

# Les Nouvelles du COMTÉ



JOURNAL D'INFORMATION DU COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DE GESTION DU COMTÉ



ÉVÉNEMENTS

**Comté et  
ski nordique :  
des valeurs  
à partager !**

Page 4

**2 EDITO**

«Au-delà du goût, la durabilité»

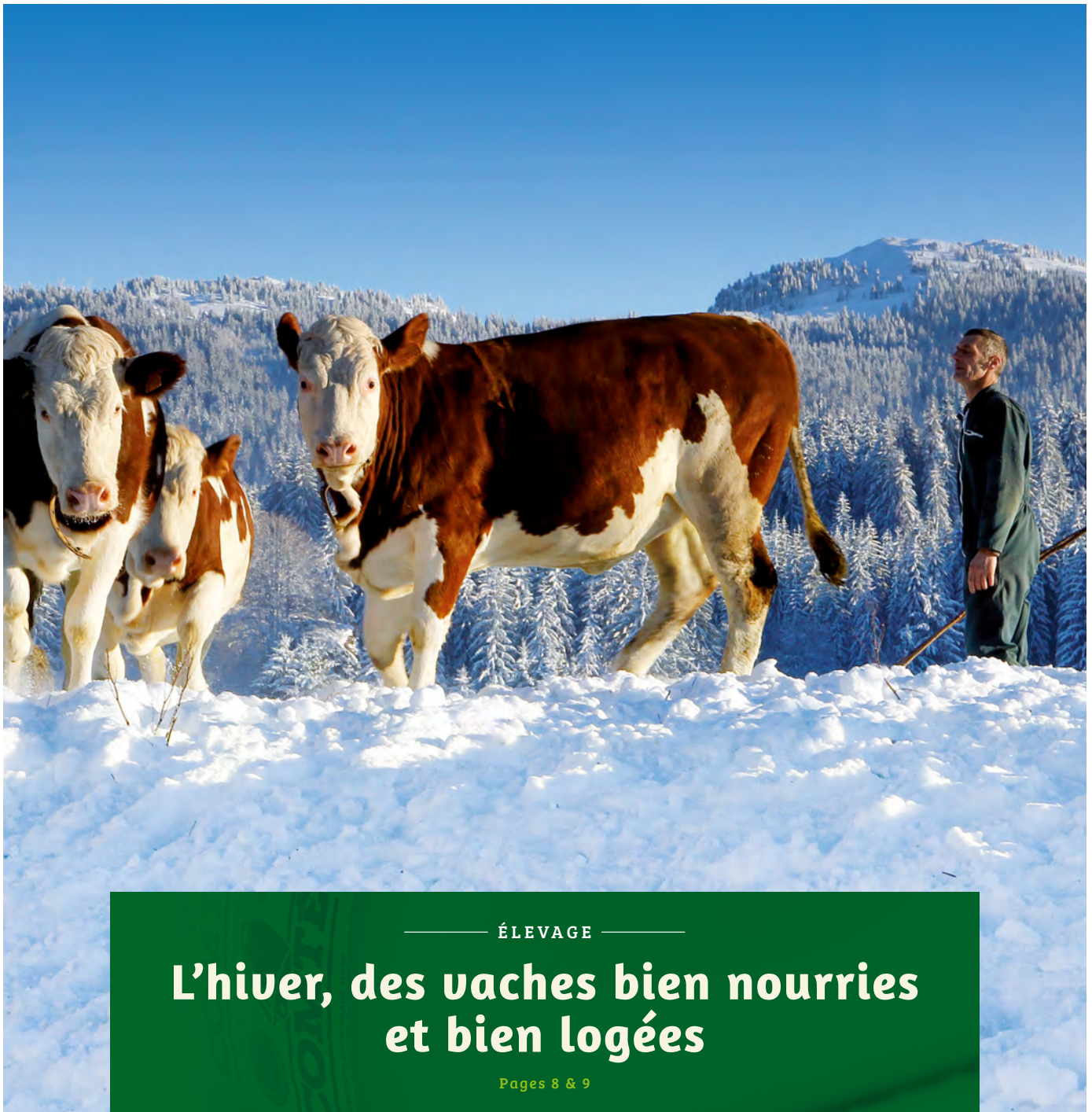
PAR ALAIN MATHIEU

**10 VIE DE LA FILIÈRE**

Bientôt les réunions filière,  
prenez date !

**16 PORTRAIT**

Marianne Warnery,  
à la tête de Monts & Terroirs



ÉLEVAGE

**L'hiver, des vaches bien nourries  
et bien logées**

Pages 8 & 9



## ALAIN MATHIEU

PRÉSIDENT DU CIGC

**L**a filière Comté vit actuellement une période économique favorable, très enviée, qui permet à chaque agriculteur, fromager et affineur de vivre correctement de son métier. Force est de constater que les Comté plaisent aux consommateurs pour leurs goûts et leurs qualités. Ces derniers accordent à la filière un très haut niveau de confiance, ce qui nous oblige dans bien des domaines : la préservation de l'environnement, le bien-être animal, l'emploi, la vitalité de nos territoires.

Toutes ces attentes doivent pouvoir trouver une traduction concrète dans notre cahier des charges, qui offre toutes les garanties d'un produit d'excellence.

Ainsi, les conditions économiques de la filière nous imposent de prendre les dernières décisions importantes. Je pense notamment au nombre de vaches maximum par unité de main d'œuvre, et à l'encadrement de la croissance des ateliers. Il nous faut aussi apporter des précisions sur des mesures techniques

**« Au-delà du goût, la durabilité »**

déjà adoptées par l'Assemblée Générale du CIGC. Elles constituent des gages de préservation de l'identité du Comté, basée sur un modèle d'agriculture familiale extensive, ainsi que sur le maintien et la transmission des savoir-faire.

Au-delà, ces décisions participent pleinement au fait qu'une AOP est bien plus que la reconnaissance d'une histoire, d'un savoir-faire, d'un terroir, de goûts. Un produit sous signe de qualité AOP est, par essence, porteur de valeurs additionnelles qu'attendent les consommateurs et la société. Inscrire ces nouveaux critères dans le cahier des charges ne constitue pas un effet d'aubaine ou une démarche marketing dans l'ère du temps. C'est, au contraire, la revendication de valeurs portées depuis toujours et pour longtemps par le Comté. Transparents et contrôlés, ces nouveaux critères renforceront notre crédibilité auprès des consommateurs et notre fierté de mettre en valeur ce patrimoine commun.



### CLIN D'ŒIL **Le Jeu des 1000 € ... et du kilo de Comté !**

*Le Jeu des 1000 €, émission mythique de France Inter, a fait étape à Bréry, près de Poligny dans le Jura. A cette occasion, Nicolas Stoufflet n'a pas manqué de mettre le Comté à l'honneur, rappelant que Poligny est la capitale du « fameux fromage d'appellation d'origine contrôlée qui fête les 60 ans de son appellation cette année ». Les candidats, brillants puisqu'ils ont remporté le super banco, sont repartis avec un coffret contenant 1kg de Comté ainsi que tout l'attirail nécessaire à une fondue franc-comtoise !*

## Sommaire

📌 **L'ÉDITORIAL** | PAGE 2  
d'Alain Mathieu

📌 **PROMOTION** | PAGE 3  
• La nouvelle pub du Comté

📌 **ÉVÉNEMENTS** | PAGES 4 & 5  
• Ski & Comté, des valeurs à partager !  
• Le Groupuscule d'Actions Gustatives investit le collège de Doubs

📌 **DOSSIER** | PAGES 6 & 7  
• Des échanges de parcelles pour des fermes à Comté cohérentes

📌 **ÉLEVAGE** | PAGES 8 & 9  
• Comment faire face à la pénurie de fourrages ?  
• L'hiver, un logement tout confort pour des vaches en forme !

