

307c

AD88 P198

DOC

SOCIETE ARCHEOLOGIQUE et HISTORIQUE de VERVINS et de la THIERACHE,

5, rue du Traité-de-Paix, 02140 VERVINS .

Avec le concours de la MISSION du PATRIMOINE ETHNOLOGIQUE .

LA THIERACHE RURALE ET HERBAGERE .

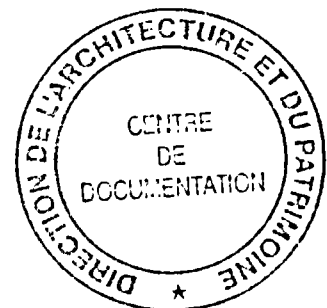
dossiers thématiques .

L'HERBE
LE LAIT
LE MAROILLES

STREITH Michel .

Juin 1989 .

Ethnologue .



[1989]

AVANT-PROPOS .

Les dossiers thématiques entrent dans le cadre de l'opération "connaissance de la Thiérache rurale et herbagère" lancée en 1987 par la Société Historique et Archéologique de Vervins avec le concours de la Mission du Patrimoine Ethnologique .

Le projet comporte trois volets finalisés par la production des documents suivants:

Les dossiers thématiques . Ces dossiers constituent le rapport scientifique de la recherche ethnologique . Ils sont divisés en sept thèmes (l'herbe, le bocage, l'habitat, l'élevage, le lait, le maroilles, le cidre) et comportent des résumés d'articles fondamentaux, des entretiens, des perspectives historiques et des hypothèses de recherche .

Ils assurent la restitution des connaissances acquises et permettent, par la forme de présentation, un usage pédagogique .

La proposition d'un circuit culturel dont la mise en place est assurée en collaboration avec le Comité Départemental du Tourisme de l'Aisne dans le cadre de la convention de développement culturel signée entre le Ministère de la Culture et de la Communication et le Syndicat Mixte de Thiérache . L'apport de l'ethnologue consiste à permettre l'appréhension du patrimoine rural de la Thiérache en proposant certains lieux-étapes .

L'édition d'un guide . Le guide "Itinéraire en herbe" présente les résultats de la recherche à travers une vingtaine de lieux choisis pour leur intérêt ethnologique . Cette publication se conçoit comme un texte introductif permanent, complémentaire au circuit .

L'objectif de la recherche vise à montrer de quelle manière le concept d'économie herbagère a formé historiquement et ethnologiquement l'identité de la Thiérache .

L'HERBE .

PLAN DU DOSSIER .

DONNEES GEOGRAPHIQUES .

LA NOTION DE REGION AGRICOLE .

PERSPECTIVE HISTORIQUE .

LA GESTION DE L'HERBE .

- le travail de l'herbager .

- entretien avec M. GAYDIER, technicien agricole .

LE CYCLE DE L'HERBE .

DONNEES GEOGRAPHIQUES .

DOCUMENTS:

- L'Aisne agricole: données des Renseignements Généraux de l'Agriculture .
- cartes du département de l'Aisne:
 - altitudes .
 - hydrographie .
 - précipitations .
- carte INSEE des communes de Thiérache .

Source: "L'Aisne agricole", Chambre d'agriculture de l'Aisne,
service documentation, Laon, 1983 .

L' AISNE AGRICOLE

I - PRESENTATION GENERALE

Au Nord de Paris, le département de l' AISNE forme la transition entre le Bassin-parisien, et la région des Flandres.

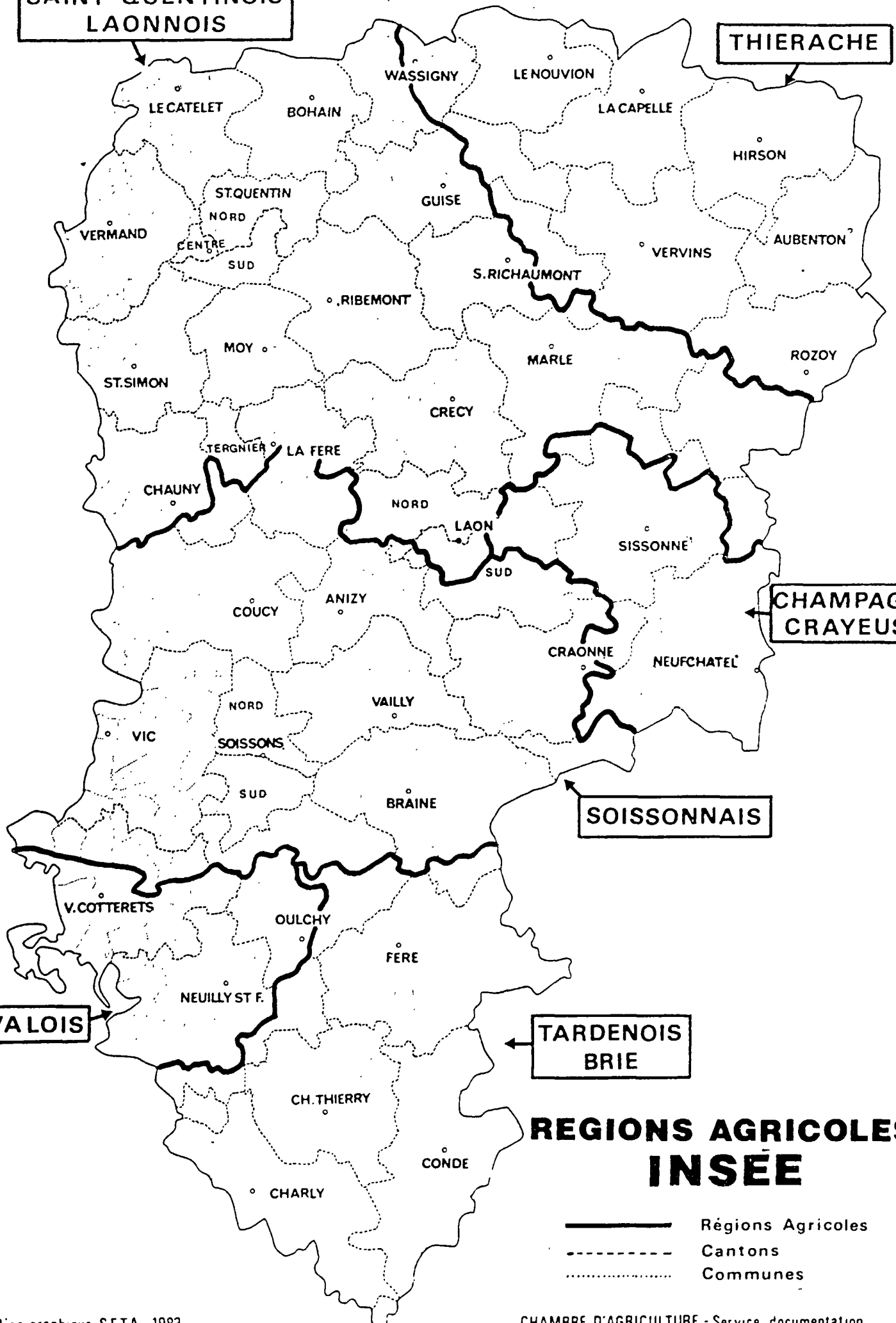
Sa superficie cadastrée et non cadastrée de 741.955 hectares, le place au troisième rang des départements français.

Comme pour la plupart des départements, l'Aisne ne possède aucune unité géographique. Il est divisé par l'I.N.S.E.E. en six régions agricoles très différentes, tant au point de vue agricole qu'économique.

- la Thiérache,
- le Saint-Quentinois-Laonnois,
- le Soissonnais,
- la Champagne-Crayeuse,
- le Valois,
- le Tardenois-Brie.

SAINT-QUENTINOIS
LAONNOIS

THIERACHE



CHAMPAGNE
CRAYEUSE

SOISSONNAIS

VALOIS

TARDENOIS
BRIE

REGIONS AGRICOLES INSEE

- Régions Agricoles
- - - Cantons
- Communes

LA THIÉRACHE

Elle occupe le nord-est du département, soit 93.000 hectares de surface agricole. C'est une région naturelle de bocage bien caractérisée, qui se prolonge sur les départements voisins du Nord et des Ardennes. Ses terres, très argileuses, sont vouées aux herbages avec 50.000 vaches laitières. Elle possède plus de la moitié du troupeau bovin laitier du département. La région est célèbre pour la qualité de son beurre, de son fromage "maroilles" et de son cidre.

LA RÉGION DE LAON ET DE SAINT-QUENTIN

Au nord-ouest, 192.000 hectares de surface agricole, continue la plaine picarde. C'est essentiellement une région de culture : blé, betteraves à sucre, pommes de terre, maïs, avec une partie de vallée où l'herbage domine (chaunois).

LA CHAMPAGNE CRAYEUSE

A l'est, 34.000 hectares de surface agricole, est caractérisée par un limon très mince sur un sous-sol de craie. Ce n'est que l'extrémité d'une région naturelle très vaste qui s'étend principalement sur les départements voisins des Ardennes et de la Marne.

C'est le pays des céréales blé, orge, escourgeon, de la betterave, grâce aux façons culturales et aux fumures modernes. Les prairies sont en régression, par contre les cultures légumières de plein champ, carottes, salsifis, etc... sont de plus en plus présentes.

LE SOISSONNAIS

Au centre, 96.000 hectares de surface agricole, est comme la Thiérache, une des régions vraiment caractérisées du département.

Il apparaît comme une succession de plateaux calcaires recouverts d'une couche de limon fertile, coupés de vallées larges et profondes, dont la plus importante est celle de l'Aisne. Les terres de cette région demandent la mise en oeuvre de moyens d'exploitation puissants. Les plateaux étendent leurs cultures de céréales et de plantes sarclées ; les vallées, de sols plus variés, restent cultivées par de petits exploitants. Les pentes difficilement cultivables (topographie, cailloux) restent les zones privilégiées de l'élevage et de la forêt.

LE VALOIS

A l'ouest, 24.000 hectares de surface agricole. Célèbre par ses vergers, qui s'ajoutent aux grandes cultures de céréales et de plantes sarclées.

LE TARDENOIS-BRIE

66.000 hectares de surface agricole. Couvre le sud du département ; c'est une région au relief tourmenté : elle est coupée de vallées profondes. Son sol humide et froid voit se développer la prairie ; les terres labourables portent surtout des céréales et des cultures fourragères. Les vallées et côteaux, bien exposés, voient prospérer la vigne, 1.500 hectares A.O.C. champagne (environ 5 % du vignoble champenois total). Les actions de drainage en cours, auront des répercussions sur les productions traditionnelles de cette région.

1 - LE CLIMAT

Le trait essentiel du climat de l'Aisne semble être la modération.

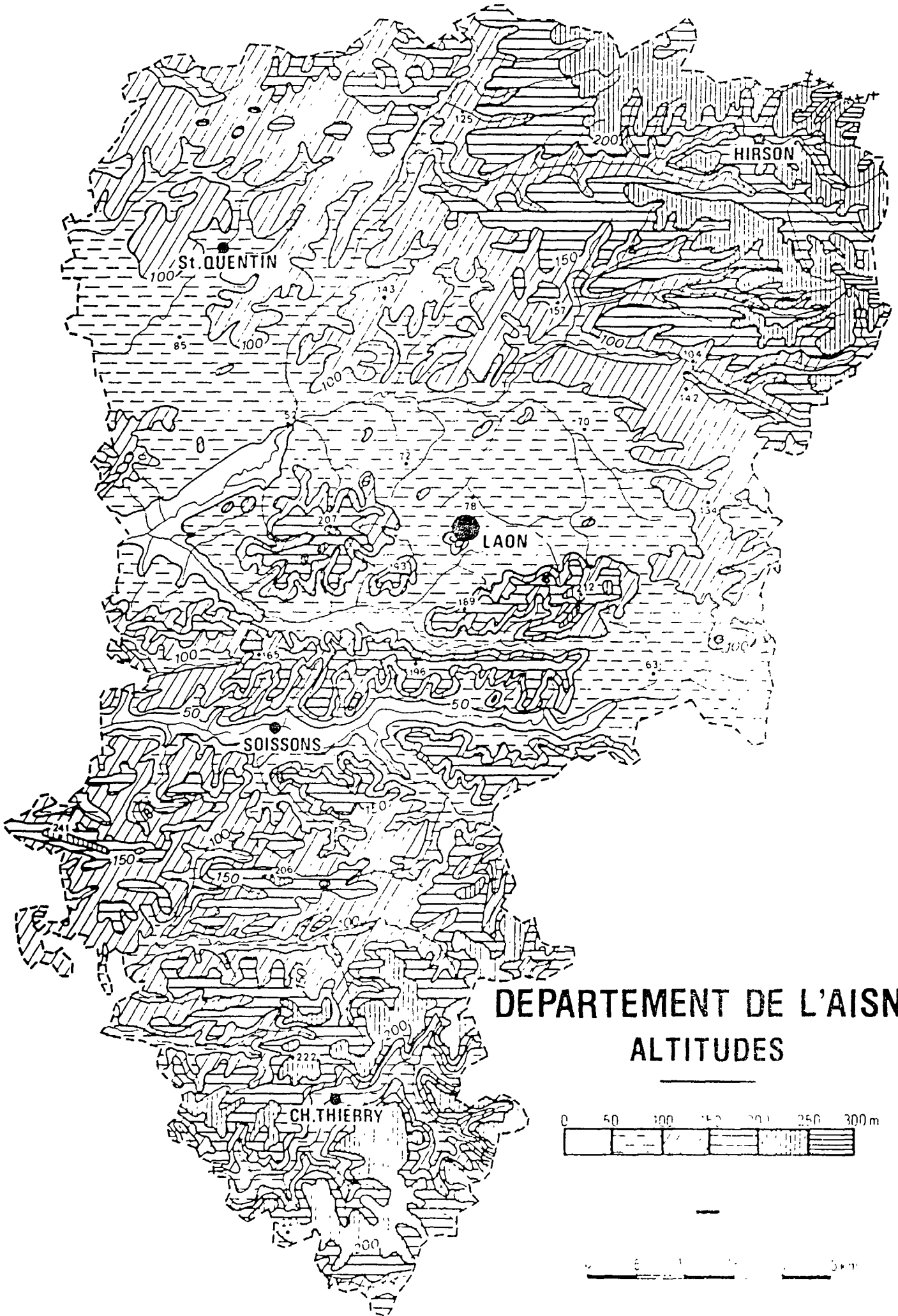
1) LES TEMPERATURES

Elles sont douces.

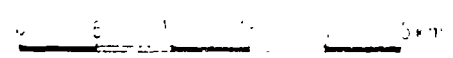
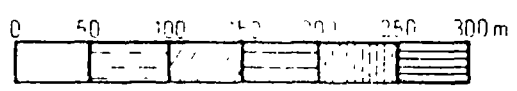
Le plus souvent, on enregistre une moyenne annuelle de 10 ° centigrade. Les hivers sont modérés (petit nombre de jours de gelées sous-abri), et l'écart thermique est de 15,5 à 16,5 °, entre le mois le plus froid et le mois le plus chaud.

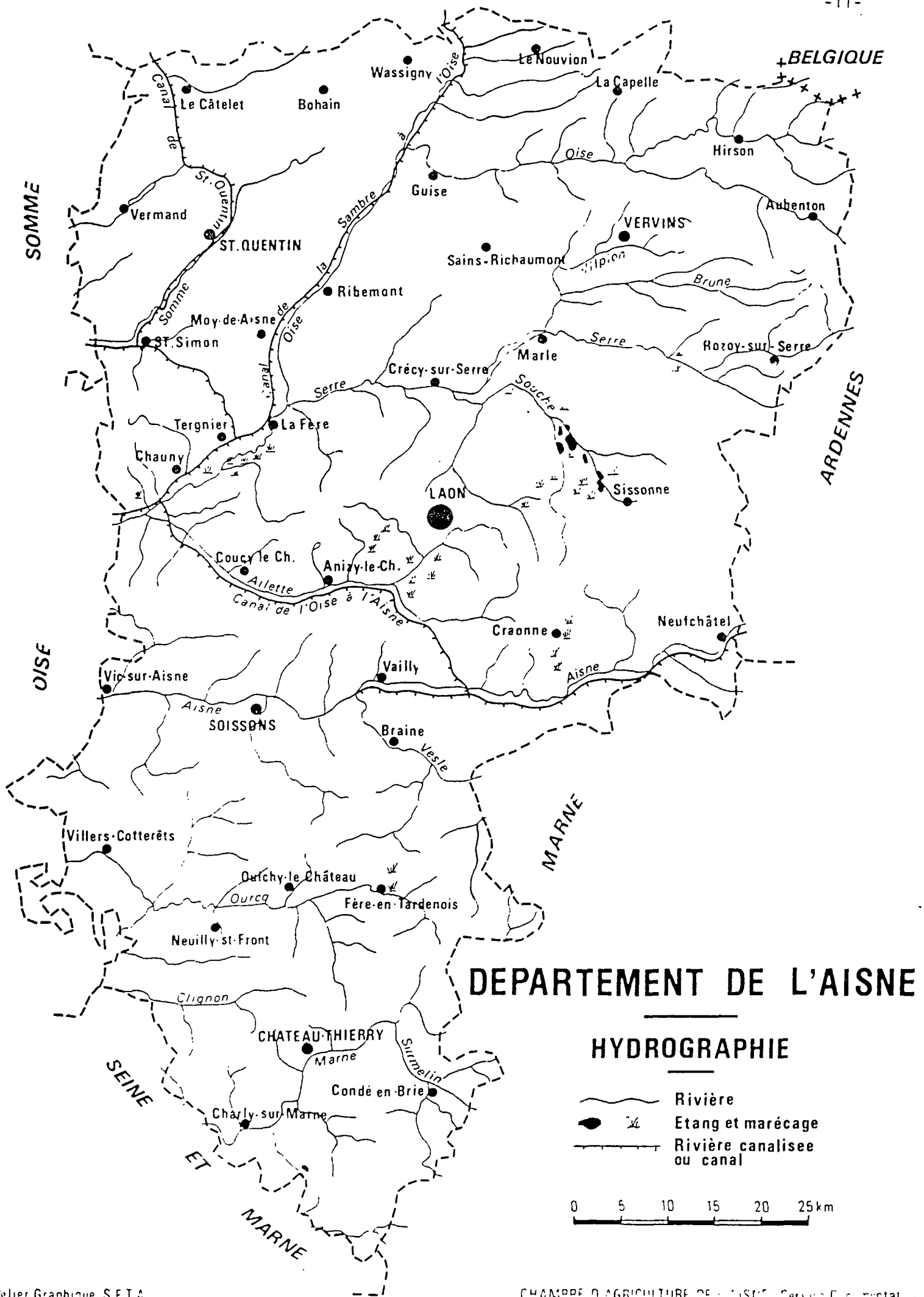
AISNE - Station de QUENTIN	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
<u>Année 1979</u>												
Moy. tempér.	3,2	1,2	5,3	8,1	11,7	15,1	16,2	15,8	14,1	11,6	5,5	5,5
Minimum absolu	- 15,8	- 6,4	- 3,2	- 1,2	- 2,1	4,7	6,0	4,8	1,4	- 0,9	- 4,7	- 2,6
Maximum absolu	5,2	10,9	14,2	24,0	27,2	26,7	29,4	27,1	28,6	22,2	13,4	13,0
<u>Année 1980</u>												
Moy. températ.	0,9	6,2	5,9	8,3	11,8	15,1	15,9	17,9	15,4	9,2	4,5	3,2
Minimum absolu	- 10,7	- 1,8	- 3,9	- 0,4	- 0,5	7,1	5,4	4,3	- 1,0	- 1,0	- 5,0	- 7,9
Maximum absolu	11,6	13,9	16,1	17,4	24,2	26,3	29,8	31,0	31,8	19,3	15,7	12,9
<u>Année 1981</u>												
Moy. températ.	3,0	2,2	9,7	9,4	13,1	15,1	17,4	17,6	15,2	9,7	7,2	2,7
Minimum absolu	- 3,6	- 7,1	- 0,2	- 2,7	- 0,4	5,6	9,0	5,4	6,6	1,8	- 3,5	- 6,2
Maximum absolu	10,7	10,8	21,7	25,4	26,3	28,6	29,5	30,7	25,6	20,4	17,0	10,5

Source : Météorologie Nationale.

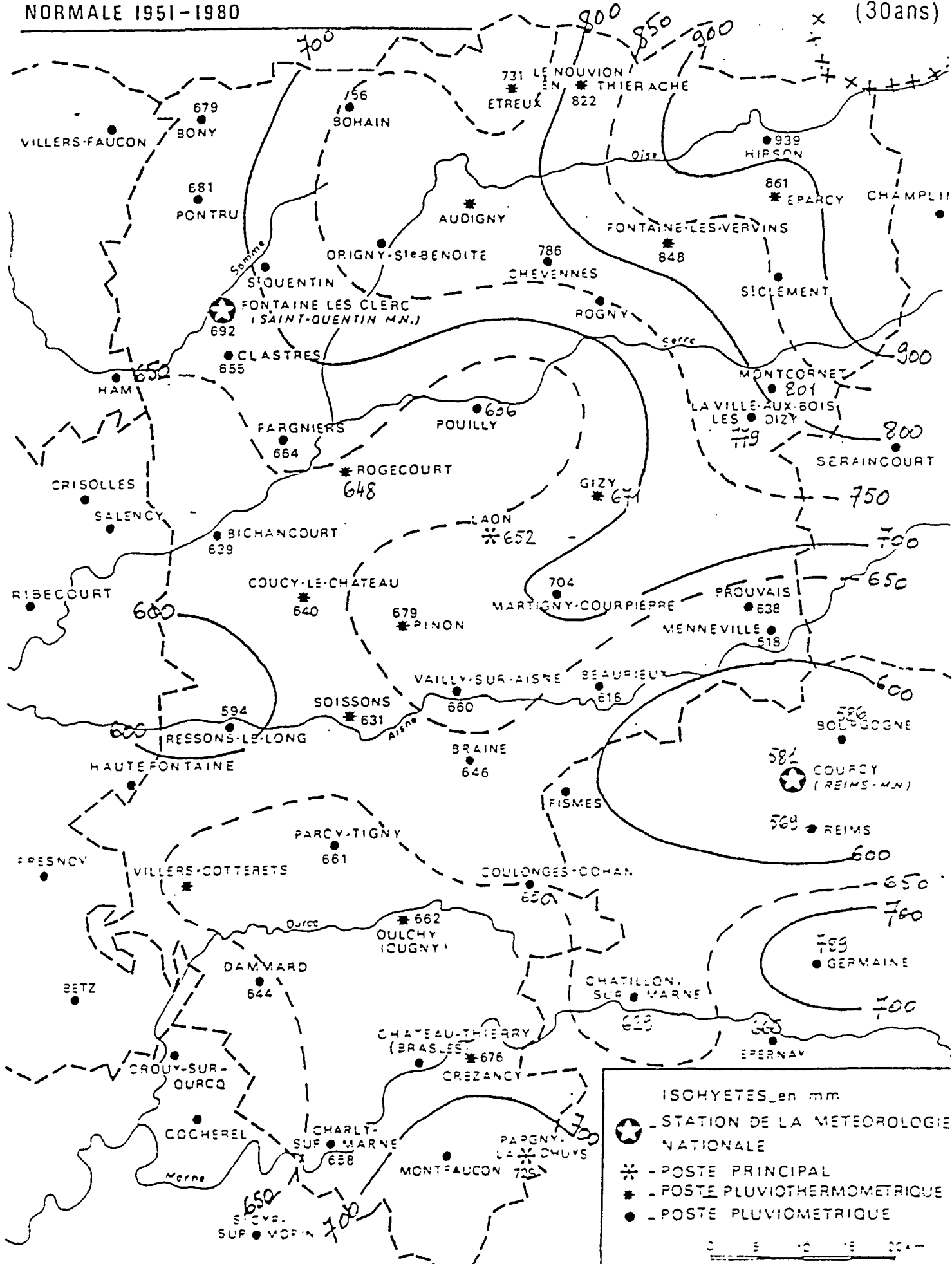


DEPARTEMENT DE L' AISNE
ALTITUDES





DEPARTEMENT DE L' AISNE — PRECIPITATIONS DE L' ANNEE MOYENNE NORMALE 1951-1980 (30ans)



2 - ALTITUDES ET HYDROGRAPHIE

Par son relief, l'Aisne appartient en totalité au Bassin-Parisien.

Du point de vue topographique, deux zones apparaissent où les altitudes sont généralement comprises entre 100 et 200 mètres et parfois supérieures à 200 mètres :

- au nord, ce sont les hauteurs de la Thiérache,
- au sud, on passe progressivement des plateaux du Soissonnais (de 100 à 200 mètres) au Tardenois-Brie où les altitudes dépassent à nouveau 200 mètres.

Entre ces deux zones, une sorte de large gouttière s'étend du Vermandois à la Champagne, en passant par le St-Quentinois-Laonnois.

Trois rivières ont façonné les grandes vallées du département :

- l'Oise issue du massif des Ardennes, draine les eaux de la Serre.
- l'Aisne, plus rapide, serpente en méandres au fond d'une large vallée qui sépare en deux bandes parallèles, le plateau calcaire du Soissonnais.
- la Marne qui traverse le sud du département, est navigable à partir de Château-Thierry.

Sa vallée ouvre un important passage utilisé par de grands axes de circulation entre Paris, la Champagne et l'Est.

THIÉRACHE

carte INSEE .



LA NOTION DE REGION AGRICOLE .

DOCUMENTS:

- "les régions agricoles", texte de 1949, ministère de l'Agriculture .
- texte du livret de la Société Historique de Vervins: "un sol fertile " .
- la spécificité herbagère: citations d'auteurs .

Source: Statistique agricole, 1949, "Les régions agricoles",
ministère de l'Agriculture, Paris .

LES RÉGIONS AGRICOLES

INTRODUCTION

Les renseignements, chiffrés ou non, intéressant l'agriculture, sont généralement classés par département : ainsi dans les volumes de la Statistique agricole, établie par le ministère de l'Agriculture, on ne trouve aucune évaluation ayant trait à une circonscription moins étendue; certaines estimations ne s'appliquent même qu'à la France entière.

LA NOTION DE « RÉGION » OU « PAYS »

Pourtant, on a l'impression, en parcourant un département, que la production agricole, végétale et animale, présente d'une zone à une autre des variations qui apparaissent brusquement ou progressivement. Il est au contraire fréquent, de ne remarquer aucun changement appréciable, en matière de culture et de cheptel vif, lorsqu'on vient de passer d'un département dans un autre.

Ainsi, les circonscriptions départementales ne coïncident généralement pas avec les zones à l'intérieur desquelles l'orientation générale de l'agriculture présente une certaine uniformité; il existe d'ordinaire, dans chaque département, plusieurs de ces zones et certaines s'étendent sur deux départements au moins.

L'ÉTUDE DES RÉGIONS

Cette constatation n'est pas nouvelle; depuis longtemps, les zones, parfois appelées *régions* ou *pays*, ont fait l'objet d'études monographiques assez nombreuses, mais correspondant à des préoccupations particulières. Les auteurs, s'en tenant à l'exposé rapide des caractères généraux de la région étudiée, se sont presque toujours contentés d'en indiquer vaguement les limites, insistant davantage sur l'histoire et la géographie locales : voies de communication, principales agglomérations, ainsi que sur l'activité économique, la situation sociale, en s'attachant surtout à exposer des considérations d'ordre physique, politique, technique, social, etc..., etc... dans le cadre choisi. Ces travaux, assez disparates, n'intéressent d'ailleurs pas tous les « pays » en ce qui touche l'agriculture.

Toutefois, à l'occasion de l'enquête « décennale » agricole de 1929-1933, il a été prescrit aux directeurs des Services agricoles de rédiger une monographie aussi complète que possible de chaque région « naturelle » dans le cadre départemental et suivant un plan uniforme, au moins dans ses grandes lignes (1). Une délimitation des régions s'imposait donc; malheureusement elle a été généralement imprécise; de plus, les directeurs se sont rarement concertés au sujet des régions interdépartementales.

Les déclarations souscrites par les agriculteurs en vertu de la loi du 3 octobre 1911 apportaient une documentation dont l'Institut national de la Statistique et des Études économiques (I.N.S.E.E.) a

(1) Ce travail imprimé pour un certain nombre de départements est conservé, en principe, au ministère de l'Agriculture et au siège de chaque direction départementale des Services agricoles.

tiré parti d'accord avec le ministère de l'Agriculture. Quelque 3.000 tableaux statistiques ont été ainsi établis par région agricole permettant une étude assez détaillée de la structure des exploitations agricoles françaises (2).

LA DÉLIMITATION PRÉCISE DES RÉGIONS

Ce travail a exigé une délimitation précise des régions agricoles. Les directeurs de Services agricoles y ont procédé conformément aux instructions du ministère de l'Agriculture, provoquées par le Commissariat général au plan de modernisation et d'équipement, qui désirait disposer de la documentation par région, préconisée par l'I.N.S.E.E. Ces instructions prescrivaient, en avril 1946, la désignation d'un « canton-type » représentatif de chaque région, travail préliminaire devant permettre l'étude de « la structure agricole des régions naturelles » de la France; puis, en mai 1946, la délimitation des régions elles-mêmes ainsi définies; *par région agricole, il faut entendre un ensemble d'exploitations pratiquant sensiblement les mêmes systèmes de culture et les mêmes élevages.*

Or, les régions « naturelles », traditionnellement considérées dans les milieux agricoles comme un ensemble caractérisé par des aptitudes particulières, c'est-à-dire ayant certaines « vocations » dominantes, sont plus ou moins disparates du point de vue géographique au sens large (géologie, pédologie, topographie, hydrographie) : elles peuvent donc comporter des terres très différentes quant à la fertilité, à l'exposition, etc., capricieusement réparties au sein des exploitations agricoles. Ainsi, dans une « région naturelle » *les systèmes de culture et d'élevage ne sont pas nécessairement les mêmes partout; ils peuvent présenter des écarts sensibles, sauf dans certains cas particuliers : ainsi les conditions de climat ne permettent que la production du bois et de l'herbe au-dessus d'une certaine altitude — des pentes très accentuées sont nécessairement boisées, etc.*

C'est la physionomie particulière des régions que les directeurs des Services agricoles ont retenue; ils savent que l'examen des systèmes de culture et des spéculations animales permet un découpage convenant à l'étude de la localisation des productions dans l'espace et dans le temps, mais ils ont généralement estimé que les lambeaux de territoire dans lesquels la densité des cultures et du cheptel vif reste comprise entre des limites plus ou moins arbitrairement choisies ne constituent pas une région agricole.

Pour délimiter les régions, les directeurs ont le plus souvent adopté *le critère de vocation dominante, lié à un ensemble de conditions naturelles, associé à celui de débouché, lié aux conditions économiques et sociales (influencées notamment par la proximité de centres urbains) qui impriment une orientation particulière à la production agricole.*

Toutefois, sauf dans certaines parties de la France, notamment dans le Nord et l'Est, où la liaison entre les directeurs des Services agricoles a été assurée, la délimitation des régions agricoles tracées à la suite des instructions de 1946 était souvent défectueuse pour beaucoup de régions interdépartementales.

De ce fait, le ministère de l'Agriculture, sur la demande de l'I.N.S.E.E., a invité, en 1949, les directeurs des Services agricoles à se concerter pour arrêter le contour des régions interdépartementales. A cette occasion, l'étude des *pays* a été reprise et souvent approfondie, de sorte que le tracé de certaines régions intra-départementales fut remanié. Ces retouches ont amélioré le travail dans son ensemble.

Notons que la délimitation décidée en 1946 a été faite *par commune entière* bien qu'une commune, même peu étendue, appartienne parfois à deux « pays » différents et qu'on puisse citer de vastes communes dont le territoire devrait être rattaché à plusieurs régions. Malheureusement on n'a pu tenir compte de cette situation de fait; en effet, le tracé des limites régionales serait fort malaisé dans les communes dont le territoire devrait être coupé par ces limites; d'ailleurs, la présentation de la documentation par fragment de commune présenterait des complications extrêmes, les parcelles mises en valeur par un même exploitant agricole pouvant n'être pas toutes situées dans une seule région.

On voit donc qu'il paraît pratiquement impossible de ne pas considérer la commune comme élément indivisible d'une région, malgré les inconvénients qui en résultent dans certains cas particuliers.

Les remaniements décidés en vertu des instructions de 1949 ont donc maintenu la délimitation des régions par commune entière, chaque commune appartenant à plusieurs régions étant rattachée à celle de ces régions qui en contient la plus grande partie; ainsi des compensations peuvent jouer.

(2) Voir plus loin « La documentation par région agricole » (dernier alinéa).

Liste des communes de Thiérache, Statistique agricole, 1949,

"Les régions agricoles", ministère de l'Agriculture, Paris .

064 THIÉRACHE

020 Any-Martin-Rieux	354 Grandrieux	642 Résigny
021 Archon	357 Gronard	647 Ribeaupville
031 Aubenton	366 Hamape	650 Rocquigny
033 Autels (Les)	369 Harcigny	654 Romery
040 Autrepes	373 Hary	657 Rougeries
044 Bancigny	377 Haution	660 Rouvroy-sur-Serre
050 Barzy-en-Thiérache	378 Hérie (La)	666 Rozoy-sur-Serre
055 Beaumé	381 Hirson	670 St-Algis
067 Bergues-sur-Sambre	384 Houry	674 St-Clément
079 Besmont	386 Iron	678 Ste-Geneviève
103 Boué	388 Iviens	681 St-Gobert
109 Boutelle (La)	391 Jeantes	684 St-Michel
116 Braye-en-Thiérache	401 Laigny	688 St-Pierre-lès-Franqueville
126 Brunehamel	404 Landouzy-la-Cour	700 Sart (Le)
130 Bucilly	405 Landouzy-la-Ville	723 Soize
134 Buire	414 Lavaqueresse	725 Sommerou
135 Buironfosse	416 Lemé	728 Sorbais
136 Burelles	418 Lerzy	731 Sourd (Le)
141 Capelle (La)	419 Leschelles	740 Thenailles
181 Chéry-lès-Rozoy	425 Leuze	759 Vallée-aux-Bleds (La)
188 Chigny	435 Logny-lès-Aubenton	760 Vallée-Mulâtre (La)
197 Clairfontaine	444 Lugny	779 Venerolles
204 Coingt	445 Luzoir	784 Petit-Verly
214 Crupilly	455 Malzy	789 Vervins
251 Cuiry-lès-Ivriers	463 Marfontaine	801 Vigneux-Hocquet
256 Dagny-Lambercy	469 Marly-Gomont	814 Villers-lès-Guise
265 Dohis	470 Martigny	819 Vincy-Reuil-et-Magny
266 Dolignon	494 Monceau-sur-Oise	823 Voharies
269 Dorengt	495 Mondrepuis	826 Voulpaix
275 Effry	522 Mont-St-Jean	830 Wassigny
276 Englancourt	526 Morgny-en-Thiérache	831 Watigny
278 Éparey	535 Nampcelles-la-Cour	832 Wiège-Faty
281 Eloy	544 Neuve-Maison	833 Wimpy
286 Esquéhéries	548 Neuville-lès-Dorengt (La)	
295 Étréaupont	558 Nouvion-en-Thiérache (Le)	
298 Étreux	567 Ohis	
303 Fesmy	569 Oisy	
312 Flamengrie (La)	574 Origny-en-Thiérache	
321 Fontaine-lès-Vervins	584 Papeux	
321 Fontenelle	586 Parfondeval	
337 Froidestrées	608 Plomion	
341 Gercy	623 Priscoes	
342 Gergny	624 Proizy	
	634 Raillimont	
	641 Renneval	

UN SOL FERTILE .

La Thiérache : une terre grasse, profonde, vallonnée, naturellement fertile ; une pluviométrie abondante (800 mm/an) bien répartie tout au long de l'année ... l'agriculture des cantons de Vervins et de l'Avesnois est essentiellement liée à l'herbe et à l'élevage. Sur 180.000 ha de S.A.U. (surface agricole utile) 130.000 sont actuellement occupées par l'herbage ou des cultures fourragères. Un handicap pourtant : des hivers souvent longs -comparables aux régions de montagne- obligent à porter une grande attention à la nourriture stockée.

En bordure de la zone herbagère, un "croissant fertile" court de Wassigny à Rozoy-sur-Serre, par Guise, Saint-Richaumont, Vervins où les terres de plateau, l'argile à silex, lourdes à travailler mais sur socle perméable, accueillent hors des vallées ou des abords de villages, champs de céréales et plantes sarclées, dans des fermes importantes parfois comparables à celles du Marlois ou de Vermandois.

(Texte tiré du Livret de Pays, centre de documentation de Vervins, Société Historique et Archéologique de Vervins) .

La spécificité herbagère: citations d'auteurs .

La Thiérache est le pays de l'herbe, des terres humides, des eaux courantes; après que l'on ait traversé les grandes étendues des plaines à culture. D'un seul coup, derrière l'écran d'une première haie, elle s'ouvre comme l'image d'un autre monde, celle où la nature encore que disciplinée devient plus folle, se parfume de saveurs sauvages. Pour celui qui lui revient fidèle, elle ne manque jamais d'une fois sur l'autre d'être plus attachante, plus ouverte quand on la croyait "fermée", plus secrète au moment où, avec quelque naïveté, on allait s'imaginer la connaître.

A. FIETTE

La Thiérache : si le nom garde un sens plein c'est qu'il s'applique encore à un aspect particulier de la nature ; les pâtures ont remplacé les bois marquant ainsi la destination naturelle de ce territoire humide et argileux ... les conditions naturelles qui avaient créé la forêt lui ont survécu, en perpétuant à la même place une forme de paysage caractéristique un mode d'exploitation original.

A. DENANGEON

PERSPECTIVE HISTORIQUE .

DOCUMENTS:

- article de G. SIVERY, 1983, "l'alternance des champs et des prés dans le nord de la Thiérache du XIIème au XXème siècle" .
- description de la Thiérache en 1773 d'après le journal de voyage d'un élève officier .
- extraits du bulletin de la Société de géographie de l'Aisne, 1890 .
- texte sur la mise en herbe de la Thiérache, Société Historique de Vervins.
- définition de la Thiérache dans le Larousse de 1890 .
- texte du poète Charles BOURGEOIS sur la fenaison .
- résumé d'un article de A.L. DEFROMONT sur les usages herbagers dans l'Avesnois au XVIIIème siècle .

Revue géographique de l'Est, 1983, " Permanences et survivances dans les paysages ruraux ", n° 3-4, Presses universitaires de Nancy.

L'ALTERNANCE DES CHAMPS ET DES PRÉS DANS LE NORD DE LA THIÉRACHE DU XII^e AU XX^e SIÈCLE

RÉSUMÉ. — Le bocage du Nord de la Thiérache a été longtemps considéré comme un tard venu sur un paysage d'openfield. En réalité ce bocage est un surgon de l'ancienne *Theorascia silva* et dès la seconde moitié du XI^e siècle la rivalité entre le champ et le pré était vive. A partir de la fin du Moyen Age, la victoire de la prairie se précise et la montée du bocage se poursuit jusqu'à la submersion quasi-totale du paysage, au milieu du XX^e siècle. Mais l'alternance des cultures et de la prairie sur les mêmes terres n'a pas disparu.

SUMMARY. — The quickset of the North of Thiérache are surgon of *The Theorascia silva* and the nucleus of bocage are numerous in the valleys in the end of the Middle Ages (50 % of the area). Though the field and the meadow are alternative since the XIIth century the meadow is finally conqueror and in the XXth century the submerge the landscape.

Mots-clés : THIÉRACHE, BOCAGE, CLOTURE, PAYSAGE RURAL.

Avec son intuition rarement mise en défaut Marc Bloch avait émis quelque doute sur l'hypothèse à la mode il y a une cinquantaine d'années qui faisait du bocage du Nord de la Thiérache un tard venu sur un paysage d'openfield puisqu'il était entendu une fois pour toutes que la France du Nord était par définition un pays de champs ouverts (1). Cette erreur sur l'apparition du bocage entre l'ancienne Sambre et l'Helpe majeure provenait pour une part de l'examen de textes de la fin du XV^e siècle et du début du XVI^e sans considérer la documentation antérieure (2). Celle-ci montre que

(1) M. BLOCH. — Questions agraires. *Mélanges d'Histoire économique et sociale*, 1943, t. III, p. 107-108 ; Les caractères originaux de l'histoire rurale française, t. II, Paris, 1956, p. 68.

(2) A. LEQUEUX. — La Thiérache. *Bull. Soc. géogr. Lille*, 1934, p. 100-109 ; L'accourtilage en Thiérache aux XVII^e et XVIII^e siècles, *Mém. de la Société d'Hist. du droit des pays flamands, picards et wallons*, t. II, Lille, 1939, p. 21-52. Pour A. LEQUEUX, le paysage bocager de la Thiérache daterait seulement des XVII^e et XVIII^e siècles, mais il reconnaît cependant l'ancienne rivalité du champ et de la prairie et admet une enclôture précoce.

ce bocage est un véritable surgéon de l'ancienne *Theorascia silva* et que dès la seconde moitié du XIII^e siècle la rivalité entre le champ et le pré était vive. A partir de la fin du XIV^e siècle, la surface herbeuse l'emporte de plus en plus.

Cette victoire se précise vers 1500. Les procès et les querelles au sujet des « accourtilages », c'est-à-dire des enclôtures, se multiplient. Toutefois, ce n'est pas de cette époque qu'il faut dater l'apparition des « hayures » ou petites haies vives qui protègent les prés de l'incursion des bestiaux d'autrui. Des réglementations villageoises du XIV^e siècle font en effet obligation au seigneur et aux paysans de tailler leurs haies le long des routes. Aux palissades entourant des champs se substituent alors de plus en plus les défenses permanentes des prairies contre les empiètements des troupeaux. Des procès en cour de Mons révèlent même l'obligation d'enclore de manière permanente un certain nombre de prairies dès la fin du XIV^e siècle (3).

A partir de la fin du Moyen Age, la montée du bocage se poursuit jusqu'à la seconde moitié du XX^e siècle. Il est toutefois inexact de s'imaginer une ascension continue. Des retours provisoires vers le champ ne sont pas inconnus. De nos jours même, la submersion quasi totale du paysage par le bocage est remise en question.

