



# Les nouvelles du COMTÉ

## Notre force : la solidarité

Les fondamentaux du marché du Comté sont favorables : les ventes ont augmenté de 2,3% en 2011 et leur croissance s'est même amplifiée au premier semestre 2012. En 20 ans, nos ventes ont crû de 20 000 tonnes. Il serait bien prétentieux d'expliquer une réussite qui est extrêmement fragile. Nous préférons considérer que nous avons beaucoup de chance car nos pères nous ont légué une interprofession structurée, des entreprises dynamiques, un cahier des charges exigeant. Nous avons aussi une conviction, c'est que notre force, ce sont notre solidarité et l'esprit de confiance qui s'exercent entre producteurs, entre producteurs et fromageries, et entre fromageries et affineurs. Je l'affirme, notre force c'est celle du village gaulois. Égoïsmes, orgueils mal placés et conflits à l'intérieur, mais organisation économique structurée autour du collectif et du respect mutuel, fondé sur un sentiment d'appartenance multiforme, à son village, à sa région, à sa fromagerie, à sa maison d'affinage, etc.

Le sens de cette réussite ne se mesure pas à un prix de lait éclatant : nos prix de fromage et de lait aujourd'hui permettent à nos outils de tourner. Point. Nous ne souhaitons pas que nos prix de lait augmentent plus que l'inflation. Les raisons en sont simples. Notre bien le plus précieux c'est la fidélité du consommateur et nos prix doivent rester à sa portée. Nous devons conjuguer prix et tonnage. Pendant les années 1990 grâce à la croissance de son tonnage, le Comté a permis à 13 fromageries de la moitié nord du Doubs qui étaient en Emmental de perdurer en passant en Comté : en 2011, à elles 13, elles ont fabriqué 7 500 tonnes de Comté ! Aujourd'hui ce mouvement de reconversion de fromageries est achevé, mais le Comté accueille encore beaucoup de nouveaux producteurs : 46 en 2011 !

Ainsi en étant un facteur déterminant de la vitalité d'un territoire, le Comté remplit le contrat passé avec la société qui lui a accordé l'AOP. Mais il est un autre contrat que le Comté remplit, c'est celui de son plan de campagne. Parce que les pouvoirs publics nous autorisent à encadrer notre croissance, tout en nous obligeant au principe de l'ouverture aux nouveaux opérateurs, notre tonnage s'accroît sans cesse, d'où cette fonction d'accueil éclatante que nous essayons d'assumer en répartissant l'effort de modération sur tous les opérateurs. Ni protectionniste, ni ultralibéral, notre plan de campagne nous a installés depuis presque 20 ans sur le fil du rasoir de la croissance obligée mais modérée. Cela nous amène à la pleine question du sens. La réussite n'est que sclérose si elle n'est pas faite pour être partagée, avec nos voisins, avec nos anciens, avec nos successeurs.

Mais notre avenir est aussi fait de fragilités et d'incertitudes. Il est sûr que la suppression des quotas est l'écueil le plus menaçant, car il peut signifier afflux de production littéralement "dénué de sens", parce que non rentable pour l'exploitant, catastrophique pour l'image du produit et écrouleur de cours. Gageons que les premiers éléments d'organisation auxquels nous travaillons tous ensemble, en solidarité y compris avec les filières non AOP, nous permettrons de garder le cap de l'humble réussite au service du bien collectif.

**Claude Vermot-Desroches**

Président du CIGC



## Cure de jeunesse pour la filière Comté

DOSSIER > pages 6 à 9

## "Le plus savoureux job de l'année" revient à... Bérenger !

PROMOTION > page 4



# L'équipe du CIGC, garante de la cohésion de la filière

L'équipe du CIGC vient d'être renouvelée, et l'assemblée plénière du 11 mai 2012 a confié à nouveau la présidence de l'interprofession à Claude Vermot-Desroches, représentant du collège des producteurs de lait. « *Une tache lourde mais toujours aussi passionnante* », affirme Claude Vermot-Desroches, qui assume cette responsabilité depuis maintenant 10 ans et qui sera entouré d'une équipe stable, notamment au sein du bureau. On relève quelques changements concernant les présidents de commission. Leur élection, tout comme celle des membres du bureau, fut acquise dans un grand consensus, et pour tous au premier tour de scrutin.

- Au niveau de la commission publicité, Jean-Pierre Jouffroy, fromagerie de Lavernay (Doubs), groupe Ermitage, qui laisse sa place au CIGC, est remplacé par **Thierry Bardey** du même groupe.
- Thierry Pate**, directeur des Fromageries

Vagne à Poligny, succède à la tête de la commission export à Véronique Rivoire.

- Les départs de 3 autres représentants de la filière, Olivier Jantet, producteur à Esserval-Tartre (Jura), Vincent Grillot, Fromagerie Grillot à Ornans (Doubs) et Frédéric Royer, crémier, fromagerie Boujon à Thonon (Haute-Savoie) sont compensés par l'arrivée de nouveaux membres.

**Mathias Bouillet**, jeune agriculteur, producteur de lait en GAEC à Chilly-sur-Salins (Jura), co-gérant du magasin de l'EURL Fruitière du Plateau arboisien.

**Gérard Coquard**, producteur de lait à Arc-sous-Montenot, élu à la chambre d'agriculture du Doubs. Il est le nouveau président de la commission suivi qualité du CIGC en remplacement de Patrick Duboz de la coopérative de Vernierfontaine (Doubs) qui reprend la commission technique.

**Cyril Lorho**, crémier (Maison Lorho à Strasbourg) remplace Frédéric Royer [fromagerie Boujon à Thonon].

- Du côté des industriels-transformateurs, **Michel Nalet** remplace Luc Morelon, tous deux du groupe Lactalis.

Conformément aux traditions, le premier vice-président se doit d'être un représentant du collège affineur. C'est **Véronique Rivoire** qui est confirmée à ce poste, avec à ses côtés comme second vice-président, représentant le collège des coopératives laitières, **Emmanuel Champon**.

Cette nouvelle équipe a immédiatement exprimé sa volonté de s'engager dans tous les dossiers qui alimentent la vie de la filière: poursuivre le travail promotionnel, développer toujours davantage la recherche, optimiser le travail effectué sur les marchés extérieurs qui exigent encore plus de moyens et de suivi, et enfin réfléchir en permanence à la maîtrise de l'offre avec la sortie des quotas laitiers. Voilà un dossier qui restera à n'en pas douter sous haute vigilance, et où la cohésion de la filière devra pleinement s'exprimer.

## > Le bureau



**Président :**  
**Claude Vermot-Desroches**  
Collège producteurs de lait



**1<sup>er</sup> vice-président :**  
**Véronique Rivoire**  
Collège des commerçants en produits laitiers



**2<sup>e</sup> vice-président :**  
**Emmanuel Champon**  
Collège coopératives laitières



**Secrétaire :**  
**Rémi Hugon**  
Collège coopératives laitières



**Trésorier :**  
**Éric Chevalier**  
Collège fabricants autres que coopératives



**6<sup>e</sup> membre :**  
**Dominique Chauvin**  
Collège producteurs de lait



**7<sup>e</sup> membre :**  
**Bernard Marmier**  
Collège coopératives laitières

L'équipe du CIGC est renouvelée tous les 3 ans selon une procédure réglementaire : les nouveaux membres ont été désignés par le ministre de l'Agriculture, sur proposition des structures syndicales représentatives des différents collèges (producteurs de lait, coopératives laitières, fabricants autres que les coopératives, commerçants). Le directeur régional de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt convoque une assemblée plénière d'installation, qui désigne un bureau et les présidents des différentes commissions de travail du CIGC.



## > Les commissions



1



2



3



4



5



6

### 1- Président de la commission économique : **Lionel Petite\***

La commission suit les évolutions du marché et s'efforce d'éviter les crises, notamment dans le cadre d'un plan de campagne.

### 2- Président de la commission publicité : **Thierry Bardey**

La commission décide des orientations stratégiques et budgétaires en matière de communication.

