

les nouvelles du COMTÉ



n° 61

Hiver 2008

Le Comté durable !

Notre filière Comté est inévitablement soumise aux tensions qui traversent le secteur agroalimentaire, et plus généralement la société. La difficulté la plus récente est celle qui concerne les prix. Depuis plus de 15 ans le Comté permet d'assurer un prix de lait supérieur à la moyenne française de l'ordre de 15 à 20%. Ce n'est pas indu, car cette rémunération permet de compenser les surcoûts dûs aux conditions climatiques difficiles de notre région, et ceux dûs aux exigences du cahier des charges. Cette situation plutôt saine n'empêche pas pourtant certains producteurs de douter de la pertinence du choix de produire de l'AOC car ils ont vu ces derniers mois le prix du lait standard augmenter. À ceux qui doutent, il est donc nécessaire de rappeler quelques fondamentaux :

— la logique du Comté, c'est celle du long terme. Depuis des décennies les opérateurs de la filière Comté, fromagers, producteurs de lait et affineurs ont résisté à leur plus grand profit aux effets de mode. Pour construire leur revenu, ils ont fait confiance à leurs propres valeurs, celle d'une agriculture peu intensive, facteur de biodiversité et respectueuse de l'environnement, celle du maintien de leurs fromageries, les modernisant tout en gardant une transformation au lait cru, sans additif ni colorant, avec un ensemencement basé sur la flore naturelle des laits, celle d'un partage du marché équilibré entre les producteurs et les maisons de transformation et d'affinage et assurant aux uns et aux autres une part raisonnable et proportionnée de la valeur ajoutée.

Cette confiance en ses propres valeurs et cette constance dans la politique choisie pour le produit sont les éléments des succès à venir. Le Comté est un produit très adapté aux nouvelles demandes de la société. Grâce à son cahier des charges, il répond spontanément aux demandes nouvelles qui sont faites [...]

SUITE PAGE 2

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



Le Comté, l'emploi et l'espace rural

pages 2 à 6



Environnement pages 7 à 9

Retour au bois

Granulés ou plaquette :
le nouveau visage du bois de chauffage



Claude Vermot-Desroches

[...] au secteur productif sous le vocable de développement durable : un respect de la biodiversité de la flore et de la microflore, une transformation laitière très proche des lieux de production, une évidente fonction

d'aménagement du territoire avec des activités de production et de transformation réparties sur tout le territoire, une précieuse source d'emplois qualifiés ;

— le Comté est un produit dont la notoriété s'étend au-delà des frontières et s'exporte de plus en plus parce que séduisant des parts de population à la recherche du goût et de produits authentiques. En 2006, les exportations ont progressé de plus de 500 tonnes ;

— la filière Comté est une filière solidaire et fortement soutenue par tout son environnement régional. Ainsi armée, elle a su jusqu'à présent s'adapter à tous les grands challenges posés au secteur agroalimentaire : mises aux normes d'hygiène dans les années 1990, anticipation des crises de confiance dans l'agroalimentaire grâce à son cahier des charges « aliment » et la relation contractuelle créée avec les fabricants d'aliments du bétail, développement de l'accueil touristique dans les sites de fabrication et d'affinage, diversification de son offre pour s'adapter aux évolutions de la distribution et de la clientèle, réponses aux exigences de la traçabilité avec la généralisation des démarches de qualification, etc. Cette capacité d'adaptation est rendue possible parce que chacun se sent responsable du produit et accepte de fournir les efforts qu'il convient à son propre niveau. Grâce à tout cela, depuis plus de 15 ans le marché du Comté et les prix de vente de la filière progressent modestement mais régulièrement, au fur et à mesure de la conquête de nouveaux consommateurs et de l'amélioration de l'image du produit. Et il n'y a pas de raison que pour l'avenir cela s'arrête. Ce qui doit constituer notre projet, c'est la poursuite de cet effort, en ayant conscience certes de notre fragilité, mais aussi de nos atouts, dont notre attachement aux fondamentaux de la filière est sûrement l'une des pièces majeures.

Claude Vermot-Desroches
Président du CIGC

Le Comté, l'emploi et l'espace rural

Près de 7 600 emplois sur un espace de 2 300 km² – l'équivalent d'un petit département. Grâce à sa vision de l'AOC – faire vivre son territoire – le Comté a su maintenir à la fois des emplois et l'espace rural.



« Que serait le Massif du Jura sans son Comté ? » Pascal Berion évoque un scénario qui n'est pas encore pour demain. Un mauvais film que certains départements se repassent en boucle depuis que les produits avec signes de qualité ont déserté leur territoire.

Maître de conférence à l'université de Franche-Comté, Pascal Berion déchiffre les paysages comme d'autres analysent les cours boursiers. « L'analyse raisonnée du paysage peut avoir des applications concrètes comme comprendre les configurations favorables à la pullulation de campagnols ou encore étudier l'impact d'une AOC sur la vie d'une région et la gestion durable de l'espace rural. » Pascal Berion a trouvé avec le Comté un exemple de choix : « La filière Comté se caractérise par une forte densité d'exploitations de taille moyenne associée à de faibles chargements par hectare mais avec une bonne rentabilité des exploitations et un prix du lait qui reste supérieur de 15 à 20 %

Un enjeu européen

Extrait du Règlement communautaire N°510/2006 relatif à l'AOP :

« La promotion de produits présentant certaines caractéristiques peut devenir un atout important pour l'économie rurale, notamment dans les zones défavorisées ou éloignées, en assurant, d'une part, l'amélioration du revenu des agriculteurs et, d'autre part, la fixation de la population rurale dans ces zones. »

au lait standard. » Première AOC française en termes de volume avec plus de 50 000 tonnes produites par an, le Comté n'a pas connu la même évolution que son demi-frère de lait, l'Emmental. Un poids-lourd qui pèse 260 000 tonnes et dont la stratégie industrielle a entraîné la fabrication d'un produit générique et une délocalisation de la production.

Selon les études de Pascal Béron, plus de 70 % de la production d'emmental est installée dans le Grand Ouest avec un nombre limité d'opérateurs. Hors producteurs de lait, le nombre d'emplois par litre collecté est cinq fois moins important pour l'Emmental que pour le Comté. À l'inverse, les fromageries à Comté ont résisté autant qu'elles le pouvaient à une trop forte restructuration. Les normes sanitaires et la restructuration des exploitations appellent à regrouper les coopératives et à construire de nouvelles fromageries.

En 2007, les 167 fromageries et les 15 maisons d'affinage de la filière Comté, installées dans l'Ain, le Doubs et le Jura, représentent à elles seules 30 % des entreprises de transformation laitière françaises. « Ce n'est pas rien, insiste Michel Cothenet, commissaire de Massif Jura. Mais cela ne s'est pas fait sans contraintes. L'obligation de collecte du lait dans un cercle de diamètre maximum de 25 kilomètres a sans doute sauvé de nombreuses fromageries. »

Près de 7 600 emplois

« L'AOC est facteur de richesse économique et d'aménagement de l'espace tant pour le monde agricole que pour les entreprises de transformation qui créent l'emploi. L'AOC contribue, par les paysages qu'elle entretient, à construire un territoire accueillant et diversifié », signalait le président du conseil général du Jura, Gérard Bailly, au cours d'un discours sur l'Année des AOC dans le Jura, en 2005. Un discours toujours d'actualité.

