

LA LAITERIE DE TOHOGNE

Nombreux sont ceux qui se souviennent de l'époque — pas si lointaine — où les camions de la laiterie de Tohogne sillonnaient la région et où le beurre de Tohogne, symbole de qualité, garnissait les tables de toute la Wallonie.

C'est en 1898 que les fermiers de Tohogne, afin de défendre leurs intérêts dans le domaine de la vente de leurs produits laitiers — domaine où les marchands de beurre faisaient la loi — viennent trouver Joseph Léonard (1) pour adopter une stratégie commune. Ils décident de se grouper pour fabriquer et vendre leur beurre. La première laiterie élit domicile au lieu-dit "La Fontaine" dans les caves de l'ancienne maison Lucas.

Quatre ans plus tard, cette industrie naissante prend véritablement son essor : le 20 février 1902 est fondée la société coopérative "Laiterie Saint-Martin". Pour ce faire, un nouveau bâtiment avec hangar est bâti "Au-dessus du Village", route de Longueville (à l'endroit même où la laiterie n'a cessé de prospérer jusqu'en 1973).



La laiterie Saint-Martin (dessin d'architecte), vers 1902.



Jeunes enfants glissant sur l'étang gelé au-dessus du village de Tohogne. A gauche, la laiterie Saint-Martin clôturée d'une haie vive.

Alors qu'à l'origine, l'écémage n'est effectué que par 3 écémageuses Mélotte de petite capacité (2), en 1914 la société dispose de 25 écémageuses publiques réparties dans un nombre égal de stations locales (3). Un service de ramassage de la crème est organisé au

village et dans les villages avoisinants.

La production suit naturellement une ligne ascendante. Dès 1913, elle atteint le chiffre de 115.000 kg de beurre d'excellente qualité. Pour preuve, à cette époque, ce beurre remporte plusieurs distinctions lors d'expositions et de foires d'alimentation à Paris, Londres, Anvers, Gand.



Ancienne en-tête de lettre de la laiterie de Tohogne.



L'école de laiterie à Tohogne en 1901. Au rang supérieur, à g.: Joseph Léonard. Toutes ces jeunes dames sont de futures "turbineuses"! (Voir note 3)



Joseph Léonard (à dr.) pose fièrement devant les bénéfices de l'année 1912.

Mais la première guerre mondiale fait chuter l'activité, les fermiers reprenant la fabrication de leur beurre. Pour l'anecdote, signalons qu'entre 1914 et 1918, grâce à sa turbine à vapeur, la laiterie alimente le village de Tohogne en électricité.



Groupe de "turbineuses" photographiées devant la laiterie Saint-Martin.



Administrateurs posant devant la laiterie Saint-Martin au début du siècle dernier.

A l'Armistice, la société coopérative se trouve dans une situation à ce point difficile (en cause : le commerce clandestin du beurre) que le conseil d'administration décide de liquider l'entreprise sur ses anciennes bases. L'installation est reprise le 7 juillet 1920 par la société anonyme "Crèmerie de Tohogne" dont Joseph Léonard devient naturellement le fondateur et, avec un capital de 125.000 F, la fabrication recommence. Les stations d'écémage sont supprimées : la crème est récoltée et achetée directement chez les cultivateurs. Cette même année, le prix moyen du kilo de beurre est de 15,50 F et la production de 7.500 kg. Les résultats ne commencent à devenir intéressants qu'à partir de 1930. En effet, des difficultés d'ordre divers viennent contrecarrer pendant près de 10 ans des efforts pourtant tenaces. En 1929 : 37.500 kg de beurre produits; en 1935 : 214.700 kg !

