

Les Nouvelles du COMTÉ



JOURNAL D'INFORMATION DU COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DE GESTION DU COMTÉ



**Comtexit
à Londres ?
Jon et Jane
votent contre !**
Page 16

2 EDITO

« Notre avenir se joue maintenant ! »
PAR CLAUDE VERMOT-DESROCHES

3 A.G. DU CIGC

**Vers une réouverture du cahier
des charges**

10 VIE DE LA FILIÈRE

**Cap sur le bilan carbone
des exploitations**



DOSSIER

Ces agriculteurs venus d'ailleurs...

Pages 6 à 8



CLAUDE VERMOT-DESROCHES

PRÉSIDENT DU CIGC

« Notre avenir
se joue maintenant ! »

« **R**enforcer notre AOP » est bien le message adressé à la filière Comté lors de la dernière assemblée générale du CIGC par l'ensemble des délégués présents et des organisations professionnelles partenaires.

Une belle feuille de route a été écrite dans une unité de vue : celle de conserver nos atouts dans une société qui évolue rapidement et dont les demandes sont nombreuses, complexes et parfois contradictoires.

Nous constatons chaque jour que les consommateurs attendent de l'agriculture, au-delà de produits bons et sains, une préservation de l'environnement sans faille et des conditions d'élevage irréprochables tant le bien-être animal est devenu une préoccupation majeure. Transparence, traçabilité, sincérité deviennent progressivement des standards.

Pour conserver son avance, notre Comté doit impérativement exprimer son caractère si unique, si différent, fruit d'une construction sociale sans équivalent, porteuse de valeurs de solidarité et de responsabilité. Le Comté est bien plus qu'un fromage, c'est un puissant facteur de développement pour nos zones rurales !

Ainsi, dans un monde de plus en plus citadin et industrialisé, la demande de tradition, de savoir-faire artisanaux doit transparaitre et rassurer. Ayons toujours à l'esprit que les consommateurs cherchent de plus en plus des systèmes de production dans lesquels ils se reconnaissent.

Goût, diversité, santé, conditions de production, emploi, organisation collective seront assurément au cœur de notre futur cahier des charges et ce, au service d'une vision que nous devons réaffirmer. En effet, c'est bien parce qu'il n'y a de vent favorable que pour celui qui sait où il va, que nous devons au préalable bien nous accorder sur ce que nous voulons pour le Comté demain. Cet exercice que nous avons entamé, doit être le fruit d'un travail collectif et partagé. Ce n'est pas l'injonction d'une ou deux personnes, mais bien l'addition des valeurs de tous.

Mais ne soyons pas naïf. Derrière cette belle unanimité, se cache une tendance naturelle à ne se sentir concerné qu'à travers l'action de l'autre. C'est là que les points sensibles vont vite ressortir.

Vous pouvez compter sur le conseil d'administration du CIGC et moi-même pour ne pas reculer devant cette énorme tâche.



CLIN D'ŒIL **Le Président du Sénat en terre de Comté**

Gérard Larcher s'est entretenu longuement avec la profession agricole, lors de sa venue dans le Jura vendredi 29 avril. A la fromagerie de Doucier, Gérard Larcher, vétérinaire de métier qui connaît très bien le monde de l'élevage, a découvert tous les secrets de fabrication du Comté.

« Nous avons échangé sur l'importance du système coopératif et du partage de la valeur ajoutée dans notre filière, assure Claude Vermot-Desroches. Surtout, le Président du Sénat est conscient de devoir défendre avec nous le particularisme des indications géographiques dans les accords internationaux. De même, lors des négociations de la future PAC, il faudra maintenir notre capacité à réguler l'offre. »

Sommaire

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

📌 ÉVÉNEMENT | PAGE 3
• La filière compte toujours
sur l'intelligence collective

📌 PROMOTION | PAGE 4
• Le Comté en cité phocéenne
• Tournée d'été : le Comté remet ça !

📌 UNE JOURNÉE AVEC... | PAGE 14
• SPÉCIAL CTFC > La cellule sanitaire,
garante d'un fromage sain et savoureux

📌 DOSSIER | PAGES 6 à 8
• Ces agriculteurs venus d'ailleurs...

📌 HERBE | PAGE 9
• Marie Roy, le pâturage dans la peau

📌 VIE DE LA FILIÈRE | PAGE 10
• Cap sur le bilan carbone des exploitations

📌 ENVIRONNEMENT | PAGE 11
• A Laviron, la prairie domine

📌 EN DIRECT DES FRUITIÈRES | PAGES 12 & 13
• A Laviron, une équipe jeune dans
un terroir bourré d'arômes et d'avenir

📌 SUR LES ROUTES DU COMTÉ | PAGE 14
• Savoureux circuit :
le Pays du Comté... par en dessous !

📌 SAVEURS | PAGE 15
• Carré de porc, condiment au Comté
et crème de Vin Jaune
• Accords Comté et vins du Bugey

📌 PORTRAIT | PAGE 16
• Jon et Jane, le duo de choc londonien !

📌 AGENDA | PAGE 16
• Les animations des Amis du Comté
• Les animations du Groupuscule d'Actions Gustatives
• Suite de la Savoureuse Tournée du Comté 2016

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.



ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DU CIGC

La filière compte toujours sur l'intelligence collective

Une centaine de personnes s'est réunie vendredi 27 mai au lycée Hyacinthe Friant de Poligny, à l'occasion de l'Assemblée générale du CIGC.

Ne jamais se reposer sur ses lauriers, c'est un peu la leçon à retenir de l'assemblée générale du Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté. Car si la filière se porte économiquement très bien, avec un prix du lait à Comté satisfaisant, les producteurs, transformateurs et affineurs savent qu'il ne faut ni s'emballer, ni rester sur leurs acquis.

Avec +3,9% de production sur la dernière campagne et une hausse des ventes de près de 1% en 2015, la filière est en forme. Oui, mais prudence. « Nous sommes à un virage, observe Véronique Rivoire, 1^{ère} vice-présidente du CIGC. Le Comté a atteint un prix élevé par rapport aux autres fromages. Par conséquent, les Grandes et Moyennes Surfaces se demandent parfois si le Comté est vraiment indispensable dans leurs rayons, face aux imitations parasites. Il y a donc une absolue nécessité de se démarquer, en faisant connaître notre cahier des charges aux consommateurs et en travaillant sans cesse la qualité. »

Autre point de questionnement : la cohésion de la filière. C'est humain, quand tout va bien, l'individualisme prend parfois le pas sur la solidarité. Bernard Marmier, président de la FDCL du Doubs, le souligne : « La réussite du Comté tient au bon équilibre entre les trois maillons de la filière. C'est pourquoi les projets des coopératives doivent s'inscrire dans la déontologie qui a prévalu lors de la construction traditionnelle de la filière. »

Alain Mathieu, président de la FDCL du Jura et 2^{ème} vice-président du CIGC, renchérit : « La réussite est là car nous l'avons construite ensemble. Les projets individualistes peuvent connaître un succès économique immédiat, puisque basés sur une réussite collective, mais ils fragilisent la filière édifiée depuis des décennies. »



Réouverture du cahier des charges

Face aux discours, des actes ! Pour donner l'occasion au Comté de se démarquer, la filière s'engage dans une réouverture du cahier des charges, afin d'améliorer encore les pratiques, et par conséquent l'image et la qualité du Comté. Claude Vermot-Desroches, président du CIGC, voit ici « une volonté farouche » et toute « l'intelligence collective », nécessaires pour prendre ce virage incontournable.



