

## Fruitière-musée

**ARANC / Samedi 24 septembre dernier, de très nombreux Randoillards et habitants du voisinage ont participé à la cérémonie d'inauguration, suivie d'un verre de l'amitié dans la salle communale.**

## « Nous avons fait ce que nous savions bien faire »

Dans son discours, Jean-François Julliard, Maire d'Aranc, a rappelé les différentes étapes de la réhabilitation du bâtiment, un parcours « qui aura ressemblé aux denis de scie du Jura, telles qu'on les voit depuis Aranc ». Construite vers 1860, la fromagerie est devenue le cœur du village pour fermer ses portes en 1985, puis se dégrader peu à peu. La commune l'a rachetée en 2009, pensant réaliser des logements à l'étage et aménager le rez-de-chaussée en musée.

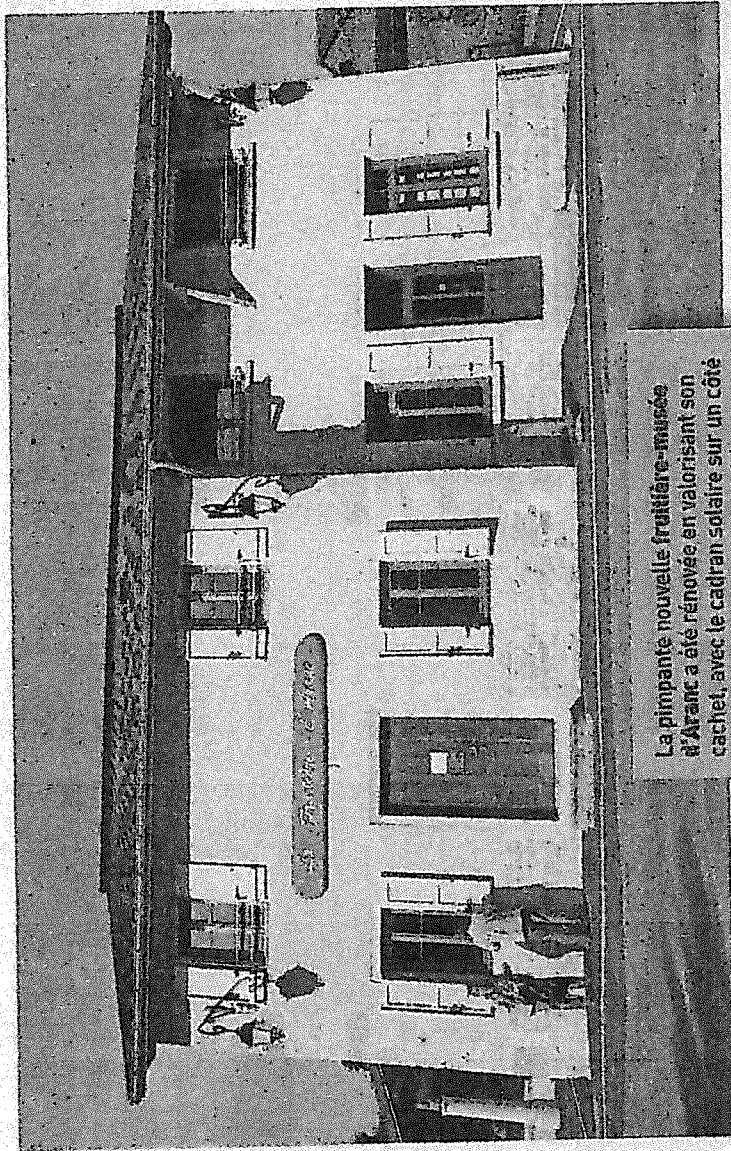
### Une rencontre fortuite

La famille Pelletier, en randonnée pédestre dans le secteur, a permis d'enrichir le projet. Joël Pelletier était alors fromager de formation, fabriquant des produits laitiers à Méximieux. Il est né à Aranc en 1956, y a vécu une partie de son enfance lorsque ses parents tenaient la fromagerie du petit village. Il a présenté à la commune son projet de création d'un atelier de fabrication de produits frais. En parallèle, contact est pris avec la SEMCODA pour

l'aménagement de trois logements, et avec la Communauté de communes pour la mise en place d'un pôle musée dédié à la fabrication du Comté, pendant du pôle consacré à la pierre à Champdor et de celui consacré à la santé à Hauteville. Le Comité Départemental d'Aménagement Rural a piloté le dossier.

