

+3 = -20

«+3 = -20», c'est l'équation qui signifie qu'une légère augmentation de production (3 %) peut se traduire par une baisse de revenu considérable (-20 %). C'est en effet une loi d'airain universelle qui veut qu'un léger excédent de l'offre sur la demande se traduise par une baisse des prix multipliée par 2, 3, ou 4, et la baisse de revenu connaîtra elle-même des proportions bien plus grandes (-20 % n'est qu'une hypothèse optimiste, elle peut être encore plus dramatique).

La question est donc posée: que veulent les producteurs de Comté? Veulent-ils produire quoi qu'il arrive ou vivre de leur métier?

On peut toujours faire l'autruche, accuser l'Europe, le gouvernement, le CIGC, ceux qui ont quitté la filière Comté il y a 20 ans et y reviennent maintenant. On peut toujours revendiquer ses droits, on peut toujours considérer que ce sont « les autres » qui doivent ralentir leur production, ceux qui sont arrivés seulement il y a deux ans dans la filière etc., les faits sont têtus: +3 = -20. On peut toujours préférer écouter ceux qui poussent au contraire, ceux qui disent « produisez tout ce que vous voulez, je m'occupe du reste ». Le résultat sera là, obsédant: +3 = -20.

Alors? Il y a aussi un devoir de lucidité: ce que le marché du Comté demande, ce n'est pas de renoncer à sa fierté, c'est juste un petit effort d'adaptation. La filière Comté est

À SUIVRE PAGE 2

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



Promotion Pages 6 et 7

La stratégie du terrain



HMMM...
FAMEUX, CE
COMTÉ VIRTUEL!

MONSIEUR EST
CONNAISSEUR!
C'EST NOTRE CRU
WINDOWS 2006
IL MOIS D'AFFINAGE!



Les fromageries s'installent sur internet/ pages 2 et 3

+3 = -20

SUITE

dynamique, les ventes progressent notamment à l'export depuis 1991 sans discontinuer, les prix se sont bien tenus jusqu'à l'année dernière, et la baisse que nous connaissons depuis un an est le début de l'installation de cette terrible équation. Le mouvement est réversible. La forte augmentation de production dans les derniers mois d'hiver, en pâte blanche, est le pire comportement que la filière Comté ait jamais eu depuis longtemps. Il est urgent que chacun prenne ses responsabilités et programme dès à présent une forte baisse de sa production pour l'hiver prochain.

Au cas contraire, nous aurons sans doute encore la satisfaction de nous plaindre, mais nous aurons plus sûrement perdu notre métier et conduit nos successeurs aux bureaux du chômage. Et chacun de nous y aura eu sa part.

Claude Vermot-Desroches

Communication

NAISSANCE DE COMTÉ NEWS

Comté News est un nouvel outil de communication qui doit permettre d'appuyer le développement des ventes de Comté aux Etats-Unis. Cette lettre d'information de quatre pages, diffusée deux fois par an, est tirée à 5 000 exemplaires. Elle est adressée en priorité à 1 800 journalistes et 1 500 gérants de boutiques spécialisées dans la vente de produits gastronomiques. Comté News est également diffusé lors des grands salons Fancy Food Show de New York et San Francisco. Au sommaire du premier numéro : les prometteuses perspectives d'augmentation de consommation de fromage aux Etats-Unis, les caractéristiques essentielles du Comté, l'avis d'un cuisinier Français installé aux Etats-Unis...



Événement

Les fromageries s'installent sur internet

Audacieux, inédit et innovant, le programme

« Ma fromagerie sur internet » démarre.

Sept fromageries ont désormais leur propre

mini-site accessible sur www.comte.com

Cela pourrait s'appeler « le retour de la toile ». Mais autres temps, autre signification. La toile d'hier reste rangée au rang des souvenirs. Aujourd'hui, le mot toile est synonyme d'internet et le CIGC a décidé de renforcer sa présence dans ce vaste espace de communication de façon audacieuse.

Administrateur du CIGC et membre de l'équipe de pilotage du projet, Bernard Marmier précise : « Nous sommes déjà très présents sur internet depuis 2001. Notre

nouvel objectif est de montrer le travail artisanal de la filière, les très nombreux sites de production, leurs spécificités, et leurs personnalités. Nous avons donc décidé d'aider les entreprises de la filière en leur permettant d'avoir gratuitement une visibilité sur internet. Chaque fromagerie aura son adresse personnelle qu'elle pourra communiquer. »

Le projet – baptisé « Ma fromagerie sur internet » – est préparé depuis plusieurs mois et il entre dans sa phase de réalisa-

Trois exemples

- 1 Le site de la fromagerie de Frasné fait remonter le temps jusque dans les années 1600 ! Elle évoque ensuite l'évolution de la production fromagère dans le pays. Un autre chapitre s'intéresse à l'inauguration du chalet modèle en 1928, un autre présente un comice agricole en 1887. Le site est complété par des statistiques et la présentation de la fabrication.
- 2 La petite fromagerie de Drom (six sociétaires), dans l'Ain, n'a pas ménagé ses efforts pour se raconter. Son histoire est détaillée avec maintes anecdotes où les conflits qui secouaient la France au début du XX^e siècle ne sont pas absents. On trouve aussi l'histoire d'une spécialité locale, le Clon, qui bénéficie d'un parrain prestigieux : l'humoriste Laurent Gerra.
- 3 La fromagerie Badoz de Pontarlier explique son fonctionnement totalement intégré sur quelques pages.

