

# Les Nouvelles du COMTÉ



PROMOTION

**Nouveau spot télé  
pour le Comté  
à l'automne**

Page 10

JOURNAL D'INFORMATION DU COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DE GESTION DU COMTÉ

## 2 EDITO

« Une volonté affirmée »

PAR CLAUDE VERMOT-DESROCHES

## 6 VIE DE LA FILIÈRE

Marie-Guite Dufay : « Le Comté fait  
grandir l'économie touristique régionale »

## 8/9 EN DIRECT DES FRUITIÈRES

À Échevannes, la tradition du Comté  
c'est sacré



ÉLECTIONS

## La nouvelle équipe dirigeante du CIQC

Pages 3 à 5



## CLAUDE VERMOT-DESROCHES

ANCIEN PRÉSIDENT DU CIGC

« Une volonté  
affirmée »

**U**n vrai temps fort cette assemblée générale du 29 juin ! L'ensemble de la filière a définitivement orienté le Comté vers l'excellence en votant des dispositions pour renforcer son cahier des charges. Tout comme nos prédécesseurs et s'affranchissant des derniers craintifs, les responsables du CIGC ont exprimé la volonté de placer le Comté sur l'orbite qualité, offrant ainsi à nos enfants un avenir pour l'agriculture et l'agro-alimentaire de notre beau massif jurassien.

La filière Comté, aujourd'hui connue par plus de 60% des Français, se doit d'être à l'avant-garde sur tous les sujets.

Notre challenge : produire un fromage qui satisfait tous les consommateurs ; de celui qui souhaite un jeune fromage onctueux à celui qui aime déguster un très vieux fromage, de celui qui s'enquiert des conditions d'élevage à celui qui se préoccupe de la qualité de notre environnement, de celui qui souhaite que tous les acteurs soient compétents et justement reconnus et rémunérés à celui qui désire la conservation des savoir-faire et de l'artisanat.

Vaste programme ! Mais c'est celui que l'Assemblée générale a voté dans un grand élan avec passion et détermination.

Notre société est régie par la loi de la libre concurrence qui explique apporter le meilleur prix à ses consommateurs et citoyens quitte à détruire la valeur de nos modes de production traditionnelle, de nos emplois agricoles, de nos paysages, etc. Pour autant, pas une semaine ne se passe sans remise en cause dans les médias ou les études des systèmes de productions agricoles, de la qualité des produits, de la pérennité de notre environnement et qui souligne le très faible revenu des agriculteurs eux-mêmes.

Nous proposons un autre système qui permet de satisfaire tout le monde. Pour cela, il faut permettre d'instaurer de nouvelles règles dans la régulation des productions et la répartition des valeurs ajoutées. Il faut donc que les lignes bougent. Donnons réellement corps aux belles idées portées par les États Généraux de l'Alimentation en dotant les interprofessions des outils

dont elles ont besoin pour consolider leurs filières. Plus fondamentalement, pour le Comté, il ne faut jamais relâcher la vigilance. Être fiers d'être dans la filière Comté est une bonne chose, mais cultivons aussi l'humilité, car l'arrogance et l'endormissement sont les deux dangers qui nous guettent.

Au moment de quitter le CIGC, je tiens à vous dire toute ma fierté d'avoir travaillé avec vous tous pour que notre filière continue son œuvre dans l'économie du massif du Jura. C'est avec une grande satisfaction que je vois Alain Mathieu prendre les commandes et je sais que l'ensemble de la nouvelle équipe est déjà sur le pont.

Avec enthousiasme et détermination, la filière et son CIGC vont agir, j'en suis certain.

**Vive le Comté.**



## Sommaire

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

🍃 DOSSIER | PAGES 3 à 5  
• Découvrez les nouveaux élus du CIGC

🍃 VIE DE LA FILIÈRE | PAGE 6  
• Maison du Comté : interview de Marie-Guite Dufay, Présidente de Région Bourgogne-Franche-Comté

🍃 ENVIRONNEMENT | PAGE 7  
• Lecture du paysage d'Échevannes

🍃 EN DIRECT DES FRUITIÈRES | PAGES 8 & 9  
• À Échevannes, la tradition du Comté, c'est sacré !

🍃 PROMOTION | PAGE 10  
• Bientôt la Table du Comté à Lille  
• Un nouveau spot télé pour le Comté à l'automne !

🍃 ÉVÈNEMENT | PAGE 11  
• Il y a 60 ans, le Comté obtenait son AOP : histoire et programme des festivités !

🍃 ENTRETIEN DU PAYSAGE | PAGES 12 & 13  
• Les agriculteurs, acteurs de la protection de l'environnement

🍃 SUR LES ROUTES DU COMTÉ | PAGE 14  
• Savoureux circuit : Échappée jurassienne au Pays du Comté

🍃 SAVEURS | PAGE 15  
• Tartare de truite fumée, Saint-Jacques et Comté

🍃 PORTRAIT | PAGE 16  
• Marie Dorin-Habert, championne au naturel

🍃 AGENDA | PAGE 16



## ENTRETIEN

## Alain Mathieu : « Cohésion, engagement, passion, trois ingrédients à cultiver pour relever les défis du Comté »

« **A**lain Mathieu, vous êtes le nouveau Président du CIQC, élu depuis le 13 juillet pour une durée de trois ans, à la tête d'une équipe plurielle représentant tous les courants syndicaux et les métiers (agriculteurs, fromagers, affineurs et préemballeurs) de la filière Comté. Comment imaginez-vous les prochains mois ?

Les mois qui ont précédé cette élection furent, comme c'est souvent le cas dans la filière, un moment de démocratie où chacun s'est interrogé sur son rôle à jouer dans la filière et sur la manière de porter fidèlement ses valeurs. Durant ce mandat qui m'a été confié, je m'inscrirai, comme le Comté, dans un temps long et je demeurerai fidèle au cap donné par l'interprofession. Le travail intense de discussions mené depuis 18 mois autour du cahier des charges mobilise toutes les énergies dans une filière qui vit, qui respire. La poursuite de ce projet structurant nécessite forcément une continuité. De même, la nouvelle stratégie de communication est en cours de déploiement et doit être accompagnée. Enfin, nous sommes au tout début d'une période triennale de nos règles de régulation de l'offre. Ces actions qui débutent doivent être menées à leur terme. Mais nous devons aussi préparer l'avenir !

