

Les Nouvelles du COMTÉ



Numéro spécial
20 pages !

JOURNAL D'INFORMATION DU COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DE GESTION DU COMTÉ

2 EDITO

« Insolente la réussite du Comté ? Non, juste fragile ! »

PAR CLAUDE VERMOT-DESROCHES

6/7 EXPORT

Le Comté
voyage very well !

8/9 AVENIR

Quels enjeux pour la filière ?
Cinq observateurs s'expriment.



— DÉFENSE DE L'AOP —

Tous solidaires contre le robot de traite !

Pages 10 à 13



CLAUDE VERMOT-DESROCHES

PRÉSIDENT DU CIGC

Lors de la dernière assemblée générale de la FDCL, l'économiste Maryline Fillipi qualifiait d'insolente la réussite du Comté, tant la crise actuelle du secteur laitier est profonde. Il est vrai que dans le marasme ambiant, le Comté dénote par sa capacité à fédérer et à créer de la valeur.

Ainsi, la mobilisation de Vercel le 7 mars restera à tout jamais un des moments forts de la vie de la filière. Réunir plus de 1 000 personnes, qui au-delà des appartenances syndicales, sont venues communier autour du Comté et soutenir son cahier des charges, reste à la fois une prouesse et une preuve de l'attachement culturel dont chacun est porteur.

Par ailleurs, force est de constater que dans un contexte de prix du lait standard historiquement bas, les prix du lait AOP du Massif jurassien ne cessent de croître, engendrant ainsi une économie prospère bien au-delà de la sphère agricole.

Mais tout ceci reste bien fragile face aux défis qui nous attendent.

Tout d'abord, nous avons limité à la fois notre zone géographique et la productivité de lait par hectare. Nous connaissons donc le tonnage maximum de Comté que le Massif du Jura peut produire.

Notre protection à travers l'AOP nous est accordée parce que nous proposons un autre modèle d'agriculture ! Parce que le Comté est unique !

Certes, nous avons encore matière à progresser sur les volumes de production, mais nous devons surtout créer toujours plus de valeur ajoutée.

Comment faire ? En cultivant nos avantages comparatifs tirés de notre territoire et de notre histoire. La diversité de nos Comté et notre organisation collective en sont les lignes de force. Dans cette perspective, le maintien des nombreux ateliers qui répondent à la fois aux demandes sociétales en terme d'emploi, d'environnement, de transparence dans la fabrication et qui favorisent la diversité du Comté est une priorité.

Ne pas répondre à ces enjeux, tourner le dos à nos atouts, c'est en réalité descendre dans la fosse aux lions, c'est rentrer dans le monde de la concurrence des prix de lait les plus bas ! Dans cette course à la compétitivité par les coûts, seules quelques régions européennes peuvent caresser l'espoir d'être encore là demain ! Notre avenir n'est pas là, bien au contraire. Il réside dans notre capacité à positionner le Comté comme référent indiscutable du marché !

« Insolente la réussite
du Comté ?
Non, juste fragile ! »



CARNET ROSE Un premier né à la coop' de Fontain !

Le tout premier né de la nouvelle coopérative de Fontain a choisi le 1^{er} mars 2016 pour faire son apparition dans la famille Comté. Beau à croquer, il fait naturellement la joie de son papa fromager, Alexandre Courderot, du président, Gabriel Guillaume, et de tous les membres de la coopérative. Les petits frères du divin enfant sont déjà en route pour venir agrandir la famille dans leur nouvelle maison, située à l'entrée de la commune ...

Sommaire

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

🍷 VIE DE LA FILIÈRE | PAGE 3
• Réunions de fin d'hiver
• Salon de l'Agriculture 2016

🍷 SKI | PAGES 4 & 5
• Challenge Biathlon Comté, AN II
• Retour sur un 3^e hiver record

🍷 EXPORT | PAGES 6 & 7
• Le Comté voyage very well !

🍷 DOSSIER | PAGES 8 & 9
• Avenir de la filière Comté :
qu'en pensent ceux qui nous entourent ?

🍷 DÉFENSE DE L'AOP | PAGES 10 À 13
• Tous solidaires contre le robot de traite !
• Le manifeste intersyndical
• Claude Vermot-Desroches :
« La filière Comté n'est pas un dû »

🍷 UNE JOURNÉE AVEC... | PAGE 14
• SPÉCIAL CTFC > Le service « Ferments et morge »
redonne ses « bonnes » bactéries au Comté !

🍷 ENVIRONNEMENT | PAGE 15
• Lecture de paysage autour d'Arinthod

🍷 EN DIRECT DES FRUITIÈRES | PAGES 16 & 17
• Arinthod investit pour l'avenir !

🍷 SUR LES ROUTES DU COMTÉ | PAGE 18
• Savoureux circuit au Pays de Gex et de la Valserine ...

🍷 SAVEURS | PAGE 19
• Poulet de Bresse farci au Comté, shiitaké et tofu

🍷 PORTRAIT | PAGE 20
• Claude Querry, l'homme qui fait parler les fromages !

🍷 AGENDA | PAGE 20
• Les animations des Amis du Comté
• Les animations du Groupuscule d'Actions Gustatives

ARCHIVES



Tous les numéros des Nouvelles du Comté sont disponibles dans le « kiosque » du site internet du Comté :
> www.comte.com/le-kiosque/les-nouvelles-du-comte.html
Ils peuvent également être commandés en version papier auprès du CIGC.



RÉUNIONS DE FIN D'HIVER

Même quand tout va, la filière débat !

Chaque fin d'hiver depuis 2009, le CIGC organise des «réunions filière» permettant à l'ensemble des professionnels du Comté d'échanger sur les orientations et les problématiques de la filière.

Eleveurs, fromagers et affineurs se sont retrouvés au cours de cinq réunions, réparties sur la zone AOP, du 16 février au 1^{er} avril. «L'objectif, c'est de débattre tous ensemble et de recevoir la vision de tous les acteurs, leurs encouragements, leurs contestations», assure le président, Claude Vermot-Desroches. «Je les aimerais parfois plus vives, glisse-t-il souriant, mais je suis très heureux des échanges entre les producteurs et nous, et des producteurs entre eux. A chaque fois la salle est comble !»

A Poligny, le 8 mars, 70 professionnels de l'AOP ont pris part à un débat portant sur l'économie du Comté, ses marchés, leurs enjeux. Au lendemain du rassemblement de Vercel, en soutien à la coopérative de de Pierrefontaine-les-Varans (lire notre article dans cette édition), ce fut aussi l'occasion de rappeler les exigences du cahier des charges et de réaffirmer les dernières résolutions prises, notamment l'interdiction du robot de traite.

Cohésion et souveraineté de la filière

«Les jeunes se sont emparés de l'esprit de la filière», constate Gérard Coquard, quand le président Vermot-Desroches voit dans cette mobilisation d'un millier de producteurs «un signe de cohésion» de la filière et «une bataille pour sa souveraineté». Autre point de discussion, le calcul des références de productivité. «L'an dernier, les échanges étaient vigoureux. Aujourd'hui, même s'il reste des réglages à faire, les questions portent davantage sur la mise en place, pas toujours facile à assimiler, que sur le principe lui-même», constate Claude Vermot-Desroches. Dans cette filière, les acteurs continuent de réfléchir sur leurs pratiques, afin d'offrir un Comté irréprochable en goût et en texture aux consommateurs. La meilleure des réactions, face à d'éventuelles copies. Chacun invite l'autre à penser à demain, sagement, préservant coûte que coûte le «bon sens paysan». Un bon sens qui «ne met pas dos à dos valeurs ancestrales et modernisme», rappelle le tout nouveau président des Jeunes Agriculteurs du Jura, Nicolas Saive.



Le secret de la Filière Comté ? Un subtil équilibre à maintenir en permanence, avec le Cahier des Charges (CdC) et les Règles de Régulation de l'Offre (RRO) comme précieux balancier...

SALON DE L'AGRICULTURE 2016

Le Comté prend le temps de séduire ...

Les visiteurs ont découvert les mille facettes du Comté. Et y ont pris goût !



Certes, l'emplacement du stand des AOP franc-comtoises n'était pas idéal au Salon de l'Agriculture et les visiteurs ont été moins nombreux qu'attendus. Mais il y a du bon en toutes choses, et particulièrement dans le fromage !

Ainsi, les animateurs du stand du Comté ont eu le temps, contrairement aux autres éditions, d'échanger longuement avec les amateurs du célèbre fromage comtois. Un vrai bonheur pour les visiteurs du Salon et un bel atout pour l'image du Comté ! «Nous avons pu dérouler toute l'histoire du Comté : ses vaches, ses hommes et leur savoir-faire, son territoire, mais aussi sa diversité aromatique en fonction des différentes saisons, des terroirs et des tours de mains, à travers les textures, les arômes et les saveurs», se réjouit Anaïs Nevers, salariée du CIGC et missionnée par l'URFAC* pour la présence des AOP Comté, Morbier, Mont d'Or et Bleu de Gex au Salon de l'Agriculture. «Toute l'équipe a naturellement pris cette opportunité comme un temps d'échanges privilégié avec les fidèles consommateurs du Comté !»

