

# les nouvelles du COMTÉ

n° 53

## Fiers du Comté

l'équipe du CIGC vient d'être renouvelée, et l'assemblée plénière du 9 décembre 2005 m'a fait l'honneur de me confier à nouveau la responsabilité de président. La tâche est lourde, mais le challenge est toujours aussi passionnant. Cette nouvelle équipe profondément renouvelée a immédiatement exprimé sa volonté de s'engager dans tous les dossiers qui alimentent la vie de la filière.

Poursuivre le travail promotionnel réalisé depuis plus de 20 ans; développer toujours davantage la recherche; optimiser le travail effectué depuis plus d'une décennie sur les marchés extérieurs qui exigent encore plus de moyens et de suivi; réfléchir en permanence à la maîtrise de notre offre: voilà les grands dossiers sur lesquels nous portons nos efforts.

La cohésion de la filière doit rester sous haute vigilance car au nom du profit immédiat et de l'individualisme, l'édifice peut aussi se fissurer. Le maintien de nos nombreuses fruitières et entreprises d'affinage est partie intégrante du challenge pour conserver l'originalité du Comté.

La fin d'année 2005 a été marquée par plusieurs décisions et avis de justice, législatifs et réglementaires<sup>(1)</sup>, qui sont autant d'événements qui démontrent que, lorsque la filière est capable de se rassembler, elle est efficace. Alors que l'agriculture a été malmenée à Hong Kong, nous devons dans notre Massif Jurassien continuer à promouvoir une alternative crédible, avec un produit au cahier des charges de plus en plus exigeant qui en retour bénéficie de la confiance croissante du consommateur.

La reconnaissance dont nous bénéficions dans les instances nationales et internationales sur notre fonctionnement et nos orientations politiques est de nature à nous guider quand le doute s'installe. Et le Comté continuera à être notre fierté régionale.

**Claude Vermot-Desroches**

(1) voir en pages intérieures

JOURNAL D'INFORMATION DU COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DU GRUYÈRE DE COMTÉ - ISSN 1283-677 X

Hiver 2006



une  
nouvelle  
équipe  
pour le CIGC

Evénement Pages 2 et 3



Le Comté  
et la réglementation / p4

UNE NOUVELLE ÉQUIPE POUR LE CIGC pages 2 et 3 / LE COMTÉ AU JAPON page 4 / PLASNE ACCUEILLERA LES COMTÉALES - AGENDA page 5 / TOURMONT COURONNÉE À LA FOIRE DU JURA page 6 / DOSSIER : LES ROUTES DU COMTÉ, UNE ENQUÊTE QUI CONFORTE page 7 / FRUITIÈRE DE GIGNY-SUR-SURAN page 8 / IDÉE WEEK-END : LES ROUSSSES page 10 / RECETTE page 11 / PORTRAIT : LAURENT DUBOIS, CRÉMIER FROMAGER page 12 / CARNET DE DEUIL : NOËL GENTIER en encart

# Claude Vermot-Desroches réélu à la présidence du CIGC

*L'assemblée plénière du CIGC a aussi renouvelé le bureau.*

Comme tous les trois ans, l'assemblée plénière du CIGC a été renouvelée. Les différents collèges ont proposé leurs candidats, choix entériné par le ministre de l'Agriculture, M. Dominique Bussereau. L'assemblée plénière s'est réunie à Poligny le 9 décembre dernier. La nouvelle équipe a reconduit M. Claude Vermot-Desroches, représentant du collège des producteurs de lait, comme président, et procédé à l'élection du bureau.

Conformément aux traditions, le premier vice-président se devait d'être un affineur, et c'est M<sup>me</sup> Véronique Rivoire-Spahis qui fut choisie, avec à ses côtés, comme second vice-président, représentant des coopératives laitières, M. Emmanuel Champon. Leur élection, tout comme celle des autres membres du Bureau et des présidents des différentes commissions, fut acquise dans un grand consensus, et pour tous au premier tour de scrutin. Elle représentait une heureuse issue aux deux mois de discussion concernant la nomination d'un des membres du collège « transformateurs industriels ».

Cette non-désignation avait pour raison un litige autour de l'application des plans de campagnes publiés chaque année par arrêté du ministère de l'Agriculture. Sous l'action conciliatrice du nouveau directeur de la Direction Régionale de l'Agriculture et de la Forêt, M. Maraval, une solution a été trouvée, permettant aux transformateurs industriels de se conformer aux exigences du plan de campagne, dans un souci d'équité et de transparence. L'excellente ambiance de travail de sa première assemblée permit au CIGC de voter son budget primitif 2006. Il faut noter le profond renouvellement du bureau, et le retrait d'administrateurs d'expérience – comme François Petite, Yves Jeunet et Gérard Aymonier – qui passent le témoin à une nouvelle génération.

## LES DIFFÉRENTS COLLÈGES

### Premier collège

Représentants des exploitants agricoles producteurs de lait

### Deuxième collège

Représentants des coopératives laitières fabriquant du Comté

### Troisième collège

Représentants de fabricants de fromages autres que les coopératives

### Quatrième collège

Représentants des commerçants en produits laitiers

### Membres de droit

Le président du Comité national des produits laitiers (Jean-Charles Arnaud, Arnaud-Juraflore, Poligny) et le président de l'Association nationale des appellations d'origine agricole ou son représentant (M. Bernard Régnier ANAOA)

## LES AUTRES MEMBRES

Président  
commission publicité



Jean-Pierre Jouffroy,  
fromagerie de Lavernay  
(25), groupe L'Ermitage

Président  
commission technique



Bernard Marmier,  
fruitière de Bouverans (25)

Président  
commission économie



Lionel Petite, fromagerie  
Petite aux Granges-Narboz (25)

Nouveau membre

# LA NOUVELLE ÉQUIPE DU CIGC

## LE BUREAU

<p><b>Président</b></p>  <p>Claude Vermot-Desroches, producteur à Cademène (25)</p>	<p><b>Vice-présidente</b></p>  <p>Véronique Rivoire-Spahis, fromagerie Rivoire-Jacquemin à Montmorot (39)</p>	<p><b>Vice-président</b></p>  <p>Emmanuel Champon, fruitière de Gigny-sur-Suran (39)</p>
--	--	---

<p><b>Secrétaire</b></p>  <p>Rémi Hugon, fruitière de Monnet-la-Ville (39)</p>	<p><b>Trésorier</b></p>  <p>Alain Cannard, groupe Entremont</p> <p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Nouveau membre</p>	 <p>Dominique Chauvin, producteur à Mignovillard (39)</p>	 <p>Damien Pobelle, fruitière de Loray (25)</p>
---	--	---	--

Les quatre présidents de commission participent aux réunions mensuelles du bureau

<p><b>Président commission information</b></p>  <p>Pascal Nicod, producteur à HautePierre-le-Châtelet (25)</p> <p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Nouveau membre</p>	<p><b>Nouveau membre</b></p>  <p>Olivier Jantet, producteur à Esserval-Tartre (39)</p>	<p><b>Nouveau membre</b></p>  <p>Bernard Régnier, membre de l'Association nationale des AO agricoles</p>	 <p>Claude Philippe, fromagerie Philippe à Sepfontaine (25)</p>	<p><b>Nouveau membre</b></p>  <p>Laurent Dubois, crémier, fromagerie Dubois à Paris (75)</p>
---	---	---	--	---



# Le Comté au Japon

En 2005, plusieurs initiatives ont permis de présenter le Comté dans le pays du Soleil Levant. Des démarches très encourageantes.