### Un projet qui conserve le cachet du bâtiment

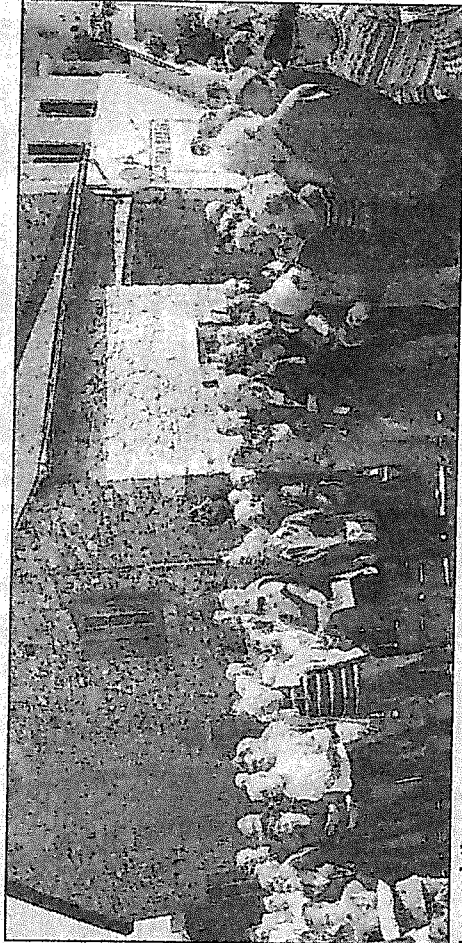
Le cabinet d'architecture a présenté aux financeurs un projet qui conserve le cachet du bâtiment, sans oublier la réhabilitation du lavoir annexe. La commune d'Hauteville a mis à disposition du musée le matériel de l'ancienne fromagerie de Lacoux. Profitant de la présence de décideurs dans la salle samedi dernier, M. Julliard a fait part de son inquiétude quant aux projets de réorganisation des territoires, ne voulant « pas servir de bouc-émissaire pour la satisfaction des ambitions des grandes agglomérations. Nous sommes choqués de voir l'urbanisation galo-



La pimpante nouvelle fruitière-musée d'Aranc a été rénovée en valorisant son cachet, avec le cadran solaire sur un côté et le joli lavoir aux eaux cristallines.

# Tout un trompage autour de l'inauguration de la fromagerie

C'est devant un aréopage de personnalités et de centaines de personnes que la nouvelle fromagerie a été inaugurée hier. Abritant, sous un même toit, le musée de l'agriculture et des fromagiers, le magasin de vente de fromages, les locaux de fabrication et d'affinage ainsi que trois logements sociaux bâtis par la Semco. À l'étage, le bâtiment entièrement réhabilité à fière allure au cœur du village. Comme le soulignera avec humour et conviction, Jean-François Julliard, le maire qui n'envoie jamais par la Poste ce qu'il peut dire en direct : « ce projet mené à bien lie étroitement passé, présent et avenir en intégrant le secteur économique au patrimoine et au social. Mais nous n'avons rien inventé car dès la fin du XIX<sup>e</sup> siècle les agriculteurs étaient engagés dans cette nécessité d'installer des circuits courts et valoriser directement leurs produits laitiers. Ils mettaient ainsi à l'abri des regards de l'agroalimentaire, qui règnent en maîtres aujourd-



