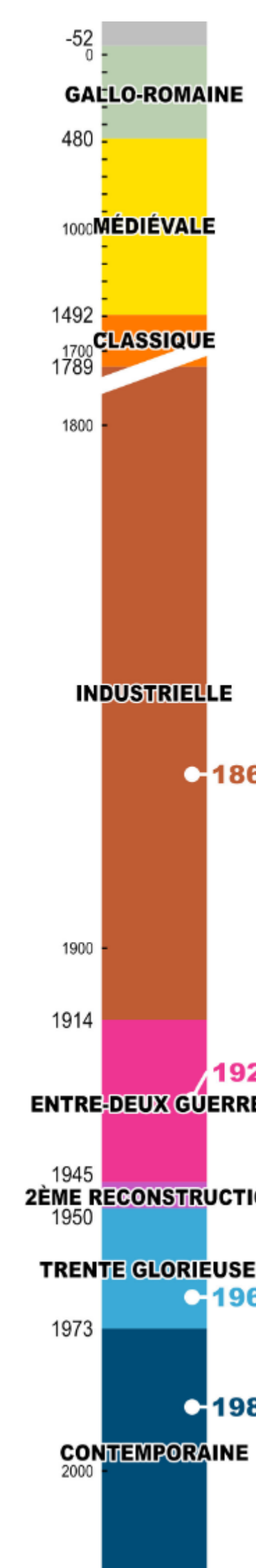


La laiterie des Fayt dans l'histoire

De la Laiterie de l'UNION à la S.A CANELIA



En **1867**, création de la Laiterie de l'Union à Grand-Fayt

En **1891**, Mr Bevenot-Auxibe fonde la société anonyme coopérative de la Laiterie des Fayt à Petit-Fayt

En **1906**, est vendu le Moulin de Grand Fayt qui servait à alimenter les laiteries en électricité

En **1929**, fusion des deux laiteries qui deviennent société Coopérative de la laiterie des Fayt

En **1967**, création de la CLNE (Coopérative Laitière Nord Est) avec la fusion de la coopérative de Rethel (08) puis reprise de la Laiterie Coopérative Catillonnaise de Catillon-sur-Sambre

En **1971**, reprise de la Coopérative Laiterie d'Orniaux à Etroeuungt

En **1988**, Création de l'U.C.A.N.E.L (Union des coopératives Agricoles Nord Est Lait) avec la fusion de la Laiterie de l'Abbaye de Dompierre sur Helpe, et CLANA de Dom Le Mesnil (08)

En **1991**, Création de CALANE (Coopérative Agricole Laitière Ardennes Nord Est) avec la fusion de CLANA et CLNE sur un deuxième site

