

# Les Nouvelles du COMTÉ



JOURNAL D'INFORMATION DU COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DE GESTION DU COMTÉ



ANNIVERSAIRE

**Le Comté fête  
les 60 ans  
de son AOP !**

Page 3

## 2 EDITO

« **Conserver une longueur d'avance ...** »  
PAR CLAUDE VERMOT-DESROCHES

## 6 VIE DE LA FILIÈRE

Sympathiques initiatives au lycée  
de Levier et à l'ENIL de Mamirolle

## 16 PORTRAIT

**Villeneuve-d'Amont,  
le fief des fromagers !**



DOSSIER

# Toutes au pré !

Pages 8 à 10



## CLAUDE VERMOT-DESROCHES

PRÉSIDENT DU CIGC

« Conserver une longueur d'avance à travers notre cahier des charges »

La société et les consommateurs sont en demande croissante d'une politique agricole commune favorisant une alimentation de qualité. Les indications géographiques semblent bien positionnées dans la future réforme de la PAC. La Commission européenne leur reconnaît d'ailleurs une forte contribution sur les territoires en matière socio-économique et environnementale. Le Comté en est une parfaite illustration. Mais ne nous trompons pas : le budget de la PAC va sans doute baisser et de nouvelles solidarités devront être inventées pour ceux qui souffrent le plus. Dans ce contexte, je crains bien sûr que les IG ne soient pas suffisamment défendues. **C'est pourquoi il nous faut être inventifs pour consolider nos systèmes territoriaux et promouvoir nos valeurs.**

Plusieurs éléments contribuent très fortement aux objectifs de l'Union européenne en matière de développement durable des territoires ruraux : **la taille des entreprises** pour en faciliter la transmission dans un modèle d'agriculture familiale, **les mesures environnementales** et **le bien-être animal** pour accroître la qualité globale de nos produits et répondre aux attentes

sociétales, etc. Ces éléments sont aussi à l'agenda du futur cahier des charges du Comté et doivent pouvoir y être consolidés. Cela nécessite une nouvelle approche du rôle de nos cahiers des charges, ne coûte pas un centime à l'Union européenne et sera d'une efficacité redoutable. A défaut, les IG seront dépassées par les démarches marketing privées qui préemptent de plus en plus nos valeurs et qui nous feront bientôt passer pour des ringards.

Plutôt que de faire confiance à ceux qui garantissent ou exigent que cette future politique ne baisse pas d'un centime, j'invite tous les acteurs de nos filières à déjà bien gérer leurs entreprises et nos décideurs politiques et économiques à conforter les activités des IG avec tous les outils européens possibles.

De notre côté, nous sommes déterminés à démontrer combien l'introduction dans notre cahier des charges d'éléments de durabilité est source de croissance, dans l'intérêt de chacun au bénéfice de toute l'économie du massif jurassien.

Rejoignez-nous tous pour conforter cette belle idée !



### CLIN D'ŒIL Joyeux anniversaire jolie meule !

Quel meilleur endroit pour fêter les 60 ans de l'AOP Comté que la Saline d'Arc-et-Senans, joyau d'architecture classé au Patrimoine mondial de l'Unesco ? Du 18 au 21 octobre, le Comté soufflera ses bougies durant quatre jours de fête dédiés aux professionnels et au grand public.

Le jeudi 18 octobre sera consacré aux scolaires tandis que des animations grand public se dérouleront les samedi et dimanche. Plusieurs centaines d'acteurs de la filière Comté se réuniront vendredi 19 octobre autour d'une fondue géante, l'occasion de débats passionnés sur le passé, le présent et l'avenir du Comté AOP (lire aussi page suivante).

## Sommaire

🍷 L'ÉDITORIAL | PAGE 2  
de Claude Vermot-Desroches

🍷 ÉVÉNEMENTS | PAGE 3  
• Les 60 ans de l'AOP Comté

🍷 PROMOTION | PAGES 4 & 5  
• Une saison de ski au bon goût de Comté !  
• Le point sur l'export  
• L'enseignant Luc Poirot sort un livre

🍷 VIE DE LA FILIÈRE | PAGES 6 & 7  
• Les producteurs en visite à l'ENIL de Mamirolle  
• Un speed dating pour jeunes futurs agriculteurs !  
• Maison du Comté : interview du maire de Poligny  
• Réunions filière : « Le partage, ça se cultive »

🍷 DOSSIER | PAGES 8 à 10  
• La bonne gestion du pâturage, tout un art !

🍷 ENVIRONNEMENT | PAGE 11  
• Lecture du paysage de La Ferté

🍷 EN DIRECT DES FRUITIÈRES | PAGES 12 & 13  
• La fruitière de La Ferté fait fructifier son Comté

🍷 SUR LES ROUTES DU COMTÉ | PAGE 14  
• La « coulée verte » en trois voies vertes

🍷 SAVEURS | PAGE 15  
• Accords Comté & vins du Bugey

🍷 PORTRAIT | PAGE 16  
• Villeneuve-d'Amont, le fief des fromagers !

ARCHIVES



Tous les numéros des Nouvelles du Comté sont disponibles dans le « kiosque » du site internet du Comté : > [www.comte.com/le-kiosque/les-nouvelles-du-comte.html](http://www.comte.com/le-kiosque/les-nouvelles-du-comte.html) (Pour retrouver un article, consulter l'index.) Ils peuvent également être commandés en version papier auprès du CIGC.



## VIS MA VIE DANS LA FILIÈRE COMTÉ

## Pour les 60 ans de son AOP, le Comté vous invite !

À travers une série de courtes vidéos diffusées chaque vendredi sur Facebook, les hommes et les femmes du Comté dévoilent tout l'univers qui compose leur filière fromagère.

Pour fêter les 60 ans de son AOP avec ses consommateurs, le Comté a eu envie de capturer une multitude de petits moments à l'intérieur de la filière, en compagnie des hommes et des femmes qui en défendent les valeurs au quotidien. Ainsi, depuis janvier, un épisode hebdomadaire de cette série inédite dédiée au monde fromager montre un personnage différent, symbole de la diversité des acteurs du Comté et de ses goûts ! Producteurs de lait et moniteurs de ski ou biathlètes, fromagers, ramasseurs de lait, préleveur au Centre Technique des Fromages Comtois, affineurs, chef étoilé ou simple touriste et même sculpteur sur Comté... Tous sont à découvrir dans leur quotidien ! C'est l'occasion de faire connaissance avec des travailleurs enthousiastes, qui œuvrent chaque jour à une tâche exigeante et passionnante avec un sourire et une détermination communicative. « Cette initiative contribue évidemment à développer la notoriété du Comté en mettant l'Humain au premier plan. Elle renforce également le sentiment d'appartenance qui nous



anime, si précieux mais si fragile... Enfin, elle constitue un patrimoine historique qui sera ô combien utile aux générations futures», assure le président du CIGC, Claude Vermot-Desroches. À l'heure où nous imprimons ces lignes, 16 épisodes ont déjà été diffusés et cela ne fait que commencer... Alors n'hésitez plus et courez vite découvrir ces moments sur la page Facebook I Love Comté ou sur le site [www.vismavie-comte.com](http://www.vismavie-comte.com). Et faites-en profiter les amis !

## LE 17 JUILLET 2018 ...

## Des meules à marquer d'une pierre blanche... ou d'une plaque verte !

Cet été, trois jours après la grande fête nationale, c'est un autre moment historique que la filière Comté célébrera : les soixante bougies de son AOP...

