

Les nouvelles du COMTÉ

numéro
73
hiver 2011

La filière Comté et M. Jourdain

La protection de l'environnement est une cause mondiale et il est bien normal que nos filières d'élevage traditionnelles soient sollicitées. Il faut admettre qu'elles ne le sont pas dans des termes adaptés à la réalité: le logo "HVE" (Haute Valeur Environnementale), le logo HVN (la Haute Valeur Naturelle), l'étiquetage environnemental... Toutes ces initiatives sont de la technocratie au service des puissants. Il n'y a qu'à lire le rapport de la FAO qui, rapportant la production des équivalents CO₂ aux quantités produites, conclut que la fameuse vache indienne qui produit à peine plus de 1 000 litres de lait par an est 3 à 4 fois plus polluante que la vache américaine à 10 000 litres par an nourrie intensivement en hors-sol à partir de céréales et de soja. Et les bilans carbone actuels, établis dans nos exploitations, ne font pas le distinguo entre le soja produit aux USA et celui produit en Bourgogne!

Nous rions jaune, car nous avons l'intime conviction que **depuis des décennies notre cahier des charges et nos pratiques nous font faire de la protection environnementale sans le savoir.** Il suffit de contempler nos paysages et de nous ressourcer dans nos prairies pour comprendre notre contribution à l'environnement.

Pour autant nous ne pouvons ignorer ce débat et quoi qu'il en soit des injustices faites à nos filières traditionnelles, nous devons non seulement nous défendre, mais aussi participer à l'élan général de préservation de l'environnement. Le fait de savoir que les dés sont en partie pipés ne nous exonère pas de notre responsabilité.

Ainsi même si la Franche Comté est la région où l'épandage d'azote minéral est en moyenne le plus faible (30 Unités d'azote par ha/an), nos marges d'amélioration sont encore grandes. Nous pouvons privilégier l'azote organique fixé durablement dans le complexe argilo humique dont le risque de déperdition dans la nappe est réduit. Par ailleurs, même si le cahier des charges de nos AOC régionales plafonne la quantité d'aliments complémentaires à 1 800 kg/vache et par an, nous avons encore de bonnes marges de réduction de ces aliments grâce à une bonne gestion de nos systèmes herbagers. Nous devons réaliser des bilans carbone et cibler les points de réduction possible de l'émission des gaz à effet

suite page 2



D'hier à aujourd'hui, retour sur une histoire salée TECHNIQUE > page 9

Fromager tournant : une solution parmi d'autres pour organiser les congés DOSSIER > pages 2 à 5



de serre, etc. Certes nos marges de progrès sont peut-être plus faibles que dans le cas des systèmes intensifs, certes nous voyons avec inquiétude les pollueurs d'hier faire de la réduction de leur pollution des arguments marketing, mais il est quand même de notre devoir impérieux de réduire les intrants. Car la logique du Comté c'est celle du long terme, et la préservation de l'environnement est naturellement au cœur de notre logique de transmission patrimoniale.

La filière Comté s'est engagée dans une série d'actions visant à la réduction des intrants et des déchets. C'est la manière la plus pérenne de considérer notre métier et de répondre aux attaques ponctuelles dont nous sommes l'objet. Nous les trouvons sur le moment injustes car nous avons envie de dire à ceux qui s'en prennent au Comté que s'ils parviennent à nous décrédibiliser ils feront le lit des produits concurrents bien moins respectueux de l'environnement. Nous devons être déterminés au progrès environnemental, considérant que notre patrimoine, c'est non seulement le Comté mais aussi la nature qui le produit. Et cela nous autorise à espérer des écologistes la même solidarité: Comté et qualité environnementale du massif du Jura sont les éléments d'un même patrimoine collectif et peuvent constituer solidairement notre cause commune.

Claude Vermot-Desroches

Président du CIGC

Rencontres professionnelles : Le bureau du CIGC rencontrera les professionnels de la filière Comté lors de réunions décentralisées :

- le 10 février à Ceyzeriat (01)
- le 16 février secteur Censeau (39)
- le 2 mars à Levier (25)
- le 10 mars à Poligny (39)
- le 15 mars secteur Morteau (25)

Ces réunions seront l'occasion d'échanges sur la politique et l'avenir de la filière Comté.



Organiser le repos du fromager : Pas "une" mais "des" solutions !

L'organisation des congés des fromagers varie selon le personnel disponible pour les remplacements et donc selon la taille de la coopérative.

Dans les coopératives de plus de 2,5 millions de litres de lait, le remplacement est souvent assuré par le second fromager.

Pour les plus petits ateliers, remplacer le fromager reste un souci majeur et les solutions retenues sont diverses :

- vente de lait à une autre fromagerie (ou échanges pour ne pas perdre de production) comme le pratique la fromagerie de La Marre qui vend son lait à la fromagerie du Massif jurassien pendant le repos du fromager.
- embauche d'un fromager remplaçant

ponctuellement en CDD, un choix retenu pour l'instant par la fromagerie d'Oye Verrières qui a expérimenté plusieurs solutions.

- et enfin les groupements d'employeurs (GE). Ces structures regroupent plusieurs coopératives qui embauchent un fromager pour assurer les remplacements. Les exemples ne manquent pas. Dans le Doubs, le GE du Haut-Flapont a renforcé les liens entre les coopératives adhérentes ; le GE du Dugeon quant à lui a embauché fromager et vendeuse. Dans le Jura, le GE du Massif jurassien a su perdurer, uni autour d'un fromager tournant (lire les témoignages).

> Avancées sociales en fromagerie : le cap est franchi

Les choses changent dans les années 1980. Les conditions de travail s'améliorent dans les fromageries mais des rituels disparaissent progressivement (la coulée) ou des gestes qui le sont tout autant (le tirage à la toile), les fromagers participent avec les producteurs et les affineurs au grand mouvement qui fait du Comté ce qu'il est aujourd'hui. Le "social", comme on dit dans le métier, fait son apparition : nouveaux contrats de travail, accès aux repos hebdomadaires. Les anciens râlent, mais toute la profession s'y met,

même si elle a le sentiment de perdre en matière de responsabilités.

Le malaise qui a pu s'installer à cette époque, fragilisant la solidité du couple fromager-président, semble heureusement dépassé.

La profession, avec ses partenaires, a su s'adapter et les jeunes générations de fromagers relèvent le défi de pérenniser un métier qui reste le pivot de la filière, avec ses contraintes horaires incontournables, mais avec le sentiment d'être plus en phase avec la société notamment au niveau des congés.



De gauche à droite : Jean-Charles Guichard, président, Antoine Dussouillez, remplaçant, et René Jeune, fromager.

> Les groupements d'employeurs :

3 coopératives pour 1 fromager

> Un groupement d'employeur regroupe 3 coopératives qui sont co-employeurs d'un fromager remplaçant pour 82 jours par an et par coopérative (5 semaines de congés payés, soit 30 jours, et 52 jours de repos hebdomadaire).

> Le GE peut aussi embaucher une aide-fromagère/vendeuse.

> Le GE a un statut juridique d'association loi 1901. Il dispose de statuts et d'un règlement intérieur. Un planning annuel est établi à l'avance.

> Actuellement, on compte 8 groupements d'employeurs pour le remplacement des fromagers en fromagerie (6 dans le Doubs et 2 dans le Jura). Ils sont accompagnés et conseillés par les Fédérations de coopératives laitières.

> Où chercher ?

Devant le casse-tête que représente parfois le remplacement du fromager, les responsables de coopératives font confiance au bouche-à-oreille. Mais ils font aussi appel aux Écoles nationales de laiteries qui gardent des contacts avec leurs anciens élèves et au CTFC qui dispose d'une liste de fromagers remplaçants. La solution des petites annonces dans la presse agricole a fait aussi ses preuves.

Jean-Charles Guichard, président de la coopérative d'Oyes-Verrières (Doubs)

« La bonne organisation du remplacement est un atout pour la coopérative »

Pour organiser les congés du fromager, la coopérative d'Oyes-Verrières a connu plusieurs systèmes en même temps : vente de lait à la coopérative de Longeville qui le transformait en Mont d'Or, échange de lait pour les repos hebdomadaires avec cette même coopérative, et embauche ponctuelle d'un fromager remplaçant. Mais la coopérative de Longeville, ayant des projets d'évolution de collecte, a souhaité mettre fin à cet arrangement.

