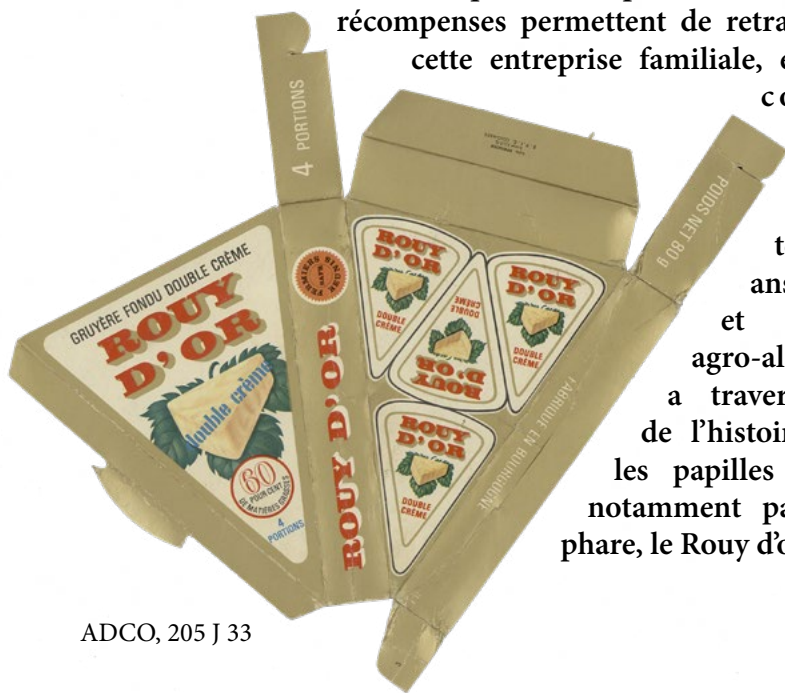


La fromagerie Rouy : 100 ans d'industrie familiale

Les archives de la fromagerie Rouy font partie des fonds d'archives industrielles confiés par des particuliers aux Archives de la Côte-d'Or. Photographies, documents publicitaires, documentation scientifique et technique, comptabilité, correspondance, récompenses permettent de retracer l'histoire de cette entreprise familiale, engloutie par la

concentration industrielle des Trente glorieuses, mais témoins de cent ans d'innovation

et de production agro-alimentaires. Elle a traversé les remous de l'histoire et a marqué les papilles côte-d'oriennes, notamment par son produit-phare, le Rouy d'or.



Pendant trois générations, la famille Rouy a dirigé une entreprise industrielle, en Bourgogne et en Franche-Comté, qui a fabriqué des produits laitiers : lait, beurre et surtout fromages. Son plus grand succès, celui qui lui a assuré sa notoriété, c'est le Rouy d'Or, crème de gruyère triangulaire emblématique concurrente de la Vache qui rit.

Les archives de la famille sont passées, en juillet 2019, du grenier aux archives. Elles y ont été affinées par le groupe d'étudiants du master d'archivistique de Dijon, en octobre 2019. Et les vieux papiers dans des cartons à fromage sont devenus des archives mises à la disposition de tous dans des boîtes adaptées.



ADCO, 205 J 16

EMISSIONS "RADIO-TOULOUSE"

Une crème de gruyère exquise,
c'est " La fine fleur de gruyère ROUY ".
Sa pâte délicieusement parfumée, sa
finesse, font de la " Fine fleur de Gruyère
ROUY " un véritable régal.

Ne terminez pas un bon repas sans vous
délècter avec la succulente " Fine fleur
de Gruyère ROUY ".
Demandez un échantillon gratuit de
" Fine fleur de Gruyère " à la

FROMAGERIE ROUY, 42 rue de Longvic à
DIJON.

