

Les nouvelles du COMTÉ

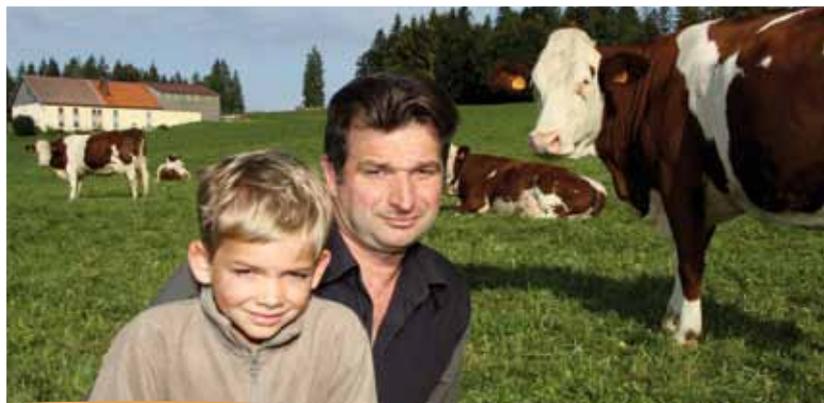
Quel beau métier que celui d'agriculteur !

Au cours des derniers mois, des réactions de violence, des manifestations, des blocages de produits laitiers, dans les rayons des GMS, ont exprimé le désarroi de nombreux producteurs de lait français qui voient avec panique se profiler les contours d'une agriculture industrielle, c'est-à-dire sans eux et leur famille.

Nous ne savons si le sort qu'ils craignent ainsi deviendra réalité. Évidemment, nous espérons très vivement le contraire ! La logique de la filière Comté, à l'opposé, basée sur une agriculture familiale et des chefs d'exploitation responsables nous permet de garder un avenir ouvert et de pouvoir affirmer : « *Quel beau métier que celui d'agriculteur !* » Notre chance, producteurs de lait à Comté, au terme d'une carrière bien remplie, est de pouvoir transmettre notre exploitation, si possible à nos enfants, mais la transmission est déjà en soi une belle réussite. D'ailleurs, nous y travaillons une bonne partie de notre parcours, conscients de la valeur de ce dont nous avons hérité et n'ayant de cesse que de le transmettre, après l'avoir adapté aux contraintes de la décennie. Ce métier d'opérateur dans la filière Comté présente plusieurs caractéristiques.

Celle qui me vient le plus immédiatement à l'esprit est celle de la dignité, la capacité à agir librement, dans le respect de chacun. Être producteur de lait signifie chez nous exercer des choix : celui de notre parcours technique, les uns privilégient le soin de leur troupeau et sont des éleveurs dans l'âme, d'autres sont d'excellents gestionnaires de prairies et de leurs valeurs floristique et fourragère, d'autres sont des managers et optimisent le revenu de l'exploitation, d'autres s'expriment dans la gestion de leur fromagerie ou dans l'accueil touristique ; et il faut dire, que pour la plupart, nous exerçons, à des degrés divers, chacune de ces passions. Cette dignité se retrouve également en aval de la filière, dans les exercices du métier de fromager et de celui d'affineur. La solidarité est le deuxième élément de notre quotidien. La vie de notre filière fourmille de rencontres et de lieux de débats, – les comices, les assemblées de fromagerie et d'unions d'affinage, les rituels classements des fromages, la commission des contrats, les gérances de fromagerie, les commissions interprofessionnelles, etc. – qui sont parfois des lieux de confrontation, mais qui sont autant d'occasions d'alimenter le tissu relationnel, la trame de vie, qui nous rappelle les fondamentaux de notre patrimoine : il y a des

suite page 2



Les éleveurs misent sur l'herbe

DOSSIER > pages 4 à 7

Téquila et Comté, FAIT DE SOCIÉTÉ > pages 2 et 3

2 AOC aux antipodes



siècles les fructeries naissaient de la nécessité de réunir le lait de plusieurs producteurs pour faire un seul fromage, et aujourd'hui notre filière résiste à la logique destructrice ambiante du chacun pour soi et du toujours plus, parce qu'aucun de nous n'est jamais seul. Notre vie sociale est riche d'échanges et parfois d'affrontements, mais la rencontre est la clef de notre quotidien.

Si aujourd'hui la réussite économique facilite l'adhésion à la filière Comté, il fut des temps pas très éloignés où le doute planait sur la pertinence de nos choix. Mais même alors, cette filière ne s'est pas départie de ses valeurs cardinales, dignité et solidarité, les jeunes agriculteurs ont continué à s'installer en nombre, la relève de nos fromagers a toujours été assurée, et tous nos affineurs ont installé leur successeur.

Quels beaux métiers nous exerçons, et c'est avec énergie que nous nous battons pour assurer leur pérennité.

