

Les nouvelles du COMTÉ



De la nécessité de toujours se battre

Ça y est ! Nos élevages sont menacés par une nouvelle mode : parce qu'ils sont extensifs, ils sont accusés d'être incapables de nourrir la planète, ils produisent des quantités scandaleuses de méthane et occupent de la surface au détriment de la nature.

Bien sûr, les producteurs de zones herbagères vont en rire, car ils savent ce que nos agricultures de massif montagneux apportent à la collectivité. Ils ont pourtant tort, cette mise en accusation est portée très sérieusement par des experts nationaux et internationaux, dont on peut supposer certains liens avec les grands groupes de fabricants d'aliments du bétail.

Il va donc falloir se justifier, et prouver l'évidence, ce qu'apportent les prairies naturelles en termes de structuration des paysages, de maintien de la biodiversité, de non pollution, etc. Et j'ai bien dit, nous allons devoir le prouver scientifiquement, car nous sommes déjà en position défensive, les systèmes extensifs commencent à être disqualifiés, y compris en France. C'est bien sûr scandaleux, mais j'invite nos éleveurs à ne pas se laisser gagner par l'écœurement, car sur ce nouveau scandale comme nous l'avons fait sur les précédents, nous allons nous battre. Il faut accepter, que désormais, ce genre d'abus soit une loi de fonctionnement de la société, qui fait partie du paysage.

Une seule réaction possible donc, c'est la recherche, seuls ou à plusieurs, pour contrer aussi vite que possible de tels dérapages. Le budget annuel "recherche" du Comté, de 160 000 euros, est maintenant consacré en grande partie à la réponse aux attentes de la société : prouver que les fromages au lait cru sont bons pour la santé, démontrer que les acides gras des fromages d'herbe sont bons pour la santé, trouver des modes d'alimentation des animaux qui permettent d'échapper aux OGM, prouver que les produits avec du goût sont les meilleurs modérateurs de la consommation et limitent les excès, prouver que le Comté est exempt de contaminants et étudier de manière préventive, avec l'Université de Franche-Comté, les mécanismes de transferts de l'environnement au sol puis à la plante, etc. Évidemment, le Comté n'est pas esseulé mais il sera d'autant mieux défendu qu'il sera acteur dans ces recherches multiples, en partenariat avec de nombreuses équipes de recherche, INRA et Universités, aux côtés d'autres AOC françaises ou étrangères.

Sur cette question environnementale, c'est donc de manière scientifique que nous allons démontrer, en solidarité avec les autres AOC réunies au sein du CNAOL, les contributions positives de nos productions de terroir à la qualité environnementale. Il y a urgence, car il convient d'empêcher que s'établisse, en France et en Europe, un système de normes au seul service du producteur californien gavant un troupeau à 12 000 litres de moyenne laitière de céréales, de sous-produits industriels et de tourteaux, OGM bien entendu.

Claude Vermot-Desroches
Président du CIGC



Le contrôle de l'AOC TOUT EN IMAGES > page 2

Montbéliarde et Comté DOSSIER > pages 4 à 7





Contrôle de l'alimentation du troupeau laitier



Contrôle de l'hygrométrie en cave

Le nouveau contrôle des AOC



Contrôle de la salle de traite

Contrôle du cahier des charges en fromagerie



Contrôle des produits de nettoyage utilisés en fromagerie

Le nouveau contrôle des AOC a commencé sur le terrain. Les Nouvelles du Comté vous ont déjà expliqué la mise en place de cette nouvelle réglementation qui s'applique depuis le 1^{er} juillet 2008 à tous les partenaires de la filière : exploitations, ateliers de fabrications, affineurs...

À découvrir en images.



Jury dégustation



Contrôle des meules sur quai d'expédition



Contrôle des documents chez un agriculteur

Les coopératives laitières rencontrent le CIGC



Les FDCL ont organisé des réunions à Valdahon, Censeau et Poligny

« *L'interprofession du Comté souffre du manque de rencontres avec les producteurs* », a reconnu Claude Vermot-Desroches, président du CIGC, devant les sociétaires de coopératives réunis fin octobre. Il a tenu à rappeler la mission du CIGC et surtout à répondre à leurs questions, après avoir brossé une situation rapide de la conjoncture. La progression des ventes de Comté et de la MPN est favorable, « *même si l'on a le sentiment que cette hausse arrive trop tard* ». Il a alerté les producteurs sur le risque de passer d'une situation de pénurie de Comté à une situation d'excédent. « *Le rôle de l'interprofession est de gérer l'AOC et d'éviter les crises en essayant de s'adapter à la demande du marché, mais c'est un exercice difficile dans le contexte juridique actuel.* »

Le renforcement du cahier des charges et l'augmentation des contrôles sont d'autant plus difficiles à accepter par les producteurs que leur revenu est en baisse. « *Le cahier des charges traduit dans l'opinion publique le sérieux de notre AOC, argumente le président du CIGC. Limiter la consommation de concentrés a pour objectif de mettre en valeur l'herbe dans l'alimentation des vaches et non pas d'aller contre les élevages qui recherchent la performance et pratiquent la sélection* ». Après de nombreux échanges, les rencontres se sont terminées par une présentation du nouveau plan de contrôle des AOC et du plan de campagne 2009-2010 actuellement en cours de discussion.



Le CTFC dans ses nouveaux locaux

Le Centre technique des fromages comtois a quitté la zone commerciale de Poligny-Grimont pour s'installer en ville, dans les anciennes tanneries Esbach. L'installation dans ces nouveaux bâtiments s'est faite en lien direct avec l'URFAC et permettra au CTFC d'assurer le suivi des différents fromages AOC de la région. Une journée portes ouvertes a permis aux professionnels des filières fromagères et aux autres partenaires de découvrir des locaux adaptés dans lesquels travaillent aujourd'hui 29 salariés. Les 1000 m² de bâtiments ont été rénovés par le CIGC qui en loue une partie au CTFC.

Pour garantir l'avenir des AOC

Le 14 novembre, le ministre de l'agriculture Michel Barnier s'est arrêté à Poligny dans le cadre d'une visite officielle en Franche-Comté. Claude Vermot-Desroches, au nom de l'interprofession du Comté, s'est réjoui de l'issue heureuse apportée aux textes réglementaires de l'AOC Comté avec la signature du décret et du règlement d'application. Il a remercié toutes les personnes qui se sont impliquées dans l'obtention de cette signature. Le président du CIGC a demandé au ministre de soutenir l'amendement européen sur la maîtrise de l'offre déposé par les AOC. Cet amendement doit permettre aux groupements demandeurs d'indications géographiques d'être reconnus comme organisations de producteurs et de pouvoir « *assurer la programmation*



Le CIGC demande au ministre de soutenir l'amendement européen sur la maîtrise de l'offre

de la production et son adaptation à la demande, notamment en quantité et en qualité », stipule le texte. Claude Vermot-Desroches a également demandé au ministre que les AOC bénéficient des mêmes mesures que celles prises en faveur des produits issus de l'agriculture biologique et que l'activité d'entretien de l'espace soit reconnue avec des primes à l'herbe maintenues, voire renforcées.



FORMATION : gestes et postures en fromagerie

85 % des maladies professionnelles déclarées à la MSA sont des TMS (troubles musculo-squelettiques). Ces affections sont reconnues comme maladies professionnelles pour les fromagers depuis 1994. Quel est leur impact sur le fonctionnement des coopératives ? Quels en sont les causes ? Quels sont les moyens de les prévenir ? Les FDCL et la MSA de Franche-Comté proposent une formation "Gestes et postures" à destination des personnels en fromagerie les 5 et 10 février et le 6 avril, de 14h00 à 18h00, à l'ENIL BIO de Poligny.

Montbéliarde et un amour de toujours !

