

Les nouvelles du COMTÉ

numéro 74

printemps 2011



La fin des quotas laitiers

Les 5 réunions décentralisées du CIGC qui se sont tenues au cours des dernières semaines ont fait émerger un souci majeur partagé par tous, celui créé par la suppression programmée des quotas laitiers. Chacun pressent le poids des bouleversements qu'elle contient, même s'il est difficile d'en mesurer l'impact et toutes les conséquences dès aujourd'hui. Au cours des réunions de terrain, nous avons clairement ressenti la prise de conscience collective de la nécessité que la filière Comté se garde de toute explosion de production qui détruirait l'image positive du produit que nous avons mis des décennies à bâtir et provoquerait un effondrement durable des cours.

Bien entendu les mesures de plafonnement de la productivité contenues dans le cahier des charges du Comté ainsi que le plan de campagne constituent une première réponse. Mais il y a une unanimité dans la filière AOP régionale pour considérer que cela ne suffit pas. Suite à ces 5 réunions décentralisées, je fais le pari que nous saurons aller plus loin et gérer collectivement la problématique de la sortie des quotas : savoir garder le bien précieux que constitue la confiance du consommateur et que nous avons progressivement acquise grâce à nos pratiques respectueuses du terroir, de l'environnement et de la biodiversité.

J'ai noté que l'ensemble des structures syndicales des producteurs de lait, des transformateurs et des affineurs partagent exactement la même analyse : oui pour une gestion régionale organisée d'excédents de lait marginaux, et non à la duperie du consommateur que constituerait un double système de production. Chacun a conscience en effet que l'on ne peut avoir le beurre et la crème, et que les performances de notre filière en termes de progression des ventes et de prix du lait à Comté s'expliquent par la confiance construite depuis des décennies au bénéfice du produit. Nous allons donc ensemble poursuivre sur cette voie, préférant autolimiter notre production pour éviter une crise durable qui empêcherait l'agriculture du Massif Jurassien de vivre correctement et dignement.

Claude Vermot-Desroches, président du CIGC



Comment l'AOP Comté gère le progrès

DOSSIER > pages 4 à 8

De 1911 à 2011 : ce qui a changé / ce qui résiste au temps



Trouvez les 7 différences



RÉPONSES > page 9

Des membres des différents collèges (producteur, fromagerie, affineur) étaient présents.



Le public à Poligny, l'une des 5 réunions organisées par le CIGC



mouvements

Changements de présidence dans les coopératives

Le nom entre parenthèses est celui du président sortant.

Doubs :

Les Fruitières du Lac de Remoray : Claude Pagnier (Patrick Thomet). Coopérative de Frasne : Maurice Vanthier (Laurent Marmier). SCAF de Bolandoz-Reugney : Patrice Briquez (Christophe Marion). SCAF de Longeville Chamesey : Vincent Joly (Johan Devaux). SCAF Passavant-Chazot : Christophe Tournier (Vincent Gloriod). SCAF Les Fruitières du Lomont : Sébastien Cretin (Emmanuel Courgey). SCAF Chapelle d'Huin : Pascal Faget (Michel Pritzky)

Jura :

SCAF de Mièges : Raphaël Dole (Jean-Marie Chauvin). SCAF du Val de Loue : Thierry Maire du Poset (Bernard Roch). Fruitière de La Vallée de l'Orain à Oussières : Rémy Appointaire (Jacques Boisson). SCAF de Doye-Charbonny : Hervé Jacques (Gérard Dole)

Réunions de la filière Comté

Débattre d'un avenir commun

Devant le succès des réunions de secteur organisées début 2010, le CIGC a décidé de renouveler en 2011 le même type de rencontre.

Ainsi 5 réunions ont été programmées et ouvertes à tous les opérateurs de la filière Comté, c'est à dire éleveurs, fromagers, affineurs, afin de débattre de leur avenir commun. « Il est en effet de notre plus grand intérêt de réfléchir ensemble sur les valeurs de notre AOP et sa place dans son environnement technique, social et économique. Nous devons nous positionner, anticiper, afin que notre filière continue à participer à l'essor de l'agriculture et de l'agroalimentaire régional », indique le président Claude Vermot-Desroches.

LES INTERVENTIONS DES AMIS DU COMTÉ

CARREFOUR DES VINS

23 - 24 avril > Nuits-Saint-Georges (Côte d'Or)

Invité d'honneur :

Les Montagnes du Jura

Dégustations, jeux sensoriels et fabrication à l'ancienne.

LE PRINTEMPS DES VINS DU BUGEY

30 avril > Cerdon (Ain)

Dégustations et fabrication à l'ancienne.

RANDONNÉE DES FRUITIÈRES

15 mai > Bouverans (Doubs)

Ateliers « Terroirs du Comté »

TRANSJU'TRAIL

5 juin > Mouthe-Morez-Lamoura (Doubs et Jura)

Dégustations

RENDEZ-VOUS AUX JARDINS

5 juin > Montlebon (Doubs)

Ateliers de dégustation Comté et fleurs

SAINT-NECTAIRE EN MAJESTÉ

11 - 13 juin > Saint-Nectaire

(Puy-de-Dôme)

Dégustations

7^{ÈME} JOURNÉE VOIE VERTE

19 juin > Saint-Point (Doubs)

Ateliers de découverte des terroirs du Comté (balade botanique, lecture de paysage, dégustation) en partenariat avec la Réserve Naturelle du lac de Remoray et la fruitière de Labergement-Sainte-Marie

VENDREDI CHABLAISIEN

5 août > Thonon (Haute-Savoie)

Animation chez les Ambassadeurs du Pays du Comté, Valérie et Frédéric Royer

14^{ÈME} FÊTE DU BLEU D'Auvergne AOP

20 et 21 août > Riom es montagnes (Cantal)

Le Comté invité d'honneur

BRADERIE

28 août > Waterloo (Belgique)

Animation chez l'Ambassadrice du Pays du Comté, Bernadette Delange

RANDONNÉE GOURMANDE

4 septembre > Besançon (Doubs)

Dégustations

COMICE

24 septembre > Vernierfontaine

Dégustations

LES ANIMATIONS DU GROUPEUSCULE D'ACTIONS GUSTATIVES

FESTIVAL DES AOC

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

Présentation-dégustation du Comté

SALON VINO PASSION

21 - 22 mai > Epernay (Marne)

Présentation-dégustation du Comté en accord avec 3 Champagne

SALON VINEXPO

21 juin > Bordeaux (Gironde)

Présentation-dégustation du Comté sur le stand des vins de Chateaufort-du-Pape

FÊTE DE L'OIGNON

20 - 21 août > Roscoff (Finistère)

Présentation-dégustation du Comté

Plan de campagne 2011-2012

Une innovation majeure : la gestion à l'hectare

> Dès la campagne 2011-2012, la filière Comté remplace le quota laitier par une référence laitière spécifique à chaque exploitation. Elle sera calculée à partir d'une **Moyenne laitière de référence** fixée une fois pour toute (Moyenne laitière de référence = quota laitier de fin de campagne 2010-2011 divisé par la surface agricole 2010). Par contre la **Référence laitière de l'exploitation** pour la campagne laitière est actualisée chaque année en fonction de la surface de l'exploitation (Référence laitière de l'exploitation pour 2011/2012 = Moyenne laitière de référence X surface 2011).

> **La référence de plaques vertes** d'une fromagerie ne sera donc plus calculée à partir de la somme des quotas laitiers des apporteurs mais sur ce nouveau critère (Somme des "Moyenne laitière de référence" des apporteurs X SAU 2011 des apporteurs). Les autres critères de calculs (coefficient de spécialisation, rendement fromager, poids moyen des meules) ne changent pas.

> **L'ouverture** pour le prochain plan de campagne est proposée à hauteur de 1 000 tonnes dont 550 t pour la progression des ateliers (+1 % soit le même taux que l'évolution des quotas en 2011-2012).

Les plans de campagne sont efficaces



> **Bilan du plan de campagne 2009-2010 :** 1530 tonnes de production supplémentaires ont été accordées au titre de l'obligation de croissance de la filière (appelée aussi "ouverture"). La production de Comté a progressé de 2 800 tonnes (par l'utilisation d'un potentiel de références non utilisées jusqu'à présent). Les prix de vente sont à la hausse.

