

Un nouveau cahier des chances pour le Comté

Cette bonne nouvelle est, je l'espère, source de multiples promesses. Le décret du 11 mai 2007 est le fruit d'un très long travail de maturation.

Sept années ! Sept années durant lesquelles ont été organisées d'innombrables réunions, consultations, investigations chiffrées, avis d'experts, rencontres très animées, les uns trouvant que le CIGC était trop permissif, les autres contestant vigoureusement ce qui leur paraissait comme des contraintes excessives.

De cette fermentation « ascétique » mais conviviale et collective, il en sort un texte sans doute imparfait mais équilibré, dans la droite ligne des modifications réglementaires précédentes.

Il en fut de ce décret comme des précédents, la filière AOC Comté se doit d'anticiper l'avenir, avec une obsession, la confiance du consommateur : le ferment du succès du Comté, c'est le consommateur qui le détient, et rien n'est moins acquis que sa confiance.

À quoi serviraient les modernisations de nos exploitations agricoles, de nos fromageries et de nos caves d'affinage, si elles se faisaient au détriment de cette confiance et donc du prix du produit. La filière Comté est donc condamnée à s'adapter aux contraintes d'aujourd'hui sans décevoir l'attente du consommateur en terme de « produit local, loyal et constant ».

La perspective de la sortie des quotas, que l'on sait inéluctable et sans doute plus proche que prévu, et l'attention de plus en plus exigeante des consommateurs vis-à-vis de l'authenticité d'une AOC, ont servi de toile de fond aux évolutions réglementaires proposées. Le CIGC a notamment défini une stratégie de type viticole AOC, avec un plafonnement du rendement [...]

SUITE PAGE 2

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

La Randonnée des fruitières pages 6 et 7



Un bel exemple d'animation locale



Internet : le Comté monte en puissance

page 4

Un nouveau cahier des chances pour le Comté

(SUITE)

[...] laitier à l'hectare, et une limitation quantitative et qualitative des intrants (engrais, aliment etc.).

Chacune des mesures arrêtées a fait l'objet d'un scénario identique : proposition du CIGC, circularisation, puis prise en compte des remarques, contributions, contestations, de toute nature, qu'elles viennent d'organismes professionnels, de services techniques, d'instances politiques, d'entreprises ou même de particuliers.

Le Comté a eu en plus la chance de bénéficier d'une commission d'enquête INAO de qualité, qui a travaillé de manière complètement indépendante du CIGC, et qui a su exercer à son égard une forme d'exigence sans concession mais réaliste.

Ce décret doit être considéré comme un atout supplémentaire pour préparer l'avenir et une valeur transmissible à nos enfants. Il est bien sûr loin de résoudre tous les problèmes. Le nouveau cahier des charges du Comté est incontestablement plus contraignant. Le pari posé par l'équipe de professionnels qui anime le CIGC est que ce cahier des charges exerce la fonction qu'il a déjà remplie lors de la précédente décennie, d'être un cahier des chances.

Je ne peux que saluer l'extraordinaire travail collectif fourni à l'occasion de cette maturation, et remercier tous ceux qui par leurs exigences et remarques ont contribué à en faire un instrument efficace de préparation de l'avenir.

Claude Vermot-Desroches
Président du CIGC

Événement

Le nouveau décret Comté

L'aboutissement d'une riche réflexion collective

Alimentation des troupeaux, température de report du lait, taille des ateliers, râpé, OGM, sont quelques-uns des points abordés par le nouveau décret.

Le nouveau décret qui régit désormais le fonctionnement de l'AOC Comté a été publié au Journal Officiel du 12 mai. Ce décret conclut plusieurs années de débats et de travaux.

Le précédent décret datait de décembre 1998. On pourrait dire que l'encre à peine sèche des signatures ministérielles, les membres de l'interprofession se remettaient au travail. Administrateur du CIGC, Bernard Marmier explique : « *Le positionnement du Comté nécessite une réflexion continue, car la filière est constamment confrontée à des évolutions techniques ou politiques : nouvelles approches de l'alimentation du troupeau, nouveaux produits d'entretien du matériel ou nouvelle PAC. La liste est longue et il faut à chaque fois pouvoir donner un avis. Avec ce décret, par exemple, nous avons voulu préparer l'après quota-laitier en limitant l'intensification. Il a fallu construire un argumentaire précis destiné à protéger la filière d'une explosion de la production. Cela aurait pu être interprété comme de la protection abusive alors qu'il s'agit d'un élément essentiel liant encore plus le produit au terroir.* »



Bernard Marmier : « Ce nouveau texte respecte le produit à travers un renforcement de la notion de terroir, réaffirme le caractère artisanal et varié en n'oubliant pas la définition des ateliers, se positionne pour la nouvelle PAC et pense également à l'environnement en limitant et en encadrant fortement les fertilisants et en interdisant les OGM. »

Qu'est-ce qu'un décret ?

Un décret est un acte réglementaire pris par le Président de la République ou le Premier Ministre dans l'exercice de leurs fonctions respectives. Contrairement à une loi, un décret n'est pas mis en débat au Parlement.

Le texte du décret est contresigné par l'ensemble des ministres concernés. Exemple pour le dernier décret Comté : le ministre de l'Agriculture et de la pêche et le ministre de l'Economie, des finances et de l'industrie.

Mode d'emploi

Pour obtenir une modification d'un décret, une interprofession en fait la demande à l'INAO et, pour le Comté, à sa branche laitière (le Comité National des Produits Laitiers*).

L'institut nomme alors une commission d'enquête chargée d'instruire le dossier sur le terrain. Les requêtes sont prises en compte, discutées, doivent se conformer aux règlements en vigueur (aspects sanitaires, lois agricoles, etc.). Une fois le texte définitivement admis, il est soumis aux administrations de tutelle pour conformité

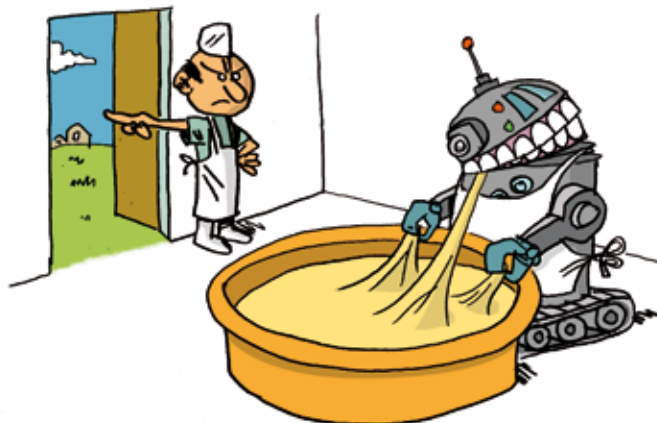
(ministères de l'Agriculture, des Finances) avant d'être adopté (ou non) par le Comité national des produits laitiers.

Pour le présent décret, le vote du comité est intervenu le 1^{er} décembre 2006. En cas d'adoption, le texte est transmis aux services du Premier ministre pour validation définitive et publication au Journal Officiel.

Un décret s'accompagne en général d'un règlement d'application, lui-même publié au Journal Officiel.

* L'ordonnance de décembre 2006 a transformé le CNPL en Comité National des Appellations d'Origine.

