

LES NOUVELLES DU COMTÉ

www.comfe.com

LA LETTRE D'INFORMATION DU COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DU COMTÉ

ISSN 1283-677 X

NDC PRINTEMPS 2004 - 4 numéros de 4 €

10 OCTOBRE 2004 À NANCRAY "LE COMTÉ EN FÊTE"

par Nicolas BOUVERET



En étroite relation avec le CIGC depuis plusieurs années grâce à la reconstruction en son sein en 2001 de la fruitière du Hameau des Plans, le Musée des Maisons Comtoises de Nancray s'apprête à accueillir la grande fête de la filière Comté le 10 octobre prochain. Sous l'impulsion de MM. Vermot-Desroches et Martin, respectivement président du CIGC et président du Musée, et avec le concours de très nombreuses personnalités de l'univers du Comté, les préparatifs de cette fête qui lancera la "semaine du goût" en Franche-Comté ont déjà commencé depuis quelques mois déjà...

Ces préparatifs s'articulent autour des valeurs propres à la filière Comté (artisanat, fierté, solidarité, tradition et innovation) avec l'objectif d'impliquer toutes les composantes de la filière de manière festive dans un événement collectif qui renforce le sentiment d'appartenance et les solidarités internes.

Le site de Nancray offre en effet des opportunités d'organiser une manifestation de très grande ampleur quasiment uniques dans la zone AOC Comté, et l'un des objectifs de cette fête sera d'utiliser toutes les maisons et toutes les ressources du Musée pour créer la diversité et faire circuler les visiteurs en



s'appuyant sur le "savoir-faire" du Musée concernant l'accueil et la gestion d'un public nombreux.

Soutenu par un dispositif de communication très ambitieux, ce grand rendez-vous "Le Comté fait la Fête !" se veut à l'image de la filière Comté : spectaculaire et varié ! Plusieurs espaces seront proposés aux visiteurs, qui pourront assister mais aussi participer à certaines animations : Les Métiers du Comté, l'Univers des sens, l'identité culturelle du Comté, la restauration et la vente de Comté.

Des fabrications de Comté en plein air, des ateliers de fabrication de mini fromages, de traite, de transformation du lait, des défilés des plus belles Montbéliardes de l'année, des démonstrations de travaux des champs d'hier et d'aujourd'hui et la découverte de l'affinage feront notamment découvrir toute l'étendue des métiers et des savoir-faire exigés pour la fabrication de notre Comté, tout comme les activités connexes (plaques vertes, cloches, travail du cuivre et de l'épicéa...). Des expériences simples présenteront également l'état actuel des connaissances scientifiques sur le Comté et ses importantes vertus pour la santé...

La gourmandise sera bien sûr au centre des festivités avec les présentations commentées de plusieurs Comtés issus de différents "terroirs", avec des ateliers étonnants d'initiation aux accords Comté et Vins ou Comté et Epices, avec un atelier "Tartines" à la rencontre du beurre de fruitière (accompagné de pain fabriqué sur place !), et évidemment des démonstrations de cuisine au Comté surprenantes et très variées...

Enfin, le rôle primordial du Comté dans la construction de l'identité du Massif jurassien au fil des siècles sera largement mis en évidence au travers d'animations historiques, de lectures de paysages, de spectacles, d'expos photos, de lectures d'histoires et de contes.

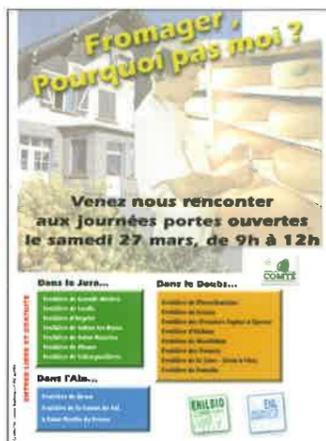
Tous les sens seront donc mis en éveil lors de ce rendez-vous que le CIGC et le Musée des Maisons Comtoises de Nancray veulent pédagogique et familial, mais avant tout ludique et très gourmand !