EN BREF

- **Prix AOP** : Le prix AOP lancé à l'automne 2015 dans onze comices du Doubs et du Jura sera reconduit en 2016 à plus grande échelle. Symbolique, cette distinction valorise les élevages les plus autonomes du point de vue des ressources fourragères (plus de ressources locales et moins d'intrants).

- **Les Routes du Comté** : Outils touristiques de référence, Les Routes du Comté accueillent chaque année près de 300 000 visiteurs au cœur de la campagne franc-comtoise et des montagnes du Jura. Elles ont reçu le label EDEN de la Commission Européenne, encourageant le tourisme durable en Europe, en juin 2015. « Ces Routes du Comté sont le fruit d'une collaboration entre le CIGC et les collectivités locales », rappelle Valéry Elisseeff, directeur du CIGC.

- **Préserver le foncier** : Le CIGC est désormais systématiquement consulté par l'INAO, lorsqu'il y a un projet d'emprise foncière sur les terres agricoles. En 2015, la zone AOP Comté a été impactée à hauteur de 270 hectares, ce qui correspond à un potentiel de production de 80 tonnes de Comté. Le CIGC reste conciliant lorsqu'il s'agit d'aménagements modestes des zones rurales, mais s'oppose dès que l'emprise est importante, ou qu'il y a un risque pour l'environnement ou l'image de la région. « La lutte pour le maintien du foncier est un sujet d'avenir pour la filière », estime Philippe Vivot.

RENCONTRE

Caroline Le Poutier : « Le Comté sait adapter son offre à la demande »



La directrice générale du CNIEL (Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière) a salué la passion et la cohésion des différents maillons de la filière Comté. « Votre filière sait adapter quantitativement l'offre à la demande des consommateurs. Elle sait aussi renforcer son cahier des charges pour mieux se différencier ». Sur la question de l'opposition « lait AOP et lait standard », Caroline Le Poutier a rappelé que « la richesse de la France, c'est sa diversité ».

« Il faut à la fois des zones de lait conventionnel pour fournir la quantité qui permet de nourrir les gens et des zones de lait à forte valeur ajoutée, à l'image du Comté. »



Le Comté en cité phocéenne, peuchère que c'est bon !

La Table du Comté fera escale du 7 au 11 octobre à Marseille.

Au menu, rencontres, partage et gastronomie !

Après Lyon, Strasbourg et Nantes, La Table du Comté, événement gastronomique unique et ouvert à tous, fait escale à Marseille. Imaginez un lieu inédit et éphémère, dans lequel vous pouvez participer gracieusement à des déjeuners et dîners réalisés par de grands chefs autour du Comté... Imaginez un atelier de fabrication de Comté à l'ancienne sur le Vieux port, des animations d'éveil au goût dans les écoles et des master class dans les lycées hôteliers... La Table du Comté, c'est avant tout des moments de partage et de convivialité autour d'un produit d'exception aux multiples facettes !

Au menu, neuf repas au cours desquels de grands chefs marseillais (dont certains étoilés Michelin et Meilleurs Ouvriers de France) et pâtisseries, mettent à l'honneur le Comté à travers une cuisine personnelle et créative.



Tout Marseille à l'heure du Comté

Pour participer, il suffit de s'inscrire sur www.latableducomte.com du 1^{er} au 15 septembre. Les heureux gagnants tirés au sort pourront venir à deux partager un moment gastronomique (déjeuner ou dîner) autour d'une grande table d'hôtes dans un lieu entièrement repensé pour l'occasion, au cœur de Marseille.

Durant les cinq jours de l'évènement, le Comté sera aussi à l'honneur à L'Épicerie L'Idéal de Julia Sammut (11 rue d'Aubagne, 13001 Marseille). Des Master class animées par Claire Perrot, experte en analyse sensorielle, seront organisées dans deux lycées hôteliers de la ville et des animations autour de l'éveil au goût auront lieu dans les écoles primaires, organisées par la Maison du Comté.

Une fabrication de Comté à l'ancienne sous l'Ombrière du Vieux Port sera proposée les samedi 8 et dimanche 9 octobre de 14h à 18h. Une animation gratuite et accessible à tous au cours de laquelle producteurs et chefs dévoileront tous leurs secrets... **En savoir plus :** www.latableducomte.com

Tournée d'été : le Comté remet ça !

Depuis le 18 juin dernier à l'occasion des 24 heures du Temps de Besançon, le Comté AOP refait son show pour le 5^{ème} été sur la route des gourmands : dégustations, démonstrations de cuisine, fabrications en plein air, ateliers pour les enfants et pour les grands...

Jusqu'au 28 août, la Savoureuse Tournée du Comté 2016, ce sera 13 jours en 9 savoureuses étapes gratuites dans les Montagnes du Jura et en Bourgogne pour tout savoir, tout comprendre et tout essayer avec le Comté !



Le menu-type de chaque journée (peut être modifié selon les étapes) :

- > Ateliers dégustation
- > Ateliers pour enfants
- > Démonstrations de cuisine par Olivier Laboute
- > Fabrication à l'ancienne en plein air

L'agenda de la Savoureuse Tournée du Comté 2016

- 18 et 19 juin / BESANÇON (Doubs)
> 24 heures du Temps
- 10 juillet / MONTBÉLIARD (Doubs)
> Pavillon des Sciences (Parc du Prés-la-Rose)
- 21 juillet / CASCADES DU HÉRISSON (Jura)
> Maison des Cascades
- 31 juillet / CHÉZERY-FORENS (Ain)
> Fête du Bleu de Gex Haut-Jura
- 2 août / CASCADES DU HÉRISSON (Jura)
> Maison des Cascades
- 5 août / POLIGNY (Jura)
> Place des Déportés (« Faîtes » du Comté)
- 11 août / ARC-ET-SENANS (Doubs)
> Saline Royale
- 17 et 18 août / PÉROUGES (Ain)
> Place du Tilleul
- 26, 27 et 28 août / MAGNY-COURS (Nièvre)
> Trait Comt'Est



SPÉCIAL CTFC

La cellule sanitaire, garante d'un fromage sain et savoureux

La cellule sanitaire veille au juste équilibre entre hygiène irréprochable et respect de la flore du lait cru, dans les élevages et les ateliers.



L'équipe de la cellule sanitaire : Charlotte Marion, Jean-Marie Ducret, Lydie Bey et Charlotte Vuillemin.

Depuis bientôt dix ans, Charlotte Marion et son équipe veillent à la qualité sanitaire des fabrications. Les trois femmes de l'unité sanitaire travaillent en symbiose avec le service Qualité du lait, dirigé par Jean-Marie Ducret. Leur rôle ? Prévenir, contrôler et réagir face à d'éventuelles « non-conformités » des laits, et parfois des fromages, des crèmes et beurres.

Un important travail préventif est réalisé par la cellule sanitaire, qui effectue depuis 2014 des Diagnostics Préventifs Sanitaires en fermes et en ateliers. Ce dispositif vise à valoriser les points forts et à faire évoluer les points faibles sur l'ensemble des pratiques telles que le nettoyage, l'hygiène, la gestion des pâturages et des flux, les pratiques de traite, etc. Par ailleurs, des formations classiques ou plus personnalisées sont dispensées aux fromageries par Lydie Bey, qui propose d'observer les pratiques le matin en atelier, pour un retour « critique » - mais bienveillant ! - l'après-midi.



