

les nouvelles du COMTÉ



n° 62

Printemps 2008

**Il y a urgence
et urgence !**

Comme le Comté, la filière du même nom prend son temps. Bien plus : elle prend le temps de progresser. En témoigne la sérénité avec laquelle elle a abordé l'embellie des prix du lait spot. Après avoir atteint les 500 euros/tonne, ils sont redescendus début mars à un niveau à peine supérieur aux 200 euros/tonne ! Je n'en dirai pas plus à ceux qui, il y a si peu, nous conseillaient d'être plus réactifs.

Pendant le même temps, les prix du Comté ont augmenté de l'ordre de 5 %, pas plus certes, mais c'est du solide, les prix du lait vont encore progressivement s'améliorer ; nos producteurs auront vu leur sort progresser sans que soient affaiblies leurs entreprises, puisqu'en filière Comté il y a un partage du marché, des difficultés comme des succès.

Notre sens du temps ne saurait pourtant signifier notre apathie, et de guerre lasse je prends tous nos lecteurs à témoin : le nouveau règlement d'application (RA) du Comté comme son nouveau décret ont été votés par le Comité National des Produits Laitiers de l'INAO le 1^{er} décembre 2006.

Le décret a été publié au Journal Officiel le 11 mai 2007 ; en revanche, nous attendons toujours la parution du RA. Depuis 16 mois, nous sommes dans le vide juridique le plus complet, entre un nouveau décret et un ancien RA, rendus incapables de répondre aux interrogations qui chaque semaine nous sont faites sur le texte qui s'applique. Bien mieux, nous sommes tenus par l'administration de construire, dans des délais précis, de nouveaux plans de contrôle basés sur les textes réglementaires. Comprenez qui pourra !

En tout cas, par respect pour tous les acteurs de la filière Comté et de son environnement, nous avons décidé de consacrer ce numéro des Nouvelles du Comté à la nouvelle réglementation du Comté, parution au Journal Officiel ou pas. Et nous l'appliquerons telle qu'exposée. ■

Claude Vermot-Desroches
Président du CIGC

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



Événement pages 2 à 5

Décret et projet de règlement

Le Comté réaffirme ses fondamentaux

Cinquantenaire de l'AOC Comté

**La Grande Coulée :
tous pour un, un pour tous**

Vie de la filière pages 6, 7 et 8



ÉVÉNEMENT : DÉCRET ET RÉGLEMENT D'APPLICATION pages 2 à 5 / PUBLICITÉ page 4 / CÉLÉBRITÉS - EXPORT - CONSOMMATION page 5 / VIE DE LA FILIÈRE : CINQUANTIÈME ANNIVERSAIRE DE L'AOC COMTÉ pages 6 à 8 / MOUVEMENTS page 8 / PROMOTION : SALON DE L'AGRICULTURE - MAISON DU COMTÉ pages 9 et 10 / TECHNIQUE - AGENDA page 11 / PROGRAMME TERROIR : LE FIED pages 12 et 13 / LOISIRS : BONNES ÉTAPES DANS LES ENVIRONS DE GRAND'COMBE-DES-BOIS page 14 / RECETTE page 15 / PORTRAIT : LE TASMANIEN page 16

Décret, règlement d'application

Le Comté réaffirme ses fondamentaux

Le nouveau décret et son règlement d'application renforcent les fondations posées par les pères de l'AOC Comté, il y a 50 ans.

Le nouveau décret AOC Comté et son règlement d'application engagent la filière pour de nombreuses années. Ils s'inscrivent dans la continuité des précédents textes qui s'étaient attachés à définir la zone AOC, à encadrer l'organisation interne de la filière, notamment au niveau de la transformation, et à prendre toutes les mesures qui permirent l'amélioration progressive de la qualité du Comté.

La filière ne vit pas dans un monde clos, elle analyse les évolutions de la société et les attentes de plus en plus exigeantes des consommateurs – plus d'authenticité, mais aussi plus de sécurité alimentaire. Elle se trouve également confrontée aux mutations agricoles et commerciales,

aux évolutions techniques en matière d'élevage et de fabrication.

Dans ce contexte, si la mesure visible et immédiate pour le consommateur devrait être la possibilité d'acheter du Comté sous forme râpée, les autres mesures représentent un palier supplémentaire dans l'exigence des disciplines de production.

Elles visent à éviter toute rupture humaine dans le processus d'élaboration du Comté, fromage artisanal : pour le producteur qui doit rester au plus près d'un troupeau de vaches, comme pour le fromager qui ne doit pas se laisser déposséder de son savoir-faire par une automatisation excessive. ■

Pour en savoir plus

L'ensemble des textes réglementaires de l'AOC Comté sont consultables sur www.comte.com

Un territoire AOC mieux déterminé

Dans le territoire de l'AOC, on réaffirme des choses simples : la place des vaches est dans les champs, celle du producteur près du troupeau dont la qualité de l'alimentation est l'objet de toutes les attentions.



Les principales décisions

- Identification des hectares de surface fourragère.
- Plafonnement de la productivité par hectare.
- Plafonnement annuel des aliments concentrés à 1 800 kg.
- Fertilisation organique sous contrôle.
- Interdiction du "zéro pâturage".
- Liste positive des aliments du bétail.
- Interdiction du robot de traite.
- Interdiction de l'automatisation de la fabrication.
- Capacité des cuves limitée à 5 000 litres.
- Interdiction des cuves fermées.
- Cinq cuves maximum par fromager.
- Suppression de la conservation du lait au froid en 2012.
- Impossibilité de fabriquer du Comté fermier.
- Limitation de la matière grasse.
- Obligation de l'autocontrôle analytique.
- Autorisation de nouvelles formes de commercialisation (râpé...).
- Examen préalable de toute innovation technologique avant autorisation éventuelle.

L'identification des hectares de surface fourragère

La zone AOC n'est pas modifiée. En revanche, à l'intérieur de cette zone administrative, il a paru indispensable d'identifier les hectares de surface fourragère (ou de surface potentiellement fourragère) pouvant être consacrés à l'alimentation du troupeau.

Cette identification exclut de la zone réellement productive non seulement les terres non agricoles, mais aussi les terres agricoles destinées à d'autres usages (vergers, vignes, etc.), et le cas échéant des terres présentant des caractéristiques défavorables à la qualité (sols dégradés, pollués, etc.). La zone AOC se dote ainsi d'un plan d'occupation des sols.

Plafonnement de la productivité par hectare

L'identification des sols est le préalable à un autre dispositif : le plafonnement de la productivité laitière. La valeur retenue de 4 600 litres de lait/ha est un objectif qui tient compte de la réalité de la filière, en cohérence avec les données techniques, puisque moins de 10 % des exploitations dépassent ce niveau. Une précédente évolution des textes du Comté (cf. décret du 18

novembre 1994) avait consisté à limiter l'intensification fourragère, en adjoignant à chaque vache au minimum un hectare de surface fourragère, et en plafonnant (dans le règlement d'application) les concentrés à 30 % de la ration. La nouvelle proposition va beaucoup plus loin. L'objectif est de renforcer le lien du Comté à son terroir en plafonnant et l'intensification fourragère, et l'intensification laitière, avec successivement un plafonnement du chargement, une limitation du zéro-pâturage, un plafonnement non plus du pourcentage mais des quantités de concentrés. Cette évolution permet également de prévenir certaines dérives à craindre avec le desserrement progressif de la contrainte des quotas laitiers.

Plafonnement annuel du concentré à 1 800 kg

Le plafonnement de l'alimentation en concentrés n'est plus exprimé en pourcentage de la ration mais en kg/an, ce qui à la fois permet un renforcement de la contrainte et facilite son contrôle.

L'effort de limitation du concentré, tel qu'il est demandé à la filière, est important. Il est apparu néanmoins indispensable au maintien de l'enracinement du Comté à son terroir.

