

les nouvelles du COMTÉ

n° 52

Automne 2005

Les prix du Comté

Ces derniers temps, nous avons pu constater des écarts de prix « consommateurs » considérables : de 6 à 36 euros le kilo ! Qu'en penser ?

Les bas prix ? Ils mettent à coup sûr la filière en grand danger. L'on sait les risques d'un bradage de lots : l'effet boule de neige qui se répercutera sur toute la filière. Dans ce contexte, l'équilibre du marché est notre souci permanent. Lutter pour élargir les débouchés, développer la publicité, adapter la production aux capacités de vente : les derniers numéros des *Nouvelles du Comté* sont largement revenus sur toutes ces initiatives.

Les prix élevés ? Il faut relativiser l'importance de ces offres à plus de 30 euros/kg : elles sont très marginales en tonnage et peuvent être justifiées par un investissement important comme un affinage très prolongé. Ces prix élevés n'ont-ils pas aussi la vertu symbolique de tirer l'ensemble des autres Comtés vers le haut ? C'est pourquoi, sous réserve d'une rémunération correcte des maillons de la filière et d'une non généralisation du prix élevé, celui-ci est favorable au Comté et bénéficie indirectement à tous.

Avec une production supérieure à 50 000 tonnes, il n'y a pas qu'un seul, mais un grand nombre de marchés de Comté. Dans ce contexte, il est impératif de ne pas trop subir la pression des prix. Le nombre important de maisons d'affinage est alors un atout. Leur diversité permet d'aller d'une vente « quantitative » à prix moyennement rémunérateur, à une vente à haute valeur ajoutée ciblée sur des clientèles spécifiques. Au final, battons-nous ensemble, producteurs et affineurs, pour vendre plus et ne produisons pas plus que nous ne vendons. C'est la condition première et impérative d'un prix rémunérateur.

Claude Vermot-Desroches

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



Tourisme

Page 6

Un été

sur les Routes du Comté



Revue de presse / p5

Diplôme de spécialisation pâte pressée cuite

Elles veulent entrer dans la carrière

Mélanie Friant et Laetitia Greusard ont suivi la formation de fromager. Elles sont encore des pionnières.

La remise du diplôme de spécialisation pâte pressée cuite a eu lieu le 23 septembre au CIGC à Poligny. La promotion 2004-2005 compte neuf lauréats dont deux femmes : Mélanie Friant et Lætitia Greusard. Si quatre candidates ont été reçues les années précédentes, dont deux sont en activité à la fromagerie d'Epenoy et au CTC, Mélanie Friant et Lætitia Greusard font encore figure de pionnières.

Le métier demeure masculin et certaines tâches restent encore difficiles à accomplir par des femmes, comme la manipulation des

meules en cave. Dans un contexte général où les vocations fromagères ne sont guère en hausse, il serait dommage d'éteindre les volontés et les envies des candidates de pratiquer ce beau métier.

Les recherches lancées pour réduire la pénibilité du travail en fromagerie – par exemple en mécanisant la manipulation des meules en caves de préaffinage (lire encadré) – tombent donc à pic pour ouvrir de nouvelles voies. En attendant, faisons mieux connaissance avec ces deux nouvelles fromagères...

À Brénod

.....

Mélanie Friant, de la Seine-et-Marne aux terroirs du Comté

Être une femme dans une profession majoritairement masculine n'est déjà pas facile. Pour Mélanie Friant, à cette première difficulté s'en ajoutent quelques autres : ses parents sont dessinateur et enseignant et non pas issus du monde agricole et, si elle est originaire d'un département en partie rural, les terroirs de Seine-et-Marne sont tout de même assez différents de ceux du massif du Jura.

Durant ses études secondaires, elle était plutôt intéressée par les questions d'environnement et elle opte alors pour un baccalauréat scientifique et technique en agronomie et environnement. Elle s'est ensuite orientée vers l'industrie laitière en préparant un BTS à l'ENIL de Mamirolle. Un stage de trois mois chez Lactalis à Vercel et la découverte du travail autour du Comté l'ont attirée vers un contrat de spécialisation pâte pressée cuite.

À 22 ans, il lui aura fallu beaucoup de détermination pour déménager à nouveau et se rapprocher de Brénod dans l'Ain où Christian Pradier, le fromager de la fromagerie, a été le seul à accepter sa candidature. Au terme de son contrat, elle

s'était fixé un but : assister un fromager pendant quatre ou cinq ans avant de prendre elle-même des responsabilités.

Une difficulté supplémentaire sur le chemin de Mélanie, confirmée par Christian Pradier : le travail en cave est encore trop pénible pour des bras féminins. Les conséquences de ce constat sont immédiates : aucune réponse positive à ses différentes demandes d'intégration d'une fromagerie en tant qu'assistante. Un peu résignée, Mélanie envisage un retour vers l'industrie laitière.

À Bief-du-Fourg

.....

Lætitia Greusard imagine son fromage

Elle conserve de son enfance des souvenirs de visites à la fromagerie ou en caves d'affinage et savait dès lors que son avenir aurait quelque chose à voir avec tout cela. Avec des parents agriculteurs à Saint-Antoine, dans le Doubs, le chemin était rapide jusqu'aux cuves de la fromagerie ou en direction du dédale des caves du fort perché un peu plus haut.

Un baccalauréat scientifique suivi d'un BTS gestion et comptabilité agricole à Levier l'ont amenée à un stage « Reblochon » au Grand-Bornand. Fabriquer un fromage, c'était son envie. Suite



Lætitia Greusard

logique après une opération « portes ouvertes » à Mamirolle, elle intègre le certificat de spécialisation pâte pressée cuite avec une lacune avouée dès le départ et précisée par Luc Poirot, responsable de la formation à Mamirolle : le manque de connaissances en industrie laitière et donc quelques difficultés pour suivre les cours théoriques.

