



Cahier des charges, cahier des chances ou cahier des doléances ?

Pour le moment la filière Comté réussit, c'est entendu. Cette réussite est au service de ses membres, les producteurs de lait, les fabricants et les affineurs, et les performances économiques du Comté sont utilisées par la plupart d'entre eux pour se moderniser, c'est-à-dire se donner les moyens de faire mieux demain, une meilleure qualité de lait, de fromage en blanc ou de fromage affiné.

Ce devrait être un cercle vertueux. Mais ça ne l'est pas forcément. La preuve, le Comté subit une forte pression en faveur de la « modernité ». Le mot est utilisé astucieusement, qui oserait ne pas être moderne ? D'ailleurs c'est une modernité spontanée qu'expriment les acteurs de la filière, dans la gestion des prairies et du troupeau, dans la belle modernisation des bâtiments agricoles, en améliorant le matériel de fromagerie, en investissant dans de magnifiques caves d'affinage à l'humidité et à la température parfaitement maîtrisées, par la conquête de marchés à l'export, par d'importants programmes de recherche etc. Mais nous sommes sommés d'aller plus loin, et nous découvrons alors toute l'ambiguïté du mot "modernité", qui se met alors à ressembler à une invitation à la banalisation du produit.

Le cahier des charges, que nous avons construit pendant des années en fonction des valeurs qui nous sont propres et qui ont permis le succès du Comté, devient, pour ses détracteurs, source de cahier des doléances. Le CIGC doit lutter pour le faire appliquer, y compris devant les tribunaux.

Alors en tant que président du CIGC, et au nom de tous ceux qui, producteurs et entreprises, vivent aujourd'hui du Comté grâce au courage de leurs prédécesseurs, je tiens à dire deux choses. D'une part je rassure l'écrasante majorité de la filière, sur le fait que le CIGC ne faiblira pas sur l'application de ce cahier des charges, et s'opposera à toute astuce permettant de le contourner. Je vais le dire très clairement, les 1800 kg de concentrés ne seront dépassés chez personne, la traite en libre-service restera interdite dans toute exploitation agricole, les cuves ne dépasseront pas la taille maximum autorisée, le report du lait au froid sera interdit, etc. D'autre part j'invite à la réflexion les membres de notre filière qui sont utilisés par des fournisseurs tiers comme cheval de Troie des intérêts de ces derniers, plutôt que ceux de la filière. Si le succès du Comté existe aujourd'hui, c'est parce que leurs pères ont refusé d'être convaincus par les sirènes de la modernité de l'époque, et ont pu interdire par exemple : l'ensemencement direct, les farines animales, les délais d'emprésurage au-delà de 24 heures, d'autres races que la Montbéliarde-Simmental... Ces choix qui paraissent naturels aujourd'hui, et qui représentent les facteurs de succès, ont été arrachés de haute lutte contre les "modernes" de l'époque. De même, des choix faits aujourd'hui, dépend le succès du Comté à venir. Notre cahier des charges est un cahier des chances pour nos jeunes et nos successeurs, et il doit être soutenu par tous ceux qui veulent assurer l'avenir de notre filière.

Claude Vermot-Desroches

Président du CIGC



Ski nordique : Objectif Sotchi avec tous les bons Vœux du Comté !

ÉVÈNEMENT > pages 2 et 3

Antibiotiques : moins et mieux

DOSSIER > pages 4 à 6





L'équipe de France de Ski nordique et le Comté ont leurs supporters ! Ici au Grand-Bornand pour la première Coupe du Monde française de Biathlon, un événement qui a attiré 20 000 personnes et 40 millions de téléspectateurs.



Au milieu de l'effervescence des supporters, les Amis du Comté ont su capter l'attention des plus curieux et animer des ateliers dégustations. Ambiance garantie sur la Savoureuse Tournée hivernale du Comté !



Une tournée sur les pistes du Comté cet hiver

Après deux tournées estivales réussies en 2012 et 2013, le Comté AOP, partenaire des Équipes de France de Ski nordique, refait son show cet hiver sur les pistes de ski de fond du Jura et de Haute-Savoie jusqu'au 30 mars prochain. Au menu de ces journées : ateliers dégustation avec les Amis du Comté, fabrication en plein air, démonstrations de cuisine par Olivier Laboute, vente de Comté...

La Savoureuse Tournée du Comté 2013-2014 a débuté au Grand-Bornand, du 12 au 15 décembre, avec la coupe du monde de Biathlon. Les 11 et 12 janvier, elle s'est arrêtée à Chaux-Neuve qui recevait la coupe du monde de Combiné nordique.

> **Pour ne pas manquer les autres rendez-vous de la Savoureuse Tournée hivernale, consultez notre rubrique AGENDA ci-dessous.**

LES INTERVENTIONS DES AMIS DU COMTÉ

LA SAVOUREUSE TOURNÉE HIVER

- 9 février > Mouthe (Doubs)
Transjurassienne (Espace Ludique)
- 28, 29 et 30 mars > Station des Rousses (Jura)
Championnats de France de Ski nordique
Trophée Caisse d'Épargne

DÉGUSTATION AU SOMMET

- 15 février > Lélux (Ain)
Au restaurant La Catheline. Dégustation de différents Comté et ateliers culinaires

LES ANIMATIONS DU GROUPE SCULÉ D'ACTIONS GUSTATIVES

VINISUD

- 25 février > Montpellier (Hérault)
Salon International des vins et spiritueux méditerranéens. Master class dégustation de Grands Crus : "Terroirs de Châteauneuf-du-Pape et terroirs de Comté", en partenariat avec l'AOC Châteauneuf-du-Pape.

SALON DES VIGNERONS INDÉPENDANTS

- du 14 au 16 mars > Arras (Pas-de-Calais)

> CNAOL : au pays de l'Abondance

Le congrès du CNAOL (Conseil National des Appellations d'Origine Laitières), s'est déroulé les 26 et 27 septembre derniers à Évian, au pays de l'Abondance. Ce fut l'occasion de découvrir ce fromage emblématique de Haute-Savoie qui a obtenu l'AOC en 1990 et d'aller à la rencontre de ses producteurs. La filière rassemble 178 producteurs de lait, 61 ateliers fermiers et 12 fromageries, principalement des coopératives. Soit 2 400 tonnes d'Abondance produites annuellement avec une progression de 10 % par an.

La recherche était le thème central de ces journées d'échanges entre AOP. En effet, un bilan des 5 années de recherche du Réseau Mixte Technologique (RMT) "fromages de terroir" * a été réalisé, suivi de la présentation de ce qui était alors un projet et qui vient d'être agréé pour la période 2014-2018, portant sur 3 axes : les savoir-faire spécifiques, la valorisation des ressources liées au terroir et la démonstration de la durabilité des filières AOP.

* Pour en savoir plus sur le RMT "Fromages de Terroir" : retrouvez nos dossiers parus dans *Les Nouvelles du Comté* N° 82 "Recherche au long cours" et N° 76 "La microflore du lait".





Le Comté s'est fait remarquer à Chaux-Neuve auprès des 18 000 visiteurs venus vibrer au rythme des compétitions. Et même en l'absence de podium pour nos Bleus, la ferveur envers Jason Lamy Chappuis et sa bande demeure intacte au pied du tremplin de la Côté-Feuillée, à Chaux-neuve.



Chaux-Neuve, dans le Haut-Doubs, a accueilli en janvier la Coupe du Monde de Combiné Nordique. Une magnifique étape du circuit mondial où le Comté, partenaire privilégié de la FFS, était bien représenté.



