

## SURTOUT CONNU COMME PLANTEUR DE CAFÉ, MARIUS BOREL EST AUSSI À L'ORIGINE DE LA LAITERIE DU MONT-BAVI à SONTÂY

Le lait de bufflesse  
(*L'Éveil économique de l'Indochine*, 26 novembre 1922)

La note sur le lait du buffle tirée de « La Nature » que nous avons donnée dans notre numéro du 12 novembre en ajoutant : N. D. L. R. : « Nous serions heureux de savoir ce qu'en pensent nos colons » nous [a valu] la visite de M. Marius Borel dont personne ne discutera la compétence en la matière.

« Il est parfaitement exact, nous a-t-il dit, que le lait de bufflesse est plus riche, plus sain que le lait de vache. J'ajouterai qu'il est tout aussi agréable au goût sinon plus. Nous avons peu de vaches tuberculeuses au Tonkin, jamais de bufflesse. Malheureusement, d'une part, l'Annamite ne boit pas de lait ; d'autre part, l'Européen a des préjugés aussi tenaces que déraisonnables et certains de mes clients m'ont déclaré :

« Si nous savions que vous employez du lait de bufflesse dans vos fromages, nous n'en mangerions plus jamais. » C'est absolument déraisonnable, mais contre la superstition, il n'y a rien à faire. Nous vendons donc à nos clients du fromage de lait de vaches et nous consommons à la maison le lait de bufflesse que nous trouvons délicieux et dont nos hôtes se régalaient quand ils ne savent pas ce que c'est.

En Inde, où l'on consomme beaucoup de lait, le lait de bufflesse est très apprécié. Les meilleures bufflesse laitières sont celles du Punjab et surtout du Lahore, qui donnent jusqu'à 15 litres de lait par jour ; mais acclimatées au Tonkin, elles ne donnent plus guère que 10 à 12 litres, ce qui est déjà joli en comparaison de ce que donnent les bêtes indigènes.

À Calcutta, des règlements très stricts fixent la richesse minima en crème que doit avoir le lait pour être admis à la consommation ; mais ces règlements prennent comme base le lait de vache. Eh bien ! les laitiers hindous qui vendent du lait de bufflesse y ajoutent de l'eau pour le ramener à la richesse réglementaire du lait de vaches.

En tout cas, je n'ai pas hésité devant la dépense de faire venir quatre de ces bufflesse coûtant déjà chacune 1.000 roupies rien que d'achat.

Il serait à souhaiter que le public français comprit mieux son intérêt à ce sujet.

Quant à l'allaitement des enfants, rien ne vaut le lait de chèvre pris directement par l'enfant ; naturellement la chèvre doit être tenue très propre, surtout les pis. La chèvre s'habitue vite à l'enfant et vient d'elle-même se placer par-dessus et en travers du berceau posé à terre. »

Nous serions heureux, d'enregistrer l'avis d'autres colons. Il serait, en effet, fort intéressant d'augmenter la quantité de lait disponible dans une ville comme Hanoï, tant comme lait frais, que comme lait caillé : yaourt, crème, beurre, fromage, crème glacée, etc. Or, la possibilité d'employer indifféremment le lait de bufflesse ou le lait de vache, ce qui ne dépend en somme que du consommateur ou plutôt de l'imagination, faciliterait énormément l'établissement de laiteries dans la banlieue et, si possible, d'une grande laiterie européenne modèle dans le genre de la Dairy farm de Hongkong, dont

notre confrère M. D. [Marc Dandolo] a, dans l'*Avenir*, comme nous dans l'*Éveil*, préconisé la création.

---

Hanoï  
Le concours agricole de 1922  
(*L'Éveil économique de l'Indochine*, 11 février 1923)

Terminons par les produits agricoles, la classe qui tient le moins de place et devrait tenir la première, et au lieu du ridicule petit kiosque, devrait occuper tout un grand pavillon. Les premiers prix ont été attribués comme suit :

Laiterie

Beurre frais : Marius Borel.  
Fromage frais : Marius Borel.  
Fromages conservés : Marius Borel.  
Lait de conserve : Nguyễn-van-Boi.  
Fromages blancs : Nguyễn-van-Nghia.

---

Encore une industrie prospère : les centrales électriques au Tonkin  
par BARBISIER [Henri Cucherousset]  
(*L'Éveil économique de l'Indochine*, 6 juillet 1924)

[...] Parmi les autres installations électriques récentes au Tonkin, citons les deux centrales des Plantations Ellies Mathée et Cie et des Plantations Borel près de Sontây. Ces usines sont extrêmement intéressantes.

