

Les Nouvelles du COMTÉ



JOURNAL D'INFORMATION DU COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DE GESTION DU COMTÉ



PORTRAIT

*The Comté
Queen*

Page 16

2 EDITO

« Cap sur l'avenir ! »

PAR CLAUDE VERMOT-DESROCHES

5 ÉCONOMIE

Exploitations laitières :
une mécanisation qui coûte très cher

10 SPÉCIAL CTFC

La santé du Comté
sous surveillance



DOSSIER

Avenir du Comté : 5 scénarios pour comprendre

Pages 6 à 9



CLAUDE VERMOT-DESROCHES

PRÉSIDENT DU CIGC

Cap sur
l'avenir !

C'est parce qu'il n'est de vent favorable qu'à celui qui sait où il va, que la filière Comté s'est attachée à redéfinir une vision d'avenir permettant de fixer un cadre pour les prochaines années. Notre projet stratégique, adopté à l'unanimité des membres du CIGC, s'inscrit dans le prolongement de ce que nos aînés ont réalisé ; il s'agit de « continuer à créer de la valeur partagée, pour les acteurs de la filière, les consommateurs et la société à travers la réaffirmation de l'identité du Comté à préserver ».

Pour éclairer notre vision, nous avons mené une réflexion prospective avec le Ministère de l'Agriculture et la Direction Régionale de l'Agriculture de l'Alimentation et de la Forêt. Ce travail a permis l'élaboration de 5 scénarios prospectifs très contrastés de l'avenir de la filière laitière AOP du massif du Jura (dossier à lire pages 6 à 9).

Les volontaires pour cet exercice y ont mis leur compétence, leur sensibilité, leur ouverture d'esprit, leur sens du partage. Les résultats nous invitent à la réflexion et nous donnent des clés pour atteindre le cap

que nous nous sommes fixé tous ensemble.

Ce cap, il nous faut désormais l'atteindre à l'aide des outils que nous avons à disposition : le cahier des charges, les règles de régulation de l'offre et la communication.

Beaucoup, tant dans la filière qu'à l'extérieur, se sont déjà manifestés pour apporter leur contribution et leur vision. Mais je dois dire que certains le font pour protéger une situation, d'autres pour pousser un intérêt individuel. Si ceci n'est pas choquant, voire même humain, ce n'est pas comme cela que nous construisons l'avenir. Je rappelle que l'intérêt de la filière Comté n'est pas la somme des intérêts de ses acteurs mais une vision partagée par tous, celle que nous avons définie.

Aussi, toutes les décisions qui seront prises devront être évaluées au préalable à l'aune de cette vision stratégique.

Sachons maintenant profiter de l'alizé pour emporter l'adhésion de tous !



CLIN D'ŒIL A Ranchot, une colonne culturello-gastronomique !

Elle se dresse fièrement sur le rond-point de Ranchot, face aux automobilistes qui empruntent l'axe Besançon-Dole : la colonne gourmande, créée par l'artiste Pierre Duc, est alternativement composée de raisins et de meules de Comté et fait référence aux salines d'Arc-et-Senans. Sur sa cime, s'est posé un faucon pèlerin, rapace qui vit dans les Reculées du Jura et qui tient pour l'occasion une bouteille de Vin Jaune dans ses serres. L'œuvre de 4,50 m de hauteur pesant 200 kg a été commandée par le Conseil général en 2013 et fut érigée en septembre 2015. Le Comté, ambassadeur de son territoire, on aime !

Sommaire

L'ÉDITORIAL | PAGE 2
de Claude Vermot-Desroches

ÉVÉNEMENT | PAGE 3
• Déjà 70 000 participants à la Grande Course au fromage !
• Du Comté pour les Restos
• Avez-vous vos Chroniques ?
• Un spationaute de très bon goût
• « Mamirolle, terre de talents »

VIE DE LA FILIÈRE | PAGE 4
• L'atelier de pré-emballage d'Avoudrey s'agrandit
• Concours de la FDCL : Les gagnants sont...

HERBE | PAGE 5
• « Le prix AOP fait le lien entre la Montbéliarde, les comices et le Comté »
• Exploitations laitières : une mécanisation qui coûte très cher

DOSSIER | PAGES 6 à 9
• Quel visage aura la production laitière de notre zone AOP à l'horizon 2030 ?
• Imaginons 5 futurs possibles aux filières AOP ...

UNE JOURNÉE AVEC... | PAGE 10
• SPÉCIAL CTFC > En cave aussi, on surveille la santé du Comté

ENVIRONNEMENT | PAGE 11
• Une fruitière à Comté dans la plaine de la Bresse

EN DIRECT DES FRUITIÈRES | PAGES 12 & 13
• En Bresse, il n'y a pas que le poulet !
• Céline et Anthony Buatois ont choisi la Simmental

SUR LES ROUTES DU COMTÉ | PAGE 14
• Savoureux circuit : Le long de La Transju'

SAVEURS | PAGE 15
• Tatin de Comté, banane et vanille
• Accords Comté et thé fumé

PORTRAIT | PAGE 16
• Colette de Roma, « Comté Queen » in San Francisco !

AGENDA | PAGE 16
• La Savoureuse Tournée d'hiver du Comté 2017
• Calendrier des réunions Filière 2017



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.



CINÉMA

Déjà 70 000 participants à la Grande Course au fromage !



Gâce au partenariat noué avec le film d'animation norvégien sorti en novembre, le Comté a déjà régalé plus de 70 000 spectateurs ! Et ce n'est pas fini, puisque Little KMBO, le distributeur pour la France, annonce que le film restera à l'affiche jusqu'en juin dans plus de 200 salles !

Dans le cadre de ce partenariat, le cinéma Le Palace d'Épernay a par exemple proposé en décembre un Ciné-Goûter spécial autour du film. Une soixantaine de spectateurs a pu ainsi découvrir le film en terminant la séance par une dégustation de Comté, accompagné de pain, de raisin et de confiture de cerises noires...

DONS

Du Comté pour les Restos



La baisse de production laitière de la campagne en cours ne doit pas nous faire oublier les plus démunis. Les Restos du Cœur ont ainsi toujours besoin de dons de lait de la part des éleveurs, lait qui sera transformé en Comté et préemballé courant 2017 pour plus de praticité.

• Contacts : Yves Berquand & Gilles Schirrecker / 06 86 07 14 73

BANDE DESSINÉE

Avez-vous vos Chroniques ?

