

## Une grande Coopérative laitière alpine : « Dauphilait »

J. Martin-Noel

---

**Citer ce document / Cite this document :**

Martin-Noel J. Une grande Coopérative laitière alpine : « Dauphilait ». In: Revue de géographie alpine, tome 50, n°4, 1962. pp. 659-664;

doi : <https://doi.org/10.3406/rga.1962.1008>

[https://www.persee.fr/doc/rga\\_0035-1121\\_1962\\_num\\_50\\_4\\_1008](https://www.persee.fr/doc/rga_0035-1121_1962_num_50_4_1008)

---

Fichier pdf généré le 19/07/2018

# Une grande Coopérative laitière alpine : “Dauphilait”

---

• Le 7 avril 1962, les étudiants de l'Institut de Géographie Alpine, sous la conduite de Mme Veyret, Professeur, ont visité les Etablissements Dauphilait, intéressant exemple d'entreprise coopérative moderne, qui fait l'objet de cet article <sup>1</sup>. Après une première partie consacrée aux circonstances qui précédèrent la formation de « Dauphilait », nous examinerons dans une deuxième partie l'organisation de cette société, puis fabrications, production et vente des produits serviront de matière à notre troisième partie; enfin nous évoquerons les problèmes qui se posent à l'entreprise et ses perspectives d'avenir.



Jusqu'en 1937-38 la consommation laitière grenobloise disposait des produits de la région : le marchand de lait passait dans les étages avec son seau et sa « louche ». Ce lait, venu de Pont-de-Claix, Sassenage, ou même Saint-Nizier, était transporté en bidons par des camions ou des cars qui les déposaient dans les trois centres laitiers de l'époque : place de Gordes, cours Jean-Jaurès, place Paul-Mistral. Les industriels locaux se partageaient le marché, organisant tant bien que mal la vente du lait cru, qui ne subissait aucun contrôle.

En 1941, l'extension de la ville de Grenoble et les exigences de l'hygiène alimentaire amènent les services de Santé à rendre obligatoire la pasteurisation du lait. Les producteurs décident de s'organiser eux-mêmes pour assurer la collecte, le traitement et la distribution du lait de leurs exploitations. Sous l'impulsion de M. Berthoux, ils créent le 21 mars 1942 la « Société Laitière Agricole » « S.L.A. » groupant tous les producteurs de la région grenobloise désirant y participer. Cette société se rend acquéreur de locaux et d'installations industrielles et afferme leur gestion auprès d'une société industrielle : la « S.I.L. ».

---

<sup>1</sup> *N.D.L.R.* — Nous tenons à remercier chaleureusement l'administration et la direction de Dauphilait, qui ont bien voulu, pendant toute une demi-journée, faire visiter leurs installations aux étudiants de l'Institut de Géographie Alpine, leur fournir toutes les explications avec autant de courtoisie que d'enthousiasme, et les autoriser à reproduire dans la *R.G.A.* les résultats de cette interview. Cette petite actualité a été rédigée par un étudiant, J. Martin-Noël, grâce aux notes qui ont été prises par ses camarades et lui-même au cours de la visite.

Cette formule, qui s'apparentait à celle des « fruitières » de Savoie, devait permettre aux producteurs de contrôler le traitement et la commercialisation des produits sans donner à la S.L.A. la charge d'une gestion économique. Mais les résultats apparurent rapidement insuffisants, les producteurs se trouvant placés par la S.I.L. devant des impératifs industriels dont ils ne pouvaient contrôler le bien-fondé.

Presque dix années s'écoulèrent ainsi, après la fondation de la S.L.A.; puis, à la faveur de la formation d'une nouvelle élite agricole et sous l'impulsion de M. Genin, agriculteur à Saint-Pierre-de-Mésage, les producteurs décidèrent d'assurer eux-mêmes la totalité des opérations industrielles et commerciales correspondant aux traitements et à la vente de leur lait.

Ainsi naquit, le 1<sup>er</sup> novembre 1951 la Coopérative Laitière Agricole de la Région Grenobloise, plus connue sous la dénomination commerciale de Dauphilait. C'est son organisation que nous allons examiner maintenant.



