

Les nouvelles du COMTÉ

numéro
76

automne 2011

Faut-il plafonner la taille des exploitations ?

La question du plafonnement de la taille des exploitations s'est posée il y a quelques années pendant la phase d'instruction du nouveau décret. Des hypothèses avaient été avancées et soumises au débat avec les syndicats des agriculteurs, en termes de maxima de surface et de nombre d'associés.

Le caractère familial de l'exploitation produisant du lait à Comté justifiait avec son procédé artisanal d'élaboration cette approche d'encadrement, chacun voyant le Comté perdre son âme si le lait devait être produit dans des exploitations qui ont perdu leur essence familiale. Au bout de deux ans de réflexion, cette tentative réglementaire fut abandonnée, moins pour les difficultés juridiques qu'elle supposait, que pour des raisons plus fondamentales : comment avec une vocation extensive justifier d'une limitation de la surface, ou comment dans une région viscéralement communautaire limiter le nombre d'associés d'un GAEC.

Les tendances prises dans l'agriculture aujourd'hui montrent que pourtant la question reste d'actualité. Le Comté c'est d'abord une communauté solidaire d'agriculteurs, de fromagers, de responsables de fromagerie et d'affineurs.

Dans le domaine agricole, l'expression « il vaut mieux avoir des voisins que des hectares » reste à la base des logiques d'aménagement du territoire et de solidarité qui structurent notre filière. Cependant, l'agrandissement des troupeaux que nous constatons aujourd'hui nous crée quelques inquiétudes.

Bien sûr les projets bien pensés, bien structurés ne sont pas concernés par cette réflexion, mais nous sommes bien interpellés par des projets qui ne reprennent pas toutes les valeurs de l'AOP Comté.

Nous avons déjà constaté que l'effectif d'un troupeau, par rapport aux capacités d'hébergement, par rapport à l'installation de traite et par rapport à la capacité de pâturage, pouvait avoir des répercussions négatives sur la qualité du lait. Et nous insisterons plus volontiers sur les questions identitaires : plus un troupeau est important, plus il est difficile à déplacer. Il s'en suit une tentative de sédentarisation, avec dans certains cas le développement de l'affouragement en vert, les animaux ne vont plus en pâture, c'est l'herbe qui leur est amenée chaque jour. Une clause du décret Comté limite cette pratique de l'affouragement en vert à un repas par jour, mais elle avait été prévue pour dépanner les producteurs sur des périodes limitées. Certains l'utilisent aujourd'hui de manière systématique et d'autres n'hésitent pas à passer outre la limite. Pour ces derniers il est certain que les procédures de contrôle les amèneront soit à rentrer dans le rang soit à quitter la filière. Mais

suite page 2



Les micro-organismes du lait, de précieux alliés pour le Comté

DOSSIER > pages 2 à 5

L'enclave du Comté VIE DE LA FILIÈRE > page 10 en Haute-Savoie



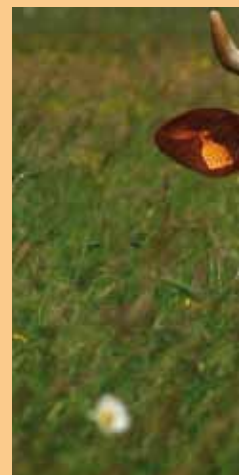
au-delà nous n'hésiterons pas s'il le faut à revenir à des conditions d'utilisation de l'affouragement en vert qui soient plus limitatives. Pourquoi cette obstination ? Certains producteurs pourraient croire comme c'était le cas général pendant les années 70-80 que « tous les laits sont blancs », signifiant par là que peu importe les conditions de production. Or vendre une AOC, c'est vendre un tout à identité certes gastronomique, mais aussi culturelle, et pour le Comté ses fruitières, ses vaches Montbéliardes ou Simmental paissant dans les prés du Massif du Jura constituent aussi une part importante de son argument de vente. D'autre part sur le plan technique, quand l'on sait l'importance de la microflore naturelle du lait dans l'identité finale du Comté, il n'est pas du tout sûr que l'abandon du pâturage n'ait pas des répercussions sur le produit lui-même.

Enfin l'agrandissement des troupeaux pose également des questions environnementales quant aux capacités des surfaces à valoriser les effluents qui en sont issus sans créer de problèmes de pollution.

À court terme, quand un projet d'agrandissement est inéluctable il est bien sûr prioritaire qu'il soit accompagné d'une politique de conseil qui prévienne les risques afférents et l'esprit de la filière doit y être intégré. Mais il faudra aussi réfléchir à des clauses réglementaires plus précises, par exemple en encadrant mieux la pratique de l'affouragement en vert. Et enfin si cela ne suffit pas, il faudra peut-être revenir à un débat plus global sur la limitation de la taille des troupeaux. Si tel était le cas nous affronterions bien sûr de nombreuses oppositions, toutes partiellement fondées. Mais tout en les prenant en compte nous ne perdrons pas le cap : toute évolution réglementaire ou technique, apparemment sans incidence directe sur le produit, doit aussi se penser en fonction de la crédibilité et de l'image du Comté. Le niveau de valorisation que nous en espérons vaut bien un tel préalable. Et en ce domaine rien n'est plus fragile. Il faut le marteler, le prix du Comté est sa caractéristique la plus vulnérable qui soit. Aucun acteur de la filière n'a le droit de l'oublier.

Claude Vermot-Desroches
Président du CIGC

DOSSIER



Les pratiques des éleveurs ont une influence sur la nature des micro-organismes présents sur les trayons de la vache.

Les micro-organismes du lait, de précieux alliés pour le Comté

Les micro-organismes du lait cru sont essentiels pour développer la richesse aromatique du Comté. Les scientifiques ont également montré que cette flore microbienne trouve son origine dans l'environnement de la ferme et diffère d'un lait à l'autre. Chaque lait contribue ainsi à la diversité du Comté. La filière a compris l'intérêt de protéger ce capital, infiniment petit mais irremplaçable !

Jean-Marie DUCRET, technicien au CTFC

« Les producteurs sont acteurs de la qualité du lait »

« Le CTFC travaille avec ses partenaires techniques (contrôle laitier, chambre d'agriculture, fédération des coopératives laitières, laboratoires) sur la qualité du lait, avec une particularité franc-comtoise : travailler en amont dans les élevages pour que la microflore naturelle du lait reste présente car cette flore intervient dans la typicité des Comté.

Pour la préserver, il faut accepter la présence de micro-organismes sur les mamelles et sur la machine à traire qui vont ensemencher le lait.

Par un ensemble de pratiques en amont (santé des animaux, propreté, conception des machines à traire...), les éleveurs peuvent se passer de la désinfection à la traite qui tuerait toute vie microbienne.

Une fois qu'on a ramassé la microflore, on l'oriente : la conservation du lait de report à 12 °C permet de "booster" la microflore lactique favorable à la fabrication d'un Comté de qualité. De même, s'il y a une anomalie, on la voit très vite.

Le but à atteindre : une microflore équilibrée, favorable à la fabrication de fromage, tout en ayant des laits peu peuplés en germes. Ce que les producteurs de lait à Comté ont réussi à faire ! »



Jean-Marie Ducret, technicien qualité du lait au CTFC : « Le challenge à relever : garantir la sécurité sanitaire du lait cru tout en préservant la microflore bactérienne de ce lait. »



Les chercheurs se penchent sur le rôle des micro-organismes présents dans les prairies.



Le nettoyage à sec des trayons avant la traite (paille de bois, papier) peut favoriser la flore microbienne utile.

Définition : "La microflore du lait" est l'ensemble des micro-organismes présents dans le lait (bactéries, levures, moisissures).

