

Les Nouvelles du COMTÉ



PROMOTION

**Lille a vibré
au goût du Comté !**

Page 3

JOURNAL D'INFORMATION DU COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DE GESTION DU COMTÉ

2 EDITO

« Cultiver la confiance des consommateurs »
PAR ALAIN MATHIEU

7/8/9 DOSSIER

Les chauffeurs, traits d'union
entre coopératives et affineurs

16 PORTRAIT

Patrick Sancey-Richard,
chef de tribu visionnaire



ÉVÉNEMENT

La filière réunie autour des 60 ans de l'AOP Comté !

Pages 4 & 5



ALAIN MATHIEU

PRÉSIDENT DU CIGC

L'agriculture et l'alimentation sont régulièrement au cœur de débats de société. Au-delà des moyens utilisés et des effets médiatiques recherchés, que retenir des échos et des signaux qu'ils renvoient ?

« De la viande dans le Comté ». C'est par ce titre que, le 20 septembre dernier, bon nombre de médias se sont emparés d'un scoop qui n'en était pas un. Oui, il faut de la présure pour faire du fromage, depuis que l'homme fait du fromage. Non, la présure n'est pas de la viande, mais bien une enzyme de coagulation. Ce non-événement nous invite à la réflexion sur le rapport que les consommateurs entretiennent avec leur alimentation et sur le besoin de toujours plus de transparence.

Les témoignages en faveur du Comté, notamment sur les réseaux sociaux, montrent clairement que nous avons la confiance du consommateur. Il est vrai que nous travaillons à livre ouvert. Chacun peut consulter notre cahier des charges qui précise les conditions d'élaboration du Comté. Plus encore, les agriculteurs, les fromagers et les affineurs accueillent régulièrement des milliers de visiteurs tout au long de l'année pour faire découvrir leur métier, leur savoir-faire, en un mot leur passion.

Cultiver la confiance des consommateurs

Conserver la confiance du consommateur est exigeant et se cultive aussi à travers le modèle agricole que la filière renvoie. Le formidable lien, presque d'affection, qui unit les éleveurs à leurs animaux au quotidien, mis en exergue lors des comices, révèle l'importance de cette relation.

Aussi, la formalisation dans le cahier des charges du Comté d'un nombre maximal de vaches par éleveur sera, dans l'esprit, la concrétisation de ce lien si fort. Cela sera aussi la garantie de conserver des fermes familiales transmissibles, parce qu'une appellation d'origine protégée, c'est bien plus qu'un produit : c'est un projet de territoire vivant avec des acteurs nombreux. En cela, le grand succès des 60 ans de l'AOP Comté à Arc-et-Senans, avec plus de 1500 personnes réunies pour partager les valeurs de la filière lors de la journée du 19 octobre, est un marqueur fort. Cet événement fédérateur démontre clairement notre volonté commune de conserver notre identité, de participer, toujours nombreux, à la vitalité du massif jurassien, de transmettre aux jeunes générations l'héritage du Comté. Quoi de plus rassurant pour les consommateurs !



CLIN D'ŒIL Marche et fondue du cœur à Arsure-Arsurette !

Début août, la coop de La Baroche (Arsure-Arsurette) a organisé une marche suivie d'une fondue, au profit de l'association SEP Massif jurassien, qui accompagne les malades de sclérose en plaques, touchant un des producteurs. « L'idée est venue d'Hervé Midol et Catherine Rousset, les gérants du magasin et nous avons bénéficié de l'aide de nombreux bénévoles hors fruitière », explique le président Philippe Bechet, qui annonce déjà une seconde édition, avec un parcours VTT supplémentaire ! Cette première a réuni 160 convives autour de la fondue, préparée par Bernard Mivelle, producteur retraité de Froidefontaine.

Sommaire

🍷 L'ÉDITORIAL | PAGE 2
d'Alain Mathieu

🍷 PROMOTION | PAGE 3
• Lille a vibré au goût du Comté !

🍷 ÉVÉNEMENT | PAGES 4 & 5
• Retour sur les 60 ans de l'AOP Comté à la Saline royale d'Arc-et-Senans

🍷 VIE DE LA FILIÈRE | PAGE 6
• Maison du Comté : entretien avec Guillaume Millot, commissaire d'aménagement du Massif du Jura
• Un Collecteur des Nouvelles du Comté pour Noël !

🍷 DOSSIER | PAGES 7 à 9
• Ces chauffeurs routiers qui font voyager le Comté : on the road again !

🍷 PRATIQUES AGRICOLES | PAGE 10
• Soigner ses vaches par les plantes, ça fonctionne ?

🍷 ENVIRONNEMENT | PAGE 11
• Lecture du paysage de Boujailles

🍷 EN DIRECT DES FRUITIÈRES | PAGES 12 & 13
• Boujailles, le renouveau d'une fruitière pleine d'avenir

🍷 SUR LES ROUTES DU COMTÉ | PAGE 14
• Randonnée au Pays de l'Or blanc

🍷 SAVEURS | PAGE 15
• Huevos rancheros au Comté par Farida
• Accord Comté et gentiane

🍷 PORTRAIT | PAGE 16
• Patrick Sancey-Richard, chef de tribu visionnaire !



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 (Pour retrouver un article, consulter l'index.) Ils peuvent également être commandés en version papier auprès du CIGC.



Lille a vibré au goût du Comté !

Exquise ambiance en cette 6^e édition lilloise ! Du Vieux Lille à Wazemmes, le Comté fut au centre d'un grand moment de partage.

Les Lillois n'ont pas failli à leur réputation d'hôtes chaleureux, réservant un accueil extra au Comté, du 4 au 8 octobre. Sur 3 558 inscrits (un record), 350 invités ont savouré les menus de onze chefs (huit jeunes chefs lillois* et deux chefs habitués de l'exercice, Romuald Fassenet et Emmanuel Perrodin). Tous ont relevé le défi d'associer Comté et cuisine du Nord. Plus de 300 élèves de l'école primaire Saint-Paul de Lille ont fait preuve d'un incroyable enthousiasme face à l'animation d'éveil au goût qui leur était proposée. Les élèves du lycée hôtelier international ont quant à eux suivi avec intérêt une master-class Comté ainsi qu'une fabrication à l'ancienne. Pour tous, les happy hours dans quatre bars à vins ont permis à plus de 1 000 personnes de découvrir le Comté autour d'un verre bien choisi entre amis. Et samedi, sous les halles de Wazemmes, un des quartiers les plus bouillonnants de la capitale du Nord, les promeneurs épicuriens ont découvert le secret d'une fabrication à l'ancienne. Ils ont aussi échangé avec les acteurs de la filière, approché la diversité des Comté par une dégustation commentée et ont approuvé, bouche pleine, les préparations "minute" des cuisiniers !