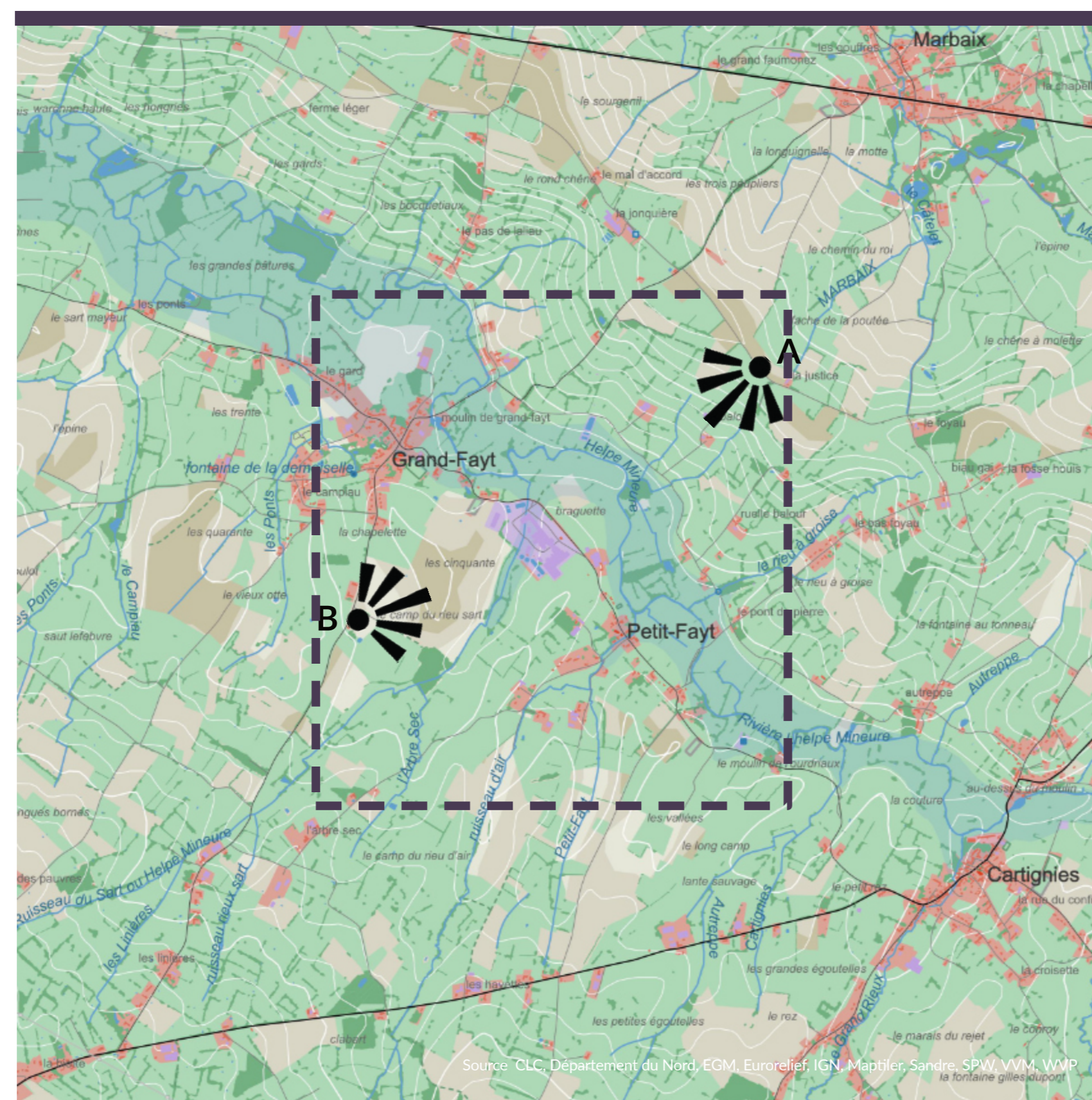
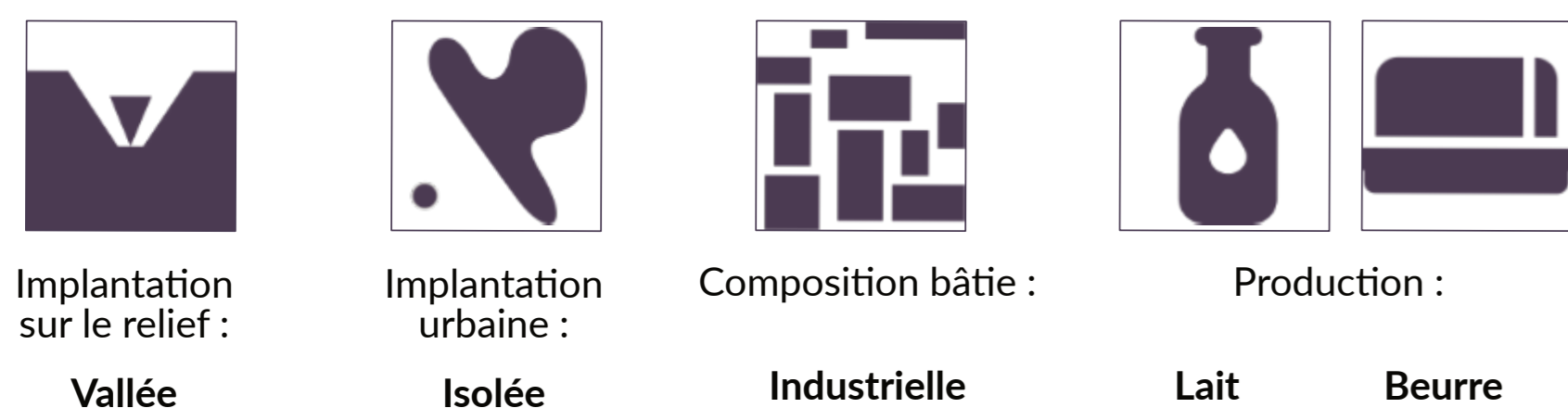
En **1997**, Création d'UCANEL (Union Coopérative Agricole Nord Est Lait) qui regroupe CALANE, la laiterie de l'Abbaye et l'Union U.C.A.N.E.L, ainsi que la création de S.A. CANELIA en association avec le groupe LACTALIS



