



# Les nouvelles du COMTÉ



numéro 80

automne 2012

## La menace du parasitisme

La Revue Laitière Française donnait pour titre à l'un de ses articles de septembre "Les AOP en léger recul en 2011" mais ajoutait quelques lignes plus bas: "L'insolente bonne santé du Comté tire largement la croissance des PPC (Pâtes pressées cuites)". Voilà de quoi se réjouir pour notre filière; mais il est d'abord nécessaire d'être lucide sur la réalité du marché: la baisse des ventes d'AOP se situe dans un contexte doublement dangereux, avec la baisse du pouvoir d'achat et la sortie échevelée des quotas laitiers. Le supplément d'excédent laitier alimente depuis quelques mois le développement des fromages d'imitation, qui copient plus ou moins franchement les AOP, et qui osent même se prétendre innovants et parfois exportateurs, pour habiller décentement des pratiques, certes légales, mais quand même parasites et de toute façon honteuses quand elles sont le fait de nos propres fabricants. Une prise de conscience de ce fléau est à opérer rapidement, à l'intérieur de nos filières mais aussi dans leur environnement... Les leçons de solidarité qui nous sont faites sont inadéquates car elles aboutissent au nivellement par le bas. En tout cas en ce qui nous concerne, nous tenterons la persuasion, et si c'est nécessaire nous combattons âprement ces pratiques, le CIGC est là pour ça et c'est ce qu'attend notre filière.

La bonne santé du Comté est aussi une réalité. Mais le Comté n'est pas le seul dans ce cas. Le même numéro de RLF établit le hit-parade parmi les 46 AOP françaises fromagères de celles qui ont connu la plus forte progression des ventes. Parmi les 4 premières il y en a 3 régionales: Comté, Morbier, Mont d'Or. Plus de 9 000 tonnes de progression à elles 3 en 10 ans! Nous n'en avons nous-mêmes pas conscience et il est important que nos lecteurs le sachent. Non pour plastronner, mais pour en mesurer toute la fragilité. Comme ce sont les mêmes opérateurs qui traitent des 3 AOP, le diagnostic s'impose: la bonne santé des produits est celle de notre collectivité, des producteurs de lait et des fromagers dans leur effort de discipline et de qualité, des entreprises d'affinage et de commercialisation dans leur même effort de qualité et de dynamisme commercial. C'est le travail de fond qui paie, un travail titanesque lié à un profond respect du consommateur et à une mobilisation de toute la filière. Notre dernière commission économique a réuni 23 participants, des grands

suite page 2

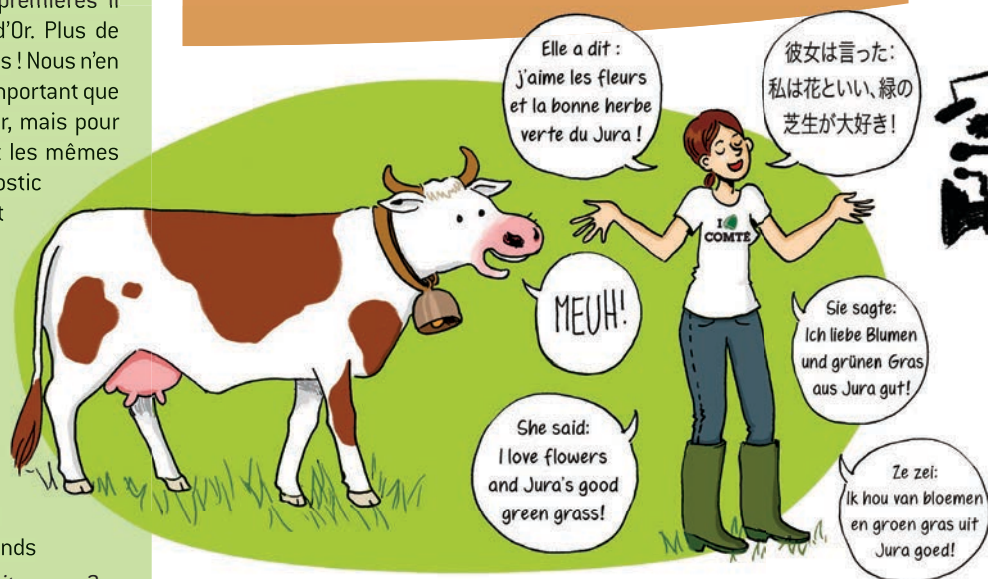


## La savoureuse Tournée en images

ÉVÉNEMENTS > page 3

## Passeport pour l'export

DOSSIER > pages 4 à 7



JOURNAL D'INFORMATION DU COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DU GRUYÈRE DE COMTÉ - ISSN 1283-677 X

**VIE DE LA FILIÈRE : UN LIVRE MÉMOIRE SUR LA COOPÉRATION FROMAGÈRE EN FRANCHE-COMTÉ. AGENDA. MOUVEMENTS** page 2 / **ÉVÉNEMENT : LA SAVOUREUSE TOURNÉE EN IMAGES** page 3 / **DOSSIER : PASSEPORT POUR L'EXPORT** pages 4 à 7 / **TECHNIQUE : LES TERROIRS DU COMTÉ, LE SOL, LA FLORE, LA MICROFLORE ET LA MAIN DE L'HOMME... UNE ÉTAPE DANS LE RESPECT DU TERROIR : L'ENTRETIEN DE LA MACHINE À TRAIRE** pages 8 et 9 / **EN DIRECT DES FRUITIÈRES : CHAPELLE D'HUIN** pages 10 et 11 / **BONNES ÉTAPES : LES COUPS DE CŒUR DE BÉRENGER SUR LES ROUTES DU COMTÉ** pages 12 et 13 / **RECETTE, CONSEIL DÉGUSTATION** page 15 / **PORTRAIT : CHRISTINE MENETRIEUX** page 16

groupes aux plus petits fabricants, des partisans de la croissance à ceux de la décroissance. C'est l'approche rendue compatible et marquée du sceau du respect mutuel de toutes ces sensibilités a priori dissonantes qui fait le succès du Comté. Comme l'annonce ce numéro des NDC nous sommes en train d'aborder le marché chinois, chacun mesure l'ampleur de la tâche qui nous attend. L'un des compromis négocié au sein de notre commission économique a été de proposer que les entreprises exportant sur le marché chinois bénéficient dans le cadre de notre plan de régulation de l'offre, des possibilités équivalentes de production supplémentaire.

Nous sommes animés d'une profonde détermination: lutter contre le parasitisme, et maintenir la valeur ajoutée du Comté qui lui permet chaque année l'accueil de nouveaux opérateurs et fait de notre région la championne de l'installation des jeunes agriculteurs. C'est le bon ordre de la solidarité: accueillir parce qu'en progression. L'inverse n'est pas réaliste.

