



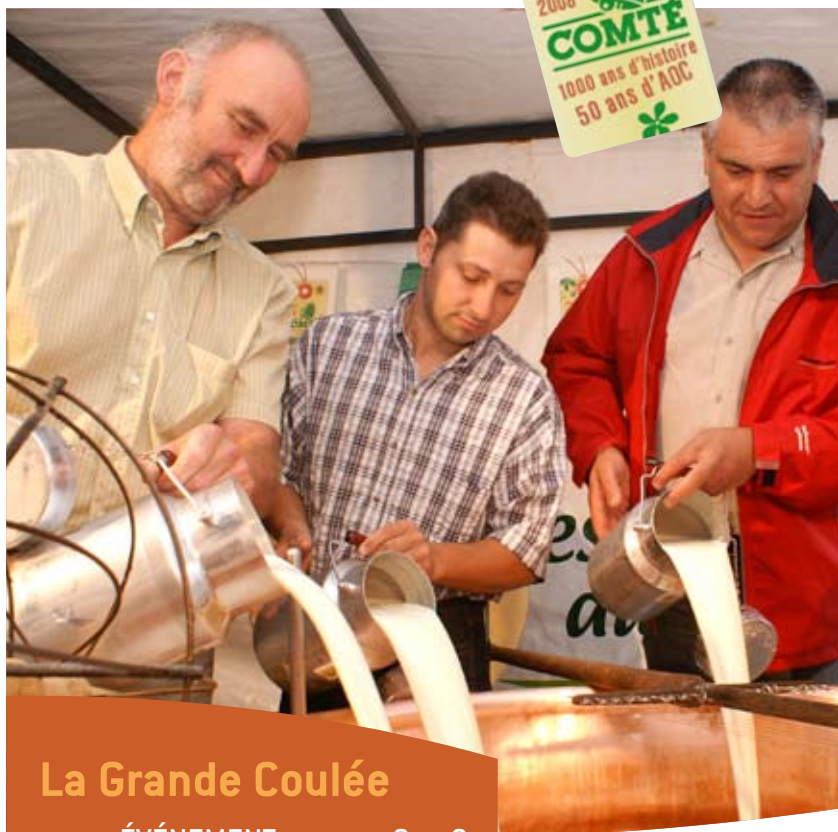
## Faire face aux augmentations des charges

Les producteurs de lait sont en colère, les entreprises de l'agroalimentaire sont en colère. Tout augmente, les prix des engrais, des aliments du bétail, du fuel, etc. Cela est partout pareil et donc la colère est générale dans le secteur laitier européen. C'est une colère légitime puisque les prix de vente des produits laitiers, bien qu'en augmentation, ne parviennent pas à couvrir aussi rapidement les augmentations de charges. Et cela sera d'autant plus difficile qu'avec la loi de modernisation économique, nos affineurs, comme toutes les PME, vont être un peu plus affaiblis dans leur capacité de négociation. Il y a donc de quoi être en colère de voir les exploitations agricoles et les PME de l'agroalimentaire être ainsi pris en otage dans la lutte contre l'inflation alors qu'elles en sont les premières victimes.

Mais sous peine d'erreurs graves pour l'avenir, il ne faut pas se tromper de combat. La filière Comté, dans une pareille situation, doit faire preuve d'un supplément de solidarité, si elle veut passer le cap. C'est grâce aux efforts de tous, de qualité et de dynamisme commercial, et à l'action de l'interprofession, que le Comté connaît depuis des années des indices de vente remarquables, qui font que les stocks sont bas, ce qui permet à nos commerciaux d'être moins fragilisés sous la pression de la grande distribution.

Le poids des charges supplémentaires induites par la hausse des prix des intrants, et même si le cahier des charges du Comté en plafonne les quantités, fragilise nos trésoreries. Cela peut nous rendre nerveux et revendicatif. Pour autant, ce n'est pas la faute de la filière Comté, ni de ses producteurs, ni de ses fromageries, ni de ses affineurs et commerciaux, ni de son interprofession, ni du Comté lui-même. Le succès du produit qui se constate sur le marché chaque jour, est le fruit de l'action de tous. Si nous voulons passer ce cap difficile, il convient de toute façon de ne pas s'en prendre à ce qui marche et au contraire faire front ensemble en s'appuyant sans hésiter sur nos valeurs communes, l'amour du travail bien fait, l'obsession de la qualité, le respect du consommateur et de ses attentes, et la solidarité entre nous, producteurs, fromageries et affineurs. En dépend la poursuite de la progression de nos ventes et de leur valorisation.

**Claude Vermot-Desroches**  
Président du CIGC



### La Grande Coulée

ÉVÈNEMENT > pages 2 et 3

### Randonnée des fruitières

VIE DE LA FILIÈRE > page 7



ÉVÈNEMENT : LA GRANDE COULÉE pages 2-3 / PROMOTION, VIE DE LA FILIÈRE, CÉLÉBRITÉS, AGENDA pages 4-7 / 50 ANS DE L'AOC : CONCOURS PRAIRIES FLEURIES, LES INSTANTS GOURMANDS pages 8-9 / DOSSIER : LE COMTÉ EN TERRE DE BRIE pages 10-11 / PROGRAMME TERROIR : LA FRUITIÈRE DU RUSSEY pages 12-13 / BONNES ÉTAPES : DANS L'AIN, LE RENARD ET L'ENFANT page 14 / RECETTE, CONSEIL DÉGUSTATION page 15 / PORTRAIT : ALAIN CLAUDE page 16

# Une Grande Coulée d'émotions



**Les 50 bougies de l'AOC Comté ont été soufflées à Champagnole le 17 juillet. L'intervention de Claude Vermot-Desroches, président du CIGC, est à marquer d'une meule blanche...**

Le 17 juillet à Champagnole, sur le parvis de l'Oppidum, la petite histoire du cinquantième anniversaire de l'AOC Comté retiendra que les trois premiers à se présenter avec leur bidon de lait à verser dans la cuve auront été François Viennet de l'Abergement-les-Thésy et Jérémy Lagarde de Tourmont, dans le Jura, et Isabelle Massonnet de Brenod dans l'Ain. Pendant plus de deux heures, des dizaines de représentants des fromageries se sont ainsi succédé pour vider quelques litres de lait, apportant ainsi un peu de leur histoire à ces 50 ans. Pendant que Lionel Guérin et Fabienne Martin prenaient en main la fabrication du fromage du cinquantenaire, il était temps pour les centaines de participants de prendre place dans la salle de l'Oppidum. Le président du CIGC y prononça alors un discours à la hauteur de l'événement. « *Nous croyons*, déclarait Claude Vermot-Desroches, *qu'en ces temps difficiles, il est bon de s'appuyer sur la solidarité qui jusqu'à présent nous a réussi. Solidarité d'abord entre nous, producteurs, fromagers et affineurs, qui, aujourd'hui, célébrons nos valeurs communes en rappelant leur pertinence et leur modernité. Solidarité ensuite en manifestant une immense reconnaissance vis-à-vis des générations précédentes qui se sont battues pour obtenir l'AOC et jeter les bases d'une politique dynamique dont les effets alimentent les succès d'aujourd'hui.* » [1]

Rappelant l'état d'une société qui vénère d'abord

la réussite à court terme et individuelle, Claude Vermot-Desroches rappelait combien « *les responsables de l'interprofession croient qu'au sein de notre filière, et grâce à ce qu'elle est, il est possible de concilier la réussite personnelle et la réussite collective. Par essence le Comté est un facteur d'aménagement du territoire, du paysage, de préservation de la biodiversité, et, c'est aussi, et avant tout, un produit qui a fait vivre de nombreuses générations, et nous sommes déterminés à ce qu'il en soit encore ainsi pendant longtemps (...)* Contrairement à un monument prestigieux telle la Saline d'Arc-et-Senans, qui une fois construite a une pérennité largement acquise, le monument patrimonial qu'est le Comté est à reconstruire et réinventer chaque année. » Le président du CIGC n'a pas éludé les problèmes conjoncturels, notamment l'évolution du poids des charges et la « fulgurante » augmentation des prix du lait dit standard. « *Alors*, soulignait-il, *un sentiment de doute s'installe parmi nous. J'invite tout le monde à l'analyse dans le temps et non la réaction sur une actualité qui peut être éphémère. Vous n'ignorez pas que la suppression des quotas, la libéralisation de l'économie, l'interdiction de la maîtrise de l'offre n'ont qu'un seul objectif : faire baisser les prix. J'espère*, concluait Claude Vermot-Desroches, *et je n'en doute pas, que nous saurons, et nos enfants après nous, gérer ensemble la deuxième moitié du centenaire de l'AOC Comté, prenant appui sur nos racines et nos valeurs de solidarité, et avec la même*

*efficacité.* » Très ému tout au long de ce discours, Claude Vermot-Desroches était alors longuement ovationné. Les tables rondes se sont ensuite succédé avant d'assister au symbolique tirage à la toile du fromage et de partager un repas. Le fromage du cinquantième anniversaire poursuit désormais sa vie dans les caves de la coopérative du Mont-Rivel à Vannoz. ●●●

[1] L'intégralité du discours et les photos de la grande coulée sont visibles sur le site [www.comte.com](http://www.comte.com)



## Hommage

L'obtention de l'AOC, c'est d'abord l'histoire des hommes qui l'ont voulue. Claude Vermot-Desroches, dans son discours a rendu hommage aux pionniers, aux précurseurs. Il a cité :

- M. Favin directeur de l'ENIL de Poligny.
- M. Debar, agriculteur à Saint-Didier, dans le Jura.
- M. Burlet, directeur du Syndicat de défense du gruyère de Comté.
- M. Roussillon, président de la FDCL du Jura.
- M. Richard président de la FDSEA du Jura.
- M. Boilley, président de la chambre d'agriculture du Jura, qui devait devenir le premier président du CIGC.
- M. Lombard, président du syndicat des affineurs.
- M. Gentier, récemment décédé, et qui était à l'époque vice-président de la FDCL et qui succéda à M. Boilley.

