

CLAUDEL

100 ANS D'HISTOIRE...

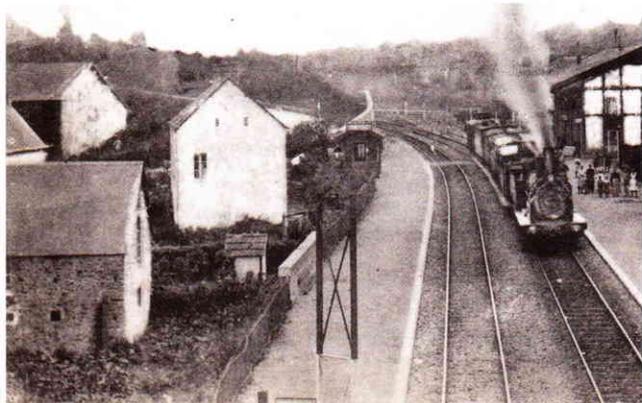
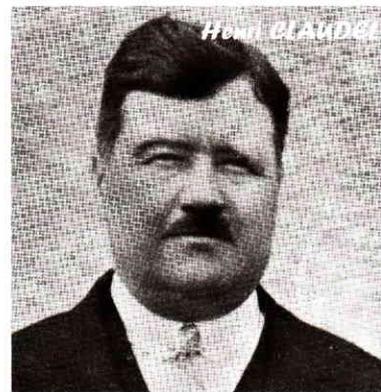
À quelques pas de la petite gare, les bâtiments de l'usine et des bureaux dominent la route à cheval sur les trois communes. Pour qui la voit d'avion, c'est toute une ville qui s'étend là, avec ses toits piqués de l'immense cheminée centrale comme d'un obélisque. Combien de métiers dans cette cité de l'industrie laitière ? Du magasinier à la laborantine, du chauffeur de poids lourd au contrôleur de déchargement des bidons, plus de vingt cinq métiers différents... Voici son histoire.

Né le 15 juillet 1884, dans une petite commune des Vosges, à Saulxures-sur-Moselotte, Monsieur Henri Claudel grandit dans une famille où très tôt il apprend la valeur de l'effort et ce qu'est le mot « travail ».

En 1897 à 13 ans, il est classé Premier au Concours Général Agricole Départemental.

En 1899 à 15 ans, sous sens aigu des responsabilités le fait choisir malgré son jeune âge, pour diriger une équipe de fabrication de fromagerie à Cintrey dans la Haute-Saône. L'année suivante, son patron lui confiera la prospection de la clientèle.

En 1902, il a 18 ans, le poste de direction de la fromagerie se trouve vacant, il est choisi comme Directeur. Quelques années plus tard, il part accomplir son service militaire. À son retour, il participera à la remise en ordre et au développement de plusieurs laiteries alors en difficultés, en particulier celle de « La Chesnée » à Rauville-la-Bigot.



Cependant en 1912, son tempérament l'incite à tenter sa chance et créer sa propre affaire, dans une région qu'il commence à bien connaître et qui lui semble particulièrement propice à la production laitière.

Lors d'un de ses voyages, il remarque à côté de la gare de Rampan-Pont-Hébert, un ancien moulin désaffecté ; il décide de l'acquérir. Dès cette opération faite, il adapte les bâtiments pour les rendre aptes à abriter un atelier de transformation de produits laitiers. C'est le début de la fabrication des camemberts.

Les débuts sont difficiles ; les premiers ramassages de septembre 1912 effectués avec une charrette atteignent modestement 70 litres par jour ! Mais rapidement cette quantité augmente puisque 2 mois plus tard, on en transforme chaque jour 3.000 litres.

Viennent s'ajouter également le beurre et la crème qui, achetés en ferme ou sur les marchés prennent la direction de la petite usine pour y être traités et revendus par la suite sur les centres de consommation proches.

1914 – la guerre – Dès le premier jour de mobilisation, la dizaine de personnes qui compose l'entreprise, patron compris, prend le chemin du front. L'usine à peine démarrée est confiée à Madame Claudel qui, pendant cinq années, défendra et accroîtra le patrimoine avec une compétence qui fait l'admiration de tous.

1919, le travail reprend, la demande des produits qui portent son nom se faisant plus vive, Monsieur Claudel achète à Remilly-sur-Lozon un ancien moulin à grain. Il le transforme, l'adapte et crée ainsi une deuxième usine : laiterie, fromagerie et minoterie.



D'années en années, l'entreprise prend de l'importance. En 1923, il choisit la solution de l'expansion, le Conseil d'Administration le désigne comme Président et lui confie les fonctions de Direction Générale de la « Société des Laiteries de la Vallée de la Vire et du Cotentin ». Il conservera l'un et l'autre de ces poste jusqu'au jour où il prendra sa retraite.

