

les nouvelles du COMTÉ

n° 51

Eté 2005

Le Comté est-il lié à l'Europe ?

Quelles sont les conséquences pour le Comté des événements liés à l'évolution de l'Union européenne : la PAC, puis le Traité Constitutionnel ? Apparemment aucune, sauf sur un point : le libéralisme communautaire qui a focalisé tant d'hostilité porte, dans le domaine agricole, un nom, celui de la surproduction organisée.

Le découplage des aides communautaires comporte derrière son paravent de moralité – ne pas aider ceux qui produisent beaucoup –, une réalité très tangible : produire toujours plus. Avec la course à l'échalote que l'on connaît : baisse des prix, augmentation de la productivité, amplification de l'exode rural.

Grâce à l'AOC, l'effort d'autolimitation de la production peut payer. Mais à l'expérience, on sait que, même dans une filière où l'esprit collectif est aussi bien développé que dans celle du Comté, il est difficile d'obtenir de tous de participer à l'effort. C'est pourquoi il y a alors besoin d'un coup de pouce réglementaire pour rendre obligatoire à 100% des opérateurs, ce que 85% d'entre eux feraient spontanément.

Et c'est là qu'intervient le Traité Constitutionnel. Le traité de Rome de 1956 est « anti maîtrise de l'offre ». Mais, concernant l'AOC, un certain nombre d'attendus ou de précédents montrent que des exceptions sont concevables quand il s'agit de préserver un haut niveau de qualité et de pérenniser un patrimoine collectif. S'il doit y avoir une renégociation du Traité Constitutionnel, les AOC pourraient souhaiter que la France et les pays latins agissent pour que soient jetées des bases plus solides à la préservation du patrimoine que constituent leurs AOC.

Claude Vermot-Desroches
Président du CIGC

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



Événement

Le Comté écrit ses mémoires

Page 2



On a eu de la visite / p4



Le Comté écrit ses mémoires du XX^e siècle

Nous avons d'autant plus de chances d'appréhender notre avenir que nous savons dans quel terreau puisent nos racines. C'est le sens de l'innovant, opportun et ambitieux programme Mémoires de la filière Comté.

Le projet Mémoires de la filière Comté a été présenté officiellement le 2 mai au Conseil régional de France-Comté. Vice-président de l'assemblée comtoise, Joseph Parrenin a accueilli l'ensemble du « collectif » constitué pour piloter cette initiative. Un élu particulièrement sensible à ce dessein, confiant d'ailleurs « qu'il aurait bien aimé écrire l'histoire d'une fromagerie ».

Comité de pilotage et groupes de travail

L'ensemble de l'opération, piloté par le Comité Technique du Comté, s'appuie sur cinq groupes de travail :

- histoire de la filière

(chef de file : Jean-Claude Clerget)

- évolution du produit et de l'organisation

(chef de file : Jean-Jacques Bret)

- le métier de fromager

(chef de file : Claude Nicolet)

- évolution du mode de production

(chef de file : André Dasen)

- conservatoire documentaire

(chef de file : Antoine Bérodiér)

Un comité de pilotage réunit l'ensemble des chefs de file. Toutes les personnes susceptibles d'aiguiller les différents groupes de travail vers des témoignages et des documents seront les bienvenues.

Président du CIGC, Claude Vermot-Desroches, prenant en compte « *le temps qui passe tellement vite* », précisait : « *C'est de notre devoir de témoigner* ».

Jean-Jacques Bret, directeur du CIGC, dressait les contours de ce fameux XX^e siècle qui va être l'objet de toutes les attentions⁽¹⁾ : « *Le XX^e siècle est celui où le Comté change de statut, de régional il prend sa place sur le marché national et international. C'est une période de bouleversements. Au début, la notion d'appellation n'existe pas, la race montbéliarde est balbutiante comme les écoles laitières et il n'existe aucun organisme collectif. Un siècle géré avec la primauté du collectif et un grain d'utopie. Nous avons besoin aujourd'hui de cette mémoire. Ce qui est fantastique est que nous allons aussi écrire ces pages d'histoire à la comtoise, c'est-à-dire la faire ensemble.* »

Le dessein de Mémoires de la filière Comté est de réaliser un conservatoire documentaire. La période historique ciblée est le XX^e siècle – période qui, pour le Comté, commencerait plutôt dans les années 1880. Au terme du projet, il s'agira pour la filière de disposer d'une banque de données d'archives, de recueils synthétiques des informations récoltées et de supports de diffusion (livres, publications...). L'objectif étant de présenter un ensemble d'informations accessibles par chacun des membres de la filière et des personnes qui y trouveraient – et devraient y trouver – intérêt (universitaires, chercheurs, médias...).

Les travaux sont lancés pour une période de trois années et sont architecturés autour de cinq approches : politique, humaine, structurelle, sociale et technique.

L'initiative porte aussi hommage du travail de fond mené dans ces années par d'innombrables pionniers. La présence

au cours de cette réunion de M. Noël Gentier, deuxième président du CIGC, témoignait de cet état d'esprit. Non sans émotion.

[1] L'historien Michel Vernus, dans plusieurs ouvrages, a traité des origines.

L'association Mémoire de l'agriculture comtoise

Partenaire du projet, l'association Mémoire de l'agriculture comtoise est née en octobre 2002. Ancien journaliste, rédacteur en chef de l'hebdomadaire *La Terre de Chez Nous*, Bernard Narbey, l'un des fondateurs et actuel président, précise les objectifs de cette association originale : « *Nous ne cherchons pas à refaire la grande histoire de l'agriculture qui est connue. Nous voulons connaître ses évolutions au plus près du terrain, dans les villages, dans les fermes. Quatre groupes de recherches ont été constitués : les fruitières, les comices, l'enseignement et les calamités agricoles.* »

Les sujets d'études sont lancés en fonction des intérêts des uns et des autres. Une petite équipe se met alors en place pour se pencher, par exemple, sur le comice à Pierrefontaine-les-Varans ou l'histoire de la fruitière d'Epenoy.

Les résultats des recherches sont publiés dans un bulletin « *Mémoire de l'agriculture comtoise* ». Une dizaine de numéros a déjà été publiée.