Pour le côté pratique, la fromagerie de Bief-du-Fourg et son fromager, Joël Parent, l'ont accueillie. Avantage : la fromagerie produit également du Morbier, un fromage moins imposant pour les muscles d'une femme de 22 ans.

La priorité de Lætitia, qui affiche une belle volonté, c'est évidemment de trouver une place dans une fromagerie mais aussi de cumuler travail à la ferme et fabrication artisanale pour couvrir tous les aspects d'une vie agricole qu'elle connaît bien. Et souhait ultime : inventer son propre fromage issu du lait de ses vaches !



Mélanie Friant

Le parrainage d'émissions sur France télévision est renouvelé et développé



Outre la fiction du mercredi, le Comté devient partenaire de Thalassa et du film du dimanche soir.

Le printemps dernier, la commission publicité du CIGC avait choisi d'expérimenter en matière de présence télévisée, en parrainant les fictions du mercredi soir sur France 2 (voir *les Nouvelles du Comté n°50*). Cette expérience a été jugée positive, et elle est non seulement renouvelée mais aussi développée.

Depuis le 14 septembre, le Comté est devenu partenaire de trois rendez-vous importants de la chaîne publique : la fiction du mercredi (vers 20h50, du 14 septembre au 26 octobre), le film du dimanche soir (vers 20h50, du 27 novembre au 18 décembre) et Thalassa sur France 3 (vers 20h50, le



vendredi, du 5 novembre au 16 décembre). Des choix fondés sur les valeurs patrimoniales et hexagonales : une mise en avant du terroir (le mercredi), un rendez-vous nature emblématique avec la qualité de type service public à la française (Thalassa) et le rendez-vous de la culture et du cinéma français (le film du dimanche soir).

Cette technique de présence publicitaire comporte pour le Comté de nombreux atouts : la participation à la construction de notoriété de notre AOC, la diffusion du message en dehors des espaces publicitaires classiques, une présence à l'écran pendant plus de quatre mois. Enfin, le parrainage permet de valoriser le Comté en l'associant à des univers et des valeurs proches des siennes tandis que son originalité permet de développer des liens particuliers avec la clientèle recherchée.

Une solution pour diminuer la pénibilité du travail

Comment réduire la pénibilité du travail du fromager, liée notamment aux manipulations en cave ? Ce problème, qui bloque notamment la féminisation du métier, est en voie de résolution.

Le 11 juillet à la fromagerie de Vernierfontaine, une vingtaine de personnes ont pu assister à la présentation par l'Institut de Productique de Besançon du premier prototype d'un appareil destiné à faciliter la manipulation des fromages en blanc. Cet investissement financé par le CIGC avec l'aide du Conseil Régional de Franche-Comté se justifie par la nécessité de fortement diminuer la pénibilité du travail du fromager.

Après un balayage de toutes les techniques possibles de préhension du fromage, le groupe de pilotage de l'étude, constitué notamment de plusieurs fromagers, a retenu le principe de la préhension et du retournement par sangle. Les premiers essais auront permis de noter la pertinence de ce choix, tout en pointant une difficulté : celle de l'encombrement nécessité par l'action même de retournement. Aussi, il a été convenu d'étudier également la technique de la préhension par tapis.



Carnet de deuil

LE COMTÉ PERD M. RENÉ SEIGNEMARTIN

Le monde du Comté a appris fin juillet le décès de M. René Seignemartin, affineur de Comté, à l'âge de 72 ans. En 1951, à 18 ans, à la suite de la mort de son père, il prend en main les destinées de l'entreprise familiale installée à Charix, dans l'Ain. Il lui vouera sa vie.

Dans un hommage, le président du CIGC, M. Claude Vermot-Desroches, a souligné combien « toute la filière Comté avait constamment apprécié sa droiture et la chaleur humaine qu'il dégageait spontanément avec ses interlocuteurs ». « M. Seignemartin, ajoutait Claude Vermot-Desroches, incarnait totalement les valeurs de la filière Comté, de solidarité, de respect de la parole donnée, auxquelles il ajoutait une profonde modestie naturelle. Son décès plonge le CIGC et la filière Comté dans une immense tristesse. Dans cette épreuve, le CIGC assure toute sa famille de sa solidarité et partage avec elle l'immense chagrin que ce décès entraîne. »

La continuité de l'entreprise est aujourd'hui assurée par sa fille, Isabelle et son mari Christophe Lancien.

Célébrités

■ La présidente du Sénégal n'oublie pas le Comté

Abdoulaye Wade, président du Sénégal, a effectué une visite remarquable en mai dernier à Besançon. À ses côtés, M^{me} Wade, renouait avec son pays natal. Viviane Wade, né Vert, est en effet une Franc-Comtoise dont la famille trouve ses racines du côté de Trepot.

Elle a effectué ses études supérieures à Besançon, époque où elle a rencontré le futur président du Sénégal, également étudiant. Lors de son passage en ville, elle a évoqué bien des souvenirs. Elle n'a pas oublié les saveurs du pays. Elle est repartie avec du Comté, « qu'elle réserve à ses amis de marque ».

■ Le meilleur sommelier du monde a toujours du Comté dans son frigo

Italien de 28 ans, Enrico Bernardo a remporté en 2004 le prestigieux titre de *Meilleur sommelier du monde*. Interrogé par le magazine *Elle à table*, il livre brièvement quelques-uns de ses goûts. Il aime « les vins qui ont une histoire » comme le Riesling d'Allemagne, le Nebbiolo du Piémont ou les vins issus de Syrah de la Vallée du Rhône.

À la question : « Qu'avez-vous toujours dans votre frigo ? » la réponse est limpide : « Du Champagne, du Saint-Nectaire et du Comté ».

Enrico Bernardo est sommelier au restaurant Four Seasons (Hôtel George V à Paris).



Pari commercial gagné à la fromagerie de Salins-les-Bains



Gérard Aymonier et Jean-Marie Bonnet

En prenant la direction de Champagnole à la sortie de Salins-les-Bains, difficile de ne pas remarquer les nouvelles installations de la fromagerie de Salins-Les-Bains. Façade ravalée, nouveau magasin de vente et abondance de fleurs attirent inévitablement le regard et séduisent de plus en plus de visiteurs.

