

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

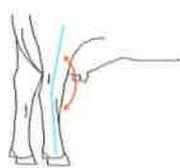
La race Montbéliarde est depuis plus d'un siècle associée à des fromages de grande renommée et aujourd'hui en Appellation d'Origine Contrôlée. Les efforts de sélection ont successivement répondu aux attentes de ces fromages : Quantité de matière protéique, caséines du lait, résistances aux mammites,...

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



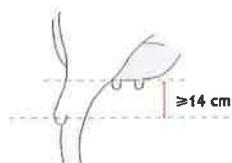
1
Très droit
sur la pointe des pieds



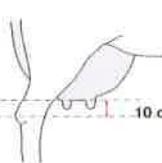
5
Normal



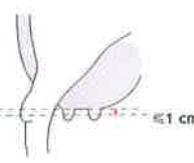
9
Très incliné
animal assis sur les talons



1
Peu de volume

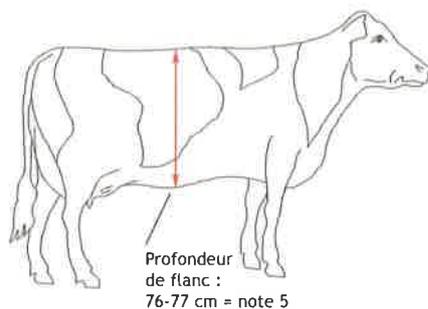


5
Normal

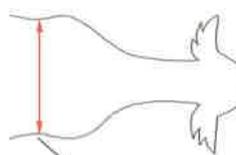


9
Trop de volume

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.

QUAND LE COMTE FETE SES GOÛTS

à POLIGNY, le 10 juin 2001

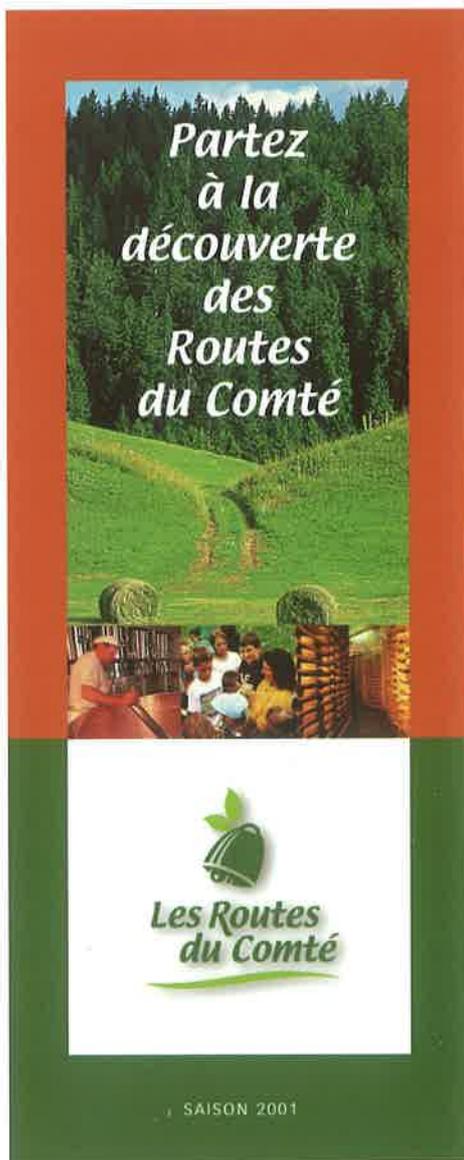


Alors que celui-ci se montre de plus en plus méfiant vis à vis du secteur agroalimentaire, comment pourrait se justifier cette tromperie supplémentaire qui consiste à désigner "au lait cru" un produit issu d'un lait microfiltré et qui a donc été soulagé de tout ou partie de sa flore naturelle ? Comment 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