



BAS-CHANTENAY

Les brasseries de la Meuse dans les années 30.

Brasseries de La Meuse quand l'odeur du houblon annon

Entourée d'une haute falaise de granit, l'ancienne carrière de Misery est aujourd'hui un terrain vague désolé. En 1995 y subsistaient encore les dernières traces d'une brasserie célèbre qui abreuva les Nantais pendant plusieurs décennies.

À Nantes, dès le XVII^e siècle, plusieurs brasseurs pratiquent la fabrication artisanale. En 1815, un Autrichien, Freudenthaler, s'installe dans la maison Huguët, près du pont de la Madeleine. Il vend lui-même sa production au café de l'Univers, place Graslin. Plus accoutumés à la dégustation du muscadet ou du cidre, les Nantais découvrent vraiment les vertus désaltérantes de la bière à l'occasion d'une vague de chaleur, ce qui permet à Freudenthaler d'agrandir sa brasserie et même d'obtenir la concession du quai Hoche pour expédier ses produits aux Antilles.

Au milieu du siècle, les brasseries prolifèrent. En 1905, les trois plus importantes d'entre elles fusionnent : Schaeffer, Rottenbach et Burgelin s'associent et donnent naissance à la Société des brasseries nantaises. Pour des raisons pratiques liées à

la proximité de la Loire qui fournit l'eau, la nouvelle société s'installe dans les bâtiments de l'ancienne brasserie Burgelin dans la carrière de Misery, et adopte l'emblème du paludier qui ornera affiches et étiquettes. En 1906, les trois associés vendent une partie de leurs actions aux brasseries de la Meuse créées en 1890 par Adolphe Kreiss à Bar-le-duc. L'entreprise rebaptisée Brasseries nantaises se développe rapidement. L'orge provient de Mayenne, de la Beauce, du Gâtinais et de l'Indre. Quant au houblon, importé avant 1939 de Tchécoslovaquie et d'Allemagne, il est issu après la guerre de l'Oregon, du Kent, mais surtout d'Alsace. Les céréales arrivent par le chemin de fer en gare de Chantenay ou débarquent à la gare maritime en face de l'usine. Dès 1928, le fils d'Adolphe Kreiss, Philippe, révolutionne le conditionnement de la bière, en inaugurant à Nantes le principe de l'embouteillage à la brasserie qui ne sera généralisé en France qu'après la guerre. Ainsi



L'équipe d'entretien dans les années 70.

: çait la pluie...

forte d'une vingtaine d'années d'avance sur ses concurrents, l'usine produit de 100 000 à 200 000 hectolitres par an (475 000 lors de l'été particulièrement chaud de 1947). La cannerie de six groupes automatiques lave, rince et bouche 6 000 à 10 000 bouteilles par heure et par groupe. On produit de la bière de luxe, de la bière bock à 3°, de la pression à 2°, de la petite bière à 1°, mais aussi des sodas, eaux gazeuses et jus de fruits sous la marque "Les couronnes".

Socialement aussi, la société est à la pointe. Dès 1896, M. Burgelin avait créé une caisse de secours. Des maisons d'habitation sont construites sur la butte au dessus de la carrière. Les salariés et leur famille peuvent profiter gratuitement chaque semaine de consultations dans une infirmerie. Une salle de douche est à la disposition du personnel, qui bénéficie également de prix avantageux sur les produits de première nécessité via une

coopérative. En 1928, on construit une crèche qui peut accueillir vingt-cinq bébés. En 1931, M. Kreiss, devenu actionnaire majoritaire, transforme les Brasseries nantaises en Brasseries de la Meuse. Les bières nantaises s'exportent en Afrique et aux Antilles, sous des noms divers : La Tortue, Le Palmier, La Frégate, L'Étoile...