• Société coopérative, Dauphilait est avant tout un groupement de producteurs régionaux. Ces producteurs (se répartissant dans environ 140 communes dont on peut citer quelques-unes au passage : St-Marcelin, Lans-en-Vercors, Le Sappey-en-Chartreuse, Corps, Lus-la-Croix-Haute, La Grave, St-Geoire-en-Valdaine, etc...) sont au nombre de 3 942; ils sont sociétaires de la coopérative.

A l'origine, le capital de l'entreprise vient des producteurs eux-mêmes : chaque agriculteur adhérant à la coopérative fournit une participation basée sur le « potentiel de travail », ce potentiel étant constitué, dans le domaine laitier, par la vache. Cette part est de 20 NF par vache. Ainsi un producteur qui a dix vaches et qui désire participer à la coopérative engage une somme de 200 NF. Voici pour les adhérents et leur participation financière; comment, à partir de ces producteurs, la marche de l'entreprise s'organise-t-elle ?

Les 3 942 producteurs forment une Assemblée générale qui se réunit tous les ans pour discuter la gestion de l'entreprise et prendre les mesures que la conjoncture impose. Cette assemblée générale délègue un Conseil d'Administration de 19 membres, tous petits exploitants agricoles. A leur tour les membres du Conseil d'Administration désignent un Bureau de 9 membres dont font partie le Président, quatre vice-présidents et un directeur — actuellement M. André Gaillard — qui, lui, a tous les pouvoirs.

Le Conseil d'Administration se réunit tous les mois, le Bureau deux à trois fois par mois, selon les nécessités.

La liaison entre l'Administration proprement dite et les producteurs est réalisée grâce à 150 délégués communaux, choisis par les producteurs. Ce sont ces délégués communaux qui rendent plus étroite la collaboration entre les deux « branches » de l'entreprise : le secteur production et le secteur commercialisation.

La commercialisation est assurée à Grenoble même : les nécessités de la distribution ont contraint « Dauphilait » à implanter ses installations dans la ville. En constant accroissement (production triplée en

8 ans), « Dauphilait » est amené à transformer et à améliorer sans cesse locaux et matériel. En 1957 l'usine a été entièrement remaniée et les progrès de la technique ainsi que les nouveaux procédés de traitement y sont depuis régulièrement suivis. Tous les procédés d'automatisme compatibles avec la technique laitière y sont appliqués : nous en donnerons quelques exemples en étudiant les transformations et la commercialisation du lait à partir du ramassage.

\*\*

• Chaque jour une quantité variant de 70 000 à 85 000 litres de lait arrive à l'usine. Ce lait est collecté dans un rayon d'environ 80 km autour de Grenoble, auprès des sociétaires de la coopérative. Deux aspects caractérisent ce ramassage :

— la faible densité laitière : en général les exploitations sont petites, avec une moyenne de 3 à 4 vaches (3,7 vaches par producteur en 1957);

— le fait qu'il est réalisé pour 60 % à plus de 700 m d'altitude, ce qui pose de nombreux problèmes.

Quatre-vingt-cinq camions de ramassage effectuent un parcours journalier de 4 700 km pour acheminer le lait à Grenoble. Nous allons voir quelles transformations il subit, les quantités de produits obtenus et leur destination.

« Dauphilait », centrale laitière de ville classique assure la pasteurisation et le conditionnement du lait de consommation ainsi que la fabrication des produits laitiers frais qui l'accompagnent : crème, yogourts, fromages frais, beurre, etc...

a) La pasteurisation est assurée dans une salle aménagée avec les derniers perfectionnements techniques. L'opération, en gros, est la suivante : le lait est réchauffé à 30-35°, épuré, puis porté à la température de 94° avant d'être refroidi à 2°. Il est ensuite stocké dans des tankers de 10 000 litres (au nombre de trois) et de 20 000 litres (au nombre de deux) avant d'être mis soit en bouteille, soit en emballage de papier plastifié (le « berlingot » des ménagères...).

