



Constructeurs d'avenir

Théoriquement tout va bien : le prix moyen du Comté s'est fortement amélioré, le prix payé au producteur est de l'avis général, satisfaisant, les stocks en cave d'affinage sont sains. Pratiquement, l'incertitude demeure : la production a repris à un rythme élevé, et le maintien de l'équilibre va donc dépendre de la capacité des ventes à suivre le mouvement. La nouvelle équipe du CIGC, nommée pour 3 ans par arrêté ministériel, prend donc les rênes dans une période favorable au consensus. Cette équipe est à l'image de la filière, marquée par la plus grande diversité qui soit, avec des représentants de grands groupes laitiers qui côtoient des présidents de petites fromageries, des affineurs traditionnels, un crémier haut-savoyard, des leaders syndicaux. L'expérience nous indique que l'intérêt collectif, en faveur du Comté et de sa valorisation, leur permet assez facilement de travailler en commun. C'est toujours l'intérêt du produit sur le moyen terme qui l'emporte, et jamais ne l'a emporté la logique du court terme que l'on rencontre dans d'autres secteurs productifs. En témoignent les politiques d'investissement qui prévalent dans les fromageries et dans les maisons d'affinage, et aussi les politiques d'investissement dans un cahier des charges exigeant, dans la publicité et dans la recherche, qui caractérisent notre filière.

Les turbulences de 2008 nous ont prouvé la pertinence des choix qui font partie de la culture patrimoniale de la filière Comté : alors qu'il y a un peu plus d'un an, les prix des produits agroalimentaires flambaient, nos maisons commerciales ont choisi la voie de la hausse raisonnable. Bien leur en a pris, puisqu'aujourd'hui, le Comté a maintenu le niveau de ses ventes et de ses prix, alors que dans bien d'autres secteurs la chute a succédé à la flambée des cours. Et quand les producteurs ont été confrontés aux conséquences catastrophiques de la hausse des prix des intrants, c'est une attitude de concessions réciproques qui a permis aux producteurs et aux maisons commerciales de trouver un compromis.

Je suis très fier de présider à nouveau l'interprofession d'une telle filière. Nous avons tous conscience que nous sommes des usufruitiers du produit, que sa bonne santé actuelle est le fruit du travail des équipes précédentes au cours des décennies passées. Et c'est pourquoi nous nous sentons portés par une telle logique, renonçant à l'attitude purement revendicative qui ferait de nous d'irresponsables consommateurs du succès chèrement acquis. Et c'est bien dans cette attitude de constructeurs d'avenir que va s'inscrire la nouvelle équipe du CIGC.

Claude Vermot-Desroches

Président du CIGC



La nouvelle équipe du CIGC ÉVÉNEMENT > pages 2 à 4

La gestion participative dans les fruitières DOSSIER > pages 7 à 11



L'interprofession du Comté renouvelée pour 3 ans



L'arrêté du ministère de l'Agriculture du 21 janvier 2009 a validé la procédure de renouvellement des membres du CIGC (Comité interprofessionnel du gruyère de Comté) qui se tient tous les 3 ans.

Selon la procédure réglementaire, les nouveaux membres ont été désignés par le ministre de l'Agriculture, sur proposition des structures syndicales représentatives des différents collèges [exploitants agricoles, coopératives laitières, fabricants autres que les coopératives, commerçants].

Peu de changements sont à noter dans la nouvelle équipe.

- Dans le collège coopératif, Damien Pobelle de la fruitière de Loray quitte le CIGC. Fait son entrée Patrick Duboz, président de la fruitière de Vernierfontaine.

- Côté affineurs et commerciaux, Éric Chevalier remplace Alain Cannard, tous deux du groupe Entremont. Les autres membres partants sont Robert Lacroix et

un représentant de la grande distribution. Les nouveaux membres sont Vincent Grillot, des fromageries Grillot, et Luc Morelon du groupe Lactalis. Frédéric Royer, crémier à Thonon, remplace Laurent Dubois, crémier à Paris et Ambassadeur du Pays du Comté.

- Antoine Vernerey succède à Bernard Régnier au titre de représentant de l'Association nationale des appellations d'origine agricole.

- Le 27 février, le directeur régional de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt a convoqué l'assemblée plénière d'installation qui a désigné son bureau et les présidents des différentes commissions de travail du CIGC.

Les deux grandes missions du CIGC

Le CIGC assure deux grandes missions, l'une socio-économique et l'autre d'ordre culturel.

La première des deux grandes missions du CIGC est de permettre aux producteurs attachés à un terroir difficile, le massif jurassien, d'y exercer une activité économique rémunératrice et pérenne, facteur d'aménagement du territoire et de protection des paysages.

L'autre mission du CIGC consiste à assurer au consommateur le respect de ses attentes en termes de préservation de l'environnement, de process artisanal non industrialisé, de produit naturel et authentique.

Ses grands volets d'action sont :

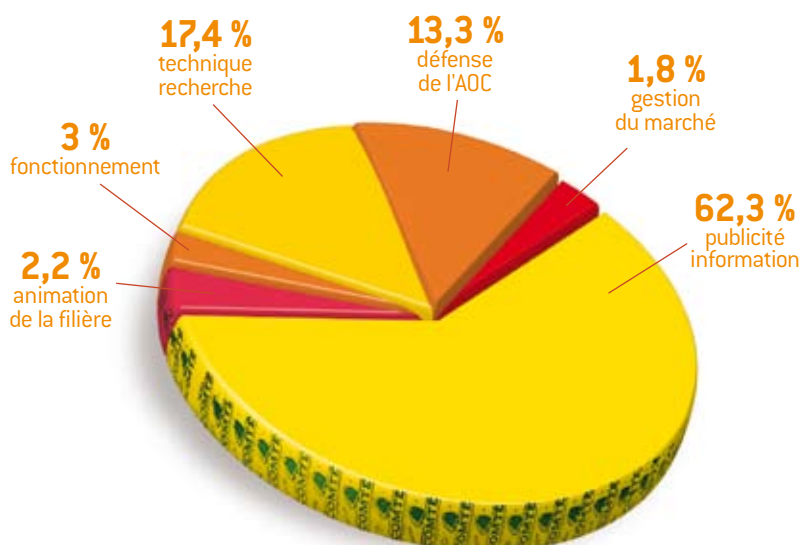
- La gestion du marché du Comté
- La protection juridique de l'AOC
- La réglementation constitutive de l'AOC : définition et contrôles en tant qu'organisme de défense et de gestion (ODG)
- Les actions de maîtrise technique
- La recherche
- La publicité
- La représentation politique de l'AOC sur les plans national et international
- La cohésion interne de la filière.

Les moyens du CIGC

Le budget annuel du CIGC se monte à environ **6,3 millions d'euros**.

95 % des recettes proviennent de la vente des plaques vertes*, auxquelles s'ajoutent des subventions des différentes collectivités, notamment pour la recherche.

Les dépenses sont réparties comme suit :



* La plaque verte permet l'identification de chaque meule de Comté avec son lieu et son jour de fabrication.

> Le bureau :



Président
Claude Vermot-Desroches,
producteur à Cademène (25)



1^{re} vice-présidente
Véronique Rivoire-Spahis,
fromagerie Rivoire-
Jacquemin à Montmorot (39)



2^e vice-président
Emmanuel Champon,
fruitière d'Aromas (39)



Secrétaire
Rémi Hugon, fruitière de
Monnet-la-Ville (39)



Trésorier
Éric Chevalier, groupe
Entremont



Membres :
Dominique Chauvin
(à gauche), producteur
à Mignovillard (39)
Bernard Marmier,
fruitière
de Bouverans (25)



Membres de droit de l'assemblée :
Jean-Charles Arnaud (à gauche), Fromagerie
Arnaud-Juraflöre à Poligny, président du Comité
national des appellations d'origine laitières,
agroalimentaires et forestières de l'INAO
Antoine Vernerey, représentant de l'Association
nationale des appellations d'origine agricole

> Les commissions :

Président de la commission économique : Lionel Petite, fromageries Petite aux Granges-Narboz (25).