Cette liste des fondateurs se complète « avec les présidents du CIGC et leurs équipes qui ont prolongé l'effort, avec Pierre Vallet puis Yves Goguely. À tous nous devons une grande reconnaissance. » Ce n'était pas qu'une simple énumération. Elle était aussi, selon l'actuel président du CIGC « l'occasion de faire ressentir le caractère totalement collectif de la démarche. Déjà il y a 50 ans, ces hommes incarnaient des intérêts divergents, et l'époque n'était pas moins qu'aujourd'hui l'occasion d'affrontements, mais déjà le patrimoine collectif régional qu'était le Comté et le sentiment d'appartenance qu'il provoquait transcendaient les logiques syndicales (...). Aujourd'hui et cinq décennies plus tard, le front de lutte a changé de nature, mais la nécessité de la lutte demeure. »



### > Tables rondes

Les thèmes des tables rondes organisées pendant la Grande Coulée restent symboliques des préoccupations du Comté. " Les défis de l'export ", " Le Comté face aux attentes sociétales d'aujourd'hui ", " Les atouts gastronomiques et touristiques du Comté " : autant de thèmes qui montrent

combien une AOC ne peut se développer, et se défendre, sans en appeler à toutes les compétences – du producteur au fromager et à l'affineur en passant par les élus, les restaurateurs, les crémiers, les scientifiques, les universitaires ou encore les publicitaires.

## Vie de la filière

### Coopérative de Mont Rivel

DEUX ANS APRÈS L'INCENDIE...



Eric Menetrier dans les nouvelles caves de la fromagerie

Les mois ont passé et pourtant la coopérative du Mont Rivel à Vannoz, près de Champagnole, n'est pas encore totalement remise de la catastrophe survenue le 21 mars 2006. Jour funeste où un violent incendie a ravagé l'intérieur des bâtiments, détruisant les caves d'affinage et endommageant l'atelier de fabrication récemment rénové. Depuis 1964, date de sa création, la coopérative s'est hissée parmi les meilleures, et a été régulièrement primée pour la qualité de ses fromages. La médaille d'argent obtenue en Morbier au concours général agricole de 2007, presque un an jour pour jour après l'incendie, a redonné du baume au coeur aux 48 sociétaires. L'AOC Morbier représentait près d'un quart du marché pour la coopérative. « 20 000 meules de fromages ont été entièrement détruites par l'incendie », se souvient Eric Menetrier, le président de la coopérative. *Nous devons relancer rapidement l'atelier de fabrication et trouver des caves d'affinage pour limiter les conséquences sur le marché du morbier. Pour le Comté, la fabrication a été assurée par les coopératives voisines. La fabrication de Morbier s'est faite à Valempoulières* ». Une solidarité

de la filière qui a permis de poursuivre l'activité et de travailler presque normalement les 30 000 litres de lait ramassés quotidiennement chez les producteurs jusqu'au 21 mai 2006, jour où la fabrication pouvait reprendre à Mont Rivel ; les fromages fabriqués étant acheminés quotidiennement dans un ancien bâtiment de Champagnole aménagé en caves d'affinage en l'espace de deux mois. Aujourd'hui, plus de deux ans après l'incendie, les travaux de rénovation s'achèvent enfin et les nouvelles installations, d'une capacité équivalente en litrage et en place en cave, sont entrées en fonction depuis le 2 janvier 2008. « Les producteurs ont été durement éprouvés mais, par leur solidarité, leur implication dans la poursuite de l'activité et leur participation aux travaux, ils ont su surmonter l'épreuve », insiste Eric Menetrier. Le conseil d'administration et le président ont fait front. Si, depuis, Eric Menetrier a décidé de laisser la présidence de la coopérative à Christian Chevassu, ce n'est pas par lassitude mais à cause d'une chute du haut d'un toit qui aurait pu être lourde de conséquences. Les producteurs savent, eux, ce qu'ils doivent à cet homme : ne pas avoir perdu espoir.

« Je suis né en 1958 et j'ai été bercé par le Comté. Je suis fier d'avoir accompagné cette histoire durant toute ma vie. J'ai vu toutes les évolutions, comme la mise en place du ramassage, le système de refroidissement, le soutirage ou encore le travail en cave. C'est énorme. Avec l'évolution de la durée de vie, pourquoi ne pas penser revoir tout ça dans 50 ans ! »



Patrick Sancey-Richard (fromagerie du Mont d'Or à Métabief, dans le Doubs).

# Le nouveau plan de contrôle

## La réforme des AOC est définitivement sur les rails depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2008.

La gestion des appellations d'origine a profondément évolué. Attendue par les observateurs (organisations de consommateurs, pays étrangers) et programmée par la loi d'orientation agricole de 2006, la réforme repose essentiellement sur une nouvelle répartition des contrôles. Elle vise à donner aux AOC plus de crédibilité. Les pouvoirs publics ont fixé la date du 1<sup>er</sup> juillet 2008 pour l'entrée en application du nouveau système. À partir de là, les anciens textes sur l'agrément AOC disparaissent et sont remplacés par un cahier des charges et

un plan de contrôle. Le plan de contrôle de l'AOC Comté, réalisé en lien avec les autres AOC fromagères de Franche-Comté, doit être agréé par l'INAO. Il a été défini à partir des conditions de productions existantes et les opérateurs de la filière ne doivent pas craindre une révolution dans leurs pratiques. Pour tirer un maximum de bénéfices de cette réforme des AOC qui s'impose à tous, le CIGC a travaillé depuis plus d'un an pour limiter les coûts et l'ampleur du contrôle externe, garder l'esprit d'une démarche de progrès et rester maître de la définition du produit.

## Point de vue .....

### LES CONTRÔLES LIÉS À L'AOC SONT INCONTOURNABLES

Jean-Pierre Gros : « *Quand, il y a quelques années, nous avons annoncé aux producteurs de la coopérative qu'ils allaient devoir prendre des notes sur ce qu'ils faisaient tous les jours, cela a été très mal perçu. Depuis l'audit de qualification par le CIGC en 2001 puis en 2008, j'ai vu une nette évolution. Chacun a pris conscience que le fait d'appartenir à une AOC nécessitait une traçabilité. Les producteurs se plaignent de la lourdeur des contrôles. La nouvelle prime à l'herbe, les derniers CAD, les déclarations PAC, les chartes des bonnes pratiques, la conditionnalité... On en a tous un peu ras le bol. Mais les contrôles à la coop ou sur mon exploitation, je les accepte. Ils sont incontournables si on veut une AOC. Dans notre quotidien, l'enregistrement lié aux contrôles peut nous apporter un "plus" pour gagner du temps par rapport à la recherche de documents, au suivi des pratiques chaque année, à la prise de décisions... et au final s'améliorer. Je comprends que l'enregistrement manuel soit rébarbatif et répétitif. Pour me simplifier le travail, j'ai pris un logiciel de suivi de gestion des parcelles et j'ai acheté un pocket, il y a 2 ans. Aujourd'hui, un agriculteur ne peut plus se passer de ces outils ! Le jour où le plan de contrôle se mettra en place, je ne le ressentirai pas comme une contrainte. »*



Jean-Pierre Gros,  
président de la coopérative d'Dunans



## Quelques définitions

### > ODG

L'organisme de défense et de gestion conserve les missions de l'ancien syndicat de produit mais devient le représentant officiel de l'AOC. Il doit rédiger le cahier des charges et veiller à la mise en place du plan de contrôle. Pour le Comté : l'ODG c'est le CIGC.