J'ai beaucoup de plaisir à succéder à Claude Vermot-Desroches, infatigable défenseur du Comté. Il a su animer le conseil d'administration et la filière dans le consensus, sans pour autant renoncer aux débats mettant à jour des divergences, dans le but de trouver des points de convergence. La volonté qui m'anime pour les années à venir est celle de voir l'ensemble des acteurs de la filière conduire un travail de fond sur tous les sujets. Ceci pour prendre les décisions qui permettront à la filière de conserver ses promesses, tant pour ses membres que pour les consommateurs et la société.

**Sur le futur cahier des charges, dont plusieurs points ont été validés lors de la dernière assemblée générale du 29 juin, quels sont les prochains enjeux ?**

Les décisions prises récemment par l'interprofession répondent à la place nouvelle qu'ont acquies l'agriculture et l'alimentation dans notre société. Les consommateurs attendent du goût, du plaisir, mais veulent aussi donner du sens à leur consommation. Le souci de l'environnement, de la biodiversité, du bien-être animal sont des valeurs déjà défendues par notre filière depuis de longues années. C'est bien la passion de la Montbéliarde et de la Simmental, l'amour du travail bien fait et l'attachement à notre territoire qui nous animent depuis toujours ! C'est ce que nous souhaitons formaliser juridiquement dans ce nouveau cahier des charges. Je suis persuadé qu'on peut aller plus loin dans le sens donné aux métiers, aux savoir-faire, au rôle de l'humain dans la filière.

**Que voulez-vous dire par « aller plus loin dans le sens donné au rôle de l'humain dans la filière » ?**

Nous avons pris, à l'assemblée générale du 29 juin, la décision d'encadrer la croissance des ateliers, au travers de mesures techniques restant à définir. Cette future mesure va permettre



de maintenir la diversité des Comté et sera une façon efficace de perpétuer les savoir-faire artisanaux du métier de fromager. Dans le même esprit, la limitation de la taille des exploitations reste à approfondir pour lui donner du corps. Plusieurs pistes sont possibles, comme celle d'un nombre de vaches par agriculteur. Il s'agit avant tout de conserver une agriculture familiale, faite avec des chefs d'exploitation maîtres de leurs décisions. Les propositions sur le statut du producteur de lait à Comté vont dans ce sens, pour perpétuer notre modèle agricole.

**L'économie du Comté se porte comme un charme, les consommateurs l'apprécient et ont confiance dans ce produit gourmand, sain et artisanal. On pourrait presque se dire que la tâche qui vous attend est facile ?**

Et pourtant ! L'enjeu majeur des prochaines années restera la cohésion, car la réussite peut parfois devenir le ferment de l'individualisme. On l'a vu dans d'autres filières...

Les générations qui nous ont précédés ont d'abord installé une gestion collective de la filière, se sont dotées de règles strictes et ont su développer la notoriété du Comté. L'assise économique est venue ensuite consolider ces acquis. Aujourd'hui, notre réussite, issue des efforts passés, fait notre fierté, mais peut aussi constituer un point de fragilité. Il ne faut en aucun cas nous endormir, se dire que tout est acquis et ne plus s'investir collectivement dans la filière. Le monde environnant va très vite. Il faut s'adapter en permanence. C'est très exigeant, mais je suis confiant dans l'avenir, tant la filière regorge de talents, de passion et d'enthousiasme pour relever les défis qui nous attendent ! >>>

## ÉLECTIONS

# Les 24 membres de l'Assemblée générale du CIGC

Élus par leurs pairs, les 24 représentants de la filière présentés ci-dessous ont élu parmi eux 16 « administrateurs », qui défendront durant trois ans les intérêts de l'Interprofession au sein du Conseil d'administration du CIGC.

### Collège Producteurs de lait



### Collège Transformateurs



### Collège Premiers et seconds transformateurs



### Collège Affineurs et / ou conditionneurs





## Membres du Bureau



**Alain Mathieu**  
Président



**Véronique Rivoire**  
1<sup>ère</sup> Vice-Présidente



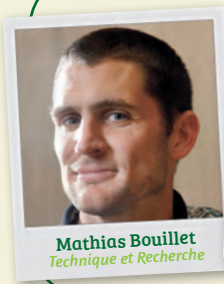
**Philippe Vivot**  
2<sup>ème</sup> Vice-Président



**Éric Chevalier**  
Secrétaire-Trésorier

**Bon à savoir**  
À l'image de la filière, le bureau est « équilibré » avec la présence d'un membre de chacun des quatre collèges représentant les différents métiers de la filière.

## Présidents des Commissions



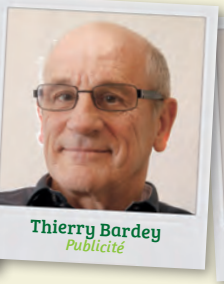
**Mathias Bouillet**  
Technique et Recherche



**Dominique Chauvin**  
Suiwi Qualité



**Lionel Petite**  
Économie



**Thierry Bardey**  
Publicité



**Thierry Pate**  
Export



**Gérard Coquard**  
Information

## ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

# Les savoir-faire artisanaux au cœur du futur cahier des charges

*Zoom sur les nouvelles décisions prises lors de l'assemblée générale du 29 juin 2018 à Poligny.*

**A**u terme d'un an de travail, l'Assemblée générale du CIGC avait déjà, le 1<sup>er</sup> décembre 2017, voté un certain nombre de mesures-phare pour faire évoluer le cahier des charges du Comté (alimentation du troupeau, gestion des effluents d'élevage, préservation des gestes humains artisanaux, etc.) Réunis six mois plus tard à Poligny, les membres de l'Assemblée générale ont validé de nouvelles décisions cruciales, approfondissant notamment le rôle de l'Homme au cœur des métiers du Comté. Ainsi, l'Assemblée générale a voté la **limitation de la taille des exploitations à 1,2 millions de litres/an**. Les discussions sur le critère « humain » se poursuivront en 2018, certains souhaitant définir un nombre de vaches/exploitant. Le producteur de lait fait par ailleurs l'objet d'une définition claire : il s'agit d'une « personne physique », **propriétaire majoritaire de son exploitation** et donc décisionnaire.

L'Assemblée générale a décidé d'un encadrement de la croissance des ateliers (critères à définir) et d'une **définition des gestes clés du fromager**, mettant l'homme au cœur du processus : test du caillé manuel, outils de décision non reliés à la cuve, lancement du décaillage et soutirage, etc. Le métier d'affineur de Comté, l'équipement des entreprises d'affinage et les critères techniques d'affinage sont précisés ainsi que de nombreuses mesures techniques visant à préserver et accroître



*Dernière assemblée générale pour le Bureau ainsi constitué.*

la **qualité du lait et du fromage**, à respecter l'environnement, à assurer le bien-être animal et à **préserver l'image qualitative du Comté** (critères très précis pour réglementer l'affichage marketing « plat au Comté »).

