

Les nouvelles du COMTÉ

numéro
69

hiver 2010

Évoluer sans perdre son âme

Depuis plusieurs mois, le président de l'interprofession du Comté que je suis est invité par les médias à émettre un avis sur le sort d'Entremont. Nous sommes tous très concernés par l'avenir de la branche Comté d'Entremont qui traite le tiers du tonnage de notre filière et mon refus de répondre aurait pu être mal interprété. Mais chacun conviendra que c'est un exercice très délicat, car l'interprofession du Comté est au service de l'AOC et à l'écoute de tous les opérateurs de sa filière.

Pourquoi donc y revenir dans cet éditorial ? C'est parce que je veux rappeler qu'on peut être « grand groupe » et agir en conformité aux intérêts d'une filière traditionnelle, par sa politique qualité et par sa politique d'investissement. Nous devons donc éviter le piège de la diabolisation et avoir confiance en nos valeurs. J'en profite pour souligner une caractéristique de notre filière rarement évoquée : celle de l'évolution du capital de ses entreprises. En effet, en Comté nous sommes aux antipodes de l'évolution de nombreux autres secteurs où la rémunération du capital se fait au détriment de l'investissement industriel. C'est un atout précieux et nous devons nous réjouir à chaque inauguration de caves d'affinage ou de fromageries rénovées. Et je dis ici ce que mes interviewers ont rarement repris : ce comportement d'investisseur est général à la filière Comté, touchant tout autant les coopératives fromagères, les artisans fromagers, les affineurs traditionnels et les grands groupes tels Entremont et Lactalis. Savourons notre chance, le Comté est perçu par tous comme un capital précieux dont il est l'intérêt partagé de faire fructifier les rameaux plutôt que de les vider de leur substance. Chacun a bien sûr intérêt au succès du Comté, mais, pour ce faire, respecte le produit en cherchant à devenir meilleur. Et d'ailleurs, il convient de souligner que ce qui se passe au niveau du capital financier vient aussi de se passer au niveau de l'investissement immatériel mais primordial qu'a été l'élaboration d'un nouveau cahier des charges. Il y a eu bien sûr des négociations, parfois musclées autour de telle ou telle clause, il faut s'en réjouir car la négociation est l'élément constitutif du respect de l'autre, mais finalement il y a accord total pour que notre nouveau décret hausse encore le niveau d'exigence et d'authenticité du Comté.

Nombreux sont parmi nous ceux qui se souviennent de l'inquiétude qui nous a habités lors de l'arrivée des groupes extra-régionaux au début des années 1990. Nous craignions de perdre notre âme. 15 ans après, nous savons que [...]

suite page 2



Le lait, de la ferme à la fromagerie

DOSSIER > pages 4 à 7

Nicolas Sarkozy à Poligny : l'AOP confortée dans ses choix de régulation

ÉVÈNEMENT > page 3



[...] nous ne l'avons pas perdue. Je vois, parmi les causes de cette évolution, le fait que, d'une part, nous avons privilégié la discipline à s'appliquer à soi-même plutôt que de vouloir réduire l'autre, et d'autre part, il n'est pas impudique de dire que nous avons respecté nos nouveaux interlocuteurs comme eux-mêmes ont su respecter une filière et un produit qui fonctionnait bien.

C'est de l'intérêt bien pensé, il n'y a pas lieu de s'en offusquer, bien au contraire. Cela montre la force de notre filière qui, grâce à ces acculturations successives et réciproques, peut évoluer sans renoncer à elle-même. Cela peut durer longtemps encore, à la condition que nous gardions à l'esprit que notre succès d'aujourd'hui, c'est l'infini respect du produit qui nous lie, et par conséquent le respect du consommateur. Et il est primordial que tous les opérateurs et équipes en place dans la filière, quelle que soit leur antériorité, travaillent côte à côte et solidairement et s'investissent dans la préparation de l'avenir du Comté.

Claude Vermot-Desroches
Président du CIGC

PROMOTION

Qu'est-ce que le Comté vous a encore concocté ?

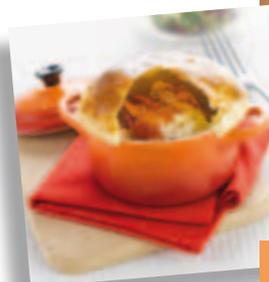
Le chef Laurent Van Poppel présente quelques créations.



Ces petites portions individuelles et colorées qui ont envahi nos tables, vous savez ? Les jolies mini-cocottes ! Eh bien c'est fait. Pour cette fin d'année 2009, le Comté n'a pas mis les petits plats dans les grands. Au contraire, il s'est mis en habit de mini-cocottes et s'est amusé avec délices, apportant une touche personnelle à cette

nouvelle façon de cuisiner. Pour ce faire, il a choisi un partenaire de choix, la célèbre société Le Creuset, fonderie créée en 1925 dans l'Aisne, à Fresnoy-le-Grand, et qui partage les mêmes valeurs que celles du Comté : tradition, qualité, savoir-faire et innovation. Le mariage a été consommé à Bruxelles, dans le Moulin de Lindekemale, où le chef Laurent Van Poppel a entraîné les invités, journalistes pour la plupart, dans un voyage gourmand, plein de saveurs : des ateliers où chacun a pu créer "sa" mini-cocotte au Comté et tester ses talents de création. Après la présentation des 2 hôtes, les invités ont, comme il se doit, porté un toast en leur honneur, un verre de Crémant du Jura à la main.

Des recettes de mini-cocottes à retrouver sur Internet : comte-gourmand.com lecreuset.fr



Le Comté a plein d'idées. Tour à tour gratin, fondu, appareil, aromate... Il se prête aux alliances hautes en couleur pour le plus grand plaisir de nos papilles.

AGENDA

LES INTERVENTIONS DES AMIS DU COMTÉ

PROFESSION FROMAGER

25 janvier > Besançon (Doubs), collègue Victor-Hugo. 16 mars > Orgelet (Jura).

25 au 25 mars > Belley (Ain)

Animations en collèges.

NUTRITION, ACCORDS, DÉGUSTATION

28 janvier et 1^{er} février > Fraroz (Jura)

"Le COMTÉ, un produit dont on ne peut plus se passer !" Intervention auprès du GVA du Plateau de Nozeroy, en collaboration avec la Chambre d'Agriculture du Jura.

PERCÉE DU VIN JAUNE

6-7 février > Poligny (Jura)

Atelier de dégustation, visites à la Maison du Comté, ateliers découverte des Terroirs du Comté, atelier fermentation, fabrications à l'ancienne.

TRANSJURASSIENNE

12 au 13 février > Morez (Jura)

Atelier de dégustation et vente de Comté, salle Lamartine lors de la remise des dossards.

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

27 février-7 mars > Paris, porte de Versailles

En partenariat avec la FDCL de l'Ain, ateliers de dégustation accompagnés par le chef Sylvain Cochet, ateliers accords Comté et Bière sur le stand de "Saveurs de l'Ain".

Dégustation sur le stand du CNIEL au Salon du fromage. Animation du Casino Fromages à l'espace Franche-Comté, hall 7.1.

2 mars > Salon du fromage. Table-ronde animée par la Fédération nationale des détaillants en produits laitiers.

CONFÉRENCE-DÉGUSTATION

9 mars > Paris

À l'Université Paris-Sorbonne sur le thème : cuisine régionale et produits de terroirs.

18 mars > Luxeuil-les-Bains (Haute-Saône). 23 mars > Vesoul (Haute-Saône). Pour l'ASSAD-Nutric Conseil 25, financé par un collectif de caisses de retraite (ARRCO).

LES ANIMATIONS DU GROUPE SCULPE D'ACTIONS GUSTATIVES

SALON DES VIGNERONS INDÉPENDANTS DE BOURGOGNE ET JURA

5-7 mars > Arras (Pas-de-Calais).

SALON LES TABLÉES DU RHEU

12-14 mars > Rennes (Ille-et-Vilaine).

SAVIM

26-29 mars > Marseille (Bouches-du-Rhône).

SALON DES VINS

10-11 avril > Chateauneuf-du-Pape (Vaucluse).

Pour ces 4 salons, le GAG présentera le Comté par le biais de la dégustation ludique de 5 fromages de terroirs, saisons, âge et qualité d'affinage différents, avec une approche visuelle et olfactive, et animera un jeu de découverte d'odeurs à l'aveugle.

Nicolas Sarkozy en visite au pays du Comté : une opportunité forte pour toute la filière

La visite du Président de la République le 27 octobre à Poligny, capitale du Comté, à l'occasion de la présentation de son plan d'aide à l'agriculture, a permis à la filière Comté de plaider la cause des AOP européennes en faveur de la régulation de la production.