IMPORTANT
Toutes les contributions à l'élaboration du programme de cet événement entièrement consacré à notre Comté sont les bienvenues !
N'hésitez pas à vous adresser au CIGC pour proposer vos idées !



JOURNÉES PORTES OUVERTES EN FRUITIÈRE À COMTÉ



Le 27 mars 2004 s'est tenue la deuxième édition de la Journée Portes Ouvertes de la filière Comté. Son but : favoriser sa découverte par les élèves du secondaire de la région, de son dynamisme et des possibilités de carrière en fromagerie. En effet, la filière Comté, comme la plupart des filières professionnelles françaises peine à attirer des jeunes. Après qu'une formation post-BTS mise en œuvre avec la complicité des ENIL (Ecoles Nationales d'Industrie Laitière de Mamirolle et de Poligny) ait permis, à la satisfaction générale, d'intégrer chaque année pendant 8 ans 5 à 10 nouveaux fromagers, cette filière s'est trouvée fragilisée par la diminution même des effectifs des ENIL. Aussi l'initiative d'une "Journée Portes Ouvertes" a été prise en 2003 pour lancer une dynamique et montrer aux jeunes qu'il y avait près de chez eux une possibilité de carrière originale avec un métier à responsabilité, varié, valorisant l'esprit d'initiative, et s'intégrant dans une filière dynamique, originale et faisant la part belle à l'organisation collective et à la solidarité.



Cette matinée du samedi 27 mars a été préparée avec l'appui du CTC (Comité technique du Comté), des FDCL (Fédérations des Coopératives laitières du Doubs, du Jura et de l'Ain) et des ENIL. 17 fromageries ont accepté d'être site d'accueil, témoignant ainsi du

sens de l'intérêt collectif à l'œuvre dans cette filière Comté. L'annonce de la manifestation a été réalisée par l'édition de 1500 affichettes réparties à toutes les forces vives de la filière qui avaient à charge de les apposer dans les écoles et les commerces de leur environnement immédiat, ainsi que par des annonces

dans la presse locale.

Les fromageries ont reçu plus d'une centaine de personnes, mais très inégalement réparties (4 fromageries n'ont eu aucun visiteur). Certains visiteurs étaient soit des proches de la filière, soit des touristes. Néanmoins une dizaine de jeunes étaient clairement intéressés, soit par une formation CAP, soit par une formation BTS, et ont pu bénéficier des informations données par les enseignants des ENIL et les techniciens du CTC qui s'étaient répartis dans les différentes fromageries. Il est difficile d'apprécier l'ampleur de ce résultat. Pour l'édition 2003 la fréquentation avait été décevante et pourtant les ENIL ont noté un net regain d'effectifs à la rentrée suivante.

L'essentiel est donc d'améliorer encore l'information. Sans doute faudra-t-il trouver le moyen de travailler plus en amont, auprès des établissements scolaires et auprès des CIO (Centre d'Information et d'Orientation). Mais de toute façon le CIGC est déterminé à réussir. Il serait improbable qu'il ne soit pas possible de trouver chaque année une dizaine de jeunes heureux de s'enraciner dans une filière Comté aussi porteuse de sens et dynamique. Rendez-vous est donc pris pour l'édition 2005 qui bien sûr tiendra compte des enseignements de cette journée du 27 mars.

INTERVIEW DE LUCILE MANGIN À LA FROMAGERIE DE PLEURE (JURA)

Lucile Mangin, vous êtes venue aujourd'hui, aux journées Portes Ouvertes de la fromagerie de Pleure dans le Jura, dans quel but ?



Je suis venue visiter cette fromagerie, accompagnée de ma famille pour leur montrer ce qu'est le milieu de la fromagerie, milieu que moi-même je connais pour y avoir fait un stage.

Comment se fait-il qu'une toute jeune femme de 17 ans fasse un stage dans une fromagerie ? Cela veut-il dire que vous suivez des études fromagères ?



Non, je ne suis pas dans une école fromagère, ce sera pour l'an prochain. En fait, mes parents qui sont agriculteurs produisent du lait et j'ai toujours eu envie de le transformer.

