



La moitié féminine de la filière

Il y a des années que dans une filière aussi avancée que celle du Comté, universellement citée en exemple pour sa discipline, l'intelligence de sa construction, l'indépendance de ses membres et de ses maillons, les femmes ont pris leurs places et leurs responsabilités. Elles ont pallié le départ de leurs fils et époux sur les fronts de nombreuses guerres, sacrifié à la cruelle loi du veuvage et de la nécessité de nourrir leur famille ou simplement réalisé dans ce monde dur mais enthousiasmant, un engagement passionné, raisonné, et choisi.

Il y a de nombreuses années que les productrices dévouées, travailleuses et discrètes aidaient ou suppléaient à la ferme leurs maris engagés dans des organismes collectifs pour le service de tous.

Il y a des années aussi, que dans les fruitières, les épouses des fromagers secondaient leurs maris dans la fabrication du Comté, la vente au détail et l'accueil des producteurs et des clients.

Les entreprises d'affinage ont elles aussi souvent été dirigées, au fil de leur longue histoire, par une épouse, une mère, une fille, sans lesquelles un mari, un père, un fils n'auraient pu assurer la continuité de l'exploitation. Il en existe encore de très respectées, mais si discrètes qu'elles n'ont pas souvent les honneurs des pages glacées des journaux.

Il me semblait qu'avec l'arrivée dans la vie active d'une génération élevée, éduquée, diplômée dans la mixité la plus totale, il ne serait plus nécessaire de distinguer les êtres humains selon leur genre, mais enfin et uniquement selon leurs qualités humaines, leurs compétences professionnelles et la profondeur de leur engagement. L'actualité nous montre encore chaque jour que tel n'est pas le cas.

Pour mettre toutes les femmes de la filière en valeur, un numéro spécial des *Nouvelles du Comté* me paraissait une action bien modeste, inversement proportionnelle sans doute au travail monumental de celles qui, très nombreuses, font le quotidien de cette filière, mais toujours pas celui des médias...

Je suis donc tout spécialement heureuse que quelques-unes parmi celles-ci, soient aujourd'hui mises à l'honneur dans ce thème spécial. Je suis certaine que désormais plus visible, la moitié féminine de la filière, déjà très respectée, saura mieux se faire connaître et porter toujours plus haut les couleurs du Comté.

Véronique Rivoire-Spahis

Vice-présidente du CIGC



Le Comté au féminin pluriel

DOSSIER > pages 4 à 7

Le râpé a trouvé son marché

VIE DE LA FILIÈRE > page 11





À chaque réunion, plusieurs membres du CIGC des différents collèges (producteur, fromagerie, affineur...) étaient présents, ce qui a permis d'élargir le champ des questions traitées et a témoigné du caractère collectif et solidaire de la filière Comté.



Le public à Morbier, l'une des cinq réunions organisées par le CIGC.

Une rencontre de tous les acteurs

Régulièrement, il est nécessaire de faire le point sur les problèmes d'actualité qui traversent la filière Comté. C'est pourquoi le CIGC a proposé une série de réunions décentralisées qui ont permis un échange d'informations avec les forces vives de la filière.

Producteurs, fromageries, affineurs, pré-emballeurs et organisations professionnelles, tous étaient invités à s'exprimer sur les dossiers d'actualité qui doivent être gérés collectivement : situation du marché et plan de campagne, réglementation du Comté et politique de contrôle, mais aussi sur tous les dossiers qui interrogent plus particulièrement les opérateurs de la filière dans l'exercice de leur profession.

Le CIGC a organisé 5 réunions en février et mars sur toute la zone AOP à Ceyzeriat, Poligny, Levier, Morbier et Pierrefontaine-les-Varans. Les producteurs ont été invités

par le biais de leurs fromageries et de leurs organismes professionnels. Tous les collèges de l'interprofession étaient représentés.

Chaque réunion a eu, sur une toile de fond commune, ses particularités liées à la zone et aux questions posées. « Cette richesse dans les échanges permet un fonctionnement démocratique qui est nécessaire pour que les acteurs de la filière puissent discuter directement avec les responsables du CIGC », déclare Claude Vermot-Desroches, satisfait de « cette communication établie avec tous les acteurs, dans un climat apaisé ».

Claude Vermot-Desroches :
« Un dialogue nécessaire »

Le point de vue du président du CIGC :

« Les sujets abordés lors de ces réunions "filiale Comté" ont été nombreux : les programmes de recherches, les difficultés des marchés, les relations avec la distribution, les qualités des fabrications, les soucis des fromagers, les demandes d'entrées dans la filière, la maîtrise des quantités produites... Énormément de producteurs voulaient exprimer leur point de vue sur les évolutions du décret et leurs applications effectives. Lorsque les explications sont données, il s'instaure souvent un débat entre les différents acteurs, entre les partisans du resserrement ou de l'assouplissement de ces orientations. Ce dialogue est très riche car là se forment les valeurs de notre AOP Comté. Les porteurs d'idées extrêmes d'un sens ou d'un autre sont obligés de concilier avec le bon sens et le CIGC doit contribuer à ce débat. Des réunions de terrain seront donc à nouveau proposées l'année prochaine car la responsabilité de notre filière est de plus en plus importante dans le paysage agricole et agroalimentaire du massif Jurassien et la voix de tous ses acteurs doit être entendue. »

Le Comté expérimente les puces RFID

À l'occasion du lancement d'une expérimentation "RFID" (Radio Frequency Identification), la filière Comté AOP a bénéficié d'un zoom médiatique sur cette nouvelle technologie. Précisions sur les recherches engagées et sur les résultats attendus.

Cette nouvelle technique RFID appliquée aux filières Comté AOP et Beaufort AOP devrait faciliter et optimiser la gestion des stocks et la traçabilité des meules. Tel est l'objectif qui a guidé les essais menés depuis plusieurs années par le CTFC (Centre Technique des Fromages Comtois) et la société Labelys (Bellignat, Ain) pour mettre au point un système d'accroche d'une étiquette radio sur la meule. Le concept retenu est un tag RFID (puce RFID moulée dans une pastille en plastique alimentaire) incorporé sur une plaque en caséine, pour la meilleure accroche possible sur les fromages et sans répercussion sur l'intégrité de la meule. Des pré-essais portant sur plus de 200 meules, totalement autofinancés par le CIGC et ses partenaires industriels, ont d'abord permis de valider ce concept.

C'est dans le cadre de l'ARIATT (Association Régionale de l'Industrie Agroalimentaire et de Transfert de Technologies de Franche-Comté) et avec l'appui financier de l'État et du Conseil Régional de Franche-Comté, que le CIGC et le Syndicat du Beaufort viennent de passer au stade de l'expérimentation. En Comté, un test de tenue de l'étiquette s'effectuera sous la maîtrise d'œuvre du CTFC sur 2 400 étiquettes réparties sur 2 saisons. Sera également testée la gestion des appareils émetteurs et lecteurs et des données sur les puces. Mais évidemment, il conviendra que toutes ces expérimentations préalables aient confirmé le bon rapport coût/bénéfice de la RFID adaptée à la filière Comté AOP.



La coordination sanitaire et l'organisation des contrôles AOP, deux missions pour Denise Renard

Lien entre les professionnels et l'administration, le CIGC s'est fixé le devoir de faciliter la communication entre les uns et les autres : informer les professionnels des réglementations et assurer leur mise en place dans les différents sites de production d'une part, agir auprès de l'administration pour que soient reconnues et admises les spécificités des filières AOC d'autre part.

Telle est la mission de Denise Renard, au travers de 2 dossiers qu'elle suit particulièrement au CIGC : la sécurité sanitaire et la coordination des contrôles.



Denise Renard assure aussi une mission d'organisation au CIGC où « il faut être attentif aux dysfonctionnements, réunir les équipes, susciter des idées, trouver des solutions... dans un esprit de service de la filière. En résumé, mettre de l'huile dans les rouages. »

Sécurité Sanitaire : une veille permanente

« En matière sanitaire, l'AOP se doit d'être irréprochable et s'adapter à une réglementation qui ne cesse d'évoluer », souligne Denise Renard. La sécurité sanitaire s'est organisée de manière collective, dès 1992, à l'occasion de la parution d'une norme européenne. Le CIGC et le Comité Technique du Comté (aujourd'hui CTFC) ont mis en place un contrôle microbiologique des produits, formé les fromagers aux contraintes d'hygiène, créé des études HACCP, réalisé des guides des bonnes pratiques pour les producteurs de lait et les fromageries.