Affluence sur le stand du Comté pendant les étapes hivernales de la Savoureuse Tournée. Au programme : dégustations, animations sensorielles et culinaires, avec la complicité du chef à domicile Olivier Laboute.

> Objectif Sotchi !

La filière Comté souhaite aux équipes de France de Ski nordique la plus belle des saisons olympiques !

Voici la liste des athlètes sélectionnés pour les JO de Sotchi :

> **Combiné nordique** : Jason Lamy-Chappuis, Maxime Laheurte, François Braud, Sébastien Lacroix, Hugo Buffard

> **Biathlon** : Anaïs Bescond, Marine Bolliet, Marie-Laure Brunet, Anaïs Chevalier, Marie Dorin Habert, Jean-Guillaume Béatrix, Alexis Boeuf, Simon Desthieux, Quentin Fillon-Maillet, Martin Fourcade, Simon Fourcade

> **Ski de fond** : Célia Aymonier, Marion Buillet, Aurélie Dabudyk, Anouk Faivre Picon, Coraline Hugue, Aurore Jean, Adrien Backscheider, Robin Duvillard, Cyril Gaillard, Jean-Marc Gaillard, Baptiste Gros, Renaud Jay, Maurice Manificat, Cyril Miranda, Ivan Perillat Boiteux

> **Saut spécial** : Julia Clair, Lea Lemare, Coline Mattel, Ronan Lamy-Chappuis.

> Clin d'œil : Et toi, Maxime*, tu l'aimes comment ton Comté ?

« En petites lamelles sur une tranche de jambon et une petite tartine, c'est excellent ! »



* Maxime Laheurte, Champion du Monde de Combiné nordique.

> Retour en vidéo sur la Coupe du monde de Combiné nordique de Chaux-Neuve 2014 !

Un joli reportage dans les pas de François Guy, producteur de lait à Comté et bénévole pour la Coupe du Monde, qui illustre bien tous les liens qui unissent la filière Comté et le ski nordique !



Fabrice Guy.

> Retrouvez toutes les vidéos du partenariat avec la FFS sur la chaîne TV du Comté sur Youtube (comte.com/le-kiosque)

Antibiotiques : moins et mieux

L'antibiorésistance est un enjeu mondial de santé. Pour une utilisation raisonnée des antibiotiques en élevage, quelques rappels des "bons gestes" à mettre en place dans les exploitations en lait AOP. Illustrations au travers de témoignages d'éleveurs qui développent des pratiques alternatives (homéopathie, huiles essentielles, acupuncture...) pour limiter le recours aux antibiotiques.



> 12 bonnes pratiques pour éviter les problèmes

- Identifier systématiquement et marquer visuellement tous les animaux traités, y compris les animaux taris
- Enregistrer tous les traitements (en lactation et au tarissement) dans le cahier sanitaire et conserver les ordonnances
- Bien connaître les exigences d'utilisation des médicaments employés, et se conformer à la prescription du vétérinaire
- Bien transmettre les consignes en cas de changement de trayeur
- Écarter le lait de tous les quartiers pendant l'intégralité du délai d'attente
- Respecter la période colostrale (pas de livraison avant le 7^e jour suivant le vêlage)
- Être vigilant sur les animaux taris : bien vérifier le délai d'attente à appliquer en cas de durée de tarissement courte ou de vêlage avant terme
- Prendre aussi en compte les traitements autres qu'intra mammaires (oblets, injections, sprays, pommades, etc.)
- Ne pas utiliser de bidons de dérivation trop petits
- Ne pas laisser du lait résiduel dans la griffe. Bien la rincer après la traite d'un animal traité
- En cas de doute, prévenir la fromagerie avant la collecte
- En cas de doute, afficher sur le tank que le lait ne doit pas être collecté

> RAPPEL aux fromageries

Le lait de tous les producteurs doit être prélevé tous les jours dans les conditions du PLQ (flacon à usage unique, code-barres). Les échantillons doivent être tous les jours disponibles à la fromagerie pour y faire des recherches au cas où le lait de mélange testé tous les jours par le fromager montrerait la présence d'antibiotiques.

Questions à Dominique Magadur, vétérinaire

« Une responsabilité commune »

L'antibiorésistance est-elle un enjeu en élevage ?

Les antibiotiques prescrits chez l'homme et chez l'animal sont susceptibles d'entraîner l'apparition de résistances bactériennes. Devant ce danger de plus en plus réel, éleveurs et vétérinaires sont attentifs. Les antibiotiques de génération récente sont à réserver quand les autres ont échoué ou que l'antibiogramme montre que la bactérie est résistante à d'autres antibiotiques.

Comment utiliser au mieux les antibiotiques ?

En intervenant de façon précoce avec des posologies adaptées et pendant la durée préconisée. C'est une responsabilité commune. Les éleveurs ont le droit et le devoir d'apporter des soins à leurs animaux. Ils peuvent le faire seuls à condition que soit réalisé un bilan annuel avec le vétérinaire, qui établit un protocole. Quand on connaît un élevage, avec l'habitude, on sait quels antibiotiques seront efficaces. Si une baisse d'efficacité est constatée, un antibiogramme peut être réalisé afin de réorienter l'éleveur. Lorsque l'éleveur vient chercher des médicaments, l'ordonnance mentionne systématiquement les délais d'attente (délai avant de livrer le lait de l'animal) pour qu'il n'y ait pas de résidus d'antibiotiques dans le lait.

La santé des mamelles est un point important en élevage laitier. Comment la préserver ?



D'après Dominique Magadur, vétérinaire, le meilleur raisonnement est toujours celui qui favorise la prévention.

Un des principaux soins à apporter en élevage laitier se situe au niveau de l'hygiène pendant la traite. Le trempage des trayons après la traite, avec un produit adapté, est un moyen de prévention pour empêcher une infection avant que le sphincter ne se referme. En cas de mammite, il peut être nécessaire de faire une recherche bactériologique ponctuelle afin de savoir si le germe vient de l'environnement ou s'il s'agit d'un germe de réservoir (de vache à vache) pour cibler non seulement le traitement mais aussi la prévention. Il faut réunir tous les facteurs pour

> Un Plan national mammite

L'interprofession laitière a mis en place un Plan national mammite* et travaille actuellement sur la question de l'utilisation maîtrisée des antibiotiques pour les infections mammaires. Prévenir et réduire les mammites en élevages laitiers bovins restent deux priorités pour la filière laitière.

* La mammite est une infection de la mamelle par des bactéries qui pénètrent par le canal du trayon.

> Antibiotiques pour les animaux : réduire de 25 % en 5 ans

Le plan Ecoantibio (2012-2017) du ministère de l'Agriculture prévoit une réduction de 25 % en 5 ans de l'usage des antibiotiques en médecine vétérinaire, avec un effort particulier de réduction des antibiotiques d'importance critique pour la santé humaine (antibiotiques de dernière génération).

L'objectif est de défendre le concept "d'une seule santé" en médecine vétérinaire et médecine humaine dans le cadre des antibiorésistances.

essayer d'agir préventivement.

Dans certains cas, en fonction des facteurs de risque et des agents microbiens mis en évidence, un recours à la vaccination est possible.

Comment utiliser les méthodes alternatives comme l'homéopathie ?