J'ai entendu dire que, dès votre plus jeune âge, vous étiez déjà "dans la fromagerie", votre fromagerie à vous.



(rires). Oui, oui, à 10 ans je faisais des yaourts, puis je suis allée à la fruitière de Largillay où l'on m'a donné la recette des fromages blancs, parce que j'essayais quand j'étais petite et je n'y arrivais pas. Depuis j'y arrive et je fais régulièrement des fromages blancs ... Le week-end, quand je rentre du lycée, je fais mon fromage blanc.

Vous êtes lycéenne, pouvez-vous me dire quelle filière vous avez adoptée et comment vous voyez votre avenir post baccalauréat ?



Oui, à la fin de l'année il y a le Bac STAE (Sciences et Technologies de l'Agronomie et de l'Environnement) et après j'envisage un BTS "Industries Agro-alimentaires" à Poligny, faire une spécialité laitière donc !

Bien. Vous faites une école laitière, vous réussissez (j'espère !) et après il vous faut pouvoir exercer ce beau métier de fromagère dans une fruitière à Comté. Exercer un métier qui est plutôt un métier d'homme. Vous me paraissez comme une pionnière qui allez peut-être changer le regard que l'on a sur cette profession. Qu'en pensez-vous ?



Ben (rires), ce n'est pas que ça me fait peur mais parfois j'y pense. Je sais que c'est difficile, puisque j'ai déjà fait des stages, mais apparemment le matériel et la fabrication évoluent pour que des femmes puissent travailler dans ce métier. Lorsque j'étais au collège, j'ai rencontré des professeurs qui ne me soutenaient pas dans ce projet, tandis que mes parents croyaient et croient toujours à ma réussite. Ces professeurs pensaient que je pourrais faire mieux que cela, que fromager n'était pas un métier valorisant. Au lycée, ça a changé, mes professeurs ont mieux compris. Il y en a qui me disent que c'est bien. Je pense que c'est bien que des femmes travaillent dans cette profession. Moi, j'envisage de monter ma fromagerie et j'espère y arriver. Je vais tout faire pour, à commencer par les études : quand j'étais petite je ne pensais pas qu'il fallait autant d'études pour faire ce métier.



Vous aimez faire du fromage et c'est le Comté qui vous a séduit, à quoi cela tient-il ? (Lucile habite à Pierre-de-Bresse en Saône et Loire, à proximité de la zone AOC Comté).



Déjà, je suis allée souvent en vacances dans le Jura et j'aime cette région, ses paysages. J'ai visité de nombreuses fruitières à Comté et de nombreuses caves d'affinage et suis allée faire un stage au CIGC. L'organisation du Comté m'a plu. C'est une très bonne organisation. C'est le Comté que j'ai choisi pour mon dossier technologique du Bac : je suis allée dans une exploitation agricole du Jura qui produit du lait à Comté, puis dans une fruitière, une cave d'affinage et enfin au CIGC. J'ai ainsi suivi toutes les étapes de la fabrication et j'ai ressenti la solide organisation de la filière.

Est-ce que le fait de travailler dans une filière bien organisée vous rassure ?

Oui, tout à fait ; un grand fromage c'est impressionnant !

CONDITIONS DE TRAVAIL EN FROMAGERIE



L'interview de Lucile Mangin pose le problème de la force physique jusqu'à présent nécessaire pour exercer le métier de fromager. C'est la question à laquelle se sont attelés le CIGC, le CTC et les ENIL en 2002, après que celles-ci aient alerté la filière sur la féminisation progressive des promotions qui arrivaient dans leurs établissements. Un comité de pilotage s'est rapidement constitué associant en outre les fédérations de Coopératives laitières, les syndicats de fromagers et des représentants de la MSA. Il est bien sûr apparu que l'objectif de la diminution de la pénibilité du travail en fromagerie débordait le seul cadre de l'accueil possible des femmes, et qu'il était également pertinent de chercher à soulager les fromagers en place d'efforts physiques parfois intenses.