Fertilisation organique sous contrôle

Le Comté est à la jonction de deux exigences : celle de la société en général, portée notamment par la distribution française, qui souhaite que les produits agricoles soient élaborés dans des conditions de risques sanitaires les plus réduits possibles, et celle des collectivités franc-comtoises qui souhaitent que les surfaces agricoles puissent accueillir les boues des stations d'épuration.

Le CIGC s'est donc efforcé d'assumer ces deux exigences et d'être doublement responsable en autorisant seulement les fertilisants les plus sûrs et en assortissant cette autorisation d'une obligation de suivi analytique préalable permettant de préserver la qualité des pâturages.



Le nouveau décret et le règlement mettent l'accent sur la conduite des troupeaux.

Interdiction du zéro-pâturage

L'affouragement en vert est limité à un repas quotidien. L'AOC implique la présence effective des troupeaux de Montbéliardes et de Simmentales dans les pâtures de sa zone.

Liste positive des aliments du bétail

La filière AOC est confrontée à une autre double réalité, toujours celle de l'exigence croissante du consommateur, et celle du grand foisonnement d'aliments créés à destination du bétail.

L'expérience acquise montre qu'une liste d'interdits devient rapidement obsolète. C'est pourquoi le choix s'est porté sur le principe de la liste positive. En liaison étroite avec les fournisseurs d'aliments du bétail, une liste positive de matières premières autorisées a été établie, à l'exclusion, donc, de toutes les autres.

Interdiction du robot de traite

Les systèmes de traite automatisée sont interdits. Il est considéré – et réaffirmé – ce qui est une évidence : le producteur travaille en proximité avec son troupeau, et ce troupeau doit rester en pâture pendant toute la période estivale. ■

Fabrication : le fromager garde la main



Le fromager sur sa cuve : une tradition pérennisée.

Le Comté doit garder son essence artisanale. Le refus de l'automatisation complète du processus de fabrication et de l'installation de matériels surdimensionnés conforte la place du fromager.

Interdiction de l'automatisation de la fabrication

L'évolution du matériel de fromagerie au cours de ces dernières années est telle qu'aujourd'hui il serait possible de concevoir une automatisation complète du processus de fabrication. Cette évolution serait incompatible avec l'essence même du Comté, fromage artisanal élaboré par des fromagers en contact physique avec le produit et au tour de main non remplaçable. Il a donc été décidé de limiter les possibilités de programmation préalable au chauffage et au pressage.

Capacité des cuves limitée à 5 000 litres

L'interprofession a jugé urgent d'encadrer la taille des cuves pour préserver au Comté sa logique artisanale. Le plafond est désormais de 5 000 litres, ce qui permet tout de même de fabriquer simultanément 10 à 12 meules de Comté, c'est-à-dire beaucoup plus que la production quotidienne de nombreuses fromageries.

Interdiction des cuves fermées

Les cuves fermées sont interdites car elles sont une voie quasi obligée vers l'automatisation. Or la fabrication du Comté, c'est d'abord le tour de main du fromager, la surveillance constante du caillé, l'appréciation physique de sa fermeté et des instants très courts au cours desquels les étapes successives de la fabrication sont enclenchées.



Plafonnement du nombre de cuves

Le plafonnement du nombre de cuves par fromager est une nécessité de maîtrise technologique. Au-delà de cinq, le fromager ne peut plus maîtriser l'ensemble de sa fabrication. Il ne peut pas y avoir de surveillance technologique correcte de chaque fabrication. A contrario, l'obligation de deux cuves minimum correspond à une nécessité technique d'optimisation du remplissage de la cuve en période de faible production laitière.

Suppression du report au froid en 2012

Cette évolution est déterminante pour la qualité du produit. Ainsi que cela a été largement prouvé par les travaux de recherche de l'INRA et du CTC, le report du lait au froid, c'est-à-dire à moins de 4 °C, est un facteur de diminution du pouvoir de conservation du fromage. A contrario, le report à une température comprise entre 10 et 18 °C à la fois optimise la capacité de conservation et correspond à un retour aux usages locaux, loyaux et constants.

Un nombre significatif de fromageries pratiquent déjà ce report, que l'on qualifie de « rafraîchissement », et améliorent ainsi la qualité de leurs fabrications. Pour cet ensemble de raisons, le CIGC a proposé l'objectif d'une suppression progressive du report au froid.

Le test de lactofermentation

Le test de lactofermentation sert à évaluer la qualité fromagère du lait. C'est une méthode simple d'estimation de la flore bactérienne des laits, en nombre et en proportion relative, mais surtout en capacité de croissance. Le report du lait à 12 °C est favorable à l'obtention d'un lait de type « gélifié ».



Examen préalable des innovations

C'est en permanence que les professionnels de la filière Comté, producteurs, transformateurs ou affineurs, sont soumis à des propositions, de nouveaux produits, de nouveaux équipements, ou de nouvelles technologies.

En tant qu'innovations, leur cas n'est pas envisagé dans la réglementation existante, elles ne sont ni autorisées ni interdites. Il est donc nécessaire de s'appuyer sur un système réactif, qui prévoit que le CIGC étudiera rapidement ces innovations et soumettra son choix à l'INAO.

Publicité

LE PLAN D' ACTIONS POUR 2008

La communication mise en place par le CIGC avec l'agence TBWA vise à installer le nouveau concept « Comté, et le temps s'arrête », à affirmer la présence à l'esprit du produit et à moderniser l'image du Comté. Inaugurée en 2007 avec un nouveau film publicitaire, la stratégie pour 2008 s'inscrit dans cette continuité.

Une première campagne télé a été diffusée du 10 au 16 mars (avec un budget de 600 000 euros) et une seconde lui succédera en décembre. Cette dernière pourrait être réalisée sous la forme d'un parrainage comme il y en a déjà eu pour des programmes tels que *L'Instit*, les fictions de France 2 ou Thalassa.

En complément des campagnes télé, la commission publicité du CIGC a choisi d'assurer une présence continue dans la presse écrite magazine sur une période allant de mai à décembre.

Le support retenu est le magazine Prima ainsi que ses déclinaisons (Prima Maison et Prima Cuisine gourmande) en raison de la puissance et de l'affinité de ces supports avec les objectifs recherchés pour le Comté. Le budget s'élève à 130 000 euros.



UNE BELLE INITIATIVE

Le Conseil national des appellations d'origine laitière a mis en œuvre une campagne de publicité. Cette opération de promotion a pris comme support la presse magazine. La campagne a mis en avant les appellations d'origine protégée et leur spécificité : la garantie européenne, les terroirs d'exception, des produits de grande origine et des saveurs inimitables. Pour chaque page publiée, des fromages étaient mis en lumière, comme le Comté, le Chabichou, le Bleu d'Auvergne, le Pélardon, le Langres ou le Chevrotin. Une belle initiative.

Impossibilité de fabriquer du Comté fermier

La production de Comté est une tradition de « fruitière ». C'est le résultat depuis huit siècles d'un mélange de lait de plusieurs exploitations.

Alors que certaines exploitations laitières atteignent aujourd'hui la taille d'une petite fruitière, et donc pourraient envisager de fabriquer à elles seules du Comté, la filière souhaite garder le lien avec son histoire et ne pas autoriser cette évolution.

S'ajoute une raison technologique majeure : les laits de petit mélange, a fortiori d'un seul troupeau, sont beaucoup plus difficiles à travailler, d'autant plus que l'évolution des pratiques va vers le groupement des vèlages.

Des laits dont les stades de lactation sont trop rapprochés donnent des déséquilibres (par exemple en plasmine), sources de perte de pouvoir de conservation.

Limitation de la matière grasse

Tout comme le plafonnement de l'HFD (Humidité dans le fromage dégraissé) il y a quelques années, celui de la matière grasse à 54 % (dans la matière sèche) a pour objet de préserver l'identité du Comté en limitant les dérives.