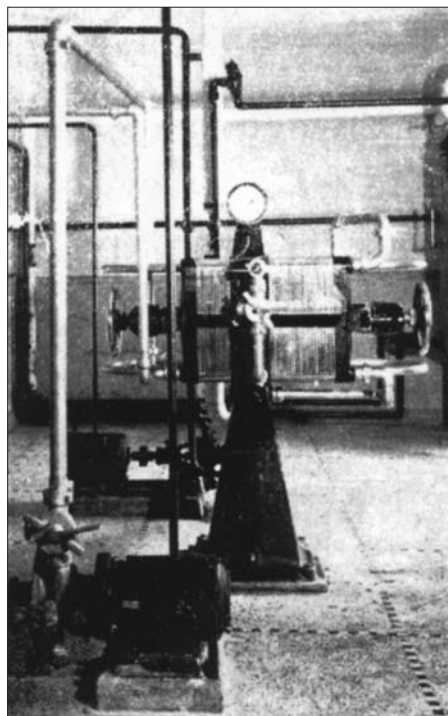


Carte de vœux de la laiterie dans les années '30. On peut y remarquer l'importante évolution des bâtiments de l'entreprise.

Dans les années 30, une série de changements concrétisent l'expansion de l'entreprise. Tout d'abord, l'extension du rayon de récolte : en 1932, les camions "poussent" jusqu'à Vaux-Chavanne, Samrée, Jemelle, Aye. En 1934 et 1936, sont entrepris les premiers travaux d'agrandissement des bâtiments d'origine. Après 1933, le beurre est distribué par camionnettes, deux fois par semaine, vers Liège, Namur, Charleroi : système plus souple qui permet en outre le contact direct avec le client.

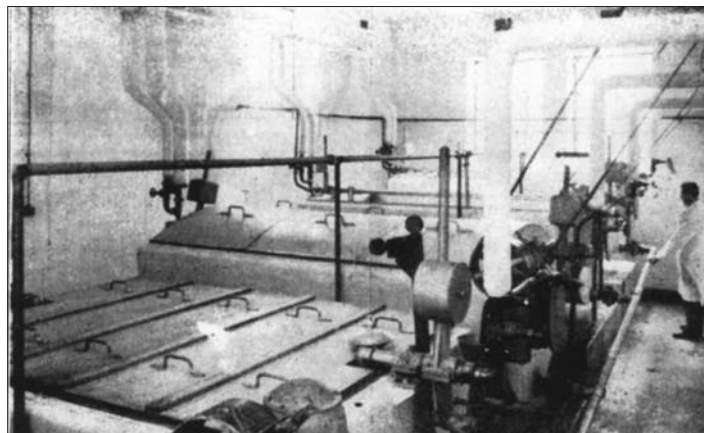


Salle de la réception des crèmes (1936).

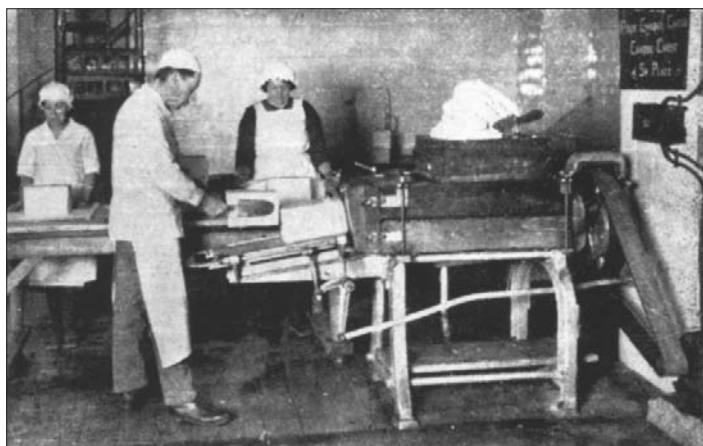


Pasteurisateur à plateaux pouvant réchauffer, à 85° environ, 2.500 litres de crème à l'heure. (1936)

En 1936, la laiterie compte 490 fournisseurs parmi lesquels 80 possèdent de 10 à 27 vaches; tous les autres étant de petits exploitants tenant de 2 à 9 vaches laitières. Cela représente 2.700 vaches (91 kg de beurre environ par bête et par an). (*)



La salle de maturation des crèmes. Quatre bacs pouvant contenir 2.500 litres de crème sont munis d'un système qui permet de soumettre les crèmes à la température optimum. (1936)



Moulage automatique du beurre en mottes de 5 kg et de 1/2 kg. (1936)

Survient à nouveau la guerre. Après une interruption de mai à août 1940, la laiterie végète (88 tonnes seulement en 1940); son rayon de récolte est limité par les réglementations ministérielles qui suppriment la libre concurrence. Joseph Léonard décède début 1941. C'est à ce moment que son fils François prend la succession et devient directeur (5).

