

LA CRISE DU PHYLLOXERA ET L'INDUSTRIE LAITIÈRE

Extrait de la Revue de Géographie, 1909

La prospérité croissante des pays de plaine, entretenue par les progrès accomplis au dix-neuvième siècle, faillit sombrer dans le dernier quart du siècle devant l'invasion du phylloxera. La culture de la vigne était une de leurs richesses, et dans certaines parties elle occupait la presque totalité de la surface cultivée. Son sol préféré était la groie maigre, pierreuse, médiocrement apte à la venue des céréales, qui fait le sol de l'Aunis et du Bois. Avant 1880 on n'y voyait que des vignes ; c'était une véritable monoculture. Ses origines remontaient fort loin un terrier du grand fief d'Aunis, daté de 1246, montre que dès cette époque le pays ne formait qu'un immense vignoble, partagé entre 4.500 propriétaires environ, dont la grande majorité possédaient moins d'un quartier de vignes, soit 5.000 à 6.000 ceps, et le plus souvent quelques centaines de ceps seulement.

C'étaient des hommes libres, astreints seulement à payer un cens annuel. La superficie du vignoble ne paraît pas avoir sensiblement varié pendant les six siècles qui suivirent; en pointant sur la carte de l'État-major les indications contenues dans le terrier, on trouve une concordance parfaite avec celles que fournit la carte elle-même, dans les éditions antérieures à l'arrivée du phylloxera. Les données font défaut pour savoir s'il en était de même dans les autres parties de la plaine.

Les vignobles de la plaine de Luçon étaient plantés surtout sur les plateaux graveleux, couverts de sables pliocènes, qui bordent les vallées et qui surmontent certaines îles du marais ; les terres rouges profondes s'y prêtaient moins. De nouveau ils reparaissaient sur les groies de la plaine de Niort. Aux frontières de l'Angoumois, les plaines ondulées de Ruffec, de Villefagnan et d'Aigre voyaient alterner les vignes avec les maïs ; par la région de Civray et les bords du Clain, le vignoble remontait dans le nord du Poitou, où il s'épanouissait largement dans la plaine de Neuville et de Loudun. La superficie s'était beaucoup accrue dans le département de la Vienne après 1860. De 30.000 hectares en 1831, date de l'achèvement du cadastre, elle s'élevait à près de 44.000 en 1876.

La plus grande partie des vins récoltés en Aunis et dans le Bois, de qualité médiocre d'ailleurs, s'en allaient dans les distilleries d'Aigrefeuille, de Surgères, de Mauzé ou d'Aigre, pour être transformés en eaux-de-vie.

A part les environs d'Aigre, qui font partie des Fins-Bois, le Poitou ne donnait que des produits plutôt inférieurs, Bois ordinaire dans la Plaine de Niort, Bois communs en Aunis.

De grosses fortunes s'étaient constituées par ce commerce, et chez les plus petits propriétaires l'aisance était générale.

Le reste du Poitou fournissait peu d'eaux-de-vie, en dehors de celle que fabriquaient les bouilleurs de cru pour leur usage personnel. Le vin récolté était destiné à la consommation ordinaire et s'exportait peu en dehors des lieux de production. Près des deux tiers provenaient du département de la Vienne. C'étaient des crus ordinaires, prisés surtout à cause de leur goût neutre, ne se distinguant point par un bouquet spécial, comme ceux de la Touraine ou de l'Anjou. Les meilleurs se trouvaient à Saint-Georges et à Jaulnay, puis aux alentours de Vivonne. Les vigneronns venaient de traverser une série d'excellentes années, comme 1870 et 1874, ou de production énorme, comme 1875, lorsque survint le phylloxera.