> **Le plan de campagne 2010-2011 :** Les points marquants pour cette campagne sont une ouverture fixée à 1710 tonnes. Le potentiel de production passe à 58 500 t. L'application de la clause du plan de campagne modulant l'utilisation de la référence en fonction des stocks au 31 juillet a eu pour conséquence une modulation de -1 %.

Questions - Réponses

Nous publions ci-dessous les questions les plus souvent posées et les éléments de réponses apportés par les professionnels représentants le CIGC.

> La fin des quotas signera-t-elle l'explosion de la production laitière ?

Les récentes réattributions de volumes de production sur ces dernières campagnes donnent un avant goût de ce que sera un marché du lait sans limitation de production. Certains producteurs sont tentés de produire plus. Il est donc urgent de se pencher sur ce problème et de réfléchir collectivement pour éviter de produire plus de lait que ce qui peut se vendre. Ce qui est en jeu, c'est la capacité des opérateurs de la filière à maintenir leur revenu. La surproduction est synonyme de dépendance et de perte de pouvoir de négociation.

> Que faire des éventuels excédents de lait ?

Nous devons gérer collectivement et solidairement avec les autres filières AOP, Morbier, Mont d'Or et Bleu de Gex la question des éventuels excédents de lait qui apparaîtront avec la sortie des quotas. Produire

du fromage qui viendrait concurrencer le Comté serait suicidaire ; aller reporter la surproduction sur les autres AOP n'est pas envisageable. Quant à l'autre marché (lait standard), les débouchés seront incertains et limités.

> Dans ce contexte, quel peut-être le rôle du cahier des charges du Comté ?

Il ressort de ces réunions un premier élément de consensus, le CIGC est plus que largement approuvé d'avoir procédé à une première anticipation de la fin des quotas en enrichissant le cahier des charges du Comté de mesures plafonnant la productivité : le plafonnement des engrais minéraux azotés à 50 unités, celui des aliments complémentaires à 1800 kg par vache, celui du lait/hectare à 4600 litres sont autant de garde-fou. Il a surtout été demandé par la base des producteurs que les plans de contrôle nouvellement mis en place prouvent leur efficacité rapidement en empêchant tout dépassement de ces plafonds.

> Le cahier des charges peut-il, à lui seul, constituer un élément d'équilibre du marché ?

Non, bien sûr. Il se contente de définir des plafonds. La pratique moyenne se situe bien en deçà de ces plafonds, et chacun a conscience qu'il serait doublement suicidaire que la pratique moyenne devienne la pratique maximale, parce que la filière Comté y perdrait son âme, et parce que le marché répondrait par un effondrement durable des cours.

> Le plan de campagne est un outil important de la filière Comté pour mettre en adéquation offre et demande. Quelles sont les conditions de sa réussite ?

Le Comté est, avec le Beaufort, le seul fromage AOP à bénéficier d'un plan de campagne négocié annuellement entre les différents partenaires de la filière et validé par l'État. La reconduction du plan de campagne Comté par France Agrimer pour 2011/2012 manifeste l'incroyable force de cette filière qui sait depuis 15 ans trouver les compromis nécessaires pour concilier intérêts individuels et intérêt collectif. Mais en contrepartie le Comté n'a pas le droit de refuser la croissance.



Le fromager estime la cohésion du caillé.



Didier Fléchon du CTFC accompagne le fromager Benoît Fagot dans la mise en route du nouveau matériel de fabrication à Le Fied.

Comment l'AOP Comté gère le progrès

Beaucoup se demandent comment allier nouvelles technologies, modernité et tradition de l'AOP Comté. Notamment dans l'image donnée au public. En matière de publicité, le Comté n'a pas à enfile d'habits folkloriques d'un autre âge pour parler des traditions qu'il porte en lui. Car les gestes ancestraux continuent de se perpétuer. Seul le contexte a changé et la filière fait place aux évolutions techniques qui facilitent le travail des agriculteurs, des fromagers et des affineurs. De manière contrôlée, sans fermer la portes aux innovations de demain. Un équilibre subtil entre tradition et modernité.

« Une tradition, ce n'est jamais qu'un progrès qui a réussi »

Maurice Druon, écrivain.

« Une tradition sans modernité est stérile, une modernité sans tradition est aveugle »

Le Philisophoire, collectif de philosophes.

Les éleveurs planchent sur les distributrices de fourrages

Plusieurs exploitations du CETA de Mamirolle (Centre technique d'études agricoles) dans le Doubs s'intéressent à de nouveaux systèmes de distribution de fourrage comme les dérouleuses de balles-rondes de foin. « Ce que nous voulons c'est diminuer la pénibilité du travail sur nos fermes tout en utilisant du matériel qui reste dans l'esprit du cahier des charges du Comté », explique Jean-Michel Martin, qui participe à la réflexion. La dérouleuse de balles-rondes permet de distribuer le foin. Puis l'éleveur paille derrière les animaux au cours d'un 2ème passage, grâce à des soleils articulés qui se déplient à l'avant de la machine.



Photo prise chez Sébastien Nicod, de Sombacour (Doubs), l'un des seuls éleveurs de Franche-Comté à être équipé d'une dérouleuse de balles-rondes.

Nouvelles technologies :

Avancer avec prudence

Telle pourrait être la devise de la filière Comté. Car les évolutions techniques sont parfois difficiles à maîtriser. Certains se souviennent par exemple de l'arrivée des cuves à lait réfrigérées dans les années 70, une avancée sociale pour les éleveurs. Mais les laits refroidis à 4 °C ont un impact sur les fabrications. Il faudra l'appui des techniciens de la filière durant les années 80-90 pour réduire à peau de chagrin les défauts de fabrication. Et, à partir des années 2000, revenir progressivement à du lait à 12 °C.

Aujourd'hui comme hier, les éleveurs, les fromagers et les affineurs peuvent être en demande de nouvelles technologies et d'innovations. Aussi le CIGC s'est doté d'une commission technique qui, après enquête et évaluation, décide si une innovation proposée à la filière Comté est "acceptable" ou "non".

Consulter au préalable la commission technique du CIGC

La commission technique du Comté a le mauvais rôle. On se souvient plus facilement des interdits qu'elle pose que de ce qu'elle approuve. Pourtant des innovations importantes ont été validées par la commission : les cuves multiples, le soutirage mécanique et toutes les opérations mécaniques après soutirage qui facilitent le travail sans influencer sur le produit.

Exemple d'une amélioration technique passée au crible de la commission technique : le tranche-caillé à lames. Un matériel utilisé depuis une vingtaine d'années dans les fromageries. Et dont les lames sont

aussi tranchantes qu'un rasoir (un des fournisseurs n'est autre que Wilkinson) et plus efficaces que les tranche-caillé à fil d'inox. Avant de valider cette innovation, l'expertise technologique réalisée par les techniciens de la filière, en lien avec les installateurs, a révélé les aspects positifs et les inconvénients. « On a observé que ce système ressuyait un peu plus le fromage mais cette difficulté pouvait être compensée par le travail en cuve, explique Didier Fléchon du CTFC. Mais surtout il fallait prendre en compte la sécurité du fromager avec un système de débrayage.

Ce qui a été fait. Pour les aspects positifs, on a noté beaucoup moins de pertes de caillé dans le sérum, ce qui représentait un gain de matière non négligeable. » Bilan de l'expertise : le tranche-caillé à lames a été définitivement adopté par la filière Comté. Il est un point sur lequel la commission ne transigera pas : les chaînes de fabrication tout automatiques ne sont pas compatibles avec le lait à Comté qui n'est pas un produit standardisé car sa composition peut évoluer tous les jours, au fil de la saison.

Le tranche-caillé à lame a fait objet d'une expertise avant d'être accepté par la commission technique.



À la ferme et en fromagerie Du lait à 12°C pour améliorer la qualité

Les statistiques globales de la filière montrent un pourcentage de qualité plus important dans le groupe des fromageries travaillant à 12°C (ou plus exactement dans une fourchette entre 10 et 18°C) que dans les fromageries travaillant à 4°C (entre 2 et 6°C). Cette température de report du lait n'est qu'un des très nombreux facteurs influençant la qualité, mais il représente un progrès pour la filière et demande un effort d'adaptation important de la part des producteurs et des fromagers.

