

Les Nouvelles du COMTÉ



ÉVÉNEMENT

À Bordeaux,
le Comté enthousiasme
les foules !

Page 3

JOURNAL D'INFORMATION DU COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DE GESTION DU COMTÉ

2 EDITO

« Bâtisseurs de Paysages »

PAR CLAUDE VERMOT-DESROCHES

12/13 EN DIRECT DES FRUITIÈRES

Les Fontenelles, fromagerie traditionnelle
aux Comté de caractère !

10 HERBE

Un agriculteur du Doubs
a choisi la traite au champ



DOSSIER

Connaissez-vous vraiment le Comté par cœur ?

Pages 8 & 9



CLAUDE VERMOT-DESROCHES

PRÉSIDENT DU CIGC

Bâtisseurs de Paysages

Durant cet été j'ai beaucoup dialogué avec les éleveurs de notre massif et je les ai sentis humiliés, dépités, révoltés. L'impression d'être en permanence épiés, contrôlés.

Ce qui a mis les feux aux poudres, c'est une vidéo sur YouTube qui, d'une façon maladroite, vantait les mérites d'une marque de tracteurs entraînant un casse-cailloux. Rapidement, certaines presses avides de succès ont enflammé le microcosme jurassien clouant le Comté au pilori, en tant que responsable de tous les malheurs. Les scientifiques se sont alors sentis obligés d'en remettre une couche.

Personne aujourd'hui ne remet en cause le travail de défrichage que les moines ont opéré il y a bientôt 10 siècles. Il n'y avait pas de présence humaine sur notre massif. Plus près de nous, l'épierrage avec construction de murets est l'œuvre de paysans qui voulaient exploiter des prairies. Ont-ils été condamnés pour autant en ces temps-là ?

Aujourd'hui la diminution des prairies continue au profit de

l'urbanisation à une vitesse jamais atteinte, les forêts et la friche gagnent aussi des centaines d'hectares par an. Les agriculteurs souhaitent avoir des conditions de travail meilleures.

Notre limitation individuelle de la productivité laitière, décidée suite à la conférence de la Loue, ne nous permet pas de compenser ces pertes qui équivalent en cumul à 800 hectares par an soit 240 tonnes potentielles de Comté (pour une valeur monétaire de l'ordre de 1,8 million d'euros). Nous nous sentons trahis. **Ainsi, j'invite tout le monde à prendre un peu de hauteur, d'objectivité, de réalisme et de faire aussi un peu confiance aux paysans qui fabriquent à eux seuls les paysages.**

Bien sûr, beaucoup d'amélioration des pratiques agricoles doivent encore s'opérer afin de parfaire le respect de cette nature que les agriculteurs aiment plus que tout. Nous devons relever le défi de l'environnement et de la biodiversité. Ne nous attendez pas au carrefour de la polémique médiatique, mais bien là où nous vivons et travaillons chaque jour : sur nos paysages jurassiens.



CLIN D'ŒIL **Son Tour de France à elle**

Aux deux tiers de sa Route des Fromages à Vélo, Claire Perrinel, ingénieure en agroalimentaire venue de Laval, a fait escale six jours en août au Pays du Comté. Claire avait hâte de faire de belles rencontres : de la ferme des Nouvelles aux caves Rivoire-Jacquemin, en passant par la fruitière de Plasne et la Maison du Comté (et même par une rando lacustre bien arrosée), elle a été gâtée ! « Ce qui m'a particulièrement marqué, témoigne Claire, c'est la passion et la fierté avec lesquelles tous ces acteurs travaillent ensemble pour perpétuer le savoir-faire et la qualité du Comté, déjà défendu par leurs anciens ! Je me suis régalée de nos discussions autant que de Comté d'exception ! » / Pour suivre Claire : www.routedesfromagesavelo.fr

Sommaire

L'ÉDITORIAL | PAGE 2
de Claude Vermot-Desroches

ÉVÉNEMENT | PAGE 3
• La Table du Comté à Bordeaux

PROMOTION | PAGES 4 & 5
• Le Tour de France et les agriculteurs jurassiens
• Une tournée d'été... savoureuse !
• Deux belles parutions pour vivre intensément la saison de ski !

VIE DE LA FILIÈRE | PAGES 6 & 7
• Le petit-lait, les cochons en redemandent !
• Le crémier de Lons-le-Saunier prend sa retraite
• Maison du Comté : l'architecte dévoile le projet
• Des œnologues champenois à la découverte du Comté

DOSSIER | PAGES 8 & 9
• Connaissez-vous vraiment le Comté par cœur ?

HERBE | PAGE 10
• Camille Marguet pratique la traite au champ
• Sortie du guide du Groupe Herbe de Franche-Comté

ENVIRONNEMENT | PAGE 11
• Lecture du paysage des Fontenelles

EN DIRECT DES FRUITIÈRES | PAGE 12 & 13
• Les Fontenelles, une petite fruitière traditionnelle et moderne !

SUR LES ROUTES DU COMTÉ | PAGE 14
• Savoureux circuit : Comté et Morteau, au carrefour des saveurs comtoises

SAVEURS | PAGE 15
• Gougères au Comté et ceps bouchon

PORTRAIT | PAGE 16
• Emmanuel Perrodin, passeur de mets et de mots

AGENDA | PAGE 16

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 (Pour retrouver un article, consulter l'index.) Ils peuvent également être commandés en version papier auprès du CIGC.



LA TABLE DU COMTÉ

Entre Bordeaux et le Comté, une histoire d'amour est née !

Immense succès de cette 5^{ème} édition en terre bordelaise, avec des chefs passionnants et un jeune public conquis.

La Table du Comté 2017, 5^{ème} du nom, est assurément un excellent millésime ! À Bordeaux, cet événement convivial liant gastronomie, découverte du Comté et belles rencontres, a connu un vrai succès pendant cinq jours, du 12 au 16 octobre. Au cœur d'un fantastique restaurant éphémère - le Pop situé en plein cœur de Bordeaux - onze chefs ont joué à fond la carte du partage et de l'échange avec le public très jeune et plein d'enthousiasme !

Sur 1300 personnes ayant participé au jeu-concours, 280 gagnants ont eu la chance de savourer ce joyeux moment, relayé par une quarantaine de journalistes et bloggeurs.

Place Pey Berland, là aussi en plein centre-ville, les passants ont adoré la fabrication à l'ancienne, dégusté des Comté avec plaisir, joué à la roue des arômes et échangé avec les producteurs. Les animations d'éveil au goût au lycée hôtelier de Gascogne de Talence et à l'école primaire Paul Bert de Bordeaux ont séduit les jeunes amateurs de fromage. Bref, en 2018, sera-t-il possible de faire encore mieux ? Le défi est lancé !



