

Depuis la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, une laiterie était installée au 19 de l'avenue Guy Bouriat, dans des bâtiments encore existants. Qui fut à l'origine de sa création ? À quelle époque ? Les vieux Yvréens n'en n'ont jamais rien su, mais leurs souvenirs nous permettent d'imaginer l'intérêt que présentait « la laiterie » pour les habitants d'Yvré et de découvrir en même temps ceux qui ont dirigé cette entreprise et porté son nom hors des limites communales. Enfin ce flash-back nous offre une plongée dans le passé d'Yvré, tel que nous apparaît notre village sur les vieilles cartes postales.

Ces souvenirs nous les devons à F. GORGET, ancienne épicière d'Yvré, à A. FOUSSET, à A. THIMON et à E. BRUNEAU, négociant au Mans. Tous appartiennent aux deux familles qui ont fait la renommée de la laiterie. Le concours de R. BLANCHAIS, ancien employé de la laiterie de 1942 à 1952, a été particulièrement utile pour faire revivre l'activité de la maison Bruneau. Qu'ils soient tous remerciés pour leur précieuse collaboration.

## La laiterie Breton - Gorget – Chemin

À la Belle Époque, la laiterie prospérait sous la direction de son propriétaire, Constant BRETON. Tombé veuf avec deux enfants, il se remaria avec Augustine GORGET, Changéenne d'une trentaine d'année, qui avait élevé ses quatre frères et sœurs après le décès des parents. Jeune femme énergique, Augustine fonda une graineterie rue de Parence (plus tard graineterie Guyet, au n°49), tandis que Constant fabriquait des fromages blancs et surtout du Pont l'Évêque. Il avait embauché son beau-frère, Alexandre GORGET, pour les livraisons, et c'est à lui qu'il vendit son fonds quand il cessa son activité peu avant la Guerre 14-18. Malheureusement, les circonstances ne furent guère favorables à ce jeune successeur. Alexandre GORGET avait épousé Marie CHEMIN, une institutrice du Mans. Elle quitta l'école pour la fromagerie. Mais, Alexandre mourut en 1928. Sa femme dut gérer seule l'entreprise GORGET-CHEMIN.

Les affaires allèrent de plus en plus mal. En effet, très charitable, Marie donnait sans compter aux Petites Sœurs des Pauvres. Finalement en 1932 complètement ruinée, elle vendit tous ses biens.

La laiterie faillit disparaître ! Heureusement, elle fut reprise par Théodore et Marie BRUNEAU, éleveurs à la Ferme des Rochers.

## La laiterie Bruneau – Thimon

### **Théodore BRUNEAU ou l'irrésistible ascension d'un petit vacher**

Né en 1886 à AL BAZOGE, il était l'aîné de cinq enfants. À l'âge de 12 ans, il perdit son père et resta d'abord auprès de sa mère pour l'aider à tenir leur ferme de 3 ha. Puis il partit en place comme vacher.

À 17 ans, il travaillait dans une grande ferme de ROUEZ-EN-CHAMPAGNE. Il a la responsabilité d'un troupeau de 30 à 40 bêtes. La tâche n'est pas toujours valorisante. Chaque soir, par soucis d'économie, on évite de changer la paille et le vacher se doit de « retourner les bouses ». Il n'est pas question d'échapper à cette obligation. Longtemps après, quand il évoquait ses souvenirs de jeunesse, Théodore BRUNEAU aimait raconter comment son maître, qui avait dû s'absenter, l'avait rappelé à l'ordre à son retour : « Quand je serai pas là, tu feras comme quand je serai là ». Dure école ! Mais le jeune homme apprend son métier avec sérieux et, gagnant la confiance de son maître, il l'accompagne à Paris, pour vendre des bêtes. Il aime ce métier et l'exercera toute sa vie.

En 1912, Théodore arrive à Yvré pour exploiter la Ferme des Rochers, qui appartient alors à Monsieur COHIN, maire d'Yvré. L'année suivante, il épouse une Yvréenne, Marie THIMON dont les parents, agriculteurs route de la Fanière, vendent du lait en faisant le porte-à-porte vers l'avenue Léon Bollée. Et c'est la première Guerre Mondiale ! Théodore BRUNEAU en reviendra le visage brûlé par les gaz.

En 1932, les époux Bruneau achètent donc la laiterie à la veuve GORGET. Seuls les bâtiments leur semblent utiles. C'est alors qu'un ami se propose pour les aider à continuer l'exploitation de la laiterie. Ainsi, l'éleveur des Rochers se fait aussi laitier.

