



## Capital prairies

L'arrivée du printemps et le plaisir des beaux jours s'accompagnent pour nous, agriculteurs d'une satisfaction naturelle, celle du réveil de nos prairies. En peu de temps, la pousse de l'herbe s'accélère, la floraison explose, et vient le temps de la fenaison, qui mobilise toute notre inquiétude car nous savons le caractère primordial, pour la qualité du Comté et l'équilibre des comptes de nos exploitations, d'un stock de fourrage satisfaisant en qualité et en quantité. Ce n'est pas par hasard que ce que nos prairies fournissent aux vaches laitières soit nommé la "ration de base". Nous sommes non seulement éleveurs de Montbéliarde ou de Simmental, notre métier c'est aussi d'être éleveurs d'herbe. Dans cette herbe réside tout un potentiel nutritionnel en énergie et en protéines. L'étude de la comptabilité de nos exploitations démontre facilement que leur rentabilité est prioritairement liée à une bonne valorisation de l'herbe. C'est donc notre premier devoir.

Mais la gestion de cette prairie doit elle-même se garder des excès de l'intensification. Car de la même façon que le cep de vigne lie les vins AOC à leur cru, la prairie est notre lien au terroir. Et comme dans le secteur viticole, il doit être préservé et renforcé: ni prairies à l'abandon, ni prairies trop intensifiées; l'authenticité de notre lien au terroir réside dans l'équilibre, qui permet l'expression de la diversité, et est à la source de la richesse organoleptique du produit. Le foisonnement des couleurs de la flore printanière en constitue une expression symbolique.

Le respect de l'authenticité du lien que le Comté entretient avec son terroir est un des ingrédients de son succès. Nous devons, par nos pratiques, en tenir compte et nous attacher à produire mieux, avant de produire plus, tout en contribuant au respect de l'environnement. Alors que la sortie des quotas constitue une tentation bien compréhensible d'augmentation de la production laitière, nos techniciens d'élevage viennent opportunément nous rappeler que 70% des exploitations présentent un système fourrager non sécurisé, à la merci donc du moindre accident climatique. Dans ce contexte, il sera beaucoup plus rentable de modérer sa production laitière et d'améliorer la sécurité du système fourrager. D'ailleurs, de nombreux producteurs peuvent déjà témoigner qu'une prairie permanente bien gérée, grâce à sa multitude d'espèces botaniques différentes, a une capacité de résistance et d'adaptation aux errements climatiques bien supérieure aux prairies dont l'intensification a réduit le spectre floristique.

Le Comté est une AOP qui réussit, l'augmentation des ventes de 2,3% en 2011 le confirme, avec des prix qui progressent également régulièrement. Nous y voyons une confirmation de la pertinence des choix de rigueur que nous faisons dans notre cahier des charges. Avec la préférence donnée au qualitatif par rapport au quantitatif, avec le réseau de fromageries et de maisons d'affinage qui maillent notre terroir, avec la passion qui nous mène tous dans l'exercice de notre métier, la prairie permanente fait partie du capital qui ensemence la réussite du Comté. Il est important que nous ayons à cœur d'en préserver l'intégrité.

**Claude Vermot-Desroches**

Président du CIGC



## Le revenu est dans le pré

DOSSIER > pages 4 à 9

## 10 ans de savoureuses rencontres sur les Routes du Comté

TOURISME > page 2



# 10 ans de savoureuses rencontres sur les Routes du Comté

À l'occasion des 10 ans des Routes du Comté, plusieurs événements vont rythmer la période estivale. Après le concours "Le plus savoureux job de l'année" démarré en mars, "La savoureuse tournée du Comté" rejoindra les vacanciers en plusieurs lieux emblématiques de Franche-Comté et d'ailleurs. Des rencontres à déguster sans modération !

Cet été, le Comté fait son show sur la route des vacances. Plusieurs animations proposées par le CIGC, en lien avec ses partenaires (Amis du Comté, Groupuscule d'action gustative,...) s'installeront sur des lieux touristiques fréquentés. Cette opération, spécialement

créée pour les 10 ans des Routes du Comté, permettra d'aller à la rencontre du public et de lui faire comprendre, découvrir, goûter, et même cuisiner le Comté AOP grâce à Jean-François Maire (Académie culinaire de Franche-Comté) et sa cuisine mobile.

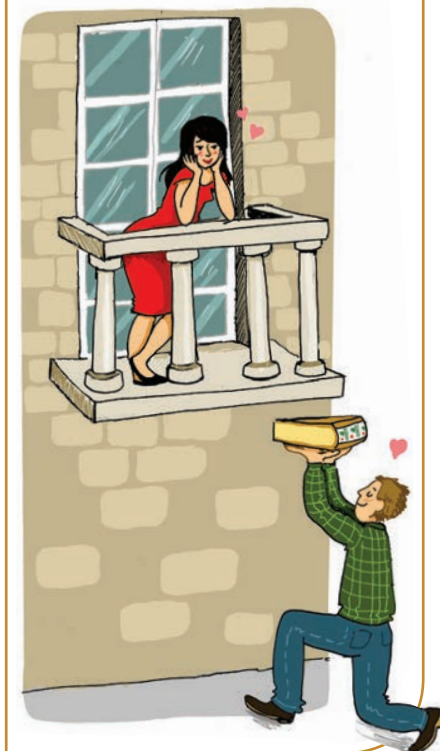


Programme à venir sur : [www.lesroutesducomte.com](http://www.lesroutesducomte.com)



## > À Burnevillers, "L'amour est dans le pré"

Parmi les 14 candidats de la saison 7 de *L'amour est dans le pré* sur M6 se trouve Dany Moureaux, qui est aussi producteur de lait à Comté dans le Doubs. Installé en Gaec à Burnevillers sur une exploitation de 40 vaches laitières, son lait est livré à la fruitière d'Indevillers. Il a également ouvert une ferme-auberge depuis 2006 où l'on peut déguster des produits de la ferme et du Comté, à chaque repas ! Le tout dans la bonne humeur et en musique. Car l'éleveur est aussi accordéoniste. Une passion familiale qui a valu à la famille Moureaux d'être inscrite au Guinness des records avec 17 membres à l'affiche d'un même spectacle !



## > "Le plus savoureux job de l'année" : 30 sélectionnés poursuivent l'aventure !

307 personnes se sont inscrites sur la page Facebook I love Comté pour décrocher "Le plus savoureux job de l'année", et 30 dossiers de candidature ont été retenus. Ce concours, lancé à l'occasion du 10<sup>e</sup> anniversaire des Routes du Comté, permettra de faire gagner à un/une candidat(e) un CDD de 3 mois (entre juin et septembre), pendant lequel il/elle devra réaliser un webdocumentaire de son voyage au Pays du Comté. Le concours se déroule en trois phases de sélection qui conduiront 5 "finalistes" devant un ultime jury le 24 mai prochain.

« Notre souhait est bien entendu de mettre en valeur nos atouts, ceux du Comté et ceux des Montagnes du Jura, souligne Claude Vermot-Desroches, président du Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté. Mais il est également important de donner une dimension sociale à ce

dispositif inédit, en offrant un véritable tremplin professionnel au gagnant... ou à la gagnante ! »

Découvrez plus en détail les candidats sur [www.savoureux-job-comte.com](http://www.savoureux-job-comte.com) et participez au concours de pronostic sur la page Facebook I love Comté. Ces pronostics ne seront pas décisifs pour la sélection des finalistes, mais seront pris en compte.



# L'Année internationale des coopératives, un événement pour les fruitières



2012 a été proclamée par l'ONU "Année internationale des coopératives".

Pour marquer cet événement, les Fédérations de coopératives laitières du Doubs et du Jura ont organisé une

assemblée générale commune, le 17 avril à Frasne [25]. Elles ont animé à cette occasion une table ronde sur le rôle "économique et territorial des fruitières".

« *La fin des quotas laitiers nous amène à parler de contractualisation entre les producteurs et les entreprises, mais nous aurons peut-être d'autres contrats à imaginer, entre l'agriculture et la société par exemple* », indique Alain Mathieu, président de la Fédération régionale des coopératives laitières (FRCL).

L'autre événement phare de cette année sera la sortie, en novembre, d'un livre retraçant l'histoire des fruitières, du Moyen-Âge à nos jours. « *Pour faire vivre ce livre, nous organiserons un colloque sur la dimension sociologique et culturelle des coopératives, accompagné d'une analyse historique* », continue le président de la FRCL. Cette rencontre pourrait se dérouler à la Fraternelle de Saint-Claude, lieu chargé d'histoire où fut créée l'une des premières coopératives ouvrières d'alimentation en 1881.