En 2005, les distances humaines se sont réduites entre le Japon et la Franche-Comté. Après sa participation au Comité Plénier des Fromages au lait cru à Hokkaido, à la fin du mois de juin, Aurélia Chimier, chargée de communication du CIGC, a accueilli en Franche-Comté cinq journalistes japonais venus découvrir la filière, puis est retournée au Japon début novembre pour des séminaires professionnels. Le Comté y côtoyait deux produits italiens de renom : Parmesan (Parmigiano Reggiano) et Jambon de Parme (Prosciutto di Parma). Les spécificités de ces trois AOP étaient mises en avant, auprès de publics ciblés – environ 150

importateurs, distributeurs, journalistes et professeurs des écoles de cuisine. Les séminaires ont connu un réel succès, permettant de nouer de nombreux contacts. Aux dires d'importateurs, satisfaits du travail mené depuis deux ans sur le marché japonais, le Comté commencerait à faire parler de lui ! Une belle motivation pour la suite du programme...

Une deuxième série de séminaires a investi la « Tokyo Musashino Cooking School » et l'École « Tsuji Osaka », deux écoles de cuisine renommées de l'archipel. L'histoire et les fondements des produits ont été expliqués aux quelque 350 chefs et apprentis présents, avant de laisser la place au chef italien Massimo Ferrari pour des démonstrations de cuisine mettant à l'honneur les trois produits : fondue au Comté, croustillants au Comté, noix et miel de thym, asperges

vertes au Jambon de Parme, figues fraîches sur glace au Parmigiano Reggiano et gelée de Marsala...

Une dégustation des trois AOP, natures et cuisinées, clôturait les sessions en apothéose !



## Réglementation 1

### LA COUR D'APPEL DE COLMAR PROTÈGE LES PRODUCTEURS DE COMTÉ

La cour d'appel de Colmar a donné gain de cause à la filière Comté, le 8 décembre dernier, en infirmant le jugement du Tribunal de première instance de Strasbourg sur le cas du Gruyère commercialisé par la société LIDL. La cour d'appel a considéré que l'emballage utilisé par cette société pour commercialiser son Gruyère présentait des risques de confusion avec le Comté, notamment en raison de l'utilisation de la désignation « fabriqué en Franche-Comté ». La société LIDL est condamnée à cesser l'utilisation de cet emballage dans un délai de 15 jours et à verser 60 000 euros de dommages et intérêts au CIGC.

Le CIGC ne peut taire sa satisfaction quant à l'issue de ce dossier engagé il y a plusieurs années. Ce n'est pas une victoire contre un distributeur mais en faveur d'une protection accrue du nom de l'AOC « Comté ». Le nom de l'AOC constitue un patrimoine collectif qui donne un atout au terroir dont il est issu. Mais c'est un patrimoine vulnérable et sujet à de nombreuses tentations d'imitation ou de parasitisme. Les professionnels du Roquefort, du Reblochon ou du Parmigiano Reggiano en ont fait l'expérience. Le jugement donne pour l'avenir de meilleures perspectives de protection du Comté, mais aussi de l'ensemble des AOC.

## Plasne accueillera les Comtéales

La seconde édition des Comtéales est programmée pour juillet 2007. Des 7 sites visités par la commission de sélection, Plasne sort lauréat.

La fromagerie de Plasne-Barretaine, sur le plateau, organisera la seconde édition des Comtéales, programmée les 7 et 8 juillet 2007. Le choix du site et de l'organisateur a été confié par le CIGC à une commission composée de Bernard Marmier et Emmanuel Champon, administrateurs au CIGC, Aurélie Chimier (CIGC), Véronique Socié (Amis du Comté) et Nicolas Bouveret (coordinateur des Comtéales).

Dans un premier temps, un appel à candidature a été lancé auprès des fromageries. Neuf dossiers ont été enregistrés : Frasne et les fromageries de la vallée du Drugeon (Boujailles, Bouverans, Courvières, la Rivière-Drugeon), Etalans, Vernierfontaine, Gilley, La Baroche, Plasne, Doubs, Sancey-le-Long et Déservillers. Finalement, après deux déflections, sept sites ont été visités par la commission.

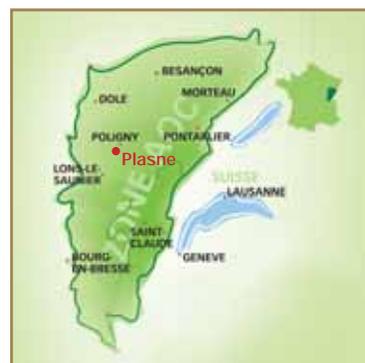
Si le choix s'est porté sur Plasne-Barretaine, les membres de la commission soulignent la qualité et la motivation des autres candidats, prouvant ainsi la pertinence et l'attente d'une telle manifestation. Le projet de la fromagerie a séduit par sa volonté d'ancrer la

manifestation autour du village de Plasne et des producteurs de lait. « Les autres sites avaient leurs intérêts, explique Bernard Marmier. Outre le projet, nous avons aussi apprécié les initiatives et les actions menées par les producteurs pour la promotion du produit. »<sup>(1)</sup>

Les sociétaires se consacreront notamment à la mise en valeur de leur travail dans les fermes. Les grands thèmes chers au Comté seront développés durant ces deux jours : la fabrication, la dégustation, l'aspect scientifique, le programme terroir et le Comté en cuisine.

L'équipe de pilotage examine de multiples pistes d'animation : fabrication de fromages (en continu à la coop, en plein air et mini-fabrications pour les enfants), dégustations commentées, présentation sensorielle du Comté, démonstrations d'affinage et de cuisine au Comté, balades commentées à la découverte de la flore et des paysages, marché du Comté, piscine à foin, etc.