Privilège aussi, au travers de quatre journées d'animation, tout spécialement dédiées au Comté. Les 27 et 28 février, Emmanuel Champon et les Amis du Comté ont fait déguster notre fromage et ont proposé des accords inattendus : Comté et vanille, Comté et confit de vin jaune, Comté et nigelle (cumin noir). De quoi en avoir l'eau à la bouche ! Avec Dominique Chauvin, le chef cuisinier Olivier Laboute, fidèle parmi les fidèles amateurs de Comté, a proposé des recettes et dégustations qui ont fait sensation : difficile de résister à la brouillade d'œufs au vieux Comté et ses pommes Granny Smith, ou aux roulades de crêpes au Comté, saumon fumé et concombres... Ça sent l'été !

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



CHALLENGE BIATHLON COMTÉ, AN II

2^{ème} édition réussie pour le Challenge Biathlon Comté qui s'est tenu le 26 janvier sur le Stade nordique Florence-Baverel d'Arçon (Doubs) !

Ce Challenge a réuni 105 acteurs et actrices de la Filière Comté autour des valeurs communes du Comté et du Ski nordique et en présence de la médaillée mondiale Anaïs Bescond et de Stéphane Bouthiaux, heureux patron des biathlètes à la Fédération Française de Ski.

Comme l'an dernier, le Challenge s'est déroulé en 2 sessions, afin de permettre à chaque métier de participer : producteurs de lait et affineurs plutôt le matin, fromagers plutôt l'après-midi. Après une initiation au tir couché à 50 m, les concurrents ont formé des équipes de 3 (comme les 3 maillons de la Filière...) et se sont affrontés sur une boucle de ski avec 2 tirs chacun et une boucle de pénalité. Grosse ambiance et plaisir à tous les niveaux, du débutant au confirmé !



Rendez-vous en 2017 pour une 3^{ème} édition qui s'impose !

Anaïs Bescond, Équipe de France de Biathlon



ERMITAGE 2
Yves Balanche
Florian Rousselet
Patrice Genre-Jazelet

MOUTHE/LES MAJORS
Julien Letoublon
Loïc Scalabrino
Victor Faivre-Pierret

JURAMONTS COMTÉ
François Guy
Patrick Thomet
Florian Monney

2

1

3

..... Podium de la session du matin
25 équipes classées



BADOZ 1
Thierry Rousselet
Julie Dornier
Loïc Vuillermet

LES FROMAGERS
Adrien Vuillaume
Cédric Mercier
Romain et Antonin Querry

TEAM RIVOIRE
Ludovic Sigonney
Romain Viprey
Benoit Sigonney

2

1

3

..... Podium de la session de l'après-midi
10 équipes classées

Un grand merci une nouvelle fois à l'ESS Saugette pour l'organisation, orchestrée d'une main experte par (notamment) Joël Pourchet, Loïc Page, Titi Guyon, Dédé Parent, David Lamy et 9 jeunes espoirs du biathlon du Comité régional de ski du Massif jurassien.



Loïc Faivre,

Responsable « Installations » des JA du Doubs, est décédé accidentellement la veille du Challenge... Une minute de silence en sa mémoire a précédé la remise des prix du matin.



Retrouvez le reportage vidéo de l'événement sur www.comte.ski !

Lien direct Youtube : <http://youtu.be/YAhUcQiKG3g>



PROMOTION

SKI NORDIQUE

Retour sur un 3^{ème} hiver record !

Revivez la 3^{ème} saison mondiale des Equipes de France de Ski nordique sous les couleurs du Comté en un clin d'oeil !



52
podiums au total
dont 19 victoires



11 médailles
aux Mondiaux de Biathlon
d'Oslo, dont 6 en Or



11 skieurs distingués :

- Martin Fourcade (Biathlon)
- Quentin Fillon-Maillet (Biathlon)
- Jean-Guillaume Béatrix (Biathlon)
- Maurice Manificat (Fond)
- Robin Duillard (Fond)
- Baptiste Gros (Fond)
- Richard Jouve (Fond)
- Renaud Jay (Fond)
- Valentin Chauvin (Fond)
- François Braud (Combiné)
- Maxime Laheurte (Combiné)



4 biathlètes à l'honneur :

- Marie Dorin-Habert
- Anaïs Bescond
- Anaïs Chevalier
- Justine Braisaz

1 globe de cristal général

pour
Martin Fourcade
(Biathlon)



2^e

place mondiale
en DISTANCE

pour
Maurice Manificat (Fond)
entouré de 3 Norvégiens...

4^e

place mondiale
en SPRINT

pour
Baptiste Gros
(Fond)



place mondiale
en U23

pour
Richard Jouve
(Fond)

- 5 médailles au Tournoi des Douanes
- 6 titres
- 15 médailles aux Jeux Olympiques de la Jeunesse, aux Championnats du Monde et d'Europe Jeunes/Juniors/U23



La 3^{ème} année du partenariat entre le Comté et la FFS, c'est notamment :

Un partenariat qui s'ancre dans les esprits comme une évidence, autant dans la Filière que dans le milieu du ski.



Une belle association à la soirée nordique Somfy et aux « Chronos d'Or ».



Une reconnaissance réelle des athlètes et un rapprochement avec certains fans-clubs.

5 nouveaux numéros du "10 minutes nordique", magazine vidéo du ski nordique co-produit avec Julbo et Somfy.



L'ÉQUIPE 21
14 mars, 15:52 · 1k

Grâce à vous, L'ÉQUIPE 21 réalise sa meilleure semaine d'audience historique avec 1,3% de PDA !
Les détails : bit.ly/1V81B4I

L'ÉQUIPE 21
CHAMPIONNATS DU MONDE BIATHLON
MASS START (H)

1 010 000
TELESPECTATEURS EN MOYENNE

PIC À
1 330 000
TELESPECTATEURS

J'aime Commenter Partager

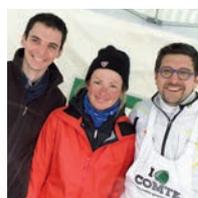
2,5 K Meilleurs commentaires

65 partages

Une viralité très importante sur les réseaux sociaux et des retombées médias par centaines...



Le logo Comté bien visible sur les tenues des athlètes et de l'encadrement.



Une nouvelle Savoureuse Tournée du Comté hivernale, avec 2 étapes en janvier et mars : Coupe du Monde de Combiné nordique à Chaux-Neuve, et Championnats de France à Méribel-Courchevel.



De nouvelles formes de partenariat avec les 3 médias spécialisés du nordique (Nordic Mag, Ski-nordique.net et Ski Chrono).

Un 2^{ème} Challenge Biathlon réussi.



Une co-production du documentaire « Jason Lamy Chappuis, l'art de voler » diffusé sur Eurosport.

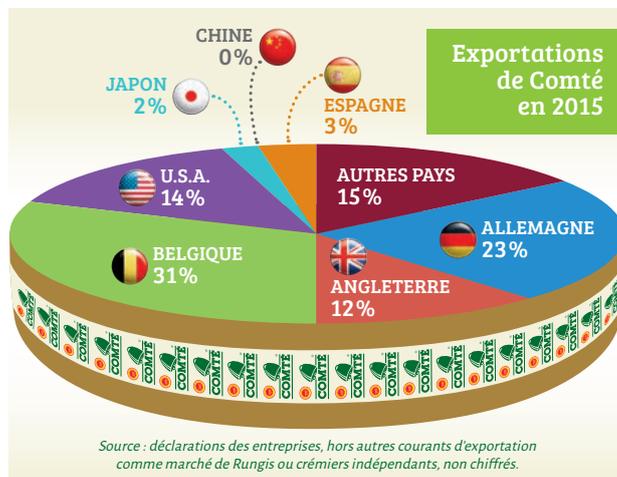


Le Comté voyage very well* !

L'export est un des axes de développement importants de la filière Comté.

Avec des résultats probants, le CIGC accompagne cette dynamique depuis les années 80.

Tess Ward, the « Yes Chef » : la touche glamour de l'auteure culinaire vedette au Royaume-Uni fait mouche sur Youtube.



Portée par les affineurs, qui sont les « metteurs en marché » du Comté, la politique d'exportation de la filière a débuté chez nos voisins belges et allemands. Avec des volumes exportés de l'ordre de 1072 tonnes pour l'Allemagne et 1432 tonnes pour la Belgique en 2015, ces marchés matures constituent un solide socle pour la vente de Comté à proximité de nos frontières. « Les Allemands ont un attrait prononcé pour les pâtes pressées cuites au lait cru de vache dans la lignée des Bergkäse (qui signifie « fromages de montagne »). Ils sont donc assez friands de Comté. La Belgique, francophone à 40 %, est naturellement très réceptive et facilement touchée par nos campagnes de promotion », explique Aurélia Chimier, responsable de la communication France et Export au CIGC.

Le CIGC prospecte, les affineurs distribuent

Le CIGC n'a pas de rôle commercial dans la politique d'exportation de la filière. Fidèle à ses missions de défense et de promotion du produit, le Comité interprofessionnel « construit et développe la notoriété du Comté sur les marchés où les affineurs souhaitent un accompagnement. Ces actions étant complémentaires des leurs » poursuit Aurélia Chimier. Ainsi, l'Interprofession travaille depuis plusieurs années à développer l'image du Comté dans six pays cibles : l'Allemagne et la Belgique, mais aussi la Grande-Bretagne, les Etats-Unis, le Japon et la Chine.

