

Les Nouvelles du COMTÉ



RECETTE | PAGE 15

*Savoureuse
et printanière,
la tarte fleurie !*

JOURNAL D'INFORMATION DU COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DE GESTION DU COMTÉ

2 ÉDITO

« La confiance du consommateur nous oblige » PAR ALAIN MATHIEU

6 MAISON DU COMTÉ

Le chantier est en route et avance à vitesse grand V !

12/13 EN DIRECT DES FRUITIÈRES

Les coopérateurs des Plateaux d'Amancey sont toujours allés de l'avant !



COOPÉRATIVES

Ensemble, on va plus loin !

Pages 8 & 9



ALAIN MATHIEU

PRÉSIDENT DU CIGC

Second ! Après avoir été régulièrement dans le Top 5, c'est la place qu'occupe désormais le Comté dans l'esprit des consommateurs, lorsqu'ils sont invités à citer spontanément le nom des fromages qu'ils connaissent. Cet enseignement, tiré de l'étude Kantar TNS réalisée en février après notre première vague publicitaire « *Et vous, connaissez-vous quelqu'un qui n'aime pas le Comté ?* », démontre à quel point le Comté est présent dans le cœur des consommateurs. Cette forte notoriété s'accompagne d'une très bonne opinion. Le Comté plait à toute la famille, des plus jeunes aux plus âgés. Il est perçu comme un fromage de grande qualité, fruit d'un savoir-faire traditionnel. **Le Comté arrive en premier dans les intentions d'achat auprès des consommateurs de 25 à 49 ans, en progression de 4 places depuis la dernière enquête de 2014. Ce constat nous oblige : à un tel niveau de confiance, le Comté n'a pas le droit de décevoir.** Premier élément d'exigence ? Le goût naturellement ! Il nous faut sans cesse être mobilisés autour du goût et de la qualité

« *La confiance du consommateur nous oblige* »

de nos fromages. Et cela jusqu'à l'obsession, oserai-je dire. Au-delà, il y a les savoir-faire traditionnels qu'il nous faut préserver. En prenant des décisions courageuses dans notre cahier des charges, en définissant un modèle d'agriculture, en encadrant l'évolution de la taille des fruitières, nous apportons des gages pour conserver notre modèle de filière, reflet de notre culture, de notre diversité.

Par la préservation des gestes fondamentaux du fromager ou la définition du métier d'affineur de Comté, nous voulons pérenniser une place privilégiée aux femmes et aux hommes de la filière et donner aux consommateurs l'assurance de vrais savoir-faire. Avec un tel niveau de notoriété, sachons aussi rester humbles et respectueux du travail du passé.

Cultivons sans relâche nos valeurs : l'excellence pour notre filière, l'exigence pour notre territoire vivant, la solidarité et le partage pour des Comté accessibles au plus grand nombre de consommateurs !



CLIN D'ŒIL Voyage dans un pays de fromages

Le photographe Jérôme Genée vient de publier *Carnet de voyage dans un pays de fromages, le Massif du Jura*. Il brosse le portrait d'un massif jurassien travailleur, de caractère, à la beauté brute. Dans ses photos, accompagnées de textes documentés, les mains se mouillent, se salissent, le lait goutte, les vaches donnent naissance à des veaux, le bois se noircit... Et c'est beau. Le Comté et les autres AOP sont mises à l'honneur, ainsi que de grands noms de ces filières.

Disponible à La Librairie Polinoise, aux trois librairies lédoniennes, à La Passerelle (Dole), à Zadiq (Saint-Claude), à Vent de Terre (Les Rousses).

Sommaire

- 📖 L'ÉDITORIAL | PAGE 2
d'Alain Mathieu
- 📖 ÉVÉNEMENTS | PAGE 3
• L'hiver du Comté en images
- 📖 PROMOTION | PAGE 4
• Les Amis du Comté : 15 ans auprès du public !
- 📖 VIE DE LA FILIÈRE | PAGES 5 à 7
• Réunions filière : les grands enjeux...
• Export : tout se décide à Poligny
• Maison du Comté : le chantier est en route
• Prairies pâturées : un 3^{ème} concours à venir
- 📖 DOSSIER | PAGES 8 & 9
• L'organisation sociale de la filière, secret de la réussite du Comté
- 📖 ÉLEVAGE | PAGE 10
• Une étude sur la valeur des foin après fenaison
- 📖 ENVIRONNEMENT | PAGE 11
• Lecture du paysage du plateau d'Amancey
- 📖 EN DIRECT DES FRUITIÈRES | PAGES 12 & 13
• Les coopérateurs des Plateaux d'Amancey sont toujours allés de l'avant !
- 📖 SUR LES ROUTES DU COMTÉ | PAGE 14
• Lacs et Comté
- 📖 SAVEURS | PAGE 15
• Tarte fleurie au Comté
• Accord Comté fenouil
- 📖 PORTRAIT | PAGE 16
• Eliane Fillod, l'agriculture en famille

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.



Le numéro Collecteur 25 ans de Nouvelles du Comté en 100 numéros est toujours disponible sur commande auprès du CIGC.



L'hiver du Comté en images !

Le froid n'arrête ni les sportifs, ni les gourmands ! Retour sur quelques-unes des belles dates de cet hiver Comté 2018/2019, sans oublier l'intense saison des équipes de France de ski nordique.



**Le 5^{ème}
Challenge
Biathlon
Comté**

Enneigement optimal pour ce 5^{ème} challenge entre membres et amis de la filière fin janvier à Arçon ! 47 équipes se sont affrontées. **Les gagnants** : Marius et Pascal Tréand, Jimmy Dhote et Pierre Courvoisier de **Gellin** ; David et Antoine Mouze, Florian et Baptiste Monney de **Montlebon**. Bravo à tous !



Un événement très fédérateur à revivre en vidéo sur : www.bit.ly/challenge-Comte-5

La Transju' 2019 a réuni 4 000 coureurs les 9 et 10 février et renoué avec son parcours mythique de 68 km entre Lamoura et Mouthe. Un quarantième anniversaire marqué par la victoire de Robin Duillard et Anouk Faivre-Picon en style libre, sous les félicitations de la ministre des sports, Roxana Maracineanu. Les Amis du Comté étaient là, eux aussi, pour régaler les visiteurs !

**La Transju' :
exceptionnelle
40^{ème}
édition !**



**La Percée
a envahi
la capitale
du Comté !**

La Percée en terre polinoise ? Les Amis du Comté se devaient de prendre part à cette fête très attendue ! Ils ont assuré dégustations passionnées, ateliers culinaires et fabrications à l'ancienne. Les célèbres bonnets Comté ont eu un succès fou : il n'en restait plus un seul !

**Les
champions du
ski nordique
récompensés**

La traditionnelle cérémonie des Chronos d'Or a récompensé les meilleurs athlètes de la saison. Parmi eux, Quentin Fillon-Maillet (biathlon) et Maurice Manificat (ski de fond) qui se sont vus offrir des mains d'Alain Mathieu, le prix insolite du Comté : une fondue géante avec leur club, rien que ça !





