

*Depuis 1911, Paul Dischamp  
affine l'âme de l'Auvergne*



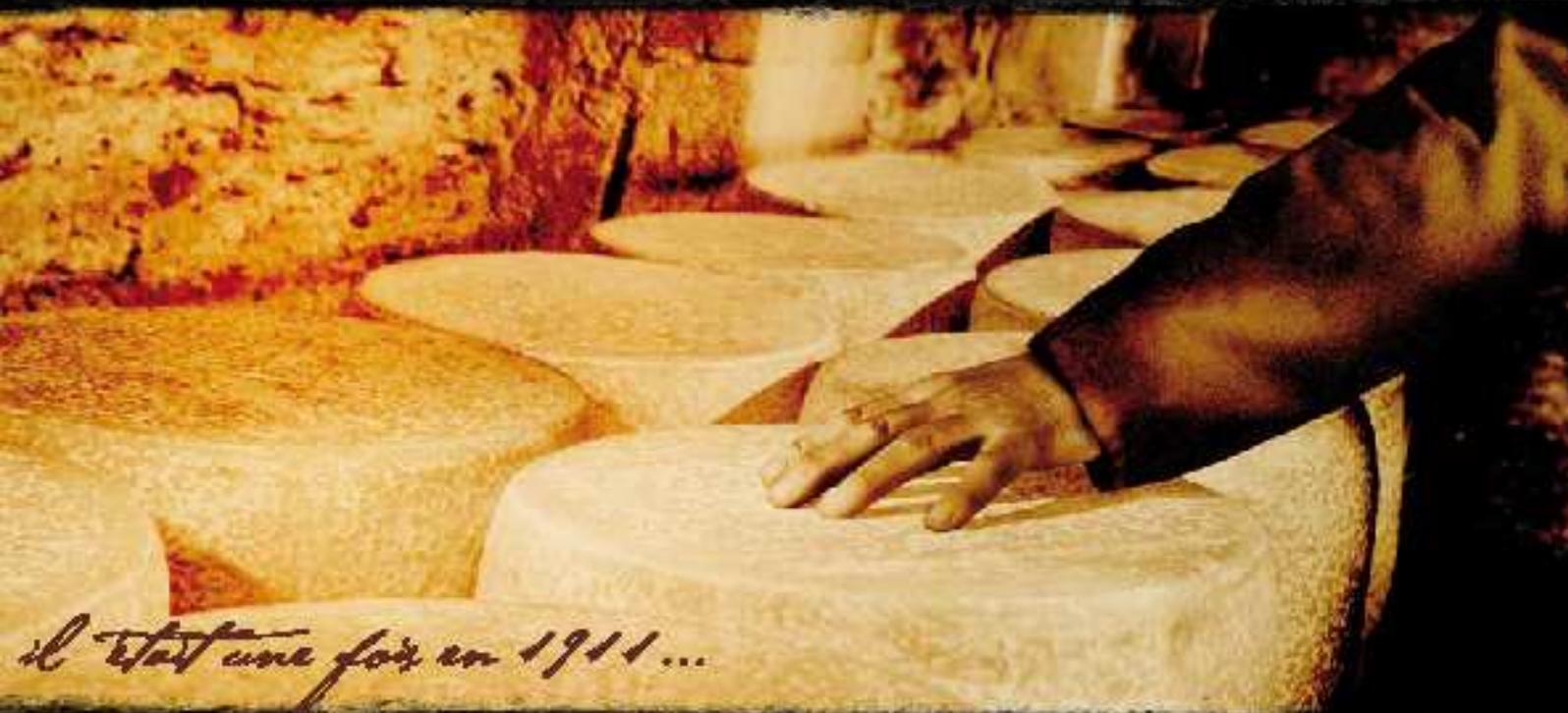
**Dossier de presse**

**PAUL DISCHAMP**  
MAÎTRE AFFINEUR

1911

ANS

2011



*il était une fois en 1911...*

**SAINT-NECTAIRE • CANTAL • BLEU D'AUVERGNE  
• FOURME D'AMBERT • GAPERON • SALERS**

Le **vendredi 8 avril 2011**, à 11 heures,  
au stade Marcel Michelin à Clermont-Ferrand (63),  
Jean-Luc Dischamp, PDG de la SAS Paul Dischamp,  
a célébré le **centenaire** de l'entrée de la famille Dischamp  
dans le métier de Maître Affineur de Saint-Nectaire.

