

il était une fOis... à Rubelles

Connaissez-vous le rôle qu'a joué une entreprise de Rubelles dans la vie hors du commun d'une célébrité ?

Pendant pratiquement mille ans et jusqu'au XIXe siècle, le hameau de Trois-Moulins, un peu comme Rubelles, est un village de vigneron et de meuniers. On y cultive la vigne et on vient y moudre son grain.

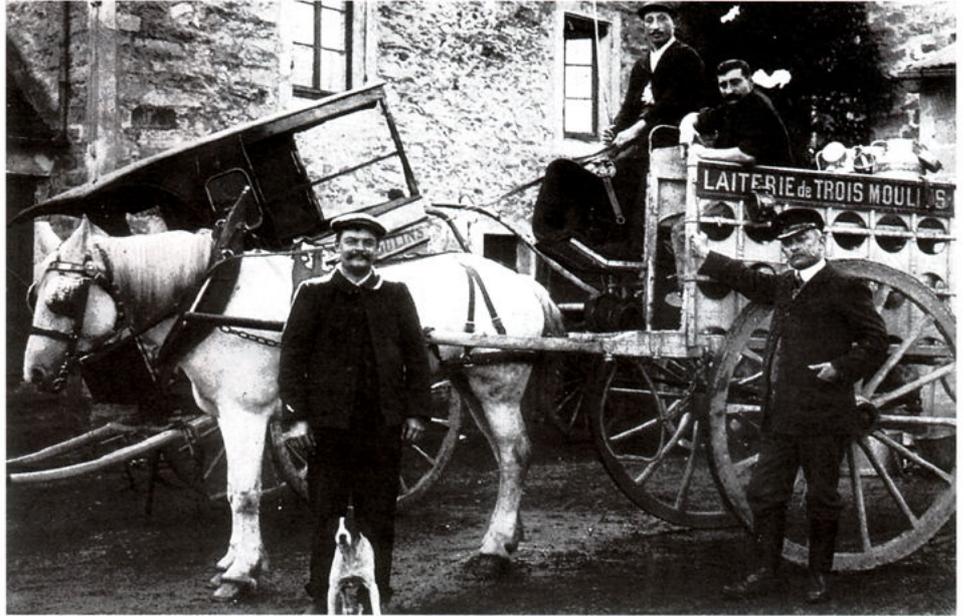
Vers 1850, le développement des voies de communication et l'arrivée du chemin de fer vont changer les modes de consommation. Il devient plus facile d'acheter un meilleur vin ou une meilleure farine, mais aussi de vendre de nouvelles productions plutôt que de vivre en autarcie. Cela marquera l'arrêt de la culture de la vigne et de l'activité des moulins de la région. Jusqu'à cette époque, sans doute à cause de son manque de conservation, il n'y a pratiquement pas de commerce du lait : dans les campagnes, on possède une vache pour sa consommation personnelle. On en trouve aussi quelques-unes dans Melun. Ce développement des transports va amener les agriculteurs à agrandir leurs étables et à produire du lait pour le vendre. Les laiteries en gros s'installent pour alimenter les grandes villes.

Les frères Mollereau créent en 1889, à Rubelles, la " laiterie des Trois-Moulins " pour faire le commerce du lait à Melun et dans la région. Ils s'installent au moulin du Roy dont la roue ne tourne plus et qui a l'avantage de posséder de nombreux bâtiments (écuries, grange...), ainsi que l'eau du ru qui traverse notre commune, indispensable à cette activité.

Le lait provient des fermes de la région. Il faut partir très tôt le matin pour ramasser le lait dans les exploitations où les éleveurs viennent de traire. Pour cela, la laiterie possède 2 robustes charrettes tirées par des chevaux, effectuant chacune une tournée de ramassage, matin et soir, par tous les temps, parfois de nuit, dans les villages environnants, entre Rubelles et Saint-Méry... A chaque arrêt, on charge les lourds pots de lait, en fer étamé.