Deux journées pour accueillir des milliers de visiteurs mais aussi l'occasion de se retrouver pour tous les membres de la filière, lors



### La Fromagerie de Plasne/Barretaine

- 23 producteurs
- Président : Guy Mottet
- Fromager : Pascal Prin
- Affineur : Juramonts
- 5 millions de litres de lait transformés chaque année

par exemple d'une soirée de la filière le samedi soir ou d'une rencontre professionnelle le samedi après-midi.

Il reste près de 18 mois pour affiner cette seconde édition. Les suggestions de chacun lui donneront d'autant plus de goût !

(1) Lire : Le Comté à la Percée du Vin Jaune / page 6

## Mouvement

### UNE NOUVELLE VENUE AU CIGC

Hélène Mouchard a intégré au cours de l'automne dernier l'équipe du CIGC. Cette Dijonnaise de 25 ans est titulaire d'un DESS de tourisme et d'une maîtrise de langues. Elle a désormais la responsabilité de la Maison du Comté dans ses différents aspects (accueil, promotion, communication...)

## Réglementation 2

### L'AOC SE SUFFIT À ELLE-MÊME

L'instruction parlementaire de la future loi d'orientation agricole (LOA) a été au cours des derniers mois l'occasion d'un débat autour d'une question de principe : faut-il autoriser les producteurs d'AOC à faire figurer sur leur étiquetage la désignation "Montagne" ? L'assemblée générale de la FNAOC de septembre 2005 s'en était fait l'écho.

La loi de 2004 relative au développement des territoires ruraux avait répondu par la négative. L'Assemblée nationale votait cependant en septembre 2005 pour une clause inverse, autorisant cette cohabitation « AOC/Montagne » sous réserve qu'elle soit demandée par le syndicat représentant l'AOC.

Nouveau rebondissement quelques semaines après, puisque le Sénat votait à l'unanimité un retour à la loi de 2004 (notamment grâce à l'appui de M. Gilbert Barbier, sénateur-maire de Dole). La commission mixte paritaires députés sénateurs

réunie le 8 décembre dernier a trouvé un consensus entre les deux assemblées, avec l'adoption d'une clause autorisant cette cohabitation, sous réserve que le syndicat AOC en fasse la demande et que le territoire de l'AOC soit intégralement situé en zone montagne.

Le CIGC considère cette position pleine de sagesse : elle rejoint l'intérêt général, concilie l'intérêt de petites AOC perchées en zone montagne comme le Bleu du Haut-Jura ou le Mont-d'Or, avec celui d'AOC plus dimensionnées comme le Roquefort, le Reblochon ou le Comté, voyant d'un mauvais œil s'installer les germes d'une division au sein même de leurs producteurs entre ceux qui sont situés au-dessus de 600 mètres et ceux qui sont en dessous. Le système bicaméral à la française démontre ainsi ses vertus, et le CIGC tient à souligner le rôle positif de M. Michel Raison, député de Haute-Saône, membre de la commission mixte, artisan actif du compromis.

## Agenda

### 10<sup>E</sup> PERCÉE DU VIN JAUNE

4 et 5 février • Lons-le-Saunier (39)  
Renseignements : 03 84 66 26 14  
www.jura-vins.com

### SOIRÉES CONTES ET LÉGENDES

Les 8, 15 et 22 février  
et le 1<sup>er</sup> mars

• chalet Gillard au Couzret (25)  
Avec Bernard Doyon, gens de pays.  
Repas possible pour celles et ceux qui le souhaitent (réservation au 03 81 69 15 50).  
Renseignements : 03 84 51 54 42

### LA TRANSJURASSIENNE

11 et 12 février

• entre Lamoura (39) et Mouthe (25)  
Renseignements : 03 84 33 45 13  
www.transjurassienne.com

### MARCHÉ DU TERROIR FRANC-COMTOIS

17 février • à La Pesse (39)  
Renseignements : 03 84 42 72 85

# Tourmont

## couronné à la Foire du Jura

Depuis la relance de la Foire du Jura, dans les années 1990, la Fédération départementale des coopératives laitières du Jura s'est imposée comme l'un des partenaires importants de cette manifestation. Pour l'édition 2005, le programme n'a pas varié: animation d'un stand et organisation d'un concours départemental des fromages (Comté, Bleu du Haut-Jura et Morbier). Cette présence était d'autant plus opportune cette année que, quelques mètres plus loin, le Conseil général du Jura et la Chambre d'agriculture mettaient l'accent sur les AOC.

Alain Mathieu qui, en tant que nouveau président de la FDCL, remettait les prix du concours, insistait sur « *la vocation de la Fédération pour organiser et rassembler ses adhérents* » à travers de telles initiatives. Il juge aussi important le concours qui « *permet de se comparer aux collègues, et cela ne peut que servir la qualité.* » Vingt Comtés étaient en lice et la

première place a été remportée par la fromagerie de Tourmont devant la Ferté et Plasne. Pour la petite histoire, Robert Perret, fromager de la Ferté, quittait ainsi joliment le métier pour une retraite bien méritée.

Pendant la durée du concours, les fromages ont pu aussi être dégustés par les visiteurs. Un petit jeu leur était proposé: trouver le tiercé vainqueur du concours. Les fromages médaillés ont immédiatement été mis en vente sur le stand de la Fédération.



## Le Comté à la Percée du Vin Jaune

Le Comté a naturellement trouvé sa place à La Percée du Vin Jaune dont la dixième édition aura lieu à Lons-le-Saunier les 4 et 5 février 2006. Pour le symbole, rappelons d'abord que la cérémonie, elle-même, aura lieu sous le regard des membres de la Commanderie des nobles vins du Jura et du Comté.

Qui dit Vin Jaune, dit forcément Comté. Dès les premières éditions, quelqu'un eu très vite la bonne idée de vendre des barquettes de Comté découpé en cubes. Au fil des éditions, des entreprises de la filière y ont proposé leurs produits et c'est peu dire qu'elles sont plutôt prises d'assaut.

En 2005, La Percée avait lieu à Saint-Lothain. L'occasion pour la fromagerie de Plasne-Barretaine de tenter l'expérience. « *L'un de nos sociétaires est de Saint-Lothain, explique Olivier Monneret lui-même*

*producteur à la fromagerie, c'était donc bien d'y être présent, de nous y faire connaître. Ça a marché formidablement, à un niveau insoupçonnable.* » Résultat: 18 meules écoulées en une journée et demie dont huit découpées en cubes! Sans compter des ventes annexes comme les objets des Routes du Comté. Les boîtes à meuh eurent même un franc succès. Autres aspects positifs: « *Nous avons engrangé des contacts, des relations ont été nouées avec de nouveaux clients, nous pouvons réaliser des mailings.* »

Ce type d'opération est réalisé sous le couvert des « *Délices du plateau* », une société où la fromagerie est majoritaire, le reste du capital se partageant entre dix sociétaires « *qui se sont engagés à animer la structure* », dit Olivier Monneret.