« *Cela a mûri pendant deux ans !* » commente Gérard Aymonier, président de cette coopérative regroupant 30 sociétaires de Marnoz au Val d'Héry et de Bracon à Thésy ou Aresches. Deux ans pour convaincre le conseil d'administration de se décider pour un investissement, soutenu

par l'Europe, la région Franche-Comté et le département du Jura.

Salins traite annuellement 5,3 millions de litres de lait, l'équipe du fromager Jean-Marie Bonnet produit quotidiennement de 28 à 40 Comtés affinés chez Rivoire-Jacquemin (Montmorot) et Grillot (Ornans). Au total la fromagerie emploie huit personnes dont trois à temps partiel.

L'investissement a été essentiellement dirigé vers l'aménagement d'un magasin de vente plus spacieux et plus accueillant avec un parking pratique et situé aux abords d'une route très fréquentée. « *En dehors de l'agglomération mais pas trop loin* », pour un président qui tient à développer au maximum la vente directe.

Depuis la mise en service des nouveaux locaux, en mars 2005, le pari est gagné puisque les chiffres montrent une progression de la vente directe supérieure à 30 %. Progression non démentie depuis avec 2 000 clients en août et avec des pointes de 7 ou 8 meules écoulées par jour.

Il est vrai que la boutique s'est transformée en véritable épicerie fine qui offre une large palette de produits régionaux (fromages, charcuterie, vins...). Cet investissement s'est aussi traduit

par une exigence supplémentaire dans la qualité de l'accueil et bien sûr dans la qualité des produits fabriqués. « *Avec un lieu de vente directe, ajoute Gérard Aymonier, le producteur s'implique plus. Il n'est plus un producteur anonyme.* »

Le magasin est ouvert tous les jours en saison estivale, il est fermé le lundi le reste de l'année. L'initiative des coopérateurs de Salins-les-Bains apporte sans conteste un plus au commerce du pays.



Médias

LES ACCUEILS PRESSE INTERNATIONAUX SE POURSUIVENT

Après des journalistes américaines (*Nouvelles du Comté n°51*), le CIGC a accueilli d'autres délégations étrangères. Pour la deuxième année consécutive, un accueil presse « Japon » a été organisé les 14 et 15 juin pour six journalistes spécialisés en gastronomie et art de vivre. Ensuite, ce sont neuf journalistes venus d'Allemagne qui ont été reçus les 22 et 23 septembre dans le Haut-Jura. Au travers de rencontres conviviales avec les acteurs de cette région, ce sont les valeurs de naturalité, savoir-faire local et patrimoine qui ont été développées : des valeurs fortes et marquantes pour les consommateurs allemands.

Promotion

LES TABLES COMTOISES PROPOSENT UNE QUINZAINE SPÉCIALE ACCORDS COMTÉ-VINS DU JURA

Du 30 octobre au 13 novembre, le Comité de promotion des produits régionaux, le CIGC et le Comité interprofessionnel des vins du Jura organisent dans le réseau des Tables comtoises l'opération « *Comté et Vin se marient bien* ». Les restaurateurs sont incités à proposer un verre de vin du Jura accompagné de Comté en apéritif ou en fromage (ou les deux), à utiliser les produits dans des recettes et à jouer de tous les accords. Une campagne de publicité et de promotion appuie cette opération.

• Liste des restaurants participants et idées accords/recettes gourmandes sur le site : www.cppr-fc.com

Assemblée générale de la FNAOC

À l'invitation du syndicat du Morbier, 230 représentants des 14 AOC adhérentes à la Fédération Nationale des AOC se sont retrouvés à Morbier et à Morez pour l'assemblée générale annuelle. À l'issue d'une fructueuse séance marathon de près de six heures, on peut retenir trois mots-clés : prix, montagne, santé.

Prix • L'enjeu : échapper au moins pour partie à la baisse nationale des prix du lait et être ainsi encore capables demain de garantir au consommateur une haute qualité. Le président de la FNAOC, M. Bernard Pellicier, l'a rappelé : la seule issue pour les AOC est d'obtenir les moyens juridiques d'une maîtrise de l'offre. Cette revendication semble obtenir un bon accueil de la part des autorités françaises. Le gouvernement semble moins attentif au problème posé par le mode de répartition des aides qui organise une distorsion de concurrence considérable en France au détriment des producteurs d'herbe et en faveur des producteurs de maïs fourrage. Il y a là un paradoxe peu compréhensible.

Montagne • La quasi unanimité des AOC françaises s'est prononcée en faveur du non-cumul par les AOC de la désignation dite valorisante « montagne », sauf des AOC francs-comtoises comme le Bleu de Gex et le Mont d'Or. Deux présidents d'AOC, M. Vermot-Desroches pour le Comté et M. Bernat pour le Roquefort, ont préféré recadrer le débat : la bataille de la qualité et de l'authenticité est un devoir bien plus urgent.

Santé • Plusieurs communications ont permis, à la satisfaction générale, de noter les avancées de la recherche, d'une part en faveur de la consommation des fromages au lait cru, d'autre part par la réhabilitation des acides gras laitiers. Ainsi, l'acide myristique jusqu'à présent dénoncé parce qu'acide gras saturé, se révèle, à l'étude, améliorer la fluidité membranaire, notamment celle des globules rouges.



Revue de presse

Le Comté, c'est bon pour la santé

À travers une revue de presse des mois écoulés, un petit aperçu des magazines et périodiques qui, dans leurs conseils santé, ne manquent pas de conseiller explicitement la consommation du Comté.

60 millions de consommateurs

Un dossier sur les additifs alimentaires – et les contrariétés qu'ils peuvent provoquer – est l'occasion de rappeler que les fromages AOC, comme le Comté, ne comportent aucun de ces produits.

