

LES NOUVELLES DU COMTÉ

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

INAUGURATION D'UNE FRUITIÈRE A COMTE AU MUSEE DE NANCRAY

La fruitière du Hameau des Plans retrouve une nouvelle jeunesse. Cette fruitière du Haut Doubs, à l'abandon depuis de nombreuses années, rachetée par le CIGC qui en a fait don au Musée des Maisons Comtoises, a été inaugurée le 16 juin dernier, en présence des élus régionaux, et de Paulette GUINCHARD-KUNSTLER, Secrétaire d'Etat aux Personnes âgées. Celle-ci, heureuse de ses racines comtoises, a rappelé

le rôle social de la fromagerie : *"Le chalet c'est le lieu qui nous lie tous. ... C'est à la fromagerie que l'on allait faire chauffer le lait distribué dans les écoles pendant les années 50... Et quand les filles voulaient voir les garçons, il y avait soit les complies du soir, soit la coulée du lait à la fromagerie : il est facile de deviner ce que nous choisissons !"*. Elle a souhaité que grâce au Comté, connu partout en France et composant obligatoire des plateaux de fromage au Ministère, la Franche-Comté soit mieux connue.



La dimension humaine du chalet et la fierté des Comtois vis-à-vis de ce patrimoine étaient d'ailleurs omniprésentes dans cette inauguration : des habitants de la Chaux de Gilley accompagnés par leur maire, Monsieur ANTIDE-JACQUET, et venus en car assister à ce passage symbolique de témoin, heureux de contribuer à la sauvegarde du patrimoine, à Messieurs GIRARD et HUMBERT, Présidents respectivement du Conseil Général du

Doubs et du Conseil Régional de Franche-Comté soulignant que cette fruitière est non seulement un patrimoine architectural mais aussi le lieu de mémoire d'un métier. Il est d'ailleurs symbolique que le démontage puis la reconstruction aient été réalisés par des personnes en difficultés dans le cadre d'un chantier d'insertion. Mais loin de la nostalgie, Monsieur MARTIN, Président du Syndicat Mixte du Musée de Plein Air des Maisons Comtoises, et

Monsieur GOGUELY, Président du CIGC, annonçaient que cette fruitière allait, à Nancray, devenir un instrument militant de découverte du Comté, avec des animations et des séances de découverte sensorielle du Comté, répondant en cela au souhait de Madame GUINCHARD-KUNSTLER *"Monsieur le Président du CIGC, il faut avec le Comté, connu partout en France, faire connaître la Franche-Comté"*.



UNE MONTBÉLIARDE ENCORE MIEUX ADAPTÉE À SON TERRITOIRE

Mise en place d'un indice TERROIR

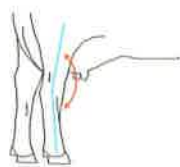
La race Montbéliarde est depuis plus d'un siècle associée à des fromages de grande renommée et aujourd'hui en Appellation d'Origine Contrôlée. Les efforts de sélection ont successivement répondu aux attentes de ces fromages : Quantité de matière protéique, caséines du lait, résistances aux mammites,...

Cette histoire est fortement illustrée par les liens qui unissent la Montbéliarde au Comté.

Sur ce chemin commun, le Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté (CIGC) et l'Union nationale de sélection et de Promotion de la Race Montbéliarde (UPRa Montbéliarde) ont élaboré ensemble un indice génétique TERROIR qui se veut être un indicateur de valorisation de l'espace naturel de la zone comté.

Ainsi deux aptitudes se retrouvent dans cet indice :

- L'aptitude à la marche : elle est nécessaire pour se déplacer dans les prairies naturelles et faire l'aller-retour de la ferme au pré, matin et soir. Elle s'apprécie par une notation des aplombs (AP) et du développement de la mamelle (DE) des animaux.