Au cours de la visite de l'ENILBIO, Claude Vermot-Desroches, président du CIGC, a pu présenter au Président de la République la filière Comté et les principales valeurs sur lesquelles elle s'appuie, avec succès, puisque jusqu'à présent ses 3 000 exploitations agricoles ont pu échapper à la crise générale.

Face à la crise qui secoue le monde agricole, le Président Nicolas Sarkozy a promis un plan de soutien dont il a dévoilé la teneur dans le Jura (lire ci-dessous). Une visite éclair qui a commencé par la rencontre d'un producteur laitier à Rahon, en lait standard, suivie d'un entretien avec les responsables de la profession agricole. Puis, ce fut Poligny, capitale du Comté. Un choix qui n'est pas le fait du hasard. D'aucuns, chroniqueurs de la presse nationale pour l'essentiel, arguent de la bonne santé de la filière Comté de nature à limiter l'ampleur des mouvements de colère

justifiés chez les agriculteurs. D'autres, comme, l'hebdomadaire spécialisé *Agra alimentation* évoquent le choix d'une filière interprofessionnelle modèle, porteuse sûrement de quelques enseignements. Et c'est d'ailleurs le cabinet de l'Élysée lui-même qui a insisté pour, qu'au cours de la visite de l'ENILBIO précédant le discours-programme du Président de la République, le Comté soit mis à l'honneur, tant son importance est grande pour le massif Jurassien sur le territoire duquel il assure 7 600 emplois directs.

Mais l'Europe entendra-t-elle ?

Le président Vermot-Desroches avait choisi de n'être porteur auprès de Nicolas Sarkozy que d'une seule requête : soutenir l'action des AOP européennes auprès de la Commission Européenne pour qu'elles soient autorisées à un minimum de régulation de l'offre.

Il s'agit ici seulement d'autoriser une régulation de l'augmentation des volumes produits pour que leur dynamisme et leur ouverture vers de nouveaux opérateurs ne soient pas cassés par l'engorgement des stocks, tout à la fois synonyme de dégradation de qualité et facteur d'écroulement des prix, qui ne permettent plus alors le respect du cahier des charges et des exigences de qualité.

En écho à cette demande, les propos du Président de la République ont été sans équivoque sur la nécessité d'une régulation, pressant la Commission européenne d'accélérer ses travaux sur ce point, ajoutant qu'il était également déterminé à assurer la protection des produits à Indication Géographique, soulignant qu'au pays du Comté une telle volonté ne pouvait qu'être bien comprise. Le lendemain (28 octobre), le Président de la République recevait la Chancelière allemande Angela Merkel et s'était promis de lui faire partager cette conviction. Et de déguster ensemble la meule de Comté qui lui avait été offerte. Ce qui fut fait. Un argument de choix pour la convaincre.

Finalement, peut-on déduire de cette visite présidentielle une forme de légitimation du plan de campagne ? L'interprofession l'espère fermement et saura s'appuyer, s'il le faut, sur les promesses faites ce 27 octobre 2009 à Poligny.



Le président du CIGC, Claude Vermot-Desroches a pu remettre en cadeau au Président de la République la meule "collective" fabriquée 15 mois auparavant, le 17 juillet 2008, date anniversaire des 50 ans de l'obtention par le Comté de son Appellation d'Origine Contrôlée. Nicolas Sarkozy a remercié la filière pour ce cadeau symbolique et n'a pas manqué de déguster le Comté qui lui était présenté.

L'AOP confortée dans ses choix de défendre la régulation...

Dans le vaste plan de défense de l'agriculture française qu'il a ensuite exposé dans son allocution, le Président de la République a fortement insisté sur des éléments qui constituent aussi la clef de l'organisation de la filière Comté. Il a notamment souligné la nécessité d'une régulation de l'agriculture et de l'agroalimentaire, appelant de ses vœux la mise en place de véritables outils de régulation. En plein terroir de l'AOP Comté, il a su également plaider pour une agriculture respectueuse de l'environnement et annoncer une politique volontariste d'appui aux productions herbagères dans les territoires difficiles. Les producteurs du massif jurassien et les producteurs de lait des zones montagneuses en général ne peuvent que se sentir confortés dans leur activité. Il a également souligné la nécessité de la mise en œuvre d'une politique contractuelle entre les producteurs laitiers, ce qui légitime l'organisation collective et la solidarité déjà en place depuis des décennies dans la filière Comté.

Le lait, de la ferme à la fromagerie

Dans les petits ateliers fromagers, on a souvent un camion et un chauffeur pour quelques heures de collecte du lait, le plus souvent de nuit. Difficile dans ces conditions d'organiser les roulements pour les congés et d'avoir du personnel qui reste. Une solution : se regrouper et donner un vrai poste de travail au chauffeur.



Pourquoi certains ateliers font-ils le choix du ramassage du lait en commun ? Les responsables de coopératives sont unanimes, c'est en premier lieu pour avoir un chauffeur sur lequel ils peuvent compter, en second, un matériel performant, et enfin un partage des responsabilités qui soulage le président de la gestion du ramassage.

Il existe plusieurs formes de regroupement pour le ramassage du lait : CUMA ou copropriété pour le camion avec chauffeurs en commun, prestation de service d'une fromagerie à une autre, etc. En un mot, il s'agit de s'organiser pour que les camions ne se croisent pas sur la route ! Certaines fromageries choisissent aussi de faire appel à un transporteur privé.

Dans le Jura, près de 34 millions de litres de lait sont ramassés par 2 CUMA sur un total de 153 millions. Dans le Doubs, 5 CUMA ramassent environ 13 millions de litres soit 5,7 % du lait collecté par les fromageries à Comté. Les deux postes les plus importants du ramassage sont le chauffeur (40 %) et le carburant-entretien. L'amortissement du camion peut représenter jusqu'à 25 % du coût. Les principaux critères économiques qui entrent en jeu sont la quantité collectée et la densité laitière : le nombre de litres de lait ramassés au kilomètre est directement lié à la répartition des sociétaires sur le territoire et à la taille des exploitations. Sans oublier les contraintes liées au relief et au climat, qui rendent la collecte plus difficile en zone de montagne.

- 15 millions de litres de lait ramassés.
- 5 coopératives : la Baroche, Frondefontaine-Essavilly, Doye, Gillois et Mièges.
- coût du ramassage : 8,31 €/tonne (2007-2008).
- 2 chauffeurs à plein-temps et le président de la CUMA en remplacement 10 à 15 jours par an.
- Un camion acheté en 2007, toutes options : 4 roues motrices, cuve isotherme à double compartiment, pompage sous vide, prélèvement automatique d'échantillons, enrouleur automatique. Il est prévu de changer de camion tous les 5 ans.

CUMA Les Routes du lait (Jura) "Deux emplois à plein-temps"

Le point de vue d'Yves Mellet, président de la CUMA :

» Toutes les coopératives ont le même coût de ramassage car le secteur est assez regroupé (à peine 140 km de tournée).

» La CUMA est née en mai 2006 et a commencé progressivement avec La Baroche et Froidefontaine (ramassage avec le camion de la Baroche). Mièges et Doye possédaient des vieux camions, Gillois et Froidefontaine avaient des difficultés pour trouver un chauffeur. Au bout d'un an de réunions, la question n'était toujours pas tranchée : arriverait-on à ramasser tout le lait dans la nuit ? Chaque fromagerie ajoutait son temps avec son vieux camion et ça ne passait pas. Pour décider tout le monde, il a fallu que je prenne ma voiture et que je fasse la tournée à la vitesse d'un camion nouvelle génération avec le temps pour le pompage, le prélèvement d'échantillons, etc. (Yves Mellet a de l'expérience dans ce domaine : il a fait le ramassage pour la fromagerie de la Baroche pendant 3 ans, à raison de 2 à 3 heures par nuit).

» L'idée de la CUMA c'est aussi de lier les 5 fromageries, les petites comme les grosses (de 1,6 million de litres à 5 millions de litres), et de pouvoir transférer du lait en cas de vente de lait

d'un atelier à l'autre ou en cas de panne de fabrication.

» La CUMA a également permis de créer 2 emplois à plein-temps. Le ramassage dure en moyenne 9 heures à 9 heures 30 par nuit, lavage compris.

» On ne peut pas accueillir de fromageries supplémentaires car cela obligerait à passer au stade supérieur (2 camions, plus de chauffeurs...). Aujourd'hui, nos 5 fromageries n'auraient rien à y gagner.



Yves Mellet, président de la CUMA et Alain Jeannot, chauffeur. Ce dernier qui cumulait 3 temps partiels (transport scolaire et fromageries), apprécie aujourd'hui d'avoir un temps plein.