Femme Actuelle

Pas d'hésitation pour ce magazine : il faut consommer des fromages riches en calcium et en protéines comme le Comté. Quand le consommer ? Après un repas léger sans protéines (assiette de crudités ou pâtes à la sauce tomate). (Mars 2005)

Jogging International hors-série

Un long dossier sur l'alimentation de l'amateur de courses où le Comté, justement, est dans la course. (2005)

Maman !

Titre du dossier : « J'allaite, que faut-il manger ? ». Protéines, glucides, lipides... le dossier décline les besoins. Pour le calcium, on ne s'étonne pas de retrouver le Comté dans les préconisations.

Médecine douce

Un reportage vante les vertus du Beaufort, de l'Abondance et du Comté. Des fromages « produits d'un savoir-faire ancestral et d'un terroir aux herbages protégés » qui sont fêtés pour leur « intérêt nutritionnel de premier ordre, notamment pour leur exceptionnelle teneur en calcium et la qualité de leurs protéines ». (Février 2005)

Neuf mois magazine

Le magazine propose un « zoom sur les aliments indispensables à une grossesse au top ». Le Comté en fait partie. (Mai 2005)

Que choisir

Le magazine passe au crible l'alimentation proposée dans les cantines scolaires. Au chapitre « calcium », le diagnostic est sévère : « Les apports sont corrects en maternelle mais insuffisants en classe primaire où les besoins sont plus élevés. » Verdict : « Revenir aux produits traditionnels bien pourvus en calcium. » Le Comté est recommandé par *Que Choisir* (février 2005)

À la télé aussi

En septembre, sur la chaîne télé Sport FM, un reportage était consacré aux crampes. Pour les prévenir, il est conseillé de privilégier les fromages riches en vitamine D comme le Comté, et de manger beaucoup de fruits et des légumes comme le brocoli.

Régal

« Pourquoi les fromages au lait cru sont meilleurs » : titre sans équivoque d'un article bien documenté.

(Juin/juillet 2005)

Revue du soignant en gériatrie

Un long dossier sur les fractures ostéoporotiques souligne le besoin en calcium des personnes âgées... et le rôle positif de la composition du Comté dans ce domaine. (Décembre 2004)

Top Santé

Votre enfant n'est « pas trop produits laitiers » ? Tournez la difficulté en lui proposant, par exemple, des gratins. Le magazine rappelle que 60 grammes de fromage – Comté – peuvent apporter le besoin quotidien en protéines. (Mai 2005)

Vie pratique

D'après un sondage SOFRES de 2003, les enfants préfèrent les fromages fondus et les fromages frais salés. Le magazine suggère aux parents de procéder à un apprentissage du goût en matière de fromage pour aller vers des produits traditionnels, comme le Comté, plus vertueux en matière de santé. (2005)

Un fromage pour les régimes

On ne dira pas que le Comté est un fromage de régime mais un fromage pour les régimes. Inutile donc de cacher votre morceau de Comté sous une feuille de salade. De nombreux magazines l'incluent dans leurs propositions de menus. À commencer par *Savoir Maigrir* qui ne s'en prive nullement, numéro après numéro. D'autres titres font la même proposition : *Avantages*, *Bien dans ma vie*, *pHmag*, *Femme Actuelle*, *Votre Beauté*, *Télé 2 Semaines*...



Un été sur les Routes du Comté

Dans l'Ain, le Jura et le Doubs, de fermes en fruitières et sites d'affinage, rencontres estivales sur les Routes du Comté avec des vacanciers qui prennent plaisir à mêler l'utile à l'agréable.



Arc-sous-Cicon

À la ferme-découverte du Besongey

GENEVIÈVE ET JEAN-LOUIS NE REPARTENT PAS LES MAINS VIDES

Trois fois par an, ils choisissent de séjourner en Franche-Comté. Geneviève, polinoise d'origine et postière, entraîne ainsi régulièrement son mari Jean-Louis, un Auvergnat cadre à la Snecma, sur les routes de Franche-Comté. En cet été 2005, ils ont opté pour le calme et l'isolement de la ferme-découverte du Besongey près d'Arc-sous-Cicon et ils y apprécient la cuisine de Sylvie Jeannin. Particulièrement les recettes où le Comté tient une place importante. Regrettant de ne trouver du Comté de cette qualité à Vert-Saint-Denis, en Seine-et-Marne, ils n'ont pas manqué de repartir « avec une dizaine de kilos de Comté soigneusement choisis ».

Bonnétage

À la Fruitière de Bonnétage

JEAN-MARIE ET CATHERINE VOULAIENT EN SAVOIR PLUS



Château-des-Prés À la Ferme pédagogique des Frasses

ELIE ET VIVIANE RECHERCHENT DES CHOSES AUTHENTIQUES

« Ferme pédagogique bien sûr mais surtout ferme féérique » peut-on lire dans le livre d'or. Parmi les nombreux visiteurs du jour, attentifs aux explications de Catherine et Michel André, des Nordistes : Élie et Viviane accompagnés de leur fille Linda, son mari Laurent et leurs trois enfants. Dernier séjour dans le Jura ? « Pour Pâques, une vingtaine d'années en arrière. » Venant d'une région rurale à la périphérie de Lille, ils sont à la recherche des « choses authentiques ». Ils situent le terroir du Comté aux seules limites du Haut-Jura et aux paysages de la région de Prénoval où ils séjournent... Explications prises, ils auront sans doute élargi leur perception.



Brénod

À la fruitière de Brénod

ANTOINE ET SYLVIA ASSOCIERONT MIEUX LE COMTÉ ET SON TERROIR



Bref passage de trois jours dans le sud du massif du Jura pour Antoine, retraité EDF, et son épouse Sylvia. La route qui les mène de Seine-et-Marne à la Suisse comporte une halte chez des amis résidant sur le plateau de Retord aux confins de la zone AOC du Comté. Et ces amis leur ont recommandé la fruitière de Brénod. De quoi combler des amateurs de fromage qui pourtant n'associent pas vraiment Comté et Jura puisque du Comté... « on en trouve partout ». Ça ne les empêche pas de l'apprécier, à leur façon. Est-ce dû aux origines exotiques de Sylvia et bretonnes d'Antoine ? En tout cas dans leur cuisine, le Comté se retrouve en combinaisons inédites avec riz ou fruits et souvent fondu.

