

Les nouvelles du COMTÉ



Crise du lait et AOP

La filière laitière française affronte une baisse du prix du lait, qui met en péril l'équilibre financier des exploitations et fait craindre une vaste restructuration du secteur laitier, avec la disparition de l'exploitation familiale au profit d'une agriculture plus industrielle.

Mon propos n'est pas de porter un jugement, mais plutôt de souhaiter ardemment que nos filières AOP, et notamment celle du Comté, échappent à cette évolution, et ce pour plusieurs raisons.

La première est celle de l'attente du consommateur. Parmi ses raisons d'achat, il y a la « proximité », la garantie que l'AOP qu'il achète a bénéficié de soins artisanaux tout au long de la chaîne d'élaboration.

Le Comté bénéficie d'un important capital de sympathie grâce à la passion que nous mettons ensemble pour élaborer ce fleuron de la gastronomie, affineurs, fromagers, et bien sûr producteurs. Le Comté perdrait beaucoup s'il n'était plus porté par la logique patrimoniale de l'exploitant, attaché à son village et à sa fruitière, à ses terres et à la qualité de ses prairies, fier de son troupeau de vaches de race Montbéliarde ou Simmental française, et avant tout soucieux de transmettre son outil à la génération suivante, avec le souci d'être encore environné demain par des voisins plutôt que par des hectares.

La seconde raison est également identitaire, elle tient à la nature de la protection de l'AOP. En effet, parmi les attendus du règlement communautaire définissant l'AOP, il y a l'aménagement du territoire et sa capacité à faire vivre des régions défavorisées. Les communautés nationale, et maintenant européenne, attendent comme contre partie de la protection du nom du produit, que les filières qui en bénéficient optimisent l'emploi y compris et surtout dans des zones difficiles. Renoncer à cet objectif serait perdre une partie de notre raison d'être.

Bien entendu, la condition sine qua non c'est la rémunération du plus qualitatif apporté par l'AOP. La satisfaction du consommateur en est la première condition. Mais elle n'est pas suffisante. Pour que les AOP soient capables de remplir les fonctions que j'ai décrites, il faut aussi leur épargner les situations catastrophiques de surproduction pendant lesquelles les acteurs, fermes, fromageries et affineurs, n'ont plus les moyens d'assumer les contraintes du cahier des charges, et disparaissent du paysage patrimonial. Si nous pensons qu'au jeu du « produire toujours plus pour gagner moins » les producteurs européens mettent en péril l'existence même de leur exploitation, c'est encore plus vrai pour les AOP. Il est donc impératif que le législateur communautaire leur donne le minimum de moyens juridiques pour au moins maîtriser leur croissance. Le CIGC y œuvre activement au sein du Comité national des appellations d'origine laitière (CNAOL) et surtout dans le cadre de l'association internationale « oriGIn ». Une réunion avec les parlementaires européens, le 29 septembre dernier à Bruxelles, a été l'occasion de sensibiliser ces derniers à la nécessité de la maîtrise de la croissance.

Claude Vermot-Desroches
Président du CIGC

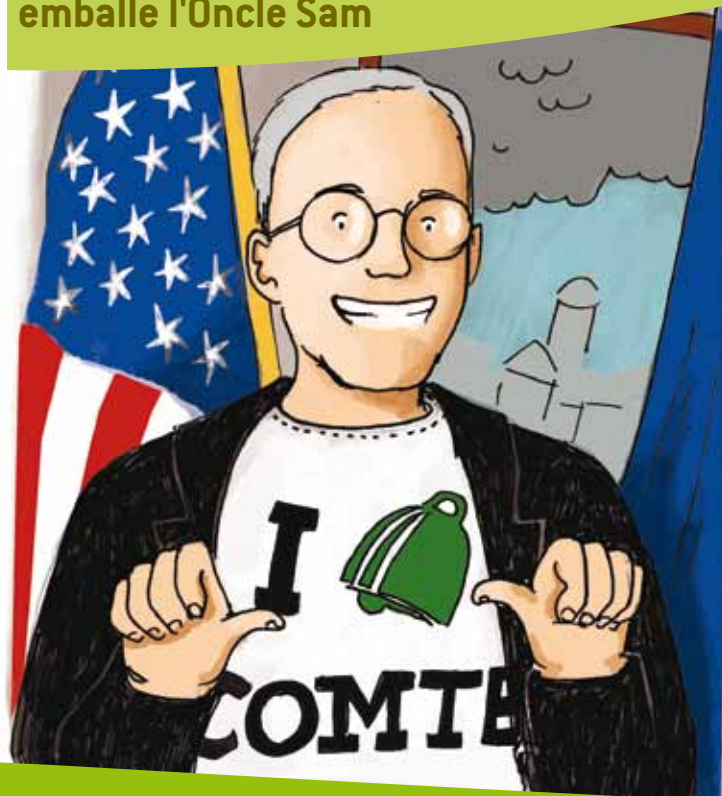


La plaque verte, la carte d'identité du Comté

DOSSIER > pages 2 à 6

Le Comté emballe l'Oncle Sam

PROMOTION > page 10





Les plaques vertes sont une garantie de traçabilité pour le consommateur.

Blocs de caséine qui servent à fabriquer les plaques des fromages AOP. À chacun sa couleur !

La plaque verte, la carte d'identité du Comté

La plaque verte est une composante essentielle de l'AOP Comté. Elle permet la traçabilité de chaque meule et permet au CIGC une meilleure maîtrise des quantités produites. Le paiement des plaques vertes, par les ateliers de fabrication, les producteurs et les affineurs, permet également de financer le budget de l'interprofession.

Le premier véritable plan de campagne est né en 1995-1996. Lancé en période de pré-crise, il accordait aux ateliers de fabrication de Comté 98% de la référence en plaques vertes de l'année précédente. Au cours des campagnes qui suivirent, la croissance de la production des ateliers a continué de s'exprimer en fonction de la production des années précédentes. En 2002-2003, le calcul change et la production de Comté

des ateliers se trouve directement liée à la référence laitière. Au fil des années, cette régulation de la croissance de la production, cautionnée par les pouvoirs publics et officialisée dans le cadre d'un plan de campagne, a dû prendre en compte de plus en plus de critères. Car l'enjeu est de taille : éviter les situations extrêmes de surproduction ou de pénurie, tout en maintenant une certaine croissance.



Une croissance encadrée !

Si le nombre de plaques vertes et leur distribution permet de maintenir un niveau de production acceptable pour ne pas déséquilibrer le marché, il existe une contrepartie réglementaire : l'obligation d'ouvrir le marché. Chaque année, un volume de Comté à produire en plus est négocié entre l'interprofession et les pouvoirs publics dans le cadre du plan de campagne, en se basant sur l'état du marché. Cette progression de la production a régulièrement été accompagnée d'une augmentation des ventes. Et ce grâce au dynamisme du marché du Comté. Cela montre la pertinence de ce compromis entre croissance et encadrement !

Traçabilité garantie

Le marquage des fromages d'appellation d'origine est réglementé par le décret du 18 mars 1982 et l'arrêté du 8 septembre 1983. Chaque fromage à pâte pressée de plus de 5 kg doit porter une marque visible et indélébile, incorporée au fromage pendant la fabrication. Cette marque comporte (entre autres) le lieu de fabrication sous forme d'un code.

Pour le Comté, la marque est constituée de plaques de caséine de couleur verte, de forme ovale avec une dimension bien précise : 105 mm par 60 mm, indiquant l'origine France, l'appellation Comté, le mois et l'année de fabrication, le code du département et le code de la fruitière. Même la typographie est réglementée : modèle d'inscription, taille des lettres... Le jour de fabrication est indiqué sur une autre plaque de caséine placée à gauche de la plaque verte (voir photo ci-dessus, en haut à gauche). Les fromagers peuvent également indiquer le numéro de cuve au moyen d'un chiffre placé à droite de la plaque verte. À base de protéines de lait et de chlorophylle naturelle, les plaques vertes sont biocompatibles avec le fromage et apposées manuellement au moment du moulage. Incrustées dans la croûte des meules de Comté, elles sont une garantie d'authenticité pour le consommateur !



