

Les Nouvelles du COMTÉ



COULISSES

Découvrez l'équipe
de votre magazine !

Page 3

JOURNAL D'INFORMATION DU COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DE GESTION DU COMTÉ

2 EDITO

« 100^{ème} rendez-vous ! »

PAR CLAUDE VERMOT-DESROCHES

12/13 EN DIRECT DES FRUITIÈRES

À Grand'Combe-des-Bois, l'excellence
et la bonne humeur

7/8/9 DOSSIER

Affineur, un métier de passion
et d'instinct



NUMÉRO ANNIVERSAIRE

25 ans déjà !



CLAUDE VERMOT-DESROCHES

PRÉSIDENT DU CIGC

100^{ème}
rendez-vous !

Il y a 25 ans déjà, le CIGC décidait de communiquer la vie de la filière à ses acteurs. Pour qu'une communauté vive, partage, elle doit disposer d'informations et de sujets de réflexions communs. Ainsi sont nées les Nouvelles du Comté.

Dans cet esprit d'échanges et au fil des saisons, les informations se sont diffusées, partagées. D'une double page au départ nous avons parfois réalisé des tirages qui en contenaient jusqu'à 20. Ce qui retient mon attention aujourd'hui, ce n'est pas la longueur des écrits, mais l'esprit d'équipe qui s'est formé et solidifié avec les années.

Comment traduire, sans la déformer, la vie, la face cachée de cette fourmilière qu'est la filière du Comté ? Petit à petit, ces informations ont été diffusées à la presse, à tout un réseau d'accueil dans le massif, à nos collègues des autres syndicats d'AOP, aux responsables, aux décideurs qui nous entourent. Je dois témoigner que souvent, lorsque je les rencontre, ils abordent spontanément le contenu de notre magazine professionnel : « Ah j'ai vu dans vos Nouvelles du Comté... ! »

Ce journal se veut être le reflet de la vie d'un territoire et de ces femmes et hommes qui, au quotidien, travaillent autour du

Comté. C'est le récit de leur vie, de celle de leur famille, de leur village, de leur entreprise. Nous sommes très loin de la communication papier glacé, formules chocs à scandales et grandes stratégies marketing. En résumé, c'est notre vraie vie. Prochainement, un numéro spécial retracera ces 25 années de communication. L'objectif est de mesurer combien notre filière évolue en permanence dans ses recherches et ses questionnements.

Tout ceci doit nous donner encore plus d'énergie, s'il en fallait, pour s'engager encore plus à être le moteur de notre destin. Il n'y a pas de place dans notre filière pour ceux qui ne croient pas en l'avenir, pour ceux qui refusent les évolutions et les demandes de nos consommateurs et de nos concitoyens. Nous devons jouer notre rôle et ramener sans prétention aucune, un peu d'objectivité et d'espoir dans les débats de société.

Sans provocation aucune envers nos désormais confrères bourguignons, rappelez-vous la devise « Comtois rends-toi, nenni ma foi ! » mais n'oubliez surtout pas qu'à la question du Prince de Condé les assiégeant - « Où sont vos chefs ? » - les Dolois répondirent « Nous sommes tous chefs ! »



CLIN D'ŒIL **Grand bruit au Grand-Bo !**

Les fans de biathlon se sont déplacés en masse au Grand-Bornand (Haute-Savoie) pour la seule étape française de la Coupe du Monde. Parmi les 50 000 spectateurs recensés en 4 jours, certains ont fait plus de bruit que les autres : c'étaient les membres des fans-clubs d'Anaïs Bescond et de Simon Desthieux, facilement repérables avec leurs accessoires au bon goût de Comté !

Sommaire

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

🍄 ÉVÉNEMENTS | PAGES 3 & 4

- Un numéro collector pour nos 25 ans !
- L'équipe des Nouvelles du Comté
- L'AOP Comté a 60 ans : zoom sur les festivités
- Claude Vermot-Desroches, Président d'OrigIn Monde

🍄 VIE DE LA FILIÈRE | PAGES 5 & 6

- Anthropologie du goût : quand le Comté crée du lien
- Le point sur les Règles de Régulation de l'Offre
- L'aliment AFC : peut-on aller vers des matières premières plus locales ?

🍄 DOSSIER | PAGES 7 à 9

- Mieux connaître l'affinage du Comté

🍄 HERBE | PAGE 10

- Le séchage solaire du foin en détail
- La ferme Fleurette des Hôpitaux Vieux, lauréate du Prix AOP 2017

🍄 ENVIRONNEMENT | PAGE 11

- Lecture de paysage de Grand'Combe-des-Bois

🍄 EN DIRECT DES FRUITIÈRES | PAGES 12 & 13

- Grand'Combe-des-Bois, excellence et bonne humeur !

🍄 SUR LES ROUTES DU COMTÉ | PAGE 14

- Le long de La Transju' ...

🍄 SAVEURS | PAGE 15

- Tartelettes au Comté et Vin Jaune

🍄 PORTRAIT | PAGE 16

- Fabienne Laubert, l'amie du Comté... et de la fête !

🍄 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.

100^e NUMÉRO !

Les Nouvelles du Comté soufflent leurs 25 bougies !

Il a l'air d'un petit jeune, ce magazine, car il a su évoluer avec son temps. Mais, Les Nouvelles du Comté sont un témoin précieux des nombreux événements qui ont marqué la filière pendant le quart de siècle précédent ! Au rythme de ses 100 numéros, de 1993 à 2017, il nous a fait vivre les moments intenses, heureux, plus durs ou décisifs de la famille Comté. Nous aurions pu les garder jalousement dans nos placards à archives ; vous auriez pu en feuilleter quelques-uns - ou même tous - sur le site internet du Comté. Mais qui dit anniversaire, dit cadeau ! En ce début d'année, nous vous préparons donc une compilation des meilleurs moments de la filière,



relatés depuis 1993 dans *Les Nouvelles du Comté*. Ce magazine collector, composé d'extraits des 100 numéros des Nouvelles du Comté, sortira au printemps prochain. Pour commander gratuitement ce collector inédit, vous pouvez d'ores et déjà remplir le bon de commande disponible sur www.comte.com (les membres de la filière recevront directement le magazine, sans avoir besoin d'en faire la demande).



L'ÉQUIPE DES NOUVELLES DU COMTÉ

Un magazine humain, à l'image de la filière



De gauche à droite : Philippe Viuat, Valéry Elisseff, Florence Compagnon, Aurélia Chimier, Bénénger Lecourt, Fabien Colin, Nicolas Bouveret, André Tisserand / **Assis :** Thierry Petit, Karine Garnier, Gérard Coquard, Denise Renard.