**Claude Vermot-Desroches**

Président du CIGC

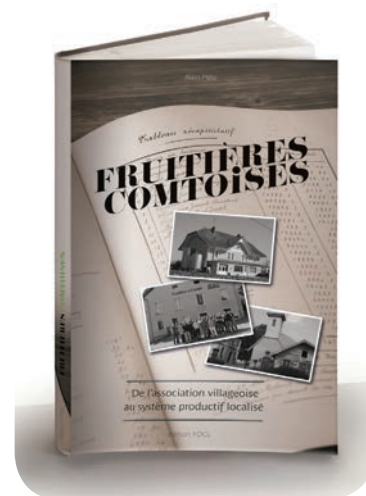
VIE DE LA FILIÈRE

## Un livre mémoire sur la coopération fromagère en Franche-Comté

L'ONU a déclaré 2012, comme année internationale des coopératives. Les FDCL ont souhaité à l'occasion de cet événement mettre en avant le patrimoine culturel et historique des fruitières. Ce travail a été fait à partir d'archives, d'iconographie, d'enquêtes et d'études. L'auteur, Alain Mélo, diplômé de l'École des Hautes Études en Sciences Sociales de Paris, a multiplié les expériences professionnelles dans le domaine de la recherche historique. Ayant travaillé à la Fraternelle de Saint-Claude, il mène des recherches et anime des réflexions sur l'histoire coopérative et mutualiste. L'historien a su montrer l'adaptabilité étonnante d'un concept entrepreneurial solidaire à travers les siècles et la capacité d'innovation sociale des acteurs porteurs de ce concept de génération en génération. Jusqu'à obtenir aujourd'hui un mode de production pensé comme efficace, au-delà de ses fragilités inévitables, et garant de l'occupation du territoire tout en s'insérant dans une économie globalisée.

Ce livre retrace donc le parcours de la coopération fromagère régionale, relatant des événements connus de l'histoire récente (Charte du Comté, restructuration des ateliers, créations d'Unions), mais aussi levant le voile, parfois sur des pratiques étonnantes d'époques plus lointaines (mouvement de vaches entre paysans pour équilibrer les productions des fruitières présentes au sein d'un même village).

Préfacé par Michel Barnier, Commissaire Européen, et conclu par les deux Présidents actuels des FDCL, ce livre se veut comme un véritable outil de transmission utile notamment pour les jeunes générations, mais aussi d'interpellation pour les acteurs actuels sur leur volonté comme au XVIII<sup>e</sup> siècle de "faire fruitière". Sa sortie sera effective autour du 20 novembre et une souscription donnant droit à un port folio supplémentaire sera annoncée dès le mois d'octobre.



> Des manifestations mettront en avant le livre, le 23 novembre à Censeau et le 24 à la Fraternelle de Saint Claude.

### MOUVEMENTS

Changements de présidence dans les coopératives

Le nom entre parenthèses est celui du président sortant.

#### Doubs :

SCAF Oye et Verrières : Marc Louvrier (Jean-Charles Guinchard). SCAF Evillers : Sylvain Jaussaud (Jean-Michel Baud). SCAF Laviron-Sumont : Olivier Chabod (Christophe Bouchard). SCAF Guyans Vennes : Éric Cassard (Pierre Magnin-Feysot).

#### Jura :

SCAF Saint Pierre : Frédéric Grappe (Jean-Marc Faivre). SCAF du Haut-Jura (Les Moussières) : Jean-Marc Lançon (Christophe Vincent). Fruitière du Plateau des Rousses : Sylvie Tinguely (Robert Bonnefoy). Coopérative Le Fied : Éric Tonnerre (François Vallet).

#### Ain :

SCAF de Drom : Éric Bonnet (Jean-Luc François).

### LES ANIMATIONS DES AMIS DU COMTE ET DU GROUPUSCULE D'ACTIONS GUSTATIVES

#### OUVERTURE D'UNE NOUVELLE AMBASSADE DU PAYS DU COMTÉ

3 novembre > Carpentras (Vaucluse)  
Claudine Vigier-Barthélemy, crémière expérimentée propriétaire de la Fromagerie du Comtat, sera nommée Ambassadrice du Pays du Comté à l'occasion des festivités du trentenaire de sa fromagerie. Fabrication et ateliers y seront conduits par les Amis du Comté et le Groupuscule d'Actions Gustatives.

#### SALON DES VIGNERONS INDÉPENDANTS BOURGOGNE ET JURA

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

#### SALON EPICUVIN

17 et 18 novembre > Montpellier (Hérault)

#### SALON DES VIGNERONS INDÉPENDANTS BOURGOGNE ET JURA

Du 30 novembre au 2 décembre > Grenoble (Isère)

Pour ces 3 salons, 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.

AGENDA



## La Savoureuse tournée en images

Cet été, le Comté a pris la route des vacances ! Cascades du Hérisson, station de Lélex, Château de Joux (photo en Une), village médiéval de Pérouges, Nans-sous-Saint-Anne, Poligny... Ces lieux touristiques ont accueilli la "Savoureuse tournée du Comté". Conquis par une animation tout en saveurs, les visiteurs ont très vite plongé au cœur des choses : découvrir et comprendre le Comté. En vacances, on prend le temps...



Atelier dégustation animé par le Groupuscule d'Actions Gustatives. Cascades du Hérisson.



Ateliers Apprenti-Fromager animés par la Maison du Comté de Poligny. Château de Joux (ci-dessus), Cascades du Hérisson (ci-dessus à gauche).



Fabrication à l'ancienne en plein air assurée par les Amis du Comté. Cascades du Hérisson (à gauche) et Poligny (à droite).



Démonstration de cuisine au Comté par Jean-François Maire, Académie Culinaire du Doubs. Poligny.



Découverte des différents Comté. Cascades du Hérisson.



Jeu des senteurs avec la roue des arômes. Lélex.

# Passeport pour l'export

Le Comté fait partie des 10 produits protégés en Chine dans le cadre d'un accord réciproque négocié avec l'Europe. Un signe positif qui incite les entreprises de la filière à s'interroger sur l'intérêt d'exporter vers ce marché. Pour défricher le terrain, le CIGC a mandaté un cabinet d'étude. Les premiers résultats de l'étude de marché ont été présentés le 18 septembre à la commission export.

Cette même commission s'est réunie avant l'été pour choisir les agences qui interviendront sur les marchés européens (Allemagne, Belgique, Angleterre) et définir les pistes de communication à développer en direction de 3 pôles : européen, asiatique et américain.

À découvrir également dans ce dossier, une rétrospective des exportations 2011 et la vision d'une anthropologue franco-américaine, fine connaisseuse du Comté, sur les rapports entre alimentation et identité nationale.

## Le Comté face au marché chinois

Dans une volonté de dynamisation des ventes de Comté à l'export, les professionnels de la filière se tournent vers les marchés émergents et la Chine en particulier, en raison de la taille du marché potentiel et de son taux de croissance élevé. Considéré comme le marché de "demain", il est demandé au CIGC d'assurer un rôle collectif de défrichage, avant d'organiser la promotion de la filière Comté de façon plus pérenne.

Une première approche du marché a été réalisée avec le cabinet Altios. Les résultats des études ont été rendus le 18 septembre dernier. Les indicateurs semblent au vert. Si le marché du fromage est encore très peu mature, il connaît toutefois un développement rapide et le potentiel de progression semble important. Il se concentre aujourd'hui dans les zones les plus développées, grandes villes et régions côtières.

Bien que le Comté soit peu connu et consommé en Chine, les échanges avec les acteurs du marché montrent qu'il est apprécié. Son origine française et son AOP rassurent, le plaçant comme un produit haut de gamme et de qualité dans l'esprit des consommateurs. Il n'existerait donc pas d'incompatibilité avec le développement possible du Comté dans l'avenir, ce qui n'occulte pas bien sûr les difficultés de l'exportation dans un pays où les réglementations sont en mouvance permanente. Dans la continuité, un déplacement en Chine des représentants du CIGC et des chefs d'entreprises de la filière est envisagé début 2013, afin de mieux connaître le marché chinois et de les confronter à la réalité du terrain.