Si vous ne l'avez pas encore lu (ce qui est possible après tout, personne n'est parfait), nous vous rappelons que *Les Chroniques de la Fruitière*, signées Fred Bernard, sont à la fois passionnantes ET encore disponibles ! Alors pour acheter le livre, rendez-vous sur la boutique en ligne du Comté :

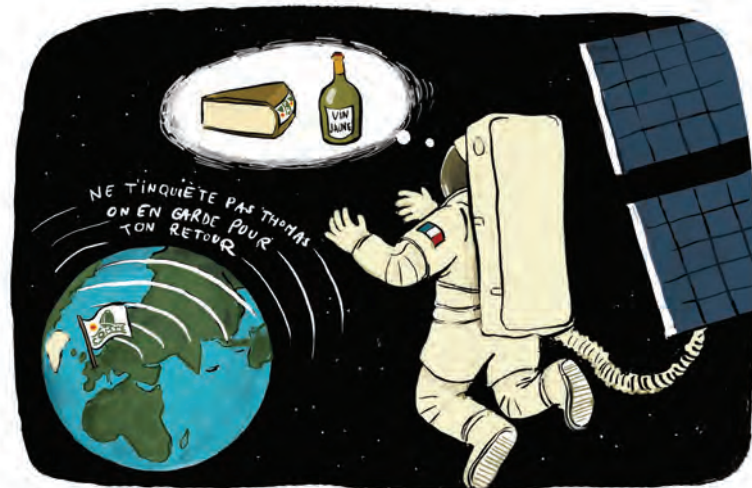
www.comte.com/la-boutique-du-comte



ESPACE

Un spationaute de très bon goût

Thomas Pesquet voit tout. Thomas Pesquet entend tout ! Depuis la Station Spatiale Internationale, il photographie la Terre et poste ses images sur les réseaux sociaux. Dans l'une de ses publications, il annonce les sommets du Jura. Finalement, vérifications faites, c'étaient les Monts du Lyonnais... que voulez-vous, le temps d'appuyer sur le déclencheur et il avait parcouru 200 km ! En tout cas, Thomas pense au Jura et à ses bons produits, c'est ça qui nous ravit. Plus que 4 mois à tenir avant son retour sur Terre...



LECTURE

« Mamirolle, terre de talents »

12 célébrités sont issues de ce petit village du Doubs, où est aussi implantée l'Ecole Nationale d'Industrie Laitière. Luc Poirot, ancien professeur aujourd'hui à la retraite, leur rend hommage dans son dernier ouvrage où l'on retrouve des sportifs, musiciens, artisans et même un réalisateur connus dans toute la France voire à l'échelle internationale. Bien entendu, notre chou chou, Lilian Renaud, y tient une grande place. Nous lui souhaitons une belle année 2017 en espérant qu'il reprendra bientôt ses tournées enchantées.

> Livre disponible sur commande à l'adresse suivante : www.lucpoirot.com





DÉVELOPPEMENT

L'atelier de pré-emballage d'Avoudrey s'agrandit

Les locaux de l'entreprise, gérée conjointement par les maisons Rivoire, Petite et Vagne, ont doublé en surface. L'objectif ? Offrir au consommateur les meilleurs Comté, dans tous types de conditionnement.

Un tiers des coopératives de la zone d'appellation Comté passent par l'atelier de pré-emballage d'Avoudrey pour le conditionnement de leurs fromages. L'entreprise, qui emploie 41 salariés, conditionne 3700 tonnes de Comté par an, essentiellement vendu dans les grandes et moyennes surfaces. C'est cinq fois plus qu'à ses débuts en 2001, et 24 salariés supplémentaires !

L'atelier a procédé à deux investissements, l'un en 2014, l'autre en 2015 pour un coût global de 3,5 millions d'euros. « Le premier était destiné à proposer au consommateur des sachets de 75 g et 150 g de Comté râpé », explique Lionel Petite, au nom des trois affineurs réunis.

Le second investissement, tout juste un an après, s'inscrit dans une tendance globale d'augmentation des ventes en portions (42 % du volume total en 2015 sur l'ensemble de la filière). Il a permis l'agrandissement des espaces de stockage, pour fluidifier la production et répondre plus simplement aux commandes. Mais le grand changement pour l'équipe, c'est l'automatisation d'une ligne de production qui découpe, pèse, déplace, emballe et étiquette seule le Comté. « Pour le fromage, c'est plus sain et permet de préserver la qualité des croûtages. Cela permet aussi une plus grande précision de pesée, avec la possibilité d'enregistrer un poids fixe ou variable. Pour les hommes et les femmes, c'est un travail moins rébarbatif, moins pénible, davantage basé sur la conduite informatisée de la ligne que sur la manutention », assure Valéry Chavin, responsable de production. Anne-Laure, qui travaille à l'atelier depuis 3 ans et demi,

confirme : « Pour nous, c'est moins fatigant et plus intéressant ». En bout de chaîne, les petites mains sont tout de même là pour contrôler le produit, le mettre en cartons puis en palettes, avant le voyage vers nos assiettes ...



Valéry Chavin,
le responsable de production



Les lignes de fabrication



Les portions de Comté prêtes
pour l'emballage

BONNES PÂTES

Concours de la FDCL : les gagnants sont ...

La Fédération des coopératives laitières du Jura et du Doubs organisent depuis 2014 un concours de fromages, très convivial, mettant à l'honneur les fruitières et la qualité de leurs fabrications. En 2016, le concours a eu lieu jeudi 1^{er} décembre à Levier et a réuni pas moins de 54 coopératives évaluées par 53 juges de tous horizons ! Originaires de milieux très divers, ces juges d'un jour apprécient tout particulièrement ce contact avec la filière. Plusieurs techniciens du CTFC (Centre Technique des Fromages Comtois) ont apporté leurs connaissances techniques, nécessaires à la décision du jury.

Les gagnants du concours 2016 sont Bouclans (Doubs) en tête, Mont Rivel (Jura) second et Fort Belin (Jura) troisième. Les Fins Comté (Doubs), Etalans (Doubs), La fruitière des Villages réunis (Doubs) et Le Berceau du Comté (Doubs) se placent respectivement de la 4^e à la 7^e place.

La date du concours 2017 est déjà connue : jeudi 7 décembre. Voilà qui laisse une petite année pour peaufiner de beaux Comté !





PRIX AOP DANS LES COMICES DU MASSIF JURASSIEN

« Le prix AOP fait le lien entre la Montbéliarde, les comices et le Comté »

Entretien avec Philippe Schaller, Président de la Fédération des comices du Doubs.

> Le prix AOP, qui récompense les élevages les plus autonomes du point de vue des ressources fourragères, vient de fêter ses deux ans. Comment a-t-il été accueilli par les participants et les présidents de comices ?

« Chaque nouveau prix a besoin de se faire connaître. La première année, certains comices ont fait part de leur réticence et ont voté contre ce prix, notamment vis-à-vis des producteurs de lait standard. Mais très rapidement, les avis ont évolué et beaucoup de comices l'ont finalement intégré avec succès cette année. Ce prix AOP fait le lien entre la race Montbéliarde, les comices, le Comté et les autres fromages AOP de la région qui ont su évoluer parallèlement et contribuer ainsi à la bonne santé de tous.

> Ce Prix AOP a-t-il sa place au sein des autres trophées ?