### 3- Président de la commission technique-recherche : **Patrick Duboz**

La commission étudie notamment les règles de production de l'AOP et se prononce dans le cadre de l'évolution du décret. Elle suit également les programmes de recherche de la filière.

### 4- Président de la commission information : **Pascal Nicod**

La commission a surtout en charge la réalisation trimestrielle des *Nouvelles du Comté*.

### 5- Président de la commission suivi qualité : **Gérard Coquard**

Dans cette commission composée de 8 membres titulaires du CIGC, sont associés à titre d'experts, le directeur régional de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) de Franche-Comté, le directeur régional de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) de Franche-Comté ou leurs représentants, et le président du CIGC.

### 6- Président de la commission export : **Thierry Pate**

La commission étudie les perspectives de développement des marchés du Comté à l'étranger et les stratégies collectives à mettre en place dans un nombre limité de pays, en cohérence avec les entreprises.

\* *Lionel Petite est également le nouveau président de la CEC (Chambre des entreprises de l'Emmental et du Comté). Il succède à ce poste à Vincent Grillot. Plus d'information sur le site Internet : [www.cec-entreprises.fr](http://www.cec-entreprises.fr)*

## > Les autres membres de l'assemblée



### **Claude Philippe**

Collège fabricants autres que coopératives



### **Mathias Bouillet**

Collège producteurs de lait



### **Michel Nalet**

Collège fabricants autres que coopératives



### **Cyril Lohro**

MOF, crémier Maison Lorho à Strasbourg. Collège commerçants en produits laitiers



### **Jean-Charles Arnaud**

Fromagerie Arnaud-Juraflore à Poligny, président du Comité national des appellations d'origine laitières de l'INAO

## Les grandes missions du CIGC

Regroupés sous l'égide du CIGC (Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté), les professionnels du Comté agissent depuis 1963 afin de promouvoir leur fromage en France et sur les marchés étrangers.

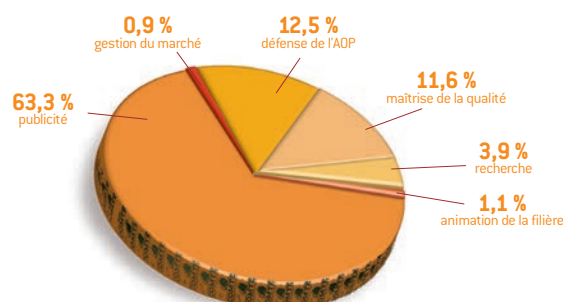
Porte-parole et trait d'union entre les partenaires de la filière et son environnement, le CIGC assure les missions de :

- Promotion de l'appellation, publicité...
- Défense des intérêts de la filière
- Animation
- Recherche

La filière Comté regroupe environ 2 700 exploitations agricoles, 160 ateliers de fabrication (fruitières), et 16 maisons d'affinage.

## Les moyens du CIGC

Le budget annuel du CIGC est de l'ordre de 7,5 millions d'euros. Les subventions sont à hauteur de 150 000 €. En 2011, les ventes de plaques vertes\* ont représenté une somme de 6,7 millions d'euros sur un total de recettes de 7,9 M€. Les autres recettes proviennent des surcotisations, des produits financiers, des produits exceptionnels, des mises à disposition de personnel, etc.



\* La plaque verte permet l'identification de chaque meule de Comté avec son lieu et son mois de fabrication.

**Contact :** CIGC - Avenue de la Résistance - BP 20026 - 39801 Poligny CEDEX

## Fonds de solidarité MRC

Un fonds de solidarité pour les éleveurs touchés par les Maladies Réputées Contagieuses a été mis en place par le CRIEL\* et l'URFAC\* en juillet 2011. Il a concerné dans un premier temps les producteurs de lait AOP de Franche-Comté. Plus de 2000 éleveurs ont cotisé volontairement en première année et 12 d'entre eux en ont bénéficié, ce qui prouve, s'il en était besoin, toute l'utilité de cette mesure. Le fonds est reconduit en 2012 avec les évolutions suivantes :

- extension aux producteurs AOP (comté, morbier, Mont d'Or et bleu de gex) de l'Ain et de la Saône et Loire
  - assiette de cotisation : 15 € par 100 000 l de lait produit
- Les cotisations doivent parvenir au CRIEL avant le 31 août 2012 de préférence par l'intermédiaire des fromageries.

\*CRIEL : Centre Régional Interprofessionnel et d'Économie Laitière

\*URFAC : Union Régionale des Fromages d'Appellation Comtois



Rencontre avec Bérenger Lecourt, vainqueur du Plus Savoureux Job de l'Année (au centre), à l'occasion du lancement officiel de la Savoureuse Tournée du Comté 2012, en compagnie de Claire Perrot (GAG), Michel Cothenet (Commissaire Massif du Jura), Claude Vermot-Desroches (CIGC) et du chef Jean-François Maire (Académie culinaire du Doubs).

## “Le plus savoureux job de l'année” revient à... Bérenger !



Après presque 3 mois de sélections draconiennes et une finale passionnante le 24 mai dernier, le concours “Le plus savoureux job de l'année”, lancé par le Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté à l'occasion du 10<sup>e</sup> anniversaire du réseau touristique Les Routes du Comté, a trouvé son vainqueur: c'est le jeune (24 ans) et talentueux Bérenger Lecourt, de Jeandelize (Meurthe-et-Moselle), qui a convaincu le jury réuni à Besançon, de lui offrir le CDD de 3 mois mis en jeu.

Son vrai job a commencé et il est actuellement sur les routes pour réaliser le “webdocumentaire” de son voyage au Pays du Comté, à la découverte des lieux, des hommes et femmes et des valeurs

de la filière Comté, mais aussi des atouts touristiques gastronomiques, culturels et paysagers des Montagnes du Jura.

« Je n'arrive pas encore à y croire, a déclaré Bérenger lorsqu'il a appris la bonne nouvelle. Une nouvelle aventure commence, une nouvelle carrière s'annonce. Ce qui n'était qu'un simple projet devient maintenant réalité ! ». Devenir l'ambassadeur des Routes du Comté le motive particulièrement. « Il y a tellement de chose à découvrir, à faire, à transmettre, à valoriser... Décrocher le meilleur job de l'année sera, j'en suis sûr, l'une des plus savoureuses expériences qui va m'arriver ! Une pensée tout de même aux quatre autres finalistes qui se

sont battus autant que moi. »

« Je suis convaincu que Bérenger Lecourt saura mettre en valeur nos atouts, ceux du Comté et ceux des Montagnes du Jura, dans le webdocumentaire qui sera produit, souligne Claude Vermot-Desroches, président du Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté. Mais je me réjouis également du fait que nous ayons pu donner une dimension sociale à cette opération, en offrant un véritable tremplin professionnel à ce jeune diplômé demandeur d'emploi... » Rendez-vous donc désormais sur la page Facebook | Love Comté pour suivre en direct les pérégrinations de Bérenger, et en septembre pour la mise en ligne de son webdocumentaire.

### > Tourisme et gastronomie Le Comté part en Tournée cet été !

À l'occasion du 10<sup>e</sup> anniversaire du réseau des Routes du Comté, le Comté AOP fait son show sur la route des vacanciers des Montagnes du Jura.

Entre le 14 juillet et le 11 août, les Routes du Comté proposent 10 savoureuses étapes gratuites pour tout savoir, tout comprendre et tout essayer avec le Comté AOP.

Au menu de chaque journée :

- Ateliers Dégustation animés par le Groupuscule d'Actions Gustatives.
- Ateliers Apprenti-Fromager animés par la Maison du Comté de Poligny.
- Fabrication à l'ancienne en plein air assurée par les Amis du Comté.
- Démonstrations de cuisine au Comté par Jean-François Maire, Académie culinaire du Doubs.