A travers différentes actions auprès des médias, mais aussi sur internet, sur les réseaux sociaux et lors de salons et événements professionnels, le service Communication du CIGC tisse lentement et efficacement la toile du Comté dans le monde entier.

En 2015, les exportations représentent plus de 8,5 % des ventes globales de Comté, soit près de 4 683 tonnes. Ce pourcentage est en progression de 0,3 % par rapport au résultat 2014, qui avait lui-même connu un immense bond de 8,15 % par rapport à 2013.

Les marchés anglais et américains en plein boom

S'il s'avère encore un peu tôt pour pénétrer le marché chinois, les marchés anglais et américain sont en forte expansion. « Aux USA, nous avons eu très tôt une personne dédiée pour faire le lien entre les importateurs/distributeurs et la filière. Sur cet immense marché, nous n'avons jamais mis de moyens démesurés, mais plutôt opté pour un travail de fourmi avec une présence permanente autour des professionnels du fromage », précise Aurélia Chimier. Un choix sur le long terme qui porte ses fruits : la progression est quasi-constante en dix ans, passant de 258 tonnes de Comté exportées en 2005 à près de 634 tonnes en 2015.

So British le Comté ? Comme ce fut le cas aux USA il y a quelques années, la culture gastronomique évolue outre-Manche vers des fromages naturels de terroir. Les affineurs ont effectué un important travail de pénétration du marché anglais, réussissant à placer non pas une, mais deux références de Comté dans certains supermarchés, développant ainsi fortement les exportations.

L'Espagne sera le prochain cap du Comté en 2016. Les affineurs souhaitent se pencher sur ce pays où là aussi, tous les espoirs sont permis : le volume exporté est passé de 122 tonnes en 2014 à 161 tonnes l'an dernier. Le CIGC lancera sous peu une étude de marché. Vamos !

*Sehr gut, muy bien, très bien !



Notre fan du bout du monde !

Akira Iida, l'oncle du néo-Dolois Junichi Iida qui nous propose une savoureuse recette en page 19, est sans doute l'un des plus grands consommateurs de Comté du Japon : le Tokyoïte en déguste plus de 2 kg par mois, parfois « nature » ou parfois cuisiné en tempura comme ici sur la photo.

Akira, encore cuisinier comme extra à 70 ans, notamment au Palais Impérial, et professeur dans une école d'hôtellerie, apprécie tous les fromages du monde, mais avoue son faible pour le Comté. Quand il le peut, il achète son Comté par moitié de meule les jours de promotion. Et se réjouit quand son neveu revient le voir au pays les valises bien remplies...

LIVE FROM NEW YORK
Jean-Louis Carbonnier :
**« Aux USA, le Comté est l'un
des fromages préférés des
leaders d'opinion »**

Entretien avec le « Monsieur Comté » aux Etats-Unis :

> **Les Nouvelles du Comté :** Depuis quand travaillez-vous à la promotion du Comté aux Etats-Unis et quelles actions menez-vous ?

Jean-Louis Carbonnier : « Nicole Sizemore et moi avons commencé à l'automne 2005, en collaboration avec Claudine Fox, ex-Madame Comté aux Etats-Unis, soucieuse d'organiser sa succession avant de rentrer en France en 2008. Notre « bureau d'information du Comté » à New York est le relais du CIGC aux Etats-Unis. Nous sommes présents sur Internet, les réseaux sociaux et dans les médias grâce à des relations presse ciblées. Nous participons à des événements comme le Fancy Food Show et à des conférences à l'attention des professionnels de la filière fromage. Nous rendons régulièrement visite aux crémiers des boutiques spécialisées et sommes membres d'associations touchant à l'importation des fromages et à leur promotion auprès des consommateurs. Enfin, nous effectuons une veille sur le respect de l'AOP, la réglementation sanitaire, etc. »

> **Le Comté est-il apprécié et connu aux USA ?**

« Oui. Les Américains sont séduits par sa naturalité, sa belle apparence, sa facilité d'utilisation. Et par son bon rapport qualité-prix ! Le consommateur s'intéresse d'autant plus au Comté que celui-ci est l'un des fromages préférés des leaders d'opinion, comme les professionnels du fromage et les médias. Il cherche des produits traditionnels et/ou artisanaux, fiables, goûteux, dotés d'une vraie histoire. »



Jean-Louis Carbonnier (au premier plan) fait découvrir le pays du Comté à des journalistes américains chaque année.

> **Quelles sont les perspectives de développement ?**

« Grâce à un environnement porteur - reprise économique, croissance de la consommation, taux de change favorable -, la présence du Comté va continuer à se développer aux Etats-Unis, aussi bien dans les boutiques, dont le nombre continue à croître, que dans les chaînes de supermarchés. Le développement de la production fromagère artisanale dans presque tous les Etats stimule l'intérêt et le goût du public, tout en créant un environnement plus concurrentiel. La connaissance du Comté grandit, mais il faut éviter tout risque de banalisation et être vigilant face aux produits qui lui ressemblent. C'est important de mettre en avant les savoir-faire de la filière et les qualités inimitables du produit : goût, valeurs, statut AOP, lait cru et absence d'OGM. »

PAROLES D’AFFINEURS ...

**Véronique Rivoire : « L'action du CIGC est utile pour forger
la connaissance de notre produit dans les pays cibles »**

« **L**e CIGC conduit des actions de notoriété et des relations presse qui occasionnent d'assez bonnes retombées. La grande partie du travail de fond à l'export est faite par les entreprises d'affinage. Mais l'action du CIGC est utile pour forger la connaissance de notre produit dans les pays cibles : pourquoi le Comté est différent, qu'est-ce que le cahier des charges, les valeurs, etc. Tout cela est long à expliquer, long à construire et le CIGC nous aide sur ce point. J'aimerais davantage de voyages de presse dans le Jura, et non pas seulement dans le Doubs. Et une plus grande réactivité des agences s'occupant de certaines pages Facebook, avec une communication plus typée, plus personnalisée, qui ne laisse pas indifférent. Globalement, augmenter les budgets permettrait de donner plus de visibilité au Comté à l'étranger. Le marché américain est énorme et pas forcément élitiste ; la progression des ventes au Royaume-Uni aussi est impressionnante. »



Véronique Rivoire, PDG des Ets Rivoire-Jacquemin



Jérôme Reignier, responsable de la commercialisation pour Entremont en Angleterre

**Jérôme Reignier : « Une stratégie qui fait gagner
des parts de marché en Angleterre »**

« **J**e suis en Angleterre depuis 9 ans et dès le départ, j'ai décelé le potentiel du Comté. Les premières campagnes du CIGC dès 2009 ont eu un impact très positif. Le CIGC a pris connaissance du marché, fait des salons et des pubs dans des magazines, un site internet excellent et surtout, il a fait venir des producteurs pour parler du Comté. Cette stratégie a très clairement fait gagner des parts de marché à la filière. Depuis quelques années, c'est différent. Plutôt que de donner les clés de la communication à une seule agence locale, je préférerais qu'on investisse dans les gens du Comté : des éleveurs, des fromagers qui viendraient une à deux fois par an parler de leur produit. Associons à cela une campagne ciblée dans des magazines et le recours à des agences locales pour des actions précises. L'argent de la filière serait mieux utilisé. »



Avenir de la filière Comté : qu'en pensent ceux qui nous entourent ?

Chercheurs, enseignants, représentants des autres filières AOP, tous s'intéressent de près au Comté. Quels enjeux, demain, pour la filière ? Ces observateurs disent comment l'avenir du Comté pourrait -devrait- se dessiner.

Gilles Fumey

Chercheur en géographie au CNRS
et professeur des Universités à La Sorbonne

S'il fallait définir un enjeu primordial de cette filière Comté à laquelle Gilles Fumey, originaire de Déservillers, est si attaché, ce dernier commencerait par surveiller la taille des exploitations.

« La filière doit être attentive à ne pas se laisser fragiliser par la concentration et l'agrandissement des fermes, ce qui par ailleurs les endetterait fortement. Il faut préserver la santé future des exploitations, l'esprit coopératif qui est l'ADN de la filière, mais surtout l'environnement. » L'argument principal avancé par le géographe est avant tout d'éviter la pollution des sols et des rivières de Franche-Comté. « Le Doubs, la Loue et l'Ognon doivent être protégés dans notre région où le sol est karstique, une pollution serait beaucoup plus violente et visible que dans d'autres secteurs comme l'Alsace ou la Bretagne » selon Gilles Fumey. Alors, que faire ? « C'est simple. L'Interprofession peut limiter la taille des fermes en définissant un nombre de vaches maximum pour être dans l'AOP. Une contrainte pour écrire l'avenir. Sachant que les décisions non prises au niveau local, le seront au niveau européen... »



« Réguler la taille des fermes pour écrire l'avenir »



« Rester ferme sur la direction à prendre »

Laurence Bérard

Anthropologue, chercheuse au CNRS
(technopôle Alimentec à Bourg-en-Bresse)

Anthropologue au CNRS et responsable d'une antenne de recherche au technopôle Alimentec à Bourg-en-Bresse, Laurence Bérard travaille sur les productions agricoles et alimentaires d'origine.