La Table du Comté est avant tout un moment d'échanges entre chefs et convives. Ici, le chef Romuald Fassenet.



La sommelière Laura Vidal a su relever la finesse de chaque plat grâce à des vins exquis !



Alain Juppé, maire de Bordeaux, au village du Comté, Place Pey Berland, samedi 14 octobre.



L'amuse-bouche « terre-mer » de Vivien Durand et Emmanuel Perrodin.



Retrouvez les chefs participants, les photos quotidiennes et les vidéos de l'événement sur www.latableducomte.com



TOUR DE FRANCE

Le Comté vu du ciel

Lors de l'étape 100 % Jura du 8 juillet, les agriculteurs ont mis leur produit d'exception à l'honneur et les journalistes de France 2 ne s'en sont pas vraiment plaints !

Fresques vues du ciel, tee-shirt ou casquettes à l'effigie du Comté, repas jurassiens des Meilleurs Ouvriers de France à base de Comté... Les producteurs et amoureux de Comté n'ont pas lésiné sur les initiatives pour mettre leur fromage fétiche au cœur de cette grande fête populaire !



La FDSEA et les JA du Jura ont mis leur talent d'artistes en commun pour la création de ces fresques à Saint-Maurice-Crillat et Prénovel.



Le Comté a été mis à l'honneur - et bien apprécié ! - sur le plateau télévisé de France 2.



À Songeson, les producteurs encouragent Chris Froome et ses concurrents au titre !

SAVOUREUSE TOURNÉE

Cet été, le Comté a joué à guichet fermé !

La Savoureuse Tournée estivale du Comté a ravi les touristes français et étrangers en visite dans notre région.

Les différents lieux d'animations de la Savoureuse Tournée, organisée par les Amis du Comté, ont permis à un public nombreux de découvrir le Comté dans ses différents terroirs de la zone AOP.

Qu'il s'agisse de sites naturels comme les Cascades du Hérisson dans le Jura ou de lieux historiques comme la cité médiévale de Pérouges dans l'Ain, le Comté a attiré les curieux qui ont pris le temps de le savourer et se sont laissés charmer par les recettes du chef Olivier Laboute.

Les ateliers «Apprenti fromager» ont permis aux enfants de découvrir le monde de la fabrication fromagère, façon Comté. **Quel émerveillement pour les petits de voir un litre de lait se transformer en un petit fromage solide !**

Sans surprise, la fabrication du Comté à l'ancienne - en direct live ! - a obtenu un franc succès, prouvant une fois de plus à quel point le processus artisanal de fabrication du Comté fait l'admiration de tous. Les fromagers ont reproduit les gestes d'autrefois... encore visibles aujourd'hui dans les fruitières !



Fabrication à l'ancienne à Arc-et-Senans

Les touristes, qui se laissent volontiers prendre au jeu du questionnaire de la «roue des arômes», se montrent globalement très curieux du Comté, de son histoire, de sa culture et de sa fabrication.

Et tomate cerise sur le morceau de Comté : quatre nouveaux animateurs ont rejoint l'équipe des Amis du Comté pour transmettre leur passion. Place désormais à la Savoureuse Tournée d'hiver (notre agenda, page 20) !

BIEN FINIR 2017, BIEN COMMENCER 2018

Les Étoiles du Nordique, le calendrier qu'il vous faut !



Pour faire briller vos yeux chaque jour de l'année, le Comté vient d'éditer un superbe calendrier 2018 illustré par des photos drôles et décalées mettant en scène 13 athlètes des équipes de France de ski nordique ! Le calendrier, courant sur 13 mois (de décembre 2017 à décembre 2018), est offert avec le N°24 de Nordic Magazine, le magazine de référence du ski nordique, distribué gratuitement dans 150 points officiels du massif jurassien franco-suisse, des Vosges, des Pyrénées et des Alpes (*offices de tourisme et magasins de sport, liste complète sur www.mynordic.fr/ou_trouver_nordic_magazine*).

Les photographies, signées Pascal Regaldi, ont recours au noir et blanc, avec une touche de couleur qui met le Comté en relief. « *Il était question de mettre en avant deux éléments forts sans les mettre en concurrence, confie le photographe salinois. D'une part des athlètes accomplis et d'autre part un produit d'exception. J'ai choisi de les différencier par la couleur pour mieux les marier : souligner l'humble courage et la force intérieure des skieurs de l'équipe de France par la sobriété du noir et blanc, tout en donnant à voir la belle pâte jaune du Comté.* » Et les athlètes ont adoré, à l'image de Marie Dorin-Habert, multiple médaillée mondiale de biathlon et « modèle » du mois de juin : « *C'était drôle ces séances photos. On ne m'avait pas coiffée et maquillée de la sorte depuis mon mariage !* »

LE JEU DEL'HIVER

Le TROMBINOSKI COMTÉ, l'album gourmand officiel des fans de ski !

Je vous parle d'un temps que les moins de vingt ans ne peuvent pas connaître. Les gosses en ce temps-là collaient les vignettes de leurs joueurs fétiches sur les albums Panini. Cette saison, le Comté réinvente ce classique et édite un « trombinoski Comté », où coller les vignettes de tous les skieurs nordiques membres des Équipes de France A et B 2017-2018 ! L'album et les vignettes à collectionner sont intégrés au N°59 du magazine Ski Chrono, actuellement en kiosque. Les trois prochains numéros du magazine seront vendus avec trois autres jeux de 16 vignettes. L'objectif ? Posséder toutes les vignettes au moment des Championnats de France nordiques fin mars à Prémamanon, au pays du Comté !

 **Il vous manque des vignettes ? Pas de panique !**

À partir du 27 janvier 2018 sur www.comte.ski, vous pourrez commander gratuitement la ou les planches manquantes. Et en cas de doubles, rejoignez le **groupe Trombinoski** sur la page Facebook **I Love Comté** et postez une annonce pour échanger vos vignettes avec d'autres membres du groupe !



FILIÈRES RÉGIONALES

En BD aussi, Comté et vins de Bourgogne se marient bien !

Lors de l'assemblée générale du Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne, le président du CIQC Claude Vermot-Desroches et ses homologues bourguignons se sont échangés les œuvres de l'auteur et illustrateur de bande dessinée, Fred Bernard. Les responsables de l'interprofession viticole ont remis à Claude Vermot-Desroches l'album *Chroniques de la vigne, conversations avec mon grand-père* paru en 2013 et le président du CIQC a offert *Chroniques de la fruitière, voyage au pays du Comté*, publié chez Glénat en 2016, à nos voisins bourguignons.



