

Cultivons nos différences !

Dans ce numéro, Les Nouvelles du Comté concentrent les projecteurs sur la fruitière. La raison en est simple, il faut cultiver sa différence. Quand au cours des années soixante-dix et quatre-vingts les conseillers de tout bord nous expliquaient qu'avec nos fruitières et notre AOC, nous appartenions au passé et n'avions aucun avenir, ils se contentaient de nous appliquer les ingrédients d'une réussite extérieure (on parlait alors du modèle hollandais ou du modèle breton) et éphémère. Certes, à l'époque, les valeurs dont nous sommes porteurs, à savoir la solidarité et l'artisanat, n'avaient pas le vent en poupe, et la mode était plutôt à la concentration et à la réussite individuelle. Sur le plan général, cela a d'ailleurs aujourd'hui peu changé, mais l'abandon du soutien communautaire aux produits industriels, conjugué avec un revirement du comportement des consommateurs, ont rendu justice à des produits authentiques comme le Comté.

Tous, y compris ceux qui parmi nous ont choisi la voie industrielle, tenons à nos fruitières villageoises. D'abord, elles font partie de notre histoire et l'on ne renonce pas à une partie de son patrimoine sans prendre un risque sérieux de perte d'identité. Mais surtout la fruitière se révèle un grand ferment d'efficacité. Les témoignages recueillis dans ce numéro des Nouvelles du Comté attestent du formidable pouvoir de responsabilisation des agriculteurs et fromagers qu'elle exerce.

À SUIVRE PAGE 2

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

Dossier Pages 2 à 7

La coopération, un modèle d'agriculture durable



Route des Vins et du Comté du 25 au 27 août/ page 11

TOI TU GOÛTES LES VINS, ET À MOI LE COMTÉ !

ET POURQUOI ?

QUI C'EST QUI A LE VOLANT ?

LEVIER

ROUTE DES VINS

ROUTE DU COMTÉ



Cultivons nos différences !

SUITE

Autant de fruitières, et autant de gérances, c'est-à-dire autant d'équipes d'hommes et de femmes qui dans leurs villages se mobilisent comme des chefs d'entreprise pour gérer l'investissement, le personnel, la qualité, les relations avec les fournisseurs et avec les clients, les contraintes administratives, etc. Quelle formidable école de formation et de dignité ! Quelle belle publicité aussi pour le Comté, car ne doutons pas que l'engouement des prescripteurs, journalistes, critiques gastronomiques, responsables administratifs ou politiques, pour ce fromage AOC, ne tient pas uniquement à ses qualités gustatives. Quand ils visitent notre filière, ses fromageries et ses caves d'affinage, ils sont saisis par l'authenticité des hommes et ont envie de soutenir ce combat qui est celui de la pérennité de nos outils.

Car il s'agit bien d'un combat, lequel par définition n'est jamais terminé. Nous avons à peine passé le cap des mises aux normes d'hygiène, qu'il faut absorber les 35 heures, puis le traitement des eaux usées. Cela n'en finit jamais. Depuis toujours, nos gérances sont confrontées à une suite de nouveaux défis, générés par une administration et une société qui sont saisies par la boulimie normative, toujours si peu adaptée à l'atelier artisanal. Pourtant, et même si nous avons la faiblesse de découragements passagers, la fruitière demeure un élément essentiel de la filière Comté, et déterminant pour sa réussite.

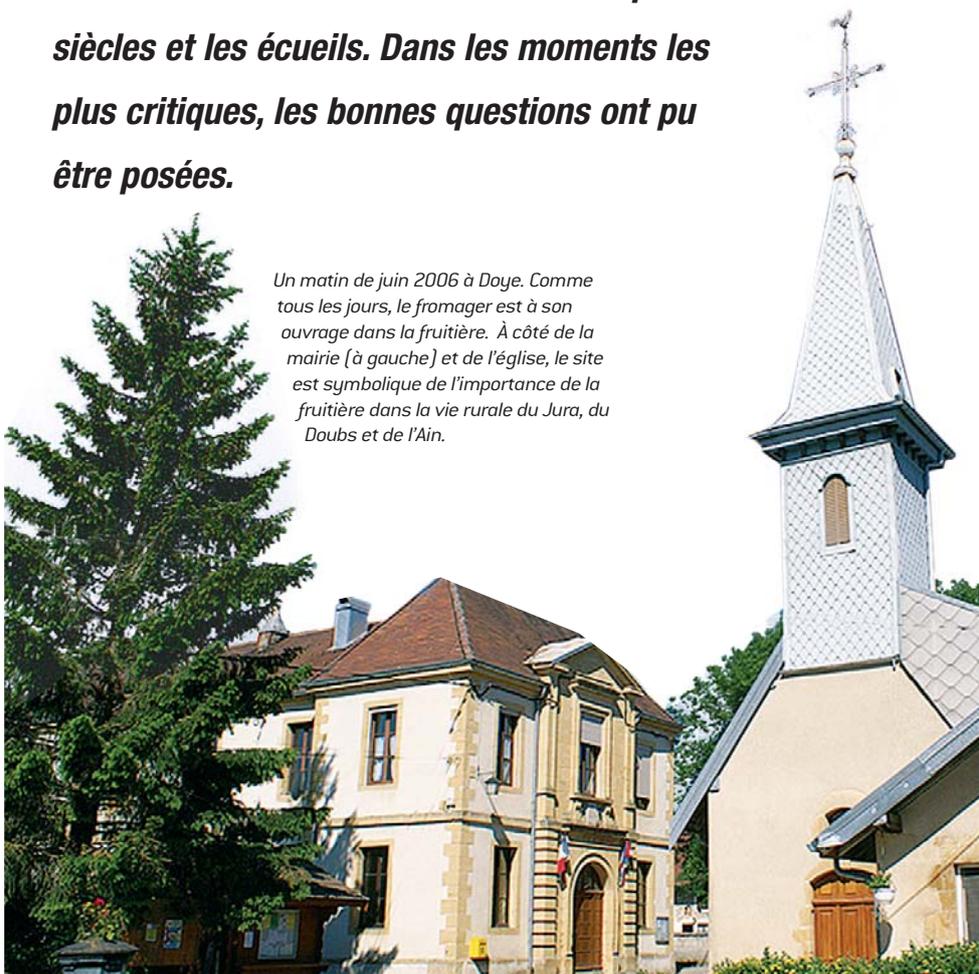
Je fais le vœu que ce numéro des Nouvelles du Comté qui leur est consacré soit un élément qui contribue à la détermination des présidents de fromageries et de ceux qui les assistent : vivre au pays, maintenir un tissu de fromageries villageoises sur tout le massif jurassien, être maître de son destin et continuer cette formidable aventure collective, née il y a mille ans, de mise en commun du fruit du travail de chacun pour résister aux difficultés d'un environnement parfois peu aimable.

Claude Vermot-Desroches
Président du CIGC

La coopération : un modèle

À travers la fruitière, la coopération a permis de mettre en place un système original de production pour le plus grand plaisir des consommateurs. Cette histoire qui commence dans les années 1260 a su passer les siècles et les écueils. Dans les moments les plus critiques, les bonnes questions ont pu être posées.

Un matin de juin 2006 à Doye. Comme tous les jours, le fromager est à son ouvrage dans la fruitière. À côté de la mairie (à gauche) et de l'église, le site est symbolique de l'importance de la fruitière dans la vie rurale du Jura, du Doubs et de l'Ain.



Un système d'organisation envié par de nombreuses filières françaises. Un prix du lait parmi les plus forts de France, peu dépendant des accords nationaux. Des coopérateurs acteurs de leur avenir. Des produits AOC de référence, avec bien sûr le Comté en figure de proue. Des entreprises qui ne sont pas délocalisables.

Quelle est donc cette terre d'élection ? Les territoires de la Franche-Comté voués aux AOC – le Jura et le Doubs – sans oublier l'Ain voisin.

Et d'où vient cette situation ? De loin. D'un temps qu'on appelle Moyen-Âge. Moderne. Le mot n'existait probablement pas à l'époque, quand l'un des maîtres du pays, Jean de Chalon-Arly, prend une décision

moderne : il autorise des paysans à mettre leur production de lait en commun, à s'associer. C'est la naissance des fructeries. Nous sommes dans les années 1260/1280.

L'épopée des fruitières et de la coopération commence. Elle évolue lentement pour déboucher dans la deuxième partie du XX^e siècle, période où ce qui n'est pas moderne ne peut décemment continuer à exister.

