

# Les Nouvelles du COMTÉ



PROMOTION | PAGE 4  
*Les Pistes du Comté :  
la surprise de l'hiver !*

JOURNAL D'INFORMATION DU COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DE GESTION DU COMTÉ

## 2 ÉDITO

« Défendre le Comté avec force  
et détermination » PAR ALAIN MATHIEU

## 3 ÉVÉNEMENT

Retour en images sur la  
Table du Comté à Rennes

## 12/13 EN DIRECT DES FRUITIÈRES

Passavant-Chazot :  
la fruitière de la bonne entente



N 83

FRUITIÈRE À COMTÉ  
EN TRAVAUX

DOSSIER

## Les fruitières investissent pour consolider leurs savoir-faire !

Pages 6 à 8



## ALAIN MATHIEU

PRÉSIDENT DU CIGC

**A** lors qu'une nouvelle saison estivale vient de s'achever, c'est l'heure des premiers bilans.

Routes du Comté, Savoureuse tournée du Comté, Maison du Comté, Table du Comté et autres manifestations où le Comté était présent, ont rencontré, une fois de plus, un franc succès tant par le nombre que par la qualité des rencontres.

La réussite ? Les goûts des Comté, assurément. Mais pas seulement. Au fil des ans, à force d'exigence, de persévérance et de transparence, nous avons consolidé le lien qui nous unit, acteurs de la filière, avec notre beau territoire et avec les consommateurs.

Collectivement, agriculteurs, fromagers, affineurs, nous avons su rendre lisible la culture de notre appellation d'origine à travers des codes de communication que nous avons instaurés depuis de nombreuses années : Montbéliardes ou Simmental

## « Défendre le Comté avec force et détermination »

au pâturage, fromager au pied de sa cuve, affineur faisant découvrir les secrets des Comté dans ses caves. Ces codes ont été totalement adoptés par les consommateurs qui se retrouvent parfaitement dans ces ambiances. Et ils nous le font savoir ! Lorsque notre travail est pillé au détour d'une publicité par des produits qui n'ont rien à voir avec le Comté, cela nous met tous, membres de la filière et consommateurs, fans de Comté, dans une colère noire.

Le CIGC réaffirme ici toute sa volonté et sa détermination à défendre fermement le travail collectif de la filière et ses traditions face à toute tentative de copie ou de parasitisme de notre appellation.

Plus qu'une nécessité c'est un devoir de veiller sur ce patrimoine culturel commun qui fait tout le succès d'une région, chacun à sa façon.



### CLIN D'ŒIL « Vélo et fromages », 74 km de plaisir !

Le département du Doubs a reçu, mercredi 31 juillet, le label « Vélo et fromages » pour son premier parcours cyclable de 74 km autour du plateau de Frasne et du Val du Drugeon. Au programme, neuf fromageries (ou site d'affinage) constitueront des étapes incontournables, notamment celles de Boujailles, Courvières, Bouverans, Labergement-Sainte-Marie, Frasne et Bannans. Un morceau de patrimoine fromager à découvrir en quelques coups de pédale !  
> Retrouvez le circuit en ligne sur : [www.cirkwi.com/circuit/132566](http://www.cirkwi.com/circuit/132566)



## Sommaire

🍷 L'ÉDITORIAL | PAGE 2  
d'Alain Mathieu

🍷 ÉVÉNEMENT | PAGE 3  
• La Table du Comté à Rennes : retour en images !

🍷 PROMOTION | PAGE 4  
• Les Pistes du Comté, le jeu-surprise de l'hiver  
• Commission Publicité du CIGC : la pub sur le Comté, c'est eux !

🍷 VIE DE LA FILIÈRE | PAGE 5  
• Maison du Comté : du bois du Jura, sinon rien !  
• L'été de la Savoureuse Tournée du Comté

🍷 DOSSIER | PAGES 6 à 8  
• Les fromageries investissent pour consolider leurs savoir-faire !

🍷 PRATIQUES AGRICOLES | PAGES 9 & 10  
• Le nouveau film de la Fromagerie des Lacs  
• Recherche : les bonnes bactéries du lait  
• Prix AOP : retrouvez les 21 lauréats

🍷 ENVIRONNEMENT | PAGE 11  
• Lecture du paysage de Passavant

🍷 EN DIRECT DES FRUITIÈRES | PAGES 12 & 13  
• Passavant, la fromagerie de la bonne entente

🍷 SUR LES ROUTES DU COMTÉ | PAGE 14  
• Combes, Comté et sommets haut-jurassiens

🍷 SAVEURS | PAGE 15  
• Pressé de pommes de terre au Comté

🍷 PORTRAIT | PAGE 16  
• Pierre-Alain Girardet : au four et au moulin !

## 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.



Le numéro Collecteur 25 ans de Nouvelles du Comté en 100 numéros est toujours disponible sur commande auprès du CIGC.



## Amis bretons, le Comté vous dit merci !

*A Rennes, la septième édition de la Table du Comté a régalé ses convives, conquis par ce partage joyeux et gourmet !*

**450** chanceux ont dégusté les étonnantes inventions culinaires de douze chefs\*, du 3 au 7 octobre à la galerie *40mcube*, et apprécié l'échange avec les producteurs et affineurs de Comté sur leurs savoir-faire et passion collective ! Dans toute la festive ville de Rennes, quatre bars (La tonnelle à vins, Le Vieux Saint-Etienne, Amrok et Maloan) ont proposé des Happy Hours très gourmandes et cinq bistrotts ont concocté des menus spécial Comté (L'Ambassade, Les Frangins, Les Bricoles, Les Darons et Le Tire Bouchon). Plus de 2 500 personnes se sont dirigées vers le « Village du Comté » au cœur du Marché à manger, pour admirer la fabrication à l'ancienne et déguster le fameux fromage jurassien, devenu rennais le temps de quelques mémorables instants.

La Master Class au lycée Louis-Guilloux et les animations d'éveil au goût à l'école Ste-Marie ont recueilli l'adhésion gourmande de plus de 300 élèves !

\* Sylvain Guillemot, Romuald Fassenet, Romain Joly, Sybille Sellam & Grégoire Foucher, Virginie Giboire, Jean-Marie Baudic, Arnaud Guilloux, David Etcheverry, Blandine Lucas, Julien Lemarié, Emmanuel Perrodin.



