

les nouvelles du COMTÉ

La force du Comté

En juillet 2004 se dessinaient les contours d'une crise de grande ampleur : stocks trop élevés, fragilité d'une maison d'affinage, baisse de la consommation intérieure. Pourtant la situation du marché tend maintenant à se redresser. Les ingrédients de ce redressement ? Le dynamisme et le sens de la responsabilité collective de la filière.

Pour 2004, la baisse des achats a d'abord été compensée par les ventes vers la restauration collective et les plats cuisinés. Ensuite, les effets des actions menées à l'export depuis plusieurs années portent leurs fruits. Parallèlement, le diagnostic d'une probabilité de crise étant établi, les producteurs et les transformateurs ont accepté une nette augmentation de la cotisation interprofessionnelle, limitée à un semestre, afin de se donner les moyens de deux campagnes publicitaires supplémentaires. De plus, grâce à l'acceptation par 80 fromageries de participer à un dégageant volontaire, 470 tonnes de fromage ont pu être soustraites au marché. Signe d'un sens des responsabilités d'autant plus remarquable que 100 autres fromageries n'ont pas suivi.

Enfin, les mentalités changent. Des responsables des FDSEA, des JA et de la Confédération Paysanne remettent en cause la pertinence de la réalisation à tout prix de «son» quota. Etre producteur de lait à Comté, c'est être pour partie responsable du revenu que cette AOC peut apporter.

Nous devons un grand merci et notre admiration à tous ceux qui, par leur contribution, ont fait reculer cette crise.

Claude Vermot-Desroches
Président du CIGC

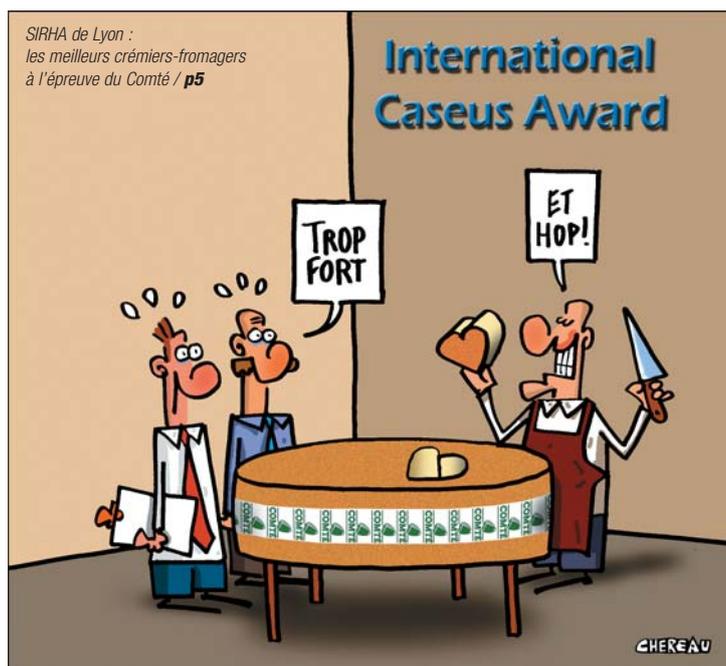
JOURNAL D'INFORMATION DU COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DU GRUYÈRE DE COMTÉ - ISSN 1283-677 X

Printemps 2005 - N° 50



Campagne de communication 2005 / p2

Publicité télévisée Le Comté innove sur France 2





1- Campagne de communication

Le Comté parraine la « Fiction du mercredi » sur France 2

La recherche de la meilleure utilisation possible des surcotisations a permis d'innover en matière de publicité à la télévision.

Depuis le mercredi 9 mars, et jusqu'au 27 avril, le Comté parraine le programme de début de soirée de France 2. Baptisée « La fiction du mercredi », l'émission présente des téléfilms familiaux et populaires comme *L'Insti* avec Gérard Klein, *Louis Page* avec Frédéric Van Der Driessche ou le nouveau *Docteur Dassin* avec Richard Bohringer. Avec les actions précédemment engagées [lire encadré], ce parrainage est l'un des résultats de l'utilisation des surcotisations, ceci conformément aux engagements pris par le CIGC.

« Notre objectif, explique Véronique Rivoire, présidente de la commission publicité, est de mettre en place les campagnes les plus efficaces pour augmenter les ventes. Il s'agit de mettre le Comté dans la mémoire des consommateurs à l'instant de faire leurs courses. D'où l'utilisation de la télé avec des films plus courts. »

La recherche des meilleurs contacts possibles a aussi poussé les responsables de la commission à chercher à dépasser la simple diffusion de spot. « Nous avons donc saisi l'opportunité de ce créneau horaire sur France 2 », souligne Véronique Rivoire. Pratiquement, ce parrainage se traduit par une diffusion du message de huit secondes avant et après le film, et surtout à l'occasion du passage



Les campagnes ne se sont pas limitées à la télévision

des bandes-annonces (une quinzaine).

Le message est toujours lié au temps, mais il s'agit désormais du temps du consommateur, celui qu'il consacre à savourer le Comté, à prendre le temps de vivre.

Dans le domaine de la publicité, Véronique Rivoire souligne également la nécessité de la prolonger à l'étranger dans des pays comme les États-Unis, l'Allemagne et la Belgique, pays où des résultats positifs sont enregistrés. Une progression qui compense le tassement du marché français.

Rétrospective des opérations

2004

• 26 février au 15 mars

Télévision : achat d'espace (640 000 €)
Envoi d'un poster pour relayer la campagne chez les crémiers/fromagers (22 500 €)

• 29 septembre au 15 octobre

Télévision : achat d'espace (717 000 €)

• 25 novembre au 10 décembre

Radio : achat d'espace (217 000 €)
Mise en place de PLV dans 1 200 hypers, organisation d'un jeu concours auprès de 3 200 crémiers et de leurs clients (190 000 €)

Total pour 2004 : 1,78 millions d'€

2005

• 26 janvier au 12 février

Télévision : achat d'espace (450 000 €)
Radio : achat d'espace (220 000 €)

Envoi de calendriers aux crémiers/fromagers : (12 900 €)

• 9 mars au 27 avril

Télévision : achat d'espace dans le cadre de La Fiction du mercredi sur France 2 (481 500 €)

Médias

La Terre de Chez Nous radiographie la filière Comté

L'hebdomadaire La Terre de Chez Nous a entamé à partir de son numéro du 8 janvier une série d'une quinzaine d'articles consacrés à la filière Comté. Cette série est baptisée « Filière Comté... , filière de qualité... , filière d'avenir... , filière de solidarité ». Elle s'attache notamment à sensibiliser les acteurs de la filière à la réalité du marché tout en s'inscrivant dans son héritage. Dans sa présentation, Daniel Prieur, président de la FDSEA du Doubs dresse un plaidoyer pour « l'efficacité collective qui seule, peut continuer de nous offrir des perspectives. » Présentation des marchés, des modalités du plan de campagne, sont quelques-uns des sujets abordés au fil des numéros.