Les Nouvelles du Comté sont réalisées par une petite équipe d'une dizaine de personnes, constituée de professionnels du Comté (membres du CA du CIGC), de salariés du CIGC ainsi que d'un photographe, d'une rédactrice, d'un consultant en communication et d'un graphiste qui mettent leurs compétences en commun - dans la joie et l'esprit de concertation - au service du magazine !

Tous les deux mois environ, la commission Information se réunit, sous la présidence de Gérard Coquard, producteur de lait à Comté et sous la direction de Denise Renard, directrice adjointe du CIGC. Ensemble, les membres de cette commission réfléchissent aux meilleurs sujets et à la façon de les traiter pour mettre en avant les hommes et femmes de la filière Comté. Notre plus grande joie est donc de vous imaginer en train de lire ou de feuilleter avec intérêt, chaque trimestre, vos Nouvelles du Comté !

Eux aussi ! Véronique Rivoire, Lionel Petite et bien sûr Claude Vermot-Desroches participent eux aussi activement aux réunions d'élaboration du magazine. Stéphanie Rubini, notre illustratrice croque chaque trimestre la filière en dessins !



A la Conquête des Montagnes du Jura !

Cécile Capitaine (Loire-Atlantique) et Marie Zann (Haut-Rhin) ont été désignées par un jury d'experts pour imaginer un séjour-découverte original afin de faire découvrir le Comté et les montagnes du Jura à leurs amis. Les grandes gagnantes de ce jeu-concours ont concocté deux séjours inoubliables filmés par deux reporters : de quoi suivre leurs aventures en live sur les pages Facebook I Love Comté et Montagnes du Jura ! À suivre ...

ANNIVERSAIRE

L'AOP Comté fête ses 60 ans avec modernité !

Pas question de penser avec nostalgie au passé : l'anniversaire de l'AOC Comté, née en 1958, est tourné vers l'avenir et promet de fêter l'esprit « famille » de la filière.

60 ans déjà ! En 1952, les Francs-Comtois se battaient pour obtenir une protection juridique pour le Comté : un jugement du tribunal de Dijon reconnaissait enfin le droit exclusif d'utiliser le nom Comté à un territoire correspondant aux limites de l'ancienne province de « Comté ». La première étape était franchie et fut couronnée six ans plus tard par la parution, le 17 juillet 1958, du premier décret reconnaissant le Comté en tant qu'AOC. Les efforts ne furent pas vains !

Depuis, soixante années de réussite se sont écoulées sans que les acteurs de cette filière n'oublient l'immense responsabilité qu'ils portent envers l'avenir. Les 60 ans de l'AOP ne seront pas empreints de nostalgie, mais bien au contraire d'enthousiasme pour la tâche à venir, à l'heure de l'adaptation du cahier des charges aux enjeux de demain !



*60 ans d'AOP, ça se fête !
Toutes les communications
et animations de 2018
seront marquées du sceau
de ce label anniversaire.*

Vis ma vie dans la filière Comté

L'année 2018 s'inscrit sous le sceau des 60 ans de l'AOP avec la création d'un label (notre photo) qui marquera toutes les communications du CIGC. Par ailleurs, une web-série d'une cinquantaine de courtes vidéos permettra aux internautes de dé-

couvrir le quotidien des acteurs du Comté. Ces films, diffusés sur la page Facebook « I Love Comté », mettent en scène les producteurs de lait, les fromagers, les affineurs... dans leur quotidien. D'autres événements fédérateurs sont en cours de création, avec notamment la possibilité d'une nouvelle « grande coulée » suivie d'une fondue géante cet automne en point d'orgue de ce soixantenaire. Programme détaillé à venir dans les prochaines Nouvelles du Comté de printemps !



Sur la page Facebook I love Comté, une vidéo « Vis ma vie dans la filière Comté » montre chaque semaine le quotidien des producteurs, fromagers et affineurs.

PROMOTION DES INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES

Claude Vermot-Desroches élu à la tête d'oriGIn Monde

Déjà président d'oriGIn France depuis 2013, Claude Vermot-Desroches, président du CIGC, vient de prendre la tête d'oriGIn Monde.



Cette « organisation pour un réseau international des indications géographiques » (ORganization for an International Geographical Indications Network) a pour objectif de contribuer à une promotion plus efficace des IG, ainsi qu'à assurer le respect des droits des producteurs à travers le monde. Le CIGC a activement contribué à la création de cet organisme mondial qui représente quelque 400 organisations de producteurs liées aux IG de 40 pays et porte leur voix dans les forums internationaux et régionaux tels que l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC), l'Union européenne (UE), l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI), etc.

« C'est une grande fierté de représenter les produits sous signe de qualité du monde entier », se réjouit Claude Vermot-Desroches qui souhaite poursuivre les actions de l'ONG en matière de protection des IG, d'information des décideurs et de promotion du développement durable.

> En savoir plus : www.origin-gi.com



ANTHROPOLOGIE DU GOÛT

Quand le Comté devient plus qu'un simple fromage...

Chaque année, une vingtaine d'étudiants américains se rendent au Pays du Comté pour découvrir une autre façon de s'alimenter... et de penser le monde.

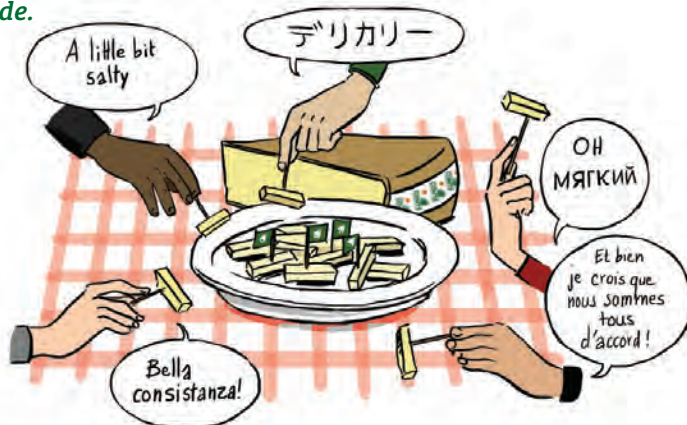
Dans les dernières Nouvelles du Comté, le chef Emmanuel Perrodin expliquait comment, lors de ses périples culinaires en Colombie ou au Cambodge, il expatriait le Comté comme prétexte à un premier échange culturel. Mais le Comté accueille aussi « l'étranger » directement sur ses terres franc-comtoises pour faire découvrir ses secrets : c'est le cas d'une douzaine d'étudiants américains, qui suivent chaque année leur professeur, Christy Shields, jusqu'au pays du Comté.

