

Les nouvelles du COMTÉ

Le Comté : crise ou réussite ?

La filière Comté vient de connaître de fortes tensions. Les données du problème sont connues. Les producteurs de lait subissent une augmentation considérable des prix des charges, que le Comté, malgré une réussite exceptionnelle depuis 20 ans et reconnue par tous, ne suffit pas à compenser.

Il s'en suit que de nombreuses exploitations sont mises en difficulté. La colère d'un certain nombre de producteurs s'est récemment tournée contre le CIGC, avec la perturbation de la Grande Coulée à Champagnole, le 17 juillet, puis l'envahissement des locaux du CIGC, le 3 septembre.

La colère est compréhensible, même si elle est injustement dirigée contre le Comté, faute de pouvoir se tourner contre des mécanismes anonymes à l'origine de ces augmentations de prix et contre une société française qui ne veut pas payer à son prix une alimentation de qualité, ignorant les angoisses des exploitations familiales et des responsables de PME qui se battent pour survivre. L'idéal serait aussi que cette période de crise amène à la réflexion les agriculteurs eux-mêmes : un travail doit être poursuivi pour améliorer l'efficacité économique des exploitations avec l'appui convergent des organismes de conseil et des fournisseurs de l'agriculture. Les agriculteurs doivent pouvoir être fiers non pas uniquement de leurs performances techniques mais aussi de leur professionnalisme consacré à la maîtrise des coûts.

Mais la nécessité d'une issue est si urgente, que c'est le Comté, en tant que seule planche de salut, qui est appelé à la rescousse. Et les affineurs ont été invités à trouver une issue, et à payer plus.

Ont été engagées de dures négociations, car nos affineurs et industriels sont eux-mêmes soumis à la pression de la grande distribution. Un accord a été trouvé, les producteurs ont obtenu un supplément significatif de rémunération du fromage en blanc, bien sûr inférieur à ce qu'ils espéraient, mais comprenant que c'était le maximum possible, au-delà duquel nos maisons commerciales seraient dangereusement affaiblies. Au contraire, cet accord étant trouvé, nous devons aujourd'hui les soutenir dans leurs négociations commerciales et leur manifester la plus grande solidarité possible.

Je ne puis que dire ma fierté d'appartenir à cette filière, capable de surmonter une telle crise. Le respect mutuel, manifesté par chacune des parties, est le même respect que celui que nous manifestons vis-à-vis des générations futures, en leur léguant une filière où la viabilité de chaque opérateur est une préoccupation pour les autres, voisins, fournisseurs ou clients.

Claude Vermot-Desroches

Président du CIGC



50 ans d'AOC

ÉVÈNEMENT > pages 2 à 5

Réduire ENVIRONNEMENT-ÉNERGIE > pages 10 et 11
la facture d'énergie





Besançon fête les AOC fromagères

Besançon fut l'espace de 2 jours la capitale des fromages AOC.



Les 4 et 5 septembre, 46 AOC fromagères et laitières françaises – peut-on rêver plus beau plateau de fromages – ont tenu leurs assemblées générales à Besançon. Le Comté y fêtait le cinquantenaire de son AOC et partageait l'affiche avec le Reblochon, fier

lui aussi de ses 50 années d'appellation. Tout cela dans le cadre des "Instants Gourmands", fête bisontine traditionnelle de la gastronomie et des produits du terroir. La Fédération nationale des AOC (FNAOC) a rassemblé 160 représentants des 15 AOC

fromagères issues des différents massifs montagneux français sous la présidence de Bernard Pellicier. Le thème retenu pour cette assemblée, à savoir la performance économique des AOC françaises, collait comme un gant à l'actualité.



> La Franche-Comté doit beaucoup au Comté

Les AOC et le développement durable étaient le thème du colloque organisé par le Conseil national des appellations d'origine laitières, le 5 septembre à Besançon. À cette occasion, Marie-Guite Dufay, présidente du conseil régional de Franche-Comté a exprimé sa fierté d'appartenir à une région aux multiples AOC, avec une pensée particulière pour le Comté.

« Parler d'AOC et de développement durable, c'est une sorte de pléonasme », déclare d'entrée la présidente de région, qui salue le dynamisme de la filière AOC Comté. « Cette filière, avec les autres AOC fromagères, permet d'apporter une valorisation sans précédent de la matière première – 50 % du lait de notre région est transformé en fromage –,

et de maîtriser les marchés en volume et en prix, même si de petits ajustements sont à trouver. Vous offrez également un rempart contre la délocalisation et la mondialisation qui menacent (...) Faire le choix de l'AOC, c'est faire le choix d'un développement responsable pour l'environnement, – avec encore beaucoup de pistes à explorer comme la recherche d'économie d'énergie, le recours aux énergies renouvelables –, c'est aussi faire le choix de la qualité et de la solidarité. (...) Votre travail, votre intelligence collective, votre passion apportent énormément à notre territoire et au "bien vivre ensemble". En cela, vous êtes des ambassadeurs hors pairs de notre région », termine Marie-Guite Dufay.

Garder la tête froide

Soucieuses des préoccupations économiques des producteurs de lait, les filières AOC fromages gardent leur sang-froid et cherchent à resituer les difficultés de l'heure dans le moyen terme. C'est ainsi que le président du syndicat du Reblochon, Michel Berthet, pouvait témoigner du succès économique de ce fromage AOC, et le représentant des fromages AOC savoyards, Sébastien Breton, rappelait quelques chiffres évocateurs de leur réussite, avec des prix de lait supérieurs à celle de la moyenne française de plus de 20 %, tout en jouant une fonction d'aménagement du territoire grâce à une logique artisanale de production et de transformation. Ainsi, en filière AOC savoyarde, la production de 100 000 litres assure 1,56 emplois directs, alors que la moyenne française se situe à 0,96. La transformation de 100 millions de litres de lait est réalisée par 13 ateliers en AOC savoyardes contre seulement 2,7 en moyenne française.

La signature du décret Comté

Le président Claude Vermot-Desroches, fort de la réussite du Comté ces 15 dernières années, avec une augmentation régulière des ventes et des prix, invitait les producteurs de sa filière « à ne pas renoncer aux ingrédients de ce succès, s'appuyant sur un cahier des charges exigeant, pilier

de la confiance du consommateur ». 3 agriculteurs du Doubs ont apporté leur témoignage. Alors que la réponse aux difficultés économiques du moment pourrait être d'augmenter la production laitière, et accroître une charge de travail déjà élevée, ceux-ci, sans écarter l'hypothèse d'une légère croissance très progressive, ont rappelé leurs priorités : valoriser l'herbe, maximiser l'autonomie dans tous les domaines, transmettre une exploitation viable.

Cette logique de transmission patrimoniale était d'ailleurs à la racine de nombreux témoignages. Car, partout en France, les AOC continuent de créer un fort courant d'installations de jeunes agriculteurs.

Pour finir, le représentant du ministre de l'Agriculture a annoncé que le nouveau décret et le nouveau règlement d'application du Comté vont enfin bénéficier des signatures ministérielles requises. Voilà qui devrait permettre à la filière Comté de poursuivre sa belle marche en avant, pour au moins 50 nouvelles années...



L'AOC Comté à l'honneur à l'occasion des "Instants gourmands".

Le plan de contrôle coûte cher aux AOC

Les représentants des AOC sont inquiets des coûts importants générés par la réforme des contrôles des AOC, qui s'accompagne de surcroît de procédures « inutilement lourdes ». Ils l'ont redits à maintes reprises à Besançon.

Jean-Charles Arnaud, président du Comité National des Appellations Laitières, Agroalimentaires et Forestières de l'INAO, est convaincu que « les surcoûts du nouveau dispositif de contrôle seront compensés par le renforcement de la crédibilité des AOC ». En conclusion du congrès de la FNAOC, il a pu dire sa foi en la pertinence passée et à venir des filières AOC, qui constituent une réponse optimale aux attentes de la société, en souhaitant en leur faveur le même appui par les pouvoirs publics que celui qu'ils assurent aujourd'hui à l'agriculture biologique.