La Laiterie dans les années 1930 Sources Archives UCANEL



La Laiterie actuelle Sources CAUE du Nord

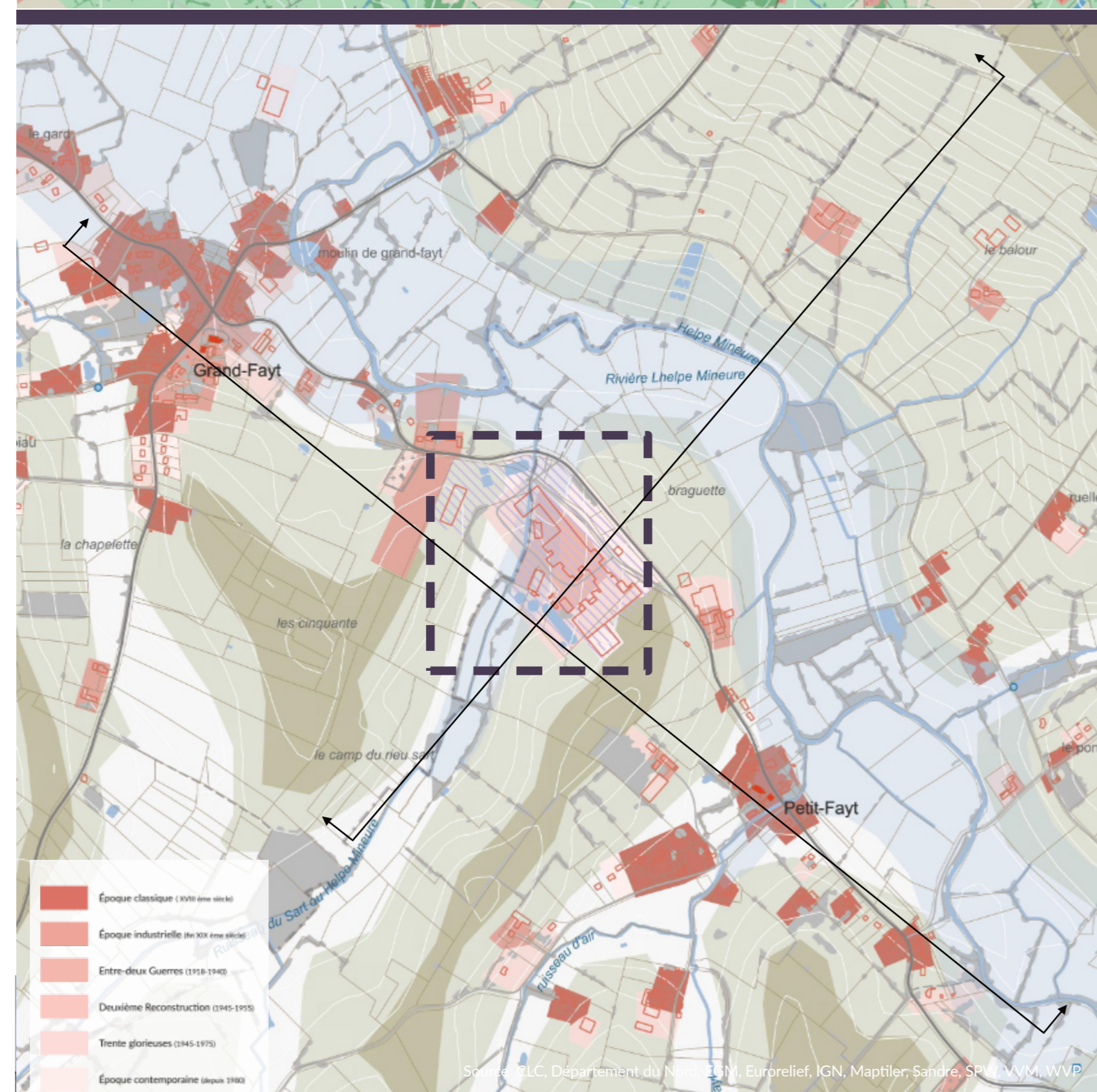
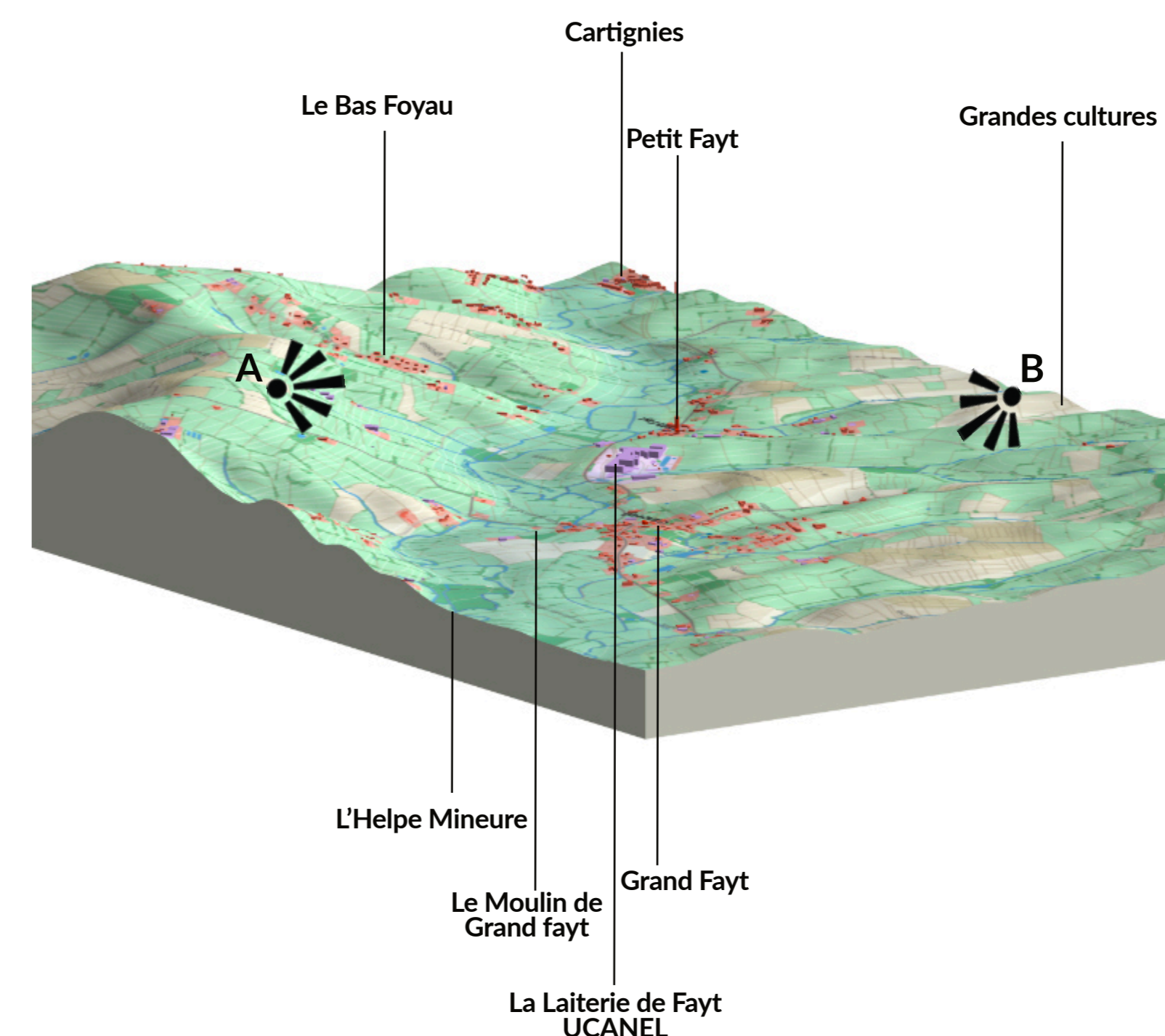


La laiterie dans le PAYSAGE

Sur le versant sud de l'Helpe mineure

La laiterie des Fayt a été implantée de manière stratégique sur le versant sud de l'Helpe Mineure. Au sud de la laiterie, les sols sont plus drainants et donc cultivés. Ils créent des vues ouvertes et lointaines sur la laiterie depuis la route départementale 117. Au Nord, les sols plus imperméables et pentus sont adaptés à la prairie et utilisés comme pâtures. Les haies bocagères hautes rendent la laiterie peu perceptible.