Claude Vermot-Desroches

Président du CIGC

FAIT DE SOCIÉTÉ

La "french success story" du Comté vue par Sarah Bowen

Ces dernières années, une campagne de publicité américaine a fait grimper la consommation de lait dans les ménages s'appuyant sur un slogan marketing « Le bon lait vient des vaches heureuses ». Mais faire croire aux consommateurs américains qu'une vache parquée dans de grands élevages industriels, comme cela se pratique dans certaines régions des États-Unis, est "heureuse", a de quoi faire bondir la très posée Sarah Bowen. La sociologue américaine a partagé son analyse lors du colloque OCHA (Observatoire Cniel des habitudes alimentaires) qui s'est tenu les 4 et 5 mai à Paris, sur le thème "Culture des laits du monde". Elle a présenté à cette occasion une comparaison entre les États-Unis et la France à travers l'exemple du Comté. Un fromage qu'elle connaît bien, par ailleurs, pour avoir rédigé, en 2007, une étude comparative entre les systèmes de production du Comté en France et de la Tequila au Mexique. Parfaitement bilingue, elle a bien voulu répondre à quelques questions et nous faire partager son expertise sur la filière Comté. Une "réussite à la française" qu'elle s'efforce de faire découvrir à ses compatriotes.



Sarah Bowen est sociologue à l'Université d'État de Caroline du Nord, USA. Ses recherches portent sur les relations entre acteurs locaux et dynamiques globales des institutions et du marché. Elle a publié de nombreux articles, notamment dans *Rural Sociology*, *the Journal of Rural Studies*, *Agriculture and Human Values* et *Cahiers/Agriculture...*

> Interview

« La filière Comté, riche de son patrimoine »

« Les Nouvelles du Comté: Dans vos diverses interventions, vous prenez souvent le Comté AOP comme exemple. Pourquoi ce choix ?

Sarah Bowen: Protégé comme appellation d'origine contrôlée depuis 1958, doté d'un comité interprofessionnel depuis 1963, d'un cahier des charges définissant une race de vache, la Montbéliarde, et la protection des pratiques artisanales, le Comté est une référence en France, le pays du fromage. Sa force est d'avoir su dégager une valeur ajoutée pour tous ses acteurs, localement.

NDC: La tendance dominante va plutôt en sens inverse: du lait industriel, de la nourriture industrielle qui vient de partout mais de nulle part en particulier... Des alternatives sont-elles possibles ?

S.B.: Aux États-Unis, certains mouvements de consommateurs, des producteurs et

même des collectivités réfléchissent à des notions comme la durabilité environnementale, la justice sociale, la localité, la proximité, la confiance.

En Europe on parlera de territoire, de spécificités et de... PATRIMOINE. Chez vous, le patrimoine a une signification particulière, basée sur des souvenirs collectifs, des pratiques spécifiques de production et de consommation qui peuvent être une réponse à un vent de standardisation et d'industrialisation porté par la mondialisation. Ce patrimoine européen, dont les AOP font évidemment partie, est incrusté dans un contexte institutionnel et politique qui lui apporte soutien et encadrement. C'est un héritage précieux mais fragile, qui dépend de la volonté des hommes de le maintenir ou non.

NDC: Quel modèle le Comté peut-il offrir aux producteurs laitiers aux États-Unis ?

S.B.: L'expérience française, avec l'exemple du Comté, peut nous inspirer. Le patrimoine, la qualité et le terroir sont des thèmes unificateurs pour la filière Comté. L'accent sur le patrimoine collectif est également stratégique, il permet de différencier le Comté des autres fromages et il est utilisé par les acteurs locaux pour résister à la cooptation par les acteurs extra-locaux.

NDC: Avec cet éclairage des AOC européennes, une stratégie fondée sur le patrimoine est-elle possible aux États-Unis, particulièrement au Wisconsin, état laitier sur lequel vous avez enquêté ?

S.B.: L'histoire et l'organisation de la production laitière au Wisconsin ont commencé au XIX^e siècle. Il fut le premier État laitier de 1924 à 1993, dépassé depuis par la Californie et ses fameuses

Tequila et Comté, deux AOC aux antipodes

La France reste un modèle aux yeux du monde pour sa cuisine mais aussi pour sa capacité à protéger le terroir. Cette particularité a été évoquée à travers une comparaison entre les systèmes de production du Comté en France et de la Tequila au Mexique par Sarah Bowen. Une étude qui visait à relever les facteurs propices à la mise en place d'indications géographiques plus durables et plus équitables.

L'appellation d'origine de la Tequila, qui a été créée par le gouvernement mexicain en 1974, est l'une des plus anciennes et l'une des AO reconnues hors d'Europe. Elle est une source d'emploi et sous-tend une grande partie de l'économie de la région d'origine de la Tequila, la vallée d'Amatitán-Tequila. 12 000 paysans vivent de l'agave bleue, plante à partir de laquelle la Tequila est élaborée, vendue à 115 distilleries. Plus de 200 millions de litres sont produits chaque année et pourtant les producteurs n'arrivent pas à s'en sortir. En effet, la persistance des cycles de surproduction et de pénurie d'agave, l'inorganisation de la filière et l'évolution des relations avec l'industrie ont conduit :

- à l'insécurité sociale et économique pour les agriculteurs et les ménages ruraux, due à la concentration et à l'élimination progressive des agriculteurs en fonction de prix fixés par les grandes distilleries et les multinationales;

- à l'utilisation croissante des pesticides chimiques qui créent des problèmes environnementaux.