Je préconise également ces méthodes, mais elles doivent être raisonnées en fonction de la gravité présumée et de l'agressivité de la mammite. L'homéopathie, la phytothérapie peuvent aider à traiter des mammites bénignes, sans température et sans perte d'appétit. Ces méthodes peuvent aussi être utilisées en fin de traitement pour favoriser la cicatrisation de la mamelle, sans avoir à prolonger le délai d'attente. Ainsi, on peut passer ce cap sans avoir recours à des antibiotiques et en augmentant les défenses de la mamelle. Dans tous les cas le meilleur raisonnement doit être celui qui favorise la prévention : bonne hygiène de vie, confort et adaptation des bâtiments, qualité de l'alimentation et de l'abreuvement, bonnes pratiques dans les techniques d'élevage et de traite, et optimisation des défenses naturelles de l'organisme des animaux.

Témoignage :

« Partir d'une situation saine du troupeau nous a facilité le passage à l'homéopathie »

Isabelle et Xavier Lombardot sont éleveurs à Aubonne (Doubs) avec un troupeau de 40 vaches montbéliardes.

« Nous n'utilisons plus aucun traitement antibiotique au tarissement depuis 4 ans, seulement de l'homéopathie », explique Isabelle Lombardot, qui est convaincue de cette méthode. Elle n'hésite pas à se replonger régulièrement dans des livres spécialisés, à échanger avec d'autres éleveurs et à se former avec le GEDA (Groupe d'Étude et de Développement Agricole). Au début, le projet a surtout intéressé un groupe d'agricultrices qui voulaient utiliser l'homéopathie pour une médication familiale. Une pratique qu'elles ont souhaité étendre à l'élevage. Isabelle Lombardot a convaincu son mari, tout en sachant qu'il faut « progresser doucement et ne pas tout révolutionner du jour au lendemain ».

« Quand je détecte une mammite, j'utilise conjointement de l'homéopathie, des massages à base d'huiles essentielles et un plâtrage d'argile, explique Isabelle Lombardot. Ce traitement est efficace pour 3 vaches sur 4. Annuellement, nous avons seulement 3 cas de mammites traités aux antibiotiques. Mais il faut reconnaître que nous sommes partis d'une situation saine du troupeau ce qui a facilité le passage à l'homéopathie ».

L'éleveuse pense que plusieurs critères contribuent à la bonne santé du troupeau : l'ambiance des bâtiments d'élevage, des logettes bien paillées (l'exploitation

utilise 38 tonnes de paille par an) et une alimentation qui valorise le fourrage, tout en essayant de diminuer les compléments (1 300 kg/VL/an de compléments pour une moyenne économique de 7 500 litres de lait/VL/an). Elle est particulièrement rigoureuse sur la propreté de la mamelle. Avant de traire, les trayons sont nettoyés avec de la paille de bois. Après la traite, elle applique un produit de trempage surgras pour protéger la mamelle jusqu'à la prochaine traite et qui permet d'enlever facilement les résidus collés (paille, etc.). La traite se déroule dans le calme, (en musique même !) et l'installation est équipée de décrochages automatiques des griffes, ce qui permet aux vaches d'être toujours traitées de la même façon.

Pour aller plus loin

« La recherche de traitements alternatifs est une activité prenante mais passionnante », admet Isabelle Lombardot. Et qui ouvre plusieurs portes. Ainsi pour les diarrhées des veaux, argile et tisane de foin ont permis de diminuer les recours systématiques aux médicaments. Afin d'aller plus loin dans sa démarche, Isabelle Lombardot aimerait trouver une solution pour traiter les panaris (sans antibiotiques) et réfléchir à un traitement contre les parasites à base de plantes.



Isabelle et Xavier Lombardot : « Il est important de travailler sur la bonne santé de nos animaux et la réduction des antibiotiques car notre but est de faire un lait de qualité tout en respectant l'environnement ».

Témoignage :

Bonne santé du troupeau et qualité du lait vont de pair

Jean-François et Édith Moucquod, et leur fils Maxime, sont éleveurs à Vilette-les-Dole (Jura) sur une exploitation de polyculture élevage, avec 45 ha de cultures et 35 vaches laitières Montbéliardes en lait à Comté (moyenne économique de 5 500 litres par vache et par an).

L'exploitation est en cours de conversion à l'agriculture biologique avec un vrai souci de limiter les traitements antibiotiques.



Depuis peu, les éleveurs ont recours à l'homéopathie notamment pour traiter les mammites des vaches.

Depuis peu, la famille Moucquod a recours à l'homéopathie notamment pour traiter les mammites. Une vache qui développe une mammite est marquée d'un trait de couleur verte sur le dos et sur la patte, ce qui permet de la repérer facilement dans le troupeau et lors de la traite. Un tableau récapitule les animaux dont le lait doit être écarté.

« On note précisément la date où l'on tarit une vache (trait rouge sur la tête et bracelet rouge à la patte), avec le traitement utilisé pour bien respecter le délai avant de pouvoir la traire à nouveau. Et pour être sûr, on rajoute un délai de 2 ou 3 jours ».

L'exploitation, qui a toujours eu un taux très bas de cellules* se retrouve

confrontée cette année, comme de nombreux élevages, à une hausse des cellules, signe de foyer infectieux et donc de mammites. Les éleveurs pensent que le climat humide et le manque de soleil ont pu jouer un rôle sur l'environnement et la santé des animaux, y compris dans la qualité de l'alimentation produite sur la ferme.

> Consigner tous les événements

Pour réduire l'usage des antibiotiques, la famille Moucquod, éleveurs dans le Jura (lire ci-dessus) s'appuie sur quelques règles visant à maintenir une très bonne santé du troupeau et donc une qualité de lait :

- Bien rincer les griffes après la traite des vaches à problèmes.
- Passer les consignes formellement en cas de remplacement.
- En cas d'erreur de traite (traite d'une vache mammiteuse) écarter le lait à la fosse, rincer la trayeuse, rincer le tank. « Hors de question de livrer un lait comme ça, sinon c'est toute la cuve de fabrication de fromage qui est fichue ! »
- Réformer les vaches qui ont eu plus de 2 mammites.
- Noter tous les événements sur un cahier et sur 3 tableaux dans la laiterie : un tableau du contrôle laitier qui récapitule les lactations de toutes les vaches, un tableau rotatif qui permet de voir d'un coup d'œil les vaches à tarir et à inséminer, un tableau avec tous les veaux avec leur date de naissance, leur numéro et le numéro de la mère.
- Une alimentation variée et favorable pour la santé : foin-regain avec des prairies à plusieurs espèces et mélange céréales/protéagineux (pois, triticales, orge, seigle, avoine) pour une ration équilibrée en minéraux. En hiver, les vaches recevaient un complément de tourteau de colza (en moyenne 500 g/VL

par jour] remplacé aujourd'hui par des graines de féveroles et de soja aplaties.

* Cellules (ou globules blancs) : un quartier sain ne contient pas de microbes mais 50 000 à 70 000 globules blancs leucocytes qui jouent le rôle de sentinelles. Les quartiers ayant 100 000 à 300 000 cellules peuvent être infectés par des bactéries inoffensives. Au-delà de ce seuil, il faut être vigilant.



Pour Maxime Moucquod, « prendre le temps d'observer permet d'intervenir plus tôt et d'éviter le recours systématique aux antibiotiques pour les diarrhées des veaux par exemple. C'est l'atout d'un petit troupeau ! »

Le Comté, un cœur qui bat !

La perception du Comté par le consommateur a une incidence sur l'orientation de la communication.

Mais quelles images véhicule le Comté aujourd'hui ?

