

La nouvelle politique de contrôle en AOC

2007 sera l'année de préparation de la réforme des politiques de contrôle des AOC voulue par les pouvoirs publics. Les conséquences en seront à la fois positives et négatives.

Le premier mérite de cette réforme sera de renforcer la crédibilité des AOC françaises, sérieusement mise à mal depuis de nombreuses années. En effet, l'objectif est de rompre avec le principe, par le passé intangible pour l'INAO, de contrôle par les professionnels eux-mêmes. Le reproche qui lui était fait, justifié pour certaines AOC, était de déboucher sur des pressions de contrôle très faibles, ou sur des contrôles de complaisance. Le nouveau principe est basé sur le contrôle par organisme tiers, dont le mérite attendu sera le sérieux et l'impartialité.

Le Comté ne peut que se réjouir de la tendance générale. Il reste à se soucier de ses conséquences concrètes pour la filière.

La première inquiétude se rapporte aux coûts supplémentaires considérables que cette réforme va générer. La raison en est simple : d'un contrôle ciblé sur les points à problème, il s'agit désormais de passer à un contrôle réalisé chez tous les opérateurs à priori. Dans une filière comme celle du Comté où les grands dossiers conflictuels relèvent du passé (refus de la Holstein, abandon de l'ensilage, réduction du délai d'empré-surage à 24 heures...), et où l'organisation en fruitière est en soi un facteur de transparence et d'autodiscipline spontanée, systématiser un contrôle sur tous les points de la réglementation et chez tous les opérateurs va constituer un luxe. Certes, même si cette systématisation peut permettre de détecter quelques anomalies de comportement, et donc être positive, on pressent le prix à payer !

À SUIVRE PAGE 2

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

Développement local pages 6 et 7

Un nouvel esprit de boutique



Dans la nouvelle boutique de la fruitière de Bonnetage, on soigne les détails. Les clients peuvent se servir de jolis paniers en osier mis à leur disposition.

International Caseus Award
Une victoire au goût de Comté page 4



La deuxième inquiétude porte sur le fond: le risque d'une intervention par organisme tiers est celui d'un caractère formel, contrôle papier portant plus sur la capacité de l'agriculteur ou du fromager à tenir correctement ses fichiers qu'à agir dans l'esprit de l'AOC et la recherche de l'excellence. Il faut en effet affirmer avec force que l'identité de l'AOC serait bien mise à mal si chaque opérateur se contentait de respecter les minima ou maxima inscrits dans sa réglementation.

Pour essayer de limiter les deux risques ainsi énoncés d'un contrôle formel au coût exorbitant, il y a une planche de salut, celle de l'autocontrôle des opérateurs (qui suppose un sérieux effort d'enregistrement par chacun) et du contrôle interne organisé par la filière. Plus ils seront développés, plus le contrôle « externe » pourra se limiter à vérifier qu'ils sont bien mis en œuvre. Heureusement la filière Comté a déjà largement anticipé le développement de ces contrôles amont, grâce à l'exigence spontanée des producteurs, fromagers et affineurs, et depuis quelques années dans le cadre des démarches de qualification.

Ces démarches seront à systématiser, toujours avec l'appui précieux des syndicats de contrôle laitier et des Chambres d'Agriculture. Elles garderont leur orientation initiale qui était de privilégier la dynamique de progrès collectif, comme ce fut le cas de manière bien appréciable, au cours des cinq dernières années.

Claude Vermot-Desroches
Président du CIGC

Percée du Vin Jaune

Le Comté prend un bain de foule à Salins

Huit fromageries, un affineur et les Amis du Comté: le Comté n'avait jamais été aussi présent lors de cette grande fête vigneronne.

Le millésime 2007 de La Percée du Vin Jaune, organisée à Salins-les-Bains, a connu un succès éclatant. Une belle récompense pour les Ambassadeurs du Vin Jaune et les vignerons du Jura qui ont mis sur pied la première édition en 1997 à Poligny.

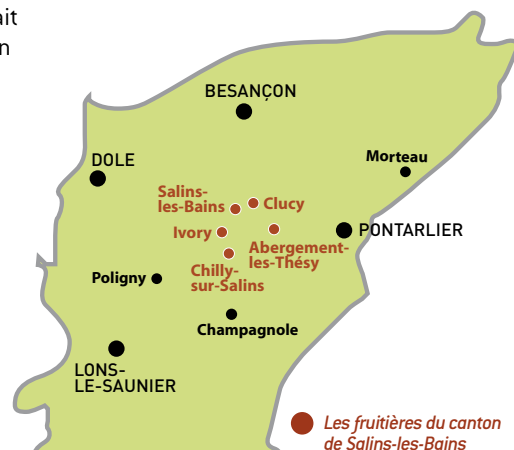
La présence du Comté durant cette Percée du Vin Jaune est à marquer d'une meule blanche. Les chiffres sont gourmands: plus de 3 000 kg de Comté écoulés en une journée et demie, ceci sans compter la vente des autres fromages régionaux. En ramenant ce chiffre à la fréquentation de la fête –soit quelque 50 000 personnes – cela représente un joli morceau de plus de 60 grammes par visiteur.

S'en tenir à ces seuls chiffres serait extrêmement réducteur. Il faut mettre en avant l'engagement, et la qualité de cet engagement, des nombreux acteurs de la filière présents à Salins-les-Bains.

Depuis la création de la Percée, plusieurs entreprises de la filière participent à cette grande fête, citons notamment les fromageries Vagne de Poligny, les fromageries de Tourmont-Saint-Lothain et de Plasne. Ceci à leur plus grande satisfaction. À Salins-les-Bains, un palier a été franchi. Les habituées déjà citées étaient là, mais aussi, pour la première fois,

un regroupement de cinq fromageries, celles du canton de Salins-les-Bains, associées aux Amis du Comté; la fromagerie Perdrix de Nans-sous-Sainte-Anne était également présente.

Loin de se faire concurrence, chacun y a trouvé sa place, le tout dans un bel enthousiasme [1]. Pour la première fois, un groupement de coopératives a donc pris l'initiative d'une présence collective. Président de la fromagerie d'Ivory, Frédéric Lacroix explique cette démarche: « Lors du comice du canton de Salins-les-Bains, nous nous sommes dit que ce serait bien de faire quelque chose et de regrouper



Législation

L'USAGE DU NOM DU COMTÉ DANS LES PLATS CUISINÉS

La Direction de la Concurrence de la Consommation et de la Répression des Fraudes vient de répondre de manière très claire à une interrogation du CIGC. La question portait sur un constat fait sur une préparation qui s'annonçait « au Comté et à l'Emmental », mais dont la liste des ingrédients comportait 11,9 % d'Emmental et 1 % de Comté... La réponse de la DGCCRF est nette: « Si la dénomination ou toute mention figurant sur l'étiquetage du plat cuisiné fait référence à un ou plusieurs fromages AOC, la partie fromage du plat cuisiné doit être constituée exclusivement de ce(s) fromage(s) AOC. En outre, afin que la dénomination de vente n'induit pas le consommateur en erreur, le fromage doit être présent en quantité suffisante pour ne pas être considéré comme un alibi ».

Promotion

LA MAISON DU COMTÉ SUR INTERNET

Le mini site internet www.maison-du-comte.com est né début février. Très simple de contenu et d'utilisation, ce site offre toute l'information dont le public a besoin pour venir visiter la Maison du Comté. Il représente la première étape du redéploiement global du Comté sur internet qui sera opérationnel à la fin du printemps.



MARYLINE SUCCÈDE À HÉLÈNE...

Hélène Mouchard, animatrice de la Maison du Comté et des Amis du Comté, quitte la région pour tenter une nouvelle aventure personnelle et professionnelle en Haute-Savoie. Nous lui adressons tous nos vœux de réussite. Elle est remplacée par Maryline Mermillod à qui nous souhaitons la bienvenue.



Un bel enthousiasme a régné pendant toute la manifestation



tout le monde. Nous en avons fait part aux organisateurs qui, je crois, ont été agréablement surpris par notre démarche. » Ivory, Chilly-sur-Salins, Abergement-les-Thésy, Clucy [coopérative du Fort Belin] et Salins-les-Bains se sont donc mises au travail en associant les Amis du Comté. Au programme : mini-ferme, démonstrations diverses, fabrications à l'ancienne, vente des produits et un restaurant où seront servies pas moins de 1 900 fondues. Plusieurs journées après l'événement, producteurs et Amis du Comté sont encore sur leur petit nuage (de lait). À n'en pas douter, cette expérience donne le moral. « Je crois, commente Frédéric Lacroix, que nous avons ressenti quelque chose d'unique le dimanche après-midi. La foule était là mais les producteurs aussi. Nous étions à ce moment-là plus de 90 producteurs à travailler ensemble. Ça fait du bien et ça donne envie de continuer. »

Une expérience unique

Du côté des Amis du Comté, la satisfaction est également totale. « Il y a eu la chaleur de l'accueil des producteurs – qui ont offert le lait pour les fabrications –, un vrai travail en commun, des échanges, je crois que nous avons franchi une étape dans notre façon de travailler. La convivialité a été exemplaire », souligne Véronique Socié, animatrice des Amis du Comté. L'initiative des producteurs du canton de

En morceaux, en fondue, en cubes...

