

Les nouvelles du COMTÉ

Les fruitières "pilier du Comté"

La réussite du Comté, tout le monde vient la regarder, l'ausculter, l'analyser. Dans ces périodes extrêmement difficiles pour la profession agricole et agro-alimentaire, chacun veut copier des recettes.

Celle du Comté repose sur :

- un cahier des charges répondant aux attentes sociétales,
- des règles de régulation de l'offre permettant de gérer harmonieusement qualité et développement,
- une organisation sociale basée sur la responsabilité des acteurs et leur engagement, structurée autour du tandem coopérative – affineur.

Alors que la grande majorité des agriculteurs s'investissent dans la difficile gestion quotidienne de leur fruitière, d'autres s'en détournent et adoptent un comportement de "consommateur". La rentabilité court-terme et le prix dictent alors toutes les décisions. Il y a là un grand danger ! En effet, c'est bien la vision long-terme de chacun qui a permis de faire de la filière ce qu'elle est aujourd'hui.

Le Comté s'est construit avec des agriculteurs entrepreneurs et responsables, s'investissant dans la gestion de leurs outils. C'est ainsi qu'ils sont proches des marchés, à leur écoute grâce aux liens de confiance tissés avec les affineurs. Un tel engagement au service du collectif témoigne d'une vraie foi en l'avenir, dans le métier, dans le Comté !

Sans cet investissement, sans cet esprit de responsabilité individuelle et collective, sans ce sentiment fort de participer à l'élaboration d'un fromage incomparable, les agriculteurs se transforment, doucement mais sûrement, "en producteurs de minerai", qui attendent que l'on s'occupe de la valorisation de leurs produits !

Aussi faut-il que nous cultivions nos valeurs qui sont gages de succès. Il est donc indispensable que les agriculteurs gardent les clés de ces fabuleux outils que sont les fruitières et ne s'en détournent pas.

Ne cédon pas à la facilité, à un certain confort apparent ! Soyons au contraire volontaires et tenaces. Notre responsabilité individuelle est bien d'entretenir le patrimoine collectif qu'est le Comté pour bâtir l'avenir !

Claude Vermot-Desroches

Président du CIGC



Prix du meilleur élevage AOP 2015

ÉVÈNEMENT > page 3

Les Routes du Comté mènent à l'Eden

VIE DE LA FILIÈRE > page 2



Distinction Les Routes du Comté mènent au jardin européen d'EDEN

Les Routes du Comté ont été primées au concours EDEN qui récompense les Destinations touristiques européennes d'excellence. C'est une initiative de la Commission européenne.



Au début de l'été, le réseau des Routes du Comté a reçu le Label EDEN, créé par la Commission Européenne pour encourager les modèles de développement d'un tourisme durable à travers l'Union européenne.

Comptant plus d'une centaine de "Destinations européennes d'excellence", le réseau EDEN offre aux visiteurs l'opportunité de mieux découvrir la culture, les traditions locales, ainsi que l'occasion de vivre des expériences inoubliables grâce à la diversité de leurs richesses cachées. Le label a été décerné dans le cadre du concours 2015, qui portait sur la thématique "tourisme et gastronomie".

Le Président du CIGC, Claude Vermot-

Desroches se réjouit de cette distinction : « Rien ne peut sans doute nous procurer autant de joie que de nous voir décerner un prix "d'Excellence". S'il est une valeur que nous défendons, que nous revendiquons, c'est bien celle-là ! La quête de l'excellence guide chaque jour nos pas depuis que nos anciens ont fondé les bases de notre Appellation d'Origine, il y a presque mille ans.

Toutes les études le répètent : les visiteurs des Montagnes du Jura placent les produits régionaux – et notamment le Comté... – comme principaux motifs de découverte de notre territoire. »

Claude Vermot-Desroches en profite pour rappeler le sens des Routes du Comté :

« Nous avons résolument choisi d'ouvrir notre filière "tels que nous sommes"; de faire découvrir en toute transparence nos fermes, nos ateliers, nos caves... et surtout ceux qui y travaillent et parlent avec passion de leur métier. Alors que tant de lieux de production agro-alimentaire sont soigneusement tenus à l'écart du grand public, il est au contraire primordial pour nous de pouvoir apporter sur le terrain la preuve que nos promesses sont le reflet de la réalité. »

Pour la petite histoire, le premier prix a été attribué au festival des Francos Gourmandes de Tournus qui a accueilli cette année une étape de la Savoureuse tournée du Comté.

Partenariat Comté-FFS : acte III

Le partenariat entre le CIGC et la Fédération française de ski (FFS) se poursuit pour la troisième saison, en mettant les pas du Comté dans les traces des disciplines du ski nordique – fond, biathlon, saut, combiné. On ne change pas un message qui gagne : « Partageons les valeurs du Comté avec les équipes de France de ski nordique ».



> Au programme

Le 3^e hiver du partenariat entre le Comté et le ski nordique :

- Un nouveau visuel tiré en posters et cartes postales et film Summersession2.
- Poursuite de la production des « 10 minutes nordiques » avec la FFS, Somfy et Julbo.
- Renouvellement de l'album photos.
- Organisation du Challenge Biathlon du Comté n°2.
- Reconstitution de la Savoureuse Tournée du Comté d'hiver (Chaux-Neuve, la Transjurassienne, Courchevel-Méribel).
- Mais aussi : poursuite des partenariats publicitaires des Routes du Comté avec Ski Chrono, Nordic TV, Ski-nordique.net et la Transjurassienne.

À l'heure d'imprimer ce nouveau numéro des Nouvelles du Comté, nous sommes comme le monde entier, terriblement choqués par les attentats parisiens. Nos pensées vont aux victimes et à leurs familles. Atteints en plein cœur, nous restons plus que jamais mobilisés autour de notre valeur cardinale, la solidarité.

Comices, Comté, complémentarité

Le prix du Meilleur élevage AOP a été attribué pour la première fois lors de 11 comices.

Les traditionnels comices du Jura et du Doubs ont été marqués par une innovation : la naissance du prix du Meilleur élevage AOP. Les filières fromagères AOP (Comté, Morbier, Mont d'Or et Bleu de Gex Haut Jura) ont voulu récompenser les élevages les plus en phase avec la politique souhaitée : l'autonomie alimentaire des exploitations.

Neuf comices se sont ouverts à ce nouveau prix qui, à chaque fois, a été remis par un représentant du CIGC ou de l'URFAC.

Le prix est attribué en fonction d'un indice d'autonomie calculé par Conseil Élevage sur la base de données enregistrées et contrôlées. Ce prix est une récompense symbolique, qui montre à la profession agricole l'orientation politique des filières : ancrer davantage les AOP à leur terroir de production pour leur crédibilité et encourager la production de fourrage de qualité pour diminuer la dépendance aux intrants.

> **Photo de Une : Comice de Pontarlier, prix remis à Mickaël Courtet.**



Florent Lacaille, jeune agriculteur installé depuis 1 an à Menotey, reçoit le prix du meilleur élevage AOP des mains d'Emmanuel Champon lors du comice de la plaine doloise.

Photo: Catherine Coeurdevevey



Comice d'Amancey, prix remis au Gaec de la Croix Grandjacquet par Denise Renard.



Comice du Plateau de Nozeroy, prix remis à Nicolas Dole par Dominique Chauvin.

