

Les nouvelles du COMTÉ



Une image se construit dans le temps

Le Comté vient de recevoir les résultats de l'étude d'image réalisée en avril 2013. Réalisé tous les 7-8 ans, ce type d'étude représente un investissement coûteux, mais il est précieux pour aider un annonceur, comme l'est le CIGC, à ne pas faire d'erreurs de communication, aux conséquences qui seraient encore plus coûteuses. En 1987, la première étude de ce type nous a permis de poser la première pierre d'une communication basée sur le temps de maturation en cave d'affinage, qui permet à chaque meule d'exprimer toute sa palette aromatique. Depuis, nous avons évolué vers une communication plus tournée vers la consommation, mais en gardant le fameux tempo « Comté, Comté ». Notre dernière étude a corrigé le tir à temps: il faut certes que le Comté parle de l'ennoblissement qu'il donne aux plats qu'il accompagne, mais sans renoncer à ses fondamentaux, et sa spécificité d'arômes issus de son affinage. Pour le reste, l'étude confirme le caractère très positif de l'image du Comté selon les personnes enquêtées. « Il est raffiné, assure force et présence. Il a capacité à allier les contraires: fort et doux, dur et tendre, sec et moelleux, raffiné et quotidien, jeune et mûre, ferme et fondant. Le Comté se mature lentement, égrène doucement le temps, suit les saisons. » Ces compliments sont à relier à l'augmentation constante du nombre de ménages acheteurs, passé à 54 % en 2012, et in fine à l'augmentation constante des ventes du Comté depuis 20 ans.

Devant de tels résultats, point de cocorico, et au contraire un grand élan de reconnaissance à nos anciens. Alors que nous venons de fêter le cinquantenaire du CIGC, un grand merci à tous ceux qui depuis 50 ans ont participé à la construction de cette réussite. Merci à ceux qui ont créé le syndicat de défense du Gruyère de Comté en 1945, à ceux qui ont bataillé pour obtenir l'AOC en 1958 et pour obtenir la création du CIGC en 1963. Merci aux professionnels innombrables qui ont investi pour la qualité, qui se sont battus pour interdire l'ensilage, pour garder le lait cru, pour obtenir la règle des 25 km, qui ont limité leur rémunération à court terme pour bâtir une fruitière ou une nouvelle cave.

Enfin je dis aussi merci à vous tous qui vous battez aujourd'hui pour garder son âme au Comté, son excellence, son image positive, pour absorber sans casse la sortie des quotas. J'anticipe ce merci au nom de nos successeurs qui dans 20 ou 30 ans recueilleront, je l'espère, les mêmes fruits que nous récoltons en ce jour, des choix courageux des générations précédentes.

Claude Vermot-Desroches
Président du CIGC

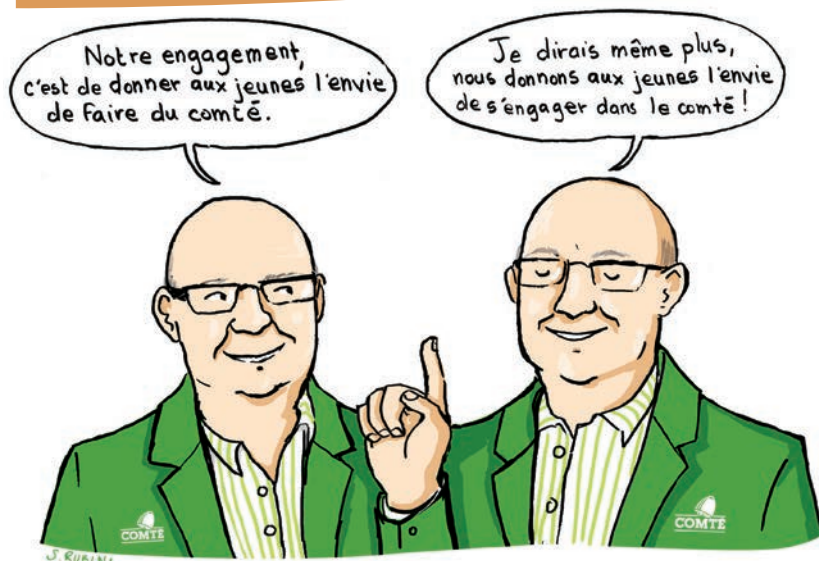


L'interprofession du Comté fête ses 50 ans

ÉVÈNEMENT > pages 2 à 6

Les frères Gurtner à l'école du Comté

PORTRAIT > page 16



ÉVÈNEMENT : L'INTERPROFESSION DU COMTÉ FÊTE SES 50 ANS pages 2 à 6 / PROMOTION : LE COMTÉ EN TERRE ADÉLIE. LA TABLE DU COMTÉ À LYON: UN FEU D'ARTIFICE DE SAVEURS. LE COMTÉ (RE)PART EN TOURNÉE CET ÉTÉ. ROLAND CLAQUOS 2013 pages 7 et 8 / MARCHÉS : LES DIJONNAIS FOUS DE COMTÉ ! page 9 / VIE DE LA FILIÈRE : MODLAIT ENTRE EN ACTION. ACCORDS JAPONAIS À CAMBREMER. PASSAVANT HISSE LES COULEURS DU COMTÉ. 2013, UNE ANNÉE CRUCIALE POUR LES IG. UN STAND COMTÉ À LA FÊTE DE L'EUROPE. À LIRE : « AIDE-TOI, LE CIEL T'AIDERA ». AGENDA pages 10 et 11 / EN DIRECT DES FRUITIÈRES : LES PONTETS pages 12 et 13 / BONNES ÉTAPES page 14 / RECETTE. CONSEIL DÉGUSTATION page 15 / PORTRAIT : MICHEL ET JEAN-PIERRE GURTNER page 16



50 ans,
ça se fête !



1/ Le travail des fromagers a été mis à l'honneur lors d'une fabrication en plein air, sous le regard attentif du ministre.

2 et 10/ Le village de la filière Comté. Village éphémère mais qui donnait à voir les nombreux acteurs qui font cohésion autour du Comté : les producteurs, les coopératives laitières, les fromagers, les affineurs, les pôles techniques et de recherche, l'enseignement, ainsi que les autres AOP franc-comtoises et les Amis du Comté... (En 10/ sur le stand des AMC)

3/ Après la visite de l'exploitation d'Emmanuel Cœurdevey, rencontre avec les élus locaux et régionaux.

4, 7 et 9/ Plusieurs tables-rondes se sont déroulées au cours de la matinée, sur la gestion de l'offre et l'élaboration du cahier des charges, et sur le devenir des interprofessions à la française, avec l'appui de représentants du CNIEL (ancien directeur), de l'interprofession des vins de Champagne et des pouvoirs publics, sans oublier les témoignages des membres du CIGC et de la filière Comté.



Ce 12 juillet 2013, à Déservillers, petit village du Haut-Doubs et berceau du Comté, plus d'un millier de personnes sont venues dire leur attachement au CIGC, un outil précieux pour la filière Comté, bâti autour de 3 idées fortes : solidarité, communication et ancrage au terroir. Le ministre de l'Agriculture est venu clôturer cette matinée où se sont succédés rétrospective historique, tables-rondes et témoignages. Retour en images sur une journée qui fera date dans l'histoire collective de l'AOP.



5 et 6/ Les 50 ans du CIGC, une occasion rêvée pour son président de remercier publiquement Jean-Jacques Bret, le directeur du CIGC, qui, après plus de 30 années au service de la filière Comté, partira en retraite cet automne. Et de saluer l'arrivée de son remplaçant, Jean-Roch Mauzy.

8/ Parmi les invités à cette journée, des personnalités politiques, des représentants des autres AOP... et tous ceux qui sont venus manifester leur solidarité à la filière Comté et à son interprofession.

11/ L'interprofession du Gruyère suisse (et son directeur Philippe Bardet) félicite le Comté pour ses 50 ans d'interprofession !