La Société Dischamp a marqué les festivités de l'année de son centenaire, le 8 avril 2011, à l'Espace Edouard du Stade Marcel Michelin.

## Fromageries Dischamp : 100 ans d'affinage, 90 ans de laiterie

En 1911, Jean Dischamp achète un commerce de fromage, place Hippolyte Renoux à Clermont Ferrand : «A la renommée des vrais Saint-Nectaire». Dans l'acte de vente notarié, il est stipulé que le vendeur formera l'acheteur à l'affinage des fromages Saint-Nectaire. A cette époque, le Saint-Nectaire n'était pas encore une A.O.C. (1955) et encore moins une A.O.P. (2009). Mais il existait des «vrais Saint-Nectaire», affinés dans des caves creusées sur plusieurs étages dans le tuf volcanique autour de la cathédrale clermontoise.

En 1941, son fils unique, Paul, reprend le commerce, après s'être évadé d'un *Stalag* en Allemagne. Cette période de sa vie aura par la suite une influence sur sa vision de la mise en place de la «future Europe» et du marché des produits laitiers.

La même année il épouse Paulette Bonjean, fille de Pierre, fondateur de la Grande Laiterie d'Argnat en 1921.

De cette union naissent quatre fils -*Philippe, Jacques, Jean-Luc et Pierre*- qui travailleront tous dans l'entreprise familiale. Paul et Paulette créent, à Sayat, sur le site de la Grande Laiterie d'Argnat, ancienne laiterie des parents de cette dernière, les caves d'affinage toujours en activité à ce jour.

Paul est un précurseur, un visionnaire, traits de caractère facteurs de succès mais il est aussi parfois trop en avance sur son temps !

## Paul, l'avant-gardiste

Dès l'après guerre, il achète un des tous premiers camions en Allemagne pour développer sur toute la France le marché des produits laitiers à partir d'un magasin de gros, place Maréchal Fayolle, à Clermont-Ferrand.

Comme tout bon auvergnat, il «monte à Paris». Il achète, aux Halles de Paris, les «Etablissements René Guy», qui deviennent «Paul Dischamp Produits Laitiers de France». Il s'attaque au marché national et, bientôt, au «Marché commun» comme il se nomme en 1964 avec le Traité de Rome

En 1967, il installe un supermarché à Montferrand. Il doit le céder rapidement devant la colère de certains de ses clients qui ne voient pas d'un bon œil l'arrivée d'un concurrent.

Il démarre aussi une activité de distribution de produits surgelés. Mais le consommateur n'est pas encore prêt à changer ses habitudes ; nous sommes encore à l'âge de la femme au foyer ! Il en restera malgré tout des entrepôts frigorifiques qui permettront le développement de l'activité beurre.

Paul Dischamp allait acheter du beurre dans une laiterie en Normandie, bien connue depuis : Elle et Vire. Pro-européen et précurseur du Marché Commun, Il partait de nuit, se relayant avec sa femme Paulette au volant de la Citroën les conduisant jusqu'au Danemark, pour y acheter des fûts (en bois) de 50kg de beurre.

Paul décède en 1972 et son fils aîné, Philippe, prend la tête de l'entreprise aux côtés de sa mère. Il va donner à l'entreprise une dimension internationale par la production et, surtout, le négoce du beurre initié par son père.

SAS Paul  
Dischamp  
63550 Sayat  
04 73 62 81 81  
www.dischamp.com

## A propos de : SAS Paul Dischamp 2010 en chiffres :

- Chiffre d'affaires net consolidé HT : 102 Millions d'€
- Nombre de salariés : 216
- Tonnage de fromages fabriqués : 7500 dont Saint-Nectaire : 3000 t
- Cantal : 1500 t

## Contacts presse

M-Luce Bozom  
06 15 15 63 20  
Michel Jouinot  
06 80 22 39 50

## De l'Auvergne à l'Europe

La maison Dischamp devient un acteur majeur sur le marché du beurre aux collectivités et à l'industrie de la pâtisserie-viennoiserie, du micropain de 10 grammes aux cubes de 25 Kg.

L'Europe en construction et en pleine extension présente des opportunités que Philippe saura saisir. Montants compensatoires positifs ou négatifs, écu et écu vert, franc et franc vert, restitutions à l'exportation, vente et achat de beurre à l'intervention, stockage privé de beurre, aide à la consommation de beurre par les collectivités et l'armée, beurre glacier-pâtissier, toutes sortes de réglementation que la Maison Dischamp maîtrise à la perfection.