Maxime Schelstraete, restaurant Méert, et ses gaufres du Nord au Comté en amuse-bouche.



Les acteurs de la filière partagent leur métier et leurs valeurs avec les convives, très réceptifs.



Comté fruité et Maïs, un dessert original signé Ismail Guerre Genton, du restaurant Empreinte.



Quel plus beau lieu qu'une galerie d'art pour parler du patrimoine culturel qu'est le Comté !



La dégustation de trois Comté, une échappée dans nos terroirs des Montagnes du Jura pour les Lillois.



Les Halles de Wazemmes accueillent plus de 1 500 personnes autour du Comté : fabrication à l'ancienne, dégustation, démonstrations culinaires au RDV des Lillois.



Retrouvez l'ensemble des chefs participants et toutes les photos quotidiennes de l'événement sur www.latableducomte.com

*Damien Laforce, Thibaut Gamba, Maxime Schelstraete, Ismail Guerre-Genton, Camille Pailleau et Diego Delbecq, Nicolas Pourcheresse, Steven Ramon et Florent Ladeyn.



Sacrée fête des 60 ans de l'AOP Comté !

Le Comté est une famille sur laquelle on peut compter, nous en avons encore eu la preuve ! A l'appel du CIGC, plus de 1500 membres de la filière se sont réunis vendredi 19 octobre à la Saline royale d'Arc-et-Senans, pour fêter les 60 ans de l'AOP Comté. Cet anniversaire, orchestré par une petite équipe efficace et rôdée, fut un moment joyeux, chaleureux et authentique qui restera gravé dans les mémoires.

La matinée s'est déroulée au rythme des interventions passionnantes de Pascal Bérion, professeur en géographie, Denis Saillard, historien, Farida, chroniqueuse culinaire sur France 5 et Claude Vermot-Desroches, désormais président d'OrigIn Monde. Le tout animé par Denis Trossat et l'intarissable Franck Ferrand en duplex.

Alain Mathieu, président du CIGC, a ensuite invité ses hôtes à une fondue « géante » où chacun a pu partager son repas dans une grande convivialité. Puis, les 23 lauréats du prix AOP se sont vu remettre un prix de circonstance : un magnifique chaudron en cuivre.

La fête avait commencé dès jeudi avec l'accueil des scolaires et s'est poursuivie tout le week-end. Le grand public a pu découvrir le « chemin du lait » et le Comté à travers sa fabrication, sa dégustation, sa microbiologie, etc. Retour en images sur un événement inoubliable, auquel tous les membres de la filière ont contribué par leur présence. Merci à tous !



Le Comté avait choisi le magnifique site de la Saline d'Arc-et-Senans pour cet anniversaire... avec le soleil en prime !



L'équipe et les institutionnels réunis autour du gâteau Comté. Que serait un anniversaire sans bougies ?



Sur le « chemin du lait », les visiteurs ont pu déguster et comparer les différents Comté dans une ambiance de partage.



Comme un sympathique repas en famille, la fondue géante de la filière Comté. Sacrée famille tout de même !



Dans les immenses salles de la Saline, que d'intérêt pour l'histoire, la géologie et la qualité gustative du Comté !

Le Comté s'est installé au cœur de la sublime Saline, avec ses stands et chapiteaux, du 18 au 21 octobre.



Transmission : Claude Vermot-Desroches et Alain Mathieu, main dans la main pour le Comté.



Denis Saillard, Pascal Bérion, Alain Mathieu, Farida Kramdi et Claude Vermot-Desroches.

Farida remet le prix AOP à Eliane Fillod du Gaec des Puits à Dessia (Jura), sous les yeux d'Alain Mathieu et Eric Février, président du syndicat du Mont d'Or.



Joie et fierté de recevoir le prix AOP pour Thierry Brocard, aux côtés de Richard Lacroix, président du comice de Mouthe.

1500 personnes réunies autour de leur produit. Preuve que la filière sait se montrer unie et solidaire.



Photo de famille des affineurs.



Retrouvez les vidéos de la conférence et le « Vis ma vie » spécial Anniversaire royal sur Facebook *I Love Comté* et sur www.vismavie-comte.com



MAISON DU COMTÉ

« Un lieu qui va donner envie de se perdre sur les routes du massif ! »

Guillaume Millot, Commissaire à l'Aménagement du Massif du Jura par intérim, estime que la future Maison du Comté constituera une belle « tête de réseau » pour les Routes du Comté.

« Quel est le lien entre le Commissariat de massif du Jura et le CIGC ? »

Un lien historique ! Le Commissariat de Massif accompagne depuis de très nombreuses années les Routes du Comté et l'efficacité des actions menées dans ce cadre fait du CIGC un partenaire privilégié du collectif « Montagnes du Jura ». Nous avons également participé au financement de nombreuses galeries de visites dans les fromageries, dont l'une des dernières, à Labergement-Sainte-Marie, vaut particulièrement le détour ! Le Commissariat de Massif développe sa politique à l'échelle d'un massif montagneux ; la filière Comté est emblématique de cette capacité à transcender les frontières administratives classiques.

Que pensez-vous du projet de future Maison du Comté ?

C'est un beau projet, qui entre en résonance avec les enjeux de la politique de massif en matière d'accueil touristique. Les attentes des clientèles évoluent et l'évolution de la scénographie doit aller de pair. Cette nouvelle Maison du Comté permettra une montée en gamme de l'offre touristique et deviendra une véritable tête de réseau des Routes du Comté. Sa localisation, aux portes du massif, invitera les touristes à aller se perdre sur les petites routes à la découverte des fermes, des fruitières et des sites d'affinage !

Le principal atout du massif du Jura, n'est-ce pas ses paysages ?

