

L'AOC : un long fleuve tranquille ?

Suffirait-il de deux événements ponctuels, la flambée du prix du lait spot et les mauvaises conditions de récolte du fourrage au cours de l'été dernier, pour que l'on s'interroge sur la pertinence de la filière Comté ?

Nous qui depuis 1992 subissons la pression très forte des candidatures à l'entrée dans cette filière, aurions matière à nous étonner. En espérant d'ailleurs que ce ne soient pas les mêmes personnes qui hier nous reprochaient de ne pas accueillir assez rapidement les nouveaux producteurs et qui aujourd'hui voudraient que le CIGC autorise l'enrubannage ou l'apport de mélasse sur le fourrage.

La force des producteurs, des fromagers et des affineurs de la filière Comté, s'alimente à leur histoire : celle de la résistance aux effets de mode. Depuis 30 ans, nous refusons la pression du court terme. Pendant les années 1980, on nous conseillait vivement d'adopter le modèle tourteau - ensilage, et de renoncer à nos fromageries pour les remplacer par quelques usines, puis il aurait fallu autoriser les farines animales et encore l'emprésurage après 48 heures !

L'énumération des prétendues « modernités » qui nous ont été proposées n'en finirait pas. Nous avons en général ignoré ces conseils, et avons le plus souvent fait le contraire : interdiction des farines animales, limitation de la zone de collecte, emprésurage ramené à 24 heures après la traite etc.

Bien plus, nombreuses sont les fromageries touchées par des problèmes de fabrication qui à l'époque ont choisi de résister un an, voire deux ou trois ans, avec un prix de lait plus faible que celui du lait tout venant, tout simplement en raison d'une volonté du maintien de l'outil et soutenues par une évidente foi dans leur propre modèle de développement. [...]

SUITE PAGE 2

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

Environnement pages 10 et 11



Bief-du-Fourg : un projet pour l'avenir



La création du CTFC

pages 2 à 4

L'AOC : un long fleuve tranquille ?

(SUITE)



Claude Vermot-Desroches

[...] La réussite économique du Comté est depuis 1992 une réponse confirmant la pertinence de privilégier le moyen

conseillers ne sont en général pas les payeurs. C'est pourquoi la filière Comté malgré un stock fourrager insuffisant n'autorisera pour les vaches laitières ni l'enrubannage ni l'ajout de mélasse. Au contraire, elle fera la chasse à ceux qui passeraient outre.

Tous les choix sont respectables, celui du modèle AOC comme celui du lait industriel. Par contre, il faut ensuite être cohérent, et ne pas courir d'un modèle à l'autre au gré des variations conjoncturelles. Voilà plus de 15 ans que les consommateurs, les restaurateurs, les journalistes, les crémiers et distributeurs nous soutiennent et que les prix du lait à Comté sont de 15 à 20 % supérieurs au prix moyen français. Et sans rire, on nous regarde gravement parce que le prix du lait spot flambe en raison de la sécheresse australienne !

L'AOC Comté, c'est d'abord un projet. Nous avons la chance d'avoir hérité de fruitières, d'exploitations et de maisons d'affinage qui forment le tissu de notre activité actuelle et représentent une belle chance pour les générations à venir. Il n'est pas à l'ordre du jour de renoncer à cet héritage et de courir après la rentabilité à court terme. Nous avons compris que la spéculation était dans tous les domaines à la mode. Nous laisserons passer cette mode comme les précédentes. Le producteur nomade qui passe d'un système à l'autre, n'hésitant pas à désorganiser une fromagerie pour aller vers plus rentable, puis quelques années après revendiquant ses « plaques vertes » existe sans doute, mais il n'est pas du tout représentatif. Je préfère penser à la très grande majorité des acteurs de la filière qui malgré les incertitudes, et par-delà les difficultés du moment, y sont enracinés et assument au quotidien et avec ténacité, les luttes qui doivent être menées pour que notre collectivité progresse encore. ■

Claude Vermot-Desroches
Président du CIGC

Événement

Le CTFC prend son envol

Les fromages AOC franc-comtois ont décidé de resserrer les rangs. Premier essai transformé avec la création du Centre Technique des Fromages Comtois (CTFC) qui succède au Comité Technique du Comté.

Depuis quelques années, les syndicats d'appellation d'origine de Franche-Comté ont commencé à réfléchir à la mise en commun des moyens techniques. La création de l'Union Régionale des Fromages d'Appellation d'origine Comtois (URFAC) a accéléré le processus. Après 32 années de bons et loyaux services, le Comité Technique du Comté cède la place au

Centre Technique des Fromages Comtois. Le CTFC a été créé le 5 juillet 2007 lors de l'assemblée générale extraordinaire du CTC. Il reprend l'intégralité du personnel du CTC (29 salariés) et s'installera dans de nouveaux locaux près du centre-ville de Poligny courant 2008.

Les producteurs de lait, les fromagers et les affineurs continueront à bénéficier des mêmes services, mais on devine qu'un courant plus profond s'est mis en place et qu'il n'est pas prêt de faiblir : les fromages AOC sont décidés à jouer la carte du collectif, d'abord sur le terrain technique mais pas uniquement. « *Tout a commencé, explique Claude Philippe, président de l'URFAC, avec la*



Claude Philippe, président de l'URFAC : « On parle de libéralisation des quotas, de lait spot, d'OGM... Nous devons relever ensemble les grands enjeux de demain car nos AOC fromagères sont notre richesse. Elles sont aussi les premières entreprises de Franche-Comté. Des entreprises non cédables mais qui se méritent et qui seront transmises à nos enfants. Nos AOC partagent le même territoire, nos fruitières sont souvent multiproductions, nous devons travailler ensemble. »

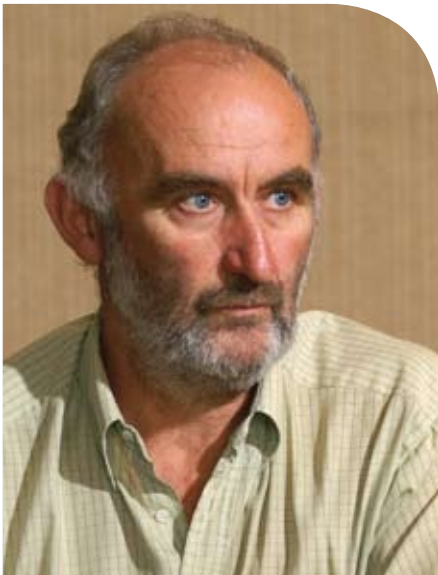
Le CTFC

Les hommes

Tout comme le CTC, le CTFC est une association de loi 1901.

Son conseil d'administration se compose de :

- six représentants des filières fromagères : Thierry Bardey pour le Mont d'Or, Jean-Marc Lançon pour le Bleu de Gex, Yves Poulet pour le Morbier, Emmanuel Champon, Lionel Petite et Claude Vermot-Desroches pour le Comté,
 - cinq producteurs coopérateurs des FDCL du Doubs, de l'Ain et du Jura : Florent Gauthey, Dominique Grasset, Rémi Hugon, Yves Jeunet, René Pelot,
 - deux fromagers du SNMFF (Syndicat National des Maîtres Fromagers Français) : Claude Jacquet et Benoît Cantin,
 - deux représentants des affineurs et entreprises privées de la Chambre syndicale des entreprises de l'Emmental et du Comté (CEC) : Philippe Labrude et Robert Lacroix,
 - une représentante des producteurs de fromage fermier et du GIE Caprin : Sandrine Currie.
- Le bureau : Rémi Hugon (président), Yves Poulet (vice-président), Lionel Petite (trésorier) et René Pelot (secrétaire).