Rétrospective

Les grandes dates du CIGC

Le CIGC est né le 11 juin 1963 et a fait ses premiers pas en 1968, alors qu'une crise sociétale majeure éclatait un peu partout en France. En Franche-Comté une autre crise était à son comble : le lait connaissait une chute de prix sans précédent. « Fallait-il continuer à faire du Comté ? » La question s'est posée. Et l'on sait, aujourd'hui, ce que l'on doit à la génération qui nous a précédés. Producteurs, coopérateurs et affineurs ont cru en la force d'une organisation collective au sein du CIGC, une sorte d'union sacrée qui vise justement à éviter tant que faire se peut de nouvelles crises qui, à chaque fois, laisseraient des hommes et des femmes sur le bord de la route. Et cela, les gens du Comté n'en veulent pas. Cinquante ans plus tard, que de chemin parcouru...

> 1945 : Création du syndicat de défense du Gruyère de Comté

- Objectif : obtenir la révision du système d'après-guerre de taxation des fromages
- Réalisation :
 - Mise en place d'un label basé sur un contrôle qualité
 - Premières publicités : affichettes, présence sur les foires et salons
 - Action pour une protection juridique du Comté

> 1947 : Commercialisation de 8 428 tonnes de Comté dont 1 430 tonnes sous label

> 22 juillet 1952 : Jugement du Tribunal de Dijon

- Obtention du statut d'AOC judiciaire par le Gruyère de Comté
- Délimitation de la zone d'appellation aux limites de l'ancienne province de Comté

> 14 janvier et 17 juillet 1958 : Décrets d'extension de la zone de l'AOC Comté

- Maintien de la zone délimitée en 1952
- Extension de la zone à certaines communes des départements limitrophes

> 11 juin 1963 : Parution du décret créant le CIGC, définissant

- Sa composition en 4 collèges
- Son champ de compétences
- Ses ressources

> 13 novembre 1967 : Parution de l'arrêté de désignation des professionnels du CIGC

> 31 janvier 1968 : Installation du CIGC par Edgar Faure

- Élection de M. Boilley comme premier président du CIGC
- Élection de M. Maire du Poset comme premier vice-président
- Appel d'une cotisation volontaire facultative de 1 franc par meule

> 1968 : Embauche du 1^{er} directeur du CIGC, M. Henri Cardon

> 1968 : Avec l'installation du premier CIGC, le syndicat de défense du Gruyère du Comté décide de sa propre suppression

> 1969 : Mise en place des premiers "contrats CIGC"

- Paiement du fromage "en blanc" à la qualité constatée à 3 mois
- Indexation à la réalité du marché (Moyenne Pondérée Nationale)

> 1973 : Élection de M. Gentier, deuxième Président du CIGC

Activation de l'article du décret du CIGC lui donnant l'exclusivité de la distribution des plaques vertes



5 présidents en 50 ans : M. Bernard Boilley (ci-dessous), et de gauche à droite : M.M. Claude Vermot-Desroches, Pierre Vallet, Yves Goguely et Noël Gentier.





C'est dans les années 80 qu'ont débuté les premiers films publicitaires du Comté.



1985, inauguration des locaux du CIGC : Pierre Vallet, président du CIGC, en face de lui Edgar Faure, alors Sénateur du Doubs, et à sa gauche le Ministre de l'Agriculture de l'époque, Henri Nallet.



À l'automne 1968, la crise du Comté est à son comble : les cours s'effondrent. La réunion du 22 octobre à Poligny débouche sur la mise en place des premiers contrats de vente de fromage en blanc entre les coopératives et les affineurs. L'aide de 50 millions de francs promise au CIGC par les pouvoirs publics n'arrive pas. Un soir de 1968, à 23 heures, à l'initiative des syndicats d'agriculteurs FDSEA-CDJA, 200 agriculteurs envahissent la Préfecture. Dès le lendemain, les fonds sont débloqués.

> 1^{er} mars 1975 : Assemblée générale constitutive du CTC

- La filière Comté dispose d'un service technique qui lui est dédié
- Il est installé à l'ENIL de Poligny

> 30 mars 1976 : Décret relatif à l'AOC "Gruyère de Comté" ou "Comté"

Définition des bases du cahier des charges :

- Description physique des meules
- Affinage 90 jours minimum à 19°C maximum
- Vaches Montbéliardes ou pie rouge de l'Est nourries sans ensilage
- Emprésurage du lait sous 24 h maximum, sauf exception hivernale à 36h
- Travail en lait cru
- Dérogation d'affinage hors zone pour 10 ans
- Mise en place du premier contrôle qualité

> 1979 : Dépôt de marque du label Comté

- Actions publicitaires radio diffusées autour de la clochette

> 7 décembre 1979 : Décret relatif à l'AOC "Gruyère de Comté" ou "Comté"

- Interdiction du Comté râpé
- Identification des meules par une plaque de caséine verte apposée au talon de chaque meule

> 1979 : Élection de M. Vallet, troisième Président du CIGC

> 1980 : Premier film publicitaire télévisé du Comté

> 1983 : Embauche de M. Jean-Jacques Bret, nouveau directeur du CIGC

> 1984 : Pourcentage de ménages acheteurs de Comté en France : 41,2 %

> 1986 : Lancement d'une action publicitaire collective en faveur du Comté aux USA

> 29 décembre 1986 : Parution du nouveau décret relatif à l'AOC :

- Abandon du terme gruyère. Le nom de l'AOC est exclusivement "Comté"
- 1^{er} règle concernant le préemballage : les morceaux doivent présenter une partie croûtée et grenée
- Ajout de précisions concernant les règles du contrôle qui se met en place
- Étiquetage : le mot "Comté" doit être inscrit dans une taille au moins égale aux 2/3 des caractères les plus gros de l'emballage

> 1987 : Élection de M. Goguely, quatrième Président du CIGC

> 1989 : Dépôt de marque du logo Comté clochette actuel

> 1989 : Embauche de l'équipe de recherche du Comté accueillie par la station INRA de Poligny

> 1989 : Mise en œuvre de la première commission de contrôle du Comté

> 1990 : Commercialisation de 29 402 tonnes de Comté

> 1990 : Le temps fait son entrée au cœur de la communication Comté

> 31 janvier 1990 : Adoption par le CNAOF du nouveau règlement intérieur de l'AOC Comté :

Les conditions de production du lait, de transformation et d'affinage se précisent avec notamment :

- Des règles pour l'exploitation des surfaces agricoles, une liste de fourrages et d'aliments interdits, des conditions [notamment d'hygiène] concernant les bâtiments d'élevage et de traite et l'interdiction des produits désinfectants à la ferme
- En fromagerie : il est précisé que les cuves doivent être obligatoirement en cuivre ; l'ensemencement direct est interdit
- en cave d'affinage : il est précisé notamment que les planches d'affinage doivent être en épicea
- mise en place du double marquage bandes brunes / bandes vertes

- > **19 février 1991 : L'assemblée plénière du CIGC vote pour la légalisation de la commercialisation du Comté sous forme râpée** (laquelle sera ensuite refusée par le Comité National des Produits Laitiers)
- > **1992 : Mise en place du jury terroir**
- > **14 juillet 1992 : Parution du règlement CEE relatif à la protection des AOP.** Cette parution concrétise 7 années de lobbying mis en œuvre par quelques fromages AOC européens dont le Comté et le Parmigiano Reggiano
- > **1992 : Mise en place des nouvelles normes d'hygiène européennes** (contrôle des produits, aménagement des bâtiments, formation des fromagers...) pendant toutes les années 90
- > **1993 : Tenue des premières réunions avec les fabricants d'aliments du bétail**, qui aboutiront à la création de l'aliment "clochette"
- > **1993 : Mise en place du certificat de spécialisation des pâtes pressées cuites**, formation en alternance mise en place avec le CIGC, le CTC, les ENIL.
- > **18 novembre 1994 : Parution du décret modifiant le décret de 1986 relatif à l'AOC Comté :**
 - Adoption de la clause plafonnant la zone de collecte de l'atelier à un cercle de 25 km de diamètre
 - Restriction du délai maximum d'emprésurage qui passe de 36 à 24 heures
 - Allongement de la durée minimum d'affinage de 90 à 120 jours
 - L'obligation du double marquage est confirmée dans ce décret
- > **12 juin 1996 : Enregistrement du Comté AOC en tant qu'AOP** (Reconnaissance européenne)
- > **1996 : Lancement de l'action publicitaire en faveur du Comté sur le marché allemand**
- > **1996 : Parution de la thèse de J.C. Monnet sur la contribution du terroir au goût du Comté**
- > **1997 : Lancement de l'action publicitaire en faveur du Comté sur le marché belge**
- > **30 décembre 1998 : Parution du décret du 30 décembre 1998 relatif à l'AOC Comté (légèrement modifié le 10 janvier 2000 au niveau de la clause des 25 km) :**
 - Forte restriction de la délimitation de la zone AOC Comté
 - Limitation du conditionnement à la zone AOC
 - Plafonnement de l'HFD (humidité du fromage dégraissé) à 54 %
- > **25 juin 1999 : L'assemblée plénière du CIGC** « décide de demander à l'INAO une remise à l'étude du décret du Comté dans

l'objectif de renforcer à tous les niveaux le caractère artisanal de la production de Comté »