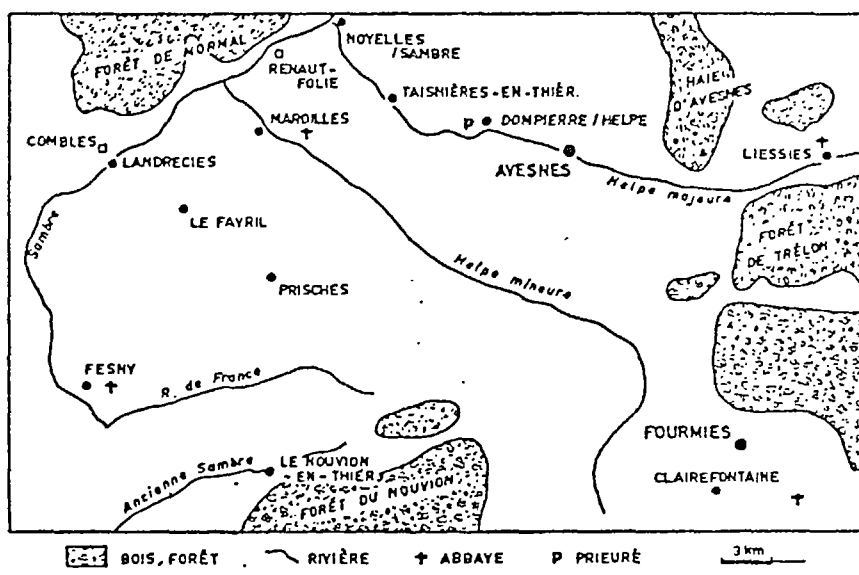


FIG. 1. — Le Nord de la Thiérache

(3) G. SIVERY. — *Structures agraires et vie rurale dans le Hainaut à la fin du Moyen Age*, 2 vol., Lille, éd. 1973, t. I, p. 134... Les textes du Moyen Age ne distinguent pas nettement entre le pré et la prairie : on voit par exemple l'indication « pré-pâture » (p. 135) ; édition 1977-1980, t. I, p. 80.

Ce court article ne permet évidemment pas d'analyser en détails tous les aspects de l'alternance entre champs et surfaces herbeuses, même pour l'époque médiévale à laquelle il va s'attacher de préférence.

I. — LES PREMIÈRES PREUVES DE L'ALTERNANCE ENTRE LES CHAMPS ET LES PRÉS

Le défrichement de la forêt de Thiérache a été pour une part retardé par le rôle de marche forestière qui lui avait été assigné par le traité de Verdun en 843. Longtemps, ne se révèlent que de maigres clairières. Dès le début du VIII^e siècle, la dynastie mérovingienne sur son déclin en cède pour la fondation de l'abbaye de Maroilles. Au IX^e siècle, les Carolingiens en donnent aussi à leurs fidèles. Mais ces donations se résument en la cession de quelques manses. La *villa* classique ne s'y repère qu'une fois, à Combles, dans la vallée de la Sambre, près de Landrecies (fig. 1). A quelques kilomètres au Nord, dans cette vallée, se localise une *villula*, Sassegnies⁽⁴⁾. Pour les autres clairières, il n'est jamais fait mention d'une quelconque association entre réserve et tenures. De petits groupes de paysans-éleveurs, disposant de quelques cultures vivrières, font paître leurs troupeaux surtout dans les pacages forestiers. Des abbayes bénédictines comme celles de Maroilles ou de Fesmy contribuent à donner une première impulsion aux défrichements. Les seigneurs d'Avesnes prennent ensuite le relais, mais la mise en valeur du pays a été principalement le fait des communautés paysannes.

L'essor de ces petits groupes d'habitants dont les textes des VIII^e et IX^e siècles éclairaient l'existence a été le facteur décisif. Les chartes de franchises font découvrir de puissantes communautés rurales dès le début de la seconde moitié du XII^e siècle. La charte de Prisches (1158) et celles de ses nombreuses filiales sont l'expression de communautés d'hommes libres qui veulent faire reconnaître leurs droits et obtenir de nouveaux avantages. Ces textes mentionnent expressément d'anciennes coutumes et permettent déjà de prouver l'existence d'une précoce alternance des labours et des prés⁽⁵⁾.

Ces chartes qui se succèdent à partir de 1150 environ, révèlent des agglomérations déjà bien peuplées et une assez grande activité économique. Elles signalent l'existence de marchés, à Prisches notamment. L'élargissement des clairières du Haut Moyen Age est donc chose accomplie pour une large part. Certes, la charte du Favril, en 1174, offre des lots de terres aux hôtes qui viendraient s'y installer, mais rien n'indique une fondation au sens strict⁽⁶⁾. En outre, cette mise en valeur ne signifie pas une domination totale

(4) Arch. dép. Nord, B 1583, fol. 23, G. carton I, n° 4; G. SIVERY. — *Structures...*, 1977, p. 157 (pour Sassegnies, cf. A.D.N., B 1495, codex XV).

(5) Archives Soc. Hist. d'Avesnes-sur-Helpe, *Cartulaire de la Terre d'Avesnes*, fol. 93 v°-96, éd. LECLERCQ, Avesnes, 1911, p. 174-181; L. VERRIEST. — La fameuse charte-loi de Prisches. *Revue Belge de Philologie et d'Histoire*, 1923, p. 327-349.

(6) Arch. Hist. Soc. Hist. Avesnes, *Cartulaire de la Terre d'Avesnes*, fol. 112-114 v°, éd. LECLERCQ, p. 203-208.

de l'espace. Des bosquets, des bois parfois subsistent et servent souvent de pacages communs. Au fond des vallées, des pâturages inondables sont peu exploitables. Dans le reste des vallées, le bocage l'emportait et gagnait déjà sur les interfluves où les seigneurs voulaient maintenir et développer les cultures céréalières.

Dans le Nord de la Thiérache, en effet, aux vallées propices aux pâturages, notamment grâce aux marnes du crétacé proches du sol, s'opposaient de petits lambeaux de plateaux, disséqués par les rivières, la Sambre et les Helves notamment. La craie glauconieuse, déposée au-dessus des marnes, avait partiellement résisté et les limons superficiels offrent des conditions assez favorables aux cultures céréalières. Toutefois, à mesure que l'on s'avance vers l'Est, la roche des contreforts ardennais est de plus en plus proche du sol. Ce sont ces terres que des paysans du XIV^e siècle appellent *froides* et qu'ils refusent de labourer. On perçoit aussi des résistances précoces aux emblavements même dans les terroirs disposant de bonnes surfaces limoneuses (7).

C'est ainsi qu'un article de la charte de Prisches (1158) précise que le seigneur d'Avesnes-sur-Helpe donne une prime à celui qui consent à transformer un pré en champ produisant des céréales. Dans ce cas, le paysan n'a évidemment plus à payer le cens que devait son pré. En outre, pendant une année, il est dispensé du terrage, redevance due sur la production de grains. Cette incitation au labour des prairies montre une réticence précoce aux cultures céréalières. Ce texte prouve que l'alternance entre le pré et le champ n'est pas exceptionnelle. Elle est déjà suffisamment entrée dans les mœurs pour qu'une technique appropriée des redevances soit prévue à l'occasion de ces mutations. On s'en sert de base de références dans les siècles suivants lorsque des discussions s'élèvent entre seigneurs et paysans au sujet de ce que doit une parcelle qui n'est plus labourée aussi bien que pour le pré transformé en champ (8).

Il faut en effet remarquer que la prime accordée pour inciter la labour des prairies ainsi que les hauts prix des grains liés à la nécessité de nourrir une population sans cesse croissante ne suffisent pas à assurer la victoire au champ au cours du XIII^e siècle. On voit alors aussi bien des transformations de terres labourables en prés qu'à la mise en culture des surfaces herbeuses. Cette alternance se manifeste grâce à l'accord qui intervient en 1258 entre l'abbé de Maroilles et les habitants de Taisnières-en-Thiérache. Ces derniers refusaient de payer le cens pour les prés qu'ils mettaient en labours. Les hommes et les échevins de cette paroisse obtiennent satisfaction et des dispositions proches de celles de la charte de Prisches leur sont accordées. Désormais, ils doivent le terrage quand ils transforment leurs prés en champs céréaliers ou qu'ils cultivent des terres nouvelles. A l'inverse, ils consentent à payer à nouveau le cens si l'herbe reprend possession d'un champ qui cesse d'être labouré (9).

Ces alternances entre le pré et le champ sont donc devenues assez fréquentes pour provoquer des troubles dans un village où les problèmes

(7) Arch. dép. Nord, 11 H 40, fol. 34.

(8) Cf. *supra*, note (5).

(9) Arch. dép. Nord, 11 H 37, fol. 169.

des redevances qui y étaient liés n'avaient pas été réglés par une disposition analogue à celle que l'on rencontrait dans la charte de Prisches

II. — A PARTIR DE LA FIN DU MOYEN AGE, LA VICTOIRE PROGRESSIVE DU BOCAGE N'INTERDIT PAS CERTAINES ALTERNANCES

Les allers et retours entre le champ et le pré deviennent moins fréquents à partir de la fin du Moyen Age. Après la Peste Noire, les profits de l'éleveur l'emportent largement sur ceux des cultivateurs⁽¹⁰⁾. Une population amoindrie réclame moins de pain et les travailleurs des villes, mieux payés à cause de la raréfaction de la main-d'œuvre, peuvent consacrer davantage d'argent à l'achat de viande. Mais ce n'est qu'à la fin du XIV^e siècle que les abbayes et les paysans développent leur élevage. Il n'est d'ailleurs pas sans intérêt de constater que les comtes de Hainaut avaient commencé à développer leurs réserves d'élevage du Sud de la vallée de la Sambre dès le premier tiers du XIV^e siècle. Dans leur maison de Renaut-Folie et dans les domaines subordonnés, la surface des prés avait été multipliée par quatre de la fin du XIII^e siècle à 1334⁽¹¹⁾. Il ne semble pas qu'il soit nécessaire de faire appel à l'avertissement donné par la crise céréalière et à la mortalité des années 1315-1316 pour comprendre cet essor. La consommation de viande était grande à l'Hôtel comtal et la chasse devenait de plus en plus incapable de fournir la quantité nécessaire. Toutefois, si l'intendant de Renaut-Folie vend peu de bestiaux au nom de son maître, il n'en est pas de même pour les officiers-bouchers comtaux qui, avec des marchands de bestiaux et des paysans aisés, constituent des compagnies pour engraisser des bœufs et des moutons dans de grandes embouches d'une dizaine d'hectares dans la région de Maroilles. Les abbayes et un assez grand nombre de villageois suivent cet exemple. Les bouchers et marchands de bestiaux des villes du Bassin scaldien (Valenciennes, Bruges, Bruxelles, etc.) viennent acheter des bestiaux sur les marchés de la région. Certains avancent de l'argent aux éleveurs (bail à cheptel vif). Les phases de prospérité relative pour les grains hennuyers qui profitent de l'absence de concurrence des blés « français » lors des périodes de combat de la guerre de Cent Ans ne sont que momentanées et ne font que ralentir quelque temps le mouvement. La demande en viande et les cours des bestiaux sont tels que l'élevage prend un vif essor⁽¹²⁾.

Ce succès entraîne un développement considérable des herbages qui, dès la première moitié du XV^e siècle, recouvrent plus de la moitié de plusieurs terroirs du Nord de la Thiérache : Maroilles, Noyelles-sur-Sambre par exemple. Il est aussi la source de contestations et d'oppositions. Les seigneurs,

(10) G. SIVERY. — Les profits de l'éleveur et du cultivateur... *Ann., Econ., Soc., Civil.*, 1976.

(11) *Ibid.*, B 3268, fol. 9 v°, B 7860, fol. 99 et sq. ; G. SIVERY. — *Structures...*, éd. 1977, p. 120-121.

(12) Arch. dép. Nord, B 7860 sq. ; G. SIVERY, *op. cit.*, t. II, p. 410 ; pour la région parisienne, cf. G. FOURQUIN, *Les campagnes de la région parisienne à la fin du Moyen Age*. Paris, 1964, p. 316.

G. SIVERY

qui transformaient leurs champs en prés et n'hésitaient pas à tenter de s'approprier des pâturages communs, prétendaient maintenir les labours paysans. On voit même en 1462 Philippe le Bon, duc de Bourgogne et comte de Hainaut, s'efforcer d'établir l'assolement obligatoire sur un groupe de terres à Noyelles-sur-Sambre. De tels essais sont vains. Les éleveurs contestent les interventions seigneuriales. En 1380, Oudart, un exploitant de Marbaix, rétorque à l'abbé de Maroilles que ses terres sont trop froides pour donner des céréales. A plus forte raison, il n'est nullement question pour lui d'adopter l'assolement triennal que voudrait lui imposer son seigneur. Ce serait une innovation car l'usage était autrefois de n'ensemencer qu'une année sur deux ou trois. Le reste du temps, l'herbe envahissait l'ancien champ. Cette rotation montre que l'alternance était parfois rendue nécessaire par l'état du sol ⁽¹³⁾.

En fait, les paysans regimbent à labourer un certain nombre de champs et préfèrent les prairies. Toutefois, ils réservent la possibilité de revenir à la culture céréalière en rappelant les anciennes coutumes. On avait déjà vu que les chartes et les accords divers ne manquaient pas d'évoquer d'une manière ou d'une autre la possibilité de l'alternance. Les paysans tiennent au libre choix de l'utilisation du sol de leurs « héritages ». Ils n'hésitent pas à défendre ce qu'ils estiment être leurs droits devant la cour de justice de Mons. Ils le font, soit à titre individuel, soit à titre collectif. Comme exemple du premier cas, l'on peut citer Oudart, ce paysan de Marbaix qui tient tête à l'abbé de Maroilles quand ce dernier lui reproche de refuser de labourer certaines terres. Mais, plus souvent, c'est la communauté paysanne qui paie les procureurs chargés de la défense de leurs droits.

C'est ainsi qu'à la fin du xv^e siècle et au début du xvi^e siècle les procès en cour de Mons se multiplient au sujet des transformations de labours en pâturages et à propos de l'accourtilage, c'est-à-dire de l'enclôture permanente par les haies vives. Paysans et seigneurs veulent se réserver le droit exclusif de mettre en herbe et d'enclôre. En 1505, l'abbé de Maroilles se plaint au bailli du Hainaut et à la cour de Mons parce que des tenanciers de Happegarde, hameau de Landrecies avaient mis en pâture des terres labourables qui devaient un terrage de 16 %. L'abbaye étend ses herbages, car, à mesure qu'elle développe son élevage, elle améliore sa situation financière grâce aux ventes de bestiaux et de fromages notamment. Mais elle exige, sans succès d'ailleurs, que les paysans maintiennent leurs champs ⁽¹⁴⁾.

Les villageois veulent d'autant plus profiter de l'aubaine offerte aux produits de l'élevage qu'une grave crise céréalière suivie d'une profonde dépression des prix des grains au temps de la lutte de Louis XI contre la maison de Bourgogne et dans la période suivante provoque le marasme des profits des producteurs de blé. Ils préfèrent les prairies aux labours et se mettent à les enclôre systématiquement. A la fin du xiv^e siècle, il leur arrivait d'entrer en procès contre leur seigneur qui prétendait leur imposer des clôtures permanentes autour de certains de leurs prés. Désormais, ils prétendent non seulement enclôre comme ils le veulent, mais ils s'opposent aussi violemment aux enclôtures abbatiales. En 1509, Colart Mahel, bailli de l'abbaye de Maroilles nous renseigne sur l'une de ces querelles. L'abbaye

(13) Cf. *supra*, note (7); G. SIVERY, *Op. cit.*, t. I, p. 81 et 132.

(14) Arch. dép. Nord, 11 H 96.

CHAMPS ET PRÉS EN THIÉRACHE

de Maroilles avait fait renclore un grand pré que les « bourgeois » (villageois qui payaient le droit de bourgeoisie) et les manants abattaient périodiquement pour faire paître le regain par leurs bestiaux (15).

Malgré les procès, l'abbaye de Maroilles doit finalement reconnaître son impuissance à interdire l'accourtilage paysan. Elle adopte la solution d'apaisement utilisée par l'abbaye de Liessies dès 1485 qui se contentait d'enregistrer les transformations de champs en pâturages et de réclamer des droits d'accourtilages. L'abbaye de Maroilles l'imite au cours du XVI^e siècle. En 1560 elle obtient la condamnation de plusieurs éleveurs villageois qui refusaient de payer les droits d'accourtilages depuis 1539 (16).

Le bocage l'emporte ensuite de plus en plus dans le Nord de la Thiérache. Mais la victoire décisive est lente à venir. Au XVIII^e siècle, le bocage ne recouvre encore que 70 % de la superficie comme l'a montré A. Defromont (17). Pendant la Révolution de 1789 et des années suivantes, l'appropriation et l'enclôture des communaux, qui avaient déjà été l'occasion de procès à la fin du Moyen Age, se généralisent (18) et ne laissent pratiquement à la disposition de la communauté villageoise que la place, souvent de grande dimension, qui avait parfois servi de marché aux bestiaux à la fin du Moyen Age et était probablement le témoin du « park » primitif, dans la clairière d'origine. C'était l'endroit où était protégé le troupeau des premières communautés d'éleveurs. Jusqu'à l'apparition du troupeau individuel au cours du XIII^e siècle, cette place commune servait aussi de lieu de rassemblement pour les troupeaux villageois qui gardaient le berger, la vache et le porcher communaux. Ces vestiges des biens de la communauté rurale font encore l'objet d'un réel attachement de la part des habitants des villages (19).

Aux XIX^e et pendant la première moitié du XX^e siècle, la montée du bocage n'est pas régulière. Les guerres du XX^e siècle remettent en vigueur l'antique alternance. Des pâturages sont à nouveau labourés pour permettre la production de grains, de légumineuses, etc. Ce n'est qu'à partir de la dernière guerre que le bocage submerge le paysage et occupe presque toute la surface utile. Beaucoup de haies subsistent aussi. Cependant cette victoire quasi totale du bocage est remise en question. Depuis une dizaine d'années les ingénieurs et techniciens des services agricoles conseillent de revenir à l'alternance sur les portions de terroirs qui peuvent être cultivés et d'y produire des légumineuses pour l'alimentation des troupeaux. À l'exception des vallées trop humides, les rendements des sols seraient meilleurs grâce à ces allers et retours entre la prairie et le champ. On reviendrait ainsi à cette rotation de longue durée que des paysans du XIV^e siècle prétendaient maintenir contre les innovateurs.

(15) *Ibid.*, 11 H 37, fol. 65 v^o.

(16) *Ibid.*, 9 H 321 ; A. LEQUEUX. — L'accourtilage..., *op. cit.*

(17) A. DEFROMONT. — *L'Avesnois au XVIII^e siècle*. Thèse de doctorat de 3^e cycle, Lille, 1973.

(18) G. LEFEBVRE, *Les paysans du Nord pendant la Révolution française*. Paris, 1924, p. 213 ; A. MICHAUX. — *L'abbaye de Maroilles en Hainaut*. Avesnes, 1866.

(19) G. SIVERY. — *Structures...*, *op. cit.*, t. I, p. 76.

G. SIVERY

CONCLUSION

Les conseils donnés au sujet du labour périodique des surfaces herbeuses ne sont que très partiellement suivis. Est-ce un rejet provisoire ou quasi définitif de l'alternance qui marquait autrefois les mentalités et était l'occasion de conflits et de procès entre, les seigneurs d'une part, les paysans et les communautés rurales d'autre part. Même au temps de la prospérité céréalière du XIII^e siècle, les villageois qui, certes, labourent un certain nombre de leurs prés, prennent cependant grand soin de faire préciser dans les accords avec les seigneurs que les parcelles reconverties en prés ne seraient plus grevées des redevances dues par les terres céréalières. Elles devraient alors à nouveau le cens comme les autres pâturages. Ces précautions suffissent à montrer que l'alternance entre le pré et le champ restait bien inscrite dans les mentalités et dans les habitudes, un siècle après que les premières preuves en aient été données par les textes du XII^e siècle. D'autres témoignages se repèrent nettement jusque vers la fin du XIV^e siècle. Ensuite, les renseignements attestent surtout l'essor du bocage, mais seigneurs et paysans tiennent à ce que l'ensemble des terroirs ne soient ni mis en herbe ni enclos. On continue aussi longtemps à maintenir, au moins en principe, l'ancien système de l'alternance des redevances. Si les précisions incontestables des allers et retours entre le champ et le pré manquent encore pour une partie du temps qui sépare la fin du Moyen Age et notre temps, il est par contre certain que les guerres du XX^e siècle ont revu l'alternance et que les spécialistes de l'agriculture contemporaine conseillent le retour au labour périodique des prairies quand la possibilité en est offerte, c'est-à-dire sur l'ancien plateau disséqué, disputé au cours des âges entre le bocage et les cultures céréalières.

Gérard SIVERY

*Professeur à l'Université
de Lille I*

DESCRIPTION DE LA THIERACHE EN 1773

d'après le journal de voyage d'un élève officier
de l'école Royale du Génie de Mézières.

La Thiérache étant la partie de la Haute Picardie où j'ai séjourné le plus longtemps dans ce voyage et que j'ai parcourue avec le plus d'attention, je vais en donner une description succincte ...

... Quoique son étendue ne soit pas bien considérable elle ne laisse pas cependant de renfermer un assez grand nombre de petites villes du Gouvernement Militaire de Picardie ressortissant de la justice du Parlement de Paris. Elle est arrosée par l'Oise, le Ton, la Serre et plusieurs autres ruisseaux moins considérables ...

Lorsqu'on n'a jamais voyagé en Thiérache, on n'a point d'idée vraie de ce petit pays. On croit que c'est le plus mauvais qui puisse exister. Cependant on se trompe. Il est d'un assez bon produit, en grain surtout, car ce sont là les meilleures et les plus abondantes productions qui en sortent. Une autre branche du commerce qui s'y fait encore, c'est celui du chanvre filé extrêmement fin, que l'on vend du côté de Saint-Quentin, pour faire des gazes et des baptistes, que l'on transporte en Flandres pour y faire ces belles dentelles de Malines ...

Le pays lui-même n'est pas beau, il est assez uni n'y ayant pas de grandes montagnes, mais seulement des monticules dans la partie qui avoisine le Hainaut. Il est rempli de bois, qui font la plus grande richesse des particuliers qui y ont des terres. Il y a aussi de très belles prairies, celles surtout dans lesquelles l'Oise serpente sont d'un très grand produit et elles offrent par leur verdure, leur fraîcheur et leur grand nombre de bestiaux qui y vivent le spectacle le plus enchanteur.

La première petite promenade que je fis ce fut le long de la rivière du Ton qui ne me parut pas extrêmement considérable quoiqu'elle produise beaucoup de poissons. Cependant, elle serait à ce qu'il me paraît, assez forte pour qu'elle puisse servir à l'exportation des bois de Foigny et des terres qui l'avoisinent n'y ayant point de moulin au milieu de son cours.

Continuant donc de me promener le long de ce ruisseau, j'allai à Etréaupont, village très considérable où le Ton se jette dans l'Oise....

Etant revenu d'Etrée-au-pont à Foigny, je fis une autre course à Vervins, petite ville de la Thiérache, intendance de Soissons et diocèse de Laon, capitale du territoire de même nom, qui appartient maintenant à M. le Duc de Coigny.

La petite ville de Vervins, située sur une petite colline qui contient près de 2000 habitants, est surtout célèbre par le traité de paix qui s'y conclut en 1598 entre le roi Henry le grand et Philippe II roi d'Espagne, par lequel ces deux puissances convinrent de rentrer en possession de ce qu'elles possédaient déjà avant la guerre.

Le commerce de Vervins consiste surtout en bleds que l'on transporte dans le Hainaut et dans l'autres provinces. On y fabriquait autrefois les linons et les baptistes et des cambrats et on y filait beaucoup de chanvre, mais maintenant cette branche du commerce est tombée et Montcornet l'a emporté sur Vervins sans qu'on ait pu m'en dire la raison...

<p>Texte étudié par H. de Buttet au service historique de l'Armée (cote MR 1050). Etudié et publié en 1978 dans le tome XXIII des Mémoires de la Fédération des Sociétés d'Histoire et d'Archéologie de l'Aisne. (Extraits)</p>

HISTOIRE

Les prairies dans l'Aisne.

Extraits du bulletin de la société de géographie de l'Aisne, n°3 et 4, Juillet à Décembre, 1890, LAON.

- Les prairies artificielles, les fourrages annuels et les prairies temporaires : 85 000 ha, 4 millions de quintaux de fourrages, permettent l'élevage du bétail, (élevage signifie production de jeunes vendus quand ils sont arrivés à l'âge adulte ou exploités pour le lait ou la laine).

- Les prairies naturelles : prairies établies en permanence dans les mêmes terres et dont on fauche l'herbe pour la faire manger sèche. Les prairies naturelles se trouvent surtout sur les bords des cours d'eau, dans les vallées de l'Oise, de l'Ourcq, du Ton, du Vilpion et de la Brune, où elles occupent une superficie de 35 000 ha environ. Les meilleurs foins sont ceux des prairies de La Fère et de Chauny.

- Les herbages ou pâtures grasses ont une superficie totale de 22 000 ha. Il y en a 17 000 ha dans l'arrondissement de Vervins (terres de Thiérache) et c'est ce qui constitue sa principale richesse. Les herbages de la Thiérache sont divisés en clos et plantés de pommiers.

Commentaire : l'auteur différencie les prairies naturelles en fond de vallée des herbages. Cette distinction renvoie à la mise en herbage de la fin du XIXe en Thiérache (le texte date de 1890). Avant cette époque la Thiérache, les autres régions de l'Aisne ne possédait des pâtures qu'en fond de vallée.

Au début de la transformation de notre pays, c'est-à-dire dès les premières années du XIXe siècle, la Thiérache fut avant tout un centre important d'engraissement du bétail. Non seulement le climat et la nature du sol se prêtaient parfaitement à cette exploitation, mais les prix avantageux venaient également favoriser cette industrie ...

De 1860 à 1884, alors que le blé n'avait augmenté que de 5 % ... le bétail avait augmenté de 30 à 35 % de sa valeur... Telle terre qui trouvait difficilement preneur à 60 francs l'hectare lorsqu'elle était en culture se louait 140 à 160 francs, mise en herbage. Malgré un loyer plus élevé, les fermiers s'enrichissaient, car ils pouvaient engraisser trois boeufs sur deux hectares et chacun de ces boeufs laissait 200 à 250 francs d'écart ...

Profitant de cette ère de prospérité, les herbagers avaient apporté de grandes améliorations à leurs herbages ; la première dans ce sens fut le drainage, entrepris avec un succès considérable et rapide ... l'apport de chaux et de phosphate, d'abord par des composts faits de la boue des chemins, puis par des scories de déphosphoration, fut une deuxième amélioration plus facile et moins coûteuse.

Le plateau entre les deux Helpes avait été le premier à se couvrir d'herbages ; dès 1840, le canton du Nouvion avait renoncé à cultiver des céréales sur ses terres froides et humides ; puis était venu le tour du canton de La Capelle. En 1884, la pâture couvrait déjà la moitié du canton d'Hirson et environ le quart de celui de Wassigny.

La mise en pâture s'était donc partagée du Nord vers le Sud, c'est-à-dire des pays les plus ingrats vers ceux où le limon se prêtait mieux au labour ... et nous étions ainsi rapidement passé de la misère à la fortune.

THIERACHE , définition du grand dictionnaire universel du XIXème siècle, Pierre LAROUSSE, 1890 .

" anciennement Théoracia ou Théoracensis Pagus, ancien petit pays de France, dans la Picardie . Il est aujourd'hui compris dans le département de l'Aisne; Guise en était le chef-lieu . Thiérache signifie en patois mauvais terrain . Placé entre les Pays-bas et la Picardie, ce pays eut tellement à souffrir que ses habitants ne peuvent faire valoir les richesses de son sol . Couvert de forêts et d'étangs, d'une altitude de 200 à 250 mètres au dessus du niveau de la mer, on lui avait appliqué dans le siècle dernier le surnom de Sibérie de la France . Aucun pays n'a plus ressenti les avantages de la grande transformation de la fin du siècle dernier; débarrassée des dîmes et des terrages, son agriculture a pu se transformer . Ses terres, jadis stériles, sont devenues de riches pâturages; ses forêts comptent parmi les plus belles du nord de la France; son industrie, qui n'avait qu'une seule branche, la verrerie, comprend en outre maintenant la filature et le tissage des laines fines, la vannerie, la métallurgie . La Thiérache est aujourd'hui un des plus riches pays de France . Elle est traversée par plusieurs routes et cinq voies ferrées; son sol, composé de terrains de premières formations, contenant de nombreux fossiles, est souvent un sujet d'étude pour les géologues . On peut consulter sur cette contrée: recueil de documents sur la Thiérache, par Papillon, et le nord de la Thiérache avant l'an 1200, par Desmasures ."

LES FOINS .

où sont les faneuses avec leurs petits râteaux dont elles jouaient si adroitement ? En les voyant faire, on pensait à Madame de Sévigné "Faner, c'était remuer de l'herbe en batifolant". Les grosses machines ne batifolent pas, elles. Et on chantait en fanant, on était gai du temps et de l'action. Les grosses machines ne sont ni gaies, ni tristes, elles vont vite. Je me souviens des goûters de faneurs, au pied de la haie, le panier avec son linge blanc, le bouchon du cidre qui saute, les rires, la viande froide bien plus succulente qu'à la maison, et cette odeur des foins qui séchent, incomparable, excitante et apaisante à la fois et que je ne retrouve jamais sans un délicieux serrement de cœur. Les grosses machines n'ont pas contribué à ce plaisir olfactif et leur conducteur n'a pas emporté le panier au linge blanc.

Fête-t-on encore le dernier chariot de la fenaison ? Dans les années 25, il s'agissait de charretées et nul n'aurait oublié de planter un bouquet sur la dernière. Au soir, c'était un petit festin avec l'espoir que les regains seraient de bonne qualité. Il est vrai que le cheval, lui, avait double picotin. Il ne l'avait pas volé.

Charles BOURGEOIS .

LES USAGES HERBAGERS AU XVIII^e SIECLE, d'après A.L. DEFROMONT, dans
 l'avesnois au XVIII^e siècle", thèse de doctorat, LILLE, 1972 .

Deux obstacles à la pratique agricole : l'ordre naturel et la contrainte des usages .

L'existence sur un même terroir de labours et d'herbages tantôt communs, tantôt privés impliquent une réglementation qui n'est que la traduction des mesures de bon sens et d'équité que les communautés ont élaborées sous la pression de nécessité économique et sociétares .

Deux types d'herbages ; les uns à foin et regain et leurs exploitants bénéficient des deux coupes, les autres (plus nombreux) sont à foin seulement, le regain appartient à la communauté .

Les premiers sont dits de Saint -Jean parce que les habitants ont le droit d'y introduire leur bétail à cette date après la fenaison (en fait des modifications sont apportées suivant les conditions météorologiques) . Pour les seconds il faut enlever le foin avant la St Jean-Baptiste ou différer jusqu'au 15 Juillet .

Usage solide de la vaine pâture que l'édit de clôture fait vaciller sans l'abattre .

édit de clôture de 1771 : droit communautaire du regain tous les 3 ans .

Avant d'introduire le bétail dans les herbages communs il faut, en l'absence d'obstacles naturels, ruisseau ou haie, les mettre en défense .

Tous les 3 ans les gens de Loi passent au rabais l'établissement d'une clôture qui orne la ou les prairies communes . En fait les gens utilisaient la vaine pâture tous les ans .

LA GESTION DE L'HERBE .

DOCUMENTS:

- résumé d'un article de A.L. DEFROMONT; le travail de l'herbager dans l'Avesnois au XVIIIème siècle .
- entretien avec M. ROUSSEAU; le travail de l'herbager aujourd'hui .
- entretien avec M. GAYDIER, technicien agricole : la gestion de l'herbe .

LE TRAVAIL DE L'HERBAGER AU XVIII^e SIECLE , d'après A.L. DEFROMONT,
dans "l'avesnois au XVIII^e siècle" thèse de doctorat, LILLE, 1972 .

" L'herbe exige sans nul doute beaucoup moins de soins que le grain . IL est toute une série de travaux que le cultivateur doit accomplir à des moments déterminés de l'année ce qui fait que les exploitations mixtes, de fort loin les plus nombreuses, ne connaissent guère de temps mort ; seule l'intensité varie . L'entretien des pâtures exige un petit nombre de travaux; le plus long est celui de la taille des haies qui s'effectue l'hiver, et encore ne les taille t-on pas tous les ans : une fois au cours d'un bail de 9 ans pour les pâtures de l'abbaye d'Haumont .

L'écimage des saulx (saules) en fait ces têtards qui consolident les clôtures, l'élagage des peupliers fournissent une partie du bois de chauffage et les "bailles" nécessaires au "retoupage" des haies et à la confection des barrières .

Les arbres à fruit réclament aussi quelques soins et les baux font obligation aux censiers non seulement de les nettoyer et bien entretenir mais encore de planter de nouvelles greffes de bons fruits avec leurs armures aux places vacantes .

Les pâtures humides sont drainées par des fosseries qu'il faut curer et il est nécessaire de débousiner, démuterner (aplanir les taupinières), déroder (défricher) à proximité des haies envahissantes, avant l'entrée du bétail en avril .

L'engraissement des pâtures est comparable à celui des terres labourables . Les petits exploitants qui ont abandonné la culture pour l'élevage épandent le fumier de leur étable, ceux qui associent labour et herbage laissent pourrir les menues pailles des grains et les jettent sur les pâtures avec

les semences qui restent sur le sol des fenils . L'engrais le plus utilisé est la cendre : cendre de houille sans laquelle on verrait rarement réussir les prairies, cendre rouge de Picardie, cendre noire de Sars-Poterie .

Quelques pâtures sont livrés au bétail vers la mi-avril, parfois plus tôt lorsqu'un mois de Mars clément a permis une pousse vigoureuse de l'herbe, les autres fauchés en juin et plus souvent en juillet, fournissent le fourrage que l'on engrange .

La nécessité dans laquelle se trouvent certains fermiers de nourrir 6,10 chevaux et davantage alors qu'ils n'exploitent qu'une faible étendue

d'herbages les incite à préserver une bonne partie de la seconde sole aux dravières et à recourir aux prairies artificielles . Non sans hésitations.

La culture du trèfle est dérobée à la vaine pâture et tous les documents relatifs à cette culture contiennent les plaintes des censiers contre ceux qui font pâturer les tanelles .

Bien des conflits surgissent de cet empiètement sur la vaine-pâturage. Les propriétaires et censiers mettent quelques branches de feuillage qui indiquent les défenses mais les chroniques villageoises sont remplies de contrevenants qui ont enfreints les règlements, arguant le fait que ceci s'est toujours fait .

LE TRAVAIL DE L'HERBAGER .

M. Rousseau, herbager au Nouvion, raconte son travail et expose ses problèmes à propos des quotas laitiers . Il possède un troupeau d'une quarantaine de vaches laitières et loue en fermage 30ha d'herbage .

" A partir de la deuxième quinzaine de Novembre on rentre les bêtes . Durant l'hiver je taille les haies, je botte les charmes et coupe le bois de chauffage . En plus des deux traites journalières, pendant toute l'année, il faut entretenir l'étable en y évacuant le fumier . On profite de cette période plutôt calme pour réparer le matériel . Dès Janvier commencent les vèlages, c'est une période où l'on n'est pas tranquille, il faut être sur ses gardes le jour et la nuit; parfois notre présence ne change rien, on peut être là et le vèlage se passe mal, parcontre une bête vèlera toute seule sans problème en plein pré . Dès Avril il faut démuterner c'est-à-dire rabattre les taupinières, épandre l'engrais, étaler les bouses ou ébouser . Une fois les vaches sorties on nettoie et blanchit l'étable . A partie du mois de Juin c'est la grosse période des foins . Il faut être prêt car le temps ne nous permet pas toujours de traîner . Je réserve 4 à 5ha de plein foin, sans mettre de bêtes ; ça me donne un gros rendement mais la qualité n'est pas bonne, l'herbe trop poussée ressemble plus à de la paille qu'à du foin . Les bêtes préfèrent le renuage . Après avoir laissées les vaches pâturer pendant 3 ou 4 jours dans une parcelle on fauche les refus ou les touffes

qui restent . L'herbe est plus tendre car plus basse, ça se travaille mieux, on appelle ça le demi-foin ou le bâtard . Le troupeau revient sur une parcelle déjà broutée au bout de trois semaines à un mois . Je récolte 50 à 60 tonnes de foin par an . La paille, je dois l'acheter .

Depuis quelques années c'est plus difficile à cause des quotas . La laiterie a pris 1983 comme année de référence . Cette année-là on a livré 131 000 litres, depuis tous les ans on nous en retire un petit peu, on en est aujourd'hui à 124 000 litres, ça représente la suppression de deux vaches par an . Le problème c'est que le loyer du fermage reste le même . Avec le surplus on fait un peu de beurre; on donne du bon lait aux veaux ça évite d'acheter des laits en poudre, on boit plus de lait à table mais tout ça ne fait pas beaucoup rentrer d'argent frais . On ne peut pas louer moins de terre sinon on perd encore des quotas . ON va aller jusqu'à la retraite et puis on arrêtera, pourtant dans ma famille on a toujours fait ce métier ."

une histoire de vie, Juin 1988 .

ENTRETIEN : avec Mr Michel GAYDIER, technicien agricole, responsable bovins laitiers à la Chambre d'agriculture de Laon, 35 ans, le 28 Avril 1989 .

- Quelles sont les particularités de la "prairie de Thiérache" ?

En Thiérache le climat est plus rude qu'ailleurs, les animaux restent moins longtemps en pâture , en moyenne du 15 Avril au 1er Novembre .
On pratique beaucoup le plein foin .

- Quel est le chargement à l'hectare?

De 1,4 à 1,6 bêtes à l'hectare suivant ce qu'on élève . En Thiérache on élève beaucoup de génisses par rapport à l'ensemble de la France .
Il y a 30-40 ans les Thiérachiens étaient les seuls de la Frisonne à une époque où en France c'était demandé, il y a eu beaucoup de ventes pour la reproduction, ça c'est terminé dans les années 80 .

Jusqu'aux quotas on poussait au lait en élevage intensif (40 laitières) avec du maïs fourrager, on montait jusqu'à 2 de chargement, de toute façon on peut monter jusqu'à 1,7 en herbe . Les bœufs ont un bon niveau de production et avec un bon contrôle laitier il y a une bonne vente de génisses .

Il n'y a pas de concurrence avec la Holstein qui est plutôt utilisée dans les zones mixtes ou de culture car les centres d'insémination sont proches . L'insémination est arrivée en Thiérache après les autres bassins laitiers .

En général les gens élevaient un peu plus que le renouvellement, en pratiquant 1,3 à 1,4 de chargement .

Les mâles sont vendus à 8 jours, les génisses nées en Janvier-Février (le vélage d'hiver) font leur premier vélage en Novembre à peine trois ans après, elles sont vendues pleines . C'est valable pour les génisses à papiers, il y avait un syndicat puis une coopérative à Laon jusque dans les années 80 . Il y avait beaucoup de ventes sans papier en Thiérache, les bêtes ne passaient pas le contrôle laitier, ils vendaient 50% dans les bassins laitiers et 50% en vente local .

La gestion des pâtures .

Il est difficile d'estimer ce que mange une vache, en haute Thiérache on met 4 vaches à l'ha au printemps et 3 vaches à l'été . On devrait avoir plus de plein foin . Le conseil des techniciens est de freiner au printemps et faire un maximum d'ensilage et de foin, reprendre l'été, faire 25% d'herbe fauchée en plein foin .

L'herbager traditionnel pratique le plein foin, le demi-foin et le renuage . Pour le technicien c'est tout ou rien, pas de renuage (le technicien appelle ça déprimer) . Si on fait un plein foin tout arrive à faucher en même temps, si y a un problème de météo on a une masse importante de fourrage à faucher d'un coup . Les gens font pâturer une première fois puis fauche ensuite, ça retarde la végétation, c'est pas évident; l'herbe est pâturée avant l'épiaison, l'éleveur appelle ça durcir l'herbe, le technicien parle de monte de l'herbe . On retarde le durcissement en faisant pâturer rapidement, on évite qu'elle monte vite au début Avril . Les gens fauchant seul ne peuvent pas mettre plus d'un hectare par jour à terre, il faut faucher puis laisser 3,4 ou 5 jours puis presser et rentrer . Sur une semaine on ne fait pas plus de 3 hectares (3j + 5j), il faut trouver une semaine sans pluie . On peut commencer fin Mai à la limite, avant les progrès de la météo beaucoup ne démarrerait pas avant le 15 Juin .

Il y a toujours une ou deux bonnes périodes de fin Mai à fin Juin .
 En pleine Thiérache la pousse de l'herbe est bien répartie sur l'année,
 ce qu'on fauche représente la différence entre la charge d'été et la
 charge de printemps . Le bon herbager ne laisse pas l'herbe monter quitte
 à faucher une semaine après des refus conséquents, en moyenne on fauche
 et rentre 25% des refus en haute Thiérache et 50% en basse Thiérache,
 certains refus ne sont pas pressés; la plupart des éleveurs fauchent
 systématiquement les refus .

Le rendement .

Le plein foin: 5 à 6 T / ha à 85% de M.S., ce qui fait 4 à 5 T de matière
 sèche . On convertit toujours en matière sèche ou en ensilage .

Le demi-foin: 4 à 5 T

Le renuage: jusqu'à 2 à 3 T de foin, s'il y a moins de 0,5 T ce
 n'est pas ramassé, souvent les gens font les regains à la sortie de
 l'été .

Ainsi pour 6ha x 5T ça fait 30T de plein foin, on rentre 50T
 avec les demi-foins et renuages .

Le chargement d'été: 70 ares, dans des systèmes intensifs on peut
 descendre jusqu'à 30 ares .

Les trois quarts des exploitations de Thiérache n'ont pas de propriétaires
 en totalité, ceux qui deviennent propriétaires à 45-50 ans étaient
 fermiers avant .

Dans le passé la charge était plus élevée (0,33 - 0,50), plus de
 bêtes et presque un hiver de foin d'avance .