• **Contact** : Mémoire de l'Agriculture Comtoise, Groupe rural, 130 bis rue de Belfort 25000 Besançon

Billet

A PROPOS DU NOM DES FROMAGERIES

Traditionnellement une fromagerie à Comté portait le nom de son village, et quand il y avait plusieurs fromageries par village, le nom du bourg était complété par celui d'un lieu-dit. C'est ainsi qu'aujourd'hui encore le village des Fins abrite deux fromageries : Les Fins Frenelots et les Fins Suchaux.

Avec l'évolution des structures, les fromageries restent villageoises mais souvent au prix de regroupements de plusieurs villages. Au regret de perte de patrimoine que des amoureux de la filière Comté peuvent ressentir à certains regroupements et que d'autres considèrent comme inéluctables, il convient de toute façon de ne pas rajouter celui de l'affadissement du nom. Un nom géographique, comme celui d'un village, est un capital précieux, qui témoigne au consommateur de l'authenticité d'un produit. Quand il s'agit de

nommer la nouvelle fromagerie issue d'un regroupement de deux ou trois fromageries voisines, nous ne saurions trop insister auprès des responsables pour que la désignation de la nouvelle fromagerie garde un ancrage géographique, soit avec le nom du village où elle est implantée, soit s'il s'agit de ménager les susceptibilités, de lui substituer un nom géographique de lieu. L'essentiel est de bannir tout nom de « fantaisie » ou de « marque » qui, tout attractif qu'il soit, devient transposable en un autre lieu.

Le Comté, produit AOC ancré dans son terroir, présente cette chance de pouvoir se décliner en microterroirs porteurs d'authenticité et de plus valeur supplémentaire. Toute précaution est bonne qui vise à ne pas écorner ce capital.

Claude Vermot Desroches

Débats

L'AOC MORBIER ACCUEILLE LE CONGRÈS DE LA FNAOC

L'AOC Morbier accueille le congrès de la FNAOC (Fédération Nationale des Appellations d'Origine Contrôlée) les 22 et 23 septembre prochains. La rencontre annuelle aura d'ailleurs lieu à Morbier. Thème de cette assemblée : les fromages avec du goût ont-ils un avenir ?

Renseignements : 03 81 53 22 30

Mouvements

FDCL DU JURA

Alain Mathieu succède à Gérard Aymonier à la présidence de la Fédération des coopératives laitières du Jura. Agé de 38 ans, Alain Mathieu est producteur de lait à Comté et à Morbier à Bief-des-Maisons (canton des Planches en Montagne).

FROMAGERIES PETITE

A la suite du départ de Thierry Patte pour les fromageries Vagne, Michel Tyrode le remplace comme responsable du site d'affinage des Granges-Narboz.

FRASNE

Comme nous l'annonçons dans le précédent numéro, Jean-Louis Barthod a laissé sa place de président de la fromagerie de Frasne. Il est remplacé par Laurent Marmier.

International

SOMMET FROMAGER AU JAPON

Groupe de travail international, le Comité Plénier des Fromages s'est réuni à Hokkaido, au Japon, à la fin du mois de juin à l'invitation de l'Association des fromagers de la région de Tokachi-Sud Hokkaido.

Parmi les thèmes abordés lors de cette session : le rôle des fromages de qualité comme instrument de maîtrise des structures et du développement dans les régions ; les facteurs du succès de fabricants de fromages traditionnels... Egalement au programme : débat, visites, concours de fromages... Une délégation représentait le Comté.



Célébrités

■ Michel Jonasz aime le Comté

Le Figaro Madame (édition du 15 avril) détaille dans sa rubrique *Sortir avec...* les adresses gourmandes préférées du chanteur Michel Jonasz dans son quartier parisien (Le Marais). Au chapitre fromages, le magazine révèle que l'interprète de *Supernova* apprécie les « vieux Comtés » de la crèmerie Trotté.

Pascal Trotté, qui développe cette boutique depuis 1984, confirme : « Nous voyons Michel Jonasz environ deux dimanches sur trois. Il n'apprécie pas seulement les vieux Comtés mais tous les Comtés que nous proposons, en général des fromages de 16 mois, 24 mois avec aussi des fromages un peu plus poussés, jusqu'à 36 ou 40 mois. »

Pascal Trotté choisit ses Comtés avec soin : « Nous travaillons avec la maison Marcel Petite et voici une dizaine d'années nous avons choisi quelques fromageries que nous visitons chaque année. Les fromages sont affinés au fort Saint-Antoine. Nous travaillons en totale confiance avec Philippe Goux et Claude Query. »

Hasard ? Le magasin se trouve rue Saint-Antoine (au 97 dans le quatrième arrondissement).

■ Et toujours Gérard Depardieu...

Le Bordelais Bernard Magrez, fondateur du groupe William Pitters, et propriétaire, entre autres du prestigieux cru Pape-Clément et également du Château des Grands-Chênes, a donné au Grand Trianon à Versailles une soirée de gala.

Objet : remplacer *Quercus Robus*, le chêne préféré de Marie-Antoinette, lequel a fini par rendre l'âme à 321 ans. Le menu était conçu en fonction des vins choisis pour l'occasion. Au fromage, quand il s'est agi de choisir l'accompagnement d'un *Château Les Grands Chênes* cuvée prestige 1999 (cru bourgeois supérieur du Médoc), les responsables de la maison Lenôtre, en charge du repas, ont porté leur choix sur un Comté de 24 mois (servi avec une salade « feuilles de chêne » assaisonnée d'une vinaigrette d'abricot et de vieux vin).

Parmi les convives, on remarquait Gérard Depardieu, qui semble suivre le Comté à la trace à moins que ce ne soit l'inverse (voir les Nouvelles du Comté n°50).