Rémi Hugon, président du Centre Technique des Fromages Comtois: «La production et la transformation évoluent, nous nous devons d'accompagner ce mouvement. Le regroupement des services techniques de nos AOC permettra d'apporter un service de qualité au moindre coût et nous aidera à répondre aux attentes du plus grand nombre. Il est important que ce service reste aux mains de ses utilisateurs, un outil indépendant et en gestion directe.»

transformation des syndicats d'AOC en ODG - Organisme de Défense et de Gestion - et l'obligation de contrôles par un organisme extérieur. Comté, Mont d'Or, Bleu de Gex, Morbier et dernièrement Gruyère, nous étions tous d'accord pour mettre en place une démarche collective de contrôle afin de simplifier le travail et d'être le plus cohérent possible et de diminuer les coûts. Les choses se sont précisées le 6 février 2007 avec la création de l'URFAC.»

Les syndicats des filières fromagères ont confié deux autres missions à l'URFAC:

Les missions

L'objectif du CTFC est d'améliorer la qualité des fromages et des produits laitiers traditionnels, artisanaux ou sous signe de qualité en agissant à tous les stades de leur élaboration : de la production du lait jusqu'à l'affinage, au conditionnement et à la distribution. Le CTFC interviendra directement auprès des entreprises (fermes, fruitières, maisons d'affinage) en proposant expertises et assistance technique. Au niveau collectif, il assure la diffusion des connaissances, collabore en recherche appliquée avec les scientifiques de l'INRA, de l'ENIL, de l'ITFF, avec le Laboratoire départemental.... Il est aussi la mémoire technique des filières et doit surveiller la qualité des filières fromagères pour détecter les éventuelles dérives.

Les ressources

Les actions du CTFC sont financées par une cotisation versée par les membres actifs, la participation financière de chaque filière pour des actions techniques communes, la facturation des prestations fournies aux entreprises et diverses subventions. Soit un budget d'environ 1,6 million d'euros.

mettre en place une gestion globale des laits non conformes et créer un service technique commun aux quatre AOC Comté, Mont d'Or, Morbier et Bleu de Gex dans un premier temps, l'AOC Gruyère étant en cours de structuration.

La refonte du CTC

Fallait-il créer une nouvelle structure technique ou simplement refondre les activités du CTC ? « Le projet couvrait depuis plusieurs années, remarque Rémi Hugon, ancien président du CTC et désormais à la tête du CTFC. Ne serait-ce que celui de changer le nom du CTC en "Comité technique des fruitières" pour se rapprocher de la réalité du travail réalisé auprès de la filière Comté mais aussi Bleu de Gex et plus récemment Morbier.»

« La richesse d'une société de service comme le CTC repose sur la qualité de ses techniciens. Le CTC donnait satisfaction et l'on ne pouvait rayer d'un trait ces 30 ans d'histoire et d'activités qui ont servi et qui continuent de servir la cause fromagère.»

L'évolution du CTC en CTFC s'est faite en douceur. Le principal changement concerne l'élargissement du conseil d'administration à de nouveaux membres. Les membres fondateurs du CTC que sont les fédérations des coopératives laitières du Jura et du Doubs, ainsi que le CIGC ont été rejoints par les syndicats des filières fromagères (Mont d'Or, Bleu de Gex et Morbier), par des représentants des fromagers, des affineurs et entreprises privées et enfin des producteurs de fromages fermiers.

En parallèle, un conseil technique, composé de producteurs de lait, de fromagers, de chefs de cave et d'un producteur de fromage fermier, tous au plus près des

besoins des entreprises, pourra proposer de nouvelles prestations et réfléchir à des thèmes de recherche.

Du plus grand au plus petit

Le gros atelier de fabrication et le petit producteur en vente directe bénéficieront tous les deux des services du CTFC. Les demandes seront sans doute différentes, certains ateliers disposant déjà d'un service qualité en interne, mais le CTFC poursuivra les mêmes objectifs, qui furent ceux du CTC en son temps: « Satisfaire ses clients et produire, dans le respect des exigences de l'AOC, les fromages qu'attendent les consommateurs », indique Rémi Hugon.

Depuis 1975, le CTC a mené d'importantes recherches et poussé des actions qui ont permis de gommer les défauts des fromages. Les cuites, les grandes lainures, les « 1 000 trous » font partie du passé, laissant apparaître tout un panel de qualités, notamment organoleptiques.

Aujourd'hui, le Comité Technique du Comté lègue au CTFC une situation saine qui permet de fabriquer des fromages haut de gamme. Quel sera le défi de demain ? « Valoriser la qualité plutôt que l'absence de défauts... », suggère Rémi Hugon. Mais c'est un autre débat. ■



Antoine Bérodière, directeur du Centre Technique des Fromages Comtois: «La création du CTFC devrait apporter un second souffle à nos activités. Le volume de travail sera inchangé pour ce qui concerne le suivi du Bleu de Gex et du Morbier mais l'entrée du Mont d'Or et des fromages fermiers renforce l'organisme technique dans ses missions et le pérennise.»

Le CTC 32 années au service des AOC



Les locaux actuels du CTC, vétustes et isolés dans la zone commerciale de Poligny-Grimont, ne pouvaient plus satisfaire les besoins de la nouvelle structure. Le CTCFC emménagera courant 2008 près du centre-ville de Poligny dans un bâtiment de 1000m². Les anciennes tanneries Eschbach, au bord de la Glantine, seront rénovées par le CIGC qui en louera une partie au CTCFC.

« Dans les années 1970, des embryons de services techniques se mettaient en place à l'INRA, à l'École de laiterie, dans les maisons d'affinage et au CIGC. Dans le souci d'unifier ces activités, il a été décidé de créer un service unique », raconte Antoine Bérodié, qui est entré comme technicien au CTC en 1979.

L'assemblée générale constitutive du Comité Technique du Comté présidée par M. Mouget, qui était également président de la FDCL du Jura, date du 1^{er} mars 1975. Le CTC, installé dans un logement de fonction de l'École de laiterie, fonctionnait déjà depuis le milieu de l'année 1974, concentrant son action sur le conseil en fromagerie : six salariés intervenaient auprès de 220 coopératives, y compris en Bleu de Gex, sur les 350 qui existaient à l'époque.

« Les efforts portent sur les problèmes de fabrication pour lesquels "les chimistes" puisqu'ainsi vous les appelez, ne sont pas des contrôleurs, des agents de constatation avec le caractère passif que cela implique, mais des conseillers capables de donner des directives de fabrication, ce qui est fondamental avec l'évolution actuelle des conditions de production et de conservation du lait », déclarait, en 1976, Serge Fournier, premier directeur du CTC.

Savoir convaincre

Le contrôle du lait, le suivi des fabrications jusque chez l'affineur, le classement technique de lots de fromage font partie des actions du CTC. Il a fallu aussi convaincre les producteurs de lait de l'intérêt de contrôler leur machine à traire. Le service traite mécanique avec un technicien, Jean-Marie Bonnet, se développe. Dans les années 1970, les tanks de ferme font leur apparition. Une évolution qui nécessite une nouvelle approche technique et qui, selon un document de l'époque du CTC « apporte une souplesse dans le travail. Au niveau technologie fromagère et pour la sauvegarde de notre production traditionnelle, la conservation du lait réfrigéré ne doit pas, et cela de façon impérative, excéder 24 heures. »



Au fil des années, le Comité Technique du Comté a su accompagner les évolutions des techniques de travail et trouver des réponses pour améliorer et préserver la qualité des fromages. « Les dix premières années, les conseillers ont été des pompiers de service, intervenant au coup par coup. À partir de 1985, les prestations régulières et les suivis réalisés permettent de travailler en préventif pour éviter les accidents » explique Antoine Bérodié.

Dans les années 1980-1981, le CTC installe un laboratoire d'analyses, assure le redressement et le suivi des fabrications en Morbier et Bleu de Gex et déménage route de Lons. Dans les années 1985-1990, le CTC ne vend plus uniquement du conseil, il se met à produire des cultures de ferments lactiques à partir de souches de la collection des bactéries Comté.

