

Les nouvelles du COMTÉ



Aux nouveaux arrivants

La réussite de la filière Comté et les difficultés de la filière lait standard ont pour effet de susciter un flux significatif de reconversions vers la filière Comté (en 1 an, 40 exploitations agricoles de la région ont souhaité la rejoindre). Ce mouvement inquiète les producteurs actuels de la filière. En tant que président de l'Interprofession, je me fais le porte-parole et de leur inquiétude et de leur attitude d'ouverture à ces nouveaux arrivants.

Depuis que le Comté existe c'est l'implication des hommes et des femmes dans son élaboration et son évolution qui ont fait de ce fromage un des fleurons du patrimoine français. Nous savons que nous devons cette réussite d'abord aux générations qui nous ont précédées : les investissements dans l'amélioration technique et dans la recherche ont fortement élevé le niveau de qualité, les partenaires de la filière, producteurs et affineurs, ont su mettre au point une organisation et des outils, la MPN, les contrats, le plan de campagne qui sont des facteurs de dynamisme des ventes, de création de valeur ajoutée et de sa répartition équitable. Si aujourd'hui beaucoup de regards se tournent vers le Comté, c'est donc grâce à tout ce travail, cette énergie, cette passion, voire cet amour, consacrés à la construction d'une filière solidaire et efficace où les producteurs de lait se considèrent avant tout comme des producteurs de Comté, AOC dont ils partagent depuis des décennies les succès comme les difficultés.

La filière Comté, depuis le début des années 1990, n'a de cesse que d'accueillir de nouveaux opérateurs. Il convient de rappeler que sur le fond, elle n'a pas le choix, le Comté est comme la tour Eiffel, un élément du patrimoine public qui a donc l'obligation d'être ouvert à tous. La loi interdit au CIGC de refuser des plaques vertes. Mais quoique dise la loi, je tiens à rappeler l'attitude de respect et d'ouverture que nous souhaitons tenir.

Car nous considérons scandaleux le sort que la société européenne fait à une partie de ses agriculteurs, avec une inéluctable disparition de dizaines de milliers de producteurs de lait. Nous sommes solidaires des producteurs de la filière lait standard et sommes prêts à les accueillir (dans la mesure de leur respect des contraintes réglementaires), en étalant malgré tout leur afflux pour éviter un effacement des cours dont ils seraient les premières victimes. Il faut oser dire que cet accueil représente un sacrifice : le succès économique du Comté est, depuis 1991, majoritairement confisqué par la croissance

suite page 2



Avec le Comté, le cochon boit du petit lait !

DOSSIER > pages 4 à 6

Cheese ! Le marché anglais sourit au Comté

PROMOTION > page 7



Les ambassadeurs du Comté en visite au pays

des volumes au détriment de celle des prix (entre 1991 et 2008, l'augmentation moyenne annuelle a été de 1,4 % pour les prix et de 2,7 % pour les volumes produits). Nous souhaitons que les nouveaux arrivants aient conscience de cette réalité. Non pour en être mal à l'aise, mais au contraire pour participer activement à la construction de la filière et à ses valeurs : respect du consommateur avec un cahier des charges exigeant garantissant l'ancrage du produit à son terroir, solidarité entre nous, solidarité avec les générations suivantes en poursuivant nos efforts d'amélioration de la qualité et de conquête de nouveaux débouchés. Et aussi solidarité quand la filière Comté aura elle-même, comme ce fut le cas par le passé, des moments de doute, des surstocks et des baisses relatives des prix. Car j'ose dire que les nouveaux arrivants font fausse route si leur motivation d'obtenir un prix de lait décent n'est pas accompagnée de la certitude qu'ils entrent dans une stratégie du moyen et du long terme. Dans la filière Comté, c'est toujours la préparation de l'avenir que nous privilégions, ce qui nous fait accepter parfois des passages difficiles.

Le développement du Comté doit absolument s'opérer sur de solides fondations et je veux envoyer un signal très fort à ceux qui sont sur le point de changer de système d'exploitation : la recherche de la qualité devra l'emporter sur la quantité, la solidarité sur l'individualisme, le moyen terme sur le gain immédiat. Cela suppose parfois des sacrifices, c'est à ce prix que la filière Comté est aujourd'hui ce qu'elle est et peut les accueillir, et à ce prix que devenus producteurs de Comté, ils pourront eux-mêmes demain participer à l'accueil de futurs candidats.

Claude Vermot-Desroches
Président du CIGC

Le Pays du Comté était l'objet dimanche 6 et lundi 7 juin de la rencontre de 11 de ses "Ambassadeurs", ces crémiers-fromagers d'élite qui associent depuis plusieurs mois la vente du Comté à la promotion de son territoire d'origine, les Montagnes du Jura. Venus de Vannes, de Paris, de Lyon, de Nîmes, d'Annecy, de Saumur, de Meaux, de Strasbourg, d'Épinal et même de Waterloo (Belgique), ces fromagers qui comptent parmi les meilleurs prescripteurs du Comté auprès de leurs clients ont découvert in situ les hommes et valeurs de la filière Comté, ainsi que quelques-uns des plus beaux sites naturels de la région. Durant ces deux jours de rencontre avec tout un territoire dévoué au premier fromage AOP de France, les



Une fabrication de Comté en plein air, dans le magnifique cadre naturel de la Petite échelle. Bernadette Delange, nouvelle Ambassadrice du Pays du Comté à Waterloo (Belgique) n'hésite pas à jouer du brasso à corbeille !

air par les Amis du Comté à la Petite Échelle à Rochejean (Doubs), puis déguster un délicat menu "tout Comté" imaginé par Marc Tupin de l'Hostellerie de Saint-Germain (Saint-Germain-les-Arlay). Ils ont également accompli une visite complète de la fromagerie de Plasne assurée par le très dynamique fromager du lieu, Sébastien Ozérée, et participé à une session spéciale du "Jury Terroir" animée par Florence Bérodière du Centre Technique des Fromages Comtois de Poligny, avant de partager dans la plus grande convivialité un pique-nique vigneron au Domaine des Juralies à Ménétrule-Vignoble.



Découverte de la fromagerie de Plasne avec le maître des lieux, Sébastien Ozérée.

Des journalistes américains sur les traces du Comté !

Comme chaque année, de manière récurrente depuis maintenant 10 ans, le CIGC accueille au mois de mai une délégation de journalistes américains. Venus du Texas, du Massachusetts, du Kentucky et de Californie, ils se sont initiés aux secrets du Comté, à Bouverans, au Fort Saint Antoine, à la Maison du Comté, mais aussi à l'art de le déguster auprès des chefs Marc Faivre, du Bon Accueil à Malbuisson ou encore Joël Césari, à la Chaumière à Dole. Cette escapade comtoise les a été particulièrement impressionnée par la solidarité qui anime la filière et la passion de tous ses acteurs rencontrés.

Cet accueil en terre du Comté participe grandement à l'effort de communication mené sur le marché américain depuis plus de 25 ans, assurant un relais médiatique précieux à l'échelle d'un territoire trop vaste pour y mener une action de publicité presse classique efficace. Les USA représentent le 3^e marché d'exportation du Comté avec 500 tonnes annuelles, derrière l'Allemagne et la Belgique ; un marché plutôt haut de gamme qui tend à se développer grâce aussi à l'intérêt grandissant outre-atlantique des amateurs de fromages au lait cru.



Le CIGC a reçu cette année une délégation de 5 journalistes américains.

Gastronomie et tourisme sur les Routes du Comté

Les Routes du Comté existent sous leur forme modernisée depuis 2002. Elles font désormais partie du patrimoine franc-comtois et leur fréquentation les met à l'égal des grands sites touristiques régionaux.



Le Comté doit être considéré dans cette démarche de promotion comme l'ambassadeur authentique et de qualité de sa région de production.