Les coopératives laitières seront également présentes à la Foire Comtoise à Besançon, le mercredi 16 mai.



Alain Mathieu, président de la FRCL, annonce la couleur : table ronde sur le rôle des coopératives, colloque, sortie d'un livre... 2012 sera aussi l'année de la coopération fromagère franc-comtoise !

## > Une forte participation pour les réunions professionnelles

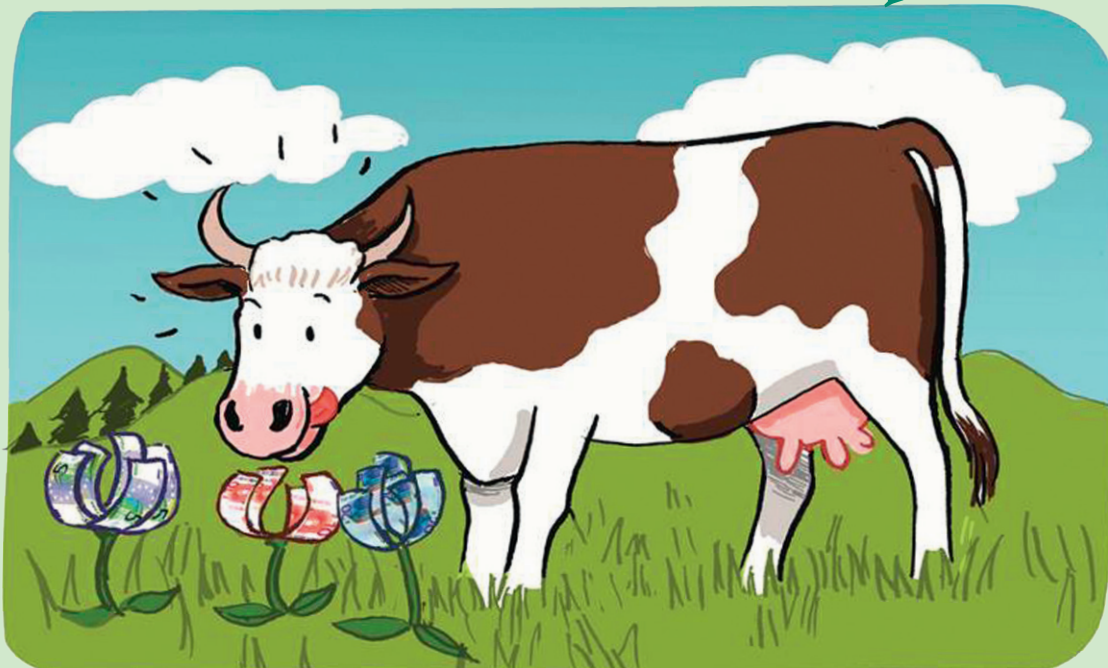
Initiées en 2010, les rencontres professionnelles de la filière Comté ont connu une participation encore plus importante que les autres années. Les 5 réunions décentralisées ont permis d'évoquer les plans de campagne, avec une innovation majeure introduite depuis l'année dernière : la référence "plaques vertes des fromageries" ne se calcule plus à partir des quotas laitiers mais à partir des surfaces multipliées par un nouveau critère, la "Moyenne Laitière de Référence" des apporteurs. Plusieurs questions ont porté sur le fonctionnement de cette Moyenne Laitière de Référence lorsque la surface Agricole Utile d'une exploitation évolue à la hausse ou à la baisse.

Concernant le cahier des charges, les questions ont porté essentiellement sur la limitation de l'affouragement en vert et le seuil des 1800 kg de concentrés par vache et par an. Si, parfois, des contestations s'élèvent contre ces mesures, très souvent la réponse vient de la salle et le débat s'instaure. « *C'est donc un véritable échange démocratique sur les valeurs de nos AOP qui se déroule là* », constate Claude Vermot-Desroches, président du CIGC. Un souhait pour l'année prochaine ? « *Que l'on parle davantage de l'avenir de l'AOP et de perspectives, poursuit le président du CIGC. À ce titre, le témoignage de ceux qui mettent en marché (les affineurs) est fondamental* ».



Éleveurs, fromagers, affineurs réunis pour échanger sur l'AOP. Ici à Cuvier.

# Le revenu est dans le pré



Pour illustrer ce dossier, nous avons pris l'exemple d'exploitations en lait à Comté situées dans des environnements différents (montagne, plaine) et confrontées à des défis à relever pour maintenir une alimentation fourragère suffisante face à la sécheresse ou aux dégâts de campagnols. Le rôle et la valorisation des prairies y sont vus sous 3 angles, économique, technique et environnemental. Des notions qui ne peuvent être séparées les unes des autres car elles sont complémentaires et interdépendantes.

**Après la première révolution fourragère, qui fut celle de la mécanisation de la récolte de l'herbe dans les années 50, se profile aujourd'hui une 2<sup>e</sup> révolution fourragère : celle de la gestion de l'herbe pour améliorer son revenu et son bilan carbone. Voilà le nouveau défi à relever !**

Il ne s'agit plus forcément de "produire plus pour gagner plus", mais de "produire mieux pour gagner plus". La question est particulièrement d'actualité avec la suppression des quotas laitiers.

Intensifier la conduite du troupeau peut contribuer à déséquilibrer le système fourrager et à augmenter la dépendance des fermes aux achats d'aliments extérieurs.

Dans un contexte de réchauffement climatique et de fluctuation des cours, avec des aléas qui s'invitent de plus en

plus souvent dans les fermes, c'est alors la robustesse des exploitations qui risque d'être entamée sur le long terme, pour des gains de production minimes et aléatoires sur le court terme.

L'AOP Comté souhaite garder un lien fort avec le pâturage, un lien qui peut être compromis par l'intensification. L'appellation a su poser des limites, dans son cahier des charges notamment, et continue de les faire évoluer, si nécessaire, tout en renforçant son plan de contrôle.

## > Rappels réglementaires

Le cahier des charges de l'AOP Comté fixe des bornes techniques à l'intensification des surfaces et à l'intensification animale en limitant le concentré, le chargement et la production laitière.

- 1 hectare d'herbe par vache minimum
- alimentation complémentaire plafonnée à 1 800 kg par vache et par an
- chargement du cheptel laitier de l'exploitation plafonné à 1,3UGB/ha\*

de surface fourragère

- productivité laitière par hectare plafonnée à 4 600 kg de lait/ha
- interdiction des aliments fermentés (ensilage et balles enrubannées) **sur toutes les surfaces de l'exploitation.**
- pas plus de 3 épandages par an
- 120 unités d'azote total par hectare de surface fourragère par an maximum, dont pas plus de 50 unités sous forme minérale
- affouragement en vert : 1 repas par jour maximum

\*UGB : unités de gros bétail (1 vache=1UGB)

## > Attention ! Renforcement du plan de contrôle en 2012 sur les points suivants :

- utilisation excessive de concentré
- présence de balles enrubannées dans les exploitations
- affouragement en vert : non tenue d'un cahier de pâturage et d'un cahier d'enregistrement des récoltes en vert

Les abus considérés jusqu'à présent comme des écarts "mineurs" au cahier des charges (à des fins pédagogiques) deviennent "majeurs" ou "graves" en cas d'écart important ou de récidive. Les sanctions seront donc plus rapides.

## Une initiative du groupe "herbe" Connaître le nombre de repas disponibles !

Des spécialistes du conseil en élevage (chambre d'agriculture, contrôle laitier) des départements du Doubs, du Jura et de Haute-Saône ont pris l'habitude de

se réunir régulièrement pour échanger sur la place de l'herbe et de l'autonomie alimentaire dans les exploitations. L'objectif est de valoriser au maximum

l'herbe par le pâturage. De là est né le groupe "herbe" qui, depuis 2 ans, accumule des connaissances sur la croissance de l'herbe dans les différentes zones géographiques et propose une Météo de l'herbe, bien utile en saison, et diffusée chaque semaine. En parallèle, quelques fermes pilotes vont tester, dès cette année, un outil informatique mis au point par l'INRA, "Herb'Avenir", qui permet de connaître les jours d'avance en nombre de repas d'herbe dont dispose l'exploitation. L'idée étant de "mettre la bonne surface d'herbe en face des vaches". Cette démarche sera présentée lors des rencontres collectives de type "tours de pâturage".