L'activité d'entreposage frigorifique commencée à Sayat (20.000m<sup>3</sup>) est déployée en Bretagne à Poullaouen (40.000m<sup>3</sup>) en 1986, puis à Saint-Divy (20.000m<sup>3</sup>) en 1998. Mais aussi en Hollande avec une filiale.

En même temps, avec la sagesse de l'auvergnat qui ne met pas tous ses œufs dans le même panier, la Maison Dischamp, que Jean-Luc a rejoint en 1977, développe son activité de vente de fromages, spécialités fromagères et laitières de toute la France sur le marché régional et sur Paris à partir du MIN de Rungis où ont été transférées «Les Halles de Paris» en 1969.

A partir de 1989, dans une véritable stratégie d'intégration de l'amont, et en profitant de toutes les opportunités, la Fromagerie Dischamp va redevenir collecteur de lait et de fromages en blanc, Saint-Nectaire et Salers, et producteur de fromage en rachetant la Fromagerie du Grand Murols avec son célèbre fromage «toujours affiné à cœur» (il a un trou en son centre), Le Père Daroit, marque de Gaperon (*fromage à l'ail auvergnat autrefois fabriqué avec le babeurre*) et la laiterie de Chamberton qui produit du Cantal au lait cru.

## Ancrage et rayonnement auvergnat

En 2007, la Fromagerie Dischamp devient un acteur majeur du Saint-Nectaire en reprenant La Laiterie de la Montagne à Saillant, sur décision du Tribunal de Commerce de Clermont-Ferrand suite à la liquidation judiciaire du Groupe Toury. Elle conforte cette position en reprenant l'activité d'affinage de Saint-Nectaire fermier de Claude Vauzeilles à Cournon d'Auvergne (63) et représente aujourd'hui 25% de la production totale de cette A.O.P.

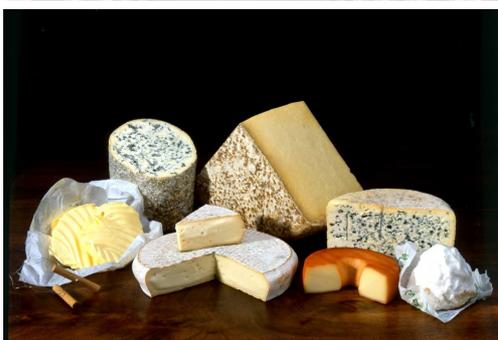
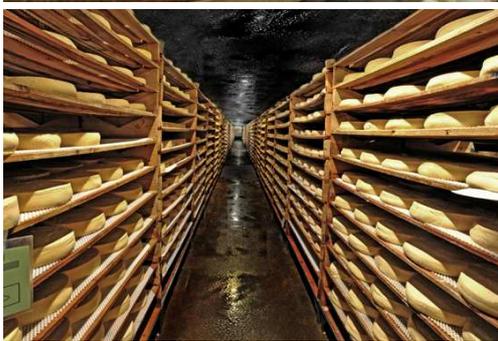
Après Jacques en 2007, Philippe prend sa retraite en 2009. Jean-Luc et Pierre, qui a rejoint la société en 1992, séparent leurs activités. Pierre prend la gestion et la direction de la Fromagerie du Grand Murols et Jean-Luc, de la Société Paul Dischamp.

En 2009, l'activité de distribution Dischamp Rungis est vendue et, en 2010, Jean-Luc Dischamp cède l'activité de conditionnement de beurre.

Aujourd'hui, SAS Paul Dischamp est spécialisé dans la production et l'affinage de fromages typiques de la région Auvergne. Outre les 5 A.O.P. auvergnates, elle a sur son plateau des spécialités fromagères, comme le Savaron, la tomme grise et la tomme blanche de montagne, le gaperon, la fondue au saint-nectaire, la tomme fraîche.

La boucle est bouclée !

En 1911, l'activité de la maison Dischamp démarrait avec le fromage Saint-Nectaire. En 2011, l'activité de la SAS Paul Dischamp est recentrée sur les fromages auvergnats avec, comme épicerie, le Saint-Nectaire dont l'affinage est passé de quelques tonnes à près de 3.000 par an en 100 ans.



PAUL DISCHAMP  
MAÎTRE AFFINEUR  
1911 ANS 2011

Fromageries DISCHAMP - 63530 SAYAT  
Tél: 04 73 62 81 81 - Fax: 04 73 62 72 72  
[www.dischamp.com](http://www.dischamp.com)