La France a toujours été un pays d'élevage. La suppression des quotas nous conduira-t-elle vers un élevage laitier à deux vitesses, "des formules 1 du lait" dans les zones de grande production et des "vaches à fromage" dans les régions montagneuses ? Pas si simple... Les destins de la vache Montbéliarde et du Comté sont liés depuis plus d'un siècle, et ces deux fleurons de la Franche-Comté ont plus que jamais besoin l'un de l'autre pour ouvrir une 3^e voie.

Témoignages



René Morel,
président de
l'organisme
de sélection
de la race
Montbéliarde.

« La Montbéliarde est la vache préférée des ADC. Ce qui justifie le regard et l'attention que lui porte la plus grande de ces ADC, le Comté. Aussi, nous devons veiller aux qualités fromagères du lait et aux voies nouvelles de progrès que la génomique pourra ouvrir dans ce domaine. »

Claude Vermot-Desroches,
président du comité
interprofessionnel
du gruyère de
Comté.



« De grands défis attendent nos exploitations. Elles devront relever le challenge d'une plus grande autonomie alimentaire et la Montbéliarde a des atouts pour nous y aider. Il est également impératif de prouver que notre filière répond aux attentes sociétales en matière d'environnement. L'avenir de notre économie agricole dépend donc solidairement de la Montbéliarde et du Comté. »



Un peu d'histoire

La vache Montbéliarde fait partie de la grande famille des races Pie rouge. Son histoire remonte au début du XVIII^e siècle lorsque les éleveurs de l'Oberland Bernois [Suisse] sont venus s'établir dans la principauté de Montbéliard en amenant avec eux leur cheptel. Ce cheptel, grâce à un travail de sélection méthodique, acquit rapidement une certaine renommée et participa, dès 1872, à des concours sous le nom de "Race Montbéliarde". En 1889, elle est inscrite sur le registre officiel des races françaises.

Un tel engouement

Aucune région de France ne connaît un tel engouement pour une race – 95 % des vaches en Franche-Comté sont des Montbéliardes –, avec pour conséquence une concentration des énergies unique autour d'elles, une reconnaissance par les organismes d'élevage, les politiques, la population... Elle s'est également très bien adaptée, dès les années 1950, dans tous les massifs français. Sa part est aujourd'hui de 56 % des vaches en Rhône-Alpes et de 44 % en Auvergne. Elle connaît aussi un fort développement dans l'Ouest de la France, le Sud-Ouest, le Nord-Est et le Centre.

Une Française aux USA

La Montbéliarde a maintenu sa croissance et fut la première race de France, au niveau quantité de lait par vache, jusqu'à l'arrivée de la Holstein américaine, en 1975. Retournement de situation sans précédent, c'est dans les grands troupeaux laitiers américains que la Montbéliarde trouve désormais sa voie, car elle représente une alternative aux cheptels laitiers ultra-spécialisés qui, à force de concentrer sur certains critères de production, ont abouti à de la consanguinité. La Montbéliarde apporte sa "French Touch" avec de la diversité et une amélioration de la fertilité et de la rusticité.

Du Maghreb à la Russie

La Franche-Comté a toujours été exportatrice d'animaux en France et dans les pays du Maghreb. Des archives du syndicat des éleveurs mentionnent, dans les années 1900-1910, des rassemblements d'animaux en gare de Morteau en partance pour l'Algérie. La Montbéliarde a séduit des éleveurs sur tous les continents grâce à ses performances laitières, sa solidité et sa capacité d'adaptation. En 2008, 3 000 animaux sont partis au Maroc, en Russie, en Roumanie, en Algérie et aux Pays-Bas pour les principaux pays, et plus de 500 000 doses d'inséminations animales, issues de taureaux Montbéliards, ont été vendues à l'export.

Pour en savoir plus :
montbeliarde.org
umotest.com
jura-betail.com



Comté



La Montbéliarde est la 2^e race laitière française avec un effectif d'environ 2 millions de têtes, dont 680 000 vaches laitières

Entretien avec Jean- Marc Vacelet Une œuvre collective

Jean-Marc Vacelet, directeur de l'organisme de sélection de la Montbéliarde, décortique le lien parfois passionnel qui unit les éleveurs, leurs vaches et le Comté. Des éleveurs qui décident et orientent la race.



« Pour la Montbéliarde, le lait est sélectionné mais on met une cale sous l'accélérateur ! La cale, c'est le taux protéique et l'aptitude bouchère. »

Nouvelles du Comté : Quels sont les critères retenus pour faire une "bonne" vache Montbéliarde ?

Jean-Marc Vacelet : La Montbéliarde a un objectif de sélection assez stable avec des éleveurs qui savent ce dont ils ont besoin : de la rusticité pour répondre aux conditions d'élevage (foin, montagne) et du taux protéique dans le lait, pour le fromage. Mais bien d'autres critères interviennent : 42 critères ont déjà été sélectionnés et ce n'est pas fini. On n'a jamais autant progressé en fertilité, longévité, résistance aux mammites. Demain, il n'est pas exclu d'indexer les mammites cliniques, les boiteries... La génétique est un travail de longue haleine. La résistance aux mammites commence seulement à s'extérioriser alors que le critère "cellules" est apparu dans les index en 1997.

NDC : La transformation fromagère du lait est un critère important ?

J-M. V. : Nous avons obtenu au niveau français que le taux protéique (TP) ait trois fois plus de poids dans l'ISU* de la race Montbéliarde que dans les autres races laitières. Heureusement, car à INEL* équivalent, l'éleveur a tendance à prendre le taureau le plus laitier alors qu'économiquement, ils se valent. Je pense que l'on pourrait avoir encore un peu plus d'ambition au niveau du TP mais en veillant à ne pas décrocher en production laitière. Actuellement, la Montbéliarde est une des races laitières qui progresse le moins vite sur ce critère "lait", mais nos autres qualités nous permettent encore de compenser. La vente d'animaux ou de doses d'inséminations animales hors de notre région participe fortement au dynamisme de la race. En génétique, il faut veiller, car des choses s'éteignent sans qu'on s'en aperçoive. Une race ne disparaît pas forcément mais peut tout d'un coup passer d'un statut de "laitière reconnue" à "race sans potentiel".

NDC : Les choix de sélections sont-ils toujours en phase avec les besoins de l'AOC ?

J-M. V. : Nous avons un équilibre qui n'est pas facile à trouver entre :

– Les besoins de l'AOC : du TP, pas trop de lait par vache, le variant B de la kappa caséine et

des vaches rustiques qui valorisent bien les fourrages grossiers ;

– La réalité : les éleveurs veulent une quantité de lait ; ils regardent la résistance aux mammites. S'ils sont passionnés de comice, ils recherchent de "belles vaches" (morphologie, bassin, aplombs) ; le variant caséine ne se voit pas sur la feuille de paie.

– L'économie : vu le cahier des charges de l'AOC, le potentiel laitier redevient important. Exemple : consommer moins de concentrés et produire toujours autant.

Il vaut mieux travailler la création sur la population la plus large possible pour avoir un grand panel de taureaux et que chaque éleveur puisse choisir en fonction de ses besoins.

NDC : L'histoire de la Montbéliarde n'a pas toujours été un long fleuve tranquille...

J-M. V. : La passion des éleveurs, parfois apparaissant comme excessive, a été source de tensions mais cette difficulté a créé de l'intérêt pour la race et une forme de stabilité : les choses évoluent plus lentement. L'éleveur de montagne veut de la rusticité, celui de la plaine des vaches productives, le président de fromagerie, du TP... Il faut essayer de satisfaire tout le monde. Cela apporte une régularité dans les évolutions de la race qui lui a plutôt bien réussi.

*ISU : Index synthétique Upra
*INEL : Index économique laitier

EN BREF

Un lien fort

Certaines races de vaches sont beaucoup plus présentes dans les zones de montagne et constituent un élément majeur du cahier des charges de plusieurs fromages AOC : Montbéliarde et Simmentale

française pour le Comté ; Tarentaise et Abondance pour le Beaufort...

