

# LA LAITERIE DE SOLRE-LE-CHATEAU (rue de Trélon)

- août 29, 2020

Avant la ferblanterie ...

LA LAITERIE COOPÉRATIVE DE SAINS-DU-NORD

👉 STATION DE SOLRE-LE-CHATEAU !

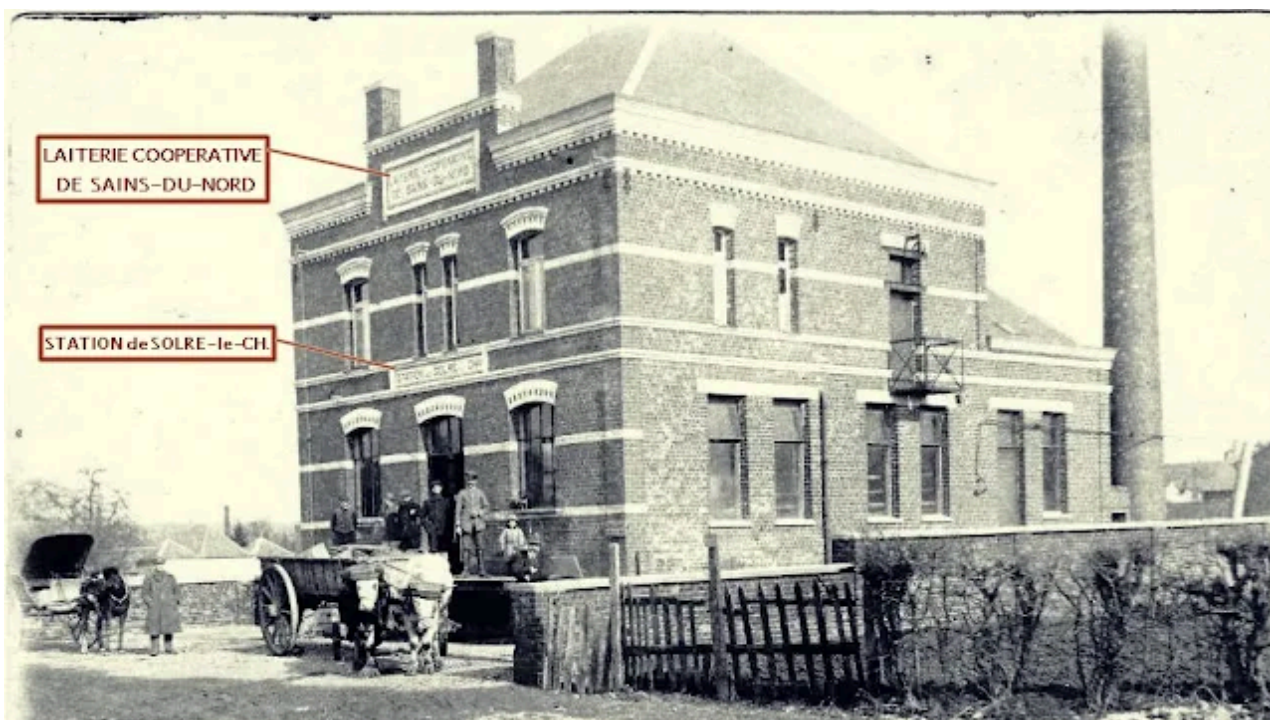


Vers 1910 -vue colorisée

La Laiterie de Solre était une succursale de la Laiterie coopérative de Sains-du-Nord.

La Laiterie de Sains a été créée à l'initiative de Mr Hector Sandrart (*agriculteur à Sains*) en 1896. Elle travaille la 1<sup>ère</sup> année 1 770 500 l de lait . En 1898, la Sté monte une installation pour la fabrication de caséine. En 1900, elle traite 2 400 000 l de lait. En 1906, installation d'un frigorifique pour la conservation du beurre. A la déclaration de guerre, la laiterie traitait, annuellement, en beurre, fromage et caséine, plus de 5 millions de litres de lait, (250 t de beurre, 250 t de caséine). Avant 1914, la coopérative de Sains-du-Nord, était la seule laiterie de la Thiérache à fabriquer du Maroilles. (*Elle y possédait 2 caves pouvant contenir jusqu'à 80 000 Maroilles*)

L'usine ne s'est remise en marche, après la guerre, qu'en juin 1921, les quantités de lait traitées alors étaient minimales (*cheptel disparu*). En 1923, cette quantité n'était que 1/2 de celle traitée avant-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 Solre-le-Château, (*Journal d'agriculture pratique 1907 - Annales de géographie 1929*)

