

Les nouvelles du COMTÉ



La Table du Comté

Du 2 au 6 octobre, le CIGC a organisé à Lyon une opération "La Table du Comté". Dans le cadre d'un restaurant "éphémère", chaque jour, des consommateurs, des groupes scolaires, des bloggeurs, des journalistes étaient invités à venir partager notre produit. Il y eut des menus préparés par des grands chefs, des plateaux de dégustation, des séances d'initiation sensorielle, des émissions de télévision ou de radio... Soutenue par une campagne médiatique, cette semaine a connu une bonne affluence, c'est donc un succès qui est à porter au crédit de l'équipe communication du CIGC.

Mais il y a plus, car plusieurs professionnels du Comté qui ont fait le déplacement, témoignent de la même et profonde satisfaction : celle de l'engouement dont le Comté bénéficie. Tous, les grands chefs de cuisine, les sommeliers, les critiques gastronomiques aiment notre produit, ils aiment parler de sa diversité, de sa palette d'arômes. Le Comté est un produit convivial, et festif, non seulement parce qu'il est délicieux, mais aussi parce qu'il est facteur de découverte. Sa multiplicité d'arômes autorise les innovations, les petits trucs, les mariages inédits. Pour ces amoureux du goût, le Comté est un ami. Il est aussi un ami quand l'on connaît sa filière, que l'on connaît tel ou tel affineur, ou telle ou telle fromagerie. Il est donc aussi perçu comme un produit authentique, porté par des hommes et des femmes eux-mêmes authentiques.

De retour de cette manifestation, j'ai spontanément fait le lien avec le merveilleux témoignage de valeurs que fut la journée cinquantenaire du CIGC en juillet dernier, puis avec la séance de signature de la charte "sortie des quotas", puis avec le succès de nos réunions de secteur l'hiver dernier. Et je me suis dit que tout cela formait une longue chaîne de cohérence. Le succès du Comté, c'est à la base l'authenticité des hommes et de leurs pratiques qui donne non seulement du goût à notre produit, mais aussi sa crédibilité. Elle est un capital précieux. C'est notre marketing le plus efficace.

Continuer à vouloir développer notre produit est légitime et réaliste, sous réserve que ces fondamentaux ne soient pas ignorés. La sortie des quotas représente de ce point de vue un danger, si elle n'est pas accompagnée du sens de cette responsabilité : le succès du Comté, je le dis avec force, ce sont nos amis restaurateurs, crémeriers, grands chefs de cuisine, critiques gastronomiques qui l'assurent. De ce point de vue, seul un cahier des charges de plus en plus rigoureux, seules des pratiques de plus en plus respectueuses de notre terroir, sont à même d'assurer la poursuite du succès dont bénéficie le Comté. Car il est important de rappeler que le succès actuel, c'est le fruit des précautions, des exigences et du sens des responsabilités des générations précédentes. Je compte sur la génération actuelle pour assurer un avenir aussi bénéfique aux jeunes d'aujourd'hui.

Claude Vermot-Desroches

Président du CIGC



Les Grands Travaux se poursuivent

VIE DE LA FILIÈRE > page 10

Le Comté, partenaire de la Fédération Française de Ski Nordique

ÉVÈNEMENT > page 3



Ils ont fait honneur à “La Table du Comté”

La Table du Comté s'est installée du 2 au 6 octobre à Lyon, haut lieu de la gastronomie et terre d'accueil de la première édition de ce restaurant éphémère. Cet événement a accueilli 10 chefs de grand renom, un sommelier et un pâtissier-chocolatier d'envergure internationale et pas moins de 700 participants !



Le public gastronome était invité à s'inscrire préalablement sur un site Internet dédié qui a enregistré plus de 1 250 demandes en quelques jours. Un tirage au sort par huissier a ensuite déterminé les heureux gagnants soit d'un repas de chef autour du Comté, soit d'un atelier œnologique.

La possibilité était aussi offerte à tous de rencontrer Tabata Bonardi et Florent Ladeyn les mercredi et samedi après-midi lors d'ateliers dégustation portes ouvertes, tandis que les enfants bénéficiaient d'ateliers sensoriels spécialement développés pour eux en matinée. Le lieu, entièrement aménagé et décoré pour l'occasion, pensé pour mettre en avant la diversité des goûts du Comté, le confort des chefs comme celui des convives, a été le théâtre de très beaux moments de découvertes et d'émotions gustatives.

En témoigne l'épais livre d'or couvert d'éloges et de remerciements un véritable plébiscite et un appel, déjà, à de prochaines éditions dans d'autres grandes villes !

Les 10 chefs

Ont participé à La Table du Comté :

• **Guillaume Monjuré** (Le Palégné, Lyon 2) • **Davy Tissot** (La Villa Florentine, Lyon 5, MOF 2004, Michelin*) • **Joseph Viola** (Daniel et Denise, Lyon 3, MOF 2004) • **Romuald Fassenet** (Sampans, Jura, MOF 2004, Michelin*) • **Takao Takano** (Lyon 6) • **Audrey de Pouilly** (L'Ermitage, St Cyr au Mont d'Or) • **Jean Sulpice** (Val Thorens, Michelin**) • **Tabata Bonardi** (Marguerite Restaurant, Lyon 8) • **Florent Ladeyn** (Boeschepe) • **Sébastien Bouillet** (Pâtissier Chocolatier) • **Fabrice Sommier** (Chef sommelier du Restaurant Georges Blanc, Vonnas, MOF 2007, Master of Port 2010) • **Sébastien Milleret** (Cave Aux Vins d'Ange).

> Pour prolonger La Table du Comté, les internautes peuvent retrouver toutes les recettes des chefs sur le site www.latableducomte.com ainsi que les vidéos et photos souvenirs de cette première édition.



Romuald Fassenet, Joseph Viola et Sébastien Bouillet.



Les associations de Florent Ladeyn.



Jean Sulpice.

> Chiffres de La Table du Comté à Lyon

- 5 jours d'ouverture
- 1 250 pré-inscrits
- 400 repas offerts au grand public (déjeuners, dîners et brunchs)
- 200 personnes accueillies lors des après-midi en accès libre
- 110 enfants formés aux ateliers découverte
- 5 meules de Comté dégustées, soit 200 kilos.

LES ANIMATIONS DES AMIS DU COMTÉ ET DU GROUPUSCULE D'ACTIONS GUSTATIVES



SALONS DES VIGNERONS INDÉPENDANTS BOURGOGNE ET JURA

• Du 22 au 24 novembre
> Grenoble (Isère)
Ateliers de dégustation.

SALON DE LA GASTRONOMIE

• Du 29 novembre au 2 décembre
> Bourg-en-Bresse (Ain)
Ateliers de dégustation.

