

Le Savoir-Faire fromager

©C.T.F.



MONTAUBAN DE BRETAGNE

© C.T.F.



1886 Création de la fromagerie à Montauban de Bretagne par Monsieur Emile DELISSE.



Jusqu'à la fin de la dernière guerre, la production exclusive de l'usine de Montauban est celle du Saint-Paulin, vendue sous la marque « Le Montalbanaïs ».



Après la guerre, la famille DELISSE engage des travaux de modernisation de la fromagerie devenue vétuste.



Vers 1960, la production laitière augmente très rapidement en Bretagne et d'importants investissements s'imposent pour la collecte et la transformation. De 1963 à 1965, le litrage collecté par l'usine va plus que doubler.



En 1964, la famille DELISSE décide de vendre à un groupe laitier, le SAPIEM, qui allait prendre en 1969 le nom de PREVAL et se rattacher en 1977 à l'Union Laitière Normande.

© C.T.F.



En 1973, l'usine qui produit toujours du Saint-Paulin, se lance avec succès dans la fabrication de l'emmental.



En 1983, une partie de la fabrication du Saint-Paulin est convertie en « BREVÉ », nouvelle spécialité de la fromagerie.



Création en 1984 de la grande marque nationale d'emmental « MEULE D'OR » dans le cadre de l'Union Laitière Normande.



1986 Brévi confirme son succès et rajeunit son image en devenant « LA CROIX DE BREVI ». La marque « MEULE D'OR » devient leader du « préemballé » sur le marché de l'emmental. L'usine de Montauban de Bretagne célèbre son centenaire.



MONTAUBAN DE BRETAGNE

100 ans de savoir-faire fromager

© C.T.F. 100 ans

Fondée en 1886 par Emile DELISSE, l'usine laitière de MONTAUBAN DE BRETAGNE a connu une expansion régulière.

Depuis sa création et jusqu'à la fin de la dernière guerre, sa production principale a été celle du Saint-Paulin, fromage à pâte pressée.

A cette époque, le lait était collecté par des chevaux le matin et transformé en fromage l'après-midi.

Après la guerre de 1944, l'usine devenant vétuste, il fallait choisir : vendre ou moderniser. C'est cette dernière solution qui fut prise par la famille DELISSE. L'effort fut alors porté en priorité sur la fabrication des fromages à pâte pressée, puis celle des fromages de garde : Edam et Mimolette. Ces productions entièrement nouvelles dans la région avaient le très grand intérêt de permettre le report des excédents de lait. Cette diversification fut complétée par l'adjonction d'une beurrerie en 1953.



Emile Delisse Fondateur



Les débuts de la fromagerie



de savoir-faire

Créé en 1886
l'usine de **MONTAUBAN DE BRETAGNE**
représente aujourd'hui :

2 800 producteurs de lait	360 salariés
260 millions de litres de lait traités chaque année	12 000 t d'emmental
22 000 t de poudre de lait et de sérum	1 000 t de fromage à pâte pressée : Croix de Brévi, Saint-Paulin

Vers 1960, la production du lait de la région augmentant rapidement, l'usine de Montauban n'était plus en mesure de la transformer. Il fallait en effet des investissements très élevés et la famille DELISSE prit en 1964 la décision de vendre au groupe SAPIEM PRÉVAL, qui allait rejoindre l'Union Laitière Normande en 1977.

Aujourd'hui, l'usine de Montauban produit principalement de l'emmental et de la poudre de lait, ces ateliers ont été mis en route en 1973. Quant à l'ancienne fromagerie, dont subsistent les caves d'affinage maintenant centenaires, elle se spécialise dans la fabrication de « LA CROIX DE BREVI » qui remplace progressivement celle du Saint-Paulin.

© C.T.F.