IGP DE NOTRE RÉGION

Le petit-lait, c'est bon pour les cochons !

Quel lien entre une saucisse de Morteau (ou de Montbéliard) et le Comté ? Le lactosérum bien sûr !

Le lactosérum, ce petit-lait issu de la fabrication du fromage, est une des bases de l'alimentation porcine en Franche-Comté. Son utilisation est inscrite dans le cahier des charges des IGP charcutières locales. La saucisse de Morteau, la saucisse de Montbéliard et le Porc de Franche-Comté ne peuvent donc pas se passer de petit-lait...

La filière porcine bénéficie de 20 % des volumes de lactosérum produit en Franche-Comté. « Cela représente 170 millions de litres par an, même si les besoins sont évalués à 220 millions de litres », précise Romaric Cussenot, directeur d'Interporc Franche-Comté. Le reste est destiné à « la filière poudre », c'est-à-dire à l'industrie agro-alimentaire qui l'intègre sous forme déshydratée dans la composition de nombreux produits, notamment le lait infantile et la biscuiterie industrielle.

Les fromageries ont le choix de valoriser leur petit-lait via la filière industrielle, via la filière porcine sous signe de qualité ou les deux.

Maintenir le lien régional entre IGP porcines et AOP fromagères

« Nous ne cherchons pas à remettre en cause la filière poudre, rassure Romaric Cussenot. Nous jouons la carte de la complémentarité et rappelons tout l'intérêt de notre débouché local : pas de transport, pas de refroidissement, une plus grande souplesse dans la gestion des quantités et une logique territoriale bien en adéquation avec les valeurs du Comté. » Économiquement, le calcul doit se faire au cas par cas, mais le directeur de l'interprofession porcine en est persuadé : « Sur les petites unités, l'argument économique qui consisterait à dire que la filière poudre est plus intéressante que la filière porcine se discute. Et



La saucisse de Morteau est fabriquée à base de viande de porcs nourris, entre autres, au petit lait.

pour les fromageries plus importantes, la coexistence des deux filières de valorisation apporte des réponses aux variations de qualité ou de quantité de lactosérum produit ».

Les fruitières de Trévillers ou celles, associées, des Fins-Comté, des Fins Suchaux et de Noël-Cerneux, pour ne citer qu'elles, vendent une partie de leur petit-lait aux éleveurs de porcs locaux. La coopérative de La Chaux de Gilley vend depuis deux ans une petite partie de son lactosérum à Jean-Pierre Breillot, gérant de Haute-Loue Salaisons qui détient son propre élevage de porcs bio.

Tout l'enjeu est aujourd'hui de consolider ces partenariats « coopératives / éleveurs de porcs » - et idéalement d'en créer de nouveaux - afin de maintenir le lien régional qui subsiste entre ces deux types d'élevages franc-comtois.

EN RETRAITE

Jean-Claude Pianet, 45 ans au service du Comté... et de tous les fromages

Au terme d'une carrière de crémier qui aura duré 45 ans, Jean-Claude Pianet et son épouse Charlotte ont remis les clés de leur boutique.

La fromagerie Pianet, rue Saint-Désiré à Lons-le-Saunier, est désormais aux mains de Pascal et Emilie Humbey. Les clients fidèles des Pianet retiendront ce savoureux mélange de passion et d'exigence, d'élégance et de bon accueil qui faisait leur succès. Charlotte, en 2013, a abandonné son poste d'infirmière pour remplacer Jean-Claude au pied-levé, atteint d'une leucémie foudroyante. « Elle a été parfaite et a conquis les clients », dit aujourd'hui, manière de lui rendre hommage, son futur compagnon de voyage. Car oui, les Pianet, après toutes ces heures de labeur, ont décidé de barouder désormais ! Pascal Humbey, d'abord fromager en second à la coopérative



Pascal et Emilie Humbey, avec Charlotte et Jean-Claude Pianet

d'Orgelet puis fromager à Courlaoux, sait choisir les fromages et les sublimer, tout comme son épouse Émilie, petite-fille de fromager et commerçante depuis toujours !

FUTURE MAISON DU COMTÉ

« Une interprétation contemporaine du bâti traditionnel »

Longtemps espéré, le projet d'une nouvelle

Maison du Comté est désormais lancé !

Interview avec l'architecte, Vincent Lombard.

> Les Nouvelles du Comté : *Votre cabinet Architectures Amiot-Lombard (Besançon) a été désigné pour concevoir le projet architectural de la future Maison du Comté sur le terrain de l'ancien stade Bonnotte à Poligny. Pouvez-vous nous en présenter les grandes lignes ?*

L'architecte Vincent Lombard : « Lorsque nous avons rencontré les responsables du CIGC pour comprendre leurs souhaits, ils ont évoqué une maison simple mais pas modeste, un lieu vivant doté d'une âme, ni désincarné, ni prétentieux. Ces mots ont été la base de notre réflexion. Il nous parut tout de suite évident qu'une « maison » ne pouvait faire 3 000 m² ; nous avons donc opté pour trois bâtiments distincts, mais liés entre eux transversalement. Le premier sera réservé aux bureaux du CIGC, de l'Urfac et des syndicats des autres appellations. Le second sera dédié à l'accueil des touristes et le troisième intégrera l'espace muséographique.

> À quoi ressembleront ces « maisons » ?

Évidemment, tout n'est pas encore acté. Nous avons imaginé revisiter de façon contemporaine les archétypes des formes de bâti traditionnelles, à l'image des fermes du Haut-Doubs ou du Haut-Jura. L'ossature bois s'associera à des toits et façades latérales recouverts d'un alliage de cuivre et aluminium. Les trois « têtes » des bâtiments, érigés en proue, rendront cette Maison du Comté bien visible depuis la route de Lons et fonctionneront comme trois piliers, à l'image des trois métiers de la filière Comté. À l'intérieur, nous privilégions les formes douces, des lumières et matières chaudes et dorées, dont le bois d'épicéa.



Visualisation 3D du futur hall d'accueil

La salle de dégustation, visible depuis l'entrée, s'ouvrira totalement sur le parc et les extérieurs.

> Justement, quelle place est dédiée aux « extérieurs » dans votre projet ?

Les émotions et les sensations de bien-être que l'on peut ressentir dans un lieu sont très liées au rapport créé entre intérieur et extérieur. Le paysage est toujours perceptible dans notre projet, quel que soit l'endroit où l'on se trouve. Par ailleurs, à chaque extrémité des bâtiments, les toitures en porte-à-faux formeront des abris, des terrasses protégées créant une gradation de lumière entre l'intérieur, le parc et plus loin le paysage. Le parc, nous l'imaginons avec le côté sauvage d'une prairie, conçu comme un « jardin carte » montrant l'étendue de l'AOP Comté. Un vrai retour à la nature donnant l'envie d'observer, d'écouter et d'apprendre par le regard et les sens.»