Les Routes du Comté, c'est un réseau original fondé sur le lien étroit qui réunit le Comté et le tourisme sur toute la zone AOP et dans les Montagnes du Jura. Il regroupe en priorité des fermes, des fromageries et des caves d'affinage que l'on peut visiter, tout comme les musées fromagers ou la Maison du Comté, mais aussi des activités de pleine nature directement liées à la découverte des paysages et des pratiques agricoles régionales; ainsi que des "étapes gourmandes" constituées de bonnes adresses de points de vente de produits régionaux, de crèmerie et de différentes formes de restauration. Et s'il fallait encore prouver combien le Comté est ancré dans sa région d'origine, les Routes du Comté associent également une large offre d'hébergements typiques et d'idées de séjours surprenantes pour réussir vacances ou excursions au Pays du Comté ! Depuis 2008, les Routes du Comté s'échappent hors de leurs frontières naturelles pour nommer des Ambassadeurs du Pays du Comté. Cette action, conduite en relation étroite avec les Amis du Comté, est valorisante pour le Comté et son terroir ainsi que pour les Fromagers Ambassadeurs, auprès de leurs clientèles.

1 euro par visiteur et par an

Avec un budget d'environ 200 000 euros, les Routes du Comté, c'est à peu près 1 euro investi par visiteur et par an. Les retombées attendues en terme de tourisme, d'emploi et de consommation du Comté sont réelles. Plus de 200 000 personnes s'intéressent au Comté tous les ans, les fromageries accueillent de plus en plus de visites... « *On ne mangera plus du Comté comme avant* » est sans doute la phrase la plus souvent rapportée par les visiteurs. Cette familiarité avec le Comté est alimentée aussi par une newsletter, La savoureuse *Lettre du Comté*, envoyée chaque mois à plus de 22 000 adresses clients, relayée sur les sites Internet du Comté.

L'engagement des fromagers

L'engagement des acteurs se fait sur la base du volontariat. Il repose souvent sur l'engagement des fromagers qui sont à l'avant-poste pour recevoir les visiteurs. Et quand ces vacanciers prennent sur leur temps de loisirs pour découvrir un métier et des gestes qui sont à leurs yeux exceptionnels et précieux, quel beau cadeau pour la filière Comté !

> La fidélité des partenaires :

Le CIGC finance 59 % du budget des Routes et reçoit, dans le cadre d'un programme-cadre 2007/2013, le soutien de 5 partenaires financiers : la DATAR (Délégation interministérielle à l'aménagement du territoire et à l'attractivité régionale), la Région, les départements du Doubs, du Jura et de l'Ain. Les Routes du Comté travaillent régulièrement avec des partenaires locaux comme le collectif Montagnes du Jura, le comité régional du tourisme, les 3 comités départementaux de tourisme, les organismes viticoles, les réseaux d'accueil à la ferme, les GTJ (Grandes traversées du Jura), le Parc naturel régional du Haut Jura, les fédérations de coopératives laitières.

Au service des Routes

Depuis presque 10 ans, les Routes du Comté fédèrent et organisent une offre existante. Pour animer ce réseau, elles s'appuient sur une équipe d'animation composée de Florence Compagnon (CIGC) et Nicolas Bouveret (Nansen Développement, intervenant extérieur), qui travaillent en relation étroite avec la direction du CIGC et du comité de pilotage des Routes, Aurélie Chimier (responsable communication du CIGC), Véronique Socié (animatrice des Amis du Comté) et Jean-Marc Bernardin, pilier de la logistique des Routes du Comté.
www.lesroutesducomte.com

Florence Compagnon :
« Les visites sur le terrain auprès des acteurs des Routes du Comté sont essentielles pour mettre à jour au quotidien l'offre touristique. L'objectif des Routes du Comté c'est aussi d'amener le plus de personnes possibles dans les fromageries pour visiter, acheter... »



Nicolas Bouveret : « Le Comté est un produit fantastique, porteur de valeurs sociétales pertinentes, qui peut défendre un message traditionnel rigoureux en utilisant les moyens de communication les plus modernes. Les Routes du Comté s'appuient sur une réflexion globale, une cohérence des actions. L'avenir est d'être encore plus présent auprès des visiteurs potentiels grâce aux outils Internet, aux Ambassades du Pays du Comté et aux animations des Amis du Comté. »

Jean-Marc Bernardin fournit les sites touristiques en matériel publicitaire aux couleurs du Comté.



Les porcs au petit lait font aussi leur régal d'un peu de rognure de Comté !
(Lors du moulage des jeunes Comté, il se forme à l'angle des moules un petit bourrelet de pâte que découpe le fromager après le pressage : c'est la rognure.)



L'intégration de la porcherie dans le paysage est prise en compte, comme ici à Loray.

20 % du lactosérum valorisé

> Sur 850 millions de litres de lactosérum produits en fromageries, près de 20 % sont actuellement valorisés par la filière porcine.

> Sur 92 000 places de porcs en Franche-Comté, 60 000 concernent des porcs élevés au lactosérum dont la moitié est annexée aux laiteries (69 fromageries).

> La transformation en saucisse de Morteau est en progression constante : 4 000 tonnes en 2008.

> L'aval de la filière porcine en Franche-Comté représente une activité économique non négligeable : plus de 1 000 emplois et 250 millions de chiffre d'affaires. [Source Interporcs]

Avec le Comté, le cochon boit du petit lait !

La majorité du sérum (petit lait) issu de la fabrication du Comté est destinée à la fabrication de poudre déshydratée pour la nutrition animale ou humaine. Mais une partie est valorisée directement dans les porcheries appartenant aux fruitières ou revendue à des éleveurs de porcs. L'enjeu est le maintien d'une production de qualité, à travers notamment la saucisse de Morteau.

L'avis de Damien Pobelle

« Il reste à construire une filière »

Damien Pobelle siège à l'interprofession porcine Bevi franc-Interporcs au titre des coopératives laitières.

« La Franche-Comté perd régulièrement des élevages de porcs au petit lait. Aussi, l'interprofession a voulu fixer des litrages de sérum sur la région en proposant un contrat type qui clarifie les engagements entre les fromageries et les producteurs de porcs, sur une durée d'un an et avec un prix minimum. Les enjeux pour la filière porcine régionale sont importants et les fédérations de coopératives laitières en ont fait le thème de leurs réunions cet hiver.

La filière saucisse de Morteau concerne davantage les éleveurs de porcs individuels et les ateliers de petites tailles. Les coopératives peuvent s'y intéresser à nouveau. Pour cela, il faut redonner une valeur au sérum et amener de la matière aux salaisonniers. Être forts pour vendre nos produits et leur redonner de la valeur ajoutée. Les salaisonniers qui partagent cette idée avec l'interprofession peuvent être moteurs dans cette démarche. Mais le marché de la Morteau est saisonnier. Il reste donc un important travail à faire, commencé avec le groupement de producteurs de La Chevillotte et l'abattoir de Valdahon, pour valoriser l'ensemble des porcs de Franche-Comté. »

« Nous avons à cœur de construire une filière porcine en Franche-Comté, à l'image du Comté. »



SARL Porfins, une porcherie pour 3 coopératives

Abritée derrière une rangée de sapins, la porcherie surplombe le village des Fins à plus de 1 000 m d'altitude. Elle est le fruit d'un projet commun entre les coopératives des Fins-Comté, des Suchaux et de Noël-Cerneux.

La porcherie a été créée en 1992 pour remplacer les porcheries des 3 fruitières de la commune. Puis, d'autres coopératives ont rejoint la SARL Porfins, propriétaire des bâtiments, nommant chacune un cogérant. Aujourd'hui, la SARL achète 10 millions de litres de sérum par an aux coopératives des Fins-Comté, des Suchaux et de Noël-Cerneux-Le Belieu. La porcherie compte 2 700 places d'engraissement et 1 500 places de postsevrage. Une taille imposée par l'administration et liée à la quantité de sérum à écouler. Une société d'exploitation a été créée pour la valorisation des porcs. Elle est composée à parts égales par l'entreprise d'aliments Philicot, le groupement Sica Doubs (La Chevillotte) et Porfins.

Jean-Michel Maire, l'un des cogérants, rappelle la genèse du projet : « En 1992, le marché du porc se portait bien et ce projet collectif nous a permis de maintenir l'activité porcine en conservant le même nombre de porcs qu'avec nos 5 porcheries. Pour certains petits ateliers, régler le problème du sérum tout seul devenait impossible. L'investissement dans un refroidisseur de sérum pour le stockage coûtait trop cher et les volumes à traiter n'étaient pas suffisants. Pour d'autres, la rénovation de leur porcherie n'allait pas sans difficultés financières. L'occasion de construire à l'extérieur des villages s'est présentée avec un terrain mis à disposition par la commune des Fins et le soutien du maire sur le projet. » Une chance. Dans ce secteur du Haut-Doubs, tout près du val de Morteau, l'élevage de porcs au petit lait fait vraiment partie de la culture locale.