En optimisant les tournées, la CUMA est passée de 5 à 1 seul camion pour la collecte de lait.

- 2,8 millions de litres pour 16 sociétaires.
- Coût du ramassage : 20 €/tonne.
- 3^e année avec un transporteur privé, Bouquerod.
- Une tournée de 3 heures pour 60 km (exploitations assez dispersées).
- Collecte de 1 300 litres de lait bio. Le camion du transporteur fait une première tournée à 19h30 et va vider à la coopérative. Les producteurs de lait bio doivent traire plus tôt et la fromagerie a acheté un 2^e tank de stockage. Le 2^e tour de ramassage finit à 23 heures.

À Chevigny (Jura) “Un privé, pour moins de souci”

Le point de vue de Michel Cucherousset, ancien président de la fruitière :

» Pourquoi avoir choisi un transporteur privé ? Pour résoudre un problème de main-d'œuvre et trouver un remplaçant au chauffeur pour les repos hebdomadaires. Nous devions aussi changer notre camion de 5 000 litres, trop petit à certaines périodes de l'année, et enfin parce que notre fromagerie est isolée, d'où la difficulté d'organiser un ramassage en commun.

» Le transporteur a une antenne de ramassage de lait pour Danone à Dole. Notre condition était qu'il commence la tournée par le Comté.

» Le coût est assez élevé mais on ne serait pas descendu en dessous de ce prix si la fromagerie avait dû acheter un camion neuf.

» Pour la facturation, on sépare le coût de la collecte bio et on applique un forfait de 500 euros en plus par mois aux producteurs bio.

» Remarque : quand la tournée représente un trop petit nombre d'heures, il est difficile de trouver un salarié qui le

fasse en complément d'une autre activité, tout en veillant à respecter la législation du travail et du transport. (pas de dépassement horaires, temps de pause, si le salarié est transporteur en journée, etc.).



Michel Cucherousset : « Travailler avec un transporteur, c'est énormément moins de souci. C'est cette partie-là du personnel qu'on n'a pas à gérer et les sociétaires n'ont plus à conduire le camion pendant les congés du chauffeur. »



Georges Brantut, président du groupement d'employeur avec Sébastien Tissot, l'un des deux chauffeurs. Le camion appartient à la coopérative de La-Chaux-de-Gilley.

Groupement d'employeurs des fruitières Saugettes (Doubs) “Mutualiser pour garder nos petites fruitières”

Le point de vue de Georges Brantut, président du groupement :

» Un camion perfectionné coûte cher mais pour fabriquer un fromage de qualité, il faut collecter le lait dans les meilleures conditions possible. Les producteurs font des efforts pour livrer un lait de qualité. Il faut respecter ces efforts.

» Les fromagers ont été moteurs dans la création du groupement car jusqu'ici ils étaient tenus d'assurer le ramassage.

» Le secteur de ramassage est étendu, avec peu de lait au kilomètre. Si on veut garder suffisamment de fromageries, même les plus petites, mutualiser c'est une solution ! L'intérêt est de garder son entité tout en facilitant la vie des petites fruitières.

- 5,5 millions de litres ramassés dans des fromageries avec des productions différentes : Comté, Comté-Mont d'Or, Comté-Morbier en bio
- Le groupement d'employeur a démarré en 1998 avec 3 coopératives du secteur de Montbenoît (Maison du Bois-la-Seignette, Les Jarrons, La-Chaux-de-Gilley) d'abord pour assurer le repos hebdomadaire des fromagers, puis pour l'ensemble de la collecte.
- Coût du ramassage : entre 20 et 30 €/tonne pour une tournée de 180 km.
- Le groupement compte 2 chauffeurs travaillant alternativement 2 jours chacun (Sébastien Tissot et Patrice Thiebaud) et un fromager remplaçant.
- Le camion, toutes options avec chaînes automatiques, appartient à la fromagerie de La-Chaux-de-Gilley qui refacture les coûts aux autres fromageries : 50 % en fonction du litrage ramassé, 50 % en fonction du kilométrage parcouru.



Franck Valdenaire, fromager à Grange-de-Vaivre, ramasse le lait entre 4h00 et 6h00 du matin. De retour à la fromagerie, il démoule les fromages de la veille et lance en même temps la fabrication du jour.

Fromager-chauffeur Au pied du tank à lait

« S'il est important pour les producteurs de venir à la fromagerie, il est tout aussi intéressant pour un fromager de se rendre dans les exploitations, au pied du tank à lait ! », estime Frank Valdenaire, fromager à la fromagerie de Grange-de-Vaivre (Jura). Il remplace le chauffeur du camion de ramassage une centaine de jours par an. Avant, il assurait ce service seul mais l'augmentation du volume de lait collecté* et la gamme de produits à fabriquer (Comté, Morbier, Raclette, fromage blanc...) l'ont obligé à réduire son temps sur la route. « Pour ma part, je le regrette. Je conçois que le métier de fromager ait évolué en même temps que les ateliers ont évolué en taille, et en personnel à gérer, ainsi qu'avec les lois sociales. Mais rien ne remplace le nez du fromager. Dès que je soulève le couvercle du tank à la ferme, je sais comment est le lait, s'il est mûr. Le lait n'est pas toujours le même. La période de mise à l'herbe des vaches, un temps orageux, les conditions de traite, son refroidissement, l'environnement... De nombreux critères interviennent et auront une influence sur la manière de travailler du fromager qui devra adapter les temps de chauffe, de brassage en cuve. C'est important de pouvoir parler directement avec le producteur de son lait. Le ramassage est un maillon de la chaîne à ne pas négliger. La formation des chauffeurs à la prise d'échantillons et aux bonnes conditions de ramassage est essentielle. La prise d'échantillons tous les jours et l'analyse, si nécessaire, clarifient les relations et sont une garantie pour tous, producteur, fromager et consommateur. »

* 2 millions de litres de lait par an collecté à 12°C. Une tournée journalière de 90 kilomètres.

Rouler moins cher !

> **Moins de camions** : optimiser les tournées de ramassage permet non seulement de réduire les kilomètres parcourus par les véhicules (et d'autant la consommation de carburant) mais également de réduire le nombre de camions. On peut alors bénéficier de modèles plus récents, bien plus intéressants en terme de consommation (boîte automatique), de qualité de travail, de confort de conduite, possédant des citernes cloisonnées, etc. Pour Didier Jasinski, conseiller en machinisme FDCUMA, le raisonnement est toujours le même quel que soit le matériel : « Il faut connaître le seuil de rentabilité et essayer de l'atteindre. Pour rationaliser la tournée, ça peut être une coopérative qui va ramasser pour d'autres. Il faut regarder où sont situés les producteurs par zone, calculer les trajets, chercher où l'on peut gagner du temps, se mettre d'accord... C'est un gros travail qui prend du temps et qui nécessite que quelques personnes prennent le problème à bras-le-corps ».

> **Gagner du temps** : non pas sur le trajet mais sur la manière dont on place le camion à la collecte avec la possibilité d'accéder à tout moment et facilement chez l'exploitant. Quelques exemples d'aménagements : aménager un chemin d'accès pour ne pas avoir à rouler en marche-arrière sur de longues distances, installer un aqueduc, déplacer le tank à lait, installer des vannes sur les tanks, déplacer l'interrupteur qui se trouve à l'autre bout du bâtiment pour le ramener plus près du tank !

> **Le mode de conduite** : peut générer un écart de consommation de gasoil de 10 % au kilomètre parcouru (chiffres diagnostics énergétiques FRCL) et avoir un impact sur l'usure des freins, des pneumatiques... Si les fromageries décident de

On peut espérer réduire d'un quart la consommation de carburant avec un camion neuf par rapport à un camion âgé de 10 ans.



Des équipements de sécurité qui font gagner du temps : la caméra de recul s'enclenche avec la marche arrière.



Des camions équipés de doubles réservoirs. Pendant le ramassage du lait dans les fermes, le camion fonctionne au gasoil détaxé.

s'emparer de cette question, la formation des chauffeurs ne devra pas être vécue comme une remise en cause mais faire appel à un consensus entre tous les acteurs sur les critères de performances à atteindre. On peut fixer le gain à 5 % avec une conduite "apaisée", estime pour sa part la Fédération nationale des transporteurs routiers.