### > CAHIER DES CHARGES

Le cahier des charges réunit l'ensemble des conditions de production et les règles spécifiques à l'appellation, qui, avant, étaient éparpillées dans plusieurs textes. Le cahier des charges précise les points à contrôler.

### > PLAN DE CONTRÔLE

Ce document a été élaboré par l'organisme de contrôle (Qualité France pour les filières AOC fromagères franc-comtoises) en concertation avec l'ODG, puis approuvé par l'INAO. Il décrit comment s'organisent les contrôles : l'habilitation, le suivi annuel des conditions de production et l'organisation des commissions de dégustation. Il définit précisément quels sont les opérateurs concernés par le contrôle et la répartition entre l'autocontrôle, le contrôle interne et le contrôle externe. Enfin, il précise les sanctions applicables en fonction de la gravité des écarts relevés.

### > HABILITATION

Innovation majeure, le système de contrôle repose désormais sur une habilitation de chaque opérateur (producteur, fromagerie, affineur...) et signifie qu'il est a priori en mesure de respecter les conditions de production de l'AOC. Elle est délivrée par l'INAO. Chaque opérateur signe un engagement.

## MOUVEMENTS

## AOC Morbier et Mont d'Or

## Changements de présidents

Claude Philippe a été élu président du syndicat de défense du Morbier. Il succède à Joël Alpy qui a accompagné la destinée du Morbier durant ces 8 dernières années. Une période marquée par la reconnaissance de l'AOC le 22 décembre 2000, l'augmentation de la production (8 200 tonnes en 2007), la création d'un organisme de défense et de gestion et la mise en place du plan de contrôle. Le nouveau président Claude Philippe, par ailleurs fromager à Septfontaine et président de l'Union régionale des fromages d'appellation d'origine comtois (URFAC), laisse la présidence du Syndicat interprofessionnel de défense du Mont d'Or à Michel Beuque, le président de la coopérative des Monts de Joux. ■

## CFTC

## L'heure de la retraite pour Louis Bourgeois

Depuis 1984, date de son entrée au Comité Technique du Comté à Poligny, Louis Bourgeois a conseillé plus d'un fromager. Il est une référence pour la profession et quand l'heure de la retraite a sonné au mois de juin de cette année, ses collègues et amis ont su rendre hommage à cet homme fasciné par le monde du lait. Toute la filière Comté lui souhaite de vivre une heureuse et fructueuse retraite. ■

Plan de contrôle  
Vrai ou faux ?

## Les producteurs vont devoir faire face à de nouvelles obligations d'enregistrement.

**FAUX** • Il existe d'ores et déjà des obligations d'enregistrement liées à l'AOC. De plus, les exploitations et les fruitières à Comté sont entrées depuis 2001 dans une démarche volontaire de qualification qui améliore la traçabilité. Plus de 2 500 audits ont déjà été réalisés en exploitation agricole. Le nouveau plan de contrôle de l'AOC Comté est en totale cohérence avec cette démarche ainsi qu'avec les démarches "Charte des bonnes pratiques" et celle des autres AOC.

## Les opérateurs de la filière vont devoir être habilités.

**VRAI** • Les exploitations et les opérateurs actuels ont tous vocation à être habilités en 2008. Ce sont les contrôles ultérieurs qui pourront donner lieu, le cas échéant, à un retrait ou à une suspension de l'habilitation. En revanche, des contrôles préalables pourront être réalisés avant l'habilitation d'un producteur qui s'installe ou d'opérateurs qui

auraient rencontré des problèmes majeurs au niveau de la qualité des produits ou du respect des conditions de production en 2007.

## Chaque AOC doit avoir son plan de contrôle.

**VRAI** • C'est une exigence de transparence. Mais le bon sens veut que les appellations d'un même bassin se concertent pour que les opérateurs ne soient pas soumis à des plans de contrôles incohérents voire, contradictoires.

## La réforme va coûter plus cher.

**VRAI** • Le coût du contrôle sera désormais assumé en direct par les opérateurs. Mais l'ODG a les moyens de limiter les dérapages financiers. Le choix d'un organisme de contrôle commun, la coordination des plans de contrôle dans une même région sont autant de moyens de faire des économies d'échelle. C'est ce que les quatre AOC Morbier, Mont d'Or, Bleu du Haut-Jura et Comté ont choisi de faire au sein de l'Union régionale des fromages d'appellation d'origine comtois (URFAC).

## Un contrôle à trois étages

## AUTO-CONTRÔLE

Il s'agit des obligations d'enregistrement ou de déclaration dont doivent s'acquitter les opérateurs (étiquettes et factures d'achats des semences garantissant le non OGM, étiquettes des aliments complémentaires, cahier d'épandage, cahier de fabrication en fromagerie, résultats d'analyse des fromages, etc.)

## CONTRÔLE INTERNE

Les contrôles internes des exploitations agricoles seront réalisés au minimum tous les 4 ans par des agents de terrain (Chambre d'agriculture, Contrôle laitier...). Les ateliers seront quant à eux passés en revue tous les 2 ans par le CTFC. Pour les caves d'affinage et les ateliers de préemballage, le rythme des visites dépend de la fréquence des contrôles diligentés par les distributeurs. Les contrôles qualité des fromages sur qui d'expédition se poursuivront dans ce cadre avec environ 2 500 fromages contrôlés tous les ans.

Les contrôles internes peuvent donner lieu à des recommandations, des demandes de correction, mais en aucun cas à des sanctions. L'ODG doit informer l'organisme de contrôle en cas d'écart majeur.

## CONTRÔLE EXTERNE

Il s'agit des contrôles organisés par un organisme agréé et accrédité et qui permettent de crédibiliser le système. L'organisme de contrôle constate les manquements et procède aux sanctions. Entre 3 % et 5 % des éleveurs seront contrôlés chaque année et un certain nombre de fromages seront prélevés, dégustés et analysés dans chaque entreprise d'affinage (environ 80 fromages par an). Les ateliers de transformation seront audités de manière inopinée et l'activité de l'ODG sera contrôlée deux fois par an.

## Législation

## Rencontre avec Michel Barnier dans le Doubs



Le ministre de l'Agriculture à Labergement-Sainte-Marie (Doubs)

Claude Vermot-Desroches a profité de la venue du ministre de l'Agriculture dans le Doubs, le 18 avril, pour l'alerter une nouvelle fois sur la maîtrise de l'offre et le décret Comté. Le sujet de la maîtrise de l'offre est vital pour les AOC. Déjà en 2007, le ministre avait été mobilisé sur ce sujet lors de l'assemblée générale du

CNAOL (Comité national des appellations d'origine laitières). Savoyard d'origine, il ne pouvait que souscrire à cette nécessité de ne pas soumettre les filières AOC aux brusques variations d'un marché mondialisé. « Il était bon que je lui rappelle, alors que la contrainte "quotas laitiers" se défait progressivement, l'attachement du Comté à la maîtrise de l'offre des AOC. Sans cette maîtrise de l'offre, les zones défavorisées iront vers une désertification inéluctable », indique Claude Vermot-Desroches. Le président du CIGC a également regretté le blocage du règlement d'application du Comté dans les services des ministères concernés.

interview

## Le CIGC sera consulté avant toute implantation de culture OGM dans la zone AOC

Le point sur les évolutions législatives avec Claude Vermot-Desroches



« Garantir des aliments du bétail non OGM à moins de 0,9 % de leur poids total est déjà exigeant. Il faut s'en tenir là. »

Après un parcours chaotique, la loi sur les OGM a été définitivement adoptée le 22 mai par le Parlement. Quel est l'impact pour la filière Comté ?

C V-D : Le CIGC n'a pas légitimité à se prononcer sur le sens général de la loi, car sa compétence se limite au seul Comté. Et sur ce plan, je tiens à rappeler que nos producteurs se sont engagés, pour l'AOC, à ne pas cultiver d'OGM, à ne pas utiliser des aliments étiquetés OGM, pour répondre à la demande sociétale et pour être en cohérence avec le maintien des usages locaux, loyaux et constants.

adoptée. Ce qui nous importe, c'est de pouvoir produire notre AOC en toute liberté.

Avez-vous obtenu des moyens pour garantir cette liberté ?

C V-D : Nous avons obtenu, avec l'appui de M. Pélissard, député du Jura, le maintien de la clause suivante : « Lorsque cela est nécessaire à la protection d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine mentionné au 1° de l'article L. 640-2, l'organisme de défense et de gestion concerné ou l'Institut national de l'origine et de la qualité propose à l'autorité

Certaines questions restent en suspens comme la définition du "sans OGM" ?

C V-D : Je pense que le mieux est l'ennemi du bien. Lorsque ce seuil européen de 0,9 % était à l'époque en discussion pour l'étiquetage "sans OGM", nous avons constaté que les pro-OGM étaient les premiers à pousser pour un seuil beaucoup plus restrictif de 0,1 %. Ce comportement paradoxal est pourtant facile à décrypter. Plus le seuil est bas, moins est plausible la mise en place concrète de filières non OGM. Je trouve que 0,9 % c'est déjà exigeant et en ce qui nous concerne je préférerais que l'on s'en tienne là.