Il s'en est suivi une étude de diagnostic ergonomique financée par le CIGC et réalisée par la société d'étude ERGOS. Celle-ci, à partir d'un travail de terrain effectué dans 3 fromageries, a identifié 11 postes de travail, fiches descriptives et diagnostics d'amélioration à l'appui, pour lesquels un investissement permettant de diminuer la pénibilité était à prévoir. Sur cette voie, le comité de pilotage a diagnostiqué deux pistes possibles :

- Soit, il s'agit d'une simple amélioration de l'équipement existant (par exemple, pour la canne de soutirage, un allègement ou un rajout d'une poignée, ou un compartimentement en plusieurs éléments).

Dans ce cas, il conviendra d'aider les fromageries à investir dans les adaptations du matériel ou dans un renouvellement pour un matériel plus adapté ;

- Soit, il y a nécessité d'une véritable innovation, nécessitant l'intervention d'un bureau d'études : ainsi est à trouver un équipement simple de manutention des fromages en blanc qui soulage l'effort physique de préhension, de transport et de retournement des fromages sans qu'il soit nécessaire d'aller jusqu'à la mécanisation des soins, et à fortiori à la robotisation.

Pour ces deux types d'action, le CIGC travaille à la recherche de soutiens financiers qui limitent l'ampleur de l'effort à fournir par la filière.



le Banon

La FNAOC (Fédération Nationale des Appellations d'Origine Contrôlée) vient d'accueillir avec un grand plaisir le syndicat du Banon, reflétant ainsi la diversité du monde des AOC. Malgré les différences de climat, de sols, de contexte historique, le projet AOC est toujours le même : faire vivre des producteurs de lait et des fromagers artisans au pays.

Le Banon bénéficie d'une AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) depuis le 23 juillet 2003 relocalisant ainsi ce fromage dans son berceau d'origine : la Haute Provence.

Le Banon est un fromage de chèvre issu de la région de la bourgade de Banon dans les Alpes-de-Haute-Provence. Son originalité est double, d'une part sa présentation, enveloppé dans des feuilles de châtaigniers brunes liées par un brin de raphia naturel et d'autre part, sa technologie de fabrication, le caillé doux. Né de la nécessité de trouver en période hivernale une source de protéines pour la famille, les fermières haut provençales pliaient les Tomes (Toumo en provençal) dans des feuilles de châtaigniers pour les maintenir moelleuses et reporter leur consommation en hiver, période de tarissement des chèvres. Au bout de quelques semaines ou mois, la Tome séchée devenait Banon, fromage puissant et corsé.

Le Banon un fromage de caractère à déshabiller

Le Banon est un caillé doux, fabriqué exclusivement au lait de chèvre cru et entier, plié et mûri dans des feuilles de châtaigniers brunes. Il se présente sous la forme d'un palet de 8 cm de diamètre et 2 à 3 cm de haut pour un poids de 100g.

Le caillé doux est une constante de fabrication dans tous les pays du pourtour méditerranéen. Les fermières de Haute Provence se sont transmis la recette du Banon au caillé doux, seule technique permettant au lait de chèvre de devenir fromage doux et moelleux sous un climat sec et chaud.

Les tomes avant pliage sont affinées entre 5 et 10 jours et peuvent être trempées dans du marc de raisin. Puis le fromage est enveloppé dans des feuilles de châtaigniers à l'abri de l'air, où a lieu une fermentation

pendant au moins 10 jours. Il y développera les arômes bien spécifiques au banon, fruit d'une alchimie entre la fermentation du caillé doux et la migration des tanins de la feuille de châtaignier vers le fromage. La Tome devenue Banon est alors prête à consommer.

Le Banon : un fromage de terroir

La zone d'appellation compte 31 cantons, 179 communes réparties sur 4 départements (les Alpes-de-Haute-Provence, les Hautes-Alpes, le Vaucluse et la Drôme). C'est un secteur de moyenne montagne, sous climat méditerranéen, marqué par une végétation caractéristique se développant sur parcours.