Le courant électrique est produit dans chacune par un moteur à gaz pauvre de Winterthur avec gazogène au charbon de bois Boutiller. [...] La transmission entraîne enfin une machine à glace Audiffred Singrün produisant la glace nécessaire à la consommation du personnel et à la laiterie. [...]

---

Les plantations de café au Tonkin et dans le Nord-Annam  
Les Plantations Marius Borel et Ernest Borel et Cie  
dans la province de Phuly  
(*L'Éveil économique de l'Indochine*, 14 décembre 1924)

[...] Une machine à glace produit toute la glace nécessaire pour le personnel et la laiterie.

[Élevage bovin]

Dès 1895, les frères Borel, alors associés avec les frères Guillaume, commencèrent leurs essais d'amélioration de la race bovine avec l'achat à la Ferme laitière [Dairy Farm] de Hongkong d'un taureau indien. En 1894 [sic], ils importèrent Durban et Gentil, les premiers taureaux de cette race d'Abondance, originaire de la Haute-Savoie, qui a donné de si beaux métissages au Tonkin. Par le même bateau arrivèrent Brunette et Rousette, vaches d'Abondance, et La Rouge, auvergnate.

En 1906, 1907 et 1908, les frères Borel importèrent, pour les fermes de Côt-Nghia et Nhung-Lao, cinq taureaux et deux génisses de la race d'Abondance.

M. Marius Borel a importé pour le domaine de My-Khê, en 1914, trois taureaux et une vache et, en 1920, un taureau et une vache de la race d'Abondance ; en 1920 et 1921, neuf taureaux indiens, dont un de la race Multan, et 63 vaches indiennes.

MM. Ernest Borel et Cie, de Côt-Nghia, ont importé en 1924 un taureau de la race d'Abondance.

En dépit des préjugés de gens ignorants, le lait de bufflesse vaut le lait de vache ; peut-être plus agréable au goût et il a la même valeur nutritive. Aussi M. Borel a-t-il, en 1921, importé quatre bufflesses laitières de Delhi, bêtes magnifiques qui donnent jusqu'à dix litres de lait. [...]

---

Nouvelles sociétés

[Société des Cafés de l'Indochine](#)

(*L'Éveil économique de l'Indochine*, 24 octobre 1926)

N.D.L.R. — M. Borel apporte ses domaines de My-Khê avec plantations, usine et centre d'élevage, [laiterie](#), jardins, pépinières, etc. ; de Mochen, Daidong, Dalian, le bénéfice d'une demande en concession de 12.000 hectares à Djiring, etc.

---

Visite instructive

(*Les Annales coloniales*, 28 février 1928)

Les élèves du cours normal de l'Institution de jeunes filles se sont rendues à la concession de M. Borel au pied du mont Bavi.

Guidées par M. Borel lui-même, elles ont visité la superbe plantation de caféiers, la ferme avec ses troupeaux de vaches, de chèvres, de moutons, l'étang où barbotent oies et canards, le poulailler avec ses races soigneusement sélectionnées, la couveuse artificielle où des canetons nouveau-nés achevaient de se sécher les plumes, [et, enfin, la laiterie](#).

---

Sontây

Laiterie du mont Bavi

(*Chantecler*, 20 septembre 1936, p. 6)

M. Marius Borel, le sympathique planteur de My khê, a installé une magnifique laiterie au mont Bavi où les pâturages valent ceux des meilleures régions de France.

La laiterie du mont Bavi est en mesure de fournir du beurre frais extra en pains de 250 grammes ; de la crème fraîche en pots 60 et 130 grammes environ.; des fromages double crème genre petit Suisse; des fromages blancs et secs ; du véritable Yaourt en pots.

Demander les prix et conditions de vente chez M. Marius Borel et Cie à My khê ou chez les dépositaires des produits de la laiterie du mont Bavi.

---

---

---

LAITERIE DU MONT - BAVI

# Marius Borel & C<sup>ie</sup>

MY - KHÊ par SON - TAY

Beurre frais extra en pains de 250 grs.

Crème fraîche en pots de 260 grs. env.

— — 130 —

Fromages double crème genre petits

— blancs Suisses

— secs

Véritable Yaourt en pots

*Demandez prix et conditions de vente  
chez **MARIUS BOREL & Cie**  
ou chez les dépositaires*

Consommez les produits de la laiterie du Mont-Bavi qui est la seule à même de pouvoir fournir grâce à ses troupeaux de vaches sélectionnées et contrôlées périodiquement par le service vétérinaire des produits garantis purs en quantité suffisante. Le Yaourt insuffisamment connu est l'aliment sain par excellence ; il est d'une efficacité certaine contre les fermentations intestinales, contre la mauvaise haleine, il facilite la digestion. C'est grâce au Yaourt que dans le proche Orient on trouve les hommes les plus robustes et les plus âgés.