La commission suit les évolutions du marché et s'efforce d'éviter les crises, notamment dans le cadre d'un plan de campagne.



Président de la commission technique : Patrick Duboz, fruitière de Vernierfontaine (25).

La commission étudie notamment les règles de production de l'AOC et se prononce dans le cadre de l'évolution du décret.

Président de la commission publicité - export : Jean-Pierre Jouffroy, fromagerie de Lavernay (25), groupe Ermitage.

La commission décide des orientations stratégiques et budgétaires en matière de communication.



Président de la commission information : Pascal Nicod, producteur à Haute-pierre-le-Châtelet (25).

La commission a en charge le dossier Internet et les publications internes (*Nouvelles du Comté* et *Actu Comté*).

Les commissions économique, publicité-export, technique et information sont largement ouvertes à différents acteurs de la filière. Les présidents de commission participent aux réunions mensuelles du bureau.

Commission suivi qualité : sont associés à cette commission à titre d'experts, le directeur régional de l'agriculture et de la forêt (DRAF) de Franche-Comté, le directeur régional de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) de Franche-Comté ou leurs représentants, et le président du CIGC.

> Les autres membres de l'assemblée :



Olivier Jantet,
producteur
à Esserval-Tartre (39)



Vincent Grillot, Fromagerie
Grillot à Ornans (25),
coopérative CAL de Blamont



Luc Morelon,
groupe Lactalis (53)



Claude Philippe,
fromagerie Philippe
à Septfontaines (25)



Frédéric Royer, crémier,
fromagerie Boujon
à Thonon (74)

Présentation du personnel du CIGC

Le personnel du CIGC, des hommes et des femmes au service du Comté. Leurs différentes missions vous seront présentées au fil des parutions des *Nouvelles du Comté*.



1 - Marie Neyrinck, chargée de la gestion du plan de campagne et du contrôle de la qualité des fromages sur quai d'expédition

2 - Florence Compagnon, responsable de l'animation des Routes du Comté, de la tenue à jour du site Internet comte.com

3 - Élisabeth Arnoud, comptable, responsable des dossiers de subventions

4 - Aurélia Chimier, responsable de la communication (publicité, partenariats, salons, export, suivi du marché, etc.)

5 - Stéphanie Demarais, animatrice de la Maison du Comté

6 - Christelle Rémy, secrétaire comptable

7 - Philippe Guyot, technicien associé à divers programmes de recherche sur les ferments et gestionnaire de la collection de souches

8 - Ginette Buisson, secrétariat et accueil

9 - Jean-Marc Bernardin, responsable de la logistique

10 - Denise Renard, chef de service et responsable des dossiers sanitaire, contrôle et information

11 - Jean-Jacques Bret, directeur du CIGC

12 - Éric de Lamarlière, contrôleur de la qualité, animateur des commissions d'examen organoleptique et responsable du suivi des aliments du bétail

13 - Yvette Bouton, chargée de recherches sur la microflore (du lait cru, en affinage, etc.)



Contact :

CIGC - Avenue de la Résistance
BP 20026 - 39801 POLIGNY cedex
Tél. : 03 84 37 23 51
Fax : 03 84 37 07 85
email : cigc@comte.com
> **Autour du Comté**
comte.com
lesroutesducomte.com
comte-gourmand.com

LES INTERVENTIONS DES AMIS DU COMTÉ

SALON DE LA BIÈRE ARTISANALE

18-19 avril > Musée Peugeot Sochaux (Doubs)

LIGNE DES HORLOGERS

25 avril > Morteau-Saône (Doubs)

"LES LOUNGES DE L'AIN"

15-17 juin > Lyon (Rhône)

En partenariat avec le comité départemental du tourisme de l'Ain

DÉGUSTATION ET ACCORDS AUTOUR DU COMTÉ

19 mai et 4 juin > Morteau-Mâche (Doubs)
Interventions aux côtés de l'Association de soins et services à domicile (ASSAD) pour un public de personnes âgées

FÊTE DES FROMAGES À ROCAMADOUR

31 mai > Rocamadour (Lot)

Le Comté invité par le syndicat interprofessionnel du Rocamadour

FÊTE DE LA SCIENCE

12-14 juin > Villeneuve-sur-Yonne (Yonne)
Ateliers de mini-fabrication et marché bio

LES ANIMATIONS DU GROUPUSCULE D'ACTIONS GUSTATIVES

15^{es} RENCONTRES DE CAMBREMER

2-3 mai > Cambremer (Calvados)
Festival des produits AOC/AOP

10^e ANNIVERSAIRE DU POTAGER D'UNE CURIEUSE

6-7 juin > Froidevaux (Doubs)

Le Comté à l'heure européenne

Le nouveau logo européen AOP rouge et jaune fait progressivement son apparition sur les bandes de surmarquage du Comté.

En France, comme dans toute l'Union européenne, le logo national AOC (Appellation d'origine contrôlée) va progressivement s'effacer devant le logo européen AOP (Appellation d'origine protégée). Le 1^{er} mai 2009, tous les produits AOC "solides" devront le faire apparaître sur leurs étiquettes, soit écrit en toutes lettres « Appellation d'Origine Protégée », soit illustré par le logo. Le Conseil national des appellations d'origine laitières s'est battu pour obtenir ce logo unique aux couleurs rouge et jaune. « L'objectif est de placer tous les produits d'appellation d'origine des pays européens sous une même bannière, clairement identifiable

par les consommateurs et de parler d'une seule voix pour défendre nos spécificités », a rappelé Bernard Pellicier, président du CNAOL, à l'occasion de l'assemblée générale de la FNAOC et du CNAOL, en septembre à Besançon. Un sigle et des valeurs que nous partagerons désormais avec 26 pays et près d'un demi-milliard d'européens !



Quelques rappels pour bien conserver les bandes de surmarquage : les stocker à température constante, bien à plat. La colle à base de caoutchouc naturel a une durée de vie de 6 à 7 mois. Toujours veiller à remettre les cartons les plus vieux devant et les neufs derrière (gestion FIFO). L'application de la mousseline se fait par pression : une brosse permet de préparer le support et remplace efficacement la main lors du collage.

La campagne de communication sur les AOP laitières est dotée d'un budget de 1,2 millions d'euros annuels (2007 à 2010) financés à 50 % par la Commission européenne, 20 % par l'Office de l'Élevage et 30 % par le CNIEL.

MOUVEMENTS

Changements de présidence dans les coopératives

Doubs :

Coopérative de Longemaison : Jean-François Paget (Guy Boucard).
Coopérative de Gilley : Claude Faivre (Gilles Prudhon). Fruitière Les Fins Comté : Bruno Billod-Laillet (Jean-Paul Billod).
Coopérative de Bonnétagé : Sylvain Arnoux (Philippe Ligier). Fruitière des Crêtes du Haut-Doubs : Léonard Chopard (Vincent Maillot)

Jura :

SCAF d'Arbois : Mickaël Rigaud (Maurice Étievant). SCAF de Desnes-La-Rondenne : Hugues Perron (Michel Blanc). SCAF d'Arinthod : Christian Comte (Pascal Girod)

Ain :

SCAF de Simandre : Thierry Berraud (Bernard Charles). Fromagerie de l'Abbaye à Chezery : Alain Monnet (Yves Archeny)

■ *Le nom entre parenthèses est celui du président sortant.*

> Formation : 50 % de la vente, c'est la vendeuse !