• **Renseignements** : La Terre de chez nous, 130 bis rue de Belfort, BP 939, 25021 Besançon cedex. 03 81 65 52 52

Les Maîtres fromagers, un documentaire sur France Bleu

La station de radio France Bleu Besançon diffuse depuis le 18 avril une série documentaire en dix épisodes de six minutes : Les Maîtres fromagers. Réalisée par Marie Frering, cette série a été initiée par Eric Bultel, enseignant à l'École nationale d'industrie laitière de Mamirolle. Avec ses élèves du BTS d'Industrie agroalimentaire, ils sont allés à la rencontre des fromagers, de responsables de fromageries, grandes ou petites, avec, en contrepoint des « recadrages » historiques de l'historien Michel Vernus. La série

2- Sur le terrain

« Un état des lieux relativement assaini »

Environ 2,7 millions de litres de lait vers la poudre et 210 tonnes de fromages vers la fonte ont été dégagés, soit au total l'équivalent de quelques 470 tonnes de fromages. A cela s'ajoutent les dégagements vers les autres filières régionales. L'ensemble atteint 1% de dégagement volontaire. Il faudra également tenir compte du nombre croissant d'efforts individuels spontanés tendant à moins produire, c'est-à-dire optant pour la sous-réalisation volontaire de quotas.

Selon Pierre-François Bernard, directeur des

FDCL du Doubs et du Jura : « *Nous nous retrouvons avec un état des lieux relativement assaini* ». Une situation qui profite également des effets d'un hiver rigoureux propice à la relance de la consommation et d'un bon marché de la viande bovine.

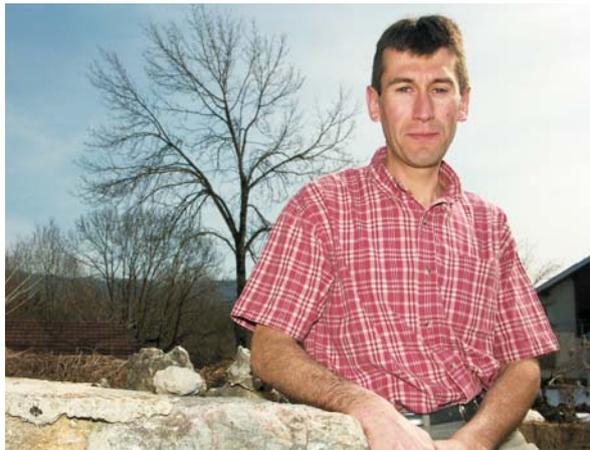
Dans l'Ain « *La plupart des fruitières ont dégagé en fonction des demandes des affineurs* » explique Louis Massonnet, président de la fruitière de Brénod et vice-président de la FDCL de l'Ain. « *Les producteurs, poursuit Louis Massonnet, ont eu la volonté de jouer le jeu* ».

Témoignage

Pascal Nicod : « Je serai en deçà de mon quota »

Sociétaire de la fruitière d'Haute-pierre-le-Chatelet, administrateur au CIGC, Pascal Nicod s'est investi dans la réalisation des objectifs du plan de campagne : « *La première action syndicale, explique-t-il, c'est de produire son quota et rien de plus. Je serai en deçà de mes 170 000 litres* ».

« *J'ai entamé ma réflexion, poursuit Pascal Nicod, dès le 1^{er} avril 2004 avec l'appui du Contrôle laitier du Doubs. Le plan a été réactualisé en septembre en fonction des mouvements d'animaux. J'ai finalement tari pas mal de vaches à l'automne et plusieurs bêtes sont parties à la boucherie. Ce qui permet de maintenir un équilibre dans les résultats de l'exploitation. Mais, il faut s'organiser et ne pas attendre le 15 février.* »



doit également être diffusée sur d'autres stations locales du réseau France Bleu.

• **Dates de diffusion sur France Bleu Besançon** : du 18 au 29 avril, à 14h20, du lundi au vendredi.

■ Jean-Jacques Bret sur France Inter

Fin janvier, Jean-Jacques Bret, directeur du CIGC, a été l'un des invités de l'émission de France Inter *Transeuropéenne* aux côtés de Dominique Chaillouet, journaliste spécialisé dans l'agroalimentaire. Thème de cette émission : l'Europe dans votre assiette. A surtout été débattu, notamment à partir de l'exemple du Comté, du concept d'Appellation d'Origine Protégée (AOP).

Rencontre annuelle des Routes du Comté le 20 mai à Montigny-les-Arsures

La désormais traditionnelle et très attendue Rencontre annuelle des Routes du Comté aura lieu le 20 mai prochain à Montigny-les-Arsures, magnifique village du vignoble arboisien, au domaine viticole du Château de Chavanes.

Outre la présentation du bilan des actions 2004 et la présentation des projets 2005, la compagnie lyonnaise Ariadne aura le plaisir de jouer après le buffet préparé par les Logis de France de Franche-Comté son spectacle fétiche : « *Peep show dans les Alpes* ».

Cette pièce raconte de manière drôle et caricaturale la volonté d'agriculteurs « très ruraux » de profiter des cars de touristes passant devant chez eux pour aller dans les stations de ski et de devenir des acteurs incontournables de la tendance « agri-culturelle » de leur campagne devenue ZTP (« zone touristique prioritaire »)... Ou comment rire de cette famille tentant de paraître plus « authentique » que dans la réalité, au risque de perdre son âme et son identité en sacrifiant tout au « touriste-roi »... Autant d'excès et d'errements que la « mise en tourisme » du Comté doit continuer d'éviter en respectant plus que jamais les valeurs d'authenticité de la filière !