La fromagerie est donc partante pour la Percée

de Lons-Le-Saunier et les sociétaires envisagent de mettre en place un stand de belle allure avec une ambiance fromagère, en s'appuyant, aussi, côté pratique, sur les matériels mis à disposition par la FDCL du Jura et le CIGC.

### Percée 2006

seront présents :

- Crèmerie Tonnaire
- Fromagerie Vagne
- Crèmerie Pianet
- Fromagerie de Plasne/Barretaine

Les entreprises intéressées prennent contact directement avec les organisateurs.

# Les Routes du Comté



## Une enquête qui conforte

La seconde enquête de notoriété des Routes du Comté a livré ses conclusions. Les Routes du Comté réveilleront « tous les sens » encore longtemps.



Les acteurs des Routes du Comté ont désormais en main les éléments d'évaluation nécessaires pour mesurer le niveau de développement du programme et l'affiner au plus près dans les mois à venir.

Ces éléments ont été collectés au cours de l'été 2005, ceci pour la seconde fois après l'enquête menée en 2002. L'édition 2005 a retenu trois types de contacts. D'abord des relations directes auprès des visiteurs sous forme d'entretiens individuels réalisés dans un certain nombre de sites sélectionnés (voir encadré), prolongés, quelques semaines plus tard, par des tables rondes organisées dans les régions d'origine. Ensuite, auprès des internautes ayant commandé de la documentation sur le site internet des Routes du Comté. Enfin, sous forme d'entretiens individuels et de tables rondes auprès des acteurs du réseau.

### Enquête de terrain

Ce sont 507 personnes qui ont été interrogées sur les sites. Elles viennent majoritairement de Rhône-Alpes et d'Ile-de-France, régions suivies par la Franche-Comté, la Bourgogne et l'Alsace. Sept % sont des étrangers, Belges ou Suisses en grande majorité. Ces « routards » du Comté ne sont pas forcément des passionnés du fromage, et si la visite d'un site du réseau n'est pas le facteur principal d'un séjour dans le pays, en revan-

che l'ensemble des produits du terroir est un élément clé de l'offre touristique régionale. Les Routes du Comté leur apparaissent comme une « marque » reconnue, bien mise en valeur par la diversité et la cohérence des outils de communication employés. Cette image positive se prolonge naturellement sur le terrain : les clients sont très satisfaits de leurs visites.

### Enquête en ligne

2836 personnes ayant commandé de la documentation sur le site internet ont reçu un questionnaire et 861 ont répondu. Le bilan est extrêmement satisfaisant : visibilité du site, fréquence des visites, signature bien mémorisée (« Réveillez tous vos sens »). Le site encourage au passage à l'acte : 56 % des personnes interrogées ont ensuite réalisé un séjour sur place et il donne aussi l'envie de venir dans les Montagnes du Jura. Invités à proposer trois adjectifs qualifiant le Comté, les internautes n'ont aucun mal à avancer des critères de qualité : fruité, goûteux, délicieux, naturel, savoureux, doux, bon, sain, authentique, parfumé... Si le Comté était une personnalité ? Louis Pasteur arrive en tête des citations.

### Enquête avec les acteurs de terrain

Deux tables rondes ont été organisées, l'une liée à la filière tourisme et l'autre à la filière Comté. Assurément Les Routes du Comté sont dans le « vrai » et répondent à des attentes. Le rôle fédérateur des Routes du Comté a été souligné tout comme la qualité de son programme situé au carrefour du tourisme et du terroir.

## Les sites d'enquête

### 1 - Filière Comté

- La fromagerie de la Vallée du Hérisson à Doucier
- Les caves d'affinage Arnaud du Fort des Rousses
- La fromagerie du Mont-d'Or à Métabief
- Les caves d'affinage Petite du Fort Saint-Antoine à Saint-Antoine
- La fromagerie de Brenod
- Le Hameau du fromage à Cléron
- La ferme des Frasses à Château-des-Prés
- La fromagerie à Comté des Suchaux et Renaudumont aux Fins
- La société fromagère de Gilley

### 2 - Hors filière Comté

- La cuivrerie de Cerdon
- Le Saut du Doubs
- Les Salines de Salins-les-Bains

Les Routes du Comté, version 2006 et suivantes, bénéficieront des réflexions menées et plusieurs pistes ont été évoquées pour améliorer l'offre et, aussi, renforcer le réseau.

Au programme, côté réseau : l'intégration des crémiers dans le guide annuel, une communication interne renforcée et une assistance plus soutenue de l'équipe d'animation envers les acteurs de la filière Comté.

Côté offre : un effort envers les écoles primaires ; la création de visites adaptées aux enfants ; la diffusion d'une lettre d'information hebdomadaire aux contacts de proximité ; la création et la commercialisation de séjours à thèmes.

Les résultats de l'enquête appuient plus que jamais la pertinence de ce projet collectif qui réveille les sens et donne du sens tout à la fois.



## Tendance briochée...

**Dans la Petite Montagne jurassienne, les producteurs savent prendre de la hauteur pour se jouer de conditions particulières liées notamment au climat.**

Au sud de Lons-le-Saunier, dans la Petite Montagne jurassienne, la fromagerie de Gigny-sur-Suran s'est créée au début du  $xx^e$  siècle dans du solide. Dans ce très joli village qui a vu naître les prémices du mouvement cistercien, la fromagerie est installée sous des voûtes datant du  $xv^e$  siècle. Un panneau rappelle l'histoire du lieu. Les temps ont heureusement changé et le pilori villageois installé devant le bâtiment a laissé la place à une cuve fleurie et un panneau touristique sur les fromageries du pays.

« Nous sommes un peu à l'étroit, mais c'est cela qui fait le charme de la fromagerie, c'est pittoresque et nous n'imaginerions pas aller ailleurs », explique Emmanuel Champon, le président. Dans la boutique – désormais un des rares lieux d'animation commerciale du village –, le panneau qui recense les arômes des fromages de la fromagerie est bien visible et attire la curiosité des clients. Josiane Dupuy, qui assure la vente, ne manque pas de répondre aux questions et de faire visiter les lieux. Dans l'ensemble les sociétaires jugent les résultats comme

un plus « pour savoir où on se situait ».

Les sociétaires ont eu, il est vrai, des soucis ces derniers mois. La perte de volumes de lait pendant l'année 2005 a inquiété. L'arrivée au début de l'année 2006 de nouveaux sociétaires prêts à s'investir motive tout le monde. Le volume traité va retrouver son niveau antérieur, entraînant dans le même temps une reprise des investissements et la perspective d'embauche d'un second fromager.