LA SAVOUREUSE TOURNÉE D'HIVER DU COMTÉ 2013-2014

• 12, 13, 14 et 15 décembre > Le Grand Bornand (Haute-Savoie)
Coupe du Monde de Biathlon.
• 11 et 12 janvier > Chaux-Neuve (Doubs)
Coupe du Monde de Combiné nordique.
• 9 février > Mouthe (Doubs)
Transjurassienne.
• 28, 29 et 30 mars > Station des Rousses (Jura)
Championnats de France de Ski nordique.



Sponsoring Le Comté entre en piste !

Le Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté devient Partenaire Officiel des Équipes de France de ski Nordique jusqu'en 2018.

Avec le CIGC, ce sont quelques 2 700 exploitations laitières, 160 fruitières et 16 maisons d'affinage et de commercialisation de Comté qui seront derrière les équipes,

unies dans un même esprit de solidarité, de partage de valeurs, d'authenticité, de dynamisme.

Les membres des Équipes de France de Biathlon, Ski de Fond, Saut et Combiné Nordique, arboreront dès le début de la saison 2013/2014 le logo du Comté sur leurs différents équipements.

Le Comté, quant à lui se mettra aux couleurs du ski nordique sur ses différents supports de communication et lors des

événements majeurs de la saison sur le Massif du Jura : Coupe du monde de combiné nordique de Chaux-Neuve, Championnats de France de ski nordique à Prémanon...

C'est d'ailleurs à Prémanon, le 22 octobre dernier, que Claude Vermot-Desroches, le président du CIGC et Michel Vion, le président de la Fédération Française de Ski, ont signé cet accord de partenariat d'une durée de 5 ans.



Pause Comté devant le tremplin des Tuffes à Prémanon avec Jason Lamy Chappuis, futur porte-drapeau des prochains JO.



> Une ascension commune

Pour Claude Vermot-Desroches :
« Grâce à la qualité sportive des Équipes de France de ski nordique et aux valeurs communes que l'on va pouvoir véhiculer, coopération, performance, tradition, humilité, naturalité..., cette collaboration permettra au Comté, de renforcer sa notoriété en France et à l'international. »

Pour Michel Vion :
« Je me réjouis que les performances de nos athlètes nordiques permettent à des marques comme Le Comté de venir nous rejoindre. »





79% des ateliers diagnostiqués ont réalisé les travaux préconisés, au moins en partie, ou ont le projet d'en réaliser. Ici, l'isolation des caves et l'installation d'un groupe de régulation à La Marre.



Si les économies d'énergie sont le fait d'investissements dans des matériels de qualité, elles reposent pour l'essentiel sur des petits gestes au quotidien, des modifications d'habitudes de travail... C'est là que le rôle du fromager est indispensable. Sur la photo : station de lavage mousse pour les économies d'eau chaude.

Économie d'énergie en fromagerie

Cinq ans après la mise en place des diagnostics énergie-fluides en fromagerie, quel bilan ?

C'est en février 2008 que le premier bon de commande diagnostic énergétique a été signé par une entreprise de la filière Comté (coopérative de Plasne) et depuis 5 ans, au gré de la disponibilité des intervenants et des coopératives signataires, ce sera, fin 2013, près de la moitié de la transformation coopérative fromagère qui aura réalisé cette étude.

La plupart des ateliers ont entrepris des travaux d'isolation et investi dans du matériel plus performant. Nous donnons dans ce dossier l'exemple de 2 fruitières, celles de Frasne et de La Marre.

Bouche à oreille

Le succès de cette opération repose sur trois raisons principales :

- le bouche à oreilles des présidents qui valident unanimement ce programme, la part d'investissement de la fromagerie étant amortie dès la première année.
- la connaissance très fine du fonctionnement des ateliers de la part de deux bureaux d'études sélectionnés sur la base d'un cahier des charges unique,

dont celui de M. Rubrecht, ancien fromager intervenant pour le compte de la FDCL25-39, et de Valérie Vuitton spécialisée sur ce dossier.

• un financement intéressant avec 35 % d'aides de la région et 35 % de l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie, le solde à charge de la fromagerie « Les coopératives et la filière Comté ont compris très tôt que leur activité de transformation était énergivore, que ces énergies fossiles ne sont pas inépuisables et que leur approvisionnement sera de plus en plus cher », rappelle Bernard Marmier, président de la FDCL du Doubs et membre du comité de pilotage ESPèR (eau, sous-produit, énergie) pour la FDCL 25-39. Le diagnostic énergie-fluides permet en effet de vérifier, poste par poste, (process, chauffage, froid, éclairage) que les consommations n'excèdent pas les besoins réels de la fromagerie. Avec, en complément, une liste d'améliorations à apporter.

> Renseignements :

FDCL 25-39

Valérie Vuitton

19 rue de l'Égalité - 39800 Poligny

E-mail : vvuitton@fdcl25-39.fr



Bernard Marmier, président FDCL25 : « En s'engageant dans ce programme de maîtrise de l'énergie, la filière Comté a également compris que le consommateur est sensible au fait qu'une AOC se préoccupe de ce sujet et donc que sa notoriété en sera renforcée. »

En chiffres

La consommation d'énergie des fromageries axées sur la fabrication d'AOP en Franche-Comté (161 ateliers dont 133 coopératives) est en moyenne de 168 kWh PCI* pour 1 000 litres de lait transformé.

Cette énergie est destinée pour 81 % à des usages thermiques.

La moyenne de la collecte laitière est de 88 km par jour pour une consommation correspondante de carburant de 2,4 litres de gasoil / 1 000 litres de lait collecté.

La consommation d'eau est d'environ 1,4 litre pour 1 litre de lait (1 l d'eau par litre de lait pour les ateliers en mono-production Comté).

*PCI, Pouvoir Calorifique Inférieur : l'eau reste à l'état de vapeur dans les produits de combustion.



Le séchage des planches d'affinage se fait par la chaleur des moteurs des groupes "froids".



Le diagnostic énergie-fluides étudie aussi les rejets de l'atelier de la fromagerie.

À Frasne (Doubs) « Maintenir la viabilité de notre coopérative »

Cette fromagerie de 3 millions de litres de lait, qui pratique la coulée, a réalisé un diagnostic énergie-fluides en 2010.

« Nous voulions savoir où se situaient nos points faibles et nos pertes en énergie », confie Maurice Vanthier, le président de la fromagerie. « Le diagnostic et les aides qui accompagnent ce programme d'économie d'énergie nous ont donné le coup de pouce nécessaire pour réaliser différents travaux et maintenir la viabilité de notre coopérative », admet le président. Les investissements ont été réalisés par étapes en 3 ans et ont concerné les postes "énergie" et "fabrication".

L'investissement dans un nouveau système de refroidissement du lait a été la priorité, car le lait apporté le soir doit être réfrigéré à la fromagerie. « La coulée, c'est un choix des sociétaires à la majorité, c'est notre identité. Elle nous permet aussi de faire l'économie d'un tank à lait dans chaque ferme ! ».