- > **2000 : Mise en place du programme de qualification des élevages et des fromageries**
- > **2002 : Élection de M. Vermot-Desroches, cinquième Président du CIGC**
- > **2002 : Lancement des Routes du Comté**
- > **2003 : Lancement de l'action publicitaire en faveur du Comté au Japon**
- > **14 mai 2003 : Règlement CEE enregistrant les modifications du cahier des charges** (restriction de la zone, diamètre de 25 km, réduction du délai d'emprésurage à 24 h, restriction du conditionnement à la zone AOP)
- > **2004 : Création de l'association "les Amis du Comté"** pour assurer la promotion de terrain
- > **25 avril 2007 : Fondation de l'URFAC.** Les 4 syndicats AOP Comté, Morbier, Mont d'Or et Bleu de Gex s'associent pour traiter ensemble les dossiers communs (principalement contrôles et qualité sanitaire des laits)
- > **11 mai 2007 : Parution du décret de l'AOC Comté**
 - Interdiction des OGM
 - Plafonnement du concentré à 1 800 kg par vache et par an
 - Plafonnement de la fertilisation azotée à 120 unités/ha de surface fourragère
 - Plafonnement de la productivité laitière à 4 600 litres/ha
 - Interdiction de la traite en libre-service
 - Légalisation de la vente de Comté sous forme râpée
- > **5 juillet 2007 : Le CTC devient CTFC**
 - Le service technique est à la disposition des autres filières fromagères franc-comtoises
- > **Juillet 2008 : Mise en place des contrôles AOP par tierce partie**
- > **2009 : Lancement de l'action publicitaire en faveur du Comté au Royaume-Uni**
- > **2009 : Le pourcentage de ménages acheteurs de Comté en France passe la barre des 50 %**
- > **2011 : Plus de 280 000 visiteurs** accueillis sur les sites de production labellisés "Routes du Comté"
- > **2012 : Réalisation d'une étude de marché en Chine**
- > **2012 : Commercialisation de 52 208 tonnes de Comté**
- > **2013 : Première mission prospective du CIGC en Chine**

> Un capital "solidarité"



Le CIGC remercie tous les participants qui ont œuvré à la préparation et à l'accomplissement de la journée du cinquantenaire. « Cette mobilisation, souligne Claude Vermot Desroches, président du CIGC, a été à l'image de notre filière : animée de solidarité. Et c'est bien cela le secret de la réussite. Solidarité d'une équipe dynamique, compétente et souriante; solidarité des gens de Déservillers qui nous ont si bien accueillis; solidarité des agriculteurs de la coopérative du berceau du Comté; solidarité de toutes les structures participantes (syndicalisme, FDCL, CEC, CTFC, ENIL, INRA...); solidarité du CIVJ venu célébrer le mariage du Comté et des vins du Jura; solidarité de tous les responsables professionnels agricoles; et enfin solidarité de beaucoup d'élus politiques qui ont participé à cette journée. Tous ces élans sont moteur pour encore progresser au sein de notre AOP. Vous êtes les acteurs de cette marche en avant. Merci à tous ! »

Le Comté en Terre Adélie

C'est dans les cuisines de la base polaire de Dumont d'Urville, que se joue en grande partie la réussite de la mission ! Le Comté y a une place de choix.

Exposés à des conditions extrêmes, températures variant de 0°C à -40°C, blizzard, longue nuit polaire, vents avec des pointes allant jusqu'à 200 km/h, les organismes et le moral sont soumis à rude épreuve. Nous sommes en Terre Adélie, Antarctique (pôle Sud), sur l'une des bases de l'Institut Paul-Emile Victor, l'institut polaire français de recherches scientifiques. La base de Dumont d'Urville accueille chaque année de jeunes volontaires. Sur place, entre 30 et 100 personnes, selon les saisons, vont vivre un "hivernage", coupées du monde, sans autre contact que celui du navire de ravitaillement, l'Astrolabe, qui effectue 5 rotations entre novembre et mars depuis l'Australie. C'est alors l'occasion de manger des produits frais : salades, pamplemousses, tomates, viande... David Prevost, médecin de la base durant l'hivernage, ne se plaint pas des conditions de vie. « On se retrouve à manger au restaurant deux fois par jour avec entrée, plat, fromage et dessert [...] On a d'énormes roues de Comté pour l'hiver, c'est top. Un boulanger-pâtissier nous fait des viennoiseries et du pain frais ». Le pâtissier, c'est Willy Cousseau, jeune vendéen de 21 ans, alias le "paingouin enfariné", qui alimente les troupes et aussi un blog où il poste commentaires et photos sur son aventure qui durera 15 mois. Les réserves de vivres, voilà un sujet qui intrigue ses lecteurs. Willy fait l'état des lieux, "de quoi tenir un an", et poste quelques photos : « Pour cette photo, les grands ronds beiges, c'est du Comté ! Le fromage ! Des meules de 40 kg chacune. C'est d'ailleurs le SEUL fromage frais que nous ayons ! Le reste, Camembert, Caprice des dieux, Cantal, Roquefort, etc., est au congélateur pour soucis de conservation. Je vous laisse donc imaginer ce que donne un fromage congelé, quel qu'il soit, au niveau du goût ! ». Et pour les lecteurs des *Nouvelles du Comté*, Willy donne quelques précisions supplémentaires : « En début d'hivernage, nous avons une dizaine de meules stockées à +4°C. Le Comté est le fromage le plus apprécié sur la base, principalement servi en plateau, mais il vient aussi agrémenter gratins et sauces préparés par Dominique, le cuisinier ». Et merci pour les photos, Willy !



Pour suivre les blogs de David Prevost et de Willy Cousseau en Terre Adélie :

<http://baroudoc.overblog.com>

et <http://lepaingouinenfarine.blogspot.fr>



Une dizaine de meules de Comté sont entreposées dans les réserves de la base de Dumont d'Urville. De quoi tenir de longs mois d'hivernage et permettre de belles réalisations en cuisine, le domaine de Dominique et Willy.

> 2^e prix national au concours du petit journal du Patrimoine rond

Félicitations aux profs qui trouvent des moyens originaux de faire découvrir aux jeunes le patrimoine de leur région ! En 2013, 2344 élèves ont réalisé un petit journal sur le patrimoine de leur commune en lien avec le thème "le Patrimoine rond", concours agréé par l'Éducation nationale. Et nous sommes heureux de vous faire part que le journal de 4 pages des élèves de la classe de 6^e2 du collège Malraux à Pontarlier (Doubs) a obtenu le 2^e prix ex-æquo grâce au Comté.

Vous pouvez voir le journal et les résultats à partir de ce lien : <http://college-malraux-pontarlier.fr/news.php?lng=fr>



Erratum

Dans l'article « La coopérative du Val d'Epy ancrée sur son territoire » (NDC 82), le président de la fruitière est M. Ecochard (et non Ecarnot comme indiqué par erreur dans le texte) et c'est la coopérative de Montagna-le-Templier qui a fermé dans les années 90 (et non Montagna-le-Reconduit). L'intégrale du texte corrigé est visible sur le site comte.com.