À la Percée, le Comté se consomme sur place ou s'emporte. Il est proposé en fondue ou découpé en cubes et vendu en barquettes, ce qui convient bien avec la dégustation du Vin Jaune... et donne bien du travail. Olivier Monneret, de la fromagerie de Plasne, raconte : « Nous avons vendu 17/18 meules dont une demi-douzaine découpées en cubes, sur place. Nous avions en permanence quatre personnes pour assurer cette découpe. » Même chose du côté des fromageries Vagne : « Nous avons passé plus de 1 500 barquettes, explique Jacques Daumard. Les gens apprécient et souvent reviennent pour acheter du Comté avant de partir. »

Décors

Les Percées passant, les fromageries s'équipent. « Nous soignons notre stand », dit-on du

côté de Plasne. « Au début nous ne faisons que de la vente, raconte Hervé Fournier, président de la coopérative de Tourmont-Saint-Lothain. Nous avons choisi aussi la complémentarité avec des fabrications de Morbier. Les gens aiment vraiment ça. »

Retombées

La participation à ce type de manifestations donne aussi des résultats sur le long terme : les fichiers clients, et notamment hors région, des fromageries, s'allongent. À Plasne, on y apporte une attention particulière et on se félicite de retrouver tout au long de l'année des clients rencontrés à la Percée. Une fidélité de clientèle qui commence à apparaître sur le site même de la Percée : les clients des années précédentes ne repartent pas sans passer par le stand découvert les années précédentes.

Salins peut donner des perspectives à tous les autres. En attendant, l'expérience 2007 trouvera probablement un prolongement lors de la Percée 2008, programmée dans les villages de Saint-Agnès et de Vincelles, près de Lons-le-Saunier, dans le sud Revermont, pas très loin de la Petite Montagne. Ce qui s'est passé ce premier week-end de

février à Salins-les-Bains ne peut que servir d'exemple, et pas seulement dans le cadre de la Percée du Vin Jaune ■

[1] Outre les vins du Jura, la Percée du Vin Jaune est aussi une vitrine pour de nombreux produits régionaux. Les structures intéressées font directement acte de candidature auprès des organisateurs (Ambassadeurs du Vin Jaune, Château Pécauld à Arbois).

Interprofessions

Naissance de l'URFAC

Le 6 février dernier, s'est tenue à Poligny l'assemblée générale constitutive de l'URFAC : l'Union Régionale des Fromages d'Appellation d'origine Comtois. Constituée dans un premier temps des quatre AOC franc-comtoises (Bleu de Gex, Comté, Mont d'Or, Morbier), l'URFAC pourra être rejointe par le Gruyère dès lors que celui-ci aura son statut d'AOC officiellement reconnu. Claude Philippe, fromager à Septfontaine, dans le Doubs, fabricant de trois des quatre AOC

[Comté, Mont d'Or, Morbier], et actuellement président du Syndicat du Mont d'Or, assure la première présidence de l'URFAC.

Trois priorités de travail ont été dégagées au cours de cette assemblée : la création d'un service technique commun aux AOC régionales, la mise en place collective d'une démarche de contrôle et la gestion commune des laits non conformes.

Avec la naissance de l'URFAC, les responsables professionnels « se réjouissent de cette perspective de travail commun, source de plus de solidarité et de plus grande efficacité ».



Claude Philippe, 1^{er} président de l'URFAC



International Caseus Award

Une victoire au bon goût de Comté

Le Tourangeau Rodolphe Le Meunier et le Grenoblois Bernard Mure-Ravaud ont remporté à Lyon la seconde édition du concours.

La seconde édition de l'International Caseus Award – que l'on traduira par Oscar international du fromage – a eu lieu à Lyon le 20 janvier dernier dans le cadre du Salon international de l'hôtellerie, de la restauration et de l'alimentation (SIHRA). Ce concours, réservé aux crémiers-affineurs, se dispute par équipe de deux, chaque équipe représentant un pays [1]. Culture générale fromagère, épreuves techniques (exemple: découpe d'une meule de Parmigiano-reggiano), épreuve laissant libre cours à la passion des candidats: c'est un concours haut de gamme. L'équipe française, composée du Tourangeau Rodolphe Le Meunier et du Grenoblois Bernard Mure-Ravaud, en est sortie victorieuse devant la Belgique et l'Italie.

Le Comté a joué son rôle dans cette victoire. « Nous devons présenter un produit en dégustation et convaincre le jury, explique Rodolphe Le Meunier. Comme je suis passionné par le Comté, j'ai associé le Comté avec un caviar et un vin jaune. » Une présentation visuelle associée à une présentation orale – et versifiée – à la hauteur des produits et de l'événement. « Un grand moment

d'émotion » selon les membres des Amis du Comté présents. Vous pouvez découvrir cette présentation sur le blog de Rodolphe Le Meunier [2]. Les deux vainqueurs ont gagné un séjour... au pays du Comté. Nous aurons donc l'occasion de vous les présenter plus longuement.

Au cours de cette épreuve, plusieurs candidats ont répondu à la rituelle question: "Quels sont vos fromages préférés?" Plusieurs réponses mettent à l'honneur le Comté:

- Damien Avolosse (Belgique): « J'aime aussi le Comté qui m'a fait découvrir ma passion pour le fromage. Chaque année, je vais avec mon épouse chez un grand affineur de Comté dans le Jura sélectionner les Comtés pour l'année. »
- Francisco Sierra Lopez et Beatriz Gonzales Acedo (Espagne): « L'Idiazabal de Pastor d'Espagne et le Comté, de France. »
- Sarah Bates (Irlande): « Les Comtés Réserve de Marcel Petite. Sans commentaires! »
- Martin Koster (Pays-Bas): « Le Comté d'un an d'âge, doucement vieilli. »

Coup double

Quelques semaines après le Caseus Award, les deux vainqueurs étaient à nouveau en lice pour décrocher le titre de Meilleur ouvrier de France, dans la catégorie fromagers. Après les épreuves de pré-sélection, 60 concurrents restaient en lice et six d'entre eux ont finalement accédé au titre suprême. Parmi eux, Rodolphe Le Meunier et Bernard Mure-Ravaud ont désormais le droit de porter les vestes au col tricolore. Un bel exploit.

Le Comté au SIHRA

Pendant le SIHRA, Les Amis du Comté étaient présents sur le stand du CNAOL [Conseil National des Appellations d'Origine Contrôlées].

[1]: Compétition créée à l'initiative d'Hervé Mons (Meilleur ouvrier de France, crémier à Roanne) et financée avec le concours de l'Union européenne, de l'Office d'élevage et des professionnels laitiers réunis au sein du CNAOL [Conseil national des appellations d'origine laitières].

[2]: <http://fromages-en-jazz.over-blog.com>

Salon de l'agriculture

Trois médailles d'or

Trois médailles d'or ont été attribuées lors du Concours général agricole 2007, à l'occasion du Salon de l'agriculture.



Médailles d'or

- Coopérative fromagère de Treffort-Cuisia - Ain (affineur: Entremont Fromager).
- Fruitière de Tourmont-Saint-Lothain - Jura (Juraflora).
- Société fromagère de la Baroche à Arsure-Arsurette - Jura (Rivoire-Jacquemin).



Médailles de bronze

- Fromagerie de la Seignette à Maison-du-Bois - Lièvreumont - Doubs (L'Ermitage).
- Fruitière du Fied-Chamole - Jura (Juraflora).
- Fruitière de Vernierfontaine - Doubs (Rivoire-Jacquemin).



Médailles d'argent

- Fruitière de Belleherbe - Doubs (Juraflora).
- Fruitière de Largillay-Marsonnay - Jura (Juraflora).
- Société fromagère Les Fins-Comté Les Frenelots - Doubs (Rivoire-Jacquemin).