C'est pour répondre à cette question que le CIGC a lancé une étude d'image* en 2013. Environ soixante personnes ont été invitées à s'exprimer sur leur perception du Comté; aussi bien sur ses aspects physiques, organoleptiques que de manière plus symbolique. Et bien le Comté est « séduisant et élégant », mais aussi « accessible », avec un côté un peu « brut ». Et s'il était une star, il serait...un homme donc: « Georges Clooney »! Dommage que l'acteur soit déjà sollicité pour une autre campagne de publicité, non ? Côté consommation, le Comté bénéficie d'une qualité incroyable: celle d'allier les contraires. Il est à la fois « raffiné et quotidien », « ferme et

fondant ». Il sait « donner du goût au repas » mais il est aussi plébiscité pour son côté « pratique », il peut se manger à tout moment, « en dehors des repas », « avec les doigts ». Autre point marquant de cette étude, le mot Comté est toujours fortement associé au slogan « Comté, Comté » et à la musicalité des mots comme « compter », « conter » ou encore « écho ». Les personnes interrogées ont spontanément mis en relation le Comté et le temps qui s'égrène doucement (symbole de la maturation en cave d'affinage) avec un cœur qui bat. Belle image !



* Cette étude d'image du Comté a été réalisée en avril et mai 2013, à Paris, Lyon et Lille, auprès de consommateurs réguliers et occasionnels de Comté et de non-consommateurs, répartis en 7 groupes de 8 personnes pour un entretien d'une durée de 3 heures chacun.

La campagne publicitaire TV du Comté s'appuie sur l'étude d'image

L'étude d'image réalisée par le CIGC a servi de base à la création de nouveaux films publicitaires qui seront diffusés au printemps 2014 et en fin d'année en média TV. Le spectateur se voit proposer, au travers de 5 spots différents, une façon originale de consommer le Comté en fonction de ses envies aux différents moments de la journée.

Le message « C'est tout le temps le temps du Comté » trouve ainsi un écho gourmand au petit-déjeuner, goûter, cocktail, dîner entre amis, et enfin en en-cas nocturne. Volontairement, le Comté y est présenté dans son aspect brut, non travaillé, comme un produit simple et noble, qui donne du goût au quotidien.

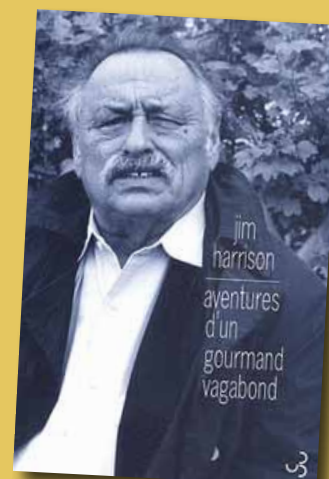
Pour son plan média 2014, le CIGC a souhaité rester dans une enveloppe budgétaire identique à 2013, le marché du Comté ne nécessitant pas d'action forte sur les ventes mais un entretien de la notoriété toujours nécessaire. Les spots publicitaires seront valorisés en complément digital en prévisualisation d'émissions et de séries diffusées sur les chaînes TV replay.



> Célébrités

Du Comté au Far West

L'auteur de *Wolf* et de *Légendes d'automne* aime les vins français et se délecte de fromages qu'il n'hésite pas à faire venir par transporteur jusqu'au fin fond de l'Ouest sauvage, dans sa maison de Missoula dans le Montana. Jim Harrison y a reçu un journaliste du Monde venu se frotter à ce monument du roman américain et du cinéma. Et les voilà aussitôt attablés ! « [Jim Harrison] prend une lourde planche en bois sur laquelle il dispose... un Comté affiné de dix-huit mois, quelques Saint Marcellin, des chèvres, un Citeaux... ». De beaux échanges gastronomiques à découvrir dans le hors-série *À table* du journal *Le Monde* N°36.



Les magasins de producteurs, des circuits courts en Franche-Comté!

Les circuits courts, les magasins de fruitière en sont les précurseurs ! Il arrive même qu'ils soient le dernier commerce de proximité restant encore au village. À côté de ce maillage du territoire, des magasins de producteurs fermiers ont aussi vu le jour. Ces points de vente collectifs, installés cette fois dans les villes ou à proximité, proposent autant de produits alimentaires que les agriculteurs peuvent en produire, et transformer, chez eux. La vente est faite par les producteurs à tour de rôle. Le Comté, produit phare de la région, y trouve naturellement sa place. Exemples dans le Doubs, l'Ain et le Jura, où des coopératives ont été invitées à participer à ces associations de producteurs.



> Retrouvez les "Saveurs de la Ferme"

L'étalage est impressionnant. Des fruits et des légumes de saison, des yaourts, de la viande, du pain, du vin bio, des jus de fruits, des œufs, des escargots... L'association d'agriculteurs de vente directe "Saveurs de la ferme", est installée depuis 2000 à Châtillon-le-Duc, aux portes de Besançon, dans les locaux d'une ancienne école. 27 agriculteurs du Doubs y vendent leurs produits en direct, épaulés par une vendeuse.

Ici, les Comté viennent de la fruitière des Suchaux, située aux Fins, une petite coopérative qui produit et affine Comté, Morbier et Raclette et qui vend toute sa production en direct.

Saveurs de la Ferme
23 rue Léon-Baud
25870 Chatillon-le-Duc
Tél. 03 81 56 84 25
Ouvert du mardi au samedi



La fruitière des Fins-Suchaux fait partie de l'association et à ce titre participe aux animations et à la vente (5 meules de Comté par semaine).

En projet, la construction d'un nouveau magasin, toujours à Chatillon.

> Brin de paille : rencontrer le consommateur

Non loin d'Oyonnax, une vingtaine d'agriculteurs associés proposent les produits de leur ferme, vendus sans intermédiaire au magasin Brin de Paille. La vente est toujours assurée par un producteur, aidé du salarié du magasin embauché à mi-temps.

On peut repartir du magasin avec un panier plein de fruits (selon la saison), de légumes, de fromages et produits laitiers (vache, chèvre, brebis), de viandes, charcuteries et volailles (certains produits sont issus de l'agriculture biologique).

L'association a été créée en 2005. Le bâtiment construit par la municipalité a été ensuite loué aux producteurs, ce qui traduit la volonté politique de développer les circuits de proximité.

Une fois par an, les producteurs de Brin de Paille proposent une journée d'animations dans le but de rencontrer les clients. Au programme : dégustation, mini basse-cour, paniers garnis à gagner et un diaporama qui présente toutes les fermes qui alimentent le magasin. Le Comté vendu au magasin Brin de Paille est fourni par la fruitière d'Aromas dans le Jura, située à 30 km, qui affine sa production et propose aussi du beurre et du Comté bio, ce qui permet d'élargir la gamme. Béatrice Lombardot, vendeuse à la fruitière, assure 1/2 journée de permanence par semaine au magasin Brin de paille. Elle s'est particulièrement impliquée en devenant trésorière de l'association.

Brin de Paille

1080 avenue du Général-Andréa - 01100 Arbent
Tél. 04 74 73 07 86 - Ouvert du mardi au samedi



La fruitière d'Aromas, membre de l'association Brin de paille, vend un peu plus de 3 meules de Comté et 40 kg de beurre par semaine dans le magasin d'Arbent.



Le magasin vend en moyenne 20 kg de Comté par semaine, soit environ 26 meules par an.

