

Les Nouvelles du COMTÉ



PORTRAIT | PAGE 16

*Delphin Gouget,
l'enfant fromager*

JOURNAL D'INFORMATION DU COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DE GESTION DU COMTÉ

2 ÉDITO

« Des exigences renforcées au service d'un développement durable » PAR ALAIN MATHIEU

4 PROMOTION

La Table du Comté en route pour Rennes !

12/13 EN DIRECT DES FRUITIÈRES

Coopérative du Narbief : l'exigence d'un Comté de qualité



DOSSIER

Eau d'abreuvement : la quantité et la qualité !

Pages 7 à 9



ALAIN MATHIEU

PRÉSIDENT DU CIGC

L'Assemblée générale du CIGC, qui s'est tenue le 28 juin, a été l'occasion pour toute la filière d'adopter une série de mesures complémentaires pour son futur cahier des charges. La limitation du nombre de vaches par agriculteur, l'encadrement de la croissance des fruitières à Comté, le renforcement des conditions d'affinage, entre autres, viennent compléter celles déjà adoptées l'an dernier et renforcent le haut niveau d'exigence que nous nous imposons.

Ainsi, notre futur cahier des charges :

- définit un modèle agricole basé sur des fermes à taille humaine et transmissibles,
- anticipe le changement climatique en encourageant des systèmes agricoles extensifs,
- préserve les savoir-faire et la diversité des Comté pour les consommateurs,
- apporte des réponses concrètes et pragmatiques aux attentes sociétales en matière d'environnement, de biodiversité et de bien-être animal.

Ce temps fort de dialogue marque aussi la fin d'un processus participatif inédit par son ampleur : tous les acteurs de la filière,

Des exigences renforcées au service d'un développement durable

agriculteurs, fromagers, affineurs, auxquels ont été associés les organismes techniques partenaires et des représentants de la société civile, ont travaillé ensemble pendant de nombreux mois. Ces travaux se sont déroulés avec l'objectif de préserver l'identité du Comté et de continuer à créer de la valeur partagée entre les membres de la filière, les consommateurs et la société.

Trop pour les uns, trop peu pour les autres, il n'empêche, par leur très grande cohérence d'ensemble, les mesures proposées permettent d'atteindre cet objectif stratégique, tant pour la filière que pour notre territoire. N'oublions pas non plus d'une part, que le cahier des charges d'une AOP n'a ni la vocation, ni les moyens de répondre à toutes les questions de société ou de politiques agricoles ; d'autre part que la vie de la filière ne s'arrête pas à ce travail.

Une nouvelle phase s'ouvre maintenant. Celle de la reconnaissance de nos propositions. Nous aurons besoin de toutes les sensibilités pour les porter jusqu'à la Commission européenne. C'est à ce prix que nous réussirons.

Je compte sur vous !



CLIN D'ŒIL Nouveau CAP crémier-fromager à Besançon !

Unique en Franche-Comté, un nouveau CAP crémier-fromager vient d'ouvrir au Lycée Condé de Besançon ! Sous l'égide de l'Éducation Nationale, ce cursus initial de deux ans, très attendu par la profession, formera dès septembre douze crémiers-fromagers. Au programme, des enseignements poussés pour découvrir toutes les facettes de ce métier, autant lié à l'artisanat qu'au commerce. Et 14 semaines de stage chez des artisans, dans les magasins de fruitières, les grandes surfaces et les restaurants. A la clé ? Des débouchés assurés !
Contact : J.-P. Mazimann au 03 81 82 60 66.

Sommaire

🍷 L'ÉDITORIAL | PAGE 2
d'Alain Mathieu

🍷 ÉVÉNEMENTS | PAGE 3
• Escape game « Mission Comté »
• Les nouvelles vidéos des Saveurs Circuits

🍷 PROMOTION | PAGE 4
• La Table du Comté en route pour Rennes !
• Le Comté gagne en image et en notoriété

🍷 VIE DE LA FILIÈRE | PAGES 5 & 6
• Maison du Comté : l'ossature prend forme...
• AG : les nouvelles mesures du cahier des charges

🍷 DOSSIER | PAGES 7 à 9
• Eau d'abreuvement : la quantité et la qualité !

🍷 ÉLEVAGE | PAGE 10
• Des solutions pour lutter contre le parasitisme

🍷 ENVIRONNEMENT | PAGE 11
• Lecture du paysage du Narbief

🍷 EN DIRECT DES FRUITIÈRES | PAGES 12 & 13
• Le Narbief : l'exigence d'un Comté de qualité

🍷 SUR LES ROUTES DU COMTÉ | PAGE 14
• Entre Montbéliard et chevaux comtois

🍷 SAVEURS | PAGE 15
• Carpaccio de Comté, tomates et poivron grillé
• Comté & spritz, l'accord d'été !

🍷 PORTRAIT | PAGE 16
• Delphin Gouget, l'enfant fromager

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.



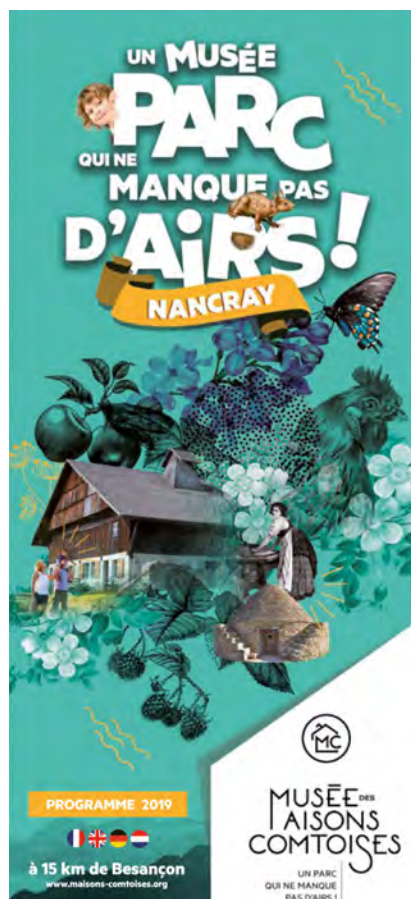
Le numéro Collector 25 ans de Nouvelles du Comté en 100 numéros est toujours disponible sur commande auprès du CIGC.



AU MUSÉE DES MAISONS COMTOISES DE NANCRAY

Un tout nouvel escape game « Mission Comté » !

Lors de ce jeu d'intrigue passionnant, glissez-vous dans la peau d'un agent secret mandaté par le CIGC...



Nouveautés de l'été 2019 au Musée des Maisons Comtoises, 3 parcours « escape game » font vivre une expérience immersive et ludique ! Depuis le 13 juillet, les visiteurs découvrent « Mission Comté » et se glissent dans la peau d'un agent secret mandaté par le CIGC. Leur mission : déjouer les plans d'une organisation secrète, sur le point de lancer une capsule moléculaire capable de remplacer nos traditionnelles meules de Comté. L'enjeu est de taille puisqu'il s'agit de sauver l'ensemble de la filière Comté !