Dans ces années 1970, tandis que les AOC commencent réellement à se structurer, le monde des fruitières est en crise. Comme le rappelle Gérard Aymonier (voir page 6), « c'est le temps des vendeurs de lait ». Nombre de fruitières mettent la clef sous la porte. Et la crise de la grande structure

d'agriculture durable

d'affinage coopératif, l'UCFFC, n'arrange rien. C'est aussi le temps où la société change, les campagnes veulent leur part de confort... moderne. Dans la cuisine, on rangera donc la vieille table en bois massif au grenier pour la remplacer par du mobilier en formica. Les modes alimentaires se modifient. Pain, patates, vin, matières grasses : l'inquisition alimentaire écrème. Tout est rude pour le pays pendant cette mutation agricole. Pour plomber un peu plus le tout, normes et règlements en tout genre apparaissent. Il n'y a pas que de la résignation. À travers l'interprofession du Comté, une idée fait son chemin pour rebondir : ne pas se considérer comme de simples producteurs de lait mais avant tout de fromages et se l'approprier encore plus. Quelques longues années plus tard, il apparaît que le qualificatif *moderne* refait surface à propos des fruitières et de la coopération. Ceux qui ont tenu peuvent être fiers. Le système prouve son efficacité et donne des leçons de citoyenneté locale. À côté de la mairie, de l'église, de l'école, le bâtiment de la fruitière est une fierté dans un village.

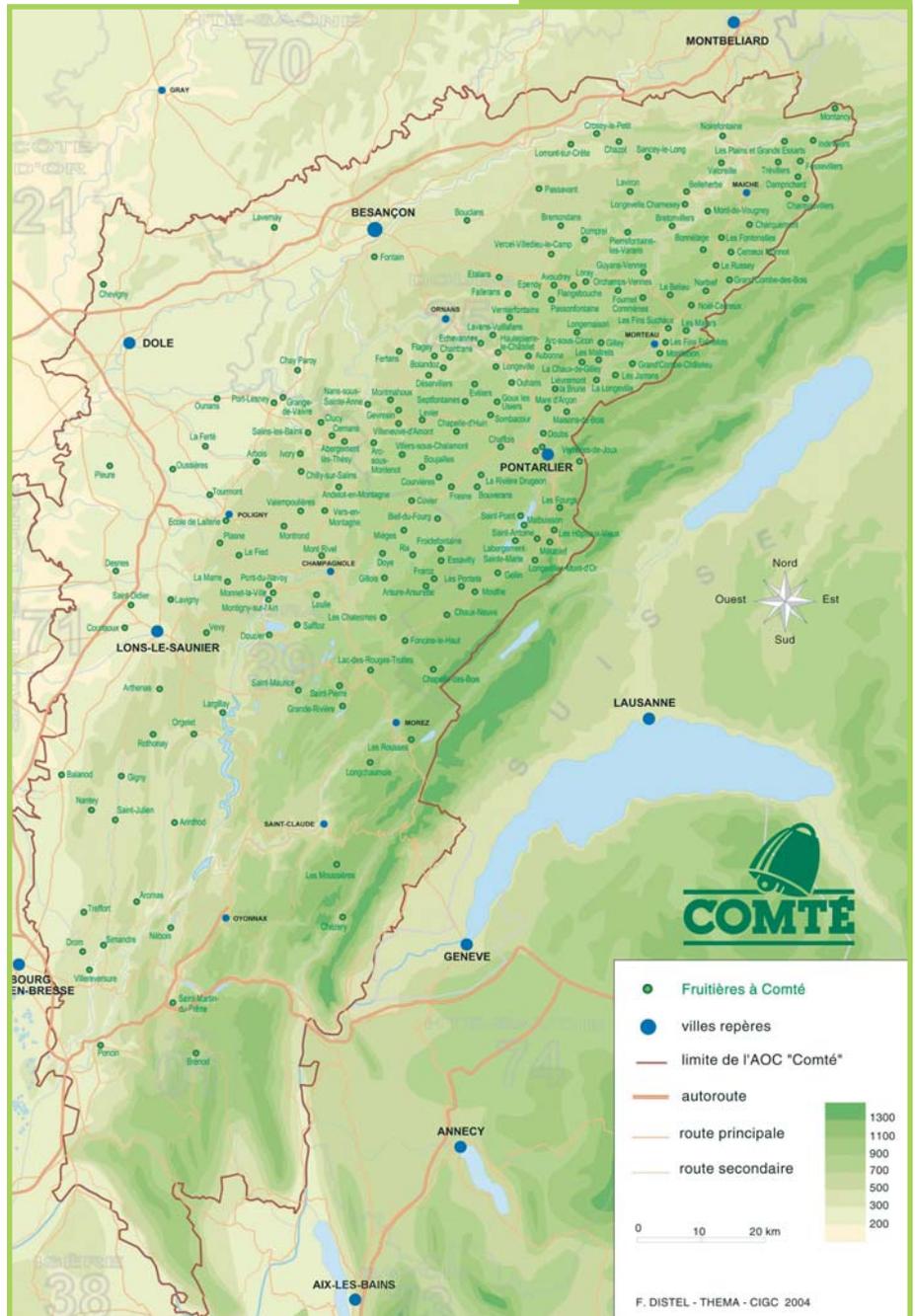


Méfions-nous toutefois d'un tableau idyllique. La fruitière est le symbole, la coopération reste l'outil. Si les sociétaires sont propriétaires de leur outil de travail, un poids énorme pèse sur les administrateurs – dont le président –, fonctions intégralement bénévoles, on ne le répétera jamais assez. Le bureau du président est de plus en plus encombré. On y trouve le code du travail, les audits en tout genre – sanitaires, commerciaux –, les textes réglementaires évoluant en permanence, un répertoire téléphonique devenu quasiment un annuaire. Il ne s'agit plus simplement de constituer un couple solide avec le fromager et de pérenniser des liens avec l'affineur. Il faut assurer le revenu des sociétaires, gérer l'entreprise avec le

personnel, nouer des relations avec quantité d'organismes, et surtout veiller à l'ambiance. L'histoire a commencé dans les années 1260, autant dire qu'il est nécessaire de regarder l'évolution sur le long terme et se rendre réellement compte des avantages que procure la fruitière. Un système qui a su progresser dans l'adversité et s'adapter sans se renier, bien au contraire. En général, la vieille table en bois est redescendue du grenier. Et il y a un ordinateur dessus.

La filière Comté s'appuie sur 102 fruitières dans le Doubs, 59 dans le Jura et 9 dans l'Ain.

La filière fait vivre 5 000 familles de producteurs de lait, auxquelles s'ajoute tout le personnel des fromageries et des caves d'affinage.



La coopération : un modèle d'agriculture durable

suite



Claude Pourchet

« L'essentiel dans une fruitière :
l'esprit de coopération »



« La fruitière, c'est un lieu de rencontre qui fait vivre nos petits villages, nos familles, c'est le fruit de notre travail. Ce qui est essentiel dans une fruitière, c'est l'esprit de la coopération. Il faut trouver des présidents dynamiques avec beaucoup de temps de libre. C'est de moins en moins évident. À 61 ans, je pensais passer la main mais personne n'a voulu la place. La méthode : écouter, se causer, se rencontrer, s'informer, lire, être diplomate et surtout être clair. »

Fruitière de Maison-du-Bois-
Lièvreumont (Doubs), 8 sociétaires

Christophe Vincent

« Les investissements
sont primordiaux »



« Je suis président depuis cinq ans. Je n'étais pas candidat. On le fait pour rendre service. On y prend goût. Il faut d'abord responsabiliser les sociétaires, organiser des commissions, déléguer et être extrêmement diplomate. Le poids du président reste primordial. Ensuite, il faut que les salariés soient autonomes. Nous avons 12 salariés, pour un président, c'est extrêmement complexe à gérer. Les projets sont importants : les investissements sont primordiaux, c'est ce qui assurera notre rémunération à long terme. Nous allons bientôt ouvrir une salle de dégustation pour les visiteurs. Nous réfléchissons beaucoup aux conditions de travail pour conserver nos salariés et, dans des zones comme la nôtre, il faut aussi prendre en compte des activités comme le ramassage. »

SCAF du Haut-Jura aux Moussières
(Jura), 21 sociétaires

Paroles

Pascal Girod

« Il faut aussi faire
les bons choix »



« Je suis président depuis 2000. Être coopérateur aujourd'hui, c'est se sentir intégré dans la filière Comté, s'appuyer sur des racines et bénéficier d'une économie valorisante, ce dernier point prend une part de plus en plus importante. Dans une structure comme la nôtre qui emploie huit personnes, la gestion du personnel est difficile car nous ne sommes pas formés pour ça. Il faut aussi faire les bons choix. D'ici quelques années, nous allons investir à nouveau : il s'agit de ne pas se tromper. Peut-être aussi ne sommes-nous pas assez reconnus. Nous faisons vivre une cinquantaine de familles. Ça compte dans une zone rurale comme la Petite Montagne. »

Coopérative d'Arinthod (Jura),
23 sociétaires



PATRICE MERCIER, AVOCAT DE LA COOPÉRATION

Patrice Mercier est le nouveau président des Jeunes Agriculteurs du Doubs, il est sociétaire de la fruitière de Fallersans-Nods. Il est un ardent défenseur et promoteur de la coopération : « Ça implique de l'engagement, de l'organisation mais le temps que l'on "perd", on le gagne largement par la suite. Il faut s'en rendre compte. On sent bien sur le terrain qu'il y a une demande, une interrogation. Il y a une évolution. Parler de CUMA [Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole] aujourd'hui ne soulève pas les mêmes réactions qu'il y a dix ans. L'état d'esprit change. »



La coopération à la une

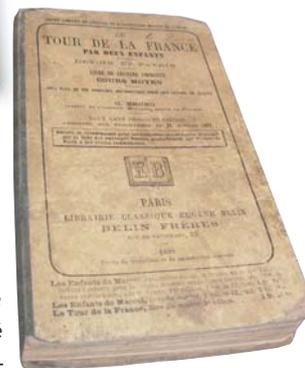
De la Bretagne à l'Europe en passant par les médias, la coopération a fait parler d'elle. Un signe de reconnaissance ? Assurément. On a ainsi entendu sur France Inter, début 2006, l'émission économique du samedi matin *Rue des Entrepreneurs* être consacrée à ce thème. Sur TF1, on a remarqué un reportage sur des agriculteurs bretons fraîchement convertis à ce mode d'organisation.