Emmanuel Marguet, agriculteur à Gilley (Doubs), allant à rebours des discours convenus dans l'agriculture, indiquait que ses objectifs étaient de « gagner plus en travaillant moins », voulant

raisonner d'abord « en termes de système d'exploitation plutôt qu'en termes d'objectifs de production laitière, et transmettre plus tard une exploitation viable ».



Gérard Oeuvarard, de la coopérative de Beaufort, a dit sa satisfaction de voir les jeunes « être à nouveau nombreux à vouloir monter en alpage », tout en s'inquiétant de la sortie des quotas laitiers, qui risque de déstabiliser le marché du Beaufort.

D'où son vif souhait que « la réglementation communautaire évolue pour compenser la suppression des quotas laitiers, en permettant aux AOC de maîtriser leur offre ».



Julien Lassalle et Francis Poineau, représentant d'un autre massif montagneux, les Pyrénées, ont confirmé « la force mobilisatrice de l'AOC Ossau Iraty, créant un fort courant d'installation des jeunes agriculteurs, malgré la modestie de la taille des exploitations et la difficulté du métier d'agriculteur en zone de montagne ».



Au cours d'Instants très gourmands...



On n'a pas tous les jours... 50 ans d'AOC! Pour l'occasion, la ville de Besançon avait décidé, avec l'appui des Jeunes Agriculteurs du Doubs, de mettre le Comté à l'honneur, avec toute une série de stands et d'animations, place Granvelle.



Il s'est vendu beaucoup de Comté aux "Instants gourmands" mais on a aussi appris à déguster...

La 13^e édition des "Terroirs gourmands", devenus cette année les "Instants gourmands", s'est déroulée du 4 au 7 septembre, au cœur de la capitale franc-comtoise. Au même moment, à quelques enjambées de là, plus de 250 représentants des AOC fromagères de France se réunissaient pour débattre de sujets très sérieux. Ces défenseurs des terroirs, ces passionnés de fromage, n'ont pas hésité à s'offrir quelques entractes place Granvelle et à déambuler au milieu des chalets présentant des produits du terroir de Franche-Comté et de la ville de Figeac, invitée d'honneur de cette édition, ou à assister à quelques intronisations par la confrérie des Nobles Vins et du Comté. Organisatrice de l'événement, la ville de Besançon a fait appel à une cinquantaine

de jeunes agriculteurs et aux équipes des Amis du Comté pour animer ces journées. Quelques épisodes pluvieux n'ont pas terni la bonne humeur des jeunes agriculteurs postés sur la miniferme, ou tournant la Roue du Comté, «un jeu idéal pour arrêter les passants et engager la conversation» se réjouit Stéphane Sauce. Et le public répond présent à chaque fois que la fabrication de Comté se met en route sous la fruitière en bois, celle-là même qui trône au salon de l'agriculture, ou encore lorsqu'il s'agit de faire une dégustation comparative entre plusieurs Comtés de juin 2007, venant de différentes fruitières et de différents affineurs. «À Besançon, tout le monde se croit spécialiste du Comté et ne jure que par du Comté de 20 mois!», confie un responsable technique de la ville. Justement, les Amis du Comté sont là pour faire tomber quelques idées reçues: le temps d'affinage est important mais la qualité du lait, la fabrication et la méthode d'affinage comptent tout autant! Les visiteurs pouvaient également faire la comparaison entre des Comtés venant du Doubs, du Jura et de l'Ain. Un réel travail éducatif sur la diversité et la richesse des saveurs selon l'origine des fromages. Autres moments forts de ces journées: les déambulations, samedi, dans les rues de Besançon d'une douzaine de vaches montbéliardes amenées par les jeunes agriculteurs du secteur. Un moment insolite, apprécié autant par le public que par les éleveurs.

« Nous avons travaillé main dans la main avec le Comté pour animer ces "Instants gourmands" et le résultat est plutôt positif: davantage d'animations et un programme très complet. Les JA répondent volontiers présents à ce type de manifestation, d'autant qu'elle n'est pas organisée par des agriculteurs et qu'elle permet de rencontrer un public citoyen que nous avons du mal à mobiliser d'habitude. »
Stéphane Sauce (syndicat Jeunes Agriculteurs du Doubs).



« Cette manifestation est importante pour l'attractivité de notre ville et ce fut un honneur d'accueillir l'ensemble des AOC françaises. Cette belle édition et cette présence réussie du Comté vont ouvrir un nouveau cycle, une nouvelle histoire pour les "Instants gourmands". À l'avenir, nous allons continuer d'associer les syndicats professionnels de produits régionaux. Peut-être la saucisse de Morteau ou la saucisse de Montbéliard en 2009... »
Jean-François Lepin (animateur de commerce pour la ville de Besançon).



Une cinquantaine de jeunes agriculteurs mobilisés pour l'animation.



Mariage bucolique entre ville et campagne.

AOC et développement durable : à la croisée des attentes sociétales



Bertrand Hervieu : « Les AOC conjuguent une vision patrimoniale et le bien public ».

Le CNAOL organisait un colloque sur le thème "AOC et développement durable" avec l'apport de nombreux chercheurs. Une vision qui venait compléter et argumenter les témoignages d'agriculteurs et de représentants de coopératives sur l'autonomie (alimentation du bétail, énergie-bois...).

Bernadette Risoud enseignante à l'ENESAD* a parlé de l'empreinte écologique de l'élevage laitier fortement liée à la maîtrise de l'itinéraire technique et plus particulièrement à la fertilisation azotée, tandis que Philippe Marchenay et Laurence Bérard, chercheurs au CNRS démontraient le lien étroit entre biodiversité et AOC ou encore apportaient un point de vue sociologique et historique sur la place des AOC : « La tradition est une relecture sélective du passé et l'exigence d'un cahier des charges est un gage de solidité des AOC, sans pour autant figer les choses », indiquait Laurence Bérard. Le débat dans la salle a justement porté sur ce lien entre tradition et modernité, entre exigences sociales, manque de main-d'œuvre et intérêt

ou non d'ouvrir les conditions de production des AOC aux évolutions technologiques. Le robot de traite est cité en exemple. Un débat qui n'est pas clos au sein même des différentes AOC françaises. « Les AOC ne doivent pas être un frein à la modernisation et à l'amélioration des conditions de vie des hommes et des femmes qui y travaillent, déclare Claude vermot-Desroches. Face aux évolutions, il faut se demander simplement si elles sont économiquement durables et si elles respectent l'identité et l'authenticité du produit. »

Bertrand Hervieu, ancien président de l'Inra et président du CIHEAM**, a retracé plus d'un demi-siècle d'histoire de l'agriculture en quelques minutes d'interventions, donnant une hauteur de vue à ce colloque qui mettait en avant le lien entre AOC et développement durable. « Dans nos sociétés, le lien patrimonial avec la terre est en train de disparaître », résume Bertrand Hervieu. L'espace agricole est devenu "un outil de production", il s'est "financiarisé" et il s'apparente même pour beaucoup de nos concitoyens à "un bien public". De manière paradoxale, la société est en même temps à la recherche de l'authenticité des valeurs du terroir. « Les AOC constituent une réponse pertinente à ce paradoxe. Grâce à leur richesse culturelle identitaire, elles parviennent à conjuguer une vision patrimoniale de la terre et le bien public à travers les paysages, l'environnement, la biodiversité... Elles sont un point de jonction. »

* ENESAD : établissement national d'enseignement supérieur agronomique de Dijon

** CIHEAM : centre international des hautes études agronomiques méditerranéenne

Brèves

> Une vision commune des AOC



La FNAOC (Fédération nationale des appellations d'origine contrôlée, et l'ANAOF (Association nationale des appellations d'origine laitières, adhèrent

au CNAOL qui assure la défense et la promotion des AOC. Le Conseil national des appellations d'origine laitières attend du Livre Vert sur la qualité rédigé actuellement par la commission européenne, « une simplification, un recentrage et un renforcement de la protection des signes de qualité ». L'obtention d'un logo commun pour toutes les AOP européennes est une première avancée.



