

# les nouvelles du COMTÉ

## La volonté et la nécessité d'informer

Lorsque nous présentons notre filière, nous ne manquons jamais de noter que nous unissons 3200 exploitations agricoles, 180 ateliers de fabrication et 20 maisons d'affinage. Nous avons également autour de nous des partenaires de plus en plus présents qui entendent aussi participer à la vie, aux travaux et bien sûr aux succès du Comté.

Ce plus grand engouement induit une demande de plus en plus forte en matière d'information sur la vie du Comté. Cette demande nous amène à moderniser et rationaliser notre communication. Notre commission d'information s'est donc attelée à l'ouvrage pour vous proposer un renouvellement rédactionnel des Nouvelles du Comté - qui fusionnent avec Carnet de Routes, le journal des Routes du Comté - et une refonte de la maquette. Ces évolutions doivent permettre à un plus grand nombre de partager et d'échanger sur l'actualité de notre filière. La nécessité de nous ouvrir plus largement sur les consommateurs - les acteurs du destin de nos territoires - est également très présente.

En résumé, le Comté s'identifie tellement au massif du Jura et à ses habitants que chacun veut amener sa pierre à l'édifice. C'est donc avec vous tous, pour vous tous, que nous allons, certes modestement, mais avec une volonté affirmée, faire vivre les (nouvelles) Nouvelles du Comté.

A vous tous pour votre engagement, votre travail, votre intérêt, au nom de toute la filière du Comté, je vous présente, ainsi qu'à tous vos proches, mes meilleurs vœux pour l'année 2005.

**Claude Vermot-Desroches**  
Président du CIGC

JOURNAL D'INFORMATION DU COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DU GRUYÈRE DE COMTÉ - ISSN 1283-677 X

Hiver 2005 - N° 49



Daniel Brenet et Auguste Germann respectivement fromager et président de la fromagerie des Majors / p5

## Le Comté des Majors Fromage et dessert





# Les Comtéales, an 1

La première édition des Comtéales a eu lieu à Nancray en octobre 2004. Esquisse de premier bilan et retour en images... En pensant, déjà, à la seconde édition.



**C**omme Conviction • Une manifestation comme Les Comtéales s'imposait. Claude Vermot-Desroches, président du CIGC, en est plus que jamais convaincu : « Il est nécessaire de créer l'événement et de faire adhérer le public à cette grande fête de l'AOC Comté et de sa filière. Notre génération a hérité du patrimoine qu'est la filière Comté. Elle doit montrer comment nous sommes sans cesse en train de la conforter, de la renforcer, de la développer et, aussi, de la défendre. Et nous devons tous répondre présents pour atteindre ces objectifs. Les Comtéales en sont une nouvelle étape ».

**O**comme Objectif • Les Comtéales avaient pour objectif de montrer, sinon de révéler, les valeurs propres à la filière : qualité, artisanat, fierté, solidarité, tradition et innovation. L'objectif a été atteint avec la mise sur pied d'une trentaine d'animations, originales et variées.

**M**omme Mobilisation • L'ensemble des animations, leur préparation, leur mise en place, n'auraient pas été possibles sans une implication importante des membres de la filière. Pas de doute pour Claude Vermot-Desroches : « Il y a eu un travail extraordinaire ».

**T**omme Temps forts • Ils furent nombreux et il est impossible de les citer tous : les démonstrations de cuisine de Romuald Fassenet, la découverte des plaques vertes, les fabrications de mini-fromages par les enfants, les accords Comté et vins, la fabrication du Comté à l'ancienne, le métier d'affineur, la révélation des terroirs du Comté...

**E**comme Enquête • Une enquête de satisfaction a été réalisée par 11 élèves du LEGTA de Montmorot qui ont interrogé 509 visiteurs. La majorité de ces derniers est originaire du Doubs et du Jura (70%). Viennent ensuite des départements limitrophes. Au total 18 départements ont été recensés. La majorité a entre 30 et 50 ans (45%) suivi des plus de 50 ans (34%) et des moins de 30 ans (21%). Ils sont venus en grande majorité en famille (48%), en couple, ou avec des amis. 67% ont été attirés par l'ensemble des campagnes de communication et de relations presse, les autres par le bouche-à-oreille. 88% sont des consommateurs de Comté, 35% ont un lien plus ou moins direct avec la filière (acteurs, parents...).