Enquête

Les Routes du Comté au crible

La deuxième étude clientèle des Routes du Comté se déroulera cet été, comme prévu par le programme-cadre 2002/2006. Cette deuxième grande étude intervient trois ans après la première, afin de mesurer le chemin parcouru, et notamment le développement (ou non) de la notoriété du réseau et du niveau de satisfaction de nos visiteurs.

Célébrités

L'affaire Depardieu

L'affaire a été soulevée par Jean-Paul Géné, chroniqueur gastronomique du Monde 2, le supplément week end du quotidien Le Monde. Voici donc l'affaire : « *...Gérard Depardieu s'offre parfois des libertés coupables comme celle d'introduire du fromage de Comté dans la quiche lorraine* ». On trouvera ladite recette dans le livre du comédien intitulé *Ma Cuisine*. Gérard Depardieu y passe en revue, à sa manière, les grands classiques de la cuisine dite « bourgeoise » (Edition Fleurus).

AOC Gruyère : le CIGC opposé à la superposition des zones Comté et Gruyère

Le projet de la commission d'enquête a été soumis à une enquête publique. Le CIGC n'est pas resté sans réagir.

Après la Seconde guerre mondiale, différents accords, dont ceux de la conférence de Pontarlier en 1948, délimitaient une zone franco-suisse où la fabrication de fromage de Gruyère était considérée comme immémoriale.

Les différents héritiers du fromage franco-suisse pouvaient alors revendiquer appellation et territoire (Comté, Beaufort...). Au début des années 2000, alors que le Gruyère Suisse obtenait son AOC, s'est posée la question d'une AOC Gruyère française pour une production demeurant marginale sur les départements du Grand-Est. Marginale, mais pouvant aussi être source de spéculation.

Le 28 juin 2000, le Comité national des produits laitiers mettait sur pied une commission d'enquête pour l'établissement d'un projet de délimi-

tation d'une AOC Gruyère, avec dans la foulée la mise en place d'une commission d'experts.

Les différents travaux ont abouti à un projet qui a été soumis à une enquête publique ouverte jusqu'au 15 mars dernier. La zone d'AOC Gruyère proposée pour la production laitière et la transformation fromagère couvre des communes de l'Ain (des communes du canton de Belley), du Doubs (communes des cantons de Maiche, Pierrefontaine-les-Varans, Le Russey, Saint-Hippolyte), de Haute-Saône, de Haute-Savoie et de Savoie.

Cette délimitation a poussé le CIGC à réagir. Dans un courrier adressé au président de la commission d'enquête Gruyère, Claude Vermot-Desroches, au nom du CIGC, « conteste solennellement la superposition de cette zone avec celle

de l'AOC Comté sur le territoire de 59 communes du Haut-Doubs. »

Si le CIGC s'oppose fermement à cette superposition, « c'est qu'il serait fondamentalement inadmissible de cautionner qu'un projet d'AOC soit délibérément source d'affaiblissement d'une AOC existante. En effet, cette superposition de zone va donner aux ateliers de fabrication qui sont situés sur la portion recoupée, la possibilité d'un passage aisé d'une fabrication à l'autre. Ils pourront passer alternativement ou simultanément du Comté ou Gruyère, au gré de leur intérêt et surtout des variations des cours de l'un ou l'autre produit ». Le président du CIGC conclut : « Il y a là un ferment et pour le Gruyère et pour le Comté de déstabilisation endémique du marché, qui nuira à l'ensemble des autres producteurs des deux filières ».

Journées portes ouvertes

Nicolas Outrey sera fromager

« J'aime le travail du lait ! ». Une vocation annoncée clairement par Nicolas Outrey. En cette journée Portes ouvertes du samedi 5 mars, cet élève de terminale S au lycée de Salins-Bains épie d'un œil déjà averti les gestes des fromagers de la fruitière salinoise. Fils d'agriculteurs installés à quelques kilomètres dans le village de Chaux-Champagny, il a déjà eu l'occasion de suivre la fabrication du Comté. Un court stage de deux jours l'été dernier dans cette même fruitière a suffi pour confirmer son choix. A la prochaine rentrée, un BTS en alternance, entre l'ENIL de Mamirolle et la fruitière de Salins, lui permettra de faire ses premiers pas dans la profession. Pour l'heure ce n'est pas sans impatience qu'il participe à une visite. Une de plus avant de rejoindre vraiment ses futurs collègues. En attendant, ce 5 mars, il est aussi allé faire un tour à Valempoulières où la fruitière ouvrait ses portes (tout comme celles de Frasnay, Villereversure, Vernierfontaine et Fontain).

Métier



Bilan

L'assemblée générale du CTC

L'assemblée générale du Comité Technique du Comté s'est déroulée le 19 mars à Censeau. Le CTC a présenté son savoir-faire à travers divers témoignages des techniciens sur des exemples concrets tels les « 1 000 trous » ou le nettoyage des cuves en cuivre. La salle a particulièrement apprécié le caractère collectif de l'approche du CTC qui, à partir d'un problème ponctuel constaté sur le terrain, et grâce aux échanges entre techniciens, tire des enseignements dont bénéficie ensuite l'ensemble de la filière.



Débat

Beaucoup de choses à se dire

Une rencontre entre des producteurs nouvellement installés et Claude Vermot-Desroches, président du CIGC, a eu lieu à la Maison des agriculteurs de Lons-le-Saunier. Claude Vermot-Desroches en garde un très bon souvenir : « Ces jeunes ont beaucoup d'avis, de suggestions, de critiques, d'incompréhensions aussi à exprimer, mais ils sont fiers de leur produit. Mais ils n'ont pas encore la connaissance de toutes les difficultés que la filière rencontre dans son développement. Il faut renouveler ce genre d'interventions. » Tout le monde avait beaucoup de choses à se dire. La réunion s'est révélée passionnée : elle était prévue pour durer trois heures... Elle continuera trois de plus ! Et aurait pu se poursuivre encore.

Sirha de Lyon

Les meilleurs crémiers-fromagers à l'épreuve du Comté

La première édition de l'International Caseus Award a eu lieu en janvier lors du SIRHA de Lyon. Avec beaucoup d'amateurs de Comté parmi les candidats.