Un lien fort qui a permis le maintien de certaines races locales. Sur les 28 fromages AOC à base de lait de vache, 11 contiennent un critère de race dont 9 avec la Montbéliarde ■

Génétique et goût
Chez les bovins, les facteurs génétiques peuvent modifier les caractéristiques sensorielles des fromages. Ainsi, la couleur et la texture des fromages de type Saint-Nectaire varient selon qu'ils sont fabriqués à partir de lait de vaches Holstein ou Montbéliarde. Certains variants génétiques des lactoprotéines du lait modifient fortement l'aptitude à la coagulation du lait et les caractéristiques des fromages. C'est le cas en particulier du variant B de la kappa-caséine, présent chez la Montbéliarde, qui confère des caractéristiques de goût et de texture particulières ■



Denis Michaud : « La vache doit être au service de l'AOC »

Denis Michaud*, enseignant au lycée agricole et technologique privé de Levier.

La vache, c'est la clé

« Chaque génération a consolidé l'AOC. L'enjeu actuel n'est-il pas de porter notre attention sur l'empreinte de nos pratiques de production pour que la légitimité de ce signe d'excellence qu'est l'AOC Comté ne soit pas contestée ? »

Pour Denis Michaud, enseignant au lycée agricole de Levier, la clé, c'est la vache elle-même. Ou plutôt, ce que les éleveurs en feront. Cette vache, il lui a donné un nom voici quelques années: *La vache laitière à haute qualité territoriale.*

Une vache qui produit d'abord à partir des ressources locales, pâturages et prairies à la flore diversifiée, et qui a la capacité de s'adapter à la fluctuation de ses ressources en herbe, tout en conservant un potentiel de production de lait. C'est le travail de la sélection génétique que de trouver l'équilibre entre production de lait et exigences de l'AOC. Pour Denis Michaud, la cohérence économique exige que la production du lait se fasse en respectant les exigences du consommateur et de la société. « *La vache doit être au service de l'AOC* ». Et il ne faut pas nier les difficultés: ces vaches à *haute qualité territoriale* ne peuvent pas être des vaches à très haute production. En effet, l'aménagement du territoire, le maintien de la biodiversité, le respect des paysages nécessitent une certaine dose d'extensivité, et donc, une certaine rusticité des

vaches laitières : ainsi, le respect de la diversité de la flore implique une limitation des engrais, et donc une moindre production d'herbe ; de même, les pâtures des prés bois et bordures sont moins productives. Or, produire plus par vache peut être vu par certains comme un moyen de limiter la taille du troupeau et donc le coût des bâtiments. L'équation n'est donc pas facile à résoudre. Un équilibre est à trouver qui concilie l'intérêt du producteur à court terme et la réussite de l'AOC qui est aussi de l'intérêt du producteur mais à moyen terme. « *il faut que l'on avance sur la connaissance des prairies, par exemple, pour être en mesure de concilier les besoins de la vache, les exigences du fromage, et les attentes de la société* », continue Denis Michaud.

Et l'enseignant se fait sociologue. « *Notre tâche à venir est d'enrichir la passion des agriculteurs pour leurs vaches et leurs performances techniques par une mobilisation pour la réussite économique du Comté, et donc pour le respect des attentes de la société. Nous devons lier réussite individuelle et réussite collective.* »

(*) Denis Michaud a été éleveur à Reculfoz dans le Haut-Doubs. Il a transmis l'exploitation à son fils voici tout juste un an.

« Les vaches ont des robes pleines de ronces et de fleurs et de poudre des champs »

Frédéric Boyer, écrivain, livre "Les vaches" édité chez POL (2008)

PORTRAIT

Passion d'éleveurs



André et Claude Tarby

La vie de la famille Tarby est rythmée par le temps passé avec le troupeau, une trentaine de vaches montbéliardes. « *La Montbéliarde et le Comté, c'est à nous!* » lance André qui a transmis la ferme à son fils Claude il y a une quinzaine d'années. Claude et Christelle, son épouse, travaillent ensemble sur l'exploitation. La première des récompenses pour un éleveur, c'est le contact direct avec l'animal. La seconde, c'est d'avoir un troupeau qui se porte bien. « *Quand une petite génisse naît, il nous tarde de voir ce qu'elle va devenir 3 ans après* », explique Claude. Chez les Tarby, certaines vaches ont marqué le troupeau et font presque partie de la famille. Par exemple, Aline, une solide Montbéliarde qui a vécu jusqu'à l'âge de 20 ans. N'ayant pu s'habituer au nouveau bâtiment, chaque soir, après la traite, elle prenait seule le chemin de l'ancienne écurie. Sa statuette trône au-dessus de la cheminée. On l'a même peinte sur la cloche offerte au papi pour sa retraite... Quand la neige s'est invitée au comice de Mouthe, le 4 octobre, les trois générations Tarby n'ont pas hésité à s'y rendre malgré les conditions difficiles : « *Hélène et François, les enfants auraient été vexés si on n'avait pas participé!* » Pour Christelle, l'essentiel se résume en quelques mots: une passion partagée, la vie à la ferme, tous ensemble.



UN INDICE TERROIR

Le Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté (CIGC) et les organismes d'élevage ont élaboré un indice génétique "Terroir" qui mesure la capacité des vaches à valoriser l'espace naturel de la zone Comté. Deux aptitudes se retrouvent dans cet indice :

- L'aptitude à la marche nécessaire pour se déplacer dans les prairies naturelles et faire l'aller-retour de la ferme au pré matin et soir.
- L'aptitude à ingérer des fourrages secs encombrants.



Avec plus de 4 000 visiteurs et 600 à 800 vaches Montbéliardes présentes, le comice du canton de Pontarlier est le plus important comice de la zone AOC.



TÉMOIGNAGE

> Philippe Marguet, président du comice du canton de Pontarlier



« Les comices permettent aux éleveurs de faire des choix personnels en situant leurs animaux sur une échelle et ils contribuent collectivement à conforter la race dans ses orientations. Les meilleurs animaux sont là, tous les éleveurs peuvent concourir et nous les encourageons par des prix, des récompenses. Indirectement, les comices maintiennent l'attachement à la race Montbéliarde et par ricochet favorisent le maintien de l'AOC et des fruitières. C'est tout un ensemble ! »

La Montbéliarde, star des comices

Les comices sont un lieu d'émulation nécessaire pour les éleveurs et pour la race, mais leurs organisateurs ont compris très tôt qu'il fallait en faire aussi un lieu de rencontre entre ville et campagne. Une fête rurale où les produits du terroir sont présents aux côtés des entreprises partenaires des éleveurs et où les habitants et les artisans du village participent à la décoration.

« Le comice met surtout en avant l'aspect des animaux. Mais avec la conformation on recherche aussi une vache profonde, qui a de la taille, qui mange le maximum d'herbe et de foin et le moins possible de concentrés. C'est important si l'on veut du Comté ! Et puis, nous avons quand même un concours de la meilleure fromagère ! », remarque Elie Lafly, président du comité d'organisation à Bouverans, qui recevait cette année le comice du canton de Pontarlier.



Elie Lafly : « À l'issue du comice, le citadin voit les vaches d'un autre oeil et observe le travail des éleveurs avec un autre regard »

À voir à lire

> Comices en coulisses

Une enfance rythmée chaque automne par la participation active aux comices du canton d'Ornans. François Vuillemin est resté marqué par l'ambiance et la convivialité des comices. Il nous livre ici un ouvrage qui valorise l'élevage. Vente entièrement au profit de l'association Semons l'espoir.



> La Montbéliarde est dans le pré
Avec ses cils immenses, sa démarche élégante, pesante et rassurante, ses courbes évocatrices, une évidence s'impose : la vache Montbéliarde est une séductrice. Des photos qui la surprennent dans ses attitudes de tous les jours. Livre de Jean-Marie Lecomte, Marc Paygnard, Catherine Coutant - Éditions Castor et Pollux (2002).