### L'agenda de la Savoureuse Tournée du Comté 2012

- **14 et 15 juillet** : Nans-sous-Sainte-Anne (Doubs) - Place de la Laiterie de la Source du Lison - De 10h à 18h
- **17 juillet** : Pérouges (Ain) - Place du Tilleul - De 10h à 18h
- **25 juillet** : Cascades du Hérisson (Jura) - Maison des Cascades - De 10h à 18h
- **26 juillet** : Pérouges (Ain) - Place du Tilleul - De 10h à 18h
- **30 juillet** : Château de Joux (Doubs) - De 10h à 18h
- **5 août** : Château de Joux (Doubs) - De 10h à 18h
- **8 août** : Cascades du Hérisson (Jura) - Maison des Cascades - De 10h à 18h
- **10 août** : Poligny (Jura) - Place des Déportés - De 17h à 20h («Faïtes» du Comté)
- **11 août** : Lélèx - Station Monts-Jura (Ain) - Village arrivée du Tour de l'Ain 2012 - De 9h à 18h



# Classes du goût

## Et si l'on apprenait à manger comme on apprend à lire ?

Nombreux sont les enfants qui ne prêtent pas attention à l'origine des aliments, à leur préparation... Les inciter à accompagner leurs parents sur les marchés, ou à enfiler un tablier pour préparer un repas, ou encore goûter des aliments inconnus, sont les objectifs prioritaires de ces classes gastronomiques auxquelles ont pu déjà participer 157 enfants des écoles primaires de Franche-Comté. Ce projet est cofinancé par la DRAAF, Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt et par le CIGC. L'animation est assurée par deux spécialistes régionaux de l'éducation sensorielle et adhérents au réseau national du goût, Claire Perrot et Didier Sintot.

Au-delà de l'aspect culinaire, les classes du goût s'inscrivent dans un programme pédagogique plus large. Elles permettent ainsi de faire comprendre le comportement alimentaire humain, de valoriser la culture culinaire, de mieux connaître le patrimoine et le terroir qui

s'y rattachent.

Les classes du goût comportent 8 séances pédagogiques d'1h30 chacune, sur des thèmes ciblés comme: les 5 sens, la multisensorialité en bouche, les spécialités régionales, la gastronomie... La séance concernant la connaissance des produits du terroir est coanimée avec l'INAO, Institut national de l'origine et de la qualité.

Grâce au CIGC, chaque classe bénéficie en plus d'une séance complémentaire dédiée spécifiquement au Comté, produit phare de notre terroir.

Le CIGC remercie les enseignants qui ont organisé des classes du goût dans leur école:

Céline Mulin à Naisey les Granges (25), Marjorie Breney à Deluz (25), Philippe Dubois à Port Lesney (39), Marie-Laure Leroy à Mont-sous-Vaudrey (39), Michaël Pierret à Vitrey sur Mance (70) et Marie-Laure Doillon à Belfort (90).



Les enfants découvrent le Comté de manière vivante et pédagogique grâce à des dégustations, des mini-fabrications et la rencontre d'une personne de la filière (agriculteur ou fromager).

## > Animateur(rice) d'espace de vente en fruitières : un métier qui évolue !

**Quatre vendeuses en fruitières ont obtenu leur certificat de qualification professionnelle (CQP) à l'issue d'une formation qui a été mise en place pour la première fois en 2011.**

Le certificat de qualification professionnel "Animateur (trice) d'espace de vente dans les fruitières de l'Ain, du Doubs et du Jura" est une démarche innovante et de progrès initiée par les FDCL\* du Doubs et du Jura, dont l'objectif est de promouvoir la vente directe dans les fruitières mais aussi d'accompagner le personnel des coopératives dans un dispositif de perfectionnement et de qualification professionnelle.

En effet, le métier de vendeur(se) en fruitière coopérative a connu ces dernières années des mutations importantes, liées aux évolutions des contextes tant économique que technique, environnemental, et organisationnel, nécessitant un profil professionnel allant bien au-delà de l'action de vente. De plus

en plus, le métier exige la mise en œuvre :

- de compétences nouvelles en termes d'achat et de gestion des produits et des contraintes associées.

- de comportements professionnels et d'initiatives personnelles visant à optimiser l'offre produit et la vente, soit en magasin, soit par d'autres circuits.

Les partenaires sociaux de la branche ont donc eu à cœur de construire une réponse adaptée aux enjeux actuels d'évolutions observées et aux perspectives prévisibles

pour ce métier.

Ce dispositif a été mis en place pour la première fois en 2011 à l'attention de 6 salariées.

Au terme d'un parcours de formation individualisé, 4 vendeuses ont obtenu leur CQP qui leur a été remis le 13 mars dernier. Une deuxième promotion est d'ores et déjà programmée sur l'automne 2012. À suivre...

\* FDCL [fédération des coopératives laitières]-  
Contact : Anne Malgarini au 03 81 21 33 10



4 vendeuses ont validé leur formation, de gauche à droite : Sophie Courtet (Etalans), Maryline Trouttet (Grande Rivière), Nathalie Chauvin (Mignovillard) et Fabienne Millot (Largillay).

# Cure de jeunesse pour la filière Comté

Le Comté motive 75 % des installations en agriculture sur le Massif du Jura. L'implication des jeunes agriculteurs dans la filière Comté est un gage d'avenir pour cette AOP fromagère née en 1958 (la plus ancienne de France !) et pour l'agriculture de la région Franche-Comté.

Mais ces jeunes agriculteurs, producteurs de lait, se considèrent-ils aussi comme des producteurs de fromage ? Ont-ils tous suivi le chemin de leurs aînés, engagés dans les ateliers de fabrication,

et particulièrement dans les coopératives fromagères ? Logique collective contre logique individuelle, chaque génération doit refaire siennes les valeurs de l'AOP Comté, comme un nouveau continent chaque fois à défricher... Et le Comté leur rend en retour l'assurance de pouvoir vivre de leur production dans de bonnes conditions, avec un prix du lait à hauteur des exigences du cahier des charges. Et un jour de transmettre à leur tour à leurs enfants...

## Les chiffres de l'installation sur la zone AOP

### > Fort renouvellement de la population exploitante :

Sur ces 10 dernières années, 22 % des exploitations agricoles de Franche-Comté ont ouvert leurs portes à un jeune. Ces 1 400 installations en 10 ans, pour 6 500 exploitations recensées en 2010, permettent d'assurer à moyen terme l'avenir de l'agriculture locale. C'est dans le département du Doubs, dont le territoire est quasi totalement en AOP Comté (sans oublier les AOP Morbier et Mont d'Or), que l'agriculture renouvelle le mieux ses exploitants : on y installe plus qu'ailleurs en France, avec 75 nouveaux agriculteurs par an en moyenne depuis 10 ans et pratiquement une installation pour un départ en zone AOP.

### > Plus de jeunes en Franche-Comté qu'ailleurs :

Même si la population agricole de Franche-Comté a tendance à vieillir comme partout ailleurs, elle reste en moyenne plus jeune : 30 % des exploitants francs-comtois ont moins de 40 ans, contre 23 % au niveau national. Ce phénomène s'explique par le poids prépondérant de la spécialisation bovin lait dans l'agriculture de la région. De plus, parmi les éleveurs laitiers, les Francs-comtois sont en moyenne sensiblement plus jeunes que leurs homologues des autres régions (44 ans contre 45,5 au plan national). Signes que le dynamisme de la filière Comté est un gage d'espoir pour beaucoup de jeunes.