La gestion des plaques vertes

Une équipe du CIGC gère quotidiennement les commandes et les envois de plaques vertes. Un suivi qui exige une grande réactivité.

FRANCE
COMTE
2 OCT
09

Calcul du nombre de plaques vertes

Les ateliers de fabrication fromagère en AOP Comté peuvent obtenir un certain nombre de plaques vertes correspondant à un poids de Comté. Ce poids est calculé annuellement par le CIGC sur la base du quota laitier détenu par les producteurs livrant à l'atelier. La référence plaque verte de l'atelier qui en découle prend aussi en compte le taux de spécialisation, le rendement fromager et le poids moyen des meules.

FRANCE
COMTE
2 OCT
09

La commande des plaques vertes

Les plaques vertes sont commandées chaque mois par les fromageries en fonction de leurs prévisions de production.



Marie Neyrinck est en relation avec les fromageries et calcule leur droit à produire du Comté en fonction des éléments qu'elles lui fournissent. Elle est garante du respect des règles du plan de campagne, dont elle étudie la mise en œuvre avec chacune des 162 fromageries, et chacune est un cas particulier ! Christelle Rémy, secrétaire comptable au CIGC, se charge des commandes de plaques vertes sur Internet, du suivi des retours et de la facturation.



150 kg de plaques vertes arrivent chaque mois au CIGC. Une palette de cartons à contrôler... Ginette Buisson et Isabelle Chanut, secrétaires à l'accueil, font les envois de plaques vertes aux fromageries et gèrent les commandes de plaques complémentaires. Tous les mois, elles réalisent des comptages pour vérifier le nombre de plaques livrées.

FRANCE
COMTE
2 OCT
09

Aussi sur Internet !

Depuis peu, les fromageries peuvent également commander leurs plaques vertes sur internet et d'autres articles en se connectant au site : www.espacecomte.com

FRANCE
COMTE
2 OCT
09

Un suivi quotidien...

Les ateliers peuvent également faire réactualiser ce nombre de plaques vertes, si leur quota laitier vient à évoluer avec l'arrivée ou le départ de producteurs, un transfert de foncier, une dotation laitière pour jeune agriculteur... « Notre objectif est de rester au plus près de la réalité », explique Marie Neyrinck, chargée de la gestion des plaques vertes au CIGC. Elle assure cette mission depuis un an et demi à mi-temps et consacre le reste de son activité aux contrôles internes à l'AOP. « Une connaissance du terrain bien utile car la gestion des plaques vertes c'est le nerf de la guerre ! »



Les fromageries peuvent commander leurs plaques vertes sur Internet.

Une belle mécanique

À un rythme régulier, les entreprises Labelys et Matec impriment environ 1,25 million de plaques vertes par an. Visite, en pleine action, de l'usine Labelys située dans l'Ain.

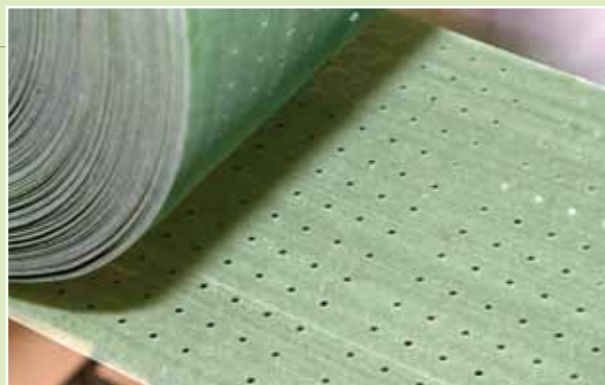
1 La matière première pour fabriquer des plaques vertes est la caséine présure, une protéine de lait fournie par deux entreprises en France, une coopérative et un industriel. La caséine sous forme de poudre est malaxée avec des matières végétales (glycérol et éthanol) selon une formule gardée secrète. Cette polymérisation donne une souplesse à la pâte qui est ensuite versée dans un moule et mise sous pression à 90° C.



2 La pâte est teintée avec des colorants alimentaires, chaque couleur correspond le plus souvent à une AOP : rouge pour le Reblochon laitier, bleu pour le Beaufort, vert pour le Comté, jaune pour le Morbier... mais répond parfois à une exigence de traçabilité pour d'autres produits fromagers. Ici, le responsable de production contrôle un bloc après démoulage de caséine polymérisée de 200 kg qui est resté sous presse pendant 5 heures.



3 Les blocs sont stockés une quinzaine de jours pour qu'ils durcissent avant d'être découpés sur une dérouleuse, formant des bobines de 600 mètres. L'opération la plus délicate... Le rouleau est ensuite transféré sur une banderoleuse qui découpe des lés de 15 cm de large. Chaque bloc permet de faire environ 43 000 plaques vertes.



4 « Des p'tits trous... » Le film de caséine d'une épaisseur de quelques dixièmes de millimètres est perforé pour laisser passer le petit lait au moment du moulage du fromage.

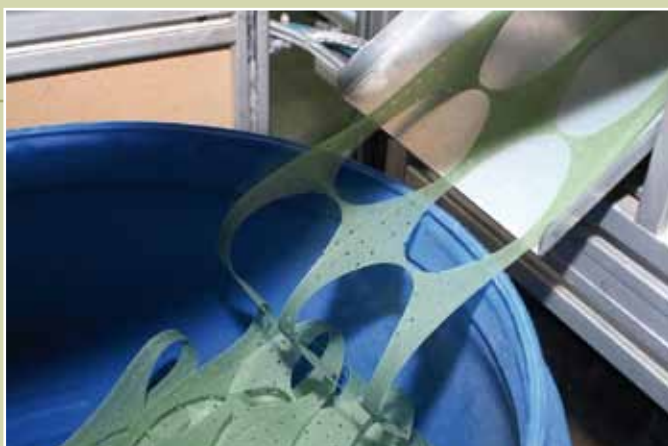
Née dans les années 1930

La filière Comté fait fabriquer ses plaques vertes dans l'usine Matec à Arinthod (Jura) et chez Labelys à Bellignat près d'Oyonnax (Ain). Seulement 2 entreprises en France sont spécialisées dans cette production et l'on peut parler d'une exclusivité mondiale car la troisième usine, en Hollande est destinée à fournir le marché hollandais.

Au cœur de la "Plastic Valley", Labelys (ex-Plasthom) est spécialisée dans la

fabrication de plaques de caséine pour la traçabilité des fromages depuis plus d'un demi-siècle. Ces bâtiments datant de 1905 sont chargés d'histoire. L'enfilade de petites salles destinées autrefois à séparer les ouvriers qui travaillaient à la tâche a vu, dans les années 1930, se créer la première plaque de caséine avec la société la Bellignite. Plus tard la société Plasthom s'est spécialisée dans la production et employait une vingtaine

de personnes. Au départ, tout se faisait à la main, sur de petites imprimantes. Aujourd'hui 2 personnes suffisent au suivi et au contrôle de l'impression pour faire 10 fois plus de plaques. Une automatisation qui n'enlève pas un savoir-faire "particulier" qui a valu à cette structure de 7 salariés le label "Entreprise du patrimoine du vivant" décerné par le ministère de l'Économie, de l'Industrie et de l'Emploi.



5 La découpe des plaques permet d'obtenir la forme ovale caractéristique que l'on retrouve sur les meules de Comté. Entre les formes (rondes, ovales) et les couleurs, la société Labelys dispose d'un millier de références...