*Les plats des chefs sous les feux... des caméras : journalistes et blogueuses relaient en instantané l'événement.*



*Grégoire Foucher en pleine création, au centre d'art contemporain 40mcube.*



*La dégustation commentée de trois Comté : un moment pédagogique marquant pour les convives.*



*Cuisine ouverte et partage avec les chefs : le public apprécie ! Ici avec Sylvain Guillemot et Romuald Fassenet.*

“

*J'ai beaucoup apprécié de voir notre centre d'art contemporain transformé en laboratoire d'expérimentation pour les chefs autour du Comté. Ce fut une résidence d'artistes culinaires ! Et un moment riche en rencontres et en intérêt mutuel.*

**Anne Langlois,**  
*directrice du centre d'art contemporain 40mcube*

“

*Cette Table du Comté était un grand moment d'échanges avec nos consommateurs, une expérience unique de transmission de nos valeurs pour que demain, ils dégustent le Comté avec, en mémoire, toute cette passion que nous avons tenté de partager !*

**Thierry Bardey,**  
*directeur des Fromageries Traditionnelles Ermitage*



*Comté fruité, chocolat blanc, framboises tardives et thym par la chef Virginie Giboire.*



Retrouvez l'ensemble des chefs participants et toutes les photos quotidiennes de l'événement sur [www.latableducomte.com](http://www.latableducomte.com)



## JEU COMTÉ & SKI

# La surprise de l'hiver : les Pistes du Comté !

*Pour vivre intensément votre passion du ski nordique et du Comté !*

**L**e but de ce jeu de l'oie nordico-fromager ? Faire arriver votre vachaski la première sur la plus haute marche du podium, en style classique ou en skating. Pour cela, il vous faudra franchir toutes les étapes Comté et déjouer les nombreux pièges, en bénéficiant de coups de pouce des membres des Equipes de France... À vos dés, prêts ? Partez !

> Pour 2 à 4 joueurs de catégories U8 à Master V (en réalité, de 4 à 104 ans). Disponible dans le magazine *Ski Chrono* n°70 ou sur [www.comte.ski](http://www.comte.ski)

Retrouvez la bande-annonce du jeu sur la page Facebook « I Love Comté » !

Sortie dès décembre !



## ZOOM SUR LA COMMISSION PUBLICITÉ

# La publicité sur le Comté, c'est eux !

« Connaissez-vous quelqu'un qui n'aime pas le Comté ? » Derrière les spots publicitaires, une stratégie cohérente et complexe s'opère pour développer et entretenir l'image du Comté. Qui en décide ? Les agriculteurs, transformateurs et affineurs de la commission Pub !



La commission Publicité est composée de professionnels du Comté, qui veillent à ce que la pub Comté reste toujours fidèle à leurs valeurs.

**L**a commission Publicité participe à la promotion du Comté, développe et entretient sa notoriété, accompagnant ainsi les ventes aux côtés des stratégies commerciales des affineurs. Les 15 à 20 membres de cette équipe ont une responsabilité importante : la création et l'achat d'espaces publicitaires sur les médias de masse (TV, radio, internet, presse et affichage) jouent un rôle stratégique majeur dans l'image du Comté et pèsent lourd financièrement. Il s'agit donc de choisir le bon chemin ! Pour cela, Thierry Bardey, président de la commission, s'appuie sur une équipe très variée, dont les membres sont représentatifs des quatre collèges du CIGC. « Avec les professionnels du Comté autour de la table, nous ne pouvons pas perdre de vue le sens du collectif et celui du produit. Les valeurs du Comté priment. Ainsi, les changements de cap, portés par tous, se font en douceur », assure Aurélia Chimier, responsable du service Communication du CIGC.

### Et vous, connaissez-vous la suite ?

Ces deux dernières années, la commission Publicité n'a pas chômé revoyant entièrement le positionnement de la communi-

cation autour du Comté, afin de toucher un public plus jeune. Après une phase de réflexion, place désormais à l'action avec des campagnes TV et digitales ciblées en cette fin d'année, reprenant le déjà célèbre spot « Et vous, connaissez-vous quelqu'un qui n'aime pas le Comté ? »

La commission travaille en étroite collaboration avec des agences spécialisées dans la création et l'achat d'espaces publicitaires. Elle a par ailleurs régulièrement recours à des instituts d'études pour observer l'évolution de l'image et de la notoriété du Comté, celle « des usages et des attitudes » liés au Comté, mais aussi en phase de pré-test ou de post-test d'une campagne publicitaire. « Ces études nourrissent notre réflexion et permettent de vérifier que nous allons dans le bon sens », explique Aurélia Chimier.



Prochain gros dossier à venir : la refonte du site internet [www.comte.com](http://www.comte.com) afin de le rendre plus moderne, mieux adapté aux formats tablette et smartphone.



## MAISON DU COMTÉ

# Pour la charpente, du bois du Jura sinon rien !

*L'ossature des 3 000 m<sup>2</sup> de bâtiments, réalisée par des charpentiers de la région, est constituée quasi-exclusivement de bois du Jura, scié et transformé localement.*

**C'** était un choix assumé des élus du CIGC dès le départ du projet : privilégier autant que possible les entreprises locales - une évidence en tant qu'AOP du territoire - et utiliser du bois de pays, quitte à en assumer le surcoût. « *Cela nous semblait inconcevable qu'une AOP réalise une construction avec du bois venu d'Allemagne, d'Autriche ou même d'un autre massif forestier français, alors que ce matériau est omniprésent chez nous et symbole de notre région autant que le Comté !* », résume Dominique Chauvin, président de la commission de suivi de la Maison du Comté. Le groupement d'entreprises composé d'ALD (Port-Lesney), Mariller (Orgelet), Henriet (Poligny) et Gauthier (Augisey), soit 80 salariés au total, avait donc un mot d'ordre : du bois de pays sinon rien !

### L'épicéa omniprésent

L'épicéa qui a servi pour les charpentes des trois bâtiments provient des forêts haut-jurassiennes et a été scié par la scierie Chauvin de Mignovillard et transformé, pour ce qui est des sections en contrecollé, par Pro Lignum (Frasne). De la structure porteuse du bâtiment jusqu'à la planche en épicéa dédiée à la dégustation, ce résineux « du cru » sera donc omniprésent dans la future Maison du Comté !

« *Nous remercions le Comté d'afficher sa volonté de travailler avec des locaux*, assure Philippe Gouget, dirigeant d'ALD Construction Bois. *La filière bois locale se bat beaucoup en région pour remporter les marchés, face à la concurrence accrue des*



### 2 000 m<sup>3</sup> de bois

*C'est le volume de grumes utilisé pour la charpente, correspondant à environ 800 m<sup>3</sup> de bois transformé. 85% de la charpente est en bois de pays. En effet, certaines sections, notamment pour la décoration extérieure, ont nécessité des bois non disponibles sur le marché français.*

*sociétés de pose des pays de l'Est. On a tout pour bien faire en région !*

Les travaux de charpente de la partie « Hall d'accueil et exposition » se sont achevés fin septembre. Ceux des bâtiments « Logistique » et « Administratif » ont débuté courant juin et seront terminés en fin d'année.

## Le Comté, star des offices de tourisme



Cet été, les offices de tourisme ont été nombreux à mettre le Comté à l'honneur lors des pots d'accueil. L'Office de Tourisme du Pays Horloger (Morteau, Villers-le-Lac, Maîche et Saint-Hippolyte) proposait un « apéro fondue » au Comté, offert par des fruitières ou crèmeries, dans des lieux naturels exceptionnels. Au sommet du Mont Vouillot, du Faux Verger ou sur le Rocher du Bourbet, le Comté est encore meilleur !