D'Italie

Alberto Farinasso : « L'univers du Comté c'est la philosophie de Slow Food »

Membre de Slow Food, organisateur de salons comme Cheese, Alberto Farinasso est venu découvrir le monde du Comté pendant quelques jours. Il a été séduit par de nombreux aspects de la culture Comté. « *L'affinage est vraiment intéressant, nous avons passé près de trois heures avec Claude Querry, chef de cave. Ce fut une expérience unique. Et il y a les fruitières. Je pense que l'aspect qui m'a le plus intéressé c'est la façon de produire le fromage, basée sur la coopération entre paysans, le fait fondamental de mélanger les laits de différents producteurs, la limitation de l'espace de collecte. Toutes ces choses créent la diversité du Comté. La coopération entre les paysans et leur orgueil pour le fromage produit m'ont vraiment séduit.* »

Alberto Farinasso ajoute : « *Le respect pour la nature, pour les vaches, des temps de production, le maintien de la tradition tout en continuant à améliorer un produit déjà superbe m'ont beaucoup marqué.* » Pour notre visiteur, qui espère que les exploitations pourront se mainte-

nir en montagne, il ne fait pas de doute que « *L'univers du Comté c'est la philosophie de Slow Food : la défense du milieu naturel et des territoires, une production raisonnable, des traditions, de l'excellence du goût.* »

Visite au fort Saint-Antoine et en fruitière au Fied, en compagnie de Maurice Bressoux, ancien fromager et responsable d'affinage, longues dégustations, auront été au programme de cette petite délégation, qui aura peut-être aussi convaincu quelques Juras-siens d'implanter une antenne Slow Food dans le pays.



Le Comté au salon Cheese

Le salon *Cheese/Les Formes du lait* est une manifestation emblématique de Slow Food. Cette manifestation fromagère a lieu à Bra. Le Comté sera présent avec les interventions du Groupuscule d'Actions Gustatives.

- **16 septembre** : accords entre différents Comtés et des vins de la région d'Emilia Romagna (région du Parmesan) et accords entre différents Parmigiano Reggiano et des vins du Jura.

- **17 septembre** : accords entre différents Comtés et des vins de Châteauneuf du Pape.

On a eu de la visite



D'Allemagne

Paulette Klages a choisi le pays du Comté

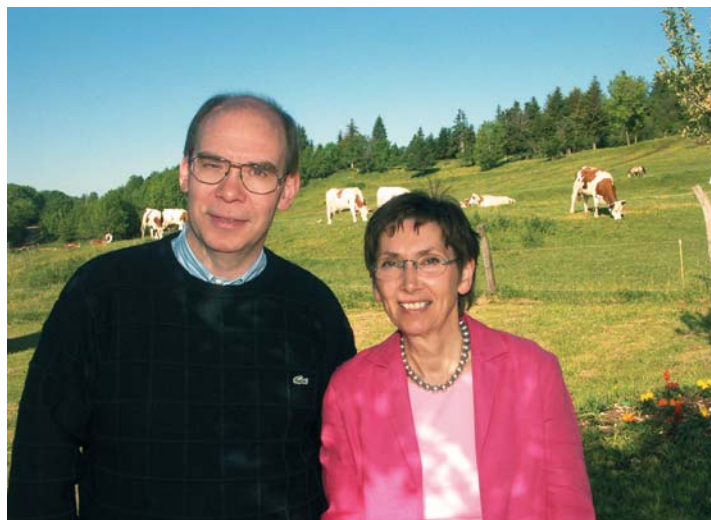
Lauréate de la première édition de L'International Caseus Award ⁽¹⁾, Paulette Klages se voyait offrir un séjour d'une semaine dans la région fromagère de son choix. La gagnante a choisi le pays du Comté où elle a séjourné fin mai, début juin.

Tourangelle de naissance, elle gère avec son mari Manfred un commerce à Göttingen en Allemagne du Nord. Crémère depuis 25 ans, ses racines françaises la conduisent à promouvoir les fromages français et en particulier le Comté dont le territoire ne lui était pas inconnu.

Accueil à la Maison du Comté à Poligny, hébergement à Lent (près de Champagnole) et programme intensif du Fort Saint-Antoine à Château-Chalon en passant par Baume-les-Messieurs et Mouthe pour ces quelques jours qui ont permis au couple de parfaire ses connaissances déjà solides sur un fromage qu'ils apprécient. Paulette Klages aime avoir

la possibilité de composer une palette de plusieurs Comtés différents et souligne les efforts promotionnels entrepris en Allemagne avec, notamment, les fiches recettes ou encore les affiches. Selon elle, « *c'est un cas unique dans le monde des fromages.* » Si on lui demande si le Comté a un avenir en Allemagne, la réponse tombe comme une évidence : « *Tout à fait !* ». Pour preuve : le Comté –

elle en propose plusieurs – est le fromage le plus vendu dans son magasin. Et parfois le hasard fait bien les choses ! Paulette et Manfred Klages racontent une anecdote arrivée chez des amis crémiers de la région d'Ulm : un quart de meule de Comté expédié leur arrive par erreur. Ce curieux fromage venu d'outre-Rhin est goûté et immé-



diatement adopté. La crèmerie d'Ulm est maintenant devenue une fidèle du Comté.

[1] « Championnat » des crémiers fromagers organisé à Lyon en janvier dernier dans le cadre du Salon international de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation (Nouvelles du Comté N°50)

Le mouvement Slow Food

Si le Mouvement International Slow Food – en opposition à l'implantation planétaire des « fast-food » – a été fondé par Carlo Petrini à Paris en 1989, sa filiation est italienne (le siège est à Bra, en Italie). Des associations nationales se sont créées en France, aux Etats-Unis, au Japon... Slow Food compte 82 000 adhérents dans 50 pays et 800 conviviaux environ (structures locales du mouvement, le plus proche est à Dijon).

Slow Food cherche à combiner le plaisir avec un profond sens de responsabilité à l'égard de l'environnement et du monde de la production agricole. Ses actions se développent autour de la mise en place de l'Arche du goût et des Sentinelles du goût, lesquelles cherchent à protéger et relancer des races animales ou végétales en voie de disparition (en France : volaille Coucou de Rennes, navet noir de Pardailhan, vin rancio sec du Roussillon).

• Pour en savoir plus :
www.slowfood.fr

Tourisme



Les Routes du Comté, an V

L'an V des Routes du Comté est marqué par la mise en place d'une importante enquête.

A proximité d'Arbois, dans le village vigneron de Montigny-les-Arsures, le Domaine de Chavannes a accueilli la cinquième rencontre annuelle des Routes du Comté. Entre le buffet, préparé par une équipe de restaurateurs des Logis de France, et la pièce satirico-touristico-rurale – *Peep show dans les Alpes* – interprétée par la troupe Ariadne, les participants ont pu prendre connaissance des principaux axes de développement en matière de communication et de promotion (lire le détail ci-contre).

