

LES NOUVELLES DU COMTÉ

www.comfe.com LA LETTRE D'INFORMATION DU COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DU COMTÉ ISSN 1283-677 X



LES GOUTS DES COMTES

Une formation à la dégustation vient d'être mise en place par le CIGC. Son but est de permettre aux membres de la filière Comté de mieux connaître et apprécier la diversité des qualités gustatives de leurs fromages et d'être capables d'en parler pour faire partager leur passion, en résumé d'être à la fois acteurs de la filière et ambassadeurs du Comté.

Les premiers cycles, destinés aux fruitières d'Arsure - Arsurette, Chaux-Neuve, Fraroz, Les Pontets, Mouthe, Rix-Trebief ont été réalisés en février dans deux de ces communes. Ils ont été l'occasion d'établir des contacts privilégiés entre habitants de villages voisins qui ne se connaissaient pas toujours.

La formation s'adresse à la filière Comté mais les autres personnes intéressées sont les bienvenues. Ainsi, parmi les rangs des participants se mélangeaient producteurs, fromagers, hôtesses de tourisme, gérants de structures de vacances, vendeuses en grande surface...

Animées par Didier Sintot et Florence Compagnon, les séances ont eu lieu par petits groupes de 15 à 20 personnes dans une ambiance à la fois conviviale et studieuse. Les participants se sont montrés assidus et réceptifs, ce qui témoigne d'un intérêt par rapport au sujet. Pour terminer, une rencontre entre tous les participants a été organisée autour d'une bonne fondue et de vins du Jura.

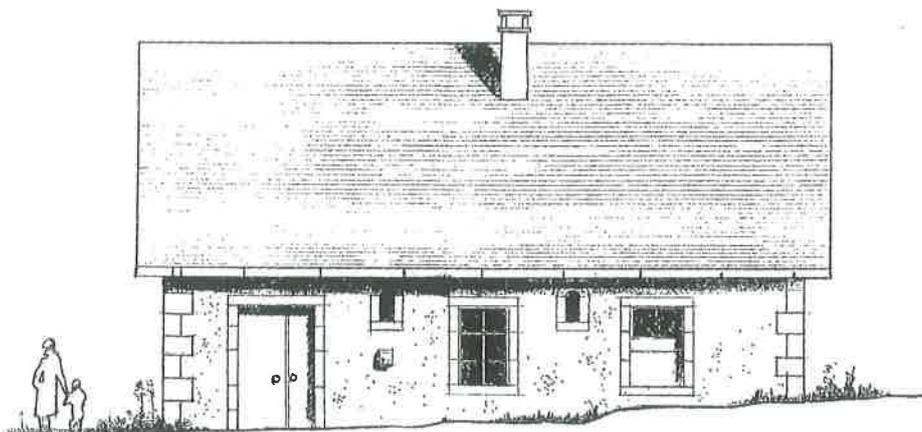
Charge maintenant à ces personnes initiées de continuer à s'entraîner dans le domaine de la dégustation et de transmettre leur savoir auprès des consommateurs.

Rendez-vous est donné dès l'automne prochain pour de nouveaux cycles dans d'autres secteurs...

& Didier Sintot
& Florence Compagnon

cf. programme de la formation
en page 6





FAÇADE SUD-EST

CH - 1/50

UNE FRUITIÈRE A COMTÉ AU MUSÉE DES MAISONS COMTOISES DE NANCRAY

En février 2000, l'Interprofession du Comté se rendait acquéreur d'une fromagerie de la seconde moitié du XIX^e siècle, installée à la Chaux de Gilley, hameau des Plans. Elle en fit don au syndicat mixte du Musée de plein air des Maisons Comtoises, structure ayant pour vocation la conservation, la protection et la mise en valeur du patrimoine franc-comtois dans toute sa diversité.

Après un travail de recherche et d'enquête approfondi sur son histoire, ses occupants et son environnement passés, ce 25^e édifice du Musée de Nancray a été démonté pierre par pierre, poutre par poutre, puis remonté sur le site de Nancray à plus de 50 kilomètres de son site d'origine.

Le délicat travail de "déconstruction", effectué en partie par les services Conservation et Technique du Musée, s'est achevé fin juillet 2000. Depuis, le public peut assister au travail de remontage, sur le site de Nancray, jusqu'au 16 juin 2001, date d'inauguration de la fruitière.