*DDCSPP : Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations (anciennement les Services Vétérinaires) avec laquelle le CIGC, le CTFC et l'URFAC travaillent en étroite collaboration.

Le service sanitaire en chiffres

116 ateliers font l'objet du suivi sanitaire du CTFC sur l'ensemble de la zone AOP.

250 producteurs environ, et 8 ateliers de fabrication, ont bénéficié depuis 2014 du Diagnostic Préventif Sanitaire permettant l'amélioration des pratiques en fermes et en fromageries.

3 salariées du CTFC composent la cellule sanitaire, dirigée par Charlotte Marion depuis 2007. Celles-ci travaillent en étroite collaboration avec les 2 membres du service Qualité du lait, dirigé par Jean-Marie Ducret.

156 personnes (dont le personnel de deux entreprises d'affinage et celui de six fromageries en session personnalisée) ont été formées par le CTFC en 2014/2015 sur les bonnes pratiques sanitaires.



Ces agriculteurs venus d'ailleurs ...

Certains sont originaires d'une lointaine région française, parfois même d'un autre pays. D'autres viennent d'une famille éloignée du monde agricole. Ou les deux parfois !

Nos six témoins ont tous, un jour, choisi de devenir agriculteurs pour produire du lait AOP Comté. Ils nous racontent comment et pourquoi.

Fritz, Katja et Florian Studer,
les Normands voyageurs



« Si fiers de cette filière Comté ! »

Gaec du Rocheret à Déservillers (Doubs)
qui livre son lait à Septfontaine

Originaires de Suisse allemande, ils sont arrivés de Normandie en 2012.

« J'avais deux ans et demi quand mes parents ont quitté la Suisse allemande pour s'installer dans une ferme en Normandie, en 1993, raconte Florian. Tout allait bien, mais en 2009, pour la première fois, nous avons perdu de l'argent en travaillant. Mes parents ont participé à la « grève du lait », moi aussi : j'allais en cours le jour et je participais aux actions de contestation la nuit. Pendant 14 jours, nous avons jeté notre lait, pour protester. Malgré tout, la situation ne s'améliorait pas et mes parents ont perdu le moral. J'étais en Bac pro agricole, sûr de vouloir faire ce métier plus tard. Un jour, on s'est mis les trois autour de la table : « Il faut faire quelque chose ». Déjà, la fin des quotas était annoncée et nous connaissions l'issue : s'agrandir ou mourir. On voulait une ferme familiale, privilégier notre qualité de vie et arrêter l'ensilage. Il fallait de l'herbe et de la pluie : nous connaissions le Doubs qu'on traversait pour aller voir la famille en Suisse. Après deux ans de recherche, nous avons trouvé notre ferme, en août 2012. Mon père s'est d'abord mis en Gaec avec l'ex-proprétaire, Pascal Comte, qui nous a appris comment optimiser le pâturage. Grâce au Gaec, j'ai pu partir et visiter une dizaine de pays en huit mois avec la certitude, en revenant, que la filière Comté était la bonne ! Je me suis installé en mai 2014 et ma mère vient d'intégrer le Gaec. Cette filière, on en est si contents qu'on a envie de se battre pour elle. J'adhère aux JA et ma mère au Gedaf* « Entre Loue et Lison » dont elle est depuis peu présidente. Le cahier des charges, on le voit vraiment comme une chance. Une filière où le producteur a son mot à dire, ça aussi, c'est une chance... »



*Gedaf : Groupe d'Etudes et de Développement Agricole Féminin.

Bénédicte Rivet,
l'ancienne prof, proche de la nature



« Le métier qu'il me fallait »

Ferme de l'Aubépine à Moissy (Jura), sociétaire de la coopérative de Chevigny

Originnaire des Yvelines, elle était auparavant monitrice en maison familiale.

Bénédicte Rivet, originaire de la région parisienne, est la fille d'un employé dans la sidérurgie et d'une mère au foyer. Elle a commencé sa carrière en tant que monitrice en maison familiale à Dole. Mais après des études agricoles à Lille, de petits jobs dans des fermes à Grenoble, Nîmes... et un certificat de spécialisation bio à Carpentras, la prof « peu adaptée au monde salarié » s'est lancée dans l'agriculture. C'était en 1992, elle avait 30 ans. « J'en avais envie depuis longtemps, sans trop savoir comment m'y prendre. Un jour, un agriculteur est intervenu auprès de mes élèves et c'est ainsi que j'ai rencontré l'un des deux associés qui m'accueilleraient plus tard dans leur ferme. J'ai commencé par un élevage de poules pondeuses et poulets en vente directe, puis avec le départ d'un associé, j'ai rejoint l'élevage laitier et abandonné la partie avicole. Aujourd'hui, je me sens très bien dans mon métier. Il me fallait un lien très proche de la nature, du cycle des saisons et une activité manuelle : j'ai trouvé tout cela en agriculture et dans le Comté. Grâce à mon associé, aujourd'hui en retraite, j'ai très vite été mise au parfum de ce qu'était une coopérative, un cahier des charges, etc. J'ai d'emblée trouvé passionnant d'élever des vaches avec de l'herbe. Et compliqué ! En bio, on se creuse la tête pour soigner la terre sans pesticides et l'animal en réduisant les antibiotiques. J'ai deux associés pour deux ans, des ingénieurs agronomes voulant acquérir de la pratique en vue d'une reprise potentielle. Grâce au Comté, nous avons la possibilité de bien vivre d'un petit troupeau. »



« Je ne suis pas le seul dans la coop' à venir d'ailleurs ! »

Benjamin Delesalle, le gars du Ch'Nord

Gaëc de Fontaine Noire à Cornod (Jura), président de la coopérative d'Aromas

Originaire d'à côté de Lille, il est arrivé avec son épouse et son premier fils en 2011.

Fils d'une clerc de notaire et d'un chef d'équipe en travaux agricoles, Benjamin Delesalle a toujours voulu être agriculteur et se voyait dans la ferme de ses oncles, dans le Nord. « Impossible, le foncier était trop onéreux. En BTS, j'ai effectué un stage en AOP Beaufort qui m'a sensibilisé à la production sous signe de qualité. Mais la zone Beaufort attirait peu ma femme, une vraie Nordiste, pas très montagnarde !

A 28 ans, j'ai pris un poste de vacher au lycée des Sardières de Bourg-en-Bresse et fait connaissance avec la filière Comté. J'ai pris attache avec plusieurs fermes, discuté avec de potentiels futurs associés dans l'Ain et le Jura. En 2010, j'ai rencontré Rémy Guillot avec qui on a tout mis à plat : nos façons de faire, nos horaires différents, moi lève-tôt, lui couche-tard... On est devenus associés le 1^{er} janvier 2011 et ma femme, prépara-

trice en pharmacie, a pu trouver un emploi à Arinthod. Rémy m'a présenté aux gens de la coopérative dont je suis aujourd'hui président ; une manière de les remercier de m'avoir si bien accueilli. Depuis, un couple de Belges a intégré la coopérative en 2011 et un couple de Suisses en 2014. Nous avons aussi des petits jeunes qui faisaient avant du lait standard vers Mâcon.

Tous, nous avons un objectif en intégrant la filière Comté : pouvoir vivre d'un métier humainement valorisant et se projeter dans l'avenir, avec l'objectif de transmettre. Les Belges, Frédéric et Patricia Heinrich, viennent d'installer leur fils Laurent, qui a repris l'exploitation d'un de nos sociétaires. Moi, j'ai trois fils, ce serait malheureux qu'aucun ne prenne ma suite ! »

Mike Egger, le Suisse téméraire



« Le Haut-Doubs, ce n'est pas la plus hostile des mentalités ! »

Gaëc Reconnu de Cessay à Frasnè (Doubs), coopérateur à la fruitière de Frasnè

Originaire de Suisse, il a mis sept ans avant de réussir à s'installer.