Obligation de l'autocontrôle analytique

La généralisation de l'autocontrôle analytique (contrôle mensuel par couple fromagerie-affineur) se justifie dans la mesure où elle permet un suivi systématique des fromages, une détection rapide des dérives technologiques (insuffisances de sel, excès d'humidité...), et donc une correction beaucoup plus rapide des causes de ces dérives.

Il convient de noter que cet autocontrôle analytique est déjà pratiqué spontanément par un grand nombre d'entreprises. Il présente enfin l'avantage d'une relativisation des résultats des contrôles officiels en regard des séries analytiques d'autocontrôle. ■

Les nouvelles formes de commercialisation

Le Comté peut désormais être vendu sous forme râpée, en tranches et en cubes pour l'apéritif.

Le Comté peut désormais être vendu sous forme « écroûtée » ou râpée. La nouvelle réglementation impose suffisamment de précautions de production pour garantir au consommateur un produit de qualité, 100 % Comté.

Chez Entremont, qui vient de mettre ce type de produit sur le marché, on suit de près l'évolution du segment « râpé ».

Selon Alain Cannard, responsable des produits AOC et sous label, « il s'agit d'un atout pour le Comté qui aura plus de lisibilité en linéaire avec cette référence supplémentaire. Cela donne accès à un nouvel acte d'achat du consommateur, avec une perspective de part de marché de 6 à 10 %. Toutefois, cela restera un atout pour la filière si nous savons positionner le



Alain Cannard : « il s'agit d'un atout pour le Comté »

Comté râpé en produit noble avec un prix consommateur au moins égal aux portions. Les metteurs en marché ne doivent pas se servir de ce produit pour écouler des stocks anormaux à des prix bas sinon c'est tout le référent Comté qui sera tiré vers le bas. Par rapport à la concurrence Emmental, il doit impérativement être positionné haut de gamme ». ■

Célébrités

FRANÇOIS MOREL AIME LE COMTÉ

Ancien pilier des « Deschiens », comédien éclectique, François Morel n'est pas seulement un amoureux des vaches. Il leur a d'ailleurs consacré un livre : *Meuh* (disponible chez Pocket).

Il aime les bonnes choses de la table, celles qui tiennent des évidences comme il le confie à la Revue Vinicole Internationale : « Un gewurztraminer avec du foie gras, un petit salé avec le vin noir de Cahors, un vin jaune avec des noix et du Comté ». ■

Export

PRÉSENCE AU FANCY FOOD SHOW

Salon professionnel qui accueille des milliers d'exposants, les Fancy Food Show se déplacent au fil des saisons aux États-Unis, de New York à Chicago, de San Francisco à San Diego.

C'est San Diego, ville de 1,3 million d'habitants située au sud de la Californie, qui accueillait les exposants lors de la dernière édition, en janvier. Ces salons sont un outil majeur pour le développement des exportations de Comté aux États-Unis. Comme à l'habitude, une délégation composée d'Aurélia Chimier et de Jean-Louis Carbonier s'est rendue au Fancy Food Show pour poursuivre le travail de fond entrepris depuis une quinzaine d'années. ■

Consommation

LES MULTIPLES VIES DU COMTÉ

Que devient le Comté une fois vendu ? Il ne va pas toujours directement dans le filet à provisions des consommateurs. Le Comté se retrouve aussi utilisé par beaucoup de sociétés de l'agro-alimentaire ou de la restauration, et ceci dans un éventail de propositions très large.

Pendant l'hiver, on a ainsi vu le Comté être mis en avant dans un sandwich de la société McDonald's. Dans le même temps, le célèbre Paul Bocuse ouvrait à Lyon un fast-food « haut de gamme » : Ouest Express (41, rue des Docks dans le 9^e arrondissement). On y trouve du Comté en bonne place sur la carte.

Quittons Lyon pour Paris. Un nouvel enjeu taraude les propriétaires de salles de spectacles. Problème : offrir à l'entracte des produits de qualité et pas seulement « de la bière tiède, du pop-corn ramollo et le champagne sans bulle ». C'est, selon Le Figaro, « Le business de l'entracte ». À l'Opéra Bastille on est passé aux actes. On peut s'y offrir « un sandwich fait devant vous avec foie gras - sel de Guérande ou Comté (AOC) ». Une initiative saluée comme « un vrai succès ». ■

Cinquantième anniversaire

La Grande Coulée : un pour tous, tous pour un

17 juillet 1958 : parution du décret qui donne naissance à l'AOC Comté. 17 juillet 2008 : cinquante ans après, à Champagnole, une manifestation symbolique permettra de s'attarder sur le chemin parcouru et de mieux baliser celui de l'avenir.



Dans la cuve de fabrication à l'ancienne qui sera utilisée le 17 juillet, il faut imaginer des laits en provenance de toutes les fromageries de la filière.

Dans l'histoire du Comté, la coulée garde une image forte. Celle des retrouvailles bi quotidiennes de tous les sociétaires apportant leur lait à la fromagerie. L'évolution de l'agriculture a conduit vers d'autres pratiques, le ramassage de lait par camion citerne remplaçant ce double rendez-vous. Quelques fromageries – comme Bouverans, Frasne, Saint-Antoine, Crosey-le-Petit... – perpétuent toutefois cette tradition. Le jeudi 17 juillet, il y aura des retrouvailles généralisées. Des délégations venues de toutes les fromageries de la filière Comté convergeront vers Champagnole pour participer à une coulée particulière. Chacune des 165 délégations apportera

un bien précieux: quelques litres de lait prélevés le matin même à la fromagerie. Ce lait sera versé dans une unique cuve pour être fromagé et transformé en Comté. Un seul Comté, mais ô combien symbolique: celui du cinquantième anniversaire qui vaudra bien la devise « Un pour tous, et tous pour un ». Il y aura dans ce fromage des laits venant des quelque 230 000 vaches traitées chaque jour dans 3 500 exploitations de la filière. Ce sera la plus grande et éphémère coulée jamais organisée, digne d'un livre des records. Qui ne sera pas le seul: on dégustera ce jour-là des Comtés apportés par toutes les fromageries. ■

Claude Vermot-Desroches :

« Prendre le temps de regarder le chemin parcouru »

La Grande coulée sera l'un des temps forts des manifestations du cinquantième anniversaire, comme l'explique Claude Vermot-Desroches, président du CIGC: « *La filière Comté est en perpétuelle évolution et doit sans cesse s'adapter. Elle doit également élaborer des stratégies pour défendre ses particularités. Pendant ce temps les années passent et nous ne prenons pas le temps de regarder le chemin parcouru. Le Comté, notre fromage, est millénaire mais sa reconnaissance en AOC à 50 ans. C'est très peu à l'échelle de sa vie mais c'est énorme dans l'univers de la réglementation des signes de qualité. Il apparaît important de marquer cet anniversaire en hommage à tous les producteurs, tous les fromagers, tous les affineurs qui ont construit la renommée de notre fromage.* » Claude Vermot-Desroches ajoute: « *Outre son goût inimitable, le Comté, c'est un produit artisanal, une organisation solidaire, avec de nombreux acteurs répartis sur tout le massif jurassien. Pour rappeler ce perpétuel fonctionnement, nous avons eu l'idée de cette Grande Coulée. Ces laits venus de toutes les fruitières se mélangeront pour symboliser cette solidarité qui est non seulement source de prospérité mais aussi un système moderne où les femmes et les hommes ont tous une importance déterminante dans l'histoire du Comté.* » ■



Claude Vermot-Desroches

Programme

- **Date :** Jeudi 17 juillet 2008.
- **Lieu :** la salle de l'Oppidum à Champagnole, sur le parvis et à l'intérieur.
- **8h30 / 10h30 :** apport de trois litres de lait par fromagerie sur le parvis de l'Oppidum.
- **10h30 / 13h30 :** table ronde sur le thème « Modernité du Comté ». De nombreux thèmes seront abordés. Parmi ceux-ci : le développement du Comté en France, l'évolution du marché, rétrospective des films publicitaires du Comté, témoignage de crémiers, de journalistes, le Comté et la recherche, le Comté à l'export (Belgique, Japon, Allemagne, États-Unis), le Comté vu de l'intérieur... Pendant ce temps : fabrication du Comté du cinquantenaire sur le parvis.
- **13h30 :** fin de la fabrication et démoulage du Comté et grande photo de famille !
- **14h :** Montbéliarde à la broche et dégustation de tous les Comtés de la filière.