Après sa complète réhabilitation, la fruitière à Comté reprendra vie et les visiteurs du Musée de plein air pourront assister (au cours de l'été 2001) à la fabrication du Comté à l'ancienne. Des ateliers, des animations et des expositions pédagogiques compléteront cette nouvelle vitrine vivante d'un extraordinaire savoir-faire régional.

Aurélia Chimier



LE C.T.C. COMITE TECHNIQUE DU COMTE

Une matinée en photo, avec Louis Bourgeois, en audit chez Emile Marion, fromagerie du Val d'Eternoz à Fertans dans le Doubs.

Les Nouvelles du Comté donnent aujourd'hui la parole aux hommes de la technique. Le C.T.C. est un service unique en son genre. Le caractère artisanal de la filière Comté a très tôt rendu nécessaire le développement d'un service technique collectif, jouant le rôle pour chaque fruitière du service qualité d'une entreprise industrielle.

Grâce à une compétence reconnue, le C.T.C. est fort aujourd'hui d'une trentaine de salariés et peut travailler avec toute fromagerie ou affineur, quel que soit son statut ou sa dimension.

Les techniciens du C.T.C. oeuvrent chaque jour au service de la filière et sont sans doute coresponsables des progrès de qualité reconnus au Comté au cours des 15 dernières années.

Très impliqués dans la réussite des fabrications, interlocuteurs exigeants et infatigables des Fromagers, Présidents et Affineurs, il était normal que les Nouvelles du Comté leur donnent l'occasion de témoigner.

Le C.T.C. est une équipe de techniciens solidaires, dont l'efficacité est aussi alimentée par un constant travail d'échange et de discussion. Pour cette interview, les Nouvelles du Comté ont travaillé avec un petit groupe d'entre eux qui ont été porte-parole de leurs collègues.

Christophe RIGOUDY (7 ans d'ancienneté au CTC)

"Le programme minimum de suivi d'une fromagerie, c'est 4 audits par an, des résultats analytiques à suivre et interpréter une fois par quinzaine, le suivi des fromages en cave d'affinage et un bilan annuel.

Bien sûr, peuvent s'y ajouter des interventions supplémentaires à la demande ou s'il y a des problèmes".

Didier FLECHON (13 ans d'ancienneté)

"On est loin de la routine. Nous sommes très impliqués dans la réussite de la fromagerie ; la recherche de la qualité est quelque chose de global et de complexe, qui nécessite toutes sortes de conseils et d'investigations".

Yannick RENARD (10 ans d'ancienneté au CTC)

"C'est un métier passionnant.

Il faut se lever à 4h et rentrer le soir à 17h, épuisé. C'est un métier qui demande et de la compétence et du relationnel. C'est positif et gratifiant, surtout quand les objectifs qualité sont atteints".

Antoine BERODIER

"Les techniciens du CTC ont tous des tempéraments et des parcours différents, avec des équilibres variables entre formation scientifique et expérience fromagère. Je veille à ce que leur répartition entre les 155 fromageries adhérentes du suivi technique se passe au mieux des affinités avec les fromagers. Il y a parfois des

conflits entre un technicien et un fromager, mais c'est rare. La clef de la réussite, c'est la qualité du relationnel entre eux. Souvent les fromagers n'aiment pas changer de technicien".

Christophe RIGOUDY

"L'aspect relationnel est un aspect fondamental du travail. Pour être efficace, le technicien doit s'adapter à la personnalité et aux méthodes de travail du fromager. L'échange ne s'arrête pas à 12h. Les résultats analytiques sont l'occasion de se téléphoner et de réfléchir ensemble".

Bruno MARGUET (jeune technicien)

"Je suis jeune technicien, et le relationnel c'est important dans mon parcours, car j'ai été formé pendant un an par le technicien qui était en préretraite. C'est une chance".





“On fait le point avec le fromager sur ce qu’on a observé. On donne notre point de vue par rapport aux objectifs de la fromagerie, en lui laissant la liberté de prendre ou pas. Ceci se fait dans le respect de l’expérience du fromager.”

Louis Bourgeois

Antoine BERODIER

“Il y a aussi la compétence. La demande qui est faite au CTC est globale. La fromagerie se sert du CTC comme une sorte de direction technique par intérim. C’est pourquoi nous avons développé des savoir-faire dans de nombreux domaines : métrologie, sanitaire, environnement, etc...”