Très rapidement, la coopérative d'Oyes-Verrières a dû trouver une solution et elle a embauché un jeune fromager remplaçant, Antoine Dussouillez (jurassien originaire de Bief du Fourg), qui fait aussi

des remplacements à la coopérative de Saint-Antoine. « Il a fallu gérer tous ces changements. Nous avons la chance d'avoir un jeune qui va bien et notre fromager, René Jeune, a joué le jeu », salue Jean-Charles Guichard, président de la coopérative. Un fromager en titre qui est maintenant à un an de la retraite. « Quand viendra le moment de trouver un nouveau fromager, un remplacement bien mis en place est un atout pour notre coopérative. Pour garder notre remplaçant et consolider son poste, il faudrait trouver une 3^e coopérative... et créer un groupement d'employeur, pourquoi pas ? »

Joël Jobez, président de la coopérative de La Marre (Jura)

« L'atelier est fermé pendant les congés »

« Pendant les repos hebdomadaires (un jour dans le week-end), les 15 jours de vacances d'été et une semaine à Noël, l'atelier est fermé, nous ne fabriquons pas. Voilà 10 ans que nous avons fait le choix de vendre le lait à une autre coopérative pendant les congés du fromager. Nous avons signé ce contrat annuel de dépannage avec la société JuraTerroir à Pont du Navoy qui vient ramasser le lait et le valorise en AOC. Notre prix du lait est garanti, sans avoir le risque de problèmes de fabrication et la difficulté de trouver un remplaçant pour notre coopérative qui transforme quand même 3,4 millions de litres de lait. En échange, Jura Terroir nous laisse un de leur producteur qui est dans notre zone de collecte durant toute l'année, ce qui nous permet de récupérer une partie du lait sorti en dépannage et de maintenir nos coûts de production ».



Joël Jobez.

Michel Chaillet, président du groupement d'employeurs (GE) du Massif jurassien (Jura)

« L'entente entre fromagers est essentielle »

Le GE du Massif jurassien a été créé le 1^{er} janvier 2002 et regroupait les fromageries de Mouthe, Ounans et Rix-trebief. « Quand la coopérative de Mouthe a annoncé sa décision de quitter le GE, c'était en mai, période des foins, avec peu de temps pour chercher une nouvelle coop. Nous avons décidé d'un commun accord que tant que nous n'avions pas trouvé, Mouthe continuait à payer sa part. Finalement le 1^{er} juillet 2010, la coopérative du Fied rejoignait le groupement d'employeur. C'est le fromager remplaçant, Jean-Pierre Floriani*, qui a été à l'origine du groupement, il a "choisi" ses coop et ses collègues! Pour nous, l'entente entre fromagers est essentielle. Le GE fonctionne bien, avec 2 représentants par coop et nous n'avons pas besoin de nous en occuper. Sauf cette année! Nous avons remis à plat

les statuts et le règlement intérieur, avec l'aide de la FDCL, pour que tout le monde soit d'accord. En clarifiant notamment les clauses d'engagements et de départ, avec un préavis d'1 an. »

« De manière générale, il faut rappeler que les fromageries ont fait de gros efforts pour intégrer les règles sociales. Chez nous, les fromagers ont choisi de grouper les congés hebdomadaires, 1 semaine toutes les 3 semaines. Si l'inspection du travail venait à être trop stricte sur ces congés hebdomadaires (normalement 1 jour par semaine), les coopératives n'auraient plus qu'une seule solution: la vente de lait, avec plus de boulot pour le fromager qui accueille le lait et de l'emploi en moins par ailleurs. Heureusement nous n'en sommes pas là! »

* Lire le témoignage de Jean-Pierre Floriani page suivante.



Michel Chaillet.

> Éclairage

Développer l'emploi partagé et se réapproprier la gestion des ressources humaines

La solution de l'emploi partagé peut intéresser les fromageries. Elle a donné satisfaction dans les exploitations agricoles et dans plusieurs entreprises du milieu rural. L'emploi partagé c'est tout simplement mutualiser un salarié localement pour qu'il parvienne à un temps plein. Ce qui est devenu possible grâce à la logistique mise en place par des groupements d'employeurs qui travaillent à l'échelle d'un département, voire d'une région. Ces structures existent en Franche-Comté. « Nous rencontrons les employeurs, nous les aidons à qualifier et à quantifier les besoins, à trouver les compléments de main-d'œuvre et à construire du clé en main avec un suivi du personnel. À travers cette démarche, l'employeur se dégage du souci administratif mais se réapproprie la gestion des ressources humaines qui était souvent vécue comme un poids. Il n'est plus seul. Il peut décider de confier la gestion du personnel au maître fromager avec une mission clairement établie pour chacun », indique Romain Mary, directeur du groupement d'employeurs DESFI, antenne jurassienne du groupement régional.



Romain Mary, directeur du groupement d'employeur Desfi dans le Jura : « La gestion des ressources humaines est un vrai challenge à relever et un gage d'avenir pour les fromageries ».

Philippe Jeanningros, président du groupement d'employeurs du Haut-Flapont (Doubs)

« On se connaît mieux »

Le GE du Haut Flapont existe depuis 6 ans. Il doit son nom aux 3 coopératives qui le composaient au départ: les coopératives de HautePierre, Flagey et Pontarlier. Depuis Fallersans a remplacé HautePierre.

Philippe Jeanningros, président du groupement ne tarit pas d'éloge sur cette forme d'organisation.

« Le GE est vraiment la solution pour les petites fromageries pour gérer les obligations sociales, mais nous nous rendons compte au fil du temps qu'il offre aussi d'autres avantages: la sécurité d'avoir quelqu'un qui connaît le fonctionnement de la coop, le matériel, la façon de fabriquer et qui du jour au lendemain peut remplacer un fromager au pied levé. Nous avons eu le cas il y a 2 ans après un accident et dernièrement pour maladie. Si l'arrêt se prolonge, la coop a une semaine pour trouver une solution interne, elle n'est pas prise à la gorge ».

« Le GE crée un lien entre les coop, on se connaît mieux, on échange sur les projets et même sur les échecs. On a beaucoup discuté au moment de la fermeture de la fromagerie de HautePierre et vécu de près la dissolution ».

Pour Philippe Jeanningros, « un président de GE doit toujours anticiper, avoir des solutions pour assurer du travail au fromager remplaçant et la survie du groupement.

Mais la gestion d'un GE est très simple: d'un côté les charges liées aux salaires et quelques cotisations obligatoires, de l'autre les coop qui gèrent leur virement chaque mois, le montant étant fixé selon une clé de répartition liée au volume de lait travaillé. »



De gauche à droite : Nicolas Chanez, remplaçant, Philippe Jeanningros, président, et Denis Verdot, fromager.

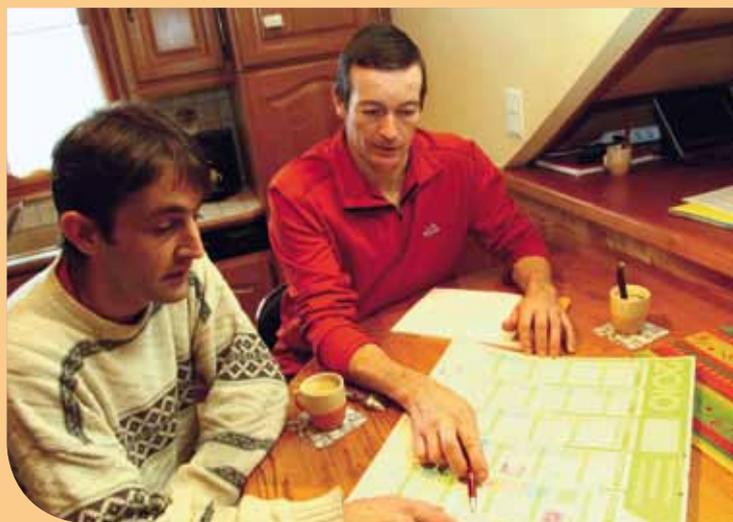
Christophe Descourvières,
président du GE du Drugeon
« Coopératives et fromagers,
tout le monde y trouve son compte »

Le groupement d'employeur du Drugeon suit son bonhomme de chemin. Il est l'un des premiers GE créé dans la filière (le 9 avril 1998) et il a permis aux coopératives de Chapelle d'Huin, Bouverans et La Rivière Drugeon d'embaucher un fromager et une vendeuse/aide-fromagère qui assurent les remplacements dans les 3 ateliers.