« La création de référentiels communs en collaboration avec les fédérations de coopératives et les services vétérinaires, nous a obligés, point par point à trouver des solutions qui concilient réglementation et pratiques professionnelles. » Faire reconnaître les spécificités des productions AOP au lait cru ne fut pas évident. La responsable de la sécurité sanitaire du Comté se souvient par exemple du combat qu'il a fallu mener pour continuer à utiliser du cuivre dans les fromageries et des planches en bois en caves d'affinage !

Depuis 4 ans, la démarche sanitaire s'est élargie à l'ensemble des AOP Morbier, Comté, Mont d'Or, Bleu du Haut-Jura avec la création dans le

cadre de l'URFAC, d'une commission sanitaire, animée par Denise Renard. La commission, composée de professionnels et de techniciens, prend régulièrement connaissance des problèmes de terrain et propose des actions. Elle s'appuie principalement sur le coordinateur sanitaire URFAC, Jean-Marie Ducret, chargé d'aider les producteurs à écarter les laits qui ne conviendraient pas. « Le chantier actuel de l'URFAC, après avoir bâti un plan de contrôle commun aux 4 AOP est de faire officialiser toutes ces mesures dans le cadre d'un "accord interprofessionnel lait AOC franc-comtois" ».

Les contrôles : prouver la qualité des AOP

Le contrôle des AOP européennes est régi par une nouvelle réglementation depuis le 1^{er} juillet 2008. Le CIGC a choisi d'organiser ces contrôles en lien avec l'URFAC. « Ce qui a nécessité de mettre au point des procédures communes et de mutualiser nos moyens, y compris en personnel ». Une commission suivi qualité URFAC a été créée pour examiner les résultats des contrôles communs aux 4 AOP et la commission "Suivi qualité du Comté" examine les résultats des contrôles réalisés sur le produit : « Pour apporter des informations cohérentes et significatives à ces commissions, je m'appuie sur le travail d'Éric de Lamarlière qui anime les

«commissions examen organoleptique», sur celui d'Olivier Magda, qui réalise le suivi des audits de terrain et sur celui de Marie Neyrinck, chargée des contrôles du Comté en cave d'affinage. »

Le mérite de la filière Comté est d'avoir anticipé ces contrôles dès 2000, en mettant en place la démarche de qualification des élevages et des fromageries, démarche qui a habitué les producteurs d'AOC à ce qu'une personne extérieure vienne valider leurs pratiques. « Cet engagement volontaire et sans sanction a permis à l'époque de régler l'essentiel des problèmes, indique Denise Renard. Aujourd'hui ne subsistent que des problèmes résiduels, qui font l'objet d'un plan de mise en conformité avec des échéances. De nombreux progrès ont été réalisés depuis 10 ans au niveau de la traçabilité. L'habitude de rigueur des gens de la filière et la volonté constante des responsables professionnels de travailler en commun ont permis de négocier le virage des nouveaux contrôles sans trop de difficulté ».

Au service de l'information avec Les Nouvelles du Comté

Le personnel du CIGC adopte une certaine polyvalence. Denise Renard a ainsi élargi son champ d'action à la coordination de la conception des *Nouvelles du Comté* dont la réalisation est confiée à des partenaires spécialisés, tous basés en Franche-Comté. *Les Nouvelles du Comté* sont conçues sous le contrôle de la Commission Information du CIGC, composée de professionnels du Comté et qui se réunit 2 fois par trimestre. Tiré à 8 500 exemplaires, ce trimestriel est destiné à tous les acteurs de la filière Comté et à son environnement professionnel et administratif. *Les Nouvelles du Comté* sont également adressées à l'ensemble des élus politiques de la région et à plus de 1 400 journalistes (presse locale, nationale, gastronomique...). Son contenu alimente le site Internet www.comte.com et génère de nombreux articles.



Unes des Nouvelles du Comté.

Le Comté au féminin pluriel

Regards de femmes sur la filière



Femmes agricultrices, chefs d'exploitation, associées. Femmes fromagères et affineurs. Femmes en responsabilité ou bénévoles. Leur vie s'enracine dans cette terre que leur cœur a choisie. Terre d'élevage, de prairies, de montagne, dont le fruit fait vivre toute une chaîne d'hommes et de femmes. De lait en Comté, toutes sont fières d'appartenir à cette filière qui tisse la trame de leur vie. Elles nous adressent leur regard de femme. Tout simplement !

Pas une moitié de fromagère !

Alexia Lombardot, 24 ans,
fromagère en second à la fromagerie de Damprichard (Doubs)

Fragile ? Ne vous y trompez pas. Ce petit brin de femme de 24 ans soulève un tranche-caillé presque aussi lourd qu'elle et fabrique son Comté avec plaisir et doigté, comme tout fromager digne de ce nom. Pourtant, elle ne se destinait pas à ce métier. « *Après un BEP agricole à Dannemarie-sur-Crête et un Bac Pro vente en animalerie, j'étais attirée par l'élevage canin* », confie Alexia Lombardot. Elle décide finalement de faire "de l'élevage amateur de qualité", avec une prédilection pour le braque de Weimar, tout en cherchant un métier qui lui plaise. « *Dans notre famille, le fromager a toujours été quelqu'un d'important. Mon grand-père était second fromager à Indevillers, puis il est devenu fromager à son compte et on en parle encore ! Quand mes parents ont appris que je serai aide-fromagère à deux pas de là, à Damprichard, vous imaginez...* ». Ce métier, elle en tombe définitivement amoureuse après un stage à Vernierfontaine où le fromager Pierre Albesa lui donne sa chance et lui apprend les bons gestes. Son BTS industrie laitière en poche, elle n'hésite pas à postuler dans les fromageries. « *Je ne me voyais pas dans un bureau. Je voulais un métier de terroir* ». Sous ses airs juvéniles, Alexia cache une forte personnalité. « *J'ai toujours voulu prouver qu'une femme pouvait faire un métier d'homme si elle est passionnée par ce qu'elle fait. La force, on l'acquiert avec les tâches qu'on s'impose.* »

La fromagerie de Damprichard cherchait un second fromager, sans trouver chaussure à son pied. Fin 2008, quand Alexia se présente, le contact passe bien avec les producteurs et le fromager en chef. « *Ils étaient prêts à prendre une fille mais il fallait passer l'épreuve du tranche-caillé, un peu comme la planche pour les pompiers. Je suis allée m'entraîner quelques jours avant chez mon ancien maître de stage... J'ai montré que je voulais ce poste !* ».

Alexia travaille à Damprichard, sous la conduite d'Aurélien Maire, qui est arrivé comme second fromager en 2004, puis a repris le poste de fromager en 2007. Il suit également le travail en cave et l'expédition. Mission à laquelle Alexia ne s'est pas encore essayée. « *Même si nous avons les robots de cave pour retourner les meules, il reste encore beaucoup de manutention, notamment pour les morbières et les raclettes qui sont tous affinés ici et commercialisés* », remarque le fromager. Le matériel de fabrication a évolué, élévateurs, cuves automatiques... et rend cette partie du travail moins pénible. La fabrication commence tôt, à 4 heures du matin, pour finir vers midi. Le démoulage des fromages a lieu 3 soirs par semaine. « *Quand il faut gérer simultanément 3 cuves de 5 000 litres en fabrication, c'est impressionnant, mais quelle satisfaction d'y arriver !* », remarque Alexia dont la vie semble comblée. Car la jeune femme partage 100 % de son temps avec celui qui, depuis, est devenu son compagnon : le fromager des lieux !

> Une profession qui se féminise ?

Force est de constater qu'après de nombreuses années de vaches maigres, le nombre de femmes dans les formations fromagères traditionnelles commence à remonter : 3 candidates en licence Pro fromager à l'ENIL Bio l'année dernière, 8 candidates retenues cette année. Toutes ne veulent pas travailler en fromagerie, certaines pensent à un atelier de transformation à la ferme, d'autres pourront travailler dans les organismes techniques des filières AOP. « *Mais il est toujours aussi difficile de décrocher un stage en fromagerie et le milieu professionnel reste assez machiste* », reconnaissent certaines candidates. Elles ouvrent un chemin. La filière Comté leur fera-t-elle une place ?



