

Les Nouvelles du COMTÉ



JOURNAL D'INFORMATION DU COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DE GESTION DU COMTÉ



CUISINE D'ÉTÉ
*Le Comté s'invite
à l'apéro !*

Page 15

2 EDITO

« Travailler dans la sérénité »
PAR CLAUDE VERMOT-DESROCHES

6 VIE DE LA FILIÈRE

Bientôt une nouvelle
Maison du Comté !

7 CAHIER DES CHARGES

Quelles modifications pour
quelles avancées ?



DOSSIER

Fromager : le maître du lait cru, c'est lui... ou elle !

Pages 8 à 10



CLAUDE VERMOT-DESROCHES

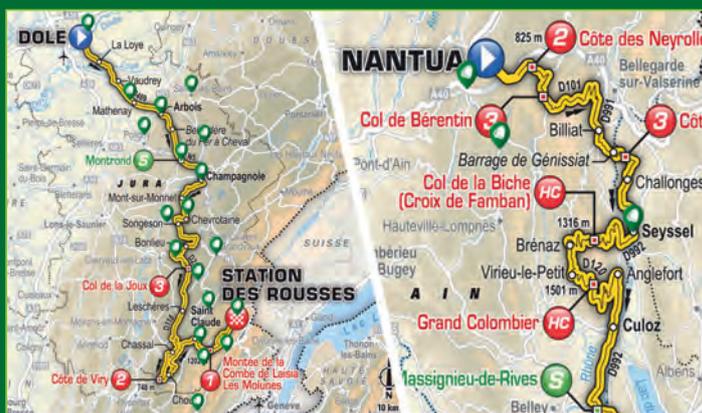
PRÉSIDENT DU CIGC

« Travailler
dans la sérénité »

Depuis fin 2016, le CIGC s'est engagé de façon volontariste dans un travail de révision du Cahier des Charges du Comté. C'est une tâche immense, à laquelle chacun veut contribuer (et c'est une chance !), mais avec la nécessité d'organiser le débat.

Dans le numéro précédent des Nouvelles du Comté, nous vous avons expliqué le principe de cette organisation participative, avec des étapes de proposition et de décision en interne au CIGC (groupes experts, commission technique, CA et assemblée générale). Notre souhait ? Que le projet de la filière Comté soit suffisamment mature dans un an pour pouvoir être présenté aux pouvoirs publics. En attendant, on discute ! On explore des chemins, qui sont parfois des culs de sacs, on dresse des hypothèses, on teste des pistes. Mais notre débat interne suscite beaucoup d'intérêt, y compris à l'extérieur de la filière. On somme le CIGC de s'expliquer : où en êtes-vous ? Qu'avez-vous décidé ? Qu'y aura-t-il dans le prochain Cahier des Charges ?

Certains s'étaient en conjectures, impriment l'état des discussions en cours, donnent des détails sur la place des curseurs, avec si peu de réserves qu'on pourrait croire lire l'avenir du Comté dans ces « prédictions » hasardeuses. Cette pression n'est pas propice à la sérénité des débats. Elle contribue à aggraver les clivages quand il faudrait pourtant se rassembler. Nous devons résister à cette prétendue soif d'informer, qui n'est parfois qu'intérêt pour la polémique. RIEN ne sera acté tant que le cahier des charges ne sera pas publié au Journal Officiel. Notre filière dispose d'une ressource infiniment précieuse : celle de pouvoir compter sur des professionnels engagés, responsables, capables de discuter et de trouver des compromis. Ne permettons pas à la mouche du coche de nous distraire de notre mission essentielle, celle de conduire un débat démocratique, d'aboutir à des consensus et d'assurer la prospérité et la pérennité de la filière Comté.



Sur la route du Tour de France, le Comté était partout !

CLIN D'ŒIL

Quand le Tour de France traverse le Jura et poursuit son périple dans l'Ain, que voit-il tout au long de son chemin ? Des fruitières à Comté ! Au gré des 187,5 km parcourus lors de l'étape jurassienne, les coureurs ont croisé pas moins de 18 fruitières ou magasins de fruitières, puis 4 lieux dédiés au Comté le lendemain dans l'Ain, au départ de Nantua. Avec ce maillage territorial, le Comté tient bien la longue distance !

Sommaire

L'ÉDITORIAL | PAGE 2

de Claude Vermot-Desroches

ÉVÉNEMENTS | PAGE 3

- La Table du Comté à Bordeaux
- Retour sur la Randonnée des Fruitières

PROMOTION | PAGE 4

- Des journalistes néo-zélandais au pays du Comté
- Site internet et réseaux sociaux, le Comté fait le buzz

HERBE | PAGE 5

- Une brochure pour produire du lait, en accord avec l'environnement
- Le pâturage selon Julia Fleury, cheffe d'exploitation du Legta de Montmorot

VIE DE LA FILIÈRE | PAGES 6 & 7

- Bientôt une nouvelle Maison du Comté !
- Claude Vermot-Desroches, chevalier de l'ordre national du Mérite

- Une assemblée générale très constructive
- Révision du Cahier des Charges, où en est-on ?

DOSSIER | PAGES 8 à 10

- Fromager, le maître du lait cru

ENVIRONNEMENT | PAGE 11

- Lecture de paysage de Pleure

EN DIRECT DES FRUITIÈRES | PAGES 12 & 13

- A Pleure, basse altitude, mais haute exigence dans la qualité des laits !

SUR LES ROUTES DU COMTÉ | PAGE 14

- Savoureux circuit : Jurassic Comté

SAVEURS | PAGE 15

- Cet été, apéro party !

PORTRAIT | PAGE 16

- Isabelle Seignemartin, un certain art de vivre

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
Ils peuvent également être commandés en version papier auprès du CIGC.



GASTRONOMIE

Té, le Comté à Bordeaux, c'est gavé bien !

Le fromage du massif jurassien s'invite au pays du vin, du 12 au 16 octobre, lors d'une Table du Comté 2017 en territoire aquitain.

À Marseille l'an dernier, les Phocéens avaient adoré notre Comté : il y avait foule sur le Vieux-Port ! Cette année, direction l'autre côté de la France, à l'Ouest mais toujours au Sud, pour dresser notre table du Comté à Bordeaux. Pays du vin et de la gastronomie par excellence, attendez-vous à un accueil chaleureux ! Du 12 au 16 octobre, onze jeunes chefs, membres pour la plupart du Bordeaux Food Club, cuisineront pour les convives ayant la chance de participer à l'événement. La jeune sommelière Laura Vidal arrosera leurs plats - à base de Comté bien sûr - des meilleurs vins de Bordeaux et d'ailleurs. Cette année, les déjeuners et dîners se dégusteront au Pop, un lieu atypique situé dans l'hyper centre de Bordeaux. Ils seront précédés d'un apéritif, moment privilégié d'échanges entre les professionnels et leurs invités, permettant aux chefs d'expliquer leur rapport au Comté et le supplément d'âme qu'ils ajoutent grâce à lui dans leurs plats.

La fabrication de Comté à l'ancienne et d'autres animations attireront la foule sur la place Pey-Berland, en plein centre-ville, entre la mairie et la cathédrale. Comme à chaque fois, les écoles et le lycée hôtelier de la ville hôte ont été sollicités ; le lycée hôtelier de Talensac s'est montré très enthousiaste à l'idée de faire participer ses 1 300 élèves aux masterclass ! Une dizaine de classes primaires bénéficieront par ailleurs d'une animation de la Maison du Comté.

Les inscriptions au concours, afin d'avoir une chance de participer à cette Table du Comté, ouvriront en septembre. Promis, on vous tient au courant !



14^e RANDONNÉE DES FRUITIÈRES À COMTÉ

Pour croquer le Comté dans son terroir !

Quel est le secret de sa réussite ? La Randonnée des fruitières a accueilli 2000 marcheurs, cavaliers et cyclistes en mai dernier, pour une balade en plein air gastronomique et conviviale.