Le coût du remplacement est partagé à parts égales entre les 3 coopératives. Le planning de remplacement est réalisé chaque trimestre par les fromagers et leurs épouses (aides-fromagères) avec le président du GE, Christophe Descourvières. « *Je n'interviens pas dans leur organisation, remarque ce dernier. Je suis là pour maintenir le contact et représenter les producteurs.* »

Le repos hebdomadaire est assuré chaque semaine, ce qui demande une certaine souplesse de la part du fromager remplaçant qui doit s'adapter à chaque atelier en peu de temps. Un fonctionnement facilité par la proximité géographique des 3 fromageries.

Le fromager remplaçant, Michel Micaud, originaire de Verges (Jura) s'est vite trouvé à l'aise dans ce groupement, après quelques expériences dans d'autres fromageries comme second et même comme fromager principal. « *J'ai le plaisir de fabriquer du Comté sans le côté administratif lié au poste de maître-fromager qui me pesait* », explique-t-il. Il apprécie aussi la variété du travail avec des systèmes de fabrication qui changent d'une coop à l'autre (soutirage sous vide, ramassage du lait par le fromager, etc.). « *Coopératives et fromagers, tout le monde y trouve son compte* », conclut Christophe Descourvières.



Michel Micaud, fromager, à gauche
et Christophe Descourvières, président.



Charlotte Vuillemin, vendeuse remplaçante
et aide-fromagère.

> Jean-Pierre Floriani : Fromager tournant, un vrai métier !

Jean-Pierre Floriani, fromager remplaçant depuis 31 ans, apprécie la solidarité et la liberté inhérentes à son statut. Un métier qu'il a choisi.

Depuis sa sortie de l'ENIL (formation CS fromager en 1979), il a toujours exercé le métier de fromager tournant, parfois sur une dizaine de fromageries en même temps. « *Je choisisais mes coop, mais ne refusais jamais le travail. De plus, il n'était pas question que mon épouse quitte son boulot pour qu'on s'installe dans une fromagerie* ». Jean-Pierre reste donc

à Tourmont dans le Jura, où il est domicilié, et sillonne les routes avec un certain sentiment de liberté.

En 2002, période où l'on commençait à développer les groupements d'employeurs en fromageries, Jean-Pierre Floriani a voulu tenter sa chance. « *J'ai mis en contact les coopératives avec lesquelles je travaillais depuis longtemps : Mouthe (28 ans de remplacement), Ounans (25 ans) et RixTrebief (17 ans).* »

Avec la création du groupement d'employeur du Massif jurassien et la mise en place des congés hebdomadaires dont il bénéficie également, bien sûr, sa vie a changé : « *J'y ai trouvé mon compte au niveau de l'hygiène de vie et par rapport à des problèmes de dos. Avant 2002, je ne savais pas vraiment ce qu'était avoir des congés en été, à Noël ou au Nouvel An !* »

Les fromagers que Jean-Pierre remplace sont de la même génération, tous ont passé le cap de la cinquantaine. Une solidarité tacite s'est installée entre eux : « *En cas de problème de santé, on s'arrange entre nous. Dans mon cas, j'appelle le fromager en place qui reprend la fabrication et je lui redonne des jours de congés. Nous savons que ça peut arriver à tout le monde !* ».

Pour l'organisation du travail, le groupement fait entièrement confiance aux fromagers. « *Le but c'est qu'il n'y ait pas de différence au niveau du classement des fromages. Aussi, le remplaçant doit adopter la technologie fromagère du lieu !* ».



Jean-Pierre Floriani,
fromager remplaçant depuis 31 ans.

Routes du Comté

Des Ambassadeurs plus nombreux

6 nouvelles Ambassades du Pays du Comté ont été créées fin 2010. Elles se font le porte-parole, aux côtés des 10 Ambassades existantes en régions, du Comté et de sa terre d'origine.

Dans la ville rose, Xavier Bourgon est synonyme de Comté. « *Fils de paysan du Haut-Doubs, j'ai trempé très tôt mes doigts dans le caillé du Comté* », raconte celui qui, pendant 30 ans, a su faire partager aux Toulousains sa passion pour une région, les Montagnes du Jura, et ses produits. Tout naturellement, son fils François, reprenant le flambeau de la Fromagerie Xavier, n'a de cesse de participer à la reconnaissance de cette culture fromagère française, le Comté en fer de lance !

Restons sous les accents chantants du Sud, mais cette fois direction le Languedoc-Roussillon où le Comté a ouvert 2 ambassades jumelles à Nîmes, chez Vergne Père et Fils. La Fromagerie Vergne a été créée par Stéphane et Michèle Vergne en 1977 dans les Halles de Nîmes. C'est aussi l'année de la naissance de Vincent et c'est pour cela qu'il dit souvent qu'il est tombé dans la cuve quand il était petit ! Ce n'est pas pour rien que cet ancien

élève de l'École Nationale d'Industrie Laitière de Poligny a choisi de créer une 2^e boutique dédiée au fromage.

Joseph D'Hondt fut lui aussi élève (puis professeur) à l'École nationale de laiterie, à Mamirolle. Devenu fabricant de Brie de Meaux et très actif membre de la Confrérie (il est d'ailleurs toujours Grand Maître), Joseph D'Hondt a racheté la Fromagerie de Meaux en 1992. Depuis 2008, c'est Hugo, le fils de la maison, qui a repris l'affaire familiale, confiant la responsabilité directe de la boutique à Fleur Bocahut, nouvelle ambassadrice... un prénom qui lui a peut-être donné l'envie de choisir un métier où l'aspect, le goût, la saveur ont leur importance !

La renommée du Comté s'exporte bien et c'est en Belgique, au centre de Waterloo, que nous retrouvons une digne Ambassadrice du Pays du Comté en la personne de Bernadette Delange. Elle a repris la fromagerie familiale en 1987, avec son mari Daniel. La 3^e



À Meaux, Jean-François Coppé attentif au Comté.

génération ! La Fromagerie Saint Michel est un peu un carrefour de l'Europe et met un point d'honneur à choisir des produits les plus naturels et authentiques possible. Le Comté en fait bien sûr partie.

Enfin, c'est au cœur du vieux Strasbourg qu'officier Christelle et Cyrille Lorho, de la Fromagerie "Au Vieux Gourmet". Nommés Ambassadeurs, ces futurs meilleurs ouvriers de France (Cyrille l'est déjà et Christelle est qualifiée pour la finale, voir ci-dessous) sont aussi à l'aise en montagne aux côtés des producteurs, que dans leurs caves ou encore aux meilleures tables d'Alsace dont ils sont les fournisseurs. Ils ont une sensibilité au fromage étonnante... Un pur bonheur qu'ils savent partager avec talent.



Deux ambassades jumelles à Nîmes, chez Vergne père et fils.



À Strasbourg, la renommée du Comté est portée par Christelle et Cyrille Lorho.

MOF Fromagers 2011 : Des Ambassadeurs en finale

Félicitations à tous les qualifiés pour la finale du MOF Fromagers 2011, parmi lesquels on retrouve un excellent Jurassien (Marc Janin de Champagnole) et d'autres Ambassadeurs du Comté et des Montagnes du Jura : Christelle Lorho de Strasbourg, Pierre Gay d'Annecy, Vincent Vergne de Nîmes, François Bourgon de Toulouse... Les deux épreuves finales auront lieu au Salon de l'Agriculture à Paris le 22 février et entre le 14 et le 22 mai à la Grande Halle d'Auvergne à Cournon d'Auvergne.

> "Jurassic Battle" : le jeu prolonge la Légende

Depuis avril dernier, plus de 1,5 million d'internautes ont pu découvrir l'étonnante légende de la naissance du Comté il y a des millions d'années dans le film *La Légende du Comté*... L'aventure des montbéliardes contre les dinosaures a séduit son public et le clin d'œil iconoclaste a pu se poursuivre grâce au jeu sur Facebook, "Jurassic Battle".

Un jeu-concours a eu lieu jusqu'au 22 décembre dernier (10 gagnants ont reçu chacun un panier gourmand), mais il est toujours possible de jouer en ligne en se connectant sur : <http://apps.facebook.com/jurassicbattle>



France 3 sur les pas du Comté Filature à l'anglaise...