📌 **VIE DE LA FILIÈRE** | PAGE 10  
• Maison du Comté : les coulisses de la scénographie  
• Réunions filière, les bonnes raisons de participer

📌 **ENVIRONNEMENT** | PAGE 11  
• Lecture du paysage d'Ounans (Val d'Amour)

📌 **EN DIRECT DES FRUITIÈRES** | PAGES 12 & 13  
• Le Val d'Amour se love dans le Comté !

📌 **SUR LES ROUTES DU COMTÉ** | PAGE 14  
• Besançon, le temps du Comté

📌 **SAVEURS** | PAGE 15  
• Crackers de fleurs d'octobre au Comté  
• Accord Comté puissant et thé vert grillé

📌 **PORTRAIT** | PAGE 16  
• Marianne Warnery à la tête de Monts & Terroirs

ARCHIVES



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



## La nouvelle pub du Comté, un vrai virage initié par la filière

*Les nouveaux spots publicitaires du Comté tranchent radicalement avec l'existant. Un ton jeune, humoristique et décalé, totalement assumé par la commission Publicité du CIGC.*

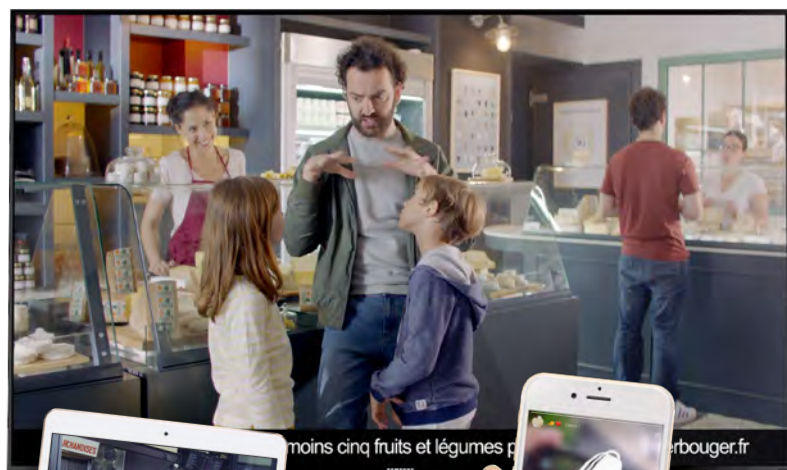
**A**vant, les spots télé sur le Comté montraient l'herbe de nos terroirs franc-comtois, nos producteurs au travail, la lente maturation en caves d'affinage ou encore des visages épanouis savourant le Comté. Mais ça, c'était avant.

« Actuellement, tout le monde surfe sur les notions de terroir, d'artisanat, de naturalité, y compris ceux qui sont à mille lieux de tout cela. Nous avons donc souhaité nous démarquer en proposant trois courtes scènes à la fois touchantes, impliquantes et amusantes », explique Aurélia Chimier, responsable de la communication au CIGC et porte-voix de la commission Publicité, à l'origine des nouveaux spots.

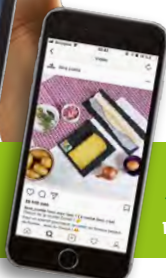
Pendant cinq semaines, en novembre et décembre, les télé-spectateurs et internautes ont découvert trois comédies mettant en scène une chef cuisinière, un papa et une bande de potes, qui répondent avec humour à la question : « Connaissez-vous quelqu'un qui n'aime pas le Comté ? »

La commission Publicité a fait travailler l'agence M&C Saatchi Gad sur trois pistes dont celle-ci, qui a d'emblée retenu l'attention des membres de la filière et d'un panel consommateurs.

**Et vous, connaissez-vous quelqu'un qui n'aime pas le Comté ?**



*Les trois spots télé ont touché 133 millions de téléspectateurs en cinq semaines !*



### Cap sur le digital et la jeunesse !

Nouveauté de cette campagne, le spot a été pensé pour tous les supports : le réalisateur de cinéma Alexandre Coffre a tourné le format télévisuel, tandis qu'un second réalisateur spécialisé, Jean-Luc Perreard, a tourné des capsules vidéo dédiées au digital. Visibles sur Youtube, DailyMotion, Facebook, Instagram et 6play (replay de M6), ces messages plus courts et punchy s'adaptent à l'internaute en fonction de la fréquence de ses visites et de ses goûts. Le même internaute ne verra pas le même spot à sa première, deuxième ou troisième visite et pourra pousser son « expérience Comté » de plus en plus loin à travers des vidéos, des stories, des recettes, etc. **L'objectif ?** Rappeler aux plus jeunes ce bon goût de Comté devenu incontournable pour leurs parents. Car si le Comté plaît énormément aux Français, qui en font leur fromage préféré, son cœur de clientèle a entre 50 et 64 ans. Le spot a touché 133 millions de téléspectateurs et a été vu 22 millions de fois sur internet. Alors, vous connaissez quelqu'un, vous, qui ne l'aime pas ?

*Des vidéos drôles, des stories, des recettes à découvrir...  
Tout pour vivre à fond l'expérience Comté !*

*Une campagne a été lancée sur Instagram, Facebook, DailyMotion, YouTube et 6play, visible sur smartphone, ordinateur et tablette.*

**Retrouvez en ligne l'ensemble de ces publicités télévisées sur la chaîne Youtube du Comté : [www.youtube.com/comteaop](http://www.youtube.com/comteaop)**



## SKI &amp; COMTÉ, DES VALEURS À PARTAGER

Challenge Biathlon Comté, en piste pour la 5<sup>e</sup> édition !

Ce rendez-vous annuel de la filière aura lieu mardi 29 janvier au stade Florence-Baverel à Arçon (Doubs).

**E**nfilez vos bonnets blancs à clochette, c'est bientôt l'heure du Challenge Biathlon Comté ! Cet événement convivial fêtera ses cinq ans en 2019 avec toujours l'ambition de réunir les hommes et les femmes du Comté pour une grande journée de sport et de rencontres. Les équipes, composées de quatre coureurs, disputeront les phases qualificatives qui les mèneront à la petite finale pour les uns et à la grande finale pour les autres. Les vainqueurs de ces deux poules repartiront avec un trophée et les honneurs ! Après la course, commentée par Guillaume Claret, journaliste sportif sur L'Equipe TV et Eurosport, la compétition se poursuivra à table ! En effet, à la fin du repas préparé par Le Doubs Gourmet, les convives pourront déguster les différents Comté apportés par les coopératives participantes. Une vidéo souvenir immortalisera les meilleurs moments de cette journée, visible sur la page Facebook I Love Comté. A vos skis, à vos carabines et Martin Fourcade n'a qu'à bien se tenir ! **Skis à fournir. Les carabines et les munitions sont prêtées par l'ESSS Montbenoît. Deux sessions : une le matin, une l'après-midi. Plus d'infos par mail à [f.compagnon@comte.com](mailto:f.compagnon@comte.com)**



Dans le froid hivernal, l'ambiance sera sportive et solidaire !



### L'indispensable guide Comté du supporter !

Le Comté, partenaire de la Fédération Française de Ski, vient d'éditer « **Le guide Comté du supporter** », un livret de 16 pages qui recense toutes les compétitions du calendrier mondial 2018/2019 des disciplines nordiques. Présentant les équipes françaises de biathlon, ski de fond, combiné et saut, il est le partenaire idéal des fans de sports nordiques ! A retrouver dans le magazine Ski Chrono N°65 et gratuitement chez-vous sur [www.bit.ly/guide-comte-supporter](http://www.bit.ly/guide-comte-supporter).

### Et eux, ils l'aiment comment leur Comté ?



Découvrez les bons plans gourmands des Equipes de France de ski nordique en vidéo sur [www.comte.ski](http://www.comte.ski).