*Au pâturage, la priorité est de faire manger un maximum d'herbe aux vaches laitières. Selon les recommandations issues des recherches INRA et de l'Institut de l'élevage, il est préférable de faire entrer les vaches dans la parcelle lorsque l'herbe atteint une hauteur de 12 cm et les faire sortir lorsque l'herbe descend à 6 cm.*

## Fertilisation : toutes les prairies n'ont pas les mêmes besoins

L'AOP Comté indique dans son cahier des charges les conditions d'utilisation des engrais de ferme et engrais minéraux. La règle est de ne pas dépasser 3 épandages par an et au maximum 120 unités d'azote total par an, dont pas plus de 50 unités sous forme minérale. Dans ce cadre réglementaire, il est aussi nécessaire d'améliorer ses pratiques de fertilisation. La tendance générale constatée va plutôt à une standardisation des fumures alors que les techniciens conseillent aujourd'hui d'adapter les pratiques à la parcelle. Pour cela il faut connaître les différents types de prairies existants sur l'exploitation, ce qu'on appelle aussi la "typologie des prairies", dans l'ordre décroissant de valorisation : pâtures à vaches, prés de fauche pour faire le fourrage des vaches, pâtures à génisses, prés de fauche pour génisses. Sur une exploitation, il est possible de regrouper les prairies selon leur utilisation et de constater que les exigences de production ne sont pas les mêmes en quantité et qualité. Il est clair qu'une parcelle de foin pour les vaches n'a pas nécessairement besoin d'être conduite comme une parcelle de foin

à génisses. Les premières devant être sécurisées en priorité.

La fertilisation apportée après la première coupe n'est pas forcément efficace sur le rendement fourrager puisqu'elle a plutôt tendance à favoriser une pousse d'automne qui aura du mal à être valorisée par le troupeau. L'herbe qui intéresse l'éleveur est l'herbe de printemps. La fertilisation au printemps

sera mieux captée et valorisée si elle n'est pas apportée trop tôt mais juste au moment où l'herbe verdit et commence à pousser. L'idée n'est pas d'augmenter la fertilisation globale sur l'exploitation mais de revoir la répartition des apports au moment des besoins. Ces besoins peuvent varier aussi selon les qualités du sol, profond ou léger, et du chargement à l'hectare.



*La quantité d'engrais apporté peut être différente selon que l'herbe est destinée aux vaches ou aux génisses.*

## Témoignage Le GAEC du Plateau de Landresse parie à 100% sur l'herbe

**Sur le plateau de Landresse, dans le Doubs, à 700 m d'altitude, l'herbe est le pilier de l'alimentation du cheptel laitier.**

L'exploitation de Sylvain et Laurent Henriet, installés en GAEC, est de type "montagne extensif" avec 118 ha de prairies, 15 ha de céréales et un troupeau de 65 vaches montbéliardes. 400 000 litres de lait sont produits par an et livrés à la coopérative de Pierrefontaine-les-Varans pour être transformés en Comté.

### Les 2 frères axent leurs efforts sur l'autonomie

Autonomie dans l'alimentation des animaux: les céréales sont auto consommées, les vaches pâturent sur 70 ha, d'avril à mi-novembre, sans apport d'aliments complémentaires pendant certains mois, et 5 ha d'herbe sont transformés en granulés déshydratés.

Autonomie en eau et en énergie: l'exploitation dispose d'une source et récupère l'eau de pluie, des panneaux solaires préchauffent l'eau utilisée à la laiterie et le séchage en grange sera équipé cette année d'un toit photovoltaïque qui fournira de la chaleur pour sécher foin et regain.

Autonomie financière enfin, en limitant les emprunts: les projets doivent s'autofinancer.

### L'exploitation n'est pas figée dans un système

Les frères Henriet sont à l'affût des évolutions techniques qui sont en cohérence avec leurs convictions. Ils ont arrêté de donner du fourrage sec en complément l'été. « On n'y croyait pas mais c'est flagrant: plus de refus à faucher ». Ils vont changer de système de récolte et remplacer la faneuse par un retourneur d'andain dans toutes les parcelles où c'est possible, c'est-à-dire sans obstacles naturels. « Cette technique permet d'obtenir un foin magnifique, avec des brins entiers. Nous verrons si cela a un impact positif sur la production ». Ils envisagent d'installer une 3<sup>e</sup> cellule de séchage pour mieux trier les foins et regains, par qualité, en séparant le fourrage moyen (foin de lisière de bois et paille enherbée destinée aux génisses).

Pour rapprocher le pâturage du bâtiment, ils ont participé à des échanges de parcelles



Laurent (à gauche) et Sylvain Henriet gèrent le pâturage avec deux objectifs: qualité et économie.

entre agriculteurs et laissé les parcelles les plus éloignées, une dizaine d'hectares au total. « On s'en remet! On est bien mieux avec nos parcelles sur place ».

### De l'herbe concentrée

La ration des vaches laitières va également évoluer. Elles ne reçoivent déjà plus aucun tourteau en complément du pâturage, seulement des céréales (épeautre ou mélange orge-avoine-pois). « Nous allons essayer de passer à 100 % herbe sur les

meilleurs mois de pâturage. Et pour le reste de l'année, l'utilisation de granulés d'herbe déshydratée va remplacer avantageusement les concentrés et peut-être nous permettre d'arrêter l'achat de tourteaux, en vérifiant que la ration est équilibrée en énergie et protéines ».

Quantité annuelle d'aliments complémentaires: 950 kg par vache et par an, ce qui correspond en moyenne, sur l'année, à 115-130 g par litre de lait produit.

### « Travailler mieux pour gagner plus »

Pour le Gaec du Plateau de Landresse, l'herbe à une finalité: faire du lait à Comté. « La recherche de l'autonomie en herbe est à relier au produit lui-même, au Comté. Les meilleurs mois de pâturage, où l'herbe approche les 1 UF\*, concordent avec les meilleurs mois de qualité du Comté », remarque Sylvain Henriet. L'éleveur attache aussi de l'importance à la taille du troupeau: « Si le troupeau est trop important, le pâturage est moins facile à organiser, le temps de traite dépasse une heure et les vaches sont plus fatiguées. Le bien-être de l'animal compte, ce dernier nous le rend en production: moins de stress, une bonne fertilité, une meilleure qualité du lait sans doute... »

### Avec l'arrêt des quotas, le Gaec envisage-t-il d'augmenter sa production de lait ?

« La limite, c'est ce que nos champs sont capables de fournir. Sur une ferme comme la nôtre, on pourrait augmenter la capacité laitière de 5 %, pas plus. Mais ce n'est pas notre premier objectif: nous voulons une exploitation stable, vivable, viable et transmissible. L'idéal ce n'est pas de travailler plus, mais de travailler mieux pour gagner plus. Et puis ces surplus de lait seront difficilement absorbés par la filière Comté et peu rémunérés! »

\*UF: L'Unité Fourragère sert à exprimer la valeur énergétique d'un fourrage

## La chaleur des villes pour sécher l'herbe

**Des agriculteurs du secteur de Pontarlier veulent utiliser de l'énergie disponible sur le territoire pour déshydrater des fourrages sous forme de granulés.**

Cette unité de déshydratation collective de la société Deshy25 (agriculteurs, SMETOM syndicat de traitement des déchets ménagers) fonctionnera avec la chaleur du site d'incinération de Pontarlier, dont une partie seulement est utilisée en hiver pour le chauffage de locaux. L'idée est d'utiliser la chaleur perdue en été pour produire 27 000 Mwh qui seront destinés à sécher

31 700 tonnes de fourrage, transformées ensuite en granulés d'herbe. Le projet porte sur 9 500 tonnes de granulés par an et concerne potentiellement 1 500 ha de prairies en 4 coupes limitées à 1,5 à 2,5 tonnes de matière sèche par hectare, afin de disposer de la qualité protéique et nutritionnelle nécessaire. Comme toute innovation touchant à la filière Comté,



*L'herbe coupée passe dans un sécheur à basse température avant d'être transformée en granulés.*

ce projet donnera lieu à un débat au sein du CIGC et notamment de la commission technique "Aliments du bétail".

## Comment harmoniser la conservation de la biodiversité avec la production agricole ?

Des solutions sont recherchées avec l'implication directe des agriculteurs dans la reconquête de la biodiversité. Dans le secteur de Bouverans (Doubs) par exemple, un état des lieux des prairies de fauche de montagne a été réalisé sur les 6 exploitations agricoles qui livrent leur lait à la Fromagerie de Bouverans.

En 2010, la cartographie des habitats d'intérêt communautaire du site Natura 2000 du bassin du Drugeon avait mis en lumière une baisse préoccupante du nombre d'espèces emblématiques dans ces prairies. Or cette flore est jugée caractéristique du terroir à Comté. La préoccupation de conservation de la biodiversité rejoint donc ici directement celle de la ressource agricole

et économique du terroir.

