

# Les Nouvelles du COMTÉ

JOURNAL D'INFORMATION DU COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DE GESTION DU COMTÉ



Nouvelle année,  
nouvelle  
formule !

## 2 EDITO

« Une filière solidaire vous avez dit ? »  
PAR CLAUDE VERMOT-DESROCHES

## 4 RECHERCHE

Neurosciences : vers une  
cartographie mentale du Comté

## 6/7 VIE DE LA FILIÈRE

Les bonnes résolutions  
du cahier des charges du Comté



8/9

— GOUVERNANCE —

## Un an après la réforme du CIQC, quel est le ressenti de nouveaux délégués ?



## CLAUDE VERMOT-DESROCHES

PRÉSIDENT DU CIGC

« Une filière solidaire  
vous avez dit ? »

**S**i le consommateur aime le goût du Comté, la Société cite souvent en exemple l'organisation solidaire de sa filière. Cependant, notre construction collective performante, qui s'est élaborée depuis des décennies, repose sur des équilibres internes qu'il nous faut consolider tous les jours.

Aujourd'hui dans notre filière, la tentation est grande de vouloir sortir de son métier de base, de s'intéresser à celui des autres, tant vers l'amont que vers l'aval. Si cette tentation est inspirée par une volonté d'ouverture et de découverte, cela est vertueux. Mais s'il s'agit d'aller capter de la valeur ajoutée des autres, c'est une autre affaire !

Par exemple, la vente directe des produits par les ateliers aux consommateurs locaux ou aux touristes venus découvrir notre beau massif jurassien est une démarche très positive. Elle est un vrai vecteur de communication qui renforce l'image du Comté et soutient son développement au bénéfice de tous.

En revanche, commencer à capter des parts de marché, le plus souvent à prix bradés, à des entreprises ayant investi pour démocratiser le Comté, le faire connaître, l'exporter, est tout sauf de la création de valeur ajoutée !

Bien sûr, nous sommes dans une économie de marché où la concurrence doit s'exercer entre les acteurs. Encore faut-il que celle-ci soit loyale ! Sans quoi cette compétition en trompe l'œil est le meilleur moyen pour encourager la médiocrité, le laminage des produits de qualité, et engendrer un appauvrissement collectif !

Notre histoire nous le démontre : notre avenir passe par l'amélioration de nos pratiques dans nos métiers respectifs, le sens de la juste répartition de la valeur ajoutée, la reconnaissance réciproque de tous les acteurs de la filière.

Confiant en chacun, je sais que le sens de l'intérêt général l'emportera sur quelques opportunités éphémères !



### CLIN D'ŒIL Nouvelle année, nouvelle formule !

Les Nouvelles du Comté ont été créées en 1993. De modeste « lettre interne d'information », elles sont devenues en 2005 un vrai journal d'informations trimestriel, tiré désormais à 9 000 exemplaires. Depuis, il donne le ton de l'histoire de notre filière en même temps qu'elle s'écrit.

2016 s'ouvre aujourd'hui sur une formule revue, et nous l'espérons améliorée, de votre magazine. Notre manière de repartir avec encore plus d'enthousiasme pour une nouvelle décennie !

La Rédaction.

## Sommaire

🍷 **L'ÉDITORIAL** | PAGE 2  
de Claude Vermot-Desroches

🍷 **ÉVÉNEMENTS** | PAGE 3  
• Exposition à Pontarlier  
• Le Comté, héros de BD en 2016

🍷 **RECHERCHE** | PAGE 4  
• Neurosciences :  
vers une cartographie mentale du Comté

🍷 **HERBE** | PAGE 5  
• Comment bien nourrir ses vaches  
sans trop dépenser ?  
• Une Jurassienne invente la veille contre  
l'incendie du foin

🍷 **VIE DE LA FILIÈRE** | PAGES 6 & 7  
• Les bonnes résolutions du cahier  
des charges du Comté

🍷 **GOVERNANCE** | PAGES 8 & 9  
• Un an après l'installation du nouveau CIGC

🍷 **UNE JOURNÉE AVEC...** | PAGE 10  
• SPÉCIAL CTFC > Le service d'analyses  
sensorielles caractérise la richesse des arômes

🍷 **ENVIRONNEMENT** | PAGE 11  
• Lecture de paysage autour de Belleherbe

🍷 **EN DIRECT DES FRUITIÈRES** | PAGES 12 & 13  
• Belleherbe, la bien nommée !

🍷 **SUR LES ROUTES DU COMTÉ** | PAGE 14  
• Savoureux circuit le long de La Transjurassienne...

🍷 **SAVEURS** | PAGE 15  
• Aiguillettes de canard en chapelure  
de pain d'épices et Comté  
• Accord Comté et Camomille

🍷 **PORTRAIT** | PAGE 16  
• Benoît Cantin :  
« Le fromage et le métier en partage »

🍷 **AGENDA** | PAGE 16



## EXPOSITION À PONTARLIER

### Passeurs de passion à la fromagerie



Les instigateurs de l'exposition de Pontarlier : Michel et Jean-Pierre Gurtner, Martine Matton, Annie Brischoux.

« Il est temps de "Comté la fromagerie" : le titre de l'exposition présentée à la Chapelle des Annonciades de Pontarlier du 24 octobre (le jour du Super Comice) au 15 novembre 2015 sonnait un peu convenu. Son vrai thème, « *passeurs de passion autour de la fromagerie* », est plus original. Il correspond mieux à la sève irradiante qui pousse les hommes à faire vivre les fromageries du massif jurassien que traduisait l'expo. On doit l'initiative à un quatuor enthousiaste : Michel et Jean-Pierre Gurtner, enseignants respectivement à l'ENIL de Mamirolle et au lycée agricole de Levier, Martine Matton, enseignante à Mamirolle aussi, et Annie Brischoux, directrice des archives de la Ville de Pontarlier.

Les archives pontissaliennes recélaient un trésor : le recensement des fromageries par le subdélégué du baillage de Pontarlier en 1784. A l'époque, les fromageries s'identifient moins à un chalet qu'à une association de paysans réunissant assez de vaches pour fabriquer une meule de « gruière ». On mêle le lait unique-

ment pendant la saison d'herbe, de fin avril à octobre. Chaque foire de la Saint Georges à Pontarlier est l'occasion pour l'émissaire de la fromagerie d'aller « louer » un fromager suisse. Charge à celui-ci de fabriquer dans une ferme puis la suivante selon le « tour de fromage ». Celui qu'on désignerait aujourd'hui comme le sous-préfet de l'arrondissement dénombre alors 305 fromageries ! Une seule dans certains villages, mais jusqu'à 10 aux Hôpitaux Vieux et à Arc-sous-Cicon, 13 à Montlebon, 14 à Rochejean et 17 à Jougne !