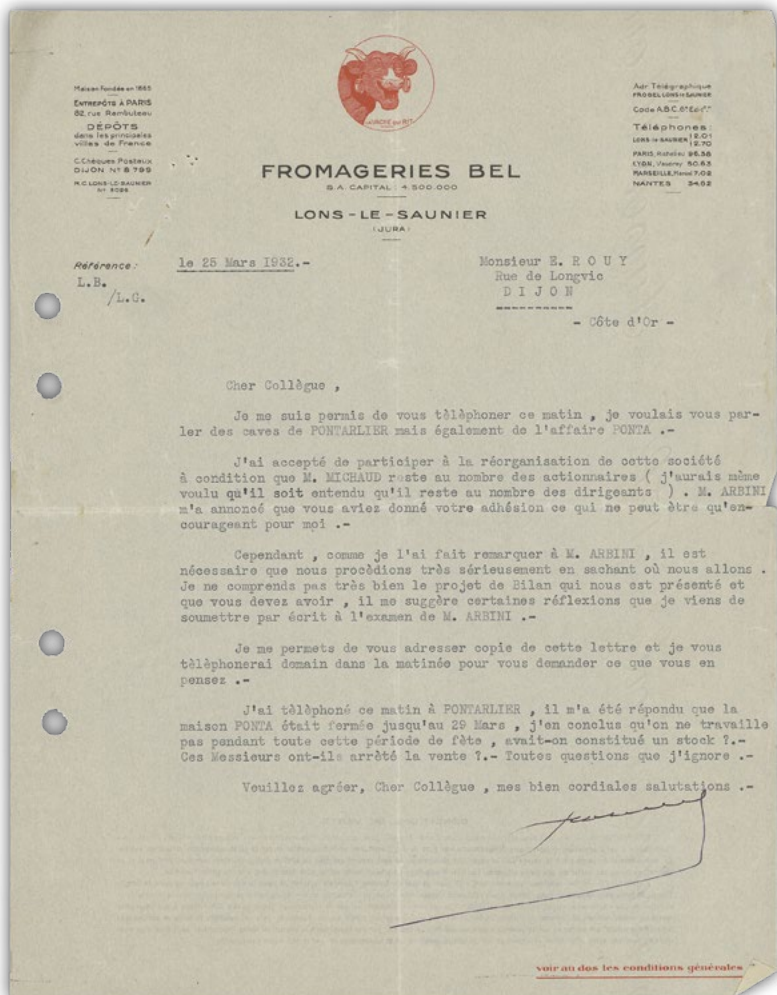
ADCO, 205 J 16



ADCO, 205 J 34

Ces cent années témoignent de l'évolution de la production, de l'industrialisation à la désindustrialisation (fermeture de l'usine de Dijon en 1975), de l'initiative personnelle et familiale à la concentration industrielle (perte d'autonomie de la famille fondatrice au profit des détenteurs du capital, « ces messieurs de Paris »).

Si les documents publicitaires sont les plus attrayants, la partie du fonds consacrée à la production elle-même permet de connaître le savoir-faire et les pratiques de fabrication qui, grâce aux archives, ne tombent pas dans l'oubli. Les Rouy étaient à la recherche de l'excellence, comme en témoignent les brevets déposés et les prix reçus dans des expositions universelles.



La Première guerre mondiale a conduit l'entreprise à adapter sa production en développant un fromage qui se conserverait plus longtemps, permettant de répondre aux besoins de l'alimentation du Poilu. Durant la Seconde guerre mondiale, l'entreprise doit s'adapter au contexte réglementaire, politique et aux difficultés économiques (transports, approvisionnement) et de main-d'œuvre.

N H⁶ Durchlassschein West Nr. XI/812+882
 Laissez-Passer Ouest N^o
 Nordostlinie

Rouy Pierre Molkereibes.
 (Vorname, Familienname, Beruf)

aus Dijon Cours du Parc 123
 (ständiger Wohnort, Straße, Hausnummer)

ist berechtigt, unter Vorlage ~~des Passports~~ ~~der~~ ~~Identitäts~~ ~~urkunde~~ — amtlichen
 est autorisé, en présentant le passeport — la carte d'identité —
 Lichtbildausweises — der Kennkarte ¹⁾ —

Nr. 31 348

ausgestellt von Prof. Dijon in der Zeit
 délivré par

von ~~nnnnnn~~ bis zum 15.2. 194 2
 à partir du jusqu'au

einmal ~~hin und zurück~~ ¹⁾ — wiederholt ²⁾;
 une fois aller et retour — plusieurs fois

über die amtlich zugelassenen Übergangsstellen
 à franchir les frontières par les passages officiels

von Dijon
 de

nach H. Marne H. Saone Doubs Jura
 à

zu reisen.

Dijon, den 24.11. 194 1

(Stempel)

Der Generalquartiermeister
 3. 21
 Hauptmann

¹⁾ Nichtzutreffendes streichen.