Le Comté était présent, au Salon de l'agriculture, avec les autres AOC comtoises sur le stand de la fruitière, comme c'est désormais l'habitude (63 meules de Comté y ont été dégustées et vendues). Le Comté se retrouvait aussi sur le stand de la fromagerie Perdrix de Nans-sous-Sainte-Anne et sur celui des coopératives de l'Ain, installé dans l'espace Rhône-Alpes.

Carrefour choisit le Comté pour sa pub télé

Depuis le début de l'année, les enseignes de la grande distribution ont le droit de faire de la publicité à la télévision.

À la mi-janvier, les téléspectateurs ont découvert le Comté sur le petit écran, promu par le groupe Carrefour, et ce pour une période de six semaines. Pour l'interprofession du Comté et la plupart des opérateurs de la filière, ce fut une totale surprise. Bien sûr quelques réticences compréhensibles se sont exprimées çà et là, soulignant le risque de banalisation du produit, le prix insuffisamment élevé, et la ressemblance du spot avec le spot Comté du CIGC des trois années passées. Il est vrai que la réalité n'est jamais blanche, ni noire, et que tout avantage s'accompagne d'un inconvénient. Pourtant il semble que le bilan global soit nettement positif :

– si le spot ressemble à celui de l'interprofession, il paraît raisonnable de s'en réjouir. C'est une garantie de qualité et le spot est effectivement de qualité, les gestes empreints d'une certaine noblesse.

– si le prix affiché de 2,18 € pour un morceau de 200 grammes n'est pas très élevé, il n'est pas non plus ridicule et se situe encore dans la moyenne.

Tous les produits haut de gamme sont commercialisés en grandes et moyennes surfaces, y compris les plus grands vins, et le Comté ne saurait faire autrement. L'enjeu de la banalisation n'est pas dans le circuit de distribution.

Certes, le critère de choix de Carrefour est celui de la qualité à prix raisonnable, mais il faut avoir conscience que le marché du Comté avec ses 51 000 tonnes ne peut pas se situer exclusivement sur un seul créneau. C'est un marché segmenté, qui admet des positionnements très haut de gamme chez certains crémeurs avec des prix supérieurs à 30 euros le kilogramme, aux côtés de marché que l'on dira plus de volume, bien sûr à prix plus modéré. Et si Carrefour a choisi le Comté comme produit de qualité parmi les milliers de référence à sa disposition, il faut y voir une reconnaissance du travail de la filière Comté et de chacun de ses membres.

C'est au résultat que se mesurera la pertinence de cette opération. Carrefour annonce une augmentation de ses ventes. Pour la filière Comté dans son ensemble, l'indice global des ventes de janvier 2007 est de + 1,1 % par rapport à janvier 2006. Ce n'est pas déterminant, mais il convient de noter que cette progression intervient dans un contexte de douceur climatique peu propice à la vente des fromages, et que janvier 2006 avait été un bon mois de vente (l'indice de janvier 2007/janvier 2005 est de + 8,2 %).



Pourquoi le Comté ?

Interrogée sur les ondes de la radio économique BFM, Nathalie Mesny, directrice du marketing des hypermarchés Carrefour, a expliqué le choix du Comté. Il se fait par rapport à une clientèle bien ciblée à travers les informations apportées " par le programme fidélité ". Elle explique: « Le Comté va toucher plutôt des gens qui s'attachent à trouver des produits de tradition, des produits de savoir-faire, des produits qu'on trouve notamment à nos rayons coupe ou à nos rayons traiteurs. » Plus tard, Nathalie Mesny annonçait un bilan positif pour cette opération. Elle confiait au magazine "Points de Vente" du 19 mars: « Pour le Comté, nous avons augmenté nos ventes de 150 % sur la période des trois semaines correspondant à la campagne télé. »

Les prochaines campagnes du Comté

La publicité de la filière a repris depuis le 19 mars avec une vague télé de 2 semaines. Elle se prolongera par une action en radio sur les deux premières semaines de septembre avant de revenir à la télévision au cours de la première quinzaine de décembre.

Célébrités

HUBERT-FÉLIX THIÉFAINE

Chanteur populaire, bien que totalement absent des émissions de télé, le Jurassien Hubert-Félix Thiéfaine défend toujours les produits du pays. Rappelons qu'on lui doit un hymne à la cancoillotte. Alors qu'il était à Los Angeles pour enregistrer un nouvel album, il lui prit soudain une féroce envie de manger du Comté. Il raconte alors qu'il sort du studio, rentre dans la première épicerie venue. Et il y avait du Comté en vente !



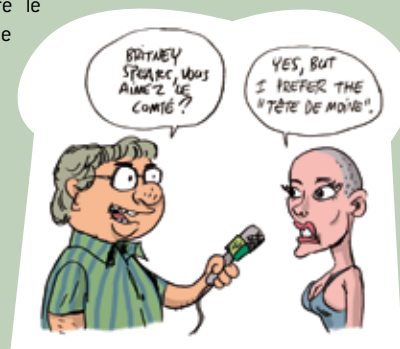
Florence Baverel-Robert et Sandrine Bailly

SKIEUSES AOC

La saison de ski nordique se termine. Deux athlètes, et non des moindres, ont un lien particulier avec la filière Comté : Florence Baverel-Robert et Sandrine Bailly. Les familles de ces deux biathlètes sont sociétaires dans deux fruitières : Maison-du-Bois – Lièvremon, dans le Doubs, pour Florence, et Brenod, dans l'Ain, pour Sandrine. Les deux championnes ont poursuivi sur leur lancée des jeux olympiques de Turin (or et bronze pour Florence, bronze pour Sandrine), notamment lors des championnats du monde de biathlon. Florence Baverel-Robert a ramené trois médailles d'argent et Sandrine Bailly en a gagné deux.

ILS AIMENT LE COMTÉ, ELLES AIMENT LE COMTÉ

De nombreux magazines recueillent les confidences gastronomiques de personnalités diverses qui, souvent, ne cachent pas leur plaisir de consommer du Comté ou en gardent un grand souvenir. Pour ces derniers mois, citons les comédiennes Aurore Clément, Clotilde Courau, Elsa Zylberstein et Arielle Dombasle, la chanteuse Olivia Ruiz, le gourou du vin Robert Parker, des personnalités comme Jean-Pierre Coffe, l'animateur de RTL Foot Christophe Pacaud ou encore le publiciste Jacques Séguela.



Magasins de vente des fruitières

Un nouvel esprit de boutique

Fini le temps des espaces vente relégués dans un coin de la fromagerie. Beaucoup de fruitières comptent désormais sur la vente locale pour conforter leur maintien. Au final, cela pourrait déboucher sur la mise en place d'un réseau exemplaire en France de vente et de sauvegarde de produits régionaux, et pas seulement laitiers.

Les boutiques de vente des fromageries vont-elles suppléer, dans certains domaines, les commerces ruraux en voie de disparition ? La réponse est certes nuancée, mais désormais, lorsqu'un nouveau bâtiment de fruitière surgit, la place dévolue à l'espace vente est étudiée avec soin. On ne le relègue



L'intérieur de la nouvelle boutique de Bonnetage : de l'espace, un grand choix de produits régionaux, du Comté, un espace patrimoine. L'ambiance est là.

plus dans un coin de la fromagerie, il en devient une pièce essentielle comme on a pu le constater récemment à la fruitière de La Baroche à Arsure-Arsurette, à Largillay, aux Rousses, à Vernierfontaine, à Doucier, à Lavigny, à Salins-les-Bains ou encore à Bonnetage (lire ci-contre).

Accessible

Accès facilité, parking, espace, choix, accueil, les fruitières intègrent l'abécédaire commercial. L'enjeu pour certaines est important : développer de nouvelles ressources pour pérenniser les structures. Il s'agit aussi de partir à la reconnaissance du pays. Les sociétaires étant souvent disséminés sur plusieurs villages, le déplacement du bâtiment dans des zones plus accessibles par chacun donne plus de poids à la fruitière, valide son territoire, surtout dans un contexte

où l'intercommunalité recueille maints suffrages.

Engagé depuis quelques années, le chantier comporte de multiples facettes : juridique, commerciale, professionnelle. Du côté juridique, la tendance est à la séparation entre l'activité proprement dite de la fruitière et de la vente, à travers, par exemple, la constitution d'une EURL (1) distincte.

Un choix qui peut prendre des tournures originales. Ainsi, à Plasne, "Les Délices du plateau" est une société où la fruitière est majoritaire, le reste du capital se partageant entre dix sociétaires qui se sont engagés à animer la structure. L'activité ne se résume pas à la boutique mais aussi à la participation à des manifestations.