Pour 2004, 50 sites (sur 191, un effort de mobilisation est encore à fournir...) ont répondu à l'enquête de fréquentation. Résultat : 180 317 visiteurs, dont 5 % d'étrangers, ont passé la porte des sites directement liés à la filière (fermes, fruitières et caves d'affinage). Ce chiffre est en augmentation par rapport à 2002 et 2003. Dans le détail, sur les 50 sites, les 15 fermes ont accueilli 4 775 personnes, les 31 fruitières 151 895 et les quatre caves d'affinage 23 647. Cette rencontre annuelle aura aussi été l'occasion de vérifier combien cette belle aventure de promotion des terroirs du Comté, financée par le CIGC avec le concours indispensable du Conseil régional de Franche-Comté et de l'Etat (DATAR), gardait, chez ses acteurs, l'enthousiasme de la première heure.

L'enquête est en route

A la différence de l'enquête 2002 qui s'intéressait seulement aux visiteurs de sites fromagers, l'enquête 2005 comprendra trois volets : auprès des visiteurs « sur le terrain » (et pas uniquement sur des sites fromagers) ; auprès des prospects ayant commandé de la documentation sur le site internet www.lesroutesducomte.com; et auprès des acteurs du réseau Routes du Comté et du CIGC.

Les données récoltées fourniront des éléments d'évaluation des actions menées depuis 2002, aussi bien auprès des visiteurs qu'en interne auprès des acteurs du réseau. Enfin, ces résultats constitueront un apport essentiel pour savoir comment, et avec qui, les routes poursuivront leur chemin au-delà de 2006.

Publicité et promotion

• **Guide** Diffusé à 20 000 exemplaires pour sa première édition en 2001, la quantité est passée à 200 000 exemplaires en 2004.

• **Calendrier** Innovation de l'exercice 2004, le calendrier des fêtes et manifestations de l'été est reconduit. Voir en pages Agenda.

• **Renforts** La promotion dans les salons, foires et manifestations se renforce avec l'excellent travail du GAG (Groupuscule d'actions gustatives) et l'implication des Amis du Comté.

• **Mailing** En 2004, mailing avec coupons-réponses sur l'agglomération lyonnaise, Beaune, Chalons, Macon et Louhans (600 000 messages diffusés). En 2005, même opération en Alsace (400 000 exemplaires) couplée avec un jeu-concours sur internet en partenariat avec l'association Montagnes du Jura.

• **Autres actions** Achat d'espaces, affichage, site internet (100 374 visiteurs en 2004, + 24 %), boutique en ligne, développement du matériel de promotion (disponible gratuitement), soutien et parrainage de 11 événements régionaux en 2004 et probablement plus en 2005. Et aussi : campagne de relations-presses, 500 000 sets de table distribués, produits dérivés, fusion du journal *Carnets de Route* avec *Les Nouvelles du Comté*, action auprès des restaurateurs et des offices de tourisme...



Des Etats-Unis

Les Américaines ont débarqué

Du 11 au 14 mai

Du 11 au 14 mai, le CIGC a accueilli des journalistes américaines. Elles sont arrivées de différents états : Alabama, Massachusetts, Floride, Caroline du Sud et Kentucky. Elles ont d'abord découvert la capitale comtoise avant de rentrer dans l'univers du Comté. Au programme : la richesse et la diversité de la flore avec les explications de Maurice Etiévant (président de la fruitière d'Arbois) dans les prairies des environs d'Arbois, la Maison du Comté à Poligny, les accords Comté/vins et Comté/épices, la fabrication en fruitière à Bouverans et la visite des caves du Fort Saint-Antoine.





Fruitière de la Vallée du Hérisson

A Doucier, un Comté au bel équilibre

148 espèces dont seize aromatiques composent la flore du bassin laitier de la fruitière de la Vallée du Hérisson à Doucier. Une jolie palette pour un Comté à l'équilibre parfait, aussi bon à manger qu'à cuisiner.

Dans la belle galerie de visite de la fruitière de la Vallée du Hérisson, à Doucier, les touristes découvrent les postes de travail du fromager, vidéo et installations à l'appui, la fabrication du Comté, mais aussi la médaille d'or 2005, obtenue au Concours général agricole de Paris, et la palette des goûts et arômes établie par le jury du programme terroir.

Depuis 1999, cette coopérative remplace celles de Collondon et de Clairvaux-les-Lacs, qui ont fusionné à cette occasion, et transforme 3,8 millions de litres de lait par an. Pour Eric Mathieu, président de la coopérative, le programme terroir a fourni des indications intéressantes aux quinze producteurs de lait : « Chacun a bénéficié d'une étude personnalisée de ses sols. On a pu aussi se rendre compte de l'importance du foin dans l'alimentation. Pour certains, ça a été un moyen de mieux choisir l'utilisation des prairies. »

L'influence de l'Ain

Le bassin laitier de la fruitière du Hérisson s'étale d'est en ouest entre le plateau de Champagnole et la Combe d'Ain dans sa partie bordée par Chatillon et Blye sur la fin de la côte de L'Heute.

L'Ain a tissé un réseau hydrographique important, notamment dans la partie la plus basse du bassin laitier (450/500 mètres), car Hérisson, Syrène, Dudon et Ain arrosent les terres. Le contraste est fort avec les parcelles situées sur le plateau à Songeson ou Ménétrux-en-Joux, sans lac ni rivière, et plus fraîches à cause de l'altitude plus élevée (600/640 mètres). Il n'y a pas de terres en pente entre les deux niveaux : forêts et falaises abruptes font passer de la vallée du Hérisson au plateau.

Sur la carte des sols tracée par Jean-Claude Monnet, on distingue trois grands ensembles de

sols (jaune, rose et bleu sur la carte). À l'est sur le Plain Palais, La Charne et Denezières, les sols aérés superficiels reposent sur une dalle calcaire qui s'altère formant des sols bruns très drainants et manquant parfois d'eau. Au centre, en rose, sur Charézier, Charcier, Liefnans, les sols aérés superficiels reposent sur un sol moins drainant, assez caillouteux.