« La culture de la région Comté, même si le monde change, me semble très imprégnée d'un esprit collectif, coopératif avec un tissu encore important de fruitières. Je crois beaucoup à la capacité des hommes, avec des leaders au sein d'un collectif fort. Evidemment, rien n'est jamais acquis et le Comté n'a pas toujours eu cette situation florissante. » L'enjeu ? « Ce sera de rester ferme sur la direction à prendre. Le robot de traite, par exemple, est un danger. L'interdire me paraît être un bon signal. Il faudra aussi continuer à favoriser l'agri-biologie avec une bonne gestion des traitements, des engrais et limiter la production des animaux. Les consommateurs sont sensibles à ces logiques, car ils se sentent trop souvent coupés de l'origine du produit, de son mode de production. Alors bien sûr, certains diront que vous restez sur des préceptes trop « traditionnels ». Mais la tradition n'est pas figée : elle consiste à choisir ce qu'on veut conserver du passé, pour le transmettre. C'est au contraire quelque chose de très dynamique ! »

Notoriété : chaque jour, le Comté est cité plus de 20 fois !

En 2015, 8 580 parutions (Presse, TV, radio, internet) citent et mettent en valeur le Comté, soit une augmentation de 15% par rapport à 2014 ! 5 282 parutions en ligne ont notamment été relevées : une forte progression qui suit la courbe exponentielle de l'audience des médias en ligne, à rapprocher des 1 800 parutions « traditionnelles » recensées en 2008, année où le CIQC a commencé à quantifier sa présence dans les médias.



2 796 parutions Argus Presse (légère hausse de 5%)
421 parutions Argus TV/Radios (+ 67% par rapport à 2014)
5 282 parutions Argus Web : (+ 18% par rapport à 2014)



« Valoriser les effluents d'élevage pour produire de la chaleur et du biogaz »

Philippe Jeanneaux

Economiste et enseignant-chercheur à Vetagro-Sup Clermont-Ferrand

Philippe Jeanneaux a travaillé pour la FDCL du Doubs de 1992 à 1997. L'économiste connaît donc bien la filière. Quels enjeux pour demain ? Créer une discipline collective garante de la cohésion des éleveurs ; adapter les systèmes d'élevage aux ressources locales et tenir compte des solutions innovantes de valorisation énergétique.

Pour l'économiste, qui se souvient des menaces, en 2008, de certains éleveurs de quitter la filière pour celle du lait standard, « la gestion de l'après-quotas nécessite une discipline collective ».

« **R**écemment, j'ai vu des fruitières se faire concurrence pour vendre leurs surplus de lait non transformable en Comté. La maîtrise de l'offre doit être pensée à l'échelle de tous les fromages AOP. » Par ailleurs, maintenir des exploitations de taille « modeste » est souhaitable : « l'agrandissement des fermes pèserait sur l'organisation du travail de l'éleveur avec des parcelles plus vastes et pousserait à des pratiques de fertilisation plus intensives et à plus d'aliments complémentaires, pour adapter les ressources. » Les questions énergétiques sont aussi à considérer. « Les fruitières peuvent valoriser les effluents d'élevage pour produire de la chaleur et du biogaz, ressources dont elles sont très dépendantes. Elles pourront ensuite restituer à leurs adhérents du digestat, qui augmente la valeur fertilisante des effluents et réduit les émissions de gaz à effets de serre et les pollutions aquatiques. Un projet collectif porteur d'innovation et de développement territorial ! »

Daniel Ricard

Géographe à l'Université Blaise Pascal Clermont-Ferrand 2

Daniel Ricard, enseignant-chercheur originaire du Cantal, a soutenu une thèse sur « Les montagnes françaises » en 1993, qui l'a amené à analyser la quasi-globalité des productions laitières et fromagères AOC. Il constate :

« **L**e Comté s'est toujours distingué des autres, qu'il s'agisse du tonnage (30 000 tonnes en 1980 contre 65 000 tonnes aujourd'hui) ou du prix de son lait ». Il salue l'organisation de cette appellation d'origine qui fonctionne, « mieux que d'autres », sur une base solide : un cahier des charges contraignant et des hommes à la capacité d'analyse basée sur le long terme. Pour Daniel Ricard, l'avenir de la filière Comté présentera un enjeu triple : le maintien d'un cahier des charges rigoureux, un contrôle de la filière par des acteurs locaux ainsi qu'une bonne gestion de la libéralisation des marchés et de l'après-quotas. Ce dernier point pose bien sûr la question des volumes, « un thème sur lequel la filière réfléchit et se prépare depuis longtemps ».



« Maintenir un cahier des charges rigoureux et un contrôle local de la filière »



« Résister aux tendances productivistes »

Patrick Mercier

Président de l'Organisme de Défense et de Gestion du Camembert de Normandie

« **V**otre filière a quelque chose d'extraordinaire vu d'ailleurs ! Vous protégez le paysage et un savoir-faire pour fabriquer un produit gastronomique, vous procurant la réussite économique. Je connais un jeune agriculteur du Haut-Doubs qui a 30 vaches. Il prend des vacances, a une compagne, attend un enfant, a un projet de salle de traite et construit une maison avec quatre chambres d'hôtes. Vu de Normandie, cette sérénité, ce bonheur-là avec un si petit troupeau, c'est enviable ! Le danger ? Il vient de l'intérieur à mon avis. L'individualisme et l'instantané sont véhiculés partout dans notre société. Certains demandent un relâchement du cahier des charges et du droit à produire. La tentation d'une poignée d'entre vous à entrer dans un système productiviste pourrait mettre en danger la dynamique très positive des fruitières. Cela tient à peu de choses parfois. Il faut préserver votre modèle agricole familial, unique et moderne, et gérer le manque. On n'a pas forcément intérêt à couvrir tout le besoin, si cela déstabilise nos valeurs. »



Tous solidaires contre le robot de traite !

Le CIGC et l'ensemble des organisations syndicales agricoles* ont manifesté le 7 mars dernier leur soutien à la coopérative de Pierrefontaine-les-Varans, mise en difficulté par l'un de ses adhérents.

La fromagerie de Pierrefontaine-les-Varans aurait sans doute préféré connaître son «heure de gloire» pour d'autres -et meilleures- raisons. Mais le petit millier de producteurs, rassemblé le 7 mars dernier à Vercel pour la soutenir, lui a sans doute réchauffé le cœur. Poursuivie par la justice pour avoir dit son impossibilité à collecter le lait d'un éleveur utilisant un robot de traite, la coopérative doubiste est devenue le symbole de toute une filière, solidairement opposée à cette automatisation, contraire aux valeurs de l'AOP.

Les près de 1000 éleveurs présents à Vercel le 7 mars ont vigoureusement réaffirmé leur attachement inébranlable au cahier des charges du Comté. «Le cahier des chances», comme le surnomme Claude Vermot-Desroches, rejoint sur ce point par Philippe Monnet, président de la FDSEA du Doubs : *«Nous soutenons le cahier des charges du Comté parce qu'il est injuste que certains le bafouent pendant que d'autres cherchent à le valoriser».*



Le rassemblement du 7 mars a, dans l'épreuve, permis de révéler la cohésion d'une filière. Comme le constate l'un des participants : *«10 000 personnes vivent du Comté. Si un seul veut aller contre tous les autres, une régulation va s'établir».* C'est cet attachement aux valeurs du Comté et à ses pratiques exigeantes qui a permis de créer une valeur ajoutée au fromage, et par conséquent l'excellente rémunération actuelle de toute la filière. Il n'y a pas de hasard... L'interdiction du robot de traite correspond aux préceptes du Comté qui met l'homme, son savoir-faire paysan et les vaches, au centre de l'aventure.

«La traite, c'est le moment le plus intéressant de notre métier. Il faut préserver cette relation entre l'homme, l'animal et le produit. Si on perd ça, autant faire un fromage industriel comme d'autres en France, mais on voit leur réussite !» assure Gérard Coquard. Le non usage du robot de traite n'est pas une lubie : il est un frein au pâturage et pousse à l'utilisation de concentrés pour attirer les bêtes. Il réclame une désinfection systématique peu compatible avec le lait cru et coûte plus cher qu'une installation traditionnelle. Autant de raisons, s'il en fallait encore, pour laisser les mains du paysan à l'œuvre, sous le pis. Que les robots restent à leur place et les vaches seront bien gardées !

**Confédération paysanne, FDSEA, JA, Coordination Rurale Ain, Doubs et Jura*



Afin d'aider la fromagerie de Pierrefontaine-les-Varans à assumer les frais de justice en cours et à venir, une vente de t-shirts a eu lieu et les 1500 exemplaires ont été vendus le jour même.



Daniel Cucherouset, Président de la Coopérative de Pierrefontaine-les-Varans, subit ce conflit depuis de trop longues années...

Le manifeste intersyndical



> Dans un monde laitier en crise, le Comté apparaît comme une triple réussite :

- > **Économique**, avec un niveau de prix qui permet de rémunérer tous les acteurs de la filière et d'investir afin de pérenniser les outils de production.
- > **Sociale**, avec un maintien de l'emploi en milieu rural et une dynamique remarquable des installations.
- > **Environnementale**, avec une agriculture à caractère extensif préservant la biodiversité.

> Ce triple succès a été rendu possible par l'application d'un cahier des charges strict, lequel à la fois :

- > Traduit les valeurs ancestrales de la filière que sont la solidarité, la responsabilité et l'exigence qui en font sa richesse et doivent nous engager à l'humilité.
- > Garantit au consommateur la promesse de la naturalité d'un produit artisanal à préserver, riche en goûts, fruit des savoir-faire des hommes et des femmes de la filière.