## Un nouveau départ pour la laiterie

Très vite, l'activité reprend. Des Yvréens sont embauchés, tandis que les paysans continuent à livrer eux-mêmes leur lait à la laiterie. Des tournées sont enfin organisées avec remorques et chevaux, avec des camionnettes vers 1943. La laiterie se développe, mais Théodore BRUNEAU craint la concurrence des nouvelles coopératives laitières. Pour être assuré de conserver les tournées de son secteur, il reprend la laiterie de SAINT-MARS-DE-LOCQUENAY en 1940, puis celle de THORIGNE-SUR-DUE.

C'est la période où la laiterie connaît la prospérité et la renommée grâce au dynamisme des ses propriétaire et au travail de ses employés.

## Le travail de Raymond BLANCHAIS

C'est avec beaucoup de précision que l'ancien employé se souvient de sa vie à la laiterie. Il y passait effectivement beaucoup de temps : de 5 heures du matin à 9-10 heures du soir. Ses activités étaient multiples.

### - La collecte du lait

Tous les matins, Raymond BLANCHAIS commençait par une longue tournée des fermes de St Mars la Brière, Montfort, Lombron, Connerré... tandis que deux autres collègues se dirigeaient vers Champagné, Surfond, Le Breil. Raymond BLANCHAIS collectait 700 à 2300 litres de lait selon la saison, dans des bidons de 50 litres. De retour vers 11 h 30, il livrait le lait qui était immédiatement utilisé. En été, en cas d'orage, le « ramassage » se faisait le soir.

Cette simple collecte comportait beaucoup de responsabilités pour les employés. D'abord, il fallait contrôler périodiquement la qualité du lait. Des échantillons étaient prélevés dans les bidons des agriculteurs afin de mesurer le lait, qui devait contenir 41 g de matières grasses par litre. Pour augmenter sa recette, il arrivait qu'un agriculteur se laissât aller à ajouter de l'eau, ou bien il écrémait son lait. Quand la fraude était constatée, une déclaration était faite à la Préfecture.

Émile BRUNEAU se souvient aussi d'un employé qui avait trouvé l'astuce de répartir 50 litres d'eau dans plusieurs bidons et d'attribuer le bidon supplémentaire à un nom fictif. Bien sûr, il comptait récupérer la somme, mais la supercherie échoua !

Enfin, notre livreur devait tenir à jour le « carnet de lait » de chaque agriculteur qu'il passait payer le 8 de chaque mois. Pas de chèques, mais des espèces transportés dans une sacoche. Une seule fois Raymond BLANCHAIS a connu une tentative de vol sur la route.

#### **- Les productions de la laiterie :**

La laiterie fournissait crème, beurre, fromages blancs, petits suisses, camemberts. Raymond BLANCHAIS a souvent participé à la fabrication des camemberts. BRUNEAU- THIMON. Dès son arrivée, le lait était chauffé à 30° dans un grand bac et présuré. La caillé, moulé à la louche avec soin, était déposé dans des faisselles de métal. Alors commençait une longue semaine de travail : rechargement des faisselles, tassage et salage des pâtes, pulvérisation de ferment sur les fromages groupés par 20 sur des clayettes. Enfin, chacun d'eux était enveloppé de papier et mis en boîte. Des enfants, désireux de se faire de l'argent de poche, venaient coller les fameuses étiquettes. Ainsi, avec un volume de 2500 litres de lait, la laiterie produisait, chaque jour, plus de 1000 camemberts.

Toutes ces tâches exécutées manuellement, avec un matériel fort simple, exigeaient un maximum de propreté. Un employé était préposé à la production d'eau chaude largement utilisée pour le nettoyage du matériel. C'est peut-être la chaudière qui fut à l'origine de plusieurs incendies. En 1944, un important sinistre fut éteint grâce à une chaîne de 50 à 60 seaux portés par les Yvréens qui tiraient l'eau d'un puits situé à plus de 50 mètres !

#### **- Les livraisons... et autres activités :**

Après la collecte, commençaient les livraisons : le « bon lait » pour le commerce de détail, le beurre et les fromages chez les épiciers et les grossistes de la région. Enfin, les caisses de fromages étaient expédiées à la gare d'Yvré en direction des Halles de Paris.

Le livreur pouvait aussi donner un coup de main pour soigner les bêtes qu'élevait Théodore BRUNEAU dans ses fermes du « Grand Aulnay », « des Rochers » et de « La Prairie ». Enfin, il fallait veiller à la porcherie située en contrebas de la RN 23, et qui complétait l'activité de la laiterie. Des tuyaux conduisaient le petit lait directement à la porcherie en passant sous la route.

