

Histoire de la Race Bretonne Pie Noir

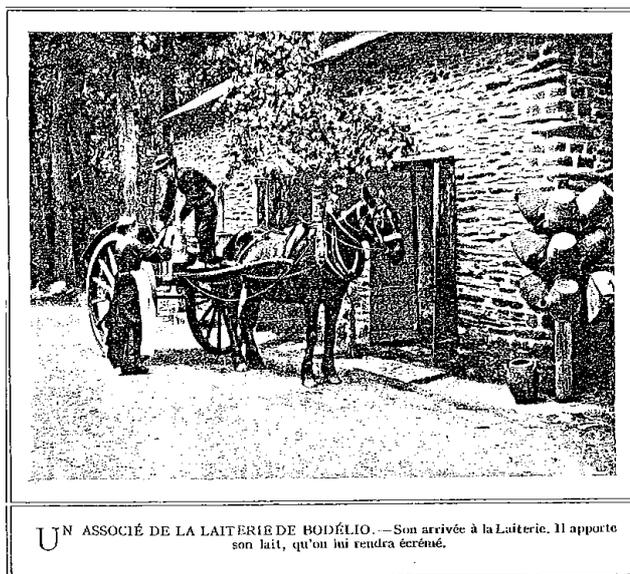
Beurrerie modèle dans un parc de plaisance

Il s'agit d'un article, ainsi intitulé, paru dans la revue « *La vie à la campagne* » n°40, datant du début du XX^{ème} siècle.

Cette beurrerie est la propriété de M. FOREST, Député du Morbihan. Elle est située au lieu-dit Bodélio, à 3 km de la gare de Malensac, au centre d' « *une remarquable propriété de 370 hectares, entièrement close de hautes murailles* ».

M. FOREST ne dispose personnellement que de 160 vaches. Il décide de porter son effectif à 200 vaches. Pour compléter l'approvisionnement de la beurrerie, « *les métayers du domaine seraient tenus de fournir leur lait. Leur bétail réuni comportait environ 160 vaches... Un groupement libre d'associés, c'est à dire une sorte de coopérative des cultivateurs du voisinage, fut créé* ».

Au domaine de Bodélio, M.FOREST a voulu promouvoir « *une sorte d'école libre, où tous les gens de la région, propriétaires ou paysans, peuvent puiser des avis et des conseils ... Ainsi, l'une des tentatives les plus remarquables... est l'élevage en liberté, à l'air toute l'année, de la vache pie* ».

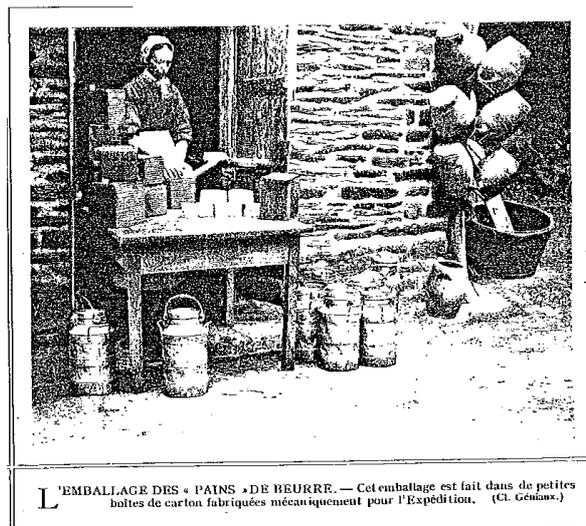


L'un des objectifs déclarés de ce mode d'élevage est la lutte contre la tuberculose. Par ailleurs, « *il faut avoir parcouru les fermes de l'Ouest et examiné leur procédés défectueux de fabrication pour comprendre l'utilité d'un établissement modèle, où le beurre est fait scientifiquement et proprement... La beurrerie de Bodélio est, pour eux, un éclatant exemple* ».

Dans l'atelier, la force hydraulique, résultant d'un astucieux aménagement d'un lac, actionne écrémeuses, barattes et malaxeurs. Un puits, « *creusé en plein roc* », profond de 10 m, « *est destiné à la conservation des crèmes. L'été, les pots rangés dans leurs bassicots sont maintenus à une température de 12°C, grâce à un tuyautage à courant d'eau fraîche* ».

« Tous les matins, à partir de 7 heures, une laitière est préposée à la réception du lait... Le contenu des bidons est inscrit par le comptable et le liquide est immédiatement versé dans les écrémeuses. La crème obtenue est remise dans les pots vernissés... Il y a un virement entre la crème tenue depuis la veille en réserve dans la chambre froide et la crème qui la remplace. On baratte donc tous les jours. Chaque baratte donne au bout d'une demi-heure, une trentaine de kilos de beurre... On a remarqué, à Bodélio, combien, avec les crèmes parfumées fournies par les laits bretons... on a aboutit à ce beurre exquis, connu à Rennes sous le terme « du jour » ».

« Les moches sont déposées sur des terrines ; celles qui sont destinées à l'expédition aux Halles (de Paris) sont travaillées à la cuillère de bois. Pesées, elles atteignent régulièrement 8 à 9 kilos... Quant au beurre destiné au commerce de détail et à l'expédition par colis postaux, il est apporté devant le moule mécanique... où l'ouvrière obtient, à chaque pression, un pain d'une livre ou d'une demi-livre... Immédiatement après, les pains sont enveloppés de papier parchemin... Les adresses, posées d'avance, permettent de faire porter immédiatement le beurre à la gare par un char à bancs ; les envois arrivent ainsi à Paris ou dans les départements en parfait état de fraîcheur. Les grosses mottes sont expédiées à Paris, à un mandataire, et elles subissent le feu de la criée, aux Halles ».



Ces beurreries pré-industrielles, de taille modeste, se sont développées à la fin du XIXème siècle, notamment dans le Finistère. En 1910, on en dénombre 41 qui traitent le lait d'environ 10 000 vaches dans leur rayon d'action (3% du cheptel finistérien).

Retranscrit par Pierre QUÉMÉRÉ

NB : Nous remercions l'auteur de cet article de nous l'avoir fait parvenir, pour étoffer notre bulletin.