

Rideau sur la laiterie de La Viette, « le cœur gros »

C'était le dernier jour de production pour la laiterie gâtinaise d'Eurial qui a fermé ses portes ce vendredi sur 126 ans de vie coopérative, non sans émotion.

Sans tambour ni trompette, l'historique laiterie coopérative fondée en 1896 aux confins de Vouhé et de Saint-Pardoux-Soutiers, sur les rives de la Viette, a refermé ses portes ce vendredi, sur 126 années d'activités. Le choix économique du Nantais Eurial – branche lait du groupe coopératif normand Agrial – laisse pour l'heure un site de La Viette sans solution, malgré une piste industrielle jugée sérieuse l'été dernier et des va-et-vient intéressés ces dernières semaines qui n'ont pas ôté tout espoir face à la menace de friche industrielle.

Un petit restau quand même...

La production s'est arrêtée mercredi 23 novembre. Exception faite de la « Convietteuse » qui était la dernière à tourner ce vendredi pour baratter ses Conviettes finales. Tout un symbole du savoir-faire local en forme d'enterrement de première classe pour ce jour ultime. C'était en effet le fleuron du beurre AOP Charentes-Poitou produit ici, crème de la crème beurrière parmi les 6.400 tonnes de lait transformées en moyenne à l'année à La Viette, entre beurre, crème fraîche et fromage. Lundi prochain sera jour de déménagement.



« On a vu beaucoup de clients au magasin lors de ces deux derniers mois », confiait la directrice du site, ce vendredi de fermeture définitive.

À l'instar de cet employé croisé quand a été révélée la date de fermeture du 25 novembre dans nos colonnes (NR du 7 novembre 2022), plus de 20 ans de maison dans le sillage de son père après son grand-père paysan qui fournissait du lait à ce site laitier emblématique de la Gâtine, c'est aussi un grand livre d'histoire quasi familiale qui se referme. Alors,

ni fleurs ni couronnes pour les adieux, mais on n'allait pas se quitter sans un petit restaurant à Reffannes, à l'heure du déjeuner. Seize à table, sur les 25 emplois reclassés vers les sites deux-sévriens d'Eurial, entre La Chapelle-Thireuil, Soignon (Saint-Martin-de-Saint-Maixent) et la base logistique de La Crèche. Trop dur pour certains qui n'ont pas pu. « C'est vrai

que cela travaille tout le monde et c'est normal, cette forme de tristesse, ce n'est pas facile de se quitter pour partir chacun vers de nouveaux projets », confiait ce vendredi Charlotte Gosse de Gorre, directrice de l'usine depuis quatre ans.

« Il y avait cette fierté du bon produit »

« On a le cœur gros. Ce qui fait mal au cœur, c'est de voir la qualité du produit s'en aller. Le fromage blanc ne repartira pas tel qu'on l'a connu. C'était convivial, voire familial ici, on ne rechignait pas à faire une heure ou deux de plus s'il le fallait. Il y avait cette fierté du bon produit, d'entendre des gens reconnaissants et des chefs réputés comme Lenôtre ou Pierre Hermé utiliser notre beurre AOP », explique Christophe, quatorze ans de maison, unique retraité de ce plan social.

Le fleuron du beurre sera fabriqué désormais à Belleville-sur-Vie (Vendée), vers une autre « Vie » donc, pendant que celle de la laiterie de La Viette s'en est allée, ce vendredi, tout discrètement mais le cœur gros.

Sébastien Acker