Des réservoirs de microflore à la ferme



Des flux microbiens ont même pu être clairement mis en évidence dans les étables.

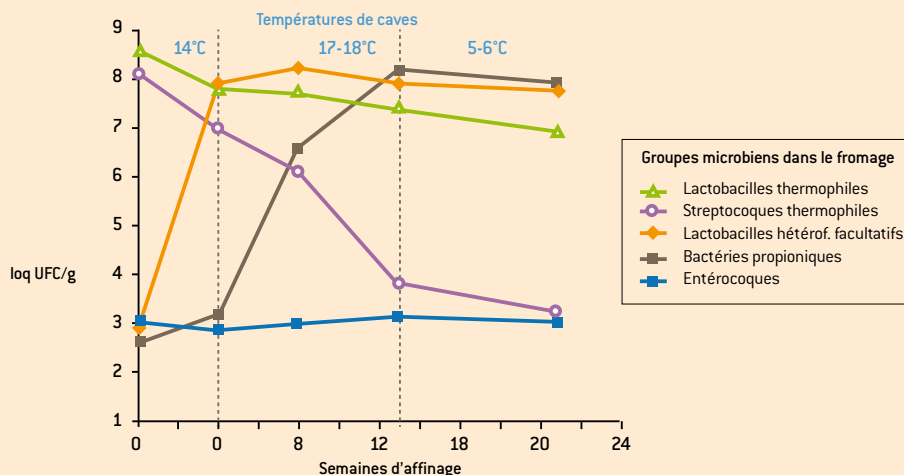
Dans les laits de 16 fermes étudiées sur la zone Comté, on observe une grande diversité microbienne : pas moins de 25 genres bactériens ! L'origine de cette flore microbienne se trouve dans l'environnement de la ferme. Trois réservoirs de micro-organismes ont pu être recensés : la peau des trayons, le matériel de traite et l'air qui véhicule les particules provenant de la paille et du foin qu'on manipule.

« Des flux microbiens ont même pu être clairement mis en évidence dans les étables : par exemple, une souche de *Lactobacillus plantarum* a été retrouvée dans le foin, dans la poussière, sur les trayons et dans le lait. Nous travaillons maintenant sur l'influence des pratiques des éleveurs sur ces réservoirs », explique Yvette Bouton, chercheur au CIGC.

Le Comté participe à un programme national de recherche dont un volet étudie la litière en hiver mais aussi en été, au pâturage, avec apports possibles de micro-organismes par l'herbe et les végétaux. L'étude a démarré en 2011 et se poursuivra pendant 3 ans.

> L'évolution des grands groupes microbiens au cours de l'affinage du Comté

Sur ce graphique, on peut noter qu'une partie importante de la microflore du lait (lactobacilles mésophiles hétérofermentaires et bactéries propioniques) pourtant minoritaire initialement se retrouve en quantité suffisante dans la pâte du fromage pour intervenir dans les processus biochimiques de l'affinage.



Pas de désinfection du matériel de traite

Le cahier des charges de l'AOP Comté interdit l'usage de produits désinfectants et encourage les pratiques d'élevage qui favorisent un lait équilibré en micro-organismes. La sécurité sanitaire est optimale tout en respectant la richesse et la diversité microbienne des laits crus.

Au moment de la traite, l'objectif est d'avoir des animaux en bonne santé, propres et d'utiliser des techniques saines : nettoyage à sec des trayons (paille de bois, papier), lavettes non désinfectantes, utilisation de produit type savon...

Pour les opérations de nettoyage de la machine à traire et du tank à lait, seuls les produits non désinfectants sont autorisés (détergents alcalins ou détartrant, ciblés sur certains germes).

Nettoyer avec "TACT"

L'hygiène de la machine à traire doit faire l'objet de toutes les attentions. Il s'agit

surtout d'éliminer les résidus de lait, de tartre et les souillures microbiennes. Un bon rinçage à l'eau claire après chaque traite élimine déjà 95 % des résidus.

Le nettoyage des circuits est automatisé mais l'éleveur doit veiller à respecter la règle du T.A.C.T. : Température suffisante (entre 40 °C et 75 °C selon la phase de lavage), Action mécanique (alternance d'eau et d'air dans les circuits pour créer une turbulence et nettoyer toutes les parties de l'installation), Concentration de la solution de nettoyage, Temps de nettoyage suffisant (une dizaine de minutes).



Au moment de la traite, l'objectif est d'avoir des animaux en bonne santé, propres et d'utiliser des techniques respectueuses de la flore.

> Un suivi avec le CTFC

En plus des analyses de lait (suivi sanitaire et paiement à la qualité), 1 400 producteurs des filières AOP sont en contrat avec le CTFC. Le technicien du CTFC leur apporte une expertise au niveau du choix du matériel et de son nettoyage (respect des 4 critères TACT). Des capteurs sont installés pour vérifier les températures et les temps des phases de lavage.

Les fromageries ont aussi opté pour un suivi des laits des producteurs. Des tests de lactofermentation permettent d'observer la nature et l'équilibre de la flore bactérienne du lait. « *Les résultats sont bons avec une majorité de laits "gélifiés" (type yaourt) contenant une flore lactique dominante qui permet de faire des Comté de qualité* », constatent les techniciens du CTFC.



Des capteurs de températures sont installés dans le bac de lavage et le tank à lait.

Antoine Berodier, directeur du CTFC

« La recherche sur la microflore du lait : une thématique fondamentale pour garder un lien au terroir »



Le CTFC participe à des travaux nationaux sur l'écosystème microbien du lait. De quoi s'agit-il ?

Ces travaux sont réalisés dans le cadre du Réseau mixte technologique "Fromages de Terroirs" qui regroupe, au niveau national, des organismes techniques et scientifiques. Nous faisons émerger les besoins des filières, des programmes de recherche en commun.

Par exemple, depuis plusieurs années et d'abord de façon informelle, un groupe de travail s'est mis en place sur l'écosystème microbien du lait. C'est une thématique fondamentale pour les fromages qui veulent garder une authenticité, un lien au terroir. Le fil rouge : qu'est-ce qui constitue l'écosystème, d'où vient-il, par quels flux, quel est son importance vis-à-vis du produit ?

Quelles sont les actions menées par ce groupe de travail ?

Des séminaires de 2-3 jours sont organisés pour les techniciens de ferme, au niveau national tous les 2 ans ; 4 séminaires ont eu lieu dans des régions chaque fois différentes. Ces rencontres permettent de confronter deux mondes, celui de la

Christophe Defert, producteur à Chamole (Jura)

« Garder les bonnes bactéries »

Christophe Defert est éleveur à Chamole (Jura), dans un GAEC de 3 associés et 2 apprentis. Le lait des 85 vaches montbéliardes est livré aux coopératives du Fied et de Plasne. Il nous explique les pratiques mises en place sur l'exploitation pour "garder les bonnes bactéries".

« Comment respecter la flore du trayon ? On ne peut pas parler d'hygiène du trayon sans parler de l'environnement : le bâtiment, la salle de traite... Les producteurs de lait à Comté savent qu'il faut garder un peu de flore dans le lait. Avoir une passoire assez fine pour garder les bonnes bactéries. C'est un peu plus difficile en Comté car on n'a pas le droit d'utiliser des produits désinfectants mais je pense que c'est possible à partir du moment où l'on respecte cette règle de base : la propreté », indique l'éleveur qui ne lésine pas sur l'huile de coude. Le nettoyage de la salle de traite est fait avec soin, les grilles au sol sont brossées et les tubes frottés au tampon à récurer. Dans le bâtiment, les logettes des animaux sont réglées au centimètre près pour que les

vaches ne se salissent pas en se couchant. Le raclage [2 fois par jour en hiver] et le paillage [pailleuse 3 fois par semaine puis répartition à la fourche] prennent du temps. « Mais c'est autant de temps gagné à la traite sur le lavage des trayons ». Au pré, pas de concentration d'animaux pour éviter le salissement par les bouses. « La clé c'est la propreté ». L'éleveur attache aussi de l'importance à la conception du matériel de traite qui doit être « simple, facile à nettoyer, bien réglé », les gobelets trayeurs sont changés tous les ans. Les capteurs lui ont été utiles pour détecter une baisse de température. « On lave à 80 °C ! Un seul lavage par jour le matin et un rinçage le soir ». Du côté sanitaire, l'éleveur ne fait pas d'hygiène à outrance : les trayons sont juste nettoyés à la lavette.