### Le livre de l'expo déjà épuisé !

Dans une démarche audacieuse, les frères Gurtner ont mis leurs pas dans ceux du subdélégué de Louis XVI. Ils sont allés visiter chacune des 63 fromageries de l'arrondissement en 2015, ont immortalisé présidents et fromagers. Cela valait aux Annonciades une grande toile de 5 mètres de long avec un patchwork original de tous ces hommes de l'art.

L'exposition présentait cette histoire sur des panneaux. Ses instigateurs ont également repris plusieurs extraits de best-sellers abordant le Comté : « *Les Misérables* » de Victor Hugo, « *Le Tour du monde par deux enfants* » (manuel scolaire très populaire fin XIX<sup>e</sup>), jusqu'à des ouvrages références plus récents de Michel Vernus et d'André Dasen.

Autre singularité de l'exposition, le tapissage de 60 ans d'affiches de publicité du Comté (du CIGC) par lesquelles on mesure les stratégies successives de communication. Et les deux grands murs de la chapelle garnis de la ligne colorée de 72 grandes étiquettes rondes de Comté. Une initiative originale puisqu'elle faisait découvrir l'intégralité de chacune de ces étiquettes d'affineur apposées sur le plat de chaque meule dont, par nature, le consommateur ne connaît que la bande réduite attachée à son morceau de Comté.

L'exposition a fait l'objet de l'édition à 2500 exemplaires (déjà épuisés) d'un livre éponyme édité par la Ville de Pontarlier.



## SURPRISE

### Le Comté, héros de BD en 2016

Le Comté devrait se trouver au centre d'une bande dessinée à sortir à l'automne 2016 chez Glénat. L'album s'appellera « *Chroniques de la fromagerie* ». Il est actuellement en cours de réalisation par Fred Bernard au dessin et au scénario ainsi que par Vincent Bernière, co-scénariste. La BD s'inscrit dans la lignée éditoriale des « *Chroniques de la vigne* » (2013) de Fred Bernard qui avait connu un joli succès commercial. Afin de réunir du matériel pour l'album, les deux auteurs invités par le CIGC auront passé plusieurs séjours au pays du Comté lors de ces derniers mois : visite d'un comice, d'une cave d'affinage, rencontre de nombreux acteurs de la filière Comté...



## NEUROSCIENCES

## Vers une cartographie mentale du Comté

Depuis 2011, le CIGC collabore à des projets scientifiques menés par le Laboratoire de Neurosciences de l'Université de Franche-Comté : il s'agit de mieux comprendre les processus mis en jeu dans la perception des arômes et leur implication dans le plaisir, la consommation et de façon générale dans la prise alimentaire. Les chercheurs, comtois, ont tout naturellement choisi le Comté comme objet d'étude... Ainsi, des étudiants et des enfants des écoles de Besançon ont été mis à contribution pour les tests sensoriels, qui ont abouti aux résultats suivants\* :

> Les informations données aux dégustateurs avant les tests les influencent (cela était déjà bien connu). Mais il a été démontré ici que les annonces ont en plus un impact sur l'intensité des arômes perçus : si le produit est mis en valeur pour son « bon goût », les dégustateurs trouvent plus facilement des arômes que dans le « groupe témoin » (consommateurs n'ayant pas reçu d'information préalable). Inversement, si l'annonce est « bon pour la santé », les arômes sont moins bien perçus.

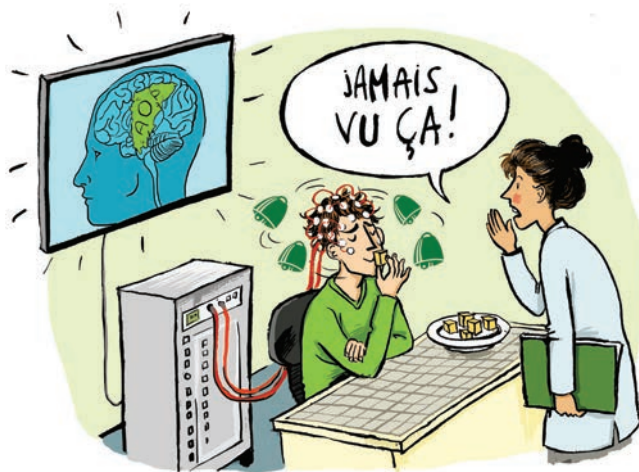
> Les mêmes annonces ont également un impact sur le rassasiement : le fromage annoncé comme de « bon goût » rassie plus vite que le même fromage annoncé « bon pour la santé », parce que les arômes sont mieux perçus. C'est la première fois qu'il est ainsi démontré que l'effet de l'annonce sur la consommation est directement relié à la perception des arômes.

> Lors d'une 3<sup>ème</sup> étude, a été montré l'effet de l'apprentissage à la reconnaissance des arômes sur des enfants : l'apprentissage est particulièrement efficace sur des enfants de 10 ans. Il est en plus durable, et il oriente les préférences alimentaires à échéance de 6 mois. Ces 2 points sont nouveaux sur le plan de la connaissance scientifique.



> La 4<sup>ème</sup> étude (conduite en 2014-2015) montre l'impact de la consommation de Comté associé à d'autres aliments ou boissons sur la perception des arômes du Comté : les arômes sont trouvés « plus intenses » lorsque le Comté est dégusté avec des produits « piquants » (salade saucée, eau gazeuse) que lorsqu'il est dégusté avec du pain ou de l'eau plate.

\*Le bilan complet de ces tests est disponible sur [www.comte.com](http://www.comte.com), rubrique « Recherche ».



Une nouvelle étude débute cet hiver. Elle permettra de dresser une cartographie mentale du Comté : quelles sont les zones du cerveau qui sont activées pendant la dégustation ? Notre illustratrice émet ci-contre une première hypothèse, qui reste toutefois à vérifier ! On en frissonne des neurones par avance !



## Pourquoi le Comté ?

Ces études sont portées par l'Université, avec le soutien du CIGC qui fournit la matière première et contribue financièrement au travail d'un étudiant en Master. Il s'agit d'un travail qui obéit à des objectifs de connaissance scientifique générale, loin des préoccupations quotidiennes de la filière Comté. Que les chercheurs aient jeté leur dévolu sur le Comté nous honore : c'est un partenariat gagnant-gagnant qui attache la filière aux milieux scientifiques, où elle se fait connaître grâce à des colloques et à des communications dans des revues spécialisées.



## ÉCONOMIE

## Bien nourrir ses vaches sans trop dépenser, c'est possible !



Céline et Xavier Chambelland bichonnent tout l'été leurs 70 hectares d'herbe en prairies permanentes, situés dans un rayon de 1,5 km autour de la ferme.