6 Passant sous la tête d'une imprimante à jets d'encre, chaque plaque reçoit une information indélébile et infalsifiable correspondant à une fromagerie donnée.



7 La machine ne peut pas tout ! Une opératrice spécialisée programme le nombre de plaques vertes à imprimer par fromagerie et range chaque lot dans des emballages séparés. Elle exerce ainsi un double contrôle en plus du compteur électronique. Pour la traçabilité, chaque boîte est identifiée par un numéro de lot qui correspond au bloc de caséine de départ.

Innovation et dynamisme à l'export

Ingénieur chimiste de formation, Jean-Paul Maître a démarré sa carrière en tant que directeur d'un laboratoire de physico-chimie dans le groupe sucrier Béghin-Say avant de racheter en 2004 cette petite activité de fabrication de plaques de caséine. L'entreprise réalise 50 % de son chiffre d'affaires à l'exportation vers des pays européens à forte tradition fromagère mais aussi en Russie. Elle figure parmi les premiers industriels français à avoir obtenu la certification ISO 22000 l'an dernier. La recherche de nouvelles technologies est également importante pour cette entreprise de taille artisanale. Dernièrement, la société a mis au point, à la demande de l'AOP Laguiole Cantal, une plaque de caséine avec un code-barres imprimé sur un film en polypropylène.

« Nous innovons beaucoup pour améliorer les outils de traçabilité », confie Jean-Paul Maître.



8 Les boîtes de plastique contenant les précieuses plaques de caséine vont être expédiées dans les 48 heures au CIGC. Et c'est ainsi, tous les deux mois, le CIGC alternant avec son autre fournisseur, Matec.

Bientôt, le Comté s'offre une nouvelle tranche de pub !



Au terme d'un appel d'offre communautaire lancé au mois de février dernier, l'Interprofession du Comté a choisi l'agence M&C Saatchi GAD pour mener les campagnes de communication sur le marché français pour les 3 années à venir.

La communication sera basée sur un parrainage télévision complété par une campagne de presse. Le sponsoring TV de 2 émissions quotidiennes phares a été retenu :

- *Télématin*, sur France 2, du 2 novembre au 26 décembre
 - *Petits Plats en Équilibre*, sur TF1, avant le journal de 13 heures, du 26 octobre au 18 décembre.
- L'impact sera important : 320 billboards Comté seront ainsi diffusés, touchant plus de 550 millions d'individus.

Un dispositif "presse féminine" et "cuisine" assurera en parallèle une prise de parole qualitative, de septembre à novembre, mettant l'accent sur le côté brut et gourmand du Comté. Trois créations suggestives, *Patientez*, *Maintenant*, *Tout de suite*, se relaieront pour toucher un peu plus de 57 millions de contacts.

En 2010, le sponsoring télé se déploiera sur 2 vagues, mars-avril et octobre-novembre, accompagnées d'une campagne presse plus étalée dans le temps.

Cette stratégie bi-média « parrainage télé et presse » permet au Comté d'assurer une bonne présence dans la durée. Comme nous y invite la signature de cette nouvelle communication : « *Il est temps de savourer le Comté.* » !



Laurent Dubois, MOF, ancien administrateur au CIGC et Ambassadeur du Pays du Comté, a apporté son expertise pour la présentation des Comtés lors des prises de vues.

LES INTERVENTIONS DES AMIS DU COMTE

SALON VIN ET FROMAGE

24-25 octobre > Champagnole (Jura)

FOIRE AUX DÉLICES FRANCO-BELGES

7-8 novembre > Rouveroy (Belgique)
www.rouveroy.be

TALENTS COMTOIS

22 novembre > Besançon Micropolis (Doubs)
www.micropolis.net

Les Amis du Comté y animeront, selon les cas, des fabrications à l'ancienne, des ateliers du goût, des mini-fabrications et des dégustations.

LES ANIMATIONS DU GROUPUSCULE D'ACTIONS GUSTATIVES

PARI FERMIER

16-19 octobre > Paris
www.parifermier.com

LES JOURNÉES GOURMANDES

29 octobre-2 novembre > Vaison-la-Romaine (Vaucluse)
www.journees-gourmandes.com

FIN DES VENDANGES

29 octobre > Châteauneuf-du-Pape (Vaucluse)
Atelier du Goût animé pendant le dîner de la fin des Vendanges.

SALON DES VIGNERONS INDÉPENDANTS DE BOURGOGNE ET DU JURA

6-8 novembre > Nancy (Meurthe-et-Moselle)
4-6 décembre > Dijon (Côte-d'Or)
11 au 13 décembre > Grenoble (Isère)

SALON DE LA GASTRONOMIE ET DES PRODUITS DE TERROIR

20-22 novembre > Roanne (Loire)

EUROGUSTO, ÉVÈNEMENT INTERNATIONAL SLOW FOOD

27-30 novembre > Tours (Indre-et-Loire)
www.eurogusto.org

Le GAG proposera une présentation du Comté par le biais de la dégustation de 5 fromages de terroirs, saisons, âge et qualité d'affinage différents, avec une approche visuelle et olfactive, et animera des ateliers de microfabrication d'un petit fromage à la manière du Comté pour les enfants.

Cet été, sur les Routes du Comté...

Cette année encore, et pour prolonger l'impulsion donnée par le 50^e anniversaire de l'AOP Comté, les fromageries étaient invitées à ouvrir leurs portes. Une belle occasion pour montrer le travail quotidien des fromagers, l'implication des sociétaires et le rôle des fromageries dans l'économie rurale.

Une tradition à Brénod (Ain)

Le premier rendez-vous de l'été a eu lieu à Brénod, dans l'Ain, le 19 juillet, dans le cadre de la 8^e Foire de Brénod où vieux métiers, artisanat et produits du terroir sont à l'honneur. Les animations autour du Comté n'ont pas manqué : un atelier de mini-fabrication dans la galerie de visite de la fromagerie avec les Amis du Comté et une fabrication de Comté à l'ancienne par Christian Pradier, fromager à Brénod. Dans le magasin, Andrée, Marianne et Annie ont fait découvrir les différents arômes des Comté fabriqués à la coopérative.

Le centenaire de la fromagerie à Chapelle-d'Huin (Doubs)

À Chapelle-d'Huin dans le Doubs, le centenaire de la Coopérative a donné lieu à quelques festivités. La journée portes ouvertes du 2 août a permis aux nombreux visiteurs de découvrir une fromagerie de 2,9 millions de litres pour 15 sociétaires, nichée à 800 m d'altitude



La fromagerie de Chapelle-d'Huin a retracé les grands moments de son histoire.

entre Levier et Pontarlier. À côté de la fabrication à l'ancienne, des dégustations de Comté et de la découverte de la flore guidés par les Amis du Comté, les sociétaires ont proposé plusieurs animations : l'historique de la fromagerie, un DVD sur la fabrication à la fromagerie, des présentations de vaches Montbéliardes et de chevaux comtois, des manipulations d'animaux par les chiens de troupeaux, une exposition de matériels anciens et des animations pour les enfants. Le soir, 450 personnes se sont retrouvées pour la fondue géante suivie d'un bal country ! On se souviendra longtemps de cette journée. Un événement qui jalonne les Routes du Comté, tout comme cette année 1993, où les sociétaires et le fromager de Chapelle-d'Huin ont eu le plaisir de faire découvrir leur savoir-faire et leurs Comté à Claude Lelouch et Jean-Paul Belmondo lors du tournage des *Misérables*, dont quelques scènes se sont déroulées aux alentours du village...

FNAOC : Positiver avec les AOC

L'assemblée générale de la Fédération Nationale des Appellations d'Origine Contrôlées s'est tenue les 1^{er} et 2 octobre à Pélussin (Loire), au cœur du terroir de la Rigotte de Condrieu, qui vient d'obtenir l'AOC.