Au cours de l'opération de pasteurisation, toutes les garanties d'hygiène sont assurées. Prenons l'exemple du lait à la production, il contient 10 000 germes au cm<sup>3</sup>, il n'en contient plus que 1 200 au cm<sup>3</sup> alors que la tolérance est de 20 000 ! « Dauphilait » possède ses propres laboratoires d'études glycogéniques et bactériologiques : au cours de notre visite, nous avons pu observer des cultures de ferments à l'étude sur différents produits.

b) Les produits laitiers sont tous préparés dans des salles qui leur sont propres où, là encore, toutes les normes d'hygiène sont largement respectées.

Dans la salle des « petits suisses », le lait passe, grâce à un système de pompes, des bacs où il est stocké sur des toiles où le caillé s'égoutte avant d'être mélangé à la crème, dans un homogénéisateur. Une machine perfectionnée assure la mise en boîte au rythme de 12 000 « suisses » à l'heure.

Dauphilait produit également du beurre, des yogourts, mais la « perle » technique de la coopérative est sans doute la machine qui produit du fromage frais pasteurisé (vendu dans le commerce sous le nom de Fraisalp). Cette machine perfectionnée au plus haut degré réalise à elle seule les 17 opérations nécessaires à la fabrication du produit depuis le mélange des éléments qui entrent dans sa composition jusqu'à la mise en boîte et au collage de l'étiquette...

De tels moyens ont assuré une augmentation en flèche de la production, et quelques chiffres permettront de mesurer la progression. Il s'agit de quantités moyennes de produits écoulés par jour.

	1951	1961
Lait .....	7 000 l/jour .....	52 000 l/jour
Crème .....	20 l/jour .....	400 l/jour
Beurre .....	60 kg/jour .....	700 kg/jour
Petits suisses .....	400 boîtes/jour .....	8 000 boîtes/jour
Yogourts .....	300 à 400/jour .....	48 000 à 50 000/jour

Ces produits sont destinés en premier lieu à l'agglomération de Grenoble, mais aussi à des détaillants des départements voisins et à l'exploitation.

— Dauphilait ravitaille en lait et produits laitiers frais les 2/3 de la population de Grenoble et de sa banlieue à l'aide de 35 camions de livraison et par l'intermédiaire de 750 clients détaillants.

— Pour les ventes dans les autres départements, « Dauphilait » s'est groupé avec les coopératives de Lyon et de St-Etienne en une union dite « Union S.T. » qui fabrique du lait stérilisé dont les ventes permettent d'assurer un nouveau débouché aux productions de la région : elles s'étendent sur 21 départements.

— Enfin, indépendamment de ces ventes sur le territoire métropolitain, la coopérative grenobloise assure la vente d'environ 70 % du total du lait stérilisé en bouteilles exporté hors de France tant vers la Nouvelle-Calédonie, la Côte Française de Somalie, la Guyane, la Guadeloupe que vers les territoires de l'ancienne Communauté française.

\*\*

• Cette réussite considérable, que laissent entrevoir ces résultats, ne doit cependant pas faire perdre de vue certains problèmes auxquels doit faire face la coopérative. Ils sont de deux sortes; problèmes techniques, problèmes de production laitière; leur examen nous permettra de dégager ensuite les grandes lignes des perspectives d'avenir de « Dauphilait ».

Dans les problèmes techniques il existe deux difficultés majeures :

— La première tient au caractère de la région elle-même, particulièrement au relief. Les coûts du ramassage du lait, en effet, sont extrêmement élevés par suite des conditions imposées par la montagne : éparpillement des exploitations, faible production, transports plus

chers qu'en plaine. Dauphilait, jusqu'à présent, a remarquablement résolu ces problèmes, et on estime que sans la coopérative des centaines d'agriculteurs auraient été amenés, au cours des dernières années, à abandonner des fermes qui ne peuvent vivre que de leur production laitière.