> L'or vert des femmes

Assetou Nikiema est présidente d'une coopérative de production de beurre de karité au Burkina Faso. Elle milite pour obtenir une indication géographique (IG) pour le beurre de karité. Le karité est ramassé par plus de 2,5 millions de femmes dans 43 provinces du Burkina. Cet "or vert des femmes" a une importance sociale, environnementale et économique pour le pays. « Participer à ces réunions me donne de l'inspiration et du courage pour aller vers une AOC » assure Assetou Nikiema, s'adressant aux représentants du CNAOL.

LES INTERVENTIONS DES AMIS DU COMTÉ

AMBASSADE DU PAYS DU COMTÉ

15 au 18 octobre > Lons (Pyrénées-Atlantiques)

Chez Laetitia Gaborit (MOF) et Gabriel Bachelet.

JOURNÉE BIEN-ÊTRE ET MÉDECINE PRÉVENTIVE

20 novembre > Besançon (Doubs)
Avec l'Université de Franche-Comté.

SALON VINS ET FROMAGES

26 octobre > Champagnole (Jura)

COLLECTIF MONTAGNES DU JURA

6 au 11 novembre > Quartier latin (Paris)

VILLAGE RÉGIONAL MATCH DE RUGBY FRANCE-PACIFIQUE

15 novembre > Stade Bonal Sochaux-Montbéliard (Doubs)

LES ANIMATIONS DU GROUPE SCULPTURE D'ACTIONS GUSTATIVES

LES JOURNÉES GOURMANDES

30 octobre au 2 novembre > Vaison-la-Romaine (Vaucluse)

SALON DES VIGNERONS INDÉPENDANTS DE BOURGOGNE ET JURA

7 au 9 novembre > Nancy (Meurthe-et-Moselle)

5 au 7 décembre > Dijon (Côte-d'Or)
12 au 14 décembre > Grenoble (Isère)

SALON DE LA GASTRONOMIE

15 novembre > Roanne (Loire)
Invité d'honneur Arbois.

SALON DES VIGNERONS ET DES PRODUITS DU TERROIR

21 au 24 novembre > Marseille (Bouches-du-Rhône)

FONDUE GÉANTE AU PROFIT DU TÉLÉTHON

29 novembre > Tourmont (Jura)
Réservation tél. 06 73 41 07 15



Une journée à la fromagerie

Aux 4 coins de la zone AOC

Dans le cadre du 50^e anniversaire, 3 fromageries ont ouvert leurs portes : Brénod dans l'Ain, Avoudrey dans le Doubs et Les Rousses dans le Jura. Aux 4 coins de l'aire d'appellation, on entend parler du Comté !

La première des fêtes "Une journée à la fromagerie" a eu lieu à Simandre-sur-Suran, dans l'Ain, le samedi 14 juin. Puis ce fut le tour de Brénod, le 20 juillet, Avoudrey, le 10 août et Les Rousses, le 6 septembre. En ouvrant les portes de leurs fromageries, les producteurs de lait et leur fromager tiennent à montrer le travail quotidien nécessaire à la fabrication du Comté, et au-delà, le poids et le rôle d'une fromagerie dans l'économie rurale. Cette opération est soutenue par le CIGC et les FDCL du Jura, du Doubs et de l'Ain.

À Brénod, la foire bat son plein (Ain)

Le rendez-vous de juillet à la fromagerie de Brénod, s'est déroulé dans le cadre de la 7^e foire de Brénod. Une grande journée au cœur du village avec 3 volets distincts : un salon de l'artisanat et du créatif, une foire des produits de terroir et un vide-grenier. Les jeunes talents ont pu s'exprimer grâce à un atelier de mini-fabrication animé par les Amis du Comté dans la galerie de visite de la coopérative. Dès 14 h 00, Christian Pradier, fromager à Brénod, a démarré sur la place du village la fabrication d'un Comté grandeurs nature, quelque peu perturbée par un orage aussi violent que soudain. Le magasin de vente de la fromagerie n'a pas

désempli de la journée.

À Avoudrey, la fromagerie fête ses 70 ans ! (Doubs)

Cette "Journée à la Fromagerie" a été l'occasion de fêter un anniversaire – la coopérative laitière d'Avoudrey a été créée en 1938 – et de mieux faire connaître le travail de la fromagerie qui transforme 2,5 millions de litre de lait par an provenant de 11 exploitations. Après la visite de l'atelier de fabrication le matin, un moment de convivialité a réuni producteurs et visiteurs autour d'un apéritif offert et d'un repas. L'après-midi s'est poursuivie avec la fabrication d'un Comté à l'ancienne, de jeux-concours et d'animations assurées par les Amis du Comté. Et le soir, fondue géante !

Les Rousses, entre vaches et Comté (Jura)

40 ans que le village des Rousses n'avait pas connu ça : une centaine de vaches ont défilé dans les rues pour le comice du Haut-Jura. Un comice habituellement organisé sur les villages de Lajoux ou des Moussières. La fromagerie traditionnelle des Rousses ne pouvait pas rater une si belle occasion et s'est associée à l'événement

en ouvrant ses portes, le même jour, dans le cadre du cinquantenaire de l'AOC Comté. Malgré la pluie, le comice a permis de montrer une vitrine de l'élevage du Haut-Jura. Les animations autour du Comté, ainsi que l'exposition de vieilles voitures et de matériel agricole, venaient parfaitement compléter cette journée. Il fallait aussi s'attarder dans la salle de l'Omnibus pour découvrir une exposition retraçant la vie rurale des Rousses autrefois, d'après les notes de Modeste Midol datant de 1816 : « *Beaucoup de neige le 10 juin (1816), montagnes couvertes de neige le 30 juillet, de la neige les 8 et 28 août et neige sur les montagnes les 4 et 5 septembre.* » Les averses du 6 septembre 2008 étaient peut-être un moindre mal...

Autres rendez-vous

> **Lavigny (Jura)** Opération "Une Journée à la Fromagerie", à la fromagerie des Coteaux de Seille, le 18 octobre.

> **Drom (Ain)** La fromagerie a ouvert ses portes les 27 et 28 septembre.

MOUVEMENTS Changements de présidence dans les coopératives

Doubs

SCAF de Flagey-Silley : Jean-Yves Maire (Alain Coulet). Fournets-Commènes : Vincent Cattet (Alain Petit). Pierrefontaine-les-Varans : Daniel Cucherousset (François Cucherousset). Villers-le-Lac : Benoît Chopard-Lallier (Auguste Germann).

Jura

SCAF de Salins-les-Bains : Serge Rigoulet (Gérard Aymonier). SCAF de Pleure : Michel Pichon (Michel Bardoux). SCAF du Mont-Rivel : Christian Chevassu (Éric Menetrier). SCAF du Gillois : Remy Pagnier (Sylvain Ecarnot). SCAF de la Ferté : Frédéric Jacquot (Jean-Pierre Petitguyot). ■

Le nom entre parenthèses est celui du président sortant.

Le Comté ouvre ses ambassades !



Laetitia Gaborit, MOF, ambassadrice du Pays du Comté à Pau.

Alors qu'il fête le cinquantenaire de l'obtention de son appellation d'origine contrôlée, le Comté nomme, en cette fin d'année 2008, 6 ambassadeurs parmi ceux qui connaissent le mieux l'univers des fromages d'exception : les fromagers détaillants spécialisés. À l'exemple de Laetitia Gaborit, Meilleure Ouvrier de France, qui exerce à la fromagerie Bachelet à Pau dans les Pyrénées-Atlantiques. « *C'est la première fois que l'on me fait cette demande et j'y réponds volontiers. J'aime l'historique du Comté. Le goût et la qualité que l'on retrouve sur ce produit sont toujours fantastiques.* » La jeune femme a profité de la Grande Coulée à Champagnole pour prolonger son séjour en Franche-Comté et garde un souvenir plein d'émotion d'une fabrication de Comté à

l'ancienne au musée de Nancray. Car plus que de "bons vendeurs", ces ambassadeurs volontaires seront les porte-parole non seulement du Comté, mais aussi de sa terre d'origine, avec ses spécialités gastronomiques, ses vins, ses activités touristiques, ses étapes gourmandes et douillettes... Et s'ouvrent ainsi les 6 premières "ambassades du Pays du Comté" dans l'Hexagone, à Pau, Lille, Paris (3 ambassades), Lyon et Saumur. Une première vague d'animations devrait débuter durant "La semaine du goût" en octobre et se prolonger jusqu'à Noël.