En Comté, des effets positifs

À l'inverse, dans le Comté on remarque un prix supérieur du lait, la création d'emplois, une stabilité des producteurs et des effets positifs pour l'environnement. Ceci grâce à un plan de campagne qui assure une bonne gestion des volumes et qui, négocié chaque année, permet la concertation et la contractualisation entre l'amont et l'aval pour une juste répartition de la valeur ajoutée, et une mobilisation de tous les acteurs. Ce n'est pas la libre concurrence qui fait vivre les acteurs, mais l'engagement dans une filière.

À la merci des marchés

En conclusion, les aléas que connaît la filière Tequila montre que la notion



L'agave bleue fait vivre 12 000 paysans de la vallée d'Amatitán-Tequila.

d'IG peut varier d'une région du monde à l'autre... Sarah Bowen a déploré le manque d'implication de l'État mexicain, l'absence de contractualisation et une économie exclusivement basée sur la loi de l'offre et de la demande. Pour créer une industrie qui soit plus durable pour cette région d'origine de Tequila, il serait nécessaire d'augmenter le poids des agriculteurs producteurs d'agave vis-à-vis des entreprises de transformation. Elle conclut en expliquant que « *l'organisation collective doit assurer la représentation équitable et transparente entre tous les acteurs de la filière, à l'exemple de ce qui se pratique pour le Comté* ».

vaches "heureuses"! Le patrimoine de production est une réalité au Wisconsin: les exploitations laitières y sont petites et familiales*, les producteurs de fromages, de taille modeste, sont également plus nombreux que dans aucun autre État. Des réseaux formels et informels se mettent en place, comme par exemple le Wisconsin Dairy Artisan Network.

On peut également s'appuyer sur un patrimoine de consommation: la vente directe et les magasins artisanaux sont bien présents mais il existe une vraie nécessité de développer la connaissance des consommateurs sur ces fromages.

Enfin, le patrimoine écologique du Wisconsin, avec ses paysages verdoyants, est ce qui nous rapproche le plus de la Franche-Comté et de la zone AOP, avec des conditions bien adaptées à la production laitière, une diversité de prairies et de flore... Le Wisconsin a la chance d'avoir

un terroir et un environnement qu'il doit continuer à préserver et sur lequel il peut bâtir une stratégie marketing.

NDC: L'esprit américain, pétri de libre entreprise, peut-il se couler dans le moule des AOC ?

S.B. : On produit d'excellents fromages dans le Wisconsin, mais chaque fabricant fait le sien et peut tout à fait le baptiser du nom de sa grand-mère s'il le veut, alors que cela serait impensable en France.

Si bien qu'il est difficile de les imaginer en train de s'organiser en groupes constitués partageant un ensemble défini de pratiques, parfois contraignantes, et une appellation commune (comme celle du Comté par exemple). Par contre communiquer sur le patrimoine, et le préserver, semble tout à fait possible. Et nous pourrions affirmer que nous avons un patrimoine rural prospère, avec des vaches heureuses ! »



** Seulement 20 % des exploitations agricoles du Wisconsin possèdent un troupeau de plus de 500 vaches, contre 55 % en moyenne aux États-Unis et plus de 90 % en Californie.*



Fauchée verte puis séchée, l'herbe de la zone AOP servira à nourrir le troupeau durant l'hiver.



Le cahier des charges du Comté insiste sur la qualité de l'alimentation du troupeau et recense les éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique de l'AOP.

Alimentation du bétail

Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu produis !

L'herbe fraîche et le foin séché sont les principales sources d'alimentation des vaches laitières en filière Comté. Pas d'ensilage, ni d'aliments industriels compliqués et encore moins d'OGM. Une position ferme, contraignante, mais essentielle pour garder ce lien au terroir qui fait la force du Comté.

L'herbe, associée à des compléments à bases de céréales et tourteaux, riches en énergie, sont les meilleurs alliés de l'éleveur car ils répondent aux besoins physiologiques naturels de la vache. Et la flore des prairies apporte la garantie d'un Comté aux multiples arômes...

Mais la culture de l'herbe est soumise aux conditions climatiques. Aucune année ne se ressemble. Il faut sans

cesse s'adapter, pour le pâturage, pour la récolte de fourrages... S'adapter au temps, observer ses animaux, pour produire un fromage de terroir.

Afin d'accompagner l'éleveur, le CIGC a mis en place une commission "aliments du bétail". L'interprofession assure également des contrôles auprès des fabricants d'aliments. Exigeant, le cahier des charges de l'AOP pose

quelques règles strictes d'alimentation (surface en herbe par vache, quantité d'aliments complémentaires, etc.). Autant de garde-fous pour que le Comté reste une production locale, portée par des exploitations agricoles de type familial, qui, chacune à leur manière, entretiennent cette culture de l'herbe. Et le paysage qui va avec !