La Table du Comté un feu d'artifice de saveurs lancé en octobre depuis la Croix-Rousse

L'Interprofession du Comté lance La Table du Comté, événement culinaire, festif et instructif ! La 1^{re} édition se déroulera à Lyon, au cœur du quartier gastronomique de la Croix-Rousse, du 2 au 6 octobre. De nombreux chefs de renom, sommeliers et cavistes, ont répondu présent pour partager leur enthousiasme et leur amour du Comté avec les gourmets et gourmands de toute la région lyonnaise. Chaque journée sera rythmée par de nombreuses animations : ateliers d'éveil des sens pour les enfants, après-midi

dédiés à l'échange et à la découverte d'astuces de chefs, découvertes d'accords surprenants, ateliers pratiques Vins et Comté... sans oublier le brunch dominical assuré par la maison Jocteur, monument de la boulangerie lyonnaise. Temps forts de cette intense programmation, les déjeuners et dîners seront signés par des chefs d'inspiration différente à chaque repas. La manifestation accueillera environ 30 personnes par session. Ce sont ainsi



plus de 700 personnes qui porteront un autre regard sur le Comté tout au long de ces 5 jours. Les ateliers du mercredi 2 et samedi 5 après-midi seront en libre accès. Les déjeuners et dîners seront ouverts à la réservation grâce à un système de pré-inscriptions et de tirage au sort, à partir du 2 septembre sur www.latableducomte.com

10 chefs à la Table du Comté

Se succéderont à Lyon, du **2 au 6 octobre**, **Guillaume Monjuré** (Le Palégré, Lyon), **Tabata Bonardi** (4^e place à Top Chef 2012), **Florent Ladeyn** (Finaliste du Top Chef 2013), **Davy Tissot** (Villa Florentine, Lyon - MOF 2004, 1 étoile Michelin), **Joseph Viola** (Daniel et Denise, Lyon - MOF 2004), **Romuald Fassenet** (Château du Mont-Joly, Sampans - MOF 2004, 1 étoile Michelin), **Takao Takano** (Restaurant Takao, Lyon), **Audrey de Pouilly** (L'Ermitage, Saint-Cyr au Mont D'Or), **Jean Sulpice** (Restaurant Jean Sulpice, Val Thorens - 2 étoiles Michelin).

Tous les desserts de la Table du Comté seront réalisés par le chocolatier pâtissier **Sébastien Bouillet**. Côté cave, **Fabrice Sommier** (MOF 2007, Master of Port 2010) assurera les ateliers Œnologie et le caviste lyonnais **Sébastien Milleret** se chargera de la sélection des vins à table (Cave 0 Vins d'Anges).

> Roland Claquos 2013

Pendant que le cours de Roland Garros vibrait des clameurs des spectateurs, les réseaux sociaux et les plus grands médias s'échauffaient aussi pour un autre tournoi, le Roland Claquos 2013 ! Un tournoi de fromages déjanté où les gagnants étaient ceux qui avaient obtenu le plus grand nombre de soutiens sur Internet. Le Comté, tête de série N°1, s'est incliné en quart de finale devant le Bleu d'Auvergne. Il a salué ses compatriotes, les autres fromages AOP de Franche-Comté, Morbier et Mont d'Or. Ce dernier est arrivé jusqu'en demi-finale. Enfin, le Comté, beau joueur, a offert une dotation supplémentaire pour le tirage au sort final organisé parmi les internautes qui ont voté.

Toutes les images et les commentaires des matchs sont sur la page facebook.com/Rolandclaquos.

> Le Comté est reparti en Tournée cet été !

Après une première tournée réussie en 2012, le Comté AOP refait son show cette année sur la route des gourmands, faisant cette fois un détour par la Bourgogne ! Au total, 8 étapes sur 10 jours avec des ateliers dégustation animés par le Groupuscule d'Actions Gustatives, des ateliers apprenti-fromager animés par la Maison du Comté de Poligny, une fabrication à l'ancienne en plein air assurée par les Amis du Comté, la vente de différents crus de Comté et une découverte touristique des Montagnes du Jura.

La Savoureuse Tournée a fait étape le 9 mai à Pérouges (Ain), les 10, 11 et 12 mai à Saulieu en Côte d'Or à l'occasion des "Journées Gourmandes" - l'invité d'honneur était cette année la ville de Poligny, le Jura et la Franche-Comté - le 25 mai à Dijon (Côte-d'Or), le 27 juillet à Montbéliard (Doubs), le 30 juillet à Pérouges (Ain), le 1^{er} août aux Cascades du Hérisson (Jura), le 2 août au Saut du Doubs (Doubs) et enfin le 9 août à Poligny (Jura) .

> **BONUS** : revivez-la Savoureuse Tournée du Comté 2012 en vidéo sur www.savoureux-voyage-comte.com



Madeleine se met au Comté



« Mais qui est cette Madeleine ? » Un concept et un lieu, où l'on aime se retrouver pour cuisiner, partager des expériences et déguster bien sûr. Valérie Grandet (la créatrice) et Cyrille Riandet (le Chef) proposent cette année de très alléchants cours de cuisine au Comté dans leur atelier tout neuf de la rue Chaudronnerie, la Cuisine de Madeleine. Plusieurs formules sont possibles selon les durées souhaitées et le niveau des "élèves" (30 min, 1h, 2h), il y a même des sessions spéciales pour les enfants en juillet et août avec des ateliers "mini-fromagers"! Sans oublier un kit Comté offert à chaque client... Pour s'inscrire : lacuisinedemadeleine.fr Allez-y de notre part !

Des recettes bluffantes

Les premiers ateliers de cuisine au Comté sont un succès. Valérie Grandet (La Cuisine de Madeleine) revient sur cette expérience : « Cuissees de lapin farcies au Comté, macarons au Comté, clafoutis aux abricots, romarin et Comté... Le Comté ouvre des perspectives insoupçonnées pour nos clients, plus habitués à le consommer en plateau qu'à le sublimer en cuisine. Nous leur proposons des recettes bluffantes, qui sortent de l'ordinaire (élaborées par des chefs de la région pour le site www.comte.com) mais qui peuvent être reproduites à la maison. Nous leur dévoilons aussi la "petite histoire" autour du Comté : le lait cru ramassé tous les jours et transformé dès le lendemain, l'affinage en cave, les goûts différents des Comté et comment les marier en cuisine... De plus en plus de personnes ont envie de connaître l'origine du produit, savoir qui est derrière cette meule de Comté, ou cette bouteille de vin. Les ateliers de cuisine au Comté sont un succès et nous n'avons pas fini de nourrir des liens avec le Comté. Pour l'anecdote, nous avons d'ailleurs parmi nos clientes, la fille d'un auteur comtois, M. Dasen, dont le livre *Du Gruyère au Comté* est depuis en vente chez nous. Et un caviste dijonnais nous a proposé une dégustation de vins du Jura en association avec le Comté. »



La Cuisine de Madeleine met le Comté à l'honneur jusque fin décembre.

Les Dijonnais fous de Comté!

À la fois proche et exotique, le Comté est apprécié des Dijonnais, une clientèle attirée par les produits de qualité et au pouvoir d'achat important. Un Comté que l'on retrouve sous les Halles dijonnaises, servi par des crémiers de renom ou encore dans les restaurants de la ville, accommodé par de grands chefs, et enfin, depuis peu, dans la Cuisine de Madeleine, starisé et objet de toutes les attentions...

Au gas Normand, une fromagère hors pair

Pour Sophie Greenbaum, le Comté est incontournable : il représente 50% de ses ventes (5 meules par semaine). Surtout des Comté en affinage 12 à 36 mois, fabriqués avec du lait d'été. Elle se rend 4 fois par an dans le Haut-Doubs pour suivre les 300 Comté qu'elle a sélectionnés auprès de son affineur. Des fromages qu'elle aime faire découvrir à ses clients.