L'Europe s'intéresse aussi à la coopération. Après avoir mené une longue enquête, les services de l'Union européenne sont convaincus de la pertinence de ce modèle. Dans les conclusions de cette enquête, on peut lire notamment que le potentiel des coopératives « n'est pas assez exploité autant qu'il pourrait l'être et leur image doit être améliorée aux niveaux national et européen ».

Chacun peut venir en Franche-Comté pour s'en convaincre.

de présidents

La fruitière
comme exemple patriotique



Daniel Chabod

« Fruitière, c'est beau comme mot, il faut défendre ce mot »



« Je suis président depuis 1999. Je n'ai jamais reculé devant les responsabilités. Il y a de la motivation. C'est dur et prenant à la fois. Il y a d'abord les sociétaires pour lesquels il faut avoir le meilleur résultat possible. Et c'est une entreprise à faire tourner. Le fromager est là depuis 1989. C'est un facteur de stabilité et de sécurité qui permet de travailler en confiance. Tous mes sociétaires ont conscience de fabriquer de beaux produits : on vend des fromages, pas du lait, ça implique plus de devoir sur la qualité finale. Et c'est en vendant des fromages que nous gagnons notre vie. Abandonner, ce serait laisser la place à d'autres qui n'auront pas les mêmes principes. Nos ancêtres ont créé tout ça et on en tire les fruits aujourd'hui. Ça vaut le coup de se battre et de ne pas baisser les bras. Il y a plus qu'un esprit fruitière à défendre : il y a aussi la race Montbéliarde, notre pays, notre mode de vie. Pour les villages, la fruitière c'est important, on est content d'y envoyer les touristes. Fruitière, c'est beau comme mot. Défendons ce mot. »

Fruitière des Jarrons (Doubs),
7 sociétaires

François Duboz

« C'est ma passion, une formidable satisfaction »



« Je suis président depuis 13 ans et j'arrête. Pourtant c'est ma passion. Il faut savoir passer la main, car à la longue, on a tendance à tout faire tout seul et à croire que tout est à vous. Quand on a réussi ensemble à construire un bel outil de travail et que l'on peut assurer une bonne rémunération, on est simplement content, c'est une formidable satisfaction. Les gens y trouvent leur compte, ne font pas de reproches, ne critiquent pas à tort et à travers. Ce bel outil, c'est comme s'il était à moi. Mais il est à chacun d'entre nous. Il est vrai que la fonction de président est très difficile, le temps passé à régler seulement les questions administratives est énorme. J'ai eu la chance de travailler avec un fromager, Jean-Marie Prin, qui est resté 28 ans et qui vient de partir en retraite. C'était un atout considérable. Le différentiel des prix montre qu'on a toujours raison. On s'aperçoit qu'on est dans le vrai. Il y en a aujourd'hui qui veulent entrer dans la filière et nous jetterions l'éponge ? Quelle idée ! »

Fruitière de Chilly-sur-Salins,
11 sociétaires

En 1890 paraît le livre de G. Bruno *Le Tour de France par deux enfants*. Sous-titre : *devoir et patrie*. C'est un manuel scolaire très particulier. Il raconte l'histoire de Julien (? ans) et André (14 ans), deux enfants alsaciens partis à la découverte des richesses de la France. L'ouvrage a un but particulier : montrer que chacun, dans n'importe quel endroit de la France, apporte sa pierre à l'édifice patriotique. Cet ouvrage connaît un retentissement considérable. Il est toujours réédité.

Dans son périple, Julien arrive aux Rousses. Il est d'abord fortement impressionné par le troupeau de vaches qui revient des communaux. Il sera encore plus en visitant l'endroit où l'on fabrique les fromages. Lisons la suite...

« ...Julien fut introduit dans une fromagerie où se trouvait le fruitier auquel il devait parler : on appelle fruitier, dans le Jura, celui qui fait les fromages. Le fruitier était aimable ; en voyant Julien ouvrir de grands yeux surpris pour regarder la fromagerie, il lui demanda ce qui l'étonnait tant que cela. — Oh ! dit Julien, c'est cette grande chaudière que je vois là sur le feu. Elle est aussi grande qu'une barrique et elle a l'air pleine de lait.

— Tout juste, enfant : il y a là trois cents litres de lait à chauffer pour faire un fromage.

— Mais, Monsieur, dit le petit Julien, j'ai appris d'une fermière de Lorraine que souvent une vache ne donne pas plus de deux cents litres de lait en un mois ; vous avez donc bien des vaches, Monsieur, pour avoir ainsi trois cents litres de lait à la fois !

— Moi, dit le fruitier, je n'en ai pas une. Et dans tout le bourg il n'y a personne assez riche pour en avoir, à lui seul, une quantité capable d'alimenter la fromagerie. Mais les fermiers s'associent ensemble : ils m'apportent leur lait tous les jours, de façon que je puisse emplir ma grande chaudière. Alors je mesure le lait de chacun, et je marque sur une coche le nombre de litres de lait qu'il a donnés. Quand les fromages sont faits et vendus, on me paie pour ma peine, et les fermiers partagent entre eux le reste de l'argent avec justice, suivant la quantité de lait que chacun a fournie.

— Alors celui qui n'a qu'une vache peut aussi apporter du lait et avoir sa part ?

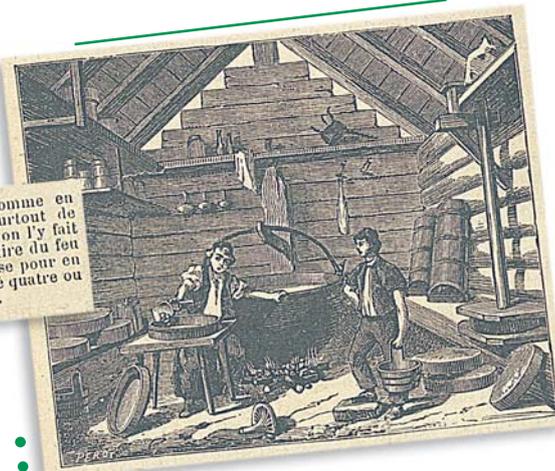
— Pourquoi pas, mon petit bonhomme ? Il est aussi content et il a plus besoin qu'un autre de voir son lait bien employé.

— Cela doit donner bien des fromages dans une année toutes ces vaches que j'ai vues dans la montagne !

— Je crois bien : notre seul département du Jura possède plus de cinquante mille vaches et fabrique par an plus de quatre millions de kilogrammes de fromages. Et nous faisons tout cela en nous associant, riches comme pauvres, d'un bon accord ; car voyez-vous, enfant, en apportant chacun sa pierre la maison se fait sans peine.

— Oh ! dit Julien, que j'aime votre pays, où tout le monde sait si bien s'entendre. »

UNE FROMAGERIE DANS LE JURA. — Dans la Franche-Comté comme en Suisse on fabrique une grande quantité de fromages, surtout de Gruyère. On verse le lait dans de vastes chaudières, on l'y fait chauffer, on le fait cailler avec la présure : puis on le retire du feu et on le verse dans un grand moule. Ensuite on le presse pour en faire sortir toute l'eau ; on le sale, et, après l'avoir laissé quatre ou cinq mois dans la cave, on l'expédie dans tous les pays.



La coopération : un modèle d'agriculture durable

suite



Paroles

Présidents respectifs des fédérations des coopératives laitières du Jura et du Doubs, membres du bureau du CIGC, Gérard Aymonier et Yves Jeunet ont quitté ces fonctions.

Gérard Aymonier

Les Nouvelles du Comté : *Quand avez-vous commencé votre vie professionnelle ?*

Gérard Aymonier : J'ai repris la ferme familiale en 1972 avec mon épouse Christiane. À l'époque, nous étions adhérents à la coop de Marnoz et j'étais plutôt intéressé par les questions liées à l'élevage, je participais d'ailleurs à la commission sélection de Jura-Bétail. Je suis devenu très jeune président de la coop de Marnoz et président de la FDCL du Jura en 1982 après la démission de Jean Seguin. Je suis vite entré au bureau du CIGC en 1983 à 35 ans. Je dois rendre hommage à Noël Gentier* décédé récemment. Il avait confiance en moi et a poussé ma candidature, même si d'abord je n'étais pas très chaud, car j'étais quand même jeune pour de telles responsabilités.