« Les produits sont bien mis en valeur en Franche-Comté. » C'est le constat de Jean-Marie et Catherine, venus d'Yvetot-Bocage près de Cherbourg jusqu'à Maïche pour leur première visite en terre comtoise. Maçon et femme de ménage avec une ascendance paysanne, ces Normands connaissent déjà bien le lait et les vaches. Pourtant leur envie d'en apprendre un peu plus les a vite conduits à visiter ferme et fruitière – un petit dépliant bien diffusé les a conduits jusqu'à Bonnétage. Ravis de suivre ainsi les étapes de la fabrication du Comté, un fromage qu'ils présentent à leur table lors des rassemblements familiaux.



Saint-Antoine

Au fort Saint-Antoine

BERNARD ET MARIE-FRANÇOISE PEUVENT FAIRE DES COMPARAISONS...

Gastronomie et vieilles pierres sont au programme des vacances de Bernard et Marie-Françoise. Rien d'étonnant donc à les retrouver au Fort Saint-Antoine. Par une journée chaude, la fraîcheur des caves est aussi une bonne incitation et l'occasion de comparer avec des caves de Roquefort déjà visitées, les caves de Champagne dans l'Aube où ils résident. Sans négliger la comparaison des goûts et des terroirs. Pour Emmanuelle Arnal, une des guides du Fort, les visiteurs posent beaucoup de questions sur le Comté fabriqué avec du lait bio et des « oh » d'étonnement ou d'envie jaillissent quand elle précise qu'un chef de cave peut goûter 100 à 200 meules par jour.

Les Rousses

Au fort des Rousses

BERNARD ET ANNIE PENSAIENT RENTRER DANS UNE USINE

Un fils installé à Saint-Claude et c'est l'occasion pour Bernard et Annie de visiter le Haut-Jura. L'employé de l'Éducation nationale et la secrétaire médicale venus de Haute-Loire se sont documentés lors du traditionnel pot de bienvenue offert dans les offices de tourisme et la visite du fort des Rousses est à leur programme. Un parcours d'une heure trente dans l'univers du Comté et de quoi combler leurs lacunes. En pénétrant dans les lieux, ils pensent encore découvrir « une véritable usine de fabrication ». À leur sortie, le mot « fruitière » a acquis un sens et les contours de la filière se dessinent plus précisément.



Les Fourgs

À la Ferme de La Clé des Champs

GILLES ET JACQUELINE N'AURAIENT PAS PEUR DE SE METTRE AU BOULOT

Certains vacanciers donnent l'impression qu'ils pourraient, si nécessaire, remplacer pour les travaux de la ferme leurs hôtes agriculteurs comtois. Des Rouennais comme Gilles, Jacqueline et leurs enfants l'affirment. Trois semaines par an depuis 1979 et le Comté n'a plus de secrets pour eux, depuis le pis des vaches jusqu'à la dégustation. Mais pour la consommation de Comté, ils la réservent à leurs séjours de vacances et restent fidèles au camembert chez eux. Avec humour, Gilles montre qu'il connaît parfaitement le terroir. Il connaît deux sens au mot « meule » dans le Haut-Doubs : Comté et cyclomoteur bruyant.



Montigny sur l'Ain Au Douillet Gourmet

PASCAL ET CHRISTINE DEVIENNENT DES HABITUÉS

Dans une ambiance conviviale très appréciée, la table d'hôte réunit Marseillais et Parisiens. Parmi ces derniers, Pascal et Christine vivent ici leur deuxième séjour en Franche-Comté. Une découverte récente pour tous les deux mais le Comté est loin d'être inconnu de Christine puisqu'elle travaille à la Maison du Lait à Paris. Pour elle ces vacances sont aussi l'occasion de voir concrètement sur le terrain tous les aspects de l'AOC. Et pour tous les deux, le plaisir de goûter des produits régionaux directement à la table des producteurs.



L'été des Amis du Comté

Cet été et en début d'automne, les Amis du Comté ont pris la route. Les étapes auront été : Bourcia (pour un jour de Fête en Petite montagne), Poligny, Marchaux (pour une animation sur l'aire d'autoroute), La Grande Borne (pour un marché transfrontalier), Les Rousses (pour La Forestière), Pouilley-Français (pour la Foire aux saveurs d'automne), Ornans (pour l'Extrême/Loue). Les conditions climatiques n'ont parfois pas été faciles, comme à la Grande Borne, mais l'équipe était partout présente pour répondre aux nombreuses interrogations des touristes et les fabrications à l'ancienne de Lionel Guérin sont toujours autant appréciées.





Maisons-du-Bois-Lièvermont

Le grand chelem de la Fruitière de la Seignette

Avec de subtiles notes épicées dans une dominante de graines et de grillé, le Comté de cette fruitière du Pays Saugeais se révèle en bouche être un véritable nectar.

À la fruitière de la Seignette, à Maisons-du-Bois-Lièvermont, les résultats de l'étude terroir ont donné le sourire à tout le monde. « *On a été étonné en bien* », résume Claude Pourchet, le président, qui à l'occasion de cette rencontre avait tenu à réunir tous ses sociétaires. Étonnés en bien, quitte à se familiariser avec un vocabulaire « *auquel on n'était pas habitué* ».

La discussion remonte un peu dans le temps, et à défaut de refaire le match, on refait les foins. On vante une belle flore qui « *s'est bien améliorée depuis une dizaine d'années* », avec par exemple le retour de plantes comme le trèfle.

