

Nous avons préparé l'avenir

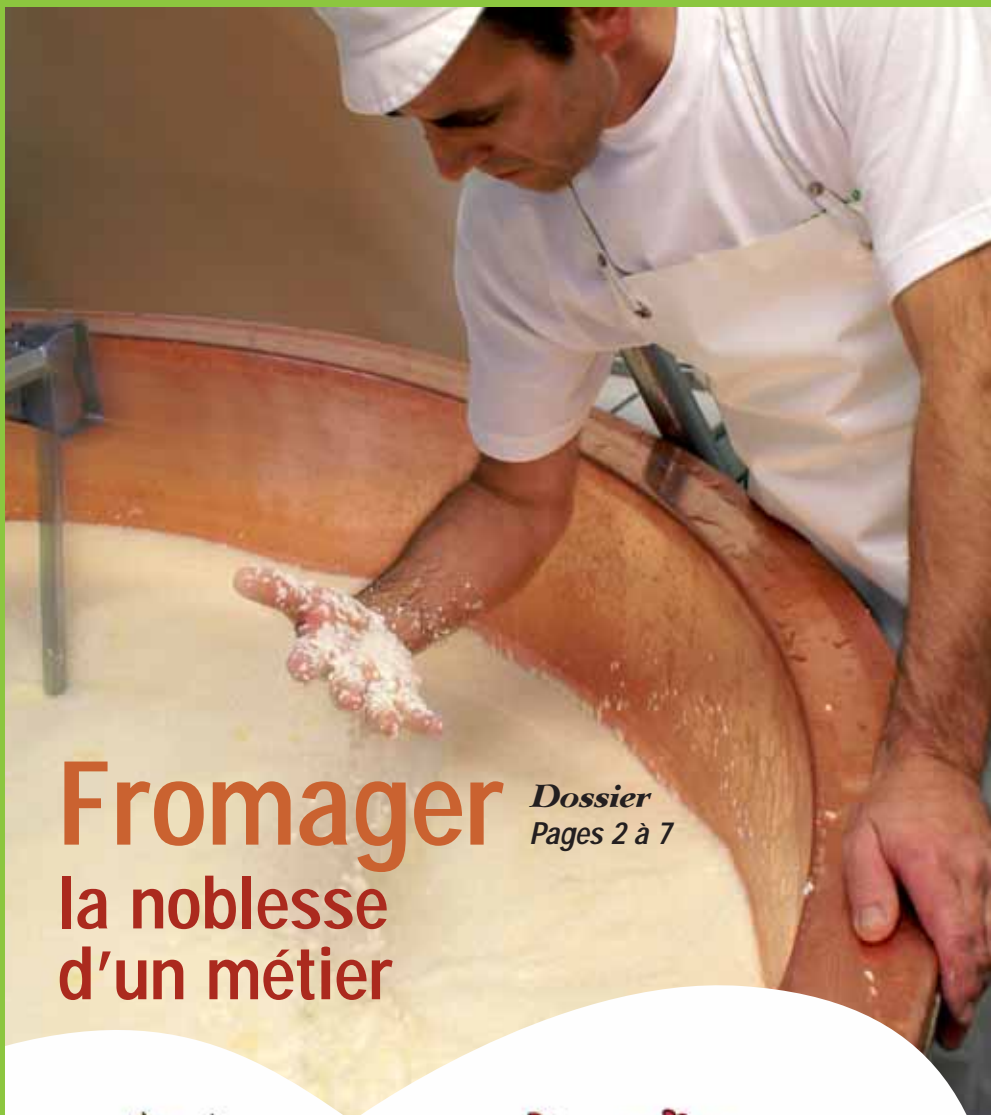
Le vote positif du Comité National des Produits Laitiers de l'INAO du 1^{er} décembre 2006 sur le contenu des projets de décret et règlement d'application relatifs à l'AOC Comté est une excellente nouvelle. Ce nouveau dispositif réglementaire dote la filière Comté d'un nouvel atout très précieux. Pour l'Interprofession du Comté, il s'est agi de préparer l'avenir de la filière face aux bouleversements auxquels le secteur agroalimentaire est confronté, avec une libéralisation de la Politique Agricole Commune (PAC), une plus grande ouverture des frontières, et parallèlement une exigence croissante du consommateur, de qualité et d'authenticité. Les objectifs de ces évolutions réglementaires ont donc été :

- Un renforcement de la qualité et du lien au terroir ;
- Une confirmation du caractère extensif et artisanal de la production du Comté ;
- Une ouverture vers de nouveaux modes de consommation tout en maintenant l'authenticité du produit ;
- Une action déterminée en faveur du maintien du maximum d'agriculteurs, de fromageries et d'affineurs, car la diversité des opérateurs est un facteur de réussite de l'AOC Comté.

Au contraire des accusations de protectionnisme et de passéisme dont nous avons été l'objet, le futur décret constitue un élément de modernité. Le vrai passéisme, ce serait de chercher à produire toujours plus dans des structures toujours plus grandes. La vraie modernité, la nôtre, c'est de produire toujours mieux, une plus grande qualité possible, en s'appuyant sur les hommes et femmes qui constituent la filière.

À SUIVRE PAGE 2

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



Fromager *Dossier* la noblesse *Pages 2 à 7* d'un métier



La coulée des souvenirs page 7

« Les filles tournaient autour de la fromagerie. C'était une belle ambiance ».

Bien sûr, les négociations pour parvenir à un consensus sur des mesures sensibles comme les limitations de production à l'hectare ou le maintien de structures artisanales de transformation ont parfois été longues et difficiles. Je comprends que quelques mécontentements demeurent. Mais je suis persuadé que d'ici peu, la filière sera unanimement fière des nouvelles fondations ainsi posées, parce qu'elle aura la preuve tangible que le respect accru de sa propre authenticité, et par conséquent du consommateur, sont le meilleur investissement qui soit.

J'adresse donc un grand merci à tous, acteurs de la filière et de son environnement, qui avez contribué à l'élaboration de ce nouveau dispositif réglementaire. Un grand merci à ceux qui ont su faire des concessions, portés par un sentiment d'appartenance plus fort que la défense de leur strict intérêt particulier. Un grand merci à tous ceux qui ont compris et nous ont soutenu dans cet élan vers plus de modernité. Dans ce contexte, nous mesurons le poids de la responsabilité qui nous incombe de porter plus avant le Comté vers sa mission essentielle, celle de permettre de vivre décemment dans ce beau terroir du Massif Jurassien, avec l'appui toujours croissant du consommateur. Nous reviendrons sur ces principales dispositions dans le prochain numéro des Nouvelles du Comté.

Claude Vermot-Desroches
Président du CIGC

Fromager :

Après les fruitières et les affineurs, nous consacrons un dossier aux fromagers. Le métier est considéré comme le pivot de la filière. Au moment où de nombreuses figures du métier partent en retraite ou ne sauraient tarder à le faire, il revient aux nouvelles générations de pérenniser une profession qui ne se résume pas seulement à la transformation quotidienne du lait.

Le fromager est un passeur

Claude Rognon (Crosey-le-Petit), Robert Perret (La Ferté), Gabriel Poulet (Orgelet), Bernard Cuinet (Rothonay), Albert Troutet (Frasne), Marcel Donier (Grande-Rivière), Bernard Curt (Nébois), Rémy Debois (Bouverans), Jean-Marie Prin (Chilly-sur-Salins) : l'heure de la retraite est venue pour ces fromagers et de nombreux autres vont aussi emboîter le pas. Pour les villages concernés, ce n'est pas un moindre événement de voir partir celui qui, avec le plus souvent son épouse, a donné du caractère au pays, parfois pendant plusieurs décennies. Par comparaison, dans ces villages,

l'annonce du passage de PPDA de TF1 à France 3 Franche-Comté relèverait du non-événement.

Ils partent, d'autres arrivent pour assurer la continuité d'un des métiers les plus emblématiques de la Franche-Comté, celui qui, avec le bûcheron-sanglier ou le tourneur sur bois, illustre immuablement les documents touristiques.

Jusqu'en 1880, on fabrique à tour de rôle chez les producteurs de lait. Progressivement, la fabrication se sédentarise dans un seul lieu et un gars du pays se spécialise. La profession est née et la

« Notre métier reste un métier de passionnés »

La mise en place du "social" a entraîné du changement côté syndical. Jusqu'ici indépendantes, les structures de l'Ain, du Jura et du Doubs ont fusionné pour adhérer au Syndicat national des fromagers et maîtres-fromagers, affilié à l'UNSA (1).

Ce fameux "social" laisse des traces. Pas seulement pour des raisons de pouvoir d'achat jugé "en baisse", mais aussi pour cause de définition même du métier. Fromager aux Plains-les-Grands-Essarts, Jean-Luc Favrot, président du syndicat, parle de « perte de responsabilité ». Christophe Parent, fromager au Narbief, évoque le passage d'une réalité de fromager-gérant à celle d'un statut de fromager-décailleur.