De plus, en caves, l'évolution de la centrale frigorifique (en détente directe) vers des groupes plus performants, et le passage à la technologie à l'eau glycolée (suppression du gaz réfrigérant R22) entrent bien dans les améliorations proposées par le diagnostic énergie-fluides.

Par ailleurs, une récupération d'énergie sur les groupes froids a été mise en place pour le séchage des planches.

Autre investissement important :

l'adaptation du soutirage à la capacité des cuves avec l'installation d'un nouveau système de pompe à caillé plus performant, et par là même la possibilité de faire des économies de chauffage qui seront précisément chiffrées fin 2013, à l'issue d'une année complète de fonctionnement.

Les rejets de la fromagerie sont traités

Le diagnostic énergie-fluides étudie aussi les rejets de la fromagerie. Les équipements mis en place à Frasne (pompe à caillé et carrousel de pressage)

ont permis une meilleure récupération du petit-lait qui est transporté par un lactoduc jusqu'à une porcherie. Le système de canalisation et d'évacuation des eaux a également été amélioré. Les eaux de lavage de la fromagerie sont traitées par la station d'épuration de la communauté de communes.

Au total, la fromagerie aura investi un montant de 650 000 euros, dans le système de froid et pour l'ensemble du poste fabrication, dont une partie pour la fabrication de Morbier. Le montant éligible aux aides est de 364 500 euros et le montant des aides publiques sera de 88 000 euros.



« Nous voulons maintenir notre fromagerie en bon état de fonctionnement, avec des conditions de travail et de sécurité améliorées », explique Maurice Vanthier, président. À ses côtés, le fromager, Régis Bey.



Paul Jeusset, fromager, et Patrick Barbier, président.



Les tuyauteries sont isolées et gainées d'inox.

Fruitière de la Marre (Jura) Le diagnostic pose des garde-fous

La fromagerie de La Marre avait des projets d'investissements. Le diagnostic énergie-fluides a permis de faire les bons choix.

« Une installation ancienne et des consommations d'électricité, de fuel et d'eau un peu plus élevées que la moyenne » : les sociétaires de la fromagerie de La Marre n'ont pas été étonnés par les conclusions du diagnostic énergie-fluides, ils connaissaient les points faibles de leur fromagerie. Mais ils cherchaient, avant tout, un avis extérieur et le conseil de spécialistes sur les investissements à réaliser. Avec Valérie Vuitton, conseillère de la FDCL25-39, les sociétaires et le fromager ont travaillé dans l'optique d'optimiser la fromagerie. « Ce travail a permis de mettre des garde-fous sur ce qu'il est important de faire et ce qui l'est moins », explique Paul Jeusset, le fromager, qui a apprécié ces échanges.

« Quand on a évoqué l'isolation de l'ensemble du circuit vapeur, j'ai hésité en pensant au nettoyage et au résultat visuel », se rappelle-t-il. Après les travaux, l'isolation des tuyaux avec de la laine de roche et des manchons en inox a donné toute satisfaction et a diminué les pertes en calories.

Le récupérateur de chaleur existant a été équipé d'un échangeur à plaques plus performant. Le bac à eau glacée avec un compresseur à haut rendement permet ainsi de refroidir le sérum rapidement à 6-7°C. « C'est un point important pour la qualité de notre sérum destiné à la production d'aliments infantiles », explique Patrick Barbier, le président de la fromagerie.

Améliorations...

Plusieurs améliorations ont été apportées pour diminuer la consommation d'énergie :

- la rénovation des cuves qui ont été isolées avec de la laine de roche à la place du bois et équipées de serpentins à vapeur en inox (travaux réalisés avant le diagnostic)
- l'isolation de toutes les tuyauteries, à l'intérieur et à l'extérieur des bâtiments,
- l'optimisation de la production d'eau chaude sanitaire (-30 % des besoins en fuel antérieurs) et de la sécurité avec suppression des mélangeurs vapeur-eau froide
- l'isolation des caves et l'installation d'un groupe de régulation,
- l'installation d'une station "mousse" pour le lavage,
- un contrat de maintenance pour le système de refroidissement, ainsi que pour la génératrice (après 35 ans d'utilisation, elle affiche toujours un excellent rendement instantané de 91 % !),
- la création d'un GIE pour le ramassage du lait avec la coopérative du Fied, ce qui a permis d'investir dans un camion plus performant, à boîte automatique, et de faire de substantielles économies de fuel (environ 8 litres aux 100 km).

Des économies qui permettent de réinvestir

« Avec ces équipements, nous faisons des économies d'énergie et d'eau, mais nous gagnons aussi en temps et en facilité de travail », indique le fromager.



Le récupérateur de chaleur existant a été équipé d'un échangeur à plaques plus performant.



La fromagerie a réalisé son diagnostic énergie-fluides en 2010. Les travaux d'améliorations se sont terminés cette année.

Pour lui, pas de doute, les sociétaires ont su faire les bons choix et maintenir une dynamique d'investissements avec des projets pour l'avenir. La fromagerie envisage d'investir dans deux cuves de fabrication et des presses. À La Marre, les petites économies font les grandes rivières...

Charte "sortie des quotas"

Un pacte d'avenir

Le 12 septembre à Pontarlier, les filières laitières AOP du Massif jurassien et leurs partenaires ont signé une charte de "sortie des quotas". Respectueux des mécanismes de marché, ce texte est aussi porteur des valeurs d'anticipation, de responsabilité et de solidarité qui unissent la filière Comté.

Cette charte vise à favoriser une production de lait en quantité et en qualité compatibles avec une valorisation en atelier AOP.

Le paysage laitier européen est en effet bouleversé par les deux événements majeurs que sont le "Paquet Lait" et la sortie des quotas prévue définitivement en 2015 mais qui fait déjà ressentir ses effets.

Les forces vives de la filière laitière régionale AOP, Comté, Morbier, Bleu de Gex, Mont d'Or, entreprises, producteurs, et leurs organisations, ont considéré que ces bouleversements appelaient une réponse collective organisée, s'appuyant soit sur les possibilités juridiques ouvertes par le Paquet Lait, soit sur le volontariat. C'est l'objet de la charte que de manifester la volonté de toutes les parties signataires de poursuivre dans la voie du progrès, engagée au cours des

précédentes décennies, qui conjugue :

- la progression des ventes grâce au dynamisme commercial des filières des produits de qualité dans le plus grand respect des attentes du consommateur,
- la progression concomitante de la production, en privilégiant l'accueil de nouveaux producteurs et l'installation des jeunes agriculteurs.

Les signataires s'engagent aussi à s'interdire l'affinage ou le conditionnement de fromages dont ils savent que la commercialisation crée la confusion pour le consommateur avec une AOP régionale. Ils considèrent que le développement des filières AOP répond à une logique dans laquelle le respect des attentes du consommateur en termes de goût, de respect de l'environnement et d'authenticité est crucial.