Il y a une pousse de l'herbe importante au printemps, on a un chargement
 fort à l'ha, l'hiver, selon les disponibilités de foin on recherche une

ration moyenne: 8 à 10kg de foin, 4 à 3kg de pulpe sèche quand on est proche des cultures bettravières (c'est le cas en Thiérache) , parfois du concentré . Il faut compter la paille qui a une valeur alimentaire . En Normandie on utilise moins de pulpe et plus de foin .

L'ensilage .

Traditionnellement les gens faisaient de l'ensilage à cause du problème du plein foin; avec le plein foin on a une grosse masse d'herbe a rentrée en peu de temps , ensuite on utilise le regain .

L'avantage de l'ensilage c'est que l'on peut commencer plus tôt et ensiler 3 à 4ha d'un coup, rapidement; il faut faire appel à une entreprise ou s'entraider avec le voisin .

Maintenant on revient au foin grâce au roundballeur, ça a les avantages de l'ensilage, on va vite, on peut faucher de grandes surfaces d'un coup, ça peut prendre un orage . Le problème est de ranger les balles dans la grange, elles sont beaucoup plus grosses .

Le problème de l'ensilage c'est l'appétance et la conservation . Ce qui se fait fréquemment c'est le couplage par exemple au lieu de donner 15kg d'ensilage, on donne 3kg de M.S. avec 3,5kg de foin . L'avantage de l'ensilage, on gagne 15 jours on ensile entre le 15 Mai et le 15 Juin et après on a un bon regain, on rentre 3 à 4ha d'un coup . Faire de l'ensilage c'est la même optique que le plein foin .

Qu'est-ce qu'une bonne prairie ?

C'est une prairie pas trop chargée qui se resème naturellement . Une bonne pâture doit contenir beaucoup de ray-grass anglais, on est venu chercher en Thiérache une variété de ray-grass anglais sauvage précoce et pérenne .

Cette variété se reproduit naturellement .

Quand on resème il faut plutôt employer le ray-grass anglais, si on mélange on met du ray-grass anglais plus la flore spontanée, de toute façon il existe un catalogue européen des variétés .

Les bonnes prairies sont les plateaux limoneux, les prairies inondables posent problème quand l'eau reste . Ce qui est mauvais ce sont les affleurements de marne bleue et de silex dans les pentes .

La fumure .

Traditionnellement elle est assez limitée, par le passé on a employé beaucoup de scories, environ 500kg/ha/an, maintenant c'est cher .

En principe on emploie du 30-30-30 en fin d'hiver plus 200kg de scories . L'azote se met au pif, on en met plus sur les pâtures en foin (30-40 U) ou pour de bonnes repousses .

De toute façon il y a une grosse restitution animale surtout avec l'alimentation en pulpe, le système s'équilibre .

Pour les bovins à viande ou les génisses l'emploi des pâtures est différent, ce ne sont pas les mêmes pâtures, on prend les pâtures les plus éloignées pour éviter une distance trop longue pour la traite .

Le système de rotation est plus long pour les génisses, on charge moins quand l'élevage est mixte .

L'évolution laitière depuis les quotas .

Avant les quotas on avait tendance à charger et à rechercher des hectares . Des gens qui avaient 30ha atteignaient 40 vaches laitières plus la suite soit à peu près 57 U.G.B. (équivalent vache), 15 génisses de chaque génération (17 équivalents vaches; 1ère année: 15 x 0,3 - 2ème année: 15 x 0,6 - 3ème année: 15 x 0,8) les 57 tenaient sur

25ha avec 5ha de maïs . Le chargement était donc de 1,9 à 2 sans tenir compte des achats extérieurs . En hiver on faisait moins de foin, plus d'ensilage pour faire la soudure avec la repousse d'herbe . En hiver on donnait aux bêtes 7kg de M.S. en maïs, 3kg de foin et 3kg d'ensilage par bête . On avait des vaches à 5500 litres, à 200 000 litres par an pour le troupeau par an .

Il y avait une différence d'investissement, il fallait du matériel supplémentaire notamment pour l'ensilage .

Le problème actuel c'est celui qui avait racheté des hectares et qui se retrouve aujourd'hui avec 40 hectares et moins de 30 laitières, il doit faire de la viande, on retourne sur des systèmes anciens, c'est moins intéressant financièrement . On fait au moins 25% de fauche en ensilage ou en plein foin, du maïs, pas de renuage et on apporte une fumure azotée différente .

Depuis les quotas: celui qui avait 30 hectares garde la même surface, certains reprennent même des terres sans quota par habitude, pour des arrangements, ils refond de la viande, ils sélectionnent les vaches qui produisent le plus et redescendent en nombre de bêtes . Quand on a 30 hectares on a un certain nombre de références (le quota part avec la terre) . Par exemple celui qui a 30 hectares et une référence de 130 000 litres, ça lui fait un hectare à 30 000 litres, on a parfois un hectare à 100 000 litres .

Avant l'hectare avait un chapeau, un pas de porte, comme une patente, lors des reprises ça dépendait si l'hectare était nu, avec bêtes, sans bête, la terre avait toujours une valeur . Maintenant si on a pas de quotas les terres sont sans valeur .

Les surplus laitiers sont transformés par l'agriculteur en beurre mais

ça ne paie pas sauf si on donne le petit lait aux cochons . Le problème du beurre c'est que l'on crée un marché pour ne pas perdre de vaches mais on perd des sous, on s'obstine à continuer à faire du beurre et le lait est valorisé à 1,40F le litre .

L'installation des jeunes .

La conséquence des quotas se situent au niveau des jeunes qui veulent s'installer ou continuer; le poids de la reprise est très lourd . On voit tout ça à travers l'excédent brut d'exploitation, ce qui reste c'est-à-dire ce que les gens ont pour vivre et pour renouveler le matériel, traditionnellement ça tournait entre 12-13 U par an . Aujourd'hui des gens tournent à 9 ou 10 U, certains descendent même à 5 U , le maximum monte à 15 U, les gens vivent sans gros besoins . Si il y a succession il faut compter 3 à 4 U d'annuité, le système est en déséquilibre; il y a des difficultés d'installation ou de continuation pour un jeune . Cependant il y a quand même des jeunes qui s'installent dans ces conditions .

LE CYCLE DE L'HERBE .

DOCUMENTS:

- les espèces d'une prairie .
- le système fourrager hivernal .
- les périodes de pâturage .
- le cycle végétatif de l'herbe .

L'HERBELes espèces d'une prairie.1°) les graminées :

- La féruque : graminée vivace, aime les sols frais, fleurit en Juin, plante des cas extrêmes (terrains très humides ou noyés l'hiver et très sec l'été), bonne pour le fauchage et le pâturage.

- deux sortes de féruque élevée.

- Le ray-grass anglais :

donne de fortes touffes dans les premières années mais à tendance à disparaître au bout de quelques années en laissant des trous, précoce.

- le dactyle :

plante vivace, rustique, pousse en touffes compacts avec un enracinement profond, repousse vite après le fauchage et donne beaucoup de regain.

- la fléole des prés :

plante vivace, on explique son nom par la configuration de son épi qui rappelle la batte d'un fléau. Elle ne convient pas aux sols secs, résiste bien au froid (pousse même pendant les périodes humides et froides de l'hiver), donne un fourrage qui se tient bien, repousse vite.

- le fromental ou avoine élevé :

la plus haute des graminées, fleurit tôt et durcit vite.

- le vulpin des prés :

se plaît dans les sols argileux et frais, donne beaucoup de foin et de regain, très précoce.

- le paturin des prés :

forme une bonne partie de l'herbe basse des prairies, hâtive, aime les sols frais, bonne repousse après pâturage.

- la crételle :

herbe fine, qui talle assez vite et comble les trous, souvent refusé par le bétail.

- la flouye odorante :

donne un foin odorant.

- l'avoine jâunâtre :

donne un bon foin.

- la haulque laineuse :

pousse en grosses touffes, peu aimé des animaux,

- les bromes :

préfèrent les sols sablonneux ou calcaires.

2°) les légumineuses :

- le trèfle blanc :

fragile sous les climats froids, ne doit pas dominer, racines traçantes.

- le trèfle violet :

plante des terrains frais et acides.

- la luzerne :

" la merveille des plantes de prairies " (Olivier de Serres), la plante par excellence des prairies de fauche.

- la minette :

très rustique, se rencontre surtout en terrains secs et calcaires.

- le latier :

il vient bien dans tous les terrains, donne un foin très nutritif.

3°) les plantes d'excès d'eau (fréquemment rencontrées en Thiérache).

- la renoncule âcre : envahit les pâtures en Avril-Mai, parfois consommée par le bétail, une fauche précoce entraîne son remplacement par des graminées.

- la salicaire.

- les joncs.

- la prêle des champs.

L'HERBE

Extrait de : Association pour la promotion de l'enseignement et la formation agricole, 1982, les systèmes fourragers, DGER, ministère de l'agriculture.

Les 4 périodes de pâturage.

1°) Mise à l'herbe :

s'effectue de la première quinzaine de Mars à mi-Avril.

Les variétés pâturées sont les variétés précoces (fétuque élevée, manade) et les variétés vite abondantes en feuilles (ray-grass anglais). L'herbager apporte un complément.

2°) Végétation active :

en Mai et Juin,

on distingue :

- Les parcelles à pâturer : l'ordre de rotation découle des précédentes interventions et du développement de l'herbe; rythme de retour sur une parcelle déjà broutée : 4 semaines.

- Les parcelles à faucher : on préfère faucher les légumineuses (luzerne, trèfle violet) et le ray-grass d'Italie.

3°) Végétation irrégulière :

De Juillet à Septembre,

durant cette période la repousse des feuilles est irrégulière.

Le délai de retour sur une parcelle : 6 semaines avec une marge de 10 à 15 jours.

Problème de " trou d'été " en cas de sécheresse, pour éviter cela il faut :

- étendre les surfaces pâturées.

- garder un stock sur pied mais faucher les parcelles où l'herbe devient trop avancée.

- disposer de variétés résistantes à la sécheresse (fétuque élevées, bromes) et de luzerne.

4°) Prolongation d'automne et transition vers l'hiver.

L'herbe peut apporter une demi-ration en automne, compléter par des choux dans certaines régions.

Commentaire : cycle de l'herbe abordé dans son ensemble et représentant une moyenne nationale.

Quelques spécificités en Thiérache :

- La mise à l'herbe est tardive.
- retour à l'herbe plus court en Mai-Juin.
- peu de problèmes de trou l'été.
- complément fréquemment utilisé : la pulpe de betterave achetée dans le Soissonnais ou le Laonnais.

L'HERBE

Le cycle végétatif de l'herbe :1°) cycle annuel :

Sortie de l'hiver : démarrage- mai et juin
 phase active- été : dépression- arrière saison
 niveau moyen- hiver : degré zero.

2°) étapes successives d'un plant :

- croissance de pousses feuillues.
- montaison (élongation des tiges).
- épiaison (dégagement des inflorescences).
- floraison.
- fécondation.
- grenaison.
- maturation.
- apparition de nouvelles pousses.

3°) deux phases :

- phase reproductrice : montaison → maturation (printemps → fin de l'été).
- phase végétative : apparition de nouvelles pousses → montaison (fin de l'été → printemps suivant).

LE LAIT .

PLAN DU DOSSIER .

- L'INDUSTRIE LAITIERE EN THIERACHE .
- LE PROBLEME DES QUOTAS LAITIERS .
 - présentation du problème des quotas .
 - les principaux textes de loi .
 - entretiens avec un herbager et un technicien agricole .
 - conséquences des quotas sur l'élevage .
 - bibliographie .

L'INDUSTRIE LAITIERE EN THIERACHE .

DOCUMENTS:

- article de G. AZAMBRE, "L'industrie laitière en Thiérache", 1929 .
- modernisation de l'élevage laitier et population (Société Historique de Vervins), 1975 .
- dates d'ouverture des laiteries en Thiérache .

L'Industrie laitière en Thiérache

et dans le

Hainaut français

PAR

C. AZAMBRE

Extrait des *Annales de Géographie*, tome XXXXVIII, 1929
(N° 216 du 15 novembre 1929)



Librairie Armand Colin

103, Boulevard Saint-Michel, Paris, 5^e.

1929



L'INDUSTRIE LAITIÈRE EN THIÉRACHE ET DANS LE HAINAUT FRANÇAIS

I. — LES LIMITES ET LES CONDITIONS GÉNÉRALES DE LA RÉGION HERBAGÈRE

On peut distinguer, dans la France du Nord, trois grandes régions herbagères, trois centres importants d'industrie laitière : à l'extrême Nord, la région des Flandres, avec ses nombreuses et fortes laitières ; — au Nord-Est, la région ardennaise, contiguë à la Thiérache, mais profondément différente ; — enfin la région Nord-centrale, si l'on peut dire, qui comprend le Hainaut et la Thiérache.

Les pays herbagers, désignés par les noms de Thiérache et de Hainaut, s'étendent depuis la vallée industrielle de la Sambre, vers Maubeuge, jusqu'aux terres du Laonnois et jusqu'aux herbages de l'Ardenne. Ils correspondent approximativement aux arrondissements d'Avannes et de Vervins ; ils sont limités : au Nord-Ouest, par les cultures qui couvrent les croupes situées au Sud de Valenciennes ; à l'Est, à l'Est, la limite est indécise, parce que les pâturages de la Thiérache se soudent aux herbages proprement ardennais¹ ; au Nord-Est, les herbages s'étendent jusqu'aux grandes forêts de Signy-le-Petit, de Saint-Michel et de Trélon, qui couvrent notre frontière de ce côté². Toutefois, ce n'est pas sans transition que l'on passe de la

1. On doit chercher, par ici, des limites d'un autre ordre. Le canton de Signy-le-Petit, tout en herbe, mais situé sur le terrain primaire, — schistes cambriens — fait partie de l'Ardenne, sans Piigny, Tarcy, La Neuville-aux-Tourneurs, Auvilleles-Forêts, Eclairières, qui, situés sur le Mas et l'Coillie inférieure, font partie de la Thiérache. Le canton de Romigny, où les herbages se mêlent aux cultures, est tout entier thierachien. — Cette distinction est aussi exactement confirmée par le « sentiment » des habitants de ces pays. Elle est *apparente* dans le paysage : les herbages ardennais sont plus découverts que les pâtures plantées thierachennes. Enfin, la vache « Marolliaise » était peu répandue, avant guerre, dans l'Ardenne, et, surtout, on n'y a jamais guermé les produits originels de l'industrie laitière thierachenne. (Renseignements fournis par la Direction des Services agricoles de MÉRIGNY.)

2. La Thiérache, qui comprend essentiellement les cantons du Nouvion, de La Capelle, d'Hirson et d'Aubenton, est presque exclusivement herbagère : 40 000 ha. de prés, 7 500 ha. de terres, le reste en bois : 12 000 ha. — Le Vervinois, vu l'importance de ses herbages, est généralement compris dans la Thiérache. C'est quand même une région de transition (pâturages et cultures mixtes) : 15 000 ha. de prés, 10 000 ha. de terres, 2 000 ha. de bois. — Le Hainaut herbager comprend surtout les six cantons du centre (Avannes N et S, Trélon, Solre-le-Château, Berlaimont, Landreches) : 33 000 ha. de prés, 7 500 ha. de terres, le reste en forêts. Les autres cantons de l'arrondissement à la périphérie appartiennent à la zone de transition (Maubeuge N et S, Bavy, Le Quesnoy E et O, Le Câteau, dans l'arrondissement de Cambrai) : 30 000 ha. de prés,



région exclusivement herbagère aux régions de terres qui la limitent à l'Ouest et au Sud. Entre les deux existe une zone intermédiaire dans laquelle les deux économies rurales se fondent. Et c'est par le tracé d'une double ligne que s'exprime sur la carte la réalité des faits : une ligne intérieure, limitant la région exclusivement herbagère, suit le bord Nord des cantons de Solre et d'Avènes, puis la vallée de la Sambre jusqu'à Landreies, joint par Fesmy, Doué, Esqueléries, Leschelle, la vallée de l'Oise à Englancourt, et se prolonge, à partir d'Étréaupont par la vallée du Thon. Une ligne extérieure, marquée par le bord des cantons du Quenoy, du Cateau, de Vassigny, Guise, Vervins, Aubenton et Rumigny, délimite la région au delà de laquelle on ne rencontre plus d'herbages que dans les vallées. A l'intérieur de ces deux lignes, d'ailleurs, les herbages sont en proportion plus ou moins forte, ici ou là (fig. 1).

Les passés distincts du Mainaut et de la Thiérache n'ont pas empêché que se réalise aujourd'hui l'unité économique de cette région encore désignée sous une double appellation, — unité provenant des mêmes conditions naturelles, qui dictent partout l'économie herbagère : mêmes propriétés du sol, mêmes caractères climatiques et hydrographiques, même économie rurale, même paysage, même genre de vie¹.

Ce qui caractérise la nature du sol de la Thiérache, et surtout ce qui donne au pays son unité physique, c'est l'extension considérable des dépôts argileux. La couverture de limon argileux, qui peut atteindre en certains points 25 m. d'épaisseur, devient de moins en moins épaisse dans la partie orientale de la Thiérache. Elle repose partout sur un sous-sol turonien d'une grande puissance, constitué par de la craie marneuse compacte, dont l'imperméabilité contribue à augmenter encore l'humidité du sol et favorise l'herbage. Au Nord, dans l'avesnois, ce limon s'étend sur les schistes primaires, qui donnent des terres froides. Au Sud, dans le Vervinois, la craie blanche à silex commence à affleurer à la surface : nous sommes ici en pleine zone de transition culturale. C'est ce même terrain de craie, constituant le substratum de tous les plateaux, qui limite du côté de l'Ouest l'extension des herbages².

Le climat en Thiérache participe à la fois du climat continental de l'Ardennes et du climat océanique des Flandres. Les moyennes des 25 000 ha. de terres. — Pour la Thiérache et la Vervinois, les chiffres nous ont été communiqués par l'Office agricole départemental de Lion. Les autres chiffres sont tirés de la *Statistique agricole annuelle*, 1926.

1. Pour plus de commodité, nous appellerons désormais du seul nom de Thiérache tout le pays herbagère.

2. E. CHAVIGNOT, *La Thiérache (Ann. de Géogr., X, 1901, p. 217)*. — Voir aussi : RISTEN, *Géologie agricole*, Paris, 1895, t. II, p. 111, 112, 113. — MAUREUX et MALOTRI, *L'agriculture de la région du Nord*, Paris, 1910.

(1)

mois les plus chauds et les plus froids sont + 3^e et + 15^e ; l'hiver se montre brusquement, dès novembre ; les gelées, la neige persistante, parfois épaisse, ne sont pas rares ; la saison chaude surgit en avril ; elle peut être très forte en juillet-août. Les vents du NO, d'O et du SO sont prédominants. De ce fait, la Thiérache a un climat pluvieux ; l'abondance des pluies est due à une accentuation du relief, très marquée des bords de l'Escaut et de la Sambre vers les plateaux ardennais, — et à la présence de forêts nombreuses et étendus. On compte, en moyenne, cent trente-cinq jours de pluie à Avènes, cent trente-sept à Hirson. La moyenne annuelle dépasse celle des plaines du Cambésis ; elle est inférieure à celle des plateaux ardennais plus élevés. Elle oscille de 750 à 800 mm.

L'eau ruisselle partout en Thiérache. De nombreux cours d'eau forment un réseau hydrographique superficiel très dense et très ramifié ; ils ont un régime presque torrentiel ; tous, depuis le plus petit jusqu'à l'Oise, débordent aux grandes pluies.

Pays au sous-sol imperméable et au climat pluvieux, la Thiérache était favorable, par son humidité extrême, à la culture herbagère. Et, cependant, elle n'a pas toujours été le pays de pâtures que nous voyons aujourd'hui.

A l'origine, une immense forêt couvrait le pays qui, depuis, s'est appelé la Thiérache ; elle constituait comme un éperon de la forêt ardennaise vers les régions découvertes, champenoise et picarde. Les Romains défrichèrent quelques coins des vastes bois et les mirent en culture. Au moyen âge, dès le vi^e siècle, les monastères remplacèrent les colons romains dans l'œuvre de défrichement et d'assainissement (abbayes de Maroilles et de Liessies ; monastères de Saint-Michel, de Clairfontaine, de Fesmy)... Cependant les cultures venaient mal par suite des conditions naturelles de sol et de climat. Les produits étaient de très médiocre qualité, les rendements très faibles. Cette situation fut encore aggravée dans les temps modernes, du fait des guerres et du passage des armées qui pillèrent et mélangèrent tout à sac. La frontière coupait alors en deux la Thiérache. Une légère amélioration fut apportée à la culture des céréales en Thiérache, vers le milieu du xviii^e siècle, du jour où l'on employa comme engrais la marne et les cendres noires pyriteuses. Cependant la sol, même amendé, ne pouvait suffire à la nourriture des habitants. Il leur fallait demander aux régions voisines le surplus du blé dont ils avaient besoin ; ainsi La Capelle et Le Nouvion firent les marchés approvisionnements ne venaient qu'en complément de la production du pays, et celui-ci était obligé de subvenir lui-même à ses besoins. La culture des céréales, pour ingrate qu'elle fût, s'imposait alors. Chacun vivait principalement sur ce qu'il produisait. Cet état de fait

(2)





résultant du mauvais état des routes et de leur faible développement ; la Thiérache était quasiment isolée de partout.

II. — L'EXTENSION DES HERBAGES. LEUR MODE D'EXPLOITATION

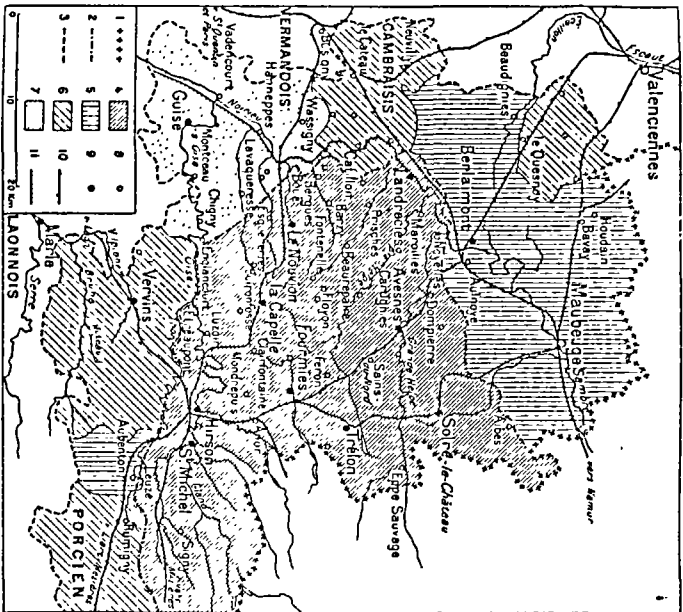
La mise en herbage de la Thiérache ne remonte qu'au début du XIX^e siècle. La création de voies de communication bonnes et nombreuses permit au pays de spécialiser son économie agricole, la population pouvant dès lors faire venir des régions voisines tout le blé nécessaire à sa nourriture. Cette conversion s'est opérée progressivement du Nord vers le Sud. D'abord les terres du Hainaut furent coupées en herbe ; puis le plateau compris entre les deux Helypes. Dès 1825, le canton du Nouvion renonçait à cultiver des céréales sur ses terres froides. En 1870, il ne restait plus en Thiérache que quelques terres labourables. « Le pays si pauvre sous Louis XIV, parce qu'on voulait faire produire au sol ce que la nature se refusait à donner, devenait un pays fortuné dès qu'on avait pu diriger les forces naturelles dans leurs propres voies. » Mais à cette raison naturelle devait s'ajouter une raison économique : les hauts prix des produits de l'herbage (jusque vers 1880, on fit beaucoup d'engraisement) incitèrent les laboureurs à intensifier la culture herbagère. En 1870, certains de ces herbages se vendaient déjà 4 000 et 5 000 fr. l'hectare. Alors chacun voulut clore ses terres pour en faire des pâtures, entourées de haies vives. Vers 1885, l'avilissement du prix du blé provoqua une extension des herbages, qui se poursuivit jusqu'à la veille de la guerre. La zone de transition, située plus au Nord il y a cinquante ans (Esquebieres, Buirtonfosse, La Capelle, Origny), s'est avancée vers le Sud et le Sud-Ouest : telles sont actuellement les communes mixtes de Vassigny, La Neuville, Iron, Lavaqueresse, Cupilly, Haution, Laigny, — et toutes celles des cantons de Vervins, Aubenton et Rumiigny. Aux raisons précédentes de transformation, il faut, depuis la guerre surtout, ajouter la crise de main-d'œuvre agricole.

L'extension des herbages ne peut cependant pas se poursuivre indéfiniment ; elle trouvera une double limite à la fois naturelle et économique : naturelle, par suite de la présence de sous-sols de craie blanche perméable ; — économique, parce que les frais qui seraient à faire pour l'extension et le maintien des herbages sur ces terrains dépasseraient les sommes qu'on en tirerait ou même les bénéfices qui pourraient être obtenus en laissant ces terres à la culture.

Les pâturages étaient admirablement tenus avant-guerre. La guerre leur causa un grand dommage ; ils ne reçurent alors à peu près aucun engrais ; ils étaient fauchés à tort et à travers, les haies, non taillées, étaient devenues de véritables buissons. Après l'armistice, on commença par nettoyer les pâtures de toutes les plantes parasites

(6)

qui les encombreraient, on réduisit la largeur et la hauteur des haies, on faucha le moins possible. Les herbages thiérachiens sont composés de graminées (cinq dixièmes), de légumineuses (trois dixièmes) et de



plantes diverses. La main-d'œuvre rare, coûteuse, inexpérimentée explique qu'ils soient moins bien entretenus qu'avant-guerre.

Ils sont en général acides et trop humides. Contre l'humidité, le drainage a été organisé et appliqué de 1840 à 1880. Contre l'acidité, les scories¹ sont l'engrais le plus répandu. Elles contiennent la chaux

1. Les scories proviennent des aciéries de Valenciennes ou de l'Est.

(7)





et l'acide phosphorique dont a surtout besoin le sol. De plus, les scories tuent les mousses. Elles sont répandues au semoir à engrais, en hiver. On fume chaque année, au fumier de ferme, environ le septième de chaque exploitation, soit en août-septembre, soit en janvier-février. Les pâtures fumées sont fauchées l'année suivante. Le purin est épandu à dose variable de 100 à 300 hl. à l'hectare.

Les principaux travaux d'entretien consistent, en outre, dans le hersage et le roulage. Dans ce sol imperméable, il suffit de creuser peu profondément une fosse dont l'eau remplit immédiatement le fond ; cette mare-abreuvoir sert à l'alimentation des bêtes à l'herbage. Tous les herbages de Thiérache sont séparés par des haies, formées d'épines blanches et noires, de charmes et de saules coupés en têtard ; les pâtures nouvelles sont clôturées par des poteaux de bois ou de fer intercalés, soutenant trois, quatre ou cinq fils de fer ronds ou barbelés.

Les herbages sont tantôt pâturés, tantôt fauchés. Les herbagers fauchent la première coupe d'un quart à un tiers de leur exploitation. Les foin ont lieu fin juin-juillet ; les regaines sont fauchées fin août-septembre ; les « reunes », après le pâturage. La conduite du pâturage est délicate. On compte, en général, 1 ha. par bête et ses suivants. Sept mois sur douze, le troupeau se trouve dehors. La vache laitière est extrêmement sensible au changement de nourriture ; le jour où les bêtes sont mises dans un nouveau herbage, la production augmente sensiblement, pour aller ensuite en diminuant jusqu'à un nouveau changement.

La petite et moyenne exploitation domine en Thiérache ; c'est-à-dire l'exploitation qu'un herbage et sa famille peuvent entretenir avec l'aide plus ou moins temporaire d'un ouvrier agricole. 75 p. 100 des exploitants cultivent moins de 20 ha., 17,5 p. 100 cultivent de 20 à 30 ha. Les exploitations de 50 ha. et plus comprennent à la fois des herbages et des cultures. La petite exploitation domine dans les régions totalement herbagères du centre (Avesnes, La Capelle, Le Nouvion). Les fermes de 50 à 80 ha. sont la moyenne dans les cantons de Wassigny, Guise, Verwin, Aubenton. A la périphérie, les grosses exploitations de 100 à 200 ha. ne sont pas rares ; les cultures sont mixtes : moitié herbages, moitié labours, — ou encore deux tiers labours, un tiers herbages.

Le fermage et le faire-valoir direct sont d'égale importance par rapport à l'étendue des surfaces et au nombre d'exploitants. Beaucoup de petits et de moyens exploitants sont à la fois propriétaires et

1. Sur 1 ha., on conserve 25 a. environ pour les foin d'hiver (1 000 à 1 500 kg. de foin) ; les « reunes » (ouffes délassées par les animaux dans les parties pâturées) peuvent donner 450 kg. de foin sur 75 a. Les bonnes prairies du Nouvion et de La Capelle donnent à l'hectare 4 500 à 5 000 kg. de foin ; les régions d'Ilison et d'Aubenton, 3 500 à 4 000 kg.

(9)

fermiers. Le fermier a un bail à prix d'argent, souvent un bail équivalant à la valeur de tant de quintaux de blé ou de tant de kilogrammes de viande. Le métayage n'existe pas. Quelques fermes sont gérées par des concierges, employés rémunérés en argent. La proportion des exploitations affermées, si elle n'est que de la moitié dans la région herbagère, est des deux tiers dans la région mixte. La propriété est peu morcelée.

III. — LA PRODUCTION DU LAIT

Si les conditions naturelles dictaient, en Thiérache, une économie herbagère, cette spéculation pouvait se réaliser sous deux formes : la production de la viande ou celle du lait. De tout temps, ces deux parts ont coexisté, mais dans des proportions variables.

Quand, au début du XIX^e siècle, la Thiérache se couvrit d'herbages, les moyens de locomotion étant encore peu développés, le commerce du lait — marchandise si rapidement avariée — et des produits laitiers¹, s'est laissé devancer en importance par le commerce des bœufs. La Thiérache fut alors surtout un pays d'engraissement du bétail. Le développement industriel, la croissance des centres urbains firent que la consommation de la viande se développa beaucoup en même temps que son prix s'élevait.

On tendit, ainsi, à la production de la viande². Vers 1885, au nouveau développement des herbages, provoqué par l'avilissement du prix du blé, correspondit un accroissement de la production laitière, dû à la mévente qui pesait également sur la viande. C'est alors que se créèrent les premières laiteries. Les besoins en lait s'accroirent d'autant, et l'on se mit à en produire toujours plus. Avant 1914, on faisait encore quelque peu d'engraissement. Aujourd'hui, on se livre à la production du lait presque exclusivement, parce qu'elle est plus rémunératrice.

Quel bétail emploie-t-on en Thiérache dans ce but ? Il existait, avant-guerre, une race parfaitement adaptée aux conditions naturelles du pays et dont les aptitudes laitières répondaient bien aux exigences de l'homme³ : la Narollaise. Elle était inférieure pour la production de la viande, mais, au quadruple végétal, elle pouvait donner 24 l. de lait par jour pendant les trois premiers mois. La lactation se prolongeait neut et dix mois, avec une production allant de 3 500 à 3 800 l. Cette race, dont on estimait à 50 000 environ le

1. Voir l'Enquête sur l'industrie laitière, t. I, Imprimerie Nationale, 1903.

2. Les marchands de bœufs allaient, chaque année, acheter des bœufs marges, en Flandre-Comté surtout. Ils les vendaient aux herbagers, qui « graissaient » les bœufs du printemps à l'automne, puis les revendaient à la boucherie.

3. E. Casterin, *De la formation et de l'épuration de la race bovine flamande*, Thèse, Paris, 1926.

(9)



nombre d'individus qui la représentait, était, en 1914, répandue dans toute la Thiérache. Réduit chaque année de la guerre, ce troupeau fut évacué, en 1918, par l'ennemi en reculé, puis dispersé. Il a été remplacé par un mélange extraordinaire et désordonné de races de toutes provenances : Bretonnes, Normandes, Flamandes, Hollandaises, Jerseyaises, etc. A l'heure actuelle, le troupeau thierachien, numériquement reconstruit et même augmenté, mais très hétérogène et imparfaitement acclimaté, n'a plus le même rendement qu'avant-guerre.

Les bêtes rentrent à l'étable du 1^{er} au 15 novembre ; elles y restent jusqu'au 15 avril environ. On ne les sortit, quelques heures par jour, dans une pâture voisine, que si le temps le permet. L'alimentation d'hiver du troupeau à l'étable pose une très grave question, surtout dans les cantons du centre exclusivement herbagers. Le bon foin de prairie ne manque pas, mais il faut acheter aux cultivateurs du Laonois, du Marlois et du Cambrais le complément en paille, pulpes, betteraves, etc., ce qui, avec le transport, revient très cher ; c'est pourquoi l'herbager nourrit ses bêtes aussi peu que possible, l'hiver ; comme, pour la même raison, il ne veut pas les faire vèler à cette saison, la production du lait s'affaiblit considérablement, et son exploitation ralentit. Le vêlage a lieu ordinairement fin février-début mars ; le premier mois de lactation est passé à l'étable ; puis les vaches sont mises au pâturage, où elles restent, jour et nuit, du 15 avril au 15 novembre. Les vaches sont traites, l'été, trois fois par jour, le matin, à midi et le soir. L'herbager se rend dans ses pâtures avec une petite voiture où sont placés les bidons en fer, de 20 l. ; il traite directement dans un seau étamé, puis fait le transvasement.

La fièvre aphteuse cause de terribles épidémies en Thiérache. Avant la guerre, elle apparaissait assez rarement ; elle était peu répandue et peu forte. Depuis la guerre, au contraire, elle existe à l'état endémique. Sa propagation est due, peut-être, au grand mélange de races et aux transports de bétail dans des wagons plus ou moins assainis. Ses conséquences sont graves : diminution de la production du lait, quelquefois même arrêt total et mortalité dans le bétail ; d'où perte sèche ou partielle pour l'herbager ; pour l'industriel, si ses fournisseurs ont des vaches malades, activité réduite. Aussi les grosses pertes que la « cocotte » fait subir à la production laitière, jointes à la grande pénurie de vaches, détourneront peut-être l'herbager d'une spéculation aussi exclusive ; et, pourtant, sera-t-il incité à faire plus de viande, alors qu'il y faut investir de gros capitaux, que les bénéfices y sont moindres et surtout qu'une production toujours croissante en lait est nécessaire aux besoins presque illimités des industries qui se développent ?

1. On évalue approximativement le rendement moyen actuel à 2 600-3 000 l. de lait, par an et par tête. On peut calculer ainsi la quantité de lait produit annuellement en Thiérache : 80 000 vaches laitières, 2 800 l., 2 240 000 l.

(10)



L'INDUSTRIE LAITIÈRE EN THIÉRACHE

569

IV. — LES FORMES DE L'INDUSTRIE LAITIÈRE

Les industries laitières ont pris, en Thiérache, trois formes, qui marquent les stades d'une économie toujours plus moderne, les formes anciennes continuant, d'ailleurs, à subsister avec les formes récentes.

La laiterie domestique. — Quand la Thiérache se couvrit d'herbages, et longtemps dans la suite, les herbagers envisagèrent essentiellement la production de la viande ; cependant les vaches laitières étaient déjà nombreuses ; leur lait était, en partie, consacré à l'élevage, en partie, traité en beurre et en fromage. Les laiteries industrielles n'existaient pas encore. Le beurre et le fromage étaient faits à la ferme exclusivement. Pour la fabrication du beurre, on employait la baratte à tourniquet verticale ou à pilon¹ ; pour la fabrication du fromage Maroilles, le matériel était aussi rudimentaire.

Les premières laiteries ne firent leur apparition que vers 1885 ; pourvus d'un matériel perfectionné, elles firent essentiellement du beurre ; dans les fermes, moins bien outillées, on continua à faire du beurre ; — un beurre d'ailleurs moins apprécié que celui des laiteries, — mais surtout du Maroilles, dont la production constitua leur espérance jusqu'à la veille de la guerre. Après la guerre, les laiteries ne se renurent que lentement en activité, beaucoup ayant eu leur matériel détruit ou avarié. Les herbagers traitèrent eux-mêmes tout leur lait. Ils y trouvaient un gros profit. Leur travail se trouvait facilité du fait qu'ils purent se procurer de petites machines très pratiques — écrèmeuses centrifuges, barattes-malaxouses — et peu coûteuses, munies à l'électricité, maintenant répandue partout dans la campagne. Il est impossible d'évaluer le nombre des herbagers qui livrent leur lait aux laiteries industrielles, le nombre de ceux qui exploitent eux-mêmes leur lait ; avec la vente en nature, les herbagers font, soit l'une et l'autre chose, soit l'une ou l'autre. Nous avons calculé que, à l'heure actuelle, plus de la moitié du lait produit en Thiérache devait être exploitée dans les fermes. La plupart des fermiers font aujourd'hui du beurre ; quelques-uns du Maroilles, affiné ou non ; dans ce dernier cas, l'herbager vend ses fromages à un affineur.

Cherchons, afin de pénétrer dans la vie intime du pays, à nous représenter une de ces exploitations de type moyen — dix à douze vaches. Les bâtiments rectangulaires comprennent la maison d'habitation, l'écurie, la grange. Les matériaux employés sont naturellement la brique et l'ardoise. L'écurie et la partie habitée font corps. Le rez-de-chaussée se compose, généralement, d'une chambre à coucher,

1. L'écrémage se faisait naturellement dans des « têtes » en terre vernissée, ou dans des récipients plats, en zinc, percés à leur fond d'une ouverture munie d'un robinet par lequel on soustrait le petit-lait.

(11)



de la salle à manger, qui ne sert qu'aux jours de fête, de la cuisine, la pièce où l'on vit : les gens de ferme et ceux de la famille y prennent leurs repas en commun ; l'été, ils les prendront dans l'écurie même, déserte, puis que les bêtes sont au pâturage.

On accède directement de la cuisine à l'écurie, celle-ci parmicom-nicusement éclairée à l'électricité, souvent mal aérée. Le sol est en briques. Dans l'écurie se trouvent les appareils pour faire le beurre. La grange, placée en équerre, renferme la paille et le foin. Elle peut être construite dans le prolongement du corps principal du bâtiment, ou bien en être complètement séparée. Le plus souvent elle encadre, avec le logement, une cour intérieure où se trouvent le fumier, le clapier, etc. Cet ensemble de bâtiments sera toujours en retrait sur la route, ou même, très fréquemment, en pleine pâture.

La vie de l'herbager est, dans l'année, partagée en deux, selon que les bêtes se trouvent en pâture, l'été, ou, l'hiver, à l'étable. L'été, la journée du fermier est marquée par la cadence des trois traites : dès le réveil, il se rend à celle du matin ; du lait qu'il rapporte, attend une partie à sa clientèle locale : une partie, la plus importante, attend le ramasseur qui viendra la prendre ; ou bien, si le fermier exploite lui-même son lait, il l'écume aussitôt. Il fait son beurre une fois par semaine seulement, la veille du marché. La fermière seconde activement son mari : elle va faire les foin avec lui ; elle va traire ; elle s'occupe de tous les travaux à la ferme même, tandis que lui va chasser les bêtes de pâtures, tailler les haies, brûler les mauvaises herbes, étaler les « flattes », redresser les pommiers, etc. L'hiver, l'herbager a moins à faire : il n'y a plus que deux traites, puis une par jour. Ses bêtes vivent tout à côté de lui. C'est le nettoyage quotidien de l'écurie qui constitue alors le plus gros travail.

La laiterie industrielle. — Les premières laiteries datent des environs de 1885. La grande extension des herbages à cette époque, la tendance à produire plus de lait que de viande furent, tout à la fois, la cause et la conséquence de leur établissement en Thierache. Leur existence répondait à l'idée d'une exploitation en grand du lait, si abondamment produit, au moyen d'un outillage moderne. Pour se procurer un matériel de beurrierie important et faire les frais d'une installation, plusieurs herbagers se réunissent, mettaient en commun la production de leur lait, le traitaient en beurre et se répartissaient les bénéfices au prorata de leurs fournitures. Avant la guerre, les laiteries faisaient toutes essentiellement du beurre ; le petit-lait était vendu aux herbagers fournisseurs ; ou bien les laiteries le conser-

1. Nous entendons par « laiterie » tous les établissements industriels, sociétés anonymes ou coopératives, qui se livrent à la fabrication du beurre, du fromage ou de la caséine.

(12)



vaient, soit pour l'élevage du porc (elles possédaient toutes une porcherie-annexe), soit pour la fabrication du « fromage blanc » : très peu faisaient alors de la caséine ; une seule, du « Marolles ». Pendant la guerre, les laiteries, réquisitionnées par les Allemands, fonctionnèrent jusqu'un jour où leur outillage fut détruit, à la veille de l'armistice. A l'heure actuelle, la production des laiteries n'est plus celle d'avant-guerre. En effet, des laiteries qui recevaient alors 10 000 et 12 000 l. de lait par jour n'en reçoivent plus aujourd'hui que 3 000 ou 4 000 l., parce que quantité de petites fromageries se sont créées, ce qui a eu pour effet de diminuer le rayon de ramassage de chacune, — parce que beaucoup d'herbagers traitent eux-mêmes leur lait, sinon en totalité, du moins en partie ; aussi, les laiteries, craignant de ne tirer qu'un profit minime à ne faire que du beurre, s'adonnent toutes maintenant à la production du « Marolles », dont le rapport est bien plus beau. Pour elles, la production du beurre n'est plus qu'accessoire, les bénéfices qu'elles en tirent, seulement complémentaires.