À la fin de l'année 2010, le report du lait à 4°C était encore pratiqué par 36 % des fromageries. Le décret du Comté fixe au 31 décembre 2012 la date limite pour faire ce passage, avec un appui possible des techniciens du Comité Technique des Fromages Comtois. Le décret indique que « le lait doit être stocké à une température comprise entre 10°C et 18°C. Toutefois, jusqu'au 31 décembre 2012, le report du lait pourra avoir lieu à une température plus basse, comprise alors entre 2°C et 6°C ».

À cet objectif qualitatif s'ajoute celui de l'économie d'énergie, non consommée pour refroidir le lait, puis pour le réchauffer. Enfin le report à 12°C sert de révélateur à un éventuel problème et permet donc de détecter plus rapidement ce que le report au froid aurait masqué plus longtemps.

Le robot de traite incompatible avec l'AOP Comté

La filière Comté collabore à un programme de recherche européen (Interreg) sur l'évolution des techniques de traite dans les filières AOP et leur compatibilité avec la transformation du lait, le pâturage et l'image des produits AOP auprès des consommateurs. La traite robotisée est interdite par l'AOP Comté, un des arguments étant l'obligation du pâturage et d'une traite deux fois par jour en Comté, ce que ne permet pas un robot. Les risques sur la qualité du lait (butyriques, goût de rance) ont été mesurés et ont amené l'interprofession à prendre cette décision en connaissance de cause.

Fabrication et affinage

Des robots qui ne dévaluent pas le savoir-faire des hommes

Les robots sont apparus il y a une vingtaine d'années dans les caves pour frotter les fromages tandis que les nouvelles technologies entraînent dans les fromageries pour automatiser le chauffage du lait, trancher le caillé, soutirer le petit-lait... À cela plusieurs raisons.

La pénibilité du travail, d'abord, qui a été prise en compte par la filière Comté, tout en veillant à ce que ces nouvelles technologies ne remplacent pas un savoir-faire et une

proximité du fromager avec son produit. De plus, l'amélioration des conditions de travail en fromagerie a permis d'intégrer **la place du personnel féminin**.

Les innovations sont aussi liées à **la diminution de la main-d'œuvre**, dans les fermes comme dans les entreprises fromagères. Il est difficile de trouver du personnel pour retourner les meules de 40 kg en caves d'affinage et les frotter, un geste répétitif et éprouvant physiquement.

La pérennité de la transformation en fruitière passait aussi par l'investissement dans du matériel plus performant, notamment dans les nouveaux ateliers qui se sont construits après les fusions et les mises aux normes. Là aussi le CIGC a mis un garde-fou : la limitation à 25 kilomètres du diamètre de la zone de collecte des ateliers de fabrication pour rester dans une logique de transformation de proximité et préserver le tissu dense de fruitières.

Le fromager garde la main

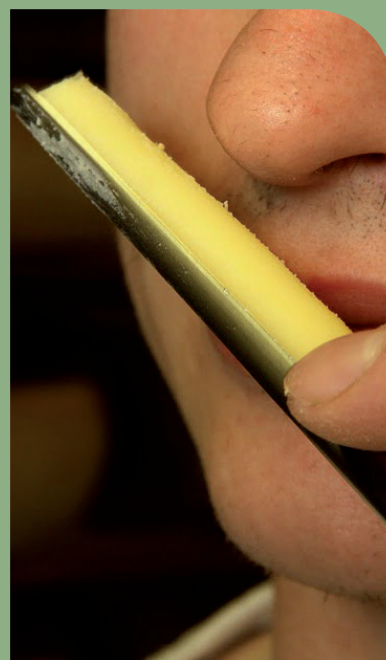
Les 2 points clés de la fabrication du Comté qui ne peuvent être automatisés et dont la décision revient au fromager sont :

- le décaillage : le fromager commande la vitesse et le temps où le caillé sera tranché en grains
- le soutirage : le fromager estime à la main si le grain de caillé est assez ressuyé, s'il conserve sa capacité de cohésion ("test du pâton") et lance le soutirage.

L'AOP Comté interdit les cuves fermées pour garder ce contact essentiel avec le produit.



Un des moments clés de la fabrication du Comté (test du pâton).



Le chef de cave goûte chaque meule.



Éric Chevalier, Juragruyère :
« La portée d'une avancée technique se mesure toujours avec du recul. Cela ne doit pas empêcher la filière Comté d'accepter les innovations, mais en étant très vigilante sur leur impact sur la qualité du produit et sur son image. »

Regarder, sonder, goûter

En fromagerie, le pré-affinage reste une opération manuelle dans 80 % des ateliers. Chez les affineurs, la manipulation des fromages est assurée par des robots. « Sans cette innovation technique qui enlève la pénibilité du travail, la filière ne se serait pas développée », indique Éric Chevalier, responsable des relations professionnelles à la fromagerie Juragruyère. Il revient sur ces évolutions : « Au départ on pensait que remplacer l'homme par une machine, c'était simple, pour frotter des fromages... et que la difficulté serait de concevoir des machines qui prennent les Comté, les retournent et les remettent sur des planches. Au fur et à mesure on s'est rendu compte de l'inverse : frotter c'est difficile ! Tous les affineurs ont des robots mais personne n'utilise le même programme. Il ne faut ni appuyer trop vite, ni trop fort, adapter les quantités de morge, les vitesses des têtes de rotation selon le stade d'affinage. Le métier en cave s'est transformé mais le robot a toujours besoin de l'homme ! ». Et l'homme continue de regarder, de sonder et de goûter...

La conception des robots est en perpétuelle évolution. Ils savent s'adapter aux caves anciennes, plus étroites. On est loin du premier robot en 1982 chez Reybier Comté (Poligny) dont la taille était tellement impressionnante qu'il a fallu construire les caves autour !



Rénovation de la fromagerie du Fied (Jura)

Un vieux bâtiment à la pointe du progrès

À l'extérieur, la façade garde l'essentiel de son caractère, s'ornant simplement d'une nouvelle avancée vitrée. À l'intérieur tout a changé... Visite de la nouvelle salle de fabrication de la coopérative de Le Fied.

La fromagerie de 3,8 millions de litres de lait a changé de matériel de fabrication il y a tout juste 3 mois. Fiers de leur chalet, les sociétaires ont fait le choix de concilier vieux bâtiment et matériel à la pointe du progrès. « Faire du neuf dans de l'ancien, ce n'était pas le plus facile », reconnaît François Vallet, le président de la coopérative. L'investissement de 1 million d'euros va permettre de travailler complètement le lait des sociétaires, car l'atelier arrivait à saturation, obligeant à certains moments le fromager à enchaîner 2 fabrications le matin. « Je pense qu'on était à un tournant. On a joué la carte de l'avenir avec de meilleures conditions de travail et la capacité de faire évoluer le litrage travaillé. » Notamment les 800 000 litres de lait qui partaient dans une autre coopérative pendant les congés du fromager et que la fromagerie du Fied va pouvoir à nouveau transformer, tout en ayant résolu la question des congés par l'adhésion à un groupement d'employeur depuis cet été.

François Vallet

« Toutes les innovations doivent être testées »



« Il ne faut pas foncer tête baissée sur toutes les innovations qui sortent mais prendre le temps de réfléchir, de regarder. C'est l'image de marque du Comté qui en dépend. Si nous sommes encore là aujourd'hui, c'est parce que nos prédécesseurs, depuis 50 ans, ont mis des restrictions de zone, des restrictions de taille de cuves, etc. Aujourd'hui, on ne peut pas regretter ça, ni critiquer car le produit est rémunérateur.

Mais il faut être réactif par rapport aux nouveautés. Les évolutions qui arrivent doivent être étudiées et testées, tant sur les fermes que dans les fromageries. »



Lifting complet au Fied

- Rénové en 1990 à la fusion avec la coopérative de Chamole, l'atelier de Le Fied comportait 4 cuves de 2 500 litres. Elles ont été remplacées par 3 cuves de 5 000 litres.