Côté commercial, c'est le choix des produits. On ne vend plus seulement les

Formation : les pionnières de l'Ain

En matière de formation du personnel, les fruitières de l'Ain font figure de pionnières. « Nous avons organisé notre première rencontre en 2001. C'était une demande générale pour prendre en compte les besoins que chacun avait dans son coin, explique Christine Ménétrieux, animatrice de la FDCL de l'Ain. Nous nous sommes d'abord intéressés à la dynamisation de la vente directe. Cela passe par la présentation, par le soin apporté à l'étiquetage, l'emplacement de la publicité. »

Etapes suivantes : l'animation. « Il faut aussi intéresser les clients. Cela peut se faire avec des moyens limités. Dans chaque fruitière, nous avons ainsi demandé aux clients de nous confier

des recettes au Comté, et nous avons publié une sélection de ces recettes dans un petit recueil. Les recettes sont placées sur un CD et chaque vendeuse peut personnaliser le recueil. » La formation balaye toutes les facettes de l'activité, y compris tout ce qui a trait à l'hygiène du magasin.

Les rencontres ont lieu une fois par mois, pendant la saison creuse, entre octobre et avril et elle se déroulent sur le terrain pour confronter les expériences, apprendre à connaître et tirer les ficelles du métier, à travailler avec les syndicats de produits, développer la gamme des produits régionaux, savoir organiser des promotions. L'accent mis sur les échanges est essentiel dans la démarche des fruitières de l'Ain.



Pour les vendeuses des fruitières de l'Ain, les rencontres et les échanges sont primordiaux

fromages, beurre ou crème fabriqués dans la fruitière. On a d'abord élargi la palette aux autres fromages régionaux puis petit à petit viennent s'agréger les fabrications traditionnelles de Franche-Comté (salaison, vins, alcools) puis, pour aller au plus près, les petites productions locales (miel, confitures, fromages de chèvre...). Les boutiques se transforment en conservatoire actif du patrimoine gourmand de la Franche-Comté. Compte tenu du potentiel, c'est un réseau unique en son genre qui pourrait voir le jour.

Un axe fort

Pour la partie professionnelle, la formation des équipes de vente devient essentielle. Les fruitières de l'Ain (lire ci-contre) s'y sont engagées depuis plusieurs années et celles du Jura et du Doubs ont enclenché le mouvement avec une première session en 2006. Du côté des FDCL du Doubs et du Jura, ce dossier qui s'appuie aussi sur l'opération "Promotion fruitière" est devenu un "axe fort" et l'on souhaite associer à la démarche des partenaires comme le Comité de promotion des produits régionaux ou les Amis du Comté. Il s'agit d'encourager les actions communes et la mise en réseau (pour l'emballage, l'accueil, la vente par correspondance, imaginer une palette de services) ou encore d'innover en matière de formation (avec l'Institut rural de Morre dans le Doubs) et, d'une manière générale avec les institutions locales ■

[1] EURL : entreprise unipersonnelle à responsabilité limitée



À Bonnetage, la boutique monte au bon étage

Philippe Ligier respire, comme tous les membres de la fruitière. Le président de la fruitière de Bonnetage, près de Maïche, dans le Doubs, affiche sa satisfaction : « Nous avons ouvert notre nouvelle boutique début janvier. En janvier et février 2007, nous avons doublé notre chiffre d'affaires par rapport à 2006. L'ouverture d'un nouvel espace de vente est un enjeu important pour l'équilibre de la fruitière et nous y avons longuement réfléchi. »

À Bonnetage, la boutique a pris de la hauteur. « À l'étage de la fruitière, l'appartement du fromager était désaffecté. Nous avons choisi de transformer une partie de cet étage en boutique avec un coin musée. Le reste de l'espace étant réservé aux sociétaires et au personnel. Nous avons fait aussi un autre aménagement important. Jusqu'ici la boutique n'était pas directement accessible, elle manquait de visibilité. Nous avons donc ouvert un accès direct sur la grande route. »

Une EURL a été créée dont la gérance a été confiée à Ezéchiel Courtemaire, un jeune et nouveau sociétaire. Une "commission magasin" composée de quatre sociétaires et des deux vendeuses suit mensuellement l'activité. On vend à Bonnetage les productions de la fruitière et des produits régionaux et en provenance du commerce alimentaire équitable.

« Le démarrage nous satisfait, ajoute Philippe Ligier. Nous devons rester mobilisés et, surtout, développer les animations. Pour l'inauguration, nous avons travaillé avec les Amis du Comté, ce fut très positif, ils peuvent nous apporter beaucoup d'idées. »



Les sociétaires de la commission de gestion et l'équipe des vendeuses



En attendant, les clients, anciens et nouveaux, commencent à apprécier les nouveaux services. Exemple : le dépôt de pain du samedi matin connaît un franc succès.



Le nouvel accès à la boutique

La fruitière de Bonnetage

- 11 sociétaires
- 1,93 millions de litres de lait
- Fromager : Bernard Overney
- Affineur : Seignemartin (Ain)
- Groupement d'employeurs avec Cerneux-Monnot et Grand-Combe-des-Bois

www.comte.com/bonnetage

Alimentation du troupeau laitier et indépendance alimentaire



Une des voies de progrès pour la filière Comté passe par l'amélioration de l'indépendance alimentaire, en régénérant des circuits régionaux pour certaines cultures, comme celle du colza, et en favorisant une meilleure valorisation de l'herbe.

Le contexte

En plus des mesures réglementaires interdisant tout OGM dans l'alimentation du troupeau producteur de lait à Comté, le CIGC a considéré comme nécessaire à la crédibilité de l'AOC qu'une part croissante de l'alimentation du troupeau provienne du terroir de l'AOC. Sur le plan des fourrages grossiers, la quasi-totalité des exploitations de la zone Comté est déjà autonome. En revanche, les achats d'aliments portent essentiellement sur les concentrés, protéiques notamment, et dans une forte proportion à base de tourteaux de soja d'importation et aujourd'hui largement gagnés par les OGM. C'est donc à cause du risque croissant de contamination, que s'est construite l'action interprofessionnelle en faveur de "l'autonomie protéique".

Les études

En 2002, une première étude menée conjointement par l'INRA de Mirecourt, dans les Vosges, et l'INRA de Poligny, a permis de vérifier que des rations alimentaires à base de protéines alternatives au tourteau de soja (luzerne déshydratée, féverole) ne présentaient pas de risque majeur, tant sur le plan zootechnique pour la conduite du troupeau laitier, que sur le plan technologique du point de vue de la qualité du lait et de la qualité fromagère en mini-fabrication. Les résultats obtenus ne montraient pas ou peu d'effet sur les

performances laitières des animaux, ni sur les caractéristiques des laits et des minifromages fabriqués.

Une nouvelle étude, menée de 2004 à 2006 avec le soutien financier du Conseil régional de Franche-Comté et avec la collaboration technique des Syndicats de contrôle laitier et du Comité Technique du Comté, a élargi le champ d'investigation à d'autres sources protéiques, et se situant plus proche des contraintes du terrain, avec deux volets :

- **Deux fromageries** dans leur ensemble, Loray et HautePierre dans le Doubs ont servi de site expérimental, tous les producteurs (17 au total) adhérant aux objectifs et acceptant d'alimenter les vaches laitières sans tourteau de soja pendant une année entière. Un travail de

suivi a été réalisé sur toute la durée de la période, intégrant les paramètres de l'exploitation agricole et ceux afférents à la qualité du lait et du fromage.

- **Onze autres producteurs**, bien répartis sur l'ensemble du massif jurassien, de la plaine aux hauts plateaux, ont été repérés comme ayant déjà développé une stratégie d'autonomie dans des milieux naturels variés sur tout le territoire de l'AOC. Ce volet du programme a consisté à les suivre du point de vue de la qualité du lait, y compris l'aptitude à la coagulation, ainsi que sur les résultats techniques et technico-économiques du troupeau.



OGM et Comté : la position de l'interprofession

UN PRINCIPE : INCOMPATIBILITÉ ENTRE AOC COMTE ET OGM

Le CIGC considère qu'en tant qu'AOC, le Comté ne peut pas se permettre vis-à-vis du consommateur de laisser planer le moindre doute : il y a non-compatibilité de l'OGM avec un produit AOC dont il est attendu qu'il soit conforme aux usages "locaux, loyaux et constants". Cette mesure se décline à plusieurs niveaux.

