

Les nouvelles du COMTÉ

numéro
82

printemps 2013

50 ans et beaucoup de solidarité

Il y a 50 ans paraissait le décret créant le CIGC (Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté). C'était l'aboutissement de la lutte opiniâtre de responsables professionnels jurassiens qui dès 1945 créaient le syndicat de défense du Gruyère de Comté. Eux-mêmes étaient portés par la même détermination que leurs ancêtres quand ils avaient créé les « fructeries » au XIII^e siècle, symbole d'intelligence collective et d'adaptation aux dures conditions de l'époque: l'adage qui exprime si simplement que l'on est collectivement plus fort que quand on est seul, est bien le fil conducteur du Comté et de sa filière jusqu'à ce jour. Les dures conditions d'après-guerre peuvent sans doute être considérées comme une transposition des dures conditions de vie qui régnaient au Moyen-Âge. En tout cas tout était à reconstruire. Ce qui apparaît évident aujourd'hui n'existait pas encore. Le Comté ne bénéficiait d'aucune protection de son nom, et les intérêts de ses producteurs, fabricants et affineurs n'étaient portés par personne. Le Syndicat de Défense du Gruyère de Comté, dès sa création s'est donné pour mission de défendre et de faire respecter la spécificité du Comté, d'engager une action pour obtenir l'A.O.C et de définir une aire de production. Quinze ans de sérieuses luttes collectives plus tard, sa mission était achevée: obtention de l'AOC judiciaire en 1952, de l'AOC réglementaire en 1958, puis création du CIGC le 11 juin 1963 au profit duquel il s'effaçait. En plus de son action politique il avait aussi jeté les bases d'une action publicitaire et d'une action de labellisation des meilleures qualités. En 1969 au sortir d'une dure période de crise, le CIGC mettait en place le système des contrats, c'est-à-dire une rémunération des fromages en blanc "à la qualité" qui remplaçait la vente à "confront". Ces contrats se sont améliorés depuis mais l'esprit en est toujours le même: créer la confiance et solidifier un partenariat gagnant – gagnant entre le secteur coopératif de la première transformation et le secteur privé de l'affinage. La suite on la connaît: l'histoire de l'interprofession est émaillée de constructions collectives dont chacune contribue à la réussite du produit: le plan de régulation de l'offre, la recherche, l'amélioration de la qualité, l'export, les Routes du Comté, etc. Pour chacune de ces actions, les bases de cette filière restent les mêmes: chacun, qu'il soit privé ou coopératif, de petite ou de grande taille, préfère renoncer à une partie de son intérêt à court terme pour faciliter l'émergence de solutions collectives, constructives d'avenir. C'est que

suite page 2



Recherche au long cours

DOSSIER > pages 4 à 6

Insolite : des tunnels d'affinage

VIE DE LA FILIÈRE > page 9



notre dénominateur commun, c'est notre appartenance à une organisation socio-économique, un paysage, une communauté villageoise, une région, une fruitière, une maison d'affinage. Notre interprofession est au carrefour de ces appartenances, et vit par et pour elles. Notre réussite économique est aux antipodes de l'argent pour l'argent : chacun de nous la réinvestit, qui dans de nouvelles caves d'affinage, qui dans un nouveau matériel de fromagerie, qui dans l'installation d'un successeur... Elle nous permet l'accueil de nouveaux producteurs, elle fait fructifier le capital acquis pour les jeunes générations. Notre région est le champion de France des installations des jeunes agriculteurs. Le CIGC n'est qu'une des expressions de notre penchant affirmé pour la solidarité. Nous le fêterons le 12 juillet, merci à chacun de retenir cette date.

Claude Vermot-Desroches

Président du CIGC

ÉVÈNEMENT

Le CIGC fêtera ses 50 ans le 12 juillet à Déservillers



Le CIGC a été fondé par décret, le 11 juin 1963. Pour célébrer son cinquantenaire, le CIGC organisera, le 12 juillet prochain, une fête de la filière, à Déservillers, village emblématique considéré comme le "berceau du Comté".

On y entendra beaucoup de contributions de gens de la filière quant à la réussite des actions interprofessionnelles. Une table ronde, avec des personnalités, débattrà de la pertinence du modèle interprofessionnel à la française. Le ministre de l'agriculture, Stéphane Le Foll, conclura les travaux.

LES ANIMATIONS DES AMIS DU COMTE ET DU GROUPE SCOLAIRE D'ACTIONS GUSTATIVES

LA SAVOUREUSE TOURNÉE DU COMTÉ 2013

- 9 mai : Pérouges (Ain)
- 10, 11 et 12 mai : Saulieu (Côte-d'Or)
- 25 mai : Dijon (Côte-d'Or)
- 27 juillet : Montbéliard Pavillon des Sciences (Doubs)
- 30 juillet : Pérouges (Ain)
- 1^{er} août : Cascades du Hérisson (Jura)
- 2 août : Saut du Doubs (Doubs)
- 9 août : Poligny (Jura)

CARREFOUR DE L'EUROPE

4 mai > Bruxelles

Ateliers de dégustation.

FESTIVAL DES AOC/AOP

4 et 5 mai > Cambremer (Calvados)

Ateliers de dégustation.

SALINES EN FÊTE

11 et 12 mai > Salins-les-Bains (Jura)

Ateliers de dégustation et fabrication à l'ancienne.

10^e RANDONNÉE DES FRUITIÈRES

19 mai > La Rivière Drugeon

Ateliers de dégustation et fabrication à l'ancienne.

JOURNÉE VOIE VERTE

9 juin > autour du Lac Saint Point (Doubs)

Ateliers de dégustation et fabrication à l'ancienne.

COURS "PETITS CHEFS" À LA CUISINE DE MADELEINE

10 et 26 juillet, 21 et 30 août > Dijon

Ateliers "apprenti-fromager".

Des réunions professionnelles toujours très suivies

Le CIGC a organisé 5 réunions en février et mars sur toute la zone AOP. Éleveurs, fromagers et affineurs étaient invités à s'exprimer sur les dossiers gérés collectivement : situation du marché et plan de régulation de l'offre, réglementation du comté et politique de contrôle.

Le nouveau plan de régulation de l'offre notifié à Bruxelles sera triennal (du 1^{er} avril 2012 au 31 mars 2015) et fait le pari d'une ouverture de 870 tonnes par an, en renforçant la dotation jeunes agriculteurs de 80 tonnes pour l'amener à 280 tonnes par an. Autre nouveauté : une attribution de plaques pour accompagner l'effort d'exportation des entreprises.

Le CIGC prévoit également d'introduire un outil de modulation du taux d'utilisation de la référence de chaque atelier, avec 2 points d'étapes, au 31 décembre et au 1^{er} juillet de chaque année, pour prendre en compte la réalité du marché.

Ces rencontres du CIGC ont été l'occasion d'aborder de nombreux autres sujets comme le programme de développement Modulait qui doit se mettre en place en 2013. L'objectif de Modulait est d'aider à mettre en cohérence les choix de gestion des producteurs et ceux de la fromagerie en se projetant sur 5 à 10 ans. Les échanges ont aussi porté sur les adaptations du plan de contrôle des exploitations (OGM, ensilage, affouragement en vert), la priorité donnée à l'accueil des jeunes agriculteurs dans les ateliers, la répartition de la croissance et l'orientation du droit à produire du Comté à l'intérieur des ateliers, « ce qui n'est pas du ressort du CIGC », rappelle le président Vermot-Desroches.

Le temps a certainement manqué pour traiter de tous les sujets prévus dans chaque réunion, signe de l'intérêt des participants pour ces rencontres annuelles.



Beaucoup de questions sur la maîtrise de la production laitière après les quotas. La question des imitations et l'action MODULAIT ont également retenu l'attention.

AGENDA

Passation de pouvoirs au CTFC



Antoine Bérodière.