> David Roland :
« Une valorisation à calculer sur le long terme »

Depuis 4 ans, les crises porcines successives ont réduit les marges. À la chute des cours du porc, s'est ajoutée la hausse du prix de l'aliment d'engraissement (apporté en complément du sérum). Pendant les 3 premiers mois de l'année, l'atelier a travaillé à perte. « Nous commençons seulement à retrouver un équilibre », explique David Roland, cogérant de Porfins, pour qui « il n'est pas question de tout abandonner ; le raisonnement doit se faire sur plusieurs années ». La valorisation par des filières de qualité comme la saucisse de Morteau est souhaitée par les producteurs, même s'ils en connaissent les limites. À la différence de la filière Comté, où 100 % du lait est valorisé en Comté, seuls certains morceaux du porc (25 %) sont utilisés pour faire de la saucisse de Morteau ou de Montbéliard. Développer des marchés complémentaires valorisant le porc comtois au petit lait est un des défis à relever.



Au côté du chef d'élevage, Cyril Cuenot, les responsables de la SARL Porfins : Jean Michel Maire, coopérative des Suchaux, David Roland, coopérative des Fins-Comté, et Alain Chapotte, coopérative de Noël-Cerneux (absent sur la photo), représenté par Dominique Guinchard, président de la coopérative.

> Dominique Guinchard : « Un projet collectif »

La porcherie Porfins répond à toutes les exigences environnementales (station d'épuration, plan d'épandage) pour un investissement global, bâtiment compris, d'environ 8 millions de francs à l'époque [1,2 million d'euros]. « Le fait d'être unis donne accès à des projets intéressants », souligne Dominique Guinchard, président de la coopérative de Noël-Cerneux. À titre indicatif, les tarifs actuels pour la construction d'une porcherie sont de 600 euros par place d'engraissement et 300 euros par place de postsevrage. La porcherie des Fins emploie 4 salariés, soit un poste de moins qu'avant, lorsque chaque coopérative avait son porcher.

> Un lactoduc de 9 kilomètres

Fait remarquable, 9 km de canalisations enterrées emmènent le sérum depuis les 3 coopératives jusqu'à la porcherie ! Ce qui évite le transport du sérum par camion tous les jours de l'année (et sur routes enneigées) tout en diminuant l'impact sur l'environnement.

Le pipeline, sur toute sa longueur, permet de stocker 1 jour de petit lait (28 m³). Le sérum est poussé sur 200 m de dénivelé par 3 pompes électriques de 15 bars.

Le projet d'un coût total de 380 000 € a été soutenu financièrement par l'interprofession Bevi franc-Interporc (36 000 €), le département, l'Europe (30 000 €) et la Caisse locale du Crédit Agricole (5 000 €). Une partie du chantier s'est faite conjointement avec EDF qui opérait des fouilles dans le secteur.

Des canalisations pour transporter directement le sérum des coopératives jusqu'à la porcherie



Porc et lait à Comté :

Un bon équilibre pour la ferme

Philippe Monnet achète 600 000 litres de lactosérum par an à la coopérative de Trevillers. Ce qui lui permet de nourrir 600 cochons à l'année qui sont livrés à La Chevillotte. Sur la ferme, l'élevage de porc est une tradition familiale perpétuée par 3 générations depuis 1900 !

Le jeune agriculteur gère un petit élevage familial de porcs, avec un bâtiment de 100 places en engraissement et 100 places en postsevrage, qu'il a repris de ses parents, avec la ferme laitière. « *Le lait à Comté que je produis est collecté par la coopérative. Elle me livre ensuite du sérum mais seulement 2 fois par semaine car j'ai investi dans un tank de stockage. J'aime cette idée que les 2 productions se complètent.* » Un argument que Philippe Monnet reprend volontiers lorsqu'il reçoit des visiteurs dans le cadre des Routes du Comté. Il insiste : « *Nos porcs sont nourris avec du petit lait issu de vaches ayant broûté de l'herbe. Ainsi, on peut dire que 15 kg d'herbe produisent 2 kg de Comté et 200 g de porc !* »

Pas d'achat d'engrais

L'épandage du lisier permet d'être autonome en engrais sur la ferme. La fosse à lisier a une capacité importante (320 m³) car les porcs boivent beaucoup de sérum. Il faut aussi disposer d'un stockage suffisant du lisier durant l'hiver pour attendre les bonnes conditions d'épandage. « *On reproche à nos élevages en Franche-Comté de ne pas utiliser de paille et de faire un élevage sur caillebotis. Mais il faudrait des quantités impressionnantes de paille et nous en manquons dans nos régions. Je ne suis pas sûr qu'aller la chercher par camion améliorerait le bilan carbone !* »

Un bon équilibre

Les productions de lait et de porcs apportent un bon équilibre pour la ferme. L'atelier porcin demande relativement peu de travail (200 heures par an), essentiellement de la surveillance. « *C'est surtout l'investissement qui est important et pour lequel il faut être patient* », reconnaît l'éleveur. Alors que le lait apporte un revenu régulier, le porc connaît des soubresauts de marchés. En moyenne, sur 15 ans, Philippe Monnet estime que son élevage de porc équivaut au revenu apporté chaque année par 40 000 litres de lait.

Le lisier de porcs

Un engrais de ferme efficace



L'apport de lisier ou fumier couvre une bonne partie des besoins des prairies.

Le lisier de porcs est un engrais de ferme. Sa valeur fertilisante* permet de diminuer les achats d'engrais minéraux et il se caractérise par une libération rapide des éléments nutritifs qu'il contient, notamment l'azote (fraction ammoniacale) mais également le phosphore et la potasse, et sous une forme facilement assimilable par les plantes. La moitié de l'azote qu'il contient est utilisable par la prairie dès la première année (20 % dans un fumier). D'où l'importance d'épandre en phase de végétation, au printemps et à l'automne, et hors des périodes de fortes pluies pour éviter les pertes par lessivage. « *Attention, toutefois, à ne pas surdoser le lisier qui pourrait favoriser les graminées à feuilles larges (dactyle...) et aussi les espèces nitrophiles (qui aiment l'azote) comme le rumex, le chardon ou encore les ombellifères (grande berce...).* On peut observer le même phénomène avec l'utilisation de fumier. C'est avant tout une question de dosage et de fréquence d'apports. Si l'on veut respecter la croissance des autres espèces végétales comme les légumineuses, nous préconisons des doses modérées de lisier : 12 à 15 m³ par hectare suffisent au printemps. Et, si possible, alterner fumier et lisier », précise Jean-Marie Curtil, conseiller à la chambre d'agriculture du Doubs.

L'AOP Comté rappelle également dans son cahier des charges les conditions d'utilisation des engrais de ferme : pas plus de 3 épandages par an et au maximum 120 unités d'azote total par an, dont pas plus de 50 unités sous forme minérale. D'autres règles générales s'appliquent : pas d'épandage d'engrais organiques sur sol enneigés et gelés, en forte pente, respecter les distances d'épandage... Par ailleurs, les agriculteurs doivent se conformer à leur plan d'épandage, réaliser un plan de fumure et enregistrer leurs pratiques culturales. Autant de garantie d'une bonne utilisation des engrais de ferme qui ont un véritable intérêt économique et environnemental.

* Le lisier contient 6 à 8 % de matière sèche et apporte en moyenne 5 unités d'azote par m³, 4 de phosphore, 3 de potasse. 1 m³ de lisier correspond à 7 euros équivalent engrais.

« Le village de Trevillers comptait 600 places de porcherie il y a 40 ans. Aujourd'hui, il n'en reste que la moitié », constate Philippe Monnet.



> L'IGP saucisse de Morteau bientôt acquise

Après le refus de Bruxelles de retenir une aire géographique pour la saucisse de Morteau, le cahier des charges, pour se différencier, a mis en avant l'alimentation uniquement à base de petit lait et de céréales. L'association des 2 saucisses Morteau et Montbéliard (A2M) est très impliquée dans cette démarche de qualité portée depuis plus de 15 ans. L'IGP saucisse de Morteau devrait être acquise à la fin de l'année et la saucisse de Montbéliard compte bien suivre ses traces.