Le nombre des emplois directs de la filière est estimé à près de 7 600. Elle peut être considérée dans son ensemble comme le deuxième employeur privé de Franche-Comté, derrière Peugeot SA, le secteur automobile générant près de 20 000 emplois

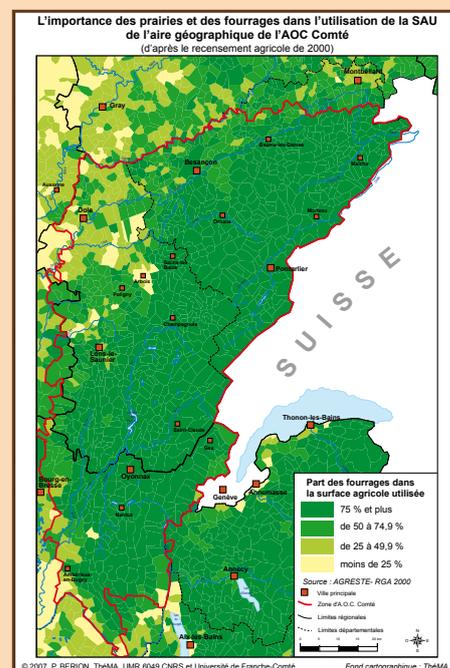
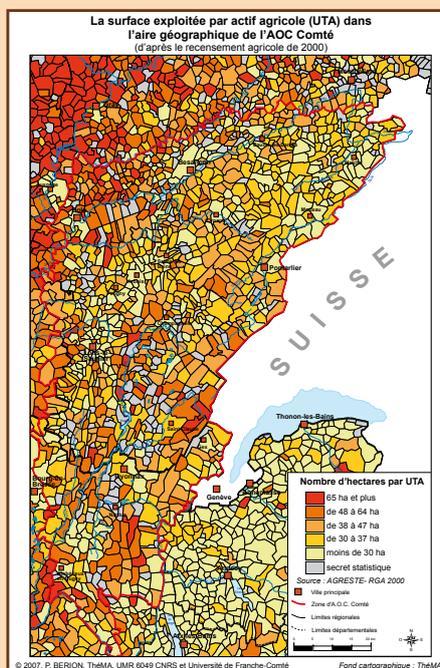
Départements	Nombre d'exploitations totales	Nombre d'exploitations En AOC Comté	SAU totale (en hectares)	SAU des exploitations sous AOC lait (en hectares)	Main-d'œuvre totale (en UTA)	Main-d'œuvre totale des exploitations sous AOC lait (en UTA)
Ain	1 809	120 (6,7%)	74 813	11 427 (13,5%)	2 185	231 (10,6%)
Doubs	3 904	1 851 (50,3%)	200 241	139 940 (65,6%)	6 172	3 818 (61,9%)
Jura	4 090	964 (26,7%)	177 205	91 801 (51,8%)	5 085	2 195 (43,2%)
Saône-et-Loire	277	31 (2,9%)	13 451	3 047 (6,2%)	281	12 (4,5%)
Total	10 080	2 966 (31,6%)	465 712	234 146 (50,3%)	13 725	6 258 (45,6%)

Source Recensement agricole 2000 - DRAF Franche-Comté

(%) part des exploitations sous AOC lait dans l'ensemble en termes de nombre d'exploitations, SAU, UTA. SAU : surface agricole utile UTA : unité de travail annuel (= ETP).
Remarque : le comptage effectué sur la zone Comté intègre toutes les exploitations en lait AOC [Comté, Morbier, Mont d'Or et Bleu de Gex]

dans la région. La filière a sa propre faculté, très originale, d'adaptation au monde du travail. Au début des années 2000, elle a su innover en créant les groupements d'employeurs qui ont facilité la mise en place des congés des fromagers ou en créant des Coopératives d'Utilisation de Matériel Agricole pour certaines tâches comme le ramassage du lait. Le Comté, comme produit traditionnel, contribue également à attirer les touristes dans la région et au développement des activités de restauration et d'hôtellerie. Cette politique porte ses fruits puisque la marque des « Routes du Comté » est reconnue par la clientèle touristique. Depuis 2002, plus d'un million de visiteurs ont fréquenté les fermes, les fruitières et les caves. Les fromageries deviennent pluriactives, se transforment en centres d'activité. Il n'y a plus seulement la production de fromage, mais aussi l'animation d'une boutique, l'accueil touristique, à la fromagerie et dans les fermes, un lien direct ou indirect avec une porcherie. De fait, une fromagerie représente souvent des dizaines d'emplois et des centaines d'hectares de terres agricoles qui ne sont pas laissés à la déprise. Emplois et espaces sont liés. Le Comté ne représente pas seulement des emplois mais aussi des espaces préservés qui continuent à modeler les paysages. La surface utilisée par l'AOC Comté - 2 300 km² - correspond à la superficie d'un petit département comme les Yvelines ou l'île de la Réunion. Et si l'on regarde sa surface toujours en herbe, il faut imaginer Paris et son agglomération entièrement recouverts de verts pâturages! ■

La zone AOC Comté : emploi et occupation de l'espace



Cartes réalisées par Pascal Bérion

Les exploitations en lait AOC utilisent plus de la moitié de la SAU de l'aire d'appellation dans le département du Doubs (65,6%) et du Jura (51,8%), ce qui traduit le caractère extensif de leur système. Un système qui fait la part belle aux prairies. La surface toujours en herbe atteint plus de 70 % de la SAU dans le Massif du Jura, voire 80 % dans les zones de montagne. Considérant qu'une exploitation laitière de la zone occupe désormais l'équivalent de deux personnes à temps plein tout au long de l'année, on peut estimer à environ 6 000 le nombre de personnes (UTA) travaillant actuellement sur les exploitations en lait AOC Comté. À cela, il faut ajouter le personnel des fromageries (fromagers, vendeuses, ramasseurs), les affineurs et pré-emballeurs, les organismes techniques (CTFC, CIGC, FDCL, Laboratoire), le CTFC et le CIGC. Soit un total d'environ 7 600

UTA. Sans compter tous les emplois indirects liés à la filière Comté : fournitures et matériel pour les laiteries, matériel de récolte des fourrages, alimentation du bétail, valorisation du sérum par l'élevage porcin, écoles de laiterie, recherche et développement. Sans compter également tout ce que représente le maintien d'activités dans le milieu rural, des écoles à l'artisanat. ■

Sources : Agreste DRAF Franche-Comté, Commissariat de Massif du Jura, CEC, FDCL 01-25-39

*Une exploitation est considérée comme professionnelle si elle atteint un minimum de 12 hectares équivalents blé et 0,75 UTA

Les résultats de "l'Enquête structure" 2005 n'ont pas le même degré de fiabilité que le Recensement général agricole réalisé tous les dix ans.

FDCL Fédération départementale des coopératives laitières

CEC Chambre syndicale des affineurs d'Emmental et de Comté.

CTFC Centre technique des fromages comtois

CIGC Comité interprofessionnel du gruyère de Comté

ETP Emploi temps plein

UTA Unité de travail annuel

SAU Surface agricole utile



Communautés d'intérêts

Les communes, et surtout les communautés de communes, ont compris l'intérêt de soutenir les entreprises laitières. Exemple aux Rousses et sur le plateau de Nozeroy.

Claude Muyard :

« L'agriculture constitue l'ossature économique de notre petite région »

« L'agriculture constitue l'ossature économique de notre petite région » souligne Claude Muyard, président de la Communauté de communes du Plateau de Nozeroy où 35 à 40 % des actifs de la zone se rattachent à une activité agricole ou para-agricole. Cette communauté de communes de 3 075 habitants (1) est souvent consultée pour des projets d'investissement dans les fromageries.

« Toutes les coopératives se sont restructurées et ont investi. Nous sommes systématiquement présents auprès d'elles mais c'est une présence vigilante. Il faut étudier les possibilités de financement et savoir qu'un chantier peut être plus long et plus coûteux lorsqu'il est porté par une collectivité. » Ainsi la construction du bâtiment de la fromagerie de la Baroche, à Arsure-Arsurette, est passée par la voie intercommunale, et celui-ci sera un jour racheté par les producteurs. Tandis que la coopérative de Bief-du-Four a choisi d'investir par elle-même. La Communauté de communes ne soutient pas directement les projets des exploitations. « Le plateau de Nozeroy n'est pas en déprise agricole et la dynamique d'installation est assez forte. Ce qui a aussi un impact positif sur le commerce et les services locaux. Quand l'agriculture va dans le canton, tout va », analyse Claude Muyard.