> Au gas Normand – Marché Les halles



« On ne change pas une équipe qui gagne ! »

Le Chalet Comtois existe depuis 1872. D'épicerie générale, il est devenu crèmerie. Brigitte et Patrick Rouaud en sont les propriétaires depuis 1987. Fidèles à un affineur et à une fruitière, ils ont su conserver ce qui fait l'ossature du magasin, depuis des générations : la vente de Comté. « On ne change pas une équipe qui gagne ! » Ce sont ainsi 5 meules de Comté qui sont vendues par semaine à des clients habitués aux goûts des Comté sélectionnés par le couple de crémier.

> Le Chalet Comtois, 28 rue Musette et Marché Les Halles



Un Jurassien qui s'exporte

Cette entreprise jurassienne possède 5 points de ventes à Parcey (39), Dole (39) avec 2 points de ventes, Dijon (21) et Villacoublay (78) et commercialise 2 500 meules de Comté par an, dont plus de 650 sous les Halles dijonnaises. « Le marché de Dijon représente une de nos plus belles clientèles. Pour l'entretenir, nous ne sommes pas regardants sur les dégustations, les animations, les associations de vins et fromages, etc. », explique Julien Benoît. Une méthode qui leur réussit et qu'ils vont exporter en région parisienne !

> Fromagerie Benoît – Marché les Halles



« Au moins 1 client sur 2 en achète »

Porcheret, c'est la fromagerie incontournable des Halles. Son port d'attache est à deux pas de là, rue Bannelier. Yann Lavigne, l'heureux propriétaire des lieux depuis bientôt 9 mois, a remis en route la superbe cave creusée dans le sol et désormais vitrée. Le Comté y trouve sa place et s'y vend à raison de 2 à 3 meules par semaine. « Au moins un client sur 2 en achète. C'est un fromage intéressant, le seul où l'on peut faire un parallèle avec le vin. Comme un bon vin, ses arômes évoluent avec le temps, les millésimes, les climats... »

> Fromagerie Porcheret : 18 rue Bannelier et Marché les Halles



Et aussi :

- > Marchés Les Halles de Dijon : les mardi, jeudi, vendredi et samedi de 7h à 13h
- > Fromagerie La Grapillotte, 26 rue Monge
- > Aux Bons Fromages, rue Odebert, Marché Les Halles
- > Le fromager D'En Haut, 35 rue En Saint-Jacques



C'est nouveau : le magasin Doubs direct (Besançon) ouvre un deuxième point de vente dans le centre-ville de Dijon, rue des Godrans, et l'a baptisé "La Comté de Bourgogne".



La coopérative d'Unans est entrée dans le dispositif Modlait. Son président, Damien Coutelet témoigne.

Modlait entre en action

Quels sont les enjeux de l'après-quota pour les fromages AOP de nos régions ? Modlait devra donner des outils pour y répondre.

Pour l'Union Régionale des Fromages d'Appellation d'origine Comtois, l'enjeu de l'après-quota est crucial. Il est nécessaire, selon l'URFAC, que les opérateurs des filières AOP soient « autonomes et outillés pour définir leur stratégie en matière de production laitière, de produits et de qualité par rapport aux exigences du marché et à celles de la société d'une part, et aux contraintes des exploitations d'autre part. ». De cette idée est né le dispositif Modlait, piloté par l'URFAC et le CRIEL*, et mis en œuvre par un collectif d'organismes agricoles (Chambres d'Agriculture, Institut de l'Élevage, Fédérations des Coopératives Laitières, Contrôles Laitiers, CTFC...). Modlait a démarré au printemps 2013 avec des exploitations agricoles et des ateliers de fabrication volontaires. Ainsi les coopératives d'Unans et de Gillois (Jura) se sont engagées à titre expérimental dans la démarche, et pour une durée de 3 ans. Les producteurs ont rempli des questionnaires anonymes, précisant leur souhait de production de lait dans les 5 à 10 ans. Une première réunion de restitution des résultats a eu lieu dans les coopératives. « Nous prévoyons ensuite de travailler individuellement avec les agriculteurs et de calculer les coûts de production sur leur exploitation pour qu'ils aient des clés de décision », explique Frédéric Démarest de la Chambre d'Agriculture du Jura. Une 2^e réunion collective devrait permettre d'échanger sur ces chiffres à l'automne.

« Nous sommes encore en phase de test cette année, avant d'étendre le dispositif à toutes les coopératives et ateliers de la région qui le voudront, en 2014 ».

Témoignage

Damien Coutelet, président de la coopérative d'Unans : « On peut dire que Modlait est tombé à point, car nous nous posions la question de savoir comment allait évoluer la production de la coopérative après l'arrêt des quotas. La décision de participer à Modlait s'est prise en conseil d'administration et les producteurs ont joué le jeu avec 9 retours d'enquêtes sur 11 sociétaires. Il en ressort que le prix payé aux producteurs, en déduisant les coûts de production, sera un élément à prendre en compte. Chacun sur son exploitation se fera une idée cet automne, avec le calcul des coûts de production. Je pense cependant qu'il faut chercher une réponse collective. »

Cohérence

Modlait a l'ambition de mettre en place une politique de conseil auprès des éleveurs en cohérence avec la logique de la fromagerie. En conséquence la politique de conseil privilégiera l'optimisation du système fourrager, plutôt que l'augmentation des intrants en cohérence avec la préservation de l'image AOP des filières.

* CRIEL : Centre Régional Interprofessionnel de l'Économie laitière.

LES ANIMATIONS DES AMIS DU COMTE ET DU GROUPE SCULE D'ACTIONS GUSTATIVES

LA SAVOUREUSE TOURNÉE DU COMTÉ 2013

Voir en page 8

CAFÉ HISTORIQUE

8 août > Belleherbe (Doubs)
Ateliers de dégustation.

COURS "PETITS CHEFS" À LA CUISINE DE MADELEINE

21 et 30 août > Dijon (Côte d'Or)
Ateliers "apprenti-fromager".

CONCOURS DÉPARTEMENTAL DE LABOURS

25 août > Fontain (Doubs)
Ateliers de dégustation et ateliers "apprenti-fromager".

LA FRUITIÈRE DE CHEVIGNY (JURA) FÊTE SES 50 ANS !

> 7 et 8 septembre
Ateliers de dégustation et fabrication à l'ancienne.

SALON DES VIGNERONS INDÉPENDANTS BOURGOGNE ET JURA

- Du 18 au 20 octobre > Dijon (Côte d'or)
 - Du 8 au 10 novembre > Nancy (Meurthe-et-Moselle)
 - Du 22 au 24 novembre > Grenoble (Isère)
- Ateliers de dégustation.

SALON EPICUVIN

16 et 17 novembre > Montpellier (Hérault)
Ateliers de dégustation.

> Accords japonais à Cambremer

Le Comté a participé les 4 et 5 mai derniers aux 19^e Rencontres de Cambremer (Normandie). L'invité d'honneur de ce festival des produits AOP était cette année le Japon, l'un des pays auprès duquel le Comté cherche à développer ses exportations. Pour rester dans le ton, Claire Perrot et Didier Sintot, les animateurs du GAG (Groupuscule d'action gustatives) qui interviennent pour le Comté, ont essayé de lier le contenu des ateliers avec les produits de ce pays. C'est ainsi, qu'après une présentation de l'appellation, ils proposaient trois Comté à la dégustation, en accord avec un poivre japonais Sansho de Ida, très aromatique et peu piquant, mais aussi un miel d'acacia et un pommé (réduction de jus de pomme sans sucre ajouté). Ces ateliers ont accueilli une quinzaine d'enfants chacun, et encore plus de parents...



La table ronde, à laquelle a participé Claude Vermot Desroches dans le cadre des Rencontres de Cambremer, a ouvert de beaux échanges avec nos amis japonais sur le thème : "Quand le regard de l'étranger apporte une nouvelle jeunesse aux produits AOP".