Quelle est la stratégie de la filière Comté concernant les aliments du bétail "non OGM" ?

C V-D : Nous travaillons avec la plupart des fournisseurs d'aliments du bétail de notre zone AOC, et cela depuis plus de 10 ans. Ceux-ci ont été jusqu'à présent solidaires de notre démarche, et je les en remercie, en s'efforçant de ne fournir aux exploitations que des aliments garantis PCR négatifs (à moins de 0,9 %)\*. Nous nous rencontrons 2 fois par an et au cours de notre réunion de début avril, ils nous ont alertés sur une anomalie de la réglementation étiquetage : le pourcentage d'OGM ne se calcule pas par rapport au poids total de l'aliment, mais ingrédient par ingrédient. Ce qui conduit à ce qu'un aliment sans soja risque de dépasser le seuil de 0,9 % et qu'il faille l'étiqueter "OGM", pour peu qu'il soit contaminé par une quantité infime de soja OGM, car dans sa catégorie ce dernier est 100 % OGM ! C'est aberrant. J'espère que nos responsables politiques et de l'administration pourront agir pour que cette anomalie disparaisse. Les fabricants d'aliments peuvent compter sur le soutien de nos AOC sur ce point de la réglementation de l'étiquetage. Mais l'augmentation des prix des céréales et des tourteaux est énorme et j'observe parfois une tendance à vouloir rendre notre démarche responsable de ces évolutions de prix. ■

\* Présence d'OGM inférieure à 0,9 %, non détectable par l'analyse.

PCR : en français "Réaction en Chaîne par Polymérase", technique d'analyse qui permet d'obtenir rapidement une quantité importante et exploitable d'un segment précis d'ADN.



Les AOC peuvent-elles interdire la culture d'OGM dans leur zone de production ?

C V-D : Cela aurait été, pour nous, la protection la plus pertinente. C'est d'ailleurs dans ce sens, qu'en 2007, nous avons envisagé d'interdire toute culture OGM sur le territoire d'une AOC ayant pris, dans son décret, des mesures afférentes au "non OGM". Mais nous avons abandonné cette idée avant même que le débat parlementaire ne se tienne, en raison de son incompatibilité avec le droit communautaire. Nous avons noté avec intérêt que le débat parlementaire l'a repris par certains amendements qui ont eu leur moment de célébrité mais qui ont disparu de la version

administrative toute mesure particulière de renforcement de cette protection concernant les organismes génétiquement modifiés. » L'organisme de défense et de gestion de l'AOC, c'est le CIGC. Il sera donc consulté systématiquement avant l'implantation d'une culture OGM de plein champ sur le territoire de l'AOC Comté et pourra proposer des mesures de protection. Bien sûr, ce n'est pas l'idéal. Il ne pourra que proposer et l'administration décidera. Et il ne sera pas possible d'aller jusqu'à l'interdit. Ceci étant, le CIGC exerce son activité en France et doit se plier aux règles du jeu de ce pays. Dans ce cadre, j'estime que nous avons obtenu ce que nous pouvions au mieux espérer.

## Randonnée des fruitières, à pied, à vélo, à cheval

Cette année le départ était donné de La Rivière-Drugeon.

Ils étaient plus d'un millier le dimanche 18 mai à sillonner le plateau de Frasne et le Val du Drugeon pour la cinquième randonnée des fruitières. À cheval, à travers forêt, prairies et tourbières. En poussette avec les enfants, pour une marche tranquille de 8 km. Ou avalant quelques dénivelés en VTT, pour les plus sportifs. Cette année la boucle est bouclée. Les villages des cinq fruitières à Comté auront accueilli l'évènement chacun à leur tour. Courvières, Bouverans, Frasne, Boujailles et enfin La Rivière-Drugeon. Des points de ravitaillements ont été proposés tout au long du parcours par les fruitières et les associations de bénévoles. Trois meules de Comté ont été débitées dans la matinée sur les différents sites. À l'arrivée, morbiflette géante. Une aubaine pour ceux qui aiment le fromage ! Car cette randonnée imaginée au départ par quelques Amis du Comté a pour ambition de faire découvrir le terroir, ses hommes et ses produits. « *Les Routes du Comté et le CIGC fournissent le matériel de balisage pour les parcours et prend à sa charge une partie du Comté distribué dans les fruitières* », précise Alain Pilod, président de la fruitière de Rivière-Drugeon. Le soutien de la communauté de commune et des associations de cyclisme ont donné de l'ampleur à l'évènement. Victime de son succès, la randonnée des fruitières devra peut-être à l'avenir réguler le nombre d'inscriptions. « *Nous voulons surtout garder l'esprit de départ et mettre en avant les fruitières* », insiste Alain Pilod. Rendez-vous donc l'année prochaine à Courvières.



Une randonnée agréable à travers bois

## Première Lyre d'Or : Un Jurassien primé !

La Lyre d'Or est le Trophée du Concours de plateau de fromages, un concours national ouvert à tous les crémiers-fromagers de France et qui a vu le jour au Salon du fromage et des produits laitiers, le 25 février à Paris. Une première édition limitée à une douzaine de participants triés sur le volet. Bel exploit de Marc Janin donc, qui termine deuxième du Trophée de la Lyre d'Or. Né d'une famille de fromagers implantée depuis 5 générations à Champagnole, il a mis toutes les chances de son côté en privilégiant les fromages de Franche-Comté, qu'il connaît parfaitement, et en misant sur l'originalité de la présentation. Couleurs, effluves, goût, mise en scène des fromages... Le plateau, réalisé pour 30 personnes, doit présenter une quinzaine de sortes de fromages au maximum dont 7 AOC. Ce concours veut récompenser la maîtrise des gestes professionnels, le choix et la qualité des produits, l'hygiène, mais aussi l'esthétisme de la composition. Après une formation à L'Enil de Mamirolle, puis 3 ans à la fromagerie Sancey-Richard à Métabief et un tour de France des fromageries, Marc Janin a maintenant deux ambitions : reprendre le flambeau de l'entreprise familiale et participer au concours de Meilleur Ouvrier de France. Beau programme !



## CÉLÉBRITÉS

### Cyril Lignac

Quant le *Petit Futé* demande à Cyril Lignac ses meilleures adresses, sa première pensée va vers le Comté et les caves du fort Saint-Antoine qu'il a visité lors du tournage de l'émission *Chef*, la recette ! « *J'ai pu constater le travail et l'attention qu'on lui accorde ; on m'a expliqué comment et quand le choisir...* », précise le jeune chef très médiatique. ■

### Barbie

Dans le DVD *Barbie Princesse de l'île merveilleuse*, sorti en octobre 2007, une bande de rats mélomanes chante en chœur « *Notre fromage préféré, c'est le Comté !* ». Laurence Salva, traductrice de la Société SOFI, chargée de trouver la meilleure correspondance possible entre le rythme de l'animation et l'imaginaire des enfants, a choisi le mot Comté, parce qu'il est court et commence par la même lettre que le mot original anglais « *cheese* ». Et un peu aussi pour sa notoriété auprès du jeune public ! ■

### BIBA

À midi, c'est salad party ! Le mensuel féminin *BIBA* fait attention à la ligne et à la santé de ses lectrices et propose « *cinq salades maison pour un déjeuner rapide, équilibré et bon marché* ». Pour les femmes enceintes, *BIBA* préconise une salade rosbig, pommes de terre, pousses d'épinards et... Comté ! « *Il y a là tous les nutriments nécessaires pour le développement de l'enfant et de la future maman : fer, vitamines et du calcium dans le Comté* », assure la diététicienne du magazine. ■

## LES INTERVENTIONS DES AMIS DU COMTÉ

### LIGNE DES HORLOGERS

3-10 juillet, 21-28 août, 11-18-25 septembre  
TER - Dégustations de Comté à bord du Train express Régional. Départ de Besançon (Doubs)

### UNE JOURNÉE À LA FRUITIÈRE

20 juillet > Brenod (Ain)

10 août > Avoudrey (Doubs)

### FÂTES DU COMTÉ

14 août > Poligny (Jura)

Fabrication à l'ancienne, dégustation et atelier de mini-fabrication.

### INSTANTS GOURMANDS

4-7 septembre > Besançon (Doubs)

## LES ANIMATIONS DU GROUPE SCULPE D'ACTIONS GUSTATIVES

### FOIRE AUX VINS ET AUX FROMAGES

26-27 juillet > Besse (Cantal)

### INSTANTS GOURMANDS

6-7 septembre > Besançon (Doubs)

Ateliers du goût.

### TERRE DE SEL

20-21 septembre > Guérande (Loire-Atlantique)

Marché des saveurs et balades gourmandes.