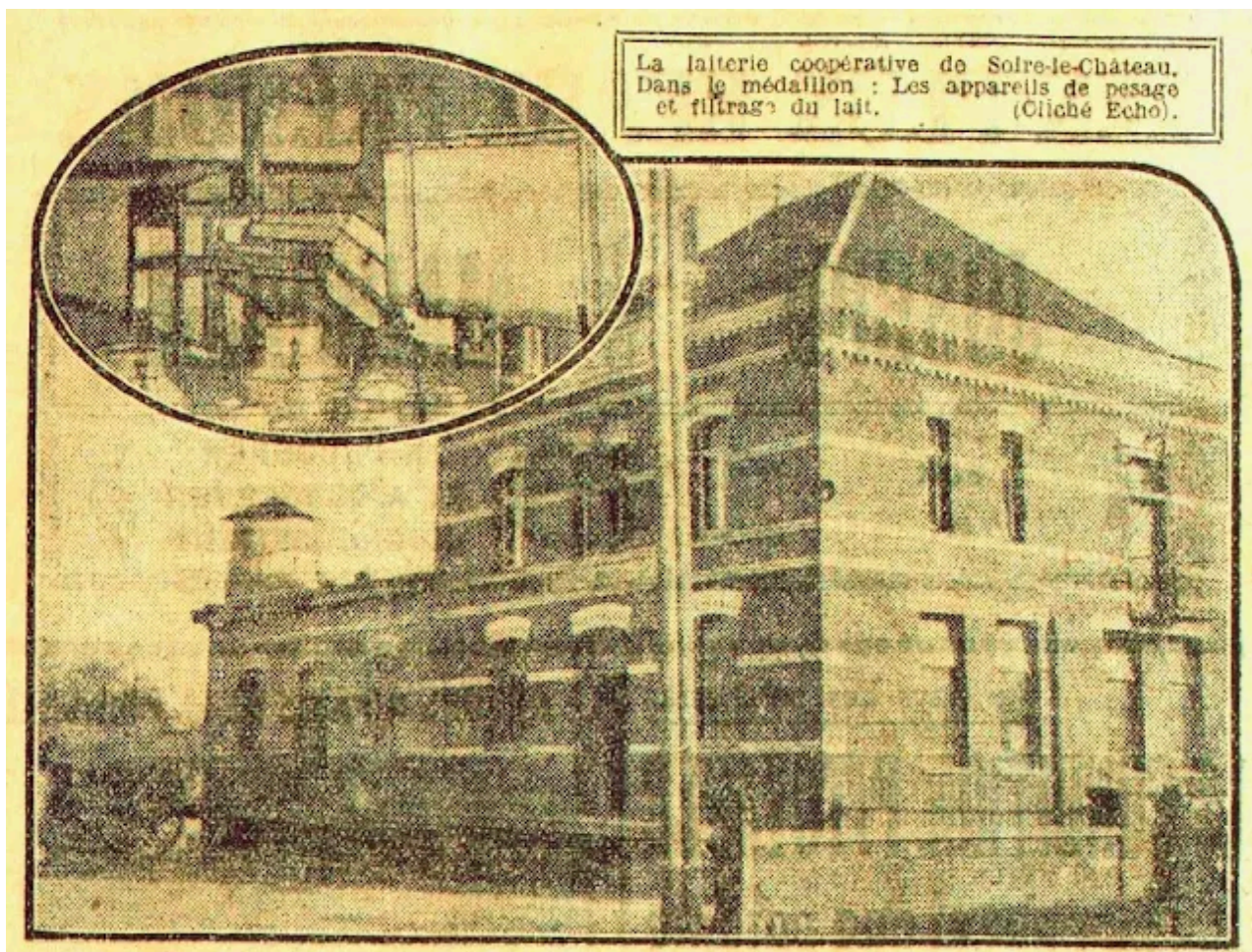


Les enseignes murales de l'époque.