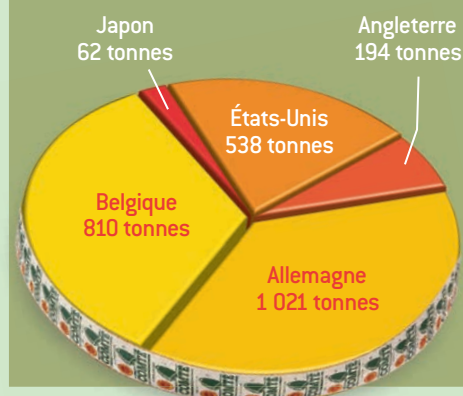
Ce sera l'occasion de rencontres avec des experts du secteur, acheteurs de la grande distribution, importateurs, restaurateurs/chefs, presse...

*Thierry Pate, président de la commission export : « 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 ».*

## > 2 630 tonnes de Comté exportées en 2011

Sur les 5 pays évoqués ci-dessous, en 2011, 2 630 tonnes de Comté ont été exportées en direct par les entreprises de la filière.

Aux tonnages annuels déclarés par les entreprises et indiqués ci-dessous, il convient d'ajouter les tonnages exportés directement par les grossistes et certains crémiers mais ils ne sont pas évalués par le CIGC.



## > Une coopération inter-agences en Europe

Un appel d'offres communautaire a été lancé par le CIGC en début d'année pour sélectionner son partenaire communication qui l'accompagnera dans ses réflexions stratégiques sur 3 marchés européens : Belgique, Allemagne, Royaume-Uni. La réunion de ces marchés dans un cadre commun répond à l'objectif de susciter des synergies créatives et stratégiques communes entre pays, permettant à terme de réaliser des économies d'échelle. Trois agences travaillant déjà chacune pour le Comté se sont associées et ont créé pour l'occasion une coopérative d'agences. Elles vont travailler ensemble sur un plan stratégique européen avec un pilotage depuis la Belgique. La communication sera basée sur un tandem "modernité-tradition" en faisant varier le curseur selon les pays vers l'une ou l'autre de ces valeurs, pour s'adapter à la culture de chaque pays.

## Le Comté entre dans les écoles de cuisine au Japon

La communication du Comté au Japon est une action qui s'inscrit dans la continuité avec un effort particulier en direction des professionnels de la restauration et de la boulangerie qui ont un rôle éducatif auprès de leur client. En juillet, le CIGC a organisé un séminaire

pour les instructeurs en cours de cuisine, en leur donnant des idées de recettes et en les guidant dans les dégustations de plusieurs Comté. Ils partageront leurs expériences dans les cours qu'ils dispenseront ensuite de septembre à décembre, et sur leurs blogs.

La chaîne de boulangerie Donq, quant à elle, a créé et vendu dans ses 127 magasins un "Pain de campagne au Comté", mettant en œuvre plus de 600 kg de Comté, dans le cadre de la semaine française qu'elle avait organisée du 29 juin au 16 juillet.



Une délégation japonaise emmenée par l'INAO a été reçue le 8 octobre dernier par la filière Comté. Au programme : visite d'une fruitière, d'un élevage et rencontre au CIGC. Ici en photo chez Odile et Gilles Duquet, producteurs à Fontain (Doubs).



Le CIGC a organisé un séminaire pour les instructeurs en cours de cuisine.

### > Les Farmers Markets, une institution en Angleterre

Le point marquant cette année au Royaume-Uni a certainement été la mise en route d'un véritable Road Show du Comté, faisant étape sur les fameux Farmers markets (marchés de producteurs où l'on associe ventes et dégustations). Les 7 marchés localisés autour de Londres et dans le sud du pays ont touché plus de 350 000 "foodies", ou amateurs de gastronomie.



### > Appel à témoins !

Le CIGC recherche des producteurs, des fromagers, des affineurs, des crémiers pour un accueil de nos visiteurs dans leur langue (anglais, allemand, hollandais...). Si vous maîtrisez une langue étrangère, quelle que soit cette langue, et vous désirez témoigner de votre attachement au Comté ou simplement apporter une aide à la traduction au cours de visites, n'hésitez pas à contacter Aurélia Chimier ou Milène Racle.  
Tél. 03 84 37 23 51



## > Hommage à Daphne Zepos

Le 3 juillet dernier, la communauté fromagère internationale a perdu l'une de ses inspiratrices. Le décès de l'Américaine Daphne Zepos, à l'âge de 52 ans, fondatrice de l'Essex Street Cheese Company (société qui commercialise une sélection de fromages européens) et co-fondatrice de The Cheese school of San Francisco (Ecole du fromage à San Francisco), a ébranlé tous ceux qui l'ont connue comme professeur, écrivain, importatrice de fromages...

Durant ces 20 dernières années, Daphne Zepos a joué un rôle déterminant dans tous les événements majeurs concernant les fromages traditionnels aux États-Unis et en Europe. L'American Cheese Society, dont elle était membre administrateur, lui avait d'ailleurs remis en 2012 le Lifetime Achievement Award, un prix pour l'ensemble de sa carrière et pour sa contribution à l'amélioration des process et de la qualité des fromages à travers le pays.



## Un rapprochement avec l'American Cheese Society



Le CIGC, membre de l'American Cheese Society depuis plusieurs années déjà, a participé pour la première fois, en tant qu'intervenant, à la conférence annuelle de l'association, qui s'est tenue du 4 au 6 août à Raleigh, invitant les professionnels à échanger sur le stand du Comté en présence d'un producteur.

À l'occasion de cet événement, le Comté a lancé un concours ouvert aux personnes inscrites au Certified Cheese Professionals (1<sup>re</sup> certification des professionnels du fromage décernée par l'American Cheese Society). Les candidats sont invités à rédiger un court essai sur une question concernant le Comté, démontrant ainsi leur connaissance du produit et leur créativité. Le gagnant, désigné par un jury de 3 juges américains – Greg O'neil, président de l'American Cheese Society; Cathy Strange, acheteuse nationale fromage pour Whole Foods et Max MacCalman, Maître fromager chez Artisanal Premium Cheese Center – participera au prochain voyage de presse au Pays du Comté !

Dans la continuité de ce rapprochement avec le Comté, l'American Cheese Society a proposé au CIGC d'animer un séminaire lors de sa prochaine conférence annuelle qui aura lieu début août 2013 à Madison (Wisconsin) sur la thématique "Goût et terroir".

Les actions menées par la Comté Cheese Association s'articulent toujours autour des salons professionnels, des relations publiques, de la mise à disposition de matériel promotionnel et de l'animation du site Internet.

Le Comté complétera cette année son panel d'outils de promotion à la disposition des prescripteurs locaux en proposant des vidéos de cuisine destinées plus particulièrement au réseau des professionnels et aux écoles de cuisine. Elles seront également diffusées sur le site Internet [comte-usa.com](http://comte-usa.com).



Les étudiants de l'Université américaine à Paris en visite dans le Jura. Ici à la fromagerie de Bouverans et à la Maison du Comté (Poligny).