« Les producteurs sont bien accompagnés par le Contrôle laitier et le CTFC. Les techniciens sont disponibles et on est alerté très tôt en cas d'anomalie sur le réglage du matériel ou sur l'hygiène de la traite », estime Christophe Defert.

« Les mesures sont renforcées si un problème se présente. On n'est pas des modèles et on n'est jamais à l'abri de s'être trompé ou d'un mauvais réglage de la machine à traire... ».

technique et celui de la recherche, et de créer des échanges.

Un ouvrage de synthèse de 129 pages vient de paraître, sous le titre : "Microflore du lait cru" et fait la somme des connaissances actuelles sur ce sujet. Rédigé par un collectif d'une vingtaine de rédacteurs issus du groupe, il est destiné aux techniciens de terrain, mais peut aussi intéresser les producteurs, fromagers et affineurs.

Un programme de recherche est en cours. D'une durée de 3 ans, il porte sur différents volets : approfondir les connaissances, améliorer les méthodes d'évaluation de la microflore et adapter les méthodes d'intervention en ferme ; il s'agit par exemple d'avoir les bons arguments pour amener les producteurs à améliorer la microflore positive du lait. Car, en 30 ans, on est souvent passé d'un extrême à l'autre : d'un lait chargé en germes à un lait sans plus aucun germe du tout.

Cette démarche sera menée avec des techniciens et sociologues ; tout un pan de transfert de connaissances passera par des modules de formation, des plaquettes d'information...

La filière Comté s'intéresse depuis longtemps à la microflore du lait cru...

Un volet auquel le CTFC s'intéresse particulièrement, c'est maintenir un écosystème microbien du lait favorable à la fabrication des fromages. Cette démarche existe depuis plusieurs dizaines d'années en Comté.

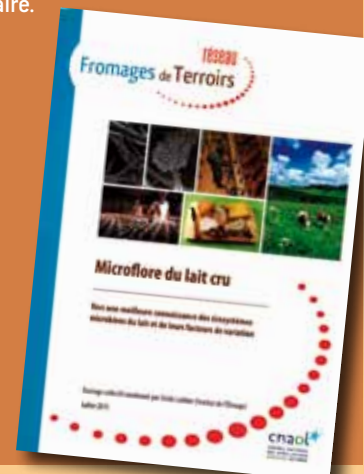
Ainsi, ces 30 dernières années nous avons beaucoup travaillé sur la qualité globale : faire des Comté corrects, bons, sans défauts ; il a d'abord fallu réduire les germes dans le lait et sécuriser les fabrications ...

Depuis quelques années déjà, on travaille plus en subtilité pour produire des Comté riches et diversifiés en arômes, haut de gamme.

L'important, pour la typicité, c'est aussi de ne pas casser la chaîne : il ne suffit pas que le producteur fasse l'effort d'avoir une bonne microflore, il faut que les intervenants suivants la préservent et la révèlent. À ce niveau, on connaît mal l'impact de certaines pratiques fromagères. L'écosystème de la fromagerie fera certainement un jour l'objet d'une étude.

> 8 plaquettes éditées par le CTFC

Une série de plaquettes ont été éditées par le CTFC sur les techniques de nettoyage de la machine à traire, les flores spécifiques, la lactofermentation... Elles seront entièrement réactualisées en 2012 et complétées par 2 nouvelles plaquettes, l'une sur les économies d'énergie et le respect de l'environnement, l'autre sur la conception des machines à traire pour préserver ce réservoir de la microflore. Cette connaissance du terrain permet d'ailleurs au CTFC d'apporter des préconisations au niveau national auprès des constructeurs de machine à traire.





C'était la fête à Flangebouche!

Le dimanche 18 septembre, Benoît Faivre, fromager de Flangebouche n'avait sans doute jamais eu autant de spectateurs. Il fallait attendre son tour pour visiter salle de fabrication et caves. Des groupes d'une dizaine de personnes se croisaient ainsi et la salle de fabrication semblait bien

petite. C'est que beaucoup voulaient voir le nouveau matériel de soutirage installé en décembre dernier. Ces travaux étaient le prétexte trouvé par Olivier Vivot, président de la coopérative, pour organiser une journée portes ouvertes. Des sociétaires transformés en guides de

visites dans une ambiance de fête de village. Fabrication à l'ancienne avec les Amis du Comté, stands des différents fournisseurs du magasin, mini-ferme animée par les jeunes agriculteurs du canton, la météo maussade n'a pas découragé les nombreux visiteurs.

Soirées dégustation à Cessay Découvrir le Comté et les gens du pays



Cessay est une ferme isolée proche de Frasne. Une ferme dont l'histoire remonte au douzième siècle. C'est dire si ces vieux murs ont vu passer du monde ! Et depuis une douzaine d'années, du monde, il en passe encore plus car c'est là que le comité des fêtes de Frasne a choisi de faire une animation d'accueil pour les touristes. En 2000, Jean-Louis Monnier, président du comité des

fêtes, sollicite Jean-Louis Barthod, agriculteur de Frasne et président des Amis du Comté. En vacances dans le sud de la France, il a été séduit lors d'une opération d'accueil de touristes par une idée originale : un vigneron du terroir parlant de son vin lors d'une dégustation. Il veut adapter cette idée à son village et demande donc à Jean-Louis Barthod d'organiser une présentation similaire pour le Comté. Depuis c'est le duo Jean-François Marmier – dit le Tasmanien – et Jean-Louis Barthod qui, tous les mercredis soir de la saison estivale, consacrent une heure environ à faire découvrir le Comté aux touristes se rendant à cette soirée d'accueil. Une découverte qui passe par un exposé sur la fabrication, la filière, mais surtout la dégustation commentée. Après, tout le monde passe à table pour une fondue, une morbiflette ou des rösti en compagnie des habitants qui ont pris l'habitude de venir participer à ces soirées conviviales. Un double effet pour les vacanciers : découvrir le Comté et rencontrer les gens du pays.



> Dégustation de Comté à Londres

Le CIGC a organisé avec MBA, l'agence de communication londonienne du Comté depuis avril 2010, une dégustation de Comté à destination de



la presse le 1er septembre dernier à Londres au restaurant "Le Beaujolais". Coachés par Claire Perrot du GAG (Groupuscule d'action gustative), une trentaine de journalistes a pu apprécier la diversité aromatique de 6 Comté d'âges, de saisons et de terroirs différents. Final réjouissant, 3 d'entre eux ont été accordés à 3 vins (un Champagne, un Châteauneuf du Pape et un Vin Jaune). Un voyage initiatique qui leur a permis aussi d'en savoir un peu plus sur le Massif du Jura et sur la région d'origine du Comté.

> Le Comté a les yeux qui pétillent !

Rencontre luxueuse et joyeuse dans un décor lumineux, les fêtes approchent... C'est dans le prestigieux restaurant L'Estrille du Vieux Bruxelles, que les accords Comté et Champagne se déclineront à l'envie, le 15 novembre prochain, offrant aux journalistes wallons et flamands un aperçu émoustillant des possibles alliances entre un grand fromage AOP et les fleurons des Champagne Deutz et Veuve Devaux.