☞ *Son contrôle régulier par un organisme certificateur est gage de sérieux.*

Pérenniser le succès du Comté passe par le respect du cahier des charges véritable clé de voûte de notre filière. ☞

> C'est pourquoi, nous, agriculteurs :

- > refusons tout ce qui vient mettre à mal cet édifice. Nous sommes sans cesse volontaires pour engager des recherches ou améliorer notre produit et moderniser des phases de son élaboration.
- > refusons d'utiliser des systèmes de production qui remettent en cause les valeurs fondamentales de notre AOP au premier rang desquelles figure le savoir-faire.
- > sommes résolus à endiguer toute atteinte à l'édifice construit par nos aïeux, véritable poumon économique et social du Massif Jurassien.



☞ *Ainsi, en qualité de producteurs, nous approuvons sans aucune réserve et soutenons avec force la résolution du CIGC prise à l'unanimité de ses membres le 27 novembre 2015, qui confirme explicitement l'interdiction du robot de traite.*

Nous voulons aussi par la signature de ce manifeste, apporter notre soutien plein et entier à la coopérative de Pierrefontaine-les-Varans qui est mise en grave difficulté en raison d'une décision de justice à laquelle collectivement par la voix du CIGC, nous nous opposons. Le combat continue ! ☞



Ce manifeste a été rédigé par les quatre syndicats agricoles (Confédération Paysanne, FDSEA, JA et Coordination Rurale du Doubs, du Jura et de l'Ain). Le 7 mars, dans la petite salle des fêtes de Vercel-Villedieu-le-Camp (Doubs), plus de 1000 signatures ont été recueillies.



CLAUDE VERMOT-DESROCHES :
« La réussite du Comté n'est pas un dû »

Ce lundi 7 mars, le Président du CIGC s'est adressé solennellement à la Filière (et au delà) à travers un discours ferme et résolu.



Chers producteurs, chers fromagers, chers affineurs, chers amis,

Merci pour votre présence ici ce matin.

Mes remerciements s'adressent aux producteurs qui, dans un élan de solidarité, ont absolument tenu à organiser ce soutien à la coopérative Fruitière de Pierrefontaine-les-Varans dans ces moments si difficiles pour ses adhérents, son conseil d'administration et surtout son Président.

Ce rassemblement n'est pas celui de quelques paysans complètement à côté de la plaque et délibérément réactionnaires !

Non, ce n'est pas cela !

C'est la rencontre des acteurs de la filière Comté qui veulent que les valeurs de solidarité, de persévérance, d'exigence, de vision à long terme, prennent le dessus sur une fâcheuse tendance à suivre aveuglément ce que le soit disant modernisme nous propose de consommer.

J'oserais même dire que ce rassemblement n'a pas grand-chose à voir avec la famille Jeanningros qui assigne en justice la coop de Pierrefontaine et le CIGC. Non. Ce rassemblement, c'est celui d'une communauté regardée par tout le Massif du Jura, par toute la France, mais aussi par quelques uns aux niveaux européen et mondial.

Oui, notre filière est observée par tous, au regard de sa réussite, de son sérieux, de sa solidarité et bien sûr avant toute chose, de son produit exceptionnel qu'est le Comté.

Je voudrais au préalable rappeler ma pleine solidarité aux producteurs de lait qui ne sont pas en AOP. Ils vivent des moments terribles. Certains espéraient que l'arrêt des quotas laitiers et la croissance de la consommation mondiale allaient leur offrir un avenir radieux. Ils ont investi en conséquence, monté des projets de développement. Que de désillusions ! Aujourd'hui tout est laminé.

Je voudrais aussi témoigner devant vous. Hélas, le bénéfice de mon âge me permet sans prétention de vous mettre en garde. Il n'y a pas si longtemps que le Comté permet une économie florissante. Pour ma part, je ne l'ai observé sur ma propre exploitation que depuis 1998. Cela signifie que tous les jeunes agricultrices et agriculteurs de moins de 42 ans n'ont jamais connu la crise.

Quand on sait que 42 ans est la moyenne d'âge de la filière Comté, cela donne des frissons ! Plus de 50 % des agriculteurs dans l'AOP risquent de ne pas avoir les bons réflexes devant le premier problème économique.

La réussite de la filière est issue de nombreux facteurs :

> *La qualité de son fromage grâce au travail :*

- *bien sûr des éleveurs présents auprès de leurs vaches et attentifs à la conduite de leur troupeau,*
- *des fromagers de plus en plus formés et compétents,*
- *des affineurs qui ont su au fil des années, avec le concours de formidables collaborateurs, le concours précieux du CTFC, gagner pied à pied les lettres de la noblesse « qualité ».*

> *Un travail acharné pour développer des marchés durables et rémunérateurs, bien au-delà de nos frontières Françaises ou Européennes.*

> *D'importants efforts de communication pour faire connaître le Comté, fidéliser les clients et se démarquer.*

> *Un esprit de partage de la valeur ajoutée sans cesse menacé*

> *Un plan de maîtrise de l'offre qui évite des à-coups de production, si douloureux dans les années 80.*

> *Des travaux de recherche sur tous les enjeux sanitaires, techniques, économiques et sociaux*

> *Et enfin le positionnement du Comté haut de gamme et populaire à la fois.*

Ceci n'est pas un dû !

C'est la reconnaissance par les consommateurs des engagements des producteurs dans le sérieux d'un cahier des charges que j'appelle cahier des chances !

Celui-ci répond à des demandes sociétales. Le Comté, ce n'est pas une production de lait que les entreprises doivent ramasser et payer à un prix minimum pour le transformer avec un process automatisé.

Non, c'est la juste récompense d'une promesse.

Et cette promesse, c'est :

Un goût inimitable, cette photo du Massif Jurassien où des Montbéliardes broutent ces vertes prairies, ce modèle artisanal où producteurs, fromagers, affineurs parlent qualité, goûts, partage. C'est tout cela que les consommateurs achètent.

Ce modèle qui respecte l'environnement, qui maintient des usages locaux, loyaux et constants et qui est à la pointe de la modernité, c'est tout simplement ce que nos grands penseurs appellent le développement durable.

La filière Comté doit sa réussite à son organisation et à sa gestion collective. Elle doit continuer à le faire.



Si chacun vient y réaliser son marché, si chacun décide ce qui est bien, ce qui est mal, ce qu'il veut, alors c'est le chaos assuré !

Le Comté, c'est un tout et votre rassemblement, notre rassemblement, c'est celui d'une communauté cohérente autour du Comté. Nous avons devant nous des défis tellement importants que l'affaire du robot apparaît comme anecdotique.

De plus en plus populaire, le Comté va subir encore plus d'assauts à travers des copies, des attaques sur le lait cru, des attaques sur les graisses d'origine animale, sur le bien-être animal, sur la pollution.

Nous devons anticiper et répondre à tous les enjeux et obstacles se présentant. Nous devons innover, étudier et anticiper toutes les évolutions. Mais jamais, jamais le Comté ne se fera imposer une technique si celle-ci va à l'encontre de nos valeurs, si celle-ci va à l'encontre des intérêts collectifs de notre filière !

« Celui qui ne progresse pas chaque jour, recule chaque jour » écrivait Confucius. Pour pérenniser notre économie et notre réussite, nous sommes condamnés à opérer des choix : celui de la forte augmentation des volumes ou celui du renforcement de la valeur ajoutée ? Mais attention : nous ne gagnerons pas sur les deux tableaux.

Des entreprises autour de nous s'intéressent à la production de fromages à pâtes pressées cuites, car il est tentant de proposer des fromages sans doute moins bons, mais à 4 ou 5 € moins cher. Des jours difficiles se préparent. Je rappelle pour ceux qui l'oublieraient que nous sommes dans une économie libérale. Nous devons donc nous démarquer, afficher nos différences, occuper une place de choix auprès des consommateurs pour qu'ils exigent l'original plutôt que la copie !

Les demandes et exigences en matière sanitaire, la non utilisation d'antibiotiques ou de pesticides seront de plus en plus fortes. Nous devons aussi répondre à ces enjeux. Nous devons anticiper et non subir. Nous devons sans cesse améliorer nos pratiques d'élevage. C'est un impératif !

Mais notre futur, c'est à nous tous de le bâtir ! C'est vous qui devez tracer l'avenir du Comté ! Arrêtons de subir !

Votre présence aujourd'hui exprime pleinement cette volonté. Mais celle-ci est bafouée et ce n'est pas tolérable. Je mets aussi en garde les jeunes et même les moins jeunes qui pensent : le robot pourquoi pas ?

Si le CIGC l'a interdit, il a de vraies raisons, des raisons aussi bien techniques que liées à nos valeurs attachées au modèle que nous défendons et qui font vivre le Massif Jurassien ! Pour nous, c'est bien la place de l'Homme et les savoir-faire qui priment !

Arrêtons de traiter le lait cru comme quelque chose de banal ! La traite au lait cru est un geste technique qui demande de vraies compétences ! Arrêtons de penser que la façon de produire le lait est la même qu'ailleurs ! En effet, si tel était le cas, cela reviendrait à exprimer l'idée selon laquelle le Comté serait une imposture et qu'il peut se produire dans n'importe quel endroit du monde. Or c'est tout le contraire !