Des journées d'échanges de terrain ont permis de mieux connaître le sol, la flore et les pratiques des exploitants agricoles de Bouverans. Cette étude menée par des spécialistes [pédologues, botanistes et techniciens agricoles] s'appuie sur des échanges constructifs avec les agriculteurs

qui sont acteurs du diagnostic. L'objectif est de prendre en compte le contexte économique des exploitations et les possibilités de modifications de pratiques [fauche tardive, baisse de la fertilisation, lutte contre le tassement des sols...], avec des leviers techniques et économiques adaptés.



*Une prairie de fauche de montagne de référence en très bon état de conservation peut contenir 50 espèces botaniques différentes. Dans la zone AOP Comté, il n'est pas rare de trouver des prairies pérennes comptant entre 30 et 65 espèces.*

### > Le rôle positif des prairies dans le stockage du carbone

Dans le cadre des programmes européens "GreenGrass" et "CarboEurope", les chercheurs de l'INRA ont étudié le rôle des prairies comme source ou puits de gaz à effet de serre (GES) dans un contexte de changement climatique. L'étude d'une vingtaine de sites européens indique que les prairies piègent en moyenne 2,2 tonnes de carbone par hectare et par an et que le bilan net est équilibré. L'activité de puits est plus élevée (de 0,1 à 0,3 tonne équivalent C-CO<sub>2</sub>) en prairie extensive qu'en prairie intensive. La diversité des espèces végétales présentes dans les prairies joue également un rôle : les plantes à fort développement souterrain (racines ou rhizome) favorisent le stockage du carbone.

### > Une société néerlandaise encourage le pâturage

Alors qu'en France, certains départements envisagent d'installer des "usines à lait" de 1 000 vaches qui ne sortiront pas de leurs bâtiments (projet de méthaniseur dans la Somme), une information surprenante et inattendue nous arrive de l'autre pays du fromage : l'entreprise laitière internationale FrieslandCampina versera aux éleveurs Néerlandais une aide de 45 millions d'euros sur la période 2012-2014, pour encourager le pâturage 6 heures par jour pendant 120 jours minimum par an.

# Le pâturage pour lutter contre les campagnols

La Franche-Comté connaît la plus forte poussée de campagnols terrestres de ces dernières années avec plus de 40 000 ha touchés. Les 2 dernières vagues datent de 1998 (20 000 ha) et 2003-2004 (25 000 ha). Les rongeurs détruisent les prairies et ont un effet sur la qualité des fourrages et des laits par contamination avec la terre. Le préjudice peut être énorme : à titre indicatif, sur une ferme de 50 ha, il peut atteindre 15 000 euros par an. André Delavelle, président de la FDGDON <sup>(1)</sup> du Doubs, organisme de lutte contre les nuisibles, rappelle que la lutte contre les rongeurs doit être collective et peut s'organiser autour de 2 priorités : enlever les taupes et détruire leurs galeries qui servent aux campagnols. Le pâturage grâce au piétinement des vaches élimine une bonne partie de ces galeries. Dans les parcelles qui ne sont pas pâturées, l'utilisation d'outils (Actisol, rouleaux à plots) reproduit l'effet du piétinement. De plus, le pâturage d'automne "nettoie" les prairies en limitant



« Le pâturage a des effets bénéfiques contre les campagnols. Dans les parcelles qui ne sont pas pâturées, l'utilisation d'outils reproduit ce piétinement », explique André Delavelle, président de la FDGDON du Doubs. À sa gauche : Dominique Mougins, président cantonal (GDON de Maïche).

la ressource alimentaire disponible pour les campagnols. L'alternance fauche-pâturage est donc conseillée.

### Intervenir avant le seuil de 200 campagnols/ha

Une prairie peut facilement atteindre le seuil de 200 campagnols par ha sans aucun signe visuel, car les petits rongeurs se déplacent incognito dans les galeries creusées par les taupes. « À ce stade, il est déjà trop tard pour limiter la pullulation de campagnols ». La première étape de lutte consiste donc à enlever les taupes et détruire les galeries. Il est alors plus facile de repérer le 1<sup>er</sup> indice de présence de campagnols qui est l'apparition de tumuli, plus petits que les taupinières et composés de terre fine et de radicelles. Ce qui permet d'intervenir ponctuellement, en distribuant 20 g de blé traité\* à la main,

« sans charrue à blé car ce système recrée des galeries ». La "boîte à outils" de lutte contre les campagnols, mise au point par la FREDON <sup>(2)</sup>, préconise aussi un labour et la remise en culture avec des céréales pendant 3 ans. Ce qui permet également de gagner en autonomie alimentaire et d'avoir un peu de paille à disposition. « Sur notre secteur de Charquemont, nous avons adopté ces différentes méthodes : enlever les taupes, détruire les galeries, implanter des céréales... Depuis 10 ans, nous sommes tranquilles avec les campagnols. »

\*1 à 2 kg par ha d'appâts prêts à l'emploi [1] et [2] : Fédération départementale des groupements de défense contre les organismes nuisibles (FDGDON) et Fédération régionale de défense contre les organismes nuisibles (FREDON)



Les pullulations de campagnols peuvent détruire de grandes surfaces de prairies.

### > À lire : Fréquence Réseau N° 31 : "Sécuriser son système fourrager"

Comment construire un système fourrager robuste qui permette de faire face à divers aléas comme les changements climatiques, les campagnols ? Devant un important déficit de fourrage pour l'hiver, ne vaut-il pas mieux adapter le troupeau au fourrage disponible que faire son quota à tout prix ? Dans son numéro d'avril, le Réseau d'Élevage pour le conseil et la prospective de Franche-Comté s'intéresse à ces questions à travers des résultats d'enquête, des témoignages, des simulations... Publications disponibles dans les chambres d'agriculture de Franche-Comté et sur le site de l'Institut de l'élevage : <http://www.idele.fr>.





## La difficulté de la culture de l'herbe en zone de plaine en période de sécheresse

Gérer un système fourrager, c'est s'adapter à de multiples contraintes (climat, nature de sols...) qui sont aussi nombreuses qu'il y a d'exploitations dans la zone Comté. En altitude comme en plaine, le déficit fourrager est limitant. Exemple du GAEC du Chaillot à Auxange près de Dole (Jura).

Les 80 vaches du GAEC du Chaillot disposent de 40 ha de pâturages. « Nous n'avons pas assez de pâturage à proximité du bâtiment, aussi nous complétons avec un affouragement en vert (trèfle-ray grass) selon les saisons, durant les mois d'été les plus secs, à raison d'un repas quotidien donné au pâturage où les vaches restent pendant la nuit », explique Xavier Lyet. Les 40 ha autour de l'exploitation sont coincés entre l'autoroute et la forêt. « Nous avons repris cette ferme en 2005 avec un bâtiment et une salle de traite, du stockage pour le foin ». C'était l'opportunité d'installer le 3<sup>e</sup> frère sur l'exploitation, mais qui a bouleversé l'équilibre fourrager en doublant le nombre de vaches. Les éleveurs cherchent des solutions : ils vont semer plus d'herbe en intercultures (ray grass), qu'ils faucheront en septembre. Ils ont bien pensé semer plus de pâturage mais le parcellaire éloigné obligerait à faire

1 à 2 km de route. « On rouspète déjà après les agriculteurs quand 20 vaches traversent le village, alors 80 ! ».

### Un déficit de 200 tonnes de foin

En 2011, la sécheresse de printemps a particulièrement affecté l'exploitation qui comporte une partie de sols séchants. « Nous n'avons vraiment plus rien dans les pâtures. Nous avons dû ressemer du trèfle, mais il n'a pas levé. Nous avons essayé du moha, qui a bien poussé mais qui est difficile à sécher ». Dès le mois d'avril, les éleveurs ont été obligés de distribuer du foin à leurs vaches en complément. Avec une première coupe d'herbe déficitaire, il a manqué 200 tonnes de foin sur l'exploitation. « Pourtant notre zone n'a pas été retenue en calamité sécheresse », regrettent les éleveurs. « Nous avons toujours fait du lait à Comté, nos parents avant nous. L'objectif est de



Les associés du Gaec, de gauche à droite : Xavier, Pierre et Étienne Lyet.

produire raisonnablement pour avoir un bon prix de lait ».

### Avec l'arrêt des quotas, vont-ils saisir l'opportunité de produire plus de lait ?

« Ce n'est pas envisageable. On est déjà limité par les bâtiments et nos surfaces en herbe. Il nous faut sans cesse nous adapter au climat, ajuster les rations plusieurs fois dans l'année ».