« *Les femmes veulent trouver leur place. Pas seulement être la femme du fromager ou du paysan. Fromagère, je le suis par le travail.* »

« Vivre toutes les étapes »

Fabienne Vionnet, 46 ans, présidente de la fromagerie de Bief-du-Fourg (Jura), agricultrice en EARL avec son mari sur une ferme de 230 000 litres de lait.

En 1989, Fabienne Vionnet quitte son métier de professeur de mathématiques et biologie pour s'installer sur une ferme d'élevage à Vaux-et-Chantegrue dans le Doubs. « C'était un choix de vie avec Xavier, mon mari, qui a aussi arrêté son activité de commerce de bétail. » Ensemble, ils vivent une belle aventure. Xavier est président de la coopérative laitière de Vaux-et-Chantegrue, Fabienne s'investit de plus en plus dans la gestion de la ferme. En 2005, quand son mari est élu maire de la commune, Fabienne assure l'intérim à la présidence de la coopérative. En 2007, les fromageries du secteur se réorganisent et construisent un atelier de fabrication à Bief-du-Fourg. Tout naturellement, Fabienne entre au conseil d'administration de la nouvelle entité. D'abord comme trésorière. Puis en juin 2009, elle est élue présidente. « Ils sont un peu fous ces Jurassiens ou alors précurseurs, lâche Fabienne avec un brin d'humour. Choisir une femme pour présidente et en plus qui vient du Doubs ! » La tâche n'est pas facile, elle le sait. « Du jour au lendemain, il faut devenir manager d'hommes. Mais j'ai la chance d'entrer dans un atelier neuf qui fonctionne bien et je continue le travail mis en place par Joël Alpy, l'ancien président et son équipe. Le fromager Joël Parent manage l'équipe de 5 salariés, et nous avons une secrétaire tous les matins. » Fabienne évoque aussi sa vie de famille et le travail à la ferme qui doivent cohabiter avec sa nouvelle mission. « Nous avons longtemps réfléchi, en couple,



Fabienne Vionnet est la présidente de 2 ateliers qui transforment au total 8,2 millions de litres de lait par an en Comté et en Morbier.

et nous avons pris la décision d'embaucher un apprenti pour me libérer un peu de temps. Nos 3 filles sont grandes et nous avons encore une dizaine d'années devant nous avant la retraite. C'est une étape à vivre. » Enfin, Fabienne apporte sa spécificité, cette manière qu'ont les femmes de poser les problèmes et de les résoudre. « Je ne suis pas quelqu'un de conflit, reconnaît-elle. J'ai envie de développer la collaboration, de m'investir dans la coopérative, d'inciter les jeunes à entrer au conseil d'administration. C'est motivant de suivre son produit jusqu'au bout, du pis de la vache jusqu'à l'assiette ! »



« Pourquoi parler du Comté aux enfants ? Parce que nous sommes producteurs de lait à Comté ! Et puis, c'est plaisant, très enrichissant... »

Médiatrice du Comté

Catherine Schuller, 39 ans, agricultrice en EARL avec son mari sur une ferme de 272 000 litres de lait à Sonthonnax-la-Montagne (Ain).

Tout a commencé avec la participation à une exposition, "Les médiateurs de la terre", réalisée par les Musées des Pays de l'Ain et le conseil régional de Rhône-Alpes et qui portait un regard sur la polyactivité en moyenne montagne. Catherine et Éric Schuller, sur leur ferme du Haut-Bugey, au milieu des foins et de leurs vaches, se sont prêtés au jeu, comme plusieurs autres agriculteurs, posant pour les photos, racontant leur histoire, leur vie de famille avec leurs 4 enfants. Une histoire toute simple de "migrants" venus d'Alsace, installés hors cadre familial sur une ferme en lait à Comté. « Je suis originaire de la ville, mais j'aime dire "je suis agricultrice" ou "paysanne", ça ne me gêne pas, au contraire, explique Catherine. À la ferme, on fait quelque chose de beau, de vivant. On travaille pour soi, en famille ». L'ensemble des témoignages recueillis ont donné lieu à une exposition au musée du Bugey-Valmoray à Lochieu. Catherine est restée en relation avec ce musée où en 2008 elle a participé à des rencontres avec le jeune public, de la maternelle au CM2. « Je devais présenter mon travail d'agricultrice. J'expliquais nos méthodes, nos objectifs, nos contraintes avec des mots adaptés aux enfants. Je finissais par une dégustation de Comté ». En 2009, le musée l'a recontactée. L'idée est cette fois de préparer des plats à base de Comté avec les enfants, en petits groupes, dans le cadre de la semaine du goût. « J'ai choisi deux plats chauds et une salade. Le principe plaît beaucoup aux écoles et nous avons reçu près de 500 enfants sur 6 jours ». Catherine a sollicité le CIGC pour l'aider avec des supports publicitaires, tels que des tabliers, stylos, fiches de recettes... Le Comté a été offert par la coopérative de la Combe du Val à Saint-Martin-du-Frêne. « Je pense que ces animations sont vraiment dans le cadre de la promotion de la filière. Je m'investis régulièrement dans la présentation de mon métier et du Comté lors d'accueil de groupes d'adultes en formation agricole à Bourg en Bresse, du jury au CFFPA des Sardières... » Et tout cela bénévolement. Chapeau Catherine !

La culture de l'herbe, la culture de groupe...

Sylvie et Dominique Thiebaud, 39 et 35 ans, agricultrices en Gaec sur une ferme de 300 000 litres de lait à Nogna (Jura)

Vous êtes devenues productrices de lait à Comté en 2006 en revenant à un système 100% herbe. Pour quelles raisons ?

Dominique : *Nous avons repris le système d'exploitation de nos parents qui étaient passés à l'ensilage dans les années soixante-dix, à la fermeture de la fruitière à Comté de Nogna. À l'époque, ils ont fait ce choix tout en conservant une coopérative de vente de lait. L'esprit de groupe, l'amélioration des techniques, ils nous l'ont transmis. L'idée de revenir au Comté trottait dans notre tête depuis longtemps, par rapport au prix du lait c'est une chose, – quoiqu'en 2007 il n'avait rien de motivant ! –, mais aussi pour simplifier notre système de travail. Nous avons deux chaînes de récolte, une pour le fourrage et une pour l'ensilage de maïs. Les dégâts de gibier devenaient intolérables sur les semis de maïs. Nous entendions aussi de plus en plus parler de produits de proximité, de terroir. C'est une idée que nous partageons.*

Sylvie : *Le système herbe est aussi moins consommateur d'intrants mais il est plus fragile par rapport aux stocks fourragers car nous avons beaucoup de surfaces de landes peu productives que nous voulons continuer à entretenir. Le respect du fourrage, c'est hyper important. Produire de la fibre, redonner aux animaux le temps de consommer, savoir observer ce qu'on a de disponible pour adapter les rations...*

Dominique, vous êtes présidente du groupe de développement local. La "culture de groupe" a-t-elle une influence dans vos choix ?

Dominique : *Dans notre groupe de développement, nous avons du lait à Comté, du lait ensilage, du lait bio.... L'entente est bonne, nous échangeons sans œillères. Notre travail se concentre sur la maîtrise des coûts d'alimentation pour nos troupeaux, les coûts de mécanisation. Avant de décider de faire du lait à Comté, nous avons réfléchi en groupe, avec d'autres exploitations. Nous*



« L'évolution de l'exploitation doit nous aider à mieux vivre au quotidien. »

ne voulions pas mettre en porte-à-faux les collectes de lait existantes. Finalement, le choix s'est fait de livrer notre lait à Entremont.

Sylvie : *Par l'échange, la formation, nous remettons souvent en cause nos pratiques pour gagner en autonomie. En ce moment, nous essayons de cultiver de la luzerne. Nous faisons des céréales pour la paille.*

Dominique : *Le matériel en groupe avec les CUMA, c'est bien aussi. Ça évite le cancer de la ferraille !*

Quelle vision avez-vous de votre métier ?

