



Où agrandir la fromagerie de Chevigny ?

Si dans notre secteur rural, toutes les personnes sont convaincues qu'il faut sauvegarder une production artisanale traditionnelle qui valorise au mieux le travail des paysans locaux, l'extension des capacités de production, l'agrandissement des installations dans le droit fil de l'industrialisation du monde agricole questionne.



UNE RÉUNION INDISPENSABLE, MAIS QUI N'A PAS RÉTABLI LA CONFIANCE

Ce rendez-vous attendu entre rainantais et

habitants des villages voisins, inquiets, élus du Grand Dole aux côtés des maires de Rainans et de Chevigny, et représentants de la Fromagerie a enfin eu lieu le 15 juillet dans une salle comble. Serre Vivante s'en réjouit. Plus de deux ans de silence ont poussé les habitants à lancer une pétition concernant le projet de délocalisation à Rainans de la coopérative sur une zone sensible et 540 signatures ont déjà été recueillies.

UN PROJET TOUJOURS À L'ÉTAT DE PROJET

Le projet qui vise à transformer *a minima* 5 millions de litres de lait par an (3 cuves fromagères) ne semble guère avoir avancé depuis 2021. Le site projeté nécessite à ce jour une modification du PLUi car situé en zone classée agricole, donc inconstructible pour une installation ICPE.

« Rassurez-vous, ce sera fait dans les normes », a déclaré Florent Lacaille, président de la coopérative. Hélas les présents n'ont pu prendre connaissance d'aucun document donnant à voir l'emprise du projet. Les photos de coopératives du Haut-Doubs récemment aménagées n'ont que peu de rapport. Quand le projet reste opaque, de nombreuses inquiétudes s'expriment...

UN SITE SENSIBLE PEU COMPATIBLE AVEC UNE USINE À COMTÉ

Si quelques lieux alternatifs identifiés ont rapidement été écartés par les sociétaires, fixés sur le prix du foncier, l'emplacement aux portes de Rainans reste inadapté pour de multiples raisons. Comment ne pas évoquer la circulation induite au cœur du village, le bruit, les odeurs... Et les aspects environnementaux. Le sujet, c'est l'eau. Le terrain cache les sources et canalisations qui alimentent les fontaines du village (dont hélas les plans ont été égarés). Le projet va-t-il détourner les sources, écraser les canalisations ? Craintes des Rainantais. Le Buoton, petit ruisseau en limite de parcelle, collecte les eaux pluviales et sert d'exutoire à la lagune juste en face. En cas de fortes pluies, celui-ci déborde régulièrement, car la perte où il disparaît ne peut les absorber instantanément. Les quelques dizaines de m³ additionnels rejetés quotidiennement par l'atelier ne seront-ils pas de trop ? Les nuisances de l'atelier de Chevigny créé en 1963 et dont la capacité est saturée sont connues depuis des années. Sur les 95 fromageries du Doubs, la préfecture a mis en demeure 14 entreprises en 2023 de mettre en conformité ou de réparer leurs installations de rejet d'eaux usées dans le milieu naturel.

Les rainantais invitent aujourd'hui les coopérateurs à rechercher un site plus adapté : trop d'incertitudes, trop de pression sur l'environnement, trop d'inquiétudes demeurent. Les anciens entrepôts Maurin aux Épenottes ont été évoqués, une friche industrielle dans une zone dédiée à l'activité économique. L'étude de faisabilité pourrait-elle être reprise avec l'aide des services du Grand Dole et un coup de pouce financier apporté par la collectivité qui accompagne bien d'autres entreprises ?

✍ Pascal Blain

En savoir + / Pétition : <https://www.change.org/p/contre-l-usine-à-fromage-de-chevigny-à-rainans>



Quelques chiffres

La production actuelle est de 11 000 meules de comté par an, affinées chez Roy à Brans. Soit 380 tonnes auxquelles s'ajoutent 40 tonnes de morbier. La vente directe représente environ 10 % du volume. Seulement 7 des 22 sociétaires produisent en agriculture bio. Chiffre d'affaires 2022 : 4 857 400 €.