> La Grange : les producteurs assurent la vente

Depuis 1999, La Grange, magasin de producteurs à Lons-le-Saunier, constitué en GIE (Groupement d'Intérêt Économique), propose près de 300 produits du terroir : viandes, légumes, poisson, vins du Jura, fruits, confitures, œufs, miel, jus de fruits, fromages... Au départ, 7 agriculteurs du Jura habitués à la vente directe (avec le réseau "Marchés à la ferme" de la chambre d'agriculture ou directement sur leur exploitation) se sont lancés dans l'aventure. Aujourd'hui, ils sont plus d'une vingtaine à vendre leurs produits au magasin La Grange. La relation au client est essentielle dans ce type d'entreprise. Ce n'est pas une vendeuse qui tient la caisse mais un producteur qui connaît bien les produits vendus, même ceux de ses collègues. Le magasin La Grange se fournit en Comté et autres produits laitiers auprès de la fruitière des Coteaux de Seille, située à 5 km, à Lavigny. La coopérative possède son propre magasin et ne peut déléguer ses vendeuses à Lons. Aussi les partenaires ont fait le choix de l'achat-revente.

La Grange

1145 route de Besançon - 39000 Lons le saunier

Tél. 03 84 43 35 64 - www.la-grange-jura.com - Ouvert du jeudi au samedi

MOUVEMENTS

Changements de présidence dans les coopératives

Le nom entre parenthèses est celui du président sortant.

> Doubs :

Les Fruitières du Plateau de Belleherbe : Pascal Vuillier-Devillers (Jean-Marie Devaux)

La Fruitière des Premiers Sapins à Epenoy : Daniel Peseux (Philippe Voidey)

La Fruitière des Sources de la Loue : Roland Tyrode (Sylvain Jaussaud)

La Fruitière des Plateaux d'Amancey : Vincent Mareschal (Christian Ordinaire)

La Fruitière du Val d'Usiers : Alexandre Toubin (Jean-Marie Bertin)

La Fruitière de Doubs : Pascal Droz-Vincent (Jacques Michel)

Fruitière d'Arc-sous-Montenot : Daniel Viennet (Julien Comte)

Fruitière de Cerneux-Monnot : Cédric Guillaume (Jean-Louis Guillaume)

SCAF d'Arc-sous-Cicon : Pascal Nicod (Jean-Claude Baverel)

Fruitière de La Brune - La Marre : Vincent Henriet (Michel Jacquet)

> Jura :

SCAF de Valempoulières : Sylvain Jeannin (Christian Ferreux)

SCAF de Desnes-La Rondenne : Céline Buatois (Jean-Noël Blanc)

SCAF de La Baroche : Didier Baud (Bruno Cordier)

SCAF de La Marre : Patrick Barbier (Joël Jobez)

SCAF du Val d'Amour à Ounans : Damien Coutenet (Jean-Pierre Gros)

SCAF du Mont Rivel : Régis Jacques (Christian Chevassu)

SCAF de Saint-Pierre : Patrice Faivre (Frédéric Grappe)

SCAF du Haut-Jura Les Moussières : Raphaël Mathieu (Jean-Marc Lançon)

> Nouvelles évolutions

Les 3 magasins de producteurs présentés ne vendent pas leurs produits sur Internet. Ils misent sur un contact réel avec la clientèle. Mais Internet est aussi un outil pour développer la vente directe par les agriculteurs. Des initiatives se mettent en place sur le principe des paniers fermiers avec commandes en ligne et retraits dans des points de livraison, comme c'est déjà le cas avec le Drive fermier 39 (www.drive-fermier.fr/39) mis en place par le réseau Bienvenue à la Ferme ou encore l'initiative de vente directe du GVA de la Petite Montagne dans le Jura (www.produits-fermiers-de-petite-montagne.fr), lauréat national du Trophée 2012 de l'innovation en groupe et qui concerne aujourd'hui une douzaine de producteurs associés, rejoints par la fruitière d'Arinthod.

> 21%

Selon le dernier recensement agricole de 2010, 21 % des exploitations agricoles pratiquent la vente en circuits courts en France. Les modes de commercialisation privilégiés sont par ordre d'importance : la vente à la ferme, la vente sur les marchés et la vente auprès de commerçants/détaillants.

> Les réunions de la filière

Le CIGC organise 5 réunions de filière sur toute la zone AOP. Éleveurs, fromagers et affineurs sont invités à s'exprimer sur les dossiers gérés collectivement.

Calendrier des réunions :

- 4 mars : Levier, mairie salle du conseil
- 14 mars : Ceyzériat, salle Sorelva aux Soudanières
- 18 mars : Poligny, Enilbio salle C12
- 25 mars : Maïche, château du désert salle Ducreux
- 2 avril : Censeau, salle du temps libre

Toutes les réunions sont prévues à 13h30.



Prairies, sapins et robustes bâtiments de ferme bardés de bois sont caractéristiques du Haut-Doubs.



L'hiver passé, le terroir des Fins laissera apparaître une mosaïque de prairies vertes et bien ordonnées.

Le paysage nous en dit long...

Pascal Bérion, Maître de conférences en Aménagement de l'espace et urbanisme (Laboratoire ThéMA UMR CNRS) à l'Université de Franche-Comté nous livre une lecture géographique et socio-économique du paysage des Fins dans la vallée de Morteau (Doubs). L'activité agricole y est bien présente.



Cette forte urbanisation, des Fins à Morteau, et la concurrence des usages des sols qui en résulte, « est essentiellement animée par la présence des travailleurs frontaliers », relève Pascal Bérion.

Le terroir des Fins présente un paysage dans lequel s'identifient trois caractéristiques majeures qui construisent son identité.

Tout d'abord, le caractère montagnard est bien identifié. Le relief, la végétation (notamment la présence des conifères) et l'architecture traditionnelle en sont les marqueurs. La topographie se compose de trois éléments. Le premier, correspond à la fin des seconds plateaux du massif du Jura. Les altitudes sont élevées, entre 900 et 1000 m. L'érosion karstique est perceptible (dolines) et la prairie est ici le mode dominant d'utilisation du sol. Le deuxième est composé des vigoureux versants du Val de Morteau. Ils constituent un escarpement puissant de 130 à 200 m de dénivelé dont l'adret est intégralement occupé par des maisons individuelles. Le troisième, situé à 800 m d'altitude, forme le fond du Val de Morteau. Il constitue une sorte d'enclave où l'agriculture se déploie dans un contexte de forte proximité avec l'habitat pavillonnaire.

Ensuite, l'existence d'une très forte pression foncière liée à la construction d'habitations est perceptible. Le versant reliant les Fins à Morteau est presque intégralement urbanisé et les constructions tendent à se développer dans le Val. La concurrence avec les usages

agricoles du sol est sérieuse. Elle est essentiellement animée par les travailleurs frontaliers qui chaque jour se déplacent entre le Val de Morteau et le pôle industriel suisse de la Chaux-de-Fonds. Cette forte pression foncière n'est pas sans poser des soucis aux éleveurs. Ils tentent autant que possible de construire des stabulations éloignées des zones pavillonnaires et doivent conduire avec soin leurs prairies car les terres disponibles sont rares.

Enfin, les attributs agricoles typiques du Haut-Doubs se lisent partout au sein du finage* des Fins. La proximité des sapins est omniprésente. Les prairies vertes et bien ordonnées dans un openfield en mosaïque soulignent le travail méticuleux des agriculteurs. Les fermes sont constituées de robustes bâtiments dimensionnés pour héberger durant le long hiver bêtes et fourrages. Le recours au bois pour les façades et les bardages facilite d'ailleurs leur intégration paysagère. Durant la belle saison, les vaches Montbéliardes sont présentes partout dans les prés. Le terroir des Fins constitue d'ailleurs l'un des berceaux de cette race et ses éleveurs sont autant passionnés que réputés pour leur travail.

** Finage : ensemble des terres nécessaires à la vie d'une communauté rurale.*



Le val de Morteau est soumis à la concurrence des usages du sol. Les agriculteurs tentent autant que possible de construire leurs bâtiments agricoles loin des zones pavillonnaires en plein essor.