La fromagerie à Comté de Passavant accueille un grand nombre de visiteurs et soigne son look ! En façade, une enseigne bien visible, avec en photo, d'anciennes caves de chez Vagne représentant un fromager retournant une meule de Comté. Trois autres grandes photos ont été installées sur les fenêtres, montrant les différents acteurs de la filière : un producteur de lait, un fromager et un caviste affineur.

Passavant hisse les couleurs du Comté

Le magasin a été aménagé en 2004, la façade rénovée en 2008, puis les plafonds de l'atelier de fabrication en 2011. La fromagerie de Passavant, dynamique coopérative de 19 sociétaires et 4,5 millions de litres de lait, située sur l'axe Baume-les-Dames Pontarlier dans le Doubs, poursuit sa mue. « Cette année, c'est la création d'une salle de réunion, l'achat d'une nouvelle génératrice et l'installation d'un auvent devant le magasin pour que les clients puissent attendre à l'abri en période d'affluence », signale Christophe Tournier,

le président de la coopérative. Le quai de chargement a également été couvert, pour soigner les abords du bâtiment. La touche finale : une belle meule de Comté de presque 2 mètres de diamètre, qui s'éclaire de l'intérieur, suspendue à l'entrée du magasin. Comme un drapeau hissé, pour marquer la fierté d'appartenir à cette patrie commune, ce patrimoine régional qu'est le Comté. D'ailleurs, la fromagerie se visite et un partenariat avec l'office de tourisme de Passavant amène un surcroît de visiteurs pendant les vacances.

2013, une année cruciale pour les IG

Quelque 300 représentants de groupements de producteurs et d'experts des indications géographiques se sont réunis à Bordeaux les 20 et 21 mai pour l'assemblée générale d'oriGIn (Organisation pour un Réseau International des Indications Géographiques).

2013 sera une année cruciale pour les IG dans bien des domaines : réforme de la Politique Agricole Commune (PAC), réforme du système de la marque communautaire, application de mesures douanières qui concernent les droits de propriété intellectuelle, et nouvelle politique de promotion des produits agricoles... « Nous demandons en particulier la capacité de toutes les IG à gérer leurs volumes de production et la possibilité de saisir les IG contrefaites en transit dans l'UE », indique Claude Vermot-Desroches, président du ClIGC. À l'échelon mondial, oriGIn espère une protection multilatérale efficace des IG lors de la prochaine conférence ministérielle de l'OMC qui se tiendra à Bali en décembre 2013. Stéphane Le Foll, le ministre de l'Agriculture français, a assuré les professionnels issus de 40 pays qu'il serait un ambassadeur des intérêts des Indications géographiques au sein de l'OMC, qu'il considère comme des produits de qualité, « emblèmes de l'Europe et moteurs pour l'économie de nos territoires ».



Le ministre de l'Agriculture Stéphane Le Foll, a ouvert les travaux de l'assemblée générale de l'association OriGIn.

À lire :

“Aide-toi, le ciel t'aidera !”

Luc Poirot, professeur de technologie fromagère, retraité de l'ENIL de Mamirolle et conseiller technique des fromageries à Comté, vient de publier son autobiographie : *Aide-toi, le ciel t'aidera !*, parcours atypique d'un autodidacte qui a commencé à 15 ans comme apprenti fromager. Le livre fourmille de renseignements et d'anecdotes sur 43 ans d'histoires du Comté, du Morbier, du Mont d'Or et des ENIL de Franche-Comté.

En vente dans les librairies et point presse de Franche-Comté au prix de 19 € ou par correspondance (24 euros port compris).

Contact : Luc Poirot
15 rue des 4 vents
25620 Mamirolle
e-mail :
lukypoirot@orange.fr



À Bruxelles, Emmanuel Champon, un producteur représentant le ClIGC, et Milène Raclé, animatrice des Amis du Comté, ont proposé à la dégustation 4 Comté de 4 fromageries et de 4 affineurs différents, mettant ainsi en avant la diversité aromatique du Comté et la notion de terroir. Des panneaux présentaient également les acteurs de la filière et le cahier des charges du Comté.

> Un stand Comté pour la fête de l'Europe

Le Comté a participé à l'animation conduite à Bruxelles, le 4 mai dernier, dans le cadre de la Fête de l'Europe. À cette occasion, les institutions européennes avaient ouvert leurs portes au public, et différents stands étaient proposés sur le thème “pain et fromage”. Cette journée a drainé 10 000 visiteurs sur le quartier européen, énormément de Bruxellois, et quelques personnes de la commission européenne.



Les producteurs des 11 exploitations agricoles qui livrent leur lait à la fromagerie.



La fruitière des Pontets garde son port d'attache

La fruitière des Pontets, véritable poumon économique et social du village, prévoit de construire un nouvel atelier de fabrication sur le terrain attenant à la fromagerie.

Aux Pontets, dans le Haut-Doubs, la fruitière est un chalet tout simple entouré de quelques maisons et de prairies. Construit en 1890, le bâtiment s'est peu à peu transformé : une rénovation « en 3 phases », explique le président des lieux, Claude Jacquet. En 1965, les producteurs de Reculfoz et Le Cruzet rejoignent la fruitière, ce qui conduit à investir dans un atelier de fabrication. 1987 marque un tournant avec un investissement d'1 million d'euros pour passer du tirage à la toile au système sous-vide. La coulée s'arrête. Au début des années 1990, des caves d'affinage et un logement locatif sont aménagés dans la maison mitoyenne, que la fromagerie a rachetée, avec le terrain.

D'où cette idée : poursuivre les améliorations en construisant une extension sur le terrain attenant. Les sociétaires de la fruitière prévoient d'y installer une nouvelle salle de fabrication, d'une plus grande capacité [4 cuves pour 32 fromages]. « En effet, dans l'ancien bâtiment, le fromager était obligé de doubler la fabrication 70 jours par an car l'atelier était prévu pour 1,7 million de litres de lait alors que nous sommes aujourd'hui à 2,7 millions », explique le

président. En raison du plan de régulation de l'offre, une partie de ce litrage n'est pas transformée en Comté et doit être reportée sur d'autres productions comme le Mont d'Or. « Ce fut le déclin pour mettre en place un triple prix : lait A "Comté", lait B "autres AOP" et lait C "industriel". Nous appliquons le même niveau de charges de fonctionnement pour tous les laits, ce qui peut ramener le prix du lait C à 190 euros/tonne. L'objectif est clair : éviter les dépassements ».

Le poumon du village

Les sociétaires ont préféré améliorer l'existant, plutôt que de s'associer avec une autre coopérative sur un projet de construction neuve qui les aurait obligés, c'est certain, à quitter le cœur du village. Car de la porte du petit magasin, le regard embrasse la place de l'église, la scierie et les fermes avoisinantes. Le bus scolaire s'arrête au pied de la fruitière. La façade jaune, pimpante, est un point de ralliement. « La fromagerie est le poumon de notre village. Nous restons pour maintenir une activité. L'aspect social n'est pas étranger à notre choix », précise le président. Tout comme l'est celui de vouloir créer de l'emploi : une 2^e vendeuse

La Fruitière des Pontets

- Sociétaires : 11 exploitations (15 producteurs) sur les communes de Reculfoz, le Cruzet, les Pontets, Rondefontaine, Châtelblanc et Fonce-le-Haut
- Président : Claude Jacquet
- Fromagers : Christophe Boisson et Jérôme Husson
- Vendeuses : Sylvie Longchamp, Perrine Vuillemin et Maria Vallesa
- Litrage : 2,7 millions de litres
- Affineur : Seignemartin
- Contact : Fromagerie Les Pontets
25240 Les Pontets
Tél. 03 81 69 26 06
www.comte.com/lespontets

LES PAYSAGES

Autour de la fruitière des Pontets, on peut dire que le paysage est façonné par le Comté. Un paysage équilibré de pâturages boisés, entre 900 et 1 200 mètres d'altitude, avec de grandes clairières. Le taux de boisement dans la commune des Pontets est de 70%. On imagine aisément ce que serait ce paysage sans la présence du Comté : un paysage fermé par la forêt. Autre particularité de la région : des vallées peu encaissées et relativement étroites.