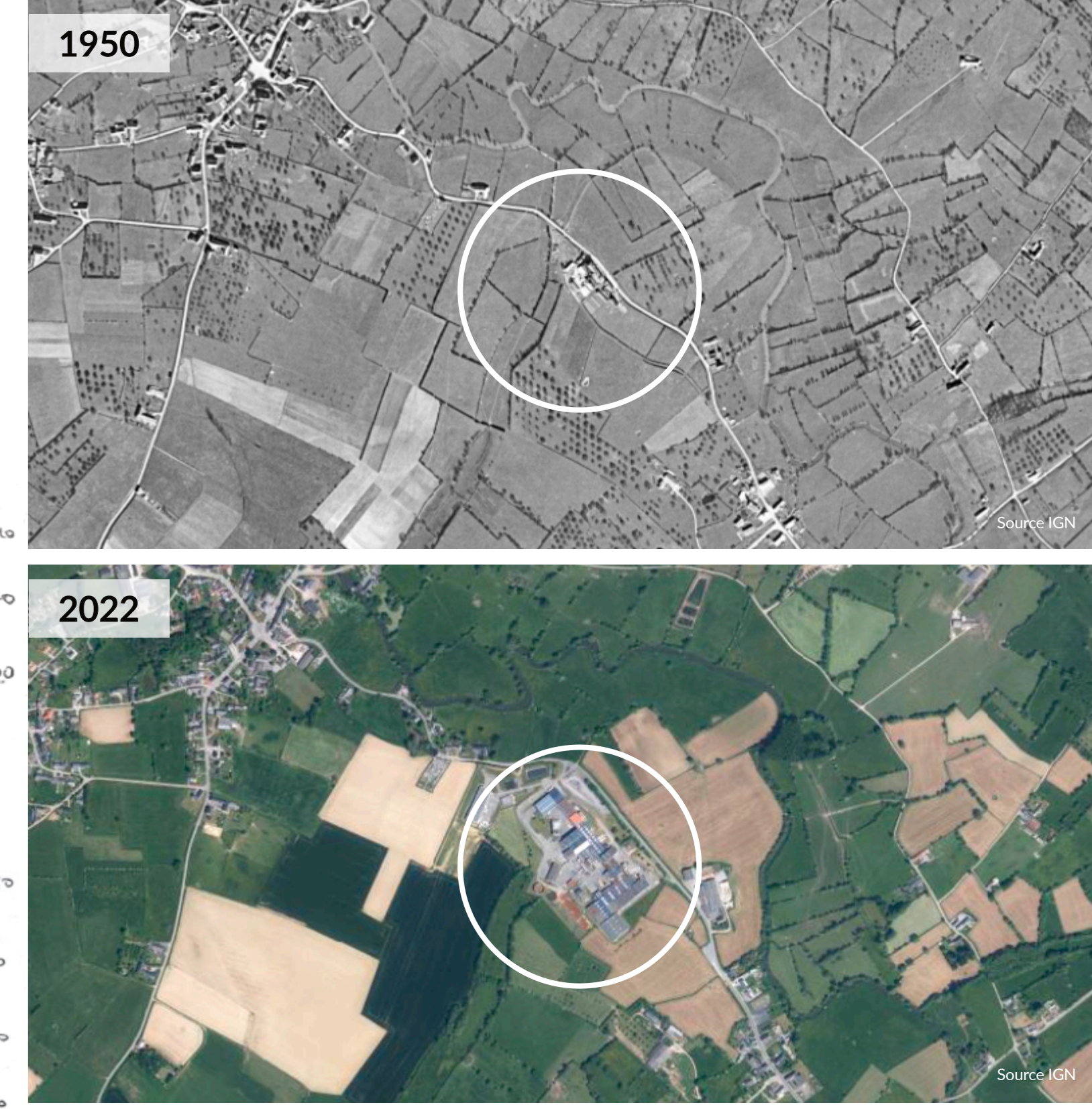
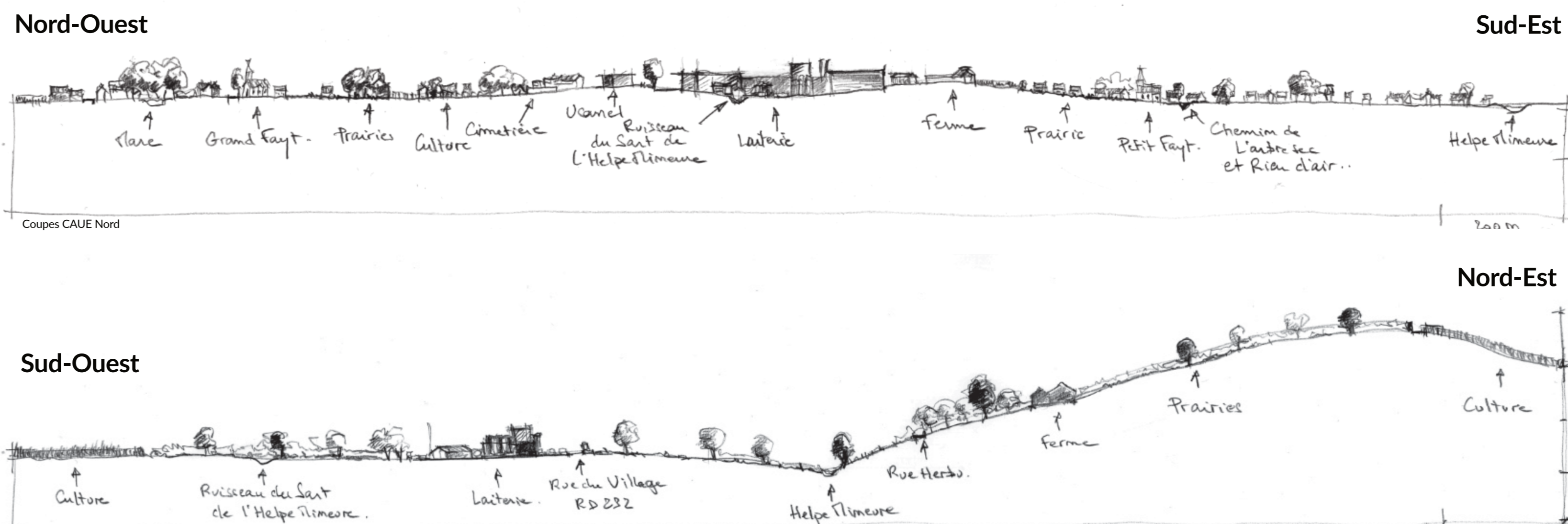
Encore aujourd'hui la laiterie des Fayt fait le lien entre les villages de Grand-Fayt et de Petit-Fayt. La présence des gares dans les deux villages témoigne de la nécessité de la desserte de l'usine et de son importance économique. Ces gares ont été depuis réhabilitées en logement.