Les relations entre fromagers et présidents de coop restent au cœur de leurs préoccupations. Explications de Jean-Luc Favrot : « Une fruitière est forte quand le président est fort et quand le fromager l'est tout autant. Qu'un président soit dur, ça ne me dérange pas si nous travaillons en pleine cohérence. Nous sommes d'abord là pour faire des

fromages, gérer le personnel et le relationnel avec le président et les sociétaires et assurer un prix de lait en fin de mois. Qu'on donne au fromager les moyens de faire son travail, de se prendre en charge. »

Christophe Parent complète : « Nous voulons

travailler en confiance et être autonome. Le fromager doit avoir l'état d'esprit d'un gérant et déranger au minimum le président. Gérer les plaques vertes, les dégagements ou les levains, c'est au fromager de le faire. Notre métier reste un métier de passionnés et

nous le serons toujours plus si nous restons maître de l'ensemencement, de la fabrication jusqu'au départ pour l'affinage. Notre intérêt est que tout se poursuive avec le maximum de fruitières. C'est aussi celui de la filière » ■

(1) Union nationale des syndicats autonomes.



Jean-Luc Favrot, entouré de membres du syndicat des fromagers : « Une fruitière est forte quand le président est fort et quand le fromager l'est tout autant. »

la noblesse d'un métier



Les portes des fromageries s'ouvrent. Le fromager n'est plus seulement en contact avec les producteurs, l'affineur et les clients, mais aussi, de plus en plus souvent avec les touristes, le long des "Routes du Comté".

création des ENIL lui permet de se former et de progresser. Le métier change peu pendant un siècle. Au-delà de la fabrication, des relations humaines particulières et essentielles se nouent entre le fromager et le président de la fromagerie, on parle d'ailleurs de "couple". Un système de gestion se met en place ; le fromager gère son affaire, discute une enveloppe globale pour payer les autres salariés et les frais de fonctionnement.

L'homme en blanc ne fait pas les choses à moitié comme vous le lirez dans les témoignages de trois jeunes anciens (lire pages 6 et 7). C'est alors un métier de passionnés, de gamins tombés dans la cuve à 14 ans et dont on a du mal à imaginer les conditions de travail jusque dans les années 1980. Fromager aux Plains-les-Grands-Essarts dans le Doubs, Jean-Luc Favrot résume : « Le fromager, c'est celui qui ne compte pas son

temps ». On travaille sept jours sur sept, sans vacances, sans déteiler ou presque. Les revenus sont en rapport. Chacun sait qu'un fromager gagne bien sa vie et a peu de temps pour dépenser. Le fromager, dit-on, a la plus belle voiture du village... mais il ne la sort quasiment jamais du garage !

Mutation

Les choses changent dans les années 1980. Les conditions de travail s'améliorent à la satisfaction générale, des rituels disparaissent progressivement (la coulée) ou des gestes qui le sont tout autant (le tirage à la toile), les fromagers participent avec les producteurs et les affineurs au grand mouvement qui fait du Comté ce qu'il est aujourd'hui. Le "social", comme on dit dans le métier, fait son apparition : nouveaux contrats de travail, accès aux repos hebdomadaires. Les anciens

râlent, mais toute la profession s'y met, même si elle a le sentiment de perdre en matière de responsabilités (« Bientôt, raconte un fromager, pour acheter un mètre de tuyau, il faudra un audit et une décision du conseil d'administration. »). À l'occasion d'une étude sur les risques professionnels dans les fromageries, Jean-François Rubrecht, consultant dans le domaine agro-alimentaire, a visité plus de 100 fromageries. Il a ressenti une sorte de « à quoi bon » dans le métier. « Tous les problèmes qui tiennent par exemple aux conditions de travail sont réduits au "social" alors que ce n'est pas forcément le cas et les fromagers hésitent à les poser de peur d'envenimer la situation... »

De fil en aiguille, un malaise se crée qui fragilise notamment la solidité du couple fromager-président, avec un président, qui, comme nous l'avons vu dans le dossier des Nouvelles du Comté n° 55 consacré aux fromageries, est lui-même soumis à des obligations de plus en plus fortes et complexes.

La profession, avec ses partenaires, traverse une période d'adaptation où les jeunes générations vont devoir relever de nouveaux défis pour pérenniser un métier qui reste le pivot de la filière, et que le nouveau décret du Comté conforte dans le maintien de la tradition. Les images du fromager testant son caillé de la main restent et resteront symboliques de la noblesse d'un métier. Le fromager est un passeur. À l'image du demi de mêlée ou d'ouverture du rugby, il reçoit le lait des producteurs et le bonifie de la meilleure des façons possibles pour le transmettre à l'affineur, qui transformera l'essai d'autant mieux que chacun aura su exprimer ses qualités tout en jouant collectif ■

Conditions de travail

Le grand chantier de l'évaluation des risques

Les relations sociales sont gérées entre les fédérations des coopératives laitières et le syndicat des fromagers par une convention collective des fromageries qui concerne environ 700 personnes. Elle a été négociée il y a cinq ans et elle est renégociée tous les ans. Parmi les contrats proposés, le fromager peut opter pour celui de cadre dirigeant.

Du côté des FDCL, l'accent est mis sur les conditions de travail. Un très important chantier a été mis en route : l'évaluation des risques professionnels dans l'entreprise. Cette évaluation a été confiée à Jean-François Rubrecht, fromager devenu consultant en entreprise.

« Si j'accompagne aujourd'hui des entreprises dans la réalisation ou l'amélioration de sites en industries agro-alimentaires, après avoir exercé différentes responsabilités dans l'industrie laitière et fromagère, je suis toujours fromager, métier que l'on n'oublie pas surtout lorsque l'on a eu la chance d'en recevoir les fondements à Randevillers (25) en 1966/1967, de Maurice Favrot, père de Hubert, Jean-Luc et Patrick, tous trois fromagers aujourd'hui. J'ai visité une centaine de fromageries, 70 dans le Doubs et 30 dans le Jura. L'étude n'est pas encore terminée mais de grandes tendances se dégagent. Quand j'ai appris le



métier, il y avait tout au plus six manipulations lourdes dans des postures difficiles. Cela concernait la fabrication des six ou sept fromages... Aujourd'hui, il y a certes une mécanisation mais, pour le même fromager au niveau des fromages en blanc, cela concerne parfois 30 fromages sinon plus, le rythme reste élevé et l'intensité très forte avec des postures répétitives où les règles d'ergonomie des installations n'ont pas été étudiées ou respectées. »

Les autres points concernent l'aspect chimique avec les émanations de produits de nettoyage, le bruit dont l'intensité peut être considérable, les équipements non-conformes, la méconnaissance ou l'ignorance des risques, l'adaptation des utilisateurs aux installations investies. « Certains aspects font entièrement partie de la culture fromagère : les réparations que l'on fait soi-même, l'idée de "faire avec" pour ne pas demander plus.

C'est aussi une certaine fierté du métier. Ce chantier de l'évaluation des risques professionnels, initié par la FDCL avec l'objectif prioritaire d'une démarche de progrès, me révèle chaque jour les fruits pour chaque coopérative d'une réflexion décideurs-utilisateurs, menée sur des perspectives d'amélioration dans un contexte de pérennisation de chaque outil de transformation et par la même du métier de fromager ».

Les FDCL interviennent également en soutien de la formation et du recrutement à travers l'association Fruitières et fromagers. L'apprentissage est essentiel dans la formation et sa mise en place se heurte à un problème-clé : l'hébergement des apprentis. Issue d'une ancienne structure, l'association Fruitières et fromagers a été mise en place pour apporter une aide financière aux apprentis. L'association est soutenue par l'ENIL, la FDCL, la chambre d'agriculture du Doubs et le syndicat des fromagers ■

Former les fromagers de demain

Les groupements d'employeurs Une structure innovante

Pour de nombreuses coopératives, la mise en place des congés hebdomadaires s'est appuyée sur une structure innovante : le groupement d'employeurs. Ces structures regroupent plusieurs coopératives qui embauchent un fromager pour assurer les remplacements.

Arc-sous-Montenot s'est ainsi associée à Villers-sous-Chalamont et Villeneuve d'Amont. « Nous sommes éloignés de quelques kilomètres et nous avons des structures homogènes, explique Gérard Coquard, le président d'Arc-sous-Montenot, notre regroupement était assez naturel. Le choix du fromager se fait en concertation entre les trois présidents et les trois fromagers. Il s'agit de trouver quelqu'un qui saura s'adapter à la façon de travailler de chaque fromager. Pour gérer l'aspect comptable, nous avons créé une association. C'était la solution la plus simple. Il faut signaler que pour les trois premières années, nous avons bénéficié d'une aide du Conseil régional de Franche-Comté. »

Une formation spécifique a été mise en place : le certificat de spécialisation "responsable de fromagerie en fabrication traditionnelle".