Sylvie : *C'est un métier passionnant, usant. Il est important d'être deux.*

Dominique : *Le fait d'être deux femmes installées ensemble, fait que nous pouvons toucher à tous les travaux et nous impliquer complètement dans les décisions. Nous ne sommes pas réservées à la traite et à la comptabilité. Aujourd'hui notre souhait est de pouvoir sortir, avoir du temps libre, sinon on s'enferme vite sur nos exploitations...*

Paroles d'agricultrices

> **"Côté fermes, côté femmes".**

Cinq agricultrices de Bellegarde et du Pays de Gex nous parlent de leur passé, de leurs angoisses, de leurs bonheurs, de leurs existences au jour le jour, et parfois même jusqu'au fin fond de la nuit pour un vêlage difficile. Elles font preuve de ténacité et de joie de vivre dans cet ouvrage collectif qui se lit comme un roman. Les 5 auteurs : Annie Balleydier de Billiat, Martine Burdairon de Thoiry, Liliane Moine de Sergy, Françoise Sallet de Challex et Christine Zuccone de Collonges ont travaillé pendant 2 ans au sein d'un atelier d'écriture avec l'appui du groupe de développement féminin Montagne-Pays de Gex et de la Chambre d'agriculture de l'Ain. En écrivant ce livre, elles voulaient faire découvrir leur métier d'agricultrice et en réactualiser l'image auprès d'une population gessienne de plus en plus éloignée de la vie rurale.

« C'est un outil de communication pour toute la profession. L'objectif est qu'il plaise autant aux agriculteurs qu'au grand public », explique Françoise Scallet, présidente du groupe de développement lors de la sortie du livre, en novembre 2006. Pari réussi puisque plus de 2 000 exemplaires ont été diffusés.

Côté fermes, côté femmes aux éditions de la Catherinette - 160 pages - 19 euros

> **"C'est comme ça qu'on nous aime"**

C'est comme ça qu'on nous aime est un recueil de textes réalisés par 18 agricultrices et salariées agricoles de Franche-Comté sous la conduite de Christophe Fourvel. Un projet initié par la Fédération régionale des groupes de développement agricole avec le lycée agricole de Dannemarie-sur-Crête. L'ouvrage, illustré par des portraits de Marc Hunsinger, présente une préface de Jeannette Gros, ancienne présidente de la caisse nationale de la MSA, qui revient sur le patient combat des femmes pour obtenir un statut et une reconnaissance.

Renseignements auprès de la FRGeda. Tél. 03 81 54 71 83



Un des portraits du recueil.



Une gestion "en bon père de famille"

Isabelle Seignemartin, 43 ans, PDG de la société d'affinage Seignemartin à Nantua (Ain)

« Pourquoi aurais-je eu peur ? Mon père avait 18 ans quand il a repris la petite entreprise familiale d'affinage. Il a tout construit et nous a transmis un outil qui fonctionne bien. À l'observer sonder les meules de Comté, à le voir surveiller ses fromages, à l'écouter parler Comté encore et encore, j'ai toujours pensé que j'étais comme lui, héritier d'une tradition ». Accrochés au mur du bureau, dans leur cadre photo, les ancêtres d'Isabelle Seignemartin semblent regarder avec bienveillance celle qui a repris les rennes de l'entreprise avec son mari, Christophe. C'était en 1991 à l'âge de 24 ans, après un BTS Action commerciale et un diplôme d'étude comptable et de marketing anglais. Un projet mené en couple, avec une transmission progressive de l'entreprise par René Seignemartin jusqu'à son décès en 2005. « Nous étions le trio parfait. Tout s'est fait en grande intelligence », se souvient-elle. Ces photos ne la quittent jamais et elles l'ont accompagnée sur le nouveau site de Nantua récemment mis en service. Ce dernier remplace le site de Charix où le grand-père avait commencé son activité en 1932 et compte 20 000 places en cave. Un autre site d'affinage de 20 000 places avait déjà été construit en 2000, à 1km de là. « Ces investissements clôturent une phase de rénovation et s'appuient sur la capacité financière de l'entreprise, précise Isabelle Seignemartin. Ce sont des métiers tellement longs à installer et qui nécessitent de tels capitaux que nous n'avons pas le droit à l'erreur. Nous conservons la même politique depuis 30 ans : une gestion en bon père de famille, où la solidité de l'entreprise provient des bénéfices réinvestis. Une vision partagée



« La filière Comté pratique une forme de commerce équitable ! » indique Isabelle Seignemartin, affineur et héritière d'une tradition familiale, posant ici à côté d'une photo d'elle, enfant.

par les autres actionnaires : ma mère, qui a toujours travaillé avec mon père, et ma sœur. »

Baignée dans l'univers des fromageries et des caves depuis son plus jeune âge, la jeune chef d'entreprise mesure toute l'importance de l'activité d'affineur : « Par notre travail, par nos prix de vente, nous valorisons non seulement un fromage mais toute une région. Nous faisons vivre des familles entières. La filière Comté pratique de longue date une forme de commerce équitable ! », constate Isabelle Seignemartin, qui ajoute : « Il se faisait du Comté au Moyen-Âge et il s'en fabriquera bien après nous. En sachant cela, on est forcément plus serein. Ces vieux métiers ont su se contenter de peu. Il faut que chacun puisse gagner sa vie sans être gourmand et ils dureront encore longtemps. »



« À l'époque, peu de femmes conduisaient le tracteur, ou apportaient le lait à la fromagerie... »

« Homme et femme, chacun a une place à tenir »

Jacqueline Goguely, 64 ans, retraitée agricole à Villeneuve-d'Amont (Doubs)

Voici 5 ans, Jacqueline Goguely, agricultrice et mère de 3 enfants, perdait son mari, Yves. Un vide difficile à combler. Elle revient sur ces années vécues ensemble, sur les engagements d'Yves Goguely, ancien président du Comité Technique du Comté et

du CIGC, dont le grand dévouement à la filière Comté, pendant plus de 20 ans, l'a conduit à partir souvent de l'exploitation, confiant à Jacqueline le suivi de la ferme. De son expérience d'épouse de responsable agricole, elle retient le meilleur : « J'ai été heureuse. Fille de la ville, mariée à 20 ans à un agriculteur, j'ai compris que ce métier se faisait en couple. Les gros travaux, le matériel, les soins aux veaux, la traite... Homme et femme, chacun avait une place à tenir. Aujourd'hui, quand je dis cela aux jeunes paysans, ils sourient. Là, je vois que je ne suis plus dans la course ! »

Partager le travail en couple, ce fut son quotidien pendant 40 ans, avec Yves. « Quand il devait prendre le TGV pour une réunion à Paris, on se levait à 4 heures du matin pour traire les vaches ensemble. Je n'allais jamais faucher, il s'en chargeait avant de partir en réunion. Les soirs, en rentrant, il pressait le foin. Pour le reste, je me débrouillais. Tout au début, on rentrait encore le foin à bras dans les charrettes. Je me souviens avoir pleuré aux champs, le métier était difficile... À l'époque, peu de femmes conduisaient le tracteur, ou apportaient le lait à la fromagerie. J'avais une certaine indépendance et j'aimais faire mon travail. »

Une vie simple, rythmée par les activités de la ferme, les enfants et les saisons. Et un plaisir partagé avec son mari pour les bals, les soupers dansants et le cinéma. « Ses réunions, son Comté, c'était sa vie. Je le voyais tellement bien que je préférais qu'il y aille. On se complétait, on se faisait confiance », explique celle qui préférerait rester dans l'ombre. « Par amour... Je ne sais pas... » Depuis qu'elle est en retraite, Jacqueline s'occupe de sa maison, de son jardin et de sa famille. « Même si je n'ai plus la même énergie, je m'efforce de transmettre à nos petits enfants le souvenir d'un grand-père actif, passionné et engagé. Il est encore très présent dans nos mémoires. »

Campagne publicité :

Internet entre en scène

Le déploiement de la publicité du Comté pour la campagne 2010 se fera autour des 2 axes privilégiés que sont le sponsoring d'émissions télévisées et les campagnes presse. Internet entre en scène pour accompagner ce plan média. Le budget global s'élève à 1 850 000 €.



La Légende du Comté sur le Net.

La démarche de sponsoring engagée en 2009 se poursuit en 2010. Le Comté sera l'hôte de marque de 3 émissions phares :

- **Un dîner presque parfait** sur M6, du 1^{er} mars au 24 avril, 17h50 (lundi à vendredi), le samedi à 10h50.
- **Petits plats en équilibre** sur TF1 du 1^{er} mars au 9 avril puis du 4 octobre au 26 novembre, 12h et 13h30.
- **Télématin** sur France 2, du 4 octobre au 26 novembre, dès 6h30.

Ce dispositif touchera près de 990 millions de contacts, et assurera une couverture de 75 % de notre cible, qui verra en moyenne 39 fois le Comté ; des performances impactantes pour un objectif prioritaire d'entretien de la notoriété et de présence à l'esprit.