Ce programme n'est pas définitif.

de l'AOC Comté

Une journée à la fromagerie : Simandre ouvre le bal le 14 juin



Thierry Berraud : « C'est une belle occasion pour faire connaître notre travail ».



Dans le cadre du cinquantième anniversaire, les fromageries sont invitées à ouvrir leurs portes. Le premier rendez-vous aura lieu dans l'Ain.

La première des fêtes « Une journée à la fromagerie » aura lieu à Simandre-sur-Suran, dans l'Ain, le samedi 14 juin. À l'occasion du cinquantième anniversaire de l'AOC Comté, il s'agit d'ouvrir les portes des fromageries et des fermes de la filière, de montrer le travail quotidien nécessaire à la fabrication du Comté, et au-delà, le poids et le rôle d'une fromagerie dans l'économie rurale. L'opération vise à développer la notoriété de la fromagerie dans son territoire, surtout lorsque les sociétaires sont installés dans plusieurs villages. Des villages où les populations sont de moins en moins concernées par les métiers agricoles. Cette opération est soutenue par le CIGC et les FDCL du Jura, du Doubs et de l'Ain. À Simandre-sur-Suran, selon Thierry Berraud, l'un des sociétaires⁽¹⁾, « on a sauté sur l'occasion. Nous avons en charge l'organisation du comice des cantons situés autour de Bourg-en-Bresse avec

une fête artisanale. Comme il a lieu près de la fromagerie, l'occasion était bonne pour accueillir un tel événement, d'autant que l'appui apporté en termes de matériel et de communication est important. Cela va nous permettre de toucher beaucoup plus de monde. C'est une belle occasion pour faire connaître notre travail, surtout dans une époque charnière où les consommateurs ont de plus en plus de mal à comprendre ce qui se passe. Et, dans ce domaine, nous avons un message à faire passer ».

Au programme du 14 juin : fabrication d'un Comté à l'ancienne (mini fabrications pour les enfants, visites de l'atelier (avec panneaux explicatifs), ouverture du magasin toute la journée, vente de coffrets de produits régionaux, vidéos sur la récolte du foin...

Petit marché artisanal avec la présence de viticulteurs de l'AOC Seyssel, la coopérative de Drom avec son fromage le "Clon", le Moulin des Vents à Montfleur, miels, confitures, coulis, tous issus de producteurs locaux, et l'exposition de « Revermont, pays à vivre ». ■

Les autres rendez-vous

Un autre rendez-vous est prévu à Brenod dans l'Ain. La fête aura lieu le 20 juillet.

Les autres journées seront annoncées au fur et à mesure sur le site du Comté : www.comte.com et dans les prochaines Nouvelles du Comté.

L'intervention du CIGC

Le CIGC fournit du matériel de fabrication, de décoration et de promotion. Il prend en charge 50 % de l'intervention des Amis du Comté (dégustation, mini fabrications) dans le cadre du plan de financement des Routes du Comté.



⁽¹⁾ La fromagerie de Simandre-sur-Suran : cinq exploitations (dont trois GAEC). Elle traite 1,8 million de litres de lait. Président : Bernard Charles. Affineur : Entremont.



Patrimoine naturel Première édition du Concours des prairies fleuries

L'initiative s'adresse aux sociétaires des fromageries en activité dans le Parc naturel régional du Haut-Jura et de la communauté de communes Ain-Angillon-Malvaux.

Mettre en valeur la richesse des prairies : une initiative particulièrement en phase avec le Comté.

La première édition du Concours des prairies fleuries se déroulera au cours de ce printemps. Contrairement à d'autres manifestations à vocation fleurie (villages, fermes, fromageries...), il ne s'agit nullement d'enjoliver les prairies et d'empoter des géraniums et autres pensées, au milieu des champs.

Mise en place par le Parc naturel régional du Haut-Jura en collaboration avec le CIGC, cette initiative s'adresse aux sociétaires des fromageries répertoriées dans l'espace haut jurassien et sur le territoire de la communauté de communes Ain-Angillon-Malvaux. Elle s'inspire d'une initiative menée en Allemagne dans le Bade-Wurtemberg sur les « prairies riches en espèces » et dans le Parc naturel régional des Bauges.

Ouverte aux agriculteurs volontaires, cette manifestation a pour vocation la découverte

et la promotion de « la multifonctionnalité des prairies riches en espèces » par « l'évaluation de leurs fonctions environnementales, paysagères et agronomiques ».

Les résultats obtenus serviront à valoriser les savoir-faire agricoles en termes de préservation de l'environnement auprès du grand public. Ils permettront également de communiquer sur les liens existant entre les pratiques de préservation de la biodiversité et les qualités des produits, comme le Comté et les autres fromages AOC.

La qualité des prairies sera jugée sur une liste de plantes indicatrices de la bonne valeur agro-écologique. ■

Renseignements : Jean-Yves Vansteelant, chargé de mission agri-environnement, Parc naturel régional du Haut-Jura à Lajoux [Téléphone : 03 84 34 12 30].

Comité de pilotage et jury

Le concours est organisé en lien avec un comité de pilotage réunissant le Parc naturel régional du Haut-Jura, le CIGC, la communauté de communes Ain-Angillon-Malvaux, les partenaires agricoles (chambres d'agriculture, syndicats de contrôles laitiers...) et environnementalistes (conservatoire botanique).

Les parcelles proposées au concours seront évaluées par un jury pluridisciplinaire composé d'une dizaine de personnes (élus, agronomes, zootechniciens, botanistes, apiculteurs, représentants du tourisme itinérant...).

Mouvements



DÉPART EN RETRAITE DE DANY POMMEY

Après 30 ans de bons et loyaux services au CIGC, Dany Pomme vient de prendre sa retraite. Cette collaboratrice, qui commença sa carrière par 18 ans de fromagerie aux côtés de René Pomme son mari, a servi la filière Comté en ayant la responsabilité du service plaques vertes, dont la complexité est allée

croissante avec la mise en œuvre des plans de campagne.

Tous les fromagers et les responsables de fromagerie garderont le souvenir d'une personne souriante et efficace, cherchant à résoudre avec détermination les nombreux problèmes qui se rencontrent dans l'application du plan de campagne. Dany Pomme va désormais s'adonner à son autre passion, la cuisine. ■

CHANGEMENTS DE PRÉSIDENTIE DANS LES COOPÉRATIVES

Doubs

Miroir du Comté aux Fontenelles : Michel Morel (Patrice Devillers).
La fruitière du Plateau à Bouclans : Emmanuel Mathey (Jean-Paul Chognard).
SCAF des Premiers Sapins à Epenoy : Philippe Voidey (Jean-Paul Bouveresse).
Flangebouche-la-Sommette : Olivier Vivot (Auguste Vivot).
Vernierfontaine : Patrick Duboz (Daniel Charité).
Mont et Vallée aux Plains les Grands Essarts : André Tirole

(Etienne Millot).

Les Pontets : Claude Jacquet (Daniel Scalabrino).
Saint-Antoine : Alain Chapuis (René Vuez).

Jura

SCAF du Lac des Rouges Truites : Jean-François Alixant (Romuald Bertschy).
SCAF Les Coteaux de Seille à Lavigny : Christophe Rousselot (Christophe Racle).

Le nom entre parenthèses est celui du président sortant.