Chaque technicien a, en plus de son travail de conseil, une spécialité. Ainsi, Didier FLECHON s’occupe de l’équipement des fromageries et de métrologie. Yannick RENARD travaille avec l’INRA sur la mise en place d’un système de prévision de défauts, etc...

Le CTC est en train de mettre en place un réseau intranet avec les fromageries, ce qui leur permettra un accès facilité à de nombreux paramètres et donc à plus de connaissances.

On est là pour tirer la filière vers le haut et le CTC doit chercher toujours plus de progrès”.

Christophe RIGAUDY

“Parce que le technicien participe à la qualité, il est au noeud des ambiguïtés qui entourent cette notion : nous, on aurait tendance à chercher le bon goût et on est très fier quand on réussit. Mais faire du goût, c’est aussi prendre des risques. Et la paie de la fromagerie, c’est aussi le rendement et un bon classement à 4 mois”.

Didier FLECHON

“Quand certaines fromageries renoncent à vendre leurs fromages au détail, car ils ne correspondent pas à leurs critères propres de bons et beaux fromages, il y a des questions à se poser”.

Yannick RENARD

“Néanmoins, la qualité a beaucoup progressé au cours des dernières années. Il sera difficile de progresser encore de manière spectaculaire, mais le CTC peut apporter du savoir-faire dans de nouveaux domaines, l’assurance qualité par exemple”.

Didier FLECHON

“Le CTC n’est pas un service technique comme les autres ; sans doute le fait que les fromageries soient principalement des coopératives et des “petites structures” facilite l’intégration du technicien. C’est un technicien “fruitière” plus qu’un technicien “Comté” : ça nous oblige à être pointu dans beaucoup de domaines”.



A TABLE AVEC LE COMTÉ

Il est loin le temps où le fromage était uniquement l'apanage du plateau, en fin de repas... Aujourd'hui, consommation de fromages rime avec multi-utilisation ; une nouvelle chance pour le Comté, qui se prête merveilleusement bien à toutes les situations.

Pour les gourmets, le Comté, c'est avant tout un fromage savoureux caractérisé par une pâte toute en finesse aux saveurs subtiles et affirmées. De par sa personnalité multiple et raffinée, il a une place de choix tant en cuisine que sur les plateaux de fromages !

Inventer, sublimer les préparations de base, mêler aux plats cuisinés les riches arômes

du Comté... c'est le défi qu'ont relevé 8 jeunes candidats du Lycée Hôtelier Friant et de l'ENIL-Bio à Poligny à l'occasion du 12^{ème} Challenge du Comté le 7 février dernier.

Ouvert à toutes les classes des lycées professionnels et techniques hôteliers publics de Franche-Comté, le concours 2001 honorait le thème délicat du sucré-salé.

Des mets aux noms aussi évocateurs que "Tatin d'endives au Comté" (réalisé par Blandine Barthet), "Filets de dinde sauce soleil, au Comté" (de Jacqueline Laigroz), "Biscuit de Comté et ses mousses aux deux façons" (de Mickaël Grelier), "Friand de loup au Comté, crème de savagnin au miel" (de Stéphane Guillemain), "Escalopine de dinde à la comtoise" (d'Emilie Guillot), "Ravioles d'escargots aux noisettes et Comté, sauce au miel" (de Jean-Philippe Blin), "Quenelles de truites, saveurs paillées et caramélisées" (de Stéphane Mettivier), "Chaud-froid polinoix au Comté et au marc du Jura" (de Olivier Planty) ne manque-

ront pas de vous mettre l'eau à la bouche...

Alors tous à vos tabliers ! On cuisine et on déguste le Comté sans modération !

D'ailleurs, commençons tout de suite avec la recette gagnante : "Tatin d'endives au Comté"

Ingrédients :

600 g d'endives ; 50 g de farine ; 30 g de beurre ; 2 dl de lait ; 150 g de Comté ; 50 g de bacon ; 50 g de noix concassées ; 2 cc d'huile de noix ; pâte Brisée

Prenez les 600 g d'endives. Effeuillez-les et laissez les colorer dans une poêle avec un peu d'huile de noix jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides.

