

■ COUSANCE

La mairie permet l'ouverture d'une crèmerie



Le maire Christian Bretin a permis à Floriane et Fabien Desmaris d'arriver à la tête de la nouvelle crèmerie.

Le n° 69 Grande Rue va prochainement revivre après plus de deux ans d'inactivité. En lieu et place de la célèbre crèmerie Campy, active des années 50 à 70, tenue ensuite successivement par mesdames Guyennot, Aeshacher et Gérard, la crèmerie de Cousance va rouvrir ses portes ce vendredi 1^{er} juillet.

Une relance commerciale rendue possible par la volonté de la municipalité. « Lorsque la crèmerie a fermé ses portes en 2019, la propriétaire du bâtiment a voulu le vendre. Mais le risque était que ça soit racheté par un promoteur qui face un studio au rez-de-chaussée, nous faisant ainsi perdre un commerce de plus », détaille Christian Bretin, le maire de la commune. Et de poursuivre, « nous avons donc racheté l'ensemble du bâtiment pour 50 000 € en 2021, afin d'y conserver le logement à l'étage - que nous avons mis en location - et d'y rouvrir la crèmerie fermée depuis plus de deux ans. »

Une affaire clé en main

Dans les entre-faits, une rencontre va permettre de concrétiser les choses. « Alors que je me suis arrêté pour acheter du fromage à la crèmerie de Coligny (01), commune similaire à la nôtre, j'ai proposé à la responsable de venir gérer notre crèmerie. Et après échanges et réflexion, elle a accepté. »

60 000 € d'investissement pour les travaux - subventionnables à hauteur de 40 % - un bail commercial signé et un loyer de 600 € par mois, et l'affaire était réglée, permettant ainsi à la commune de voir revivre sa crèmerie, sous l'intitulé « La crèmerie des saveurs régionales ».

Une aubaine également pour Floriane et Fabien Desmaris, les nouveaux gérants, à la tête de la crèmerie Colignoise depuis 2018. « Nous ne voulions pas réinvestir dans une nouvelle affaire, donc nous étions plutôt réticents au début ; mais lorsque nous avons appris que ça serait une affaire clé en main, nous avons accepté », explique le couple qui travaillera chacun de son côté en alternance une semaine sur deux, dans leurs deux crémeries.

Sur place, fromage, miel, vin, œufs et charcuterie seront mis à la vente, « ainsi que nos fromages de chèvre que nous produisons nous-mêmes depuis 2018. »

Joffrey Fodimbi