### SALON AU POTAGER DU ROI

4-5 octobre > Château de Versailles

### SALON PARIS FERMIER

17-20 octobre > Espace Champerret (Paris)

Salon des producteurs fermiers.

### SALONE DEL GUSTO, SLOW FOOD

23 au 27 octobre > Turin

Animations laboratoires du goût.

## AUTRES ÉVÉNEMENTS PARRAINÉS PAR LE COMTÉ

### FESTIVAL DE BOUCHE À OREILLE

18-29 juillet > Petite Montagne (Jura)

21 juillet > Dompierre (Jura)

Soirée gastronomique.

### FÂTES DU COMTÉ

26 juillet > Chamole (Jura)

### 8° TRANS'ROLLER

20-21 septembre > Pontarlier - Mouthe (Doubs)

# Concours des prairies fleuries

## Ça fleure bon la campagne !

Les 12 et 13 juin, le jury du concours des prairies fleuries a visité une vingtaine de parcelles sur le secteur du Parc naturel régional du Haut-Jura.



### Les producteurs primés

#### ■ Le prix de la biodiversité :

Prairie la plus riche en espèces floristiques ou la plus représentative d'un habitat en bon état de conservation.

1<sup>er</sup> : Hubert Lizon - Fromagerie des Rousses

2<sup>e</sup> : Anaël Michaud - Fromagerie des Pontets

3<sup>e</sup> : Philippe Canteux - Fromagerie de Grande-Rivière

#### ■ Prix agronomique :

Prairie présentant le meilleur équilibre entre préservation de la biodiversité ordinaire et production de fourrage de qualité.

1<sup>er</sup> : Joël Gauthier - Fromagerie de Lajoux

2<sup>e</sup> : Philippe Canteux - Fromagerie de Grande-Rivière

3<sup>e</sup> : Bruno Chevassus - Fromagerie de Lajoux

#### ■ Prix mellifère :

Prairie présentant le plus grand intérêt pour la production de miel.

1<sup>er</sup> : Bruno Chevassus - Fromagerie de Lajoux

2<sup>e</sup> : Philippe Canteux - Fromagerie de Grande-Rivière

3<sup>e</sup> : Jean-Marc Lançon - Fromagerie des Moussières

#### ■ Prix paysage/esthétique :

Prairie présentant le plus grand intérêt paysager pour les autres usagers (touristes, artistes...).

1<sup>er</sup> : Jean-Marc Lançon - Fromagerie des Moussières

2<sup>e</sup> : Guy Tinguely - Fromagerie des Rousses

3<sup>e</sup> : Joël Gauthier - Fromagerie de Lajoux

#### ■ Prix de l'équilibre "biodiversité / agronomique" :

1<sup>er</sup> : Philippe Regad - Fromagerie de Lajoux

2<sup>e</sup> : Jean-Marc Lançon - Fromagerie des Moussières

3<sup>e</sup> : Guy Tinguely - Fromagerie des Rousses

Sur ces prairies de fauche situées entre 500 et 1 100 m d'altitude, les intérêts du naturaliste et de l'agriculteur se rejoignent. « Si les paysages sont attrayants, c'est parce qu'il existe des agriculteurs capables de faire du lait avec de la sauge, de la pimprenelle, du salsifis des prés... », souligne Jean-Yves Vansteelant, chargé de mission agri-environnement pour le Parc naturel régional du Haut-Jura. De belles prairies fleuries où les experts relèvent jusqu'à 12 espèces différentes sur les 25 retenues comme typiques du Haut-Jura. Ce concours organisé par le PNR du Haut-Jura en collaboration avec le CIGC s'inscrit dans le cadre du cinquantenaire de l'AOC Comté. Il valorise les pratiques des agriculteurs et permet de communiquer auprès du grand public sur le lien entre la préservation de la biodiversité et la qualité des produits comme le Comté et autres fromages AOC. Pierre-Emmanuel Belot, membre du jury et conseiller au Contrôle laitier du Jura, insiste sur la souplesse d'exploitation des prairies naturelles où se côtoient graminées et légumineuses de différentes espèces. « En cas de retard de fauche

comme nous le connaissons depuis 2 ans, nous savons que ces prairies présentent une meilleure valeur alimentaire pour le troupeau laitier. L'important est de trouver un équilibre sur l'exploitation entre prairies naturelles et semées. » La variété floristique d'une prairie dépend pour beaucoup du volume et du type d'engrais épandu. Pour encourager des pratiques extensives, le Parc du Haut-Jura propose aux agriculteurs de s'engager dans une mesure agro-environnementale, sans contrainte de date de fauche ni de fertilisation mais avec une obligation de résultat : la présence d'au moins 4 espèces de plantes indicatrices du milieu dans les prairies concernées par cette mesure.

Les résultats de ce premier concours des prairies fleuries ont été présentés le 28 juin lors du comité syndical du Parc et le 17 juillet à l'occasion de la grande coulée à Champagnole.

Les photos du concours sont visibles sur [www.comte.com](http://www.comte.com)





# Instants Gourmands pour le Comté

**Du 4 au 7 septembre, la ville de Besançon va vivre des Instants Gourmands qui offriront une place de choix à l'AOC Comté.**

*Le Comité National des Appellations d'Origine Laitières organisera un colloque le vendredi 5 septembre sur le thème "AOC et Développement durable".*



Les Terroirs Gourmands changent de nom et deviennent les Instants Gourmands. Mais l'objectif reste le même : valoriser les produits régionaux, tout en faisant découvrir une région de France, invitée pour l'occasion (la région de Figeac en l'occurrence cette année). Cette manifestation organisée par la municipalité de Besançon se tiendra comme à l'habitude promenade Granvelle en présence des incontournables jeunes agriculteurs du Doubs, et, cette année, une présence renforcée du Comté à l'occasion du cinquantenaire de l'AOC.

De nombreux temps forts sont ainsi prévus du jeudi au dimanche, avec des animations tout public autour du "chalet fruitière" : des fabrications à l'ancienne, des dégustations commentées de plusieurs sortes de Comté, des ateliers de mini-fabrication fromagère, un pôle de vente animé par les FDCL Doubs-Jura, des ateliers du goût, des cours de cuisine, une mini-ferme et enfin une descente de l'alpage qui s'annonce tonitruante le samedi 6 !

En parallèle, plusieurs événements professionnels nationaux se tiendront au Kursaal de Besançon et réuniront plus de 250 personnes issues de l'ensemble des terroirs fromagers français. Tout d'abord, l'assemblée générale de la FNAOC (Fédération nationale des appellations d'origine contrôlée), le 4 septembre, sur le thème "Performances économiques des



filières AOC dans un contexte général de déréglimentation".

L'assemblée générale de l'ANAOF (Association nationale des appellations d'origine fromagères) se tiendra, elle, au théâtre Bacchus, pour échanger sur le thème des contrôles, avec le témoignage de syndicats de produit.

Le lendemain matin, l'assemblée générale du CNAOL (Comité national des appellations d'origine laitières) sera suivie d'un colloque sur le thème "AOC et développement durable".

Durant ces journées professionnelles, le Comté sera mis en valeur par des interventions de producteurs et des partenaires techniques de la filière sur des thèmes variés, comme le niveau de rentabilité des exploitations en AOC, le lien entre niveau de production laitière dans le massif jurassien et le revenu, l'environnement, la limitation des intrants en exploitation agricole, ou enfin l'énergie-bois en fromagerie.

## Une belle Journée à la fruitière de Simandre !

**Les premières festivités placées sous le signe du cinquantenaire de l'AOC Comté ont eu lieu à Simandre-sur-Suran le 14 juin dernier.**

Au nord de l'Ain, l'occasion était belle d'animer la place en unissant tout ce que le village et ses environs comptent en associations. L'occasion aussi de relancer une foire artisanale qui a accueilli 28 exposants et 80 bêtes. Une première aussi pour Simandre que de réunir ainsi 60 élevages venus de 6 cantons. En attendant le reste du programme, incluant rencontres sportives ou intervention de la fanfare de Villereversure, le public s'était réuni autour de la fabrication artisanale de Comté. Une découverte pour les plus jeunes avec des enfants intrigués alors que les plus anciens évoquaient des souvenirs remontant aux premières années de l'AOC. Pour une fabrication plus moderne, une

visite à l'atelier s'imposait avec les explications du fromager. Après, était offerte la possibilité aux enfants de fabriquer des mini-fromages.

Soudain, autour des podiums, les éleveurs s'agitent. La place devant la fruitière se transforme peu à peu en une cour de ferme. Les différentes sections du comice se préparent. Vaches, génisses et veaux vont et viennent. Très souvent conduits par une jeune femme. Des jeunes femmes que l'on retrouve brosse en main pour le lavage des bêtes et qui ne sont pas les moins motivées, aidées par les enfants. Une belle vitalité teintée d'une très moderne parité pour un cinquantenaire dignement fêté.