> Jean Challié, né en 1880, est un peintre jurassien reconnu par ses contemporains (Picasso, Appolinaire). Tout l'inspire : paysages, neiges, travaux agricoles et vie familiale. Sans oublier les vaches, qu'il peint le plus souvent dans leur environnement naturel. Livre de Laurence Buffet-Challié. Éditions Aréopage.



> Destin de vaches, un livre album de 150 photos et cartes postales de collection retraçant la vie quotidienne des vaches à la ferme, au village, à la montagne, à la foire... chez nos voisins suisses ! Par Jean-Louis Guendet et Gil Pidoux. Édition Cabédita.



La vache en bronze "Opaline"

"Opaline", une statue en bronze aux mensurations parfaites qui surplombe le village des Fins dans le Doubs, est née de l'idée de Claude Taillard, alors président de l'UPRA Montbéliarde. Cette idée a tout de suite rencontré un écho favorable auprès des élus du Val de Morteau et du pays horloger, le berceau de la race. Dès lors, ils se sont engagés dans la recherche d'un sculpteur. Ce n'est pas chose facile que travailler sur du vivant, grandeur

réelle... et sous la contrainte des gens de l'UPRA, exigeants en terme de canons de la race. Christian Guyon, sculpteur animalier en Haute-Saône, descendant d'éleveurs montbéliards renommés au début du siècle, a accepté de relever ce défi.

Le sculpteur s'est inspiré d'une vache appartenant à Jean-Marie Regnaud de Malbrans





Une journée à la fromagerie

Dans le cadre du cinquantième anniversaire de l'AOC Comté, d'autres fromageries ont ouvert leurs portes cet automne.

La plus petite à Drom (Ain)

Avec 1,5 million de litres de lait, Drom fait partie des plus petites fromageries à Comté de la zone AOC, mais elle fait preuve de dynamisme. Les fromagers, Bernadette et Christian Perrigot, et les sociétaires ont œuvré toute la journée du 27 septembre pour faire visiter la fromagerie et assurer des animations avec les Amis du Comté. Dans le public, beaucoup de citoyens assistaient pour la première fois à une fabrication de fromage. Bourg-en-Bresse est à 15 km et c'est un véritable atout pour la vente directe à la fromagerie. Tout le monde s'est quitté enchanté et les habitants de Drom verraient d'un bon œil que l'opération se renouvelle l'année suivante pour relancer une fête de village.

De nouvelles caves à Saint-Julien (Jura)

Les portes ouvertes à la fromagerie de Saint-Julien-sur-Suran, le 8 novembre, coïncidaient avec l'inauguration des nouvelles caves de pré-affinage: 2 500 places aménagées dans les bâtiments existants et

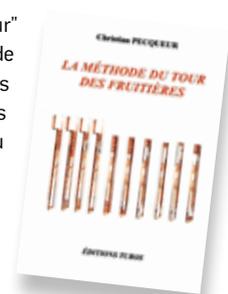
un robot de soin réalisé en collaboration avec une entreprise locale. Plus de 400 personnes sont venues visiter la fromagerie qui transforme en Comté les 5,8 millions de litres de lait des 23 sociétaires.

Lavigny (Jura), entre vin et Comté

La fromagerie des Coteaux de Seille, née de la fusion en 2005 des coopératives fromagères de Lavigny et Saint-Didier, a saisi l'occasion des 50 ans de l'AOC Comté pour ouvrir ses portes au public et faire connaître son magasin de vente. Les producteurs présents toute l'année dans le magasin étaient invités à exposer leurs produits. Le repas sous le chapiteau, la buvette et le va-et-vient des enfants passionnés par les ateliers de mini-fabrication donnaient un air de fête à cette journée. En période estivale, la fromagerie connaît une autre effervescence avec les visites de l'atelier par des groupes de touristes, en collaboration avec la fromagerie vinicole de Voiteur. Car ici, les routes du Comté et des Vins du Jura se croisent et quelques sociétaires livrent aux deux coopératives.

Les prémices de la comptabilité en fromageries

La méthode du "tour" est une organisation de coopératives fromagères dont les traces écrites remontent au Moyen-Âge. Elle a été utilisée en France et en Suisse jusqu'au début du XX^e siècle. Avant la création des fromageries, le fromage était fabriqué de ferme en ferme et le produit, le "fruit", appartenait à l'éleveur chez qui se faisait la fabrication. On admire l'ingéniosité de ces paysans, qui ne savaient ni lire ni écrire, mais qui tenaient une comptabilité en partie double à l'aide de simples bâtons de bois. Sur ces baguettes asymétriques appelées "taillies", des encoches servaient à enregistrer les débits et crédits de chaque apporteur de lait. Dans son livre "La méthode du tour des fromageries", Christian Pecqueur nous entraîne dans les coulisses de l'histoire des premières fromageries, vues sous un angle original, celui de la comptabilité.



La méthode du tour des fromageries par Christian Pecqueur. Éditions Turos

LES INTERVENTIONS DES AMIS DU COMTÉ

JOURNÉE NATIONALE DE LA RAQUETTE

11 janvier > Longchaumois (Jura)

SALON INTERNATIONAL DE LA RESTAURATION DE L'HÔTELLERIE ET DE L'ALIMENTATION

24-28 janvier > Lyon (Rhône). Stand du CNAOL

SALON DES VACANCES

5-9 février > Bruxelles (Belgique). En collaboration avec le Comité régional du tourisme

SALON VERT BLEU SOLEIL

11-15 février > Liège (Belgique). Avec les Comités départementaux du tourisme du Doubs et du Jura. Dégustation et vente sur le pôle AOC

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

21 février-1^{er} mars > Paris, Porte de Versailles. Atelier de jeunes goûteurs (Hall 1). Animation financée par le Comité de promotion des produits régionaux et le collectif des fromages comtois sous label de qualité

LES ANIMATIONS DU GROUPUSCULE D'ACTIONS GUSTATIVES

ACCORDS COMTÉ-CHAMPAGNE

12 janvier > Lycée hôtelier Ille Jentil de Dunkerque (Nord)

13 janvier > Lycée hôtelier de Trith Saint-Léger (Nord)

15 janvier > Lycée Friand de Poligny (Jura)

27 janvier > Lycée hôtelier Oehmichen de Chalons-en-Champagne (Marne)

INTERVENTION AUPRÈS DES BTS TOURISME

16 janvier > Lycée-Charles Nodier à Dole (Jura)

INTERVENTIONS SUR LA NOTION D'AOC

19-20 janvier > Lycées hôteliers et viticoles près de Chateauneuf-du-Pape (Vaucluse)

Le Comté ouvre ses 8 premières ambassades

Les festivités ont été lancées pendant la semaine du goût en octobre et se sont échelonnées jusqu' en décembre avec la fête des lumières à Lyon.

Ils sont fromagers à Pau, Lyon, Boulogne-sur-Mer, Lille, Saumur, Paris et ils aiment les fromages d'exception. Le CIGC les a nommés, en cette fin d'année 2008, "Ambassadeurs du Comté". Plusieurs animations ont célébré la nomination de ces Ambassadeurs volontaires.

Les convives garderont longtemps en mémoire le Dîner de l'Ambassadeur donné le 10 octobre aux Jardins de la Matelote à Terlincthun, près de Boulogne, avec la complicité de Philippe Olivier, le grand fromager du Nord, qui possède deux boutiques à Boulogne-sur-Mer et Lille. Yannick Berthonneau, à Saumur, a multiplié les actions sur le thème du Comté pendant "La Semaine du goût" à l'attention des élèves de l'École de sommellerie de Saumur. Laurent Dubois et Éric Lefebvre, tous deux Meilleurs ouvriers de France ont créé la surprise, le 7 novembre au Bar à fromages des Montagnes du Jura, installé rue de Latran, Paris 5°. Leurs 3 fromageries parisiennes, où ils exercent leur art, deviendront de véritables petites enclaves du Pays du Comté toute l'année. Le Comté a également trouvé en Laetitia Gaborit, Meilleur ouvrier de France chez Gabriel Bachelet à Pau, une ambassadrice de charme, qui apprécie la richesse des goûts du Comté et son histoire.