NOUVEAU DÉCRET :
L'AUTOMATISATION DE LA PRODUCTION EST INTERDITE



Si le décret est signé par les ministres concernés, son contenu est en revanche pleinement géré par l'interprofession. Ce n'est pas un diktat. Bernard Marmier détaille la démarche : « La modification d'un décret est un travail collectif. Tous les acteurs de l'AOC Comté, producteurs, affineurs, fromagers, ont pu exposer leurs vues, participer au débat. Une collaboration technique étroite a été établie avec les contrôleurs laitiers pour obtenir les données qui nous ont permis de prendre position. »

Il ajoute : « C'est un travail de longue haleine qui a nécessité de nombreuses réunions de la commission technique. Entre deux commissions techniques, le projet redescendait sur le terrain et pouvait être argumenté et amendé par les différentes structures syndicales. C'est comme cela qu'une idée fait son chemin et peut être validée. »

« Dans ces démarches, poursuit Bernard Marmier, je pense que le CIGC fait figure de pionnier tant j'ai le sentiment qu'il est très équilibré à travers ses trois collèges, qu'il respecte sa base, chaque acteur de la filière peut se retrouver à travers un de ses membres et l'obligation d'accord à l'unanimité des collèges est une formidable règle qui oblige à une pédagogie de la communication et au consensus. » ■

Les points forts du décret

Ateliers de fabrication

La capacité de production des fromageries est limitée pour favoriser le maintien et la diversité des ateliers. L'automatisation du processus de fabrication est interdite, maintenant ainsi le savoir-faire et le rôle du fromager.

OGM

L'utilisation de produits OGM est proscrite tant dans l'alimentation des troupeaux que dans les ingrédients de fromagerie (lire Les Nouvelles du Comté n°58).

Comté râpé

Le Comté pourra être vendu sous forme râpée ou dans d'autres conditionnements (tranches, cubes). Ont été définies dans le décret les conditions de production qui permettent au consommateur d'avoir l'assurance qu'il n'a vraiment que du Comté dans le sachet.

En savoir plus

L'intégralité du décret est consultable sur le site www.comte.com
Lire également page suivante.



Les producteurs francs-comtois n'ont pas attendu les décrets pour appliquer une discipline rigoureuse. En témoigne le carnet du chalet de Levier en 1906. Il consigne déjà bon nombre des usages "loyaux et constants" qui seront ensuite validés dans les premiers décrets Comté.

Historique

Le premier décret Comté est paru le **14 janvier 1958** dans les derniers mois de l'existence de la IV^e République (président du Conseil : Félix Gaillard). Les premiers décrets prenaient en compte les réglementations déjà existantes dans le cadre des « usages loyaux et constants » socle de l'AOC.

Les autres décrets :

- **17 juillet 1958**
(président du Conseil : Général de Gaulle).
- **11 juin 1963** Il crée le CIGC.
(Premier ministre : Georges Pompidou).
- **30 mars 1976**
(Premier ministre : Jacques Chirac).
- **7 décembre 1979**
(Premier ministre : Raymond Barre).
- **29 décembre 1986**
(Premier ministre : Jacques Chirac).
- **30 décembre 1998**
(Premier ministre : Lionel Jospin).

Les textes de ces décrets, ainsi que le texte du nouveau, sont consultables sur www.comte.com.

Pourquoi porter une attention particulière à l'alimentation des vaches?



La qualité des fourrages est un objectif de tous les instants.

Le décret porte une attention particulière à l'alimentation des vaches. Il limite désormais l'apport en compléments alimentaires à 1 800 kg par an et par vache et entend favoriser des solutions locales en matière de production des matières premières. C'est l'ambitieux plan d'autonomie protéique développé en plusieurs occasions dans *Les Nouvelles du Comté*.

Dans ces mêmes colonnes, nous avons présenté le témoignage de producteurs particulièrement motivés par cette orientation. Citons Christian et Jean-Claude Colmagne à Champagne-sur-Loue dans le Jura, Gilles Duquet à Fontain et Damien Pobelle pour la fruitière de Loray dans le Doubs, Luc et Marc Debois à Cize dans l'Ain [1].

À Montecheroux, dans le Doubs, Jean-Marie Corneille est l'un de ces producteurs convaincu. Jean-Marie Corneille élève 35 laitières et livre son lait à la fromagerie de Noirefontaine. La question de la maîtrise alimentaire est un souci de toujours. « Outre le foin, explique Jean-

Pourquoi augmenter la température de report du lait ?

Les décisions soumises aux discussions finales ne sont pas entérinées sans de nombreuses études préalables.

On peut prendre en exemple l'importante modification qui concerne la température à laquelle doit être conservé le lait après la traite et jusqu'à la livraison à la fromagerie. Elle passe de 4°C à une fourchette de 10 à 18°C avec l'objectif de préserver la flore bactérienne du lait cru, capitale pour la qualité organoleptique du Comté.

Ce dossier est ouvert depuis la fin des années 1980 en partenariat avec l'INRA. Une impulsion lui a été donnée en 1997. Des essais de report du lait à 12°C pendant 24 h (pour la traite la plus ancienne) en combinaison avec un prérefroidisseur ont été réalisés progressivement dans plusieurs fromageries.

Le report à 12°C sur 24 h responsabilise le producteur vis à vis de la qualité microbienne de son lait : un incident a des conséquences immédiates alors qu'à 4°C le problème est masqué sur le lait mais se révèle plus tard sur les fromages.

Le fromager retrouve la façon de travailler qui existait avec la coulée : la coagulation se passe mieux avec un caillé plus « nerveux » (les équilibres physico-chimiques en particulier minéraux sont préservés) et, comme disent les techniciens, « les levains indigènes sont plus faciles à conduire ». Pour l'affineur, les fromages évoluent un peu plus vite, mais vieillissent mieux globalement ; leur qualité est améliorée : meilleure aptitude au vieillissement, caractéristiques organoleptiques renforcées.

Marie Corneille, je produis du tritical et de l'orge. Je suis autonome en céréales, donc en énergie. Pour ce qui est des protéines, ce qui compte c'est la qualité du foin et du regain. Je ne refuse pas par principe de donner des tourteaux, surtout s'ils sont issus de filières régionales, mais avec des bons fourrages, on peut s'en passer. J'y réussis 4 années sur 5 et n'achète généralement que des minéraux. J'ai des vaches à 7 000 kg de lait, ce qui est pour moi un optimum sur le plan économique, et un TP* à 34. Sur mon exploitation, le coût des concentrés que je produis s'élève à 0,3 centime d'euro par litre de lait. »

Administrateur du Contrôle laitier du Doubs, Jean-Marie Corneille a aussi une vue plus globale concernant la filière : « Si on pouvait éviter de faire des stocks de Comté avec des sojas américains, ce serait quand même mieux ! »

Le projet d'autonomie alimentaire de la filière s'inscrit dans la perspective du développement durable. Il s'agit de limiter la pollution due aux transports de

matières premières produites dans des pays lointains, de protéger le Comté des OGM, et de le mettre à l'abri des risques sanitaires. Et n'oublions pas l'essentiel : respecter le terroir !

[1] Lire *Les Nouvelles du Comté* n°49 et 56.

*taux protéique du lait



Jean-Marie Corneille: « Je suis autonome en céréales, donc en énergie. Pour ce qui est des protéines, ce qui compte c'est la qualité du foin et du regain. »

Dès la validation des expériences, de nombreuses fromageries ont adopté ce système. Elles sont d'ores et déjà plus d'une cinquantaine. L'ensemble des ateliers a jusqu'en décembre 2012 pour s'adapter.

Avantages collatéraux : en refroidissant moins le lait à la ferme, on le réchauffe plus facilement à la fromagerie et on réalise ainsi une double économie d'énergie. On peut même tripler la mise avec le prérefroidisseur qui récupère les calories du lait pour réchauffer l'eau de nettoyage des installations ou l'eau d'abreuvement des animaux en hiver !



Double avantage de l'augmentation de la température de stockage : amélioration de la qualité finale des fromages et économie d'énergie.