La formation des fromagers connaît un tournant dans les années 1990. Jusqu'à cette date, le rituel est le suivant : de longues années d'apprentissage, incluant un passage à l'ENIL, avant de pouvoir voler de ses propres ailes (lire le témoignage, page 7). Face aux nouvelles exigences du métier et à la raréfaction des vocations en matière d'apprentis, une réforme de la formation s'impose.

Sous l'impulsion du CIGC, en relation avec les ENIL et le CTC, le certificat de spécialisation "responsable de fromagerie en fabrication traditionnelle" est créé en 1993. Il s'adresse aux titulaires d'un BTS Lait. La formation se déroule sur une année à compter d'octobre : 35 semaines de pratique en fromagerie et 12 à Mamirolle avec des intervenants de toute la filière. Le futur fromager entre vite dans le vif du sujet. « Nous tenons, explique Luc Poirot, à les responsabiliser très vite. Dès le mois de décembre, un stagiaire doit être capable de prendre en charge seul une fabrication. »

Il y a en moyenne huit candidats par an. Toutefois, la réforme de l'enseignement

supérieur avec le système LMD (licence, maîtrise, doctorat) pénalise. Certains emplois publics du domaine agro-alimentaire, jusqu'ici accessibles avec un BTS, ne le sont plus, ceci au profit de la licence. Or le certificat n'a pas pour l'instant été validé au niveau de la licence.

Une situation qui inquiète Luc Poirot car des candidats potentiels au certificat s'en éloignent et ils sont seulement cinq à avoir démarré le nouveau cycle en octobre dernier. La raison ? En cas de réorientation professionnelle future, la licence devient quasi obligatoire pour évoluer.

Face à cette situation, Luc Poirot rappelle l'originalité du métier : « Le fromager crée un produit, il est en permanence placé face à une matière vivante où il peut faire valoir sa maîtrise, c'est un métier de contact avec les producteurs, les affineurs, les clients, et, au bout du compte, on a la satisfaction de voir son produit fini. C'est un métier complet. » Une situation rare dans le monde de l'agro-alimentaire ■



Trouver les fromagers d'après-demain

L'animation " Profession fromager " est proposée aux écoles et aux collèges.

Comment susciter des vocations chez des jeunes et les amener vers le métier de fromager ? Pendant trois années, le CIGC a organisé avec les ENIL et le CTC les journées "portes ouvertes en fromagerie" à destination du jeune public, avec des résultats insuffisants. Depuis la rentrée scolaire 2005, le choix s'est porté sur l'animation en secteur scolaire (primaire et collège).

L'opération « Profession fromager » est animée par Véronique Socié. Les contacts sont noués en général avec les professeurs de technologie et les professeurs de sciences et vie de la terre. « Notre offre surprend, explique Véronique Socié, d'autant qu'elle est gratuite et que nous nous déplaçons ». Les animations ont lieu dans toute la Franche-Comté et pas seulement dans la zone AOC.

Les mini-fabrications accrochent bien. « Les collégiens sont très intrigués par le côté manipulations, mais même s'il y a souvent des enfants de familles de paysans, c'est souvent le choc des cultures. Ça mâchouille des chewing gum avec des arômes chimiques

mais ils trouvent que le lait ça ne sent pas bon, quant à la caillette, on n'en parle même pas. Les réactions témoignent à la fois de leur âge et aussi de la réalité de leur alimentation ».

Les contraintes de fabrication intriguent, les Haut-Saônois se demandent pourquoi on ne fabrique pas de Comté chez eux ; il y a des moues de désapprobation (« C'est pas bien de tuer des veaux pour faire de la caillette »)...

Blocages d'ado

L'animation se poursuit en abordant tous les aspects de la filière et son implication dans la vie quotidienne. Elle se complète aussi, selon les cas, par les interventions de Fabienne Martin de l'ENIL de Poligny sur les métiers de l'agro-alimentaire. Le tout serait encore plus complet avec une visite sur site, comme ce fut le cas à Gy et Métabief.

L'animation se termine par une dégustation avec quelques notions sensorielles. « On voit des enfants qui ne mangent pas de fromages et puis des blocages d'ado. Des gamines ne voulaient pas goûter le Comté de peur d'avoir une mauvaise haleine ! »

Dans dix ans, certains de ces collégiens et écoliers seront-ils fromagers ? « Ils ne sont pas encore dans une logique de métier. Tous repartent avec la bande dessinée Profession fromager et quelques-uns demandent plus de précision, des fiches » ■

Les partenaires

L'opération " Profession fromager " est prise en charge par le CIGC. Elle s'appuie sur les micro-fabrications mises au point par Didier Sintot et Claire Perrot, les explications scientifiques apportées par le Pavillon des sciences de Montbéliard et le CTC, le matériel pédagogique de l'ENIL, et la bande dessinée " Profession fromager " réalisée par Gilles Macagno, professeur au collège de Poligny.

Où ?

Les premières interventions :

- Collèges de Baume-les-Dames •
- Notre-Dame de Besançon • Gy (70)
- Rioz (70) • École de Métabief.

Perspectives pour le début 2007, les collèges de :

- Mouthe • Saône • Morez • le centre de séjour de Lamoura
- Salon Ain Formations à Bourg-en-Bresse.



Julien Defrasne, Un bleu chez les tabliers blancs

Originnaire de Renédale dans le Doubs, Julien Defrasne est issu d'une famille d'agriculteurs et son père est sociétaire de la fromagerie d'Ouhans. Julien se destinait à une autre spécialité locale : la forêt où il se serait bien vu garde-forestier. « Je me suis rendu compte que ce métier n'évoluait pas dans le bons sens et j'ai cherché ailleurs. Le travail en fromagerie, je ne le connaissais pas du tout quand je me suis intéressé aux formations proposées par l'ENIL de Mamirolle. J'y suis rentré pour un BTS et j'ai découvert la fabrication à Ouhans avec Damien Cuenot. Ça a bien accroché, voir le lait se transformer en fromage, c'est impressionnant. J'ai opté

pour le Certificat de spécialisation. » Le stage a eu lieu à la coop de Fertans avec Emile Marion.

Sitôt le certificat obtenu, il entre comme second à la fromagerie d'Echevannes. Pour l'heure, il estime continuer son apprentissage. « Dès qu'on allume la chaudière, tout s'enclenche. Il faut savoir tout maîtriser. Il faut être prêt pour ça. » Il se sent en confiance à Echevannes : « Quand j'ai décaillé pour la première fois, ça n'a posé aucun souci. » La nature physique du métier, les horaires, les dimanches au travail ne le rebutent pas. « Au bout, on a une immense récompense, celle de voir nos produits en cave. C'est une grande fierté. Et j'attends le jour où j'irai voir chez l'affineur les fromages que j'ai fabriqués. » Julien Defrasne songe à prendre en main une fromagerie et s'y prépare. Il complète sa formation en passant un permis poids-lourd et il écoute. Les rapports fromager-président de fromagerie ne s'apprennent pas à l'école et cet aspect des choses ne l'effraie pas : « Je suis de la campagne, je connais ce monde, ça m'aidera » ■

Profession fromagère

Originaire de Goux-les-Usiers, dans le Doubs, sans attaches familiales agricoles, Mathilde Defrasne prend contact avec le monde du lait à l'occasion d'une visite à l'ENIL de Mamirolle. « Ce jour là, j'avais été impressionnée par la halle technologique. Ça m'a intéressée mais je ne m'imaginai pas encore fromagère. Et puis, l'idée a fait son chemin, même si je connaissais mon handicap physique et la charge que représente un fromage ». Finalement, elle intègre le certificat sous la houlette de Luc Poirot et démarre son stage à la fromagerie des Premiers sapins à Epenoy où le fromager Philippe Julliard l'accueille. Le temps de décrocher le diplôme, de passer une année comme aide-fromagère toujours à Epenoy, de se marier avec Nicolas - sociétaire de la coop de Bouverans -, de donner naissance à Gaël, elle reste à la fromagerie des Premiers sapins comme second. En l'absence du fromager, elle y assume la responsabilité des fabrications des quelques 30 à 50 Comtés. Présidée par Jean-Paul Bouveresse, cette fromagerie, qui rassemble 28 sociétaires, traite annuellement 5,8 millions de litres de lait.



Fromagerie d'Epenoy : Mathilde Defrasne en pleine action.

« La première fois on appréhende. Mais fabriquer du Comté, ce n'est jamais pareil, ce n'est pas monotone et on apprend en suivant son maître-fromager. On trouve ses marques. Je ne décaille pas de la même façon. Je suis très pointilleuse et une maniaque de la propreté. »
 À l'aise en matière d'autorité (« J'ai montré de quoi j'étais capable et quand j'ai quelque chose à dire, je le dis ! »), Mathilde Defrasne s'épanouit dans son métier et quand elle voit le classement des fromages de la fromagerie en extra, elle est tout simplement « fière ». Elle connaît ses limites : « Je ne suis pas haute, pas costaud mais je me débrouille ».