En famille ou entre amis, un parcours extérieur dans le parc du musée conduit les explorateurs à une destination finale, un lieu secret habituellement inaccessible aux visiteurs. Munis d'un carnet de route et d'une valise contenant de précieux indices, ils doivent résoudre énigmes et défis en un temps compté...



En pratique :

Tarifs (en sus du tarif d'entrée en vigueur) : 4,50 € / adulte, 2,50 € / enfant, 12,50 € / famille. Partie de 1h à 1h30 pour 2 à 6 joueurs. Pas de réservation, parcours disponible en continu pendant les horaires d'ouvertures du musée.
www.maisons-comtoises.org
 Tél. : 03 81 55 29 77

Les trois nouveaux escape games, dont « Mission Comté », ont ouvert le 13 juillet.

SI ON PARTAIT ?

Alléchantes, les nouvelles vidéos des Savoureux Circuits !

Comme une bande-annonce de la balade, ces petits films donnent encore plus envie d'aller découvrir les gens du Comté.

Laissez-vous inspirer par l'un des 26 « savoureux circuits » concoctés pour vous offrir la chance de rencontrer les hommes et les femmes qui font sa diversité !

Le site www.savoureux-circuits-comte.com recense tous nos parcours thématiques avec, au programme, des balades, des lieux à visiter (dont des fermes et des fruitières à Comté bien sûr !), des adresses pour bien manger et dormir comme un bébé... Et ce n'est pas fini, car sur onze de ces circuits, la fiche détaillée est complétée par une vidéo montrant les plus beaux moments du parcours. Une jolie bande-annonce pour vous mettre en appétit et vous donner envie de prendre la route ! Pour visionner nos toutes dernières escapades, rendez-vous sur les circuits N°9 (Besançon, le temps du Comté), N°16 (Vélo, la coulée verte en trois voies vertes) et N°17 (Lacs et Comté). La suite très bientôt !





ENTRE MER ET CAMPAGNE

La Table du Comté en route pour Rennes !

Pour sa 7^{ème} édition, la Table du Comté prend la direction de la Bretagne. Cet événement gastronomique unique s'installera à Rennes du 3 au 7 octobre.



La Table du Comté, événement gastronomique itinérant et éphémère ouvert à tous, fait voyager ce fromage typique du Massif du Jura vers d'autres régions de France. L'objectif ? Faire connaître ses richesses aromatiques et les marier à la gastronomie locale, grâce aux talents de chefs cuisiniers inventifs et conviviaux. Cette année à Rennes, onze chefs* concocteront neuf déjeuners et dîners pour des convives de toute la France, dans la galerie d'art *40mcube*, devenue pour quelques jours un étonnant restaurant éphémère. Pour participer à ce beau moment de partage culinaire, **inscrivez-vous en ligne sur www.latableducomte.com du 2 au 10 septembre !**

Producteurs de lait, fromagers, affineurs et crémiers seront présents pour évoquer le Pays du Comté, leur savoir-faire, la passion qui les lie collectivement. Dimanche 6 octobre, le Comté investira le « Marché à manger », food market rennais installé au cœur de La Criée-marché central. Dans une ambiance sans chichis, les Amis du Comté dévoileront les secrets d'une fabrication à l'ancienne, le tout flanqué de savoureuses dégustations. Nouveauté cette année : cinq bistrot* proposeront des menus « Comté » midi et soir à



Après Lyon, Strasbourg, Nantes, Marseille, Bordeaux et Lille, les gourmands de Comté festoieront en Armorique cette année !

25 €. Miam ! Et comme chaque année, un lycée - l'établissement professionnel Louis Guilloux - accueillera une master-class Comté et une école primaire - Sainte-Marie - découvrira de façon ludique tous les secrets du goût de ce fromage jurassien.

*Pour tout savoir sur les chefs, les bistrot, le programme, une seule adresse : www.latableducomte.com

POST-TEST DE CAMPAGNE PUBLICITAIRE

Le Comté gagne en image et en notoriété

L'enquête TNS réalisée fin 2018 a révélé l'excellente image du Comté chez les 25-49 ans.

Avant même la sortie de la nouvelle campagne de publicité « *Et vous, connaissez-vous quelqu'un qui n'aime pas le Comté ?* », la perception des consommateurs vis-à-vis du Comté était déjà très bonne. Celui-ci s'imposait comme un fromage authentique et noble, dont il n'existe pas de fausse version. Surtout c'est un fromage FÉDÉRATEUR.

La campagne 2018, déployée en télé et sur les réseaux sociaux, a fait l'objet d'un « post test » fin 2018/début 2019, afin de mesurer la notoriété et l'image du Comté auprès de la cible média 35-59 ans, mais aussi des « Maîtresses de Maison (MdM) 25-49 ans ». Les résultats sont là aussi très positifs. Auprès de la cible 35-59 ans, le Comté est le fromage qui a la notoriété top of mind (qui vient en premier à l'esprit) la plus importante (11%), juste après le camembert (29%). Il se place aussi en 2^e position en termes de notoriété globale (96%). Ces très bons scores s'accompagnent d'une excellente opinion. Le Comté plaît à toute la famille, avec un côté transgénérationnel marqué. Il est perçu comme un fromage de grande qualité, fruit d'un savoir-

faire traditionnel. Des gains forts depuis la dernière enquête de 2014 sont à souligner sur les items « lié à un art de vivre », « fabriqué dans une région préservée, le massif du Jura » et « accessible, que l'on peut consommer tous les jours ».

Dans les intentions d'achats auprès des consommateurs de 25 à 49 ans, le Comté arrive désormais 1^{er}. Des résultats encourageants, qui nous obligent à beaucoup de vigilance et d'ambition collective dans nos actions de communication au quotidien.



Les nouveaux spots publicitaires ont renforcé l'image authentique, noble et fédératrice du Comté.



Franche-Comté 1968



L'ouvrage de Jean-Claude Barbeaux, *Franche-Comté 1968*, est toujours disponible. Le livre retrace l'atmosphère de mai et juin 1968 en Franche-Comté où la grève générale est intensément suivie dans les bastions ouvriers. L'occasion de convoquer le souvenir de personnalités connues tels André Bergeron, le jeune Jean-Pierre Chevènement, le très jeune Jean-Luc Mélenchon, les ministres Edgar Faure et Jean-Marcel Jeanneney, Jacques Brel qui chante Vesoul, l'horloger Fred Lip et bien d'autres. L'auteur, passionné de terroir, conte aussi l'agriculture de l'époque et « les fruitières qui structurent le paysage ».

Eric Février, nouveau Président de l'URFAC



Eric Février, producteur de lait au GAEC de la Voie Lactée à Arc-sous-Cicon avec son épouse Rachel, vient d'être élu président de l'URFAC, Union Régionale des Fromages d'Appellation Comtois. « J'ai été sollicité pour prendre la suite de Claude Philippe, qui en assurait la présidence depuis la création en 2007. J'ai accepté, car il me semble très important d'assurer la cohésion de nos 4 AOP sur des sujets d'avenir tels que l'environnement, enjeu majeur, et le bien-être animal. Le volet sanitaire est lui aussi un grand sujet sur lequel la structure transversale de l'URFAC nous permet d'être forts, ensemble ». Eric Février est élu pour un mandat de trois ans.