La boutique



La nouvelle fromagerie s'est agrandie avec le restaurant

Les Rousses : la fromagerie renforce l'offre touristique de la station

La fromagerie des Rousses

- **9 sociétaires** aux Rousses et à Bois-d'Amont
- **2 millions** de litres de lait
- **Fromager** : Hervé Gamelin
- **Affineur** : Juragruyère
- **Partenariat** avec la coopérative des Monts-de-Joux à Bannans
- **Fromagerie des Rousses**
137, rue Pasteur
Tél. 03 84 60 02 62

« Nous sommes en montagne, en zone frontalière et dans une station de sports d'hiver. Il y a la pression foncière, l'afflux des frontaliers. Il faut pouvoir tenir. Ce projet est destiné à motiver les jeunes qui vont bientôt s'installer, à pérenniser la fruitière. Il nous fallait un projet fort » explique Robert Bonnefoy, le président de la fromagerie des Rousses.

Le projet est effectivement à la hauteur des propos du président rousseland : atelier de fabrication entièrement refait, agrandissement des locaux, modernisation de l'accueil et de la

boutique (et ouverture d'un second point de vente en face de la mairie), enfin transformation d'un coin dégustation en restaurant et aménagement d'un parking. Un investissement d'un million d'euros qui a nécessité une année de travaux.

Visite en Suisse

« Cela fait dix ans que nous y pensions, explique Robert Bonnefoy. Lorsque Juraflore s'est installé au Fort des Rousses nous avons attendu un peu puis nous nous sommes lancés. » Les sociétaires sont allés visiter d'autres sites, notamment en Suisse et en Savoie.

« À Gruyère, explique Robert Bonnefoy, nous avons été impressionnés par l'ampleur des réalisations. Il y avait une fromagerie à l'ancienne reconstituée

avec fabrication. L'atmosphère était très enfumée. Ça n'empêchait pas les visiteurs d'y aller. Surtout, nous avons bien retenu les conseils qui nous ont été donnés : faites un parking et un restaurant. »

La fromagerie s'inscrit pleinement dans l'offre touristique de la station du Haut-Jura. L'ancienne boutique faisait déjà le plein. « Quand les touristes arrivent, le premier arrêt c'est la boutique, pour faire une raclette ou une fondue. La rue était vite saturée par les voitures. »

L'ensemble des collectivités locales s'est impliqué dans ce projet. À commencer par la mairie qui a aménagé le parking. Julien et André, les petits héros du *Tour de France par deux enfants* de G. Bruno, qui avaient découvert la fromagerie au début du XX^e siècle, peuvent revenir aux Rousses, la vie de la fromagerie continue. (lire Les Nouvelles du Comté n°55, page 5).

Conception Liègeon qui anime les boutiques avec ses collègues : « Quand les touristes arrivent, le premier arrêt c'est la boutique »



Les sociétaires réunis dans leur restaurant



La Randonnée des fruitières : un bel exemple d'animation locale



Au départ de Boujailles, près d'un millier de participants ont emprunté les chemins de la quatrième Randonnée des fruitières



Un président très satisfait

Joseph Masson, président de la fruitière de Boujailles, ne boude pas son plaisir : « C'était une très belle journée. On a bien vu que les gens prenaient du plaisir, qu'ils étaient contents d'être là. Pour nous c'est une grande satisfaction car cela nous demande beaucoup de travail. C'est aussi une satisfaction pour la vie du village car les associations ont soutenu notre démarche, elles se sont mobilisées avec nous pour le traçage des pistes, l'accueil et toutes les autres tâches. Tous et toutes ont favorisé cette réussite. »

Autour des fruitières de Boujailles, Frasne, Courvières, La Rivière-Drugeon et Bouverans, la quatrième édition de la Randonnée des fruitières a franchi un palier.

Le nombre de participants a pratiquement doublé d'une année sur l'autre passant de 500 à près de 1 000. La convivialité a suivi le même ascendant tout au long de la journée favorisée par le beau temps.

Cette manifestation propose plusieurs circuits de randonnée à faire à pied, en vélo, à cheval ou en poussette, alliant

découverte du patrimoine naturel (forêts, étangs et tourbières d'altitude, plateaux et côtes) et dégustation des produits du terroir. Les parcours empruntent les chemins des fruitières où sont proposés des ravitaillements.

Cette année, Boujailles accueillait les départs et les arrivées. Le village a connu une animation peu ordinaire à la grande satisfaction de Joseph Masson, le président de la fruitière (lire ci-contre).

On pense déjà à la prochaine édition. La Rivière-Drugeon en sera le centre de gravité.



La randonnée est d'abord partie de Boujailles [1] pour passer, selon les circuits, par Courvières [2], La Rivière-Drugeon [3], Frasne [4], Bouverans [5], avant de revenir à Boujailles [1].

Un partenariat avec le CIGC



Dans le cadre des Routes du Comté, le CIGC appuie cette manifestation qui est organisée par les cinq fruitières et la Communauté de communes Frasne-Druegeon.

Une convention liant les partenaires est signée à chaque édition. Les Amis du Comté sont également présents pour animer cette journée.



2



3



4



5

LE COMTÉ EST TROP SALÉ VRAI OU FAUX ?

FAUX. La plupart des fromages contiennent entre 1,5 et 2 g de sel pour 100 g. Avec ses 0,8 g de sel au 100 g, le Comté est un fromage très peu salé. À noter que les dénominations « salés » ou « demi-sel » utilisées par les commerçants sont fantaisistes et ne reposent généralement sur aucune mesure analytique.

Institutions

LE CTC DEVIENT LE CTFC

La création de l'Union Régionale des Fromages d'Appellation d'origine Comtois (URFAC, lire *Les Nouvelles du Comté* n°58) amène du changement au niveau du Comité Technique du Comté qui devient le Centre Technique des Fromages Comtois (CTFC).

La nouvelle structure a pour objet l'amélioration de la qualité des fromages et produits laitiers traditionnels, artisanaux ou fabriqués sous signe de qualité (AOC-AOP, IGP, label). Le CTFC interviendra à tous les stades de l'élaboration des produits.

Nous aurons l'occasion de revenir sur cette évolution.

Communication

PUBLICITÉ : CAMPAGNE DE FIN D'ANNÉE

Comme à l'accoutumée, une double campagne de publicité, radio et télévision, est programmée pour la fin d'année.

À la radio, la station retenue est RFM, choisie pour son profil plutôt féminin, en affinité avec la cible visée par le Comté. Le message se matérialisera sous la forme d'un clin d'œil " Temps " autour des repas, avec l'annonce de l'heure. Autre station retenue : Europe 1. Le Comté sponsorisera "Droit dans le Buffet", l'émission de Julie Andrieu que les auditeurs retrouvent le dimanche à 11h.

Côté télévision, une vague classique de diffusion du film Comté est prévue du 1^{er} au 15 décembre 2007.

Internet :

Le Comté monte en puissance

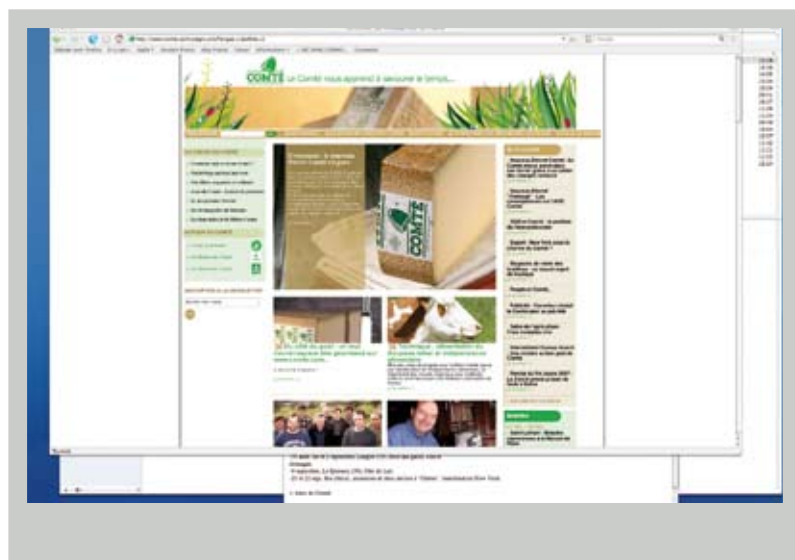
Le site internet du Comté a été entièrement refondu. Il s'adresse à tous les publics, y compris les enfants. Une démarche exemplaire.