> L'engagement des éleveurs

L'alimentation du troupeau laitier est encadrée par le cahier des charges de l'AOP. En adhérant à ce cahier des charges, l'éleveur s'engage sur plusieurs points :

- une identification annuelle des surfaces fourragères pouvant être consacrées à l'alimentation du troupeau avec, au minimum, 1 ha d'herbe par vache
- le plafonnement de la productivité laitière par hectare avec un maximum de 4 600 kg de lait/ha
- le chargement du cheptel laitier de l'exploitation ne peut être supérieur à 1,3 UGB/ha* de surface fourragère
- pas de zéro pâturage mais un pâturage effectif ; l'affouragement en vert est limité à un repas quotidien
- une limitation de l'alimentation complémentaire à 1 800 kg par vache

et par an

- une fertilisation organique des prairies sous contrôle
- le maintien d'une flore variée dans les prairies
- une liste précise de matières premières complémentaires
- pas d'ensilage ni de fourrage enrubanné (sous film plastique) sur l'exploitation.
- pas d'aliments transgéniques
- le mélange entre les aliments complémentaires et le fourrage grossier haché n'est pas autorisé lors de la distribution d'aliments au troupeau laitier

*Les animaux d'élevage peuvent être évalués en unités de gros bétail UGB (1 vache adulte = 1 UGB) selon une grille d'équivalence (par exemple 1 génisse de moins d'un an = 0,3 UGB)



Une vache broute environ 18 kg d'herbe par jour.

Patrick Duboz, président de la commission "Aliments du bétail" du CIGC

La commission veille au grain

Le CIGC a mis en place une commission spécialisée "aliments du bétail" composée de représentants de la filière Comté et des fabricants d'aliments travaillant sur la zone AOP.

« **Les Nouvelles du Comté: Quel est le rôle de la commission "Aliments du bétail" ?**

Patrick Duboz: Le monde agricole évolue sans cesse : de nouvelles façons de nourrir son troupeau, de nouvelles façons d'acheter les aliments, de nouvelles compositions de rations... La commission "Aliments du bétail" du CIGC doit se tenir au courant de ces évolutions, les évaluer et veiller à ce qu'elles ne constituent pas un danger pour la filière. Des contrôles sont mis en place. Ils sont nécessaires pour chacun, fabricants d'aliments et producteurs, car ils garantissent la conformité au cahier des charges du Comté. Il faut faire attention car la retombée la plus néfaste serait la perte de confiance des consommateurs !

La commission a mis en place une liste d'aliments "agréés". De quoi s'agit-il exactement ?

L'aliment agréé est produit par un fabricant d'aliment qui s'est engagé à respecter un

règlement technique précisant le type de matières premières à utiliser et leur taux d'incorporation dans l'aliment.

Cette réglementation permet aux éleveurs d'avoir un aliment de qualité optimum qui viendra compléter la ration de base de leurs bovins. Cet aliment est contrôlé et sa composition a été définie avec des techniciens du contrôle laitier, des chambres d'agriculture et des fabricants d'aliments pour être parfaitement adaptée aux besoins des animaux. De plus, il garantit aux éleveurs le respect du cahier des charges AOP Comté.

Il existe également une liste de matières premières "autorisées" ?

Nous ne sommes pas une filière intégrée. Chaque exploitation est autonome et l'éleveur gère l'alimentation de son troupeau en valorisant ce dont il dispose pour produire un fromage qui soit l'expression d'un terroir.

La liste des matières premières autorisées répond à la même logique :



Patrick Duboz : « La commission travaille dans le but d'améliorer les aliments proposés aux éleveurs en Comté, en collaboration avec les fabricants et marchands d'aliments. »

laisser le choix aux exploitations, en répondant aussi au souhait des éleveurs qui veulent valoriser les matières premières produites sur l'exploitation sans en acheter d'autres ou en acheter pour compléter les leurs et faire ainsi leur propre ration. L'éleveur doit s'assurer de travailler avec des fournisseurs sérieux qui tiennent à leur disposition tous les justificatifs des contrôles, notamment que l'aliment n'est pas étiqueté OGM* comme cela est demandé par la filière Comté. »

* Selon la réglementation générale, l'aliment doit être étiqueté OGM dès lors que des traces d'OGM sont détectables par l'analyse.

Le contrôle des aliments :

Composition et qualité à la loupe

> Contrôle de la composition des aliments

Chez les fabricants, Éric de Lamarlière, technicien du CIGC, s'assure que les aliments vendus aux producteurs de lait à Comté respectent bien la liste des matières premières autorisées. Pour les aliments agréés, sont vérifiés, en plus du nombre de céréales, le nombre de sources de protéines et les équilibres entre les matières premières. Ces contrôles sont faits facilement grâce aux étiquettes des aliments, mais le CIGC a également accès aux compositions enregistrées dans les programmes de fabrication et aux suivis des fabrications.

> Contrôle de l'absence d'OGM

Le contrôle exercé par le CIGC concerne aussi les garanties apportées par les fabricants vis-à-vis des OGM. Pour cela, Éric de Lamarlière effectue des prélèvements pour analyse chez les fabricants ou en ferme. En cas de résultat non conforme, il

recherche chez le fabricant les sources de contamination de l'aliment.