Les discussions se poursuivront à la rentrée pour préciser certains points de ce futur cahier des charges, qui devra ensuite être validé par l'INAO, le Ministère de l'Agriculture et surtout... par l'Europe.

*Les mesures prises sont listées dans la brochure jointe à ce document (pour les membres de la filière uniquement) et consultable sur [www.comte.com](http://www.comte.com).*





## MAISON DU COMTÉ

# « La passion et le savoir-faire du Comté font grandir l'économie touristique régionale »

Marie-Guite Dufay, Présidente de la Région Bourgogne-Franche-Comté, salue le projet de territoire que constitue la future Maison du Comté et rappelle la place importante du Comté au cœur de la politique touristique régionale. Entretien.

« **O**n connaît toute l'importance du vignoble bourguignon pour l'attrait touristique et œnologique de la région. Le Comté, à l'Est, ne contribue-t-il pas, avec d'autres atouts, à faire de la Bourgogne-Franche-Comté une grande région touristique et gastronomique ? Comment peut-il s'intégrer au cœur d'une politique touristique régionale, très axée sur le vin ?

On connaît tous la merveilleuse alliance Comté/Vin Jaune, mais le Comté se marie très bien avec un Bourgogne, et a tout pour séduire les gourmets français et étrangers !

Notre ambition touristique est de faire de la Bourgogne-Franche-Comté la première destination d'œnotourisme en France. L'identité de notre territoire est profondément liée à son vignoble millénaire, à l'exigence et au travail de femmes et d'hommes qui ont façonné les paysages. Le Comté fait aussi partie de ce patrimoine gastronomique et paysager. Tout comme la vigne et le vin, il s'agit d'un héritage et d'une activité professionnelle qui s'inscrivent dans le respect de la qualité de l'environnement, mais également dans la solidarité et la convivialité. La passion et le savoir-faire qu'il faut pour faire un Comté, les exploitations, les 150 fruitières et les maisons d'affinage, nous en sommes convaincus, ont toute leur place pour faire grandir l'économie touristique régionale.

### Quelle a été votre réaction lorsque ce projet de nouvelle Maison du Comté à Poligny vous a été présenté ?

Une satisfaction, car il s'agit d'un projet de territoire. La Région a une ambition très forte en matière de tourisme. Mais elle compte sur la prise en main par les territoires de leurs propres atouts. Il était nécessaire que le massif du Jura se dote d'une nouvelle Maison du Comté, qui soit la chambre d'écho d'un univers professionnel et d'une culture commune, celle de la coopération, et d'un équipement à la hauteur de ce produit d'excellence.

### La Maison du Comté a l'ambition d'accueillir 30 000 à 40 000 visiteurs par an. Accueillir ces nouveaux publics nécessitera en haute saison une dizaine de salariés (permanents et saisonniers)...

C'est un plus indéniable pour l'économie locale ! Agrandir et moderniser la Maison du Comté est nécessaire pour s'adresser aux visiteurs et accueillir le public dans les meilleures conditions, dans un espace muséographique digne de ce nom.

### Dans quelle mesure Les Routes du Comté, vers lesquelles les visiteurs de la Maison du Comté sont invités à poursuivre leur chemin, sont-elles selon vous une vitrine touristique des richesses de la région ?

Tout ce qui peut conduire à découvrir l'ensemble du patrimoine autour du Comté générera des visites et des retombées. C'est



Pour Marie-Guite Dufay, présidente de Région, le Comté rime avec respect de l'environnement, solidarité et convivialité.

l'ensemble de l'offre qui doit être mise en avant : la Maison du Comté, avec la muséographie et la médiation, mais aussi la possibilité de visiter les caves d'affinage, les musées, les étapes gourmandes, les édifices patrimoniaux qui eux-mêmes sont le reflet d'une partie de la société du massif jurassien qui s'est organisée autour du Comté et de ses fromages de renom.

### La France accueille 15 millions de touristes supplémentaires chaque année. Comment le Comté, qui s'exporte à travers le monde, et sa nouvelle « maison » peuvent-ils contribuer, selon vous, à les attirer en Bourgogne-Franche-Comté ?

L'art de bien vivre à la française est bel et bien ancré en Bourgogne-Franche-Comté avec ses 107 AOC et 33 crus. La Bourgogne-Franche-Comté est à elle seule un concentré de France, et nous sommes connus dans le monde entier pour la qualité de nos produits. Le Comté trouve toute sa place dans cette promotion. Il revient à chaque territoire de tout mettre en œuvre pour capter les flux nouveaux afin de transformer la notoriété en fréquentation et en retombées, donc en emplois. Il faut pour cela faire connaître, donner à voir, à sentir, à goûter, susciter l'envie et valoriser notre héritage commun. La Maison du Comté va y contribuer. >>



## LECTURE DE PAYSAGE

# Échevannes, en surplomb de la puissante reculée de la Loue

> Par Pascal Bérion

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



**L**e terroir de la fruitière d'Échevannes est situé sur le plateau d'Ornans qui domine de plus de 300 mètres la puissante reculée de la Loue. Sa bordure est entaillée par des reculées secondaires, perpendiculaires à la Loue, qui s'enfoncent parfois sur plusieurs kilomètres dans la masse du plateau. Ce terroir est occupé par dix exploitations agricoles et s'organise en deux unités agro-paysagères.

**La première correspond aux finages du plateau de la Barèche.**

> Les villages de Durnes, Échevannes et Voires (ainsi que Lavans-Vuillafans) forment historiquement une communauté unie au sein de la grande paroisse de la Barèche. Ils ont pour particularité de posséder en commun une église, un cimetière et un monument aux morts localisés en rase campagne à l'écart de toute zone habitée. Au centre du plateau, le relief très plat offre au regard une mosaïque de grandes parcelles où les prairies dominent et alternent avec des cultures de céréales fourragères. Les altitudes sont proches de 600 mètres.

> En bordure des falaises et sur une élévation du plateau à l'est d'Échevannes, seuls des prés sont présents. Ils laissent apparaître de nombreux affleurements rocheux. Les sols sont minces et les parcelles comportent des haies sur les murgers ou des arbres et des bosquets sur des amoncellements de pierres. Ces terrains superficiels sont destinés au pâturage.

**La seconde unité agro-paysagère est singulière puisqu'elle correspond à un lambeau de plateau qui surplombe Ornans.**

> Les reculées de la Brème, de la Loue et du ruisseau du Désillot délimitent un finage occupé par les fermes dites du **Château d'Ornans**. Les fermes sont dispersées et l'altitude moyenne est de 540 mètres.