Pour donner une idée du nombre d'informations proposées sur le nouveau site internet du Comté, il faut visualiser une grande cave d'affinage et imaginer que chaque meule symbolise une de ces informations. C'est dire que lorsque vous entrez sur www.comte.com vous pouvez vous préparer à un long voyage à l'intérieur de la filière.

L'internaute qui accède désormais à www.comte.com peut s'orienter dans trois directions. D'abord www.comte.com proprement dit pour tout connaître du produit et de la vie de la filière Comté, ensuite www.lesroutesducomte.com pour l'aspect tourisme et enfin, grande nouveauté, www.comte-gourmand.com en direction du consommateur. L'ensemble s'adresse à tous les publics, y compris les enfants.

Plus complet, plus clair, le site est aussi conçu pour être plus réactif. Ainsi dès la nouvelle connue de la parution du nouveau décret Comté, l'information a pu être mise en ligne avec le texte du dit décret.

On peut facilement passer une journée ou une nuit entière sur le site. Mieux vaut donc penser à poser un morceau de Comté à portée de main.



Les informations concernant le produit en lui-même et la vie institutionnelle et technique de la filière et son environnement direct sont disponibles dès l'entrée sur www.comte.com.



■ 200 000 connexions

Le premier site du Comté a été créé en 2000 et celui des Routes du Comté en 2002. Chacun recevait environ 600 visites par jour, soit quelque 200 000 visites annuelles. La nouvelle offre devrait séduire des internautes encore plus nombreux.

■ Un site d'accueil

Le nouveau site accueille les 34 mini-sites de l'opération « Ma fromagerie sur internet » et le petit site de la Maison du Comté. Il pourra s'ouvrir davantage encore.

■ Un outil de travail pour la filière

Le site permet notamment de simplifier la gestion des « ressources » du CIGC (photos et documents), et facilite la mise à jour des relations du CIGC avec son environnement par l'utilisation au quotidien d'une base de données complète (type annuaire) de la filière Comté.

■ Un site pour...

Les sites du Comté s'adressent à de nombreuses familles d'internautes.

C'est un site pour :

- les membres de la filière qui veulent s'informer régulièrement ;
- les professionnels de l'agro-alimentaire, du tourisme, des médias ;
- les amateurs de fromages qui veulent toujours en savoir plus ;
- les amateurs de cuisine à la recherche de recettes et de conseils de dégustation ;
- les enfants pour éveiller leur sens en s'amusant ;
- les scolaires qui trouveront tout ce qu'il faut pour, par exemple, réussir un exposé ;
- les étudiants et les chercheurs qui y trouveront de précieux documents comme les textes des décrets ou les monographies de fromageries.

■ Qui a fait quoi ?

Ces sites ont été conçus par Nansen Développement (www.nansen.fr) et réalisés par D-Klik Interactiv (www.d-klik.com) sous la responsabilité de la commission information du CIGC.



« Comté gourmand » est entièrement dédié aux informations « consommation ». Il comprend notamment plusieurs dizaines de recettes et de conseils dégustation, mais aussi, et c'est nouveau, une rubrique spéciale pour les enfants, leurs parents et même leurs professeurs ! Cette partie du site est accessible directement à l'adresse www.comte-gourmand.com.



Les enfants bénéficient de pages spécialement adaptées, avec beaucoup de jeux.



Le tourisme au Pays du Comté n'est pas oublié avec « Les Routes du Comté » qui fait la part belle à toutes les opportunités de découverte. Cette partie du site est accessible directement à l'adresse www.lesroutesducomte.com.



Agenda

LES INTERVENTIONS DES AMIS DU COMTÉ

- RURALISSIMO**
1^{er} juillet • Saint-Aubin (39)
- FAITES DU COMTÉ**
20 juillet • Chamole (39)
- SEMAINE DU LAIT**
22 juillet • Nancray (25)
- MARCHÉ DE NUIT**
28 juillet • Saint-Germain-du-Bois (71)
- FÊTE DU COMTÉ**
29 juillet • Deservillers (25)
- FÊTE DES MÉTIERS**
7 août • Coligny (01)

FÊTE DU BLEU D'AUVERGNE

18 et 19 août • Riom (63)

FAITES DU COMTÉ

23 août • Poligny (39)

FÊTE DES MÉTIERS

2 septembre • Mézériat (01)

MARCHE DE NUIT

1 septembre • Grasbois (25)

MI-STEMBRE

10 septembre • Larnaud (39)

HAUTE-FOIRE

13 au 17 septembre • Pontarlier (25)

Avec l'assemblée générale de la FNAOC

MIT INTERNATIONAL

10 au 12 octobre • Paris

FÊTE DU LAIT

14 octobre • Beutal (25)

LES INTERVENTIONS DU GROUPUSCULE D'ACTIONS GUSTATIVES

18^e FOIRE AUX VINS ET FROMAGE

21 et 22 juillet • Besse-en-Chandoux (63)

PORTES OUVERTES À LA FERME DU MONTAGNON

12, 13, 14 et 15 août • Fournet-Luisans (25)

FOIRE AUX PAINS, VINS ET FROMAGES

31 août, 1^{er} et 2 septembre • Langon (33)

FÊTE DU LAIT

9 septembre • Le Quesnoy (59)

SALON "CHEESE" SLOW FOOD

21 et 22 septembre • Bra (Italie). Animation de deux ateliers

Retrouvez toutes les manifestations du moment sur www.comte.com

Le marché du Comté en France et à l'étranger

Marché intérieur et export : voici un aperçu des grandes tendances qui font avancer le Comté. Une situation qui ne doit rien au hasard.

Le Comté poursuit sa croissance. En 2006, les ventes départ cave s'élèvent à 45 770 tonnes contre 40 609 en 2000 et 36 329 en 1995. Au début des années 1990, ce chiffre ne dépassait pas les 30 000 tonnes (29 402).

Deux grandes phases sont à distinguer dans cette progression. Tout d'abord de 1990 à 1996, la croissance est de 8 976 tonnes avec une cadence annuelle de 1 500 tonnes.

Le Comté bénéficie alors d'une conjonction de facteurs impulsés par l'interprofession : investissements payants dans la recherche et l'amélioration de

la qualité, procédures de contrôle efficaces et approche publicitaire adaptée et soutenue en matière budgétaire.

Dans cette période, le Comté devient une référence obligatoire dans les rayons libre-service.

Deuxième séquence : de 1996 à 2006. La croissance se ralentit, passant à 7 391 tonnes soit 739 tonnes par an. Sur les marchés, la part du libre-service continue à progresser.

Enfin, à partir de 1995, le Comté est parti à la conquête des marchés extérieurs (lire ci-contre). ■

Export : des efforts payants

Depuis 1995, le CIGC appuie le développement à l'export. Quatre pays font l'objet d'une attention suivie : la Belgique, l'Allemagne, les États-Unis et, depuis peu, le Japon.

Il s'agit d'un mouvement lent. Le développement des ventes est une affaire de longue haleine qui doit intégrer des cultures alimentaires différentes d'un pays à l'autre. L'objectif est d'abord de fidéliser une clientèle à la recherche de produits ayant du goût et de la typicité.

L'ensemble des ventes à l'export représente environ 6 % du volume total. Il connaît des progressions constantes, notamment en Allemagne.

Japon

Mené au Japon conjointement par le Comté, le Jambon de Parme et le Parmigiano-Reggiano, et avec l'appui de l'Union européenne, un premier plan de promotion de trois ans est arrivé à son terme.

Les résultats obtenus sont encourageants. Quatre tonnes de Comté avaient été exportées en 2002. Le chiffre est passé à 24 en 2004

pour atteindre 68 tonnes en 2006.