C'est un milieu de prédilection pour l'élevage des chèvres et la pratique du pastoralisme. Les troupeaux de chèvres, de races locales, pâturent sur les parcours et prairies de la zone où elles trouvent l'essentiel de leur alimentation. L'éleveur doit combiner, en fonction des saisons, la diversité des ressources naturelles dont il dispose. Ce système d'élevage agro-pastoral constitue un usage agricole qui participe pleinement à la typicité du produit.

La production annuelle du Banon a été de 50 tonnes en 2003, réalisée par 20 producteurs fermiers, 2 artisans, 1 affineur, 18 producteurs de lait

La dynamique économique, sociale et culturelle qui s'est créée autour de la demande de reconnaissance en AOC du Banon est un enjeu majeur pour cette zone. Le territoire concerné par l'AOC est une zone essentiellement agricole, d'élevage caprin et ovin, de production de lavande, d'agrotourisme et à faible densité humaine. La production caprine par sa présence et sa dissémination participe au maintien d'un tissu rural fragile.

De manière générale et plus particulièrement pour l'AOC Banon, l'activité fromagère a un fort impact sur l'environnement économique à travers les **emplois et les investissements**.

A cet impact économique direct, il convient d'ajouter un **impact indirect** au niveau du **tourisme, de l'image de la région et de l'entretien de l'espace**.



AG FNAOC

L'assemblée générale de la FNAOC se tiendra le Jeudi 30 septembre après-midi à Forcalquier et sera l'occasion d'une découverte de cette belle région du Banon, agrémentée le vendredi 1^{er} octobre par une série de visites au cœur de ce terroir.

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DU CTC UN TRÈS BON MILLÉSIME

par Denise RENARD

L'AG du CTC est un rendez-vous désormais très attendu de la filière Comté. L'assemblée générale est l'occasion d'un bilan annuel d'activité, mais aussi une réflexion sur l'avenir.



Cette année, il n'y était question que de microbes, mais de bons microbes, ceux que l'on trouve dans les fromages au lait cru et qui sont indispensables à notre santé !

Dominique VUITTON, chercheur à l'Université de Besançon : "Trop d'hygiène tue l'hygiène !"

Ainsi, Dominique VUITTON qui conduit des recherches sur les effets positifs de la consommation des fromages au lait cru a passionné son auditoire en expliquant qu'il était indispensable "d'éduquer son système immunitaire" dans sa première année de vie pour prévenir les allergies. Les fromages au lait cru auraient leur rôle à jouer dans cette éducation. L'actuelle course des hygiénistes vers le "zéro microbe" trouve donc ici ses limites.

Gabriel REBOUX, chercheur à l'université de Besançon : "Le port du masque est un geste de prévention efficace contre le Poumon du Fermier"

Dans un autre registre, Gabriel REBOUX a donné les résultats de ses recherches dans le domaine du Poumon du Fermier. La manipulation du fourrage crée un véritable "nuage pollinique" variable selon la technique de séchage utilisée.

Eric NOTZ, ingénieur à l'ITFF : "L'huile essentielle du bois d'épicéa a des propriétés anti-listeria"

Après 4 ans de recherche sur les supports d'affinage, Eric NOTZ énonce les vertus du bois d'épicéa non raboté :

- il régule l'humidité des fromages,
- il possède une résistance mécanique incomparable dans la durée,
- il limite les pertes de poids des fromages,
- il améliore l'aspect du croûtage du fromage,
- il permet d'utiliser une ressource naturelle de la zone de production.

Antoine BERODIER, Directeur du CTC : "La flore du lait joue un rôle capital dans le goût du fromage"

La flore naturelle du lait présente dès la ferme apporte au Comté son goût typique, varié et intense. Telles sont les conclusions des études menées par le CTC et l'INRA depuis plusieurs années. Les levains ajoutés au lait en cours de fabrication ne font que renforcer les caractères initiaux du lait. Le Comté détient ainsi un véritable trésor de spécificité et de diversité. Le challenge pour l'avenir : préserver ce capital dans l'ambiance hygiéniste actuelle. Pour relever ce défi, à l'initiative du CTC, des techniciens de toute la France se réunissent prochainement en Franche-Comté.