EXPLOITATION AGRICOLE

La clause réglementaire du futur décret du Comté est la suivante : *L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en AOC Comté. Cette interdiction s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation aux animaux de l'exploitation, et toute culture d'espèce susceptible de les contaminer.*

Les résultats

Les résultats de cette étude peuvent être résumés de la manière suivante :

>> La production de lait sans tourteau de soja est possible sur toute la zone Comté ;

>> L'autonomie protéique est obtenue avec des stratégies simples et économiques ;

>> Les éleveurs " autonomes " sont des éleveurs performants ;

>> Il est possible de diminuer les concentrés de 300 kg par vache et par an, en été sans diminuer la production laitière et en hiver en acceptant une légère baisse de la production laitière ;

>> L'impact du changement d'alimentation sur la fabrication en situation réelle est plutôt favorable en ce qui concerne la fromageabilité des laits. L'aptitude à la coagulation des laits n'a pas été fondamentalement modifiée.

Les suites

1 : au niveau du colza

Sachant que le colza est une source protéique régionale facilement disponible, la construction de filières colza tracées sans OGM paraît une des voies possibles. Les besoins de la filière Comté ont été estimés à 20 000 hectares de colza, ce qui est tout à fait compatible avec les surfaces disponibles en Bourgogne et en Franche Comté. Sur la zone seule AOC Comté, à moins de 400 mètres d'altitude, il y a 50 000 hectares de céréales et 11 000 hectares de protéagineux. De plus sur la Bourgogne-Franche-Comté se dessinent des perspectives de trituration et d'organisation devant permettre une traçabilité organisée à l'attention des filières AOC. Néanmoins il faut vérifier au préalable que les effets sur la qualité du Comté sont compatibles avec l'AOC.

ALIMENTATION DU BÉTAIL

Selon la réglementation européenne, les produits animaux (viande, lait, fromages) produits à partir d'aliments OGM ne sont pas obligés d'étiqueter la présence d'OGM. Le Comté a décidé de ne pas se satisfaire de cette permissivité et est bien plus exigeant. La clause réglementaire du futur décret est la suivante :

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux, les co-produits et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques.

Dans l'attente de la publication du décret, le CIGC a édité à l'attention de tous les éleveurs une liste positive de matières premières assortie de la garantie du non-OGM.

INGRÉDIENTS DE FROMAGERIE

La clause réglementaire du prochain décret du Comté est la suivante : *Seuls sont autorisés les ingrédients en fromagerie (lait, ferments, milieux de culture, présure) issus de produits non-transgéniques.* Dans l'attente de la publication du décret, le CIGC a obtenu des fournisseurs des garanties quant au caractère non-OGM des ingrédients utilisés pour le Comté.

Expérience de terrain

Le choix de Luc et Marc Desbois

Au sud de la vallée de l'Ain, à Cize, Luc et Marc Desbois élèvent 50 vaches laitières pour une production annuelle de 300 000 litres de lait livrés à la fruitière de Villereversure.

Le GAEC de Cize existe depuis onze ans, et dès les premières années, les deux frères ont renoncé aux approvisionnements extérieurs pour l'alimentation de leur troupeau.

Les analyses renouvelées du fourrage ont permis de valider leur choix : toutes les protéines nécessaires étaient disponibles sur leur exploitation. L'apport des céréales produites sur l'exploitation, 10 hectares d'orge et de tritical au total, se révèle plus que suffisant.

Cette solution est optimale pour une



production de 6 500 kg par vache. « *Au-delà, dit Marc, qui avoue une passion pour les calculs comptables, la rentabilité par litre de lait est défavorable.* » Luc le confirme avec d'autres arguments : « *Il faut aussi une cohérence par rapport à un produit de terroir. Où est le terroir si l'on doit produire avec des aliments venus d'ailleurs ?* » Ils élargissent aussi le champ de leur réflexion : un soja produit à l'autre bout de la planète entraîne des problèmes écologiques, comme la déforestation.

Si la réduction des charges est un élément non négligeable, le choix revendiqué d'un mode de production bien ancré dans le terroir a convaincu dans ce pays historiquement lié au Comté.

Un protocole expérimental est en voie d'élaboration.

2 : au niveau des exploitations

Les éleveurs suivis au cours de cette étude témoignent que la politique d'autonomie alimentaire est aussi une source d'amélioration des performances économiques de l'exploitation et un moyen à leurs yeux de choisir des voies de développement alternatives au modèle de la restructuration et de l'agrandissement des exploitations et des fruitières. Remettre la vache, l'herbe et le foin à leur vraie place, c'est davantage faire appel à la technicité et au savoir-faire

des producteurs, c'est aussi davantage de motivation et d'indépendance et un effet bénéfique pour la qualité et l'image du Comté.

Toutes les autres stratégies d'autonomie, révélées efficaces par ces 11 producteurs, et assurant une meilleure utilisation de l'herbe, vont faire l'objet d'une large information, avec une mise à l'honneur de leur savoir-faire : organisation de témoignages, fiches de synthèse, visites d'exploitations... Trois producteurs ont déjà fait part de leurs expériences dans le numéro 49 des Nouvelles du Comté ■

ENVIRONNEMENT

Enfin, compte tenu des risques de contamination par les cultures environnantes, le CIGC agit avec la Fédération Nationale des Appellations d'Origine Contrôlée (FNAOC) pour que dans le cadre de la loi française de protection des terroirs d'AOC, soit obtenue la possibilité d'interdire des cultures OGM sur tout le territoire de l'AOC Comté.

Lactalis et le Comté

En 1992, le groupe Lactalis – qui s'appelait encore Besnier – reprenait la fromagerie Philipona à Vercel. Dans cette interview, Yvan Viallet, directeur du site vercelois, précise les ambitions de Lactalis – et de sa marque phare Président – dans la filière Comté.

Les Nouvelles du Comté • M. Viallet, vous êtes le directeur d'usine du site de production de Comté de Lactalis à Vercel. Pouvez-vous nous indiquer la perception que vous en avez ?

Yvan VIALLET • Je suis issu d'une famille de fromagers, ma famille est très impliquée dans le Beaufort. C'est dire que je n'ai pas eu de difficultés à m'adapter au contexte régional et aux particularités de cette production. Je suis resté longtemps responsable de la production et de l'affinage à la laiterie d'Argis, dans l'Ain, et j'aime profondément ce métier.

J'ai pris la direction du site en 2001. J'ai trouvé une usine en excellent état de marche, modernisée et maîtrisant bien la qualité. Je dois en conséquence saluer l'action de mon prédécesseur M. Bourgault qui a permis de parvenir à un tel résultat. Quand en 1992 le groupe a racheté l'entreprise, celle-ci connaissait une situation financière et technique délicate. Il a fallu investir, et fournir de gros efforts d'amélioration technique. La qualité des fabrications s'est progressivement redressée. Cela ne s'est pas fait en un jour, et c'est seulement en octobre 2001, après avoir beaucoup hésité, que le groupe s'est décidé à commercialiser sa production sous la marque Président. Le succès a été immédiat et les ventes connaissent depuis 5 ans une croissance annuelle à deux chiffres.

NDC • Comment expliquez-vous le phénomène de rejet subi à ses débuts

par votre groupe dans la filière Comté ?

Y. VIALLET • Je crois que nous représentons une manière de travailler que je dirais "intégrée", allant de la production de lait à la commercialisation, et nous avons fait peur, surtout à nos collègues affineurs. Des producteurs nous ont quittés, et c'est seulement aujourd'hui que nous retrouvons le litrage de 1992. On est loin du repoussoir de l'ogre qui allait tout absorber ! Notre approche industrielle spécifique ne prétendait pas à l'hégémonie. Notre objectif était de créer de la valeur ajoutée en nous appuyant sur une marque. Nous l'avons atteint et sommes fiers et heureux du résultat. Après avoir servi de repoussoir, nous sommes aujourd'hui reconnus ; du reste nous achetons chaque année plusieurs centaines de tonnes de Comté à nos collègues affineurs.

NDC • Comment voyez-vous l'avenir de la filière ?

Y. VIALLET • Le marché du Comté connaît aujourd'hui un bouleversement. La vente en LS est devenue majoritaire, avec une assise régionale très élargie et donc des consommateurs moins "initiés". L'offre s'en trouve bouleversée, avec le poids des marques nationales et des marques distributeurs qui permettent de développer des volumes. Dans un marché de 50 000 tonnes c'est une obligation. Ce n'est pas le même métier et l'industriel que nous sommes est bien adapté à cette nouvelle configuration.



Yvan Viallet, directeur du site de Vercel

NDC • Comment appréciez-vous les évolutions réglementaires prévues pour le Comté ?