Les prix des comices sont souvent des « prix de beauté », mais nous avons peu de prix économiques. Le prix de la Meilleure fromagère a corrigé cela et maintenant, le prix AOP va au-delà. Ce dernier, en plus de son aspect économique, est porteur d'une dimension écologique. L'écologie, les agriculteurs en font chaque jour, sans en utiliser le terme. On se lève tous les matins pour vivre et entretenir la nature, minimiser le recours aux engrais, maintenir les haies, etc.

> Les lauréats du Prix AOP sont-ils habitués à gagner d'autres prix ?

Parfois oui, mais pas toujours. Ce prix permet, dans certains comices, de mettre en avant des éleveurs qu'on voyait moins jusque-là. Et puis, le Prix AOP récompense un troupeau entier plutôt qu'une vache. C'est une belle récompense du travail accompli par l'éleveur et sa famille, car on peut difficilement avoir un coup de chance sur un troupeau entier...»



La brochure « Prix AOP 2016 » a été distribuée en version papier à toutes les exploitations et est aussi disponible sur demande auprès du CIGC et sur www.comte.com.

ÉCONOMIE

Exploitations laitières : une mécanisation qui coûte très cher

Depuis quelques années, le visage des exploitations laitières en Bourgogne Franche-Comté se modifie. Globalement, la taille des bâtiments et celle des troupeaux augmente. Mais les résultats économiques sont-ils à la hauteur des investissements ?

« Nous nous sommes rendus compte qu'en 2015, le lait supplémentaire produit générerait trois fois moins d'excédent brut d'exploitation que son équivalent en 2010. Cette dégradation de la valeur ajoutée de chaque millier de litres de lait produit nous a posé question », explique Pierre-Emmanuel Belot, délégué régional de l'Institut de l'élevage de Bourgogne Franche-Comté. C'est sur cette base de réflexion que le réseau d'élevage* a collaboré avec le service statistique et économique de la Draaf** pour mener une étude poussée sur la typologie des élevages laitiers. Nommée « Concentration et intensification des élevages laitiers », cette étude s'appuie sur les 4 600 exploitations laitières de la grande région et montre globalement que la production de lait par hectare et la taille des troupeaux augmentent, mais pas la main d'œuvre, qui stagne voire diminue. Ce constat induit un recours plus important aux frais vétérinaires et alimentaires. Mais le poste de charges qui affiche la plus haute progression en cinq ans est celui du matériel de mécanisation, suivi des investissements dans les aménagements et les bâtiments.

Toutes ces dépenses signifient amélioration des conditions de travail et modernisation de l'exploitation, mais aussi recours à l'emprunt. Hormis dans les systèmes les moins intensifs, l'étude constate la diminution globale de l'excédent brut d'exploitation entre 2010 et 2014. Dans tous les systèmes sans exception, une part plus importante de cet excédent

est consacrée aux emprunts (+5% en AOP montagne et +18% en plaine) provoquant des coûts de production très importants. Résultat : si demain, le prix du lait AOP venait à chuter, ne serait-ce que de 50 euros la tonne, pas mal d'exploitations seraient en difficulté.

> Pour lire l'étude : <http://draaf.bourgogne-franche-comte.agriculture.gouv.fr/Typologie-des-exploitations>

*Ynosis / **Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt



Pierre-Emmanuel Belot, délégué régional de l'Institut de l'élevage de Bourgogne-Franche-Comté.



AVENIR

Quel visage aura la production laitière de notre zone AOP à l'horizon 2030 ?

La Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de Bourgogne-Franche-Comté a lancé, sous l'égide du Centre d'Étude et de Prospective du Ministère en charge de l'Agriculture et en partenariat avec le CIGC, une réflexion sur les futurs possibles de la production laitière en zone AOP du massif jurassien.

Sur la base de cinq scénarios potentiels, l'étude pousse les enjeux actuels au bout de leur logique et ouvre la voie à une large réflexion autour des décisions d'avenir.

Seul dossier retenu par le Ministère de l'Agriculture dans le cadre de cet appel à projet national, l'étude intitulée « La production de lait AOP franc-comtoise : potentialité et dynamiques à l'horizon 2030 » s'inscrit dans une démarche prospective originale. La DRAAF a réuni un groupe d'étude élargi pour imaginer le visage de la production laitière dans la zone AOP du Massif jurassien à l'horizon 2030. Autour de la table, des économistes, des agriculteurs bien sûr, des membres des interprofessions, des chercheurs de l'Inra et de l'Université de Franche-Comté, mais aussi des banquiers et des consommateurs ont élaboré cinq scénarios fictifs, basés sur 31 variables bien réelles identifiées collectivement. **Le but ?** Représenter tous les enjeux d'avenir des filières AOP du massif jurassien et donner à la filière des éléments de réflexion pour son pilotage à moyen terme.



Vincent Favrichon :
Faire preuve d'une grande capacité de mise à distance du quotidien.



Pêle-mêle, les scénarios tiennent compte des attentes futures des consommateurs en termes d'équilibre alimentaire, de bien-être animal, mais aussi des aspirations des agriculteurs, de l'évolution du savoir-faire, de l'augmentation du prix du foncier, de la montée de l'individualisme dans notre société, du développement de nouveaux marchés, des impacts environnementaux, de l'évolution des accords économiques internationaux et des normes sanitaires, etc. Il a fallu faire preuve d'une grande capacité de mise à distance du quotidien pour se plonger dans un futur imaginaire mais plausible ! La démarche, qui s'est déroulée sur près d'un an et fera l'objet de réunions de restitution et d'échanges, offre un bon outil de réflexion au CIGC et à ses membres à l'heure de la révision du cahier des charges du Comté. Les cinq « histoires » possibles, présentées dans cette étude dont je vous invite à prendre connaissance, nous amènent tous à réfléchir aux enjeux de filières qui font vivre aujourd'hui près de **2 600 exploitations laitières, 153 fruitières et 15 maisons d'affinage, fleurons des AOP** du massif jurassien et de la grande région Bourgogne-Franche-Comté.



Vincent Favrichon,
Directeur de la Draaf de Bourgogne-Franche-Comté

Imaginons 5 futurs possibles aux filières AOP ...

Un exercice prospectif consiste à explorer des futurs possibles à partir de variables qui ont une influence sur l'avenir. La démarche aboutit à la rédaction de scénarios, volontairement très contrastés qui doivent permettre le débat. Les 5 scénarios contrastés, présentés ci-après, sont commentés par des membres du groupe ayant participé à l'exercice.

1. Scénario « Hygiénisation et déclin »

Quand le lait cru tourne au vinaigre

Des crises sanitaires conduisent les consommateurs à rechercher des produits alimentaires aseptisés. Ceux-ci s'orientent davantage vers les fromages au lait pasteurisé. Parallèlement, l'administration impose toujours plus d'analyses microbiologiques sur les produits au lait cru.