Le Salon international de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation (SIRHA) se déroule en janvier dans l'enceinte d'Eurexpo à côté de Lyon. En 2005, cette manifestation dédiée à la gastronomie a accueilli un nouveau concours: l'International Caseus Award, consacré au savoir-faire des fromagers. Ce concours a été mis sur pied à l'initiative du fromager roannais Hervé Mons.

Douze équipes de deux crémiers-fromagers, venus du monde entier, se sont affrontées l'espace d'une journée. Entre découpe et dégustation, test de connaissance et épreuve de mise en place, les spectateurs ont pu découvrir, dans des circonstances exceptionnelles, les meilleurs artisans fromagers de la planète. L'Allemagne, représentée par Paulette Klages et Vincent Goetz, a remporté le premier International Caseus Award, devant la Suède et la Suisse. Le Comté était bien présent. D'abord, l'épreuve de découpe s'est effectuée sur des meules de Comté offertes par le CIGC. Ensuite, les candidats, invités par les organisateurs à dévoiler leur «péché mignon» en matière de fromage, ont bien souvent cité le Comté. Qu'on en juge parmi ceux et celles qui ont répondu...

• **Paulette Klages (Gottingen, Allemagne):** «En hiver au coin du feu, un Beaufort de chalets d'alpage ou un très vieux Comté avec un bon bordeaux...»

• **Bernadette Delange (Fromagerie Saint-Michel à Chaussée de Bruxelles, Belgique):** «Les Comtés, car ils permettent d'étonner les clients: au niveau des saveurs et des textures, ils peuvent être très différents.»

• **Freddy Henrickx (crèmerie Saint-Siméon à Houtain Saint-Siméon en Belgique):** «Le Comté, parce qu'il a des goûts et des saveurs différents à tous les stades de l'affinage. Je le mange souvent en fin de repas comme un bonbon.»

• **Yannick Achim (Fromagerie du Marché à Saint Jérôme au Canada)** Cite le Roquefort et ajoute «J'ai aussi beaucoup d'affinités avec le Comté Fort des Rousses affiné pendant 24 mois. Il s'adapte à toutes les situations.»

• **Jacques Dubouloz (La Crèmerie du Marché Annecy; France):** «C'est très difficile, mais je dirais le Comté, parce que c'est un fromage issu d'un terroir où les hommes ont compris depuis longtemps l'importance de la qualité, de l'herbe à l'affinage.»

• **Shizue Ohashi (SA Fermier à Tokyo, Japon):** «Le Comté parce qu'il a des saveurs très fortes et demande un long temps de préparation.»

Les Amis du Comté étaient présents sur le stand du CNAOL pour une animation-dégustation, durant une journée dominicale réservée aux AOC Franc-comtoises (étaient aussi présents le Morbier et le Bleu de Gex). Le tout dans le hall réservé aux VIP. Pas de grand public, mais des professionnels de l'alimentation (dont beaucoup d'acheteurs étrangers), des étudiants des grandes écoles hôtelières et des restaurateurs. Selon Véronique Socié, qui animait le stand: «Les rencontres ont été très intéressantes avec un public très attentif, intéressé et connaisseur. Une journée haut de gamme». La fromagerie des Fins-Les Suchaux était également présente au SIRHA.

L'épreuve de découpe: trancher dans une meule de Comté sept pointes de trois kilos, 20 tranches de 500 grammes et 20 tranches de 250 grammes



LE COMTÉ AU FANCY FOOD SHOW DE SAN FRANCISCO

Le Fancy Food Show de San Francisco s'est déroulé du 23 au 25 janvier. Il s'agit d'un salon de produits alimentaires de spécialités dont d'autres éditions ont lieu à Chicago et à New York. Près de 1 000 exposants, dont 43 proposaient des produits laitiers, ont attiré 15 288 visiteurs. Le Comté apparaissait dans le cadre du programme «3 European Originals», sur un stand partagé avec le Parmigiano Reggiano et le Prosciutto di Parma.

LES FRUITIÈRES SE DÉPLIENT

Un dépliant vient d'être édité dans le cadre du plan de promotion des fruitières. Les dépliants associent une explication générale de l'univers des fruitières (au recto) et la présentation particulière d'une coopérative (au verso). Un premier tirage de 150 000 exemplaires concerne les fruitières d'Étalans, d'Avoudrey, de Flangebouche, de Villers-le-Lac (Doubs), de Grande-Rivière, des Coteaux de la Seille à Lavigny, du Lac des Rouges-Truites et d'Arinthod (Jura). D'autres suivront. Pour les fruitières concernées, le CIGC fournit les éléments du programme terroir. Cette édition est financée par le FEOGA, le Conseil Régional de Franche-Comté, les Conseils Généraux du Doubs et du Jura et les fruitières.



Palmarès

Doucier médaillée d'or à Paris

Le Comté de la Fruitière de la vallée du Hérisson à Doucier (Jura), affiné par Juragruyère, emporte la médaille d'or du concours général agricole 2005.

Les autres médaillées

Argent Charmauvillers (affineur: Juraflore), Saint-Maurice Crillat (Juraflore), Coopérative du Plateau à Plasne (Juragruyère), Arthenas (Rivoire-Jacquemin).

Bronze Les Verrières de Joux (Juraflore), fromagerie Napiot à Goux-les-Usiers (Napiot), Vercel (Société fromagère de Vercel), Longemaison (Rivoire-Jacquemin), Les Fins Comté aux Fins Frenelots (Rivoire-Jacquemin).

Réagir face à une crise

Pourquoi Flagey n'a pas flanché

A l'automne 2004, la fromagerie s'est trouvée menacée. La réaction a été rapide.



Voir disparaître la fromagerie aurait été un crève-cœur. « Nous avons un outil de travail aux normes dans tous les domaines, un bon logement pour le fromager à côté de la fromagerie et des sociétaires jeunes. Nous ne pouvions tout abandonner du jour au lendemain », explique Alain Coulet, président de la fromagerie de Flagey, dans le Doubs.