L'investissement ne concerne pas seulement les bâtiments. Beaucoup de travaux de débroussaillage et de remise en état des pâturages ont été réalisés. « Il est plus intéressant d'avoir un paysage travaillé par



l'agriculture avec des haies et des prairies que laissé à l'état "naturel" avec des taillis. C'est même un gage de biodiversité, nous affirment les spécialistes de la direction régionale de l'Environnement ! »

La Communauté de communes a le projet de développer le bois énergie et envisage de créer un lieu de stockage public. « Nous étudierons avec les agriculteurs et les CUMA l'intérêt de produire du bois ou de la plaquette et nous encouragerons les initiatives locales. » Enfin, l'ancien président du Comité départemental du tourisme du Jura observe « une montée en puissance du Comté dans l'offre touristique. Les Routes du Comté renforcent la boîte à outils des opérateurs touristiques. Aujourd'hui aucun hébergeur n'oublie de parler du Comté ». En matière d'accueil dans les fromageries, l' élu propose quelques pistes : continuer à former les vendeurs, limiter le nombre de magasins sur un même secteur, voire réaliser un GIE avec des points de vente en fromagerie sans négliger les sites les plus touristiques, organiser et "professionnaliser" la visite des ateliers de fabrication. « Pas pour apprendre aux guides ce qu'ils savent déjà mais pour apprendre à le dire. Souvent la passion compense les manques et suffit pour séduire les visiteurs. »

(1) La Communauté de communes du Plateau de Nozeroy compte 165 exploitations professionnelles et 352 UTA d'actifs familiaux (exploitations professionnelles et non professionnelles). Recensement agricole 2000.



Bernard Mamet:

« Conserver nos agriculteurs, c'est un enjeu »

Nous avons présenté dans les Nouvelles du Comté n°59 la nouvelle fromagerie des Rousses. Entièrement acquis à la cause agricole, Bernard Mamet, le maire des Rousses, n'a pas eu à faire le forcing pour convaincre son conseil municipal de soutenir le projet d'investissement. Très vite les élus ont compris l'intérêt d'aménager l'accès à la fromagerie.

La Communauté de communes des Quatre villages a également été partie prenante dans le projet. Les travaux consistaient à déplacer une voie et créer un parking près de la fromagerie tout

en profitant de l'occasion pour faire disparaître un transformateur disgracieux à l'entrée du village. « Cet investissement a une double mission : améliorer la qualité environnementale de la commune et permettre à la fromagerie de réaliser son projet », explique Bernard Mamet. La commune a également cédé une parcelle de foncier pour l'agrandissement des locaux de la fromagerie mais elle n'est pas intervenue dans l'aménagement intérieur. « Pour une station de moyenne montagne comme les Rousses, conserver des agriculteurs sur son territoire est un enjeu d'avenir, pas seulement en termes d'entretien de l'espace mais aussi de maintien d'une population. » La commune compte huit familles d'agriculteurs et la fromagerie regroupe neuf sociétaires sur Les Rousses et Bois-d'Amont. « L'amélioration de la qualité de l'accueil à la fromagerie a un impact sur le nombre de visiteurs et sur la vente directe. Nous l'avons observé cet été », constate le maire. Autre atout de ce bourg de 3 000 âmes, la présence des caves d'affinage Juraflöre au Fort des Rousses. Avec ces deux sites complémentaires, toutes les étapes de fabrication du Comté sont accessibles et présentées de manière pédagogique. « Une traçabilité et une visibilité du Comté qui peut être un atout. Les vacanciers qui viennent chez nous sont à la recherche d'authenticité, d'un produit régional. L'étiquette AOC est connue et porteuse d'une image positive », conclut Bernard Mamet. Un attrait touristique non négligeable dont la station, troisième site nordique français en chiffre d'affaires derrière Grand Revard et les Saisies en Savoie, n'a pas fini de bénéficier.



Pascal Bérion

Pascal Bérion:

« L'AOC est un modèle original »

Pascal Bérion est maître de conférences en aménagement de l'espace au laboratoire ThéMA du CNRS et de l'Université de Franche-Comté. Il étudie de très près la filière Comté. « La réussite de la filière Comté se traduit par une identité forte du produit inscrite dans le paysage et un modèle structurant l'économie agricole du massif jurassien. La contrainte d'alimentation à base d'herbe est une particularité de l'AOC Comté qui garantit une surface fourragère stable et une ambiance paysagère typique du Jura. »

Au fil des années, Pascal Bérion a étudié le cœur du parcellaire remembré depuis 20 ans. Il y a observé « la construction d'un nouveau cadre paysager assez intéressant : les fermes quittent les villages et s'installent dans de grandes stabulations au sein de nouveaux parcellaires en "blocs" donnant naissance à de vastes espaces prairiaux. L'agriculteur doit traire son quota et limiter ses coûts pour supporter

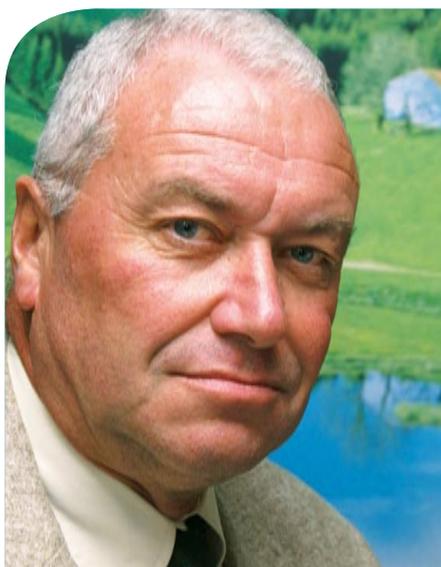
l'investissement en bâtiment. Les techniques fourragères évoluent pour valoriser le potentiel laitier de l'animal (ensemencement de prairies, fauche précoce) et les parcelles proches des stabulations sont menées de manière plus intensive. Ces pratiques ont d'autres conséquences : une incidence possible sur les pullulations de campagnols et l'abandon des terres éloignées et peu productives. Ce système d'élevage est néanmoins efficace et fonctionnel pour l'agriculteur. » Diagnostic de Pascal Bérion : « L'AOC est un modèle original dont les incidences sociales, économiques et environnementales sont étroitement liées à la manière dont les hommes arrivent à gouverner cette AOC. »

Pascal Bérion est notamment co-organisateur du colloque « Ressources et compétitivité des territoires ruraux » qui aura lieu lors des « Journées rurales 2008 » qui se dérouleront à Besançon [14, 15 et 16 mai 2008]. ■

Michel Cothenet :

« Une chance pour le tourisme »

Michel Cothenet est commissaire de massif au sein de la Délégation à l'aménagement et à la compétitivité des territoires (ex DATAR). Il soutient la filière et notamment les Routes du Comté.



Michel Cothenet : « Le réseau dense et original des fromageries est une chance pour le tourisme du Massif »

Quels sont les atouts du massif du Jura en terme touristique ?

Michel Cothenet : Nous sommes dans un massif qui rencontre moins de problèmes que les autres massifs français avec un faible taux de chômage et un taux de remplacement des agriculteurs important. La culture montagnarde y est encore bien présente. Le massif des Alpes a perdu une grande partie de sa clientèle française séduite par des destinations "soleil" en hiver. Le massif du Jura, quant à lui, connaît une progression de cette clientèle sur les cinq dernières années, hormis pendant l'hiver 2006, notamment avec les seniors qui apprécient une montagne douce, associée à des activités de découverte du patrimoine et de la gastronomie locale. Un type de tourisme qui se révèle particulièrement complémentaire des visites de fromageries et de fermes. La diversification des activités, des clientèles et des saisons devrait permettre d'allonger la période d'accueil des touristes sur les mois de septembre et octobre.

Quelle est la part du Comté dans le développement touristique du Massif ?

Michel Cothenet : La publicité du CIGC, le programme de rénovation des fromageries avec les FDCL et les Routes du Comté participent à ce mouvement même s'il est difficile de mesurer la part de chacun. Ces actions ont un rôle très positif sur le tourisme et nous avons déjà l'appui de la Région et des trois départements — Ain, Doubs et Jura — pour

continuer à financer le volet "Routes du Comté" sur la base de 90 000 euros par an. La convention de Massif finance les projets qui présentent un intérêt global comme les routes emblématiques du Comté et du vin. Ou encore la publicité "Montagne du Jura" qui a été relancée dès cet hiver avec le Conseil régional et le Comité régional du tourisme. La typicité et la spécificité de nos AOC fromagères avec des producteurs-coopérateurs encore maîtres de leurs outils, la possibilité de visiter l'atelier de fabrication, le réseau dense et original des fromageries, tout cela est une chance pour le tourisme, surtout en cas d'hiver sans neige et d'été pluvieux !