1
Très droit



5
Normal



9
Très coudé



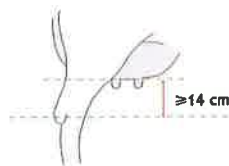
1
Très droit
sur la pointe des pieds



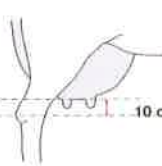
5
Normal



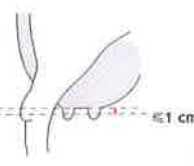
9
Très incliné
animal assis sur les talons



1
Peu de volume



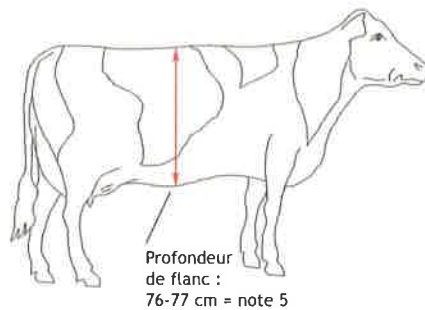
5
Normal



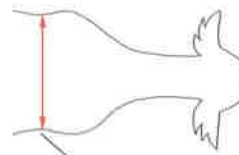
9
Trop de volume

- L'aptitude à ingérer des fourrages secs encombrants s'appelle la capacité d'ingestion. Elle est estimée par la mesure de la largeur de poitrine (LP) et la profondeur de flanc (PF) des animaux.

En fond de page,
une ancêtre de la
Montbéliarde,
la Comtoise



Profondeur
de flanc :
76-77 cm = note 5



Largeur poitrine :
43-44 cm = note 5

Ces aptitudes sont déduites des valeurs génétiques élaborées par l'INRA à partir des 50.000 animaux observés par des techniciens agréés et formés par l'UPRa Montbéliarde.

indice génétique TERROIR = 30% LP + 30% PF + 30% AP + 10% DE

Sur la zone Comté, grâce à l'engagement collectif des organisations d'élevage (UPRa Montbéliarde, Coopérative d'insémination, Contrôle laitier, Etablissement Départemental de l'Élevage, Livre zootechnique), 95 % des animaux sont soumis à ces mesures et participent à l'amélioration de ces aptitudes.

Cet indice TERROIR vient en complément des critères déjà sélectionnés pour la fabrication fromagère.

Il a été mis en valeur et explicité lors du concours Montbéliard Prestige le mercredi matin de la Foire Comtoise. Un jury composé

- d'un juge agréé par l'UPRa,
- d'un lauréat du concours des jeunes pointeurs de Paris 2001,
- d'un élu du CIGC,

a récompensé, parmi les 5 vaches du concours ayant le meilleur indice TERROIR, celle qui présentait la meilleure aptitude à valoriser l'espace naturel de la zone comté.



Lauréate =

Miss, au GAEC des Chenevières-Moureaux à Burnevillers dans le Doubs.

Indice terroir de 123 avec un index de synthèse UPRa de 121 et une production en 2^{ème} lactation de 8376 kg à 35,3 g/kg de taux butyreux et 34,3 g/kg de taux protéique.

AUCŒUR DU TERROIR DU PELARDON UN GRAND MOMENT D'AUTHENTICITÉ ET DE CONVIVIALITÉ

Près de 200 personnes ont participé le 10 mai dernier à un bel événement : l'assemblée générale de la FNAOC (Fédération Nationale des Appellations d'Origine Contrôlée) qui avait choisi d'honorer le Pelardon, en raison de son accession récente au statut d'AOC. Bien lui en a pris car les Cévenols ont su témoigner des profondes valeurs d'attachement à leur région et à leur racines, rejoignant ainsi pleinement le mouvement de recherche d'authenticité à l'origine de la FNAOC. Des témoignages simples et vrais ont constitué des plaidoyers éloquents de la pertinence du projet AOC :

- celui de Madame Nicole Aigoïn, "née dans les chèvres et les châtaignes" qui après un détour par le travail dans un laboratoire est retournée travailler à la ferme (en en faisant pleurer ses parents)"j'ai vu toutes les saisons passer à leur rythme, c'est la première merveille que j'ai retrouvée".
- celui de Monsieur Christian Poulard, "né à Lyon parmi les voitures", qui avec l'AOC a accepté de "faire des efforts" pour mener ses chèvres sur les parcours : "c'était plus facile de garder les chèvres à l'intérieur en leur donnant des balles de foin".
- celui de Monsieur Jean-Marc Vincent qui atteste que l'AOC "a de l'influence sur l'environnement et les paysages parce qu'on ressort les chèvres" et pousse les agriculteurs à privilégier la qualité sur la quantité.

