement à l'opposé des pratiques traditionnelles où l'on cherchait justement à ne pas laisser refroidir le lait avant la fabrication ! Pour les fromages, la recherche d'homogénéité implique la pasteurisation du lait avant la fabrication pour éliminer tout risque de contamination bactériologique, ce qui oblige à un réensemencement puisque les ferments lactiques naturels ont été détruits. En bout de fabrication, on obtient un fromage au goût neutre, égal tout au long de l'année, identique d'une usine à l'autre, mais beaucoup moins affirmé que celui des fromages au lait non pasteurisés. Conclusion : qualités gastronomiques et obligations sanitaires ne font pas nécessairement bon ménage. » (Daniel Ricard, *La montagne fromagère en France*).

### **2 - Interview :**

**A-C F :** *S'est-il déjà produit des « incidents » sur la qualité du lait ?*

**J R :** Oui. Dans les années 1980, on a eu des problèmes d'éther et d'eau oxygénée contenus dans le lait. Cela avait fait chuter la fabrication de la brique à l'entreprise Tarit. En 1992, du lait contenait des antibiotiques. Le producteur n'a jamais voulu le reconnaître et a continué à livrer jusqu'à ce que nous soyons obligés de jeter la fourme à la poubelle.

**A-C F :** *La laiterie a-t-elle pris des sanctions contre ce producteur indélicat ?*

**J R :** Non, car il était protégé par le groupement.

**A-C F :** *Le Groupement des producteurs de lait de la zone fourme crée en 1989 ?*

**J R :** Exact. Ce groupement était né de l'inquiétude des producteurs de lait des monts du Forez car ils étaient frappés de plein fouet par les quotas laitiers imposés par Bruxelles depuis 1983. Les jeunes ne pouvaient plus s'installer, plusieurs laiteries avaient été informées de la nécessité de se mettre aux normes européennes. Au début, le groupement avait des bonnes intentions : il voulait prendre le problème des quotas laitiers à bras-le-corps, permettre aux jeunes de s'installer, contribuer à maintenir et à valoriser la transformation du lait sur place et surtout regrouper la force de vente des producteurs. Mais très vite, chacun a voulu tirer la couverture à soi et beaucoup de discussions entre les producteurs et les transformateurs se sont trouvées bloquées. Sur 120 producteurs qui fournissent actuellement le groupe Forez Fourme, 50 sont en groupement. Même s'ils affichent la volonté d'améliorer le lait, on n'applique rien dans les faits.

Produire, produire... C'est tout ce qui compte pour eux. Ils savent que Forez Fourme est obligé d'acheter et de payer, même si les laiteries ont moins besoin de lait en hiver. La qualité, certains en ont rien à faire.

**A-C F** : *Faites-vous de temps en temps la tournée des étables ?*

**J R** : Pas très souvent. Cependant, par lien amical, je me rends chez l'un ou chez l'autre pour entretenir les contacts. Les remarques sur les problèmes éventuels d'hygiène sont consignées sur un carnet de bord par les ramasseurs de lait.

**A-C F** : *Et quelles sont vos constatations ?*

**J R** : Il y a des étables dont la propreté est satisfaisante. D'autres laissent à désirer. Je suis sûr que si je proposais à un de ces producteurs négligents de boire son propre lait avant de le faire mettre en citerne chez nous, il refuserait catégoriquement.

**A-C F** : *Que diriez-vous à l'ensemble des producteurs à cet instant même ?*

**J R** : On ne mérite plus la fourme de Montbrison. On n'a pas pu se comprendre, restons-en là. Dans le Forez, il est difficile de construire ensemble.

**C F** : *Quel avenir ?*

**J.R** : Plus tard, il ne pourra pas y avoir d'esprit de pays. Avec des dirigeants de laiteries extérieurs à la région et qui n'auront plus aucun lien affectif avec les producteurs, les motivations changeront pour évoluer vers l'intérêt personnel (rentabilité) au lieu de privilégier l'intérêt collectif ».



**Le personnel de la laiterie autour de Sérachine à l'occasion de ses 85 ans (1985)**



**Fourmes de Montbrison**



**Emballage des fourmes**



**Chargement avant le livraison**

(clichés Dominique Marchiset)



Joandel 1962



Joandel, fin des années 1970



Forez-Fourme, 1993



## QUATRIEME PARTIE

### LA FUSION DANS FOREZ FOURME (1990) ET LE DEMARRAGE DE LA NOUVELLE SOCIETE

Les dernières années de la décennie quatre-vingt-dix ont été déterminantes pour le petit secteur des fromagers foréziens. Plusieurs types d'évolution inéluctable aboutissaient à une remise en cause de la structuration des sociétés d'alors.