Le Comté participait pour la première fois à la conférence annuelle de l'American Cheese Society

### > Le Comté dans son berceau

L'accueil sur place, dans les fermes, les fromageries et les caves, reste un volet privilégié et permet de faire partager la culture du Comté. Ce fut le cas dernièrement avec la venue du gouverneur de l'Arkansas, d'un groupe de journalistes gastronomie/art de vivre ou encore d'une promotion d'étudiants américains venus explorer pendant une semaine la notion de terroir dans le Jura.

## Christy Shields

### « Une immersion bénéfique »

**Chercheur franco-américaine en sciences sociales au CNRS, Christy Shields enseigne à l'Université américaine à Paris. Chaque été, depuis 3 ans, elle organise un séjour d'une semaine dans le Jura pour ses étudiants. « Une immersion bénéfique », affirme l'anthropologue.**

Christy Shields décortique la relation des Américains et des Français à la nourriture\*. Elle parle d'expérience. Elle connaît bien la Franche-Comté et le Comté pour avoir suivi un cursus à l'université de Franche-Comté à Besançon pendant un an, quand elle était elle-même une jeune étudiante américaine arrivant en France, et par les liens amicaux qu'elle a tissés sur place, notamment avec Claire Perrot, qui travaille régulièrement pour le Comté (animations, dégustations avec le Groupuscule d'actions gustatives...). Ce qui explique pourquoi le Comté occupe une place de choix dans son enseignement. Mais ce n'est pas l'unique raison. Elle nous l'explique.

« Nous assistons à une mouvance aux Etats-Unis, qui encourage le "manger correct". Ce mouvement est devenu un impératif social plus que de santé, allant jusqu'à remettre en cause la place dans la société des "mauvais mangeurs". Nous touchons à la représentation d'une société idéale avec une alimentation idéale, assortie d'un discours moral collectif. Mais c'est aussi une sorte de révolution positive aux Etats-Unis, un intérêt pour les bonnes choses à manger et une production saine. En France, le "bien manger" s'apparente plutôt à un

discours gastronomique, privilégiant la santé, le goût, la convivialité, le plaisir. Avec mes étudiants, qui viennent de tous pays, nous passons beaucoup de temps à faire tomber les a priori sur les rapports des Français à la nourriture, qui sont à la fois totalement romantiques, "la France, paradis de la gastronomie" et d'un autre côté, les Français seraient "snobs, élitistes"! Une étudiante a même été confrontée au refus d'un serveur d'un café parisien devant sa commande: un plateau de fromages avec un Ricard! (sourires) La meilleure réponse est de leur faire comprendre l'importance de la provenance des produits et d'aller à la rencontre de ceux qui les fabriquent. Les IG et les AOP sont de bons exemples, le Comté en particulier qui est un peu ma "madeleine" de Proust. »

#### Faire tomber les a priori

« Le premier jour de cours, je leur apporte systématiquement un morceau de Comté que l'on goûte ensemble et je leur demande d'écrire 10 minutes sur ce qu'ils ont mangé. Ils réalisent qu'ils n'ont aucun mot, que leur vision est assez plate. Au fur et à mesure de leur séjour dans le Jura, leur perception change. Ils ont rencontré des producteurs, des affineurs,



« Pour moi le Comté c'est aussi un esprit de solidarité, une réflexion sur la production, un sens de la tradition et de l'histoire assez "chouette" à étudier, même si ce n'est sûrement pas idyllique ».

tous passionnés, et pris le temps de vivre et cuisiner ensemble, ne manquant pas d'inviter nos interlocuteurs pour un repas convivial. Tous ces échanges font que, de retour à Paris, ils sont capables d'écrire 2 heures sur le Comté! Ce qu'ils ont su faire avec le Comté, ils pourront le refaire pour d'autres produits. Ce voyage est assez transformateur pour eux. »

\*Christy Shields a présenté dernièrement un travail de thèse dont le sujet était "Approche comparative du rapport entre alimentation et construction identitaire en France et aux Etats-Unis", sous la direction de l'EHESS (Ecole de hautes études en sciences sociales) rattachée au laboratoire Edgar Morin (CNRS).

## Mongolie, l'autre pays du fromage

Ce qui l'a impressionné: les veines du bois d'épicéa qui marquent la croûte des meules de Comté en cours d'affinage. « Comme un bébé marqué par sa jeunesse », commente-t-il dans un français impeccable. Aiqi Barjijin a appris notre langue au Centre de Linguistique Appliquée de Besançon. Venu de Mongolie intérieure (la partie chinoise de la Mongolie) avec des origines de Mongolie extérieure, c'est par goût du fromage qu'il a choisi la France pour sa formation. Et c'est là qu'il a découvert sa préférence pour le Comté. Inscrit en BTS technico-commercial produits alimentaires, il a

débuté ses stages par une découverte de la vente au "Trou de Souris", crèmerie bisontine. Puis il est passé par les allées du fort Saint-Antoine s'initier à l'affinage et surtout découvrir la roue des arômes et la sélection par le goût. À 22 ans il ne manque pas d'ambition et envisage de développer des échanges commerciaux entre fromages français et mongols. Faire découvrir le Comté à ses compatriotes et exporter vers la France des fromages mongols nombreux et variés. Fromages issus de lait de vache, de chèvre, de brebis et, plus exotique, à base de lait de chamelle ou de yack.



Aiqi (prononcé Aïchi) au fort Saint-Antoine avec son maître de stage José de Almeida.



Le jury terroir, des dégustateurs au service de la filière Comté.

# Les terroirs du Comté

## Le sol, la flore, la microflore... et le savoir-faire des hommes

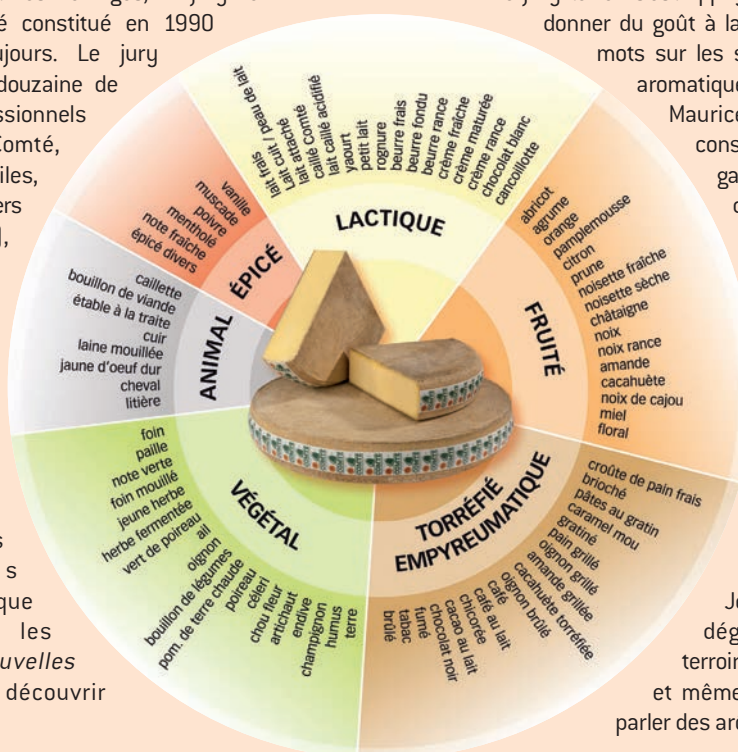
Depuis près de 20 ans, la filière Comté a entrepris un travail de caractérisation de ses terroirs. Une thèse, en 1996, a montré, en s'appuyant sur les données de 20 fromageries, qu'il y avait une bonne corrélation entre les goûts des fromages et les lieux de production, caractérisés par leur sol et leur flore propre : d'où cette notion de cru. Les travaux sur le rôle de la microflore du lait cru et sur les écosystèmes microbiens à la ferme consolident ces résultats. La microflore du sol et la qualité des foins, des regains et des prairies sont des éléments importants du terroir que la vache transporte à la ferme. Les pratiques de l'agriculteur, les choix faits à la fromagerie, serviront de passerelles aux éléments du terroir, tandis que l'affinage en révélera les arômes.