Humour et confidences décalées garantis !

## La Savoureuse Tournée d'hiver, le réconfort !

**P**our braver joyeusement le froid, les Amis du Comté vous invitent à savourer un bon moment de partage ! La Savoureuse Tournée du Comté fait étape cet hiver sur plusieurs compétitions nordiques, couvrant toutes les disciplines de nos champions : saut à ski, combiné, ski de fond et biathlon. Vous pourrez déguster et découvrir le Comté, ses producteurs, sa fabrication lors de grands rendez-vous :

- > 18, 19 & 20 janvier à Chaux-Neuve (Doubs), Coupe du monde FIS de combiné nordique
- > 2 & 3 février à Poligny (Jura), 22<sup>e</sup> Percée du Vin Jaune
- > 9 & 10 février aux Rousses (Jura), La Transju'
- > 29, 30 & 31 mars à Méribel (Savoie), Championnats de France de ski nordique

Au programme, des ateliers cuisine, des démonstrations de fabrication à l'ancienne, des jeux pour apprendre à reconnaître tous les arômes du Comté et bien sûr des dégustations rehaussées d'échanges sympathiques avec des producteurs !



Les ambassadeurs de choc de la Savoureuse Tournée.

## REPORTAGE

# Les collégiens de Doubs, avides de découvrir le Comté !

Le GAG fait entrer tous les secrets du Comté au collège Lucie Aubrac depuis onze ans. Ces travaux pratiques contribuent à former des consom'acteurs attentifs.



Après la mise en commun du lait, les garçons séparent le caillé du petit lait.



Lou presse le petit fromage...



Le premier né de la classe de 6<sup>ème</sup> 4 !



Kenan, apprenti affineur, sonde le fromage.

Quelques jours avant les tant attendues vacances de Noël, Claire Perrot et Didier Sintot captent miraculeusement toute l'attention des élèves de sixième du collège Lucie Aubrac de Doubs. Les jeunes curieux se passionnent pour l'histoire du Comté, ses secrets de fabrication, ses modes de production et l'art de sa dégustation. Surtout, ils goûtent au plaisir de faire eux-mêmes l'expérience de transformer le lait en caillé grâce à l'action de la présure. Caillé qu'ils coupent, mettent en commun, chauffent avant de le passer et de le presser pour fabriquer un mini fromage « en blanc ». En une demi-journée, les deux complices du GAG (Groupuscule d'Actions Gustatives) jonglent entre apprentissages théoriques et pratiques pour distiller des notions d'exigence, de coopération et de naturalité. Les jeunes cerveaux en ébullition adhèrent à 200% à l'expérience et mémorisent surtout mille et une connaissances sur le Comté. « *Génial !* », résument Betty, Louis, Nathan, Evan, Lou et leurs amis pour décrire cette rencontre, organisée par Florence Cerny, leur professeur de SVT (sciences de la vie et de la terre) dans le cadre des Enseignements Scientifiques et Technologiques.



Que fait-on du petit lait ? Il nourrit les cochons ou est transformé en poudre !



Pour qu'il devienne Comté, il lui faudra la bande et la plaque vertes.



Incredible ! Sans le nez, la bouche ne ressent que la texture et les saveurs (salé, sucré, acide, amer), mais pas les arômes...

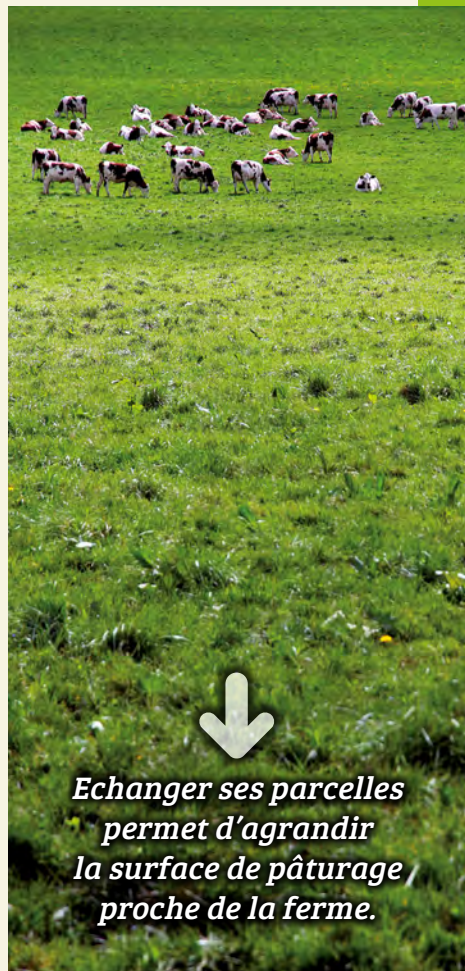


## DES FERMES À COMTÉ COHÉRENTES

# Avec l'échange parcellaire, tout le monde est gagnant

*L'échange de parcelles entre exploitants permet de créer des parcellaires plus homogènes et constituent bien des avantages économiques, sociaux et environnementaux.*

**R**ares sont les agriculteurs qui disposent d'un parcellaire absolument parfait, qu'ils soient en zone AOP Comté ou ailleurs en France. La pression foncière a notamment contribué à un morcellement du parcellaire, qui augmente les coûts de production. Les exploitants agricoles peuvent remédier à cette situation par l'échange de parcelles et retrouver ainsi un ensemble plus homogène. Concrètement, le regroupement de parcelles permet de réduire les trajets et donc le temps de travail, le coût du carburant, la détérioration des routes, les risques routiers et l'impact sur l'environnement. Mais surtout, il facilite énormément l'accès au pâturage et sa bonne gestion. Il ouvre aussi la possibilité d'une meilleure répartition des effluents. Il permet d'optimiser les différentes surfaces en supprimant les triangles et recoins (secteurs autrefois délaissés devenus utilisables), de créer de nouveaux accès aux parcelles ou de planter des haies limitant l'érosion. Bref, l'échange parcellaire est un outil simple pour la création de fermes à Comté cohérentes, notamment dans l'optique du nouveau cahier des charges, qui impose 50 ares de pâturage disponibles dans un rayon de 1,5 km autour du point de traite et qui limite l'affouragement en vert à 75 jours/an. Au-delà de tous ces avantages, optimiser la structure foncière de son exploitation, c'est voir plus loin et conforter l'action économique des générations futures ! Un parcellaire simplifié et regroupé permet d'assurer la viabilité économique de sa ferme et son potentiel de transmission / reprise.



*Echanger ses parcelles permet d'agrandir la surface de pâturage proche de la ferme.*

## EN PRATIQUE

# Les différents types d'échanges parcellaires

*L'échange parcellaire est un accord amiable d'intérêt mutuel, juridiquement encadré.*

*Il existe trois possibilités pour procéder à ces échanges.*

### → L'échange en jouissance

Les parcelles changent de locataires, mais uniquement dans l'usage. Chacun reste titulaire et responsable de son bail. Les agriculteurs s'entendent sur les biens qu'ils souhaitent échanger et en informent les propriétaires par lettre recommandée. Le propriétaire a deux mois pour saisir le tribunal paritaire s'il veut s'opposer à l'échange. L'accord dure le temps du bail et est reconductible.

#### FORMALITÉS :

Aucune, si ce n'est la lettre recommandée. Rédiger une convention est conseillée pour définir les modalités de l'échange et ses conditions de rupture.

### → L'échanges de fermiers

Les parcelles changent de locataires et l'échange est conclu avec l'accord des propriétaires, conduisant à l'élaboration de nouveaux baux. L'accord dure donc le temps du bail et est reconductible.

#### FORMALITÉS :

Eventuellement, frais de résiliation des baux et rédaction de nouveaux baux.