Il est intéressant d'observer l'évolution du système agricole et des paysages au cours des soixante dernières années. Tout d'abord le nombre d'exploitations s'est fortement réduit. En 1955,

Échevannes et Voires comptaient 24 exploitations valorisant 400 hectares avec 180 vaches laitières. Ensuite, il est constaté une extension importante de la forêt dans certains quartiers. Les prairies pentues et les anciennes vignes dans les reculées qui bordent le plateau sont abandonnées. Friche ou boisements prennent leur place. Sur le rebord du plateau, là où les sols sont minces, les prés bois ont laissé place à des plantations. Le paysage s'est complètement recomposé sous l'effet du remembrement. L'openfield en lanière est devenu une mosaïque de parcelles polygonales formant des îlots compatibles avec l'emploi de la machinerie agricole, notamment lors de la fenaison. Des haies ont été retirées, mais il en existe toujours beaucoup, ainsi que des arbres isolés de volume bien supérieur. Enfin, la position du plateau de la Barèche, en surplomb de la vallée de la Loue, appelle à un bon usage des effluents d'élevage. Les investissements réalisés par les éleveurs vont dans ce sens comme les couvertures des fumières et un meilleur dimensionnement des ouvrages de stockage. La possibilité de cultiver des céréales fourragères permet d'assurer une grande autonomie alimentaire et participe d'une utilisation peu intensive de l'espace agricole.



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



## À Échevannes, la tradition du Comté c'est sacré !

La petite fromagerie des Coteaux d'Ornans vit tranquillement au rythme de la nature, bercée par les tâches quotidiennes des paysans et des fromagers.



La fromagerie compte 15 sociétaires issus de 9 exploitations.

Dans ce charmant village doubien de 89 âmes, on fait du bon Comté simplement, laissant à chacun le soin d'exercer son métier : les paysans font du bon lait, les fromagers du bon fromage et l'affineur valorise l'ensemble par son savoir-faire. Et surtout, on rit dès que possible... « Il a quel goût, notre Comté ? Un sacré goût de reviens-y je vous l'dis ! », s'amuse un sociétaire. En bord de route, le bâtiment de la fromagerie a vu le jour en 1957.

Les caves ont été entièrement refaites à neuf en 1999, trois ans après la fusion des fromageries d'Ornans et d'Échevannes-Voires, pour devenir l'actuelle « Fromagerie des Coteaux d'Ornans ».

Les derniers travaux sont tout récents : l'appartement du fromager, à l'étage, a été rénové il y a quelques mois. La fromagerie a par ailleurs investi dans un camion neuf pour le ramassage du lait, effectué par le fromager et son second.

L'équipe est posée sur une base solide : Dominique Bonnefoy, le fromager, travaille ici depuis 18 ans et a trouvé en Thibaut Joliot un second passionné par le caractère artisanal de la production.

Bientôt à l'âge de la retraite, le fromager estime qu'« avec un Thibaut », il peut encore aller loin !

### Bientôt plus de magasin ?

Les sociétaires d'Échevannes vont devoir, fin 2018 début 2019, engager des travaux de mise aux normes afin d'aménager un espace douche et vestiaire davantage isolé de l'atelier. « Il est actuellement trop près du tank à crème. Il va falloir aussi changer la génératrice, qui date de 1983 », complète le Président Chabod. « L'espace dont nous disposons s'avère assez restreint et les travaux de mise aux normes vont sans doute nous pousser à fermer notre petit magasin. » Cette possibilité n'affecte pas particulièrement les coopérateurs présents, qui assurent : « Le Marché Comtois, à Ornans, vend notre Comté et bénéficie d'un emplacement favorable d'un point de vue touristique. Nous maintiendrons cependant nos visites guidées de la fromagerie. Notre affineur, la maison Vagne, est en demande constante de fromages, nous n'avons donc aucun intérêt à développer un magasin ici ! »

## Fiche d'identité > La fromagerie des Coteaux d'Ornans

 <b>SOCIÉTAIRES</b> 15 sociétaires sur 9 exploitations à Ornans, Durnes, Guyans-Durnes, Voires, Échevannes + un tiers non associé	
 <b>PRÉSIDENT</b> Gérard Chabod depuis fin 2005	
 <b>SALARIÉS</b> Dominique Bonnefoy, fromager / Thibaut Joliot, second / Alessandro Nicod, apprenti	
 <b>LITRAGE</b> 2,9 millions de litres de lait à Comté	
 <b>FABRICATION</b> Comté uniquement	 <b>AFFINEUR</b> SAS Vagne (UCAFT)
 <b>CONTACT</b> 2 rue de la Mairie • 25 580 Échevannes • Tél. 03 81 59 37 29	







Dominique Bonnefoy et Thibaut Joliot entourent le jeune apprenti, Alessandro Nicod.

## Dominique Bonnefoy, une vie de Comté

**A**vant même de débiter l'école, l'homme avait déjà les mains dans la pâte !

Dominique Bonnefoy a travaillé pendant deux années à la fromagerie de Lavans-Vuillafans avant d'intégrer l'ENIL de Mamirolle, bien décidé à faire carrière dans cette voie. Il est ensuite devenu durant neuf années le second de Pierre Albesa à Vernierfontaine, avant d'obtenir sa place de fromager à Longechaux où il a œuvré pendant six ans. Dominique Bonnefoy est à Échevannes depuis 18 ans déjà et travaille depuis 2011 avec son jeune second, Thibaut Joliot. Les deux équipiers s'entendent bien sur la vision traditionnelle du métier. « *Le fait d'appuyer sur un bouton pour lancer la fabrication d'un fromage quelconque est une perspective qui ne m'enchant pas du tout !* », illustre Thibaut. Le fromager Bonnefoy est à l'aise dans sa coop et ça se sent : « *La clé de la réussite, c'est la bonne entente entre président et fromager. Ce sont les deux piliers d'une fromagerie.* »

## Le thym faux pouliot

Par le Conservatoire botanique de Franche-Comté.

**L**e thym faux pouliot est un serpolet qui pousse dans les pâtures sèches d'Échevannes. Son caractère aromatique contribue à rendre l'herbage plus appétissant pour les vaches. Il se rencontre sur les affleurements rocheux et les teumons, dômes formés par les déblais de fourmilères souterraines.