Le thème retenu portait sur les effets positifs des disciplines de production des AOC, tant sur le plan économique que sur celui du respect de l'environnement et du maintien de la biodiversité. Les AOC et la FNAOC travaillent collectivement à démontrer la plus-value apportée par les disciplines de production des AOC, garantes d'un véritable développement durable.

À cette occasion, le président de la FNAOC, Bernard Pellicier, a marqué sa solidarité avec les secteurs agricoles en crise et souligné le caractère fragile de la bonne santé relative des AOC. Il a rappelé que les disciplines de production du cahier des charges des AOC sont nécessaires pour limiter les quantités produites, en respectant les attentes des consommateurs, mais ne suffisent pas pour assurer une gestion des volumes de production. C'est pourquoi l'ensemble des AOP et les IGP laitières et viticoles françaises ont demandé à la Commission européenne de modifier dans ce sens la réglementation communautaire.

En conclusion de ces travaux Jean-Charles Arnaud, Président du Comité National des AOP de l'INAO rappelait que le principe de l'AOP c'est aussi de respecter la propriété collective qu'elle représente. C'est enfin l'autodiscipline, pour mettre en place un dispositif qui permette de se démarquer et... de prévenir les crises.

> Un concours national des prairies fleuries ?

Au cours de l'assemblée générale de la FNAOC, la présentation de plusieurs "concours de prairies fleuries", sur le Massif des Bauges avec les producteurs de la Tome des Bauges et sur le Massif du Jura avec les producteurs du Bleu de Gex, du Morbier et du Comté, a mis en valeur l'interconnexion entre extensivité, économie d'intrants, préservation de l'environnement et biodiversité. L'idée a même germé d'un concours national des prairies fleuries en 2010.



Les agriculteurs lauréats du concours "prairies fleuries" dans le Massif du Jura, récompensés lors du concours des AOP Bleu de Gex, Comté et Morbier.

> Bonus : "Gloutonnez du Comté", le jeu

Suite au succès rencontré par le jeu-concours "Gloutonnez du Comté" organisé ce printemps, vous pouvez désormais le retrouver dans sa version originale (mais sans le concours...) à l'adresse suivante : www.comte-gourmand.com



Bon et à savoir sur M6

"Bon et à savoir" s'est arrêté dans le Jura. Tous les samedis sur M6, le chef Christian Etchebest invite les téléspectateurs à découvrir les secrets de fabrication des aliments et apporte des conseils pour concocter des menus simples à réaliser. Une émission instructive et ludique qui passionne petits et grands. Les séquences tournées dans le Jura portent sur la fabrication du Comté : la production de lait chez Olivier Monneret, la transformation dans sa fromagerie à Plasne et l'affinage chez Juragrüyère à Poligny. L'utilisation du Comté en cuisine est commentée par Romuald Fassenet du Château du Mont-Joly à Sampans. Le tout donnera naissance à un reportage de 6 minutes qui mettra à n'en pas

douter le Comté en valeur. C'est sûr, on regardera tous "Bon et à savoir" le 24 octobre à 20 h 05 sur M6 !

Star du petit écran, le Comté était aussi sous les feux des caméras de France 3 (le 5 octobre dans l'émission *Côté Cuisine* de Julie Andrieu) et l'invité des JT de 13 h 00 :

- sur France 2, avec un reportage au Fort Saint-Antoine, édition du 28 août
- sur TF1, page magazine sur les Routes du Comté autour du fort des Rousses, diffusée le 18 septembre.

À visionner sur :

m6.fr/emission-bon_et_a_savoir

jt.france2.fr

videos.tf1.fr

regions.france3.fr/cote-cuisine/



Salon Slowfood, l'éducation au goût

À l'occasion du salon Slowfood Cheese qui s'est tenu à Bra (Italie) du 18 au 21 septembre, le Comté a animé deux laboratoires du goût : "Comté et Champagne : terroirs effervescents" et "Comté et douceurs : un grand fromage en dessert", avec des accords inattendus, comme les gelées aux fines herbes, les confitures insolites, les miels et une sélection de Comté... Le Comté était présent aussi dans la grande salle des fromages et chaque visiteur a pu composer ses propres accords Comté et vins de l'œnothèque Slowfood. Le Comté sera également partenaire du salon EuroGusto organisé par Slowfood, du 27 au 30 novembre à Tours.

Déguster du Comté sur le toit du monde... !

Un fromage d'exception pour un lieu exceptionnel... En route pour le sommet de l'Everest, Claude Faivre de Saffloz (Jura) avait pris soin d'emporter dans ses bagages un peu de Comté d'Arsure-Arsurette, une bouteille de vin jaune d'Arbois et une belle miche de pain. Son compagnon de cordée, originaire du Valais suisse, avait même prévu de la viande séchée pour accompagner ce menu très "terroir". La dégustation s'est faite à 5 500 m d'altitude. L'année prochaine, Claude Faivre compte bien retourner sur ce sommet mythique et atteindre les 7 000 m cette fois-ci. Un nouveau record d'altitude pour le Comté. Vous pouvez retrouver cet exploit sur le site de *Paris Match* où Nathalie Lamoureux, journaliste et spécialiste des aventures extrêmes, a tenu le journal de l'expédition : www.numerimatch.com/ordinateurs/everest-2009-marc-batard-fondue-jurassienne-avec-les-sherpas-a-5000-m.



JET-SET

> Glou !

Glou c'est le nom d'un nouveau restaurant dans le 3^e arrondissement de Paris, façon bistrot-loft, qui a déjà séduit la très distinguée Carole Bouquet et qui propose des plats "à la bonne franquette", mais toujours avec des produits hors du commun : le Comté affiné 24 mois y côtoie le thon fumé de l'île d'Yeu, le jambon Ibainona et le Burger 100 % Salers...

> Le top de la baguette

La meilleure baguette parisienne s'achète chez Franck Tombarel, artisan boulanger dans le 15^e arrondissement. Lauréat du trophée du même nom, il a eu la chance de fournir la table de l'Élysée durant toute l'année 2009. Ce virtuose du pain traditionnel mise aussi sur de bons et savoureux produits et glisse volontiers quelques tranches de Comté dans ses petits pains garnis.

> Classiques revisités

Le bar du Sofitel à Marseille s'est offert un lifting avec l'intervention, côté cuisine, d'un grand nom de la restauration marseillaise. Dominique Frérard des Trois Forts a redessiné pour l'occasion les contours d'une cuisine "jeun's mais classieuse". Exemple ? Le panini Sof au speck jambon Comté câpres cornichons et frisée. Qui dit mieux ?

Éric Briffard, du restaurant le Cinq (le V) à Paris, aime bousculer les classiques, nous révèle le journal *Le Point* dans sa rubrique gastronomie. Sa volaille "coucou de Rennes", rôtie en suprême aux écrevisses, flanquée de macaronis au cresson et vieux Comté, arrosée d'un bouillon à la citronnelle, a de quoi faire rêver...



Dans le camp d'acclimation, à 5 500 m d'altitude, il fait bon se souvenir "du pays" et manger un morceau... de Comté ! Le cuisinier tibétain de l'expédition découvre la saveur d'un fromage d'exception.



L'an passé, Isabelle et Frédéric Humbert, fromagerie Au fil à beurre à Lyon, sont devenus de dignes Ambassadeurs du Pays du Comté.



À Thonon, s'ouvre une nouvelle Ambassade animée par l'envie de partager avec ses clients les valeurs fortes véhiculées par le Comté.