Une campagne d'insertions classiques en presse féminine et gastronomique, menée en parallèle, mettra davantage en valeur l'image du Comté, sous la signature "Il est temps de savourer le Comté". Un partenariat est également envisagé avec un titre cuisine, pour développer un lien particulier avec le consommateur et donner du statut à notre AOP.

Nouveauté 2010

Pour accompagner ces grands médias, une stratégie innovante sera mise en place sur Internet, avec la diffusion d'un mini-film d'animation *La Légende du Comté* via les réseaux blogbang et google, et par la viralité (films facilement transférables sur le Net). Un lancement événementiel est prévu avec le soutien de bloggeuses fan de Comté. À découvrir prochainement sur www.comte.com ! Tout comme un mini-jeu "I love Comté" sur Facebook jusqu'en décembre. Enfin, un mini-site Internet consacré à la biodiversité devrait aussi voir le jour, s'inscrivant dans le cadre "2010 : année de la biodiversité"; une approche originale, pertinente et ludique pour rappeler, s'il le faut encore, l'esprit qui anime la filière Comté depuis toujours en matière de bio-diversité.

Percée du vin jaune à Poligny : le Comté y était !



Le 8 février, premier jour de la Percée du vin Jaune, le Comté était mis à l'honneur lors du concours des chefs professionnels et étudiants, à la fois comme ingrédient incontournable des recettes et comme partenaire privilégié. La remise des prix s'est faite en présence de grands chefs, venus encourager les concurrents.



La "rue du Comté", avec stands du CIGC, fabrication à l'ancienne des Amis du Comté, visite de la Maison du Comté. Le Comté était aussi présent sur les stands des coopératives fromagères et dans les restaurants de la Percée.

Le Comté dans les médias

> Maintien de l'emploi en zone de Montagne : France 3 se penche sur le cas du Comté AOP

Chaque semaine, "Avenue de l'Europe", le magazine européen de France 3, aborde un thème de l'actualité des 27 pays de l'Union Européenne. Dans l'émission diffusée le samedi 13 février à 18h30, il fut question de la désertification dans les montagnes. En Grèce, où 90 % du territoire est montagneux, les habitants désertent ces zones pour s'entasser dans les villes. Aux Canaries, maintenir la vie dans les montagnes passe par la culture... Alors qu'en France, on maintient l'emploi dans le Massif jurassien grâce à la production agro-alimentaire locale, et notamment celle du Comté. Un reportage signé Jean-Marc Cholet et tourné à Saint-Antoine, Mignovillard et la Baroche (Arsure-Arsurette).

Pour revoir l'émission après diffusion : <http://champion-europe.france3.fr/>

> "Côtés cuisine"

L'émission "Côtés cuisine" à laquelle a participé Véronique Socié de Foncine-le Haut, en compagnie de Lionel Lévy (chef à Marseille) et Julie Andrieu, a été diffusée le 5 octobre sur France 3. La Jurassienne, naturelle et chaleureuse à l'image du Pays du Comté, est aussi la cheville ouvrière de l'association les Amis du Comté. À retrouver sur cotecuisine.com, avec la recette du jour, une crème brûlée au Comté, et en bonus, un portrait de Véronique.

> Le "fast-good"

Manger sain et équilibré est devenu une préoccupation majeure des Français. Certaines chaînes de restauration rapide l'ont compris. Les caméras du magazine *Prise directe* sur France 2 ont suivi un responsable de la société Belge EXKi, leader européen du fast-food bio, chez Guy Mottet, producteur en lait bio livrant à la coopérative de Plasne dans le Jura. Le nouveau sandwich EXKi au Comté est à découvrir dès ce printemps à Paris et Lille : une flûte aux raisins et aux noix Eusebius, composée de Comté AOP, citron vert, noix de coco, chou blanc et coriandre.

Les Comté de La Baroche et Montlebon en or !

Voici les résultats en catégorie Comté du Concours Général Agricole 2010 :

Médailles d'Or :

Fruitière de Montlebon (Doubs), affinage Entremont, et Fruitière de la Baroche Arsure-Arsurette (Jura), affinage Rivoire-Jacquemin.

Médailles d'Argent :

Fruitières d'Arinthe-Chisséria (Jura), Foncine-le-Haut (Jura), Saint-Maurice-Crillat (Jura), affinage Juraflore, des Fontenelles (Doubs), affinage Rivoire-Jacquemin, et Fruitière de Bouverans (Doubs).

Médailles de Bronze :

Fruitière d'Evillers (Doubs), Sombacour (Doubs), affinage Juraflore, et Gillois (Jura), affinage Rivoire-Jacquemin.

> 2010 : "Année internationale de la biodiversité"

Pour sa troisième édition, le concours des prairies fleuries organisé par le Parc Naturel Régional du Haut-Jura et le Comité interprofessionnel du Gruyère de Comté, les 10 et 11 juin, prendra une dimension nationale. En effet, en cette année 2010 "Année internationale de la Biodiversité", 18 parcs naturels régionaux de France et 4 parcs nationaux s'associent dans une même volonté de promotion de cette démarche agro-environnementale. Le lancement officiel de cette opération a eu lieu le 3 mars au Salon international de l'agriculture en présence de Bruno Le Maire, Ministre de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche.

Salon de l'agriculture : le Comté sur tous les fronts

Le Comté AOP et les fromages comtois étaient présents au 47^e Salon de l'Agriculture à Paris, du 27 février au 7 mars.

Situé dans le hall des régions, l'Espace Franche-Comté accueillait de nouveau la légendaire et très fréquentée "Fruitière", sous laquelle les nombreux visiteurs du salon ont pu, comme à l'accoutumée, déguster et se procurer Comté, Morbier, Mont d'Or, Bleu de Gex et Emmental Grand Cru...

Durant 2 jours, les Amis du Comté ont assuré une dégustation sensorielle de ces 5 fromages sur le Casino des Arômes de Franche-Comté. Les Amis du Comté ont également rejoint Christine Ménétrieux de la Fédération des coopératives de l'Ain dans sa mission de promotion des 9 fromages du département. Ensemble, ils ont animé des ateliers de dégustation sur le stand des "Saveurs de l'Ain" avec l'appui de la Chambre d'agriculture et du Conseil général, autour d'accords "Bière et Comté", d'ateliers gourmands et jeunes goûteurs et de démonstrations culinaires avec le chef Sylvain Cochet, valorisant le Comté dans des compositions originales (fondue à la bière, mousse aux gaudes de Comté...).

Les Amis du Comté étaient sur tous les fronts cette année puisqu'ils ont aussi animé, au Salon des Fromages (qui se tient en parallèle), des ateliers de dégustation sur le stand du CNIEL. À ce même salon, Véronique Socié représentait la filière Comté et le concept des "Ambassadeurs du Pays du Comté" à une table ronde organisée par les Fromagers de France. Enfin, dans le cadre de mini-conférences des Appellations laitières, Claude Vermot-Desroches est intervenu sur l'importance d'une organisation adaptée des AOC face à la dérégulation des marchés laitiers.



Plaisirs gustatifs, ambiance festive et convivialité sur le stand des saveurs de l'Ain qui a donné une place de choix au Comté.

En direct des Ambassades

> Qu'ils sont généreux les Ambassadeurs du Pays du Comté !

La meule de fromage qui avait été fabriquée à Lyon en décembre 2008 en coopération avec Isabelle et Frédéric Humbert, les Ambassadeurs propriétaires de la crèmerie "Au Fil à Beurre" dans le 9^e arrondissement, avait été mise en vente lors du Marché des Saveurs de Vaise de novembre 2009. Avec le produit de cette vente, Isabelle et Frédéric Humbert viennent de faire un don de 350 € à l'association "Rêves d'Enfants", dont la mission est de soutenir et d'améliorer le quotidien des enfants hospitalisés, souffrant de pathologie lourde (www.reves-enfants-asso.com). « Comme le Comté est un fromage de partage, déclarent Isabelle et Frédéric, nous sommes heureux d'avoir pu faire ce don pour ces enfants malmenés par la vie ».

> La 1^{re} Rencontre des Ambassadeurs "au" Pays du Comté est prévue les 6 et 7 juin 2010.

Au programme des 2 jours de réjouissances : fabrication à l'ancienne par les Amis du Comté à la Petite Échelle à Rochejean, puis dîner des Ambassadeurs à l'Hostellerie Saint-Germain à

Saint-Germain-les-Arlay, puis visite de la fromagerie de Plasne et enfin session spéciale du Jury Terroir avec Florence Bérodière au Centre technique des Fromages Comtois.