D'un côté, se rapprochait la mise en œuvre prévue pour 1992, de normes sanitaires européennes applicables aux fromageries beaucoup plus strictes : leur respect conduisait toutes les fromageries à devoir investir des sommes qui apparaissaient hors de portée pour chacune isolément considérée.

#### Conclusions de rapports de visites de fromageries par la Direction des services vétérinaires de la Loire, réalisées en 1989

*Laiterie Dauphin-Joandel : Impression d'ensemble satisfaisante. Nécessité de prévoir des tranches de travaux pour la mise aux normes. Résoudre les problèmes d'effluents qui se posent en raison du développement des activités.*

D'un autre côté, les perspectives commerciales traditionnelles apparaissaient limitées, alors que la montée en puissance des centrales d'achat des grands distributeurs alimentaires appelait, elle aussi, à des regroupements forts pour discuter de manière pas trop inégale.

Enfin, les interrogations concernant la quantité et la qualité du lait des montagnes foréziennes se poursuivaient, dans un climat parfois tendu entre producteurs de lait et laiteries acheteuses. L'ensemble de ces éléments convergeait inéluctablement vers un mouvement de regroupement des laiteries.

Mais sous quelle forme devait-il / allait-il se réaliser ?

#### **1. LE REGROUPEMENT DES FROMAGERIES**

C'est en juin 1989 qu'est réalisée la première annonce de changement structurel : le groupe Triballat (siège social à Rians, dans le Cher) annonce qu'il prend une participation majoritaire de 51 % dans la fromagerie du Pont-de-la-Pierre, à Saint-Bonnet-le-Courreau. Cette initiative est plus que soutenue par le sous-préfet de Montbrison, M. Chervet, qui estimait la zone peu dynamique. Cette annonce est accompagnée d'autres informations : rachat de la laiterie Viallon, à Chalmazel, investissements dans une nouvelle usine à hauteur de trente millions de

francs. Le sous-préfet commente : « L'établissement aura une capacité à fournir 2 000 tonnes de fourmes AOC. La production actuelle n'est que de 800 tonnes. Les travaux de la nouvelle laiterie devraient commencer cette année ». Triballat exige 20 millions de litres de lait par an ; il en obtient 10, soit 50 % de la zone de collecte.

Du côté des laiteries Dauphin-Joandel et Tarit, c'est un coup dur : « Le nouveau groupe est un monstre menaçant qui pourrait nous écraser demain ». Les déclarations du sous-préfet ne font qu'aggraver la colère de Jacques Rizand qui ne trouve pas de mots assez durs pour décrire l'inconscience de cette action administrative de la manière suivante : « Il ne s'agit pas de privilégier un groupe de laitiers par rapport à un autre ». L'administration, gênée, finit par reconnaître les efforts de mise aux normes accomplis depuis dix ans par les laiteries Dauphin-Joandel et Tarit, et promet le démarrage prochain du projet PIDA<sup>9</sup> pour améliorer la production du lait, la transformation et la commercialisation de la fourme.

Ce premier mouvement structurel ne pouvait qu'en appeler un second qui s'est manifesté dès le début 1990. Les laiteries foréziennes Dauphin-Joandel et Tarit, des deux communes limitrophes de Saint-Bonnet-le-Courreau et de Sauvain, annoncent leur fusion au sein d'une nouvelle société, Forez Fourme, dont ils détiennent chacun un tiers des parts, le tiers restant étant apporté par la SCOFF (Union des Sociétés Coopératives Fromagères Françaises, basée à Givors). Le nouvel ensemble peut collecter un potentiel de 9 millions de litres de lait par an. La venue de SCOFF avait été souhaitée par les laiteries pour, non seulement, faciliter la rénovation de l'outil industriel – ce qui sera fait à Sauvain -, mais, surtout, pour développer les ventes des produits foréziens, au premier rang desquels les fourmes. Le directeur général de Forez Fourme est Jacques Rizand, qui le restera jusqu'à fin 1999.

