

Fromagerie de Torcé : témoin d'une époque

La fromagerie de Torcé en vallée fut créée au 25 rue Notre-Dame en 1897 par Emmanuel LIBERGE (1874-1945).

Comme dans de nombreuses régions françaises, suite à la révolution industrielle, un bon nombre de ruraux migrent vers les villes pour travailler dans l'industrie. La main d'œuvre disponible dans les champs se faisant plus rare, les propriétaires terriens les plus aisés se tournent vers l'élevage nécessitant moins de bras. A Torcé la population passe de 1701 habitants en 1831 à 1233 habitants en 1896.

Dans les villes, la demande de produits laitiers sous forme de faisselle et de lait augmente. Mais ces produits sont rapidement périssables car avec les moyens de l'époque, ils sont difficiles à transporter sur de très longues distances. Pour satisfaire cette demande, dans nos régions, on transforme le lait en camembert qui dans sa boîte en bois de peuplier, s'affine et se conserve plusieurs semaines.



Emmanuel Liberge 1921

On peut penser que E. Liberge dont le père était Aubergiste et marchand de fromages à Connerré, ai fait le choix de cette maison à Torcé :

- **pour sa proximité de la gare du Tram. En effet le 6 mai 1897 le premier tram desservira le village.**

Ceci permet rapidement des livraisons vers Le Mans, Bonnétable, Connerré, et Paris à partir de la gare de Beillé

- pour disposer d'eau d'un puits qui ne tarit jamais, et de la proximité de la Vive Parence pour évacuer les eaux usées.
- pour profiter d'une environnement propice à l'élevage.

Comme de nombreux fromagers de l'époque, E Liberge choisit comme nom et étiquette une référence locale :

« **Fromagerie de Notre Dame de Torcé** »

Car c'est l'apogée des pèlerinages dans le village.

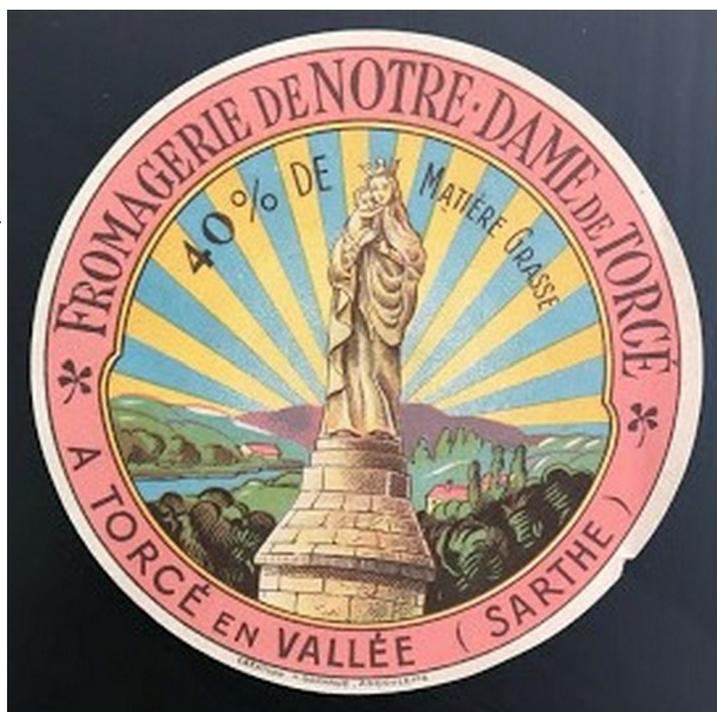
A Clermont-Créans, Emile André choisit comme nom de son camembert

« **Le vélodrome fléchois** »

en référence au

« plus luxueux vélodrome provincial »
inauguré à la Flèche en 1904

A chacun sa référence locale !



(Collection particulière)

En 1906, E. Liberge travaille à la fabrication du fromage avec son frère Armand-Auguste et 2 domestiques . L'entreprise prospérant, il achète le Prieuré en 1907, 2 place de l'église



Armand Liberge 1921

La propriété dispose de deux bâtiments et d'une vaste grange. L'ancien prieuré et l'habitation du fermier sont détruits. On construit la maison actuelle au même emplacement en 1912.

En 1914, la fromagerie est reliée à l'électricité, distribuée par la société Omnium français et produite au moulin d'Epailard.

Sur les devis et factures on peut noter que la fromagerie dispose d'une prise force de 3 cv. Cette nouvelle source d'énergie permet d'augmenter la production avec des écrémeuses électrifiées.

En 1921, son fils Armand dirige la fromagerie. Elle est en pleine activité et emploie selon les sources de 5 à 15 employés.