**Céline et Xavier Chambelland de Grande-Rivière (Jura), lauréats du Prix AOP 2015, utilisent le moins possible d'aliments complémentaires, favorisant l'alimentation en fourrage. Le tout à 900 m d'altitude...**

L'alimentation du bétail est une des premières charges financières d'un élevage et le gage de la bonne qualité du lait. Elle mérite qu'on s'y attarde un peu ! Lors de leur participation au comice de Saint-Laurent-en-Grandvaux, en septembre dernier, Xavier et Céline Chambelland, du GAEC du même nom, se sont vus attribuer le prix AOP, valorisant leur capacité à nourrir leur bétail avec « peu » d'intrants. Ce jeune couple, parent de trois enfants et ingénieurs agricoles de formation, est installé depuis dix ans au hameau Les Bez à Grande-Rivière dans le Haut-Jura. « Nous gérons notre exploitation comme une petite entreprise, assurent-ils. Nous avons 80 Montbéliardes, toutes issues de l'insémination artificielle, dont 35 à 40 laitières. L'intégralité de leur production est livrée à la coopérative de Grande-Rivière ».

## Pâturage tournant et rationné, nuit et jour

« Notre objectif de valorisation durant la belle saison se situe entre 15 et 20 kg de lait autonome, en fonction des aléas de la météo. » Pour cela, Xavier Chambelland fait du pâturage tournant rationné nuit et jour : une technique de gestion de l'herbe très efficace mais ô combien chronophage ! Par ailleurs, les bêtes ont toujours du foin à disposition quand elles rentrent pour la traite et sont complémentées, à raison de 5 kg maximum par jour, par un concentré VL18 (protéines) d'une valeur énergétique d'1 UFL et 9,5% de cellulose. « Si les conditions météo ont été mauvaises, j'ajoute un peu de mélange de tourteaux (soja, colza et tournesol) », explique Xavier Chambelland. L'hiver, il faut valoriser le

fourrage récolté l'été, idéalement entre le 15 juin et le 1<sup>er</sup> juillet car cette période est « le meilleur compromis entre qualité et quantité ». Mais Miss Météo est toujours reine... En cette période d'hivernage, qui dure six mois à Grande-Rivière et où les vaches sont en étable entravée, l'objectif de valorisation est fixé à 10 litres de lait autonome. Pour cela, la ration est composée de 10 à 12 kg de foin brut, stocké en vrac, et de 5 à 6 kg de regain. A cela s'ajoute 1,8 kg d'aliments fibreux (essentiellement de la luzerne brin long) pour limiter l'acidose et favoriser la rumination, 1,2 kg de tourteaux, complétés par une « VL 18 », 1 UFL à raison de 6 kg maxi par jour.

## Quelques chiffres



Production moyenne par vache : 7979 kg/VL/an



Taux butyreux : 37,8 g/L (teneur en matière grasse)  
Taux protéique : 33 g/L (teneur en protéines)  
150 000 cellules (moyenne annuelle)



1677 kg de d'aliments complémentaires/VL

## Le « PRIX AOP », une reconnaissance de la filière

Les filières AOP du Massif du Jura ont créé ce premier « prix AOP » en automne 2015 afin de valoriser les élevages optimisant les ressources locales et réduisant les intrants, de manière à être ainsi plus autonomes dans leurs ressources fourragères. Onze lauréats, mis en valeur dans le précédent numéro des *Nouvelles du Comté*, se sont vus remettre cette distinction symbolique dans onze comices du Jura et du Doubs. Ce prix, conciliant écologie et économie, rappelle le partenariat fort qui unit le monde de l'élevage de la Montbéliarde et celui de la production des fromages AOP.



Retrouvez tous les lauréats du Prix AOP dans *Les Nouvelles du Comté* N°91 (consultable sur [www.comte.com](http://www.comte.com), rubrique « Kiosque »)

## Une Jurassienne invente la veille contre l'incendie du foin

Fille d'un producteur de lait à Comté de Brans (39), Nadine Guillaume, épouse Pesonen (son mari est finlandais), ingénieur électronique, a conçu un outil de suivi en continu de la température du fourrage en balles ou en vrac. Les sondes thermomètres enfoncées dans chaque meule sont chacune équipées d'un émetteur. Une visualisation 3D sur l'écran d'ordinateur permet de suivre la température de chaque balle. Un message d'alarme est envoyé en cas de situation anormale. Les essais dans le Jura ont déjà permis en 2015 d'éviter un incendie de grange en retirant la botte bouillante à plus de 90°C. Autre intérêt : repérer les bottes avant les 50°C, car au-delà la qualité fourragère se dégrade. Le système nommé Haytech (Hay = foin en anglais) sera commercialisé à partir d'avril 2016.



Un drame a déjà été évité en 2015.

> Plus d'informations sur [www.haytech.farm](http://www.haytech.farm)



## Les bonnes résolutions du cahier des charges du Comté

*Le cahier des charges du Comté, paru au Journal Officiel de l'Union Européenne en mars 2015, a été adressé en fin d'année dernière à tous les ateliers. L'Assemblée Générale du CIGC, réunie le 27 novembre 2015, a adopté à l'unanimité des résolutions permettant que ce cahier des charges soit appliqué et contrôlé de façon équitable et loyale.*

### > 1<sup>ère</sup> résolution : la traite par robot est interdite et les premiers jets doivent être éliminés à la main.

> La résolution ne change rien au fond, puisque le cahier des charges interdit déjà la traite en libre-service et impose que les premiers jets soient éliminés.

L'Assemblée Générale du CIGC a toutefois voulu être très explicite pour éviter toute interprétation stérile. Par cette interdiction, le CIGC défend une conception artisanale de la filière, qui fait son image de marque.

### Le CIGC défend une conception artisanale de la filière

L'homme est et doit rester au cœur de la production de l'AOP Comté :

- > Le producteur de lait est auprès de ses vaches 2 fois par jour, il les voit évoluer, s'assure de la propreté et de la santé de leurs mamelles par palpation, examine les premiers jets. Par son sens de l'observation, il est capable de détecter les « signaux faibles » qui annoncent par exemple un problème de santé.
- > Le fromager est « au pied de sa cuve » et examine en continu l'évolution du lait en caillé. Il voit, il sent, il touche et, suivant ses observations, il décide du moment du décaillage, de sa durée et de sa vitesse. C'est à ce stade critique de la fabrication qu'il exprime tout son savoir-faire.
- > L'affineur connaît toutes ses meules : il les « sonne », les touche, les regarde et les déguste régulièrement, pour vérifier leur évolution, pour décider de leur parcours technologique, pour les attribuer aux clients en fonction des demandes.

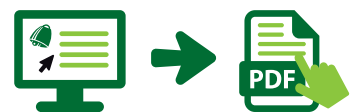


Denis Cuynet, producteur à Rix (Jura)

A toutes les étapes de la fabrication du Comté, des machines ont été conçues et adaptées pour soulager le travail des hommes et diminuer la pénibilité. Le raclage des bâtiments d'élevage peut être confié à un robot, de même que le retournement des fromages en cave. Pour autant, les phases les plus critiques ne doivent pas être déléguées à des machines. L'organisation de la filière Comté est celle du pastoralisme et de l'artisanat. Elle garantit la préservation des paysages et de l'environnement, elle fournit de l'emploi en milieu rural, elle assure une juste redistribution de la valeur ajoutée du Comté et permet de maintenir notre campagne vivante et attractive pour les habitants et les visiteurs.