Qualité du lait

“Une collecte rigoureuse des échantillons”

« Il n'y a pas d'analyse fiable sans une collecte rigoureuse des échantillons », rappelle Jean-Marie Chaudot, responsable du laboratoire d'analyse laitière de Rioz (Doubs). Le laboratoire de Rioz, tout comme le LDA39 à Poligny (Jura), forme les chauffeurs chargés du ramassage de lait dans les fruitières car ils font partie intégrante de la chaîne de traçabilité. Plusieurs points importants sont rappelés au cours de cette journée de formation. Tout d'abord, la prise des échantillons de lait est réglementée : la chaîne du froid ne doit pas être interrompue entre le moment du prélèvement dans le tank à lait du producteur et l'arrivée au laboratoire. Un critère d'autant plus important que la filière Comté va travailler avec du lait rafraîchi à 12 °C. L'échantillon devra donc être descendu très rapidement entre 0 et 4 °C pour ne pas pénaliser le producteur payé en fonction du taux de microorganismes.

2^e point important : l'homogénéisation du lait manuellement ou avec une hélice pendant 2 minutes avant prélèvement (décret du 28 juillet 2000). Le taux de matière grasse est en effet l'un des critères physico-chimiques de paiement du lait. « Au laboratoire, nous montrons aux ramasseurs de lait l'effet de l'agitation et l'incidence sur les écarts de résultats », explique J.-M. Chaudot. Régulièrement le laboratoire exerce des contrôles : température des flacons, tests de traçage, conformité entre résultats d'analyse et ceux servant à la paie du lait.



Mesure du volume de lait dans le tank à la ferme.



Prise d'échantillon automatisée directement sur le camion de ramassage, avec rinçage de la seringue entre chaque producteur. Le prélèvement manuel ne concerne plus que 25 % des fruitières. La traçabilité est assurée par un code-barres apposé sur le flacon.

La coulée à Chapelle-des-Bois

Un rendez-vous régulier



Chaque producteur pèse le lait qu'il a apporté.

À Chapelle-des-Bois, on pratique la coulée. Un rendez-vous régulier qui rythme la vie de la fruitière. Avec 1,1 million de litres de lait en production biologique, le volume de collecte ne justifie pas l'investissement dans un camion de ramassage et la coopérative, relativement isolée dans ce type de production, n'a pas la possibilité d'organiser un ramassage en commun avec une autre fromagerie. Les 8 fermes apportent leur lait frais matin et soir. Pour la coulée du soir, le fromager n'est pas présent. Le premier producteur arrivé, vers 19h00, installe le tuyau. Chacun note sur son carnet le poids de lait apporté. Le dernier range le matériel de la coulée. Chacun a ses habitudes horaires et ce sont souvent les mêmes qui se croisent pour discuter.

9 fromageries en coulée

Dans l'histoire du Comté, la coulée garde une image forte. Celle des retrouvailles biquotidiennes de tous les sociétaires apportant leur lait à la fromagerie. L'évolution de l'agriculture a conduit vers d'autres pratiques, le ramassage remplaçant ce double rendez-vous qui concernait encore 74 fromageries en Comté au début des années 1990. Quelques fromageries perpétuent encore cette tradition, une dans le Jura, à Ivory et 7 dans le Doubs, les fromageries de Bouverans, Saint-Antoine, Frasne, Sombacour, Chapelle-des-Bois, Ouhans et Les Fins Suchaux (à 65 %). Dans le Doubs, le litrage à la coulée représente 3,72 % de la collecte des coopératives, soit 12,1 millions de litres sur les 325 millions collectés chaque année.

Quel que soit le mode de collecte du lait, la fruitière reste un noyau de vie et de rencontre, vital pour les villages, comme ici à Bouverans, lors de la coulée du soir.



À Chapelle-des-Bois, les producteurs apportent 1,1 millions de litres de lait par an.





Jean-Jacques Bret à la tribune d'un colloque sur la maîtrise de l'offre à Reggio Emilia en Italie, en juin 2008.



Jean-Jacques Bret

« Être à l'écoute de l'interprofession »

Directeur de l'interprofession du Comté, Jean-Jacques Bret s'exprime à cœur ouvert sur la mission qui lui est confiée.

Une interprofession, c'est un peu comme un tandem (sport que vous appréciez par ailleurs !). Il faut s'accorder sur un rythme, avancer à l'unisson. Mais qui donne la direction ?

Le CIGC doit être à l'image de la filière Comté où les opérateurs sont maîtres de leurs décisions. Il est l'organisme de défense de l'AOP, le bras de la filière, mais il agit sous le contrôle des professionnels, producteurs, fromageries, affineurs. Je veille à maintenir un dialogue permanent avec les professionnels de l'interprofession grâce à un rythme régulier de rencontres, de contacts téléphoniques, d'email. Le 4^e vendredi du mois, la réunion de bureau permet de faire l'état des lieux des nombreux dossiers gérés par le CIGC. Rien n'est laissé dans l'ombre. Ce rendez-vous mensuel avec une dizaine de responsables professionnels est pour moi, une exigence, une hygiène de travail indispensable au bon fonctionnement démocratique de l'interprofession.

Quelle est aujourd'hui votre mission au CIGC ?

En plus de la direction de l'interprofession, je gère 2 dossiers en direct : le plan de campagne ainsi que l'évolution du cahier des charges du Comté. Pour ces deux dossiers qui nécessitent un large niveau de consensus, mon rôle est de permettre à chacune des sensibilités de la filière d'être prise en compte et de rendre conciliables nos propositions avec les droits français et communautaires. L'évolution du cahier des charges est un challenge qui nécessite un dialogue très poussé autour de l'idée principale : comment intégrer la modernité sans renoncer à son identité. Je dois aussi veiller à ce que l'interprofession ne prenne pas de mesures qui viennent provoquer des distorsions de concurrence entre opérateurs de la filière. Il faut être irréprochable pour que la confiance existe.

Vous êtes souvent partis à Paris, à Bruxelles ?

Ma fonction principale est de faire l'interface entre l'AOP Comté et l'extérieur. Nous sommes dans une société un peu folle. La compétition économique se joue sur les marchés mais aussi aux niveaux politique et réglementaire. Il nous faut être en permanence sur tous les fronts. On nous attend sur des dossiers comme l'environnement, la nutrition-santé, l'étiquetage, le décret fromage : chaque jour ou presque nous devons organiser des contre-feux, mobiliser des scientifiques, des politiques, des experts, qui nous appuient pour parer aux mauvais coups innombrables dont nos filières traditionnelles sont l'objet.

Les AOP sont minoritaires à l'échelon international. Elles ont du resserrer les cordes ?

La valeur de solidarité qui cimenter la filière Comté joue également un rôle fondamental dans sa relation à son environnement. Nous n'agissons quasi jamais seuls. Il y a seulement 20 ans, l'AOC n'était pas encore reconnue sur le plan réglementaire européen. Nous avons su créer dès 1985 des solidarités, faisant appel à des réseaux d'amis au sein des fromages d'appellations de différents pays, Edgar Faure et Michel Barnier (entre autres) nous ont aidés et nous sommes parvenus à nos fins en 1992. En 1995, nous avons créé la Fédération nationale des AOC (FNAOC), elle-même appuyée par l'interprofession laitière et sa branche AOC, le CNAOL. Souvent nous agissons ensemble par lobbying, et quand il faut, nous mobilisons nos parlementaires. À l'échelon mondial, il est encore plus difficile de faire entendre sa voix, c'est pourquoi nous avons créé ORIGIN. La dernière création collective en 2007 a été l'URFAC, Union régionale des fromages d'appellations franc-comtoises qui a permis de travailler de manière cohérente sur deux gros dossiers : le contrôle et le sanitaire.

Quelle perception avez-vous de l'avenir ?

La première force de la filière Comté ce sont ses valeurs. Après 26 ans de ce métier, je reste ébahi que la microsociété qu'est cette filière soit parvenue à les conserver. Et c'est précisément pourquoi elle réussit : elle s'adapte, mais ne suit pas les modes, car elle est forte de sa culture. Elle a résisté au matraquage du modèle breton, porté y compris par son environnement administratif et politique, elle a résisté aux mirages de la concentration, de l'intensification. Pendant que certains diminuaient leur durée d'affinage, elle allongeait celle du Comté ; avec la mesure des 25 km, elle a contribué au maintien de ses fruitières. Elle est mieux qu'un village gaulois car elle résiste en s'adaptant, et finalement elle gagne, mais surtout sans suivre les chemins que les conseillers de tout poil lui prodiguent. Elle écoute d'abord les valeurs qui lui ont été léguées par les précédentes générations. Avec ce bagage, la filière Comté peut affronter n'importe quel avenir. Et sincèrement, je suis admiratif.



JEAN-JACQUES BRET ROULE POUR LE COMTÉ



Pierre Gay et Jean-Louis Barthod à travers le visio cave.



Le stand d'Alain Beldicot dans les halles d'Épinal.