Les Ambassadeurs portent les valeurs du Pays du Comté



Les Ambassadeurs du Pays du Comté

- Yannick Berthonneau, Fromagerie d'Anjou à Saumur (49)
- Emmanuelle et Olivier Régent, Fromagerie de Kérouzine à Vannes (56) **nouveau**
- Philippe Olivier, fromager-affineur à Boulogne-sur-Mer (62) et à Lille (59)
- Laetitia Gaborit, Meilleur Ouvrier de France à la Fromagerie Bachelet à Pau (64)
- Isabelle et Frédéric Humbert, Fromagerie Au Fil à Beurre à Lyon 9^e (69)
- Pierre Gay, Fromagerie Gay à Annecy (74) **nouveau**
- Valérie et Frédéric Royer, Fromagerie Boujon à Thonon-les-Bains (74) **nouveau**
- Laurent Dubois, Meilleur Ouvrier de France à Paris 5^e et 15^e (75)
- Éric Lefebvre, Meilleur Ouvrier de France à Paris 12^e (75)
- Alain Beldicot, Fromagerie Beldicot à Épinal (88) **nouveau**

L'offensive diplomatique du Comté reprend cet automne dans ses ambassades ! S'ajoutant aux 8 déjà existantes, 4 nouvelles enclaves des Montagnes du Jura vont ouvrir en cette fin d'année à Thonon, Annecy, Épinal et Vannes.

On ne le répétera jamais assez dans ces colonnes : le Comté est bien plus qu'un grand fromage. Il est un patrimoine partagé depuis plus de 1 000 ans par tout un territoire. Pourtant, le Comté n'est pas resté confiné dans ses montagnes d'origine. Premier fromage AOP français en tonnage (plus de 50 000 t annuelles), il se trouve aujourd'hui partout dans le monde... ou presque ! Le Comté exprime également de fort belle manière le lien des hommes à leur terre, et véhicule dans chacune de ses meules un peu de ces terroirs qui le voient naître chaque jour. Emblème gourmand des richesses gastronomiques franc-comtoises, il était logique qu'il porte les valeurs essentielles des Montagnes du Jura auprès de tous ses nombreux fidèles.

Et puisque le Comté est un produit à large diffusion nationale, et dans une moindre mesure internationale, une nouvelle voie de développement a été tracée en 2008 sous la forme de l'extension du réseau des Routes du Comté à l'extérieur de la zone AOP Comté. À l'occasion de l'année du cinquantenaire de l'obtention de l'AOC, il s'était agi de développer le lien entre le produit Comté et le tourisme dans les Montagnes du Jura dans des endroits inattendus pour ça : les crémèries-fromageries spécialisées.

L'an passé, 8 échoppes parmi les meilleurs établissements français sont ainsi devenues des "Ambassades du Pays

du Comté", et les crémiers-fromagers des "Ambassadeurs du Pays du Comté". Prescripteurs impliqués du Pays du Comté auprès de leurs clients, ils jouent un rôle primordial en matière d'informations sur les fromages (bien sûr !), mais aussi les vins, les activités touristiques et les étapes gourmandes et douillettes des Montagnes du Jura.

Quatre nouveaux Ambassadeurs

Cet automne, 4 nouvelles fromageries deviennent volontairement de véritables petites enclaves des Montagnes du Jura, animées toute l'année par l'envie de partager avec leurs clients les valeurs fortes véhiculées par le Comté : à Thonon (Fromagerie Boujon – Valérie et Frédéric Royer, administrateur du CIGC), à Annecy (Fromagerie Gay – Pierre Gay), à Épinal (Fromagerie Beldicot – Alain Beldicot) et à Vannes (Fromagerie de Kérouzine – Emmanuelle et Olivier Régent).

Tous, en dignes Ambassadeurs et avec le concours des Amis du Comté et des partenaires naturels du Comté que sont les Vins du Jura et le collectif touristique Montagnes du Jura, mettront en œuvre en cette fin de l'année des opérations de promotion mêlant jeux-concours, découverte gustative et festive du Comté et mise en avant des richesses touristiques de la destination Montagnes du Jura. Le corps diplomatique dévoué au Comté ne cesse de grandir !

Des Américains emballés par l'AOP

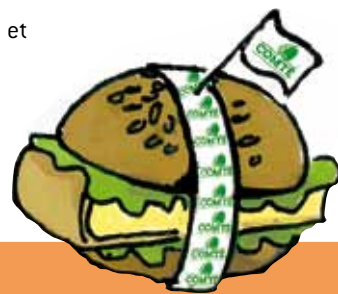
Les producteurs de produits de terroir américains ne sont pas légion mais l'idée d'une protection des noms des produits à identification géographique et de qualité commence à se développer, notamment dans le Vermont.



Jim Douglas, gouverneur de l'état du Vermont, était l'invité du CIGC.

Ainsi, à l'occasion du 400^e anniversaire de l'alliance Vermont-France-Québec, un programme international d'échanges a eu lieu à Burlington, du 8 au 12 juillet. La maison de l'agriculture du Vermont, le centre de formation des fromagers artisans et le consulat de France aux USA ont organisé une journée d'exposés, de tables rondes avec des fromagers artisans, des producteurs de vins et de sirop d'érable. La France était représentée par Jean-François Marmier, producteur de Comté à Bouverans et Florence Bérodière du CTFC qui ont réalisé des exposés et animé des dégustations très appréciées.

Le Comté a accueilli en retour le gouverneur du Vermont et son ministre de l'Agriculture le 10 septembre à Poligny. Une délégation officielle pour aborder le thème de l'AOP et l'intérêt de la protection du nom.



Welcome in USA !

> Le vrai goût de New York

New York est une ville métissée et sa gastronomie n'échappe pas à ce melting-pot. C'est ce que nous invite à découvrir Jean-Louis André et Jean-François Mallet avec leur livre *Le Vrai goût de New York... en 90 recettes*, aux éditions Aubanel. Au côté de la pizza sicilienne et du bortsch russe, le Comté est donc devenu une composante à part entière de la vie new-yorkaise. La preuve, cette recette de muffins au Comté qui a été retenue par les auteurs de ce livre surprenant.

> Un supermarché pas comme les autres...

La coopérative alimentaire du quartier de Brooklyn à New York est née d'une idée simple : permettre aux consommateurs d'acheter des produits de qualité à un prix abordable. Des produits bio, issus des fermes de la région, mais aussi des produits qui viennent de bien plus loin. À l'exemple du rayon fromage qui est constamment pris d'assaut : Raclette, Brie, Comté, Gouda de Hollande, Bleu d'Espagne, Jarlsberg de Suède... Les prix sont 20 à 40 % moins chers que dans les supermarchés de la ville. Le secret ? Les 15 000 membres de la coopérative participent aux activités d'emballage et de mise en place des produits, environ 3 heures par mois. Un système qui perdure depuis 1973.



- Avec son relief, ses paysages très verts, ses sapins, ses troupeaux de vaches dans les prés, et sa neige en hiver, le Vermont présente plus d'un point commun avec le Jura, passion pour les bons fromages au lait cru comprise !



Le gouverneur du Vermont et son ministre de l'Agriculture en visite dans les caves Juraflora à Poligny, puis chez Stéphane et Marc Picaud, agriculteurs à Saint-Lothain.



Sœur Noëlla était présente à Burlington en juillet. Cette Bénédicte du Connecticut est une spécialiste de la flore d'affinage du fromage, depuis qu'elle a passé plus de 2 ans à l'INRA de Poligny du 1^{er} novembre 1995 au 31 mai 1998.

Toutes les vertus du Comté

Bon pour les os, particulièrement digeste, champion pour booster nos défenses naturelles...
Le Comté a plus d'un atout dans sa meule ! Un aliment dont la valeur nutritionnelle mérite d'être rappelée.