C'est même notre principale carte de visite, comme l'a montré la dernière enquête de notoriété de la marque « Montagnes du



Au sein du Commissariat à l'Aménagement du Massif, Guillaume Millot soutient des projets favorables au tourisme, aux filières traditionnelles, à la valorisation des paysages, etc.

Jura ». Les agriculteurs et forestiers façonnent et entretiennent nos paysages. Le paysage tel qu'on le voit et qu'on l'apprécie est une construction culturelle de l'homme, c'est pourquoi nous soutenons ardemment le pastoralisme.

A titre personnel, vous qui êtes fils de producteurs de lait bio haut-saônois, quel regard portez-vous sur la filière Comté ?

En moyenne, la petite taille des exploitations est un signe tangible de la capacité de la filière à générer de la valeur ajoutée et à asseoir la viabilité des exploitations. Le taux de renouvellement des générations (un pour un) est inédit. Les chiffres parlent ! Il y a intrinsèquement des éléments de robustesse dans ce modèle, mais il est important qu'il ne vive pas sur ses acquis. Heureusement, la filière Comté se réinterroge régulièrement de façon collective en révisant le cahier des charges de l'AOP ; il est essentiel de conserver cette démarche d'adaptation aux attentes des consommateurs. »

CADEAU D'ANNIVERSAIRE & FIN D'ANNÉE

Un Collector pour fêter 25 ans de Nouvelles du Comté !

Une édition spéciale des Nouvelles du Comté sortira en fin d'année, compilant les meilleurs articles du magazine de la filière, de 1993 à aujourd'hui.



Les Nouvelles du Comté ont fêté leurs 25 années d'existence en 2018. Pour célébrer cet anniversaire, la commission Information du CIGC, qui travaille chaque trimestre à l'élaboration du magazine, vous proposera bientôt un numéro collector retraçant les grands moments de ces dernières années.

Nous avons plongé dans les 100 premiers numéros des Nouvelles du Comté et pris le temps de lire ou relire ce qui s'est écrit sur notre filière durant les 25 dernières années. Ce Collector constitue donc une mine d'informations sur la filière Comté pour toutes les personnes curieuses de son fonctionnement et de sa réussite. C'est aussi l'occasion, pour les plus anciens d'entre nous, de se replonger dans les souvenirs qui ont jalonné l'histoire récente du Comté. Les plus jeunes trouveront dans ce numéro l'occasion de mieux comprendre l'évolution de la filière Comté à travers les débats et les prises de positions, année après année. Une surprise à découvrir sous le sapin, en fin d'année ! Pour le recevoir gratuitement : www.bit.ly/collector-comte

En avant-première, la couverture du Collector « 25 ans de Nouvelles du Comté en 100 numéros »...



LE VOYAGE DU COMTÉ

Les chauffeurs, traits d'union entre les coopératives et leurs affineurs

Ils sillonnent chaque jour la zone AOP Comté : les chauffeurs routiers, dans leurs 32 tonnes remplis de meules de Comté, font le lien entre tous les acteurs de la filière Comté.



En Comté, les hommes des fermes, des cuves et des caves ne sont pas seuls à œuvrer pour un fromage de qualité. Denis, Patrick, Noël, Jacky, Pierre-Jean, Karim, Didier, Cyril, Franck, Éric, Philippe, Grégory, Guillaume, Romuald et tous les autres sont chauffeurs routiers dans les maisons d'affinage de Comté. Ils forment comme des "ponts" entre les coopératives, les affineurs et les crémiers. Le matin, ils partent tôt de la maison d'affinage qu'ils représentent, pour livrer tout d'abord les Comté prêts à être consommés, aux crémiers locaux. Ils ont ensuite rendez-vous dans les fromageries avec les coopérateurs et les fromagers, pour charger les fromages en blanc prêts à être affinés.

Si beaucoup de fromageries sont désormais équipées de "gerbeurs" pour rendre ce chargement plus facile, une tradition solidaire perdure dans certaines coopératives : les agriculteurs viennent aider le chauffeur à charger les meules dans le camion. « C'est toujours un moment très convivial », témoigne Patrick, chauffeur chez Petite depuis 1983. Noël, dit « Nono », chauffeur chez Arnaud (après avoir été saleur), se souvient de l'époque où il fallait tout charger à la main !

Beaucoup de ces sympathiques voyageurs vivent le métier de chauffeur comme une passion souvent héritée de leur père. Ils décrivent le plaisir de la conduite et le sentiment de liberté que la route procure. Patrick, dit « Bubus », chauffeur chez Rivoire depuis 13 ans, se souvient quand son frère et lui passaient leurs étés dans la cabine du camion paternel. C'était l'aventure ! Mais tous, sans exception, apprécient aussi beaucoup la relation qu'ils entretiennent avec les agriculteurs, les fromagers et le personnel des coopératives. Grégory, chauffeur

chez Vagne depuis 14 ans, explique : « J'ai la fièvre des camions depuis tout petit. Avant, j'étais grand routier, je ne quittais pas ma cabine. Un jour, j'ai eu envie d'autre chose, de plus de contacts. Aujourd'hui, j'apprécie le relationnel bien agréable qui s'établit au fil des ans avec les paysans et les fromagers. »

Mais pas question de s'éterniser ! Il est déjà temps de repartir : qu'il neige ou qu'il vente, la ramasse doit être effectuée. On the road again ...

Jacky, chauffeur chez Juraflore, charge les fromages de la fromagerie de Villers-sous-Chalamont.



Beau comme un camion !

Les Franc-Comtois sont habitués à les croiser, mais pour les touristes qui découvrent la région, ces camions aux marques des affineurs sont le signe qu'on est bien au pays du Comté.



En bonne représentante de la diversité fromagère du Haut-Doubs et du Massif du Jura, la maison pontissalienne met en valeur ses produits-phares : Comté bien sûr, mais aussi l'emblématique Mont d'Or et sa Cancollotte sur fond de paysage verdoyant et vallonné. Cette communication axée « produits » insiste sur la qualité et la simplicité (« la passion des bonnes choses ») ainsi que sur l'expérience et la tradition (« de père en fils ») au cœur d'une nature préservée.