Tout comme Isabelle et Frédéric Humbert, propriétaires de la boutique Au Fil à Beurre, à Lyon-Vaise (9^e arrondissement). Sous le petit chapiteau installé les 6 et 7 décembre au cœur de ce quartier



1

commerçant dynamique de Lyon, le Comté y a côtoyé les volailles de Bresse, la bière du Jura, les vins d'Arbois...

Ces ambassadeurs sont les porte-parole non seulement du Comté, mais aussi de sa terre d'origine, le Massif Jurassien, avec ses spécialités gastronomiques, ses vins, ses activités touristiques. Et qui mieux que les fromagers détaillants savent aller à la rencontre de leurs clients dans ces moments de franche convivialité. Soyons sûr qu'ils resteront animés toute l'année par cette envie de partager les valeurs fortes véhiculées par le Comté.

Les partenaires des Ambassades du Pays du Comté :

- Le Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté
- les Amis du Comté
- le Collectif Montagnes du Jura
- le Comité régional du tourisme de Franche-Comté
- les Comités départementaux du tourisme de l'Ain, du Doubs et du Jura
- la Fédération nationale des détaillants en produits laitiers



Les ambassadeurs du Comté à Lyon [1], Paris [2], Lille [3] ou Saumur [4]



4



3

TOKYO À L'HEURE DU COMTÉ

C'est désormais une tradition, l'automne est le moment propice pour renouer les liens avec le public et les professionnels japonais. C'est l'époque de la Cheese Festa, la "grand messe tokyoïte" du fromage, qui permet de rencontrer les consommateurs. D'autres actions se sont également mises en place, du 10 au 14 novembre, touchant les importateurs, les distributeurs, la presse et les restaurateurs. Rappel : l'exportation de Comté au Japon atteignait, en 2007, près de 60 tonnes.



Brèves

> 50 ans à Bruxelles

Après l'été propice à de multiples réjouissances gastronomiques en terres comtoises, c'est à la Belgique qu'il revenait de fêter comme il se doit les 50 ans de l'AOC Comté. À cette occasion, le CIGC a convié les journalistes et restaurateurs du royaume dans un haut lieu de la capitale dédié à la gastronomie : la Food and Wine Academy. C'est dans cette maison de maître, le 3 novembre dernier, que le Comté a dévoilé toutes ses facettes dans une ambiance typiquement franc-comtoise. Le clou de ce voyage initiatique a été sans nul doute l'invitation à souffler les bougies d'un gâteau salé au Comté, en toute convivialité.

> Bio et Comté

C'est nouveau et ça se trouve au rayon "bio" des supermarchés... Les fabricants de plats cuisinés à base de produits biologiques viennent de lancer plusieurs gammes de plats rapides à cuisiner à base de Comté. À la recherche d'ingrédients de qualité, ils se tournent naturellement vers le Comté. Comme la marque Bio Express avec les galettes de sarrasin et boulgour au Comté, ou encore la marque Bjorg, avec les burgers de soja bio au Comté.

Avoudrey :

L'atelier de préemballage des affineurs francs-comtois réunis



Dans le Hauts-Doubs, la société des affineurs francs-comtois réunis emballe plus de 2 000 tonnes de Comté par an. Visite guidée d'une usine de 17 salariés, tout à la fois discrète et efficace.

Plus de la moitié du Comté est vendu découpé et préemballé aux consommateurs. Mais avant de se retrouver dans un caddie, la portion de Comté est passée entre les mains expertes des ateliers de préemballage. Celui d'Avoudrey, construit en 2001 sur la zone artisanale de la communauté de communes du pays de Pierrefontaine-Vercel, a une histoire particulière. « En 1999, des affineurs, dont la vocation de PME familiale est d'offrir des Comtés de qualité, ont eu la volonté de créer un outil de préemballage dans la zone AOC. Leur souci commun était de répondre à la demande des consommateurs en offrant tout type de conditionnement de Comté, de tous âges, mais en restant maître des conditions d'emballage et d'étiquetage pour conserver les qualités originelles de leurs produits », explique Lionel Petite, président de la société des affineurs francs-comtois réunis, qui gère l'atelier d'Avoudrey.

Un investissement important

La société des affineurs francs-comtois réunis compte actuellement 4 actionnaires : la société Terres d'Or, pré-emballeur en Saône-et-Loire, et 3 affineurs francs-comtois, les maisons Marcel Petite, Rivoire-Jacquemin et les fromageries Vagne. Les affineurs Grillot et Seignemartin, présents au départ, ont depuis quitté la société, l'un suite à son rachat et l'autre pour développer d'autres stratégies de ventes. « Les actionnaires ont fait le pari du préemballé en sachant qu'il faudrait investir beaucoup et sur la durée. Il a fallu être patient », explique Lionel Petite.

Le frais emballé

De 3 tonnes par jour la première année, l'atelier est arrivé actuellement à un rythme de 10 tonnes de Comté emballé quotidiennement. Le site a évolué au fur et à mesure que les tonnages ont augmenté et pour répondre aux exigences des

clients. D'abord, une chaîne de découpe à poids variable, puis une deuxième chaîne de découpe à poids fixe avec l'achat d'une machine à laser capable d'optimiser la découpe des meules de Comté. Enfin, deux types de conditionnement possible : le préemballé (DLUO* de 60 jours) et le frais emballé (DLUO de 20 à 30 jours). Les grossistes et la grande distribution réclament de plus en plus de frais emballé et apprécient aussi la praticité des portions à poids fixe, directement étiquetées avec le code-barres.

La société des affineurs francs-comtois réunis a également développé une petite activité de râpé : 5 à 6 tonnes de Comté râpé, conditionnées en sacs de 5 kg, partent chaque semaine d'Avoudrey et sont destinées essentiellement à la restauration.

*DLUO : date limite d'utilisation optimale



Les portions de Comté seront dans les linéaires le lendemain ou au plus tard le surlendemain

La standardisation, notre ennemi commun

« La standardisation du produit est notre ennemi commun », explique Lionel Petite, président des affineurs francs-comtois réunis. *Nous voulons garder notre diversité, optimiser nos outils, pour nous permettre de répondre ensemble à des niches de marchés haut de gamme aussi bien auprès de la clientèle française qu'étrangère.* »



Analyse d'une meule avec laser. Les dimensions sont mesurées par deux caméras pour obtenir des portions d'un même poids, programmable à l'avance, et sans déchet



Morade Boumeb, responsable de site. « Chaque actionnaire garde ses clients, l'atelier n'intervient qu'en prestation de service »



Sur la chaîne de frais emballé, un film rétractable chauffé permet d'obtenir un Comté presque sous vide. Le pré-emballé nécessite l'utilisation d'un film particulier "flow pack" et d'une atmosphère protectrice injectée dans l'emballage



Le lien entre prairie et sol

L'influence des caractéristiques du sol dans la composition de la flore botanique des prairies de fauche de l'AOC Comté ont fait l'objet d'une étude dont les résultats vont être publiés au cours de l'année 2009.

En 1996, une collaboration exemplaire entre l'Université de Besançon et le CIGC donnait lieu à la publication d'une thèse qui eut de grands retentissements médiatiques car pour

la première fois, on démontrait avec l'exemple du Comté, l'influence du terroir sur l'expression aromatique d'un fromage. Ensuite, pendant une dizaine d'années, le partenariat avec le laboratoire Chrono-environnement du CNRS et de l'Université de Besançon s'est poursuivi, permettant la caractérisation du terroir de nombreuses fromageries et notamment la composition floristique de plus de 1 000 prairies. D'un commun accord avec Pierre-Marie Badot, responsable de cette unité, il a été convenu de valoriser ce précieux capital par une étude des facteurs influençant cette diversité floristique, en s'intéressant en particulier au sol. Ces travaux ont été réalisés par Jean-Claude Monnet du CIGC.