Cheese ! Le marché anglais sourit au Comté

Le Comté lance une campagne de communication sur le marché anglais.

Cette année, l'interprofession du Comté a décidé d'ouvrir un 5^e pays à sa stratégie d'exportation : l'Angleterre, qui rejoint ainsi l'Allemagne, la Belgique, les États-Unis et le Japon parmi les pays cibles choisis par la commission communication-export du CIGC. Quelques entreprises ont déjà ouvert une brèche sur ce marché : 150 tonnes de Comté ont été exportées vers l'Angleterre en 2009.

Au pays du cheddar, le consommateur est habitué aux pâtes pressées cuites qui ont du corps et de la texture. Le moment est donc venu pour le Comté de s'intéresser au marché anglais et de devenir un fromage de référence pour les crémiers et les consommateurs d'outre-Manche. Un budget de 200 000 euros sera consacré en 2010 à cette campagne de communication menée en lien avec l'Agence MBA. Les 2 cibles principales sont les prescripteurs (distributeurs, crémiers, grossistes, presse...) et les amoureux du fromage, consommateurs éclairés et avides de découvertes.

Le Comté participera à 2 salons : le Nantwich International Cheese Show, les 27 et 28 juillet, et le BBC Good Food Show, du 24 au 28 novembre à Birmingham. « 2010 sera une année test pour mesurer l'impact de notre stratégie en commençant par le bassin de consommation londonien et sa périphérie », explique Aurélia Chimier, responsable communication au CIGC. D'autres actions vont compléter cette première approche : la création d'un portail Internet pour accroître la connaissance du Comté, une campagne dans la presse professionnelle, du matériel pédagogique destiné aux boutiques de fromages et aux distributeurs, un volet relations publiques/presse important, des conférences, des accueils en Terre de Comté... Des contacts ont également été pris avec le chef étoilé Raymond Blanc, propriétaire du très renommé Manoir aux Quat'Saisons près d'Oxford. Le Comté ne pourrait trouver meilleur ambassadeur qu'en la personne de ce grand chef originaire de Franche-Comté !

Une campagne de publicité musclée à l'automne

Même si les ventes ont repris en hausse ces derniers mois, la filière Comté AOP reste mobilisée et poursuit ses efforts, notamment en matière de publicité et en direction de l'export (lire ci-dessus). L'interprofession a décidé de renforcer son action publicitaire sur le marché français en affectant une enveloppe exceptionnelle de 1 100 000 euros supplémentaires à une campagne de soutien des ventes qui va démarrer dès cet automne. Cette somme s'ajoute au budget initial de 1 850 000 euros, voté au titre du budget publicité 2010.

La campagne se déclinera autour de 5 axes principaux :

- La sponsorship d'émissions TV : Petits Plats en Équilibre (TF1) et Télématin (France2) du 4 octobre au 27 novembre.
- Une campagne presse renforcée, avec un nombre de parutions accrus et une répétition importante, visant à impacter plus directement les ventes.
- Un partenariat avec le titre *Elle à Table*, qui prendra la forme d'un livret recette accompagnant l'édition de fin d'année.
- Une mobilisation sur Internet, via les différents sites du Comté : www.lalegendeducomte.com; www.comte.com; www.comte-gourmand.com; et la page Facebook "I loveComté".
- Un volet de relations publiques, visant à créer une résonance à toutes les actions Comté mises en place.

Cette campagne installera le Comté de manière durable et répétée dans les médias, de septembre à décembre 2010.



Les clients du Borough Market (Londres) connaissent déjà le Comté depuis 8 ans grâce au stand exclusif de Jason Hinds.

> Fromage Gourmand, un magazine 100 % fromage

Saluons la naissance de la revue *Fromage Gourmand* dont le premier numéro est paru le 20 mars. Le sujet paraît évident au pays des 1 000 fromages, pour autant personne n'avait encore osé lancer un magazine grand public uniquement dédié à l'univers des fromages. Un challenge relevé par Thierry Roussillon, le rédacteur en chef. *Fromage gourmand* se veut « pratique, didactique et culturel ». Bimestriel en kiosque au prix de 4,50 euros. Éditions LVA.



Blogs à part

Le Comté a invité, le 4 mai dernier à l'Atelier des Sens à Paris, 7 créateurs de blogs culinaires qui se distinguent par la qualité et la notoriété de leur blog, à une rencontre ludique autour du Comté. Deux jeunes chefs dans l'air du temps, Gontran Cherrier et Benjamin Darnaud, ont proposé à ces aficionados de la cuisine 3 recettes qu'ils ont pu revisiter à l'envie :

- Burger paprika, veau grillé, roquette et Comté.
- Tarte fine super-sablée avec des tranches de Comté juste fondante, oignons pikels, thym et filets d'anchois.
- Mille-feuille avec de fines tranches de pain d'épices juste toastées, Comté en fines tranches et lamelles d'avocat (à manger avec les doigts !)

Pour parfaire leur connaissance du Comté, les 7 blogueurs ont participé à un atelier de dégustation animé par Claire Perrot du GAG. Expérience très appréciée avec un regard nouveau porté au Comté, dont les blogs se sont fait largement écho dans la foulée!

L'atelier se terminait sur la redécouverte du mini-film viral *La légende du Comté*. Quels meilleurs ambassadeurs que ces blogueurs pour relayer une histoire de bon goût sur le Net !



Benjamin Darnaud aux commandes de l'atelier, ici avec Mercotte.



Les blogueurs mettent la main à la pâte avec enthousiasme.

> Les recettes des chefs sont à découvrir sur : comte-gourmand.com et sur les blogs :

- > bcommebon.canalblog.com (un petit clin d'œil particulier à notre graphiste préférée, Valérie Szweczyk, qui anime ce blog gourmand avec brio)
- > scally.typepad.com/cest_moi_qui_lai_fait
- > www.panierdesaison.com
- > www.undejeunerdesoleil.blogspot.com
- > www.atableetcompagnie.com/produits-gourmands/le-comte-un-grand-fromage-apprendre-a-le-connaître-et-a-le-deguster/
- > www.mercotte.fr
- > dumieletdusel.canalblog.com
- > doriannn.blogspot.com



LES INTERVENTIONS DES AMIS DU COMTÉ

MARCHÉ NOCTURNE

23 juillet > Les Fournets (Doubs)
Avec fabrication à l'ancienne assurée par les Amis du Comté et la Fruitière des Fins-Comté.

MARCHÉ DU SOIR

30 juillet > Belvoir (Doubs)
Marché de produits régionaux et artisanat local sous les Halles, de 16 h 00 à 20 h 00.
Fabrication à l'ancienne assurée le 30 juillet par les Amis du Comté et la Fruitière de Sancey-le-Long.

CAFÉ HISTORIQUE SUR LE THÈME "LA FILIÈRE COMTÉ AUJOURD'HUI"

19 août > Belleherbe (Doubs)

FRANCHE-COMTÉ TERRE DE TRAIT 3^e Route des vins et du Comté

20 - 22 août > Levier (Doubs)
"Franche-Comté Terre de Traits" accueillera les prochaines épreuves internationales du cheval de trait. Le berceau du Trait Comtois valorisera les capacités méconnues mais incroyables de ces animaux. Les Amis du Comté y animeront des ateliers de dégustation pendant les 3 jours, et ponctueront l'événement par une fabrication de Comté en plein air à l'ancienne le samedi et le dimanche.

FLAMBÉE DE LA MORTEAU

21 - 22 août > Morteau (Doubs)
Venez fêter le célèbre produit de la gastronomie franc-comtoise ! Deux jours de fête, animations, spectacles, vente de produits régionaux. Différentes confréries seront présentes pour faire découvrir leurs produits. La Fruitière de Montlebon et les Amis du Comté animeront le stand "la Roue du Comté" et organiseront un concours de pesage de meule...

FOIRE DE CLERMONT-COURNON

04 - 13 septembre > Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)
Authenticité, qualité et savoir-faire sont au cœur des Sites Remarquables du Goût. Cette année, certains sites seront présents pour la première fois sur la Foire de Clermont : les huitres de Cancale, le Cognac, les truffes de Lalbenque, la sucrerie de Bourdon... et bien sûr le Comté, grâce aux Amis du Comté qui animeront des ateliers de dégustation-vente.