Je vous rappelle qu'une AOP est une exception, une tolérance reconnue mais pas un droit que toute personne ne peut piller.

J'en appelle aussi à tous, à respecter l'AOP car j'observe tout de même quelques dérives en matière de productivité, intrant, affouragement en vert ou que sais-je... Je vous le rappelle, le Comté ce n'est pas le supermarché dans lequel on ne prend que ce qui nous intéresse ! C'est cela le prix de la réussite !

Pour terminer, permettez-moi d'avoir une pensée pour la famille Jeanningros, qui s'est enfermée dans une attitude suicidaire, aidée en cela par des avocats qui voient un marché juteux dans l'attaque de nos règles communes et par des installateurs de matériel peu scrupuleux ! Je vous demande surtout de ne pas les agresser mais plutôt, pour ceux qui en ont l'occasion, de leur dire qu'ils se trompent et qu'il n'est jamais trop tard pour reconnaître ses erreurs et retrouver la grande famille du Comté.

Merci à vous toutes et tous.

Je compte beaucoup sur vos engagements, dans vos élevages, vos fruitières, vos caves pour continuer à défendre le poumon de l'économie jurassienne !

Longue vie au Comté ! 



SPÉCIAL CTFC

Le service « Ferments et morge » redonne ses « bonnes » bactéries au Comté !

Dans leur laboratoire du Centre Technique des Fromages Comtois, Lauriane Gailliard et Angélique Jeannin manipulent des souches de bactéries, savamment sélectionnées et issues du terroir Comté. L'objectif de leurs manipulations ? Préparer des ferments et de la morge, utiles aux fruitières pour produire le Comté.

À quoi servent les ferments ?

Les ferments sont ajoutés dans le lait pour l'acidifier, mais aussi pour apporter du potentiel aromatique dans les fromages. En effet, les « bonnes » bactéries contenues dans les ferments transforment le lactose du lait en acide lactique et les caséines en composés aromatiques indispensables au bon développement de la qualité sensorielle du fromage.

Toutes les trois semaines, Philippe Guyot, assistant d'études au CIGC basé à l'INRA, livre différentes souches de bactéries et de levures, conservées au congélateur à -80°C. Les techniciennes les réactivent et les multiplient dans un environnement stérile.

Lauriane Gailliard opère en fonction du type de ferments, répartis en trois grandes familles : les lactocoques mésophiles, les streptocoques thermophiles et les lactobacilles thermophiles. « Prenons la fabrication

du LBA par exemple, qui est un type de lactobacilles, propose Lauriane Gailliard. Je réactive les souches nécessaires à sa composition en les cultivant 8h à 42°C puis j'effectue stérilement le mélange des souches. Ensuite, je prépare du lait écrémé que je stérilise avant de le conditionner, en même temps que la souche LBA, dans des flacons de 100, 200 ou 500 ml. »

La préparation de la morge, utile pour former la croûte du Comté, procède du même principe. A ceci près qu'elle est incubée directement au CTFC, avant d'être livrée au fromager qui la mélangera à de l'eau salée pour frotter les fromages.

Toutes ces méticuleuses manipulations font évidemment l'objet de vérifications et de contrôles réguliers de la part des deux techniciennes, mais aussi du Laboratoire départemental d'analyses du Jura (LDA39).



Lauriane Gailliard réveille les souches puis ensemence du lait stérile pour créer le ferment. Les flacons sont ensuite placés en chambre froide et classés par commande. Reste au fromager à mélanger cette préparation dans du lactosérum qu'il incubera.



La préparation de la morge, par Angélique Jeannin, procède du même principe que les ferments. A ceci près qu'elle est incubée directement au CTFC. Elle servira à frotter les fromages pour former leur croûte.



Les bactéries que l'on voit dans ces boîtes de Pétri sont celles des ferments, indispensables à la bonne réussite du fromage.



Pourquoi ajouter des ferments ?

Les « bonnes » bactéries renfermées dans les ferments sont déjà présentes naturellement dans le lait cru. Elles proviennent des mamelles, des litières, des fourrages, etc... Pourquoi en ajouter, dans ce cas ? Avec l'évolution des normes sanitaires, ces bactéries d'intérêt technologique se sont progressivement raréfiées. Les ferments permettent donc d'en ajouter une quantité suffisante pour garantir les fabrications et stimuler l'activité de l'écosystème microbien et enzymatique. La biodiversité microbienne naturelle issue du lait cru apporte ensuite le complément permettant d'élaborer durant l'affinage la signature aromatique propre à chaque fruitière. L'immense avantage des ferments du CTFC réside dans le fait que ses bactéries sont issues des élevages et des fromageries du terroir Comté, grâce à un gros travail de prélèvement de souches effectué à la fin des années 80.

Le service de production « Ferments et Morge » en chiffres

200

litres de ferments sont livrés chaque semaine aux fruitières.



1994

Année de création du Service Ferments au CTFC

Il est né à la suite d'une thèse, menée de 1989 à 1992 par Yvette Bouton, dont l'un des résultats fut la réalisation d'une collection de souches exploitables en fromageries. Les souches utilisées aujourd'hui sont extraites de cette collection.

2010

Année du début de la production de morge au CTFC



10 types de mélanges composés de deux ou trois souches de bactéries sont utilisés pour créer les ferments nécessaires au Comté.



Un tube de 2 ml va servir de culture mère à Philippe Guyot pendant plusieurs années pour produire les souches fournies au CTFC !

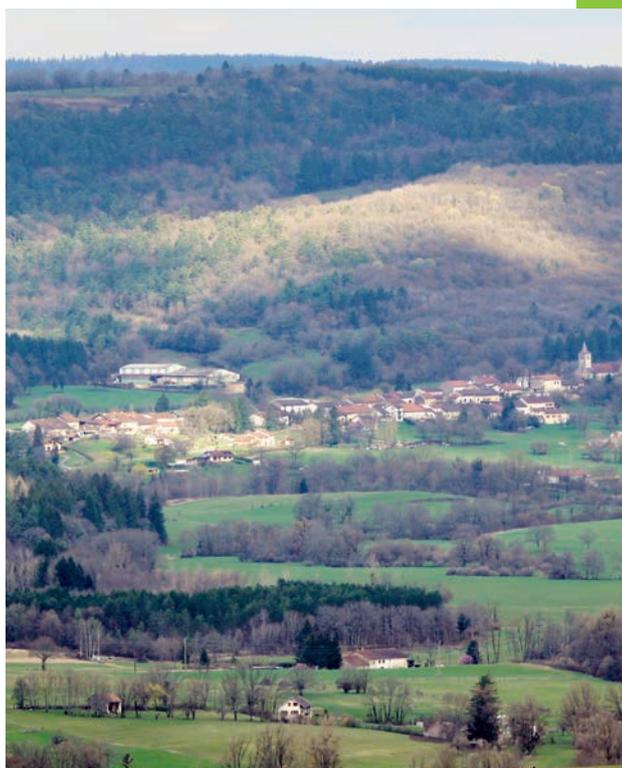


LECTURE DE PAYSAGE

Arinthod : l'illustration des vertus des pratiques extensives en Petite Montagne

> Par Pascal Bérion

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



La fruitière d'Arinthod se trouve dans le sud du département du Jura. Son aire géographique s'inscrit dans la bordure occidentale du massif dit de la Petite Montagne.

Le terroir de la fruitière d'Arinthod correspond au plateau de la Valouse qui forme une vaste mais étroite zone légèrement ondulée, s'étirant sur une quinzaine de kilomètres du nord vers le sud pour cinq kilomètres environ d'est en ouest. Les altitudes moyennes sont comprises entre 400 et 450 m. Il est délimité à l'est par les sommets du chaînon montagneux dits du faisceau d'Orgelet (qui culminent entre 750 et 840 mètres d'altitude) et à l'ouest par ceux des plis du faisceau dit externe dont les altitudes sont comprises entre 650 et 700 m.

Haute valeur écologique

La Valouse est l'élément hydrographique qui structure cet ensemble. Elle incise le plateau pour rejoindre sa confluence avec l'Ain et se dégage une vallée étroite mais de plus en plus encaissée en direction du sud. Son cours est progressivement renforcé par les apports de ruisseaux et petites rivières qui se sont dégagés des vallons perpendiculaires à l'axe de la Valouse (le Valouzon, le Valzin, la Valcombe, la Balme, le Dard...). Ils sont principalement localisés au nord d'Arinthod et participent activement au modelage topographique. En direction du sud, les cours d'eau de surface sont plus rares, ils sont souvent intermittents et traduisent le fait que les eaux s'infiltrent dans l'épaisseur du plateau et produisent des formes discrètes d'érosion karstique. Ce terroir possède une haute valeur écologique et appartient au réseau Natura 2000. Il a été récemment marqué par une déprise des terres situées sur des pentes ou des sols peu favorables à l'activité agricole. Ce phénomène semble enrayé, et n'a concerné cette entité que sur ses bordures. Le plateau de la Valouse

est situé en retrait des principaux axes de circulation qui traversent le Massif du Jura. La vie économique s'organise autour du bourg d'Arinthod (environ 1200 habitants) et de l'usine Smoby.