- Des capteurs de température analogiques régulent la montée en température des cuves et sont reliés à des systèmes de pilotage. « Un véritable atout pour la fabrication, mais le rôle du fromager reste essentiel car tout ne peut pas être automatisé. On met les levains, on décide quand arrêter le temps de chauffe, on suit le caillé, on lance le soutirage... », explique Benoît Fagot, le fromager.

- Une autre évolution importante : l'aménagement d'un carrousel de pressage sur rails qui évite de déplacer les meules de Comté avec un transpalette. À 55 ans, le fromager y voit un réel avantage au niveau ergonomique : les gestes sont plus fluides. Un seul bémol à apporter : ces installations supplémentaires et les cuves rehaussées augmentent le temps de nettoyage.

- Tous les automatismes sont gérés par micro-ordinateurs et peuvent être réparés à distance par liaison Internet. Une prestation que proposent les deux principaux installateurs de matériels de fromagerie, Chalon Mégard à Montreuil-La-Cluse (Ain) et Evoli à Serre-les-Sapins (Doubs). « Maintenant pour lancer une fabrication ou un nettoyage, il faut pianoter sur l'armoire de commandes », s'amuse Benoît Fagot, qui a dû apprendre à maîtriser ce nouvel outil.

- Didier Fléchon du CTFC a accompagné le fromager dans le choix du matériel (photo en page 4). Le plan de l'installation a été réalisé par la société Chalon Mégard et la maîtrise d'œuvre assurée par un architecte, M. Meunier d'Artica. L'atelier a été fermé 2 mois et demi pendant les travaux.

- Des améliorations ont été apportées en cave avec un robot semi-automatique sur lequel le fromager pose le fromage pour qu'il soit frotté et retourné. (Photo en page 1)



Lancement du nettoyage automatique.

Le conditionnement a évolué



Dans les années 90, le pré-emballage sous cellophane était regardé de manière dubitative par la filière Comté, pourtant la très grande partie de l'évolution des ventes fut liée à cette présentation du fromage au consommateur. Le conditionnement du Comté a continué d'évoluer avec le râpé et dernièrement les machines à poids fixe.

Question d'image

Le Comté cultive une vraie tradition. Cette qualité du Comté n'a rien à voir avec le traditionalisme, une image passéiste qui entretient la répétition... Cette tradition se construit sur un socle de "bonnes pratiques" que les gens de la filière, éleveurs, fromagers et affineurs, ont su définir comme étant un gage d'authenticité du produit. Et qu'il ont su justifier, s'il le fallait, avec l'appui des scientifiques (maintien du cuivre dans les cuves en fromagerie et des planches en bois d'épicéa dans les caves, par exemple).



Puces RFID : en cours d'évaluation

Les puces RFID entrent dans le programme de recherche de la filière Comté. Ces nouvelles technologies doivent faciliter et optimiser la gestion des stocks et la traçabilité des meules qui existent déjà. On peut imaginer d'autres utilisations comme la lecture de l'information par les robots de cave, suivi de l'évolution du poids, l'indication de la date d'entrée en cave... Reste à mettre au point un système d'accroche d'une étiquette radio sur la meule qui respecte l'intégrité du Comté et qui soit d'un bon rapport coût/bénéfice. L'expérimentation se poursuit dans six fromageries dont une en Beaufort. Il faut bien sûr rappeler que toutes les puces seront retirées de la meule avant sa commercialisation.

Choisir les énergies renouvelables

Quelques fromageries ont adopté l'énergie-bois couplée à un système de chauffage des cuves à l'eau chaude. Mais le développement de ces chaudières utilisant une énergie renouvelable on ne peut plus locale (le bois !) reste limité car les fromagers trouvent le chauffage des cuves avec de la vapeur plus adapté. Aussi, la FRCL (Fédération régionale des coopératives laitières du Doubs et du Jura), l'AJENA et l'ADEME ont lancé un concours auprès des installateurs de matériel pour mettre au point une chaudière à vapeur énergie-bois.

Les réponses au jeu de la page 1

De 1911 à 2011, ce qui change, résiste au temps, les 7 différences :

- 1- Le thermomètre en bois, verre et mercure a disparu des ateliers pour des raisons de sécurité, au profit d'une sonde avec affichage digital, mais la mesure de la température reste le critère le plus important du suivi de la fabrication du Comté
- 2- La poche en bois (pelle) a disparu aussi, mais les modèles équivalents, en plastique, sont utilisés au quotidien par les fromagers pour tester la fermeté du caillé
- 3- On ne chauffe plus les cuves avec une flamme nue, c'est de la vapeur d'eau qui circule à présent

dans la double paroi des cuves à Comté

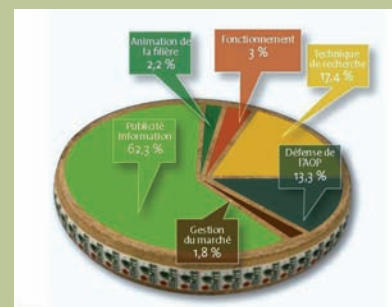
- 4- Le tranche caillé est toujours actionné par des bras puissants, mais les lames ont bien souvent remplacé les fils
- 5- Les locaux de fabrication respectent désormais les sacro saintes « normes d'hygiène »
- 6- Le fromager a abandonné les galoches en bois et est maintenant équipé en blanc de la tête aux pieds, mais il est toujours là, indispensable au « pied de sa cuve » pour veiller au grain.
- 7- La taille de la cuve a changé, mais c'est toujours dans du cuivre qu'on fait le Comté

20 programmes de recherche

Pour faire face aux défis de demain, et préparer les mutations techniques, le Comté parie sur la recherche.

20 programmes de recherche de tous ordres sont en cours ou en phase de l'être. Certains ont été présentés lors de la "Journée recherche" de la filière, le 8 mars à Poligny et défendent plusieurs objectifs :

- mieux connaître et préserver la flore utile à la fabrication du Comté notamment à la ferme et lors de la traite (étude biofilm par exemple) mais aussi en fromagerie (mesures non destructives);
- prendre en compte les aspects sanitaires par l'accompagnement des producteurs pour maîtriser l'écosystème microbien du lait, par l'étude de nouvelles techniques de nettoyage du matériel (produits enzymatiques);
- poursuivre le travail sur la présure et la caillotte (coagulant des protéines du lait), les morges (croûte), définir les indicateurs de potentiel de protéolyse durant l'affinage;
- mettre en valeur la contribution positive des fromages au lait cru sur notre santé (prévention de l'antibiorésistance).



Le CIGC consacre annuellement 350 000 euros à la recherche.

La microbiologie au service du Comté

En fournissant aux fromageries des levains naturels adaptés à la filière Comté et issus de terroir, l'INRA et le laboratoire du CTFC mettent une technologie moderne au service de la tradition. Cette flore microbienne positive vient en appoint de la flore du lait cru.

Comment prendre en compte le développement durable dans les filières AOP ?

Environnement, développement durable... Les filières laitières AOP ne peuvent faire l'impasse sur le sujet, en essayant de valoriser ce qu'elles font déjà.

La FNAOP (Fédération Nationale des Appellations d'Origine Protégée) suit attentivement ce dossier et participe activement à la commission environnement du CNIEL. Il convient de rappeler en préambule que le CNIEL (Centre national interprofessionnel de l'économie laitière) et l'Institut de l'élevage font dans les négociations nationales et internationales un travail important pour la défense des systèmes d'élevage, notamment les systèmes laitiers extensifs, paradoxalement pénalisés par leur extensivité, puisque jusqu'à présent les critères d'émission de CO2 et de GES (Gaz à Effet de Serre) sont rapportés au litre de lait. Ils ont par exemple obtenu que soit pris en compte dans les méthodes d'évaluation des systèmes le stockage

carbone assuré par les prairies.

Considérant qu'elle avait peu de chances de faire entendre sa voix dans le concert des négociations nationales et internationales, la FNAOP a décidé d'agir collectivement pour montrer la contribution des filières d'élevage AOP aux problématiques « environnementale » et « développement durable ». Ce fut d'ailleurs l'un des sujets traités lors de la dernière assemblée générale de la FNAOP qui s'est tenue les 23 et 24 septembre 2010 à Oloron Sainte-Marie (Pyrénées-Atlantiques).