## communication

### Renouvellement des principaux outils

**Papeterie** • Le début de l'année marque une nouvelle fois le renouvellement des principaux outils de communication Comté et Routes du Comté. Dans un souci de cohérence, le CIGC se trouve désormais doté d'un nouveau et unique papier en-tête faisant apparaître conjointement le Comté, les Routes du Comté et la Maison du Comté (cohérence que l'on retrouve dans les nouvelles cartes de correspondance, les nouveaux bloc-notes et les nouvelles chemises porte-documents).

**Enveloppes** • Pour la première fois, des enveloppes promotionnelles Comté\* ont également été réalisées. Destinées prioritairement à un usage interne au CIGC,

ces enveloppes sont cependant aussi à la disposition de toutes les personnes intéressées, à prix coûtant.

**Calendrier** • Apparu avant les fêtes, le calendrier du Comté 2005\* est toujours disponible pour ceux qui ne l'auraient pas déjà reçu directement...

**Guides et sets** • les guides gratuits\* et les sets de table\* des Routes du Comté ont été eux aussi complètement remodelés et seront diffusés de la manière habituelle auprès de tous les acteurs du réseau.



\*Pour tous vos approvisionnements et réassorts, Jean-Marc Bernardin est votre interlocuteur privilégié au CIGC [03 84 37 23 51]. N'hésitez pas à le solliciter !





**IDÉES DE SORTIES**

**5 et 6 février 2005 :** la Percée du Vin Jaune, à Saint-Lothain (Jura). Les vins du Jura restent des partenaires privilégiés du Comté. Les uns ne vont pas sans l'autre comme en témoigne, à chaque édition de la Percée, le succès des stands tenus par des producteurs de Comté.

**Renseignements :**  
03 84 66 26 14 – [www.jura-vins.com](http://www.jura-vins.com)

**LES ROUTES DU COMTÉ SOUTIENNENT...**

**19 et 20 février 2005 :**  
27<sup>e</sup> Transjurassienne, entre Lamoura (Jura) et Mouthe (Doubs).  
[www.transjurassienne.com](http://www.transjurassienne.com)

**LES RENDEZ-VOUS PROFESSIONNELS**

• **Lyon**  
Salon international de l'hôtellerie et de la restauration (du 22 au 26 janvier) avec le 22 janvier le concours international du meilleur professionnel fromager.

• **Paris**  
Salon de l'agriculture du 26 février au 6 mars. Cette édition réunira à nouveau les AOC fromagères Comté, Bleu de Haut-Jura, Mont d'Or, Morbier, et le label Emmental grand cru sous le chalet "Fruitière de Franche-Comté". Le concours Comté devrait avoir lieu le lundi 28 février.

**PROMOTION**

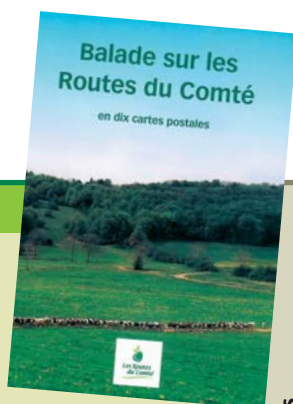
• Le GAG (Claire Perrot et Didier Sintot) intervient aux Tablées du Rheu (Ille-et-Vilaine) du 11 au 13 mars 2005.

**A** comme **Approbation** • Selon l'enquête de satisfaction, 64% de personnes approuvent l'initiative qui est jugée très intéressante ou satisfaisante.

**S** comme **Suite** • Tous les acteurs des Comtéales réfléchissent à la prochaine édition programmée pour 2006. Avancement de la date vers la fin juin, programme plus animé, davantage tourné vers les enfants et les familles... Ce sont quelques-unes des pistes de réflexion. Chacun peut, sans attendre, y apporter sa pierre.

**L** comme **Lieu** • Le Musée des Maisons Comtoises de Nancray est-il un lieu approprié? Si oui, comment l'occuper à son optimum et l'animer autour d'un thème comme le Comté? C'est probablement l'une des questions clef à laquelle auront à répondre les organisateurs de la prochaine édition.

**E** comme **État d'esprit** • L'état d'esprit des Comtéales a convaincu le Crédit Mutuel, unique partenaire privé, qui a d'ores et déjà annoncé son intention de renouveler son engagement.