Antoine Bérodière a souhaité quitter le CTFC [Centre Technique des Fromages Comtois]. Son départ est effectif depuis le 28 février dernier. Durant ses 33 années de carrière au CTFC, dont il était devenu le directeur en 1991, il a accompagné les évolutions des services avec comme objectif prioritaire l'amélioration de la qualité. Les faits les plus marquants de ces 30 dernières années auront été la mise en place du suivi analytique bimensuel des fabrications en fromageries, l'appui technique à la filière Bleu de Gex, le suivi sanitaire des fromageries, le

site Internet espacecomté (devenu ctfc.fr), la certification qualité pour les prestations du CTFC, l'ouverture de l'appui technique à l'ensemble des productions fromagères franc-comtoises... « Une part de la réussite de nos filières revient à son directeur et au personnel du CTFC, performants et impliqués, qui ont réalisé un travail technique très complet », indique Rémi Hugon, président du CTFC.

La direction du Centre Technique des Fromages Comtois a été confiée à Éric Notz, qui était jusqu'à présent en poste à Actilait (lire ci-dessous).

Éric Notz, nouveau directeur du CTFC « J'ai d'abord été producteur de lait »

Ce Franco-Suisse de 49 ans évoque un parcours personnel qui l'a forgé et conduit à croiser les chemins de la filière Comté et des fromages comtois...

« D'origine suisse, né d'un père parisien et d'une mère bernoise, c'est dans un petit village agricole vaudois de 35 habitants que j'ai grandi. J'ai tout de suite aimé les vaches. À 16 ans, j'ai fait mon apprentissage agricole, un mode de formation assez répandu en Suisse, pour reprendre la ferme familiale. Mon premier métier fut donc producteur de lait. Toutefois, un grave accident de travail à l'âge de 19 ans m'a contraint à me reconverter vers une activité professionnelle moins exigeante physiquement. Ayant la double nationalité, je suis donc venu en France pour faire des études durant les 10 années qui ont suivi, terminant mon cursus par l'ENITA, l'école d'ingénieur de Dijon. J'ai ensuite passé les 10 années suivantes à Poligny, à l'Institut Technique du Gruyère où j'ai pu me concentrer sur le métier de l'affinage du Comté. Tout cela en partenariat avec l'INRA, le CIGC et le CTC. J'étais d'ailleurs hébergé dans les locaux du CTC à l'époque ! En 2007, l'ITG (devenu l'ITFF en 2003) devient Actilait, ce qui me permet une ouverture à d'autres productions fromagères. C'est aussi l'occasion qui m'a permis de prendre la coresponsabilité du pôle technologie qui se composait d'une vingtaine de personnes réparties à travers la France. Dès 2006, nous avons aussi saisi l'opportunité de la création des UMT (unités mixtes technologiques) pour retrouver une configuration qui rassemble Actilait, les ENILs et l'INRA pour développer la recherche laitière. C'est dans ce cadre que nous avons pu mener des travaux spécifiques pour la filière Comté : je pense par exemple à l'utilisation du tourteau de colza dans l'alimentation des vaches et son impact sur le Comté. Une autre étude menée cette fois avec d'autres fromages AOP



Eric Notz.

(Reblochon, Munster), a pu montrer le rôle positif du bois pour l'affinage des fromages*. Pour moi, ce qui est majeur, c'est l'interaction entre la recherche et le terrain. Cette volonté de transfert de connaissances, je l'exprime depuis longtemps au sein de nombreuses formations que j'ai pu dispenser chez les industriels laitiers comme chez les transformateurs fermiers. J'ai également exercé cette activité de transfert dès l'origine de la licence professionnelle « Responsable d'atelier de productions fromagères de terroir » qui est proposée par le CIGC, le CTFC et les ENILs depuis plus de 10 ans dans le secteur fromager franc-comtois.

Après 20 années chez Actilait pour développer la recherche fromagère et le transfert par de l'appui technique et de la formation dans les filières laitières françaises, mon souhait était de pouvoir recentrer mes activités en Franche-Comté. Cette région que j'affectionne représente le berceau du principe de coopération. La valorisation du lait cru par la fabrication de fromages de grandes qualités constitue un véritable moteur du dynamisme local. Travailler au service des filières fromagères franc-comtoises représente donc une motivation qui rejoint pleinement mes valeurs professionnelles. »

* « Affinage : Les secrets du bois percés à jour », à lire dans le N°77 des Nouvelles du Comté (hiver 2012).



Pour les producteurs, les fromagers et les affineurs, participer à une recherche, c'est aussi une forme de partenariat, un engagement au long cours qui crée souvent des liens entre participants et chercheurs.

Une recherche au long cours

Explorer les flux microbiens, connaître le processus de formation des croûtes des fromages, comprendre les mécanismes de satiété, sont des informations précieuses pour la filière Comté. Chaque année, le CIGC consacre environ 4% de son budget à la recherche. Une dizaine de projets sont suivis en interne par le CIGC et avec différents partenaires. Des recherches qui courent sur une durée pouvant aller de 2... à 30 ans !

Préserver les bons micro-organismes et la qualité sanitaire du lait

La gestion des écosystèmes microbiens est un enjeu majeur pour les fromages au lait cru. Cette recherche continue est menée dans le cadre d'un RMT (réseau mixte technologique) qui permet d'associer la recherche, l'enseignement et le développement agricole.

Le projet Floracq (2011-2013) est mené en partenariat entre la Franche-Comté, les Alpes, le Massif-Central et les Pyrénées. Il étudie l'impact de l'environnement de l'étable sur l'ensemencement du lait. Le projet Floracq doit permettre d'accompagner de manière personnalisée les éleveurs dans leurs pratiques d'élevage (litière, traite) pour gérer la flore du lait cru. Le respect des équilibres microbiens du lait, tout en préservant la qualité sanitaire, a en effet un rôle important dans la qualité des fromages, en particulier sur le plan gustatif.

Le projet "laine de bois" (2011) a permis de comparer les méthodes de nettoyage des trayons durant la traite (prétrempage, lavettes individuelles et laine de bois) et leur impact sur la flore présente sur la peau des trayons. L'étude menée sur 2 fermes en lait cru (AOP Époisses en lait d'ensilage et AOP Comté en lait d'herbe pâturée et de foin) permet de valider l'utilisation de la laine de bois. La laine de bois préserve la qualité sanitaire et présente un effet identique aux lavettes individuelles et bien meilleur que le prétrempage pour le respect des micro-organismes utiles à la fabrication de fromage. Toutefois les conditions de logement des animaux doivent favoriser une propreté des mamelles. Une fiche conseil sur l'utilisation de laine de bois en filière Comté devrait être éditée en 2013.

L'étude terroir

Il s'agit pour le CIGC de remonter la chaîne de causalité qui lie la composition de la microflore naturelle du lait aux pratiques amont. Et dans le programme qui est en voie de construction, il s'agira de s'intéresser particulièrement à la microbiologie du sol et aux mécanismes de transmission au lait, en passant par l'impact des modes de gestion des prairies et du troupeau.



Répondre aux questionnements de la société

Plusieurs actions de recherche ont été confiées par le CIGC à différents partenaires (INRA, universités, hôpitaux, étudiants en thèse...).

From'santé

From'santé est une étude qui doit permettre de répondre à certaines questions comme : « Le fromage au lait cru permet-il de limiter les antibio-résistances ? ». Les résultats de cette étude seront diffusés dans des revues extérieures pour apporter un surcroît de crédibilité à la réponse donnée !

Recherche sur les acides gras

Les recherches sur la saponification des graisses grâce à la forte teneur en Calcium du Comté devraient également faire tomber quelques idées reçues. La détermination des acides gras qui résultent de cette saponification sera sans doute riche

d'enseignements. À suivre... Sur ce sujet lire aussi en page 6 le bilan des recherches en cours concernant le rassasiement sensoriel spécifique.

Biodiversité

Le CIGC participe au financement d'une thèse menée par l'Université de Franche-comté sur la biodiversité végétale et animale des prairies en Franche-Comté et leur préservation, en cohérence avec les pratiques d'élevage.