Dans un film de 26 minutes, la journaliste Stéphanie Bourgeot de France 3 Bourgogne Franche-Comté est partie enquêter sur le développement du marché du Comté en Angleterre.

Ce sujet construit sur le mode du reportage, fait un focus sur un phénomène d'actualité : l'attractivité du Comté, avec de nouveaux producteurs de lait qui demandent à entrer dans la filière. Donnant la parole à Claude Vermot-Desroches, président du CIGC, la journaliste a ensuite pris l'option d'expliquer pourquoi le Comté a besoin de s'ouvrir sur de nouveaux marchés et comment il accompagne les entreprises d'affinage à l'export, en prenant l'exemple de l'Angleterre.



L'enquête a emmené l'équipe de France 3 à Birmingham au BBC Good Food Show à la rencontre de Raymond Blanc (photo ci-dessus), un "celebrity chef" comme on surnomme outre-manche les cuisiniers de renom, originaire de Besançon et propriétaire du fameux Manoir des Quat' saisons, à Oxford, venu se ressourcer sur le stand du Comté. Le reportage a ensuite suivi les traces d'un autre chef franc-comtois de renom, Daniel Galmiche, originaire de Lure, qui officie au Vineyard de Stockcross et s'apprête à publier un livre mettant en valeur les produits authentiques, dont les fromages de sa région natale ! Deux jours de tournage à Londres ont clôturé le panorama et permis de recueillir quelques témoignages sur le terrain : au Borough Market, sur le stand 100 % Comté tenu par 2 passionnés, Jason et Dominic, dont nous avons déjà fait écho dans un précédent numéro des NDC, et dans des boutiques et comptoirs de fromages. Le film devrait être diffusé le 19 février prochain, dans le cadre d'une opération spéciale en écho au salon de l'agriculture.

Communication et export vers l'Angleterre Des premiers échos positifs

Les premiers échos de la campagne lancée par le Comté en juillet dernier sur le marché anglais (lire les NDC N° 71) se font déjà entendre.

Suite à l'organisation d'un accueil presse les 6 et 7 octobre derniers, le Comté peut se réjouir de la parution de plusieurs articles dans les journaux britanniques : une superbe pleine page dans le magazine *Speciality Food* sous le titre évocateur de "Roues de la Fortune" ("Wells of good"), des articles dans le très suivi *BBC Good Food magazine* et dans le quotidien *The Scotsman*, et enfin un reportage dans le magazine *Food and Travel*, une référence en terme de tourisme et de gastronomie outre Manche.

La sensibilisation des prescripteurs et des consommateurs anglais se poursuit par une campagne ciblée et la participation du Comté à 2 salons majeurs en 2010 : Nantwich en juillet et BBC Good Food Show en novembre, qui a accueilli plus de 100 000 visiteurs. Cette politique permet de construire doucement la notoriété du Comté au Royaume Uni tout en offrant la possibilité aux consommateurs en parallèle de découvrir notre fromage par la dégustation. « Les consommateurs anglais apprécient le Comté, tant en terme de goût que de texture. Ils mettent en relief sa douceur et son onctuosité, relate Aurélia Chimier. Le Comté a toute sa place sur un marché des pâtes dures où la voie est déjà largement tracée par le cheddar. »

"Si le Comté m'était Comté"

Surfant sur la vague déclenchée par la Légende du Comté, le CIGC a choisi avec son agence de communication de diffuser un Livret Prestige pour raconter "autrement" d'où vient le Comté, et qui a été diffusé auprès des crémiers et des entreprises de la filière.

Un clin d'œil de fin d'année mêlant savamment humour et informations très sérieuses.



LES INTERVENTIONS DES AMIS DU COMTÉ

JOURNÉE DE FORMATION DES GÉRANTS DE MAGASINS DE VENTE

25 janvier > Censeau (Jura)
Organisation : FDCL du Doubs et du Jura. Initiation à la dégustation, fabrication à l'ancienne, présentation du réseau des Routes du Comté.

PERCÉE DU VIN JAUNE

5 - 6 février > Arbois (Jura)
Animations Comté en partenariat avec les Coopératives du Canton de Salins-les-Bains.

TRANSJURASSIENNE

11-13 février > Lamoura/Mouthe (Montagnes du Jura)
Dégustation-vente dans l'Espace Partenaires à Morez le vendredi et le samedi.

SALON DE L'AGRICULTURE

19 au 27 février > Paris
Animation d'un stand "Fromages et Paysages de Franche-Comté" et animations en partenariat avec la FDCL de l'Ain.

JOURNÉE DE FORMATION VENTE DIRECTE

1^{er} mars > Censeau (Jura)
Organisation FDCL. Initiations à la dégustation et intervention de Frédéric Royer, crémier-fromager à Thonon-les-Bains, Ambassadeur du Pays du Comté.

SALON GRAND MARCHÉ DES AOC DE RHÔNE-ALPES

5 - 6 mars > Bourg en Bresse (Ain)

SALON DES BIÈRES ARTISANALES

9 - 10 avril > Sochaux (Doubs)

LES ANIMATIONS DU GROUPUSCULE D'ACTIONS GUSTATIVES

PRÉSENTATION-DÉGUSTATION DU COMTÉ

20 janvier > Peseux (Jura) pour les BTS Communication du CFA de Besançon.

31 janvier > Dannemarie-sur-Crête (Doubs) au lycée Granvelle.

SALON DES VIGNERONS INDÉPENDANTS

4 - 6 mars > Arras (Pas-de-Calais)

LES TABLÉES

11 - 13 mars > Le Rheu (Ille-et-Vilaine)

La région Franche Comté y sera invitée d'honneur.

Goût, plaisir et santé

Un nouveau regard sur l'alimentation

Laurent Brondel s'intéresse à la place du goût dans nos comportements alimentaires et son impact sur notre santé. Le médecin souhaite concrètement et modestement contribuer à nous réconcilier avec le plaisir de manger.



Médecin au CHU de Dijon en Côte d'Or, Laurent Brondel est également maître de conférences en physiologie à la faculté de médecine et travaille au Centre européen des sciences et du goût à Dijon dans l'unité de recherche mixte CNRS-INRA-Université.

Le centre européen des sciences du goût travaille sur le rassasiement sensoriel spécifique. Pouvez-vous nous expliquer comment fonctionne ce mécanisme et quelle est son utilité ?

Lorsqu'un repas comprend plusieurs aliments, le rassasiement se produit pour chacun des aliments consommés. On parle de rassasiement sensoriel spécifique. Le message de plaisir disparaît au fur et à mesure que le rassasiement s'installe. Nous entrons là dans les sphères du plaisir, où interviennent tous nos sens, un mécanisme de survie inscrit dans le cerveau humain et animal depuis la nuit des temps... Ce mécanisme permet de ne pas se focaliser sur un seul aliment

mais de varier, ce qui est essentiel pour nous apporter différents nutriments. Ainsi chaque nouveau plat, excite notre cerveau et réveille notre appétit. Ce mécanisme, parfaitement adapté à un homme qui marchait plus de 4 heures par jour pour trouver sa nourriture, devient a contrario moins utile de nos jours, mais il influe directement notre prise alimentaire !

On ne jure plus que par les Oméga 3. Il faut manger diversifié. Le fromage ferait presque peur... Dans ce flot d'informations, parfois contradictoires, quel comportement avoir par rapport à notre alimentation ?

Je pense qu'il faut avoir un nouveau regard

sur la nourriture, en étant conscient de nos dépenses énergétiques et choisir ce que l'on met dans nos assiettes : des aliments bons, de qualité, ne pas éliminer le plaisir... mais adopter certaines règles : "on ne se sert pas 2 fois". Cet apprentissage du contrôle alimentaire peut commencer en famille, avec les enfants.