Dans l'univers des fromageries, où les équilibres peuvent être rapidement précarisés, il faut savoir éteindre le feu avant qu'il ne ruine l'héritage commun construit année après année. Et souvent depuis plus d'un siècle. « Nous avons demandé un audit à la FDCL, expose Alain Coulet. Bernard Marmier, administrateur de la FDCL du Doubs, et Sylvain Donnet, responsable de la comptabilité, sont venus. »

L'audit révèle une masse salariale trop élevée, du fait des contraintes sociales. « L'idéal serait d'avoir 300 000 litres de lait de plus. Mais il ne faut pas se faire d'illusion. A partir de là, nous avons réfléchi et, surtout, nous ne sommes pas restés fermés sur nous-mêmes. » De rencontre en rencontre, l'idée d'un groupement d'employeurs se concrétise avec Pontarlier et Mouthier-Hautepierre, la fromagerie se restructure (nouveaux président et fromager). Néophyte à un poste qu'il ne demandait pas, Alain Coulet s'est aussi appuyé sur le comptable - Pierre Maire, qui est aussi le premier magistrat de la commune.

De cet épisode vif, traité rapidement - la crise a vraiment éclaté en novembre 2004 - Alain

Coulet a déjà tiré des enseignements. Il pointe du doigt la solitude du président et souligne la nécessité d'être en contact en permanence avec les collègues des fromageries voisines : « Quand on voit comment ils se battent à Mouthier-Hautepierre avec 700 000 litres de lait, ça donne le moral. »

Le président en appelle aussi à la raison : « On entend tout et n'importe quoi à propos du prix du lait. C'est un facteur de déstabilisation très facile à utiliser. Je pense qu'il faut parler du prix du lait, mais aussi des conditions de vie. A Flagey, nous avons tablé sur la régularité et, entre autre, nous avons pu mener à bien toutes les mises aux normes, sans souci. »



Nouveau fromager et nouveau président : Pascal Rigaut (à gauche) et Alain Coulet

La fromagerie de Flagey

- 10 sociétaires dans trois villages (Flagey, Silley et Chassagne Saint Denis)
- Litrage : 1,7 millions de litres
- Fromager : Pascal Rigaut
- Affineur : Rivoire-Jacquemin (Montmorot)
- **Fabrique uniquement du comté**
- Membre du groupement d'employeurs du Haut-Flapont avec Mouthier-Hautepierre et Pontarlier.

Mouvements

Fruitières

Plusieurs changements de présidence ont été enregistrés ces derniers mois (entre parenthèse, le nom du président sortant). Chapelle des Bois : Jean-Paul Bondeau (Bernard Salvi). Chapelle d'Huin : Michel Pritzky (Dominique Cattin). Flagey-Silley : Alain Coulet (Jean-Luc Maire). Les Fruitières du Lomont à Noirefontaine : Jean-Paul Maillard (Denis Parent). Les Fruitières du vallon de Sancey à Sancey-le-long : Jean-Noël Courgey (Jacques Thiébaud). Lomont-sur-Crête : Philippe Pahin-Mouroit (Michel Pahin-Mouroit). Loray : Bertrand Richard (Damien Pobelle). Orchamps-Vennes : Gabriel Cassard (Gilles Dromard).

CEC

Depuis septembre 2004, Olivier Vallat est secrétaire général de la CEC où il succède à Jean-Paul Beck. Stéphanois d'origine, ingénieur agronome, Olivier Vallat est d'abord passé par la Bretagne (filiales algues, recherche dans le domaine des fruits et légumes) avant de diriger une interprofession de la tomate en Provence.

FDCL du Doubs et du Jura

Directeur de la FDCL du Doubs depuis 2004, Pierre-François Bernard coiffe également la FDCL du Jura. Originaire de Grenoble, ingénieur diplômé de l'ISARA (Lyon), il a passé deux années au Mali comme volontaire avant de diriger une coopérative fromagère pendant dix ans dans le Cantal.

Fromageries Vagne

Thierry Patte a pris début avril ses fonctions de directeur des Fromageries Vagne à Poligny. Après des études à l'ENIL de Mamirolle, Thierry Patte est entré à la Centrale laitière de Belfort avant d'intégrer en 1996 les Fromageries Petite où il était responsable du site des Granges-Narboz.

Naissance de la fromagerie de la Baroche



Les nouvelles installations de la fromagerie de La Baroche sont entrées en fonction fin avril. Elle est installée au lieu-dit du même nom de la commune d'Arsure-Arsurette, sur le plateau de Nozeroy (Jura). La Baroche regroupe les sociétaires des anciennes coopératives des Chalesmes, d'Arsure-Arsurette et de Fraroz. Au total 43 sociétaires, pour 20 exploitations, et la transformation de 4,5 millions de litres de lait. Le nouvel équipement a nécessité un investissement de 1,8 millions d'euros. « *L'objectif était d'automatiser au maximum et d'améliorer les conditions de travail* » explique David Pellier, président. L'ensemble intègre un chauffage par eau chaude et l'utilisation du granulés-bois. L'accueil



n'a pas été oublié : galerie de visite, salle video et magasin de produits régionaux. En fromagerie : Laurent Burlet (fromager) avec David Letondal (second). Les fromages sont affinés chez Rivoire-Jacquemin et Jurafore. Pour l'utilisation du sérum, un projet de porcherie suit son cours.

Trois pour une, une pour tous.
De gauche à droite : David Pellier (Arsure-Arsurette), Christophe Damon (Fraroz), Robert Belot (Les Chalesmes)

Initiatives

Monnet-la-Ville offre le crémant...

A la fromagerie de Monnet-la-Ville (neuf sociétaires), une carte de fidélité est remise aux clients en fin d'année. Elle leur permet de gagner une bouteille de crémant du Jura. Les sociétaires font un peu de publicité aux alentours (tracts, affichettes sur panneaux) pour soutenir une initiative qui, selon le président Rémi Hugon, « se déroule très bien. Pour nous c'est une façon de marquer le coup à l'occasion des périodes de fêtes ». L'initiative prévue pour la fin d'année a été reconduite pour Pâques.



... Et La Marre sert le macvin

A la fromagerie de La Marre (14 sociétaires) dans le Jura, l'habitude est prise depuis l'an 2000 : le 24 décembre et le 31 décembre, les coopérateurs offrent l'apéritif aux clients de la boutique. « *C'est un geste, explique Philippe Houser le président, qui est très apprécié* ». Pour l'occasion, les sociétaires viennent prêter main forte à l'équipe de la boutique.