Le Comté revient sur les écrans !

La nouvelle campagne télé du Comté, diffusée du 29 septembre au 10 décembre, donne de la hauteur à notre quotidien ! Cinq films courts et subtils mettent en scène le mariage de produits "bruts" avec le Comté. Cinq ingrédients ont été sélectionnés : la Saint Jacques, le jambon de pays, les girolles, l'œuf et la figue, en travaillant des "recettes" simples, afin de mettre en valeur le mieux possible le Comté (tout en restant très proche du produit brut – bâtonnets, copeaux, cubes...).

Impact et visibilité

Le Comté impose sa présence dès le début du film et le scénario, original et surprenant, se répétera durant 11 semaines sur 8 chaînes télévisées, touchant 375 millions de contacts et couvrant 85 % de la cible retenue (ensemble 35 ans et plus). Un post-test sera réalisé en fin de vague pour mesurer l'efficacité de la campagne, qui marque un virage novateur dans l'expression créative du Comté en TV.

À savourer jusqu'au 10 décembre sur TF1, FRANCE 2, M6, TMC, DIRECT 8, W9, NRJ12 et NT1... mais aussi sur la chaîne TV du Comté sur Youtube et sur le site gourmand du Comté, où vous pourrez retrouver les recettes adaptées de ces 5 films !



« Le Comté donne de la hauteur à vos plats...
Il est temps de savourer le Comté. »

LES INTERVENTIONS DES AMIS DU COMTÉ

SALON KID EXPO

21-24 octobre > Paris

Les Montagnes du Jura invitées d'honneur : ateliers du "mini-fromager" pour enfants et dégustations de Comté.

SALON VIN ET FROMAGES

22-23 octobre > Champagnole (Jura)

Présentation du Comté et dégustations.

SALON DE LA GASTRONOMIE

10-14 novembre > Bourg-en-Bresse (Ain)

Présentation du Comté et dégustations.

OUVERTURE D'UNE NOUVELLE AMBASSADE EN BELGIQUE

9 décembre > Hannut

LES ANIMATIONS DU GROUPUSCULE D'ACTIONS GUSTATIVES

SALON DES VIGNERONS INDÉPENDANTS DE BOURGOGNE ET JURA

21-23 octobre > Dijon (Côte-d'Or)

11-13 novembre > Nancy

2-4 décembre > Grenoble (Isère)

Présentation du Comté et dégustations.

SALON EUROGUSTO

18-20 novembre > Tours (Indre-et-Loire)

Présentation du Comté, dégustations et ateliers du goût.

SALON DU TERROIR

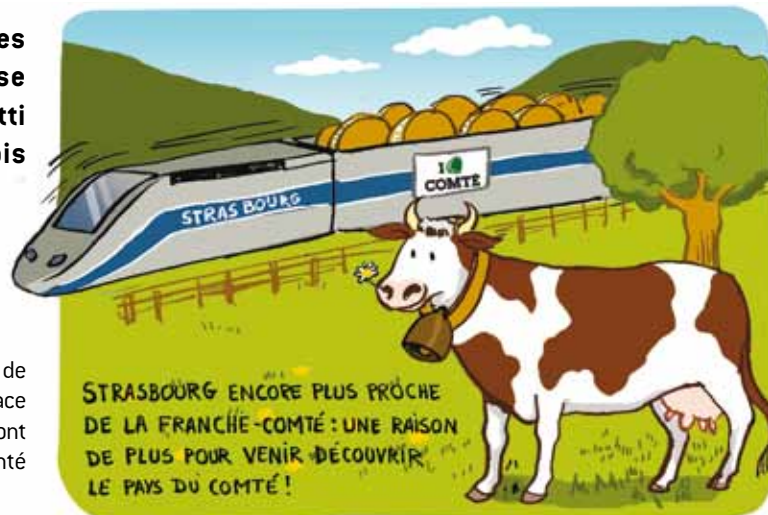
26-27 novembre > Auvers-sur-Oise (Val-d'Oise)

Présentation du Comté et dégustations.

Le bon goût de Strasbourg

Quelle place le Comté tient-il dans les fromageries de Strasbourg? Réponse avec Christelle et Cyrille Lorho, Goretti Christen et Olivier Tourrette, les trois fromagers de la capitale alsacienne.

C'est à proximité de la cathédrale et du cœur battant de la ville, que trois fromagers ont ouvert leur boutique. Trois seulement, ce qui est un nombre honorable quand on sait que Strasbourg n'est pas la ville du fromage (la région n'a pas de production fromagère) mais celle de la charcuterie. Face à une population cosmopolite, et des clients qui ne sont liés à aucun fromage en particulier, quelle place le Comté tient-il dans leur magasin ?



La Fromagerie Tourrette : « Le Comté est un très bon vecteur de sa région »

René Tourrette a démarré en 1988 avec un restaurant de spécialités fromagères, La Cloche à Fromage, avant d'ouvrir sa propre crèmerie en face du restaurant. Aujourd'hui, Olivier Tourrette, Fleur et Luc Segaux ont repris le relais de l'entreprise familiale qui possède des caves et un magasin à l'entrée de Strasbourg, où est affinée une grande partie des fromages achetés à l'état brut et estampillés de la marque "Tourrette". Trois autres boutiques ont ouvert leurs portes à Haguenau, Épernay et Montpellier. La Fromagerie Tourrette accorde une place "incontournable" au Comté, avec plus de 600 meules vendues par an à un prix moyen de 18 à 20 euros le kilo. Les achats sont faits par Luc Segaux auprès

de l'affineur Vagne (Jura), deux fois par an; les Comté, mis en réserve chez l'affineur, remontent vers Strasbourg par lots de 15 ou 20 fromages, selon les besoins. Olivier Tourrette n'hésite pas à partager son analyse sur les ventes de Comté. Il a travaillé plusieurs années comme chef de rayon fromagerie en grande surface, en Franche-Comté justement. « *Contrairement à la grande distribution, la demande du réseau traditionnel est d'offrir à ses clients un produit gustatif puissant, voire surprenant. L'important est d'informer le consommateur sur la période de fabrication. Nous choisissons des Comté fabriqués uniquement avec des laits d'été. Le Comté, d'un produit exceptionnel peut devenir un produit*

consensuel. Est-ce une bonne chose ? L'avenir le dira. Pour garder ce capital confiance dont bénéficie le Comté, nous devons informer nos clients, leur faire découvrir ses parfums, son terroir, ses hommes... ». Parmi les 800 clients qui passent sur un week-end à Strasbourg dans les magasins et au restaurant, peu connaissent les Routes du Comté ou sont allés voir des producteurs, visiter une coopérative, une cave... « *Et pourtant ils sont demandeurs de ce côté traditionnel et authentique du Comté: vous ne les trompez pas et je pense que le Comté est un très bon vecteur de sa région* ».

> **La Cloche à Fromage - 32 rue des Tonneliers - 67000 Strasbourg**



« Nos clients nous accompagnent dans les caves d'affinage pour choisir leur fromage », explique Olivier Tourrette qui mise sur le contact direct, diminuant le recours aux intermédiaires (restaurateurs supermarchés...) pour privilégier les magasins et la participation à des événements ciblés et festifs autour des vins d'Alsace.



La cloche à fromage, du restaurant de la Fromagerie Tourrette, offre une variété de 100 fromages (Guinness des Records).