Le facteur "Terroir" est un facteur complexe : l'origine apporte le potentiel, l'homme sert de "passeur" grâce aux différents savoir-faire mis en œuvre.



### > Le goût des fromages

Pour décrire le goût des fromages, un jury de dégustateurs a été constitué en 1990 et fonctionne toujours. Le jury terroir réunit une douzaine de personnes (professionnels de la filière Comté, cuisiniers, œnophiles, gastronomes, crémiers et techniciens), l'animation étant assurée par Florence Bérodière du CTFC. Le travail de ce jury a permis d'établir la roue des arômes (ci-contre) et les palettes aromatiques spécifiques à chaque fromagerie que les lecteurs des *Nouvelles du Comté* peuvent découvrir à chaque numéro.



### > Pour préserver le goût du terroir

Le jury terroir s'est appuyé sur des personnes passionnées pour donner du goût à la carte des fruitières. Il a su mettre des mots sur les sensations et montrer toute la richesse aromatique du Comté. Certains anciens, comme Maurice Bressoux, ont su faire prendre conscience que les fruitières avaient tout à gagner à connaître et reconnaître le goût qui leur était propre; qu'elles devaient préserver ce qui les lie à leurs villages; que les producteurs devaient non seulement s'intéresser aux arômes de leurs fromages, mais aussi goûter les fromages des autres pour apprendre à situer leur palette par rapport à celles des autres. Les paysans qui se sont lancés dans cette expérience ont vite compris qu'il fallait s'entendre au sein des coopératives pour en garder un grand nombre et préserver ces crus. Merci à Jean-François, Roland, Attale, Jeanne, Gaston..., eux-mêmes paysans, dégustateurs depuis longtemps au jury terroir et qui rapportent qu'ailleurs en France, et même à l'étranger, on envie cette capacité à parler des arômes du Comté.



## Une expertise recherchée

En juin, sous la houlette du CTFC, les dégustateurs francs-comtois, pour la plupart membres du jury terroir Comté, ont eu à caractériser 12 tommes fermières du Béarn, au lait de vache, de brebis, de chèvre... Ces fromages sont produits dans la région montagneuse des vallées d'Ossau, d'Aspe et de Barétous qui compte 140 fermes productrices de ces tommes.

Avec l'aspect bien spécifique de ces petites meules (tranche assez haute, présentant des petits trous de moulage), les dégustateurs ont été entraînés vers des produits bien différents des fromages comtois. En effet, la texture, très fine, souple, onctueuse et fondante des tommes mixtes laisse découvrir des arômes agrume et noisette, tandis que les tommes au lait de vache sont les plus timides, avec des notes douces, végétales ou caramel. Les tommes de brebis libèrent l'arôme le

plus intense et bien typique tandis que leur texture est un peu plus friable. Dans les tommes de chèvre, les notes fraîches s'associent parfois à des arômes bien fruités. Ces fromages du Sud-Ouest ont apporté un peu d'exotisme dans les yeux, le nez et les papilles des dégustateurs.

Ce travail a été initié par Pauline Barbé, élève en licence professionnelle "Responsable d'atelier en production fromagère de Terroir" à l'ENIL et apprentie technicienne à l'Union des producteurs fermiers à Pau. Pauline mène ce premier travail de caractérisation dans le cadre de son mémoire avec le soutien de son équipe et des producteurs adhérents à la structure.



## Une étape dans le respect du terroir : entretenir la machine à traire...

**Lors de la visite de contrôle du matériel de traite, la chambre d'agriculture intervient sur les aspects mécaniques et le CTFC sur la qualité du nettoyage. Une partie de l'entretien du poste de traite peut être réalisée par le producteur.**

Le contrôle mécanique est obligatoire, nécessaire et logique si l'on veut partir sur de bonnes bases. Un matériel mal contrôlé et mal entretenu est source de problèmes. C'est le cas par exemple d'une pompe à vide qui n'a pas le bon débit. « Une pompe à vide changée, ça peut être un quart d'heure de gagné à la traite, moins de soucis de numération cellulaire », rappelle Jean-Marie Ducret, technicien au CTFC. C'est donc au producteur de prendre en compte les relevés du contrôle et d'apporter les solutions avec l'aide de son installateur.

### En préventif

Le contrôle du nettoyage n'est pas obligatoire mais en cas de problème détecté sur les laits, il s'avère nécessaire. De plus en plus de producteurs font appel au contrôle de nettoyage en préventif pour vérifier si leurs pratiques sont adaptées. Des fromageries ont également opté pour un suivi des laits des producteurs (tests de lactofermentation) pour détecter et corriger les éventuels déséquilibres de la flore microbienne du lait. Les producteurs sont fiers de revendiquer leurs efforts dans ce domaine, à l'instar des producteurs de Chapelle-d'Huin dans le cadre du programme Floracq (affiche ci-contre).

### Un nettoyage efficace

Le passage de l'eau dans les tuyaux, avec une bonne turbulence et un bon temps de contact, doit apporter une efficacité de nettoyage qui permet de limiter la fréquence d'utilisation des produits de nettoyage à une fois par jour. « Plus on contrôlera la qualité de nettoyage en amont, dans le respect du T.A.C.T.<sup>[1]</sup>, moins on aura besoin d'actions curatives ».

La température de l'eau de lavage est également un point important que le producteur peut mesurer et rectifier assez facilement. Tout comme l'entretien des manchons de traite en caoutchouc, qu'il faut changer une fois par an (si la traite dure plus d'une heure) ou au bout de 2 500 traites<sup>[2]</sup>. Enfin, l'extérieur du tank à lait doit être correctement nettoyé pour ne pas polluer l'intérieur.

L'œil de l'éleveur est irremplaçable pendant la traite. Rester vigilant et bien observer le comportement des animaux apporte des informations sur la santé de ces derniers (mamelles) et le bon fonctionnement de la machine à traire.

[1] T.A.C.T.: Température, Action mécanique, Concentration de la solution de nettoyage, Temps de nettoyage.

[2] Pour un troupeau de 50 vaches et une salle de traite de 10 postes, 2 500 traites revient à changer ses manchons tous les huit mois.



Changement des manchons sur la griffe de traite.

Cette exploitation est engagée dans

Exploitation GUIGNARD à Chapelle d'Huin

**une démarche d'amélioration de la microflore du lait**

« Je produis du lait transformé en fromages AOP à la fruitière. Or, la typicité de ces fromages et leur richesse aromatique dépendent fortement de la diversité des micro-organismes du lait et de leur nature. C'est pourquoi, j'ai adopté des pratiques encore plus respectueuses de la biodiversité des micro-organismes naturels du lait de mon troupeau, tout en préservant sa qualité sanitaire ».