Quantité annuelle de complément alimentaire : 1 700 kg par vache.  
Production laitière annuelle : 550 000 litres, soit 183 000 litres par associé.  
Surface : 230 ha dont la moitié en herbe.

## L'affouragement en vert : un progrès technique ?

Quand la dimension des élevages augmente, les surfaces accessibles aux pâturages ne suivent pas toujours cette évolution. Quelles solutions ? « Dans l'esprit des éleveurs, il faut toujours de grandes surfaces pour pouvoir pâturer, ce qui n'est pas forcément le cas. Même avec un grand

troupeau, il est possible de s'organiser pour pâturer », précise Pierre-Emmanuel Belot de Jura Conseil Élevage. Le trou d'herbe se situe surtout en été. « Parce que c'est plus difficile en juillet et en août, on peut tomber dans le travers d'amener de l'herbe à l'auge toute l'année. Il serait dommage de

ne pas pâturer au moment où l'on peut le faire, d'autant que l'affouragement en vert coûte entre 5 et 7 fois plus cher que l'herbe pâturée ». Des solutions sont possibles pour réorganiser les surfaces et optimiser l'herbe. « Ne faisons pas le raccourci entre grands troupeaux et pâturage impossible. Tout dépend de la structure de l'exploitation. Certaines exploitations ont réalisé des échanges de parcelles pour avoir du pâturage facilement accessible autour du bâtiment. Tout dépend aussi de la définition que l'éleveur donne d'une parcelle "accessible"... Dans le meilleur des cas, l'organisation du pâturage peut se réfléchir bien avant l'implantation du bâtiment. »

L'affouragement en vert, tant qu'il est utilisé ponctuellement et en cas de vrai déficit d'herbe, permet de conserver une ration de base "herbe". Quand cette pratique devient systématique, au détriment du pâturage, elle n'est pas au service de la valorisation de l'herbe. Et elle est contradictoire avec le cahier des charges du Comté.



# Construisez vos chalets Comté avec Jeujura

Tout y est, même les bouilles à lait servant à transporter le précieux breuvage, les Comté sagement rangés dans la cave d'affinage...

À l'occasion de son centenaire, la société Jeujura ouvre les portes de son univers ludique au Comté, et enrichit son catalogue de 4 jeux de construction disponibles en magasin à partir de fin mai. Le fabricant de jeux et jouets en bois de Saint-Germain-en-Montagne (Jura) a développé ces nouveaux produits en collaboration avec le CIGC car il rejoint tout naturellement le Comté sur des valeurs communes : tradition, partage, valorisation des produits du patrimoine jurassien... Pour compléter le volet pédagogique, le coffret de jeu contient également un poster présentant de manière ludique le processus de fabrication du Comté.



## La gamme de 4 jeux de construction Jeujura "Comté" :

### • Petite ferme Comté avec ses animaux

70 pièces - Prix public maximum conseillé 25 €

### • La cave d'affinage à Comté et animaux

100 pièces - Prix public maximum conseillé 28 €

### • Grande ferme Comté avec tracteur et animaux

140 pièces - Prix public maximum conseillé 40 €

### • Chalet à Comté avec camion et animaux

180 pièces - Prix public maximum conseillé 49 €



## > Le Jeu des 1 000 euros fait escale en Franche-Comté

Les fidèles du Jeu des 1 000 euros sur France Inter auront sans doute remarqué que la célèbre émission radiophonique a pris ses quartiers en Franche-Comté fin mars. Le jeu s'est déroulé dans 4 villages du Jura et du Doubs à Vadans, Mignovillard, Ollans et Maïche. Pendant une quinzaine de jours, les enregistrements publics et les appels des auditeurs ont permis de mettre en valeur quelques fleurons parmi nos produits de qualité au cours d'une émission suivie quotidiennement par 1,3 millions

d'auditeurs. Une candidate, pour présenter sa région, a déclaré : « *Notre région, c'est le Comté, le Morbier et le Mont d'Or ; il faut bien faire un peu de pub !* ». Un remerciement spécial à Hubert Michel, le fromager de Mièges, qui a participé au jeu des 1 000 € et aux autres participants qui ont spontanément été des témoins de leur patrimoine fromager régional. Dans l'émission "Carnets de campagne" Dominique Chauvin (CIGC) a été interviewé pour parler du Comté.

## > La campagne publicitaire TV du Comté prend des airs de printemps

Une nouvelle vague de spots télévisés sur le Comté a été diffusée du 8 mars au 21 avril sur TF1, France Télévision et quelques chaînes de la TNT en affinité avec les auditeurs ciblés (femmes de + 35 ans). Pour cette campagne de printemps, 3 films ont été retenus associant le Comté et un produit : l'œuf coque, le jambon, la Saint-Jacques. La bande-son reprend le célèbre jingle "Comté-Comté" et adopte un discours plus rythmé et encore plus gourmand que la précédente vague.

## Sushi Box : une première au Paris des Chefs !

Cette année, le Comité interprofessionnel du Comté a été pour la première fois partenaire du "Paris des Chefs" qui s'est déroulé du 22 au 24 janvier à la Maison de la Mutualité, au cœur de Paris. Il fut aussi le représentant exclusif des filières fromagères françaises.

En s'associant à cet événement qui célèbre les passerelles entre l'art de cuisiner, le design et la musique, le Comté fait preuve de créativité et de modernité.

Pour l'occasion, le Comté a créé une étonnante Sushi Box au Comté, interprétée par le chef David Zuddas, savoureuse rencontre entre le terroir français et la culture gastronomique nipponne. Cette innovation culinaire illustre comment le Comté sublime la cuisine, toutes les cuisines, selon la signature de sa dernière campagne publicitaire : "Le Comté donne de la hauteur à vos plats".

Retrouvez les recettes de la Sushi Box au Comté dans ce numéro des *Nouvelles du Comté* [page 15].

# Hommage à Maurice Bressoux



Maurice Bressoux était un grand défenseur des terroirs du Comté. Fin dégustateur, il savait décrire les arômes en lien avec leur origine. Avec sa passion et sa gentillesse, il a été un des piliers du jury terroir du Comté.



Fruitière de Nanc-les-Saint-Amour, 1960.

## Sourires d'agricultrices au profit de Semons l'Espoir

Près de 200 "Sourires d'agricultrices" du Doubs photographiés par François Vuillemin ont été réunis dans un ouvrage hommage dont l'intégralité des bénéfices sera

reversée à Semons l'Espoir, une association qui permet notamment de créer des hébergements pour les parents d'enfants hospitalisés.



Sourires d'agricultrices, photographies de François Vuillemin, 16 €.

Le lait des 62 producteurs a été mis en fabrication et voilà qu'une fois de plus, c'est la panne de courant. Il faut d'urgence reprendre le vieux brassoir et réquisitionner des bras experts, pour poursuivre la fabrication coûte que coûte; le caillé n'attend pas. C'est donc l'ancien fromager, Fleury Bressoux et son épouse, Marthe, qui viennent prêter main forte, mais aussi les plus proches voisins: l'abbé Thuillier et son aide, M<sup>lle</sup> Félicienne Phesmann. Au brassage de la dernière cuve, tout s'est bien passé et on partage un verre de vin. Mais où est donc le fromager en titre, Maurice Bressoux? Il est là, mais derrière l'appareil photo. Il immortalise un moment de vie quotidienne qui, comme le bon Comté, prend de la valeur avec le temps. Maurice a consacré sa vie au Comté: fabrication, affinage, technique, histoire, dégustation, il s'est illustré dans tous les domaines. Il faut dire qu'il est tombé dans la cuve quand il était petit: né dans une fromagerie, il était fier d'annoncer que les 18 fromagers que comptait sa famille, avaient fabriqué du Comté pendant... 767 ans! Maurice a contribué à plusieurs numéros des *Nouvelles du Comté*\*; mais il ne racontera plus d'histoires. Pour notre plus grande peine, il a définitivement raccroché son tranche-caillé le 15 février dernier.

\*N°56: Maurice Bressoux, le griot du Comté; N°73: Histoire salée

## LES INTERVENTIONS DES AMIS DU COMTÉ

### ANIMATION EN PARTENARIAT AVEC LE COMITÉ DÉPARTEMENTAL DU TOURISME DE L'AIN

9 - 12 mai > Liège (Bruxelles)  
Dégustation, atelier mini-fabrication.  
Fabrication en plein air.