Nutrition

Dans le domaine de la nutrition, les questions sont si nombreuses de la part des consommateurs, que le Comté a décidé de réactualiser régulièrement ses données d'analyses. Des données qui concernent à la fois la composition nutritionnelle du Comté et les contaminants sur lesquels

sont régulièrement interrogées les entreprises. Ces éléments permettront également de mieux gérer les contraintes d'étiquetage qui se profilent.



Le tarier des prés, petit migrateur transsaharien, apprécie les prairies d'altitude du Jura.

La morge à la loupe

La caractérisation d'une collection de micro-organismes isolés de la morge du Comté a été entreprise. Elle est issue de neuf fromageries et composée d'environ 800 isolats de bactéries et de levures.

Les analyses montrent que le genre *Brevibacterium* (bactérie qui colore la croûte) est largement présent à la surface des fromages. Les levures se répartissent en sept profils génomiques correspondant à sept espèces différentes. L'espèce la plus représentée est *Debaryomyces hansenii*. Elle participe à l'affinage, à la protéolyse de la pâte, neutralise le pH de la croûte et joue également un rôle de protection. La recherche d'activité antibactérienne sur l'ensemble des isolats de la collection a mis en évidence deux souches de *Brevibacterium* présentant en laboratoire une activité anti-*Listeria*. Le type d'inhibition reste à préciser.

Résultats en cave d'affinage

La fabrication de morge concentrée a été réalisée à l'aide du nouveau matériel installé au CTFC, à partir d'un mélange composé de deux souches de bactéries corynéformes (*Brevibacterium*) et d'une souche de levures (*Debaryomyces hansenii*). L'implantation de ce mélange à la surface des fromages a été suivie

dans deux sites pendant les quinze premiers jours d'affinage. Les niveaux de populations microbiennes obtenus étaient comparables aux niveaux observés lors d'études antérieures. Après quatre mois d'affinage, la croûte des fromages, jugée visuellement par les professionnels impliqués dans l'expérimentation était correcte et ne présentait pas de dégradation.

Une "roue de secours"

Grâce à cette collection de souches de morge, le CIGC peut répondre à la demande des ateliers de transformation et d'affinage et apporter une solution, en cas de problème, en attendant que le milieu se réensemence à nouveau.

Actuellement, le CTFC fournit, aux opérateurs de la filière qui le désirent, une morge "concentrée". Ce service "morge" trouve son utilité de manière ponctuelle. La morge sélectionnée a la propriété de s'implanter très vite, ce qui peut être intéressant par rapport aux risques de germes indésirables. Elle est une bonne arme de compétition microbienne. Sur les dix derniers mois écoulés, environ 2300 litres de morge ont été livrés à une trentaine de fromageries.

Le travail d'identification et de caractérisation de la collection va se poursuivre en 2013.



La morge sélectionnée a la propriété de s'implanter très vite, ce qui peut être intéressant par rapport aux risques de germes indésirables.



Etude des bactéries et des levures qui constituent la morge du Comté (micro-organismes qui se développent sur la surface du fromage et donnent son aspect à la croûte).

Quelle est l'influence sur la perception de la satiété de l'annonce "santé" ou "goût" d'un produit ?

Le Comté s'est lancé dans une série d'études pour mettre en évidence le lien entre goût, lien social et plaisir. Des résultats sont attendus pour cet automne.

Dans la lutte contre l'obésité menée par nos civilisations occidentales, le consommateur fait l'objet d'un nombre important de recommandations qui "nourrissent" surtout leurs auteurs. La multiplication des régimes, celle des produits miracles et des probiotiques, les recommandations du Plan National Nutrition et Santé (PNNS), la diabolisation des acides gras etc. Tous ces moyens d'injonction se révèlent inefficaces puisque l'obésité progresse. S'il faut rester humble sur les raisons de cette inefficacité, on peut néanmoins affirmer que l'on ne peut affronter un problème aussi complexe avec des slogans et des approches aussi binaires que celles que nous subissons depuis quelque temps. Le Comté n'est pas épargné par cette hystérie de prescriptions; vanté pour sa richesse en calcium, sa richesse en zinc, ou sa richesse en acides aminés, il reste par contre souvent attaqué, par des médecins, par des "nutritionnistes" ou par des fromages concurrents parce qu'il serait trop riche en acide gras.

Démentir cette masse de certitudes est vain. Le CIGC y a renoncé. Par contre il s'est lancé dans une série d'études susceptibles de créer dans la durée un état d'esprit beaucoup plus favorable.

Une étude relative aux acides gras devrait sortir cet automne 2013.

Le goût, un choix de communication depuis 25 ans

Sur le plan du comportement du consommateur, une première étude menée en 2008 par le Centre européen des sciences du Goût (CESGA) basé à Dijon, avait été l'occasion de montrer

que la consommation de produits au goût typé (Comté et Époisses) était un facteur de modération de la prise alimentaire par rapport à des versions équivalentes de fromage sans goût. C'est la notion de "RSS" (Rassasiement Sensoriel Spécifique) qui indique que nous avons besoin non seulement de nutriments, mais aussi de goût, et que le rassasiement intervient plus vite quand nos sens sont satisfaits, ils ont "faim de goût". Ces premiers travaux ont été prolongés par une collaboration avec le laboratoire de Neurosciences de l'Université de Franche-Comté. Une première série d'investigations a porté sur l'effet de l'annonce goût par rapport à celle de la santé. Les résultats sont éloquentes: pour un même produit, selon qu'il est annoncé "avec du goût" ou "bon pour la santé" la sensation de rassasiement est plus nette dans le premier cas que dans le second. Et l'étude montre également que l'annonce "goût" est favorable à une meilleure perception des saveurs que l'annonce « santé ».

Tout ceci est cohérent et rejoint ce que nous pressentons tous confusément: ce qui est urgent c'est d'adopter (ou de retrouver) une relation différente avec son alimentation. Le plaisir, la dégustation sont d'excellents moyens de dialogue avec soi, avec les autres, le goût permet de dialoguer, c'est un lien social qui s'oppose à l'engloutissement.

Le CIGC et le laboratoire de Neurosciences ont ensuite prolongé leur collaboration par une étude de l'importance de l'éducation au goût. Résultats dans quelques mois. En attendant, le CIGC sait que le choix de



Le CIGC et le laboratoire de Neurosciences mènent actuellement une étude sur l'importance de l'éducation au goût.

Tout de suite.
Vous avez encore envie de Comté.
Et vous allez encore découvrir de nouveaux arômes dont le Comté a su s'enrichir en prenant tout son temps: miel, noisette, brioché, agrumes...

COMTÉ
Il est temps de savourer le Comté.
www.comte.com

POUR VOTRE SANTÉ, MANGER AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR

communication qu'il a fait il y a 25 ans est le bon: le goût, rien que le goût. Notre produit a le succès que l'on sait parce qu'il est délicieux, parce qu'il présente une diversité d'arômes et de textures qui font de la dégustation de chaque Comté une découverte et donc une occasion de dialogue. Nous sommes persuadés qu'en plus il est excellent pour la santé, mais gardons cette certitude pour nous, car sa principale source de santé c'est le bonheur qu'il apporte à chacun de ses consommateurs.

> Des enjeux techniques

La filière Comté accompagne aussi des actions de recherches dans le domaine des techniques de fabrication et d'affinage :

- impact de l'utilisation de macération de caillette sur les qualités des fromages
- étude du marquage des meules par système RFID
- mesure précoce sur les meules du potentiel de protéolyse (étude I3P)
- conservation de l'expérience (pratiques, mesures, observations...)

> Et demain ?

Les sujets d'études ne manquent pas. Le Comté a encore de nombreux domaines d'investigations en réserve. Parmi les sujets d'études possibles: les facteurs de conservation de la croûte en préemballé, la microflore dans les fromageries, le développement des contrôles non destructifs de la meule... Prédire précocement l'évolution de la structure de la pâte par ultrason ou connaître la maturité d'un Comté par simple analyse des COV (composés organiques volatils) seront peut-être les outils de demain.



Mission en Chine : carnets de voyage

Le Comté a lancé fin janvier une première mission d'exploration du marché chinois.