> Un dîner plus que parfait.

Dans leur Fromagerie de Kérouzine à Vannes dans le Morbihan, les Bretons Emmanuelle et Olivier Régent savent créer l'événement.

Sur une idée de Pierre-Jean Brassac, auteur, traducteur et journaliste breton aux origines comtoises, ils ont proposé ce printemps un "Dîner gourmand et littéraire des Ambassadeurs" au restaurant Le Bretagne, établissement réputé de Questembert. Au menu : dégustation littéraire autour de textes gourmands, choisis et lus par Pierre-Jean Brassac, et de Comté présentés par la Fromagerie de Kérouzine et commentés par Véronique Socié, des Amis du Comté, puis dîner composé par le chef étoilé Alain Orillac sur le thème des variations gastronomiques sur le Comté et ses saveurs... Les convives en redemandent ! Et "Le Bretagne" a été conquis.

Voyage des administrateurs CIGC

Au pays des oliviers, l'AOP reste une valeur à défendre

Les 18 et 19 janvier 2010, les administrateurs du CIGC se sont rendus à Nyons, dans la Drôme provençale. L'objectif de ce voyage était double : découvrir une organisation de filière autour d'un produit sous signe de qualité, l'AOP huile d'olive de Nyons, et renforcer la cohésion du groupe CIGC par le voyage et la convivialité. Sur place, les visites ont montré que même s'il existe une dizaine de petits moulins privés, les producteurs d'oliviers privilégient le système coopératif pour produire l'huile, n'hésitant pas à investir dans un matériel très perfectionné. À l'image de ce qui se pratique pour leur activité principale, la vigne. Ils conservent

également une petite production d'abricots. Les 843 producteurs de l'AOP huile d'olive de Nyons, dont certains n'ont que quelques arbres, se heurtent à un marché concurrentiel. En France, il se consomme 100 000 tonnes d'huile d'olive par an. La production française est de 8 000 tonnes. Les 450 tonnes d'huile d'olive de Nyons AOP sont vendues environ 18 à 23 € le litre alors que les huiles italiennes ou espagnoles arrivent sur le marché français à 5 €.

Il existe aussi une confusion entre les messages "huiles de Provence" (qui ne le sont pas forcément !) et les différentes huiles AOP qui sont près d'une dizaine. Difficile de se faire une place au soleil de Provence... Heureusement, en raison de sa qualité, de son image véhiculée et de sa notoriété, l'huile AOP de Nyons a su trouver son marché. Reste que le coût des nouveaux contrôles va peser sur le fonctionnement de l'organisme de gestion de l'AOP.

Mais les producteurs de l'huile de Nyons font montre de volonté et défendent leur production. En cela, les membres du CIGC se retrouvent, estime Claude Vermot-Desroches : « Nous avons rencontré des gens passionnés par leur métier, par leur territoire et bien sûr par leurs olives. »

Les administrateurs du CIGC découvrent le terroir de Nyons et les plantations où se cultive la variété d'olive "la tanche", principale variété de l'aire d'appellation.



JET-SET

> Accords en noir et jaune

La Cave à Fromage à Londres a invité la société Seventypercent.com, spécialisée dans le chocolat, pour initier une gamme d'accords audacieux : Epoisse et cacao de Santander, crottin de Chavignol et Toscano brown, Comté de 2 ans et réserve Pralus... Ce soir-là, les papilles des convives ont volé en éclat.

> Souchon, Dutronc, Cabrel...

Madame Figaro a demandé au chanteur Pierre Souchon ses bonnes adresses parisiennes. La fromagerie Le Bois Gourmet en fait partie. « Je peux faire des repas entiers au fromage. j'ai une prédilection pour le vieux comté », reconnaît l'artiste. Chez les Dutronc, c'est un peu la même chanson. Thomas, dans le magazine *Elle À Table*, déclare préférer, à un bon restaurant, un dîner improvisé à la maison avec des amis, autour de bonnes bouteilles, saucisson, poulet-frites, fruits et... Comté !

Francis Cabrel, avant un concert, se régale d'une assiette de pâtes, parsemée de Comté. Des stars qui ont le goût des choses simples !

> Ultra chic

Truffe noire en lamelles, juste chauffées et glissées entre deux tranches de pain grillé, enrichies d'une onctueuse tranche de Comté : c'est le croque-monsieur opulent du restaurant la Truffe Noire à Neuilly-sur-Seine. www.truffenoire.net

LES INTERVENTIONS DES AMIS DU COMTÉ

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DES AMIS DU COMTÉ

24 avril > Poligny (Jura)

OPÉRATION SÉDUCTION DU DÉPARTEMENT DE L'AIN À LA GARE DE NAMUR

5 - 8 mai > Namur (Belgique)

Dégustations de Comté de l'Ain, ateliers cuisine au Comté avec le chef Sylvain Cochet, ateliers du jeune goûteur, et fabrication à l'ancienne sur le marché de Namur le 8 mai.

JOURNÉES PROFESSION FROMAGER À L'ÉCOLE PRIMAIRE

13 et 20 mai > Jougne (Doubs)
Visite de ferme, fruitière, cave d'affinage, mini-fabrication.

RANDONNÉE DES FRUITIÈRES À COMTÉ

16 mai > Frasné (Doubs)

Le traditionnel rendez-vous de l'année sur les Routes du Comté !

JOURNÉES DU SAINT-NECTAIRE

22 - 24 Mai > Saint-Nectaire (Puy-de-Dôme)

Salon des Sites Remarquables du goût. Ateliers de dégustation, expériences sensorielles et vente de Comté assurés par les Amis du Comté.

FÊTE DE LA SCIENCE

11 - 12 juin > Villeneuve-sur-Yonne (Yonne)

Expériences autour de la transformation du lait : ateliers de mini-fabrication assurés par les Amis du Comté.

FÊTE DU PORC

10 - 11 juillet > Juhnac (Cantal)

Avec fabrication à l'ancienne et dégustation des Comté vendus par la Fruitière de Frasné.

LES ANIMATIONS DU GROUPE SCULE D'ACTIONS GUSTATIVES

7^e SALON VINS ET FROMAGES

17 - 18 avril > Cazals (Lot)

SALON DES SITES REMARQUABLES DU GOÛT

24 - 25 avril > Guérande (Loire-Atlantique)

SALON DE CAMBREMER

1^{er} - 2 mai > Cambremer (Calvados)

Pour ces 3 salons, le Groupuscule d'Actions Gustatives (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.



L'atelier de Vevy conditionne une grande partie du Comté râpé.



Une peseuse associative ajuste le poids de chaque caissette. Les brins de râpés de 2 à 3 cm de long tombent dans les sachets disposés en-dessous.

Tonnage global de Comté râpé :

178 tonnes en 2007
644 tonnes en 2008
896 tonnes en 2009

Les ateliers de Comté râpé :

Juragruyère (site de Vevy)
Lactalis (Vercel)
Affineurs comtois réunis (Avoudrey)
Fromagerie G.Grillot (Ornans)
Fromageries l'Ermitage (site de Clerval)

Le goût :

L'important, pour le râpé du Comté, c'est son goût. Sur ce plan, il doit se distinguer des autres râpés présents sur le marché.

Gamme professionnelle :

> Le Comté râpé trouve ses marques dans les restaurants, les boulangeries, à l'exemple du Comté râpé AOP 500 g de la gamme Président Professionnel. Un produit facile d'usage et une saveur supplémentaire pour valoriser les cartes et les plats.

Le Comté râpé AOP a réussi son positionnement haut de gamme

Le décret du 11 mai 2007 relatif à l'AOP Comté a ouvert la voie à de nouvelles formes de commercialisation. Le Comté peut être vendu sous forme râpée, en tranches et en cubes pour l'apéritif. Qu'en est-il du Comté AOP râpé, deux ans après ?

Pour parler de ce nouveau marché, l'entreprise Juragruyère nous a ouvert les portes de son atelier à Vevy. Teddy Tirbois, qui a repris la direction du site depuis le 1^{er} février, revient sur cette belle progression du Comté râpé.