En attendant de convaincre d'autres partenaires, et pour bonifier immédiatement ces

acquis, le CIGC a décidé de poursuivre seul le défrichage de ce marché prometteur. Un budget de 140 000 euros a été débloqué à cet effet.

Cinq axes d'actions ont été dégagés pour 2007 : les relations publiques, une campagne de terrain, la création d'un site internet en japonais, des animations autour de points de vente et, enfin, une manifestation publique ouverte aux prescripteurs tels que les importateurs. L'ensemble est organisé sur place par l'agence Asahi de Tokyo.

Chiffres clefs

45 770 tonnes : les ventes départ cave en 2006 (contre 40 609 en 2000).

10,16 euros : prix moyen du Comté au kilo (9,70 en 2002).

47 % : le pourcentage de ménages français acheteurs de Comté en 2006 (40,7 en 2002).

2 kg : moyenne de la quantité annuelle de Comté acheté par un ménage en 2006.

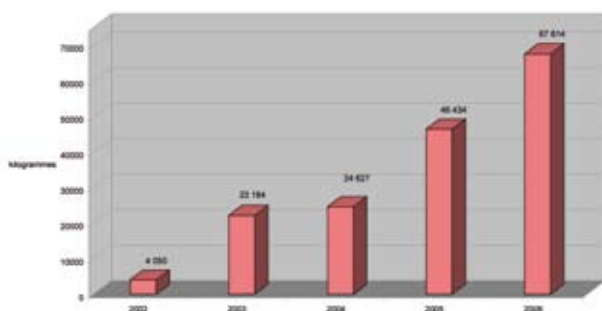
5,3 : nombre d'actes d'achat par ménage acheteur et par an.

0,38 kilo : quantité moyenne de Comté par acte d'achat.

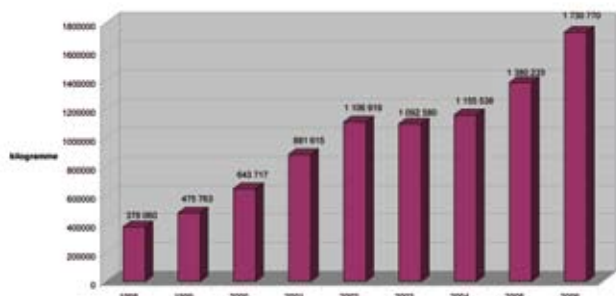
83,7 % : la part prise en 2006 par la grande distribution dans la commercialisation du Comté (65,4 % en 1990). Dans ce secteur, après une forte croissance (13,1% en 2005), le hard-discount décline (11,5% en 2006).

33,7 % : la part de consommation prise par la région Centre-Est devant la région parisienne (17,2), suivie par l'Ouest et le Sud-Est.

Évolution des tonnages Comté exportés au Japon (déclarations des entreprises, hors autres courants d'exportation tels que Rungis, crémières... non chiffrés)



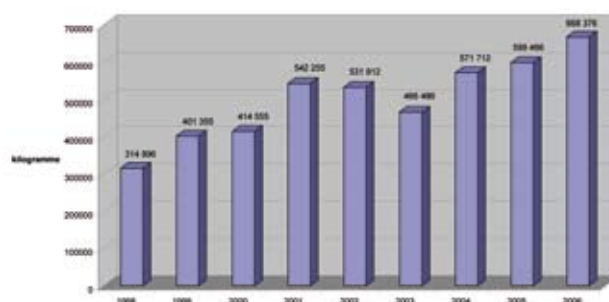
Évolution des tonnages Comté exportés en Allemagne
(déclarations des entreprises, hors autres courants d'exportation tels que Rungis, crémières... non chiffrés)



Avec un volume de vente de 1 700 T, l'Allemagne est le marché leader en matière d'export. Pourtant, ce pays n'avait jusqu'alors jamais fait l'objet d'une étude "image et notoriété" approfondie. Aussi, afin d'optimiser les actions menées auprès des distributeurs et des consommateurs, une étude a été confiée à IPSOS qui l'a menée voici quelques semaines. Il s'agit de qualifier le marché du fromage et la place du Comté chez les consommateurs. Les résultats seront communiqués dans un prochain numéro des *Nouvelles du Comté*.

Belgique

Évolution des tonnages Comté exportés en Belgique
(déclarations des entreprises, hors autres courants d'exportation tels que Rungis, crémières... non chiffrés)



Avec un démarrage à plus de 300 tonnes en 1996, les ventes de Comté en Belgique s'élèvent à 572 tonnes en 2006.

Les actions de promotion en direction du marché belge se poursuivent en relation avec les agences Polygone et Azerty. En juin dernier, une forte délégation d'une quinzaine de journalistes belges est venue découvrir le pays du Comté. Pas seulement des journalistes wallons, mais également des journalistes flamands, preuve que la notoriété du Comté intéresse désormais toutes les composantes de la Belgique.

Durant son séjour, la délégation est passée par la Maison du Comté à Poligny, la fruitière de La Baroche à Arsure-Arsurette, dans le Jura, les caves Juraflore du fort des Rousses, et elle a pu assister à une passionnante matinée « Confidences de chef » – clin d'œil à une opération montée en Belgique – avec Romuald Fassenet, le chef du Bec Fin à Dole.

Les journalistes présents n'ont pas manqué de noter l'attrait de la région et toutes les possibilités qu'elle offre en matière de séjours.

En Belgique même, il faut noter une importante opération en direction des restaurateurs. La campagne « Confidences de jeunes chefs » a permis à la fine fleur de la gastronomie belge de se frotter au Comté et de le découvrir.

Cette découverte a eu une traduction pratique avec l'édition et la diffusion de fiches recettes spécialement créées pour l'occasion.

Les journalistes belges attentifs aux explications données à la fruitière de La Baroche à Arsure-Arsurette.



**IN DE OVEN GEBAKKEN AUBERGINES
GEVULD MET GEROOSTERDE GROENTEN
EN GEGRATINEERD MET COMTÉ**
Een onthulling van Mike Aereens, chef-kok van restaurant België Queen te Gent



Une recette réalisée par un cuisinier flamand dans le cadre de l'opération « Confidences de jeunes chefs ».

États-Unis

La délégation américaine en plein cours de cuisine au restaurant la Balance chez Thierry Moyne en Arbois.



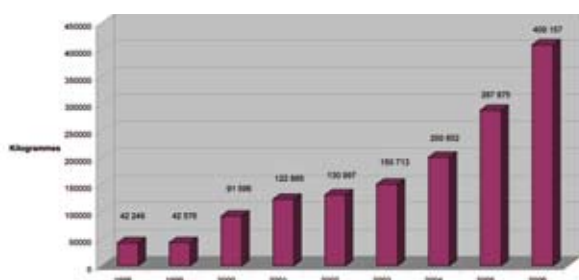
Les échanges se poursuivent avec les États-Unis. Comme chaque année, un voyage de presse a permis d'accueillir en mai une délégation de journalistes américains en provenance de Philadelphie, New York, Washington, Des Moines et Boston.

Leur itinéraire à la découverte du Comté est passé principalement par la Maison du Comté à Poligny, Bouverans, les caves du fort de Saint-Antoine et Dole, sans oublier un cours de cuisine à la Balance en Arbois.

Quelques semaines plus tard, les deux représentants du Comté, Jean-Louis Carbonnier et Aurélia Chimier étaient présents au San Francisco Food Show de New-York qui a eu lieu du 8 au 10 juillet. Il s'agit d'un important salon dédié à l'agroalimentaire. Sur le stand et sur les lieux de vente, ce salon a été l'occasion de nombreux contacts avec les commerçants locaux, les grossistes et les importateurs.