Les laiteries industrielles de la Thierache sont organisées, soit en sociétés anonymes, soit en coopératives ; jamais ces dernières ne sont beaucoup développées. Il y a, à ce fait, des raisons d'ordre juridique, économique et psychologique. Tout d'abord, la coopération pour la vente ne s'imposait pas aux producteurs thierachiens, qui ont toujours trouvé dans les grandes villes du Nord le débouché facile absorbant leurs beurres et leurs fromages. La coopération pour la production a existé, mais elle a subi des modalités juridiques dues aux faits économiques : le type coopératif pur s'est trouvé altéré, soit par le fait que la personnel était exclu de la participation aux bénéfices, soit parce que ces sociétés étaient de nature partiellement commerciale ; en effet, par suite de la pénurie de lait en hiver, par suite du manque de capitaux, les coopérateurs étaient amenés, d'une part, à faire appel à des herbagers étrangers à leur société pour des fournitures supplémentaires de lait, d'autre part, à faire appel à des bailleurs de fonds qui touchaient un dividende, et donc étaient mêlés à la direction de la soi-disant coopérative. Mais surtout, c'est à des raisons d'ordre psychologique qu'est dû l'échec d'un effort coopératif en Thierache : il faut, avant tout, tenir compte de la défiance instinctive et du particularisme à outrance de l'herbager thierachien ; à son caractère encore est dû, avant et depuis la guerre, un avortement complet de toutes les tentatives faites en vue d'associer les laiteries du pays. La coopération n'a réussi en Thierache qu'à un seul point de vue, — sous la forme de syndicats agricoles pour l'achat en com-

1. Si nous comptons 231 l. de lait pour faire 1 kg. de beurre vendu 15 fr. 50 (moyenne du cours des beurres au marché d'Avannes, dans les années 1924-1925-1926), il faut autant de lait pour faire quatre fromages Marolles vendus 7 fr. pièce en moyenne.
2. F. THIERACHE, *Les laiteries coopératives en France*, Tilsène, Lille, 1901.

(13)



mun d'engrais ou de machines, — ou sous la forme de syndicats d'élevage et de sociétés de contrôle laitier, mais alors surtout dans l'Avensinois ; c'est aussi dans cette région que se trouve la Laiterie coopérative de Sains-du-Nord, dont l'activité économique caractérise l'industrie laitière thiérachienne. Créée en 1896, la laiterie a travaillé, la première année, 1 770 541 l. de lait, exclusivement en beurre. Une partie du lait écrémé était utilisée à la fabrication du fromage blanc pour la consommation régionale ; le reste, remis au producteur. La société monta, en 1898, une installation pour la fabrication de la caséine. En 1900, elle arrive à traiter 2 400 000 l. de lait. En 1906, elle monte un frigorifique pour la conservation de son beurre. A la déclaration de guerre, la laiterie traitait, annuellement, en beurre, fromage et caséine, plus de 5 millions de litres de lait. L'usine ne s'est remise en marche, après la guerre, qu'en juin 1921 ; les quantités de lait traitées alors étaient minimes, parce que le cheptel disparu ne se reconstituait que lentement. En 1923, cette quantité n'était que moitié de celle traitée avant-guerre ; actuellement, elle n'est encore que des quatre cinquièmes, 20 000 l. par jour, l'éché 8 000 l. l'hiver. La Laiterie possède de plus aujourd'hui deux caves pouvant contenir 80 000 Marolles.

C'est par un engagement verbal que, le plus souvent, le fournisseur s'oblige à livrer son lait pendant un temps donné, pour un an, ou pour l'hiver seulement. La quantité de lait à fournir, essentiellement variable selon la saison et selon l'herbager, fait l'objet d'accords particuliers. Les statuts des laiteries proscrivent le lait des vaches nouvellement vêlées, le lait malade, le lait falsifié. Le lait est apporté tous les matins à la laiterie, soit par les fournisseurs eux-mêmes, soit par un camionneur indépendant qui fait le ramassage, soit par un service organisé par la laiterie ; là, on le pèse, et on prélève un échantillon sur la livraison de chaque fournisseur pour en évaluer la richesse ; le prix du lait est fixé d'après ces deux éléments. Alors on réchauffe le lait, et on l'écrème. Le matériel de beurrierie est tout moderne dans la plupart des laiteries. Pour faire la Marolles, le lait écrémé est empréuré dans de grandes cuves d'une contenance de 2 000 à 3 000 l. Le caillé, égoutté, est jeté dans des moules quadrangulaires où il continue à se tasser ; sortis des moules, les fromages sont saupoudrés de sel, puis immergés dans une saumure, enfin placés dans un séchoir. Après quoi, ils sont rangés dans la cave d'affinage, où ils restent de deux à six mois¹. La plupart des laiteries ont aujourd'hui de ces caves, — quelques-unes pouvant contenir 40 000, 50 000 et 80 000 fromages. La production du fromage Marolles caractérise vraiment l'in-

1. Le Marolles (13 cm. de côté ; épaisseur : 17 fromages au mètre) est un fromage à croûte lavée, avec moisissures superficielles rouges après affinage. La pâte est jauneâtre, semi-transparente, onctueuse et parfumée.

(14)



industrie laitière thiérachienne et lui donne son originalité. Quelques laiteries font du Camembert et du Port-Salut. Tout le lait écrémé ne sert pas toujours à la fabrication du fromage ; l'éché, on exploite le surplus en vue de l'extraction de la caséine ; cette industrie s'est beaucoup développée en Thiérache depuis la guerre. A Sains-du-Nord se trouve une des deux seules usines qui, en France, tirent du « sérum », le lactose, très employé en pharmacie. On fait du lait en poudre à Soire-le-Château, du lait condensé et de la farine lactée à Boué.

La Grande usine de Boué. — L'usine de Boué, qui appartient à la Société Nestlé, réalise le type même de la grande industrie agricole. La position de Boué présente cet avantage capital qu'elle se trouve à la limite des pays exclusivement herbagers et de la zone mixte et que, par ce fait, l'usine est assurée, en plein hiver, d'un minimum de ravitaillement en lait. A proximité des régions productrices de charbon, de farine et de sucre, l'usine Nestlé voit les gros besoins qu'elle a de ces produits satisfaits à meilleur compte. Les 4 ha. de terrain que les bâtiments couvrent sont jonnés par la voie ferrée Bisignyllison, par où lui viennent les matières premières, et s'écoulent ses produits. L'eau nécessaire, 3 000 m³ par jour, est empruntée au canal de la Sambre à l'Oise, qui, près de là, se trouve à son bief le plus élevé. Le courant électrique, en partie vient de Guise, en partie est produit par l'usine. En elle, l'usine ne fait pas seulement du lait condensé et de la farine lactée, mais tout ce qui constitue la fabrication et l'écoulement de ces produits ; ainsi plusieurs établissements industriels se trouvent côte à côte dans la même enceinte : ici, fabrication des produits eux-mêmes, comprenant, après la réception du lait et le nettoyage des bidons à la vapeur, les salles et les appareils nécessaires au refroidissement, à la distribution, à la pasteurisation, à la condensation du lait, ainsi que les appareils spéciaux pour la production de la farine lactée (mélangeurs ; fours ; moulins, etc.) ; là, fabrication des boîtes en fer et des caisses à emballage ; ailleurs, remplissage automatique des boîtes, fermeture à la machine, étiquetage, contrôle, expédition. Puis, ce sont les magasins pour la farine et le sucre ; la chaufferie, la centrale thermique ; les soutes à charbon ; les forges et ateliers de réparation ; le garage des camions automobiles, les voies et les quais ; l'installation d'eau, etc., enfin un laboratoire de chimie. Le machinisme, extrêmement développé, procure une forte économie de la main-d'œuvre et surtout impose à celle-ci une certaine économie de mouvements qui fait gagner du temps et diminue la fatigue. C'est le travail à la chaîne. C'est, non seulement par son organisation technique, mais aussi par son développement économique que l'usine de Boué présente tous les aspects de la grande industrie moderne ; elle a commencé à fonctionner au mois de juillet 1927, et

(15)

ne recevait alors que 4 500 l. de lait ; or elle aura besoin, dans son plein rendement, de 80 000 l. de lait par jour. Enfin, ce n'est plus seulement le marché local ni même régional qu'elle est appelée à satisfaire : c'est tout le marché français. Les conséquences de l'établissement de cette usine à Doué se font déjà sentir : certaines laïteries du pays (que d'autres suivront sans doute) ont été achetées par Nestlé, ou ruinées, car elles ont été incapables de soutenir la concurrence que cette puissante société leur faisait sur le prix d'achat du lait auprès des herbagers, — telles les laïteries de Landrecies, Wassigny, Bergues, Le Nouvion.

De leur côté, les herbagers ne livrent volontiers leur lait à Nestlé que parce qu'ils y sont engagés par les plus hauts prix, d'autant plus qu'il ne leur est restitué aucun petit-lait pour l'élevage de leurs bêtes ; à cause de ce fait, certains redoutent une crise à venir de l'élevage dans cette partie de la Thiérache. Cependant une aussi grande industrie ne peut se désintéresser ni du développement de l'élevage, ni de l'intensification de la culture herbagère, ni d'aucun problème concernant la production du lait qu'elle exploite ; dans une certaine zone, elle cherchera sans doute à agir sur l'économie agricole du pays.

De nombreux centres de ramassages, appartenant aux grandes sociétés fermières de Paris, sont installés aux confins de la Thiérache, dans cette zone mixte qui leur assure, en plein hiver, le plus de lait ; les principaux de ces centres se trouvent à Aubenton (*Maggié*), à Vadencourt (*Fermiers-Reunis*), à Saint-Gobert (*F. R.*), Neuilly (*M.*), et Le Quesnoy (*F. R.*). Le ramassage se fait dans un rayon d'une dizaine de kms. autour du centre. En hiver, tout le lait est expédié sur Paris, par Laon ou par Saint-Quentin. L'été, la consommation parisienne diminuant beaucoup, les centres de ramassage échangent le surplus du lait qui leur arrive alors en abondance, et font du beurre, de la caséine ou du fromage. Ces laïteries drainent, l'été, de 10 000 à 20 000 l. de lait par jour.

V. — LE COMMERCE DES PRODUITS LAITIERS

Jusque vers la fin du siècle dernier, le commerce du lait était très restreint, à cause de la difficulté de sa conservation ; pour la même raison, pareillement vaincue, le commerce du beurre frais était très limité ; le commerce du beurre salé (beurre d'Avesnes) était plus important ; on en expédiait alors beaucoup sur Paris. Le commerce du Maroilles surtout était développé : on consommait de ce fromage à Paris, en Bourgogne, dans les Pays-Bas et même en Espagne¹. A l'heure actuelle, les principaux marchés de gros sont ceux de : Deraï-

1. R. DE LA GORCE, *Le développement et l'évolution agricole du pays de Thiérache*, Fourmies, 1927, p. 143. — 93 750 kg. de Maroilles à Paris, en 1893, d'après LIEFOW.

(16)



mont, Landrecies, Avesnes, Le Nouvion, La Capelle, Hirson. Des marchés moins importants se tiennent à Trélon, Fourmies, Saint-Michel, Guise, Ver vins. Chaque marché hebdomadaire a lieu à jour fixe. Les herbagers viennent y apporter leur beurre et leur fromage. Les marchands achètent ces produits et les revendent dans le Nord et l'Est. Depuis que les Charentes et la Normandie ont accaparé le marché de Paris, tous les beurres thiérachiens se sont écoulés vers les grandes villes du Nord¹, — où ils concurrencent les produits laitiers des Flandres, — vers les centres industriels de l'Est, enfin dans les arroudissements de Cambrai, Saint-Quentin, Laon et Reims. Pour être très localisés, ces centres de consommation n'en sont pas moins très importants. Les fromages sont expédiés directement des laïteries vers le Nord, par chemin de fer. Des marchands en gros, faisant le ramassage dans les fermes, souvent par automobile, vont revendre ces Maroilles aux épiciers de Lille, Roubaix, Tourcoing, Valenciennes, Laon et Reims. Les affineurs procèdent de même. Avant-guerre, beaucoup de beurre et de fromage blanc était expédié à l'étranger, surtout en Belgique ; depuis la guerre, ces exportations ont varié avec les mesures multiples prises à leur encontre par les décrets successifs portant taxe ou même interdiction d'exporter ; depuis 1927, les produits laitiers thiérachiens tentent de retrouver en Belgique leurs anciens débouchés.

En résumé, et pour conclure ces notes sur l'industrie laitière thiérachienne, nous avons souligné la persistance et même les progrès récents de la petite industrie fermière ; elle se livre à la production du beurre, plus encore qu'à celle du Maroilles. Quant aux laïteries, la plupart petites et moyennes, si nombreuses depuis la guerre, nous avons constaté qu'elles s'adonnent toutes essentiellement à la fabrication du Maroilles², qui tend, par le fait, à s'industrialiser de plus en plus. A côté de cette production traditionnelle et originale³, d'autres industries se sont créées en Thiérache : celles de la caséine, de la lactose, de la farine lactée et du lait condensé, ces dernières si récentes qu'on ne peut à leur sujet établir que des pronostics ; nous avons insisté sur le caractère de cette grande industrie, foncièrement différente des laïteries proprement thiérachiennes.

1. *La culture herbagère*, juillet 1921.

2. En 1926, les expéditions de beurre et de fromage se sont élevées à environ : ligne de Busigny à Aulnoye, 121 t. pour les beurres, 236 t. pour les fromages ; ligne de Hirson à Aulnoye, 793 t. pour les beurres, 1 915 t. pour les fromages. (Chiffres communiqués par les inspecteurs principaux des Services commerciaux et originaux du Centre du FAS du Nord, à Saint-Quentin et à Cambrai.)

3. A l'instar de ce qui existe en Normandie, pour la Camembert, certains producteurs voudraient établir en Thiérache une « zone de délimitation » du fromage Maroilles, à l'extérieur de laquelle sa fabrication, légalement fixée selon les usages locaux, logés aux et constants, assurerait au consommateur l'excellence du produit.

(17)

Nous avons, dans le début, exposé les conditions naturelles et agricoles de cette économie industrielle ; pour finir, nous avons dit que cette production laitière, au point de vue commercial, était toute dirigée vers le Nord.

La crise de main-d'œuvre agricole et industrielle pèse sur tout le problème de la production et de l'exploitation du lait en Thierache : c'est elle qui explique l'extension lente, mais continue depuis vingt-cinq ans, des herbages au détriment des cultures ; c'est elle qui fait la valeur très recherchée des moyennes exploitations où le travail familial est possible ; c'est elle qui provoque, de la part des industriels, la recherche de machines pouvant suppléer aux bras qui manquent, et qui nécessite leur effort pour retenir les ouvriers en les logeant dans les dépendances ou à proximité des laiteries.

G. AZAMBRE.



Modernisation de l'élevage laitier et population.

Le point de vue d'un expert. Des chiffres à méditer.

Les experts considèrent comme un optimum pour l'élevage laitier l'exploitation d'un troupeau moyen de 40 vaches laitières installées sur 30 hectares de surface agricole utile sous la responsabilité d'un seul travailleur permanent.

Appliquées à la Thiérache, ces normes donneraient une densité de 130 vaches laitières pour 100 ha de surface herbagère (actuellement cette densité est en moyenne de 77, 120 dans le cas d'une exploitation de tête).

Dans ces conditions, la surface fourragère permanente nécessaire à ce troupeau laitier serait ramenée d'environ 145.000 ha à 83.000 ha, libérant 62.000 ha pour les productions végétales autres que l'herbe ou pour l'engraissement des bovins en races à viande.

Suivant les mêmes normes, le nombre d'actifs permanents nécessaires affecté au troupeau laitier se trouve ramené à 2.800 actifs tandis que le nombre d'actifs affecté aux autres productions agricoles de Thiérache pourrait être estimé à 2.000 actifs. Soit une population active agricole de 4.800 unités de travail permanent.

En 1975 cet effectif comprenait 11.500 personnes, (24.500 en 1954), population représentant 9.000 unités de travail permanent. Ce calcul fait apparaître que la Thiérache pourrait connaître encore le départ de 4.500 actifs agricoles dans les années à venir. Ce transfert de population active pourrait toucher environ 10.000 personnes au niveau de la population totale...

(texte tiré du Livret de Pays, centre de documentation de Vervins,
Société Historique de Vervins .)

dates des ouvertures des laïteries en Thiérache
(02 et 59).

1884 : CLAIRFONTAINE

1884 : MAROILLES

1886 : CARTIGNIES

1887 : LESCHELLES

1888 : ETROEUNGT

1890 : LE NOUVION EN THIERACHE

1891 : FAYT

1892 : LA CAPELLE

1895 : MARLY-GOMONT

1896 : BEAUREPAIRE

1896 : SAINS DU NORD

1897 : OHIS

1902 : DOHIS

1905 : WASSIGNY

1906 : LA FLAMENGRIE

1908 : ETREAUPONT

(source : Picavet, note sur l'économie sociale
de la Thiérache, société de géographie de
Roubaix, 1912).

LE PROBLEME DES QUOTAS LAITIERS .

DOCUMENTS .

- article de L. MOINET, "trois ans de quotas laitiers", 1986 .
- article du "Monde", "le casse-tête des quotas laitiers", 13 Oct. 1987 .
- les principaux textes de loi .
- les quotas: problèmes juridiques .
- article de Chantal de CRISENOY sur les rapports entre les quotas et leur transmission .
- définition de la nature juridique des quotas en Thiérache .
- développement et quotas .
- conséquences des quotas sur l'élevage .
- l'influence des quotas sur la conduite des troupeaux .
- compte-rendu d'une réunion de travail sur les quotas, 1 Août 1986 .
- adaptation des éleveurs .
- entretiens .



Michel Gile

Trois ans de quotas laitiers

Pour réagir face au niveau critique qu'avaient atteint les stocks de produits laitiers en 1983 à cause d'une explosion de la collecte au début des années 1980 et du rétrécissement de la demande solvable sur les marchés mondiaux, la Communauté a décidé d'instaurer, à partir du 2 avril 1984, un régime de contingentement de la production. Tous les Etats membres se sont vu affecter pour leur collecte d'un niveau de référence au-delà duquel tout litre en excès serait taxé à 75 % ou 100 %, selon les cas, du prix indicatif.

Les niveaux de référence

Les quotas fixés dans chaque pays ont été calculés au départ sur la base de la collecte de 1981 majorée de 1 % et qui correspondait, selon la Communauté, à un niveau d'équilibre entre l'offre et la demande. Cette quantité avait en outre été majorée dans certains pays, Italie, Irlande, Luxembourg pour tenir compte de leur situation particulière, ce qui portait au total à 98,3 millions de tonnes la quantité garantie, c'est-à-dire un objectif de réduction de 5 millions de tonnes par rapport à 1983 où la collecte avait atteint 103,2 millions de tonnes. Cet objectif devait être atteint en deux ans.

Pour la France, la référence de la campagne 1984-1985 était de 25,585 millions de tonnes, soit l'équivalent de la collecte 1983 moins 2 %. Parallèlement, pour des pays comme la RFA et les Pays-Bas qui avaient augmenté excessivement leur production depuis 1981, leur référence équivalait respectivement à leur collecte de 1983 moins 6,7 et 6,6 %.

Au début de cette année, alors que la C.E.E. a constaté avec inquiétude que les stocks ont continué d'augmenter, l'objectif a été réduit par une baisse supplémentaire de 3 %, programmée sur deux ans à partir du début avril 1987.

Le quota par entreprise

Une fois le principe du contingentement arrêté, s'est posé le problème de la gestion nationale des quotas.

Deux types de gestion ont été définis par la Communauté sur la demande des pays membres. La formule A, qui est un quota individuel, adoptée par des pays comme la RFA soucieuse avant tout que ses producteurs soient traités avec équité, ou les Pays-Bas pour lesquels les structures homogènes de production sont bien adaptées à ce mode de gestion. La formule B, retenue par 6 pays sur 10, dont la France, est une gestion des quotas par les entreprises.

Ainsi, en France, le système est géré par ONILAIT qui affecte une référence à chaque laiterie en début de campagne et qui est responsable aussi du prélèvement des pénalités.

La restructuration

La formule B est celle qui a paru la mieux adaptée alors que la

France était en pleine restructuration du fait de fortes disparités régionales et structurelles.

Alors que la Grande-Bretagne, en tant qu'acheteur unique, pouvait effectuer à son gré des transferts d'une région à l'autre, la France demanda que la possibilité de transférer des quantités non produites, afin de pouvoir elle aussi effectuer des compensations d'une région à l'autre par l'intermédiaire des laiteries, soit accordée. La Profession demanda par ailleurs que soient mis en place des programmes d'aides au départ afin que des quantités soient libérées de façon suffisante pour les producteurs prioritaires en phase de croissance, et sans lesquelles l'appareil de production français aurait été lourdement handicapé. Trois programmes ont ainsi vu le jour depuis 1984 dénommés respectivement "aides Rocard", "aides Nallet" "aides Guillaume" dont les caractéristiques sont données dans le tableau 2. Les quantités libérées par ces aides ou "quotas morts", affectées pour 10 % la première année puis pour 20 % dans une réserve nationale, sont redistribuées ensuite aux prioritaires, ceci géré par ONILAIT, tandis que le reste est utilisé par les laiteries pour leurs restructurations internes.

Par ailleurs, dans certaines

TABLEAU 2

	AIDES "ROCARD"	AIDES "NALLET"	AIDES "GUILLAUME"
Campagne	1984-1985	1985-1986	1986-1987
Type de l'aide	Rente annuelle Prime unique Prime de conversion	Prime unique	Prime unique
Montant utilisé	786 MF	188 MF	(Montant alloué) 400 MF*
Nombre de cessations	43.000	8.955	10.000*
Quantité de lait libérée	1.500 MI	288 MI	400 MI*
Réserve nationale	10 % et 20 %	20 %	20 %

* Chiffres provisoires.

régions, des accidents climatiques ou autres ayant entraîné des sous réalisations conjoncturelles, il fut permis des prêts de quotas des laiteries excédentaires vers celles rendues déficitaires du fait de sous réalisations.

débloqué des crédits à hauteur de 258,75 millions pour les allouer aux producteurs désireux de cesser leur activité, afin de "geler" dans la C.E.E. 2,156 millions de tonnes cette année en vue de la prochaine campagne, et 1,078 millions de tonnes l'an prochain en vue de la campagne 1988/1989.

Les différents systèmes mis en place n'ayant pas abouti à une réduction suffisante des quantités par rapport au marché, la C.E.E. vient de fixer un nouvel objectif de réduction. Afin d'y parvenir, elle a

Lors de la première année la référence nationale a été respectée. La crainte d'être pénalisé et les conditions climatiques hiver-

TABLEAU 1

	Réf. 84/85	Collecte	Réf. 85/86	Collecte	Réf. 86/87	Collecte	Réf. 87/88	Réf. 88/89	
France	25.585	25.584	25.494	25.697	25.494	15.817 (7 mois)	24.984	24.729	
C.E.E.	99.442	99.113	99.472	100.372*	99.472	-	97.404	96.106	
Observations	Pour la France la référence fixée équivaut à la production de 1983 — 2 %. Pour la C.E.E. 1983 — 3,5 %.		● Les objectifs initiaux correspondant à la collecte de 1981 + 1 % (23.325 et 98.300) ont été augmentés par transfert ventes directes laiteries. ● Pour la France 374 MF de pénalités à payer (100 % du prix indicatif).		● Evolution inquiétante de la collecte. ● Mise en application du gel de 2 % des références par un programme d'aides à la cessation (rentes annuelles sur 7 ans) ce qui équivaut à 530.160 tonnes pour la France.		● Nouvelle réduction de 2 %. ● Deuxième programme d'aide à la cessation pour geler 1% des références soit 265 080 tonnes pour la France.		Objectif final qui correspond à une nouvelle réduction de 1 % soit moins 3 % par rapport au premier objectif.

Chiffres en 000 tonnes.

* Chiffre non définitif.

nales très rigoureuses ont en effet freiné la croissance de la production et permis à la France de se tenir dans les limites voulues. Par contre, encouragés par ce résultat et par le flou qui a régné lors de la mise en application des dispositions, la campagne 1985-1986 a vu se concrétiser la mise en application des pénalités et révélé par la même occasion que le système de gestion par les entreprises était porteur d'inéquité. Ceci a provoqué de vives réactions sur le terrain et n'est probablement pas étranger au fait que l'évolution de la collecte pour la présente campagne soit alarmante.

Pour établir davantage d'équité entre les producteurs, quelle que soit la laiterie à laquelle ils livrent, la Profession a proposé, dans un premier temps, qu'une pénalité soit appliquée pour chaque producteur dont le dépassement excèdera 20.000 litres à l'issue de cette campagne. Par ailleurs, elle réfléchit d'ores et déjà à un nouveau système de gestion pour les campagnes à venir.

En outre, les quotas ont mis beaucoup de petits producteurs dans une situation difficile. En effet, le paiement des pénalités représente pour eux un poids financier énorme. Les Pouvoirs Publics viennent de débloquer 100 millions de francs qui leur seront destinés, ce qui leur apportera un certain soulagement.

Quant aux programmes d'aides au départ, s'ils ont permis d'abonder la référence de certains prioritaires et d'accélérer le phénomène de concentration, les professionnels estiment que les efforts consentis auraient dû être plus importants. On peut regretter aussi que les entreprises n'aient pas toujours joué le jeu pour la réaffectation des quantités libérées.

Enfin, les conséquences du surcroît d'abattage de vaches de réforme du fait des cessations d'activité ont pesé lourdement sur le marché de la viande, chose qui n'avait pas été envisagée au départ.

Conclusion

Si la nécessité de maîtriser la production est aujourd'hui admise par tous, les trois premières années de quotas ont montré combien la mise en application a été difficile et la prise de conscience douloureuse. L'exercice qui consiste à concilier la recherche d'une équité optimale entre les producteurs pour le paiement des pénalités, et la nécessité d'assurer l'avenir de notre potentiel de production, se révèle en effet très délicat et n'a jusqu'à ce jour pas trouvé de solution définitive.

Les quotas laitiers ont aussi contribué à amplifier les modifications du paysage rural qui étaient en cours : augmentation de la part relative du troupeau allaitant, tendance à la régionalisation de la production, diminution du nombre de producteurs et de vaches laitières. Mais ce qui est peut-être le plus important, et qui porte le plus à conséquence, c'est qu'ils vont dorénavant contraindre les producteurs à gérer leur production différemment.

L. Moinet

Au Comité Consultatif des Aliments du Bétail, le 14 novembre 1986, Monsieur Mouette, directeur du SYNCOPAC, explique comment le FEOGA pourrait économiser 250 millions d'Ecus et la C.E.E. gagner au moins 570 millions d'Ecus en devises.

La consommation des céréales dans les aliments composés "made in C.E.E." devrait dépasser 50% du tonnage d'aliments composés, soit un surplus de 10 millions de tonnes.

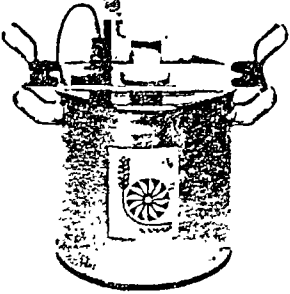
Ce surplus implique, en corollaire, une réduction égale de produits de substitution (8 millions de tonnes de manioc et 2 millions de tonnes de soja ou équivalence).

Exporter 10 millions de tonnes de céréales, c'est rentrer 860 millions d'Ecus en devises et prélever 1,27 milliard d'Ecus sur le FEOGA. Importer 10 millions de tonnes de P.S.C. c'est exporter 1,55 milliard d'Ecus de devises... d'où une perte sèche de 690 millions d'Ecus en devises, plus les restitutions.

Pour inciter à l'utilisation de 10 millions de tonnes de céréales supplémentaires dans les aliments, il faut compenser l'écart entre le prix des P.S.C. et le prix des céréales, ce qui coûtera moins cher que la restitution aux exportations (économie : 220 millions d'Ecus).

S'agissant ici d'une mesure spécifiquement intra-communautaire, non seulement elle est conforme aux accords du GATT, mais elle libère aussi le marché mondial de 10 millions de tonnes de céréales (exportées par la C.E.E.); ce, à la grande satisfaction de l'économie des U.S.A !

EN DIRECT DU FABRICANT




équipé :

- un moteur industriel avec réducteur planétaire,
- un faitout de 17 litres en acier inoxydable avec fond spécial "tous feux", pour 1 à 8 kg de pâte,
- un crochet avec douille de fixation en acier inox

Recevez, gratuitement, notre documentation n° 115 sur :

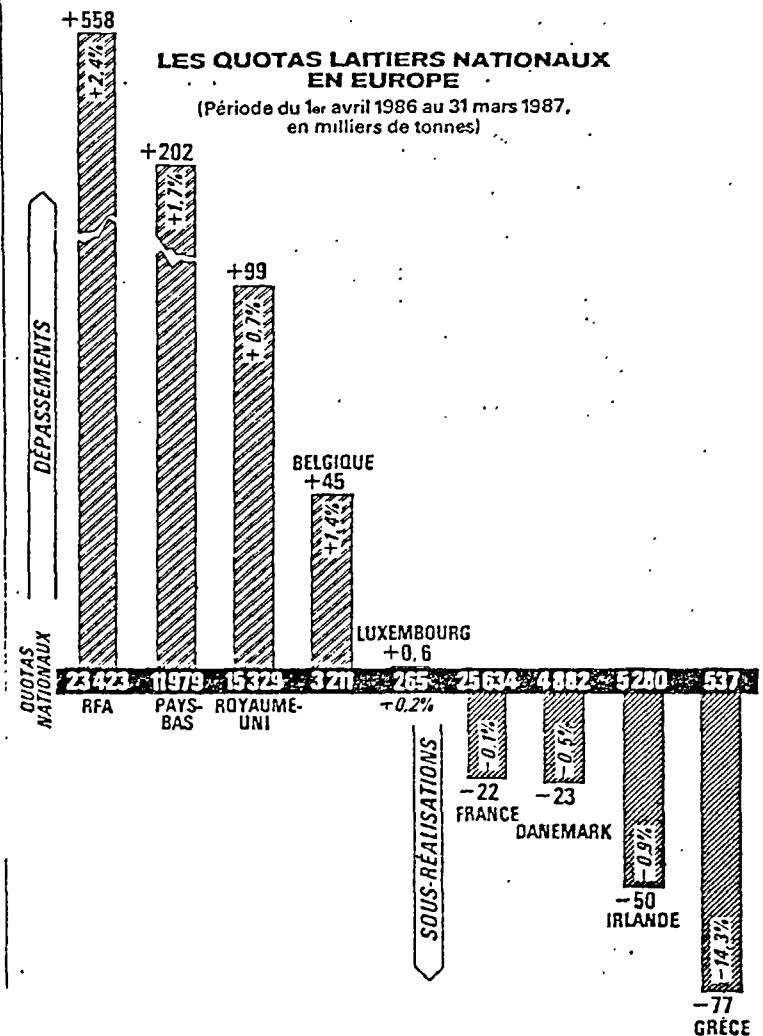
• le pétrin T 200 • les moulins à céréales • les testeurs d'humidité



S.I.L.L.
le sens de la perfection.

1, rue du Moulin B.P. 1
68280 ANDOLSHEIM
(F) Tél. 89.71.46.36

AGRICULTURE



Le casse-tête des quotas laitiers

Les quotas laitiers institués dans la CEE restent un casse-tête pour les producteurs européens. A l'issue de la campagne 1987-1988 (1^{er} avril-31 mars), la Belgique, la RFA et les Pays-Bas sont apparus comme les mauvais élèves de la Communauté. En violation des règles édictées par Bruxelles, ils ont distribué à leurs producteurs respectifs des quotas supplémentaires, aggravant du même coup la « marée blanche ». Pour la nouvelle campagne 1987-1988, commencée le 1^{er} avril, c'est surtout dans l'Hexagone que le lait « déborde ». Si la France veut respecter son quota (25 121 milliers de tonnes), la collecte d'ici à mars 1988 devra diminuer de 11,2% par rapport à son niveau de l'an passé sur la même période. La contrainte est particulièrement forte en Auvergne (où une baisse de 25% de la collecte est nécessaire), ainsi que dans les régions Rhône-Alpes (-17%), Aquitaine-Midi-Pyrénées, Centre-Bourgogne (-16%) et Poitou-Charentes (-14%).

LES QUOTAS.

Les principaux textes de loi :

a) les règlements communautaires garantissent à chaque Etat une quantité globale, égale à la somme des livraisons effectuées durant l'année 1981, augmentée de 1% (régl. 856/84 art.1-3).

b) Les pays membres de la CEE peuvent décider de fixer les références individuelles en fonction d'une année civile (1983 en France) (R. 857/84 art.2-2).

Pour chaque producteur

c) La détermination des quotas peut-être modulée (à l'intérieur des Etats) selon :

- le niveau ou l'évolution des livraisons (R. 857/84 art.2-2)

les régions

la situation personnelle du producteur (R. 857/84 art. 3 et 4).

Les choix

d) en France : ce sont les acheteurs qui sont redevables du prélèvement : quantité de lait livrée en 1983 par les producteurs à cet acheteur diminuée de 1% en montagne et 2% ailleurs (décret du 17 juillet 1984) la catégorie d'importance des producteurs n'intervient pas. distinction opérée entre zones de montagne et autres régions, forte utilisation de la distribution de quantité spécifiques.

Source: CHANTAL DE CRISENOY, 1986, "Les quotas laitiers en France: une approche juridique", INRA, Paris .

LES QUOTAS : PROBLEMES JURIDIQUES.

- Le quotas (appelé "référence" à la CEE) n'est la propriété de personne, cependant
- la CEE doit faire face à une commercialisation des quotas notamment lors des mutations foncières, problème fréquent en Thiérache : cas des locataires : à qui appartient le quotas ? ni au propriétaire, ni au locataire, pourtant le quota entre dans le jeu de la transmission, : notion de terres à quota, terres sans quota. (Un paysage juridique).

Chantal de GRISENOY, chercheur à l'INRA, les rapports entre les quotas et la transmission des quotas.

Le rattachement des quotas à la personne peut présenter des inconvénients dans le cas du fermage et du métayage. Notamment, lorsque le fermier partira avec son quota alors que le propriétaire aura engagé des investissements et réalisé des grosses réparations. Un rattachement de quota au foncier permettrait justement de stabiliser les investissements et certains amortissements réalisés par le propriétaire.

Le quota lié au producteur risquerait quant à lui de nuire aux SAFER. En effet, n'étant pas considérées comme exploitantes, elles ne pourraient donc préempter que des terres sans quota.

En attachant le quota au foncier, Sophie Lassaigne se demande ce que deviendraient les litrages supplémentaires accordés aux producteurs en fonction de leur situation personnelle (jeunes agriculteurs, PAM et propriétaires). En effet, une partie des quotas serait attachée à la personne, tandis que l'autre serait liée au sol.

Chantal de GRISENOY :
« Des difficultés d'application »

Chercheur à l'Institut de recherche agronomique (INRA), Chantal de Crisenoy fait autorité par la rigueur de son analyse sur les rapports entre le producteur de laiterie et le propriétaire. Cette spécialiste du foncier pense que lier le quota au sol créerait des difficultés certaines d'application. Ne serait-ce que



parce que dans des bassins laitiers où le fermage est prédominant, un fonds d'exploitation appartient en moyenne à quatre ou cinq propriétaires distincts. Ce qui rend malaisée la détermination de références correspondant à chacun d'eux. D'autant plus qu'à cette complexité s'ajoute une diversification de la production.

Sur le principe, Chantal de Crisenoy réfute la relation entre le quota d'un producteur et le sol qu'il exploite. C'est bien le fait d'avoir commercialisé son lait qui a déterminé pour un exploitant un droit personnel à une quantité de référence et non le sol. Lier la référence au foncier et instaurer un marché des quotas accélérerait le départ des producteurs qui ne peuvent plus suivre.

Pour elle, la référence devrait donc consister en une autorisation de commercialisation d'une quantité donnée de lait ou de produit laitier, accordée à un producteur, indissociable de sa personne, tant qu'il continue son activité, mais s'éteignant lors de la cessation de cette dernière.

QUOTAS LAITIERS.

Définition de la nature juridique des quotas laitiers, réunion des administrateurs de la section lait U.S.A.A., " l'agriculteur de l'Aisne " du 10-10-86.

* Le point sur la collecte laitière du département au 2-10-86 :

laiterie de l'abbaye : + 3,1%

laiterie catillonnaise : - 0,5%

laiterie des 4 cantons : + 4,8%

SOPAD : + 5%

UNILEP : + 1,9%

tendance au dépassement des références.

explications : - échec du programme de primes.

- faibles moyens en ce qui concerne la restructuration.

- difficulté de reconversion.

- incertitude sur la nature

juridique des quotas.

* Le transfert de quotas : quels critères faut-il retenir ?

- le transfert doit-il tenir compte de la surface ?

- un justificatif, tel un bail, pourrait être utile.

- les transferts en ligne directe doivent se faire souplement.

- définition d'un litrage maximum attaché à la terre (ex. 10 000 l à l'ha).

QUOTAS

Développement et quotas : compte rendu, dans l'agriculteur de l'Aisne, de la réunion du CDJA de VERVINS, le 24-09-86 à VERVINS.

- constatation : la politique des quotas ne doit pas remettre en cause l'idée de développement.

- constitution de dossiers intitulés " connaissance des exploitations agricoles en Picardie " faisant suite à des enquêtes cantonales voir Monsieur DAMAY, responsable du GRDA de l'asse-Thiérache comité départemental des jeunes agriculteurs.

38, boulevard de LYON

02007 LAON cedex.

Tél : 23 79 48 88

LES QUOTAS

Conséquences des quotas sur l'élevage : ambiguïté des quotas : réglemente la commercialisation du lait, pas sa production.

- Le producteur doit utiliser une masse de lait différemment s'il veut conserver le même nombre de vaches :

EX : un herbager qui produisait en 1982 avec 30 laitières environ 150 000 litres (moyenne 5000 l./lait/an/vache doit livrer en 1988 140 000 litres) il lui reste donc un excédent de 10 000 litres qu'il peut utiliser de ~~différentes~~ ^{différentes} façons :

- faire du beurre (20 litres/kg de beurre).
- donner du petit lait au cochon.
- faire plus de génisses et les nourrir au lait le plus longtemps possible.

Il peut supprimer des laitières (2 vaches dans le cas de l'exemple choisi) et faire du bovin à viande.

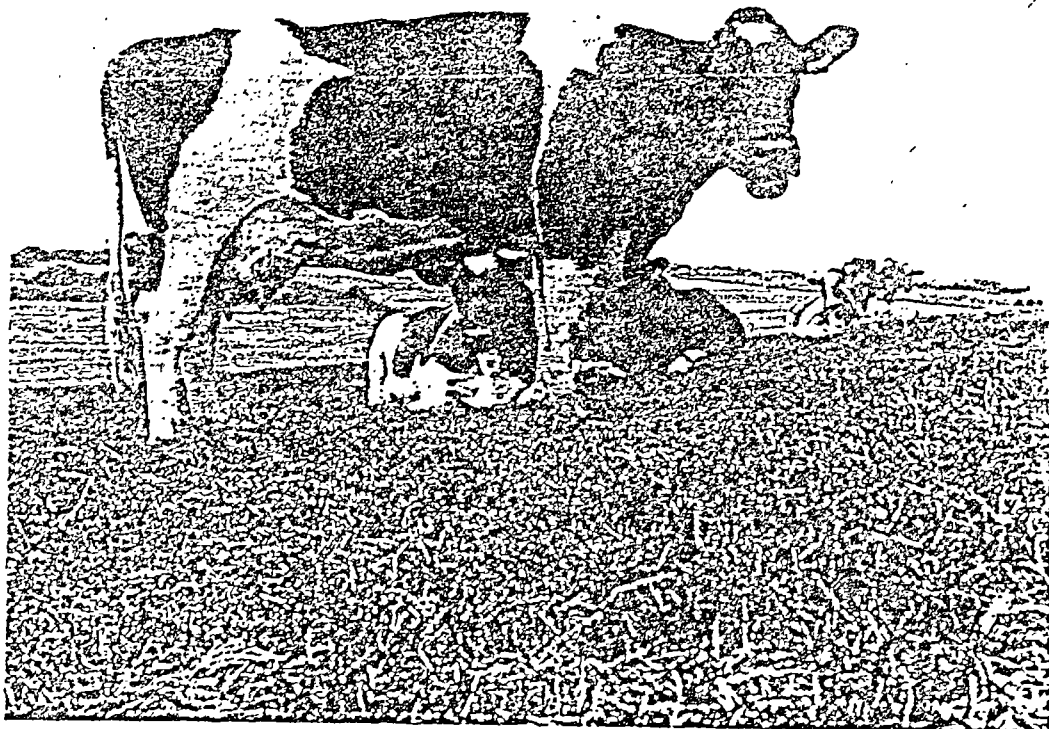
De l'influence des quotas sur la conduite du troupeau

La fédération des syndicats d'élevage organisait mercredi, une journée d'information à l'intention de ses adhérents. Le contrôle laitier s'apprête en effet, à restructurer ses services afin de mieux répondre aux besoins des producteurs et de les aider à mieux aborder les difficultés économiques du moment. Présidé par Jacques Quaezbeur, éleveur à Clairfontaine, cette journée a donné l'occasion à différents intervenants de faire le point sur la situation laitière de la région. A l'époque des quotas, la fédération d'élevage ne pouvait que susciter un débat sur ce sujet, étant entendu que le contrôle laitier est « l'un des meilleurs moyens », pour reprendre l'expression d'Henri Carton, président des producteurs de lait, pour améliorer la productivité des troupeaux et donc produire du lait à moindre coût. Ce qui est l'objectif de tout éleveur.

« Une formidable restructuration » dans le paysage thiérachien

Depuis leur apparition en 1983 (campagne 84-85), la production laitière dans l'Aisne a accusé une baisse sensible, tout comme le troupeau dont la diminution n'est pas sans inquiéter. A ce sujet, l'un des intervenants, Régis Andrieu, conseiller E.D.E., parle « d'une formidable restructuration » qui affecte le paysage de la Thiérache et donc du département. Qu'on en juge: d'ici à 1990, l'Aisne ne comptera plus que 1800 producteurs au lieu de 6700 en 1970, tandis qu'une vache sur quatre aura disparu. Il faudra compter - c'est à dire soustraire - 6000 vaches de réforme et 22.000 veaux par an! Le blocage de la production qui s'est souvent accompagné d'une « décapitalisation » accrue du cheptel aura donc des répercussions sensibles dans les années à venir.

A l'appui de cette thèse, l'un des orateurs, M. Delacroix, du centre de gestion et d'économie rurale, a soulevé quelques remous en présentant une



Les quotas laitiers ont entraîné une diminution de la production laitière, mais aussi une disparition sensible du cheptel. Le revenu des herbagers risque d'être sérieusement affecté par ce phénomène.