## Du Comté aux douces saveurs d'enfance

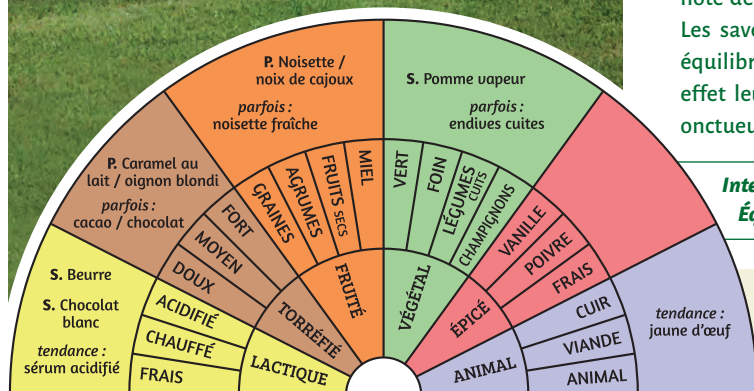
**P**our le jury terroir, les Comté d'Échevannes (7 fromages dégustés sur deux ans de fabrication) sont très plaisants par leurs notes de « beurre » et de « caramel au lait » qui se développent en bouche et que le dégustateur pouvait déjà repérer à l'odeur, en cassant un morceau de pâte au bout des doigts.

Si au nez, le dégustateur peut aussi compter sur une note de « pâtes au gratin », la complexité aromatique de ces fromages en bouche l'entraîne vers des notes de « lait cuit » ou « sérum acidifié », d'« oignon blondi », « noisette fraîche », « noix de cajou », « pomme de terre vapeur avec du beurre » et de « jaune d'œuf ». Les fromages les plus complexes présentent également une note de « cacao au lait ».

Les saveurs de base de ces fromages sont plutôt discrètes et équilibrées, laissant la place aux arômes et à la texture ; en effet leur texture a du corps, elle est souple et reconnue bien onctueuse, elle est souvent fine.

**Intensité d'arômes : modérées**

**Équilibre des saveurs : équilibrés**



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

*Palette aromatique des Comté de la fromagerie d'Échevannes, fabriqués entre 2015 et 2017, affinés par les Ets Vagne à Poligny. Dégustations réalisées par le Jury Terroir Comté. Réalisation : F. Bérodière, CTFC, juin 2018*



## TOURISME &amp; GASTRONOMIE

## La Table du Comté débarque au pays des Ch'tis

*Si les chefs lillois ont dans le cœur le soleil qu'ils n'ont pas dehors, cette 6<sup>e</sup> édition de la Table du Comté promet d'être brillante, chaleureuse... et gourmande !*



Lille, ville cosmopolite, capitale des Flandres et véritable carrefour d'influence, accueillera du 4 au 8 octobre la 6<sup>e</sup> édition de la Table du Comté, réunissant des convives de toute la France dans un restaurant éphémère où des chefs concocteront durant cinq jours des plats inventifs et étonnants à base de Comté. Cette année, c'est dans une galerie d'art du si charmant Vieux Lille que le restaurant s'installera avec au piano, dix chefs qui se succéderont afin d'offrir 9 déjeuners et dîners d'exception. Parmi eux, Damien Laforce, Thibaut Gamba, Maxime Schelstraete, Ismaël Guerre-Genton, Diego Delbecq avec Camille Pailleau, Steven Ramon, Florent Ladeyn et le Jurassien exilé à Lille, Nicolas Pourcheresse.

Quant aux « routards » de la Table du Comté, le Meilleur Ouvrier de France Romuald Fassenet et le chef nomade Emmanuel Perrodin, ils s'associeront pour un dîner à quatre mains.

Cet événement gastronomique unique s'accompagnera d'une animation gratuite ouverte à tous, avec des dégustations de différents Comté, une fabrication à l'ancienne et des échanges conviviaux avec des professionnels de la filière. Plusieurs bars lillois proposeront des « Happy hours » spécial Comté alliant par exemple trois bières et trois Comté à déguster au Bierbuik, le nouveau restaurant de Florent Ladeyn, chef de la 1<sup>ère</sup> édition. Enfin, des animations d'éveil au goût se dérouleront dans les écoles primaires et au Lycée Hôtelier International.

**> Comment participer ?**

Inscriptions sur [www.latableducomte.com](http://www.latableducomte.com) du 2 au 11 septembre. Les gagnants (connus le 14 septembre après tirage au sort) seront invités à partager un repas pour deux.

## PUB TÉLÉ

## « Tu connais quelqu'un qui n'aime pas le Comté ?! »

*Avec drôlerie et autodérision, le Comté se met en scène dans trois nouveaux spots télévisés visibles à l'automne. L'objectif ? Séduire les jeunes.*

La pub télé sur le Comté s'est faite un peu plus rare l'an dernier sur nos petits écrans... Pour mieux revenir en force cette année avec un concept pétillant et une diffusion à grande échelle !

2017 fut une année de réflexion autour des consommateurs de Comté et de leurs habitudes. « Nos travaux nous ont permis de définir plusieurs objectifs, notamment celui de travailler l'incomparabilité du Comté auprès des plus jeunes, afin d'ancrer le « réflexe Comté » particulièrement chez les moins de 35 ans », assure Aurélie Chimier, responsable du service Communication au CIGC.

Trois clips de 20 secondes chacun ont donc été tournés à Paris les 13 et 14 juin, pour une diffusion en novembre et décembre sur les grandes chaînes de télé. Cette vague puissante en télé classique sera accompagnée de déclinaisons sur les supports numériques : web, réseaux sociaux, chaînes vidéo (etc.) avec des spots plus courts (10 secondes). Le réalisateur et scénariste de ces séquences, Alexandre Coffre, est un grand habitué des



*Dans les coulisses du tournage... Et bientôt sur nos petits écrans !*

comédies ! Il est notamment à l'origine du film *Les aventures de Spirou et Fantasio* avec Alex Lutz et Ramzy ou de *Eyjafjallajökull* du nom imprononçable de ce fameux volcan islandais, film avec Dany Boon et Valérie Bonneton. Le ton est donné : la nouvelle pub du Comté ne se prendra pas au sérieux et déclinera trois scénarios légers mettant en scène une cheffe et sa brigade, un papa et ses enfants dans une crèmerie et des copains « instagrammeurs » sur le thème : « Connaissez-vous quelqu'un qui n'aime pas le Comté ? » À découvrir en fin d'année sur nos écrans !