NdC : *Vous avez pris rapidement des responsabilités. Quelles étaient vos motivations ?*

J'ai connu et partagé les convictions du mouvement « Chrétiens dans le monde rural » : prendre en considération tout le monde et ne laisser personne au bord de la

route. Mais à 20 ans, je n'aurais jamais pensé que mes engagements me conduiraient aussi loin. Les journées ont été longues et les nuits courtes ! Mon épouse Christiane m'a épaulé et soutenu. C'est très important.

NdC : *Quel état d'esprit régnait dans les années 1970 ?*

La situation était difficile. Le courant dominant était plutôt aux vendeurs de lait qu'aux producteurs de fromages. La FDCL du Jura refusait de siéger au CIGC et elle affichait une position d'obstruction. J'ai expliqué que nous étions à côté de la plaque. Nous nous

« Ceux qui croyaient à l'AOC étaient pris pour des antiquaires »

sommes rapprochés du CIGC pour nous intégrer dans une véritable politique de filière. Il faut ajouter qu'à l'époque ceux qui croyaient à l'AOC étaient pris pour des antiquaires. La tendance était d'aller vers les acheteurs de lait qui nous considéraient comme des attardés. Il fallait imposer nos règles. Il fallait aussi imposer un autre discours : arrêter de parler de contraintes de production mais de règles, et voir derrière le cahier des charges un cahier des chances.

NdC : *Comment voyez-vous le Comté aujourd'hui ?*

Avant, il y avait des hauts et des bas dans les

prix. Grâce à nos efforts, en développant la promotion, la publicité, nous avons réussi à avancer sans crise importante. Toute l'interprofession a œuvré dans cette optique. La vie de la filière a évolué. J'étais pour le maintien de la coulée**, mais il fallait savoir s'adapter. À une époque, j'allais tous les jours chercher le lait d'un autre sociétaire dans un village voisin. On y a perdu dans le domaine de la convivialité. Par contre, nous n'aurions pas dû accepter le ramassage du lait à 4 °C. D'ailleurs, beaucoup de fruitières passent aujourd'hui à 12 °C. Nous l'avons fait à Salins depuis trois ans environ.

NdC : *Parmi toutes les décisions prises au sein du CIGC, quelles sont celles qui vous ont marqué ?*

La réduction de la zone AOC, la limitation géographique du ramassage, les nouvelles règles mises en place, toutes ces décisions difficiles à prendre. Il faut prendre du temps pour les mettre en place, discuter, mais une fois les décisions prises, il faut être ferme et elles doivent être valables pour tout le monde. Il y eut même des points de friction : je n'ai pas été d'accord avec la gestion du plan de campagne tant que les plaques vertes n'ont pas été ramenées aux quotas laitiers.

NdC : *Comment doit se manifester aujourd'hui le sens du collectif que vous avez défendu ?*

Le Comté ne vit pas dans sa coquille. Il doit aussi faire face à des problèmes qui ne sont pas seulement économiques mais relèvent parfois de l'irrationnel. Dans le Comté, la qualité gustative et la diversité du fromage ont beaucoup progressé, mais que deviennent-elles, et à quoi servira le coup de main du fromager si nous regroupons encore et toujours les ateliers ? Il faut assumer le social et les normes. Il faut aider, seconder les présidents de coops dans leur tâche. Pour eux, c'est de plus en plus dur. Ils doivent se sentir épaulés.

*Voir Les Nouvelles du Comté n°53

**Apport du lait deux fois par jour par les producteurs à la fromagerie



d'expérience

Alors qu'une nouvelle génération les remplace, ils ont bien voulu regarder dans le rétro, presque « à chaud », les principaux événements qui les ont marqués tout au long de ces années passées au service du Comté.

Yves Jeunet

Les Nouvelles du Comté : Vous devenez président de la fruitière de Villers-sous-Chalamont en 1985. Quelle est votre motivation ?

Yves Jeunet : J'ai effectivement succédé à Joseph Chabod. C'est une fonction qui m'intéressait car nous sommes dans une filière où le collectif est important. Il faut donc s'engager. À l'époque, Joseph Chabod était aussi président de la FDCL du Doubs.

NdC : Comment avez-vous vécu votre fonction de président de fruitière ?

Un président de coop a bien sûr un rôle de gestionnaire, mais cela ne se réduit pas au prix du lait payé. Ce prix du lait ne dépend pas que de la gestion comptable. C'est un ensemble de choses. Comme pour affiner le fromage, il faut une ambiance de cave ; pour faire avancer la coop, c'est la

AOC. C'est un lieu formidable pour connaître le Comté. Nous avons multiplié les rencontres avec mes collègues présidents de coops mais aussi avec les fromagers qui sont des gens sensationnels. Je crois que nous avons bien travaillé et la qualité générale s'est améliorée.

NdC : Les années 1990 ont été marquées par de grands bouleversements, avec notamment les mises aux normes. Comment avez-vous vécu cette période ?

Il fallait faire preuve de bonne volonté

« Au bureau du CIGC, on mouille sa chemise »

avec l'administration, je pense que ça a été aménagé d'une façon intelligente. Sur le terrain, ce n'était pas facile, mais il fallait le faire. Aujourd'hui, avec la pression

NdC : Parmi toutes les décisions prises par ce bureau, quelle est celle qui vous a marqué ?

Je pense à la gestion des plaques vertes en fonction des quotas laitiers. C'était un virage important. À ce stade, quand on est au bureau du CIGC, on n'est pas seulement représentant d'un collègue. Il faut savoir prendre en compte les intérêts de chacun et se positionner aussi en son âme et conscience.

NdC : Comme président de la FDCL du Doubs, quelle a été votre ligne de conduite ?

Mon objectif a été de construire des fruitières solides en essayant de faire passer un message de responsabilité collective. Si on a un prix de lait intéressant, c'est qu'il y a tout un tas de raisons. Il faut savoir se placer sur la durée. Par exemple, partir d'une coop pour quelques centimes, c'est peut-être intéressant à court terme, mais au-delà, qui sera vraiment gagnant ? Il faut savoir ce que l'on



même chose. Il faut mettre de l'huile. Amener tout le monde vers les bonnes décisions. Par exemple le ramassage du lait. Nous y sommes venus très doucement car nous avions du mal à nous imaginer sans la coulée, ce temps de rencontre si important. Il fallait remplacer la coulée par autre chose. Un sociétaire s'en est occupé, il ne manquait jamais une occasion pour réunir tout le monde. Dans un village de 250 habitants, où tous les producteurs sont sociétaires de la fruitière, c'est un noyau de vie et de rencontre vital. Il faut le préserver.

NdC : Vous avez pris la tête du Comité Technique du Comté...

J'ai occupé ce poste pendant une dizaine d'années. Pour moi, ce furent des années passionnantes où j'ai eu du plaisir à me frotter à tout le monde, dans toute la zone

de la sécurité alimentaire et tout ce qui en découle, nous nous sommes garantis, et on voit que nous avons su imposer les bonnes orientations. Quand ça allait trop loin, par exemple sur l'utilisation du bois ou du cuivre, le CIGC a été assez fort pour éviter les dérapages. Et garder notre spécificité.

NdC : Vous voilà ensuite président de la FDCL du Doubs début 1997 puis membre du bureau du CIGC. Comment l'avez-vous appréhendé ?

Une chose est sûre : rentrer au CIGC, et surtout au bureau, c'est « physique ». Une réunion de bureau a lieu tous les mois. C'est une journée intense où on mouille sa chemise. Ce n'est pas de la réunionnité. Mais quand on en sort, on a l'impression d'avoir palpé du concret.

veut au niveau du produit, ne pas le dénaturer et évoluer sans perdre notre âme. Et une des clefs, c'est le cahier des charges : il faut le respecter et le resserrer.

NdC : Sur quels dossiers auriez-vous encore aimé travailler ?

Le maintien d'un maximum d'ateliers. Est-ce qu'on a encore le droit d'en perdre ? Je ne crois pas.

NdC : Comment vous sentez-vous après toutes ses années ?

Comme enrichi par des années de débats, d'engagements, de réflexions. Sans oublier les rencontres avec des personnalités comme Claude Bonnefoy, Michel Grillot et bien sûr le regretté Yves Goguely. Nous étions très proches, ce genre d'affinité où il n'y a pas besoin de beaucoup de mots pour se comprendre.

L'autonomie protéique en zone Comté : un challenge à la portée de la filière

Alors que les cultures transgéniques se généralisent dans le monde, est-il raisonnable d'envisager que les troupeaux laitiers de la filière Comté se passent des tourteaux de soja et d'arachide ?



C'est à cette question qu'une trentaine d'agriculteurs répartis sur tout le massif jurassien se sont efforcés de répondre pendant la campagne 2004/2005, dans le cadre d'un suivi expérimental assuré par les syndicats de contrôle laitier (SCL) du Doubs, du Jura et de l'Ain, en liaison avec le CTC et le CIGC. La réponse est "oui".

Des stratégies simples et économiques

Après un an d'expérimentation, une réunion bilan s'est tenue à Censeau le 5 avril, ouverte à tous les participants à l'étude, en présence des responsables du Conseil Régional (contributeur au financement du programme) et de la Direction Régionale de l'Agriculture.