### → L'échange en propriété

L'échange en propriété est un échange amiable définitif entre propriétaires de leurs biens. Les locataires peuvent être à l'origine de la démarche, mais les propriétaires sont seuls décideurs. L'échange porte sur des parcelles situées dans le même canton ou dans une commune limitrophe de ce dernier.

#### FORMALITÉS :

Un bornage du géomètre peut être envisagé si nécessaire.

La formalisation d'un acte authentique par un notaire et l'enregistrement aux hypothèques doivent être réalisés.

L'équilibre des lots (qualité, surface) est à privilégier. Si c'est impossible, une soulte compensatoire peut être versée.



*Le dispositif d'échanges, souple, est fondé sur l'intérêt mutuel.*

## TÉMOIGNAGE

### « De 23 à 60 hectares autour de notre ferme »

Le GAEC des Sapins et sept autres exploitants du secteur d'Evillers ont procédé à des échanges de parcelles il y a six ans. Depuis, d'autres se sont prêtés à l'exercice.

**E**n 2013, Bernard Bonnet et Sylvain Joussaud, deux agriculteurs d'Evillers dans le Doubs, ont lancé l'idée d'échanger des parcelles et ont réuni les autres paysans exploitant des terres sur le village. « Ils ont fait trois ou quatre réunions pour se mettre d'accord. Certains paysans n'ont pas souhaité prendre part à l'échange. Les réticences venaient de la nécessité d'obtenir l'accord des propriétaires des terrains, mais aussi de vieilles rancunes datant du remembrement de 1973 », raconte Stéphane Petite, aujourd'hui associé à Bernard Bonnet et Frédérique Nicolier au sein du Gaec des Sapins.

Les paysans ont choisi l'échange « en jouissance » : chacun continue à payer son fermage au même propriétaire. « On a juste échangé l'usage des parcelles. C'était plus simple et plus rassurant pour les propriétaires. On a fait le choix de tenir compte uniquement de la surface, sans étudier les catégories de sols. Certains d'entre nous ont subi une petite perte de surface, largement compensée par le fait qu'on gagnait en pâturage autour de la ferme. Pour finir, l'échange a eu beaucoup plus de succès qu'on ne pensait. »



Bernard Bonnet, Stéphane Petite et Frédérique Nicolier ont fait des économies de carburant et de temps de travail. Ils ne font plus d'affouragement en vert.

Les exploitants ont bénéficié de l'appui de la Chambre d'agriculture, qui a donné « un sérieux coup de main pour la cartographie avant/après échanges » et qui a surtout « tout réglé d'un point de vue administratif avec la PAC, etc. »

Le GAEC des Sapins a échangé ses parcelles avec quatre fermes (celle de Gérard Gagnepain, le GAEC du Levant, le GAEC de la Rose des Vents et le GAEC de la Grange Rouge). Auparavant, l'exploitation disposait de 23 ha autour du bâtiment ; elle en compte aujourd'hui 60 passant de 13 à 7 îlots !

L'exemple a donné envie à d'autres GAEC nouvellement formés de procéder eux aussi à des échanges. Le GAEC des Sapins a lui-même échangé récemment une parcelle avec un voisin. « Tout le monde est forcément gagnant : si l'un de nous se trouve lésé, il peut se retirer à tout moment. On a donc tout intérêt à ce que chacun soit satisfait ! »

## CONCERTATION

### Quelles étapes observer pour des échanges fructueux ?

L'appui d'un spécialiste de la Chambre d'agriculture s'avère utile. Zoom sur les étapes à observer pour une négociation sereine.

- ✓ **1. Faire connaître et partager ses intentions**  
Autour d'un noyau-dur d'agriculteurs motivés, une réunion peut s'organiser pour informer les exploitants du secteur et définir un périmètre de travail en fonction des exploitants intéressés.
- ✓ **2. Cartographier l'existant**  
S'appuyer sur un fond cartographique permet de situer les parcelles de chacun (une couleur par agriculteur) et de repérer les parcelles que les agriculteurs aimeraient échanger (en les entourant par exemple). Chacun peut repartir avec une copie de la carte pour réfléchir à des pistes d'échanges.
- ✓ **3. Imaginer des scénarios d'échanges**  
Sur un outil informatique de type SIG\*, il est possible de simuler des scénarios d'échanges en rendant visible les écarts de surface. Là, les possibilités varient : les agriculteurs peuvent s'entendre sur des surfaces égales et/ou tenir compte d'autres éléments tels que la qualité des sols, l'emplacement près de la ferme, etc.
- ✓ **4. S'accorder et convaincre l'entourage**  
Les projets d'échanges sont posés et un travail de « maturation » de ces projets s'engage. Charge aux agriculteurs intéressés de rassurer et convaincre les propriétaires de l'intérêt de cet accord « gagnant-gagnant ».

\*Système d'informations géographiques



Une cartographie avant/après, l'outil de concertation indispensable.

## → CONTACTS UTILES

Pour disposer d'outils cartographiques, gérer la partie administrative (PAC, MAE), etc. :

**Franck Cech**  
Chambre d'Agriculture du Doubs/Territoire de Belfort  
Tel. 03 81 65 52 52

**Somchit Manivong** (équipe Territoire)  
Chambre d'Agriculture du Jura  
Tel. 03 84 35 14 21



## SÉCHERESSE

## Comment faire face à la pénurie de fourrages ?

Après la sécheresse estivale, voici quelques pistes de réflexion pour répondre au manque de fourrages ou à l'absence de regains, en tenant compte des spécificités de chaque ferme.



Laurence Moyse, dans l'étable de son exploitation à Septmoncel dans le Haut-Jura.

Retrouvez le portrait de Laurence Moyse, publié dans le N°81 en 2013 sur [www.comte.com/le-kiosque/les-nouvelles-du-comte](http://www.comte.com/le-kiosque/les-nouvelles-du-comte)

**L**a solution miracle n'existe pas, mais les conseillers en élevage proposent des pistes de réflexion, à adapter sur chaque exploitation.

### Peut-on se débrouiller sans regains ?

Oui, à condition d'avoir assez de foin, de réserver le meilleur aux vaches laitières et d'utiliser des matières premières adaptées. Il faudra privilégier des concentrés solubles et rapides : blé, triticale, orge, maïs pour les céréales et tournesol, colza, soja pour les tourteaux. Puis calculer une ration et la vérifier. Acheter de la luzerne déshydratée peut être une bonne idée... ou pas. Cela dépend du prix de la luzerne, du prix du lait, de la quantité habituelle de concentrés donnée par vache par an. Tout ceci n'est valable qu'en fonction de l'exigence de chacun concernant son niveau de production. Sans regain, avec suffisamment de fourrages, l'affaire est faisable en acceptant de produire moins. Le niveau de production devrait cependant être au-dessus de celui de 2016.

### Comment faire face au manque de fourrages ?

#### > Un bilan fourrager.

D'abord un bilan fourrager (et éventuellement une prévision laitière) s'impose pour évaluer l'offre (les réserves disponibles) et la demande (les bêtes à nourrir). Sur la balance, le déséquilibre sera évident... Que faire ?

#### > Acheter ?

« Acheter beaucoup plus de concentrés n'est pas un bon calcul », assure Florian Anselme, conseiller EVA Jura qui relève un taux de substitution médiocre d'au mieux 3 pour 1. Utiliser ou acheter de la paille pour nourrir ses génisses peut être une option parmi d'autres, selon le prix et l'objectif d'âge au vêlage. A cela s'ajoute la possibilité d'acheter du fourrage en se posant la

question de la disponibilité, du prix, de la valeur nutritive et du choix des animaux à qui on va le donner. « La solution du fourrage est toujours à privilégier par rapport aux aliments déshydratés », poursuit Florian Anselme.