Les Amis du Comté : 15 ans auprès du public !

Ce réseau de producteurs, fromagers et connaisseurs du Comté dévoile, au travers d'animations, les secrets du Comté aux consommateurs. Ses membres se sont imprégnés du nouveau cahier des charges...



En haut : Claire Perrot, Josette Defert, Didier Guillaume, Cindy Clerc, Carole Maréchal, Nicole Guillaume, Christine Menetrieux, Marie Debourge et Fabienne Laubert. En bas : Lionel Guérin, Jean-Louis Barthod, Bernard Petetin, Nicole Brun, Benjamin Delesalle (président de la coop d'Aromas), Emmanuel Champon et Elise Leblon.

Les Amis du Comté sillonnent la France et la Belgique depuis 2004, pour promouvoir le Comté sur les foires, salons et lieux touristiques. Chaque animation est l'occasion d'une rencontre entre les consommateurs de Comté et ceux qui le font. Car les « Amis » sont tous producteurs, fromagers ou fins connaisseurs du Comté ! C'est la richesse de l'association, selon Jean-Louis Barthod, président fondateur et producteur à Frasne : « *Les Amis du Comté viennent parler aux consommateurs de ce qu'ils connaissent le mieux : leur métier et le fromage qu'ils produisent* ». L'homme, réélu en février à la présidence, lance un **appel aux Jeunes Agriculteurs** : « *Si les jeunes pouvaient, comme certains le font déjà, donner un week-end par an aux Amis du Comté, ce serait formidable !* »

Récemment, à l'initiative de Carole Maréchal, la nouvelle animatrice des Amis du Comté et chargée de développement touristique au CIGC, une journée conviviale s'est déroulée à Aromas. Au programme, visite d'une exploitation et de la fruitière, sui-

vie d'un échange avec le président Alain Mathieu autour du cahier des charges. L'occasion pour tous d'évoquer deux thématiques revenant souvent dans la bouche des consommateurs : **le prix du Comté et la protection de l'environnement**. A ces interrogations, les évolutions du cahier des charges répondent pleinement, comme l'a exposé Alain Mathieu : la réaffirmation du savoir-faire artisanal de la filière et son échelle humaine rendent le prix du Comté acceptable pour le consommateur, sûr de manger un produit de qualité. Côté environnement, les nouvelles dispositions incluent des mesures fortes concernant la fertilisation, le respect de la biodiversité des prairies, la préservation des haies, la protection des berges, etc. Tout un panel d'actions que les Amis du Comté auront à cœur de faire connaître aux visiteurs !



Vous souhaitez rejoindre Les Amis du Comté ?
Contactez Carole au 06 43 81 47 02. Pour connaître les prochaines animations : agenda en page 16.

..... Pourquoi rejoindre les Amis du Comté ?



Bernard Petetin (Doubs)
Cadre en retraite des fromageries Arnaud

« Je suis fils de paysans à Bonnefontaine : la traite, l'ambiance de fruitière, la rognure qu'on piquait à la récré, c'est mon enfance. J'ai intégré l'association en 2008, lorsque j'étais chez Arnaud. J'aime l'échange avec des consommateurs et des producteurs de lait du reste de la France. Cette année, on a emmené des Jeunes Agriculteurs au Salon de l'agriculture à Paris. C'est très bien ! C'est important qu'ils soient au contact des consommateurs. »



Lionel Guérin (Jura)
Professeur en retraite à l'ENIL de Poligny

« Le Comté est un produit très pédagogique et passionnant ! Fils d'agriculteur, j'ai fait toute ma carrière dans le lait. Membre depuis 2001, je suis le « monsieur Fabrication » : je vais chercher 400 l de lait et fabrique sur place, avec le matériel d'époque. Je montre que cela nécessite beaucoup de travail, de suivi, un certain risque... d'où son prix. »

LES PETITS NOUVEAUX



Marie Debourge (Doubs)
Spécialiste en dégustation

« Je travaille dans le vin depuis 12 ans et Claire Perrot m'a parlé de son action autour du Comté ; ses dégustations m'ont séduite. J'ai donc rejoint les Amis du Comté en juin 2018 pour une première animation à Malbuisson. J'adore faire découvrir la Roue des arômes et transmettre l'esprit d'une région. Il existe des parallèles forts entre le vin et le Comté. »



Nicole Guillaume (Ain)
Aide-fromagère à la retraite

« Le Comté m'a fait vivre pendant 30 ans ! Aujourd'hui, je donne de mon temps pour le promouvoir avec plaisir. En parler, c'est facile quand on l'a fabriqué et vendu pendant tout ce temps ! J'explique notre savoir-faire et les conditions dans lequel nous l'avons produit. Je participe à une dizaine d'animations par an, c'est enrichissant ! »



Passion dévorante pour le Comté !



Ce tweet montre une jeune femme filmée en douce dans un train, croquant dans une énorme tranche de Comté. Sa belle gourmandise a fait le buzz sur Twitter avec 3,5 millions de vues en deux jours, 50 000 likes et 23 700 partages !

#rationdebase #àpleinsdents

La Table du Comté chez les Bretons



C'est officiel ! Après Bordeaux il y a deux ans et Lille l'an dernier, la Table du Comté fera étape à Rennes courant octobre. L'accord entre l'ambiance bretonne et le Comté promet de très bons moments !

Nous ne manquerons pas de vous en dire davantage dans nos prochains numéros.

Le Guide 2019 des Routes du Comté est sorti !



Entièrement remis à jour, le guide gratuit des Routes du Comté millésime 2019 est d'ores et déjà disponible en offices du tourisme et autres lieux touristiques, ou téléchargeable sur www.bit.ly/guide-rdc-19.

Il contient toutes les informations nécessaires sur les fermes, les fromageries à Comté et caves d'affinage à visiter ainsi que sur les musées, restaurants, etc.

RÉUNIONS FILIÈRE

Les grands enjeux du futur cahier des charges

A travers les nouvelles mesures, c'est l'identité du Comté qui se joue. Et avec elle, la promesse faite aux consommateurs et à la société d'un produit authentique, de qualité, respectueux des hommes, des animaux et de la nature.

➤ 1. Préserver les savoir-faire artisansaux

Le Comté reste un fromage artisanal. La main du paysan, celle du fromager puis celle de l'affineur se succèdent pour aboutir à un fromage à chaque fois différent. Pour préserver ce savoir-faire de l'homme, les nouvelles mesures portent sur la place centrale du pâturage, les gestes du fromager (lancement manuel du décaillage, du soutirage, test manuel de fermeté du caillé, outils d'aide à la décision non connectés à la cuve) et la formation pratique des responsables de l'affinage.



Six réunions filière ont eu lieu sur la zone AOP. Ici à Equevillon (Jura), le mardi 5 février.