La laiterie dans la FORME URBAINE

Entre les deux cœurs de villages

Même si elle est au centre de la vie économique de ce secteur de l'Avesnois, la laiterie ne dévisage aucun des deux villages de Petit et Grand-Fayt.



Les formes ARCHITECTURALES

Une organisation industrielle

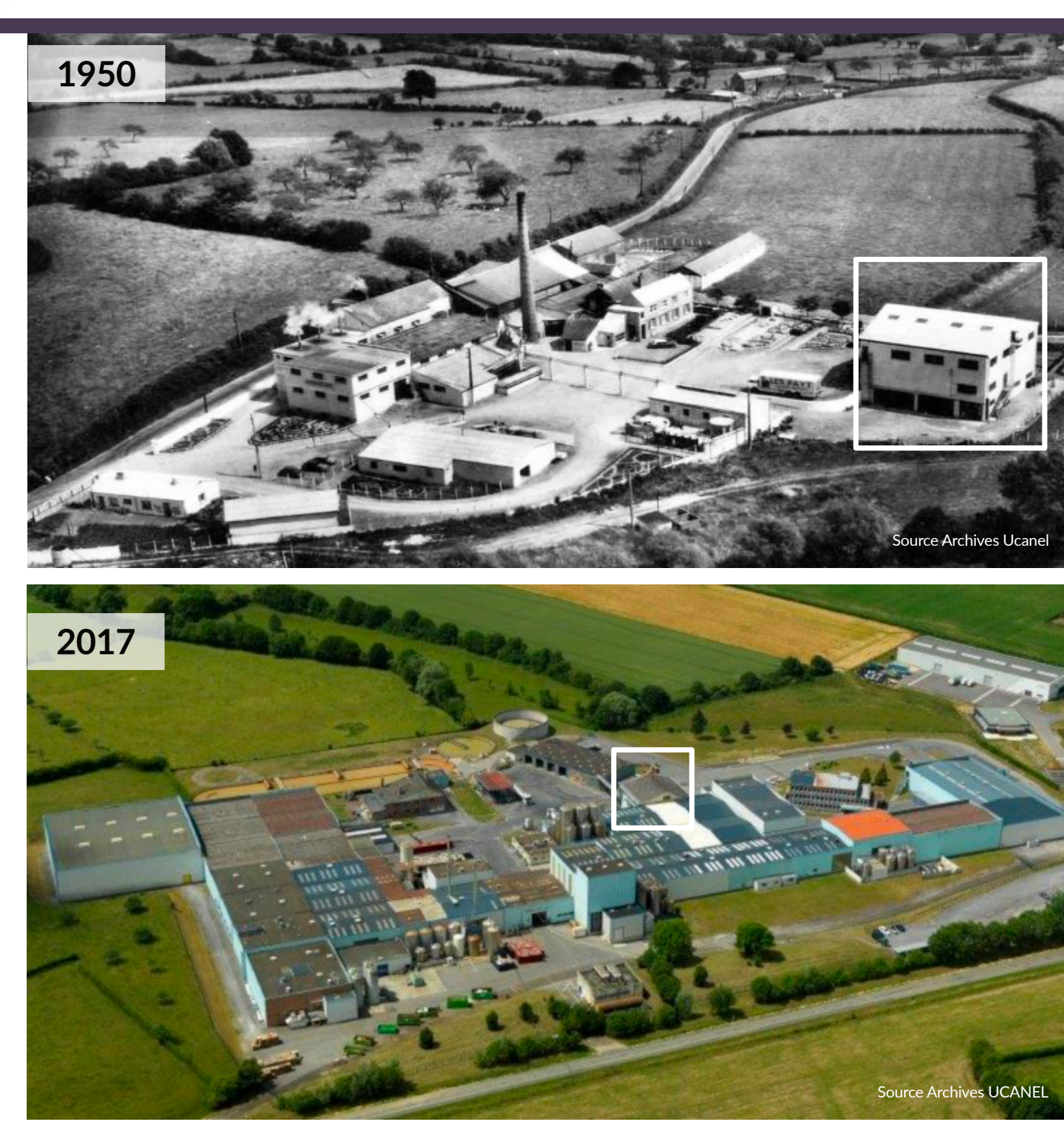
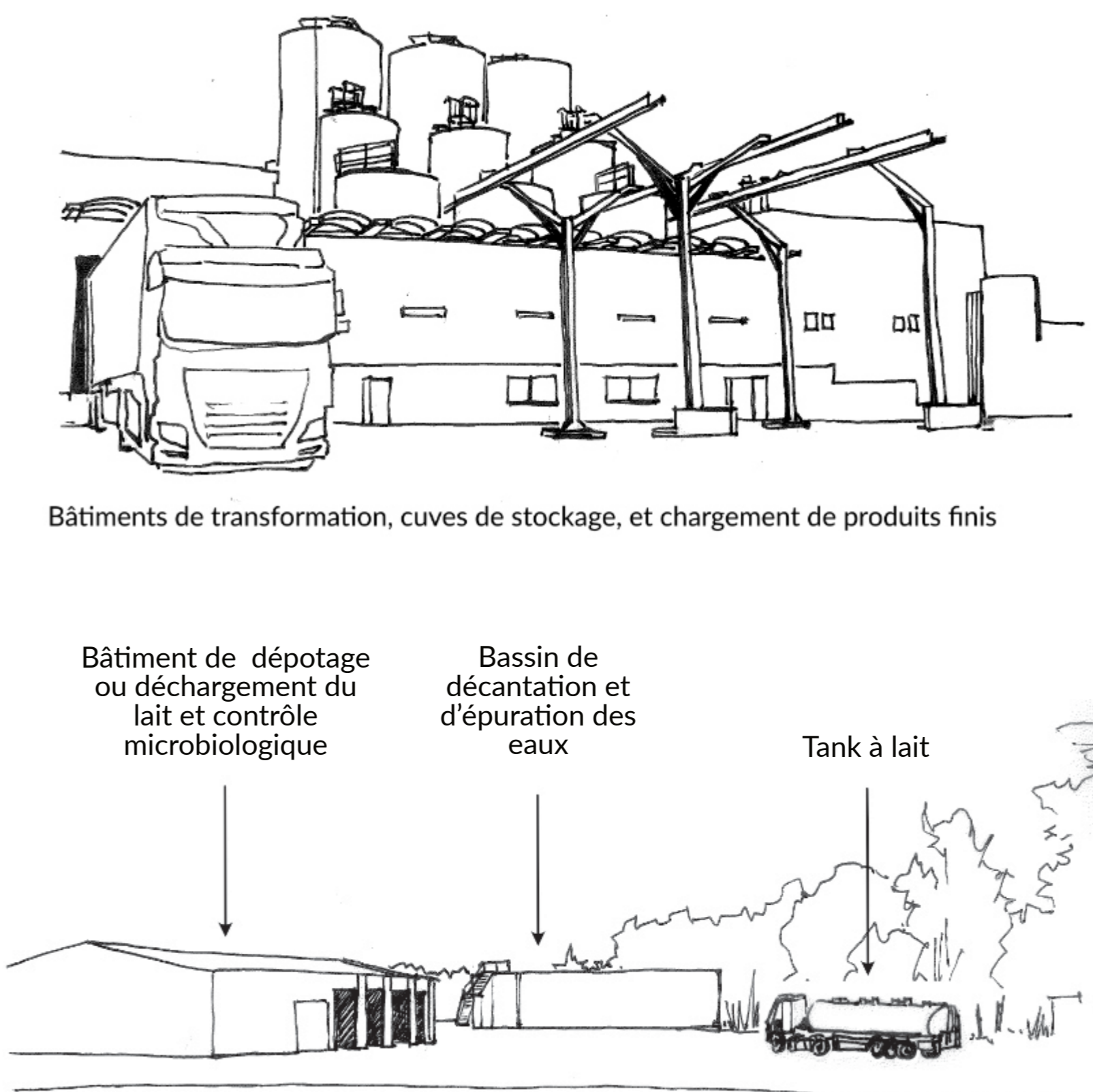
Au premier regard, il est difficile d'identifier l'ensemble architectural de la laiterie des Fayt.