#### > Se séparer de certains animaux ?

Après avoir joué sur l'offre, il peut s'avérer utile de jouer sur la demande. On peut réfléchir à se séparer de vaches peu productives ou d'animaux d'ateliers complémentaires. Faut-il garder toutes ses génisses ? Vendre les animaux à l'engraissement à l'automne par exemple ?

« Tout cela se calcule et se réfléchit », termine Florian Anselme ajoutant qu'il n'y a pas une recette commune à tous, mais des solutions pour chacun.



### Cahier des charges, une « dérogation » spéciale

À la suite de l'épisode intense de sécheresse qui a sévi l'été dernier dans la zone AOP Comté, l'INAO a accordé une modification temporaire du cahier des charges, permettant aux producteurs de donner jusqu'à 2 tonnes de concentrés par vache laitière par an (contre 1,8 t habituellement) et d'acheter du fourrage produit à l'extérieur de la zone pour les vaches laitières. Rappelons que la ration des vaches laitières de l'AOP Comté doit être composée d'au moins 50 % d'aliments originaires de la zone AOP Comté. Les producteurs qui souhaitent utiliser l'une ou l'autre des possibilités « dérogatoires » doivent se signaler à l'URFAC au moyen d'un formulaire à demander au responsable de la fruitière ou par mail à Emilie Morel : [e.morel@urfac.fr](mailto:e.morel@urfac.fr)

Les conseillers élevage se tiennent à disposition des éleveurs pour dresser des bilans fourragers individuels nécessaires à cette demande.



## HOME SWEET HOME

# L'hiver, un logement tout confort pour des vaches en forme !

*Aire paillée, étable à logettes ou étable entravée... Quel que soit l'habitat hivernal des animaux, l'essentiel est de le rendre confortable.*

**L'**hiver, les vaches logent à l'étable dans un système d'hébergement «5 étoiles» choisi par l'éleveur. Les conseillers en élevage considèrent qu'environ 30% des exploitations de la zone AOP sont restées en étables entravées, le système traditionnel, tandis que d'autres, particulièrement dans le bas Jura où les éleveurs sont aussi céréaliers, ont opté pour l'aire paillée. «*Mais la majorité de ceux qui investissent dans de nouveaux bâtiments (environ 100 nouveaux bâtiments par an recensés) opte pour les logettes, le système le plus répandu sur la zone AOP*», assure Thierry Dubief d'Eva Jura. Peu importe le logement choisi, l'important est de veiller à son bon fonctionnement pour assurer le confort gestuel et alimentaire des animaux, propice à une bonne productivité. «*On considère par exemple qu'une heure de couchage de plus équivaut à un litre de lait supplémentaire*», assure Louise Crépeau de Conseil Elevage 25-90.

Si l'entretien et le réglage des installations s'avèrent primordiaux, d'autres facteurs sont à prendre en compte dès la conception du bâtiment : une bonne aération de la structure favorisera le confort des animaux, puisque les vaches transpirent beaucoup et ont un confort thermique plafonnant à 6°C ou 7°C. Idem pour la largeur du couloir, déterminante pour éviter les embouteillages, les blessures et donc les baisses de production. Enfin, un bâtiment n'est jamais isolé de son sys-



*Logées dans des installations bien entretenues, les vaches ont toutes les chances de passer un hiver douillet !*

tème : il faut réfléchir aux possibilités de gestion des déjections. «*Les pratiques sont facilement corrigeables, mais quand on se trompe sur le bâti, on en prend pour 15 ou 20 ans !*», assure Thierry Dubief, enjoignant les éleveurs à demander conseil en amont. «*Les agriculteurs nous appellent parfois pour connaître les normes en vigueur. Mais la taille de la logette est finalement assez secondaire, comparée à la cohérence globale du système à mettre en place.*»



## Les vaches sous l'œil des caméras pendant 24 h

Proposé par Conseil Elevage 25-90, Observ'+ est un dispositif de caméras, qui filment les animaux dans leur étable pendant 24 h afin d'observer leur comportement en l'absence d'hommes. En ressort un film de 10 min. qu'un conseiller analyse avant de confirmer ses observations par un tour d'élevage. *Un éventuel embouteillage dans le couloir ? Il n'est pas assez large. Les vaches attendent pour boire ? Il manque des points d'eau ou peut-être sont-ils mal placés. Certaines logettes sont moins fréquentées que d'autres ? Peut-être un courant d'air ou des logettes mal réglées, etc.* L'outil sert aussi lors des phases de conception du bâtiment, pour montrer, preuve à l'appui, les écueils à éviter. Eva Jura proposera elle aussi cette prestation en 2019.

## Logettes, étable entravée ou aire paillée ?

> **Les logettes** : le nombre de logettes et de cornadis est égal au nombre de vaches. Les logettes doivent être paillées largement, suffisamment grandes et bien réglées pour permettre à l'animal de se coucher. Si les logettes sont face à un mur, Thierry Dubief préconise 1,25 m de large par 2,70 m de long et 2,50 m de long si elles sont en face à face.

> **L'étable entravée** : les agriculteurs sortent leurs vaches très régulièrement pour les dégourdir et observer les chaleurs sur une aire d'exercice ouverte. C'est le système nécessitant le travail journalier le plus exigeant et la mécanisation y est moins aisée que dans les autres systèmes.

> **L'aire paillée** : les éleveurs curent et paillent régulièrement l'aire de stabulation, tout en laissant un moment les animaux au cornadis après la traite, le temps que les sphincters de leurs

trayons se referment. Un minimum de 7 m<sup>2</sup> par vache est nécessaire, voire plus si cette surface contient des zones «inutilisables» proches des murs ou des barrières par exemple.



*Stéphane Barbe aux Moussières a choisi l'étable entravée pour son troupeau.*



## MAISON DU COMTÉ

# Découvrir tous les secrets du Comté, un régal !

*Les muséographes, scénographes et graphiste construisent un parcours de visite sensoriel à vivre de façon collective.*

**S**urprendre, toucher le cœur des gens par les sens, leur faire vivre une expérience pour partager ensemble le goût du Comté. Voici les ambitieux objectifs scénographiques de la nouvelle Maison du Comté ! Le futur « centre d'interprétation » misera sur la sensorialité avec de multiples choses à voir, toucher, sentir et goûter. Le visiteur vivra d'abord une expérience visuelle et sonore spectaculaire dans la salle de projection à 180°. Une intense mise en bouche suivie d'une plongée grandeur nature dans les champs ! En effet, une fresque longue de 10 mètres imagera les milieux géologiques de l'AOP Comté, à découvrir de loin ou de près, pour sonder la vie microscopique de nos sous-sols grouillants...

### Immersion

« Le parcours nous immergera dans le monde du Comté avec trois séquences, reflétant les maillons de la filière, qui dialogueront avec deux thèmes transversaux essentiels : le lien au terroir associé à la main de l'homme et la palette aromatique des Comté. Aiguisant nos sens, ce dernier thème sera prélude à la séance de dégustation, guidée par un médiateur et point d'orgue concluant la visite », assure Floriane Monnot, responsable de la Maison du Comté.



*La cuve en cuivre et ses deux écrans simultanés donneront vie au mouvement du lait et au geste du fromager !*

Chaque grande étape, La ferme & le producteur de lait, La fruitière & le fromage, La cave & l'affinage, dévoilera ses éléments de surprise, d'intérêt et de fascination. « La scénographie vous prendra par la main pour partir à la rencontre des gens, des prairies et des savoir-faire du Comté », assure Mitia Claisse, scénographe à l'agence Klapisch-Claisse. La maison sera l'endroit idéal pour découvrir la traite des vaches, les différents états du lait devenant fromage, les secrets de la sonde frappant la meule... Le parcours est pensé pour les familles, avec un quizz, des jeux et plusieurs activités suscitant l'action et la coopération. La dégustation, dans une salle vitrée donnant sur le parc arboré, promet de beaux échanges autour des goûts et sensations provoquées par le Comté. Car le Comté se vit et se partage !