### RANDONNÉE DES FRUITIÈRES

20 mai > Boujaillles (Doubs)  
Les Amis du Comté seront présents sur les ravitaillements.

### 46<sup>e</sup> CONGRÈS NATIONAL DES JEUNES AGRICULTEURS

2 juin > Pontarlier (Doubs)  
Animation agricole au Grand Cours de Pontarlier.

### GRAINS DE FOLIE

8 - 10 juin > Poligny  
Avec le Comité interprofessionnel des vins du Jura. Animation avec les vigneron. Fabrication en plein air.

### AMBASSADE DU PAYS DU COMTÉ

22 - 24 juin > Hannut (Belgique)  
Animation, dégustation et fabrication en plein air.

### 8<sup>e</sup> ÉDITION DE "LAC SAINT-POINT TOUT DOUBS"

1<sup>er</sup> juillet > Malbuisson (Doubs)

### MARCHÉ NOCTURNE DU TERROIR

13 juillet > Belvoir (Doubs)  
Fabrication en plein air.

## LES ANIMATIONS DU GROUPUSCULE D'ACTIONS GUSTATIVES

### INSTITUT DES SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN

2 mai > Bordeaux (Gironde)  
Le Groupuscule d'Actions Gustatives présentera le Comté par le biais d'une description de la démarche de dégustation appliquée au Comté auprès des étudiants en oenologie de l'ISVV, avec théorie et pratique.

### FÊTE DE L'OIGNON À ROSCOFF

19 et 20 août > Roscoff (Finistère)  
Le Groupuscule d'Actions Gustatives présentera le

Comté par le biais de la dégustation ludique de 5 fromages de terroirs, saisons, âges et qualités d'affinage différents, avec une approche visuelle et olfactive, et animera un jeu de découverte d'odeurs à l'aveugle.

### LE FESTIVAL DES MÔMES

23 - 26 août > Montbéliard (Doubs)  
Le Groupuscule d'Actions Gustatives présentera le Comté par le biais d'ateliers de mini-fabrication et des ateliers de fabrication de petits sablés au Comté.

15 sociétaires livrent leur lait à la fruitière.



# Labergement-Sainte-Marie (Doubs)

## La fruitière des Lacs s'organise



**L'actuelle fromagerie est enclavée entre les maisons d'habitation et, après presque un siècle et demi d'activité, a atteint ses limites. Un nouveau bâtiment est en projet.**

À Labergement-Sainte-Marie, tous les événements importants ont été consignés depuis 140 ans. C'est sur ce socle historique que se bâtit l'avenir de la fruitière.

Avant 1875, deux fromageries existaient dans le village, 46 sociétaires adhéraient à celle du haut du village et 15 à celle du bas. Ces 61 sociétaires décidèrent de fusionner et c'est la fromagerie du haut qui continua l'activité pour tout le village. C'est encore là que se trouve l'actuel chalet.

Au début du XX<sup>e</sup> siècle, la production de lait (175 000 litres/an) est vendue à un fromager qui la transforme en tomes, boîtes de "Mont d'Or" et beurre. La fromagerie se modernise en 1918 avec l'achat de matériel pour la fabrication d'emmental par M. Neff, fromager suisse. En 1919, Oskar Furer (ouvrier de M. Neff) reprend l'activité à son compte. Il exercera jusqu'en 1958. La collecte annuelle est alors de 550 000 l. En 1959, le lait est vendu à Otto Krutli qui fabrique du Comté. Il prend sa retraite en 1973.

En 1973, la coopérative qui était jusque-là une coopérative de vente de lait devient coopérative de transformation et les sociétaires engagent un fromager salarié, M. Poulet.

L'arrivée en 1981 de Bernard Lavaine, actuel fromager, coïncide avec la modernisation de l'installation (achat d'un

soutirage sous vide). La quantité de lait travaillé est à cette époque de 1,4 million de litres pour 13 producteurs.

D'importants travaux de mise aux normes sont engagés dans les années 1989-1990 : salle de fabrication avec 4 cuves de 3 600 l, des caves, 6 cloches de soutirage sous vide et le refroidissement du sérum.

Le rapprochement opéré l'année dernière avec les producteurs de la coopérative de Chauv-Neuve (1,5 million de litres) a modifié l'organisation du travail. L'atelier transforme désormais 5 millions de litres de lait par an, à raison de 2 fabrications par jour. Un pas important reste à franchir : la construction d'une nouvelle fromagerie qui permettra de travailler le lait de tous les producteurs en même temps. Et d'ajouter un magasin de vente, ce qui peut être une opportunité dans cette région touristique. D'autant que la commune de Labergement vient d'entrer en 2011 dans la zone du Parc naturel régional du Haut-Jura.

La coopérative et ses producteurs ont adhéré à cette préservation du potentiel naturel que sont les prairies du Haut-Jura, en utilisant la fauche tardive sur certaines parcelles. Claude Pagnier, président de la fruitière des Lacs, insiste sur l'équilibre à trouver entre préservation de la biodiversité et autonomie en herbe des

### La Fruitière des Lacs à Labergement-Sainte-Marie

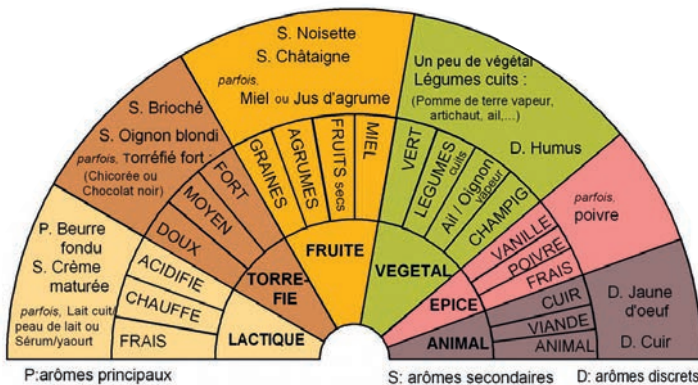
- 15 sociétaires : à Chauv-Neuve, Petite-Chauv, La Planée, Vaux-et-Chantegrue, Labergement-Sainte-Marie, Remoray et Boujeons
- Président : Claude Pagnier
- Fromagers : Bernard Lavaine, Luc Mourey, Adrien Vuillaume et Éric L'Homme
- Apprentis fromagers : Romain Querry et Jérémy Robbe
- Affineurs : Fromageries Petite, Arnaud, Gojon et Juramonts Comté
- Litrage : 5 millions de litres de lait
- Production : Comté, Morbier, raclette
- Ramassage du lait : par les fromagers. Camion avec la CUMA de ramassage du Haut-Doubs
- Sérums vendus à EuroSérums
- Contact :  
Fruitière des Lacs, 15 Grande rue  
25160 Labergement-Sainte-Marie  
Tél. 03 81 69 30 45



Vue de Labergement-Sainte-Marie.



De gauche à droite : Luc Mourey, Adrien Vuillaume, Bernard Lavaine et Romain Querry.



exploitations: « On cultive l'herbe encore sous forme de prairies naturelles, mais on essaie de l'améliorer pour ne pas avoir à acheter des compléments. Il faut trouver le bon créneau de récolte entre quantité et qualité. »

C'est également en 2011 que les sociétaires ont choisi un nouveau nom pour leur fruitière, la fruitière du lac de Remoray devenant "fruitière des Lacs" (Remoray et Saint-Point). Une façon de construire un avenir commun qui s'annonce ouvert, « beaucoup de jeunes producteurs sont impliqués dans la vie de la coopérative », indique Claude Pagnier. La construction du nouveau bâtiment scellera définitivement cet avenir.

### LE SOL

Le bassin laitier est constitué d'une mosaïque de 26 types de sols différents (26 unités agro-pédologiques). Plus de 56% de la surface est cependant recouverte par des sols aérés superficiels.

La présence également de nombreux sols humides sur nappe perchée ou nappe captive entraîne la présence d'espèces floristiques spécifiques aux milieux humides.

### LE CLIMAT

En regard avec l'altitude moyenne du bassin laitier de la fruitière de 930 m, les précipitations sont relativement peu abondantes (1467 mm/an) et sont réparties irrégulièrement. Au total, il pleut significativement 152 jours dont 57 sous forme de neige.

La température moyenne annuelle est de 6,5°C avec le mois de juillet le plus chaud de l'année (15,2°C) et janvier le plus froid (-2,4°C).

Entre le jour le plus froid et le jour le plus chaud, l'écart moyen dépasse les 51°C.

### LE GOÛT DES COMTÉ DE LABERGEMENT-SAINTE-MARIE

Les Comté de Labergement-Ste-Marie sont à la fois riches et complexes sur le plan aromatique.