Les FDCL du Doubs et du Jura, en partenariat avec l'ADFPA du Jura, ont organisé en 2008 deux sessions de formations pour les vendeurs en magasins de détail dans les fruitières. L'enjeu n'est pas négligeable, car les qualités du vendeur peuvent déclencher l'acte de vente. Les chiffres le confirment : sur 100 clients, 50 sont venus pour les

compétences de la vendeuse. La formation sera reconduite en 2010 et complétée avec de nouvelles approches : une journée pratique sur la fabrication des fromages, la gestion économique des magasins... L'objectif à terme est de lui donner une valeur qualifiante sous la forme d'un diplôme reconnu.



Concours des prairies fleuries :

Une édition 2009 du concours des prairies fleuries aura lieu au printemps, les 11 et 12 juin prochains. Les prairies se situeront cette année sur le territoire des fromageries spécialisées en Bleu de Gex / Haut-Jura. Un concours organisé par le Parc naturel régional du Haut-Jura

avec la collaboration du CIGC et du syndicat du Bleu de Gex / Haut-Jura et du syndicat du Morbier.

> Renseignements et inscription :
Parc du Haut-Jura au 03 84 34 12 30
Jean-Yves Vansteelant

La France remporte le Caseus Award

Douze pays, représentés chacun par deux fromagers-affineurs, participaient à la troisième édition de l'International Caseus Award qui s'est déroulé au Sirah à Lyon en janvier. Caseus Award est une compétition organisée et financée par le CNIEL et qui contribue au rayonnement de la profession de crémier fromager. L'édition 2009 a



Cédric Lenoir et Audrey Milliard.

© Guillaume Pissone

été remportée par la France. Cédric Lenoir et Audrey Milliard, fromagers affineurs à Montbrison dans la Loire, gagnent le trophée d'Or et un séjour au Pays du Comté de 3 jours offerts par l'Union régionale des fromages d'appellation comtoise (URFAC). Le trophée d'Argent a été attribué aux candidats japonais et le trophée de Bronze aux candidats anglais.

Échos du Salon de l'agriculture

À l'occasion du Salon de l'agriculture, les inter-professions fromagères du Comté, Morbier, Mont d'Or, Bleu du Haut-Jura et Emmental Grand Cru ont travaillé de concert proposant aux visiteurs de découvrir la Franche-Comté à travers leurs cinq fromages. Le Comté était également présent au salon export et au concours général agricole où il a été récompensé par une dizaine de médailles. Une reconnaissance nationale pour ceux qui élaborent le Comté et qui ont à cœur de faire un bon produit.



Au SIA, dégustations sensorielles et ateliers "Petits goûteurs" pour un apprentissage ludique des 5 sens.

Médailles d'or :

- Coopérative Fromagère Treffort-Cuisiat (Ain). Affineur : Juragruyère, Poligny (Jura), groupe Entremont.
- Coopérative de Labergement-Sainte-Marie (Doubs). Affineur : Fromageries Arnaud, Poligny (Jura).

Médailles d'argent :

- Coopératives fromagères de Déservillers (Doubs), Froidefontaine (Jura), Largillay

Marsonnay (Jura), Le Fied-Chamole (Jura), Saint-Maurice-Crillat (Jura). Affineur : Fromageries Arnaud.

- Société Fromagère Arbois (Jura).

Affineur : Établissements Rivoire-Jacquemin à Montmorot (Jura).

Médailles de bronze :

- SCAF Bouverans (Doubs).
- Coopérative fromagère de Saint-Pierre (Jura). Affineur : Fromageries Arnaud.

> Sur la côte ouest des États-Unis

Le Comté maintient sa présence dans la ville de San Francisco où le CIGC, représenté par Aurélia Chimier, a participé au Winter Fancy Food Show, salon des professionnels de l'agroalimentaire sur le marché américain. Ce fut aussi l'occasion de s'échapper dans la périphérie de San Francisco pour observer comment le Comté est mis en valeur dans les différents points de vente. « De plus en plus de "Cheese-store" veulent référencer notre fromage. Il existe un vrai engouement pour le Comté qui est devenu une valeur sûre incontournable sur un plateau de fromages du monde », commente Aurélia Chimier.

> Le Comté, fromage sans OGM

De nombreux fromages AOC sont passés dans la catégorie "verte" de l'organisation internationale Greenpeace ; à savoir, les produits recensés "sans OGM". Pour réaliser cette liste, Greenpeace a envoyé un questionnaire aux industriels de l'agroalimentaire. « Le marché se partage clairement entre les filières dont les animaux sont nourris avec OGM et celles qui font l'effort de les exclure : le bio, certaines AOC et labels de qualité... De nombreux fromages AOC (Cantal, Reblochon, Comté ou Gruyère) ont fait cette démarche... », note l'ONG qui invite les consommateurs à la vigilance car « ils n'ont pas accès à cette information sur les étiquettes ».

> CEC : les affineurs sur la toile

La Chambre syndicale des entreprises de l'Emmental et du Comté a désormais son site Internet : cec-entreprises.fr.

Il s'agit d'un site d'information sur les entreprises adhérentes de la CEC et de présentation de leurs métiers. Le site Internet aura aussi pour objet de diffuser les positions de la CEC auprès des internautes, et plus particulièrement de proposer à ses partenaires économiques une analyse à chaud de l'actualité de la filière avec le point de vue des entreprises d'affinage adhérentes à la CEC, des documents de synthèse expliquant les mécanismes de contractualisation en filière Comté, l'évolution des marchés... Enfin, le site disposera d'un espace "adhérents" regroupant des données statistiques et réglementaires, ainsi que des documents de référence, en matière de marché, d'économie, de commerce, de droit social, de produits laitiers...
cec-entreprises.fr

> Gloutonnez du Comté !

Jusqu'au 22 mai, gloutonnez du Comté et gagnez peut-être jusqu'à 25 kg de Comté et un séjour au Pays du Comté ! Un grand jeu concours de printemps organisé par le CIGC pour promouvoir les Routes du Comté et la destination Montagnes du Jura. Un vrai coup de jeune dans la conception avec musique fun et graphisme hilarant.

> Pour jouer... allez sur

www.gloutonnezducomte.fr



Gestion des fruitières à Comté

La force de la solidarité

Pour illustrer ce dossier, nous avons pris l'exemple de trois coopératives à Comté qui réunissent chacune une vingtaine de sociétaires et qui transforment un litrage similaire. Chacune a choisi un mode de partenariat spécifique.

Un profil identique mais pas de modèle unique. Chaque coopérative possède un mode de fonctionnement original selon son histoire, la personnalité et la manière de travailler du président qui imprime un style de gouvernance : centralisé ou réparti, mais toujours démocratique.

Comment impliquer les producteurs dans leur fromagerie, quelle que soit la taille de la fruitière ? Décider ensemble, en conseil d'administration, et informer les sociétaires semble être le minimum requis. Les sociétaires peuvent-ils participer davantage à la vie de la coopérative ? En devenant administrateur, certes, mais pas seulement : il arrive des moments où les rangs se resserrent, les énergies se concentrent autour d'un projet, pour des travaux, une fête, une difficulté... La base d'une coopérative, c'est la solidarité.

La filière Comté vient de mettre en place un groupe de travail FDCL-CIGC pour préserver ces atouts et renouveler le sociétariat. Un vœu formulé par tous : que les jeunes générations de producteurs de lait à Comté soient prêtes à prendre la relève !



point de vue

« Une démocratie économique »

« Une coopérative n'est pas forcément une équipe de copains mais un groupe de producteurs qui partagent le même objectif sur le travail de leur lait, qui s'entendent sur le fonctionnement économique de leur fruitière.