Les responsables techniques de chacun des Syndicats de Contrôle Laitier, MM. Pourchet, Belot et Fatet ont pu témoigner du travail assuré pendant toute une campagne, et leur contribution peut se résumer en quatre points :

- L'autonomie des exploitations en protéine est possible sur toute la zone AOC ;
- L'autonomie est obtenue avec des stratégies simples et économiques ;
- Les éleveurs autonomes sont des éleveurs performants ;
- Il est possible de diminuer des concentrés de 300 kg par vache et par an, ceci en été sans diminuer la production laitière et en hiver en acceptant une légère baisse de la production laitière.

Améliorer la maîtrise technique

Après les exposés techniques, les agriculteurs présents ont pu témoigner de leur passion, en décrivant toute une palette de stratégies propres à chacun, selon leur situation géographique en plaine ou en montagne, leur politique d'étalement ou de groupage des vêlages, ou selon enfin la moyenne laitière de leur troupeau de 6 000 à 7 800 litres annuels.

Les uns ont remplacé les tourteaux de soja et d'arachide par des tourteaux de colza et de tournesol. Un nombre significatif d'exploitations ont abandonné complètement le tourteau, au profit de mélanges où bien souvent le complément protéique fut réalisé à partir de luzerne.

À entendre ces agriculteurs, on comprenait que la fierté du métier s'exerçait non autour d'une performance de moyenne laitière élevée, mais autour d'une maîtrise technique et d'une optimisation du revenu. L'un des intervenants rappelait d'ailleurs que passer d'un coût de concentré aux mille litres de lait de 47 à 20 euros permettait pour une exploitation moyenne une économie annuelle de 6 750 euros. Un des agriculteurs soulignait l'inadéquation des logiciels « rationnement » des syndicats de contrôle laitier, car ils limitent les quantités de fourrage qui peuvent être ingérées. Les contrôles laitiers ont pu donner l'assurance qu'ils devraient être modifiés prochainement.

Un esprit pionnier

En conclusion, les éleveurs « autonomes » ont souhaité se sentir moins seuls, et le CIGC n'a pas manqué de leur promettre qu'après les derniers ajustements, il ne manquerait pas d'assurer la plus large information possible autour de ces résultats, les remerciant pour l'esprit pionnier dont ils ont su faire preuve.

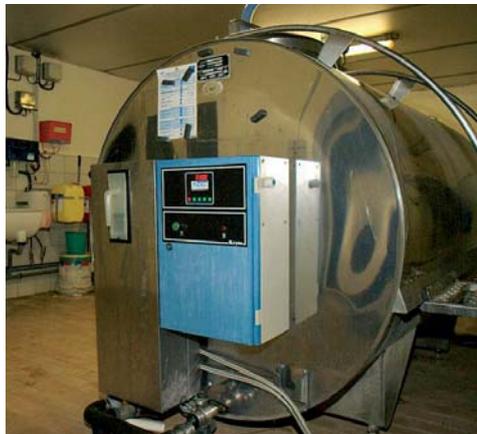


Les tanks... ...auront leur vignette

Le règlement d'application du décret du Comté prévoit un contrôle de fonctionnement des tanks tous les deux ans, et ceci par des agents agréés. Les producteurs doivent pouvoir fournir la preuve de ces contrôles et des remises en état demandées. Les contrôles sont réalisés par des entreprises frigorifiques spécialisées, selon le choix des producteurs ou des fromageries.

La procédure de contrôle méritait toutefois des ajustements. Plusieurs lacunes sont en effet apparues : méconnaissance des prestataires par le CIGC et difficultés de circulation et

d'interprétation des résultats faute d'existence de documents standards acceptés par toutes les parties.



Des améliorations à partir de juillet

- **Fiche de visite** commune à tous les prestataires autocopiante en trois exemplaires : une pour le producteur, une pour la coop, une pour le prestataire
- **Autocollant** (équivalent à "Optitrait") matérialisant la date de la dernière visite et les coordonnées du prestataire
- **Liste des prestataires** et/ou des agents agréés
- **Information régulière des agents de terrain** en ce qui concerne les exigences de la filière Comté

Deux nouveaux administrateurs au CIGC

M. Robert Lacroix, représentant des fabricants de fromages, et Mme Stéphanie Augeot, représentante des commerçants en produits laitiers, sont nommés administrateurs du CIGC [Journal Officiel du 4 mai dernier]. Ils remplacent respectivement Mme Valérie Simon et M. Christian Duchaud, tous deux démissionnaires. Avec ces deux nominations, le conseil d'administration du CIGC est au complet [voir les Nouvelles du Comté n°53].

CEC: Véronique Rivoire présidente

- Mme Véronique Rivoire a été élue présidente de la Chambre syndicale des affineurs d'Emmental et de Comté (CEC). Elle succède à M. François Petite qui avait souhaité ne pas se représenter pour permettre un renouvellement de génération.
- Cette élection a fait l'objet d'un large consensus parmi le monde de l'affinage. C'est la reconnaissance des qualités humaines et de la compétence de Madame Rivoire, qui est aussi vice-présidente du CIGC.



Jacques Richard, Grand Maître de la Commanderie des Nobles Vins du Jura et du Comté, n'est plus.

Malgré quelques ennuis de santé, personne n'imaginait que notre ami Jacques Richard nous quitte aussi rapidement...

Homme de cœur, de tempérament, il s'engageait totalement. Il a servi près de 25 ans sa commune du Vernois, réalisant, entre autres, le remembrement initié par son frère Henri, le premier remembrement viticole de France. Président de la Société de Viticulture du Jura, ses combats furent nombreux au profit des vigneron.

Membre fondateur de la Commanderie, il en fut le Grand Maître jusqu'en 2004, avec un dévouement sans faille. Il œuvrait avec enthousiasme au sein de notre institution qui pour lui était synonyme d'amitié, de convivialité, de fraternité...

états d'esprits qu'il cultivait si bien. Toujours disponible et volontaire, il répondait favorablement à toutes sollicitations quels que soient la distance ou les difficultés.

Dernièrement, c'est avec intérêt et grand plaisir qu'il participa au quarantième anniversaire de la Commanderie. Il intervient à maintes reprises dans le film créé spécialement pour l'occasion, aussi aurons-nous la joie de le revoir souvent visuellement...

En cinq mois, la Commanderie perd deux membres fondateurs. Jacques Richard avait été affecté par la disparition de Noël Gentier, l'ancien président du CIGC. Tous deux se sont investis sans compter pour améliorer la situation de nos vigneron et de nos producteurs de lait à Comté. Qu'ils en soient chaleureusement et éternellement remerciés ici.

*Bernard Legrand
Président de la Commanderie
des Nobles Vins du Jura et du Comté*

XVI^e challenge du Comté

Elsa et les quatre Comtés

La diversité des Comtés n'est pas un vain mot pour la lauréate du concours 2006 : elle en a utilisé quatre différents pour sa recette « Fruits et légumes en déclinaison de Comté ».



Avec ses étonnants « Fruits et légumes en déclinaison de Comté », la Bisontine Elsa Jeanvoine, 19 ans, élève en seconde année de BTS hôtellerie à Poligny (Jura), remporte le XVI^e Challenge du Comté.

Cet original concours de recettes entièrement dédié au Comté se déroulait au lycée hôtelier Hyacinthe-Friant de Poligny sur le thème des « Variations potagères autour du Comté » et sous la présidence passionnée de Romuald Fassenet, chef du Bec Fin à Dole et Meilleur Ouvrier de France.

Verrine de tomate et Comté jeune au granité de vin jaune ; carpaccio de betterave au vieux Comté ; flan de morille et sacristain à la noix ; mini-tatin d'endive et de pomme au Comté fruité ; brunoise de pêche et de Comté doux à la crème de curry et au thym citron... Ainsi se composent les « Fruits et légumes en déclinaison de Comté » d'Elsa Jeanvoine qui ont séduit le jury.

C'est tout à la fois son implication, sa rigueur et sa créativité que le jury, concentré et

concerné, a naturellement récompensé, devant les quatre autres candidats, très inventifs eux aussi. « Je salue vraiment les efforts de tous les candidats, soulignait Romuald Fassenet, très enthousiaste, ancien élève du lycée et vainqueur de ce même Challenge en 1990. Nous avons été surpris, parfois déçus, mais toujours étonnés et piqués de curiosité par tous ces accords proposés. Je souhaite à ces jeunes beaucoup de réussite dans leur vie professionnelle et les encourage à rester ces ambassadeurs zélés dont le Comté aura toujours besoin. » Un rôle essentiel rappelé d'ailleurs par Claude Vermot-Desroches, président du CIGC, notant que les chefs constituaient certes l'un des « derniers maillons de la chaîne du Comté mais pas le moins important ! ».

En récompense de son talent et de son investissement, la jeune future chef voit notamment sa recette publiée dans Les Nouvelles du Comté (lire page 15).