VOYAGE GASTRONOMIQUE

Champagne et Comté : l'explosion en bouche !

Après la lecture des Chroniques de la fruitière, dix œnologues de prestigieuses maisons champenoises n'ont pu résister à l'appel du Comté... associé à leurs fines bulles !

Que la lecture nous invite au cœur d'un voyage imaginaire, nous le savions déjà. Qu'elle nous transporte vraiment est plus inattendu ! C'est pourtant grâce à un livre qu'est née la rencontre entre des chefs de caves de Champagne et la famille du Comté. « Une amicale de grands chefs de caves champenoises avait lu la BD Chroniques de la fruitière de Fred Bernard, raconte Florence Bérodière, responsable analyses sensorielles au CTFC. Séduits par la description de la roue des arômes du Comté, ces professionnels du vin ont eu envie de découvrir le Comté et notre manière, assez originale, de mener nos dégustations aromatiques. »

C'est ainsi que dix œnologues de prestigieuses maisons champenoises ont d'abord visité la Maison du Comté avant de découvrir la roue des arômes et les principes de dégustation qu'elle implique. Apprendre le vocabulaire, poser des mots sur un ressenti, s'imprégner d'odeurs de référence pour créer une passerelle entre leur domaine et celui du Comté... puis déguster ! Les goûteurs ont d'abord dégusté quatre Comté, de goûts

« Les accords Comté/Champagne dévoilent la richesse multi-sensorielle de ces produits », se réjouit Hervé Deschamps, chef de cave chez Martell Mumm Perrier-Jouët.



et d'arômes variés, avant de se laisser porter vers des accords Comté/Champagne avec toute la variété de deux appellations ! Enfin, les Champenois n'ont pas su résister à l'accord Comté/ poivre vinh dinh du Vietnam, qu'ils ont beaucoup apprécié...



Connaissez-vous vraiment le Comté par cœur ?

Santé, goût, âge, zone d'appellation... Les professionnels de la filière sont souvent confrontés à des questions des amateurs de Comté qui les laissent perplexes. Voici donc quelques clefs pour y répondre.



1 > Le Comté, plus il est vieux, meilleur il est ?

Il ne vous aura pas échappé que tout le monde n'a pas les mêmes goûts et que l'on a parfois envie de changement... Le Comté est parfait pour cela ! Lait d'été, lait d'hiver, terroir, méthodes de fabrication et d'affinage : autant de facteurs qui génèrent des goûts et arômes différents. Le Comté « jeune » aura un arôme plus lactique, des notes douces, avec un petit goût de caramel au lait. Le Comté « fruité » aura des notes d'agrumes et parfois de fruits secs, type noix ou noisettes. Plus il est vieux, plus la palette aromatique du Comté se diversifie (agrumes, fruits secs, notes de cuir) jusqu'à se caractériser par un torrifié fort, des notes « bouillon de viande » ou cuir. Mais tout ceci n'est que théorie globale, car finalement chaque Comté est unique ! Le plus simple est de demander à goûter quand cela est possible ou de faire confiance à votre crémier.

2 > Lait d'été, lait d'hiver, quelle différence ?

Le Comté est un fromage au lait cru, dont la saveur est intimement liée à l'alimentation des vaches. Au printemps et en été, elles pâturent en plein air une herbe grasse. Pendant la saison froide, leurs repas se composent de foin, de regain et de céréales. Les fromages au lait cru n'ont donc pas le même goût toute l'année... ni la même couleur ! Ceux qui sont fabriqués avec le lait des beaux jours, marqué par la richesse en bêta-carotène de l'herbe fraîche, arborent une teinte jaune doré. Le Comté d'hiver, à la pâte couleur de crème fraîche, se caractérise par des nuances aromatiques noisette, végétales ou torrifiées plus marquées. Là encore, chaque fromage aura sa propre identité ! Comté d'été ou Comté d'hiver, tous sont d'excellents fromages qui bénéficient des soins attentifs de nos fromagers et de nos affineurs, chaque jour à l'« écoute » du lait et des fromages.



3 > Fruité, c'est aromatisé aux fruits comme pour les yaourts ?

Le terme « fruité » est censé décrire « le goût caractéristique du Comté », fait de notes fruitées (noisette, abricot sec, miel par exemple), mais aussi d'arômes lactiques ou torrifiés doux ! Mais aucun arôme artificiel n'est ajouté pour créer ces sensations ! On utilise généralement « fruité » pour parler du goût des fromages qui sont à l'optimum de leur maturité et sans lien mathématique avec leur âge. Comme les vins, chaque Comté a son « sommet » au niveau du goût ; avant, il est plus « doux » (et on peut l'aimer ainsi) et après, sa pâte peut perdre son « élasticité » et devenir plus fondante, ses arômes se corser... Et on peut aussi l'adorer comme ça.



4 > Le Comté, c'est bon pour la santé ?

Le Comté est sans additif, ni colorant et fait partie des fromages les moins salés (0,8 g/100 g en moyenne). Riche en calcium, il est particulièrement conseillé pour les enfants, les personnes âgées et les femmes enceintes et allaitantes. Le Comté est aussi riche en protéines (28 g/100 g de Comté en moyenne) et porteur d'acides aminés essentiels et de sels minéraux. Il contient de la vitamine A, du phosphore, du zinc, du cuivre, de la vitamine B2 et B12. Ses lipides, nécessaires au corps mais sans excès, sont de « bonnes » graisses. De plus, les qualités saponifiantes du calcium contribuent à leur élimination. Enfin, la flore du lait apporte des micro-organismes probiotiques jouant un rôle bénéfique dans les réponses immunitaires et réduisant les risques d'allergies. Intolérance au lactose ? Le Comté n'en contient pas ! Ce sucre, naturellement présent dans le lait, est transformé en acide lactique dans les fromages affinés...



5 > Pourquoi est-il toujours meilleur chez vous (dans le massif du Jura) que chez nous (ailleurs en France) ?

Ça, c'est un joli coup de... notre cerveau humain. Le Comté expédié partout en France et dans le monde est exactement le même que celui vendu dans sa zone de fabrication. Les affineurs l'expédient dans des conditions idéales de transport et (à moins d'une mauvaise conservation) il y a peu de chances qu'il ait perdu en goût ou en saveur.

