

Dieppe-sous-Douaumont

Fromagerie veuve Hurault et fils

M. Lambert Félicien avait créé une laiterie à Belleville, la laiterie Saint-Lambert, où il fabriquait du camembert. La marque Négrillon a été déposée le 28 septembre 1925 au tribunal de commerce de Verdun (Meuse).

En 1927, F. Lambert décide de s'associer avec M. Pierre Hurault et de créer une fromagerie dans la commune de Dieppe-sous-Douaumont. Le siège social serait à Belleville. Cette association dure deux ans puis Lambert décide de s'installer en Amérique du Sud.

A partir de 1929, la fromagerie de Dieppe est dirigée par Pierre Hurault. Il achète le lait des producteurs de Maucourt, Gincrey et six fermes champêtres, Mogeville, Morgemoulin et Dieppe-sous-Douaumont, quotidiennement, en bidons et tôt le matin.

Ce lait est transformé en beurre, camembert et brie. Il copie l'étiquette de Lambert « Les Négrillons » pour y ajouter fromagerie Hurault Dieppe et change la couleur du fond. En 1930 il lance la marque « Délicat » pour le camembert.

En 1933, un grand malheur vient frapper la famille : Pierre Hurault cède à l'âge de 33 ans. C'est son épouse Georgette qui reprend avec courage les activités, elle a 29 ans, son fils Jacques n'a que trois ans.

Elle arrête alors la fabrication du brie pour augmenter celle du camembert. Le sérum est vendu aux établissements Loevenbruck à Dieue. D'autres marques vont alors apparaître : « la source du grand chêna » dès 1940, « vallée de l'Orne » à partir de 1945.

Ensuite en 1953, Georgette Hurault déposera d'autres marques : « L'As », « La belle dieppoise », « Le camembert du tonnerre ».

En 1957 la société devient veuve Hurault et fils. L'entreprise collecte 10 000 litres à 14 000 litres de lait par jour en bidons avec trois camions. Par la suite, il y aura un camion citerne qui collectera à partir de tanks réfrigérés à la ferme.

L'usine se modernise : machines à laver les bidons, tanks de stockage de lait 2 x 5 000 litres plus 1 x 1 000 litres, climatisation des hâloirs, installation d'un laboratoire d'analyses plus performant avec contrôleurs titulaires pour paiement à la qualité matières grasses.

© C. T. F.

Les produits fabriqués se vendent dans le Nord-Est, le Nord, la Savoie, le Centre, Rungis, le Midi et aussi en Algérie Les clients importants sont : les coopérateurs de Lorraine, les Goulets Turpin à Reims.

A partir de 1972, les clients traditionnels, face à l'arrivée des super marchés perdent du chiffre d'affaire, les ventes diminuent, les marges aussi et en plus, retour de traites impayées. La société décide d'arrêter la production.

Toute activité cesse en 1974. Un accord est pris avec les Etablissements Loevenbruck qui transfèrent la fabrication et reprennent le personnel, après 47 années d'activité.

© C. T. F.

HURAUT & LAMBERT

INDUSTRIE LAITIÈRE

206, ROUTE NATIONALE, BELLEVILLE - VERDUN (Meuse)

Fromagerie de DIEPPE par Eix-Abaucourt (Meuse)

Téléphone N° 1

N° 02 450

C.C. chèq. post. Nancy N° 153.75

R. C. Verdun 3751

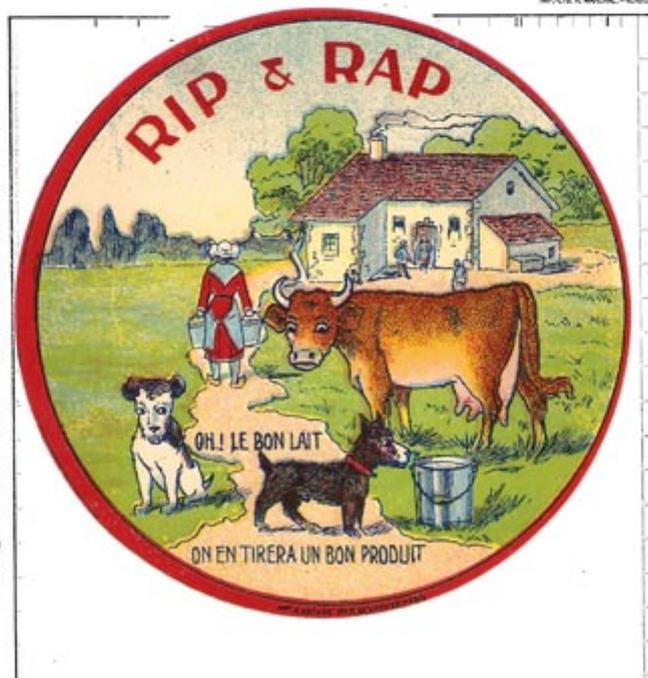
M

Doit

Belleville-Verdun, le _____ 19__

IMP. L. B. & M. NICOL - VERDUN

Emballages à retourner en gare Eix-Abaucourt (Meuse)





Hurault



Dieppe. Meuse



© C.T.F.

Qu'aux repas somptueux
Succède le fromage.
Celui du Grand Chéna
Mérite tout hommage.

INDUSTRIE LAITIÈRE

LAITERIE - FROMAGERIE

C. C. P. Nancy 306.75

Téléphone (20) 87.14.86

Banque : Société Nancéienne
et Varin-Bernier SA

R. C. Verdun 57 A 14
N° d'Ident. 4357

MAISON HURAUULT & FILS

DIEPPE, 55400 ETAIN

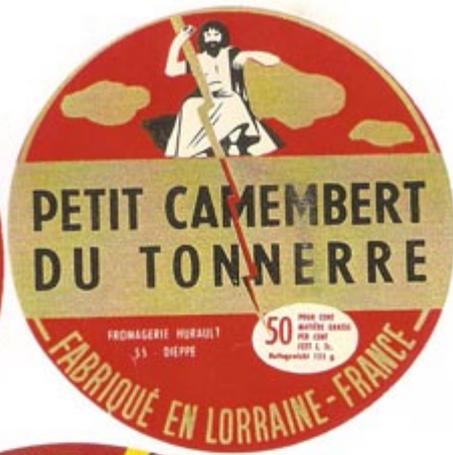


le

© C.T.F.



Diámetro + grande →



© C. T. E.