Des facteurs naturels ou humains

Outre les caractéristiques des terres, interviennent de nombreux autres facteurs, naturels ou humains, dans le déterminisme floristique de la prairie. La flore botanique



La richesse des terres a plus d'influence sur la composition des prairies que l'altitude ou la date d'échantillonnage

est en effet très sensible aux conditions climatiques, variables selon les secteurs géographiques et dont les changements peuvent être aussi brutaux qu'imprévisibles d'une année sur l'autre. Elle est également sensible aux perturbations d'ordre biologique comme par exemple les pullulations de campagnols ou encore une prolifération de rumex, qui "étouffent" la prairie. Le producteur de lait à Comté régule aussi la flore, de manière directe, en retournant ou en perturbant l'équilibre superficiel de la prairie (semis ou sur semis), ou de manière indirecte par des fumures et des amendements déséquilibrés qui simplifient petit à petit la biodiversité végétale.

Le premier objectif des recherches a donc été de quantifier l'impact global de ces facteurs dans la discrimination de la flore botanique des prairies. À cet effet, nous nous sommes

appuyés sur le caractère bio-indicateur des espèces botaniques, concernant la qualité du sol (pH, réserve en eau, teneur en nutriments) et son environnement climatique (quantité de lumières, température et précipitations). Ces caractéristiques ont été déterminées, espèce par espèce, de manière scientifique pour l'Europe occidentale par différents chercheurs, suisses en particulier. Pour cette étude, 1 280 relevés botaniques en prairies ont été effectués avant la première coupe (foins), entre 1993 et 2006, sur 62 fruitières à Comté réparties sur la zone AOC.

Six groupes de prairies

Sur un panel de 1 057 prairies échantillonnées, une analyse multivariée complexe, croisant la flore des prairies avec ses préférences écologiques (sol, climat), permet de les organiser en 6 groupes prairiaux principaux, tout à la fois caractéristiques et bien différenciés les uns par rapport aux autres au point de vue botanique et édaphique (rapport sol/plante). Chacun de ces groupes de prairies correspond en effet à un grand type de sol : prairies sur sols d'affleurements rocheux (communaux), prairies sur sols superficiels, prairies sur sols profonds de basse altitude, prairies sur sols profonds de haute altitude, prairies sur sols faiblement humides et prairies sur sols fortement humides.

Le facteur du milieu naturel prépondérant dans l'orientation de la composition floristique des prairies s'avère ainsi lié à la richesse des terres. Les terres riches en éléments nutritifs présentent une faible diversité floristique. À contrario, les prairies soumises à de fortes contraintes nutritives sont riches en flore.

La contribution des éleveurs

La pertinence de la qualité du sol dans la discrimination de la flore des prairies reste toutefois à préciser, car elle est plus ou moins modulée par le climat et les pratiques agricoles selon les groupes. Dans l'élaboration d'une typologie des prairies de fauche de l'AOC Comté, les recherches entreprises viseront ensuite à hiérarchiser et quantifier l'impact de ces facteurs secondaires (climat, gestion agropastorale) dans l'orientation de la flore des prairies et la réponse des espèces prairiales.

Comme ce fut le cas en 1996, ces recherches vont faire l'objet de publications scientifiques, qui seront aussi complétées par des ouvrages de vulgarisation, sans oublier leur restitution aux éleveurs qui y puiseront sans doute des éléments de fierté sur la contribution qu'ils apportent à la spécificité organoleptique du Comté et des enseignements sur les pratiques qui lui sont favorables.





Des sociétaires attachés à leur petite fruitière

La fruitière de la Reverotte

La fruitière à Comté de la Reverotte, du nom de la rivière qui prend sa source à Loray, est un atelier implanté dans une zone agricole dynamique et qui transforme 2,3 millions de litres de lait.

Une cuve en cuivre enchâssée dans la façade en pierres donne une touche d'originalité à cette modeste fruitière qui côtoie une fontaine classée de l'époque napoléonienne, une église au clocher vernissé, un restaurant réputé et quelques beaux bâtiments communaux. La fruitière de la Reverotte est située sur la place du village de Loray dans le Haut-Doubs. Un peu à l'étroit dans ses murs, la coopérative s'est concentrée sur la fabrication de Comté. Les fromages sont stockés dans des caves de 350 places avant d'être vendus en blanc à l'affineur Rivoire-Jacquemin. Un point de vente a été aménagé et l'on y trouve du Comté et de la crème, fabrications maison, mais aussi un peu de Morbier, de Mont d'Or et de Raclette, « pour que les gens du village puissent trouver un plateau de fromage sur place », explique Bertrand Richard, le président de la fruitière. La particularité de la région est d'avoir encore une vingtaine de coopératives fromagères

dans un rayon de 20 km. « Même dans un si petit secteur, les goûts des Comté arrivent à être différents et les clients qui viennent les acheter dans nos fruitières savent les reconnaître », s'étonne le jeune président.

Une nouvelle porcherie

La fruitière de la Reverotte a été la première du département du Doubs à se mettre aux normes, en 1994, sous l'impulsion de son président de l'époque, Jean-Marie Pobelle. En 2006, les sociétaires ont pris la décision de reconstruire une nouvelle porcherie de 750 places d'engraissement à l'extérieur du village, en veillant à ce que les odeurs ne viennent plus perturber le voisinage, comme c'était le cas avec l'ancienne porcherie. L'investissement a été important, environ 300 000 euros sur 15 ans. « Nous utilisons notre sérum pour le bien de la filière régionale IGP saucisse de Morteau



La fruitière de Loray

■ **11 sociétaires à Loray, La Sommette, Plainbois-Vennes**

■ **Président : Bertrand Richard**

■ **Fromager : Jean-Paul et Agathe Di Germanio**

■ **Fromager remplaçant : Abram Cyriaque (150 jours par an)**

■ **Salarié de la porcherie : Jean-Claude Maire (temps partiel)**

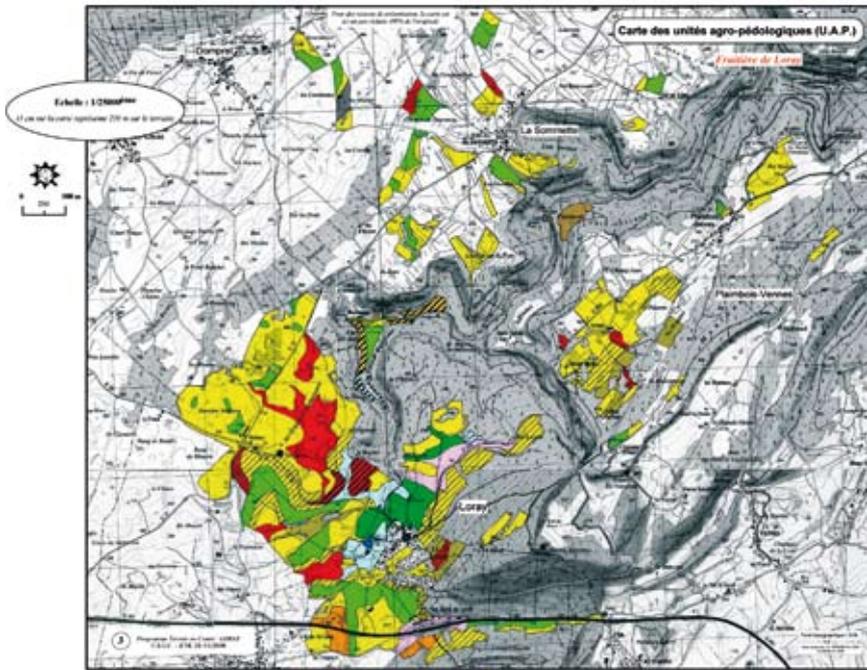
■ **Affineur : Rivoire Jacquemin (Montmorot)**