On ne manque pas d'évoquer une décision importante : le choix, à l'heure d'abandonner la coulée, de collecter le lait à 12°C. Choix auquel le fromager n'est pas étranger. Une mise en place sans souci majeur et qui apporte même une petite économie d'énergie. Pour Thierry Bardey, affineur des Fromageries de L'Ermitage, « *c'est pour nous un cas exemplaire, car tous les producteurs adhèrent au projet qui demande de l'exigence* ». « *C'est sûr, conclut Claude Pourchet, ici on n'est pas du genre à rester bouder chez nous.* »

Caractéristiques

Géographie • Le bassin laitier de la fromagerie de la Seignette est situé sur la haute chaîne du Jura, plus exactement sur les reliefs bordant la vallée du Haut-Doubs entre Pontarlier et Montbenoit. Le bassin laitier est séparé au nord du Crêt Monniot (1 142 m) par le plateau de Bugny-la Chaix. Les 900 hectares de prairies et pâtures consacrés à l'herbe et au foin des vaches laitières s'étalent entre 800 et 1 000 mètres d'altitude : l'ensemble est vallonné et 20 %

présentent une pente de plus de 10 % ; la grande majorité de ces prairies est exposée au soleil levant.

Climat • Situé au cœur du Pays Saugeais, le bassin laitier de Maisons-du-Bois-Lièvermont-Montflovain bénéficie d'un climat relativement doux et peu arrosé comparé à celui du secteur du Grandvaux, dans le Jura, situé à la même altitude (le cumul des précipitations est de 1 400 mm/an moyenne, et la température moyenne des journées + nuits est de 7,6 °C).

Géologie • Le sous-sol du bassin laitier est assez homogène, il est constitué à 75 % par des calcaires du Jurassique Supérieur. Ainsi, les sols aérés superficiels reposant sur des calcaires purs et

durs du Jurassique supérieur (en jaune sur la carte des sols levée par Jean-Claude Monnet) sont très représentés sur Maisons-du-Bois-Lièvermont, au-dessus de Montflovain ainsi que sur les lieux-dits des Sanglards, les Ricornes, les Sapins, et Pinrard.

Des sols différents car reposant sur des dépôts glaciaires (en orange sur la carte) se rencontrent en se rapprochant de la rivière du Doubs, ils constituent 15 % du bassin laitier et sont moins sensibles au manque d'eau que les précédents en été. C'est aussi grâce à la rivière que la fruitière compte quelques sols sur alluvions récentes. Enfin, les agriculteurs doivent s'accommoder d'environ 8 % de sols très superficiels avec des blocs rocheux apparents, et les sols profonds sont aussi assez rares (10 %) : tout juste

Sociétaires de la coopérative et affineur réunis par Florence Bérodlar (CTC) à l'occasion de la présentation des résultats de l'étude terroir

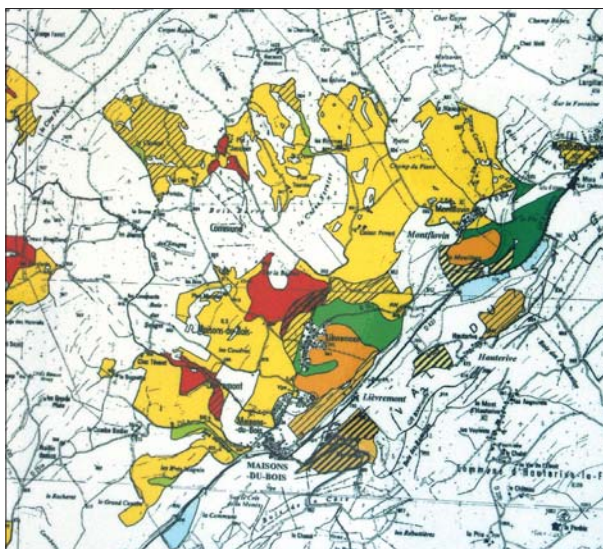


quelques encarts près des villages à Lièvermont, Montflovin et La Longeville (en vert sur la carte).

Flore • La flore des prairies est assez diversifiée avec 107 espèces botaniques différentes. Au côté des plantes abondantes comme les pâturins, les trèfles, l'avoine jaunâtre, la fétuque élevée, la crételle des prés et le pissenlit, figurent aussi du cumin des prés, du cerfeuil des prés et de l'achillée millefeuille : ces plantes aromatiques (19 espèces au total) jouent sans doute un rôle sur le goût très aromatique mais aussi subtilement épicé des Comtés de Maisons-du-Bois.

Le Comté de la Seignette

La palette aromatique des Comtés issus de cette fruitière nous invite à découvrir l'odeur briochée de la pâte ; en bouche, il n'est pas rare que les 6 familles d'arômes du Comté et les 4 saveurs soient présentes ⁽¹⁾. C'est un grand chelem. Au milieu de cette diversité et complexité particulièrement sensible sur les fromages de la saison « herbe », il est possible que le dégustateur averti reconnaisse des notes grillées, de cacao au lait, un mélange de graines noix / noisette / cacahuète, des notes lactées plus ou moins en retrait, un léger côté pomme de



terre vapeur et jaune d'œuf, mais il sera difficile pour notre dégustateur d'arrêter de façon précise et définitive la note épicée qui apporte de la persistance aromatique : à chacun d'essayer ! Il semble que la fromagerie de Lièvermont retrouve la notoriété du goût de ses Comtés des années 70-80, pour le plus grand bonheur des plus anciens dégustateurs du jury terroir (MM Rousseau, Bonnot et Bressoux). Verdict du président : « *Quand il est bon comme ça, on n'en fatigue pas* ».

(1) Pour mémoire : salé, sucré, acide, amer (saveurs), lactique, fruitée, torréfiée-empyreumatique, végétale, animale, épicée (familles d'arômes).