À l'ouest, en bleu, sur Blye et Châtillon, les sols asphyxiants alternent avec les alluvions généreuses de l'Ain. Doucier et Collondon sont sur une moraine et se trouvent au confluent de la Combe d'Ain et de la Vallée du Hérisson, ce qui

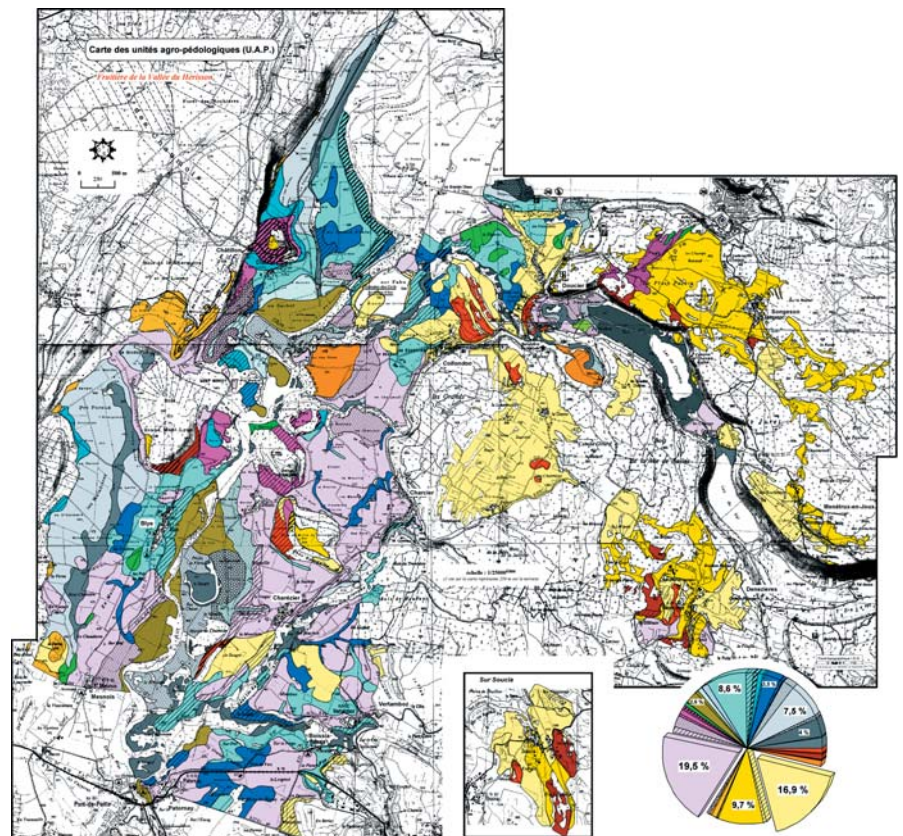
explique la plus grande variété des sols. Les quelques hectares de sols profonds du bassin se trouvent là également.

Cette diversité de sols apporte une impressionnante diversité floristique. Dans le spectre de la végétation des prairies établi par Florence Compagnon, 148 espèces ont été recensées, dont 16 aromatiques. Parmi elles, on remarque particulièrement l'abondance de flouve odorante et d'achillée millefeuille.

Dès le petit-déjeuner

La grande variété botanique apporte sa petite note au fromage. Le Comté de la fruitière de la Vallée du Hérisson a un goût noisette et ce côté fruité cohabite en bonne harmonie avec les trois autres familles d'arômes que sont le lactique, le torréfié et le végétal.

« C'est un bon fromage pour découvrir le Comté,





Producteurs et fromager de la fromagerie de la Vallée du Hérisson

puisqu'il n'y a pas de note dominante. Il est flatteur pour son côté caramel mou, miel, abricot, et beurre, qui évoque des odeurs de petit-déjeuner » note Florence Bérodié, spécialiste des arômes du Comté. Des nuances plus grillées, un fond bouillon de légumes plus appuyé, un côté jaune d'œuf dur peuvent venir corser l'ensemble. Eric Mathieu et Claude Jacquet, le fromager, s'accordent pour dire qu'on peut le manger à n'importe quel moment de la journée. Et qu'il est très bien en cuisine pour relever un gratin ou accompagner une recette comme le gâteau de Comté et sa salade de poivron rouge (voir page 11).

Technique

La traçabilité nouvelle arrive, le Comté maîtrise...

Le règlement 178-2002 est entré en vigueur le 1^{er} janvier 2005. Ce règlement impose à chaque entreprise de mettre en place des outils appropriés pour identifier ses clients et ses fournisseurs directs. Cette définition est floue, car ce règlement ne précise pas la nature des outils. Elle peut aussi laisser le libre cours à toutes les contraintes. La filière Comté n'a donc pas attendu sa mise en place pour organiser et maîtriser les éléments nécessaires au respect de cette réglementation depuis la ferme jusqu'à la mise en vente du fromage.



Ainsi, en ferme, les producteurs ont désormais pris l'habitude de conserver leurs ordonnances, d'enregistrer les traitements administrés aux animaux, de conserver la trace des aliments distribués ou encore de noter les épandages de fumure.

En fromagerie, l'ensemble des éléments disponibles sont : la plaque de caséine qui identifie individuellement chaque meule, l'agenda du Comté qui détaille pour chaque journée les opérations de fabrication (cuve, litrage, temps d'emprésurage, temps de prise...), le classeur des enregistrements contenant notamment tous les bulletins d'analyse sanitaire, les bons de pesée ou encore les comptes rendus de visites des techniciens. Autres éléments : le carnet de collecte, le carnet de maintenance.

Les affineurs assurent quant à eux une traçabilité des soins dispensés aux fromages, enregistrent les conditions d'affinage ou encore les opérations de nettoyage.

Pour la filière Comté, la mise en place de cette nouvelle réglementation sur la traçabilité ne constituait en aucun cas une révolution.

Promotion

Les coops du Doubs à la foire de Besançon



Des sociétaires de Bretonvillers heureux de faire découvrir leurs produits

En mai, le chalet fromagerie du CIGC, installé à la Foire Comtoise de Besançon, a été animé pour la première fois, en partenariat avec la FDCL du Doubs, par des coopératives.