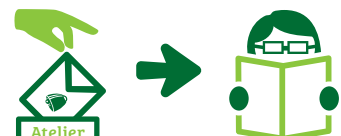
**Le CIGC défend les fondamentaux qui font la différence par rapport aux autres fromages : différence de qualité, différence d'image de marque et différence de revenu pour ceux qui les produisent.**

Le cahier des charges est téléchargeable sur le site officiel du Comté :



[www.comte.com/decouvrir/textes-et-reglementations/textes-officiels.html](http://www.comte.com/decouvrir/textes-et-reglementations/textes-officiels.html)

Le cahier des charges en version papier a été diffusé à tous les ateliers de la filière où il est consultable.



François Guy, producteur à Petite-Chaux (Doubs)

## > 2<sup>ème</sup> résolution : les critères de mise en application de la clause de productivité par exploitation sont détaillés.

> La référence de productivité à l'hectare correspond au meilleur rendement (exprimé en litres de lait par hectare) d'une exploitation entre 2008/2009 et 2012/2013 auquel on ajoute 300 l/ha, dans la limite des 4 600 l/ha dans tous les cas.

## ☞ La productivité à tout prix n'a pas sa place en Comté ☹

> Le rendement est calculé avec le quota laitier administratif de la campagne N/N+1 divisé par les surfaces fourragères ou potentiellement fourragères déclarées à la PAC en année N.

### Cas particuliers :

- > Nouvel entrant dans la filière : la référence de productivité à l'hectare correspond à la référence de productivité moyenne de l'atelier d'accueil.
- > Reprise de foncier dans la filière : calcul d'une nouvelle productivité avec intégration de la référence de productivité des nouveaux hectares au prorata des surfaces.
- > Reprise de foncier hors filière : la productivité de l'exploitation est inchangée.
- > Création de GAEC : calcul d'une nouvelle référence de productivité à partir des références initiales au prorata des surfaces.
- > Scission de GAEC : les deux fermes issues de la scission d'un GAEC ont la même référence de productivité, sauf si elles peuvent justifier, à partir d'éléments historiques ou structurels du GAEC, d'une autre répartition. Dans ce deuxième cas, la moyenne pondérée par les hectares des fermes issues de la scission ne doit pas être supérieure à la référence de productivité du GAEC initial.
- > Modification de la réglementation PAC impactant les surfaces : réajustement de la productivité de l'exploitation pour conserver son potentiel de production.

**Pour être conforme au cahier des charges de l'AOP Comté, l'exploitation agricole ne devra pas dépasser de plus de 10 % sa référence individuelle de productivité dans la limite des 4 600 l/ha.**

**Dans le cas contraire, elle se verra infliger une non-conformité pouvant aller jusqu'à l'exclusion.**



## > 3<sup>ème</sup> résolution : les producteurs qui pratiquent l'affouragement en vert doivent enregistrer leur récolte en vert et le pâturage.

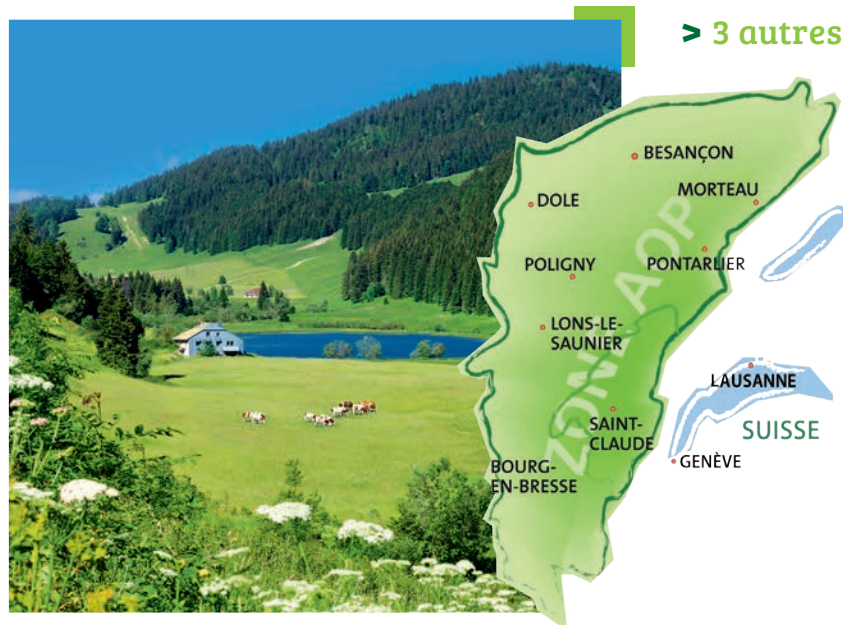
## ☞ Les vaches au pâturage, c'est l'image de marque du Comté ☹

> Le recours à l'affouragement en vert est toléré pour pallier des situations de manque d'herbe, mais ne doit en aucun cas être banalisé. Le cahier des charges limite cette pratique à un repas par jour, consommé dans les 4 heures suivant la récolte. La traçabilité exigée responsabilise les producteurs.

## > 3 autres résolutions adoptées :

- > Les cantons cités dans le paragraphe concernant l'aire de production sont ceux existant avant la réforme territoriale.
- > Les fertilisants issus de méthaniseurs sont autorisés à l'épandage avec un certain nombre de conditions.
- > Les acides aminés de synthèse sont aussi interdits dans l'alimentation des veaux.

## ☞ Le cahier des charges doit être appliqué de façon équitable et loyale ☹





## Un an après l'installation du nouveau CIGC : « Acteurs de cette filière »

*Au printemps 2015, suite à la réforme des statuts du CIGC qui s'est opérée en janvier de la même année, de nouveaux délégués issus de tous les stades de production de la filière Comté ont intégré le CIGC. Moins d'un an après, quel est leur ressenti ? 6 d'entre eux témoignent, avec un point commun entre tous : le souci de préserver cette filière et son fonctionnement pérenne, légués par les anciennes générations.*



« J'apprécie ces débats en dehors de tout clivage politique ou syndical »

**François Bugnet**  
Producteur à Roche-lès-Clerval (Doubs),  
Collège « Producteurs de lait »,  
membre des commissions Technique et Information

