

À Saint-Maclou, l'usine Lepetit va fermer



ferme. Mais Lactalis n'abandonne pas la marque Lepetit. : Jérôme Fouquet

Lactalis vient de confirmer l'arrêt des fabrications du camembert Lepetit à Saint-Maclou, au cœur du pays d'Auge. La fin d'une saga. Pour autant, la marque n'est pas abandonnée.

Hier matin à Laval, les représentants des salariés de la fromagerie Lepetit, installée sur le domaine de Saint-Maclou, à Sainte-Marie-aux-Anglais, au cœur du pays d'Auge, ont voulu en avoir le cœur net : **« Nous nous attendions bien à une décision, mais nous sommes tous assommés par cette annonce, lâche Fabienne Vady, responsable CFDT. Trois-quarts des salariés ont plus de trente ans de maison. »**

Luc Morelon, le directeur de la communication du Groupe Lactalis, l'a confirmé hier en fin d'après-midi : **« Nous allons arrêter sur le site de Saint-Maclou, les fabrications de camembert Lepetit, d'ici la fin de l'année. Nous allons proposer aux 46 salariés concernés par cet arrêt, une proposition de reclassement à Lisleux, sur les fabrications de produits frais de l'usine Nestlé, que nous avons reprise. La zone de collecte reste inchangée. Vingt-trois salariés affectés à la réception et à la gestion de la collecte laitière, toujours attachés au Mesnil-Mauger, restent. »**

Cette décision limite au maximum le tribut à payer au plan social : **« Une réunion avec la direction des ressources humaines aura lieu lundi. Les salariés seront reçus individuellement pour étudier chaque proposition »**, confirme Fabienne Vady.

La marque continue

Pour autant, le groupe Lactalis n'abandonne pas la marque. Lepetit continuera à être fabriqué à titre plus confidentiel dans une autre fromagerie. Où ? Le groupe n'a pas dévoilé le nom. Cette décision laisse cependant un goût amer. Chez les salariés, attachés à l'histoire riche de cette prestigieuse maison : **« Nous avons été confrontés, cette année, à une augmentation des prix que les consommateurs ne suivaient plus, note Luc Morelon. Et puis nous avons été victimes d'une campagne de dénigrement sans précédent, sur la question du lait cru. »**

Il fait allusion, bien sûr, à la guerre du camembert de Normandie au lait cru, qui a fait rage l'année dernière, en pleine révision de l'Appellation d'origine contrôlée (AOC). Lactalis et sa marque Lepetit et Isigny-Sainte-Mère, invoquant des raisons sanitaires, sont sortis de l'appellation d'origine, pour microfiltrer et chauffer le lait servant à la fabrication des fromages.

Ironie du sort, cette annonce intervient, alors que le Journal officiel a publié, le 18 septembre, le décret relatif à l'AOC « camembert de Normandie ». C'est manifestement une page de l'histoire du camembert qui se tourne : En 1975, Michel Besnier avait pris pied dans la maison Lepetit. En 1978, il en prenait totalement le contrôle. En 1987, il créait une usine ultramoderne capable de fabriquer 80 000 camemberts par jour, et réalisait le quart de la production de camemberts AOC. Les contraintes du lait cru ont, semble-t-il, eu raison de cette formidable aventure industrielle.

François LEMARCHAND.

Ouest-France