Durant les neuf jours de la foire se sont ainsi succédé les fromageries de Vernierfontaine, Bretonvillers et Etalans. Président de la coop de Bretonvillers, Claude Amann se montre plus que satisfait par cette opération : « Nous aimons le contact avec les consommateurs. Quand on leur

explique que le matin nous étions en train de traire les vaches, que nous y retournons le soir, et que les fromages que nous leur proposons sont les nôtres, ils voient les choses d'une manière nouvelle. »

A Bretonvillers, on commence à être des habitués du "terrain". « Nous avons compris, explique Claude Amann, que nous étions non pas des producteurs de lait mais des producteurs de fromages. Quand on l'a admis, on agit autrement. Nous faisons le marché de Noël, les comités d'entreprise. Nous sommes cinq producteurs, nous transformons moins d'un million de litres de lait, le fromager tire à la voile et nous voulons durer. Pour cela, nous devons augmenter notre vente au détail. »

En trois jours, sept meules de Comté fabriquées par Narcisse Vallet et affinées chez Juragruyère ont été écoulées, sans compter une belle quantité de beurre. « Notre beurre aura aussi été une découverte pour beaucoup. Les gens nous disaient qu'ils avaient oublié ce goût. »

La fromagerie de la Vallée du Hérisson

- Site : Doucier (39)
- 15 sociétaires
- Président : Eric Mathieu.
- Fromager : Claude Jacquet.
- Affineurs : Juragruyère et Seignemartin.

LES INTERVENTIONS DES AMIS DU COMTÉ

31 juillet • Bourcia (39)

"Jour de Fête" au 16^e Festival de Bouche à Oreille.

2 ou 3 ou 4 août • Poligny, Office de Tourisme

Fabrication d'un Comté en public sur la place

6 et 7 août • Marchaux (25)

Animation sur l'aire d'autoroute

20 et 21 août • La Grande Borne (25)

Terroirs sans frontière

17 et 18 septembre • Les Rousses (39)

La Forestière (VTT)

1^{er} octobre • Pouilley-Français (25)

Foire aux saveurs d'automne

1 et 2 octobre • Ormans (25)

Extrême/Loue

16 octobre • Louhans (71)

Animation à La Grange Rouge

22 et 23 octobre • Nuits-Saint-Georges

19^e fête du vin bourru

LES INTERVENTIONS DU GROUPE D'ACTIONS GUSTATIVES

10 et 11 septembre • A Saint-Aubin (47)

Site remarquable du goût : participation à la

Foire aux Pruneaux

16 et 17 septembre • Participation au salon

Cheese à Bra (Italie)

Voir article page 5

L'AGENDA DE L'ÉTÉ DES ROUTES DU COMTÉ EST PARU

Édité à 100 000 exemplaires, l'agenda de l'été 2005 des Routes du Comté présente en 36 pages le calendrier des manifestations, fêtes, événements, balades commentées, sorties découverte et pots d'accueil liés au terroir comtois organisés cet été dans la zone AOC Comté.

Ce guide estival est disponible dans chacune des étapes des Routes du Comté (et notamment auprès des offices de tourisme et des institutions touristiques régionales), mais aussi directement auprès du CIGC ou par Internet sur le site www.lesroutesducomte.com, rubrique "Commander des brochures".

TÉLÉVISION : LA CARTE AU TRÉSOR DANS LE HAUT-JURA

En juin, l'équipe de tournage de l'émission "La Carte au Trésor" a posé ses caméras et ses hélicoptères dans le Haut-Jura. L'émission estivale, animée par Sylvain Augier, a entièrement été tournée dans l'espace du Parc Naturel Régional du Haut-Jura. Principe : les deux candidats doivent résoudre des énigmes liées à des aspects patrimoniaux du territoire concerné. Et, à propos du Haut-Jura, il serait bien curieux que le fromage, sous un aspect ou un autre, ne figure pas au programme.

La date de diffusion n'est pas connue. Probablement un dimanche soir d'août.



Un dimanche à la ferme...



• Soirée dégustation de Comtés à Remoray (Doubs) / 19 juillet

Ambassadeur permanent et goûteur chevronné du Comté, Didier Sintot vous initiera à sa dégustation : comment les terroirs et l'affinage élaborent de grands Comtés ; accord avec un savagnin.

Renseignements : 03 81 69 72 95

• 16^e Festival de Bouche à Oreille en Petite Montagne (Jura)

Du 20 juillet au 2 août

C'est un festival pour la bouche :

des soirées de découverte de la gastronomie locale et jurassienne (un buffet campagnard fourni par les producteurs locaux précède chaque concert ou spectacle).

L'oreille ce sont des concerts :

de musique classique, d'accordéon, de chanson et musiques traditionnelles. Le bouche à oreille, ce sont des conteurs, des spectacles et des animations, alliant musique, gastronomie et convivialité.

Animations Comté le 31 juillet à Bourcia

Renseignements : 03 84 85 47 91

www.festival-jura.com

• Soirées Au fil des mots au Chalet Gillard au Crouzet (Doubs) / jusqu'au 24 août

Contes et légendes du Haut-Doubs par Bernard Doyon, à la carte, tous les mercredis soir à 19h.

Renseignements : 03 84 51 54 42

• Soirées Comté à la ferme de Cessay à Frasne (Doubs) / jusqu'au 24 août

Présentation et dégustation du Comté (gratuit) tous les mercredis soir. Repas sur réservation.

Renseignements : 03 81 89 79 77

• Dimanche à la Ferme 7 août

Renseignements pour adresses et programmes des fermes à visiter :

03 84 35 14 14 (Jura)

ou 03 81 65 52 52 (Doubs)

• A la découverte du Comté à Arbois (Jura) / 9 août

Dégustations de différents Comtés dans les caves de l'hôtel de ville d'Arbois à partir de 20h30.

Renseignements : 03 84 66 55 50

• Journée Comté à la Source de la Loue (Doubs) / 15 août

Journée dégustation et vente de Comté à la Source de la Loue, en face du "Chalet de la Loue" organisée par les producteurs de la coopérative d'Ouhans & Renédale (date susceptible de modification).

Renseignements : 03 81 69 91 17

• Terroirs sans frontières

à la Grand'Borne - L'Auberson (Suisse)

20 et 21 août

Découverte des trésors gustatifs locaux et du savoir-faire qui fait toute la richesse de l'Arc jurassien.

Renseignements : 03 81 61 61 69

www.arcjurassien-ctj.org

• Revole des Foins

à Chézery-Forens (Ain) / 21 août

Renseignements : 04 50 48 48 68

• Descente des Vaches

aux Hôpitaux-Neufs (Doubs) / 28 août

Renseignements : 03 81 49 13 81

• Haute-Foire gastronomique de Pontarlier (Doubs) / Du 8 au 12 septembre

Renseignements : 03 81 46 48 33

www.pontarlier.org

• La 5^e Trans'roller

entre Pontarlier et Mouthe (Doubs) 17 et 18 septembre

Avec animations Comté au départ et à l'arrivée.