Dans une petite coopérative de village, le fonctionnement de la coopérative est souvent le reflet de l'entente du village. À l'intérieur d'une structure plus importante, les producteurs viennent de plusieurs villages, on sort alors du contexte local.

Dans notre fruitière, tous les producteurs participent au conseil d'administration, les décisions prises reflètent un objectif commun. Mais on ne peut pas demander à chaque sociétaire d'être concerné au même niveau : certains ont une sensibilité "coop", d'autres sont plus intéressés par la génétique de leur troupeau, cette diversité fait la richesse de l'agriculture. L'important est de respecter le collectif et de ne pas avoir d'exigences personnelles. Qu'un producteur ne s'estime pas avoir plus de voix parce qu'il apporte plus de lait, c'est aussi une forme de solidarité ! Les sociétaires doivent également accepter de laisser une partie du résultat à la coopérative pour lui donner les moyens de préparer l'avenir. C'est le travail collectif de la filière qui tire le prix du lait vers le haut. Vivre le collectif est plus facile quand le prix du lait va bien... »



Bernard Marmier, CIGC, président de la fruitière de Bouverans (7 sociétaires).

Moderne ?

La coopération était perçue hier comme un modèle "dépassé", aujourd'hui elle suscite l'intérêt et on lui reconnaît même certaines vertus, depuis que la crise financière a mis en lumière les limites de certains modes de gestion peu transparents. Dans une coopérative, cette transparence est possible. Mais le système "coop" n'est pas à l'abri des dérives et des difficultés. D'où la nécessité pour les producteurs d'être toujours présents et de partager les responsabilités. Une forme de démocratie économique.

suite du dossier >>>



Le chargement des Comté, 4 fois par mois : un lieu de rencontre entre sociétaires et membres du conseil d'administration.



Le président Olivier Vivot fortement impliqué dans la gestion quotidienne.

Témoignage: Fruitière de Flangebouche Une gouvernance originale

À Flangebouche, le président consacre 3 jours par semaine à la gestion de la coopérative. Les 9 membres du conseil d'administration connaissent l'ensemble des dossiers et se réunissent une fois par semaine.

Olivier Vivot s'est installé sur la ferme familiale en 2007, un Gaec à 4 associés, « bien structuré, où chacun a des responsabilités extérieures ». Il a très vite été choisi par le conseil d'administration comme président de la coopérative. Non parce que son père était l'ancien président mais à cause de sa disponibilité et de son expérience : il a travaillé comme responsable d'un secteur agricole au Crédit Agricole. Gérer une fruitière, c'est une responsabilité qui lui plaît et qui lui permet de garder un pied à l'extérieur de l'agriculture. « J'ai investi beaucoup de temps la première année. Aujourd'hui je suis à fond dedans. C'est vrai que ça a empiété sur mon installation. J'ai deux petits enfants... On ne peut pas être partout », résume le jeune agriculteur. Quelles sont, selon lui, les conditions pour bien manager une coopérative ? « Une fruitière, c'est une entreprise. Il faut qu'elle avance tous les jours. Il faut avoir du dynamisme, de la niak ! Le jour où le président n'a plus ça, il devrait arrêter et passer la main. »

Le président, apporteur d'idées

Le management du personnel est fait par le fromager ; le président a un rendez-vous quotidien avec le fromager.

Le président prépare les réunions avec des supports assez vivants : montage Powerpoint, beaucoup de tableaux, de chiffres, une feuille de suivi de la campagne laitière... « Cela apporte de l'animation, du débat. » Un tour de table permet d'avoir l'avis de chacun. « S'il n'y a pas eu de débat, je reviens sur le sujet... Par contre, une fois qu'un projet est lancé, comme l'achat d'un matériel par exemple, on ne revient pas dessus à chaque réunion. On en reparle que si j'apporte un élément concret à discuter comme un devis. »

Pour impliquer l'ensemble des sociétaires, le conseil d'administration dispose de plusieurs outils : un bulletin informatif [L'écho du CA], le chargement des fromages auquel participent un ou deux membres du CA pour faire le lien avec les sociétaires et enfin une réunion annuelle d'information-débat, située à 6 mois d'écart de l'assemblée générale.

Forte implication du CA

Le conseil d'administration ne travaille pas en commissions mais en groupes de travail ponctuels. Ses membres, dont le nombre est volontairement restreint, suivent tous les dossiers et se réunissent fréquemment. « Je préfère que tout le monde soit au courant des détails et qu'on décide ensemble », explique le président. Lors de chaque déplacement ou réunion à l'extérieur, il demande également à un ou deux membres du conseil de l'accompagner. « Deux oreilles valent mieux qu'une ! »



Tableaux, montages informatique... les administrateurs ont tous les éléments pour décider.

À faire, à lire

> Des formations existent ! Les FDCL du Doubs et du Jura proposeront à nouveau, en 2009/2010, une formation au management destinée aux présidents de coopératives, en collaboration avec l'ADFFA du Jura. Il sera aussi question de gestion prévisionnelle des ressources humaines en coopérative.

> Après le guide *L'administrateur en questions*, le guide "L'accueil des nouveaux coopérateurs en questions" réalisé par Coop de France cible en particulier les jeunes agriculteurs. Inventaire des actions imaginées par les coopératives, commentaires juridiques, recommandations pratiques... Cette

deuxième édition 2008, édition SODIAP, est téléchargeable sur coopdefrance.coop.

> Un colloque sur la relation entre coopérative et associés sera organisé par Coop de France le 1^{er} octobre à Paris 12^e – Espace du Centenaire.

« Sociétaires, un engagement vital pour l'avenir des fruitières »

« Parmi les enjeux auxquels doivent faire face les coopératives, il en est un qui conditionne fortement leur avenir : la gestion de l'outil de fabrication. Nous sommes conscients que nos outils sont fragiles, qu'ils ont besoin d'une certaine solidarité. Plus l'outil est petit, plus il repose sur les épaules d'un petit nombre. D'où une certaine difficulté à trouver des sociétaires qui veulent reprendre la gestion de la coopérative. Les petits ateliers sont parfois tentés de baisser les bras. Les difficultés économiques des exploitations peuvent aussi être un frein à l'envie de s'engager. Mais il n'y a pas que l'économique qui compte, l'humain intervient aussi. Des situations permettent de se libérer plus facilement pour participer à la vie de la coopérative : des exploitations plus petites, moins d'engagements à l'extérieur, les GAEC... La solution passe aussi par la formation des personnes motivées, qui pensent que leur coop a un avenir. Nous notons un changement par rapport aux années passées : les producteurs sont prêts à jeter leurs outils aux orties du jour au lendemain. Pour les jeunes générations, notre fonctionnement peut paraître un peu "ringard", ils aimeraient savoir, le jour même où ils apportent leur

« Pour les jeunes générations notre fonctionnement peut paraître un peu ringard... »



Rémi Hugon, CIGC, président de la fruitière de Monnet-la-Ville (16 sociétaires)

lait, combien ils seront payés... La coopérative, c'est d'abord la vente de fromage et une garantie apportée par la filière ! Je déplore qu'il y ait souvent un tel fossé dans l'esprit des sociétaires entre ce qui se passe à la coopérative et ce qui se passe après, une méconnaissance des mécanismes de la filière comme la prévision des prix, la commission des contrats, etc. Personnellement c'est ce qui a motivé mon engagement au CIGC. »

Rémi Hugon : Les "plus" et les "moins" d'une société coopérative

- Réfléchir ensemble, avoir l'assentiment général : « Plus la coopérative est petite, plus c'est vital car si l'on met un producteur de côté, on met l'atelier en péril. »
- Amener des idées, travailler, débattre et convaincre : « Il ne faut pas que l'intérêt de la coop qui repose sur "une gestion ensemble" devienne une faiblesse. »
- Une réactivité moins grande : « Le processus de décision peut être plus long que chez un industriel mais le projet est porté par tous, il soulève une plus forte mobilisation. »
- Avoir des projets : « On se met ensemble pour faire quelque chose. Si l'on s'installe dans une routine de fonctionnement, on finit par se disputer pour des brouilles. »
- Les tâches administratives sont de plus en plus complexes : « Un découragement peut s'installer. »

Le prix du lait ?