2000, pas plus ! Les organisateurs ont été contraints de refuser du monde lors de la Rando des fruitières 2017. La recette d'un tel succès ? C'est avant tout la rencontre avec ceux qui font le Comté et avec les paysages qui les entourent.

Organisée pour la 14^e fois en mai dernier par la communauté de communes Frasnè-Drugeon, en lien avec le CIGC et les associations locales, la manifestation atteint son apogée.

Sur trois parcours VTT, trois parcours pédestres et un parcours équestre, des familles et groupes d'amis de tout le grand Est viennent croquer le Comté dans son terroir, avec ses producteurs !

« Ces rencontres, associées à la balade en pleine nature et à la découverte de paysages variés, sont vraiment l'élément clé de la réussite », assure l'une des responsables du projet à la communauté de communes.



A pied, à cheval ou à vélo, les randonneurs découvrent le Comté, ses producteurs et les paysages de ses terroirs.



Au départ de Boujailles, les randonneurs ont sillonné prairies et coteaux forestiers, admirant au passage des fermes comtoises traditionnelles. Au gré des parcours, dix villages ont été traversés et les ravitaillements gourmands avaient lieu dans les cinq fruitières à Comté du secteur, dont deux pratiquent encore la coulée ! Cette année, la présence des Amis du Comté a permis de distinguer encore mieux toute la diversité des Comté. L'organisation de cet événement-phare est confiée chaque année à deux des dix villages : c'était au tour de Boujailles et de Bulle en 2017, qui ont choisi de reverser une partie des fonds à l'association caritative La Sapaudia (en faveur des personnes en situation de handicap ou en attente d'un don de moelle osseuse). En 2018, le départ aura lieu depuis La Rivière-Drugeon pour découvrir d'autres paysages encore ...



ACCUEIL DE JOURNALISTES ÉTRANGERS

Massif jurassien - Nouvelle-Zélande : 1-0

Trois journalistes néo-zélandais ont découvert le Comté et ses modes de production lors d'un voyage de presse en Bourgogne Franche-Comté.

Venus d'un pays où l'agriculture est un sport national avec 55% du territoire dédié à cette activité (11,7 millions d'hectares !), trois journalistes néo-zélandais se sont plongés dans la découverte du Comté. En juin, à l'initiative du ministère français des Affaires Étrangères, Simon Wilson (The Spinoff), Rebecca Macfie (The Listener) et Jamie Morton (New Zealand Herald) ont pénétré dans l'atelier fromager de la fromagerie des Délices du Plateau à Plasne. Grâce aux talents de conteurs de Dominique Prost, sociétaire de la coopérative et de Sébastien Ozérée, fromager, les trois reporters sont repartis avec l'idée qu'une « petite production artisanale peut aussi être rémunératrice », comme l'a souligné Jamie Morton, journaliste, mais aussi fils de fermier en Nouvelle-Zélande.

Tous trois ont pu voir l'évolution du lait en caillé et le geste du fromager décidant du bon moment pour stopper le brassoir. Et tout cela, juste devant les vaches qui pâtureaient à une centaine de mètres de là, bien visibles depuis la baie vitrée !

Les nombreuses questions des journalistes ont permis aux professionnels d'expliquer le pourquoi d'une cuve en cuivre, ainsi que l'histoire de l'évolution des pratiques, rendant le travail moins pénible, tout en préservant les savoir-faire ancestraux et les gestes artisanaux.

Autour d'une dégustation de Comté, Dominique Prost a expliqué le fonctionnement du cahier des charges et l'histoire de l'appellation. « 1958 ? C'est très récent ! », s'est étonné l'un des journalistes.

Arrivés dans la « petite » cave de la fromagerie, les trois visiteurs ont tous eu la même réaction : « Impressionnant ! » Imaginons un peu ce qu'ils ont dû ressentir lors de la visite des caves de l'affineur Rivoire-Jacquemin juste après !



Les All White de Plasne ne se laissent pas impressionnés par l'équipe qu'ils ont en face d'eux !

INTERNET ET RÉSEAUX SOCIAUX

Quand le Comté fait le buzz sur la toile !



Le Comté a décidément la cote auprès des internautes ! En 2016, le site internet du Comté a totalisé près de 270 000 visiteurs, soit +49% par rapport à 2012, pour un total de 750 000 pages vues ! Ce joli succès légitime le vaste écosystème digital, créé en 2012 autour d'une entrée principale www.comte.com et quatre mots-clés : découvrir, savourer, visiter, s'informer. Actualisé au jour le jour, le site est une mine d'informations, bien référencées sur les moteurs de recherche. Les pages les plus consultées concernent les recettes et l'aspect touristique, notamment les visites de fromageries. Plus de 50% des visiteurs du site surfent depuis un téléphone portable : ce constat légitime le nouveau chantier engagé pour établir une version mobile de www.comte.com. La page Facebook **I love Comté** a plus de 21 000 fans et comptabilise 20 millions de vues en 2016. Ça vaut bien un « J'aime » ! Ses 327 posts ont suscité près de 30 000 commentaires l'an dernier. Twitter, Pinterest et la chaîne Comté AOP sur Youtube créent eux aussi un lien de proximité, sympa et moderne, avec les utilisateurs des médias sociaux. Newsletter mensuelle, « *La Savoureuse Lettre du Comté* » est diffusée à près de 40 000 abonnés.





PRATIQUE AGRICOLE

Une brochure pour produire du lait, en accord avec l'environnement

Optimisation du pâturage, diminution des antibiotiques, valorisation des effluents d'élevage... L'Urfac vient d'éditer une brochure réunissant dix témoignages d'éleveurs de la zone AOP utilisant des pratiques en harmonie avec leur terroir.

Les filières d'appellation du massif jurassien, dont le Comté, se sont construites au fil des siècles en utilisant raisonnablement les ressources de leur terroir, sans les épuiser pour transmettre ce précieux patrimoine aux générations suivantes. Les cahiers des charges des AOP du massif du Jura vont dans ce sens, mais parfois les producteurs font encore mieux : plein d'initiatives, ils mettent en place des actions qui vont bien au-delà. A travers dix témoignages d'éleveurs de toute la zone, la brochure « *Produire du lait AOP en harmonie avec l'environnement du massif jurassien* » se penche sur dix thématiques : optimisation du pâturage, entretien des haies, valorisation des pré-bois dans le Haut-Jura, limitation de la fertilisation minérale, autonomie de l'exploitation, valorisation de la ration de base, fauches tardives, diminution des antibiotiques, structure des sols et enfin diminution des phytosanitaires. Les agriculteurs présentent des pratiques qui fonctionnent, au quotidien, sur leur exploitation. Ces témoignages n'ont pas vocation à devenir parole d'Évangile ! Mais ils peuvent servir de base de réflexion à chacun sur ses propres pratiques.



Brochure téléchargeable sur www.comte.com, rubrique « Découvrir/Valorisation du terroir ».

Voici un extrait d'un témoignage, celui d'Alain Chapuis de Saint-Antoine :

« **N**ous avons la chance, à Saint-Antoine, d'être sur un terroir intéressant, avec de bonnes terres. On peut faucher assez tôt dans la saison et avoir un foin de qualité », note Alain Chapuis. Depuis son installation en 1996, cet atout lui a permis de diminuer progressivement la quantité de concentré donné aux vaches laitières.

« Le travail sur la génétique de mes vaches, sans qu'il soit trop poussé, m'a donné les moyens d'arriver à 7800 kg de lait par lactation, en donnant l'hiver entre 3 et 7 kg de concentré par jour (VL 24 avec 21,3% d'amidon/kg brut), et 2 kg en été pour les meilleures laitières (VL 18). Les vaches sont des ruminants avant tout, ne l'oublions pas. Baisser la farine l'été tient du bon sens, cela évite d'avoir des refus au pâturage. Je préfère écrêter le pic de lactation et avoir une vache qui produit régulièrement tout au long de la lactation. C'est pourquoi je ne pousse pas mes vaches à la farine. » Une stratégie qui nécessite aussi des concessions [...].