Le décor du camion de la fromagerie Monnin délivre un message clair : nous fabriquons et affinons des fromages à base de lait de vaches pâturant au pré : du Comté « haut de gamme », du Morbier, de la raclette qui prennent le temps de vieillir en caves d'affinage profondes et lumineuses. Et du beurre de baratte, ajoutant au caractère artisanal de la fabrication !

Charles Arnaud dans les années 30
au volant du camion JuraFlore à Paris.



Sur ce très lumineux camion, l'homme dans ses caves, au loin, donne toute la perspective de la grandeur des lieux où il officie. Il est loin, mais bel et bien au centre de l'image : l'humain est au cœur de la fabrication des fromages qui font la fierté du massif du Jura. Le Mont d'Or, le Morbier et trois sortes de Comté sont dressés autour de quelques noix, illustrant ce goût si typique du terroir jurassien, et d'une branche d'épicerie, symbole de tradition et emblème de la nature locale. Ou comment pénétrer dans le mystérieux Fort des Rousses au hasard d'un déplacement routier !



Le Comté Marcel Petite mise sur l'épure, le courage et la tradition en parfaite cohérence avec la façon dont la maison présente ses Comté. Sur fond blanc, comme un papier Canson, l'esquisse montagnarde donne à voir un pré bordé d'immenses cimes et habité d'un chalet fromager typique. Ce paysage sépia jouant sur les ombres et lumières attend patiemment la venue de l'homme marchant courageusement jusqu'à la fromagerie pour amener le lait des bouilles jusqu'aux caves de cuivre. Courage, passion, tradition : le dessin raconte l'histoire de Petite, « maison de tradition et de conviction ».



Très graphique et stylisé, l'habillage du camion Monts & Terroirs donne à voir la courbe des meules surmontée de la montagne, celle du Massif du Jura, où elles sont fabriquées. Le tout au cœur des champs fleuris du terroir jurassien. Modernité, naturalité et élégance à l'image du slogan-signature « De merveilleux fromages ». Plus efficace qu'un long discours !

Les camions Rivoire en 1960, il y a 58 ans. Cliché pris à l'occasion du centenaire de l'entreprise.



Cinq générations que ce vaillant petit homme porte sur son dos les imposantes meules de Comté de la maison Rivoire-Jacquemin ! La mascotte des Comté Rivoire trône en bonne place sur le poids-lourd de la société, comme sortant des immenses caves en bois pour apporter courageusement le fromage jusque dans les mains des consommateurs. Les couleurs, le jaune des caves et le rouge de l'homme se fondent entre elles au centre de l'image, pour mieux montrer le lien entre l'homme et le fromage qu'il façonne.



De 1930 à 2010, la fromagerie exerçait à Moulin de Charix, près de Nantua.



Chez Seignemartin, on fait du Comté de père en fils et en fille depuis 1930. C'est donc l'histoire familiale, ce nom gravé jusque dans la croûte des fromages que la maison d'affinage met en avant depuis toujours. En 1938, le petit camion traditionnel affichait son appartenance à « Moulin de Charix », le village où la maison Seignemartin a officié jusqu'en 2010. Aujourd'hui, nouvelle époque, nouveau lieu : c'est à Nantua, à quelques pas du village d'origine et au pied de la gigantesque forêt du Risoux, que s'établit le fief des Comté Seignemartin.



Les fromageries Vagne ont été créées en 1926 par Constant et son épouse.



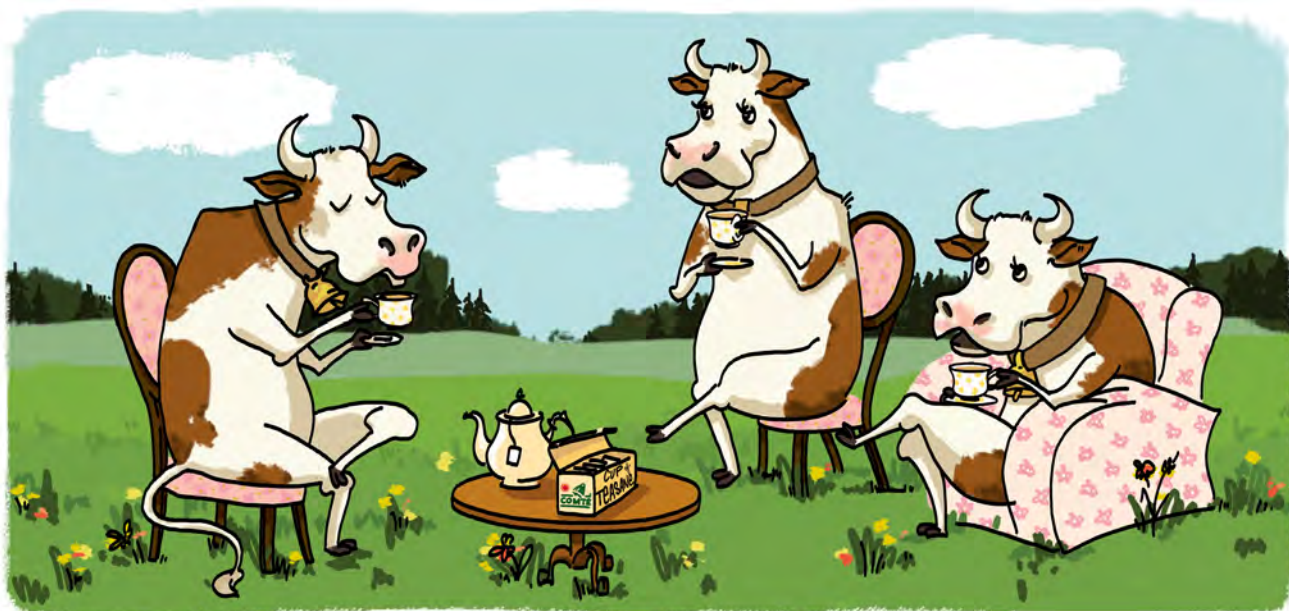
Jolie mise en abîme que nous offre l'entreprise Vagne, montrant une seule image sur son camion : le camion de ses débuts ! L'affineur polinois a fait le choix d'apposer son seul logo qui présente l'antique camionnette de Constant Vagne, le fondateur de la « fromagerie-beurrerie C. Vagne », en 1926.



