

## POUR LA PETITE HISTOIRE

### Joachim LEPELLETIER, pionnier visionnaire et capitaine d'industrie

Alors que « Les Maîtres laitiers » viennent d'officialiser la construction d'une nouvelle usine aux portes de Carentan, il est intéressant de rappeler les origines de la transformation du lait dans notre ville, origines que nous devons à Joachim LEPELLETIER.

Joachim LEPELLETIER était originaire de Blosville où il naquit en 1810. En 1849, son mariage avec Eugénie Constance LE HAGUAIS, fille d'une famille de commerçants en beurre de Sainte-Mère-Eglise, le porte à s'investir dans l'activité créée par ses beaux-parents en 1830. Ses talents innés d'entrepreneur vont faire prospérer l'affaire et l'amener à délocaliser ses activités à Carentan.

Entre 1842 et 1845 Carentan s'est dotée d'un bassin à flot en faisant transformer le canal du Haut-Dick en port de commerce actif dès 1850. De plus, une gare toute proche avait été inaugurée le 4 août 1858. Joachim LEPELLETIER voit tout le bénéfice qu'il peut tirer de ces moyens d'exportation rapides. Entre 1865 et 1868 il fait construire une première usine à proximité des quais.

Remy VILLAND dans une étude consacrée, en 1984, à la famille LEPELLETIER, rapporte le succès rapide de l'entreprise : « en 1869 ce sont 100.000 barils, renfermant 2.700.000 Kg de beurre salé » qui partent de l'usine. « 70 ouvriers tonneliers » confectionnent ces tonneaux pour lesquels « un million de cercles » sont nécessaires.

« Après la guerre de 1870 la Maison LEPELLETIER accroît considérablement son importance en se dotant de plus de 20.000 m<sup>2</sup> de nouveaux bâtiments reliés à la gare par une voie ferrée. »

« En 1890 Joachim LEPELLETIER adjoint à la beurrerie une laiterie fromagerie, « La Société fermière », dont le siège est situé rue Mosselman ». Cette nouvelle entité fabrique du lait stérilisé, du camembert, du Port-Salut. Le lait est récolté sur Carentan et les communes voisines à l'aide d'une centaine de voitures et de camions automobiles. Certains fermiers apportent directement leur lait à l'usine. La Maison LEPELLETIER élève même des vaches laitières.

La Maison LEPELLETIER possède sa propre flotte acheminant ses produits de Carentan au Havre. Ces bateaux ont pour noms « La jeune Elisa », le sloop « Le Gustave », le trois-mâts « L'Eugénie », le remorqueur à vapeur « L'Ecureuil », le chaland « Le Haut-Dick », ou encore « Le Saint-Marcouf ».

La Maison LEPELLETIER devenue l'une des beurreries les plus importantes de Normandie fait acheter les beurres fabriqués

dans les fermes sur tous les marchés de la Manche et du Calvados. « L'usine où se concentrent ces beurres est bien organisée. Ateliers et vastes magasins, appareils de fabrication supérieurs, malaxeurs perfectionnés, glacières... tout contribue à en faire une usine presque unique dans la région » écrit M. ENQUEBEC en 1899 dans une monographie consacrée à la vie agricole à Carentan.

En 1913 la Maison LEPELLETIER emploie « 300 personnes : acheteurs, ouvriers, employés de bureau... Le beurre acheté sur les marchés de Carentan, Sainte-Mère-Eglise, Pont-l'Abbé, Coutances, Saint-Jean-de-Daye, Marigny, Isigny, Bayeux, est classé par qualités, malaxé et lissé, puis mis en paquets de 1/2 et 1/4 de kilo, enveloppé de papier imperméabilisé, destinés à être consommés dans la région. » Pour l'exportation, une partie de ce beurre est pasteurisé et mis en boîtes en carton cachetées.