La fruitière de la Seignette

- **8 sociétaires**
- En fromagerie : Jacques et Lucienne Fourcault
- Affineur : fromagerie de L'Ermitage
- Litrage de lait transformé : **1,77 million de litres par an**
- Visite possible (voir le Guide des Routes du Comté)
- **Boutique de vente**
- Adresse : Fruitière de la Seignette 25650 Maisons-du-Bois

On fromage depuis bien longtemps, mais la fruitière existe statutairement depuis avril 1938. Elle est située dans le Pays Saugeais – célèbre pour sa République –, qui s'étend le long du Doubs, après Pontarlier jusqu'à l'entrée du val de Morteau. À Maisons-du-Bois-Lièvermont, la fruitière de la Seignette est installée sur le lieu-dit du même nom, un site qui accueillait autrefois la gare. L'ancien tracé de la voie ferrée est désormais réservé aux passages des randonneurs en tout genre. Les installations des actuels locaux de la fruitière, où tout est de plain-pied, fonctionnent depuis 2001. Le ramassage du lait est organisé en coopération avec les fruitières de La Chaux et des Jarrons et ainsi qu'un service de remplacement du fromager, repos hebdomadaire oblige.

Agenda

LES ANIMATIONS DES AMIS DU COMTÉ

21, 22 et 23 octobre • **Lans-le-Saunier (39)**

Foire du Jura, Juraparc

22 et 23 octobre • **Nuits-Saint-Georges (21)**

Fête du vin bourru (animation, dégustation et fabrication)

LES INTERVENTIONS DU GROUPE D'ACTIONS GUSTATIVES

22, 23 octobre • **Liège (Belgique)**

Salon des saveurs

28 et 29 octobre • Aux Origines du Goût, manifestation Slow Food à Montpellier
Animation de deux laboratoires du goût :

- **Le 28** : Comté et Châteauneuf-du-Pape
une rencontre au sommet du goût

- **Le 29** : Comté et Parmigiano-Reggiano

11 au 14 novembre • Salon de la gastronomie à Brest

18 au 21 novembre • Troisième Salon des saveurs à Toulouse (Cugnaux)

26, 27 novembre • Salon Vinomedia à Colmar

2 au 4 décembre • 14^e Salon des vignerons indépendants de Bourgogne à Grenoble

LES AUTRES MANIFESTATIONS

22 octobre • Grand Chapitre des Vendanges de la Commanderie des Nobles Vins du Jura et du Comté, en Arbois (Jura).

Renseignements : 03 84 24 29 78

www.commanderie-jura.com

23 octobre • Marché paysan, à Lancrans (Ain)

Renseignements : 04 50 48 48 68

www.pays-de-gex.org

Du 4 au 6 novembre • Salon des Vins

et des Produits régionaux, à Maiche (Doubs)

Renseignements : 03 81 64 05 64

18 au 20 novembre • Franche-Comté Terre d'arômes, à Micropolis/Besançon (Doubs)

Renseignements : 03 81 41 08 09

25 novembre • Chapitre de la Confrérie des Fromagers comtois, à Trépot (Doubs)

Renseignements : 03 81 86 71 06

18 décembre • Marché aux produits locaux, à Champagne-en-Valromey (Ain)

Renseignements : 04 79 87 51 04

www.valromeyretord.com

Jusqu'au 22 décembre aux Archives de l'Ain à Bourg-en-Bresse (Ain) - 1 bd Paul Valéry Exposition Brillat-Savarin. Une vie, des gastronomes. Peu de personnes connaissent vraiment la vie de Jean-Anthelme Brillat-Savarin. C'est pourquoi, à l'occasion du 250^e anniversaire de sa naissance, les Archives de l'Ain présentent au public le destin mouvementé d'un Belleyan qui fut maire, député, juriste, écrivain et féru de gastronomie.

Renseignements au 04 74 32 12 80

L'idée week-end sur les Routes du Comté

Destination Ornans



La Loue traverse la belle ville d'Ornans entre deux lignes de maisons sur pilotis. Ce «miroir» fluvial est sans doute le plus beau fleuron de cette cité qui, pourtant, compte également quelques beaux monuments : l'église, reconstruite au XVI^e siècle à partir d'un édifice romain, l'hôtel de ville du XVIII^e siècle, l'hôtel de Gropain, du XV^e siècle. Et surtout, Ornans est la patrie de Gustave Courbet, qui a merveilleusement su rendre dans ses toiles l'atmosphère des paysages de la Loue.



La Loue à Lods

À visiter

- **La fromagerie de Vernierfontaine**
03 81 60 01 41
Contact : Pierre Albésa, fromager
- **La fromagerie de Ouhans et Rénédales, à Ouhans**
03 81 69 91 17
Contact : Nicolas Bottagisi, fromager
- **La fromagerie de Fallerans-Nods, à Fallerans**
03 81 59 22 17
Contact : Gabriel Locatelli, fromager
- **La Fromagerie-Musée de Trépot**
03 81 86 71 06
Contact : Roland Philippe, président
- **La coopérative du Val d'Eternoz, à Fertans**
03 81 86 61 28
Contact : Emile Marion, fromager
- **Le Hameau du Fromage, à Cléron**
03 81 62 41 51
Contact : Laurence Mareschal, attachée commerciale
- **La laiterie de la Source du Lizon, à Nans-sous-Sainte-Anne**
03 81 86 62 28
Contact : Lucien Perdrix, gérant



Musée de Trépot



L'idée balade En Vadrouille

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



• Belle montée à Uilly

Le bonheur est sur le plateau d'Uilly, avec ses forêts changeantes, sa belle ferme vivante, ses belvédères sur Ornans, la « Petite Venise »...
Grimpons-y cet automne !

Niveau : sportif
Balade de 6 km – 2h30 – dénivelé : 250 m
Balisage jaune et bleu (circuit S1)
Carte n°3424 OT Ornans.