CONGRÈS NATIONAL DES CENTRES D'ÉTUDES TECHNIQUES ET ÉCONOMIQUES FORESTIÈRES (CETEF)

30 Septembre > Malbuisson (Doubs)
Dégustations de Comté.

.....
Aussi à ne pas manquer :

LA FÊTE DU BERCEAU DU COMTÉ
20 juillet > Deservillers (Doubs)

LES ANIMATIONS DU GROUPUSCULE D'ACTIONS GUSTATIVES

BALADE GOURMANDE

10 octobre > Vandoncourt (Doubs)
La balade gourmande de Vandoncourt est devenue une des randonnées festive à ne pas manquer dans le Pays de Montbéliard. Il s'agit de marier la marche à pied et la gastronomie, l'effort et le réconfort : plus de cinq km de marche à travers lesquels on découvre des lieux bucoliques emprunts de l'histoire et la légende du Pont Sarrazin.

SALON DES VIGNERONS INDÉPENDANTS DE BOURGOGNE ET JURA

22 - 24 Octobre > Dijon (Côte-d'Or)

À l'occasion de ces 2 événements, 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.

Rencontres en terres normandes avec le GAG

Le Comté participait pour la 2^e fois au Festival des AOP à Cambremer (Calvados). Il était emmené par Claire Perrot et Didier Sintot du Groupuscule d'Actions Gustatives (GAG).



Les 12 000 visiteurs venus les 1^{er} et 2 mai aux Rencontres de Cambremer ont eu l'embarras du choix : un vaste marché des AOP et de nombreuses animations autour des Appellations d'origine. Les 2 comparses du GAG avaient préparé leur venue en invitant les crémiers du secteur par mailing (et leurs clients) à les « accompagner dans la découverte gourmande de Comté d'âges et de zones de cru différents ». 180 personnes ont suivi ces dégustations commentées. Le fromager bisontin Pascal Colas assurait la vente de Comté et des autres fromages AOP de Franche-Comté : Morbier, Bleu de Gex et Mont d'Or, ainsi que de la saucisse de Morteau. Enfin, un atelier "Terroirs et saisons en Comté" a été animé conjointement avec Gérard Petit, Meilleur Ouvrier de France fromager 2004.

Jean-Pierre Coffe aime le Comté...

Ces salons sont aussi l'occasion de nouer des contacts. Ainsi, Jean-Pierre Coffe animait un atelier à Cambremer et les représentants du CIGC l'ont retrouvé quelques jours plus tard, lors d'une conférence à L'ENILbio de Poligny. L'homme au franc-parler n'a pas manqué de féliciter la filière Comté pour l'exigence de son cahier des charges.



Claude Vermot-Desroches et Jean-Jacques Bret ont croisé Jean-Pierre Coffe à Poligny.

Les sommeliers aussi !

Le GAG a profité de son déplacement sur Cambremer pour donner 2 animations dégustations, à l'Abbaye d'Ardenne et à Caen, avant de poursuivre vers Guérande pour le salon des sites remarquables du goût. Le périple s'est terminé le 2 juin à Paris, par la soirée de Gala au Georges V des Sommeliers de Paris, où le Comté en association avec un vin jaune AOP Château-Châlon, a été présenté avec ses "crus et ses terroirs", à l'image des vins. Cette approche inattendue a beaucoup intéressé les 300 participants. Des contacts ont également été établis avec un sommelier, Stéphane Profit, pour travailler sur des accords entre les Comté et une marque de whiskies haut de gamme. De quoi ouvrir des perspectives vers la Grande-Bretagne...

"I Love Comté !", le grand jeu de l'année sur Facebook !

> Le Comté vient de lancer son premier jeu de simulation en ligne pour gérer sa fromagerie à Comté sur Internet.

Pour tous ceux qui aiment le Comté et qui se sentent une âme de fromager, le Comté a trouvé la solution : tester ses capacités en participant sur Facebook au nouveau jeu "I Love Comté" ! Tout y est : trouver des amis producteurs de lait sur Facebook, verser les bidons dans les chaudrons en cuivre, presser le caillé, pré-affiner les fromages sur des planches d'épicéa, faire attention à la qualité, livrer à l'affineur... Il est même possible de faire visiter sa fromagerie.

Mais attention, il ne faut jamais perdre l'esprit de coopération, cette valeur essentielle du Comté !

Arrivé au niveau 10, le joueur peut participer à un grand concours pour gagner un séjour dans les Montagnes du Jura.



Ce jeu en ligne est ouvert jusqu'en décembre prochain.

Pour jouer :
<http://apps.facebook.com/ilovecomte>

> Mickaël Milesi

Un fromager pris au jeu !

« À 32 ans, je n'étais pas particulièrement fan de jeu sur Internet, là j'y trouve un intérêt. C'est une fromagerie sans problème, une journée idéale de travail, pour un fromager c'est presque reposant ! Je me suis pris au jeu et je continue pour le challenge, pour rester dans les meilleurs scores. »



Les 2 premiers joueurs à s'être connectés sur le jeu "I Love Comté" sont des fromagers ! Mickaël Milesi, fromager à Loulle, est l'un d'eux.

Le Tour de France aux Rousses 120 ans plus tard

Une étape du Tour de France aux Rousses, village lié au Comté, relève presque de l'évidence. Dans la mémoire de milliers de petits écoliers de la fin du XIX^e siècle, le Comté et les Rousses sont inséparables depuis le fameux livre de G. Bruno, qui s'intitulait justement *Le Tour de la France par deux enfants*, paru en 1890, il y a 120 ans.

Ce livre raconte l'histoire de Julien et André, deux enfants qui partent à la découverte des richesses de la France. Il avait un but particulier: montrer que chacun, dans n'importe quel endroit du pays, apporte sa pierre à l'édifice patriotique. Cet ouvrage, édité en 1890, connaîtra un retentissement considérable.

Extrait: « Dans son périple, Julien arrive aux Rousses, dans les montagnes du Jura. Il est d'abord fortement impressionné par le troupeau des vaches qui reviennent des communaux. Il le sera encore plus en visitant l'endroit où l'on fabrique les fromages... Julien fut introduit dans une fromagerie où se trouvait le fruitier auquel il devait parler: on appelle fruitier, dans le Jura, celui qui fait les fromages. Le fruitier était aimable; en voyant Julien ouvrir de grands yeux surpris pour regarder la fromagerie, il lui demanda ce qui l'étonnait tant que cela.

– Oh! dit Julien, c'est cette grande chaudière que je vois là sur le feu. Elle est aussi grande qu'une barrique et elle a l'air pleine de lait.

– Tout juste, enfant: il y a là trois cents litres de lait à chauffer pour faire un fromage.

– Mais, Monsieur, dit le petit Julien, j'ai appris d'une fermière de Lorraine que souvent une vache ne donne pas plus de deux cents litres de lait en un mois; vous avez donc bien des vaches, Monsieur, pour avoir ainsi trois cents litres de lait à la fois!

– Moi, dit le fruitier, je n'en ai pas une. Et dans tout le bourg il n'y a personne assez riche pour en avoir, à lui seul, une quantité capable d'alimenter la fromagerie. Mais les fermiers s'associent ensemble:

ils m'apportent leur lait tous les jours, de façon que je puisse en remplir

ma grande chaudière. Alors je mesure le lait de chacun, et je marque sur une coche le nombre de litres de lait qu'il a donné. Quand les fromages sont faits et vendus, on me paie pour ma peine, et les fermiers partagent entre eux le reste de l'argent avec justice, suivant la quantité de lait que chacun a fourni.

– Alors celui qui n'a qu'une vache peut aussi apporter du lait et avoir sa part ?

– Pourquoi pas, mon petit bonhomme? Il est aussi content et il a plus besoin qu'un autre de voir son lait bien employé.

– Cela doit donner bien des fromages dans une année toutes ces vaches que j'ai vues dans la montagne!

– Je crois bien: notre seul département du Jura possède plus de cinquante mille vaches et fabrique par an plus de quatre millions de kilogrammes de fromages. Et nous faisons tout cela en nous associant, riches comme pauvres, d'un bon accord; car voyez-vous,

enfant, en apportant chacun sa pierre la maison se fait sans peine.

– Oh! dit Julien, que j'aime votre pays, où tout le monde sait si bien s'entendre. Mais comment peut-il y avoir jamais d'erreur dans les comptes?