Jusqu'au milieu des années 1990, l'activité du CTC reste concentrée sur la cuve de fabrication. « Aujourd'hui, nous intervenons aussi sur tout ce qui environne la fabrication d'un fromage de qualité et nos activités concernent la métrologie, la gestion documentaire des fromageries, les audits de qualification, la gestion technico-économique. Le contrôle sanitaire est bien sûr un service qui a aussi pris de l'ampleur », conclut Antoine Bérodié. ■

Source : CTC et Archives du Jura agricole et rural

Anniversaire

1000 ans d'histoire 50 ans d'AOC

Au printemps 1958, alors que la France va passer d'une république à une autre, un dossier arrive à traverser les crises ministérielles et à ne pas se perdre dans les méandres des services administratifs. Ce dossier est celui de la reconnaissance officielle du Comté comme appellation d'origine contrôlée. Le 17 juillet 1958 paraissait enfin au Journal officiel le décret reconnaissant le Comté comme AOC, ceci sous la signature du Général de Gaulle, alors président du Conseil, avec, également, la signature de Roger Houdet, le ministre de l'Agriculture.

Ainsi aboutissait un combat mené depuis de longues années et qui avait connu une étape décisive en 1952. Cette année-là, un jugement du tribunal de Dijon reconnaissait le droit exclusif d'utiliser le nom Comté à un territoire correspondant aux limites de l'ancienne province de Comté de Bourgogne (en 1952, les régions, telles que nous les connaissons aujourd'hui, n'existaient pas encore).

50 ans plus tard, alors que le Comté a réussi à s'installer dans la vie quotidienne des consommateurs et des amateurs de fromages, et ceci sans renier ses valeurs, les membres de l'interprofession savent toujours ce qu'ils doivent aux anciens qui ont posé de telles fondations et ont décidé de faire de l'année 2008 une année de célébration du cinquantenaire de l'AOC Comté.

Les temps forts de cette célébration ont été définis. Retenez donc d'ores et déjà les dates des 4, 5, 6 et 7 septembre à Besançon. À l'occasion des Terroirs Gourmands, fête gastronomique qui se déroule traditionnellement place Granvelle, le Comté donne rendez-vous aux défenseurs hexagonaux du goût et des fromages de terroir. Deux assemblées générales importantes se dérouleront à cette occasion : celle de la Fédération Nationale des Appellations d'Origine Contrôlées et celle du Comité National des Appellations d'Origine Laitière. Un colloque complétera les travaux. Dans le même temps, sur le marché des Terroirs Gourmands, de nombreuses animations seront proposées au public. Nous aurons bien sûr l'occasion de revenir sur la préparation du cinquantenaire. ■



C'EST QUOI DU « COMTÉ FRUITÉ » ?

Les gens du Comté utilisent ce terme dans au moins quatre sens différents :

- «Fruité» serait dérivé de «fruitier», le produit des fruitières, le fruit du travail commun des agriculteurs d'un village.
- Et pour tous, «Fruité», c'est un terme global pour qualifier les «Comtés aux arômes caractéristiques, riches et variés, le nectar du Comté»!
- Pour les dégustateurs avertis, le fruité du comté, c'est d'abord des senteurs qui évoquent la noisette, les fruits secs ou les agrumes.

Avec toutes ces définitions, pas étonnant que le Comté porte un habit vert !

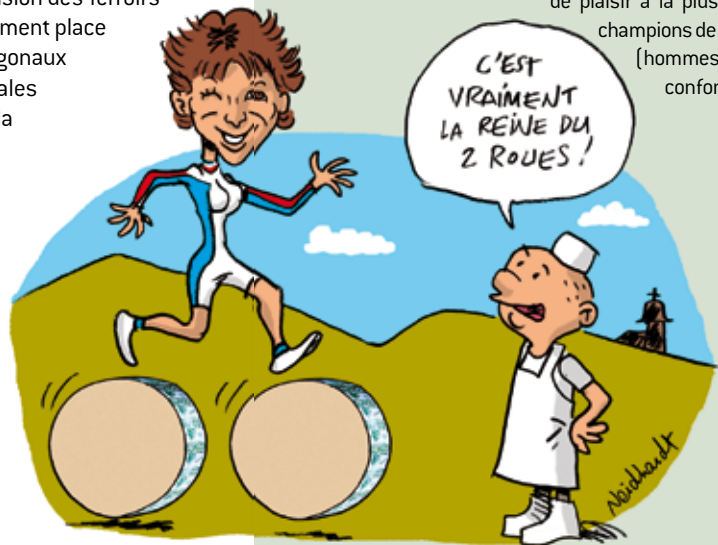
Célébrité

JEANNIE LONGO EN VISITE À LA FRUITIÈRE D'ARINTHOD

Nouveau fromager de la fruitière jurassienne d'Arinthod, Denis Jeannerot a eu la surprise de voir entrer dans sa fromagerie une visiteuse d'exception en la personne de Jeannie Longo.

La championne cycliste était dans la région pour marrainer la "gentlemen cycliste" d'Arinthod. Savoyarde, elle est toujours intéressée par les productions locales et les fromages au lait cru. Elle a donc écouté avec beaucoup d'intérêt les explications de Denis Jeannerot tout en visitant les installations.

Une découverte qui a donné beaucoup de plaisir à la plus titrée des champions de l'Hexagone (hommes et femmes confondus).



Agenda

LES INTERVENTIONS DES AMIS DU COMTÉ

FÊTE DU VIEUX PRESSEUR

14 octobre • Beutal (Doubs)

SALON FROMAGES ET VINS

27 et 28 octobre • Champagnole (Jura)

MARCHÉ DU TERROIR

27 et 28 octobre • Perronas (Ain)

SALON VIVE LA MONTAGNE

du 9 au 11 novembre • Lille (Nord)

FRANCHE-COMTÉ TERRE D'ARÔMES

du 16 au 18 novembre • Besançon (Doubs)

MARCHÉ DE NOËL

8 et 9 décembre • Dttmarsheim (Haut Rhin)

LES INTERVENTIONS DU GROUPE SCULPE D'ACTIONS GUSTATIVES

PARIS FERMIER

du 19 au 22 octobre • Espace Champéret à Paris.

L'ARMAGNAC EN FÊTE

27 et 28 octobre • Labastide d'Armagnac dans le Gers (Site Remarquable du Goût)

SALON DES VIGNERONS INDÉPENDANTS DE BOURGOGNE ET DU JURA

du 9 au 11 novembre • Nancy

SALON DES VINS DE MARSEILLE

du 16 au 19 novembre • Marseille

SALON DES VIGNERONS INDÉPENDANTS DE BOURGOGNE ET DU JURA

du 30 novembre au 2 décembre • Grenoble

SALON DES VIGNERONS INDÉPENDANTS DE BOURGOGNE ET DU JURA

du 7 au 9 décembre • Dijon

ÉDUCTEURS POUR PROFESSIONNELS DU TOURISME COMTOIS

11 et 13 décembre • CFPPA Montmorot et Parc naturel régional du Haut-Jura.

Retrouvez toutes les manifestations du moment sur
www.comte.com



En 2006, le volume des arrivages des produits laitiers et avicoles s'est élevé à près de 77 000 tonnes. Les produits sont traités par 38 sociétés spécialisées (grossistes, courtiers, import-export). Sur l'ensemble des volumes, les pâtes molles représentent 8 500 tonnes, les pâtes pressées non cuites 6 100 tonnes, les pâtes pressées cuites 5 400 tonnes, les fromages de brebis ou de chèvre 3 800 tonnes.

Le Comté à Rungis

À Rungis, sur le carreau du Marché international, le Comté poursuit une relation particulière née au temps des mythiques Halles de Paris.

Héritières des maisons des anciennes Halles de Paris, les sociétés installées au Marché international de Rungis poursuivent avec le Comté une histoire de longue durée, commencée à une époque où n'avait pas encore été obtenue l'AOC.