Mike Egger n'a jamais abandonné son idée, malgré les sept ans qui se sont écoulés entre le moment où il y a pensé et celui où il s'est installé en Comté. Après avoir monté son entreprise de travaux agricoles à Moudon, puis avoir été salarié agricole pendant cinq ans à Posieux, Mike Egger, 31 ans, a quitté sa Suisse natale pour s'installer en zone Comté. « La vente des vaches de mon oncle, le 4 octobre 2007, a été le déclencheur. Au Salon de l'agriculture, un inséminateur belge m'a fait connaître des gens du Doubs. En 2008, je me suis inscrit au répertoire des installations, mais j'ai dû faire un Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole pour avoir droit aux aides à l'installation. J'ai fait les allers-retours entre la Suisse et Besançon pendant huit mois. Mon stage, je l'ai effectué au Gaëc de la Voie lactée, chez Eric et Rachel Février à Arc-sous-Cicon. J'avais un projet à Bersaillin, très bien parti, mais les problèmes administratifs étaient si insolubles qu'on a laissé tomber... C'était en août 2011. Je suis retourné en Suisse tout en continuant à chercher, et c'est grâce à une connaissance, que j'avais rencontrée à Besançon, que j'ai su que Jean-Louis Barthod cherchait quelqu'un pour prendre la suite de son associé. Cette fois, tout a marché comme sur des roulettes : j'ai débuté le 4 février 2013 et me suis installé en octobre de la même année. Côté intégration, pas de problème ; le Haut-Doubs, ce n'est quand même pas la plus hostile des mentalités ! On était rien que 250 pour fêter mon installation... »



« La Montbéliarde, c'est notre passion : elle a tout ! »

Claire et Romain Gadiolet, les amoureux des bêtes

Gaëc des prés Ferrey à La Chaumusse (Jura) - Fruitière de Grande Rivière

Ils se sont rencontrés en 2000 au Salon de l'Agriculture et ne se sont jamais plus quittés.

« **M**oi, j'avais des oncles et un grand-père agriculteurs, mais mon père était plombier et ma mère secrétaire de mairie. Claire, elle, n'avait aucun agriculteur dans sa famille. Ses parents étaient instituteurs dans le Doubs. C'est un voisin, qui avait une ferme et lui a donné le goût de la Montbéliarde. Depuis, elle participe à pas mal de comices avec plusieurs prix à la clé. Nous avons 40 vaches et cette race est notre passion. On l'aime, elle a tout ! Avec Claire, nous nous sommes rencontrés en 2000 au Salon de l'agriculture et on s'est installés en juillet 2001. On était sûrs de nous ! Nous nous sommes mis en Gaëc ensemble dès qu'on a pu, c'était une aberration de ne pas pouvoir le faire. L'exploitation,

c'est du travail, c'est sûr. Mais le plus difficile aujourd'hui, c'est de travailler avec du vivant : pour nous, perdre des bêtes, ça reste dur. Avec notre fils, on aimerait partir plus souvent, mais on a du mal à s'éloigner trop longtemps. Et s'il y avait un souci ? On trouve de bons remplaçants, qui ne restent jamais, car ils finissent par s'installer eux aussi !

Nous sommes bien avec nos 40 vaches, sans volonté de grandir. Il me semble qu'il faut rester cohérent : on ne peut pas limiter les tailles des ateliers à Comté et avoir des exploitations de 200 vaches. Est-ce que mon fils sera agriculteur ? Il fera exactement comme il voudra. A 7 ans, il hésite entre chercheur d'or ou de dinosaures... »

Damien Mermety, le haut-Savoyard indépendant



Exploitation individuelle à Nurieux-Volognat (Ain) ; Fromagerie de la Combe du Val à Saint Martin du Fresne

Venu de Haute-Savoie en 2006, il a toujours été convaincu de vouloir être sous label qualité.

« **M**on père était directeur d'agence bancaire et ma mère commerciale, mais mes grands-parents étaient paysans. En Haute-Savoie, j'ai tenté un Gaëc où la mayonnaise n'a pas pris et fait une tentative d'installation « en individuel », qui a échoué tant l'accès au foncier est difficile. Je voulais faire du lait sous signe de qualité : même si, quand j'ai repris en 2006, le prix du lait à Comté n'était guère plus intéressant que le standard, j'étais convaincu sur le long terme. Ma femme, professeure des écoles puis conseillère pédagogique, a été mutée facilement. Nous avons été très bien accueillis !

En Haute-Savoie, les parcelles sont morcelées. Ici, j'ai 140 hectares, dont 80 d'un seul tenant, proches de l'exploitation. Cela me permet de travailler seul et d'optimiser le pâturage : mes 50 vaches pâturent jour et nuit du 1^{er} avril au 20 novembre avec un rendement de 280 000 litres de lait. Sans parents exploitants, j'avais moins connaissance des contraintes : en agriculture, on ne chiffre jamais le temps de travail. C'est parfois dur pour la famille, mais entre gens intelligents, on se comprend. Une chose à évaluer pour les nouveaux entrants : le parallèle entre matériel et main d'œuvre. Quand j'ai repris, le cédant avait 60 ans, moi 20. Je me suis dit : s'il y arrive, moi aussi. Mais il faut tenir compte de la main d'œuvre « masquée » : quand la femme, les enfants, les parents donnent la main sur l'exploitation, ce n'est pas pareil ! J'ai dû réinvestir en matériel et l'amortir pendant dix ans. Si c'était à refaire, je ne reprendrais pas le matériel du cédant. »



TÉMOIGNAGE

Marie Roy, le pâturage dans la peau !

Après dix ans en Irlande et deux ans en Nouvelle-Zélande, Marie Roy, originaire du Nord Jura, développe sa passion du pâturage au Gaec du Sauget, à Vevy.



Là où le quidam voit un simple brin d'herbe, Marie Roy, agricultrice en Comté à Vevy (premier plateau jurassien), distingue du Ray grass, du pâturin, du dactyle, de la fléole, de la minette, du lotier, du trèfle blanc... Il faut la voir, casquette vissée sur la tête, en train de mesurer la largeur du pré à grands coups d'enjambées, pour évaluer l'équivalent matière sèche de la parcelle en fonction de la hauteur de l'herbe !

Marie Roy est une passionnée de son métier - « je l'adooore ! » - et une grande défenseuse du pâturage. Son parcours l'explique sans doute : fille de paysans à Chevigny dans le Nord Jura où son frère a repris la ferme familiale, l'éleveuse a passé dix ans en Irlande à la tête d'une ferme avec 80 % d'herbe pâturée, et deux ans en Nouvelle-Zélande où elle a été « farm manager » jusqu'en 2009. « Je suis revenue dans le Jura ensuite et j'ai repris une exploitation individuelle à Vevy qui a brûlé il y a un an et demi. » Gros coup dur pour Marie Roy, par ailleurs mère de trois filles. « Ça a été difficile, mais les collègues de ma super coop' de Lavigny et mes voisins ne m'ont pas lâchée et ont fait preuve d'une solidarité exceptionnelle. »

L'herbomètre toujours à portée de main

Aujourd'hui, la jeune femme qui vient de fêter ses 40 ans est en Gaec depuis janvier avec Mickaël et Florian Pelletier, à la ferme du Sauget, toujours à Vevy. « Nous avons regroupé les troupeaux en avril 2015 et cela se passe très bien. J'ai observé pendant un an la manière des garçons de gérer le pâturage et depuis cette année, j'ai repris la main. Je me sers beaucoup de cette période d'observation initiale. »

Avec son herbomètre, rapporté de Nouvelle-Zélande, Marie Roy calcule

la hauteur moyenne d'herbe de chaque parcelle tous les lundis. Pendant deux heures, elle évalue et tranche : celle-ci ira en foin, cette autre servira au pâturage. Parfois, en situation d'excédent, elle se réserve la possibilité de faucher devant les vaches. En fonction de la météo et des divers aléas, l'agricultrice ajuste l'agenda, toujours en concertation et en confiance avec ses deux associés.