« Un bon pilotage du pâturage est essentiel en Comté »

Julia Fleury, cheffe d'exploitation agricole du LEGTA Montmorot situé en plaine, témoigne de la capacité des vaches à bien valoriser l'herbe au pâturage.

L'exploitation du lycée agricole de Montmorot est née en 1970 dans un but pédagogique. Véritable unité économique, elle dispose de 162 ha de Surface Agricole Utile dont 25 hectares en culture pour la consommation des bêtes : orge, maïs grains, blé et méteil. Le reste est partagé pour moitié en prairies temporaires et en prairies permanentes. Les 50 vaches laitières en moyenne sur l'exploitation produisent 362 000 litres de lait collectés par la Fruitière des coteaux de Seille à Lavigny, ainsi que 5 000 litres de lait pour la cantine du lycée. Julia Fleury, responsable de l'exploitation, a le souci de transmettre aux élèves, futurs agriculteurs, de bons réflexes pour valoriser l'herbe au pâturage. « Nous leur montrons chaque jour que les vaches sont capables de valoriser l'herbe, permettant de produire de manière économique. Le pâturage demande un réel pilotage, essentiel dans le système Comté. » Ainsi, ce printemps, elle faisait le point sur le début de saison aux alentours du 29 mai : « Nous



disposons, depuis le début du printemps de 13 parcelles représentant 60 ares par vache. Malgré le ralentissement de croissance d'il y a quelques semaines, nous avons pu débrayer quelques parcelles en fauche fin avril, dont nous disposons à nouveau aujourd'hui pour le pâturage ou d'éventuelles deuxièmes coupes. Nous avons donc à ce jour 14 jours d'avance avec des hauteurs d'herbe qui s'échelonnent de 5,2 à 10,4 cm. Cela va nous permettre d'anticiper en fonction des conditions de pousse : débrayer des parcelles en regain pour tourner sur 40 ares/VL si la croissance se maintient, ou pâturer sur une surface plus large, mais toujours au bon stade (entre 6 et 12 cm) si l'eau ne vient pas suffisamment. Enfin ces parcelles avec différentes hauteurs d'herbe nous permettent de pâturer au meilleur stade et ainsi d'avoir un niveau de production à 30,8 kg/vache/jour avec 33,6 g/kg de TP pour une complémentation moyenne de 3,5 kg de céréales et 300 g de tourteaux. »



FUTURE MAISON DU COMTÉ

Le CIGC désigne l'architecte du futur lieu touristique

Longtemps espéré, le projet d'une nouvelle Maison du Comté est désormais lancé ! Découvrez chaque trimestre le stade d'avancement de ce dossier d'ampleur.

Le Comté a acquis une telle notoriété que sa petite maison, située au cœur de Poligny, est devenue trop modeste pour faire face aux besoins de la profession, mais surtout aux attentes des publics en matière de tourisme. L'espace muséographique actuel (200 m²) a une capacité d'accueil très réduite et ne permet aucune perspective de développement. Il ne peut accueillir guère plus de 13 000 visiteurs par an. Par ailleurs, le CIGC, l'Urfac et les syndicats des autres appellations comtoises, soit 23 salariés au total, sont à l'étroit dans les bureaux actuels, notamment pour l'organisation de la centaine de réunions qui se déroulent chaque année. C'est pourquoi un projet de nouvelle Maison du Comté a vu le jour sur l'ancien stade Bonnotte, en accord avec le conseil municipal de Poligny. Le permis de construire sera déposé au cours de l'hiver prochain et l'achat du terrain est en cours.

Une scénographie dédiée aux cinq sens et aux valeurs du Comté !

Après deux ans de travail pour définir un programme muséographique et fonctionnel, l'architecte vient d'être choisi : il s'agit du cabinet Architectures Amiot-Lombard de Besançon, qui sera en charge de la réalisation de cet espace de 3 000 m² sur deux étages, auquel s'ajoutera un parc paysager de 4 800 m², partie intégrante de la muséographie, et un parking de 80 places (dont deux pour autocars). Les bureaux modulables et les salles de réunion et de stockage s'étendront sur 1 500 m², tandis que le centre d'interprétation, sur 1 500 m² lui aussi, fera la part belle à la naturalité du Comté, ses valeurs de solidarité, d'échanges et de respect de l'environnement.



Le parcours muséographique, qui se veut interactif, sera complété par une salle de dégustation spécifique, deux espaces pédagogiques, une grande salle d'événementiel et une boutique.

Avec un budget prévisionnel de 6,4 millions d'euros (hors achat du terrain et honoraires), la nouvelle Maison du Comté a l'ambition d'accueillir 30 000 à 40 000 visiteurs/an. Outre les emplois directs que son activité va générer, ce centre d'interprétation a vocation à devenir un pôle d'attractivité touristique d'envergure départementale et régionale, à l'image de la position du Comté au cœur de l'économie du massif jurassien.

DISTINCTION

Claude Vermot-Desroches, chevalier de l'ordre national du Mérite

Véronique Rivoire a remis son insigne au Président du CIGC, en présence de son épouse, de ses proches et de sa famille du Comté.

À l'issue de l'assemblée générale du CIGC, le 23 juin dernier, le Président du CIGC, Claude Vermot-Desroches, a reçu des mains de sa « marraine » Véronique Rivoire, la médaille de chevalier de l'ordre national du Mérite, en présence de Christian Decharrière, ancien Préfet de Franche-Comté qui a soutenu la candidature du président du CIGC à cette distinction. Véronique Rivoire a retracé avec émotion et talent, le parcours de ce fils d'agriculteur qui a repris la ferme paternelle et s'est engagé très tôt, dès 1974, dans le mouvement agricole. « Merveilleux mari, papa complice, homme actif, ayant repris ses études à 44 ans pour obtenir un Diplôme Universitaire en management, homme de passion fuyant les demi-mesures, Claude a donné des heures de travail et de réflexion à la filière Comté, pour tenir le navire dont tous les matelots sont capitaines », a souligné Véronique Rivoire. Et de poursuivre à son attention : « Ton discours du 7 mars 2016 à Vercel a marqué l'histoire de la filière. Tu as provoqué un changement d'état d'esprit au sein de l'interprofession, imposé par ta personnalité : finies les querelles intestines. Ceux qui te connaissent soulignent ton sang-froid face à l'adversité. Il écoute, réfléchit, agit, toujours dans l'intérêt général, pensent tes proches collaborateurs. »



Claude Vermot-Desroches, avec Véronique Rivoire, salue Christian Decharrière.



Le Président du CIGC en compagnie de son épouse Véronique et d'Alain Mathieu, vice-président du CIGC.

Après cet émouvant hommage, Alain Mathieu a lui aussi honoré chaleureusement l'homme du jour. Dans la salle, les sourires aux lèvres en disaient long sur le respect porté au Président, par les membres de la filière.

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

« La filière veut l'augmentation de la valeur ajoutée de ses Comté »

L'assemblée générale du CIGC, le 23 juin dernier, fut l'occasion de revenir sur une campagne 2016-2017 atypique, avec un volume de ventes en stagnation, mais une valeur en hausse.