Après 1945, la production repart en flèche : 243 tonnes en 1950, 500 tonnes en 1955. De nouvelles transformations agrandissent encore le site; le matériel est modernisé : la première baratte en inox (5.000 l) suivie d'une autre de 10.000 l, l'installation d'un grand frigo de congélation en 1960 (752 tonnes sont produites).



Le personnel et les administrateurs de la laiterie de Tohogne (± 1953). Debout, de g. à dr. : Franz Léonard (directeur), Charles Laffineur, Raoul Théate, Richard Bellin, Octave Peltier, Jules Maréchal, Louis Forthomme, Marie Haufroid, Jeanne Haufroid, Irma Bellevaux (épouse du directeur), Gaston Bonmariage, Jeanine Bastin, Georges Gramme (administrateur), Joseph Depierreux, Nicole Depierreux. Assis, de g. à dr. : les administrateurs Oscar Théate, Henri Schonne, Gaston Collin, Marcel Peltier, Hector Piret et Désiré Flamaxhe.



Francy Godinache décharge son camion de cruches de crème sur la chaîne d'entraînement située en façade de la laiterie.

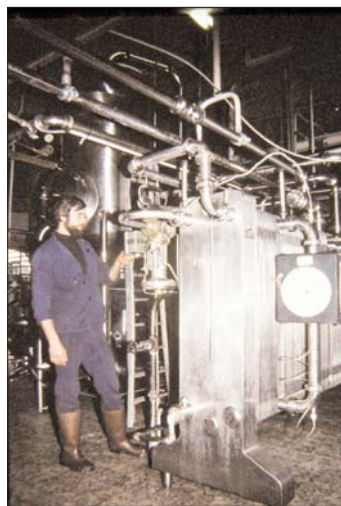


Omer Mathieu, camionneur.

de cette laiterie; Vielsalm, lui, développer la récolte du lait et la fabrication de fromage.



Justin Bernard prélève des échantillons dans les cruches à crème qui viennent de passer au pesage.



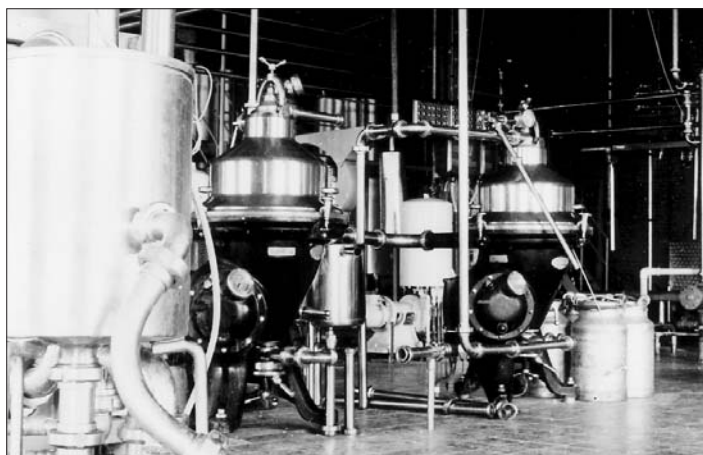
Marcel Schmit contrôle le pasteurisateur.



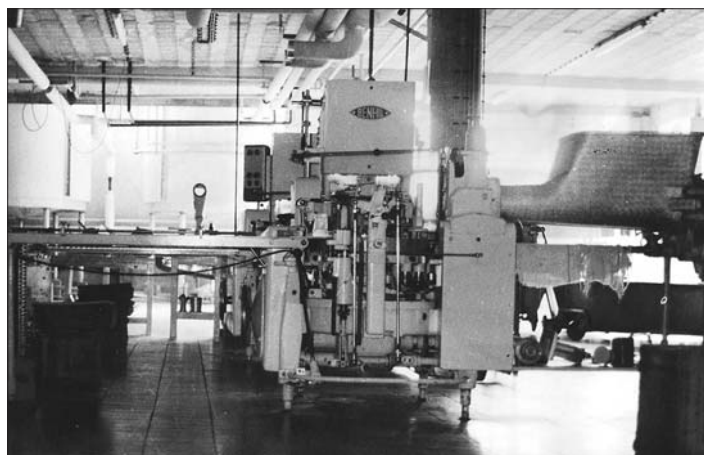
Richard Bellin surveille une des deux chaudières servant à fabriquer de la vapeur nécessaire pour le lavage des cruches, la pasteurisation, le chauffage, etc.