Salon de l'agriculture

Première édition prometteuse de L'Atelier du jeune goûteur

Pour la première fois au Salon de l'agriculture de Paris, les Amis du Comté ont animé les « ateliers du jeune goûteur », une opération financée par le Comité de promotion des produits régionaux de Franche-Comté. Le Comté y était présent avec les autres AOC de la région et l'Emmental grand cru Label rouge.

Installé dans le hall 1, pas loin des montbéliardes, mais à côté de sociétés comme Danone ou McDonald's, l'atelier a fait tinter les clochettes du Comté et entendre sa différence. Il s'agissait en fait de proposer aux enfants une déclinaison des "ateliers du goût" proposés à la Maison du Comté à Poligny avec découverte des cinq sens, des quatre saveurs et des arômes du fromage, expériences sensorielles et dégustation.

420 enfants ont participé à la totalité des ateliers, et une ribambelle se sont essayés à la roue des arômes. Les familles n'ont pas été en reste, permettant des échanges fructueux.

Une belle première, passionnante – et harassante – pour l'équipe des Amis du Comté (Jeanne Jeunet, Marie Girardet, Fabienne Martin et Véronique Socié). ■



Résultats du Concours général agricole

Médailles d'or

- Coopérative fromagère de la Vallée du Hérisson à Doucier (affineur : Entremont).
- Coopérative fromagère de Montlebon (affineur : Entremont).

Médailles d'argent

- Fruitière d'Ounans (affineur : Juraflore).
- Société fromagère de Laviron (affineur : Rivoire-Jacquemin).
- Société fromagère de Gillois (affineur : Rivoire-Jacquemin).

Médailles de bronze

- Chalet de Vevy (affineur : Entremont).
- Coopérative de Chilly-sur-Salins (affineur : Entremont).
- Les fruitières du Vallon de Sancey à Sancey-le-Long (affineur : Entremont).
- Fromagerie de la Seignette à Maison- du-Bois-Lièvreumont (affineur : Ermitage).
- Fruitière de Charmauvillers (affineur : Juraflore).
- Fruitière de Largillay-Marsonnay (affineur : Juraflore).
- Société fromagère d'Arbois (affineur : Rivoire-Jacquemin).
- Société fromagère Les Fins-Comté aux Fins (affineur : Rivoire-Jacquemin).



Un chalet qui attire

Le Comté a présenté son dispositif habituel au Salon de l'agriculture avec les autres AOC comtoises réunies sous le toit d'un chalet qui commence à faire partie du paysage du salon. Plus de 60 meules de Comté y ont été vendues au détail en neuf jours (environ 25 à 30 kilos à l'heure !).

Un chiffre qui maintient le score de 2007 dans un contexte de baisse des achats des particuliers. Le chalet, par la qualité des produits proposés et celle de l'accueil de l'équipe, a imposé son image de marque dans l'univers très concurrentiel du Salon. Le Comté était également présent avec la fromagerie du Lison et sur le stand de la FDCL de l'Ain. ■

Maison du Comté :

fréquentation en hausse de 10,5 %

Le cap des 10 000 visiteurs a largement été franchi en 2007. La Maison du Comté a réussi à s'inscrire dans le paysage touristique régional.

En 2007, la Maison du Comté a enregistré une hausse de fréquentation de 10,5%. Le chiffre des 10 000 visiteurs, qui avait été frôlé en 2006, a largement été dépassé avec un total de 11 081 entrées. En 2005, la Maison du Comté avait accueilli 7 258 visiteurs. Août (3 000 entrées), juillet (2 250) et juin (plus de 1 000) ont été les mois les plus fréquentés.

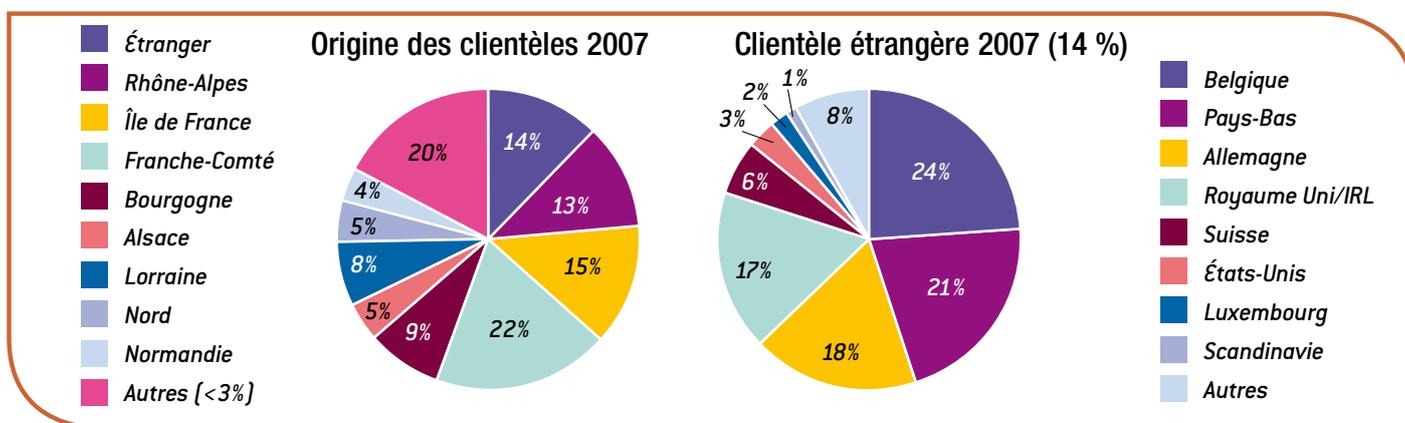
D'où viennent les touristes ? 86 % de l'Hexagone et 14 % de l'étranger. Côté métropole, les groupes les plus importants viennent de Franche-Comté, d'Île-de-France et de Rhône-Alpes. Côté étranger, les Belges, les Suisses, les Allemands et les Britanniques sont les plus nombreux (voir les tableaux). Pour 2008, l'objectif se porte sur le développement de l'accueil des scolaires



Mathieu Peseux, nouvel animateur de la Maison du Comté

et des groupes, notamment via des opérations de promotion menées auprès des autocaristes.

La Maison du Comté est désormais animée par Mathieu Peseux. Ce jeune Bisontin, titulaire d'un BTS tourisme, guide interprète régional, a pris ses fonctions début mars. ■



Profession fromager :

ils en redemandent !

Les professeurs qui ont accueilli une animation de l'opération « Profession fromager » ont déjà pris un nouveau rendez-vous pour leur classe.



L'opération « Profession fromager » a connu sa première année scolaire pleine en 2006/2007. Au total, 10 interventions ont eu lieu dans les collèges (Pirey, Saône, Besançon Notre-Dame, Mouthé, Gy et Baume-les-Dames). Il faut y ajouter la participation aux cinq journées de rencontres « collégiens/professionnels » organisées dans le cadre du salon « Ain Formation Métiers » à l'initiative du Conseil général de l'Ain et en collaboration avec la FDCL de l'Ain. L'animation s'est rodée au cours de cette première année, cela ne l'empêche pas de faire l'unanimité. Les professeurs qui l'ont accueilli ont déjà pris un nouveau rendez-vous pour leur classe.

Le module plaît aux élèves et aux enseignants. La partie consacrée à la mini-fabrication de

fromage est une grande découverte. Elle soulève beaucoup de questions sur l'alimentation, la qualité du produit, le cahier des charges, les signes de qualité... L'idéal serait de prolonger l'expérience par une visite sur le terrain, dans un atelier de fabrication, mais les établissements manquent de moyens pour satisfaire ce souhait.

De l'avis des enseignants, parmi toutes les offres de présentation de métier, la filière est la seule à proposer un tel aspect pratique et innovant. Pour cette nouvelle année, l'objectif est de mieux faire connaître « Profession fromager ». En mars, à Besançon, l'initiative a été présentée à une vingtaine de professeurs au Centre régional de documentation pédagogique, ceci en présence du recteur d'académie. ■

Les fromagers de demain

L'opération a pour but d'intéresser les jeunes au métier de fromager. Elle est prise en charge par le CIGC qui en a confié la réalisation à Véronique Socié, laquelle travaille notamment en collaboration avec Fabienne Martin, Anne Richard (ENIL bio de Poligny) et Jean-Claude Marguet (ENIL de Mamirolle).