Maria-Goretti Christen, Crémèrie Perrin : « Je préfère un Comté à la texture douce et parfumée »

Pour approvisionner son magasin, Maria-Goretti Christen travaille depuis 16 ans avec le même affineur et se fournit en direct chez des producteurs

fermiers avec une prédilection pour les fromages de chèvre, « une demande de mes clients mais ils aiment aussi découvrir d'autres horizons fromagers :

ils sont ouverts à la diversité ». La Crémèrie Perrin existe depuis 50 ans et compte une clientèle strasbourgeoise fidèle. Les produits vedettes y sont le Comté, "en premier !" (2 à 3 meules par semaine), le Beaufort, les pâtes pressées suisses et le Munster, en saison. Son Comté, elle le choisit « *fondant sous le palais, avec une texture douce et parfumée, un peu sucrée vers la fin...* ». La fromagère partage volontiers ses coups de cœur. Ici on prend le temps de discuter, de parler du quartier, de ses souvenirs d'enfance. « *J'ai 80 ans, lance gaiement une cliente, pour moi, le fromage au lait cru c'est un médicament !* ».

> Crémèrie Perrin
20 Rue Austerlitz - 67000 Strasbourg

Maria-Goretti Christen accueille une clientèle d'habités dont le panier moyen des achats se situe entre 20 à 25 euros.



Christelle et Cyrille Lorho, Au Vieux Gourmet : leur cœur balance entre Comté et Munster

Ambassadeurs du Pays du Comté, Christelle et Cyrille Lorho (Meilleur ouvrier de France) savent mettre en valeur le Comté. Avec les Amis du Comté, ils ont animé des journées à thème : fabrication à l'ancienne sur la place du temple Neuf et devant la fromagerie, dégustations de 3 sortes de Comté (14, 18 et 24 mois), concours pour gagner du Comté... « *Ce type de journée a un impact positif à la fois pour l'AOP Comté mais aussi pour le magasin : les visiteurs d'un jour reviennent !* ». Les touristes et la clientèle étrangère, surtout allemande, s'arrêtent volontiers dans cette belle petite boutique, située à deux pas de la cathédrale. Une clientèle dépensière mais exigeante sur la qualité. Le Comté occupe une place centrale dans le magasin. La fromagerie travaille avec l'affineur Seignemartin (Ain) et vend 2 à 3 meules de Comté par semaine. Le chiffre d'affaires du magasin permet de faire travailler 7 personnes dont une à

la logistique. La famille Lorho possède des caves d'affinage et un magasin dans les Vosges, pays du Munster, où une personne assure également 5 marchés par semaine. 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, Christelle et Cyrille Lorho partagent leur passion sans demi-mesure auprès d'une clientèle constituée à 70 % d'habités. Les fromagers privilégient des produits classiques, de qualité AOP française mais aussi une gamme de fromages étrangers, suisses ou italiens. « *L'important est de répondre aux attentes du client* ». Et pour dénicher les meilleurs fromages, Christelle et Cyrille Lorho se rendent régulièrement sur les salons professionnels, à la rencontre de nouveaux producteurs.

> Au vieux Gourmet
3 rue des Orfèvres - 67000 Strasbourg



Christelle et Cyrille Lorho, ambassadeurs du Pays du Comté.



Stéphanie Roth, responsable du magasin : « Le Comté a une place centrale dans le magasin ; on nous en demande tout le temps ! »

Fromageries Gojon, une enclave du Comté en Haute-Savoie



Philippe et Noël Gojon.

Rive droite c'est le département de l'Ain et la zone Comté, rive gauche c'est la Haute-Savoie et des horizons où l'on aime le Comté mais sans le fabriquer ni l'affiner. Le fleuve c'est le Rhône un peu en aval du barrage de Génissiat. Et pourtant sur la rive gauche à hauteur du village de Challonges se trouve une petite enclave de la zone Comté. Une exception pas très visible puisqu'enterrée. À quelques

mètres du fleuve, des carrières creusées dans la roche permettaient d'embarquer directement la pierre sur des radeaux depuis des centaines d'années. Un peu plus au sud, à Seyssel, Eugène Gojon s'était lancé dans le commerce de fromage, et en particulier de Comté, depuis 1948. Dans les années cinquante il eut quelques difficultés à s'approvisionner en raison d'une pénurie de Comté et décida alors d'aller se fournir directement sur les lieux de production et de procéder lui-même à l'affinage. Les carrières abandonnées découvraient alors un nouvel usage. Véritables grottes artificielles avec une humidité et une température constantes, elles permettent un affinage lent. Ainsi une deuxième génération avec Noël Gojon puis une troisième avec Philippe continuent de fournir les grossistes sur toute la France, et la clientèle des marchés dans les deux Savoies. En 1998, à l'occasion de la révision de la zone du Comté, l'enclave savoyarde a été officiellement reconnue. Avec cette reconnaissance les grottes se sont modernisées et ces Savoyards ont gardé depuis trois générations des contacts étroits, avec le Haut-Doubs principalement. Aujourd'hui ils affinent les fromages de Labergement-Sainte-Marie, Mont-Rivel, Noirefontaine et Passavant.



Des carrières creusées dans la roche ont été reconverties en caves d'affinage.

> Maîtrise de l'offre en AOP : La FNAOP revendique le droit à l'autodiscipline

La Fédération Nationale des AOP laitières (FNAOP) a tenu le 22 septembre dernier son assemblée générale annuelle à Paray-le-Monial (Saône-et-Loire), terroir de l'AOC Charolais, dernière appellation d'origine reconnue.

Le thème principal de l'AG était cette année la capacité des Organismes de Gestion (les syndicats de produit) à mettre en œuvre des outils de régulation des marchés, à l'échelle des fromages et du lait. À partir des expériences et des questions des syndicats franc-comtois et savoyards, l'Assemblée a débattu sur les initiatives engagées et les questions qui restent posées. Il faut en retenir que les systèmes doivent être conçus pour éviter les crises, les périodes critiques, et de ne pas forcément tout maîtriser.

L'important est d'avoir un cadre permettant l'obtention du consensus entre tous les opérateurs. Les outils de maîtrise, via la distribution des plaques de caséine identifiant chaque meule de fromage, permettent déjà une bonne gestion des mises en fabrication. Mais beaucoup de questions restent soulevées : il serait antinomique que la maîtrise de la production "fromagère" ne s'accompagne pas d'une autodiscipline des producteurs vis-à-vis de la maîtrise de la production "laitière". Le consommateur ne comprendrait pas... Pour répondre à ces questions, les dispositions prises dans la loi d'orientation agricole permettent de développer des outils appropriés, mais il faut que le cadre réglementaire européen accorde clairement la possibilité d'utiliser ces



outils. La FNAOP attend donc beaucoup des discussions en cours, sur l'évolution des règlements concernant la politique de la qualité des produits et du marché laitier de l'Union Européenne. Dominique Chambon, président de la FNAOP, salue à ce titre le travail du CNAOL sur ce dossier et encourage les professionnels et les responsables politiques à se mobiliser pour obtenir la reconnaissance des dispositifs de maîtrise de l'offre pour les AOP.



Les pelouses sèches de Villard-sur-Bienne sur l'exploitation de Philippe Canteux.



Le jury "jeunes pousses" à la recherche des espèces caractéristiques des prairies type pelouses sèches.

4^e Concours des Prairies Fleuries

Les pelouses sèches fleurissent aussi !

Le Parc Naturel Régional du Haut-Jura a organisé les 21 et 22 septembre son 4^e Concours des Prairies Fleuries. Cette année, le concours s'est focalisé sur les pâturages extensifs, type pelouses sèches. Le Prix d'excellence régional revient à Philippe Canteux, de Château-des-Prés (Jura).