En 1965, sous la pression des cultivateurs, la beurrierie commence à récolter le lait qu'elle écrème elle-même. La récolte se fait par camions-citernes. La production de beurre atteint 1.600 tonnes; le prix du beurre, 102 F le kg.

Le 1^{er} avril 1968, la Société Ila-Recogne absorbe Tohogne. Pendant les six années qui suivent, bénéficiant de la fermeture des autres centres de la société (Neufchâteau, Bastogne, ...), la laiterie de Tohogne va connaître une période faste. En 1972, elle emploie 45 personnes; sa production arrive à 5.000.000 de kg.



Les turbines.



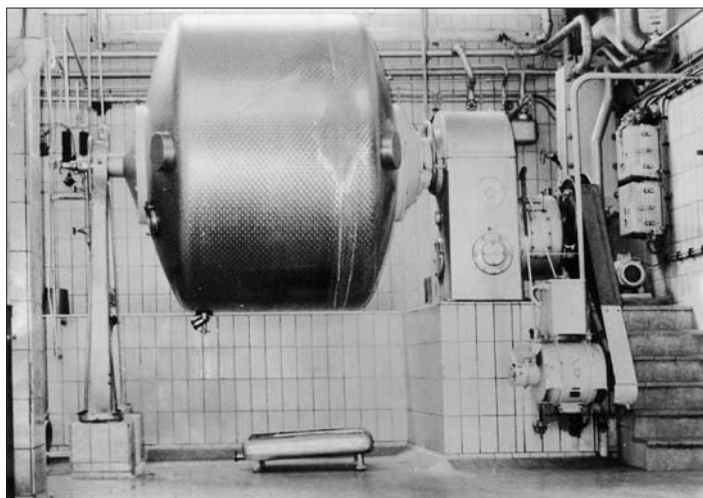
Empaqueuses à beurre.



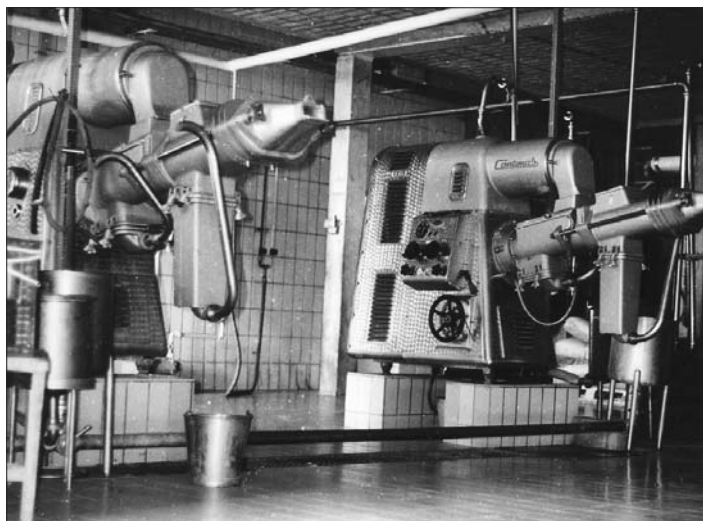
Citernes à lait.



Frigo à beurre (à -18°).



Baratte traditionnelle de 10.000 l.



Butyrateurs modernes fabriquant le beurre en continu.

Ses installations sont considérées comme les plus modernes de la province. Aux contrôles de l'Office National du Lait, le beurre de Tohogne est classé premier de Belgique. C'est à cette époque que l'on installe un troisième butyrateur (ce dernier étant capable de produire 5.000 kg de beurre en continu à l'heure).