MAISON DU COMTÉ

Le chantier en images

L'esprit et l'allure de la nouvelle structure s'esquissent désormais de plus en plus précisément ...

Les automobilistes circulant route de Lons à Poligny peuvent désormais voir davantage l'allure que va revêtir la Maison du Comté une fois terminée. L'ossature bois des bâtiments a pris forme en juin/juillet, avec une couverture temporaire du bâtiment administratif désormais hors d'eau. Ce travail titanesque est réalisé, pour l'ossature, par le groupement d'entreprises **ALD** (Port-Lesney), **Mariller** (Orgelet), **Henriet** (Poligny) et **Gauthier** (Augisey). La couverture est entre les mains de **Nouveau & Myotte** (Salins) et **Puget** (Dole).



À l'intérieur, la scénographie s'organise

Les élus du CIGC ont récemment attribué les marchés pour la réalisation des outils scénographiques de la nouvelle Maison du Comté.

Le lot « photos » représente environ 150 clichés, réalisés par trois photographes : les images de paysage seront signées **Stéphane Godin**, tandis que **William Beaucardet** s'est attaché aux hommes et femmes de la filière. Ses portraits, effectués lors des 60 ans de l'AOP, revêtent un parti pris très fort jouant sur des ambiances sombres pour mettre en valeur les traits de visage et de caractère... Photos de paysages et d'humains se mêleront dans un jeu visuel dynamique sur 4 grands écrans dans le hall d'accueil, autour de la vaste maquette en relief du territoire. Dès l'entrée, le ton sera donné pour illustrer le lien fort entre Hommes et paysages !

Benjamin Becker, lui, prendra sur le vif les gestes, les ambiances et les scènes de vie quotidienne de la filière. Ses 96 clichés emaileront tout le parcours de visite. Suivez son

voyage au pays du Comté sur ses comptes Instagram et Facebook.

Côté production audiovisuelle, c'est l'agence **Pluie Violette** qui a été choisie, son dirigeant Djibril Glissant ayant su proposer une interprétation inédite du cahier des charges imposé. Avec sa patte créative très affirmée, il réalisera un film d'animation immersif d'ambiance poétique qui tranchera habilement avec l'ensemble, pour apporter encore plus d'émotions.

Les autres lots « scénographie » :

- Agencement : Séquoia
- Sculpture Bois : Créaform
- Matériel AVI : ETC
- Eclairage : Big Bang
- Manip : Atelier Veroliv
- Production audiovisuelle : Pluie Violette

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DU CIGC

Cahier des charges : les nouvelles mesures validées !

L'assemblée générale du 28 juin 2019 revêtait une importance toute particulière...

Il s'agissait d'entériner deux ans et demi d'un travail intense autour du futur cahier des charges.



Le bureau du CIGC lors de l'AG.

Les élus du CIGC, réunis au Ciné Comté de Poligny, ont voté pour l'inclusion des nouvelles mesures*, concernant tous les maillons de la production, de la transformation et de l'affinage, dans le futur cahier des charges de l'AOP Comté. Durant deux ans et demi, et jusqu'au bout de ce travail, y compris lors de cette assemblée générale, tous ont affirmé leurs visions avec détermination, dans un exercice démocratique très ouvert. Ne reculant devant aucun sujet, chacun a pu défendre avec conviction ce qu'il jugeait être le meilleur pour l'avenir de la filière.

« Les vingt pages de nouvelles mesures, qui viendront s'ajouter à l'existant, représentent des choix importants et structurants pour demain. Ils concrétisent l'ambition de la filière et viennent renforcer le haut niveau d'exigence perpétuelle dont les acteurs du Comté font preuve envers eux-mêmes », a assuré Alain Mathieu.

Les principales nouveautés ? La limitation du nombre de vaches par exploitant, l'obligation d'élever une partie des génisses à la ferme, l'analyse obligatoire des effluents d'élevage, la mise en place d'un « cercle de pâturage » et d'un « cercle de productivité » autour des fermes, la limitation de la croissance des ateliers, la définition des métiers (producteur de lait à Comté, fromager et affineur), avec des savoir-faire professionnels qu'aucune technologie ne peut remplacer, un étiquetage de toutes les meules pour la vente à la coupe avant leur départ des caves

d'affinage, etc. Les professionnels, membres de l'Assemblée générale présents, se sont félicités des mesures fortes prises pour préserver le rôle de l'homme au cœur de la production de l'AOP et prendre en compte les attentes de la société.

Les applaudissements qui ont suivi cette validation donnaient le coup d'envoi de la prochaine étape : faire reconnaître tout ce travail effectué en interne par l'INAO, puis l'Union Européenne.



L'Europe peut-elle freiner l'élan du Comté ?

Place désormais aux futures échéances ! Un défi de taille va devoir être relevé par le Comté dans les mois à venir : il faudra faire accepter par l'Europe qu'un cahier des charges d'une AOP puisse inclure des mesures environnementales, ce qui jusqu'à présent, n'est pas prévu juridiquement. La filière a pesé de tout son poids, récemment, pour qu'un amendement soit voté au Parlement Européen laissant espérer une évolution. « Nous nous battons avec beaucoup d'énergie pour faire passer l'idée, au sein de l'Europe, que la qualité d'un produit ne passe pas seulement par la qualité organoleptique, mais aussi par la qualité du territoire dans lequel il est produit », assure Claude Vermot-Desroches, président d'Origin Monde.

LE CHIFFRE À RETENIR

1050

participations ont été comptabilisées aux 59 réunions d'échange autour du cahier des charges sur deux ans et demi. C'est dire si cette décision, entérinée par l'assemblée générale, a fait l'objet d'une large concertation.



* Retrouvez toutes les nouvelles mesures du cahier des charges dans la brochure « Révision du Cahier des charges du Comté » téléchargeable sur www.comte.com



Eau d'abreuvement : la quantité et la qualité !

Durant l'été 2018, certains secteurs du Doubs ont cruellement manqué d'eau. Les partenaires des filières AOP fromagères du Massif du Jura se mobilisent pour prévenir cette difficulté.

L'été dernier, avec la sécheresse, une véritable « course à l'eau » a eu lieu sur certains secteurs du Sud et du Nord-Est (Pays de Montbéliard, Maïche) du Doubs, qui ont connu des situations tendues pour l'abreuvement des cheptels. Les camions-citernes des fruitières ont même été « réquisitionnés » pour alimenter certains villages. Les producteurs ont dû activer des « plans B » dans l'urgence, qui ont parfois conduit à des difficultés sanitaires. Les partenaires des filières AOP fromagères du Massif du Jura* s'accordent sur la nécessité de prévenir une nouvelle situation du genre et souhaitent mettre en place des plans d'abreuvement, à l'échelle des exploitations, des communes et des départements.