« J'étais volontaire pour faire partie du nouveau « collège agrandi » des producteurs. C'est bien de maintenir et d'améliorer les 50 ans de boulot réalisés avant nous. Je me suis installé en 2008 et je n'ai connu qu'une chose : la hausse du prix du lait. Mon père n'a jamais bénéficié de ces prix-là ! Il faut se rendre compte de l'outil laissé par les anciennes générations. J'apprécie l'esprit qui règne en commissions ; les gens sont là pour faire avancer la filière, pas pour leur clocher. Les sensibilités sont différentes, mais on travaille ensemble en dehors des clivages politiques et syndicaux. En commission Technique, c'est parfois un peu compliqué, on ne maîtrise pas tous les sujets, j'apprends beaucoup ! En ce qui concerne la commission Information, on gagne toujours à communiquer aux producteurs. Une mesure bien expliquée, et donc bien comprise dès le départ, passe toujours mieux que des rumeurs jetées dans la nature. »

**Baptiste Mivelle**  
Producteur à Mignovillard (Jura),  
Collège « Producteurs de lait »,  
membre de la commission Technique

« Je viens de reprendre l'affaire familiale au 1er janvier 2016 et pour moi, c'était important de m'engager au sein de la filière : c'est tout de même grâce au Comté que les installations de jeunes peuvent se faire. Mes responsabilités au CIGC sont toutes nouvelles, je n'ai fait qu'une commission Technique où j'apporte le point de vue des producteurs et des JA sur les sujets traités : l'aide à l'installation des jeunes, la non-utilisation du robot de traite, etc... En commission, l'ambiance est bonne. Il y a beaucoup de monde autour de la table, c'est parfois un peu difficile de donner son point de vue, mais les débats sont sains. »



« J'ai toujours voulu m'engager dans la filière »



« Je découvre les coulisses de la publicité autour du Comté »

**Rachel Barbier**  
Productrice à Epenouse (Doubs),  
FDCL, Collège « Transformateurs issus de la coopération »,  
membre des commissions Technique et Publicité

« Branchement, la première réunion m'a paru assez impressionnante. Je me mélangeais avec les « huiles » du Comté ! Je ne connaissais personne et je sentais une complicité entre « les anciens ». J'ai écouté, tenté de repérer qui était qui. A-t-on vraiment notre place ? Je me suis posée la question. J'appréhendais, mais plus ça va, mieux je me sens. Ce n'est pas évident à gérer : nous avons 4 enfants et sommes en GAEC avec mon mari. Je ne m'ennuyais pas ! Mais on fait du Comté avec notre lait, alors je voulais savoir un peu mieux comment la filière fonctionnait. On a pas mal de travail dans nos petites coops, mais on ne connaît pas les montants colossaux investis dans la publicité pour qu'on se développe ! J'ai découvert ce monde, une agence est venue de Paris... Je ne pensais pas que la pub pour le Comté était si importante, si compliquée ! »





« L'endroit où apporter une vision à long terme »

**Philippe Jeannin**  
Producteur à Cize (Ain),  
Collège « Producteurs de lait »,  
membre de la commission Technique

« La filière Comté est notre gagne-pain, on tient à ce qu'elle fonctionne bien et rémunère correctement les producteurs. Chaque producteur est responsable de la bonne marche de cette filière, globalement bien conduite. Je représente la Confédération paysanne et cette commission Technique est l'endroit où apporter des visions sur le long terme, des idées à défendre, notamment sur la cohérence nécessaire entre productivité et contraintes environnementales par exemple. Il faut voir les choses sur le long terme et se méfier des conjonctures ponctuelles de manière à ne pas tuer la « poule aux œufs d'or » ! Nos pratiques doivent continuer à être rigoureuses et cohérentes. En commission, personne ne colle d'étiquettes syndicales sur les individus et chacun a la possibilité de s'exprimer très librement. »

**Loïc Caron**  
Producteur à Vieu d'Izenave (Ain),  
Collège « Transformateurs issus de la coopération »,  
membre des commissions Economique et Suivi Qualité

« J'ai été sollicité par le président de ma coopérative de Saint-Martin-du-Fresne pour représenter la FDCL de l'Ain au CIGC. Je suis en GAEC, je peux donc me libérer car Poligny est à 1h30 de ma ferme ! Je trouve important d'être acteur de la filière, pour faire entendre la voix des producteurs et veiller ensemble à un maintien du prix du lait. Je suis rassuré de voir qu'avec les autres producteurs, nous sommes dans la même optique : assurer une valeur ajoutée sur le lait pour obtenir un prix rémunérateur. Les discussions sont parfois très techniques notamment sur l'économie de la filière. C'est plus facile pour les « anciens » de prendre position, même s'ils nous font sentir qu'ils sont contents que des jeunes s'investissent. Concernant la commission Suivi Qualité, on se sent vraiment très acteur : c'est là où donner notre avis sur l'application du cahier des charges par exemple. C'est très important. »



« Etre acteur de la filière pour maintenir le prix du lait »



« Un renouvellement de générations, des idées nouvelles »

**Florence Liégeon**  
Entreprise Jura Terroir (fabricant affineur),  
Collège « Transformateurs »,  
membre de la CEC (Chambre des entreprises de l'Emmental et du Comté),  
membre des commissions Technique et Economie

« Cet élargissement est synonyme de renouvellement avec des personnes plus jeunes et je l'espère, des idées nouvelles, plus modernes. Ces nouvelles têtes permettront de trancher avec l'image parfois vieillissante du CIGC. Sans rien nier de la réussite passée, tout système a besoin d'évoluer et je pense que c'était une volonté des élus en place au CIGC d'ouvrir le débat à la nouvelle génération. Il faut vivre avec son temps et le CIGC l'a bien compris. Je souhaite que ces jeunes délégués soient porteurs de nouvelles avancées, de nouvelles techniques. Est-il possible d'être plus réactif sur le plan de campagne par exemple ? Rien n'est simple et je n'ai pas de solution miracle, mais le débat est élargi à la nouvelle génération et cela me semble une bonne nouvelle. »



## La parole à tous les membres de la filière !

Grâce aux nouveaux statuts du CIGC mis en place à partir du 1er janvier 2015, les organisations syndicales sont représentées en fonction de leur importance. Les 72 délégués désignés au printemps 2015 ont intégré les différentes commissions du CIGC et participent activement à la vie et aux décisions du Comité Interprofessionnel. Les acteurs de la filière, à tous ses stades, peuvent s'exprimer à travers leurs délégués et ceux-ci les informent des décisions prises. L'interaction entre tous les membres de la filière est ainsi facilitée, permettant une bonne communication autour des besoins et des volontés des uns et des autres.



## SPÉCIAL CTFC

# Le service d'analyses sensorielles caractérise la richesse des arômes

**A**u Centre Technique des Fromages Comtois (CTFC), le service d'analyses sensorielles a les cinq sens en éveil... Florence Bérodière, responsable du service et ingénieure chimiste en agro-alimentaire, est entourée de deux collègues, Christelle Grand et Catherine Bernert. Toutes trois s'appuient sur trois jurys techniques - un pour le Comté, un pour le Morbier, un pour le Bleu de Gex - pour caractériser finement les fromages AOP au lait cru du massif jurassien.