> Il est temps de « Comté » la fruitière

À l'occasion du Super Comice de Pontarlier, le service des archives de Pontarlier a proposé une passionnante exposition couronnée de succès : Il est temps de « Comté » la fruitière.

Avec Annie Brischoux, directrice des archives, Michel et Jean-Paul Gurtner, et Martine Matton, ont à la fois fait un travail d'historien et ils ont sillonné le pays à la rencontre de tous les présidents des fruitières et des fromagers de l'arrondissement de Pontarlier – un vrai tour de France.

L'exposition se prolonge avec la publication d'un livre non moins passionnant. On y retrouve aussi des extraits de documents inédits comme des écrits de 1780 de Jean-Claude Bousson, subdélégué de l'intendant du roi à Pontarlier. Tout au long de son séjour à Pontarlier, Jean-Claude Bousson dresse le portrait de cette activité où il voit des « sources intarissables de richesse ».

• **Pour se procurer ce livre (10 euros) :** service Archives de la Ville de Pontarlier, 8 rue de la grande oie, entrée B, à Houtaud (du lundi au vendredi de 14h à 18h).



Merci à Lilian qui a offert à quelques privilégiés un concert surprise et très émouvant dans le cadre de l'exposition sur les fruitières. Il sort son Premier album et nous souhaitons un très grand succès au jeune franc-comtois qui porte haut les couleurs de notre région et les valeurs d'humanité qui nous sont chères.

> Le palmarès

- **Comice du Grandvaux :** GAEC Chambelland à Grande-Rivière (Coopérative de Grande-Rivière). 208 g de concentrés par kg de lait, pour une production moyenne par vache de 7 979 kg/an.
- **Comice de Clerval :** GAEC Bugnet à Roche-les-Clerval (L'Ermitage). 159 g de concentrés par kilo de lait, pour une production moyenne par vache 7 323 kg/an.
- **Comice de Pontarlier :** Mickaël Courtet des Hôpitaux-Vieux (coopérative des Hôpitaux-Vieux). 155 g de concentrés par kilo de lait, pour une production moyenne par vache de 6 873 kg/an.
- **Comice de la plaine doloise :** Florent Lacaille de Menotey (coopérative de Chevigny). 224 g de concentrés par kilo de lait, pour une production moyenne par vache de 6 986 kg/an.
- **Comice d'Ornans :** EARL Lépine de Lavans-Vuillafans (coopérative de Lavans-Vuillafans). 134 g de concentrés par kilo de lait, pour une production moyenne par vache de 6 687 kg/an.
- **Comice de Saint-Hippolyte :** GAEC Christophe et Carine Rondot, de Les Plains et Grands Essarts. (Fruitières réunies de Trevillers). 189 g de concentrés par kilo de lait, pour une production moyenne par vache de 7 420 kg/an.
- **Comice de Maîche :** GAEC Franck et Christelle Duquet de Damprichard (coopérative de Charmauvillers). 167 g de concentrés par kilo de lait, pour une production moyenne par vache de 7 269 kg/an.
- **Comice de Morteau :** GAEC des Bassins du Doubs (coopérative des Majors à Villers-Le-Lac). 180 g de concentrés par kilo de lait pour une production moyenne par vache de 7 095 kg/an.
- **Comice du plateau de Nozeroy :** EARL Nicolas Dole d'Onglières (coopérative de Mont Rivel) 171 g de concentrés par kilo de lait produit, pour une production moyenne par vache de 7 425 kg/an.
- **Comice de Baume les Dames :** GAEC de Constantin Morel de Passavant (coopérative de Passavant) ; 216 g de concentré par kg de lait produit, pour une production moyenne par vache de 7 021 kg/an.
- **Comice d'Amancey :** GAEC de La Croix Grandjacquet de Reugney (coopérative de Bolandoz-Reugney) ; 173 g de concentrés par kg de lait produit pour une production moyenne par vache de 8 811 kg de lait/an.

De bonnes raisons pour retourner aux Francos Gourmandes de Tournus

Les Francos Gourmandes de Tournus se sont déroulées pour la première fois avec le parrainage du Comté. Il y a de bonnes raisons pour s'en réjouir.

Le stand des Amis du Comté a connu un grand succès. Les visiteurs se sont montrés intéressés par la démarche de dégustation, de pédagogie, ils ont apprécié le jeu des senteurs et la fabrication à l'ancienne. Il s'agissait d'une des « seules » animations participatives sur le site.

Des chefs installés dans des foodtrucks ont joué le jeu du Comté dans leurs propositions de burgers et de salades.

Les visiteurs ont apprécié la présentation originale du Comté sur les deux pôles bars à vins et bars à brochettes.

Sur la Scène des chefs : l'utilisation du Comté par les chefs présents, c'est une marque de reconnaissance.

La présence du logo Comté imprimé sur les tabliers et les vestes des chefs a apporté une visibilité indéniable.

Une belle mise en avant du Comté dans les spots publicitaires sur l'écran proche de la scène.

Au final : une rencontre toute naturelle entre Bourgogne et Franche-Comté.



> Sur un plateau

Club des cinq. Cinq chefs d'Australie, des Etats-Unis, d'Argentine, du Japon et d'Italie ont simultanément honoré la gastronomie française avec des menus « Good France ». C'était une opération d'envergure orchestrée par Alain Ducasse. À New-York, les convives du chef David Bouley ont pu déguster un Comté de 24 mois.

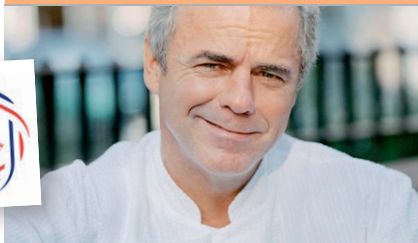
La patience. Dans la Revue des vins de France, Frédéric Engerer, directeur d'Artémis domaines qui gère les grands crus de François Pinault, s'interroge sur la date de mise en marché des vins. Pour lui devrait régner « la patience des grands produits agricoles : les Comté, mais aussi les grands jambons, sont vendus lorsqu'ils expriment le meilleur d'eux-mêmes ».

Télévision. Prochainement sur le petit écran : l'émission de France 3 *Des racines et des ailes* consacrera un reportage aux montagnes du Jura, avec notamment un passage du côté de Chapelle-des-Bois. L'émission de France 5, *Echappées belles* diffusera un reportage sur le Comté, programmation prévue en décembre.



Top burger. Le Comté se glisse dans l'un des meilleurs burgers de Londres, burger servi chez Elliot's. C'est le verdict du quotidien *The Independent*. Le restaurant se fournit en Comté à la boutique *The French Comté* au marché de Borough Market. Cette boutique a été ouverte en 2011 par Fabien, Florent et Sylvain, trois jeunes Francs-Comtois.

Comté chez Piège. Le célèbre chef Jean-François Piège ouvre *Le Grand restaurant* à Paris. Il propose notamment une recette d'orge soufflée, pochée dans un court-bouillon, assaisonné avec du Comté et du vin jaune.



David Bouley.