La production de râpé s'appuie sur la notoriété du Comté

En 2008, première année de production, Entremont a commercialisé 500 tonnes de Comté râpé, à 80 % sous sa marque, le reste en marque distributeur. Dès la 2^e année, la production grimpe à 770 tonnes. Cette progression s'accompagne d'une demande des marques distributeurs. Toutefois, près de 70 % du râpé reste identifié sous l'étiquette Entremont. « Cette progression nous intéresse. Le râpé permet une autre valorisation des chutes de Comté issues de la découpe des portions, au lieu de le vendre à des sites de seconde transformation pour du Comté fondu ou des plats cuisinés », indique Teddy Tirbois. Le Comté râpé a trouvé sa place dans les linéaires, presque naturellement, sans avoir eu besoin de publicité ciblée. « Le râpé bénéficie de la notoriété du produit Comté. »

Le prix n'est pas un frein

Il y a adéquation entre le type de râpé et son prix. « Au niveau d'Entremont, l'écart de prix entre une meule de gruyère et une meule de Comté est répercuté sur le prix du râpé, précise le responsable de site.

Chaque enseigne GMS* applique ensuite sa propre politique de prix. »

La progression des ventes signifie que le prix n'est pas un frein, preuve qu'il existe un marché pour ce produit haut de gamme.

Des ventes en sachets

Les ventes se font essentiellement en GMS, en sachets de 140 à 180 g.

Quelques industries agro-alimentaires utilisent le Comté râpé dans des plats cuisinés mais les IAA** achètent plutôt des découpes de Comté qu'elles retravaillent selon leurs besoins.

On enregistre une très légère baisse de consommation de râpé en été mais l'effet de saisonnalité est mineur, contrairement aux fondues et plats cuisinés qui sont des plats d'hiver.

Un achat "coup de cœur"

Pour faire mon gratin différemment, j'achète du Comté râpé ! C'est sûrement ce que se dit le consommateur désireux de changer de l'ordinaire. « Le Comté râpé reste un achat "coup de cœur", admet Teddy Tirbois. Mais il introduit aussi un changement d'habitude de consommation avec une durée de conservation de 60 jours ». L'assurance d'avoir toujours à disposition, dans son frigo, du Comté râpé !

* GMS : Grandes et Moyennes Surfaces

** IAA : Industrie Agro Alimentaire





La fromagerie compte une douzaine d'exploitations sociétaires.



L'or du Comté à Gillois

Une petite fromagerie dynamique, au cœur du village, qui a été plusieurs fois récompensée au Concours général agricole.



La fromagerie de Gillois

- Sociétaires : 12 (24 agriculteurs) à Gillois, La Favière, Doye.
- Président : Rémy Pagnier.
- Fromager : Benoît Sigonney.
- Second fromager : Sylvain Monnier .
- Boutique de vente.Vendeuse : Leone Sigonney
- Affineur : Rivoire Jacquemin (Montmorot).
- Litrage : 2,7 millions de litres de lait transformés en Comté
- CUMA de ramassage : "La route du lait"
- Serum donné à une porcherie.
- Contact :
Fromagerie de Gillois
39250 Gillois
Tél. 03 84 51 84 43
www.comte.com/gillois

L'été, les prés qui entourent Gillois offrent assurément un spectacle intéressant pour les promeneurs. Plus de la moitié des sociétaires de la fromagerie traitent aux champs. Une particularité liée au parcellaire, très éparpillé. « Les vaches se reposent au lieu de faire de la route. C'est nous qui déplaçons la salle de traite aux champs... », explique Rémy Pagnier, président de la fromagerie de Gillois. Au pied du Haut-Jura, dans le Pays de Nozeroy, la fromagerie de Gillois garde tout l'attrait d'une petite structure, simple mais dynamique, au cœur du village.

Travaux et diagnostic énergétique

Les sociétaires sont impliqués dans l'aménagement des locaux et ont participé aux phases successives de travaux. La première tranche de mise aux normes date de 1986, avec 3 cuves de 3 500 litres, plus une cuve en 1999. L'arrêt de la coulée, en 2003, amènera de nombreuses modifications avec la création d'un garage pour loger le camion de ramassage. En 2007, Gillois adhère à la CUMA "La route du lait". Le garage se transforme en local pour laver les planches et cela permet de faire rentrer le camion qui charge les fromages. L'installation d'un tank de garde de 10 000 litres en 2007 est le dernier investissement en date. « Nous travaillons du

lait à 12°C depuis l'arrêt de la coulée. Le lait est aussi mieux mélangé et plus homogène avec le passage en tank », remarque le président. Enfin, les sociétaires ont aménagé un bureau au-dessus de la fromagerie.

En août 2009, la coopérative a fait un diagnostic énergétique avec le FRCL, qui lui a permis d'améliorer sa consommation en fuel et d'économiser 72 litres par jour par un simple réglage de la génératrice. Et d'apporter d'autres améliorations importantes concernant les solutions de lavage, la consommation d'eau...

Un magasin ouvert tous les jours

Le magasin, ouvert tous les matins et deux soirs par semaine, propose Comté, raclette, Bleu du Haut-Jura, tome... et même le journal le dimanche ! La qualité de son Comté n'est plus à démontrer.

La fromagerie a récolté plusieurs médailles d'or au concours général à Paris, 4 années consécutives de 1994 à 1997, en 2000, puis en 2007. Le jeune fromager, Benoît Sigonney, qui a succédé à son père le 1^{er} janvier 2008, suit ses traces : médaille de bronze au Salon cette année ! Le Comté, c'est une affaire de famille : Ludovic, le frère de Benoît travaille dans les caves de Rivoire-Jacquemin à Montmorot, Rivoire qui est aussi l'affineur de la coopérative de Gillois.

Accueillir, expliquer, transmettre

Tels sont les engagements de ces 3 femmes au service du Comté.



Sylvie Jeannin à Arc-sous-Cicon

« Les agriculteurs qui se lancent dans le tourisme sont moins pessimistes ». Sylvie Jeannin résume ainsi une expérience débutée en 1992 par de simples goûters à la ferme et qui aboutit aujourd'hui à une capacité d'hébergement de 15 personnes entre 2 chambres et 2 gîtes plus une activité de ferme de découverte. Moins pessimistes car le revenu financier peut représenter autant que l'exploitation de la ferme elle-même et qu'un tel travail représente aussi une ouverture vers d'autres milieux au fil des rencontres. « C'est du boulot, reconnaît Sylvie, mais c'est nous qui gérons. Plus de patrons, plus de déplacements pour aller au travail ». Il faut dire qu'elle et son mari Daniel sont passés autrefois par des statuts de salariés dans le commerce et la distribution. De quoi apprécier l'indépendance affirmée dans cette ferme isolée. ■

Ferme Découverte du Besongey
Le Besongey - 25520 Arc-sous-Cicon
Tél : 03 81 69 95 27
<http://lafermedubesongey.free.fr>



Isabelle Massonnet à Brénod

Venue de la Manche, c'est au cours de stages dans le cadre de sa formation d'ingénieur qu'Isabelle Massonnet découvre l'agriculture de la zone Comté... et rencontre celui qui deviendra son mari. Aujourd'hui son mari est en retraite après avoir longtemps présidé la fruitière de Brénod et Isabelle constate que c'est elle maintenant qui « navigue » entre les réunions, les différentes responsabilités. En dehors de ses différentes fonctions elle assure également les visites guidées de la fromagerie et souvent avec des scolaires: « Cela fait partie de la promotion et de l'animation pour le village et cela fait connaître le métier », aime-t-elle rappeler. Un métier qu'elle continue d'exercer en GAEC avec son fils et sa belle-fille. ■

Fromagerie de Brénod
Place de l'Église - 01110 Brénod
Tél : 04 74 36 04 96
www.comte.com/brenod



Stéphanie Desmarais à Poligny

Citadine de Saint-Claude et issue d'un milieu non-agricole, Stéphanie Desmarais anime la Maison du Comté depuis février 2009. C'est par le biais d'un BTS Tourisme et d'une licence professionnelle "Médiateur du Patrimoine" qu'elle est arrivée à ce poste. Elle apprécie la polyvalence nécessaire: accueil des groupes et des individuels, mise en place d'outils pédagogiques, campagnes ciblées en direction des écoles ou des autocaristes et gestion administrative. Les visites sont réparties tout au long de l'année pour les groupes qui représentent plus de la moitié des visiteurs. Mais l'essentiel des visites est réalisé d'avril à octobre et pendant les vacances scolaires. En juillet et août des visites guidées ont lieu toutes les heures, de 10 h à 17h30. ■

La Maison du Comté
Avenue de la Résistance - 39800 Poligny
Tél : 03 84 37 78 40
www.maison-du-comte.com

Paleron de veau confit au Comté et légumes de printemps

Une recette de Marie-Claire Frédéric*

Ingrédients pour 4 personnes

- 800 à 900 g de paleron de veau • 200 g de Comté • 1 cuillère à soupe d'huile d'olive • 2 oignons • 2 gousses d'ail • 1 botte de navets nouveaux • 1 botte de carottes nouvelles • 2 petits poireaux • 2 brins de thym • 1 feuille de laurier • 5 feuilles de sauge • 1 verre de vin blanc sec • Sel, poivre du moulin •



Chauffez l'huile dans une poêle et faites-y colorer de tous côtés la viande salée et poivrée. Réservez. Faites ensuite revenir les oignons émincés et les gousses d'ail entières dans la même poêle.