### Le groupe SCOFF au moment de la formation de Forez Fourme

L'Union Scoff regroupe des coopératives de Tarare et Villefranche-sur-Saône, dans le Rhône, et de Crest, dans la Drôme, et a pris le contrôle des Etablissements Bourdin, à Echalas, puis relocalisés à Givors. Alliant collecte de lait (près de trente millions de litres par an) et fabrication de petits fromages, activité délicate, gourmande en main-d'œuvre, mais peu concurrencée par les grands groupes, la Scoff transforme elle-même environ la moitié du lait collecté, produisant environ 2 200 tonnes de produits par an.

Ainsi, les années 1989 et 1990 auront vu se réaliser un bouleversement complet de ce petit secteur de la fourme forézienne : la demi-douzaine de laiteries familiales qui y étaient présentes laissent la place à deux regroupements aux capacités de collecte de lait du même ordre de grandeur, l'un sous l'égide d'un groupe privé, l'autre sous l'égide d'un regroupement avec une coopérative. Il s'agit désormais de fromageries véritablement industrielles : une belle page de l'histoire locale est ainsi tournée.

Dans ce contexte, il était normal que les agriculteurs des monts du Forez, confrontés à de nouveaux interlocuteurs, redoutent de perdre le contrôle de la matière première locale : ils mettent en place une coopérative de collecte et de vente de lait, la Coopérative des monts du Forez, adhérente à l'Union Régionale des Coopératives de Vente de Lait (URCVL, basée à Lyon), qui

<sup>9</sup> PIDA : Programme Intégré de Développement Agricole ; les PIDA bénéficient de fonds nationaux et européens.

collecte environ sept millions de litres de lait par an dont une grande partie est vendue par contrat au groupe Triballat et à Forez Fourme. Il convient donc de regarder de plus près la situation laitière.

## **2. DU COTE DES PRODUCTEURS DE LAIT**

Depuis décembre 1988 est apparue la volonté de préserver et de renforcer l'unité des producteurs. Sous l'impulsion de deux leaders jeunes agriculteurs du CDJA, Paul Duchampt et Joël Epinat, le problème des quotas laitiers a été traité en priorité. On notait à cette date sur l'ensemble de la zone : 590 producteurs, 26 millions de litres de lait soit 44 000 litres de lait par exploitation. 19 millions de litres étaient alors collectés par quatre laiteries qui transformaient sur place. Le secteur était à l'étroit dans le carcan des quotas laitiers. En effet, la restructuration avec les diverses formes de primes à la cessation laitière avait eu insuffisamment d'impact sur le secteur, du fait essentiellement de la trop petite dimension de la zone de collecte. Devant cette situation, un Syndicat de défense de la zone fourme fut constitué avec Paul Duchampt pour président afin de tenter de sortir de cette impasse. Plusieurs questions s'étaient posées.

### **1 - Des initiatives**

En 1988, il y avait eu une prise de conscience : l'avenir des producteurs et celui des fourmiers était étroitement liés. Il fallait donc multiplier les efforts pour maintenir la transformation sur place tout en prenant soin de ne pas opposer les deux parties. « Tout faire pour aller dans le même sens » était le leitmotiv de l'instant. Chaque litre de lait transformé sur place double sa valeur finale. Il fallait donc trouver de nouveaux quotas. La démarche auprès d'ONILAIT fut longue et difficile. On s'occupa de convaincre les entreprises locales qu'elles devaient s'allier avec des groupes plus importants pour bénéficier de la plus grande souplesse que donne un « quota entreprise » plus important et réparti sur des zones géographiques très variées. Du côté des laiteries, le ciel s'assombrissait : le groupe Triballat avait commencé à regarder vers la zone de Saint-Bonnet-le-Courreau et, par son poids financier, annonçait par sa volonté d'investir dans le secteur une concurrence impitoyable. Les producteurs optèrent pour un regroupement de leur force de vente. La presse écrite note : « La prochaine étape qui permettrait de garantir l'approvisionnement des entreprises laitières de la zone et de mieux organiser la solidarité et l'unité des producteurs est de constituer un groupement de vente de l'ensemble des producteurs de lait qui pourrait être une force de négociation qui a manqué jusqu'à aujourd'hui ».

Deux ans plus tard, en 1990, les monts du Forez sont en pleine effervescence : « Non, la collecte n'éclatera pas ! » Les producteurs et les transformateurs de lait sont inquiets. On souhaite à tout prix éviter les fuites de matière première. Après moult hésitations, un noyau de producteurs associés en coopérative prend place au sein de l'URCVL. Un premier bilan fait la même année est publié dans le journal *Paysans de la Loire* : « Les résultats concrets sur la zone : création d'une coopérative de vente (GPLF) qui a permis l'installation de quatre jeunes agriculteurs, attribution de 500 000 litres de quotas par l'ONILAIT, maintien de la zone de collecte qui était menacée d'éclatement et maintien de la transformation de lait sur place, mise en place de la procédure PIDA ».