Cette anthropologue américaine, spécialiste du goût et de l'alimentation, dispense un cours nommé « Food, Culture & Communication » à l'American University of Paris. Ce séjour à la découverte du goût et du terroir fait partie intégrante de ses enseignements. Elle vient d'ailleurs de recevoir un prix, décerné par l'université, pour sa « pédagogie innovante et interdisciplinaire » saluée par les étudiants.

Durant quatre ou cinq jours, ces jeunes Américains découvrent donc une autre manière de s'alimenter... mais aussi une matière pour « penser ensemble ». La pédagogue du goût Claire Perrot, organisatrice de ce voyage avec Christy Shields, les initie d'abord à la découverte de leurs sens. Puis, les étudiants visitent la ferme de Jean-François Marmier qui leur fait - entre autres - traire les vaches. Ils se rendent ensuite à la fruitière de Bouverans puis chez l'affineur Monts & Terroirs. Les étudiants découvrent donc le Comté, mais aussi la viticulture locale grâce à la rencontre avec Jean-Michel Petit, vigneron à Arbois, et l'art de cuisiner ensemble avec le chef, Thierry Moyne.

Donner du sens à ses actions

Ce projet va cependant bien au-delà de la simple visite culturelle et développe des dialogues autour de questions plus larges, sur le terroir et le goût, mais pas seulement : Qu'est-ce que



la solidarité ? Qu'est-ce que la modernité, la tradition ? Comment agir et se construire ensemble dans un monde et une économie globalisés ? Qu'est-ce qu'un savoir-faire et comment le faire valoir ?

L'anthropologue, Christy Shields, assure : « Le Comté est un interlocuteur de choix pour moi, car c'est une filière (et une région) qui réfléchit profondément - et ensemble - sur le « big picture », comme on dit en anglais : sur le sens plus large de son travail et la place qu'il occupe dans le monde. Pour mes étudiants, qui ont soif de sens (devant leur assiette, mais aussi face au monde du travail) et sont donc à la recherche d'un modèle de solidarité qui marche, cette rencontre avec la région et la filière est bien précieuse... Bien manger, c'est important, mais bien réfléchir ensemble est encore plus nourrissant pour mes étudiants ! »

« Il n'y a pas de mot anglais pour dire "terroir". C'est une notion qui n'existe pas aux États-Unis et que les étudiants découvrent ici, en Franche-Comté. »

Claire Perrot, du Groupuscule d'Actions Gustatives



Christy Shields et Claire Perrot

Le Comté à Aarhus au Danemark

Claire Perrot, pédagogue du goût, et Christy Shields, anthropologue de l'alimentation, ont participé début septembre 2017 au Creative Tastebuds, un colloque international réunissant des chefs, des chercheurs, des auteurs, des artistes du monde entier sur la question du goût et de son rapport avec notre cerveau, notre culture, etc.

Lors d'ateliers pratiques, les deux spécialistes du Comté ont présenté leur travail avec les étudiants américains et fait déguster le Comté aux visiteurs de toutes nationalités. « Chacun de nous a un rapport différent au goût, culturellement et physiologiquement, assure Claire Perrot. Par la dégustation et les échanges qui se créent autour d'elle, nous expérimentons comment le goût constitue un lien primordial entre les humains de toute nature et de toute culture. La dégustation est une fabuleuse école de vie qui pousse à être à l'écoute de soi, des autres et à se respecter. »

POLITIQUE DE LA FILIÈRE

Un nouveau plan de campagne au printemps 2018

Le CIGC a voté à l'unanimité l'ouverture de nouveaux droits à produire pour les trois années à venir.

Les règles de régulation de l'offre (RRO) sont un dispositif de la Politique Agricole Commune qui permet, pour les produits sous signes de qualité, d'adapter l'offre à la demande. Ce mécanisme permet d'éviter les à-coups de production et l'accumulation des stocks qui peuvent nuire à la qualité du produit. Les RRO ont permis un développement maîtrisé et une croissance harmonieuse du Comté depuis 30 ans en offrant une lisibilité sur les volumes produits.

Dans le cadre du nouveau plan de campagne triennal, qui devrait être mis en application au 1^{er} avril 2018 après validation par l'Union Européenne, de nouveaux droits à produire seront attribués. Ceci en respectant trois axes stratégiques :

- conforter la diversité des ateliers de fabrication en aidant davantage les petits ateliers et ceux économiquement fragiles ;
- favoriser l'accueil de nouveaux entrants pour assurer le renouvellement des générations et un développement harmonieux des volumes ;
- encourager l'export.

Cette décision a été votée à l'unanimité lors de l'assemblée générale du CIGC du 1^{er} décembre 2017. À compter d'avril donc, les droits à produire des ateliers augmenteront de 1320 tonnes de Comté/an répartis dans le tableau ci-contre.

		Droits à produire	
Jeunes Agriculteurs		300 t	
Nouveaux entrants		200 t	
Ateliers en situation de fragilité économique		120 t	
Export		200 t	
Amélioration du taux de spécialisation	Ateliers produisant moins de 3,5 M de litres de lait / an	300 t	
	Ateliers produisant entre de 3,5 et 6,5 M de litres de lait / an	100 t	
	Ateliers produisant plus de 6,5 M de litres de lait / an	100 t	

À l'issue de ce plan triennal, la totalité des droits à produire devrait atteindre 71 330 tonnes de Comté. Ambitieux, ce plan s'accompagne d'un dispositif de modulation, à la hausse comme à la baisse, en fonction de la dynamique des marchés : si le marché venait à baisser, les Règles de Régulation de l'Offre permettront de réduire le volume de production autorisé. Ce nouveau plan s'accompagnera d'une simplification dans la gestion opérationnelle.

ALIMENTATION DU BÉTAIL

Relocalisation des aliments complémentaires

L'agrément « Aliment AFC » valorise les aliments de qualité avec une exigence d'équilibre alimentaire. Aujourd'hui, le Comté, les autres AOP du massif jurassien et les AOP IGP de Savoie souhaiteraient renforcer la valorisation des matières premières régionales dans leur composition.

Il y a 25 ans, le CIGC mettait au point, avec les fabricants d'aliments locaux, un cahier des charges pour un aliment complémentaire de qualité, excluant d'emblée les farines animales. Une quinzaine d'années plus tard, cet aliment était porté par les quatre filières AOP régionales. En 2012, l'aliment franc-comtois a laissé place à l'agrément « AFC » (pour Alpes Franche-Comté) après la fusion de l'initiative franc-comtoise avec une démarche similaire des AOP et IGP savoyardes. Sur la base de contrôles réguliers, cet agrément « Aliment AFC » permet aux producteurs de s'assurer d'un certain nombre de critères : absence d'OGM, diversité des matières premières, valeur nutritionnelle, qualité sanitaire, etc. Depuis la création de l'aliment AFC, plus de 500 analyses sur les aliments commercialisés sont réalisées chaque année et un contrôle des 27 fabricants engagés volontairement dans la démarche a lieu au moins une fois par an.