La qualité paysagère du pré-bois, tant à l'intérieur de la parcelle que son insertion dans le grand paysage des Hautes Combes, est remarquable.



Le concours ciblait cette année les pâturages boisés à vocation laitière. Le jury a visité les 7 parcelles candidates de part et d'autre de la frontière, les 4 et 5 septembre 2013.

Concours des prairies fleuries Léon Gros de Bellecombe, lauréat 2013

Le gagnant du concours Prairies Fleuries Haut-Jura – Jura Vaudois 2013 représentera le territoire au niveau national. Le palmarès sera dévoilé lors du Salon international de l'agriculture, le 24 février prochain.

La parcelle présentée par Léon Gros (GAEC de la Croix Patie) a été désignée lauréate 2013 du concours de Prairies Fleuries Haut-Jura – Jura Vaudois pour ses qualités agro-environnementales, paysagères et apicoles mais surtout pour saluer les actions d'entretien et de gestion mises en œuvre par l'exploitant.

Situé sur la commune de Bellecombe (Jura) à proximité du bâtiment d'exploitation, ce pré-bois de 13 ha environ est pâturé dès la fonte des neiges par le troupeau laitier, en journée au départ, puis en tant que parc de nuit, en complément d'autres pâtures de l'exploitation. Pour une gestion fine de la pousse de l'herbe et de sa consommation, il est découpé en 6 parcs en étoile autour de l'unique point d'eau naturel.

La parcelle présente toutes les caractéristiques attendues de ces milieux : alternance de milieux ouverts et fermés, richesse des strates arborées, arbustives et herbacées. 87 espèces végétales et 10 espèces d'orthoptères* différentes ont été recensées lors de la visite.

Le système de pâturage mis en place et son suivi permettent au troupeau de laitières de tirer le meilleur parti de cette biodiversité, tout en conservant et perpétuant les intérêts apicoles et paysagers de la parcelle.

* Insectes caractérisés par des ailes droites (près de la moitié sont des criquets)



Leon Gros, Gaec de la Croix Patie à Bellecombe (Jura).

La fruitière des Fins-Comté rassemble une quarantaine de producteurs.



La Fruitière des Fins-Comté

- **Sociétaires** : 31 exploitations (40 producteurs) basées à Les Fins, Montlebon, Morteau, Fournets-Luisans, La Longeville, La Chaux-de-Gilley, Longemaison, Passonfontaine, Les Combes, Villers-le-Lac
- **Président** : Bruno Billod-Laillet
- **Fromagers** : Thierry Arnoux (fromager principal), Michel Michelin (fromager en second), Thomas Bourcier (aide-fromager), Julien Maître (apprenti)
- **Caviste** : Didier Prêtre
- **Magasin** : Ferjeux Monnin (gérant de l'EURL), Evelyne Arnoux (responsable du magasin et vendeuse), Anita Dornier et Chantal Roland (vendeuses à mi-temps)
- **Ramassage du lait** : entreprise privée
- **Sérum valorisé par la porcherie Porfins, SARL créée par les coopératives des Fins-Comté de Noël Cerneux et des Suchaux**
- **Affineur** : Société Rivoire-Jacquemin (Montmorot)
- **Litrage** : 6,5 millions de litres
- **Contacts** : Fromagerie Les Fins-Comté - Route de Maîche et Rue du Paradis 25500 Les Fins Tél. 03 81 67 11 85 - Fax : 03 81 67 11 85 www.comte.com/lesfinscomte

Les Fins-Comté, l'excellence

Le village des Fins, aux portes de la ville de Morteau, bien que soumis à une forte pression foncière (lire en page 10) reste très agricole. La fruitière "Les Fins-Comté" fait partie du paysage et cultive l'excellence et la régularité.



Jusque dans les années 1990, le village des Fins comptait encore trois coopératives : les Fins Suchaux, toujours en activité, ainsi que les Frenelots et les deux Montagnes. Ces deux dernières ont choisi, en 1993, d'abandonner la production d'Emmental pour passer en Comté et ont fusionné, deux ans plus tard, donnant naissance à une nouvelle coopérative dénommée Les Fins-Comté. À la même époque, elles créent la SARL Porfins avec la coopérative des Suchaux pour construire et exploiter une porcherie valorisant le sérum, sous-produit de la fabrication de Comté. En 2008, la coopérative des Fins-Comté investit dans un nouveau bâtiment et s'installe dans la zone artisanale des Fins. En 2010, la fusion avec la coopérative de Longemaison (1,2 million de litres de lait par an) amène la fruitière à son niveau actuel. « C'était une association gagnant-gagnant. Les producteurs de Longemaison arrivaient dans une structure neuve et de

notre côté, cela nous permettait d'amortir l'investissement plus rapidement », indique Bruno Billod-Laillet, président des Fins-Comté.

Médaillée à Paris

La fruitière des Fins-Comté fabrique chaque année 650 tonnes de Comté. Les fromages de 3 semaines sont vendus par l'intermédiaire de l'union de coopératives Coovefrom à la société Rivoire-Jacquemin basée à Montmorot, qui réalise leur affinage. « Nous sommes 100 % en Comté. Mettre tous les œufs dans le même panier peut paraître risqué mais la qualité finale de nos fromages nous conforte dans ce choix », indique le président. De fait, le fromager Thierry Arnoux est fier de montrer les médailles obtenues au concours général à Paris avec des fromages sélectionnés et présentés par l'affineur : médailles de Bronze en 2005, d'Or en 2006, d'Argent



La fromagerie a construit son nouveau bâtiment en 2008 dans la zone artisanale des Fins, juste en face de l'ancien chalet des deux Montagnes.



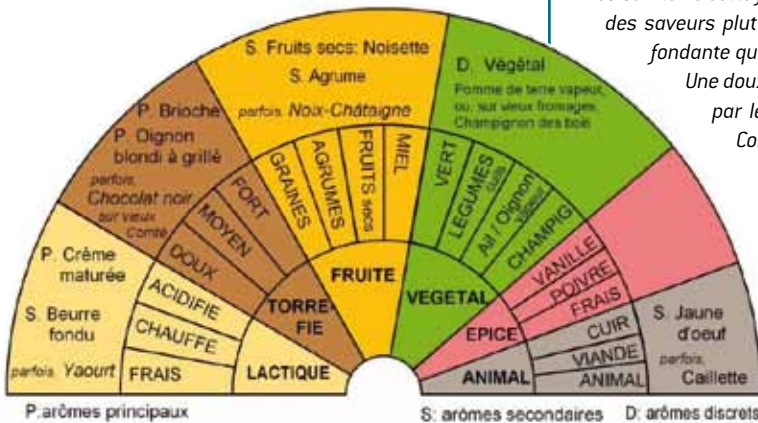
Les fromagers, de gauche à droite, Didier Prêtre, Michel Michelin (seconds), Thomas Bourcier, Thierry Arnoux (fromagers).

LE GOÛT DES COMTÉ DES FINS AFFINÉS PAR RIVOIRE-JACQUEMIN

Les Comté de cette fromagerie présentent un goût de fruits secs très plaisant, un équilibre des saveurs plutôt salé-sucré, une texture très onctueuse/grasse, souvent fine et fondante qui accompagne bien les arômes.

Une douzaine de Comté de la fromagerie, d'affinages différents, a été dégustée par le Jury Terroir entre 2001 et 2012. Les arômes principaux de ces Comté sont : beurre fondu – brioché – noisette – oignon blondi.