**shopping**

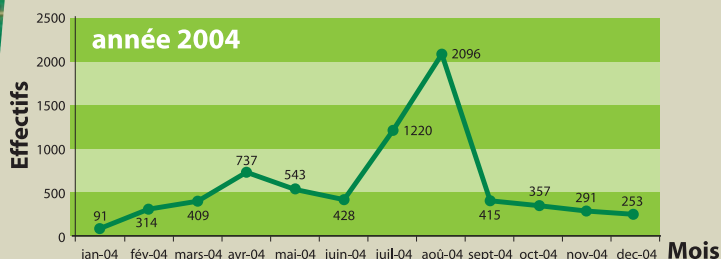
**La Boutique du Comté**

Depuis la fin de l'année 2004, la Boutique du Comté s'est enrichie d'un nouveau produit très sympathique : un coffret « Balade sur les Routes du Comté » comportant 10 cartes postales et édité en partenariat avec les Editions Maurice Juan (Besançon). **Prix de vente public 7 €**

• *Tous les produits de la Boutique du Comté sont disponibles auprès de la Maison du Comté (contact : Jean-Marc Bernardin au 03 84 37 23 51) ou sur internet sur le site [www.lesroutesducomte.com](http://www.lesroutesducomte.com).*

**chiffres**

**Fréquentation de la Maison du Comté**



7154 personnes ont découvert le nouveau musée en 2004 soit une augmentation de 36% par rapport à l'année précédente

# Autonomie protéique

## Expériences de terrain

Rencontre avec trois producteurs de lait à Comté qui se confrontent à l'autonomie protéique. Une démarche qui, finalement, va bien au-delà du but initial.

### Jean-Claude Colmagne

« Nous avons toujours basé notre système d'exploitation sur l'autonomie, ceci dans tous les domaines et ça fait des années que nous expérimentons. Avant tout, il faut savoir quel est l'objectif de l'exploitation. Il faut savoir rompre avec les habitudes. Nous utilisons la luzerne, qui est peu onéreuse, et les betteraves fourragères qui sont quelque chose de très précieux. C'est très complémentaire. Ce sont toutefois des cultures qui demandent de grandes exigences techniques. Il faut aussi mieux valoriser l'herbe. Au final, il y a l'image du produit qui se vendra mieux et qui entraînera le prix par le haut. »

• **A Champagne-sur-Loue (Jura),** Jean-Claude et Christian Colmagne élèvent 25 laitières pour 170 000 litres de lait (quota de 185 000) transformés chez Jouffroy à Lavernay (25). L'exploitation s'étend sur 75 hectares (dont 37 de culture et 36 de prairie).

### Gilles Duquet

« A la fruitière de Fontain, nous nous étions déjà sensibilisés à la question et nous avons mené une réflexion avec plusieurs sociétaires. On doit sans cesse rappeler que le Comté est issu de la transformation de lait qui trouve sa source dans les prairies. Les concentrés ne doivent être qu'un complément. Sur une exploitation, on respecte le sol, le végétal, l'animal. Nous devons avoir des prairies de la meilleure qualité possible. Et dans ce domaine, nous pouvons encore



Christian et Jean-Claude Colmagne



Gilles Duquet



Damien Pobelle

progresser. N'ayons pas peur de nous donner la capacité d'être futuriste. Y compris du point de vue végétal. Nous sommes producteurs de lait à Comté, nous avons la chance d'avoir une interprofession. Chacun doit travailler dans son vrai rôle tout en respectant tous les maillons. Il faut cultiver l'aspect filière de l'interprofession. L'interprofession doit savoir expliquer la démarche et la vendre avec notre produit. »

• **A Fontain (Doubs),** Gilles et Odile Duquet élèvent 50 laitières pour 330 000 litres de lait transformés à la fruitière de Fontain. L'exploitation s'étend sur 93 hectares (10 hectares de céréales, le reste se partageant entre prairie naturelle et prairie temporaire).

### Damien Pobelle

« Le projet m'interpellait par rapport à mes pratiques. De plus, quelques coopératives allaient être sélectionnées pour mener une expérimentation. Etant président de fruitière, cela m'intéressait encore plus, surtout dans une structure qui réunit beaucoup de jeunes agriculteurs. Cela amène une dynamique, une ambiance.