Pour cette édition, le concours concernait les pâturages des bassins laitiers des coopératives de Chézery-Forens, Grande-Rivière-Morbier, du Lac-des-Rouges-Truites et de Foncine-le-Haut et a rassemblé 10 exploitations. Le jury a évalué les qualités agronomiques, écologique, paysagère et mellifère des parcelles de pelouses sèches proposées par les exploitations candidates. Il a visité les parcelles les 21 et 22 septembre derniers, en présence de l'exploitant ou d'un de ses représentants. Ce jury était présidé par le Professeur François Gillet de l'Université de Besançon.

Comme les années précédentes, un prix des "jeunes pousses" était organisé avec les enseignants afin de sensibiliser les jeunes à la gestion de la biodiversité prairiale. Cette année, ce jury était assuré par deux classes de 5^e du Collège Notre-Dame de Morez accompagnées de leur enseignant de Sciences et vie de la terre, Norbert Balon. Les élèves ont visité les parcelles le vendredi 30 septembre.

Façonnées par les éleveurs

Réalisée avec le soutien financier des régions de Franche-Comté et de Rhône-Alpes, cette action vise à faire découvrir et promouvoir la multifonctionnalité des prairies riches en espèces en évaluant leurs fonctions environnementales, paysagères et agronomiques. Les prairies naturelles sont façonnées par les éleveurs, et c'est leur savoir-faire qui est mis en valeur dans ce concours.

Ainsi, le Prix d'excellence agri-écologique récompense dans chaque catégorie, aux niveaux local et national, les exploitations dont les prairies présentent le meilleur équilibre entre production de fourrage de qualité et préservation de la biodiversité.

Place maintenant au Concours national ! Vainqueur régional, Philippe Canteux est de fait qualifié pour la finale nationale, dont les résultats seront proclamés le 3 novembre prochain au Ministère de l'Agriculture, à Paris, à l'occasion de la remise des prix du 2^e Concours National. Rappelons d'ailleurs que la Filière Comté avait remporté l'an passé le Grand Prix lors du 1^{er} concours national, grâce à Bernard Salvi, de Chapelle-des-Bois (Doubs).

> Palmarès 2011 du Concours Prairies Fleuries dans le PNR du Haut-Jura

> Prix d'excellence agri-écologique :
Philippe Canteux - GAEC des Frasses –
Château-des-Prés (Jura)

Sociétaire de la Fruitière de Grande-Rivière-Morbier
Parcelle "Sur Bauzonnet" (Villard-sur-Bienne)

> Prix spéciaux du Jury :

Claude Tarby et Christian Begin

- Groupement Pastoral du Bayard –
Chatel-Blanc (Jura)

Sociétaires de la Fruitière de Foncine-le-Haut

Parcelle "Sur le Bayard" (Foncine-le-Haut)

Romain et Claire Gadiolet - SCEA des Prés Ferrey - La Chaumusse (Jura)

Sociétaires de la Fruitière de Grande-Rivière-Morbier

Parcelle "Les Putets" (Grande Rivière)

> Prix des Jeunes Pousses :

Marc Mermet - EARL des Bouviers –
Grande-Rivière (Jura)

Sociétaire de la Fruitière de Grande-Rivière-Morbier

Parcelle "Les Bouviers" (Grande Rivière)



> Le jury terroir élargit son champ d'action !

Ce fut une grande première, le 30 septembre à Monnet-la-Ville, avec un jury terroir délocalisé dans une fruitière. Les vendeuses, les fromagers, et les producteurs intéressés ont pu participer à cette dégustation de haut vol et bénéficier de l'expérience du jury. Valoriser le Comté auprès du consommateur cela passe aussi par une bonne connaissance de son produit et des mots qui traduisent la singularité de chaque fromage.



15 agriculteurs livrent leur lait à Monnet-la-Ville.



Monnet-la-Ville, une nouvelle page à écrire

Façade blanche et rideaux à carreaux rouges. Sous ses airs pimpants, la fromagerie de Monnet-la-Ville se remarque à l'entrée du village. La coopérative, qui réunit une quinzaine de producteurs, transforme 3 millions de litres de lait par an en Comté et emploie 2 fromagers et 5 vendeuses. Dans le petit magasin attenant, on propose Comté, beurre et crème produits sur place, et bien d'autres délices de la région. Un deuxième point de vente a été ouvert il y a un an, dans l'ancienne fromagerie de Montrond, aujourd'hui propriété de la coopérative de Monnet. « *Les magasins sont complémentaires. L'un sur la route du ski et l'autre sur la route des lacs* », indique Rémi Hugon, président de la fromagerie de Monnet-la-Ville.

À Pont-du-Navoy

Monnet-la-Ville est l'une des premières coopératives de la filière à avoir confié le poste de fromager à une femme, Ambre Griveau, pendant 2 ans. Elle exerce aujourd'hui en Haute-Savoie. « *Nous serions prêts à renouveler l'expérience... mais j'avais presque honte de la pénibilité du travail. Les locaux ne sont plus adaptés, le matériel de la fromagerie date de 1990 et arrive en bout de course* », admet le président. Ce fut un argument supplémentaire pour décider les sociétaires à construire une nouvelle fromagerie et profiter de l'occasion pour l'équiper de chariots retourneurs et robot de cave. « *Toujours dans l'objectif de réduire la*

manutention ». Le bâtiment devrait être opérationnel pour l'été 2012 et se situera sur la commune de Pont-du-Navoy. Un retour presque historique puisque dans les années 50, la fromagerie portait le nom des deux villages Monnet-la-ville et Pont-du-Navoy.

L'idée est de développer l'accueil, avec un magasin un peu plus conséquent, une salle vidéo, un coin dégustation et de larges baies vitrées. Les groupes de visiteurs pourront assister à la fabrication, grâce à une configuration adéquate des locaux.

Un contexte particulier

La fromagerie restera à son niveau de fabrication actuel - aucune possibilité de regroupement avec les ateliers fromagers alentour, qui sont déjà d'une certaine taille ou qui possèdent un équipement encore relativement récent.

« *Nous devons trouver une solution pour amortir l'investissement dans une nouvelle fromagerie, sans diminuer le nombre de salariés. Le conseil d'administration de la fromagerie, composé de l'ensemble des sociétaires, a choisi de pousser un peu plus loin l'affinage de nos Comté, mais sans empiéter sur le métier d'affineur* », explique Rémi Hugon. Une expérience qui sera regardée de près par l'ensemble de la filière, les producteurs de Monnet en sont conscients. Mais c'est un défi qu'ils sont prêts à relever pour maintenir leur fromagerie de village.

La fromagerie de Monnet-la-Ville

- **Sociétaires : 8** (Monnet-la-Ville, Pont-du-Navoy, Montigny-sur-l'Ain, Mirebel, Marigny)
- **Président : Rémi Hugon**
- **Fromagers : Emmanuel Courvoisier et Guillaume Cortinovis**
- **Apprenti : Alex Valle**
- **Magasins de ventes : Monnet-la-Ville et Montrond**
- **Vendeuses : Pascale Berly, Sandrine Cabasson, Nathalie Cuby, Christine Gras et Véronique Armand**
- **Affineur : Fromageries Arnaud (Poligny)**
- **Litrage : 3 millions de litres de lait transformés en Comté, dont 550 000 litres en Comté bio**
- **Ramassage du lait : GIE La Route blanche**
- **Sérum : vendu à Eurosérum**
- **Contacts : Fromagerie de Monnet-la-Ville, 2 bis rue Marcel-Hugon 39300 Monnet-la-Ville
Tél. 03 84 51 22 09 Fax : 03 84 51 21 67
www.comte.com/monnetlaville**



Emmanuel Courvoisier, fromager (au premier plan) et Kamal Bougnouch, stagiaire.
« L'embauche d'apprentis en alternance avec l'ENIL, est une habitude [Alex est le troisième], car à nos yeux, c'est la meilleure école de formation pour de futurs fromagers », indique Rémi Hugon.