Marie, Mickaël et Florian ne labourent pas en raison de sols peu profonds et n'épandent pas de lisier sur leurs pâtures. Ils effectuent des semis d'herbe fin août et décident du mélange à opérer - quelles graminées, quelles légumineuses ? - en fonction des prés, des analyses de sol et de l'utilisation de la parcelle.

Les bonnes années, les vaches pâturent du 15 février au 5 décembre et consomment en moyenne 4 kg de concentrés par vache/jour, pour des coûts alimentaires très bas.

« Le pâturage est de loin la solution la plus économique si elle est bien gérée », assure Marie Roy. « Bien sûr, c'est plus long que d'ouvrir une botte de foin et il faut accepter les irrégularités de la production de lait, mais c'est très rétribuant et cela cause aussi beaucoup moins de soucis sanitaires. »

Les astuces de Marie pour pâturer « facile » :

- > Sortir tôt les vaches
- > Dessiner le parcellaire, le cloisonner et l'adapter à la taille du troupeau
- > Apprendre à connaître les sols : leur fertilité, leur pH, l'utilisation des prés
- > Maîtriser la pousse de l'herbe, gérer les excédents et les déficits
- > Disposer d'au moins une entrée et une sortie par paddock
- > Déplacer régulièrement les bacs à eau ou avoir une alimentation pour chaque paddock
- > Echanger beaucoup avec les autres producteurs

PRAIRIES FLEURIES

Jean-Paul Girard n'a pas fauché son prix !



Jean-Paul Girard, producteur à Cléron et sociétaire de la coopérative d'Amancey, a remporté début juin le premier concours des prairies fleuries (catégorie pré de fauche) organisé par le Syndicat mixte de la Loue. La parcelle récompensée de 4,4 ha est généralement fauchée fin juin et possède une grande souplesse d'exploitation. La valeur nutritive du foin est bonne quelle que soit la date de fauche, car les floraisons sont étalées et longues. Plus de 60 espèces de plantes ont été répertoriées, dont 23 des 36 plantes indicatrices de la liste nationale ! Des lisières de forêts bordent la parcelle, et des haies basses la délimitent sur une partie. Jean-Paul Girard (tout à gauche sur la photo) ira donc concourir à Paris au Salon de l'Agriculture 2017 pour le prix national.



ENVIRONNEMENT

Cap sur le bilan carbone des exploitations

Quentin Michaud, élève ingénieur et stagiaire à l'URFAC, a étudié le cas de soixante exploitations de la zone AOP. Son camarade de promotion, Valentin Perrard, fait le même travail auprès des AOP/IGP de Savoie.

Le projet est national, porté par le CNIEL et l'Institut de l'élevage, et s'intitule « Ferme laitière bas carbone ». L'objectif est d'établir le « bilan carbone » des élevages français, au moyen d'un logiciel spécifique nouvellement mis au point (Cap2Er), et de rechercher les points d'amélioration possibles. Les AOP ne doivent pas être en reste sur ce plan, c'est pourquoi la FNAOP* s'est lancée dans l'aventure, en impliquant d'emblée 10 filières fromagères au lait de vache, sous AOP et IGP. Pour les 4 AOP du massif jurassien, cette mission a été confiée à Quentin Michaud, dans le cadre de son mémoire de fin d'étude d'ingénieur (AgroSup Dijon) à l'URFAC.

Quentin réalise donc des « audits carbone », auprès d'un panel d'éleveurs représentatifs de la zone AOP du massif jurassien et des quatre filières. Il en fera une soixantaine et pas plus, car l'objectif n'est pas seulement d'établir des bilans, mais aussi de prendre en main le logiciel, d'étudier sa pertinence dans le cadre particulier des filières basées sur le pâturage, d'en pointer les limites et d'étudier l'hypothèse d'un déploiement.

Un entretien de 2 à 3 heures avec le producteur

De nombreuses données sont prises en compte et intégrées dans le logiciel lors de l'audit : effectifs bovins, production laitière de l'atelier, achats d'animaux, d'aliments, d'engrais, consommations en énergies etc. Une partie importante de l'entretien se base aussi sur le parcellaire de l'exploitation, et notamment les surfaces non agricoles (haies, cours d'eau etc.) avec une spécificité territoriale à prendre en compte : les prés-bois ou bois pâturés. Une fois toutes ces données récupérées, le logiciel effectue l'évaluation environnementale de l'exploitation. Les résultats sont présentés à l'éleveur, puis une discussion s'ouvre autour des potentiels leviers d'action permettant, si besoin, d'améliorer le bilan de l'exploitation. **L'entretien dure environ 2 à 3 heures pour collecter toutes les données nécessaires concernant l'exploitation.**

Les premiers résultats mettent en lumière les atouts de la région : **peu d'intrants et beaucoup de prairies permanentes**, même si le travail d'analyse complet reste à effectuer.

Dans un second temps, il s'agira d'agglomérer ces données « exploitations » à celles des fruitières et des entreprises d'affinage, afin d'établir le bilan carbone global du Comté. « Une fois cette première phase achevée, nous étudierons s'il est pertinent d'étendre le dispositif à d'autres exploitations dans les années à venir », termine Denise Renard, directrice adjointe du CIGC.



Quentin Michaud (à droite) en entretien avec Frédéric Jacquot, Président de la coopérative de la Ferté.



*FNAOP : Fédération Nationale des Appellations d'Origine Protégée



Un poids et des mesures

- > **Ce qui pèse lourd dans le bilan carbone :**
les achats d'aliments, d'engrais, les consommations en fuel ...
Ce sont les principaux leviers d'action pour réduire le bilan.
- > **Ce qui allège le bilan carbone :**
les surfaces en prairies permanentes, les haies qui captent le carbone organique pendant la photosynthèse, ce sont les « compensations carbone ».