Ici, le Comté on connaît et on reconnaît. On l'achète et on le revend sous toutes ses formes, à des clients anciens ou nouveaux, pour des clientèles différentes, celles qui réclament des produits dans toutes les gammes de prix et celles aussi qui sont affamées de nouvelles sensations en matière de goûts.

C'est un peu dans les travées du carreau, comme on appelle cet espace, que se font et

se défont les réputations, qu'on découvrira les produits qui feront saliver le Tout-Paris gourmand tandis que les marques qui satisfont le quotidien des consommateurs seront toujours fidèles au poste.

Cela dit, il ne faut pas restreindre Rungis au marché parisien. Rungis assure l'approvisionnement de 18 millions de consommateurs européens dont 12 millions dans un rayon de 150 km autour de Paris. Les étalages de fromages, de beurre, de crème ne sont que la partie émergée de Rungis, les affaires se nouent davantage encore dans les bureaux situés à l'étage. L'importance de Rungis reste stratégique dans la distribution des produits.



Yves Cremmer

La Fromagerie du Jura

La Fromagerie du Jura est un cas particulier puisqu'elle est, pour le Comté, exclusivement liée à Arnaud/Juraflora. Une histoire déjà très ancienne, racontée par Patrice Audinet : « Charles Arnaud, le père de Jean-Charles Arnaud avait rencontré mon grand-père qui était crémier à Paris. Il a choisi d'ouvrir un comptoir à Paris en prenant mon grand-père comme associé. »

Après une formation de fromager, qui l'a vu passer en stage dans les fromageries de Tourmont et à Orgelet, Patrice Audinet assure la succession familiale.

La fromagerie du Jura s'occupe exclusivement d'une clientèle de détail en France et en Belgique, où elle commence à prospecter. « Le Comté, explique Patrice Audinet, est un produit phare comme le Brie de Meaux ou le Reblochon. Le produit a une image forte et elle est encore plus forte quand nous emmenons nos clients aux fort des Rousses. C'est indiscutablement un atout. Le Comté permet aussi de proposer plusieurs fromages différents à la vente, c'est aussi un plus. Il faut prendre garde aux évolutions, notamment sur les durées d'affinage et recadrer les choses. Quand on me demande à Noël un fromage de 12 mois, j'explique la réalité. Nous ne travaillons qu'avec les fromages de lait de pâturages, on ne peut donc proposer un fromage de 12 mois à cette date. »



Le Comté occupe une place de choix chez des grossistes qui connaissent le produit depuis longtemps et qui suivent, sinon accompagnent, son évolution. Yves Cremmer de la maison Odeon résume la situation : « Le Comté est une valeur sûre qu'on respecte. Un crémier, tel que nous l'entendons, ne peut se permettre de vendre un mauvais fromage. »

Place de choix

Au sein d'Odeon, qui propose toutes les variétés de produits laitiers, Yves Cremmer s'occupe particulièrement d'une filiale, « Au Marché des Fromagers » (AMF), spécialisée dans le haut de gamme, notamment pour une clientèle de crémiers de haut vol. « Notre objectif est de proposer à nos clients des fromages à leur optimum. On goûte tous les fromages, on les classe et on les vend à des périodes différentes, selon le potentiel. Le plus difficile est de savoir si cette durée sera de six mois ou 30 mois. Nous sommes équipés et nous avons un savoir-faire pour garder des fromages pendant plusieurs mois. »

Yves Cremmer travaille avec les établissements Petite et Rivoire-Jacquemin. Chaque année, il se déplace dans le Doubs et le Jura, sélectionne les fromages de fromageries avec lesquelles il a, en général, un suivi de longue date. En septembre, Yves Cremmer proposait à ses clients des fromages – à pâte jaune – de 2005 et 2006 (« Je préfère

la notion de millésime à celle de durée d'affinage », précise Yves Cremmer).

Chez Delon, une maison centenaire, Jean-Marie Estrade s'occupe des pâtes pressées cuites. Avec son équipe, dans une cave située sous le carreau, il parle du Comté avec une passion que ne lui renieraient pas ses collègues du Doubs ou du Jura. Client chez Rivoire-Jacquemin, Brun, Vagne et Petite, il place le Comté sur un piédestal.

« On se déplace, raconte Jean-Marie Estrade, pour choisir nos fromages. On a nos fromageries. Avec le temps, il y a une confiance qui se noue. C'est très important. On fait confiance aux chefs de cave et à leur équipe de trieurs. On se projette énormément quand on choisit les fromages. Il faut trouver ce qui va plaire. Notre but est de bien soigner nos clients pour qu'ils reviennent. Bien acheter c'est bien vendre. »

Jean-Marie Estrade évoque des relations particulières, l'impression de réussir à faire partie « de la famille ». « On montre que nous sommes amoureux du produit, le vendre c'est quasiment lui rendre hommage. Ça n'empêche pas les engueulades, c'est comme ça qu'on grandit ensemble. »

Tendances

Rungis donne le ton et observe les nouveaux modes de vente et l'évolution des goûts. Yves Cremmer a remarqué la tendance à la création de boutiques gastronomiques où on ne vend que de très bons produits. Michel Berthelot le remarque aussi. Les crémiers qui font les marchés ont aussi nettement évolué, en privilégiant la qualité.

Ce serait de Rungis qu'est venue la mode des Comtés poussés à l'extrême en matière de vieillissement. Il faut satisfaire une clientèle de crémiers pour qui la découverte du goût n'a pas de limite. « Les clients aiment les vieux fromages d'exception », juge Yves Cremmer.

« Les fromages de trois ans, c'est parti voici une petite dizaine d'années, explique Jean-Marie Estrade. On savait que des affineurs en faisaient un peu, nous en avons voulu pour les proposer à nos clients. Et ça a pris. À Noël, sur Paris, le pli est pris. Nous sommes maintenant obligés d'en avoir. »

« Les clients ont envie de goûts, ajoute Patrice Audinet, et à Paris, on cherche toujours un mouton à huit pattes, c'est pourquoi les vieux Comtés de 30 mois et plus plaisent beaucoup. C'est vraiment parisien. Mais le mouvement commence à prendre en province. »



Jean-Marie Estrade



Rungis en chiffres

- Le Marché international de Rungis occupe une superficie de **232 hectares** avec plus de **727 000 m²** d'entrepôts couverts, dont **470 000 m²** de bâtiments à usage commercial.
- **18 millions de consommateurs** européens sont desservis dont 12 millions dans un rayon de 150 km autour de Paris, soit un Français sur cinq.
- Un chiffre d'affaires de **7,1 milliards d'euros** (en 2005) réalisé sur le Marché.
- **1 569 000 tonnes** de produits alimentaires à l'arrivage en 2004 ;
36,8 millions de bottes de fleurs coupées et **19,8 millions** d'unités de plantes en pots.
- Un ensemble de **1 283 entreprises** dont 486 grossistes et accessoiristes, 156 courtiers et sociétés d'import-export, 209 producteurs-vendeurs, 420 sociétés de services divers qui représentent en tout 12 134 emplois dont 7 200 chez les grossistes.
- **20 400 acheteurs** réguliers : détaillants, restaurateurs, grossistes, sociétés d'import-export, GMS.