Valoriser les matières premières régionales

Aujourd'hui, les filières fromagères des deux massifs envisagent de franchir un nouveau cap : encourager les fabricants d'aliments à valoriser davantage les matières premières de provenance régionale (à l'échelle des deux régions Bourgogne-Franche-Comté et Auvergne-Rhône-Alpes).

Le travail est déjà bien avancé du côté des céréales, mais concernant les tourteaux, il reste du chemin à parcourir. La pro-



En 1993, le Comté s'est engagé dans une démarche Qualité pour l'alimentation du bétail.

duction de soja s'étant développée depuis deux ans en Bourgogne-Franche-Comté et dans l'Ain, la part de tourteaux qui provient de la région pourrait devenir plus importante...

L'objectif de l'URFAC (Union Régionale des Fromages d'Appellation Comtois) sera d'établir à terme « une liste des aliments valorisant les matières premières régionales afin de la diffuser aux éleveurs chaque année », assure Éric De Lamarrière, contrôleur Qualité à l'URFAC.

Le but de cette nouvelle initiative est de diminuer l'impact environnemental de l'alimentation complémentaire des troupeaux laitiers. »

Éric de Lamarrière, contrôleur Qualité à l'URFAC



L'affinage donne au Comté toute sa noblesse de goût

Dans les caves des affineurs, le Comté s'affirme et développe ses saveurs et ses arômes grâce aux soins précieux des responsables de caves.

Affiner un fromage, c'est l'amener au degré de maturité souhaité pour qu'il acquière son identité et sa saveur. Lui apporter les meilleurs soins pour qu'il exprime tout son potentiel. Le Comté n'est lui-même que lorsqu'il est affiné : avant, il n'est qu'un fromage « en blanc » qui ne bénéficie pas encore de l'appellation d'origine. C'est bien lorsque les trois métiers de la filière - producteurs, fromagers et affineurs - ont exercé leurs compétences sur la meule que le Comté AOP naît.

13 entreprises sont spécialisées dans l'affinage de Comté. Ce sont des PME, familiales pour la plupart, obligatoirement situées dans la zone AOP. Chacune a sa patte, sa propre façon d'affiner le Comté. Il ne s'agit pas vraiment de secrets jalousement gardés, mais plutôt d'un faisceau d'éléments corrélés : la bonne connaissance et la maîtrise de l'ambiance des caves d'affinage, l'efficacité et l'expérience des gestes s'associent à la sensibilité du chef de cave et de son équipe. Si la « théorie » de

base est donc la même pour tous (et a évolué fortement depuis les années 70-80), il existe autant de façons d'affiner le Comté que d'affineurs : encore un beau gage de diversité, en plus de celle des terroirs et des laits !

À travers les différentes étapes décrites en images dans les deux pages suivantes, l'affinage se dévoile comme un métier de contact : avec les fruitières et leurs fromagers d'abord, pour adapter l'affinage au travail du lait réalisé en amont. Avec les clients ensuite, pour leur proposer LE Comté qui leur plaira le plus, parmi la multitude de palettes aromatiques et sensorielles existantes ...



Carte des affineurs et des fromageries qui affinent les Comté à retrouver sur www.bit.ly/comte-affinage

CONSEIL DÉGUSTATION

Son âge ? Peu importe, goûtez-le plutôt !

Un Comté est à son optimum de goûts et de saveurs au moment où le chef de tri, qui l'a suivi chaque jour, décide de sa sortie des caves. 8, 10, 12, 24 mois ... L'important est ailleurs.

Il est de bon ton, depuis trop d'années déjà, de considérer qu'un bon Comté est un vieux Comté. Manque cruel de subtilité ! La jeune et jolie meule qui attend sa sortie de caves pourrait souffler qu'« aux âmes bien nées, la valeur n'attend point le nombre des années »... Avant de vous transpercer le cœur de son goût sublime !

Jeune ou vieux, tout cela n'a guère d'importance : ce qui compte davantage en Comté, c'est le bon moment. Celui où la meule, unique, atteint son optimum sensoriel et gustatif et doit sortir de cave pour rejoindre les étals du magasin. Maurice Bressoux, grand pape du Comté aujourd'hui décédé, expliquait : « *Commercialement, c'est une erreur de vendre des mois d'affinage. Et une hérésie en matière d'affinage. Un fromage doit être vendu à son optimum. S'il l'obtient à huit mois, ça ne sert à rien de le vendre quatre mois plus tard.* »

Mais alors, comment décider du « bon moment » ? Les professionnels de l'affinage mettent en action leur 5 sens : ils touchent, sentent et observent très régulièrement le croûtage et la pâte pour en saisir la couleur, la texture et l'odeur. Avec sa sonde, le chef de cave goûte le fromage, mais fait aussi « sonner la meule » pour entendre distinctement son homogénéité et ressentir dans son avant-bras les vibrations qui lui parlent de la souplesse de la pâte !

L'irréductible diversité des Comté

Ces gestes pratiqués tout au long de l'affinage permettent d'adapter les soins au quotidien et de décider du moment où chaque fromage est prêt. Ces critères techniques, et forcément subjectifs, ne peuvent faire l'objet d'aucune théorie figée : l'affi-



« *Commercialement, c'est une erreur de vendre des mois d'affinage* », assurait déjà Maurice Bressoux.

finage n'est pas une science exacte, à l'inverse des mathématiques. Résumer un Comté à un chiffre est donc très réducteur ! « *Les mois d'affinage sont la seule mention commerciale que nous sommes autorisés à apposer*, explique Véronique Rivoire, Pdg de la maison d'affinage du même nom. Mais elle ne dit rien de la qualité du Comté, c'est juste un indice. *On va retrouver quelques aptitudes communes selon l'âge, c'est vrai : les petits jeunes auront la pâte souple, les vieux sages seront plus cassants. Mais la finesse de goûts, la diversité d'arômes, l'intensité, c'est autre chose... Manger un Comté, c'est un peu comme bénéficier d'une agréable compagnie : vous ne pensez pas à demander l'âge, vous profitez, c'est tout !* »

Une seule solution pour choisir un Comté tel qu'on l'aime : faire parler ses sens en regardant le fromage et en demandant à le goûter, le sentir et le toucher.

GRAND ANGLE

Les différentes étapes de l'affinage en images

L'affineur réceptionne des fromages en blanc, les pré-affine puis les affine, maîtrisant ainsi simultanément et continuellement trois ambiances de cave. Il les trie ensuite en fonction du cahier des charges AOP et du cahier des charges des clients, puis les prépare à la vente et les met en marché.