— La deuxième difficulté technique se situe dans l'usine même. Elle tient au problème des emballages pour le lait, la crème, le yogourt. Jusqu'alors la bouteille et le pot en verre avaient seuls la faveur du consommateur. Mais « l'ère de la matière plastique » a fait apparaître les emballages en matière plastique ou en papier plastifié. Ce progrès aurait apporté une solution avantageuse aux problèmes posés par les verres (casse, lavage) si la consommation avait opté carrément pour l'emballage perdu. Or il se trouve qu'une partie des consommateurs reste fidèle à la bouteille de lait... d'où la nécessité, pour l'usine, d'entretenir deux chaînes de production : une à emballage en matière plastique, l'autre fidèle au verre. Le système de distribution est de ce fait très alourdi. Selon les spécialistes, ce problème risque de rester longtemps actuel, alors qu'ils estiment venir à bout, sous peu, des problèmes de la production.

Au stade de la production, deux difficultés demeurent : l'insuffisance de l'approvisionnement en lait et son irrégularité.

— L'insuffisance de la production est bien connue : actuellement la demande de la consommation lui est supérieure. Le gros problème, c'est le manque de lait ! On tend pourtant à résorber cette pénurie à différents niveaux. Au niveau de la race d'abord, par amélioration de la sélection; au niveau de l'entretien du bétail, par amélioration des installations dans les étables; au niveau de la nourriture du bétail enfin par amélioration des procédés de culture et de nourriture. Toutes ces mesures laissent prévoir une amélioration rapide de la productivité (de l'ordre de 7 %) qui, d'ici quelques années, entraînera l'apparition d'un excédent. Cet excédent, selon les spécialistes, ne sera pas une source de difficulté car il sera résorbé par l'augmentation progressive de la consommation, et au besoin par une savante publicité !

— L'irrégularité pose aussi des problèmes, mais qui sont en partie résolus :

En hiver, à cause de la stabulation du bétail, il y a pénurie de lait. Une entente de Dauphilait avec la coopérative laitière de St-Geoire-en-Valdaine lui permet, pendant cette saison, un apport qui diminue la pénurie.

Au printemps, après les premières journées de sortie du bétail, il y a un brusque afflux de lait : momentanément l'usine dispose de trop de lait. Le stockage n'étant pas possible, les problèmes surgissent ! Pour remédier à ces problèmes, Dauphilait a été amené à adhérer à France-Lait, société nationale qui transforme le lait naturel en lait en poudre : cette compagnie joue donc le rôle de régulateur pour la Coopérative grenobloise. C'est donc grâce à la solidarité coopérative que ces problèmes de production sont résolus.



Voici évoqués les différents éléments du fonctionnement de la Coopérative Laitière Agricole de la région grenobloise. Nous pouvons en déduire que son rôle est double :

— Obtenir la meilleure rémunération possible de la production laitière des agriculteurs adhérents (qui — outre un intérêt de 5 % sur le capital engagé — perçoivent une ristourne annuelle au prorata du nombre de litres de lait fournis);

— Assurer le service, auprès des consommateurs, de produits de qualité sans cesse améliorée, dans les conditions économiques les plus souhaitables.

Etant donné les problèmes qui se posent, l'avenir de cette production laitière ne peut plus être envisagé sans la coordination de l'action des organisations agricoles départementales avec celles des régions voisines. Nous avons vu que, déjà, « Dauphilait » a participé à la création et au fonctionnement de groupements économiques régionaux ou nationaux importants : Union S.T.; France-Lait.

Dauphilait travaille aujourd'hui au regroupement des Coopératives Agricoles de l'ensemble du Sud-Est, pour la mise en œuvre de nouveaux moyens industriels, capables d'étendre ses débouchés tant sur le territoire national qu'à l'exportation. Une nouvelle union : l'Union Régionale Laitière Agricole Coopérative a été créée le 9 décembre 1961 sous la présidence de M. Genin. Cette union prévoit, dans les années à venir, l'implantation d'une importante usine à Vienne (Isère).

Il n'est point besoin d'insister, au terme de cet exposé, sur le fait que cette réalisation sera le fruit des travaux de la Coopérative Dauphilait et le couronnement des efforts fournis par ses producteurs et ses administrateurs au cours de ces dernières années d'exercice.

J. MARTIN-NOEL.