LES ANIMATIONS DES AMIS DU COMTE

MARCHÉ DES SAVEURS ET ARTISANS

4 - 6 décembre > Martigny (Suisse)
Dégustations commentées de différents Comté, animations sensorielles et vente

MARCHÉ DE NOËL

12 et 13 décembre > Tournus (71)
Dégustations commentées de différents Comté, animations sensorielles, fabrication à l'ancienne et vente

SAVOUREUSE TOURNÉE HIVER

16 et 17 Janvier > Chaux-Neuve (25)
Coupe du monde de Combiné nordique.
Dégustations commentées de différents Comté, animations sensorielles et culinaires.
12 et 13 février > Morez (39)
Salon du Nordique. Animations sensorielles, dégustations commentées et vente
26 et 27 mars > à Méribel - Courchevel (73)
Championnat de France de ski. Dégustations commentées de différents Comté, animations sensorielles et culinaires, et vente

LES ANIMATIONS DU GROUPUSCULE D'ACTIONS GUSTATIVES

SALON DES VINS

14 et 15 novembre > Montpellier

SALON VINS ET SAVEURS

20-22 novembre > Chalon-sur-Saône (71)

JOURNÉE EN ÉCOLE HOTELIÈRE

3 décembre > Dardilly

SALON DES VIGNERONS INDÉPENDANTS DE BOURGOGNE ET JURA

4-6 décembre > Grenoble

Sur ces salons, le stand du GAG propose une découverte du Comté.
Les visiteurs peuvent ainsi mieux comprendre sa diversité et relativiser l'importance de la durée d'affinage grâce à une dégustation comparative de 5 Comté choisis.
L'accent est mis sur l'importance des saisons, terroirs et caves d'affinage.
Les visiteurs pourront également s'entraîner à reconnaître les "senteurs de Comté" en jouant avec la roue des arômes.

> Savoureuse tournée Nostalgie d'été

Durant l'été, le village de la Savoureuse tournée du Comté s'est une nouvelle fois transporté pour proposer ses ateliers : les démonstrations de cuisine d'Olivier Laboute, la fabrication à l'ancienne et bien sûr les dégustations.



Une savoureuse étape aux Francos Gourmandes.

La Table du Comté À Nantes, le Comté avait des biscuits

Du 9 au 13 octobre, pendant cinq jours, 13 chefs de renom de Nantes et de sa région ont sublimé le Comté.

À Nantes, la troisième édition de La Table du Comté s'est révélée particulièrement aboutie, bénéficiant pleinement de l'acquis des précédentes éditions à Lyon puis à Strasbourg. Le rendez-vous entre la culture nantaise et l'AOP Comté a donné lieu à de belles rencontres, entre gens du Comté et gens de Nantes, une alchimie qui s'est concrétisée dans les assiettes avec le patrimoine maritime – poissons, coquillages et crustacés – mêlé très habilement avec notre patrimoine très terrien.

Au déjeuner un chef intervenait en solo, les dîners étaient en revanche menés à quatre mains. Pour chaque repas, une dégustation commentée de trois Comté était conduite par Claire Perrot. Les professionnels de la filière se joignaient à cet interlude pédagogique pour évoquer la filière et ses métiers. Se sont ainsi relayés Claude Vermot-Desroches, Jean-Louis Barthod, Dominique Chauvin, Frédéric Lacroix, Emmanuel Champon et Eric Chevalier.

• Retrouvez reportages et recettes de La Table du Comté à Nantes sur comte.com et sur Facebook (I love comté).



La Table du Comté à l'Atelier Bayard – Nantes



Ludovic Pouzelgues – Lulu Rouget à Nantes.



Baptiste Denieul – L'Auberge Tiegzeh – en salle.



Thierry Seychelles « Coquillages et crustacés en fine marinière, topinambour cuit au barbecue, vieux comté ».



Fabrication de Comté à l'ancienne à Nantes.

> La Table du Comté nantaise en chiffres

- 13 chefs de Nantes et Grande Région, 9 déjeuners et dîners.
- 12 vigneronnes et vignerons des Vignes de Nantes, 35 accords mets vins proposés pendant les repas.
- 6 accords Comté / Vins de Nantes proposés lors des deux ateliers grand public le samedi et le dimanche.
- 2 fabrications à l'ancienne qui ont attiré quelques centaines de personnes.
- 3 accords « meilleur ouvrier de France » proposés par Romuald

- Fassenet : Comté et huile vanillée, guimauve de Comté en chapelure à la marjolaine, cracker Comté figue et râpé de vieux Comté.
- 26 kg de Comté doux, 24 kg de Comté fruité et 34 kg de Comté plus longuement affiné utilisés dans les menus par les chefs
- 40 kg environ de trois Comtés différents proposés pour une dégustation commentée sur assiettes au cours de chaque déjeuner et dîner.

- 66 élèves du lycée hôtelier Nicolas Appert à Orvault ont bénéficié d'une animation conjointe par Claire Perrot et Romuald Fassenet.
- 70 élèves de maternelle et primaire de l'école franco bretonne Diwan ont assisté à un atelier du goût proposé par la maison du Comté.
- 45 journalistes et blogueurs accueillis.
- 350 convives environ, gagnants du jeu concours lancé du 1^{er} au 15 septembre sur notre site.

À Vernierfontaine, les bonnes pratiques agricoles favorisent la biodiversité

En Franche-Comté, les filières fromagères AOP sont engagées dans la préservation des terroirs, des paysages et du cadre naturel de production de leurs fromages. Exemple à Vernierfontaine.

À l'initiative de l'Union Régionale des Fromages d'Appellation Comtois (URFAC), une étude expérimentale sur les pratiques agricoles et leurs éléments paysagers associés a été réalisée cette année sur le territoire occupé par les 20 exploitations agricoles formant la coopérative de Vernierfontaine (Doubs), afin d'évaluer le niveau global de biodiversité dite « ordinaire » sur ce territoire.

Cette étude montre notamment que la fruitière de Vernierfontaine, qui s'étend sur 7 communes, détient un important potentiel de biodiversité grâce aux surfaces élevées en prairies permanentes, à la diversité et à la densité des haies, bosquets et lisières associées à la variété des types d'assolement.

Les pratiques agricoles sont variées entre les 20 exploitations et participent à la production d'un contexte diversifié. La gestion actuelle des prairies permanentes offre un bon compromis entre la préservation de la biodiversité et la production de fourrage [qualité et quantité] pour garantir l'autonomie alimentaire sur la plupart des exploitations.

De plus, les pratiques agricoles sont adaptées aux ressources et aux contraintes du territoire.

Haies, bosquets et lisières

Les résultats complets de cette étude ont été rendus publics le 7 septembre dernier. « Sur le territoire de la fruitière, la densité



Les haies et lisières sont entretenues.

de ces éléments paysagers est élevée, explique Marie Leroy, élève ingénieure agronome. Elle a suivi la méthode BIOTEX pour le pâturage pour réaliser l'étude. Dans l'ensemble, le système est par nature extensif, encadré par le cahier des charges strict des fromages AOP en matière de fertilisation. Les producteurs ont fait le choix de fertiliser davantage certaines parcelles et d'en tirer un maximum de fourrage pour assurer l'autonomie alimentaire de leurs exploitations. D'autres parcelles sont au contraire pas ou peu fertilisées, et constituent un espace de compensation en faveur de la biodiversité. Les haies et lisières sont entretenues de façon à conserver des paysages ouverts, plus riches en biodiversité que la forêt. Ces interventions se font à l'automne, hors période de nidification des oiseaux et de floraison des arbustes, et cela de façon modérée. Les « nettoyages » trop sévères sont évités : les producteurs laissent volontiers parvenir à floraison les plantes qui poussent sous les clôtures par exemple. »

> Ils ont dit :

René Charmoille,
sociétaire de la fruitière

« Maintenir mes haies présente un grand intérêt : après la canicule, alors que la plupart des prairies étaient sèches, j'ai pu faucher du regain de 30 cm dans les parcelles protégées par les haies. Et ce matin, alors que pour la première fois il a gelé et que la bise soufflait, j'ai trouvé mes vaches couchées au pied des haies. Les haies sont un abri pour les vaches aussi ; elles participent à leur bien-être. »



• **Gérard Guyot,** sociétaire de la fruitière

« Je suis fier de pouvoir faire visiter mon exploitation que je qualifie "d'entreprise à ciel ouvert". On peut faire du Comté ET de la biodiversité. Les producteurs de lait comme moi mènent de front activité économique rentable, participation à la vie sociale rurale et respect de l'environnement. Nous faisons tous les jours du développement durable sans le savoir. Il faut exporter ce modèle ! »



Marie Leroy a réalisé cette étude pour l'URFAC.