Les sites, toujours très illustrés, sont complétés par des informations pratiques, utiles pour les consommateurs, et des diaporamas.



Que mettre sur son site ?

Voici quelques pistes pour collecter des informations

----> Le pays

- Description du village, du pays, de ses attraits

↻ L'histoire

- Naissance de la fromagerie (date, contexte, fusions...), portraits de personnages marquants (présidents, fromagers, ...), anecdotes sur la vie de la fromagerie ou sur celle du village, anniversaires importants dans l'histoire de la fromagerie...

→ Temps présent

- L'état-civil de la fromagerie (nombre d'adhérents, affineur, fromager...)
- Les projets, les investissements
- L'implication dans la vie locale
- La caractérisation du terroir de la fromagerie si elle a été réalisée (exemple : Arbois ou Doucier)

→ Pour les consommateurs

- Renseignements pratiques sur la fromagerie (horaires d'ouverture de la boutique, fromages fabriqués, visite...), liens avec des organismes touristiques comme l'office de tourisme le plus proche, restaurants qui proposent le Comté de la fromagerie...

↘ Mais aussi...

- Des photos anciennes qui pourront être trouvées chez les collectionneurs de cartes postales anciennes
- Film de la fabrication
- Extraits du livre d'or

tion. Comment ça marche? Toutes les entreprises de la filière – fromagères, maisons d'affinage et entreprises de pré-emballage – sont concernées par cette opération basée sur le volontariat. Si l'installation est prise en charge par le CIGC (et donc gratuite pour les entreprises), la documentation est fournie par les fromageries: textes, photos, cartes, dessins...

Pour bâtir un dossier, les fromageries intéressées peuvent s'appuyer sur les exemples existants. Cette opération est aussi l'occasion de se pencher sur l'histoire, l'environnement local, l'état des archives, etc. Ce projet invite à rechercher dans la population locale des personnes férues d'histoire et de patrimoine qui seraient intéressées pour donner un coup de main.

Pour se convaincre de la pertinence de ce projet, il suffit de se rendre sur comte.com pour se plonger dans l'histoire et le quotidien des fromagères qui ont déjà leur mini-site: Arbois, Brénod, Doucier, Drom, Frasne, Nébois et la fromagerie Badoz à Pontarlier. Et elles en ont des choses à raconter.



Se renseigner :

Florence Compagnon
CIGC, BP 26
39801 Poligny Cedex
Ligne directe : 03 84 37 37 00
Fax : 03 84 37 07 85
Mail : f.compagnon@comte.com



Médailles au lait cru

JEUX OLYMPIQUES,
SALON DE L'AGRICULTURE...

DE L'OR POUR
LES COMTOIS & LE COMTÉ !



De gauche à droite, Florence Baverel, Julien Robert, Ferréol Cannard et Vincent Defrasne lors de la réception au Conseil régional le 1^{er} mars 2006

Les Jeux Olympiques d'hiver de Turin ont été regardés avec intérêt dans le Saugeais, du côté de la fromagerie de la Seignette à Maison du Bois-Lièvre-mont*.



Florence Baverel-Robert, double médaillée d'or et de bronze en biathlon, est originaire de ce village où sa famille est sociétaire de la fromagerie. C'est son frère Olivier qui s'occupe de l'exploitation.

Quant à Joël Pourchet, sociétaire de ladite fromagerie, il est président de l'Etoile Sportive Saugeais-Montbenoit, club de Florence (et de son mari Julien, lui-même médaillé de bronze).

Naturellement le Comté s'est associé à la liesse franc-comtoise qui a accompagné le retour de la forte délégation du pays à ces Jeux. A l'occasion de la réception donnée en l'honneur de ces athlètes au Conseil régional, où ils étaient accueillis par le président Raymond Forni, Claude Vermot-

Desroches, président du CIGC, a offert deux meules de Comté aux skieurs. Un geste qui n'est pas passé inaperçu parmi les responsables régionaux du ski.

Pour revenir à Florence Baverel, la fromagerie de La Seignette ne pouvait faire moins que remporter elle aussi une médaille d'or au Concours général agricole 2006 qui avait lieu quelques jours après les jeux. Le Saugeais est en état de grâce !

* Voir *Les Nouvelles du Comté* n°52



ZONE AOC



CONCOURS

TROIS MÉDAILLÉS D'OR AU SALON DE L'AGRICULTURE

L'édition 2006 du Concours général agricole a rendu son verdict. Voici les résultats pour le Comté :

- **Médailles d'or**
 - Fromagerie de La Seignette à Maison du Bois-Lièvre-mont (affineur : Ermitage).
 - Fromagères de Frasne et Les Fins-Frénelots (affineur : Rivoire-Jacquemin).
- **Médailles d'argent**
 - Fromagères de la Vallée du Hérisson à Doucier et de Chilly-sur-Salins (affineur : Entremont).
 - Fromagères de Guyans-Vernes, d'Indevillers et de Labergement-Sainte-Marie (affineur : Juraflore), fromagerie des Pontets (affineur : Rivoire-Jacquemin).
- **Médailles de bronze**
 - Fromagerie d'Arc-sous-Cicon (affineur : Entremont) et fromagerie de Boujailles (affineur : Ermitage).