Le Comté parraine deux émissions sur M6



Caméra café.



Un dîner presque parfait.

Dès cet automne, le Comté lance une opération de sponsoring avec la chaîne de télévision M6 et parrainera 2 émissions à fort taux d'audience : *Un dîner presque parfait*, du 22 septembre au 26 décembre, et *Caméra café*, du 3 novembre au 12 décembre. « *L'objectif est d'être présent sur une longue période et d'être associé à des programmes dont le concept rejoint le nôtre, avec l'idée de gastronomie et de convivialité. Ou de parrainer des émissions courtes, en prime time, avec une audience assez large qui couvre une population variée* », commente Aurélia Chimier, responsable de la communication au CIGC. Ce parrainage sur M6 permettra de présenter 294 spots de 6 secondes sur le Comté, en 14 semaines d'action, pour un budget total de 560 000 euros. Le parrainage est moins coûteux qu'une campagne de publicité classique mais nécessite un produit dont la notoriété est déjà bien installée. À la simple évocation du mot Comté, les papilles des téléspectateurs vont frémir.

- > **Un dîner presque parfait, du lundi au vendredi à 18 h 05**
- > **Caméra café, du lundi au vendredi à 20 h 40 et le samedi à 18 h 40**

En bref

> Ça roule pour le Comté !

Le 6 juin, à l'occasion de la fête franco-comtoise du goût, "le Goutatou", Autoroute Info 107.7 a installé ses micros à Arbois pour proposer à ses auditeurs une émission sur la gastronomie jurassienne. 2 heures de direct sur les appellations d'origines contrôlées avec les témoignages de Dominique Chauvin pour la filière Comté, Marie-Christine Tarby pour le Comité interprofessionnel des vins du Jura et Anne-Laure Petit du domaine Désiré Petit. Cette émission s'inscrit dans le cadre d'un partenariat avec le département du Jura et le Pays du Revermont. Elle a été diffusée sur 2 500 kilomètres d'autoroutes, 8 régions et 22 départements.



Autoroute Info s'est intéressée au Comté.

> Erratum

Une petite fausse note s'est glissée dans l'article paru en juillet sur le concours de la Lyre d'or : la paternité des petites vaches de Comté, attribuée à tort à Marc Janin, revient en fait à Guylaine Orain, fromager-affineur à Rennes. Preuve que d'autres concurrents de ce concours ont travaillé le Comté avec recherche et originalité.



Accord sur le prix du Comté

En attendant la hausse de la MPN...

Une filière organisée, une progression régulière de la MPN... Le Comté reste une valeur sûre, mais la hausse des charges n'épargne pas les exploitations et les entreprises en AOC.



La Moyenne pondérée nationale (MPN) a augmenté de 8% en un an et il est normal que le prix des fromages en blanc ait progressé de la même manière. Avec un certain décalage, car le système est relativement lent, à la hausse comme à la baisse. La MPN a pu augmenter parce que tous les maillons de la filière, ensemble, ont su accompagner cette progression au niveau commercial.

Pour autant, le producteur n'a pas senti cette augmentation du prix du fromage, et cela pour 2 raisons : premièrement, un rendement fromager inférieur à celui de l'année dernière, deuxièmement, une augmentation des charges au niveau de leurs outils propres que sont les fruitières et les exploitations.

Dans ces conditions, le prix du fromage est-il assez élevé ? «*Qui va lentement va sûrement*», répondront les responsables de l'interprofession. La notoriété du Comté est un atout à faire valoir, tout comme la qualité. Mais toute hausse brutale des prix du Comté peut déséquilibrer le travail accompli depuis des dizaines d'années pour asseoir des parts de marché. À chaque maillon de la filière de discerner où faire porter l'effort, pour qu'au final les producteurs de lait puissent rester fiers d'appartenir à l'une des AOC fromagères de France qui a su le mieux valoriser son "or blanc". Tout en restant relativement à l'abri des sautes d'humeur du marché laitier.

interview

« En répondant aux préoccupations des producteurs, les affineurs donnent un sens à la filière »

Hubert Borel est responsable de la production chez l'affineur Marcel Petite (Doubs). Il est quotidiennement en relation avec les fruitières.

Les producteurs de lait à Comté ont demandé aux affineurs une meilleure valorisation des fromages pour faire face à la hausse des charges dans les exploitations. Les dernières négociations sur les prix ont été difficiles...

H B : Il n'est pas possible de demander à un seul maillon de la filière (les affineurs) de tout prendre en charge. Mais on se doit de répondre aux préoccupations des producteurs. Ainsi, les affineurs ont décidé de soutenir le prix de base de la rémunération des fromages pour tout à la fois amener un effet immédiat au regard des problèmes de trésorerie des exploitations, et donner des perspectives sur le long terme d'amélioration de la valeur des fromages. Ce faisant, il faut garder à l'esprit que l'on ne résout pas, mais que l'on déplace une partie du problème évoqué légitimement par les producteurs.

Les affineurs ont donc accordé une bonification sur le prix du fromage ?

H B : Cette mesure d'accompagnement ponctuel ne modifie pas la répartition de la valeur ajoutée, elle en change momentanément

et volontairement les équilibres. Ainsi, la bonification sera dégressive au fur et à mesure que la MPN va augmenter. Les affineurs s'engagent aujourd'hui pour donner une perspective d'amélioration de la valorisation des fromages dans les mois qui viennent, et il faudra un effort de chacun des maillons de la filière pour réussir le challenge dans lequel nous nous sommes mutuellement engagés.

Peut-on encore faire progresser la MPN ?

H B : Les résultats que l'on retrouve dans la MPN, qui sont par ailleurs de bons indicateurs du marché, peuvent progresser dans le temps. Si l'on veut que les prix augmentent, il faut continuer à tirer la qualité des produits vers le haut. Chaque client estime si le rapport qualité/prix lui convient et les deux rapports sont intimement liés. Tous les acteurs de la filière ont le même intérêt à sortir par le haut.

Les affineurs vont-ils pouvoir répercuter cette hausse du prix du fromage ?

H B : Les entreprises d'affinage souhaitent que cette amélioration constante des fromages

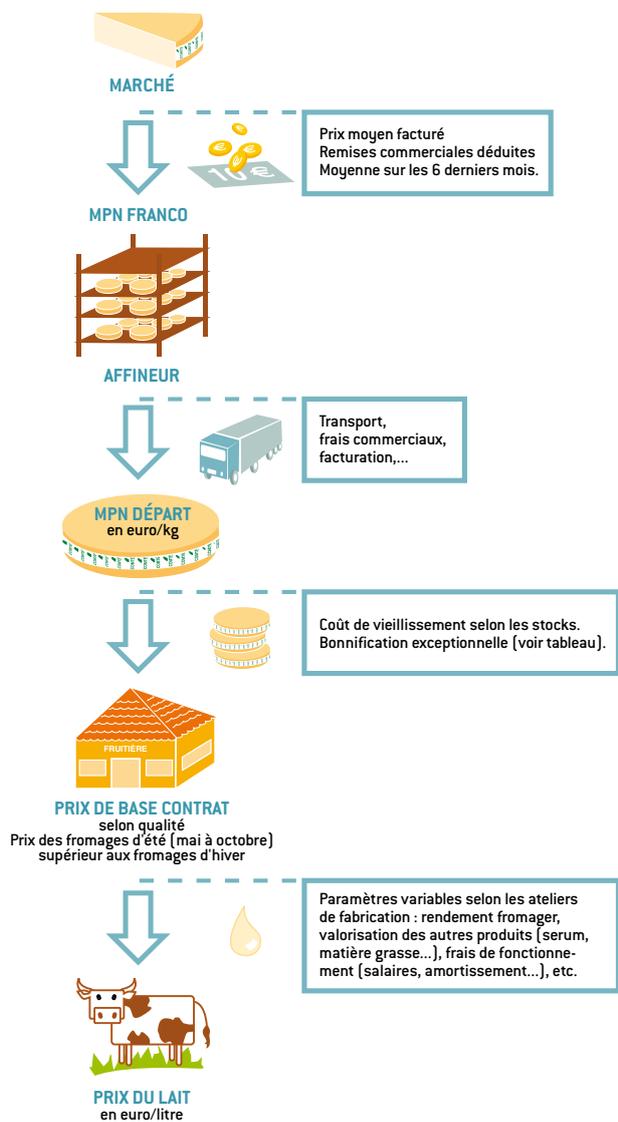


« À nous de convaincre nos clients que notre produit mérite, demain, encore mieux qu'aujourd'hui. »

permette de poursuivre cette progression et en parallèle espèrent que les clients comprendront que cet effort est consenti pour stabiliser les exploitations laitières sur les bassins de production de l'AOC. À nous d'avoir, avec les producteurs, les armes pour les convaincre que notre produit mérite, demain, encore mieux qu'aujourd'hui.