La Diact

Le Commissariat à l'aménagement du massif du Jura est un service de la Délégation à l'aménagement et à la compétitivité des territoires (ex DATAR). Service du Premier ministre, la DIACT est mise à la disposition du ministre d'État, ministre de l'Écologie, du Développement et de l'Aménagement durables. Elle est chargée de mettre en œuvre une politique spécifique de la montagne en partenariat avec les Régions Franche-Comté et Rhône-Alpes, et les départements de l'Ain, du Doubs et du Jura. Elle est placée sous l'autorité du préfet de la Région de Franche-Comté, préfet coordinateur de massif. ■

Vie de la filière



LE BÉLIEU ET NOËL-CERNEUX S'UNISSENT



Situées aux limites du Val de Morteau et du plateau du Russey, les deux coopératives du Bélieu et de Noël-Cerneux ont uni leur destinée voici quelques mois.

Quelques semaines avant Noël, les sociétaires ont inauguré leur nouvel outil de production. La nouvelle fromagerie a été construite à l'entrée de Noël-Cerneux et elle dispose de tous les éléments fonctionnels qui facilitent la vie de l'équipe du fromager, des sociétaires et, au final, des consommateurs qui fréquentent la boutique. L'investissement a mobilisé 1,62 million d'euros dont ont bénéficié de nombreuses entreprises du pays.

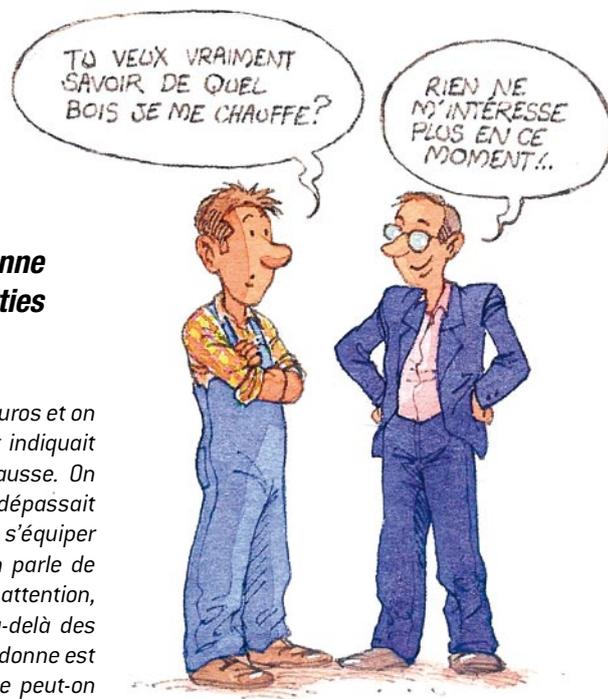
Les 24 sociétaires, avec à leur tête le président Dominique Guinchard, n'ont pas ménagé leur peine pour se doter d'un outil qui pérennise l'avenir et leur permet de s'enraciner encore davantage dans la culture du Comté. C'est en tout cas le message fort qui est passé lors de l'inauguration.

Retour au bois

Plusieurs fromageries ont pris acte de la nouvelle donne en matière de coût de l'énergie. Elles se sont reconverties au chauffage bois.

« Nous avons décidé de rénover et de moderniser la fromagerie, explique Jean-Paul Bouveresse, président, à l'époque, de la Fromagerie des premiers sapins à Epenoy près de Valdahon. À ce moment-là, au début des années 2000, le

prix du baril de pétrole coûtait 30 euros et on trouvait que c'était déjà cher. Tout indiquait que la tendance resterait à la hausse. On changeait d'époque. Fin 2007, il dépassait les 90. En 1971, c'était moderne de s'équiper au gaz ou au fuel. Aujourd'hui, on parle de développement durable et on fait attention, le bois est redevenu moderne. Au-delà des aspects pratiques, l'image que l'on donne est importante. Quelle meilleure image peut-on donner quand on associe le lait et la forêt ? Tout le monde est gagnant. » Pour mener à bien le projet, les sociétaires d'Epenoy vont visiter les installations de Saint-Maurice Crillat (lire ci-contre), se rendent en Suisse, et sur un salon Bois-Énergie à Lons-le-Saunier. Ils prennent contact avec l'Ademe et s'attachent les services d'un ingénieur thermicien qui assurera la conformité de l'installation avec les autres équipementiers (cuves). Le choix du bois amène aussi un changement : le passage de la vapeur à l'eau chaude. Le coût de l'installation s'élève à 144 850 euros (80 % de subvention pour l'étude de faisabilité et 40 % pour l'équipement) pour l'ensemble du matériel de chauffage et à 371 239 pour les cuves (57 000 euros de subvention). Les économies



Jean-Paul Bouveresse : « Au début des années 2000, le prix du baril de pétrole coûtait 30 euros et on trouvait que c'était déjà cher ».

annuelles sont estimées à 15 000 euros. La mise en route a lieu à l'automne 2004. Les débuts ont été mouvementés. « Nous arrivions à fabriquer, explique Jean-Paul Bouveresse, mais nous utilisons beaucoup trop de combustible. Nous avons pu régler ce problème grâce au suivi de Pierre Eschbach, l'ingénieur thermicien. On parle souvent du rôle du couple président-fromager dans la pérennité d'une fromagerie. Son rôle a été primordial tout au long de la démarche. » Jean-Paul Bouveresse voit un autre intérêt dans cet équipement. « La fromagerie est au cœur du village et nous aurions la possibilité de chauffer toutes les maisons des alentours, comme les bâtiments communaux. Mais outre l'accord de la commune, nous nous

Le rôle de l'Ademe

L'Agence de l'Environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe) est un pivot dans le cadre de la mise en place de nouvelles pratiques environnementales et énergétiques. Les fromageries qui se sont équipées en chauffage au bois ont été en contact étroit avec la délégation régionale de l'Ademe, qui est à la fois une structure de conseils et d'aide au financement. « Il y a peu, quand on entendait dire dans une réunion que quelqu'un se chauffait encore au bois, cela paraissait archaïque, raconte Paul-Marie Guinchard, délégué régional. Aujourd'hui, ce n'est plus le cas. Au fil de l'histoire, nous avons d'abord utilisé le bois, puis le charbon, puis les produits issus du pétrole. Aujourd'hui, compte tenu de la situation mondiale, on reprend en considération le bois et on raisonne en termes de territoire. Or la Franche-Comté est riche de forêts, mais aussi en matière d'hydraulique, elle a du potentiel en matière d'éolien et aussi de solaire, malgré l'imagerie d'Épinal qui, en la matière, caractérise les régions de l'Est. » L'Ademe intervient d'abord sur la faisabilité des projets, confiés à des bureaux d'études. Avec ses partenaires (1), l'Ademe finance ce type d'étude à hauteur de 70 %. Ensuite, l'agence intervient pour valider le projet et participer au bouclage financier final. Cette participation est variable, elle est liée à des éco-conditionnalités telles que l'économie de carbone, l'efficacité énergétique, le rendement.

« Il faut être cohérent, analyse Paul-Marie Guinchard, et penser territoire : si on se place dans le cadre du développement durable, ça ne sert à rien d'installer une chaudière à bois, si le combustible vient de l'autre bout de la France. Ce qui est aussi cohérent c'est tout ce que la filière Comté peut tirer en termes d'image, dans cette association avec les ressources naturelles issues des forêts comtoises. »



Paul-Marie Guinchard

Contact

Ademe, 25, rue Gambetta,
BP 26267, 25018 Besançon cedex.
Téléphone : 03 81 25 50 00
Fax : 03 81 81 87 90
www.ademe.fr

(1) Conseil régional de Franche-Comté, collectivités locales.

heurtons pour l'instant à un problème juridique qui ne nous permet pas de fournir de la chaleur à des tiers. Avec ce genre de démarche nous devenons une force de proposition. C'est très important. »

Un nouveau chantier

Comme à Épenoy, le chauffage au bois a été adopté depuis quelques années par plusieurs fruitières. Les aléas durables du coût des combustibles « traditionnels » que sont le gaz et le fuel ont conduit à un retour aux sources qui ne peut qu'être profitable à l'économie régionale en permettant notamment la valorisation des sous-produits de la forêt. Ce que les professionnels du bois attendaient depuis longtemps. Les fruitières sont équipées pour brûler des granulés (provenant de la sciure compactée); seul Bief-du-Fourg a opté pour la plaquette, en fait du bois déchiqueté, soutenant en même temps la création d'une entreprise forestière (lire ci-contre) et jouant ainsi à plein son rôle dans le développement local. Passé les premières années, les pionniers voient poindre quelques nuages. Le chauffage au bois connaît une forte demande et les prix des granulés augmentent. « En 2001, précise André Ducrot, président de Saint-Maurice-Crillat, le coût était de 143,44 euros le quintal de granulés. Il est passé à