(Photo. La Voix de l'Aisne)

étude sur les pertes financières liées à la diminution de la production laitière et à la décapitalisation.

Une baisse importante du revenu agricole?

En prenant l'exemple d'une exploitation-type dans le canton de La Capelle, M. Delacroix fait observer qu'entre 86 et 87, le revenu agricole a diminué de 3%, ce qui est sensible mais moins important que prévu. Mais celui-ci accusera selon lui, une baisse notable les années suivantes pour atteindre 40% en 1991! Cette étude « théorique » rappelle-t-elle, permet à son auteur d'insister sur un point particulier: la baisse du

revenu agricole sera aussi fonction de la décapitalisation du cheptel. En clair, les quotas vont entraîner une baisse financière pour la viande, si l'éleveur ne modifie pas la structure de son exploitation. En introduisant progressivement par exemple, un élevage de veaux, l'exploitant pourra maintenir voire accroître son capital et valoriser sa surface fourragère.

Georges Catillon, directeur de la coopérative des jeunes bovins de l'Aisne, a brossé un tableau complet de l'évolution de la consommation de viande en France. Il a particulièrement insisté sur la nécessité qu'ont les éleveurs à s'adapter rapidement en produisant de la viande à partir des veaux mâles. La Thiérache ne doit plus selon lui, vendre à l'extérieur ses veaux mâles mais les engraisser.

Rappelant l'arrivée du marché unique en 1992, il a également attiré l'attention des éleveurs sur le comportement des Belges, Hollandais et Allemands qui achètent beaucoup de veaux dans la région. Cette situation n'est pas propre à la Thiérache, mais elle se produit également dans d'autres régions traditionnellement productrices de veaux de 8 jours.

D'autres moyens de com-

prendre la baisse du revenu agricole ont été abordés succinctement par Jean-Luc Martin de la Chambre d'agriculture. Reste que, pour les agriculteurs, la « diversification » en matière de production n'est pas chose aisée à opérer.

Des quotas pour longtemps!

Michel Canon a ensuite présentée l'opération menée dans les cantons d'Hirson et Aubenton qui, en matière de réorganisation de la production de viande bovine, connaît selon lui un succès. M. Canon est revenu enfin sur la nécessité pour la région, de s'équiper en moyens de transformation (abattoir notamment). Ce thème très important était repris en fin de journée par Dominique Guillemot, président de la chambre d'agriculture.

Cette journée d'information a donc permis d'entendre quelques points de vue intéressants sur la crise liée aux quotas laitiers. Mais sur ce sujet, il semble que l'on est loin d'avoir fait le tour des difficultés à craindre pour l'herbager de Thiérache. « Les quotas sont là, et encore là pour longtemps » Pour Henri Carton, ce n'est pas une prévision mais bel et bien un constat.

LA VOIX DU NORD .

25 Novembre 1987 .

Réunion sur les quotas

Une réunion de travail et de concertation a eu lieu, hier matin, à la Maison de l'Agriculture de Laon, afin d'établir un bilan à propos des pénalités, dues au système des quotas laitiers. A l'initiative de Ivan de la Maisonneuve, président de l'Union des Syndicats agricoles de l'Aisne, cette assemblée a réuni quelques responsables du département, comme Mme France Mathieu, représentant M. Charles Baur, président du Conseil régional et M. Paul Girod, sénateur ; MM. Charles Brazier, président du Conseil général ; Hayet, secrétaire général de la préfecture ; Deumié, sous-préfet de l'arrondissement de Vervins ; Balligand, député de l'Aisne ; Carton, président de la section lait au sein de l'U.S.A.A. ; Baron, directeur départemental de l'Agriculture et de la forêt, ainsi que les présidents de Syndicats agricoles de l'arrondissement de Vervins, et M. Breton, représentant les industriels laitiers (S.O.P.A.D.).

Cette réunion faisait suite à l'application des pénalités, dues au système des quotas laitiers (qui a mis en situation difficile, pour ne pas dire dramatique, bon nombre de producteurs) et à la manifestation qui a eu lieu vendredi dernier, à la sous-préfecture de Vervins. Son principal objectif a été de trouver des solutions prioritaires (plan de développement, plan de redressement, jeunes agriculteurs et nouveaux investisseurs) en essayant d'annuler les pénalités (dans la limite de 97 % des objectifs de production), et

d'autre part en trouvant le moyen de réduire l'écart des taux de pénalités, car d'un avis général « il est anormal que deux producteurs dans une situation de production identique soient taxés différemment, en raison des positions différentes des laiteries », de « supprimer la barrière des 200.000 litres pénalisants » et de respecter les textes existant, faisant part du choix d'une référence pour les producteurs, victimes de calamités en 83 (année de base fixant les quotas laitiers) correspondant à la meilleure des années 81, 82 ou 83.

Les différents remèdes

« Depuis trois semaines, selon M. Carton, grâce à la détermination du syndicalisme, la concertation, l'appui de l'administration et des laiteries, le problème des prioritaires produisant moins de 200.000 litres, des laiteries S.O.P.A.D. et Fromagers de Thiérache, est en partie réglé par un prêt de référence ».

Des multiples démarches qui ont conduit M. Deumié, sous-préfet de l'arrondissement de Vervins, à annoncer dernièrement que « l'Office national du lait (ONILAIT) laisserait espérer que les pénalités pour les prioritaires dans la limite de 97 % de leur objectif de production, diminueraient de façon considérable ».

Autre remède contre cette grave crise, qui touche de nombreux producteurs (dont 95 % des producteurs priori-

taires dans le département) : l'aide du Département et de la Région.

Selon M. Brazier : « Le Conseil général ne va pas avoir d'idée novatrice sur le fond du problème, mais dans son budget 1986, accordera un crédit de deux millions de francs en aide aux producteurs laitiers. Une partie de ces crédits ont déjà été distribués en avril dernier, mais il reste 895.000 F à affecter ultérieurement ». Ces derniers seront attribués selon un plan de distribution établi, en accord, avec la D.D.A. et l'interprofession laitière.

Côté Région, Mme France Mathieu, représentant M. Baur, a proposé que « sous réserve de la conformité avec les décrets (qui devraient être publiés la semaine prochaine, au Journal officiel), la Région complète la prime dans les limites de 40 centimes par litre, de 100.000 à 200.000 litres, ce qui, compte tenu de l'enveloppe, représente 2,5 à 3 millions ».

Ces mesures ne permettront évidemment pas de résoudre tous les problèmes que peuvent rencontrer les producteurs laitiers en difficulté, mais elles contribueront à les soutenir dans la mesure du possible. En effet, pour l'heure, seuls les prioritaires sont concernés. Pour les non prioritaires des deux laiteries et pour l'ensemble des livreurs aux laiteries voisines, aucune décision nouvelle ne devrait intervenir.

M.-C. de B.

Article de Bruno PATENATRE, 1986, les réactions des éleveurs face aux quotas, in la France agricole, n° 2132, 9 mai 1986, Paris.

Repose sur une enquête effectuée auprès de 179 exploitations laitières par le Groupe d'économie bovine.

Répartition géographique des exploitations :

- bocage des Pays de Loire : 27 élevages.
- Bretagne : 71 élevages.
- plaines labourables du Centre-Ouest : 5 élevages.
- plaines herbagères du Nord Ouest : 7 élevages.
- bocage normand : 27 élevages.
- plaines labourables du Nord Ouest : 36 élevages.
- plaines herbagères de l'Est : 9 élevages.
- Massif du Jura : 12 élevages.

Tendances :

a) méthode adoptée dans toutes les exploitations : distribution de lait aux veaux.

b) pas de remise en cause fondamentale de l'intensification mais les investissements sont mis en veilleuse.

c) légère diminution de l'effectif de vaches laitières.

d) augmentation de la surface en céréales, destinées avant tout à l'autoconsommation.

e) la production par vache n'a pas diminué.

f) la ration de base est mieux utilisée : suppression des concentrés de "confort". Par rapport à 1983 la ration de base couvre 2 litres de lait supplémentaires.

g) accroissement du nombre de vaches réformées : cela implique un rajeunissement du troupeau et une capacité de production supérieure (le niveau génétique des génisses supérieur en moyenne à celui de leurs mères).

Commentaire : il manque à ce tableau les réactions foncières.

QUOTAS

Entretiens :

"La laiterie a pris 1983 comme année de référence. Cette année-là on a livré 131 000 litres, depuis, tous les ans, on nous en retire un peu; on en est aujourd'hui à 124 000 litres, ça représente l'équivalent d'une suppression de 2 vaches par an. Le loyer du fermage, lui, reste identique et on ne peut pas rendre de terre sinon on perd encore des quotas. Avec le surplus de lait on fait un peu de beurre, on donne du bon lait aux veaux ça évite d'acheter les laits en poudre, et on essaie de boire un peu plus de lait à table".

Monsieur Rousseaux, herbager, Le Nouvion, 50 ans, juin 1988.

"Avant les quotas un hectare de terre c'était comme une patente, un chapeau; lors des reprises la terre avait toujours une valeur, ça dépendait si l'hectare était nu c'est-à-dire avec des bêtes ou sans bête, maintenant si on n'a pas de quotas la terre est sans valeur. Pour ne pas perdre de vaches donc pas de terres certains herbagers font du beurre. Ils créent un marché du beurre simplement pour ne pas perdre de vaches mais leur lait est valorisé à 1,40 F, ils perdent des saus".

Un technicien agricole, Avril 1989.

QUOTAS LAITIERS.

Exemple concret de l'effet des quotas : intervention de Monsieur CARTON, syndicaliste agricole, président de la section lait de l'U.S. A.A., 1-8 1986.

Henri CARTON : Les producteurs sont excédés

Pour éclairer le débat, il est utile d'expliquer quelques termes qui seront utilisés tout au long de la matinée.

Les textes officiels en matière de quotas laitiers datent du 25 mars 1984 avec effet au 2 avril 1984.

La France a choisi le système du «quota par laiterie» qui est la somme des références des producteurs, soit leur production de 1983 - 3 %. Le principe qui consiste à photographier une production à un moment donné se traduit par des inégalités très importantes.

En effet, la production laitière ne se règle pas comme un ordinateur ; elle est étroitement liée à des facteurs telles que les conditions climatiques, sanitaires, etc...

Au niveau français, il a été décidé que les éleveurs qui avaient été victimes de calamités importantes en 1983 puissent choisir comme année de référence 1981 ou 1982 - 3 % (cette décision n'a pas été respectée).

Certaines catégories de producteurs

ont également un régime particulier : les prioritaires.

Ces derniers se trouvaient en phase de développement au moment de la mise en place des quotas. Des objectifs de production ont été fixés.

Un exemple :

En 1983 M. X fait un plan de développement en accord avec la Direction Départementale de l'Agriculture. Après étude, le Crédit Agricole accorde des prêts à condition que M. X atteigne un objectif de production de 260 000 litres pour la campagne 1984/1985.

Le 2 avril 1984, la laiterie informe M. X que sa référence laitière pour 1984/1985 est de 1983 - 2 %, soit (80 000 litres de moins que son objectif) Que peut faire M. X ?

Etant prioritaire, il peut bénéficier de litrages supplémentaires provenant des quantités de lait libérées par les primes à la cessation. Mais, autre piège, chaque laiterie n'a pas eu les mêmes possibilités de redistribution.

Ouvrages disponibles au
Laboratoire d'économie et de sociologie rurale de l'INRA,
Passage Thenaille, 75014 PARIS .

Politique laitière, structures et quotas : une approche bibliographique

Les systèmes et les structures de production du lait avant les quotas

Al Hamchari (M.C.) ; Baillot (E.) ; Foulhouze (I.) ; Hairy (D.) ; Maa-
moun (M.) ; Mathal (P.) ; Perraud (D.), 1980-1983 — *La production laitière
dans l'Ouest. Enquête 1979-1980 (INRA-CCAOF)*, Paris, INRA ESR,
9 volumes.

Alphandéry (P.) ; Barcelo (R.) ; Bitoun (P.) ; Dupont (Y.) ; Rémy (J.) ;
Wolfer (B.), 1980 — *Les formes de l'intensification en élevage bovin. Le cas
du lait et des jeunes bovins*, Paris, INRA ESR, 409 p.

Baillot (E.), 1985 — "Les systèmes productifs laitiers en France et le
contingentement de la production : note bibliographique", *Revue de Droit
Rural* (138), novembre, pp. 481-486.

Butault (J.P.), 1983 — *Deux systèmes laitiers régionaux : le "modèle
breton" et le "modèle lorrain". Situation économique des élevages et sensibilité
aux changements de politique en matière du prix du lait (RICA 1979)*, Nancy,
INRA ESR, 33 p.

Butault (J.P.), 1986 — *Les performances comparées des systèmes de pro-
duction du lait : Bretagne-Lorraine ; RFA, France, Pays-Bas, Royaume-Uni,
Danemark*. Nancy, INRA ESR, 99 p.

Butault (J.P.) ; Hairy (D.) ; Perraud (D.) ; Foulhouze (I.), 1984 —
*Intensification et systèmes de production du lait en France. Une première
exploitation des données du RICA (1979)*, Grenoble, Nancy, Paris, INRA
ESR, 168 p.

Butault (J.P.) ; Hairy (D.) ; Perraud (D.) ; Foulhouze (I.), 1985 — *Les
systèmes de production du lait en France et leur dynamique à la veille de
l'instauration des quotas*, Note de synthèse, étude financée par l'ONILAIT,
Grenoble, Nancy, Paris, INRA ESR, 27 p.

Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière — *L'écono-
mie laitière en chiffres*, Publication annuelle, Paris, CNIEL, 167 p.

Jarrige (R.) ; Tirel (J.C.), eds, 1981 — *La production laitière française.
Evolution récente et perspectives*, Versailles, INRA Publications, 438 p.

Politique laitière

Albecker (C.) ; Lefebvre (C.) ; Rini (G.), 1984 — "Maîtriser l'offre de lait. Le cas français à travers les simulations du modèle MAGALI", *Economie Rurale* (163), septembre-octobre, pp. 51-56.

Barbero (G.) ; Bergmann (D.) ; Bublot (G.) ; Koester (U.) ; Larsen (A.) ; Mahé (L.P.) ; Marsh (J.) ; Ritson (C.) ; Sarris (A.) ; Tangermann (S.) ; Tarditi (S.), 1984 — The Siena memorandum on the reform of the Common Agricultural Policy, *European Review of Agricultural Economics* (11-2), pp. 255-259 (également paru, en français dans Bergmann (D.), *Notes Rapides sur la Politique Agricole* (10), mars 1984, Paris, INRA ESR, 7 p.).

Barichello (R.R.), 1981 — *The economics of Canadian dairy industry regulation*. Technical Report E/1 2, Ottawa, Economic Council of Canada, 104 p.

Boussard (J.M.), 1988 — *A French perspective on supply control and management*, Meeting of the Agricultural Economics Society, Manchester, April 8th, 1988, Paris, INRA ESR, 18 p. + annexes.

Butault (J.P.) ; Hairy (D.) ; Perraud (D.), 1984 — "Crise laitière et quotas. Remarques sur la régulation communautaire du marché du lait", *Economie Rurale* (163), septembre-octobre, pp. 63-71.

Commission des Communautés Européennes, 1983 — "Adaptation de la politique agricole commune", *Bulletin des Communautés Européennes* (4-83), Supplément.

Commission des Communautés Européennes, 1985 — "Perspectives de la politique agricole commune : le livre vert de la commission", *Notes Rapides de l'Europe Verte* (33), juillet, 62 p. + annexes.

Forbes (J.D.) ; Hughes (R.D.) ; Warley (T.K.), 1982 — *L'intervention de l'Etat dans le secteur agricole au Canada*, Ottawa, Conseil Economique du Canada ; Institut de Recherches Politiques, 165 p.

Friedberg (A.S.), 1983 — *Europe's dairy dilemma : growing surpluses or "supply management"*, 26th Annual general meeting of the International Federation of Margarine Associations, Stockholm, Bruxelles, IFMA, 25 p.

Fédération Nationale des Producteurs de Lait ; Fédération Nationale des Syndicats d'Exploitants Agricoles. — *Qui est responsable des excédents laitiers ?*, Paris, FNPL-FNSEA, 16 p.

Gouin (D.M.) ; Hairy (D.) ; Perraud (D.), 1986 — *Québec, France, Etats-Unis : crise laitière et transformation des modes de régulation sectoriels*, Grenoble, Paris, INRA ESR, 54 p.

Grynspan (A.), 1979 — "Les producteurs de lait français plaident non coupables", *Le Producteur Agricole Français* (201), décembre.

Loseby (M.), 1984 — "L'ajustement de l'offre et de la demande sur les marchés des produits agricoles de la CEE. Le cas du secteur laitier", *Economie Rurale* (163), septembre-octobre, pp. 77-84.

Mahé (L.P.) ; Roudet (M.), 1980 — "La politique agricole française et l'Europe verte : impasse ou révision ?", *Economie Rurale* (135), janvier-février, pp. 12-23.

McCormick (V.), 1980 — "La politique laitière canadienne — les années 70", *L'Economie Agricole au Canada* (15-6), pp. 1-10.

Organisation de Coopération et de Développement Economique, 1983 — *Politiques d'ajustement positives dans le secteur laitier*, Paris, OCDE,

Office National Interprofessionnel du Lait et des Produits Laitiers. 1986 — *Rapport annuel 1986 : l'année laitière et l'activité de l'Office*, Paris ONILAIT, 143 p.

Prost (M.), 1986 — "Modalités de gestion des quotas laitiers en France" *Economie Rurale* (172), mars-avril, pp. 22-28.

Prégent (G.), 1979 — "Le cadre juridique et administratif des plan conjoints de mise en marché des produits agricoles au Québec", *Economie Rurale* (130), mars-avril, pp. 8-14.

Redehan (E.M.), 1986 — "Quotas laitiers : l'expérience britannique" *Agriscopes* (8), pp. 99-100.

Van Bruchem (C.), 1986 — "Les quotas laitiers aux Pays-Bas : mise en place, application et conséquences", *Agriscopes* (8), pp. 84-98.

Burton (M.), 1985 — "The implementation of the E.C. milk quota", *European Review of Agricultural Economics* (12-4), pp. 461-471.

Caisse Nationale du Crédit Agricole, 1987 — *Le point secteur lait*, Paris, CNCA, juillet, 41 p.

Commission des Communautés Européennes, 1984 — "Lait : le système des quotas", *L'Europe Verte* (203), juillet, 21 p.

Doré (M.M.), 1987 — *Le rôle de l'ONILAIT dans la mise en œuvre des quotas laitiers*, Rennes, Faculté des Sciences Juridiques, Centre de Documentation et de Recherches Européennes, 346 p., 2 tomes.

Fédération Canadienne de l'Agriculture, 1979 — *Quotas*, Ottawa, FCA, 115 p ; 69 p. (2 volumes).

Fédération Nationale des Producteurs de Lait, 1985 — *Le choc des quotas*. XXXIXe Assemblée générale, Paris, FNPL, 133 p.

Hauser (H.), 1983 — "L'introduction du contingentement laitier à l'entreprise individuelle en Suisse — résumé", in *Die Einführung der einzelbetrieblichen Milchkontingentierung in der Schweiz*, Berne, Haupt, pp. 339-361.

Institut d'Etudes Supérieures d'Industrie et d'Economie Laitière, 1983 — *Economie laitière de la Suisse*, Paris, IESIEL, 443 p.

Mc Cabe (B.), 1986 — "Economics of quota allocation within supply management : analysis of the present procedures for quota allocation", *Canadian Journal of Agricultural Economics* (33), juin, Annual Meeting Proceedings, pp. 196-204.

Moor (P.), 1986 — "La politique laitière en Suisse", *Agriscopes* (8), pp. 101-107.

Morisset (M.), 1986 — "La politique laitière canadienne", *Agriscopes* (8), pp. 108-114.

Nicolas (P.) ; Peyon (J.P.), 1985 — "Québec : le rôle du syndicalisme et de la coopération dans la mise en marché avec contingentement de la production", in :

— "Un modèle corporatif", *Agriculture et Coopération* (81), août, pp. 12-20.

— "La coopération agricole face au modèle corporatif", *Agriculture et Coopération* (82), septembre, pp. 31-37.

— "Spécificités coopératives et vulnérabilité du système actuel de mise en marché", *Agriculture et Coopération* (83), octobre, pp. 45-52.

Office National Interprofessionnel du Lait et des Produits Laitiers. 1985. — *Rapport d'activité 1985*, Paris, ONILAIT.

La question des transferts de quotas

Debenest (J.), 1986 — "Analyse économique théorique des quotas laitiers", *Revue de Droit Rural* (138), novembre, pp. 475-480.

Faminow (W.D.) ; Benson (B.L.), 1984 — "Rent seeking and supply management in Canadian Agriculture", *Canadian Journal of Agricultural Economics* (32-3), novembre, pp. 548-558.

Furtan (W.H.) ; Clark (J.S.), 1981 — "Decision making criteria for purchasing milk quota at the individual farm level : a comment", *Canadian Journal of Agricultural Economics* (29-3), pp. 364-365.

Gouin (D.M.), 1987 — *Marché des quotas et changements structurels dans le secteur laitier : analyse du cas du Québec et perspectives en France*, Thèse de doctorat, Grenoble, Université des Sciences Sociales, 349 p.

Harvey (D.R.) ; Hubbard (L.J.), 1984 — *Quotas négociables, politique de compensation et réforme de la PAC*. Communication au 4e Congrès européen des Économistes Agricoles ; Kiel ; University of Newcastle. upon-Tyne, 18 p.

Hoepner (P.H.), 1984 — "Optimum levels of milk production under marketing quotas", *Journal of Farm Economics*, pp. 567-579.

Interprovincial Committee on Supply Management and Quota Value, 1978 — *The Final Report*, Ottawa, 102 p.

Lane (S.H.) ; MacGregor (M.A.), 1979 — *Quotas and quota values*, Ontario, University of Guelph, School of Agricultural Economics and Extension Education, 121 p.

Levallois (R.) ; Messier (D.) ; Proulx (Y.), 1983 — *Réflexions sur le prix des quotas et sur ses conséquences économiques au niveau de l'entreprise laitière*, Québec, Université Laval, Département d'économie rurale, 20 p.

Morisset (M.) ; Réveret (J.P.), 1986 — Les quotas individuels dans l'agriculture et la pêche : une analyse critique, in *"Agricultures et politiques agricoles : transformations économiques et sociales au Québec et en France"*, (à paraître).

Moschini (G.), 1984 — "Quota values and price uncertainty", *Canadian Journal of Agricultural Economics* (32-1), mars, pp. 231-234.

Proulx (Y.), 1980 — *La vente des quotas de lait industriel au Québec et son incidence socio-économique*, Québec, Université Laval, Département d'Économie Rurale, 26 p.

Rasmussen (S.) ; Nielsen (A.H.), 1985 — "The impact of quotas on the optimal adjustment of milk production at the farm level", *European Review of Agricultural Economics* (12-4), pp. 351-364.

Robinson (K.L.) ; MacDonald (M.H.), 1962 — "Prices of negotiable marketing certificates for milk", *Journal of Farm Economics*, pp. 781-795.

Saint-Louis (R.) ; Proulx (Y.), 1987/12 — *Systèmes d'allocation et prix des quotas dans les offices de commercialisation avec pouvoirs de régie de l'offre de produits agricoles au Canada : situation présente et perspectives*, Université Laval, GREPA, Département d'Économie Rurale, 30 p.

Selected Standing Committee on Agriculture, 1979 — *Supply management and quota values in primary agriculture*, British Columbia Legislature, 119 p.

Stonehouse (D.P.) ; MacGregor (M.A.), 1981 — "Decision making criteria for purchasing milk quota at the individual farm level", *Canadian Journal of Agricultural Economics* (29), juillet, pp. 203-216.

Wood (A.W.), 1980 — *Milk quota transfer policies in Manitoba*, University of Manitoba, Department of Agricultural Economics, 89 p.

Les aspects juridiques de la question du transfert des quotas

Auteurs variés, 1985 — "Aspects juridiques des quotas de production en agriculture", *Revue de Droit Rural*, numéro spécial (138), novembre.

Charles-Le Bihan (D.), 1985 — "Le système français des quotas laitiers au regard des droits communautaires", *Revue de Droit Rural* (138), novembre, pp. 515-517.

Crisenoy (C.) de, 1986 — *Les quotas laitiers en France. Une approche juridique*, Paris, INRA ESR, 90 p.

Gadbin (D.), 1985 — "L'organisation européenne des quotas laitiers : problèmes d'interprétation", *Revue de Droit Rural* (138), novembre, pp. 509-514.

Lorvellec (L.), 1984 — "Les techniques de maîtrise concertée des productions agricoles. Aspects de droit privé", *Revue de Droit Rural* (127), octobre, pp. 524-534.

Lorvellec (L.), 1985 — "Quotas laitiers et exploitation agricole", *Revue de Droit Rural* (138), novembre, pp. 524-534.

Lorvellec (L.), 1986 — "Les incidences des quotas laitiers sur la vie des exploitations agricoles : aspects juridiques", *Agriscopes* (8), pp. 54-58.

Lorvellec (L.) ; Colson (F.) ; Fillaud (I.) ; Philippot (J.B.), 1988 — *Les quotas laitiers en Loire-Atlantique. Application du droit, information sur le droit*, Nantes, Faculté de Droit, 189 p. + annexes.

Talgorn (C.), 1984 — "Activité laitière : un nouveau dispositif pour la maîtrise et la restructuration de la production", *Revue de Droit Rural* (128), pp. 481-491.

Les conséquences sociales du contingentement de l'offre

Forbes (J.D.), 1974 — *Les offices de mise en marché et les intérêts consommateur*, Ottawa, Conseil Canadien de la Consommation, 77 p.

Grubel (H.G.) ; Schwindt (R.W.), 1977 — *The real cost of the B.C. milk board*, British Columbia, Fraser Institute, 69 p.

Harvey (D.R.) ; Hubbard (L.J.), 1984 — "A comparative static analysis of the welfare impacts of supply-restricting marketing boards: a comment", *Canadian Journal of Agricultural Economics* (32-3), novembre, pp. 570-574.

Johnson (T.G.) ; Spriggs (J.) ; Van Kooten (G.C.), 1982 — "Social costs of supply-restricting marketing boards: a comment", *Canadian Journal of Agricultural Economics* (30-3), novembre, pp. 369-372.

Kaiser (M.) ed., 1987 — *Cornell Conference on Mandatory Supply Management Programmes for the Dairy Industry Proceedings*, New-York, Cornell University.

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (Canada), 1979 — *An analysis of the costs and benefits to Ontario of participation in the national supply management program for industrial milk*, Rapport de recherche économique, Toronto, 205 p.

Proulx (Y.) ; Saint-Louis (R.), 1979 — "Plans conjoints et gestion de l'offre, un essai d'évaluation de leurs impacts", *Economie Rurale* (130), mars-avril, pp. 27-45.

Thomson (K.J.) ; Hubbard (L.J.), 1985 — "Budgetary and financial effects on the E.C. milk quota system", *European Review of Agricultural Economics* (12-4), pp. 381-388.

Van Kooten (G.C.) ; Spriggs (J.), 1984 — "A comparative static analysis of the welfare impacts of supply restricting marketing boards", *Canadian Journal of Agricultural Economics* (32-1), mars, pp. 221-230.

Van Kooten (G.C.) ; Spriggs (J.), 1984 — "A comparative static analysis of the welfare impacts of supply-restricting marketing boards : reply", *Canadian Journal of Agricultural Economics* (32-3), novembre, pp. 576-578.

Veeman (M.M.), 1982 — "Social cost of supply-restricting marketing boards", *Canadian Journal of Agricultural Economics* (30-1), mars, pp. 21-36.

Veeman (M.M.), 1982 — "Social costs of supply-restricting marketing boards : reply", *Canadian Journal of Agricultural Economics* (30-3), novembre, pp. 373-376.

Veeman (M.M.) ; Veeman (T.S.), 1974 — *The impact of federal dairy policies and provincial milk boards on Canadian consumers*, Edmonton, University of Alberta, 79 p.

Waker (H.V.), 1968 — "Marketing boards and quota policies for Canadian farm products : an appraisal of performance", *Canadian Journal of Canadian Economics* (16-2), pp. 1-12.

Les conséquences du contingentement sur le secteur laitier

Alston (J.M.), 1981 — "A note on the effect of non-transferable quotas on supply functions", *Review of Marketing and Agricultural Economics* (49-3), pp. 189-197.

Amon (G.) ; Baud (G.) ; Fiey (J.) ; Laly (J.P.) ; Delattre (J.C.) ; Liénard (G.) ; Pizaine (M.C.), 1987 — Etude économique d'exploitations laitières modernisées et intensives en Pas-de-Calais, campagne 1985-1986, *Etudes du CEMAGREF* (111), Riom, CEMAGREF, octobre, 63 p.

Associations Départementales pour l'Aménagement des Structures des Exploitations Agricoles ; Centre National pour l'Aménagement des Structures des Exploitations Agricoles, 1986 — *Les effets de la politique laitière : incidence des aides à la cessation d'activité laitière en 1984*, Issy-les-Moulineaux, CNASEA, août, 116 p. + annexes.

Association Départementale pour l'Aménagement des Structures des Exploitations Agricoles ; Chambre d'Agriculture de Loire-Atlantique, 1985 — *Les aides à la cessation d'activité laitière et la mise en œuvre des quotas laitiers en Loire-Atlantique*, Nantes, Chambre d'Agriculture de Loire-Atlantique, ADASEA, juillet, 29 p.

Aubinais (M.), 1986 — "Quelle organisation et quelles conditions de travail demain dans les exploitations laitières de l'Ouest ?", *Agriscopes* (8), pp. 49-53.

Bonnafous (P.), 1987 — *L'incidence des quotas sur l'évolution des systèmes intensifs de production laitière* (mémoire de fin d'études), Série Etudes et Recherches (7), Grignon, INRA-ESR, 140 p.

Brauch (R.) ; Maier (P.), 1986 — "Possibilités d'adaptation au contingentement au niveau de l'exploitation", *Agrarwirtschaft*, (35-3), mars, pp. 65-72.

Broussolle (C.) ; Daucé (P.) ; Mouchet (C.), 1984 — *Quels avenir pour l'agriculture de l'Ouest dans le contexte des quotas ?* Rennes, INRA-ENSA, 34 p.

Burrell (A.M.), 1985 — "Price uncertainty under E.C. milk quotas", *European Review of Agricultural Economics* (12-4), pp. 335-350.

Butault (J.P.) ; Coujard (J.L.) ; Rousselle (J.P.) ; Schmitt (B.), 1986 — *Les quotas laitiers en Lorraine. Zone de collecte de Lorraine-Lait et de l'ULPL. Un bilan de la première campagne*, Nancy, INRA ESR, 106 p.

Centre National du Machinisme Agricole, du Génie Rural, des Eaux et Forêts, 1984 — *La production laitière en Bretagne : perspective d'un échantillon d'exploitations face aux mesures de restriction de la production*, *Cahiers du CEMAGREF* (56), décembre, 6 p.

Colson (F.) ; Guilbaud (J.), 1988 — *Les quotas laitiers et les exploitations laitières en période d'installation et de modernisation : 1983-1987*, (Communication à la journée du GRESSAR sur "La production laitière. Recherches régionales", Nantes, Ecole Nationale Vétérinaire, 22 mars 1988), Nantes, INRA-ESR, DRAF des Pays de Loire, 32 p.

Commission des Communautés Européennes, 1987 — *Colloque : Consequences of milk quotas and alternative animal enterprises*, Dublin, 9-10 octobre 1986, 372 p.

Confédération Nationale de l'Elevage ; Institut Technique de l'Elevage Bovin, 1987 — *Trois ans après les quotas laitiers : adaptation difficile pour les producteurs en croissance*, *Dossier du mois* (148), juillet, 15 p.

Darré (I.) ; Lordez (L.), 1985 — *Etude des répercussions des quotas laitiers sur les systèmes de production en Lorraine*. Mémoire de stagiaire de l'ENSAIA, Nancy, INRA-ESR, novembre, 112p.

Dawson (P.J.) ; Hubbard (L.J.), 1987 — "Management and size economies in the England and Wales Dairy Sector", *Journal of Agricultural Economics* (38-1), janvier, pp. 27-37.

Debailleul (G.) ; Gouin (D.M.) ; Morisset (M.), 1985 — "Conséquences du contingentement sur l'orientation du secteur laitier en France", *Cahiers Economiques de Bretagne* (1), avril, pp. 1-24.

Desbrosses (B.) ; Foulhouze (I.) ; Hairy (D.) ; Perraud (D.), 1987 — *Les quotas laitiers dans l'Ouest (zones de collecte de la CANA et de la coopérative de Ploudaniel). Un bilan de la première campagne*, Grenoble, Paris, INRA ESR, 203 p.

Dobremez (L.) ; Baud (G.) ; Barret (M.) ; Roussel (M.) ; Liénard (G.) ; Lherm (M.) ; Pizaine (M.C.), 1987 — *Etude économique de la production laitière en moyenne montagne dans les exploitations de Haute-Loire, campagne 1985-86*, Riom, CEMAGREF, Le Puy, CER Haute-Loire, Theix, INRA ESR, Etude n° 112, 90 p. + annexes.

Fédération Nationale des Coopératives Laitières, 1985 — *Préparons l'avenir de nos élevages*, Paris, FNCL, 20 p. + annexes.

Groussard (R.) ; Garrouste (B.), 1985 — *Analyse des demandes d'aide à l'abandon de la production laitière en France*, Paris, Académie d'Agriculture (séance du 9/01/1985), 47 p. + tableaux.

Guesdon (J.C.), 1985 — *Parlons vaches... Lait et viande en France. Aspects économiques et régionaux*, Paris, L'Harmattan, 147 p.

Guglielmi (M.), 1986 — *Les quotas laitiers. Bilan de la première campagne "sous quota" à l'Union Régionale de Coopératives de Vente de Lait*, note de travail, Lyon, CEREF, ISARA, 18 p.

Hardi (R.), 1986 — "Quotas et industrie laitière", *Agriscopie* (8), pp. 75-79.

Institut Technique de l'Elevage Bovin, 1984 — *Eléments de réponse à des questions d'éleveurs pour des techniques de production laitière en vue de maîtriser des livraisons de lait en préservant l'avenir et sans trop amputer le revenu ni trop augmenter le travail et les risques*, Paris, ITEB, 49 p.

Juranville (L.), 1985 — *Une région laitière en Touraine : situation et perspectives d'élevage à la suite des quotas laitiers*, Gradignan, ENITAB, 108 p.

Lane (S.H.), 1979 — "Policy issues related to the effects of quotas on resource adjustment in the farm sector", *Canadian Journal of Agricultural Economics*, Proceedings of the annual meeting.

Liénard (G.) ; Petit (M.), 1987 — *Suckler cows as alternative to dairy cows. How to increase their value*, Seminar "Consequences of milk quotas and alternative animal enterprise", Dublin, octobre 1986, Luxembourg, CCE, pp. 165-205.

Ministère de l'Agriculture des Pêcheries et de l'Alimentation (Québec), 1985 — *Les conséquences des mesures de maîtrise de la production sur l'économie laitière. L'exemple du Québec et de la France*, Coopération franco-québécoise, Paris, 25-26 juin, 83 p. + annexes.

Oger (Y.), 1986 — *Les quotas laitiers : stratégie des organisations agricoles de Loire-Atlantique*, 13e congrès européen de sociologie rurale, Braga 21 p.

Perraud (D.) ; Hairy (D.), 1984 — *Quotas et systèmes de production de lait en France*, Grenoble, INRA ESR, 42 p.

Philippot (J.B.), 1985 — *Quotas laitiers et producteurs de lait en croissance. Analyse du processus d'installation sous contrainte des quotas*, Nantes 150 p.

Philippot (J.B.), 1988 — *Les entreprises laitières de l'Ouest de la France et les quotas : stratégies d'approvisionnement et de commercialisation* (Communication à la journée du GRESSAR sur "La production laitière Recherches régionales"), Nantes, Ecole Nationale Vétérinaire, 22 mars 1988 15 p.

Reviron (S.), 1986 — "Les entreprises d'aliments composés face au choc des quotas laitiers : la poursuite de l'innovation", *Agriscopes* (8), pp. 70-74.

Schmitz (A.), 1983 — "Supply management in Canadian agriculture : a assessment of the economic effects", *Canadian Journal of Agricultural Economics* (31-2), juillet, pp. 135-152.

Section d'Etudes Supérieures des Industries du Lait ; Institut d'Etudes Supérieures d'Industrie et d'Economie Laitière, 1985 — *Quotas — structure — qualité... Tournant historique pour la filière lait ?*, Journées d'Etudes, Paris 6-7 novembre, SESIL, IESIEL, 247 p.

LE MAROILLES .

Article de Raymond DION et Raymond VERHAEGHE, "Le maroilles, le plus fin des fromages forts", in Histoire et Géographie des fromages, Actes du colloque de géographie historique, 1987, Caen .

*inséré et recherché
en 1987*

LE MAROILLES

« LE PLUS FIN DES FROMAGES FORTS »

Université de Caen
1987
347 p.

Raymond DION et Raymond VERHAEGHE
Université de Lille I

Le Maroilles ou « Marolles », dénommé aussi « la merveille de Maroilles », est un fromage à pâte molle et fermentée, à croûte lavée d'une belle couleur rouge orangé, bénéficiant du label d'« appellation d'origine contrôlée » (1).

Héritier d'un long passé qui le rattache à l'histoire ecclésiastique et politique d'une abbaye médiévale dont l'influence s'étendait bien au-delà des frontières régionales et nationales, le Maroilles reste confiné à une petite région du nord de la France, la Thiérache (comprenant l'Avesnois dans le département du Nord et la Thiérache de l'Aisne) que les conditions physiques de son milieu prédisposaient à l'herbe et à l'élevage bovin. Sa production très modeste, éclatée entre des producteurs fort dissemblables, accuse une baisse relative depuis 1970 au moins, face à la réussite de fromages français mieux acceptés par le public.

Le fait d'avoir « du caractère » lui vaut, à tort, une mauvaise réputation : on le dit fort, puant, poisseux. En raison de cela, sans doute, son aire de diffusion est restée limitée dans le temps et dans l'espace.

Pourtant, amateurs et connaisseurs, trop peu nombreux, apprécient sa belle couleur, son moelleux, son arôme. Il est bon d'ajouter que le Maroilles sait se montrer le compagnon fidèle et agréable du bon cuisinier.

Une campagne publicitaire musclée, menée par les instances administratives et politiques régionales associées aux différents producteurs, vise à mieux faire connaître, apprécier et vendre un produit du terroir. Les résultats de cette campagne, inégaux dans l'espace, encourageants cependant, ne peuvent que s'amplifier avec le temps. Un regain de faveur à l'égard du Maroilles permettrait non seulement de sauver l'un des fleurons du patrimoine culturel local mais aussi de vivifier une région durement touchée par les crises et de redonner confiance à de nombreux producteurs fermiers plus ou moins traumatisés par la politique actuelle des quotas et la diminution de leurs revenus.

I. UN PRODUIT FERMIER NÉ AU MOYEN AGE

Le passé du Maroilles, aujourd'hui l'un des atouts du patrimoine de l'Avesnois-Thiérache, est indissociable de l'histoire de l'abbaye de Maroilles qui lui a donné son nom (2). Celle-ci fut fondée en 652 et saint Humbert en fut le premier abbé ; la prospérité fut rapide dans un premier temps. Après les invasions normandes, l'abbaye connut un nouveau départ quand Enguerrand devint évêque de Cambrai et qu'il combla le monastère de ses bienfaits. Enguerrand mourut en 960 et on admet que c'est de ce temps que date la fabrication des premiers Maroilles, réussie par un humble frère, après diverses expériences dans la laiterie de l'abbaye (3) ; on parlait alors de « craquegnon ». Le privilège de la fabrication du fromage fut étendue au XI^e siècle à toute la « Terre de Saint-Humbert » (les quatre villages de Maroilles, Morbaix, Noyelles, Taisnières formant alleu et le village de Le Favril) dont les habitants louaient contre fermage des terres aux moines qui y percevaient aussi la dîme, en particulier la dîme des fromages. La première allusion à cette dernière obligation date de 1174 : la charte de « la Ville dou Faveril », exempte les habitants de Le Favril de la dîme des fromages (4). De 1245 date « L'Escrit des Paturaiges » fixant les obligations réciproques des moines et des habitants sur « la Terre de Saint-Humbert » : on y remarque, entre autres, que les religieux ne pouvaient empêcher les habitants de mettre leurs bêtes dans les bois non coupés, sauf en temps de glandée, et d'utiliser à leur guise les pâturages communs. La redevance correspondant à cette jouissance fut énoncée par les paysans en 1354, au cours

d'un procès les opposant à l'abbaye : là où l'abbé ne voyait que dime, les vilains parlaient de redevance immémoriale et suffisante pour des communaux.

« Tout li manant et habitant ens dites villes qui avoient vache donnant laye devoient et estoient tenus annuellement de tout ce lait que toutes lesdites biestes donnoient en cestienne nuit Saint-Jean-Baptiste [24 juin], farie fromages et ychiaux porter ou envoyer lendemain à l'église de cescune ville Saint-Humbert, u as lieux accoutumés et délivrer as comis u deputés en che cas dudit labbet, — et en otel manière à cestienne nuit el jour Saint-Rémy » [1^{er} octobre] (5).

Il semble, d'après ce texte, qu'il fallait à cette époque comme de nos jours, trois mois pour obtenir un bon Maroilles ; en tout cas, la redevance devint rapidement celle annuelle du « Fromage à la vache ».