C'était le 17 juillet 1958, il y a tout juste 60 ans... Après une longue bataille pour la défense juridique de la spé-



Tous les Comté fabriqués le 17 juillet 2018 seront marqués par cette plaque anniversaire « spéciale 60 ans ».

cificité du Comté, le décret créant officiellement l'Appellation d'origine du Comté était publié ! Pour sceller ce jour dans le fromage, une « plaque anniversaire » sera apposée symboliquement aux côtés de la plaque verte réglementaire sur tous les fromages fabriqués le 17 juillet 2018.

Ces éditions limitées - collector, même si la plaque sera masquée par la bande ! - pourront servir à l'élaboration d'autres événements anniversaires : grands rassemblements, action de promotion, opérations caritatives, etc. Les fromages de ce beau jour d'été auront sans doute une saveur particulière : un léger goût de fête, d'histoire, comme un symbole gourmand du temps passé et à venir !



## Mais au fait, c'est quoi la « plaque verte » ?

La plaque verte est une composante essentielle de l'AOP Comté, dédiée à la traçabilité et à la maîtrise des quantités produites. Mesurant 105 x 60 mm, cette plaque de caséine ovale indique l'origine France, l'appellation Comté, le mois et l'année de fabrication, le code du département et celui de la fruitière. À base de protéines de lait et de chlorophylle naturelle, les plaques vertes sont biocompatibles avec le fromage et apposées manuellement au moment du moulage. Incrustées dans la croûte, elles sont une garantie d'authenticité pour le consommateur. **Attention, la plaque verte ne suffit pas ! Seul un Comté avec la plaque verte ET la bande de marquage bénéficie du statut d'AOP.**



## CHALLENGE BIATHLON COMTÉ Une 4<sup>ème</sup> édition en or !

**F**antastique ambiance au stade Florence-Baverel à Arçon, malgré l'absence de neige mardi 20 février pour la 4<sup>ème</sup> édition du Challenge Biathlon Comté ! 36 équipes de professionnels de la filière se sont affrontées dans une totale décontraction et un nouveau format à pieds et à 4, sous les commentaires du spécialiste télé, Guillaume Claret ! Une grande journée de sport, de rencontres et d'échanges pour une filière passionnée et comblée par le titre olympique obtenu par le relais mixte français en direct depuis PyeongChang !



Podium

**LA SEIGNETTE**  
(déjà vainqueurs en 2017)

**LES VILLAGES RÉUNIS**

Vieille  
Bassignot  
Bassignot  
Girardet

Courlet  
Baverel  
Pourchet  
Tisserand

**LA BRUNE**

Henriet  
Guinchard  
Lanquetin  
Renaud



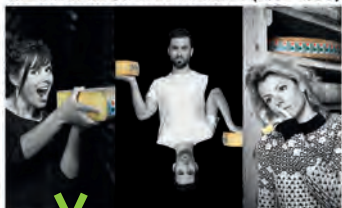
Ambiance chaleureuse lors de la retransmission sur écran géant du relais mixte de biathlon des J.O. l'après-midi !

## L'hiver 2018 en 6 clins d'œil



Succès mérité pour le 1<sup>er</sup> Trombinoski Comté du ski nordique !

The Olympic Stars of Comté are at the French Cheese Board ! (2/9 - 4/30)



Les photos du calendrier des Etoiles Nordiques du Comté ont marqué les esprits cet hiver... jusqu'à New York !



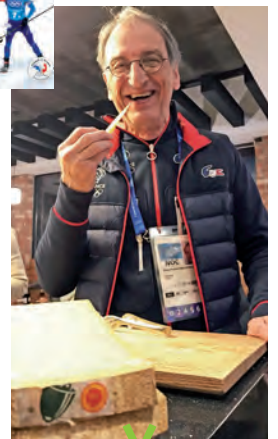
Une Savoureuse Tournée du Comté hivernale toujours au top, comme ici avec le papa Manificat aux Championnats de France à Prémanon.



On n'a vu que du bleu à PyeongChang (ou presque).



Martin Fourcade et notre snowboarder préféré Pierre Vaultier sacrés Champions des Champions de l'année aux Chronos d'Or.



C'était Comté à volonté au Club France des Jeux olympiques...

## MARCHÉ MONDIAL

# Les exportations 2017 de Comté en légère baisse

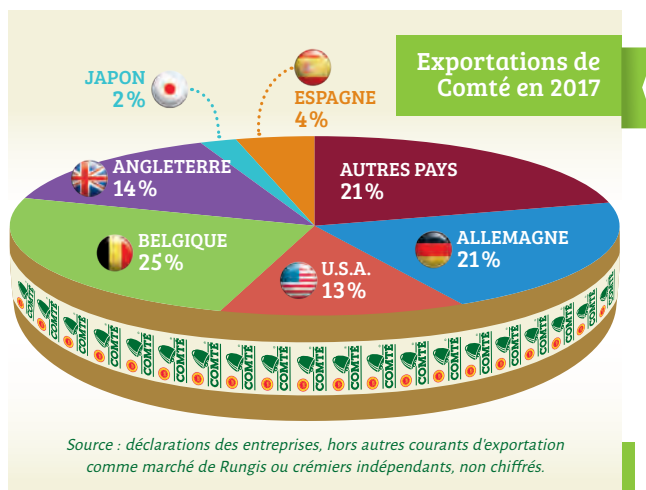
*Si les marchés historiques belges et allemands connaissent une légère baisse, les nouveaux pays cibles comme l'Espagne ou le Japon affichent de bonnes progressions.*

L'an passé, le Comté s'est exporté dans six principaux pays à hauteur de 8,8 % des ventes globales, soit plus de 4 620 tonnes. C'est toutefois un peu moins qu'en 2016 où les exportations représentaient 9,5 % des ventes (5 200 t). Cette baisse des exportations n'a rien d'affolant : elle est directement liée à la baisse globale de 5 % de production lors de la campagne 2016/2017 (à cause de la météo désastreuse de 2016), qui a conduit les entreprises metteuses en marché à faire des choix, notamment celui de favoriser, dans ce contexte, leurs marchés nationaux.

### Au Japon, le meilleur niveau d'exportation depuis 10 ans !

Ainsi, une baisse des exportations est visible en direction des USA (-7%) et de l'Allemagne. Mais c'est surtout sur la Belgique que la baisse est la plus importante avec un recul de l'ordre de -18%. «*En Allemagne, nous commercialisons du Comté assez jeune. La baisse de production de Comté l'an dernier explique sans doute cette baisse. Quant à la Belgique, nous avons décidé de changer notre agence partenaire sur place cette année, jugeant que l'ancienne n'apportait pas les résultats escom-*

*tés*», analyse Thierry Pate, président de la commission Export au CIGC. Inversement, le marché de niche du Japon a atteint son meilleur niveau depuis 2005 et l'Espagne, nouveau marché en cours de conquête, donne d'excellents résultats avec une progression constante depuis 2014 de l'ordre de +8 %.



## LECTURE GOURMANDE

# Luc Poirot sort un livre sur le Comté, le Morbier et le Mont d'Or

*En 230 pages et 300 photos couleurs commentées, l'auteur partage sa vision et l'histoire des trois filières du massif jurassien.*

Grâce à des textes bien documentés et à plus de 300 photos en couleur, Luc Poirot propose de découvrir, dans son ouvrage sur trois AOP du Massif jurassien, tout ce qu'il faut savoir sur la production du lait, la fabrication, l'affinage et la promotion de ces fromages. Sur la base de nombreux reportages et la rencontre de 27 acteurs de ces trois filières (producteurs de lait, fromagers, affineurs, techniciens, crémiers et restaurateurs étoilés), l'auteur rappelle le partage des valeurs et l'état d'esprit collectif si chers aux trois AOP.