178 euros en octobre 2006 et il vient de passer à 193 euros. Soit une augmentation de 26%. » Une augmentation qui ne remet pas en cause le choix des équipements puisque pendant ce temps, les prix du fuel et du gaz poursuivent leur fuite en avant. La proximité des sources d'approvisionnement reste par ailleurs un atout. À Bief-du-Fourg, le coût des plaquettes s'élève à 20 euros le mètre cube. Côté fournisseurs, des grandes manœuvres ont commencé. La Sofag à Arc-sous-Cicon est le principal fournisseur. Une nouvelle unité de production – Haut-Doubs Pellets – va fonctionner à Levier et un projet est à l'étude du côté de Nozeroy. À Amancey, dans le Doubs, la Cuma des Nobles pratiques a étendu son activité au déchiquetage de bois. À Montfleur, Joël Antoine, sociétaire de la coop de Nantey, réfléchit à la création d'une CUMA spécialisée dans la production de plaquettes (2). La maîtrise énergétique concerne toutes les fromageries. Les Fédérations des coopératives laitières du Jura et du Doubs démarrent un audit général énergétique, à l'image des précédents audits qui ont porté sur les stations d'épuration et l'évaluation des risques. L'objectif est de dresser un bilan dans 100 fruitières au cours des deux prochaines années. Ce programme est appuyé par l'Ademe, l'Ajena, le Conseil régional et les chambres d'agriculture. ■

(1) Bernard Voidey est le nouveau président de la fruitière.

(2) Nous reviendrons dans un prochain numéro sur les CUMA (Coopératives d'utilisation de matériel agricole) et le rôle spécifique qu'elles jouent dans la filière Comté.

Expériences de terrain



Bernard Roch

Grange-de-Vaivre

En matière de chauffage au bois, la fruitière de Grange-de-Vaivre a essuyé les plâtres à une époque où tout était balbutiant. La coopérative bio du Val de Loue a été inaugurée en février 1998, elle est sortie de terre le long de la route entre Quingey et Mouchard. Un projet lourd porté à l'époque par six producteurs. Bernard Roch, le président, raconte : « À l'époque du montage du dossier nous avons pris contact avec l'Ajena. L'idée du chauffage au bois était cohérente avec notre projet, mais nous étions les premiers. Comme combustible, il y avait les granulés et les plaquettes qui n'étaient pas encore très au point et nous ne pouvions pas prendre trop de risques, nous voulions garder un système vapeur. Nous avons d'abord pris contact avec le fournisseur de granulés, M. Pourcelot à Arc-sous-Cicon et nous avons remonté le fil jusqu'aux équipementiers. Je rends hommage à M. Pourcelot qui s'est beaucoup battu pour défendre et

promouvoir ce type de combustible. » La coopérative rassemble aujourd'hui dix producteurs et fêtera ses dix ans en février. L'équipement fonctionne sans soucis et la coop se fournit à la Sofag à Arc-sous-Cicon. « Ces granulés sont à base de résineux et font moins de cendres. »



Le déchiquetage du bois

L'option plaquettes

« Tout ce qui n'est pas sciable ! » C'est ainsi que Stéphane Petite définit le bois qui passe par le broyeur installé à Frasne. Avec Romain Roux, comme lui moins de 30 ans, ils ont créé Nature-Bois-Energie pour compléter une activité d'exploitation forestière et fournir des plaquettes de bois pour chaufferies. Quand la coopérative voisine de Bief-du-Fourg a opté pour ce type de chauffage, leur projet était déjà en cours. Un tel client proche et régulier – 30 mètres cubes tous les 10 ou 15 jours – ne pouvait que faciliter leur installation. Sur le deuxième plateau, les résineux représentent 70 % du bois utilisé, principalement les cimes pour des diamètres variant de dix à quarante centimètres. C'est la bonne taille pour optimiser la consommation de gasoil du tracteur qui via la prise de force entraîne le broyeur. En quinze jours, le broyeur produit les 2 000 mètres cubes de capacité de stockage. Ensuite, la fermentation produit la chaleur nécessaire à l'évaporation de l'humidité et en quatre à six mois les plaquettes (qui ressemblent plutôt à des copeaux) sont utilisables.



André Ducrot (à gauche) en compagnie de Didier Berthod (fromager) et Michel Nicolet (sociétaire).

Saint-Maurice Crillat

À Saint-Maurice Crillat, l'installation d'une chaudière à granulés bois s'est inscrite dans une logique. « En 1997, l'avenir de la fromagerie s'est posé, explique le président André Ducrot. Nous avons choisi de ne pas fermer pour passer en bio. Nous avons eu ensuite des soucis de fabrication et un problème avec notre générateur. Nous utilisons du gaz. Il fallait investir et comme nous étions en bio, nous avons choisi de prolonger cette logique en choisissant le chauffage au bois. »

Sitôt décidé et sitôt un peu désorienté. « Il fallait passer de la vapeur à l'eau chaude et on nous l'a déconseillé. On s'est renseigné à la coop de Grange de Vaivre, chez les fournisseurs, puis auprès de l'Ajena et enfin de l'Ademe et nous avons pu arriver à boucler notre projet. La mise en route a eu lieu le 16 octobre 2001. Il faut souligner le rôle important du fromager, Didier Berthod, qui était convaincu du bien-fondé du projet. » Le coût de l'opération s'élève à 76 000 euros, financé à hauteur de 50 % par des subventions. « Un équipement vapeur nous aurait coûté 55 000 euros, sans

subvention. Nous chauffons également l'appartement du fromager et nous tempérons les caves. La dernière année nous avons acheté pour 13 600 euros de gaz, et nous ne couvrons ni l'appartement, ni les caves. La première année au bois nous a coûté un peu plus de 9 000 euros. » Comme à Épenoy, l'équipement pourrait profiter au chauffage d'autres bâtiments du village.

La Baroche à Arsure-Arsurette

En 2006, les fromageries de Fraroz-Cerniébaud, Arsure-Arsurette et des Chalesmes s'unissaient pour donner naissance à la fromagerie de la Baroche. Quelques mois plus tard, un bâtiment neuf s'élevait à Arsure-Arsurette, avec un équipement de production complètement repensé. Une commission a pris en main le dossier du chauffage. « Au début, explique le nouveau président Bruno Cordier, nous n'avions pas spécialement pensé au bois. Ce sont nos équipementiers qui nous ont suggéré cette solution. »

Des membres de la commission se sont déplacés à Saint-Maurice Crillat pour s'enrichir de l'expérience locale et se sont mis en contact avec l'Ademe. La solution d'une chaudière à granulés de bois a été retenue. Elle donne entière satisfaction. Les dernières augmentations de tarifs ne font pas regretter ce choix. Pendant ce temps-là, le prix du gaz a encore augmenté. « Nous sommes à 2,5 centimes contre 4 », souligne Bruno Cordier. ■



Bruno Cordier



Philippe Julliard

L'expérience d'un fromager

Philippe Julliard est le fromager d'Epenoy où il transforme chaque année environ 5,8 millions de litres de lait. Il a accompagné toutes les étapes de la modernisation de la fromagerie et notamment le passage de la vapeur à l'eau chaude. Hormis la période de réglage, à l'époque où ceux qui se lançaient essuyaient les plâtres, « en termes de chauffage et de montée de la température aux différentes étapes de fabrication, il n'y a pas de souci tout comme pour la qualité finale des fromages » analyse Philippe Julliard. Il s'inquiète toutefois d'un tassement dans le rendement, qui peut être, ou non, imputable à ce sujet. Il ne manque pas d'expliquer le fonctionnement de ce matériel aux nombreux visiteurs qui passent par la fromagerie. La chaudière se met en route automatiquement à 4h30 et s'arrête à 10h30. Le fromager s'occupe de l'entretien quotidien. « Comme on brûle du bois, il y a toujours quelque chose à faire, c'est du petit entretien. Mais avec l'ancien matériel, il y en avait aussi et avec plus de contraintes. » Au total, la chaudière brûle 100 tonnes de granulés par an. Il y a peu de cendres, elles participent à la bonne santé des jardins environnants.