> L'accompagnement par Modlait

En cohérence avec la charte, les producteurs peuvent s'engager dans la démarche d'accompagnement Modlait qui consiste à favoriser la rentabilité économique des exploitations plutôt que la productivité. Les producteurs sont encouragés à rechercher une amélioration de leur revenu d'abord par une optimisation des facteurs de production. En 2013, 3 groupes Modlait se sont constitués, concernant 2 fruitières et une filière AOP (syndicat du Bleu du Haut-Jura). La volonté des acteurs de la filière est de poursuivre Modlait, soutenu à hauteur de 80 % par l'URFAC, France Agrimer et le Conseil Régional, fixant un objectif pour 2014, d'une dizaine d'ateliers supplémentaires.

**> Contact : Institut de l'élevage
Pierre-Emmanuel Belot, réseaux
d'élevage bovins lait Franche-Comté
Tél. 03 81 54 71 56**



Les signataires de la charte.

La valorisation du terroir récompensée au comice de canton d'Amancey

Malans, petite commune du Doubs comptant 149 habitants, accueillait le comice du canton d'Amancey. Le président du comice, Vincent Girard, et toute son équipe avaient décidé à cette occasion d'innover par la création d'un nouveau prix original et exceptionnel : le prix du troupeau fourrager, autonome, et économe. Ce trophée récompense ainsi les exploitations qui produisent la plus grande quantité de lait par le troupeau, à partir de la surface fourragère, tout en limitant la consommation de concentré.

Le comice a donc récompensé les "plus belles vaches du canton" mais aussi la

conduite des troupeaux et des surfaces fourragères qui correspondent aux valeurs du Comté, en particulier son lien au terroir. Cette approche novatrice, concrétisée avec l'aide de Conseil Élevage 25-90, demande à être reconduite pour sensibiliser davantage les éleveurs qui sont d'abord des producteurs de Comté et contribuer de ce fait à renforcer la crédibilité d'un fromage AOP aux yeux des consommateurs.

Le comice, fête rurale avant tout, est une manifestation pertinente pour communiquer les valeurs du Comté à un public composé de ruraux et citadins venus en famille.



Claude Vermot-Desroches président de la filière Comté, a remis le 1^{er} trophée du troupeau fourrager au GAEC de l'Aurore de Reugney, en compagnie de Vincent Girard (à droite sur la photo) président du comice du canton d'Amancey.



Gilles Fumey enseignant chercheur en géographie et en culture de l'alimentation à la Sorbonne a remis le 2^e prix au GAEC de la Croix de Vincent et Cinthia Grandjacquet de Reugney.

Le tout nouveau site comte.com bien installé sur vos écrans !



Le nouveau site web du Comté a éclos ce printemps, ne laissant pas les internautes indifférents.

Pour les fidèles du premier jour, habitués aux sites "comte.com", "lesroutesducomte.com" et "comte-gourmand.com", il a fallu... changer les habitudes ! Désormais, une seule adresse : "comte.com". Un portail unique, ouvert sur l'ensemble des fonctionnalités mises en place depuis une bonne dizaine d'années. Et elles sont nombreuses : carte interactive des Routes du Comté, page facebook, livrets de recettes en ligne...

Il faut aussi penser aux nouveaux arrivants qui découvrent l'univers du Comté en ligne pour la première fois. L'objectif est de permettre aux internautes d'arriver très vite sur le contenu du nouveau site comte.com (depuis un moteur de recherche ou depuis les réseaux sociaux), sans perdre la richesse de ce qui existait déjà, et de naviguer facilement d'une rubrique à l'autre. Sans oublier le côté pratique avec l'onglet "recherche" qui permet d'aller droit au but quand on fait une recherche ciblée.

N'hésitez pas à user et abuser de toutes les nouvelles fonctionnalités... dont voici les principales !

Découvrir...

La rubrique "Découvrir" du site est dédiée à la connaissance "encyclopédique" du Comté : chiffres clés, cahier des charges de l'AOP, textes officiels, organisation et fonctionnement de la filière, reportage sur les hommes et les femmes qui font vivre le Comté, dossiers techniques, économiques et environnementaux, liens utiles...

Savourer...

Idées recettes évidemment (près de 300 à ce jour...), mais aussi conseils dégustation et accords, infos nutrition et santé, bonnes adresses pour acheter du Comté et un espace tout spécialement réservé aux enfants.

Visiter...

Cette rubrique amène le visiteur sur les Routes du Comté, qui regroupe des fermes, des fruitières, des caves d'affinage et des musées fromagers que l'on peut visiter (dont la Maison du Comté de Poligny), mais aussi de bonnes adresses d'hébergements typiques et d'agences de voyages.

S'informer...

On retrouve dans cette rubrique l'actualité du Comté : les derniers échos de la vie de la filière, l'agenda des événements à venir, les "éditoriaux" du Président Claude Vermot-Desroches (président de l'interprofession), un lien vers le webdocumentaire "Un Savoureux Voyage au Pays du Comté" et même un "best of" des nouvelles incontournables du moment !

Le kiosque

On aurait pu aussi nommer cette rubrique "la bibliothèque" ! On peut y feuilleter en ligne et télécharger tous les numéros des *Nouvelles du Comté* et les alléchants Cahiers de recettes. On peut aussi commander gratuitement les brochures éditées par le Comté, avoir accès à la chaîne TV du Comté sur Youtube et découvrir un diaporama de très belles images...

Et en bonus...

La boutique en ligne du Comté propose non pas du Comté (les professionnels de la vente s'en chargent déjà très bien !), mais quelques accessoires indispensables pour vivre sa passion pour le Comté jusqu'au bout : livres de recettes Marabout, couteaux officiels à Comté, tabliers de cuisine, t-shirts et même jeux de construction en bois.

> Toujours plus de visiteurs sur le site

Entre mai et septembre 2013, le site Internet du Comté a connu une recrudescence de visiteurs, comparativement à la même période l'année dernière : **+12,7%** de nouvelles visites et **+ 30%** de pages vues par visite.

Au total, le nouveau site **comte.com** a généré, 5 mois après son lancement, **70 000 visites** et plus de **200 000 pages lues**.



Expo : Laissez-vous en Comté sur l'Aire du Jura !

Une aire d'autoroute, ça n'a rien d'extraordinaire... à l'exception de l'Aire du Jura, un lieu à l'architecture intrigante. Au centre de celle-ci se trouve le Pavillon des Cercles, qui réserve bien des surprises, et notamment une exposition multisensorielle sur le Comté proposée par le Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté (CIGC) et visible jusqu'en décembre 2014. De la prairie à la cave d'affinage, cette exposition dévoile aux visiteurs de l'Aire d'autoroute les différentes étapes de la fabrication du 1^{er} fromage AOP de France.