• Contact : SEMMARIS,
1, rue de la Tour, BP 40316,
94152 Rungis Cedex.
www.rungisinternational.com



Michel Berthelot

« Valeur citadelle »

Chez Desailly, maison également centenaire, Michel Berthelot a en charge les produits AOC et les fromages fermiers. « Pour nous, le Comté est une valeur citadelle comme le Brie de Meaux, une pièce maîtresse. Si nous avons de bons Comtés, des Comtés haut de gamme, nous aurons de bons clients pour nos autres produits. »

Chez Desailly, on privilégie des fromages de garde de 24 mois « à la pâte bien jaune. Les fromages sont choisis tous les ans en mai-juin chez Rivoire-Jacquemin. »

Comme chez Odéon et Delon, la passion est au rendez-vous du produit et on apprécie de rencontrer des producteurs qui ne le sont pas moins. On sent un lien particulier avec le produit. « La fidélité c'est important, tout comme l'entente avec les chefs de cave et leurs équipes. »

À Rungis, chez Odéon, Delon, Desailly,

et comme à la Fromagerie du Jura (lire page précédente), s'agissant de la culture fromagère, on veille au grain. « Nous sommes dans la tradition, explique Yves Cremmer, et donc on fait d'abord un fromage avant de faire de l'argent. Tous les fromages de France peuvent être exceptionnels. Il y en a tellement. Il s'en crée toujours de nouveaux, on cherche et on accompagne ces fromagers. Il faut sauvegarder tout ça. Mais, on regarde les choses de près. »

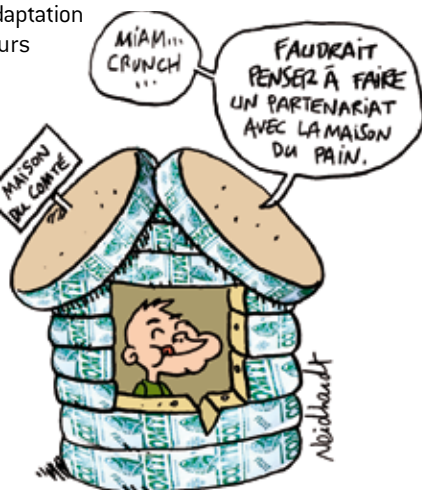
« Cette culture restera si nous transmettons notre passion, raconte Jean-Marie Estrade. Les anciens avaient tendance à garder leur savoir, ça ne doit plus être le cas aujourd'hui. » Jean-Marie Estrade n'ose même pas imaginer un jour où on ne travaillerait plus sonde en main. À coup sûr, ce serait la fin du monde fromager. ■

Maison du Comté : + 16 % pendant l'été

La fréquentation de la Maison du Comté poursuit sa progression. Pour la période janvier-août, la hausse moyenne mensuelle est de 7 % par rapport à la même période de 2006. Pour la période juin-juillet et août, cette progression atteint 16 % : 6 512 entrées contre 5 609.

La Maison du Comté a bénéficié du mauvais temps de l'été, qui a plutôt incité les touristes à désertier les activités de plein air. Toutefois, cette affluence n'aurait pas été possible sans le travail de fond entrepris depuis de nombreux mois en matière de promotion, notamment en direction des groupes, et l'adaptation des horaires et des jours d'ouverture. La mise en place des Z'ateliers juniors en été ont permis de dynamiser l'image du musée et l'accueil de 200 personnes supplémentaires sur huit mercredis.

La part de la clientèle étrangère s'élève à 25 %, Belges et Hollandais représentant la moitié de ce chiffre. ■



Le Bleu d'Auvergne fête la Franche-Comté

Les 17, 18 et 19 août, une forte délégation du Comté s'est déplacée à Riom-es-Montagnes, dans le Cantal, à l'occasion de la fête du Bleu d'Auvergne. Une délégation venue donner du poids à l'ensemble des représentants des produits de Franche-Comté – Commanderie des nobles vins du Jura et du Comté en tête – puisque la région était l'invitée d'honneur de cette fête.

Sous le chalet fruitière, qui a fait forte impression, l'équipe du Comté a déployé toute la palette de son savoir-faire : fabrication, dégustation sensorielle, vente directe (11 meules). La délégation a reçu un accueil plus que chaleureux de la part des responsables du syndicat du Bleu d'Auvergne et des autorités locales à l'unisson des quelque 20 000 visiteurs qui ont parcouru les allées de cette grande fête. ■



Ligne des Horlogers : une animation qui va bon train



La ligne des Horlogers, qui relie Besançon à Morteau et au-delà vers Vallorbe, fait l'objet d'un projet de développement en direction des touristes. La ligne traverse des territoires – plateau de Valdahon, plaine de Gilley, val de Morteau – où le Comté est omniprésent. Cet été, le Comté s'est donc judicieusement mis à l'heure, et de façon originale, en proposant une série d'animations dont les voyageurs ont pu bénéficier pendant le parcours.

Le projet, élaboré en partenariat avec la SNCF et le Comité Départemental du Tourisme du Doubs, a été mis en place par les Amis du Comté. Au programme : découverte sensorielle de trois Comtés (de saison et d'affinage différent), diffusion de documentation, présentation de la filière Comté. Des explications qui prennent une saveur toute particulière quand les voyageurs peuvent voir « en direct » les prairies où broutent les montbéliardes et les villages à l'architecture rurale traditionnelle.

Les voyageurs se sont pris au jeu et ont vraiment trouvé du plaisir à découvrir le produit sous une autre forme. Après ce coup d'essai, l'opération devrait être renouvelée. ■

Export

ÉTATS-UNIS : FIDÉLITÉ FRUCTUEUSE AVEC LE FANCY FOOD SHOW

Réservé aux professionnels de l'agro-alimentaire, le Fancy Food Show de New York reste un événement incontournable qui mobilise importateurs et distributeurs. Pour qui veut s'implanter aux États-Unis, il faut y être. L'interprofession du Comté l'a compris depuis longtemps et, comme à l'accoutumée, elle était représentée lors de l'édition qui s'est déroulée du 8 au 10 juillet. Les représentants de trois maisons d'affinage ont appuyé la délégation du CIGC composée d'Aurélia Chimier et de Jean-Louis Carbonnier* et ainsi renforcé la dynamique qui pousse le Comté outre Atlantique.

Avant le salon, les représentants du CIGC ont procédé à un tour de ville en visitant

de nombreuses crémèries pour nouer des contacts et observer la mise en place du Comté. Les rencontres ont été fructueuses et se sont souvent prolongées le lendemain au salon sur le stand du Comté. Impression générale : les crémiers de New York sont de parfaits connaisseurs de la culture fromagère, des gens passionnés pour qui le Comté est un fer de lance des AOC françaises. Dans certaines boutiques, il n'est pas rare de voir deux Comtés proposés à la clientèle.

Prochaine étape américaine : le Fancy Food Show de San Diego (13 au 15 janvier), version côte Ouest du salon new-yorkais. ■

* Responsable de la publicité du Comté aux USA

LES AUTRES MANIFESTATIONS EXPORT

D'autres initiatives ont été prises ces derniers mois. Le 8 novembre à Bruxelles, une opération menée en direction de la presse mettra à l'honneur les accords Comté-Bières.

Les 14 et 15 novembre, retour au Japon. Pour la première journée la presse sera accueillie au restaurant L'Embellir, où le chef japonais déclinera le Comté dans ses recettes d'inspiration japonaise. Le lendemain, un séminaire y favorisera les rencontres avec les importateurs et les distributeurs pourront prendre connaissance des dernières nouvelles du Comté, le tout s'achevant bien sûr par une dégustation.

Fruitière du Plateau de Nozeroy :

une philosophie pour construire l'avenir



À Bief-du-Fourg, les producteurs ont investi dans la construction d'une nouvelle fromagerie. Leur priorité : la préservation de l'environnement, qui est aussi facteur de développement local.



Sur le plateau de Nozeroy, on appelle les habitants de Bief-du-Fourg les « philosophes » depuis qu'un des leurs « embrouilla », dit-on, rien de moins que Louis XIV [1]. À l'heure de faire un choix décisif pour leur avenir, les 40 sociétaires de la Fruitière du Plateau de Nozeroy, installée à Bief-du-Fourg, ont affiché leur philosophie du futur : « Notre projet, explique Dominique Chauvin, vice-président, a été étudié en prenant en compte l'aspect environnemental. »

Les gros chantiers ne font pas peur à Bief-du-Fourg. Initialement, la fruitière du village a d'abord fusionné avec Communailles-en-Montagne. Cette fusion impose la construction d'un nouveau chalet (1967) puis une mise aux normes assez lourde en 1991. Au fil des années, la coopérative accueille de nouveaux sociétaires venus de Plénise, Censeau, Mignovillard, Vaux-et-Chantegrue. Une progression qui place la fromagerie au bord de l'asphyxie.