Valorisons tout ce qu'on a à notre disposition. L'herbe en premier. Il y a beaucoup de techniques à approfondir. Côté aliments, nous avons organisé une réunion avec tous les fabricants et nous avons expliqué que nous ne voulions plus de soja et d'arachide dans les tourteaux. Si c'est possible dans une fruitière, c'est transposable dans la filière. Développons aussi une dynamique franc-comtoise d'approvisionnements en filières tracées. »

• **A Loray (Doubs),** Damien et Bertrand Pobelle élèvent un troupeau de 45 à 50 laitières dont le lait est transformé à la fruitière de la Reverotte (Loray). L'exploitation s'étend sur 110 hectares (55 de foin, 13 en céréales, le reste en pâturages).

• La fruitière de Loray rassemble 12 exploitations (pour 17 producteurs). Elle traite 2,25 millions de litres de lait (fromager : Jean-Paul Di Germagnio) et adhère à un groupement qui emploie Abraham Cyriac comme fromager tournant. Les Comtés sont affinés chez Rivoire-Jacquemin.

## Le Comté et l'autonomie protéique



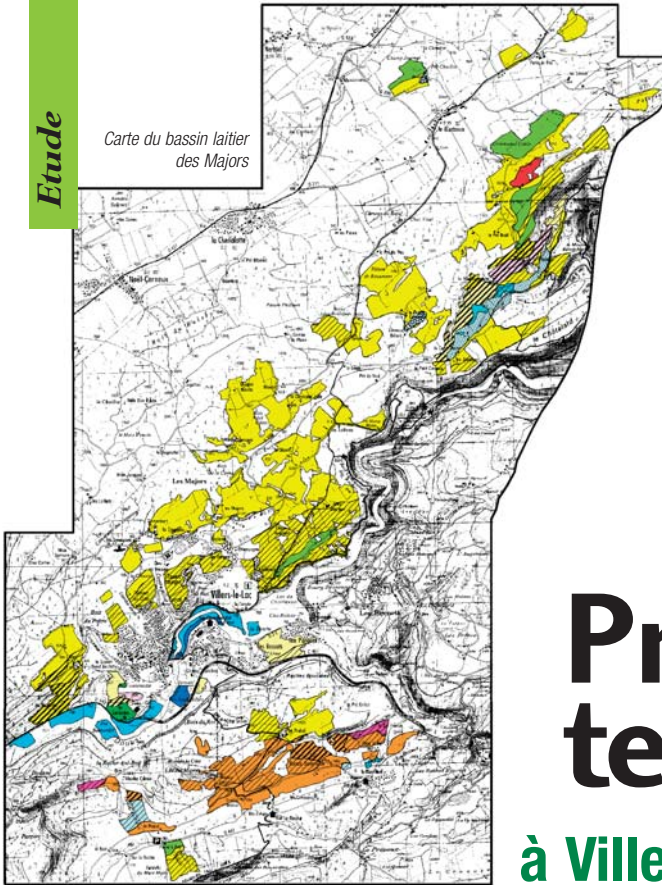
La qualité et surtout les origines des aliments du bétail sont dans l'œil du cyclone depuis les années vache folle, dioxine et aujourd'hui OGM. Le développement des OGM touche particulièrement le secteur de la complémentation protéique. Or, la traçabilité du soja, dans ce domaine, reste plus qu'aléatoire. Dans la filière Comté, on considère qu'il est antinomique de proposer au consommateur des produits génétiquement modifiés. L'interprofession a pris les moyens réglementaires d'une politique d'absence d'OGM (le nouveau décret est attendu pour cette année) qui sera d'autant plus facile à mettre en œuvre si

la production de l'alimentation du bétail est effectuée dans la zone AOC, ou encore si elle provient des exploitations de la plaine comtoise. Depuis 2001, plusieurs organismes travaillent avec le CIGC sur ce projet : Contrôles laitiers du Doubs et du Jura, station INRA de Poligny et Mirecourt (Lorraine). Le Conseil régional de Franche-Comté apporte également son soutien.

Reportage réalisé avec la collaboration de Claude Pourchet (Contrôle laitier du Doubs) et Pierre-Emmanuel Belot (Contrôle laitier du Jura).