PHYTOTHÉRAPIE & AROMATHÉRAPIE

Soigner ses vaches par les plantes, ça fonctionne ?

Samuel Étiévant à Mesnay et Sylvie Saliot à Villeneuve-d'Amont témoignent de leur recours à ces médecines naturelles, alternatives aux antibiotiques ou aux anti-parasitaires.



La phytothérapie et l'aromathérapie sont toutes deux des médecines fondées sur l'utilisation des plantes, la première utilisant plusieurs procédés différents (tisanes, poudres, onguents, etc.), tandis que la seconde se focalise sur les huiles essentielles (extraits aromatiques de plantes). Si ces soins sont utiles aux humains, ils le sont aussi pour les animaux ! De plus en plus de producteurs de lait à Comté ont recours à l'un de ces deux procédés, voire aux deux, pour soigner leurs vaches. C'est le cas de Sylvie Saliot, productrice à Villeneuve d'Amont et de Samuel Étiévant de la Ferme des Nouvelles à Mesnay, tous deux en agriculture biologique. Le soin par les plantes, s'il permet de limiter au strict minimum le recours aux antibiotiques, n'exclut pas la nécessité de la surveillance vétérinaire.

Les plantes vermifuges

Depuis dix ans, bien avant son passage en bio, Sylvie Saliot se sert des plantes. Elle en achète certaines et en cueille aussi beaucoup. « Je ramasse surtout les plantes vermifuges comme le serpolet, l'armoise, l'origan, un peu d'absinthe (par ailleurs dépurative pour le foie), l'ortie (reminéralisante et pleine d'oligo-éléments) et la prêle. Je fais sécher, je broie, je mets en sac et je les utilise en compléments alimentaires en pâture, surtout pour les génisses. Je fais aussi des tisanes, l'hiver, en cure à l'abreuvoir. » Ses génisses sont certes « moins développées, avec un moins beau poil au départ, mais elles redeviennent aussi belles que les autres dès qu'elles ont vélé », constate l'éleveuse qui les sait aussi incroyablement rustiques et résistantes. Pour Sylvie, traiter ses animaux avec les plantes nécessite de les observer davantage, de donner plusieurs fois les doses du traitement et d'apprécier les effets sur le long terme. Cela prend sans doute plus de temps... mais tout est question de philosophie.

Médecine classique et médecine douce sont complémentaires

Seul sur son exploitation, Samuel Étiévant, à Mesnay, trouve difficilement le temps de cueillir lui-même ses plantes, même si s'initier à la botanique l'intéresserait. « J'ai suivi deux formations en aroma et en phytothérapie. J'achète les huiles et je fais mes synergies. Je soigne beaucoup les problèmes cutanés par ce biais. Pour les mammites, j'associe l'aromathérapie, un drainage phyto et de l'homéopathie. Si malgré tout il faut recourir aux antibiotiques, je n'administre qu'un seul traitement. Et je fais toujours appel à un vétérinaire », explique le producteur.

Le Dr Sébastien Bineau, vétérinaire à Maîche, insiste sur le fait qu'il ne faut absolument pas mettre en concurrence l'allopathie et ces médecines complémentaires. « Tout a sa place. Les traitements phyto peuvent être utilisés préventivement ou pour soigner des affections bénignes. Mais dans le cas d'une infection massive ou aigüe, l'efficacité de l'allopathie est plus grande et permet à la bête de ne pas dépérir. » Selon le médecin, la problématique de la phyto/aromathérapie est aussi celle du temps d'attente, c'est-à-dire la durée pendant laquelle, après un traitement, le lait ne peut pas être mis au tank : « Dans le cas d'un traitement allopathique, ces durées sont clairement définies et scrupuleusement respectées par les éleveurs. En phyto/aromathérapie, rien n'est défini. »

Les vétérinaires sont donc nombreux à penser que la "prescription", souvent non médicale, de ces traitements complémentaires devrait être davantage encadrée. À son niveau, le CIGC prévoit d'inclure dans son futur cahier des charges, une formation obligatoire pour les producteurs souhaitant recourir à ces soins par les plantes.



LECTURE DE PAYSAGE

Boujailles : des milieux sensibles à préserver**> 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 Boujailles appartient à l'entité géomorphologique des seconds plateaux du massif du Jura, dans le Doubs. Il s'inscrit sur un plateau soumis à l'érosion karstique et forme une vaste cuvette relativement plane. Les altitudes varient entre 800 et 850 mètres. L'ensemble est ceinturé par des hauteurs boisées. Ces élévations matérialisent la présence de deux failles d'orientation générale nord-est sud-ouest. La première, à l'Est, en direction de Courvières et de Frasne, est dénommée faille du Jura Vert. La seconde, dite faille de la Vessoie, délimite la bordure Ouest du plateau.

Le plateau de Boujailles est composé de calcaires dits de l'Argovien (vieux de 170 millions d'années) organisés par une alternance de couches de calcaires durs et de marnes sur une épaisseur estimée à près de 150 mètres. Il en résulte un modelé de surface marqué par l'érosion karstique qui a patiemment construit une cuvette dépourvue de cours d'eau permanent. L'ensemble des eaux drainées par les ruisseaux et fossés alimente la zone humide et l'étang des Etarots, vaste de 25 ha, auprès duquel une tourbière s'est formée.

La spécialisation de l'agriculture locale dans la production laitière est fort ancienne. En 1688, il y était dénombré « 226 bêtes à cornes ». En 1865 le village comptait trois chalets de fromagerie. En 1929, il n'en restait qu'un. Au recensement agricole de 1955, presque 60 exploitations étaient actives sur la commune. A cette époque, plus de 140 ha étaient emblavés en céréales et la moitié des terres était jugée labourable. Aujourd'hui, le nombre d'exploitations agricoles demeure important avec plus de 10 exploitations pour une population de 420 habitants.

Le village s'inscrit dans la partie en creux du plateau. Cette localisation est rationnelle puisqu'elle présente au moins deux avantages : la proximité d'une ressource pérenne en eau et une moindre exposition aux effets de la bise. L'habitat rural traditionnel se compose de vastes fermes dites « pastorales en galerie » qui sont caractéristiques des plateaux de Levier et de Nozeroy. Le village est étendu, les fermes sont généralement espacées les unes des autres afin de réduire les risques de pro-

pagation des incendies. Il s'agit d'une sage précaution puisque l'histoire du village mentionne qu'il a été entièrement dévasté en 1639 par les mercenaires « suédois » et qu'en 1761 et 1855 deux incendies ont détruit plusieurs dizaines de corps de fermes.