➤ 2. Préserver l'environnement

Sans respect des sols et de la biodiversité, fini le lien au terroir et la diversité des goûts. Préserver le terroir et l'environnement est un défi à long terme. Les nouvelles mesures portent sur l'amélioration de la biodiversité des prairies (minimum 5 espèces et interdiction de destruction chimique), les fourrages complémentaires (plafonnés à 20% de la surface agricole utile), les prairies permanentes (au moins 50 % de la surface fourragère). La fertilisation a été un sujet extrêmement débattu pour aboutir à l'obligation des plans d'épandages individuels, à l'analyse obligatoire des effluents, au plafonnement à la parcelle ; aucun épandage ne sera possible avant d'avoir atteint les fameux « 200°C » (cumul des températures positives à partir du 1^{er} janvier). Les haies ne doivent pas être taillées entre le 1^{er} avril et le 1^{er} août pour ne pas gêner la nidification des oiseaux.

➤ 3. Assurer le bien-être animal

Les producteurs de Comté s'en soucient depuis très longtemps, mais inscrire le bien-être animal dans le marbre est un gage de confiance pour le consommateur. Côté santé, les mesures comprennent un bilan sanitaire d'exploitation annuel obligatoire, réalisé par le vétérinaire et l'interdiction des antiparasitaires ou des antibiotiques en dehors d'un protocole de soin.

➤ 4. Préserver une agriculture familiale et coopérative

Si l'on se soucie de l'environnement, du bien-être animal et de l'artisanat, il est de fait essentiel de maîtriser la taille des entreprises de la filière Comté et de s'assurer que le propriétaire des « moyens » de production est bien le producteur lui-même. Le péril est réel d'observer la concentration d'une filière qui, économiquement, se porte bien. Les mesures pour éviter la démesure portent sur la limitation de la production (maxi 1,2 million de litres de lait/exploitation), la limitation du nombre de vaches par exploitant (50 par chef d'exploitation et 40 par associé supplémentaire) et l'encadrement de la croissance des ateliers de fabrication.

Pour l'international, tout se décide à Poligny

18 % du budget du CIGC est utilisé pour promouvoir le Comté à l'international.

Depuis le Jura, la commission « Export » articule cette communication.



La commission Export avec les ambassadeurs anglais (MBA), allemands (WA. Schuster) et belges (Sopexa) du Comté.

Depuis Poligny, une quinzaine de producteurs et représentants de maisons d'affinage pilotent les actions de communication de la filière Comté en Allemagne, en Belgique, en Angleterre, aux Etats-Unis et au Japon. Ces administrateurs, membres de la commission « Export » présidée par Thierry Pate, définissent ensemble les missions des cinq agences locales qui font la promotion du Comté à l'étranger. Récemment, les agences anglaise, belge et allemande sont venues présenter leurs actions 2018 et proposer de nouveaux événements pour 2019. Une rencontre sous le signe du brassage culturel et linguistique !

Les agences utilisent de nombreux vecteurs de communication pour diffuser des messages sur le Comté, adaptés à la culture

de chaque pays : réseaux sociaux, publicités dans les magazines, relations avec la presse et les bloggeurs, actualisation du site internet et newsletters, participation à des salons et événements autour du Comté, promotion sur les lieux de vente, etc. Comme en France, les idées de recettes adaptées à la gastronomie locale obtiennent un franc succès. Mais si les Allemands semblent très friands de la presse magazine, les Anglais sont définitivement adeptes des réseaux sociaux et des vidéos de chefs connus vantant les mérites du Comté ! Côté belge, l'accent est mis, tant sur la Flandre que la Wallonie, sur la rencontre avec les consommateurs autour « d'apéros Comté » et d'autres rendez-vous privilégiés. Pas de doute, le Comté plaît dans toutes les langues !



Aurélia Chimier est responsable de la communication France et Export au CIGC.

L'INTERVIEW

« Créer un pont entre la culture du pays et celle du Comté »

Faire face aux enjeux économiques, sociaux et politiques de chaque pays est crucial pour communiquer à l'export. Zoom avec Aurélia Chimier.

> Chaque pays dispose de sa propre culture, de ses codes et vecteurs de communication. Comment gérez-vous cela ?

« **N**ous nous appuyons sur des agences implantées dans chaque pays. L'approche locale favorise notre connaissance des marchés, des prescripteurs et facilite l'intégration du Comté dans la culture consommateurs. Le Japon, à la culture très éloignée de nos habitudes occidentales, est l'exemple frappant : l'agence crée un pont entre nos deux cultures. Nous débutons par une approche terrain, avant de définir un plan stratégique avec l'agence.

> Quelle est l'influence des bloggeurs sur l'image du Comté à l'export ?

Les influenceurs, qu'ils soient bloggeurs, « celebrity chefs » ou journalistes, animent une communauté de gens qui souhaitent,

par la gastronomie et l'alimentation, vivre des expériences nouvelles. Ils sont donc un bon relais pour toucher une cible élargie, alors même que le budget consacré à l'export (1,5 million d'€ sur cinq pays) ne nous permet pas de communiquer sur les médias de masse. A nous de préserver des liens forts avec eux, grâce au travail des agences et à la qualité de notre accueil sur le massif du Jura.

> Comment sont utilisés les réseaux sociaux à l'export ?

Ils nous permettent d'établir une conversation suivie et dynamique avec les « foodies », ces gens de 25 à 40 ans soucieux de la qualité de ce qu'ils mangent. La diffusion d'infos courtes mais répétées s'accompagne de belles photos, d'idées recettes, etc. Les Anglais ont une culture des réseaux sociaux très affirmée, tout comme les Japonais qui apprécient les jeux-concours.

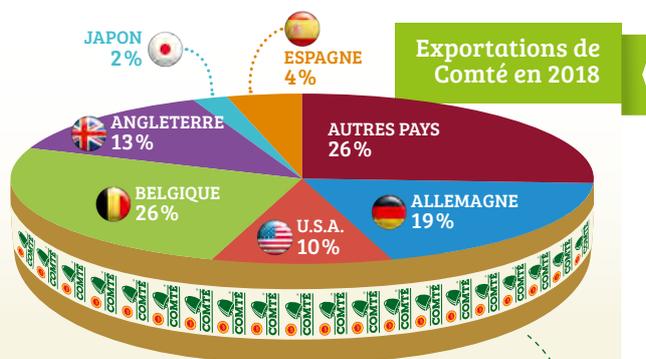
> Doit-on s'inquiéter des conséquences de certaines décisions politiques, notamment le Brexit ?

Les réglementations sanitaires ou douanières sont surveillées

de près par nos agences qui ont une mission de veille. Pour l'heure, l'impact sur notre principale cible export - les foodies, issus de catégories sociales supérieures - n'est pas visible. Il faudra cependant du recul pour analyser d'éventuelles conséquences non immédiates.

> Et l'Espagne ?