Le terrible insecte apparut en 1875 dans l'Aunis et la plaine de Niort, en 1876 dans la Vienne. Ses ravages furent d'autant plus rapides et complets que les vignes, très vieilles et mal soignées, n'offraient aucune résistance à la maladie. Tout d'abord le cultivateur ne voulut pas croire à la nature du mal, il n'admit pas que les racines fussent attaquées; elles lui paraissaient intactes, alors que la partie supérieure de la plante dépérissait. Si la production se réduisait d'année en

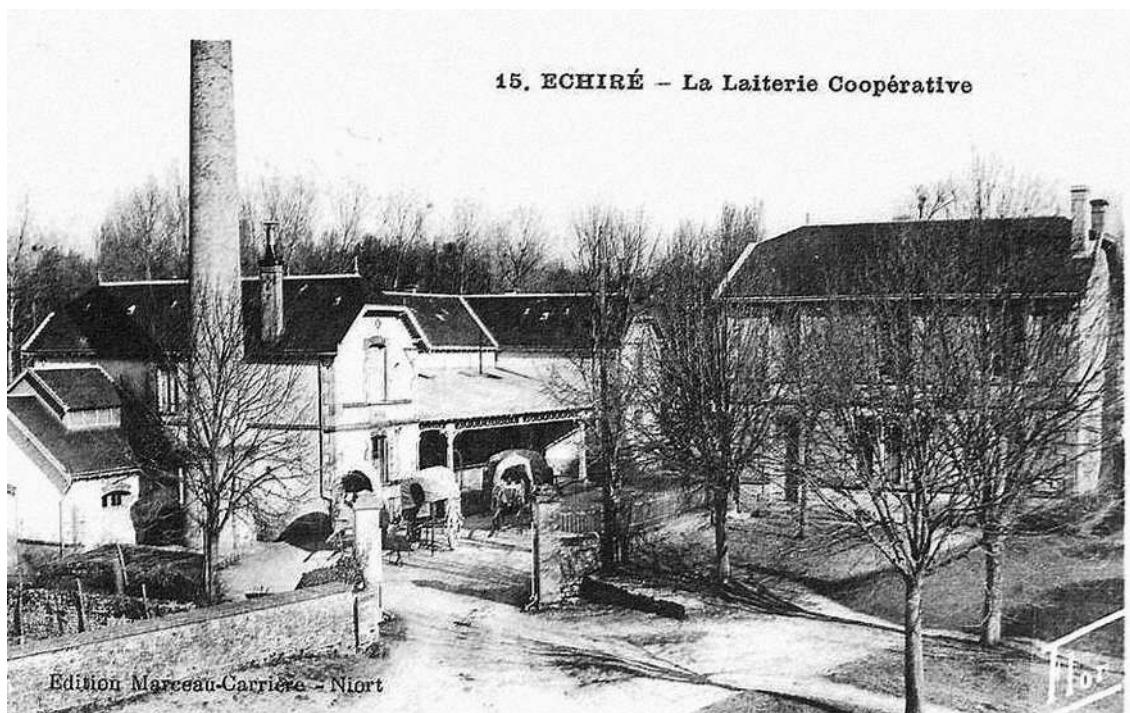
année, du moins il vendait son vin plus cher. La destruction des vignobles du Midi lui permit de l'écouler à 25, 30 et 40 francs l'hectolitre ; de 1872 à 1885, dans la Vienne et les Deux-Sèvres» il fut riche. Il se refusa à cette époque à toute idée de défense contre la maladie. Le moment vint cependant où ses vignes, à leur tour, cessèrent de porter des grappes.

Après la vente facile, c'était l'impossibilité complète de rien écouler sur le marché, c'était la ruine. Il fallait prendre un parti. Deux tendances se manifestèrent alors dans le nord du Poitou, on s'acharna à conserver une culture qui pendant tant d'années avait fait la prospérité de ceux qui s'y adonnaient ; dans le sud, on prit le parti radical de tout arracher et de tenter d'autres cultures.

Dès les premières années de la crise viticole. des propriétaires de la région du Bois songèrent à tirer parti des produits de laiterie. Ce fut en 1878 que fut fondée à Chaillé, village situé entre Surgères et Saint-Georges-du-Bois, dans la Charente-Inférieure, la première laiterie coopérative ; elle comprenait quarante et un sociétaires mettant en commun le lait produit par leurs vaches et partageant les bénéfices entre eux.