Valérie et Frédéric Royer à Thonon.

Les Ambassadeurs du Pays du Comté toujours plus motivés

Si les Ambassadeurs nommés l'année dernière ont su mettre en 2009 leurs Comté en scène dans leurs boutiques, avec originalité et conviction, 4 nouvelles Ambassades du pays du Comté ont été créées en cette fin d'année.



Emmanuelle et Olivier Régent à Vannes, au côté du président Claude Vermot-Desroches.

Clin d'œil...

> Les Rochers des Ambassadeurs

Dans l'imaginaire collectif, un Ambassadeur

est très souvent assimilé à ses célèbres rochers pralinés... Romuald Fassenet, chef étoilé du Mont-Joly (Sampans) et grand promoteur du Comté devant ses pairs, n'a donc pas pu résister à proposer au CIGC sa propre vision des rochers des Ambassadeurs du Comté. Résultat : une subtile et légère panna cotta au Comté enrobée de chocolat au lait et de noisettes hachées mise au point avec son chef pâtissier Rémi Touja... Surprise garantie à la dégustation ! Pierre Gay, l'Ambassadeur annécien, propose lui aussi sa version : un petit lingot de Comté très intense sur lequel on place une noisette du Piémont et que l'on enrobe de chocolat noir à 70 % de cacao... L'effet est ici tout aussi convaincant !



À la fromagerie Boujon, à Thonon-les-Bains, on pratique l'art et la manière de bien présenter les produits. On se croirait dans une bibliothèque. Des livres ? Non, des fromages par centaines, sagement alignés sur des étagères, qui fleurissent bon terroir et le lait cru. Les maîtres des lieux, Valérie et Frédéric Royer, s'appuient sur une équipe tout en sourire qui partage leur goût de l'excellence. Achetés chez des producteurs triés sur le volet, dans le monde entier ou dans les montagnes avoisinantes, les fromages sont rapportés à Thonon en tout début d'affinage, puis disposés sur des claies, comme autrefois, faisant l'objet de toutes les attentions. Le Comté dans tout ça ? En nouvel administrateur du CIGC impliqué dans sa filière, Frédéric Royer se fait un devoir d'en proposer pas moins de 5 variétés à une clientèle forcément très pointue...

Heureux concours de circonstances, c'est à Épinal, dans les Vosges, que Frédéric Royer a fait ses premières armes comme fromager. Il y avait pour voisin et confrère la fameuse fromagerie Beldicot, devenue, elle aussi, Ambassade du Pays du Comté en 2009. Véritable institution locale, le stand d'Alain Beldicot est installé sous le magnifique marché couvert d'Épinal, élégante structure de verre et d'acier qui allie tradition et modernité : il fallait bien un écrin à la hauteur de ce nouvel Ambassadeur du Comté au cœur du pays du Munster !

Moins chauvins qu'ils n'y paraissent (car évidemment très amateurs de fromages), les haut-savoyards possèdent leur 2^e Ambassade du pays du Comté à Annecy : la fromagerie Gay, institution installée sur les

bords du lac le plus pur d'Europe depuis 1935. Créée par Léa et Alexis Gay, la fromagerie Gay s'est fait un nom qui dépasse la capitale de la Haute-Savoie. Pierre Gay a repris l'affaire en 1989 et propose aujourd'hui un choix et une qualité de produits sans pareil, avec un soin tout particulier dans l'affinage des fromages, bien à l'abri dans ses caves centenaires que l'étonnante « visio-cave » permet de surveiller depuis la « vinothèque », à l'arrière de la boutique. Le plaisir des yeux d'abord, les belles sensations gustatives ensuite !

Enfin, la Bretagne a elle aussi son Ambassade grâce à Emmanuelle et Olivier Régent, jeunes mais expérimentés propriétaires de la Fromagerie de Kérouzine à Vannes. La Fromagerie de Kérouzine fut créée par Yann Auger, le père d'Emmanuelle, puis reprise par les « jeunes » en 2005 mais l'esprit demeure : une passion partagée des fromages au lait cru et le respect des traditions des terroirs. Une belle histoire de transmission familiale, de père en fille... qui se prolonge également sur les marchés bretons grâce au fidèle Noël Kervingant !

Allant bien au-delà d'une banale opération marketing, ce programme des Ambassadeurs du pays du Comté ne cesse de s'affirmer comme un outil important de relations fructueuses entre le Comté, sa région d'origine et des fromagers qui, bien que largement minoritaires dans les circuits de distribution, constituent des prescripteurs de premier ordre pour l'image du Comté et de la Franche-Comté. Des liens se créent, des idées émergent, de nombreux autres fromagers frappent à la porte... On ne devrait donc pas en rester là !

Prêt d'insertion JA

Une mesure pour soutenir les jeunes agriculteurs

L'installation des jeunes agriculteurs et leur insertion dans la filière Comté sont une priorité car le dynamisme et la pérennité des fruitières en dépendent. Cependant, un obstacle majeur se présente très souvent : c'est celui de la trésorerie. Le prêt d'insertion JA négocié il y a déjà 20 ans par le CIGC et ses partenaires interprofessionnels peut être une solution intéressante.

Un producteur souhaitant faire partie d'un atelier Comté doit fournir un effort de trésorerie supplémentaire par rapport à celui qui entre en filière industrielle du fait du décalage de paiement du lait et pour les coopératives de sa participation au capital social. Ce constat a incité l'interprofession du Comté à négocier avec les caisses régionales de Crédit Agricole un prêt assorti de conditions avantageuses pour les jeunes agriculteurs.

Qui peut bénéficier d'un prêt d'insertion dans la filière traditionnelle ?

Les jeunes agriculteurs (succession père-fils compris) qui souhaitent faire partie d'un atelier transformant plus de la moitié de sa collecte en Comté.

Quelles sont les modalités du prêt ?

Il s'agit d'un prêt représentant 1 mois de paie de lait, le capital est remboursé par le producteur pendant les 24 mois qui suivent. Le prêt est attribué à l'atelier. Les frais financiers sont pris en charge par le CIGC (60 %), l'affineur (20 %) et l'atelier (20 %). Le remboursement du producteur à l'atelier est mensuel et commence à partir du 4^e mois.

Où demander un prêt d'insertion JA ?

Les dossiers sont à demander au CIGC. La limite de dépôt des dossiers doit se faire dans les 6 mois suivant l'installation du jeune agriculteur.

> Les éléments à fournir

- le document rempli "Prêt d'insertion dans la filière traditionnelle",
- un RIB de l'atelier demandeur,
- une fiche d'état civil de l'éleveur ou copie de la carte d'identité,
- une attestation d'installation fournie par la DDEA ou la MSA.

Pour toute information ou demande de dossiers : Aurélie Chimier au CIGC.

MOUVEMENTS

Changements de présidence dans les coopératives

Le nom entre parenthèses est celui du président sortant.

Doubs :

Coopérative de Mamirolle : Sébastien Bonnet (Marcel Bonnet). Coopérative de Charmauvillers : Jean-Marc Nappey (Didier Barthoulot). Coopérative de Levier : Olivier Regnier (Bernard Regnier). Coopérative de Loue-Lison : Emmanuel Bole (Laurent Perruchini). Coopérative de Chaffois : Alain Pasteur (André Cuinet).

Jura :

SCAF Lac des Rouges Truites : Christophe Longchamp (Jean-François Alixant). SCAF du plateau de Nozeroy : Fabienne Vionnet (Joël Alpy). SCAF La Marre : Joël Jobez (Philippe Houser). SCAF du fort Belin : Jean-Pierre Lebeau (Marcel Marguet). SCAF de Desnes : Jean-Noël Blanc (Hugues Perron). SCAF d'Arthenas : Benoît Gandelin (André Camuset). SCAF de Chevigny : Alain Roy (Michel Cucherousset). SCAF de Vers-en-Montagne : Didier Burri (Jean-Paul Lacroix). SCAF de Granges-sur-Baume : Jean-Pierre Crinquand (Patrice Millet).

Les Ravioles du Dauphiné obtient son IGP

Un produit dans lequel le Comté est un ingrédient essentiel et qui obtient une IGP, c'est plutôt rare et c'est une bonne nouvelle ! La Raviole du Dauphiné, spécialité composée d'une pâte fine de farine de blé tendre farcie au Comté (parfois remplacé par de l'Emmental français Est-Central IGP) et au persil, est liée depuis plus d'un siècle à sa zone de production : 5 cantons situés à cheval sur deux départements, la Drôme et l'Isère. Soutenue par l'Association de Défense pour la véritable Raviole du Dauphiné, elle a rejoint, le 16 octobre 2009, le cercle très prisé des produits alimentaires bénéficiant du signe européen de qualité "Indication géographique protégée".