Informations nutritionnelles générales		Quantité dans 100 g de Comté
Valeur énergétique		418 kcal
Protéines		27 g
Glucides		0 g
Fibres alimentaires		0 g
Lipides		34,3 g
	dont AGS	19 g
	dont AGMI	7,5 g
	dont AGPI	1,3 g
	dont oméga 3	0,35 g
	dont oméga 6	0,53 g
	dont AGT	0,85 g
	dont CLA**	418 mg
Sodium		344 mg*

* Soit 0.87 g de sel pour 100 g de fromage

** Isomères de l'acide linoléique conjugué

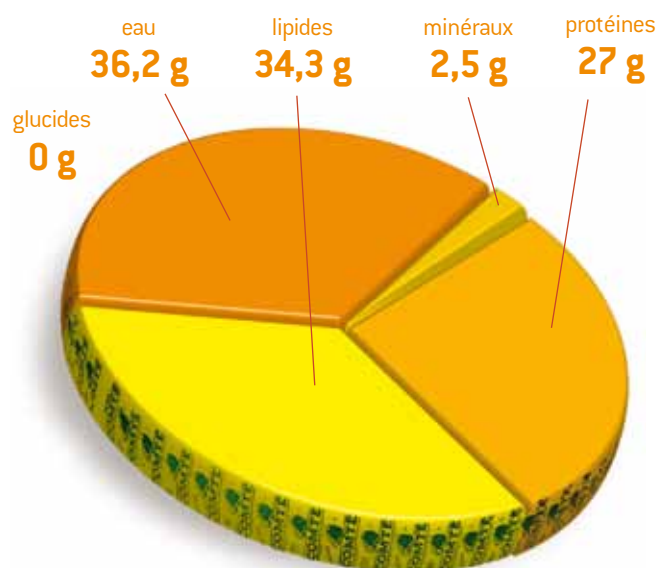
- Le Comté est un des fromages les moins salés.
- La qualité des protéines lactières est exceptionnelle avec une digestibilité supérieure à 95% et une composition en acides aminés indispensables particulièrement bien équilibrée.
- Parmi les lipides, l'abondance des CLA** dans le Comté, et plus particulièrement celle de l'acide ruménique (due à l'alimentation des animaux à base d'herbe) est un élément très positif. L'acide ruménique est réputé permettre de ralentir la progression de l'athérosclérose.



Grippe A : optimisez vos défenses immunitaires avec le Comté

« Pour renforcer ses défenses immunitaires et se protéger contre la grippe A, il faut consommer des produits riches en zinc comme le Comté ». Voilà ce qu'annonçait Laurent Chevallier*, médecin nutritionniste au CHU de Montpellier sur France 3 Franche-Comté, le 1^{er} septembre dernier.

*Auteur notamment de *100 Aliments bons pour la santé et pour la planète* (éditions Fayard).



Sels minéraux	Apports Journaliers Recommandés (AJR)	Teneur dans 100 g de Comté
• Calcium	800 mg	844 mg
• Phosphore	700 mg	561 mg
• Zinc	10 mg	3,7 mg
• Cuivre	1 mg	0,69 mg
• Iode	150 µg	28 µg

- Le Comté est une source de phosphore, d'iode et de zinc ; ainsi, par exemple, une portion type de 34 g permet de couvrir 13 % des besoins quotidiens en zinc.
- Ses originalités par rapport aux autres produits laitiers sont la richesse exceptionnelle en cuivre et en calcium facilement assimilable (proportion Ca/P idéale) ; cuivre et calcium sont tous deux indispensables à la bonne qualité des os.

Vitamines	Apports Journaliers Recommandés (AJR)	Teneur dans 100 g de Comté
• Riboflavine (B2)	1,4 mg	0,43 mg
• Vitamine B12	2,5 µg	1,7 µg

Comme tous les produits laitiers, le Comté est une source de vitamine B2 et de vitamine B12.

Ressources techniques :

- Les données émanent de campagnes de mesure effectuées sur un échantillon représentatif de Comté produits à des saisons différentes et en des lieux différents. Il s'agit de valeurs moyennes, sachant que certains critères sont sujets à de fortes variations.

Ressources documentaires :

- **Guide** : *Recommandations pratiques sur l'étiquetage nutritionnel* / ANIA 2009.
- **Brochures** : *Questions sur* / CERIN / N° 16, 22, 24, 27 et 31.

Une trentaine de producteurs à la fromagerie de Plasne-Barretaine.



Le dynamisme du magasin de vente est une des priorités des sociétaires.



La fromagerie de Plasne-Barretaine

Un gros travail sur la vente

Située sur le premier plateau du Jura, à deux pas de Poligny, la fromagerie de Plasne-Barretaine accueille un atelier de 5,6 millions de litres de lait et un magasin géré par une société, Les Délices du Plateau.

La fromagerie de Plasne-Barretaine

- 22 sociétaires (33 agriculteurs) à Bersaillin, Mantry, Miéry, Saint-Lothain, Plasne, Barretaine, Besain, Molain, Champvaux
- Président : Claude Paget
- Fromager : Sébastien Ozeré Second fromager : Xavier Gigon Aide-fromager : William Meunier
- Affineur : Juragrüyère (Poligny)
- 5,6 millions de litres de lait dont 1,5 million de lait bio
- Un camion pour le ramassage du lait Chauffeur : Rémi Rousseau Remplaçant : Patrick Poncet
- Sérums vendus à une porcherie privée SARL Les Délices du Plateau Gérant : Olivier Monneret
- Chiffre d'affaires : 195 000 €
- Magasin avec 3 vendeuses : Géraldine Longchamps, Marie Castagnet, Marjolaine Defert
- Contacts : Coopérative Fromagère de Plasne-Barretaine
1 route de Le Fied 39800 Plasne
Tél/Fax : 03 84 37 16 67
delicesduplateau@wanadoo.fr
comte.com/plasne

Le bâtiment de la fromagerie de Plasne-Barretaine date de 1992 et fut construit au moment de la fusion entre les coopératives de Plasne et de Barretaine.

Depuis, les sociétaires ont régulièrement mis à jour l'équipement de l'atelier : dans les années 2000, la fromagerie s'est équipée de 2 nouvelles cuves de 3 000 litres qui sont venues s'ajouter aux 4 cuves existantes. Le litrage travaillé est monté progressivement de 3,8 millions de litres de lait à 5,6 millions de litres. Un robot de cave et une débourbeuse ont fait partie des nouveaux investissements réalisés en 2002.

Enfin, en mars 2009, l'atelier de fabrication a été entièrement démonté et vidé pour y installer une nouvelle génératrice à fuel et un système de soutirage de pompe à caillé assez novateur avec bacs de démoulage circulaires et carrousel de pressage. Le sérums est vendu à une porcherie privée et les eaux usées sont traitées par la station d'épuration communale construite à l'occasion de la fusion des coopératives en 1992.

La coopération, l'entraide et le travail en commun sont le socle de la fromagerie. « La production de Comté bio menée en parallèle avec les autres fabrications

depuis 2001 est le signe de cette entente », n'hésite pas à souligner le président, Claude Paget.