Dans une terrine en terre, ou une cocotte pouvant aller au four, étalez un lit d'oignons et d'ail. Rangez par-dessus les navets et carottes épluchés, les poireaux fendus dans la longueur, et les herbes aromatiques, salez modérément, poivrez. Recouvrez le tout avec 150 g de Comté râpé. Déposez le veau sur ce lit. Versez le vin blanc. Couvrez la terrine de son couvercle. Placez-la dans le four préchauffé à 170 °C et oubliez-la pendant 2h30.

Sortez la terrine du four. Dessinez sur la viande un grillage avec le reste de Comté détaillé en lamelles. Remettez le couvercle et patientez 5 mn avant de l'ouvrir à nouveau. Servez directement dans la cocotte de cuisson.

Le Comté râpé s'est littéralement dissous dans le jus de cuisson, a imbibé la viande et les légumes qui en ont pris le goût. Pas besoin de crème, un tour de moulin à poivre et c'est tout !

Le conseil du sommelier :
un Côtes-du-Jura blanc bien sûr !

* Sa vision du Comté :

De la sensualité, du savoir-faire, du temps, et de l'amour...

« Le Comté, ample et généreux, utilise, non pas le lait d'une vache, mais le lait de plusieurs troupeaux, c'est un fromage de solidarité. Il n'a pas le caractère d'un individu, mais d'un terroir tout entier, de prés remplis de fleurs et de grands sapins sombres, du bois et de la terre, du ciel changeant et du feu qui brûle sous le chaudron de cuivre.

Je l'imagine, voluptueux, dormant d'un demi-sommeil dans des caves comme des ventres de mères, forgeant sa croûte, affinant le nacré de sa pâte lisse, mais creusée de fissures qui présagent quelque émouvant secret, développant sa saveur herbeuse, épicée de noisette et de muscade, de lait crémeux et de chaleur animale. Je vois le fromager plongeant sa sonde dans les entrailles de la meule, sortant la carotte d'un geste aguerri et humant le cœur intime : non, il faut attendre encore...

De l'agriculteur au fromager, des gens que je ne connais pas se donnent la peine et le temps d'élever un fromage qui me fond sensuellement dans la bouche : ces gens-là, assurément doivent m'aimer... Alors je cuisine le Comté dans des plats savoureux qui incitent au partage. »

Marie-Claire Frédéric est journaliste gastronomique et culinaire, elle publie ses recettes dans Cuisine Actuelle et Cuisine gourmande. Depuis 2008, elle écrit sur Internet le blog www.dumieletdusel.canalblog.fr.



CONSEIL DÉGUSTATION



Comté et fenouil : un petit en-cas vivifiant

Effeuillez un bulbe de fenouil. Dans les petites feuilles en forme de barque, déposez un peu de Comté râpé et saupoudrez d'un poivre léger et aromatique (sichuan, cubèbe, maniguette...). Gratinez quelques minutes. Les feuilles doivent rester croquantes,


alors que le Comté est fondu et légèrement gratiné. La douceur anisée du fenouil va parfaitement rafraîchir les arômes fruités et grillés du fromage, et le poivre va rehausser cet accord printanier tout simple. Froid ou chaud, vous allez vous régaler !

Claire cultive l'art des accords

Au sein du très sérieux "Groupuscule d'Actions Gustatives", GAG pour les intimes, Claire Perrot organise et anime, avec la collaboration de Didier Sintot, de nombreuses dégustations, formations et ateliers autour du goût. Pour cette Comtoise passionnée, issue du milieu du vin, la dégustation est avant tout un mode de vie, une source de curiosité et de plaisir. Le monde du Comté est son terrain d'action privilégié et les accords classiques ou originaux qu'elle cherche sans relâche alimentent régulièrement cette rubrique "Conseil dégustation" des *Nouvelles du Comté*.

Pour en savoir plus sur Claire : www.claireperrot.fr





« Les touristes qui visitent la fromagerie, s'ils sont bien reçus, reviendront le jour de leur départ pour acheter un morceau de "terroir" ! »

Catherine Rousset, au service du lien social

Sur les routes enneigées de la Haute-Joux dans le Jura, elle trace son chemin, en attendant que d'autres prennent la relève. Catherine Rousset raconte son parcours, ses engagements au service de sa commune et de la coopérative fromagère.

PORTRAIT

La petite normande qui venait passer ses vacances, enfant, dans le Jura, a définitivement acquis l'âme comtoise. « À 19 ans, j'ai quitté ma famille et la ville de Rouen pour vivre avec les gens d'ici », raconte Catherine Rousset. Guidée par sa passion pour une nature qu'elle aime et surtout pour un jeune agriculteur du pays, Alain, qui deviendra son mari.

Un point de ralliement

Cogérante depuis 5 ans du magasin de vente de la fromagerie de La Baroche, Catherine Rousset fait preuve d'une énergie intacte. « Le magasin continue d'être en plein développement. Il faut satisfaire le touriste et répondre à la demande locale. » La fromagerie, installée aux portes du village d'Arsure-Arsurette, est née du regroupement de 3 ateliers directement sur le magasin de vente qui est devenu un point de ralliement pour la population des villages alentours. Crèmerie, charcuterie, sirop, bières, miel... Le magasin a des allures d'épicerie fine et recèle tous les trésors de la table franc-comtoise. On y trouve aussi un dépôt de pain et une multitude d'objets souvenirs, souvent fabriqués par des artisans locaux.

« Dès le départ, les adhérents ont voulu créer une société pour différencier les activités du magasin et de la coopérative, ce qui nous permet également d'élargir la gamme de produits vendus », explique Catherine Rousset.

Un travail d'équipe

En période touristique, les visiteurs affluent. La fromagerie fait partie du circuit des Routes du Comté et ouvre régulièrement ses portes, plus de 1 000 personnes ont été reçues l'année dernière, sans compter les cars. Il faut aussi animer des visites pour les classes vertes à certaines périodes de l'année. « Nous faisons un travail d'équipe », souligne Catherine Rousset, citant Hervé Midol, avec qui elle partage la gérance, ses trois vendeuses, Graziella, Nathalie et Pauline, mais aussi les fromagers et les sociétaires. Les portes ouvertes à Noël, par exemple, ont été animées par des producteurs. « Je sais que si je demande de l'aide, ils répondront présents, tout de suite. C'est ça l'esprit coopératif ! Les sociétaires n'ont qu'une seule exigence : que le magasin ne fasse pas de déficit, qu'il assure l'emploi des salariés et surtout qu'il apporte un service de proximité. Le

commerce le plus proche est à 10 km ! » Passionnée par les contacts avec les touristes – « J'étais moi-même une touriste quand j'ai découvert le Jura ! » –, elle aime leur expliquer l'histoire du Comté, s'appuyant sur le film du CIGC, « très utile pour montrer le travail de tous les acteurs : agriculteurs, fromagers, affineurs ». Cette passion des autres, elle l'a mise aussi au service de son petit village d'Arsure-Arsurette, 94 âmes dont elle a la charge depuis qu'elle a été élue maire, en 2008. « Améliorer le quotidien de la population, être à l'écoute, travailler en équipe, éviter l'isolement des personnes âgées, me motive... Ce qui m'inquiète le plus dans notre société, c'est le lien social qui s'effiloche. On n'a plus le temps pour rien. J'aimerais arriver à faire davantage, y compris au niveau du magasin, mettre en place différents services... » Catherine Rousset se donne sans compter, avec le sentiment que rien ne serait possible sans la solidarité de son mari et de son associé de GAEC, Philippe. Un jour, la co-gérante espère passer le relais mais pour l'heure, elle savoure la belle récompense obtenue par la coopérative et son affineur, au salon de l'agriculture : sur les deux médailles d'or attribuées en Comté, une revient à La Baroche.