Pour le sociétaire la "bonne valorisation" du prix du lait est une motivation de plus pour s'impliquer dans la vie de sa coopérative, mais pas la seule. Si le prix du lait n'est plus assez rémunérateur, "on se retrouse les manches" pour relever le challenge.

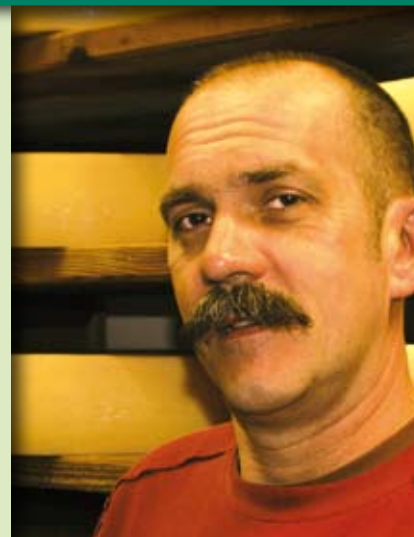


Bénévolat ?

Le bénévolat au sens étymologique, non pas le "bon vouloir" mais "vouloir le bien commun", est-il en voie d'extinction ? Dans les fruitières à Comté, le bénévolat reste une valeur sûre. On n'est pas administrateur pour gérer les retombées d'un investissement d'actionnaires, mais pour coopérer à la construction d'avantages mutuels. Même si la professionnalisation du bénévolat fait son apparition – les responsabilités du président demandent de nombreuses compétences et il n'est pas rare qu'il ait travaillé hors agriculture avant –, l'engagement reste du domaine du "bien commun". Surtout la motivation n'est pas financière. Il existe une autre forme de rémunération : la satisfaction personnelle de travailler à la réussite collective, une reconnaissance sociale... Pour les sociétaires qui désirent participer à la vie de la coopérative, un frein serait de vouloir donner un cadre institutionnel rigide où l'engagement est cloisonné et exige une compétence bien précise : tout cela ressemblerait alors au monde du travail salarié...



La commission matériel-bâtiment a travaillé sur le projet de robot de cave.



Emmanuel Mathey : « Le président doit vouloir le dialogue, faire confiance. »

Témoignage : Fruitière du plateau de Bouclans Des challenges à relever

Emmanuel Mathey a accepté la présidence il y a un an et demi à condition « d'être entouré ». À l'époque, les questions sur le prix du lait ont mobilisé les producteurs qui se sont davantage intéressés au fonctionnement de la coopérative. L'organisation mise en place est assez traditionnelle : un conseil d'administration de 15 personnes qui se réunit tous les 2 mois, une réunion de bureau tous les 2 mois en alternance, une communication entre chaque CA aux sociétaires (*Les nouvelles de la coop*) et 5 commissions. Par exemple la commission matériel-bâtiment a travaillé sur le projet de robot de cave. Les 5 producteurs de la commission ont apporté des éléments au CA pour peser le pour et le contre. Ils ont visité des coopératives équipées de robot et assisté à l'assemblée générale du CTFC sur ce thème. À chaque réunion de conseil, ils ont présenté l'avancement du projet et affiné le dossier pour le CA suivant. « Avec ce processus de décision, plus long mais aussi plus riche, le président doit vouloir le dialogue, faire confiance », explique Emmanuel Mathey. Le maître fromager peut être invité aux commissions et participe aux CA.

Des outils pour gérer

Le président (ancien directeur de la Maison familiale de Vercel) a rédigé un document sur le fonctionnement de la coopérative qui tient sur une feuille recto-verso : « Pour que le CA et les commissions fonctionnent bien, il faut des outils ». Les membres du CA apprécient d'avoir une personne avec des compétences de management d'équipe. « Je me sens plus comme un animateur, un chef d'orchestre, qu'au-dessus de la pile ! », remarque Emmanuel Mathey.

Un tableau de bord est remis à chaque CA avec les prix en net, en brut, ce que la coopérative paye... Transparence complète. « Nous avons un challenge à relever : on s'est retroussé les manches tous ensemble pour augmenter notre prix de lait en travaillant sur les aspects techniques, rendement fromager et vente », insiste Ghislain Poignard, vice-président de la fruitière.

L'enjeu actuel n'est pas moins important pour l'avenir de la coopérative : des administrateurs piliers vont partir en retraite, d'autres producteurs, dont les exploitations ont été fragilisées, ont dû cesser leur activité (2 arrêts). « Maintenant qu'on a retrouvé un prix du lait attractif, notre objectif est de faire revenir vers nous des gens qui ont l'esprit coopérateur parmi ceux qui sont retournés en lait industriel », termine Emmanuel Mathey.

13 villages

La fruitière du plateau de Bouclans est née de la fusion de 4 coopératives en 1992, qui rassemblaient des producteurs en Comté et en Emmental. La coopérative a tenu à conserver des points de vente à l'ancienne fromagerie de Nancray et à Naysey-le-Grand « pour qu'il reste quelque chose après la fusion ». Aujourd'hui, la fabrication se fait uniquement en Comté, la collecte se répartit sur 13 villages.

Convivialité, respect de chacun, fierté d'être coopérateur...

- « Travailler sur la convivialité, pas que sur le professionnel » : si une réunion sur la qualité du lait est prévue le matin, elle se poursuit par le repas le midi. En 2008, la coopérative a organisé une journée en bus pour visiter les caves Juragruyère à Vevy et l'atelier de découpe.

- « Tout le monde n'a pas envie de s'investir de la même manière dans le fonctionnement de la fruitière. Il y a des moments dans la vie où l'on a envie de lever le pied. »

- « Ne pas avoir peur de dire qu'on existe ». Par exemple, depuis que le robot de cave a été mis en service, la fruitière a fait 3 après-midi de visites pour les producteurs, les élus et les techniciens et partenaires... Plus des articles dans les journaux. « Les producteurs se rendent compte qu'il se passe quelque chose d'important, qui vit, qui donne envie... qu'ils sont insérés dans le milieu social. »



Les sociétaires se retrouvent un dimanche matin pour vider l'atelier avant d'installer un groupe de soutirage.



Un conseil d'administration motivé et uni.



Claude Paget, président.

Témoignage: Fruitière de Plasne-Barretaine Et beaucoup de convivialité...

28% du lait est valorisé en Comté biologique. La fruitière a également donné naissance à une société, Les Délices du Plateau, chargée de commercialiser une partie de la production en vente directe. De cette diversité d'activités, les producteurs de la fruitière de Plasne-Barretaine ont su faire une force, et le président n'hésite pas à déléguer des responsabilités. Mais le trait le plus marquant de cette coopérative, c'est la convivialité. Un climat cultivé à chaque rencontre, une bonne entente palpable qui n'empêche pas « d'amener les problèmes sur la table ». « Il faut oser discuter de tout ! », insiste le président Claude Paget.

Les 10 sociétaires qui ont pris des parts dans la société de vente avec la coopérative font des foires : Percée du Vin jaune, mais aussi Cantal, Marseille, Lille. La coopérative organise des portes ouvertes ; elle a fait une fondue pour les 50 ans de l'AOC où étaient invités tous les clients et les producteurs. « Ces contacts cultivent la fierté d'être à la coop, de faire un bon produit. La convivialité soude les producteurs », analyse Claude Paget.