Source Agreste Franche-Comté

## « Nous avons été bien accueillis »

Mélody et Sylvain Voillemont, agriculteurs à Drom (Ain)



Venu de Haute-Marne, région de grandes exploitations (des quotas de 1 000 000 litres !), le contraste était énorme pour Sylvain Voillemont, fils d'agriculteur, quand il a découvert la filière Comté. Avec Mélody, ils se sont rencontrés en formation et ont cherché pendant 3 ans une ferme qui soit "reprenable", c'est-à-dire dont le quota et le prix du lait permettent de payer l'installation. Ils ont aussi fait très attention à la possibilité de regrouper le parcellaire autour de la ferme. Après avoir visité plus de 20 exploitations laitières dans tout l'Est de la France, dont 3 en lait à Comté, leur choix s'est porté sur Drom. « *Nous avons été bien accueillis. Dans les zones herbagères, on sent moins de concurrence entre exploitations et la fruitière a besoin de garder tous ses sociétaires* ». Quelques craintes au début : une impression de retour en arrière au niveau technique, à cause des contraintes liées au cahier des charges Comté. « *Nous avons le modèle d'autres régions laitières, où produire du lait est permis, avec des fermes innovantes à l'affût de nouveaux produits et de nouveaux systèmes d'alimentation...* », expliquent les jeunes agriculteurs de 23 et 25 ans. Les réunions CIGC par zone leur ont fait comprendre les raisons des choix techniques de l'AOP Comté. « *Le Comté a besoin de ces contraintes. Comme le prix est là en face, on joue le jeu et on serait même surpris de ceux qui ne veulent pas le jouer !* », ajoute Sylvain. Aujourd'hui, ils sont particulièrement fiers de leur petite coopérative (7 sociétaires pour un potentiel de 2 millions de litres) et deux ans après leur installation, envisagent d'investir dans un bâtiment d'élevage fonctionnel pour un troupeau de 85 vaches.



## « Savoir ce que deviennent nos produits »

**Christophe et Denis Buchet, deux frères installés en GAEC à Bersaillin (Jura) ont choisi le Comté et le système coopératif.**

En 2001, l'installation de Christophe sur la ferme familiale avec ses parents, correspond à la reprise d'une ferme à Comté, ce qui leur donne l'occasion de basculer l'ensemble de l'exploitation du lait standard vers le lait AOP. En 2007, Denis le rejoint sur l'exploitation. Tous deux trouvent naturel de s'intéresser à l'environnement de leur exploitation. Plutôt que de livrer à une coopérative de vente de lait, comme le faisait le cédant, ils préfèrent frapper à la porte de la coopérative de Plasne-Barretaine qui les accueillera par la suite. « *Nous sommes curieux de savoir ce que nos produits deviennent à la sortie de la ferme et comment ils sont valorisés* », expliquent les deux jeunes frères.

Concrètement, ils ont pris des parts dans le magasin de vente de la fruitière, la SARL Les Délices du Plateau. Ils investissent

aussi du temps dans des responsabilités professionnelles (syndicat, CUMA). « *Ce goût de l'engagement est une culture familiale* », reconnaissent les jeunes agriculteurs, qui par là se retrouvent parfaitement dans l'approche "coopérative". Preuve qu'ils croient en l'avenir de la filière : ils viennent d'investir dans une nouvelle stabulation libre et une salle de traite, « *ce qui diminue considérablement la quantité de travail* », soulignent les éleveurs qui avant devaient circuler, seaux à la main, dans un bâtiment de 54 places de vaches à l'attache. Du côté des prairies et des cultures, l'exploitation dispose d'un bon volant de sécurité avec 170 ha d'un seul tenant adossés aux bâtiments, dont 40 ha de pâturage. « *Nous allons diminuer le troupeau de génisses prêtes pour nous concentrer sur les vaches laitières. Notre*



Denis (à gauche) et Christophe Buchet.

*objectif est d'optimiser notre moyen de production tel qu'il est et de raisonner nos investissements et notre travail en termes de capacité de main-d'œuvre et surtout de prix de revient. Continuer à pouvoir traire seul c'est un choix économique et de qualité de vie.* »

## « Je m'occupe du magasin de la coopérative »

**Mickaël Courtet, agriculteur aux Hôpitaux-Vieux (président JA du Doubs) :**

Mickaël Courtet est originaire d'un petit village du Haut-Doubs, Villers-sous-Chalamont, où ses parents sont producteurs de lait à Comté. Un de ses frères est installé sur la ferme familiale et ses deux autres frères ont aussi le projet de s'installer en agriculture. « *Il y a 7 ans, j'ai repris une ferme de 60 ha et 27 vaches aux Hôpitaux-Vieux, hors cadre familial. Mes parents étaient encore jeunes, il n'était pas possible de m'installer en GAEC avec eux* », explique Mickaël Courtet. Le jeune homme au caractère bien trempé y voit aussi l'occasion de travailler de manière autonome, ce qu'il apprécie particulièrement dans son métier, sans oublier l'entraide qu'il pratique avec l'un de ses voisins. Dès son arrivée aux Hôpitaux-Vieux, il s'est investi dans la vie locale. D'abord à la coopérative où il est devenu responsable du magasin. « *Notre coopérative de village, avec 1,5 million de litres de lait, est vraiment dépendante de son magasin. 30 % de nos Comté sont vendus sur place* », précise-t-il. L'avenir de la coopérative est une priorité. De ce côté-là, on peut compter sur la détermination des jeunes. « *Les départs en retraite de producteurs de lait ont été compensés par l'arrivée de jeunes producteurs. Sur les 8 exploitations adhérentes à la coopérative,*

*on dénombre 7 jeunes agriculteurs installés depuis moins de 10 ans* », détaille Mickaël.

Il s'est aussi investi sur son canton avec le syndicat Jeunes Agriculteurs. « *C'est un bon moyen de rencontrer d'autres jeunes et de s'intégrer. Avec les JA, nous intervenons auprès des écoles pour expliquer notre métier, pour sensibiliser les futurs agriculteurs à nos filières laitières et nous participons à la promotion de nos produits en animant des marchés paysans, des opérations sourires à destination des touristes...* », continue Mickaël Courtet, qui insiste aussi sur le rôle politique de Jeunes Agriculteurs du Doubs, dont il a été élu président depuis le 24 mars. « *Nous avons deux dossiers phares au syndicat JA : l'installation et la production laitière. Notre filière Comté AOP se porte bien avec des prix du lait rémunérateurs, ce qui encourage d'autant plus de jeunes à s'installer. Mais chaque producteur doit intégrer deux notions de risque par rapport à la suppression des quotas et aux volumes de lait produits : sur l'exploitation, d'abord, où le choix n'est peut-être pas opportun pour tout le monde de produire davantage et ensuite pour nos filières AOP en général, une filière ne devant pas devenir le déversoir du trop-plein de*

*l'autre ! Nous pouvons raisonnablement nous baser sur une augmentation de production de Comté régulière en relation avec la commercialisation, mais nous savons très bien que nous n'augmenterons pas de 10 % tous les ans ! À quoi serviraient des prix et des marchés cassés alors que nous investissons, par le biais du budget publicité du CIGC, en vue de conquérir des marchés et de les conserver ? Nous devons arriver à être tous d'accord là-dessus, depuis nos réunions régionales jusque sur le terrain...* ». Un point de vue que Mickaël Courtet n'a pas manqué de partager lors du congrès national JA à Pontarlier (lire page 9).



# Transmettre la passion de la coopération !

Des formations se mettent en place à l'initiative des Fédérations des coopératives laitières du Doubs et du Jura. Objectif : faire intégrer aux jeunes dans leur projet d'installation ou leur parcours scolaire la notion de coopérative et donc de filière économique et d'engagement, à une époque de leur vie professionnelle où ils sont plus centrés sur leur projet personnel.

Le modèle coopératif (et encore plus celui des fruitières) et la spécificité des filières AOP sont peu enseignés en lycée. Les FDCL ont donc décidé d'aller à la rencontre des jeunes en formation, en lycée agricole et classes de MFR (Maisons familiales). Un responsable de coopérative et un technicien de la FDCL interviennent en binôme, en lien avec l'équipe pédagogique, pour présenter les filières AOP ainsi que le fonctionnement et la gestion des coopératives.

## > Licence professionnelle de terroir : une majorité d'étudiants ont trouvé un emploi de fromager

Le devenir des étudiants en Licence Professionnelle "Responsable d'ateliers de production fromagère du terroir" \* témoigne du regain d'intérêt pour le métier de fromager en filières AOP. Parmi les 35 jeunes ayant suivi la formation entre 2008 et 2011, 24 ont répondu à l'enquête de suivi et 19 ont trouvé un emploi de fromager ou équivalent, principalement en fabrication de Comté, un jeune a trouvé un poste de formateur dans ce domaine et un autre est devenu conseiller technique pour la filière Comté.

\*formation dispensée par l'Université de Franche-Comté, l'Enil et le CTFC.