En tout, une trentaine de dégustateurs, entraînés et suivis par les trois expertes, mesurent les caractéristiques sensorielles et aromatiques des fromages. Juste pour le plaisir ? Sûrement pas. Combinées aux analyses physico-chimiques effectuées par les laboratoires du CTFC et du LDA 39, les constatations du jury permettent à nos trois spécialistes de rendre lisibles les implications des différentes transformations du

fromage sur ses caractéristiques sensorielles. De quoi donner au client, affineur ou fromagerie, des pistes très utiles à l'amélioration de la qualité.

Outre ce travail, le service d'analyses sensorielles forme les membres du Jury Terroir (juges chargés d'évaluer la diversité des arômes du Comté), les juges des Commissions d'Examen Organoleptique (juges chargés d'évaluer si un fromage mérite l'AOP), les gradeurs\* du CTFC ou encore de nouveaux personnels de cave, d'un service qualité, etc... « Nous proposons des ateliers techniques de terrain basés sur l'étude des facteurs qui influencent la qualité », ajoute, entre autres, la responsable. Enfin, le service d'analyses sensorielles est impliqué dans des programmes de recherche sur des fromages expérimentaux, en lien avec l'INRA et le CIGC.

\*Gradeur : technicien qui évalue la qualité du Comté en cave d'affinage.



Les juges du Jury Terroir sont tout autant producteurs de lait, fromagers que cuisiniers, œnologues, œnophiles ou amoureux du Comté.



La mise en commun des résultats est le moment de faire ressortir la personnalité aromatique de chaque fromage.



Christelle Grand et Florence Bérodière affinent le profil d'un Comté, faisant le lien entre les informations sensorielles et les analyses biochimiques.



Un jury partagé avec l'INRA et Actalia évalue les Comté de l'expérimentation MACA (MACération de CAillette). Par ailleurs, le jury technique Comté déguste les fromages de l'expérimentation FERLAC (nouvelles souches de FERments LACTiques pour les levains).

## Le service d'analyses sensorielles du CTFC en chiffres



140

fromageries en Comté sont en convention avec le CTFC pour un appui technique du lait jusqu'au fromage.



3 jurys techniques, soit une trentaine de dégustateurs entraînés, ont été mis en place par le CTFC pour réaliser 140 profils sensoriels et analytiques par an, restitués aux fromageries.

95



Les 95 juges des CEO (Commission d'examen organoleptiques) des 4 AOP franc-comtoises sont formés par le CTFC.

60



Le jury terroir a formé une soixantaine de juges-dégustateurs, issus ou non de la filière, depuis sa création.



80

80 fromageries ont bénéficié de « la roue des arômes du Comté » depuis sa création et ont ainsi leur propre palette aromatique, méthode unique de description des arômes.

200



molécules sont « potentiellement aromatiques » dans le Comté !



## LECTURE DE PAYSAGE

# Belleherbe : un paysage d'apparence calme qui cache une grande complexité ...

> Par **Pascal Bérion**

*Maître de conférences en Aménagement de l'espace et urbanisme  
Université de Franche-Comté / Laboratoire ThéMA UMR CNRS 6049*

La fruitière de Belleherbe est implantée dans la partie Nord de l'aire d'appellation de l'AOP Comté, dans le département du Doubs. Son terroir est situé à cheval entre le premier et le second plateau du massif du Jura. Les formes douces de la topographie, à savoir de vastes aires globalement planes, occupées par des prairies et dominées par des reliefs montagneux d'une centaine mètres de commandement\*, laissent à penser qu'il s'agit d'une configuration simple et classique des plateaux du massif du Jura. La réalité est toute autre. Sous ce modelé d'apparence calme se cache une grande complexité issue de la lente et puissante mise en forme du massif jurassien.

## Des plissements de « couverture disharmonique »

Le village de Belleherbe occupe une dépression et se présente comme un point de passage obligé connectant le plateau de Bretonvillers, Charmoille à celui de Surmont, Provenchère, la Grange, qui, bien qu'avec des altitudes voisines de 700 mètres, relève de l'ensemble dit du « premier plateau ». L'organisation du relief est complexe car elle est le fruit d'une succession de processus dont on retiendra trois caractéristiques : la présence d'un socle calcaire très épais et rigide, un « tronçonnage » intense de cet ensemble par un dense réseau de failles orientées nord-sud et l'existence de plissements dits « de couverture disharmonique » orientés est-ouest et nord-est sud-ouest.

Le toponymique de Belleherbe évoque à l'évidence que de bonnes prairies occupent le finage et assurent la production d'un fourrage riche et appétent, essentiel pour assurer une production laitière de qualité. Les faits le confirment.



D'une part, les prairies constituent le mode dominant de valorisation des surfaces agricoles. Il s'agit pour plus des 2/3 de prairies naturelles, le reste est composé de prairies temporaires implantées pour une période de 5 à 10 ans et de quelques céréales fourragères (orge d'hiver et triticale).

D'autre part, la pression foncière est soutenue. Les fermes sont nombreuses sur un finage aux superficies limitées (2 500 ha) et cloisonné par le modelé topographique.

La géographie du terroir de Belleherbe donne à voir un finage organisé exclusivement autour de la production laitière. Il s'agit de la production la mieux adaptée aux potentialités agronomiques des lieux. Les sols, au demeurant variés au sein de cet espace, assurent une très bonne production herbagère utilisée en pâturage et en foin et regain qui peut toutefois souffrir de contraintes lorsqu'une sécheresse estivale s'installe et limite la repousse de l'herbe après les travaux de fenaison.

## Un système dynamique et prospère

L'histoire apporte des éléments utiles à la compréhension de l'organisation actuelle du terroir. Dès la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, les conditions économiques helvétiques poussent les jeunes à quitter le pays pour s'embaucher en France. Dans le massif du Jura, ils trouvent des zones propices à l'expression de leurs talents de fromagers. Dans le nord du Doubs, ils viennent en priorité de l'Oberland bernois et maîtrisent la technologie de l'Emmental qu'ils transfèrent dans les fruitières du secteur. Ainsi, l'actuelle fruitière de Belleherbe fut pendant des décennies un atelier spécialisé dans l'Emmental Grand Cru puis finit, dans les années 1980, par « se convertir au Comté » selon l'expression consacrée. Héritage de cette époque, la fruitière de Belleherbe dispose et utilise toujours une fosse de saumurage pour ses fromages.