### Caractéristiques

**Géographie** • Dans le sud de la zone AOC Comté, la Fromagerie de Gigny-sur-Suran est située sur une zone au relief assez tourmenté appelée Petite Montagne. Le bassin laitier reste majoritairement centré autour de la fromagerie et concerne les communes de Loisia, Gigny, Monnetay, Villechantria et Montagna. Les 907 hectares de SAU\* s'échelonnent de 350 m à quelque 600 m, pour une altitude moyenne de 415 m.

Le bassin laitier comprend la plaine du Suran (de 350 m à 380 m) et les monts environnants (de 480 m à 530 m avec un maximum de 596 m au sud de Monnetay).

**Climat** • Cette mini-région comporte deux saisons contrastées, estivale de mai à octobre et hivernale de novembre à avril. La période hivernale n'est sensiblement pas plus arrosée que la période estivale : les statistiques sur une

période de 40 ans ne montrent pas d'influence prépondérante, océanique ou continentale sur le méso-climat de la fromagerie.

D'une année à l'autre, les changements peuvent être brusques et radicaux, passant d'un strict climat continental à un climat océanique. Précipitations : 1 428 mm/an répartis irrégulièrement, avec un maximum en novembre

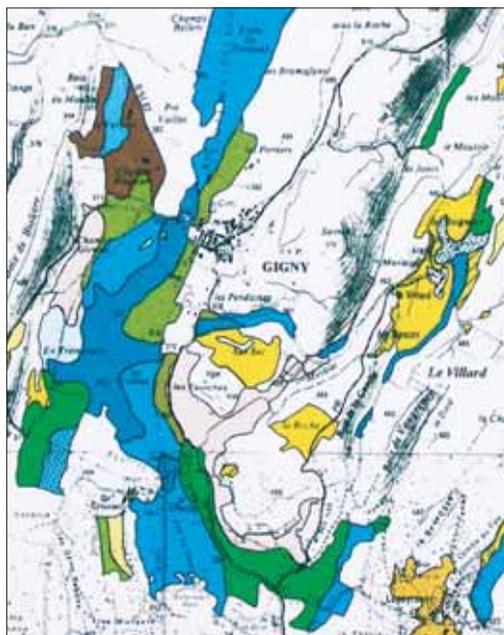
- **11 sociétaires** en 2005, **15** en 2006 (communes de Gigny, Loisia, Montagna, Lamarre et Villechantria)
- **En fromagerie** : Jacques et Josiane Dupuy

### La fromagerie de Gigny-sur-Suran

- **Affineur** : Rivoire-Jacquemin
- **Litrage** : 1,65 million de litres en 2005. Prévision de 2,2 millions en 2006
- **Choix de Comtés à la boutique** : 5 sortes de Comtés sont présentés à la vente. Les fromages vendus à la boutique sont affinés sur place
- **Adresse** : 5 Grand'rue, 39320 Gigny-sur-Suran  
Téléphone : 03 84 85 41 96

(143 mm) et un minimum en juillet (89 mm). Pour son altitude, la fruitière est « bien » arrosée : le cumul des précipitations est voisin de celui mesuré dans le Saugeais ou le plateau de Maïche (1 446 mm), secteurs pourtant situés à plus de 800 m d'altitude !

**Géologie** • Le sous-sol est assez récent mais hétérogène. Il est dominé par des calcaires marneux et marnes du Jurassique supérieur constituant 31 % du sous-sol à l'affleurement, âgé de 155 millions d'années et des alluvions récentes dans la plaine du Suran dans une proportion de 29 %. On note une bonne proportion d'alluvions de terrasses anciennes (9 %) lorsque l'on s'éloigne du Suran. Pour être exhaustif, il faut ajouter des calcaires durs et karstifiés du Jurassique moyen, typiques des premiers plateaux, des calcaires purs et durs du Jurassique supérieur et des calcaires tendres du Crétacé. Ainsi, au total, 26 unités de sols ont été recensées sur le bassin laitier de Gigny-sur-Suran. C'est la raison pour laquelle se trouvent sur les monts et plateaux des sols superficiels drainants hyperporeux (jaune et orange sur la carte) qui peuvent très rapidement devenir « séchards » et qui sont d'ailleurs les types les plus représentés. Au fond de vallons se trouvent des sols profonds (en vert) propices à une production de foin plus conséquente. Les sols deviennent



plus ou moins asphyxiants aux abords du Suran (en bleu). D'ailleurs, presque 32 % de sols du bassin laitier de Gigny ont des difficultés de drainage.

**Flore** • 112 espèces sont recensées dont 14 aromatiques. Les sept espèces les plus abondantes sont : la houlque laineuse, le trèfle des prés (violet), le dactyle aggloméré, le pâturin commun, le trèfle rampant, le brome mou et le rumex oseille. Les conditions climatiques, et notamment les périodes de gel – « on gèle tôt et tard » souligne Emmanuel Champon –, entraînent des rendements faibles. « On hérite aussi de

l'histoire de notre mini-région, avec de la polyculture élevage conduisant à des rendements faibles, ce qui ne nous a pas favorisés au moment de l'attribution des quotas. Avec environ 2 000 litres de lait à l'hectare, nous ne sommes pas dans les conditions d'un plateau comme, par exemple, le secteur de Nozeroy », ajoute le président de la fruitière.

### Le Comté de Gigny

Les fromages se distinguent par une odeur « briochée », très nette au moment de la cassure de la pâte entre les doigts. La dominante repose sur les notes « oignon blondi », « agrume », « brioché », « noisette fraîche », « beurre frais ». D'autres nuances plus discrètes viennent compléter cette palette : « petit-lait chaud », « jaune d'œuf », « pomme de terre vapeur » et « cacahuète ».

Les quatre saveurs – salé, sucré, acide, amère – sont présentes et forment souvent un équilibre salé sucré.

La pâte à 6 - 8 mois d'affinage est souple, peu résistante, elle est souvent onctueuse et fine en bouche.