La charte Comté

S'appuyant notamment sur le travail de fin d'études d'Émilie Morel, embauchée à l'URFAC (Union Régionale des Fromages d'Appellation Comtois), la FNAOP a pu décrypter les liens entre les cahiers des charges des AOP et l'environnement. Le cahier des charges est constitué de

clauses (essentiellement des interdictions) relatives au produit. Or tout ce qui est contribution positive d'un produit AOP à son « environnement » (biodiversité, paysages, maintien des savoir faire, aménagement du territoire...) est considéré comme allant de soi, mais reste dans l'implicite. Il est paru important de mettre noir sur blanc tout cet apport positif, de le formaliser dans une forme de document contractuel. Les fromages AOP de Franche-Comté se sont emparés de l'idée. Ainsi est née la Charte de développement durable de l'URFAC, déclinée ensuite au niveau du Comté. Ce type de charte constitue une forme d'engagement contractuel de chaque filière AOP avec la société, et peut devenir un instrument de communication et de dialogue tant avec les collectivités qu'avec les consommateurs.

Les prairies sur la zone AOP Comté Un réservoir de biodiversité

Au cœur des prairies se niche une richesse incroyable : flore, insectes, oiseaux, microbes du sol... L'AOP Comté contribue à leur maintien. Premiers échos d'une étude menée par l'Université de Franche-Comté⁽¹⁾.

Le laboratoire Chrono-environnement de l'Université de Franche-Comté a été mandaté par le CNIEL (Centre national interprofessionnel de l'économie laitière) pour réaliser une analyse bibliographique sur la biodiversité et les services écosystémiques des prairies. Il ressort de cette analyse que les prairies naturelles et cultivées sur une longue période sont d'une importance capitale dans la préservation de la biodiversité de la flore, des insectes, des oiseaux, de la microbiologie du sol etc...

Dans le cas d'une utilisation modérée mais suffisante pour éviter leur enrichissement, ces systèmes sont le refuge de nombreuses espèces sauvages. Le maintien d'un territoire d'exploitation varié, comprenant des prairies pâturées ou fauchées mais intégrant également d'autres éléments paysagers comme les prés-bois, contribue également à la diversité paysagère. Au-delà de sa valeur intrinsèque, la biodiversité joue un rôle déterminant dans la réalisation de nombreux services écosystémiques. Les prairies exploitées peu intensivement, sièges d'une biodiversité élevée, présentent une meilleure résistance ainsi qu'une adaptation facilitée face aux aléas climatiques, aux invasions biologiques et aux changements environnementaux. Les prairies permanentes participent également à la séquestration du carbone, réduisent les risques d'érosion et de glissements de terrain et participent à l'épuration des eaux.

[1] étude réalisée par Leslie Mauchamp dans le cadre d'un doctorat à l'Unité mixte de recherche de Franche-Comté



La pie-grèche écorcheur (haut) et le tarier des prés (bas) ...sont des indicateurs de biodiversité...

Les prochaines campagnes du Comté : Un mix TF1, TV, presse & web au cœur du dispositif

La publicité de la filière a repris dès janvier avec une vague de sponsoring télé de 10 semaines. Elle se prolongera par une action en presse magazine sur les 2^{ème} et 3^{ème} trimestres avant de revenir à la télévision de septembre à décembre. Internet vient en appui offrant différentes possibilités d'interactivité avec le public.

Gourmandise et pluralité d'usages seront les maîtres mots de cette campagne. Comme l'année dernière, le sponsoring télé du Comté accompagne des émissions culinaires et gastronomiques à forte renommée mais élargit sa cible avec un mix TF1, M6 et France Télévisions. Le Comté sera ainsi présent dans les émissions :

- **Petits plats en équilibre (TF1)** du lundi au vendredi à 12h et 13h50
- **Un dîner presque parfait (M6)** du lundi au vendredi à 17h50 et le samedi à 10h50
- **Top Chef (M6)** le lundi à 10h45 (au 1er trimestre 2011)
- **Côté Cuisine (France 3)** le dimanche à 11h15
- **Les Escapades de Petitrenaud (France 5)** le samedi à 12h55 et le dimanche à 11h55.

Du côté des magazines, une nouvelle création verra le jour, concentrée dans 3 titres puissants et affinitaires, et travaillée sous un angle partenarial (rédactionnel, jeux concours sur les sites Internet des titres, ...)

Le volet Internet mettra aussi l'accent sur le partage, avec la réédition du Challenge Comté, qui se déroulera en 3 phases :

- du 15 avril au 1er mai : invitation à déposer ses meilleures recettes estivales sur les 10 blogs partenaires du Comté. Fraîcheur, légèreté, gourmandise, devront guider la créativité des internautes. Chaque blog est parrainé par une personnalité du Goût, qui sélectionnera avec le blogueur les 5 meilleures recettes reçues lors de cette première phase
- du 6 au 18 mai : vote du public sur la page dédiée de Elle-a-Table.fr
- 23 et 24 mai : les 5 gagnants du Challenge, accompagnés des blogueurs partenaires et de leurs parrains vivront une escapade inoubliable au Pays du Comté au cœur des Montagnes du Jura
- Rendez-vous dès le 15 avril sur la page Facebook du Comté ou sur www.comte-gourmand.com et sur <http://cuisine.elle.fr/elle/Elle-a-Table/page/Challenge-Comte>



Stéphanie Le Quellec, gagnante de Top Chef 2011 en compagnie des candidats et du jury Christian Constant, Cyril Lignac, Jean-François Piege, Ghislaine Arabian, Thierry Marx

Notoriété du Comté : baromètre au beau fixe

La commission publicité du CIGC a souhaité faire un nouveau bilan de notoriété et d'image, mais également évaluer l'efficacité de la campagne Presse et des actions Web réalisées lors du second semestre 2010. L'enquête s'adressait à un échantillon représentatif de femmes de 35 ans et plus. D'après les résultats obtenus, le baromètre "image et notoriété" du Comté est au beau fixe. Au sein d'un univers particulièrement concurrentiel, le Comté conserve une bonne notoriété globale (90%). Il reste présent à l'esprit d'un quart des interviewées (26% de notoriété spontanée), quelle que soit leur tranche d'âge ou leur catégorie socioprofessionnelle.

L'image a progressé : le Comté est perçu de plus en plus comme un fromage « savoureux, traditionnel, fabriqué dans une région préservée, qui permet de composer de nombreuses recettes ».



> Brèves

Comté à bord

Thomas Coville, quand il veut battre le record du tour du monde à la voile, ne part pas seul, autour du monde, sans ses fromages préférés ! À bord de son trimaran de 32 mètres de long, il emporte notamment du Comté et quatre miches de pain pour la course. De quoi changer des plats lyophilisés qui font son quotidien pendant plus de 60 jours.

Rencontre aux sommets !

Emmenés par Amélie Germain et Stéphanie Dagherir de l'AFTALP, 18 producteurs savoyards, tous membres des Itinéraires des Fromages de Savoie, ont été reçus le 1er février dernier aux Moussières et aux Rousses pour une visite d'étude sur le thème des Routes du Comté et de la promotion touristique des fromages. Une journée d'échanges très enrichissante pour nos deux réseaux !



Les producteurs savoyards découvrent la filière Comté dans le Haut-Jura.

Chine-Europe : échange de produits

En 2007, l'Europe et la Chine ont décidé d'"échanger" des produits sous Identification géographique (IG). Les choses avancent puisque 10 célèbres produits chinois, tels que le thé Long Jing et le Longkou Fen Si (vermicelle), seront bientôt inscrits dans le registre européen. Dans le même temps, 10 produits européens, dont les pruneaux d'Agen et le Comté seront enregistrés dans le registre officiel chinois des IG (AQSIQ). Un projet sans précédent car pour la première fois, l'Europe ouvre son registre d'inscription à un nombre important de produits non-européens. Cette coopération UE-Chine pourrait renforcer le système des IG reconnu par le monde.

La Maison du Comté a battu des records en 2010

Plus de groupes, plus d'enfants, plus d'ateliers, plus d'accueil hors saison... La fréquentation de la Maison du Comté poursuit sa progression.