Depuis la modernisation de l'atelier en 2007-2008 et un affinage long en cave, les arômes de ces Comté sont plus marqués par du grillé-torréfié que du fruité, mis à part les fruits secs. En effet, la palette aromatique des Comté d'un an et plus, est composée des nuances de crème maturée, oignon grillé, noisette-noix-châtaigne cuite, jaune d'œuf dur, caillette. Parfois le torrifié prend encore davantage d'importance dans le goût de ces Comté avec la note chocolat noir qui se révèle et participe au goût typé attendu des amateurs de vieux Comté.



en 2007 et à nouveau de Bronze en 2012. Un fromage sera présenté au SIA en 2014, avec l'espoir de décrocher une nouvelle médaille. « Nous sommes également les seuls à avoir obtenu le Prix d'Excellence en Comté qui salue la régularité du produit. Cela fait extrêmement plaisir! », ajoute le fromager. Dans le magasin de la fromagerie, une photo encadrée rappelle cet événement et la remise du prix au Salon de l'agriculture par le ministre de l'Agriculture de l'époque, Michel Barnier, en 2008.

À l'écoute des clients du magasin

La fromagerie vend environ 30 tonnes de Comté par an dans son magasin. Des fromages qui sont affinés sur place après avoir passé 5 à 6 mois dans les caves de Montmorot. Les sociétaires étudient actuellement la possibilité d'agrandir leurs caves pour garder les fromages un peu plus longtemps "mais en maintenant ce passage préalable chez l'affineur où ils

acquièrent leur typicité".

Les sociétaires des Fins-Comté sont très attachés à la régularité des goûts des Comté. « Nous vendons pendant 3 mois d'affilée le même type de fromage avant de passer à un autre, pour garder une qualité constante. Les consommateurs qui viennent au magasin apprécient », explique le président. L'équipe du magasin est à l'écoute des demandes des clients. Ainsi, les sociétaires ont organisé avec succès une porte ouverte et un marché gastronomique sur 2 jours en 2012. « La situation de la fromagerie sur l'axe Montbéliard-Pontarlier a renforcé la fréquentation et nous avons décidé d'installer un distributeur de Comté en extérieur pour pouvoir répondre à la demande quand le magasin est fermé », ajoute le président. « Nous essayons d'être assez dynamiques pour valoriser au mieux le produit, qui fait le revenu de nos sociétaires ».

La flore

Plante commune dans les prairies, l'avoine dorée ou jaunâtre est d'ailleurs bien représentée dans les prairies des Fins. Son recouvrement sur l'ensemble des prairies recensées est de l'ordre de 10 %. Facilement reconnaissable, cette graminée a une tige généralement velue dans le bas, glabre dans le haut. Les feuilles sont planes et plus ou moins velues. Les épillets, souvent d'un vert jaunâtre, brillants, forment une inflorescence lâche. Ils contiennent deux à quatre fleurs et la glumelle externe porte sur le dos une longue arête.



Avoine dorée ou jaunâtre.

Au bord des pistes

Où manger un bon petit plat au Comté au bord des pistes de ski de fond des Montagnes du Jura ? Les occasions sont innombrables tout l'hiver... mais voici 3 adresses particulièrement savoureuses (puisqu'il faut bien choisir) !



C'est magique à la Frasse (Jura)

À pied, en raquettes, sur des skis de fond, il faut monter dans la forêt du Massacre et découvrir alors combien il est agréable de rentrer dans une ambiance chaleureuse. Une décoration et une cheminée centrale qui poussent les visiteurs à commenter d'une phrase « C'est magique ». Une magie entretenue par Laure Escalier qui gère le chalet depuis quatre ans. Les commandes se font au bar et quand le plat est prêt à servir le client est appelé par son prénom. « Les gens aiment bien », ajoute Laure. La saison d'hiver s'étale de mi-décembre à mi-avril. Un point de ralliement au bord des pistes de ski de fond et raquettes. Cinquante à soixante couverts possibles et un couchage de dix-neuf places en mezzanine au-dessus de la salle de restauration. Ambiance refuge de haute montagne. En dehors des fondues, raclettes et omelettes, il est possible de commander une tartine jurassienne : pain, Comté, crème et lardons, le tout passé au four. Sans oublier la fabuleuse tarte aux myrtilles ! La saison d'été, de juin à septembre, voit arriver les randonneurs et cyclistes dans la fraîcheur des épicéas. ■

Chalet de la Frasse

Forêt du Massacre - 39310 Lamoura
03 84 41 24 81 - chalet-de-la-frasse.e-monsite.com



Panorama sur les Alpes au Catray (Ain)

En bordure du plateau de Retord et à plus de mille mètres d'altitude, l'auberge domine Bellegarde-sur-Valserine et le Rhône. Au loin, les plus hauts sommets du Jura, et à l'horizon, les Alpes. Ferme d'alpage jusque dans les années soixante, (le bar occupe la place de l'étable), le Catray s'est transformé



en auberge grâce aux parents de l'actuelle propriétaire. Carine Naud et son mari Michael ont pris la suite depuis douze ans. À la table, c'est du "fait maison" qui est servi. Près de soixante couverts et une terrasse appréciée à la belle saison. En hiver, des repas plus montagnards sont proposés : raclettes, braserades, fondues au Comté ou Comté et Gex. Le Comté provient des caves Gojon à quelques kilomètres et le Gex de la fromagerie de Chezery. Avant de se mettre à table, pistes de raquettes, chiens de traîneaux devant l'auberge et ski de fond à deux kilomètres, pour l'effort. Pour un réconfort original, il est possible de dîner dans un kota-grill finlandais – une petite cabane en bois et 5 à 12 convives autour d'un grill – pour dormir ensuite sous un tipi confortable. Ceux qui n'ont pas encore sommeil choisiront une balade nocturne en raquettes. ■

Auberge Le Catray

Route du plateau de Retord - 01200 Chatillon-en-Michaille
04 50 56 56 25 - www.auberge-le-catray.com



Auberge La Petite Echelle

25370 Rochejean
03 81 49 93 40 - www.lapetiteechelle.com

Montée dans l'alpage à la Petite Échelle (Doubs)

Des cartes postales de plus d'un siècle évoquent déjà le restaurant de la Petite Échelle dans les alpages du Mont d'Or, à quelques mètres de la frontière suisse. De nos jours, le lieu a gardé de sa rusticité. Toujours pas d'électricité mais encore un berger et du bétail en estive. Un éclairage à la bougie pour le restaurant et un peu d'électricité solaire pour la modernité. En hiver, il faut rejoindre l'auberge raquettes aux pieds. Norbert Bournez, le berger, propose des plats solides : röstis, jambon, saucisse, salade et des soupes. Sans oublier les indispensables fondues au vieux Comté. Un Comté choisi au Fort Saint-Antoine et sorti des cuves de Bouverans ou Gellin. Pour dormir, une hutte de quatre places et des yourtes confortables. En été, un tipi vient compléter l'offre d'hébergement pour une capacité totale de quarante personnes. Pour faire revivre l'esprit "berger", Norbert développe des activités ancestrales de cueillette et de récolte sur des arbres fruitiers. Comme l'ont fait avant lui des générations de gardiens de troupeaux dans les 35 hectares de pré-bois qui entourent cette accueillante ferme d'alpage. ■

Morilles, petits gris, œuf poché et Comté

Une recette de Christophe Carel*

Ingrédients pour 4 personnes

- 50 g de morilles sèches
- 50 g de petits gris
- 4 œufs
- 50 g de Comté coupé en fines lamelles
- 10 cl de vinaigre blanc
- 1 litre d'eau
- 10 cl de vin blanc du Jura (cépage savagnin)
- 20 cl de crème liquide
- 1 échalote finement émincée
- 1/2 oignon haché
- 70 g de beurre
- 200 g de jeunes pousses d'épinards
+ quelques pousses pour le décor
- Un peu de vinaigrette maison



Faire tremper les champignons dans un peu d'eau tiède pendant 1 heure, puis les égoutter, en conservant précieusement l'eau de trempage, et bien les laver.