## « Il faut aller encore plus loin »

**Le point de vue de Jean Paul Bardey, administrateur de la FDCL du Doubs, qui intervient dans ces formations :**

« L'expérience du lycée de Dannemarie où fut proposée une présentation, avec les professeurs et une délégation de la FDCL, sur la filière Comté et sur la vision de l'après quota a été très constructive et enrichissante.

Peut-être faut-il proposer des groupes d'études sur des cas concrets de coopératives dans le cadre du parcours pédagogique et d'envisager la création d'un kit pédagogique "jeu de rôle" qui permette de mettre en situation.

À un âge où les jeunes sont passionnés par l'élevage, nous souhaitons leur transmettre la passion de la coopération et les valeurs qui y sont liées : solidarité, responsabilité, démocratie et équité qui sont source d'enrichissement tant sur le plan humain que sur le plan économique. Comme toutes valeurs, ceci se transmet et quand on associe la passion des hommes expérimentés et l'énergie des jeunes, c'est un mélange qui ne peut que réussir ! »

## À découvrir : le guide L'accueil des nouveaux coopérateurs en questions

Réalisé par Coop de France. Un inventaire des actions les plus couramment mises en place par les coopératives à destination des jeunes agriculteurs et qui concernent des aides financières, techniques, visant à conforter le droit à produire et le foncier, et aussi des aides administratives et de formation.

### Pour se procurer ce guide :

[www.coopdefrance.coop/fr/55/guides-pratiques/](http://www.coopdefrance.coop/fr/55/guides-pratiques/)

## > Les atouts d'une organisation collective face à l'individualisation

C'est la formation proposée à l'initiative du syndicat Jeunes Agriculteurs dans le Doubs, à tous les jeunes qui s'installent en lait AOP. Elle a été mise en place en 2010 et pourrait se généraliser sur la zone. Y sont abordés sur 3 jours avec l'appui de la FDCL et du CIGC : l'historique du Comté, les coopératives, le cahier des charges, la maîtrise de la production, le plan de campagne, les enjeux environnementaux et européens, les marchés, les interactions avec les autres filières laitières (AOP, standard...). « Nous voulons aussi faire prendre conscience qu'une filière vit par l'investissement de ses Hommes, qu'elle réunit trois familles, producteurs, fromagers et affineurs, et que ce n'est pas un acquis pour toujours ! Il faut aussi défendre un produit et le prix d'un produit », explique Philippe Cuinet, ancien administrateur JA25 qui a participé à la mise en place de la formation.



# Événement

## Le Congrès national JA au pays du Comté

**Les jeunes agriculteurs ont mis en valeur leur agriculture et le Comté lors du congrès national Jeunes Agriculteurs\* à Pontarlier les 5, 6 et 7 juin. Le CIGC était partenaire officiel de ces journées.**

Cet événement a réuni plus de 1000 participants venus de toute la France, engagés dans Jeunes Agriculteurs (JA), les ténors du syndicalisme et des différentes organisations agricoles, et tous les responsables de partis politiques, invités à s'exprimer à deux jours des législatives. Mais avant tout cela, la conférence de presse nationale destinée à annoncer l'événement s'est tenue le 30 mai à la Fromagerie de Pontarlier avec le président JA national. Les doubistes en ont profité pour faire visiter la fromagerie et présenter la filière Comté.

Le 2 juin, en préambule au congrès national, les jeunes agriculteurs du Doubs ont investi Pontarlier avec l'opération "JA'rrive en ville", une journée d'animation grand public pour promouvoir les métiers et les produits de l'agriculture.

Parmi les temps forts de la manifestation, un marché des produits du terroir, une fabrication en plein air de Comté au Grand Cours de Pontarlier, une mise en scène de Bidons sans frontières (220 bouilles à lait) par le photographe Gérard Benoît à la Guillaume, un défilé de vaches montbéliardes...

Jeudi 7 juin, en fin de matinée, le président du syndicat des Jeunes Agriculteurs du



En clôture du Congrès, les administrateurs du syndicat JA du Doubs ont remis une meule de Comté au nouveau président national JA, François Thabius.

Doubs, Mickaël Courtet, a remis une meule de Comté au nouveau président national JA, François Thabius, producteur de lait et de reblochon fermier en Haute-Savoie. Une belle manière de clôturer ce congrès dont le thème était l'installation et son financement.

*\*Jeunes Agriculteurs, syndicat professionnel agricole dont les adhérents sont des agriculteurs âgés de moins de 35 ans a deux objectifs principaux : défendre les intérêts des jeunes et renouveler les générations en agriculture. Le 18 février dernier, Jeunes Agriculteurs du Doubs fêtait ses 50 ans d'existence à l'espace Pourny à Pontarlier.*



Florent Dornier, JA 25 et président du comité d'organisation du congrès, pose devant les 220 "Bidons sans frontière". Pas le temps de se reposer, car il vient d'être élu administrateur national au syndicat JA, en remplacement de Christophe Chambon, également du Doubs, atteint par la limite d'âge !

### > Un diagnostic sur la capacité de production

Dans le cadre de son projet d'installation, le jeune agriculteur doit réaliser un diagnostic sur la capacité de production de l'exploitation. C'est une demande des filières AOP du Massif du Jura, reprise au niveau de la Franche-Comté, pour éviter de "foncer tête baissée" dans une augmentation de la production laitière déstabilisante à la fois pour l'exploitation et pour les filières. Cette étude d'une journée réalisée avec les techniciens des chambres d'agriculture dans le cadre du projet "Flexi-sécurité" du CASDAR\*, permet de mesurer les freins sur l'exploitation et l'impact des modifications sur tous les postes d'élevage : fourrages, bâtiments, pâturage, distribution des aliments... Cet outil pourrait être modélisé et adapté au niveau national pour tous les systèmes laitiers.

*\* CASDAR : financements publics, "Compte d'affectation spéciale destiné au développement agricole et rural"*





# Les Grands travaux 2011/2012

## Signes de bonne santé de la filière

Aménagements d'ateliers et de caves, construction de magasins, extension de bâtiments... Les grands travaux ont été nombreux en 2011 et se poursuivent en 2012. Signes de bonne santé des fromageries et des maisons d'affinage, ils traduisent une confiance affirmée dans la filière Comté. Aperçu en images.

Les travaux présentés dans cette page concernent les entreprises et sont donnés à titre d'exemple pour illustrer la dynamique présente sur l'ensemble de la zone AOP. Une dynamique que l'on retrouve aussi en amont, chez les producteurs de lait à Comté.

**1** - Les fromageries Marcel Petite se sont lancées dans le projet ambitieux de nouvelles caves voûtées, enterrées au **Fort Saint Antoine** d'une capacité de 40 000 meules. Les travaux démarrés en 2008 se sont achevés début 2011. Les moyens novateurs et originaux mis en œuvre permettent une amélioration de la qualité de l'affinage lent. Le Fort abrite aujourd'hui plus de 100 000 meules de Comté.

**2** - La **fruitière de Chevigny** se situe à proximité d'une église classée. Une partie du bâtiment de la fruitière reste propriété de la commune. L'investissement concerne la construction d'un nouveau magasin et la restructuration de l'atelier.

**3** - Le site historique de la **Fromagerie Arnaud à Poligny** a subi une restructuration profonde [rénovation du siège, des caves, agrandissement]. Pour ses nouvelles caves de 100 000 places, l'entreprise s'est basée sur des observations effectuées au fort des Rousses, un système d'observations qui donne sept informations toutes les dix minutes sur les meules en cours d'affinage. L'objectif étant d'améliorer toujours plus la qualité des Comté. La maison Arnaud affine également 60 000 meules de Comté au Fort des Rousses.

**4** - À **Étalans**, il s'agit de la restructuration de l'atelier mais qui doit s'accompagner d'une augmentation de la surface du magasin qui ne désemplit pas. La fruitière d'Étalans fait partie de l'offre touristique locale, avec le gouffre de Poudrey, le parc préhistorique Dino-Zoo et la vallée de la Loue.