LES SOLS

Le bassin laitier de Monnet-la-Ville est inclus dans la combe d'Ain. La combe d'Ain porte en fait une dénomination trompeuse. Ce n'est pas une combe typique du relief jurassien. Il s'agit en fait d'une vallée glaciaire parcourue par l'Ain.

Cette dépression est bordée à l'est par le plateau de Champagnole et à l'ouest par la Côte de l'Heute.

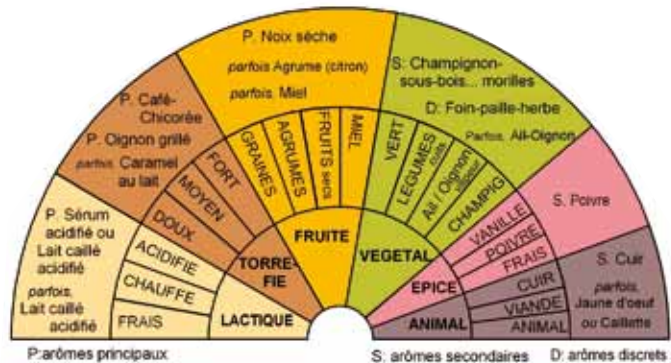
Cette "combe" est occupée par des sédiments glaciaires et des moraines : elle a été dessinée par un glacier ancien avant de devenir, il y a 20 000 ans, au maximum de la glaciation du Würm, un vaste lac proglaciaire (étendue d'eau résultant de la fonte d'un glacier).

De cet état les sols du bassin laitier de Monnet-la-Ville sont principalement placés sur des substrats d'alluvions ou de moraines, souvent superficiels et caillouteux.

On observe également, une présence non négligeable de sols sur nappes perchées (présence d'humidité en position sommitale).

LE GOÛT DES COMTÉ DE MONNET-LA-VILLE AFFINÉS PAR LA FROMAGERIE ARNAUD

Le jury terroir qualifie les Comté de Monnet-la-Ville de "rustiques" désignant par ce terme des arômes intenses et corsés. Les notes dominantes sont en effet de type grillé - torréfié, champignon des bois, cuir et noix sèches. Et même si des notes secondaires lactiques, miel et agrume apportent un peu de légèreté, de toute évidence, on est dans la puissance. Les saveurs principales "acide" et "sucré" apportent encore du relief à ce fromage de la région de la Combe d'Ain. La texture de la pâte est agréable : souple, onctueuse et fine.



La flore

À la fromagerie de Monnet-la-Ville, certaines des montbéliardes qui produisent du lait à Comté pâturent ou sont nourries au foin des prairies extensives bordant l'Ain, où l'on peut observer une espèce très rare et délicate d'orchidée, l'orchis punaise. Afin de préserver cette espèce, le Conservatoire régional des espaces naturels de Franche-Comté a signé une convention de partenariat avec la commune de Montigny-sur-l'Ain et l'exploitant agricole d'une prairie qui abrite l'espèce. Cette prairie étant pâturée, un exclos (zone protégée du pâturage et du piétinement par les vaches) est mis en place chaque

année afin que l'orchis punaise puisse correctement effectuer son cycle de reproduction. Prochainement, le CREN devrait signer une convention avec un 2^e exploitant du secteur, concernant des prairies de fauche à Pont-du-Navoy.

Malgré une forte odeur désagréable de... punaise, cette fleur grenat foncé à vert olive est exceptionnelle. Protégée au plan national et présente seulement sur 3 stations en Franche-Comté, elle affectionne les prairies humides oligotrophes (landes marécageuses sur substrat calcaire à peu acide). Sa floraison intervient de mi-mai à mi-juin.



L'Orchis punaise (Anacamptis coriophora subsp. coriophora)

Les fruitières de la plaine

Entre la Bresse jurassienne et le nord de Dole en passant par le val d'Orain, des fruitières existent et fabriquent du Comté. Toutes font le bonheur d'une clientèle locale mais aussi bourguignonne. Dijon n'est pas loin !



Pleure : l'adresse bressane

Au cœur de ce Jura des étangs la fruitière regroupe huit sociétaires et le magasin est le seul commerce alentour.

Commerce d'ailleurs ouvert tous les jours avec de larges plages horaires. De quoi inciter beaucoup de touristes de passage à un arrêt

« ravitaillement ». Des primeurs de Côte-d'Or conseillent d'ailleurs à des clients dijonnais cette adresse. En plus du Comté fabriqué par Bruno Sommer d'autres spécialités laitières sont des produits phares de ce magasin principalement animé par Marie Royer. La cancoillotte ou les yaourts de l'ENIL de Poligny rencontrent ici un franc succès. ■



2 rue de la Reppe 39120 Pleure - Tél. 03 84 81 40 92

Ounans : le Val d'Amour a son Comté

À Ounans les touristes hollandais qui fréquentent les campings du bord de Loue sont prudents. Pas à cause des remous de la rivière pour la baignade, le hollandais est bon nageur, mais soucieux quant aux produits alimentaires. Au magasin de la fruitière Aurélie Wetzel les accueille pour une première vente modeste. Une vente de dégustation avant de les voir revenir et repartir avec des quantités nettement plus importantes pouvant atteindre les quinze kilos. Isabelle, l'épouse du fromager Thierry Letondor, assure aussi l'ouverture quotidienne de ce magasin d'une fruitière de onze sociétaires joliment nommée « Fruitière du Val d'Amour ».



4 rue du Bois 39380 Ounans
Tél. 03 84 37 73 69 - www.comte.com/ounans

Chevigny : à deux pas de la Côte-d'Or

Fin de matinée chargée pour Geneviève Durey. Les clients se présentent dans le magasin, le téléphone sonne à plusieurs reprises, c'est mercredi et les inscriptions sont enregistrées pour la visite de l'après-midi. Jusqu'à vingt-cinq personnes viendront suivre les explications dans cette fruitière de dix-sept sociétaires. Yves Michel et son épouse Chantal viennent de terminer la fabrication qui alterne entre Comté, Morbier, beurre... Et Geneviève Durey garde son calme et répond en professionnelle. Petit village mais grande animation dans cette fruitière si proche de la Côte-d'Or. Françoise Mignot et Audrey Foucherans viendront permettre à Geneviève de souffler un peu. Deux cavistes soignent les fromages à l'abri des regards.



Rue Amont 39290 Chevigny - Tél. 03 84 70 28 56
www.comte.com/chevigny

Oussières : des week-end bien chargés

Il est arrivé à Danielle Dumont de préparer des dizaines de portions de Comté de trente grammes chacune pour satisfaire une commande destinée à un repas de famille. « Les clients aiment bien voir la commande se préparer », explique-t-elle. Comme une garantie d'authenticité qui peut tout de même provoquer un peu d'attente au comptoir. Comptoir où se relaient aussi Sandrine Grillet et Pascale Boichot. Une clientèle provenant des gîtes du val d'Orain et de grosses commandes pour les amis, une fois la semaine de vacances écoulée, entraînent des week-ends bien chargés. Quant au fromager, Bruno Cornu, qui transforme le lait de treize sociétaires, il a la réputation d'être si matinal que peu de touristes ont l'occasion de le croiser. ■



Rue de l'Eteince 39800 Oussières - Tél. 03 84 37 50 16
www.comte.com/oussieres

La Ferté : ouvert même le dimanche soir

À la fruitière de la Ferté on trouve de la confiture de Montrond, du miel de Dole, des noisettes de Pupillin, et bien-sûr du Morbier et du Comté produit à partir du lait des 12 sociétaires du village. Mais pas de vin, dommage pour la fondue du dimanche soir en rentrant du ski. C'est qu'il est difficile de favoriser tel ou tel viticulteur dans un coin du Jura si proche d'Arbois. L'ouverture le dimanche soir a engendré une clientèle d'habitues empruntant la route d'Arbois à Dole et au-delà. Clientèle locale aussi et une vente par le biais du site Internet qui n'est pas négligeable. Un emploi du temps chargé pour Pascal Prin le fromager et son épouse Hélène qui gère le magasin. Sandrine Boisson et Aurore Grandviennot officient également derrière la fenêtre en forme de meule de Comté.