En conséquence, l'écart de prix entre lait AOP et standard se réduit de plus en plus et les producteurs de lait AOP s'y retrouvent financièrement de moins en moins. Découragés par les contraintes que le lait cru impose, ils s'en détournent et créent une filière de fromages pasteurisés. Seuls restent quelques irréductibles, qui durcissent le cahier des charges et font face aux coûts de production élevés. En 2027, seules 20 000 tonnes de Comté sont produites par 700 exploitations au sein de 50 fruitières. Le Comté devient un produit élitiste, réservé aux consommateurs prêts à y mettre le prix. Finalement, les acteurs de cette filière AOP s'en sortent très bien et les prix se stabilisent.



La zone connaît alors une agriculture à deux vitesses : d'une part une production de lait AOP extensive, au cahier des charges contraignant et offrant aux consommateurs un produit très différencié. D'autre part, une agriculture qui s'intensifie, produisant un lait standard et utilisant l'image créée précédemment. Mais très vite, cette dernière, faute de vraie différenciation de son produit qui a perdu sa spécificité issue du lait cru, périclité dans un univers de concurrence dominé par les coûts de production.

L'avis d'Eric Notz,

Directeur du Centre Technique des Fromages Comtois (CTFC)

« La force du scénario « Hygiénisation et déclin » est de montrer la nécessité de continuer à s'appuyer sur des outils techniques et analytiques collectifs. Cela permet la construction partagée de bonnes pratiques, accompagnant le très grand professionnalisme des acteurs de la filière dans leurs gestes techniques. Le sujet du lait cru doit aussi s'accompagner d'une gestion cohérente de la communication. L'objectif ? Montrer aux consommateurs les bénéfices apportés par les fromages au lait cru pour la santé et le développement d'une économie durable dans nos territoires ruraux. »

2. Scénario du Monopole

L'industrie prend le pouvoir

Le libre-échange demeure le modèle économique dominant et le soutien de la politique européenne à la concentration touche la filière Comté. En quelques années, le nombre de maisons d'affinage diminue de moitié et celui des fruitières du tiers. Une entreprise agro-alimentaire financiarisée crée une filiale, Lacomté, qui rachète en deux ans (2021-2022) l'essentiel des maisons d'affinage et intègre la transformation fromagère à son activité. Un peu plus tôt, en 2019, trois des plus grosses coopératives ont fusionné, couvrant 50% de la transformation fromagère et contractualisant avec un tiers des producteurs de lait. Peu à peu, Lacomté prend le pouvoir au sein de l'Interprofession, malgré l'action des syndicats. Le cahier des charges est assoupli, les goûts standardisés et les volumes augmentent grâce au rachat de la grosse coopérative. Bientôt, les prix d'achat du lait baissent et le pouvoir de négociation n'est plus équilibré. Les producteurs fournissent du lait dont ils ne connaissent pas la destination (Comté, Morbier, Mont d'Or ou autres produits non AOP développés sous la marque). En Franche-Comté, les exploitations laitières s'endettent pour s'agrandir et leur nombre chute. L'attractivité du métier d'éleveur laitier s'amenuise...





L'avis de Philippe Marmier, Directeur du Développement du Marché des Entreprises au Crédit Agricole de Franche-Comté

« La filière, comme une entreprise, fonctionne sur trois piliers : son actionnariat, sa vision stratégique et sa gouvernance. Pour que tout fonctionne, un alignement de ces trois socles est nécessaire. Le Comté a une stratégie claire et une bonne gouvernance liée au CA des coopératives et au CIGC. Mais la destinée d'une filière si prospère ne peut pas se résumer à son cahier des charges, primordial cependant, et à la tradition. Ce serait prendre des risques dans ce monde qui bouge vite. L'argent peut devenir la première motivation et plus seulement la conséquence d'une filière bien gérée. Il faut donc, pour préserver ce système gagnant pour tous, que les producteurs restent très proches et conservent une relation forte avec l'actionnariat des metteurs en marché, afin de maximiser les chances d'une relation pérenne et durable. Une veille sur les mouvements potentiels des capitaux est souhaitable. »

3. Scénario « Individualisme »

Quand chacun tire la couverture à soi, tout le monde a froid

Ça marche fort pour le lait et les fromages AOP du massif jurassien. Par conséquent, les acteurs des filières ne perçoivent plus clairement l'importance du collectif et de l'encadrement des modes de production. Ils misent sur le profit immédiat. On assiste à un mélange des genres : des affineurs intègrent des ateliers et des coopératives affinent et commercialisent en direct, notamment via internet. Avec l'abandon des outils collectifs de connaissance des marchés, une opacité se développe au sein de la filière, modifiant grandement les équilibres entre les opérateurs. Tout cela renforce la suspicion, l'individualisme et exacerbe la concurrence chez les metteurs en marché. Les Grandes et Moyennes Surfaces négocient des prix à la baisse entraînant une spirale infernale. Dans les coopératives, happées par la gestion du personnel et la réglementation, on assiste à une perte de savoir-faire, à une standardisation des process. Le caractère artisanal et la diversité des produits AOP en pâtit. Leur image « s'industrialise ».



Les prix baissent encore, il faut produire plus, on allège le cahier des charges et en 2024, on abandonne les plans de régulation de l'offre. Les volumes d'un Comté devenu banal augmentent de 10% par an et certains producteurs lancent un Comté fermier vendu en direct, moins cher et aussi bon que le « vrai » qui a nettement perdu en qualité. Le prix du Comté AOP dégringole encore et avec lui, celui du lait AOP. L'installation est peu dynamique et les pratiques agricoles s'intensifient. Les problèmes environnementaux se multiplient ; en 2029, les autorités sont contraintes de « sanctuariser » certaines zones, ce qui fait augmenter le prix du foncier. En 2030, l'INAO menace de suspendre les AOP Comtoises, constatant l'échec de la filière à maintenir un lien fort au terroir et au territoire de Franche-Comté.



L'avis de Denis Michaud, ex-producteur de Comté à Reculfoz et enseignant en économie rurale au lycée agricole de Levier

« C'est un scénario sombre à redouter... Il nous rappelle que toutes les générations ont fait passer l'intérêt collectif à long terme, avant l'intérêt de chacun à court terme. Nous devons poursuivre dans cette voie, pour la prospérité de notre filière et ne pas laisser glisser la valeur ajoutée vers l'aval, vers les vendeurs finaux. Car le risque est bien celui-là ! Les producteurs ont un rôle essentiel dans la création de la valeur ajoutée de nos fromages : la construction du produit se consolide de génération en génération. Ne levons pas le pied et créons toujours plus de valeur via nos pratiques agricoles, le pâturage, le respect de la biodiversité et globalement du terroir. A ce titre, les scénarios Vert et Haut de gamme, assez proches, me paraissent de bons exemples à suivre. Il faut consolider pour transmettre ! »

4. Scénario « Haut de gamme »

La ruée vers l'or blanc

En 2017, le Comté a choisi la voie du « haut de gamme » : faibles volumes, qualité de fromage optimale, cahier de charges déjà très exigeant et zone AOP inchangée. Ensemble, les acteurs de la filière renforcent le cahier des charges et adossent à la typicité de goût des fromages une image idéale du produit : des fermes familiales structurées de manière à ce que les vaches pâturent et un respect de la potentialité des sols. En 2023, la mesure de limitation de la productivité par hectare est ajustée dans l'objectif d'atteindre le niveau d'autonomie alimentaire de 95 %. La race Montbéliarde et les producteurs de céréales profitent de cette bonne conjoncture. La taille des ateliers est limitée et on



invite volontiers à en créer de nouveau. Les marchés se sont internationalisés à tel point que le marché national ne représente plus que 30 % des ventes. En Chine, le Comté connaît un succès fou. Parallèlement, le tourisme rural est florissant.