Désinfecter ou pas ?

La flore du lait est capitale pour une bonne évolution du Comté au cours de son affinage. C'est pourquoi l'utilisation des produits désinfectants en filière Comté est encadrée par les textes réglementant l'AOC.

Trois points essentiels sont à retenir :



Interdit

- La désinfection des machines à traire
- La désinfection des trayons avant la pose de faisceaux trayeurs.



Indispensable

- La désinfection des lavettes après la traite afin d'aseptiser celles-ci entre deux traites.



- La désinfection des trayons après la traite afin de préserver le bon état sanitaire de la mamelle.

Quels produits utiliser ?

Il existe des produits spécifiques au post-trempe des trayons et à la désinfection des lavettes. Dans ce cas, il suffit de suivre le mode d'emploi.

Pour les lavettes, il est cependant possible d'utiliser tout simplement de l'eau de javel. À titre d'exemple: il faut un berlingot d'eau de javel ajouté de 75 cl d'eau pour obtenir une solution désinfectante (à 15° chlorométrique). Il suffira d'ajouter cette solution à l'eau où trempent les lavettes entre deux traites à raison de 25 ml pour 10 litres d'eau.

Rappelons qu'il est nécessaire de nettoyer les lavettes avant de les aseptiser, car la matière organique limite l'efficacité des produits.

Se renseigner :

Comité Technique du Comté, Jean Marie Ducret : 03 84 37 13 18



CAS PRATIQUE

Bernard Régnier est producteur à la coopérative de Levier, son troupeau se compose de 55 vaches. Le nettoyage est un sujet sensible dans son élevage d'autant qu'il produit pendant une partie de l'année du lait à Mont d'Or qui implique une autre attitude. Pour le lait à Comté, voici sa méthode : « J'utilise des lavettes individuelles par vache. Après une traite, je les place dans un bidon avec de l'eau javellisée. Je les rince avant une nouvelle utilisation. »

Mouvement

FDCL DU DOUBS

La Fédération des coopératives laitières du Doubs a un nouveau président depuis le 24 février dernier : Bernard Marmier. Il succède à Yves Jeunet.

Président de la fruitière de Bouverans, Bernard Marmier est administrateur du CIGC.

Agenda

LES ANIMATIONS DES AMIS DU COMTÉ

OPÉRATION MONTAGNES DU JURA

20, 21 et 22 avril • Marseille (Bouches-du-Rhône)

FOIRE COMTOISE

21 et 28 mai • Besançon (Doubs)

RAID IGN

3, 4 et 5 juin • Les Rousses (Jura)

LE GOUTATOU

10 et 11 juin • Arbois (Jura)

TOUR DU LAC DE SAINT-POINT

11 juin • Saint-Point (Doubs)

LES INTERVENTIONS DU GROUPE SCULPTURE D'ACTIONS GUSTATIVES

SALON VINOMÉDIA

21, 22 et 23 avril

• Mandelieu-la-Napoule (Alpes-Maritimes)

LES JOURNÉES GOURMANDES

du 25 au 28 mai • Saulieu (Côte d'Or)

LE PRINTEMPS D'ÉPICURE

3, 4 et 5 juin • Colombiers (Hérault)

LES AUTRES MANIFESTATIONS

RANDONNÉES DES FRUITIÈRES À COMTÉ

21 mai • Frasné (Doubs)

Randonnées pédestre, équestre et VTT très originales qui sillonnent les fruitières de la Communauté de Communes du Val du Drugeon. Départ de Frasné cette année.

Renseignements : 03 81 49 88 84

www.val-drugeon.org

FÊTE DES FROMAGES DE TRÉPOT

2 juillet • Trépot (Doubs)

Renseignements : 03 81 86 71 06

LES PETITES FÊTES DE DIONYSOS

Du 6 au 9 juillet • Arbois (Jura)

Renseignements : 03 81 82 04 40

LES FESTI'CAVES

Du 21 au 23 juillet • Arbois (Jura)

Renseignements : 03 84 66 55 50

www.arbois.com

Promotion

la stratégie du terrain

La promotion et la communication du Comté ne se limitent pas aux campagnes de publicité télévisées. Parmi toutes les autres actions, ce qu'on pourrait appeler « l'occupation du terrain » prend une place de plus en plus importante. Depuis quelques années, les Amis du Comté et le Groupuscule d'Actions Gustatives (le GAG) réalisent un véritable travail de fourmi à travers toute la France. Participation à des foires et salons, animations scolaires, conférences... L'effort entrepris permet, notamment, de multiplier les contacts avec des médias locaux et de nouer des liens avec les consommateurs. Pendant ce temps, à Poligny, la Maison du Comté s'affirme comme lieu permanent de promotion.

Les Amis du Comté

Mission : faire découvrir l'univers de la fabrication du Comté

Après quelques mois de rodage, les Amis du Comté ont vécu en 2005 leur première année de pleine activité. Plus d'une vingtaine d'interventions et déjà beaucoup d'enseignements.

Lorsqu'elle arrive dans une ville ou un village pour participer à une foire ou à une fête, l'équipe des Amis du Comté ne passe pas inaperçue : un chapiteau de 100 m², l'équipement pour la fabrication à l'ancienne, une banque réfrigérée, les installations pour la dégustation⁽¹⁾ et quatre à cinq personnes – animateurs et producteurs – qui s'activent pour satisfaire les visiteurs.