19 rue Principale 39600 La Ferté - Tél. 03 84 37 58 09
www.fromagerie-laferte.fr

Mousse de pommes de terre au Comté, Tuile Comté, sauce Morilles

Une recette de Jean-François Maire*

.....

Ingrédients pour 4 personnes

- 150 g de pommes de terre épluchées
- 350 g de crème liquide
- 300 g de Comté râpé
- 15 g de farine
- 12 g de morilles sèches (réhydratées la veille)
- 1 échalote finement ciselée
- 50 g de beurre
- Sel, poivre



Préchauffer le four à 230/250 °C (th.8). Mélanger 150 g de Comté avec la farine et disposer 8 petits tas fin (avec un cercle de 10 cm de diamètre) sur une feuille de silicone. Cuire au four jusqu'à coloration. Puis rouler chaque tuile sur un cylindre (un pilon par exemple), et laisser refroidir.

Cuire les pommes de terre à l'eau salée comme pour une purée, et égoutter.

Presser les pommes de terre avec 150 g de crème liquide et le reste du Comté râpé.

Saler et poivrer. La texture doit être bien liquide. Passer au tamis, puis verser

à chaud dans le siphon et refermer. Réserver.

Faire suer des morilles hydratées dans un beurre moussieux, puis ajouter l'échalote.

Ajouter 200 g de crème liquide (à hauteur) et laisser réduire. Saler et poivrer. Une fois la sauce réduite ajouter au dernier moment une cuillère de crème fouettée.

Mettre deux cartouches de gaz dans le siphon. Secouer fortement, puis fourrer les tuiles. Dresser les tuiles fourrées avec un peu de sauce et servir chaud.



*Académie Culinaire - 34 Rue du Vallon
25480 École Valentin
03 81 80 03 90
www.academieculinaire.fr

Le conseil du sommelier :

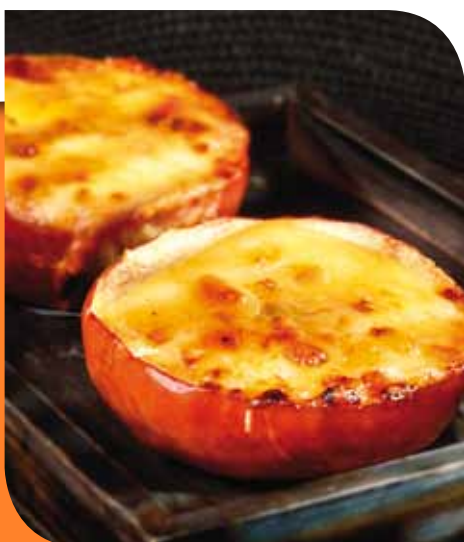
- Accord avec un vin du Jura : un Vin jaune appellation Château-Chalon.
- Accord avec un vin d'une autre région : un Coteaux-du-Layon (Val de Loire).

CONSEIL DÉGUSTATION

Comté et pomme

Lavez une pomme, ne la pelez pas. Coupez-la en deux, retirez le centre. Déposez une toute petite cuillère de miel dans le creux ainsi qu'une pincée de noisettes ou noix concassée (attention, il faut que ce soit léger). Recouvrez d'une belle lamelle de Comté, et passez au grill une petite dizaine de minutes en surveillant.

Bel accord tout en contrastes : au niveau des textures, la pomme chaude reste croquante ainsi que les petits morceaux de noix/noisettes, Comté gratiné et miel sont fondants. Pour les saveurs, le sucré s'oppose au salé. Les arômes, tout en douceur pour la pomme et le miel se fondent à ceux plus marqués de la noix/noisette et du Comté grillé.





« Le travail en fromagerie, c'est l'aboutissement du métier de fromager ! »

Julien et Aline Mettetal à l'unisson de leur fromagerie

PORTRAIT

Elle était auditrice dans la grande distribution. Lui n'a pas suivi le cursus traditionnel des fromagers de fromageries...

La carrière de Julien Mettetal a débuté dans l'antre de l'industrie laitière. D'abord chez Bongrain dans les Vosges, il restera 2 ans dans cette entreprise de 300 salariés.

Puis chez Mulin, à Noiron dans le Doubs, entreprise à "dimension humaine" d'une trentaine de salariés, où il peaufine ses qualités de Mac Gyver de la fabrication fromagère. Il faut toucher à tous les postes : du moulage du beurre, en passant par la cave, la pasteurisation, la fromagerie...

« Je ne voulais pas devenir un presse-boutons »

Les 5 années passées dans cette PME familiale lui ont appris énormément. Jusqu'à l'arrivée des cuves semi-automatiques qui l'inciteront à poursuivre sa quête ailleurs. « Je n'avais pas envie de devenir un "presse-boutons" ! », explique celui qui va endosser l'habit de technicien à l'ITFF (Institut technique

français des fromages), l'actuel Actilait. Le suivi des fromageries en production de Morbier lui permet de renouer avec le monde des fromageries. Une envie qui ne l'avait jamais vraiment quitté depuis son BTS à l'Enil Bio. « *Finalement, je rêvais de ce type de travail, en prise directe avec les producteurs* ». L'opportunité se présente à Grand Combe des Bois. « *Quitte à tomber dans le chaudron à Comté autant viser le Haut-Doubs et ses fromageries de montagne* », se dit Julien. Il est embauché comme second fromager en 2005 puis reprend le poste de fromager en 2006. Son premier challenge : travailler sur la qualité, éliminer méthodiquement tous les risques par le nettoyage, la qualité des laits... « *Le plus gros défaut d'un fromager c'est d'avoir trop de confiance en soi ; la qualité en fromagerie, c'est multifactoriel.* » Challenge réussi pour Julien, qui ne baisse pas la garde. Dès qu'il a un moment de libre, il retourne bricoler à la fromagerie. « *Je me rappelle, quand je travaillais à la chaîne, la grosse horloge au mur qui semblait ne jamais avancer. Maintenant, c'est pourvu qu'elle avance moins vite, que je puisse finir !* » Le métier n'a pas que des bons côtés : difficile de rentrer chez soi l'esprit libre.

« *La fromagerie, c'est un peu ma petite entreprise, même si elle appartient aux producteurs !* ». Le fromager se pose aussi des questions sur les conditions de travail dans les petites structures avec un seul fromager, « *quand il faut tout empoigner, du début à la fin, est-ce que le physique peut suivre jusqu'à la retraite ?* »

Vie de famille

Vivre dans un petit village d'une centaine d'habitants en pleine montagne a changé la donne aussi pour Aline, ancienne auditrice qualité pour la grande distribution. Mais tout sourire, elle accueille les clients au petit magasin de la fromagerie ouvert tous les jours de l'année, aide à la fabrication du beurre et assure les livraisons dans quelques supermarchés. Elle a trouvé là un terrain pour déployer son sens du contact et son dynamisme. La vente directe a progressé. C'était un des objectifs fixés par les sociétaires de la fromagerie, lui aussi atteint.

Aujourd'hui, 6 ans après leur arrivée, la vie de famille des fromagers et de leurs deux enfants se fait au rythme de la fromagerie.