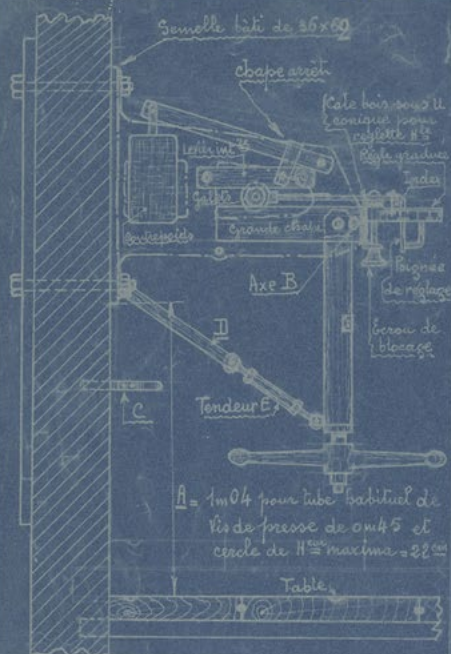
ADCO, 205 J 9

Dans les années 1950, la production reprend, mais la concurrence, féroce, accentue la pression sur l'entreprise Rouy de la Société anonyme des fermiers réunis (SAFR), holding dans laquelle l'entreprise avait été intégrée avant-guerre. Puis l'entreprise disparaît, le nom est racheté, il subsiste dans celui d'un fromage carré appelé Rouy, fabriqué désormais à Laval par une usine Lactalis.

ADCO, 205 J 14



Presse réglable C.B.M. Breveté S.G.D.G.

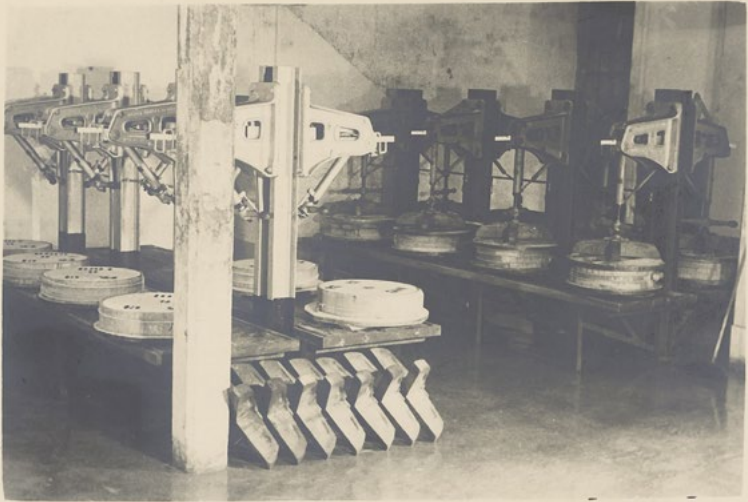
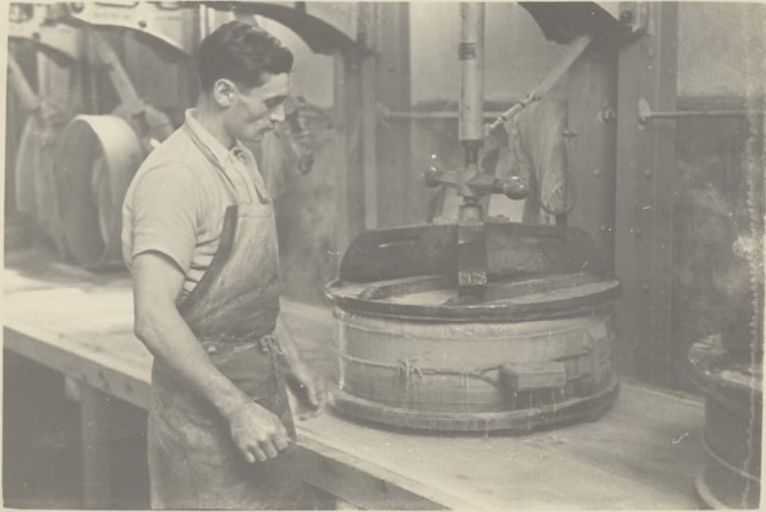


