

châteauroux

commerce

Le charcutier perpétue la tradition familiale

Les Pitault ont cédé leur charcuterie-traiteur à Stéfan Kohler, éleveur de porcs et charcutier à Buxières-d'Aillac. Une reprise en douceur et en confiance.

Deux jours par semaine, le beau sourire et les yeux pétillants d'Annick Pitault continuent de rayonner dans la charcuterie de la rue Paul-Louis-Courier. Pourtant, elle a cédé son commerce à Stéfan Kohler, début octobre. « Trente et un ans dans la boutique, c'est déjà pas mal ! », s'exclame-t-elle. Après son mari, Francis, la voilà à la retraite, heureuse d'avoir trouvé un repreneur « qui assure dans la continuité ». Pour la clientèle, le changement s'est donc opéré tout en douceur. Et en pleine confiance, les Pitault apportant bien volontiers leurs conseils à leur successeur. Installé depuis 1985, sur les terres de « La Robinerie », à Buxières-d'Aillac, Stéfan Kohler n'est pas un inconnu. En trente ans, l'agriculteur a développé, en association avec son frère, une entreprise d'élevage porcin. « Les porcs naissent et sont élevés ici, puis engraisés par mon frère et enfin abattus à l'abattoir de La Châtre. »

Des recettes de la Forêt Noire

Originaires de la Forêt Noire, les Kohler perpétuent la tradition familiale. « Mon arrière-grand-père, mon grand-père et



Annick et Francis Pitault, Stéfan Kohler et Laurence : une reprise réussie et une transmission d'un savoir-faire.

mon père étaient charcutiers. » Naturellement, les fils et leurs épouses ont pris la succession en créant, en 2005, un atelier de transformation et de vente directe à la ferme. « Pâtés, saucissons, jambons, boudins... que vous trouverez dans la charcuterie, viendront de La Robinerie », explique Stéfan qui, au chapelet des cochonnailles, ajoute les recettes de ses ancêtres, comme le pâté de la Fo-

rêt Noire ou d'autres glanées au fil de rencontres et de régions. Au rang des spécialités : la fameuse choucroute. « Knacks, cervelas, saucissons façon morteau... tout est fait maison, même le chou ! », assure le nouveau patron. Pour la partie traiteur, Stéfan Kohler fait confiance à la réputation des Pitault et proposera les mêmes plats cuisinés et desserts. « Nous voulions

vendre mais surtout transmettre notre savoir-faire », se réjouissent les Pitault. Opération réussie puisque leurs trois anciens salariés - Laurence, la vendeuse ; Denis et Sylvain, les charcutiers - font toujours partie du personnel. La succession est donc aussi assurée de ce côté-là.

(Photo NR, Patrick Gaïda)

Catherine Pelletier

roulataclès

C'est l'hiver

Pare-brises constellés d'étoiles blanches, piétons au pas hésitant, visages rougis émergeant à peine d'écharpes tout juste sorties des placards où elles dormaient depuis des mois, macadam recouvert de gros sel, la ville a (enfin) pris des airs d'hiver. Avec tous les petits bonheurs qui accompagnent ces premiers frimas : les serrures gelées qui vous mettent en retard, les raccords de goudron gorgés de glace qui vous invitent à les examiner de plus près quand vous circulez à vélo, les voitures fatiguées de tant d'hivers qui s'accordent une matinée de repos, et les garagistes, tout sourire, accoudés à leurs piles de batteries neuves.

dans la ville

- > **Urgences.** Samu 36, tél. 15 ; pompiers, tél. 18.
- > **Loisirs.** Piscines : à vagues, de 11 h 30 à 17 h ; Firmin-Batiste, fermée. Musée Bertrand : de 14 h à 18 h. Office de tourisme : 1, place de la Gare, de 10 h à 12 h 30 et de 14 h à 18 h, tél. 02.54.34.10.74.
- > **Bibliothèques.** Médiathèque : 41, avenue Charles-de-Gaulle, de 10 h à 18 h ; Saint-Jean, 31, rue Eugène-Delacroix, de 10 h à 12 h et de 13 h 30 à 18 h ; Beaulieu, 21, rue de Bourgogne, de 10 h à 12 h et de 13 h 30 à 18 h ; Les Grands-Champs : centre commercial, fermée ; ludothèque, de 10 h à 12 h et de 15 h à 18 h, tél. 06.08.35.70.23.
- > **Marchés.** Saint-Jacques, de 8 h à 12 h.
- > **Cinéma.** Lire pages 10 et 11.

Porcherie "La Villeneuve" : le débat refait surface

Jeu-les-Bois. Un projet d'extension, né en 2003, fait l'objet d'une nouvelle demande d'autorisation. Accepté par le préfet, il avait été remis par la justice.

Les partisans saluent une initiative générale d'activité économique et soulignent l'absence de nuisances olfactives. Les opposants s'inquiètent de conséquences environnementales et dénoncent les approximations du dossier. Voilà cinq années que le débat autour de l'extension de la porcherie industrielle « La Villeneuve », à Jeu-les-Bois, était en sommeil. Il a refait surface avec une nouvelle enquête publique, close le 11 mars.