Lors de la "fusion", des accords tacites font état que Tohogne va devenir la grande beurrerie du Nord-Luxembourg et Recogne, celle du Sud de la Province. La tentation de tout centraliser à Recogne est cependant la plus forte : c'est ainsi que la suppression de ce fleuron local est programmée.



Des actions politiques sont entreprises pour sauver l'entreprise.

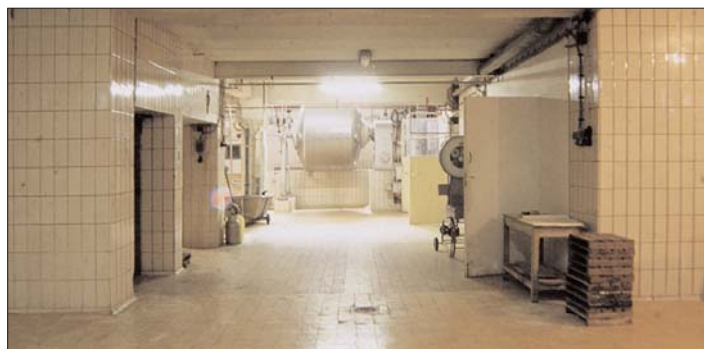
Lorsque la menace de fermeture se concrétise, le personnel de la laiterie réagit ; il se mobilise mais avec tiédeur. Bientôt, la messe est dite.



Une caravane de voitures sillonne la Commune de Tohogne pour sensibiliser la population au problème de la fermeture annoncée de la laiterie.



Doucement mais sûrement, on vide les lieux.



On enlève une mouleuse-empaqueteuse.

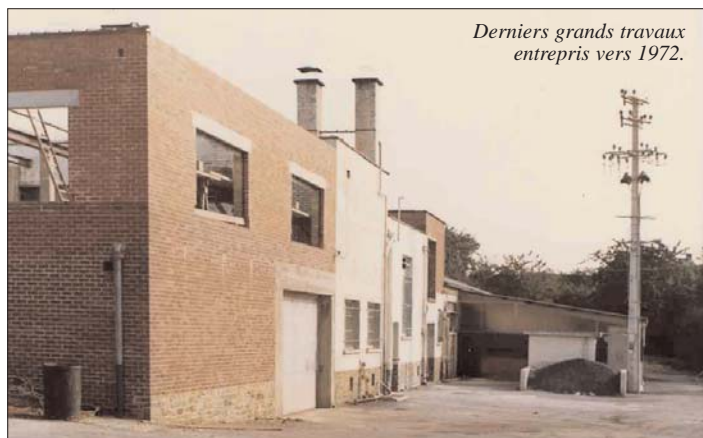


Enlèvement de la laveuse de cruches à crème et à lait.

Début 1974, commence le démantèlement de l'entreprise. Les cuves à crème sont démontées pour être installées à Recogne; c'est bientôt le tour des mouleuses-empaqueteuses, etc. En perdant la fabrication du beurre, la laiterie ne conserve qu'une vingtaine d'emploi. Certains membres du personnel sont reclassés à



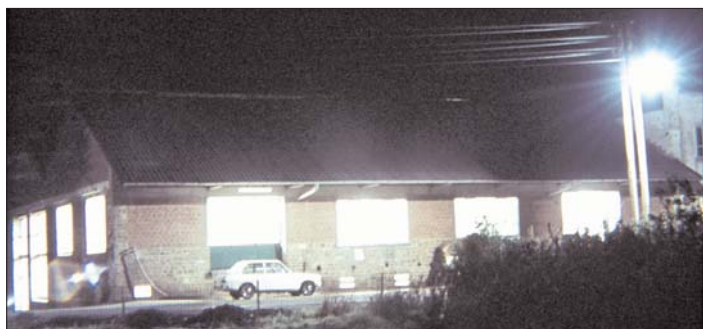
l'Usine Nestlé à Hamoir. La direction de Recogne ne peut que garantir la commercialisation du beurre, la récolte et la réception du lait et de la crème pour deux ans maximum.