Vous apprendrez notamment pourquoi les Comté n'ont plus ni goût piquant, ni trous tout en conservant une palette aroma-



*Comté, Morbier, Mont-d'Or - Les secrets de leur réussite*  
230 pages - 19 €  
(frais d'envoi : 3 €).  
1 € par livre sera reversé au Secours Catholique.

**Pour commander le livre :**  
[www.lucpoirot.com](http://www.lucpoirot.com)

tique diversifiée ! Ou comment le Mont d'Or a été sauvé de l'interdiction de fabrication en 1989 et pourquoi le Morbier a mis 10 ans pour obtenir son AOP avant de tripler sa production en 17 ans... A la fin de cet ouvrage, des chefs étoilés proposent de savoureuses recettes à base de ces trois fromages.



## A la Conquête du Jura : les films !

Souvenez-vous, nous en avons parlé dans les précédentes Nouvelles du Comté... Les gagnantes du concours «*A la conquête des montagnes du Jura*» avaient concocté cet hiver deux séjours mémorables dans le massif jurassien pour leurs amis. Les deux films de leurs aventures sont à découvrir sur la page Facebook I love Comté et sur la chaîne Youtube du Comté ([www.youtube.com/COMTEAOP](http://www.youtube.com/COMTEAOP)). Bonne humeur, fondue et bons plans garantis !



## ENIL DE MAMIROLLE

# Quand les producteurs et les étudiants fromagers inversent les rôles ...

*Six producteurs de lait à Comté ont répondu à l'invitation de l'ENIL de Mamirolle à découvrir ses installations, rencontrer ses étudiants et s'essayer à la fabrication fromagère.*

Chaque année, les étudiants de la licence «Fromagerie de terroir» de l'ENIL de Mamirolle participent à un module «Traite» : chez des producteurs de lait à Comté, ils apprennent les gestes de la traite, s'informent sur l'analyse et la qualité du lait et découvrent l'origine de la matière première qu'ils travailleront bientôt quotidiennement. Fin mars, l'ENIL a rendu l'invitation aux six agriculteurs concernés, leur proposant de venir s'essayer à la fabrication fromagère ! Xavier Thabard, Vincent Bouhelier, Nicolas et Carole Faivre, ainsi que Raphaël et Nathalie Vuez se sont donc prêtés au jeu réalisant et mettant en pot quelques fromages blancs, puis visitant l'établissement sous la conduite du professeur, Xavier Gigon.



*Six producteurs de lait à Comté ont visité l'ENIL et échangé avec les jeunes sur leurs savoir-faire.*



Par ailleurs, les producteurs de lait à Comté ont pu échanger, non seulement avec les étudiants de l'ENIL, mais aussi avec les lycéens STAV (Sciences et technologies de l'agronomie et du vivant) de Levier et Dannemarie sur Crête, dont beaucoup se destinent à l'agriculture. Pascal Bérion a, pour sa part, présenté l'importance du terroir auprès des jeunes, puis tous ont participé à une séance conviviale de dégustation de Comté et de Mamirolle. Cette journée, inscrite dans le programme des festivités des 130 ans de l'ENIL, fut donc l'occasion de multiples échanges de savoirs et savoir-faire entre les générations et entre les différents acteurs de la filière Comté.

Le directeur de l'ENIL de Mamirolle, Jean-Bernard Théry, aimerait aller encore plus loin et «organiser des colloques ou des journées d'animation où les jeunes pourraient prendre pleinement connaissance du produit, de la filière et de ses enjeux d'avenir».

## LYCÉE AGRICOLE DE LEVIER

# Un speed dating pour jeunes futurs agriculteurs !

*Les étudiants de 2<sup>e</sup> année du BTS ACSE\* de Levier construisent leur futur projet d'installation et le soumettent à l'épreuve des professionnels de l'agriculture lors d'un événement original et convivial.*

Au lycée agricole de Levier, deux tiers des étudiants du BTS ACSE (\*Analyse et Conduite des Stratégies des Entreprises agricoles) ont pour objectif de s'installer en agriculture dans les cinq années qui suivent leur formation. En deuxième année, les étudiants ont la possibilité d'établir un pré-projet d'installation et de le mettre à l'épreuve, à l'occasion d'un temps fort original : une sorte de speed dating avec des professionnels de l'installation en agriculture ! Évidemment, dans ce cas, il ne s'agit pas de chercher l'âme sœur, mais d'échanger, dans un temps limité de 12 minutes, avec ces spécialistes afin d'ajuster, d'enrichir et d'approfondir le travail déjà mené avec l'aide de leurs enseignants. «Face à l'intérêt montré par les professionnels sur leur projet, les étudiants se sentent reconnus et prennent confiance en leurs capacités. C'est aussi la première fois, au cours de leur cursus de formation, qu'ils chiffrent précisément leur projet. Un dialogue différent s'ouvre avec leurs parents ou leur futur associé. De nouvelles questions émergent. Après le speed dating, ils ressentent la proximité de la fin de



*La rencontre des étudiants avec des professionnels permet d'ajuster leurs premières simulations.*

formation et l'entrée dans le monde professionnel», explique Pierre Bouveret, professeur au lycée agricole de Levier. Cette action concrète et ludique s'inscrit dans l'opération «Demain, je m'installe» initiée par les Jeunes Agriculteurs du Doubs.

## MAISON DU COMTÉ

# Dominique Bonnet : « Une magnifique porte d'entrée vers la filière Comté et le Massif jurassien »

*Le maire de Poligny se réjouit de ce nouvel outil de valorisation touristique et gastronomique, qui s'intégrera à merveille dans l'offre globale de la communauté de communes Cœur du Jura.*

> **Le permis de construire de la future Maison du Comté a été déposé début avril en mairie et était en cours d'instruction mi-avril. Que vous évoque la création de cette future infrastructure touristique dans votre ville ?**

« **N**ous sommes avant tout très fiers d'accueillir ce magnifique projet dans la capitale du Comté ! Si Poligny est désignée "capitale du Comté", c'est d'une part parce que de nombreux acteurs de la filière sont réunis au sein de la commune (CIGC, ENILBIO, CTFC, etc.), mais aussi parce que 40% de ses meules dorment chaque soir dans notre bonne ville ! Cette Maison du Comté, emblème de la noble filière, sera un magnifique outil de valorisation du territoire d'un point de vue touristique et gastronomique. À travers l'image très qualitative du Comté, c'est aussi la richesse de notre secteur que nous véhiculerons.

> **Comment cet outil va-t-il s'intégrer dans l'offre touristique existante ?**

Cette nouvelle Maison du Comté s'intégrera dans l'offre globale du Triangle d'or (communauté de communes Cœur du Jura) afin de proposer un savoureux mariage gastronomique et touristique. Arbois a ses vins et son grand savant Pasteur ; Salins a



*Dominique Bonnet, maire de Poligny, sur le terrain de construction de la nouvelle Maison du Comté.*

ses thermes et ses salines ; Poligny dispose d'un splendide bâti architectural, dont la collégiale est un bel exemple, auquel s'ajoutera désormais sa grande Maison du Comté. Avec une telle offre, les possibilités touristiques sont immenses !

> **Est-ce à dire que la Maison du Comté sera prétexte à d'autres aventures ?**

Cette nouvelle Maison du Comté sera une porte d'entrée magique vers la filière et le Massif du Jura tout entiers ! Elle constituera le point de départ d'un parcours touristique sur l'ensemble de la région, à travers Les Routes du Comté. Depuis Poligny, c'est l'ensemble de la Bourgogne Franche-Comté qui sera valorisé. C'est en tous cas tout le succès que nous souhaitons à cette nouvelle venue dans notre ville ! »

## RÉUNIONS FILIÈRE

# « Le partage se cultive, il se construit tous les matins »

*Les cinq réunions filière ont été dominées par des discussions sur le futur cahier des charges.*

> **Cahier des charges**

Lors de toutes ces réunions organisées par le CIGC, l'évolution du cahier des charges a provoqué des questionnements légitimes et constructifs sur la nécessaire adaptation des systèmes : les producteurs réfléchissent déjà à la manière dont ils devront ajuster leur situation actuelle pour répondre aux nouvelles mesures. Parmi celles-ci, figurent notamment la question de l'affouragement en vert, la surface de pâturage minimum par vache autour de la ferme, mais aussi les 200 degrés cumulés nécessaires avant l'épandage de lisier.