L'influence « politique » des abbés du monastère était telle que le Maroilles fut introduit dans les cours seigneuriales ; notre fromage devint même un mets royal. Le fait que l'aire de production fût située sur l'une des « marches séparantes » du royaume de France, dans un secteur d'affrontement armé quasi permanent où les troupes royales, voire ennemies, cantonnaient souvent, multipliaient les occasions de faire connaître le Maroilles aux têtes couronnées ; Philippe-Auguste, Charles VI en consommaient ; on prétend que Saint-Louis l'appréciait aussi beaucoup. Jean Gosselet, abbé de 1483 à 1523, fit précéder sa visite à Charles-Quint par des envois de fromages dont les effluves avaient paraît-il, la vertu de faire fléchir favorablement le monarque aux requêtes. François I^{er} était aussi friand de ce fromage ; quant à Philippe II, il faisait prendre des dispositions pour que l'on pût lui en expédier jusqu'à l'Escorial. Parmi les grands amateurs de Maroilles, on cite encore Henri IV, Turenne, maréchal de France, et Fénelon, le « cygne de Cambrai ». Quand Louis XIV visita la localité de Maroilles en compagnie de son fils, on confectionna en l'honneur du Dauphin le fromage du même nom dont la forme évoque, outre la forme du cétacé bien connu, l'emblème héraldique du fils aîné du roi (6), le goût caractéristique de ce fromage est dû à la présence de l'estragon, appelé alors « herbe d'Aragon », sans doute en souvenir des anciens occupants espagnols. Pour sa part, le Grand Roi semblait préférer les fromages plus doux, ceux de Bergues et de Brie notamment ; il n'en recevait pas moins un lot de fromages de Maroilles chaque année.

A la veille de la Révolution, les rapports entre les habitants et les moines s'envenimèrent et donnèrent lieu à un affrontement juridique ardu dans le « procès du Fromage à la vache ». Au lieu de livrer leur lait de la Saint-Jean, les habitants des quatre villages de Saint-Humbert, Maroilles, Marlaix, Taisnières et Noyelles qui bénéficiaient du pâturage dans les bois de l'abbaye devaient acquitter une redevance d'un fromage par an et par vache. Contrairement aux engagements pris, les « religieux affermèrent les pâturages à différents particuliers ». Le litige ne devait être définitivement réglé qu'avec l'abolition des droits féodaux : communément, tous les cahiers de doléances réclamaient la suppression des dîmes (7).

La Révolution qui sonna le glas de l'Ancien Régime ne fut pas favorable au Maroilles : l'abbaye fut ruinée et, avec elle, disparurent toutes les relations menant aux tables prestigieuses. Heureusement Curnonsky, élu en 1927 « prince des gastronomes » célébra le fromage de Thiérache avec passion : « Véhément Maroilles, roi des fromages forts, sa tonitruante saveur résonnerait comme le son du saxophone dans la symphonie des fromages ». Mais le « saxophone » ne vibra sous la République qu'au rythme d'une marche lente...

On a voulu espérer que le Maroilles, remis à l'honneur sur une table des Grands de ce monde — avec l'arrivée d'un « enfant de l'Avesnois » à l'Hôtel Matignon, en mai 1981 — entamerait dorénavant une marche plus triomphale. A tout le moins, cette promotion a-t-elle permis de faire connaître le nom du fromage de Maroilles à un plus vaste public et joué, sans doute, un rôle stimulateur auprès de la population.

Ce passé prestigieux a favorisé l'entrée du Maroilles dans le concert des 27 fromages d'appellation contrôlée (8). Son aire d'extension s'étend sur l'Avesnois et la Thiérache de l'Aisne, sans pour autant recouvrir l'ensemble de la grande Thiérache (9).

Aux XVI^e et XVII^e siècles, des achats de fromages à l'abbaye de Maroilles par l'abbaye de Liessies (10) laissent supposer que l'aire de production, beaucoup plus réduite en superficie qu'aujourd'hui, gravitait autour de Maroilles.

En 1804, « la fabrique de fromages de Maroilles pivote sur Maroilles, son chef-lieu, s'étendant à plus de 30 communes circonvoisines » (11).

L'aire actuelle s'est donc accrue par rapport aux siècles précédents. C'est le résultat de la transformation de l'économie agricole qui s'est orientée vers une économie herbagère dans le cadre d'un paysage bocager généralisé (12). Le passé, à lui seul, n'aurait pu assurer cette

promotion, sans le renom de qualité qui s'attache au fromage thiérachien et qui découle aussi de l'heureuse mise en valeur d'un milieu physique particulier.

II. LES TROIS PILIERS D'UNE RENOMMÉE : LA QUALITÉ DE L'HERBE, LA VALEUR D'UNE RACE BOVINE, LE SAVOIR-FAIRE DU FROMAGER

A. Par la fraîcheur humide de son climat, l'imperméabilité de ses sols, la Thiérache est favorable à l'herbe (13). Après une lente évolution (14), l'élevage herbager est devenu exclusif (15). « La quasi-totalité des terres est en herbe permanente (95 % dans la Thiérache nord, 78 % dans la Thiérache sud...) » (16). Les pâturages d'autrefois devaient leur richesse à la grande diversité des espèces qui les peuplaient. Un relevé floristique opéré à Maroilles vers 1898 dans les pâtures vers le Moulin des prés par « les Parts l'Abbé » signale la présence des plantes suivantes (17) : vulpin des prés, fétuque rouge, paturin des prés (30 %), avoine jaunâtre, fétuque des prés, flouve odorante (15 %), ray-grass, crénelle des prés (10 %), houlque laineuse, brôme mou (5 %), trèfle des prés, trèfle blanc, vesce des prés (20 %), renoncule acre et rampante, pissenlit, marguerite, plantain, spirée, berce et gesse (20 %). Dans les « Parts d'en haut », parmi trois autres pâtures, on signale : vulpin des prés, crénelle, fétuque des prés, paturin des prés (40 %), flouve odorante, fétuque rouge, avoine élevée, houlque laineuse (10 %), trèfle blanc, trèfle rouge, lotier (30 %), pissenlit, renoncule, centaurée noire (20 %).

L'intensification herbagère ne s'est pas accompagnée d'une augmentation de la qualité de l'herbe. L'appauvrissement de la flore régionale est « indiscutable ». Dans la proche Belgique, on a enregistré, de 1850 à 1969, la disparition de 173 espèces végétales dont 59 ptéridophytes et 114 bryophytes (18). On s'accorde à reconnaître que l'arôme, les propriétés organoleptiques du fromage ne sont plus ce qu'ils étaient jadis (19). Plus inquiétante sans doute est l'apparition récente du maïs fourrager et du ray-grass voués à l'ensilage.

B. La solide race maroillaise, aujourd'hui disparue, fut la première à profiter de ces herbages. Si des étiquettes nous la représentent, elle nous est cependant mieux connue par les descriptions qui en ont été faites. « Elle a la tête petite, le cou mince, l'épaule plate, la poitrine serrée, les reins étroits et souvent légèrement déprimés, la croupe avalée, la cuisse peu fournie, l'avant-bras grêle, les membres secs et minces, la peau fine, les mamelles très développées. La robe est tantôt rouge et rouge brun, tantôt rouge froment, tantôt pagne ou rouanne. C'est une race essentiellement laitière, sa taille se situe entre 1,30 et 1,40 m, son poids oscille entre 450 et 500 kg » (20). Elle semble bien adaptée au milieu. Elle est rustique ; elle s'accommode bien des rigueurs climatiques régionales, de l'appauvrissement et de la diminution de la ration alimentaire hivernale à une époque où l'on ne pratiquait pas encore les cultures fourragères et où les vélages s'effectuaient au printemps, nous dit R. de la Gorce (21). Le même auteur ne croit pas à la dégénérescence de la maroillaise face à la flamande, en faisant justement remarquer que « ses qualités beurrières lui étaient supérieures et son aptitude laitière presque égale : près de 3 000 litres de lait par an pour une lactation de 9 à 10 mois en raison d'un arrêt hivernal, soit l'équivalent de 450 Maroilles par an (22).

La race maroillaise serait à mettre à l'actif des abbés de Maroilles, vassaux des ducs de Bourgogne maîtres de la Flandre et des Pays-Bas. Elle résulterait du croisement de vaches « flandrines » avec des souches purement locales (23). La maroillaise constituait l'essentiel du cheptel bovin avant 1914. Le seul arrondissement d'Avesnes comptait 35 000 laitières maroillaises sur un effectif de 50 000 bêtes en 1897 (24). En 1852, à Maroilles même, le parc bovin de 1 890 bêtes comprenait 1 690 unités de race maroillaise auxquelles s'ajoutaient 200 bêtes de race normande, récemment introduites (25).

Décimée au cours de la Grande Guerre, la race maroillaise n'a pu être reconstituée. Si quelques bleues du Nord, quelques flamandes et normandes apparaissent çà et là, l'essentiel du troupeau actuel est constitué par des F.F.P.N. La densité bovine par 100 ha S.A.U. s'élève à 181 dans la Thiérache du nord, à 147 dans la Thiérache du sud (26).

On peut se demander si la race rouge flamande à laquelle la maroillaise était très apparentée ne serait pas mieux adaptée à la Thiérache, en raison de ses performances liées à une efficace sélection : si la flamande ne fournit que 4 500 litres de lait par an contre 4 800 litres à la frisonne, par contre une richesse protéique supérieure, ainsi qu'un taux de matière grasse plus élevé, donnent à son lait une plus grande valeur fromagère (27).

Avec l'ébranlement de ces deux premiers piliers qui ont assuré la fortune du Maroilles, on comprend mieux les appréciations élogieuses du fromage de nos grands-parents, les évocations nostalgiques du passé : « Les Maroilles d'antan, mais où sont-ils ? », s'exclame le Père Lelong dans son homélie prononcée le 28 mai 1961 (28).

C. Fort heureusement, dans la pénombre de caves souterraines humides, s'est conservé le savoir-faire du fromager que les techniques modernes ont récemment amélioré.

1) Dès l'arrivée en laiterie après la traite, le lait, filtré, est emprésuré. Le caillé, mis avec une louche dans une étamine que l'on secoue de temps en temps, s'égoutte au-dessus d'un mignot (29). Un tranche caillé peut être utilisé pour favoriser l'égouttage interne (30). Sorti du mignot avec une terrine, le fromage est moulé dans des équinoxes (31). Retourné trois à quatre fois par jour pendant quatre jours, le fromage est alors salé à la main avec du gros sel, puis déposé dans un bordoir pendant vingt-quatre heures, plongé dans une saumure durant un jour entier, mis à sécher dans un haloir, pièce aérée sans courant d'air avec une hygrométrie de l'ordre de 80 % et une température de 12 à 14° C, dont les ouvertures sont faites au nord et à l'est, face aux vents secs desséchants. C'est là que la croûte (morge) commence à se former par l'action de levures et de moisissures (*penicillium superficialis*) et acquiert une couleur bleu-vert.

Le « débleuissage », réalisé par un brossage énergique à l'eau salée de 8 à 12 %, a pour effet de créer un nouveau milieu favorable au processus d'affinage. Le fromage peut-être descendu dans la cave.

La cave est le sanctuaire où, dans un silence quasi religieux troublé parfois par le clapotis d'une source, le desservant des lieux, affineur avisé, attentif à l'odeur, à l'aspect extérieur, au moelleux du fromage, conduit lentement à maturité « le plus fin des fromages forts, le plus fort des fromages fins » (32). La cave idéale doit être fraîche (10 à 12° C) et humide (hygrométrie 90 à 95 %). Pour ce faire, elle est enterrée (on y accède par un escalier souvent raide et glissant) ; elle est orientée vers l'ouest, face aux « Vents de pluie » qui sont favorables à la saturation de l'air ambiant. Mais aucune goutte d'eau ne doit tomber sur les fromages. La cave est donc construite en briques poreuses qui jouent le rôle d'éponge et contribuent aussi à la conservation d'un milieu favorable au développement de la flore naturelle de la cave ; elle est voûtée pour qu'un suintement éventuel s'écoule latéralement vers la sève de cave qui assure l'évacuation extérieure des excès d'eau. La voûte de plein cintre assure en outre la pérennité de la construction : on imagine mal des poutres en bois ou en métal dans une atmosphère corrosive, entretenue par l'humidité et les émanations d'ammoniac liées au processus d'affinage.

Sur des claies de paille de seigle, de roseau ou de rotin, aux éléments reliés par des fils inoxydables (chrome), étagées et soutenues par des tréteaux de bois, les fromages étaient étendus quelques jours avant d'être brossés à l'eau salée additionnée de ferments du rouge (33), puis retournés pour amorcer la formation d'une morge homogène. Le matériel actuel est en métal inoxydable. Le développement d'une flore interne assure, entre autres actions, la formation de l'arôme. Les facteurs halophiles de la flore externe donnent à la morge sa couleur rouge orangé (34).

C'est à partir de ce moment qu'intervient tout le savoir-faire de l'affineur. L'écosystème que constitue un fromage est en effet très fragile. De nombreux accidents peuvent l'atteindre et compromettre sa valeur. On ne citera que la « peau de crapaud » ou « graisse », les tâches noires liées à un excès de sels de fer, la liquéfaction, les gonflements, les « poils de chat », le mauvais goût... (35).

Il faut alors intervenir soit par des brossages dans des eaux plus ou moins salées, soit par la désinfection du matériel et des locaux, soit par la surveillance de l'ambiance de la cave. Mais l'ennemi le plus redoutable reste la mouche. Bien que portes et fenêtres soient obturées avec soin il arrive que *Piophilæ Casei* L. (36) pondre une trentaine d'œufs sur un fromage. Les vers sauteurs ou « sautériots » creusent des galeries, se déplacent d'un fromage à l'autre par bonds successifs, causent des dégâts considérables. Tuer les mouches (37) et les vers est une impérieuse nécessité (38). Dans les caves modernes les pièges électriques éliminent infailliblement ces parasites.

Le fabricant d'antan éprouvait moins de difficultés qu'aujourd'hui au sujet de la qualité du lait, en dehors des dispositions d'hygiène élémentaire inhérentes à toute traite rigoureuse : point d'antibiotiques, point de détergents ni d'antiseptiques pour machines à traire, point de ferments cryophiles dans les tanks à lait ! Pour obtenir un bon lait il faut maintenant écarter le colostrum (lait de vache fraîchement vèlée) et le lait des vaches malades (mammites...), éviter la prolifération des germes pathogènes : coliformes associés aux bouses de vache, butyriques dans les ensilages et tourteaux de mauvaise qualité. Le chef de troupeau doit

veiller à ce que l'herbe des pâtures ne soit pas souillée par la terre, laver soigneusement les pis, bien régler la machine à traire (39).

2) Les phases de la fabrication industrielle du Maroilles (40) restent les mêmes que celles décrites pour le Maroilles fermier mais le rôle de la nature est amoindri et la machine devient prépondérante. La conservation du lait à 4° en tank, sa thermisation, la normalisation du taux de matière grasse à 29 g/l détruisent plus ou moins les ferments utiles naturels qui seraient abondants avec la traite à la main. Le réensemencement artificiel nuit vraisemblablement à la qualité du fromage. Le produit obtenu se caractérise alors par son homogénéité de goût et de couleur dans le temps et dans l'espace : la notion de « cru » disparaît.

La plupart des manipulations (retournement, lavage, empaquetage...) sont accomplies mécaniquement à la chaîne, sans la délicatesse du travail manuel féminin. Des machines modernes ont été introduites pour la fabrication des blancs. Le système Alpma (41) utilisé à la laiterie de Sommeron, entièrement automatisé, permet au fromager de traiter jusqu'à 12 000 litres de lait à l'heure. Dans le système Corblin un chariot porte-cloison mobile permet de remplir des plateaux multimoules qui circulent sur tapis roulant (42).

Les processus de fermentation sont l'objet de soins attentifs dans les laboratoires. Si la fermentation lactique et la fermentation de levure sont bien connues, par contre la troisième fermentation d'arôme a perdu ses ferments spécifiques : on peut les remplacer par des ferments propres au Camembert (43). Il serait bon au point de vue gustatif et organoleptique que l'on puisse élaborer des « cocktails d'enzymes » (44) : cela suppose l'étude scientifique de la microflore des anciennes caves et l'application des découvertes biotechnologiques (45) dont la généralisation favoriserait la surveillance déjà étroite des produits fabriqués.

3) UNE FABRICATION TRÈS SURVEILLÉE

C'est au prix d'un contrôle sévère et régulier que le Maroilles peut conserver son label d'appellation. Il s'effectue à tous les niveaux de la filière.

L'affineur soigne en cas de maladie, contrôle l'ambiance de la cave, veille à l'hygiène des locaux, du matériel et du personnel (46). Les services vétérinaires interviennent inopinément.

Une commission de contrôle de l'appellation Maroilles, assistée par un collège d'experts, effectue tous les trimestres une analyse chimique et éventuellement bactériologique, un contrôle organoleptique (47). Entre temps trois experts réalisent les mêmes contrôles, mensuellement, au G.I.L.N.A.

Sur les lieux de vente la qualité hygiénique du Maroilles est vérifiée par le vétérinaire sanitaire départemental.

Plus stricte encore est la surveillance pour l'exportatoir qui ne peut se faire sans certificat de qualité lequel n'exclut pas un contrôle éventuel par le service des douanes. Un traitement thermique satisfaisant du lait (48) une analyse bactériologique correcte (49) un pH inférieur à 4,8 48 heures après l'empresurage sont les critères nécessaires pour l'obtention de ce certificat. De plus, le Maroilles au lait cru qui a plus de 12 jours d'affinage ne peut être exporté que si le lait utilisé, de catégorie A ou B est issu de troupeaux sains (sans tuberculose et sans brucellose) et s'il ne contient pas de résidus bactériostatiques, antibiotiques ou antifongiques. États-Unis et Canada interdisent l'importation de fromage à pâte molle au lait cru. De telles réglementations sans doute nécessaires, ne peuvent que gêner la croissance de la production. Le Maroilles, fromage local qui franchit peu les frontières, est de faible poids dans le plateau des fromages français.

III. UNE PRODUCTION RESTÉE MODESTE

A. Avec 2 760 tonnes en 1980, le Maroilles ne fournissait que 9,8 % du fromage du Nord-Pas-de-Calais (50), 2,28 % des fromages d'appellation contrôlée, 0,25 % de la production fromagère française.

Les premières statistiques apparaissent en 1804 (51). On produisait à cette date « 106 813,12 myriagrammes de fromage valant 341 803 F, soit respectivement 80,4 % du fro-

mage du département du Nord et 72,38 % de sa valeur ». Il se fabriquait alors en « petits pains ou briquettes quadrangulaires ou aplaties dont les plus forts n'excèdent pas le poids de 5 hectogrammes et le plus grand nombre ne pèse pas la moitié » (52). Un siècle plus tard 800 tonnes de Maroilles, dont 50 % de fabrication fermière, étaient produites. En 1983 la production tombe à 1 937 t après avoir atteint un maximum de 3 538 t en 1975. Ce chiffre paraît surestimé (53). Un certain déclin lié à la mauvaise image de marque, à l'absence d'un effort de promotion face à des fromages concurrents plus dynamiques se lit sur le graphique ci-joint (54). Une reprise a été amorcée en 1984. On espère atteindre plus de 2 100 t en 1985 avec la campagne publicitaire engagée depuis deux ans et qui sera évoquée plus loin. Il n'en reste pas moins que le Maroilles accuse un recul relatif constant face à la production fromagère du pays : tandis que l'indice de la production française grimpeait régulièrement de 100 en 1970 à 165 en 1984, l'indice de la production du Maroilles déclinait lentement passant de 100 à 90 dans le même laps de temps (55).

Les différents formats n'ont pas tous la même faveur du public (56). Le Maroilles 4/4 qui a fortement progressé de 1961 à 1965 (57) (448 t en 5 ans) ne représente plus que 50 % des ventes en 1983 (58) accusant une chute de 22 % par rapport à 1965. Le sorbais avec 6 % des ventes amorce une légère reprise par rapport à 1965 (0,3 %). Le mignon se maintient avec respectivement 11,4 % et 12 % en 1965 et 1983. Le plus petit, le 1/4 se porte bien : le pourcentage de ses ventes a plus que doublé passant de 15,8 % en 1965 à 32 % en 1983. Il est difficile d'expliquer cette évolution. Le grand format reste prépondérant : son affinage plus ou moins à cœur répond mieux aux goûts variés des consommateurs ; il est facilement détaillé à la coupe ; il fournit moins de déchets et convient aux plats cuisinés. Le petit format convient mieux sur un plateau ; vite consommé les problèmes de nuisances olfactives ne se posent pas à son sujet. Les producteurs très dissemblables semblent pourtant souhaiter sa disparition pour des raisons économiques.

B. Un secteur de production sans monopole. « Exclusivement fermière à l'origine, la production fromagère ne s'est industrialisée qu'à partir de la Première Guerre mondiale » (59). Dieudonné note, en 1804, que « les fromages de Bergues et de Maroilles, se confectionnant chez les fermiers et cultivateurs, n'emploient point d'autres bras que ceux attachés à l'agriculture ; ce serait donc un double emploi de présenter ici l'énumération de personnes qu'occupe cette fabrication. On sait que le soin de faire des fromages est surtout confié aux filles et aux femmes » (60).

Avec l'ère industrielle, le développement de laiteries a porté un coup rude au fromage fermier. Beaucoup d'agriculteurs abandonnèrent la fabrication parce que, faute de soins suffisants, le fromage produit, de mauvaise qualité, n'assurait pas toujours de bons revenus (61) ; d'autres, avec l'exode rural, le départ des jeunes vers la ville ou les emplois textiles (62), manquaient de main-d'œuvre ; la plupart ont pensé que la spécialisation dans la production du lait leur assurerait des revenus plus réguliers et plus sûrs, diminuerait leur peine. Ainsi s'est affaiblie peu à peu l'économie agricole traditionnelle, fondée sur la transformation du lait en beurre et fromage, sur l'utilisation des sous-produits dans un élevage porcin non négligeable. Véritable industrie diffuse, la fabrication du fromage fermier assurait du travail, procurait une certaine prospérité générale, pourtant.

La lente évolution n'a pas effacé complètement le passé. Des producteurs fermiers, attachés aux traditions familiales, ont maintenu une production de qualité. Depuis quelques années, un certain engouement écologique pour les produits naturels, de la part des consommateurs, semble bénéfique à la production fermière. D'anciens marchands de fromage se sont faits affineurs. Mais l'essentiel de la production est passé entre les mains des laitiers.

Ainsi, quatre types de producteurs apparaissent en compétition : des laiteries dont le nombre a beaucoup diminué, des affineurs qui se transmettent leurs procédés de père en fils, de jeunes producteurs fermiers dynamiques qui essaient de valoriser le Maroilles en l'intégrant dans la gamme des ressources touristiques, des producteurs fermiers traditionnels relativement plus âgés (63).

1) LES PRODUCTEURS FERMISERS

Ils sont peu nombreux (7 en 1980 dans l'Avesnois) (64), mais leur nombre très fluctuant est en voie d'accroissement. 8 nouveaux adhérents ont été inscrits à l'association des producteurs de Maroilles fermiers lors de l'assemblée générale ordinaire qui s'est tenue à Etroeungt le 5 juin 1985 (65). 2 anciens adhérents ayant cessé leur production, on peut estimer à une

quinzaine le nombre actuel de producteurs fermiers en Thiérache : les producteurs de Fromage Blanc ou de Vieux Lille (66) ne sont pas pris en compte.

a) Les producteurs fermiers « traditionnels » chez qui la production n'a jamais cessé depuis des générations sont, en général, des personnes d'une cinquantaine d'années, installées sur des exploitations familiales moyennes (25-30 ha), possédant un troupeau réduit (une trentaine de vaches laitières). Pour eux, la production du fromage fermier, outre que cela puisse être une véritable passion, apporte un supplément de ressources avec la plus-value qu'implique toute transformation d'une matière première brute en un produit élaboré de plus grande valeur marchande (67).

b) Les nouveaux producteurs fermiers, dans certains cas, recherchent une plus grande originalité qui les intègre plus intimement dans le genre de vie moderne. On s'attardera sur deux exemples.

Animation musicale à la campagne, autour d'un fromage : la ferme du « Verger Pilote »

Un tel titre pour une ferme fromagère peut paraître paradoxal. Pourtant, tout a commencé par la pomme lorsque le grand-père eut l'idée d'ajouter à sa production laitière celle d'un verger dont les fruits pouvaient être vendus directement à la ferme bien située en bordure de la route de Landrecies, à l'entrée de Maroilles, sur le rebord du plateau dominant la vallée de l'Helpe mineure. Le succès de l'entreprise incita les actuels époux Largillière-Manesse à produire du Maroilles fermier pour valoriser leur production laitière et bénéficier au maximum d'une rente de situation exceptionnelle. L'exploitation s'agrandit peu à peu et, sur 60 ha, 120 vaches laitières ne peuvent suffire à la production nécessaire de 60 tonnes de Maroilles : un voisin livre le lait de ses 25 vaches. Au total, ce sont donc entre 40 et 50 000 litres de lait qui sont transformés annuellement en Fromages Blancs dans une laiterie moderne au matériel en inox. Les fromages sont affinés dans les anciennes caves voûtées en briques remises en état (68), proposés à la vente directe dans une salle d'exposition — véritable épicerie, petit libre-service (69) — ou appréciés dans la salle de dégustation : des menus sur lesquels figurent les produits maison (70) sont offerts à des prix abordables et variés.

Toute la famille participe activement à la marche de l'entreprise. Chacun a sa spécialisation, ce qui n'exclut pas la solidarité aux heures de presse. La fille de la maison qui a suivi un stage de formation laitière au C.F.P.P.A. à le Quesnoy applique ses connaissances scientifiques à la fabrication et à l'affinage du Maroilles, les transmet aux touristes lors de visites guidées à la laiterie et dans les caves. Madame Largillière accueille les clients, fixe les rendez-vous, organise approvisionnement, commerce et publicité, surveille les salles et la cuisine, crée une ambiance « music-hall » très familiale animée par le client qui danse, chante, s'amuse (71). La grand-mère tient souvent le tiroir-caisse du mini libre-service. M. Largillière dirige l'exploitation agricole, assume les relations extérieures administratives, participe activement en tant que Président de l'Association des Producteurs de Maroilles fermier à la promotion du Maroilles. Le grand-père se plaît dans le verger qu'il a créé (7,5 ha) (72) ; il assure aussi les livraisons de fromages dans les cafés de Maroilles, chez quelques crémiers de Cambrai, Valenciennes, Le Quesnoy, réalise quelques expéditions vers Toulouse et Nantes. La main-d'œuvre familiale est insuffisante : appel est fait au service de six ouvriers permanents et à un nombre variable d'employés occasionnels. Le gendre vient, depuis mai 1985, de renforcer l'équipe qui travaille à la ferme.

Le succès de l'entreprise est lié, en premier lieu, au dynamisme d'une famille. Il l'est aussi aux plus-values qu'apportent les transformations successives de matières premières brutes, le lait et les fruits. Il l'est enfin à la fidélité d'une clientèle de plus en plus nombreuse. Tout repose en fait sur le tourisme organisé pour les personnes du 3^e âge principalement. Des relations d'affaires ont été établies avec les compagnies de transporteurs, avec les offices de tourisme, avec diverses collectivités dans le Nord, le Pas-de-Calais, les Ardennes, la Somme et l'Aisne. Le « Gîte de France » constitue une étape, à l'aller ou au retour, sur le chemin des circuits touristiques d'une journée (Val Joly, Ecomusée de Fourmies-Trélon, etc.) (73).

Cette réussite fait souvent l'admiration mais peut attiser aussi les convoitises. Pourrait-elle faire des émules ? La ferme du Verger Pilote est surtout tournée vers l'Ouest (région lilloise, Pas-de-Calais, Aisne, Somme) ; des installations similaires seraient possibles à l'Est à l'intention des Ardennes et de la Champagne, au Nord sur les routes conduisant en Belgique. Mais le nombre ne peut qu'être limité : certains fermiers cherchent donc d'autres voies.

Vers une association fromage-légumes : la ferme de Mme Balleux

Mme Balleux cherche à installer son fils, âgé de vingt ans, sur une ferme rentable. Un agrandissement récent a porté la superficie de l'exploitation, répartie en deux lots distants de 4 km, à 40 ha : le siège d'exploitation est situé à Noyelles-sur-Sambre, le reste des terres se trouve à Saint-Rémy-en-Chaussée. Depuis 1984, Mme Balleux cultive 2 ha d'endives ; en 1985, elle a ajouté poireaux, céleris, navets à sa production légumière. Mais c'est le troupeau qui lui laisse espérer les plus larges profits. 50 vaches laitières en stabulation libre sont laissées en pâture en été. La nourriture d'hiver, à base de foin, est complétée par du maïs ensilé (1,5 ha), des betteraves (1 ha), du ray-grass (5 ha et deux coupes annuelles). Avec un rendement de 4 500 à 4 800 litres de lait par vache et par an, Mme Balleux peut espérer fabriquer environ 30 000 Maroilles grand format. Pour mener à bien son entreprise, Mme Balleux a suivi un stage au C.F.P.P.A., un autre à la Ferme du Verger Pilote. Une laiterie, avec salle de vente attenante est en cours de construction. La cave ne présente pas tous les critères nécessaires à une bonne hygiène : quelques travaux restent à faire. Mais déjà Mme Balleux a fait des essais et entrepris l'ensemencement de sa cave en ferments (74). Pour ce faire, elle entrepose des fromages produits chez des amis (75), projette des ferments lactiques mésophiles vendus dans le commerce (76). Provisoirement et jusqu'à ensemencement satisfaisant de la cave, Mme Balleux utilise le rocou dont le pouvoir colorant ou de pigmentation est bien connu (77). Les fermentations de départ sont activées par le chlorure de calcium (liquide Boll).

Tout le travail sera assuré par une main-d'œuvre familiale abondante : un mari retraité, deux fils de 17 à 20 ans, trois plus jeunes enfants qui peuvent déjà préparer les endives, voire saler, retourner, laver les fromages. Un souci cependant : où trouver une clientèle ? L'exploitation est mal située, loin d'une grande route, en cul-de-sac à l'extrémité d'un chemin étroit et encaissé. Seul, un réseau de relations en cours de formation pourra permettre l'écoulement de la production fromagère et légumière. Mme Balleux ne s'appuie pas sur un « savoir-faire » ancestral ; elle cherche à mettre en pratique des connaissances scientifiques acquises ; elle ne peut bénéficier d'une rente de situation mais son sens aigu de la relation sociale devrait lui assurer le succès.

C'est l'existence de relations d'affaires et d'un savoir-faire traditionnel qui perpétue le succès des affineurs.

2) LES AFFINEURS

Une « aristocratie » du Maroilles : la famille Ducornet à Fontenelle. M. Ducornet voudra bien admettre cette dénomination qui n'a rien de provocateur ; elle traduit seulement l'impression ressentie au cours de nos longs entretiens. M. Ducornet est un affineur passionné de son métier, un fin connaisseur qui sait apprécier la qualité d'un fromage, un commerçant avisé soucieux de toujours satisfaire sa clientèle, une encyclopédie vivante dont les souvenirs personnels et familiaux remontent au siècle passé. M. Ducornet est le descendant d'une longue lignée de « marchands de fromages » déjà connue en 1830 (78). Eustate, le grand-père, né le 16 juillet 1861 à Beaurepaire, a laissé des livres de comptes à partir de 1893 ; ils sont dignes de foi à une époque où la patente n'imposait pas encore de déclaration de revenus. En 1893, Eustate a acheté 75 000 fromages environ aux fermiers d'alentour, les a revendus en 155 lots (1 167 grosses et 1 592 douzaines) (79). Les fromages étant tous de grand format, on peut estimer à environ 50 tonnes la quantité de fromages commercialisés. Marchand de fromages et non affineur, Eustate n'utilisait la cave que pour y entreposer temporairement les fromages invendus ou en attente de livraison. On est surpris par la diversité des prix dont la gamme va de 7 à 52 F la grosse, en passant par 27 prix intermédiaires ; mais les fromages n'étaient pas toujours de bonne qualité ou pouvaient être affectés de nombreux défauts (80). Les ventes ont produit la somme de 26 699,70 F en 1893. En 1899, 402 lots ont produit la somme de 63 259,35 F. Les prix de la grosse étant restés stables, ces chiffres traduisent une croissance de l'activité : plus de 100 tonnes de Maroilles (131 000 unités) ont été commercialisées en 1899.

La guerre 1914-1918 constitue une coupure : le dernier achat de Maroilles est daté « 24 août 1914 » ; la reprise s'effectue le « 27 juin 1919 » avec l'achat de 30 fromages à 3 F la pièce (81). Les prix ont bien changé ! A partir de cette date, les habitudes commerciales se modifient. La quantité de fromages s'exprime maintenant en unités. La diversité des fromages en fonction de leur format se précise, traduisant de nouvelles orientations de

la part des clients. En 1954, 14 dénominations sont relevées sur les livres de comptes (82). Le Maroilles grand format (M.R.) prédomine avec 43 % du nombre. Arrive en seconde position le Maroilles gris (M.G.) ou Vieux Lille avec 20 %. Mais les « gris » (grand format, sorbais, quart) sont aussi nombreux que les « rouges » de mêmes formats (47 % chacun). En tonnage, les « rouges » devancent les « gris ».

La lettre-facture devient courante. Elle nous renseigne sur la vie, les méthodes publicitaires commerciales et financières des marchands de fromages (83). Elle annonce un mariage, un décès, une fête ou un événement fortuit permettant de faire excuser un retard de livraison. Elle vante la qualité d'un lot qu'on réserve au bon client : parfois, le lot est purement et simplement ajouté à la commande en qualité de service rendu. Elle est l'occasion de rappeler les retards dans les règlements financiers (84), de répondre aux plaintes (85), d'affirmer en toute circonstance l'honnêteté traditionnelle de la « maison », l'attachement au respect de la parole donnée, le souci de régler tout différend à l'amiable dans l'intérêt de tout un chacun. Eustate est aussi un « banquier » ; il accepte les acomptes, les paiements différés ; il prête avec intérêt, sans doute, pour aider certains clients en difficultés. Mais, quand les remboursements se font trop attendre, après maints rappels invoquant l'honneur, les besoins de trésorerie, les misères du temps, on fait appel à la justice.

Peu à peu, selon les lois, le commerce se transforme juridiquement. Après la Première Guerre mondiale, l'immatriculation sur un registre du commerce devient obligatoire. Le 24 septembre 1941, avec la mise en place d'une « économie dirigée » (86), Serge Ducornet devient marchand de fromages en gros. Le 15 mars 42, une carte provisoire d'affineur l'autorise à faire le commerce et l'affinage des Maroilles. En 1955, les fromages doivent être immatriculés : les étiquettes doivent porter le sigle S-02, mais le nom de l'affineur n'est pas nécessaire. En 1958 et jusqu'en 1969, M. Roland Ducornet qui possède le fonds est associé avec sa mère qui détient le capital. Le 21 mai 1980, un numéro d'emballeur (02-324) lui est attribué : il doit figurer sur les étiquettes à côté des autres indications nécessaires à l'identification du produit et du producteur (87).

Marchand de fromages, affineur, emballeur, M. Ducornet est tout cela à la fois aujourd'hui. Les fromages qu'il achète en laiteries ou auprès de producteurs fermiers de blancs séjournent plus ou moins longtemps dans deux séchoirs climatisés et deux caves humidifiées par l'eau d'une source (88). En 1980, M. Ducornet a affiné 98,968 t de Maroilles d'appellation et quelques tonnes de Vieux Lille. Sa production a décliné, tombant à 79 t en 1983 ; une légère reprise est amorcée en 1984, mais avec 84 t, il manque 15 t pour retrouver le chiffre 1980 : ceci reflète la courbe générale de l'évolution de la production (89). Entre 1980 et 1984, la part relative du grand format a augmenté, passant de 80,7 % à 83,8 % ; le Mignon a de la peine à se maintenir (13,8 % en 1980, 12,7 % en 1984) ; le déclin du quart s'accuse (5,5 % et 3,5 % aux mêmes dates) (90).

On retrouve les mêmes caractéristiques, avec des variantes, chez d'autres affineurs. La maison Idée, fondée en 1919 pour un ouvrier du textile converti par un camarade de tranchée, a une production de même importance mais ne fabrique pas de Vieux Lille dans ses installations sises à Prémont dans l'Aisne.

La part de la production fermière étant estimée à 5 % environ, celle des affineurs à 12 %, plus de 80 % reviennent à la production laitière en 1983 (91).

3) LES LAITERIES

Le Maroilles fabriqué en laiterie industrielle est pourtant une innovation assez récente. Il est apparu lorsque sa fabrication offrit des perspectives de rapports supérieurs à celles du beurre dont la surproduction provoquait déjà un engorgement du marché (92). Avant 1914, une seule laiterie, celle de Sains-du-Nord, fabriquait du Maroilles dans la Thiérache ; son matériel fut détruit par les Allemands à la veille de l'armistice (93).

Des « difficultés techniques et financières » firent penser que « la fabrication n'était pas appelée à s'étendre » (94). Certaines laiteries construites après la guerre s'étaient pourtant dotées de caves impressionnantes : à Sains-du-Nord, deux caves pouvaient contenir 80 000 Maroilles ; elles ont constitué récemment les premières caves d'un affineur de Bavay, ancien herbager reconverti (95).

Vers 1925, laiteries et affineurs ne fabriquaient encore que 50 % des Maroilles (96). Six fromageries étaient recensées dans le Nord en 1935 : Avesnelles, Etroeungt, Prisches, Wignehies, Ohain, Noyelles-sur-Sambre.

Dans la Thiérache de l'Aisne, les « progrès » de l'industrie laitière sont amorcés en 1929

avec l'installation à Boué d'une usine appartenant à la grande firme Nestlé (97), spécialisée surtout dans la fabrication de laits spéciaux... La fabrication du Maroilles est réalisée par les autres laiteries, dont la Coop de Thiérache à Le Nouvion, et aussi par une vingtaine d'affineurs.

Ce n'est que peu à peu que le fromage laitier s'impose. En 1961, 16 établissements fabriquaient du Maroilles grand format ; trois d'entre eux ajoutaient le Sorbais, douze le Mignon et treize le quart à leur production de base (98). Mais il s'agissait d'unités trop petites pour être rentables face à des frais de gestion trop élevés et à d'énormes difficultés de modernisation. Peu à peu, nombre d'entreprises vulnérables cessent toute activité ; deux fermetures sont enregistrées dès 1964 ; il ne reste plus que six établissements en 1980 et trois en 1981. Il est vrai que des regroupements se sont opérés. À côté de la fromagerie Lesire et Roger (Mondrepuis) et de la fromagerie du Nouvion-en-Thiérache rattachée récemment au groupe Bongrain, les « Fromagers de Thiérache » réunissent les fromageries Fauquet (Dompièrre, Avesnelles), Goubault (Le Petit-Dorengt), Fonné-Leduc (Sommeron) (99).

Il ne subsiste qu'une laiterie dans le Nord, la laiterie Fauquet, mais c'est la plus importante, autour de laquelle se sont rassemblées les autres unités, sa laiterie est à Dompièrre, l'affinage se fait à Avesnelles. En 1978, la laiterie Fauquet collectait la production de près de 400 producteurs et, avec 938 t de fromage à pâte molle, elle contribuait pour 30 % à la production nationale de Maroilles industriel (100).

Avec le regroupement, une certaine spécialisation s'est opérée. La laiterie Fonné-Leduc, par exemple, fabrique le Fromage Blanc (101) qu'elle vend tout aussi bien aux affineurs (M. Ducornet s'y ravitaille) qu'aux autres laiteries. En même temps, la laiterie Fonné affine mais l'affinage est regroupé dans les caves de la fromagerie Fauquet à Avesnelles. En fait, entre un fromage « Fauquet » et un fromage « Fonné », seule l'étiquette change.

IV. RÉGIONS CONSOMMATRICES, TRAFIC, CONSOMMATEURS

1) UN FROMAGE DU NORD, UNE AIRE DE CONSOMMATION TROP RÉGIONALE

« Un très érudit enfant de Maroilles, Monsieur Albert-Léon Ruelle qui a fouillé toutes les archives, a relevé les itinéraires glorieux du Maroilles vers la cour de France et la cour d'Espagne. Il a retrouvé des traces de son passage sur la table des grands prélats de Reims et de Laon, de Liège, de Maestricht, de Cologne, de Trèves, de Mayence et, d'abord, bien entendu, de Cambrai... » (102). Ces débouchés limités ont disparu avec l'abbaye.

En 1804, la consommation du fromage de Maroilles, dans le département du Nord, pouvait être évaluée au « sixième de la fabrication ; les cinq sixièmes sont expédiés pour les départements de Gemmappes (103), de l'Aisne, de la Marne, de la Seine, de la Côte-d'Or et autres de l'Est de la France ; on en envoie aussi à La Rochelle, à Bordeaux » (104).

Les régions consommatrices actuelles n'ont guère changé depuis cette date. En dehors de la Thiérache, Eustate Ducornet livrait ou expédiait des Maroilles dans la région lilloise jusqu'à Commines et Armentières, sur « la côte », dans les ports de Calais, Boulogne, Dunkerque, dans tout le bassin minier, de Condé-sur-Escaut à Lillers, dans les villes voisines, Cambrai, Saint-Quentin... à l'Est dans les Ardennes et au-delà jusqu'à Nancy en passant par la Champagne, au Sud dans quelques départements du Massif Central (Creuse, Corrèze) et à Perpignan (105) ainsi que sur la côte atlantique (106). Cette énumération montre que les principales régions consommatrices étaient celles où existait une forte population ouvrière : mineurs du bassin houiller, ouvriers du textile de la région lilloise, marins dans les ports, ouvriers agricoles des régions viticoles ou du Massif Central (107). Le Maroilles pouvait, avec son goût prononcé, satisfaire l'appétit de gros mangeurs de pain peu fortunés (108).

Il semble que l'arrêt de la production durant la Première Guerre mondiale, les difficultés liées à l'occupation allemande lors de la seconde (109), la concurrence active de fromages plus doux aient provoqué la rétraction de l'aire commerciale du Maroilles. Les clients du Massif-Central et de la Bourgogne ont disparu des listes de M. Roland Ducornet qui ignore toutefois à qui est destiné le huitième de sa production expédié à Rungis (110). La Belgique a été « fermée » provisoirement pour mieux assurer le ravitaillement des Français après la Deuxième Guerre mondiale et la reconquête du marché belge s'est faite lentement (111).