Au début des années 2020, les tensions éclatent entre le Comté, le Morbier et le Mont d'Or, sur la question de la répartition des volumes de lait totaux produits. Sans possibilité d'accord entre les filières, celles-ci se spécialisent. La production de Morbier, Bleu de Gex et Mont d'Or chute, jusqu'à disparaître. Dans un contexte de prix du lait AOP très élevé, les exploitations se multiplient et font la chasse à l'hectare. Le prix du foncier flambe. La question de la transmission des fermes se pose. Des capitaux extérieurs arrivent dans les exploitations agricoles AOP et préoccupent la filière. L'emploi se développe, de même que le niveau de formation. La zone AOP du massif jurassien fait exception en France : c'est la seule où le nombre d'exploitations agricoles est stable entre 2015 et 2030.

L'avis de Marc Goux, membre fondateur du collectif SOS Loue et rivières comtoises

« Cette évolution en produit haut de gamme comporte des atouts pour les acteurs de la filière et des incidences positives pour la biodiversité terrestre et aquatique. Mais les risques sur le foncier sont élevés et difficiles à maîtriser. Il serait regrettable que cette agriculture-là sorte du contexte familial qui l'a créée et qui la fait vivre depuis des siècles, pour se mettre à la merci d'enjeux spéculatifs. Le scénario « vert » ou « Excellence environnementale » me semble davantage ancrer l'agriculture solidairement dans son territoire et mieux assurer son avenir. »

5. Scénario « vert »

L'excellence environnementale d'un grand fromage

Dans ce scénario, pour répondre aux attentes des consommateurs et faire face à l'urgence environnementale, le CIGC souhaite intégrer encore plus les mesures environnementales dans le cahier des charges du Comté. Les débats sont vifs... Mais le projet aboutit, en convergence avec les trois autres AOP, en 2022.

L'autonomie des fermes à l'échelle régionale est atteinte grâce à un effort collectif de tous. Des synergies entre les zones AOP et les plaines céréalières se développent, une Montbéliarde rustique s'impose et un paysage bocager se construit. La demande est croissante, tout comme le prix du lait AOP. Les filières mettent en place une stratégie d'augmentation du nombre de producteurs de lait AOP et de nouvelles fromageries sont créées. Après l'atteinte de plafond de productivité au milieu des années 2023, le prix du lait AOP est sur une tendance haussière modérée. La demande de Comté, Morbier, Bleu de Gex et Mont d'Or est toujours forte. Toutefois, les volumes de production ne peuvent être augmentés et sont soumis à des aléas climatiques. Les filières mettent en place des règles communes de régulation de l'offre. La variation dans les volumes commercialisés devient un atout : deux fois par an les produits sont commentés à l'instar des grands vins. On spéculer sur la disponibilité. Chaque fois, on crée l'évènement.



L'avis de Michel Foltete, Président de l'Union agricole comtoise et président de la commission environnement à la chambre d'agriculture

« On ne peut pas s'affranchir des soucis environnementaux, particulièrement sur notre sol karstique fragile et surtout dans le Comté, produit naturel issu du terroir ! N'ignorons pas la pollution de nos rivières, même si les agriculteurs font office de boucs-émissaires devant ce problème multi-factoriel. On a notre part de responsabilités, ni plus, ni moins, mais ne nous braquons pas. Nous devons respecter les sols et adapter nos pratiques à leur potentiel agronomique. La nature fait bien les choses : amener plus d'éléments nutritifs que nécessaire conduit l'homme à des problèmes de santé. C'est pareil pour la terre. Les agriculteurs avancent, il y a de nouveaux comportements qui s'installent, il faut poursuivre dans cette voie. »

CONCLUSION

Restons exigeants et solidaires !

Toutes les perspectives d'avenir présentées dans ces pages ne sont pas le fruit de notre imagination débordante ! La situation actuelle de la filière Comté détient en elle toutes ces potentialités.

Quel chemin choisir parmi ces voies possibles ? C'est tout l'enjeu - crucial - des années à venir. Il est finalement assez facile d'identifier les scénarios vers lesquels nous souhaitons tendre et ceux que nous repoussons. Ce travail prospectif nous rappelle l'importance d'améliorer sans cesse nos pratiques et de rester unis, à l'écoute de chaque maillon de la filière. Il s'agit là de conditions obligatoires pour l'avenir des AOP du Massif jurassien.



SPÉCIAL CTFC

En cave aussi, on surveille la santé du Comté

Hervé Donnet, préleveur au CTFC depuis 24 ans, contrôle les fromages affinés dans les caves des coopératives ou des affineurs.

Comme ses collègues contrôlent le lait et les fromages en blanc dans les fromageries, Hervé Donnet, préleveur au CTFC, assure le contrôle des Comté affinés. Pour cela, il se rend chaque mois dans une vingtaine de caves d'affinage et procède à deux types de vérification : l'auto-contrôle physico-chimique et l'auto-contrôle bactériologique sur des Comté affinés de 4 à 12 mois.

« L'auto-contrôle physico-chimique permet de vérifier l'indice de maturation, le taux de sel, le gras sur sec et l'extrait sec du fromage, afin d'établir si les résultats sont conformes au cahier des charges du Comté », explique Hervé Donnet. Le second type de contrôle, bactériologique, sert à vérifier et prouver l'absence de pathogènes et assure ainsi un fromage sain au consommateur.

En compagnie du chef de cave, Hervé Donnet sillonne les allées pour choisir dix meules à prélever, représentatives d'un mois de fabrication. Après avoir soigneusement désinfecté et flambé son matériel, il prélève des « carottes » à l'aide d'une sonde et des morceaux de croûte (pour la bactériologie uniquement). « Ensuite, ces échantillons sont analysés au laboratoire du CTFC ou au laboratoire départemental en fonction du type de contrôle », poursuit Hervé Donnet qui voue une passion à son métier depuis près de 25 ans. « C'est un job très riche en rencontres. Et les routes de l'Ain, du Doubs, du Jura et même de la Haute-Savoie n'ont plus de secret pour moi ! »



Hervé Donnet, responsable des prélèvements



> Flambage du rabot qui sert au prélèvement des croûtes



> Carottage pour le prélèvement de pâte



> Prélèvement de croûte



> Echantillons prêts à être analysés



LECTURE DE PAYSAGE

Une fruitière à Comté dans la plaine de la Bresse

> Par Pascal Bérion

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



Le bassin de collecte de la fruitière de Desnes appartient intégralement à la Bresse, région humide de basse altitude (200 m en moyenne) située à cheval sur le Jura et la Saône-et-Loire.