Si le conseil d'administration du CIGC s'est montré intransigeant sur les futures règles communes (75 jours maximum d'affouragement en vert par an et 50 ares minimum par vache, entre autres), il a aussi rassuré : « *Le but n'est pas d'exclure nos producteurs, mais d'éviter qu'ils connaissent le même sort qu'ailleurs. Nous voulons faire en sorte que les vaches continuent à aller dehors, tout simplement !* »

> **Règles de régulation de l'offre**

Les futures règles de régulation de l'offre ouvriront la possibilité de produire 71 000 t pour l'ensemble de la filière au terme des trois ans (soit 3,8% de croissance d'ici 2021). « *Un plan ambitieux, muni de solides garde-fous, au cœur d'un marché propice et autour d'un bon produit qui doit le rester* », résumait Valéry

Elisseeff, directeur du CIGC et Lionel Petite, affineur. « *Ce n'est pas une incitation à produire plus, interviennent Mathias Bouillet et Eric Chevalier. Il s'agit surtout de mieux valoriser le volume existant dans les ateliers.* »

> **Niveaux d'investissement agricole**

Nicolas Saive, ancien Président des Jeunes Agriculteurs du Jura, a invité ses collègues à la plus grande prudence insistant sur le fait que même si la conjoncture économique est bonne, il n'est pas nécessaire de tout investir... Pensons à épargner.

*Entre sagesse, exigence et optimisme, les acteurs de la filière Comté définissent individuellement et collectivement la bonne mesure...*



*Cinq réunions filière ont eu lieu en février-mars à Ceyzériat, Censeau, Poligny, Levier et Pierrefontaine-les-Varans.*



# Quand l'herbe pousse les hommes au champ !

*La journée technique du Groupe Herbe de Franche-Comté a permis de mettre le pâturage au centre des préoccupations. L'occasion de s'approprier doucement les évolutions du cahier des charges Comté.*

**L**es dix techniciens du groupe Herbe Franche-Comté\* organisent chaque année une journée technique réunissant tous les agriculteurs qui le souhaitent autour d'une thématique « Herbe ». Cette année, dans le contexte d'évolution du cahier des charges de l'AOP Comté, la journée du 13 avril s'est orientée autour du pâturage, présentant divers moyens de le mener à bien : aménagements piétonniers et points d'abreuvement, échanges de parcelles pour augmenter la surface autour de l'exploitation, outils de conduite de pâturage (herbomètre, module Pâturage dans Synest), etc. À travers trois ateliers pratiques, les participants ont pu s'imprégner des futures exigences du cahier des charges de l'AOP Comté (50 ares de pâturage par vache à proximité du point de traite) et (re)découvrir les moyens d'y parvenir. Ce fut aussi l'occasion de rappeler que l'affouragement en vert est plus coûteux que le pâturage, et qu'un système de production ne doit pas être saturé pour rester viable...

Ce dossier « Herbe et pâturage » présente quelques-uns des points cruciaux à ne pas négliger pour un pâturage réussi, n'ou-

bliant pas que chaque cas est différent. Comme le suggère Patrick Mercier, producteur fermier, président de l'AOP Camembert et invité d'honneur de cette journée : « Le paysan connaît sa terre et trouvera simplement sa façon de gérer l'herbe. C'est avant tout beaucoup de bon sens... »



**Juste ciel, ils ne vont tout de même pas brouter notre herbe !**

\* Le Groupe Herbe est composé de Honorine Adam (Haute-Saône Conseil Elevage), Florian Anselme (Eva Jura), Sylvie Bombrun (CA 39), Jean-Marie Curtil (CIA 25-90), Nicolas Gaudillière (Conseil Elevage 25-90), Mickael Grevillot (CA 70), Margaux Reboul Salze (CA 70), Alban Mondière (Interbio), Didier Deleau (Arvalis) et Pascal Mercier (Conseil Elevage 25-90).

## ÉCHANGES FONCIERS

### L'échange de terrain, un bon compromis pour pâturer plus et mieux

*Pour que chacun dispose d'un parcellaire plus regroupé, des échanges de terrain entre plusieurs exploitations sont possibles. La Chambre d'Agriculture peut accompagner techniquement ce tour de table.*

**J'**ai un bout d'herbe ici, toi un autre là... La discussion entre cinq exploitations des alentours de Paroy a abouti rapidement à un accord. En 1h30, un matin, le principe de base était accepté par tous, restait ensuite à le peaufiner ! Au final, après échanges, citons deux exemples : le Gaec Bole-Senot détient 57 ares de surface accessible au printemps (contre 40 ares avant) et le Gaec de la Moutotte 62 ares (contre 34 ares avant). Cette nouvelle configuration n'a que des avantages : les deux exploitations peuvent faire pâturer davantage leurs vaches et ont considérablement réduit l'affouragement en vert tant en durée qu'en quantité. C'est un confort de travail plus grand, mais aussi un gain économique non négligeable : l'herbe pâturée coûte 4 à 6 fois moins cher que l'herbe affouragée (lire aussi notre article page suivante sur l'affouragement). Par ailleurs, le Gaec de la Moutotte n'a plus à pratiquer la traite au champ sur un site peu fonctionnel durant deux mois d'été... et a pu s'engager dans une démarche de conversion en bio. Ces échanges de parcelles peuvent être accompagnés techni-



*Les associés des deux GAEC Bole-Senot et La Moutotte ont tout gagné à se mettre d'accord.*

quement par la Chambre d'Agriculture du Doubs/Territoire de Belfort, qui aide entre 5 et 8 projets par an. « Nous intervenons sur la cartographie, de manière à classer les parcelles en fonction de critères cohérents afin d'aboutir à des échanges équivalents en termes de surface », explique un représentant de la Chambre d'Agriculture.



## AMÉNAGEMENTS EN FAVEUR DU PÂTURAGE

### Tous les chemins mènent à l'herbe

À Paroy, un boviduc sous la RN 83 permet aux troupeaux de deux exploitations d'aller pâturer sans stress. Aménager son parcours, c'est aussi créer des chemins adaptés et des points d'abreuvement.

Les réflexions autour du boviduc ont commencé avant le passage du franc à l'euro. Mais cette fois, c'est fait ! Les troupeaux des GAEC Bole-Senot et La Moutotte traversent enfin la Nationale vers Paroy non plus sur, mais sous la route ! Financé par les collectivités et les exploitants à hauteur de 25 %, ce tunnel sous la RN 83 devenait indispensable : 12 000 véhicules dont 1 500 poids-lourds empruntent cet axe chaque jour. On imagine la difficulté et la dangerosité d'y faire traverser près de 100 vaches ! « C'était une vraie galère. On mobilisait trois personnes sur 500 m avant de traverser. Aujourd'hui, une personne suffit », témoignent les producteurs. Résultat : un temps de travail écourté, moins de stress pour les vaches, une meilleure valorisation de l'herbe et zéro risque d'accident routier. En parallèle, le terrassement du boviduc a servi à créer des chemins d'accès recouverts d'une fine couche de gravillons et un réseau d'abreuvement avec des bacs à eaux de 800 à 1 400 litres. De quoi valoriser pleinement le pâturage tournant simplifié !