Le petit village des Pontets, dans le canton de Mouthe, compte 115 âmes.



Le magasin est ouvert tous les jours et fait aussi dépôt de pain.



Le magasin rénové.

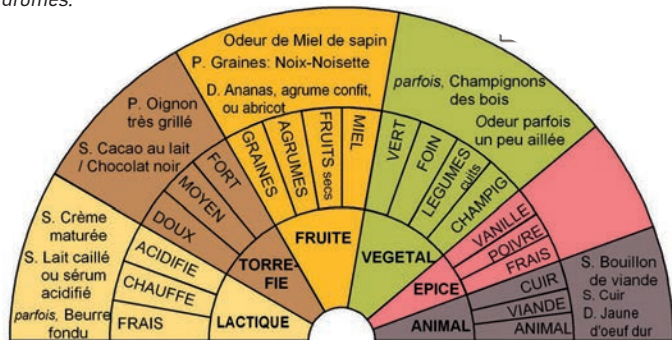
LE GOÛT DES COMTÉ AFFINÉS PAR SEIGNEMARTIN

Les Comté des Pontets présentent un goût assez intense, généreux en arômes notamment à 12 mois d'affinage. Les arômes de graines, de noix ou de noisette, de grillé intense, de chocolat noir occupent une place importante dans la dégustation mais sans dominer les arômes de crème maturée ou de sérum acidifié, les arômes de fruits secs et d'agrumes confit.

Ces notes principales sont parfois accompagnées par des nuances de champignon des bois, de bouillon de viande, de miel de sapin, de jaune d'œuf, et de beurre fondu.

L'équilibre des saveurs est plutôt salé-sucré, avec juste ce qu'il faut d'acidité pour préparer les sens à la découverte de nombreux arômes. Ces Comté plaisent aux amateurs de fromages typés.

La texture est souvent fine, onctueuse et grasse, et elle accompagne bien l'expression des arômes.



P: arômes principaux

S: arômes secondaires D: arômes discrets

a été embauchée à mi-temps pour augmenter la plage d'ouverture du magasin. 9h-12h /14h-19h (sauf le dimanche après-midi), 7 jours sur 7, toute l'année, avec seulement 2 jours de fermeture pour Noël et le Nouvel An ! « Nos vendeuses sont aussi occupées par la vente par correspondance. Nous avons un Comté "qui va bien", comme on dit chez nous, et les vacanciers de passage nous demandent de leur en envoyer ». Les expéditions, entre 30 et 80 kg par semaine, représentent 50 % du chiffre d'affaires du magasin. Les sociétaires prévoient également d'aménager des caves pour affiner les Comté vendus sur place et de fabriquer un peu de Morbier et de raclette. L'objectif : que le nouvel atelier soit prêt à fonctionner pour le printemps 2014.

La flore

Le type "pelouse à gentiane printanière et à brome dressé" est spécifique au massif du Jura. Il fait partie d'un grand ensemble de pelouses dites calcaires sèches et est présent à des altitudes supérieures à 800 mètres.

La diversité floristique de ces formations herbues est très importante (une quarantaine d'espèces en moyenne, dont plusieurs orchidées) et l'on y observe deux pics de floraison (mai-juin puis août-septembre). Ces pelouses accueillent diverses espèces animales comme l'Azuré de la Croisette, le Cuivré de la verge-d'or, l'Apollon, le Cuivré écarlate (papillons)...

Cet habitat est le fruit du déboisement et est entretenu par le pâturage des bovins. Si la pratique du pâturage était abandonnée, les graminées se multiplieraient, formeraient une litière dense et sèche qui conduirait à un appauvrissement de la diversité en espèces. [Source : Parc Naturel Régional du Haut Jura].



Gentiane printanière (Gentiana verna)

Autour du lac de Clairvaux



Fruitière de la Saint-Christophe : deux magasins tournés vers le tourisme

En bordure de la rive droite de l'Ain, le village de Largillay-Marsonnay est un peu à l'écart des routes. Une fréquentation touristique importante existe pourtant à quelques kilomètres. Dans les environs de Clairvaux-les-Lacs, les estivants se pressent dès les beaux jours. C'est ce qui a décidé les sociétaires à ouvrir un premier magasin de vente à Pont-de-Poitte en 2000 puis un second à Clairvaux-les-Lacs en 2005. Fabienne Millot, l'épouse du fromager, en assure la gestion. La vente par Internet occupe aussi les vendeuses, un à deux jours par semaine, pour la préparation des commandes. Éric Millot, le fromager, transforme le lait de seize sociétaires pour un volume de 4,3 millions de litres. Dans cette fromagerie de la Saint-Christophe, présidée par Dominique Grillet, sont fabriqués Comté, fromage blanc et beurre. Dans le magasin de Clairvaux une affiche rappelle fièrement la Médaille d'Or obtenue pour le Comté au Concours Général Agricole de 2013. ■

Fruitière de Largillay

Route de la Carrière - 39130 Largillay-Marsonnay
www.comte.com/largillay_marsonnay

Magasin de Clairvaux

1 Grande Rue - 39130 Clairvaux-les-Lacs - Tél. 03 84 25 21 07

Magasin de Pont-de-Poitte

1 rue de la Gare - 39130 Pont-de-Poitte - Tél. 03 84 44 77 70
www.comte-fromage.com



Saint-Maurice à l'heure de la coulée

À l'heure de la coulée du soir deux producteurs se présentent à Saint-Maurice. Les deux derniers résidant au village, Benjamin Nicolet et André Ducrot. Ce dernier est également président de la coopérative. L'occasion d'une conversation avec Émilie Rodrigues, la vendeuse du magasin. Pour les sept autres sociétaires le lait est collecté par camion. La fabrication tombée à trois fromages en hiver dans les années quatre-vingt ne laissait que peu d'espoir d'avenir. Pour André Ducrot le « passage en bio en 1997 a sauvé la fromagerie ». En attirant des éleveurs intéressés dans les environs, le litrage est passé de 1 million de litres à 2,7 millions aujourd'hui. Récemment la coopérative a honoré son fromager, Didier Berthod. Venu pour six mois en 1983, il fabrique toujours, trente ans plus tard et seul, de seize à vingt-deux fromages chaque jour. ■

Fruitière de Saint-Maurice - Crillat

16 rue du Mont-Fleuri - 39130 Saint-Maurice-Crillat
 Tél. 03 84 25 83 93



15 000 visiteurs par an à Thoiria

Au départ une fromagerie qui ferme et le souhait d'élus locaux de conserver tout de même la mémoire du lieu. Gérard Bailly, alors président de la Communauté de communes du Pays des Lacs, met en place une fromagerie à vocation touristique. Le principe : un fromager indépendant qui achète le lait, des entrées gratuites et une fabrication à l'ancienne. Et pour le fromager des revenus venus des ventes du magasin. De 1985 à 2005 c'est Noël Boivin qui assura cette tâche. Depuis 2005 Sylvain Robez-Masson a pris la relève. Le nombre de visiteurs est estimé à environ quinze mille par an et en été, à l'heure de la fabrication commentée, ce sont près de cent personnes qui suivent les explications. Un jeu de questions-réponses que Sylvain qualifie de "participatif". Avec des questions pointues auxquelles il faut apporter des réponses tout en préparant l'unique fromage sorti "à la toile" d'une vieille cuve. En période pleine chaque jour un fromage est fabriqué. Pendant les périodes creuses, et en fonction des réservations de groupes, la fabrication a lieu de deux à trois jours par semaine. ■

Fruitière 1900 de Thoiria 25 Grande Rue - 39130 Thoiria - Tél. 03 84 25 85 43

Brandade de cabillaud au Comté

Une recette de Ivan Lavaux*

Ingrédients pour 6 personnes

- 600 g de dos de cabillaud
- 180 g de Comté râpé
- 50 cl de lait
- 3 pommes de terre moyennes
- 4 brindilles de thym
- 4 feuilles de laurier
- 8 gousses d'ail
- 10 cl d'huile d'olive vierge extra
- Tabasco (1 goutte)
- Fleur de sel, poivre noir
- 6 tranches fines de Comté
- 6 tranches de lard fines
- 3 belles asperges

Pour la sauce :

- 50 cl de savagnin (vin blanc du Jura)
- 25 cl de crème liquide
- 3 poireaux
- 1 grosse pomme de terre haché
- Ciboulette ciselée et estragon

• Commencer par la brandade

Rassembler dans une casserole la moitié du cabillaud, le lait (à hauteur), 1 brindille de thym, 1 feuille de laurier, 1 gousse d'ail écrasé. Cuire pour pocher le cabillaud (attention : au moment où l'albumine du poisson ressort, c'est trop tard, le poisson est trop cuit...).