## SAVOUREUSE TOURNÉE DU COMTÉ

# Un été au top pour les gourmands !

*30 000 visiteurs ont découvert tous les secrets du Comté grâce aux animations des Amis du Comté sur neuf lieux touristiques du Massif du Jura.*

**L**es touristes, venus découvrir des lieux emblématiques du Massif jurassien (La Citadelle, Chalain, les cascades du Hérisson, Pérouges, Le Chat Perché à Dole, etc.), ont pu percer les savants secrets de dégustation du Comté. En famille ou entre amis, ils ont joué à la Roue des arômes, observé l'art d'une fabrication à l'ancienne, goûté des recettes craquantes... Grande nouveauté 2019 : un casque de réalité virtuelle les a même plongés, tels des oiseaux, au cœur du Pays du Comté grâce à un film immersif à la découverte des paysages, des fermes, des fruitières et des caves de la filière ! Les enfants, eux, se sont adonnés avec sérieux et enthousiasme à la fabrication d'un mini-fromage et les tout-petits ont apprécié les chalets à Comté



Jeujura et les mini-tracteurs Coste et Smoby. Une photo souvenir devant la meule géante et hop, encore un précieux moment de bonheur bien emballé, à ramener dans les valises !



# Quand les fromageries innovent, c'est l'artisanat qu'elles consolident !

Les coopératives investissent massivement dans leur outil de production. Derrière ces euros sonnants et trébuchants, c'est un projet de vie qui se construit, au service du produit et de son caractère artisanal.



**E**n 2018, les fromageries à Comté ont investi environ 30 millions d'euros\* dans des constructions nouvelles, des aménagements ou des agrandissements de leurs fromageries (magasin, caves, atelier de production, station d'épuration, etc.).

En 2019, ces investissements devraient atteindre 20 millions d'euros\*. C'est vrai, la bonne santé de la filière donne à ses acteurs foi en l'avenir et cet allant profite à tous, puisque le Comté génère 14 000 emplois (directs et indirects) dans sa zone de production.

Mais les chiffres importent moins que ce qui se cache derrière : investir dans du bâti en commun, c'est avant tout consolider le projet solidaire et durable de coopératives fondées il y a 700 ans, au service de la qualité du Comté. Investir dans les coopératives, ce n'est pas industrialiser, c'est même exactement le contraire : c'est permettre aux structures artisanales de durer, avec tout leur savoir-faire et le terroir propre à chaque fromagerie.

## Un dynamisme au service du produit

Même en ces temps de réussite économique, il faut du courage et de la pugnacité à ces agriculteurs coopérateurs pour s'endetter et investir sur le long terme dans leur outil de production commun. Comme le souligne un président de coop, « *les sociétaires ne sont pas tous, d'emblée, d'accord pour prendre ce risque. Rien n'est facile, ce sont les joies du collectif ! Mais nous avons la chance inouïe de posséder nos coops, alors on travaille dur pour les faire prospérer et assurer la qualité de nos Comtés.* »

Nous avons choisi, dans ce dossier, de mettre en lumière quelques-unes des nombreuses fromageries qui viennent de procéder (ou procèdent encore) à de récents travaux, toujours avec l'accompagnement technique précieux des FDCL de l'Ain et FRCL Massif jurassien. Ces « petites » coopératives ont choisi de préserver ce patrimoine artisanal, plutôt que de perdre le goût unique de leur Comté.

\* Estimation combinée des fédérations des coopératives laitières Doubs/Jura et de l'Ain.



## LORAY

# La fruitière ... petite, mais costaute !

*Les 10 exploitations réunies au sein de la coopérative de la Reverotte ont investi seules dans un nouveau bâtiment, pour préserver leur identité.*

« **C'**est une histoire de coopératives, une vraie, de celles qui ont fait et font encore l'histoire du massif jurassien. » Ces mots, qui décrivent la courageuse aventure que vit actuellement la fruitière de Loray, sont ceux de leur affineur, la maison Rivoire Jacquemin, enchantée par la détermination des producteurs de cette petite structure. En effet, ce collectif de dix exploitations aurait pu se rapprocher d'une fruitière voisine pour mutualiser les investissements nécessaires à la construction d'un nouveau bâtiment, devenu indispensable. Mais que serait devenu le goût unique des Comté de Loray ? Il aurait bel et bien disparu, noyé dans une cuve plus lointaine. « *Garder un grand nombre de coopératives, c'est garder un Comté différent dans chaque coop* », rappelle le président, Bertrand Richard. Alors, pour préserver leur indépendance et la typicité de leur Comté, les 15 sociétaires de la fruitière de la Reverotte ont cassé leur tirelire et construit un nouvel atelier à la sortie du village. Seuls !

**« Des solutions, on en trouve toujours »**

Le terrassement a débuté en février 2019 et les travaux devraient aboutir au printemps prochain. « *Au départ, certains d'entre nous avaient peur d'investir seuls*, raconte le Président. *Puis, nous nous sommes dit que nous n'étions pas plus bêtes que les autres. Il suffisait de compter, de réfléchir et de trouver des solutions.* » Parmi ces solutions, celle, par exemple, de



*Suivi de chantier, même les vaches veillent au grain !*

racheter les anciennes cuves, le groupe de soutirage et les presses d'une coopérative voisine, afin de minimiser les coûts. L'investissement se monte à 2 millions d'euros, dont une partie subventionnée par l'Europe et la Région Bourgogne Franche-Comté. Le projet a naturellement inclus le transfert du petit-lait vers la porcherie gérée par la coopérative. Le fromager et l'apprenti de la fruitière de la Reverotte continueront donc à transformer quelque 2,8 millions de litres de lait à l'année en un bon Comté de Loray, dans un confort de travail amplifié.

## VILLERS-SOUS-CHALAMONT

# La patiente réunion de deux petits ateliers

*Depuis 2015, les ateliers de Villers-sous-Chalamont et Arc-sous-Montenot travaillent ensemble pour anticiper leur union, au sein de la fruitière Sur la Voie du Sel.*

**L**a fruitière Sur la Voie du Sel a ouvert ses nouveaux locaux en avril 2019, après un an de travaux, essentiellement concentrés sur l'atelier de fabrication. En effet, un terrain idéalement placé à côté de l'ancienne fromagerie, a permis de conserver les anciennes caves, le magasin et même la génératrice ! Cette construction nouvelle ne s'est pas réfléchiée en un jour. Elle fait suite à un long travail en commun des fromageries d'Arc-sous-Montenot et de Villers-sous-Chalamont, réunies en une seule coop depuis 2015, mais qui avaient jusque-là gardé leurs deux ateliers de fabrication. En 2016/2017, après que des habitudes de travail se sont créées autour de ce nouveau collectif de 18 sociétaires, une réflexion sur un nouvel investissement est née. « *Nos ateliers étaient tous deux vieillissants et plusieurs producteurs voulaient passer en bio. Un investissement se pense mieux à 18 sociétaires qu'à neuf...* », explique le président, Joseph Vurpillat.

**Une équipe de fromagers contents**

Dans ce nouvel atelier répondant aux exigences sanitaires et au confort de travail des salariés, 4,5 millions de litres de lait sont transformés en Comté, dont un quart en production biologique (cinq fermes en bio). Les entreprises Arnaud et Petite, affineurs historiques des deux coopératives, réalisent l'affinage.



*Le fromager, Jean-Claude Folliat, au centre de ses nouvelles installations.*

Les travaux, d'un montant de 2,5 millions d'euros, ont permis la création d'un atelier neuf avec un vaste sous-sol technique, un garage pour le camion, des vestiaires et une salle de repos pour les salariés. L'équipe, composée des membres des deux anciens ateliers, a été très moteur dans ce nouveau projet. « *Maintenant, nous allons nous occuper rapidement du projet de nouvelle station d'épuration !* », lance Joseph Vurpillat, qui vient de signer pour un nouveau mandat.