La fromagerie Badoz : objectif optimisation

La fromagerie Badoz fait partie des quelques entreprises familiales indépendantes engagées dans la filière Comté. Un statut particulier qu'elle cultive dans le respect de l'AOP, avec le souci de faire évoluer son outil de travail. Dernier exemple en date : le diagnostic réalisé avec l'ARIATT sur le calcul des coûts de revient.

Fromagers de père en fils depuis 1830 dans le Doubs, 3^e génération à la tête d'une PME comptant aujourd'hui 75 salariés (dont 30 saisonniers), la famille Badoz fabrique et affine l'ensemble des grands fromages AOP traditionnellement présents en Franche-Comté, excepté le Bleu de Gex, ainsi que plusieurs spécialités du massif du Jura. «*Nous ne sommes plus beaucoup d'entreprises familiales à être à la fois fabricant et affineur. Notre but est de résister, d'avoir une gamme diversifiée et de rester compétitif avec un outil de travail performant*», indique Vincent Badoz. Cela passe par une politique d'investissements réguliers dans les différents ateliers à Pontarlier, Levier et La Longeville-Largillat (république du Sauget), mais aussi par un pilotage très fin des coûts de revient, notamment grâce au travail réalisé au sein de l'ARIATT, Association régionale de l'industrie agroalimentaire et de transfert de technologies, à laquelle la fromagerie Badoz adhère depuis de nombreuses années. «*Nos entreprises ont un rôle social et économique. Il faut savoir apporter notre soutien à des démarches collectives intéressantes comme celles proposées par l'ARIATT*», souligne Vincent Badoz.

L'étude concerne 5 entreprises franc-comtoises pilotes dans des domaines très divers : fromage, miel, salaisons, escargots... L'idée : établir une méthode de calcul pour suivre en permanence le coût de revient de ses produits et connaître

ses marges de manœuvre dans un marché donné. Cette étude fait partie d'un Plan d'action de progrès (PAP) mené sur 3 ans (2008-2010) et soutenu par la Région et les départements du Doubs, du Jura et de la Haute-Saône.

Expérience positive

Pour la fromagerie Badoz, l'expérience a été positive. «*Le diagnostic a duré environ 6 mois. Le comptable s'est plongé dans la production et le directeur de production s'est plongé dans l'analyse comptable. Cette démarche nous a permis d'avoir une cohérence autour du produit, de développer une entraide, de comprendre ce que fait l'autre. En partant d'un sujet précis, les coûts de revient, nous avons ouvert d'autres horizons en incluant tout le process, depuis le départ du camion pour ramasser le lait jusqu'au timbrage des factures!*» Pour le jeune directeur des relations commerciales et des relations humaines, ce travail d'auto-diagnostic «*n'est jamais fini*».

Conséquences pratiques : à partir de cette étude, la fromagerie Badoz veut s'attaquer, dans un premier temps, à l'optimisation des coûts logistiques. Elle mettra également à profit le diagnostic énergétique réalisé avec la Fédération régionale des coopératives laitières et qui s'intègre parfaitement dans cette démarche d'optimisation des coûts de revient.

Carte d'identité

- > La fromagerie Badoz transforme 16 millions de litres de lait par an, collectés chez 80 producteurs.
- > Sa production totale : 1 000 tonnes de Comté, 1 000 tonnes de Mont d'Or, 250 tonnes de Morbier, Raclette et Tome au lait cru, 200 tonnes d'autres pâtes pressées cuites, 200 tonnes de pâtes molles, 200 tonnes de Cancoillotte.
- > Ses marchés : 65 % en GMS (national et régional). L'exportation représente 15 % du chiffre d'affaires.



Aujourd'hui, la tradition fromagère est perpétuée par les fils de Christian et Anne-Marie Badoz. Sébastien s'occupe de la partie technique et Vincent, des relations commerciales.



Le nom "Badoz" est aussi lié au Mont d'Or : dans les années 1970, Constant Badoz et son fils Christian étendent la distribution sur le marché de Rungis. Un produit gourmand en technologie, en main-d'œuvre et en rigueur.

Partie prenante de la filière Comté

À Pontarlier, le bâtiment de 10 000 m² accueille les ateliers de fabrication de Comté, Morbier, Mont d'Or et Raclette, des caves d'affinage (dont 25 000 places en Comté), le conditionnement, l'expédition, le laboratoire et les services administratifs.

La fabrication de Comté se fait durant 6 mois (lait d'été) à raison de 70 Comté par jour, puis les ateliers de Mont d'Or prennent le relais pendant 6 mois.

Les fruitières de Levier et de La Longeville-Largillat produisent en moyenne 20 Comté par jour. Certains mois, leur lait peut être ramené sur l'atelier de Pontarlier pour fabriquer du Mont d'Or. Une cave naturelle de 5 000 places est aménagée dans le tunnel de Granges-Maillot à Amathay-Vésigneux.

Pour la fromagerie Badoz, la reprise de petits ateliers (fruitières, fromagerie Rième...) et la

création d'atelier comme la Cancoillotte, par exemple, permettent de diversifier les productions, au côté des 2 piliers que sont le Comté et le Mont d'Or. «*Ce qui nous permet de proposer le plateau de fromages, toujours avec une stratégie haut de gamme. À travers le maintien de ces ateliers, c'est aussi un "morceau" du métier, du produit qui perdure*».

«*Nous ne sommes pas dans le schéma type fruitière qui vend son fromage en blanc à un affineur mais nous sommes dans un schéma nécessaire à l'équilibre de la filière Comté, avec une certaine mixité, une vue globale du produit et des différents métiers, ce qui peut nous permettre d'apporter des idées*», estiment les dirigeants de cette PME bien implantée dans le paysage régional. Une PME indépendante, elle le revendique, mais qui se veut solidaire !



Une fromagerie réactive qui a adhéré au programme Promotion fromagère et au programme Terroir.



Bouverans tient son rang

À Bouverans, on reste fidèle à la coulée et on a fait le choix d'être présent au Concours général agricole tout en participant à la très populaire Randonnée des fromagères.

La fromagerie de Bouverans

- Sociétaires : 6 (tous au village).
- Président : Bernard Marmier.
- Fromagers : Philippe et Valérie Morey.
- Litrage : deux millions de litres.
- Affineur : Fromageries Marcel Petite.
- Produits fabriqués : Comté, beurre, fromage blanc.
- Point de vente.
- Ouvert au public.
- Groupement d'employeurs : avec La Rivière-Drueon et Chapelle-d'Huin.
- Contact :
Fromagerie de Bouverans,
4 rue du Chalet, 25560 Bouverans.
Tél. 03 81 89 84 18.

À Bouverans, les 6 sociétaires sont fidèles à la coulée. « On a toujours connu ça, explique Bernard Marmier, comme nous sommes tous installés dans le village, ça ne fait pas débat. Chacun apprécie. Pour la population cela crée une animation, c'est un peu rassurant de nous voir tous les jours et le panneau d'affichage dans la boutique sert à tout le monde. »

Les gros investissements ont été réalisés en 1994 avec une rénovation complète de la fromagerie, pour environ un million de francs de l'époque. « Nous avons adhéré au programme Promotion fromagère, ajoute Bernard Marmier, notamment pour la restauration de la façade. C'est important d'être réactif à ce type de programme collectif et de bien suivre l'évolution de la filière. »

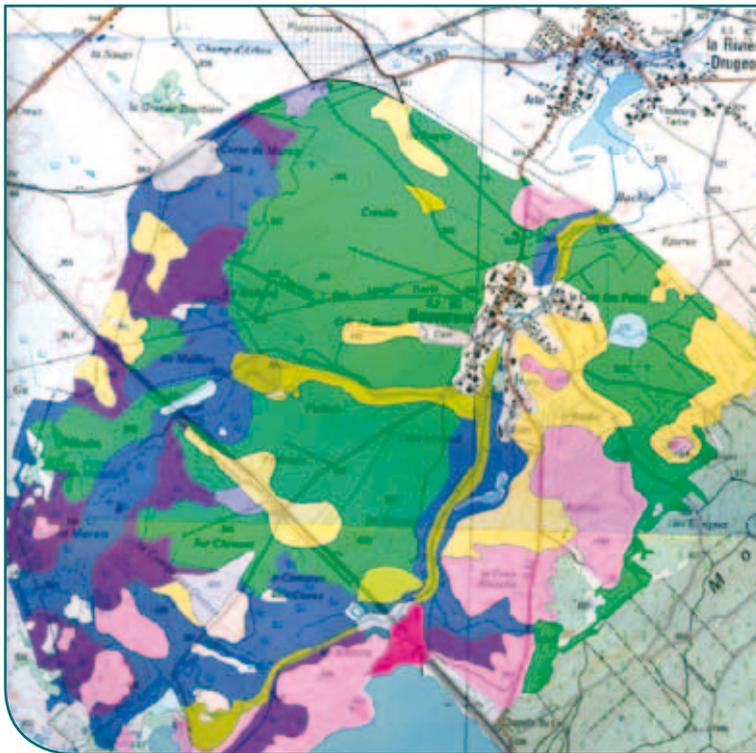
La renommée de la fromagerie est connue; Bernard Marmier reste modeste: « On a bénéficié des choix et du travail de notre affineur lorsqu'il s'est orienté vers les Comté massifs. Cela reste un combat quotidien pour les sociétaires et le fromager. » Le Programme Terroir conforte ces certitudes: « Il fallait prouver le lien entre le produit et le sol, montrer que ce n'était pas transposable. Les conséquences sont importantes, notamment au niveau pédagogique. »