Une fois rentré, on trie le lait en le goûtant, pour éliminer celui qui est douteux. Ensuite, on en met une partie de côté pour faire de la crème fraîche, du fromage blanc, du beurre... Puis on procède à la mise en carafes ou en pots, pour la vente.

Il ne faut pas perdre trop de temps et repartir aussitôt pour la distribution dans Melun. Le lait doit être sur la table des consommateurs dès le matin. Pour cela, les Mollereau ont 2 voitures plus légères qui parcourent les rues de la ville, s'arrêtant dans les dépôts de lait, chez des clients, dans les écoles et les casernes...



La laiterie de Trois-Moulins

Ce métier est dur et ne tolère aucun arrêt. Le lait devant être ramassé et disponible 365 jours par an.

Les Mollereau s'en sortent bien. Signe de leur succès et de la qualité de leurs produits, ils obtiennent un Diplôme d'Honneur, à une exposition parisienne, en 1897.

Après 20 ans de cette activité fatigante, ils cèdent leur entreprise à un laitier venu de Fécamp.

Il y a tout juste cent ans, la période 1909 - 1910 va jouer un rôle crucial dans la destinée d'un futur écrivain. Nous le raconterons dans le prochain numéro.

En 1912, une famille de laitiers parisiens - les Jonot - s'installe à Trois-Moulins et en reprend l'activité. Louis Jonot a été responsable d'un dépôt parisien et a tenu une boutique de lait dans Paris. En 1914, malgré ses 41 ans et ses 3 enfants, il est mobilisé et part au front. Pendant ce temps, sa femme et ses enfants, aidés par du personnel non mobilisable, continuent la fourniture du lait dans Melun.

Malheureusement, en novembre de la même année, il tombera au combat, lors de l'offensive de la Somme.

En sa mémoire, la famille Jonot décide de poursuivre l'activité. Louise, l'aînée, âgée de 14 ans, se lève dès 4h du matin pour une des tournées de ramassage. Son père lui ayant appris à s'occuper des chevaux, cela lui sera d'une grande utilité.

Le 14 juillet 1919, Mme Jonot reçoit un diplôme d'honneur du Conseil Général pour avoir " courageusement assumé la direction de son exploitation et ainsi contribué à la défense de la patrie ".

C'est René, le fils, qui s'occupe d'entretenir le matériel. Dans les années 30, une camionnette, puis un camion, viennent faciliter le travail. Il n'y a plus besoin que d'une seule tournée de ramassage.

En 1939, c'est à nouveau la guerre. Les camions étant réquisitionnés par les Allemands, c'est la famille Sommier - propriétaire du domaine de Vaux-le-Vicomte - qui leur en procurera un, à gazogène. Le lait étant rationné, il faut tenir la comptabilité des tickets. Le travail est difficile, car les employés sont plus rares, certains, comme le fils, étant prisonniers.

C'est pendant cette période que le dernier moulin de Trois-Moulins - le Moulin du bas - s'arrête définitivement, victime d'un incendie accidentel.

Une fois le conflit terminé, la vie reprend son cours. Il faut suivre les progrès techniques et sanitaires de cette industrie. On s'équipe pour la pasteurisation, on crée une chambre froide, on modernise le matériel... La laiterie obtient plusieurs prix pour la qualité de son lait.

Cette activité durera jusqu'en 1959. Depuis 1914, elle aura produit quelque 19 millions de litres. Louise Jonot disait fièrement " *En cinquante ans, mes enfants, pas un jour Melun n'a manqué de lait !* ". Les anciens se rappellent encore leur petite épicerie-dépôt de lait, qui se trouvait à la laiterie, place du hameau, et qui a existé jusqu'en 1970.

(à suivre dans le prochain bulletin)

Lucien VARLET

(Retrouvez d'autres documents sur Rubelles, Trois-Moulins et la région : www.3moulins.net)