

Ils ont travaillé pour la société anonyme des fermiers réunis

(Section Histoire d'INTER AMNES)

Dans ce second volet de l'histoire de la S.A.F.R. nous vous parlerons de tous ces employés qui ont œuvré pendant des années au succès du Port Salut et de toutes les productions laitières de la Société Anonyme des Fermiers Réunis. Leur travail, leurs difficultés, leurs joies... Toute une vie !

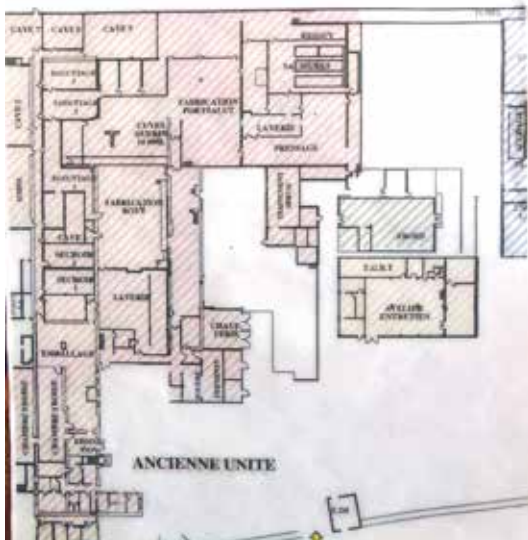
Ce 9 juin 2018, à l'appel de l'Association INTER AMNES et avec la complicité de la Fromagerie BIO du Maine (qui venait d'acheter les locaux abandonnés par la S.A.F.R.), les Entrammais, petits et grands, étaient réunis pour une journée conviviale.

Pas de grande publicité : nous voulions une rencontre entre les employés, leurs enfants, leurs petits-enfants... les habitants d'Entrammes, les anciens responsables, les élus... Le bouche à oreille a fonctionné, le téléphone, les photos... Deux cents personnes sont venues !...

Toute la journée (10h-16h) sans interruption, des visites ont été organisées dans des locaux désertés de matériel et du bruit des machines, mais emplis d'émotions et de souvenirs. Une exposition de photos soutenait les dires de chacun ; des grillades et des rafraîchissements étaient servis pour aider à se retrouver. Ce fut une chaleureuse réussite !



Nous essayons ici de vous conter ce que nous avons entendu...



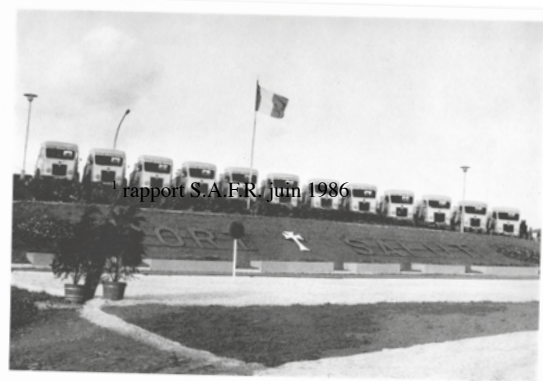
HORAIRES

On commençait à 5h ou à 7h. Dans ce dernier cas on finissait plus tard et parfois, on travaillait les jours fériés. On ne savait pas toujours ce que nous ferions le lendemain et pour les mères de familles, la garde des enfants n'était pas facile.

Pour le suivi et la réparation des outils de fabrication du fromage, ainsi que le matériel roulant, des équipes se relayaient de 5h à 13h et de 13h à 21h.

RAMASSAGE ET TRANSPORT

Vers 1959, le lait était ramassé en bidons de 20 l. En 1986 on comptait 20 véhicules et 20 chauffeurs¹. Les chauffeurs faisaient la tournée des fermes pour récupérer le contenu des tanks dans leur citerne.



¹ rapport S.A.F.R. juin 1986

Le parc automobile de la société S.A.F.R.



Le quai de réception du lait en 1959

MAINTENANCE

L'entretien des machines : un Service très exigeant, si une machine tombait en panne, il fallait faire vite, être efficace, bricoleur et ingénieux. La production ne devait pas s'arrêter ! Les modifications se faisaient ensuite, dans un deuxième temps.

¹ rapport S.A.F.R. juin 1986



CADENCES ET DIFFICULTÉS SUR LES DIFFÉRENTS POSTES

Les Port-Salut finissaient leur traitement et affinage dans les grands bâtiments du haut. Ils arrivaient de la saumure et devaient être installés sur le convoyeur du tunnel. Deux ouvriers face à face transféraient à la force des bras les plateaux de fromages sur ce convoi.



Départ du convoyeur du tunnel

Pour les stagiaires saisonniers (souvent des jeunes Entrammais), il fallait s'adapter à la cadence de la machine ! ...

Le poids dans les manipulations et les cadences ont fait souffrir bien des articulations (tendinites à répétition et rhumatismes), mais aussi les différences de températures et l'humidité. Pour la fabrication du Rouy, la température en salle pouvait monter à 30°C avec un taux d'humidité à 98 %...!! Un stagiaire s'est évanoui le premier jour de son arrivée ! Dans les salles d'affinage, la température était constante à 12°C.

Dans la salle de soins, où le fromage était frotté à la poudre de Roucou (colorant naturel), l'humidité était constante, la

cadence importante. Les femmes y étaient en majorité. Un homme nous dit que pour lui : *c'était une punition de venir dans ce service, la cadence était dure.*

Le personnel était polyvalent et apte à travailler à tous les postes.