En 2010, la Maison du Comté a accueilli 11 112 visiteurs (+ 24,7% par rapport à 2009). L'évolution la plus marquante est l'augmentation de la fréquentation hors saison, au printemps et en automne. Toutefois, cette affluence n'aurait pas été possible sans le travail de fond entrepris depuis de nombreux mois en matière de promotion, notamment en direction des groupes et des scolaires. D'autres animations et des événements importants ont dopé les visites : la Percée du vin Jaune à Poligny, la Semaine du goût en octobre, les Journées européennes du patrimoine... La fréquentation individuelle est restée à son niveau de l'an dernier.

« Cet été le mauvais temps a été favorable à la visite des musées ! À tel point que les visites étaient complètes au mois d'août. Le nombre de personnes fixé volontairement à 20-25 par visite a permis de prendre plus de temps pour les échanges », explique l'animatrice de la Maison du Comté.

La part de la clientèle étrangère s'élève à 8 %, Belges et Allemands représentant la moitié de ce chiffre.

Au total, 1 254 enfants sont venus faire une visite suivie d'un atelier (753 pour l'atelier "apprenti fromager", 186 pour l'atelier "jeune goûter" et 315 pour l'atelier des produits laitiers). Si l'on ajoute les visites simples ce sont plus de 2 300 scolaires qui ont été accueillis à la Maison du Comté en 2010 contre 1 012 en 2009, soit plus du double.



> Petite annonce :

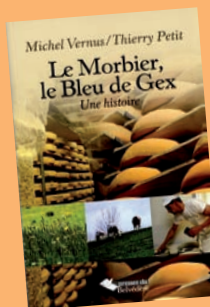
La maison du Comté recherche, pour enrichir sa collection, des matériels et objets anciens ayant trait aux métiers du lait et de la fromagerie. Ces objets pourront être prêtés, cédés ou vendus. Merci d'adresser vos offres à Claude Nicolet 03 81 52 26 80 ou 06 85 51 51 79

> Pages fromagères



Thierry Petit, photographe, et **Jean-Claude Barbeaux**, auteur, collaborateurs des Nouvelles du Comté, publient plusieurs ouvrages. Ils cosignent Les 101 merveilles du Jura une présentation des sites remarquables du Jura mais aussi des sites symboliques de la vie du pays à commencer par les traditions fromagères. C'est ainsi que l'on retrouve parmi les 101 sites la fruitière du Fied, la fromagerie du Haut-Jura aux Moussières et les caves d'affinage Juraflore du fort des Rousses.

Les 101 Merveilles du Jura, Presse du belvédère, 210 pages, 19,50 euros.



Les photos de Thierry Petit accompagnent l'ouvrage de **Michel Vernus Le Morbier, le Bleu de Gex, une histoire**^[1]. L'historien trace l'histoire complémentaire des deux fromages nés dans le Haut-Jura. « Le mot Morbier, raconte Michel Vernus, apparaît sous la plume du maire de La Mouille, commune de Morbier, en 1891 sous la forme de Bleu façon Septmoncel dit Morbier pour se différencier du Bleu du Haut-Jura. Le fromage existait bien avant mais sans le nom de morbier... »

^[1] Lire le portrait de Michel Vernus dans les Nouvelles du Comté n° 58.

Le Morbier, le Bleu de Gex, une histoire, Presse du belvédère, 128 pages, 19,50 euros.



Jean-Claude Barbeaux signe le texte de Franche-Comté d'antan, un livre illustré par une collection de cartes postales pour présenter la vie de la Franche-Comté des années 1890 à août 1914. La vie fromagère y prend toute sa place à l'heure de la généralisation des chalets modèles, de la coulée et des constitutions des syndicats d'élevage qui seront décisifs pour l'extension d'une race montbéliarde encore balbutiante. La couverture montre d'ailleurs une fromagerie.

Franche-Comté d'antan, HC Editions, grand format, 136 pages, 28,50 euros.



Le premier roman de **Monique Cachod**, enseignante à l'école de laiterie de Mamirolle, se déroule entre le marché de Noël de Besançon, les fromageries du Haut-Doubs et les rues de Pontarlier et Belfort.. Un cadre familial où Nathalie, l'héroïne, une quadragénaire mariée et mère de famille vit une relation amoureuse secrète. Ce roman a reçu le Prix Passio'Mots 2010 et son titre était tout trouvé : « D'amour et de lait frais », un clin d'oeil de l'auteur à son métier.



Bâtiment traditionnel en pierre de taille qui date de 1877



La fruitière compte 7 producteurs sociétaires, tous de l'Abergement.



Abergement-les-Thésy, petite fromagerie sans complexe

Small is beautiful. Cette petite fromagerie des Monts de Salins a un cachet indéniable. Et fait preuve d'un beau dynamisme.

Le chalet de la fruitière d'Abergement-les-Thésy, ramassé et élégant, est solidement planté dans son terroir. La pierre y est partout présente : en façade avec ses fenêtres arrondies, dans l'entrée sur les murs de la petite boutique et enfin en soutien de belles caves voûtées, qui servent d'écrins à 300 meules de Comté.

Luc Villet, fromager des lieux depuis 11 ans, est très attaché à son atelier. « Il faut pérenniser de petits outils comme celui-là. J'essaie de motiver les sociétaires à le garder fonctionnel ». Une motivation qui semble partagée, puisque la quasi-totalité du matériel de fabrication devrait être renouvelée cette année. D'occasion, mais quand même !

Tournée vers l'extérieur

« Nous sommes une petite fromagerie mais j'aime à rappeler que l'an passé nous avons fait 125 tonnes de Comté juste à nous 4 », insiste François Viennet, président de la coopérative. Les 4 exploitations qui livrent 1,3 million de litres de lait à la coopérative, soit 7 producteurs au total, font preuve d'un beau dynamisme. Depuis quelques années, ils se retrouvent avec les coopératives des Plateaux de Salins et d'Arbois pour vendre leurs produits à la Percée du vin Jaune, au Marché de Noël de Salins les Bains et à la Foire de Verdun. Ils ont investi dans une buvette et un chapiteau qui a permis de servir 1 500 fondues à la dernière Percée à Arbois, de vendre une trentaine de meules et de se faire connaître. « En 2010, déjà, après le succès de la Percée à Salins, nous

avons ressenti des vraies retombées sur les Routes du Comté ».

Tenir bon !

L'avenir, pour les producteurs d'Abergement, c'est de tenir bon. « Nous avons réfléchi à l'option d'un regroupement mais nous ne voulons pas fermer la porte de la fromagerie. Nous allons donc continuer à faire comme nos anciens : investir modérément et régulièrement », déclare François Viennet. Sans avoir à rougir par rapport aux autres coopératives. Abergement a d'ailleurs été l'une des premières coopératives du Jura à avoir sa station d'épuration en 2001. La qualité de la production est aussi un atout. « Nous avons un fromager qui "va" bien », reconnaît le président. Un fromager qui connaît son produit sur le bout des doigts : « ramassage du lait, fabrication, caves, vente au détail, tout lui passe par les mains ».

Entre coopératives

Les sociétaires et le président de la coopérative ne cachent pas leur volonté de vouloir travailler avec d'autres coopératives. « Avec les investissements que nous allons faire dans le chalet, il faudrait que notre outil tourne à plein, ce qui n'est pas le cas pour l'instant. Pendant les repos du fromager, le lait est ramassé par la fromagerie Philippe de Septfontaines. Il faudra sans doute trouver une entente avec les coopératives voisines ou avec la Fromagerie Philippe pour pérenniser notre outil en le spécialisant par exemple dans la transformation du lait bio pour le secteur... »

La fruitière d'Abergement-les-Thésy

- Sociétaires : 4 exploitations (7 producteurs) à Abergement-les-Thésy
 - Litrage : 1,317 million de litres
 - Fromagers : Luc Villet
 - Affineur : Fromageries Arnaud Juraflore
 - Fabrication : Comté, beurre, crème, serac
 - Point de vente
 - Ouvert au public
 - Contact :
- Fromagerie d'Abergement-les-Thésy**
 Rue de la Mairie
 39110 Abergement-les-Thésy
 Tel. : 03 84 73 50 89
 Fax : 03 84 73 52 44
www.comte.com/abergement-les-thesy

LE CLIMAT

Par rapport à son altitude, le climat d'Abergement-les-Thésy est rude avec des températures moyennes de -0,8°C en janvier (1°C pour Arc sous Montenot par exemple) et qui ne dépassent pas 16°C en juillet (18°C pour Arc sous Montenot). Les précipitations sont aussi moins conséquentes.