Renseignements : 03 84 33 45 13

www.transjurassienne.com

• Concours officiel des fromages de Franche-Comté

à Trepot (Doubs) / 15 octobre

Renseignements : 03 81 86 71 06



Présentation et dégustation du Comté à la ferme de Cessay

Animations

Les Amis du Comté font sensation à Pailherols

Originaire de Pailherols, dans le Cantal, Marie-Marguerite Dufay, première vice-présidente du Conseil régional de Franche-Comté, avait soufflé l'idée à Claude Vermot-Desroches : pourquoi ne pas aller mettre à l'honneur le Comté et la Franche-Comté à la Fête des fromages de tradition qui a lieu, justement, à Pailherols ?

Les Amis du Comté ont mis en place un programme très étoffé. La délégation était composée de 13 personnes représentant la filière, sans compter les producteurs de la fromagerie de Plasne qui assuraient la vente des produits et plusieurs artisans venus présenter les savoir-faire comtois.

Au pays du Cantal et du Salers, le Comté s'est

démultiplié : fondue géante agrémentée de contes régionaux, deux fabrications à l'ancienne, atelier-dégustation et diverses animations autour de la filière, de l'AOC et de l'analyse sensorielle.

Le dimanche matin, Claude Vermot-Desroches fut promptement intronisé dans les rangs de la Confrérie des Tastes-Fourmes avec, à ses côtés, Marie-Marguerite Dufay, Paulette Guinchard-Kunstler (députée du Doubs) et le célèbre photographe Yann Arthus-Bertrand.

C'est peu dire que le Comté a fait sensation à Pailherols. Rendez-vous est pris pour déguster le fromage de l'amitié, l'an prochain... après un affinage cantalou des fabrications en public !



LES RANDOS VTT SUR LES ROUTES DU COMTE

24 juillet • Détours de Chaux, à Dole (Jura)

7 août • Deuxième Balade des Saveurs jurassiennes, à Arbois (Jura)

28 août • Le Trèfle du Val de Sancey, à Chazot (Doubs)

4 septembre •

- La Bourbaki, à Pontarlier (Doubs)
- La Damparisienne, à Damparis (Jura)
- La Bique du Mont Noir, à Foncine-le-Haut (Jura)

11 septembre • La Haute Joux VTT, à Cerniébaud (Jura)

17 et 18 septembre • La Forestière, entre Lamoura (Jura) et Arbent (Ain), avec animations Comté à l'arrivée.

1^{er} et 2 octobre • Extrême/Loue, à Ornans (Doubs), avec animations Comté à l'arrivée.

Retrouvez le programme des Randos VTT sur les Routes du Comté sur le site du Comité régional de cyclisme de Franche-Comté : assoc.wanadoo.fr/ffcfranchecomte

Au Goutatou, le Comté était partout

La première édition du Goutatou a eu lieu à Arbois les 11 et 12 juin. Le Comté a largement répondu présent à ce rendez-vous ludique, conçu comme une déambulation gourmande dans les rues de la ville, avec ateliers, débats et animations.



Découverte du Comté à la fromagerie d'Arbois

Fallait-il parler de l'importance du sel dans l'histoire de l'alimentation ? Maurice Bressoux, ancien responsable d'affinage, était là pour en souligner l'importance dans le Comté. Fallait-il montrer qu'il n'y a pas d'âge pour faire un fromage ? Claire Perrot animait ses désormais fameux ateliers de micro-fabrication à destination des enfants. Fallait-il démontrer toutes les richesses gustatives du Comté ? Didier Sintot était là pour le faire découvrir lors de séances de dégustation. Fallait-il suivre une fabrication en direct ? L'équipe de la fromagerie – fromagers et producteurs – était à pied d'œuvre. Voici donc quelques unes des contributions du Comté à cette première édition, sans compter la dégustation, lors du grand banquet du samedi soir, de deux Comtés fabriqués dans les fromageries d'Arbois et de La Ferté.

Ralliement à la Maison du Comté

Le rallye annuel organisé par le Conseil général du Jura était placé sous le thème du centenaire des AOC. Le dimanche 19 juin, la Maison du Comté avait été choisie comme étape de cette manifestation dont la destination finale était l'Aire du Jura, le long de l'A39.

Venues de Lons-le-Saunier, Dole, Champagnole et Moirans-en-Montagne, environ 455 personnes ont été accueillies à la Maison du Comté. Candidats et candidates planchaient alors sur des questions tout en découvrant les lieux (exemple : le nombre de bouilles de lait dans le tunnel des senteurs, le diamètre d'une meule de Comté...).



L'idée week-end sur les Routes du Comté



Destination

la Région des Lacs du Jura

Ce sont les glaciers qui, se retirant à la fin de l'ère jurassique, entaillèrent le plateau jurassien, formant des cuvettes qui devinrent autant de petits lacs, posés comme des éclats de miroir bleutés. Paisibles et scintillants, ils offrent aux randonneurs le plaisir de balades poétiques le long de leurs rives peuplées d'une grande variété d'oiseaux. Vue du ciel ou vue de l'un des nombreux belvédères, la Région des Lacs possède la beauté sauvage d'une nature insoumise.



À visiter

• Fruitière de la Vallée du Hérisson

1 590, rue des trois lacs, 39130 Doucier
03 84 25 79 22.

www.fruitiere-comte.com

Contact : Claude Jacquet, fromager

• Fruitière 1900

Site remarquable du goût, 39130 Thoiria
03 84 25 84 14

Contact : Sylvain Robez-Masson

• Fruitière de la Saint-Christophe

Route de la Carrière, 39130 Largillay-Marsonnay
03 84 48 30 62

Contact : Eric Millot, fromager

• Fruitière de Monnet-la-Ville

2 bis, rue Marcel Hugon, 39300 Monnet-La-Ville
03 84 51 22 09

Contact : Jean-Claude Girardot, fromager

• Fruitière du Massif jurassien

3 bis, rue du Vieux-Pont, 39300 Pont-du-Navoy
03 84 51 24 00

www.juraterroir.com

Contact : Florence Liégeon

• La Ferme de l'Aurochs

Val Dessous, 39130 Doucier. 03 84 25 72 95

www.ferme-auroch.com

Contact : Jean-Luc Marie



L'idée balade En Vadrouille

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



• Un petit tour aux quatre lacs

Au départ du point de stationnement du lac du petit Maclu, avant le village du Frasnois, un chemin de randonnée balisé fait le tour des lacs de Narlay, Ilay et des 2 Maclus (grand et petit) en douze kilomètres. Fraîcheur, tourbières et flore très riche sont au rendez-vous.