---

---

LAITERIE DU MONT - B.AVI

Marius Borel & Cie

MY-KHÊ par SON-TAY

Beurre frais extra en pains de 250 gr.

Crème fraîche en pots de 260 gr. env

Crème fraîche en pots de 130 gr. env

Fromages double crème genre petits blancs

Fromages double crème genre Suisses  
Fromages double crème genre secs  
véritable Yaourt an pots  
Demander les prix et conditions de vente  
chez M. MARIUS BOREL & Cie  
ou chez les dépositaires

Consommez les produits de la laiterie du Mont Bavi qui est la seule à même de pouvoir fournir, grâce à ses troupeaux de vaches sélectionnées et contrôlées périodiquement par le service vétérinaire, des produits garantis purs en quantité suffisante. Le Yaourt, insuffisamment connu, est l'élément sain par excellence ; il est d'une efficacité certaine contre les fermentations intestinales, contre la mauvaise haleine, il facilite la digestion. C'est grâce au Yaourt que, dans le Proche-Orient, on trouve les hommes les plus robustes et les plus âgés

---

VISITE PAR M. LE GOUVERNEUR GÉNÉRAL BRÉVIÉ DES PRINCIPALES CONCESSIONS  
EUROPÉENNES DE HANAM, HOABINH ET SONTAY  
(*L'Avenir du Tonkin*, 1<sup>er</sup> juin 1937)

.....  
Nouveau départ presque aussitôt pour My-khê, huyên de Tung-thên (Sontay), où l'on parvenait peu de temps après et où l'on gagnait la ferme de M. Marius Borel qui se trouve sise au sein de ses concessions, tout près du mont Bavi.

M. Borel fit visiter ses étables où l'on peut admirer les plus beaux spécimens des croisements annamites, français et indiens. Bœufs et vaches. Taureaux et buffles indiens. Des bufflesses qui arrivent à donner 12 litres de lait par jour. L'on visita ensuite les fosses à fumier munies de wagonnets verseurs, la laiterie (où passent, par jour, 210 litres de lait pour être consommés comme tels ou être transformés en beurres et fromages dont l'écoulement principal a lieu à Hanoï, Sontay, Tong, etc.), le frigidaire à pétrole, le frigorifique, la fabrique de yaourts, etc.

---

.....

Publicité  
(*Chantecler*, 25 décembre 1938, p. 10)

---

---

LAITERIE DU MONT-BAVI

**MARIUS BOREL & C<sup>ie</sup>**

*MY - KHÊ par Tong — Sontay*

Crème fraîche — Beurre F.<sup>n</sup>

Fromage double - crème — Yaourt

**Tous produits de qualité,**

*GARANTIS DE PREMIÈRE FRAICHEUR*

Expéditions dans toutes localités

desservies par Chemin de Fer

**LIVRAISON A DOMICILE A HANOI**

Dépôt aux Établissements MICHAUD

*Demander prix et conditions à la Laiterie*

---

---

LAITERIE DU MONT-BAVI

MARIUS BOREL & Cie  
My-Khê par Tong - Sontay

Crème fraîche — Beurre fin

Fromage double crème — Yaourt

Tous produits de qualité

**GARANTIS DE PREMIÈRE FRAÎCHEUR**

Expéditions dans toutes localités desservies par chemins de fer

**LIVRAISON À DOMICILE À HANOÏ**

Dépôt aux Éts Michaud

Demander prix et condition à la laiterie

---

Visite du Résident Supérieur au [Ba-Vi](#)  
(*La Patrie annamite*, 8 juin 1942)

.....

Après avoir pris congé du R. P. Seitz, le Résident Supérieur [Pierre Delsalle] visite le camp militaire de la cote 600, puis la Garderie d'enfants de la cote 400 où il retrouva le propriétaire de cet immeuble, le colon bien connu de Sontay, M. Marius Borel.

Avant de rentrer à Hanoi, il s'arrêta chez ce dernier. C'est avec un plaisir renouvelé que le Chef du Protectorat parcourut avec le maître du domaine ses étables et sa laiterie moderne en constant progrès. Produisant actuellement 540 litres de lait frais par jour et dotée d'une installation de pasteurisation et d'une fromagerie très moderne, cette exploitation est, de beaucoup, la plus importante du genre au Tonkin.

---