## GRANGE-DE-VAIVRE

# Quatre fabrications nécessitaient quelques évolutions !

*Cette fruitière bio transforme son lait en quatre fromages différents.*

*Cette jolie performance et l'arrivée de nouveaux producteurs réclamaient des ajustements.*

**L**a Fruitière du Val de Loue et ses 10 exploitations viennent d'investir dans la création d'un atelier neuf, équipé de locaux sociaux et d'une partie « caves » s'ajoutant aux anciennes. Ces nouvelles installations, dont le chantier a débuté en mai dernier, seront situées juste à côté de l'ancien bâtiment, où seront conservés le magasin et les caves actuelles.

Pierre-Emile Bigeard, président depuis 2015, explique la démarche, tout en poursuivant le démontage de ses clôtures : « Notre atelier, créé en 1998, était conçu au départ pour la transformation de 2 millions de litres de lait en Comté. Aujourd'hui, notre coop, 100 % bio, transforme 2,4 millions de litres de lait en quatre fabrications différentes : le Comté, le Morbier, la tomme et la raclette affinés par la maison Petite. Il était donc nécessaire de faire évoluer nos installations ». D'autant que deux sociétaires s'annoncent bientôt, l'un arrivant le 15 novembre, l'autre le 1<sup>er</sup> janvier !

Pour ce projet, qui a coûté 3 millions d'euros (dont 600 000 € de subventions Feader), les coopérateurs ont confié la gestion des travaux « d'installation fromagère » à un consultant indépendant, qui s'occupe aussi de suivre le chantier. « Cela coûte un peu d'argent, mais nous gagnons en temps et en sérénité »,



*Réunion de chantier. Les travaux, débutés en mai dernier, s'achèveront au printemps prochain.*

assure Pierre-Emile Bigeard qui espère la mise en service de ce nouvel outil au printemps 2020. Le maître-fromager et son équipe attendent beaucoup de ces installations en termes d'ergonomie et de confort de travail !

## ARVIÈRE-EN-VALROMEY

# Bienvenue dans la filière !

*L'Ain va bientôt accueillir une nouvelle fruitière à Comté, dont l'ouverture est prévue à l'automne 2020.*

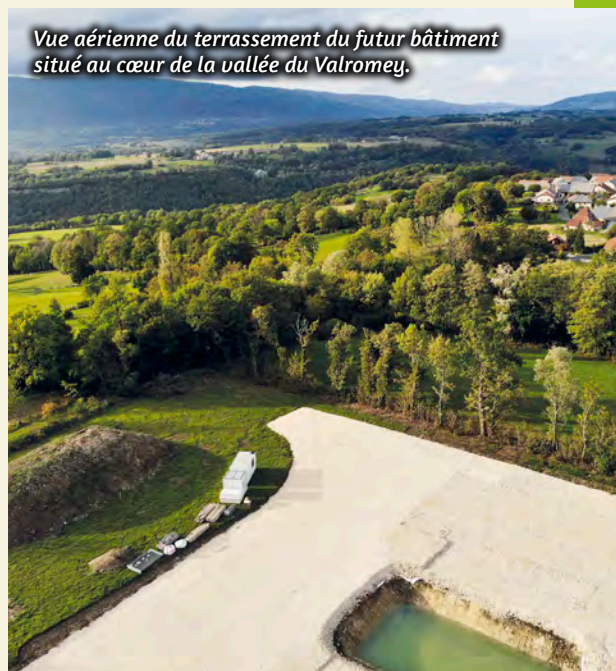
**D**ans le Valromey, splendide région de l'Ain délimitée par Hauteville et le dantesque Grand Colombier, 28 producteurs (14 fermes) ont choisi de quitter la filière Lait standard, « pour reprendre notre avenir en main et être maîtres chez nous », assure Jérôme Berthier. Pour le jeune président de cette nouvelle coopérative, l'élément déclencheur fut le rachat de l'entreprise qui achetait leur lait, par un groupe collectant 3 milliards de litres dans le monde.

« J'ai cherché autour de moi des agriculteurs avec le même souhait et un noyau de discussion s'est formé. Après de nombreux échanges avec la filière, celle-ci nous a ouvert ses portes à l'automne 2017. A partir de là, une réflexion sur les volumes a commencé et surtout un gros travail d'évolution de nos fermes (presque toutes en ensilage auparavant). »

### 300 tonnes de Comté

La Fruitière du Valromey devrait transformer 5 millions de litres de lait dont 300 t en Comté, 200 t en raclette de montagne (dont une partie bio) et le reste en tomme, affinés par l'entreprise Seignemartin. « Pour eux aussi, ce sera un défi, mais ils ont d'emblée adhéré au projet. Nous sommes très contents que le seul affineur de l'Ain, proche géographiquement de notre fruitière, ait accepté », se réjouit M. Berthier.

Les travaux ont débuté fin juillet pour un coût global de 5,5 millions d'euros. « Selon nos prévisions, la rémunération de notre lait couvrira juste les investissements consentis sur nos fermes pour être en adéquation avec le cahier des charges. Bref, on ne gagnera pas d'argent dans un premier temps. C'est



*Vue aérienne du terrassement du futur bâtiment situé au cœur de la vallée du Valromey.*

*un sacré pari, sans certitude, sans promesse. Mais on entre dans une filière dynamique, créatrice de valeur ajoutée, qui donne un avenir à nos exploitations. C'est d'ailleurs déjà le cas : des exploitants bientôt en retraite ont pu transmettre, grâce au passage en Comté. Sans cela, les nouveaux n'auraient jamais acheté. »*





## FRUITIÈRE DES LACS

# Milieux naturels de l'AOP Comté, ils en font tout un film !

*Ça bouge du côté de Labergement-Sainte-Marie ! Les coopérateurs viennent de sortir un nouveau film sur la biodiversité. Ils travaillent aussi à la préservation de la qualité des eaux du lac de Remoray.*

Les trente-huit coopérateurs de la Fruitière des Lacs (Labergement-Sainte-Marie) sont bien décidés à mettre la biodiversité au cœur de leurs pratiques et le montrent à travers un nouveau film, qui viendra étayer le parcours de visite, présent depuis 2015 dans la fromagerie. « *Lien entre agriculture et biodiversité à la Fruitière des Lacs* » est un reportage vidéo de 10 minutes, réalisé par Bérenger Lecourt. A travers de superbes images et des interviews de producteurs, il montre comment les agriculteurs incluent le respect de l'environnement et de la biodiversité dans leurs pratiques. La vidéo vient en complément du film de présentation du monde paysan et de la coopération, déjà disponible dans la salle de projection. Les visiteurs peuvent ainsi découvrir tous les secrets du Comté à travers ces deux films, mais aussi grâce à des jeux liés aux cinq sens, des quizz multimédias et bien sûr, en observant l'équipe de fromagers qui œuvre sous leurs yeux !



Les coopérateurs de la Fruitière des Lacs agissent pour préserver la biodiversité de leur territoire.