Le paysage s'organise en trois entités distinctes :

- > La première s'inscrit dans la vallée de la Seille (communes de Desnes et de Relans), large plaine alluviale sur laquelle s'est installé un openfield à dominante céréalière, où les villages sont agglomérés. Les sols sont très filtrants car ils sont situés sur des sables et graviers d'alluvions de la Seille qui reposent sur des gisements de cailloutis dits de la « forêt de chaux », exploités aujourd'hui à des fins de production de matériaux de construction.
- > La deuxième, communément dénommée « Bresse des étangs » (communes de Commenailles, Froideville et Le Villey) repose sur des sols imperméables composés d'argiles et de sables. Les espaces agricoles s'intercalent entre bois, bosquets et étangs, qui occupent les secteurs les plus humides. L'habitat rural change radicalement puisqu'il se disperse en une multitude de hameaux. A Commenailles, les sables et les argiles sont depuis longtemps exploités pour la production de briques et de tuiles.
- > La troisième (communes de Chapelle-Voland, Bellevesvre et Fretterans), s'inscrit pleinement dans la plaine de Bresse. Les sols sont là aussi peu perméables, mais bois et étangs se font plus rares. L'habitat rural est dispersé et les espaces agricoles deviennent dominants et laissent apparaître un maillage de haies, qui témoignent qu'autrefois cet ensemble était un bocage.

Les anciennes fermes bressanes sont très typiques : petites, elles se composent d'un bâtiment principal et de ses dépendances (grange à grains, soue à cochon, étable annexe...). Tous les bâtiments s'organisent avec un faitage orienté nord/sud pour se protéger de la bise, avec une façade principale orientée au levant. Les constructions sont de plain-pied, avec des murs à colombage remplis de briques ou de pisé. Les toits sont pentus et couverts en tuiles et présentent une rupture de pente avec un important débord de toit appelé « coyau ». Ces fermes sont caractéristiques d'un finage valorisé par un système de polyculture élevage.

Les fermes actuelles forment souvent un conglomérat de bâtiments séparés et aux fonctions bien distinctes : ancienne étable entravée convertie en stabulation pour les génisses, hangar à foin, ancienne grange servant de remise pour le matériel et hangar récent hébergeant les vaches laitières. Le finage se compose de prairies et de labours cultivés en céréales, dont une part importante de maïs grain, qui se trouve ici sur un de ses finages de prédilection. Une partie des céréales produites est utilisée par les éleveurs pour élaborer un concentré fermier qui vient soutenir l'alimentation des vaches laitières. Cette ressource est utile car faire du bon foin dans les zones humides n'est pas une chose facile. Les producteurs sont dynamiques et savent se renouveler. La terre de la Bresse est difficile à cultiver, mais les productions extensives de lait, de maïs grain et de volailles constituent des ressources solides que l'intensification agricole des décennies passées considérerait à tort comme obsolètes.



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





En Bresse, il n'y a pas que le poulet !

La fromagerie de La Rondenne à Desnes réunit des coopérateurs du Jura et de la Saône-et-Loire.



Les producteurs de la fromagerie desnoise réfléchissent à un possible agrandissement de la cave.

Implantée sur la place centrale du village, la Fromagerie de la Rondenne est située à côté de la mairie et en face de l'église. C'est dire toute l'importance de l'atelier fromager et de sa petite échoppe dans la vie du village de quelque 475 âmes !

Le ballet des clients qui viennent s'approvisionner en Comté dans la boutique desnoise, tout comme dans celle de Bellevesvre, est quasi incessant ! La fromagerie est à la frontière entre deux départements : le Jura et la Saône-et-Loire voisine, d'où sont issus deux membres de la fromagerie. Il s'agit d'une zone de basse altitude (200 mètres en moyenne) délimitée à l'est par les premières élévations du vignoble du Jura (Sellières, Arlay), au sud par la vallée de la Seille (Bletterans), à l'ouest par la Bresse bourguignonne (Louhans et Pierre de Bresse) et au nord par le val de Brenne (Chaumergy). Un observateur néophyte pourrait s'étonner de voir une fromagerie à Comté installée en zone de plaine et sur la frontière historique entre « Duché » et « Comté » de Bourgogne. Qu'il soit rassuré, la production de fromages à pâte pressée cuite dans cette partie de la zone d'appellation Comté est fort ancienne. L'actuelle fromagerie puise ses racines dans une association de producteurs fondée en 1838. Elle est toujours installée dans des locaux loués à la commune et édifiés par cette dernière en 1901. Sa présence en plaine correspond à des usages locaux, loyaux et constants qui témoignent que le terroir du Comté doit sa dynamique à des pratiques sociales qui savent s'adapter aux diffé-

rents contextes naturels du vaste espace délimité par le massif du Jura et ses périphéries immédiates.

Comme bon nombre de ses semblables, la fromagerie de La Rondenne (du nom d'une rivière qui coule à Desnes) est issue de fusions successives : d'abord en 1992 entre Desnes et Fretterans, puis en 1997 avec Bellevesvre. La même année, de gros investissements ont eu lieu pour moderniser la fabrication avec un système de soutirage sous vide.

Le Comté présent chaque année à la Mi St'embre

Après l'agrandissement du magasin de Desnes en 2014 et la rénovation de celui de Bellevesvre en 2015, les sociétaires réfléchissent à un possible agrandissement de la cave, qui permet aujourd'hui 15 jours de pré-affinage. Ils sont locataires du bâtiment appartenant à la municipalité, mais se savent soutenus de longue date par le maire, Bernard Peyraud, et son équipe. Le fromager, Antoine Floriani, qui a succédé au regretté Jean-Marie Bernard en 2009, est aidé dans sa tâche par un fromager remplaçant, qui intervient sur trois coopératives, et par un chauffeur-ramasseur qui travaille aussi en cave. Chaque année, le fromager et les sociétaires participent aux traditionnels rendez-vous bressans des bourgades voisines : à la foire de la Mi St'embre et à celle de Saint-Germain, on fabrique forcément du Comté à l'ancienne en public !

Fiche d'identité > La fromagerie de La Rondenne à Desnes



SOCIÉTAIRES

11 exploitations, 20 producteurs à Bellevesvre, Chapelle-Voland, Commenailles, Desnes, Fretterans, Froideville, Le Villey, Relans.