« Nous aurions pu réhabiliter le bâtiment, explique le président Joël Alpy, nous avons fait le choix de construire une nouvelle fromagerie en renouvelant entièrement le matériel, nous voulions aussi disposer de deux ateliers séparés : un pour le Comté, un autre pour le Morbier et la raclette. Le

projet a été piloté par une commission de sept membres et porté par l'ensemble des sociétaires. »

Côté environnement, le plus gros du dossier concerne le mode de chauffage. « Compte tenu des perspectives d'évolution des coûts de l'énergie, nous avons immédiatement fait le choix du bois », explique Dominique Chauvin.

La commission s'est donc rendue chez des pionniers du genre à La Baroche, à Arsure-Arsurette et à Épenoy, et elle a compté sur l'appui de l'ADEME. Problème : le chauffage au bois, granulés ou plaquettes, implique une évolution pour le fromager car on passe de la vapeur à l'eau chaude. Un changement qui peut faire peur au fromager [2].

Aide à la décision

« À Épenoy, Jean-Paul Bouveresse, le président, et Philippe Julliard, le fromager, nous ont parfaitement expliqué le mode d'emploi et nous ont convaincus ». Le dossier du chauffage est aussi synonyme de développement local. « Nous avons fait le choix des plaquettes et non des granulés, raconte Joël Alpy. Nous avons rencontré deux jeunes bûcherons qui souhaitaient lancer une entreprise spécialisée dans ce genre d'approvisionnement. Le contrat que nous avons signé avec eux leur a permis de s'équiper et de se lancer. »

L'équipement est certes lourd même avec l'appui de l'ADEME, mais les responsables ne le regrettent pas. « Il faudra certes juger sur le temps, analyse Dominique Chauvin. On note déjà, par rapport à l'ancien chalet, que le coût d'achat de la matière première de chauffage a baissé de 70 %. »

Les autres points environnementaux concernent la récupération des eaux de pluie et le transport du sérum. Les eaux

La fruitière du Plateau de Nozeroy

- **Sociétaires** : 40
- **Villages concernés** : Bief-du-Fourg, Communailles-en-Montagne, Plénise, Censeau, Mignovillard, Frasné, Bonnevaux, Vaux-et-Chantegrue.
- **Président** : Joël Alpy
- **Fromager** : Joël Parent
- **Affineur** : Petite et Vagne
- **Six salariés** (fromagerie et boutique)
- **Litrage** : 7,5 millions de litres. Deux ateliers de fabrication.
- **Produits fabriqués** : Comté, Morbier, raclette, fromage blanc, serra.
- **Adhérente** à la Coopérative beurrière du Val de Mièges.
- **Ouverte au public.**
- **Contact** :

Fruitière du Plateau de Nozeroy,
39250 Bief-du-Fourg
Téléphone : 03 84 51 37 66
www.comte.com/biefdufourg



La salle de fabrication



La chaufferie

3,8 millions d'euros

Au total l'investissement nécessaire pour construire la nouvelle fromagerie, où le volet amélioration des conditions de travail est aussi important, s'élève à 3,54 millions d'euros (hors système de chauffage). Plusieurs collectivités ont participé à ce financement : le conseil régional de Franche-Comté, le conseil général du Jura, l'État via l'Office de l'élevage et l'Union européenne via le Feader.

Le coût du système de chauffage s'élève à 260 000 euros (dont 35 % subventionnés par l'ADEME). Soit un total de 3,8 millions d'euros dont auront bénéficié beaucoup d'entreprises locales.



La boutique à Mignovillard



Du côté de la porcherie : économie de temps et d'énergie.

de pluie sont récupérées et utilisées, après traitement, pour le lavage des sols. Pour le sérum, la fromagerie approvisionne une porcherie et livre le reste à l'UCHP (Union de Coopératives des Hauts Plateaux) de Bannans. Il s'agit d'une porcherie privée située à 600 m de la fromagerie. Pour résoudre le problème de l'acheminement, réalisé jusqu'ici classiquement par voie routière, une canalisation a été construite. Un bon tuyau pour l'environnement ! Les frais de construction ont été pris en charge par le porcher, avec des aides. ■

(1) À lire sur le site internet de la fromagerie

www.fromagesduplateau.com

(2) Le prochain numéro des *Nouvelles du Comté* proposera un dossier sur le chauffage au bois.

Vie des AOC

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE LA FNAOC À PONTARLIER

Les 13 et 14 septembre, l'AOC Mont d'Or a accueilli à Pontarlier l'assemblée générale de la Fédération Nationale des Appellations d'Origine Contrôlée. Dans son rapport moral, le président Bernard Pellicier a évoqué la mise en place des nouvelles procédures de contrôle. Ce point a entraîné un débat de qualité où les représentants des petites appellations, notamment caprines, ont affiché leurs inquiétudes. Celle notamment de voir une partie de leurs adhérents jeter l'éponge faute de pouvoir assumer le coût de ces contrôles et, avec la crainte paradoxale, de les voir finalement intégrer des filières industrielles. Dans ce contexte, quel rôle devra jouer l'INAO ? Quelles solidarités peuvent se développer ? Les craintes n'ont pu être dissipées.

Pourtant, comme l'a expliqué Hervé Mons, crémier-fromager à Roanne, ou comme on a pu le comprendre dans le témoignage transmis de Virginie Haxaire, productrice de Munster fermier, il y a bien « une modernité des fromages au lait cru », thème de cette assemblée générale. Pour Hervé Mons, pas de doute : « *Je sens cet avenir avec optimisme. Les consommateurs sont là, ils cherchent des commerces où on leur parle.* » ■



Les participants ont pu débattre autour du thème « Modernité des fromages au lait cru. »



Mouvements

FROMAGERS

Bienvenue à David Boissy (Bremondans), Dominique Troutet (Courvières), Aurélien Maire (Damprichard), Michel Micaud (Doye), Jean-Xavier Albesa (Fertans), Frédéric Jary (Foncin-le-Haut), Claude Lambert (Longchaumois), Gilles Labourier (Ouhans), Éric Bourdenet (Simandre), Jean-Claude Folliat (Villers-sous-Chalamont), Christophe Rigoudy (Fromagerie Vagne).

Bonne retraite à Maurice Courtebras (Courvières), Daniel Villet (Doye), Émile Marion (Fertans) et Louis Berthelier (Fromagerie Vagne).

SYNDICAT DES FROMAGERS

Le nouveau bureau du syndicat des fromagers : Jean-Marie Bonnet (président), Hervé Duvot (vice-président), Christian Delacroix (trésorier), Christophe Parent (secrétaire). ■

Villers-sous-Chalamont

L'attachement au village



La fruitière de Villers-sous-Chalamont

Les sociétaires de la fruitière viennent de se donner les moyens de poursuivre l'activité. Un choix qui maintient l'activité au village, choix préféré à la fusion avec d'autres coopératives.

Une fois le coup de feu du matin passé, l'atelier de fabrication de Villers-sous-Chalamont retrouve son calme avec cette lumière particulière qui se réfléchit sur le cuivre et l'acier, le charme et l'atmosphère inimitables des fruitières de village. Jean-Claude Folliat, arrivé depuis quelques semaines, trouve ses marques et son épouse Sylvie s'occupe de redynamiser la petite boutique.

Les sociétaires ont beaucoup investi

ces derniers mois, notamment dans la construction de caves de plain-pied, la mise aux normes, le système des pompes. Un investissement d'un total de 450 000 euros engagé après maintes réflexions.