Vernierfontaine déménage

« Nous étions bloqués au centre du village et ce n'était plus adapté du tout » explique Daniel Charité, président de la coopérative de Vernierfontaine (24 sociétaires). Une fromagerie toute neuve a donc été installée à l'entrée du village sur une parcelle de 50 ares acquise avec le soutien de la communauté de communes de Vercel-Pierrefontaine. L'investissement total

s'élève à 1,25 millions d'euros. Les installations sont entrées en fonction en janvier. Elles permettent de traiter 5,4 millions de litres de lait transformés par une équipe dirigée par Pierre Albesa. Les fromages sont affinés chez Rivoire-Jacquemin. L'ensemble, situé à l'entrée du village, est bien visible depuis la route, et la boutique attire de nouveaux clients.



De gauche à droite : Martine Albesa, Daniel Charité, Pierre Albesa, Clément Spitz





Programme terroir

Le goût très torréfié du Comté d'Arbois

L'équipe terroir a rendu sa copie à la fromagerie d'Arbois. La diversité des sols alliée à la fermentation propionique donnent un Comté au goût très torréfié.

L'équipe terroir du CIGC a étudié le Comté de la fromagerie d'Arbois de 2000 à 2004 et a rendu sa copie à l'automne.

Maurice Etiévant, le président de la seule coopérative jurassienne située en ville – il y en a deux sur la zone AOC, l'autre étant celle de Pontarlier – pense aujourd'hui que le programme terroir est très positif, « *puisque avec lui chaque coopérative a son identité affichée, et les sociétaires connaissent mieux les caractéristiques de leur terroir, tout en sachant qu'ils coopèrent à un fromage qui a un caractère bien à lui.* » Mais il est moins convaincu de la facilité à faire passer le message au grand public: « *Il faut des gens*

capables de développer tout ça. » Yveline Bobillier, l'épouse du fromager et responsable de la boutique, ne pense pas autre chose: « *Il est intéressant de faire comprendre aux gens que l'on a un terroir, lié à un climat, à des sols, à une flore variée dans les prairies. Mais on ne peut pas tout expliquer.* » « *Pour se familiariser avec toutes ces infos, heureusement qu'on a le panneau* », complète le président de la fromagerie.

Du morcellement du bassin laitier et de l'éloignement de ses producteurs – dû à la vigne et à l'agglomération d'Arbois – la coopérative tire un atout: ses sols sont très diversifiés, allant de la plaine bressane humide aux terres supérieures du premier plateau, en passant par les sols pentus du Revermont et de la reculée des Planches-en-Arbois.

Ces terres s'échelonnent entre 240 et 570 mètres d'altitude, bénéficient de précipitations moyennes (1250 mm par an) et d'une température assez élevée (10,8°C en moyenne), et

l'étude du terroir a recensé 39 UAP (unités agropédologiques): des marnes du trias entre Buully et Grozon ou Arbois, des calcaires marneux entre Arbois et Pupillin ou Villette, du jurassique moyen sur les bords du Revermont, des sols très superficiels sur la bordure du premier plateau, quelquefois profonds côté Bresse, et parfois plus ou moins étanches selon les saisons. Cette diversité des sols apporte de la diversité floristi-

Producteurs, fromagers et affineur de la fromagerie d'Arbois



Thierry Bobillier, maître-fromager d'Arbois



que. Selon Florence Compagnon, botaniste au CIGC, on note la présence de flouve odorante, de houlque laineuse, de paturins, de sainfoin, de lotier, de pissenlit ou de gaillet blanc.

« On observe 15% de diverses fourragères, qui contribuent au goût du lait », note Florence Bérodière, ingénieur qualité au CTC. Une diversité due, selon Maurice Etiévant, à une exploitation peu intensive « et à une fauche très étalée dans le temps, notamment à cause de la double activité des agriculteurs, qui sont souvent aussi des viticulteurs ».

Le terroir et la végétation jouent autant sur le goût que les choix de fabrication. Les fromages d'Arbois sont originaux. Dès qu'ils ont passé un certain seuil de maturité, les arômes torrifiés, grillés et caramélisés dominent. C'est tout le savoir-faire de l'affineur d'associer mûrissement de la pâte et fermentation propionique.

C'est aussi le combat de Maurice Etiévant, qui estime que le cahier des charges n'est pas assez précis à ce sujet. Pour le jury terroir qui a dégusté pas moins de douze fromages d'Arbois, de différentes saisons, le goût se décline en notes grillées et même de chocolat, associées à des arômes de noix et de noisettes grillées. Un comté qui, selon le président de la coop, s'accorde parfaitement avec un assemblage chardonnay – savagnin.



La fromagerie d'Arbois

- **14 producteurs.** (Mesnay, Montigny-les-Arsures, Pupillin, Builly, Grozon, Villette-les-Dole, Arbois)
- **2 millions** de litres de lait
- Thierry Bobillier (fromager), Sébastien Martin (second), Alexandre Jambaud (apprenti)
- Affineur : Rivoire-Jacquemin (Montmorot)

Agenda

IDÉES DE SORTIES

• La Foire Comtoise à Besançon / Du 30 avril au 8 mai

Pour la première fois, des fruitières du Doubs seront présentes : Vernierfontaine, Bretonvillers, Etalans, et Pontarlier. Elles se relaieront sous le toit du chalet fruitière utilisé au Salon de l'Agriculture.

Renseignements : 03 81 41 08 09

• Le Goutatou, à Arbois (Jura) / Du 10 au 12 juin

Sur un itinéraire piétonnier au centre d'Arbois, plus de **40 maîtres comtois** de la gourmandise, sélectionnés pour leur savoir-faire, proposeront leurs tentations sucrées-salées, au milieu de multiples animations ludiques, pour petits et grands. Il s'agit de la première édition du Goutatou.

Renseignements : 03 84 66 55 50 - www.arbois.com

• Opération Lac Saint-Point sans voiture / 12 juin

Renseignements : 03 81 69 31 21

• Rallye découverte du Conseil général du Jura / 19 juin

Le thème du rallye : les AOC du Jura. Une étape est programmée à la Maison du Comté à Poligny.