Le CIGC devrait commencer son assemblée générale par un point météo, tant la nature et les conditions climatiques ont de l'importance pour tous les producteurs de Comté. Cette campagne 2016-2017 en est la parfaite illustration avec une légère baisse de production (-1,3%) due aux conditions météorologiques, conduisant à une stagnation du volume des ventes. A l'inverse, la valeur du Comté sur son marché s'est accrue de 8% par rapport à 2014. Cette situation particulière, préférable à celle d'une surproduction qui nuirait à la qualité des stocks, provoque des tensions sur les marchés et fragilise le Comté jeune, face à la concurrence grandissante des copies en tous genres, rivalisant de subterfuges marketing pour ressembler au Comté sans en avoir ni le naturel, ni le goût. Claude Vermot-Desroches, Président du CIGC, tient bon le vent et réaffirme la volonté d'exigence de la filière : « *La filière veut la croissance de la valeur ajoutée de ses produits. Cette année, la nature a été plus forte que le plan de régulation de l'offre que nous nous étions fixé, puisque la plupart des exploitations n'ont pas atteint la production espérée.* »

Dans ce contexte d'exigence sur la qualité des Comté et leurs modes de production, la révision du Cahier des Charges est un outil essentiel pour assurer aux consommateurs un fromage bien au-dessus de la mêlée. Les discussions sont en cours et portent sur des critères d'amélioration tels que le développement du pâturage, l'encadrement des fourrages complémentaires, l'interdiction d'un certain nombre d'auxiliaires nutritionnels dans les aliments concentrés... Et bien d'autres critères que de nombreux débats devront éclaircir afin de rapprocher les opinions tant

les écarts existent sur certains points tels que l'affouragement en vert, le maïs ou la taille des exploitations.

Le respect de l'environnement est lui aussi une préoccupation des filières et le dialogue est entamé entre le CIGC, l'URFAC et les associations environnementalistes. Les travaux sur le bilan carbone des exploitations et la biodiversité vont être démultipliés.

Enfin, le Président du CIGC a une nouvelle fois mis en garde contre les tentations individualistes d'une marchandisation des droits à produire, rappelant que ceux-ci sont attachés à l'atelier dans sa globalité et non à chaque exploitation.



Pour tout connaître des actions du CIGC en matière de communication, de contrôles, de recherche ou encore de défense du Comté, consultez notre rapport d'activité sur www.comte.com

Modification du Cahier des Charges : quelles avancées pour le Comté ?

Loin des rumeurs, zoom sur les mesures validées par le Conseil d'administration pour le nouveau Cahier des Charges.

Le Cahier des Charges du Comté constitue une garantie, aux consommateurs et plus largement à la société, d'usages locaux, loyaux et constants. C'est la promesse d'un produit de terroir, issu des savoir-faire traditionnels, riche d'une très grande diversité. Inscrite dans la modernité, la filière Comté est loin d'être un musée. Elle sait intégrer le progrès. Cependant, force est de constater que certaines évolutions peuvent remettre en cause la promesse du Comté. Comment parler d'usages locaux si le pâturage régresse au profit d'un affouragement en vert ou que le maïs se développe en altitude ? Comment être loyal et constant si les savoir-faire traditionnels disparaissent ?

Face à la concurrence et l'évolution des structures et des modes de production, la préservation de l'identité du Comté à travers un approfondissement des mesures du Cahier des Charges est une nécessité. Ainsi, la commission technique du CIGC, alimentée par les travaux de groupes d'experts, a fait des propositions au Conseil d'Administration qui les a validées.

Les principales mesures sont les suivantes :

- **Création d'une commission Innovation**
➤ **L'enjeu ?** Evaluer la compatibilité des innovations avec l'identité du Comté.
- **Interdiction de l'affouragement en vert au printemps**, assortie d'une limite en nombre de jours
➤ **L'enjeu ?** Préserver le lien entre la prairie et la vache, renforcer les flux de micro-organismes entre les sols et le lait, source de typicité.
- **Présence de 50 ares/vache laitière autour des lieux de traite**
➤ **L'enjeu ?** Garantir un pâturage de proximité suffisant et prévenir la surdensité.
- **Préservation des gestes manuels de la traite** (nettoyage-tirage des premiers jets et connexion des faisceaux trayeurs)
➤ **L'enjeu ?** Préserver le savoir-faire et le professionnalisme que nécessite le lait cru.
- **Principe de plafonnement de la taille des exploitations**
➤ **L'enjeu ?** Conserver une agriculture familiale source d'emploi et de dynamisme du tissu rural.
- **Accroissement du nombre d'espèces pour les re-semis de prairies**
➤ **L'enjeu ?** Favoriser la biodiversité et la richesse organoleptique des Comté, sources de compétitivité.



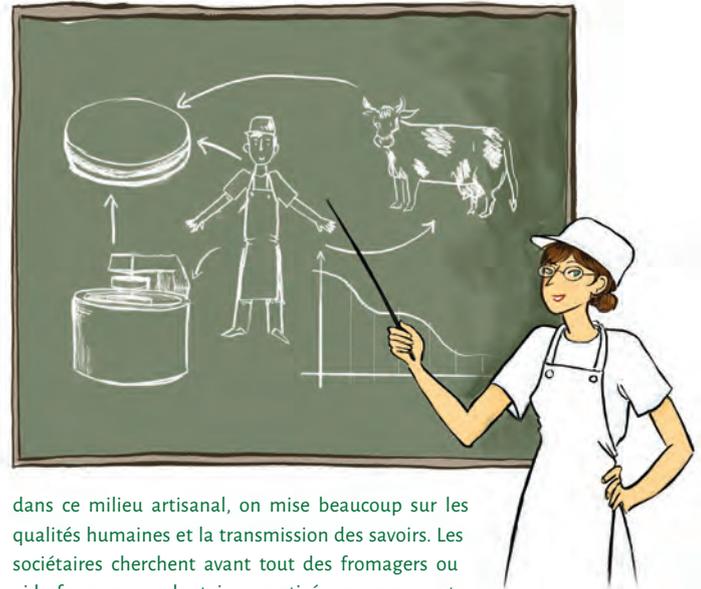
Fromager, le maître du lait cru

Le maillon central de la filière Comté a de tout temps mis la main à la pâte et l'histoire n'est pas prête de s'arrêter.

Depuis les années 70, avec l'agrandissement des ateliers et l'augmentation des exigences sanitaires, les besoins en fabrication se sont accrus et le métier de fromager a opéré une conséquente évolution. L'essence même de la profession demeure : le fromager doit sentir l'odeur du lait, voir sa couleur, sa texture, s'adapter à lui, évaluer la souplesse et la résistance du caillé à la main. « Il faut tout à la fois une belle sensibilité, des connaissances biochimiques et s'intéresser à la provenance des laits », résume Xavier Gigon, coordinateur de la licence professionnelle Fromagerie de terroir pour les ENIL de Mamirolle et Poligny. Cependant, aujourd'hui plus encore qu'hier, du fait de l'augmentation des volumes de lait transformé et de la diversité des productions (Morbier, Mont d'Or et Bleu de Gex), l'exigence est de mise : une fabrication mal gérée peut signifier une perte financière importante. C'est pourquoi les formations proposées par les ENIL ont elles aussi évolué et se sont ouvertes aux nouveaux besoins : des modules d'enseignements sur les nouveaux outils pour le chauffage, le soutirage et le pressage ont vu le jour, ainsi que des cours de maintenance préventive sur les appareils automatisés. Mais là où certains ont choisi la voie de la standardisation, la filière Comté et ses homologues du Massif jurassien ont au contraire tout mis sur davantage de finesse et de savoir-faire. Ainsi, la licence professionnelle « Fromagerie de terroir », conçue par l'Université de Bourgogne-Franche-Comté, les ENIL de Mamirolle et Poligny, le CIGC et le Centre Technique des Fromages Comtois se concentre sur l'apprentissage des technologies fromagères sous cahier des charges AOP et inclut des enseignements dédiés au concept de terroir (lire aussi ci-dessous).

« Une vocation »

Le métier est finalement mal connu alors qu'il est porteur d'avenir : les fromagers expérimentés, qui arrivent à la retraite, laissent place à une jeunesse à qui ils ont transmis leurs connaissances. Car diplôme ou pas,



dans ce milieu artisanal, on mise beaucoup sur les qualités humaines et la transmission des savoirs. Les sociétaires cherchent avant tout des fromagers ou aide-fromagers volontaires, motivés, courageux et autonomes. Et dans ce milieu très ouvert mais exigeant, le bouche-à-oreille fonctionne à merveille...