L'installation était rudimentaire, le matériel encore primitif : on se servait de barattes à main. La fabrication du beurre était l'objet exclusif de l'entreprise. Les résultats furent si encourageants que les voisins ne tardèrent, pas à imiter leurs devanciers; à mesure que le vignoble disparaissait, il se fondait des beurreries nouvelles un peu partout.

Au lieu de rester isolées et de se faire concurrence, elles s'associèrent sous le nom de Laiteries de l'Ouest, qui fut changé plus tard en celui d'Association des laiteries coopératives des Charentes et du Poitou.



Au mois d'avril 1908, leur nombre atteignait 110, comprenant près de 70.000 sociétaires. Elles étaient ainsi réparties 24 dans le Bois et en Anunis, 20 dans le Marais, 6 dans la plaine de Luçon, 26 dans la plaine de Niort et sur le plateau de Melle, 3 seulement dans la région de Poitiers, à Lusignan, Gençay et Chauvigny, et 1 dans la plaine de Moncontour, à Taizé. Les autres étaient dispersées dans la vallée de la Charente, en Touraine et dans la Gâtine.

A ces 80 laiteries coopératives il convient d'en ajouter 18 appartenant à des particuliers et

réparties à raison de 9 dans la Vienne, 3 dans les Deux-Sèvres, 4 dans le Marais et 2 en Anunis, ce qui fait un total général de 98.

La Société coopérative absorbe peu à peu les établissements privés, qui supportent difficilement sa concurrence ; tel a été le cas des laiteries de Chauvigny et de Gençay, dans la Vienne, de Taizé, de Saint-Varent et de Saint-Loup dans les Deux-Sèvres.

La répartition géographique des laiteries est fort intéressante. On les voit cantonnées presque exclusivement dans les pays de plaines calcaires et dans le Marais poitevin elles semblent fuir les pays granitiques et les pays de brandes. Cela tient à ce que les herbages de ces contrées, dont les sols sont dépourvus de chaux et d'acide phosphorique, sont plus maigres, moins nourrissants que ceux des plaines; le lait des bêtes qui y vivent est moins riche en beurre, l'exploitation industrielle serait moins rémunératrice.

Dans les plaines elles-mêmes, on a constaté que les prairies naturelles étaient supérieures aux prairies artificielles au point de vue de la qualité du lait fourni. C'est ainsi que dans la plaine de Niort les meilleurs pâturages sont ceux de la vallée de la Sèvre ; les beurres d'Échiré et de la Crèche, fabriqués avec le lait des vaches qui y paissent, sont les meilleurs de la région. C'est d'ailleurs au voisinage de la Sèvre et dans le Marais que se concentre la majeure partie de la production beurrière, qui y atteint environ 5 millions de kilogrammes. Dans le nord du Poitou les prairies de la Dive et du Mirebalais nourrissent de nombreuses vaches.

Le fonctionnement de ces usines, où les méthodes de fabrication diffèrent totalement de celles qui sont en usage dans les fermes, mérite d'être décrit.

L'approvisionnement en lait est assuré par l'intermédiaire de charretiers, désignés sous le nom de courtiers, qui passent dans les fermes des sociétaires; ils fournissent chevaux et voitures et sont en général payés à raison de 5 francs par jour.

Le rayon d'approvisionnement dans lequel ils circulent dépend du nombre de laiteries qui existent dans un espace donné ; il est de 4 à 10 kilomètres seulement en Vendée, où les laiteries se touchent presque dans le Marais, de 8 à 12 dans la plaine de Niort, où elles sont encore très nombreuses au voisinage de la Sèvre ; il avoisine 10 kilomètres en Anunis, et il s'élève à une moyenne de 15 à 20 kilomètres dans la Vienne, où les laiteries sont très éloignées les unes des autres.