Ainsi, environ 150 captages inutilisés ont été identifiés sur le département du Doubs (données de l'Agence Régionale de Santé). Il s'agit de ressources abandonnées par le passé, qui ne seront pas toutes exploitables. Mais cela donne une base de travail. En lien avec la DDT, la Chambre d'agriculture du Doubs va compléter cet état des lieux dans le courant de l'été en réunissant les producteurs des secteurs concernés pour connaître les solutions que certains ont déjà mises en place. En effet, les zones en tension étaient souvent très localisées et



Une vache boit en moyenne 100 l d'eau/jour quand il fait chaud. La consommation d'un cheptel est donc relativement importante, d'où la nécessité d'une eau abondante et de qualité !

il suffirait peut-être de connecter des circuits déjà existants. L'eau brute, qui proviendra de ces nouvelles sources hors du réseau public, devra être systématiquement analysée et si nécessaire traitée (lire ci-dessous). Car une eau d'abreuvement de qualité est un enjeu majeur des filières fromagères au lait cru !

* CIGC, URFAC, CTFC, ARS, GDS, FRCL, Chambre d'Agriculture, Conseil Départemental, DDT.

Au champ, s'assurer de la qualité de l'eau

Comment éviter la contamination pathogène durant le pâturage d'été ?



La propreté des abreuvoirs est essentielle.

La question de l'eau d'abreuvement ne concerne pas seulement les bâtiments d'élevage, mais aussi l'eau dans les champs, pendant la saison de pâturage. En période de restriction, les éleveurs sont amenés à réutiliser des sources, des rivières ou des installations de stockage. Cette eau, hors réseau public, doit être analysée (potabilité, Listeria, Salmonelles) et en cas de résultats non conformes, traitée par UV ou par chloration à diffusion lente, avec une dose et un temps de contact adaptés. Attention, la chloration peut s'avérer inefficace sur

une eau trop chargée en matière organique. Par période de forte chaleur, la vigilance doit être accrue.

Par ailleurs, l'accès aux points d'eau stagnants permanents doit être empêché par la mise en place de clôtures, tout comme l'accès aux rivières sans aménagement.

Quelles actions mettre en œuvre ?

- ✓ **Commencer par une analyse des ressources, comprenant un Plan prévisionnel d'abreuvement :**
 - identifier la ressource en eau en quantité et en qualité, par îlot de parcelles
 - analyser les ressources en eaux utilisées sur l'exploitation
 - veiller à la couverture des besoins des animaux
- ✓ **Définir ensuite une ou plusieurs actions prioritaires :**
 - traitement de l'eau : choix d'un système adapté, conseil en installation et contrôle de son efficacité
 - Maintenance préventive des systèmes de traitement et entretien des canalisations
 - Diagnostic de captage
 - Analyse et amélioration de la chaîne de distribution de l'eau : stockage, transport, distribution...
 - Aménagement des points d'abreuvement
 - Entretien des points d'abreuvement : **propreté des abreuvoirs**

Pourquoi traiter l'eau hors réseau ?

Les fromages au lait cru ont besoin de ces précautions pour l'eau de nettoyage et l'eau d'abreuvement.

L'été, les animaux peuvent être amenés à boire l'eau naturelle (bassin, rivière, pluie) ou l'eau prélevée en fontaine. Ces eaux, lorsqu'elles sont hors du réseau public, risquent d'être contaminées par des salmonelles ou listeria. Il convient donc de les traiter avant distribution, car si un animal est contaminé, il peut être infecté ou porteur sain de bactéries avec des risques possibles sur les produits. D'où la nécessité d'une vigilance accrue durant la période de pâturage (lire aussi page précédente).

Chez Badoz, de nouvelles installations

A la fromagerie Badoz, qui fabrique Comté, Morbier et Mont d'Or, on est même allé plus loin en traitant aussi l'eau de réseau. « Bien sûr, la première chose à faire, c'est de mettre en place un protocole d'hygiène de traite efficace, explique Vincent Badoz. Mais, bien que les éleveurs travaillaient efficacement sur la partie traite, tenue du bâtiment et du troupeau... des problèmes survenaient épisodiquement et de manière ciblée géographiquement. Nous en sommes venus à la conclusion qu'un des points sur lesquels nous n'avions pas encore assez travaillé était l'eau. Nous avons donc fait installer cet été, chez cent producteurs, une petite station de traitement de l'eau d'abreuvement, qu'il s'agisse d'eau du réseau ou d'eau de récupération,



Les fromages au lait cru nécessitent une eau traitée et de qualité.

à l'image de celle qui existait déjà chez quelques-uns de nos agriculteurs depuis plusieurs années.» L'eau est traitée par DCCNa, qui est une source stable de chlore libre. Elle ne sent pas le chlore et reste donc appétente, selon Vincent Badoz, qui ajoute : « Si nous mettons en place ces installations, très simples d'entretien, c'est avant tout pour préserver le lait cru. Moins on aura de problèmes, plus on pourra le défendre face à la pression sanitaire. »

Des aides financières face aux changements climatiques

Des subventions au pastoralisme et à certains aménagements favorables sont proposées par l'Europe, l'Etat et la Région.



Les propriétaires d'alpages peuvent bénéficier d'aides au pastoralisme pour l'abreuvement.

> **Les aides au pastoralisme** ont pour objectif de maintenir le paysage et de conserver le patrimoine naturel du Massif du Jura et des Vosges. Les propriétaires d'alpages (notamment) peuvent en bénéficier dans le cadre d'un appel à projets. Ces aides, financées par l'Etat (Commissariat à l'Aménagement du Massif du Jura), la Région Bourgogne Franche-Comté et l'Europe (Feader), sont accordées pour des travaux visant à faciliter l'abreuvement des animaux, l'accès à la ressource en eau, sa protection et sa distribution. Le plancher de dépenses éligibles est fixé à 7500 € et le plafond à 250 000 € (partie abreuvement).

Douze dossiers ont été financés depuis 2016 pour un montant de subventions d'environ 205 800 €. Ces dossiers concernaient des réfections / création de citernes, la mise en place de clôtures, l'aménagement d'un réseau de canalisations d'eau, etc.

> **Le PCAE (Plan de Compétitivité et d'Adaptation des Exploitations)**, mis en place par l'Europe (Feader), l'Etat et les Régions inclut des nouveautés pour soutenir les adaptations au climat : les cuves de récupération d'eau de pluie (comme le stockage de fourrage et le séchage en grange solaire) sont bonifiées dans la notation des dossiers.