*Animations autour de la fruitière de Simandre*





# Le Comté en terre de Brie

**Enquête au cœur d'une région à fort pouvoir d'achat, dans une ville de culture et d'histoire, à une heure de Paris. Fontainebleau, ville de 18 000 habitants accueille 7 crémiers-fromagers et un marché de renommée nationale.**

**Le Comté n'y est pas étranger, il a même ses adeptes...**

Fontainebleau est réputée pour son château et sa forêt labellisée "réserve de biosphère" par l'Unesco, avec 12 millions de visiteurs annuels. Mais les Bellifontains aiment aussi ce qui se fait de bon et de beau dans le monde de l'alimentation. Son marché, classé 10<sup>e</sup> marché de France par la diversité et la qualité de ses produits, est un passage obligé. Une centaine d'étals et des produits des terroirs, arrivant des 4 coins de la Seine-et-Marne, prennent place chaque mardi, vendredi et dimanche, attirant le week-end une foule de touristes. Lieu de balade familial dans une ambiance bon enfant. Les générations se sont succédé ici, fidèles à ce rendez-vous rituel qui installe le charme de la campagne au cœur de la ville.

Côté fromage, Fontainebleau est une ville prodigue. 3 à 4 crémiers-fromagers travaillent chaque semaine sur le marché et 3 magasins sont ouverts tous les jours en ville. Quelle place tient le Comté dans la gamme de ces professionnels de la crèmerie ? Comment font-ils leurs choix ? Ont-ils remarqué une évolution de la consommation de Comté ? La réponse est quasi unanime : ils privilégient un Comté "vieux", restent fidèles à leurs affineurs, et notent que la consommation n'a pas fléchi, voir légèrement augmenté, notamment grâce à la publicité. Ce qui est plutôt bon signe dans un contexte où les ménages réduisent leur budget alimentaire au profit des loisirs, de leur maison ou de leur voiture.

## 7 meules de Comté par semaine

Sur le marché de Fontainebleau, chaque fromager propose une ou 2 sortes de Comté. Pas plus. « Pour ne pas compliquer le choix des clients, éviter les pertes au transport mais surtout pour se démarquer entre collègues », expliquent-ils. À chacun sa spécialité et son affineur.

En ville, même raisonnement. Le positionnement de chaque magasin est bien marqué, toujours avec une optique haut de gamme et des Comtés de 12 à 30 mois d'affinage. Entre les marchés et les magasins, ce sont au total 5 à 7 meules de Comté qui partent chaque semaine à la vente, à des prix variant de 20 à 26 euros le kilo.

Le marché de Fontainebleau, créé en 1942, a toujours été très fréquenté. Mais les habitudes changent. « Avant, on achetait pour la semaine. Là, c'est au jour le jour pour un achat "coup de cœur". Ce n'est plus le besoin qui fait sortir, mais l'envie », constate Jean-Michel Kamoun, président des commerçants du marché. Le Comté échappe à cette tendance. « Il représente notre deuxième vente derrière le Brie », avoue Gilles Gorsat. Et ce n'est pas pour nous faire plaisir qu'il le dit, ni parce que son fils a suivi des études à l'EnilBio de Poligny. « On le propose aussi pour agrémenter des pâtes, en hiver ou pour garnir un croque-monsieur, et quand arrive l'été avec une salade de tomate ou un sandwich... », explique le fromager. Des fromagers qui savent guider et conseiller le consommateur. « On éduque nos clients selon nos goûts et quand ils apprécient, ils nous restent fidèles ! », conclut Sophie Loiseau, dont la famille est installée sur le marché depuis 4 générations. Une clientèle fidèle, à la recherche de produits ayant du goût et de la typicité. Que demander de plus !



Le Brie de Meaux est la principale AOC de la région

## Les fromages de là-bas...

### La grande famille des bries

Un cœur tendre sous une croûte fleurie... Brie de Meaux, de Montereau, de Montargis, de Melun, de Coulommiers ou de Nangis. Il existe une quarantaine de bries différents mais seuls 2 d'entre eux ont droit à l'appellation d'origine contrôlée : le Brie de Meaux et le Brie de Melun. Une douzaine de fabricants, dont 4 fermiers, et 5 entreprises d'affinage se partagent la production annuelle. Soit 7 500 tonnes de Brie de Meaux sur une aire de production qui s'étend de l'est parisien jusqu'à la Meuse et 225 tonnes de Brie de Melun, essentiellement produit en Seine et Marne dans des laiteries traditionnelles. Le Meaux est moulé avec une pelle à Brie. Le Melun, pris à la louche, a un temps de caillage plus long et développe des arômes plus corsés. L'affinage dure au minimum 4 semaines et peut aller jusqu'à 10 semaines et plus.

## Carrefour à Villiers-en-Bière

### 5 à 7 meules par semaine

Avec ses 25 000 m<sup>2</sup>, le magasin Carrefour de Villiers-en-Bière, situé à une quinzaine de kilomètres de Fontainebleau, est un mastodonte de la grande distribution. Classé 3<sup>e</sup> au "top list" des hypermarchés français en 2006 avec 275 millions de chiffre d'affaires, il ne néglige pas pour autant ses rayons frais. Le fromage à la coupe est le domaine réservé d'une équipe de 5 personnes, en poste depuis plusieurs années et qui part régulièrement se former sur le terrain. Crottin, Morbier, Cantal, Comté... « Ces visites permettent de mieux connaître le produit et d'impliquer davantage nos équipes. Elles font partie de l'engagement qualité Carrefour », précise Pierrick Bourdon, chef de rayon depuis 12 ans. Mais les vendeurs sont parfois démunis quant il s'agit de répondre à certaines questions du type : « Le Comté, est-il le même dans tous les magasins Carrefour ? » Ou encore : « Ma petite-fille de 20 mois revient d'Australie ; elle aime le Comté qu'elle a mangé là-bas... ». Le rayon fromage à la coupe du magasin écoule 5 et 7 meules de Comté par semaine, soit 80 à 100 kilos de Comté Carrefour de 12 mois (Arnaud), autant de Comté 16-21 mois du fort des Rousses (Arnaud) et 60 kilos de Comté 6 mois (Vagne), dans une fourchette de prix allant de 13 à 18 euros le kilo. « Le Comté a vu sa consommation augmenter. Il est devenu un produit de consommation courante pour une clientèle régionale qui dispose d'un certain pouvoir d'achat », constate le responsable du rayon au-dessus duquel trônent, en bonne place, les visuels publicitaires du Fort des Rousses. « Nous sommes intéressés par du Comté de 24 mois d'affinage mais notre fournisseur n'est pas encore capable de l'assurer pour l'enseigne. Cela viendra car notre objectif est d'avoir une image de crémier. » Au rayon préemballé, on retrouve des Comtés Petite, Entremont, Président ou Juraterroir.

### Franck Faivre



Franck Faivre : « Les clients nous posent des questions sur les fromages. »

La clientèle a vite repéré cet autodidacte qui ose proposer certains fromages, même les moins connus, et déniché presque toujours ce qu'on lui demande. Il se fournit essentiellement à Rungis : un Fort des Rousses issu de l'agriculture biologique (18 mois), un Grande Réserve (18-24 mois) et ponctuellement un Fort Saint-Antoine (18 mois). Il se rend également une fois par an à la fromagerie Michelin à Saint-Point Lac. « J'aime ce contact avec un petit fournisseur local et les clients aiment savoir ce qui se passe sur place, comment l'herbe pousse avec le froid, si cela posera des problèmes pour les fromages... Et puis le Comté du Haut-Doubs n'a pas le même goût que celui du Jura. »

### Didier et Yvonne Latrino, la Ferme des Sablons



Didier Latrino : « Je crois que la clientèle ressemble à son fromager »

« Il se fait à Fontainebleau un chiffre d'affaires en fromage équivalent à une grosse fromagerie parisienne », estime Didier Latrino, le propriétaire du magasin la Ferme des Sablons. Sa boutique dégage un chiffre d'affaire annuel de 370 000 euros. Pour ce fromager, les différences de goût et de texture du Comté en fonction des affineurs et des saisons ne sont pas un handicap, au contraire. « Les ventes de Comté continuent à augmenter parce que l'on peut faire apprécier cette diversité à nos clients. C'est toujours une surprise et c'est ce qui rend le Comté agréable. » Il goûte un par un les Comtés qu'il choisit et ne prend que des fromages fabriqués entre la mi-mai et la mi-octobre.