Le changement de fromager aura peut-être été l'événement le plus important

de ces dernières années. Philippe Morey a succédé à Rémi Debois. Une arrivée qui n'est pas étrangère à la présence – en “candidate libre” – de la fromagerie au Concours général agricole en 2009, avec une médaille de bronze à la clef. « Dans sa précédente fromagerie, ajoute Bernard Marmier, Philippe avait un affineur qui participait au concours. Il nous a motivés pour le faire. C'est ainsi que nous pouvons aller de l'avant, en travaillant entre gens exigeants. Dans la continuité de Rémi Debois, nous avons su trouver avec Philippe un mode de fonctionnement où il gère son chalet et où nous pouvons déléguer. Nous serons à nouveau présents au concours cette année. »

La fromagerie participe à un événement qui prend de l'ampleur: la Randonnée des fromagères organisée avec les sociétés voisines de Frasne, Boujailles, Courvières et La Rivière-Drueon. « L'affluence croît de manière exponentielle. Une ambiance s'est créée. On retrouve des gens qui arrivent avec des souvenirs d'enfance. À tel point qu'on nous a demandé de la rognure que l'on met spécialement à disposition pour l'occasion. » Normalement, Bouverans sera le centre de gravité de la Randonnée des fromagères en 2011, dans un village embellit après un programme de restauration. À noter sur les agendas !





LES SOLS

Le bassin laitier de la fruitière de Bouverans est constitué d'une mosaïque de 16 unités de sols différents. La majeure partie des sous-sols est composée par des dépôts morainiques du Würm (dernière glaciation qui a laissé des traces les plus visibles). Les moraines de la vallée du Drugeon sont des calcaires broyés de façon hétérogène mais offrant une profondeur de sols souvent supérieurs à 35 cm (60 %, sols en vert foncé). L'autre particularité de la vallée du Drugeon réside dans la présence d'une grande proportion de sols fortement étanches, ne pouvant être exploités. Des sols très superficiels sur Crétacé (en rose) et superficiels se retrouvent en assez grande proportion au pied de la montagne du Laveron.

SOLS AÉRÉS

- Sols très superficiels sur crétacé
- Sols très superficiels sur moraines
- Sols superficiels sur moraines
- Sols superficiels sur alluvions
- Sols profonds sur moraines
- Sols profonds sur crétacé
- Sols profonds sur alluvions

SOLS ANOXIQUES

- Sols à nappe phréatique libre sur alluvions
- Sols à nappe phréatique libres sur moraines
- Sols à nappe phréatique sur crétacé

Faiblement étanches

- Sols à nappe perchée sur moraines
- Sols à nappe captive sur alluvions
- Sols à nappe captive sur moraines

Fortement étanches

- Sols à nappe captive sur moraines

ZONE NON PASTORALE



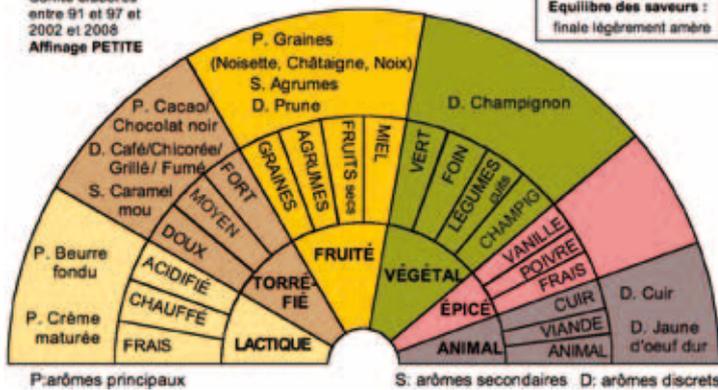
LE GOÛT DES COMTÉ DE BOUVERANS, AFFINÉS PAR LES FROMAGERIES PETITE

Sur les Comté de Bouverans l'expression des arômes est progressive: la texture très onctueuse, grasse et fine libère d'abord des arômes de beurre et de crème de lait, puis s'ajoute toute une gamme de notes torréfiées et de graines sèches voire grillées. Une note d'agrumes élargit cette palette aromatique. Pour le Jury Terroir, les notes de châtaigne, de noisette, de cuir, et de chocolat noir sont bien nettes sur les fromages les plus affinés et leur confèrent un caractère bien affirmé, très apprécié des amateurs des Comté de la vallée du Drugeon.

BOUVERANS

Comté élaborés entre 91 et 97 et 2002 et 2008
Affinage PETITE

Intensité arôme : soutenue mais progressive
Equilibre des saveurs : finale légèrement amère



Le fromager, Philippe Morey, a motivé les sociétaires pour participer au concours général agricole en 2009. La fruitière y a remporté une médaille de bronze.

LE CLIMAT

La fruitière de Bouverans est bien arrosée avec plus de 1 460 mm par an. La température moyenne annuelle ne dépasse pas 7,4 °C. 153 jours de pluies significatives par an ont été relevés dont 57 sous forme neigeuse.

La flore



Marguerite.

Au niveau de la flore, ce sont 137 espèces floristiques différentes qui ont été recensées dont 19 espèces ayant un intérêt galactogène. Constituant une plante du fond floristique commun, la marguerite, grande sœur de la petite pâquerette, occupe à Bouverans environ 2 % de la surface des prairies. Cette composée, qui possède 2 types de fleurs formant son capitule, des fleurs ligulées blanches à l'extérieur et des fleurs tubuleuses jaunes à l'intérieur, est une espèce caractéristique des prairies de fauche peu intensives. Malgré un émiettement très important de ses feuilles pendant la fenaison, la marguerite a tout de même une certaine valeur fourragère due à sa bonne valeur nutritive et à son appétence.

Sur les traces des Rouliers du Grandvaux



Un peu d'histoire... Dans le Grandvaux, l'hiver est froid, et aux XVII^e et XVIII^e siècles il était très certainement encore plus rigoureux. L'orge et l'avoine, alors cultivées sur le plateau, ne suffisaient pas. Ce qui incita les Grandvalliers à se déplacer jusqu'en Bourgogne pour aller s'approvisionner. D'autres coins de Franche-Comté devaient connaître le même sort, mais autour de Saint-Laurent-en-Grandvaux, on savait manier des attelages lourds en raison de l'exploitation du bois. Le roulage du sel avait aussi créé des voies de circulation et les fruitières étaient comme encore de nos jours de grosses consommatrices de sel. De là, naquit la tradition des Rouliers. En plus, les habitants disposaient d'une monnaie d'échange avec la production industrielle naissante du Haut-Jura: lunettes de Morez, horlogerie de Morbier, boissellerie, tonnellerie, pipes de Saint-Claude et bien sûr le bois et le fromage. Les Rouliers ont donc contribué à élargir la zone de consommation du Comté alors appelé Vachelin ou Gruyère. Ainsi l'hiver venu, les Grandvalliers exportaient dans toute la France et revenaient au printemps avec les produits introuvables dans leur région. Parfois, ils vendaient même leurs précieuses voitures en chemin. Leur renommée était si grande que Napoléon fit appel à eux pour la campagne de Russie. Commerçants avisés, les Rouliers savaient lire, écrire et surtout compter. L'arrivée du chemin de fer sonna le glas de cette activité et les derniers Rouliers disparurent avec l'ouverture de la ligne Morez-Saint-Claude en 1912.