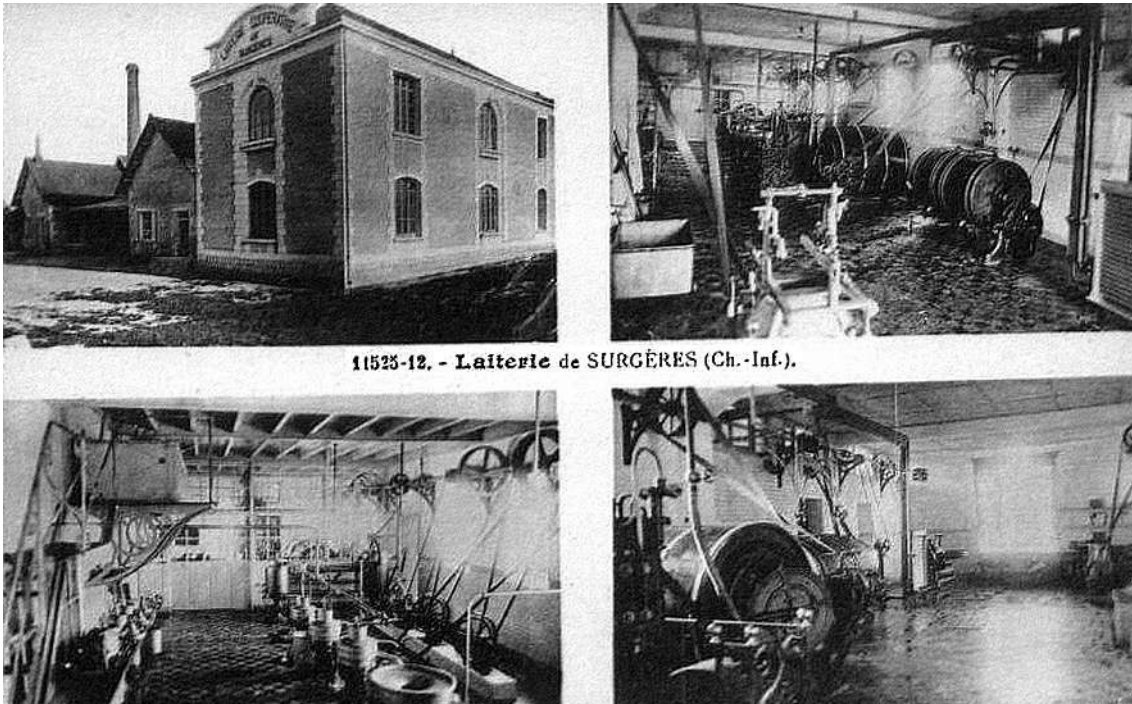
Le ramassage, comme on dit dans le pays, se fait dans la matinée, de façon que tout le lait soit arrivé à destination à neuf heures du matin. Alors commencent les opérations qui doivent le transformer en beurre.

A la station-modèle de Surgères, les 6.000 litres reçus dans la matinée sont versés du haut des voitures dans un bassin situé à l'extérieur des bâtiments, à la hauteur du premier étage. Une canalisation en zinc conduit au fur et à mesure le lait dans un réchauffeur au bain-marie, constitué par une chaudière tubulaire chauffée par un bain de vapeur ; cette première opération facilite la séparation du petit-lait et de la crème, qui s'effectue dans une écrémeuse, formée d'un empilement d'assiettes tronconiques qui tournent rapidement sur elles-mêmes. La crème monte en dessus, le petit-lait reste au fond, les impuretés se collent sur les parois du bol où sont empilées les assiettes et où elles forment à la fin de l'opération un feutrage épais d'un demi-centimètre.

La crème est ensuite pasteurisée par le passage dans un réchauffeur qui la porte à 75 degrés, puis dans un bassin réfrigérant à 15 degrés, et ensuite s'écoule dans les caves, où elle séjourne vingt-quatre heures pour être battue le lendemain matin dans des barattes de 500 ou de 1.000 litres, suivant le modèle, mues à la vapeur; on termine par le passage au malaxeur. Pour éviter les fermentations, l'air de la cave est rafraîchi pendant l'été au moyen de glace fournie par une

machine à glace appartenant à l'établissement ; la température y est maintenue d'une manière constante à 3 degrés.

Partout règne la plus absolue propreté.