## À NE PAS MANQUER

# Braves gens, les réunions filière vont commencer !

*Elles auront lieu dans six communes de toute la zone AOP avec l'objectif de réunir le plus grand nombre d'acteurs de la filière pour parler du Comté, de son actualité et de son avenir.*



### Les réunions filière à 9h45 :

- **Judi 31 janvier** •  
Levier (Doubs) > Salle des fêtes
- **Mardi 5 février** •  
Equevillon (Jura) > Salle des fêtes
- **Judi 7 février** •  
Ceyzeriat (Ain) > Salle Sorelua aux Soudanières
- **Mardi 12 février** •  
Belleherbe (Doubs) > Salle des fêtes
- **Mardi 19 février** •  
Poligny (Jura) > Salle des fêtes
- **Judi 7 mars** •  
Epenoy (Doubs) > Salle des fêtes

**J**ulien Morel, producteur à Passavant, est présent chaque année à la réunion de son secteur et témoigne de l'intérêt de ces rencontres. « Comme beaucoup de producteurs, je n'ai pas de responsabilités syndicales. Cette réunion est donc l'unique occasion de rencontrer tout le monde, le Président et le directeur du CIGC, les producteurs des autres coops, les fromagers, les affineurs... J'apprécie d'avoir une vision globale de la filière. La présentation du marché économique, les enjeux de la concurrence et toute la publicité faite autour du Comté sont des choses qu'on ne peut pas connaître depuis notre petite coopérative. Ça permet de se resituer dans un tout. Ces deux dernières années, j'ai apprécié les confrontations de points de vue sur le cahier des charges : j'avais du mal à comprendre pourquoi certains étaient réticents à tel aspect et pas à un autre qui me semblait plus important. En écoutant les autres, on s'aperçoit qu'en fonction de nos spécificités, on n'a pas tous les mêmes besoins d'adaptation. » Julien Morel ne se déplace pas seul. « Nous faisons voiture commune avec des collègues de la coopérative de Passavant-Chazot pour accompagner notre président ». On ne doute pas que les autres fruitières viendront aussi en force !



## LECTURE DE PAYSAGE

# Ounans et le Val d'Amour : une plaine entre rivière et forêts

> Par Pascal Bérion

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



La fruitière d'Ounans transforme en Comté le lait produit par douze exploitations agricoles localisées sur la plaine de la basse vallée de la Loue : le Val d'Amour (Ounans, Chamblay, Ecleux, Chissey-sur-loue et Cramans) ou à proximité (La Loye, Pagnoz et Grozon).

Les producteurs pratiquent une forme de polyculture élevage basée sur la production de foin associée aux grandes cultures. Ce système est original car dans les parties du quart nord-est de la France, il a bien souvent été remplacé, soit au profit des grandes cultures, soit par l'ensilage d'herbe et le maïs. Si ce mode de production s'est transmis et même perfectionné dans le Val d'Amour, cela tient sans l'ombre d'un doute à l'antériorité de la fabrication de fromages à pâte pressée cuite.

Les statistiques disponibles des années 1853 à 1858 indiquent qu'il existait des fromageries dans tous les villages du Val d'Amour. Ceux où se localisent les actuels sociétaires d'Ounans produisaient 66 tonnes de fromage dit « de type gruyère », soit une collecte de 800 000 litres de lait !

Le terroir de la fruitière d'Ounans correspond à la plaine alluviale de la Loue qui s'étire d'est en ouest sur une douzaine de kilomètres pour une largeur de 4 à 5 kilomètres. Elle est bordée au nord par la forêt de Chaux et au sud par le massif forestier de l'Argançon. Les altitudes sont basses (de l'ordre de 200 m), le relief est presque parfaitement plat et la Loue s'écoule doucement dans ce paysage qu'elle a façonné en dégagant les cailloutis de la forêt de Chaux et en y déposant des alluvions composées de galets, de graviers et de sable qui hébergent une nappe phréatique. Il en résulte un paysage structuré par les éléments suivants :

- > La Loue avec ses diverticules, ses fossés et ruisseaux adjacents est entourée d'un rideau forestier formant une ripisylve en galerie.
- > Dans la zone inondable, se développent des prairies permanentes.
- > Sur les terrasses surélevées, s'étend une belle et fertile plaine que recouvre une épaisse couche de limons argi-

leux (jusqu'à 4 à 5 mètres d'épaisseur). Elle est consacrée aux cultures de céréales (blé, orge et maïs), d'oléo-protéagineux (du soja et plus modestement du colza) et aux prairies temporaires à base de légumineuses (trèfle, luzerne et sainfoin) qui assurent de bonnes récoltes de foin et regains.

Les villages sont implantés en retrait de la rivière, en bordure des massifs forestiers.

Les producteurs de la fruitière d'Ounans disposent d'un potentiel de production voisin de 3 millions de litres par an qu'ils assurent en valorisant presque 1300 hectares. Dans l'ensemble, les fermes affichent une dimension moyenne de 140 ha pour une production annuelle de 300 000 litres. Près de 60 % de la surface agricole sont utilisés pour produire des fourrages. Les prairies permanentes occupent un peu plus de 500 ha, les prairies temporaires et les autres cultures fourragères se développent sur 250 ha. Les 40 % restants sont dédiés aux cultures de vente ou à l'autoconsommation par le bétail. Ainsi, les agriculteurs tirent parfaitement parti de l'inégal potentiel agronomique du finage et disposent d'une très grande autonomie pour l'alimentation de leurs troupeaux.



*La Loue s'écoule doucement dans ce paysage de plaine qu'elle a façonné au cœur de la forêt.*



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



## Le Val d'Amour se love dans le Comté !

La coopérative du Val d'Amour, située en plaine à Ounans, ne produit qu'un seul fromage : le Comté, apprécié par les gens du secteur, les touristes et les clients plus lointains.



Les 25 sociétaires de la coopérative d'Ounans sont pour la plupart aussi céréaliers.

Issue de fusions successives dans les années 80 et début 90, la coopérative du Val d'Amour fabrique le Comté à Ounans, dans un bâtiment construit en 1919. Au sein de cette fromagerie de plaine, les agriculteurs sont pour la plupart éleveurs et céréaliers. Cette double activité nécessite, pour l'équipe de fromagers, une bonne adaptation en fonction des saisons, mais favorise aussi l'autonomie alimentaire des exploitations. Les clients (locaux ou non) et les touristes, puisque deux campings sont présents dans le bourg, viennent nombreux apprécier les Comté du Val d'Amour. « Ils recherchent la proximité, le contact et demandent de plus en plus à goûter avant d'acheter. Ils constatent que le Comté à pâte blanche peut être aussi bon que celui à pâte jaune », se réjouit le président, Damien Coutenet. La fromagerie propose à la vente de très vieux Comté. Le succès du commerce tient à l'action de la responsable de magasin, Sandy Coutot et des deux vendeuses, Anne Coutenet et Carine Bregand, qui présentent de plus en plus de produits. Par ailleurs, les copérateurs choisissent eux-mêmes, dans leur production, les goûts de Comté qu'ils souhaitent vendre au magasin.