La vocation pédagogique de la démarche tranche, dans les manifestations, avec les autres stands, où la finalité est le plus souvent commerciale.

Il s'agit bien de créer un lien entre les producteurs et les consommateurs, pour que ces derniers s'approprient un peu de l'identité du fromage et se rendent compte de l'authenticité des messages diffusés, par exemple dans les campagnes de publicité.

« La fabrication, explique Véronique Socié,

agricultrice et animatrice, est un moyen très convivial de prise de contact : elle subjugué les petits et interpelle les plus grands sur le résultat final. Les implications de chacun – producteur, fromager, affineur – se révèlent et on n'achètera plus du Comté de la même façon. »

La dégustation permet d'aller plus loin avec le consommateur. La surprise de découvrir des fromages différents, de confronter les sensations, d'entendre un discours validé par une démarche scientifique convaincra encore plus...

De la fabrication à la dégustation, les visiteurs ont tout loisir d'améliorer leur géographie fromagère – si le Comté est connu, c'est moins évident pour sa zone de production – et de poser les questions qui les taraudent. « Les discussions, raconte Jean-Louis Barthod, président des Amis du Comté, portent beaucoup sur les conditions de production, d'où l'importance d'être associé aux producteurs qui peuvent expliquer les exigences du cahier des charges. Les questions les plus souvent posées concernent la santé, les calories, mais aussi, et de plus en plus, l'environnement, et dans ce domaine, la taille artisanale des ateliers, rassure. Les problèmes de société comme la malbouffe, la mondialisation, l'évolution des mœurs alimentaires reviennent fréquemment. »

En une année, des liens se sont déjà resserrés avec des organisateurs comme à Nuits Saint-Georges (21), à Reims (51) ou à Pailherols (15) où le Comté a fait forte impression (lire *Les Nouvelles du Comté* n°51). Le partenariat avec l'association « Montagnes du Jura », tel qu'il a été mis en place à Reims, est prometteur, et l'opération est notamment renouvelée en 2006 à Marseille.



L'implication des producteurs dans toutes ces actions est déterminante. C'est pour eux un investissement important, notamment en terme de temps passé pour des manifestations qui s'étendent sur plusieurs jours. Chacun peut se rendre compte sur le terrain des effets des actions développées par l'interprofession.

Au final, quand après quelques jours passés sur un lieu d'animation, les Amis du Comté se préparent à repartir, il y a comme l'impression de laisser derrière eux l'image, pour des centaines de personnes, d'un produit encore plus noble. En fait ce n'est pas une impression, c'est une certitude.

(1) Matériel fourni par le CIGC



Le Groupuscule d'Actions Gustatives

Mission : éveiller les sens

Le Groupuscule d'Actions Gustatives – le GAG – s'attache à faire découvrir l'univers sensoriel du Comté.

Le Groupuscule d'Actions Gustatives (GAG) vous propose chaque trimestre dans *Les Nouvelles du Comté* un conseil dégustation inédit et fruit de maintes expériences et recherches.

Depuis 1999, le groupuscule, duo composé de Didier Sintot et Claire Perrot, est partenaire du Comté dans de nombreuses opérations. Dans le domaine de la promotion, le GAG se concentre sur des opérations courtes, en moyenne de deux à quatre jours où l'intérêt pour la dégustation est marqué : salon des vins, manifestations à caractère gastronomique, ambiance familiale. Il s'appuie notamment sur le réseau des Sites remarquables du goût. Avant de partir sur un lieu d'animation, Didier Sintot et Claire Perrot portent beaucoup d'attention au choix et à la diversité des Comtés. « Nous emmenons plusieurs fro-

mage différents : un Comté ouvert – à trous –, un fermé – sans trou –, un d'hiver, un cristallisé, un jeune, en prenant soin d'emmener deux fromages en provenance d'une même fruitière. » Arrivé sur place, il y a d'abord la rituelle visite chez les crémiers du lieu, pour les inviter à passer sur le stand.

Sur ce stand, les visiteurs sont d'abord séduits par son aspect ludique avec le jeu de la « Roue du Comté » et un petit questionnaire à remplir avant la dégustation qui selon les cas prendra d'un quart d'heure à une demi-heure... Les jugements péremptoires et les préjugés s'expriment : « Un comté vieux c'est meilleur ! » Didier Sintot s'en amuse, surtout lorsque le visiteur finit par préférer un fromage plus jeune.

« Pour beaucoup de gens, explique Claire Perrot, le fait que nous soyons là d'abord pour raconter, pour expliquer, est une vraie surprise. » Et quand quelqu'un vient nous dire « Je ne mangerai plus du Comté comme avant », ce n'est pas un miracle mais l'aboutissement d'années de réflexion et d'actions qui se concrétisent. Quant aux Comtés proposés à la dégustation, à la fin des manifestations – et s'il en reste – ils se transforment en fondue offerte à tous les exposants. Lesquels s'en souviennent... et en redemandent !



● Les interventions des Amis du Comté en 2005

● Les interventions du GAG en 2005

Les autres interventions du GAG

Les activités du GAG ne se limitent pas aux salons gastronomiques. Le GAG anime également des mini fabrications en milieu scolaire (13 en 2005), participe à des accueils de journalistes, à des échanges suivis avec d'autres AOC, notamment viticoles comme Châteauneuf du Pape ou les vins italiens d'Emilia Romagna et réalise un travail de prospection. Et bien d'autres activités encore dont nous aurons l'occasion de reparler.