En 1981, le Nord assure 62 % de la consommation, l'Est et Paris 27 %, le reste de la

France 10 % (112). Le marché extérieur est peu important, sauf avec la Belgique, et plus ou moins entravé par les réglementations tatillonnes imposées par les pays étrangers. Il semble que le marché américain soit sur le point de s'entr'ouvrir à la faveur des échanges entre villes jumelées et par le biais de la cuisine au Maroilles. Le « Café de Fourmies » à Fridley (Minnesota) devait en août 1985, faire apprécier flamiche aux poireaux et tarte au Maroilles aux Américains en mal d'exotisme, « trois jours durant à raison de six fois 450 couverts » lors des « three days Fourmies Festival ». A cette occasion, on va essayer d'implanter et de fabriquer aux États-Unis une sorte de tourte au Maroilles, le « Totin », spécialement conçu pour satisfaire les goûts américains. Les autorisations acquises devraient ainsi permettre au Maroilles de franchir l'Atlantique (113). L'avion sera sans doute utilisé, ajoutant un nouveau mode de transport à ceux d'autrefois.

2) LA DISPARITION D'UN TRAFIC PITTORESQUE

La livraison du Maroilles dans les régions consommatrices ne manquait pas de pittoresques autrefois. Comme « le bout de madeleine » permettait à Proust d'évoquer le passé, l'odeur puissante d'un Maroilles éveillait les souvenirs d'enfance du Père Lelong (114). C'est à Levergies, à dix kilomètres au nord de Saint-Quentin qu'il rencontrait Octave le marchand de fromage qui parcourait les campagnes « au pas flegmatique de son cheval roux, traînant une carriole à bâche ouverte ». Ce sont les rouliers comme lui et aussi les colporteurs (115) qui procédaient à l'achat et à la diffusion du Maroilles. Eustate Ducornet livrait les fromages en Bourgogne dans une voiture à quatre roues tirée par deux chevaux ; un cheval de renfort était loué pour franchir les endroits difficiles (116). On rapporte que ces marchands offraient le Maroilles et chantaient des ritournelles, vantant « le bon fromage qui vient du pays de celui qui l'a fait » (117). Le chemin de fer porta un coup sérieux à ce trafic. La ligne Busigny-Aulnoye expédia 236 tonnes de Maroilles, celle d'Hirson-Aulnoye 1 915 tonnes en 1926 (118). C'est le chemin de fer qui assura l'essentiel du trafic jusqu'à l'arrivée du camion après la Première Guerre mondiale. Mais le camion fut d'abord réservé pour le ramassage du fromage dans les fermes. Eustate Ducornet achète un camion en 1925 mais il ne l'utilise qu'en 1952 pour les livraisons lointaines (119). Aujourd'hui le camion frigorifique a supplanté le transport par fer. Mais si les livraisons se font encore directement du producteur au crémier-fromager, l'essentiel des ventes s'effectue maintenant par l'intermédiaire de grossistes extérieurs à la région. Comble d'ironie, deux supérettes d'Avesnes sont ravitaillées l'une par le M.I.N. de Lomme, l'autre par Rungis !

Finis aussi, tout au moins en partie, le pittoresque des « marchés » (120) où le producteur fermier proposait ses fromages exposés à l'air libre, aux clients plus ou moins méfiants (121). Les lieux de vente se sont « banalisés » dans la mesure où les grandes surfaces concentrent 58 % des étals dans le Nord et 59 % à Paris. On peut cependant recevoir des conseils auprès de fromagers-crémiers dont les boutiques regroupent 24 % des points de vente dans le Nord et 22 % à Paris. Marchés parisiens (32 %), supérettes libre-service (11 % dans le Nord et 17 % à Paris) diminuent encore la place laissée aux petits détaillants (6 %) (122). Ces différents points de vente satisfont aisément les désirs de clients assez indifférents à la « marque » (123), consommateurs surtout occasionnels et relativement encore peu nombreux.

3) UNE CLIENTÈLE TROP RÉDUITE

Une enquête menée en juin 1985 dans la région du Nord et la Thiérache de l'Aisne a montré que le Maroilles n'était pas unanimement apprécié. Les trois quarts des jeunes enfants de moins de 5 ans n'aiment pas le goût prononcé du Maroilles et le quart restant montre une certaine réticence à consommer ce fromage. Très vite, entre 5 et 10 ans, les goûts changent, les positions s'affirment sans devenir définitives : 28 % des garçons de cet âge repoussent le Maroilles, 43 % au contraire en sont de fervents amateurs ; les filles sont plus réservées à son égard (37 % sont contre, 11 % seulement sont pour). Passé cet âge, le taux des opposants diminue plus vite chez les filles que chez les garçons, par contre le pourcentage des partisans s'accroît plus vite chez les garçons que chez les filles. Au total, entre 1 et 25 ans, un quart des garçons (24 %) et un quart des filles (24,7 %) n'aiment pas le Maroilles ; à l'opposé, 20 % des filles et 26,6 % des garçons considèrent le Maroilles comme un excellent fromage.

Entre 25 et 50 ans, les préférences acquises aux âges précédents se maintiennent. Les femmes sont toujours plus nombreuses (10,9 %) que les hommes (9,3 %) à ne pas apprécier le Maroilles mais les pourcentages de désaffection ont diminué pour les deux sexes. Le groupe masculin a gagné près de 20 % d'éléments favorables au Maroilles (45,5 %), le monde féminin ne s'est enrichi que de 11 %, passant ainsi à 31 %. Dans l'ensemble, 10 % des adultes ignorent le Maroilles, 15 % lui attribuent une note positive mais inférieure à la moyenne, 36,5 % et 38,5 % sont de bons ou de très bons amateurs de Maroilles.

Au-dessus de 50 ans, le pourcentage de ceux qui n'apprécient pas le Maroilles diminue encore (9,1 % tandis que plus de la moitié des personnes « âgées » (51 %) le note très favorablement et que plus des trois quarts (76 %) lui sont au moins favorables.

Globalement une personne sur six (16,8 %) ne consomme pas de Maroilles ; près des deux tiers placent le Maroilles au-dessus de la moyenne. Les jeunes sont les plus réticents ; les personnes de plus de 50 ans, dans l'ensemble très favorables au Maroilles, ont tendance à réduire leur consommation ; ce sont les adultes qui constituent les meilleurs partisans et consommateurs, en raison de leur goût et de l'importance numérique des classes d'âge qu'ils représentent.

Selon Étude Médias (124), 11 % des personnes de moins de 25 ans, 56 % des personnes de 25 à 49 ans et 33 % des personnes âgées de plus de 50 ans sont des consommateurs de Maroilles dans le Nord ; à Paris, les valeurs seraient de 8 %, 60 %, 32 % respectivement. Ces taux différents des nôtres n'infirmement pas nos conclusions : les réponses ont pu varier en raison d'un décalage dans le temps, en fonction aussi de la formulation différente des questions posées. Des personnes âgées, par exemple, peuvent aimer beaucoup le Maroilles sans pouvoir en consommer ; le jeune qui attribue une assez mauvaise note au Maroilles après y avoir goûté peut ne pas être consommateur.

Le Maroilles apparaît surtout comme un fromage pour adulte masculin. Les femmes s'habituent à lui au fil du temps ; il est vrai qu'elles sont bien placées pour en apprécier toute la finesse qui rehausse le prestige de leur art culinaire.

4) UNE CUISINE AU MAROILLES DIGNE DES GRANDS MAÎTRES-QUEUX

Le Maroilles peut fort agréablement entrer dans la composition de plats cuisinés (125). Notre enquête personnelle a montré que dans la région Nord et la Thiérache de l'Aisne plus des deux tiers des ménagères (68 %) utilisaient le Maroilles à des fins culinaires, mais, dans l'ensemble, les plats sont peu variés : 88 % des intéressées font la flamiche (126), 50 % la rôtie, 13 % la goyère, 10 % seulement des recettes diverses (127). Près de la moitié des cuisinières n'ont qu'une spécialité : c'est la flamiche qui l'emporte de loin. A peine 10 % ont trois ou plus de trois recettes à leur palette.

La carte de la répartition des amateurs de cuisine au Maroilles est calquée sur celle des amateurs de ce fromage : 82 % des Thiérachiens sont des adeptes, tandis que le pourcentage tombe à 44 % pour le Nord, Avesnois exclus. A l'intérieur de cet ensemble nordiste, la région lilloise vient en tête avec 57 %. Moins de un ménage sur trois (31 %) fait de la cuisine au Maroilles dans la région arrageoise ; ils ne sont qu'un sur quatre (25 %) sur la côte. Les traditions culinaires se transmettent aussi de génération en génération.

Les jeunes ménagères, entre 20 et 30 ans, cuisinent peu au Maroilles : 1 sur 4 environ. Inexpérience ? Manque de temps avec les jeunes enfants à élever ? Peu de réceptions encore, sans doute ? Toujours est-il qu'avec l'âge le pourcentage augmente. Déjà les ménagères de plus de 30 à 35 ans sont plus de une sur deux (54 %) à utiliser le Maroilles dans la cuisine. Le plus fort pourcentage se situe dans la tranche d'âge 35-40 ans. C'est sans doute le moment où les enfants qui ont grandi ont le meilleur appétit et où les réceptions ou invitations sont les plus nombreuses. Au-delà de cet âge, le taux décroît (70 % entre 40-45 ans) puis se stabilise autour de 66 % : les enfants se sont éloignés, les besoins alimentaires se sont simplifiés.

On pourrait échapper aux contraintes en optant pour les plats cuisinés vendus dans le commerce. En fait, seule la flamiche placée sur un fond d'aluminium et conservée sous vide est proposée aux clients dans les cafés de Maroilles, les boulangeries et épicerie de la Thiérache principalement. Les restaurateurs de la Thiérache affichent de plus en plus des plats au Maroilles sur la carte de leurs menus. Ne pourrait-on pas aussi envisager le développement de conserves familiales, à l'imitation modeste de William Saurin ?

Un effort de publicité est fait pour vivifier cette cuisine : livres de recettes de cuisine, torchons imprimés avec recette (128)... La télévision pourrait jouer un rôle, mais à quel prix ! De simples recettes sur papier intégrés dans l'emballage du fromage, à l'exemple de ce qui

a déjà été fait par les laiteries (129), pourraient être multipliées. Le raffinement de la cuisine au Maroilles stimulerait la consommation du fromage dans toutes les classes de la société.

5) LE MAROILLES : UN « PROLÉTAIRE » QUI S'EMBOURGEOISE

En 1982, 15 % de petits patrons et de cadres supérieurs, 22 % de cadres moyens et employés, 63 % d'ouvriers, d'agriculteurs et d'inactifs se partageaient la consommation du Maroilles dans le Nord (130). Nos propres estimations sont très voisines : respectivement, 16,5 %, 31 %, 52,5 %, avec cependant une augmentation des taux relatifs aux classes favorisées, une diminution du taux relatif aux plus humbles. Mais le comportement vis-à-vis du Maroilles varie à l'intérieur même de chaque classe sociale. 85,7 % des herbagers de Thiérache consomment du Maroilles ; le taux reste élevé pour les ouvriers (70,8 %), s'abaisse à 62,7 % chez les cadres moyens et à 58 % chez les cadres supérieurs. Ouvriers et cadres moyens sont les plus nombreux à ne pas aimer le Maroilles (11 %) mais sont aussi les plus nombreux à bien l'apprécier (44 % pour les premiers, 51 % pour les seconds). Les représentants des classes sociales les plus élevées sont assez rares (3 %) à ne pas aimer le Maroilles, mais aussi peu nombreux à l'apprécier (35 %).

Ainsi, les cadres moyens apparaissent plus favorables au Maroilles que les autres classes sociales. C'est dans cette classe, relativement aisée, que se comptent, sans doute, les plus fervents défenseurs de produits naturels, les plus sensibles à la notion de terroir et de patrimoine culturel. A Paris, 63 % des consommateurs de Maroilles sont issus des classes les plus aisées, 37 % des classes les moins fortunées. Le Maroilles y serait considéré comme un fromage de qualité, plus apprécié par les élites que par les ouvriers, contrairement à ce qu'il se passe dans la région d'origine. Dans le Nord, 75 % des consommateurs mis en présence du Maroilles dès leur plus jeune enfance perpétuent les traditions familiales de consommation de ce produit. Relations amicales, conseils d'un fromager, repas au restaurant lors d'un week-end touristique en Thiérache ont fait connaître le Maroilles à 15 % de consommateurs du Nord. Les moyens modernes de propagande n'interviennent encore que trop faiblement (pour 10 %) (131) : efficaces pour d'autres fermages (Le Rouy par exemple), les media pourraient participer à la consolidation de l'avenir du Maroilles.

V. A LA RECHERCHE D'UN TROISIÈME SOUFFLE

Le fromage a constitué l'une des richesses agricoles de la Thiérache. La prospérité des campagnes se reflète dans la beauté architecturale des corps de ferme en briques et pierres bleues taillées (132), transparait dans la variété d'un matériel spécifique recherché par les antiquaires et les musées : moules à dauphin, égouttoirs en chêne à balustres, vaisselle... (133). Aujourd'hui beaucoup d'agriculteurs regrettent le temps où le fromage assurait de bons revenus (134).

Les difficultés économiques de la Thiérache ont conduit la préfecture de région Nord-Pas-de-Calais et le ministère du Commerce et de l'Artisanat, dans le cadre de la relance des activités économiques de l'arrondissement d'Avesnes et de l'opération « Industrie 1985 », à se pencher sur le problème de la « valorisation des productions traditionnelles ». En 1979-1980, une étude conduite à ce sujet par M. Bonneau et J. Vaudois (135) suggérait que les efforts d'innovation déjà entrepris avec la fabrication de nouveaux fromages au goût moins prononcé (carré d'Avesnes laitier ; le brunehaut artisanal) — mais ces fromages auront-ils droit à l'appellation Maroilles ? — soient poursuivis, que la coopération soit développée avec la création d'un syndicat de producteurs de fromage fermier ayant vocation technique et commerciale, avec aussi l'organisation de coopératives d'affinage permettant d'accroître la « traite à façon » et les bénéfices des agriculteurs, de réactiver les caves inoccupées.

Il a fallu attendre la baisse inquiétante de la production (136) puis l'arrivée de Bongrain qui, dans le secret de ses laboratoires au Nouvion, prépare la fabrication de nouveaux fromages apparentés au Maroilles et plus faciles à commercialiser que lui, enfin, la menace d'une réduction de la livraison de lait avec la politique des quotas pour que les producteurs commencent à s'inquiéter, à s'organiser et essayent de relancer avec l'aide des administrations intéressées et des pouvoirs politiques, le marché du Maroilles.

Le Syndicat des producteurs et affineurs de Maroilles (137), créé en 1973, a obtenu l'appella-

tion d'origine contrôlée ; l'Association des producteurs de Maroilles fermier, créé en 1983, défend les intérêts des petits producteurs ; les Fromagers de Thiérache regroupent quelques laitiers qui redoutent la concurrence de Bongrain (138).

Mais ce sont les initiatives pour relancer la production qui paraissent les plus efficaces avec le lancement de la « Filière Maroilles » (139). Elle résulte de la volonté commune à tous les intéressés de lutter contre la fatalité d'un déclin inexorable du Maroilles. Elle a pour objectif de faire connaître et améliorer l'image de marque de la Thiérache et du Maroilles, de contribuer au maintien, voire au développement de l'emploi (140), de diversifier le tissu socio-économique de la Thiérache avec la remise en marche de la production fermière, de stimuler le moral des producteurs de lait. Une étude de marché s'imposait en premier lieu afin de cerner les « cibles » à atteindre (141) : une publicité musclée pour un « fromage fort » en a découlé (142). Les actions publicitaires et promotionnelles auprès des consommateurs et des distributeurs ont été programmées dans un plan de trois ans qui ne s'achèvera qu'en 1986.

La première campagne, celle de 1983-1984, réalisée dans la région d'origine, y compris le sud de la Belgique, s'est exercée dans deux directions pour conforter l'image du Maroilles dans le Nord. Les affiches (143) ont eu un bon impact sur le public : le taux de reconnaissance (52 %) et le taux d'attribution (31 %) ont été supérieurs aux taux moyens enregistrés par les autres fromages (144). L'action entreprise auprès de la distribution, qui s'accompagnait de concours et récompenses (repas, livres-recettes) a moins intéressé la grande distribution que les petits détaillants. Cette double action, complétée par une campagne locale conduite par le S.I.T.O.A. et l'A.R.C. (145), s'est répercutée au niveau des ventes par une « augmentation de 9 % » pour l'ensemble de la profession sur quatre mois d'octobre à janvier 1984 (146). Notre enquête personnelle confirme la valeur de cet impact : 10 % des nouveaux consommateurs de Maroilles dans le Nord ont fait connaissance de celui-ci par l'intermédiaire de la publicité.

La campagne 1984-1985 a eu pour but de consolider les résultats de la campagne précédente et surtout de faire connaître le Maroilles aux Parisiens (147). L'action à Paris s'est concrétisée par des journées-Marouilles à Rungis, des relations avec la presse féminine, des campagnes d'affichage dans le métro (148) ; cette dernière initiative n'a pas donné les résultats escomptés : si le score de reconnaissance est bon (49 %), par contre le score d'attribution tombe à 10 % ; la campagne publicitaire, sans doute incomprise, a eu du mal à « passer la rampe ». Cependant, les habitués du métro, âgés de 18 à 34 ans, surtout de catégories socio-professionnelles modestes, ont bien mémorisé la campagne.

La troisième campagne aura pour but de fidéliser la clientèle aussi bien dans le Nord que dans la région parisienne, par des actions publicitaires qui seront conduites au cours de l'année 1985-1986 (149). Le rayon publicitaire s'étendra à la Belgique et à la France en fonction de la dynamique ressentie dans le Nord et à Paris.

L'espoir du succès a incité la reprise de la fabrication fermière. La formation professionnelle de nouveaux producteurs a été prise en charge par l'E.P.R. Nord-Pas-de-Calais. De novembre à avril 1984, 500 heures de cours et de travaux pratiques ont été assurées par le C.F.P.P.A. du Quesnoy au bénéfice de 12 stagiaires (150). Les résultats sont prometteurs puisque 8 d'entre eux sont venus grossir les rangs de l'Association des producteurs de Maroilles fermier (151). Si madame Balleux en est restée au stade des essais (152) par contre la production est déjà effective chez la plupart des autres néo-producteurs.

Bien d'autres initiatives contribuent à la promotion du Maroilles. La célébration du millénaire en 1961 n'a laissé que des souvenirs locaux (153). Les intronisations dans la Confrérie du Maroilles créée en 1983 donnent lieu à des cérémonies pittoresques au cours desquelles le diplôme décerné et la toge bordée d'hermine rattachent le Maroilles à son passé prestigieux (154). La Foire-exposition dont on a fêté le 18^e anniversaire au début septembre dernier, attribue une place de choix au Maroilles dans les réjouissances qui sont offertes trois jours durant aux nombreux visiteurs (155). Plus récente la fête de la flamiche, mise sur pied par l'A.R.C., attire la foule à Maroilles même, au début du mois d'août : elle fait vendre du fromage et apprécier l'un des fleurons de la cuisine locale (156). La Maison de la région Nord-Pas-de-Calais à Paris, les syndicats d'initiative locaux assurent la diffusion de la documentation publicitaire disponible.

Tout laisse donc penser qu'une dynamique est engagée et que la timide reprise de la production qui en résulte déjà ne pourra que s'accroître (157). Une campagne publicitaire ne peut avoir d'effets spectaculaires immédiats : il faut du temps et de la patience pour modifier les habitudes alimentaires des consommateurs. Une publicité sans relâche s'impose.

Avec la participation des « médias » pour asseoir, conforter, étendre sa renommée, le Maroilles entame la troisième étape de son histoire.

Privilegié jusqu'à la révolution française par le renom et la diffusion que lui assuraient les puissants moines de l'Abbaye de Maroilles, plus apprécié des classes ouvrières que des classes plus aisées après le déclin de l'Église, le Maroilles est resté figé dans ses traditions, dans ses structures commerciales jusqu'à l'aube du XX^e siècle. Le quasi-monopole de la production du Maroilles entre les mains des laitiers a réduit au simple rôle de producteur de lait la plupart des anciens fermiers fromagers, sans pour autant assurer la promotion nationale voire internationale du Maroilles. La publicité fait entrer le Maroilles dans le monde moderne, avec « éclat ». Bien faites les affiches aiguissent la gourmandise, stimulent les appétits ; bien construite la campagne publicitaire sensibilise les plus aptes financièrement ou sentimentalement à la consommation d'un produit naturel de qualité mais de prix élevé, les plus gourmets à la diversification des plaisirs d'une bonne table.

Cette publicité s'annonce bénéfique pour la région Thiérache puisque la production amorce une reprise. Contrairement au Camembert ou au Gruyère... que l'on fabrique « partout », le Maroilles semble indissociable d'un milieu physique et humain original. L'alliance complice d'une nature généreuse pour l'herbe et d'un savoir-faire patiemment mis au point par les fromagers a fait du Maroilles le produit typique d'un terroir, un élément essentiel du patrimoine culturel régional. La collectivité se devait d'assurer sa sauvegarde. De jeunes producteurs fermiers encore mal établis, des laiteries de trop petite dimension, des municipalités rurales aux budgets très modestes selon les enquêtes inédites de J.-P. Angrand, ne pouvaient prendre en charge une campagne publicitaire coûteuse : le budget de la seule campagne publicitaire à Paris, en 1984-1985 s'est élevé à 744 000 F T.T.C. Les réalisations locales n'ont cependant pas manqué : initiative individuelle avec la ferme du Verger-Pilote par exemple ; initiative de groupe avec l'« Association pour le renouveau culturel » de Maroilles ; initiative commune avec l'organisation de manifestations à caractère commercial, folklorique et gastronomique de portée très régionale encore malgré un cosmopolitisme qui fait se côtoyer Thiérachiens, Lillois, Parisiens, Belges... ; initiative syndicale avec la création de la « Confrérie du Maroilles ». Mais il appartenait aux E.P.R., dans le cadre d'une politique de développement régional global pour assurer la sauvegarde du patrimoine et des identités locales, pour enrayer l'exode rural né des crises successives, pour favoriser une politique de « l'emploi au pays », pour stimuler le développement économique et touristique, de constituer, avec l'aide des intéressés locaux, le moteur de la relance. Mais le soutien financier des E.P.R. va diminuer de 75 % à 25 % au cours des trois années publicitaires, voire disparaître ensuite. La publicité ne devra pas s'arrêter pour autant mais la charge en incombera surtout aux producteurs. Déjà des voix s'élèvent parmi les plus petits anxieux de voir leurs revenus amputés de trop lourdes charges. Les petites communes rurales n'apprécient pas toujours de devoir verser leur quote-part au syndicat mixte qui ne « leur rapporte rien en retour ». L'avenir du Maroilles dépend des producteurs eux-mêmes. Leur solidarité à l'intérieur d'associations et syndicats devrait permettre de faire perdurer une pression publicitaire plus insidieuse seule capable de remplacer la publicité relationnelle des siècles passés et de faire vendre du Maroilles.

NOTES

(1) Décret du 24 mai 1976. J.O. du 3 juin 1976 (cf. annexe 1) ; le Maroilles est défini dans l'article 2. Ce décret fait suite à un jugement du tribunal de Château-Thierry en date du 17 juillet 1955.

(2) Maroilles : Maro-ialo signifie la « Grande Clairière » en celtique.

(3) Sur la place du village, un petit monument porte l'inscription : « Stèle élevée pour commémorer la création du fromage de Maroilles par les moines de la célèbre abbaye : 960-1960 ».

La célébration du millénaire du Maroilles se fit avec solennité (on ne commémorait, à l'époque, que le tricentenaire du Camembert...). Le 28 mai 1961, au cours d'une « messe pontificale célébrée par le Révérendissime Père Abbé de l'Abbaye Saint-Paul de Wisques, Dom Jean Gaillard..., sous la présidence de Son Excellence Monseigneur Jenny, évêque auxiliaire de l'archidiocèse de Cambrai et radiodiffusée sur l'antenne nationale de France III », le Père Lelong, *o.p.*, prononça l'homélie à la gloire du Maroilles. Cf. M. Lelong, *o.p.*, *Célébration du Fromage*, Éditions Robert Morel, au Jas-du-Revest-Saint-Martin, Haute-Provence, 1961.

(4) Cf. A. MICHAUX, *L'abbaye de Maroilles en Hainaut*, Avesnes, 1886 et L.A. RUELLE, *Ancienneté et noblesse du fromage de Maroilles*, ouv. dact., Landrecies, 1960.

(5) Texte reproduit dans A. MICHAUX, *op. cit.*, L.A. RUELLE, *op. cit.*, et document A.R.C. Maroilles.

(6) D'autres versions font remonter le dauphin à la fin du XIII^e siècle, en s'appuyant sur un acte du roi de France Charles VI, daté de mars 1400 et établissant les droits de son fils aîné dans la châtellenie de Cambrai : les charretiers de la terre de Maroilles étaient exemptés du droit d'un denier qui se percevait au profit du prince sur chaque chariot du Hainaut passant à Cambrai. En reconnaissance, aurait été créé un nouveau produit laitier aromatisé qui aurait reçu le joli nom de « dauphin ».

(7) Cf. J. VEBER et al., *Maroilles et les Maroillais aux XVIII^e et XIX^e siècles* ; coll. Dossiers et Archives de l'Avesnois, n° 1 (Association pour le renouveau culturel de Maroilles). Cf. aussi A. MICHAUX, *op. cit.* et L.A. RUELLE, *op. cit.*

(8) Cf. annexe 1, p. 38. D. LACROIX, *Les fromages d'appellation contrôlée : 27 grands noms, des conseils pratiques*, A.N.A.O.F., n° 241, Paris, 1984.

(9) Cf. Carte 1, p. 37. Les limites de la zone Maroilles (appellation d'origine contrôlée) sont empiriques. Elles coïncident souvent avec des limites administratives :

- nationale (Belgique),
- départementale (Ardennes, Aisne),
- cantonale (limite sud du canton de Vervins).

L'annexion à la zone de la ville de Guise, alors que deux communes rurales situées l'une au nord et l'autre au sud en sont exclues, paraît curieuse. Le recensement et la cartographie de la répartition des caves anciennes édifiées pour l'affinage du fromage auraient sans doute permis de mieux appréhender les limites de la région de production.

Des producteurs extérieurs à la zone fabriquent un fromage qui ne peut porter le titre de « Maroilles ».

(10) Cf. R. de la GORCE, *Le développement et l'évolution agricole du pays de Thiérache*, Fourmies, 1927.

(11) Cf. DIEUDONNE, *Statistiques du département du Nord*, 1803.

(12) Cf. P. FLATRES, *Atlas et géographie du Nord et de la Picardie*, Genève, 1980.

(13) Cf. P. FLATRES, *Atlas et géographie du Nord et de la Picardie*, Genève, 1980.

(14) Cf. G. SIVERY, *Structures agraires et vie rurale dans le Hainaut à la fin du Moyen Age*, Thèse, Lille, 1977.

(15) Cf. P. FLATRES, *op. cit.*

(16) *Ibid.* Photo p. 5.

(17) Cf. J. LECOMPTE, « les pâtures de Maroilles » dans *Bull. des Soc. d'agric. et d'apic. de l'arrondissement d'Avesnes*, n° 51, 1899, Avesnes, p. 445-446.

(18) Cf. P. DURAND, *Le Maroilles*, thèse, Toulouse, 1981.

(19) Cf. P. IDÉE, *A propos du Maroilles*, thèse, Lille II, 1985.

(20) Cf. R. de la GORCE, *op. cit.*

Cf. J. LECOMPTE, « Les principes généraux de la fabrication des fromages » dans *B.S.A.A.A.A.*, n° 75, 1904, p. 15-19. Cf. aussi doc. 1, p. 46. Photo p. 12.

(21) Cf. R. de la GORCE, *op. cit.*

Le vêlage au printemps explique que le rapport lait d'hiver/lait d'été atteignait parfois 1 pour 9. Dès les beaux jours, les bêtes « entrent au pré » jusqu'aux premiers mauvais temps d'automne. La traite s'effectue sur place le plus souvent. Autrefois, le lait était parfois ramené dans de petites charrettes tirées par des chiens : cf. doc. 2, p. 46.

Le vêlage au printemps explique aussi la dissymétrie saisonnière de la production du Maroilles : cf. fig. 1, p. 42 ; septembre, octobre, novembre, décembre sont les mois de plus grosse production.

(22) Cf. de la GORCE, *op. cit.*

(23) Cf. J. LECOMPTE, « Industrie laitière » dans *B.S.A.A.A.A.*, n° 1961, 1901, Avesnes, p. 718-720.

(24) *Ibid.*

(25) Cf. J. VEBER, *op. cit.*

(26) Cf. P. FLATRES, *op. cit.*

(27) Cf. J. VAUDOIS et O. HOUDET, *Atlas agricole et agro-alimentaire*. Dossier n° 1, Lille, 1985.

(28) Cf. M. LELONG o.p., *Célébration du fromage*. Ed. R. MOREL, 1961.

(29) Le mignot ou miniau est un petit bassin rond jadis en bois muni d'un trou de vidange pour l'écoulement du petit lait, aujourd'hui en aluminium et souvent carré.

Cf. fig. 2, p. 44 et doc. 6, p. 49.

(30) Il faut veiller à ce que le caillé ne soit pas trituré ou cassé dans les manœuvres de façon à préserver l'homogénéité du futur fromage.

(31) Équinon : petit moule sans fond en hêtre, en aluminium ou en matière plastique. Le moulage s'opère normalement sur bardoir, petite table de chêne entourée d'une bordure et munie d'un trou de vidange.

Cf. fig. 2, p. 44.

(32) L'un des slogans qui a servi à la campagne d'affichage. Cf. doc. 3, p. 47.

(33) Cf. P. IDÉE, *op. cit.* La couleur rouge de la croûte (la morge serait la partie grasse de la croûte) pouvait être accentuée avec l'utilisation, dans les eaux de brossage, d'une terre argileuse, le bollux, aujourd'hui interdit.

Source orale : le « rocou » extrait d'une plante tropicale, le rocouiller, peut-être aussi utilisé, y compris pour la pâte, quand l'ensemencement naturel de la cave en ferments du rouge n'est pas suffisant.

(34) Cf. P. IDÉE, *op. cit.* Streptococcus diacetylactis : ferment d'arôme. Brevibacterium lineus : bactérie type du ferment du rouge.

(35) Cf. P. IDÉE, *op. cit.*

(36) Cf. Anonyme, « Fabrication des fromages. Vers sauteurs », dans *B.S.A.A.A.A.*, n° 61, p. 720-721.

(37) Source orale. Pour tuer les mouches, autrefois, on plaçait une bougie allumée, la nuit, au-dessus d'un récipient rempli d'eau.

(38) Source orale. Les fromages verveux, placés sur une toile reposant sur de la paille étendue au fond d'une charrette, étaient secoués dans les chemins cahoteux. Les vers se réfugiaient dans la paille qu'il suffisait de brûler pour se débarrasser de ces importuns. Mais il était souvent nécessaire de tout brûler : tréteaux en bois, joints entre les briques...

(39) Cf. L. SEHIER, *Fabriquer du bon Maroilles*, 1984.

(40) Cf. annexe n° 2, p. 39.

- (41) Cf. doc. 4, p. 48.
 (42) Cf. doc. 5, p. 48.
 (43) Source orale.
 (44) Cf. P. IDÉE, *op. cit.*
 (45) Cf. *Ibid.*

Cf. E. GORDON, « *Le lait, nouvelle source de produits chimiques* » et « *Au service du fromage* », dans *Le Monde*, 7 août 1985.

- (46) Cf. P. IDÉE, *op. cit.*
 (47) Cf. annexe n° 1 et annexe n° 3, p. 38 et p. 40.
 (48) L'épreuve à la phosphatase doit être négative.
 (49) Normes bactériologiques :

Cf. P. IDÉE, *op. cit.*

« L'analyse bactériologique, qui doit être effectuée dans le délai de quatre à sept jours maximum après empressage, doit révéler des taux inférieurs à :

- 100/g = germes coliformes,
 100/g = *Escherichia coli*,
 100/g/g = staphylocoques présumés pathogènes (*S. aureus*),
 absence de shigelles et de salmonelles dans 25 g.

(50) Cf. T. BECQUERIAUX, « *Le Maroilles* », dans *Bull. des chambres d'agriculture*, n° 16, 1982, p. 8-11.
 Cf. M. BONNEAU, J. VAUDOIS, *La valorisation des productions traditionnelles dans l'arrondissement d'Avesnes...* L.A. C.N.R.S. 288, Lille, 1980.

(51) Cf. DIEUDONNE, *op. cit.*

(52) Cf. *Ibid.*

(53) Les chiffres sont parfois surestimés quand le Vieux Lille est comptabilisé avec le Maroilles d'appellation.

(54) Cf. fig. 4 et tabl. 2, p. 45 et p. 43.

(55) Cf. J.-C. GUESDON, *Parlons vaches*, Paris, 1985.

Cf. fig. 5, p. 45.

(56) Le Maroilles, un « pavé » du Nord. Caractéristiques :

Format	Cotes du moule	Poids min. affiné	Matière sèche totale min.	Durée min. affinage
Maroilles ou pavé 4/4	12,5-13 cm	720 g	360 g	5 semaines
Maroilles Sorbais 3/4	12 à 12,5	540 g	270 g	4 semaines
Maroilles Mignon 1/2	11 à 11,5	360 g	180 g	3 semaines
Maroilles Quart 1/4	8 à 8,5	180 g	90 g	2 semaines

Autour du Maroilles gravitent des dérivés :

— le Vieux Lille ou Vieux Gris de Lille est un Maroilles salé une seconde fois,

— le Dauphin est aromatisé aux fines herbes dont l'estragon et aux épices.

Il a parfois la forme d'un cœur. « Cœur d'Avesnes » ou « Rollot ».

— la Boulette d'Avesnes en forme de cône est aromatisée et saupoudrée de paprika,

— baguette et losange de Thiérache,

— fromage de caisse à Cousolre préparé comme les boulettes mais enfermé dans une caisse parmi des feuilles de noyer,

— des variantes sont obtenues avec le lavage à la bière.

(57) Cf. fig. 4, p. 45.

(58) SOPEXA, *Plate-forme de communication pour une action promotionnelle en faveur du Maroilles, 1984-1985*. Service produits laitiers : n° 218, Paris, 1984.

(59) Cf. M. BONNEAU, J. VAUDOIS, *op. cit.*

(60) DIEUDONNE, *op. cit.*

(61) Cf. *Infra* p. 18. Les prix des fromages varient selon la qualité.

(62) La région de Fourmies devenue région textile lainière attirait beaucoup de jeunes des environs.

(63) Cf. carte 1, p. 37.

(64) Cf. Anonyme, *La filière Maroilles*, slnd, communiqué par l'A.R.C. Maroilles.

(65) Compte-rendu de la séance du 5 juin 1985 à Etroeungt.

(66) Le nombre des producteurs de fromages blancs est très variable. M. Ducornet se procure la moitié des « blancs » dont il a besoin chez 5 ou 6 fermiers de Cartignies, Boulogne-sur-Helpe, Floyon, Buironfosse... (travail à façon).

M. Férez à Papeux s'est spécialisé dans la fabrication du Vieux Lille qu'il vend en partie dans la région lilloise.

(67) Madame Duval à Papeux élève 26 vaches laitières sur 26 ha. Les fromages qu'elle produit sont vendus à une clientèle locale.

Madame Jamart à Etroeungt n'a que 21 vaches sur 17 ha. Elle ne fabrique plus de fromages qu'une fois par semaine en été. Une partie de sa production est écoulée sur le marché à Avesnes.

(68) Cf. doc. 6, p. 50.

(69) La publicité y est assurée par une bande lumineuse qui se déroule sous les yeux : « La ferme du Verger-pilote vous souhaite la bienvenue et vous présente toute la gamme de ses produits fermiers. Spécialités de la ferme : Maroilles, Boulettes, Dauphins, Fromages Blancs, Flamiches, crème fraîche. Spécialités du verger : ses fruits, son cidre. Spécialités du miel : miel, hydromel, pollen, gelée royale. Produits de beauté. Spécialités régionales : son ail, ses bêtises de Cambrai, ses andouillettes de Cambrai (en dégustation au restaurant). Spécialités d'alcools : calvados fermier, poire, williams, mirabelle, liqueur artisanale, fraise, framboise, etc. Goûtez nos spécialités en salle : potage au Maroilles, flamiche, rôties et toriotes au Maroilles, petite brasserie, riboche, glaces maison, tarte maison, cidre. La Ferme du Verger Pilote vous souhaite un bon appétit. Pour toutes vos réservations, demandez nos tarifs au bar. 701. la Ferme du Verger Pilote. »

A cette liste, il faudrait ajouter : pain de campagne, yaourt, fromages de chèvre fabriqués à Le Favril, bons..., Camembert maison occasionnellement.

(70) La salle de dégustation (restaurant) contenait une centaine de places. Une nouvelle salle, construite en quelques mois au cours du 2nd trimestre 1985, a porté la capacité d'accueil à 450 personnes.

(71) Le porte-voix portatif de Mme Largillière a été remplacé par un micro. L'animation musicale, adaptée à l'âge des visiteurs, est assurée maintenant par une « sono sophistiquée » ! Dès le mois de septembre 1985 certaines soirées seront animées par des chanteurs professionnels.

(72) Cf. M. BONNEAU, J. VAUDOIS, *op. cit.*

(73) Cf. M. DEWAILLY. *Tourisme et loisirs dans le Nord-Pas-de-Calais*. Thèse, Lille, 1985. Cf. aussi annexe 4, p. 41.

(74) Pour ses premiers essais, Madame Balleux a recours aux conseils des professeurs du C.F.P.P.A. du Quesnoy.

(75) Madame Balleux ne fait que suivre des conseils déjà émis en 1904.

Cf. F. BOISE, « Les crus de fromage » dans *B.S.A.A.A.A.*, n° 75, 1904, p. 13-15.

Pour réaliser une bonne cave il faut « la désinfecter et aller chercher chez le voisin dont les fromages sont excellents, la paille sur laquelle ont séjourné les fromages et même quelques-uns de ceux-ci, les rapporter dans la cave pour en garnir les claies ».

(76) Laktolabo, rue du Collège, 86220 Dangé-Saint-Romain. LB (rouge), LR (jaune).

(77) Cf. *supra* note 21 p. 11.

(78) On est « marchands de Maroilles » depuis au moins cinq générations dans la famille Ducornet à Fontenelle (Aisne) :

Auguste 1830-1860

Jean-Baptiste 1860-1890

Eustate 1890-1925

Serge 1926-1958

Mme Serge D. 1958-1969

Roland 1969...

La succession ne semble pas assurée.

(79) Une grosse = 50 fromages. En fait un fromage (parfois un second, la « passe ») était gratuit ou donné en supplément. Cf. fig. 1, doc. 7, tabl. 1, p. 42 et p. 51.

(80) Les fromages « déclassés » étaient dénommés les « gaffus ».

Chez un autre affineur, des fromages trop salés ou abimés pouvaient servir à fabriquer des sous-produits du Maroilles avec addition de condiments et même de pommes de terre ; ces produits particulièrement « puissants » ne convenaient pas, bien sûr, à tous les palais ! Le « Royal Pic-Fort » de la maison Gorisse devait être l'un d'eux.

(81) D'après les livres de comptes d'Eustate Ducornet, aimablement prêtés par M. Roland Ducornet. Cf. doc. 8, p. 52.

(82) *Ibid.*, cf. aussi tabl. 1, p. 42.

(83) Cf. doc. 9, p. 53. Un double sur papier pelure était conservé dans le « livre-copie ». Il fallait une presse spéciale et de l'« encre communicative » pour réaliser ce double.

(84) Les sommes dues s'élevaient parfois à plusieurs dizaines de milliers de francs. Une petite fortune pour l'époque !

(85) La qualité est rarement mise en cause, encore que ce soit là un moyen pour obtenir quelque avantage financier. Il est plus souvent question de la disparition de quelques fromages lors des envois par chemin de fer, en petite vitesse...

(86) Expression de M. Roland Ducornet.

(87) L'étiquette d'un Maroilles d'« appellation d'origine contrôlée » doit porter, outre le sigle particulier (voir p. 40).

— la dénomination « Maroilles », ou « Sorbet Maroilles », ou « Mignon Maroilles » ou « Quart Maroilles » (le mot fromage n'est pas nécessaire),

— les nom ou raison sociale et adresse de la personne physique ou morale responsable de la fabrication, du conditionnement ou de la commercialisation,

— le lieu de fabrication : « Fabriqué en Thiérache »,

— la teneur en matière grasse (45 ou 50 %),

— le poids net à l'emballage.

Sur l'étiquette de l'affineur qui achète les blancs, on doit trouver aussi le n° de la laiterie commençant par le n° du département, la mention « affiné par... », le n° d'identification de l'emballer commençant par E.M.B.

Un commerçant peut être autorisé à emballer lui-même à certaines conditions (d'après P. IDÉE, *op. cit.*).

(88) L'eau de la source recueillie dans un bassin intérieur s'écoule dans deux caniveaux parallèles. Si le sol se dessèche un peu trop, une simple brique, placée dans le caniveau, provoque un léger débordement qui évite tout arrosage manuel. Cf. doc. 6, p. 50.

(89) Cf. fig. 4 et tableau 3, p. 45 et p. 43.

(90) Les avis sont très partagés sur le « Quart Maroilles ». Il ne semble pas être repoussé par les clients.

(91) Cf. SOPEXA, n° 218, *op. cit.*

Production fermière : 100 % avant 1900, 50 % vers 1950, 5 % actuellement.

(92) Cf. P. VANDAMME, C. VEZIN, *L'agriculture dans le département du Nord*, Lille, 1938.

(93) Cf. G. AZAMBRE, « L'industrie laitière en Thiérache et dans le Hainaut », dans *A. de G.* n° 216, 1929, p. 561-576.

(94) Cf. P. VANDAMME..., *op. cit.*

(95) Source orale.

(96) Cf. G. AZAMBRE, *op. cit.*

(97) Cf. A. FIETTE, *Le département de l'Aisne...*, Paris, 1960.

(98) Cf. Statistique agricole, ministère de l'Agriculture.