## SPÉCIAL 60 ANS D'AOP

## Le Comté en fête à l'automne à la saline d'Arc-et-Senans

*L'Appellation d'Origine du Comté est inscrite par décret dans la loi depuis 1958, mais cette obtention fut précédée d'une décision de justice en 1952. Retour sur l'histoire de l'AOP Comté...*



**L'**AOC Comté a tout d'abord été définie par un jugement du tribunal de Dijon. En effet, la « Dame Burlet Bonnaventure », qui vendait à Dijon du « Comté » fabriqué à Mirebeau sur Bèze (21), a été assignée au tribunal par le syndicat d'attribution et de défense du label du véritable gruyère de Comté, installé à l'ENIL de Poligny, pour usurpation. Le tribunal a délimité la zone de production du « Gruyère de Comté » ou « Comté » exclusivement à l'ancienne Province de Comté, c'est-à-dire à l'époque : les départements du Doubs, du Jura et la Haute-Saône, ainsi qu'une partie de la Côte-d'Or, de l'Ain, de la Haute-Marne et des Vosges.

Le tribunal a considéré que « seuls ont droit à l'appellation d'origine Comté ou « Gruyère de Comté » les fromages fabriqués suivant les usages locaux, loyaux et constants, avec du lait provenant de vaches de race pie rouge de l'Est ou de race Montbéliarde, nourries suivant les usages codifiés dans le statut des

fruitières sur les pâturages sis dans l'aire de production. Ce lait devra être apporté à l'atelier de fabrication dans le plus bref délai après chaque traite ». Voilà qui posait les jalons d'une politique en faveur de la qualité et de la préservation de la diversité des terroirs ! Cependant, la France s'est rapidement rendue à l'évidence : pour assurer la pérennité de ses fromages, ce n'est pas de décisions de justice isolées dont elle avait besoin, mais bel et bien d'une loi englobante et cohérente à l'échelle du pays ! C'est ainsi qu'en 1955, une loi affirme que les AOC doivent être fondées par décret plutôt que sur décision de justice. Trois ans plus tard, le décret du 14 janvier 1958 qualifie pour la première fois le Comté ou Gruyère de Comté d'appellation d'origine et étend l'aire d'appellation à de nouvelles communes limitrophes des trois départements du cœur de l'appellation. Un second texte est entériné le 17 juillet 1958, rigoureusement identique à celui de janvier, sans la référence au jugement de 1952.



## Le programme anniversaire\*

60 ans d'AOP et 700 ans d'histoire, ça se fête !

La filière Comté a concocté un savoureux programme de quatre jours à la saline d'Arc-et-Senans.

> **Jeudi 18 octobre pour les scolaires**

Film sur le Comté, ateliers de fabrication et d'initiation au goût, ateliers autour du sel et visite du « chemin du lait ».

> **Vendredi 19 octobre pour les professionnels**

Colloque à la manière d'un spectacle vivant et fondue géante pour les professionnels de la filière avec 1500 personnes attendues.

> **Samedi 20 et dimanche 21 octobre**

pour le grand public : visite du « chemin du lait ».

Le village du Comté installé sur l'esplanade présentera les métiers de la filière de façon ludique et pédagogique. Orga-

nisé par les structures syndicales, il regroupera 5 ou 6 pôles avec la présentation d'un mini-comice de 10/15 vaches, la présence d'agriculteurs, des fabrications à l'ancienne, la découverte des gestes de l'affinage, le soupègement d'une meule, des ateliers de dégustation, le jeu de la roue des arômes pour exercer tous ses sens...

Par ailleurs, une librairie éphémère réunira les auteurs du Comté tels que Fred Bernard, André Dasen, Luc Poirot, les frères Gurtner, Alain Mélo, etc.

Le dimanche, la saline d'Arc-et-Senans accueillera la Foire aux plantes et, cerise sur le gâteau, la remise des Prix AOP sur le stand des comices pour les lauréats des différents comices.

\* Sous réserve de modifications.



## TRAVAUX DES FILIÈRES AOP DU MASSIF JURASSIEN

# Les agriculteurs, acteurs de la protection de l'environnement

**L**a filière Comté, en collaboration avec les autres filières fromagères du massif du Jura, mène un travail quotidien par le biais de l'URFAC pour faire connaître et favoriser le rôle positif des éleveurs sur l'entretien du paysage et de la biodiversité. Le programme BiodivAOP consiste à évaluer le niveau d'intensité des pratiques agricoles sur plusieurs secteurs du Doubs et du Jura et de faire se rencontrer les agriculteurs et les associations environnementalistes. L'URFAC encourage les agriculteurs à prendre part à différentes actions de terrain, comme celles des deux exemples ci-dessous.

### Les fruitières déjà engagées dans le programme BiodivAOP :

**Doubs :** Vernierfontaine, Doubs, Loray, Flangebouche, Labergement-Sainte-Marie, Gilly, Amancey-Fertans, Les Longevilles-Mont-d'Or, Boujailles, Bremondans.

**Jura :** Aromas, Plasne, La Marre, Bief-du-Fourg, Saint-Julien, Froidefontaine, Mont-Rivel, Balanod. Et la filière Bleu de Gex Haut-Jura.

> Pour intégrer le programme BiodivAOP, renseignements auprès de Marie Leroy au 03 84 37 23 51.

## AMANCEY (DOUBS)

# Agriculteurs et chasseurs collaborent pour planter des haies dans la plaine

*20 000 arbres seront plantés sur trois ans avec des intérêts positifs sur la biodiversité, le bien-être des vaches et la lutte contre les campagnols. Plusieurs agriculteurs adhèrent déjà au programme.*

**L**a Fédération de Chasse du Doubs (FDC 25), en association avec le Syndicat Mixte de la Loue, porte un projet de plantation de haies depuis 2017 sur le territoire du plateau d'Amancey financé par l'Agence de l'Eau. L'objectif est de planter 20 000 arbres sur 3 ans, afin de diversifier le paysage, favoriser la biodiversité et participer à l'amélioration de la qualité de l'eau grâce aux haies. Le projet a été présenté par la Fédération de Chasse du Doubs aux agriculteurs du plateau à l'automne 2017. Plusieurs ont souhaité planter des haies sur leur parcelle. C'est le cas de Denis Grandjean et de son fils, Guillaume : « Après la construction de notre nouveau bâtiment il y a 4 ans à l'extérieur du village, nous avons constaté que nos vaches étaient très exposées dans la plaine, surtout en cas de forte chaleur, sans abri ni ombrage. L'impact sur le bien-être de nos animaux et sur la production laitière était manifeste ».