GAG
Groupuscule d'Actions Gustatives,
La Maison Basse, 39600 Port-Lesney



Claire Perrot - 06 03 71 14 76
e-claire@wanadoo.fr



Didier Sintot - 06 75 23 56 65
didier.sintot@wanadoo.fr

La Maison du Comté

Mission : promotion permanente du Comté

La Maison du Comté à Poligny est un pivot essentiel et permanent de découverte du Comté. Elle est conçue pour permettre aux visiteurs de passer un bon moment, dans une ambiance conviviale, et elle a l'ambition de faire découvrir les richesses du Comté.

Ouverte dans sa nouvelle configuration en 2003, la Maison du Comté a accueilli en 2005 (comme en 2004) quelque 7 000 visiteurs et a l'ambition d'augmenter encore sa fréquentation. Elle est désormais ouverte tous les week-end de l'année et bénéficiera bientôt d'un nouvel effort en

matière de promotion à travers la refonte du dépliant de présentation et d'une meilleure visibilité sur les sites internet du Comité régional du tourisme et des Comités départementaux du tourisme du Doubs et du Jura.

La Maison du Comté prend pleinement sa place dans l'offre touristique régionale. À ce titre, la recherche de partenariats avec d'autres opérateurs est importante. Citons par exemple le chéquier avantages : il s'agit d'un partenariat avec le Camping de la Pergola (sites de Chalain et de Châtilion) qui proposera aux 4 000 familles attendues des réductions sur une vingtaine de sites (dont la Maison du Comté).

Le développement de l'accueil des groupes d'enfants est également à l'ordre du jour avec la mise en place de deux ateliers pédagogiques.

Maison du Comté
avenue de la Résistance, 39800 Poligny
Tél. : 03 84 37 78 40
e-mail : maisonducomte@comte.com





Rix-Trébief

un écrin pour les arômes

Tout à leur affaire pour être à la hauteur en matière de qualité, les sociétaires de Rix-Trébief en appellent aux vertus de la solidarité collective dans la gestion de la filière.

Une vingtaine de sociétaires pour des villages qui regroupent, au total, même pas 200 habitants : c'est dire le rôle de la fromagerie de Rix-Trébief – on prononce *ri-trébié* – dans la vie du pays... « Depuis 1992, explique le président Michel Bourgeois, nous n'avons connu qu'un seul départ en retraite sans reprise. Nous avons enregistré six installations de jeunes agriculteurs entre 1992 et 2000, et six encore de 2000 à 2005. »

L'actuelle fromagerie est née en 1964 du rapprochement des coops de Rix et de Trébief qui, à l'époque, étaient encore deux villages distincts. La fromagerie est restée sur le site de Rix avant d'accueillir en 1990 les sociétaires de La Latette. La fromagerie reste installée dans des locaux assez étroits, mais qui sont pour l'instant suffisants pour le fonctionnement. En attendant, on soigne l'extérieur : la peinture des murs vient d'être refaite, et l'enseigne "Promotion fromagerie", ainsi que celle des Routes du Comté, sont bien mises en évidence. Le programme terroir avait été initié par le précédent président, Gaston Baud. L'initiative a été prolongée par la nouvelle équipe. Le panneau de présentation du terroir qui a pris place

dans la boutique est vu comme un plus pour les clients et comme une nécessité pour un fromage qui doit son existence à son terroir. Entouré de ses deux vice-présidents, Gérald Courvoisier et Mickaël Cuynet, Michel Bourgeois en est convaincu : « Le Comté et le terroir, c'est essentiel pour notre avenir. » Un avenir où le mot *contrainte* ne fait pas peur : « On doit avancer plus vite en ce qui concerne la maîtrise de l'offre. Il faut que ce soit une volonté collective. »

Le terroir de Rix-Trébief

Situation • La fromagerie de Rix-Trébief est située sur le plateau de Nozeroy. Le bassin laitier correspond à une surface agricole utile de 1 800 hectares. Les terres s'échelonnent entre 720 m (zone alluviale du "rau" de la Settière) à plus de 960 m sur le lieu-dit "les Communaux" à l'est de La Latette, pour une altitude moyenne de 860 m.

Sous-sol • La fromagerie se développe principalement sur un sous-sol créacé peu poreux, recouvert aux trois quarts par des

cailloutis glaciaires drainants : les sols sont en majorité aérés et poreux, superficiels (la profondeur de terre fine aérée et meuble prospectable par les racines de la végétation est inférieure à 35 cm) et assez séchards ; cette sensibilité à la sécheresse est due à une faible réserve en eau utile du sol, compensée par le caractère pluvieux du climat (1 756 mm par an).

Au point de vue fertilité, ce sont d'excellents sols avec des pH voisins de 6,5 et plus, un taux de matières organiques stockées élevé et facilement minéralisables. Ces sols bruns eutrophes (« qui nourrissent bien ») prédominent largement mais sont en mélange

La fromagerie de Rix-Trébief

- **Villages concernés** : Rix-Trébief, Billecul, La Latette, Esserval-Combe.
- **19 sociétaires**
- **Président** : Michel Bourgeois
- **Fromager** : Philippe Bolard
- **Affineurs** : Petite et Vagne
- **Litrage** : 3,5 millions de litres
- **Boutique de vente directe**
Adhère aux Routes du Comté (contact : Véronique Bolard)
- **Contact** : Fromagerie de Rix-Trébief, chemin du Chalet, 39250 Rix-Trébief. Tél. : 03 84 51 13 06



avec des sols bruns calcaires sur les petites buttes issues de la micro-topographie glaciaire, sols qui présentent sensiblement les mêmes caractéristiques.