Les résultats de l'étude présentés in situ.



Patrick Duboz, président de la fromagerie
 « Il y a peu de pression foncière dans la zone de la coop. Les agriculteurs ont des surfaces et ne sont pas poussés à la productivité donc peu enclins à retirer les haies pour gagner en surface exploitable. Il ne faudrait pas tout chambouler avec de gros moyens ce qui fait la valeur de notre lait. Les éleveurs de la coopérative sont davantage tournés vers l'économie des moyens. Ils ont envie aussi de bien faire leur métier et de bien vivre avec la population qui les entoure. »



Claude Philippe, président de l'URFAC
 « Nous comptons bien déployer l'étude Biotex à l'échelle d'un échantillon représentatif d'ateliers, mais aussi participer au programme national "life +" qui prévoit la mise en place d'actions volontaristes concrètes en faveur de l'environnement. Et peut-être qu'un jour, obtiendrons-nous une forme de labellisation du paysage comtois, tel qu'il est, modelé par des siècles d'élevage et de production fromagère ? »



Véronique Rivoire, Ets Rivoire-Jacquemin
 « Mon entreprise a l'honneur d'affiner et de commercialiser les Comté de Vernierfontaine. Une cave d'affinage, c'est comme une bibliothèque. Il faut trouver le livre, ou ici le lot de fromages, qui correspond au goût du client. J'ai reçu récemment des acheteurs de la côte ouest des Etats-Unis qui ont demandé à visiter la coopérative de Vernierfontaine. Je suis fière de l'accueil qui leur a été réservé. Ils ont vu les paysages préservés, ils ont vu les vaches ruminant tranquillement dans les prés, ils ont assisté à la traite du soir et ont vu le lendemain matin ce même lait se transformer en Comté dans les grandes cuves de cuivre, sous l'oeil attentif du fromager... La filière AOP cultive son image qui repose sur le respect du territoire, de la tradition et du travail des anciens. Une étude comme celle qui vient d'être présentée apporte une plus-value en ce sens. »



Pascal Bérimon, de l'Université de Franche Comté, lors de l'analyse paysagère du GAEC du Printemps qui a conclu la restitution de l'étude
 « L'exploitation comporte côté pile une zone d'openfield avec de très grandes prairies de fauche et côté face un espace bocager riche en haies pour le pâturage. Ce constat illustre concrètement le choix des éleveurs : disposer de surfaces assurant la ressource fourragère et donc l'autonomie alimentaire du troupeau et disposer d'espaces de pâturages confortables pour le bétail (les haies coupent le vent du Nord) et aussi propices à la biodiversité. »



Sophie Fonquernie, vice-présidente du conseil régional de Franche-Comté, co-financier de l'étude, elle-même productrice de lait AOP, à 50 km de Vernierfontaine : « Je suis très intéressée par cette notion de "services rendus par les prairies à la société". Je souhaite que ces services puissent être quantifiés, pour en faciliter l'appréhension par la population. »

> Retrouvez l'étude intitulée "Interactions bénéfiques entre pratiques agricoles et biodiversité à la fromagerie de Vernierfontaine" en vidéo sur comte.com

> La méthode BIOTEX

Déclinaison du projet national INDIBIO (INDicateurs de BIOdiversité), elle a été mise en oeuvre dans cette étude conduite avec les producteurs des 20 exploitations de la fromagerie de Vernierfontaine, en partenariat avec l'Institut de l'Elevage, le laboratoire Thema (UMR CNRS Université de Franche-Comté) et l'URFAC.

L'étude a été réalisée par Marie LEROY, étudiante à Agrocampus Ouest Rennes, et une contribution sur les outils et analyses géomatiques a été apportée par 12 étudiants de première année du Master de Géographie et Aménagement de l'Université de Franche-Comté.



> La fromagerie de Vernierfontaine

Le territoire de la fromagerie se localise sur le premier plateau des montagnes du Jura. Les sols sont développés sur des calcaires durs et perméables, donc sensibles à la sécheresse, mais des différences d'altitude et de couches géologiques rendent possible une variété de contextes paysagers locaux.

- 7 communes / 20 exploitations / 35 producteurs / 1 010 vaches laitières
- 6,6 millions de litres de lait AOP produits par an et transformés en 14000 meules de Comté AOP.
- 1 200 ha de prairies permanentes / 700 ha de prairies temporaires / 200 ha de culture / 2 100 ha de SAU (Surface Agricole Utile)

Le Comté participe à une alimentation durable et soutenable

C'est sur la dimension de durabilité des systèmes alimentaires qu'est intervenue Christine Cherbut, directrice scientifique de l'INRA, lors de la "journée recherche" organisée par le CIGC au printemps dernier. Elle apporte une reconnaissance pour les travaux menés par la filière Comté.

Les Nouvelles du Comté : Qu'entend-on aujourd'hui par "alimentation durable" ?

Christine Cherbut : La FAO* donne cette définition de l'alimentation durable : "une alimentation durable protège la biodiversité et les écosystèmes, est acceptable culturellement, accessible, économiquement loyale et réaliste, sûre, nutritionnellement adéquate et bonne pour la santé, optimise l'usage des ressources naturelles et humaines". Cette définition prend aussi en compte la notion d'impacts supportables ou soutenables pour une société. Si nos regards maintenant à l'échelle de notre pays, et contrairement à ce que nous montrent nombres de reportages, nous mangeons de mieux en mieux. Mais nos comportements ont un impact négatif qu'il faut corriger pour rester soutenables.

NDC : Comment parvenir à une alimentation soutenable ? Quelle place pour la recherche ?

C. C. : Trois aspects sont à améliorer dans nos sociétés occidentales : l'utilisation des ressources (eau, énergie), l'impact sur les écosystèmes et l'impact sur la

santé (obésité et maladies chroniques) Pour y parvenir nous devons commencer par réduire de 25% notre consommation actuelle et surtout lutter contre le gaspillage. Le consommateur joue un rôle clé car il veut du goût, un produit qui ne nuit pas à sa santé et il est en quête de sens. Il est nécessaire de l'informer toujours plus et de l'impliquer. La recherche doit nous aider à répondre à ces questions grâce à des programmes ambitieux qui n'oublient pas les sciences sociales.

NDC : Le Comté répond-il à cette exigence d'alimentation durable ?

C. C. : La filière Comté a choisi une approche qui répond à ces enjeux, avec de vrais arguments qui, dans ce contexte mondial, la rendent extrêmement compétitive. Elle prend en compte les aspects environnementaux, sociaux et économiques dans une vision à long terme. Les recherches que vous menez sur la qualité du lait, la conduite d'élevage, la transformation à travers la flore et l'ensemencement, ou encore le goût et la santé, répondent à cette dimension alimentaire globale et durable.