Venu de Hollande avec son épouse Karin, sociétaire de la fruitière, Nicolass Van Don Selaar tire humoristiquement ses conclusions de l'étude : « Le Comté a des arômes de cacahuète. Donc à l'apéritif, le Comté suffit. Il a des arômes de pomme de terre. Donc, pas la peine d'en servir, le Comté suffit. Il pourrait tout remplacer. C'est formidable ! »

\*Surface Agricole Utile

Le fromager et les sociétaires de la coopérative



## L'idée week-end sur les Routes du Comté

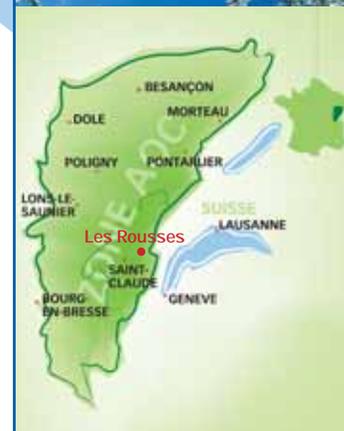
# Destination LES ROUSSES



Au cœur du Parc naturel Régional du Haut-Jura, quatre villages se sont regroupés pour offrir tous les avantages d'une station tout en préservant leur intimité. Les Rousses, Prémanon, Lamoura et Bois-d'Amont ont fondé la station des Rousses Haut-Jura. Frontalière avec la Suisse, la station offre l'altitude idéale (1 120 - 1 680 m) permettant de passer des vacances douces dans une nature sereine et préservée.

En hiver, on y pratique toutes les formes de glisse: ski alpin, snowboard (40 remontées mécaniques), ski nordique (220 km de pistes) et telemark, le tout complété par des itinéraires raquettes et des pistes piétonnes.

Par-delà ces multiples activités, la station convie ses hôtes à partager son authenticité: ses artisans et ses agriculteurs vivent toute l'année au rythme des saisons et de leurs traditions.



## L'idée "baladaski"

L'idée Baladaski aux Rousses regroupe trois concepts complètement novateurs.

- Elle aide le skieur nordique dans son accès aux massifs d'altitude en utilisant les remontées mécaniques à proximité du domaine à découvrir.
- Elle offre une boucle balisée et préparée à profil descendant, accessible à tous, de distance moyenne présentant un maximum de points d'intérêt touristique, naturels, patrimoniaux, gastronomiques, historiques.
- Elle introduit un intérêt ludique et pédagogique faisant participer activement le skieur dans son cheminement: signalétique commentée pour la découverte, jeu de questions ludiques sur les

thèmes abordés, orientation sous forme de rallye photo ou par coordonnées GPS et UTM, balises de pointage...

Le premier parcours Baladaski proposé sur la station des Rousses et les Hautes Combes s'appelle « le tour du Crêt Pela ». Les points d'accès se situent à Lamoura, au pied du Télési de la Combe du lac et à Lajoux.

La boucle de 13 km du Tour du Crêt Pela qui emprunte une sélection de pistes de la station et des Hautes Combes peut s'effectuer sur une demi-journée ou sur une journée complète selon les aspirations (et la forme!) de chacun.

### Informations

[www.lesroutesducomte.com](http://www.lesroutesducomte.com)

[www.lesrousses.com](http://www.lesrousses.com)

## À visiter

### • Les caves d'affinage Arnaud-Juraflore du Fort des Rousses

03 84 60 02 24

Contacts: Nathalie Tomasetti ou Bernard Detrez, guides

### • La Fromagerie des Rousses

03 84 60 09 20

Contacts: M. et M<sup>me</sup> Guinchard, responsables

### • Le Musée de la Boissellerie, à Bois-d'Amont

03 84 60 98 79

Contact: Fabrice Cretin, guide

# Escargots de Bourgogne poêlés au Vin Jaune, crème d'oseille et truite fumée des Planches, cressins au Comté fruité

Recette de Samuel Richardet\*

## Ingrédients

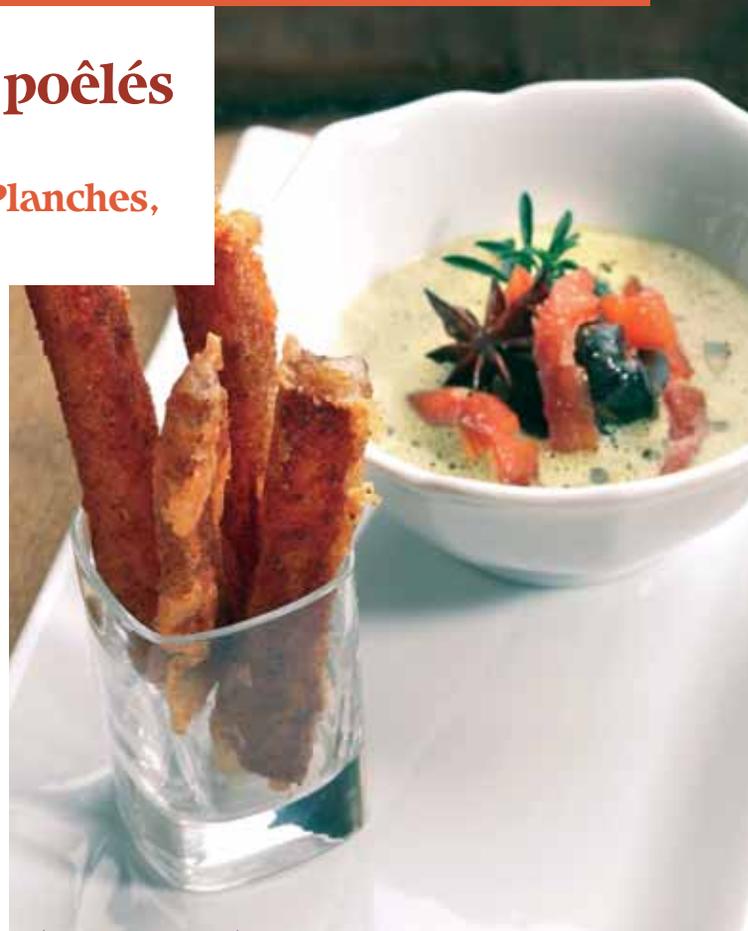
### Recette pour 8 personnes

#### Pour les escargots

64 escargots (8 par personne), 80 g de beurre cru, 1 botte de persil plat, 1 dl de Vin Jaune, 8 tranches de truite fumée (1 tranche par personne), 2 bottes d'oseille, 1 litre de crème, 2 dl de fond de volaille.

#### Pour les cressins

48 bâtonnets de Comté d'environ 25 g pièce (6 par personne), 200 g de chapelure, 100 g de farine, 1 œuf entier.



#### 1 - Paner les bâtonnets de Comté

Paner les bâtonnets de Comté dans le mélange œuf, farine et chapelure. Réserver au frais.

#### 2 - Progression de la recette

Faire revenir l'oseille au beurre. Ajouter la crème et le fond de volaille, assaisonner, laisser réduire, mixer et réserver. Confectionner une julienne avec les tranches de truite fumée et réserver.

Poêler les escargots au beurre, ajouter le persil plat et le Vin Jaune et réserver.

#### 3 - Dressage

Cuire les bâtonnets de Comté dans une poêle antiadhésive et les dresser dans une assiette avec les escargots, la crème d'oseille et la julienne de truite fumée.