L'avis d'un professeur

Gilles Pargny est professeur au collège Saône, dans le Doubs. L'animation « Profession fromager » y a été présentée à une classe de 3^e de découverte professionnelle.

« C'est une animation satisfaisante et bien adaptée dans le temps. Les élèves ont été intéressés par la possibilité de participer

concrètement à la fabrication réelle d'un produit. C'est un point extrêmement positif. Il faudrait pouvoir compléter cette animation par une visite sur un site de production. Nous avons fait évaluer par les élèves les présentations proposées en 2006-2007. La fabrication du fromage en classe a remporté tous les suffrages. » ■



L'ambiance dans les étables joue un rôle dans la diversité de la flore du lait.

Origine et diversité des micro-organismes du lait

Préserver la diversité microbienne des laits afin de maintenir les qualités organoleptique et sanitaire des fromages est devenu un enjeu important pour l'avenir des AOC fromagères au lait cru.

Depuis plusieurs années, le CIGC, en collaboration avec l'Université de Franche-Comté, l'INRA de Poligny et plusieurs organisations agricoles [Contrôle Laitier, Chambres d'Agriculture, Institut de l'Élevage] étudie dans les exploitations agricoles, les facteurs qui déterminent la composition quantitative et qualitative de la flore naturelle du lait. Au final, ces travaux apporteront des informations concrètes sur les pratiques d'élevage favorisant la qualité et la spécificité du Comté.

Diversité de la flore du lait selon les fermes

Vérifier que chaque ferme est le siège d'un écosystème particulier porteur de diversité microbiologique du lait était un préalable nécessaire. Les travaux engagés ont permis d'étayer ce postulat :

Sur le plan quantitatif, on note une grande amplitude de niveaux de flore totale (FMAR) (de 500 à 137 000 germes/ml de lait avec une moyenne à 7 200 germes/ml) entre les laits analysés au cours de deux années consécutives.

Sur le plan de la diversité des flores, un travail approfondi sur le groupe des lactobacilles mésophiles, microflore dominante dans le Comté au cours de l'affinage dévoile

une grande variabilité de composition en termes de niveaux de flores, d'espèces et de souches d'une ferme à l'autre. La diversité des souches, indépendante du niveau de population en lactobacilles mésophiles, est plus ou moins importante selon les espèces identifiées et les producteurs considérés.

Réservoirs et flux bactériens dans les fermes

L'explication de cette diversité des flores est bien sûr à chercher dans l'environnement des fermes : surface de trayons et matériel de traite qui sont au contact du lait, paille, farine, foin, qui peuvent ensemer le lait par l'air ambiant ou les poussières... Leur analyse met en évidence une diversité microbienne conséquente que l'on retrouve dans le lait.

a) En ce qui concerne les bactéries, la majorité des espèces recensées dans le lait se retrouve principalement sur la peau des trayons et dans l'alimentation des animaux mais également dans l'air et le matériel de traite. Cependant, l'origine de certains micro-



organismes ayant été retrouvés uniquement dans le lait reste encore inconnue.

b) En ce qui concerne les moisissures et les champignons caractéristiques du foin et de la paille, ils sont présents dans l'air et les poussières sédimentées. Certaines espèces ont pu être isolées à la surface des trayons et dans le lait.

Relations entre les pratiques d'élevage et la flore du lait

L'existence de ces différents écosystèmes et leur influence sur la composition microbiologique du lait permettent de supposer que les pratiques de l'éleveur auront un impact. Ainsi l'étude a montré que :

- la quantité en lactobacilles mésophiles retrouvée à la surface des trayons est plus élevée dans les étables entravées;
- la quantité en lactobacilles et en bactéries propioniques mesurée dans le lait est liée :
 - à l'utilisation importante de foin : fourrage complémentaire au pré, présence de foin dans la litière, etc.
 - à un logement des animaux assurant leur propreté et leur contact;
 - au respect de l'hygiène en salle de traite avec des surfaces facilement nettoyables;
 - à la préservation de la flore des trayons.

D'autres investigations sont en cours afin d'approfondir la description de la diversité microbienne dans les différents compartiments de la ferme et préciser la pression de sélection sur les microorganismes exercée par les pratiques des agriculteurs. ■

Agenda

LES INTERVENTIONS DES AMIS DU COMTÉ

OPÉRATION "CROIX ROUSSE EVASION"

9 au 12 avril • Quartier Croix-Rousse (avec le comité départemental du tourisme du Jura). Lyon (Rhône)

FOIRE COMTOISE

30 avril et 1^{er} mai • Sur le stand de la Chambre d'Agriculture du Doubs : AGRICULTURE, des hommes, des métiers, des emplois. Fabrication à l'ancienne, ateliers du goût, dégustation. Besançon (Doubs)

RAID O'BIVWAK

10 et 11 mai • Les Plans d'Hotonnes (Ain)

RANDO DES FRUITIÈRES

18 mai • La Rivière-Drugeon (Doubs)

FÊTE DES FROMAGES

31 mai - 1 juin • Pailheral (Cantal)

TOUR DU LAC SANS VOITURE

8 juin • Tour du lac sans voiture. Malbuisson (Doubs)

MICRO-MARCHÉ

7 et 8 juin • Château de Flers (avec le comité départemental du tourisme du Jura). Villeneuve d'Ascq (Nord)

OPÉRATION "LA LIGNE DES HORLOGERS"

À partir du 12 juin • Dégustation de Comté lors de 12 voyages TER entre Morteau et Valdahon. Animation pour le CDT 25.

"LA TÊTE DANS LES ÉTOILES, LES PIEDS SUR TERRE"

13, 14 et 15 juin • Manifestation autour de "sciences en herbe" financée par le Conseil général de l'Yonne. Villeneuve-sur-Yonne (Yonne)

ANIMATIONS DU GAG

FOIRE

25, 26, 27 avril • Bertrix (Belgique)

FOIRE AUX VINS ET AUX FROMAGES

20-21 juillet • Besse (Cantal)

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



La fruitière du Fied

La fruitière du Fied-Chamole



Le Fied est un petit village du premier plateau jurassien, entre Poligny et Champagnole. Un plateau posé comme un couvercle au-dessus des grandes reculées du Revermont.

Le lieu est un peu à l'écart et pour le découvrir tranquillement tout en étant dépaycé, il est conseillé d'y accéder par la petite route qui monte au fond de la reculée de Baume-les-Messieurs.

Il est vrai que le bâtiment de la fruitière, qui porte ses 70 ans, en vaut la peine. Voici quatre ans, les sociétaires ont particulièrement soigné la rénovation extérieure en mettant en évidence une belle verrière.

Les sociétaires planchent désormais sur la rénovation intérieure. Le président François

Vallet explique : « Nous avons investi sur l'outil de fabrication lors de la fusion avec Chamole en 1990. Nous arrivons maintenant à saturation. Il faut examiner toutes les opportunités. »

Ce sera la tâche des prochains mois pour cette fruitière qui collabore avec les fromageries voisines, comme le Mont-Rivel, pour la gestion des repos hebdomadaires.