Composé de douze à quinze bâtiments, il présente principalement des constructions bardées de métal aux couleurs vives avec peu d'ouvertures en façade et dont la fonction n'est pas apparente.

La vocation des bâtiments aux usages de la laiterie s'affirme cependant par des cheminées et des cuves en inox ainsi qu'un édifice construit en béton, briques et mosaïques dans les années 60. Aujourd'hui il abrite encore les bureaux.

Conformément aux règles industrielles, l'eau utilisée par la laiterie est épurée via des bassins de décantation, puis rejetée dans le ruisseau qui passe à travers la parcelle.

Le lait est un aliment fragile et instable sur le plan microbiologique. Pour être optimale, sa chaîne de transformation demande une grande rigueur sanitaire et une rapidité de traitement. Ce qui explique la compacité des installations garantissant les passages les plus courts et efficaces du lait d'une étape à l'autre de sa transformation.



La laiterie des Fayt, UCANEL, CANELIA

Petit-Fayt



Le complexe actuel comprend donc une laiterie coopérative UCANEL qui collecte 342 000 000 litres de lait par an, dont 26 000 000 litres de lait bio, acheminés tous les 3 jours depuis 608 exploitations laitières. La S.A CANELIA, conditionne ensuite le lait et produit du beurre pour l'industrie et la grande distribution.

La renommée de l'entreprise s'est construite autour de la qualité du lait conditionné à la fois par la pasteurisation mais aussi sous forme de poudre, exportée jusqu'en Algérie. Aujourd'hui ses performances sont reconnues pour le lait UHT, la poudre de lait et les matières grasses destinées à l'industrie alimentaire.