Les villages qui l'environnent sont peu peuplés (moins de 100 habitants en général) et se composent d'unités agglomérées de quelques dizaines de maisons. Certains, comme Lavans-sur-Valouse ou Arinthod disposent d'un ou plusieurs hameaux clairement dissociés du centre du village (Anchay, Négliia, Vogna...). Quelques formes d'habitats dispersés sont observables, principalement des constructions installées en bordure des cours d'eau, dans les vallons et la vallée de la Valouse dont les eaux servaient à animer moulins, scieries et tourneries. L'habitat rural traditionnel est composé de fermes de polyculture dite « fermes blocs à trois travées de volumes simples ». Ce type d'habitat se compose de trois espaces fonctionnels, le logis, la grange et l'étable. Les dimensions modestes traduisent le fait qu'autrefois les fermes étaient nombreuses et petites. Au sein du terroir de la fruitière d'Arinthod, deux particularités sont à signaler dans l'agencement de ce type d'habitat agricole. La première est que ces fermes sont très souvent mitoyennes et forment en quelque sorte une rangée, une rue, donnant sur la route principale qui dessert le village. La seconde est que s'observent encore quelques couvertures en tuiles canal, dominantes autrefois, qui traduisent l'appartenance de ce secteur à la zone culturelle matérialisée par les dialectes « franco provençaux ».

Production de céréales autoconsommées

L'occupation du sol du plateau de la Valouse est fortement marquée par les composantes agricoles du paysage. Il s'agit d'un finage d'openfield (de champs ouverts). La consultation d'anciennes photographies aériennes montre une organisation en petites parcelles aujourd'hui restructurées et regroupées sous l'effet des remembrements et de l'agrandissement des exploitations agricoles. Des haies et des bosquets proposent des ruptures dans le paysage. Leur densité est fonction des types de sols qui les supportent. L'épierrage des parcelles a structuré les réseaux de haies qui se sont patiemment construits au gré de l'histoire et de l'occupation par l'homme de ce finage. Les conditions pédoclimatiques sont favorables à la mise en place d'un système de polyculture élevage qui permet à une vingtaine de fermes de produire du lait servant à la fabrication du Comté. Les prairies dominent mais la présence de cultures destinées à la production de céréales autoconsommées par les troupeaux est manifeste.

Cette possibilité assure une grande autonomie aux producteurs de la fruitière. Il apparaît que ce terroir est avant tout occupé et valorisé par des exploitations laitières extensives. En moyenne, les producteurs produisent près de 2000 litres de lait par hectare. Les faibles densités agricoles ont permis un agrandissement des fermes sans subir une excessive pression foncière. L'intensification des pratiques n'a pas été nécessaire et cela participe d'une relation vertueuse entre l'agriculture et les composantes naturelles de ce terroir. Le partage de la valeur ajoutée apportée par la fabrication du Comté est sans aucun doute la clé de voûte du système économique, social et environnemental de la fruitière d'Arinthod. Un territoire qui possède, avec l'entreprise MATEC, l'un des deux ateliers français où est fabriquée la fameuse « plaque verte », cette plaque d'identification en caséine que porte obligatoirement chaque Comté, ainsi que de nombreux autres fromages d'appellation dans le monde entier...



Arinthod investit pour l'avenir !

Cette coopérative de Petite Montagne de 21 sociétaires transforme chaque année 5,4 millions de litres de lait en Comté dans un bâtiment neuf et avec un matériel « dernier cri ».



Les sociétaires d'Arinthod accueilleront cette année un nouveau producteur et fêtera ses 60 ans en 2017.

Il a fallu trois ans pour que tous se mettent d'accord, mais aujourd'hui, l'ensemble des producteurs de la coopérative d'Arinthod est très satisfait des investissements effectués. 3,8 millions d'euros ont été nécessaires pour construire la fromagerie flambant neuve, située en zone artisanale. Les travaux, débutés en septembre 2013, trois ans après les premiers chiffreages, se sont achevés en octobre 2014. Le jeu en valait la chandelle : grâce à un matériel de pointe, les sociétaires constatent un bien meilleur rendement, une capacité de stockage en cave plus que triplée et un confort de travail amélioré. Fort du savoir-faire des hommes, le Comté a encore gagné en régularité. « L'ancien bâtiment nous coûtait cher en

entretien et devenait trop étroit, sans compter les normes de plus en plus exigeantes. La filière se portant bien, les taux d'intérêt étant faibles, nous avons sauté le pas pour l'avenir de nos fermes », explique Christian Comte, président de la Fromagerie d'Arinthod depuis 2009.

Un matériel de pointe

Le fromager, Denis Jeannerot, à la tête d'une équipe de cinq personnes en fabrication, présente les installations. « Trois cuves de 12 Comté, un groupe de soutirage sous-vide cylindrique jumelé à une presse cylindrique de 50 places permettant le nettoyage automatique des moules le lendemain. Au plus haut de la production, nous montons à cinq cuves

et bénéficions d'une excellente régularité. » Les caves chaudes, fraîches et froides accueillent aujourd'hui 7 000 meules (contre 2 000 dans l'ancien bâtiment), collectées par l'affineur Juraflore à 35 jours de moyenne. Comme c'est souvent le cas historiquement en Petite Montagne, la coopérative affine elle-même une petite partie des fromages en blanc qu'elle produit, soit environ 500 meules par mois. La fromagerie d'Arinthod/Chisséria, qui fêtera ses soixante ans en 2017, devra bientôt réfléchir à de potentiels investissements pour le magasin. Par ailleurs, la coopérative va bientôt accueillir un nouveau producteur qui renforcera l'équipe.

Fiche d'identité > La fromagerie d'Arinthod



SOCIÉTAIRES

21 producteurs à Vescles, Lavans-sur-Valouse, Chemilla, Saint-Hymetière, Chisséria, Valfin-sur-Valouse, Dramelay, Chatonnay, Marnay, Monnetay, Chambéria, Savigna, Chemilla (tous en site Natura 2000)



PRÉSIDENT

Christian Comte, depuis 2009



SALARIÉS

2 fromagers, 2 aide-fromagers, 2 chauffeurs et 4 vendeuses au magasin (8,5 ETP)



LITRAGE

5,8 millions de litres de lait produits, dont 5,4 millions de litres transformés en Comté



FABRICATION

Comté, beurre, crème, fromage blanc et « Moelleux d'Arinthod »



AFFINEURS

Maisons Arnaud-Juraflore et Marcel Petite



VISITES

L'Office de Tourisme de Clairvaux organise des visites de la fromagerie une fois par semaine en juillet et août.



CONTACT

19 rue du Fossard
39240 Chisséria
Tél. 03 84 48 01 00





Denis Jeannerot, fromager à Arinthod depuis 10 ans

Arrivé fin juin 2006, Denis Jeannerot, fromager diplômé de l'école de Mamirolle, a débarqué à Arinthod dans un contexte chahuté. Mais fort de ses multiples expériences en Suisse, puis au Béliu près de Morteau, l'homme a su s'entourer d'un personnel compétent. Et rapidement, le Comté, aux dires des clients, a gagné en régularité et en qualité. Aujourd'hui, évoluant dans une fromagerie « dernier cri », l'équipe renouvelée transforme chaque année 5,4 millions de litres de lait que le fromager s'affaire à transformer en un Comté « doux et onctueux » comme il l'aime. Titulaire d'un BP de fromager avec certificat de spécialisation en pâte cuite pressée, le professionnel sait qu'il faut être « passionné, rigoureux et observateur » pour être bon fromager. « Et avoir du caractère ! », ajoute, tout sourire, le président.

Un petit nouveau : le Moelleux d'Arinthod !

Outre la crème et le beurre que la fromagerie d'Arinthod fabrique pour la vente en magasin en petits volumes, la coopérative produit aussi du fromage blanc, dont elle aimerait augmenter les quantités. Par ailleurs, la fromagerie vient de lancer un tout nouveau fromage, « Le Moelleux d'Arinthod ». Ce fromage à pâte molle, fabriqué depuis ce début d'année, est destiné à la vente dans le magasin et auprès des crèmeries et des grossistes.



Située en zone artisanale, la nouvelle fromagerie est en activité depuis octobre 2014.



Le magasin de Chisséria est appelé à évoluer dans les mois et années à venir.

Des notes lactiques avant tout

Les Comté d'Arinthod sont souvent trouvés assez doux par les membres du Jury Terroir, non pas parce qu'ils ont peu de goût, mais parce que les notes lactiques comme crème, yaourt, peau de lait sont très présentes à tout moment de l'année. Des nuances de caramel à la crème, de noisette et de légumes en béchamel viennent compléter la palette aromatique qui se déploie tout en finesse.

Sur les fromages d'un an ou plus, les notes lactées sont encore très présentes, mais les nuances de levain, de jaune d'œuf dur prennent de l'importance, le grillé se teinte parfois d'un peu de brûlé, et le fruité peut devenir légèrement floral. L'équilibre des saveurs de ces Comté est salé-sucré, leur texture est perçue très onctueuse, souvent très fine et fondante. Le Jury Terroir attribue souvent une bonne note de typicité à ces fromages tout en regrettant que le fruité ne soit pas plus intense. La construction d'une nouvelle fromagerie ne semble pas avoir beaucoup affecté le goût des fromages dont les plus anciennes dégustations remontent à 2003-2005 : les fromages de l'été 2015 seront à déguster prochainement !