À Epenoy, elle bénéficie d'équipements adaptés, comme la présence d'un robot saleur dans les caves. Elle sait qu'elle aura du mal à trouver sa place dans une fromagerie moins importante. Pour l'heure, elle roule tous les matins une demi-heure de Bouverans, où elle réside, à Epenoy et a réussi à trouver une nounou qui prenne en charge son fils vers 5/6 heures du matin. Quant à la féminisation du métier, « ça reste assez machiste. Quand j'appelais dans des fromageries pour demander un stage, j'avais du mal à faire comprendre que le stage était pour moi. Il faut que les choses changent » ■

Affaires de famille

Issus ou non de familles de fromagers, ils sont dans le même métier. Quelques exemples...

PARENT

• Joël (Bief du Fourg) • Thierry (Les Pontets) • Christophe (Narbief)

FAVROT

• Hubert (Charmauvillers) • Patrick (Belleherbe) • Jean-Luc (Plains-les-Grands-Essarts)

BOBILLIER

• Thierry (Arbois) • Gilles (La Chapelle-d'Huin) • Jean-Pierre (Chaffois, pour les Monts-de-Joux)

SANCEY-RICHARD

• À Métabief : Patrick, Christian et Eric Sancey-Richard avec Véronique (gestion)

MICHELIN

• Michel (Longemaison), Alain (Cruzeilles), Daniel (Segny), Fabrice (Saint-Point)

Cette liste n'est pas exhaustive !

TÉMOIGNAGES

La coulée des souvenirs

Après Yves Jeunet et Gérard Aymonier pour les fromagères et Maurice Bressoux pour l'affinage, nous avons recueilli les souvenirs de trois fromagers qui ont récemment mis fin à leur activité professionnelle : Jean-Marie Prin, Albert Troutet et Bernard Curt. Et quand un fromager rencontre d'autres fromagers, autant dire qu'ils se racontent des histoires à faire des fromages.

Les histoires de Jean-Marie Prin, Albert Troutet et Bernard Curt semblent commencer dans un autre monde. Celles de villages où le curé, l'instituteur et le fromager formaient l'incontournable trio d'influence. L'un pour les esprits, l'autre pour le savoir et le troisième pour assurer les fins de mois des familles. Il y avait le fromager, et aussi la fromagerie, son odeur, ce lieu de rencontres des villages, où se croisent les paysans qui apportent leur lait et ceux qui n'ont pas de vaches et qui viennent remplir leur bidon « Si le fromager était sympa, on pouvait choper un bout de rognure ». Ce fromager intrigue, on sait qu'il travaille beaucoup, mais aussi qu'il gagne "des sous". C'est un boulot

"hors du commun". Si on n'est pas trop fortiche à l'école mais que l'on veut quand même avoir une bonne situation, c'est une voie à ne pas négliger. Les candidats sont nombreux. Quand une place se libère, les candidats se présentent par dizaine. Avant d'en arriver là, il faut trimer. On débute sitôt le certificat d'études passé. On fait l'arpette tous les jours pendant des années pour trois fois rien, sinon moins. Du moins est-on logé chez le fromager, on intègre sa famille. Et on bosse, « Ça n'arrête jamais ». Décharger les bouilles de 20 ou 30 litres, verser le lait dans les rondes, écrémer, manipuler à longueur de journée. « Même si c'est dur, on veut en faire le maximum tout seul, et le plus vite possible ».

Bernard Curt



Bernard Curt est originaire de Saint-Denis-les-Bourg dans l'Ain. Il commence à 16 ans à Izernore, puis passe par Saint-Etienne-du-Bois et la Centrale de Bourg-en-Bresse. Après le service militaire, il revient à la Centrale de Bourg-en-Bresse puis entre à l'ENIL de Mamirolle. Il travaille ensuite à Marboz et arrive à Nébois en 1967 où il reste 36 ans.

Et quand c'est fini dans la fromagerie, on se colletine avec le bois à fendre, le jardin à bêcher...

On rapine un peu de temps pour aller au bal, d'autant, que dans ce domaine, la réputation de futur beau parti de ces jeunes gens n'est pas usurpée. Personne ne dément « *Les filles tournaient autour de la fromagerie. C'était une belle ambiance* » et les légendes de la sieste crapuleuse sont bien établies.

On accepte d'autant mieux ces efforts qu'à la campagne, dans ces années 1950, tout le monde est à la même enseigne. Travailler dur, c'est le quotidien. On sait qu'une fois les obstacles franchis, après une bonne dizaine d'années en comptant le passage à l'ENIL et à l'armée, les portes d'une fromagerie s'ouvriront.

Discipline

Une autre épopée commence alors... Tous les jours on récupère le lait. Les apports sont disparates, des sociétaires amènent parfois à peine quelques litres. Et ce lait, il en fait voir de toutes les couleurs car il n'est pas toujours blanc-bleu. Le contrôle laitier n'existe pas encore et le fromager fait la "discipline". Il y a toujours des irréductibles qui vous amènent des choses que décemment on ne peut qualifier de lait. On discute. Le ton monte. On s'arrange. Parfois ça dégénère.

À l'époque le nombre des sociétaires est considérable dans les coop. Souvent une trentaine, sinon



Il n'y a pas de contrat à durée déterminée. À chaque 30 juin, on renégocie avec le conseil d'administration : pas seulement le salaire mais aussi ceux des autres employés et les frais de fonctionnement. C'est le fromager qui encaisse le tout et redistribue. On le dit fromager-gérant. Si le fromager ne fait plus affaire, il

fera ses valises six mois après, le 31 décembre au soir. Son remplaçant arrivera le lendemain, sans rien connaître du fonctionnement.

Il faut aussi faire attention avec l'affineur, « *Il peut monter les sociétaires contre vous* ». Dans ces temps-là, avec les énormes problèmes de pertes, la tension existe, « *Tout ça a bien changé, c'est devenu beaucoup plus sympathique.* »

Apparemment, dans le village, le fromager et son équipe ont beau travailler le dimanche matin, l'entente avec le curé est toujours bonne.

Les années "nickel"

Au milieu des années 1980, tout commence à changer. Le matériel se modernise, le tirage à la toile disparaît. La coulée est progressivement abandonnée Albert Troutet : « *À Frasne, j'ai réussi à la conserver. Pour moi c'était essentiel.* » Arrive aussi le temps de la mise aux normes, les années nickel commencent « *Être nickel partout. Fallait être nickel. On l'a assez dit et entendu !* ». Dans la profession ça grogne parfois un peu, mais tout le monde s'y met. Ça touche il est vrai des choses sensibles « *La règle nouvelle, c'était : écrire ce que tu fais, faire ce que tu écris. Ça obligeait à dévoiler quelques-uns de nos tours de main* ».

Producteur de lait, fromager, affineur : tout progresse dans ces années-là « *Il faut rendre hommage aux producteurs de lait qui ont cru au Comté. À des*

présidents du CIGC comme Pierre Vallet ou Yves Goguely, à Henri Cardon l'ancien directeur du CIGC comme à l'actuel, Jean-Jacques Bret ». Le monde extérieur aussi change. Le métier hors-normes est prié de se normaliser. Le statut de fromager-gérant est appelé à disparaître au profit d'un statut de salarié.

Le mot "social" fait son apparition. Il faudrait prendre des congés hebdomadaires. Et puis, on s'aperçoit que les épouses des fromagers qui, en général, ne ménagent pas leur peine, n'ont pas de statut social. La société rattrape tout, « *La première fois où il y a eu un cas de divorce dans un couple de fromagers, ça a posé des problèmes insurmontables* ». Or, l'un ne va pas sans l'autre. On n'avait d'ailleurs moins de chance d'être embauché si l'on n'était pas en couple.

Pour ces vétérans du métier « *chacun doit gérer son social* », mais la législation l'entend autrement. L'idée de prendre des congés hebdomadaires leur paraît aussi saugrenue que de faire des Comtés avec du lait de chèvre, d'autant que cela signifie aussi pertes de salaire. Bernard Curt : « *Je n'en ai jamais pris* ». J.-M. Prin : « *Vers la fin, j'étais obligé de les prendre. J'étais chez moi au dessus de la fromagerie et j'épiais tous les bruits pour savoir où en était mon collègue. C'était comme si je travaillais en ne faisant rien, pas moyen de décrocher. Finalement, j'ai décidé d'aller passer ces journées ailleurs.* »

Jean-Marie Prin



Jean-Marie Prin est originaire de Chapolis près de Champagnole. Il commence alors qu'il n'a pas 14 ans à Chapolis, puis passe par Lemuy, Fort du Plasne, Censeau, Publy, Avoudrey. Il intègre l'ENIL de Mamirolle puis après le service militaire, il travaille à Gilley et Saint-Laurent-en-Grandvaux. En 1968, il est pour la première fois seul maître à bord à Chatelneuf, puis à Pillemoine. Enfin, en 1976, il arrive à Chilly-sur-Salins où il reste 28 ans.