LE GOÛT DES COMTÉ D'ABERGEMENT-LES-THÉSY AFFINÉS PAR LES FROMAGERIES ARNAUD

Des noisettes, du lait et du miel

Les Comté d'Abergement les Thésy ont tout pour plaire à un large public avec leur pâte souple et onctueuse leur arôme de type lacté, fruité et doucement torréfié. Plus précisément, ils allient plusieurs notes évoquant un petit-déjeuner comme le beurre, le lait bouilli, la noisette, le miel, le caramel au lait, et même le chocolat blanc, voire l'orange. Les saveurs de ces fromages sont assez équilibrées et le côté sucré accompagne harmonieusement les arômes dominants.

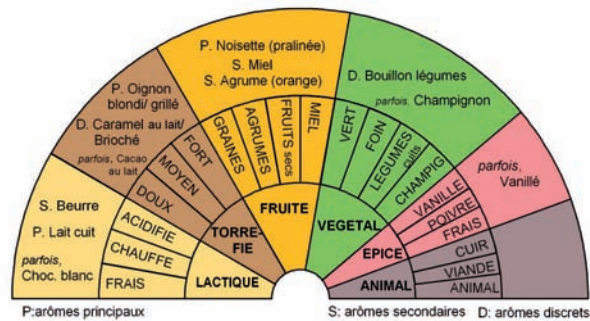
Lorsque ces Comté gagnent en maturité, la palette aromatique s'étoffe ; le torréfié doux s'efface au profit de notes légèrement grillées comme dans la soupe à l'oignon.

Au travers de dégustations étalées sur plus de 15 ans*, le jury terroir constate une remarquable constance des arômes dominants : noisette, lait bouilli et miel.

*Dégustations effectuées par le jury terroir de 1991 à 1997 puis de 2007 à 2009.



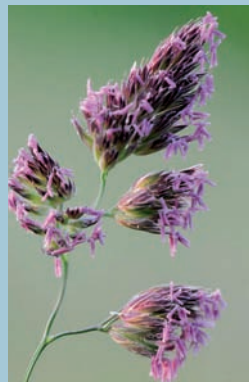
Luc Villet, fromager



LE SOL

Le bassin laitier d'Abergement les Thésy doit faire partie des plus petits de la zone AOP. Bien concentré autour de la fruitière, les sols sont relativement homogènes. Leur grande différence réside dans la profondeur disponible pour les racines avec une présence de zone profonde (42%) où les racines disposent de plus de 35 cm de terre prospectable et à l'inverse des zones où l'affleurement rocheux prédomine (24%).

Une autre particularité c'est qu'aucun sol n'a relevé une présence d'humidité.



La flore

La flore est assez homogène avec tout de même 124 espèces recensées.

Le dactyle est une graminée très facile à reconnaître en raison de la forme très particulière de sa panicule (épi dense) qui lui donne également le nom de dactyle pelotonné. C'est une plante de très bonne valeur fourragère qui est très abondante dans les prairies de fauche des Montagnes du Jura.

Petite Montagne (Jura) Autour de la vallée du Suran



Retrouvez
les bonnes
étapes des
Routes du
Comté en
suivant ce
flashcode.



Hôtel Le Clocher : charme et produits frais...

Vers 1860 des industriels lyonnais de la soie ont fait construire à Saint-Julien-sur-Suran une belle résidence bourgeoise. L'un d'eux, poète à ses heures, a souvent évoqué le clocher pointu du village dans ses textes. Quand

Françoise Bourgeat décida de transformer cette maison en hôtel-restaurant le nom Le Clocher s'est imposé. Avant cela la maison avait été pendant trente ans la gendarmerie locale puis vouée à l'abandon et très dégradée. La voici désormais passée de l'état austère de caserne à celui de lieu de séjour où Françoise aime « bichonner les pensionnaires ». Pour cela cinq chambres seulement et une salle à manger réduite pour ne proposer que des produits frais. Poisson principalement - Françoise Bourgeat a eu un restaurant pendant 25 ans à La Rochelle et connaît donc particulièrement cette cuisine – pour une formule à douze euros cinquante à midi et vingt euros le soir. Aux beaux jours une terrasse avec vue sur la vallée du Suran vient s'ajouter à la salle à manger. Et le Comté de Nantey ou Saint-Julien est proposé au petit-déjeuner. Il paraît que les pensionnaires « bichonnés » n'en laissent jamais. ■

Hôtel restaurant Le Clocher
73 rue de la Cotette - 39320 Saint-Julien
Tel: 03 84 85 44 79 - www.hotel-leclocher.fr

Des locaux neufs pour la fromagerie d'Aromas

Depuis mars 2011 la fromagerie d'Aromas s'est entièrement déplacée dans de nouveaux locaux plus modernes. Il ne manquait plus que l'ouverture du magasin de cette fromagerie de 22 sociétaires située à l'extrême sud du département du Jura. Près de cinquante fromages sortent quotidiennement avec cinq personnes à la production. Et le projet d'étoffer l'éventail des achats possibles au magasin au delà du Comté, du beurre et de la crème produits à quelques mètres. La place ne manque pas dans ce nouveau bâtiment à l'architecture agréable. La vendeuse en titre est Nathalie Curt, épouse du fromager, secondée par Béatrice Lombardot. Ouverture sept jours sur sept de 9h à 12h et supplément le samedi après-midi de 15h à 18h. Pour une clientèle essentiellement locale. ■

Fromagerie d'Aromas
ZA des Champs rouges - 39240 AROMAS
Tél. 04 74 50 70 08 - www.comte.com/aromas



GAEC du Vallon d'Épy : au cœur du métier d'éleveur

Ils portent le même nom de famille mais n'ont pas de lien de parenté. Nicolas et Michel Perrodin sont associés sur une ferme de la Petite Montagne. Un lieu hors des routes touristiques jurassiennes mais ils avaient à cœur de proposer tout de même des possibilités de visiter une exploitation loin de la région des lacs ou des stations de ski. Avec un passé de contrôleur laitier pour l'un et de technicien à l'UPRA Montbéliarde pour l'autre en plus de leur expérience d'éleveurs ils sont à même de répondre à un large éventail de questions. Cela tombe bien car leurs visiteurs sont souvent des agriculteurs d'autres régions en vacances dans le Jura. Des connaisseurs donc et soucieux de comprendre la filière Comté au cœur même de la production. Une dizaine de visites par an et une grande disponibilité pour accroître ce chiffre. A l'heure de la traite être deux permet à l'un de commenter pendant que l'autre travaille ! ■

GAEC du Vallon d'Épy - 39160 VAL D'ÉPY
Tel.: 06 87 35 30 46 - vallondepy@orange.fr

Magret de canard en croûte de Comté et crème de morilles au savagnin

Une recette de Christian Paccard*

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 magrets de canard
- 6 tranches fines de poitrine fumée
- 150 g de Comté râpé
- 4 lamelles de Comté
- 50 g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 400 g de pomme de terre (type bintje)
- 12 tomates cerise
- 250 g de farine (ou 150 g de farine et 100 g de farine de gaudes)
- 20 morilles sèches [réhydratées la veille]
- 3 échalotes finement ciselées
- 10 cl de crème double
- Huile d'olive
- 10 cl de vin du Jura cépage savagnin
- Sel, poivre