- Rez-de-chaussée du Pavillon des Cercles, Aire du Jura (A39).
- Entrée libre, du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30 (selon période, ouvert le dimanche pendant les vacances scolaires).

“Goût et terroir” L'American Cheese Society prend l'exemple du Comté

Le CIGC, membre de l'American Cheese Society, a participé en tant qu'intervenant, à la conférence annuelle de l'association du 25 juillet au 3 août à Madison (Wisconsin) sur la thématique “Goût et terroir”.

Florence Berodier, qui intervenait avec Jean-François Marmier, a trouvé sur place des professionnels « très réceptifs et enthousiastes devant les méthodes de travail de la filière Comté et ses valeurs ».

Ils ont pu sensibiliser un public respectueux des AOP, curieux de découvrir ce qui peut intervenir dans le goût d'un fromage par la transmission du terroir, avec un focus sur les recherches faites sur la microflore du lait cru. Les points clés entre la traite et l'affinage des fromages ont également été présentés sous forme “d'états d'esprit” (mindsets) des pratiques à acquérir pour obtenir cette diversité des goûts entre fromageries. Les questions ont aussi porté sur l'influence

de l'altitude sur les prairies et le goût, le lait à 12°C, les précautions à la traite... Cette conférence a été une excellente occasion de promotion du Comté, à travers des dégustations commentées (3 fromages bien typés de fromageries différentes, provenant d'un seul affineur), ainsi que la rencontre de nombreux membres de la presse et de crémiers de Madison.



Accueil des professionnels sur le stand du Comté avant la conférence.

> Création d'Origin France

C'est le 17 septembre qu'a eu lieu le lancement officiel d'Origin France au ministère de l'Agriculture à Paris. Cette déclinaison française de l'association mondiale du même nom entend défendre les produits sous signes de qualité. « Nous avons à faire face à des défis nationaux et internationaux », a précisé Massimo Vittori, secrétaire général d'Origin monde. « Nous devons être attentifs aux différentes discriminations, usurpations dans un certain nombre de pays et suivre de très près les discussions multilatérales. Heureusement l'Union européenne nous a aidés avec le paquet qualité et la gestion des volumes pour certains produits ». Le premier président d'Origin France a été élu, il s'agit de Claude Vermot-Desroches, président du CIGC, et vice-président du Cnaol (Conseil National des Appellations d'Origine Laitières).

> 50 ans, le film souvenir

Revivez en images le cinquantenaire du CIGC fêté le 12 juillet à Déservillers. La vidéo est visible sur le site comte.com.



Jean-Charles Arnaud, président de l'INAO

Jean-Charles Arnaud est devenu le nouveau président du Conseil Permanent de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) par un arrêté interministériel paru au journal officiel du 25 septembre 2013. Cet homme de la filière Comté, président des fromageries Arnaud Juraflora à Poligny, est engagé de longue date dans la défense et la représentation des AOP. D'abord sur son territoire, le Massif du Jura, où il a été trésorier du Comité Technique du Comté (devenu Centre Technique des Fromages Comtois) de 1992 à 2000 et membre du bureau du Comité Interprofessionnel du Comté (CIGC) de 1990 à 1996.

Il s'est investi depuis 1997 au sein de l'INAO d'abord comme membre du Comité National des Produits Laitiers puis comme président du Comité national des appellations laitières agroalimentaires et forestières. Il succède à Michel Prugue, président de l'INAO de 2009 à 2013.



Les Grands Travaux se poursuivent...

Aménagements d'ateliers et de caves, construction de magasins, extension de bâtiments... Les Grands Travaux se poursuivent en 2013. Signes de bonne santé des fromageries et des maisons d'affinage, ils traduisent une confiance affirmée dans la filière Comté. Aperçu en images.

▼ La nouvelle fromagerie de Monnet-la-Ville (Jura),

installée à quelques centaines de mètres de l'ancien atelier, sur la commune de Pont-du-Navoy fonctionne depuis décembre 2012. Profitant de cet emplacement, sur une route fréquentée en période touristique, les sociétaires ont développé l'accueil avec un magasin, un espace dégustation et une galerie de visite vitrée. L'atelier (3 caves dont une pour le Comté bio) et les caves (5 000 places) sont équipés pour réduire la pénibilité du travail des fromagers. Soit 2,8 millions de travaux pour 8 sociétaires et 3,1 millions de litres de lait transformés annuellement.



▲ À la fromagerie d'Aromas (coopérative des

Erythrônes-Jura), les derniers grands travaux dataient de 1993, avec la mise aux normes de la salle de fabrication. Vingt ans plus tard, c'est un nouvel atelier et un magasin qui ont été construits un peu à l'écart du village et qui permettent aux 8 salariés de transformer les 7 millions de litres de lait des 23 sociétaires en Comté, de les affiner sur place et de les commercialiser. Réunir tous les métiers de la filière en un seul lieu, c'est une vieille tradition à Aromas, depuis 1977 ! L'investissement de 5,3 millions d'euros, s'est fait en 3 phases : 2008 les caves (8700 places), 2010 l'atelier fromagerie, 2013 l'agrandissement des caves (5 800 places). La coopérative installe aussi 1 000 m² de panneaux photovoltaïques.

▼ L'entreprise Rivoire-Jaquemin a inauguré début

octobre de nouvelles caves sur son site historique de Montmorot (Jura). Une extension de 31 000 places portant la capacité à 120 000 places d'affinage et permettant de rapatrier en un seul lieu les Comté « maison », dont une partie était affinée dans d'autres caves, notamment dans le Doubs. 37 personnes travaillent sur le site de Montmorot.

Le chantier, de près de 3 millions d'euros, a été confié à des entreprises jurassiennes et privilégie l'utilisation du bois avec une magnifique voûte plaquée en épicea (photo en Une).



▲ Poligny, aura bientôt sa fromagerie !

Le projet est porté par les 8 sociétaires de la coopérative de Tourmont (Jura). À l'étroit dans leur atelier qui transforme 2,8 millions de litres de lait à l'année, ils ont saisi l'opportunité de déplacer leur fromagerie sur la zone commerciale de Poligny. Les travaux, qui coûteront 2,5 millions d'euros, ont commencé début juillet et la nouvelle fromagerie, avec son magasin, devrait entrer en service au printemps 2014. 4 personnes travailleront sur place, dont une personne embauchée en plus, pour la vente.

> Championnat de France Enduro moto à Sancey. Une passion commune

La fruitière de Sancey et son fromager ont uni leurs efforts pour accueillir cet événement national. Un mariage entre gens du territoire et amateurs de moto qui fut l'occasion de communiquer sur la filière Comté.

Le moto club EFC a organisé, le dernier week-end d'août, sa compétition nationale d'enduro dans le Vallon de Sancey et aux alentours. Le paysage et le relief s'y prêtent, pour une compétition de qualité à travers champs et forêts. Deux spéciales ont offert du beau spectacle aux passionnés de moto et aux spectateurs locaux.