Expérimentation

"Les fromages qui ont du goût, on en mange moins"



Pour vérifier cet adage, le professeur Brondel a proposé au ClGC une expérimentation non pas sur les aspects nutritionnels du Comté mais sur son goût et le rassasiement sensoriel spécifique. C'est au sein du Centre européen des sciences et du goût que l'expérimentation a été menée en 2009 auprès de 2 groupes de 16 et 18 personnes, des hommes âgés de 18 à 43 ans. Arrivés le matin à jeun, ils étaient installés pour un petit-déjeuner comprenant des toasts au Comté et des toasts avec une autre pâte cuite, sans grande saveur, le tout à volonté. L'expérimentation consistait à noter les quantités ingérées et à mesurer grâce à un questionnaire éprouvé, les sensations de rassasiement sensoriel spécifique

(sensations hédoniques) et de satiété. Premiers résultats : à la dégustation, la préférence va vers le Comté mais avec une ingestion moins importante de toasts au Comté, en nombre, en gramme mais aussi ramené en kilocalories. Le RSS est plus élevé avec le Comté et la sensation de faim remonte moins vite. Tout en restant prudent sur la situation expérimentale particulière, cette étude montre bien que le Comté donne un rassasiement sensoriel spécifique supérieur, de ce fait il est moins mangé lorsque le goût des toasts est relevé. Remarque : au 2^e groupe, on proposa la même comparaison mais avec des toasts de Comté peu garnis. Ils furent plus mangés car leur goût était atténué. Conclusion pratique de cette 2^e série de test, s'il fallait en donner une : on obtient un rassasiement plus efficace avec un morceau de Comté seul qu'avec une très fine tranche de Comté sur une tartine de pain... Alors, pain ou fromage ? On ne choisira pas. C'est tellement français et tellement bon aussi !

Histoire salée

Même si le comté est un des fromages les moins salés (1), la filière, avec ses 50 000 tonnes de production annuelle, est une très grande consommatrice de sel. Celui-ci provient aujourd'hui majoritairement des Salins du Midi, mais jusque dans les années 70, on n'utilisait que la ressource locale en sel. Retour sur ce passé récent.



Spécial bretzel

On expérimente ce nouveau produit miraculeux et Maurice Bressoux, alors responsable de l'affinage chez Grillot, enregistre les réactions des sauteurs dans son agenda: «*qu'est-ce que c'est que ce sel qui nous glisse dans les doigts? Il ne nous plaît pas; il est rugueux; on ne le sent pas. Il est trop blanc!*». Sur un plan plus objectif, Maurice note que ce sel se dissout mal en saumure, qu'il est difficile à répartir convenablement sur la surface du fromage, qu'il roule et tombe sur les planches. C'est une grosse déception.

Quand M. l'ingénieur revient à Poligny, il ne peut que constater les dégâts: les croûtages ne sont plus dorés mais constellés de taches blanches. Les comtés s'accrochent mal à la sauce bretzel. Les fromagers se montrent intraitables: soit leur fournisseur reprend la livraison du «*bon*» sel, soit ils iront le chercher ailleurs, en Italie par exemple. Socosel préfère ne pas perdre ses clients francs-comtois et reprend sa livraison «*à l'ancienne*».

Un an après, l'ingénieur revient à Poligny. Il apporte dans ses bagages 100 kg d'un nouveau produit à tester: du sel de mer des salins du midi, calibre N° 3. On essaie avec les réticences de circonstance mais pourtant, miracle! On retrouve les caractéristiques du sel local. Le sel de mer est adopté immédiatement. Et définitivement.

Avec ses abondantes forêts et ses verts pâturages, le Franche Comté a toujours été une terre nourricière généreuse pour ses habitants. En plus de la viande et du lait, elle a aussi fourni un moyen de conservation idéal pour ces 2 aliments: le sel.

L'histoire du sel se raconte à Salins les Bains, site emblématique, aujourd'hui classé au patrimoine mondial de l'Unesco. Mais bien d'autres villes ou villages de Franche Comté portent aussi les traces de l'or blanc dans leur nom, comme Lons le Saunier (2) ou La Muye (3). Du sous-sol de ces endroits, on a extrait pendant des centaines d'années une saumure saturée, qu'il fallait ensuite évaporer pour en extraire le précieux condiment.

Du sel rouge

Fleury Bressoux, fromager à Villechatria (39) racontait à son fils Maurice (futur fromager) que jusqu'en 1930, il avait salé ses «*gruyères*» au «*sel rouge*», du sel dénaturé par ajout de poudre d'ocre, sel en principe réservé à l'alimentation animale, mais qui avait le mérite d'être détaxé. Les autorités sanitaires ont peut-être réagi ou alors la détaxe a été supprimée; toujours est-il qu'ensuite on a employé du sel blanc-gris, en utilisant «*5 livres de sel par quintal de fromage*» comme le recommandait le *Manuel des fromageries* publié en 1873.

L'usage du sel franc-comtois est resté la règle jusque dans les années 60, les salines de Montmorot (39) et de Miserey (25) étant les principaux fournisseurs des fromageries. Le sel était livré en sac de jute de 50 kg. Les fromages «*pissaient le sel*»; «*les yeux pleuraient*», selon les expressions d'époque. Pourquoi tant de sel? Parce que plus le fromage a du goût, moins on en mange, moins ça coûte (C.Q.F.D.). À l'époque, le fromage accompagne en quantité mesurée le pain, l'aliment de base, qu'on consomme, lui, en abondance. La publicité récente montrant une petite fille dévorant à pleines dents une grosse part de Comté a d'ailleurs choqué ceux qui ont vécu l'après-guerre.

L'affaire est dans le sac

En 1966 cependant, tout change. Les salines de l'Est, situées à Varangéville (54), rachètent les salines Franc-Comtoises et commencent par fermer le site de Montmorot. La production sur le site de Miserey perdure et est désormais vendue aux fromageries sous la marque Socosel. Le sel est alors livré en sacs plastiques. Pour les francs-comtois, c'est un premier choc. On admet que le plastique protège mieux son contenu de l'humidité que le jute, mais allez frotter des fromages avec des bouts de plastiques! Et oui, les bons vieux sacs de jute avaient une double vie. Mais il faut bien s'adapter à la modernité et les fromageries se voient obligées d'acheter de la toile de jute en rouleaux aux filatures du Nord.

C'est un premier changement qui rend le personnel des caves d'affinage méfiant. Ainsi, quand en 1975, l'ingénieur de Socosel arrive chez Grillot à Poligny avec une innovation dans ses bagages, on l'accueille avec peu d'enthousiasme. Il explique que le site de Miserey a fermé. Les coûts de production du «*sel à l'ancienne*», calibre N° 3, sont trop élevés (on découvre au passage qu'il existe donc du «*sel moderne*»); l'entreprise a trop peu de clients pour ce type de produits et arrête sa production. M. l'ingénieur propose aux fromagers d'adopter du sel de grande qualité, du sel gemme alsacien calibre 1200-1300 microns, du sel «*spécial bretzel*».



La Grande Roue des salines de Montmorot.

- 1 - Le Comté contient en moyenne 0,8 g de sel pour 100 g
- 2 - Saunier (ou saulnier): celui qui extrait le sel par évaporation
- 3 - La muye était le nom donné à la saumure pompée dans le sous-sol

Merci à Maurice Bressoux qui, au cours de sa longue carrière de fromager puis de responsable d'affinage, a patiemment recueilli et conservé de précieux témoignages du passé.

Surplombant les Tourbières de Bellefontaine- Chapelle-des-Bois, la prairie récompensée est le refuge d'une diversité végétale (plus de 60 espèces) et animale (papillons, oiseaux) exceptionnelles; la parcelle présente également des qualités agronomiques indéniables (rendement, souplesse d'exploitation, équilibre graminées – légumineuses...).



Bernard Salvi
de Chapelle des Bois.

Concours des prairies fleuries : L'AOP Comté récompensée

Pour cette première édition nationale du Concours des Prairies Fleuries, l'AOP Comté a été récompensée grâce à Bernard Salvi (Fruitière de Chapelle des Bois, Doubs).



Le Concours National des Prairies Fleuries 2010 a rendu son verdict le 16 décembre dernier: parmi les 3 prix décernés, celui de la catégorie "**prairies de fauche grasse**" a été remis à Bernard Salvi, sociétaire de la Fruitière de Chapelle-des-Bois (Doubs), déjà vainqueur cet été du concours organisé localement au sein du Parc Naturel du Haut-Jura (lire ci-dessous).

Une récompense qui renforce le sentiment de légitimité de la Filière Comté dans son respect de l'environnement, qui atteste de sa contribution à la qualité des paysages du massif Jurassien, et contribue au rayonnement et à l'attractivité touristique de la Franche Comté.