*Derniers grands travaux
entrepris vers 1972.*



*La laiterie
au temps
de sa splendeur!*



Des projets pour maintenir l'emploi sont évoqués : fromage frais, crème en bouteille,... sans lendemain. Des essais de fabrication de feta (fromage grec au lait de brebis) avec du lait de vache imitant l'original grâce à l'usage de judicieux ferments, ne font que peu de temps illusion. La volonté de supprimer le centre est là. C'est ainsi que fin 1975, une page de l'histoire de Tohogne et de sa région est brutalement tournée!

Les bâtiments vides restent les derniers témoins de cette époque de prospérité. Heureusement, quelques années plus tard, la Ville de Durbuy rachète l'usine et réhabilite les bâtiments. A présent, le site a retrouvé vie depuis qu'il accueille les services techniques de la commune. Mais bien des Tohognois regrettent encore l'époque où l'ancienne laiterie faisait vivre de nombreuses familles locales. Si elle avait survécu, la laiterie de Tohogne aurait fêté son centenaire en 1998 !



*L'ancienne laiterie
actuellement.*



Les services techniques de la Ville de Durbuy ont élu domicile ici.



La grande salle de l'ancienne laiterie.

REMERCIEMENTS

Un tout grand merci à René Godinache (†) et à son épouse (†), à Auguste Ninane (†), à Lucien Jacquet, à Richard Bellin (père du soussigné qui travailla à la laiterie de 1951 jusqu'à la fermeture), tous de Tohogne; à Claude Léonard de Barvaux (ancien sous-directeur et neveu de Franz Léonard) et à Marie-Françoise Paulis (petite-fille de Franz Léonard) qui nous ont donné de nombreux renseignements bien nécessaires à la rédaction de ce texte et prêté des documents photographiques.

BIBLIOGRAPHIE

— Ph. BASTIN, journal "L'Avenir du Luxembourg" du 8 février 1983. Article intitulé : "La laiterie de Tohogne, hier, aujourd'hui et demain".

— Jules JADOT, journal "Les Annonces de l'Ourthe", articles rédactionnels parus sous le titre "Chronique de la vie rurale d'autrefois entre Condroz et Ardenne", d'août à décembre 1986.

— R. NERVAL, journal agricole "Le Sillon Belge" du 15 février 1936. Article intitulé: "Une visite à la Beurrerie de Tohogne - Bomal".

NOTES

(1) Joseph Léonard, dit "Le Puissant", fondateur de la laiterie de Tohogne, est né à Tohogne le 17/1/1868. Il épousa en 1^{res} noces Sophie Lecrenier le 15/10/1892 (décédée le 3/4/1907 à l'âge de 36 ans) et en 2^{des} noces Marie Materne en 1908. De cette union naquirent 4 enfants: François, Paul, Albert et Marguerite. - Il fut d'abord instituteur mais bien vite il dut abandonner l'enseignement car il devenait malentendant. A ce moment — les sources divergent — il se fit pépiniériste tout en s'occupant de culture maraîchère, de raisins de serres, d'aviculture... C'était également un passionné de photographie. Esprit curieux, organisateur de talent et gestionnaire hors pair, il avait tout pour réussir. Malgré la première guerre mondiale et la grande pagaie qu'elle entraîna, il s'adapta aux circonstances sans se décourager. Il sut toujours être à la pointe du progrès. Il mourut en juin 1941.



Joseph Léonard.

(2) Avant l'avènement des écrèmeuses, le lait entier était mis à refroidir une nuit en cave dans des terrines (crameûs), vases en terre cuite vernissée. Le lendemain, la crème flottait à la surface du lait. En obstruant partiellement, à l'aide du pouce, le bec verseur de la terrine, on vidait le lait, alors que la crème plus légère, restait bloquée dans la terrine.

(3) Chaque village coopérateur de la laiterie fut doté d'une grosse écrèmeuse appelée "turbine" placée dans un local construit à cet effet au centre du village. A Tohogne, ce petit bâtiment avec cave fut originellement situé en face de chez Jeanine Simon. Il existe encore. Très vite cependant, vers 1900, un autre, mieux adapté, fut conçu par Joseph Léonard (et maçonné par Firmin Ninane) au bord de la grand-route sur le terrain actuel de René Godinache. A Houmart, ce local s'appelait, comme bien d'autres, "Al Turbine".



Le premier local d'écémage à Tohogne.