Démarche menée :  
- avec l'accompagnement du Centre Technique des Fromages Comtois et Jura Conseil Elevage,  
- dans le cadre du programme national Floracq pour les filières soucieuses de mettre en valeur la microflore naturelle du lait dans leur fromage.

Programme financé par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche.

Des producteurs de Chapelle d'Huin se sont engagés dans le programme Floracq qui met en lumière le rôle des micro-organismes du lait. Ils vont valoriser cette initiative par un affichage dans leur exploitation et à la fromagerie.

Une partie des sociétaires de Chapelle-d'Huin et le couple de fromagers.



## La fromagerie restera au cœur du village



**La fromagerie de Chapelle-d'Huin se modernise et de nouvelles caves vont bientôt sortir de terre !**

Voilà plusieurs années que les sociétaires de Chapelle-d'Huin envisagent de construire des caves de préaffinage de plain-pied, en remplacement de celles situées sous la salle de fabrication. « *La décision est prise et le permis de construire sera bientôt déposé* », annonce le président de la fromagerie, Pascal Faget. Cette opération s'accompagnera du rachat du bâtiment qui appartient à la commune. « *Nous y sommes attachés comme à un morceau de notre terroir* », explique-t-il. La fromagerie a d'ailleurs fêté son centenaire en 2009. Après une longue période de réflexion sur la possibilité d'un regroupement avec d'autres coopératives et la construction d'une nouvelle fromagerie, les sociétaires ont finalement choisi d'adapter leur outil à leurs besoins actuels pour un coût moindre. « *La majorité des producteurs sont des jeunes agriculteurs et ils ont déjà des investissements à financer sur leur exploitation* », précise le président.

### Rénovée en 2000

La salle de fabrication de la fromagerie a été rénovée en 2000. Elle est fonctionnelle et peut accueillir des équipements supplémentaires en cas d'évolution du litrage. « *La construction de nouvelles caves facilitera le travail et améliorera encore plus notre qualité de fromage* », estime Pascal Faget.

En même temps que les caves, les

sociétaires en profiteront pour réaliser d'autres aménagements comme un garage pour le camion de ramassage du lait, un quai de déchargement et de nouveaux vestiaires. La moitié des producteurs de Chapelle-d'Huin traitent encore aux champs durant les mois d'été. Cette particularité, liée à l'enclavement du village, a eu des conséquences sur l'organisation de la fromagerie. Pour répondre à la demande des agriculteurs qui préféraient déposer leur lait en passant devant la fromagerie, les sociétaires ont longtemps maintenu la coulée en parallèle du ramassage du lait. Les 2 systèmes ont cohabité pendant 10 ans, jusqu'en 2004.

### Un terroir spécifique

Le terroir très particulier, avec des sols plutôt superficiels, favorise une flore bien spécifique qui donne un excellent goût au Comté. Il faut ajouter à cela, le travail sérieux des producteurs, le savoir-faire du couple de fromagers, Gilles et Chantal Bobillier, et le suivi rigoureux de l'affineur. « *La fromagerie dispose d'atouts que nous voulons préserver et améliorer. Ce projet crée une émulation et redynamise notre coopérative* », constate Pascal Faget. Pour apporter la touche finale à leur projet, les producteurs de Chapelle-d'Huin prévoient d'agrandir le magasin de vente au détail. Une manière de valoriser leur présence sur les Routes du Comté.

### La Fromagerie de Chapelle-d'Huin

- Sociétaires : 12 exploitations basées à Chapelle-d'Huin et Boujailles
- Président : Pascal Faget
- Fromagers : Gilles Bobillier et Michel Micaud (remplaçant, Groupement d'employeurs du Drugeon)
- Aide-fromagère et vendeuses : Chantal Bobillier et Charlotte Vuillemin (vendeuse remplaçante)
- Affineur : Fromageries Petite
- Litrage : 2,4 millions de litres
- Vente des Comté à l'UCAFT
- Magasin de vente sur place
- Contact :  
Fromagerie de Chapelle-d'Huin  
26 Grande Rue  
25270 Chapelle-d'Huin  
Tel. 03 81 89 51 27  
[www.comte.com/chapelledhuin](http://www.comte.com/chapelledhuin)



Le centenaire de la coopérative a été fêté en 2009.

### LE GOÛT DES COMTÉ AFFINÉS PAR LES FROMAGERIES PETITE

Les Comté de Chapelle d'Huin présentent un goût nuancé, avec une note pralinée constante sur un suivi des fromages de plus de 10 ans ! Les Comté assez avancés en maturité expriment toute une palette aromatique centrée sur le torréfié, les graines sèches (noisettes, noix, châtaignes, noix de cajou) et la famille lactique (le beurre fondu, le lait bouilli). C'est sans doute le mélange graines et torréfié qui rappelle le praliné.

Sur les fromages d'été, les notes fruitées sont plus variées avec apparition de notes supplémentaires d'agrumes et miel.

Les 4 saveurs sont souvent présentes et équilibrées.

La texture a du corps, elle est onctueuse et accompagne bien les arômes.

### LE CLIMAT

Les précipitations à Chapelle d'Huin sont abondantes (1 470 mm par an) et irrégulièrement réparties sur l'année avec un maximum en juin (145 mm) et un minimum en octobre (96 mm).

La température moyenne annuelle est de 7,4 °C avec le mois de juillet le plus chaud (15,8 °C en moyenne) par opposition à janvier (-0,7 °C).

### LES SOLS

L'ensemble des sols aérés et sains, qu'ils soient très superficiels, superficiels ou profonds représentent plus de 98 % de l'ensemble des terres du bassin laitier de Chapelle-d'Huin.

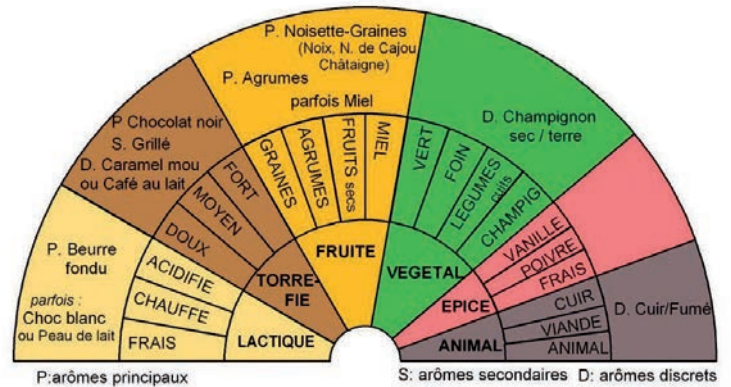
Principalement sur roche calcaire, la diversité des types de sol reste faible et présente une grande proportion de sol à terre arable de faible épaisseur.



Gilles Bobillier, fromager.



Chapelle d'Huin, village de 400 habitants, apparaît comme caché dans un pli de terrain entre le plateau de Levier et celui de Pontarlier.



## La flore

### Des plantes "fétiches"!

Rencontré par Bérenger Lecourt (voir page suivante) au détour d'une visite, Michel Pritzzy, producteur de lait à Comté à Chapelle-d'Huin, n'hésite pas à parler avec passion de la flore des prairies d'ici.

« La promotion du Comté qui passe par la connaissance et le respect de la flore m'intéresse toujours autant. Si je peux participer à cet effort collectif, je suis d'accord.