Préchauffer le four à 180°C [th.6]. Eplucher les pommes de terre et les couper en 12 tronçons de 1 cm d'épaisseur. Creuser légèrement au centre de chaque tronçon, saler, poivrer et garnir avec quelques gouttes d'huile d'olive. Passer au four 30 minutes. Dans ce même four chaud et en même temps que les pommes de terre, sécher 4 tranches de poitrine fumée et cuire légèrement les tomates cerise. Faire suer les échalotes dans un peu d'huile d'olive. Ajouter les morilles égouttées et couvrir avec un peu d'eau et 5 cl de savagnin. Cuire 10 minutes et réserver les morilles d'un côté et le jus de l'autre. Réaliser une pâte Brisée au Comté en travaillant la farine (ou le mélange des deux farines blé/gaude) avec le beurre, le Comté râpé et un peu d'eau si besoin. Réserver. Quadriller le gras des magrets. Les colorer (des 2 côtés) à la poêle très chaude sans matière grasse. Réserver. Quand les pommes de terre sont cuites,

vider le four et passer à 210°C [th.7]. Etaler la pâte Brisée en 2 abaisses d'une épaisseur de 3 mm. Réaliser 2 chaussons en posant un magret sur chaque abaisse, puis deux lamelles de Comté sur la longueur et enfin une tranche de poitrine fumée. Fermer chaque chausson, décorer avec le reste de pâte et dorer au pinceau avec le jaune d'œuf. Cuire 10 minutes. Dégraisser et déglacer la poêle de cuisson des magrets avec 5 cl de savagnin et le jus de cuisson des morilles. Laisser réduire, puis ajouter la crème, saler, poivrer et ajouter 8 morilles entières. Mixer le tout quelques secondes et faire rebouillir. Vérifier l'assaisonnement. Dresser chaque assiette avec, par personne, 3 tranches de magret en croûte, 3 pommes de terre, 3 tomates cerise et 3 morilles et un peu de crème aux morilles. Servir très chaud et savourer.



Le conseil du sommelier :

- **Accord avec un vin du Jura :** le savagnin utilisé pour la crème de morilles.
- **Accord avec un vin d'une autre région :** un Condrieu de la Vallée du Rhône [cépage viognier].

*À l'issue d'une carrière bien remplie comme cuisinier et enseignant –au lycée hôtelier d'Arbois–, et après avoir parcouru le monde, en avoir humé toutes les saveurs, Christian Paccard, cuisinier, fils d'hôtelier et petit-fils de restauratrice est revenu au pays pour ouvrir un atelier convivial. Chacun peut observer, échanger ses petits trucs, ses techniques, ses recettes et, bien entendu, mettre « la main à la pâte ». Christian organise régulièrement des sessions autour du Comté, et même des séjours culinaires complets grâce à ses 5 gîtes très douillettes entourant son atelier, au bord du Lison...

L'atelier du Chef
Nans-sous-Sainte-Anne (Doubs)
Tél 06 50 57 13 99 - www.latelierduchef.fr

CONSEIL DÉGUSTATION



Comté et fleur de ciboulette

Un accord printanier simple et efficace. Tout le monde connaît ces fleurs, aux allures de petites boules violettes, qui apparaissent dans les touffes de ciboulette. Déposez sur un petit morceau de

Comté, une des petites corolles qui constitue la fleur. Tout d'abord, c'est très joli ! Et en bouche, c'est un délice. Le côté doux de la fleur, subtil et croquant, aux arômes proches de l'échalote, va parfaitement se marier au Comté en un accord frais et agréablement rustique. Vous pouvez facilement utiliser cet accord pour agrémenter une salade de carottes, de betteraves, verte...

David Thual

lobbyiste à Bruxelles

Lobbyiste. Un métier méconnu. On imagine l'homme tramant dans l'ombre, traquant les failles juridiques ou encore d'une éloquence tapageuse et s'appuyant sur un bataillon de relations "bien placées". Rien de tout cela. Le lobbyiste est avant tout un homme (ou une femme) à l'écoute de ses clients. Nous l'avons rencontré en la personne de David Thual. Depuis 10 ans, ce jeune consultant défend les AOP fromagères et viticoles au niveau européen. Et plus largement toutes les Indications Géographiques de par le monde.

Ce Morbihanais, après une formation en droit européen et international, a travaillé pour différentes instances européennes à Bruxelles et Genève. Et même à Davos, comme attaché de presse. Un petit passage dans le service lobbying du groupe Pernod-Ricard puis dans un cabinet de consultants à Bruxelles, lui donne l'élan nécessaire pour monter son propre cabinet de « consulting ». La rencontre avec les gens du Jambon de Parme sera déterminante. Puis ce sera le Comté, la Fédération européenne des vins d'origine (EFOW)... « *Le fait de travailler avec des gens de terroir est passionnant et exigeant. Il faut en permanence apporter des résultats concrets* », souligne David Thual qui apprécie la diversité de son métier « *mêlant juridique et communication* ». Devenu « le » spécialiste des AOP à Bruxelles, il accompagne les projets, suscite des rapprochements. Ainsi, il participe à la création de l'association oriGIn (Organization for an International Geographical Indications) qui réunit 240 groupements de producteurs représentant 40 pays d'Europe, d'Asie et d'Amérique Latine. OriGIn se bat pour obtenir la création d'un registre pour la protection de toutes les appellations d'origine.

« Nous organisons, les AOP agissent »

La base du métier de lobbyiste c'est l'information, être au fait de toutes les propositions des institutions européennes, des tractations à l'OMC (Organisation

mondiale du Commerce). « *Nous prévenons nos clients pour qu'ils puissent réagir par rapport aux nouvelles propositions juridiques et politiques qui se mettent en place.* » Un rôle de chef d'orchestre aussi puisqu'il faut mettre en place un plan d'action, des outils (prises de position, amendements, communiqués de presse), organiser des réunions avec tel ou tel décideur... Il propose régulièrement des amendements aux Parlementaires européens. Le dernier en date devrait avoir une portée essentielle pour l'AOP Comté. Préparé dans le cadre de la réforme de la politique européenne de qualité, il concerne la possibilité pour les organisations en charge des IG de pouvoir adapter l'offre à la demande. Ce texte, s'il est retenu, fera la navette entre le Parlement européen et le conseil des ministres de l'Agriculture car il doit être approuvé conjointement par les deux instances. Ce qui peut prendre entre 2 et 3 ans. Une réalité du fonctionnement des institutions européennes que le consultant décrypte pour ses clients. « *Tous les ans, au niveau français, le Comté doit batailler pour faire reconnaître le rôle clé de l'ODG, d'une interprofession structurée, dans le cadre de son plan de campagne. Il reste un flou juridique, une incertitude, qu'une reconnaissance par le droit européen pourrait lever définitivement. Une question d'autant plus d'actualité avec la réforme de l'OCM lait et la perspective d'arrêt des quotas* », enchaîne David Thual.

Une bonne écoute des parlementaires

Son cabinet compte 4 personnes et développe d'autres activités à la demande d'institutions publiques ou des Appellations comme la rédaction d'un manuel de présentation du système de protection des AOP et IGP dans l'UE pour la commission européenne, qui vient d'être traduit en chinois. Une passion personnelle pour l'Afrique l'a amené à réaliser une étude sur la sécurité alimentaire en Afrique Centrale dans le cadre d'un programme commun entre l'Union européenne et les pays ACP (Afrique, Caraïbes, Pacifique). « *Un sujet d'envergure, mais nous avons tout autant de satisfaction à défendre une production de niche comme le Sel de Guérande, qui devrait bientôt obtenir son IGP. Une petite victoire et l'assurance de défendre un patrimoine !* ». Un autre exemple de ces « *petites victoires* » encourageantes : une mission menée avec le CNAOL et la FNAOC pour faire changer la couleur du logo AOP (en rouge et jaune) et le distinguer des autres marques de qualité. « *Il est rare d'obtenir 100 % de réussite quand il faut arriver à convaincre 27 États membres et la Commission européenne !* ». Mais globalement David Thual note la « *bonne écoute* » des parlementaires européens sur la question des AOP. « *Même si la crise économique et monétaire a pris le devant de la scène, la qualité est devenue un vrai sujet d'actualité pour l'Europe* ».

"Depuis des années, nous travaillons avec le Comté pour faire reconnaître par l'Europe la maîtrise de la croissance en AOP. Une proposition législative est actuellement à l'étude. La commission européenne a déjà reconnu le rôle des groupements en charge des AOP, nous voulons aller plus loin et faire reconnaître la possibilité d'adapter l'offre à la demande.", indique David Thual.