La pression des consommateurs et des acteurs politiques ira toujours plus en ce sens dans les 20 à 50 années à venir. Le Comté ne devrait pas avoir trop de soucis à se faire s'il continue à se développer sur sa base actuelle, avec un cahier des charges qui lui permet de répondre à la demande du consommateur. Les évolutions technologiques, les nouvelles formes d'organisations se font dans le respect des fondamentaux de l'AOP. Tout comme en sport, si les règles évoluent, les fondamentaux ne changent pas. Il y a du futur dans la tradition ! Vous pourrez répondre aux futures politiques publiques, voir à des normes nouvelles qui apparaîtront à l'avenir. Je pense que vous êtes en train d'anticiper tout cela.

* FAO : Food and Agriculture Organisation (Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture).

> En direct du Québec : Dialogue entre Adèle, 5 ans, et sa maman, suite à la visite d'amis comtois.

- Maman?
- Mmmm... Quoi ma belle ?
- Peux-tu me redire le nom de ce qu'on a mangé l'autre soir ? Tu sais... avec la croute pas très bonne... mais qui était bien meilleur que du fromage. Meilleur... que le meilleur fromage de la Terre...
- Ah ! Tu veux dire le Comté ?
- Oui!!!! C'est ça le mot que je ne veux JAMAIS oublier.

(silence)

- Maman... tu pourrais en racheter ?
- Bien sûr. Il sera bon... mais... peut-être pas « exactement » pareil.

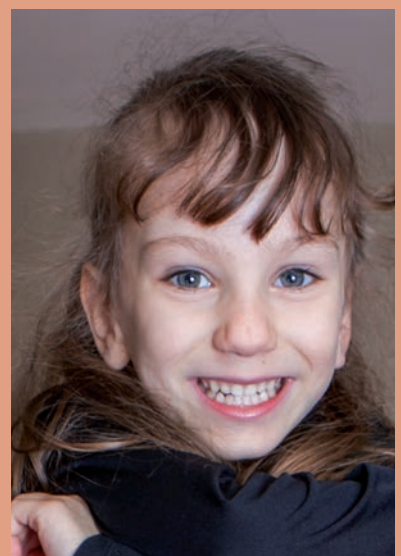
(CRISE - Larmes et cris de déception.)

- Oh... Je veux le même!!!!!!
- Ma belle, ne pleure pas. Ce Comté là était spécial. Il nous a été donné par des amis qui viennent d'un pays très loin d'ici. Ils ont des vaches pour produire le lait qui sert à fabriquer ce Comté.

(silence)

- Maman ?
- Mmmm... Quoi ma belle ?
- Est-ce qu'on pourrait y aller... voir ces amis... qui ont la chance d'avoir du Comté... dans ce pays très loin ?
- (sourire)... On verra, on verra ma belle. Tu as de bonnes idées.

Au plaisir!"



Merci à la maman d'Adèle de nous avoir fait partager ce délicieux moment d'intimité familiale.

La bonne récolte de PATURE

Le milieu paysan est-il protecteur face aux risques d'allergies ? Pendant dix ans, et dans cinq pays européens, des équipes de chercheurs ont suivi des centaines d'enfants. Les résultats sont positifs.

1133 familles d'Allemagne, d'Autriche, de Finlande, de France et de Suisse, suivies pendant dix ans par des équipes de chercheurs de chaque pays : c'est peu dire que le projet d'étude PATURE, dès ses prémices, faisait du foin. PATURE, c'est le nom d'une étude qui porte sur la Protection contre l'Allergie éTUde du milieu Rural et de son Environnement. Son champ d'action : étudier en zone rurale l'évolution de la vie d'enfants, dès leur naissance, vis-à-vis des allergies.

Deux groupes d'enfants ont été suivis durant cette période. Pour le premier, il s'agit d'enfants nés et vivant dans un milieu paysan. Pour le second groupe, il s'agit d'enfants vivant en milieu rural, sans lien avec une culture paysanne. Les chercheurs ont voulu confirmer le rôle protecteur de l'ambiance d'une ferme pour la santé d'un enfant.

Les premiers résultats de l'étude commencent à être dévoilés et confirment l'intuition des chercheurs. Les enfants nés dans une ferme, dès la naissance, sont moins allergiques que leurs homologues non fermiers. Cette protection est liée à l'exposition de la maman à l'environnement des étables et de la grange durant la grossesse et aux contacts avec les

animaux, notamment quand il y a beaucoup d'espèces différentes. La protection se poursuit durant la petite enfance. À 4 ans 1/2 et 6 ans, les enfants nés dans une ferme sont moins sujet à dermatite atopique – eczéma – et aux symptômes d'asthme. La protection vis-à-vis des allergies serait amplifiée quand l'enfant, au cours de sa première année de vie, consomme des produits laitiers, notamment au lait cru.

En Franche-Comté, l'enquête a démarré en 2003 sous la direction des professeurs Jean-Charles Dalphin et Dominique-Angèle Vuitton. Elle a concerné 203 familles – 94 fermières et 109 non fermières – recrutées grâce à un partenariat avec la Mutualité sociale agricole.

L'étude n'est pas terminée, ses concepteurs vont chercher à répondre à d'autres questions relatives, par exemple, à la nature des substances qui protègent des allergies, ce qui pourrait déboucher sur l'élaboration d'un vaccin.

En attendant, lors de naissances hors ferme, il faudra peut-être songer à remplacer les cadeaux habituels par une botte de foin ou une génisse !



Les enfants qui sont au contact des animaux de la ferme sont moins sujets aux allergies.

Une enfance très suivie

Les familles qui se sont engagées dans ce programme auront passé dix ans avec des rendez-vous réguliers, à commencer par un prélèvement de sang au cordon.

Un premier contact avec l'enfant avait ensuite lieu à l'âge de deux mois, puis à un an au CHU de Besançon, puis à 4,5 ans, 6 ans et 10,5 ans. À chaque fois, une batterie de tests était au programme. Les chercheurs ont effectué aussi de nombreux prélèvements sur les lieux de vie (lait de la ferme, poussières...).

Fière d'avoir pu aider

Anna Aufort vit en milieu rural mais pas dans une ferme. Elle a assisté aux présentations des résultats de l'étude par les chercheurs et les soignants, exposés très sérieux suivis d'un temps de spectacle pour les familles. Anna retient surtout de ces années, les visites à l'hôpital et les prises de sang. « J'avais peur mais l'infirmière me rassurait, me donnait de petit cadeaux. C'est un bon souvenir car c'est utile pour trouver des 'médicaments' contre l'allergie. Ce n'est rien d'aller à l'hôpital quand on est en bonne santé ! ». Pour sa maman, remplir des questionnaires sur la santé et l'alimentation était une obligation hebdomadaire surtout la première année avec l'introduction progressive d'aliments. Une astreinte mais aussi une satisfaction de collaborer à la recherche. Les familles française de cette étude européenne ont bien joué le jeu !



Thomas est mordu d'élevage !