**5** - Mise en planches des nouvelles **caves de Monts & Terroirs** pour accueillir les premières meules à **Poligny**, où seront affinées maintenant 130 000 meules.

**6** - La **fruitière de Desnes** a une particularité intéressante car le bâtiment appartient

à la commune qui le loue à la coopérative. L'investissement prévu correspond à l'agrandissement du magasin en utilisant la surface libérée par le logement du fromager (le nouveau fromager ne logeant plus sur place). La commune supporte l'investissement du gros œuvre et la coopérative l'investissement en équipements. Le site est remarquable avec l'église à proximité.

**7** - À **Montmorot**, la fromagerie Rivoire-Jacquemin entame la construction d'une cave d'affinage de 30 000 places en prolongement du site actuel, portant sa capacité d'accueil à 150 000 meules. Les pelleteuses creusent une butte pour construire une nouvelle structure qui sera adossée à deux pans de terre. Ce qui est très bon pour la régulation de la température et de l'hygrométrie, les deux facteurs essentiels pour l'affinage du Comté. Mise en service prévue début 2013.

**8** - Au centre d'un magnifique village du Haut-Doubs, à 1 100 m d'altitude, la **fruitière de Chapelle-des-Bois** (en Comté biologique depuis 1976) poursuit sa rénovation. Après la réalisation d'un espace de visite, avec une vitre donnant sur le nouvel atelier, c'est au tour du nouveau magasin, mis en service cet hiver, de séduire les amateurs de Comté et de produits du terroir (vin, charcuterie, miel...).







**LA SAVOUREUSE TOURNÉE DU COMTÉ**

Entre le 14 juillet et le 11 août > Voir calendrier complet page 4.

**LES ANIMATIONS DU GROUPUSCULE D'ACTIONS GUSTATIVES**

**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, âge et qualité 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.

**SALON DES VIGNERONS INDÉPENDANTS BOURGOGNE ET JURA**

Du 19 au 21 octobre > Dijon (Côte d'or)

Du 9 au 11 novembre > Nancy (Meurthe-et-Moselle)

Du 30 novembre au 2 décembre > Grenoble (Isère)

Le Groupuscule d'Actions Gustatives présentera le Comté par le biais de la dégustation ludique de 5 fromages de terroirs, saisons, âge et qualité d'affinage différents, avec une approche visuelle et olfactive, et animera un jeu de découverte d'odeurs à l'aveugle.

**ESPACE SENIORS**

23 octobre > Baume-les-Dames (Doubs)

Le Groupuscule d'Actions Gustatives présentera le Comté par le biais d'ateliers de mini-fabrication et d'ateliers de dégustation.

**SALON EPICUVIN**

17 et 18 novembre > Montpellier (Hérault)

Le Groupuscule d'Actions Gustatives présentera le Comté par le biais de la dégustation ludique de 5 fromages de terroirs, saisons, âge et qualité d'affinage différents, avec une approche visuelle et olfactive, et animera un jeu de découverte d'odeurs à l'aveugle.

**LES INTERVENTIONS DES AMIS DU COMTÉ**

**FOIRE DE COLIGNY**

7 août > Coligny (Ain)

Les Amis du comté participeront à cette manifestation avec un atelier dégustation, en collaboration avec Françoise Grosperrière, œnologue. Il s'agira d'allier harmonieusement Comté et Vins du Jura.

**FÊTE DU FROMAGE**

25 et 26 août > Harzé en Belgique

Pour la 33<sup>e</sup> édition de cette manifestation qui accueille chaque année 10 000 visiteurs, le Comté sera l'invité d'honneur.

**PORTES OUVERTES DE LA FRUITIÈRE DU PLATEAU ARBOISIEN**

1<sup>er</sup> septembre > Arbois (Jura)

Dégustation

**COMICES**

29 Septembre > Epenoy (Doubs)

13 octobre > Vaux-et-Chantegrue (Doubs)

Dégustation de différents Comté de manière ludique et imagée. Jeu des senteurs avec la roue des arômes

**SEMAINE DU GOÛT À LA GRANDE ORANGERIE DU JARDIN DES SCIENCES**

20 et 21 Octobre > Dijon (Côte-d'Or)

De 14h à 18h : ateliers produits laitiers (découverte des différentes utilisations du lait : de la crème au beurre) et ateliers apprenti fromager (comprendre les étapes de transformation du lait au moyen d'expériences ludiques jusqu'à l'obtention d'un fromage).



Les sociétaires de Boujailles ont accueilli cette année la Randonnée des fruitières.

# Histoire de fromage à Boujailles



Revivre l'épopée des premières organisations de fruitières est une chance que nous offre la fruitière de Boujailles, à travers des archives minutieusement conservées. Une histoire qui nous replonge plusieurs siècles en arrière...

La fabrication des fromages est une activité très ancienne sur toute la zone AOP Comté et dans cette région du Haut-Doubs. En effet, une série de textes signale la présence de fruitières dès la fin du XIII<sup>e</sup> siècle. Il faudra attendre plusieurs siècles avant que ce type d'association ne connaisse une véritable expansion.

Au XIX<sup>e</sup> siècle, chaque commune comptait plusieurs fruitières. De manière générale, une par quartier et une dans la plupart des hameaux. En 1838, il y avait 8 fruitières à Boujailles. Leur nombre a oscillé au fil des années. Le recensement de 1873 fait état de 5 fruitières, transformant chacune le lait de 70 à 140 vaches (11 livres par fruitière), soit une production de 10 000 à 23 000 kg de fromage par an, payé à l'époque 84 francs du demi-quintal de fromage (environ 6 euros/kg\*).

À l'origine, la fruitière n'était pas le bâtiment tel qu'on le connaît aujourd'hui mais une forme originale d'organisation. Ce n'était pas alors le lait qu'on livrait à la fromagerie mais le fromager qui allait de ferme en ferme avec son matériel. Le fromage se faisait donc chez le sociétaire qui détenait le "tour", ce "tour" étant défini en fonction du volume d'apport de chacun.

Les paysans de la fruitière apportaient leur lait chez celui qui avait « le tour ». C'est la proximité des fermes et la taille du chaudron (donc la quantité de lait pouvant être travaillée), qui définissaient le nombre de producteurs de la fruitière.

Ce système comportait plusieurs inconvénients, notamment les risques d'incendies des fermes.

À Boujailles, lors de la réunion du conseil municipal du 17 février 1861, le maire expose que « pour prévenir les cas d'incendies dans la commune et pour conserver la salubrité dans les habitations, il serait d'avis de construire des chalets dans les 3 quartiers de la commune. »

## Sur fond de crise mondiale

Il faudra attendre encore quelques années pour que le "chalet" s'impose comme un système moderne de production.

Le processus sera accéléré par la Grande Dépression de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, et les turbulences qui l'accompagnent (crise bancaire, crise agricole...), et plus localement par la concurrence des fromages suisses.

En 1906 les agriculteurs de Boujailles décident de construire une nouvelle fromagerie. Initialement prévu sur l'emplacement des bains douches au centre du village, le chalet sera finalement construit à mi-chemin entre les hameaux du haut et du bas, à son emplacement actuel, rue du Crêt.

Pour le fonctionnement, les paysans apportaient leur lait à un acheteur qui travaillait dans les locaux, affinait et vendait pour son compte. Ensuite, il payait le lait. Ce système a perduré jusqu'en mars 1946. À partir de cette date, les statuts de la coopérative changent et la fromagerie passe en société de fabrication et vente de



## La Fruitière de Boujailles

- 17 sociétaires : à Boujailles, Frasné, Courvières, Chapelle d'Huin-Le Souillot
- Président : Joseph Masson
- Fromager : Philippe Meunier
- Second fromager : Thierry Mouge
- Apprenti : Virgile Vuillemin
- Ramasseur-saleur : Loïc Vuillermet
- Affineur : Coopérative l'Ermitage
- Litrage : 4,19 millions de litres transformés en Comté
- Contact :  
Fromagerie de Boujailles  
2 rue du Crêt - 25560 Boujailles  
Tél. 03 81 49 31 96 - Fax 03 81 49 36 43  
[www.comte.com/boujailles](http://www.comte.com/boujailles)



## La randonnée des fruitières : une aventure commune

La 9<sup>e</sup> Randonnée des Fruitières à Comté du plateau de Frasne et du val du Drugeon, était organisée cette année à Boujailles. Dimanche 20 mai, plus de 1 800 personnes ont emprunté les sentiers balisés pour l'occasion, à pied, à cheval ou à VTT et 2 000 repas ont été servis. Cette randonnée familiale, imaginée au départ par les fruitières, allie découverte des villages et dégustation de Comté. L'organisation locale repose sur l'investissement de bénévoles des 10 villages de la Communauté de communes, des associations de Bouverans et Bonnevaux et des fruitières de Frasne, Boujailles, la Rivière Drugeon, Courvières et Bouverans.