1

Chaque jour ou presque, les meules « en blanc » venues des coopératives arrivent dans les locaux de la maison d'affinage.



2

Les fromages sont pesés afin de déterminer la quantité précise à payer à la coopérative. Mais c'est seulement après le classement du lot, effectué au 4^e mois par les chefs de cave et la coopérative, et la publication de la dernière Moyenne Pondérée Nationale (MPN) qu'on connaîtra le prix.



3

Ils sont ensuite marqués au fer chaud ou tamponnés à l'encre. Deux numéros correspondent à la coopérative, deux autres au mois de fabrication et un numéro désigne l'année.



4

Les meules sont alors mises en cave, placées sur des planches d'épicéa à bonne distance : elles dépassent un peu de la planche pour une préhension plus facile, mais pas trop pour éviter une trace sur le croûtage.



5



Chaque matin, le responsable de cave et le responsable du tri font le tour des fromages et les caressent pour sentir leur humidité. Ils observent les croûtages, font sonner les meules pour vérifier l'absence d'imperfections dans la pâte et les sondent éventuellement pour contrôler leur texture, leur couleur, leur senteur et ainsi définir le stade de maturation des meules et le développement des arômes. Ces gestes permettent de décider quels soins leur apporter au quotidien. C'est une étape-clé de l'affinage, basée sur le savoir-faire et l'expérience des hommes.

6



En fonction des observations des responsables, le personnel de cave soigne les fromages qui en ont besoin : retournement, salage et frottage des meules s'effectuent mécaniquement. Les moyens actuels permettent de soigner en moyenne 120 fromages à l'heure.

7



L'affinage se fait en trois étapes : d'abord le pré-affinage dans des caves à environ 12-13 degrés pendant environ trois semaines. Ensuite, l'affinage commence dans une cave plus chaude, entre 15 et 16 degrés durant 4 à 5 semaines afin d'accélérer la fermentation. Enfin, le passage en cave froide à 6-7 °C permet au Comté de finir son lent processus de maturation, sous l'œil vigilant des chefs de cave. Ces étapes peuvent varier en temps et en température, selon les maisons d'affinage.

8



Quand un Comté arrive à son optimum de goût, de saveur et d'aspect, il quitte le nid pour rejoindre le client indiqué par le responsable de tri : celui-ci connaît les exigences et les goûts de chacun de ses acheteurs. Si le Comté est vendu en portions, on procède à la découpe du quart de meule jusqu'au 32^e de meule. S'il est vendu en meules, le service expédition lui fait une beauté : étiquetés et banderollés, les Comté sont ensuite mis en palette ou en carton.

9



Les Comté, prêts à être expédiés, sont transportés par camion auprès des clients distributeurs qui les présenteront en portions ou en meules sur leurs étals.



VALORISATION DE LA RATION DE BASE

La ferme Fleurette, lauréate du Prix AOP au comice pontissalien

Céline et Mickaël Courtet, producteurs de lait à Comté aux Hôpitaux Vieux, ont mis en place un système extensif leur permettant de produire 200 000 litres de lait à Comté à l'année avec 35 vaches.

À 1 040 m d'altitude, ces jeunes producteurs bénéficient de 80 hectares de prairies, toutes naturelles, dont la moitié est dédiée au pâturage et l'autre moitié est fauchée. De mai à septembre, le couple traite ses vaches en alpage l'été et pratique le pâturage tournant. Les foins ont lieu fin juin ; la récolte est séchée en vrac et ventilée. L'hiver, la ration de foin, de bonne qualité, est complétée par un aliment AFC pour vache laitière à hauteur de 155 g/kg de lait. Ce prix AOP, remis par Joël Alpy lors du comice de Pontarlier le 7 octobre, a ravi Céline et Mickaël qui apprécient cette journée pour la convivialité qui y règne, entourés de leur famille et de leurs amis. Le GAEC Courtet - La ferme Fleurette avait déjà reçu ce prix en 2015. « Nous sommes bien contents de l'avoir de nouveau obtenu, essentiellement parce que nous sommes fiers d'être producteurs de lait à Comté. Le comice, c'est un jour, mais la filière Comté, c'est toujours ! », rappelle tout sourire Mickaël Courtet. Le CIGC félicite l'ensemble des lauréats de ce prix AOP, récompensant l'autonomie alimentaire des troupeaux sur 18 comices du Jura et du Doubs.



Céline, Mickaël et leur fille Éloïse au comice de Pontarlier.

Ils ont choisi le séchage solaire du foin en vrac

À Nans-sous-Sainte-Anne et Reugney, l'EARL La Sarrazine et le GAEC des Coulanges ont tous deux opté pour le séchage solaire de leur foin en vrac.

Les agriculteurs de la zone AOP sont de plus en plus nombreux à pratiquer la méthode « solaire » pour sécher leur foin en vrac. Il s'agit de créer une isolation à environ 20 cm en dessous du toit du bâtiment agricole afin d'emmagasiner, grâce au soleil, beaucoup de chaleur. Cet air chaud est récupéré par un collecteur, puis diffusé sous les caillebotis de la grange pour ventiler le foin. « Dans cet espace sous le toit, l'air est plus chaud de 10°C que l'air ambiant. Il est aussi très sec, ce qui est idéal pour un séchage rapide du foin : le temps de ventilation est divisé par deux », explique Patrice Briquez du GAEC des Coulanges à Reugney, qui utilisait auparavant le même système, mais au gaz. Depuis 1998, cette exploitation a toujours pratiqué le séchage en grange et a opté pour le solaire en 2010. Outre les économies d'énergie réalisées, cette méthode permet d'obtenir un foin plus appétent. La luzerne et le trèfle notamment, plantes très protéiques mais très fragiles, tombent moins au sol au moment de la récolte et peuvent ainsi être conservées dans le foin.

Plus de lait, moins de compléments

Qui dit foin plus nourrissant et plus gourmand, dit moins d'aliments complémentaires. C'est pour répondre à ce principal objectif que Christelle et Julien Comte de l'EARL La Sarrazine ont opté pour le séchage solaire l'an passé. Installés depuis 12 ans, ils ont fait le choix de passer en bio en 2014 : « Les ali-

ments sont 40 % plus chers en bio, nous cherchions donc une façon de diminuer leur part dans l'alimentation de nos vaches », explique Julien Comte. Même si le couple a encore peu de recul sur la pratique, il en est fort satisfait : « L'an dernier a été difficile pour tout le monde, mais cette année, nous donnons moins d'aliments complémentaires et nous produisons plus de lait : environ 1 kg d'aliments complémentaires en moins et 5 à 6 litres de lait en plus par vache et par jour. »

Côté investissement, ces jeunes producteurs ont choisi de construire un nouveau bâtiment, sur le toit duquel ils ont posé une double isolation en panneaux de bois. « Nous avons fait une partie des travaux nous-mêmes. Le bâtiment, la griffe pour les fourrages, les ventilateurs et autres aménagements nous ont coûté 110 000 euros ».