Thomas Mareschal vit à la ferme familiale à Gevresin dans le Doubs, une exploitation en production de lait à Comté. Il a participé à l'étude PATURE. Prises de sang et tests d'allergie ont montré qu'il n'était pas allergique. Ses parents ont rempli des questionnaires sur son alimentation et le temps passé à la ferme. Depuis son jeune âge, il est "mordu" par l'élevage. À 2 ans, il s'endormait parfois dans le tracteur à côté de son papa. Thomas a aujourd'hui 11 ans. Il participe dès qu'il le peut à la distribution de fourrage, la traite, le paillage, l'épandage du fumier... Le mercredi après-midi, il accompagne parfois son père, qui est président de la coopérative d'Amancey, pour goûter les fromages chez l'affineur. A la maison, c'est lait cru de la ferme pour tout le monde !



« 10 ans de suivi, c'est long mais pas très contraignant. Aider la recherche pour voir si les enfants de ferme sont plus résistants que les autres, cela peut servir », insiste Vincent Mareschal. Sur ses 4 enfants, aucun n'est allergique.

De la fromagerie à l'affineur

Le service d'appui technique aux fromageries

Le service d'appui technique aux fromageries est au cœur des missions du CTFC. Dans le cadre de conventions, il appuie 135 ateliers de fabrication de Comté et 17 maisons d'affinage.

Le service a pour objectif de favoriser la maîtrise de la qualité. Il prévient les anomalies de fabrication, il développe les progrès

dans le domaine de la qualité et des aspects technico-économiques, enfin, il accompagne la gestion documentaire et le suivi sanitaire.

Nous présentons en photos quelques aspects des interventions du service.



Échanges techniques autour du fromage à la fromagerie de La Marre entre Paul Jeusset, fromager, et Marie Boillon, technicienne du CTFC, laquelle apprécie ici la souplesse du caillé dans le moule.



Suivi des conditions d'ambiance en cave avec un thermo-hygromètre.



Suivi de fabrication et analyses sont réalisés en direct : Marie Boillon se déplace avec un mini laboratoire.



Vérification métrologique en fromagerie (thermomètre, hygromètre, manomètre).



Chez l'affineur, ici chez Juraflöre à Poligny : échanges sur la qualité des fromages entre Bertrand Henriot, le chef de cave, les représentants de la fromagerie de Villers-sous-Chalamont et Aline Bazin-Colez technicienne du CTFC.

> L'équipe du service

• Responsables de service :
Laetitia Goux, Didier Fléchon.

• Techniciens d'appui technique :
Aline Bazin-Colez, Virginie Cucheval, Bérangère Morot, Marie Boillon, Damien Billon, Quentin Trouillot, Nicolas Bottagisi, Fabien Pelletier, François Dietrich et Yannick Renard.

Les techniciens d'appui technique sont mobilisés pour différentes missions : technologie Comté, Morbier, Bleu de Gex / Haut Jura, fermière, matériel, gradage, ressourcement et diffusion d'informations...



Les sols fertiles assurent une excellente production fourragère.



Ferme traditionnelle avec un pont de grange.

Lecture du paysage du terroir de la fruitière de Bonnetage

Le terroir de Bonnetage est une région de forte densité agricole où la prairie naturelle est reine.

La fruitière de Bonnetage est située dans le Nord-Est du département du Doubs. Son terroir appartient à l'ensemble dit du second plateau du massif du Jura et pour être plus précis, au sous ensemble compris entre la reculée du Dessoubre et la vallée du Doubs, à proximité du Russey. Il s'agit d'un plateau aux altitudes élevées (comprises entre 850 et 980 mètres). Un léger modelé du relief s'observe. Il est causé par deux processus bien distincts. Premièrement, au Nord-Ouest, un faisceau (petite chaînon montagneux) organise le contact entre les premiers et les seconds plateaux du Jura et se termine par le puissant escarpement de la reculée du Dessoubre (500 mètres de dénivélé). Deuxièmement, l'érosion karstique est très active sur le plateau et elle a dégagé de nombreuses dépressions qui matérialisent l'emplacement de dolines. Les eaux de surface sont rares, les sols sont développés sur des calcaires durs. Cependant, quelques zones marneuses imperméables sont identifiées, et peuvent comporter quelques parties marécageuses qualifiées de « seigne » dans la toponymie locale.

Bonne fertilité des sols

La fruitière transforme environ 2,4 millions de litres de lait par année en fromages d'AOP Comté. Il s'agit d'un atelier de taille moyenne dont le bassin de collecte se limite à la commune de Bonnetage et à une partie de sa voisine, Saint-Julien-les-

Russey. Au total, onze élevages assurent l'approvisionnement de la fromagerie. La surface agricole est en totalité occupée par des surfaces toujours en herbe, destinées à la pâture ou à la fauche pour produire des foin et des regains afin d'alimenter les troupeaux pendant les presque six mois d'hivernage. La densité d'exploitations agricoles est élevée sur ce secteur du Haut-Doubs. Ce fait est ancien et peut s'expliquer tout d'abord par la bonne fertilité des sols qui assure une excellente production fourragère, ensuite, par la présence d'une industrie en milieu rural (dans l'horlogerie notamment) qui par le passé a procuré des compléments de ressources aux familles d'éleveurs pendant l'hiver et enfin, par les revenus issus de la bonne valorisation du lait par la fruitière. La forte densité agricole génère une pression foncière stimulante qui conduit les agriculteurs à entretenir avec soin leurs parcelles. La fruitière possède une porcherie qui valorise le lactosérum issu de la transformation du lait en Comté. Ce faisant, elle participe à la fourniture de porcs de qualité pour la filière régionale des salaisons (saucisses IGP Morteau et Montbéliard) et les producteurs peuvent utiliser le lisier de la porcherie pour fertiliser les prés et réduire les achats d'engrais.

Une commune de 12 km de long !

Bonnetage est un village dont le développement est fort original puisqu'il se compose de quatre entités distinctes sans oublier la présence de nombreuses fermes situées à l'écart. La commune s'étire sur 12 kilomètres de la frontière Suisse (gorges du Doubs) jusqu'au rebord du Dessoubre ! La partie la plus ancienne

est formée par le village dit « haut » où se localise l'église. A ses pieds se trouve le village dit « bas » qui s'est développé depuis la révolution industrielle notamment avec la présence d'ateliers travaillant pour le compte de l'industrie horlogère. Plus à l'Est, se trouve le « Grand Communal » qui constitue l'ensemble le plus dense et le plus peuplé de la commune. C'est en son sein qu'est implantée la fruitière. Le Grand Communal est situé sur la route principale qui conduit à Maîche. Le développement de l'habitat pavillonnaire y est important et s'explique par la demande en logements des « frontaliers » qui travaillent en Suisse. Plus à l'Est, se trouve le hameau des Cerneux-Monnots, plusieurs fermes d'écart et une seconde fruitière à Comté. L'habitat traditionnel du terroir de Bonnetage est composé de maisons dites « pastorales en pignon ». Il s'agit de constructions de grande dimension qui sont destinées à l'élevage bovin dans lesquelles sont logés le troupeau, les fourrages et la famille de l'éleveur. Les façades sont généralement orientées vers le Sud-Est pour ne pas s'exposer à la bise et la grange se trouve au-dessus de l'étable avec un accès via une levée de terre ou un pont de grange.

Les fermes contemporaines se dotent progressivement de stabulations plus adaptées aux techniques actuelles de traite et de stockage des fourrages. Un réel dynamisme agricole se dégage de la lecture du paysage de Bonnetage. Les attributs du système de production de l'AOP Comté sont clairement inscrits : bonne densité d'éleveurs, prairies entretenues, fermes familiales de taille moyenne, modernes et bien équipées.