### Des actions concrètes pour préserver l'environnement

Ce nouveau film est la cerise sur un gâteau déjà bien copieux. En effet, la Fruitière des Lacs mène depuis plusieurs années des projets de préservation des ressources naturelles du secteur.

Une étude BioDivAOP a été menée fin 2017 avec l'Union Régionale des Fromages d'Appellation Comtois, afin de caractériser le terroir de la coopérative et de mettre en lien biodiversité et pratiques des exploitations. Par ailleurs, la totalité des 38 producteurs de la coop s'est engagée, en juillet dernier, dans un Groupement d'Intérêt Economique et Ecologique (GIEE) avec le Parc Naturel Régional du Haut-Jura et la Chambre d'agriculture Doubs-Territoire de Belfort. **L'objectif ? Agir pour préserver la qualité des eaux du lac de Remoray, réserve naturelle nationale et zone Natura 2000.**



Le Lac de Remoray sous un angle inédit.

“ On a choisi d'agir ”

### Agriculteurs protecteurs

« Une étude scientifique très complète a montré que la strate la plus profonde du lac est eutrophisée : l'oxygène n'existe plus en quantité suffisante pour favoriser la biodiversité et le développement de la faune aquacole. L'une des causes du phénomène est agricole, liée à un excès de matières organiques et d'azote », explique Xavier Thabard, lui-même producteur de lait au sein de la coop. A partir de là, les agriculteurs ont pris leurs responsabilités : « *On a choisi d'agir* ». Le projet du GIEE en est à ses débuts et prévoit une analyse systémique des exploitations (taux d'élevage, fertilisation, perméabilité du sol, etc.) pour faire évoluer ce qui peut l'être. Cependant, les adaptations dans les fermes ne datent pas d'hier : il y a six ans déjà, la Cuma a investi dans un pendillard (pour épandre sans volatilisation), dans un séparateur de phases et dans bien d'autres moyens concrets visant à optimiser les engrais de ferme et réduire les intrants.



Le film est projeté dans la galerie de visite et diffusé sur la page Facebook de la Fruitière ([www.facebook.com/lafruitieredeslacs](http://www.facebook.com/lafruitieredeslacs)).

## RECHERCHE

# Ces bonnes bactéries issues du lait qui rendent le Comté encore meilleur !

*On sait déjà que la peau du trayon, le matériel de traite et la litière sont des sources de « bonnes bactéries » pour le lait destiné à la transformation fromagère. Yvette Bouton, chercheur au CIGC, étudie désormais le chemin des micro-organismes de la prairie jusqu'au lait.*

Les micro-organismes, bactéries ou champignons, sont présents tout autour de nous, dans l'eau, l'air, les sols... et sont indispensables à la survie de tout être vivant. De précédentes recherches ont prouvé que certaines de ces « bonnes bactéries », présentes dans le lait cru (en plus des ferments apportés par le fromager), résistent au processus de fabrication et se développent dans les Comté au cours de l'affinage. Tant mieux ! Car ces *lactobacilles hétérofermentaires facultatifs* et bactéries *propioniques* constituent une véritable signature du cru d'origine et du lieu géographique !

**C'est pour respecter cette flore typique que la désinfection de la peau des trayons et du matériel en contact avec le lait est interdite pour le Comté.**

### De la prairie jusqu'au lait

Yvette Bouton, chargée de Recherches, travaille désormais, avec ses collègues, à une nouvelle hypothèse, allant cette fois de la prairie au lait : la vache en se couchant sur l'herbe peut ramener de bonnes bactéries provenant de la phyllosphère\*.

« Des prélèvements dans 45 exploitations ont eu lieu dans le cadre du programme IFEP\*\*. Les analyses ont été réalisées et le long travail de traitement des données a débuté. Nous avons de bonnes raisons de penser que notre hypothèse de flux des micro-organismes de la prairie jusqu'au lait sera vérifiée », assure Yvette Bouton. Mais d'autres questions restent à élucider, telles que l'impact de la fertilisation des prés sur ces bonnes bactéries et sur la biodiversité.

En hiver, le foin joue ce rôle de vecteur des micro-organismes



*Le trayon est porteur de « bonnes bactéries » rendant le lait plus propice à sa transformation en fromage.*

provenant de la prairie, grâce aux poussières dans l'air ambiant quand le foin est soulevé.

### Un avenir prometteur !

L'avenir de la recherche sur les laits et les fromages est plein de promesses : les méthodes d'amplification et de séquençage haut-débit de l'ADN (« métagénomique ») déjà pratiquées sur le génome humain, peuvent désormais être utilisées sur les laits et les fromages. « Cela permet d'inventorier plus précisément les innombrables espèces de micro-organismes présents dans le lait et de mieux affirmer le passage des bonnes bactéries du lait au fromage », se réjouit Yvette Bouton. Près de 300 genres bactériens ont été identifiés en moyenne dans un échantillon de lait pas plus gros qu'un dé à coudre !

\* Partie des plantes située au-dessus du sol

\*\* Impact de la Fertilisation des Prairies sur leur biodiversité

## PRIX AOP 2019

### Et les gagnants sont ...

*L'autonomie alimentaire s'invite aux comices.*

*Retrouvez les lauréats du Prix AOP.*

Le Prix AOP récompense les élevages qui optimisent les ressources locales et réduisent les intrants pour être plus autonomes en fourrage. Le niveau d'autonomie alimentaire, calculé par Conseil Elevage, est un indice de performance technique, économique et environnemental des exploitations AOP. Félicitations à tous les gagnants !

- GAEC Barbe au comice de La Pesse / GAEC de La Layotte au comice de la Plaine doloise (Dole) / GAEC Chambelland au comice des JA du Grandvaux (Saint-Laurent) / GAEC des Prés Hauts au comice de Mouthe (Chapelle-des-Bois) / EARL Patrice Glasson au comice de Le Russey et Maiche (Maiche) / GAEC Carine et Christophe Rondot au comice de Saint-Hippolyte (Valoreille) / GAEC Iotti des Septilleuls au comice de Levier (Evillers) / GAEC des Azurés au comice de Vercel (Etray) / Eric Ménétrier et GAEC du Juraisère au comice de Champagnole / GAEC Bugnet au comice de Clerval / GAEC Emmanuel et Pascale



*Le Prix AOP remis au GAEC Bugnet à Clerval.*

Pourchet au comice de Montbenoit (Ouhans) / GAEC Les Combes au comice de Pierrefontaine les Varans (Orchamps-Vennes) / GAEC des granges Tavernier et Alain Pilloud au comice de Pontarlier (Les Hôpitaux) / GAEC Bonnefoy frères au comice d'Ornans (Durnes) / GAEC Joly-Choulet au comice de Belleherbe (Bretonvillers) / Etienne Beliard au comice du Premier Plateau (Dommartin les Templiers) / GAEC des Maisonnettes du Couchant au comice d'Amancey (Fertans) / GAEC du Brochu au comice de Nozeroy / GAEC des bassins du Doubs et EARL Christian Bouquet au comice de Morteau.