Mais, être dans le pays du Comté, s'imprégner de la gastronomie locale, profiter des vacances, admirer les paysages, les vaches qui pâturent, découvrir les secrets de la fabrication artisanale... Ces différents éléments vous immergent dans une ambiance positive, plus propice au plaisir de déguster du Comté. Les Comtois ressentent la même chose en admirant les coteaux bourguignons ou l'océan, autour d'un verre de Bourgogne ou de Bordeaux ! Petit conseil de conservation tout de même : sortez le Comté du frigo une demi-heure avant de le consommer et ne le coupez pas à l'avance (au risque de lui faire perdre un peu de sa saveur). Remplacez-le ensuite au frais dans son emballage soigneusement refermé.



6 > Du Comté dans l'Ain ? Vous rigolez !

Non, ce n'est pas une blague ! On parle souvent de Franche-Comté quand on évoque le Comté, c'est un tort... Car la zone AOP, constituée de la majorité du Doubs et du Jura, intègre aussi une petite partie de l'Ain et de la Saône-et-Loire. Il y a même une cave à Comté sur une parcelle de Haute-Savoie, limitrophe de l'Ain !

7 > A quoi servent toutes ces fruitières ?

Vous pensez peut-être qu'une grande mutualisation des moyens serait bénéfique ou que quelques usines seraient plus rationnelles ? Au contraire, cela tuerait la diversité du Comté et son lien au terroir. Le terroir n'est pas un terme marketing à la mode ! Il désigne un ensemble naturel de facteurs géologiques et d'aptitudes agricoles d'un secteur géographique homogène, donnant aux fromages des caractéristiques spécifiques. Le terroir du Haut-Doubs n'est pas le même que celui du Haut-Jura, qui est encore différent de celui de la plaine de Bresse. Le lait est l'expression directe du terroir ; si on mélange les laits des différents secteurs de la zone AOP dans une même cuve, la diversité des goûts disparaîtra !

C'est donc pour préserver toute la diversité de goûts et d'arômes des Comté que la filière souhaite conserver un nombre important de fromageries, aussi appelées fruitières. Ces dernières, en préservant des emplois locaux non délocalisables, participent en outre à l'animation de leurs territoires.



8 > Pourquoi ne pas tout automatiser ?

Parce que ce sont les hommes qui font le Comté et que leurs gestes et savoir-faire sont essentiels d'un bout à l'autre de la fabrication ! Le producteur traite ses vaches matin et soir. Présent au contact des animaux, il peut déceler un comportement anormal du troupeau ou d'une vache et intervenir rapidement pour prodiguer les soins nécessaires. Le fromager maîtrise le geste du décaillage, qui demeure traditionnel et manuel : c'est l'art de décider du bon moment pour chaque étape !

Dans les caves, le retournement et le frottage des fromages, qui épuisaient physiquement les hommes, sont effectués par des robots. Le suivi et le tri des fromages, un par un, est toujours pratiqué par la main experte de l'affineur aidé de son outil favori, la sonde. Tout comme chaque lait est différent, chaque fromager, chaque affineur a sa propre façon de faire : leurs savoir-faire particuliers, incluant des gestes artisanaux, font partie de la dimension humaine du terroir et préservent la qualité gustative et la diversité des Comté.

9 > Pourquoi les fruitières sont-elles fermées l'après-midi ?

Beaucoup de fruitières proposent des visites de leur atelier de fabrication uniquement le matin. Pourquoi ? Parce que le lait doit être mis en fabrication avant midi le lendemain de la traite. C'est inscrit dans le cahier des charges ! Fraîcheur et qualité oblige. Concrètement, le lait est traité la veille vers 6h et 17h. Il est placé dans des tanks réfrigérés entre 10° et 18°C pour préserver la flore bactérienne, et collecté pendant la nuit. Il arrive à la fromagerie bien avant l'aube et est immédiatement mis en fabrication. Le magasin, lui, est cependant ouvert l'après-midi.





PRATIQUES AGRICOLES

L'été, il traite les vaches au pré !

À Amathey-Vésigneux, Camille Marguet a acquis une salle de traite mobile confortable et moderne. Le coût ? Pas plus cher qu'un tracteur et idéal pour le pâturage.

Camille Marguet est installé en GAEC depuis 2009, d'abord avec son papa, Hubert, malheureusement décédé trop tôt, et désormais avec sa maman, Marie-Claude, à Amathey-Vésigneux. Dans cette petite commune du Doubs dominant la haute-vallée de la Loue, les sols sont profonds et humides. Le Gaec de l'Étang dispose de 18 hectares autour de la ferme et 40 hectares au-dessus du village pour le pâturage des vaches laitières. Camille Marguet, jeune homme de 29 ans, a choisi de traire au champ, comme son père avant lui, et d'investir dans une salle de traite mobile. « Nous en avions déjà une pour traire au pot, mais nous avons décidé d'en acquérir une nouvelle, plus moderne et plus grande, en juin 2016 », explique l'agriculteur. C'est « la traite qui vient aux vaches » et non les vaches qui viennent à la traite ! Celles-ci peuvent pâturer tout à leur aise sans être dérangées par des déplacements.

Cette nouvelle installation permet de traire 10 vaches (2x5) et se trouve munie d'une barrière de contention pour garder les animaux dans l'aire d'attente et de cornadis pour inséminer plus facilement les animaux sur place. La surface au sol bétonnée sur l'aire d'attente et en dessous de la salle de traite minimise l'effet du piétinement des bêtes et permet de préserver l'hygiène et la propreté du troupeau.

Un brumisateur pour chasser les mouches !

Le GAEC de l'Étang a même investi dans un système de brumisateurs dont Camille Marguet est très content : « Les mouches sont moins présentes et les vaches plus dociles. Elles bougent moins et viennent mieux à la traite. »

Pour s'offrir cette salle de traite au grand air qu'ils déplacent



Camille Marguet et son salarié n'ont mis que quelques jours à habituer les vaches à ce nouvel équipement.

sur trois sites différents, les Marguet ont investi 65 000 euros, soit le prix d'un tracteur. Mais pour Camille, traire au champ plutôt que d'aller à l'herbe est davantage en adéquation avec l'esprit du Comté, en optimisant le pâturage. Cela permet aussi de gagner en temps de travail et de faire des économies.

Les vaches pâturent du 20 avril jusqu'au 15 octobre environ et sont bien moins dérangées dans leur pâturage avec ce système. La gestion de l'herbe s'en trouve par ailleurs facilitée et les boîtiers sont moins nombreuses. Résultat : le GAEC traite plus de la moitié de ses 390 000 l de lait (pour 50 vaches) l'été, avec un volume moyen de 7 400 l/vache/an, qu'il livre à la coopérative d'Amancey-Fertans.