« *La convivialité de ce rendez-vous est essentielle* », souligne Joseph Masson, président de la fruitière de Boujailles, qui avait déjà accueilli l'événement en 2005. Une particularité à noter : à partir de cette année, l'organisation fonctionne en binôme, avec un village n'ayant pas de fruitière. « *Le binôme Boujailles-Bulle a parfaitement fonctionné. C'est comme tout, il faut savoir s'ouvrir* », estime Joseph Masson.



*Traversée des forêts, étangs et tourbières d'altitude, plateaux et côtes... Chacun avance à son rythme et profite des points de ravitaillements sur le parcours pour admirer le paysage et déguster... du Comté !*



De gauche à droite : Loïc Vuillermet, Thierry Mouge, Philippe Meunier (Fromagers).

## « Un Comté qui prend son temps... »

La fruitière de Boujailles vend sur place des fromages de garde qui ont au minimum 1 an. « *Notre Comté met du temps pour prendre du goût. En vieillissant, il développe souvent de petits cristaux, qui ne sont pas du sel\* et que certaines personnes aiment sentir* ». Sur place, pas de véritable magasin mais un point de vente aménagé et ouvert tous les jours de l'année. La vente est surtout locale. « *Le marché est déjà bien occupé par les fruitières alentour. Développer un magasin suppose d'avoir du personnel supplémentaire, bien formé, dont c'est le métier, et qui a envie de rester !* », estime le président de Boujailles.

Les sociétaires ont donc préféré se concentrer sur la production, avec un fromager qui donne pleinement satisfaction, et en investissant régulièrement dans leur atelier. Les derniers aménagements sont encore tout frais. Ils ont concerné le remplacement du carrelage, du matériel de moulage et pressage et du système de froid.

*\*Ces cristaux sont composés d'un acide aminé : la tyrosine.*

fromage en blanc (non affiné), système qui fonctionne encore aujourd'hui.

En 1964, la commune vend le chalet à la société coopérative. En 1978, le chalet est agrandi et modernisé. La mise aux normes européennes est réalisée en 1994.

À noter: en 1913, la plus grosse journée de production au cours de l'année, le 12 juin 1913, était de 1 200 kg pour 63 sociétaires, ce qui fait une moyenne de 8 kg par coulée et par producteur. En 1947, les 56 sociétaires ont livré 571 000 kg de lait, payé en moyenne

13,47 francs/kg (environ 70 centimes d'euro\*).

De 1946 à nos jours, 6 fromagers se sont succédés aux commandes de l'atelier et 12 présidents ont dirigé la société depuis sa création, en 1906... Une belle aventure humaine qui continue encore aujourd'hui !

*\*Transformation du franc d'une année en euro 2011 en intégrant l'inflation (source INSEE). Ainsi, le pouvoir d'achat de 13,47 F en 1947 est le même que celui de 0,70 € en 2011.*

# Autour de Pontarlier, dans le Haut-Doubs



## Pontarlier : une fromagerie citadine

Vers 23 heures chaque soir l'étroite rue Parguez voit passer le camion de livraison du lait. Cette rue du centre de Pontarlier abrite la seule fromagerie citadine. Une fromagerie regroupant une dizaine de sociétaires. Au magasin, chaque jour, les habitués viennent chercher leur lait frais dans ces petits bidons métalliques qu'on ne voit plus guère qu'ici. À Pontarlier également, ville de sportifs, le sera est apprécié par les compétiteurs et les ventes ne sont pas négligeables. En ajoutant le Comté et le beurre et en période de vacances, la file d'attente peut se prolonger jusque dans la rue. En période touristique, la fréquentation explose et c'est l'occasion d'assister à une visite commentée par Frédérique Jeanningros. Pendant une heure, les gestes effectués par le fromager de l'autre côté de la baie vitrée sont expliqués, échantillons en main, par l'épouse du président. Elle reproduit ainsi la fabrication à une échelle plus adaptée en mettant directement à portée de main des visiteurs le résultat de la transformation du lait. ■

*Fromagerie de Pontarlier - 13 rue Parguez - 25 300 Pontarlier  
Tél. 03 81 39 71 34 - [www.comte.com/pontarlier](http://www.comte.com/pontarlier)*



## Fromagerie de Doubs : un nouveau décor

Dans ce village de Doubs si proche de Pontarlier, la fromagerie est facile à trouver tant elle est visible au rond-point de l'axe routier principal. Une situation idéale et proche des zones commerciales de la capitale du Haut-Doubs. Depuis 1996, le magasin accueille une clientèle de passage. Bisontins, suisses ou haut-saônois n'ont qu'un petit détour à faire sur la route des sorties du week-end. Un peu vieillissant, le magasin vient d'être refait à neuf. Plus grand et plus fonctionnel pour proposer Comté et Mont d'Or fabriqués dans cette fromagerie d'environ vingt-cinq sociétaires. Avec six à sept personnes à la production, on peut aussi y trouver des fromages à pâte molle tels l'Arlier ou le Rondey ou encore du fromage blanc. Deux vendeuses, Michelle Forgeron et Marguerite Lambert, se relaient derrière le comptoir, aidées également de Fanny Barbier (apprentie) et Angéline Roland qui fait des remplacements pour les vacances. Avec le tout nouveau décor, le vaste parking devrait souvent être rempli. ■

*Fromagerie de Doubs - 1, rue de la Fromagerie - 25300 Doubs  
Tel. 03 81 39 05 21 - [www.comte.com/doubs](http://www.comte.com/doubs)*

## La Ferme de l'Absinthe s'ouvre aux visites

Avec l'interdiction de l'absinthe en 1915, Pontarlier et sa région ont perdu une véritable industrie. Depuis 2001 et l'autorisation revenue, la production est plus modeste. C'est sur des terres ayant autrefois accueilli des champs d'absinthe qu'est établie la bien nommée Ferme de l'Absinthe. Comparés aux deux-cent cinquante hectares de jadis, quelques dizaines d'ares aujourd'hui permettent de récolter pour les distillateurs locaux et même d'exporter. C'est une activité secondaire pour Claire, Thierry et Patrice Charmier, par ailleurs exploitants agricoles plus classiques : avec du lait destiné à la fromagerie de la Rivière-Drugeon ou à la fromagerie de Bannans. D'un passé professionnel dans le domaine social, Claire a gardé le goût de l'animation et organise des visites principalement pour des groupes scolaires. Visites pour découvrir l'élevage bovin et l'activité de la ferme, et bien sûr la culture de l'absinthe. Elle propose également l'organisation d'anniversaires pour les plus jeunes avec entre autres des balades avec les ânes. Un bâtiment indépendant permet d'accueillir tous les convives à deux pas de la ferme. ■

*Ferme de l'Absinthe - Route de Champagne - 25300 Les Granges Narboz  
Tél. 06 84 22 55 58 - [www.fermeabsinthe.fr](http://www.fermeabsinthe.fr)*





# Soupe glacée d'été au Comté et sorbet de betterave

Une recette de Michel Meignier\*

## Ingrédients pour 4 personnes

- 250 g de Comté taillé en petits dés
- 2 petites courgettes taillées en julienne
- 150 g de feuilles de bettes
- 300 g de pois mange-tout
- Les feuilles hachées d'une branche de céleri
- Une poignée de basilic
- Une échalote émincée
- Une petite branche d'estragon
- 5 grains de poivre noir de Malabar
- Une pincée de piment d'Espelette
- 20 cl de crème liquide entière
- 20 cl de vin blanc du Jura (cépage Savagnin)
- 1,5 l d'eau
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et graines de pavot bleu
- 2 petites betteraves cuites taillées grossièrement
- 250 g de sucre semoule
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique



**Le sorbet :** dans une grande cocotte, faire chauffer 50 cl d'eau et ajouter le sucre pour obtenir un sirop. Hors du feu, ajouter les morceaux de betterave et le vinaigre, puis mixer finement. Mettre au congélateur dans un bol en métal et attendre la prise : un couteau doit pouvoir s'enfoncer sans tomber dans l'appareil. Mixer cette préparation afin de le monter en sorbet, puis réserver de nouveau au froid.