## LECTURE DE PAYSAGE

# Passavant, un modèle agricole propice à la préservation de l'environnement

> Par Pascal Bérion

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



*Sur le haut de Passavant, les haies sont nombreuses et la forêt a beaucoup progressé depuis la fin des années 1950.*

Situé dans le Doubs, dans la partie nord de la zone AOP Comté, le terroir de la fruitière de Passavant appartient dans sa totalité aux premiers plateaux du massif du Jura. Il s'organise en trois unités agro paysagères :

> La première correspond aux finages d'Adam-les-Passavant, Passavant et Lanans. Les altitudes moyennes sont légèrement supérieures à 500 m. Il s'agit d'un élément du premier plateau qui se situe dans le prolongement vers le nord du plateau de Nancray. La surface du plateau est modelée sous l'effet conjoint de failles qui fracturent la dalle calcaire et de l'érosion karstique.

Ici, le paysage est fortement structuré par un important maillage de haies fondé sur un patient et ancestral travail d'épierrage des parcelles. L'habitat rural s'organise autour de villages groupés près d'un point d'eau et donne à voir une certaine dispersion constituée par de gros hameaux.

> La seconde est plus modeste en superficie et se déploie sur Courtetaïn-et-Salans, puis sur la partie haute de la commune de Passavant. Il s'agit d'un ensemble organisé par l'anticlinal de Buez, culminant à 700 mètres d'altitude. Cette montagne est en partie recouverte de prairies ; plusieurs fermes et de minuscules hameaux s'y sont installés. Les haies sont nombreuses et la forêt a beaucoup progressé depuis la fin des années 1950.

> La troisième unité paysagère s'inscrit toujours sur le premier plateau et se déploie aux alentours de 500 mètres d'altitude, au pied de l'imposante montagne du Lomont. Elle est occupée par les finages des villages de Crosey-le-Petit, Chazot, Orve et Vellerot-les-Belvoir. L'ensemble repose sur une épaisse dalle calcaire. Les sols généralement minces requièrent un épierrage des parcelles agricoles, qui fonde un maillage dense de murgers et de haies. Plusieurs ruisseaux intermittents incisent et modèlent la topographie.

La spécialisation de l'agriculture autour du modèle économique des fruitières semble s'être établie assez tardivement puisqu'on n'en trouve la trace qu'à partir de la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. En 1851, trois fruitières sont dénombrées à Adam-les-Passavant et Lanans. Dix ans plus tard, elles sont cinq, dont deux pour Passavant. En 1929, il y en a sept, toutes fabriquant du Gruyère pour un volume total de 3,7 millions de litres de lait.

Depuis les années 1950, l'agriculture a perdu de nombreux actifs et abandonné des terres à l'urbanisation, à la forêt et aux espaces naturels. Aujourd'hui, la dimension moyenne des fermes de Passavant est de 100 ha et 45 vaches laitières, contre 22 ha et 8 vaches en 1955. Cette évolution est le produit d'un constant développement technique et matériel qui s'est opéré, en gardant le système agricole originel : des vaches, des prairies, des cultures de céréales fourragères et une valorisation locale du lait en fromage. Le modèle s'est transmis et a prospéré. Les nombreuses haies, si typiques du paysage du terroir de Passavant, ont été construites par des générations d'agriculteurs. Celle d'aujourd'hui les entretient, s'en accommode et en réduit parfois certaines portions pour permettre le passage des équipements de fenaison. Le choix d'un autre modèle de développement agricole n'aurait sans doute pas abouti à un bilan agro-environnemental aussi favorable.





## Passavant-Chazot, la fromagerie de la bonne entente

Les fermes qui forment la coopérative de Passavant sont toutes à « taille humaine » et réparties sur une zone relativement étendue. Une configuration qui, selon le Président Christophe Tournier, contribue à créer une bonne ambiance.



**E**n 1847 déjà, Passavant disposait de deux fromageries, mais la première coopérative du XX<sup>e</sup> siècle fut créée par l'assemblée générale du 14 mai 1927. Le 6 mars 1930, le conseil d'administration décida d'acheter une maison disponible au village pour y établir l'atelier de fromagerie, qui fut construit en 1932. Et c'est toujours là, 87 ans plus tard, que le fromager de Passavant transforme le lait des producteurs de 17 exploitations en savoureux Comté.

De 1930 à 1950, la coopérative comptait 40 producteurs\*. Aujourd'hui, ils sont 28 à produire 5 millions de litres de lait, ramassés chaque jour par la Cuma du vallon de Sancey.

Le fromager, Benoit Cantin, travaille ce lait avec Rémy Sire, son second, et organise, en partenariat avec l'office de tourisme de Baume-les-Dames, des visites de la fromagerie les mardi et jeudi durant l'été, qui connaissent un franc succès. L'homme envisage d'ailleurs de prolonger l'expérience le reste de l'année, séduit par l'échange avec les visiteurs. « *Quand les gens me disent qu'ils ne mangeront plus le Comté de la même façon, c'est très plaisant !* »

### Bientôt des travaux

Lors de la toute dernière fusion avec Chazot-Orve en 2004, les sociétaires ont fait construire un magasin qui a été agrandi en 2015, en même temps que les gros travaux de mise aux normes de l'atelier (cuves et matériel). L'an dernier, la boutique, animée par quatre vendeuses que l'on sent soudées et joyeuses, a rapporté 700 000 euros de chiffre d'affaires.

Outre le Comté, le beurre et le fromage blanc de la fromagerie, les clients se fournissent en autres fromages AOP locaux et en divers produits régionaux. En septembre, la vente de lait cru en bouteilles consignées venait d'être lancée dans ce petit magasin recommandé par Le Petit Futé 2018 ! Désormais, c'est au tour des caves d'être isolées et agrandies de 300 m<sup>2</sup>, soit 1 000 places supplémentaires. Ces travaux, qui débuteront courant 2020, garantiront des conditions de conservation optimales aux meules, qui partiront ensuite chez Vagne pour leur affinage.

\*Source : *Fruitières de Passavant, Lanans et Chazot de Jean-Pierre Dufay et Bernard Narbey (en vente à la fromagerie).*

## Fiche d'identité > Fruitière de Passavant-Chazot



### SOCIÉTAIRES

17 exploitations et 28 sociétaires à Chaux-lès-Clerval, Vellerot-lès-Belvoir, Chazot, Orve, Crosey-le-Petit, Adam-lès-Passavant, Lanans, Courtetaïn, Passavant.



### PRÉSIDENT

Christophe Tournier (depuis janvier 2010).



### SALARIÉS

1 fromager, 1 second, 2 apprentis, 4 vendeuses (Marleyne Cantin, Clémentine Rognon, Clémence Brusset, Marine Robin).



### LITRAGE

4,8 millions de litres de lait à Comté et 200 000 l dégaugés vers l'ENIL de Mamirolle.



### FABRICATION

Comté, beurre, fromage blanc.