Relativement bien payé mais difficile, le métier de fromager est surtout l'aboutissement d'une vocation. Ceux qui l'ont choisi ne rechignent pas aux tâches difficiles (malgré la réduction de la pénibilité permise par les équipements des ateliers), aux horaires compliqués et au travail un dimanche sur deux... De nombreuses reconversions sont observées chaque année : des graphistes, directeurs de banque, journalistes ou cadres dans la distribution s'orientent vers cette profession noble, porteuse de sens et de fierté, celle de transformer le lait des producteurs en un produit sous signe de qualité.

ÉTUDES

Du CAP à la licence, une solide formation !

Les Ecoles Nationales d'Industries Laitières proposent des cursus allant du CAP au BP en passant par le BTS jusqu'au CS (Certificat de Spécialisation) ou à la licence professionnelle.

Le métier de fromager s'apprend autant à l'école qu'en fromagerie, puisque ces formations requièrent une pratique professionnelle dans laquelle l'enseignement en alternance, sous le statut d'apprenti est recommandé. « Cette alternance école/fromagerie est un modèle efficace qui résiste au temps », se réjouit Pascal Bérion, enseignant-chercheur responsable pour l'Université de Bourgogne-Franche-Comté de la licence « Fromagerie de terroir ». Cette formation universitaire diplômante, née en 2008 en remplacement du CS Fromagerie traditionnelle (créé dans les années 90 par le CIGC et l'ENIL pour fournir des fromagers compétents à la filière), est tout spécialement dédiée à la transformation fromagère du lait cru de manière artisanale. Elle reprend les enseignements de l'ancien CS complétés par de nouveaux modules sur les outils modernes, la maintenance, le management, mais aussi sur l'organisation des filières et la notion de terroir.

En 2016, un module « traite » a permis aux 18 étudiants (dont la moitié sont des filles) de participer activement à la traite, au soin des animaux et à la gestion des installations. Histoire d'éprouver que la patte de l'éleveur est aussi importante que celle du fromager !



Une future fromagère s'initie aux gestes... de la traite !

MIÈGES

Hubert Michel, de la géographie à la fromagerie

Le fromager de Mièges a passé une licence de géographie, avant de travailler dans la restauration en Haute-Loire. Puis, le Comté l'a pris dans ses filets...

Hubert Michel a embrassé la profession de fromager à 26 ans, en 2000, après avoir fait des études de géographie et travaillé durant trois ans dans une auberge de Haute-Loire, en restauration. « J'ai découvert le Comté sur le plateau de fromages que je servais et j'ai tout de suite été très attiré par les valeurs de la filière. J'avais lu un article sur le fromager de Mouthe et l'imaginaire autour de ce monde m'a plu ! », raconte aujourd'hui le fromager d'expérience. Lui qui hésitait entre le vin du Jura et le Comté a choisi le fromage pour son empreinte traditionnelle. Après un BTS adulte en un an, il a débuté en tant que second à la fromagerie de Lavigny, avant d'arriver à Mièges en 2003. « Mon père était artisan charpentier. J'ai hérité de son goût du travail physique et manuel, parfois dur. J'ai beaucoup aimé travailler seul à mes débuts et aujourd'hui, j'aime travailler avec des gens motivés. Rares sont les jeunes apprentis fromagers dépourvus de motivation ! Nous avons la chance d'avoir un métier dans lequel nous sommes très autonomes dans l'organisation et les choix techniques, tout en n'étant pas propriétaires des installations : c'est un statut très intéressant... ».

Moins de pénibilité, plus d'expertise

Et puis, le fromager « grande bouche », c'est terminé. « Avant, le fromager devait assurer son autorité vis-à-vis des producteurs. Maintenant, nous sommes davantage dans l'échange et l'ouverture : personnellement, je me sers par exemple beaucoup du CTFC (Centre Technique des Fromages Comtois) pour avancer ».

Cette année, grâce à la fusion avec Rix-Trébief, une nouvelle fromagerie va voir le jour et Hubert a déjà réfléchi à rendre tous les postes « féminisables ». Comprenez que les manipulations des fromages seront réduites au minimum, un atout pour l'emploi féminin, mais aussi un confort



Hubert Michel apprécie de transmettre son savoir à des jeunes motivés.

plus grand pour tous. « Passés 40 ans, on ne pense plus tout à fait comme avant ! », sourit le fromager qui pointe un paradoxe : « La concentration des fermes induit celle des fromageries : on perd forcément de la typicité de terroir, de l'identité même. Mais cependant, on a tous envie de bénéficier d'installations modernisées, permettant un travail moins pénible, rendues possibles grâce à la mutualisation des moyens... Je crois que la main est aux producteurs : ils ont hérité d'un système, à eux de voir ce qu'ils veulent en faire ».

RECHERCHE

FROM'MIR, pour maîtriser la fromageabilité des laits

Le projet de recherches, démarré fin 2014, devrait aboutir en 2018.



À l'INRA de Poligny, un technicien répartit les échantillons de lait dans des flacons adéquats, pour les envoyer aux autres laboratoires en charge des analyses.

Conseil Elevage 25-90 a lancé un projet de recherche, nommé FROM'MIR, visant à développer des outils de prédiction et de conseils pour maîtriser la fromageabilité des laits destinés à la fabrication des fromages AOP/IGP de Franche-Comté. Les spectres moyen infrarouge (MIR) du lait seront valorisés, en lien avec la composition fine des laits, pour développer des équations de prédiction de la fromageabilité. Cela permettra d'étudier précisément les différents facteurs de variation de la fromageabilité à trois échelles : animal, élevage (lait de tank), fromagerie (lait de mélange), et de mettre au point de nouveaux outils de mesure et de conseil.

Le chef de file de ce projet multi partenarial est Conseil Elevage 25-90 et le chef de projet, l'Institut de l'Elevage.

Fin 2014 puis courant 2015, 570 vaches Montbéliardes issues des trois départements de la zone AOP/IGP de Franche-Comté ont été finement sélectionnées, afin de prélever puis d'analyser individuellement leurs laits. Cette première étape a permis d'identifier les variants génétiques des protéines du lait des animaux.

En 2015, 200 laits de troupeaux et 110 laits de cuve ont été sélectionnés, prélevés et analysés afin, entre autres, d'estimer la composition en protéines et minéraux de ces laits de mélange à partir du spectre MIR. Trois critères ont été retenus permettant d'étudier la fromageabilité des laits : le rendement fromager en laboratoire, l'aptitude à la coagulation et l'aptitude à l'acidification.

FÉMINISATION

Quand le fromager est une fromagère !

La profession est de plus en plus prisée par les filles qui constituent jusqu'à la moitié des effectifs de certaines formations.

Certes, les filles qui suivent un BTS Industrie laitière ne se destinent pas toutes à devenir fromagères. Mais elles sont de plus en plus nombreuses et pas seulement dans les « petits » fromages à pâte molle mais aussi dans le Comté, ce fromage de 40 kg ! C'est le cas de Silvia Drezet et Marion Vernerey, les deux « secondes » de la Fruitière des Lacs à Labergement-Sainte-Marie. Sortie de l'école l'an dernier, Silvia, 24 ans, est titulaire d'un BTS Lait obtenu à l'ENIL de Mamirolle et d'une licence Fromagerie de terroir. Labergement Sainte-Marie est donc son premier poste et elle en est très contente : « J'adore être au cœur d'une équipe, en lien à la fois avec les agriculteurs et l'affineur, pour fabriquer un fromage de qualité que tout le monde aime. » Elle et sa collègue Marion savent qu'elles ne pourraient pas exercer leur métier partout, à long terme : « Notre fromagerie dispose d'un matériel très adapté avec un robot en cave, un palettiseur automatique, un système de retournement sur palette, etc. mais toutes les fromageries ne sont pas aussi modernes. »

Difficile, mais pas impossible !