Carte du bassin laitier des Majors



La fromagerie des Majors, à Villers-le-Lac, inaugure la rubrique consacrée au programme terroir. Un programme pour montrer le lien entre sol et plaisir des papilles. A Villers-le-Lac, il a aussi « bien rassuré sur l'AOC ».



# Programme terroir

## Le Comté des Majors à Villers-le-Lac: fromage et... dessert

L'étude de terroir des Majors a commencé en 1998, et ses conclusions ont été rendues en mai 2004. Entre-temps, la fromagerie de Villers-le-Lac s'est agrandie et modernisée. Désormais, les clients voient travailler le fromager et son second depuis la boutique, à travers la vitre, et ils apprécient. Entre-temps, président et fromager ont appris à mieux connaître leur produit et ses spécificités, à faire le lien entre flore et goût du Comté.

« Cette étude du terroir a bien rassuré les producteurs sur l'AOC », explique Auguste Germann, président de cette fromagerie située à 950 mètres d'altitude, dont toutes les meules d'été sont destinées aux caves du Fort Saint-Antoine de l'affineur Petite.

Sur la carte du bassin laitier des Majors (voir ci-dessus), 23 unités agro-pédologiques (UAP) ont été recensées. La couleur jaune, prépondérante, indique une majorité de sols superficiels et donc un faible enracinement des plantes; des sols peu profonds, très poreux, sur du jurassique supérieur, et du calcaire pur et dur sur du jurassique supérieur.

La zone étudiée comporte également un peu de jurassique marneux. La grande majorité des prairies de la coopérative (Les Côtes, Chaillexon, les Taillards et le Pissoux) sont sur le versant est du coteau du val de Morveau. Un versant bien ensoleillé, davantage que le versant ouest, où se trouvent les villages de Chauffaud et du Barbox, dont le lait servait auparavant aux premières tournées. « Les pâtes étaient différentes, elles avaient plus d'amertume », se souvient Daniel Brenet, le fromager. « Maintenant, les laits sont mélangés ».

« Sur les sols jurassiques supérieurs, on trouve



souvent des goûts fruités, et non torrifiés », indique Florence Bérodière, ingénieur qualité au CTC et spécialisée dans l'évaluation sensorielle <sup>(1)</sup>.

« Le sol influence la flore. Ici, on rencontre pas mal de légumineuses, des fabacées comme le trèfle rampant ou violet, la vesse en grappe ou la vesse des haies. Dans les graminées, le vulpin-des-prés est typique du lieu. Il y a aussi un peu de fléole-des-prés, de fétuque, de fromental élevé, et un tout petit peu d'avoine jaunâtre. Dans les fourragères, le cumin-des-prés et le cerfeuil-des-prés peuvent jouer dans la persistance aromatique. »

Le climat, rude mais à la pluviométrie raisonnable [1 480 mm], le reverdissement tardif mais de qualité, l'altitude [de 760 à 1 080 mètres], la variété de flore selon la période, la précocité des fenaisons, le fourrage ramassé en vrac: Tout cela joue également sur le goût du Comté, tout autant que les savoir-faire du fromager et de l'affineur. Le jury terroir invité à décrire celui des Majors

sur 17 fromages fabriqués entre 1991 et 2002 a découvert une pâte avant tout fruitée, rappelant le jus d'agrumes et en particulier l'orange, avec en toile de fond du torrifié doux évoquant le caramel mou.

La palette aromatique comporte également des graines comme la noix de cajou, mais également la brioche, le yaourt nature, le miel toutes fleurs, le bouillon de légumes. Florence Bérodière, qui refait l'expérience, confirme: « L'agrumes, il n'y a aucun doute là-dessus. Il y a aussi un côté miel, et là, un petit côté caramel mou et beurre fondu. C'est un vrai fromage dessert, qui s'accorderait mieux à un Chardonnay bien épanoui plutôt qu'à un Vin Jaune », affirme la spécialiste.

(1) L'étude terroir est initiée par le CIGC et mise en œuvre également par Florence Compagnon et Jean-Claude Monnet.

## La fromagerie des Majors à Villers-le-Lac

- 18 sociétaires
- 2,7 millions de litres de lait
- Président : Auguste Germann
- Fromager : Daniel Brenet
- Affineur : Petite
- La fromagerie a été modernisée en 2004. Les nouvelles installations ont été inaugurées au cours de l'automne dernier.