Y. VIALLET • Nous sommes favorables à toute initiative qui permet de renforcer le cahier des charges et la crédibilité du produit. Mais aussi il faut pouvoir répercuter les surcoûts induits par les contraintes du cahier des charges dans le prix consommateur, ce qui n'est pas évident car si le Comté est un produit haut de gamme, il n'est pas vendu très cher. Je vois aussi une deuxième limite, celle de l'agrandissement des exploitations, qui risque de nécessiter un tissu de contraintes moins important.

NDC • Une conclusion ?

Y. VIALLET • Nous sommes heureux d'avoir investi dans le Comté et d'avoir fait du site de Vercel un site performant s'appuyant sur une marque magnifique. Si l'objectif de Lactalis est de faire de l'argent, vous noterez que le caractère familial de l'entreprise lui fait réaliser ses bénéfices grâce à une politique industrielle d'investissement créatrice de valeur. Nous l'avons largement prouvé au cours de ces 15 dernières années ■

Le groupe Lactalis

Le siège du groupe Lactalis est à Laval

• Principales marques et gammes de produits : Président, Société, Bridel (Bridélice, BA), Lactel, Roitelet, Lepetit, Rouy, Galbani...

• Principales productions :

Fromages : 760 000 tonnes

Lait de consommation : 1,5 milliards de litres

Produits frais : 620 000 tonnes

Matières grasses : 153 000 tonnes

Crèmes : 118 000 tonnes

Produits industriels : 634 000 tonnes

• Dans la région, Lactalis est présent dans le Comté (à Vercel), contrôle les marques de cancoillotte Landel (Loulans-les-Forges) et Raguin (Vercel) ainsi que l'ancienne fromagerie Grosjean à Lons-le-Saunier (devenue un site Président). La production de Comté est de l'ordre de 2 300 tonnes.

En savoir plus : www.lactalis.fr

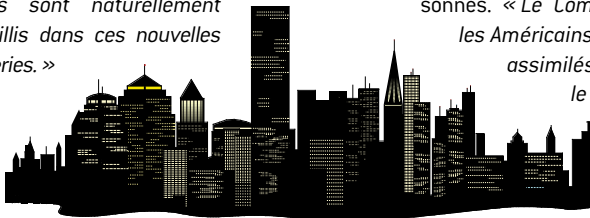
sous le charme du Comté ?

Daphné Zepos : une passion est née



On le dit, New York tomberait sous le charme du Comté. Si cet état de grâce perdure, il le doit notamment à des amoureux du fromage comme Daphné Zepos. Importatrice de Comté aux Etats-Unis, et principalement à New York, Daphné Zepos resitue

le contexte : « Les consommateurs américains ont une nouvelle approche du fromage, un peu comme lorsqu'ils ont vraiment découvert le vin. Il faut voir que nous sommes en matière de fromages dans une évolution : nous avons d'abord eu un mouvement de renouveau local en matière de fabrication de fromages fermiers au lait cru. Ces fabrications ont nécessité la mise en place de nouveaux circuits de distribution, c'est ainsi que nous voyons, à New York, ouvrir tout un réseau de petites crémeries. Dans le même temps, nous voulons aussi mieux connaître les fromages venus des pays historiques, comme ceux de la France, et nous avons voulu aussi pouvoir commercialiser les meilleurs de ces produits. Lesquels fromages sont naturellement accueillis dans ces nouvelles crémeries. »



Le fromage n'était pas l'univers premier de Daphné Zepos. Longtemps chef de cuisine dans un grand restaurant de San Francisco, elle s'y intéresse quand elle se décide à prendre en main la composition du chariot de fromages. « Et je m'y suis d'autant plus intéressée, que chaque fois que je demandais des renseignements aux grossistes, ils étaient incapables de dire quoi que ce soit. Finalement, j'ai tout repris, j'ai appris et le chariot a eu un grand succès. »

Elle tire donc sur le fil de la pelote fromagère, et rapidement, elle découvre le Comté. « C'était en 1986 au fort Saint-Antoine. Je m'en souviendrai toujours. Nous voulions pouvoir avoir accès à ces fromages. Le Comté, c'est mon fromage préféré. » Elle découvre aussi le Comté en compagnie de Jason Hinds (voir les Nouvelles du Comté n° 57).

Quelques étapes plus tard, passant de San Francisco à New York, elle se lance dans son nouveau métier et ouvre même pendant quelque temps une petite boutique exclusivement réservée au Comté dans le marché d'Essex Street. Désormais, elle se consacre à l'importation et à la conversion des goûts. Elle anime des ateliers de découverte qui réunissent jusqu'à 70 personnes. « Le Comté est bien accueilli. Pour les Américains, les fromages français sont assimilés à des goûts très forts. Pour le Comté, son goût est approchable par tout le monde, mais les arômes qu'il

Conseil du New York Magazine :

Offrez du Comté

Qu'offrir pour Noël à votre mari ou votre petit ami ? Un baby foot, une raquette, des chaussures, des produits high tech ? Et pourquoi pas du Comté ? C'est la suggestion du New York Magazine. Ce magazine touche chaque semaine quelque 1,6 millions de lecteurs intéressés par ceux et celles qui font bouger la ville.



développe ensuite sont uniques. Il faut savoir les laisser éclater. C'est ce que j'explique. » Côté pratique, elle se déplace plusieurs fois par an au fort Saint-Antoine pour sélectionner ses fromages. Un exercice difficile. « Comme le dit Claude Querry, les fromages doivent nous parvenir comme une pomme prête à tomber. Nous devons faire très attention au temps de transport et ne pas abîmer les produits » ■

Agenda

LES INTERVENTIONS DES AMIS DU COMTÉ

OPÉRATION SODEXHO

16 au 19 avril • Bruxelles (au Parlement européen)

CRÉMERIE ANDROUET

21-22 avril • Paris

LES OVALIES

4-5 mai • Beauvais (Oise)

SALON DES RANDONNÉES

11-13 mai • Marseille (Bouches-du-Rhône)

PÊCHE, ART ET GASTRONOMIE

25-27 mai • Orlans (Doubs)

MICRO-MARCHÉ

1-3 juin • Paris

organisé par le Comité régional du tourisme de Franche-Comté.

PIQUE-NIQUE VIGNERON

10 juin • Arbois (Jura)

LE TOUR DU LAC SANS VOITURE

24 juin • Malbuisson (Doubs)

RURALISSIMO

1^{er} juillet • Saint-Aubin (Jura)

LES INTERVENTIONS DU GROUPE SCULE D'ACTIONS GUSTATIVES

AUX ORIGINES DU GOÛT

13-15 avril • Montpellier (Hérault). Salon Slow Food.

JOURNÉES D'ÉTUDES

19 et 20 juin • Région du Barolo (Italie). Thème : accords entre les Comtés et les vins de cette région.

SITES REMARQUABLES DU GOÛT

7 et 28 avril • Châteauneuf-du-Pape (Vaucluse).

Assemblée générale de l'association.

ANIMATIONS

5 au 7 juin • Châteauneuf-du-Pape (Vaucluse).

Série d'animations en collaboration avec la Fédération des vignerons, l'AOC huile de Nyons et l'INAO.

SOIRÉE DÉGUSTATION DE COMTÉ

22 juin • Saint-Lothain (Jura). En collaboration l'association des Oenophiles et dégustateurs comtois.

ANIMATIONS

28 juin • Perrigny (Jura). Intervention à l'IME.

À noter • interventions en milieu scolaire durant cette période à Mont-sous-Vaudrey, Souvans et Salins-les-Bains (Jura) ; rencontre avec des journalistes américaines et intervention à l'occasion d'un éducteur.

LES AUTRES MANIFESTATIONS

RANDONNÉE DES FRUITIÈRES À COMTÉ

20 mai • Boujailles (Doubs)

Renseignements : www.val-drugeon.org

2^E PIQUE-NIQUE VIGNERON

10 juin • Dans tout le vignoble jurassien.

Renseignements : www.jura-vins.com

JOURNÉE VOIE VERTE, TOUR DU LAC SAINT POINT SANS VOITURE

24 juin • Saint-Point-Lac (Doubs)

Renseignements : www.tourisme-metabief.com

LES PETITES FÊTES DE DIONYSOS

5 et 8 juillet • Arbois (Jura)

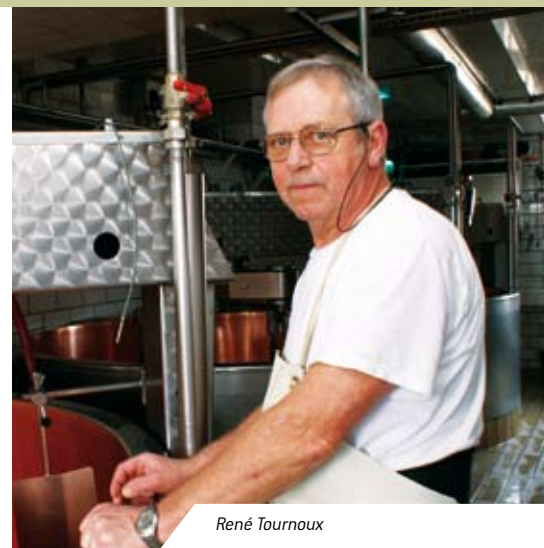
Festival littéraire et gastronomique.