MIEUX VALORISER L'HERBE

Sortie du guide du Groupe Herbe de Franche-Comté

Pour tous ceux qui se préoccupent de bien valoriser l'herbe, le Groupe Herbe de Franche-Comté vient de sortir un guide technique nommé « Bien conduire le pâturage pour optimiser la valorisation de l'herbe ».

Ce recueil de connaissances et de références vise à mettre en partage le travail de longue haleine effectué depuis neuf années par le Groupe Herbe Franche-Comté, composé de techniciens et d'ingénieurs des instituts techniques, des Chambres d'Agriculture, des Entreprises de Conseil en Elevage de Franche-Comté et de l'Institut de l'Elevage.

Ce livret pratique de 20 pages soulève de nombreuses questions - et y répond ! - autour de la mesure de croissance et de la biomasse, des valeurs nutritives de l'herbe au pâturage et des meilleures façons d'utiliser des données de croissance pour bien gérer le pâturage.

Le guide papier est disponible sur demande auprès des conseillers d'Élevage ou des conseillers fourrages des Chambres d'Agriculture.



Guide téléchargeable sur www.bit.ly/guide-idele



LECTURE DE PAYSAGE

Les Fontenelles, un paysage en perpétuelle évolution depuis 50 ans

> Par Pascal Bérion

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



La fromagerie des Fontenelles est située dans le nord-est du département du Doubs. Son terroir est occupé par dix-sept exploitations qui mettent en valeur plus de 1100 hectares de prairies et produisent chaque année près de 3,8 millions de litres de lait transformés en meules de Comté.

Le terroir des Fontenelles appartient au plateau du Russey. Il est limité, au nord-ouest, par la puissante incision de la vallée du Dessoubre, qui entaille fortement le relief (500 m de dénivelé) et au sud-est par la vallée du Doubs. Deux sous-ensembles sont identifiés :

- > Le premier est situé autour des Fontenelles. Son altitude dépasse 900 mètres et sa surface est animée par l'érosion karstique, avec plusieurs dolines et l'absence de cours d'eau. Témoignage de cette indigence de la ressource en eau sur le plateau, de nombreuses pâtures sont équipées d'abreuvoirs alimentés par les réseaux locaux d'adduction d'eau et, fait unique dans cette partie du massif du Jura, au lieu bien-nommé des Fruitières, se trouve une lavogne (dépression artificielle circulaire, composée d'une couche de matériaux imperméables recouverts par un dallage et un pavage en pierre) dont la fonction était, par le passé, de fournir un point d'eau pour le bétail.
- > Le second surplombe la vallée du Dessoubre avec des altitudes entre 800 et 860 mètres.

Cinq fromageries à la fin des années 20

La consultation de statistiques agricoles datées de 1929, nous indique qu'il y a presque 90 ans, le terroir de la fromagerie des Fontenelles comptait cinq fromageries pour 2,5 millions de litres de lait destinés à la fabrication d'emmental. Aujourd'hui, les exploitations sont moins nombreuses, mais les traits fondamentaux d'organisation de ce terroir fromager sont constants : place exclusive de l'herbe dans l'utilisation des surfaces agricoles, spécialisation nette dans l'élevage bovin laitier et transformation du lait en Comté.

La comparaison entre des photographies aériennes contemporaines et de 1958 montre trois types de changements significatifs du paysage. Tout d'abord, le parcellaire agricole initial s'est mué en openfield en mosaïque. Cependant, la trame de l'ancien parcellaire se détecte toujours dans le paysage car les haies et bosquets qui autrefois servaient de limite aux parcelles sont maintenus et bien entretenus. Ensuite, la progression du bâti non agricole dans les villages est puissante. Enfin, la superficie forestière s'est étendue.

L'architecture locale est caractérisée par la présence dominante de fermes pastorales en pignon. Les villages sont principalement étirés le long des principaux axes de circulation, mais de nombreuses fermes d'écart et des hameaux ponctuent le peuplement du plateau. Ainsi, le paysage contemporain donne à voir plusieurs fermes récemment aménagées en dehors des villages. Ce faisant, les éleveurs subissent moins les contraintes liées au voisinage et à la circulation automobile et les vaches accèdent de façon commode aux prairies où elles se nourrissent d'une herbe riche et abondante avant de retourner matin et soir dans les étables pour la traite.



Unique en Franche-Comté, la lavogne des Fontenelles servait autrefois de point d'eau au bétail.

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





Les Fontenelles, une petite fromagerie traditionnelle et moderne !

A deux pas de la Suisse, la coopérative « Miroir du Comté » mise tout sur la qualité de son lait et de ses fabrications, notamment destinées à devenir des Comté de garde.



Les sociétaires et les fromagers, tous réunis devant leur fromagerie.

La façade, visible depuis la petite route qui la surplombe, n'a volontairement pas changé d'allure depuis sa construction en 1960. Mais à l'arrière du bâtiment de la coopérative des Fontenelles, une extension a permis depuis peu une complète transformation et un agrandissement de l'atelier de fabrication. La coopérative « Miroir du Comté » est spécialisée dans les Comté de garde - mais pas que ! - auprès de son affineur Rivoire-Jacquemin.

Issue d'une fusion en 1992 de trois coopératives (Les Fontenelles, Frambouhans et Plaimbois-du-Miroir) qui transformaient environ 1 million de litre de lait chacune, la fromagerie a ensuite accueilli quatre nouveaux producteurs en 1996.

Fabriquer du Comté dans d'agréables conditions

Au fur et à mesure des ans, les sociétaires ont investi pour moderniser leurs installations : après une rénovation de la beurrerie

et des vestiaires ainsi que la création d'une salle de repos et de garages supplémentaires en 2010, ils avaient décidé la prolongation du bâtiment en 2013, puis la création d'une salle de réunion en 2015. Cette année, c'est le grand final ! Après trois mois et demi de travaux, l'équipe de fromagers dispose depuis peu d'un atelier plus grand, avec trois nouvelles cuves de 5500 l (contre quatre cuves de 3000 l avant), la modernisation des systèmes de pressage (pour 60 fromages) et de soutirage et d'autres aménagements assurant un meilleur confort de travail et une efficacité dans la fabrication. Durant la période de travaux, les coopérateurs ont pu compter sur la solidarité de filière, puisque plusieurs coopératives les ont accueillis afin qu'ils transforment leur lait : celles de Mont et Vallée, Charmauvillers, Loray, Bonnétagé et Narbief. Aujourd'hui bien chez eux, les fromagers savourent leurs nouvelles installations ! Le petit magasin de la coopérative propose sa production de Comté, crème et beurre et d'autres fromages d'appellation régionaux.