Parmi les 29 exploitations en "concurrence" amicale, le jury a privilégié pour ce premier concours national les candidats dont les prairies fleuries sont au cœur du système de production des exploitations et des préoccupations environnementales des territoires. L'agriculture de montagne a ainsi particulièrement été mise en avant. Dans la catégorie "**prairies de fauche**

maigre", le jury a récompensé Denis Laporte (Sers, Hautes-Pyrénées), producteur ovin AOC viande à Barège de Gavarnie, dans le Parc national des Pyrénées. Dans la catégorie "**pâturage**", a été récompensé Pascal Francoz, producteur de lait à Tome des Bauges AOC dans le Parc naturel régional du Massif des Bauges (Saint Offenge, Savoie).

Et dans la catégorie "**prairies de fauche grasse**", c'est donc la parcelle présentée par Bernard Salvi, producteur de lait à Comté AOP, qui a été primée. Cette exploitation individuelle de 40 vaches laitières et 100 hectares de prairies permanentes est engagée également en agriculture biologique. La parcelle à la fois très productive et riche en biodiversité joue un grand rôle dans la typicité et la qualité des fromages produits. Elle témoigne de l'équilibre agricole et écologique obtenu par les éleveurs dans les combes et les plateaux du Haut Jura. Un équilibre que Bernard Salvi a su créer, conserver et faire perdurer.

Le palmarès 2010 pour le PNR du Haut-Jura :

- **1^{er} Prix de la Prairie Fleurie :**
Salvi Bernard (Les Mortes – Bellefontaine – Fruitière de Chapelle-des-Bois - parcelle Chez Jean Bouveret)
 - **Prix Qualité Environnementale :**
Courvoisier Denis (Chapelle-des-Bois - Fruitière de Chapelle-des-Bois – parcelle Chez Michel)
 - **Prix Qualité Agronomique :**
Michaud Anaël (Reculfoz - Fruitière des Pontets – parcelle Les Pelles)
 - **Prix Qualité Mellifère :**
Saillard Jean-Luc (GAEC des Champs d'Ossey - Les Villedieu - Fruitière des Fourgs – parcelle Les Seigneaux, Chalet Beurre)
 - **Prix Qualité Paysagère :**
Cordier Rémy (Chapelle-des-Bois - Fruitière de Chapelle-des-Bois – parcelle Les Halles)
 - **Prix des Enfants,**
décerné par les élèves de la classe de 6^e de Monsieur Zanho, professeur de SVT au Collège des Louataux de Champagnole : Bourgeois Sylvain (Chapelle-des-Bois - Fruitière de Chapelle-des-Bois – parcelle Chez Ghon).
- Les lauréats ont été officiellement récompensés le 10 septembre dernier, à la "Coulée du Mont d'Or", à Pontarlier. Bernard Salvi et Rémy Cordier ont été désignés pour représenter le Parc du Haut-Jura au concours national.

> 13 fermes inscrites dans le Massif du Jura

Avec le soutien financier de la région de Franche-Comté et du département du Doubs, le Parc Naturel Régional du Haut-Jura a organisé l'été dernier son 3^e Concours des Prairies Fleuries. Avec une différence de taille : le concours est devenu national !

En effet, dans le cadre de "2010, année internationale de la biodiversité", ce sont 13 parcs naturels régionaux et 5 parcs nationaux qui ont organisé leurs propres concours d'excellence "**prairies fleuries**", en coopération avec les chambres d'agriculture, les syndicats de fromages AOP, les syndicats d'apiculture et des associations locales de gestion et de protection de la nature. Plus de 200 exploitations agricoles de toute la France ont ainsi participé à ce concours dans le but de valoriser auprès du grand public les savoir-faire agricoles en termes de préservation de l'environnement et biodiversité.

Bienvenue sur les Hauts Plateaux du Doubs



La Chabraque

Les chambres s'appellent Oursi ou Jappeloup. Ceux qui connaissent le sport équestre auront vite compris que les propriétaires sont des passionnés de cheval et d'équitation. D'ailleurs le nom Chabraque désigne, plus particulièrement en Suisse, un tapis de selle. Anne-Marie Renaud a aménagé une ancienne ferme disposant d'une grande salle commune. La décoration est simple, sobre et chaleureuse. Les huit occupants des trois chambres partagent une cuisine commune. Ceux qui rechignent à cuisiner en vacances sont orientés de préférence vers le Meix-Lagor sur les hauteurs de Montlebon. Un restaurant où Anne-Marie retrouve l'ambiance qu'elle veut donner chez elle. À savoir un bon coin pour « se déconnecter » dans la tranquillité. Des habitués du tourisme vert et parmi eux beaucoup d'Allemands constituent la clientèle. Un aveu d'Anne-Marie : C'est beaucoup de travail ! Avec moins de temps pour le cheval. ■

Anne-Marie Renaud - Les Lessus - 25210 Le Barboux
Tél. : 03 81 43 77 24
www.lachabraque.fr



La fromagerie de Noël-Cerneux – Le Béliou

En empruntant la route de Morteau à Maïche difficile de ne pas remarquer la fromagerie de Noël-Cerneux. Bien visible avec son allure typique de ferme du Haut-Doubs elle est installée depuis juin 2007. Trois fromagers (de gauche à droite sur la photo), Gaël Billotte, Cyril Oudot, Gérald Vuillemin, un apprenti, Gwanaël Gaume, pour fabriquer mais aussi pour vendre avec l'aide et d'Evelyne Balanche, vendeuse à mi-temps. Toute cette équipe pour produire 30 à 40 meules au quotidien tout en assurant une large plage d'ouverture du magasin. Une bonne partie de la clientèle est locale mais les occasionnels se transforment en habitués. Pour ces ventes, 600 meules sont affinées sur place. Le reste rejoint les caves Petite. Proximité de Morteau oblige, le magasin propose aussi, en plus de la saucisse, les sirops Rieme et la limonade La Mortuacienne. ■

Fromagerie de Noël Cerneux
Sous-les-Charrières - 25500 Noël-Cerneux - Tel. : 03 81 67 02 16
www.comte.com/noel_cerneux

La ferme découverte du Barboux

En pénétrant dans l'étable de la musique classique se fait entendre. Autant pour le propriétaire, pour la sérénité des visiteurs que pour le calme des animaux. Des dindons montent la garde devant la porte de l'étable, deux ânes tournent la tête, un jeune veau galope dans l'allée. La liste n'est pas close. Dès qu'il a repris la ferme familiale en 1997, Dominique Rondot a inscrit le projet d'une ferme-découverte lié à son activité d'éleveur. « Pas un zoo » mais bien la volonté de faire découvrir les animaux de la ferme dans le contexte d'une véritable exploitation agricole très complète. Son expérience préalable d'animateur ou directeur de centre de vacances n'y est pas étrangère. Il accueille ainsi des écoles ou encore des adultes handicapés pour une journée autour de la traite, du nourrissage en terminant par une soirée barbecue. Un gîte doit voir le jour en mai 2011 avec une capacité de 28 personnes. Chambres de 4 ou 5, sauna, spa dans un bâtiment en bois à proximité de la ferme. « À l'ancienne, avec du bois non traité coupé à la bonne lune », explique Dominique, soucieux de l'authenticité du terroir qu'il fait découvrir. ■



Ferme des Lessus - Dominique Rondot - 25210 Le Barboux
Tel. : 03 81 43 77 03 - dom.rondot@orange.fr



La fruitière de Montlebon rassemble 18 sociétaires.



La fruitière de Montlebon Bons signes

Dans le val de Morteau, les deux médailles d'or obtenues par la fruitière de Montlebon ne sont pas passées inaperçues.