À Sancey se trouve également la dernière fruitière du canton de Clerval, fruitière en constante évolution. Fabriquant du Comté, du metton, de l'emmental, de la cancoillotte, de la crème et du beurre, la Fruitière du Vallon de Sancey, dont le président est Jean-Noël Courgey, travaille le lait d'une vingtaine de producteurs du Vallon de Sancey* dont beaucoup d'exploitations se situent sur le circuit de l'enduro. Les fabrications sont assurées par Jean-François Nicod, le maître-fromager, un autre passionné de moto, et Stéphane Ratajack, le fromager en second.

Pour marquer cet événement national



et récompenser l'équipe gagnante du constructeur KTM, la fruitière a offert une meule de Comté de 38 kg.

Claude Vermot-Desroches, président du CiGC a assisté avec beaucoup d'intérêt (étant lui aussi un motard confirmé) à l'inauguration de cette belle course.

Il a salué l'initiative de la fruitière du Vallon de Sancey de mettre en avant le Comté au niveau national à travers

cette compétition. « C'est une affaire de passionnés, déclare-t-il, que ce soit pour ces compétiteurs venus de la France entière, ou pour les responsables et les producteurs de la fruitière. »

Le Comté est un fromage riche en acides aminés et en calcium. Fromage dont ont besoin tous les sportifs pour être en forme, concourir et s'engager sans "Comté"!

*environ 5 millions de litres annuellement



Les travaux ont porté sur la mise aux normes de l'atelier de fabrication (700 000 euros) et la construction d'un magasin de vente (400 000 euros).



Le magasin est ouvert depuis le 1er novembre 2012 et la fromagerie a fini d'être rénovée en mars 2013.

1 500 visiteurs pour le cinquantenaire de Chevigny

La fruitière de Chevigny a jumelé le cinquantenaire de sa création avec l'inauguration de ses nouveaux locaux : un magasin entièrement neuf et l'atelier de fabrication rénové. La petite coopérative de la plaine du Jura (1,1 million de litres de lait transformé par an) a vécu deux journées d'animation non-stop, les 7 et 8 septembre derniers. Et reçu plus de

1 500 visiteurs ! À côté de la fabrication de Comté à l'ancienne par les Amis du Comté, des ateliers pour les enfants proposés par le fromager, des balades en calèches et de la visite au nouveau magasin pour acheter les fromages et rencontrer les producteurs, une tombola a permis de mieux connaître l'origine des visiteurs : ils venaient de la région doloise mais aussi de plus loin, du bassin d'Auxonne, de Dijon, du Val de Saône et du Pays Graylois en direction de Besançon. Pour Alain Roy, président de la fruitière de Chevigny, cet événement, qui a nécessité 4 mois de préparation, a été un succès grâce à un effort de communication important (création d'affiches, banderole, etc.) mais surtout grâce à la mobilisation de tous : les sociétaires et leur famille, ainsi que les anciens producteurs, aujourd'hui en retraite. « Cette fête du cinquantenaire a vraiment soudé le groupe et a permis l'intégration des derniers sociétaires qui sont arrivés ».



Lors des portes ouvertes, les 6 et 7 septembre derniers.

Belle photo de famille avec une partie des 26 producteurs qui livrent leur lait à Valemoulières.



Valemoulières

Un nouvel atelier en projet

La Fruitière de Valemoulières

- **Sociétaires : 13 exploitations (26 producteurs) basées à Valemoulières, Chaux-Champagny, Pont-d'Héry, Andelot-en-Montagne, Besain, Molain et Chappois**
- **Président : Sylvain Jeannin**
- **Fromagers : Nicolas Maréchal (fromager principal), Quentin Breuil et Mohamed El Ksir (fromagers en second)**
- **Apprenti : Maxime Maire**
- **Vendeuse : Virginie Maréchal**
- **Ramassage du lait : Cuma "L'Ucal des Moidons" avec la fruitière du Plateau arboisien**
- **Affineur : Fromageries Arnaud (Poligny)**
- **Litrage : 4,6 millions de litres**
- **Contact : 2 rue de l'Église
39300 Valemoulières
Tél. 03 84 51 73 92
Fax : 03 84 73 89 37**

Située à égale distance de Champagnole, Poligny et Salins, la fruitière de Valemoulières collecte du lait dans les 3 cantons du même nom. Elle a fabriqué, en 2012, 416 tonnes de Comté et 21 tonnes de Morbier. La production de Morbier a été mise en place en 2005 pour accueillir des producteurs dont le lait n'était pas valorisé en Comté. Cette même année, la solidarité entre coopératives s'est exprimée après l'incendie de la coopérative de Mont Rivel, amenant tout naturellement Valemoulières à fabriquer une partie de la production de Morbier de Mont Rivel.

Suivre les marchés

Hormis les travaux pour la fabrication de Morbier (matériel et cave) et plus avant, en 1995, la mise aux normes de la fromagerie, il y eut peu de grands changements, mais une évolution progressive du volume de lait travaillé, suite à l'arrêt des petites coopératives alentour. « *La politique des présidents successifs a toujours été de développer la coopérative*, explique Sylvain Jeannin, le nouveau président. *La mentalité des producteurs de Valemoulières n'est pas de "traire du lait pour traire du lait" mais*

bien d'essayer de valoriser au mieux nos produits. Nous essayons déjà de faire notre production de Comté et après, nous produisons du Morbier pour conserver nos clients et pour répondre à la demande quand le marché est là. En 2011, nous avons pu produire 40 tonnes de Morbier. Notre fromager, Nicolas Maréchal, qui est là depuis 12 ans, maîtrise bien cette production. Ce fut d'ailleurs un élément décisif pour se lancer ».

Avec la coopérative de Vers-en-Montagne

Aujourd'hui, « *les caves commencent à être trop petites et le matériel obsolète* », observe le président. La fruitière est accolée aux habitations, au cœur du village, et ne peut s'agrandir. L'idée a donc germé de construire une nouvelle fromagerie. Un projet est en cours avec la coopérative de Vers-en-Montagne. Les deux coopératives ont fait une assemblée générale il y a 2 mois et les producteurs ont donné leur accord. « *Il nous reste à trouver le lieu. La question sera à nouveau soumise au vote cet automne* », termine Sylvain Jeannin. Le projet porte sur un atelier commun en Comté et en Morbier.



Nicolas Maréchal, fromager.



Valempoulières (canton de Champagnole) est une petite commune de 215 habitants.



LE GOÛT DES COMTÉ AFFINÉS PAR LES FROMAGERIES ARNAUD

Les Comté de Valempoulières affinés au Fort des Rousses, sont intenses en goût et en arômes. Les notes dominantes sont de type torréfié-grillé, lactique acidifié, fruité-agrume et fruité-noisette-châtaigne. Ont aussi été relevées des notes végétales (note verte, légumes cuits, champignon) et des notes plus discrètes ou occasionnelles de crème maturée, de miel, et de fumé qui contribuent à la complexité de la palette de ces Comté. Les 4 saveurs de base sont bien présentes et s'équilibrent.