Samuel Richardet

**Accord avec un vin du Jura:** ce plat s'accompagne naturellement d'un Vin Jaune ou d'un savagnin.

**Accord avec un vin d'une autre région:** un Bourgogne blanc, type Saint-Véran, Saint-Aubin, Santenay ou Chassagne-Montrachet.



\*Auberge du Grapiot, à Pupillin (03 84 37 49 44)

## Conseil dégustation

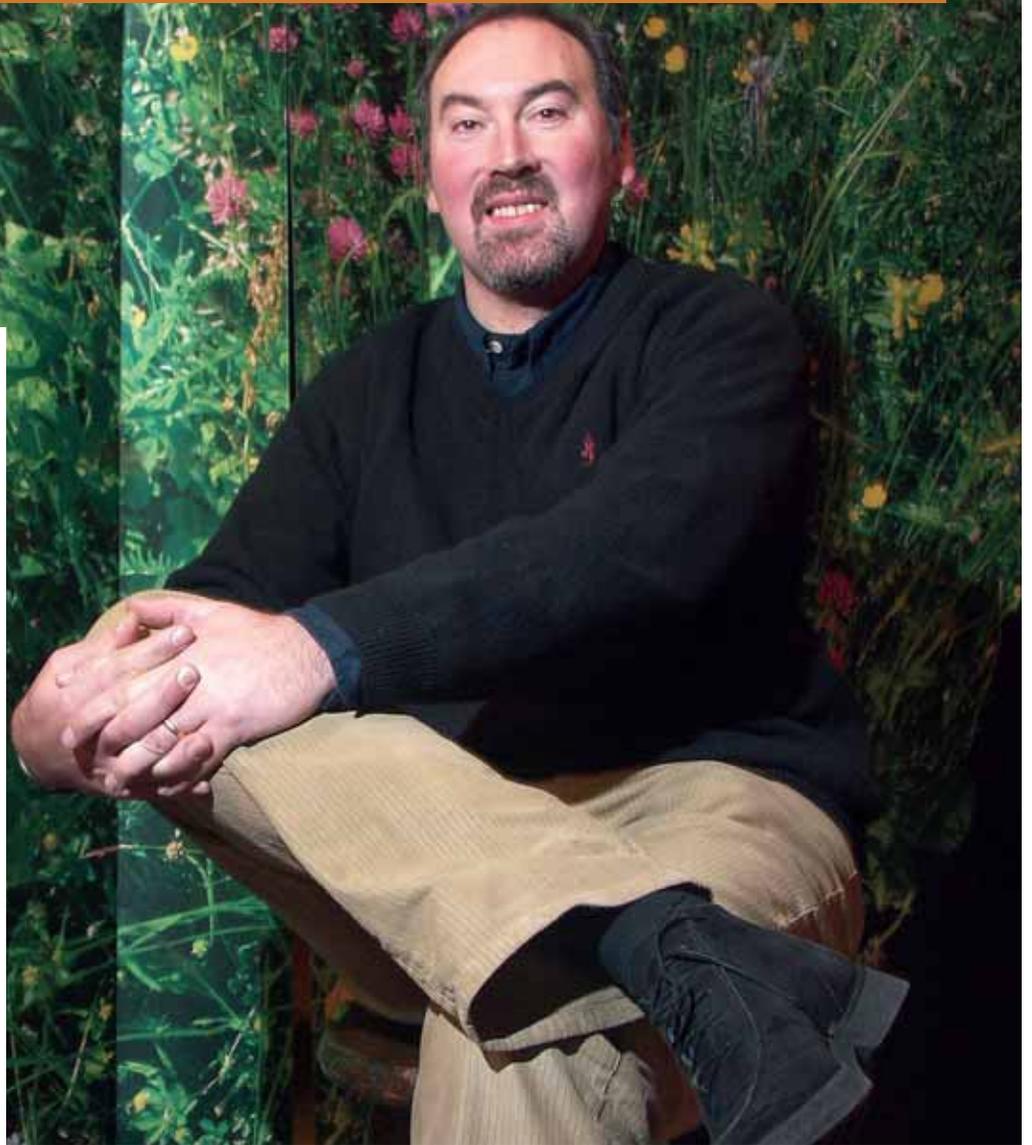
### Comté et sirop d'érable

Pour un petit-déjeuner façon Québec ou toute autre occasion de manger des crêpes, préparer une pâte à crêpe salée un peu épaisse, y incorporer des

lamelles de Comté et de pommes. Après cuisson arroser vos crêpes de sirop d'érable.

Les trois saveurs apportées par le fruit (acide), le sirop (sucre) et le fromage (sel) se combinent d'une manière harmonieuse et délicieuse. Le plus : les arômes de "fumé" du sirop apportent une touche très intéressante au Comté fondu et à la pomme.





## Laurent Dubois, crémier fromager à Paris

Nouveau venu dans l'équipe du CIGC, Laurent Dubois est lauréat du prestigieux titre de Meilleur Ouvrier de France.

Jusqu'ici, Laurent Dubois venait au moins deux fois par an dans la région : au moment de choisir ses Comtés au Fort Saint-Antoine ou pour préparer la campagne du Mont-d'Or. Ces occasions seront désormais plus nombreuses depuis qu'il siège au CIGC.

Au 2, rue de Lourmel, dans le quinzième arrondissement de Paris, la boutique « Fromages de Traditions » de Laurent Dubois est de celles qui font honneur aux fromagers de France et à leurs clients. Fils et petit-fils de fromagers parisiens, il s'est lancé dans le métier après des études de gestion. Il a d'abord beaucoup regardé et écouté : « Pour commencer, j'ai fait un tour de France chez les meilleurs, notamment pour apprendre l'affinage. » Ensuite, il s'est lancé.

Pas moins de 200 fromages différents, suivis dans trois cellules d'affinage, sont proposés à la clientèle, dont trois à quatre variétés de Comté. « Dans l'univers commercial, nous sommes des petits acteurs, mais nous avons une belle image de marque. Nous

*avons su faire des choix en sélectionnant les circuits d'approvisionnement et donc en recherchant les produits de qualité. »*

Et dans sa boutique, le Comté est une référence, voire une « locomotive » selon le mot de Laurent Dubois. « Il séduit grâce à sa régularité au niveau de sa qualité et de son goût. Il est à la fois gustativement complexe et abordable. C'est un fromage que les gens connaissent. Le Comté préféré de notre clientèle est plutôt un fromage de 12/14 mois. Avec des petites niches pour des fromages amenés au-delà de 24 mois, notamment pendant les périodes de fin d'année. Bien les choisir, c'est ma fierté. » La fromagerie de M. Dubois commercialise une centaine de meules par an.