LES PETITS SECRETS D'ELSA

« Ce que je recherchais, c'était l'association de quatre Comtés différents avec plusieurs saveurs de saison réunies dans une même assiette », explique la lauréate. Elle ajoute : « J'ai également employé des ustensiles de cuisine courants, afin que la recette soit réalisable par le plus grand nombre – j'ai d'ailleurs réalisé un test avec ma mère ! – puisque sa faisabilité était un critère important dans la notation du jury, et je suis même allée à la Maison du Comté parfaire ma connaissance du produit et de ses goûts pour être au maximum de mes capacités au moment des épreuves théoriques et pratiques ! »

Fiches recettes

Les fiches de recettes au Comté font peau neuve. Pour mieux répondre aux demandes des utilisateurs et des diffuseurs, elles sont désormais conçues autour de quatre thèmes : *Atelier des enfants*, *L'idée de mon crémier*, *Cuisine du monde*, *Les grands classiques*. C'est-à-dire des recettes simples, qui ne négligent pas les classiques, font assaut d'originalité, s'intéressent aux nouveaux moments de consommation et aux enfants. Les quatre premières fiches sont tirées chacune à 300 000 exemplaires. Au menu : poulet pané au Comté et aux corn-flakes, carpaccio de Comté à l'huile de noix, sushi au thon rouge et au Comté, fondue au Comté.

Fiches disponibles auprès de Jean-Marc Bernardin au CIGC



10 nouvelles fromagères sur internet

L'opération « Ma fromagerie sur internet » se poursuit sur le site www.comte.com (Nouvelles du Comté n°54). Dix nouvelles fromageries sont en lice : Charmauvillers, Fontain, Bief du Four, Grande-Rivière, Gilley, Nans-sous-Sainte-Anne, Tourmont, Monnet-la-Ville, Chaux-Neuve et Pontarlier.

Sur le site très fourni de la coopérative fromagère du plateau de Nozeroy à Bief-du-Four, vous saurez pourquoi on appelle les gens du village les « philosophes » grâce à l'habileté d'un meunier qui roula Louis XIV dans la farine (rien de moins). Vous apprendrez aussi la signification de quelques expressions comme « Mettre à crêche ». Rappelons que les fromageries réalisent elles-mêmes leur dossier (voir n°54). Claire Ladousse, stagiaire au CIGC au cours de ce printemps, leur a prêté main-forte avec beaucoup d'efficacité.

Changement d'agence en Belgique

La commission publicité du CIGC poursuit ses consultations pour le choix des agences chargées de la France et de l'Allemagne. Pour la Belgique, ce choix a été entériné et s'est porté sur le couple d'agences Azerty/Polygone de Bruxelles. Son champ d'action s'étendra à la communication de terrain, à l'événementiel, aux relations publiques et aux relations presse.

Route des Vins et du Comté les 25, 26, 27 août

Le festival d'Avignon du cheval de trait

Levier accueille la Route des Vins et du Comté. On y redécouvrira un animal d'avenir qui n'a pas fini de faire parler de lui : le cheval.

Les chevaux de trait français seront tous là : l'Ardennais, l'Auxois, le Boulonnais, le Breton, le Cob normand, le Comtois, le Percheron, le Trait Mulassier, le Trait du Nord. Mais aussi les voisins : le Franches-Montagnes, l'Ardennais Belge, le Trait Allemand, le Shire, le Sulffolk, le Clydesdale. Tous présents pour la deuxième édition de la Route des Vins et du Comté qui aura lieu les 25, 26, 27 août à Levier.

Personne n'a oublié le magnifique succès de la première édition en 1996 : 400 chevaux, 800 bénévoles, 60 000 spectateurs. Le Comté sera un partenaire privilégié de la fête. Une implication normale comme l'explique Claude Vermot-Desroches, président du CIGC : « En renforçant le partenariat avec les vins du Jura, nous confortons tous notre identité territoriale. Les paysages du Jura sillonnés par les routes exposent sans cesse et en même temps ou alternativement vignobles, prairies, vaches montbéliardes et chevaux comtois. Nous cultivons ainsi nos spécificités. »

Conviviale, festive, en accord avec son ambition jusque dans les moyens de transport – on se déplacera uniquement en voitures attelées sur le site –, la manifestation verra s'affronter les diverses races dans une dou-

zaine d'épreuves (course de chars romains, marathon, débardage, labour, course au pas, traction, précision). Symbole de toutes ces épreuves : le parcours relais qui partira à la fois de Poligny, capitale du Comté, et de Maïche.

Pendant toutes les épreuves, un pôle technique de la traction animale se proposera de répondre à la question : que peut encore nous apporter le cheval ?

La première édition avait été marquée par un record d'attelage. Un nouveau défi sera lancé le dimanche 27 août à 15 h 30.

Le Comté sera omniprésent durant cette fête. Les Amis du Comté proposeront animations et fabrication en public. Une fondue géante attend les visiteurs le samedi soir. Et, pour la petite histoire, un administrateur du CIGC, à titre personnel, ne manquera pas d'occupation : Bernard Régnier, sociétaire de la coop

de Levier, passionné de cheval comtois, est responsable de la logistique du site.

Par avance, on ne peut que rendre hommage à ceux qui, il y a quelques années, ne s'étaient pas résolus à la disparition des races de chevaux de trait. Et en premier lieu la race du Comtois. L'équidé à la crinière blonde et à la robe alezan est aujourd'hui le chef de file de cette cavalerie du labour, facteur de bien du plaisir.

Pour en savoir plus :
www.routedesvinsetducomte.com



Agenda

LES ANIMATIONS DES AMIS DU COMTÉ

ANIMATIONS AU LAC DE CHALAIN

En juillet • camping de la Pergola, Marigny (Jura)

FOIRE BRESSANE À L'ANCIENNE

2 août • Coligny (Ain)

COUPE DE FRANCE DE BORDER COLLIE

20 août • Chamblay (Jura)

FÊTE DU FROMAGE DE CERVENS

20 août • Cervens (Haute-Savoie)

ROUTE DES VINS ET DU COMTÉ

du 25 au 27 août • Levier (Doubs)

MARCHÉ NOCTURNE DE GROUSBOIS

2 septembre • Grosbois (Doubs)

TRANS'ROLLER

16 septembre • Pontarlier (Doubs)

INTERVENTION DU GROUPE SCULPTURE D'ACTIONS GUSTATIVES

FÊTE DU LAIT

17 septembre • Le Quesnoy (Nord)

LES AUTRES MANIFESTATIONS FAITES DU COMTÉ !

25 juillet • Poligny (Jura)

Renseignements : 03 84 37 24 21

CONFÉRENCE "LAISSEZ-VOUS CONTER UNE HISTOIRE DE FROMAGE"

28 juillet • Labergement-Sainte-Marie (Doubs)

Par Denis Michaud, à 20h30

à la Maison de la Réserve

Renseignements : 03 81 69 35 99

UN DIMANCHE À LA FERME

6 août • Dans beaucoup de fermes du Doubs et du Jura

Renseignements : 03 81 54 71 71

WEEK-END BIO

12 et 13 août • Chapelle-des-Bois (Doubs)

À la ferme d'alpage « le Gros Nondance », à 2 km du village.

Renseignements : 03 81 69 21 82

HAUTE FOIRE GASTRONOMIQUE

Du 7 au 11 septembre • Pontarlier (Doubs)

Renseignements : 03 81 46 48 33

SOIRÉE COMTÉ

9 septembre • Mignovillard (Jura)

Organisée par la Commanderie des Nobles Vins du Jura et du Comté

Renseignements : 03 84 24 29 78

DESCENTE DES VACHES

10 septembre • Les Hôpitaux-Neufs (Doubs)

Renseignements : 03 81 49 13 81

Retrouvez toutes les manifestations de l'été sur www.lesroutesducomte.com



Arc-Sous-Montenot

Onctuosité et personnalité

Les sociétaires d’Arc-sous-Montenot ont compté parmi les pionniers du Programme Terroir. Ils vous livrent les secrets de leurs fromages.

La façade a fait peau neuve – au niveau peinture – mais laisse apparaître les solides pierres d’un beau bâtiment construit juste après la fondation statutaire de la fromagerie d’Arc-sous-Montenot en 1905.

La fromagerie a été pionnière en matière de Programme Terroir. Les résultats sont connus depuis 1999. « *Je crois que la coop avait été repérée pour son fromage au goût particulier* », avoue sans déplaisir le président Gérard Coquard. Les coopérateurs conservent de cette expérience « *une bonne analyse de leur territoire* ».

Traditionnellement composée exclusivement de sociétaires du village, la fromagerie a accueilli ces dernières années deux producteurs venus des villages voisins de Dournon et Lemuy. Elle s’est adaptée avec une collecte mixte du lait (coulée et ramassage).