Aussitôt qu'une série d'opérations est terminée, on stérilise tout l'outillage par le passage d'un jet de vapeur sous pression. Le sol en ciment des différentes salles est lavé à grande eau, et les murs de la salle des barattes, où se fait le beurre, sont recouverts de carreaux de faïence vernissée. Grâce à ces multiples précautions et aux procédés de stérilisation employés, le beurre ainsi fabriqué peut se conserver en été pendant quinze jours sans s'altérer, même par les plus fortes chaleurs.

Les neuf dixièmes de la production des laiteries sont expédiés à Paris par mottes de 10 kilogrammes, en colis postaux. Chaque motte est entourée dans du calicot, puis dans du papier paille ; elle est mise ensuite dans un paillon cousu spécialement à cet effet et placée dans une corbeille d'osier ou de châtaignier. L'ensemble de l'emballage revient à 0,32 centimes. La consommation est assez considérable pour donner lieu à une industrie locale ; Surgères possède une fabrique spéciale de paillons. Elle possède aussi des ateliers de construction d'appareils pour laiteries, et les barattes employées à la station laitière y ont été fabriquées.

Bien que Surgères n'occupe aujourd'hui qu'un rang secondaire au point de vue de la production, sa position centrale dans la région des beurreries et l'ancienneté de sa laiterie y ont fait créer par l'État une École professionnelle à laquelle est adjointe la Station d'industrie laitière, dépendant du ministère de l'agriculture. Les perfectionnements les plus récents y sont appliqués, le matériel est souvent renouvelé. On vient de toutes les parties de la France, et même de l'étranger, étudier son organisation ; nous y avons rencontré des Suédois qui y poursuivaient des études techniques. Un laboratoire d'analyse des beurres y est installé, qui rend les plus grands services, à la fois par la surveillance qu'il exerce sur les différentes laiteries et par les indications pratiques que les fabricants de beurre peuvent venir y chercher pour leur industrie.

L'exploitation des laiteries donne en général d'excellents résultats financiers. Pour la Société Charentes et Poitou, les recettes afférentes à la région que nous étudions se sont élevées en

1907 à près de 30 millions de francs, dont la moitié pour le seul département des Deux-Sèvres; c'est celui qui produit la plus grande quantité de beurre et qui le vend le plus cher, 2f,93 en moyenne le kilogramme, en raison de sa qualité supérieure. Les frais généraux ne montent qu'à 10 p. 100 des recettes, sauf dans la Vienne, où ils s'élèvent à 17,6 p. 100 à Gençay, à 23,6 p. 100 à la Mélusine (Lusignan), à cause de la longueur des voyages que doivent faire les courtiers pour passer dans des fermes très éloignées de la laiterie. Il revient à chaque sociétaire environ 177 francs par vache possédée dans le Marais, 194 francs dans la plaine de Niort. A ce bénéfice net provenant de la vente du lait, s'ajoute celui qu'apporte la vente des veaux...

Le développement rapide pris par l'industrie laitière a eu pour résultat d'augmenter dans de fortes proportions le nombre des bêtes à cornes dans les régions où elle s'exerce. Ce sont naturellement les vaches qui dominent.

Les avantages de l'élevage ne sont plus aujourd'hui uniquement réservés, comme autrefois, aux grands propriétaires. C'est toute une révolution apportée dans la vie du paysan, qui s'est fait éleveur après avoir été vigneron ou producteur de céréales. La facilité avec laquelle il a changé ses habitudes tranche sur l'habituelle routine des hommes de la campagne.

Le petit-lait non utilisé dans les beurreries est revendu [ou donné] au producteur, au prix moyen de 1 centime à 1 centime et demi le litre. C'est le paysan qui élève lui-même les porcs chez lui avec ce petit-lait, dans des conditions évidemment moins bonnes que celles qui sont réalisées dans les grandes porcheries. Du moins il y trouve une augmentation nouvelle de revenus, qui accroît son aisance. Les progrès de l'élevage du porc ont suivi une marche parallèle à celle de l'industrie laitière, dont ils sont une conséquence. Les localités où existent des laiteries font en général un plus grand commerce de porcs.

L'élevage du mulet.

L'essor pris par l'industrie laitière a relégué au second rang l'élevage du mulet, qui avait jusqu'alors primé dans la plaine celui des bêtes à cornes.