Il n'est pas forcément facile de démêler les arômes bien fondus les uns aux autres et chaque dégustateur, selon sa sensibilité, les trouvera plutôt torréfié – végétal ou fruité-épicé-animal ou encore fruité-lactique-végétal !

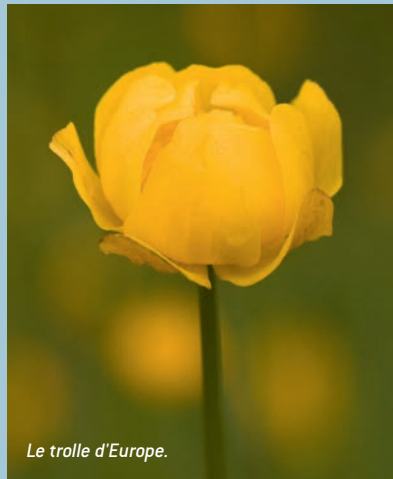
En effet, il s'agit d'une belle association entre des notes de noisette sèche, châtaigne cuite, caramel-brioche, beurre fondu, crème maturée, végétal cuit, parfois rehaussées de nuances épicées et miel de sapin.

En vieillissant, vers 14 à 18 mois, des notes plus corsées (humus ou cuir) peuvent s'ajouter, et le torréfié occupe une plus grande place.

Les 4 saveurs (salé, amer, acide et sucré) sont souvent présentes en même temps; la texture a du corps, ce qui accompagne bien l'expression des arômes et leur permet de persister longtemps en bouche.

### La flore

Le trolle d'Europe est une renoncule un peu particulière : ce gros bouton d'or aux fleurs fermées ne peut pas être pollinisé par les abeilles et autres insectes. C'est une espèce de mouche bien particulière du genre *Chiaostocheta* qui peut, seule, effectuer cette pollinisation en entrant au cœur de la fleur. Plante rare, elle est à ce titre protégée.



Le trolle d'Europe.

# Sur la route du Tour

Trois bonnes adresses gourmandes sur la route du Tour de France 2012, qui passera au pays du Comté en juillet : étape Belfort/Porrentruy le 8, Arc-et-Senans/Besançon le 9 et Mâcon/Bellegarde-sur-Valserine le 10.



## Peau neuve pour Chézery

Au fond de la vallée de la Valserine et au pied des plus hauts sommets du Jura, la fromagerie de Chézery a fait peau neuve. Un programme de rénovation du Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural, appuyé par le Parc naturel Régional du Haut-Jura, a permis d'inaugurer le 17 mars le nouvel habillage de la fromagerie de l'Abbaye. Le bâtiment bardé de bois a ainsi un air plus coquet. Le magasin s'est enrichi de panneaux explicatifs tout comme la galerie de visite. Aux entrées du village la présence de la boutique est annoncée. Et tout ceci en fait un passage obligé pour les nombreux touristes, skieurs ou randonneurs. Dans cette fromagerie qui produit quatre à six Comté par jour mais aussi une quinzaine de tomes et soixante Bleu de Gex, la parité est strictement respectée. À la production, trois femmes côtoient trois hommes et si l'on ajoute les trois représentantes de la gent féminine qui œuvrent au magasin, c'est une "abbaye" majoritairement animée par des femmes que l'on peut découvrir ici. ■

*Fruitière de Chézery  
Route Confort - 01410 Chézery-Forens  
Tél. 04 50 56 91 67 - [www.fromagerie-abbaye.fr](http://www.fromagerie-abbaye.fr)*



## Halte facile à la Fruitière Loue-Lison

Avec la proximité de la Nationale 83 et le voisinage d'un restaurant routier, le magasin reçoit des clients inhabituels: des routiers très satisfaits de pouvoir stationner et manœuvrer leurs semi-remorques. De même les camping-caristes trouvent ici, à proximité d'un axe important, une halte facile pour s'approvisionner. Les vendredi et samedi sont très chargés habituellement. Six jours sur sept, Estelle Cuinet est derrière le comptoir d'un magasin qui peut vite se révéler un peu petit. Deux Comté (doux et fruité) y sont proposés. On y trouve aussi le beurre cru et la crème crue maison, du Morbier, du Bleu de Gex, des fromages de chèvres et de la charcuterie régionale "Saveur du terroir". ■

*Fruitière de Loue-Lison  
52 rue Principale - 25440 Chay-Paroy  
Tél. 03 81 63 77 63 - [www.comte.com/chay-paroy](http://www.comte.com/chay-paroy)*



## La Fruitière des Majors vaut le détour

Un peu plus haut que le hameau des Vergers, la fromagerie se trouve au lieu-dit les Majors, à 1 000 m d'altitude, au bout d'une petite route qui serpente sur les hauteurs de Villers-le-Lac.

Ici, l'attraction de cette petite ville du Pays Horloger qui fait face à la Suisse est sans conteste le Saut du Doubs, superbe chute de 27 mètres de hauteur. Cette majestueuse cascade et les bassins qui la précèdent sont reconnus comme l'un des plus beaux sites naturels de France et se visitent en bateau ou en calèche.

Mais pour les amateurs de gastronomie, la fromagerie vaut aussi largement le détour ! Maryse et Daniel Brenet, le couple de fromagers, vous y accueillent avec gentillesse et simplicité.

Les visites sont toujours gratuites (dégustation de Comté y compris). Après la visite, un passage au magasin s'impose. Il propose évidemment 2 Comté du cru, et un troisième au moment des fêtes. La crème et le beurre issus du lait à Comté sont également disponibles, tout comme les autres fromages comtois AOC, les Vins du Jura, des jus de fruits locaux et une bonne variété de petits objets cadeaux sur le thème de la Montbéliarde... ■

*Fruitière de Villers-le-Lac / Les Majors  
15 route des Fins - 25130 Villers-le-Lac  
Tél. 03 81 68 00 43  
[www.comte.com/villers\\_le\\_lac](http://www.comte.com/villers_le_lac)*

# La Sushi box コンテチーズ (Comté).....

de David Zuddas



Grand amateur de Comté aux saveurs douces et fruitées, David Zuddas a déjà collaboré en 2010 avec le Comté à l'occasion du Challenge Comté, qui avait permis à des bloggeuses stars de s'opposer dans un concours de recettes. Aussi, c'est tout naturellement que le chef dijonnais a répondu au défi lancé par le Comté lors du "Paris des Chefs" en janvier dernier, en créant une "Sushi box" composée de 6 bouchées aussi étonnantes que savoureuses.

[www.david-zuddas.fr](http://www.david-zuddas.fr)

## 1 - MAKI DE JAMBON CRU, COMTÉ ET NOIX GRILLÉES

Pour 24 bouchées environ :

300 g de Comté râpé • 9 tranches de jambon cru coupé fin • 20 g champignons de Paris • 100 g de cerneaux de noix • 200 g de riz rond cuit à l'eau

Laver les champignons de Paris, les couper en petits dés. Dans une poêle, les faire revenir avec un filet d'huile d'olive.

Hacher grossièrement les cerneaux de noix, les griller à feu doux dans une poêle sans matière grasse.

Étirer du film plastique sur 30 cm, le recouvrir de 2,5 tranches de jambon cru afin d'obtenir un rectangle. Répéter l'opération deux fois pour préparer 3 rectangles.

Mélanger le riz tiède avec les champignons de Paris hachés, des noix grillées concassées, et le Comté. Étaler le mélange sur le jambon cru puis rouler pour former un maki.

Découper des tronçons. Ajouter des copeaux ou des allumettes de Comté dessus.

## 2 - MAKI DE TRUITE FUMÉE, CÉLÉRI, COMTÉ ET POMME GRANNY

Pour 24 bouchées environ :

400 g de Comté • 50 g de polenta de maïs • 18 tranches moyennes de truite fumée • 1/2 boule de céleri • 2 pommes granny • 1 citron jaune • 3 cuillères à soupe de mayonnaise • 1 cuillère à café de pâte de wasabi

Presser le jus de citron. Découper la pomme, le céleri et le Comté en bâtonnets fins (julienne). Mélanger avec le jus de citron.

Mélanger la mayonnaise avec le wasabi. Mélanger les bâtonnets et la mayonnaise, saler si besoin.

Étirer du papier film sur 30 cm, le recouvrir de tranches de truite fumée afin d'obtenir un rectangle. Préparer ainsi deux rectangles.

Étaler le mélange au Comté sur les deux tiers de la truite fumée. Rouler en boudin en serrant. Découper des tronçons et ajouter, pour la décoration, de la pomme et du Comté découpés en bâtonnets.