Alain Henriet et Patrice Briquez, les associés du GAEC des Coulanges à Reugney.



LECTURE DE PAYSAGE

Grand'Combe-des-Bois, entre montagnes et prairies en pentes douces

> Par Pascal Bérion

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



Le terroir de la fruitière des Crêtes-du-Haut-Doubs s'inscrit dans un contexte montagnard affirmé, à une altitude moyenne de 1 000 mètres. Il surplombe de 500 mètres les gorges de Doubs et se situe en face de la ville suisse de La Chaux-de-Fonds. Le cadre géomorphologique est constitué par une voule anticlinale dont le sommet culmine à 1 087 mètres au Mont Devoir, aux formes peu prononcées dans laquelle l'érosion a dégagé crêts et combes dans les calcaires du jurassique. Les 11 exploitations valorisent 837 hectares avec une productivité moyenne de 3 600 litres de lait par hectare, permise par des conditions pédoclimatiques favorables à la pousse d'une herbe de qualité.

Formant une sorte de balcon sur le Jura helvétique, le bassin laitier de Grand'Combe-des-Bois présente une situation d'enclavement, qui a favorisé par le passé un dépeuplement de la montagne. Cependant, depuis le début des années 2000, une nette reprise démographique s'est amorcée, grâce au dynamisme de l'emploi frontalier.

Le terroir de la fruitière des Crêtes-du-Haut-Doubs s'organise selon deux modalités :

- > Un finage en plateau surplombe les gorges du Doubs et forme une sorte de bande parallèle au cours de la rivière, étirée sur un axe nord-est sud-ouest sur 5 kilomètres pour une largeur d'un peu plus d'un kilomètre. L'habitat est semi-dispersé, avec villages et hameaux (Grand'Combe-des-Bois, Belles-Places et Blancheroche) et fermes dispersées le long de la route principale.
- > Un second finage s'est développé au sommet du mont et dans ses combes. Il fait transition avec le plateau du Russey et présente des pentes douces et régulières qui s'étagent entre 900 et 1 000 mètres d'altitude. L'habitat est intégralement dispersé au sein de la montagne. Les prairies sont bordées de forêts et de bosquets et dans leur grande majorité, elles ne comportent pas de haies.

L'évolution de l'occupation des sols (mesurée en comparant des photographies aériennes de 1958 à la situation contemporaine) montre que les parcelles agricoles se sont agrandies pour former

des îlots compatibles avec la machinerie agricole et un nombre réduit d'exploitations. Les haies sont aussi nombreuses qu'avant et plus denses, plus épaisses et plus hautes. Ensuite, dans la montagne, les boisements ont progressé au détriment des prairies. La progression se fait soit depuis les lisières, soit par densification du peuplement forestier dans les prés-bois. À d'autres endroits, des plantations de résineux sont venues tapisser les versants des combes en lieu et place des prés. Cependant, nous ne sommes pas ici face à une menace de fermeture des paysages. L'urbanisation est surtout visible à Fournet-Blancheroche. Les belles fermes comtoises dites « en pastorale à pignon » sont souvent réaménagées et remplacées par des stabulations neuves situées hors du village.

Pour conclure, les éleveurs de la fruitière de Crêtes-du-Haut-Doubs exercent dans un milieu où le caractère montagnard prononcé (climat et altitude) est atténué par une topographie accommodante qui permet de disposer de belles prairies. Cet espace est très bien entretenu, avec beaucoup de soins apportés aux prés et aux haies. Les producteurs sont conscients qu'ils travaillent sur un milieu sensible et fragile où ils font pousser de l'herbe pour nourrir leurs vaches et produire un bon Comté, dont la valeur est équitablement partagée entre les différentes parties-prenantes.



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





Excellence et bonne humeur, la recette secrète de Grand'Combe-des-Bois !

La fromagerie haut-doubiste a gardé une structure traditionnelle et réserve son lactosérum à sa propre porcherie élevant 2800 porcs à l'année.



Les sociétaires réunis devant leur fromagerie, renouvelée en 2016.

La fromagerie des Crêtes du Haut-Doubs réunit dix-huit sociétaires sur trois villages. En 2001, les coopératives de Fournet-Blancheroche et de Grand'Combe-des-Bois ont fusionné. Le secteur a la particularité d'avoir su préserver une bonne densité de fromageries, garantes de l'expression des terroirs dans nos assiettes ! Au village, on fait du fromage depuis 1883. « À l'époque, le bâtiment actuel de la fromagerie était déjà une fromagerie que les producteurs louaient à la commune, explique Vincent Maillot, l'ancien président. En 1927, les sept producteurs de Grand'Combe-des-Bois ont acheté ensemble la bâtisse. »

Aujourd'hui, la fromagerie transforme 3,1 millions de litres de lait à Comté dans des installations améliorées en 2016 : le chantier a permis la construction de nouvelles caves de plain-pied, d'un vestiaire, d'une salle de repos et d'un bureau pour le fromager ainsi que d'un local frigo pour le magasin et d'un garage pour le camion. Les caves bénéficient désormais d'un local de lavage et séchage des planches. L'atelier a été muni d'une écrémeuse auto-débourbeuse, d'une station de nettoyage en place et de deux tanks de garde, l'un pour le sérum, l'autre pour le lait. La coop a opté pour un système d'échangeur lait/sérum, afin de réaliser des économies d'énergie, la chaleur du sérum

venant réchauffer le lait à 30°C avant son arrivée en cuve.

Des projets coordonnés et durables

Tout le petit-lait issu de la production du Comté voyage sous terre par lactoduc pour rejoindre la porcherie voisine. Il sert à l'alimentation des porcs, qui en sont très friands. « Nous voulons préserver cette filière courte historique qui permet la fabrication d'autres produits sous signe de qualité », assure le président de la coop, Léonard Chopard. Kevin Cheval, le jeune porcher, engraisse ses animaux sous le label Bleu Blanc Cœur : « Nourris à base de lin, l'animal est en bonne santé et la viande, vendue à la boucherie Renaudot aux Fins à quelques kilomètres de là, de meilleure qualité. »

Et les projets continuent d'affluer ! Kevin Cheval, actuellement prestataire pour les Moulins d'Avanne, aimerait reprendre la porcherie et créer une maternité pour être autonome sur l'approvisionnement des porcelets. La coop, elle, envisage la création à l'étage d'un appartement pour le fromager, qui pourrait aussi servir à créer une offre locative sur la commune. En matière de développement durable, ces agriculteurs ont une longueur d'avance. Et en plus, ils font un merveilleux Comté...