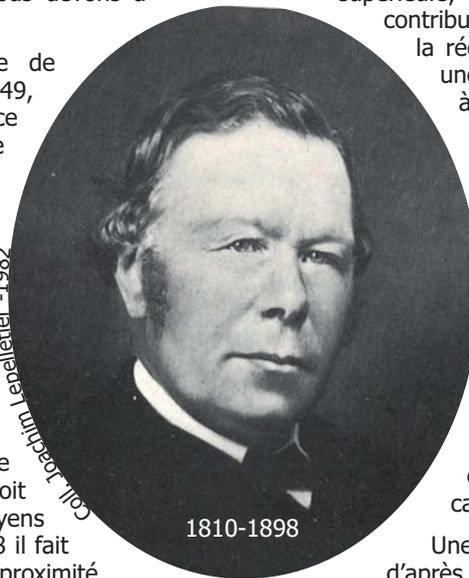
Une certaine quantité de lait est homogénéisée d'après un procédé mis au point par Ernest LECUYER. « Il s'agit d'une action mécanique ayant pour effet d'émulsionner finement et définitivement la matière grasse et d'empêcher ainsi la montée de la crème. » Ce lait vendu en pharmacie en France et à l'étranger va aux nourrissons et prend même à l'époque valeur de médicament.

Le camembert produit par la maison LEPELLETIER est vendu sous la marque « le yacht » tandis que le fromage dur est proposé sous le nom de « Notre-Dame de Carentan ». Consommés dans la région, ces fromages sont peu exportés.

À la mort de Joachim LEPELLETIER, en 1898, sa fille Elisabeth et son fils Théodore se partagent la direction de l'entreprise jusqu'en 1906. Elisabeth (devenue Mme Ernest LECUYER) en devient alors seule propriétaire tandis que son frère Théodore assure désormais la direction de la briqueterie et du commerce des bois du Nord et du charbon.

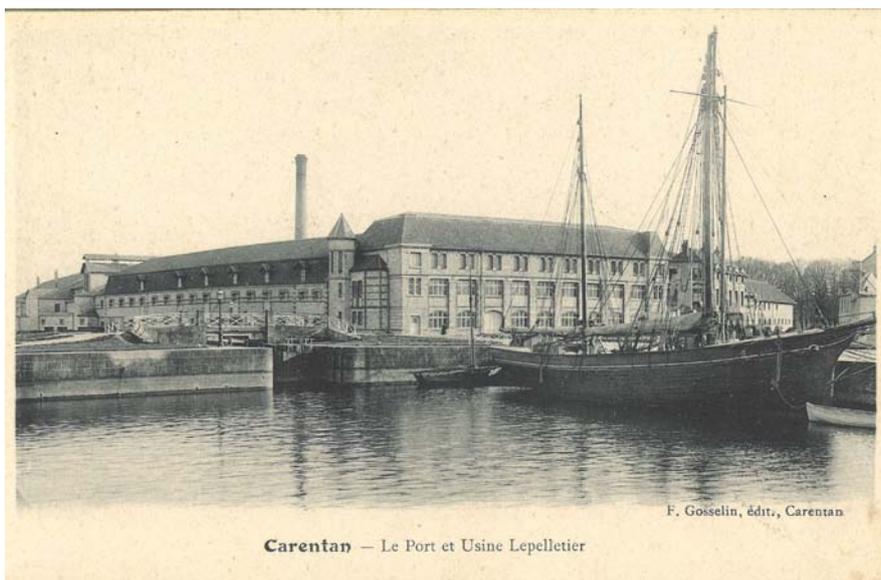
En 1923 M et Mme LECUYER cèdent leur usine à l'A.M.P.C.O. (American Milk Production Co), devenue plus tard Société du Lait GLORIA puis acquise par NESTLE jusqu'à sa fermeture en 1994. Après une éclipse d'une vingtaine d'années Carentan peut se réjouir de voir une usine de transformation laitière renaître à proximité du Marché aux bestiaux. Peut-être le doit-on à la

tradition laitière qui y fut introduite par un visionnaire tel que Joachim LEPELLETIER qui avec ses produits a fait connaître Carentan dans le monde entier.



Coll. Patrick Lepelletier - 1982

1810-1898



Carentan — Le Port et Usine Lepelletier

F. Gosselin, édité, Carentan