Températures • La température moyenne annuelle est de 6,9°C : inférieure à celle des premier et second plateaux, mais logiquement supérieure à celle de la Haute-Chaîne.

Les amplitudes thermiques sont importantes : entre le jour le plus chaud et le jour le plus froid de l'année, l'écart moyen dépasse les 51°C !

Les étés sont chauds et les hivers sont longs, avec des risques de gelées blanches du 25 septembre au 5 juin.

Croissance de la végétation • La reprise de la végétation se fait avec un mois de retard sur celle des premiers plateaux. En



revanche, la végétation arrive à maturité avec seulement 15 jours de retard ! Début mai on assiste à une véritable explosion de toutes les espèces végétales qui débourent en même temps, à la différence de la succession graduelle des espèces dans le Bas-Jura.



En rouge, territoire exploité par les producteurs de Rix-Trébief

La flore • 158 espèces ont été inventoriées dans les prairies permanentes de la fromagerie. 25 espèces ont des vertus aromatiques ou galactogènes (exemple : Flouve odorante ou Cumin des prés).

Le Comté de Rix-Trébief • Les fromages de la fromagerie de Rix-Trébief associent de façon remarquable complexité aromatique et progression de l'intensité de l'arôme global tout au long de la dégustation. En bouche, les fruits secs (noisette, noix...) sont très présents sur un fond torréfié (amandes grillées /chocolat noir). Plus le fromage avance en affinage, plus le côté lacté (crème maturée, beurre) s'efface au profit des notes torréfiées et cuir. Le jury du programme terroir relève parfois des nuances de châtaigne cuite et de miel de sapin. D'autres nuances plus discrètes viennent compléter cette palette : champignons des bois, et parfois une touche de réglisse. Les quatre saveurs sont présentes mais

l'amertume semblable à celle du chocolat noir reste discrète.

La pâte est l'écrin des arômes ; elle a du corps, elle est souvent mûre et fondante ; elle laisse le temps aux arômes de s'exprimer.

Développement et coopération

La fromagerie est propriétaire d'une porcherie (1 200 porcs). Pour réduire les coûts de transports, la construction d'une conduite directe d'évacuation du sérum de la fromagerie vers la porcherie est à l'étude. La fromagerie coopère avec d'autres structures des environs : la coopérative beurrière de Nozeroy qui récupère la crème et le GIE des Fromageries du plateau de Nozeroy qui gère une boutique au centre de Nozeroy. Enfin, elle a créé un groupement d'employeurs avec les fromageries de Mouthe et Ounans pour que chaque fromager puisse bénéficier de ses périodes de repos.

Le fromager et les sociétaires de la coopérative



la fromagerie de Villereversure



À l'abri des dernières collines du Revermont et à moins de vingt kilomètres de Bourg-en-Bresse, la fromagerie de Villereversure affiche une solide tradition en matière de fabrication du Comté : une coopérative créée en 1934, de nouveaux bâtiments en 2004 pour traiter les 4,5 millions de litres de lait annuels collectés chez les 16 producteurs, le tout avec le souci de défendre une production bien ancrée aux portes de la Bresse.

Pourtant Hervé Duvot, fromager à la tête d'une équipe de six personnes, entend parfois une phrase qui ne fait que renforcer sa détermination : « Du Comté dans l'Ain ? C'est pas tout à fait le vrai ! » Très fruité à 5 ou 6 mois d'affinage avec des arômes qui « viennent très vite », c'est le caractère local que Hervé Duvot défend avec conviction. Affinage et commercialisation sont réalisés directement par la coopérative et le magasin attenant accueille une clientèle locale et lyonnaise. Régulièrement, des lycées agricoles de Bourg-en-Bresse et de Roanne viennent visiter la fromagerie à Comté la plus proche. Dans une région peu visée par le tourisme, le sigle des Routes du Comté vient rappeler avec fierté que loin des foyers de production plus connus, le Comté fait aussi partie du terroir local.



Hervé et Viviane Duvot



Le gîte des Pelaz de Jocelyne Bianchi-Thurat

« Les gens sont émerveillés ! »

Quand Jocelyne Bianchi-Thurat a acheté avec son mari une vieille ferme perdue sur le plateau de Retord pour en faire le gîte des Pelaz, elle avait le sentiment très fort de devenir une Jurassienne. Pourtant, le plateau le plus méridional de l'arc jurassien, entièrement situé dans le département de l'Ain et venant s'abaisser jusqu'aux limites de la Savoie, n'a pas toujours la notoriété des plateaux situés plus au nord. Et quand il faut nourrir les 17 visiteurs que peut accueillir le gîte, il importe de leur présenter les produits locaux. En fait un seul : Le Comté. « Les gens sont émerveillés », affirme Jocelyne. Alors la fondue est au menu et le