Son origine remonte à 2003 : Stefan Kohler et son frère, cogérants de cette société civile d'exploitation agricole (SCEA), déposent, auprès de la préfecture, une demande d'autorisation d'extension de leur unité d'engraissement, passant de 2.100 à 3.200 places. La préfecture donne son aval, en avril 2006. Deux bâtiments sont construits. « Un investissement de 416.000 € », précise Stefan Kohler. Mais un recours, déposé par des opposants (*lire ci-dessous*), modifie la donne : en novembre 2008, le tribunal administratif de Limoges annule l'autorisation.

Cependant, six mois plus tard, un nouvel arrêté préfectoral, soumis à conditions, permet aux frères Kohler de poursuivre l'exploitation des bâtiments. « Aujourd'hui, nous demandons juste une régularisation administrative. » Qui aura pris plus de cinq ans à être déposée. « Nous avons mis en place tout ce que l'administration demandait, assure Stefan Kohler. Ce sont des études très complexes. Fin 2011,



Stefan Kohler et son frère sont confiants.

nous étions prêts. » Mais plusieurs changements successifs de réglementation auraient, à chaque fois, repoussé l'échéance.

dates-clés

- > 2003. Première demande d'autorisation d'extension de l'activité d'engraissement.
- > Avril 2006. Autorisation préfectorale.
- > Fin 2006. Fin de la construction de deux nouveaux bâtiments destinés à l'engraissement des porcs. Coût de l'investissement : 416.000 €.
- > Septembre 2006. Recours en annulation déposé devant le tribunal administratif de Limoges par des opposants au projet.
- > Novembre 2008. Annulation de l'autorisation préfectorale par le tribunal administratif.
- > Mai 2009. Arrêté préfectoral autorisant l'exploitation de la nouvelle unité d'engraissement sous condition de mises aux normes.
- > Février 2015. Nouvelle demande d'autorisation préfectorale pour l'exploitation de l'unité d'engraissement et pour la construction d'un bassin de stockage de lisier.
- > 11 mars 2015. Fin de l'enquête publique en matière de Jeu-les-Bois.
- Après avis de la commission d'enquête, le préfet rendra sa décision d'ici quelques mois.

les normes en vigueur ». Ce qui représente 31.000 kg d'azote, 16.500 de phosphore et 22.000 de potassium. Le périmètre d'épandage du lisier s'étend sur quatre communes : Jeu-les-Bois, Mers-sur-Indre, Lys-Saint-Georges et Arthon. « L'élevage fonctionne sous cette forme depuis 2006, rappelle Stefan Kohler. Les eaux de drainage et le lisier sont analysés deux fois par an et les résultats sont remis à la police de l'eau. » De plus, la demande d'autorisation comprend la construction d'un nouveau bassin de 1.500 m³ pour le stockage du lisier. Une technique qui, selon lui, « permet de moins polluer ».

Avis équivoque de l'autorité compétente

L'Autorité environnementale a rendu son avis, le 23 décembre 2014. Elle estime que « quelques aspects auraient pu être mieux abordés » comme, entre autres, « l'impact sur la faune et la flore ». Elle s'interroge aussi sur les rejets d'ammoniac dans l'atmosphère, estimés à 14.000 kg annuels. Mais elle juge que les « mesures pour supprimer et réduire les incidences du projet » sont « cohérentes avec l'analyse des enjeux environnementaux et les effets potentiels ». Difficile, donc, de déceler une tendance. Ce sera au préfet de trancher.

Bertrand Stézak
bertrand.stezak@nrco.fr

« Ce dossier n'est pas sérieux »

Jacques Luchert, président d'Indre Nature, ne laisse que peu de place au doute : « Si ce projet est autorisé, je pense qu'on ira à nouveau devant un tribunal ». Accompagnée, entre autres, par Eau et Terre du Berry et la Fédération départementale de pêche, son association avait déposé, en 2006, un recours devant le tribunal administratif de Limoges. « Aujourd'hui, on fait le même reproche à ce dossier que la première fois : il n'est pas sérieux. »

Indre Nature a versé son avis à l'enquête publique. Si elle estime que le projet de construction du bassin de stockage de lisier est cohérent, elle fustige les conditions de passage de 2.100 à 3.200 places d'engraisement au sein de la porcherie La Villeneuve. « L'étude n'est pas sérieuse car elle repose sur des données antérieures à 2008. » Celles-là même qui, selon Jacques Luchert, ont conduit le tribunal à trancher en faveur du recours. Indre Nature dénonce, de ce fait, l'opacité du dossier. Or, « l'enquête publique doit permettre à tout le monde de comprendre le dossier ».

Et quand c'est flou, c'est qu'il y a un loup. « Nous considérons qu'il y a deux risques majeurs. » Le premier concerne la pollution de l'eau : « La Bouzanne et l'Indre sont impactées par le projet. Le lisier de porc est riche en nitrate. Avec le lessivage, il y aura un enrichissement en nitrate ». Indre Nature juge que les conditions d'épandage ne sont pas clairement établies. Second risque, l'impact sur la faune et la flore : « Il n'y a eu aucune étude valable. » Un avis que ne partage pas, bien sûr, Stefan Kohler.

B.S.



Jacques Luchert, président d'Indre Nature s'oppose au projet.