A Reculfoz, ils ont créé un site d'alpage autonome en eau et en électricité

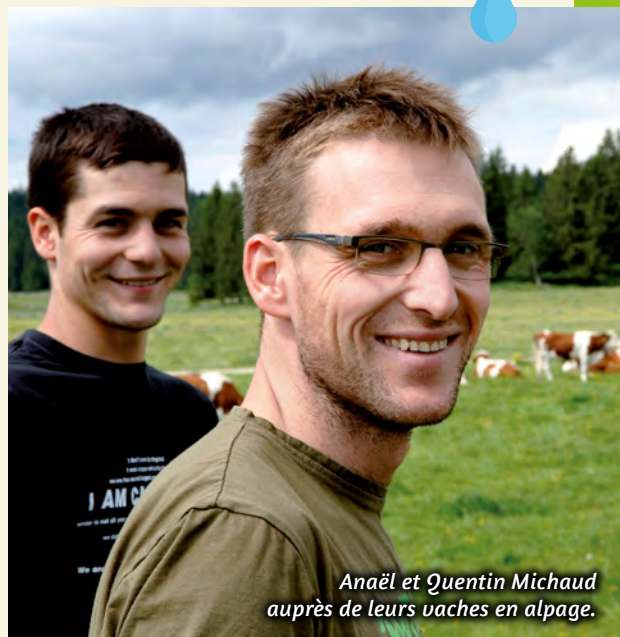


Après le rachat en juillet 2016 d'un chalet d'alpage et des 54 ha qui l'entourent, Anaël et Quentin Michaud ont mis en place un système d'alimentation en eau.

La sécheresse de l'an dernier a eu le mérite de faire fonctionner à plein régime les méninges des frères Michaud et de leur père, Denis ! Ceux-ci avaient déjà mis en place un système d'alimentation en eau partant de la ferme, au village, sur chaque parcelle de leur GAEC des Héloïmes, pour économiser du temps, de l'énergie et du gasoil. « On s'est dit qu'il fallait faire pareil sur notre site d'alpage », assure Anaël, rejoint par son petit frère Quentin, installé depuis le 1^{er} avril 2017. Les jeunes producteurs ont d'abord clôturé leur propriété, entourée de pré-bois et forêts. « Durant les fortes chaleurs, on ouvre aux vaches de temps en temps pour qu'elles mangent dans les clairières fraîches, avec l'autorisation des forestiers. Le pâturage périodique de nos animaux entretient et maintient une forêt ouverte ». Puis, les frères ont aménagé un chemin traversant tous les parcs, pour faciliter le pâturage tournant dynamique. Ils ont ensuite mis en place un réseau d'eau sous pression permettant de poser un abreuvoir tous les 200 m. Voilà, il ne manquait plus que l'eau et l'électricité ! Ironie, c'est évidemment là que la réflexion s'est corsée.

Eau de pluie et eau de puits

« Trois puits existaient dont deux bien placés. Ils fournissent de l'eau de ruissellement et de nappes superficielles, déjà un peu filtrée naturellement », expliquent Anaël et Quentin. Cette eau est pompée dès que possible avec une pompe de forage (débit de 5 à 8 m³/h) et complétée par l'eau de pluie récupérée du toit. Ces deux eaux - environ 70% d'eau de puits et 30% d'eau de pluie - sont mélangées et stockées dans le ballon tampon enterré devant le chalet. « Quand celui-ci est plein, le trop-plein se déverse dans notre poche souple pouvant contenir jusqu'à 150 000 l, soit 30 jours d'autonomie. » Pour alimenter les bassins d'abreuvement, un surpresseur (couplé à un variateur électrique pour le démarrage du surpresseur via les panneaux solaires) aspire l'eau du ballon tampon et l'envoie en pression



Anaël et Quentin Michaud auprès de leurs vaches en alpage.

dans le réseau, après l'avoir épurée par une filtration à 1 micron et un filtre à UV. La pression dans le réseau est maintenue entre 3 et 4 bars par le surpresseur qui redémarre automatiquement si la pression chute en dessous de 3 bars. L'électricité provient d'une petite installation photovoltaïque sur le toit. L'installation couvre les besoins des 45 vaches laitières et le nettoyage de la salle de traite à raison de 4 à 5 m³ d'eau/jour. Pour sécuriser le système, les deux frères vont bientôt faire forer à 60 m de profondeur, là où un sourcier a déniché une source d'eau. Car rester plus d'un mois sans voir tomber une seule goutte est désormais une crainte légitime : l'été dernier, il n'a pas plu du 15 juin au 25 août, sauf un court orage le 18 août.

L'installation a bénéficié de fonds européens à hauteur de 40 %.



Le surpresseur, qui distribue l'eau dans les abreuvoirs, est couplé à un variateur électrique pour un démarrage en douceur et éviter ainsi de tirer trop d'électricité d'un coup sur les batteries des panneaux solaires.



L'eau est stockée dans un ballon tampon et dans cette citerne souple pouvant contenir 150 m³.



L'électricité est produite par ce panneau photovoltaïque.



BIEN-ÊTRE ANIMAL

Des solutions pour lutter contre le parasitisme bovin

Les Groupements de Défense Sanitaire Doubs/Jura et les Groupements Techniques Vétérinaires Doubs/Jura proposent une formation sur la « Gestion raisonnée du parasitisme ».

Le parasitisme bovin est un problème majeur et récurrent pour les éleveurs, particulièrement sur une zone comme celle de l'AOP Comté où les vaches vont beaucoup à l'herbe et sont souvent dehors. Sans prévention, ses conséquences peuvent être graves pour les animaux : mauvais état général (et donc baisse de production) pouvant aller jusqu'à la mort. Néanmoins, ce serait un tort d'administrer des antiparasitaires à tout va aux animaux, sans connaître l'ennemi que l'on combat ! D'où la nécessité d'une gestion raisonnée de ces hôtes envahissants, dont les plus connus sont les douves, strongles, tiques, poux, acariens, etc. « Il existe des dizaines de parasites, répertoriés en cinq ou six grandes familles dans notre région, qui se développent en fonction des modes de pâturage, du terrain (sec ou humide, léger ou lourd), de la population d'animaux ayant foulé le sol, etc. », explique Lionel Grisot, vétérinaire à Frasne.



Lionel Grisot, vétérinaire à Frasne, avec Hervé Mivelle, éleveur à Mignovillard.

Analyser d'abord, traiter ensuite

La formation « Gestion raisonnée du parasitisme » dure un jour et demi, presque entièrement prise en charge par des fonds européens. Elle réunit une dizaine d'éleveurs et permet de parfaire les connaissances de chacun en donnant des clés générales pour mieux gérer le parasitisme à l'échelle de son exploitation. « Ensuite, on parle tous le même langage. Les éleveurs mettent en place des conditions d'élevage propices à minimiser le parasitisme et si un phénomène est observé, on fait les choses dans l'ordre : d'abord un diagnostic et une analyse (de sang, de lait ou de matières fécales) pour identifier le parasite et ensuite seulement, le bon traitement, au bon moment, à bon escient. » Comme pour les antibiotiques, les éleveurs sont de plus en plus vigilants à n'utiliser les antiparasitaires que lorsqu'ils sont strictement nécessaires. Les vétérinaires s'attendent d'ailleurs à ce que l'Etat agisse dans l'avenir sur ces questions, comme il l'a fait avec les plans Ecoantibio, qui permettent de réduire les risques d'antibiorésistance en médecine vétérinaire.