Informations

www.lesroutesducomte.com



Crumble de sandre au jambon fumé et au Comté, crème fromagère à l'Anis de Pontarlier

Recette de Lise Ballan

Ingrédients

Recette pour 4 personnes

4 x 180 g de dos de sandre sans peau
8 tranches fines de jambon fumé

Pour le crumble au Comté

60 g de Comté / 80 g de beurre pas trop froid
100 g de farine / 60 g noisettes hachées grillées / sel

Pour la crème fromagère

10 cl de vin blanc du Bugey (ou du Jura) / 5 cl d'anis de Pontarlier / 30 cl de fumet de poisson / 15 g de beurre / 15 g de farine / 80 g de Comté en lamelles / 5 cl de crème crue / sel, poivre du moulin

1 - Préparer le crumble

Mélanger du bout des doigts tous les ingrédients, étaler sur 1 cm et mettre au réfrigérateur pendant 1 heure.

Puis émietter sur papier sulfurisé et cuire au four à 180°/200° pendant 10 mn, laisser refroidir.

2 - Préparer la crème fromagère

Réduire de moitié le vin avec l'anis de Pontarlier puis ajouter le fumet de poisson. Faire un roux blanc avec le beurre et la farine puis ajouter le liquide précédent bouillant. Incorporer alors les lamelles de Comté en mélangeant jusqu'à ce que la préparation devienne lisse, puis la crème et rectifier l'assaisonnement.

3 - Cuire le sandre et le jambon

Disposer dans un plat beurré allant au four une tranche fine de jambon fumé puis le sandre, puis une deuxième tranche de jambon fumé. Napper avec un peu de crème fromagère, émietter le crumble par-dessus. Cuire au four à 180° pendant 10 mn.

4 - Au moment de servir

Napper le fond de l'assiette de crème chaude et disposer le crumble côté croustillant dessus. Déguster avec une salade parfumée à l'huile de noisette.

Accord avec un vin du Bugey : Ce plat s'accompagne volontiers d'une Roussette du Bugey (cépage Altesse).

Accord avec un vin d'une autre région :
Marsannay Blanc



Lise Ballan

*Restaurant **La Vieille Côte**, à Cerdon, membre du club des cuisiniers de l'Ain (04 74 39 96 86).



Conseil dégustation

Mariage effervescent

On connaît les merveilleux accords entre le Comté et les vins blancs du Jura, mais il s'harmonise très bien aussi avec... certains Champagnes. Pour cette alliance, tout en subtilités, préférez un Champagne de caractère et un Comté aux arômes délicats et à la pâte onctueuse.

N'hésitez pas : faites pétiller votre Comté !

Claire Perrot, GAG (Groupuscule d'Actions Gustatives)



NDLR : la recette est très bonne aussi avec du jambon cru non fumé



Pierre Dornier Partenaire du Comté

Fabricant d'aliments pour le bétail, meunier, éleveur de porcs, Pierre Dornier inscrit totalement l'avenir de l'entreprise familiale, créée en 1926 à Bians-les-Usiers, dans l'univers de l'AOC.

« L'AOC, c'est un engagement à faire vivre une région et c'est un ensemble qui va au-delà des fruitières et des sites d'affinage. C'est tout un univers avec les clochers comtois, les prairies, les forêts. Et j'aime cet univers. J'en suis. Nous avons été très concernés par la sauvegarde des fruitières. » Entre le Comté et les activités de Pierre Dornier, on peut parler de communion. À Bians-les-Usiers, dans le Doubs, non loin de Pontarlier, ce cœur de meule du pays fromager, Pierre Dornier dirige l'entreprise familiale créée en 1926. Les activités : fabrication d'aliments pour le bétail, minoterie et élevage de porcs. « Ces trois métiers avaient leur logique : le moulin donnait du son pour les troupeaux des alentours, et nous récupérions le sérum pour élever des porcs. Nous avons toujours gardé nos trois métiers avec la volonté de les faire progresser. »

Avant de succéder à son frère Jacques en 1998, Pierre Dornier, diplômé d'ingénieur agro en poche, s'est d'abord dirigé vers le Mexique pour deux années de coopération. Il s'installe ensuite six années durant dans l'ouest de la France dans une coopérative

de bétail et de viande pour enchaîner sur une expérience d'ingénieur-conseil. À partir de 1998, il prend les rênes de la société en conservant et développant son identité : « Dans le domaine des aliments pour bétail, dans ces années-là, c'était une époque d'optimisation des formules et d'excès dans les formulations avec entre autres l'utilisation de produits de substitution. Dans ce domaine, de tradition, nous nous étions toujours imposé des contraintes importantes dans le choix des matières premières : pas d'huile, pas de graisses végétales ou animales ou de produit de substitution. Nous avons maintenu ce cap. Et nous revenons d'ailleurs à notre credo de l'AOC. On ne va pas tout demander à un nutritionniste parisien sur la façon de nourrir des montbéliardes du Val d'Usiers ! »

Sur ces bases, Pierre Dornier a rejoint l'initiative du CIGC désireux de réunir un groupe de réflexion avec des fabricants d'aliments. « D'abord je dois rendre un hommage à Yves Goguely, un grand défenseur de l'AOC et un homme de consensus. Nous avons dit oui tout de suite, ajoute

Pierre Dornier, et nous sommes particulièrement en phase au niveau de nos produits et de notre offre. Toutes nos formules sont agréées par le CIGC. »

Être en phase n'empêche pas le débat. Exemple : « Il faut laisser libre le producteur de choisir la façon d'optimiser son troupeau. Il ne faut pas oublier que la force du Comté, c'est aussi la vache montbéliarde. Il faut aussi se garder des cahiers des charges trop pointus qui entraîneront fatalement des dérogations. »

L'avenir de l'entreprise, qui dispose d'un autre site à Bannans, va aussi se jouer du côté d'Étalans. Là un nouveau moulin sortira de terre avec le projet de communiquer autour du thème « du blé au pain », en appuyant le développement sur la production de blé du plateau.

Pour juger de l'état d'esprit qui anime l'entreprise, rien n'est plus simple : il suffit de croiser la route des stands des Fournils Comtois qui animent de nombreuses fêtes et foires gastronomiques. Au menu : bon pain, belles galettes et ambiance tonique de toute une équipe. À vous donner envie de mettre les mains dans la pâte.



**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.**