Agenda

LES INTERVENTIONS DES AMIS DU COMTÉ

JOURNÉE NATIONALE DE LA RAQUETTE À NEIGE

13 janvier • Morbier (Jura)

JOURNÉE DÉCOUVERTE DE L'AIN EN SKI DE FOND

20 janvier • Giron, Plateau du Retard (Ain)

SALON DU TOURISME

25-27 janvier • Rennes (Ille-et-Vilaine)

PERCÉE DU VIN JAUNE

2 et 3 février • Saint-Agnès et Vincelles (Jura)

SALON DES VACANCES

6 au 11 février • Bruxelles

SALON VERT BLEU

13 au 17 février • Liège

TOURISSIMA

1 et 2 mars • Lille (Nord)

LE MONDE À PARIS

13-17 mars • Paris

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

ANIMATIONS DU GAG

LES TABLES DU RHEU

7 au 9 mars • Rheu (Ille-et-Vilaine)

SALON DES VINS ET DE LA GASTRONOMIE

28 au 31 mars • Quimper (Finistère-sous réserve)

Routes du Comté :

plus de 190 000 visiteurs accueillis en 2006



Promotion

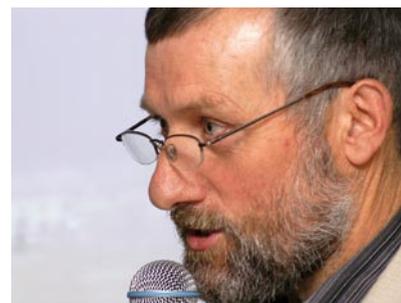
La rencontre annuelle des Routes du Comté a eu lieu en novembre à Sampans, près de Dole, dans le cadre du Château de Montjoly, le nouvel établissement de Romuald et Catherine Fassenet.

Tour d'horizon sur l'année écoulée, détails des actions menées en matière de promotion, de marketing et de relations publiques, ont été au menu de cette soirée conviviale.

En 2008, toutes les actions entreprises seront poursuivies et seront renforcées sur deux points : l'investissement dans les médias électroniques spécialisés (famille, gastronomie, femmes) et le développement d'un réseau hors de la zone Comté à travers des « Ambassadeurs du Pays du Comté ». Sans oublier la participation aux festivités qui marqueront le cinquantenaire de l'AOC Comté. Cette soirée a également permis de présenter quelques expériences, d'écouter des témoignages.

La fréquentation en 2006

- Au total, 190 621 personnes accueillies.
- 6 678 dans les fermes.
- 110 893 dans les fromageries.
- 25 868 dans des caves d'affinage.
- 46 182 dans des musées fromagers.



Ferme pédagogique de la Rippe à Pimorin. Jean-Paul Chamouton est sociétaire de la fromagerie de Saint-Julien.

Témoignages

Jean-Paul Chamouton

« Nous accueillons les scolaires de mai à juin. En juillet et août, nous recevons des groupes venus de colonies de vacances, de centres aérés et des particuliers. Il y a d'abord une visite commentée puis un goûter. Nous recevons beaucoup d'enfants de maternelles avec lesquels nous insistons sur le toucher des animaux. Avec les autres scolaires, et bien sûr les adultes, nous allons plus dans le détail. Nous proposons également une petite partie musée avec une présentation d'outils anciens et une reconstitution d'un intérieur rural d'antan, qui plaît beaucoup aux personnes du troisième âge. »

Claude Nicolet

« Dès l'installation des caves d'affinage Juraflore au Fort des Rousses, l'accueil des touristes a été mis en avant. La fréquentation du Fort des Rousses poursuit sa progression. En 2006, 22 000 visiteurs ont été accueillis. En 2007, ce chiffre devrait être maintenu.

Pourtant la saison touristique n'a pas été bonne en raison du manque de neige en hiver et d'un été pluvieux. »

Séverine Vitte et Claude Querry

« Un partenariat s'est noué entre l'office de tourisme et les caves Petite du Fort de Saint-Antoine. À l'origine, c'est M. Monnier, ancien fromager à Malbuisson, qui les organisait puis il a formé quatre guides qui sont particulièrement impliqués dans cette histoire. Le Fort bénéficie désormais d'un circuit de visite, mais l'esprit reste le même et notamment avec l'implication de l'équipe de trieurs. Chaque visite ne peut se concevoir sans l'intervention d'un caviste qui pratique et explique son métier devant les visiteurs. En 2006, 5 900 visiteurs ont été accueillis contre 9 200 en 2007. » ■

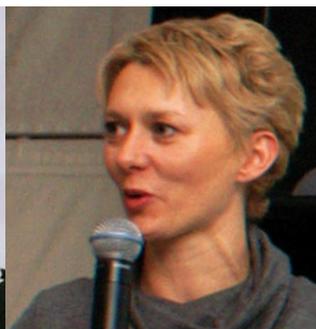


Michel Cucherousset, président de la Fromagerie de Chevigny.

« Au début de 2008, nous passerons de 15 à 17 sociétaires et nous transformerons trois millions de litres de lait. Notre particularité est d'être une coop de plaine, nous sommes les seuls dans notre diamètre de 25 kilomètres. Nous n'en revendiquons pas moins fortement notre engagement dans l'esprit, les valeurs et l'organisation de la filière, sans cet engagement, nous ne pourrions exister. Dans notre zone géographique, nous devons trouver les moyens de nous maintenir et nous n'oublions pas que nous étions promis à une disparition certaine. Nous avons relevé le défi et d'autres se préparent car nous allons devoir investir dans notre outil de production dans les prochaines années. Notre travail a payé. Nous avons une boutique, avec nos fromages et des produits régionaux, qui fonctionne bien, avec trois vendeuses à temps partiel, et elle attire des clientèles diverses et notamment de la proche Côte-d'Or. »



Claude Nicolet, membre des Amis du Comté, a été directeur technique de la société Arnaud/Juraflore.



Séverine Vitte est responsable du bureau de Malbuisson de l'office de tourisme du Mont d'Or et Deux Lacs. Claude Querry est responsable du site du Fort Saint-Antoine des fromageries Petite.



Initiative



UN CHOCOLAT AU COMTÉ

Le choc'o p'tit comté est né à la fin de l'année 2007. Son créateur est Pierre Chevassu, boulanger, pâtissier et chocolatier à Besain dans le Jura, où il est installé depuis 11 ans. « J'avais déjà fait un chocolat au Macvin et je cherche à faire des choses originales. Alors pourquoi pas le Comté ? » Après de nombreux essais, le chocolat a pu être présenté lors du marché de Noël de Besain. Il fait désormais partie de l'offre permanente de Pierre Chevassu qui est très satisfait par l'accueil réservé à sa création. ■

Célébrités

MIOSSEC AIME LE COMTÉ

Il y a quelques mois, peu avant de se produire dans le Jura, le chanteur Miossec l'avait déclaré dans divers journaux jurassiens : le Comté, il adore. Ce n'était pas une parole dite comme ça, soufflée par un conseiller en communication, pour faire plaisir aux gens du pays. Quelque temps plus tard, se produisant aux Celtivales à Pierrefontaine-les-Varans, le même Miossec s'inquiète : « Je sais que la fromagerie ferme à 19 heures. Il faut que je me dépêche pour faire mon stock de Comté. » À son retour dans sa Bretagne, Miossec a eu la bonne surprise de recevoir un colis de Comté, juste récompense pour cet homme de goût. Qu'il a fort apprécié. ■

Justice

LA COUR DE CASSATION DONNE RAISON AU CIGC

La cour d'appel de Colmar avait donné raison au CIGC à l'encontre de la société Lidl, au motif qu'elle mettait en marché du « Gruyère fabriqué en Franche-Comté », en créant de plus sur son emballage les risques de confusion avec le Comté. Lidl s'était pourvu en cassation. Dans son audience du 23 octobre 2007, la cour de cassation a rejeté ce pourvoi, apportant un terme définitif à ce dossier, et renforçant ainsi le CIGC dans sa volonté de protéger le nom de l'Appellation d'Origine « Comté ». ■