Renseignements : 03 84 87 34 17 - www.cg39.fr

PROMOTION

Les interventions du Groupuscule d'Actions Gustatives (GAG)

- Fête de la Saint Marc à Chateauneuf-du-Pape (23 et 24 avril)

Les interventions des Amis du Comté

Les Amis du Comté assureront des animations :

- le 5 juin à Pailherol (Cantal) lors de la Fête des fromages de tradition.
- le 12 juin à l'occasion de l'opération « Lac Saint-Point sans voiture » (25).
- le 26 juin à Rang (25) pour une fête de village.

Les Randos VTT sur les Routes du Comté



- **16 avril :** Jurassic Raid, à Conliège (Jura)
- **1^{er} mai :** Le Chemin du Train, à Maisons-du-Bois (Doubs)
La Rando du 1^{er} mai à Beaucourt (Territoire de Belfort)
- **8 mai :** La Décathlonienne, à Besançon (Doubs)
- **22 mai :** La Randonnée des Fruitières à Comté, dans la Vallée du Drugeon (Doubs)
La Sanglier, à Valdahon (Doubs)
- **5 juin :** 8^{ème} Tour de la Serre, à Archelange (Jura)
- **11 juin :** 6^{ème} Rudy'Night, à Pont de Roide (Doubs)
- **12 juin :** Rando du Pays des Lacs, au Frasnois (Jura)
L'Arquillone à Arc-Sous-Cicon (Doubs)
- **19 juin :** Tour du Lac de Vouglans, à Orgelet (Jura)
Giro Tour 2005, à Giromagny (Territoire de Belfort)
- **26 juin :** Tour des Arobiers, à Prémanon (Jura)
La Rando d'Héricourt, à Héricourt (Haute-Saône)
- **10 juillet :** La Balanodine, à Balanod (Jura)
- **17 juillet :** La Festi'valves du Lomont, à Montbéliard (Doubs)

Renseignements : Comité régional de cyclisme de Franche-Comté
03 81 52 17 13 - assoc.wanadoo.fr/ffcfranchecomte/

L'idée week-end sur les Routes du Comté

Destination les Monts Jura



Dominant le bassin de Genève, face au lac Léman, aux Alpes et au Mont-Blanc, deux villages de montagne, Mijoux et Lélex, se sont réunis pour former une station : Monts-Jura, nichée dans la vallée de la Valserine.

L'été, dans ce lieu propice pour les randonnées, la découverte de la faune, la flore, les traditions et les richesses gourmandes de la région est toujours un émerveillement...

A visiter

• La fromagerie de l'Abbaye à Chézery-Forens

Visite libre. Galerie de visite donnant sur la salle de fabrication. Présentation vidéo. Visites de 9h30 à 11h00 pendant la fabrication. Magasin ouvert toute l'année de 8h00 à 12h00 et de 17h00 à 19h00.

01410 Chézery-Forens.

04 50 56 91 67

Contact : André Mathieu, fromager.

Pour se balader

Au départ de chaque village, vous trouverez un balisage précis, en bois gravé, qui vous invitera à vous balader sur **1 000 km de sentiers** ; certains vous conduisent au GR9, d'autres vous permettent d'atteindre les sommets des Montagnes du Jura, d'où le panorama grandiose sur la chaîne du Mont-Blanc, Genève, et sur le Lac Léman, vous surprendra par sa beauté!

Pour mieux vous faire découvrir les richesses de la vallée, de la Réserve Naturelle de la Haute Chaîne du Jura et du Parc Naturel Régional du Haut-Jura, les Accompagnateurs de la Haute Chaîne du Jura vous proposent chaque semaine plusieurs randos découverte à la rencontre des troupeaux et des chalets d'alpage pendant l'estive ou des randos au pas de l'âne, avec toujours des dégustations de fromages.

Par ailleurs ; l'Espace VTT Crozet-Pays de Gex-Bellegarde labellisé FFC, développe 150 km d'itinéraires au départ de Lélex, Crozet, Divonne-les-Bains, Bellegarde, Men thières, Léaz.



L'idée rando  des Grandes Traversées du Jura

• Le Grand Tour de la Valserine

Une grande diversité de paysages entre un panorama exceptionnel sur le Massif et les hauts plateaux du Jura et le Massif du Mont Blanc, les Pertes de la Valserine

- Point de départ sur la GTJ :
Bellegarde sur Valserine
- Randonnée pédestre en boucle et en liberté
- Niveau : sportif
- Formats 5 et 6 jours :
- Niveau : difficile pour le format 5 jours
- Niveau : moyen pour le format 6 jours

Les Grandes Traversées du Jura : www.gtj.asso.fr

Où manger et dormir ?

• Hôtel du Crêt de la Neige**

Ancienne Route de Mijoux – 01410 Lelex
04 50 20 90 15

• Hôtel des Egravines**

Route de la Bussode – 01410 Lelex
04 50 41 30 65

• Hébergement et restauration dans le Relais des Grandes Traversées du Jura de la Station

Chez Vacher {04 50 20 90 98}



Informations

www.lesroutesducomte.com
ou www.monts-jura.com





Rouleaux de Comté aux herbes et volaille de Bresse en fumaison minute

Recette de **Nicolas Pourcheresse***

1 – Préparer les suprêmes

Rôtir les suprêmes à la poêle dans un peu d'huile d'olive. Laisser le couvercle sur la poêle pour conserver le moelleux de la volaille, mais rôtir suffisamment pour faire croustiller la peau. Réserver.

2 – Confire le fenouil

Faire confire le fenouil pendant 20 minutes, complètement immergé dans de l'huile d'olive bien chaude mais pas brûlante. Couper le fenouil en 4 portions dans la hauteur et réserver.

3 – Préparer les rouleaux de Comté

Hacher le cerfeuil, les pousses d'épinard et la roquette et assaisonner avec quelques grains de fleur de sel. Créer 4 rouleaux (type rouleaux de printemps) avec les lamelles de Comté et la verdure hachée. Réserver. *Conseil: prendre un Comté un peu jeune, donc encore souple, et*

bien le couper dans la hauteur. Il ne faut pas hésiter à prendre deux tranches pour faire un rouleau, en les décalant légèrement l'une par rapport à l'autre.