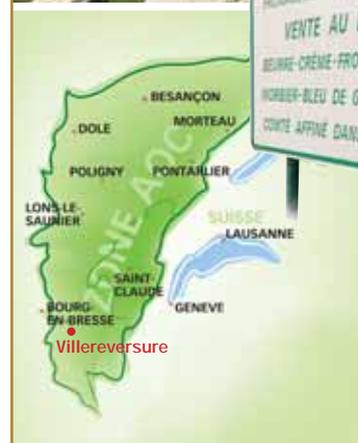
Comté est aussi proposé au petit déjeuner. Pour le faire apprécier, Jocelyne veille à le conserver avec soin dans sa cave. Ainsi rassasié, il est facile aux visiteurs de rejoindre les pistes de ski, fond ou alpin, toutes proches. Les Plans d'Hotonnes sont en effet le grand centre de ski du plateau de Retord. « Et le passage à la fromagerie est un rituel obligatoire », précise Jocelyne. C'est donc à Brenod, à quelques kilomètres, que les visiteurs partent faire leurs provisions.



Gîte des Pelaz – Les Plans
01260 Hotonnes
Tél. : 04 79 87 65 73
<http://lespelaz.free.fr>

À visiter

- Fromagerie de Villereversure
01250 Ceyzériat
04 74 30 66 94
Visites guidées pour groupes sur réservation. Ouvert tous les jours de 8h à 12h, sauf le lundi.



FROMAGERIE DE VILLEREVERSURE
VENTE AU DÉTAIL
BEURRE-CRÈME-FROMAGE BLANC
MORBIER-BLEU DE GEX-RACLETTE
COMTÉ AFFINÉ DANS NOS CAVES

Comté en capuccino aux asperges vertes et pommes amandine

Recette de Jacques Barnachon*

Ingrédients

Recette pour 4 personnes

140 g de Comté râpé + 12 fines lamelles de Comté
12 grosses asperges vertes
15 cl de lait entier
15 cl de crème double
10 gr de fécule
6 pommes de terre amandine de taille égale

1 – Préparer le capuccino de Comté

Chauffer le lait et la crème dans une casserole, ajouter le Comté râpé, mixer pour bien mélanger et lier avec la fécule préalablement délayée dans un peu d'eau. Réserver.

2 – Préparer les asperges

Laver les asperges, les éplucher et les cuire dans de l'eau bouillante, puis les rafraîchir dans de l'eau avec des glaçons afin qu'elles restent très vertes. Bien les égoutter sur un linge et couper les pointes à 10 cm environ et le reste en tout petits morceaux (en brunoise). Réserver.

3. Préparer les pommes de terres amandines

Eplucher les pommes de terre, bien les laver à l'eau froide et en couper 2 en tout petits cubes (en brunoise). Les blanchir dans de l'eau salée 2 minutes, bien égoutter dans un linge et les faire sauter au beurre dans une poêle anti-adhésive pour les colorer. Réserver.

Tailler les 4 autres pommes de terre en rectangle et les cuire à l'eau salée (démarrage à froid). Bien les égoutter dans un linge et les faire sauter au beurre dans une poêle anti-adhésive pour les colorer. Réserver.

4. Finition et dressage

Faire réchauffer le capuccino. Bien l'émulsionner avec un peu de lait entier et présenter dans les verres en le saupoudrant de quelques copeaux de Comté.

Passer les pommes de terre en cubes et les asperges en morceaux au four pendant 1 minute à 250°.

Disposer les lamelles de Comté sur les asperges et les passer au four très chaud 2 minutes juste avant de servir.

Dresser l'assiette comme sur la photo ci-contre.

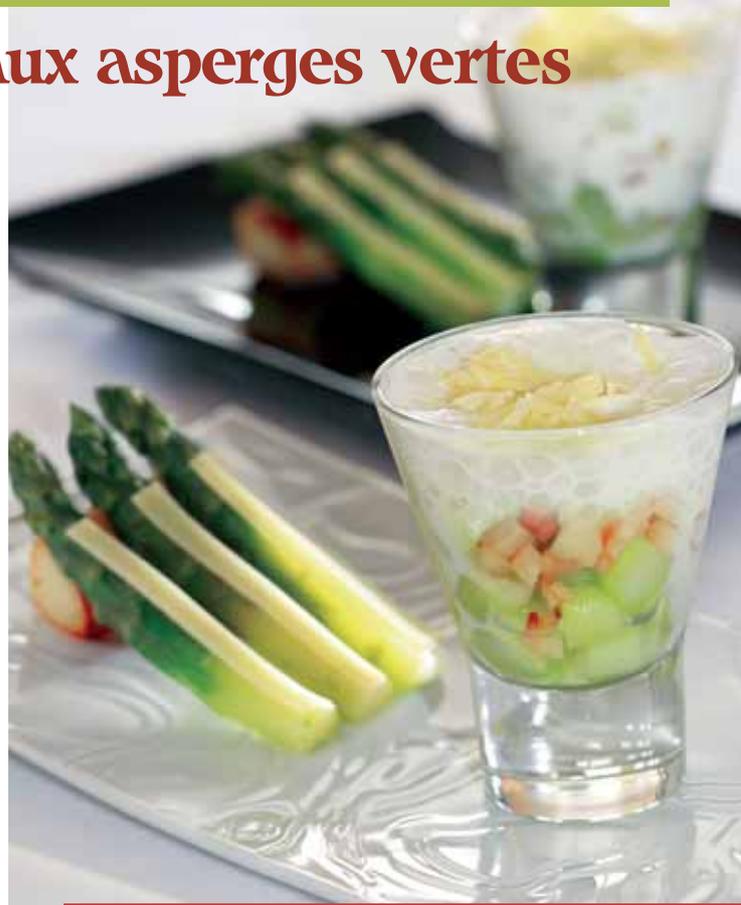
Accord avec un vin du Jura: ce plat s'accompagne naturellement d'un chardonnay très typé (le conseil de Jacques Barnachon : Arbois blanc, cuvée la Fauquette 2000 de Michel Gahier, vigneron à Montigny-les-Arsures).