Fruitière de Saint-Pierre

7 sociétaires et 2 millions de litres de lait annuels la fruitière de Saint-Pierre dispose d'un petit magasin aux horaires d'ouverture un peu restreints (10h15-11h45). En période de vacances, les acheteurs s'y pressent jusque sur le perron. Le fromager François Charmoille assure la vente après la fabrication avec un aide-fromager. Une bonne fréquentation touristique et une réputation de qualité font le reste. Une tonne de beurre produite chaque mois et des acheteurs véritablement passionnés. Chaque printemps, des Dromois font le déplacement pour acquérir 120 kg de ce précieux beurre. Et d'autres commandes de 10 ou 15 kg ne sont pas rares. ■

Fromagerie de Saint Pierre – 40 Grande-Rue
39150 Saint-Pierre – Tél. 03 84 60 11 72
fromageriesaintpierre@gmail.com

Hôtel-Restaurant Les Rouliers

Sur les hauteurs du village des Piards, Angélique et Philippe Dalmasseau ont repris en 2008 l'exploitation d'un hôtel de 18 chambres avec restaurant et bar. La salle principale du restaurant a été entièrement refaite à neuf avec une décoration chaleureuse. Au menu, des produits régionaux et une large gamme de Comté venus de la fromagerie des Rousses. Une clientèle locale et des villes voisines de Morez et Saint-Claude vient ici rechercher le calme d'une combe éloignée de tout. L'hôtel affiche complet en période de vacances. Preuve que les touristes ne se perdent pas sur les routes sinueuses du Grandvaux. ■

Hôtel Les Rouliers – 10 rue Crêt
39150 Les Piards – Tél. 03 84 60 42 36
www.hotel-les-rouliers.fr



L'Ermitage des Frasses

Dans la clairière des Frasses, près de Château-des-Prés, un moine s'est installé vers 1830. Bientôt rejoint par 3 ou 4 condisciples. Un ermitage a ainsi vu le jour avant d'être racheté par la riche dynastie industrielle de Morez : la famille Jobez. En 1925, pour un franc symbolique, l'ermitage se transforme en colonie de vacances jusqu'en 2000. Deux cousines, Isabelle Cuomo et Géraldine Joly font l'acquisition du bâtiment en 2006, le transformant en gîte. Avec une capacité de 52 couchages, du dortoir à la petite chambre, le gîte est devenu une adresse incontournable pour mariages et anniversaires. Complet du 15 juin au 15 septembre et idéal pour de telles fêtes mais aussi pour des séjours en demi-pension ou pension complète. ■

L'Ermitage des Frasses – 39150 Chateau-des-Prés
Tél. 03 84 33 42 55 ou 06 77 76 06 53 – www.gite-ermitage.com



Sablé au Comté, poire poêlée et glace au poulisard

Une recette de Marc Faivre*

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 œufs
- 90 g de sucre
- 40 cl de Poulisard (vin rouge du Jura)
- Poivre long (variété de poivre)
- 120 g de farine
- 120 g de beurre mou
- 120 g de Comté râpé
- 1 pincée de sel
- 2 poires
- 10 g de beurre
- 1 cuillère à café de miel

Préparer les sablés

Préchauffer le four à 200 °C (th. 7). Dans un batteur-mélangeur, verser la farine, le Comté râpé, le beurre ramolli et le sel, et pétrir pour obtenir une pâte homogène. Façonner un rouleau d'environ 7 cm de diamètre et découper des rondelles de 2 cm d'épaisseur. Cuire les sablés au four 8 à 10 minutes.

Préparer les poires

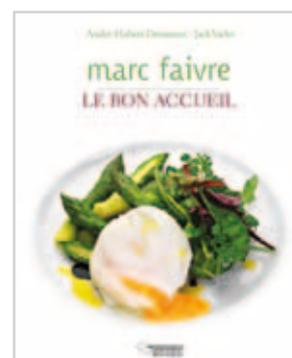
Éplucher les poires, évider et couper en cubes. Poêler avec un peu de beurre et ajouter le miel en fin de cuisson pour caraméliser légèrement les poires.

Préparer la glace

Blanchir 4 jaunes d'œufs avec 90 g de sucre. Faire chauffer le vin et verser sur le mélange œufs-sucre. Cuire jusqu'à ébullition en remuant sans cesse. Laisser refroidir environ 4 heures avant de turbiner la préparation.

Dresser à votre convenance en superposant les poires, les sablés et la glace. Râper un peu de poivre long sur la glace.

Le conseil du sommelier : un Crémant du Jura rosé.



* Recette extraite du livre Marc Faivre, *Le Bon Accueil*, édité au Presses du Belvédère (38 €). Auteurs : Jack Varlet (photos) et André-Hubert Demazure (textes). Hôtel-restaurant Le Bon Accueil – Chemin de la Grande-Source – 25160 Malbuisson – Tél. 03 81 69 30 58 – www.le-bon-accueil.fr

CONSEIL DÉGUSTATION

Vanille et papilles

Sur un fromage d'hiver, à pâte blanche, posez délicatement — par exemple avec la pointe d'un couteau — un soupçon de vanille en poudre. Vous serez surpris et sans doute enchanté par l'exotisme et la douceur qui se dégagent de ce mariage. Cet accord original nous emmène au pays des desserts, il enrichit le côté lactique et crémeux des Comtés d'hiver.



Rencontre avec Dominique Vuitton, ici dans la cour du musée du Temps à Besançon. Un clin d'œil pour le Comté, ce fromage qui nous apprend "à savourer le temps" !

Dominique Vuitton, la vérité, toute crue.

Quand une spécialiste en immunologie veut tordre le coup à quelques idées reçues... elle s'appuie sur les recherches menées en Franche-Comté. Les bienfaits du lait cru pour notre santé sont indéniables.

PORTRAIT

Professeur émérite en immunologie clinique à l'Université de Besançon, expert auprès de la Commission Européenne, Dominique Vuitton apparaît un soir à la télévision dans le documentaire *Ces fromages qu'on assassine* pour fustiger les nombreuses attaques se parant un peu vicieusement des vertus de la science pour dénoncer le lait cru et les fromages fabriqués avec celui-ci. La contre-offensive s'appuie sur près d'une décennie de recherches menées à l'Université de Besançon par Dominique Vuitton et ses partenaires.

« Je pensais anormal, explique Dominique Vuitton, que se dépensent des fortunes en recherche pour promouvoir des produits standards, et, en même temps, dévaloriser les fromages au lait cru comme les pâtes pressées cuites et le Comté, sans que ces derniers puissent se défendre. »

Les recherches menées s'intéressent au cadre de vie paysan montrant que les enfants vivant dans les fermes sont moins sujets aux allergies, soulignant que certaines protections immunitaires « sont liées à la consommation de lait cru ». Une seconde étude porte sur l'impact de

la consommation de fromage sur la flore intestinale. Étude positive établissant les bienfaits de la consommation de fromage, au lait cru ou pasteurisé, mais « où l'on remarque que les fromages au lait cru renforcent encore mieux cette capacité de résistance ».

Des programmes de recherche lourds qui s'appuient sur la vraie nature humaine et pas sur des souris, comme cela se passe souvent dans l'agroalimentaire. « Pour la vie à la ferme, nous avons suivi 200 enfants de la région, dès la grossesse des mamans. Nous avons été soutenus par la MSA qui nous a permis de contacter les familles. Pour la seconde étude, nous avons suivi 18 personnes. C'est extrêmement rare. »

Dominique Vuitton, franc-comtoise, a des souvenirs d'enfance qui portent l'odeur des fromageries du côté de Charquemont ou de Flangebouche où l'on va chercher le lait le soir. Après des études commencées à la faculté de médecine de Besançon, prolongées à Strasbourg, elle opte pour la chirurgie puis la gastro-entérologie avant de se spécialiser en immunologie. Elle se consacre à l'échinococcose alvéolaire,

maladie qui prospère dans les campagnes et dont l'Université de Franche-Comté est désormais un centre de référence mondial. À Besançon, vers la fin des années 1990, divers concours de circonstances – des rencontres avec des collègues chercheurs de l'INRA à Poligny, avec Jean-Jacques Bret, directeur du CIGC – l'amènent à s'intéresser à l'étude du milieu de vie fermier, au lait cru et aux fromages, avec les résultats que l'on connaît maintenant.

Pour Dominique Vuitton, il reste bien des chantiers de recherche à ouvrir, notamment dans le domaine de la matière grasse du fromage, d'idées mal reçues à rectifier, et cela ne concerne pas seulement le consommateur européen. Chez le consommateur chinois en pleine mutation comme dans les affres de l'Amérique obèse, les études menées peuvent utilement servir à montrer qu'il n'est pas très utile pour être en bonne santé de consommer des produits dont on a d'abord vidé les matières premières de leur substance pour les « enrichir » ensuite. Il suffit de manger du Comté pour s'en convaincre. « C'est bon et c'est bon : pour le goût et pour la santé. »