Fallait-il continuer seul ou s'associer avec les fruitières des environs ? Les sociétaires de ce village de quelque 280 habitants se sont posé la question. Finalement, l'idée n'a pas fait son chemin, et la tradition villageoise a continué le sien... ■



La fruitière de Villers-sous-Chalamont

- 11 sociétaires à Villers-sous-Chalamont et Crouzet-Migette.
- **Président** : Michel Schneuwly.
- **Fromagers** : Jean-Claude et Sylvie Folliat.
- **Affineur** : Arnaud/Juraflore.
- 2 millions de litres de lait.
- **Groupement** d'employeurs avec Villeneuve d'Amont et Arc-sous-Montenot.
- **Vente directe**
- **Ouverte au public**
- **Contacts** : 03 81 49 31 23



La flouve odorante (*Anthoxanthum odoratum*) est la seule graminée vivace, de petite taille et très précoce, qui renferme un principe odorant qui donne au foin son odeur caractéristique. La Flouve odorante représente environ 2% de recouvrement.

La flore

La flore des prairies de Villers-sous-Chalamont comporte pas moins de 117 espèces de plantes différentes. Parmi elles, 20 espèces constituent le fond floristique principal et participent à l'alimentation des troupeaux. Le brome mou, le trèfle violet, le pâturin commun, le trèfle rampant, la renoncule acre et le pissenlit, la houlque laineuse et le rumex oseille en sont les représentants les plus colorés. Ils égayent de leur présence les prairies de Villers qui, selon les saisons de floraison, se parent de jaune puis de rouge. Les autres espèces correspondent à un recouvrement de 16% ; 9 espèces aromatiques apportent leur richesse aux herbages. Parmi elles, la remarquable flouve odorante.



Les sociétaires et le nouveau fromager Jean-Claude Folliat (à droite).

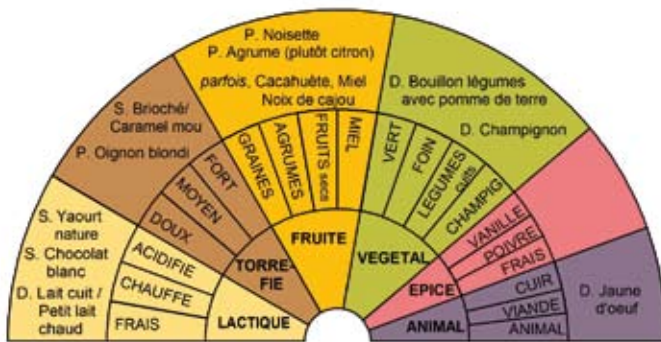
Le climat

La fromagerie de Villers-sous-Chalamont est bien arrosée avec 1637 mm d'eau par an soit l'une des plus fortes valeurs enregistrées à 700 m d'altitude. La cause principale est le contexte géomorphologique et l'environnement forestier de la fromagerie de Villers-sous-Chalamont. En effet, le *faisceau salinois* (ou secteur étroit et plissé), dont le relief s'élève brutalement à 900 m, contraste avec la topographie assez douce des plateaux qui l'encadrent. Ce relief contribue à intercepter les nuées d'origine atlantique et engendre l'existence d'une zone favorable au développement des orages et à la circulation d'importantes masses d'air froid sur les zones tabulaires, situées de part et d'autre de ce faisceau. Par ailleurs, l'effet de ce relief est renforcé par la présence de la forêt de Levier.

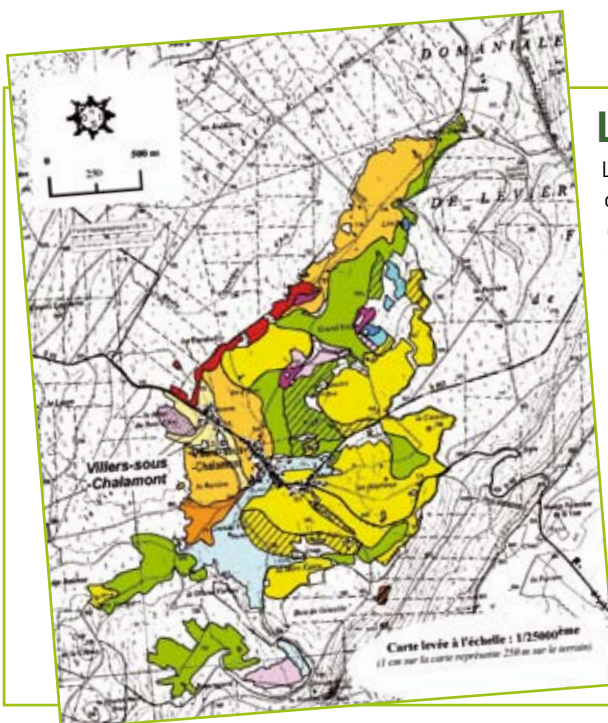
Les Comtés de Villers-sous-Chalamont affinés par Arnaud/Juraflore

Les fromages prennent lentement du goût. La saveur dominante est acidulée; les arômes lactés comme « lait cuit », « crème maturée », « chocolat blanc », les arômes de « citron », de « végétal cuit » laissent petit à petit la place à des arômes fruités « graines/noisette » et à des arômes chaleureux de « brioche » et de « miel ». Les notes caramélisées et de « café au lait » peuvent prendre de l'importance et mettre en avant les notes fruitées contribuant alors à une belle palette aromatique.

La pâte a du corps, elle est un peu souple, souvent onctueuse et fine. Elle accompagne bien l'appréciation des arômes de ces fromages.



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



Le sol

Le bassin laitier de Villers-sous-Chalamont se situe sur le second plateau du massif du Jura. Il est assez centré autour de la fromagerie. L'ensemble des terres exploitées correspond à 521 ha*. Les terres s'échelonnent entre 690 m, au lieu-dit "Petit Vernoy" et 780 m aux abords du lieu-dit "La Casine".

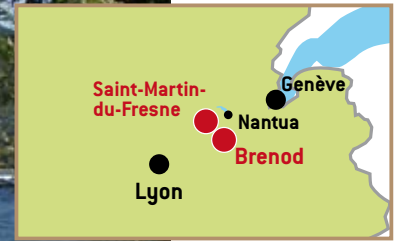
Près du tiers de la surface du bassin laitier est recouverte par des sols aérés superficiels sur Jurassique supérieur marneux (couleur jaune sur la carte), qui peuvent présenter localement une forte pente. Les autres types de sols aérés superficiels rencontrés (en orange sur la carte) sont les sols sur Jurassique moyen (environ 17 % de la surface agricole) et quelques sols sur alluvions au pourtour immédiat du village.

Les sols aérés profonds (couleur verte sur la carte) sont eux aussi bien représentés (23 % au total). Ce sont des sols sur Jurassique supérieur marneux qui recouvrent près de 120 ha, souvent en pente, sur le pourtour du *Bioulet*.

13 % de la surface agricole repose sur des sols anoxiques ou asphyxiants, de nuances rose et bleue sur la carte. Les sols aérés très superficiels, (couleur rouge sur la carte), sont en revanche anecdotiques.

* étude réalisée en 1999

DANS LES ENVIRONS DE NANTUA



Une fois passé dans les points d'accueil des Routes du Comté, direction le lac de Nantua...