Les trois fromagers parlent avec l'enthousiasme des jeunes années, espèrent que la relève saura se défendre, garder au métier son approche sensorielle « *Un métier du nez et de la main* », ils pensent aux plus anciens queux et ils ont une grande pensée pour toutes les fromagères. « *Dites leur bien qu'on les aime* ». Message transmis ■

Albert Troutet



Albert Troutet est originaire de Bannans, près de Pontarlier. Il débute à 14 ans à Bannans. Après le service militaire et l'ENIL de Mamirolle, il travaille à la laiterie Maradan de Morez, puis à La Rivière-Drugeon, à Mouthe, à Chapelle-d'Huin et enfin à Frasne pendant 16 années.

plus. On se demande dans ces années 1950 comment faisaient ceux d'avant, ceux des années 1880. On se méfie aussi des clans, ceux des conseils municipaux qui viennent mettre la zizanie dans les coop, car tout le monde vit dans le même village.

Export

APERÇU DE DEUX MARCHÉS PORTEURS

Le développement commercial du Comté à l'export est un chantier important du CIGC. L'Allemagne et la Belgique sont deux pays particulièrement suivis.

Allemagne + Belgique = 1991 tonnes de Comté exportées en 2005. Ces exportations ont été réalisées par 12 entreprises de la filière (1). Un chiffre à mettre en rapport avec la production totale du Comté, soit quelque 50 000 tonnes. Ces marchés sont explorés depuis plusieurs années par les entreprises et font l'objet d'une attention soutenue en matière de marketing et de promotion de la part du CIGC.

En Belgique, une étude " image et notoriété du Comté " a été menée en 2005. Le marché du fromage est très développé et les consommateurs font preuve d'une bonne connaissance générale. La consommation est familiale ; la population francophone est particulièrement concernée. Le Comté a face à lui quatre produits qui paraissent incontournables : le Gouda, le Gruyère, le Camembert et le Brie.

Parmi les personnes interrogées, 57% déclarent acheter du Comté, et pour 26% d'entre elles, il s'agit d'un acte régulier. La méconnaissance du produit reste pénalisante, notamment pour les non francophones. Le Comté bénéficie d'une bonne image mais reste très concurrencé par le Gruyère. Il est considéré comme un « *fromage pour les occasions particulières* », un jugement flatteur mais qui, en même temps, limite la quotidienneté de sa consommation.

En Allemagne, le Comté a une bonne présence dans les Länder – provinces – qui s'étalent le long du Rhin. Le Comté trouve aussi particulièrement une terre d'élection dans les provinces du sud : Bade-Wurtemberg et Bavière, cette dernière étant productrice de fromages. On y trouve du Comté pratiquement partout et dans tous les circuits de distribution.



Romuald Fassenet : « Une expérience fantastique ».

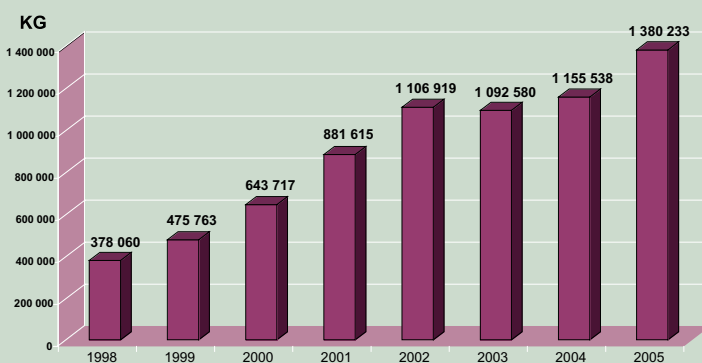
Les habitudes des consommateurs allemands sont particulièrement intéressantes pour le Comté. L'amateur consomme en général du fromage un jour sur deux, ou plus, à l'occasion de tous les repas et notamment au petit-déjeuner (25%). Cette consommation augmente avec l'âge, séduit davantage les femmes que les hommes et le milieu familial reste important.

Le consommateur allemand de Comté aime cuisiner, s'intéresse à l'art culinaire et à la nourriture saine, mange aussi des produits bio et des produits régionaux, il a déjà fait un voyage en France et bénéficie d'un bon niveau de vie.

En matière de promotion et de marketing, l'année 2006 a permis de remettre à plat l'ensemble des politiques en Allemagne comme en Belgique pour donner une nouvelle impulsion à la démarche exportatrice. Nous reviendrons désormais régulièrement dans les *Nouvelles du Comté* sur cet important chantier.

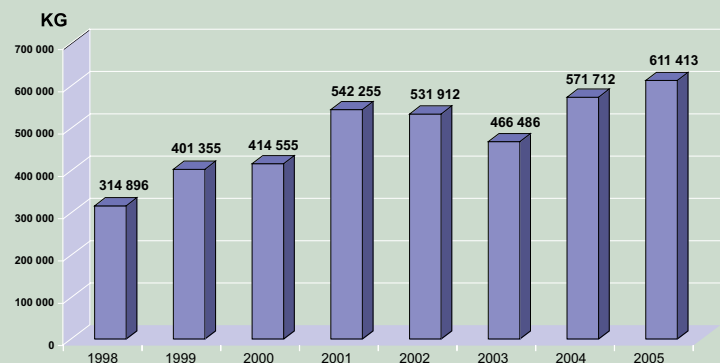
(1) Ce tonnage ne prend pas en compte les exportations réalisées par les grossistes, notamment via Rungis, lesquels conservent des échanges constants avec la Belgique ou l'Allemagne.

Évolution des tonnages exportés en Allemagne



Déclarations des entreprises de la filière, hors autres courants d'exportation tels que Rungis, crémières... non chiffrés

Évolution des tonnages exportés en Belgique



Déclarations des entreprises de la filière, hors autres courants d'exportation tels que Rungis, crémières... non chiffrés

Opération séduction au Japon

« Je crois qu'on les a épatés »

En novembre, dans le cadre d'une opération de promotion soutenue par l'Union européenne, une délégation du Comté s'est rendue au Japon pendant une dizaine de jours. Romuald Fassenet, chef du Bec Fin à Dole, Catherine Fassenet, sommelière et Aurélia Chimier, responsable de la communication pour le CIGC, ont animé des séminaires, des démonstrations de cuisine, un concours de cuisine, le tout en multipliant les rencontres avec la presse et les métiers de bouche. Une opération séduction d'ampleur dans un pays à forte culture gastronomique. Les valeurs d'histoire, de terroir, d'environnement y sont très recherchées. Le consommateur japonais est curieux des saveurs venues d'ailleurs, très sensible au « style de vie européen »,

il est aussi avide d'informations et de formation.

La délégation a fait étape à Tokyo, Nagoya et Kobé. Elle a également participé au salon Cheese Festa, manifestation grand public consacrée aux fromages. Les liens se sont également noués avec des professionnels français comme le cuisinier Dominique Corby.

À son retour, la petite délégation a rendu compte de son voyage aux membres du bureau du CIGC. « C'était un rêve, explique Romuald Fassenet, de partir au Japon pour porter les couleurs de la région et du Comté. L'expérience a été fantastique. Il faut y aller pour proposer une cuisine européenne et non pour japoniser notre cuisine. Il fallait être parfait et je crois qu'on les a épatés. »

repères



- **Soutenue par la Commission européenne** et débutée en 2004, cette opération baptisée "Trois Jukusei Europe" de promotion des AOP associait également le Parmigiano Reggiano et le Prosciutto di Parma.

- **Au Japon**, un pays de 127 millions d'habitants, la consommation annuelle de fromages est faible (2 kg par habitants) avec une forte proportion de fondus.

- **Le prix du kg de Comté** relevé au Japon : de 30 à 80 euros.



Maison du Comté : une affluence en progression de 30 %

**La Maison du Comté a
passé une belle année.
Un résultat qui ne doit
rien au hasard.**

En 2006, la Maison du Comté a accueilli 9 942 visiteurs contre 7 258 en 2005. La progression enregistrée d'une année sur l'autre traduit la capacité d'attrait du site et la pertinence du projet.

L'arrivée comme animatrice depuis octobre 2005 d'Hélène Mouchard a permis de développer les efforts de promotion et d'affirmer l'originalité de la Maison du Comté dans l'offre touristique du pays.

La refonte de la brochure, sa diffusion dans les sites de visite ou d'accueil (comme les campings), les partenariats (Carte jeunes, orga-

comme Loiroscope, camping de La Pergola à Chalain...) sont autant d'actions qui ont favorisé cette progression. À cela s'ajoute des jours d'ouverture mieux adaptés, notamment les week-ends, hors de la saison touristique traditionnelle, la disponibilité de l'équipe d'accueil, pour deux personnes comme pour 20 et un coup de pouce de la météo en août. Les efforts de promotion seront poursuivis notamment en direction des groupes et des écoles, avec pour ces dernières des propositions en matière d'animations pédagogiques.