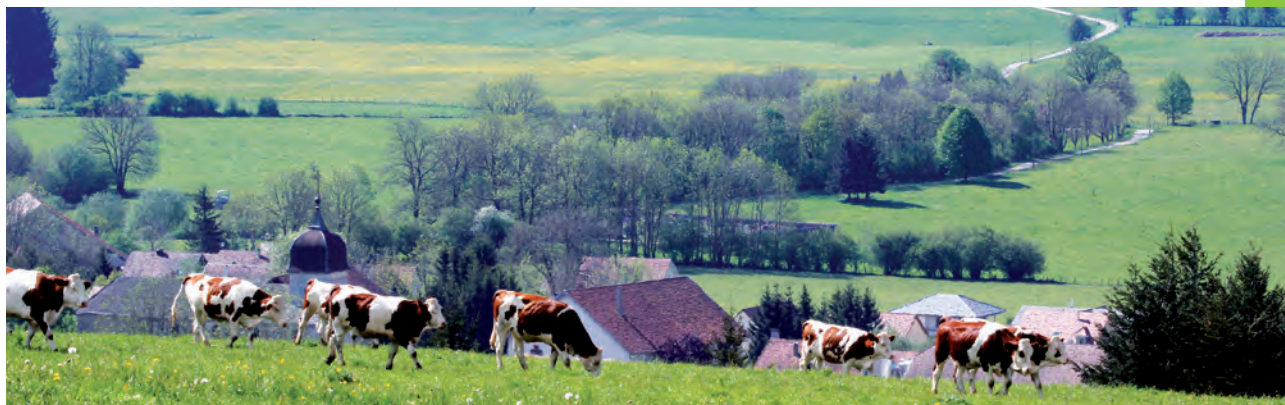


LECTURE DE PAYSAGE

A Laviron, la prairie domine

> 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 Laviron est localisée dans la partie nord du Doubs. Son terroir appartient à l'ensemble géographique dit du premier plateau du massif du Jura. Les altitudes s'étagent entre 700 et 850 m. Seize producteurs, implantés sur les communes de Laviron et sa voisine, Surmont, mettent en commun leur lait pour le transformer en Comté. La spécialisation dans l'élevage laitier est ancienne ; elle s'est développée de façon significative depuis 130 ans sous l'effet de l'abandon des cultures vivrières qui assuraient la subsistance des populations villageoises. Pendant plusieurs décennies, les fromagers de Laviron ont fait de l'emmental, comme cela était d'usage dans cette partie du Doubs, mais, ils furent précurseurs en le remplaçant par le Comté dès les années 1970. La communauté agricole qui organise ce terroir utilise un peu plus de 1 000 hectares. Une certaine pression foncière est à l'œuvre qui répond à trois caractéristiques : une forte densité d'exploitations agricoles, une taille moyenne de seulement 67 ha par ferme et une productivité laitière soutenue (dans le contexte !) de 3 600 litres par hectare. Les prairies dominent. A proximité immédiate des stabulations, elles sont dédiées au pâturage quotidien des vaches laitières ; dans les quartiers plus éloignés, les plus hauts et les moins plans du finage, elles accueillent les génisses et les vaches tarées. Enfin, de grands blocs de prés de fauche s'agencent et forment la mosaïque parcellaire d'un « openfield ».

Le village de Laviron s'étire le long des axes de circulation. Il présente l'originalité d'être composé du village éponyme, orienté en demi-cercle d'Est en Ouest et, 500 m plus au nord, du hameau dit du Petit Laviron. L'habitat traditionnel est à dominante de fermes pastorales à pignon. Certaines sont agencées en rangées mitoyennes de deux à trois fermes dotées de trois travées : logis, grange et étable. Témoin de la forte présence de l'élevage dans le village, la commune de Laviron s'est autrefois dotée de nombreuses fontaines, d'une facture architecturale soignée, pour abreuver les troupeaux été comme hiver.

Un relief plus simple à décrire qu'à expliquer

Plusieurs fermes d'écart sont dispersées dans le finage et forment quelques agglomérats (La Joux, La Faye). Les évolutions contemporaines consistent à « sortir » les fermes du village au profit d'installations modernes et confortables.

Le relief du terroir de Laviron est plus simple à décrire qu'à expliquer mais, pour simplifier, le relief comprend deux ensembles orientés Est-Ouest. Le premier, au sud, forme une vaste zone plane, incurvée en son centre qui s'étend de Laviron à Pierrefontaine. Les zones les plus basses accueillent quelques formations marécageuses. Cet espace est quasi intégralement

occupé par les prairies. Il comporte peu de haies et témoigne de traces visibles d'une intense érosion karstique (les affleurements rocheux et les dolines sont nombreux). Le village de Laviron fait la transition avec la seconde partie plus hétérogène sur le plan topographique et de son occupation. Il s'agit d'une zone où une série de petits plis montagneux orientés Est-Ouest sont tronçonnés par des failles Nord-Sud. Il en résulte une topographie irrégulière où d'étroits vallons composés de prairies s'étièrent en étant bordés par des escarpements accueillant le couvert forestier.



Retrouvez le texte complet de cette lecture de paysage sur www.comte.com, rubrique « Valorisation du terroir ».





A Laviron, une équipe jeune dans un terroir bourré d'arômes et d'avenir !

La coopérative de Laviron-Surmont regroupe 15 exploitations, moyenne d'âge 40-45 ans. Les travaux de la nouvelle fromagerie commencent bientôt pour une ouverture fin 2017.



« Le club des quinze » est pour la plupart composé des enfants des anciens sociétaires. Une équipe jeune et soudée, présidée par Fabrice Bernard (à droite en bleu).

La façade de la fromagerie, reconstruite en 1922 à côté de la mairie, commence à dater un peu... Les producteurs de la coopérative de Laviron-Surmont (fusion en 2002) ont décidé de déménager. D'ici la fin de l'année, les travaux de la future fromagerie débiteront pour une installation fin 2017, sur un terrain à l'entrée de Laviron arrivant de Pierrefontaine-les-Varans. « L'assainissement était à revoir et les caves devenaient trop petites et vétustes. C'est pourquoi nous avons décidé la construction d'un nouveau bâtiment », explique le Président, Fabrice Bernard. Cette formule a été préférée à celle, étudiée il y a quatre ans, d'agrandir les caves dans l'en-

ceinte actuelle, modernisée en 2008. « Nous sommes actuellement au cœur du village, c'est peu pratique pour charger les fromages. Par ailleurs, dans nos nouveaux locaux, nous avons opté pour un assainissement individuel, afin de permettre à la commune de gérer comme elle l'entend l'assainissement collectif ».

Plus producteurs de fromage que de lait

Dans cette nouvelle structure, le fromager retrouvera ses trois cuves, acquises en 2008, avec de la place pour une quatrième. Les caves, extensibles, offriront une capacité de 1500 places

et le magasin sera muni d'une vitre donnant sur les caves et l'atelier de fabrication, pour le plus grand plaisir des nombreux visiteurs de la fromagerie. Dans ces rutilantes installations, les 15 sociétaires seront toujours « plus producteurs de fromage que de lait », fiers de leur Comté et de leur terroir, « un vrai finage qui se ressent dans la qualité des laits et des arômes ». En Cuma de ramassage avec Pierrefontaine-les-Varans, la coopérative de Laviron-Surmont produit 3,9M de litres de lait par an. Avec cet or blanc, elle fabrique un fromage que les clients décrivent comme un Comté typique, reconnaissable entre tous. Qu'en dit notre jury terroir ? (voir palette aromatique ci-contre).

Fiche d'identité > La fromagerie de Laviron-Surmont



SOCIÉTAIRES
15 exploitations, 9 à Laviron et 6 Surmont



PRÉSIDENT
Fabrice Bernard



FROMAGERS
Alain Claude et son épouse, Isabelle



LITRAGE
3,9 millions de litres de lait produit



FABRICATION
Comté uniquement et un peu de crème au détail



VISITES
Les visites sont possibles et gratuites, mais il est nettement préférable de réserver avant de venir ...