Fiche d'identité > La coopérative des Fontenelles



SOCIÉTAIRES

22 sociétaires dans 17 exploitations à Frambouhans, Les Fontenelles, Plaimbois-du-Miroir, Le Luhier, Mont de Laval, Montbéliardot, Vennes, Saint-Julien-lès-Russey



PRÉSIDENT

Michel Morel



SALARIÉS

Christophe Favrot, fromager ; Ludovic Scalabrino, second ; Maximilien Mesny, chauffeur ; Geoffrey Petit-Huguenin, apprenti-fromager.



LITRAGE

4 millions de litres de lait à Comté



FABRICATIONS

Comté, beurre, crème



AFFINEUR

Rivoire-Jacquemin



CONTACT

2 rue de la Gare • 25 210 Les Fontenelles • Tél. 03 81 43 73 89 • scaf.lesfontenelles@orange.fr





C. Favrot entouré de son second, Ludovic Scalabrino et de l'apprenti, Geoffrey Petit-Huguenin

Christophe Favrot, l'Obélix du Comté

Christophe Favrot n'a ni l'allure rondouillette du personnage de bande dessinée, ni même d'appétit dévorant pour les sangliers. Mais il est bel et bien tombé dans la marmite de cuivre lorsqu'il était petit et dit lui-même avoir « toujours baigné dans le lait » !

Petit-fils, fils et neveu de fromagers, l'homme souriant et affable est le seul de sa génération à avoir embrassé le métier. Il fabrique la potion Comté avec passion depuis 1999, année où il a débuté en tant que second auprès de son papa fromager à la fromagerie de Charmauvillers (Doubs) après un BTS Lait à l'ENIL de Mamirolle. « J'y suis resté jusqu'en 2008, date de mon arrivée aux Fontenelles en tant que fromager. » C'est aussi l'année où il a décroché sa première médaille (et pas la dernière !) au Salon de l'Agriculture de Paris. Toujours en quête de perfection, le fromager aime la collaboration qu'il entretient avec les sociétaires, faite de confiance et empreinte du même objectif : toujours viser la qualité. « Nous avons des fromages très typiques grâce au terroir, fondants en bouche. Nos nouvelles installations vont nous permettre d'augmenter encore notre finesse de pâte », se réjouit Christophe Favrot, pour qui un bon fromager est réactif, soucieux du détail, avec toujours un coup d'avance.

La Brize intermédiaire

Si il est une graminée facile à reconnaître, c'est bien la Brize intermédiaire. Cette plante, chétive et discrète affectionne les terres très superficielles où la roche calcaire affleure.

L'inflorescence de la brize intermédiaire possède des épillets ovales généralement violacés, sur de longs rameaux, tremblant au vent. Ces épillets ont d'ailleurs une structure très particulière en forme de cœur, unique chez les graminées. L'on comprend mieux son nom commun d'Amourette !



La façade de la fromagerie est restée traditionnelle, malgré les travaux d'agrandissement et de modernisation des bâtiments dont l'inauguration a eu lieu début novembre.

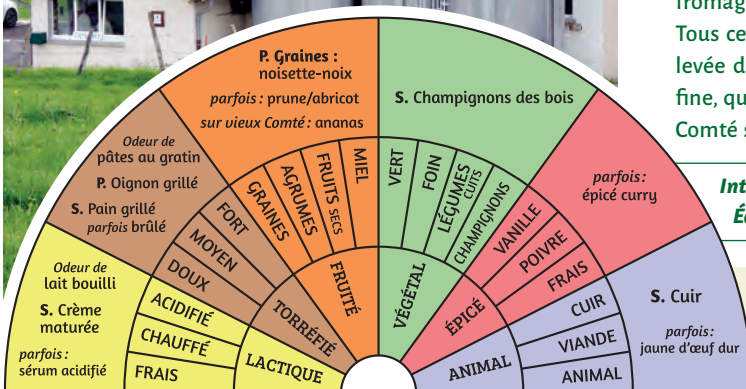


Des Comté au caractère bien affirmé !

Les Comté des Fontenelles présentent un goût déjà bien développé à 10-12 mois ainsi que des arômes typés. Les amateurs de fumets grillés seront ravis de découvrir leurs arômes Torréfiés-Grillés et Fruités-Graines dominants : une personnalité que le jury terroir décline avec des notes d'« oignon grillé », « pain grillé », « noisette » et « noix » sèches, souvent accompagnées de notes « cuir », « caillette » et « crème maturée ».

Selon l'avancement de l'affinage, le dégustateur pourra aussi découvrir des notes fruitées, parfois subtiles telles que prune / abricot sur de jeunes fromages, ou « ananas séché » sur de vieux fromages.

Tous ces arômes sont mis en relief grâce à une saveur salée relevée d'une pointe d'acidité et une texture onctueuse, souvent fine, qui a du corps et de la souplesse : un très bon classique du Comté sachant conjuguer Torréfié et Fruité.



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

Intensité d'arômes : soutenue

Équilibre des saveurs : salé - acidité légère

Palette aromatique des Comté de la fromagerie des Fontenelles fabriqués entre 2012 et 2016, affinés par Rivoire-Jacquemin.

Dégustations réalisées par le Jury Terroir Comté.

Réalisation : F. Bérodière, CTFC, octobre 2017



SAVOUREUX CIRCUIT

Comté et Morteau : au carrefour des saveurs Comtoises

Dans le Haut-Doubs, la saucisse de Morteau fait plus que bon ménage avec le Comté. Chemignons parallèlement à la frontière suisse, entre Morteau et le plateau de Maîche, pour découvrir les subtiles relations qui unissent ces deux produits d'exception...



Porte d'entrée : Pays Horloger / Durée : 2 jours / Pour qui ? Familles, couples, actifs, seniors... / Mobilité : 🚗 🚶 / Saisonnalité : ☀️ 🌿 🌞 🌻

À la source du Comté...
et de la saucisse de Morteau !