Une délégation composée d'entreprises et de représentants du CIGC s'est rendue à Shanghaï du 27 janvier au 2 février. Objectif de ce premier voyage : rencontrer des professionnels du monde du fromage et des entreprises françaises qui exportent en Chine. Cette semaine de visites, organisées par le cabinet Altios, a également permis de prendre contact avec de nombreux points de vente et de découvrir leurs modes opératoires : niveau de prix pratiqué, merchandising...

Les fromages sont présents dans les supermarchés avec, pour cible principale, les étrangers expatriés. Le fromage reste en effet un grand mystère pour le consommateur chinois, à 1 000 lieux de sa culture, même si certains produits s'en rapprochent, au moins dans leur texture. C'est le cas du tofu (lait de soja fermenté). Mais pour le goût, c'est une autre affaire... Quelques experts du fromage commencent à proposer des séminaires de dégustation à destination de la presse chinoise. Des fromages fondus en provenance de l'Australie et de la Nouvelle Zélande opèrent actuellement une percée sur le marché chinois. Une éducation progressive au goût qui amènera sans doute les consommateurs de ce grand pays à s'intéresser à des fromages plus typés !

Une réglementation très fluctuante

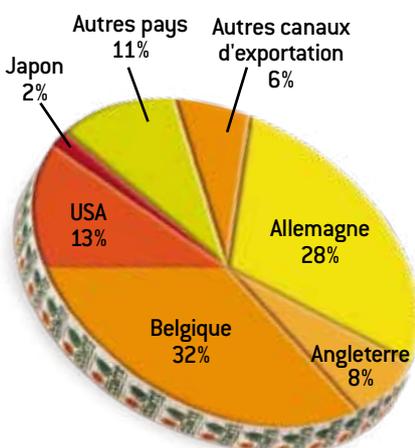
Au cours de leur pérégrination, les représentants du Comté ont pu rencontrer des délégués de Lactalis à Shanghaï, qui espèrent accroître la position du Comté dans leur gamme en Chine, mais aussi des représentants de la coopérative d'Isigny Sainte-Mère (Normandie), un acheteur pour Carrefour et deux importateurs. L'un d'entre eux a importé du fromage français

pendant plusieurs années, notamment en provenance de la maison Philippe Olivier, crémier à Boulogne-sur-Mer (auquel nous avions consacré un reportage en juillet 2009). La principale difficulté pour exporter vers la Chine provient de la réglementation, très fluctuante pour le fromage, un produit encore mal connu dans ce pays.

Un regard neuf

« *Nous ne pouvons arriver là-bas avec notre vision du monde et donc du Comté ! La culture alimentaire et les pratiques commerciales sont très particulières. Nous devons reprendre tout à zéro avec un regard neuf* », analyse Thierry Pate, président de la commission export du CIGC. Prochaine étape pour le Comté : participer à un salon professionnel majeur en zone Asie et trouver sur place un ambassadeur du Comté.

> 3 940 tonnes de Comté exportées en 2012



Sur la base des déclarations des entreprises de la filière.



> La délégation Comté en Chine était composée de Claude Vermot-Desroches, président du CIGC, Aurélie Chimier, responsable communication au CIGC, accompagnés de représentants d'entreprises d'affinage : Cécile Delannes (Fromagerie Rivoire-Jacquemin), Marianne Warnery et Éric Chevalier (Monts et Terroirs), Philippe Goux (Fromageries Marcel Petite) et Thierry Pate (Fromageries Vagne, président de la commission export du CIGC).

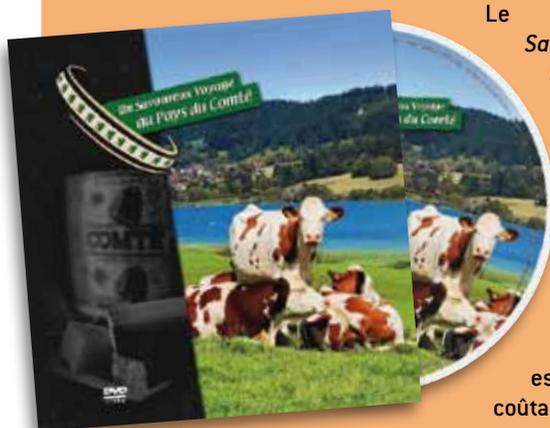


Le champion Akito Watabe craque pour le Comté

Profitant du bel enneigement du Massif du Jura, les épreuves de combiné nordique ont été un vrai régal cet hiver. Le japonais Akito Watabe, 24 ans, monté pour la première fois sur le podium de Chaux-Neuve le 12 janvier dernier, ne dira pas le contraire. Et pour se faire plaisir jusqu'au bout, la valeur montante du ski nordique (2^e au classement général de la coupe du monde 2011-2012) avoue un petit faible pour le Comté, comme il l'explique au journal *Le Progrès*: « Akito était pressé (le soir de l'épreuve) de rejoindre l'Hôtel des deux Lacs à Labergement-Sainte-Marie et de manger du vieux comté, "the best cheese in the world for me !" ».

Il a été très touché et « très honoré » de recevoir un colis gourmand avec du Comté aux Mondiaux du Val di Fiemme, un mois et demi plus tard. Le pays du Comté sera, lui aussi, à nouveau très honoré de le recevoir !

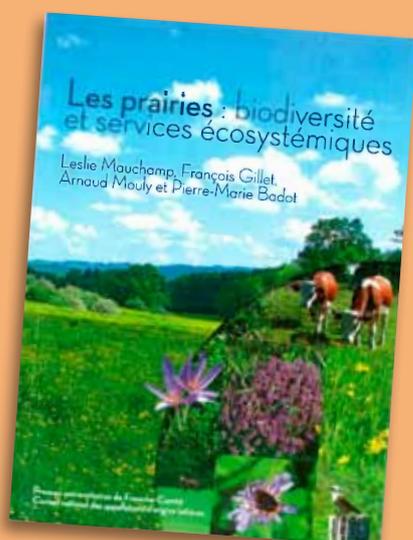
> Un Savoureux Voyage au Pays du Comté maintenant en DVD !



Le webdocumentaire "Un Savoureux Voyage au Pays du Comté", réalisé par Bérenger Lecourt, vainqueur du "plus savoureux Job de l'année 2012", est maintenant disponible en version DVD ! Retrouvez en intégralité les 2h20 de vidéo avec la même navigation que sur le site internet. Ce DVD est en vente au CIGC à prix coûtant, n'attendez plus !

> Un ouvrage sur les bénéfices des prairies

Avec le printemps, c'est l'occasion de parler de l'herbe ! Et des bénéfices que peuvent apporter les prairies. Un travail de synthèse sur le rôle des prairies est proposé dans cet ouvrage intitulé *Les prairies : biodiversité et services écosystémiques* et édité par les Presses universitaires de Franche-Comté et le CNAOL. Des questionnements existent actuellement sur les dangers qui guettent cette prairie, d'une part avec les risques d'intensification liés à la sortie des quotas, d'autre part avec la non-reconnaissance de leur contribution positive à l'environnement, comme par exemple le rôle de stockage de carbone.



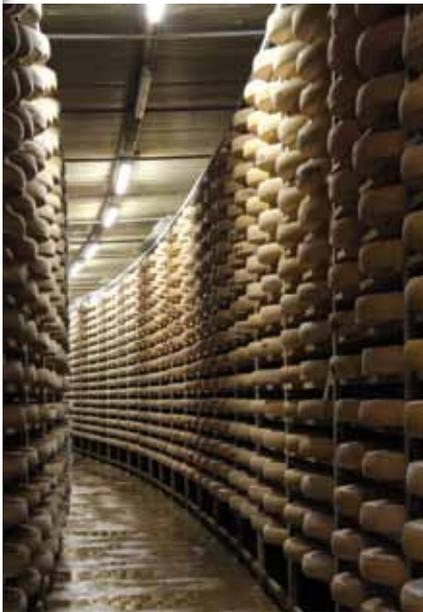
> Le Comté fait sa mue sur le web

Scoop ! Le nouvel écosystème Internet du Comté sera en ligne en mai ! Reportage complet sur ce dispositif et ses nouvelles fonctionnalités dans le prochain numéro des *Nouvelles du Comté*.