Avec ses nouvelles possibilités, la Société allait faire un nouveau bond en avant. En 1924, elle achète une fromagerie à Caumont-L'éventé et une autre à Pont-Tardif.

En 1925, elle met en place dans la première usine de Rampan - Pont-Hébert, une beurrerie ultra moderne pour l'époque, capable de traiter 20 tonnes de beurre par jour. Désirant s'assurer elle-même de la fabrication de ses emballages, elle achète également une scierie à Saint-Fromond.

En 1928, la société fusionne avec la Société Normande Laitière qui lui apporte l'usine de Saint-Germain-d'Elle ainsi que la zone de ramassage correspondante. Début de fabrication du Saint-paulin en 1930 dans l'usine de Pont-Tardif près de Périers (Manche).

En 1932, Claudel crée à Paris un dépôt de vente et exploite commercialement, directement tout le réseau des crémiers détaillants spécialisés de la région. Dans le Nord et dans le Midi, l'implantation Claudel s'affermi de jour en jour. C'est le début de fabrication des fromages frais et du conditionnement en continu de la crème fraîche.

En 1935, la Société rachète à la laiterie Maggi, une fromagerie à Carentilly (Orne), qui ne sera pas remise en service après la libération.



En 1937, la Société installe à Rampan - Pont-Hébert, une machine révolutionnaire pour l'époque dont il n'existe pas encore de modèle en service en Europe. Cette machine conçue pour l'emballage de la crème assurait simultanément, le façonnage du pot, son paraffinage, son remplissage et son sertissage (20.000 pots/jour). Un tel matériel n'a été couramment utilisé que 10 à 15 ans plus tard. Dans de nombreux domaines, la Société avait une avance très importante sur ses concurrents.

Dans le même temps, nouvelle extension de l'usine de Rampan - Pont-Hébert par l'achat d'une cidrerie située à La Meauffe (voir ci-contre), et qui sera aménagée afin d'augmenter de nouveau les fabrications fromagères.

Malheureusement, sur cette belle construction arrive la guerre de 1940. Chacun connaît les conditions difficiles dans lesquelles chaque entreprise a eu à faire face aux problèmes qui surgissaient jour après jour. Les bâtiments et installations restèrent cependant intacts jusqu'au moment du débarquement allié sur les côtes normandes en juin 1944.

En effet, les violents combats et les multiples bombardements qui se sont déroulés dans notre région à ce moment ont totalement anéanti trois usines et très gravement endommagé les autres.



La reconstruction...

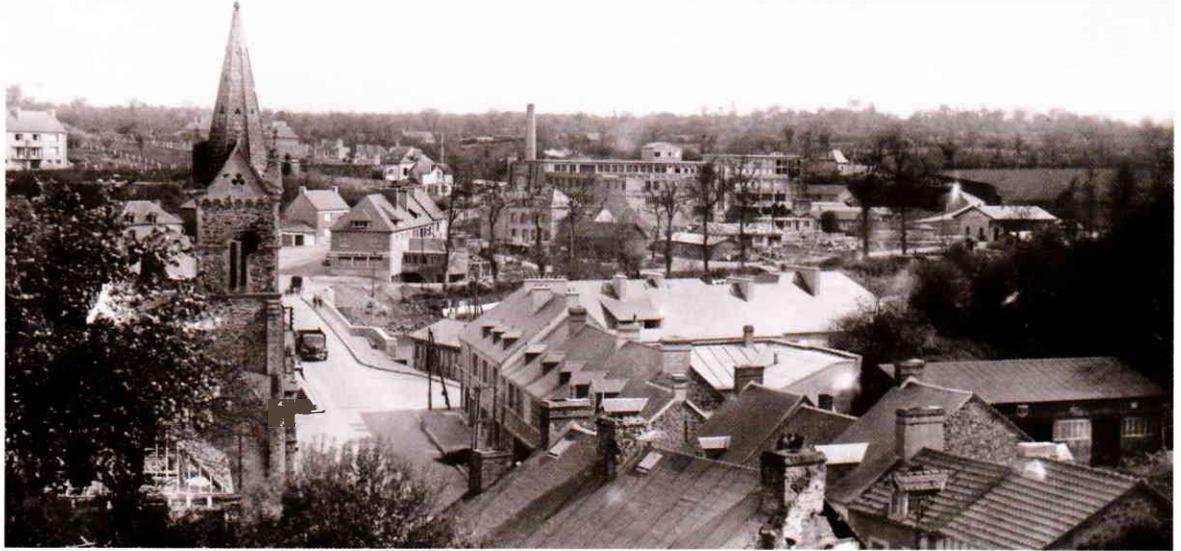


Loin de perdre courage, à la vue de l'ampleur des ruines, Monsieur Claudel à là encore voulu faire face. Dès le 25 août 1944, deux usines repartaient en production, et le 31 décembre toutes retravaillées.