Renseignements : www.arbois.com

LES FESTI'CAVES

20/22 juillet • Arbois (Jura). Festival musical et gastronomique.

Renseignements : www.arbois.com



René Tournoux

Villeneuve-d'Amont

Au cœur du terroir



Dans le canton de Levier, la fromagerie de Villeneuve-d'Amont donne tout son sens au mot terroir.

Située en plein centre d'un village, entourée de prairies, le tout clos par des forêts : c'est presque l'image d'Épinal de la fromagerie. Une image qui est bien vivante. « *Je crois que notre fromagerie donne sa pleine mesure au mot terroir* », juge le président Alain Godard. Dans ce canton de Levier, on est même ici au centre géographique de la filière.

Tous les sociétaires sont installés au village et perpétuent, pour la plupart, le rite de la coulée, le fromager assurant le ramassage sur deux exploitations. L'implication du couple de fromager est d'ailleurs jugée exemplaire par le président. Alain Godard s'attend à ce sujet à un dossier délicat à gérer : le départ à la retraite de René Tournoux est



L'achillée millefeuille

La flore

On relève 123 espèces différentes dans les prairies de la fromagerie, dont 19 aromatiques.

Parmi les végétaux les plus abondants en terme de recouvrement figurent 4 graminées, 2 légumineuses, 2 ombellifères et 2 plantes dites "aromatiques". En effet, au pissenlit et à la flouve odorante bien connus pour leur caractère aromatique s'ajoutent l'achillée millefeuille, le cerfeuil des prés, la petite pimprenelle...

Les graminées sont abondantes et variées (houlque laineuse, fétuque des prés, dactyle aggloméré, crételle des prés, pâturin commun, brome mou...). À Villeneuve, diverses composées sont repérables dans le paysage par leurs fleurs jaunes (crépide bisannuel, pissenlit, séneçon jacobée, marguerite...) et témoignent d'une flore variée.

Quelques plantes comme la berce spondyle, le cirse des champs, la gentiane jaune, le géranium disséqué ou le géranium des forêts font partie du paysage local mais sont plus appréciées des promeneurs que des vaches !



prévu pour 2008 et son remplacement va devenir d'actualité.

La fromagerie évolue à son rythme, poursuit ses équipements (l'épuration dans un dossier communal) et garde les valeurs de la filière. Une perte de volume, suite à une cessation d'activité, incite toutefois à une vigilance accrue pour assurer la pérennité.

La fromagerie vit aussi dans le souvenir d'Yves Goguely. C'est depuis ce village que le regretté président du CIGC a construit son action en faveur du Comté.

La fromagerie de Villeneuve-d'Amont

- **9 sociétaires**
- **1,6 millions** de litres de lait
- **Président** : Alain Godard
- **Fromagers** : René et Hélène Tournoux
- **Affineur** : Arnaud-Juraflore (Poligny)
- Groupement d'employeurs avec Villers-sous-Chalamont et Arc-sous-Montenot
- Vente directe
- Ouvert au public
- **Contact** : Fromagerie de Villeneuve-d'Amont
9, place de la Mairie,
25270 Villeneuve-d'Amont.
Téléphone : **0381496012**



Les sociétaires de la coopérative de Villeneuve-d'Amont

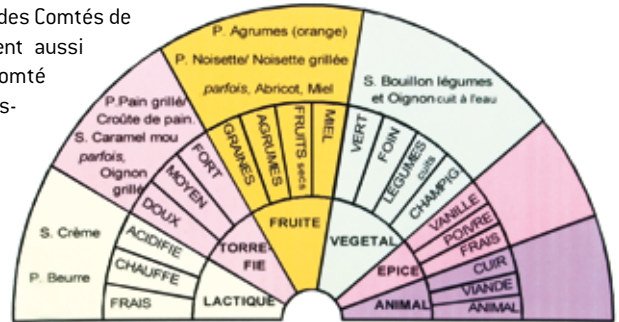
Le goût des Comtés affinés par Arnaud/Juraflore

Pour le jury terroir, le goût des Comtés de Villeneuve-d'Amont convient aussi bien aux amateurs de Comté

qu'aux nouveaux dégustateurs. Les arômes de caramel à la crème, de grillé très léger, servent de tremplin aux arômes fruités : noisette, noisette grillée, parfois gratiné, jus d'orange doux,

parfois abricot bien mûr. Au cours du vieillissement, ces fromages gagnent lentement de l'intensité de goût ou plutôt de la densité aromatique : les notes noisette et orange peuvent s'exprimer pleinement. La saveur de base de ces fromages est un peu acidulée. Les fromages d'hiver expriment davantage de nuances végétales.

Le jury terroir apprécie particulièrement ces fromages "tout en finesse".



P : arômes principaux S : arômes secondaires D : arômes discrets

Les sols

Le bassin laitier est en bordure des seconds plateaux du Jura central et assure une transition entre la pointe du plateau de Champagnole et le plateau de Levier. L'altitude se situe entre 650 et 690 mètres. Le sous-sol est d'une grande homogénéité de type Jurassique supérieur. Sur les 600 hectares cultivés, on dénombre 10 UAP (unités agro-pédologiques) différentes. Toutefois, les $\frac{3}{4}$ du bassin laitier sont sur des sols durs du Jurassique supérieur, soit superficiels (en jaune sur la carte), soit profonds (teintes vertes - profondeur de sol disponible pour les racines des plantes de 35 cm au minimum). Les sols très superficiels présentant des affleurements rocheux sont représentés en rouge ; les sols plus ou moins étanches sont en bleu. Les terrains en pente sont hachurés. L'ensemble des sols aérés représente 520 ha soit 87 % de la surface.





Le Longcouchant

L'origine du nom du village de Longcochon, situé sur les hauteurs de Nozeroy, vient de la vue dégagée qui permet d'apprécier longtemps le soleil couchant. Et Le Longcouchant c'est le nom choisi par Claude Muyard pour l'hôtel-restaurant qu'il y a ouvert début janvier. C'est un vieux rêve que réalise ainsi l'ex-agent de développement en aménagement rural, ex-élu du Conseil général et toujours président de la Communauté de communes. Un rêve de cuisine qui a pris forme avec de sérieux travaux permettant de mettre au jour de splendides pierres sculptées comme on en trouve dans le val de Mièges. La cuisine régionale est servie dans un cadre médiéval et des soirées à thème – Régions et pays – sont annoncées. Le Comté a aussi sa place en partenariat avec la fruitière de Froidefontaine pour des soirées fondue. Sans oublier des projets de week-ends autour du cochon !



Claude Muyard



• **Le Longcouchant**
39250 Longcochon
Tél. 03 84 51 14 20
www.lelongcouchant.com



La ferme des Coucous

À la Favière, les Coucous ne migrent pas et ne reviennent pas au printemps. Ils sont sédentaires et en sont même à la quatrième génération installée dans ce modeste village un peu à l'écart à quelques kilomètres de Nozeroy. Et rompre l'isolement, avoir des contacts dans des horizons variés, c'est la motivation première de Jean-Marie Courvoisier (Coucou autrement dit) pour développer depuis trente ans table et chambres d'hôtes. Les travaux d'aménagement se sont étalés sur les trente années et aujourd'hui 4 chambres permettent d'accueillir jusqu'à 15 personnes. La ferme des Coucous est ouverte toute l'année et des habitués y reviennent régulièrement. La table d'hôtes est aussi très souvent dressée, y compris pour des repas familiaux, anniversaires ou fêtes car avec les capacités d'hébergement : « *Les gens peuvent faire la fête et coucher sur place sans craindre l'alcootest !* »



Le couple Courvoisier

• **La ferme des Coucous**
39250 La Favière
Tél. 03 84 51 80 33
www.comte.com/gillois