En 1936, La Meuse met au point les jus de fruits Vivor. Le puits artésien creusé au cœur de la carrière en 1939 fournit une eau utilisée pour produire les jus de fruits et une eau gazéifiée, la Duchesse Anne, à partir de 1942. Pendant la guerre, faute d'approvisionnement en agrumes, Vivor enrichit sa gamme de jus à base de produits locaux : fraise, cassis, groseille, framboise et raisin. Orge et houblon faisant également défaut, la brasserie se lance dans la fabrication de cidre. Le 16 septembre 1943, le bombardement américain qui ravage la ville n'épargne pas

La Meuse. Croyant à une distribution de tracts, les ouvriers ne s'abritent pas ; une bombe démolit l'atelier d'embouteillage des boissons gazeuses et les vestiaires, faisant trente-neuf victimes dont plusieurs enfants. C'est après le conflit que le père de Patrick Pellen est recruté comme responsable de la comptabilité de la brasserie. Son fils naît ici, dans l'une des maisons appartenant à l'entreprise, dans ce quartier qui vit au rythme de la Meuse : "On entendait le bruit, on respirait l'odeur... Quand ça sentait le houblon, c'était signe de pluie..." Entre 1969 et 1971, il travaille comme saisonnier dans l'entreprise, avant d'y être embauché, à l'issue d'études électrotechniques, au service de l'entretien des machines. À cette époque, les effectifs de l'entreprise sont de plus de deux cents personnes, auxquelles s'ajoutent une centaine de saisonniers. "Tout le monde se connaissait. On avait une équipe de foot, une bibliothèque, on organisait des sorties pour les retraités. L'arbre de

HISTOIRES DE QUARTIER



Patrick Pellen. ▲



Mobilisation contre la fermeture de la brasserie en 1984. ▲

➔ Noël était une fête magnifique ; on fêtait aussi les mariages, les départs à la retraite... Personne n'était laissé de côté, en cas de problème, la solidarité jouait. Le nombre de syndiqués était très important." L'entreprise vit ainsi intensément les mouvements sociaux de 1954-55 et de 1968. En 1966, les brasseries de la Meuse fusionnent avec la société des grandes brasseries et les Malteries de Champigneulle. La Société européenne de brasserie (SEB) naît le 1^{er} juillet de cette même année. En 1972, la société est absorbée par le groupe BSN, géant de l'agro-alimentaire. Cette

époque voit l'effondrement de la bière en litre, dont la SEB est leader avec la célèbre Valstar. BSN concentre ses investissements sur l'usine de Champigneulle et commence à fermer des brasseries. Le sort de celle de Nantes est décidé en 1984. On a abandonné la production de la Spéciale Meuse pour se consacrer à la Kanterbrau et à la Valstar : la quantité plutôt que la qualité. Désormais, la fermeture est annoncée, malgré les protestations des syndicats qui proposent un retour à une production de qualité, la relance d'une bière de haut de gamme : "On en avait les moyens : de très bons brasseurs, de bonnes caves de

garde, on était fiers de ce qu'on faisait, autre chose que de la bière de supermarché !", rappelle Patrick Pellen. Pourtant, le 4 mars 1985, la direction de la SEB décide la fermeture et le licenciement des cent cinquante deux salariés. L'intersyndicale CGT-CFDT organise le 20 mars une journée portes ouvertes qui attire plus de 1 500 Nantais venus découvrir les installations performantes de l'usine et admirer la superbe voûte en béton de la salle d'embouteillage, qui constituait "un exploit technique".

Les femmes des travailleurs de la SEB tentent vainement le recours au président de la République, François Mitterrand. Une pétition circule. Rien n'y fait. Après des mois de lutte, La Meuse ferme au cours de l'été 1985. En 1987, les responsables de BSN décident de détruire une partie des bâtiments. Des projets immobiliers restent en panne, la friche est vouée au squatt et au paint ball. En 1995, le grand hall et le chalet de réception tombent à leur tour sous les coups des bulldozers. Le terrain, mis en vente, est préempté par la Ville en 2005. Quel que soit l'avenir du site, Patrick Pellen espère quant à lui y voir à nouveau exposée, à titre de souvenir, la plaque portant les noms des ouvriers tombés sous les bombes.

PASCALE WESTER
Crédit Photo : M. Roisnard,
Centre d'histoire du travail.



Salle d'embouteillage.