

# La fromagerie et le musée soufflent leur première bougie demain

**Commerce.** La réussite couronne cet investissement modéré.

« Tous les pessimistes, les critiques, ceux qui pensent qu'il n'y a aucun avenir pour le commerce et la revitalisation des zones rurales en seront pour leurs frais demain ! » commente, un rien ironique Jean-François Julliard, maire, satisfait de constater la prospérité du commerce installé sur sa commune depuis une année. Du côté de l'exploitant Joël Pelletier, le bilan est également très positif. « Mes prévisions les plus optimistes sont bien en deçà de la réalité, et le projet est plus que viable, car nous sommes désormais 3 personnes à temps plein à travailler à la fromagerie. C'est un projet innovant qui associe la commune, la communauté de commune et l'exploitant, car en plus de la fromagerie nous assurons l'accueil du musée installé par la communauté de communes

dans le même bâtiment. Le matériel de jadis, des panneaux explicatifs et des films vidéo retracent fidèlement la vie agricole et le temps où les fruitières tenaient une place importante dans l'économie du plateau. Ces deux activités se com-

## La visite du musée est également assurée

plètent parfaitement et ramènent réciproquement du public ou des clients ». Ce succès doit également beaucoup à l'expérience et au professionnalisme de Joël Pelletier, qui tenait boutique auparavant à Meximieux. Il a ainsi développé sa propre fabrication de fromages blancs, yaourts et desserts lactés. Il sert également des fromages de Comté Seigne-

martin affinés 18 mois ou 2 ans qui plaisent beaucoup. « L'activité est complémentaire à celle de la fromagerie de Brénod, et il n'est pas question pour moi de jouer l'un contre l'autre, mais de respecter chacun notre travail », confirme le fromager qui s'est également diversifié, faisant de son établissement le point de rencontre des villageois. Avec la vente du journal Le Progrès le dimanche, de pain, d'œufs, de charcuteries et bientôt de volailles, il a visé juste, mettant en avant la production de la région et les circuits courts. « Nous avons aussi un rayon de commerce équitable, de produits bio, de miels, de bières locales en complément, de quoi satisfaire tous les appétits », confirme l'artisan qui affine lui-même les fromages à ramequins, en les frottant doucement à l'eau tiède



■ Joël Pelletier et son épouse, soutenus par les collectivités locales, semblent avoir réussi leur pari de faire comme jadis vivre et prospérer la fromagerie du village. Photo Guy Domain

pour leur enlever un peu de leur trop fort caractère.

Dans un cadre et une architecture préservés et chargés d'histoire, la fromagerie et le musée fêteront demain à

19 heures un vrai, bel et joyeux anniversaire, celui marqué du sceau de la volonté d'entreprendre, de la réussite et de la convivialité. ■