S'impliquer dans la vie locale

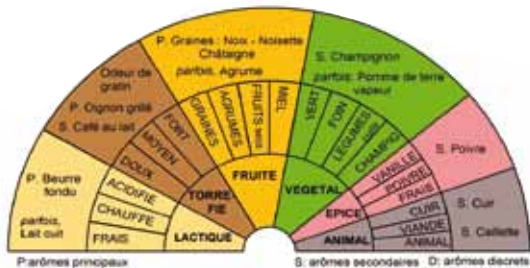
Les sociétaires ont le souci de s'impliquer dans l'aval de la filière mais aussi de participer à la vie locale en termes de services et d'emploi. En 2003, pour que le magasin de vente de la fromagerie puisse continuer à exister, ils décident de créer une société, la SARL Les Délices du Plateau, détenue par la coopérative (55 % des parts) et par 10 producteurs. La gestion a été confiée à un sociétaire de la coopérative, Olivier Monneret, emploie trois vendeuses et le magasin, largement pourvu en produits régionaux, propose en permanence 3 Comté, 1 jeune, 1 vieux et 1 bio, ainsi que du Morbier et du beurre produits sur place. Pour dynamiser les ventes, les producteurs participent à des foires et animations diverses dans le Cantal, à Lille, Marseille, sans oublier la Percée du Vin jaune ! « Face à des marchés de plus en plus mondialisés et à une concentration de l'industrie alimentaire, les coopératives ont le devoir de renforcer le pouvoir économique de

LE SOL

Avec une altitude moyenne de 558 m, la fromagerie de Plasne est en bordure du premier plateau. Le bassin laitier de Plasne de 1 912 ha offre une assez grande homogénéité dans la nature des sols rencontrés. Presque 3/4 des sols sont des sols profonds, ce qui permet pour la plupart des sociétés de Plasne une certaine autonomie au niveau des céréales. Les sols aérés poreux et meubles sur du calcaire dur du jurassique moyen, fissuré et filtrant sont dominants (en vert). Les sols superficiels calcaires sont anecdotiques (1 %) et les sols asphyxiants (gris et bleu) représentent 17 %.

LE GOÛT DES COMTÉ DE PLASNE-BARRETAINE AFFINÉS PAR JURAGRUYÈRE

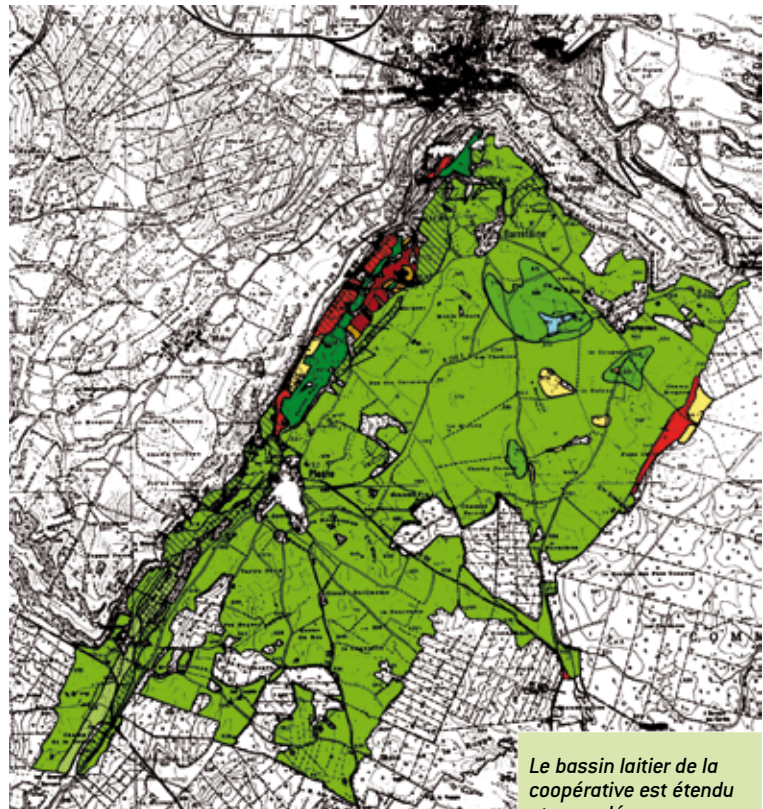
Les Comté de la fruitière de Plasne sont loin d'être "plats" malgré leur origine et la situation de la fromagerie sur un plateau [le 1^{er} plateau du massif jurassien] ! Ces Comté sont connus pour leur richesse aromatique et leur texture qui a du corps. À la dégustation, ils marient les notes de fruits secs (noix sèche, noisette, châtaigne), de caramel (oignon un peu grillé, café au lait), de beurre fondu et parfois de bouillon ou de poivre. Ils peuvent devenir plus corsés en cumulant les mois d'affinage, mais c'est entre 10 et 14 mois que ces fromages sont à maturité et que leur palette aromatique est à son optimum.



LE CLIMAT

Les précipitations sont plutôt abondantes pour l'altitude avec une moyenne annuelle de 1 568 mm. L'automne est la saison la plus arrosée (451 mm) à la différence avec l'été (351 mm). En moyenne, il pleut 149 jours par an. Une année sur deux, une petite période de sécheresse se fait sentir début août pendant laquelle l'alimentation hydrique des sols est légèrement déficitaire. La température moyenne annuelle est de 8,7°C. L'écart entre le jour le plus froid et le jour le plus chaud a été mesuré à 70°C.

leurs associés », pense Claude Paget. À l'échelle de la fruitière, cela passe par l'engagement dans l'union de vente de Comté Juramonts, la vente à des crémeries et petites surfaces de proximité, ainsi que le développement de la société Les Délices du Plateau qui affiche une progression de chiffre d'affaires de 15 % par an. La fruitière écoule ainsi 42 000 kg de Comté par an en direct.



Le bassin laitier de la coopérative est étendu et morcelé ; nous avons choisi de n'en reproduire ici qu'une partie pour des raisons de lisibilité.

- Sol profond drainant et poreux sur jurassique moyen
- Sols superficiels, drainants, hyperporeux
- Sols très superficiels hyperdrainant hyperporeux



Avec ce nouvel équipement, le fromager n'a plus qu'à pousser le moule du bac de soutirage sur le carrousel de pressage.

La flore



Les inventaires floristiques ont permis de recenser 99 espèces botaniques différentes appartenant à 24 familles ; dont 38 espèces médicinales, soit environ 1/4 du fourrage sur pied. Parmi toutes ces plantes, la houlque laineuse est très bien représentée. Cette graminée est très caractéristique de part la couleur de sa tige et ses épis qui donnent aux parcelles des couleurs rose, violette, mais aussi par ses nombreux poils autour de la tige et sur les feuilles qui, au toucher, la rendent très soyeuse. La houlque laineuse porte bien son nom !

En route pour le vallon de Sancey



Ferme du Mont

La montée sur les flancs du Lomont est raide et sinieuse pour atteindre la ferme isolée de Vincent et Sophie Fonquernie. Dès l'arrivée, le panorama s'impose, des vallées de la Barbèche et du Dessoubre aux plateaux de Maïche, de Pierrefontaines-Varans et jusqu'aux sommets suisses du Jura. Depuis 2002, à la recherche d'un complément de revenus pour assurer les études de 4 enfants, Vincent et Sophie ont aménagé une chambre d'hôtes doublée d'une activité de table d'hôtes. Rompre l'isolement a aussi été une motivation supplémentaire. À la maison, on est polyglotte, ce qui est bien pratique pour accueillir des visiteurs allemands, anglais ou espagnols. Une seule chambre et une capacité maximum d'un couple avec 3 enfants, c'est peu, mais cela permet de vrais échanges et une plus grande disponibilité pour un rôle de promotion de la région et de ses produits. Sophie, qui préside le réseau "Bienvenue à la Ferme" du Doubs, connaît particulièrement les avantages et contraintes liés au choix entre une grande capacité de lits ou un hébergement plus réduit pour une meilleure qualité d'accueil. ■

Ferme du Mont - 25190 Solemont - Tél. 03 81 93 31 10
<http://bleumont.free.fr>
bleumont@wanadoo.fr



Fromagerie de Sancey-le-Long

La société des fruitières du vallon de Sancey est l'une des coopératives située le plus au nord de la zone Comté avant les grands centres urbains de Belfort et Montbéliard. La région est également très touristique, avec le château de Belvoir, le centre religieux Sainte-Jeanne-Antide, et dernière attraction, le parc éolien du Lomont. Sans oublier la ferme fleurie de Guy Renaud et les nombreux sentiers de randonnée. La communauté de communes s'est associée avec les voisins de Belleherbe pour embaucher un salarié capable d'animer des visites en juillet et août. Au programme : fruitière de Sancey-le-Long, Belvoir et parc éolien. Jean-Noël Courgey, président de la fruitière, constate que les citadins de Montbéliard et Belfort viennent nombreux retrouver une ambiance rurale à peu de distance des centres industriels. La fruitière participe ainsi à la promotion touristique locale menée par l'association "Entre Dessoubre et Lomont". ■