Les fabricants peuvent utiliser différentes sources de soja et la présence de soja OGM dans certaines usines est souvent à l'origine des résultats non conformes. Il faudrait alors que le fabricant sépare ce soja OGM des fabrications d'aliments pour le Comté. « Mon travail est de mettre en évidence où les séparations n'ont pas été suffisantes dans l'usine et de pousser les fabricants à améliorer leurs pratiques », indique le technicien.

> Contrôle de la qualité butyrique

Les fabricants réalisent des autocontrôles de leurs matières premières et de leurs aliments. Le CIGC exerce également un contrôle. Ce dispositif est mis en place pour que les aliments ne soient pas une source de contamination du lait.

Ces contrôles se font au rythme de 1 à



Éric de Lamarlière, technicien CIGC, réalise des contrôles chez les fabricants d'aliments du bétail.

3 fois par an chez chacun des fabricants d'aliments agréés et de 1 à 3 fois tous les 2 ans chez les autres fabricants.

Une réunion avec les fabricants d'aliments agréés a lieu 2 fois par an au CIGC pour discuter des aspects techniques de la composition des aliments et pour mettre en commun les résultats des contrôles.

Fabrice Cuenot : « Bousculé dans mes habitudes »

Chez Fabrice Cuenot, aux Combes (près de Morteau), les mangeuses d'herbe ont de beaux jours devant elles. Sur cette exploitation de 82 ha de prés et produisant 230 000 litres de lait, les vaches sont sélectionnées aussi sur la capacité à ingérer de l'herbe.

Des vaches à haut potentiel et un système de pâturage type "néozélandais". C'est le choix fait par Fabrice Cuenot, producteur de lait à Comté et qui a d'ailleurs intrigué la délégation bretonne venue le rencontrer sur son exploitation (lire ci-contre). Un système encore peu développé en Franche-Comté qui concerne une trentaine d'exploitations mais qui commence à interroger éleveurs et techniciens. L'objectif : faire confiance à la ration de base (herbe), tout en gardant un objectif de production avec des quantités de complément identiques pour toutes les vaches et, bien sûr, en respectant les règles de l'AOP Comté.

L'ancien commercial d'aliment...

L'objectif de production par vache est lié à l'historique de l'exploitation. En 2005, à la reprise de l'exploitation familiale, l'éleveur est confronté à l'obligation de construire un nouveau bâtiment d'élevage aux normes, un investissement important. « Pour baisser les coûts, il fallait optimiser la taille du bâtiment en diminuant le nombre d'animaux et en maximisant la production par vache. » Un événement sera déterminant dans l'évolution de l'exploitation : la participation à une formation sur la conduite du pâturage avec la Chambre d'agriculture du Doubs. « Les intervenants m'ont bousculé dans mes habitudes, moi l'ancien commercial d'aliments du bétail et fils d'éleveur. Ils m'ont donné envie de vraiment cultiver l'herbe », reconnaît Fabrice Cuenot qui tient à les citer : Matthieu Cassez, de la Chambre d'agriculture et Erwan Leroux, éleveur breton (l'échange d'expériences, toujours !) et par la suite, Luc Delaby de L'INRA.

L'or vert du Pays du Comté

Suite à cela, l'éleveur a entrepris un gros travail pour améliorer le pâturage : découper des parcelles pour augmenter le temps de repos de l'herbe et toujours proposer une herbe fraîche et riche aux vaches. Pour cela, il faut vérifier la hauteur d'herbe à l'entrée et à la sortie du pâturage. « Au début, on utilise des outils de mesure comme l'herbomètre, après on a l'œil. » L'idée est aussi d'avoir un fourrage de qualité et en quantité suffisante. Une garantie qui est apportée par le séchage en grange du foin.

Les vèlages sont groupés, ce qui permet de faire coïncider les besoins des animaux et de distribuer une même quantité de complément composé de 4 céréales et 4 tourteaux. Une conduite calquée sur l'élevage de truie, et que Fabrice Cuenot a retenu de l'époque où il vendait des aliments aux éleveurs de porcs. « On s'aperçoit que pour une même quantité d'aliment certaines vaches produisent plus de lait que d'autres. C'est donc dans la ration de base, dans l'herbe, qu'elles vont chercher les derniers litres supplémentaires. » L'éleveur peut donc repérer les vaches qui valorisent le mieux les fourrages et les sélectionner sur ce critère. « La sélection, dans un troupeau, c'est toujours long, mais à terme, je pourrai encore mieux ajuster la quantité de compléments. » Pour l'heure, la quantité utilisée est de 143 g par litre de lait produit en été et de 193 g par litre annuel. « Pour toujours mieux valoriser l'herbe, il faudra orienter mes choix de sélection génétique sur des critères comme la capacité d'ingestion d'herbe, de bons aplombs, car une montbéliarde doit pouvoir pâturer de longues heures sur tous



Fabrice Cuenot, ici avec Noa l'un de ses trois garçons, a choisi un chemin un peu différent de l'élevage traditionnel tout en restant attaché à la filière Comté.

les terrains...L'idéal : une vache économique au niveau alimentaire, qui mange plus de fourrage, tout en respectant l'AOC ».