Evidemment, un gros travail de remise en état complète restait à faire, car si toutes les usines tournaient à plein, c'était avec des moyens de fortune qu'il faudrait un jour où l'autre remplacer par du définitif. C'est à cette œuvre que la Société s'est attachée pendant les 15 années qui suivirent.

En 1946, achat de la laiterie de Villedieu-les-Poêles. En 1948, achat d'un centre de ramassage : beurre et œufs à la Haye-Pesnel.

Tout en procédant pendant plusieurs années, à la construction d'une usine très moderne sur l'emplacement de celle détruite à Rampan – Pont-Hébert, et à son agrandissement, la société s'étend par différents achats de laiteries locales ou par fusion avec d'autres sociétés.



Lorsque s'amorcent les années 1950, Henri Claudel (ci-contre) approche de ses 70 ans ; sa descendance est réduite à une fille unique. Il est conscient du chemin parcouru, de l'essor donné à son entreprise et donc du rôle social qu'il incarne depuis 1912, en ayant créé des centaines d'emplois, dans une région qui vit en majorité de l'élevage. Il est tout aussi lucide sur les défis économiques qui se profilent à l'horizon, auxquels il va devoir faire face pour que sa société se maintienne au rang des grandes entreprises.

L'homme seul qu'il est, est devenu trop fragile pour diriger le grand navire qu'il a engendré. Il lui faut augmenter les capacités de financement de sa société et pour cela trouver une conjonction humaine et monétaire pour passer tous ces caps. Le salut va passer par le groupe agro-alimentaire Oursina, qui à cette époque, s'intéresse à la France pour investir. C'est ainsi que Claudel, Guigoz et la société du « Lait Mont-Blanc » vont se retrouver dans le même camp avec les synergies industrielles qui en découleront.



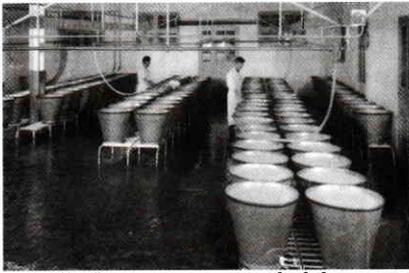
Henri Claudel va, bien sûr, voir son pouvoir décisionnaire très entamé, mais pas son influence, ni son prestige. Cette ouverture vers l'extérieur va permettre à l'entreprise d'engager entre 1959 et 1965 d'importants travaux pour moderniser l'équipement des principales usines. En 1964, absorption de la Société Solano, qui apportait ses fromageries de Fougerolles-du-Plessis et de la Chapelle-d'Andaine. Achat également de la beurrerie Poisson à Coutances ainsi que la fusion avec la « Clin » de Chef-du-Pont – laiterie spécialisée dans la fabrication des laits concentrés, en poudre et crèmes-dessert.

La société Claudel devient une entreprise pilote dans sa spécialité. Son activité accélère le développement économique de notre région et participe à l'amélioration générale du niveau de vie : 12.000 exploitations agricoles, soit plus de 36000 personnes vivent, en effet, du lait que leur achète Claudel. Par ailleurs, les usines Claudel emploient une main d'œuvre importante de plus de 1.500 personnes. Les camions de ramassage et les camions frigorifiques qui sillonnent la campagne Normande sont devenus une vision familière.

Plus de 800.000 litres de lait frais sont ramassés quotidiennement, à titre de comparaison, la consommation parisienne de l'époque était de 1.200.000 litres de lait par jour. Pour ce faire, les besoins en matériels sont importants : 250 camions de ramassage de 3 tonnes de charge utile chacun, 20 camions frigorifiques de 15 à 30 tonnes, 50.000 bidons en almasilium, 50 kms de tubes en acier inoxydable, 480 kms de tuyauterie (eau, vapeur...) et 500 tonnes de cuves et matériels en acier inoxydable.

Au centre de traitement de l'usine de Rampan – Pont-Hébert, on est loin des laiteries traditionnelles, évocation d'un passé poétique mais moins efficace. Chez Claudel, ce sont des usines modernes où toutes les opérations : pesage, filtrage, écrémage, pasteurisation, s'enchaînent sans aucune intervention manuelle. Dans les laboratoires, chimistes, biologistes et bactériologistes étudient les échantillons prélevés à chaque étape de la fabrication.

Si les contrôles garantissent la qualité des produits, encore faut-il que les moyens de production permettent d'obtenir cette qualité que Claudel s'est imposée. Les barattes traditionnelles ont fait place à des butyrateurs produisant en continu 5.000 kg de beurre à l'heure.