## 3 - MAKI DE SAUMON, MISO, SÈSAME GRILLÉ ET COMTÉ

Pour 24 bouchées environ :

300 g de Comté • 50 g de polenta de maïs • 600 g de saumon cru sans peau • 250 g de riz à sushi • 1 dl d'assaisonnement pour sushi • 4 feuilles de nori • 4 cuillères à soupe de graines de sésame grillées • 2 cuillères à soupe de pâte de miso • Quelques pousses d'épinards

Cuire le riz à sushi comme indiqué puis assaisonner. Découper des bâtonnets de Comté les plus longs possible de 4 mm de large environ. Sur chaque feuille de nori, partager les bâtonnets de Comté et les pousses d'épinards sur la longueur. Rouler en serrant le plus possible.

Trancher le saumon cru en fines tranches. Étirer du papier film sur 30 cm, le recouvrir de tranches de saumon afin d'obtenir un rectangle de même dimension que la feuille de nori. Préparer 4 rectangles.

Étaler sur le saumon le riz encore tiède, avec le doigt, étaler sur le riz la pâte de miso, saupoudrer avec le sésame. Déposer le rouleau de nori sur le riz, rouler en serrant. Découper en tronçons, puis ajouter une petite pousse d'épinard et un bâtonnet de Comté en décoration.

## 4 - NIGIRI DE GAUDES, COMTÉ ET GRAINES DE MOUTARDE

Pour 24 bouchées environ :

300 g de Comté • 50 g de polenta de maïs • 50 g de farine de gaudes • 150 g d'eau • 150 g de lait • Sel fin, muscade • 2 cuillères à café de moutarde à l'ancienne • 1 feuille de nori

Faire bouillir le lait et l'eau avec une pincée de muscade et de sel. Verser en remuant hors du feu la polenta et la farine de gaudes. Cuire à feu doux en remuant environ 10 min.

Verser dans un plat rectangulaire pour obtenir une hauteur d'environ 1,5 cm, lisser et laisser refroidir. Découper des rectangles de 4 cm de long et 2 cm de large. Ajouter 3 points de moutarde à l'ancienne sur chaque rectangle de polenta.

Découper des lamelles de Comté de même dimension et les disposer sur la polenta. Découper des filaments de nori. Enrouler chaque nigiri avec un filament de nori.

## 5 - NORI MAKI, BÂTON DE GRIOTTES ET COMTÉ

Pour 24 bouchées environ :

300 g de Comté • 250 g de riz à sushi • 1 dl d'assaisonnement pour sushi • 4 feuilles de Nori • 200 g de confiture de griottes • 1 dl d'eau • 3 feuilles de gélatine

Ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Chauffer la confiture avec l'eau, égoutter la gélatine ramollie et la faire dissoudre dans la confiture chaude. Verser dans un plat rectangulaire filmé (bac à glaçons par exemple), puis laisser refroidir au réfrigérateur.

Cuire le riz à sushi, puis assaisonner. Découper des bâtons de Comté les plus longs possible avec une largeur de 5 mm. Découper la gelée de griottes sur une largeur de 5 mm de côté dans la longueur.

Étaler du riz sur la feuille de nori. Ajouter des bâtonnets de Comté et des bâtonnets de gelée de griottes. Rouler en serrant. Découper en tronçons. Ajouter des copeaux de Comté sur le dessus pour la présentation.

## 6 - CLASSIC JURA (WRAP, JAMBON, COMTÉ, BEURRE DE CORNICHON ET SAVORA)

Pour 24 bouchées environ :

300 g de Comté • 5 feuilles de tortilla de 18 cm de diamètre • 5 tranches de jambon blanc • 25 cornichons • 80 g de beurre pommade • 100 g de Savora

Hacher les cornichons à la moulinette. Les presser pour enlever le maximum de jus. Mélanger au mixer avec le beurre pommade et la Savora.

Râper le Comté. Tartiner une tortilla avec la marmelade de cornichons. Ajouter le jambon blanc et le Comté râpé, puis rouler en serrant.



Pierre Parguel, Institut de l'élevage.

## Pierre Parguel, homme de dialogue

**Pierre Parguel de l'Institut de l'élevage de Franche-Comté, homme de dialogue et d'écriture, prend le temps d'un regard sur une carrière qui l'a mené du pied des Cévennes au Massif du Jura.**

Ce qu'il nomme "les hasards de carrière" l'a conduit à se consacrer entièrement à l'agriculture franc-comtoise, où sa connaissance des personnes, des réseaux et des réalités économiques fait merveille. Après une formation de fromager à l'ENIL de Poligny, suivie d'une formation en économie laitière à l'IESIEL à Paris, il fait très vite le choix de "s'intéresser aux produits de terroir", sans doute par atavisme. Ses grands-parents, son père et son beau-père travaillent dans le fromage, plus particulièrement le négoce. La branche maternelle plonge ses racines dans le Sud de l'Aveyron, là où le Roquefort est roi. C'est là qu'il exercera pendant quelques mois en tant que "chargé de recherche" pour l'AOP Roquefort, avant de revenir aux bases du métier: la production et l'affinage. « Pendant un temps, j'ai gagné ma vie comme ramasseur de lait et caviste à la tâche, dans le Beaufort. Puis j'ai travaillé pour une coopérative de 6 millions de litres de lait en AOC Laguiole, dont les 20 salariés, associés avec les producteurs, cherchaient à relancer l'aligot en développant des produits surgelés. » Ce qui l'enthousiasme, c'est l'innovation, dans tous les domaines: améliorer la qualité des produits mais aussi les conditions de travail des salariés, introduire des stratégies modernes de gestion et de vente... En 1987, il a l'opportunité d'intégrer l'Institut Technique de l'Élevage Bovin (ITEB devenu

depuis l'Institut de l'élevage) et commence un parcours enrichissant au contact des filières AOP de Franche-Comté et du développement agricole.

Difficile de définir un métier où le facteur humain est primordial. « Je crée des ponts entre les gens qui ont des compétences techniques, économiques, entre les fromagers et les techniciens laitiers, entre les organismes... Je leur donne des outils pour qu'ils gagnent du temps pour se parler, prendre des décisions et mettre en place les points à améliorer. Je suis persuadé que l'amélioration de la technique peut servir le produit, le paysan et le territoire. » Pour la filière Comté, il aidera à formaliser la réflexion globale menée sur la qualité à travers la rédaction de la Charte, la qualification, les contrôles...

### Un ouilleur

Ses missions l'ont conduit à intervenir au-delà de la Franche-Comté. Au niveau national, il anime un groupe de chercheurs en microbiologie pour les AOP. Il travaille également sur les relations franco-suisse dans le cadre d'un projet Interreg. « Nous avons entrepris un important travail avec le Comté pour rassembler les AOP du côté français et nous avons pu ouvrir le débat transfrontalier sur trois éléments fondateurs de nos Appellations: la place de l'herbe dans

l'alimentation des animaux, les conditions de travail dans les fromageries et dans les fermes, et enfin la vie des fruitières. » Ces études ont mis en lumière les différentes stratégies entre AOP. « Notre rôle à l'Institut de l'élevage est d'aider à la réflexion. Nous ne participons pas à la décision. » Ce qui ne l'empêche pas de penser que le terroir a une vraie valeur, notamment du point de vue économique. « C'est le terroir qui "fait" la qualité et pas le besoin du client. J'admire aussi la capacité incroyable des fruitières à s'adapter sur le long terme... L'Etat confie la gestion des AOP aux ODG\* pour qu'ils puissent continuer à transmettre ce bien collectif d'une génération à l'autre. En ce sens, le Comté n'appartient pas qu'aux gens du Comté, il est "propriété publique"! »

On l'a compris, l'individualisme n'est pas du goût du chef de projet. « Pour moi, construire des liens est essentiel. Il est essentiel aussi d'être entouré de personnes qui partagent la notion de progrès. »

Demain, d'autres questions lui seront posées sur l'évolution de l'agriculture, des filières AOP... Il cherchera des réponses. Avec patience, respect de ses interlocuteurs, essayant de faire jaillir les solutions, un demi-sourire au coin des yeux qui se marie avec la chaleur de l'accent du sud qui ne l'a jamais quitté. Pierre Parguel est un artisan dont le matériau de prédilection est la pâte humaine. À ses heures perdues, il aime aussi plus prosaïquement travailler le cuir pour la sellerie. « Je suis un "ouilleur"! »

\*ODG: organisme de défense et de gestion d'une AOP qui pour le Comté est le CIGC (Comité interprofessionnel du Comté).