Les sociétaires de la coopérative de Bonnetage.



Le bel âge de Bonnetage

Les investissements décidés au milieu des années 2000 se révèlent payants. Les sociétaires de Bonnetage sont à l'aise dans la filière.

La coopérative de Bonnetage a longtemps conservé le statut de coopérative de vente de lait. « *Nous vendions à un laitier. Nous avons décidé de reprendre en main notre produit* » précise le président Dominique Vauthier.

Une vingtaine d'années plus tard, la fruitière a fait du chemin. Les sociétaires ne sont pas peu fiers de présenter le bâtiment totalement restructuré en 2006 en aménageant l'ancien logement du fromager avec l'installation d'une boutique et d'une salle de réunion. Investir ou pas ? Les sociétaires ont longuement réfléchi à leur situation, un peu pressés quand même par les échéances.

« *Nous n'avions pas beaucoup de lait, raconte Dominique Vauthier, il nous fallait maintenir sinon augmenter notre prix de lait ; nous voulions aussi garder un lien de vie dans ce village qui compte plus de 800 habitants mais plus aucun commerce. Un architecte nous a conçu un super projet, ça nous a fait un peu peur, mais nous nous sommes lancés. On se souvient quand même qu'on nous disait que nous étions une trop petite coop et qu'on n'allait pas durer* ».

Bien située le long de la route, la nouvelle fromagerie trouve vite son rythme de croisière. Pendant que Bernard Overney fromager au rez-de-chaussée, la clientèle

donne raison au choix des sociétaires qui ont veillé à proposer d'autres services comme un relais postal ou un dépôt de pain. « *Aujourd'hui nous vendons 1 000 meules de Comté par an* » ajoute Dominique Vauthier avec le sentiment, comme l'ensemble des sociétaires, de ne pas vendre seulement un fromage mais aussi d'apporter un plus au pays.

La fruitière « *se sent bien dans la filière Comté* ». Dominique Vauthier est à l'unisson de ses sociétaires : « *Il faut respecter le cahier des charges, respecter le consommateur. Concernant la nouvelle mesure de plafonnement à l'hectare de la productivité, ça aurait peut-être pu être fait différemment mais il fallait faire quelque chose. La diversité est importante. Si on n'apprécie pas le Comté d'une fruitière, même le nôtre, on doit pouvoir en trouver un autre ailleurs. C'est comme ça que ça doit marcher* ».

Tout en continuant à investir, dans la réfection de la façade ou le matériel, une échéance importante se présente avec le départ en retraite du fromager Bernard Overney présent depuis 1976. C'est une transition préparée en douceur. Michel Maréchal, fromager remplaçant qui connaît les lieux depuis plusieurs années, prendra la place.

La Fruitière de Bonnetage

- Sociétaires : 9 à Bonnetage et à Saint-Julien les Russey
- Président : Dominique Vauthier
- Fromager : Bernard Overney
- Affineur : Seignemartin
- Litrage : 2,4 millions de litres de lait
- Fabrication : Comté, beurre, crème
- Groupement d'employeurs avec Les Cerneux-Monnots et Grand-Combe-des-Bois
- Magasin de vente : avec trois vendeuses
- Ouverte au public
- Contact :
Fromagerie de Bonnetage
4 route de Besançon
25210 Bonnetage
Tél. 03 81 68 90 03
Télécopie : 03 81 68 90 03
www.comte.com/bonnetage



Le magasin de la fromagerie.



Bernard Overney, fromager.



Un réel dynamisme agricole sur le territoire de la fromagerie.

LE GOÛT DES COMTÉ DE BONNÉTAGE AFFINÉS PAR SEIGNEMARTIN

Les Comté de Bonnetage, qui sont souvent dégustés à 12 mois d'affinage, présentent un goût intense avec des arômes et des saveurs qui se réhaussent mutuellement.

La palette aromatique de ces Comté* est diversifiée et exprime des fromages très affinés et aux arômes persistants.

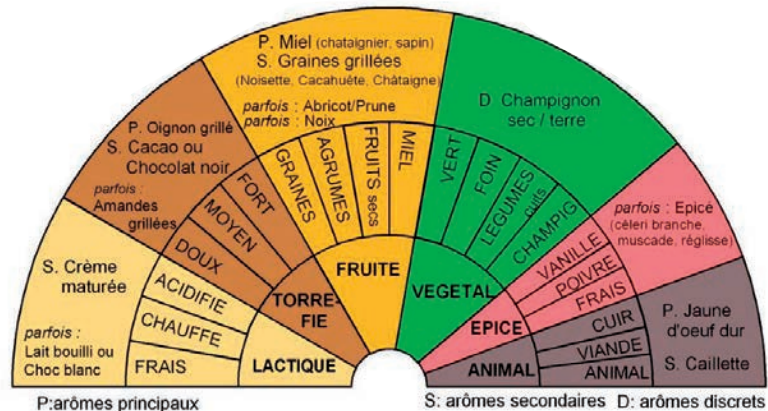
Les arômes dominants sont de type torréfiés et fruités avec des nuances de cacao et de chocolat noir, de grillé intense (oignon grillé, noisettes, cacahuètes ou amandes grillées), de miel fort (sapin...); ces fromages sont racés et des nuances de jaune d'œuf dur et de macération de caillette renforcent la perception de fromages ayant beaucoup de personnalité.

Parfois des notes épicées ou champignon des bois ajoutent encore de la complexité, tandis que les notes lactées sont souvent en retrait (crème maturée, lait bouilli).

L'équilibre des saveurs est clairement salé-sucré avec toutefois quelques fromages plus nuancés. La texture de ces fromages est un peu souple, très confortable, onctueuse/grasse, fine le plus souvent et bien fondante/soluble.

* 9 Comté dégustés par le jury Terroir sur plusieurs saisons entre 2005 et 2013.

Avec le Comté, la génétique bovine passionne les sociétaires de Bonnetage, ils sont nombreux à participer au comice et à y présenter leurs montbéliardes. Ezéchiel Ecourtemer, le président du comice du Russey, est d'ailleurs sociétaire de la fromagerie,
 « On a vu les choses changer, conclut Dominique Vauthier. Nous sommes plus ouverts aux autres, nous sommes plus professionnels, plus méticuleux, c'est le côté positif. Pour le négatif, je dirais que, par rapport à la population, nous ne sommes peut-être pas encore assez reconnus ».



N°7

Savoureux Circuit

Les Routes du Comté

Gustave Courbet, enfant d'Ornans et du Comté...

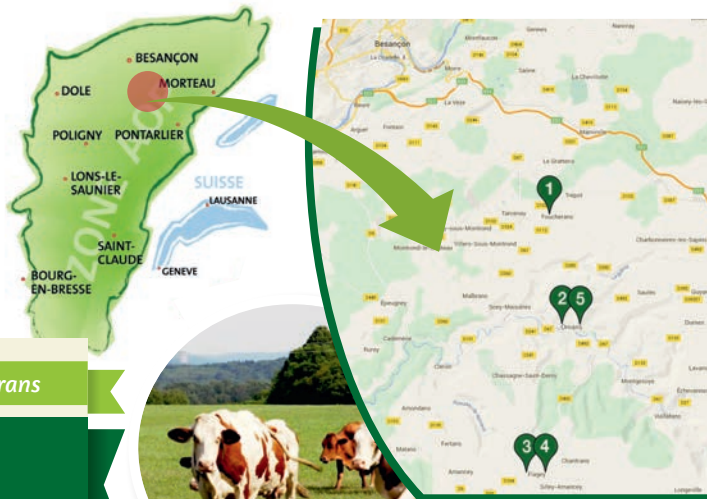
• Porte d'entrée : Loue-Lison ▶ Durée : 2 jours et 1 nuit
• Pour qui ? Couples, familles, actifs, seniors ...