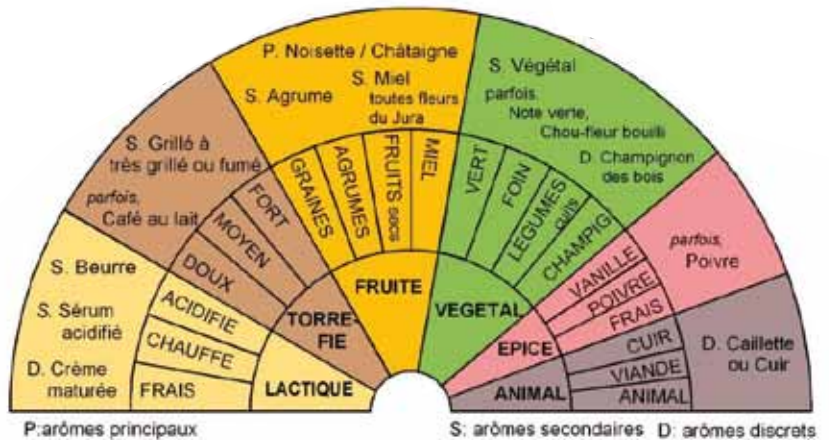
La texture de la pâte a du corps; en fin d'affinage, sa souplesse diminue: la texture devenue "mûre" est bien fondante.

LE CLIMAT

Dans les contreforts du 1^{er} plateau jurassien, le climat y est semi-continental. Les hivers sont rudes mais le temps clémente démarre dès les premiers jours du printemps pour donner des étés et des automnes chauds. La pluviométrie annuelle à Besain-Supt, station climatique proche de Valempoulières, est de l'ordre de 1400 mm [valeurs médianes sur une période de 25 années].

LE SOL

Le sous-sol du bassin laitier de la fromagerie de Valempoulières, qui s'étend également sur la commune de Molain, est principalement constitué de Jurassique et offre de ce fait une faible disparité dans les unités de sols utilisés pour les prairies de fauche et les pâtures. Dans ces conditions, aucune unité hydromorphe n'a été relevée. Ces sols bien "sécharde" offrent une belle opportunité à l'achillée millefeuille de se développer [lire ci-contre].



La flore

Cette astéragée bien caractéristique, recensée parmi 179 autres espèces, recouvre tout de même une surface d'environ 4% de l'ensemble des prairies du bassin laitier de Valempoulières. Plante médicinale connue et employée depuis la haute Antiquité, appelée également "herbe aux militaires" pour ses vertus cicatrisantes, "herbe de la Saint-Jean", "herbe au charpentier", "herbe aux coupures", "saigne-nez" ou encore "sourcil de Vénus" pour d'autres vertus digestives, antispasmodiques... elle contient pas moins de 82 principes actifs.



Achillée millefeuille.

Des fermes très ouvertes



Ferme Auberge Les Essarts - Indevillers Sur un air d'accordéon

Dix-sept membres de la même famille jouant de l'accordéon ont valu à la famille Moureaux une inscription au Guinness Book des records. Dans la famille Moureaux le piano à bretelles est incontournable et André Verchuren, roi de l'accordéon décédé récemment, apparaît sur le site Internet en compagnie du désormais célèbre Dany. À la ferme-auberge tous les dimanches, le repas est accompagné d'un récital. Sept à huit mille personnes fréquentent ainsi annuellement la salle boisée de l'auberge sur les hauteurs d'Indevillers. Cent trente places auxquelles s'ajoutent les soixante-dix places de la terrasse. Une terrasse où la vue s'étend jusqu'au sommet du Chasseral en Suisse. Tous les jours et toute l'année il est possible de déguster les produits de la ferme. Au menu, un dimanche par mois, il y a cochon de lait à la broche, cochonnailles à partir d'octobre, poules et lapins attendent également de finir dans l'assiette. Le lait produit sur l'exploitation, est quant à lui transformé en Comté dans la fromagerie du village. Un gîte pouvant accueillir jusqu'à dix personnes se situe à proximité. Au vu de la capacité de restauration, des groupes réservent et difficile de savoir s'ils viennent plutôt pour la table ou penchent pour l'accordéon. Plus sûrement les deux. ■

Ferme Auberge de Chez Nous

Les Essarts - 25470 Indevillers - Tél. 03 81 44 48 76
www.fermeaubergedecheznous.com



Ferme de la Rippe – Pimorin À l'heure de la (re) traite

Après plus de dix années de goûters à la ferme, Odile et Jean-Paul Chamouton vont cesser ces rendez-vous à la ferme de la Rippe. L'heure de la retraite a sonné et leur fils Raphaël ne conservera que le gîte équestre dans la palette des activités touristiques liées à l'agriculture. Le slogan qui les avait incités à créer ces goûters à la ferme se résume à : « Retrouvez vos racines en venant visiter notre ferme ». Tout le monde a connu, parmi des ancêtres plus ou moins lointains, un agriculteur. Forts de ce constat ils ont souhaité présenter aussi un visage plus moderne et moins nostalgique de leur activité. « Faire connaître le métier » pourrait être un autre slogan. Ainsi Jean-Paul se rappelle avoir expliqué maintes fois que pour produire du lait une vache devait avoir un veau une fois par an. Et que la traite c'était deux fois par jour. Autre constat dans ces échanges avec les visiteurs : l'influence des médias, avec la crise de la vache folle, où tous les granulés devenaient suspects. Plus de six cents visiteurs par an et près de neuf cents scolaires ont pu découvrir que le producteur de Comté était passé d'une activité ancestrale à un rôle de chef d'entreprise de nos jours. ■

Ferme de la Rippe
39270 Pimorin
Tél. 03 84 44 51 69
www.fermedelarippe.fr/



Ferme Anikian - Belleydoux Grands espaces des Hautes Combes

Trouver un gîte touristique assez vaste pour accueillir une famille nombreuse ou un petit groupe d'amis n'est pas chose aisée. À Gobet, petit hameau de Belleydoux dans l'Ain, Frédérique et Éric Anikian proposent une maison avec une capacité de douze couchages. De la place donc dans un coin du massif du Haut-Jura où les grands espaces s'offrent aussi aux randonneurs et skieurs de fond. De la Pesse à Giron en passant par les roches d'Orvaz les hôtes ont l'assurance de trouver de vastes panoramas baignés de tranquillité. Les week-ends voient arriver des Lyonnais. Pour les vacances de février des habitués venus de la région parisienne ou de l'ouest de la France réservent le gîte situé à quelques mètres de la ferme. Une ferme achetée en 2005 où la famille Anikian s'est lancée dans la fabrication de fromages fermiers. En particulier du Morbier ou encore de la Tomme ou des yaourts qu'Éric propose au marché de Saint-Claude le jeudi matin. Le reste du lait des vingt-huit vaches prend la direction de la fromagerie des Moussières. ■