Rémi HUGON, Président du CTC : "Le CTC sera ce que vous voudrez qu'il soit"

Dans son rapport moral, le président du CTC a rappelé que le rôle essentiel du CTC était l'amélioration de la qualité des productions fromagères AOC de la région. Au-delà du Comté, le CTC a su s'adapter aux demandes des fromageries et prend en charge également le suivi technique du Bleu de Gex et le suivi sanitaire du Morbier. Ainsi, le CTC reste plus que jamais le Comité Technique ... des Fruitières



Le public, satisfait "d'entendre pour une fois parler positivement des fromages au lait cru".



La nouvelle maison du Comté, qui a ouvert ses portes l'an dernier, s'est transformée en fromagerie artisanale pendant plus d'une semaine ! Elle fleurait bon le lait chaud quand les enfants de l'école Jacques BREL y sont venus en voisins découvrir de façon pratique la fabrication du fromage "à la façon du Comté".



"Prenez 1 litre de lait, chauffez le à 32°C, ajoutez

la présure puis brassez". Ainsi a commencé le "cours de fromagerie" dispensé par Didier SINTOT et Claire PERROT aux quelques 170 élèves des 6 classes de CM1 et CM2 accueillis par petits groupes à la Maison du Comté, du 22 au 30 mars dernier. Et il ne s'agissait pas que de théorie : les enfants ont bel et bien



eux-mêmes fabriqué leurs petits fromages. Pour cela, il a fallu trouver du matériel adapté ; du matériel comme en fromagerie, mais en miniature : un verre en plastique pour le caillage et le tranchage, un micro-onde pour assurer la cuisson du caillé, une petite toile de lin pour soutirer, un mini moule en plexiglas, une presse "serre-joint", une passoire... enfin tout ce qu'il

faut, à la taille des enfants ! "Attendez 3 minutes, tranchez, chauffez à 56°C, soutirez, pressez" la fabrication a continué au rythme du travail d'un "vrai" fromager, émaillée d'explications sur la filière Comté, l'origine du lait ou encore l'histoire des fromageries. Les enfants ont aussi appris à éveiller leurs sens par l'observation et la dégustation de 3

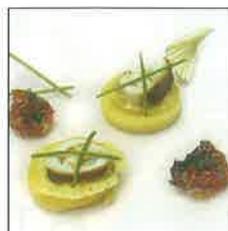


Comtés d'origines différentes, dont ils ont dû décrire l'apparence, l'odeur, la saveur et l'arôme. "Pressez doucement (en tournant la vis dans le sens des aiguilles d'une montre), démoulez, posez sur une planche d'épicéa". Et pour terminer la leçon, les enfants ont eu la permission (pour une fois) d'ajouter leur petit grain de sel !

UN CHALLENGE COMTÉ AUX PARFUMS D'ASIE

par Aurélia CHIMIER

La 16^{ème} édition du Challenge Comté, organisée avec le Lycée Hôtelier de Poligny le 11 février dernier, a mis à l'épreuve de la créativité, de l'art culinaire et du goût 6 jeunes étudiants, futurs chefs, autour du thème : "Le Comté côté buffet".



Premier prix : William Do Nascimento avec : ailerons de poulet façon "pomme d'amour", la barque au Comté, sushi au thon rouge et Comté. **Deuxième prix** : Laure Lapprand avec : aumonnières de goujonnettes de truite au Comté et aux noix, terrine de poires au sirop et Comté, feuillantine de mousse de Comté et dinde. **Troisième prix** : Romain Thiébaud avec : canapés aux deux saumons - Comté et aneth, crumble de champignons au Comté, petits feuilletés au foie gras - Comté et noix. **Quatrième au septième prix ex-aequo** : Vincent Chavy, Aurélie Guignot, Sylvain Lacroix, Jérémie Morel.



Avant de revêtir toques et tabliers, les jeunes cuisiniers se sont prêtés avec brio à un test "pimenté" de culture générale sur le Comté, agrémenté d'une pincée d'analyse sensorielle, participant ainsi à l'éveil matinal des papilles avant la grande épreuve.

Place ensuite à la pratique : 2h30 seront dédiées à la préparation de trois amuse-bouches différents, mariant Comté et notes maraîchères, Comté et produits de la mer, et enfin Comté et volaille.