C'est notre prochain pays cible ! Les ventes sont encourageantes avec 223 t écoulées en 2018. Lancer la communication sur ce pays sera l'une des premières missions de notre futur chargé de communication export.



Plus de 5 000 tonnes de Comté exportées, soit 9,2 % des ventes globales (hausse de 9,87 % par rapport à 2017).

Source : déclarations des entreprises, hors autres courants d'exportation comme marché de Rungis ou crémiers indépendants, non chiffrés.



MAISON DU COMTÉ

Le chantier est en route !

La future maison du Comté prend forme avec l'intervention de nombreuses entreprises locales.

Cette fois, c'est parti. La nouvelle Maison du Comté est en cours de construction sur le terrain de l'ancien stade Bonnotte à Poligny, en bordure de la route de Lons. L'entreprise Cuenot de Bannans est la première à être intervenue sur le chantier en septembre 2018, pour effectuer le désamiantage des vestiaires. Puis, la société Arnaud Rusthul TP de Champagnole a déconstruit les vestiaires, la tribune et réalisé le terrassement pleine masse jusqu'en décembre.

Place ensuite aux fondations et à l'élévation de certains murs du bâtiment CIGC (bureaux et réserves) avec GC Bat de Bletterans en janvier et février 2019 ! Parallèlement, les entreprises Molin (Arbois) et EIMI (Poligny) ont passé les tuyaux d'arrivée et d'évacuation d'eau dans les fondations, ainsi que les conduites pour le chauffage géothermique. Enfin, SMI de Poligny a effectué la pose des fourreaux électriques. Dans les mois à venir, c'est l'ossature du bâtiment qui prendra forme...

CONCOURS

Les prairies pâturées à l'honneur en Petite Montagne

Le concours général agricole des pratiques agro-écologiques Prairies et Parcours sur le site Natura 2000 de la Petite Montagne est reconduit.

L'ancien « Concours des prairies fleuries » créé en 2010 à l'initiative des Parcs Naturels Régionaux a bien grandi. Reconnu Concours Général Agricole par le Ministère de l'Agriculture depuis 2014, il concerne désormais 55 territoires organisateurs et près de 400 éleveurs chaque année. L'objectif ? Distinguer les agriculteurs dont les prairies présentent le meilleur équilibre entre production (contribution au système fourrager) et biodiversité (diversité floristique et attractivité pour les pollinisateurs).

Après deux éditions consacrées aux prairies de fauches, le comité local d'organisation a mis à l'honneur les prairies pâturées en 2019. « Nous souhaitons valoriser les savoir-faire et la technicité des agriculteurs. Les prairies ciblées cette année sont celles utilisées pour le pâturage des génisses ou des vaches taries. Souvent de grandes tailles et gérées de manière extensive, elles présentent un fort intérêt pour la biodiversité, mais aussi pour



le système fourrager», explique Thomas Pèlerin, chargé de mission Natura 2000.

Cette 3^{ème} édition permettra de sensibiliser les agriculteurs sur l'intérêt des prairies naturelles au sein des systèmes d'exploitation et leur rôle pour la conservation de la biodiversité. En 2018, le concours avait été remporté par Mylène Diaz et Frédéric Morel du GAEC Saint-Hippolyte à Mennotay, qui ont aussi obtenu le troisième prix national catégorie « Prairies de fauches et secondairement pâturées » au Salon de l'agriculture 2019. Rendez-vous cet automne pour connaître le lauréat 2019.



L'organisation sociale de la filière, secret de la réussite du Comté

Vivante, évolutive, la filière Comté repose sur une organisation sociale inédite qui fonctionne depuis des siècles. En coopérant au sein de petites structures, les producteurs préservent leur pouvoir d'autonomie, gardent la main sur la valeur de leur travail et contrôlent leur destin.

Si la coopération est la base du système Comté depuis le Moyen-âge, le caractère particulier de l'organisation sociale de la filière tient à son organisation en **petites structures**. Les gens du Comté se sont battus à plusieurs reprises dans l'histoire pour conserver coûte que coûte ce maillage humain, ce « modèle villa-geois » qui permet aux producteurs de Comté de rester capitaines à bord du navire.

« *Nous sommes tous chefs !* », clamait encore récemment dans un éditorial, l'ancien président du CIGC, Claude Vermot-Desroches. Les 146 fruitières à Comté (dont 137 fonctionnent en coopératives) sont gérées par autant de conseils d'administration, composé en moyenne de 8 à 10 personnes qui se réunissent environ une fois par mois. Soit autant d'occasions essentielles de gérer leur outil, de faire corps vers un but commun ! **Autrement dit, la moitié des 2 631 exploitations habilitées en AOP Comté comptent des producteurs qui sont aussi administrateurs de leur coopérative.** Au-delà de leur propre exploitation, ils se soucient de leur avenir collectif. L'ampleur de cette mobilisation est rarissime dans l'économie mondialisée actuelle... « *C'est très fort*, insiste Valéry Elisseeff, directeur du CIGC. *Cet engagement de tous les membres à prendre en mains leur destin fonde une organisation sociale puissante qui donne du sens à la consommation de Comté. Manger du Comté, c'est participer à une chaîne de valeurs où chacun trouve à vivre de son métier, au sein d'un territoire donné, non délocalisable. C'est le sens*

Au sein des 146 fruitières à Comté, environ 1300 producteurs sont investis dans leur coopérative. Ainsi, la moitié des exploitations est engagée dans cette vie collective.



même de la loi Egalim (loi Agriculture et Alimentation adoptée fin 2018) qui régit l'agriculture française de demain. »

Le système de la filière Comté est donc à la fois ancestral et précurseur d'un genre nouveau : Philippe Dessertine, économiste français, assure, dans un entretien récent au Jura Agricole et Rural, que « la 4^e révolution industrielle s'appuiera sur de petites entités, des structures plus souples, plus agiles, capables de s'adapter ».

Il encourage vivement les producteurs du massif à garder des exploitations à taille humaine. « *Préservez cet équilibre : celui d'être petits, mais d'être ensemble !* »

Président de coopérative, un labueur essentiel

Sans les 137 présidents de coopératives à Comté, l'organisation sociale de la filière vacillerait. L'an dernier, la FRCL a mis en place un appui à la gouvernance pour monter encore en compétences.

Les temps ont changé. Le rôle de président de coopérative a beaucoup évolué lors des vingt dernières années vers un environnement réglementaire, administratif et social de plus en plus complexe. Parallèlement, les exploitations ont grossi et laissent moins de temps aux producteurs pour l'engagement collectif. Un président passe en moyenne entre un et trois jours par semaine à sa coopérative. Pas en non-stop bien sûr, mais tout de même.