– Quand tout le monde veut la justice, chacun y veille, enfant. Chez nous, tout se passe honnêtement, parce que tout se fait au grand jour, sous la surveillance de tous et avec l'avis de tous.

Le petit Julien, pour rattraper le temps qu'il avait passé à écouter le fruitier, s'en revint en courant de la fromagerie. Tout en marchant vite, il songeait à ce qu'avait dit la veille M. Gertal sur les associations du Jura, et, arrangeant tout cela dans sa petite tête, il se disait: Quelle bonne chose de s'entendre et de s'aider les uns les autres.»

Le Tour de la France par deux enfants est le best-seller de la littérature scolaire de la Belle Époque.



À Saint-Julien, les producteurs de la coop, les JA et la FDSEA ont érigé un hommage au Comté qui n'est pas passé inaperçu à la télé !

2010, Le Tour sur les Routes du Comté

La Grande Boucle est un événement retransmis dans plus de 180 pays et suivi par 3,4 millions de téléspectateurs sur France Télévisions (moyenne quotidienne). Le Comté se devait d'être présent sur le Tour de France 2010 et son étape du 10 juillet aux Rousses. Sur le trajet d'abord, car les coureurs ont traversé des villages riches de dynamiques fruitières à Comté et Bleu de Gex: Saint-Julien-sur-Suran, Arinthod, Montbrillant, Lajoux, Chézery-Forens.

Plusieurs actions de promotion ont aussi été mises en place en amont avec la Sogestar. La station a créé pour les vacanciers un séjour cyclo spécial Tour de France, comprenant une visite guidée du Fort des Rousses. Les Routes du Comté se sont associées à cette démarche en offrant à tout acheteur du séjour un "Coupon Comté", 250 g de Comté à retirer dans une fruitière.

200 journalistes français et belges ont reçu un flyer explicatif sur les liens existants entre le Comté et les Rousses, ainsi que sur les Lacets de Septmoncel, difficulté qui clôturait l'étape du 10 juillet. Ce document comportait bien entendu une information sur le Comté, avec possibilité de recevoir un colis gourmand.

Jean-Paul Ollivier, Daniel Mangeas et François Belay, les "voix" historiques du Tour, ont eux reçus directement leur colis gourmand !

Les Fromageries Arnaud Jurafore se sont particulièrement impliquées sur cette étape en organisant une soirée VIP au Fort des Rousses, le samedi, et en fournissant le Comté pour tous les besoins de l'organisation.



Les producteurs des Rousses ont salué la caravane du Tour entre Bois d'Amont et la Cure.

Grange-de-Vaivre Bon et bio à la fois

Le Comté bio s'est développé au sein de l'AOP, en lien avec les affineurs. La fromagerie de Grange-de-Vaivre s'est lancée dans l'aventure il y a une douzaine d'années...

« C'est l'AOP Comté qui permet au Comté bio d'exister et non l'inverse ! » D'entrée, Bernard Roch veut que les choses soient claires. Pour le président de la Fromagerie bio du Val de Loue à Grange-de-Vaivre, le Comté bio à toute sa place dans la filière à double titre : parce qu'il permet à des producteurs de valoriser les pratiques de l'agriculture biologique mises en place sur leur exploitation agricole et parce qu'il répond à une demande des consommateurs.

La réussite de cette fruitière, créée en 1998 par 6 producteurs, repose sur un véritable projet d'équipe partagé par le fromager. Ensemble, ils ont su diversifier les productions : Comté, Morbier, raclette, tome, fromages blancs, crème et beurre... Tout en bio bien sûr. Dans cette même logique, la coopérative vient de s'équiper pour pouvoir fabriquer de l'Emmental bio. Cet investissement va permettre de valoriser tous les laits bio et d'accueillir des producteurs qui ne sont pas encore en Comté.

10 sociétaires, 8 salariés

« Si l'on veut développer le bio, il ne suffit pas d'en parler, il faut construire, il faut agir », pense Bernard Roch. C'est cette même volonté qui a guidé les sociétaires. Au départ de la coopérative, ils ont reçu l'appui de la Fédération des

Coopératives Laitières pour réaliser les études économiques et de leur affineur, la Fromagerie Marcel Petite à Pontarlier, qui leur a ouvert l'accès aux marchés du bio. L'affineur est également devenu actionnaire du magasin, ce qui a été déterminant dans l'aboutissement du projet. Aujourd'hui, la fromagerie de Grange de Vaivre reste un atelier de dimension modeste de 2,5 millions de litres de lait mais qui fait vivre 10 sociétaires répartis sur une dizaine de villages et emploie 6 salariés (5 équivalents temps pleins).

Ancrée dans la modernité

Idéalement située le long de la nationale 83 qui mène de Poligny à Besançon, la fromagerie et son magasin ne passent pas inaperçus. Construction moderne, tout en bois, elle est aussi la première coopérative à Comté à avoir installé une chaudière à granulés bois en 1998. S'y arrêtent des touristes de passage, beaucoup d'Allemands, de Belges, des habitués... à la recherche de produits bio mais pas exclusivement ! Beaucoup viennent pour la qualité suivie du fromage et son goût. « Les consommateurs de bio sont des consommateurs comme les autres, ils veulent de la qualité ! », constate Bernard Roch.



Le magasin propose un assortiment de produits du terroir issus de l'agriculture biologique : charcuterie, vin, farine, miel... et surtout ses propres produits bio : Comté, Morbier, tome...



Bernard Roch : « Notre AOP appartient à bien du monde ! Je suis pour l'ouverture à de nouveaux jeunes producteurs s'ils sont de vrais acteurs de la coopération. »

> François Petite « Une vision avant-gardiste »



François Petite, ancien PDG des Fromageries Marcel Petite.

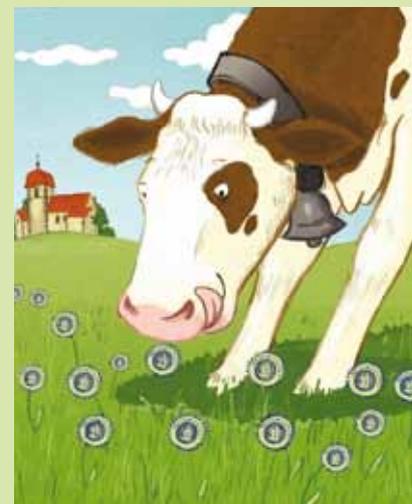
« Dans les années 60-70, les fromageries Marcel Petite ont eu à cœur de soutenir l'agriculture biologique, qui allait dans le sens de la défense des petites fruitières et de la préservation des valeurs du terroir, de sa flore.

Car, à l'époque, le cahier des charges du Comté manquait de précision sur ces points. Cette vision assez avant-gardiste, portée par mon père, a été soutenue par l'interprofession du Comté qui a compris notre souci de respecter la production de Comté dans son ensemble. Aujourd'hui, le bio évolue et s'engage davantage dans une démarche économique, mais nous manquons encore cruellement de produits et de producteurs ! »

Les fromages : première valorisation du lait bio

En 2009, plus de 80 % du lait bio français était transformé en fromages et 84 % des fromages fabriqués étaient des pâtes pressées cuites. Le Comté, à lui seul représente plus de 50 % du tonnage de fromages. La fabrication en fromage AOP (Comté, Morbier, Bleu de Gex et Munster) reste majoritaire avec 58 % des tonnages

En lait à Comté, la situation évolue plus lentement car les conversions ont été peu nombreuses en raison du prix élevé du Comté conventionnel. Source : Interbio-Fréquence Réseau N°29





La force de la fromagerie de Gilley : un conseil d'administration dynamique et une forte implication des sociétaires dans les différentes commissions.



Gilley mise sur l'accueil

Au cœur du Saugeais, la fromagerie de Gilley, bourgade de 1 400 habitants réputée aussi pour ses salaisons, invite à découvrir son Comté et son terroir.