4 – Préparer la garniture

Fouetter la crème crue jusqu'à obtenir une crème très ferme. Cuire la pulpe des gousses d'ail à l'étouffée jusqu'à obtenir une sorte de compote.

5 - Dresser

Dresser dans chaque assiette les éléments (suprême, rouleau, tranche de fenouil, un peu de crème fouettée et un peu d'ail) avec un filet d'huile de noisette, quelques grains de fleur de sel et saupoudrer de poudre de gingembre.

6 - Fumaison**

Mettre quelques copeaux de ceps de vigne dans les mini tête de lion et les brûler à la flamme (à la manière des crèmes brûlées).

Ingrédients

Recette pour 4 personnes

4 suprêmes (filet) de volaille de Bresse avec leur peau
200 gr de Comté en fines lamelles (10x6cm environ, coupées dans la longueur du morceau de Comté)
1 botte de cerfeuil
50 gr de pousses d'épinard
50 gr de roquette
1 gros fenouil
20 cl de crème crue de fruitière
4 gousses d'ail
Quantités suffisantes de fleur de sel, de poudre de gingembre, d'huile de noisette et d'huile d'olive.
Pour la fumaison : des copeaux de ceps de vigne, 4 mini têtes de lion (ou 4 petits ramequins) et du papier cristal de fleuriste.

Quand les braises se forment, mettre chaque ramequin dans son assiette et emballer hermétiquement chaque plat dans le papier fleuriste (avec un lien serré très fort). Servir les assiettes 4 minutes après, pour laisser le temps à la fumée d'imprégner les éléments.

**Note du Chef : cette recette peut se passer de la fumaison et rester tout de même très gourmande si vous éprouvez quelques difficultés à vous procurer des copeaux de ceps de vigne et du papier fleuriste, mais la fumaison renforce le caractère jurassien du plat de manière totalement inédite et crée un spectacle étonnant au moment de servir... ce qui est mon idée première au restaurant !



***Nicolas Pourcheresse**, tout nouvel étoilé Michelin 2005, restaurant l'Auberge de Chavannes, à Courlans (03 84 47 05 52 - www.auberge-de-chavannes.com).

Shopping

Découvrez le nouveau coffret « Senteurs de Comté »

Pour développer la mémoire olfactive et s'initier à la reconnaissance des arômes du Comté, le CIGC vient d'éditer le très ludique coffret *Senteurs de Comté* !

Les 19 senteurs présentées dans ce coffret correspondent à une sélection effectuée parmi les 83 arômes principaux figurant sur la "roue des arômes" du Comté et caractérisés par un collège de spécialistes réunis dans le « Jury Terroir » du Comté. L'image de cette roue des arômes se trouve dans le livret « Dégustez le Comté » fourni avec le coffret.

- Le coffret *Senteurs de Comté* est en vente au prix de 25€ TTC auprès du CIGC ou directement dans la boutique en ligne des Routes du Comté sur le site www.lesroutesducomte.com

- Tous les produits de la Boutique du Comté sont disponibles auprès de la Maison du Comté ou sur Internet sur le site www.lesroutesducomte.com



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 !

Comment le dégustez-vous ?

Fromage ou dessert ? Fromage & dessert !

Sur un vieux Comté, osez ajouter un petit peu de crème de châtaigne, si possible peu vanillée. Vous serez étonnés de la douceur qui se dégage du mélange.

Claire Perrot

GAG - Groupuscule d'Actions Gustatives





Jean-Louis Barthod Président des Amis du Comté

Président de la fromagerie de Frasné, Jean-Louis Barthod est également à la tête des Amis du Comté, une association destinée à la promotion de notre fromage. L'homme est aussi discret qu'efficace.

Le 15 mars, au Relais des Tourbières, à Frasné, un bon repas prolongeait l'assemblée générale annuelle de la coopérative. Jean-Louis Barthod, qui la préside depuis cinq ans, avait réuni là les seize producteurs de la fromagerie, le fromager, Albert Troutet, et son épouse, le précieux comptable ainsi que les présidents des coop voisines de Boujaillies et de Pontarlier. Deux grandes tables où le plaisir de se retrouver est palpable. Le président est assis en bout de table, discrètement. Car l'homme est discret, se fait volontiers prier pour se raconter - sans trop résister toutefois - la moustache rieuse. «*Il ne se fâche jamais, et il rigole tout le temps*», confie Marie-Claude Troutet, la vendeuse de la coop.

A 48 ans, ce fils unique d'une famille d'agriculteurs gère le GAEC Barthod-Pelletier, à Frasné, avec son associé Christian Pelletier. A eux deux, depuis 1992, ils élèvent 70 laitières. Jean-Louis Barthod se dit avant tout paysan. «*Pas de pays sans paysan*», affirme-t-il. Mais ce paysan-là ne se contente pas de faire tourner la ferme et la fromagerie. Président de la caisse locale Groupama Frasné Drugeon, administrateur à Groupama Grand Est, skieur occasionnel (50 kilomètres de Transjurassienne en 5h30, cette année, avant la traite du soir), il est également président des Amis du comté, une association créée il y a un an à l'initiative du CIGC, qui souhaitait s'appuyer sur les nombreuses personnes de la filière susceptibles d'être des ambassadeurs du Comté.

«*Pourquoi on a pensé à moi ? Sans doute parce que j'assure l'animation de la ferme de Cessey, où l'on présente le Comté, avec mon ami "le Tasmanien", producteur à Bouverans.*» Tous les deux, ils animent les Mercredis d'accueil, en juillet et août, depuis quatre ans, ou encore les foires de Besançon ou de Dijon, ou encore un stand sur la Transju...

«*Cette première année a plutôt été une année de recensement de ce qui se fait en matière de promotion. La seconde sera consacrée à répondre aux demandes d'animations : la Percée du vin jaune, la foire de Paiherol, dans le Cantal, le Sihra de Lyon (lire page 5). Mon souci, c'est de gérer le temps : je suis marié, j'ai trois enfants, et le métier de président de fromagerie est difficile. Le président est le pilier de la structure, il a un réel besoin de formation. J'envisage de passer la main. Il est important qu'il y ait un roulement, que chaque producteur se rende compte du travail.*»



**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.**