Pour finir, en un mot, comment qualifier les relations au sein de la filière ?

H B : C'est une relation qui se vit, qui se tisse chaque jour, en rencontrant les producteurs et les fromagers dans les coopératives, en suivant les fromages. C'est une relation qui restera saine tant qu'on se dira les choses, dans un échange et une écoute réciproque.



Gilles Duquet

« Quand je pense à la filière Comté, j'ai d'abord un sentiment de gratitude pour ces hommes qui, avant nous, ont su prendre les bonnes décisions. Ils ont su maintenir une fruitière aux portes de la ville (la fruitière de Fontain près de Besançon), la moderniser, aller de l'avant, tout en gardant une rentabilité économique. Aujourd'hui, nous avons un outil local de transformation qui nous donne un certain pouvoir de décision. En fruitière, ce qui fait le prix du lait, c'est le partage de la rémunération des fromages. (...) Être producteur de lait à Comté dans le massif du Jura, je le vois comme une chance. Mais si l'on veut que la filière fonctionne correctement, il faut que tous les maillons soient rémunérés à leur juste valeur, que chacun reste dans sa mission et respecte l'autre. Aujourd'hui, avec le cahier des charges de l'AOC tel qu'il est, et les charges d'exploitations sur lesquelles on ne peut pas faire beaucoup levier et qui seront croissantes, l'incertitude est forte pour ceux qui sont en période d'installation ou d'investissement. S'ils ont investi, c'est qu'ils croient en cette filière, gage d'avenir. Une exploitation en Comté doit être rentable, elle doit pouvoir être moderne et économe. (...) Le principal atout de la filière Comté, c'est d'être organisée, ce qui a quand-même un côté rassurant pour les producteurs, même si l'on n'est pas d'accord avec tout à 100 % ! »

Gilles Duquet, producteur de lait à Fontain (Doubs)



« Une filière organisée, gage d'avenir. »

Jean-François Alixant



« La hausse des charges fragilise nos exploitations. »

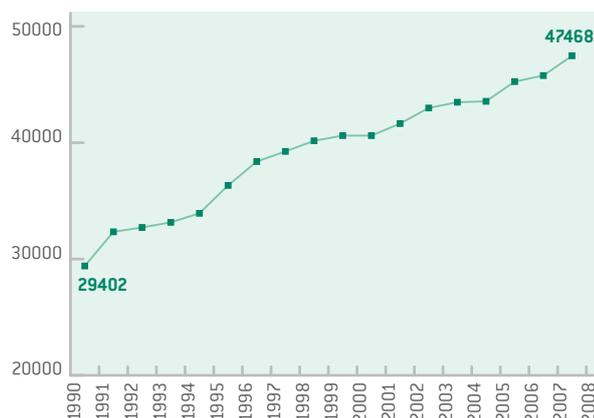
« Cet hiver, toutes les fois qu'on trayait un litre de lait, on perdait de l'argent à cause du coût des aliments achetés... Nos exploitations d'altitude sont fortement dépendantes de la qualité des fourrages et nous ne pouvons pas compenser par d'autres cultures. Privilégier le lait d'été ? Nous serions obligés de réinvestir dans la fromagerie. Donc des charges supplémentaires sur le prix du lait ! (...) Les regroupements d'exploitation ont permis d'optimiser les investissements en bâtiment et les Cuma se sont développées pour le matériel et le ramassage du lait. Mais depuis un an, l'inquiétude s'installe car la hausse des charges d'aliments et de carburant vient pénaliser les trésoreries et le revenu de nos exploitations. Le prix du fromage payé par l'affineur et le prix du lait doivent augmenter et nous permettre de compenser une partie de cette hausse des charges. Pas question de remettre en

cause l'AOC et les contrats qui organisent la filière Comté, mais les difficultés actuelles de certains producteurs doivent être prises en compte. (...) La filière telle qu'elle est organisée aujourd'hui a un coût : le maintien de coopératives de 2 à 3 millions de litres de lait est un gage de tradition et un argument de vente mais ce n'est pas aux producteurs de porter seuls cette charge (...) La prime à l'herbe, l'indemnité compensatoire de handicap, c'est important pour nos zones mais indirectement est-ce qu'on ne subventionne pas la grande distribution quand elle prend 41 % de marge sur le produit ? Il faut que les consommateurs en prennent conscience ! »

Jean-François Alixant, président de la coopérative du Lac des Rouges Truites (Jura)

MPN glissante de 6 mois	Montant de la bonification
< 5 800 €/T	100 €/T
5 800 - 5 849 €/T	75 €/T
5 850 - 5 899 €/T	55 €/T
5 900 - 5 949 €/T	40 €/T
5 950 - 5 999 €/T	30 €/T
≥ 6 000 €/T	0 €/T

UNE CROISSANCE CONTINUE DES VENTES, EXPRESSION D'UN CONSTANT DYNAMISME



Réduire la facture d'énergie en fromagerie

La Fédération régionale des coopératives laitières propose actuellement un diagnostic énergie-fluides en fromagerie.

Avec un prix du baril de pétrole à plus de 100 dollars, l'énergie devient un poste de dépenses de plus en plus lourd pour les entreprises, d'autant plus dans les fromageries où la consommation d'énergie représente environ 10 % du coût de production. La chasse au gaspi est ouverte, encore faut-il savoir où et comment agir ! À partir de la facture d'électricité, de gaz ou de fuel, il est facile d'évaluer la consommation globale en énergie d'une fromagerie. Mais la répartition par poste est rarement connue (process, chauffage, froid, éclairage). Le diagnostic énergie-fluides permet de vérifier poste par poste que les consommations n'excèdent pas les besoins réels de la fromagerie et qu'elles restent dans le domaine du raisonnable.

La prestation de diagnostic va jusqu'à définir les travaux ou autres modifications nécessaires pour réaliser des économies d'énergie.

Depuis quelques mois, la Fédération régionale des coopératives laitières propose aux fromageries de réaliser un diagnostic énergie-fluides à un coût mutualisé. 7 d'entre elles ont déjà saisi l'occasion. Les résultats de ces premières études montrent que la facture d'énergie peut se réduire de 19 à 50 % selon les fromageries, soit une économie de 6 000 à 28 600 € par an et par site. Une manière d'augmenter ses performances et de répondre à la croissance des préoccupations environnementales à l'échelle de la planète.



Valérie Vuitton, FRCL : « Avec le diagnostic énergie-fluides, les coopératives bénéficient d'un appui individuel et d'une capitalisation collective. »

Infos pratiques

La prestation de diagnostic énergie-fluides en fromagerie a été négociée par la FRCL auprès de 2 bureaux d'études, TMI et IAALP, pour un prix forfaitaire de 1 350 € HT, déduction faite des aides financières publiques (35 % Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie de Franche-Comté et 35 % Conseil régional de Franche-Comté).