AFFINEURS
Maisons Rivoire-Jacquemin (70 %) et Seignemartin



CONTACT
17, rue Monclar • 25510 LAVIRON
Tél. 03 81 56 10 75
fruitierlaviron-surmont@orange.fr





Isabelle et Alain Claude, les sens en éveil

Un bon fromager ? Pour Alain Claude, qui officie à la coopérative de Laviron depuis 2000, c'est avant tout quelqu'un qui s'adapte au lait, mettant pour cela ses sens en éveil. « La patte (il montre sa main) et l'odeur ! », dit-il en souriant aux côtés de son épouse, Isabelle, qui travaille aussi en fabrication et gère le magasin. L'arrivée du nouveau « second » en juin devrait permettre de les soulager l'un et l'autre.

Le couple, toujours humble, fait partie (« avec bien d'autres ! », précise-t-il) de ceux qui représentent « la mémoire » de la coopérative. « Nous avons travaillé avec les parents de certains sociétaires actuels », concèdent Isabelle et Alain Claude, qui se sont rencontrés à 20 ans à l'Enil de Mamirolle. Après son BTS, Alain Claude passe un certificat de spécialisation à Mamirolle et Poligny, puis le jeune apprenti débute à Pierrefontaine-les-Varans et à Frasne. Il fait ses premiers pas de fromager à Noël-Cerneux avant d'arriver à Laviron.

Pour lui, le secret d'un bon Comté, « c'est un trio solide : le producteur, le fromager et l'affineur. Tout le monde se fait confiance et se parle : on va voir et classer nos fromages. » C'est toujours l'occasion d'un bon échange !



« Les Prés Dessus », un documentaire à voir ou à revoir en vidéo

Le photographe Dominique Frotté a dernièrement passé un an avec la famille Buchillot (Marie-Aude, Olivier et leurs enfants), producteurs de lait à Comté à Surmont, dans le Doubs. Il en a tiré un magnifique documentaire vidéo (même si la ferme a bien changé depuis les prises de vues!), dont les 6 épisodes sont visibles en exclusivité sur la chaîne Youtube du Comté : <http://bit.ly/28JodsG>

La nouvelle fromagerie possèdera des caves plus grandes et un assainissement individuel.



Des Comté au goût intense

Les Comté de Laviron présentent un goût souvent intense avec des arômes et des saveurs d'un niveau soutenu notamment lorsqu'ils sont dégustés à 12 mois d'affinage* ou davantage.

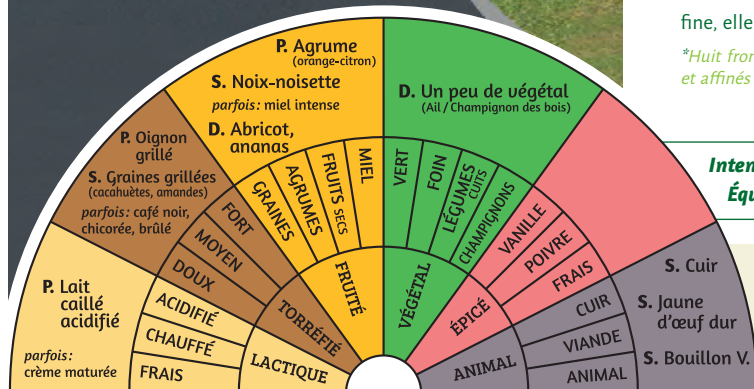
La palette aromatique de ces Comté est diversifiée et les arômes dominants sont fruités, de type agrumes, noix-noisette et parfois miel. Ces arômes fruités sont mis en relief par des nuances lactiques comme « lactique acidifié » et « crème maturée ».

La palette comprend aussi des arômes grillés avec des nuances d'oignon grillé et de graines grillées très appréciées. Sur les fromages avancés en affinage, les dégustateurs ressentent du torréfié plus fort, du cuir, du jaune d'œuf ou encore un soupçon d'ail.

Les saveurs salé et acide sont souvent assez marquées et relèvent bien les arômes de ces Comté que le jury terroir n'hésite pas à déclarer assez intenses et typés.

Leur texture est onctueuse et grasse, peu souple mais fondante et assez fine, elle accompagne bien l'expression des arômes.

**Huit fromages ont été examinés par le Jury terroir, fabriqués entre 2004 et 2015 et affinés par Rivoire-Jacquemin.*



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

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

Palette aromatique des Comté de la fromagerie de Laviron
fabriqués en 2004 et 2015,
affinés par la maison Rivoire-Jacquemin
Dégustations réalisées par le Jury Terroir Comté.
Réalisation : F. Bérodière, CTFC, juin 2016



N°4

Savoureux Circuit

Les Routes du Comté



Le Pays du Comté... par en dessous !

- Porte d'entrée : Parc Naturel Régional du Haut-Jura
- Durée : Libre • Pour qui ? Couples, familles, actifs, seniors ...

MOBILITÉ : SAISONNALITÉ : Toutes saisons quand il ne fait pas beau ...

UNE DESTINATION
Montagnes du Jura



En raison d'une météo parfois boudeuse, il arrive (mais rarement) que le Pays du Comté ne puisse pas offrir au visiteur ses plus beaux atours paysagers...

Mais rien de grave, il est aussi intéressant dedans que dehors ! Plongeons ensemble dans les entrailles du Comté : ici c'est le fil de la fondue qui remplace celui d'Ariane !



1

Les 3 caves d'affinage visitables sur les Routes du Comté

- Les caves d'affinage Petite du Fort de Saint-Antoine
25370 SAINT ANTOINE - 03 81 49 14 34 - www.comte-petite.com
- Les caves d'affinage Arnaud du Fort des Rousses
39220 LES ROUSSES - 03 84 60 02 55 - www.jurajforefortdesrousses.com
- Les caves Rivoire-Jacquemin de Montmorot
1, Av. Pasteur - 39570 MONTMOROT - 03 84 87 12 00 - www.rivoire-jacquemin.com



2

Spéléofondue, l'expérience extrême...

- NOA Guides
Cédric Faudot (06 32 78 94 62) ou Guy Jeantet (06 32 80 23 17)
www.noaguides.com



3

Une nuit douillette pour cocooner...

- Dans le Doubs > La Loge du Tremplin
Vers chez Huguenin - 25240 CHAUX-NEUVE - 06 40 73 84 90 - www.gite-jura-doubs.fr
- Dans le Jura > Maison At'home
Rue du Clos - 39250 MOURNANS-CHARBONNY - 06 81 98 20 48 - www.maison-athome.com

4

Emplettes gourmandes : l'embaras du choix

- Laissez-vous conseiller par les maîtres affineurs que vous rencontrerez dans leurs caves, ils sont les plus compétents pour vous indiquer où remplir votre panier de savoureux souvenirs !

5

P'tits détours sous terre

- Vu en coupe, le Pays du Comté est en fait un vrai emmental : plein de trous ! Parmi la multitude, certains sont remarquables d'intérêt, comme les grottes de Baume-les-Messieurs ou des Moidons, dans le Jura, ou la grotte d'Osselle et le gouffre de Poudrey, dans le Doubs...



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 ».



Recette proposée
par Angelo Ferrigno,
1 étoile Michelin, restaurant
La Maison des Cariatides,
à Dijon. (03 80 45 59 25)



Carré de porc, condiment au Comté et crème de Vin Jaune

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 1 carré de porc de 4 côtes
- 10 g de beurre
- Thym
- 2 gousses d'ail
- Sel et poivre

Pour le condiment au Comté :

- 100 g de Comté râpé
- 5 œufs entiers
- 1 cuillère à soupe
de moutarde de Dijon
- 1 g de xantane
(ou ½ g d'agar-agar)
- Crème liquide

Pour la crème de Vin Jaune :

- 300 g de Comté râpé
- 1 litre de crème liquide
- 1 bouteille de Vin Jaune
- 1 gousse d'ail
- 1 échalote émincée
- 1 litre de bouillon de volaille
- Sel et poivre

Le condiment au Comté :

- ✓ Dans un robot type Thermomix, rassembler les œufs, le Comté, la moutarde et le xantane et programmer 10 minutes / 80°C / vitesse 4. Stopper la cuisson en ajoutant quelques gouttes de crème. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire et réserver au frais.