Chauffer 50 g de beurre dans une casserole, faire suer l'échalote 2 minutes, puis ajouter les champignons avec leur eau de trempage filtrée, le savagnin et cuire 1 heure à petite ébullition.

Incorporer la crème, saler et laisser réduire jusqu'à liaison et réserver.

Cuire ensuite les pousses d'épinards avec 20 g de

beurre et l'oignon haché, saler et réserver.

Dans une casserole, mélanger le litre d'eau et le vinaigre et faire frémir. Casser les œufs un par un et les pocher 3 minutes chacun. Les égoutter après cuisson.

Dans une assiette creuse, déposer la sauce aux champignons, ajouter au centre une belle cuillère d'épinards cuits, poser dessus un œuf poché et enfin les lamelles de Comté et quelques feuilles d'épinards roulées dans la vinaigrette maison. Servir chaud !



Le conseil du sommelier :

- **Accord avec un vin du Jura :** ce plat s'accompagne idéalement du vin du Jura utilisé dans la recette [cépage Savagnin].
- **Accord avec un vin d'une autre région :** un Châteauneuf-du-Pape blanc (Vallée du Rhône).

*Restaurant Le Gounefay
Route du Larmont
25300 Pontarlier
03 81 46 48 56
www.restaurantlegounefay.fr

Comté et Chocolat*

Tailler quelques cubes de Comté fruité de 2 cm de côté, puis les vider à l'aide d'une petite cuillère parisienne.

Faire fondre au bain-marie quelques carrés de chocolat noir titrant 63 % de cacao (ni plus, ni moins, c'est important !).

Remplir les cubes de Comté évidés avec le chocolat fondant et laisser "prendre" quelques minutes à température ambiante.



Dans un premier temps, l'onctuosité du Comté enveloppe doucement le très léger croquant du chocolat, puis, rapidement, celui-ci fond dans la bouche, permettant à fromage et chocolat de fusionner en harmonie. Cette évolution est plus marquée avec un Comté doté d'une belle onctuosité.

Côté papilles, 3 saveurs valent mieux que 2 ! La salinité du Comté enrichit l'équilibre sucré/amer du chocolat, ce qui met bien en valeur la rencontre fruitée du Comté avec les arômes torréfiés du chocolat.

Et en fin de dégustation, les arômes du chocolat se prolongent au-delà de ceux du fromage... délicieux !

*Une idée de Tabata Bonardi, chef du restaurant Marguerite (Lyon) - www.nordsudbrasseries.com/marguerite.html

CONSEIL DÉGUSTATION



Tombés dans le chaudron...

Fromagers en fruitières. Un métier dont les gestes se transmettent de génération en génération. Exemple avec la famille Berthod dans le Jura.

Au centre, Loïc Berthod, entouré de son grand-père Jacques et de son père, Didier. Trois générations qui partagent le même métier mais qui ont des passions bien différentes : la mécanique et le sport automobile pour l'un, la chasse pour l'autre et enfin le football pour le troisième.

« Ici, c'est le paradis ! » a laissé échapper le fromager de Saint-Maurice-Crillat dès son arrivée sur les lieux. La fruitière de Saint-Maurice Crillat, c'est ce petit chalet de fabrication de Comté, entre Clairvaux-Lacs et Saint-Laurent-en-Grandvaux, qui transforme 2,75 millions de litres de lait biologique par an. Didier Berthod, 54 ans, y est entré le 12 août 1983. 30 années de bons et loyaux services qui ont donné lieu, l'année dernière, à une fête organisée par les 9 sociétaires de Saint-Maurice, pour leur fromager ! « Les sociétaires ont toujours cru en leur fromagerie. Et au fil des années, les jeunes agriculteurs ont repris les exploitations de leurs parents. En 30 ans, je n'ai jamais eu un mot plus haut que l'autre avec aucun d'eux », s'enthousiasme Didier Berthod qui travaille "en confiance", à la parole donnée, au point qu'il n'a jamais signé de contrat de travail. Les décisions importantes pour la fromagerie se prennent en étroite collaboration : le passage au bio en 1997 sur le conseil de l'affineur, ou encore l'installation d'une chaudière à bois pour l'eau chaude nécessaire au chauffage des cuves.

Fromager d'après-guerre

À cette fête qui lui était spécialement dédiée, Didier Berthod a voulu associer son père, Jacques, 80 ans, et son fils, Loïc, 30 ans. Trois générations de fromagers. « Même s'ils

n'ont pas exercé à Saint-Maurice, pour moi, cela coulait de source de les mettre aussi à l'honneur », explique Didier.

Jacques Berthod était fils de paysan et comme les débouchés étaient rares après-guerre, il est parti apprendre le métier de fromager. « Les femmes du pays aimaient aussi à trouver un fromager, parce qu'on était logé et rémunéré ! », se souvient-il. En 1958, le métier bien en main, il est parti bourlinguer, entre Doubs et Jura. La Châtelaine, Buffard, Chapois, Thésy... L'ancien fromager égrène les noms des fruitières qui l'ont accueilli, avec son épouse Liliane. « C'était un travail en couple comme cela se pratique encore dans plusieurs fromageries à Comté. Le métier était dur à l'époque, avec peu de remplaçants, une présence à la fromagerie matin et soir. Même le dimanche, en jouant aux boules sur la place du village, il n'était pas rare qu'on me demande : " Eh le fromager, t'aurais pas un morceau de Comté à nous vendre ? " Mais j'ai jamais ce rythme de travail, nous avions nos après-midi, je parlais à la chasse... », se rappelle-t-il.

« Enfant, j'allais voir mon père à la fromagerie »

C'est à Chapois, avec son père, que Didier Berthod a fait sa formation de fromager en apprentissage. Et les choses se répétant, il a, à son tour, enseigné les gestes de la

fabrication du Comté à son fils, Loïc. Depuis, Loïc vole de ses propres ailes. Il a passé un Bac Pro et un Certificat de Spécialisation à l'ENIL de Poligny, puis, après 4 années comme second fromager à La Marre, il a été embauché, il y a 5 ans, comme fromager en second à Largillay.

Cela ne lui déplairait pas de prendre la suite de son père, à Saint-Maurice. « Enfant, je jouais ici entre les cuves, je venais manger de la rognure de fromage toute fraîche », lâche le jeune homme, qui, à demi-mot, reconnaît son attachement à la fruitière, même s'il n'avait pas choisi en premier ce métier de fromager. La vocation est venue en faisant ! Contrairement à Didier, son père, qui, déjà tout petit, se rêvait fromager. « Avec mes frères et sœurs, quand il n'y avait pas école, nous allions aider à la fromagerie pour frotter les cuves, chercher du bois... », se rappelle le fromager. Aujourd'hui, ce n'est plus aussi facile pour les enfants de venir à la fromagerie. Les normes sanitaires sont plus strictes, obligeant à enfiler blouses, charlottes et surchausses. Et puis les fromagers et leur famille n'habitent plus toujours à côté de la fromagerie.

Les Berthod feraient-ils partie des derniers des Mohicans ? Espérons que non ! Car à voir la complicité qui lie Jacques, Didier et Loïc, on souhaiterait un même parcours professionnel à beaucoup d'autres jeunes. Un vrai petit coin de paradis, c'est dit.