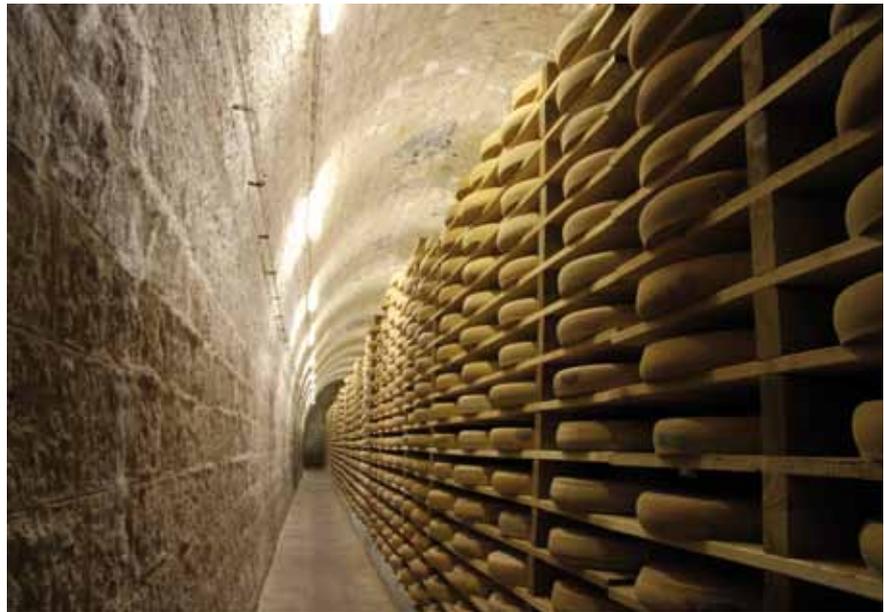


> 2 927

C'est le nombre de parutions recensées (Presse, TV et radios) en 2012, qui citent et mettent en valeur le Comté, soit une augmentation de 36% par rapport à 2011 ! Et presque 100% par rapport à 2008, année où le CIGC a commencé à quantifier sa présence dans les médias français.



Un tunnel tout en courbe à Amathay-Vesigneux (Fromageries Badoz).



Le tunnel de Vuillafans (Maison Grillot), vestige de la ligne ferroviaire qui desservait les villages métallurgiques de la Loue.

Insolite : deux tunnels transformés en caves d'affinage

On connaissait les forts militaires reconvertis en caves, mais il existe aussi des lieux plus secrets, que l'on ne visite pas... Les tunnels d'Amathay-Vesigneux et de Vuillafans dans le Doubs sont de ceux-là.

Construit sous Napoléon III

À Vuillafans, 5 000 meules de Comté de la maison Grillot (Ornans) terminent tranquillement leur affinage dans un ancien tunnel ferroviaire de 100 mètres de long, creusé dans la roche. « *Nous y affinons des Comté que nous voulons garder de 12 à 24 mois et qui seront vendus en crèmerie, comme l'essentiel de notre production* », indique Claude Chabod, responsable technique. Les fromageries Grillot ont acquis ce tunnel ferroviaire il y a une quarantaine d'années. Construit en 1858 sous Napoléon III, le tunnel était destiné à désenclaver la vallée de la Loue en desservant tous les villages où s'était développée une importante activité de clouterie et de métallurgie (forges de Lods). La ligne ferroviaire a été fermée en 1950. L'affineur a valorisé les qualités naturelles du tunnel, une hygrométrie et une température constantes (90 % d'humidité, température de 6 °C), n'apportant que quelques aménagements : une dalle de béton, des murs blanchis, l'électricité et un système de surveillance électronique renforcé !

Une question d'ambiance

Une cave naturelle de 5 500 places est également aménagée dans le tunnel de Grange-Maillot à Amathay-Vesigneux. C'est la famille Badoz, fromagers affineurs à Pontarlier, qui en a fait l'acquisition en 1975. « *Mon grand-père, Constant Badoz, cherchait dans les années 70 un lieu un peu exceptionnel où affiner le Comté. Après en avoir visité plusieurs, celui-là a retenu son attention, il aimait l'ambiance qui y régnait au niveau humidité et température* », raconte Vincent Badoz. Cet ancien tunnel de chemin de fer, où passait ce qu'on appelait le "Tacot" qui liait Besançon à Pontarlier, a des allures de caves voûtées et un environnement exceptionnel. Creusé à même la roche sur 180 m de long et couvert d'une belle épaisseur de terre (15 à 20 mètres) et d'une forêt, son humidité naturelle est saturée à 95-96 % et la température maintenue à 8 °C toute l'année. Un groupe de froid intervient uniquement en été. Christian et Anne-Marie Badoz, puis leurs enfants Sébastien et Vincent, ont apporté des aménagements au fur et à mesure des années. L'espace a même été



Un manteau de roche, de terre et de forêt, qui confèrent à ces tunnels une hygrométrie naturelle.

configuré pour recevoir un robot de cave. « *Au début, un tunnel, ce n'est pas comme une cave construite dans un bâtiment, il faut l'apprivoiser, observer ses effets sur le Comté. On n'y va pas les yeux fermés !* », explique Vincent Badoz. Des meules de Comté y ont pris place progressivement et le résultat est à la hauteur des espérances : les fromages développent des arômes puissants, un goût torréfié et une croûte caractéristique qui passe du doré au marron foncé. Les meules qui passent à Grange-Maillot ont aussi un supplément d'âme. « *Ce tunnel est pour nous important au niveau affectif. C'est notre tradition, un emblème de la maison* ».

Des nouvelles de l'URFAC : une équipe opérationnelle et mutualisée

L'URFAC* est née en 2007 de la volonté des 4 filières AOP du massif jurassien d'optimiser les moyens pour traiter les dossiers communs. L'URFAC, ce n'est pas "un organisme de plus", c'est la mise en commun des moyens pour éviter les doublons et les déperditions d'énergie. Les 4 syndicats restent en revanche souverains pour ce qui est de l'évolution de leurs cahiers des charges et tous les dossiers propres à chacune des filières.

Après 4 ans d'existence, l'URFAC a atteint une certaine maturité. Elle a d'abord fonctionné uniquement avec les moyens humains existants réorganisés dans les 4 syndicats. En 2010 et 2011, l'URFAC a procédé à l'embauche de 2 personnes (Emilie Morel, responsable des contrôles internes et Sandrine Bourguet, coordinatrice sanitaire) pour faire face aux besoins du processus de contrôles et du développement de la coordination sanitaire. En 2012, un contrat a été passé avec le CTFC pour la mise à disposition à 100 % de Magalie Grandperret qui réalise des contrôles de terrain et des prélèvements de fromages. L'animation de cette équipe est assurée par Denise Renard, secrétaire générale de l'URFAC. Le conseil d'administration, composé de 4 membres de chaque AOP, se réunit tous les 2 mois sous la présidence de Claude Philippe pour veiller à l'avancement des dossiers communs.

* Union Régionale des Fromages d'Appellation d'origine Comtois : Comté, Morbier, Mont d'Or et Bleu de Gex Haut-Jura.



De gauche à droite :
Emilie Morel,
Magalie Grandperret,
Sandrine Bourguet
et Denise Renard.

Les dossiers communs gérés par l'URFAC

> Contrôle

Les 4 syndicats ont les mêmes producteurs et les mêmes ateliers. En gérant ensemble les contrôles AOP, les frais fixes sont amortis sur 65000 Tonnes de produits. Nos filières ont les coûts de contrôle ramenés au kg de fromage les moins élevés pour les AOP françaises.