**La soupe glacée :** dans une sauteuse, faire suer l'échalote et les courgettes à l'huile d'olive. Y jeter les feuilles de bettes, l'estragon, le basilic (garder 4 petites feuilles pour la décoration),

le poivre, le sel et le piment. Verser le vin blanc et remuer pendant une minute. Ajouter l'eau, les feuilles de céleri et les pois. Laisser mijoter 20 minutes en surveillant la cuisson. Mixer très finement, puis passer au chinois pour obtenir une soupe très lisse. Remettre à feu doux et incorporer les dés de Comté et la crème. Mixer de nouveau très finement, et réserver au froid deux heures au minimum.

**Service :** dans une assiette creuse, déposer une boule de sorbet au centre, puis verser la soupe autour et décorer avec le basilic et le pavot.

## Le conseil du sommelier :

- Accord avec un vin du Jura : le vin blanc utilisé dans la recette.
- Accord avec un vin d'une autre région : un Viré-Clessé (Bourgogne blanc).



\*Château de Marigna  
Chambres et table d'hôtes  
39240 Marigna-sur-Valouse  
06 86 12 15 30  
[www.chateaudemarigna.com](http://www.chateaudemarigna.com)



## CONSEIL DÉGUSTATION

### Comté et figue

Un accord gorgé de soleil et de fraîcheur : coupez une figue en 4, posez dessus une ou deux lamelles de Comté.

Le fruité délicat de la figue se marie avec délice aux arômes du Comté et les pépins vont structurer la texture de cet accord estival.

C'est bon et beau à tout moment de la journée.



## Alain Cannard, un parcours atypique

PORTRAIT

**Le directeur général de Monts et Terroirs gère une entreprise de 290 salariés (dont 260 personnes dans le Jura) et 180 millions de chiffre d'affaires. Monts et Terroirs, créée après le rachat d'Entremont par le groupe Sodiaal, est spécialisée dans les fromages AOP (Comté, Beaufort, Reblochon, Gruyère AOC) et Emmental Grand Cru.**

Du terrain au management d'entreprise. Après avoir commencé à 16 ans comme apprenti fromager à la fromagerie de Remoray-Boujons dans le Doubs, puis endossé la charge de plus jeune fromager gérant de coopérative en 1976, à l'âge de 19 ans, Alain Cannard fait partie, aujourd'hui, de ce que l'on pourrait appeler le "bureau ovale" de Sodiaal, son comité de direction. Il est en effet le dirigeant de Monts et Terroirs qui est l'une des filiales de Sodiaal, le premier groupe coopératif laitier de France (13 000 sociétaires). « *Mais avant d'être Monts et Terroirs, nous étions Entremont et nous avons vécu toutes les turbulences qui ont accompagné le rachat de l'entreprise* ». C'est finalement un groupe coopératif qui emporte le morceau. « *En créant Monts et Terroirs le 1<sup>er</sup> janvier 2011, Sodiaal nous donne une vraie autonomie qui nous permet de gérer nous-mêmes l'amont de la fabrication, d'ouvrir le capital aux producteurs de lait ce qui permet une certaine transparence, tout en nous appuyant sur la logistique du groupe pour la mise en marché, y compris à l'export* », indique Alain Cannard. Pour ses activités concernant la filière Comté, Monts et Terroirs affine 16 000 tonnes de Comté par an provenant de 40 ateliers dont les fromageries unies sous l'égide de Juramonts-Comté.

### Un homme de terroir

Malgré d'importantes responsabilités à la tête de l'entreprise, ce Jurassien d'origine, qui a grandi du côté de Salins, garde un sens du terroir chevillé au corps, confirmé par un parcours qu'il qualifie lui-même d'« *atypique* ». Pendant ses 3 années à la coopérative de Dompierre-les-Tilleuls (son premier poste), il tire à la voile l'équivalent de 1,8 million de litres de lait transformés en Comté : 7 cuves et 14 Comté par jour ! Quittant le Doubs pour l'Ain, il part travailler pendant 8 ans dans une structure plus importante, la coopérative de Bourg-en-Bresse, qui fabrique de l'emmental, des produits frais et du beurre. Les 4 années qui vont suivre, il les passe dans l'entreprise Vivalp, qui fait déjà partie du groupe Sodiaal. Désireux de retrouver ses racines et une structure à taille humaine, il devient chef fromager à la coopérative de Bannans dans le Haut-Doubs en 1987. L'entreprise de 10 salariés s'appelle à l'époque Socorep et fabrique de l'emmental pasteurisé. Elle collecte 14 millions de litres de lait. « *J'en ai fait une vraie belle aventure qui a duré 15 ans* », confie Alain Cannard. Quand il quitte la coopérative de Bannans en 2003, une centaine de personnes travaillent sous ses ordres, et le litrage de lait transformé annuellement est de 60 millions de litres. Mais surtout, on y fabrique du Morbier, du Mont d'or et du Comté (par le biais des ateliers

rattachés à Bannans).

À 47 ans, il décide alors de se donner la chance de vivre « *autre chose* ». Après une courte expérience de 18 mois au développement d'une entreprise de plats cuisinés et de pâtes fraîches, il accepte l'offre d'Entremont qui lui demande de s'occuper de sa division fromages AOP. En 2005, il intègre l'entreprise qui dispose alors d'ateliers de fabrication, d'affinage et d'emballage répartis sur 3 sites : Poligny, Vevy et Courlaoux. Depuis, l'entreprise s'est agrandie avec les ateliers de Poncin dans l'Ain, de Verchamp en Haute-Saône et le site de La Bâthie en Savoie.

### Autodidacte

Autre particularité du directeur du plus important metteur en marché de la filière Comté : un côté autodidacte, qu'il revendique. Mais, pour parvenir à sa situation actuelle, il s'est énormément investi dans la formation continue, et possède, à côté du certificat de fabrication en fromagerie, obtenu à ses débuts à l'ENIL de Mamirolle, un master de gestion et un master de finances.

Il ne renie pas ses origines, partagées d'ailleurs avec son frère, Pierre-Yves Cannard, fromager à Cernans. « *Le passage en fromagerie est une expérience qui m'a marqué*, insiste Alain Cannard. *On ne peut pas fonctionner dans ces filières traditionnelles si on ne les connaît pas de l'intérieur, si on ne s'attache pas à l'humain. Ce sont des métiers de passion, où l'on parle "culture du produit". Si vous n'êtes pas baignés dedans, vous ne comprenez pas l'importance du décret Comté pour le long terme. L'AOP Comté apporte un critère de différenciation, un vrai ticket d'entrée sur le marché !* »

LES NOUVELLES DU COMTÉ - JOURNAL D'INFORMATION DU COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DU GRUYÈRE DE COMTÉ

Avenue de la Résistance, BP 20026, 39801 Poligny CEDEX - Directeur de la publication : Claude Vermot-Desroches - Rédactrice en chef : Denise Renard - Rédaction : Isabelle Pouget, Thierry Petit, Nicolas Bouveret, Claire Perrot-GAG (Conseil dégustation), Anne Malgarini - Photos : Thierry Petit, Isabelle Pouget, Olivier Roydor, Studiovision, DR - Dessins : Stéphanie Rubini - Imprimé sur papier issu de forêts durablement gérées - Conception graphique : [...] - 2012