Pour faire en sorte que les producteurs continuent à trouver du sens et du plaisir à s'investir, la Fédération des Coopératives

Laitières du massif jurassien (FRCL) propose depuis l'an dernier un « appui à la gouvernance ». Françoise Perrot-Gallet explique : « *Nous aidons les conseils d'administration dans la définition stratégique de leur projet, dans leur gestion du personnel, dans l'organisation de leurs instances de décision pour une meilleure répartition des tâches. Actuellement, nous suivons plus particulièrement 23 coopératives. Cette montée en compétences nous semble nécessaire pour assurer l'avenir de ce qui nous tient à cœur : que les agriculteurs restent entièrement gestionnaires de leur coop.* »

Cahier des charges, le grand débat dure depuis deux ans

La responsabilité partagée des acteurs du Comté s'exerce d'abord à l'échelle primordiale de la fruitière, mais aussi à l'échelle plus globale de la filière, via le CIGC.



La commission technique du CIGC.

La récente concertation autour de l'évolution du cahier des charges est le parfait exemple de cette responsabilité partagée : chaque profession de la filière (producteurs, transformateurs, affineurs) a d'abord organisé son propre niveau de débat avant de mettre en commun leurs idées lors d'une seconde concertation au sein de groupes « experts », puis de la commission technique. Chaque mois, celle-ci a fait part de l'avancement de son travail et de ses propositions au Conseil d'administration du Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté qui a lui-même débattu.

60 réunions, plus de 1 000 participants entre janvier 2017 et avril 2019 pour fonder ensemble ce document d'orientation essentiel ! Et ce n'est pas fini... Quelle autre entité peut se targuer aujourd'hui d'avoir un système collaboratif de décision aussi poussé, sans tomber dans le simulacre de concertation ? Alors oui, les réunions, parfois, reviennent un peu trop souvent... Mais cette proximité physique fonde le sentiment d'appartenance : quand ça va bien, on se réjouit ensemble ; si un jour ça va mal, on fera front ensemble. C'est d'ailleurs au cœur des crises que s'est structurée l'organisation sociale de la filière...

Le Comté, marqueur économique de son territoire

L'influence du travail des producteurs sur l'emploi local et l'image du pays donne des repères et fait communauté.

« **E**n coopérative, on ne se soumet pas à une autorité supérieure, on est l'autorité », rappelle Emmanuelle Cournarie, sociologue du travail et auteure de la conférence gesticulée « Je travaille avec deux ailes ». « Dans la coopération, chacun reste en osmose avec ses valeurs, car il existe des espaces pour dire et réfléchir au sens que chacun souhaite donner à son travail. Et dans le Comté plus particulièrement, l'appropriation des savoirs est essentielle : ceux qui produisent sont ceux qui savent. Il n'y a pas d'un côté les ingénieurs qui pensent, et de l'autre les petites mains qui agissent. »

Le sentiment de fierté face au produit ainsi créé est porteur de sens, surtout lorsqu'il est lié à l'image de notre territoire : « le Comté est beau, bon, reconnu. Son nom sonne presque à l'identique de la principale région où il est fabriqué ! Marquer un territoire par son travail quotidien est important, car on voit notre influence sur l'économie locale. Cela donne des repères et fait communauté ». En plus de satisfaire le consommateur par son goût, ses pratiques sociales et environnementales, le Comté contribue à la création de 14 000 emplois au total dont 6 812 emplois directs* : les chercheurs estiment par



Quelque 300 maçons doivent leurs emplois à la construction de fermes, de caves ou d'ateliers fromagers dans le massif du Jura.

exemple que 300 maçons vivent grâce à la construction ou la réhabilitation d'exploitations, d'ateliers fromagers et d'entreprises d'affinage dans le massif du Jura. A cela s'ajoute l'excellente notoriété du Comté, 2^e fromage le plus cité dans la bouche des Français et premier dans les intentions d'achat des 25-49 ans (lire aussi l'édito page 2).

* Chiffres issus de l'étude Projet ACYDU (Agence Nationale de la Recherche)



HERBE

Une étude sur la valeur des foins après fenaison

Depuis 2014, EVA Jura collabore avec 15 exploitations pour étudier les conséquences de la fauche, du fanage et du séchage sur la valeur nutritionnelle des fourrages.



L'étude a montré que trop de passages de faneuse détériorent la valeur des foins.

« **P**lusieurs agriculteurs voulaient comprendre à quel moment le foin perdait de sa valeur », explique Florian Anselme. Dès 2014, l'équipe d'EVA Jura s'est penchée sur la question. Quinze exploitations ont prélevé des échantillons d'herbe à chaque stade : herbe fraîche, fauche, coups de pirouette, mise en andain, récolte, séchage et lors de l'alimentation des animaux en hiver.

L'analyse a porté sur trois critères : le taux de matière sèche (MS), l'unité fourragère (UF, soit la valeur énergétique) et la matière azotée totale (MAT, soit la teneur en protéines). A chaque fois, les professionnels ont noté les dates, les heures et la météo. Lire ci-contre les témoignages de producteurs.



Un prélèvement d'herbe fraîche

→ En conclusion

Les pratiques de fanage sont multiples et personne ne possède LA recette miracle. Cette étude a surtout pour objectif d'inviter les agriculteurs à s'interroger sur leurs pratiques, pour en améliorer l'efficacité.

→ Et maintenant ?

En 2019, EVA Jura et les agriculteurs vont tester une technique pour sonder les fourrages et mesurer le taux de matière sèche au champ : cela permettra de donner des curseurs aux exploitants afin de décider des actions à mener (refaner, mettre en andain, rentrer le foin, etc.)

Par ailleurs, l'équipe va tenter de quantifier le coût de production du fourrage (gasoil, électricité) et le différentiel de rendement entre prairies naturelles et permanentes.

TÉMOIGNAGES

de 2 producteurs participant à l'étude à propos des enseignements qu'ils en ont retirés :



Emmanuel Ferreux
EARL des Cèdres
Gillois

« Depuis 2014, j'ai expérimenté plusieurs théories. L'enseignement majeur repose sur la maîtrise du taux de matière sèche : il faut le faire monter rapidement à 40 ou 45 % après la fauche, mais surtout ne pas trop travailler le foin au-delà de 70 %. Il n'y a pas de recette miracle. L'étude m'a enseigné la sagesse ! Même pendant les foins où nous sommes un peu dans la précipitation, il faut se poser les bonnes questions, prendre du recul et s'éviter parfois de longues heures de travail inutiles qui auraient comme conséquence d'altérer la qualité du foin. »



Fabien Martelet
Gaec des Hortensias
St-Laurent-en-Grandvaux

« Je voulais connaître les incidences de la mécanisation sur le foin. On me disait que je pirouettais trop, mais je voulais que mon foin sèche. On a fait des prélèvements à chaque étape : faucheuse, faneuse, andaineur. Effectivement, les études ont montré qu'à chaque coup de pirouette, la matière sèche bougeait peu, mais la valeur du foin chutait. J'ai donc réduit le nombre de passages. Aujourd'hui, on sèche en urac au système solaire. Deux coups de pirouette suffisent et le foin n'a jamais été aussi bon ! L'étude m'a appris que rien ne sert de faucher si on ne peut pas rentrer le foin. On fauche 7 à 8 ha grand maximum/jour qu'on laisse deux jours maxi dehors. »



LECTURE DE PAYSAGE

Le plateau d'Amancey, un terroir riche cependant soumis aux aléas climatiques

> Par Pascal Bérion

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



Les 24 exploitations de la fruitière de Fertans utilisent environ 2 800 ha de terres, dont 80 % de prairies naturelles.