Ferme Anikian

Gobet - 01130 Belleydoux - Tél. 04 74 76 48 59 - www.gite-jura-ferme.com

Burger BFC (Bourgogne-Franche-Comté)

Une recette de Valérie Grandet et Cyrille Riandet*

Ingrédients pour 6 personnes

- 6 buns (pains à hamburger)
- 6 steaks hachés de bœuf de Charolles AOC
- 6 tranches de Comté
- 60 g de ketchup de cassis (spécialité de Bourgogne)
- 6 tranches de betterave cuite
- 120 g de roquette
- 5 cl d'huile d'arachide
- Huile de noix
- Sel et poivre

Pour la garniture :

- 600 g de pommes de terre grenaille
- 75 g de beurre
- 1 gousse d'ail
- 1/2 botte de persil
- Sel



Préchauffer le four à 210 °C (th. 7). Chauffer l'huile d'arachide dans une poêle, colorer les steaks puis les poser sur une plaque allant au four.

Déposer aussi sur la plaque les buns et enfourner pendant 8 minutes.

À la sortie du four, tartiner les chapeaux des buns avec le ketchup de cassis et monter le burger : poivrer les steaks et les poser chacun sur un pain, puis ajouter une tranche de Comté, une tranche de betterave, un filet d'huile de noix, la roquette, et terminer par le chapeau du pain en pressant légèrement.

Servir avec des pommes de terre grenaille façon "potatoes" :

Tailler les grenailles en rondelles d'environ 1 cm. Les laver rapidement sous un filet d'eau froide, puis les égoutter dans une passoire.

Mettre une cocotte à chauffer à feu vif et faire fondre le beurre. Dès qu'il commence à mousser, mettre les grenailles, saler légèrement, baisser le feu et cuire pendant environ 10 à 15 minutes en remuant régulièrement (vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau).

En fin de cuisson, ciseler l'ail et le persil et parsemer sur les pommes de terre.



*Atelier

"La Cuisine de Madeleine"

18 Rue Chaudronnerie

21000 Dijon

Tél. 03 80 31 72 75

www.lacuisinedemadeleine.fr

Le conseil du sommelier :

- Accord avec un vin du Jura : ce burger s'accompagne idéalement d'un Trousseau (rouge).
- Accord avec un vin d'une autre région : un Bourgogne Côte Chalonnaise rouge (cépage pinot noir).

CONSEIL DÉGUSTATION

Comté et coing

Prenez un Comté fruité et goûtez-le avec un peu de gelée de coing, ou mieux encore, de confiture. Le fruité du coing va exploser sur les arômes du fromage, et en même temps de sa douce âpreté surgira un accord plein de tendresse. Une harmonie couleur d'automne qui étonnera vos papilles.

NDLR : En l'Europe de l'Est, le coing est utilisé presque exclusivement comme légume, dont on fait d'ailleurs une soupe d'hiver.



À la retraite, Jean-Jacques Bret compte consacrer un peu plus de temps au vélo, à la lecture et au chant (il connaît tout le répertoire de Barbara, Brel et Brassens)... Son autre engagement, en tant que président de l'ARIATT (Association Régionale de l'Industrie Agroalimentaire et de Transfert de Technologies), lui permettra de garder un lien fort avec les entreprises franc-comtoises.



« J'appartiens à cette filière »

Est-il donc si étonnant que la vie de Jean-Jacques Bret ait croisé celle de la filière Comté ?



PORTRAIT

Ses collègues de travail l'appellent « *Dji-Dji* ». Un surnom qui l'a suivi depuis son passage à la chambre régionale d'agriculture de Franche-Comté, où il a travaillé pendant 10 ans, d'abord au service départemental d'économie rurale, puis comme animateur du GIE lait-viande. « *Un grand gaillard moustachu, plein d'entrain, qui savait mettre de l'animation...* ». On s'en souvient encore dans les couloirs de la consulaire ! Puis il a fallu enfiler l'habit. Costard et cravate de rigueur. En 1983, Jean-Jacques Bret entre au CIGC comme directeur, presque comme on entre en religion, par conviction.

La rencontre avec le scoutisme

« À l'âge de 8 ans, j'ai eu cette chance de rencontrer le scoutisme. Ce moment a illuminé toute mon enfance et je vis encore sur cette base-là. Je me souviens de la première sortie, chacun avait son sac de pique-nique, le chef a dit « Hop, on met tout au centre et on partage ». J'ai trouvé ça formidable. J'ai passé ensuite une dizaine d'années proche de la nature. ». Après des études à l'Institut du développement

économique et social à Paris, il part en coopération au Rwanda. Il y perçoit déjà l'importance de « l'appartenance ». « *Vivre entourés* ». Appartenir à une famille, à un village, à une chorale... « *Ce sentiment d'appartenance est très fort dans la filière Comté, c'est une filière porteuse de valeurs, qui est extrêmement structurante et qui m'a façonné. Aujourd'hui, je mesure la chance que j'ai eu de travailler pour elle.* ».

Boureau de travail

Ce faux calme, qui explose facilement devant une photocopieuse en panne ou en réunion, se reconnaît le « défaut » d'« être un boureau de travail ». Ceci explique peut-être cela. C'est cette énergie qu'il a mise au service de la filière Comté depuis 30 ans, faisant valoir ses principales qualités : un esprit visionnaire, et une grande rigueur intellectuelle. « *L'opiniâtreté aussi, il en faut.* » Et en retraite depuis quelques jours, il ne relâche pas la pression. « *Je ne sais pas si je suis prêt. La retraite, c'est pour moi comme un saut dans l'inconnu. Ma vie professionnelle a débordé sur ma vie*

personnelle mais je n'aime pas cloisonner les deux. Dans la filière Comté, j'ai reçu beaucoup, j'ai donné beaucoup, et je me suis construit de sérieuses amitiés. »

Résistance

Il admire le pouvoir de résistance de la filière Comté face à l'industrialisation, « ce petit village gaulois » comme il l'appelle souvent. « *C'est la volonté des hommes, une culture commune autour du Comté qui ont su sauver et construire cette filière magnifique* ». Son message de départ ? Il pourrait se résumer à cette émotion partagée lors du cinquantenaire du CIGC avec les 600 personnes réunies à Déservillers, et à ces quelques mots adressés aux hommes et aux femmes qui font vivre le Comté : « *Vous pouvez vous applaudir !... Vous êtes des gens merveilleux !* ».

> Lire aussi l'interview de Jean-Jacques Bret parue dans les *Nouvelles du Comté* N°69 (en page 8) où il revient sur les différentes missions qu'il a exercées au CIGC.