Marion, 28 ans, est sortie de l'école en 2009. Après un bref passage de six mois aux Jarrons pour le Mont d'Or, la jeune femme a pris le poste de second à Villers-le-Lac pendant un an et demi. « J'ai dû arrêter, cela devenait trop physique, mais je suis très contente d'avoir prouvé que j'étais capable ! » Au terme de cette expérience formatrice, Marion est partie en Suisse avec la ferme intention de revenir un jour en zone Comté. « J'ai dû envoyer 40 ou 50 demandes, en vain. Certains me di-



Silvia Drezet et Marion Vernerey, très à l'aise au sein de leur atelier.

saient clairement qu'ils ne voulaient pas de filles, d'autres étaient plus vagues. »

A Labergement-Sainte-Marie, les deux filles ont trouvé leur place et tout le monde semble satisfait : les producteurs comme le fromager. Pascal Bérion, responsable de la licence Terroir pour l'Université de Franche-Comté, constate : « Les fromagers peuvent parfois être réticents à l'idée de travailler avec une fille, mais quand ils ont eu à travailler avec une fromagère, ils en redemandent ! »

Marion, au volant de son camion de ramassage ou devant sa cuve, est ravie : « J'aime le lait, son environnement. Le transformer me plaît et le ramasser aussi : je me sens très bien ! »

LA RELÈVE

Adrien Vernier, second fromager à Lavigny

Le jeune homme de 22 ans, son bac S en poche, se demandait quelle carrière débiter. Fils de charpentier, il avait pensé faire géomètre. Finalement, c'est le métier de fromager qu'il a choisi.



Adrien Vernier aime la diversité des tâches et l'absence de routine du métier.

Comme sans doute pas mal de collègues seconds fromagers du même âge, Adrien Vernier a d'emblée annoncé la couleur aux copains : « La fiesta, c'est un week-end sur deux, parce que l'autre, je travaille ! » Cette contrainte, tout comme le fait de débiter ses journées à 3h du matin, n'a pas entamé la volonté du jeune homme de devenir fromager. Second de Samuel Rietmann à Lavigny, Adrien boit les paroles du maître depuis plusieurs années : il a effectué son stage de BTS à la fromagerie de Lavigny avant d'enchaîner sur la licence professionnelle « Fromagerie de terroir » en alternance, toujours au même endroit. Le fromager de cette coopérative, transformant pas moins de 8,5 millions de litres de lait en Comté, Morbier (dont des gammes bio), raclette et tome, lui a tout appris. Adrien plaisante : « C'est mon Dieu pour l'instant ! » Embauché il y a neuf mois, le jeune Lédonien a choisi ce métier un peu par hasard, mais depuis il adore partir du lait et aboutir au fromage. Son moment préféré ? Evidemment le décaillage ! « C'est le geste emblématique du fromager. Quand beaucoup de choses s'automatisent, le travail en cuve doit rester manuel... » Avec Samuel Rietmann, Adrien découvre les mille savoirs du fromager et quelques astuces. « Selon les périodes, il faut un caillé plus dur ou plus doux. Il faut sentir, voir, toucher. Le caillé doit être brillant, anguleux ; le sérum ni trop vert, ni trop blanc. Ensuite, on vérifie sur les analyses pour savoir si notre ressenti était le bon ! » Adrien aime ce métier car il n'est pas routinier. « Ce n'est jamais ennuyeux, chaque jour est différent. » Mais a-t-il l'ambition de devenir maître-fromager un jour ? « Ici, avec autant de productions différentes, ça me paraît compliqué. Mais reprendre plus tard une petite coopérative, pourquoi pas. J'irai où le vent me mène ! »



LECTURE DE PAYSAGE

Pleure, des pratiques peu intensives entre Bresse et Jura

> Par Pascal Bérion

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



Pleure est une petite fruitière à Comté du département du Jura qui rassemble sept exploitations agricoles implantées dans la commune éponyme et les villages voisins des Deux-Fays, de Chêne-Bernard, Chapelle-Voland et Biefmorin. Son terroir, correspond à l'entité paysagère dite de la Bresse des étangs. Il est délimité par les rivières Orain et Brenne qui s'écoulent vers l'ouest et prennent leur source au pied du puissant escarpement dit du vignoble du Jura près de Poligny. Il se termine à l'ouest par sa rencontre avec la plaine alluviale du Doubs, spécialisée dans la culture de céréales.

Cette fromagerie s'inscrit sur un relief de plaine, avec des altitudes entre 200 et 220 mètres. Son sous-sol est essentiellement composé par des sables et des cailloutis charriés à l'ère tertiaire par le puissant fleuve Aar-Doubs qui se jetait dans le fossé bressan (son delta, remblayé par des cailloux et des galets correspond à l'actuelle forêt de Chaux). Il est surmonté d'une couche de plusieurs mètres d'argiles qui confère aux sols une forte imperméabilité et une fréquente saturation en eau. Les forêts constituent le mode principal d'occupation du sol et forment de véritables écrans végétaux qui limitent la portée des vues et donnent une impression de confinement. Les dépressions ont autrefois été aménagées de digues pour entraver les cours d'eau et former des étangs de faible profondeur dédiés à la pisciculture. Quant aux espaces à vocation agricole, ils forment des clairières ceinturées par la forêt et les étangs. La médiocre qualité des sols a longtemps favorisé la présence des herbages au détriment des cultures. Cependant, l'assèchement d'étangs au XIX^{ème} siècle, puis divers travaux de drainage des années 1960 à 1980 ont permis un certain développement des cultures qui n'ont pourtant jamais supplanté les prairies.

Des polyculteurs éleveurs

Les producteurs de la fruitière de Pleure sont des polyculteurs éleveurs qui s'appuient sur un système herbager, avec des prairies particulièrement sensibles à la sécheresse, complété par des cultures de céréales.

Le terroir de Pleure fait office d'aire de transition entre la Bresse et le Jura. Ici, les maisons sont principalement des fermes dites « bloc à trois travées » (logis, grange et étable) qui empruntent à l'architecture bressane

des éléments de style comme le **coyau**^{*}. L'habitat se disperse peu en hameaux mais tend à s'étirer le long des axes de communication. Les haies sont absentes. La consultation de photographies aériennes des années 1950 montre que ce finage a toujours été un openfield, autrefois composé de très petites parcelles, aujourd'hui remembrées et rassemblées dans des îlots de plusieurs hectares.

La singularité du terroir de Pleure réside dans sa belle capacité d'adaptation aux contraintes agronomiques et socio-économiques. Jadis, certaines terres lourdes et humides ont été utilisées comme étangs ; plus récemment, l'amélioration du foncier agricole avec les remembrements et le drainage ont permis de consolider les assolements et les exploitations. Ces dernières ont su garder des pratiques peu intensives pour valoriser un milieu difficile. Il est vrai que réussir des foins de qualité dans ces zones basses, où la pousse de l'herbe est précoce, demande une grande habileté car généralement, en mai, les fenêtres météorologiques propices à la fenaison sont aussi brèves que rares... Le printemps 2017 fera sans doute office d'exception qui confirme la règle.



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



*Avancée de toit avec rupture de pente.



A Pleure, basse altitude, mais haute exigence dans la qualité des laits !

Au cœur de la plaine de Bresse, la coopérative de Pleure fait vivre sept exploitations, soit 14 sociétaires et leurs familles fabriquant un Comté de qualité.



La coopérative à Comté, avec ses 14 producteurs et ses salariés, est le seul commerce du village.

Née en novembre 1921, la coopérative de Pleure est l'une des plus basses en altitude - voire la plus basse - de la zone AOP Comté. A deux pas de Chausson ou de Dole, le magasin de cette fruitière bressane connaît un grand succès et attire les chalands des alentours larges, venus acheter le Comté, le beurre, la crème ou le fromage blanc de la fruitière, mais aussi d'autres fromages franc-comtois et bressans, des yaourts de l'Enilbio de Poligny et des produits locaux d'épicerie. En tant que seul et unique commerce de Pleure, la fromagerie fait aussi dépôt de pain et de journaux. C'est dire l'importance de cette structure au cœur de son environnement !