En 1854, ce territoire comportait treize sociétés de fromageries (dont 7 fondées avant la révolution française) qui ont produit au total 170 tonnes de fromages. Les 535 producteurs de l'époque disposaient de 1 493 vaches laitières, soit à peine trois vaches par exploitation, dont le lait permettait de fabriquer 300 kg de fromages par an, d'une valeur de 250 francs.

Le terroir de la fruitière actuelle s'organise autour de trois unités agro-paysagères bien identifiables et complémentaires les unes par rapport aux autres :

> La première correspond au **plateau d'Amancey** dont l'altitude moyenne est d'environ 650 mètres. La topographie est clémente avec une surface relativement plane fortement marquée par l'érosion karstique avec de douces dépressions. Il en résulte une diversité de configurations agronomiques, avec des secteurs à sols profonds, qui accueillent des cultures et des prés de fauche et d'autres aux sols plus légers où les affleurements rocheux sont fréquents et que l'on réserve aux pâturages. De nombreux bosquets et haies sont installés aux limites des parcelles ;

> La deuxième est composée par les **reculées de la Loue, du Lison** et de leurs affluents qui ceinturent à l'Est, au Nord et à l'Ouest le plateau d'Amancey. De puissants « vaux » découpent la surface sur plateau et produisent un paysage original, avec des falaises sommitales et des pelouses marneuses faisant l'objet d'un classement en zone Natura 2000. Le fond des vallées est souvent occupé par des forêts installées à la place d'anciens prés. Ici, les espaces agricoles forment des clairières (Alaise, Saraz) ou sont installés sur des lambeaux étroits de plateaux isolés par les reculées secondaires des affluents de la Loue et du Lison (Eternoz, Doulaize, Lizine) ;

> La troisième est située sur le « **faisceau salinois** ». Les altitudes s'étagent entre 700 et 800 mètres et le relief prend

une morphologie typique du Jura, puisque les villages et les espaces agricoles s'inscrivent dans un val s'étirant sur un axe Nord-Est Sud-Ouest. L'enrésinement de la forêt est ici un trait important de l'identité paysagère.

La fruitière de Fertans affiche aujourd'hui une belle réussite sociale et économique, attestée par le renouvellement des exploitants et l'installation de stabulations modernes et bien équipées. Par-delà cette réussite, des risques potentiels ne doivent pas être occultés. Ce terroir assure de bonnes récoltes de foin et d'abondantes pousses d'herbe dans les pâtures si et seulement si les précipitations sont régulières et alternent avec des périodes de beau temps qui permettent d'effectuer les récoltes. Or, les modifications climatiques supportées depuis plusieurs années avec des printemps parfois trop humides (2012 et 2016) ou des sécheresses d'une intensité jusqu'alors inconnue (2018) interpellent. Elles invitent les éleveurs à développer des stratégies d'adaptation leur permettant de faire face à l'aléa climatique, qui semble bien se dessiner comme la principale contrainte des années à venir.



Le secteur d'Eternoz avec ses haies et au second plan, le faisceau salinois et la butte de Montmahoux.



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



Les coopérateurs des Plateaux d'Amancey sont toujours allés de l'avant !

L'histoire de cette importante coopérative a été semée d'embûches, mais les sociétaires ont toujours fait face, avec ténacité et foi en l'avenir qui leur a donné raison.



Les 42 producteurs organisent régulièrement des événements, comme les récentes portes-ouvertes du 30 mars avec marché paysan et fondue géante !

À la sortie d'Amancey sur la commune de Fertans, la « Fruitière des Plateaux d'Amancey » est le rendez-vous incontournable des amateurs de produits locaux. Cette fromagerie, qui transforme 7,5 millions de litres de lait en Comté, a d'abord été au centre d'Amancey où la petite coopérative a accueilli les sociétaires de Fertans en 1988 et de Malans un peu plus tard. En 1991, date de la dernière coulée, la fusion avec Eternoz a conduit les Amancéens à rejoindre la « Coop du Val d'Eternoz ». Mais dès 1998, retour aux sources ! La mise aux normes du bâtiment d'Eternoz s'avérant très coûteuse, les sociétaires ont décidé la construction du bâtiment actuel. « La décision d'investir fut difficile, car le prix du lait n'était pas le même... Plusieurs gros producteurs sont partis chez les industriels », racontent Vincent Mareschal, président et Gilles Simon, Christophe Bresteau et Benjamin Guyon, trois vice-présidents. En 2003, la coopérative d'Amathay a rejoint l'aventure, suivie en 2004 par Gevresin, renforçant la fruitière de 16 exploitations supplémentaires. Ces nouvelles arrivées ont conduit à un agrandissement, couplé à la modernisation totale de l'atelier de fabrication, impliquant de lourds investissements.

Des années difficiles

En 2005, avec 7 millions de litres lait transformés, la coopérative mène son bonhomme de chemin sereinement. Mais l'année suivante, l'affaire se gâte : « De gros producteurs sont partis, faisant baisser le volume transformé d'1 million de litres : le revenu global a fortement chuté au moment où nous commençons à rembourser », rappelle le Président. « 2007 fut très difficile et les quatre années suivantes pas simples non plus, mais on a tenu bon : on savait qu'on travaillait pour l'avenir et l'avenir nous a donné raison », constate Marie-Jeanne Clerc, sociétaire et responsable du magasin.

Depuis 2012, la coopérative livre ses fromages en blanc à la maison Vagne après avoir travaillé, du fait des fusions successives, avec quatre affineurs en même temps. Depuis quelques années, producteurs et fromagers mènent un immense travail sur la qualité des laits : l'exigence de chacun se ressent dans les Comté, succulents et réguliers. Dans les années à venir, les sociétaires envisagent la création d'un magasin en bord de route, avec encore plus de produits locaux. La boutique actuelle fait un tabac : son chiffre d'affaires a doublé en cinq ans !

Fiche d'identité > La fruitière des Plateaux d'Amancey



SOCIÉTAIRES

42 sociétaires sur 23 exploitations à Cléron, Chassagne-Saint-Denis, Amathay-Vésigneux, Bolandoz, Labergement-du-Navoy, Gevresin, Alaise-Eternoz, Clucy, Malans, Lizine, Fertans et Amancey.



PRÉSIDENT

Vincent Mareschal depuis 2013



SALARIÉS

1 fromager, 2 seconds, 1 aide-fromagère, 1 ramasseur de lait et 1 ramasseur de lait remplaçant (Jean-Jacques Pigniol et Gilou Ordinaire), 3 vendeuses (Nadège Paris, Nathalie Fort et Marie-Brigitte Mareschal).



