



« Avant la fin de ce mois de mai, notre Conseil Municipal pourra élire ses maire et adjoints. Ce sera le point de départ officiel de l'action de la nouvelle équipe. Sans attendre cette date, nous avons pu avancer sur plusieurs projets, parmi lesquels la mise au point d'un nouveau site internet présenté dans ce numéro. Par ailleurs, ce bulletin donnera dorénavant - dans certains n°, mais pas tous - la parole à des particuliers ou des responsables d'entreprise ou d'association présents sur notre territoire. Nous entamons la série avec **Eloi Mulin** qui dirige **la Ferme du Breuil**.

Nouveau site internet



Le site internet <http://lavernay.eklablog.com/> que vous utilisiez depuis plusieurs années a fait son temps. Les progrès réalisés dans cette technologie nous permettent aujourd'hui de vous en proposer un nouveau, adapté aux derniers développements, et donc plus performant.

Si la technologie compte, le contenu, son organisation et sa mise à jour comptent au moins autant. Avant tout conçu pour répondre à vos interrogations sur des aspects pratiques de la vie communale, ce nouveau site fait aussi une place à l'histoire, la géographie et l'économie de notre village.

Ouvrez successivement chaque rubrique sous le bandeau image. Vous verrez le plus souvent apparaître des sous-menus, eux-mêmes parfois démultipliés en un 3^{ème} niveau. Ouvrez-les aussi.

Après un temps d'adaptation qui ne devrait pas être long, vous en apprécierez l'utilisation. Pensez à le mettre d'emblée dans votre « barre de favoris » pour y accéder plus facilement.

Bonne découverte à son adresse on ne peut plus simple : www.lavernay.fr

Collecte de la Ligue contre le cancer



Compte-tenu de la situation sanitaire, la collecte locale pour **La Ligue contre le cancer** n'aura lieu cette année qu'en Septembre et Octobre. Le moment venu, merci de réserver votre meilleur accueil à **Michelle CLERGET** et **Annie VERGNIAUD**, toutes deux déléguées bénévoles au sein de cette structure.

Les collectes représentent une part importante du budget départemental qui finance la recherche et divers investissements dans le domaine médical. En 2019, elle s'est élevée localement à **2 600 €** pour 63 foyers visités, soit une **moyenne de 41 € par foyer** (en 2018 : 2 185 € pour 60 foyers).

Rappelons que ce type de don ouvre droit à une réduction d'**impôt** sur le revenu égale à 66 % du montant versé, pour les personnes imposables. A titre d'exemple, un **don** de 50 € ouvre droit à une réduction d'**impôt** de 33 €.

Rencontre avec ... Eloi MULIN

En 2018, l'EARL ROUGEOT-MULIN, bien connue des lavernois, a ouvert un site dédié à la vente directe de fromages. En contrebas de l'église, un peu avant la sortie du village en direction de Franey et Recologne, c'est là qu'est née la Ferme du Breuil. Son animateur, Eloi Mulin, diplômé de l'ENIL à Mamirolle, peut déjà s'enorgueillir d'une belle médaille d'argent obtenue cette année au *Concours Général Agricole* organisé dans le cadre du Salon de l'Agriculture à Paris. Avec ses 20% de matière grasse, son lait thermisé, et ses 160 grammes, *le Bochet* a séduit le jury.



Comment vous est venue l'idée de créer une fromagerie à Lavernay et de lui donner ce nom ?

Depuis 2014, je suis associé avec les parents d'Anne-Lise, mon épouse, dans l'EARL qui porte nos deux noms. **Jean-Marc et Véronique ROUGEOT** se consacrent à la gestion du cheptel et à la production de différentes cultures pour son alimentation (blé, orge, maïs, ...). En complément, ils font du soja et du colza destinés à la vente. Pour ma part, j'ai en charge la production de lait d'une centaine de vaches laitières. Parallèlement à ça, comme je ne voulais pas « perdre la main » sur mon métier d'origine, je produisais chez moi quelques fromages pour la consommation familiale. Jusqu'au jour où Jean-Marc et Véronique m'ont dit : « *Pourquoi ne créerait-on pas une fromagerie ?* ». Tout est parti de là. Quant au nom choisi, il vient du fait que le ruisseau du Breuil passe dans la cour de la ferme et que nous voulions mettre en avant cet enracinement local.

L'activité et les résultats de l'entreprise sont-ils à la hauteur de vos attentes ?

Globalement oui, même si la pandémie actuelle freine notre développement. Pour une nouvelle activité comme la nôtre encore dans sa phase de lancement, c'est une difficulté de plus. Malgré cela, nous avons la satisfaction d'être passé d'une transformation de 14 000 litres de lait en 2018, à 50 000 litres en 2019. Nous disposons d'une gamme de produits qui s'élargit, avec *notre Bochet, du fromage blanc battu, de la faisselle, de la tomme, une raclette (en hiver), et nous allons incessamment commercialiser un cendré*. Côté distribution, nous vendons 1/3 de notre production sur le site local, et 2/3 via un réseau diversifié d'une vingtaine de revendeurs livrés à l'occasion de deux tournées hebdomadaires : petits commerces, fruitières, supermarchés, restaurateurs, ... Notre secteur s'étend au Jura et au Haut Doubs. A la semaine, nos deux produits phares, le bochet et le fromage blanc se vendent sur des quantités respectives de 300 et 150.

Pour les années à venir, quels sont vos objectifs ?

A un horizon de deux ans, nous espérons parvenir à transformer 100 000 litres de lait à l'année. Il nous faudra pour cela investir dans l'installation d'une deuxième cave d'affinage. C'est possible sur le site que nous occupons, il y a de la place sous le hangar. Il faudra également penser à constituer une équipe, avec, dans un premier temps, recrutement d'un apprenti et dans un second, un salarié. Enfin, nous devons continuer à étoffer notre réseau de revendeurs. J'ai même un rêve que je crois réalisable : celui de passer un accord avec un grossiste sur le marché international de **Rungis**. J'avais amorcé des pourparlers quand la crise sanitaire est venue y mettre un coup d'arrêt. Je garde quand même l'espoir d'aboutir ... quand les temps seront redevenus meilleurs.