La fruitière de Montlebon

- **Sociétaires : 18 plus deux apports partiels (Communes : Les Combes, Les Gras, Grand'Combe Châteleu, Montlebon, Morteau).**
- **Adhère au groupement Juramonts**
- **Litrage : 3,6 millions de litres dont 0,2 million pour la coopérative des Jarrons (pour la fabrication de Mont d'Or)**
- **Fromagers : Rémy Sire avec Mathieu Querry (second) et Vincent Faivre (apprenti)**
- **Affineur : Juragruyère**
- **Fabrication : Comté, beurre, crème, yaourts**
- **Boutique de vente animée par Blanche Garnache-Barthod et Chantal Mamet**
- **Ouvert au public**
- **Contact :**
Fromagerie de Montlebon
6, rue de la Fruitière
25500 Montlebon-sur-la-Seigne
Tél : 03 81 67 36 61
Fax : 03 81 67 31 58
societe.fromagerie@libertysurf.fr
www.comte.com/montlebon

Dans le val de Morteau traversé par le Doubs, son chapelet de fruitières prestigieuses, ses passionnés d'élevage de vaches Montbéliarde, la fruitière de Montlebon tient son rang. Deux médailles d'or décrochées lors des éditions 2008 et 2010 du Concours général agricole en témoignent. Dans ce gros bourg de presque 2 000 habitants, les sociétaires de la fruitière belmontoise ne se contentent pas d'admirer les reproductions des médailles affichées sur les murs de la boutique. Comme on dit dans le pays « *il y a toujours à faire* »; par ici on ne fait pas mentir l'adage. Président depuis quatre ans, Éric Monney explique : « *Nous avons un petit bâtiment que nous essayons de rendre le plus fonctionnel possible pour améliorer les conditions de travail. Nous avons changé le système de soutirage et nous venons d'installer une débourbeuse. Nous avons beaucoup investi dans l'accueil.* » Cet investissement s'est notamment porté sur l'agrandissement de la boutique et l'installation d'une signalétique bien visible aux alentours et notamment depuis Morteau. « *Cela nous a permis de tripler le chiffre d'affaires et nous effectuons de plus en plus de vente par correspondance* », se réjouit Vincent

Jeannerot, secrétaire de la coopérative. Un investissement d'autant opportun au moment d'engranger les très bénéfiques effets des médailles d'or. L'investissement sur l'accueil concerne aussi les sociétaires qui ont aménagé des combles pour les transformer en salle de réunion. « *Jusque-là, nous allions chez les uns ou chez les autres, c'est important pour les liens entre nous; nous nous retrouvons aussi chaque année pour un pique-nique* ». La vie du village est aussi une préoccupation des sociétaires. « *Nous sommes attachés au village et inversement, souligne Éric Monney. Un samedi du printemps, nous ouvrons les portes et nous offrons l'apéritif, nous participons aussi à la descente d'alpage organisée par l'Association pour le partage avec tous. Nous sortons aussi de Montlebon, cette année nous avons participé au Flambée de la Morteau, mais nous prenons garde de ne pas nous disperser* ». Et comme il y a toujours quelque chose à faire, plusieurs sujets d'importance sont en réflexion : un investissement dans les caves, trop étroites à ce jour pour y installer un robot, ou encore la fin des quotas laitiers à laquelle les éleveurs seront confrontés à partir de 2015.

LES SOLS

Le bassin laitier de Montlebon est assez disparate dans la composition de ses sols ainsi que dans leur configuration topographique.

Ainsi, le long du Doubs, les terrains sont sur des alluvions récentes dans des ambiances fraîches, humides qui ont du mal à ressuyer. En montant sur le village des sols superficiels sur glaciaire et crétacé vont se rencontrer, ceux-ci généralement de pente assez forte.

En limite de frontière suisse, des sols sur jurassique supérieur superficiels à très superficiels ne permettent pas un enracinement profond des plantes.

Il n'y a pas forcément de grande dominance d'une unité de sols par rapport à une autre cependant les sols superficiels à pente recouvrent des surfaces plus importantes.



Montlebon.

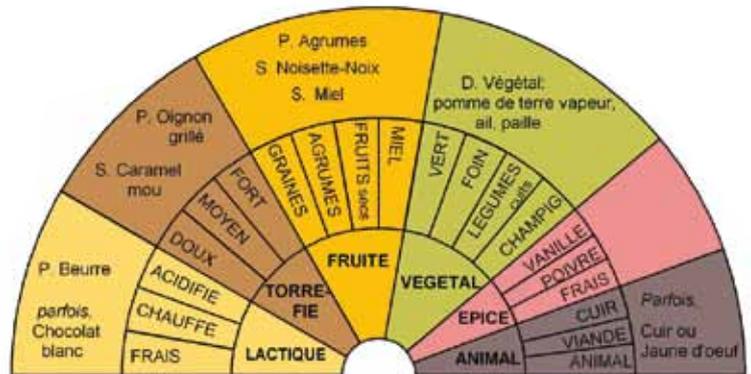
LE GOÛT DES COMTÉ DE MONTLEBON AFFINÉS PAR JURAGRUYÈRE

Un nom de coopérative pré destiné pour réaliser de bons Comté ! En effet, la palette des arômes des Comté de Montlebon est large et équilibrée; les notes principales sont fruitées (jus d'agrumes, noisette, miel...), bien caramélisées ou grillées, et beurrées. À maturité, d'autres nuances comme chocolat blanc, cuir, paille, pomme de terre vapeur viennent enrichir cette palette qui repose sur une base des saveurs plutôt acidulée. Quelques fromages ont déjà apporté au jury terroir la surprise d'une note originale « ananas séché » renforçant le côté fruité de ces Comté.

La texture a du corps, elle a de la présence en bouche et laisse le dégustateur apprécier la persistance des arômes.



Rémy Sire (à gauche), fromager, et Mathieu Querry, second fromager.



Chantal Mamet, à la vente.

LE CLIMAT

Les précipitations sont assez faibles pour l'altitude de la fruitière dont le terroir se situe en moyenne à 1 085 m. Montlebon ne reçoit "que" 1 482 mm par an en moyenne contre 2 070 mm pour une fruitière de même altitude plus au sud sur la Haute-chaîne (Longchaumois par exemple).

La température moyenne annuelle est de 6,5°C, température typique de cette altitude.

La flore

Faisant partie de la famille des Fabacées, plus connue sous l'ancien terme de légumineuses, la gesse des prés est une plante très intéressante pour sa valeur fourragère et pour sa capacité d'enrichissement du sol en azote.

Avec ses belles fleurs jaunes elle se reconnaît aisément. La transformation d'une foliole en vrille est bien visible également et montre toute l'ingéniosité engagée par la gesse pour récupérer un maximum de lumière en s'appuyant sur les autres plantes. Elle recouvre environ 3 % de la surface des parcelles.



La gesse des prés.

Challenge Comté 2010 Facebook

Une première édition réussie



Le 1^{er} Challenge Comté sur Facebook s'est déroulé du 15 octobre au 24 novembre dernier. 123 recettes ont été reçues par les 10 blogs "relais", qui en ont retenu 50 (5 chacun) et 5 gagnantes ont été désignées par 1 568 votants sur la page Facebook "I Love Comté".

Voici ci-dessous et page ci-contre, les 5 recettes primées, qui ont valu à leurs auteures de passer une journée de cuisine avec le chef étoilé David Zuddas le 8 décembre à Paris.

À cette occasion les 5 gagnantes et les 10 blogueuses ont réalisé plusieurs recettes proposées par David Zuddas pendant l'atelier: Madeleines au Comté; Siphon de pomme de terre au Comté; Foie gras de canard au Comté et poires sautées; Pressé de Foie gras de canard au Comté et noix grillées; Rouleau de saumon cru et fumé, Comté et granny smith; Dos de cabillaud, pulpe de courge au Comté, potimarron cru et pâte de noix.

Les 45 autres participants au challenge Comté 2010 ont reçu des bons pour participer à des ateliers de cuisine et des paniers Comté évidemment gourmands.

Encore bravo à toutes et à tous !

Les 10 blogs participants

- scally.typepad.com
- www.panierdesaison.com
- bcommebon.canalblog.com
- www.mercotte.fr
- undejeunerdesoleil.blogspot.com
- doriannn.blogspot.com
- www.papillesetpupilles.fr
- www.odelines.com
- www.lecoindejoelle.com
- www.mamina.fr

Ces 10 blogs de très grande qualité font partie des blogs amateurs les plus influents de la blogosphère gastronomique. Nous ne pouvons que vous conseiller de leur rendre visite, même si cela risque de vite devenir addictif...

> Les recettes gagnantes

Ces recettes gagnantes, ainsi que les 45 autres et celles réalisées pendant l'atelier de David Zuddas, sont visibles sur la page Facebook du Challenge (www.facebook.com/llovecomte) et sur www.comte-gourmand.com.