LITRAGE

7,5 millions de litres de lait à Comté soit 19 000 meules / an.



FABRICATION

Comté, crème et beurre



AFFINEUR

UCAFT - Vagne



CONTACT

1 impasse de la Beuverie • 25 330 Fertans • Tél. 03 81 86 54 34 • www.plateau-campagnard.fr





Jean-Xavier Albesa avec Océane Marguier, Jean Saulnier et Sébastien Ruffinoni.

Jean-Xavier Albesa, une passion intacte et intarissable

Le secret d'un bon professionnel ? « *La passion !* », répond sans hésiter Jean-Xavier Albesa. C'est ce que ses parents leur ont transmis de plus précieux à son frère, sa sœur et lui. « *Quand on aime ce qu'on fait, on le fait bien* ». Son père, Pierre Albesa, était fromager à Vernierfontaine avant de passer la main il y a deux ans. Petit, le dimanche, Jean-Xavier et sa fratrie allaient emballer le beurre avec leurs parents. A l'adolescence, le jeune homme a débuté son apprentissage à Lavans-Vuillafans en 1999, puis à Grande Rivière en 2000, avant d'entrer en 2002 à la fromagerie de Fertans, en tant que second d'Emile Marion. « *A son départ en retraite fin 2007, je lui ai succédé.* » Si Jean-Xavier n'a jamais travaillé avec son père, leurs échanges ont beaucoup nourri son parcours de fromager. Aujourd'hui, à Fertans, le fromager apprécie l'ambiance créée par le président et son équipe : « *Nous, salariés, n'avons jamais le sentiment d'être une charge, mais au contraire une plus-value.* »

Le trèfle rougeâtre

Par le Conservatoire botanique de Franche-Comté.

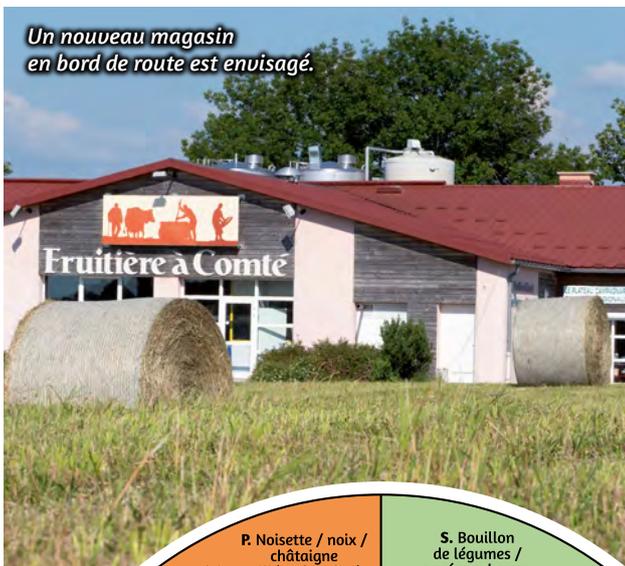
Sur les rebords du plateau d'Amancey, dans les pâtures les plus sèches et les mieux exposées, se rencontre un spectaculaire trèfle, le trèfle rougeâtre. Ses grandes folioles, ses longues grappes fuchsia et son port le caractérisent. Réputé peu appétent, il pousse le long des lisières et contribue comme toutes les légumineuses à enrichir le sol en fixant l'azote atmosphérique.



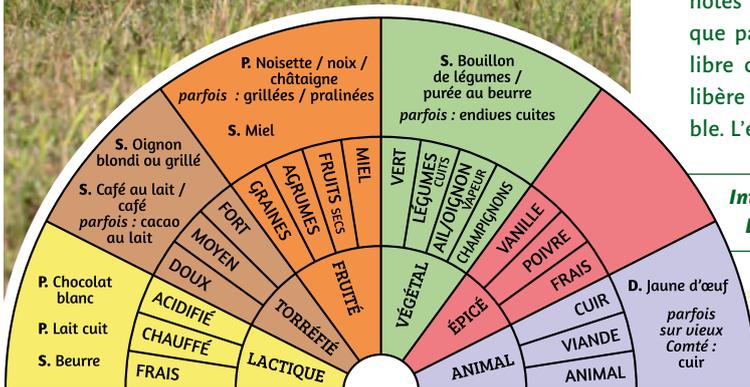
Il y a tant d'arômes dans ces Comté !

Les Comté de Fertans sont hauts en saveurs et présentent une palette aromatique large et stable. Au nez, le programme de dégustation s'annonce agréable avec Brioche aux œufs et Noisette-miel. En bouche, les arômes sont bien mêlés les uns aux autres, rien ne domine, tant et si bien que le dégustateur est entraîné, grâce à la texture, vers des notes de graines plus ou moins grillées et de miel typé jusqu'à la pomme vapeur au beurre, au jaune d'œuf dur, à l'oignon blondi et au café au lait. La finale est également Torréfiée/Cacao au lait, ainsi que Cuir sur les plus vieux fromages. Les notes grillées ou torréfiées sont donc plus représentées que les notes fruitées, les notes animales sont présentes, mais ne font que participer à la densité de la palette aromatique. L'équilibre des saveurs est salé-sucré. La texture, qui a du corps, libère progressivement les arômes, car elle est mûre et soluble. L'ensemble constitue une belle harmonie !

Intensité d'arômes : moyenne à soutenue
Équilibre des saveurs : salé-sucré



Un nouveau magasin en bord de route est envisagé.



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

Palette aromatique des Comté de la Fruitière de Fertans, fabriqués entre 2015 et 2018, affinés par les Ets Vagne. Dégustations réalisées par le Jury Terroir du Comté (CIGC) - Réalisation : Florence Bérodière, CTFC, février 2019



SAVOUREUX CIRCUIT

Lacs et Comté

Ce circuit vous embarque au fil de l'eau, en plein cœur d'une nature préservée... Bienvenue au pays des lacs ! Entre le Haut-Doubs et le Haut-Jura, de Chalain aux Rousses en passant par la Petite Écosse, sillonnons ces paysages somptueux à la recherche du monstre du Loch Comté...



