

## LES JEUDIS DE L'HISTOIRE | Retour sur l'industrie laitière locale, à l'époque de la mondialisation agricole

# Quand Marlieu faisait son beurre...

**A**lors qu'au début du **XX<sup>e</sup>** siècle le lait était considéré comme accessoire, pour beaucoup d'éleveurs il était la principale source de revenu. Devant cette constatation, Amédée Arnaud des Essarts commence à transformer les laits de sa ferme du hameau de Marlieu. Cela fonctionne si bien qu'il organise des ramassages sur une vingtaine de communes de la région des Terres Froides. Ces laits étaient destinés à la fromagerie installée dans les dépendances du château de Marlieu.

Cette transformation locale donne naissance à une industrie laitière, qui se développe dans toute la région Rhône-Alpes, au point d'en faire à l'époque, une de contrées de France la plus riche



en produits laitiers, en concurrence avec la Normandie.

Pendant la Première Guerre mondiale, les laits de Marlieu vont aux hôpitaux de Lyon submergés de blessés. Été comme hiver, il descend

en voiture à cheval, jusqu'à la gare de La Tour-du-Pin et transporte ses bouteilles de verre dans des petits paniers en osier pour rejoindre Lyon.

C'est pour développer son industrie que cet entrepre-

neur innovant fabrique ses premières plaquettes de beurre de 250 grammes, enveloppées dans des papiers sulfurisés à la marque du château. C'est ainsi que le beurre du château de Mar-

**C'est en 1898 que s'installe dans les dépendances du Château de Marlieu, une laiterie qui fabriquera du beurre, du fromage et enfin du chocolat. En 2010, la chocolaterie a déménagé à Chimilin.**

lieu est devenu une spécialité régionale célèbre et recherchée pour les qualités gustatives d'un bon beurre qui provient de crèmes fraîches livrées aussitôt après sa fabrication. En 1906, à partir de la crème restante, il lui vient l'idée de créer une chocolaterie qui pourra fournir ses clients épiciers. Il fait appel à cinq ouvriers suisses.

Il y avait également les tommes de Savoie à la marque du château de Marlieu. Elles étaient fabriquées à partir de lait des vaches "tachetées de l'Est".

La chronique locale rapporte que l'idée du plateau de fromage servie dans les restaurants dès les années 1920, a germé dans nos terres froides.

**Jean-Jacques BUIGNÉ**