Si l’on s’en tient à la longévité des fromagers – trois seulement depuis 1945 – on a là l’indice d’une fromagerie qui connaît son métier... Et qui a donc assumé depuis des années les multiples mises aux normes et fourni sa part dans la vie de la filière. « *Nous étions favorables au plan de campagne, mais il faudrait être plus directif.*

Nous respectons les règles du jeu, d’autres ne le font pas. »

Après la construction d’une station d’épuration individuelle, les projets d’investissements concernent la réfection de la cave. « *Nous sommes un groupe de producteurs impliqués, explique le président. Chaque mois, nous nous retrouvons pour charger les fromages. La proximité joue pleinement son rôle quand l’un ou l’autre a un problème.* »

Le terroir d’Arc-sous-Montenot

Le bassin laitier d’Arc-sous-Montenot, situé en bordure des seconds plateaux du Jura central, assure la transition entre la pointe du plateau de Champagnole (limité à l’ouest par la chaîne de l’Euthe) et le plateau de



La fromagerie d’Arc-sous-Montenot

Canton de Levier (Doubs)

- **12 sociétaires** (Arc-sous-Montenot, Lemuy et Dournon)
- 2 millions de litres de lait
- **Président** : Gérard Coquard
- **Fromagers** : Bernard et Gisèle Fournier
- **Affineur** : Petite
- Ouverte aux visites
- Groupement d’employeurs avec Villers-sous-Chalamont et Villeneuve-d’Amont
- Adhère à la coopérative beurrière du Val de Mièges
- **Contact** : Coopérative fromagère 25270 Arc-sous-Montenot tél. 03 81 49 30 21

Levier. L’altitude moyenne est de 670 m avec des terres qui s’échelonnent entre 630 et 700 m environ.

Du point de vue du sous-sol, on observe une très grande homogénéité puisque près de 86 % de la surface du bassin laitier est composée de Jurassique supérieur marno-calcaire à l’affleurement, à l’origine de sols

aérés et profonds en grande majorité. Six unités agro-pédologiques différentes sont rencontrées.

Précipitations et températures

Les précipitations sont très abondantes, de l'ordre de 1 588 mm annuels en moyenne. La température moyenne annuelle est de 9,1 °C avec une amplitude thermique de 16,8 °C.

La flore

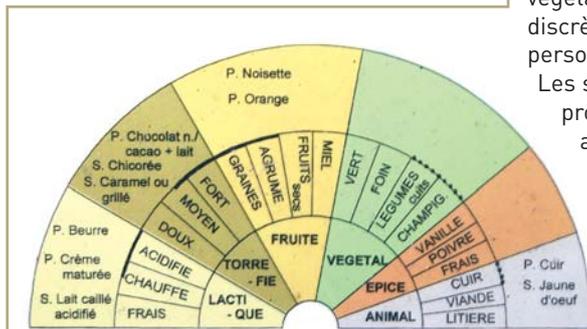
Pas moins de 128 espèces différentes sont recensées. Les principales plantes aromatiques de ce beau bouquet garni sont: la flouve odorante, le pissenlit, l'achillée millefeuille, la carotte sauvage, le cumin des prés, le cerfeuil des prés, la brunelle, la sauge des prés, le thym faux-pouliot, l'ortie royale, la petite pimprenelle, l'alchémille jaune-vert et coriace, la mauve musquée, la pensée tricolore, les moutardes, la cardamine ou cresson des prés, la capselle bourse à pasteur, et les gaillets.

Le goût et les arômes du Comté d'Arc-sous-Montenot, affiné par les fromageries Petite

Selon les résultats des dégustations du jury terroir, les Comtés d'Arc-sous-Montenot ont une personnalité marquée avec des notes aromatiques dominantes torréfiées, lactées et fruitées. Pendant la dégustation, le goût de ces fromages rappelle le beurre, la crème, la noisette, le jus d'agrumes tel que l'orange ainsi que le chocolat noir et le pain grillé. D'autres notes lactées telles que beurre fondu ou yaourt nature, et des nuances «caramel» ou «cuir» viennent parfois étoffer la palette aromatique de ces Comtés. De la même façon, une note végétale vert épicée contribue discrètement à leur personnalité.

Les saveurs de base sont peu prononcées, une légère amertume peut accompagner remarquablement les notes torréfiées.

La tenue de la pâte, relayée par son onctuosité prononcée, laisse le temps aux arômes de s'exprimer.



P : arômes principaux S : arômes secondaires

Les sociétaires de la coopérative réunis autour de Bernard Fournier, le fromager



Médias

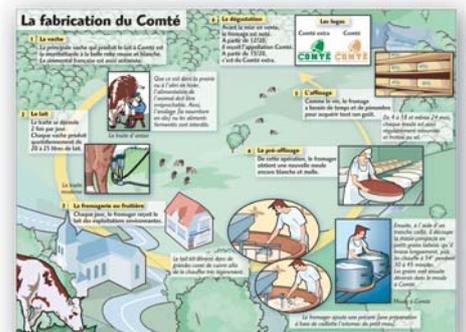
Cyril Lignac en tournage au Fort Saint-Antoine

Cyril Lignac anime depuis quelques mois une émission de cuisine sur M6 diffusée chaque samedi à 12 heures*. Dans «Chef, la recette !», il propose à des cuisiniers et cuisinières amateurs de réaliser plusieurs de ses recettes en sa compagnie. Le chef rajeunit singulièrement l'univers de ce type d'émission, mais n'en reste pas moins attaché à la vérité des produits. En plusieurs occasions, il s'est montré très intéressé par le Comté. Initiatives remarquables du côté de la commission communication du CIGC. Contact pris, le jeune chef n'a pas démenti son intérêt pour le Comté. Bien au contraire puisque, le 29 juin, son équipe est venue au Fort Saint-Antoine tourner une séquence. Elle sera diffusée le 2 septembre au cours d'une émission où le Comté sera l'invité d'honneur.

* Des extraits vidéo de l'émission sont visibles à cette adresse : www.m6.fr/html/emissions/chef

Le Comté à la une du Journal des Enfants

«Comment fabrique-t-on du Comté ?»: c'est le titre de une du *Journal des Enfants*, dans son numéro spécial le 11 mai. Tout au long du dossier de quatre pages, les jeunes lecteurs ont pu tout savoir du Comté grâce à des textes très abordables et à de très belles illustrations. L'origine du mot *fruitière* et le vocabulaire de la dégustation du Comté n'ont plus de secret pour eux. Les élèves de l'école de Lora (Doubs), interviewés et photographiés lors de la visite de la fromagerie de leur village – la fruitière de la Reverotte –, apportent toute leur fraîcheur à ce dossier ludique et pédagogique. Publication du groupe L'Alsace, basé à Mulhouse, l'hebdomadaire est tiré à 50 000 exemplaires. Il est diffusé auprès de 20 000 écoles en France, sur abonnement et dans les bibliothèques. *Le Journal des Enfants* publie également une page thématique d'informations régulière pour 25 titres de la presse régionale, soit une diffusion totale de 1,8 million d'exemplaires. Une de ces pages, consacrée au Comté, a été publiée le 12 juillet dernier.



Dans les environs de Saint-Hippolyte (Doubs) La Ferme des 5 Fleurs



Il ne faut pas hésiter à parcourir les routes sinueuses pour découvrir le petit village de Valonne. À quelque 25 kilomètres de l'agglomération montbéliardaise, le calme y est apprécié. Stéphane et Maryline Ponçot ont aménagé en 2003 un gîte de cinq chambres capable d'accueillir quinze personnes. L'ancien pont de grange sert maintenant d'accès pour les hôtes et une installation plus moderne a été construite pour l'exploitation agricole. Avec les beaux jours la fréquentation augmente et le Comté de la fruitière de Noirefontaine est à l'honneur sur la table. Pour beaucoup de visiteurs c'est même un produit de luxe qui leur est ainsi proposé, un produit d'exception pour des touristes venus de régions lointaines et peu habitués à une consommation quotidienne. Et pour attirer le client aux périodes creuses, les promotions prennent la forme d'un panier garni offert en prime plutôt qu'une réduction sur le tarif. Pour Stéphane et Maryline Ponçot, les sets de table aux couleurs du Comté sont très appréciés et « lus avec attention pour les informations qu'ils proposent ».



Maryline et Stéphane Ponçot

À visiter

• Ferme des 5 Fleurs

1, rue des Carrières, 25190 Valonne
Tél 03 81 93 35 09/06 75 05 69 41
stephane.poncot@wanadoo.fr
www.fermedes5fleurs.com

La ferme pédagogique des Grands Prés

Au sud de Valonne, Valoreille offre un superbe panorama après une véritable route de montagne dominant Saint-Hippolyte. Catherine Binet, citadine venue à la campagne par son union avec un agriculteur, anime une ferme pédagogique aménagée dans une ancienne porcherie. Un bâtiment ainsi transformé en une accueillante salle où le travail de la ferme apparaît d'abord sous forme de posters et de livres. Dans le pré à proximité, quelques agneaux batifolent et cette scène charmante sert aussi à préparer les visiteurs à la suite. Pour Catherine Binet, la ferme pédagogique est un trait d'union, une liaison douce pour des enfants venus des centres aérés des villes avant la découverte de la réalité du travail à la ferme. L'ex-citadine s'entend dire qu'elle « n'est pas assez sale » pour être une véritable agricultrice et qu'elle ne correspond pas à l'image qu'en ont les enfants de Montbéliard ou d'autres villes. Elle explique alors que « les paysans aussi changent ».

Pour amener son public à cette constatation, elle suit un cheminement progressif qui part du produit connu, comme le Comté, jusqu'à la vache et la production de lait.