1

Ferme de Philippe Monnet
La Craute • 25 470 TRÉVILLERS
03 81 44 40 09

Pause gourmande à l'Étang du Moulin



2

L'Étang du Moulin
25 210 BONNÉTAGE
03 81 68 92 78

Remontez le temps à la Ferme du Montagnon



3

La Ferme du Montagnon
20, hameau de Grandfontaine • 25 390 FOURNETS-LUISANS
03 81 43 57 86

Nuit douillette au Pré Oudot



4

Le Pré Oudot
25 390 FOURNETS-LUISANS
03 81 67 02 31

De Morteau au Meix Lagor



5

Le Meix Lagor - Auberge et Greniers
25 500 MONTLEBON
03 81 67 26 03

Chez Grégoire Schneider



6

Magasin « La Fruitière »
25 500 MORTEAU
03 81 67 07 05

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.savoureux-circuits-comte.com
Lien direct : www.bit.ly/savoureuxcircuit25



Gougères au Comté et cèpes bouchon



Pour 16 gougères

INGRÉDIENTS

- 100 g de Comté râpé
- 16 cèpes bouchon
- Huile de tournesol
- Huile de noisette
- 25 cl d'eau
- 120 g de beurre
- 125 g de farine
- 4 œufs
- Sel et poivre



Une idée originale de **Ludovic Bisot**
Crémier-Fromager à Rambouillet (Yvelines)
Meilleur Ouvrier de France 2015

✓ Les cèpes :

Éplucher les pieds des cèpes et brosser les têtes sous un filet d'eau claire. Les disposer sur un torchon sec. Les colorer dans une poêle avec un peu d'huile de tournesol, puis assaisonner. Arroser d'un filet d'huile de noisette et réserver.

✓ Les gougères :

Mélanger l'eau, le beurre et une pincée de sel fin, puis porter à ébullition. Hors du feu, ajouter la farine en une seule fois. Mélanger jusqu'à ce que la pâte se détache des parois de la casserole.

Remettre sur feu doux et cuire une minute.

Ajouter ensuite les oeufs, un par un et les incorporer à la pâte. Puis ajouter le Comté et bien mélanger.

- ✓ Préchauffer le four à 160°C (th. 5/6). Réaliser les gougères et introduire un cèpe bouchon à l'intérieur de chaque gougère, en veillant à bien refermer. Enfourner 20 à 30 minutes. Servir chaud ou légèrement tiède.



Le conseil du sommelier

Accord avec un vin du Jura

Ces gougères s'accompagnent volontiers d'un Côtes du Jura blanc (cépage Savagnin).

Accord avec un autre vin de notre région

Un Pouilly-Fuissé (Bourgogne blanc).



Conseil dégustation

Comté et coing

Prenez un Comté fruité et goûtez-le avec un peu de gelée de coing, ou mieux encore, de confiture.

Le fruité du coing va exploser sur les arômes du fromage, et en même temps, de sa douce âpreté, surgira un accord plein de tendresse.

Une harmonie couleur d'automne qui étonnera vos papilles.





Emmanuel Perrodin

Passeur de mets et de mots



Pour Emmanuel Perrodin, la cuisine est un art dans lequel le Comté a toute sa place.

Le Chef marseillais a grandi à Val d'Épy en Petite Montagne (Jura), où son frère Michel est producteur de lait à Comté. Emmanuel Perrodin vient de sortir son tout premier livre, Dix façons de préparer le Comté aux éditions de L'Épure.

Lors des Tables du Comté à Marseille, cet événement qui réunit une dizaine de chefs pour proposer des festins originaux à des convives venus de toute la France, Emmanuel Perrodin avait étonné les papilles des invités... et touché les organisateurs. Le rapport qu'entretient ce chef de 44 ans au Comté puise ses sources dans l'enfance, passée dans la ferme de ses grands-parents à Val d'Épy et au restaurant du village, tenu par son père. « J'ai vécu dans le Jura jusqu'à mes 5 ans et j'y suis retourné tous les étés en vacances chez mes grands-parents. Val d'Épy, c'est chez moi ; je suis d'ailleurs en train d'acheter une maison là-bas. »

Chef jusque fin 2015 au Relais 50, savoureux restaurant du Vieux-Port à Marseille, Emmanuel Perrodin raffole des contrastes terre et mer, aime marier les contraires et créer des lieux de polyphonie. « Le Comté est d'ailleurs parfait pour cela ! C'est un aliment dont je ne pourrais pas me passer, comme l'artichaut. Pas le vert, mais le petit artichaut violet. Ensemble, ils sont fantastiques », s'enthousiasme-t-il. L'homme parle vite, fourmille d'idées, entendant bien profiter de la vie pour aller à la rencontre de tous les possibles. Mais il aime aussi faire des pauses, réfléchir, observer sans un mot et suspendre le temps.

« Chaque meule est unique, mais le Comté ne fait qu'un »

Cet intellectuel fonceur, diplômé en Histoire et économie internationale, a découvert la cuisine par hasard à 30 ans. « Nous avons quitté Paris avec ma femme pour élever notre fille à Marseille. J'étais responsable de contenus pour des sites intranet et je n'ai rien trouvé dans ma branche. Je suis entré dans la brigade d'Erico Delgado, sans rien connaître à la cuisine. J'ai côtoyé de super cuisiniers et je suis tombé amoureux du métier. »

Le partage est au cœur des préoccupations d'Emmanuel qui l'a logiquement intégré dans son projet né il y a deux ans : le collectif « Œuvres Culinaires Originales » créé avec Axelle Monge. « Nous lions l'art culinaire et les arts en général pour créer des événements partout dans le monde. Je suis allé en Colombie et au Cambodge, à chaque fois avec du Comté ! La force du Comté, c'est la coopérative : aucun ne vaut mieux qu'un autre. Les Franc-Comtois ont peu conscience du caractère exceptionnel de cette structure. C'est émouvant et inspirant de voir que des hommes et des femmes ont mis en commun leur travail et continuent à le faire avec bienveillance. »



AGENDA

LES ANIMATIONS DES AMIS DU COMTÉ :

... VINSOBRAISE & COOP

• 25 et 26 novembre > Vinsobres (Drôme)

... SITE REMARQUABLE DU GOÛT 2017

• Du 1^{er} au 3 décembre > Billom (Puy-de-Dôme)

LA SAVOUREUSE TOURNÉE D'HIVER DU COMTÉ :

... COUPE DU MONDE DE BIATHLON

• Du 15 au 17 décembre > Le Grand Bornand (Haute-Savoie)

... COUPE DU MONDE DE COMBINÉ NORDIQUE

• 20 et 21 janvier > Chaux-Neuve (Doubs)



LES ANIMATIONS DU GROUPUSCULE D'ACTIONS GUSTATIVES :

... SALON DES VIGNERONS INDÉPENDANTS DE BOURGOGNE ET JURA

• Du 10 au 12 novembre > Nancy (Meurthe-et-Moselle)

... SALON DES VINS

• Du 24 au 26 novembre > Chalon-sur-Saône (Saône-et-Loire)



Retrouvez sur www.comte.com

l'agenda complet des prochaines manifestations au Pays du Comté... et ailleurs !