# Destination Chapelle-des-Bois

L'idée week-end sur les Routes du Comté



En partenariat avec En Vadrouille,  
le magazine de la balade en Franche-Comté



Été comme hiver, Chapelle-des-Bois et ses environs constituent un véritable paradis pour tous les sportifs un peu gourmands ou les gourmands un peu sportifs... les week-ends y passent très vite !

## A visiter

### • La Fruitière

Ouverte tous les jours de 8h à 12h et de 18h à 20h, sauf le dimanche. A visiter donc le samedi matin pour ceux qui passent leur week-end à Chapelle!  
1, place de la Fruitière - 25240 Chapelle-des-Bois  
03 81 69 20 91.

Contact : Bruno Sommer, fromager

### • Ecomusée de la Maison Michaud

De la cave à fromage aux chambres hautes, de la grange à l'écurie, ce musée évoque la vie paysanne au cours des siècles passés.  
La Combe des Cives - 25240 Chapelle-des-Bois  
03 81 69 27 42 - ecomusee.michaud.free.fr

## Pour se balader

• **En hiver** : 110 km des meilleures pistes de ski de fond du Massif, dont une grande partie suit l'itinéraire de la Grande Traversée du Jura nordique.

• **En été** : plus d'une trentaine de circuits pédestres, VTT et même cyclo sont possibles autour du village et certains empruntent bien entendu la Grande Traversée du Jura.



• **En Vadrouille consacre une balade « au pays de la marche » dans son numéro 2 disponible sur commande au 03 81 25 53 71**

## Où manger et dormir ?

### • Hôtel/restaurant Les Mélézes\*\*

2 Place de l'Eglise - 25240 Chapelle-des-Bois  
03 81 69 21 82

### • Auberge de la Distillerie

Chez Michel - 25240 Chapelle-des-Bois  
03 81 69 21 64 - [www.auberge-distillerie.fr](http://www.auberge-distillerie.fr)

### • Hôtel/restaurant Les Bruyères\*\*

3, place de l'Eglise - 25240 Chapelle-des-Bois  
03 81 69 21 71

### • Goûters à la ferme au Chalet des Anges

25240 Chapelle-des-Bois - 03 81 69 21 49

### • Hébergement et restauration dans les quatre relais des Grandes Traversées du Jura du village :

Chez l'Aimé (03 84 33 59 45),  
la Maison du Montagnon  
(03 81 69 26 30 ou [www.maisons-comtoises.com](http://www.maisons-comtoises.com)),  
les Pâturages (03 81 69 29 12)  
et la Maison de la Combe des Cives  
(03 81 69 24 87 ou [www.combedescives.fr](http://www.combedescives.fr))

## Informations

[www.lesroutesducomte.com](http://www.lesroutesducomte.com)  
ou [www.chapelledesbois.com](http://www.chapelledesbois.com)





## Ingrédients

### Recette pour 4 personnes

250 g de riz à risotto,  
80 g de Comté,  
huile de noisette,  
3 échalotes,  
10 cl de vin blanc,  
50 cl de bouillon de volaille,  
1 saucisse de Morteau,  
12 queues d'écrevisses décortiquées,  
20 g de beurre,  
10 cl de Vin Jaune,  
botte de persil plat,  
botte de ciboulette,  
10 cl de crème fouettée.

# Risotto au Comté et Morteau, écrevisses aux noisettes et vin jaune

Recette de  
**Romuald Fassenet\***

## 1 - Préparer le risotto

Faire suer une échalote ciselée à l'huile de noisette et ajouter le riz non lavé. Nacrer le riz (enrober le riz dans l'huile pour qu'il prenne un aspect brillant) et déglacer au vin blanc. Assaisonner. Réduire et verser le bouillon de volaille à hauteur. Cuire le risotto à frémissement, en ajoutant régulièrement un peu de bouillon de volaille. Réserver le risotto lorsqu'il est légèrement croquant.

## 2 - Préparer la garniture

Cuire la saucisse de Morteau 20 à 30 minutes et laisser refroidir. La tailler en brunoise (petits dés), et en utiliser 1/4. Réserver 4 queues d'écrevisses pour la décoration. Réchauffer les 8 autres écrevisses dans un mélange d'huile de noisette et de beurre cru, les retourner et ajouter les 2 autres échalotes ciselées. Verser le Vin Jaune puis le persil plat.