Pose : Mettre le bas de la semelle du bâti à la distance A de la table. Les petits fers II sont placés de l'autre côté du mur et disposés de façon à descendre le plus bas possible. Le bâti sera dégauchi latéralement d'après l'axe B pour que la vis soit bien perpendiculaire à la table. Le bâti étant monobloc, en fonte, serrer les écrous qui appliquent la semelle contre le mur modérément et simultanément. Opérer même avec les doigts si des fers existent entre mur et semelle, boucher ^{et couvrir à la clef les 4 écrous} de ciment. À défaut de ces précautions nous declinons toute responsabilité en cas de casse du bâti. Sceller solidement la ferrure ressort C, dans l'axe de la presse de façon qu'en poussant la vis en arrière, le bas du levier II

forme de 2 fers plats viennent embrasser le ressort. Après scellement, nettoyer et redonner 1 coup de peinture. Si le mur est peu solide et qu'on pose la presse sur de grands fers à II, bien dégauchir ceux-ci et opérer avec les précautions citées plus haut pour le serrage de la semelle sur les fers.

Montage : Les leviers, le contrepoids, la règle graduée et la vis seront posés d'après le croquis. Le tendeur E permet de régler la longueur de II pour un bon serrage du fromage. Desserrer les 2 contre-écrous, l'un à droite, l'autre à gauche, régler en observant l'effet sur les premiers fromages, resserrer les contre-écrous et les bloquer. Chaque articulation est rendue indéformable en rabattant la tôle fixée sous l'écrou, d'un côté sur un pan de cet écrou, de l'autre sur la pièce d'articulation.

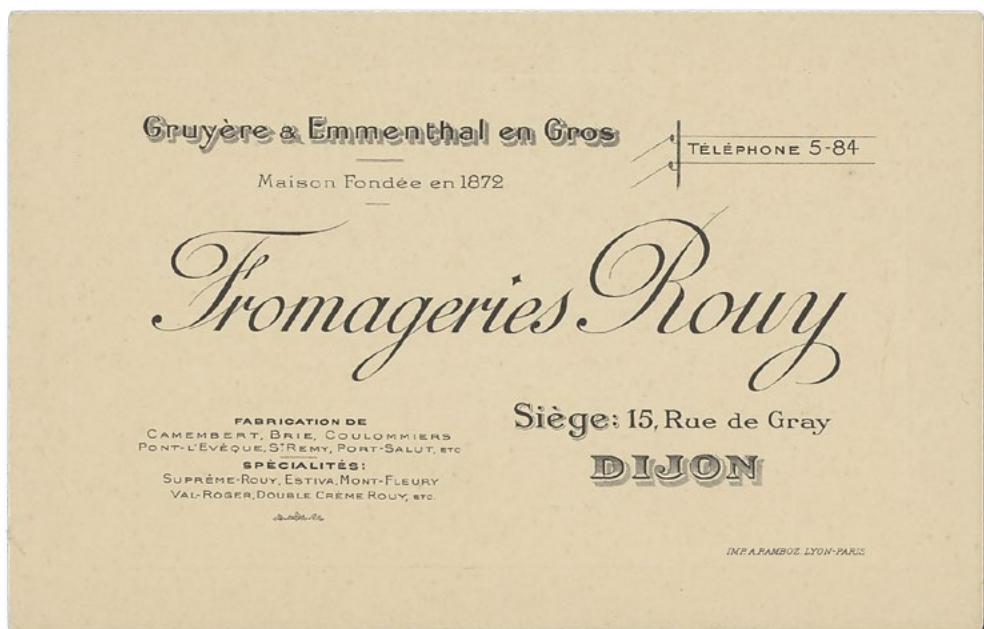
Entretien, Oiler gras tous les axes, articulations. Retirer le levier de réglage portant les galets pour graisser ceux-ci de temps à autre. L'ascension du contre-poids est limitée par la chape arrêt (croquis). Ne plus forcer sur la vis lorsqu'on sent cet arrêt.



ADCO, 205 J 14

Après l'âge d'or de l'entre-deux-guerres vient une période pénible pour la famille, dépossédée peu à peu de son pouvoir de décision.

La fromagerie Rouy est un témoin de l'histoire de l'industrie agro-alimentaire entre les années 70 du XIX^e siècle et celles du XX^e siècle ; elle a marqué l'histoire de Dijon et des communes où ses usines étaient implantées (Veuxhaullès, Frasnès et Laignes). La marque Rouy fait partie du patrimoine industriel bourguignon ; le Rouy d'Or est pour les Dijonnais comme une madeleine de leur enfance.



ADCO, 205 J 31