Quantité annuelle d'aliments complémentaires : 1 741 kg par vache et par an, ce qui correspond en moyenne sur l'année à 193 g par litre de lait produit.
Production annuelle par vache : 9 000 l de lait.

> "La mélangeuse n'a pas tenu ses promesses"

Fabrice Cuenot a "essayé" la mélangeuse en 2007 pendant une quinzaine de jours. Le fourrage est haché dans la machine et mélangé avec le complément au moment de la distribution d'aliments au troupeau laitier.

« À l'époque, on nous annonçait l'Eldorado. Résultat : les vaches ont ingéré plus de fourrage, jusqu'à 30 kg par jour, mais par contre, elles ont baissé en lait ! » L'éleveur pense que cette baisse de production (3 litres par vache et par jour) pourrait être due à l'action mécanique de la mélangeuse qui coupe les fibres et fait le travail de mastication à la place des vaches, provoquant un transit plus rapide. « Dans nos élevages, c'est une machine difficile à amortir et un gâchis de foin car on est obligé d'en donner plus sans gain de production. J'ai arrêté la mélangeuse et la production est remontée aussi vite. » L'Eldorado n'était qu'un mirage. Et l'éleveur a décidé de miser sur une valeur plus sûre : l'or vert du Pays du Comté.

Des Bretons intéressés par l'exemple comtois

Une délégation bretonne est venue enquêter sur les systèmes pâturants dans l'Est de la France, dans le cadre du plan de lutte contre les algues vertes. Elle s'est arrêtée sur l'exploitation de Fabrice Cuenot, producteur de lait à Comté aux Combes (Doubs).

Venu du bassin-versant de la Lieue de Grève (Côtes-d'Armor), région touchée

par les problèmes d'algues vertes, ce comité composé d'agriculteurs, d'élus, de techniciens et de chercheurs, dont Luc Delaby de l'INRA de Rennes, spécialiste de l'herbe bien connu en Franche-Comté, réfléchit à d'autres pratiques moins productrices de rejets azotés pour participer à la suppression des marées vertes.

Pendant la visite, la délégation a posé

énormément de questions sur le fonctionnement de la filière Comté, les circuits courts... et a fini par la visite de la coopérative de Gilley le soir, ce qui n'était pas prévu au programme !

« Pour être moins intensif, il faut diminuer la taille ou la production des troupeaux, donc chercher une meilleure valorisation du lait. La réflexion est en cours... », indique l'un des participants bretons.

Mission Recherche : Garder la mémoire du Comté et écrire l'avenir

La mission Recherche et développement du CIGC, basée dans les locaux de l'INRA à Poligny, repose sur une équipe de 2 personnes : Yvette Bouton, chargée de recherche, et Philippe Guyot, technicien, qui travaillent en lien avec l'INRA et le Comité technique des fromages comtois (CTFC).

20 ans qu'ils travaillent sur les micro-organismes vivants qui composent la flore du lait cru ! Lactobacilles, streptocoques, bactéries propioniques, corynéformes, levures... sont le quotidien des chercheurs du CIGC. En tout, plus de 2 000 micro-organismes utiles, prélevés dans le lait, les levains naturels, le Comté, en cœur de meule et sur la croûte, ont été recensés et conservés précieusement. Une collection inestimable qui représente la mémoire vivante du Comté. Cette flore microbienne, dite naturelle ou indigène, joue un rôle important dans la qualité des fromages au lait cru, en particulier sur le plan gustatif. Elle permet de préserver la typicité et une certaine diversité sensorielle des fromages.

Préserver les bonnes bactéries

Yvette Bouton et Philippe Guyot se souviennent de ces années consacrées à mettre en évidence le rôle du lait cru, sous la conduite de Rémi Grappin, directeur de

l'INRA à l'époque, puis de Yolande Noël qui lui a succédé. Cette collaboration technique avec l'INRA n'est pas restée lettre morte. Elle a permis de mettre en place, avec le CTFC, un service "Ferments lactiques". 4 fois par an, Philippe Guyot réalise des cultures à partir des souches mères, charge ensuite au CTFC de produire les ferments et de fournir les fromageries selon leurs besoins. Ces cocktails de microorganismes viennent en appoint de la flore du lait cru. Car, en Comté, comme ailleurs, l'évolution des pratiques d'hygiène à la ferme et à la fromagerie a modifié la composition de la flore du lait. On peut se féliciter de la qualité sanitaire ainsi obtenue, mais d'un autre côté, ces mesures ont abouti à un appauvrissement du lait. « Les filières fromagères qui valorisent leur terroir sont conscientes de ce problème. Nous collaborons avec plusieurs régions, le Pays basque, le Massif central, les Alpes, la Normandie, dans l'objectif de trouver des pratiques de nettoyage qui soient sélectives d'une flore utile. L'intérieur de la mamelle



La microbiologie classique cède la place à l'analyse par PCR (lecture d'une partie du code génétique de la cellule). « Une petite révolution technologique qui permet par exemple d'identifier une souche isolée sur la mamelle et d'être capable de la retrouver dans le lait », explique Yvette Bouton.