Tous ont dit leur attachement au pays et au métier, et ont salué l'action de Monsieur Denis Sauveplane, leur Président, lui-même venu aux Cévennes il y a plus de 20 ans, qui avec quelques collègues s'est lancé dans l'aventure de l'AOC dès 1992. Bien sûr, 8 ans pour parvenir à l'obtention de l'AOC ça fait long, mais les difficultés elles-même ont renforcé les solidarités. Tout le monde y a cru et a fait des sacrifices, y compris la coopérative de Moissac, qui avec l'AOC, a accepté de bouleverser son schéma productif en pratiquant le moulage à la louche (depuis 4 mois), acceptant même la rupture d'approvisionnement avec l'abandon du caillé congelé et donc se soumettant à la saisonnalité d'une production caprine proche du terroir. Monsieur Ricard, Géographe à l'université de Clermont-Ferrand, a pu conclure son exposé sur le parcours du Pelardon : "cet AOC c'est du développement local".

Le lait cru fut l'autre grand thème de cette assemblée générale. Comment se situer par rapport à la microfiltration? De très nombreux intervenants se sont exprimés. Une très grande unanimité s'est faite pour considérer qu'un lait microfiltré n'est plus du lait cru, et que la reconstitution de l'écosystème bactérien après microfiltration est une gageure. L'enjeu est apparu à tous comme étant d'abord le respect du consommateur.

suite et fin de l'article
en page 6



Comté, Morbier, Rocafort, Picodon... Moins d'attention du label AOC par producteurs de Pelardon fromage cévenol fait désormais partie de la prestigieuse famille des appellations fromagères d'origine contrôlée. Pour saluer cette démarche, la Fédération des Appel...

l'interface entre les interventions et le national.

affirmer les A.O.C. françaises

Assemblée générale organisée par hauts de la région où dixante producteurs de 2000 que le Pelardon (Drôme) Fromages de vaches. Bleu du haut Jura (Jura), Comté (Massif jurassien) (Doubs), Morbier (Jura), Reblochon (Savoie).

Les A.O.C. en fête

Fédération nationale des appellations d'origine contrôlée a organisé l'assemblée générale annuelle de la structure. Les présidents des appellations ont pris le mot de la production. Nous avons vu par exemple, spontanément...

amicales aux O.G.M.

C'est dans cette ambiance guedocienne que le président Yvi Goguely a présenté son rappo...

« On sent que le label rassure »

produit. Une ligne d'élevages en système de quelques transformateurs artisanaux le Pelardon valorise les montagnes sèches et les garrigues dans la région du Languedoc-Roussillon.

des garrigues, les châtagniers. Le traitement thermique du lait est proscrit, le moulage à la louche impé...

bon fait figure de petit poucet, mais n'en a pas moins mérité sa place parmi les 12 AOC recensées par la FNAOC. « Une AOC c'est beaucoup plus qu'un cahier des charges, observe Laurence Bérard, des chargés, observe Laurence Bérard, chercheuse au CNRS de Bourg-en-Bresse, dans l'étude des aspects culturels de la production alimentaire traditionnelle. Il s'agit de la présence de traditions ancrées dans un terroir, un savoir-faire, en fait un mélange complexe de fac...

de la Fédération nationale des Appellations d'Origine Contrôlée. L'occasion pour les 12 adhérents de réaffirmer avec l'importance de l'ancrage au terroir AOC et d'une logique artisanale de la production du produit. Avec une centaine d'élevages en système d'élevages en système de châtagniers, les châtagniers...

Les valeurs des AOC

QUAND LE COMTE FETE SES GOÛTS

à POLIGNY, le 10 juin 2001



Alors que celui-ci se montre de plus en plus méfiant vis à vis du secteur agroalimentaire, comment pourrait se justifier cette tromperie supplémentaire qui consiste à désigner "au lait cru" un produit issu d'un lait microfiltré et qui a donc été soulagé de tout ou partie de sa flore naturelle ? Comment accepter une distorsion de concurrence entre les entreprises qui, au sein d'une même filière, pourraient utiliser la désignation "lait cru" sans qu'elle recouvre une égale réalité ? Et compte-tenu des coûts élevés d'une installation de microfiltration, évidemment

cette distorsion s'exercerait au détriment des structures fermières et artisanales. Du reste l'impérieuse nécessité du respect du consommateur a été soulignée à la fois par Madame Vernay, responsable marketing au CIDIL (Centre d'information et de documentation sur le lait) et par Madame Berard, ethnologue au CNRS : "Les AOC peuvent, dans un contexte de doute et d'interrogation du consommateur vis à vis du secteur agroalimentaire, représenter un pôle de sécurité et de recours, à condition évidemment qu'elles répondent aux attentes de celui-ci, en terme de pratiques extensives et