Le territoire de la fruitière du Fied présente la caractéristique d'être très homogène du point de vue du sol et sur le plan floristique. On devine facilement la nature des sols en observant les derniers murets de pierres sèches qui délimitent encore quelques prairies et font le charme du pays. ■

La fruitière du Fied

- 13 sociétaires au Fied, Chamole, Fay-en-Montagne, Château-Chalon, Chausseans.
- **Président** : François Vallet.
- **Fromagers** : Benoit et Sylviane Fagot.
- **Affineur** : Juraflore (Poligny), L'Alpage (Dole).
- 3,3 millions de litres de lait.
- **Boutique de vente**
- **Ouvert au public**
- **Contacts** : Fruitière du Fied, rue de la Fromagerie, 39800 Le Fied. Téléphone : 03 84 85 38 14



Le plantain lancéolé

La flore

Dans les prairies du Fied 90 espèces botaniques différentes ont été recensées, ce « petit » nombre étant à mettre en relation avec la grande homogénéité du sol (les cortèges de fleurs sont en effet intimement liés aux propriétés du sol). L'essentiel du fond floristique est composé de 23 espèces, dont le *plantain lancéolé* (*Plantago lanceolata*) qui est une plante de valeur fourragère très fréquente sur les sols aérés profonds. Il a la particularité d'être la source principale en sodium des fourrages.

Le recouvrement total des 17 espèces aromatiques recensées est important : plus de 15 % du volume des fourrages sur pied de l'ensemble des prairies du bassin laitier de la fruitière est constitué par ces espèces.



Les sociétaires

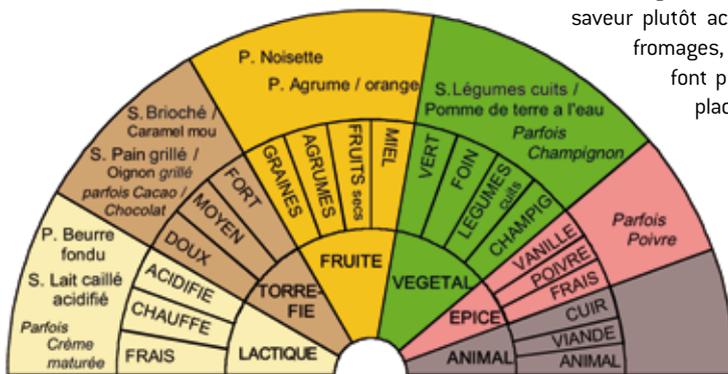
Le climat

Le climat local du Fied est de type tempéré frais soumis à une double influence océanique et continentale. La fromagerie est bien arrosée puisqu'il pleut en moyenne un jour sur deux dans ce secteur. Quand il ne pleut pas, il gèle (146 jours par an). Le mercure décolle tout de même au-dessus de 30 °C deux fois par an (soit deux fois plus souvent qu'à Mouthe).

Le goût des Comtés du Fied affinés par Juraflore

Les Comtés de la fromagerie du Fied présentent une palette aromatique assez équilibrée autour des trois familles d'arômes les plus représentées en Comté : fruité, lactique et torréfié. Ainsi, des nuances de brioche, de caramel au lait, se mêlent à des arômes de noisette, de jus d'orange, de beurre fondu et de lait caillé acidifié.

Selon l'affinage et les saisons, les nuances de fruits et de miel mises en avant par une saveur plutôt acidulée, peuvent éclipser les notes végétales. Sur les plus vieux fromages, les arômes se diversifient, les arômes caramélisés ou briochés se font plus grillés, et le côté noisette/châtaigne occupe une plus grande place dans le fruité.



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



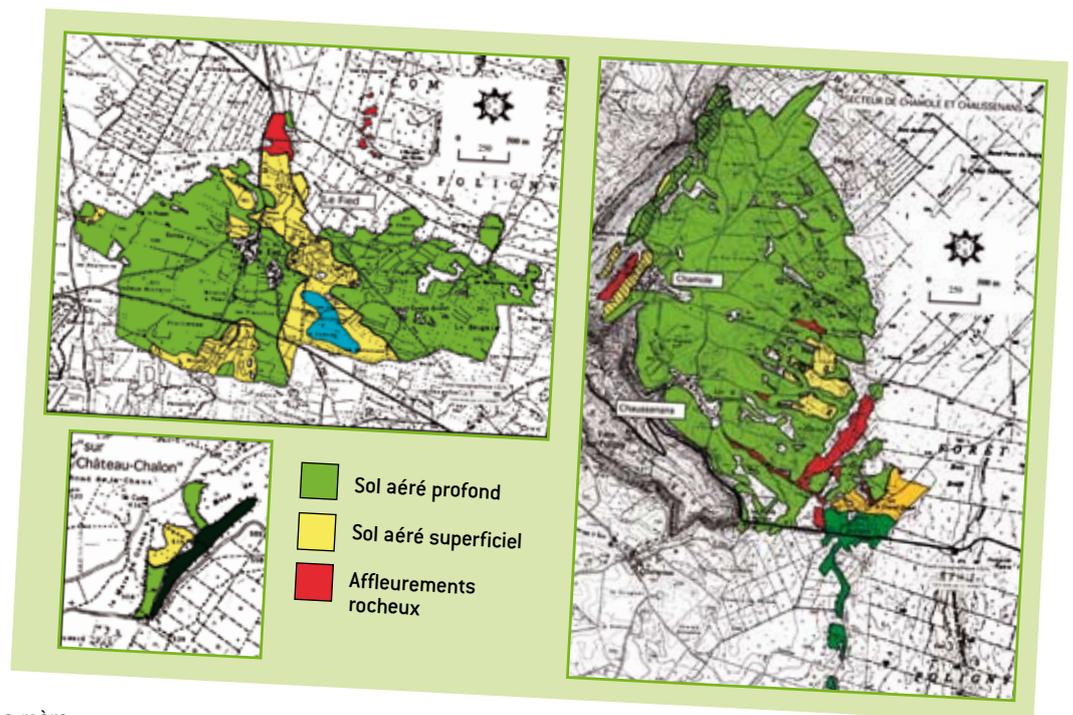
Le sol

Le bassin laitier de la fromagerie Le Fied-Chamole se situe sur les premiers plateaux du massif du Jura, plus exactement sur le plateau lédonien encadré à l'est par la chaîne de l'Euthe (limite seconds plateaux) et à l'ouest par le faisceau lédonien (Revermont). Le plateau lédonien se termine en coin au nord par le faisceau salinois (relief plissé). La topographie du bassin laitier est pratiquement plane pour une altitude moyenne de 534 m avec des terres qui s'échelonnent entre 500 et 600 m environ; ce dénivelé est principalement dû aux champs situés sur Château-Chalon et Chamole (bordure ou contrebas des premiers plateaux).

Au niveau des sols, l'originalité du bassin laitier est d'offrir une très importante homogénéité du sous-sol, avec près de 98 % de la roche-mère

constituée de jurassique moyen, à l'origine de sols aérés et profonds en grande majorité.

On ne rencontre pour cette fromagerie que 10 unités de sols différents, sur un global de 1 240 ha, dont 965 ha sont des sols profonds drainants et poreux sur des calcaires karstifiés du jurassique moyen (160 millions d'années) recouverts par des argilles à chailles et à silix.

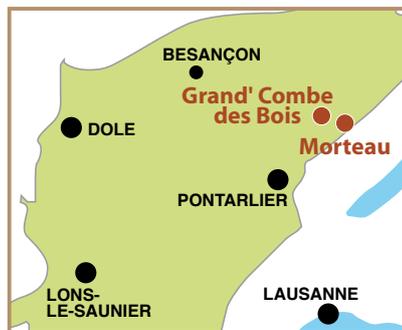


Carte des U.A.P du bassin laitier du Fied

DANS LES ENVIRONS DE GRAND'COMBE-DES-BOIS



Émile et Laurence Péquignet



Le Pré Oudot

Ici, il est possible de venir avec son cheval. Ce serait même le moyen de transport le plus adéquat pour rallier cette vieille ferme comtoise isolée. Le calme des lieux, des routes peu propices à la vitesse motorisée et la passion des propriétaires, tout concourt à faire du Pré Oudot un havre de paix pour les amateurs d'équitation. Des stages y sont d'ailleurs organisés.