PRÉSIDENT

Anthony Buatois



FROMAGER

Antoine Floriani



LITRAGE

3,2 millions de litres de lait AOP



AFFINEUR

Maison Rivoire-Jacquemin



FABRICATION

Comté, beurre, fromage blanc et crème



CONTACTS

Fromagerie de Desnes > Place de la Mairie • 39140 Desnes • Tél. 03 84 48 19 64
Magasin de Bellevesvre > Grande rue • 71270 Bellevesvre • Tél. 03 85 72 38 88
www.comte-larondenne.com



Céline et Anthony Buatois ont choisi la Simmental

Force du nombre oblige, on parle souvent de la Montbéliarde en filière Comté. En oubliant à tort la Simmental !

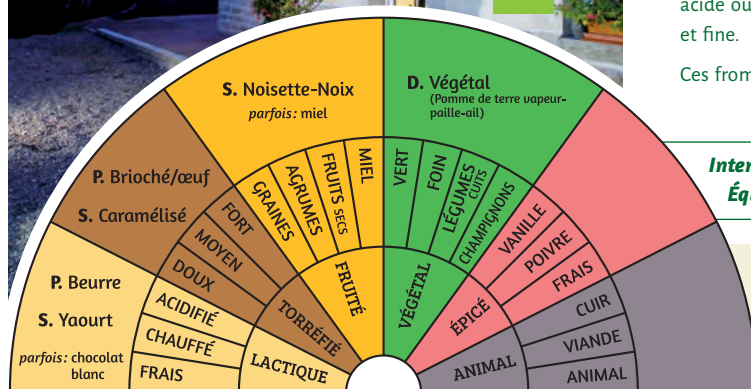


Cousins, Céline et Anthony Buatois élèvent des Simmentals comme leurs pères et leur grand-père avant eux.

Cette vache originaire de la vallée de Simme en Suisse est l'autre race autorisée à produire du lait à Comté. Si elle ne représente qu'entre 3 et 5% du cheptel des productrices de lait à Comté, elle possède cependant d'indéniables qualités, renforcées par la sélection génétique établie en Allemagne et en Autriche où la Simmental est très populaire. Après-guerre, la Simmental était reine au pays du Comté : c'était la vache de pays par excellence. « Ensuite, dans les années 50-60, les politiques agricoles se sont davantage orientées vers la Montbéliarde », estime Céline Buatois, éleveuse de Simmental et productrice de lait à Comté à Desnes. L'agricultrice ne tarit pas d'éloges sur sa race fétiche. « Elles sont rustiques et dociles. Certains diront molles, je dis

calmes ! Elles sont un peu moins productives que les Montbéliardes, mais ont des taux butyreux et protéiques plus importants. Elles offrent aussi une excellente mixité : nos veaux sont très bien valorisés à la vente et il n'est pas rare que les vaches atteignent 400 kg de carcasse. »

Par ailleurs, les Simmentals vieillissent bien : Vision, la plus ancienne demoiselle du troupeau, a 12 ans et va encore donner naissance à des veaux. C'est probablement Céline Buatois qui a donné l'envie à Damien et Jérôme Trullard de Fretterans (71) d'intégrer des Simmental au sein de leur Gaec de Noailles. « Pour le plaisir des yeux, avoue l'un des deux frères. Elles sont rondes et jolies ! »



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

Des Comté doux aux arômes de brioche et noisette fraîche

Pour le jury Terroir, les Comté de Desnes dégustés en 2015 et 2016 sont très doux, doux en intensité, doux par les arômes de « brioche », de « beurre » et de « noisette fraîche » qui composent l'essentiel de leur palette aromatique.

Selon les fromages, le jury a pu faire ressortir des nuances de fruité ou de végétal plus marquées rappelant le « miel », la « noix » et parfois la « pomme de terre vapeur ». La note « brioche/œuf » peut être accompagnée d'une nuance lactique un peu plus acidifiée, telle que yaourt. L'équilibre des saveurs de ces fromages est discrètement sucré-salé-acide ou acidulé, et leur texture est très souple, relativement onctueuse et fine.

Ces fromages présentent un bon potentiel aromatique.

Intensité d'arômes : modérée
Équilibre des saveurs : très légèrement sucré-acide

Palette aromatique des Comté de la Fruitière de Desnes fabriqués entre 2014 et 2016, affinés par la maison Rivoire-Jacquemin. Dégustations réalisées par le Jury Terroir Comté. Réalisation : F. Bérodière, CTFC, novembre 2016



SAVOUREUX CIRCUIT

Le long de La Transju' ...

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



Porte d'entrée : PNR du Haut-Jura / Durée : libre / Pour qui ? Couples, familles, actifs, seniors... / Mobilité : / Saisonnalité :

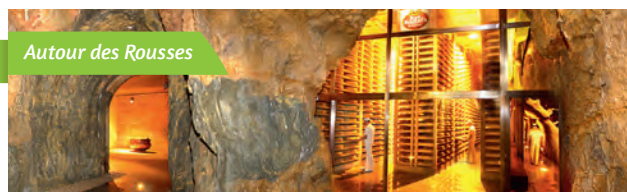
Autour de Lamoura



Fromagerie des Moussières
27, rue de Lajoux • 39 310 LES MOUSSIÈRES • 03 84 41 69 14
Fromagerie de Lajoux
La Fromagerie • 39 310 LAJOUX • 03 84 41 20 38
L'Anversis, table de Montagne
La Combe du Lac • 39 310 LAMOURA • 03 84 41 20 91
Chalet de la Frasse
Forêt du Massacre • 39 310 LAMOURA • 03 84 41 24 81

1

Autour des Rousses



Les caves d'affinage Arnaud-JuraFlore
Fort des Rousses • 39 220 LES ROUSSES • 03 84 60 02 55
Fromagerie traditionnelle des Rousses
137, rue Pasteur • 39 220 LES ROUSSES • 03 84 60 02 62
Restaurant de la Fromagerie
137, rue Pasteur • 39 220 LES ROUSSES • 03 84 60 02 62

2

Autour de Chapelle-des-Bois



Fruitière Bio de Chapelle-des-Bois
2, Place de la Fruitière • 25 240 CHAPELLE-DES-BOIS • 03 81 69 20 91
Ecomusée Maison Michaud
La Combe des Cives • 25 240 CHAPELLE-DES-BOIS • 03 81 69 27 42
Auberge de la Distillerie
Chez Michel • 25 240 CHAPELLE-DES-BOIS • 03 81 69 21 64

3

Autour de Mouthe



Fruitière de Mouthe
2, rue de la Varée • 25 240 MOUTHE • 03 81 69 26 23
Fruitière des Pontets
1, rue du Lac • 25 240 LES PONTETS • 03 81 69 26 06
Fruitière de Gellin
2, Route de Maison du Bois • 25 240 GELLIN • 03 81 69 10 67
Fruitière des Lacs
1, rue derrière chez Saget • 25 160 LABERGEMENT-STE-MARIE • 03 81 38 12 91

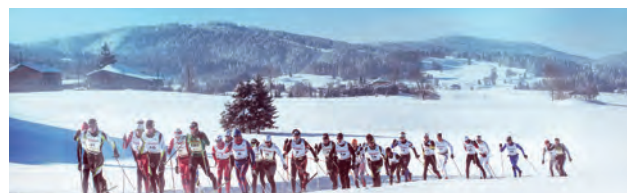
4

Idées pour nuits douillettes



Ferme du Pré Jailloux
Le Pré Jailloux • 39 310 LES MOUSSIÈRES • 03 84 41 62 97
Ferme Courvoisier
28, Route du Jura • 25 240 CHAPELLE-DES-BOIS • 03 81 69 21 28
Gaec du Bougnon
10, Grande Rue • 25 240 LES PONTETS • 03 81 69 12 44

5



Le Comté, partenaire officiel du goût de La Transju'

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, la Région Bourgogne-Franche-Comté et les départements de l'Ain et du Doubs.