étant un milieu stérile, cette flore est donc apportée par l'extérieur : l'environnement de la mamelle, la machine à traire... Difficile de dire qu'une pratique est bonne et de rejeter toutes les autres ; dans chaque ferme, on peut trouver des éléments favorables », indique Yvette Bouton. Avec l'aide des chambres d'agriculture et des contrôles laitiers, un réseau d'agriculteurs motivés s'est mis en place pour les essais, les prélèvements, l'observation des pratiques...

Le foin, un milieu favorable ?

Dans le cadre d'un travail de recherche mené avec le CHU de Besançon, la MSA et l'Université de Franche-Comté, sur le lait cru et l'origine des réservoirs à la ferme de "bonnes bactéries", le foin s'est révélé être un milieu favorable. Après un travail fastidieux d'enquêtes et d'analyses, en fin limier, le chercheur ressent parfois le frisson d'être, peut-être, sur une piste. À suivre...

Hommage à Pierre Rousseau, ancien directeur de l'INRA

Parmi les figures qui ont marqué la recherche en Comté, nous avons une pensée pour Pierre Rousseau, directeur de l'INRA de 1960 à 1983, membre du jury terroir, qui nous a quittés ce printemps. Cet homme affable aimait parler de ses premières expériences de "suivi technique", dans les années 1960-1970, du côté de Lièvreumont, où il enfourchait son vélo pour se rendre dans les exploitations. Le "chimiste en blouse blanche" savait vite trouver le bon mot pour se faire accepter. Un travail mené à l'époque, en collaboration avec le Comité technique du Comté. Durant cette période, sous l'impulsion de Pierre Rousseau, l'INRA a apporté sa pierre à la construction d'une filière Comté de qualité, avec plusieurs priorités : améliorer la fabrication fromagère, montrer l'importance du taux protéique dans le lait, résoudre les défauts d'aspect et d'affinage des Comté...



Mettre la recherche en application

Les essais sur la morge (micro-organismes qui se développent sur la surface du fromage et donne son aspect à la croûte), initiés par l'INRA et laissés de côté pendant quelques années, retrouvent aujourd'hui leur utilité. Traditionnellement, on frottait les vieux fromages avec un chiffon, en revenant vers les jeunes fromages pour ensemer la croûte. La sacro-sainte "marche en avant" a eu raison de cette pratique ancestrale. « Grâce à cette collection de souches de morge, le CIGC peut répondre à la demande des ateliers de transformation et d'affinage et apporter une solution, en cas de problème, en attendant que le milieu se réensemence à nouveau. L'idée : avoir un produit sécurisé constitué de micro-organismes "sauvages" issus de la zone Comté », explique Philippe Guyot, qui souligne au passage le côté "visionnaire" et "prévoyant" des décideurs du CIGC et du CTFC. Et de la même manière, les programmes de recherche lancés aujourd'hui feront peut-être le Comté de demain...



La mise en place du "service morge" comporte du travail de terrain : Philippe Guyot se rend régulièrement en fromagerie pour frotter des croûtes de fromages et faire des prélèvements dans le cadre des essais sur la morge.

Nouveau sur Internet

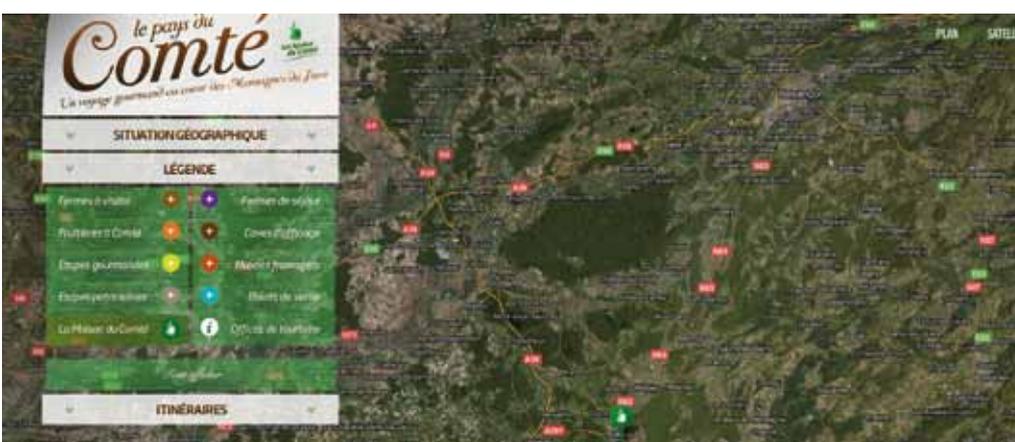
La carte interactive du Pays du Comté, un voyage gourmand au cœur des Montagnes du Jura...

Nous le savons tous, le Comté est un fromage étroitement lié à son territoire. Depuis presque 10 ans, le programme des Routes du Comté s'efforce de développer cette réalité auprès des non-spécialistes. Aussi, afin de sublimer cette relation particulière qui ancre le Comté et sa région AOP de production, est créée cet automne sur Internet une "Carte Interactive du Pays du Comté".