(99) Cf. A. FIETTE, « L'agro-alimentaire en Thiérache de l'Aisne », *H. et T. du Nord*, n° 4, 1983, p. 54-56 ;

- La Coop du Nouvion a donné sa section fromagère en concession au groupe Bongrain.
 Les laiteries ont perdu 10 % de leur main-d'œuvre entre 1980-1983.
 Vers 1982 la laiterie Goubault (Le Petit-Dorengt) employait 10 salariés, la laiterie de Barzy-en-Thiérache 12, la laiterie Fonné-Leduc à Sommeron 25, la laiterie Lesire et Roger 35.
 A ce moment Lesire et Roger utilisait les 2/3 des 10 M litres collectés pour la fabrication du Maroilles.
- (100) Cf. M. BONNEAU..., *op. cit.*
 (101) Cf. A. FIETTE, *op. cit.*
 La laiterie Fonné-Leduc fabriquait 900 t de blanc en 1982. Elle collectait le lait de 140 producteurs situés dans un rayon de 25 à 30 km.
 (102) Cf. M. LELONG o.p., *op. cit.*
 Cf. L.A. RUELLE, *op. cit.* L'auteur signale aussi le Maroilles à Rome.
 (103) Le département de « Gemmapes » correspond aux régions de Tournai et de Mons.
 (104) Cf. DIEUDONNE, *op. cit.*
 (105) D'après les livres de compte de la famille Ducornet et sources orales.
 Eustate aimait le bon vin. Il appréciait beaucoup le grenache qui lui était livré en fûts de Perpignan. Belle occasion d'échange ! Il recevait aussi du vin d'Oran.
 (106) Sources orales. M. R. Ducornet écoule environ 1/2 de sa production dans le bassin minier, 1/4 dans la région lilloise, 1/8 dans la région de Soissons Château-Thierry, 1/8 à Rungis. Quelques envois sont faits à Nantes, Nancy, Rouen, La Rochelle, Perpignan, Bruxelles...
 (107) Sources orales. Le Massif Central était amateur de « larrons », fromages maigres conservés dans la saumure pendant l'été et vendus à l'arrière-saison.
 (108) Sources orales. A Armentières, à la fin du XIX^e siècle, une mère de famille achetait un sou de Maroilles ou de Vieux Lille (environ 1/4) le samedi soir pour récompenser ses 5 enfants, lorsque le travail à façon avait été fructueux à l'usine textile.
 (109) Cf. doc. 11, p. 54. La Seconde Guerre mondiale n'a pas stoppé la fabrication du Maroilles mais il fallut satisfaire l'occupant puis les F.F.I. après la libération.
 (110) Rungis joue le rôle de redistributeur.
 (111) Source orale.
 (112) Cf. SOPEXA, n° 218, *op. cit.*
 (113) Cf. A. THOMAS, « Le Maroilles au pays du coca », dans *Loisirs. Le supplément du mardi de Nord-Matin*, Lille, 4 juin 1985.
 La C.C.I. de Laon nous a fait savoir le 10 oct. 1985 que les autorisations n'avaient pas été accordées mais que les démarches continuaient.
 (114) Cf. M. LELONG o.p., *op. cit.*
 (115) Cf. doc. 12, p. 55.
 (116) Source orale.
 Cf. A. GAMBLIN, *Guide Kronembourg du Nord-Pas-de-Calais authentique*, Paris, 1980. A Esnes (Cambresis) un relais louait des ânes pour aider les voitures à monter la côte, sur la route de Cambrai à Guise.
 Cf. L.-A. RUELLE, *op. cit.* A Etroeungt, dès le XVI^e siècle s'était constituée une espèce de corporation de rouliers, les « cacheries » ou « coeuilleurs ».
 (117) Cf. L.-A. RUELLE, *op. cit.*
 (118) Cf. G. AZAMBRE, *op. cit.*
 (119) Source orale.
 (120) Cf. doc. 13, p. 55.
 (121) Cf. M. LELONG, *op. cit.* Lorsque des doutes semblaient naître dans l'esprit des clients quant à la qualité du Maroilles, la fermière offrait un petit bout de fromage en dégustation sur la boucle de l'une de ses épingles à cheveux.
 (122) Cf. O.P.N., *Collectivités Maroilles*, Lille, 1984.
 (123) Enquêtes personnelles.
 (124) Cf. O.P.N., *op. cit.*
 (125) Un petit livret de 18 recettes est en vente à l'A.R.C. Maroilles.
 (126) La flamiche est une tarte au Maroilles. La flamiche de la région lilloise est une délicieuse tarte aux poireaux et au Maroilles. Cf. doc. 14, p. 56.
 (127) Enquêtes personnelles. Recettes relevées : pâtes au Maroille, crêpes au Maroilles, gaufres au Maroilles, toriotes, côtes de porc avesnoises, toast grillé avec salade frisée aux lardons, tartines au four, croque-monsieur... Une spécialité à Felleries, les crotins avesnois.
 (128) Les torchons sont faits à la S.C.O.P. (Écomusée de Fourmies).
 (129) La laiterie Fauquet par exemple a fourni de petits dépliantes et des feuillettes. Cf. doc. 14, p. 56.
 (130) Cf. O.P.N., *op. cit.*
 (131) Enquêtes personnelles.
 (132) Cf. doc. 15, p. 57.
 (133) Cf. M. HOUZE, *Objets, lieux et coutumes dans l'Avesnois rural*, S.E.R.G., 1978.
 (134) Un proverbe thiérachien dit :
 Qui met son lait à la laiterie boit de l'eau
 Qui fait du beurre boit de la bière
 Qui fait du fromage boit du vin.
 (135) Cf. M. BONNEAU et J. VAUDOIS, *op. cit.*
 (136) Cf. fig. 4, p. 45.
 (137) Le secrétariat a son siège à la mairie de La Capelle.
 (138) Cf. *supra*, p. 20.
 (139) Ont contribué à la réalisation du projet « filière Maroilles » :
 — Les E.P.R. Nord-Pas-de-Calais et Picardie,
 — Les conseils généraux de l'Aisne et du Nord,
 — Le syndicat mixte pour le développement de la Thiérache,

- Les syndicats de producteurs de Maroilles,
 - Le C.I.D.I.L.,
 - La S.O.P.E.X.A.,
 - Le G.I.L.N.A.,
 - La Maison de la Région Nord-Pas-de-Calais à Paris,
 - Le S.I.T.O.A.,
 - Les comités départementaux de tourisme de l'Aisne et du Nord,
 - L'A.R.C. Maroilles,
 - L'Écomusée de Fourmies,
 - Les Ingénieurs généraux des eaux et forêts de Laon et Lille,
 - Les D.D.A. du Nord et de l'Aisne ainsi que les directions régionales,
 - Les C.C.I. de Saint-Quentin et d'Avesnes,
 - Les syndicats de producteurs de lait du Nord et de l'Aisne,
 - L'ensemble des élus locaux (d'après « filière Maroilles »).
- (140) Les laiteries emploient environ 350 personnes. Producteurs fermiers, affineurs et producteurs de lait sont environ 1 200. La vente du Maroilles intéresse des circuits commerciaux variés.
- (141) Cf. Market Audit. *Recherches d'axes de communication pour le fromage de Maroilles*. Étude réalisée à la demande des E.P.R. du Nord-Pas-de-Calais et de la Picardie et du Syndicat des fabricants et affineurs de Maroilles sous la responsabilité de la S.O.P.E.X.A. Lille, 1983.
- (142) Cf. O.P.N. (Office de publicité du Nord). *Collectivité Maroilles*, Lille, 1984.
- (143) S.O.P.E.X.A., *Maroilles 1984-1985. Bilan des campagnes d'affichages*. Paris, 1985.
- (144) O.P.N., *op. cit.*
- (145) Cf. Filière Maroilles, *op. cit.* Une carte du Maroilles, des sets de tables, des fonds d'affiche, un dossier de presse... ont été réalisés.
- (146) S.O.P.E.X.A. *Plate-forme de communication pour une action promotionnelle en faveur du Maroilles 1984-1985*, n° 218, Paris, 12.06.1984.
- (147) Cf. O.P.N. *op. cit.*
- Cf. Service Promotion/Distribution, n° 081, *Le Maroilles le plus fin des fromages forts*. Bilan de l'opération promotionnelle menée en faveur du Maroilles auprès du commerce spécialisé de Paris et sa région. Hiver 1984.
- (148) SOPEXA, *op. cit.* Cf. doc. 3, p. 48.
- (149) O.P.N., *op. cit.*
- S.O.P.E.X.A., *op. cit.*
- (150) Filière Maroilles, *op. cit.*
- (151) Cf. Compte rendu de l'Assemblée générale ordinaire de l'Association des producteurs de Maroilles fermier, à Etroeungt, 5.06.1985.
- (152) Cf. *supra*, p. 16-17.
- (153) Cf. M. LELONG (o.p.), *op. cit.*
- (154) Créée à l'initiative du syndicat mixte de la Thiérache, la Confrérie du Maroilles a son siège social-sécrétariat à La Capelle, Villa Pasques. Le foyer de la Confrérie est à la Maison de la Thiérache, Etroeungt.
- (155) Cf. doc. 16, p. 51. Ce week-end à La Capelle. XVIII^e foire aux fromages. La Voix du Nord, 30.08.1985.
- (156) Sources orales.
- (157) Cf. fig. 4, p. 45.

Tableau 1

Production de Maroilles affinée par S. Ducornet en 1954

Abré- viation	Dénomination	Prix moyen (en francs)	Quantité (nombre)
MR	Maroilles rouge grand format	250	20 630
PMR	Petit maroilles rouge	210	86
MRN	Maroilles rouge nouveau	210	82
MRV	Maroilles rouge (vieux ou vert = jeune, ou verveux ?)	210	49
mR	Mignon rouge	130	1 430
mRB	Mignon rouge blondin	140	944
MG	Maroilles gris	260	9 665
PMG	Petit maroilles gris	240	58
mG	Mignon gris	130	7 585
mGB	Mignon gris blondin	140	74
SR	Sorbais rouge	210	237
SG	Sorbais gris	210	4 897
D	Dauphin	200	195
Boul.	Boulette	50	1 757

Sources privées : livres de compte de M. Ducornet.

Tableau 2

Production de Maroilles chez M. Ducornet, affineur à Fontenelle (Aisne)

	1980	1981	1982	1983	1984
Maroilles	79 888	71 220	64 688	68 761	70 400
Mignon	13 660	11 700	11 317	7 208	10 663
Quart	5 420	4 787	3 905	3 189	2 948
Total	98 968	87 707	79 910	79 158	84 011

Tableau 3

Production du Maroilles de 1961 à 1985

On remarquera les différences selon les sources. Il est possible que le vieux Lille ait été parfois compté.

Année	Maroilles	Sorbais	Mignon	Quart	Total
1961	1 038,1	42,3	273,9	259,6	1 613,9
1962	1 305,2	33,5	296,6	366,2	2 001,8
1963	1 396,5	45,5	299,2	324,7	2 065,9
1964	1 407,6	11,7	256,2	326,2	2 001,8
1965	1 486,2	6,2	233,9	324,7	2 051,0
1966	1 411,3		232,2	354,2	1 991,1
1967	1 487,1		245,1	380,4	2 112,6
1968	1 599,4		238,3	370,2	2 207,9

Sources : Statistique agricole (ministère de l'agriculture)

Maroilles et autres maroilles				
	(1)	(2)	(3)	(4)
1969	2 200			
1970	2 316			
1971	2 498			
1972	2 761			
1973	2 799			
1974	2 367	—	—	3 188
1975	—	—	—	3 538
1976	2 386	—	—	2 386
1977	2 419	3 192	—	2 419
1978	—	3 015	—	3 015
1979	2 320	2 785	—	—
1980	2 760	2 760	2 100	—
1981	2 009	—	2 080	—
1982	1 946	—	2 000	—
1983	1 981	—	1 937	—
1984	—	—	2 052	—
1985	—	—	2 100 (estimation)	—

Sources : (1) Statistique agricole

(2) Bull. Chambres d'agriculture n° 16. 1982.

(3) SOPEXA. 20-6-1985. Note 218.

(4) FNIL. Cité dans Bonneau-Vaudois.

Carte 1

Les producteurs de Maroilles
AIRE D'APPELLATION

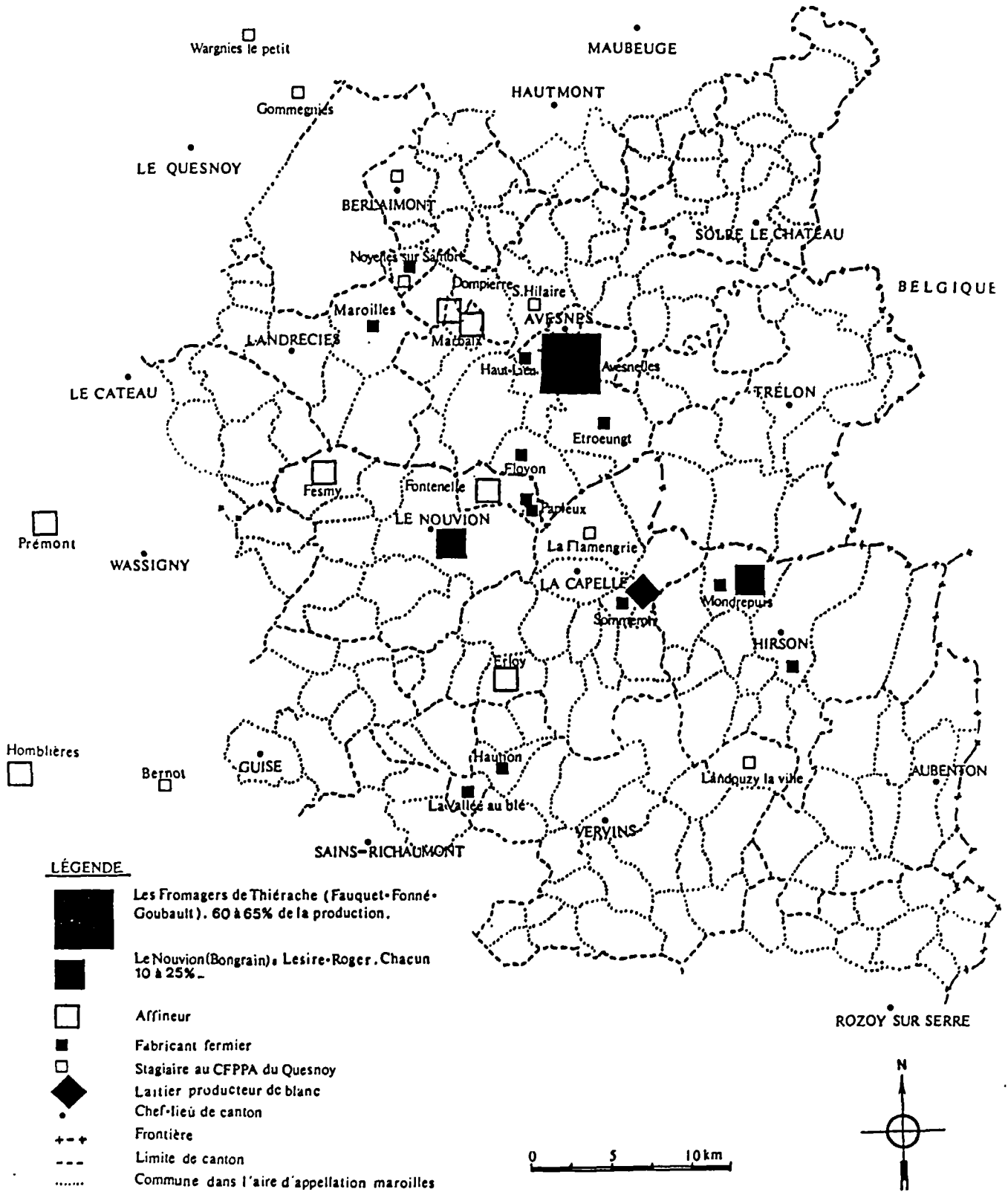


Figure 1
Production de Maroilles par la famille Ducornet

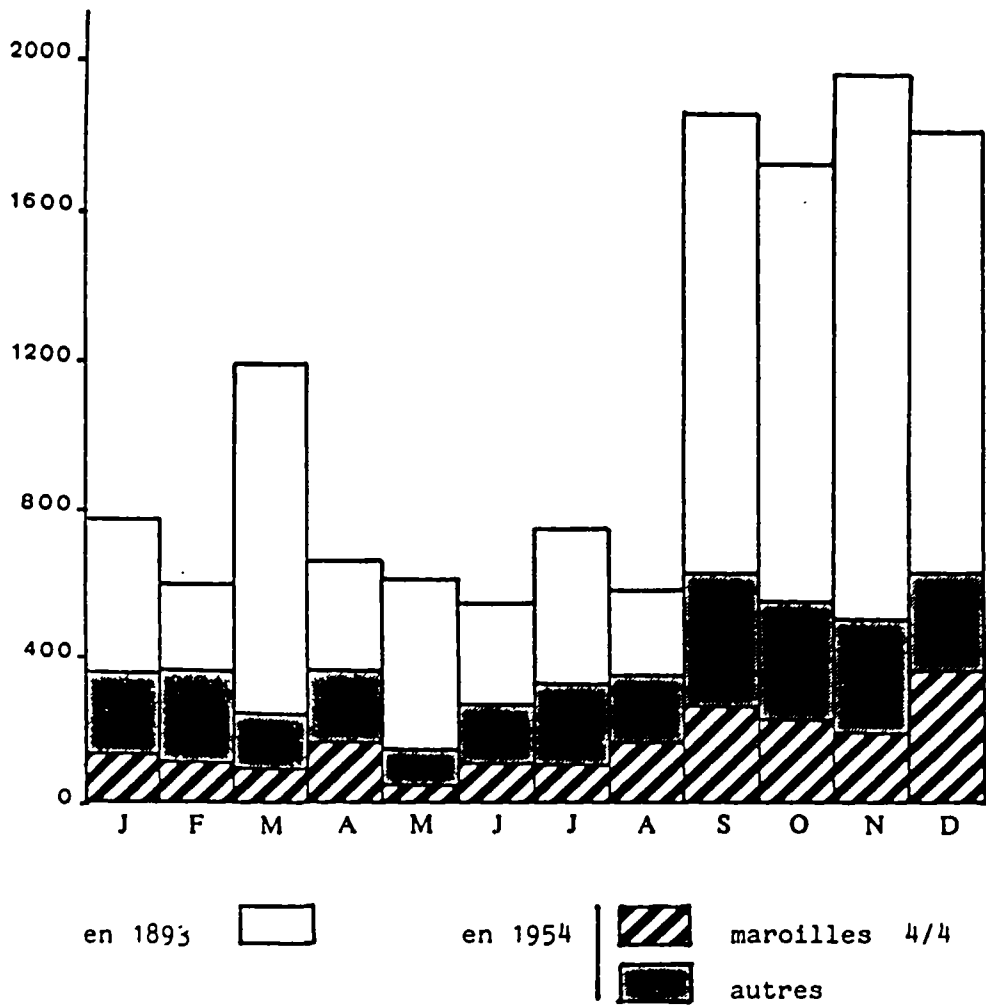
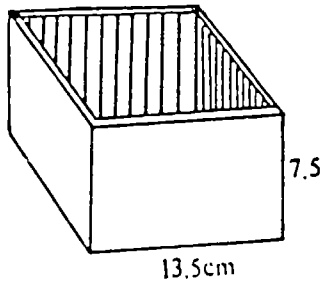
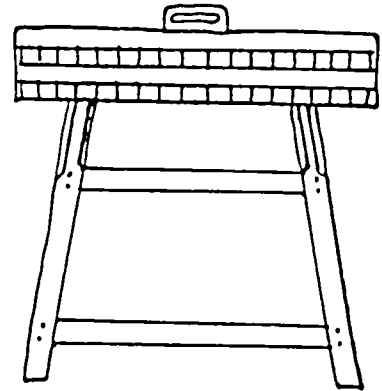


Figure 2

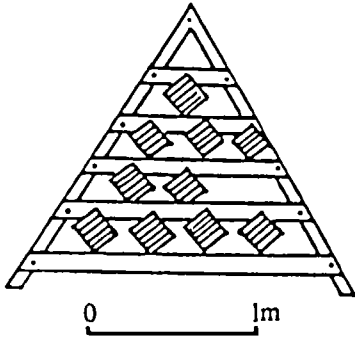
Matériel servant à la fabrication du Maroilles
(d'après M. Houze, *op. cit.*)



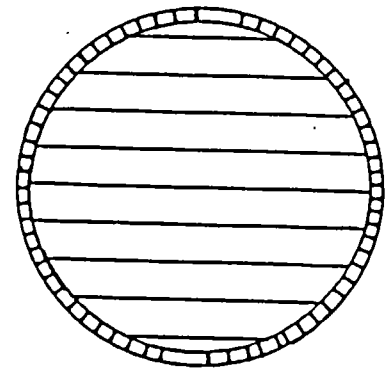
Un équinon. (moule carré sans fond).
On remarquera les rainures
verticales intérieures.



Profil



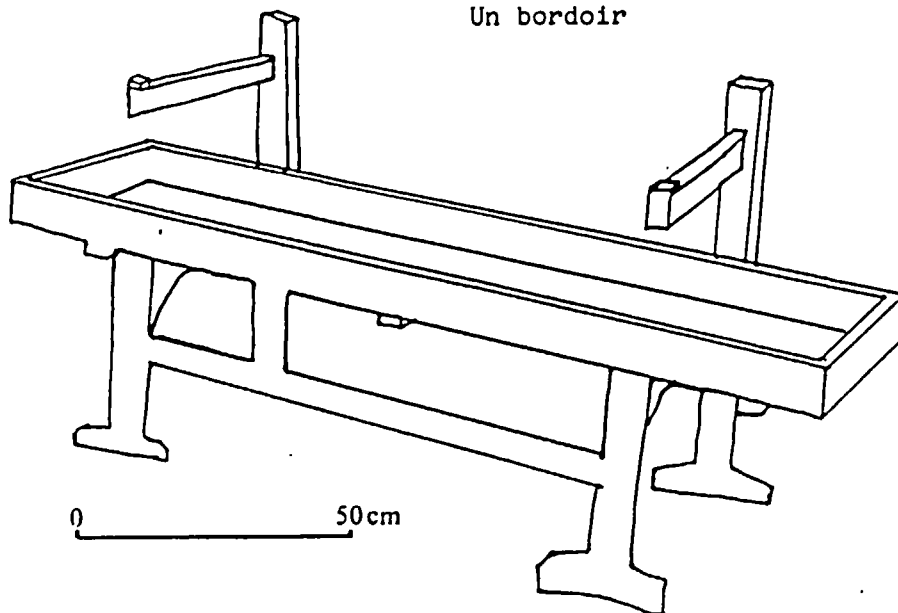
Un porte-équinons



Vue de
dessus

0 50cm

Un Miniau

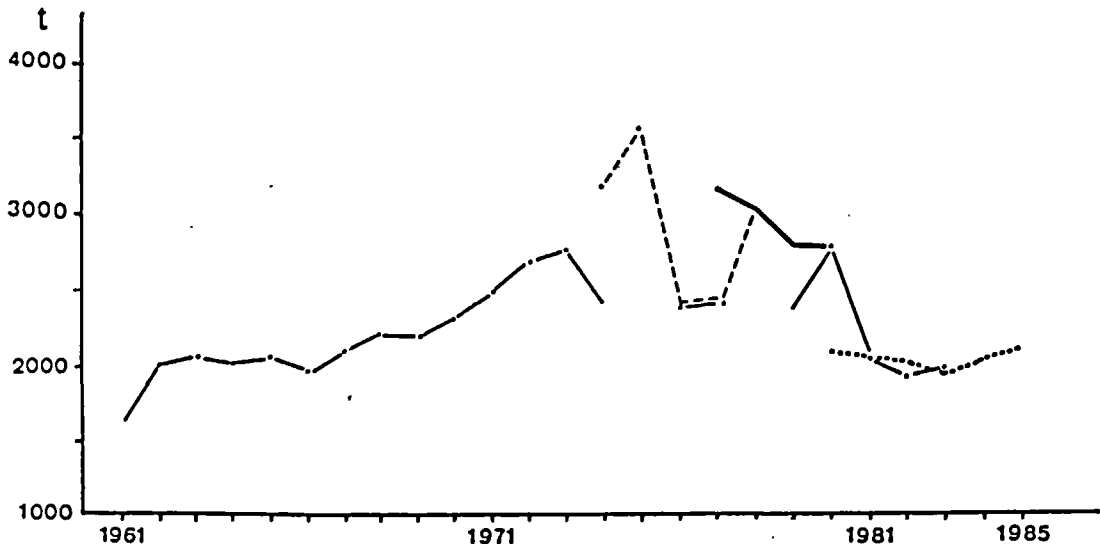


Un bordoir

0 50cm

Figure 3

La production du Maroilles de 1961 à 1985



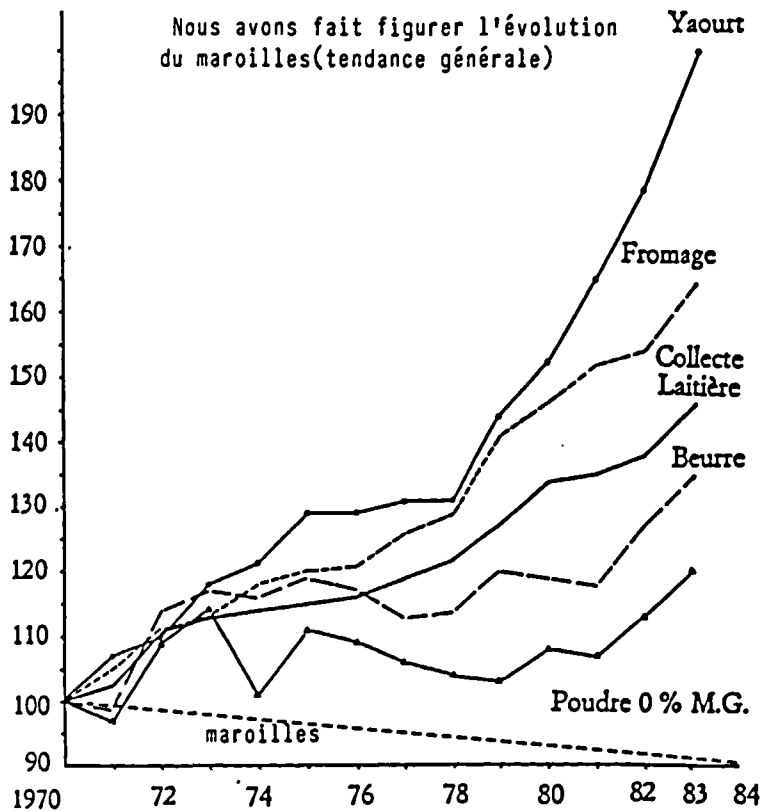
Sources :

— Statistique agricole,
— Bull. Ch. Agric. 1982.

— S.O.P.E.X.A. 1985. Note 218.
— F.N.I.L. (Cf. M. Bonneau, *op. cit.*).

Figure 4

Évolution des principales productions laitières en France (indice 100 en 1970)



Source GEB d'après SCEES
Extrait de J.-C. GUESDON, *op. cit.*

ANNEXE 1

Décrets du 24 mai 1976 relatifs à diverses appellations d'origine

MAROILLES OU MAROLLES

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'Agriculture,

Vu la loi du 1^{er} août 1905 modifiée et complétée sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles ;

Vu la loi du 6 mai 1919 modifiée et complétée sur la protection des appellations d'origine ;

Vu la loi du 2 juillet 1935 tendant à l'organisation et à l'assainissement des marchés du lait et des produits résineux ;

Vu la loi n° 55-1533 du 28 novembre 1955, modifiée par la loi n° 73-1096 du 12 décembre 1973, relative aux appellations d'origine des fromages ;

Vu le décret n° 53-1048 du 26 octobre 1953 portant règlement d'administration publique pour l'application, en ce qui concerne les fromages, des lois des 1^{er} août 1905 et 2 juillet 1935, modifié notamment par le décret n° 76-183 du 17 février 1976 ;

Vu le décret N° 66-626 du 19 août 1966 fixant la composition et les règles de fonctionnement du comité national des appellations d'origine des fromages ;

Vu le décret n° 73-1098 du 12 décembre 1973 relatif aux appellations d'origine des fromages ;

Vu la délibération du comité national des appellations d'origine des fromages.

Décète :

Art. 1^{er}. — L'appellation d'origine « Maroilles » ou « Marolles » est réservée aux fromages répondant aux dispositions de la législation en vigueur et aux usages locaux, loyaux et constants, tant en ce qui concerne la production et la livraison du lait que la fabrication et l'affinage des fromages.

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages doivent être effectués dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

Département de l'Aisne

Arrondissement de Laon

Canton de Rozoy-sur-Serre : communes d'Archon, Brunchamel, Cuiry-lès-Iviers, Dagny-Lambercy, Dohis, Grandrieux, Les Autels, Morgny-en-Thiérache, Parfondeval et Résigny.

Arrondissement de Vervins

Canton d'Aubenton : toutes les communes.

Canton de Guise : communes de Flavigny-le-Grand et Beaurain, Guise, Iron, Lavaqueresse, Malzy, Marly-Gomont, Monceau-sur-Oise, Proizy, Romery et Villers-lès-Guise.

Canton d'Hirson : toutes les communes.

Canton de la Capelle-en-Thiérache : toutes les communes.

Canton du Nouvion-en-Thiérache : toutes les communes.

Canton de Sains-Richaumont : communes de Lemé, Le Sourd et Wiège-Faty.

Canton de Vervins : toutes les communes.

Canton de Wassigny : communes d'Étreux et Oisy.

Département du Nord

Arrondissement d'Avesnes-sur-Helpe

Canton d'Avesnes-sur-Helpe Nord : toutes les communes.

Canton d'Avesnes-sur-Helpe Sud : toutes les communes.

Canton de Berlaimont : communes d'Aulnoye-Aymeries, Bachant, Berlaimont, Ecuclin, Leval, Monceau-Saint-Waast, Noyelles-sur-Sambre, Pont-sur-Sambre, Saint-Rémy-Chaussée et Sassegnies.

Canton d'Hautmont : communes de Beaufort, Éclaibes et Limont-Fontaine.

Canton de Landrecies : communes de Fontaine-au-Bois, Landrecies, Le Favril, Maroilles, Preux-aux-Bois, Prisches et Robersart.

Canton de Quesnoy Est : communes d'Hecq et Locquignol.

Canton de Maubeuge Sud : communes de Damousies, Obrechies, Quievelon et Wattignies-la-Victoire.

Canton de Solre-le-Château : toutes les communes.

Canton de Trélon : toutes les communes.

Arrondissement de Cambrai

Canton du Cateau : communes de Bazuel, Catillon-sur-Sambre, La Groise, Ors, Pommereuil et Rejet-de-Beaulieu.

Art. 2. — Le fromage bénéficiant de l'appellation d'origine « Maroilles » ou « Marolles » est un fromage à pâte molle, à égouttage spontané, à caillé divisé, de forme carré, fabriqué exclusivement avec du lait de vache emprésuré dans des moules dont le côté a une dimension intérieure de 12,5 à 13 cm, à pâte légèrement salée et fermentée, à croûte lavée, affiné pendant cinq semaines au moins à compter du jour de fabrication, renfer-

mant au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et dont le poids total de matière sèche ne doit pas être inférieur à 350 grammes par fromage.

Toutefois bénéficient également de l'appellation d'origine « Maroilles » ou « Marolles » les fromages dénommés « Sorbais », « Mignon » et « Quart » qui répondent aux conditions qui précèdent, mais étant fabriqués dans des moules de format réduit, présentent les poids totaux de matière sèche et les durées d'affinage minimales à compter du jour de fabrication ci-après :

Sorbais : moules de 12 à 12,5 cm de côté ; 270 grammes de matière sèche totale au minimum par fromage et durée d'affinage d'au moins quatre semaines ;

Mignon : moules de 11 à 11,5 cm de côté ; 180 grammes de matière sèche totale au minimum par fromage et durée d'affinage d'au moins trois semaines ;

Quart : moules de 8 à 8,5 cm de côté ; 90 grammes de matière sèche totale au minimum par fromage et durée d'affinage d'au moins deux semaines.

L'appellation « Maroilles » ou « Marolles » doit accompagner la dénomination Sorbais, Mignon ou Quart lors de la vente de ces fromages.

Art. 3. — Les critères qualitatifs applicables au « Maroilles » ou « Marolles » comprennent, notamment, les éléments d'appréciation portant sur la forme, sur la croûte, sur la texture de la pâte et sur le goût. Le barème de cotation ainsi que les modalités de prélèvement et de contrôle sont définis par le règlement intérieur de la commission de contrôle ci-après pris sur avis conforme du comité national des appellations d'origine des fromages.

Le contrôle de la qualité des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Maroilles » ainsi que celui des matières premières entrant dans leur fabrication est exercé par une commission de contrôle ainsi composée :

L'ingénieur général du génie rural, des eaux et des forêts de la région Picardie ou son représentant ;

L'ingénieur général du génie rural, des eaux et des forêts de la région Nord ou son représentant ;

L'inspecteur divisionnaire de la répression des fraudes de la région Picardie ou son représentant ;

L'inspecteur divisionnaire de la répression des fraudes de la région Nord ou son représentant ;

Quatre professionnels désignés par l'organisme interprofessionnel agréé par le comité national des appellations d'origine des fromages et chargé spécialement de la défense de l'appellation d'origine « Maroilles » ou « Marolles », parmi lesquels est choisi le président qui a voix prépondérante.

Cette commission peut notifier aux professionnels intéressés, un avertissement dans le cas où les fromages soumis au contrôle ne sont pas conformes aux caractéristiques définies.

Après deux avertissements intervenus dans le délai de six mois au maximum, la commission peut notifier une suspension pendant un mois de l'usage de l'appellation d'origine.

Toutefois cette suspension peut cesser avant l'expiration du délai d'un mois à la suite d'un contrôle ayant donné des résultats satisfaisants.

Art. 4. — Les producteurs, les fabricants et les affineurs doivent tenir, jusqu'au stade de la commercialisation, un registre permettant le contrôle de l'origine et de la qualité des fromages, dans les conditions fixées par le règlement intérieur prévu à l'article 3.

Art. 5. — L'organisme interprofessionnel visé à l'article 3 du présent décret adresse chaque année au comité national un rapport d'activité concernant notamment les données statistiques et économiques ainsi que les opérations de surveillance relatives aux fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Maroilles » ou « Marolles ».

Art. 6. — L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'un fromage a droit à l'appellation d'origine « Maroilles » ou « Marolles », alors qu'il ne répond pas à toutes les conditions fixées par le présent décret, est poursuivi conformément à la législation sur la répression des fraudes et sur la protection des appellations d'origine.

Art. 7. — Le ministre de l'Agriculture est chargé de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 24 mai 1976.

JACQUES CHIRAC.

Par le Premier ministre :
Le ministre de l'Agriculture,
CHRISTIAN BONNET.

BIBLIOGRAPHIE

ANONYME « Fabrication des fromages. Vers sauteurs » dans *Bulletin des sociétés d'agriculture et d'apiculture de l'arrondissement d'Avesnes*, n° 61, p. 720-721.

ANONYME « La filière Maroilles ». Sans lieu ni date. Communiqué par l'A.R.C. Maroilles.

V. AMMEUX *La valorisation des activités traditionnelles dans l'arrondissement d'Avesnes : les productions agricoles et alimentaires*. M.S.T.-E.N.V.A.R., 1980.

A.R.E.E.A.R. *Livre vert Nord-Pas-de-Calais*, 1973.

G. AZAMBRE « L'industrie laitière en Thiérache et dans le Hainaut » dans *A. de G.*, n° 216, 1929, p. 561-576.

J.-M. BAS *L'évolution de l'industrie laitière dans l'Avesnois, 1970-1979*. Mémoire de Maîtrise, Lille, 1980.

T. BECQUERIAUX « Le Maroilles » dans *Bulletin des chambres d'agriculture*, n° 76, 1982, p. 8-11.

F. BOISE « Les crus de fromage » dans *B.S.A.A.A.A.*, n° 75, 1904, p. 13-15.

BONGRAIN *Rapport annuel*, 1984.

M. BONNEAU, J. VAUDOIS *La valorisation des productions traditionnelles dans l'arrondissement d'Avesnes...* L.A. C.N.R.S. 288, Lille, 1980.

P. BOURLET *Pour une meilleure connaissance du fromage Maroilles*. Rapport de stage. S.P.I.L.A.B., juin 1977.

- J. CASTAGNE *Étude de la flore microbienne du fromage de Maroilles*. Labo. Coop. du Nouvion-en-Thiérache, 1975.
- V. CAUDRELIER *La valorisation des productions traditionnelles dans l'arrondissement d'Avesnes-sur-Helpe*. D.E.A., Lille, 1980.
- Connaissance de la Thiérache. *Aspects d'une action F.I.C. en Thiérache*. Vervins, 1977.
- CURNONSKY *La France gastronomique*, Paris, 1933.
- A. DEFROMONT *L'Avesnois au XVIII^e siècle, contribution à l'étude des sociétés rurales*, thèse du 3^e cycle, Lille, 1972.
- J. DELPORTE *Du fromage de Maroilles*, thèse, Toulouse, 1970.
- M. DENOEU, M. LENE *Le fromage de Maroilles, fabrication et consommation*. I.S.A., Lille, 1969.
- J.-M. DEWAILLY *Tourisme et loisirs dans le Nord-Pas-de-Calais*. Thèse, Lille, 1985.
- DIEUDONNE *Statistiques du département du Nord*, 1803.
- Dossier de la conférence de presse sur le Maroilles*. Villa Pasques, La Capelle, sans date.
- P. DURAND *Le Maroilles*. Thèse, Toulouse, 1981.
- A. FIETTE *Le département de l'Aisne. Étude géographique et économique*, Paris, 1960.
- A. FIETTE *L'Aisne. Voyage à-travers la France*, Colmar, 1975.
- A. FIETTE « L'agro-alimentaire en Thiérache de l'Aisne » dans *Hommes et terres du Nord*, n° 4, 1983, p. 54-56.
- P. FLATRES « L'évolution de l'agriculture dans la région du Nord » dans *H.T.N.*, n° 1, 1964, p. 7-21.
- P. FLATRES *Atlas et géographie du Nord et de la Picardie*, Paris, 1980.
- A. GAMBLIN *La région du Nord*, Paris, 1973.
- A. GAMBLIN *Guide Kronembourg du Nord-Pas-de-Calais authentique*, Paris, 1980.
- R. de la GORCE *Le développement et l'évolution agricole du pays de Thiérache*, Fourmies, 1927.
- E. GORDON « Le lait, nouvelle source de produits chimiques » dans *Le Monde*, 7/8/1985.
- E. GORDON « Au service du fromager » dans *Le Monde*, 7/8/1985.
- J.-C. GUESDON *Parlons vaches...*, Paris, 1985.
- M. HOUZE *Objets, lieux et coutumes dans l'Avesnois rural*. S.E.R.G., 1978.
- P. IDÉE *A propos du Maroilles*, thèse Lille II, 1985.
- D. LACROIX *Les fromages d'appellation d'origine contrôlée...* Paris, 1984.
- J. LECOMPTE « Les principes généraux de la fabrication de fromages » dans *B.S.A.A.A.A.*, n° 75, 1904, p. 15-16.
- J. LECOMPTE « Les pâtures de Maroilles » dans *B.S.A.A.A.A.*, n° 51, 1899, p. 445-446.
- M. LELONG o.p. *Célébration du fromage*, Éditions Robert Morel, 1961.
- Market Audit *Recherches d'axes de communication pour le fromage de Maroilles*, Lille, 1983.
- Maroilles : le plus fin des fromages forts. A.R.C. Maroilles, 1985.
- J.-B. MORET, *L'Avesnois rural*. D.E.S.S., Amiens, 1981.
- O.P.N. Marketing Publicité Promotion. *Collectivité Maroilles*. Lille, 1984.
- L.-A. RUELLE *Ancienneté et noblesse du fromage de Maroilles*, Landrecies, 1960.
- L. SEHIER *Fabriquer du bon Maroilles* (filière Maroilles). Sans lieu, 1984.
- Service Promotion/Distribution, n° 81, *Le Maroilles, le plus fin des fromages forts*. Bilan de l'opération promotionnelle menée en faveur du Maroilles auprès du commerce spécialisé de Paris et sa région. Hiver 1984.
- G. SIVERY *Structures agraires et vie rurale dans le Hainaut à la fin du Moyen Age*, thèse, Lille, 1977.
- G. SIVERY « La variété des paysages ruraux dans le Hainaut à la fin du Moyen Age » dans *Mémoires de la Soc. arch. et hist. d'Avesnes*, 1977, p. 15-48.
- S.O.P.E.X.A. *Plateforme de communication pour une action promotionnelle en faveur du Maroilles*, 1984-1985. Services produits laitiers : n° 218, Paris, 1984.
- S.O.P.E.X.A. *Maroilles, 1984-1985. Bilan des campagnes d'affichage*. Service Publicité, Paris, 1985.
- S.O.P.E.X.A. *Campagne publi-promotionnelle Maroilles. Aspects financiers*. Services produits laitiers, Paris 1985.
- M. SORRE *Les ressources, l'outillage et la production dans la région du Nord : l'agriculture et les industries agricoles*. Lille, 1929.
- Statistique agricole (ministère de l'Agriculture).
- P. TABARY « Syndicat mixte : parce qu'il fallait oser... » dans *H.T.N.*, n° 4, 1983, p. 61-63.
- P. TABARY *Sur le chemin de l'espoir ? La Thiérache de l'exode rural à la pratique de la vie*. Avesnes-sur-Helpe, 1976.
- A. THOMAS « Le Maroilles au pays du coca » dans *Loisirs*, supplément du mardi de *Nord-Matin*, 4 juin 1985.
- P. VANDAMME, C. VEZIN *L'agriculture dans le département du Nord*, Lille, 1938.
- J. VAUDOIS « L'évolution récente de l'agriculture de la Thiérache du Nord (Avesnois). Quelques remarques prospectives » dans *H.T.N.*, n° 4, 1983, p. 30-42.
- J. VEBER dir., *Maroilles et les Maroillais aux XVIII^e et XIX^e siècles*. Dossiers et archives de l'Avesnois, n° 1 Maroilles, s. d.
- F. WEBER *Contribution à l'économie laitière de l'Avesnois*. S.O.P.E.X.A., 1970.