En plaine de Bresse, la fruitière fait vivre 14 exploitants et leurs familles, auxquels s'ajoutent les cinq salariés : Bruno Sommer, le fromager, Thierry Clerc, fromager en second, Fanny Pichon, responsable du magasin et les deux vendeuses, Sandy Coutot et Sarah Defossey (qui remplace Magalie Denis en congé maternité).

Un contexte géologique difficile

Le jeune Président de la coopérative, Mickaël Berthelier, insiste sur le

contexte géologique ardu dans lequel se situent les producteurs de lait à Comté de cette zone : « Nous sommes à 200 m d'altitude. Nous connaissons une humidité excessive au printemps aggravée par la non-portance de nos sols, et la sécheresse provoquant des « trous d'herbe » en août. Nous avons donc des difficultés de pâturage et de régularité dans la production ».

Une difficulté qui n'a pas empêché la coopérative de Pleure d'obtenir la médaille d'argent au dernier Salon International de l'Agriculture de Paris pour la qualité de son Comté !

Bruno Sommer, le fromager déterminé, veille au grain : « Nous ne sommes pas des sorciers, nous les fromagers ! Le plus important pour faire un bon Comté, c'est d'avoir des laits de qualité ». Après l'arrivée de deux nouveaux sociétaires en 2014, l'atelier a été modernisé et sa capacité de production augmentée. A l'avenir, les jeunes sociétaires de Pleure - 35 ans de moyenne d'âge ! - souhaiteraient optimiser les caves et mener une réflexion autour de la création d'un nouveau magasin, l'actuelle échoppe datant de 1993.

**Trous d'herbe : pénurie d'herbe fraîche en plein été.*

Fiche d'identité > La coopérative de Pleure



SOCIÉTAIRES

14 sociétaires dans 7 exploitations à Chapelle-Voland, Chêne-Bernard, Pleure, Les Deux Fays, Biefmorin



PRÉSIDENT

Mickaël Berthelier



SALARIÉS

1 fromager, 1 fromager en second, 1 responsable de magasin et 2 vendeuses



LITRAGE

2,54 millions de litres de lait AOP



FABRICATION

Comté, beurre, fromage blanc



AFFINEUR

Monts & Terroirs



CONTACT

Rue de la Reppe • 39 120 Pleure • Tél. 03 84 81 40 92

Facebook : Fruitière de Pleure • Site internet : www.fruitierepleure.com





Bruno Sommer, la passion du lait

C'est à force d'aller tous les soirs acheter le lait familial à la coopérative de Builly où il faisait peser son bidon que Bruno Sommer a « attrapé » la passion du fromager. Entré à l'Enil de Poligny en 1979/1980, le jeune homme a dû obtenir une dérogation du directeur de l'école puisqu'il n'avait pas encore 16 ans lorsqu'il a débuté ! D'abord à Oussières, sa carrière s'est ensuite poursuivie à Chapelle-des-Bois avant de rejoindre Pleure il y a neuf ans. Face aux diversités de rendement et de composition des laits, le fromager « domine le lait » et considère que l'expérience, dans son métier, est gage de qualité. Toujours enthousiaste et pittoresque, il explique avec plaisir aux estivants les rudiments de son travail quotidien, lui qui se lève chaque jour aux aurores pour collecter le lait des producteurs de la fruitière.

La Silene dioica ou Compagnon rouge

De la même famille que le Lychnis fleur de coucou (Caryophyllacées), le Compagnon rouge est une fleur commune de la zone AOP Comté. Affectionnant les milieux frais, elle se rencontre de préférence en lisière des champs ou dans les fossés ! Est-ce pour cette dernière raison que le nom vernaculaire de cette plante est « l'ivrogne » ?

Du latin *Silene dioica*, elle a comme particularité rare d'avoir des fleurs mâles et femelles portées par des pieds différents. Ainsi, les fleurs femelles n'ont pas d'étamines et ont cinq extrémités blanches (les styles). Les fleurs mâles, quant à elles, ont 10 étamines et un ovaire rudimentaire stérile.

Cette plante n'apporte pas une valeur pastorale exceptionnelle, mais contribue à la biodiversité des parcelles de la coopérative de Pleure, tout en y apportant une belle touche colorée rose uif.



Chaque matin, le fromager part collecter le lait des producteurs pour le transformer en un Comté aux notes fruitées originales.

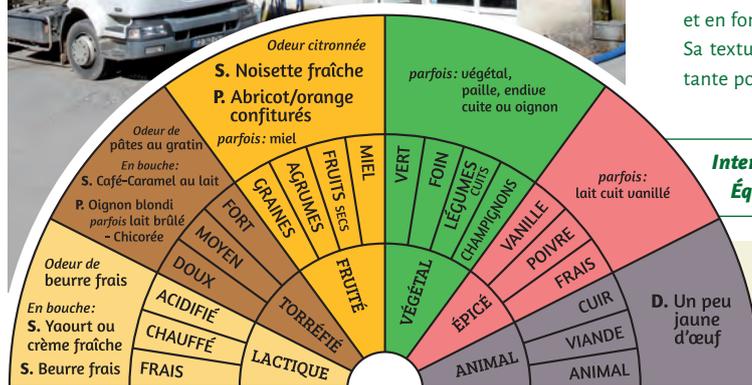


A Pleure, des Comté torrifiés ou fruités qui donnent le sourire !

La pâte des Comté de Pleure libère, lorsqu'on la casse au bout des doigts, des notes de beurre frais, de pâtes au gratin, de vanille, mais aussi une note fruitée originale, citronnée comme dans les bonbons au citron qui donnent le sourire aux enfants !

En bouche, les arômes sont majoritairement de type torrifiés doux (café au lait-caramel au lait, oignon blondi). Le côté lacté encore marqué par les notes de crème-yaourt-beurre, se marie bien avec la note noisette fraîche. Les fromages de Pleure à leur optimum présentent des arômes plus fruités (miel, confiture orange-abricot) que torrifiés ou caramélisés. Sur les vieux fromages, le torrifié doux peut devenir du torrifié fort, et le végétal occuper une plus grande place dans leur palette aromatique.

La saveur sucrée et les arômes fruités ou torrifiés doux s'associent bien et en font un fromage qui peut se savourer à tout moment de la journée. Sa texture est souvent très onctueuse et fine, un peu souple, peu résistante pour les Comté aux laits d'été.



Palette aromatique des Comté de la fruitière de Pleure fabriqués de 2015 à 2016 et affinés par Monts & Terroirs.

Dégustations réalisées par le Jury Terroir Comté.
Réalisation : F. Bérodière, CTFC, juin 2017

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



SAVOUREUX CIRCUIT Jurassic Comté

« Il y a des millions d'années, les dinosaures et les vaches montbéliardes se sont disputés le Jura et ses magnifiques plaines verdoyantes. Les vaches ont gagné et le Comté est né, permettant de traverser les longs hivers du paléolithique avec gourmandise... » Vous n'y croyez pas ? Peut-être avez-vous raison ! Mais cette légende amusante vaut bien la peine que l'on s'intéresse de près au lien étroit qui existe entre Comté et dinosaures, sur une terre empreinte de vestiges.



Porte d'entrée : **Besançon** / Durée : **libre** / Pour qui ? **Familles** / Mobilité : / Saisonnalité :

La légende (version masculine)



Visionnez la vidéo de présentation ici :
www.bit.ly/la-legende-1

La légende (version féminine)



Visionnez la vidéo de présentation ici :
www.bit.ly/la-legende-2

Autour du Dino-Zoo (Doubs)



Dino-Zoo
16, rue du Château • 25 620 CHARBONNIÈRES-LES-SAPINS
03 81 59 27 05 / www.dino-zoo.com

Autour de Loulle (Jura)



Site préhistorique de Loulle
Lieu-dit Le Bois aux salpêtriers • D 253 • 39 300 LOULLE

Autour de DinoPlagne (Ain)



DinoPlagne
01 130 PLAGNE
04 50 48 48 68

Insolite / Une spéléofondue dans les entrailles du Jura...