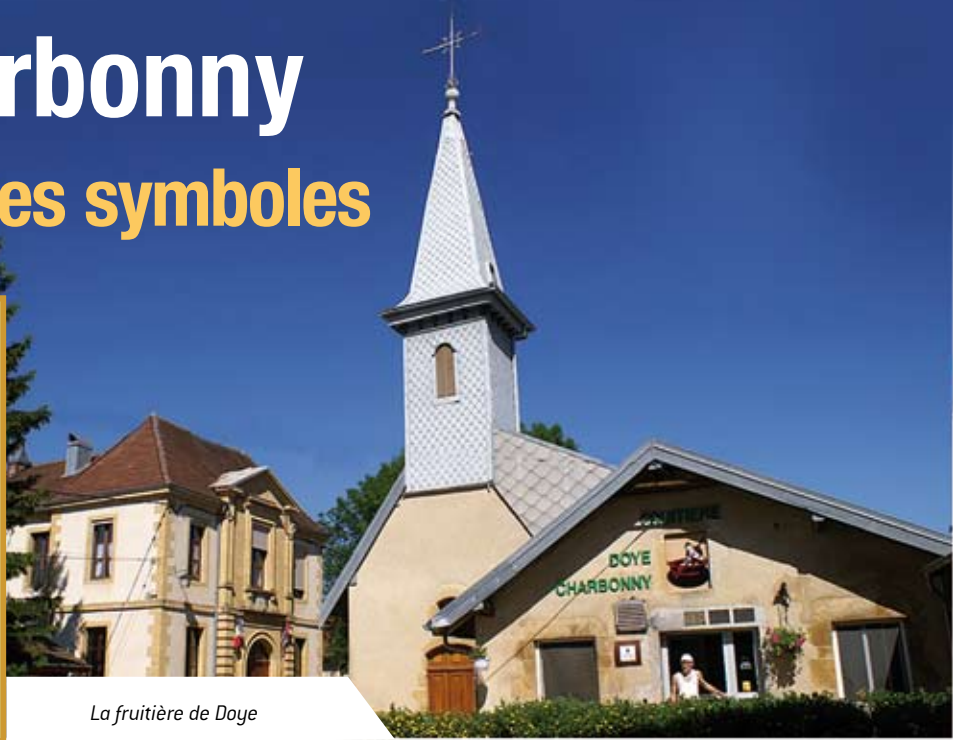
Une initiative particulièrement appréciée qui a permis au passage de relever nombre d'informations, comme le prix et la présentation du Comté.

Évolution des tonnages Comté exportés aux États-Unis
(déclarations des entreprises, hors autres courants d'exportation tels que Rungis, crémières... non chiffrés)



Doye-Charbonny

le goût des symboles



La fruitière de Doye

La fruitière de Doye-Charbonny

- **8 sociétaires** sur les villages de Doye, Charbonny et Onglières (canton de Nozeroy dans le Jura)
- **Président** : Gérard Dole
- **1,60 millions** de litres de lait
- **Fromager** : Daniel Villet (remplaçant : Nicolas Pianet)
- **Affineur** : Arnaud/Juraflore
- **Vente directe**
- **Ouverte au public**
- **Adhère** à la Coopérative beurrière du Val de Mièges
- **Fruitière de Doye-Charbonny**
39250 Doye. Tél. 03 84 51 13 00

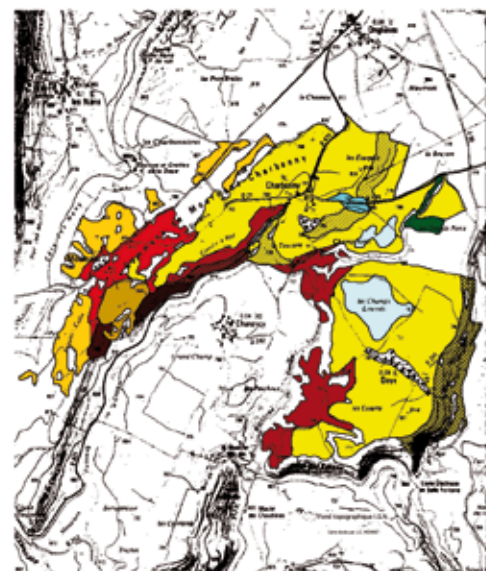
À Doye, les nourritures spirituelles côtoient les nourritures terrestres : la petite église du village et la fruitière qui occupe l'ancienne mairie sont plus que mitoyennes. L'une est quasiment emboîtée dans l'autre. Située à une traversée de rue de la mairie, la fruitière de Doye-Charbonny est une image d'Épinal de la filière Comté. Mairie, église, fruitière : une situation symbolique qui dit beaucoup de l'histoire du Comté et de son implication dans la vie des villages. Les sociétaires de la fruitière en sont bien conscients, mais aimeraient tout de même ne pas être uniquement réduits à une vision de carte postale.

Bien au contraire, ils sont attentifs aux évolutions, surtout quand elles ne leur paraissent pas assez positives. « *les fromages des fruitières traditionnelles ne sont pas assez valorisés* », estime le président Gérard Dole. Un événement d'importance mobilise l'attention : remplacer le fromager. Daniel Villet s'active encore pour quelque temps, la retraite arrive. « *J'ai débuté il y a 37 ans à Charbonny. À l'époque, il y avait encore des cuves à potence avec le feu de bois en dessous. On mangeait surtout de la fumée !* ». Le fromager aura connu presque tous les sociétaires en culottes courtes !

Les sols

• Les terres s'échelonnent entre 720 m et 830 m d'altitude sur les seconds plateaux du massif du Jura. Doye fait partie du plateau de Nozeroy qui représente l'extrémité sud du plateau de Levier. Le plateau de Nozeroy est limité à l'ouest par le faisceau de Syam qui le sépare du plateau de Champagnole. À l'est, ses limites sont données par les premiers contreforts de la haute chaîne (massif de la Haute-Joux). Le plateau de Nozeroy est entaillé au sud-ouest par le réseau de la Serpentine (Val de Mièges) qui est drainé en direction du Doubs au nord par l'intermédiaire du Drugeon

(plaine de Frasnne-Bonnevaux).
 • Le sous-sol est constitué à l'affleurement par des calcaires du Jurassique supérieur et du Crétacé. La grande majorité de la surface du bassin laitier est recouverte par des sols aérés sur Crétacé superficiel (en jaune) voire très superficiel (en rouge). La zone en bleu représente des nappes humides temporaires. Les sols profonds et drainants (en vert) sont très peu représentés dans cette zone. Les sols en pente (hachurés) sont en revanche nombreux, ce qui n'en facilite pas l'exploitation par les éleveurs.





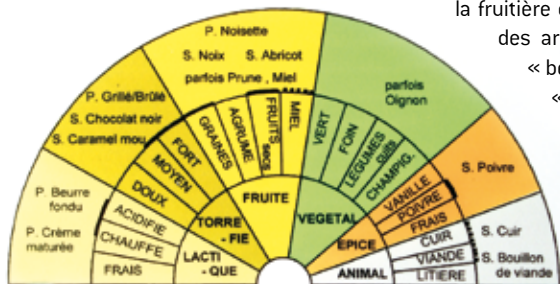
L'ensemble des sociétaires devant la fromagerie de Doye-Charbonny



Le fromager Daniel Villet : 37 années de bons et loyaux services

Le goût des Comtés de la fromagerie de Doye-Charbonny affinés chez Juraflore

Pour le jury terroir, les Comtés de la fromagerie de Doye expriment des arômes rappelant le « beurre fondu », le « cacao au lait », la noisette, le caramel mou; ces arômes peuvent s'étouffer lorsque les fromages vieillissent en cave



pour donner des arômes de grillé, de prune cuite, de cuir, de poivre et discrètement de "chocolat noir". L'équilibre des saveurs est « salé-légèrement amer », ce qui met en valeur la note « beurre » et la persistance délicate de « chocolat noir ». La pâte est peu résistante, légèrement friable, ayant une bonne présence en bouche, ce qui laisse le temps aux arômes de s'exprimer. Dix ans après l'étude initiale, les dégustateurs, à nouveau sollicités, constatent des fromages un peu plus hauts en saveurs qu'en arômes et un peu moins torréfiés.