La fromagerie de Gilley

- Sociétaires : 24 (Gilley, Les Combes, Le Luisans, Longemaison, Longeville)
- Président : Claude Faivre
- Fromager : Gilles Granjean
- Second fromager : Jubin Olivier
- Aide-fromagers : Frédéric Pourchet, Romain Faivre et une apprentie, Julie Sauvage
- Magasin de vente, salles de projection et de dégustation, galerie de visite
- Responsable du magasin : Jean-Michel Jay
- Vendeuses : Mauricette Franchini et Maryse Vicario
- Affineur : Juragruyère (Poligny)
- Litrage : 5,2 millions de litre de lait transformé en Comté
- Caves de pré-affinage : 2 100 places
- Un camion de ramassage conduit par les 4 fromagers
- Une porcherie de 1 800 places
- Gérant : Laurent Pourcelot
- Contact :
Fromagerie de Gilley
8, avenue Jean-de-Lattre
25650 Gilley
Tél. 03 81 43 30 96
www.comte.com/gilley

Accueillis par la dynamique Mauricette Franchini, installez-vous dans une belle salle audiovisuelle de 60 places dont les murs sont peints de fresques bovines et regardez un film de 10 minutes qui vous dévoilera tous les secrets du Comté de Gilley.

Cette projection vidéo gratuite est possible pendant toutes les périodes d'ouverture du magasin. Elle est suivie d'une dégustation, elle aussi gratuite. Pour pouvoir découvrir le travail dans l'atelier et dans les caves avec les robots de soins, des visites libres ou commentées sont possibles. Vous l'aurez compris, à Gilley on mise sur l'accueil !

Dès l'entrée, les grandes baies vitrées du magasin donnant directement sur l'atelier de fabrication, dévoilent un beau panel de fromages et de produits régionaux, sans oublier les fameuses salaisons du saugeais. Le tuyé du Papy Gaby, également à Gilley, dope la fréquentation touristique. Le magasin de la fromagerie, ouvert tous les jours, débite une meule de Comté par jour.

Des investissements réguliers

Dans les années 1800, on compte 4 ou 5 chalets de fabrication de Comté sur la commune de Gilley. En 1925, ce fut la fusion des ateliers de Seigne et Gilley. C'est en 1962, avec un 1,8 million de

litres de lait transformés à l'année, que la fromagerie est refaite au centre du village à son emplacement actuel. À partir de 1992, la mise aux normes de l'atelier et les aménagements liés à l'accueil (façade, magasin et galerie de visite) dans le cadre du programme "Promotion Fruitière" des FDCL, s'accompagnent de l'entrée progressive de nouveaux sociétaires. 1993 : cette année coïncide avec la fin de la coulée et l'installation d'un réchauffage du lait pour le sérum. Les investissements se poursuivent au fil des besoins. Les gros travaux se concentrent sur l'année 2003 avec la construction de la salle d'accueil et des nouvelles caves de pré-affinage équipées d'un robot de soins. La porcherie sera refaite en 2008 avec des aménagements prenant en compte les préoccupations énergétiques et environnementales : un pipeline de 1 km pour transporter le sérum, une pompe à chaleur pour le chauffage du postsevrage, un laveur d'air pour les odeurs, équipé d'un récupérateur de chaleur... Aujourd'hui, la coopérative de Gilley, est "à jour". Les investissements réguliers lui permettent de regarder l'avenir avec confiance, sans oublier ce qui fait sa force : un conseil d'administration dynamique et une forte implication des sociétaires dans les différentes commissions.

LES SOLS

Le bassin laitier de la fruitière de Gilley est recouvert par 10 unités agropédologiques différentes. La grande particularité des sols réside dans le fait qu'ils sont sur une roche-mère en grande majorité composée de calcaires du Jurassique supérieur (+ 96 %).

C'est donc principalement des différences dans la profondeur de la terre arable qui vont apporter des changements dans les unités agropédologiques.

Pour plus de 46 %, les plantes des prairies de Gilley disposent d'une profondeur d'enracinement de plus de 35 cm.

Ces sols aérés profonds ne présentent donc aucune contrainte majeure pour la production fourragère et le développement préférentiel des graminées à système racinaire profond.

LE GOÛT DES COMTÉ DE GILLEY, AFFINÉS PAR JURAGRUYÈRE

Les Comté de Gilley ont la pâte souple et des saveurs sucrées-salées bien équilibrées. Consensuels, ils peuvent être appréciés par un large panel de dégustateurs grâce à leurs arômes classiques de beurre fondu, de pâtes au gratin, de graines de fruits secs (noisette, noix, châtaigne) auxquels s'ajoutent parfois des notes de cuir et de fumé, plus surprenantes. Un hasard ou est-ce là la marque du Saugeais, le pays des tuyés*, imprimée dans ces Comté?

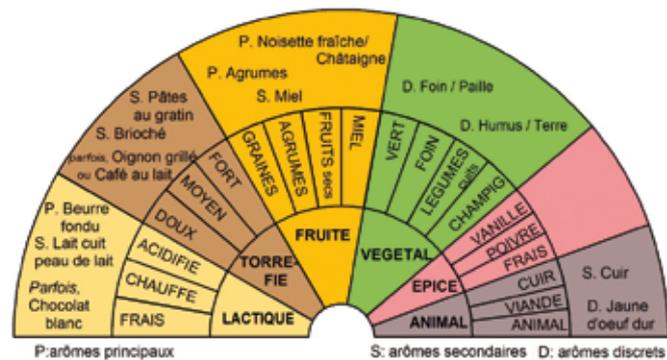
* Cheminées traditionnelles servant à fumer les viandes et saucisses.



Gilles Granjean et Jubin Olivier, les fromagers.



Mauricette Franchini, vendeuse.



LE CLIMAT

Pour l'altitude, les précipitations sont peu abondantes pour la région, de l'ordre de 1 400 mm annuels en moyenne et irrégulièrement réparties entre les mois.

Ces relativement faibles précipitations sont dues principalement à la position privilégiée de la fruitière au sein du Val du Saugeais.

Il pleut plus de 151 jours par an (précipitations significatives supérieures à 1 mm) dont 38 sous forme de précipitations neigeuses.

La température moyenne annuelle est de 7,4°C.

Entre le mois le plus chaud et le mois le plus froid, l'amplitude thermique atteint 16,5°C avec un maximum en juillet (15,8°C) et un minimum en janvier (-0,7°C).

La flore

Au niveau de la flore, même si les sols sont assez uniformes, 135 espèces floristiques ont été tout de même recensées dont 26 possédant des vertus galactogènes ou aromatiques.

Parmi elles, se trouve le pissenlit. Cette composée emblématique des prairies au début du printemps est une espèce reconnue unanimement comme fourragère. Les vaches en pâture l'apprécient avec avidité. Avec son capitule de fleurs ligulées, cette plante nitrophile* possède l'inconvénient de voir ses feuilles s'émietter lors du séchage.



Le pissenlit.

* Qui aime l'azote.

Sur les routes du sel

en pays salinois



Salines et musée du Sel : une autre dimension !

44 000 visiteurs en 2008 et 69 000 en 2009. En quelques chiffres, Floriane Monnot résume l'effet UNESCO. Pour la responsable des Salines et de l'Office de tourisme, Salins-les-Bains a pris une autre dimension. Détail pratique d'importance : des audioguides en 8 langues mis en service pour les visiteurs annoncent déjà la notoriété apportée par un label international. Des visiteurs qu'il faut aussi retenir par des animations de qualité. Contes dans la galerie souterraine, Nuit des musées avec l'intervention d'une troupe locale acrobatique, animations de la "Bracomtoise" (du nom de Bracon, village situé en continuité de Salins) avec des sauniers extrayant le sel. Une occasion de voir ce sel venu des profondeurs de la terre. D'autres pistes sont explorées pour faire découvrir davantage la région au-delà des seules Salines. Par exemple, lier les visites avec la Maison du Comté à Poligny. Le sel et le Comté ont une longue histoire commune et qui continue. ■

Salines de Salins-les-Bains
place des Salines – 39110 Salins-les-Bains
03 84 73 01 34 – www.salinesdesalins.com

Une fruitière en ville

Comme le fait remarquer Gilles Duquet, vice-président de la coopérative et chargé plus particulièrement du développement du magasin, Salins-les-Bains est une des dernières fruitières "de ville". Et, de plus, une ville qui a vu en 2009 les Salines classées au patrimoine mondial de l'UNESCO. Avec un impact très sensible sur le nombre de visiteurs en général pour Salins et un magasin de fruitière littéralement "dévalisé" durant l'été 2009. Il faut donc s'intégrer dans le développement touristique et les idées ne manquent pas : élargir les horaires d'ouverture, trouver de nouveaux produits, de nouveaux fournisseurs, axer sur les produits régionaux, éditer une plaquette de promotion, fidéliser une clientèle par la vente sur Internet... et organiser les visites face à l'afflux des demandes. Et puis d'autres idées tenues secrètes pour l'instant mais toujours se moderniser pour profiter pleinement des retombées UNESCO et "valoriser le travail des producteurs et des salariés de la coopérative". ■