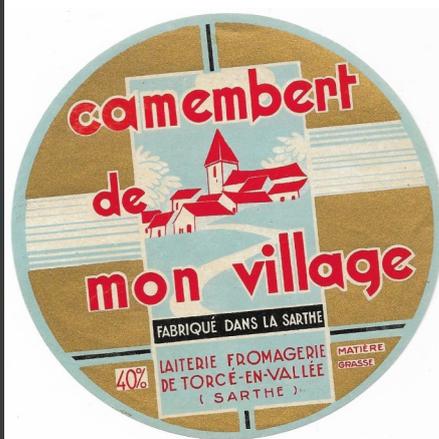
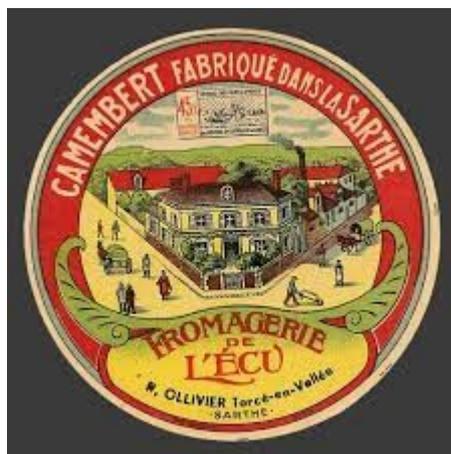
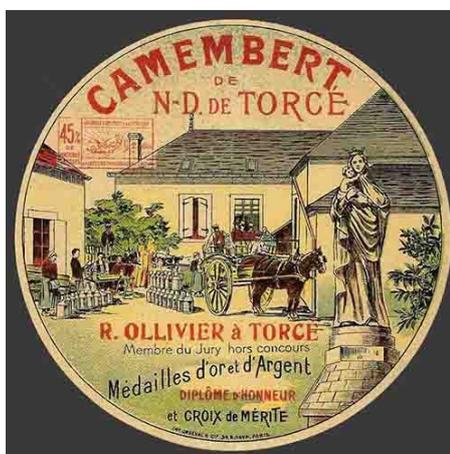
Le lait était collecté chaque matin par une voiture à cheval. Deux litres de lait sont nécessaires à la fabrication d'un camembert. Chaque vendredi les camemberts affinés sont expédiés par le tram.

Sur les factures, on y met en valeur les prix à différents concours :

- * Alençon, médaille d'argent.
- * Bordeaux, médaille d'argent en 1898.
- * Marseille, diplôme d'honneur et croix du mérite en 1899.

Vers la fin 1936 , Armand Liberge cède la Fromagerie à Mr. R.Ollivier . La « Fromagerie Notre Dame de Torcé » devient « Fromagerie de l'écu ».

Dans les années 1930, art et graphisme, devenus tendance, modifient les représentations publicitaires. Les étiquettes du camembert de Torcé changent d'image :



(Collection particulière)

Pendant les années 1940, pendant la guerre, la collecte du lait est toujours effectuée avec un cheval. Comme en atteste un courrier de Mr.Ollivier datée le 3 mars 1944 et certifié exacte par Jules Cosnard Maire de Torcé .

« Je soussigné que Mr Monguillon habitant au lieu dit «La Montabonnière» effectue pour le compte de notre établissement un ramassage journalier de crème et de lait à l'aide de son cheval »

En mars 1948, sur l'État Nominatif des fournisseurs de produits laitiers aux quantités ramassées ou collectées dans la commune de Torcé, à l'intention de la Direction du ravitaillement général de la Sarthe on peut noter :

* que 50 producteurs de lait ont fourni, au cours de ce mois, des quantités de lait ou crème, comprises entre 24 litres et 1276 litres.

* pour une quantité totale de 10052 litres.



(photo Collection particulière)

En 1947,
comice à Torcé ;
après des années de guerre :
les rues, les maisons ,
les commerces se parent
de décorations et de fleurs papier

En 1949 la laiterie, déverse dans la Vive Parente 20000l/jour d'eaux usées, plus le purin provenant de la porcherie. Suite à des plaintes, par délibération municipale du 13/08/1949, une demande est adressée au service d'Hygiène, pour que la laiterie cesse dans les délais les plus brefs, l'écoulement de ces impuretés dans le ruisseau. **C'est le début de la prise de conscience des dangers de la pollution des rivières**

Les règles d'hygiène et environnementales deviennent plus strictes. Les petites fromageries ne peuvent financer les investissements réglementaires.



Collection particulière

Un bon nombre de petites fromageries disparaissent ou sont intégrées dans des plus grands groupes.

La laiterie de Torcé est reprise vers le début des années 1950 par la « Laiterie Moderne de Savigné l'Évêque » aujourd'hui Novandie
Dans un premier temps, on utilise sur les étiquettes, un rappel imagé du camembert de Torcé.

Sur les 24 laiteries sarthoises présentes en 1935, avec les regroupements, seules 5 usines laitières restent en activité.

Le 1 février 1947, la desserte par le tram s'arrête. Les transports motorisés se généralisent.

Le ramassage du lait peut s'effectuer sur un secteur plus élargi.

C'est le début du ramassage quotidien par camions de bidons à lait en aluminium.

Les plus anciens se souviennent des camions Hotchkiss, qui venaient à la ferme récolter la traite du jour.



Vers les années 1950/1960 camion Hotchkiss au quai de la laiterie de Savigné l'évêque (photo Collection de la laiterie Novandis)

*** Sources :**

- * Archives municipales de Torcé en Vallée
- * INSEE
- * La Vie Mancelle et Sarthoise numéro 450
- * Archives laiterie de Savigné l'Evêque
- * Parcours découverte Pays d'Art et d'Histoire du Perche Sarthois
- * Archives départementales de la Sarthe
- * limedia.fr