Innovation une CUMA pour le ramassage du lait

« Personne n'avait les moyens de se payer un camion neuf et il se posait aussi le problème du remplaçant du chauffeur », explique Gérard Dole, le président de Doye-Charbonny. La solution ? La coopération. Les sociétaires de plusieurs fromageries (La Baroche à Arsure-Arsurette, Essavilly-Froidefontaine, Mièges, Doye-Charbonny et prochainement Gillois) ont donc créé une CUMA (coopérative d'utilisation de matériel agricole). La CUMA de la route du lait a permis la modernisation du matériel et ainsi de collecter l'ensemble des laits des fromageries.

La flore

119 espèces de plantes différentes ont été recensées sur le bassin laitier de la fromagerie de Doye correspondant à 35 familles. 23 espèces aromatiques constituent 18 % du volume de l'ensemble des fourrages sur pied. Ces plantes aux vertus médicinales et aromatiques peuvent parfumer le lait ou lui transmettre des principes actifs.

Parmi elles, on note en abondance :

- le pissenlit (*Taraxacum officinale*), riche en chicotin qui confère à la plante son amertume caractéristique ;
- l'achillée millefeuille riche en huiles essentielles comme la furocoumarine qui lui doit son odeur pénétrante ;
- la brunelle vulgaire (*Prunella vulgaris*), petite labiée riche en tanins ;
- à côté de ces espèces aromatiques, on retrouve les plantes formant le fond floristique commun des prairies de la zone AOC comme la houlque laineuse, les trèfles et le dactyle aggloméré.

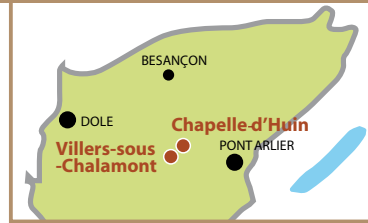


La brunelle

Les montbéliardes à Doye



DANS LES ENVIRONS DE LEVIER



Loisirs

Visite à la ferme chez Michel et Béatrice Pritzzy

« Une semaine sans serrer la main de quelqu'un, je ne peux pas » : c'est le constat de Michel Pritzzy à l'occasion de ses vacances sur les côtes languedociennes. Anonymat d'un tourisme de masse peu soucieux de rencontres et de réelles découvertes d'une région. Alors avec son épouse Béatrice, ils ont fait le pari que les vacanciers passant par



Michel et Béatrice Pritzzy

Chapelle-d'Huin apprécieraient d'en savoir un peu plus sur l'agriculture locale dans un cadre convivial où l'on se serre la main pour se saluer.

L'heure de la traite en fin d'après-midi s'avère être un moment privilégié pour cela. Un abri établi à demeure à peu de distance du village, les vaches qui attendent, le cadre se prête aux conversations malgré le travail à accomplir.

Le visiteur est au plus près du quotidien très concret d'un producteur. Les vacanciers sont orientés vers la ferme par l'office de tourisme de Levier et par les gîtes locaux.

- **Ferme de Michel et Béatrice Pritzzy,**
25270 Chapelle-d'Huin.
Téléphone : 03 81 89 57 34



Gilles et Chantal Bobillier

La fromagerie de Chapelle-d'Huin ouvre ses portes

Des prés cernés de forêts, un village dans la combe, Chapelle d'Huin a des allures de cliché publicitaire pour le Comté. Depuis dix ans, Gilles et Chantal Bobillier officient à la fromagerie. Visites, magasin de vente ouvert tous les jours avec une préférence pour des Comtés de douze à dix-huit mois d'affinage, livraisons vers un magasin proche de Pontarlier, moins à l'écart des axes de circulation, des offres somme toute classique et de qualité pour une fromagerie actuelle.

La petite originalité est ailleurs : ici est fabriqué du beurre de baratte pour une production de vingt-cinq kilos par semaine. Le moule en bois, toujours utilisé, imprime en relief une vache sur la plaquette de 250 grammes.

Une sympathique petite touche de terroir qui rappelle, s'il le fallait, que les produits d'une fromagerie ne riment pas avec standardisation.



- **Fromagerie de Chapelle d'Huin,**
26 Grande Rue 25270 Chapelle-d'Huin
Téléphone : 03 81 89 51 27
www.comte.com/chapelledhuin

Chambres d'hôtes chez Yves et Jeanne Jeunet

Le jardin est impeccable et invite au farniente sous un parasol à deux pas de la piscine. Depuis 1989, Yves et Jeanne Jeunet ont ouvert à Villers-sous-Chalamont des chambres d'hôtes dans des dépendances de leur propre habitation.

On partage le jardin d'agrément et la table extérieure avec les clients de passage. Ce qui n'est pas une contrainte, les habitués devenant des amis au fil du temps.

Trois chambres sont proposées dont deux équipées d'une kitchenette pour des séjours moyens de trois ou quatre jours qui peuvent aller jusqu'à trois semaines. « Nous avons la chance d'être dans le Guide du Routard », précise Jeanne Jeunet, avec un site internet c'est l'assurance d'un bon taux d'occupation.

Une diversification pour un revenu complémentaire, initiée il y a plus de vingt ans et qui se révélera bienvenue quand sonnera l'heure [proche] de la retraite.



Jeanne Jeunet

- **Yves et Jeanne Jeunet à Villers-sous-Chalamont**
5 Grande Rue 25270 Villers-sous-Chalamont
Téléphone : 03 81 49 37 51 Fax : 03 81 49 32 26
www.yvesetjeanne.fr.st



Variante : pour l'apéritif ou en entrée, ces ravioles peuvent aussi être frites (comme des « rissoles »), parsemées d'une pincée de paprika ou de piment d'Espelette et servies avec une petite salade mêlée.

Ravioles au Comté & bouillon de thym

Dominique Roué



Recette de Dominique Roué*

Recette pour 6 ravioles

Ingrédients

6 feuilles de pâte à ravioles chinoises
(ou 3 feuilles de pâte à lasagne fraîche)

125 g de fromage blanc en faisselle

50 g de Comté

1 pincée de sel

1 râpée de noix de muscade

1 petit oignon nouveau avec le vert

1 œuf

20 cl de bouillon de volaille ou de bœuf

Quelques brins de thym frais

1 - Égoutter le fromage blanc. Éplucher et émincer l'oignon nouveau avec un peu de son vert. Détailler le Comté en tous petits dés (brunoise). Mélanger les fromages et les oignons. Saler légèrement. Ajouter un peu de muscade.

2 - Déposer cette préparation au centre d'une feuille de pâte à ravioles. Si vous utilisez de la pâte à lasagne fraîche, amincir un peu les feuilles au rouleau à pâtisserie et les détailler en carrés de 8 cm de côté environ. Badigeonner 2 côtés avec un œuf battu puis refermer en prenant soin de bien chasser l'air.

3 - Faire chauffer le bouillon de volaille jusqu'au frémissement. Ajoutez le thym. Disposer les ravioles dans le bouillon et les cuire 3 minutes en les retournant une fois. Égoutter, et servir les ravioles avec quelques louches de bouillon au thym et quelques copeaux de Comté.

Accord avec un vin du Jura: ces ravioles s'accompagnent naturellement d'un Côtes du Jura blanc (cépage Savagnin).

Accord avec un vin d'une autre région: un vin du Bugey blanc (Roussette de Virieu, cépage Altesse).