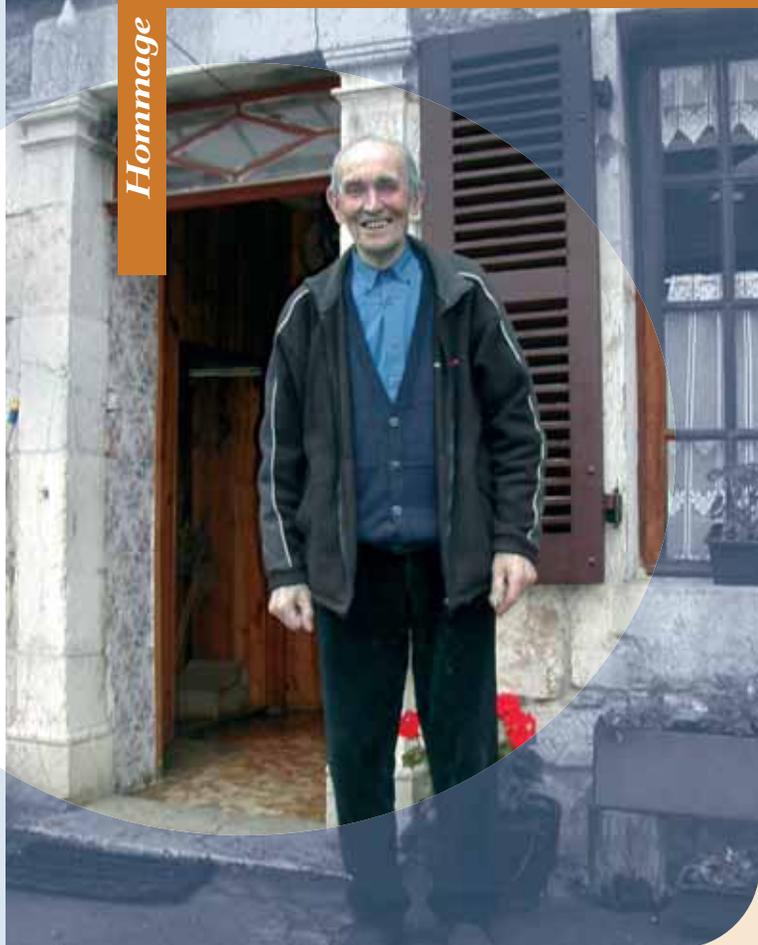
Laurent Dubois a poussé l'amour pour son métier plus loin. En 2000, pour la première fois, le prestigieux concours de Meilleur Ouvrier de France était ouvert au métier de fromager. Laurent Dubois en a été l'un des premiers lauréats.

C'est dire si le CIGC accueille un nouveau membre particulièrement passionné et motivé. « Je suis administrateur du Syndicat des fromagers parisiens et également au niveau national. On m'a proposé d'occuper le siège réservé aux détaillants. Cela m'a tout de suite intéressé, d'autant qu'il s'agit d'un produit auquel je suis très sensible. Je suis notamment intéressé par l'aspect publicité. Je peux relayer les avis et les attentes des consommateurs urbains. »



**Les Nouvelles du Comté  
vous intéressent ?**

**Faites-nous part de vos impressions,  
de vos idées... Le courrier des lecteurs  
(et des lectrices) vous attend.**



## Disparition de Noël Gentier, ancien président du CIGC

La filière Comté a été endeuillée le 28 décembre 2005 par la disparition de Noël Gentier, ancien président du CIGC, de 1973 à 1978.

### Noël Gentier,

marqué dans sa chair pendant la Seconde guerre mondiale, fut de ces bâtisseurs et de ces reconSTRUCTEURS de l'après-guerre à qui le pays doit tout. Sa vie aurait pu s'arrêter dans un camp qu'on ne quittait que pour gagner le cimetière. Fait prisonnier en 1940, il tenta maintes fois de s'évader, sans succès. Il est alors envoyé dans le sinistre camp disciplinaire de Rawa Ruska, dans l'actuelle Ukraine. Dans un portrait que lui consacrait René Tribut dans la Voix du Jura en 2005, Noël Gentier dévoilait ses souvenirs. Parmi ses compagnons d'infortune, il y avait d'autres Jurassiens dont un certain Bernard Boilley (qui fut ensuite premier président du CIGC). De quoi parlent ces deux hommes qui souffrent de la faim, de la soif et des mauvais traitements? « Nous évoquions ce qui pourrait être amélioré pour l'agriculture jurassienne, pour notre fromage... Nous avons souvent évoqué une meilleure organisation de ce qui allait devenir le Comté... Il fallait bien se changer les idées! » Sitôt la paix revenue, les deux hommes auront vite l'occasion de passer aux actes.

L'attachement de Noël Gentier à sa région et à son métier de producteur de lait à Comté le conduit tout naturellement à être l'un des artisans de l'obtention de l'AOC. Il œuvre ensuite pour que cette AOC bénéficie d'une organisation collective efficace, démarche concrétisée par la

création du CIGC en 1963. Au cours des années 1970, marquées pour lui par son élection à la présidence du CIGC en 1973 – il succède à... Bernard Boilley –, son action est encore plus marquante. Son credo: l'autonomie de la filière Comté au sein de l'Interprofession nationale. Pour lui, le Comté pouvait revendiquer cette autonomie au nom de sa spécificité, de son histoire, de son terroir, le tout en faisant un fromage à part.

Noël Gentier alliait une forte détermination à une gentillesse et un sens de la diplomatie exceptionnels, qualités qui faisaient d'abord de lui un rassembleur. Il ne se mettait jamais en avant et savait toujours s'effacer devant la cause qu'il défendait. Il imposait le respect à tous, y compris à ses opposants, et cette autorité naturelle lui permit de porter haut la cause du Comté.

La filière Comté doit une grande partie de sa force actuelle au travail de bâtisseur réalisé par M. Gentier. Jusqu'à sa mort, malgré un état de fatigue croissant, il aimait apporter sa contribution empreinte de sagesse à la vie interprofessionnelle. Il aimait être consulté par les responsables actuels du CIGC et était heureux de répondre à leur demande. À l'automne dernier, il participait encore à une manifestation au Conseil régional, dans cette enceinte où il avait pu compter sur l'appui d'Edgar Faure.

L'interprofession mesure ce qu'elle doit à M. Gentier et s'associe à la tristesse de sa famille, notamment M<sup>me</sup> Gentier qui sut partager sa passion et l'appuyer d'une manière aussi admirable que celui-ci sut servir la cause de l'intérêt général.



Noël Gentier fidèle aux réunions de la Commanderie (janvier 2003)