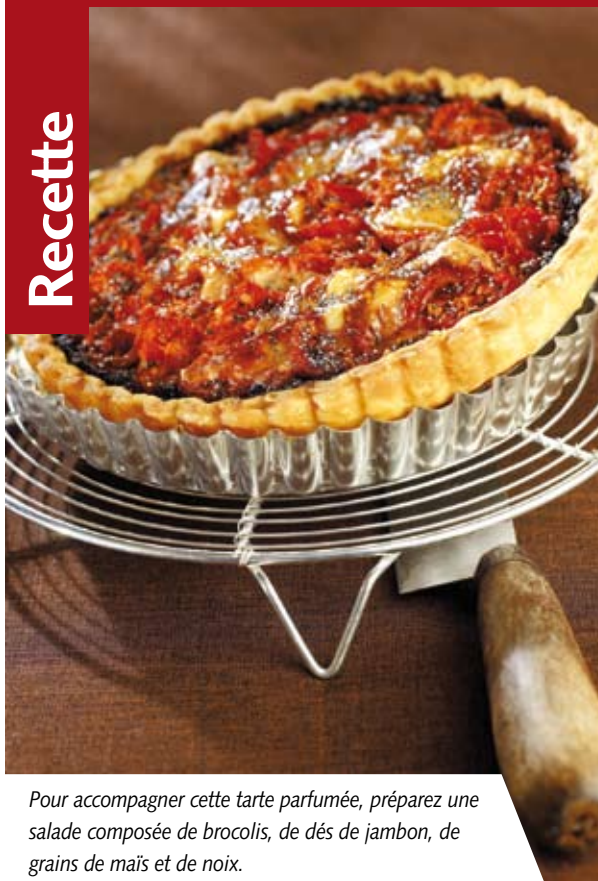


Robert, Léone et Benoît Sigonney

• **La fruitière de Gillois** 39250 Gillois
Tél. 03 84 51 80 33
www.comte.com/gillois

La fruitière de Gillois

À Gillois, le Comté c'est une histoire de famille. Depuis 22 ans, Robert et Léone Sigonney œuvrent dans cette fruitière, rejoints par Benoît, un de leurs fils. De 15 à 20 meules sont produites quotidiennement avec le lait de sept sociétaires du village et de cinq des voisins de la Favière, l'affinage est assuré par Rivoire-Jacquemin. Dans la famille, on aime aussi faire partager la passion du Comté et des visites sont proposées principalement pendant les vacances scolaires et sur réservation. Les commentaires de Benoît y sont très appréciés. Les hôtes de la ferme des Coucous sont des visiteurs privilégiés dans une région qui ignore le tourisme de masse. Le magasin attenant, comme souvent dernier commerce des zones rurales, est un lieu où habitants et touristes se croisent. Quinze meules y sont découpées chaque mois dans une ambiance conviviale qui rappelle les petites boutiques disparues. Ouverture : Le matin de 9 h 15 à 11 h 15 et les mercredi, vendredi et samedi soir de 18 heures à 19 h 15.



Pour accompagner cette tarte parfumée, préparez une salade composée de brocolis, de dés de jambon, de grains de maïs et de noix.

Tarte à la tomate, aux graines de pavot et au Comté

Recette extraite du *Larousse des tartes, quiches et pizzas**

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

230 g de pâte feuilletée ou brisée pré-étalée

5 tomates

2 ou 3 cuillères à soupe de tapenade

80 g de Comté

1 cuillère à soupe de graines de pavot

Sel et poivre

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 25 minutes environ

Conseil dégustation

Gratte-Comté

Osez une petite touche de confiture d'églantine sauvage — appelée aussi cynorrodon ou plus vulgairement gratte-cul — sur un Comté intense aux arômes à dominante torréfiée.

Le caractère sucré de la confiture adoucit le fromage alors que son côté acidulé le rehausse; de plus sa texture légèrement farineuse souligne l'onctuosité de la pâte du fromage.



1 - Préchauffez le four à 210 °C (thermostat 7).

2 - Plongez les tomates 30 secondes dans de l'eau bouillante. Pelez-les, épépinez-les et coupez-les en rondelles assez fines.

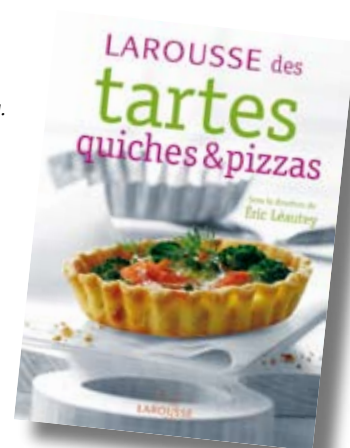
3 - Garnissez de pâte un moule à tarte de 26 cm de diamètre.

Badigeonnez le fond de tapenade et disposez les rondelles de tomate par-dessus. Salez modérément et poivrez. Recouvrez de lamelles de Comté. Saupoudrez de graines de pavot, enfournez pour 25 minutes environ. Servez aussitôt.

Les conseils de Catherine Fassenet, sommelière au Bec Fin (Dole)
Accord avec un vin du Jura: Ce plat s'accompagne naturellement d'un chardonnay d'appellation Arbois-Pupillin.

Accord avec un vin d'une autre région: un Givry blanc (Bourgogne), un Pouilly Fumé (Val de Loire), un Sancerre Rouge (Val de Loire) ou encore un rosé de Provence (appellation Bandol).

* *Larousse des tartes, quiches et pizzas*, sous la direction d'Eric Léautey. Rédaction Béatrice Lagandré, Nathaly Nicolas, Nicolas Renaud, Thierry Roussillon, Martine Willemin. 320 pages, 280 photos, 27,50 €
Photo © Coll. Larousse.





Les grands bonds en arrière de Michel Vernus

Il fut d'abord un sauteur en longueur de haut niveau. Avant de remonter dans le temps pour le plus grand bonheur de l'histoire du Comté.

Jurassien, né à Véria, dans la Petite Montagne Jurassienne, il connaît une enfance "à la Pergaud" dans les environs du pays, à courir les bois, et autour de la fruitière. « *J'allais chercher le lait avec une berthe, comme on appelait les bidons de lait, et on arrivait bien à avoir un morceau de rognure. Une partie de la famille étant bourguignonne, chaque fois que nous allions la visiter dans la région d'Auxerre, mon père emportait une meule de Comté qui était partagée entre tous. C'était l'occasion d'un grand cérémonial !* »

Dans les années 1950, Michel Vernus poursuivait de front études et sports. Champion de France de saut en longueur – et pas manchot sur 100 mètres : 11 secondes – international, il délaisse ensuite la compétition au profit des grands bonds en arrière du métier d'historien. Passées les études à Lyon, il débute dans l'enseignement à Arbois en 1960 où il revient après le service militaire, où sa condition de sportif de haut niveau lui permet d'intégrer le Bataillon de Joinville, sans échapper à l'Algérie. Ensuite,

l'agrégation en poche, il prend la direction de Dijon pour intégrer le nouvel IUT, où il se spécialise dans l'histoire du livre. La carrière se prolonge à Besançon, à l'IUFM puis à la Faculté d'Histoire.

En tournant des milliers de pages consacrées à l'histoire comtoise, il y retrouve l'odeur du Comté. Mais pas assez à son goût. « *Je me suis lancé dans cette histoire. À travers une histoire du produit, j'ai voulu écrire celles des hommes.* » Cinq années de recherche plus tard, il publie donc en 1989 *Le Comté, une saveur venue des siècles*, un classique désormais introuvable en librairie. « *On se trouve face à une histoire qui n'a jamais été facile, mais quelque soit la façon de voir les choses, la grande originalité reste l'organisation de base, la fruitière.* »

Convictions

Ses découvertes se prolongent avec deux autres ouvrages consacrés aux fromages : l'un à la famille des gruyères et l'autre au vrai

"pays du fromage". Ce pays étant bien sûr la Franche-Comté (voir les références ci-contre). Toutes ses recherches le confortent dans ses convictions : « *On se retrouve avec un produit qu'il faut défendre. Le passeport, c'est la qualité.* »

Retiré de l'enseignement, Michel Vernus poursuit ses voyages dans le temps avec une énergie sans pareille. Avec pas moins de 42 ouvrages publiés et plus d'une centaine d'articles et études, l'ancien sprinter est devenu un auteur de grand fond.

- *Le comté, une saveur venue des siècles*, édition Textel, Lyon, 1988, 300 p., Prix Pergaud 1989. Épuisé.
 - *Une saveur venue des siècles*, Abondance, Beaufort, Comté, Gruyère, Cabédita, 1998, 151 p.
 - *Le pays du fromage : la Franche-Comté*, Alan Sutton, 2001, 168 p., en collaboration avec Daniel Greusard.
- Derniers livres parus : *Hier en Franche-Comté, traditions et cuisine* avec son épouse Annick. *Ma Franche-Comté* et *La République au village dans le département du Jura*.