Accord avec un vin d'une autre région: un pinot blanc alsacien, un Sancerre ou un Pouilly-Fumé.

Jacques Barnachon



*L'Etang du Moulin, à Bonnéage
(www.etang-du-moulin.fr - 03 81 68 92 78)
1 Macaron au guide Michelin



Conseil dégustation par Claire Perrot

Etonnant safran

Agrémentez d'un soupçon de safran en poudre un Comté assez intense et vous ensoleillerez votre fromage !



Distinction

Une étoile pour Romuald Fassenet

Le chef jurassien Romuald Fassenet, qui avait créé la première recette publiée dans la nouvelle formule des Nouvelles du Comté (n°49), s'est vu décerner en février sa première étoile par le Guide Michelin. Elle récompense la cuisine raffinée qu'il élabore dans son restaurant dolois du Bec Fin... La rédaction des Nouvelles du Comté lui adresse naturellement ses félicitations les plus gourmandes !



Romuald Fassenet et son épouse Catherine

Luc Poirot, affineur de fromagers

Parmi les fromagers de la filière Comté, deux sur trois au moins ont appris les bases de leur métier avec Luc Poirot. Les bases, et peut-être un peu plus...

« *Ce que j'aime, c'est susciter des vocations et transmettre une passion* », confie ce tout jeune médaillé dans l'ordre du Mérite Agricole. Luc Poirot est responsable, entre autres, et depuis sa création, du certificat de spécialisation "responsable de fromagerie en fabrication traditionnelle" dispensé par les ENIL (Écoles nationales d'industrie laitière) et la filière Comté. Né en 1948 dans une famille de paysans-ouvriers à Gerbamont dans les Vosges, il perd sa mère à 13 ans et ne peut continuer ses études. Il entre en apprentissage dans une fromagerie tout en suivant des cours du soir. Ensuite, il s'en vient frapper aux portes de l'ENIL de Mamirolle : elles s'ouvriront vite et pour longtemps. Reçu premier sur 108 candidats au concours d'entrée, les responsables de l'ENIL préféreront le voir rester dans leur mur à l'issue de sa scolarité – dont il sort major. Conseiller technique en fromagerie, il poursuit sa formation pour accéder au professorat en 1975. Enseignant

en technologie fromagère, responsable de l'atelier technologique de l'ENIL, il mène parallèlement son activité de conseiller technique.

Il se lie encore plus intimement au Comté en 1993 avec la création du certificat de spécialisation pâte pressée cuite destiné à former les futurs fromagers de la filière. « *Nous avons formé la douzième promotion en 2005, et la réception finale des candidats au CIGC est toujours un moment important* », confie Luc Poirot. Il aime rien moins tant que de susciter des vocations : « *Les élèves veulent faire du laboratoire, de la recherche-développement. Dans les filières industrielles, ils seront d'abord opérateurs sur cuve, ensuite ils monteront peut-être, mais ils auront rarement l'occasion de tout contrôler de l'amont à l'aval. Moi, je leur dis que le véritable créateur de richesses, c'est le fromager.* » Et ils auront l'occasion de créer cette richesse dans une région qui peut se targuer « *d'avoir su conserver ses fruitières, une race laitière pour fabriquer un grand produit avec un prix de lait intéressant et des emplois valorisants. Qui peut en dire autant ?* ».

Le pédagogue garde aussi les deux pieds dans le terrain. Il continue à assurer des conseils

techniques auprès de 22 fromageries : « *Je tiens à le faire pour être toujours dans le coup avec mes élèves. Ce que j'enseigne, c'est ce que je vis tous les jours. Un élève sent très vite si vous connaissez le terrain ou pas.* »

Sa position en fait un observateur privilégié. Il a vécu de près la quasi disparition des Comtés ouverts, comme ce mouvement plus récent qui pousse une cinquantaine de fromageries à privilégier le travail du lait à 12°C et non à 4°C. Il peut aussi tâter le pouls d'une profession fromagère qui semble un peu perturbée : « *Je crois que les fromagers sont très sensibles aux questions salariales. Pour eux, depuis quelques années, cela semble être devenu très obsessionnel et ils aimeraient un peu plus de sérénité de ce côté-là. Payer moins le fromager permet-il vraiment d'avoir du lait mieux payé ? On devrait y réfléchir.* »

Animateur de l'amicale des anciens élèves de l'ENIL, pas simplement pour le plaisir des retrouvailles et l'organisation de fêtes qui ont marqué les esprits, mais surtout pour favoriser l'emploi des anciens, promoteur de la féminisation du métier, actif dans le domaine humanitaire, Luc Poirot fromage sa vie avec les mêmes préceptes que ceux qu'il enseigne quotidiennement.