Affluence à la coopérative de la Combe du Val

Une demi-heure avant l'ouverture, les acheteurs affluent déjà à Saint-Martin-du-Fresne devant le magasin de la fromagerie de la Combe du Val. Sur cette zone artisanale située au sud de Nantua, Sylvie et Gilles Courtejoie accueillent avec dynamisme et sourire près d'une centaine de clients par jour. Cette fromagerie qui rassemble 14 sociétaires a décidé de privilégier la vente au détail du Comté affiné sur place⁽¹⁾, 700 meules sont ainsi vendues chaque année. De fidèles acheteurs viennent de toute la région et même d'Oyonnax, à une vingtaine de kilomètres, marquant leur attachement à leur fromagerie. Autour les supermarchés ne manquent pas mais un produit de terroir s'achètera d'autant mieux si l'on bénéficie des conseils avisés de ceux qui sont au cœur du processus de fabrication, et les questions ne manquent pas. Mais pour accompagner les clients le long de la galerie de visite, les fromagers cherchent à nouer un partenariat avec l'office de tourisme de Nantua, une personne formée pourrait alors assurer les commentaires. Les groupes sont pour l'instant dirigés vers la fromagerie voisine de Brenod. ■

[1] L'essentiel de la production est affiné chez Grillot (Ornans) et Rivoire-Jacquemin (Montmorot).



Sylvie et Gilles Courtejoie

• Fromagerie de la Combe du Val
01430 Saint-Martin-du-Fresne
Tél : 04 74 75 70 37



Marc Gentelet

Gîte Gentelet – Brenod : quelle énergie dans le renouvelable !

Dans ce quartier de Brenod, on pense énergies renouvelables. Pas difficile d'être proche de la nature sur ce plateau boisé qui prolonge le massif jurassien au sud. Le propriétaire est accompagnateur moyenne montagne et encadre aussi des activités d'accrobranches sans oublier son passé d'animation lors des visites à la fromagerie locale. Dans la maison bioclimatique, devenue une référence départementale pour sa construction respectueuse de l'environnement, une grande chambre avec trois lits est proposée. Tout ici a été conçu et pensé selon les connaissances en matière d'économie d'énergie. Chauffe-eau solaire, chauffage d'appoint au bois, peintures et lazures ne diffusant pas de vapeurs toxiques... Seul regret de Marc et Suzanne Gentelet, les propriétaires: la maison a été construite il y a dix ans et depuis la technologie a encore évolué. Les choix d'aujourd'hui pourraient être plus performants et les échanges d'idées se poursuivent avec le voisin, Luis Carrera, fromager en second de la fromagerie du village, qui se lance dans la production d'électricité solaire. Un séjour dans ce gîte, une conversation à la table d'hôtes avec Marc et Suzanne Gentelet et les visiteurs accumulent des informations pratiques utiles à tous ceux qui se soucient de l'environnement. ■

• Suzanne et Marc Gentelet

En Suirand - 01110 Brenod

Tél : 04 74 36 05 53 - Mail : accrogentelet@free.fr

Précision

Dans *Les Nouvelles du Comté* n°59 une erreur s'est glissée page 14 en bas de page à droite : la photo du moule à beurre ne concerne pas la fromagerie de Chapelle d'Huin, mais le reportage sur Doye, publié dans ce même numéro pages 12 et 13.

Pain perdu aux oignons et au Comté

Recette de Danièle Gerkens*



* Recette extraite de l'ouvrage
Régal d'automne,
paru aux Éditions Fleurus.
Recette Danièle Gerkens
Photographe Michel Reuss

Recette pour 4 personnes

Prêt en une heure,
dont 45 minutes de cuisson

Ingrédients

- 200 g de Comté
- 3 oignons doux
- 1 citron vert
- 30 g de beurre + 10 g pour la plaque
- 30 cl de lait
- 2 œufs
- 4 belles tranches de pain de campagne
- Sel et poivre du moulin



1 - Peler et hacher finement les oignons. Dans une casserole, faire fondre le beurre, puis cuire les oignons pendant 30 minutes, à feu très doux et à couvert, sans les laisser brunir. Préchauffer le four à 180°C (th.6).

2 - Battre les œufs avec le lait. Saler et poivrer. Verser le mélange dans une assiette creuse et y faire tremper 30 secondes de chaque côté les tranches de pain. Égoutter les tranches de pain en les pressant légèrement entre les doigts avant de les poser sur une plaque à pâtisserie beurrée.

3 - Assaisonner les oignons fondus de quelques gouttes de citron vert et d'un peu de sel. Répartir les oignons en une couche épaisse sur les tranches de pain.

4 - Râper le Comté sur les tranches de pain. Glisser au four pour 10 à 15 minutes. Servir le pain perdu aux oignons et au Comté avec une salade d'endives et de pommes vertes.

Que boire avec ?

Servir un grand vin jaune du Jura (Château-Chalon), un savagnin ou un bourgogne blanc minéral en accord avec la texture moelleuse et aérienne du pain perdu. ■

Conseil dégustation

*Exotique...
en toute simplicité*



Pour un petit en-cas ou un apéritif.
Sur un carré de pain blanc, posez une belle rondelle de banane puis une lamelle de Comté.
Vous pouvez éventuellement terminer par une pincée de piment d'espelette.
Faites gratiner quelques minutes.
La banane, toute en douceur, tant par sa texture que par son goût, permet au Comté grillé de libérer ses multiples arômes; le piment y apporte en finale une touche chaude et persistante.

Christian Breniaux

Christian Breniaux est chargé de vendre le Comté une fois affiné.
Un métier peu connu de la filière.

L'hérédité laitière est respectée chez les Breniaux, tout en sortant des itinéraires habituels. Christian n'est pas fromager comme son grand-père Gaston. Il a certes intégré une maison d'affinage comme son père Robert, ancien directeur technique chez Juragruyère, mais il a ensuite bifurqué vers un métier, à l'époque, peu connu de la filière Comté : le domaine commercial.

Depuis sept années, Christian Breniaux est directeur commercial chez Rivoire-Jacquemin, à Montmorot, dans le Jura. Un retour au pays pour ce Jurassien à l'expérience nourrie de passages dans la grande distribution, dans l'agro-alimentaire (le groupe Bongrain et les produits de la fromagerie des Chaumes) et d'une fonction de directeur commercial chez un traiteur alsacien. Christian Breniaux a donc retrouvé les chemins des fruitières de son enfance, quand il accompagnait son père dans ses tournées.

« L'univers commercial du Comté est restreint.

On ne s'improvise pas commercial dans le Comté. On vend un produit sans artifice, il n'y a pas de packaging qui entre en jeu. C'est un état d'esprit », explique Christian Breniaux.

Liens privilégiés

Le Comté a une longue histoire et au fil du temps il se frotte aux nouvelles tendances de la vente. Des liens privilégiés se sont noués depuis des décennies avec les grossistes – comme ceux du Marché international de Rungis –, clients de grands-pères en petits-fils. « Nous sommes devenus des partenaires », note Christian Breniaux. Les relations avec la grande distribution sont une autre facette du métier. On ne s'y contente pas d'une poignée de mains mais plutôt de lourds audits avant de décider de choisir telle ou telle maison.

« Dans la grande distribution, détaille Christian Breniaux, les relations économiques, l'aspect purement prix, c'est le premier critère. Mais il ne faut pas caricaturer, la grande distribution

a ses méthodes mais la qualité du produit compte aussi. C'est notre métier d'expliquer le Comté, son cahier des charges que beaucoup ignorent, surtout dans des sociétés où les interlocuteurs changent souvent. Nous les invitons sur le terrain, dans nos caves, dans les fruitières. Nous leur montrons la réalité de la filière Comté. Et tout cela justifie un prix. »

Les clientèles évoluent aussi. Entre les amateurs de produits haut de gamme et le consommateur pressé, le champ est large. « On vend du Comté, mais on présente des Comtés. C'est notre force, analyse Christian Breniaux, peu de fromages peuvent le proposer. Le consommateur évolue, il va trouver le produit qui va lui convenir idéalement. Il faut être présent pour tous les types de clientèle. L'évolution sur les durées d'affinage est entrée dans les mœurs, et Comté vieux signifie pour le client forcément meilleure qualité, c'est un parti pris, à nous d'expliquer qu'il y a aussi d'autres facteurs. La clientèle est aussi de plus en plus demandeuse de produits de type snacking. Il faut vivre avec son temps en n'oubliant pas que le Comté fait partie du patrimoine national. » ■