#### Chemins aménagés et points d'eau

Aménager des chemins fait en effet partie des incontournables du pâturage : les animaux circulent mieux donc plus vite et sans boiteries, les mamelles sont moins salies pendant le tra-



Le boviduc de Paroy sous la RN 83 permet le passage de deux troupeaux.

jet et l'accès aux parcelles est plus facile pour les animaux. « Il faut étudier un tracé desservant un maximum de parcelles et créer une partie plus large au début du chemin. Inutile de prévoir plus de 5 m de large : c'est suffisant pour un tracteur et bien au-delà pour les vaches qui marchent en file indienne », conseille une technicienne.

Côté abreuvement, les points d'eau doivent être en nombre suffisant (deux bacs côte à côte ou un à chaque extrémité de parcelle) et mieux vaut éviter que les vaches boivent en rivière pour des raisons environnementales, sanitaires et de productivité en lait (+1 à 9% en point d'abreuvement plutôt qu'en rivière). Plusieurs aménagements existent : systèmes de pompage éoliens ou solaires, bacs ou citernes.

## OUTILS DE CONDUITE DU PÂTURAGE

### Toute la grandeur du pâturage dans quelques centimètres d'herbe !

Pour mesurer la croissance de l'herbe, l'herbomètre est un outil pratique, surtout lorsqu'il est couplé au « Module pâturage » du logiciel Synest.

L'herbomètre, très courant en Nouvelle-Zélande, permet de mesurer la hauteur d'herbe dans chaque parcelle, mais surtout d'établir des prévisions. « Je l'utilise depuis deux ans. Il simplifie ma gestion du pâturage et permet de faucher moins de refus. L'an dernier, je l'ai sorti 5-6 fois au printemps en prenant mes mesures en zig-zag. Cette année, je le sors chaque semaine, mais je prends un point fixe pour gagner du temps : je fais le tour des parcelles en une petite heure », explique Anthony Sage du Gaec de la Moutotte à Paroy.

En complément de cet outil, Anthony utilise le nouveau « Module pâturage » intégré au logiciel Synest sur lequel il entre ses hauteurs d'herbe sur chaque parcelle, son nombre de vaches et les aliments complémentaires donnés. « Le logiciel calcule les jours d'herbe dont je dispose avec des prévisions à 15 jours/3 semaines. Cela me permet de définir le sens de rotation du pâturage, la complémentation à donner et de décider le débrayage en fauche de telle ou telle parcelle. » La hauteur d'herbe idéale pour pâturer ? « Nous, on aime qu'elle mesure entre 10 et 13 cm car nos parcelles sont petites avec beaucoup de chargement. En dessous, les vaches n'auraient pas assez à manger. Chaque centimètre se connaît : 1 cm en moins, c'est



Honorine Adam de Conseil Élevage 70 présente l'herbomètre.

220 kg de matière sèche perdus à l'hectare. »

Les agriculteurs sont de plus en plus nombreux à s'équiper : 20 herbomètres ont été loués ou achetés l'an dernier auprès de Conseil Élevage 25-90 (450 € à l'achat + frais de port). Pour sa première année de lancement, le « Module pâturage » du logiciel Synest compte 32 abonnés. Ce module, que les agriculteurs peuvent tester gratuitement en 2018 (20 € / an à partir de 2019), sera bientôt accessible sur application mobile pour saisir les données directement sur smartphone.

## ÉCONOMIE

# Le drôle de coût de l'affouragement en vert

*A l'heure de la révision des cahiers des charges de 3 fromages AOP de Franche-Comté, les débats sur la pratique de l'affouragement en vert vont bon train.*

**H**istoriquement, l'affouragement en vert a toujours existé sur certains secteurs de la zone d'appellation du Comté très sensibles aux sécheresses d'été et sur lesquelles il est très difficile de nourrir les vaches exclusivement avec de la pâture du 15 juillet au 15 septembre. Depuis quelques années, la pratique de l'affouragement s'est étendue à presque toute la zone d'appellation. En dehors du fait que cette pratique ne correspond pas à l'image que souhaite véhiculer le Comté, elle a des conséquences économiques importantes sur les exploitations du fait de son coût de mise en œuvre.

### Quelle incidence sur le résultat économique de l'exploitation ?

Une simulation a été réalisée sur une exploitation modélisée dans le cadre du dispositif Inosys Réseau d'Élevage. Pour faire cette simulation, l'Institut de l'élevage s'est placé dans le cas d'une pratique de l'affouragement qualifiée «de complaisance». C'est-à-dire que l'exploitation a la surface disponible pour faire pâturer les animaux, mais qu'elle fait le choix d'affourager plutôt que de pâturer. Le résultat est sans appel : la perte économique varie de 2 000 à 6 000 € par an selon les hypothèses retenues (niveau de fertilisation des prairies destinées à l'affouragement, modulation ou pas de l'apport de concentrés, ventes de foin issues des surfaces libérées...)



« Mettez le nez dans l'herbe, observez les différentes espèces », invite F. Dehondt du Conservatoire botanique de F.-Comté.



Florian Anselme présente l'étude de son collègue Pierre-Emmanuel Belot, lors d'un atelier «Herbe» le 13 avril à Chays.

### Pourquoi la pratique de l'affouragement ne donne pas de bons résultats économiques ?

C'est le coût du matériel ramené à sa durée effective d'utilisation qui pénalise fortement le bilan économique. Le coût de fonctionnement d'une faucheuse-auto-chargeuse est estimé à 7 500 € par an, traction comprise. Lorsque l'on ramène ce coût à la tonne de matière sèche d'herbe affouragée, on arrive à 144 € soit 6 fois plus que le coût de l'herbe pâturée et 1,5 fois plus que celui du foin !

L'affouragement est donc justifié uniquement lorsqu'il est utilisé en solution de dépannage sur une durée courte et de façon non systématique.

### Pourquoi le 1<sup>er</sup> juin ?

**D**ans son futur cahier des charges, le CIQC a prévu d'autoriser le recours à l'affouragement en vert à compter du 1<sup>er</sup> juin de chaque année (pour une période de 75 jours maximum). Cette date correspond au moment où la pousse de l'herbe commence à décroître quel que soit le secteur géographique. Les travaux techniques du Groupe Herbe, qui mesure depuis près de 10 ans la pousse de l'herbe sur 20 exploitations de la zone AOP Comté dans le cadre de sa « Météo de l'herbe », en attestent. Avec 50 ares de pâturage par vache, il n'y a pas de raison d'affourager en vert avant le 1<sup>er</sup> juin.

### C'était comment cette journée herbe ?



Dominique, Julien Legain et leur apprenti, du Gaec des Sapins à Villars Saint-Georges :

« Nous avons obtenu l'autorisation de passer notre exploitation, jusqu'alors en lait standard, en lait à Comté au mois de mai 2017. Jusqu'ici, chez nous, le pâturage était secondaire. Nous avons envie de bien faire, d'où notre présence aujourd'hui ! Nous allons mettre en place trois systèmes de pâturage avec une partie jour, une partie nuit et une partie nuit et jour pour nos 55 vaches sur 40 hectares. Toutes les choses évoquées aujourd'hui ne nous sont pas étrangères, mais cela permet de se remémorer certains grands principes. Nous allons tenter d'accéder à l'autonomie fourragère et éviter au maximum les investissements inutiles... »



Didier Bailly, d'Abbans-Dessus : « Mon exploitation est basée sur un système extensif qui arrive à saturation. Je suis venu ici pour comprendre le fonctionnement des systèmes avoisinants et voir si je pouvais d'une manière ou d'une autre adapter certaines de ces pratiques sur ma ferme. J'aimerais me mettre au pâturage tournant... et tenter de regrouper mes parcelles, si c'est possible. Je vais essayer en tous cas, c'est la base de tout le reste ! »



## LECTURE DE PAYSAGE

# Un paysage typique du bas Jura et un système de polyculture - élevage

> Par Pascal Bérion

Maître de conférences en Aménagement de l'espace et urbanisme • Université de Bourgogne-Franche-Comté / Laboratoire ThéMA UMR CNRS 6049



Le terroir de la fruitière de La Ferté correspond aux finages qui occupent la vallée de la Cuisance entre le vignoble du Jura et le Val d'Amour. Il est organisé par une douzaine de fermes qui pratiquent la polyculture - élevage.