Intensité d'arômes : soutenue
Équilibre des saveurs : salé-sucré



P = arômes principaux / S = arômes secondaires / D = arômes discrets

Palette aromatique des Comté de la fromagerie d'Arinthod, fabriqués en 2003-2004 et 2011-2015, affinés par la maison Arnaud.

Dégustations réalisées par le Jury Terroir Comté.
Réalisation : F. Bérodière, CTFC, février 2016



N° 8

Savoureux Circuit

Les Routes du Comté

Pays de Gex et Valserine, du Comté au bord du Léman ...

• Porte d'entrée : Pays de Gex ▶ Durée : 2 jours et 1 nuit

• Pour qui ? Couples, familles, actifs, seniors ...

MOBILITÉ : SAISONNALITÉ :

UNE DESTINATION
Montagnes du Jura

Le Pays de Gex est sans nul doute un singulier territoire, réussissant l'alliance improbable des charmes de la riviéra lémanique et des paysages à couper le souffle de la Haute-Chaîne du Jura.

Entre les deux, une fruitière à Comté qui voit (aussi) la vie en rose... et « Bleu » !



1

La Sablière, une ferme à découvrir d'une traite

Ferme de la Sablière

Désertin - 39370 Les Bouchoux
Mickaël Poncet - 09 63 47 77 77



2

Nuit douillette (très) insolite ...

Les Géorennes

287, Chemin des Géorennes - 01410 Champfromier
Mikaël Chaurier - 07 81 17 23 15



3

À Chézery, là où le Comté naît ...

Fromagerie de l'Abbaye

Route de Confort - 01410 Chézery-Forens
Alain Monnet (Président) - 04 50 56 91 67



4

Rencontre au sommet : le Crêt de la Neige, toit du Jura

Randonnée proposée et balisée par l'Amicale des sentiers Chézérands.

Topoguide en vente à la fromagerie de Chézery.



5

Repos gourmand à L'Anversis

L'Anversis, table de Montagne

La Combe du Lac - 39310 Lamoura
Sylvie et Bernard Robbe - 03 84 41 20 91



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, rubrique « Idées de savoureux circuits ».



Poulet de Bresse farci au Comté, shiitaké et tofu



Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 2 grosses cuisses de poulet de Bresse
- 4 bâtonnets de Comté de 50 g chacun
- 500 g de filet de poulet
- 120 g de blanc d'œuf
- 250 g de tofu
- 13 g de sel / 4 g poivre noir du moulin
- 100 g de shiitakés
- 1 gousse d'ail
- 5 cl d'huile d'olive

Pour le bouillon :

- 1 litre de bouillon de volaille
- 10 g de gingembre frais
- 10 cl de saké
- 50 cl de mirin
- 50 cl de sauce soja

Pour la sauce soja caramélisée au sésame :

- 50 cl de mirin
- 50 cl de sauce soja
- 5 cl d'huile de sésame
- Sésame en grains

La farce :

- ✓ Laver et sécher les shiitakés. Emincer la gousse d'ail et faire sauter les champignons dans une poêle avec l'huile d'olive et l'ail.
- ✓ Après cuisson, tailler les shiitakés en brunoise (petits dés).
- ✓ Réunir les ingrédients de la farce (sauf le Comté) et mixer. Ajouter la brunoise de shiitaké et réserver.

Le poulet :

- ✓ Désosser les 2 cuisses de poulet, laisser la peau et bien écarter les chairs.
- ✓ Déposer la farce dans les cuisses puis ajouter 2 bâtonnets de Comté au milieu de chaque cuisse. Refermer soigneusement, puis rouler individuellement avec du film alimentaire de manière totalement hermétique. Réserver.

Le bouillon :

- ✓ Porter à ébullition légère le bouillon de volaille et le gingembre frais pendant 10 minutes. Filtrer, puis ajouter le saké, le mirin et la sauce soja, et porter de nouveau à frémissement.

La sauce :

- ✓ Réunir tous les ingrédients et réduire fortement, jusqu'à obtention d'une texture sirupeuse.

Service :

- ✓ Après cuisson, tailler les boudins de poulet en tronçons et dresser sur chaque assiette en nappant de sauce caramélisée. Servir bien chaud.



Le conseil du sommelier

Accord avec un vin du Jura

Ce poulet de Bresse s'accompagne volontiers d'un Côtes du Jura rouge, cépage Trousseau.

Accord avec un vin d'une autre région

Une Syrah de l'Ardèche.



Recette proposée
par Junichi Iida,
restaurant **iida-Ya**, à Dole.
(www.iida-ya.fr • 03 84 70 98 73)



Suggestion d'accompagnement :

Une purée de patate douce à la sauce soja,
une grosse asperge verte juste cuite
à l'anglaise et quelques shiitakés sautés
à l'oignon nouveau ciselé.



Claude Querry

L'homme qui fait parler les fromages !



Claude Querry, au cœur de « son » Fort de Saint-Antoine : « La base de notre réussite, c'est la générosité. Il faut savoir donner. »

Depuis 1986, ce fils de paysan du Haut-Doubs prend soin (et même un peu plus que ça) des Comté de la maison Petite, au sein du fort de Saint-Antoine, premier ouvrage militaire du Massif Jurassien reconverti en cave d'affinage...

Il parle de ses fromages comme de bébés et de Marcel Petite comme d'un vénérable grand-père qui lui aurait tout appris. Claude Querry, responsable du fort de Saint-Antoine, l'un des deux sites de la maison d'affinage Marcel Petite, n'était pourtant qu'un tout jeune garçon quand « Marcel » roulait dans sa Mercedes légendaire, chapeau sur la tête. L'infatigable responsable du fort a été « adopté » - c'est sa formule - par la famille Petite dès le début de sa carrière, en 1986. A 21 ans, ce fils de paysans du Saugeais, dans le Haut-Doubs, issu d'une fratrie de six enfants, renonce à son envie de tenir une ferme et débute comme « manoeuvre » dans les caves Petite à Doubs, Chemin de Saint-Loup, embauché par François Petite, père de Lionel, le dirigeant actuel. Très vite, le patron lui fait confiance. « J'ignore pourquoi, car j'étais infernal ! Je remettais tout en question, sans beaucoup de diplomatie, une qualité qui manque un peu chez moi ! J'en garde une dette éternelle... »

Des goûteurs sondant l'âme des fromages

Deux ans plus tard, François Petite lui confie les clés du fort, avec la mission de mettre à profit ses mille idées à la seconde. Au bout d'un an, Claude Querry devient chef de cave. « On m'a remis ça, se souvient-il sortant la sonde de sa blouse, et j'ai appris à ausculter la meule. » Il y met du cœur et un grand nombre de ses heures. Il pilote tous les aménagements de ces anciennes fortifications militaires, combinant les réalisations architecturales avec des évolutions technologiques.

Pour préserver « les fondamentaux » que sont le lait cru, les prairies naturelles et l'esprit coopérateur en tête, Claude Querry innove. Il fait commander des machines sur-mesure à des sociétés suisses qui permettent aux cavistes d'établir des réglages de soins adaptés à chaque « famille » de Comté.

En parallèle, il forme cinq goûteurs professionnels, aptes à cueillir au bon moment chaque fromage. Ces jeunes, entraînés à être « des choisisseurs », ainsi que toute l'équipe, du secrétariat aux cavistes en passant par la maintenance, sont sans doute la plus grande fierté de Claude Querry. « Avec mes quatre enfants ! », corrige-t-il. Lui qui aime le partage et la transmission, déteste aussi les idées figées. « J'ai horreur d'entendre "On a toujours fait comme ça, pourquoi changer ?" ».

Avec cette philosophie, le fort de Saint-Antoine, qui fête cette année les 50 ans de sa transformation en caves, est passé de 25 000 meules en 1986 à 100 000 aujourd'hui, satisfaisant 600 clients. Avec José et Clément, « l'un à l'expédition, l'autre à l'affinage », et tout le personnel, Claude Querry fait vivre les Comté et « parle » avec eux. « Quand je prétendais cela avant, on me prenait pour un fou ! » Aujourd'hui, aux 20 000 personnes visitant le fort chaque année, l'équipe conte comment, à partir de ce lait de qualité, la filière fabrique depuis le Moyen-Âge des fromages naturels aux palettes aromatiques savoureusement variées...



AGENDA

LES ANIMATIONS DES AMIS DU COMTÉ :

- ... RANDONNÉE DES FRUITIÈRES À COMTÉ DU PLATEAU DE FRASNE ET DU VAL DU DRUGEON
• 22 mai > Frasne (Doubs)
- ... LA DUCASSE
• 23 mai > Mons (Belgique)
- ... SOIRÉE COMTÉ ET VINS DU JURA
• 25 mai > Orbagna (Jura)
- ... FOIRE AUX FROMAGES
• 4 & 5 juin > Sainte-Maure-de-Touraine (Indre-et-Loire)

- ... JOURNÉE VOIE VERTE AUTOUR DU LAC DE SAINT-POINT (Doubs)
• 12 juin

LES ANIMATIONS DU GROUPUSCULE D'ACTIONS GUSTATIVES :

- ... FESTIVAL DES AOC/AOP
• 30 avril & 1^{er} mai > Cambremer (Calvados)



Retrouvez sur www.comte.com l'agenda complet des prochaines manifestations au Pays du Comté... et ailleurs !