### AFFINEUR

Vagne



### CONTACT

Grande rue • 25360 Passavant • Tél. 03 81 60 44 06





**Benoît Cantin, fromager,  
Clarence Cantin, apprenti,  
Rémy Sire, second  
et Paul Bordy, apprenti.**

## Benoît Cantin, fromager pédagogue et enthousiaste

**A**vant de prendre sa première place de maître-fromager à Chazot en 1999, Benoît Cantin a été second à Boujailles, Laviron, Pierrefontaine les Varans et Charmauvillers. « J'ai reçu l'enseignement de jeunes et de moins jeunes fromagers et j'ai appris avec chacun d'eux. On a tous notre coup de patte, notre personnalité. C'est donc très formateur de rencontrer plusieurs professionnels pour façonner son propre style. » Benoît Cantin a rejoint Passavant lors de sa fusion avec Chazot en 2004. « Je devais partir à La Rivière Drugeon. Mais les coopérateurs ont souhaité que je reste, si j'en étais d'accord. Cette marque de confiance imprègne encore nos rapports aujourd'hui. » Désormais formateur d'un second et de deux apprentis (dont son fils), Benoît considère le toucher comme la chose la plus difficile à transmettre. « Chaque membre de mon équipe a le sien, mais pour finir, il faut que la structure de leur caillé soit identique à la mienne ! » Ce fils d'agriculteur transmet aussi l'art de bannir la routine : « Au moment du démoulage, je leur demande de regarder la souplesse du fromage, la différence par rapport à celui de la veille... » Et il finit par une jolie métaphore : « Le lait, c'est comme une vague, il faut toujours être dessus ». Surfeur pédagogue fromager !

## La Centaurée jacée

Par le Conservatoire botanique de Franche-Comté.

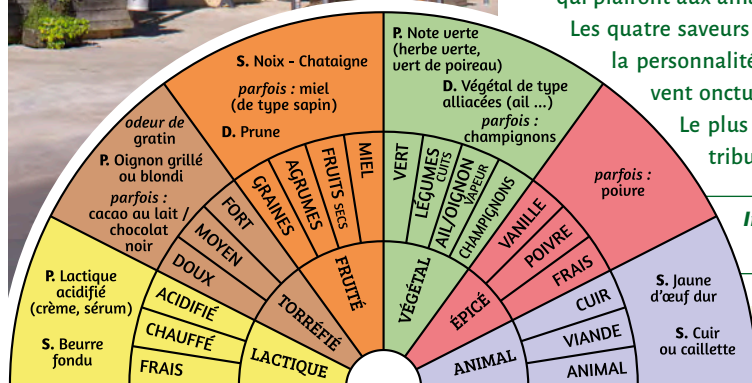
**L**a centaurée jacée (*Centaurea jacea* L) développe ses capitules, entourés de bractées en forme d'écaillés, dès le mois de mai. Cette espèce des prairies de fauche se maintient dans les prairies pâturées de manière extensive, ainsi que dans les pelouses acides. Elle ne supporte pas les fauches trop précoces, ni l'excès de fertilisation. C'est une excellente plante mellifère, riche en nectar. Le nom de centaurée lui a été donné en mémoire de Chiron, un centaure mythologique qui aurait découvert les propriétés médicinales de ces plantes et les aurait enseignées à Asclépios, dieu de la médecine.



## Des Comté intenses aux quatre saveurs !

**P**our le Jury Terroir, les Comté de Passavant (8 fromages dégustés sur quatre ans de fabrication) ont beaucoup de goût, des arômes variés et typés. Des notes de lait caillé acidifié, crème maturée émergent en premier et passent avant les notes d'oignon blondi/grillé, de noix, de jaune d'œuf, de cuir ou de macération de caillette. Ces arômes sont accompagnés d'une note verte (herbe verte, herbe coupée, poireau, prune) qui peut parfois rappeler une touche d'alliacée dans du beurre fondu. Quelques fromages plus avancés en maturité feront également ressortir des notes de torréfié fort (cacao / chocolat noir), de miel de sapin, de fumé, de champignon à la crème, qui plairont aux amateurs de fromages corsés.

Les quatre saveurs de base sont présentes et contribuent à l'intensité et à la personnalité de ces fromages. Leur texture est peu résistante, souvent onctueuse / grasse éclipant en partie la souplesse de la pâte. Le plus souvent fine, elle accompagne bien les arômes et contribue à leur persistance.



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

Intensité d'arômes : soutenue

Équilibre des saveurs : les 4 saveurs présentes

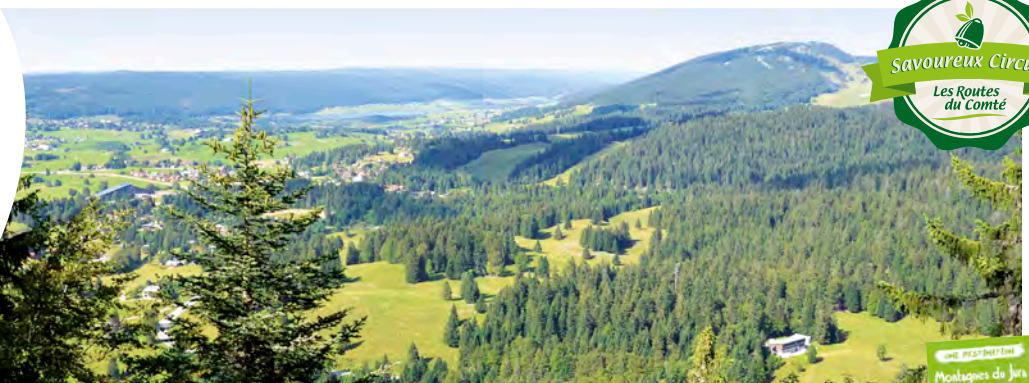
Palette aromatique des Comté de la fromagerie de Passavant, fabriqués entre 2015 et 2018, affinés par la maison Vagne. Dégustations réalisées par le Jury Terroir du Comté (CICG) Réalisation : Florence Bérodière, CTFC, septembre 2019



## SAVOUREUX CIRCUIT

# Randonnée : combes, Comté et sommets haut-jurassiens...

Entre crêts, hautes-combes et vallées, ce circuit nous emmène au cœur du parc naturel du Haut-Jura où coule la Bienne, à la découverte de paysages somptueux et à la rencontre de caves d'affinage renommées et fruitières à Comté tout aussi réputées. Suivons la route des prairies d'altitude, à la rencontre de nos chères Montbéliardes !



Porte d'entrée : PNR du Haut-Jura / Durée : 3 jours • 56 km de randonnée / Pour qui ? Couples, actifs, seniors / Mobilité : / Saisonnalité :

Départ de Saint-Claude au petit matin...



1

Chambre d'hôtes Les Carmes  
16 rue Bonneville • 39 200 SAINT-CLAUDE  
06 09 50 49 27

Nuit gourmande à Lajoux



2

La Chandoline  
39 310 LAJOUX  
03 84 41 26 93

23 km d'une traite !



3

Chalet de la Frasse  
Forêt du Massacre • 39 310 LAMOURA  
03 84 41 24 81

Bouclons la boucle !



4

Ce circuit et les suggestions de visites vous sont proposés en partenariat avec les Grandes Traversées du Jura.  
[www.gtj.asso.fr](http://www.gtj.asso.fr)

Le plein de saveurs aux Rousses



5

Fromagerie traditionnelle des Rousses  
Rue Pasteur • 39 220 LES ROUSSES  
03 84 60 02 62 • 03 84 60 09 20 pour le restaurant

Savez-vous TOUT sur l'affinage du Comté ?