### Philippe et Sophie Loiseau, affineurs de Brie et fromage à pâtes molles à Achères la Forêt

« Nous travaillons encore le brie en lait cru mais nous subissons une forte pression pour nous obliger à passer en lait thermisé », signale Sophie Loiseau qui a bon espoir de voir le précédent "camembert" influencer pour que « Ça ne passe pas ». « L'exportation est un prétexte évoqué par les industriels. Même les Américains acceptent des fromages au lait cru s'ils ont plus de 2 mois d'affinage. Le souci de l'industrie est avant tout de parvenir à une standardisation et une simplification des méthodes de fabrication », estime la jeune chef d'entreprise. Leur comté vient de la fromagerie Arnaud et est acheté à Rungis auprès de la Fromagerie du Jura. « Nous allons les choisir à l'automne pour toute l'année ; des 26-30 mois pour l'hiver et des 18-24 mois pour la période de mai à septembre. »

### Gilles et Odile Goursat

« Le Comté est un produit-phare qui se vend bien, un produit attaché à une région et que l'on a plus besoin de présenter », remarque Gilles Goursat. Leurs Comtés : « un Petite, un Rivoire et de temps en temps un Fort des Rousses plus typé, le tout entre 18 et 30 mois ». Des remarques sur les prix ? Gilles a des arguments qu'il n'hésite pas à présenter à ses clients : « Le Comté est un fromage de garde, qui nécessite du travail. Mais, reconnaît-il, le consommateur achète moins, mais du bon, un peu comme avec les vins AOC. Je suis également étonné de la culture "fromagère" des asiatiques qui se documentent énormément avant de venir. »



Gilles Goursat : « Le Comté est un produit phare qui se vend bien »

### Claude Bottineau, les Terroirs de France

Le Comté : un 12 mois des fromageries Arnaud à Poligny pour l'été et un 18 mois du Fort des Rousses, toujours chez Arnaud pour l'hiver. « Nous ne prenons que des Comtés fabriqués avec des laits d'été que nous allons réserver sur place à Rungis ». Son magasin, les Terroirs de France, fait partie des trois belles fromageries de Fontainebleau, présentes depuis plus de 20 ans au cœur de la ville.



Claude Bottineau : « Nous ne prenons que des Comtés de lait d'été »

### José Nicolas, Aux délices de la Brie

Le jeune fromager vient de prendre la suite de ses parents qui font les marchés depuis 25 ans. Leur Comté : « Du Gelinotte de Seignemartin, depuis toujours acheté à la fromagerie du Cotentin à Rungis. Un Comté de 24 mois, qui ne pique pas, qui est constant même dans les changements de lait. Si les consommateurs veulent du Comté doux, ils vont en grande surface ! »



# Le Russey

## La fromagerie à Comté souffle ses 10 bougies

La reconversion a coïncidé avec un changement de génération

**Chef-lieu de canton, la commune de Le Russey abrite une population de 2 000 habitants. La fromagerie du village date de 1930 et sa façade rénovée s'intègre parfaitement à ce bourg dynamique, situé à 2 pas de la frontière suisse. Entre Doubs et Dessoubre, au coeur du Pays Horloger, le plateau domine à 1 000 m d'altitude et l'élevage conserve une place importante.**



### La fromagerie du Russey

- 15 sociétaires au Russey, Bonnétable et Mont-de-Laval
- Président : Robert Cuenot
- Fromagers : Christian et Armande Delacroix
- Aide fromager : Xavier Renaud
- Salarisé de la porcherie : Cyril Cuenot
- Affineur : Vagne (Poligny)
- 3,2 millions de litres de lait
- Magasin de vente
- Ouvert au public
- Contacts : Société coopérative fromagère  
rue du Maréchal Leclerc  
25210 LE RUSSEY  
Tél. 03 81 43 73 06

La fabrication de Comté au Russey ne date que de 1998, date à laquelle les producteurs décident d'abandonner la production d'Emmental grand cru. « *Nous étions confrontés aux départs de litrages vers des coopératives à Comté voisines à cause du prix du lait* », explique Robert Cuenot, président depuis 2002. Pour conserver l'outil, la coopérative rejoint la filière Comté, aidée par l'UCAFT\* et le nouveau fromager. De 4 millions de litres au départ, elle ne transforme aujourd'hui plus que 3,2 millions de litres par an. « *Nous avons très vite attrapé "l'esprit Comté" car nos méthodes d'élevage n'étaient pas différentes et nous avons toujours visé la qualité* », déclare Sylvain Cressier, l'ancien président de la coopérative.

La fromagerie exploite en direct une porcherie de 1 000 places en engraissement et 600 postes de sevrage, ce qui est devenu relativement rare dans la filière. Cet outil a permis de financer une partie de l'investissement au moment de la reconversion (qui aura coûté au total 1,2 millions de francs) et d'autofinancer entièrement la mise aux normes de l'atelier de fabrication sur une période de 5 ans. La coopérative est rattachée à la station d'épuration communale depuis 1996 et a investi

en 2005 dans une chaudière à granulés bois et céréales pour chauffer la porcherie située à 2 km du village.

Seule ombre au tableau : les restructurations des fermes n'agissent pas toujours en faveur de la fromagerie qui vient encore de perdre quelques litrages. Mais pas de quoi alarmer les sociétaires. « *Aujourd'hui, les emprunts sont remboursés et il ne nous reste plus qu'à rénover les caves* », signale le président.

\*UCAFT : Union coopérative agricole des fromageries traditionnelles.

### LE CLIMAT

La fromagerie est peu arrosée pour son altitude (880 m) avec seulement 1 430 mm de précipitations annuelles en moyenne. Les températures sont rudes, avec 6,5°C en moyenne, ce qui est habituel à cette altitude. Globalement, il n'apparaît pas d'influence méridionale ou océanique prépondérante sur le climat.



# Sur les traces du film Le Renard et l'enfant



## Marie-Anes

De son enfance parisienne elle garde le souvenir de loisirs trop chers. Aussi Marie Pitou précise : « *Je veux que l'activité soit accessible pour tout le monde* ». C'est possible avec des ânes à l'entretien peu coûteux. Le plaisir de recevoir des visiteurs et le désir de faire découvrir la vie de la ferme tout en se démarquant par une activité personnelle au sein du GAEC Massonnet (adhérent à la coopérative de Brénod), regroupant son compagnon Rémi, et Isabelle, la mère de celui-ci, l'ont entraîné à proposer des randonnées autour de Brenod depuis début 2005. Aujourd'hui 11 ânes attendent les promeneurs et Marie constate que les parents retrouvent le goût de la marche : avec cette méthode, les enfants sont trop occupés à prendre soin des ânes pour accumuler caprices et revendications ! Pour les enfants

de moins de 8 ans il est possible de prendre place sur le dos des ânes, la vocation première des ânes restant le transport des provisions et autre bagage. En été, les randonnées sont quotidiennes. Une heure d'initiation et de présentation, des cartes et des explications sur les randonnées locales, et vous voilà parti pour une belle randonnée d'une heure trente à raison de 15 euros par âne ou pour la journée à raison de 25 euros par âne [45 euros pour 2 ânes]. Des demi-journées "Anniversaire" pour les enfants sont également proposées avec au programme soins et jeux. ■

*Marie-Anes* Chemin de la Gouille

01110 Brenod - Tél. 04 74 36 00 71

marie-anes@wanadoo.fr - www.marie-anes.com



## Sylvain Poncet

« *Enfermé 8 heures par jour* », c'est le souvenir que Sylvain Poncet garde de ses années à travailler dans l'industrie à Oyonnax. Un peu difficile pour quelqu'un qui a passé son enfance à parcourir les forêts qui s'étalent du côté d'Apremont. À la faveur d'un congé formation, il s'oriente vers un brevet d'état d'accompagnateur moyenne montagne pour exercer cette activité à plein temps depuis maintenant 2 ans. Aujourd'hui, il accompagne groupes scolaires, club de randonneurs ou individuels avec une préférence pour les sorties à thèmes. Des thèmes puisés dans le patrimoine local et donc bien sûr la forêt, l'élevage et le Comté. Son secteur de prédilection : le triangle Lamoura, Thoirette, Hauteville qui englobe donc une partie du Haut-Jura et va au sud jusqu'aux limites du Bugey. Sylvain peut aussi organiser des randonnées au-delà et même aux altitudes intermédiaires de la vallée de Chamonix qu'il connaît particulièrement. Des parcours en VTT figurent aussi à son catalogue et l'hiver ce sont les sorties "Raquettes" qu'il encadre. Depuis la sortie du film de Luc Jacquet *Le Renard et l'enfant* il invite à parcourir les lieux de tournage situés en majorité sur le plateau de Retord. Des randonnées qui sont l'occasion d'une découverte de la faune, ponctuée d'anecdotes de tournage glanées auprès du réalisateur. ■

*Sorties accompagnées "Le Renard et l'enfant" (hiver et été) - Sylvain Poncet* Petit Vallon