Les producteurs ont continué de défendre le prix du lait. En décembre 1994, le journal *Paysans de la Loire* relate : « Les producteurs demandent pour novembre, décembre et janvier 2,05 francs

par litre de lait. Les délégations industriels laitiers (Lambert de Triballat, Marquet et Rizand de Forez Fourme et Javel de l'IFL) proposent seulement 2,02 francs pour novembre et décembre, continuant ainsi à s'aligner sur les autres politiques du CRIEL.

La séance a été investie par une manifestation de 70 producteurs soit 40 % des producteurs de la zone. Serge Murat, président du CDJA, a pris la parole au nom de l'ensemble des producteurs. Il a exprimé surtout le désarroi des éleveurs devant la baisse du prix du lait alors que l'entrée des groupes Triballat et SCOFF dans la zone laissait espérer un avenir plus florissant. D'autant plus que les médias ont annoncé que la SCOFF avait enregistré de bons résultats en 1993-1994 ».

Les propos ont été souvent durs : « Cette manifestation, au-delà du problème conjoncturel du prix du lait, leur aura permis de déballer tout ce qu'ils avaient sur le cœur » poursuit le journal. « De la politique de marque des entreprises à la redéfinition de la zone AOC, en passant par le PIDA, le taux protéique, le développement du tonnage de fourme et de l'élargissement de son marché... la réunion a pris quelque peu une allure de crise de confiance dans les nouveaux dirigeants et les nouvelles structures économiques des deux laiteries fourmières. M. Marquet a rappelé que la SCOFF n'était qu'un des partenaires dans la Société Forez Fourme et que son souci était de développer la fourme progressivement afin de tenir les prix. Il a aussi rappelé l'engagement des industriels de maintenir un écart de 5 centimes pour la zone ».

Dans la foulée, J. Epinat a déclaré que la démarche PIDA avait permis de mettre tous les partenaires de la fourme autour de la même table pour construire une politique d'avenir. Mais, depuis quelques mois, le climat se détériore. Il a aussi rappelé que chaque fois que la discussion portait sur la qualité, les incidences étaient toujours négatives pour les producteurs. Finalement, après plus de deux heures de débats, le constat de désaccord s'était confirmé.

Au début de l'année 1995, les relations entre producteurs et industriels étaient toujours aussi houleuses. Lors d'une réunion des producteurs de lait tenue à Montbrison, les négociations avec les entreprises sur le prix du lait furent particulièrement difficiles et même suspendues ! « Plus que jamais il faut se battre pour le maintien du prix du lait. D'une part parce que la baisse est incompatible avec les contraintes imposées par les quotas. D'autre part parce qu'il faut maintenir une image de produit noble pour tous les produits laitiers ».

## **2 - Le poing levé vers Bruxelles et les politiques**

On le sait, Bruxelles et les initiatives européennes dans le domaine agricole font descendre régulièrement les agriculteurs dans la rue. Depuis l'application des quotas laitiers, le monde paysan reste vigilant et sur ses gardes, soucieux et même anxieux face aux directives de Bruxelles fluctuant sans cesse face aux contraintes imposées par une économie mondialisée et face à la puissante machine commerciale américaine.

En 1991, le ras le bol a été général : baisse des quotas de - 2 % décidée par Bruxelles alors que les autres partenaires du GATT ont tous augmenté leurs livraisons entre 1983 et 1990 (USA : + 6,9 % ; Canada : + 5,4 % ; Japon : + 15,7 % ; Nouvelle-Zélande : + 8,8 % ; pays de l'Est : + 15 %). Le 1<sup>er</sup> juin 1991, Madeleine Favrot, présidente de la Fédération Régionale des Producteurs de Lait monte à la tribune : « Les producteurs ont cru ce qu'on leur disait et pensaient fort qu'en baissant les volumes on maintiendrait les prix. Les producteurs ont été trompés et Bruxelles nous impose encore des textes ni efficaces ni réalistes ! » Le ton monte. Face au ministre de l'Agriculture : « Vous n'écoutez que lorsque la violence s'exprime. Ce sont de telles attitudes qui font le lit de tous les extrémismes ! » Suivent le même mois des actions syndicales dans les

supermarchés. Le malaise est profond. Le monde agricole se sent méprisé. Le 5 octobre 1991, *Paysans de la Loire* titre : « Le mur du mépris ébranlé » : « Que le gouvernement dise si son choix est celui d'une France à deux vitesses avec des villes dotées de moyens financiers publics deux fois supérieurs à ceux affectés aux communes rurales. Qu'il dise si son choix, c'est de transformer les agriculteurs en mendiants qui viendraient réclamer leur dû tous les ans pour vivre et surtout pour ne pas produire ! »