La dégustation de Comté qui termine chaque visite est incontestablement un plus. « Cette dégustation est vraiment intégrée à la muséographie, explique Hélène Mouchard. Les visiteurs se prennent au jeu, discutent, c'est un instant très convivial. » Cela se traduit sur le livre d'or : « Bravo à toute la filière pour sa recherche de qualité. Nous sommes enchantés. »

Hélène Mouchard a la responsabilité du développement et de l'animation de la Maison du Comté.





Routes du Comté : en 2007, on dépasse les bornes...

Depuis cinq années, un million de visiteurs ont emprunté les Routes du Comté. Ces routes seront à nouveau ouvertes pour cinq ans avec l'objectif d'étendre le réseau hors de la zone AOC.

La soirée annuelle des Routes du Comté a eu lieu en novembre au fort Saint-André à Salins-les-Bains. Une soirée importante pour tous les acteurs du réseau qui ont pu découvrir les grands axes de développement des cinq années à venir.

Rappel

En 2001, un large éventail de partenaires, collectivités locales et régionales, responsables du tourisme, de la culture, de l'agriculture et de l'artisanat décide d'investir collectivement dans l'outil Routes du Comté. Après cinq années d'actions d'envvergure et d'expériences enrichissantes, la poursuite de l'expérience est du domaine de l'évidence.

Pour Christophe Baujard, les Routes du Comté remplissent leur mission : « Elles renforcent les liens entre les acteurs de la filière, c'est tout à la fois un facteur de promotion, de notoriété et de développement économique ». Avec Michel Cothenet, commissaire de Massif du Jura (DIACT), Christophe Baujard, son adjoint, est, depuis les origines du projet, l'un de ses plus fervents soutiens.

Constat

Pour donner un élan supplémentaire aux Routes du Comté, tout ce qui a fait son succès sera pérennisé et amélioré à l'image du guide annuel ou de la démarche qualité. Conçues comme un réseau, les Routes du Comté étendront leur maillage à l'occasion d'opérations communes avec des partenaires tels que le Comité Interprofessionnel des Vins du Jura ou Montagnes du Jura. Les animateurs du projet ont aussi l'ambitieux projet de dépasser les bornes, du

moins celles de la zone de l'AOC Comté.

La France est truffée "d'étapes gourmandes" qui mènent droit au Comté. Parmi ces étapes gourmandes nationales des Routes du Comté, les crémiers-fromagers spécialisés figurent bien sûr en première place. Dou l'idée de faire de leurs échoppes des "ambassades du Pays du Comté", et, partant, de faire des crémiers des "ambassadeurs du Pays du Comté", informant les clients sur les fromages, les vins, les spécialités gastronomiques et bien entendu les activités touristiques et les solutions d'hébergement et de séjours.

Il s'agirait donc, en 2007, d'identifier ces ambassadeurs potentiels et motivés, puis, en 2008, de créer le réseau et de l'animer par diverses opérations à destination des crémiers, de leurs clients et des médias. Une date opportune : en 2008, on célébrera le cinquantenaire de l'AOC Comté.

Bertrand Dornier

Ferme du Coin Perdu
aux Fourgs (Doubs)



« D'abord quand je vois les panneaux Routes du Comté, j'ai le sentiment d'appartenir à une filière. C'est formidable de gagner sa vie en discutant de ce que l'on aime. Expliquer mon métier m'apprend aussi à mieux le connaître. »

Lors de la soirée annuelle, plusieurs des acteurs des Routes du Comté ont évoqué leurs expériences. En voici quelques unes...

PAROLES de ROUTIERS

Sylvain Arnoux

Sociétaire de la fromagerie
de Bonnétagne (Doubs)

« La moitié des producteurs se sont pris au jeu et viennent assurer les visites. Écouter les explications de la chaîne du lait à 8h30 le matin, c'est un peu dur pour des gens en vacances mais on y arrive. En général la visite dure 20 minutes et les gens restent souvent pendant deux heures pour discuter. »

Catherine Rousset

Gérante du magasin de la fromagerie
de La Baroche à Arsure-Arsurette
(Jura)



« Nous essayons d'innover en proposant une carte de fidélité, en utilisant des sacs en papier recyclable ou en organisant un service à domicile pour les personnes âgées. Les touristes doivent repartir de chez nous avec l'envie de revenir. Il faut aussi aller voir ailleurs, nous avons participé à une opération de promotion avec les Amis du Comté à Reims. Ce fut très enrichissant. »

Martine Albesa

Fromagère de Vernierfontaine (Doubs)



Martine Albesa a présenté sa vision des choses à la manière de la Madeleine Proust. Une certitude : « Y z'aiment expliquer, les fromagers ! » Une occasion pour "ronchonner" à la manière de « c'est pas souvent des femmes qui en parlent ! »

Sylvain Robez-Masson

Fromager à la Fromagerie 1900
de Thoiria (Jura)



« J'assure une fabrication à l'ancienne tous les jours du 15 juin au 15 septembre avec une moyenne de 150 visiteurs par jour. Il faut être sympa avec les visiteurs. Moi je vis pour le Comté. »



18 939 PARTICIPANTS ONT VOULU « RÉVEILLEZ LA PRINCESSE ! »

Du 25 septembre au 5 novembre dernier, les Routes du Comté et Montagnes du Jura ont organisé un jeu-concours très drôle sur Internet intitulé : « Réveille la Princesse ! » À la clé : son poids en Comté ou un séjour au Pays du Comté...

Tiré au sort parmi 18 939 participants (dont 12 217 "nouveaux" inscrits pour un jeu Montagnes du Jura), c'est Alexis Mosset, de Grenoble, qui a gagné... le séjour. Il a en effet préféré choisir de passer trois jours de « rencontres sensorielles au Pays du Comté » (à l'hôtel Le Bois Dormant à Champagnole) plutôt que les 60 kg de Comté qui lui étaient promis...

Cette opération a généré près de 30 000 visites sur le site du jeu, prouvant que la coopération entre les Routes du Comté et le collectif Montagnes du Jura (composé du CRT Franche-Comté, des 3 CDT de l'Ain, du Jura et du Doubs) et des trois stations de sports d'hiver (Métabief, Les Rousses et Monts-Jura) apportait un large bénéfice de notoriété partagé par tous.

Édition

UN LIVRE SUR LE MONT-D'OR

Denis Bonnot, membre du jury Terroir, a fait une petite infidélité au Comté en publiant un ouvrage consacré à l'AOC Mont-d'Or. Assis sur une solide base historique, avec le renfort du voisin suisse, l'affineur Jean-Michel Rochat, l'ouvrage rend hommage à un fromage qui est « un mariage du lait, de la neige et de l'épicéa. » L'auteur écrit joliment : « De la neige, il a le moelleux et la douceur ; du lait d'altitude, la saveur florale et la crème ; de la sangle de résineux, l'amertume et le balsame. Le berger y a ajouté son grain de sel si bien qu'il en a récolté un vrai bouquet, composé des quatre grandes saveurs de base ; l'accord parfait. »

• Le Vacherin Mont-d'Or franco-suisse. Un fromage qui sort du bois et du froid. Par Denis Bonnot. Éditions Aréopage. 184 pages. 25 €. En vente en librairie.

Technique

La machine à surmarquer fonctionne

Après une longue mise au point, la première machine à surmarquer est désormais opérationnelle. Le premier exemplaire a été acquis par les fromageries Petite et fonctionne sur le site des Granges-Narboz.

Ce type d'équipement n'existait pas. Il est né d'une initiative du CIGC pour trouver une solution moderne adaptée au Comté pour la pose des bandes d'identification du fromage. Cette machine à surmarquer est évolutive, elle peut s'adapter aux spécificités de chaque entreprise et à son système informatique.