À propos des plantes "fétiches", le trèfle blanc reste ma référence pour le pâturage. En fauche, c'est la fléole et son épiaison tardive qui valorise le mieux nos terroirs. Mais celle qui m'inspire est la flouve odorante et son "goût de coumarine\*" qui épie au 12 – 15 juin et qui a une base de la tige succulente ». Mais à côté de ces plantes citées, ce ne sont pas moins de 135 espèces floristiques différentes qui ont été recensées.

Avec un recouvrement de plus de 10 %, la fléole est bien une des graminées les plus abondantes dans les prairies de Chapelle-d'Huin.

\* substance odorante extraite de la fève tonka, graine d'un arbre de la Guyane.



Michel Pritzzy, producteur.

# Les coups de cœur de Bérenger sur les Routes du Comté

Vainqueur du Plus Savoureux Job de l'Année, et donc reporter tout l'été au pays du Comté, Bérenger Lecourt nous livre ici une sélection, évidemment frustrante pour lui, de ses 10 endroits coups de cœur...

PS: Ne manquez pas le très réussi webdocumentaire de Bérenger en ligne à cette adresse :  
[www.savoureux-voyage-comte.com](http://www.savoureux-voyage-comte.com)



## 1- LA PETITE ÉCHELLE (Rochejean, Doubs)

« Manger une fondue aux bougies à la bonne franquette dans un authentique chalet d'alpage et se faire réveiller sous des yourtes par les cloches des montbéliardes... Un moment insolite qui deviendra un excellent souvenir ! »

>> [www.lapetiteechelle.com](http://www.lapetiteechelle.com)

## 2- FRUITIÈRE 1900 (Thoiria, Jura)

« Il y en a eu des Comté fabriqués dans cette fromagerie d'époque, au matériel rustique toujours en état de marche ! Et cela se perpétue grâce à Sylvain, toujours dynamique, à la façon d'autrefois ! »

>> 06 14 22 68 29



## 3- LA STATION MONTS JURA (Lélex-Crozet, Ain)

« Une fois arrivé à 1 500 m, au sommet du plus grand domaine des Montagnes du Jura, difficile de redescendre après avoir profité d'un fabuleux panorama sur le Mont-Blanc... »

>> [www.monts-jura.com](http://www.monts-jura.com)

## 4- LES CAVES D'AFFINAGE

« C'est assez impressionnant de se sentir tout petit face à ces "cathédrales du Comté" ! Chaque site d'affinage est différent et l'émotion est chaque fois renouvelée ! »

>> [www.lesroutesducomte.com](http://www.lesroutesducomte.com)

## 5- FONDERIE DE CLOCHES OBERTINO (Labergement-Sainte-Marie, Doubs)

« L'odeur du bronze chaud, la chaleur du savoir-faire, quel spectacle ! C'est ici que se trouve le berceau de ce qui fait danser dans les prairies : la plus vieille fonderie de cloche de vache de France. »

>> 03 81 69 30 72





4

### 6- LA FINETTE (Arbois, Jura)

« Le rendez-vous de la bonne humeur... Plein les yeux et les papilles, dans une ambiance conviviale et chaleureuse où seules les meules sont "Comté"... »

>> [www.finette.fr](http://www.finette.fr)

### 7- BAUME-LES-MESSIEURS (Jura)

« Tous les différents points de vue nous projettent dans ce paysage riche et impressionnant ! Niché au milieu de trois reculées typiques du paysage jurassien, ce village sait envoûter nos rétines ! »

>> [www.baumelesmessieurs.fr](http://www.baumelesmessieurs.fr)

### 8- LA GRANGE AUX FROMAGES FROMAGERIE SANCEY-RICHARD (Métabief, Doubs)

« Comté, Morbier, Mont d'Or et bien d'autres particulièrement bien mis en avant ! La Grange aux fromages permet de mieux comprendre leur fabrication. »

>> [www.lagrangeauxfromages.com](http://www.lagrangeauxfromages.com)

### 9- LA FERME DES 5 FLEURS (Valonne, Doubs)

Sociétaire de la coopérative de Noirefontaine

« Après la traite du soir, Maryline et Stéphane se mettent au fourneau pour proposer une cuisine riche et variée. Le tout à deux pas d'hébergements magnifiquement aménagés. Convivialité garantie ! »

>> [www.chambres-hotes-ferme.com](http://www.chambres-hotes-ferme.com)

### 10- MAISON DU COMTE (Poligny, Jura)

« Bien dommage qu'il faille avoir 12 ans au maximum pour pouvoir devenir apprenti fromager à la Maison du Comté ! »

>> [www.maison-du-comte.com](http://www.maison-du-comte.com)



5



6



7



9



8



10

# Bilan Carbone® : des premiers résultats encourageants

L'application du Grenelle de l'environnement impose d'ici fin 2012 aux entreprises, collectivités et administrations concernées, la réalisation d'un bilan des émissions de GES <sup>(1)</sup>. L'étiquetage de ces émissions exprimé en tonne d'équivalent carbone sera bientôt obligatoire sur tous les produits, y compris agro-alimentaires. La réduction de ces émissions se justifie aussi en raison de la hausse du coût des ressources énergétiques.

C'est donc dans ce contexte que la FRCL <sup>(2)</sup> propose depuis quelques années des diagnostics "Énergies-fluides" en fromagerie. L'ARIATT <sup>(3)</sup> a également lancé un programme collectif Bilan Carbone®, qui s'est achevé ce printemps, pour permettre aux entreprises agroalimentaires comtoises de calculer leur impact environnemental global et agir en conséquence pour réduire au maximum leurs émissions de GES directes, ou indirectes (celles de leurs

fournisseurs par exemple). Ce programme a été suivi par plusieurs entreprises francs-comtoises, dont un atelier de fabrication de Comté et de Morbier et une cave d'affinage de Comté, sous l'égide de l'Union Régionale des Fromages d'Appellation Comtois (URFAC).

(1) GES: gaz à effet de serre.  
 (2) FRCL: Fédération régionale des coopératives laitières.  
 (3) ARIATT: Association régionale de l'industrie agro-alimentaire et de transfert de technologies.

## > Éric Chevalier, délégué du CIGC auprès de l'ARIATT sur le programme collectif Bilan Carbone®

« La décision de réaliser un Bilan carbone® dans deux entreprises fromagères venait d'un besoin de se situer réellement quant à nos émissions de GES, de disposer d'un "point zéro" à partir duquel des améliorations seront possibles. Le Bilan Carbone® rentre également dans la démarche environnementale déjà intégrée dans nos filières via les cahiers des charges AOP. Le fait marquant reste qu'avec la méthode, il en résulte que 90 % de nos émissions de GES sont dues à notre matière première, à savoir le lait ! Si l'on met de côté cette matière première dans le bilan (pour obtenir une "Contribution Carbone"), alors on s'aperçoit qu'un travail doit être réalisé sur la réduction de nos consommations d'énergie et de nos fuites de gaz frigorigènes (à ce sujet: passer en centrale ammoniac revient à une émission de GES nulle en cas de fuite...). De plus, pour nos filières, le fait de réaliser l'affinage sur des planches en épicea est un avantage énorme car cela représente un puits de carbone (c'est-à-dire un stockage) d'environ 65 kg pour 1 000 places de Comté ! »



## 47 diagnostics sur l'empreinte écologique des fromageries

47 diagnostics ont été réalisés par la FRCL dans les fromageries de Franche-Comté dans le cadre du programme ESPèR\*. L'empreinte écologique est déterminée par une approche multicritères par site, différente du bilan carbone et résumée par une étiquette énergie-fluides.