6

Caves d'affinage Arnaud du Fort des Rousses  
Fort des Rousses • 39 220 LES ROUSSES  
03 84 60 02 55





# Pressé de pommes de terre au Comté

Pour  personnes

## INGRÉDIENTS

- 300 g de Comté râpé
- 8 tranches fines de jambon cru
- 25 g de champignons séchés
- Côtes du Jura (cépage Savagnin)
- 1 saucisse de Morteau déjà cuite
- 1,5 kg de pommes de terre
- 2 gousses d'ail hachées
- 10 g de beurre
- 2 échalotes ciselées
- Mesclun de jeunes pousses
- Sel et poivre



Sur une idée originale de **Christian Paccard**,  
L'Atelier du Chef,  
Nans-sous-Sainte-Anne (Doubs).

- ✓ Tapisser le moule à bord haut avec le jambon cru et réserver au froid.
- ✓ Chauffer le beurre et y faire suer les échalotes. Réhydrater les champignons, les égoutter et les cuire 5 minutes avec les échalotes. Hacher grossièrement les champignons, couper la saucisse en petits cubes et les incorporer aux champignons avec le Comté râpé et l'ail. Ajouter 5 cl de vin.
- ✓ Préchauffer le four à 180°C (th. 6). Eplucher les pommes de terre et les couper en fines lamelles.
- ✓ Disposer dans le moule une couche de pommes de terre, puis un peu de la garniture champignons / Comté / Morteau, assaisonner, puis renouveler les couches jusqu'à compléter le moule. Refermer avec le jambon qui dépasse du moule. Enfourner 45 à 50 minutes.
- ✓ En sortie de four, démouler sur un plat et garnir de mesclun légèrement assaisonné.



## Le conseil du sommelier

### Accord avec un vin du Jura

Ce pressé s'accompagne volontiers du même vin que celui utilisé dans la recette.

### Accord avec un vin d'une autre région

Un Côtes de Toul rouge de Lorraine (cépage Pinot noir).

## Conseil dégustation

# Comté et pomme

Laver une pomme, mais ne pas la peler. La couper en deux et retirer le centre. Déposer une toute petite cuillère de miel dans le creux ainsi qu'une pincée de noisette ou noix concassée (attention, il faut que ce soit léger). Recouvrir d'une belle lamelle de Comté, et passer au grill une petite dizaine de minutes en surveillant...

On obtient un bel accord tout en contraste : au niveau des textures, la pomme chaude reste croquante ainsi que les petits morceaux de noix/noisette, Comté gratiné et miel sont fondants. Pour les saveurs, le sucré s'oppose au salé. Les arômes, tout en douceur pour la pomme et le miel se fondent à ceux plus marqués de la noix/noisette et du Comté grillé...





# Pierre-Alain Girardet

*Au four et au moulin !*



Pierre-Alain Girardet, avec son grand-père et son père.



**Allez plus loin !**  
Retrouvez Pierre-Alain en vidéo  
sur [www.vismauie-comte.com](http://www.vismauie-comte.com) !

***Au Moulin de Creuse à Villers-Chief, le jeune patron transforme les céréales locales en aliments du bétail sans OGM, comme le stipule le cahier des charges du Comté.***

**P**ierre-Alain Girardet a fêté ses trente ans en août et c'est avec toute l'énergie et la détermination de son jeune âge qu'il préside depuis juin à la destinée de l'entreprise familiale. Le Moulin de Creuse, fabricant et marchand d'aliments pour bétail situé à Villers-Chief, est l'affaire des Girardet depuis cinq générations ! *« Vital Girardet, mon arrière-arrière-grand-père, a détenu ce moulin et élevé des vaches ici dès 1912. Mon arrière-grand-père, Paul, a pris sa suite, puis ce fut au tour de mon grand-père, Claude, de diriger l'entreprise et de construire un nouveau bâtiment. Mon père, Dominique, lui a succédé en 1993, inaugurant lui aussi une nouvelle usine, en 2007. Aujourd'hui c'est mon tour ! »*

Pierre-Alain Girardet a intégré l'entreprise en 2012, en tant que commercial, après un master en école de commerce et une année de spécialisation en « Techniques de l'alimentation du bétail ». Mais son expérience remonte à bien plus loin ! *« Enfant, je venais à l'usine durant toutes les vacances scolaires. A 18 ans, j'opérais la mise en place du nouveau système informatique avec mon père. J'adore mon métier pour deux raisons majeures : le contact avec les clients et la finalité de notre travail. Nous produisons de l'aliment pour*

*300 exploitations de l'AOP Comté et ça me plaît d'être, en quelque sorte, un maillon de cette filière. D'autant que j'en mange une quantité astronomique ! »*

## **La famille, socle d'énergie et de confiance**

Ce grand gaillard énergique d'1,85 m au profil charpenté (il termine régulièrement sur le podium des trails du secteur) a le souci permanent de perpétuer un héritage familial, plein de promesses et de responsabilités. Responsabilités que ce troisième fils d'une famille de quatre enfants, élevés dans les valeurs et le respect, n'entend pas prendre à la légère ! S'il est un regard qui ne trompe pas, c'est celui que Pierre-Alain Girardet porte sur son grand-père, Claude, 92 ans et une forme olympique ! La famille demeure le socle indéfectible de la confiance que Pierre-Alain Girardet place en lui-même et ses semblables. Le Moulin de Creuse compte neuf salariés dont son père, sa mère et l'un de ses cousins ! Depuis cinq générations, l'entreprise garde la même philosophie : *« Nous ne vendons ni du volume, ni des prix, mais de la qualité et de la proximité. Avec 10 000 t d'aliments par an, livrées dans un rayon de 50 km autour du moulin, nous sommes des « petits » et entendons bien le rester »*, assure le jeune patron, qui voit là un joli parallèle avec l'AOP Comté.



## — AGENDA —

### **LES ANIMATIONS DES AMIS DU COMTÉ :**

... **SALON DE LA GASTRONOMIE DE BOURG-EN-BRESSE**  
• Du 8 au 11 novembre > Bourg-en-Bresse / Ainterexpo

... **VACHE DE SALON**  
• Du 13 au 17 novembre > Besançon / Micropolis

... **SALON DES SITES REMARQUABLES DU GOÛT**  
• Du 6 au 8 décembre > Billom (Auvergne)

... **COUPE DU MONDE DE BIATHLON**  
• 21 & 22 décembre > Le Grand Bornand (Haute-Savoie)

... **FINALE DE POINTAGE DES JA DE ST-LAURENT-EN-GRANDVAUX**  
• 11 janvier > Lac-des-Rouges-Truites (Jura)

... **LA TRANSJEUNE**  
• 22 janvier > Les Rousses / site de l'Orbe

### **LES ANIMATIONS DU GROUPUSCULE D' ACTIONS GUSTATIVES :**

... **SALON PROFESSIONNEL « LE NEZ DANS LE VERT »**  
• 4 novembre > Paris / CentQuatre

... **SALON DES VIGNERONS INDÉPENDANTS BOURGOGNE JURA**  
• Du 8 au 11 novembre > Nancy / Parc des expositions

... **SALON DES VINS**  
• Du 22 au 24 nov. > Chalon-sur-Saône / Parc des expositions