Fromagerie de Sancey-le-Long - 55 Grande rue
 25430 Sancey-le-Long - Tél. 03 81 86 30 25
ste.fromagerie@wanadoo.fr



Entre Dessoubre et Lomont

Difficile en parcourant le vallon de Sancey de ne pas remarquer le château de Belvoir sur son promontoire. Autrefois à l'abandon, il a été restauré entièrement depuis 1956 par le peintre Pierre Jouffroy, décédé en 2000. Ses enfants ont repris le flambeau et le château est ouvert à la visite tous les jours en juillet et août, dimanche et jours fériés le reste de l'année ou à la demande. On peut y admirer la qualité de l'architecture restaurée, se documenter sur l'histoire des lieux et apprécier le point de vue. Le château abrite une collection présentant les tableaux de Pierre Jouffroy prin-

cipalement. Dans le village, au pied du château, les anciennes halles abritent, tous les vendredi soir de juillet et août, un marché local et un banquet organisé à tour de rôle par les diverses associations du vallon. Un succès confirmé d'année en année avec 600 ou 700 visiteurs par soirée. De quoi satisfaire le maire de Belvoir, Christian Brand, par ailleurs agriculteur. Face à un tel succès, reste à résoudre quelques problèmes de stationnement dans un village à flanc de coteau avec des rues étroites. ■

Château de Belvoir
www.chateau-belvoir.com

Comté, noisettes et grué de cacao en pudding vapeur, écume de Granny Smith

Une recette de François Moureaux*

Ingrédients pour 4 personnes

- 200 g de pain de mie avec croûte, découpé en dés
- 100 g de Comté
- 1 œuf + 3 jaunes
- 10 g de noisettes grossièrement concassées
- 40 g de grué de cacao (éclats de fèves torréfiées)
- 25 cl de lait tiède
- 2 pommes Granny Smith
- Sel et poivre

Verser le lait tiède sur les dés de pain de mie. Bien laisser le pain absorber le lait. Mélanger afin d'obtenir une pâte. Ajouter l'œuf, les jaunes et le sel. Poivrer généreusement. Bien travailler la pâte pour la rendre homogène.

Ajouter le Comté, les noisettes, et le grué. Mélanger. Mouler en petits boudins dans du papier film et cuire à la vapeur 10 minutes à 100 °C. Au dernier moment, passer les pommes dans une centrifugeuse et émulsionner le jus au batteur. À défaut de centrifugeuse : mixer les pommes avec un peu de jus de citron, puis passer la pulpe obtenue dans une passoire très fine afin de ne garder que le jus.

Enfin, dresser l'écume de la sauce émulsionnée autour des puddings chauds et servir sans attendre.

Le conseil du sommelier :

- Accord avec un vin du Jura : ces puddings s'accordent volontiers avec un Côtes du Jura blanc tradition (assemblage Chardonnay-Savagnin).
- Accord avec un autre vin : un blanc sec de Loire, type Sancerre ou Pouilly-Fumé.



* Hôtel de la Poutre
25 Grande-Rue
39130 Bonlieu
Tél. 03 84 25 57 77

CONSEIL DÉGUSTATION

Comté et vin de Châteauneuf du Pape rouge




Ces deux AOP 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 2 produits sont extrêmement fructueuses. De verts pâturages de Franche-Comté en collines rhodaniennes, osez ces mariages "vachement" excitants !

Selon les caractéristiques du vin, on préférera un Comté dominé par des arômes fruités ou torréfiés doux pour s'accorder avec des vins assez ronds tandis qu'il faut choisir un Comté bien cristallisé aux caractères torréfiés forts, de noix ou animal pour des vins plus charpentés.

Avec les premiers, issus de grenaches récoltés en surmaturité, l'accord aboutit à un mariage en harmonie avec une amplification des arômes alors que dans le second cas, lorsque l'assemblage laisse plus de place à la syrah et au mourvèdre, la rencontre des deux partenaires peut donner des choses très surprenantes, parfois explosives, et générer de nouvelles sensations. La texture très cristallisée du fromage équilibre parfaitement les tanins du vin.

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



« Aujourd'hui je me sens dans mon élément; mais il a fallu faire des concessions. Je suis fan de musique, j'en faisais... On ne peut pas se lever à 5 h 00 pour bosser à la fromagerie et finir une répétition à minuit ! »

Luc Mourey, coup de jeune à Chaux-Neuve

**De la volonté, une bonne dose de travail et la passion du métier...
Luc Mourey, 23 ans fait "son" fromage et des projets !**

PORTRAIT

La fabrication des Comté du matin se termine. Un dernier jet d'eau sur le sol, le jeune homme quitte ses bottes blanches, accroche son calot et son tablier au vestiaire et rejoint le logement au-dessus de la fromagerie. Quelques meubles disparates, des cartons encore pleins au sol et des packs de sodas dans le frigidaire... « *Je n'ai pas encore pris le temps de m'installer, s'excuse-t-il, mes priorités sont ailleurs.* » À 23 ans, Luc Mourey ressemble aux jeunes de sa génération : jeans-baskets, des cheveux bruns coupés courts et une petite natte qui lui descend dans le cou. Et une copine, qui doit bientôt emménager avec lui. Il est fromager en titre de la fruitière de Chaux-Neuve dans le Haut-Doubs depuis le 1^{er} avril 2008.

« *La cave, la fabrication, les papiers, sans compter la vie de tous les jours à assumer, ça forge... Mon but n'est pas de me poser et que l'entreprise stagne. J'aime penser que mon métier est évolutif, que je peux*

faire des projets, travailler sur la qualité, aménager l'atelier... », déclare le jeune fromager. Il doit cet acharnement à son ancien maître de stage, Thierry Arnoux, fromager aux Fins (Les Fins Comté). Il est resté apprenti chez lui pendant toute la durée de ses études à l'ENIL Bio : CAP, Bac Pro bio-industrie de transformation puis Certificat de Spécialisation au métier de fromager. « *Cinq ans d'apprentissage, ça crée des liens ! Les 15 premiers jours de CAP c'est dur, on se pose des questions. Le travail en cave, les horaires à tenir, se lever tôt, travailler des week-ends... On s'accroche et après, on ne décroche plus jamais ! Cela devient une passion plus qu'un travail.* »

Toujours apprendre !

Luc sait ce qu'il doit à son maître de stage : une mise en confiance au début, par étapes, le temps pour le jeune apprenti de s'adapter au rythme, puis les encouragements à poursuivre les études,

à "bosser" sans ménager ses efforts, toujours dans la bonne ambiance. Quant au CS, c'était vraiment ce qu'il attendait. « *La formation, axée sur la technologie du Comté et les pâtes pressées cuites, m'a permis de faire le lien avec tout ce que j'avais appris avant. Cela m'a ouvert des portes pour comprendre et réfléchir sur le process de fabrication, savoir l'adapter aux situations... Mais on ne sait pas tout ! Le responsable de la formation, Luc Poirot, nous le disait souvent : Vous sortez de l'école, vous avez tout à apprendre.* »

Originaire de Noël-Cerneux, il est venu au métier un peu par hasard. « *Aujourd'hui, je me sens dans mon élément, reconnaît-il. Ce que je voulais, c'était faire "mon" fromage. Les producteurs de la coopérative de Chaux-Neuve m'ont donné cette chance.* » Et Luc est prêt à s'investir pour travailler les 2 millions* de litres de lait qui arrivent chaque année à la fruitière. Et faire le meilleur Comté possible.

*dont une partie à façon