La FRCL a décidé de concentrer son action sur ces 2 postes "énergie" et "fluides". Au niveau CO2, la synthèse des diagnostics donne une moyenne de 162 t CO2 émis /atelier /an soit 37,6 g CO2 émis /1 000 l lait transformé.

\*ESPèR : programme Eau, sous-produits, énergie de la Fédération régionale des coopératives Alpes-Jura-Cantal.

## La contribution du Comté dans la réduction des GES à la ferme

En agriculture, les émissions de GES sont composées de méthane (digestion des ruminants), protoxyde d'azote (fertilisants) et gaz carbonique (énergie fuel, électricité...). Réduire l'émission de GES à la ferme se fait par la réduction des concentrés de l'alimentation, des engrais et de l'énergie, et aussi grâce au stockage des prairies. L'AOP Comté y contribue car elle est peu gourmande en engrais et développe l'autonomie alimentaire (moins de transformation industrielle et de transport). Mais surtout, elle exige le pâturage. L'INRA estime ainsi que l'élevage d'animaux à l'herbe, comme c'est le cas en Comté, permet de compenser jusqu'à 50 % des émissions de GES grâce au stockage de

carbone dans les prairies; empêchant son rejet dans l'atmosphère sous forme de CO2. Ainsi, 1 ha de prairie permanente stocke 500 kg de carbone par ha et par an. Le choix de la filière Comté de conserver le lait à 12 °C à la ferme pour une meilleure qualité fromagère, et non plus à 4 °C pendant 24h, est aussi moins émetteur de CO2. Mais le Comté a aussi ses "handicaps": l'AOP, pour rester dans sa tradition, nécessite une fabrication par jour. La faible densité des agriculteurs sur le territoire, le ramassage du lait tous les jours et la fabrication quotidienne sont un passage obligé, mais pénalisent aussi l'empreinte carbone du Comté. C'est pourquoi il est toujours nécessaire d'avoir une approche globale du bilan carbone d'un produit.



# Dos de sandre poêlé

## aux épices de Noël, crème au Comté

### Ingrédients pour 4 personnes

- 4 dos de sandre (sans la peau)
- 4 tranches de pain d'épices
- 20 g de beurre
- 100 g de Comté râpé
- 5 cl de vin blanc du Jura
- 25 cl de fumet de poisson
- 50 cl de crème
- Huile d'olive, sel, poivre

Préchauffer le four à 150 °C (th. 5). Réduire le pain d'épices en miettes, et ajouter un peu d'huile d'olive. Saler et poivrer les dos de sandre côté chair. Poser les dos de sandre sur les miettes de pain d'épices côté peau et appuyer bien fort. Faire chauffer la poêle avec le beurre et un peu d'huile d'olive. Quand le mélange est bien chaud, cuire les dos de sandre côté peau, pendant 7 min environ. Terminer la cuisson au four pendant 5 min. et réserver.

Faire bouillir 5 min. le vin avec le fumet de poisson. Ajouter la crème et le Comté, puis cuire à feu doux 10 min. en remuant bien. Mixer et/ou filtrer éventuellement pour obtenir une crème bien lisse. Saler et poivrer.

Servir les dos de sandre très chauds, accompagnés de crème au Comté.

### Le conseil du sommelier :

- Accord avec un vin du Jura : ces dos de sandre s'accompagnent idéalement du même vin que celui utilisé dans la recette.
- Accord avec un vin d'une autre région : un Pernand-Vergelesses blanc (Bourgogne).



### CONSEIL DÉGUSTATION



### Comté et cumin en pain perdu

Tremper des tranches fines de pain rassis dans 25 cl de lait, puis dans 4 œufs battus avec 150 g de Comté râpé et une pincée de cumin en poudre. Faire chauffer une noisette de beurre cru dans une poêle et faire rôtir doucement le pain sur chaque face. Saupoudrer de quelques graines de cumin avant de servir (chaud).

La chaleur va décupler le côté frais et épicé du cumin qui se pose délicatement sur les arômes du Comté. Quant à la texture, le contraste entre le moelleux du pain perdu, le grillé de surface et le craquant des graines de cumin sera comme une petite fête à chaque bouchée !



## Christine Menetrieux, en fusion avec le Comté

PORTRAIT

**Elle voulait être volcanologue. Un projet qui restera un beau rêve. Mais cela n'a pas refroidi son tempérament de feu. L'animatrice de la Fédération des coopératives laitières de l'Ain aime le Comté et anime ses fruitières sans compter.**

Débordante d'idées, connue comme le loup blanc dans les fromageries, Christine Menetrieux fait partie du paysage laitier de l'Ain. Tous les présidents de coopératives ont eu affaire à elle, que ce soit pour un dossier de demande de subvention, une formation ou une animation autour de la promotion des fromages.

Issue d'une famille de producteurs de lait en Haute-Saône, et fille d'institutrice, ses souvenirs les plus lointains la projettent dans une cour d'école, assise sur un muret, face à la fromagerie où l'on fabrique de l'Emmental grand cru, écoutant parler le patois local. Elle est douée pour les langues. Une licence d'allemand en poche et après quelques années comme secrétaire commerciale, elle s'investit dans le bénévolat, au gré des mutations de son mari. Arrivée à Bourg en Bresse, il y a 22 ans, elle postule à la Fédération des coopératives laitières de l'Ain. Un premier emploi qui dure encore !

Dans son travail, elle privilégie les projets fédérateurs avec d'autres produits sous signe de qualité (vin, volailles, la nouvelle AOP "Beurre et crème de Bresse",...), qu'elle connaît presque aussi bien que les fromages !

### Sur la route du Tour

Passionnée de vélo et de VTT, elle s'est rapprochée du Tour de l'Ain où elle anime la caravane des produits AOP du département. Les coopératives qui sont présentes sur le circuit ont prévu, avec elle, les animations et les décorations à mettre en place. Pour 2013, elle dévoile deux projets : fédérer le bassin laitier du Sud-Est de l'Ain sur des actions de promotion communes et participer au Tour de l'Avenir.

Pour Christine Menetrieux, les petites coopératives sont « *un peu comme ses enfants* ». « *Même à la retraite, je ne pourrai m'en passer* », reconnaît-elle,

sachant que grâce à l'Association des Amis du Comté, dont elle est bénévole depuis maintenant 4 ans, elle gardera en permanence ce lien ! Elle apprécie la diversité de son métier qui l'amène à travailler pour toutes sortes d'entreprises, de la fruitière à Comté avec 1,5 million de litres de lait et 8 producteurs, à l'atelier collectant plus de 300 producteurs. « *Les demandes sont différentes, bien sûr.* »

### Son autre passion

Son autre passion : la cuisine ! Avec enthousiasme, comme tout ce qu'elle entreprend, elle partage ses astuces et recettes familiales. Par exemple, la fabrication des fameuses quenelles fraîches, qu'elle a apprise de sa belle-mère et qu'il lui a fallu plusieurs années pour maîtriser. Elle les a adaptées à sa façon en y ajoutant... du Comté ! Un régal paraît-il. On attend la recette.