Face Nord de la Laiterie vers 1921

## 1926 Extension & construction de la Fromagerie (Architecte Richard Joachim)



La Laiterie en 1930

“ L'exemple de Sains-du-Nord le montra assez. Nous avons eu l'occasion de visiter la filiale de Solre-le-Château qui ramasse le lait de 50 à 175 coopérateurs, dans un rayon de quelque 50 kilomètres. Le lait est payé à la densité et son prix varie naturellement avec sa richesse en matière grasse. Or, le prix moyen s'établit entre 20 et 25 sous le litre. Au cours de l'hiver, un producteur qui sait bien nourrir son bétail et possède une étable composée d'animaux bien sélectionnés a pu obtenir jusqu'à 37 sous du litre de lait. C'est, cela va sans dire, un cas tout à fait exceptionnel. Il prouve, en tout cas, que la Coopérative est une organisation qui sait « rendre » .

Nous ne nous arrêtons pas à la fabrication du beurre et du fromage blanc à Solre-le-Château, d'autant plus que l'Echo a déjà parlé de l'usine de Sains-du-Nord. Signalons cependant l'excellente organisation intérieure de la Coopérative, l'extrême propreté qui règne dans toutes les salles, écrémage, fabrication du beurre, du fromage blanc, de la caséine : nous y trouvons ainsi l'explication de la réputation bien méritée du beurre de l'Avesnois, capable de rivaliser avec les meilleurs beurres de France. ”

*Source Le Grand Echo du Nord*

# Laiterie Coopérative de SAINS-du-NORD

et ses Environs

SUCCURSALE A SOLRE-LE-CHATEAU

## BEURRE FIN DE TABLE

GARANTI PUR

Expédié au dés. du Client, frais sans sel ou frais 1/4 ou 1/2 salé, ou salé de conservation garantie, en motas de tous poids emballés en paniers ou taconné en pains de 1 kil., 500 gr. et 250 gr. enveloppés d'un papier parchemin à notre Marque, emballés en caisses de toutes dimensions.

**CRÈME** en Bidons de 1, 2, 5, 10 et 20 Litres

**LAIT SEC**

**CASÉINE**

La LAITERIE COOPÉRATIVE DE SAINS-DU-NORD et ses Environs a été créée en 1896 au centre des meilleurs Pâturages de l'Arrondissement d'Avènes.

Cette Laiterie modèle, travaille journellement jusqu'à 35.000 LITRES de Lait en Beurre, Crème, Fromages et Caséine industrielle.

Ses produits, très réputés, ont obtenu les plus hautes Récompenses dans tous les Concours et Expositions où ils ont été présentés, notamment :

MÉDAILLE D'OR & DIPLOME D'HONNEUR de la Société des Agriculteurs du Nord 1890  
2 MÉDAILLES D'ARGENT (1<sup>er</sup> Prix Beurre et Fromage), Concours Agricole, Avènes 1897  
MÉDAILLE DE BRONZE (pour le Beurre), Concours Général Agricole, Paris 1897  
MÉDAILLE D'OR (1<sup>er</sup> Prix des Beurre de Laiterie), Concours Régional Agricole, Amiens 1899  
MÉDAILLE D'ARGENT (pour le Beurre), Concours Général Agricole, Paris 1900  
MÉDAILLE D'OR (pour les Fromages Maroilles), Concours Général Agricole, Paris 1900  
MÉDAILLE D'ARGENT (pour les Fromages Maroilles), Exposition Universelle, Paris 1900  
MÉDAILLE D'OR (pour le Beurre), Exposition Universelle, Paris 1900  
MÉDAILLE D'ARGENT (pour Caséine), Concours Pansial, Arlon 1904

A la suite de l'Exposition Universelle de PARIS 1900, où ses Produits ont obtenu les Premières Récompenses, M. COURTHÉOUX, Directeur de la Laiterie, a été nommé Officier du Mérite Agricole.

**EXPÉDITIONS DEUX FOIS PAR JOUR, MATIN ET SOIR**

Toute Commande nous parvenant avant 15 heures pour le jour même

Adresse Télégraphique : LAITERIE-SAINS-DU-NORD TÉLÉPHONE 15

Compte Chèques Postaux - Con. N. 43 771 Paris N° 7622



A la fermeture de la laiterie, les bâtiments seront absorbés par la S.I.F qui y installera réfectoire, bureaux administratifs, logement à l'étage etc..

De nos jours, les bâtiments sont conservés en habitation pour la partie originelle et à usage commercial pour l'extension gauche. (*Army Stock*)



*Sources : Journal d'agriculture pratique 1907 - Annales de géographie 1929 - Le réveil du Nord 11/01/1941-  
Delcampe - L'industrie laitière en Thiérache et dans le Hainaut français - Patrimoine en Avesnois*