■ **2,3 millions de litres de lait**

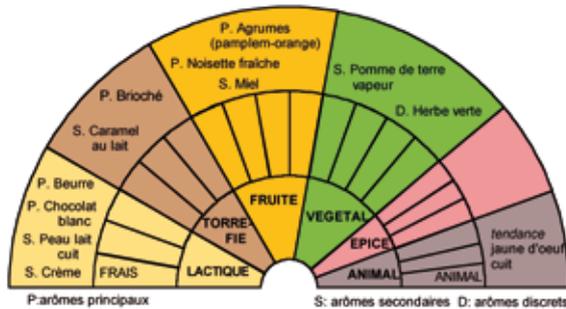
■ **Point de vente**

■ **Contacts :**

**Fromagerie de Loray
18, Grande Rue
25390 LORAY
Tél. 03 81 43 22 35**



- Sols superficiels
- Sols profonds
- Sols très superficiels
- Sols à nappe captive
- Sols à nappe perchée
- Sols hydromorphes (tourbières, bas-marais)



LE SOL ET LE CLIMAT

La surface agricole utile de Loray couvre une surface de 945 ha et est représentée par 19 unités de sols différentes.

Très majoritairement représentés, les sols aérés superficiels (jaune sur la carte) offrent un enracinement limité pour les racines et une faible réserve en eau utile.

17 % de sols offrent une profondeur de terre supérieure à 35 cm et permettent un enracinement profond (en vert). Un ressuyage lent et une forte réserve en eau utile assurent à ces sols une présence d'eau permanente.

La Fruitière de Loray, située à une altitude moyenne de 740 m, a une position intermédiaire entre la plaine et la haute montagne. Le climat local a un caractère rude et arrosé.

LE GOÛT DES COMTÉ DE LA FRUITIÈRE DE LORAY AFFINÉS PAR RIVOIRE JACQUEMIN

Les membres du Jury Terroir sont unanimes pour dire que les Comté de la Fruitière de Loray sont expressifs. En s'affinant, les fromages prennent du goût assez vite, la pâte devient onctueuse, fine, et fondante. À partir d'une quinzaine de Comté dégustés entre 2001 et 2006, le jury a observé que les fromages les plus jeunes présentent des arômes fruités (noisette et agrume) et lactiques acidifiés; alors que, dès qu'ils prennent un peu d'âge, ils deviennent plus typés en révélant des arômes grillés, de noix, de miel de sapin, de cuir et de poivre. Ces fromages conviennent parfaitement aux amateurs de Comtés corsés, d'autant plus qu'une note originale d'ananas séché peut se glisser dans cette palette aromatique.

car nous pensons que produire du porc dans la région est bien plus positif pour l'environnement que de l'importer. Nous diminuons nos apports d'engrais en épandant du lisier, et la coopérative n'a pas besoin d'investir dans un refroidisseur de sérum qui consomme de l'énergie », tient à préciser Bertrand Richard, car le projet de porcherie n'a pas été facile à faire accepter localement. Le sérum est acheminé directement par pipeline, sans transport, et les sociétaires pensent installer un système de récupération de chaleur du lactosérum pour préchauffer le lait. Le président revendique une certaine logique « *environnementale et de bon sens* » dans les décisions prises. Seule entorse à la règle, la Fruitière a acheté, en 2006, un camion de ramassage de lait pour une tournée d'à peine 20 km par jour. « *L'idéal serait un camion pour plusieurs ateliers. Nous sommes conscients de la difficulté à organiser le travail dans les fromageries si la collecte est décalée. Mais il faudra bien, un jour, avancer sur ce point* », termine Bertrand Richard.

La flore



Myosotis des forêts

129 espèces différentes sont recensées, ce qui correspond à 24 familles botaniques.

44 espèces médicinales (dont 9 aromatiques) composent presque pour 1/3 le fourrage de la Fruitière.

20 espèces constituent le fond floristique principal du bassin laitier et l'essentiel de l'alimentation des ruminants. Parmi elles, le myosotis des forêts, espèce montagnarde, qui offre un recouvrement de près de 2 % de la surface totale, ce qui est relativement conséquent au vu de sa petite taille et de son faible encombrement. Comme tous les genres de myosotis, le myosotis des forêts est assez remarquable pour la beauté et la délicatesse de sa corolle.

Dans les Côtes du Doubs



Samuel Houser - Urtière

Quand Samuel Houser a commencé à proposer des visites de sa ferme, il a eu la surprise de recevoir un appel venu d'Alsace. Une recherche sur Internet a orienté une école jusqu'à Urtière. Quand un symbole du modernisme permet de découvrir une activité ancestrale... Assurément un excellent moyen d'arriver jusqu'à ce très petit village que l'on peut facilement ignorer quelque part sur la crête dominant Goumois entre Damprichard et la frontière suisse. Depuis il a aussi accueilli des Américains curieux. De quoi satisfaire son goût pour les rencontres et son désir de faire connaître son travail. « C'est intéressant d'expliquer ce qu'il y a dans le fromage. » L'isolement du village ne facilite toutefois pas la fréquentation touristique et l'activité reste marginale. Samuel, sociétaire de la coopérative de Charmauvillers et, seul sur la ferme depuis 2001, a néanmoins le projet d'ouvrir un gîte et de rénover le vieux four à pain de la ferme ■

Ferme Houser - Urtière-Bas 25470 URTIÈRE
Tél. 03 81 44 22 81
sam.houser@wanadoo.fr



Fruitière de Damprichard

C'est une jeune équipe qui œuvre autour d'Aurélien Maire, fromager de moins de 30 ans. Du dynamisme et de la bonne humeur avec le sérieux nécessaire pour traiter 6 millions et demi de litres de lait annuels. Une moyenne de 17 Comté et 140 Morbier par jour et la production laitière qui se répartit globalement à 50 % pour chacune de ces appellations. Jeunesse encore, quand un panneau affiché dans le magasin de vente présente et détaille la production de la fruitière, panneau réalisé par l'école primaire locale, à l'issue d'une visite. Si une partie de la vie économique locale tourne autour des frontaliers qui se rendent quotidiennement en Suisse voisine, l'élevage et la production laitière restent bien ancrés dans le patrimoine. En témoigne la dénomination exacte de la fruitière de Damprichard : Société coopérative des fermiers du Haut-Doubs. Comme un vigoureux rappel d'appartenance à un terroir que l'on affiche fièrement ■

Fromagerie de Damprichard
20, rue des Écoles 25450 DAMPRICHARD
Tél. 03 81 44 21 60

L'Authentique – Fournet-Blancheroche



Après le cours hôtelier à Besançon, Céline Pagnot a été gouvernante dans l'hôtellerie de luxe à Barcelone ou encore Genève. Son mariage a sonné l'heure du retour sur ses terres natales. Sûre du potentiel local en matière d'hébergement, elle a ouvert en 2006 des chambres et tables d'hôtes à Fournet-Blancheroche. 5 chambres pour 15 personnes dans un bâtiment aux allures de grand chalet bardé de bois. L'intérieur sobre et chaleureux reflète un bon goût certainement fortifié par l'expérience antérieure dans les grandes adresses internationales. À plus de 50 %, les réservations passent par l'internet.

Pour le reste, des échanges avec l'hôtel voisin du Bois de la Biche et une clientèle fidélisée de commerciaux de l'industrie horlogère. Commerciaux allemands et anglais qui n'hésitent pas à venir de la Chaux-de-Fonds, en Suisse voisine. Céline Pagnot est persuadée qu'il reste encore beaucoup de possibilités touristiques à explorer dans ce coin du Haut-Doubs ■

L'Authentique
4, rue bis Lieutenant Colonel Loichot
25140 FOURNET-BLANCHEROCHE
Tél. 03 81 68 23 41
www.chambres-hotes-lauthentique.com

Gratin de chicons caramélisés aux trompettes et Comté

Une "Confidence"
du chef belge Philippe Emanuelli *

Ingrédients pour 4 personnes

- 300 g de trompettes • 8 petits chicons
- 100 g de Comté râpé • 20 cl de crème liquide
- 1 cuillère à soupe de farine • 1 jaune d'œuf
- 1 pincée de muscade • 20 g de beurre fondu
- 2 pincées de sucre

1] Couper les chicons en deux. Les poser à plat sur du papier cuisson avec le sucre, le beurre fondu et 2 cuillères d'eau. Laisser braiser au four à 150° pendant 2 heures.