### Un déménagement futur ?

Les 25 sociétaires ont construit de nouvelles caves de pré-affinage et stockage en 2016 dans un bâtiment neuf situé à environ 400 mètres de l'atelier actuel. Dans cette structure évolutive, il sera possible, à terme, d'implanter un nouvel atelier et un magasin. Les producteurs savent qu'un jour, il faudra investir dans de nouvelles installations, l'atelier actuel, bien que toujours aux normes, fêtant bientôt ses 30 ans. « Cette évolution serait d'autant plus bénéfique qu'actuellement, les caves extérieures nécessitent une manutention conséquente et chronophage », ajoute le président Damien Coutenet. Mais pour l'heure, cette étape, qui nécessite de lourds investissements, est encore en réflexion. « Des discussions ont eu lieu, avec le soutien de la FRCL, entre les quatre coopératives de plaine (Ounans, Oussières, Desnes et Pleure) afin de chiffrer chaque projet et d'en évaluer la compatibilité. L'idée d'un projet commun n'a finalement pas abouti. Chacun veut préserver son identité, c'est compréhensible », estiment les membres du bureau.

## Fiche d'identité > La coop' fromagère du Val d'Amour



### SOCIÉTAIRES

25 sociétaires dans 12 exploitations à Ounans, La Loye, Chamblay, Ecleux, Chissey, Cramans, Pagnoz, Grozon.



### PRÉSIDENT

Damien Coutenet



### SALARIÉS

1 fromager, 1 second (Maxime Maire), 1 chauffeur caviste (Gérald Buchin), 1 responsable de magasin, deux vendeuses.



### LITRAGE

2,7 millions de litres de lait à Comté (3,5 millions au total)



### FABRICATION

Comté uniquement



### AFFINEURS

Arnaud, Rivoire Jacquemin, Ermitage



### CONTACT

4 rue du Bois • 39380 Ounans • Tél. 03 84 37 73 69 • [www.comtemorbier-valdamour.com](http://www.comtemorbier-valdamour.com)





Jérôme Husson est arrivé à Ounans en juin 2017.

## Jérôme Husson, le fromager voyageur

Le fromager d'Ounans se destinait à devenir agriculteur. Son bac agronomique et un BTS Production végétale en poche, il entame d'abord un «tour de France agricole» travaillant dans des fermes d'Auvergne, des Pyrénées, du Lot, des Landes, etc. Puis, il effectue un stage en agriculture près d'Aurillac et œuvre en tant que berger en Savoie. En juin 2009, il embrasse pour de bon une carrière de fromager et intègre les Monts de Joux à Saint-Claude, où il apprend, entre autres, à produire le Bleu de Gex. Il devient ensuite second aux Pontets, effectue des remplacements de début 2014 à mai 2017, avant d'arriver à Ounans, d'abord comme remplaçant, puis embauché en décembre 2017 suite au départ en retraite du fromager. Jérôme Husson est secondé par Maxime Maire, qui est arrivé en juillet 2018 à Ounans après être passé par Valempoulières, Arc-sous-Montenot et Villers-sous-Chalamont.

## L'Achillée sternutatoire

Par le Conservatoire botanique de Franche-Comté.

En fin d'été, dans les prairies les plus humides du bord de la Loue, de petits pompons blancs au cœur jaune pâle apparaissent sur des tiges dont les feuilles vert sombre sont élancées et finement dentées : ce sont les capitules de l'Achillée sternutatoire, ainsi nommée car elle était anciennement utilisée comme poudre à éternuer.



## Des Comté aux douces notes végétales

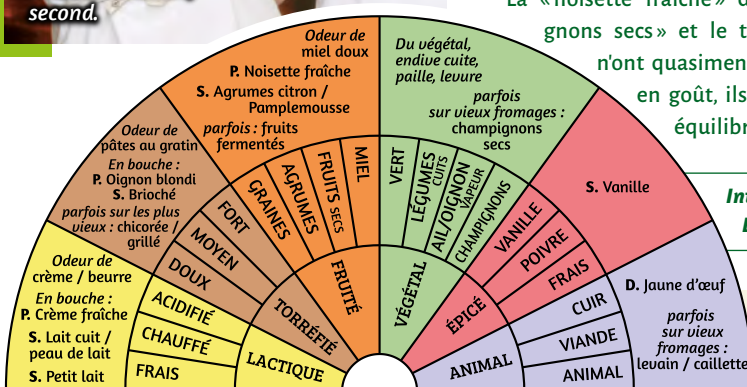
Les Comté d'Ounans présentent des arômes doux et une texture très onctueuse et fluide. La pâte délivre des odeurs de jeunes Comté : «beurre», «pâtes au gratin», «vanille» et «miel doux». En bouche, la palette s'élargit avec du torréfié doux et de la «noisette fraîche», tout en faisant la part belle aux arômes lactés («crème fraîche», «peau de lait de ferme cuit» et «petit lait chaud» ou légèrement acidifié) ainsi qu'aux arômes végétaux («endives cuites», «paille», etc.)

Selon l'affinage, la note «crème» sera plus ou moins dominante, le torréfié doux s'exprimera au travers d'«oignon blondi» et/ou de «brioché/œuf», le fruité pourra être acidulé (agrumes) et une note «fruits en fermentation/levure» sera plus ou moins présente. Avec un affinage plus poussé, le jury a confirmé sur quelques fromages les arômes précédents comme faisant partie de la personnalité des Comté d'Ounans, avec cependant une évolution, le lactique devient plus «sérum acidifié» et parfois «macération de caillette». La note «vanille» persiste ainsi que la note agrume.

La «noisette fraîche» devient «noisette», le végétal s'étoffe avec «champignons secs» et le torréfié peut devenir «grillé/chicorée». Ces fromages n'ont quasiment pas de notes animales : même vieux et plus intenses en goût, ils restent de type lacté, végétal et torréfié doux avec un équilibre des saveurs différent.



Gérald Buchin, chauffeur caviste et Maxime Maire, second.



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

Intensité d'arômes : modérée  
Équilibre des saveurs : peu salé, acide-amer-sucré

Palette aromatique des Comté de la fromagerie d'Ounans, fabriqués entre 2015 et 2018, affinés par les Ets Arnaud ou Rivoire. Dégustations réalisées par le Jury Terroir du Comté (CIGC) - Réalisation : Florence Bérodière, CTFC, décembre 2018



## SAVOUREUX CIRCUIT

# Besançon, le temps du Comté

*C'est bien connu : le Comté est un fromage qui prend toute son envergure avec le temps. Alors quand le célèbre fromage rencontre la capitale du temps, Besançon et ses environs, l'alchimie est nécessairement savoureuse... Suivez-nous dans la belle cité horlogère et dans tous les lieux qui font vivre le Comté !*



Porte d'entrée : **Besançon** / Durée : **2 jours au moins** / Pour qui ? **Couples, familles, actifs, seniors...** / Mobilité : **voiture, à pieds** / Saisonnalité : ☀️ 🌿 🌞 🌱

### Besançon, une ville qui prend son temps...



**1** Visites guidées : Office de Tourisme de Besançon  
2, Place de la 1<sup>re</sup> Armée Française • 25 000 BESANÇON  
03 81 80 92 55

### L'Affineur Comtois : le temps des gourmands



**2** L'Affineur Comtois  
82 rue Battant • 25 000 BESANÇON  
03 81 61 47 29

### Trépot, le temps d'autrefois



**3** Fromagerie-Musée de Trépot  
3, Place de la Mairie • 25 620 TREPOT / Roland Philippe  
03 81 86 71 06

### Le Repère des Anges : un temps béni des dieux !



**4** Le Repère des Anges (chambres & table d'hôtes)  
6, chemin de la Gratte • 25 720 LARNOD  
09 500 290 51

### Emplettes gourmandes / Fruitière de Fontain, le temps du Comté



Fruitière de Fontain  
Z.A. Route de Pugey • 25 660 FONTAIN  
03 81 57 21 05

### Un p'tit détour ? Un temps à part au musée des Maisons Comtoises



Musée des Maisons Comtoises  
Rue du musée • 25 360 NANCRAY  
03 81 55 29 77

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



Retrouvez ce circuit sur : [www.savoureux-circuits-comte.com](http://www.savoureux-circuits-comte.com)  
Lien direct : [www.bit.ly/savooureuxcircuit9](http://www.bit.ly/savooureuxcircuit9)



## Crackers de fleurs d'octobre au Comté

Pour 4 personnes

### INGRÉDIENTS

#### Pour les crackers :

- 100 g de beurre fondu
- 80 g de farine de froment bio des Flandres
- 20 g de farine de seigle bio des Flandres
- 10 g de levain de seigle liquide
- 10 g de blancs d'œufs
- Fleur de sel
- Graines de tournesol

#### Pour la mayonnaise verveine :

- 100 g d'huile de tournesol
- 20 g de feuilles de verveine
- 1 jaune d'œuf
- Fleur de sel

#### Pour le dressage :

- Comté vieux
- Fleurs de Calendula, Pensées, Fenouil, Sauge, Sédum, Chou, Fèves, Carotte



Une recette proposée  
lors de la Table du Comté 2018  
par **Florent Ladeyn**,  
chef de l'Auberge du Vert Mont  
(1 étoile au guide Michelin)  
à Boeschepe et du Bloempot à Lille.