Réservez-les sur du papier absorbant.

Dans la même poêle, préparez une béchamel avec la farine, le beurre, le lait, le Comté. Ajoutez le bacon et les noix concassées.

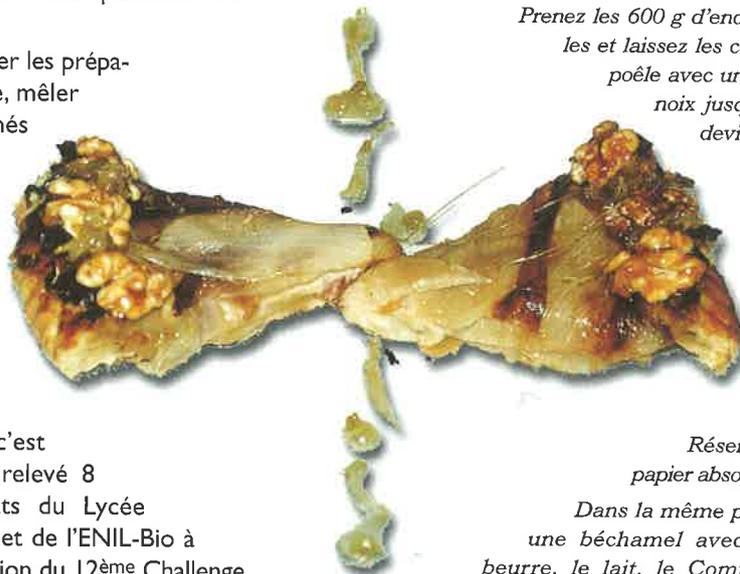
Dans un moule, dressez dans le fond les endives. Étendez la béchamel dessus. Puis abaissez un rouleau de pâte Brisée sur la garniture, comme pour une tarte Tatin. Faites quelques incisions.

Cuire à thermostat 7-8 pendant 40 minutes. Servez tiède.

Retrouvez prochainement cette recette ainsi que les deux autres recettes lauréates "Filets de dinde sauce soleil au Comté" et "Biscuit de Comté et ses mousses aux deux façons" dans les nouvelles fiches-recettes qui seront éditées à 8 millions d'exemplaires à l'occasion de la prochaine campagne nationale de publicité du Comté, à l'automne.

Bon appétit à tous !

Aurélia
Chimier



1^{ère} séance :

le Comté et les autres fromages

- Généralités sur la dégustation
- Exercices pratiques de dégustation : différenciation de saveurs, identification d'odeurs
- Dégustation comparative de Comté et d'autres fromages
- Accord Comté et Chardonnay du Jura

2^{ème} séance :

le Comté et l'affinage

- Technique de la dégustation des Comté
- Exercices pratiques : recherche de saveurs, d'odeurs, de caractères de texture
- Dégustation comparative de Comté d'âges différents provenant de différentes caves d'affinage
- Accord Comté et assemblage Chardonnay-savagnin

3^{ème} séance :

Comté et terroirs

- La notion de terroir en Comté
- Exercices pratiques : recherche de saveurs, identification d'odeurs...
- Utilisation de l'expérience acquise au cours de la dégustation comparative de Comté d'origines différentes
- Accord Comté, Savagnin et noix

Quelques commentaires sur les Comté recueillis à la dernière séance : "la pâte de ce Comté est onctueuse, un peu collante" ou encore "au début, on a des arômes plutôt de la famille torrifiée comme l'oignon grillé, mais il évolue pour finir en lactique avec aussi des arômes de graine comme la noix de cajou"

Une remarque concernant la formation : "vraiment bien"... et de continuer en dégustant un morceau de Comté "il y a beaucoup de choses, une fin de bouche agréable, il n'a pas de saveur dominante, il a un bon équilibre..."

Une mention particulière pour deux dames de la Haute-Saône qui ont fait la route pour cette formation... et une fois de plus pour la fondue finale !!! quelle motivation !

Avant de se séparer, Christophe, sur un air bien connu de Pierre Perret, a poussé la chansonnette qu'il venait de composer en soignant ses veaux : "tout, tout, tout, vous saurez tout sur le Comté".