Si l'on considère la géomorphologie, le terroir de la fruitière de La Ferté se localise à l'extrémité nord du fossé bressan. Son paysage est typique du bas Jura et subit les influences des entités voisines du vignoble et du val d'Amour. Ainsi, l'habitat est groupé et forme un village rue, les champs sont ouverts et s'organisent en openfield (jadis en lanières, aujourd'hui en mosaïque), les haies n'ont jamais existé, mais une ripisylve (végétation bordant les milieux aquatiques) arborée entoure les rives de la Cuisance et forme un écran arboré bien visible dans cet espace aux altitudes et modelés peu prononcés. L'habitat rural traditionnel se compose de fermes dites blocs à trois travées (logis, grange et étable) construites en pierre, disposées bien souvent perpendiculairement à la voie principale et dotées de toits soit à quatre pans, soit en pans coupés sur les pignons.

Les exploitations agricoles sociétaires de la fruitière de La Ferté ont pour particularité de pratiquer la polyculture - élevage. Elles conduisent un troupeau de vaches laitières et produisent des céréales et des oléagineux destinés à la vente et à l'auto-consommation par le bétail. Trois types de sols, aux potentiels agricoles différents, sont rencontrés :

- > en bordure immédiate de la Cuisance, là où son lit déborde en période de hautes eaux, les terres sont principalement utilisées en prairies permanentes. Parfois, le drainage agricole permet d'y installer des cultures et des prairies temporaires ;
- > dans la plaine alluviale, en retrait de la rivière, les terres sont presque exclusivement dédiées aux labours. Les cultures sont variées. On trouve ainsi de l'orge d'hiver, du blé, du maïs grain, du soja, du colza et des prairies temporaires à base de légumineuses ;

> au sud de La Ferté, de part et d'autre du bief Magnin (au tracé perpendiculaire à la Cuisance), les sols sont formés sur des argiles à silex. Dans la douce dépression creusée par le ruisseau, les prairies dominent en raison de l'humidité des sols. Sur les parties supérieures, les cultures prennent de nouveau l'ascendant sur les herbages.

S'inscrivant dans un paysage de plaine, le terroir de la fruitière de La Ferté illustre cette diversité des contextes géographiques qui composent l'aire de l'AOP Comté. Ici, en zone basse, les éleveurs sont aussi cultivateurs. Le climat et les sols se prêtent aux cultures. Si une part dominante des graines récoltées est vendue, le solde sert à nourrir le bétail, fournit de la paille pour les litières et permet d'implanter des prairies temporaires. Ce terroir possède un grand potentiel pour assurer une alimentation autosuffisante et autonome des exploitations.



Au bord de la Cuisance, les terres sont principalement utilisées en prairies permanentes.



Retrouvez le texte complet de cette lecture de paysage sur [www.comte.com](http://www.comte.com), rubrique « Découvrir » Valorisation du terroir ».



## La fromagerie de La Ferté fait fructifier son Comté

« La fromagerie est le poumon économique d'un village », assure le président de La Ferté, qui a créé une véritable stratégie d'entreprise pour valoriser les fromages de la coopérative.



Sociétaires et salariés réunis près de la coopérative avec Orientale, le dernier veau né !

Dès 1920, les agriculteurs de La Ferté ont mis en commun leur travail et fondé très vite leur propre identité en créant un groupement de production agricole. Sur l'enseigne de leur bâtiment, les producteurs, indépendants et seuls maîtres de leur destin, avaient inscrit cette maxime : « Un pour tous, tous pour un, ni politiques, ni religieux ». Cette première association a laissé place, deux ans plus tard, à une véritable coopérative qui s'est fortement densifiée dès les années 40 et jusque dans les années 60 avec le rattachement des fermes des villages voisins, qui voyaient leurs propres coopératives disparaître. « En 1949, la coopérative comptait 77 producteurs », raconte le dynamique président, Frédéric Jacquot. À cette époque, il fallait attendre juillet pour fabriquer deux fromages par jour, les paysans gardant leur production pour se nourrir durant l'hiver...

### Du fromager visionnaire à la boutique en ligne

En 2001, Robert Perret, « le fromager visionnaire » comme se plaît à l'appeler Frédéric Jacquot, a posé les jalons d'une straté-

gie qui a encore cours aujourd'hui. « Il a mis le doigt sur le goût unique des fromages de La Ferté, notamment dû à la Cuisance et son sous-sol spécifique donnant une flore très particulière. Il a su pousser les producteurs à mettre en avant leurs produits et à construire les premières caves de la fromagerie, qui s'avèrent un succès. » Depuis, les investissements ont eu lieu très régulièrement au sein de la coopérative, avec la construction d'un magasin en 2004 et la création d'une station d'épuration autonome en 2006. Au printemps 2015, les sociétaires ont investi 3,5 millions d'euros dans le renouvellement du matériel de production, plus ergonomique.

En 2017, le magasin a subi un lifting avec l'aménagement de la partie accueil, mais aussi la création d'une salle de réunion à l'étage. La fromagerie de La Ferté bénéficie d'une clientèle de passage et de touristes qui peuvent, une fois les vacances terminées, commander le Comté en ligne et goûter de nouveau à ce plaisir. « Une coopérative, c'est vivant. Il faut que ça bouge, que ce soit toujours en mouvement », résume le Président, dont le leitmotiv est de créer des richesses et de les faire perdurer.

### Fiche d'identité > La fromagerie de La Ferté

-  **SOCIÉTAIRES**  
18 sociétaires dans 11 exploitations à Neuvy-les-Dole, Mont-sous-Vaudrey, Vaudrey, La Ferté, Molamboz et Tourmont
-  **PRÉSIDENT**  
Frédéric Jacquot depuis septembre 2008
-  **SALARIÉS**  
2 fromagers, 1 apprenti fromager, 3 ramasseurs de lait, 4 personnes au magasin, soit 9 ETP
-  **LITRAGE**  
3,5 millions de litres de lait à Comté (4,1 millions au total)
-  **FABRICATIONS**  
Comté, Morbier, raclette, tomme du Jura
-  **AFFINEURS**  
Petite, Monts & Terroirs, affinage local
-  **CONTACT**  
19 Grande rue • 39 600 La Ferté • Tél. 03 84 37 58 09 • [www.fromagerie-laferte.fr](http://www.fromagerie-laferte.fr)



Les deux hommes transforment plus de 4 M de litres de lait/an en fromages.



## Pascal Prin et Mathieu Antoine, le duo de fromagers

Ah ça, on ne chôme pas dans l'atelier de fabrication de La Ferté ! Les deux fromagers, Pascal et Mathieu, transforment plus de 4 M de litres de lait/an en deux fromages AOP différents et trois spécialités locales. Le Comté est bien sûr le premier d'entre eux. Pascal Prin, 21 ans de métier, a toujours le même plaisir à voir s'opérer la magie de la transformation du lait en fromage. Ce fils et frère de fromager (son père exerçait à Chilly-sur-Salins et deux de ses frères ont choisi cette profession) a étudié à l'Enil de Poligny avant de débiter sa carrière à Plasne en tant que second pendant 3 ans, puis fromager pendant 13 ans. À La Ferté depuis dix ans, il travaille depuis 5 ans avec Mathieu Antoine qui nous vient des Vosges. Ce jeune fromager est un ancien étudiant des Enil de Mamirolle et de Poligny où il a suivi la licence pro Terroir. «C'était la première promo et aussi la dernière année de Luc Poirot dans l'enseignement, qui m'a beaucoup inspiré !»