L'économie donne à voir aujourd'hui un système dynamique et prospère qui doit sa réussite à la cohérence du cahier des charges de l'AOP Comté. Cette belle réussite doit conduire à méditer sur la pérennité et la transmission de ce modèle. La production d'Emmental assurait autrefois la prospérité agricole du secteur mais la délocalisation de la production dans l'ouest de la France et la standardisation du produit par la thermisation ont épuisé la rente sur laquelle vivaient les fruitières du nord du Doubs. Gageons pour l'avenir que les producteurs de Comté se rappellent de cette situation et se gardent d'adopter des pratiques qui pourraient à terme altérer la rente territoriale qu'ils ont su créer et faire fructifier.

\*Distance qui sépare le sommet d'un relief et sa base.

Retrouvez le texte complet de cette lecture de paysage sur [www.comte.com](http://www.comte.com), rubrique « Valorisation du terroir ».





## Belleherbe, la bien-nommée !

Toujours en mouvement, la coopérative «les Fruitières du Plateau» et ses 30 sociétaires se consacrent exclusivement à la fabrication du Comté, pour bichonner leur produit-roi.



À Belleherbe, on fabrique exclusivement du Comté depuis 1987.

À la fruitière de Belleherbe, on a su rapidement faire taire des querelles de clocher pour effectuer, petit à petit, des rapprochements raisonnés et efficaces. Et l'ambiance conviviale s'y fait sentir !

Dès 1920, Belleherbe et La Grange s'unissent et construisent le bâtiment actuel. Des fusions ou rapprochements s'opèrent régulièrement en 1960 (Droitfontaine), 1983 (Cour Saint-Maurice), 1990 (trois exploitants de Surmont), 1991 (Charmoille-Provenchère), 1992 (Rosières) puis en 2006 avec Bretonvillers.

Dès 1923, la fruitière commence sa production... d'Emmental et ce n'est qu'en 1987, « pour survivre », que Belleherbe passe en Comté. Un virage qui lui réussit bien : le nombre

de litres de lait transformés a doublé en presque trente ans, passant de 4 millions en 1983 à 8 millions en 2015.

Mais la quantité ne doit pas primer sur la qualité du Comté ! C'est pourquoi les sociétaires ont choisi de se consacrer uniquement à la production de ce fromage, et ne lésinent pas sur les investissements.

### Aller de l'avant, être visionnaire

La maison a toujours sauté le pas, quand cela était nécessaire : depuis la chaudière à vapeur en 1950, en passant par l'échangeur à plaques en 1972, l'installation de nouvelles cuves et du soutirage sous vide en 1992 jusqu'à une

machine à frotter les meules et l'agrandissement de la cave en 2004. Depuis 2010, la coopérative est dotée de 5 cuves de douze fromages et d'une pompe à caillé.

Le prochain investissement est en train de s'opérer : la fruitière a eu l'occasion d'acheter un terrain tout proche et va y construire un magasin, en ossature bois, de type chalet. La boutique actuelle mesure 20 m<sup>2</sup> et devient bien trop petite ! La construction, effectuée par des artisans locaux, a commencé à l'automne dernier et l'ouverture est prévue au printemps 2016. Les clients trouveront leur bonheur entre AOP franc-comtoises, salaisons, vins du Jura et fromages fermiers.

Les sociétaires dédient cet article à Jean Ruch et à sa veuve. Cet ancien fromager du village a transmis toute la mémoire de la fruitière aux plus jeunes.

## Fiche d'identité > Les Fruitières du Plateau



### SOCIÉTAIRES

30 exploitations agricoles faisant vivre 50 familles



### BASSIN DE COLLECTE

Belleherbe, Belvoir, Bretonvillers, Charmoille, Cour Saint Maurice, Droitfontaine, Froidevaux, La Grange, Peseux, Provenchère, Rosière, Surmont, Vauluse, Vauclusote



### PRÉSIDENT

Pascal Vuilliers-Devillers



### FROMAGERS

Yves Boillon (maître fromager), Edouard Birgy (second fromager)  
David Guillaume, Jean-Luc Tournoux (aides-fromagers) / Juhan Luis Sepulveda (apprenti)



### VENDEUSES

Valérie Mouchart et Isabelle Volpi



### RAMASSEUR

Claude Amann (tournée de 105 km)



### LITRAGE

8 millions de litres de lait transformés en Comté



### FABRICATION

Comté uniquement



### AFFINEURS

Petite et Vagne



### CONTACT

22 Grande rue • 25380 Belleherbe • Tél. 03 81 44 38 94 • [www.comte.com/belleherbe](http://www.comte.com/belleherbe)







N°5

Savoureux Circuit

Les Routes du Comté



Le long de la Transjurassienne ...

- Porte d'entrée : Parc naturel régional du Haut-Jura ▶ Durée : Libre
- Pour qui ? Couples, familles, actifs, seniors ...

MOBILITÉ : SAISONNALITÉ :

UNE DESTINATION  
Montagnes du Jura

La Transjurassienne n'est pas que le plus célèbre événement populaire de ski nordique en France : au Pays du Comté, elle représente aussi entre Lamoura dans le Haut-Jura et Mouthe dans le Haut-Doubs, un itinéraire hivernal privilégié pour s'initier aux trésors gastronomiques des si chaleureuses Montagnes du Jura !



1

### Autour de Lamoura

- Fromagerie des Moussières • 27 rue de Lajoux - 39310 Les Moussières • 03 84 41 69 14
- Fromagerie de Lajoux • La Fromagerie - 39310 Lajoux • 03 84 41 20 38
- L'Anversis, table de Montagne • La Combe du Lac - 39310 Lamoura • 03 84 41 20 91
- Chalet de la Frasse • Forêt du Massacre - 39310 Lamoura • 03 84 41 24 81



2

### Autour des Rousses

- Les caves d'affinage Arnaud-JuraFlore • Fort des Rousses - 39220 Les Rousses • 03 84 60 02 55
- Fromagerie traditionnelle des Rousses • 137 rue Pasteur - 39220 Les Rousses • 03 84 60 02 62
- Restaurant de la Fromagerie • 137 rue Pasteur - 39220 Les Rousses • 03 84 60 02 62



3

### Autour de Chapelle-des-Bois

- Fruitière bio de Chapelle-des-Bois • 2 place de la Fruitière - 25240 Chapelle-des-Bois • 03 81 69 20 91
- Ecomusée Maison Michaud • La Combe des Cives - 25240 Chapelle-des-Bois • 03 81 69 27 42
- Auberge de la Distillerie • Chez Michel - 25240 Chapelle-des-Bois • 03 81 69 21 64



4

### Autour de Mouthe

- Fruitière de Mouthe • 2 rue de la Varée - 25240 Mouthe • 03 81 69 26 23 97
- Fruitière des Pontets • 1 rue du Lac - 25240 Les Pontets • 03 81 69 26 06
- Fruitière de Gellin • 2 route de Maison du Bois - 25240 Gellin • 03 81 69 10 67
- Fruitière des Lacs • 1 rue derrière chez Saget - 25160 Labergement-Sainte-Marie • 03 81 38 12 91



5

### Idées pour nuits douillettes

- Ferme du Pré Jailloux • Le Pré Jailloux - 39310 Les Moussières • 03 84 41 62 97
- Ferme Courvoisier • 28 Route du Jura - 25240 Chapelle-des-Bois • 03 81 69 21 28
- GAEC du Bougnon • 10 Grande Rue - 25240 Les Pontets • 03 81 69 12 44



Ce circuit et les suggestions de visites vous sont proposés par les Routes du Comté. Les Savoureux Circuits des Routes du Comté sont soutenus par le Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté, l'État, la Communauté Européenne, le Conseil Régional de Franche-Comté et les départements de l'Ain et du Doubs.