Renseignement :

Jean-Marc Bernardin au CIGC
03 84 37 23 51



Agenda

LES INTERVENTIONS DES AMIS DU COMTÉ

FORUM DU COMITÉ D'ENTREPRISE PEUGEOT

13 et 14 janvier • Montbéliard (Doubs). La Franche-Comté est invitée d'honneur

JOURNÉE NATIONALE DE LA RAQUETTE

14 janvier • Bellefontaine (Jura). Atelier de dégustation lors de la remise et le dépôt des dossards

SALON DU TOURISME GRAND PUBLIC

17 au 19 janvier • Stuttgart (Allemagne)

SIRHA (SALON DES PROFESSIONNELS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION)

20 et 21 janvier • Paris/Lyon

JOURNÉE DE PROMOTION DES ACTIVITÉS NORDIQUES

21 janvier • Plateau du Retord (Ain)

TRANSJURASSIENNE

9 au 10 février • Morez (Jura)

SALON DU TOURISME

8 au 12 février • Bruxelles (Belgique)

SALON DE LA RANDONNÉE

11 au 13 mai • Marseille (Bouche-du-Rhône). Le Jura est invité d'honneur

LES INTERVENTIONS DU GROUPE D'ACTIONS GUSTATIVES

9, 11 et 12 janvier •

École primaire H. Reeves à Champagnole (Jura)

18, 25, 26 janvier et 2 février

• Lycée hôtelier à Poligny - classe de BTS (Jura)

12, 13 et 15 février • École primaire des Toupes à Lons-le-Saunier (Jura)

ANIMATION DÉGUSTATION DÉBAT

3 février • Dijon (Côte-d'Or)

Organisation Convivium Slow Food

5 et 8 février • Collège Grenier à Pontarlier (Doubs)

9, 10 et 11 mars • Salon les Tablées du Rheu (Ile-et-Vilaine)

20 mars, 5 et 8 février • Collège Grenier à Pontarlier (Doubs)

JOURNÉE NATIONALE DU FROMAGE

24 mars • Boulogne-sur-Mer (Pas-de-Calais). Intervention auprès du crémier Olivier

SALON DES VINS ET DE LA GASTRONOMIE

30, 31 mars et 1^{er} avril • Quimper (Finistère)

AUX ORIGINES DU GOÛT

13 au 16 avril • Montpellier (Hérault). Organisation Slow Food France

LES AUTRES MANIFESTATIONS

JOURNÉE DÉCOUVERTE GOURMANDE DU SITE NORDIQUE

28 janvier • Lajoux (Jura)

Badges à tarif réduit et dégustation de produits locaux au départ des pistes.

Renseignements :
www.tourisme-hautes-combes.com

11^E PERCÉE DU VIN JAUNE

3 et 4 février • Salins-les-Bains (Jura). Renseignements :

www.jura-vins.com

29^E TRANSJURASSIENNE

10 et 11 février • Entre Lamoura et Mouthe (Jura/Doubs).

Renseignements :
www.transjurassienne.com

MARCHÉ DU TERROIR FRANC-COMTOIS

2 mars • Lajoux (Jura).

Renseignements :
www.tourisme-hautes-combes.com

RANDONNÉE DES FRUITIÈRES À COMTÉ

20 mai • Boujailles (Doubs).

Renseignements :
www.val-drugéon.org



La fruitière de Tourmont/Saint-Lothain une belle palette de... médailles

La palette aromatique des Comtés de Tourmont est à la hauteur du palmarès de la fruitière depuis le début des années 2000.



« Il faut savoir d'adapter » : une vérité énoncée par le président Hervé Fournier qui a valeur de devise pour la fruitière de Tourmont/Saint-Lothain. Elle est installée à l'une des entrées du village du Tourmont, ce qui en fait probablement la plus proche de la capitale du Comté. La fusion entre les sociétés de Tourmont et de Saint-Lothain date de 1992. Auparavant, la fruitière de Tourmont a connu une vie agitée. On en compte d'abord deux, puis vient une première fusion en 1885 avant une séparation en 1903 pour des raisons politiques : il y a une fruitière "rouge" et une "blanche" ; elles attendront 1968 pour se réconcilier. La création de la fruitière de Saint-Lothain est plus tardive : 1920, quand de nombreux vigneron se reconvertissent à l'élevage. À Tourmont, on respire mieux depuis l'arrivée

début 2005 de deux nouveaux sociétaires installés à Miéry. Deux arrivées qui assurent un volume de lait annuel correct pour l'activité. « Nous devons trouver cette solution » explique le président.

Hervé Fournier et ses sociétaires sont soucieux de la bonne règle de marche de la filière et de sa diversification. « Nous ne dépassons jamais notre quotas de plaques vertes et ce serait bien que tout le monde en fasse autant. Il y a quelques années, nous avons eu des soucis en accueillant un producteur qui n'avait pas de plaques vertes. Le fromager a alors créé une production spéciale, le Tourmonnier qui finalement a trouvé sa clientèle. Le morbier connaît aussi une bonne évolution. »

De temps en temps, les sociétaires de Tourmont participent à des manifestations.

La fruitière de Tourmont/ Saint-Lothain

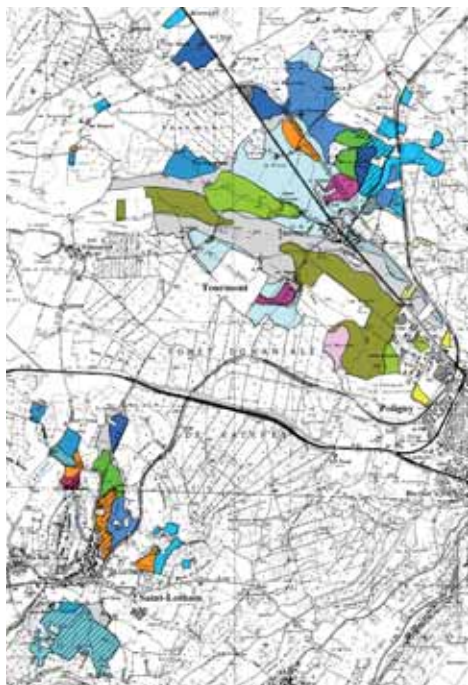
- **8 sociétaires** (Tourmont, Saint-Lothain, Vaux sur Poligny, Miéry, Monnay)
- **1,95** million de litres de lait
- **Président** : Hervé Fournier
- **Fromagers** : Fabrice Bourdenet avec Guillaume Cortinovis
- **Affineur** : Arnaud-Juraflore (Poligny)
- Ouverte au public
- Boutique de vente
- **Produits fabriqués** : Comté, Morbier, Tourmonnier (nature, poivre, cumin), serret, beurre, crème
- **Contact** : 5, rue de Écoles - 39600 Tourmont - Tél. 03 84 37 20 94 www.comte.com/tourmont

La flore

Côté bouquet garni, les prairies de la fruitière qui s'étalent entre Revermont jusqu'aux lisières de la Bresse sont particulièrement riches en houlque laineuse, trèfle rampant, fétuque des prés, paturin commun, dactyle aggloméré et renoncule âcre. Les montbéliardes peuvent aussi se goberger avec la flouve odorante, le fromental, la centauree jaccée, le vulpin des prés, le pissenlit, la fléole des prés et le lotier corniculé. Au total 115 espèces dont 13 aromatiques.

Ils gardent un bon souvenir de leur char présenté à la Fête du Comté en 1995 et un autre tout aussi bon de la Percée du Vin Jaune de Saint-Lothain en 2005 (15 meules vendues au détail en un samedi après-midi et un dimanche, sans compter les autres produits). Ils participent aussi à des journées viticoles à Pupillin, aimeraient en faire plus, mais le temps tout comme les bras manquent...

Côté matériel, deux acquisitions : une baratte et une machine à froter pour les morbiers. Un récent aménagement intérieur facilite les opérations de déplacement des meules. Pas mécontents des résultats obtenus dans divers concours depuis le début des années 2000, les sociétaires sont satisfaits d'en avoir appris plus sur leur spécificité avec le programme terroir.



Le sol

On dénombre 30 unités agro-pédagogiques sur le bassin de la fruitière. Les sols asphyxiants recouvrent près de 69 % de la surface (couleur à dominante bleu et gris). Environ 23 % des sols sont aérés profonds (couleur à dominante jaune, rouge et vert) et plus de 8 % des sols aérés superficiels. L'UAP* la plus répandue est l'unité de sols modérément asphyxiant sur des alluvions récentes.

* Unité Agro Pédologique

Le goût des Comté de Tourmont/Saint-Lothain affinés par Arnaud/Juraflore



Le jury Terroir n'hésite pas à résumer le goût des Comtés de Tourmont/Saint-Lothain comme étant avant tout fruité et torréfié doux ; la composante lactée participe à la note aromatique de fond mais sans la dominer.

Pendant la dégustation, le goût de ces fromages rappelle :

- » La noisette ou la noisette d'automne, le jus d'agrumes pressé et, les fromages d'été expriment volontiers une note " miel toutes fleurs " ;
- » L'oignon blondi, la brioche, et parfois seulement, le cacao au lait ;
- » Le lactique un peu acidifié comme le fromage blanc égoutté, ou un levain de fromagerie assez doux ;
- » D'autres nuances moins fréquentes viennent compléter cette palette aromatique, comme le beurre fondu, le poivre, le cuir, ou le bouillon de légumes ;
- » L'équilibre des 4 saveurs de base de ces Comté est acidulé et très légèrement amer ;
- » La pâte est bien souple, elle a du corps, elle est souvent onctueuse, elle accompagne bien l'expression des arômes.