Responsabilités partagées

Le président délègue des responsabilités aux 12 membres du conseil d'administration. Par exemple un producteur est responsable du ramassage du lait et il lui arrive de « monter dans le camion » : il peut intervenir en cas de panne la nuit et remplacer les chauffeurs pour les congés et maladie. Avec presque un tiers du lait transformé en Comté bio, il a fallu choisir un responsable pour la vente et le suivi qualité de ces fromages. Ce fut Guy Mottet, qui est aussi président de l'UFBC (Union des fruitières bio comtoises). Pour les producteurs de Plasne Barretaine, il est important de s'impliquer dans l'aval de la filière.

Le circuit de vente en demi-gros est géré par un groupe de travail permanent avec un responsable.

La coopérative vend son Comté à Juramonts. Un délégué est chargé d'aller aux réunions de cette union et de faire un rapport au CA.

Un responsable organise la pesée des fromages et le chargement, auxquels participent les sociétaires à tour de rôle, ainsi que le repas qui suit. Une responsabilité qui tourne tous les ans et les jeunes administrateurs y font leurs premières armes.

4 présidents en 15 ans

La coopérative a connu 4 présidents en 15 ans. « Quand un président quitte, il reste encore au CA, il garde une partie des soucis », constate Claude Paget qui compte sur ce « noyau dur ». « Changer de président de façon régulière, cela vivifie le CA, c'est à chaque fois une nouvelle dynamique », acquiesce Guy Mottet, qui fut aussi président de la fruitière.

Dominique Prost, ancien président, lui aussi, et aujourd'hui vice-président, résume le sentiment général : « J'y tiens à cette coop, c'est la dernière responsabilité que j'arrêterai ! »

Le souci de renouveler

Deux jeunes agriculteurs sont entrés au conseil d'administration :

Mickaël Poncet est installé depuis 5 ans en Gaec, à mi-temps sur la porcherie gérée par un privé. Il a travaillé à la fruitière comme aide-fromager et il est depuis 3 ans au CA, « comme une continuité ». Il participe aux commissions sérum et chargement des fromages.

Gislain Villet, installé depuis 8 ans en Comté bio, est entré au CA en septembre 2008. Un œil neuf qui découvre « une coopérative bien organisée, un CA avec des gens motivés, unis. »



Gislain Villet.



Mickaël Poncet.

La formation, une clé pour communiquer

Le président a suivi la formation au management de coopérative avec la FDCL, l'hiver 2006-2007. L'hiver suivant c'était au tour du CA de faire une formation sur 4 après-midi avec l'ADFPA. « On avait senti un ralentissement », expliquent les administrateurs. Quelques années auparavant, certains se souviennent avoir suivi une formation sur 3 hivers : le bureau et les 2 fromagers se retrouvaient une fois par mois, le soir. « Le rôle du fromager avait évolué : un rôle de manager avec des salariés sous ses ordres, et plus de matériel à gérer. » La formation a permis aussi de définir le rôle de chacun et des modes de communication. Une expérience marquante pour les administrateurs.



Les sociétaires misent sur le collectif : la fruitière est adhérente à un groupement d'employeur et à une CUMA de ramassage du lait.



La fruitière de Mièges

Vous ne verrez pas la coopérative de Mièges en empruntant la rue principale du village qui grimpe vers Nozeroy. Il faut s'enfoncer un peu et découvrir l'ancien bâtiment de la fruitière niché entre les habitations. La coopérative de Mièges – à ne pas confondre avec celle du Val de Mièges qui, elle, fabrique du beurre –, est née du regroupement en 1976 des producteurs de Mièges et Nozeroy, rejoints par ceux de Molpré puis d'Esserval-Tartre en 1997. Cette même année, l'arrivée de 350 000 litres de lait supplémentaires à transformer en Comté oblige à refaire la salle de fabrication. Ce fut aussi l'occasion de réaliser la mise aux normes des installations. La fruitière s'équipe de 3 cuves de 6 fromages et passe du soutirage sous vide à la pompe à caillé. En 2001, la coopérative s'équipe d'une station d'épuration. Dernier investissement en 2007 : le changement de la génératrice, en restant au fuel et sur un modèle de petite taille, avec production de vapeur instantanée.

Mise en commun de moyens

La coopérative est adhérente au groupement d'employeur du "Grand Jeu", – n'y cherchez pas un jeu de mot, c'est un lieu-dit –, qui regroupe 4 coopératives : Mièges, Doye-Charbonny, Loulle et Oussières. « C'était une demande du nouveau fromager. Le remplacement devait être compris dans son contrat de



Hubert Michel, le fromager.

travail, dès le départ, et puis cela devenait obligatoire », se souvient Jean-Marie Chauvin, président de la fruitière. La coopérative a également participé à la création de la CUMA, "La Route du lait", pour le ramassage du lait avec les coopératives de La Baroche, Froidefontaine, Doye et Gillois.

Le sérum est vendu à une porcherie à Bief-du-Fourg, et la crème à la coopérative beurrière du Val de Mièges, à laquelle la petite fruitière à Comté est adhérente depuis les années 1960.

Située à 780 m d'altitude avec une majorité de prairies naturelles, le terroir de la fruitière de Mièges avait déjà fait l'objet d'une étude par le CIGC en 1998. Dix années plus tard, les dégustations confirment les notes de "beurre" et le goût typé et persistant en bouche, recherché par les amateurs de Comté.

La fruitière de Mièges

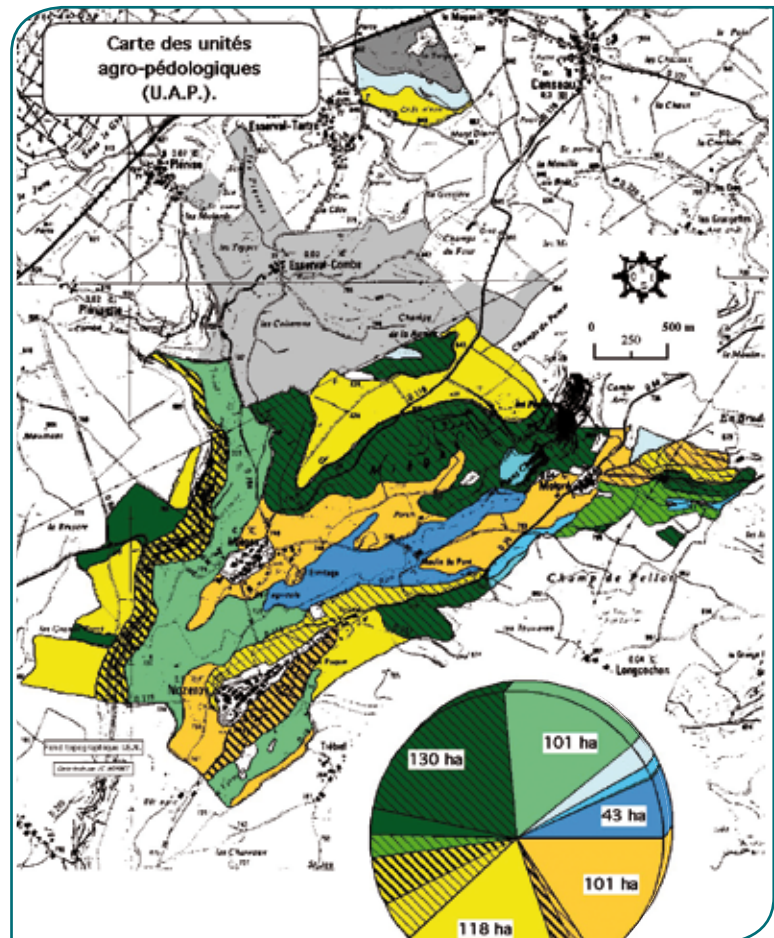
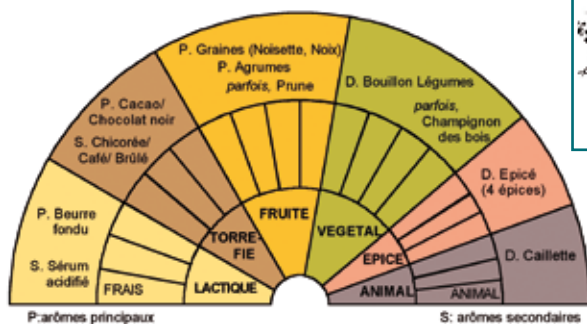
- 9 sociétaires à Mièges, Nozeroy, Molpré et Esserval-Combes
- Président : Jean-Marie Chauvin
- Fromager : Hubert Michel
- Affineurs : Fromageries Arnaud et Fromageries Petite
- 2 078 000 de litres de lait
- - Groupement d'employeur du "Grand Jeu"
- Cuma de ramassage : "La Route du lait"
- Contacts :
Fromagerie de Mièges
Rue de la Fromagerie
39250 MIÈGES
Tél.: 03 84 51 19 04