Toutes ces activités représentaient une grande somme de travail que se partageait une vingtaine d'employés. Tous étaient nourris - et certains logés - à la laiterie. Deux employés de maison se chargeaient de l'intendance.

Raymond BLANCHAIS garde un bon souvenir de cette ruche : « On ne s'ennuyait pas !... »

## **Théodore BRUNEAU, une personnalité du monde agricole sarthois**

Tout en supervisant l'activité de sa laiterie, Théodore BRUNEAU avait donc conservé son métier d'éleveur qu'il exerçait dans ses trois fermes. Dès 1913, il élevait essentiellement des bovins, puis en 1937, il créa cette porcherie où il sélectionnait les porcs de la race « Large white ». Éleveur de chevaux « Trait du Maine » et « du Perche », il installa un manège à FOUCAUGES et fonda la Société Hippique du Maine ; les chevaux participaient notamment aux défilés dans les fêtes locales.

Chaque année, notre éleveur était fier de présenter ses plus belles bêtes - porcs, veaux, vaches, taureaux, poulains, pouliches, juments - au Comice des 3 Cantons du Mans, au Concours Départemental de la Sarthe, au Concours hippique de Paris. Exposées sur les murs d'un bâtiment des Rochers, plus de 200 plaques témoignent encore de ses nombreux succès.

Pour être juste, il faut associer à cette réussite, les collaborateurs compétents dont Théodore BRUNEAU sut toujours s'entourer, et surtout, sa femme Marie. Travailleuse, énergique, elle veillait à tout et partout. «C'était l'âme de la maison », affirme son fils Émile. Elle pouvait « tenir les rênes » seule pendant les fréquentes absences de son mari.

En effet, cet éleveur avisé se fit remarquer très tôt dans le monde agricole, et se vit confier de multiples responsabilités. C'est lui que choisirent ses collègues pour effectuer des voyages d'études aux Etats-Unis et au Danemark, afin de mettre en place de nouvelles techniques d'élevage. Théodore BRUNEAU fut trésorier du Syndicat des Marchands de Bestiaux, Président des 4 jours du Mans, Président de la race chevaline Trait du Maine et Percheronne, administrateur de la Caisse d'Épargne et de la Mutualité Sociale Agricole... Enfin, en 1951, en qualité de Président de la Société des Agriculteurs, Théodore BRUNEAU contribua à la fondation de l'Union des Organisations Agricoles de la Sarthe aux côtés de Lucien CHASERANT. Toutes ces activités lui valurent d'être nommé dans l'ordre de la Légion d'Honneur.

Quel chemin parcouru par le vacher de La Bazoge ! Ce n'est pas un hasard : intelligence, travail, ténacité, ambition, sens des affaires, volonté d'entreprendre, tels sont les mots qui viennent à l'esprit de ceux qui l'ont côtoyé. Pour son fils Émile, si Théodore BRUNEAU avait de l'ambition pour lui, il en avait surtout pour le monde agricole sarthois qu'il voulait aider à progresser tant sur le plan technique que sur le plan social. Enfin, il aimait voir ses compatriotes offrir une bonne image de marque de la Sarthe dans les concours agricoles nationaux.

### **La fin de la laiterie Bruneau – Thimon**

Théodore BRUNEAU poursuivit inlassablement ses activités jusqu'en 1963, date de sa disparition, mais dès 1946, il avait laissé la laiterie en gérance à son fils Maurice. Ce dernier parti en 1955, et d'autres gérants se succédèrent jusque dans les années 60. Enfin, arriva un nommé BOURSIN... qui n'allait pas tarder à faire parler de lui ! En effet, c'est dans les modestes locaux de l'avenue Guy Bouriat que serait né le fameux « BOURSIN ». Résolu à développer cette nouvelle production, le gérant dut choisir un autre site plus favorable à l'extension de son entreprise. Ce fut Pacy-sur-Eure où l'on fabrique toujours le boursin.

Avec ce départ, la laiterie cessa définitivement son activité, faute de pouvoir s'agrandir. Tout près, la charcuterie Bordeaux-Chesnel qui avait suivi une ascension similaire, se heurta au même problème et émigra à CHAMPAGNE.

Yvré allait attendre deux longues décennies avant d'entrevoir de nouvelles perspectives pour l'accueil des grandes entreprises.