01100 Apremont - Tél. 06 74 33 06 37 - poncet.sylvain@libertysurf.fr - www.sylvain-guide-rando.com



## Ferme de Retord

Cinq kilomètres d'un chemin caillouteux et incertain au milieu des pâturages et de la forêt, c'est le détour imposé pour se rendre en voiture jusqu'à la Ferme de Retord. Pourtant, une adresse incontournable de ce coin du massif du Jura, surtout lorsqu'on découvre l'ambiance chaleureuse de la grande salle à manger. Depuis 1995, Jean-Luc Putin anime cette ferme ancestrale devenue un refuge et un lieu de halte pour randonneurs et skieurs. L'isolement ne rend pas la tâche aisée et la moto-neige reste le seul moyen de ravitaillement durant l'hiver. Un ravitaillement qui n'est guère plus facile à la belle saison car ici sont accueillis groupes et banquets avec une capacité de couchage de 28 lits en

petites cabines. Il faut donc que l'intendance suive... Jean-Luc s'accorde un jour de fermeture le mercredi pour retrouver une vie de famille dans la vallée. Même si l'altitude est modeste, il s'agit bien d'une ferme d'alpage avec une vie de berger pour ceux qui la font vivre. Dans la salle principale, une grande affiche rappelle que dans les combes alentour ont été tournées de nombreuses scènes du film *Le Renard et l'enfant* et incite à laisser sa voiture loin sur le goudron pour profiter pleinement de la beauté sauvage des lieux. ■

*La Ferme de Retord* Plateau du Retord

01200 Billiat - Tél. 04 50 56 57 02

ferme-de-retord@orange.fr

# Millefeuille de Comté au pain d'épices

## Recette de Clément BOUBRIT

Crèmerie-restaurant Fil O' Fromage à PARIS - 13°

01 53 79 13 35 - [www.filofromage.com](http://www.filofromage.com)



### Ingrédients

16 tranches fines de pain d'épices  
300 g de Comté tranché en 16 fines lamelles de même taille que les tranches de pain d'épices  
50 g de mesclun de mâche et roquette  
Huile d'olive

- 1 - Garnir les assiettes avec le mesclun de mâche et roquette.
  - 2 - Arroser d'un filet d'huile d'olive.
  - 3 - Poser une tranche de pain d'épices, puis une lamelle de Comté, puis une autre tranche de pain d'épices et terminer par une lamelle de Comté.
- Servir en entrée ou en buffet apéritif.
- Bien entendu, cette recette simple n'en sera que meilleure avec un pain d'épices "maison", avec des tranches si possible légèrement rôties à la poêle dans un peu de beurre. Cela apporte un croustillant appréciable et une délicate caramélisation.

### Les conseils du sommelier :

- Accord avec un vin du Jura : un vin jaune ou un Macvin.
- Accord avec un vin blanc d'une autre région : un Côté Tariquet du Gers, assemblage chardonnay et sauvignon.



## CONSEIL DÉGUSTATION



Si vous ne trouvez pas de confiture de poivron au safran dans le commerce, voici la recette pour la réaliser vous-même :

### Confiture de poivron au safran

1 kg de poivrons rouges • 1 citron

250 g de sucre • 4 pincées de filaments de safran préalablement infusés dans un peu d'eau • Poivre

Pelez les poivrons, enlevez les parties blanches et les pépins.  
Coupez vos poivrons en lamelles et placez-les dans une casserole, ajoutez le sucre, le safran et 2 à 3 tours de moulin à poivre.  
Prélevez avec l'économe les zestes de citron et pressez son jus. Ajoutez-les aux poivrons.  
Faites cuire 30 à 50 minutes — jusqu'à la consistance désirée — sur feu doux en tournant régulièrement. Mettre en pot.

## Ensoleillez votre Comté

Sur un Comté un peu intense, poser une lamelle de confiture de poivron au safran.  
Le moelleux de la confiture va se marier tout de suite avec la pâte du Comté. Le salé et le sucré vont s'appuyer l'un sur l'autre pour équilibrer et prolonger l'incroyable explosion des arômes. Comté, poivron et safran vont, jusqu'au bout de l'accord, s'harmoniser sans que l'un prenne le dessus sur l'autre.  
Une belle manière de rapprocher le soleil de la Méditerranée de notre verdoyante Franche-Comté !



# Alain Claude, fromager à la fruitière de Laviron-Surmont

**« Pierre qui roule n'amasse pas mousse », déclare Alain, la mine réjouie. Le fromager de la fruitière de Laviron-Surmont est un homme jovial qui, pour rien au monde, ne changerait de métier ou de région.**

Alain et Isabelle n'ont pas l'âme de globe-trotters. Lui est fils d'ouvrier de chez Peugeot, elle, fille d'agriculteur, et leur pays, ils y sont attachés. « Dès qu'on ne voit plus la pointe d'un sapin, on a mal au cœur ». Ils ont fait leurs études ensemble à Mamirolle, un BTS IAAB\*, suivi pour Alain d'un certificat de spécialisation pâte pressée cuite. Le 1<sup>er</sup> janvier 2000, le couple posait ses valises à Laviron.

Huit ans plus tard, Alain et Isabelle se plaisent toujours autant dans cette petite fruitière du Haut-Doubs. La façade est modeste; la dernière coulée date de 1999 mais aujourd'hui l'atelier de fabrication est entièrement rénové, hormis les caves d'affinage, et permet de transformer 3,4 millions de litres de lait par an en Comté, collectés auprès de 19 producteurs de Surmont et Laviron depuis la fusion en 2002. L'affinage est assuré par Rivoire-Jacquemin, Seignemartin et Grillot.

« Nous travaillons en couple, précise Isabelle, qui aide à la fabrication et au magasin de vente. Nous adaptons nos horaires en fonction des saisons et des besoins de la vie de famille. Nos 2 enfants apprécient d'être toujours avec nous et le plus jeune ne rate pas un démoulage, trop heureux de chiper une rognure. »

À 36 ans, Alain a le parcours classique d'un fromager de fruitière. Un an comme apprenti à Pierrefontaine-les-Varans, 3 ans à la fromagerie de Frasne comme second fromager, puis un an à celle de Noël-Cerneux, au poste de fromager.

## Des figures marquantes

Le déclic, il l'a eu un été de 1992. Alain vient de terminer son bac agricole et il a la possibilité de découvrir le fonctionnement de la fruitière de Loray. « Cette rencontre a changé ma vie. Jean-Marie Boillon, le fromager, a vraiment su transmettre sa passion », se souvient-il avec émotion. Il n'oublie pas les autres figures qui ont jalonné son parcours : Bernard Girod à Pierrefontaine, pendant son stage BTS et son certificat de spécialisation pâte pressée cuite, Albert Troutet, son premier patron à Frasne, une « personne marquante », et enfin Louis Bourgeois, le technicien du Comité technique du Comté, qui le suit depuis ses débuts, et encore plus ces derniers mois, après les travaux de rénovations, quand il a fallu ajuster la fabrication avec les deux nouvelles cuves de 5 000 litres. Un changement que le fromager ne regrette pas. « Avant nous devions enchaîner six cuves de 2 400 litres, une tous les quarts d'heure, on ne faisait que courir! »

En 2008, la fruitière a été récompensée par une médaille d'argent au concours général à Paris. Alain espère maintenir encore longtemps ce niveau de qualité et parle d'un travail d'équipe entre producteurs, fromager et affineur. Il n'oublie pas de mentionner son président, Christophe Bouchard.

« Travailler une matière vivante comme le lait, un produit noble comme une AOC, c'est

plus qu'un métier, c'est une vocation, un état d'esprit. » Il aime l'odeur de la coulée, « patate chaude et céleri », le grain du caillé, ces gestes répétés. « Ne dites pas "maître fromager"! Je me sens plutôt comme un artisan, un menuisier qui prend une planche et en fait un meuble. On m'apporte du lait, j'en fais un fromage », confie cet homme qui n'hésite pas à partager sa passion. Il a participé de 1997 à 2006 au jury terroir du CIGC. « J'ai assisté à la restitution des données à la fromagerie de Frasne où je travaillais à l'époque. Cela m'a motivé pour intégrer un jury terroir. Je pense que davantage de fromagers devraient y participer pour ouvrir le débat sur le lait d'été et le lait d'hiver, échanger sur les problèmes de fabrication et trouver les liens de causes à effet. Étudier le lien au terroir permet d'englober tous les maillons de la filière ainsi que son environnement. C'est un argument de vente à développer, comme pour le vin », estime le fromager qui a dû arrêter le jury terroir par manque de temps et du fait de l'éloignement. Mais il continue à transmettre ce qu'il a acquis, aux visiteurs de passage qui lui demandent mais surtout au jeune apprenti actuellement en certificat de spécialisation à Laviron. Une passion qu'il espère contagieuse.

\* BTS IAAB : brevet de technicien supérieur en industrie agro-alimentaire et biotechnologies.