Porte d'entrée : Pays du Comté / Durée : libre / Pour qui ? Couples, familles, actifs, seniors... / Mobilité : 🚗 / Saisonnalité : ☀️ 🌿 🌞

Lac Saint-Point (Doubs)



1

A proximité : Fruitière des Lacs
1, rue derrière chez Saget • 25160 LABERGEMENT-STE-MARIE
03 81 38 12 91

La bien nommée Région des Lacs (Jura)



2

A proximité : Fromagerie de Doucier
1590, rue des 3 lacs • 39130 DOUCIER
03 84 25 79 22

Lac de Vouglans (Jura)



3

A proximité : Fromagerie de La Rivière
39 320 SAINT-JULIEN
03 84 85 42 61

Lac de l'Abbaye (Jura)



4

A proximité : Fruitière du Pays Grandvallier
36, rue de Genève - Sur les Crêts • 39150 SAINT-LAURENT-EN-GRANDVAUX / 03 84 60 89 04

Lac des Rousses (Jura)



5

A proximité : Fromagerie traditionnelle des Rousses
Le Village • 39 220 LES ROUSSES
03 84 60 02 62



Ce circuit et les suggestions de visites vous sont proposés par les Routes du Comté. Les Savoieux 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/savoireuxcircuit17



Tarte fleurie au Comté

Pour  personnes

INGRÉDIENTS

- 1 rouleau de pâte brisée
- 200 g de Comté râpé
- 2 œufs
- 10 cl de crème liquide
- 2 courgettes vertes
- 1 courgette jaune
- 2 carottes
- Sel et poivre

- ✓ Préchauffer le four à 180°C (th. 6). Laver les légumes et les tailler en longs rubans.
- ✓ Foncer la pâte dans le moule. Former des « fleurs » de légumes en roulant plusieurs rubans ensemble. Les disposer sur la pâte.
- ✓ Mélanger le Comté avec les œufs battus et la crème. Saler, poivrer et verser entre les fleurs de légumes et enfourner 35 minutes. Servir chaud.

Conseil dégustation

Comté et fenouil

Effeuiliez un bulbe de fenouil. Dans les petites feuilles en forme de barque, déposez un peu de Comté râpé et saupoudrez d'un poivre léger et aromatique (sichuan, cubèbe, maniguette...). Gratinez quelques minutes.

Les feuilles doivent rester croquantes, alors que le Comté est fondu et légèrement gratiné. La douceur anisée du fenouil va parfaitement rafraîchir les arômes fruités et grillés du fromage, et le poivre va rehausser cet accord printanier tout simple. Froid ou chaud, vous allez vous régaler !





Eliane Fillod

L'agriculture en famille !



Eliane et Olivier Fillod avec leurs trois enfants, Clément, Marie et Morgane.

À 19 ans, elle ne connaissait rien du monde agricole. Arrivée à Dessia par amour, elle tient aujourd'hui le GAEC du Puits avec Olivier et leurs enfants. La destinée de la ferme se décide en famille !

De son lever quotidien à 5h30 du matin, son visage frais et souriant ne dit rien. Eliane Fillod est visiblement heureuse de partager cette vie agricole avec son mari Olivier et ses trois enfants, Clément, Morgane et Marie. Absolument rien dans son enfance polinoise ne destinait pourtant cette fille d'une assistante maternelle et d'un ouvrier en lunetterie, à devenir agricultrice. « *J'avais même peur des vaches !* », s'amuse-t-elle aujourd'hui.

C'est l'amour qui l'a conduite vers ce destin, un soir de Nouvel An où elle a fait la rencontre d'Olivier chez un ami commun à Chambéria. C'était il y a 20 ans... Depuis Eliane et son amour de jeunesse ont construit une vie de famille, autour de l'exploitation agricole héritée des parents et grands-parents d'Olivier. Le destin des vaches, qui ont toutes un prénom, est déterminé au sein de véritables conseils de famille autour de la table de cuisine. « *On ne décide rien à deux. Chez nous, tout se décide à cinq ! Pour trouver mon équilibre auprès des vaches, parce que c'est un métier très prenant, il me faut Olivier et les enfants. Sans Olivier, je n'aurais pas commencé ; sans les enfants, je n'aurais peut-être pas continué. Ils sont extraordinaires, très matures et nous aident au quotidien de la ferme et à la maison.* »

Multiplés casquettes

Quand la famille part en vacances, c'est selon des critères bien précis : du vert, des lacs, des montagnes et des vaches pas très loin ! « *Mes enfants ne boivent pas de lait en brique, notre mission est donc de trouver une ferme à proximité du gîte...* » Et dans les valises, Eliane emporte systématiquement un morceau de Comté provenant de la coopérative du Val d'Epy de Nantey où les Fillod livrent leur lait. Et elle trouve toujours à le donner ! Car si elle aime les animaux, la productrice a aussi besoin de contacts et d'échanges humains autour de la ferme ou en dehors. Ainsi, l'agricultrice est entrée au syndicat du contrôle laitier en 2012, puis à EVA Jura où elle est administratrice au pôle Services et participe à la commission sociale. Elle est aussi administratrice du comice de la Petite Montagne et conseillère municipale. Sa fierté d'appartenir au Comté, Eliane la crie haut et fort avec un franc sourire. Comme ce jour de l'assemblée générale de France Conseil Elevage où elle a tendu un stylo Comté, en fin de réunion, au conférencier qui discourait sur les points positifs, mais aussi négatifs de la coopérative. La discussion qui a suivi sur la filière Comté s'est évidemment avérée plus que positive...



AGENDA

LES ANIMATIONS DES AMIS DU COMTÉ :

- ... **FÊTE VIN ET RIÇOTTE**
• 1^{er} mai > Condrieu (Rhône)
- ... **RALLYE FERME DU PRINTEMPS**
• 1^{er} mai > Montperreux (Doubs)
- ... **PRINTEMPS DES VINS DU BUGÉY**
• 4 mai > Lagnieu (Ain)
- ... **SITE REMARQUABLE DU GOÛT**
• Du 3 au 5 mai > Pays de Salers (Cantal)
- ... **FÊTE DE LA NATURE**
• 18 mai > Gigny-sur-Suran (Jura)
- ... **RANDO DES FRUITIÈRES À COMTÉ**
• 19 mai > Courvières (Doubs)
- ... **MARCHÉ DES SAVEURS DE L'AIN**
• 19 mai > Pérouges (Ain)
- ... **FOIRE AUX FROMAGES**
• 1^{er} & 2 juin > Sainte-Maure-de-Touraine (Indre-et-Loire)

- ... **FÊTE DES HOBBITS**
• 1^{er} & 2 juin > La Comté (Pas-de-Calais)
- ... **SALON DU GOÛT**
• Du 14 au 16 juin > La Chapelle-du-Chatelard (Ain)
- ... **TOUR DU LAC DE SAINT-POINT**
• 16 juin > Labergement-Sainte-Marie/Malbuisson (Doubs)
- ... **LA SAÔNE EN FÊTE**
• 23 juin > Pontailler-sur-Saône (Côte-d'Or)
- LES ANIMATIONS DU GROUPUSCULE D'ACTIONS GUSTATIVES :**
- ... **LYON BIÈRE FESTIVAL**
• 27 & 28 avril > La Sucrière - Lyon (Rhône)
Avec une masterclass bière & Comté !
- ... **FESTIVAL DES AOP & DES AOC**
• 4 & 5 mai > Ciné Comté - Poligny (Jura)
- ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DU CIGC**
• Vendredi 28 juin > Ciné Comté - Poligny (Jura)