* *Coulisses Gourmandes / Ecole de cuisine & d'œnologie, à Divonne-les-Bains (01) - www.coulisses-gourmandes.fr - 04 50 99 04 32*

Conseil dégustation

Comté y tapas

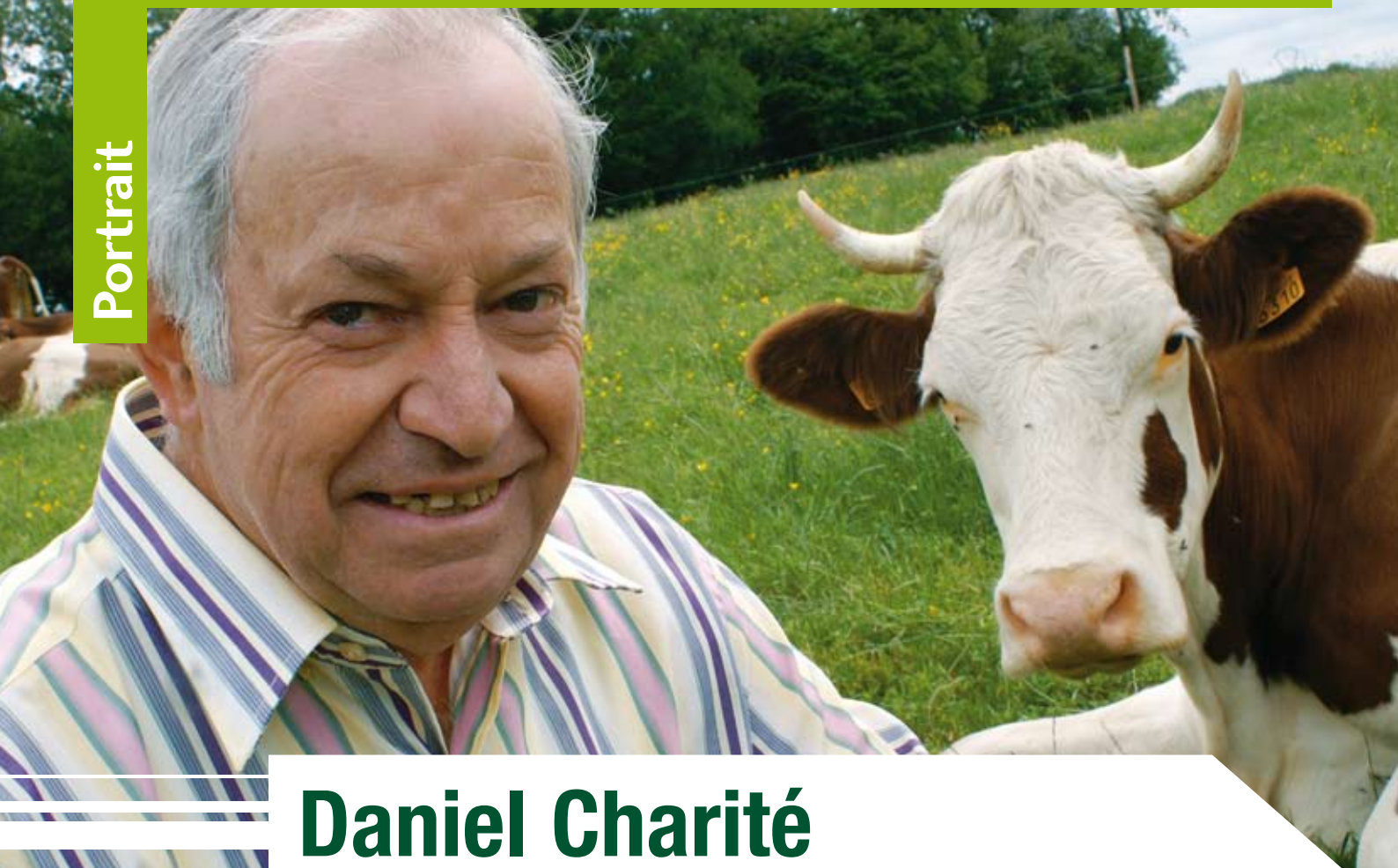
Les tapas font partie de la culture culinaire de l'Espagne. Généralement, elles sont servies en petites rations et accompagnent un verre de vin ou de bière, consommé au bar. Diverses et variées, elles sont la représentation en miniature de chaque gastronomie régionale espagnole.

En Cantabrique (nord-ouest de l'Espagne), on sert un filet d'anchois mariné à l'huile, égoutté, sur une lamelle de fromage de vache "semi curado", c'est-à-dire mi-affiné. Il faut qu'il ne soit ni trop fort ni trop sec.

Essayez cet accord avec un Comté assez tendre et peu intense, à dominante lactique, c'est tout à fait étonnant. Le fromage se révèle un magnifique support à l'intensité et à la longueur en bouche de l'anchois. D'autre part, il en adoucit la texture serrée et la puissance salée.

Une bien jolie manière de rappeler que la Franche-Comté fut espagnole !





Daniel Charité

Hériter, bonifier, transmettre

Daniel Charité a vécu pleinement son rôle de président de la fruitière de Vernierfontaine. Il laisse la place après avoir largement bonifié l'héritage dont il avait la charge.

Dans des temps plus anciens, un château fort aurait certainement trouvé sa place sur ce site naturel qui domine joliment la plaine des environs de Valdahon, dans le Doubs. Désormais, on y trouve une place forte du goût. Et l'objet d'un beau et plus que justifié sentiment de fierté.

La fierté, au nom de ces 23 sociétaires, est celle de Daniel Charité, président de la fruitière de Vernierfontaine. À quelques mois de quitter cette fonction, il ne se lasse pas de présenter ce nouveau bâtiment, « avec ses deux façades », l'une tournée vers le proche village, pour ne pas oublier d'où l'on vient, l'autre tournée vers l'extérieur, comme un signe des temps.

Daniel Charité est président depuis 1990 « parce qu'on m'a poussé un peu. C'était déjà une coopérative solide ». Il a vécu pleinement cette période, assumant tous les changements qui ont chamboulé la fonction.

« Avant, dit-il, c'était moins de contrôle,

moins de paperasses. Il y a eu beaucoup de bouleversements et ce n'est pas fini. Il faut vivre avec ce monde qui veut plus de traçabilité et d'hygiène. Il faut conserver nos spécificités – il ne faut pas les voir comme des contraintes – et il faut évoluer en même temps. Tout ça amène les présidents à avoir des relations avec de plus en plus de personnes, de plus en plus d'organismes. C'est très enrichissant. »

À Vernierfontaine, les sociétaires sont, selon le mot du président, « très coopérateurs. Ils sont confiants dans leur AOC et dans leur coop. Pour décider des travaux de la nouvelle fruitière, nous n'avons pas signé de nouvel engagement, c'est un symbole ».

Climat de confiance

Le président a mené son œuvre en s'appuyant sur des principes simples : « Tout va bien s'il y a un bon prix de lait. On y arrive avec des

producteurs sérieux qui apportent du lait de qualité, un personnel responsable, le tout en relation avec le technicien et l'affineur. Un président ne peut rien faire sans une bonne équipe, avec un climat de confiance. Je n'oublie pas le rôle de mon épouse Liliane qui a compris mes engagements. »

La mise au point du nouveau bâtiment a été minutieuse, en soignant les détails, en optimisant les conditions de travail. La lumière naturelle est omniprésente (« C'est mieux pour le personnel et pour les clients »), il n'y a aucune marche à franchir et les clients peuvent s'attarder sur le belvédère installé à côté et, depuis l'ouverture, le magasin tourne bien.

Cerise sur le fromage, la médaille de bronze obtenue lors du concours général agricole de 2007 a quasiment la couleur et la valeur de l'or. « Nous l'avons bien fêtée. Nous étions très heureux », confie Daniel Charité qui a déjà transmis son exploitation et quittera ses fonctions en novembre. Il a déjà laissé de l'ouvrage à son successeur : l'acquisition d'un robot de salage.

Hériter, bonifier, transmettre : ainsi perdurent les valeurs du Comté.