Salle d'emprésurage pour la fabrication des camemberts

Ce souci même de qualité se retrouve dans les fromageries où la fabrication a, elle aussi, bénéficié des techniques modernes d'emprésurage, de moulage, de salage et d'affinage sans pour autant sacrifier à la machine le respect des traditions qui ont fait les vertus des grands fromages. L'homme reste en effet l'artisan incontesté en cette matière délicate qu'est « l'élevage » d'un fromage.

Saleurs, mouleurs, surveillants de hâloirs participent tous sous la conduite des chefs fromagers, à l'élaboration du fromage qui deviendra au sortir des caves d'affinage, un produit comparable aux grands vins de France. C'est au respect des traditions et à la valeur de ses hommes que la renommée des fromages Claudel est présente non seulement en France mais dans le monde entier. A longueur d'années, plus de 1.000.000 de fromages sont en cours d'affinage.

« Claudel » est ainsi prête, en étant plus concurrentielle, à mieux affronter l'échéance de 1968 pour les produits agricoles entre les six pays européens du départ. Avec l'avènement des années 1970 les mouvements de restructurations dans l'agro-alimentaire vont très nettement s'amplifier.

Le Groupe Oursina va être repris par plus puissant que lui, son compatriote Nestlé. Cela a pour conséquence de voir se réunir en une seule entité l'entreprise normande « Claudel » avec une autre affaire importante de l'est de la France : Roustang. Par ces phénomènes de reprises de groupes, l'ex société « Dupont » avec sa fromagerie d'Isigny-sur-mer, va se retrouver dans le sillage de la nouvelle société « Claudel-Roustang ». Ces mutations entraîneront les fermetures des usines de Remilly-sur-Lozon, de La Meauffe, Pont-Tardif, Fougerolles-du-Plessis et de la Chapelle-d'Andaine.

C'est à l'aube de ces grandes manœuvres laitières, le 30 octobre 1971, qu'Henri Claudel décédera à l'âge de 87 ans.

Le début des années 1980 sera marqué par l'arrivée du groupe Besnier chez Claudel-Roustang. Ce dernier récupérera l'usine de Pont-Hébert et celle de Villedieu-les-poêles, ainsi que l'ex fromagerie « Dupont » d'Isigny-sur-mer, tandis que « Nestlé » prenait possession de l'usine de Chef-du-Pont.

A la même période ce dernier groupe rachetait le groupe américain « Carnation », plus connu en France par sa marque « Gloria » qui se lançait dans la crème-dessert, après avoir bâti sa notoriété sur les laits concentrés et laits en poudre.

Au début 1981, premier coup de semonce pour l'usine Claudel de Pont-Hébert : **246 emplois supprimés.**



Il faudra attendre l'année 1984 pour connaître l'ultime coup de grâce des opérations touchant à l'héritage industriel de « Claudel », partagé entre Nestlé et Besnier. Plusieurs succursales du groupe manchois qui dépendaient du siège sont transformées en filiales. Le siège administratif et financier de toutes ces usines, situé auparavant à Pont-Hébert, est désormais sous le contrôle de Besnier. Ce pôle, composé de plus de 140 personnes, est purement et simplement supprimé.

Parallèlement, le « lait Guigoz », destiné uniquement à l'exportation, ne correspond plus à l'exigence des pays occidentaux.

Pourtant une solution existe : installer une tour Egron qui permettrait d'être en conformité dans les principaux pays d'exportation occidentaux qui interdisent la présence de saccharose dans les laits infantiles. L'usine de Rumilly sera choisie pour l'installation d'une telle tour, condamnant ainsi la production de l'usine de Pont-Hébert, pourtant en pleine rénovation ! Des décisions qui signeront l'arrêt de mort du site Pontois en poursuivant un « écrémage » lourd de conséquence :

la suppression de 350 emplois, soit presque deux tiers de l'effectif...

A la fin des années 1980, l'usine « Claudel » de Pont-Hébert qui fascina par sa magnificence et son âme devenait au fil du temps une enceinte plutôt fantomatique, tant la disproportion entre l'immensité des locaux et la petitesse de l'effectif maintenu en place était grande.

Une centaine de personnes restait sur le site, alors qu'à la fin des années soixante, toutes catégories de personnel confondues, on en comptait 800 !!! Quel contrecoup cela a-t-il bien pu causer à notre commune et aux communes environnantes.

Madame Claudel, décéda le 11 décembre 1990, à l'âge de 99 ans ; quelques mois seulement avant la démolition de l'emblème de l'usine « Claudel », son immense cheminée abattue le 18 août 1991.