> Rencontre avec le "Grand Prix" du Challenge

David Zuddas :
« *Le Comté, le fromage des copains !* »



Il était la récompense suprême de ce Challenge Comté, à la plus grande joie des gagnantes et des bloggeuses d'ailleurs. Une journée en cuisine à ses côtés, vous pensez! Bien qu'étoilé, David Zuddas est à part dans le ciel des chefs français. Son allure "pirate", sans doute! Mais cet ex second de Jean-Paul Jeunet à Arbois (pendant 6 ans), aujourd'hui bien établi dans sa bonne ville de Dijon, marche en fait aux coups de cœur... Et cela fait longtemps qu'il en a eu un pour le Comté! « *Il y a toujours du Comté dans mon frigo, avoue-t-il spontanément. Je l'ai d'ailleurs écrit dans mon livre! J'ai beaucoup d'affection pour le Comté et le Jura, vous l'aurez compris... Je suis aussi fan des vins du Jura bien-sûr. Le Comté est un produit vivant, qui évolue, intéressant à travailler à ce titre. C'est un fromage rassurant, mais avec du caractère. Il est l'expression d'une belle région, le témoin d'une belle histoire et le fruit de grands savoir-faire. Pour moi, le Comté est synonyme de beaux moments de partage et de convivialité, de retrouvailles. C'est le fromage des copains.*

Je n'ai pas hésité une seconde à faire partager ma passion pour le Comté à l'occasion de ce challenge. Les bloggeuses sont de grandes prescriptrices, vous savez, plus que nous les chefs! J'aime ce genre de rencontres, être au contact, en "direct live", ça correspond bien à mon état d'esprit, ma façon d'interpréter la cuisine aujourd'hui. »



David Zuddas.
Restaurant DZ'envies,
12 rue Odebert, 21000 Dijon.
Livre *La nouvelle nouvelle cuisine* aux éditions Hachette Pratique
www.david-zuddas.fr



Timbale de potimarron et Comté



Nuage de Comté dans sa voile au pavot



Petits pots de crème de Comté en croûte de pain d'épices façon crumble et tuile de Comté



Ravioles de Comté à la sauce montbéliarde et raisins poêlés



Soufflé au Comté parfumé à la courgette

Timbale de potimarron et Comté

le challenge
Comté

Recette proposée par Laurence Beaulieu (Paris) et sélectionnée par le blog bcommebon.canalblog.com, gagnante du Challenge Comté avec 102 "J'aime" Facebook.



Laurence Beaulieu, à droite, et Valérie Szweczyk du blog [bcommebon](http://bcommebon.com).

Ingrédients pour 4 timbales

- 150 g de Comté
- 8 tranches de bacon
- 1,6 kg de potimarron
- 300 g de girolles
- 60 g de noix
- 4 brins de persil
- 2 c. à soupe de crème fraîche épaisse
- Sel et poivre

Couper le potimarron en quatre et enlever les graines et les filaments. Puis le recouper en morceaux plus petits et les peler. Faire cuire la chair à la cocotte-minute 12 min. Après sifflement, écraser à la fourchette la chair et y ajouter la crème fraîche, les noix en petits morceaux, saler et poivrer.

Râper le Comté. Sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé, poser un cercle en inox de 8 cm de diamètre qui servira de gabarit, déposer le Comté râpé à l'intérieur (environ 1/2 cm). Renouveler cette opération 8 fois.

Mettre la plaque au four à 200 °C environ 15 min (les tuiles doivent être légèrement dorées).

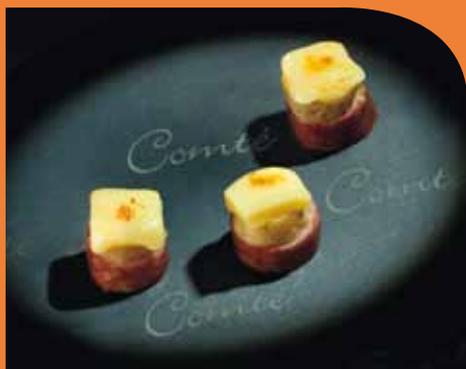


Faire dorer les tranches de bacon 2 min à la poêle. Les découper au diamètre du cercle.

Laver délicatement les girolles, les faire revenir dans une sauteuse environ 10 min en y ajoutant sel, poivre et persil.

Sur une assiette, poser le cercle et le remplir : poser une tuile au Comté, deux c. à soupe de purée, une tuile au Comté, une tranche de bacon, deux c. à soupe de purée, une tranche de bacon, et quelques girolles. Ajouter le quart de la dernière tuile et un brin de persil.

CONSEIL DÉGUSTATION



Bouchées au Comté, pomme de terre et saucisse de Montbéliard

Une idée de dégustation très conviviale et tout à fait appropriée aux longues soirées hivernales...

Cuire les saucisses de Montbéliard, les couper en petits tronçons. Faire de même pour les pommes de terre (de préférence petites et fermes, cuites à la vapeur). Déposer sur chaque bouchée de saucisse et de pomme de terre un petit palet de Comté, légèrement saupoudré de piment d'espelette. Assembler le tout à l'aide d'un pique en bois. Juste faire fondre quelques instants au four (le Comté ne doit pas gratiner, il doit être à peine nappant).

Puis servir à toute la tablée affamée après une bonne journée dans la neige !

Depuis 1991, Véronique Rivoire travaille dans la droite ligne de son père, Jean-Louis Rivoire, « pour faire de la diversité des goûts une signature de la maison. »



Véronique Rivoire

150 ans après

Véronique Rivoire prolonge une histoire familiale née en 1860, en plein milieu du Second empire – à l'époque, Louis Pasteur avait 36 ans...

PORTRAIT

Originaire du Grandvaux, Alix Jacquemin est un roulier, comme on appelle les gaillards qui conduisent à travers la France de lourdes voitures appelées les grinvallières, ce sont les routiers de l'époque. On part fourbis de fromages et de produits du pays, on revient avec d'autres marchandises. En 1860, Alix Jacquemin s'installe à Moiron près de Lons-Le-Saunier et se spécialise dans le négoce des fromages; en 1880 il déménage à Montmorot près de la saline et de la voie de chemin de fer. Au fil des années, il contribue à inventer un nouveau métier, celui d'affineur. En 1886, Louis Rivoire épouse Eugénie, fille d'Alix Jacquemin, et prend en main la nouvelle destinée familiale.

Jean-Louis Rivoire, leur petit-fils, devient pdg en 1973. C'est une figure de la filière qui décède brutalement en 1991. La vie de sa fille Véronique, juriste, change du jour au lendemain. « En un week-end, tout le monde donnait l'entreprise comme perdue pour la famille, il y a eu alors une réaction de révolte contre ce bal des vautours, j'ai quitté mes fonctions et

je me suis lancée avec l'appui de toute l'équipe mise en place par mon père. » Véronique Rivoire arrive dans un contexte marqué par une crise du Comté très dure « avec des défaillances d'entreprises; je ne peux m'empêcher aussi d'y inscrire la mort de mon père ou, à la même époque, à 15 jours d'intervalle avec mon père, l'infarctus de Michel Grillot (pdg de la fromagerie Grillot) qui heureusement a pu s'en remettre ».

Dans son enfance, elle accompagne son père dans ses tournées dans les coopératives, plus intriguée et admirative devant les rapports humains qui font le quotidien de cette filière que par la technique, elle ne songe nullement à en faire son métier. « En fait cela m'a donné un regard extérieur qui m'a aidé quand je suis revenue. Quand je me suis présentée dans nombre de coopératives, la fidélité des présidents envers mon père a joué un rôle extrêmement fort. J'ai pu compter sur des personnalités droites qui m'ont acceptée, des responsables décidés à maintenir l'outil coopératif dans un contexte difficile dont on n'a

plus idée aujourd'hui, on devrait s'en souvenir. »

Elle apprend le métier, passe des heures et des heures en cave, sonde en main, avec Michel Clerc et Jean-Claude Brenans, les chefs de caves, pour connaître le Comté et faire de la diversité des goûts une signature de la maison « et cela ne peut exister que si en amont œuvrent des fromagers qui ne perdent pas la main sur leur fabrication ».

Longtemps, Véronique Rivoire défend les Comté ouverts, rangés désormais au rayon de la nostalgie. Il reste bien de l'ouvrage pour faire naître les saveurs des comtés que Véronique Rivoire décrit, en idéal, avec « un beau croûtage, ni gris, ni blanc, une pâte où l'on met autant l'accent sur la souplesse que l'onctuosité, des goûts de fruits secs, de foin, de cuir pour les plus vieux, des comtés marqués par une diversité d'arômes plus que par l'intensité. Des Comté différents, car selon les saisons et les jours, on n'a pas envie des mêmes. La recherche et le maintien de cette diversité, c'est notre objectif quotidien. »