- > Pour plus de renseignements sur cette formation, souvent dispensée entre décembre et mars, adressez-vous à votre vétérinaire.
- > Lire aussi notre article sur la phytothérapie et l'aromathérapie dans le N°103, page 10 des Nouvelles du Comté.

TÉMOIGNAGES

Comment gérez-vous le parasitisme bovin ?



Marie-Hélène Marion est en GAEC avec Denis Marion et Gilles Jeanningros.

Marie-Hélène Marion
GAEC des Narbaud, Villeneuve-d'Amont

« Le stage m'a permis de revoir totalement mes pratiques. Nous avons des champs très humides et je traitais systématiquement au tarissement, au vêlage et à la rentrée des vaches laitières. Ce n'est plus le cas maintenant. Nous allons mettre en place un protocole de soins avec le vétérinaire et voir ce qui est nécessaire ou pas. D'ores et déjà, j'ai acquis plusieurs réflexes : je n'ai pas traité les génisses et les jeunes veaux tout de suite à leur entrée au pâturage, afin de les mettre en contact avec le parasite pour les immuniser. Je ne mets pas les animaux dans les pâtures en bordure de marais pendant les périodes humides et je n'installe pas les veaux là où les vaches adultes viennent de pâturer. »



Vincent Gavignet, Christophe Billet et son fils Thomas au centre.

Christophe Billet
GAEC de la Croix de Vers, Valempoulières

« Je pratique la gestion raisonnée depuis 20 ans. Avec Vincent Gavignet, mon associé, on traite les veaux de l'année à leur sortie au pâturage début juin et on traite les génisses d'un ou deux ans à la même période, mais celles-ci ont déjà passé cinq semaines en champ. Elles sont donc soumises aux parasites et peuvent mieux s'immuniser. C'est un conseil donné par le vétérinaire, Jérôme Frasson. A l'hivernage, des coproscopies sont effectuées sur les 3 lots de génisses et sur les vaches laitières. Selon les résultats, nous traitons seulement si nécessaire. Pour les strongles, en général, il y a toujours besoin (sauf pour les veaux de l'année), pour les douves, ce n'est pas systématique. »



LECTURE DE PAYSAGE

Le Narbief-Le Bizot, paysage typique de la partie septentrionale du massif du Jura

> Par Pascal Bérion

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



Situé dans le Haut-Doubs, entre Morteau et le Russey, le terroir de la fruitière du Narbief-Le-Bizot se déploie sur un haut plateau (aux altitudes comprises entre 900 et 950 m) légèrement incurvé en son centre. Il est bordé par des chaînons montagneux organisés à l'est par le mont Devoir et à l'ouest par le mont Repentir. Il domine, au sud, le Val de Morteau.

Le plateau s'organise dans une topographie douce qui repose sur des roches calcaires :

> Sur les rebords, se trouvent des calcaires durs soumis à l'érosion karstique. Çà et là, des affleurements rocheux ont conduit des générations successives d'éleveurs à dresser des murgers d'épierrement autour des parcelles. Lorsque les sols sont trop minces, ces champs sont réservés au pâturage.

> Au centre, des marnes imperméabilisent la dépression et retiennent les eaux pluviales. Il en résulte la constitution d'un espace marécageux formant une tourbière.

L'installation des fruitières sur le plateau du Russey remonte à la première moitié du XIX^{ème} siècle. Ainsi, sur l'actuel bassin de collecte de la fruitière du Narbief, il existait en 1854 des fromageries au Narbief, au Béliu, au Bizot, au Barbox et à la Chenalotte. Ensemble, elles produisaient annuellement environ 35 tonnes d'emmenthal, élaboré avec le lait de plus de 80 fermes et 400 vaches. En 1929, les fromageries étaient au nombre de 5 pour un peu plus de 1,6 million de litres de lait.

Aujourd'hui, la fruitière installée dans des locaux récents et modernes, valorise le lait de 24 exploitations agricoles qui affichent un potentiel de production total de 7 millions de litres de lait/an, répartis sur environ 2 200 hectares de surfaces agricoles.

Des années 1950 à nos jours, le paysage du terroir du Narbief est marqué par trois changements importants :

> Le premier concerne l'espace agricole. Les parcelles, autrefois minuscules, sont maintenant plus vastes et adaptées aux outils contemporains de fenaison. Cette évolution

s'est faite en préservant haies et murgers, comme le montre la comparaison des photographies aériennes de 1958 et de 2017* ;

> Le deuxième concerne la fermeture de la tourbière par le développement de la forêt ;

> Le troisième est le développement important de l'habitat pavillonnaire dans ce secteur proche de la Suisse recherché par les travailleurs frontaliers.

Le système d'habitat reste assez lâche. Cette façon de faire ancestrale assurait une protection efficace pour éviter la propagation des incendies. Les magnifiques fermes comtoises du type « pastorale en pignon » sont toujours présentes sur ce terroir. Elles sont équipées d'une cheminée avec tuyé pour fumer les charcuteries élaborées à partir de la viande des porcs élevés avec le lactosérum issu du lait.

Le terroir de la fruitière du Narbief - Le Bizot illustre un paysage typique de la partie septentrionale du massif du Jura. Les fermes sont nombreuses dans les villages et hameaux. Les granges et stabulations contemporaines sont construites à proximité des fermes anciennes. L'ensemble donne à voir des exploitations familiales bien équipées et intégrées dans leur environnement naturel et social.



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



Le Narbief, l'exigence d'un Comté de qualité

La coopérative a grandi avec le regroupement des fromageries locales dans les années 90 et 2000. Aujourd'hui, elle fait fructifier le travail de 20 exploitations.



En 1987, la coopérative du Narbief ne transformait « que » 2 millions de litres de lait en Comté. Trente et un ans plus tard, elle en travaille plus du triple (7 millions de litres). Jean-Luc Rondot, président depuis plus de vingt ans, fait jaillir de sa mémoire les différentes étapes de cette croissance : « C'est en 1988 que les choses ont bougé. Trois producteurs du Barboux nous ont rejoints. Il y eut ensuite un nouveau producteur de Morteau en 1993, un jeune nouvellement installé en 1994, puis la coopérative du Barboux a fermé en 1995. Trois producteurs de cette commune sont venus chez nous cette année-là, puis trois autres en 1998. » En 2002, un nouveau producteur a fait son arrivée et en 2006, quatre sociétaires de Mont de Vougey (et un jeune installé) se sont joints à l'aventure. En effet, cela faisait trois ans, de 2003 à 2006, que les fromagers du Narbief travaillaient le lait de Mont de Vougey, dont la fromagerie, vieillissante, était devenue obsolète.