Fiche d'identité > La Fromagerie des Crêtes du Haut-Doubs

SOCIÉTAIRES 18 producteurs dans 12 exploitations à Grand'Combe-des-Bois, Le Russey et Fournet-Blancheroche	
PRÉSIDENT Léonard Chopard	
SALARIÉS 1 fromager, 1 aide-fromagère, 1 aide-fromager un matin par semaine, 1 fromager en second	
LITRAGE 3,3 millions de litres de lait AOP collectés	
FABRICATION Comté exclusivement	AFFINEUR UCAFT pour les maisons Petite et Vagne
CONTACT 2, rue des Peux • 25 210 Grand'Combe-des-Bois • Tél. 03 81 43 73 64 • fruitieresdescretes@orange.fr	





Aline et Julien Mettetal, fromagers de la fruitière depuis plus de dix ans.

Julien Mettetal, la technique au service de l'instinct

Mâîtriser techniquement son sujet pour pouvoir ensuite écouter son instinct et laisser le lait s'exprimer, c'est ainsi que le fromager envisage son métier. En poste à Grand'Combe-des-Bois depuis 2005, Julien Mettetal s'est d'abord fait la main dans l'industrie : après son apprentissage en pâte molle chez Bongrain, il a ensuite travaillé chez Mulin & fils à Noironte, dans l'Emmental et le Gruyère. Juste avant son arrivée à Grand'Combe, le jeune homme était technicien en Emmental grand cru à l'Institut Technique du Gruyère de Mamirolle. Sur 25 ans de métier, Julien Mettetal a donc passé la moitié de sa carrière hors de la filière Comté. Cette expérience, bien différente du parcours classique du fromager, s'avère finalement un atout aujourd'hui ! Avec Aline, sa dynamique aide-fromagère qui est aussi son épouse, ils forment un duo efficace et très enthousiaste. Aline Mettetal a elle aussi à son actif une carrière atypique : responsable qualité des produits Sauget, inspectrice qualité en produits laitiers pour le groupe Carrefour... et aide-fromagère depuis 2006 ! « Nous sommes très contents de nos fromagers et nos affineurs (Petite et Vagne) aussi », résume simplement le Président.

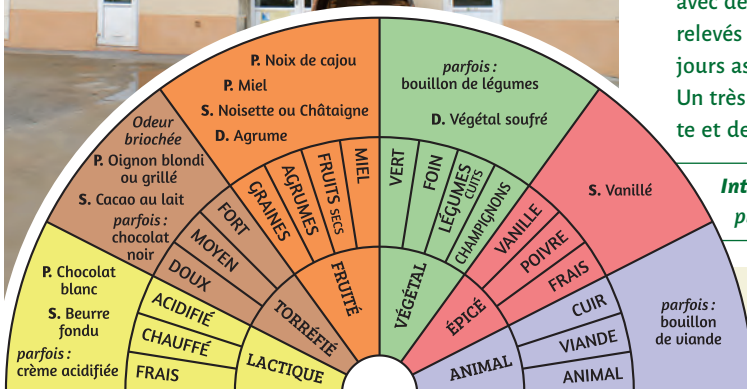
La Carline acaule

Par le Conservatoire botanique de Franche-Comté.

La Carline acaule est une belle plante qui caractérise la flore montagnarde. Elle est fréquemment utilisée sèche pour orner les portes de ferme. Elle se rencontre à Grand'Combe-des-Bois dans les pâtures où affleure la roche, permettant à tout un riche cortège de plantes à fleurs des milieux secs, butinées par de nombreux papillons, de s'exprimer.



Après deux agrandissements en 1997 et 2004, la fromagerie a effectué de nouveaux travaux d'amélioration en 2016.



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

Un Comté moelleux et plein d'arômes gourmands !

Les Comté de Grand'Combe-des-Bois présentent à 10-12 mois d'affinage une palette aromatique très diversifiée, bien soutenue par les saveurs et portée par une texture onctueuse, voire « confortable ».

Dès le début de la dégustation, la pâte cassée ou émietée au bout des doigts révèle des notes douces de vanille, noisette, beurre fondu et brioche grillée.

La texture, très fine et onctueuse, libère en bouche des arômes originaux de chocolat blanc, noix de cajou, miel, beurre fondu et oignon blondi. Les arômes peuvent parfois être plus corsés, avec des sensations de type cacao au lait/chocolat noir, ou plus relevés avec une note lactique acidifié et jus d'orange. Mais toujours associés à la noix de cajou, au beurre et au miel !

Un très bel ensemble aromatique, couplé à une texture plaisante et des saveurs salé-sucré qui en font de savoureux produits !

Intensité d'arômes : soutenue / Équilibre des saveurs : plutôt salé-sucré ; relevé d'une petite pointe d'acidité

Palette aromatique des Comté de la fruitière de Grand'Combe des Bois, fabriqués entre 2013 et 2016, affinés par les fromageries Marcel Petite. Dégustations réalisées par le Jury Terroir Comté. Réalisation : F. Bérodié, CTFC, décembre 2017



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 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 :

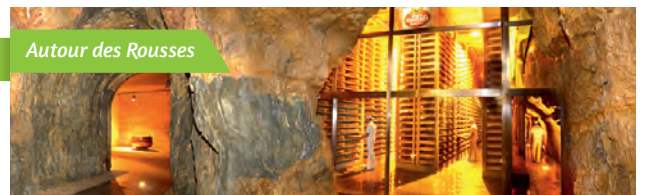
Autour de Lamoura



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

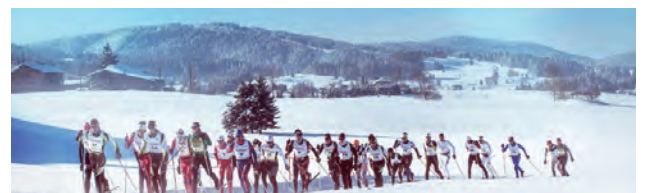
4

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 Savooureux 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/savooureuxcircuits



Tartelettes au Comté et Vin Jaune



INGRÉDIENTS

- 100 g de Comté taillé en copeaux
- > **Pour la gelée de Vin Jaune :**
- 20 cl de Vin Jaune
- 2 g d'agar-agar
- 1 cuillère à café de sucre en poudre
- > **Pour la pâte brisée à la noisette :**
- 180 g de farine
- 20 g de noisettes
- 100 g de beurre taillé en petits dés
- 1 œuf battu
- Eau

Préparer la gelée de Vin Jaune :

- ✓ Porter à ébullition le Vin Jaune, ajouter le sucre puis l'agar-agar en pluie et laisser bouillir 30 secondes.
- ✓ Répartir le liquide dans un récipient plat et peu épais, puis réserver au frais jusqu'à ce que la gelée prenne.