Le carré de porc :

- ✓ Préchauffer le four à 180°C (th. 6). Chauffer le beurre dans une poêle avec l'ail et le thym, et colorer le carré de porc sur chaque face. Assaisonner et enfourner 45 minutes. Réserver à température ambiante.

La crème au Vin Jaune et Comté :

- ✓ Faire bouillir le Vin Jaune avec l'échalote et la gousse d'ail et réduire de moitié. Ajouter le bouillon de volaille et réduire à nouveau de moitié. Ajouter le Comté en remuant bien, puis la crème. Laisser réduire jusqu'à épaississement de la sauce. Mixer et passer au chinois. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- ✓ Napper le carré de porc avec la crème, ajouter une cuillère de condiment au Comté à part et servir avec des gnocchis « maison » gratinés au Comté.



Le conseil du sommelier

Accord avec un vin du Jura

Ce carré de porc s'accompagne volontiers d'un Côtes du Jura blanc, cépage Savagnin.

Accord avec un autre vin de notre région

Un Savigny-les-Beaune blanc.



Conseil dégustation

Accords Comté et vins du Bugey

Par Clément Metge, *Le Caveau Bugiste à Vongnes (Ain)*

- **Comté doux et Mondeuse blanche**
La minéralité du vin apporte une belle tension au côté rond du fromage.
- **Comté fruité et Roussette de Virieu**
Le mariage très frais des fruits graines du Comté et des fleurs blanches de la Roussette.
- **Comté fruité et Manicle blanc**
Coup de cœur pour cet accord qui tend vers l'agrumes, parfaitement équilibré entre les dominantes de chacun des deux protagonistes !
- **Comté torréfié et Manicle rouge**
Le côté légèrement toasté du vin donne une douce complémentarité à la puissance du fromage.
- **Comté épicé et Mondeuse (rouge)**
Un accord qui tombe juste entre les notes poivrées d'un Comté longuement affiné et de ce vin puissant.



Retrouvez la vidéo de la présentation de ces 6 accords
sur la chaîne Youtube du Comté ici : <http://youtu.be/d4VHAJGdD5c>



Jon et Jane

Le duo de choc londonien !



Jon et Jane dans leur univers, au Borough Market de Londres.

Jane Hastings et Jon Thrupp sont crémiers au Borough Market de Londres, le plus grand marché alimentaire de la grisante ville anglaise. Leur produit-phare ? Le Comté bien sûr !

Couple à la ville comme dans le travail, Jon et Jane ont découvert l'univers du fromage un peu par hasard : Jane a étudié les langues et Jon les Beaux-arts ! « Comme beaucoup d'Anglais, nous avons suivi des formations qui n'ont rien à voir avec le métier que nous exerçons aujourd'hui », confirme Jane, 38 ans, originaire de Manchester.

C'est en travaillant l'été et pendant les fêtes dans un magasin de fromages britanniques que Jane s'est découverte une passion pour cet univers, transmise par sa sœur, fromagère de profession. « J'ai tout de suite accroché avec le métier de crémier, qui me permettait de concilier mon attrait pour les langues étrangères et mon goût immodéré du fromage ! J'ai d'abord vendu du fromage anglais aux Français et aux Italiens. Aujourd'hui, je propose des fromages français et suisses aux Anglais. »

Jon a été séduit par le côté « magique » de la fabrication fromagère. Pour le créatif, cette transformation du matériau « lait » en une possibilité infinie de fromages aux goûts variés s'est avérée fascinante.

Le Comté, au cœur d'un jeu culinaire tout en fantaisie

A Borough Market et dans un second marché au sud-est de Londres, le couple vend des fromages suisses et français, au premier rang desquels le Comté. « Le Comté est très apprécié des Anglais en apéritif, en fin de repas ou même en repas pour manger sur le pouce,

assure Jane Hastings. Sur nos stands, nous n'hésitons pas à montrer les meules ! A force de le voir en portions, beaucoup de consommateurs ont perdu le lien avec le produit original, c'est pourquoi nous aimons montrer les fromages tels qu'ils sont vraiment. »

Le couple de crémiers réalise aussi de la vente en demi-gros pour des restaurateurs, des épiceries fines, des traiteurs, etc. Si tous deux apprécient le Comté « à tous les stades d'affinage », leurs clients se délectent des Comté vieux de 18 à 22 mois, qu'ils sélectionnent une à deux fois par an dans une des maisons d'affinage jurassienne. Passionnés de nature, de kayak et de pêche, Jon et Jane sont aussi grands amateurs de... cuisine ! Ils préparent de bons petits plats inspirés du monde entier à leurs amis. « On raffole des currys et on adore utiliser toutes les épices du monde, c'est fabuleux. » La grande diversité des influences ethniques et culturelles qui imprègne toutes les grandes villes d'Angleterre fascine Jane qui trouve-là un terrain de jeu culinaire propice à toutes les fantaisies. Le Comté s'inscrit parfaitement dans cet univers : « Il existe tant de façon de le cuisiner ! Récemment, chez un ami qui tient un bar à vins, nous avons improvisé des toasts de pain au Comté 33 mois avec un peu d'huile d'olive, de l'ail, du citron et un soupçon de piment frais qui a relevé les arômes, c'était improbable et fantastique ! » Mais Jon et Jane apprécient aussi les grands classiques : depuis qu'un ami français leur a mitonné un gratin d'endives jambon-Comté, ils renouvellent l'expérience dès que possible...



AGENDA

LES ANIMATIONS DES AMIS DU COMTÉ :

- ... MARCHÉ NOCTURNE
• 15 juillet > Belvoir (Doubs)
- ... LE COMTÉ INVITÉ D'HONNEUR AUX FOURMO'FOLIES
• 6 & 7 août > Ambert (Puy-de-Dôme)
- ... FINALE DÉPARTEMENTALE DES LABOURS
• 28 août > Le Pasquier (Jura)

LES ANIMATIONS DU GROUPE SCULE D'ACTIONS GUSTATIVES :

- ... SALON DES SITES REMARQUABLES DU GOÛT
• 1^{er} & 2 octobre > Montbrison (Loire)
- ... SALON DES VIGNERONS INDÉPENDANTS BOURGOGNE ET JURA
• Du 14 au 16 octobre > Dijon (Côte-d'Or)

SUITE DE LA SAVOUREUSE TOURNÉE DU COMTÉ 2016 :



- 21 juillet > Cascades du Hérisson (Jura) / Maison des Cascades
- 31 juillet > Chézery-Forens (Ain) / Fête du Bleu de Gex Haut-Jura
- 2 août > Cascades du Hérisson (Jura) / Maison des Cascades
- 5 août > Poligny (Jura) / « Fâites du Comté »
- 11 août > Arc-et-Senans (Doubs) / Saline Royale
- 17 & 18 août > Pérouges (Ain) / Place du Tilleul
- 26, 27 & 28 août > Magny-Cours (Nièvre) / Trait Comté'Est



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