En 1992, ce sont les jeunes agriculteurs qui sont inquiets. Désorientés par les contradictions de la politique agricole, ils ne comprennent plus. Surtout, ils ne comprennent pas pourquoi les élus ne leur prêtent pas plus d'attention. Les petites phrases assassines fusent de toute part : « Pourquoi nos députés ne daignent-ils même pas se déplacer lorsque les jeunes agriculteurs les invitent à débattre des conséquences de la réforme de la PAC ? » : « Nos députés ont-ils compris que c'est des enjeux de la désertification des campagnes que les jeunes agriculteurs veulent débattre ? Certains sont venus. Mais la plupart avaient perdu une occasion de s'occuper des vraies affaires de la France. Ils ont préféré les couloirs feutrés et sclérosés de la politique politicienne. Et par-dessus le marché ils nous reprochent de ne pas les aimer ! »

### 3 - DIVERSIFICATION ET PUBLICITE

S'il ne peut s'agir ici d'analyser ici l'ensemble du développement de Forez Fourme, il convient cependant de noter que la nouvelle entreprise résultant de la fusion n'a pas ménagé ses efforts, d'une part, en matière de diversification et, d'autre part, en effort publicitaire.

Déjà fort de la production de tommes et de fourmes d'Ambert et de Montbrison, Forez Fourme élargit son plateau de fromages : à l'Amigrette (créée en 1983) s'ajoutent la Brique de Pierre-sur-Haute, le Rogeret, le Forez doux, la Fourm'i, le fromage de pays, en plus d'une production de beurre ; en outre, Forez Fourme distribue du saint-nectaire sous sa marque. Cet effort d'accroissement de l'offre est bien évidemment appuyé sur des moyens humains, techniques et financiers importants, autour de la mise en place de trois chaînes de fabrication calées sur les normes indispensables et les standards voulus de qualité.

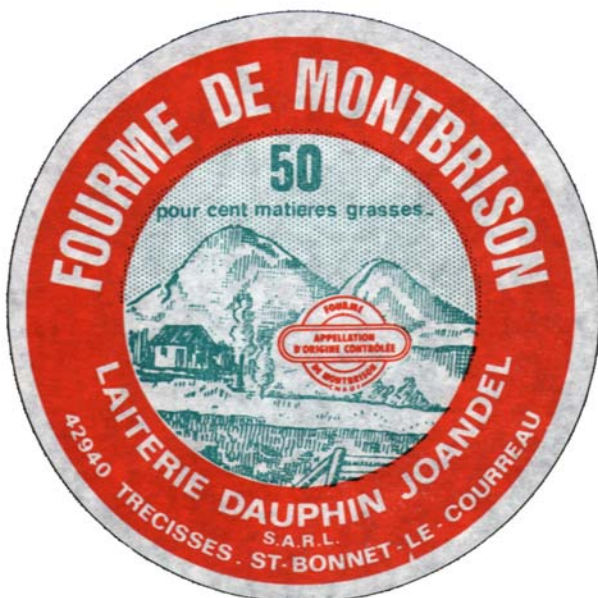
Il restait à compléter ces efforts technico-commerciaux par des investissements publicitaires suffisamment importants et continus pour constituer un appui réel. Les montants impliqués (arrondis) ont été les suivants :

#### Montant des investissements publicitaires

en (KF)

Années	Publicité	Insertions	Cadeaux	Total
1992	120	36	88	244
1993	408	20	94	522
1994	66	46	106	218
1995	135	211	89	435
1996	185	39	89	313
1997	197		118	315
1998	174		105	279

Le montant des investissements publicitaires, dans son total comme dans sa composition, se révèle irrégulier au fil des années ; on peut voir là l'indice d'une politique en train de se définir. Présente dans les médias d'audience locale et départementale, la société Forez Fourme l'est moins en dehors de la Loire et son image publicitaire ne couvre pas la totalité de son réseau commercial. Mais cette orientation publicitaire, appuyée par un logo redéfini et des étiquettes redessinées, manifeste néanmoins clairement la nouvelle orientation de la société.