Préparer la pâte brisée à la noisette :

- ✓ Mélanger la farine, les noisettes et le beurre dans le robot afin d'obtenir une chapelure. Ajouter l'œuf, mélanger de nouveau, puis ajouter un peu d'eau si nécessaire pour que la pâte se décolle du robot. Former une boule avec cette pâte et la réserver au frais 30 minutes.
- ✓ Préchauffer le four à 180°C (th. 6). Etaler la pâte et découper des fonds de tarte avec un moule à tartelette. Piquer chaque fond de tarte avec une fourchette et les enfourner 10 minutes.
- ✓ Refroidir les fonds de tarte à la sortie du four.

Le dressage :

- ✓ Au moment de servir, assembler chaque fond de tarte avec quelques copeaux de Comté et un petit morceau de gelée au Vin Jaune.



Le conseil du sommelier

Accord avec un vin du Jura

Ces tartelettes s'accompagnent évidemment du Vin Jaune utilisé dans la recette.



Conseil dégustation



Shot de Vin Jaune au Comté

Confectionner des formes de shot dans un beau morceau de Comté, les remplir simplement de quelques centilitres de Vin Jaune ... et hop, cul-sec !



Fabienne Laubert

L'Amie du Comté... et de la fête !

Fabienne Laubert aime valoriser le Comté et ses pratiques d'élevage lors des animations des Amis du Comté.

Rester seule dans sa ferme, ce n'est pas son truc... Depuis trois ans, Fabienne Laubert participe aux animations des Amis du Comté et valorise son fromage préféré au Salon de l'Agriculture de Paris.

« **V**enez donc manger à la maison ! » Ainsi va la vie chez Fabienne Laubert et son mari Vincent, producteurs de lait à Comté aux Écorces, tout petit village douibiste situé à côté de Maïche. Chez eux, le sens de l'accueil est une nature, un élan évident tant ils aiment rencontrer des gens et s'intéresser à eux ! Alors, lorsque les « filles » des Amis du Comté : Nicole Brun, Milène Racle et Anaïs Nevers, ont incité Fabienne à participer aux animations de l'association, elle n'a pas hésité longtemps. « *Tout a commencé au Salon de l'Agriculture en 2012. Nous étions venus en tant que visiteurs avec Vincent, à qui j'ai glissé que j'aimerais bien jouer les animatrices au chalet du Comté : valoriser notre fromage, parler aux gens de nos pratiques, de l'agriculture telle que nous la concevons, etc. À notre retour, Vincent a parlé de mon souhait à Dominique Parrenin qui cherchait justement quelqu'un pour le remplacer à ce poste !* » Fabienne Laubert a donc œuvré pour la première fois au Salon de l'Agriculture en 2013 : « *J'y suis restée cinq jours avec Dominique. Et j'étais si déçue de partir que j'ai dit : si je reviens l'an prochain, c'est dix jours ou rien !* » Dès l'année suivante, Fabienne a ajouté d'autres rendez-vous à son planning : la Savoureuse tournée à Montbéliard, la Journée verte à Malbuisson, etc.

Aussi à Féminagri et au service de remplacement

Cette maman de trois grands enfants aime éduquer les visiteurs au goût du Comté à travers des dégustations, la roue des arômes, etc. Mais ça ne suffit pas pour occuper l'énergique et joyeuse femme, par ailleurs vice-présidente de Féminagri, l'association d'agricultrices du canton de Maïche qui prépare 1600 repas avec les JA pour le Dimanche à la ferme chaque premier week-end d'août et organise trois ou quatre formations à l'année sur des sujets aussi divers que le travail du sol avec la lune, les bonnes postures au travail, etc. « *J'ai affreusement besoin de contact* », dit-elle dans un rire avant de proposer un chocolat et un nouveau café. « *Ah oui, j'oubliais : je gère aussi le planning des jeunes du service de remplacement du canton du Russey !* » Toutes ces casquettes associatives lui laissent tout de même le temps de s'occuper avec passion des 40 vaches laitières de l'exploitation sur 60 hectares de terrain à 900 m d'altitude. Et de participer aux comices, notamment celui de Maïche. Car chez les Laubert, « *on aime le bon fromage et les belles vaches !* »



AGENDA

LES ANIMATIONS DES AMIS DU COMTÉ :

- ... SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE
• Du 24 février au 4 mars > Paris (Porte de Versailles)
- ... SALON AIN FORMATION MÉTIER
• 8, 9 & 10 mars > Bourg-en-Bresse (Ainterexpo)
- ... SALON DES AOP
• 17 & 18 mars > Bourg-en-Bresse (Ainterexpo)
- ... SALON DES VACANCES
• Du 1^{er} au 4 février > Bruxelles (Belgique)

LA SAVOUREUSE TOURNÉE D'HIVER DU COMTÉ :

- ... LA TRANSJU'
• 9 & 10 février > Les Rousses (Jura)
- ... CHAMPIONNATS DE FRANCE DE SKI NORDIQUE
• 30, 31 mars & 1^{er} avril > Prémamanon (Jura)



LES ANIMATIONS DU GROUPUSCULE D'ACTIONS GUSTATIVES :

- ... SALON DES VIGNERONS INDÉPENDANTS DE BOURGOGNE ET JURA
• Du 2 au 4 mars > Arras (Pas-de-Calais)
- ... SALON DES VINS
• 17 & 18 mars > La Rochelle (Charente-Maritime)
- ... SALON DE PRINTEMPS
• Du 7 au 9 avril > Châteauneuf-du-Pape (Vaucluse)
- ... 20^{ème} PRINTEMPS DU CRU
• 14 & 15 avril > Viré-Clessé (Saône-et-Loire)

Ne manquez pas LES RÉUNIONS FILIÈRE !

- Mardi 13 fév. > Ceyzériat (Ain) / Aux Soudanières, salle Sorelva
- Jeudi 1^{er} mars > Censeau (Jura) / Salle du Temps libre
- Jeudi 8 mars > Poligny (Jura) / Enilbio, salle des conseils
- Jeudi 15 mars > Levier (Doubs) / Mairie, salle du conseil 1^{er} étage
- Mardi 20 mars > Pierrefontaine-les-Varans (Doubs) / Les Arcades
- > Toutes les réunions sont programmées à 13h30.



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