Fruitière de Salins-les-Bains – Route de Champagne
03 84 73 18 52



Le charme de la Grange Combaret

C'est une histoire qui avait mal commencé. Un incendie qui détruit l'ancien corps de ferme destiné à être transformé en gîte et chambre d'hôtes. Et le projet d'installation de Florence Morel dans cette activité est repoussé de quelques années. Bien sûr, l'activité principale continue avec le lait à Comté et Morbier livré à la fromagerie Philippe à Septfontaine. De l'ancienne bâtisse ne seront conservées que la cave voûtée et quelques belles pierres. Aujourd'hui, une clientèle fidélisée apprécie l'architecture du lieu. Repartir de zéro a permis de créer un ensemble original où les grandes salles spacieuses côtoient des chambres plus personnalisées. Avec la table d'hôtes, il est possible de satisfaire une clientèle qui "veut tout sur place" et les chiffres montrent que cela marche. D'un objectif de 80 nuitées en 2007, la fréquentation est passée à 130 puis 148 nuitées les années suivantes. L'été, c'est complet pour les 4 chambres et le gîte. Et les week-ends attirent une clientèle désireuse de combiner calme de la campagne et soins aux thermes de Salins à quelques kilomètres. ■

Florence et Denis Morel – 21 route de Salins – 39110 Cernans
03 84 73 52 90 – www.grange-combaret.com

Nems de bœuf et julienne de Comté

Une recette de Bruno Pucheu*

Ingrédients pour 6 personnes

- 250 g de Comté
- 450 g de bœuf à carpaccio
- 2 betteraves cuites
- 2 grosses carottes
- 2 courgettes
- 2 branches de céleri
- huile d'olive
- huile de noix
- ciboulette ciselée
- sel, fleur de sel, poivre

Congeler le bœuf puis tailler 24 tranches très fines (ou demander à votre boucher des tranches déjà coupées en carpaccio).

Couper le Comté, les courgettes, le céleri et les carottes en fine julienne, mais ne pas les mélanger. Assaisonner les courgettes, le céleri et les carottes avec un filet d'huile d'olive, un filet d'huile de noix, sel, poivre et ajouter la ciboulette ciselée.

Tailler 30 petits cercles de Comté, de betterave et de courgettes à l'emporte-pièce.

Rouler 6 tranches de bœuf avec la julienne de Comté, puis faire de même avec les juliennes de courgettes, de carottes et de céleri.

Dresser 4 nems sur chaque assiette, déposer de la fleur de sel sur chaque nem et décorer avec les cercles de Comté, de betterave et de courgette.

Le conseil du sommelier :

- **Accord avec un vin du Jura** : ces nems de bœuf se marient volontiers avec un Côtes-du-Jura rouge cépage Trousseau.
- **Accord avec un vin d'une autre région** : un Pauillac (Bordeaux Rouge).



*Restaurant
Le Rectiligne
Résidence du Lac
Divonne-les-Bains
(face au port)
Tél. 04 50 20 06 13
www.lerectiligne.fr



CONSEIL DÉGUSTATION

Comté et chutney de figue

Un mariage tout en délicatesse à déguster en toutes saisons ! Le fruité du Comté se marie très bien avec ce fruit très doux qu'est la figue ; il faut pour cet accord utiliser un Comté pas trop intense pour qu'il ne supplante pas la finesse de la figue.

(on peut se procurer du chutney de figue par exemple sur le site www.surlesentierdesbergers.fr.)





« Les AOP sont un excellent support de formation ! »

Pierre Bouveret : “Les lycées agricoles ont une vraie mission”

Professeur au Lycée Agricole et Technologique Lasalle de Levier dans le Doubs, Pierre Bouveret conjugue “technique” et “filière”, “économie” et “biodiversité”, “local” et “global”. Une manière d’appréhender l’agriculture qu’il essaie de transmettre à ses étudiants.

PORTRAIT

« Ce qui me fait me lever le matin, ce sont les enjeux de la formation pour le massif du Jura. Les écoles ont une vraie mission: aller jusqu’au cœur des exploitations, démontrer l’efficacité économique des choix faits, donner les outils pour prendre des décisions. Et derrière le fromage produit avec le lait de l’exploitation, intégrer les notions de proximité, de biodiversité, de paysage... », confie ce quadragénaire souriant. Pierre Bouveret est responsable, entre autres, du suivi des enseignements en classe de BTS ACSE* au lycée agricole de Levier. Depuis 1990, il a formé de nombreux agriculteurs et futurs conseillers avec une prédilection pour les filières fromagères AOP, comme celle du Comté. « Découvrir une filière complète, réunie sur un petit espace, est un excellent support pour la formation. Les AOP sont de véritables laboratoires. »

Un champ de vision élargi

Originaire des Longevilles-Mont-d’Or dans le Haut-Doubs, d’une famille d’enseignants du côté de son père et d’agriculteurs du côté de sa mère, Pierre Bouveret a conservé des liens forts avec l’activité fromagère de son pays, notamment comme bénévole au sein du Syndicat du Mont-d’Or pour les jury terroir et les fêtes, comme la Première coulée du Mont d’Or. Il a suivi un parcours de formation agricole au lycée de Dannemarie-sur-Crête puis des études

à l’université de Dijon en physiologie animale ainsi qu’en filière agroalimentaire et contrôle qualité. « Deux entrées, à la fois agricole et filière, qui m’ont suivi après », reconnaît-il.

Dans la formation apportée en BTS, il souhaite, avec ses collègues, relever 2 défis. Tout d’abord créer des ponts entre les matières enseignées, “décloisonner”. L’application à la filière fromagère s’est faite sans difficulté. « Nous voulons aider les étudiants à élargir leur champ de vision. Comprendre le lien qui existe entre un système d’élevage, une filière, et un territoire, y compris dans ses enjeux environnementaux, leur permet d’avoir une vision globale du métier. »

Le 2^e défi, et pas le moindre, est de faire passer les jeunes d’une logique de “l’immédiateté” à celle du long terme: « Le fromage AOP est une œuvre collective qui prend son temps avant de livrer ses richesses ! »

Former sans formater

Dans le pilotage des enseignements en BTS, Pierre Bouveret garde les pieds sur terre: « Faire de la biodiversité dans ses prairies n’est pas une fin en soi pour l’agriculteur, aujourd’hui, qui doit rembourser ses emprunts. Pas question de formater les étudiants. Ce qui m’intéresse est qu’ils sachent se poser les questions, qu’ils sachent s’adapter aux enjeux de leur métier et aux enjeux de la société. »

Dans le cadre de l’année internationale de la biodiversité, le lycée agricole et technologique de Levier, emmené par Denis Michaud et Pierre Bouveret, a présenté au dernier Salon de l’agriculture à Paris une animation sur les enjeux du métier d’agriculteur-producteur de fromages en AOP Comté à travers plusieurs activités: une exposition sur le thème “de la biodiversité des prairies... à la typicité des fromages”, des jeux et enfin des rencontres avec 2 jeunes agriculteurs engagés dans ces démarches, accompagnés par 2 étudiants en formation BTS. Un système de parrainage auquel Pierre Bouveret a contribué et qui s’est développé au sein de l’Amicale des anciens BTS.

« L’enseignement agricole est innovant, ouvert sur la pluridisciplinarité, il est possible de s’y épanouir », commente le formateur qui ne reste pourtant pas cloisonné dans sa mission. En effet, Pierre Bouveret donne quelques cours à l’université de Besançon en licence pro “conduite de projets internationaux de co-développement”. « Un va-et-vient entre le local et le global qui me fait passer d’un cours sur la décision d’achat d’aliments pour le troupeau aux relations Nord-Sud », remarque l’homme qui essaie de partager cette ouverture avec ses étudiants.

*BTS ACSE : Brevet de technicien supérieur analyse et conduite de systèmes d’exploitation.