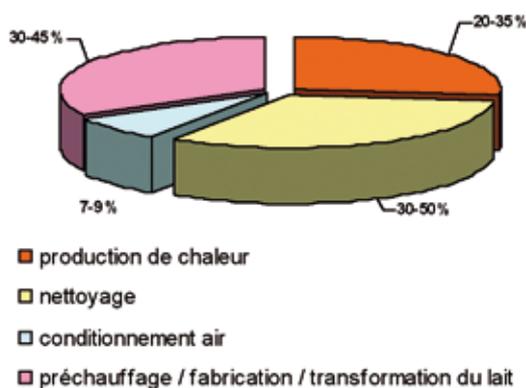
À l'issue du diagnostic, une étude de faisabilité peut être réalisée pour certains investissements comme le chauffage au bois (eau chaude ou vapeur), le solaire thermique ou photovoltaïque. Le programme diagnostic énergie-fluides va se poursuivre en 2009.

Renseignements :

FRCL Alpes-Jura-Cantal
Valérie VUITTON
19 rue de l'Égalité - 39800 POLIGNY
E-mail : frcl39alpesjuracantal@wanadoo.fr

Détails du bilan énergétique

(poste par poste avec intégration des consommations en eau)



Sur la base des 7 diagnostics en fromagerie réalisés cette année en Franche-Comté, la consommation moyenne observée se chiffre à 210 kWh PCI / 1 000 l lait transformé, destinés pour 80 % à des usages thermiques.

La coopérative a dépensé 91 000 euros HT en énergie et fluides en 2007 pour 5,2 millions de litres de lait transformé.



Cyrille Journeaux, fromager et Claude Poncet, président de la SCAF du Mont-Orcier



Le diagnostic énergie-fluides est présenté aux producteurs de la coopérative du Mont-Orcier.

Des améliorations à peu de frais

Et si la fromagerie fabriquait plus d'énergie qu'elle n'en consomme, à l'image de ces nouvelles maisons écologiques à énergie positive? Nous n'en sommes pas encore là mais il est tout à fait possible d'apporter des améliorations simples pour réduire rapidement la consommation d'énergie. Les premiers diagnostics en fromagerie permettent d'en recenser quelques-unes qui représentent un investissement allant de 4 500 € à 30 000 € amortis en 1 à 5 ans. En gardant toujours à l'esprit que la première économie, c'est la maintenance des installations!

Quelques exemples d'améliorations :

- Au niveau de la génératrice, on obtient +0.5% de rendement en plus avec la porte de la chaufferie fermée et le déplacement du compresseur d'air dans un autre local ventilé.
- Il est important de mettre en concurrence les distributeurs de combustible (fuel, gaz). Ex: une baisse de 50 €/t propane est équivalente 0.5 €/1 000 l lait.
- Au niveau électricité, sortir des tarifs réglementés EDF est plus délicat car le tarif de retour est 25 % plus cher que le tarif réglementé. Par contre, il convient parfois de revoir le contrat EDF: changement de tarif, de puissance souscrite, écrêtements de puissances en période hivernale.
- Les compteurs de consommation

permettent la mise en place d'une petite gestion d'énergie avec à la clé au minimum 5 % d'économies.

- La récupération des calories du lactosérum issu de la fabrication à 48 °C permet d'économiser 25 % sur la facture énergétique globale. Par contre, le process de refroidissement du sérum induit une forte augmentation de la consommation électrique ainsi qu'en produits de nettoyage.
- L'efficacité des lavages peut souvent être améliorée par le contrôle des sondes de tri, l'optimisation des temps de lavage

(différentes séquences). Inutile par ailleurs d'avoir une température d'eau chaude sanitaire supérieure à 60 °C (programmer à 80 °C pour les jours de fabrication de beurre).

- Il existe encore bien d'autres actions possibles pour réduire la facture d'énergie comme le mode de conduite du camion de ramassage, l'isolation du réseau de distribution vapeur, le contrôle des purgeurs, le calage des tranches horaires de fonctionnement d'une centrale eau glacée, le réglage des brûleurs – un problème récurrent, etc.



L'isolation du réseau de vapeur, un point relevé au cours du diagnostic à Orgelet.

SCAF du Mont-Orcier : 1,7 litre d'eau pour 1 litre de lait

À Orgelet (Jura), la SCAF du Mont-Orcier n'avait pas de problèmes particuliers avec ses installations. Pourtant, le diagnostic énergie-fluides a relevé divers points à améliorer: «*Les habitudes de travail sont fortes*, reconnaît Claude Poncet, président de la coopérative. *Nous voulions un regard extérieur pour voir s'il y a moyen de faire autrement.*» Un expert est choisi parmi les 2 bureaux d'études validés par la FRCL. Après audit, les dysfonctionnements ont été identifiés. Les bâtiments construits en 1994 sont correctement isolés mais sont vastes et contiennent des mètres de tuyaux, ce qui en fait une installation consommatrice en eau pour le lavage (70% au-dessus de la normale). Le coût de la consommation en eau est de 4 €/1 000 l de lait malgré un tarif d'assainissement raisonnable

(2,62 euros/m³). Pour améliorer ce critère; il faudra agir sur le temps de rinçage et la récupération des eaux du dernier rinçage par une automatisation du système.

Toujours du côté des tuyaux, le réseau vapeur n'est pas isolé. Une déperdition que Jean-François Rubrecht, consultant du bureau d'étude, a estimé à 2 100 euros pour l'année 2007.

Autre amélioration possible: une installation de CIP (concentration du sérum et utilisation de la solution filtrée pour le lavage des installations), avec une régulation automatique, représenterait un investissement de 10 000 euros qui serait rentabilisé dès la première année. «*Le coût des expertises et des travaux représente un investissement réaliste compte tenu de l'importance des économies à réaliser*», estime Claude Poncet.



La participation au diagnostic énergie dans les fromageries permettra également de mesurer l'empreinte écologique des fromageries, traduite sous la forme d'une étiquette énergie intégrant les consommations énergétiques, le transport, les consommations en eau et l'émission de gaz à effet de serre.

Un référentiel mis en place avec l'appui de l'Ajena et la Chambre d'Agriculture du Doubs qui permet de valoriser la contribution de la fromagerie à l'environnement.



Une coopérative avec un jeune président.



La fromagerie du Lac des Rouges Truites

Une fromagerie aux accents du Haut-Jura et un climat rude, pour des Comtés tout en finesse...



La vue s'étend sur les prairies alentours.

La fromagerie du Lac des Rouges Truites

- 11 sociétaires au Lac des Rouges Truites, Entre-deux-Monts, Fort-du-Plasne, Saint-Laurent-en-Grandvaux
- Président : Jean-François Alixant
- Fromagers : Daniel et Françoise Chavéron
- Affineur : Rivoire Jacquemin (Montmorot) et Juragruyère (Poligny)
- 3,2 millions de litres de lait
- Magasin de vente
- Cuma de ramassage de lait : La Blanche
- Contacts : Fromagerie du Lac des Rouges Truites
169, Les Thévenins
39150 LAC DES ROUGES TRUITES
Tél. 03 84 60 89 04

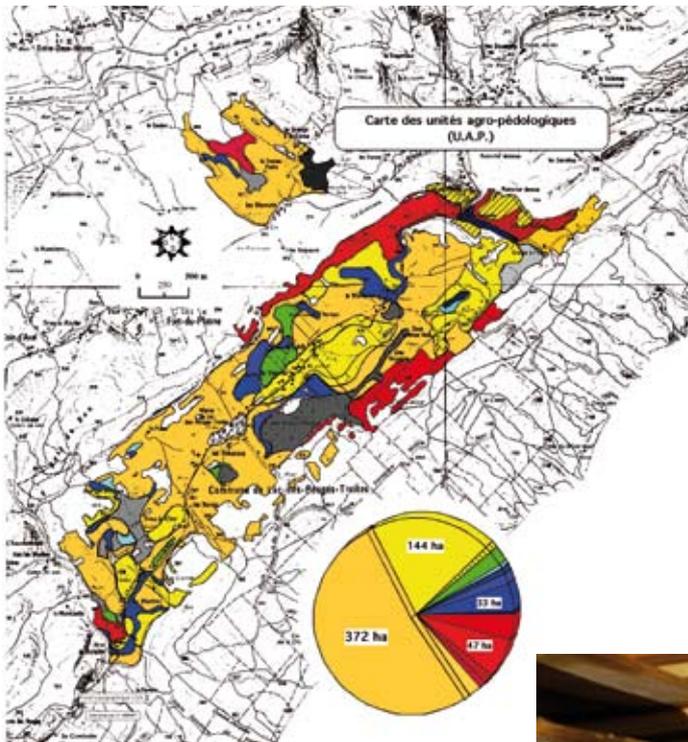
Fait assez rare dans la filière Comté, la fromagerie du Lac des Rouges Truites n'est pas propriétaire de ses murs, ils appartiennent à la commune. Mais pour le reste, elle a tout d'une fromagerie : les 4 cuves de 2 700 litres, la pompe à caillé, le refroidissement du sérum, les caves de pré-affinage de 900 places, une cave à Morbier et une chambre de stockage à froid, une beurrerie...

