

## **La laiterie FAIVRE de Dambenois** *d'après M. Jean-Pierre Faivre*

L'histoire de la laiterie commence un peu avant la guerre de 1914. Dans la ferme familiale, mon grand-père, venu d'Allenjoie, continue la petite exploitation agricole tout en travaillant aux usines Japy à Fesches-le-Chatel. Ma grand-mère commence un beau jour à faire des fromages avec le lait restant pour la famille et les voisins du village.

Puis vient la guerre, la mobilisation et le départ de son mari pour 4 ans. Restée seule avec un fils de 7 ans, elle réduit l'activité de la ferme et se consacre à la fabrication du fromage avec la faible production de leurs vaches, qu'elle va vendre à Vourvenans, Châtenois et même Danjoutin.

Après la guerre, l'exploitation reprend avec le retour de son mari et la fabrication artisanale est un succès. C'est seulement après les années 1929-1930 que la famille collecte le lait du village entier et de Brognard. Ils le distribuent en vrac dans des bidons dans les magasins de Sochaux et de Montbéliard puis ils fabriquent du Port-salut, de la cancoillotte et un fromage nommé "Le Dambenois".



Durant la deuxième guerre mondiale, ma mère continue le ramassage et la livraison avec une amie Hélène Geney dans des conditions difficiles. Son autorisation de circuler lui permet de s'approvisionner en produit courant à Montbéliard et elle ouvre une petite épicerie qui rendra service aux habitants du village et des environs.

De retour de captivité, mon père étant retenu en Poméranie, il agrandit la laiterie appelée "La Diachotte". Il décide de lancer la fabrication des petits suisses, des demi-sel, des yaourts nature pour commencer, puis aromatisés aux fruits. Il doit s'équiper de matériel (pots en verre puis pots en carton) et machines pour mettre les capsules datées.

Et puis au fur et à mesure, le lait dans la région manque car les exploitations agricoles disparaissent les unes après les autres. Il faut aller le chercher de plus en plus loin.

Puis vient l'obligation de la pasteurisation qui donne un lait plus propre, plus difficile à travailler mais se conservant mieux. Quant la mise en bouteille nous est imposée, il faut acheter du nouveau matériel, agrandir l'installation, embaucher du personnel, augmenter le nombre de véhicules et créer une porcherie pour absorber le petit lait et le retour des invendus. Les journées sont bien remplies : elles commencent à 4h00 du matin et se termine assez tard.

Dans les années 60, nous tournons au maximum de notre production, puis arrive une réglementation concernant les porcheries les obligeant à se trouver hors agglomération. C'est alors sa disparition et la reconversion en entrepôt. La concurrence se fait sentir, il faut jongler avec les prix des grands distributeurs qui produisent alors 200 000 yaourts par jour. Les coopératives laitières voient le jour provoquant la disparition des petits laitiers. Face à cette conjoncture, la décision est prise avec regret de cesser l'activité au printemps de l'année 1964.