Retrouvez ce circuit sur [www.comte.com](http://www.comte.com), rubrique « Idées de savoureux circuits ».



## Aiguillettes de canard en chapelure de pain d'épices et Comté



Pour personnes

### INGRÉDIENTS

- 8 aiguillettes de canard
- 100 g de Comté
- 2 tranches de pain d'épices *Mulot&Petitjean* (nature)
- 100 g de farine
- 2 œufs
- 10 cl d'huile d'olive
- Sel et poivre



Recette proposée  
en partenariat avec  
la maison de pain d'épices  
**Mulot&Petitjean**,  
fondée à Dijon en 1796.



### Le conseil du sommelier

#### Accord avec un vin du Jura

Ces aiguillettes s'accompagnent  
volontiers d'un Côtes du Jura  
Rouge (cépage Trousseau).

#### Accord avec un autre vin de notre région

Un Moulin-à-Vent  
(Beaujolais de Saône-et-Loire).

- ✓ Réaliser la chapelure : préchauffer le four à 150°C (th. 5). Dessécher le pain d'épices au four pendant 1 heure, puis le mixer avec le Comté. Réserver dans une assiette creuse.
- ✓ Casser les œufs et les battre en omelette. Réserver dans une assiette creuse.
- ✓ Assaisonner les aiguillettes de canard, les rouler dans la farine, puis les tremper dans les œufs battus, et enfin les rouler dans la chapelure.
- ✓ Chauffer l'huile d'olive dans une poêle et cuire les aiguillettes panées quelques minutes en les retournant souvent afin d'obtenir une belle coloration uniforme.
- ✓ Les servir très chaudes, accompagnées d'un chutney au spéculoos.



### Conseil dégustation



## Comté et Camomille

Avec un Comté à dominantes « fruit graine », « agrume » et « végétale », on obtient un accord gourmand dans un esprit « fusion », avec le côté miellé tout en douceur de la camomille qui vient aider à déliter la texture légèrement cassante du Comté et amplifier des saveurs de fruits secs...

*Un accord subtilement caractérisé en collaboration avec Lydia Gautier, expert thé et tisane.*



# Benoît Cantin

Le fromage et le métier en partage



*Viscéralement attaché à sa profession et à sa fromagerie de Passavant-Chazot, Benoît Cantin se décrit lui-même comme gardien d'une certaine tradition. Une rigueur, qui, grâce à l'aide de son épouse Marleyne et la confiance de ses producteurs, n'est cependant pas incompatible avec une grande volonté de développement ...*

**I**l est arrivé en 2003 à Passavant (Doubs) en provenance de Chazot, justement lors de la fusion des deux coopératives facilitée par ce lien humain. C'est peu dire qu'en 13 ans, la fromagerie passinoise a connu quelques petites révolutions en grande partie liées à la confiance que vouent ses 19 sociétaires à leur fromager Benoît Cantin. « Les sociétaires me font confiance à 100% et c'est tant mieux parce que je n'aime pas les relations plombées par le doute » dit l'intéressé, lui-même fils d'agriculteur, diplômé (BTS) de l'ENIL de Mamirolle.

Benoît, 42 ans, n'est pas seulement l'homme qui, assisté d'un second et d'un apprenti, transforme 4,5 millions de litres de lait/an en Comté. « J'ai toujours aimé vendre le produit et partager mon métier » raconte-t-il. Le chalet ne comportait pas de magasin. Benoît a commencé à vendre du Comté pour les habitants locaux. Puis la vente s'est développée, profitant de l'axe Baume-les-Dames-Pontarlier sur lequel la fromagerie se trouve. Un magasin s'est

ouvert, d'abord exigü. En 2008, du fait de l'essor de la boutique, Marleyne, épouse du fromager, est embauchée. En plus du Comté (trois âges de 9 à 24 mois), du beurre et de la crème, Benoît fabrique un fromage blanc maison, envisage d'y ajouter une autre spécialité. L'étal comprend d'autres AOP comtoises fournies par d'autres fromageries, du miel... Le magasin est à nouveau agrandi fin 2014. Sur le dernier exercice, il affichait 400 000 € de chiffre d'affaires.

La progression n'est peut-être pas terminée. Benoît fait l'hommesandwich pour la fromagerie en allant « fromager » à l'ancienne dans diverses manifestations locales. Et fin 2014, avec les travaux d'agrandissement de l'atelier, les coopérateurs ont fait installer une passerelle de visite qui surplombe les 4 cuves de cuivre. « Avec l'office du tourisme de Baume-les-Dames, on a mis en place des visites les mardis et jeudis de juillet-août » indique celui qui se décrit dans un rire en « gardien de la fromagerie » parce que sa famille habite le lieu. Gardien ? C'est un peu plus que ça ...



## AGENDA

### LES ANIMATIONS DES AMIS DU COMTÉ



- 12 & 13 février 2016 > Morez (Jura)
- 26 & 27 mars 2016 > Méribel-Courchevel (Savoie)

#### ... SALON DES VACANCES

- Du 4 au 8 février 2016 > Bruxelles (Belgique)

#### ... 20<sup>ème</sup> PERCÉE DU VIN JAUNE

- 6 & 7 février 2016 > Lons-le-Saunier (Jura)

#### ... SALON DE L'AGRICULTURE

- Du 27 février au 6 mars 2016 > Paris (Porte de Versailles)

### RÉUNIONS DE FILIÈRE

- Mardi 16 février > Montréal-la-Cluse (Ain)
- Mardi 23 février > Censeau (Jura)
- Mardi 8 mars > Poligny (Jura)
- Mardi 15 mars > Levier (Doubs)
- Mardi 29 mars > Pierrefontaine-les-Varans (Doubs)

### LES ANIMATIONS DU GROUPUSCULE D' ACTIONS GUSTATIVES

#### ... SALONS DES VIGNERONS INDÉPENDANTS DE BOURGOGNE ET JURA

- Du 26 au 28 février 2016 > Annemasse (Haute-Savoie)
- Du 4 au 6 mars 2016 > Arras (Pas-de-Calais)



Retrouvez sur [www.comte.com](http://www.comte.com) l'agenda complet des prochaines manifestations au Pays du Comté... et ailleurs !