Partenariat

LES AMIS DU COMTÉ PARTENAIRES DU CRT

« Nous avons tout intérêt à travailler ensemble, explique Olivier Vuillier, du Comité régional de tourisme (CRT). Avec les Amis du Comté, nous pouvons compter sur des animations, des dégustations et c'est un point fort, car cela attire les visiteurs vers notre stand, cela crée une ambiance. En échange, le Comité régional du tourisme permet au Comté de s'installer dans des grands salons très fréquentés. Nos intérêts sont réciproques. Nous proposons donc aux Amis du Comté de les associer à certaines de nos manifestations. » Plusieurs opérations ont été menées, notamment sur Paris. La promotion à l'étranger reste toutefois l'une des vocations premières du Comité régional du tourisme. Les Amis du Comté ont ainsi rejoint le CRT à Stuttgart et surtout lors du Salon des Vacances à Bruxelles, manifestation qui accueille près de 200 000 visiteurs. En 2008, deux opérations sont programmées à Bruxelles, toujours au Salon des vacances, et à Paris pour la première édition du « Monde à Paris ». Le « Monde à Paris » regroupe trois manifestations qui ont décidé de s'unir (le MIT International, le Salon mondial du tourisme et le Salon des vacances de France). Le CRT collabore également ponctuellement avec le CIGC, lors d'Éductours (visites de professionnels du tourisme dans la région). Un partenariat a été conclu pour 2008 pour une importante opération de promotion dans les magasins parisiens de la chaîne Lina's (chaîne de sandwicherie haut de gamme). ■



Olivier Vuillier

Export

À BRUXELLES, LE COMTÉ AVAIT RENDEZ-VOUS AVEC LA BIÈRE

Le Comté poursuit son plan de promotion en Belgique. Une rencontre emblématique a été organisée dans les locaux de la brasserie Cantillon à Bruxelles : la bière et le Comté. Ou plutôt : les bières et les Comtés. Une trentaine de journalistes ont répondu à l'invitation. La dégustation était conduite par Marc Van Hellemont, journaliste pour le réputé magazine *In Vino Veritas* et Bernadette Delange, crémière à Waterloo, et « passonaria »

du Comté. Une soirée entière consacrée à la découverte de ces deux mondes du goût et des saveurs. Les Comtés de fruitières et d'âges différents ont tenté le pas de deux avec des bières elles-mêmes différentes : la Gueuze, la Vieille Gueuze, l'Iris, la Fou' Foune, la Saint Lamvinus, la Kriek Lou Pépé, la Grand Cru Bruoscella. Une rencontre inédite qui pourrait donner à mousser dans les mois à venir en Belgique. ■





La fruitière de Nébois à Matabelon-Granges



L'étude « programme terroir » de la fruitière de Nébois, dans l'Ain, a été présentée aux sociétaires à la fin de l'année 2007. « C'était très intéressant, raconte le président Didier Prost. Notamment l'analyse des sols et la variété de la flore. Nous ne pensions pas en avoir autant ».

À Nébois, la fin de l'année a également été marquée par d'importantes prises de décision. Le chalet, construit en 1914, va faire peau neuve. « Nous allons entièrement rénover l'atelier de fabrication et réaménager les caves. Le magasin sera également refait et ouvert à d'autres produits régionaux que ceux de la fromagerie. » Les travaux seront effectués en 2008, sans arrêt de la production sur le site.

Pour durer, les sociétaires ont également choisi de bien occuper leur territoire. Un réseau commercial se met en place dans les alentours, dans les épiceries ou les boulangeries. La fruitière est aussi présente sur quelques manifestations comme le marché de Noël de Nantua et s'investit dans l'animation quand le Tour de France passe dans le secteur. Pour Didier Prost, c'est la clef de la réussite : « Mais il faut d'abord faire un bon produit et nous y veillons. » ■

La fruitière de Nébois

- **10 sociétaires**
- **Villages concernés :** Matabelon-Grange, Izernore, Nurieux-Volognat, Peyriat, Sonthonnax-la-Montagne, Ceignes
- **Président :** Didier Prost
- **Fromager :** Daniel Guérineau
- **Litrage :** 2 millions de litres de lait
- **Affineur :** Seignemartin
- **Produits fabriqués :** Comté, beurre, crème, fromage blanc, fromage fort
- **Boutique de vente**
- **Ouverte au public**
- **Groupement d'employeurs**
- **Fromagerie de Nébois**
Hameau de Nébois
01580 MATAFELON-GRANGES
Tél. 04 74 76 99 91
fromagerie.nebois@wanadoo.fr
www.comte.com/nebois



Petite pimprenelle

Flore

La grande variété de sols est propice à une importante diversité floristique. 190 espèces botaniques différentes ont été recensées sur le terroir de la fruitière, dont 52 espèces médicinales qui constituent près d'un tiers du volume du fourrage sur pied. Selon les prairies, la richesse spécifique est très forte et varie entre 29 et 56 espèces botaniques. La petite pimprenelle offre à elle seule un recouvrement global de 5%. Cette rosacée a un petit goût de concombre et est très riche en vitamine C. À côté de cette espèce, on peut mentionner la présence de graminées comme le brome dressé, la fétuque des prés, l'avoine jaunâtre, la houlque laineuse, le trèfle rampant ou encore le trèfle des prés. La biodiversité des prairies de la fruitière est préservée grâce à une gestion pastorale extensive et appropriée. Les prairies de fauche se caractérisent par l'avoine jaunâtre, typique des prairies d'altitude et bien rencontrée sur les sous-sols glaciaires, ou originalité du terroir de Nébois, par l'alliance du brome dressé et du fromental.



LES HAUTES COMBES DU JURA



Loisirs

La coopérative fromagère du Haut-Jura aux Moussières

Les carnets colorés des clients habituels du village sont bien rangés à côté de la caisse, prêts à enregistrer les ventes. Au magasin de la fromagerie aux trois AOC, « on fait marquer ».

Il faut attendre la saison touristique pour voir des visages venus d'ailleurs dans une boutique qui écoule quand même vingt pour cent de la production locale. Bleu, Morbier, Comté affiné au fort des Rousses mais aussi Mousseron, une recette du cru, et tomme au marc du Jura sans oublier la raclette. Dix-mille litres de lait sont ainsi transformés chaque jour. Le reste des ventes est livré directement aux restaurants et nombreux centres de vacances des Hautes Combes. Une galerie de visite surplombe la fabrication où s'affairent trois fromagers et leurs trois aides.

La boutique, c'est le domaine de deux vendeuses à temps complet et deux à temps partiel. Pour les visites, presque exclusivement des groupes ayant réservé, Bernard Detrez délaisse un temps le fort des Rousses, où il assure également l'accueil, et il est épaulé par Jean Duraffourg, ancien sociétaire. Et pour clore la visite une salle de dégustation vient d'être aménagée. ■



Marie-Clothilde Verguet et Martine Nicolle

• Coopérative fromagère du Haut-Jura

39310 Les Moussières
Téléphone : 03 84 41 60 96
www.comte.com/lesmoussieres



Emmanuel Grenard et Martine Chazotte

Le musée rural de l'ancienne fromagerie à La Pesse

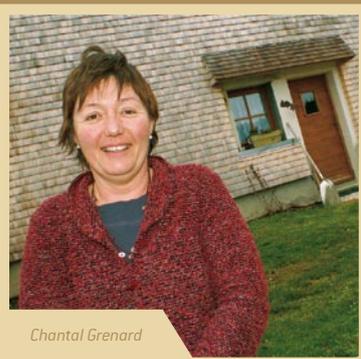
La façade arbore fièrement l'inscription « Chalet modèle » et une date, 1914, qui devait rester dans l'histoire pour d'autres raisons que celle de l'inauguration du bâtiment communal de la Pesse. Mais la fromagerie ne passa pas le siècle : investissements trop lourds à engager pour trop peu de sociétaires.

Vers 1997, Emmanuel et Catherine Grenard, bouchers installés au village, décident de louer les lieux inoccupés pour étoffer leur commerce. La place ne manque pas et le couple détient aussi de multiples objets anciens glanés par intérêt pour le patrimoine local : outils de lapidaires, de fromagers, d'agriculteurs. Camille Perrier, habitant du village, a aussi sa propre collection, elle lui a été rachetée dans le but d'allier vente de produits locaux, dégustation et découverte de ce qui devient un musée.