MOBILITÉ :    SAISONNALITÉ :    

UNE DESTINATION
Montagnes du Jura

Comme les œuvres de Gustave Courbet, le Comté offre une palette étendue et riche en saveurs...

Ce circuit sur les traces du peintre exalté, de Flagey à Ornans en passant par les sources de la Loue et du Lison, ne manque pas d'inspiration !



1

L'univers de la ferme du Bois de Sante, à Foucheraus

GAEC du Bois de Sante
Route de Bonnevaux - 25620 Foucheraus
Famille Humbert - 03 81 86 78 45



2

Pause gourmande à la table de Gustave

La Table de Gustave
11, rue Jacques Gervais - 25290 Ornans
Lydie et David Blanchard - 03 81 62 16 79



3

Nuit douillette à la ferme de Flagey

Ferme de Flagey
25330 Flagey
Emmanuel Daucourt - 03 81 53 03 60



4

Fruitière de Flagey-Sille, là où le Comté naît...

Fruitière de Flagey-Sille
Grande Rue - 25330 Flagey
Pascal Rigaud - 03 81 86 62 34



5

À la rencontre de Courbet

Musée Courbet
1, Place Robert Fernier - 25290 Ornans
03 81 86 22 88



Ce circuit et les suggestions de visites vous sont proposés par Les Routes du Comté. Les Savoureux Circuits des Routes du Comté sont soutenus par le Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté, l'État, la Communauté Européenne, le Conseil Régional de Franche-Comté et les départements de l'Ain et du Doubs. Conception : Nansen Développement / Graphisme : www.berengerlecourt.com / Photos : CIGC, E. Marguet, B. Lecourt, Studiovision, DR

www.comte.com/visiter



Sandre en croûte de Comté de Bonnétagé et suc de Savagnin

*Extrait d'une recette proposée par Jacques Barnachon

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 6 dos de sandre
- 100 g de Comté râpé
- 110 g de beurre
- 100 g de mie de pain
- Huile d'olive
- 50 cl de Savagnin (vin blanc du Jura)
- 10 g de sucre
- Sel et poivre

Préparation

• La veille : pour former la croûte de Comté, mixer le Comté, la mie de pain et le beurre. Etendre l'appareil entre deux feuilles de papier sulfurisé et réserver au congélateur, pour former la "croûte de Comté".

• Le jour même : chauffer 10 g de beurre et un peu d'huile d'olive dans une poêle. Colorer les dos de sandre côté peau (5 minutes suffisent). Saler, poivrer.

Découper 6 rectangles de croûte de Comté aux dimensions des dos de sandre, recouvrir ceux-ci avec (toujours côté peau) et passer au grill four pour gratiner.

Faire caraméliser le sucre dans une casserole, déglacer avec le Savagnin et laisser réduire jusqu'à obtention d'un sirop épais.

Dans les assiettes, verser un peu de suc de Savagnin et recouvrir d'un dos de Sandre. Accompagner d'une crème légère, de légumes verts et d'un gratin de pommes de terre.

Le conseil du sommelier :

- Accord avec un vin du Jura : ce sandre s'accompagne volontiers du même Savagnin que celui utilisé dans la recette.
- Accord avec un autre vin de notre région : un Chablis (Bourgogne).



*Jacques Barnachon,
L'Étang du Moulin
à Bonnétagé
www.etang-du-moulin.fr
03 81 68 92 78



CONSEIL DÉGUSTATION

Fines bouchées de pain d'épices au Comté et boudin noir*


Ingrédients pour 16 bouchées :

- 200 g de Comté râpé
- 4 fines tranches de pain d'épices Mulot&Petitjean (nature)
- 16 fines tranches de boudin noir
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse
- Sel et poivre

Préchauffer le four à 210°C (t. 7). Détailler les tranches de pain d'épices en 16 portions. Assaisonner la crème fraîche et la tartiner légèrement sur chaque portion de pain d'épices. Recouvrir avec une tranche de boudin noir par portion, puis parsemer de Comté râpé. Enfourner 5 minutes et servir très chaud.

*Une recette proposée en partenariat avec la maison de pain d'épices Mulot&Petitjean, fondée à Dijon en 1796.





Hubert Lizon-au-Cire participe pour la deuxième fois au concours des prairies fleuries : « C'est motivant de promouvoir notre patrimoine naturel ! »

PORTRAIT

Hubert Lizon-au-Cire Février n'empêche pas le fleurissement

Producteur de lait à Comté aux Rousses, Hubert Lizon-au-Cire a remporté un premier prix national au Concours des prairies fleuries qui récompense une parcelle située près du bief... Février !

Hubert Lizon-au-Cire a remporté le premier prix national du Concours des prairies fleuries dans la catégorie Équilibre agricole, fauche et pâturage en zone humide.

Aux Rousses, dans le Jura, la maison d'Hubert Lizon-au-Cire vit sereinement avec son âge, comme son propriétaire avec son métier. « La maison a été construite dans les années 1800, mes grands-parents l'ont occupée, explique Hubert Lizon-au-Cire, je me suis installé ici en 1982 quand j'ai démarré ». Un démarrage compliqué en matière d'organisation avec le fourrage et les bêtes dispersées dans plusieurs bâtiments, compliqué aussi par la mise en place des quotas laitiers. « Mais, ajoute le lauréat, nous avons déjà une relation au produit importante, on parlait bien de Comté et on a

eu raison. Aujourd'hui, si on n'a pas le Comté, qu'est-ce qu'on fait ? »

Au début, Hubert Lizon-au-Cire est sociétaire des Rousses-Berthet, puis il rejoint la fruitière des Rousses en 2005 à l'occasion d'une fusion.

Il connaît le Concours des prairies fleuries. En 2008, il obtient un prix au niveau régional. « Cette année, raconte le Rousseland, le Parc* nous a relancé pour le concours, ma fille Camille était intéressée, nous nous sommes inscrits, c'est motivant de promouvoir notre patrimoine naturel ».

La parcelle récompensée se situe le long d'un ruisseau, le bief Février, à plus de 1 060 mètres d'altitude. « Cette année, la prairie était très fleurie, elle a été fauchée le 17 juin. Nous avons pu faire l'ensemble des foins en 15 jours, le 1er juillet, c'était fini. Ce

n'est pas toujours le cas, en 2014 il a fallu plus de deux mois et demi. Nous y menons les vaches vers la fin de l'été, au début c'est vraiment trop humide ».

Hubert Lizon-au-Cire n'emmagasine pas seulement du foin de ses prairies, mais de la confiance aussi. « La coopérative fonctionne bien, 7 des 11 sociétaires ont moins de 35 ans. Je ne suis plus seul, mon fils Samuel et ma fille Camille m'ont rejoint pour créer le GAEC du Noirmont. Ça s'est fait naturellement ». Aussi naturellement que fleurissent les prairies.

* Parc naturel régional du Haut-Jura organisateur du Concours des prairies fleuries avec l'ensemble des parcs régionaux.