LE SOL

Le bassin laitier de la fromagerie de Mièges, relativement centré autour de la fromagerie, a la particularité d'être essentiellement situé sur des sous-sols du crétacé et des moraines glaciaires. Les sols sont souvent en pente (hachures) ce qui ne facilite pas leur exploitation par les producteurs. Près de la moitié des sols du bassin laitier n'offre pas une profondeur de terre prospectable par les racines de plus de 30 cm.

LE CLIMAT

Le climat du village de Mièges est plutôt rude pour une altitude modérée de 750 m. La température annuelle est de 6.5°C et les précipitations atteignent 1 710 mm par an.



- sols aérés superficiels sur Crétacé
- sols aérés superficiels sur Moraine
- sols profonds sur Moraine et Crétacé
- sols alluviaux profonds
- sols à nappe perchée
- sols en pente
- parcelles non prises en compte à la date de l'étude

LE GOÛT DES COMTÉ DE MIÈGES*

Les Comté de Mièges dégustés par le jury terroir présentent une pâte fine et onctueuse.

En bouche, les arômes lactiques sont toujours très présents, avec une note "beurre" très intense et un léger côté "sérum acidifié".

Les saveurs soutiennent les arômes qui, petit à petit, s'enrichissent de notes comme noisette, noix, prune cuite, et cacao – chocolat noir.

Sur les plus vieux fromages, le côté torréfié est plus appuyé et devient plus diversifié (grillé, chicorée/café, chocolat noir). Enfin, pour le plus grand bonheur des amateurs de Comté au goût typé et persistant, ces notes torréfiées et fruitées se marient harmonieusement à des arômes d'épices en fin de bouche.

*dégustations 1998 et 2008 sur les Comté affinés par les Fromageries Arnaud.

La flore

131 espèces botaniques ont été recensées sur les parcelles du bassin laitier de Mièges. 26 font partie des plantes aromatiques à effets apéritifs ou galactogènes.



Knautie à feuilles de cardère.

La knautie à feuilles de cardère fait partie des 20 espèces les plus abondantes dont le recouvrement sur pied est supérieur à 1 %. Elle diffère de la knautie des champs par des feuilles lancéolées, des fleurs périphériques un peu plus grandes et elle affectionne les prairies humides.

La vallée de la Valserine



Fromagerie de Chézery-Forens

Une fromagerie de l'abbaye, un restaurant nommé Relais des Moines, Chézery-Forens se souvient d'un long passé religieux remontant au XIII^e siècle et qui n'a laissé que peu de traces au pied du Crêt de la Neige et du Reculet. Aujourd'hui, à la fruitière, c'est plutôt la religion du Bleu de Gex qui domine. André Mathieu dirige ici un des 4 ateliers de fabrication de cette AOC avec une production qui peut atteindre 70 fromages par jour. Quatre Comté quotidiens, raclette, beurre et Tomme de l'Ain rejoignent également les caves et les rayons du magasin de vente. Loin d'une abbaye n'abritant rigoureusement que des moines, la mixité est de mise, y compris à la fabrication, puisque deux représentantes de la gent féminine s'activent autour des cuves. Avec le magasin et la collecte, 9 personnes au total assurent le fonctionnement au quotidien. Une galerie de visite domine l'atelier et permet de tout savoir ou presque sur la fabrication du Bleu de Gex. ■

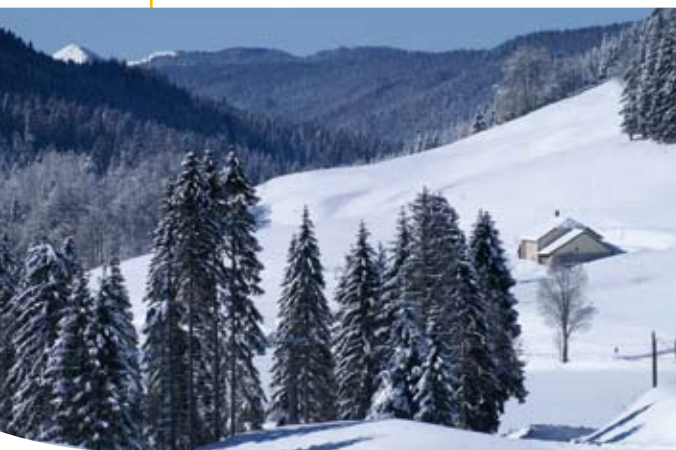
Fromagerie de l'Abbaye 01410 Chézery-Forens
Tel. 04 50 56 91 67
comte.com/chezery-forens



Francis André, accompagnateur

De son expérience d'éducateur, il a gardé le sens de la pédagogie et, appréciant la nature, il a découvert l'envie de faire partager cette passion au plus grand nombre. Fin de la carrière d'éducateur commencée dans l'ouest de la France et début de formation d'accompagnateur montagne en 2001. Ce voyageur diversifie sa nouvelle activité professionnelle entre Lélex et le Haut-Jura en hiver pour des randonnées en raquettes et rejoint Divonne ou le Mâconnais en été. Divonne, car sur l'autre versant du Jura il décèle une véritable culture de la randonnée et une forte demande... accompagnée d'un plus fort pouvoir d'achat ! Hiver ou été, il bénéficie d'un label "Chamois" délivré par le Parc Naturel du Haut-Jura. Un gage de qualité de service pour emmener des groupes d'une douzaine de randonneurs sur les traces de l'animal symbole des pentes escarpées. Une troupe de chamois à l'aube, les Alpes à l'horizon, le survol d'un aigle, un détour par les fermes d'alpage de Crozat ou de la Maréchaude et c'est toute l'ambiance "montagne" que Francis André aime faire partager... ■

Francis André :
Résidence des Pistes Le Grand Tétrás 01 410 Lélex
04 50 20 35 70 - 06 74 67 79 94
rando-avec-francis.com



La vallée de la Valserine avec, au fond, le crêt de Chalam.