## 3 - Dresser

Lier le risotto avec le Comté râpé et la crème fouettée, et ajouter la brunoise de Morteau et la ciboulette ciselée. Eparpiller ensuite par-dessus les queues d'écrevisses et servir sans attendre.

\*Romuald Fassenet  
[Meilleur ouvrier de France 2004],  
restaurant le Bec Fin, à Dole [03 84 82 43 43].

## Conseils de dégustation



## Le saviez-vous ?

Une nouvelle drogue douce : sniffez le Comté ! Lorsque vous goûtez un fromage, il est important de le sentir. Pour le "flairer" au mieux, sentez-le, puis brisez le morceau de Comté sous votre nez, vous allez ainsi ressentir des odeurs beaucoup plus variées et intenses mais aussi plus fugaces.

## Le saviez-vous ?

Le froid paralyse les papilles !

La meilleure température pour apprécier pleinement votre Comté se situe entre 15 et 18°. N'oubliez donc pas de sortir votre fromage du réfrigérateur environ une heure avant de le consommer.



Le PDG de Jurafllore a été nommé officiellement le 11 novembre 2004 président du Comité national des produits laitiers. L'homme est fondamentalement attaché au concept d'appellation d'origine.

Flore comme le café, celui-là même qui inspira Charles Arnaud, le papa de Jean-Charles venu faire commerce de fromage à Paris, dans les années trente, et qui trouva le nom de baptême de son entreprise en passant devant le célèbre établissement. Ou flore comme celle du Jura, qui parfume le lait des belles montbéliardes, qui à son tour détermine le goût de chaque fruitière. Depuis les années trente, avec le Comté Jurafllore, la petite fromagerie créée par le grand-père en 1907 a fait son chemin. Après avoir passé toute son enfance dans une fruitière du Haut-Jura, après des études de gestion et une fructueuse complicité avec un professeur de l'école laitière polinoise, Jean-Charles Arnaud est entré dans l'entreprise en 1979, et en a pris la tête en 1990. « Une année charnière. C'est l'année où nous avons basculé dans l'auto-



## Jean-Charles Arnaud, un affineur à la tête du CNPL

matisation de tout notre système », explique aujourd'hui ce PDG de 46 ans.

Jean-Charles Arnaud tient en haute estime le concept d'appellation d'origine, « la meilleure voie pour l'élaboration et la protection d'un fromage réellement unique, permettant la valorisation du savoir-faire des hommes et de leur terroir. L'AOC est un merveilleux système de relocalisation pour ceux qui veulent réellement s'impliquer. »

C'est bien pour cette raison qu'il a accepté de devenir président du CNPL, fonction qu'exerçait avant lui Yves Goguely, disparu

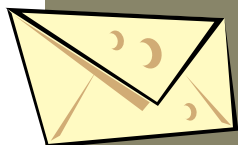
au cours de l'été 2004. « Il était pour le renforcement du lien au terroir. C'est là l'essentiel. Il avait parfois des positions tranchées, mais il avait entièrement raison. Si je peux continuer ce qu'il a lancé, je le ferai », estime le nouveau promu, qui a présidé son premier Comité le 14 novembre, trois jours après sa nomination par les ministres de l'Agriculture et de l'Economie et des finances.

« Il faut renforcer ce lien au terroir, mais aussi le concept d'AOC et la cohérence entre toutes les AOC fromagères, pour que

l'ensemble du système soit parfaitement crédible et défendable au plan international. Il est également nécessaire de renforcer la cohérence entre les quatre familles de l'INAO, celles du vin, du fromage, des produits alimentaires et de l'IGP ».

Le PDG de Jurafllore est membre du CNPL depuis 7 ans, et a présidé des commissions d'enquête comme celles du Beaufort, du Cantal ou du Saint-Nectaire. « On a dû estimer que mon travail n'était pas trop mal fait », glisse l'homme modestement.

*\* Indication Géographique Protégée*



**La nouvelle formule  
des Nouvelles du Comté  
vous a intéressé ?**

**Faites-nous part de vos impressions,  
de vos idées... Le courrier des lecteurs  
(et des lectrices) vous attend.**