2] Préparer un appareil à gratin en mélangeant la crème, le Comté, la muscade et le jaune d'œuf.

3] Répartir les chicons dans 4 petits plats individuels allant au four, face en haut. Verser la crème au Comté. Placer les plats sous le grill 8 à 10 minutes. Pendant ce temps, faire sauter les trompettes dans un peu de beurre, jusqu'à ce qu'elles deviennent croquantes. Les poser sur le gratin à la sortie du four. Assaisonner et servir.



Le conseil vin du chef : Accompagner d'un vin blanc demi-sec comme un Riesling mature, d'un assemblage Chardonnay-Savagnin du Jura ou d'un vin rouge de la vallée du Rhône, comme un Châteauneuf-du-Pape.



* **Le Café des Spores - Bruxelles**
www.cafedesspores.be

Sommelier passionné à l'origine, Philippe Emanuelli, œuvre depuis quelques années en cuisine. Son "Café des Spores", 100 % dédié aux champignons, est devenu une adresse incontournable pour les amateurs de mets originaux et savoureux. Fidèle à sa vision d'une gastronomie simple et accessible, Philippe sillonne également les marchés bruxellois pour faire découvrir les multiples facettes du champignon à un public conquis.

Sa vision du Comté : « Ma philosophie consiste à offrir aux clients des produits bio frais et sélectionnés rigoureusement. J'associe déjà fromage et champignons dans quelques-unes de mes recettes. C'est donc tout naturellement que je me suis inspiré du Comté, fromage d'exception, qui par sa douceur, attendrit le goût des champignons aux arômes assez violents. »

CONSEIL DÉGUSTATION

Comté et gentiane, un accord très comtois !



Sur un Comté d'intensité moyenne, aux notes à dominante fruits graines, essayer un mariage inattendu et surprenant : une touche de gelée de gentiane*. Attention, il en faut peu !

L'effet est immédiat, la texture de la pâte du fromage se fond à la douceur de la gelée, les notes rustiques et terreuses de la gentiane se mêlent aux arômes de fruits du Comté et s'harmonisent parfaitement. L'amertume revient avec beaucoup de douceur en fin de bouche et termine l'accord en prolongeant la perception aromatique. Un accord tonique, amusant, étonnant et typiquement comtois !

* Une des gelées, parmi tant d'autres, réalisées par Laurent Courtois (société "Le Comtois Courtois" à Montrond - Jura), en vente dans les bonnes boutiques et fruitières comtoises.
www.confitures-courtois.com



« La filière Comté nous a évité d'être soumis à la grande distribution et à des marchés indexés sur la bourse. Aujourd'hui nous vivons une nouvelle étape difficile avec l'augmentation des coûts de production et la concentration de la vente »

PORTRAIT

Jean-Marie Pobelle, témoin et acteur

Agriculteur en retraite, amoureux du patrimoine et passionné par les vaches, ce Doubiste de 66 ans est depuis 25 ans le maire de la commune de Loray et conseiller général de son canton. Il a vécu de près la construction de la filière Comté quand il était président de la Chambre d'agriculture du Doubs.

L'œil malicieux et l'air faussement désinvolte tranchent avec ce que l'on connaît du parcours hors norme de cet homme. Jean-Marie Pobelle a été président de la coopérative fromagère de Loray, président de la coopérative La Chevillotte et président de la Chambre d'agriculture du Doubs de 1974 à 1989. D'autres engagements suivront : en 1989, il devient maire de son village et en 1992, conseiller général du canton de Pierrefontaine-les-Varans. Deux fonctions qu'il continue d'exercer à ce jour. Il sera également élu président de la caisse départementale de Crédit agricole du Doubs, puis président du Crédit agricole de Franche-Comté au moment de la fusion en 1991 et il le restera jusqu'en 2001.

Un temps d'avance

Jean-Marie Pobelle est d'abord le premier élu de sa commune. Et ça, il y tient. C'est même avec une certaine fierté qu'il vous emmène visiter ce petit bourg de 400 habitants, parle de l'aménagement des routes, de son patrimoine. « *Un agriculteur dans un conseil municipal, c'est l'âme du village* », aime-t-il rappeler. D'autant qu'il doit souvent faire preuve de persuasion à l'échelon intercommunal pour défendre la cause agricole quand il s'agit d'implanter une porcherie, accélérer la création d'une ZAC pour accueillir une usine de préemballage de Comté ou participer à des réunions sur Natura 2000. L'homme, à la haute stature, semble infatigable. Première coo-

pérative mise aux normes sanitaires, première communauté de communes, Jean-Marie Pobelle préfère avoir un temps d'avance, imposer le tempo. Il garde encore un pied dans la ferme et aide volontiers ses deux fils. « *Sa passion, c'est l'élevage, explique Lucienne, son épouse, comme pour l'excuser. Il a toute la généalogie du troupeau dans la tête. Encore maintenant, c'est lui qui fait les accouplements.* »

« C'était comme entrer en religion »

Jean-Marie Pobelle a été président de la coopérative fromagère de Loray de 1976 à 1998 avec comme fromager Jean-Marie Boillon, décédé depuis. « *Président et fromager, le couple qui gère la fromagerie...* », une belle image qui montre l'attachement presque viscéral qu'il porte au Comté. Il évoque sans complexe la genèse de l'AOC qu'il a vécu de près en tant que président de la Chambre d'agriculture du Doubs. « *Avant les années 1965-1970, faire du Comté c'était comme entrer en religion. Le cahier des charges et les règles de qualité du produit n'étaient pas arrêtés, les gens avaient l'esprit de vendeurs de lait. Il a fallu construire l'AOC, structurer l'offre, se battre contre les industriels qui disaient que les fruitières étaient des structures dépassées alors qu'elles sont le fruit du terroir. En 1964, la DDAF a emmené les jeunes agriculteurs visiter de grandes structures d'Emmental en Allemagne, nous disant presque : « c'est ça l'avenir. Nous*

n'avons pas succombé à ces sirènes... », se rappelle Jean-Marie Pobelle. Il se souvient également de l'époque où il était vice-président du CIGC et du travail réalisé par les présidents de l'interprofession, Pierre Vallet et Yves Goguely. Il évoque celui « *qui a beaucoup aidé* », le directeur de la DRAF en 1975, René Poly, qui fut plus tard le conseiller d'Edgar Pisani. « *Il avait compris notre démarche et déclarait qu'il voulait faire du CIGC ce que le CIVC est aux vins de Champagne ! Il a aussi permis la reconnaissance officielle du décret de l'AOC au niveau du ministère.* »

La culture du mutualisme

« *La filière Comté, c'est toute la culture du mutualisme : on partage la recette et on s'entraide. Les AOC essaient de résister mais partout ailleurs on a tout "largué". Idem pour les banques, c'est l'actionnaire qui prime sur la production* », s'emballa celui qui fut pourtant à la tête d'une grande banque régionale. Il n'en démord pas : « *La responsabilité du gestionnaire d'argent devient nécessaire et nous avons besoin de régulation* ». Il fait le parallèle avec la filière Comté qui doit maintenir des outils de régulation, garder ses acteurs locaux que sont les affineurs et veiller à ce que le produit ne se transforme pas avec les nouvelles machines, le travail du sol et la gestion des systèmes fourragers qui changent. « *Nous devons préserver le Comté, c'est notre minerai !* »