Les caves ont été rénovées il y a une dizaine d'années. Le magasin de vente a été construit en 1992 à l'occasion de la mise aux normes de l'atelier de fabrication. Françoise y propose du comté de 18 mois, du Morbier, une petite pâte pressée cuite, de la Raclette, du beurre, du fromage blanc, le tout produit et affiné dans les caves de la fromagerie. « *Les clients aiment quand vous fabriquez sur place* », souligne Daniel Chavéron, le fromager.

La production de Morbier est écoulee uniquement en vente directe. « L'objectif est d'arriver à 5 tonnes de Morbier par an, pas plus, car nous ne sommes pas équipés pour ce type de fabrication ». La vente directe représente 10 % du chiffre d'affaire, dont 3 % en Comté.

LE CLIMAT

Le climat de la fromagerie du Lac des Rouges Truites est particulièrement rude et pluvieux. En moyenne ce sont 149 jours de pluie caractéristiques qui ont été comptabilisés dont 47 sous forme neigeuse ! La pluviométrie annuelle moyenne est de 1 722 mm. Avec un écart de 49 °C entre le jour le plus froid et le jour le plus chaud de l'année, la température moyenne annuelle s'établit à 5,4 °C.



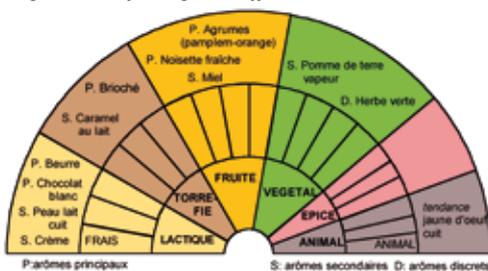
- Sols superficiels
- Sols à nappe perchée
- Sols profonds
- Sols très superficiels
- Sols à nappe captive
- Sols hydromorphes (tourbières, bas-marais)

LE GOÛT DES COMTÉS DE LA FRUITIÈRE DU LAC DES ROUGES TRUITES AFFINÉS PAR RIVOIRE JACQUEMIN ET JURAGRUYÈRE

À la fromagerie du Lac finalement rien de surprenant à ce que les arômes "lactés" des Comtés soient si denses ! Les notes de "beurre fondu", "lait bouilli", "chocolat blanc" sont cependant accompagnées de notes fruitées subtiles (plutôt "jus d'agrumes" et "noisette d'automne"). En prenant de la maturité, les nuances de "caramel au lait" et "pomme de terre vapeur (au beurre fondu)" apportent de l'intensité au goût et rendent la palette aromatique plus complète.

La finesse et l'onctuosité de la pâte donnent aux arômes le temps de s'exprimer et de persister parfois sous la forme d'une note lactée vanillée.

Les Comtés du Lac des Rouges Truites avaient été dégustés initialement dans les années 1995/1996. Le jury terroir s'est à nouveau penché sur la production de cette fromagerie en 2008 et il fut satisfait de retrouver intacts, 10 ans plus tard, tous les arômes typiques de cette fromagerie. Une belle constance à souligner de la part de tous nos porteurs de mémoire : producteurs, dégustateurs, fromagers et affineurs !



LE SOL

Au point de vue de la géologie, la fromagerie se positionne dans un val crétacé recouvert, en partie, de dépôts morainiques. Il est bordé à l'est par des ensembles calcaires plus ou moins compacts du jurassique supérieur.

Il en ressort une grande hétérogénéité, 16 unités de sols différentes ont été cartographiées; elles représentent une belle mosaïque de couleur.

La dominante est composée de sols aérés superficiels sur moraine du Würm (orange sur la carte).

Les 3/4 des sols sont aérés, bien drainants, superficiels voire très superficiels, ils n'offrent donc pas la possibilité d'enracinement profond.



Daniel Chavéron, fromager.



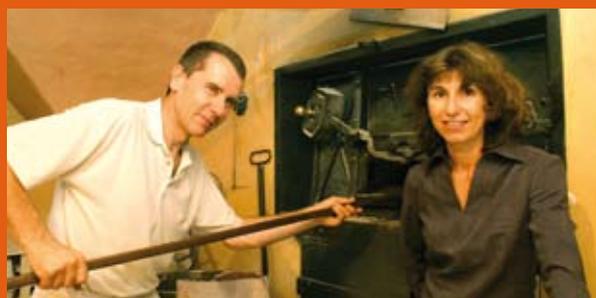
Vesce en grappe.

La flore

177 espèces floristiques ont été recensées dont 29 espèces aromatiques, représentant 38 familles différentes.

Avec un recouvrement de plus de 3% de l'ensemble de la surface fourragère, la vesce en grappe est une légumineuse intéressante pour sa valeur énergétique et comme toute légumineuse pour sa teneur en nodules azotés. Elle se distingue facilement des autres vesces par sa jolie grappe de fleurs de couleur violette très visible dans les prairies.

La Petite Montagne du Jura



Moulin de Pont des Vents

La roue à aubes qui tourne inlassablement près de la rivière est là pour le décor mais derrière les murs des turbines de plus d'un siècle fonctionnent véritablement, entraînant de lourdes meules de pierre. C'est un moulin écomusée, installé à Montfleur, qui produit depuis 1998 après 20 ans d'interruption. Christine Vermorel et Bruno Labbé sont issus de l'industrie agroalimentaire et ils ont fait le pari de la rentabilité en proposant farines et pain au levain cuit au feu de bois. La visite est très pédagogique et les meuniers-boulangers savent transmettre leur enthousiasme. À l'heure du pain industriel, il est possible de redécouvrir quelques principes fondamentaux sur la production d'une denrée alimentaire aussi essentielle que le pain. Des stages de fabrication de pain sont proposés. Au moulin de Pont des Vents il est aussi possible de découvrir les multiples déclinaisons de la farine de gaudes si typique de la Bresse. Et aussi de délicieux sablés au Comté ... ■

Moulin écomusée de Pont des Vents
39320 MONTFLEUR - Tél. 03 84 44 33 51
moulin.ecomusee.jura.free.fr



Fruitière des Erythrônes

Dans le village d'Aromas, la fromagerie locale porte le joli nom de fromagerie des Erythrônes. Localement cette petite montagne qui penche vers le département de l'Ain voit fleurir ces fleurs rares. Autre particularité : Les fromages sont affinés sur place par la coopérative, et comme la place vient à manquer en même temps que les normes évoluent, un nouveau bâtiment est sur le point d'être terminé pour l'affinage de plus de 9 000 meules annuelles, en attendant une nouvelle fromagerie à venir. Depuis 7 ans, Laurent Curt est fromager à la suite de son père. Son épouse Nathalie s'occupe plus particulièrement du magasin mais les 7 salariés au total et le stagiaire doivent être polyvalents pour passer de la fabrication à la vente ou à l'affinage suivant les besoins. Pour un avenir plus lointain, Laurent et Nathalie Curt ont une interrogation quant à la troisième génération de fromagers : « *Le fils n'aime pas le fromage* », mais Laurent ajoute : « *Cela peut encore changer !* » ■