Le second local d'écémage à Tohogne.



Ancien local d'écémage au centre de Houmart.



Ancien local d'écémage à Verlaine (la sacristie de l'ancienne chapelle castrale).

Pour former les jeunes femmes qui désiraient travailler dans les stations d'écémage, Joseph Léonard mit sur pied une "Ecole de Laiterie" à Tohogne (cours donnés dans la maison actuelle de Jacques Haufroid). Ces cours, subventionnés par l'Etat et échelonnés sur 5 mois, étaient donnés par un instructeur patenté.

Une de ces "turbineuses" (comme on les appelait), Marie Bair (maman d'Auguste Ninane), a travaillé 13 ans à la laiterie avant la guerre de 14. Entre autre occupation, elle prenait le train, tantôt vers Comblain, tantôt vers Marche, pour vendre du beurre chez des particuliers (pour 2 F la journée).

(4) **Le travail en beurrerie et les installations en 1936 (résumé).** Le ramassage des crèmes s'effectuait en été tous les jours sauf le dimanche par 2 camions; en hiver: 4 fois. Les camions partaient vers 6 h. du matin pour revenir vers midi. A 1 h., les crèmes recueillies étaient soumises à un examen préalable: examen physique portant sur l'odeur, l'aspect, le goût. L'échantillonnage des crèmes avait lieu toutes les semaines et tous les quinze jours soumises au butyromètre. Ces dernières opérations terminées, les crèmes étaient pesées puis versées dans les bacs alimentant le

pasteurisateur à plaques pour y être neutralisées. Les crèmes passaient ensuite dans le pasteurisateur (2.500 l/h.). Les crèmes y étaient portées à une température moyenne de 85° pour être refroidies en passant sur un réfrigérant vertical alimenté par de l'eau glacée. Du réfrigérant, elles étaient conduites vers les bacs de maturation. Dans ceux-ci, les crèmes étaient additionnées de 7 à 10% de levain lactique préparé chaque jour en partant des ferments lactiques purs d'origine danoise, et de lait écrémé préalablement stérilisé. La maturation durait 36 h. environ; après ce laps de temps, elles acquéraient le degré d'acidité voulu qui devait permettre l'obtention d'un beurre de qualité élevée, ayant un arôme et un goût excellents et se conservant facilement. Puis avait lieu le barattage. Dans une baratte-malaxeuse, il était possible de baratter 1.600 l de crème et d'obtenir 600 kg de beurre en 45 minutes. Le lavage et le malaxage se faisaient dans la baratte même. Au sortir de l'appareil, le beurre renfermait environ 14% d'eau. Il était alors conduit vers l'appareil à mouler. Le beurre était emballé dans la chambre frigorifique où il restait temporairement jusqu'à la mise en caisses qui précédait l'expédition.

(5) François Léonard (dit Franz) est né à Tohogne le 8/8/1911. Il eut 2 frères (Paul et Albert) et une sœur (Marguerite). Il fit ses études à l'Institut Gramme à Liège.

C'est le 17/8/1934 qu'il épousa Irma Bellevaux (née à Paris le 19/2/1908, décédée le 4/10/1982). De cette union naquit Francine, tragiquement disparue à la fleur de l'âge avec l'un de ses 3 enfants dans un accident de la circulation. - Après ses études, il travailla à la laiterie avec son père, mettant la main à tout. En 1941, au décès de celui-ci, il devint directeur de l'entreprise, nanti d'une solide formation. Il dirigea la société avec une grande clairvoyance, dans

le même esprit que son père. Il fut pendant de nombreuses années le président dynamique de la société musicale et théâtrale "La Royale Concorde" ainsi que membre du Conseil de Fabrique d'Eglise de Tohogne. En 1989, il quitta le village pour s'installer à Barvaux s/O. Il est décédé au Home Véronique le 18/9/1997. Franz laisse à tous ceux qui l'ont connu le souvenir d'un homme ouvert, entier, ayant un sens du concret peu commun.



Franz Léonard.

François Bellin

(Article paru dans le Bulletin du Cercle historique "Terre de Durbuy" n° 68, en décembre 1998.



L'ancienne laiterie de Tohogne.