La principale caractéristique paysagère du finage de Boujailles est qu'il se compose d'une immense zone de prairies dépourvues de haies et de bosquets, ce depuis ses origines. La consultation de photographies aériennes, de documents cartographiques et cadastraux anciens en atteste. L'absence d'affleurements rocheux importants n'a pas nécessité l'épierrement et l'édification systématique de murgers. La bise et un climat froid limitent sans doute le développement des arbres. Seuls quelques arbustes s'observent çà et là, sans ordonnancement particulier, mais de préférence en bordure des clôtures des pâtures. Des enrésinements notables sont observés en bordure du finage, sur les parties hautes et les anciens prés-bois. Ici, comme dans d'autres lieux, les agriculteurs travaillent sur des milieux sensibles, ils en connaissent les fragilités et s'emploient autant que possible à leur bon entretien.



Retrouvez le texte complet de cette lecture de paysage sur www.comte.com, rubrique « Découvrir » > Valorisation du terroir ».



Boujailles, le renouveau d'une fruitière pleine d'avenir

Ici, les sociétaires ne sont pas du genre à attendre que les choses se passent... Ensemble, ils réfléchissent, s'organisent, pèsent le pour et le contre et décident : une riche vie de coopérateurs en somme !



Avec une moyenne de 2 800 l de lait/hectare, Boujailles fait partie des coops aux pratiques les plus extensives de ce secteur du Doubs, proche de Suisse, où la pression foncière est forte.

De l'organisation du temps de travail aux investissements pour l'atelier, en passant par des projets plus ponctuels, tout s'étudie en commissions à Boujailles. « Nous avons mis en place six commissions dans lesquelles siègent 5 ou 6 administrateurs. La coopérative se trouve très dynamisée par ce fonctionnement ; les coopérateurs sont plus impliqués dans les projets puisqu'avant de voter au conseil d'administration, ils en ont discuté en commissions », explique le président, Jean-Baptiste Cattin. Un temps en difficulté il y a quelques décennies, la Fruitière de Boujailles est aujourd'hui en pleine forme grâce notamment à l'arrivée de sept nouveaux jeunes agriculteurs durant les six dernières années.

En novembre 2016, des travaux de modernisation ont eu lieu avec la mise en place d'un nouveau processus de lavage NEP (Nettoyage En Place), le changement des cuves et l'installation d'une chaudière vapeur. « Ce nouveau mode de chauffe nous permet d'économiser 40 % sur la facture de gaz. C'est un avantage sérieux pour la qualité de la fabrication, pour l'environnement et pour le budget de la coopérative », se réjouit le vice-président, Damien Gresset. De même, la station NEP occasionne

des économies d'eau et de produit de lavage, ainsi qu'un gain de temps considérable !

La Rando des fruitières

La Fruitière de Boujailles produit du Comté avec 4,3 millions de litres de lait « plaqués » et laisse le soin à trois autres coopératives de transformer le million de litres de lait restant, en Mont d'Or ou en Morbier. « La revente de ce lait est tributaire de l'état du marché et c'est parfois un gros problème, mais notre position stratégique au cœur de ces trois coopératives est idéale et nous évite des investissements nouveaux. Cela permet aussi d'avoir accès à la vision des autres filières fromagères du massif, c'est toujours intéressant ! », assurent en chœur le président et son vice-président.

Pour sceller la bonne humeur qui règne entre tous, les coopérateurs boujillons participent chaque année à l'organisation de la Randonnée des fruitières du val de Drugeon, qui fêtera l'an prochain sa 16^e édition. Et toutes les familles se réunissent une fois par an à la Ferme de Cessay pour un repas convivial !

Fiche d'identité > La fruitière de Boujailles



SOCIÉTAIRES

32 sociétaires sur 16 exploitations à Boujailles essentiellement, Chapelle-d'Huin (hameau Le Souillot), Courvières et Frasne.



PRÉSIDENT

Jean-Baptiste Cattin



SALARIÉS

Philippe Meunier, fromager / Maxime Rolet, second / Dominique Clément, aide-fromager.



LITRAGE

5,3 millions de litres de lait dont 1 million de litres transformé en Mont d'Or ou Morbier par trois coopératives partenaires (Fromagerie de la Haute Combe, Fruitière du Plateau de Nozeroy, Coopérative des Monts de Joux).



FABRICATION

Comté uniquement



AFFINEUR

UCAFT (Vagne et Petite) depuis le 1^{er} octobre.



CONTACT

2 rue du Crêt • 25 560 Boujailles • Tél. 03 81 49 31 96 • scsf.boujailles@orange.fr



Philippe Meunier (à gauche) avec l'aide-fromager, Dominique Clément et le second, Maxime Rolet (à droite).



Philippe Meunier, l'indétrônable fromager boujailon

Philippe Meunier travaille depuis 1990 à la fromagerie de Boujailles, où il a débuté en tant que second. Il en est le maître-fromager depuis 1993, année de ses ... 24 ans. Ce fils de fromager a commencé sa carrière sous les conseils avisés de son père, qui fut son premier maître d'apprentissage à la fromagerie de Lemuy. Une fois son brevet professionnel à l'ENIL de Poligny obtenu, le jeune homme a effectué quelques remplacements avec son oncle, à Largillay notamment, avant d'arriver à Boujailles. Philippe Meunier a modestement formé de nombreux seconds, qui ont depuis fait leurs propres chemins : les fromagers de Liévremont, Passavant ou encore Chay ont appris les gestes du métier avec lui. L'homme dit aimer la rigueur de la profession. C'est sans doute contagieux puisque ses deux collègues en font eux aussi preuve ! Pour lui, le Comté de Boujailles est « bien fruité » et « prend son temps », comme le bon vin, pour s'affirmer.

La gesse de Bauhin

Par le Conservatoire botanique de Franche-Comté.