Fruitière des Erythrônes
39240 AROMAS - Tél. 04 74 50 70 08
www.comte.com/aromas



Ferme de la Rippe

Entre Orgelet et Saint-Julien-sur-Suran Jean-Paul et Odile Chamouton disposaient de locaux agricoles désaffectés et d'une solide envie de faire partager l'histoire de la vie de leur village de Pimorin. Alors, l'ancienne écurie s'est transformée en salle d'accueil en ne conservant que les râteliers, la grange est devenue un musée de l'outil ancien, une autre pièce reconstruite un intérieur d'antan, derrière une porte sont alignés des pupitres d'école dans une fidèle reconstitution de la "communale". Au départ, un beau-frère dans l'enseignement à Lyon organise des sorties pour ses élèves jusqu'à la ferme de la Rippe et c'est l'émerveillement pour les petits citadins. Un encouragement à

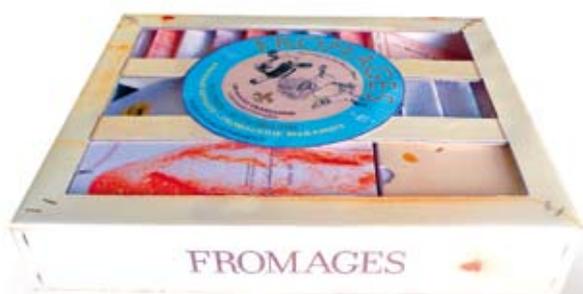
continuer les aménagements. De mai à juin, ce sont près d'un millier d'écoliers qui découvrent la vie d'une ferme d'hier et d'aujourd'hui. 1 200 adultes environ viennent aussi déguster le goûter et la réaction la plus courante se résume en une phrase : « *C'est vraiment une entreprise.* » Tous n'imaginent pas que le métier soit aussi complexe. La fabrication artisanale de cordes rencontre un franc succès comme les animaux de la basse-cour. Entrée : 6 € par adultes. 4 € pour les enfants de moins de 12 ans. ■

Ferme de la Rippe
39270 PIMORIN - Tél. 03 84 44 51 69
fermepimorin.free.fr

Cordons Bleus au Comté

Recette de Stéphane REYNAUD

Recette extraite du livre *Fromages*, en vente à partir du 27 octobre 2008
35 €. Édition Marabout. Auteur : Stéphane Reynaud.
 Illustrations : José Réis de Matos.



Cet ouvrage est une boîte garnie comme un étal de fromager et contient :

- Environ 300 recettes au fromage réparties dans 52 livrets : les AOC incontournables en petits livres avec 5 recettes pour chaque ; 1 livre pour tous les fromages de chèvre ; des petits livres réunis en étuis pour les principaux fromages internationaux.
- 24 recettes de confitures et chutneys pour agrémenter les plateaux.
- Un livret sur la fabrication du pain avec ou sans machine.



cordons bleus

300 g de comté
 6 escalopes de poulet
 6 tranches de jambon blanc
 3 œufs
 6 biscottes
 100 g de beurre
 huile de tournesol
 sel, poivre

- 1 Couper le comté en fines lamelles. Casser les œufs et les fouetter en omelette.
- 2 Écraser les escalopes de poulet à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et les assaisonner.
- 3 Disposer sur chaque escalope 1 tranche de jambon blanc (le poulet doit dépasser de 1 cm) puis des lamelles de comté.
- 4 Mouiller à l'œuf les rebords du poulet, refermer comme un portefeuille en collant bien les bords et garder au frais 1 heure.
- 5 Mixer les biscottes pour en faire de la chapelure, passer les cordons bleus dans les œufs fouettés puis dans la chapelure, bien tasser pour faire adhérer la chapelure.
- 6 Dans une poêle antiadhésive, faire fondre le beurre, ajouter une cuillère d'huile et dorer les cordons bleus 10 minutes sur chaque face.

POUR 6 PERSONNES
 PRÉPARATION : 30 MINUTES
 CUISSON : 20 MINUTES
 REPOS : 1 HEURE

CONSEIL DÉGUSTATION



Ça ne manque pas de piquant !

Un soupçon de gelée de piment d'Espelette sur un Comté assez intense, mais à caractère lactique, apporte une pointe d'exotisme intéressant à notre fromage. La chaleur du piment — ne pas dépasser la dose prescrite ! — est atténuée par les notes crémeuses du Comté. Les arômes fleuris et épicés de la gelée accompagneront le fromage en laissant une fin de bouche longue et très agréable.

On trouve assez facilement cette gelée dans le commerce, mais on peut aussi s'en procurer par Internet sur <http://www.piment-espelette.info>



« Élevage, gestion, communication, accueil pédagogique... j'ai découvert un métier complexe et passionnant ! »

Philippe Canteux, tout quitter... pour se retrouver.

« Le rêve ne nourrit pas et l'élevage laitier reste le moteur de l'exploitation. »

Tout quitter pour changer de vie. C'est le titre de la nouvelle émission de Jean-Luc Delarue qui a réuni des millions de téléspectateurs, cet été, et qui s'appuie sur un fantasme partagé par beaucoup de Français : tout quitter, pour tout recommencer, ailleurs. Philippe Canteux, agriculteur à Chauvignas dans le Jura, aurait pu participer à l'émission. Car il fait partie de ces 2,5 millions de français qui ont sauté le pas entre 2005 et 2008, lâchant une carrière toute tracée et une vie confortable pour se lancer dans l'inconnu. Masseur kinésithérapeute, Philippe Canteux habitait une des stations les plus connues des Alpes, Morzine. Son cabinet lui assurait un chiffre d'affaires régulier, il voyageait dans le monde entier, il exerçait comme kiné de l'équipe de France de VTT, il côtoyait la clientèle chic de la ville... À 43 ans, il a tout quitté pour réaliser son rêve, un rêve qu'il porte en lui depuis toujours : créer un parc animalier. Mais la réalité n'a pas été à la hauteur de ses espérances. Le marché touristique en Haute-Savoie est saturé, et la pression foncière est telle qu'on lui conseille de regarder vers d'autres sommets... Le Jura est encore une terre à défricher !

Le Jura, nouvel Eldorado touristique ?

La recherche d'un site adapté à son projet de parc animalier le conduit dans le Haut-Jura où il tombe sous le charme d'une combe isolée, entre Prénovel et les Rousses et d'une vieille bâtisse datant de 1792. La ferme, entourée de 65 hectares de prairies et de forêts cherche un reprenneur. Autre atout : c'est une ferme pédagogique qui accueille des enfants toute l'année. Banco. Le 1^{er} novembre 2006, Philippe Canteux et Céline, son épouse, monitrice de ski, décident de franchir le cap. Philippe n'a aucune expérience en élevage laitier, seulement de vagues souvenirs : ses grands-parents produisaient du lait en Normandie. Pourtant, depuis 2 ans, il traite, soigne et suit les vèlages d'une quarantaine de montbéliardes dont le lait est transformé en Comté et en Morbier à la coopérative de Grande Rivière-Morbier. Avant de s'installer, l'ancien kiné passe quelques mois au CFPPA de Montmorrot, puis termine sa formation par correspondance pour revenir travailler sur l'exploitation. Il décide d'embaucher un salarié expérimenté pour suivre le troupeau. Pendant un an, Philippe apprend et observe. Un projet de Gaec l'incite à développer des activités annexes : ferme pédagogique

avec le réseau Bienvenue à la Ferme, élevage de lamas, pension de chevaux, balades et ski-joëring.

« S'il n'y avait pas eu le volet touristique à développer, nous n'aurions jamais repris la ferme », reconnaît Philippe Canteux. Avec le recul, il ne regrette pas son choix : « L'élevage me plaît, je me sens à l'aise. J'ai découvert un métier aux multiples possibilités, complexe et passionnant. Travailler pour des AOC est également très valorisant. Pour être producteur en AOC, il faut nécessairement faire de la qualité. »

Un mental de gagnant

Tout quitter pour changer de vie, est-ce finalement la clé du bonheur ? « Nous travaillons encore dans des conditions difficiles, avec des bâtiments qui ne sont pas mis aux normes et des problèmes de gestion des effluents. Quand le nouveau bâtiment sera fini, je crois que ce sera ma plus grande satisfaction ! », conclut Philippe en bon agriculteur qu'il est devenu. De sa vie passée, il garde un mental de gagnant. Cet ancien dirigeant de l'équipe de hockey sur glace de Morzine sait que rien n'est acquis, surtout en élevage, et qu'il faut remettre son titre en jeu, chaque année.