Tableau d'honneur

Comté

- Médaille d'or à la foire du Jura en 2000 et 2005. À la fête du Comté en 2003
- Médaille d'or au concours général à Paris en 2000. Médaille d'argent en 2004

Morbier

- Médaille de bronze à la foire du Jura en 2003
- Médaille d'or décernée à Morbier par le jury junior en 2005



Sociétaires et fromagers de la coopérative de Tourmont

>> du côté de Pontarlier

Côté Pont : une Maison de cuisine

Une adresse facile à trouver. Il suffit de chercher le pont enjambant le Doubs au centre de Pontarlier. La dénomination « Maison de cuisine » est plus ambiguë. Cours de cuisine ou vente de casseroles ? Il s'agit bien d'un restaurant et Arlette Laude a voulu en faire un lieu chaleureux rassemblant les hôtes autour d'une table avec une terrasse au bord de l'eau. Un seul menu avec des produits frais. Menu que l'on peut découvrir à la semaine sur le site Internet. Un site qui confirme que l'accueil est ici primordial. Le décor est renouvelé régulièrement. Après les chevaux, mis en valeur à la suite de la Route du Vin et du Comté de Levier, la période de Noël a vu le sol se couvrir de branches de sapin. De quoi ajouter une odeur de terroir à celles déjà riches des plats proposés.

Avant d'ouvrir les portes de Côté Pont, Arlette Laude a aménagé avec le plus grand soin deux chambres d'hôtes 4 épis à Morteau à quelques kilomètres de Pontarlier.



Arlette Laude

• Côté Pont

2, rue de la République
25300 PONTARLIER
Tél : 03 81 46 59 53
arlettelaude@club-internet.fr
www.cotepont.com



La ferme du Coin Perdu

De grands espaces parsemés d'épicéas, les pâturages du plateau des Fourgs et une ferme à l'écart, tout un décor qui sied au cheval comtois. Bertrand et Christelle Dornier, sociétaires à la coopérative des Fourgs, en élèvent six et proposent des balades en traîneaux sur une piste enneigée spécialement aménagée. Les week-ends de juillet et d'août des chariots remplacent les traîneaux. Des goûters à la ferme viennent compléter l'offre pour les 3000 visiteurs annuels de la ferme et des pâturages.

Christelle
et Bertrand Dornier

• La Ferme du Coin perdu

Les Granges-Bailly - 25300 Les Fourgs
Tél : 03 81 69 41 66 / 03 81 69 49 80
lecoinperdu@wanadoo.fr
http://www.tourisme-metabief.com



Frédérique Jeanningros

La fruitière de Pontarlier

À quelques pas de la rue de la République et non loin de la gare, la fruitière de Pontarlier est sans doute la seule située ainsi au cœur d'une agglomération qui dépasse les 15 000 habitants. Deux millions de litres de lait sont apportés par les 11 sociétaires des villages alentour et parmi eux les deux derniers éleveurs de Pontarlier. Une situation géographique qui pourrait poser problème alors que d'autres s'exilent à la périphérie des villages. Pour Frédérique Jeanningros, épouse du président et qui assure les visites, les avantages sont nombreux. Tout d'abord, le magasin de vente est très fréquenté par les Pontissaliens et ceci permet des contacts privilégiés avec des citoyens qui ont un peu oublié l'agriculture locale. La proximité de l'office de tourisme en fait un partenaire de choix pour planifier les visites, de même, les écoles comme les collèges de la capitale du Haut-Doubs n'ont pas à prévoir d'autocars pour faire découvrir les étapes de la transformation du lait aux scolaires. Des facilités pour des producteurs qui ont « le souci d'expliquer le travail aux gens du coin qui ne savent pas ». Et les autres ? Quand ils viennent de régions productrices de lait comme la Normandie, ils sont curieux de l'organisation en coopérative.

• Le Chalet de Pontarlier

13, rue Parguez - 25300 PONTARLIER
Tel : 03 81 39 77 08
philippe.jeanningros@wanadoo.fr
www.comte.com/chaletdepontarlier

Millefeuille aux deux Comtés et jus curry

Recette de Marc Tupin*

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

450 g de Comté fruité :
300 g en morceaux + 150 g râpé
350 g de Comté doux :
300 g en morceaux + 50 g râpé
100 g de mascarpone
5 cl de vin du Jura, cépage savagnin
2 grosses pommes de terre
Un peu d'huile d'arachide
1 dl de bouillon de volaille
1 pincée de curry, sel, poivre



Marc Tupin



Une recette à servir à la place du traditionnel plateau de fromages ou en entrée avec une salade légère, ou même à l'apéritif.

1 - Préparer la crème de Comté

Mixer le Comté râpé avec le mascarpone et ajouter le savagnin. Vérifier l'assaisonnement. On doit obtenir une texture presque lisse et onctueuse. Réserver au frais.

2 - Réaliser les chips de pomme de terre

Préchauffer le four à 120°C (th. 4). Eplucher et couper les pommes de terre en tranches les plus fines possible. Recouvrir une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé, puis disposer les tranches dessus (3 par personne). Badigeonner légèrement au pinceau d'huile d'arachide et recouvrir d'un autre papier sulfurisé et d'une autre plaque puis mettre au four pendant 1 h 30. Les chips doivent prendre une belle couleur dorée.

3 - Confectionner le jus au Comté et curry

Faire bouillir le bouillon de volaille, puis incorporer petit à petit le Comté râpé en remuant à la spatule. Ajouter le curry et vérifier l'assaisonnement. Mixer ce jus pour obtenir une texture lisse.

4 - Dresser

Détailler en bâtonnets les 2 morceaux de Comté (doux et fruité). Réaliser un millefeuille en alternant crème de Comté et chips de pomme de terre. Disposer le jus au Comté et au curry et servir.

Accord avec un vin du Jura : le même savagnin que celui utilisé dans la préparation.

Accord avec un vin d'une autre région : un puligny-montrachet blanc ou un volnay rouge déjà âgé (8-10 ans).

* Hostellerie Saint-Germain, à Saint-Germain-les-Arlay
(www.hostelleriesaintgermain.com - 03 84 44 60 91)



Conseil dégustation

Noir et blanc : un accord haut en couleurs !

Découpez de fines rondelles de radis noir et déposez, entre 2 rondelles, une lamelle d'un Comté assez intense.

Le croquant du radis noir et l'onctuosité du fromage vont contraster et s'équilibrer, tandis que les arômes du Comté sont rafraîchis et tonifiés par le léger piquant du radis noir.

Une harmonie très vivifiante!

Claire Perrot - Groupuscule d'Actions Gustatives



Louis Bourgeois

Ferment de savoir-faire

Louis Bourgeois a intégré le Comité Technique du Comté en 1984.

Il reste un fromager dans l'âme.

Le rituel ne change pas depuis 1984, date de son entrée au Comité Technique du Comté à Poligny. Il est cinq heures du matin et Louis Bourgeois est à pied d'œuvre dans l'une des 30 fromageries qu'il conseille. Il va suivre toutes les étapes de la fabrication, effectuer de nombreux prélèvements, préparer des analyses.

L'intervention est loin d'être seulement technique, elle reste avant tout humaine dans le dialogue qui se noue avec le fromager, notamment à l'heure de juger de la qualité du caillé. À ce moment là, c'est l'expérience qui prévaut et même, selon Louis Bourgeois, "le feeling".

La journée se terminera par un diagnostic « il est toujours différent selon les fromageries, il n'y a pas de recettes toutes faites et le fromager est libre de suivre mes préconisations. » Toutes les informations seront analysées et confrontées au CTC avec les autres

techniciens. L'enrichissement est permanent. Quand il entre au CTC, Louis Bourgeois a déjà une longue expérience fromagère derrière lui. Originaire de Gevresin, dans le Doubs, il voulait être fromager : « Quand j'étais gosse, j'allais à la fromagerie le jeudi. Pour moi, voir du lait se transformer en fromage, c'était magique. » Il passe par Fertans, Bolandoz, Longemaison, Amancey.

Après l'ENIL de Mamirolle, et une étape chez Badoz à Pontarlier, il prend la direction de Boujailles en 1971 où il travaille avec François Balaguer avant de lui succéder en 1975.

Fasciné par le lait

Durant toutes ces années d'apprentissage, Louis Bourgeois dit avoir beaucoup appris de ses patrons. Des personnalités fortes comme François Balaguer, aujourd'hui doyen des retraités du métier, à plus de 90 ans. « On discutait sans arrêt de tous

les aspects du métier, de la qualité de la pâte, de l'ensemencement. Et encore aujourd'hui, quand je le rencontre, nous continuons à le faire. Ces années d'apprentissage ont été essentielles. On devrait redonner de l'importance à cette façon d'apprendre le métier. »

Louis Bourgeois est resté un fromager dans l'âme, il aime "mettre la main dans la cuve" et reste fasciné par l'univers du lait : « On sait beaucoup plus de choses sur le lait, mais il n'y a qu'une chose dont on soit sûr, c'est sa couleur. » L'heure de la retraite approchant, il aimerait pouvoir transmettre tout ce qu'il a appris aux jeunes qui entrent dans le métier. Simplement pour rendre service et partager avec eux sa passion du métier.

Nouvelle adresse postale du CIGC

CIGC
Avenue de la Résistance
BP 20026
39801 Poligny cedex 1