Tournée vers l'avenir

Voilà pour l'histoire. Il y a trois ans, les coopérateurs du Narbief ont inauguré une nouvelle fromagerie, remplaçant l'ancienne

ferme où la coop d'origine était établie. Situé rue de la Fruitière, ce nouveau bâtiment s'intègre parfaitement dans le paysage avec son lambris et son balcon bois. Le Président se félicite de cette belle architecture (réalisée par Artica Dole), un peu moins des installations matérielles qui, trois ans après, donnent toujours du fil à retordre à l'équipe fromagère... « Ça va s'arranger, mais c'est un peu pesant », reconnaît le fromager. La qualité gustative du Comté, elle, reste excellente (lire palette aromatique page suivante) ! L'équipe, qui effectue elle-même la tournée de ramassage (100 km), devrait rapidement s'étoffer d'un second et d'un aide-fromager. Depuis 10 ans, la coopérative du Narbief dégage par ailleurs environ 300 000 litres de lait vers la fromagerie de Bief-du-Fourg, qui le transforme en Morbier et en raclette. Le magasin, lui, prospère avec la vente du Comté de la fromagerie, d'autres fromages régionaux et produits artisanaux locaux.

A 60 ans, Jean-Luc Rondot ne cache pas son envie de passer la main d'ici sa retraite et compte sur l'investissement des jeunes producteurs !

Fiche d'identité > Fruitière du Narbief-Bizot



SOCIÉTAIRES

38 producteur(riche)s sur 20 exploitations au Narbief, au Bizot, aux Fins, à La Chenalotte, au Barboux, au Russey, à Grand'Combe-des-Bois, à Maîche et à Mont-de-Vougey.



PRÉSIDENT

Jean-Luc Rondot (depuis plus de vingt ans)



SALARIÉS

1 fromager, 2 seconds, 1 aide-fromager, 2 vendeuses (Patricia Mosiman et Anne-Laure Bernard)



LITRAGE

7 millions de litres de lait à Comté et 300 000 l dégaqués vers Bief-du-Fourg.



FABRICATION

Comté



AFFINEUR

UCAFT - Petite



CONTACT

15 rue de la Fruitière • 25 210 Le Narbief • Tél. 03 81 43 82 65 • www.fromagerienarbief.com





Christophe Parent (à droite) avec l'un de ses deux seconds, Romain Querry. Absent sur la photo : Sevan Pourchet, autre second.

Christophe Parent, fromager « à l'ancienne »

Le fromager du Narbief s'est formé « sur le tas » à l'issue d'un CAP et BP à l'Enil de Mamirolle. Cet homme exigeant envers lui-même et les autres se dit volontiers « fromager à l'ancienne », élevé par un père fromager, qui, voyant son peu d'attrait pour l'école, l'a déposé un jour à la fromagerie, déclarant : « *Maintenant, ton école, ce sera là.* » Aujourd'hui, il ne regrette pas cette orientation vers un métier qui lui tient très à cœur. Après avoir effectué beaucoup de remplacements durant son BP, il a rejoint Bouverans en 1982, puis Arbois en 1984 où il venait d'être embauché comme second. « *J'y suis resté 6 mois et j'ai dû remplacer mon père à Bief-du-Fourg, empêché par une hernie. Je me suis donc retrouvé maître-fromager à 18 ans !* » Christophe part ensuite aux Hôpitaux-Vieux en 1990 et rejoint Le Narbief en 1998. 21 ans au sein de cette fromagerie ! Pour lui, un bon fromager, c'est avant tout un état d'esprit : l'état d'esprit paysan. Et puis, « *il faut savoir observer, sans recette miracle, dialoguer et être diplomate.* »

La pédiculaire des bois

Par le Conservatoire botanique de Franche-Comté.

Cette plante, protégée en Franche-Comté, est hémiparasite et se développe sur les racines de diverses espèces. Elle est une bonne indicatrice de milieux humides, acides, sur des sols pauvres en nutriments. Sa floraison peut être précoce, de mai à juillet selon l'altitude. On l'observe dans les pelouses sur marne ou d'altitude, sur sols acides, dans les prairies humides à molinie et dans les bas-marais. Une croyance ancienne, selon laquelle les moutons qui broutaient cette plante étaient infestés de vermines, lui a valu le nom vernaculaire d'herbe aux poux.



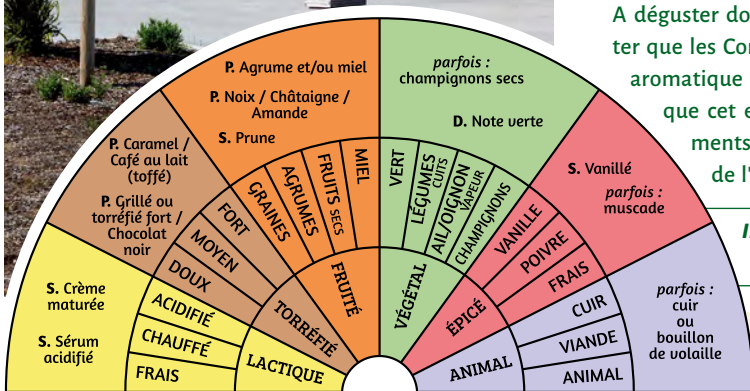
Un Comté très original !

La palette aromatique des Comté du Narbief est bien fournie : si Torréfié-Fruité-Lactique sont les familles aromatiques dominantes, cette palette puise aussi sa richesse dans les familles Epicée et Animale. La pâte libère d'abord des odeurs de miel typé, de gratiné. En bouche, les notes miel et agrumes se complètent et rivalisent avec les notes noix / châtaigne cuite et caramel / café au lait. Les arômes de fond sont constitués de Lactique acidifié et de Vanillé. Sur les fromages d'un an, on retrouve des notes plus rustiques de champignons secs, cuir, bouillon de viande, torréfié fort / chocolat noir et parfois de prune. Les saveurs, d'un niveau soutenu, mettent certains arômes en valeur (miel, agrume) et permettent aux notes torréfiées de persister. La texture a du corps, elle est onctueuse, grasse, fine à légèrement farineuse, bien soluble car il s'agit souvent, à 12-14 mois, de pâte mûre ! A déguster donc à son optimum sans laisser vieillir davantage. A noter que les Comté dégustés entre 2003 et 2004 avaient déjà un profil aromatique similaire à ceux de 2016-2018. Il est rassurant de voir que cet ensemble peu commun se retrouve malgré les changements/regroupements... Grâce à la constance du fromager et de l'affineur ?

Intensité d'arômes : soutenue

Saveurs dominantes : salée puis sucrée-acide

Palette aromatique des Comté de la fromagerie du Narbief, fabriqués principalement entre 2016 et 2018, affinés par les Ets Petite. Dégustations réalisées par le Jury Terroir du Comté (CICC) - Réalisation : Florence Bérodière, CTFC, juin 2019



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



SAVOUREUX CIRCUIT

Entre Montbéliardes et chevaux comtois

Malgré la mécanisation, les producteurs de lait à Comté du Haut-Doubs ont continué à élever des chevaux comtois jusqu'à aujourd'hui. Partons à la rencontre de ce sympathique équidé, indissociable compagnon de nos chères Montbéliardes...