Noa Guides
Cédric • 06 32 78 94 62 / Guy • 06 32 80 23 17
www.noaguides.com

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/savooureuxcircuit14



Apéro party !

Osez ces accords Comté pour des apéritifs faciles, gourmands et réussis !



D'après des idées originales d'Olivier Laboute, chef de la Savoureuse Tournée du Comté.



Comté et manzana*

- ✓ Tailler 2 pommes Granny Smith en brunoise (petits dés).
- ✓ Flamber 1 litre de manzana, puis réduire pendant 5 minutes.
- ✓ Coller la manzana avec 6 g d'agar-agar puis verser sur la brunoise de pommes avec un zeste de citron vert.
- ✓ Laisser prendre au froid pendant une heure, puis servir dans une cuillère dégustation avec un cube de Comté fruité.



Comté et gingembre confit

- ✓ Associer tout simplement un petit morceau de gingembre confit avec un cube de Comté, plutôt très affiné.



Comté, sucrine, carotte et sureau

- ✓ Tailler le Comté (fruité) et la carotte en julienne, poser ce mélange sur une feuille de sucrine et napper d'un peu de jus de sureau (peu sucré).



Comté laqué à la carotte

- ✓ Lier (à chaud) 50 cl de jus de carotte avec 20 g de maïzena afin d'obtenir une consistance de crème anglaise.
- ✓ Lorsque c'est froid, plonger dedans des morceaux de Comté plutôt jeune sur une pique afin de les laquer.



Comté, tomate confite et physalis

- ✓ Sur une pique, associer un cube de Comté plutôt affiné, un petit morceau de tomate confite et la moitié d'une physalis.

*Liqueur de pomme

Cannelés au Comté

Recette spéciale « Table du Comté 2017 à Bordeaux »**



Pour 10 cannelés au Comté

INGRÉDIENTS

- 50 g de Comté détaillé en gros dés
- 40 cl + 10 cl de lait
- 50 g + 10 g de beurre
- 50 g de vergeoise (ou cassonade)
- 2 œufs
- 150 g de farine tamisée

- ✓ **La veille** : porter 40 cl de lait à ébullition avec 50 g de beurre. Réserver hors du feu. Mélanger les œufs avec 10 cl de lait froid, puis verser dans le lait chaud. Bien remuer de nouveau et laisser refroidir. Ajouter le sucre, la farine tamisée. Bien remuer de nouveau pour rendre la pâte homogène. Laisser reposer 24 heures.
- ✓ **Le jour même** : préchauffer le four à 210°C (th. 7). Beurrer les moules à cannelés avec 10 g de beurre et chemiser avec un peu de farine. Poser un gros dé de Comté au fond de chaque moule, remuer la pâte et remplir chaque moule aux deux tiers. Cuire 10 min., puis baisser le four à 180°C (th. 6) et cuire 35 min supplémentaires. Démouler dès la sortie du four. Servir chaud ou froid.



L'auteur : Pierre Gay
Fromager à Annecy (Haute-Savoie)
et Ambassadeur du Pays du Comté

**Lire page 3



Isabelle Seignemartin

Un certain art de vivre



Isabelle Seignemartin a beaucoup voyagé. Si elle était un pays, elle serait l'Italie « pour son idéal de vie douce » !

Fille et petite-fille d'affineur, la patronne des établissements Seignemartin de Nantua a grandi entre Comté et vins. Elle aime voyager à travers le monde, mais par-dessus tout, cheminer sous les sapins haut-jurassiens.

Elle ne marchait pas encore que, déjà, Isabelle Seignemartin pénètre dans les caves d'affinage familiales qu'elle dirige aujourd'hui. Cette jolie quinquagénaire ne fait pas de mystère de sa condition de « fille de », qui l'a amenée à succéder à son père. La fillette accompagnait son père, René, partout dans les coopératives, à son bureau ou dans les caves. Rapidement, le patriarche a vu en elle sa relève ; la petite avait un sacré caractère, enrichi par de bonnes capacités scolaires. Chez les Seignemartin, l'éducation est stricte, mais l'ambiance festive. Isabelle se souvient du mini-village que formaient, à Charix, la maison de son grand-père et celles de ses deux grands oncles, entrepreneurs dans le vin. « L'été, ils installaient une grande table et des chaises dans la cour centrale et festoyaient comme au temps des Gaulois ! »

Cet art de la fête n'empêche pas le travail : Isabelle Seignemartin, sur les conseils paternels, passe un BTS Action Commerciale, une licence en marketing et communication, puis un diplôme de gestion et comptabilité. A 23 ans, en 1990, elle a tout ce qu'il faut pour gérer une affaire, l'expérience en moins. La jeune femme aimerait connaître une première affectation hors de la maison familiale, mais en pleine « crise des cadres », elle ne trouve rien.

« J'ai ramené un Breton dans le Jura ! »

« Merci la crise, sourit-elle aujourd'hui. Sans elle, mon mari et moi

aurions peut-être fait tout autre chose ! » Car Isabelle n'est pas seule à entrer dans l'entreprise paternelle en 1990 : trois ans plus tôt, lors de vacances à Concarneau, elle est tombée folle amoureuse du Breton qui deviendra plus tard son mari et le père de ses deux enfants. Christophe Lancien intègre donc lui aussi la société fromagère, muni d'un DESS en microscopie analytique ! « Mon père n'a pas eu de fils et a considéré Christophe comme le sien. Il lui a enseigné le métier d'affineur pendant 15 ans, jusqu'à son décès en 2005 », explique Isabelle Seignemartin.

Aujourd'hui, l'établissement emploie 17 personnes, réalise un chiffre d'affaires de 22 millions d'euros et fait partie - fièrement - des « petits affineurs » du Comté, puisque la société représente 3% du volume total de la filière. « On aime l'affinage sur-mesure et choisir nos clients, à plus de 50% des crémiers ». Les établissements Seignemartin sont aussi les premiers metteurs en marché du Bleu de Gex, commercialisent du Morbier, du Mont d'Or, de l'Emmental grand cru et de Savoie, ainsi que d'autres petites gammes suisses. Après avoir investi au fil des ans dans du matériel visant à réduire la pénibilité au travail, la prochaine étape pour Isabelle Seignemartin sera celle de la transmission. Son fils, Gaël, 20 ans, a installé son bureau juste à côté du sien. Saga familiale, quand tu nous tiens...



AGENDA

LES ANIMATIONS DES AMIS DU COMTÉ :

... SALON VINS ET FROMAGES

• 29 juillet > Brénod (Ain)

... FÊTE DES FROMAGES

• 30 juillet > Vallée d'Aspe (Ossau Iraty)

... WEEK-END GOURMAND DU CHAT PERCHÉ

• 23 et 24 septembre > Dole (Jura)

LA SAVOUREUSE TOURNÉE D'ÉTÉ DU COMTÉ 2017 :

• 15 juillet > Cascades du Hérisson (Jura) / Maison des Cascades



- 21 juillet > Arc-et-Senans (Doubs) / Saline Royale
- 25 juillet > Villards-Les-Dombes (Ain) / Parc des Oiseaux
- 4 août > Poligny (Jura) / Place des Déportés / « Faites » du Comté
- 8 août > Baume-les-Messieurs (Jura) / Cascades et Grottes
- 12 août > Cascades du Hérisson (Jura) / Maison des Cascades
- 18 et 19 août > Pérouges (Ain) / Place du Tilleul
- 16 et 17 septembre > Arçon (Doubs) / Championnats de France d'été de ski nordique



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