Mathieu a travaillé le Munster dans les Vosges pour L'Ermitage et a rejoint Vercel pour fabriquer l'Emmental grand cru avant de tester une fromagerie plus industrielle près de Besançon. Son retour à «l'artisanat» à La Ferté lui va bien.

### L'avoine élevée

Par le Conservatoire botanique de Franche-Comté.

Comme souvent en plaine, les prairies de fauche les plus typiques de La Ferté sont dominées par cette grande graminée d'1,5 mètre. Son épiaison a lieu à partir de juin. Aussi appelée Fromental, elle est une bonne fourragère, qui produit beaucoup de feuilles et supporte une certaine sécheresse du sol grâce à son bon enracinement. Elle colonise aussi les talus de route, qu'elle peut couvrir complètement, profitant du fauchage tardif souvent mis en œuvre.



Le magasin, construit en 2004, a été modernisé l'an dernier.



## Des Comté plaisants et de caractère !

Pour le Jury terroir, les Comté de La Ferté présentent une palette aromatique assez large et plaisante car les arômes lactiques, fruités, torréfiés doux et «noisette» s'équilibrent. Les saveurs portées à un niveau soutenu mettent en valeur ici une note crème, là une note agrume miel, là encore une note noisette/châtaigne par rapport à un fond plus complexe. En effet, les notes «oignon blondi», «cacao au lait» et «macération de caillette» témoignent de l'étendue de la palette et de la maturité des fromages. Les saveurs jouent leur rôle dans la persistance des arômes.

La texture onctueuse/grasse, discrètement souple et surtout fine, participe au caractère plaisant de ces Comté. Avec cette personnalité affirmée mais sans dominante, les Comté de La Ferté font sans doute la fierté de leurs producteurs et fromagers !



Intensité d'arômes : soutenue

Équilibre des saveurs : salé - acidulé

Palette aromatique des Comté de la fromagerie de La Ferté, fabriqués entre 2012 et 2017 (affinés à la coopérative) et entre 2000 et 2001 (affinés chez Petite).

Dégustations réalisées par le Jury Terroir Comté.

Réalisation : F. Bérodié, CTFC, mars 2018

P = arômes principaux / S = arômes secondaires / D = arômes discrets



## SAVOUREUX CIRCUIT

# Vélo : la « coulée verte » en 3 voies vertes

*D'un côté, le Roi des fromages et de l'autre la petite Reine : s'il suffisait d'un tour de plateau pour les marier ? Voici trois idées de randonnée à vélo qui ne vous laisseront pas l'estomac dans les pédales !*



Porte d'entrée : Pays du Comté / Durée : à la carte / Pour qui ? Couples, familles, actifs, seniors... / Mobilité : / Saisonnalité :

### Entre Dole et Besançon



1

Ce premier tronçon vous invite à emprunter l'Eurovéloroute 6, au départ de Dole, et en direction de Besançon.  
> Le parcours ici : [www.eurovelo6-france.com/troncons/montbeliard-dole](http://www.eurovelo6-france.com/troncons/montbeliard-dole)  
> Profitez-en pour bifurquer vers la Ferme Les 2 Collines : Route de Port Lesney • 25 440 Buffard • 06 83 47 85 00

### Entre Besançon et Baume-les-Dames



2

L'Eurovélo 6 entre L'Isle-sur-le-Doubs et Baume-les-Dames est un tronçon spectaculaire qui slalome le long du Doubs, entre prairies, forêts et falaises découpées par les éléments.  
> Le parcours ici : [www.eurovelo6-france.com/troncons/montbeliard-dole](http://www.eurovelo6-france.com/troncons/montbeliard-dole)  
> Profitez-en pour bifurquer vers la Fromagerie de Passavant-Chazot : Grande Rue • 25 360 PASSAVANT • 03 81 60 44 06

### Entre Pontarlier et Gilley



3

Pour cette nouvelle étape de notre « Tour du Comté », rendez-vous à la sortie de Pontarlier, afin de suivre le parcours de la Voie Verte « Le Chemin du Train ».  
> Le parcours ici : [www.bit.ly/pontarlier-gilley](http://www.bit.ly/pontarlier-gilley)  
> Profitez-en pour bifurquer vers la Fruitière de la Seignette : 6, rue de la gare • 25 650 MAISONS-DU-BOIS-LIÈVREMONT • 03 81 38 14 88

Ce circuit et les suggestions de visites vous sont proposés par les Routes du Comté. Les Savoureux Circuits des Routes du Comté sont soutenus par le Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté, l'État, la Communauté Européenne, la Région Bourgogne-Franche-Comté et les départements de l'Ain et du Doubs.



Retrouvez ce circuit sur : [www.savoureux-circuits-comte.com](http://www.savoureux-circuits-comte.com)  
Lien direct : [www.bit.ly/savoureuxcircuit16](http://www.bit.ly/savoureuxcircuit16)



# Comté et vins du Bugey AOC



**De bonnes idées pour une soirée dégustation entre amis ou un savoureux apéritif !**

*Des accords subtilement caractérisés en collaboration avec le Syndicat des Vins du Bugey et Caroline Daeschler, sommelière-conseil Mots et Vin.*



## • L'accord limpide avec un AOC Bugey chardonnay

L'histoire a l'air toute simple comme ça, mais elle est en réalité plus complexe en bouche. Ce chardonnay fruité et minéral, rond et généreux, est de prime abord un peu chahuté par le comté de 20 mois que nous lui présentons. Pour la bonne cause, car fromage et vin abattent tous leurs atouts et s'expriment pleinement lors de cette rencontre : le sel du premier fait ressortir le fruité du vin et sa fraîcheur, sa texture dense et à peine granuleuse s'adoucit et s'allège au contact du second, les arômes de pêche et d'agrumes se mêlent à la noix et le cèpe, la vanille, le lacté au fumé. Un accord très confortable mais pas ennuyeux !



## • L'accord exotique avec une AOC Roussette du Bugey

Le cépage Roussette est emblématique du terroir bugiste, et se distingue par sa large palette aromatique lorsque le vin est épanoui, avec des touches de coing, de fruits exotiques, de tilleul, parfois de truffe blanche... pour elle, le fromager a sélectionné un Comté très pâle et dense, de 9 mois, à la texture paresseuse et fondante, étonnant avec ses notes de foie gras et de zeste de citron. En bouche l'accord se déroule tout en douceur, notamment grâce à la matière du fromage, qui aide les arômes du vin à se révéler les uns après les autres et met en exergue sa vivacité, laquelle à son tour réveille le fromage et une richesse gustative insoupçonnée. Un très beau moment, prolongé par une persistance aromatique enrichie par les deux protagonistes.



## • L'accord tonique avec un AOC Bugey brut méthode traditionnelle

Pourquoi ne pas tenter de taquiner le Comté avec quelques bulles, l'une des grandes spécialités de l'AOC Bugey ? Notre choix se porte vers un extra brut 100% chardonnay, élevé trois ans sur lattes. L'objectif : aller chercher chez ce vin de plus de 4 ans des arômes d'évolution, riches, complexes, des notes miellées, de fruits secs et de foin, une petite touche de zeste de citron confit... Fruité ou plus âgé, le Comté se trouve ici en terrain familier, comme chez lui. Voici que l'effervescence vient le chatouiller un peu. Les bulles aèrent sa texture et révèlent des arômes plus délicats de fruits mûrs et de fleurs, chassent le charnu et le gras pour une expérience moins terre à terre, mais très terroir.