> Sanitaire

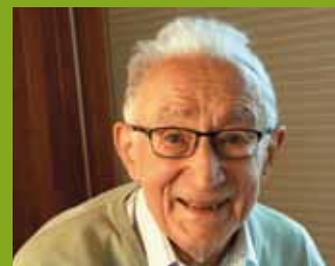
La coordination sanitaire est bénéfique pour les 4 filières ; les problèmes sanitaires sur les laits sont gérés pour toutes les filières à la fois, compte tenu de leurs sensibilités respectives. La centralisation des résultats d'analyse des laits par les coordinateurs URFAC – Sandrine Bourguet et Jean-Marie Ducret du CTFC qui se relaient 7 jours sur 7 – permet de prendre les problèmes à la source et de maximiser l'efficacité de la surveillance.

> Autres dossiers

Les 4 syndicats réunis en URFAC réalisent des opérations communes de communication (comme le stand du salon de l'agriculture par exemple) et mettent en place ensemble un dispositif de coordination pour affronter la sortie des quotas laitiers. L'URFAC gère aussi la problématique environnementale et en association avec les fromages de Savoie, l'aliment du bétail "AFC" (voir *Nouvelles du Comté* N°81). Ce dernier dossier est suivi par M. de Lamarlière .

Avant le suivi technique

Il y a un siècle, déjà, on avait compris que pour faire du bon "gruyère" (l'usage de la dénomination "Comté" n'était pas encore répandu), il fallait avoir d'abord du bon lait. Les fromagers ne disposaient pas de laboratoire, comme aujourd'hui, pour réaliser toute une batterie d'analyses physicochimiques et bactériologiques. Mais, grâce à leur sens de l'observation et à leur astuce, ils avaient mis en place un test empirique très efficace pour déceler les fraudes. À l'époque, ce qui était craint, c'était l'écémage du lait par la fermière avant la livraison au chalet, pour avoir le beurre et l'argent du beurre. Ainsi, pour contrer la triche, le fromager prélevait un échantillon de lait de chacun de ses apporteurs et le plaçait dans un vase à éprouver (qu'on appellerait aujourd'hui éprouvette). Il laissait les vases, marqués d'un code identifiant chaque producteur, reposer à température ambiante. Après quelques heures, bien sûr, le lait avait "crémé" et l'on pouvait à l'œil nu observer l'épaisseur de la couche de crème. Si elle semblait fine, il y avait soupçon. Aussi, le fromager repérait-il au crayon le niveau haut et le niveau bas de la crème. Le lendemain, 3 producteurs (pour garantir de la loyauté du contrôle) assistaient à la traite chez leur collègue soupçonné. Ils procédaient à un prélèvement du lait qui était mis à décanter dans les conditions décrites précédemment. S'il apparaissait, grâce aux marques sur le flacon, que la couche de crème différait en épaisseur de celle de la veille, c'est qu'il y avait eu tricherie, sanctionnée par le règlement de la fruitière. De nos jours, on n'a toujours pas trouvé de solution pour avoir le beurre et l'argent du beurre. Par contre, on peut souvent compter sur le sourire de la crémière.



Gustave Pernadet, professeur émérite de l'ENIL de Poligny, a repris du service pour expliquer, lors de l'assemblée générale du CTFC, l'histoire de la mise en place du 1^{er} service technique au service des fruitières, dans les années 70.



Les vases à éprouver qui servaient aux prélèvements d'échantillon de lait.

Des affiches qui contribuent à la "Culture Comté"

La trentaine d'affiches éditées depuis plus de 60 ans par le CIGC est une richesse visuelle de "messages donnés à voir" sur le Comté et que chacun reçoit et interprète à sa façon. Illustration pratique avec l'interprétation de 3 affiches par Jean-Pierre Gürtner*.

L'affiche en tôle émaillée de 1953

C'est une réclame avec des couleurs voyantes et un discours un peu récuratif. Le message qui va marquer plusieurs générations s'articule autour des valeurs nutritionnelles, d'une garantie d'origine et d'une présentation avec beaucoup de "trous".

Apposée au-devant des fromageries, visible par tous, elle imprègne l'acte d'achat selon le mode cognitif et affectif : « *L'information donnée sur le Comté me permet d'en apprécier les bienfaits et m'incite à le consommer* ».

1993 : l'art des saveurs

L'affiche de 1993 s'inscrit dans un autre registre, celui de "l'art des saveurs" où le Comté séduit par "contemplation à la manière d'un tableau de Courbet". Le pain, le vin, les noix accompagnant le Comté sur l'assiette en porcelaine dans une lumière de terroir, renforcent le réalisme d'un authentique goûter campagnard.

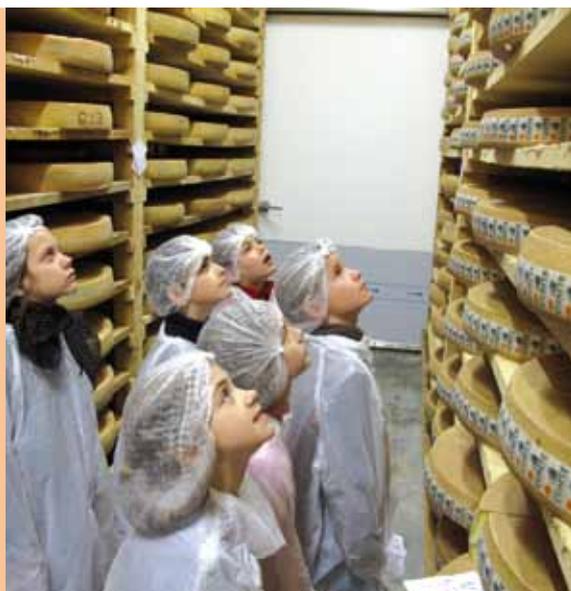
Agrémentant l'intérieur des magasins de vente et crèmeries, cette affiche a, durant de nombreuses années, magnifié l'acte d'achat, en s'appuyant sur sa beauté et son côté affectif, chaleureux.

En 2011 l'affiche du Comté change d'expression

Le Comté est l'ambassadeur de valeurs sociétales : l'authenticité du savoir faire, la traçabilité et la garantie de qualité, la solidarité entre les acteurs de la filière... Il mobilise tous nos sens lorsqu'on le déguste. La métaphore "savourer le temps" apporte une touche immatérielle à l'image de maturité d'un fromage. La démarche de consommer s'enrichit d'un regard nouveau : celui d'un rapprochement entre les plaisirs sensoriels et le territoire de vie : un paysage, des hommes et des passions. Un regard nouveau et également paradoxal puisqu'il mêle à la fois hédonisme et altruisme... Le Comté, un grand fromage AOP !



*Jean-Pierre Gürtner, professeur au lycée agricole de Levier, a présenté sa collection de 30 affiches à l'ENIL de Mamirolle, lors d'une conférence, le 13 mars dernier, à destination des étudiants.



* Les enfants de CM1-CM2 de l'école d'Étalans sont incollables sur le Comté, ou presque ! Le 15 mars dernier, grâce aux étudiants de la classe de BTS Anabiotec 1^{re} année (Analyses Biologiques et Biotechnologiques) de l'Enil de Mamirolle, ils ont pu découvrir les constituants du lait et réaliser une activité sur le caillé avant de partir visiter la fromagerie. Un jeu de quizz, avec de petits lots donnés par le Comté et le Comité national des produits laitiers, a conclu cette matinée riche d'enseignements.

Transmettre sa passion

Étudiante en BTS Anabiotec, Maïté Marguet a participé à une animation Comté destinée aux enfants de l'école d'Étalans*.

« *Il me semblait important que les enfants puissent connaître la fruitière de leur village. Mon père et mon frère sont producteurs de lait à Comté dans le Doubs. Depuis mon enfance, le Comté fait partie de mon quotidien et aussi de mon alimentation, j'en mange à midi, à 4 heures et le soir, de préférence un Comté doux ! C'est un produit travaillé avec amour, rare par la qualité de sa fabrication. J'aime cette image du fromager penché, qui plonge la main dans le caillé. Il est rare aussi par la qualité de la race de vache qui lui est attachée, la Montbéliarde. Je suis passionnée de génétique et j'aimerais travailler sur l'amélioration des performances laitières des animaux en l'orientant sur la qualité des fromages, pour qu'ils conservent le niveau qu'ils ont déjà atteint ou puissent être encore meilleurs.* »





Le lait est collecté chez 26 sociétaires et transformé en Comté.