Cuire ensuite les pommes de terre entières dans de l'eau bouillante salée avec 1 brindille de thym, 1 feuille de laurier, 1 gousse d'ail écrasée.

Chauffer l'huile d'olive dans une petite casserole, puis éteindre le feu et faire infuser pendant 10 minutes les gousses d'ail restantes, juste écrasées avec le reste de thym et de laurier. Passer au chinois (filtrer) et réserver.

Éplucher les pommes de terre, les écraser à la fourchette et incorporer le cabillaud cuit ainsi que l'huile d'olive infusée.

Ajouter le Comté râpé, puis mélanger le tout à l'aide d'une spatule. Ajouter un peu de lait de cuisson du cabillaud puis mélanger.

Assaisonner d'une goutte de Tabasco, de fleur de sel et de poivre.

• Préparer la sauce

Éplucher la pomme de terre et la couper en morceaux. Laver et émincer les poireaux. Mettre le tout dans une casserole, mouiller avec le vin et la crème liquide, et cuire 15 minutes. Ajouter l'autre moitié du cabillaud préalablement coupé en morceaux et prolonger la cuisson de 10 minutes. Mixer le tout et passer au chinois. Remettre la sauce sur feu doux et laisser réduire en fouettant régulièrement jusqu'à obtention d'une consistance onctueuse, puis au dernier moment, ajouter la ciboulette et l'estragon.

• Préparer le lard et les asperges

Dorer les tranches de lard à la poêle, et réserver. Trancher de fines lamelles d'asperges crues à la mandoline.

• Dresser

Sur une assiette plate et chaude, cercler la brandade au centre à l'aide d'un moule en inox et ajouter 2 cuillères à soupe de sauce autour. Disposer sur la brandade la fine tranche de lard et les asperges émincées. Ajouter enfin une fine tranche de Comté et un filet d'huile d'olive.



*Auberge de l'Abbaye
47 Place des Anciens-Combattants
01500 Ambronay
04 74 46 42 54
www.aubergedelabbaye-ambronay.com

Le conseil du sommelier :

- Accord avec un vin du Jura : cette brandade s'accompagne idéalement d'un AOC Côtes du Jura blanc (cépage Savagnin).
- Accord avec un vin d'une autre région : un "Manicle" blanc, AOC Vin du Bugey (cépage Chardonnay).

CONSEIL DÉGUSTATION

Safran et Comté

Agrémentez d'un soupçon de safran* en poudre un Comté assez intense et vous ensoleillerez votre fromage !

* Claude Ancedy, producteur de safran dans le petit village de Goux-sous-Landet dans le Doubs, se fera un plaisir de vous faire découvrir cette épice rare et délicate : 15 à 20 000 fleurs sont nécessaires pour faire 100g de safran ! Achat possible en ligne : www.safrandegoux.fr





« Dans cette chaîne de la transmission de la culture Comté qui relie les hommes de métiers différents entre eux, nous remercions tout particulièrement nos anciens élèves et les maîtres de stage, d'apprentissage, agriculteurs et fromagers... Sans oublier les présidents successifs du ClGC qui sont venus échanger avec les jeunes, leur expliquer la valeur ajoutée apportée par le cahier des charges du Comté et ses évolutions. »

Les frères Gurtner à l'école du Comté

PORTRAIT

« *Le Comté est l'essence même de notre enseignement* ». Michel et Jean-Pierre Gurtner ont su tirer les leçons d'une filière AOP qui fut le berceau de leur famille.

On les retrouve dans le petit magasin de la fromagerie de Levier, qui donne sur la place de la mairie. Car c'est là que tout a commencé. D'origine suisse, le grand-père puis le père ont été fromagers en ces lieux. Une dynastie de fromagers dont l'histoire s'entremêle avec celle des origines du vachelin, devenu Gruyère puis Comté. Le grand père est arrivé en 1908 car il y avait du chômage en Suisse. À la fin de la guerre 14-18, ce sont les fromagers suisses qui sont venus suppléer aux manques de bras. Mais ils sont aussi arrivés avec leur mentalité et ont su moderniser la production. Malgré un profond attachement pour le métier de fromager, Michel et Jean-Pierre ont choisi, eux, la voie de l'enseignement, toujours en lien avec le lait et les fromages. Une partition qui se joue à 4 mains, chacun avec sa sensibilité propre.

Mordu de photographie

Jean-Pierre Gurtner est enseignant en biologie et socioculturel au Lycée Agricole de Levier. Un métier qui le maintient au plus près des jeunes et des changements de génération, auxquels il s'adapte. Les jeunes d'aujourd'hui ne jurent que par l'image ? Il leur donne de l'image ! Pour faire comprendre le socle de l'organisation collective du Comté, il ressort sa collection de cartes postales anciennes de fromageries et les

affiches publicitaires du Comté. « À travers ces documents, on entame la discussion sur les fruitières, les caves d'affinage, l'aspect social du métier, ce qui a changé ou pas... ». Mordu de photographie (il possède une incroyable photothèque sur les paysages franc-comtois), Jean-Pierre Gurtner a aidé ses élèves à réaliser un livre où ils étaient pris en photo dans les prés ou à côté de leurs vaches. Un beau cadeau pour ces jeunes, dont beaucoup se destinaient à être agriculteurs, et qui ont compris « *qu'en descendant du tracteur (leur passion, il faut l'avouer, avec les vaches), l'agriculteur paraît plus accessible et prend conscience de l'environnement* ». C'est aussi l'occasion de faire un zoom sur les paysages façonnés par les AOP fromagères de la région et sur la culture de l'herbe, essentielle au Comté. On peut faire passer beaucoup de choses par l'image... En parallèle, Jean-Pierre Gurtner est également conseiller général du canton de Levier.

Marquer son temps

Michel Gurtner, lui, a été responsable de la halle technologie laitière et agroalimentaire de l'ENIL de Mamirolle pendant 20 ans et il enseigne encore l'économie et l'informatique. Sa passion pour le métier de fromager, il a su la transmettre. Avec le souci d'aider les jeunes à trouver leur voie.

« Jean-Pierre m'envoyait des élèves en stage, pour qu'ils se familiarisent un peu avec la fabrication, la bactériologie. On leur parlait propreté des fermes, qualité du lait... Certains sont devenus fromagers ! » Michel Gurtner insiste sur « *la responsabilité, l'engagement, particulièrement dans le fonctionnement des coopératives, l'envie de bouger, ne pas être attentiste* ». Pour que ces jeunes développent « *une ambition collective positive* », qu'ils « *marquent leur temps* ». Une maxime que les frères Gurtner se sont appliqués à eux-mêmes en s'investissant dans l'animation du village et du canton.

Conviction

Les frères Gurtner partagent une conviction : le Comté est un patrimoine, mais par contre « facile à casser », si l'on n'y prend pas garde ! « *On a commencé d'enseigner avec l'instauration des quotas laitiers et quand on sera parti en retraite, ils auront disparu ! On essaie, à notre niveau, d'y préparer les jeunes, pour qu'ils ne partent pas "plein pot" dans la production et ne bradent pas cette richesse commune* », ajoute Michel Gurtner. Ce qui lui fait le plus chaud au cœur, après 38 ans de carrière, c'est d'être accueilli, au petit matin dans une fromagerie, par un ancien élève qui lui propose de faire le décaillage. Un vrai gage de confiance !