Niveau : facile

Informations

www.lesroutesducomte.com



Gâteau de Comté, salade de poivron rouge mariné à la livèche

Recette de **Jocelyne Lotz-Choquart**



Ingrédients

Recette pour 4 personnes

Pour les gâteaux

90 gr de Comté râpé / 3 œufs entiers + 1 jaune
15 cl de crème fleurette / 1 pincée de noix de muscade
sel / poivre / noix de beurre

Pour la salade

2 poivrons rouges / 4 cuillères à soupe de vinaigre
blanc / 4 cuillères à soupe d'huile d'olive / une gousse
d'ail émincée en lamelles / fleur de thym / 4 feuilles de
livèche (plante aromatique dont les feuilles fraîches ou
sèches ont un goût de céleri. On les trouve sur les
marchés, mais on peut les remplacer par des feuilles
de céleri branche).

1 - La veille

Mettre les poivrons à cuire entier pendant 30 minutes dans un four préalablement chauffé à 200°. Les retourner régulièrement. Au terme de la cuisson, les sortir et déposer un torchon humide dessus. Laisser refroidir, puis les couper en quatre. Enlever la peau et les graines et les couper en lanières. Les arroser du vinaigre blanc et les laisser mariner un quart d'heure, puis les sécher dans un torchon, les arroser d'huile d'olive, parsemer d'ail et de fleur de thym et de livèche hachée. Laisser au frais.

2 - Le jour même

Dans un mixer, mettre les œufs, la crème, le Comté râpé et les assaisonnements. Mixer une minute et laisser reposer l'appareil.

Beurrer 4 ramequins et les remplir avec l'appareil. Mettre à cuire au bain-marie pendant 45 minutes dans un four préalablement chauffé à 120°. Au terme de la cuisson, laisser refroidir les gâteaux puis les démouler sur un plat allant au four.

3 - Au moment de servir

Remettre au chaud les gâteaux puis les déposer sur assiette, ajouter la salade de poivrons marinés, avec un tour de moulin à poivre.

Accord avec un vin du Jura: ce plat s'accompagne volontiers d'un Savagnin, typé mais pas trop puissant.

Accord avec un vin d'une autre région: un Coteaux du Languedoc blanc.

*Restaurant le **Mungo Park**, à Besançon,
1 macaron au Guide Michelin
[03 81 81 28 01 – www.mungo-park.com]



Jocelyne Lotz-Choquart

Comment le dégustez-vous ?

L'effet nigelle

Epice peu connue en France, la nigelle (*Nigella Sativa L.*) ou Cheveu de Vénus — petite graine d'un noir intense, oblongue — dégage un arôme citronné et très légèrement piquant. Quelques graines sur un Comté au goût un peu intense vous apporteront une impression de fraîcheur étonnante.

Si vous ne la cultivez pas dans votre jardin, vous la trouverez dans les épicerie fines et aux rayons épices des grandes surfaces.



Claire Perrot
GAG

Groupuscule d'Actions Gustatives



A Bouverans depuis 1982, Rémi Debois a vu passer les transformations du métier. Il reste un fromager heureux...

Rémi Debois ne pense que du bien de la modernisation de sa fromagerie de Bouverans, en 1994. Ce fromager, dont le travail est unanimement reconnu – on lui envoie des délégations de journalistes américains ou japonais, il a même reçu le ministre néo-zélandais de l'Agriculture – ne reviendrait en arrière pour rien au monde.

« Il a fallu sauter le pas. Ce fut à la fois une amélioration des qualités de travail et une amélioration de la qualité du produit. Le travail est beaucoup moins physique, plus rationnel, et le fromage plus régulier. Aujourd'hui le produit est très sain et de haute qualité, il n'y a plus de place pour l'amateurisme. On est devenus des grands spécialistes », estime cet homme de l'art, un brin désolé par la crise de vocation que suscite son métier « malgré l'évolution du matériel, les améliorations sociales ».

Pionniers

Depuis sept ans, grâce à l'embauche d'un couple de fromagers salarié d'un groupe d'employeurs (Bouverans, Chapelle d'Huin et Rivière-Drugeon), il peut s'offrir un week-end de trois ou quatre jours par mois

Rémi Debois maître-fromager à Bouverans

avec son épouse, et même quelques semaines de vacances. « On a été les pionniers, aujourd'hui toutes les coops de notre taille (deux millions de litres par an, ndlr) ont ce type de service. Ça change la vie ! »

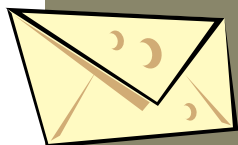
Fils d'agriculteur et papa de deux grands garçons élevés dans la fromagerie (la famille Debois habite au-dessus des meules), Rémi Debois a débuté dans la profession à 16 ans et demi, il y a... un moment déjà, et fera prochainement valoir ses droits à la retraite. Il parle volontiers de son métier, mais aime travailler en silence.

A l'atelier, avec Marguerite, son épouse, qui s'occupe des pompes, des chaudières, et de la réception du lait, il ne parle que par gestes. « Chacun son rôle. J'ai besoin de concentration. Je suis mon affaire, je suis

toujours à l'écoute du lait. Il faut avoir le nez, la main, surveiller la consistance du caillé et toujours être à l'approche du temps. »

A Bouverans, on est resté traditionnel : les sept exploitations de la coop présidée par Bernard Marmier pratiquent la coulée ⁽¹⁾, et la fromagerie se trouve encore au cœur du village. Et si le Comté est bon – des arômes de crème, beurre, chocolat et de jaune d'œuf – c'est tout autant grâce aux gestes précis de son fromager ou de ceux de l'affineur Petite qu'à la qualité du lait. « Ici on a de jeunes producteurs à l'écoute de la qualité, ils savent que l'on n'a pas droit à l'erreur. »

[1] Livraison biquotidienne du lait par les sociétaires



La nouvelle formule des Nouvelles du Comté vous intéresse ?

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