### Les crackers :

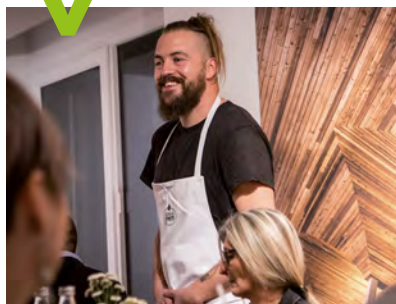
- ✓ Mélanger tous les ingrédients au batteur. Faire reposer au frais pendant 2 heures. Etaler le mélange sur une plaque recouverte d'une feuille de cuisson. Détailler en rectangle et assaisonner de fleur de sel et saupoudrer de graines de tournesol.
- ✓ Cuire au four à 160°C pendant 15 minutes.

### La mayonnaise verveine :

- ✓ Réaliser l'huile de verveine en mixant pendant 5 minutes l'huile de tournesol avec les feuilles de verveine. Réserver. Monter l'huile avec le jaune d'œuf et saler.

### Le dressage :

- ✓ Sortir les crackers de four et parsemer de mayo de verveine. Râper du Comté vieux par-dessus et ajouter les différentes fleurs.



## Conseil dégustation

Accord subtilement caractérisé  
en collaboration avec **Lydia Gautier**,  
expert thé et tisane.



## Comté puissant et thé vert grillé

Un accord entre un Comté puissant, à dominante « torréfiée », et un thé vert grillé<sup>\*</sup> : un accord « fusion » entre le thé et le Comté, dans lequel l'un et l'autre viennent s'apaiser, s'adoucir mutuellement, avec les notes torréfiées du fromage qui s'accordent à la facette graine de céréale grillée du thé...

**Préparation « à l'occidentale » :** chauffer 50 cl d'eau faiblement minéralisée à 90°C. Mettre 10 g de thé dans un panier à infuser (ou un filtre en papier) dans une théière, verser l'eau chaude et laisser infuser 4 minutes. Enlever le thé de la théière et servir dans des bols en porcelaine. Le thé devra être servi chaud, mais pas brûlant.

<sup>\*</sup> Hojicha, thé vert du Japon, grillé à 200°C sur du charbon, selon une méthode inventée dans les années 20 à Kyoto.



# Marianne Warnery

## Nouvelle tête pensante de Monts & Terroirs

A 44 ans, Marianne Warnery préside une entreprise de 293 salariés pesant 218 millions de chiffre d'affaires.

*Elle préside depuis début mars la destinée de Monts & Terroirs, une entreprise qu'elle a intégrée il y a dix ans, sous la houlette d'Alain Cannard.*

**S**ouriante, agréable, cool, Marianne Warnery est une femme de tête. Lorsqu'elle négocie avec des acheteurs pour qui le prix est une priorité souvent indétrônable, la nouvelle Pdg de Monts&Terroirs ne pense qu'à valoriser le travail des producteurs, fromagers et affineurs. C'est que la dirigeante de cet acteur majeur de la filière (33% des volumes de la filière) vient de la base. Une formation d'ingénieure agronome en poche, cette petite fille de tâcherons viticoles entre d'abord au contact de producteurs auvergnats de Saint-Nectaire fermier. Puis, sa carrière se poursuit aux Monts de Joux en Franche-Comté, d'où son mari est originaire. «*Je réalisais des audits en fermes pour attribuer les agréments. J'ai aussi effectué l'automatisation du conditionnement*», explique-t-elle. C'est là qu'elle rencontre, pour la première fois, Alain Cannard, qui deviendra son mentor quelques années plus tard. Car pour l'heure, Marianne Warnery part à Dijon, suivant son mari doté de la même formation qu'elle. Elle intègre alors un groupement d'employeurs dédié à l'insertion et la qualification des salariés, dans un tout autre domaine que les fromages AOP. «*La dimension humaine m'a toujours fortement intéressée*», assure cette native de Seine-et-Marne. Puis, direction la Drôme, à Bourg-de-Péage, où son mari tente une nouvelle aventure professionnelle et où Marianne se consacre à l'éducation de sa première fille ainsi qu'à la rénovation de la vieille bâtisse que le couple vient d'acquérir.

## Anticiper la dualité des consommateurs

En 2008, il est temps pour la future Pdg de reprendre les rênes de son avenir professionnel : le couple et leurs trois filles rejoignent la Franche-Comté, si chère à leur cœur, et Marianne Warnery intègre le groupe Entremont où Alain Cannard est alors directeur industriel. Là, elle mène un travail d'expertise technique avec Philippe Pidoux, au sein des fromageries. «*La rencontre avec les gens de terrain donne du sens aux critères techniques imposés de façon méthodologique*», assure-t-elle. Début 2011, Sodiaal rachète Entremont et crée une nouvelle unité «*spéciale AOP*», nommée Monts & Terroirs. Alain Cannard en devient le directeur général et appelle Marianne à ses côtés. Ensemble, ils travaillent au développement de l'entreprise jusqu'en 2018, année où la disciple devient seule maître à bord. La dirigeante sait que plusieurs défis l'attendent : d'abord, respecter l'âme du Comté en harmonie avec la filière, tout en restant présent en grande distribution qui constitue 80% du CA de Monts&Terroirs. Ensuite, transmettre les savoir-faire et assurer le renouvellement des générations, en lien avec les ENIL. Enfin, anticiper la dualité des consommateurs, de plus en plus adeptes du "snacking" et cependant attachés aux notions de naturalité, de "manger sain" et de circuits courts.



## — AGENDA —

### Ne manquez pas NOS RÉUNIONS FILIÈRE !

Toutes les réunions sont programmées à 9h45.

- Jeudi 31 janvier > Levier (Doubs) / Salle des fêtes
- Mardi 5 février > Equevillon (Jura) / Salle des fêtes
- Jeudi 7 février > Ceyzeriat (Ain) / Salle Sorelua aux Soudanières
- Mardi 12 février > Belleherbe (Doubs) / Salle des fêtes
- Mardi 19 février > Poligny (Jura) / Salle des fêtes
- Jeudi 7 mars > Epenoy (Doubs) / Salle des fêtes

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

- SALON DES VIGNERONS INDÉPENDANTS DE BOURGOGNE ET JURA
  - Du 8 au 10 mars > Centre Artois Expo à Arras (Pas-de-Calais)
- SALON DES VINS DE LA ROCHELLE
  - 16 & 17 mars > La Rochelle (Charente-Maritime)
- 10<sup>ème</sup> PRINTEMPS DE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
  - 6 & 7 avril > Salle Dufays à Châteauneuf-du-Pape (Vaucluse)

Et aussi la Savoureuse Tournée d'hiver !  
Retrouvez les dates en page 4.