Étiquettes extraites de la collection d'Etienne de Banville

## CONCLUSION

Notre histoire de la fromagerie Dauphin, puis Dauphin-Joandel va prendre fin ici, au moment de l'intégration commune des trois composantes dans un ensemble fusionné.

Dix ans après sa création, soit en 2000, Forez Fourme va passer juridico-financièrement sous le contrôle majoritaire de Scoff en 2000.

Puis, quatre ans après, en 2004, Scoff cède son contrôle à l'un de ses actionnaires, l'URCVL, l'union de coopératives à laquelle a adhéré la coopérative de collecte de lait dans la zone "fourme". Le nouveau propriétaire a, dans un premier temps, fait appel aux Fromageries occitanes (LFO), filiale commerciale de l'Alliance Agro-Alimentaire (3 A), basée dans un grand sud-ouest de la France, puis a repris directement sa propre commercialisation.

De son côté, la fromagerie du Pont-de-la-Pierre, qui compte deux établissements dans la Loire, à Saint-Bonnet-le-Courreau et à Balbigny, a été vendue au 1<sup>er</sup> janvier 2007 par le groupe Triballat au premier groupe laitier et fromager français, Besnier/Lactalis.

Insérées maintenant dans les stratégies de grands groupes, qu'ils soient coopératifs ou privés, les fromageries des monts du Forez voient l'avenir de l'un des produits fortement porteurs de l'identité de leur zone, la fourme de Montbrison, mais aussi la pérennité et l'avenir de ces entreprises, dépendre de centres de décision ultime éloignés et mal connus.

Et cela alors même que, depuis 2002, l'AOC fourme de Montbrison dispose de son autonomie, de sa propre identité.

## Références bibliographiques

Banville (Etienne de), *Les fourmes de Montbrison et d'Ambert, des jasseries aux groupes familiaux*, Publications de l'université de Saint-Etienne, 2006, 130 p.

Banville (Marie-Laure & Etienne de), "L'activité de la fromagerie Col à Saint-Anthème autour de 1908", *Chroniques Historiques du Haut-Forez*, Bulletin annuel 2005, GRAHLF, Ambert, pages. 186-189.

Damon (Maurice), "Les jasseries des Monts du Forez : sociologie de la vie pastorale", thèse de sociologie rurale, AGEL, Lyon, 1971 ; réédition *Village de Forez*, Centre Social de Montbrison, 2004.

Molle (André), *La fourme de Pierre-sur-Haute dite d'Ambert ou de Montbrison*, imprimerie G. de Bussac, Clermont-Ferrand, 1950.

Ricard (Daniel), *Les montagnes fromagères en France*, CERAMAC, Université Blaise- Pascal, Clermont-Ferrand, 1994, 496 p.

Village de Forez, *Les jasseries et la fourme de Montbrison*, Actes du colloque "Printemps de l'histoire", Centre social, Montbrison, avril 2004.

---

### **Les Cahiers de Village de Forez, n° 29, mars 2007**

**Siège social : Centre Social de Montbrison**, 13, place Pasteur, 42600 MONTBRISON

- **Directeur de la publication** : Joseph Barou.
- **Rédaction** : Joseph Barou, Maurice Damon, Claude Latta.
- **Les cahiers de Village de Forez** sont publiés par le **Groupe d'histoire locale** du **Centre Social** de Montbrison.
- **Comité de coordination** : Claude Latta, Joseph Barou, Pascal Chambon, Maurice Damon, Pierre Drevet, André Guillot.
- **Comité de rédaction** : Geneviève Adilon, Daniel Allézina, Gérard Aventurier, Joseph Barou, Maurice Bayle, Claude Beaudinat, Gérard Berger, Danielle Bory, Roger Briand, Albert Cellier, Pascal Chambon, Jean Chassagneux, Antoine Cuisinier, Edouard Crozier, Maurice Damon, Pierre Drevet, Thérèse Eyraud, Roger Faure, Jean-Guy Girardet, André Guillot, Jean Guillot, Joël Jallon, Marie Grange, Muriel Jacquemont, Claude Latta, Stéphane Prajalas, Jérôme Sagnard, Sophie Sagnard-Lefebvre, Alain Sarry, Marie-Pierre Souchon, Pierre-Michel Therrat, Gérard Vallet.
- **Dépôt légal** : 1<sup>er</sup> trimestre 2007
- **Impression** : *Gravo-clés*, 65, rue Tupinerie, 42600 Montbrison.