Plante herbacée de la famille des fabacées, à fleurs bleu violacé à pourpre foncé, elle croît dans les pelouses sèches et les prairies maigres sur des sols plus profonds, en montagne, dans des situations à microclimat froid. Elle se rencontre aussi en lisière forestière et aux bords des chemins. Menacée et protégée en Franche-Comté, elle n'est connue que de 20 communes en France, et notamment à Boujailles ! Pour les stations en bord de route, préserver une « bande-refuge » à ne pas faucher avant fin juillet est une pratique favorable à son maintien. Le Conservatoire botanique national de Franche-Comté accompagne les usagers du territoire afin de la protéger.



La coop de Boujailles a participé au programme BiodivAOP et a beaucoup apprécié la restitution de l'étude effectuée sur la biodiversité de leur territoire. « Découvrir l'évolution de nos champs et celle du finage à travers la géologie, c'était passionnant », assurent les coopérateurs.

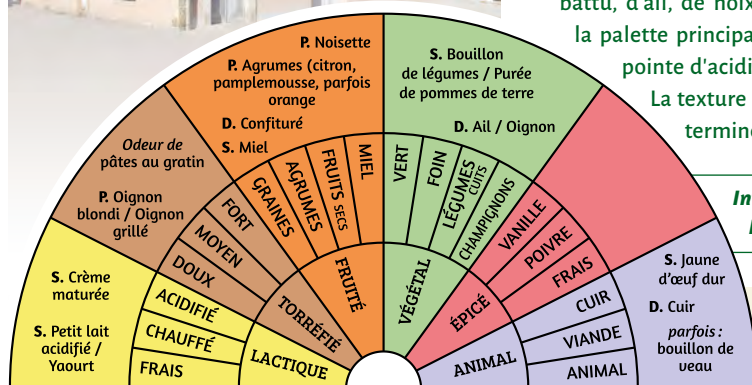


Des Comté subtils aux mille facettes !

Ces Comté ont beaucoup de caractère. Leur palette aromatique est large et le fruité, renforcé par le niveau soutenu du sel, mène la dégustation. À l'odeur, les notes libérées par la pâte sont pourtant calmes, de type pâtes au gratin et beurre, mais en bouche, les notes fruitées (agrumes, miel, noisette) rivalisent et s'appuient sur des notes d'oignon grillé et de crème maturée, voire de lactique acidifié comme le petit lait ou le yaourt. Les notes végétales sont en retrait, mais présentes sous forme de note verte ou de purée de pomme de terre.

Cette palette aromatique se confirme depuis 8 à 10 ans sur les fromages d'un an, toujours aussi riches en arômes, avec des notes discrètes de jaune d'œuf battu, d'ail, de noix, et parfois de champignon sec qui viennent nuancer la palette principale. Les saveurs contrastées sont à la fois salées avec une pointe d'acidité qui passe bien et un goût sucré qui arrondit le tout.

La texture a de la présence, son onctuosité se révèle plus tard, mais termine fondante libérant ses arômes en plusieurs temps.



Intensité d'arômes : soutenue
Équilibre des saveurs : salé - acidulé

Palette aromatique des Comté de la fromagerie de Boujailles, fabriqués entre 2009 et 2017, affinés par PFCE. Dégustations réalisées par le Jury Terroir Comté. Réalisation : F. Bérodière, CTFC, septembre 2018

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



SAVOUREUX CIRCUIT

Randonnée : sur les Routes du Comté au Pays de l'or blanc ...

Rien de plus logique que les Routes du Comté croisent les anciens chemins du sel ...

En remontant le Sentier des Gabelous, entre Arc-et-Senans et Salins-les-Bains, partez sur les traces de ces deux produits nés du sol comtois, qui ont, chacun à leur manière, marqué tout un territoire.



Porte d'entrée : **Vignoble et Revermont** / Durée : **3 jours • 33,5 km de randonnée** / Pour qui ? **Familles, couples, actifs, seniors...** / Mobilité : / Saisonnalité :

Découverte de la Saline royale d'Arc-et-Senans



1 Saline royale d'Arc-et-Senans
Grande Rue • 25 610 ARC-ET-SENANS
03 81 54 45 45

Randonnée d'Arc-et-Senans à Buffard



2 Ferme des Deux Collines
Route de Port-Lesney • 25 440 BUFFARD
06 83 47 85 00

Du Sentier des Gabelous à l'hôtel-restaurant des Deux Forts



3 Hôtel des Deux Forts
5, Place du Vigneron • 39 110 SALINS-LES-BAINS
03 84 73 70 40

La fruitière de Salins-les-Bains, là où le Comté naît...



4 Fruitière de Salins-les-Bains
1, route de Champagnole • 39 110 SALINS-LES-BAINS
03 84 73 18 52

Grande Saline et thermalisme à Salins-les-Bains



5 La Grande Saline - Musée du Sel
Place des Salines • 39 110 SALINS-LES-BAINS
03 84 73 10 92

Ravitaillement bio à la Fromagerie du Val de Loue



Fromagerie du Val de Loue
Route de Lyon • 39 600 GRANGE-DE-VAIVRE
03 84 37 85 28

Ce circuit et les suggestions de visites vous sont proposés par les Routes du Comté et les voies historiques franco-suisse du sel, Terra Salina. 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
Lien direct : www.bit.ly/savoureuxcircuit26



Huevos rancheros au Comté

Pour 2 personnes

INGRÉDIENTS

- 100 g de Comté râpé
- 500 g de tomates concassées en boîte
- 100 g de haricots rouges
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café de cumin en poudre
- 4 œufs
- 1 pincée de sucre
- ½ bouquet de coriandre fraîche
- Sel, poivre, huile d'olive

- ✓ Émincer l'oignon et hacher l'ail. Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle, puis ajouter l'oignon et l'ail et les faire revenir 5 minutes. Ajouter les tomates et le sucre, saler et poivrer. Laisser réduire 15 minutes.
- ✓ Ajouter les haricots et le cumin. Parsemer de coriandre hachée. Réserver.
- ✓ Cuire les œufs au plat dans un peu d'huile. Répartir la purée de tomates / haricots dans 4 assiettes. Parsemer de Comté et de poivre. Déposer 2 œufs par-dessus et servir chaud.
- ✓ **Le p'tit plus de Farida :**
« J'ajoute souvent des cubes d'avocat arrosés d'un filet de jus de citron. »



Farida est la pétillante chroniqueuse de la Quotidienne sur France 5. On se souvient avec émotion de sa joyeuse intervention lors de l'anniversaire du Comté le 19 octobre dernier à la Saline royale d'Arc-et-Senans. Elle fait chaque jour découvrir des recettes simples, originales et anti-gaspi. Découvrez dans son livre ***I love food - Recettes faciles et créatives pour booster votre quotidien***, plus de 130 recettes simples et bluffantes.