## • L'accord fofou avec une jeune mondeuse AOC Bugey

On connaissait les accointances des vins issus de mondeuse noire avec le ramequin du Bugey, spécialité fromagère aussi locale qu'odorante. L'idée de départ est la suivante : puisque la Mondeuse, avec ses arômes sauvages de laurier frais et de menthe, de fruits noirs, de cerise et de poivre frais, ne craint pas les mets fougueux et sait arrondir les angles, tentons de lui associer un jeune Comté. Portrait du candidat : nez très franc aux arômes d'étable, de pelage chaud, de caillé et de jeune beurre, un peu d'oignon, texture souple et élastique. Le rendez-vous commence par un bref malentendu, ce qui est logique entre ces deux mal-lunés. Puis nos deux larrons fanfaronnent dans une joyeuse foire, chacun s'exprimant à son tour. La Mondeuse adoucit l'acidité du Comté, qui pousse sur le devant de la (s)cène la cerise du vin, qui offre à son tour quelques épices et de complexité au fromage.



## • L'accord inattendu avec une fine du Bugey 1995

Très beau voyage que celui-ci, comme souvent lorsque l'on décide de partir en escapade à la dernière minute. La proposition désoriente au départ, puis la curiosité l'emporte. On se tourne naturellement vers un Comté un brin âgé (20 mois), dont on attend des arômes plus concentrés, plus puissants, plus persistants. On compte sur la texture dense et un brin rugueux de la pâte pour adoucir la flamme de l'alcool, et on mise sur le gras du fromage pour réveiller et révéler les arômes les plus délicats de cette Fine du Bugey très généreuse. Afin de mieux apprécier la rencontre, on prendra d'abord le fromage en bouche en le mâchant doucement et en le laissant se réchauffer. Il sera temps alors de lui allier la Fine. Et voici que l'un et l'autre se chamaillent un peu, la Fine disant fruits confits, le Comté répondant fruits secs. Quelques épices se mêlent à la discussion, le sel rapplique et chatouille la sucrosité de la Fine. Une poignée de secondes plus tard, Fine et Comté s'accordent en beauté pour offrir une finale étonnante où défilent le cèpe séché, le café, le cacao, le moka, la noix torréfiée, le beau cigare... le temps s'arrête. En résumé : Bach, suite pour violoncelle n°1 (prélude).



*Découvrez en vidéo la présentation de ces accords au Caveau Bugiste, par Clément Metge, producteur de vins du Bugey à Vongnes (Ain) sur : [www.bit.ly/comte-bugey](http://www.bit.ly/comte-bugey)*



# Villeneuve-d'Amont, le fief des fromagers !



Les premières aventures fromagères des trois amis ont commencé là, au chalet de Villeneuve-d'Amont.

*Florian Ratte, Guillaume Marion et Maxime Rolet sont trois jeunes fromagers, tous originaires de ce village du Haut-Doubs de quelque 260 âmes.*

À 22 et 24 ans, ces trois mousquetaires ont fait les 400 coups ensemble dès qu'ils ont mis un pied devant l'autre : le catéchisme, les parties de foot sur le terrain communal, l'école, les bals, les foins et tout ce qui n'appartient qu'à eux... Mais l'aventure ne s'arrête pas là, car après avoir ciré ensemble les bancs de l'ENIL de Mamirolle, Maxime, Florian et Guillaume exercent aujourd'hui le même métier, celui de fromager !

Guillaume Marion est fromager à Septfontaines depuis 3 mois après avoir été second à Clucy. Florian Ratte est second à Charmavillers après un an aux Fontenelles. Maxime Rolet est second fromager à Boujailles depuis deux ans et demi. Les trois compères se taquinent gentiment, raillant les petits travers des uns et des autres, comme le font de bons amis d'enfance. Leur vocation n'est pas née par hasard : tous sont fils ou neveu d'agriculteurs. Le Président de la coopérative de Villeneuve-d'Amont n'est autre que le papa de Guillaume, et le cousin de la mère de Florian a occupé ce poste durant 18 ans. L'oncle de Florian et le père de Maxime apportent leur lait à la coopérative du village.

## La coulée, un moment unique

Les trois amis ont des souvenirs forts de la coulée lorsqu'ils étaient enfants. « Papa nous promenait dans le porte-bouille ! Cette ambiance, cette odeur particulière qui régnaient au chalet m'ont toujours fait rêver », raconte Guillaume.

Aujourd'hui, les jeunes garçons se réveillent de bonne heure pour savourer la tâche qu'ils accomplissent chaque matin, comme la juste valorisation du travail de leurs oncles et pères. « Être fils d'agriculteurs donne peut-être une approche différente du métier de fromager. Nous avons à cœur d'emmener les efforts faits en amont un peu plus loin... », estime Maxime, qui aide toujours son père à la traite du soir. « C'est très satisfaisant de faire vivre une agriculture économiquement viable et pérenne, au sein d'une filière solide et solidaire », ajoute Guillaume.

Les jeunes parlent de leurs maîtres de stage et professeurs comme de véritables inspireurs : Florian cite Yves Vincentz (fromager à Villeneuve-d'Amont) « qui m'a donné goût à ce métier », Bernard Lavaine (fromager à Labergement-Sainte-Marie) ainsi que Michel Gurtner dit « Gugu » (prof à l'ENIL de Mamirolle) « qui m'a vu aux portes-ouvertes de l'ENIL et a décidé de ne plus me lâcher ! » Guillaume évoque David Letondal (fromager à La Baroche) « qui m'a appris les bases et bien plus » et convoque le souvenir de l'ancien président du CIGC, Yves Coguely, lui aussi de Villeneuve-d'Amont. « Il a instauré la notion de terroir en Comté à l'image de ce qui se faisait dans le vin ».

Ces p'tits gars du Haut-Doubs, bons vivants et sérieux au travail, incarnent la mentalité de leur territoire que Maxime résume, riant et tapant du poing sur la table : « Comme dirait Gugu, on est des passionnés ! »



## AGENDA

### LES ANIMATIONS DES AMIS DU COMTÉ :

- ... FÊTE DE LA RIGOTTE
  - 1<sup>er</sup> mai > Condrieu (Rhône)
- ... RANDONNÉE DES FRUITIÈRES
  - 13 mai > La Rivière-Drugeon (Doubs)
- ... TOUR DE L'AIN
  - 19 mai > Étape Bourg-en-Bresse / Arbent (Ain)
- ... JOURNÉE SANS VOITURE
  - 10 juin > Lac de Malbuisson (Doubs)
- ... L'AIN EN FÊTE
  - 24 juin > Bourg-en-Bresse (Ain)

### ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DU CIGC :

- 29 juin - 10h00 > Poligny (Jura) / Ciné Comté

### LES ANIMATIONS DU GROUPE SCULE D'ACTIONS GUSTATIVES :

- ... FESTIVAL DES AOP / AOC
  - 5 & 6 mai > Cambremer (Calvados)

### LA SAVOUREUSE TOURNÉE D'ÉTÉ DU COMTÉ 2018 :

- (dates sous réserve de modification)
- 10 juillet > Cascades du Hérisson (Jura) / Maison des Cascades
- 3 août > Poligny (Jura) / « Faites » du Comté
- 7 août > Baume-les-Messieurs (Jura) / Cascades et Grottes
- 10 août > Cascades du Hérisson (Jura) / Maison des Cascades
- 16 et 17 août > Pérouges (Ain) / Place du Tilleul