Nantey, la coopérative du Val d'Epy ancrée sur son territoire

Il faut avouer que Nantey, paisible bourgade du Sud-Revermont jurassien, n'est pas le village le plus facile à trouver dans la zone AOP Comté... mais la visite de sa fromagerie vaut le détour ! Y compris pour son magasin.

La Fromagerie de Nantey

■ **Sociétaires :** 26 exploitations à Thoissia, Montagna-le-Reconduit, St-Amour, St-Jean-d'Etreux, Coligny, Val d'Epy, Salavre, Senaud, Florentia, Louvenne, Lains, Poullat, Bourcia, Dessia, Montagna-le-Templier, Broissia et Montfleur.

■ **Président :** Patrick Ecochard

■ **Fromager :** Lionel Prin

■ **Fromagers remplaçants :** Alain Bouton et Anthony Mougin

■ **Caviste :** Stéphane Rethouze

■ **Chauffeur du camion de ramassage :**

Alain Ray

■ **Vendeuses :** Nadine Prin, Stephanie Agostini et Catherine Fillod

■ **Litrage :** 5,7 millions de litres

■ **Affineur :** Monts et Terroir

■ **Coopérative de vente :** Juramonts Comté

■ **Fabrication :** Comté, beurre, crème, fromage blanc

■ **Visite gratuite sur réservation**

■ **Vidéo sur la fromagerie visible sur son site Internet**

■ **Magasin ouvert toute l'année du mardi au dimanche (9h-12h)**

■ **Contact :** Fromagerie de Nantey - Route de Florentia - 39160 Nantey

Tél. 03 84 48 74 16 - Fax. 03 84 48 74 16

www.comte.com/nantey

La coopérative a été créée à la fin des années 50. Agrandie en 1968, elle comptera jusqu'à 150 producteurs. À la fermeture des fromageries voisines de Montfleur et de Montagna-le-Templier, la fromagerie de Nantey embauche le fromager de Montagna, Lionel Prin, et accueille de nouveaux sociétaires.

Aujourd'hui, la fromagerie du Val d'Epy compte 26 producteurs, transforme 5,7 millions de litres de lait, fabrique jusqu'à 48 Comté par jour et emploie 6 salariés à plein-temps.

100 % Comté

Le territoire de la coopérative à la particularité d'être à cheval sur 3 départements. Le camion de ramassage va parcourir durant la nuit plus de 120 km en 2 tournées, pour ramener le lait des producteurs situés dans le Jura et dans l'Ain. Il y a peu la tournée faisait encore un crochet jusqu'en Saône et Loire ! De son côté, le fromager enchaîne 2 fabrications dans la matinée. Un rythme qui lui convient, dans un atelier vaste et bien conçu et dont le matériel de fabrication a été renouvelé en 2002. La même année, la fromagerie s'est équipée de sa propre station de traitements des effluents.

« Après une dizaine de jours dans nos murs, les Comté vont partir chez l'affineur. Nous n'avons pas de caves d'affinage et nous préférons nous concentrer à 100% sur la fabrication du Comté », explique Patrick Ecochard, président de la coopérative.

Dynamisme

Rénové et agrandi en 2011, le magasin est le lieu de ralliement pour les habitants de Nantey dont c'est un des seuls commerces. Le couple de fromager soigne particulièrement l'accueil : visite guidée gratuite accompagnée d'une dégustation, coin jeu pour les enfants dans le magasin, télévision où passent en boucle 2 vidéos, l'une sur l'histoire de la filière Comté, l'autre réalisée spécialement pour la fromagerie et filmée dans les fermes, à la fromagerie et chez l'affineur.

Après enquête auprès des clients, le magasin a étendu sa gamme avec quelques produits locaux et artisanaux (œufs, charcuterie, confitures, vin...) « Malgré l'isolement du village, nos clients sont réguliers et n'hésitent pas à venir jusqu'ici. Des gens de l'Ain, de Saint-Amour, beaucoup de Lyonnais qui ont une résidence secondaire. On finit par connaître tout le monde ! », constate



Le magasin rénové.



Lionel Prin, fromager.



Nantey, village de la "Petite Montagne".



La flore

La coopérative a pris le nom des villages de Nantey et Val d'Epy. Vallée sauvage et reculée de la Petite Montagne, le Vallon d'Epy n'est cependant pas complètement représentatif de l'ensemble des sols du secteur. Le territoire de la fruitière est surtout composé de sols calcaires peu profonds, avec une flore légumineuse très riche et des orchidées à foison, que les vaches ne mangent pas mais qui méritent d'être mentionnées ! Globalement les prairies sont équilibrées en légumineuses et en graminées à feuilles moyennes, avec peu de ray grass et beaucoup de fétuques. La houlque laineuse est présente sur le Val d'Epy et l'on trouve sur les coteaux du sainfoin à l'état naturel, ce qui est assez rare et caractéristique des sols calcaires peu fertilisés.



Houlque laineuse

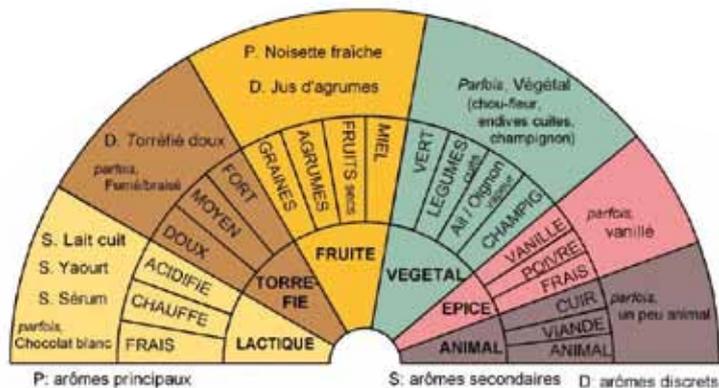
Nadine Prin qui anime le magasin et qui a toujours un petit mot pour chacun. Une 2^e vendeuse vient l'aider les week-ends, durant l'été et pour les congés. La file d'attente du dimanche matin en dit long sur la qualité de l'accueil, et des produits, que l'on vient y chercher !

LE GOÛT DES COMTÉ AFFINÉS PAR MONTS ET TERROIRS

Les Comté de la fromagerie de Nantey-Val d'Epy ont un goût très doux et une consistance très tendre, très fine et très fondante, assez originale.

À 6-8 mois d'affinage, les arômes de fromage jeune (de lait, de yaourt et de noisette fraîche) sont encore très présents. En cours de dégustation, le fromage se livre doucement et dévoile sa complexité avec soit une note "chocolat blanc vanillé", soit une note associant du végétal et du lactique cuit (comme "chou-fleur béchamel"). Parfois, une note "fumé" rend le goût de ce Comté plus torréfié/fumé et moins lactique.

Les saveurs sont peu prononcées et le goût est plus sucré que salé ; le qualificatif de "fromage doux" lui convient très bien.