Des villages orientés vers le tourisme

Profondément creusée entre le plateau des Hautes Combes à l'ouest et les plus hauts sommets du massif jurassien à l'est, la vallée de la Valserine s'étire du col de la Faucille à Bellegarde, dans l'Ain. Une seule route sinueuse la parcourt, longeant la rivière et desservant des villages fortement orientés vers le tourisme. Mijoux, d'où l'on peut rejoindre la station de sports d'hiver de la Faucille, Lélex-Crozet qui a vu se dérouler récemment les championnats de France de ski alpin et Menthrières, plus au sud. L'été, les skieurs de la station Monts-Jura cèdent la place aux randonneurs, et en toute saison la proximité du pays de Gex, de Genève et Lyon assure une fréquentation régulière dans une nature préservée. ■

Maison du Tourisme de la station Monts-Jura
01 410 Lélex-Mijoux - Tél. 04 50 20 91 43
monts-jura.com

Salade de truite fumée et pesto de Comté

Une recette de Hugues Droz-Bartholet*

Ingrédients pour 4 personnes

- 8 tranches de truite fumée
- 50 g de Comté râpé
- 2 bouquets de basilic
- 1 gousse d'ail
- 20 cl d'huile d'olive
- 20 g de pignons de pin grillés
- 1 oignon rouge
- Jeunes pousses de salade
- 1 poivron jaune
- 4 pommes de terre Charlotte
- Coriandre en grains
- Vinaigre balsamique
- Huile de noix
- Sel, gros sel, poivre, cumin
- Herbes et fleurs du jardin

Marinade à réaliser à l'avance

Couper les oignons en rondelles et les faire mariner dans un mélange moitié huile de noix moitié vinaigre balsamique. Ajouter une cuillère à soupe de gros sel et une pincée de cumin.

Préparation du pesto de Comté

Écraser dans un mortier les feuilles de basilic, puis ajouter en continuant à écraser le Comté râpé et les pignons de pin grillés. Ajouter l'huile d'olive, le sel et le poivre.

Préparation de la salade

Faire cuire les poivrons au grill du four pendant 2 minutes. Enlever la peau grillée et mixer la chair avec un trait d'huile d'olive et de vinaigre balsamique. Assaisonner.

Faire cuire les pommes de terre avec leur peau pendant 30 minutes dans de l'eau salée. Les peler puis les couper en rondelles. Assaisonner, ajouter un trait d'huile d'olive et de vinaigre balsamique et parsemer de quelques grains de coriandre pilés. Réserver en gardant le tout tiède.

Préparer la sauce en mélangeant du sel, du poivre, de l'huile d'olive, du vinaigre balsamique et le reste des grains de coriandre pilés.

Mélanger les jeunes pousses de salade avec les herbes et fleurs du jardin, la sauce et le coulis de poivron et dresser au centre des assiettes. Disposer autour de la salade les rondelles de pommes de terre, les tranches de truite fumée (2 par personne), les rondelles d'oignon marinées et le pesto de Comté.

Le conseil du sommelier : Accord avec un vin du Jura : un Côtes du Jura cépage chardonnay. Accord avec un vin d'une autre région : un Noble-Joué (gris-rosé de Touraine).



* Hôtel-Restaurant Le France
8, place Cupillard
25130 Villers-le-Lac
Tél. 03 81 68 00 06
www.hotel-restaurant-lefrance.com



CONSEIL DÉGUSTATION



Comté et vin de Châteauneuf-du-Pape blanc

Ces deux AOC prestigieuses expriment d'une manière incomparable, chacune de façon très personnelle, les différents terroirs de leur appellation. Malgré leurs singularités et leurs différences culturelles, les rencontres entre ces deux produits sont extrêmement fructueuses. De verts pâturages comtois en collines rhodaniennes, osez ces mariages excitants !

Les Comté s'accordent souvent magnifiquement avec les confidentiels vins blancs de Châteauneuf. L'âge du vin est un élément important dans le choix du fromage.

Les vins jeunes, marqués par des notes de fruits exotiques et de fleurs blanches, s'harmonisent facilement avec des Comté aux arômes de fruits cuits qui se fondent avec ceux du vin et en accentuent la dimension fruitée.

Les vins blancs les plus âgés, aux arômes de fruits secs, d'amandes grillées, préfèrent de vieux Comté très cristallisés aux arômes de graines et présentant des caractères torrifiés.

> Retrouvez les vins de Châteauneuf-du-Pape sur www.chateauneuf.com



« Il est difficile de parler d'une filière si on ne la vit pas ».

PORTRAIT

Fabienne Martin, une amie du Comté

Cette femme ne s'essouffle jamais. Blouson sur le dos, sac à dos d'étudiante à l'épaule, Fabienne Martin n'en finit pas de parler de ce qui la passionne : son travail et la vie associative.

« Le même mois, je peux être appelée à animer une fabrication de Comté à l'ancienne au Parlement européen dans le cadre des Amis du Comté, participer au jury dégustation pour le contrôle de l'AOC Comté, monter au Salon de l'agriculture et raconter tout cela à mes élèves... J'aime cette variété », lance-t-elle à la volée. À la volée, comme un tir efficace au hand-ball, un sport qu'elle affectionne particulièrement et qu'elle a commencé à pratiquer l'année où elle est arrivée à Poligny pour enseigner l'économie, le marketing et la communication à l'Enil Bio. Treize ans déjà. Mais pas le temps de s'attarder sur le passé. Cette brune pétillante de 37 ans a l'énergie d'une sportive. Elle est encore toute étourdie par ces 10 jours passés au Salon de l'agriculture où elle a participé à l'animation du stand de la Franche-Comté avec l'association les Amis du Comté. « Pas peu fière », aussi, de la mission qui lui est confiée par le ministère de l'Agriculture : faire partie des commissaires au concours général agricole, catégorie produits laitiers, – ils sont une dizaine –, excusez du peu. « Je m'occupe des produits export qui

sont dégustés par des clients étrangers. En 3 jours, je vois les plus beaux fromages et la diversité des produits français. C'est une occasion exceptionnelle de rencontrer des professionnels de toute la filière, de connaître l'évolution de l'offre, d'établir des contacts que je pourrai valoriser ensuite dans mes cours car j'enseigne l'économie laitière. » Le ton est calme et posé. Fabienne revient sur son activité professionnelle. « J'interviens auprès de lycéens et dans des formations par apprentissage, ce qui m'amène à me déplacer en entreprise et à participer aux évaluations pratiques en fabrication fromagère. Il est intéressant de glisser d'une matière à l'autre, de l'enseignement de la gestion à celui de la technologie. Il est difficile de parler d'une filière si on ne la vit pas. »

Des engagements cohérents

Avec les Amis du Comté, elle assure une vingtaine d'animations par an, parfois bien loin de la Franche-Comté. Le 31 mai prochain, la belle fête des fromages du Rocamadour célèbre ses 20 ans et le Comté en est l'invité d'honneur. « Les gens du

Rocamadour étaient venus aux Instants gourmands à Besançon. Nous allons leur rendre la pareille ! » Cette activité est prise sur ses temps libres, mais pas une seule fois le jeune femme ne s'en émeut. Son souci est plutôt d'accueillir de nouveaux Amis du Comté pour consolider la vingtaine d'adhérents actifs. « Nous sommes aujourd'hui bien structurés, des partenariats se sont créés avec la région, nous avons les outils pédagogiques et le personnel pour former et encadrer ceux qui souhaiteraient s'investir », lance Fabienne Martin.

Ses racines

Aujourd'hui, le temps lui manque pour faire du sport mais elle s'investit dans une association de randonnées et loisirs, à Beauvernois. « Nous organisons aussi une fête rurale pendant l'été avec, bien sûr, une fabrication de Comté », explique celle qui en est la présidente. Elle n'oublie pas ses racines, ce petit village de la Bresse, où elle vient encore aider ses parents pour la traite. Elle habite à deux pas de là, à Chêne-Sec, dans le Jura. Comme si cela ne lui suffisait pas, elle est élue au conseil municipal et participe à la Communauté de communes du Val de Brenne, dans la commission tourisme. Des responsabilités pleinement assumées. « Tous mes engagements sont en continuité avec mon activité professionnelle et vice-versa. Si je regarde ma vie, finalement, tout est en lien. »