artisanales". Les adhérents de la FNAOC ne pouvaient qu'adhérer à un tel énoncé. D'ailleurs comme Monsieur Valadier le soulignait dans sa conclusion : "dans ce nouveau contexte, ce qui se passe chez le producteur est redevenu décisif". Aussi à ses yeux, le cahier des charges de nos AOC devient un cahier des ressources, avec un producteur responsable et élaborateur du produit. D'ailleurs les AOC les plus performantes sont celles qui sont accrochées au lait cru et aux races locales.

LES ROUTES DU COMTÉ LA NOUVELLE BROCHURE EST SORTIE !



Comme nous l'annoncions dans le précédent numéro des Nouvelles du Comté, "Les Routes du Comté", ensommeillées depuis plusieurs années, renaissent en ce début de siècle. Financé par le CIGC, le Conseil Régional de Franche-Comté et le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, le projet redémarre donc en 2001, en deux temps : le temps de la réflexion et de l'étude (2001), et le temps de l'action (2002, 2003, 2004 et après...).

Cela dit, conformément à la volonté du Comité de Pilotage des "Routes du Comté", une première action concrète se devait d'être conduite dès l'été 2001 : la création de la toute première brochure "Les Routes du Comté". Malgré le peu de temps disponible, c'est aujourd'hui chose faite.

Cette brochure a cependant été précédée par le choix du nom du projet. L'expression "Les Routes du Comté" a été finalement préféré à d'autres propositions tout aussi pertinentes, mais moins adaptées à sa dimension touristique. Un logo a ensuite été créé, dans un esprit tout aussi touristique et reprenant un élément fondamental de l'identité du Comté : la clochette verte.

La brochure, elle, se veut désormais le reflet précis de la volonté des acteurs du projet. En cela, et malgré les nombreuses contraintes qui ont émaillé sa création, son contenu est déjà suffisamment complet pour donner au visiteur la conviction que le territoire sur lequel il se trouve est une terre d'exception vouée au Comté et façonnée par les acteurs de sa filière.

Dans cette brochure d'accueil de 32 pages, de format 10,5 x 21 cm et tirée à 20 000 exemplaires (uniquement en français cette

année), le lecteur pourra ainsi trouver : un "Portrait" du Comté et un mini-descriptif de la flore des prairies du Comté ; cinq fermes de la Zone AOC ouvertes à la visite ; 49 fruitières et 7 caves d'affinage également ouvertes à la visite ; la liste complète des balades commentées autour du thème "Comté" organisées cet été dans la Zone AOC ainsi que la liste des "Gens de Pays" franc-comtois ; le calendrier des Evénements "Comté" de l'été ; la liste détaillée des Offices de Tourisme situés dans la Zone AOC ; et bien sûr une carte localisant toutes les informations contenues dans la brochure.

Celle-ci a été élaborée de manière à mettre en valeur toutes les initiatives locales d'accueil touristique, de la plus modeste à la plus ambitieuse. Car la richesse des Routes du Comté, c'est bien sûr leur diversité !

Les données pratiques mentionnées dans la brochure ont été obtenues de plusieurs façons. Tout d'abord grâce au recensement effectué en début d'année et concernant les fruitières et les caves d'affinage. Ensuite grâce au dépouillement des brochures éditées par le Comité Régional du Tourisme de Franche-Comté, les Comités Départementaux du Tourisme de l'Ain, du Doubs et du Jura, le Parc Naturel Régional du Haut-Jura et la Chambre Régionale d'Agriculture de Franche-Comté. Et enfin par un contact systématique avec tous les Offices de Tourisme de la Zone AOC.

Cette brochure est bien sûr diffusée très largement, mais uniquement cette année à l'échelle de la Zone AOC. Alors n'hésitez pas à la demander et à la distribuer autour de vous !

Nicolas Bouveret
Coordinateur des "Routes du Comté"

N.B. : Peut-être reconnaîtrez-vous leur "patte" : ce sont Valérie Szewczyk et Pierre Accard, déjà partenaires de la Communication du CIGC, qui ont signé la création graphique et rédactionnelle de la brochure