Escapade près d'Ornans



Fromagerie d'Echevannes

Perchée au-dessus de la vallée de la Loue, la fromagerie des Coteaux d'Ornans porte bien son nom. Même si les treize sociétaires se répartissent sur le plateau dominant la vallée et non pas dans les pentes plongeant sur Ornans. Avec deux millions neuf cent mille litres annuels, cette fromagerie présidée par Gérard Chabod produit entre vingt et vingt-cinq meules de Comté chaque jour. En plus de la fabrication, le fromager Dominique Bonnefoy effectue le ramassage du lait et assure le fonctionnement du petit magasin de vente. Un aide-fromager Thibaud Joliot et un apprenti Alexandre Doney complètent l'équipe. Pour permettre à tour de rôle des week-ends de congé, le fils de Dominique Bonnefoy vient en renfort. La clientèle du magasin est principalement locale et sept à huit meules sont vendues chaque mois. Ce n'est qu'en été que le tourisme de la vallée de la Loue apporte des clients occasionnels. ■

2 rue de la Mairie - 25580 Echevannes
Tél. 03 81 59 37 29
www.comte.com/echevannes



Fromagerie-musée de Trépot

En 1977, la fromagerie de Trépot fermait ses portes mais nombreux étaient ceux qui souhaitèrent garder le souvenir de plus d'un siècle de fabrication. D'abord conserver bâtiment et matériel, et très vite s'imposa l'idée d'en faire un musée. Chaque année, trois mille visiteurs viennent découvrir ainsi les lieux pratiquement tels que les laissa Gabriel Prost le dernier fromager le soir du 31 décembre 1977. Depuis, et grâce au dynamisme de Roland Philippe, la collection s'est étoffée de documents, de matériel divers. Pour donner de la visibilité au musée depuis 1990 et tous les deux ans est organisée une fête des fromages (prochaine édition en 2014). En 2003, et toujours en lien étroit avec le musée, la Confrérie des Fromagers Comtois voyait le jour. Outre l'animation locale, cette Confrérie de vingt-cinq membres effectue une dizaine de déplacements par an à la demande d'organiseurs de manifestations. Et pour l'avenir, des salles annexes constituant la Maison du Musée sont en projet pour une association qui compte une soixantaine d'adhérents venus de divers horizons. ■

Place de la Mairie - 25620 Trépot - Tél. 03 81 86 71 06
www.fromagerie-musee-trepot.fr



GAEC du Bois de Sante

Découvrir l'agriculture d'hier à aujourd'hui et passer de l'une à l'autre en calèche attelée avec des chevaux comtois c'est possible à Fouchersans. En liaison avec le musée rural du village c'est ce que propose la famille Humbert. Annie et Lucien les parents, David et Mathieu, les fils, réunis en GAEC, se chargent d'expliquer leur travail dans une ferme actuelle, la production de lait pour la fromagerie Monnin de Chantrains et une particularité : ici, les juments comtoises passent aussi à la traite. Du moins à la saison des poulinaiges. Un lait de jument qui sert à la fabrication de produits cosmétiques. Ainsi, à l'issue des deux ou trois heures passées à comparer agriculture d'autrefois et agriculture moderne, il est possible d'acheter savons et crèmes à base de lait de jument. Plus traditionnel, il est aussi possible de repartir avec de la viande produite à la ferme. Il est possible de passer ses commandes par Internet. ■

Route de Bonnevaux - 25620 Fouchersans - Tél. 03 81 86 78 45
<http://fermehumbert.monwebpro.com>

Comté, 30 recettes au fromage paraît aux éditions Marabout

Cela faisait un petit moment que l'idée germais... Un livre de recettes au Comté diffusé au plan national, en créant un partenariat avec un éditeur de renom. C'est chose faite !

Le CIGC a proposé aux éditions Marabout (Hachette Livre) d'intégrer le Comté dans leur nouvelle collection baptisée *La petite crèmerie*, un petit livre au format ludique et à un prix très abordable (3,50 euros). Le livre de recette sur le Comté est sorti fin février, en même temps que les livrets sur la Raclette et le Brie. Un deuxième tirage a été réalisé par Marabout seulement 2 mois après sa sortie. Il est en vente dans les librairies, les hypers et supermarchés, les réseaux spécialisés et sur la boutique en ligne du Comté (www.comte.com). Vous le trouverez également à la Maison du Comté à Poligny.



30 nouvelles recettes originales pour varier les plaisirs autour du Comté.

Asperges gratinées au Comté*

Recette extraite de l'ouvrage "Comté, 30 recettes au fromage" paru chez Marabout.

Ingrédients pour 2 personnes

- 100 g de Comté râpé
- 1 botte d'asperges vertes (500 g)
- 1 cuillerée à café de graines de sésame noir
- 1 cuillerée à café de graines de sésame blanc
- Sel

Rincer les asperges. Couper 2 cm dans le bas de chaque tige puis éplucher le reste à l'aide d'un économe.

Dans une grande casserole, faire cuire les asperges dans un volume d'eau salée pendant 4 minutes puis les faire refroidir dans de l'eau glacée.

Préchauffer le four à 210 °C. Essuyer les asperges puis les déposer dans un plat à gratin préalablement beurré. Parsemer de Comté râpé et de graines de sésame. Enfourner et laisser cuire 5 minutes le temps que le fromage fonde. Servir aussitôt.



* Recettes d'Ilona Chovancova /
Photographies de Pierre Javelle
© 2013 Hachette Livre (Marabout)
www.marabout-cote-cuisine.com



Hot Dog, béchamel au poireau et au Comté*



Carpaccio de mangue au Comté *



Croustillante au Comté*



Frédéric et Valérie Royer

"Le Comté, notre best-seller!"

Sur les bords du Lac Léman, la ville de Thonon-les-Bains a su conserver son unique crèmerie grâce à un couple de passionnés.

PORTRAIT

Ils n'ont pas fait d'école de laiterie, ni baigné enfants dans l'ambiance des caves d'affinage. Leur métier, Frédéric et Valérie Royer l'ont appris en allant visiter des crèmeries et en rencontrant énormément de producteurs de fromages.

Ils ont tenu leur première fromagerie à Épinal, en couple, avant de reprendre celle de Thonon-les-Bains, investis de la confiance de Daniel Boujon, le fromager à qui ils succédaient. Une confiance réciproque puisque la boutique a gardé son nom, "La Fromagerie Boujon".

À Thonon, les Royer vont pouvoir explorer toute la palette du métier de crémier. « Le volume de fromages était bien plus important qu'à Epinal, ce qui nous a permis de varier les plaisirs et de donner une touche personnelle aux pâtes molles dans nos propres caves ».

Un couple de crémiers jamais rassasié, qui aime se poser des questions, évoluer, entretenir le lien avec les petits producteurs... Avec certains d'entre eux, ils se sont même donné un challenge : créer un nouveau fromage chaque année ! Les clients ont ensuite le privilège et le plaisir

de le découvrir en boutique.

Un couple de crémiers qui aime aussi communiquer et qui sait valoriser les fromages sur les chaînes de télévision ou sur Internet, parfois même de manière cocasse comme avec ce site qu'ils ont appelé mangeonsboujon.fr

Des liens avec le Comté

Ambassadeurs du Pays du Comté depuis 2008, Frédéric et Valérie Royer ont pris leur rôle très à cœur. « Le Comté est notre best-seller, notre première vente en volume », explique Frédéric Royer.

Parrain du Challenge Comté (concours de recettes pour les blogueurs), Frédéric aime transmettre sa passion pour les fromages. Il a participé à des formations en écoles hôtelières avec la Fédération des fromagers et répond avec un même plaisir aux chefs de grands restaurants avec lesquels il collabore et à tous ceux qui passent à la boutique.

Il a été membre du CIGC, en tant que représentant des crémiers, de 2009 à 2012. Dans ce cadre, il a notamment pu remettre une plaque d'Ambassadeur du

Pays du Comté à un confrère belge, en présence du président du CIGC. « Un beau souvenir ! », qu'il aime évoquer.

Autre bon souvenir : les fabrications de Comté à l'ancienne avec les Amis du Comté, à Thonon près de la fromagerie, et les jeux concours sur le Pays du Comté et les Montagnes du Jura, « qui ont été des moments forts pour nos clients ».

En famille

Thonon est une ville touristique, en bordure de lac, mais la clientèle de la Fromagerie Boujon est surtout locale et relativement jeune. « Certains clients venaient déjà avec leurs parents. Aujourd'hui, ce sont eux qui font découvrir les lieux à leurs enfants. Nous en sommes à la 3^e génération ! », se réjouit Frédéric Royer qui sait la place du conseil et du relationnel dans ce métier. « Nous avons aussi la chance d'avoir des salariés présents depuis de nombreuses années, qui connaissent bien les produits et ont un lien fort avec les clients. »

Cet attachement, Valérie et Frédéric Royer ont bien l'intention de le dorloter, comme ils savent dorloter leurs fromages.