Retrouvez ce circuit sur www.comte.com, rubrique « Idées de savoureux circuits ». Lien direct : www.bit.ly/savoureuxcircuits



Tatin de Comté, banane et vanille



Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 100 g de Comté taillé en fines lamelles
- 3 bananes
- 100 g de sucre en poudre
- 10 cl de Macvin
- 1 gousse de vanille
- 25 g de beurre

- ✓ Préchauffer le four à 180°C (th. 6). Eplucher les bananes et les tailler en rondelles assez épaisses. Gratter la gousse de vanille.
- ✓ Dans une poêle, faire chauffer à feu moyen le Macvin, le sucre, les grains de vanille grattés et la gousse restante. Laisser caraméliser légèrement, puis ajouter le beurre. Mélanger un peu et ajouter les rondelles de bananes. Enrober les rondelles avec le sirop et cuire environ 5 minutes.
- ✓ Déposer cet appareil dans un plat à tarte. Couvrir avec les lamelles de Comté, puis avec le rouleau de pâte feuilletée. Enfourner 30 minutes environ, puis retourner la tarte dans un plat. Servir encore chaud de préférence.



Le conseil du sommelier

Accord avec un vin du Jura
Cette tatin s'accompagne volontiers de Macvin.

Accord avec un vin d'une autre région
Un Xérès Oloroso d'Espagne.



Cette recette et l'accord ci-dessous sont extraits du tout dernier Comté Gourmand Hiver #7, le nouveau cahier de recettes du Comté ! Ce cahier de 29 savoureuses idées hivernales est consultable en ligne sur www.comte.com/le-kiosque



Conseil dégustation

Comté et thé fumé*

Accord subtilement caractérisé en collaboration avec Lydia Gautier, expert thé et tisane.

Un accord boisé dans un esprit « fusion », avec le côté salé et sec du thé qui accompagne harmonieusement le délitement du Comté tout en faisant ressortir ses notes lactiques chauffées et fruitées...

Préparation du thé « à l'occidentale » : chauffer 50 cl d'eau à 95°C. Mettre 10 g de thé dans un panier à infuser (ou un filtre en papier) dans une théière, verser l'eau chaude et laisser infuser 4 minutes. Enlever le thé de la théière et servir dans des bols en porcelaine. Le thé devra être servi chaud mais pas brûlant.

*Fujian Zheng Shan Xiao Zhong, thé fumé de Chine récolte d'été (peut être remplacé par du Lapsang Souchong, mais qui n'est pas du vrai thé fumé).





Colette de Roma

« Comté Queen »
in San Francisco !



Colette de Roma, quand elle revient chaque été dans le Jura, aime se ressourcer dans les caves du massif jurassien.

Depuis vingt ans, la Jurassienne fait manger aux Californiens des fromages français au lait cru dont ils raffolent.

Colette de Roma a grandi entre Dole, où elle est née, et la capitale du Comté, où elle a étudié à l'Ecole hôtelière. Mais elle est aujourd'hui devenue une Californienne pur sucre ! Sa légère pointe d'accent américain et son style décomplexé en attestent. Sûre d'elle, « Mme de Fromage », tel qu'un journal californien l'a surnommée, est passionnée de vins, de gastronomie et plus encore de Comté, qu'elle importe et vend dans ses quatre magasins de la côte Ouest des Etats-Unis. Difficile de la « coincer » sur un fromage, français ou pas, elle les connaît (presque ?) tous !

Après avoir fait une première escale en Angleterre où elle débuta sa carrière dans la restauration, Colette de Roma s'est envolée à 25 ans pour le Connecticut, une terre promise encore vierge de tout développement œnologique ou gastronomique. Elle y forme sa brigade, dirige des hommes dans un milieu peu habitué à ce qu'une femme commande, et ouvre des caves dans les restaurants. « C'était assez révolutionnaire car aux Etats-Unis, on commence à acheter du fromage et du vin depuis seulement huit ou dix ans », assure Colette de Roma. Et puis un jour, la tornade brune se lasse de la restauration. Elle prend ses deux enfants sous le bras, une fille et un garçon, et

part vivre en Californie. « Je pensais que je ferais du vin », dit-elle en songeant à cette période charnière. Finalement, ce fut du fromage.

Un nouveau défi « pour s'amuser »

« J'allais souvent dans un magasin Food for thought où je discutais avec le patron. Un jour il m'a dit : "Ouvrez-moi une section Fromages". » Colette De Roma saisit la balle au bond et se lance « pour s'amuser ». Mais le jeu devient sérieux et des chefs, des personnalités influentes dans le monde de la gastronomie s'intéressent à ce qu'elle propose. « J'ai contacté les meilleurs crémiers du pays et trouvé des fromages au lait cru tellement excellents... Je n'avais qu'à leur faire goûter, sans rien dire ! »

Depuis, « la première à vendre du fromage sur la côte Ouest » a ouvert ses propres magasins, deux il y a 16 ans et deux autres plus récemment, « à la réputation incroyable ». En plus, Mme de Fromage donne des cours à l'école de fromage de San Francisco. L'infatigable Colette a l'ambition « d'apporter au client quelque chose qu'il n'a encore jamais goûté. » Mais dans sa cuisine, c'est de l'Époisses que vous trouverez. Son fromage préféré... après le Comté !



— AGENDA —

SAVOUREUSE
TOURNÉE
D'HIVER DU
COMTÉ 2017



- 10, 11 & 12 février / La Transju'
- Du 20 au 23 mars > Morzine (Haute-Savoie) / Tournoi international des Douanes
- 24, 25 & 26 mars > Bessans (Savoie) / Championnats de France de Ski Nordique

Ne manquez pas
LES RÉUNIONS FILIÈRE !

- Mardi 14 février > Salle des fêtes de Drom (Ain)
- Mardi 21 février > Salle du Temps libre de Censeau (Jura)
- Mardi 7 mars > Enilbio (salle des Conseils) à Poligny (Jura)
- Jeudi 16 mars > Mairie (salle du conseil) à Levier (Doubs)
- Mardi 21 mars > La Roche du Trésor à Pierrefontaine (Doubs)
- Toutes les réunions débiteront à 13h30.



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