En réservant une des trois chambres disponibles, on peut aussi réserver un box pour sa monture préférée. À la fin des années soixante-dix, Émile Péquignet a acquis cette vieille bâtisse située à une dizaine de kilomètres de Mortreau. Son épouse Laurence a développé une activité de chambres d'hôtes. Deux chambres de deux personnes dans le bâtiment principal et un espace plus vaste pour une famille disponible au-dessus du manège construit à proximité.

Pour les repas, la ferme-auberge du Tartot au Luisans n'est qu'à quelques minutes de voiture, un peu plus à cheval... Mais il est possible de séjourner sans avoir jamais eu l'intention d'utiliser les services d'un équidé. Le charme et le confort des chambres, sans oublier la qualité d'accueil, suffisent à y prévoir une halte. ■

• **Le Pré Oudot**
Tél : 03 81 67 02 31
www.preoudot.typepad.com



Jean-Louis Charbonnel

Ferme-château des Louisots

C'est un amoureux du patrimoine qui habite cette ferme-château. Patrimoine bâti : la partie la plus ancienne remonte à la fin du XVI^e siècle. Une tour carrée imposante à laquelle est venue s'ajouter au XVII^e siècle la ferme et son tuyé voûté.

Le premier propriétaire, un fidèle de Charles-Quint anobli, obtint le droit de battre monnaie. Il faut voir ici l'origine du nom Louisots dérivé de "louis", la monnaie de l'époque. Pas de hangar ici, l'écurie est toujours attenante à l'habitation et il suffit de pousser une porte en prenant le goûter proposé aux visiteurs pour découvrir le troupeau et la traite.

Patrimoine naturel : 300 variétés de plantes vivaces différentes poussent dans le jardin et par exemple cinq variétés de gentianes.

La modestie de Jean-Louis Charbonnel dût-elle en souffrir, il faut ajouter le patrimoine artistique : ce jeune exploitant agricole cultive un don certain pour la peinture. En témoignent d'intéressants tableaux de vaches au pré. ■



Ferme-château des Louisots
25140 Fournet-Blancheroche
Tél : 03 81 68 25 49
www.leslouisots.com

Fruitière des Crêtes du Haut-Doubs



Julien Mettetal

• **Fruitière des Crêtes du Haut-Doubs**
Grand'Combe-des-Bois
Tél : 03 81 43 73 64

« Nous ne sommes pas en bord de nationale, alors les visiteurs sont des gens motivés » constate Julien Mettetal, le fromager de Grand'Combe-des-Bois. Il raconte que certains n'hésitent pas à être présents dès six heures du matin afin de ne rater aucune étape de la fabrication.

Il faut dire que les touristes sont étonnés de pouvoir ainsi rentrer dans une « usine », même affublés des vêtements réglementaires. Usine, car ils pensent que l'automatisation est partout, et même sur les crêtes du Haut-Doubs, pour un fromage aussi traditionnel que le Comté. C'est beaucoup de satisfaction pour Julien Mettetal quand ses interlocuteurs finissent par constater que décidément non, cela reste artisanal.

Regroupant quinze sociétaires sur les communes de Grand'Combe-des-Bois, Fournet-Blancheroche et Le Russey, la fruitière est à l'écart de tous les grands axes. Pourtant les visites sont en augmentation, grâce principalement à l'offre importante de gîtes et chambres d'hôte. La passion communicative du fromager n'y est sans doute pas étrangère non plus. ■

Frittata de carottes au Comté



Ingrédients

250 g de purée de carottes
5 œufs
10 cl de crème
2 cuillères à soupe de farine
125 g de Comté râpé
Sel, poivre et muscade



Recette de Valérie Szewczyk

Graphiste pour le CIGC et cuisinière experte du blog
<http://bcommebon.canalblog.com>

.....

1 - Préchauffer le four à 180 °.

2 - Battre les œufs en omelette, ajouter la crème et la purée de carotte puis la farine et le Comté, assaisonner.

3 - Mettre la préparation dans des petits moules (les remplir aux deux tiers) et placer au four pendant 20 à 25 mn. Avec une petite salade, c'est idéal !

Les conseils du sommelier :

- Accord avec un vin du Jura : ce plat s'accompagne volontiers d'un vin rouge cépage trousseau ou même d'un vin jaune.
- Accord avec un vin d'une autre région : un bourgogne blanc type Saint-Véran ou un vin de Loire comme le sancerre. ■

Conseil dégustation



Un zeste de Comté

Levez le zeste d'une orange à l'économe (en oubliant précautionneusement la partie blanche qui est amère !). Faites-le confire dans 1/4 de litre d'eau, 2 cuillères à café de sel et 1 cuillère à café de vinaigre jusqu'à ce qu'il soit translucide. Égouttez et séchez. Coupez-le en très fines lanières.

Couchez ce petit zeste sur une lamelle de Comté un peu intense. Vous serez étonné de sentir combien ce tout petit morceau d'agrumes parfume le fromage et surtout à quel point il se marie bien avec lui. C'est un accord exotique délicieux et surprenant. C'est très intéressant aussi avec le pamplemousse, mais le choix du Comté est plus difficile.

Coup de chapeau au Tasmanien



L'exploitation familiale, à quelques mètres de la fromagerie de Bouverans, lui tendait les bras. Mais le jeune Jean-François Marmier avait envie de voyager et d'apprendre des choses.

Le service national, via le parachutisme, lui en donne l'occasion. Son temps terminé, il atterrit pour deux ans en Australie, dans la province de Tasmanie. Le Tasmanien était né.

Il découvre les agricultures d'autres pays – l'anglaise après l'australienne – et quand il revient au pays entre deux voyages, il se frotte aux fromages. On le voit aide fromager à La Rivière-Drugeon, saleur chez Petite au Fort Saint-Antoine, les mains dans la cuve chez Sancey-Richard à Métabief pour mieux connaître le Mont d'Or, à la Saline d'Arc-et-Senans lors d'une grande exposition sur le lait. Il tâte même du monde industriel laitier en travaillant dans l'une des fromageries du groupe Bongrain.

Le Tasmanien engrange, apprend et, ce qui n'est pas inutile, pratique la langue de Shakespeare. S'il a vu du pays, il en a aussi parlé, du pays. De son pays. Or, dans ce pays, on y conçoit le Comté. « Monsieur Comté » comme le vénère le Tasmanien.

À l'heure des choix professionnels, il revient et reprend la ferme familiale avec son frère

Bernard. Il retrouve les faits et gestes du quotidien du Comté, comme l'heure de la coulée. « Pour moi, ce n'est pas une contrainte. On vient le matin et le soir. On se rencontre. On entre dans le chalet. On respire son chalet. » À cette époque, le CIGC prépare un autre voyage, tendance intérieure, au cœur des meules de Comté pour développer la connaissance des goûts du Comté et ça l'intéresse. « On a vraiment commencé à se rendre compte de la complexité du Comté et de sa richesse de goûts. C'était passionnant et j'ai trouvé que

c'était encore plus passionnant de l'expliquer aux consommateurs de Comté. »

Une passion qui l'amène à renouer avec les voyages, là où le Comté a choisi de se développer comme aux États-Unis, au Japon où il anime les salons professionnels. « Il n'y a pas longtemps, au Japon, on a fait découvrir cinq Comtés différents dans une dégustation. Devant tant de diversité les gens sont tombés de haut, c'était une grosse découverte. On leur avait même apporté de la rognure ! C'est formidable. »

Parler, expliquer, susciter la curiosité, les questions : le savoir-faire du Tasmanien s'est rodé au fil des années pour devenir une quasi-légende. L'homme, reconnaissable à son chapeau noir, sait s'adapter à ses interlocuteurs, même quand il faut répondre à des questions absurdes [« Pourquoi couper les cornes des vaches, puisqu'elles participent aux équilibres des zones cosmiques ? »].

Pas de quoi démonter ce globe-trotter comme on disait autrefois : « Quand il y a un morceau de Comté quelque part, on n'est pas perdu ! » ■



Toujours à l'aise avec les meules.