Conseil dégustation



Comté et gentiane

Sur un Comté d'intensité moyenne, aux notes à dominante fruits graines, essayez un mariage inattendu et surprenant : une touche de gelée de gentiane. Attention, il en faut peu !

L'effet est immédiat, la texture de la pâte du fromage se fond à la douceur de la gelée, les notes rustiques et terreuses de la gentiane se mêlent aux arômes de fruits du Comté et s'harmonisent parfaitement. L'amertume revient avec beaucoup de douceur en fin de bouche et termine l'accord en prolongeant la perception aromatique. Un accord tonique, amusant, étonnant et typiquement comtois !



Patrick Sancey-Richard

Chef de tribu visionnaire !

À dix ans, il a, comme ses frères et sœur, enfilé bottes et tablier pour aider ses parents.

Partie de presque rien, la famille Sancey-Richard a fondé une fromagerie florissante à Métabief, qui fut l'une des premières à inclure la dimension touristique à son offre.

Certains événements tragiques forgent une destinée. En 1981, Patrick Sancey-Richard était un tout jeune homme, fraîchement sorti du service militaire, lorsque son père est subitement décédé, laissant sa mère, Alice, seule avec ses quatre enfants. L'aîné de la fratrie, qui venait d'obtenir son diplôme de fromager à l'ENIL de Poligny, a dû remplacer son père au pied-levé. Patrick Sancey-Richard fit de cette « obligation » un tremplin vers sa propre passion : communiquer aux autres le plaisir qu'il prend à fabriquer des fromages.

Conteur d'histoires né, Patrick Sancey-Richard fait voyager les touristes au temps du soutirage à la toile et aime rappeler que, lorsqu'il était enfant, « fromager était le dernier des métiers ». Un travail dur et peu considéré... De son enfance de petit gouailleux débrouillard et alerte, l'homme a tiré une fibre du commerce déjà bien affirmée. « J'interpétais les passants dans la rue pour qu'ils viennent acheter notre fromage. Et je servais les belles Hollandaises qui achetaient du lait au litre », se souvient-il en riant.

Une famille de précurseurs

Une fois grand, cette passion pour les autres ne disparaîtra pas. En 1989, la création d'une nouvelle fromagerie s'impose : Patrick, sa mère, ses frères Éric et Christian, ainsi que

sa sœur Véronique, cheville ouvrière de l'entreprise, décident de construire un nouvel atelier de production de Comté, Morbier et Mont d'Or, ainsi qu'un magasin et des caves. Mais, chose rarissime à l'époque, ils ajoutent une galerie de visite et une salle de projection à destination des touristes. Les bonnes âmes tranchent : « Ça ne marchera jamais ! » Aujourd'hui, plus personne ne doute que l'idée, audacieuse il y a 30 ans, était précurseuse.

Au fil des ans, le projet évolue avec des agrandissements et des mises aux normes (1997), puis la création d'un nouveau magasin et d'une nouvelle salle de projection en 2009. À chaque fois, un leitmotiv pour Patrick : « garder l'unité familiale autour d'un projet commun ».

Il y a quelques mois, le sexagénaire a cédé sa place dans la co-gérance de l'entreprise à son neveu, Eddie. Jeune retraité, il continuera à gérer la partie tourisme et communication de l'entreprise, en plus de ses multiples activités, notamment celle de trésorier du syndicat du Mont d'Or. « J'ai commencé ma carrière au décès de mon père et je la termine peu après le décès de ma mère, qui nous a quittés en début d'année », observe Patrick. Jamais à court d'idée, il prépare actuellement une belle surprise pour les 30 ans de la fromagerie, née le 5 avril 1989, jour-même de la naissance d'Eddie. Un clin d'œil du destin comme les aime Patrick Sancey-Richard !



AGENDA

LES ANIMATIONS DES AMIS DU COMTÉ :

- ... SALON DE LA GASTRONOMIE
 - Du 8 au 12 novembre > Bourg-en-Bresse
- ... FÊTE DES AOP
 - Du 15 au 18 novembre > Paris (CNAOL)
- ... VINSOBRASSE & COOP
 - Du 23 au 25 novembre > Vinsobres (Drôme)
- ... ANIMATION À LA FROMAGERIE N. VANHAVER
 - 24 & 25 novembre > Oudenaarde (Belgique)
- ... SALON DE LA GASTRONOMIE DE LYON (le Jura, invité d'honneur)
 - Du 30 novembre au 2 décembre > Lyon
- ... SALON RÉGAL EXPO
 - Du 7 au 9 décembre > Dole
- ... LE VILLAGE DU GOÛT
 - Du 7 au 9 décembre > Billom (Auvergne)

LES ANIMATIONS DU GROUPE SCULE D'ACTIONS GUSTATIVES :

- ... JOURNÉE DÉGUSTATION "LE NEZ DANS LE VERT"
 - 5 novembre > Paris (avec les vignerons bio du Jura)
- ... SALON DES VIGNERONS INDÉPENDANTS DE BOURGOGNE ET DU JURA
 - Du 9 au 11 novembre > Nancy (Parc des expositions)
- ... 10^e SALON DES VINS ET SAVEURS
 - Du 23 au 25 novembre > Chalon-sur-Saône (Parc des expositions)
- ... 2^e SALON "LE TOUR DE FRANCE DES VINS ET DES SAVEURS"
 - Du 30 novembre au 2 décembre > Lyon (Eurexpo)

LA SAVOUREUSE TOURNÉE D'HIVER DU COMTÉ :

- ... COUPE DU MONDE DE SAUT SPÉCIAL
 - 15 & 17 décembre > Prémanon
- ... COUPE DU MONDE DE COMBINÉ NORDIQUE
 - Du 18 au 20 janvier > Chaux-Neuve