LE SALON DE L'AGRICULTURE 2001

LE COMTE A L'HONNEUR

En cette année un peu particulière, la Franche-Comté et ses produits du terroir, étaient mis à l'honneur autour du 13^{ème} Concours National de la Race Montbéliarde. Une occasion pour le Comté et ses homologues A.O.C. fromagères franc-comtoises Morbier, Bleu de Gex, Mont d'Or de s'affirmer au premier plan.

Trois stands ont ainsi été investis et de nombreux efforts fournis afin d'apporter collectivement un espace d'informations, de vie et de vente aux visiteurs venus nombreux :

- 2 marchés franc-comtois, dans le Hall des Provinces et dans le Hall de l'Élevage, au cœur des délégations de montbéliardes,

proposaient à la dégustation comme à la vente, les fromages que l'on doit en premier lieu à ces belles comtoises

- Un espace "Interprofessions" situé dans le hall de l'Élevage, sur l'espace Franche-Comté. Destiné à la présentation des savoir-faire agroalimentaires régionaux, expression de la tradition franc-comtoise, ce stand "prestige" était construit autour du thème "de la plaine à la montagne" : la plaine pour le vin, les plateaux pour les fromages, la montagne pour les salaisons. Le visiteur cheminant sur trois niveaux découvrirait d'abord le vignoble jurassien, puis la fruitière à fromages et enfin le tué aux fumés
- Parallèlement, des dégustations de Comté

avec différents accords – Vins du Jura, épices, fruits secs – étaient proposées à tous les crémiers de la région parisienne et la presse, venus, curieux, s'initier à un peu d'analyse sensorielle pour le plus grand plaisir des papilles

En parlant papilles, nombreux sont les gourmets qui se sont laissés tenter par une quiche au Comté, une "boîte chaude" ou encore le célèbre plateau de fromages du Massif Jurassien, à l'occasion d'une pause déjeuner au restaurant franc-comtois.

Gageons que tous garderont un petit goût savoureux et nature de la Franche-Comté...

LES ECHOS DES ECOLES

Claire Perrot poursuit ses interventions dans les écoles de notre région, invitant petits et grands à une découverte sensorielle du monde merveilleux du Comté... Une initiative qui suscite des vocations précoces, comme à Meussia, où après avoir joué aux apprentis-fromagers, les élèves de CE1 se sont transformés en écrivains pour conter leurs aventures. Quelques extraits : "Hier, Marilou a apporté 5 litres de lait de la ferme de son oncle, que nous avons visitée. On l'a versé dans la bassine à confiture – en cuivre -, on l'a mis à chauffer à 33°C, en brassant pendant 30 minutes. On a ajouté un yaourt. On a remué toutes les 5 minutes. On a ajouté ensuite la présure. On a remué et laissé reposer 45 minutes. On a décaillé. On a brassé à tour de rôle et chauffé pendant 40 mn. On a vérifié les grains.

A 55°, on a tout arrêté et on a moulé : dans la cour, on a versé dans un filet, on a récupéré (et goûté pour les enfants qui le désiraient) le petit lait-sérum. On a mis le filet dans une passoire et on a pressé avec le poids d'une horloge. Notre fromage est tout petit ! On va le saler et le retourner souvent. Pour vérifier la température, on a utilisé le thermomètre de l'arrière grand-père d'Eddy et d'Antoine qui était fromager à Meussia. D'ailleurs, le chalet était à la place de la classe maternelle."

Monique et les élèves de sa classe.

Un juste retour à nos origines donc pour cette jeune génération...

P.S. : A Quingey, ce sont les élèves de CM2 de Mr Tonnin qui travaillent désormais à la réalisation d'un CD Rom consacré au Comté.

LES NOUVELLES DU LARGE

La grande aventure se poursuit... Contre vents et marées, le voilier "Comté" résiste, arborant fièrement les couleurs de la Franche-Comté et de notre filière sur les océans et mers du monde. Après une escale aux Canaries, au Cap Vert et à la Martinique, le "Comté" est arrivé au Canal de Panama début mars, en longeant auparavant les côtes du Venezuela. Actuellement à deux jours des îles Galápagos, il se dirige maintenant vers les Marquises, archipel qui a inspiré de grands hommes comme Paul Gauguin ou Jacques Brel. Là, un nouvel équipage-relais – jeunes en difficulté et handicapés franc-comtois – guettera l'arrivée du "Comté" dans l'immensité du pacifique, impatients de connaître à leur tour la grande aventure !