Denis et Guillaume Grandjean

Les deux hommes ont alors réfléchi à séparer leurs six parcelles de 2 ha destinées au pâturage des vaches par cinq haies de 300 m chacune. Accompagnés par la FDC 25, la plantation d'arbres s'est rapidement organisée et dès mars 2018, des jeunes de la Maison Familiale et Rurale des Fins et du lycée François Xavier de Besançon ont mis la main à la terre pour planter 5 000 arbres en quatre jours ! Les plants, sur deux rangs en quinconce et espacés de 50 cm, regroupent différentes essences : arbres de haut jet et fruitiers, mais aussi arbustes plus petits comme du groseiller sauvage, de la viorne, de l'églantier,



du cornouiller ou du noisetier... Les deux agriculteurs ont préparé la terre, puis ils ont aidé à planter et à pailler les plants et enfin, ils ont clôturé les haies.

«*Nous avons planté ces haies principalement pour faire de l'ombre à nos animaux, mais on sait aussi que les buses et autres prédateurs de campagnols y trouveront des perchoirs, et que les pollinisateurs en feront leur refuge*», soulignent Denis et Guillaume Grandjean. L'entretien leur prendra un peu de temps, mais ce petit effort demeurera négligeable face aux bénéfices apportés par les haies. «*La prochaine génération pourra exploiter le bois des haies et profiter des arbres fruitiers*», conclut Denis Grandjean.

Cette plantation printanière est un succès : 95% des plants ont repris, et les Grandjean réfléchissent déjà à planter de nouvelles haies pour protéger leur bâtiment à l'automne prochain.

### L'exploitation Grandjean en chiffres

**50 vaches laitières** pour **320 000 litres** livrés à la fruitière de Bolandoz

**Système** : mixte Lisier / Fumier

**SAU** : 85 ha dont 10 ha en céréales, 45 ha en prairies temporaires et 30 ha en prairies permanentes

**Intéressés par une plantation de haie** autour d'Amancey ?

**Contact** : Mickaël Mairot (FDC 25)

**E-mail** : [mairot.m@fdc25.com](mailto:mairot.m@fdc25.com) **Téléphone** : 03 81 61 54 31

## PETITE-CHAUX & CHAPELLE-DES-BOIS (JURA)

# Des agriculteurs tournés vers le ciel, en quête d'oiseaux

*Le temps d'une journée, des agriculteurs ont suivi le ballet de ces habitants du ciel et découvert comment leurs pratiques peuvent favoriser leur nidification.*

**L**e Parc Naturel Régional du Haut-Jura a proposé deux sorties aux agriculteurs du territoire autour de Petite-Chaux et Chapelle-des-Bois les 17 et 24 mai derniers.

L'objectif ? Découvrir et connaître les oiseaux emblématiques des prairies. À Chapelle-des-Bois, plusieurs oiseaux ont été entendus et scrutés à la longue vue : Pie-grièche, Tarier des prés, Pipit des arbres...



*Le bien-nommé  
Tarier des prés*



*La Pie-grièche écorcheur*

*Observer les oiseaux, pour mieux intégrer leur protection dans les gestes professionnels quotidiens.*



Au GAEC de Petite-Chaux dans le village éponyme, les agriculteurs ont saisi l'opportunité d'admirer les Bruants jaunes et Pinsons venus sur leur communal. Ce fut aussi l'occasion d'échanger sur les pratiques agricoles pouvant influencer la vie des oiseaux, notamment leur reproduction. Même si l'agriculture, en entretenant les territoires et en laissant les paysages ouverts, permet à des espèces variées d'oiseaux de trouver un habitat favorable, cela repose souvent sur un équilibre subtil et en permanente évolution. Connaissant mieux les hôtes de leurs prairies, les exploitants sauront maintenir ou restaurer cet équilibre.

**Ces sorties, organisées à la demande des agriculteurs du PNR, peuvent être sollicitées auprès du Parc Naturel Régional du Haut-Jura.**

**Contact** : Jean-Yves Vansteelant

**E-mail** : [jy.vansteelant@parc-haut-jura.fr](mailto:jy.vansteelant@parc-haut-jura.fr)

**Téléphone** : 03 84 34 12 30



## SAVOUREUX CIRCUIT

# Randonnée : Échappée Jurassienne au Pays du Comté

*Reculées, tufs, échelles, cabordes... Les habitants du Jura ont parsemé la région de termes bien étranges ! Pour en percer tous les mystères, cheminez le long de l'Échappée Jurassienne à la recherche de ces spécificités du terroir, qui participent pleinement à la richesse du Comté.*



Porte d'entrée : **Vignoble et Revermont** / Durée : **3 jours • 46,5 km de randonnée** / Pour qui ? **Couples, familles, actifs** / Mobilité : / Saisonnalité :

Le premier plateau les sens dessus dessous !



1

**Grottes de Baume-les-Messieurs**  
39 210 BAUME-LES-MESSIEURS  
03 84 48 23 02

Ce village au fond de la vallée



2

**Abbaye impériale**  
39 210 BAUME-LES-MESSIEURS  
03 81 49 02 36

Des reculées aux coteaux du Jura



3

**Fromageries Vagne**  
Rue Saint-Jean • 39 210 CHÂTEAU-CHALON  
03 84 44 92 25

Une soirée de rêve à Château-Chalon



4

**La Tour Charlemagne**  
6, rue de la Fontenette • 39 210 CHÂTEAU-CHALON  
03 84 47 21 98

Retour au cœur du Comté



5

**La Maison du Comté**  
Avenue de la Résistance • 39 800 POLIGNY  
03 84 37 78 40

Halte gourmande à la fruitière de Poligny-Tourmont



**Fruitière de Poligny-Tourmont**  
Rue de l'Orain - ZA Grimont Sud • 39 800 POLIGNY  
03 84 37 20 94

Ce circuit et les suggestions de visites vous sont proposés par les Routes du Comté et les Grandes Traversées du Jura.



Retrouvez ce circuit sur : [www.savoureux-circuits-comte.com](http://www.savoureux-circuits-comte.com)  
Lien direct : [www.bit.ly/savoureuxcircuit19](http://www.bit.ly/savoureuxcircuit19)



# Tartare de truite fumée, Saint-Jacques et Comté



Pour 4 personnes

## INGRÉDIENTS

- 500 g de truite fumée
- 150 g de Comté
- 200 g de noix de Saint-Jacques
- 300 g de pommes Granny Smith
- 400 g de tomates
- 300 g de betteraves rouges
- Vinaigre de Vin Jaune (ou balsamique blanc)
- Huile de noix
- Huile d'olive
- Basilic
- Aneth
- Jus de citron
- Sel et poivre



Une idée originale de **Christian Paccard**  
Atelier du Chef, Nans-sous-Sainte-Anne (Doubs)

- ✓ Couper la truite en grosses lamelles et les hâcher grossièrement. Hâcher également les Saint-Jacques et les arroser d'huile de noix et de jus de citron. Détailler le Comté en petits cubes. Faire la même brunoise avec les pommes, puis les citronner. Réserver.
- ✓ Monder les tomates, les épépinner et les tailler en cubes. Saler, poivrer et les laisser perdre leur eau.
- ✓ Mélanger la truite, les Saint-Jacques, le Comté, les pommes et les tomates. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire et réserver.
- ✓ **Réaliser le coulis** : mixer finement les betteraves coupées en quartiers, un peu d'huile d'olive, le vinaigre de Vin Jaune, les herbes et un peu de sel.
- ✓ Dans les assiettes, disposer le coulis au fond, et mouler le tartare par dessus à l'aide d'un cercle.
- ✓ Ajouter éventuellement quelques tranches de pain grillées et frottées à l'ail.



