



(Section Histoire d'INTER AMNES)



1816 - 1959 : l'Abbaye et le "PORT SALUT"
 1960 - 1988 : le "FROMAGE DE L'ABBAYE"
 1959 - 2005 : la S.A.F.R (Société Anonyme des Fermiers Réunis) et BEL
 2010... Laiterie BIO DU MAINE

*Le fromage existe depuis fort longtemps. En effet, l'empereur romain Jules CESAR en consommait à sa table. Les romains ayant vécu à Entrammes comme chacun le sait, notre village n'en avait pourtant pas garder le souvenir...
 Le fromage n'est arrivé à Entrammes qu'en 1815, avec le retour des moines qui s'étaient exilés en Wesphalie (à Darfeld) pendant la Révolution française.*

1815 LA FABRICATION DES MOINES de N.D. Du PORTdu SALUT :

Comme nous vous l'avons expliqué dans un bulletin précédent, de retour en 1815, la petite communauté de moines trappistes s'installe à l'Abbaye du Port du Salut en 1816. Elle suit les règles de Saint Benoît : prière et travail en autonomie. Pour subvenir à leurs besoins, notamment alimentaires, c'est donc avec le lait d'une douzaine de vaches qu'ils fabriquent leur fromage, suivant leur propre méthode.

Après 1850, le monastère se développe et collecte alors le lait des fermes environnantes.

1873, le fromage arrive à Paris sous le nom de "Fromage de l'Abbaye du Port du Salut" et connaît un franc succès. Puis sa notoriété s'étend en France et dans les pays voisins.

La marque est déposée en 1878, mais le fromage de l'Abbaye du Port du Salut sera copié de nombreuses fois... et ce n'est qu'en 1946 que la marque est reconnue comme produit des trappistes d'Entrammes.

En 1959, les possibilités et les ressources des trappistes ne peuvent pas suivre le succès du Port-Salut. Le brevet et les secrets de fabrication sont vendus à la S.A.F.R. (Société Anonyme des Fermiers Réunis). Cependant, les moines continuent à fabriquer "le fromage de l'Abbaye" de façon artisanale, avec le lait de leur propre troupeau.

1988, la vente du troupeau signe l'arrêt de toute production de fromage à l'Abbaye N.D. du Port du Salut.



1959 LA SOCIETE ANONYME DES FERMIERS REUNIS

Le Port-Salut c'est écrit dessus...

En 1959, la Société Anonyme des Fermiers Réunis (qui sera contrôlée par le groupe BEL en juin 1976) reprend la production du célèbre fromage, avec l'aide des moines de l'Abbaye.



1960 : achat des bâtiments de l'Abbaye et agrandissement des locaux.

Inauguration officielle de la nouvelle fromagerie en novembre 1963.

La notoriété du Port Salut amène la SAFR à fabriquer dans d'autres usines du groupe.

10 juin 1971, la fabrication du Port Salut s'arrête à Entrammes. Il est remplacé par le Rouy et le Cheddar. 1974, le Vacherol. 1979, le Pastour et le Cremisa.



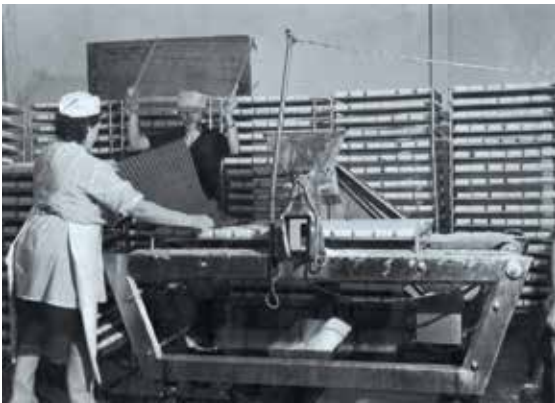


tinée d'ENTRAMMES

En 1982 extension de la fromagerie et fabrication des fromages dits "pâtes pressées", Champanet, Fleury-le-Roitelet etc...)

1986 Retour du Port-Salut à Entrammes, jusqu'en 2005, date de la fermeture du site BEL d'Entrammes.

Cette fromagerie emploie alors plus de 300 personnes (C.D.I. et saisonniers) au plus fort de la production). Si la collecte de lait est de 4 millions de litres en 1959, en 1983 elle dépasse les 62 millions de litres dans l'année!!



En 2005 Fermeture définitive de la fromagerie. Il sera proposé au personnel : soit des départs en retraite, soit un reclassement dans les usines du groupe Bel de Sablé, Evron etc. Certains employés déjà déplacés une première fois, de la Meuse vers la Mayenne, devront à nouveau se réinsérer...

2010 ENTRAMMES RENOUE AVEC SON HISTOIRE LACTEE !

la FROMAGERIE BIO DU MAINE

En 2010 : Le site du Port du Salut se tourne résolument vers l'avenir ! Près de l'ancienne fromagerie de la SAFR, la Coopérative Agricole LAIT BIO DU MAINE qui fabrique des fromages au lait cru, pâte pressée, non cuite, avec croûte morgée s'installe tout près de ce lieu historique. Une trentaine d'éleveurs fournissent leur lait BIO.

Fabrication de l'Entrammes-Bio, puis l'Entrammes-bio aux graines de Carvi, et le Petit-Mainiot (pâte molle à croûte lavée).

En 2017 La Coopérative achète les anciens locaux de la S.A.F.R. ! ...



La boucle se referme et à la satisfaction des entrammais, le fromage reste bien une spécificité de leur village.

Pour en faire tout un fromage ! ...

Écrémage (éventuellement) - chauffage - pasteurisation - ensemencement - empesurage - décaillage - égouttage - moulage - pressage - salage - piquage - affinage (hâloir).

Dans le prochain bulletin municipal de décembre 2018 – Nous vous parlerons de tous ces entrammais qui ont travaillé pendant tant d'années à la réputation du Port Salut. Nous vous parlerons aussi des sorties avec le C.E. des échanges sportifs et des arbres de Noël...