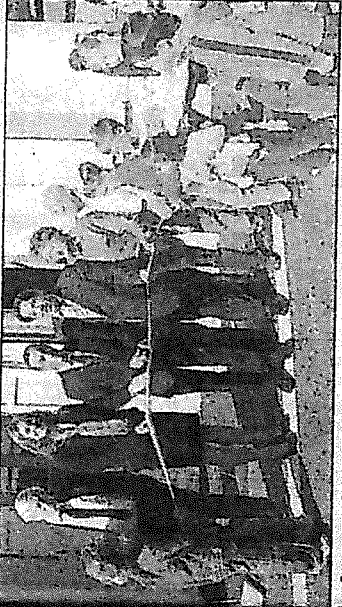
La population est venue nombreuse saluer cette réalisation / Photos Guy Domain

d'hui sur les marchés où ils font plus souvent la pluie que le beau temps pour les producteurs ! » Cette seconde jeunesse donnée à la fromagerie est aussi synonyme de regain de vitalité pour la commune, grâce au courage et l'esprit d'entreprendre de Joël Pelletier et sa famille qui, à l'âge où certains pensent à la retraite se sont lancés dans ce nouveau défi. Mais au-delà, ce qui a véritablement conduit la population du plateau à se réunir si

nombreuse autour de l'événement relève probablement de l'affectif. Le maire et son conseil l'ont bien compris : « Pour nous, réhabiliter ce bâtiment est aussi l'aboutissement d'un devoir de mémoire, un hommage au travail effectué par nous parents et toutes les générations qui les ont précédés ». Guillaume Lacroix, le vice-président du conseil général, a salué cette « envie d'avenir » manifeste au village. Frédéric Bernard, le nouveau sous

préfet, concluant en insistant sur la qualité de ce projet viable, qui s'inscrit dans le développement d'un territoire.

- > Surface de la fromagerie : 266 m<sup>2</sup>.
- Surface du musée 58 m<sup>2</sup>. Coût des travaux 473 132 euros hors aménagement Semco. Subventions : Fonds d'intervention pour les services, l'artisanat et le commerce : 109 160 euros. Région : 61 000 euros. Conseil général : 122 961 euros. Communauté de communes : 70 000 euros. Résiduel à la charge de la commune : 110 000 euros.



La fromagerie, fermée depuis 1985, a retrouvé une seconde jeunesse



Après avoir coupé le ruban tricolore, les élus aux côtés du fromager Joël Pelletier, ont coupé le comté

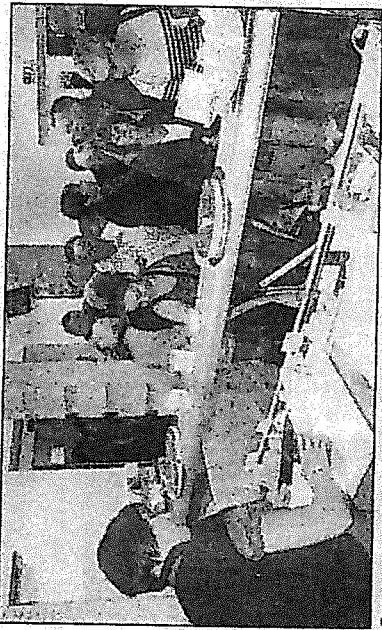
# Le premier des quatre musées inauguré



Jean-François Julliard et ses adjoints, Daniel et Gérard Mathieu, ont mouillé la chemise pour faire aboutir ce projet / Photo Guy Domain

Passage obligé et gratuit pour se rendre à la fromagerie, l'espace muséal sur l'agriculture et les fromagiers mélangent astucieusement l'histoire avec l'exposition d'anciens matériels, don de la fromagerie de Lacoux avec les techniques modernes de communication. Ainsi, deux films sont projetés retraçant cette belle histoire des fromagiers. Le principe était basé sur la mutualité qui permettait grâce aux avances de lait, à chaque paysan, même le plus modeste, d'avoir « son tour » et accéder à la pro-

priété du fromage. Les fromagiers ont entraîné une véritable transformation de la vie rurale. À mesure que les troupeaux s'agrandissaient, les jachères disparaissaient et la fumure plus abondante améliorait le rendement des cultures. On passait ainsi d'une production de biens de consommation à une production de biens de commercialisation. Des musées de ce genre, comme l'a confirmé Philippe Virard, verront le jour à Champdor pour la pierre, à Hauteville pour la santé et Cormaranche pour le bois.



On ne pouvait rêver meilleurs débuts pour la fromagerie / Photo Guy Domain