M. Pochon, Directeur-adjoint arrivé en 1960, parti en 1972 (période la plus manuelle et la plus physique) nous dit : *je n'ai jamais rencontré, dans toute ma carrière, un personnel aussi consciencieux et sérieux qu'en Mayenne !* Bien des gens nous ont dit que M. Pochon était sévère, mais humain et juste ; il respectait les employés et il était le premier à donner le coup de main.



M. Pochon

Évolution... adaptation... et inventivité :

Au fil des années, les quantités de matière traitée évoluent très vite !...

1959 : 4 019 971 litres, en 1984 : 62 868 809 litres, cette même année 395 000 km de déplacements¹. Selon M. Pochon, en 1960 on traitait 17 000 l./jour avec une trentaine d'ouvriers, en 1972 : 140 000 l./jour avec 140 ouvriers.

Nos déambulations dans les locaux nous ont permis en effet, de constater l'évolution de la fromagerie, les salles avaient changé de destination, suivant ainsi la production et les améliorations du matériel.

Des recherches étaient faites pour améliorer les conditions de travail du personnel, pour obtenir moins de manipulations, moins de pénibilité et un gain de temps bien sûr... La machine à broser les croûtes évite de broser à la main, les machines à retourner le fromage pour l'affinage, l'emballage...

Au début de l'installation de la SAFR (vers 1961), la chaudière fonctionnait au charbon. Il fallait chauffer la nuit pour que le travail puisse se faire très tôt le matin.

Le Prix SAFR 1991, fut attribué au Service Entretien pour l'innovation qui supprime le "tam-tam" (pose et enfoncements des casquettes sur les moules de Port-Salut), travail fastidieux, douloureux pour les mains et les bras, sans parler des oreilles !



L'emballage des fromages

AMÉNAGEMENTS SPÉCIFIQUES

❶ Eau : La fromagerie nécessitait une consommation d'eau très importante. Jusque dans les années 80, l'eau était donc pompée dans la Mayenne, stockée dans une citerne et traitée pour la rendre utilisable. Les eaux résiduaires des installations étaient épandues sur les terrains des fermes aux alentours. Un réseau de tuyaux était installé à cet effet.

❷ Gaz : En 1990, le gaz naturel a été amené à la SAFR. Ce qui a permis aux Entrammais d'en bénéficier.

❸ 25 logements : Quand les travailleurs de la Meuse sont arrivés à Entrammes, un projet d'habitations sociales a été mis en place entre la commune et la SAFR.

¹ rapport S.A.F.R. juin 1986



LES LOCAUX

L'administratif : (1967-1969)

J.P. : *Pendant les vacances scolaires, j'étais employée aux écritures et dactylo, affectée au Service administration puis commercial. C'est en vélo que je me rendais à l'usine (7km). J'ai le souvenir de Madeleine, standardiste, qui totalisait tous les jours les volumes de lait réceptionnés dans chaque ferme par chauffeur laitier (+ de 20 tournées).*

La fin du mois était très animée dans le bureau car quelques responsables revenaient de la banque chargés de liasses de billets dans leurs vestes et sacs.... C'était la paie du lait qui revenait à chaque fermier (pas d'obligation de passer par un compte bancaire à l'époque !). Quelquefois les retours des chauffeurs à l'usine étaient difficiles... Au service commercial : pas d'informatique !... sur de grands livres je devais mentionner les ventes et achats de tous les fromages, par produits et par mois et compléter les statistiques.

Le laboratoire : Dix personnes œuvraient au laboratoire. Elles analysaient le lait et les bactéries et suivaient la qualité des produits.

Les vestiaires : Vestiaires hommes, vestiaires femmes, avec douches et séchoirs à bottes. Partout l'hygiène était rappelée...

Les caves voutées des moines : Ces caves en pierre, dans les anciens locaux de l'Abbaye ont été transformées en salle de cantine et salle de pause pour le personnel et activités du C.E.



UN COMITÉ D'ENTREPRISE ACTIF...

Sports corporatifs : foot et tennis de table. Les sorties conviviales : vélos, etc... Prêt de matériels de jardinage (motoculteur), les arbres de Noël, concours de belote et voyages organisés (à l'étranger)

GENS DE LA MEUSE

Bien des employés qui venaient des usines de la Meuse n'ont pas pu venir à la porte ouverte... Trop difficile pour eux. Cependant l'une d'elle nous a dit : *c'était très dur de laisser ma famille, ma mère, surtout qu'elle était âgée.* Désormais, cette dame et son mari travaillent dans les fromageries : un à Evron et l'autre à Sablé. A un an de la retraite, ils font le déplacement chaque jour, entre les deux villes.

LE GRAND VOYAGE du petit fromage PORT SALUT

Par quel processus, quelles arcanes scientifiques ou politiques, ce petit fromage ne cesse-t-il de faire des grands voyages...?

Son histoire semble liée aux migrations... En 1815, les moines de l'Abbaye sont revenus en France enrichis d'un savoir-faire fromager². Dans les années 1990, les gens de la Meuse, l'ont suivi pour trouver du travail... Et, après bien des aventures entrammaises dont les employés se souviennent,... en juillet 2018, nous apprenons que le petit fromage continue son histoire... dans la MEUSE !!



Nous remercions : M. Géré, Directeur de la Fromagerie BIO du Maine et M^{me} Laurent, qui ont collaboré activement à notre projet. M. Pochon qui a bien voulu faire le déplacement, ce jour de juin 2018. M. Vanduck, cadre technicien, M. Rolland, cadre en charge des relations avec les agriculteurs, M. Hubert, technicien de maintenance et sa formidable collection de photos, M^{me} Guion Christiane... Et toutes les personnes qui nous ont aidé et transmis leur savoir et leurs souvenirs.

² Chroniques et archives de l'Abbaye du Port du Salut... - Adrien Fournier