• Ferme pédagogique des Grands Prés
Catherine Binet, Le Bourg, 25190 Valoreille
Tél : 03 81 93 35 01/06 88 25 49 90. Fax : 03 81 93 35 01
binet111@aol.com
www.fermepedagogiquedevaloreille.com



La fruitière de Valoreille

Pour trouver la fruitière il suffit de se rendre au centre de Valoreille où Jacques-Édouard Monneret opère avec un second et un apprenti. Les 18 sociétaires sont répartis sur trois villages, trois millions et demi de litres sont traités annuellement et des visites

sont prévues et attendues. Ce secteur du Lomont, avec sa nature préservée et tranquille si proche de la grande région fortement urbanisée de Montbéliard à Belfort, mise beaucoup sur le tourisme rural. À Valoreille, Gérard Boiteux, président de la coopérative, va ainsi bientôt inaugurer un camping à la ferme.



Jacques-Édouard Monneret et Gérard Boiteux

• Fruitière de Valoreille-Fleurey
2, rue de l'Église - 25190 Valoreille
Tél. 03 81 93 34 03

Fruits et légumes en déclinaison de Comté

Recette de Elsa Jeanvoine*



Recette pour 4 personnes

Ingrédients partie 1

100 g de Comté jeune coupé en brunoise (tout petits cubes)
250 g de tomates concassées
50 g de sucre
10 cl de vin jaune
10 cl d'eau
4 cuillerées de poudre de noisette

Ingrédients partie 2

50 g de Comté vieux coupé en fines lamelles
250 g de betterave rouge
80 g de morilles sèches réhydratées, lavées et hachées
Une noisette de beurre
20 cl de crème
4 oeufs
150 g de pâte feuilletée
50 g de cerneaux de noix hachés

Ingrédients partie 3

130 g de Comté fruité râpé
1 rouleau de pâte brisée
250 g de pommes reinette coupées en lamelles
3 endives violettes (ou blanches)
50 g de sucre
Une noisette de beurre
1 citron

Ingrédients partie 4

50 g de Comté doux coupé en brunoise
1 échalote
Huile d'olive
5 cl de vin jaune
20 cl de crème
Curry et thym citron
250 g de pêches coupées en brunoise
Sel, poivre

NDLR : Nous vous présentons ici la totalité de la recette gagnante du Challenge du Comté 2006. Bien entendu, il est tout à fait possible de ne réaliser chez vous qu'un ou plusieurs éléments de cette recette avec d'autres accompagnements pour constituer un nouveau plat très original.

1 - Partie 1 : verrine de tomate au Comté jeune et un granité vin jaune

Mélanger la brunoise de Comté jeune avec les tomates concassées, et réserver. Mélanger dans une casserole 10 cl d'eau, 50 g de sucre et 10 cl de vin jaune et porter à ébullition. Mettre au congélateur pendant 2 heures puis piler le mélange afin d'obtenir le granité. Réserver.

2 - Partie 2 : carpaccio de betterave gratiné au vieux Comté, flan de morille et sacristain à la noix

Émincer les betteraves et former 4 petits carpaccios en intercalant avec les lamelles de vieux Comté.

Flan de morille : dans une petite casserole, cuire les morilles hachées avec une noisette de beurre pendant 2 minutes. Ajouter 20 cl de crème et faire réduire un peu. Hors du feu, verser 3 œufs entiers puis remplir 4 darioles (petits moules en aluminium). Cuire au four à 100 °C pendant 20 minutes (ou mieux : 8 minutes à la cocotte minute en pression). Démouler et réserver.

Sacristain : découper la pâte feuilletée en 4 lanières, battre un œuf et badigeonner les lanières. Saupoudrer de noix hachées et de vieux Comté. Cuire au four à 180 °C pendant 7 minutes. Réserver.

3 - Partie 3 : tatin d'endive et de pomme au Comté fruité

Blanchir les endives 10 minutes dans de l'eau bouillante salée et les tailler en 4 dans le sens de la longueur. Réaliser un caramel blond avec 50 g de sucre, un jus de citron et une noisette de beurre. Ajouter les pommes et les endives, puis le Comté râpé.

Verser le tout dans un moule à tarte beurré, puis recouvrir de pâte brisée. Faire une petite cheminée au centre avec du papier sulfurisé. Cuire au four à 180 °C pendant 30 minutes. Réserver.

4 - Partie 4 : crème de pêche et de Comté doux

Faire suer les échalotes dans une cuillère d'huile d'olive. Déglacer avec 5 cl de vin jaune et ajouter 20 cl de crème, puis le curry et le thym citron. Laisser réduire quelques instants et incorporer les brunoises de pêche et de Comté.

5 - Dressage des assiettes

Mettre le mélange tomate/Comté au fond de 4 verres et couvrir avec du granité au vin jaune. Poser un verre dans chacune des assiettes, accompagné d'une petite cuillère de poudre de noisette.

Passer au chaud les carpaccio de betterave et de Comté pendant 2 minutes, puis en déposer un sur chaque assiette et les couvrir d'un flan de morille et d'un sacristain. Découper 4 parts dans la tatin et en déposer une sur chaque assiette. Terminer avec un petit verre de crème de pêche dans chaque assiette.

Accord avec un vin du Jura : ce plat s'accompagne de vin jaune, de savagnin ou même d'un chardonnay.



* Étudiante au lycée hôtelier Hyacinthe-Friant de Poligny (Jura) - Lauréate du Challenge du Comté 2006. Lire page 10.

Pierre-Emmanuel Belot

Quelle énergie dans le lait !



Au Contrôle Laitier du Jura, Pierre-Emmanuel Belot suit les dossiers qui font avancer le Comté.

L'expression « boire du petit lait » est plus que pertinente. La fonction peut expliquer la chose, mais elle ne serait rien sans la ferveur manifestée par Pierre-Emmanuel Belot à la raconter et à en faire comprendre les enjeux. Depuis février 2001, date de son entrée au Contrôle Laitier du Jura en qualité de responsable d'encadrement technique, ayant en charge l'alimentation des vaches et la qualité du lait, Pierre-Emmanuel Belot voit la vie en blanc. Le lait est son univers.

Originaire du Pays de Montbéliard, né dans une famille de tradition agricole, il passe par le lycée de Dannemarie-sur-Crête, jusqu'à un BTS, et connaît sa première véritable expérience professionnelle à Rodez, chez Lactalis. Au menu : du lait, déjà. Le lait de brebis qui sert à fabriquer le roquefort. Une expérience qui laisse quelques bleus à l'âme. « Par rapport à ce que je connaissais des méthodes comtoises, je n'étais pas satisfait. » Retour donc au pays, d'abord à la Chambre d'Agriculture du Jura, comme technicien chargé du secteur des lacs, avant l'arrivée

au Contrôle Laitier. « Notre métier, c'est d'abord de faire produire du lait aux vaches, de répondre aux demandes de nos adhérents et à leur mode de fonctionnement, et chacun est libre de ses choix. Mais notre philosophie du contrôle laitier, c'est de ne pas produire à n'importe quel prix et pas n'importe comment. C'est la qualité du litre de lait qui est primordiale. Ensuite il y a une réalité : la filière Comté fait vivre l'agriculture jurassienne. Nous avons un partenariat permanent avec le CIGC, des relations nouées de longue date par Philippe Gersperrin* »

Rencontres de pâturages

À travers le Contrôle Laitier, et en collaboration avec ses collègues du Doubs et de l'Ain (Daniel Pourchet et Pierre Fatet), Pierre-Emmanuel Belot participe à des dossiers aussi importants que la qualification des élevages ou l'autonomie protéique. « L'opération de qualification des élevages est complètement originale. C'est une belle réussite : toutes les exploitations ont été auditées en cinq ans. »

L'autonomie protéique (voir dossier technique page 8) lui tient particulièrement à cœur. Il est acquis à la démarche du CIGC :

« Pour choisir la nourriture de ses animaux, l'éleveur ne doit pas se retrouver face à un écran de fumée impénétrable qui le pousserait à renoncer à son libre arbitre. Nous avons beaucoup appris en suivant les exploitations déjà autonomes en protéines. Elles sont rentables. Nous remettons la vache, l'herbe et le foin à leur vraie place. C'est aussi plus d'indépendance pour les producteurs et pour la filière. Au final, c'est le Comté qui en profite, pour son image, et sa qualité. Le consommateur y est sensible. »

Avec les 25 techniciens du Contrôle Laitier, Pierre-Emmanuel Belot privilégie la présence sur le terrain, écoute beaucoup, organise des « rencontres de pâturages », ne néglige pas le volet génétique et n'est pas mécontent d'afficher pour l'année 2005 une moyenne de 33 grammes de protéines par litre de lait produit. Un record qui motive. « Je vois beaucoup de collègues au niveau national et nous sommes enviés. Le prix du lait payé dans la filière en est le meilleur exemple. Ça ne peut que donner envie d'aller plus loin. » Le lait, façon Pierre-Emmanuel Belot, n'a pas fini de faire du foin !

* Philippe Gersperrin est directeur du contrôle laitier du Jura.