Aujourd'hui, pour trois euros par adulte, Martine Chazotte propose une visite commentée d'une heure parmi les multiples témoignages du passé et du savoir-faire local. Après ce retour aux sources, les pas des visiteurs les entraînent vers la salle de dégustation et le magasin où vins et charcuteries côtoient les fromages. ■

• Musée rural de l'ancienne fromagerie

39370 La Pesse
Téléphone : 03 84 42 70 47
www.massifdujura.com/site-lafruitiere



Chantal Grenard

• La Renouée

39370 La Pesse
Téléphone : 03 84 42 75 35
www.chambres-hotes-larenouee.com

Accueil à La Renouée

Le tavaillon est neuf et pourtant la maison abrite la cinquième génération. Dans ce qui fut l'ancienne étable, des ardoises accrochées aux poutres indiquent encore les noms des vaches qui ont meuglé dans ces lieux. Rappel inattendu dans ce qui est devenu la salle à manger.

Même si les propriétaires ont choisi des orientations professionnelles moins montagnardes, ici on sait d'où l'on vient et l'on cultive la tradition de la nature, du grand air et du Comté. Chantal Grenard prépare une impressionnante liste de plats au Comté pour la table d'hôtes et offre un mélange sucré-salé dès le petit déjeuner avec une portion de fromage. Très investie dans son rôle, elle a apprécié la journée d'information proposée aux hébergeurs dans le cadre des Routes du Comté.

La capacité d'accueil va augmenter à l'été 2008 avec une troisième chambre à quatre lits. Les deux premières offrent trois et cinq lits. Et pour être encore plus proche de la nature, à une époque où la voiture est utilisée à l'envi pour le moindre déplacement, en hiver, les cinquante derniers mètres de l'accès ne sont pas déneigés. De quoi se mettre en jambes dès l'arrivée. ■



Cuisse de lapin farcie au Comté

Recette de Michel Clerc

Chef de l'auberge du Coude,
à Labergement-Sainte-Marie
(Doubs) – 03 81 69 31 57
www.aubergeducoude.com



Ingrédients

- 4 belles cuisses de lapin désossées (garder les os pour le jus)
- 150 g de Comté détaillé en petits cubes
- 2 tranches de pain de mie
- 1 betterave rouge détaillée en petits cubes
- 50 g de cerneaux de noix
- 20 g de pistaches vertes non salées
- 200 g de polenta
- 100 g de cèpes
- 100 g de beurre cru
- 10 cl de vin blanc du Jura
- Sel, poivre

1 - **Préchauffer le four à 100°C.** Mélanger les ingrédients de la farce : pain de mie, Comté, betterave rouge, pistaches et noix. Ouvrir les cuisses de lapin. Saler et poivrer. Mettre la farce à l'intérieur et refermer les cuisses dans un film alimentaire. Les poser dans un plat avec les os au fond, et cuire au four 1 heure. Déglacer les sucs de cuisson au vin blanc.

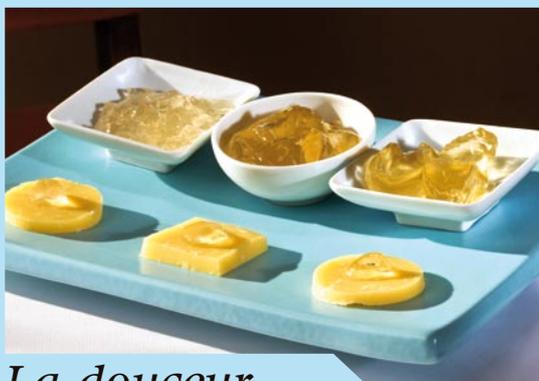
2 - **Faire bouillir l'eau et verser en pluie la polenta, remuer, cuire à frémissement pendant 20 minutes.** Mélanger avec le beurre et les cèpes, saler et poivrer.

3 - **Dresser dans les assiettes les cuisses, la polenta aux cèpes et napper de jus de lapin.** Accompagner aussi par exemple de chou chinois, purée de potiron et purée de marron et d'une chips de jambon cru séchée au four.

Les conseils d'Eugène Létoublon, sommelier de l'auberge du Coude :

- Accord avec un vin du Jura : un vin rouge cépage trousseau.
- Accord avec un vin rouge d'une autre région : un gigondas ou un vacqueyras de la vallée du Rhône. ■

Conseil dégustation



La douceur des premières gelées...

Osons trois accords tout en rondeur : Comtés aux dominantes fruitées, torréfiées ou animales et touches de gelées surprenantes à la verveine, au romarin ou au champagne... La texture fine et subtile de la gelée se fondra délicatement à la pâte du fromage.

La verveine apportera à un Comté doux ou fruité des notes citronnées et florales ainsi qu'une grande fraîcheur, un accord tout en finesse.

Le romarin s'accordera avec un Comté aux notes torréfiées ou animales, il en dessinera les contours et y ajoutera une touche épicée et vivifiante.

Quant à la gelée de champagne, elle vous rappellera la structure d'un très beau vin et apportera à l'accord toute l'onctuosité de la gelée en se fondant aux arômes du fromage.

Où trouver ces gelées ?

- Verveine et romarin : Brelok' 84740 Velleron - 06 50 41 08 61
- Champagne : Délice Décadol 10120 Saint-André-les-Vergers
www.delicedecadol.com



Claudine Fox

Le Comté aux États-Unis, ce fut parfois le choc des cultures. « *Un jour, raconte Claudine Fox, sur un salon où s'étaient déplacés des producteurs de lait à Comté, un exploitant agricole américain est venu nous voir en nous disant : j'ai un troupeau de 1 500 vaches et j'aimerais bien fabriquer un fromage comme le Comté. Vous faites comment ? L'un des producteurs lui a répondu : moi aussi j'ai un bon troupeau. J'ai 15 vaches. L'affaire en est restée là.* » Aux États-Unis, pendant près de 20 ans, Claudine Fox a été « *Madame Comté* ».

Originaire de la région parisienne, après une première expérience dans l'agroalimentaire, elle s'installe aux États-Unis en 1976. Quelque temps plus tard, elle rencontre des responsables du CIGC qui ont justement décidé de porter sur les États-Unis leurs efforts en matière d'exportation.

« *À l'époque, se souvient Claudine Fox, les Américains connaissaient peu de chose du fromage, et surtout des produits étrangers. Il y avait du gruyère, mais comme le mot*

était imprononçable, il était appelé " Domestic Suisse " quand il était fabriqué aux États-Unis avec du lait pasteurisé et " Imported Suisse " quand il venait de Suisse. »

Longue évolution

L'implantation du Comté aux États-Unis accompagne une longue évolution, sinon révolution, culturelle, des Américains en matière d'alimentation et de goût. Claudine Fox tisse un réseau promotionnel avec des importateurs, des actions dans des boutiques d'épicerie fine qui commencent à se développer, ceci d'une côte à l'autre, de l'Atlantique au Pacifique, notamment à l'occasion des Fancy Food Show.

« *Nous nous sommes inscrits dans la durée, explique Claudine Fox. Beaucoup d'autres produits ont essayé de se lancer sur le marché américain mais c'est souvent un petit tour et puis s'en va. Cela fait plus de 15 ans que le CIGC participe aux Fancy Food Show et le Comté est bien identifié dans le paysage. Nous avons beaucoup porté l'accent sur l'éducation*

au goût, notamment en direction des écoles de cuisine. »

« *Tout a changé en 10/15 ans. On voit maintenant des choses inconcevables à l'époque. À côté des productions industrielles, on a vu se développer des productions fermières dans un état comme le Vermont. Avec leur sens du commerce, les distributeurs ont bien repéré le mouvement. Des enseignes de boutiques spécialisées se sont développées comme Cotsco ou Old Food, cela représente des centaines de boutiques. On y trouve des choix de produits qu'on n'imagine pas en France, car il y a aussi les fromages italiens, espagnols ou anglais, et d'autres encore. Les produits bio prennent bien aussi.* » Claudine Fox est désormais rentrée en France après des années « *de grand plaisir* » à promouvoir un produit « *aussi noble* » que le Comté. Pour marquer le temps parcouru, la quantité de comté vendu aux USA a été multipliée par 10 entre 1998 et 2006 (voir N°59). ■