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

Paisible cohabitation à la ferme



1

Ferme du Bois de Santé
Route de Bonnevaux • 25 620 FOUCHERANS
03 81 86 78 45

Une nuit nature à la Ferme du Besongey



2

Ferme Découverte Le p'tit coin de paradis
Le Besongey • 25 520 ARC-SOUS-CICON
03 81 69 95 27

Et le lait devient Comté à Villeneuve d'Amont



3

Fruitière de Villeneuve-d'Amont
9, Place de la Mairie • 25 270 VILLENEUVE-D'AMONT
03 81 49 60 12

Levier, terre d'élevage(s)



4

Ferme des Granges-Maillot
Lieu-dit Le Chalet • 25 270 LEVIER
03 81 49 57 92

Pause gourmande au Sire de Joux



5

Hôtel-Restaurant Le Sire de Joux
Place de l'Abbaye • 25 650 MONTBENOÎT
03 81 38 10 85

Emplettes à Levier



6

Fromagerie de Levier
Place Bugnet • 25 270 LEVIER
03 81 89 52 54

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/savoureuxcircuit23



Carpaccio de Comté, tomate et poivron rouge grillé

INGRÉDIENTS

- 200 g de Comté taillé en copeaux
- 2 tomates Cœur de Bœuf
- 1 poivron rouge grillé taillé en cubes
- Petites feuilles de basilic
- Huile d'olive
- Quelques gouttes de jus de citron
- Sel et poivre

- ✓ Découper de grosses tomates en carpaccio et enlever les pépins. Assaisonner et réserver.
- ✓ Mélanger les cubes de poivron et les petites feuilles de basilic. Parsemer ce mélange sur le carpaccio de tomates, ajouter un trait de jus de citron et un filet d'huile d'olive.
- ✓ Disposer quelques copeaux de Comté et servir bien frais.



Conseil dégustation

Comté et spritz

Un Comté doux et lactique qui se fond harmonieusement dans l'amertume du spritz, c'est le tube de l'été !





Delphin Gouget

L'enfant fromager



A l'adolescence, le jeune passionné n'affichait pas de posters de chanteurs dans sa chambre, mais des affiches de fromagères à Comté !



Allez plus loin !
Retrouvez Delphin en vidéo sur www.vismauie-comte.com !

Il n'était qu'un tout jeune enfant lorsqu'il a découvert le geste fromager. Depuis, Delphin n'a plus jamais voulu quitter les cuves, où s'opère la magie de la transformation.

Sous l'œil attendri des voisines, un petit garçon joue au ramasseur de lait sur son tracteur à pédales, dans une cour à Lemuy. Il a 4 ou 5 ans peut-être. Quinze ans plus tard, Delphin Gouget a les jambes bien trop longues pour monter sur son engin plastique, mais l'idée est restée : il est devenu fromager. Chaque jour, il transforme le lait en Comté à la fromagerie de Villers-sous-Chalamont, où il terminait, en juillet, son brevet professionnel sous la tutelle de son maître d'apprentissage, Lionel Aymonier. A l'heure où vous lirez ces lignes, il sera déjà en poste à la fromagerie de Bouverans, comme second d'Anthony Perrin depuis le 1^{er} août. Tout cela au départ, grâce à un homme : Bernard Fournier, ancien fromager d'Arc-sous-Montenot, dont Delphin a croisé la route tout minot. « J'emmenais parfois Delphin chez mes clients quand il était petit, explique Philippe, son papa, qui dirige une entreprise de construction bois dans le Jura. C'est comme ça qu'il a connu Bernard et Gisèle Fournier : j'ai construit leur maison et lors de nos rendez-vous, Delphin s'est montré très intéressé par les gestes fromagers de ce monsieur, qui lui a proposé de venir quand il voulait à la fromagerie d'Arc-sous-Montenot. Il y est allé aussi souvent que possible, enfourchant le vélo à la moindre occasion ! »

L'humain au centre de la fabrication

Se crée ainsi une relation particulière avec le couple, Bernard étant touché par la si grande curiosité de ce petit, et Gisèle l'emmenant régulièrement dans sa tournée de ramassage. Avec Radio Nostalgie à plein tube ! En reste quelques séquelles... Le chanteur préféré de Delphin n'est ni Stromaé ni Booba, mais Renaud !

Plus sérieusement, ce qui subsiste avant tout de cet héritage et de l'éducation qu'il a reçue, c'est son envie de rester maître de sa fabrication, sans se faire doubler par les écrans et l'automatisme actuel...

Sorti du travail, Delphin aime aller au bal et courir : il a récemment participé avec quelques amis à la Montée du Poupet. 18 km, près de 900 m de dénivelé positif, des passages de côte à 14% et un bel exploit avec un temps d'1h44, soit 10,2 km/h de moyenne. « Courir, pourquoi faire ? », plaisante Lionel Aymonier, qui voit son jeune apprenti partir à regret. Pour garder l'œil sur son cap, sans doute. « J'ai le sentiment qu'il a déjà un chemin professionnel tout tracé dans sa tête, assure son père. Je suis très fier de lui et de ses frères. »



AGENDA

LES ANIMATIONS DES AMIS DU COMTÉ :

... FOURMO'FOLIES

• 3 & 4 août > Ambert (Puy-de-Dôme)

... FÊTE DE L'AGRICULTURE - JEUNES AGRICULTEURS

• 24 août > Augea (Jura)

... LES 130 ANS DE LA VACHE MONTBÉLIARDE

• 31 août > Montbéliard, vers l'Office de Tourisme (Doubs)

... LES TERRES DE JIM

• Du 3 au 7 septembre > Bains (Haute-Loire)

LA SAVOUREUSE TOURNÉE D'ÉTÉ DU COMTÉ :

- 2 août > Poligny (Jura) / « Faites » du Comté (17h-20h)
- 7 août > Menétrux-en-Joux (Jura) / Cascades du Hérisson (10h-18h)
- 11 août > Doucier (Jura) / Domaine de Chalain (10h-18h)
- 15 & 16 août > Pérouges (Ain) / Place du Tilleul (10h-18h)

- 22 & 23 août > Besançon (Doubs) / La Citadelle (10h-18h)
- 28 & 29 septembre > Dole (Jura) / Week-end Gourmand du Chat Perché, devant la Collégiale (11h-19h)

LA TABLE DU COMTÉ :

- Du 3 au 7 octobre > Rennes (Ille-et-Vilaine)

LES ANIMATIONS DU GROUPE SCULE D' ACTIONS GUSTATIVES :

- ... SALON DES VIGNERONS INDÉPENDANTS BOURGOGNE ET JURA
• Du 18 au 20 octobre > Dijon, Congrexpo (Côte-d'Or)
- ... SALON PAIN, VIN ET FROMAGES DU BTS (ENOTOURISME/GASTRONOMIE)
• 12 & 13 octobre > Halles de Beaune (Côte-d'Or) (17h-22h et 10h-19h)