Le lauréat, William Do Nascimento a étonné et séduit les membres du jury avec ses bouchées originales : ailerons de poulet façon "pomme d'amour", barque au Comté et sushi au thon rouge ; des suggestions gourmandes hautes en saveurs nouvelles dont les notes exotiques ont été saluées par les deux parrains de cette 16^{ème} édition : Jean-françois MAIRE (Restaurant le Valentin à Ecole-Valentin) et Christophe MENOZZI (Restaurant le Comtois à Doucier).

Rendez-vous fin 2004 pour l'édition des quelques 5.000.000 de fiches recettes, ambassadrices nationales du talent de ces jeunes chefs !

Et pour les gourmands, un avant-goût au parfum d'Asie : la recette du sushi au thon rouge et Comté, à accompagner naturellement de saké japonais... Une recette au goût du jour qui sera proposée les 21 et 22 avril à Tokyo et Osaka, lors de conférences de presse données à l'occasion du lancement de la campagne triennale de communication au Japon, en collaboration avec le Jambon de Parme et le Parmigiano Reggiano ! **A vos baguettes !**

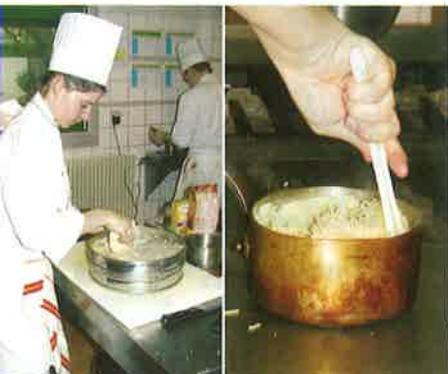
Sushi au thon rouge et Comté

Pour 4 personnes (6 bouchées/personne)
300gr de thon rouge
300gr de Comté fruité
300gr de riz basmati
200gr d'épinards frais
sel, poivre



Tailler le thon rouge en carpaccio. Râper 150gr de Comté. Cuire le riz façon créole et le lier au Comté râpé. Cuire les feuilles d'épinards à la vapeur. Tailler des lamelles dans le reste du Comté. Monter les sushis en superposant les différents ingrédients : feuilles d'épinards, riz au comté, lamelle de Comté, le tout surmonté d'une fine tranche de thon rouge.

Bon appétit !



SALON DE L'AGRICULTURE 2004 LA FRANCHE-COMTÉ SUR UN PLATEAU



Pour la troisième année consécutive, la "Fruitière de Franche-Comté" a exhalé ses parfums d'épicéa, mêlés aux arômes lactiques, fruités, torréfiés des Fromages du Massif Jurassien, proposés à la dégustation et la vente dans le hall 71.



Fruit d'une volonté commune de promotion de nos appellations franc-comtoises, un plateau de choix réunissant Bleu du Haut Jura, Mont d'Or, Morbier, Emmental Grand Cru et Comté a attiré un public de gourmands, petits et grands, battant des records d'affluence pour cette édition 2004 du SIA.



Ce sont ainsi 69 meules de Comté (près de 2 T 750) qui ont été vendues en 10 jours. Coup de chapeau à tous les animateurs du stand, producteurs de lait, anciens crémiers, simples passionnés, qui se révèlent de précieux ambassadeurs de nos terroirs !



PAUSE PUB



La 2^{ème} phase d'installation du nouveau film publicitaire du Comté a eu lieu du 26 février au 15 mars 2004, sous ses formats 30 et 20 secondes. 80% de la cible a été touchée en moyenne plus de 4 fois par cette vague, moment d'évasion privilégié sur les Terres du Comté. Un post-test, en collaboration avec l'institut d'études IPSOS, est actuellement en cours de réalisation, afin de mesurer l'efficacité publicitaire de cette nouvelle communication, originale tant dans l'esprit que dans la production technique. Scores d'impact, de mémorisation, d'agrément... feront l'objet d'un éclairage tout particulier dans un prochain épisode des Nouvelles du Comté !