## Le conseil du sommelier

**Accord avec un vin du Jura**  
Ce tartare s'accompagne idéalement d'un Vin Jaune.

**Accord avec un vin d'une autre région**  
Un Muscadet nature (Val de Loire).



## Conseil dégustation

### Comté et fenouil

Effeuillez un bulbe de fenouil. Dans les petites feuilles en forme de barques, déposez un peu de Comté râpé et saupoudrez d'un poivre léger et aromatique (sichuan, cubèbe, maniguette...). Gratinez quelques minutes. Les feuilles doivent rester croquantes, alors que le Comté est fondu et légèrement gratiné.

La douceur anisée du fenouil rafraîchit les arômes fruités et grillés du fromage, et le poivre réhausse cet accord printanier. Froid ou chaud, vous allez vous régaler !





# Marie Dorin-Habert

*Championne  
au naturel*



« Mes parents nous ont appris à être sages et bons à l'école. Mais l'esprit de compétition est quelque chose que l'on a en soi », estime Marie Dorin-Habert.

*Elle nous a fait vibrer, rire et pleurer avec ses exploits et sa drôlerie... La quadruple championne olympique et quintuple championne du monde de biathlon a mis un terme à sa carrière à 32 ans.*

« **M**a saison 2016 fut incroyable, mais je crois que je ne m'en suis jamais remise. » La championne, née à Lyon qui a grandi près de Grenoble, qualifie son année sportive 2017 « d'horrible ». Heureusement, cette jolie mère très « nature » a terminé sa magie par deux magnifiques courses et deux titres olympiques à la clé, en relais mixte et relais féminin aux JO de Pyeongchang en 2018. Aujourd'hui, la scientifique passionnée de lecture (elle adore les polars de Fred Vargas) et d'équitation (qu'elle a pratiqué petite) vogue vers d'autres cieux.

Papillon joyeux aux mille idées à la seconde, Marie Dorin-Habert vient tout d'abord de soutenir son mémoire de Master en Biodiversité-Écologie-Environnement au terme de 5 ans d'études et de stages entrecoupés de compétitions mondiales ! Glissant qu'elle « adorerait travailler pour le parc régional du Vercors et sa super équipe », c'est pour l'heure sur d'autres projets que Marie planche avec passion. Tout d'abord, celui de donner à Adèle, sa fille qui aura 4 ans en septembre, le petit frère ou la petite sœur qu'elle réclamait depuis longtemps. Le bébé lové dans ce ventre encore à peine arrondi pointer son nez en fin d'année ou début d'année prochaine. Et ce n'est pas tout ! Avec son mari, Loïs Habert et le fondeur Robin Duvillard, la championne va ouvrir en octobre une résidence d'hébergement et de loisirs axée sur le sport et la découverte de la nature,

à Corrençon-en-Vercors. Ce projet, nommé Zecamp, est leur œuvre, construit par échauffement de leurs cerveaux bouillonnants, avec gouttes de sueur frontales en prime !

## Le Comté, un lien du ventre !

« Nous avons débuté l'aventure il y a deux ans. Notre premier client sera l'équipe de France, comme un clin d'œil. Nous proposons 15 chambres, 56 lits, avec une salle de musculation, un espace de récupération et une cuisine saine concoctée par Sébastien, le frère de Robin, cuisinier. »

Pour l'heure, Marie s'affaire à gérer les mails, le téléphone, le chantier. « Je prends doucement conscience que le sport doit désormais trouver place dans mes heures de temps libre ! » Mais le biathlon ne sera jamais un lointain souvenir : « Nous aimerions favoriser la pratique du biathlon loisir pour promouvoir la discipline en France. Il y a quelques années, on me demandait si ce n'était pas compliqué d'enchaîner la natation et le vélo ! Aujourd'hui, les Français connaissent le biathlon, mais il est encore difficile de le pratiquer en amateur ». C'est pourquoi Loïs, Robin et Marie se sont associés à Alpinum Events afin de créer des clubs loisirs, des stages d'initiation et des compétitions amateurs. « Nous cherchons des partenaires pour développer ce mouvement... »

Et le Comté dans tout ça ? « Mon lien au Comté est avant tout celui du ventre ! Je l'aime beaucoup et l'ai réellement découvert grâce au ski, en venant dans le Jura... »



## AGENDA

### LES ANIMATIONS DU GROUPE SCULPTURE D'ACTIONS GUSTATIVES (avec les AMC) :

- ... LA TABLE DU COMTÉ  
• Du 4 au 8 octobre > Lille (Nord)
- ... LE COMTÉ FÊTE LES 60 ANS DE SON AOP  
• Du 19 au 21 octobre > Saline Royale d'Arc-et-Senans (Doubs)
- ... SALON DES VIGNERONS INDÉPENDANTS  
• Du 19 au 21 octobre > Dijon - Congrexpo (Côte-d'Or)

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

- 1<sup>er</sup> août > Ney (Jura) / Land Art Park
- 3 août > Poligny (Jura) / « Faîtes » du Comté
- 7 août > Baume-les-Messieurs (Jura) / Cascades et Grottes
- 10 août > Cascades du Hérisson (Jura) / Maison des Cascades
- 16 & 17 août > Pérouges (Ain) / Place du Tilleul

### LES ANIMATIONS DES AMIS DU COMTÉ :

- ... FESTIVAL DE LA PAIX  
• 4 août > Besançon (Doubs)
- ... FÊTE DU BLEU  
• 18 & 19 août > Riom-ès-Montagne (Cantal)
- ... FÊTE RÉGIONALE DE L'AGRICULTURE  
• 1<sup>er</sup> & 2 septembre > Champagny (Jura)
- ... FERME DU HAUT-BUGEY  
• 2 septembre > Nantua (Ain)



Retrouvez sur [www.comte.com](http://www.comte.com) l'agenda complet des prochaines manifestations au Pays du Comté... et ailleurs !