Ce voyage immersif au pays du Comté est possible grâce à une navigation interactive basée sur la technologie "Google Maps", qui permet de faire figurer sur la carte des fiches illustrées de chaque acteur du réseau des Routes du Comté et de les relier entre eux, grâce à différents itinéraires au cœur des montagnes du Jura. Cette "Carte Interactive du Pays du Comté" permettra donc aux visiteurs de découvrir le Comté et de parcourir son territoire comme s'ils y étaient.

D'ailleurs, vous aussi ne restez pas sur cette seule aventure virtuelle : rendez-vous très vite dans les Montagnes du Jura, il est temps de savourer le Comté !

> Rendez-vous sur les Terres du Goût avec www.lepaysducomte.com



> Un challenge Comté et un jeu, La Légende du Comté sur le Web

Pour accompagner la campagne média sur les derniers mois de l'année, la présence du Comté est démultipliée sur Internet grâce à 2 actions Web, qui surfent sur des courants devenus incontournables : l'engouement pour la cuisine et les jeux en ligne. Démarré le 15 octobre, un challenge Comté, concours de recettes à base de Comté, est actuellement relayé par une dizaine de blogs de cuisine influents. Les 5 recettes ayant reçu, au vote, le plus de « j'aime » sur la page Facebook "I love Comté" gagneront une journée en atelier avec un grand chef.

Par ailleurs, la saga de *La Légende du Comté* continue ! Un jeu vidéo réalisé avec des images tirées du film devrait fidéliser une clientèle jeune et a le mérite de faire passer des messages forts. Pour accélérer la propagation du jeu qui sortira le 20 novembre et créer le buzz, un concours sera proposé et relayé via un dispositif de bannières sur Facebook ; les 10 meilleurs joueurs repartiront avec un morceau de Comté qu'ils recevront avant Noël.



LES INTERVENTIONS DES AMIS DU COMTÉ

AMBASSADES DU PAYS DU COMTÉ

15 - 17 octobre > Ouverture de l'Ambassade de Meaux à l'occasion de la foire de Meaux (Fromagerie de Meaux).
29 - 30 octobre > Ouverture de l'Ambassade de Nîmes (Fromagerie Vergne).
4 - 5 novembre > Ouverture de l'Ambassade de Toulouse (Fromagerie Xavier).
27 - 29 novembre > Salon gastronomique SAGA de Vannes, avec la fromagerie de Kérouzine, Ambassade à Vannes.

LE COMTÉ DANS TOUS SES ÉTATS

19 octobre > Thoiry (Yvelines)
 À l'occasion d'une journée avec un autocariste, le Comité départemental du tourisme du Doubs propose un apéritif, "le Comté dans tous ses états", animé par les Amis du Comté dans le parc du célèbre zoo.

SALON DES VINS ET DES FROMAGES

23 - 24 octobre > Champagnole (Jura).
 Ateliers de dégustation de Comté ludiques et sensoriels d'une durée de 45 minutes.

CONFRÉRIE DE BACCHUS DU VAL DE SAÔNE

28 octobre > Gray (Haute-Saône).
 Soirée dégustation vins et Comté.

PROFESSION FROMAGER

16 novembre > Rioz (Haute-Saône).
18 novembre > Baume-les-Dames (Doubs).
7 décembre > Orgelet (Jura).
 Animations en collèges.

SALON TALENTS COMTOIS

19 - 21 novembre > Besançon (Doubs).

LES ANIMATIONS DU GROUPE SCULE D'ACTIONS GUSTATIVES

5^e UNIVERSITÉ D'AUTOMNE DES SITES REMARQUABLES DU GOÛT

21 octobre > Châteauneuf-du-Pape (Vaucluse).

SALON DES VIGNERONS INDÉPENDANTS DE BOURGOGNE ET JURA

22 - 24 octobre > Dijon (Côte d'Or).
5 - 7 novembre > Nancy (Meurthe-et-Moselle).
3 - 5 décembre > Grenoble (Isère).

SALON DE LA GASTRONOMIE

20 - 22 novembre > Roanne (Loire).

À l'occasion de ces rendez-vous, le Groupuscule d'Actions Gustatives présentera le Comté par le biais de la dégustation ludique de 5 fromages de terroirs, saisons, âge et qualité d'affinage différents, avec une approche visuelle et olfactive, et animera un jeu de découverte d'odeurs à l'aveugle.



Fabrication à l'ancienne par les AMC lors de la 3^e édition des Routes du vin et du Comté, cet été, à Levier.



Un concept développé en 2008 : le bar à Comté. Sous le bec pression, on sert... du Comté. Un clin d'œil pour rappeler les similitudes entre ces 2 univers : fermentation en microbrasserie et fromagerie, terroir, cuivre et laiton rutilants, bois... L'opération a été présentée au Vieux Campeur à Paris en partenariat avec Montagnes du Jura et reprise avec succès, comme ici sur la photo, lors d'une opération séduction menée par le Comité de tourisme de l'Ain vers le public lyonnais.

5 bonnes raisons de devenir "Amis du Comté"

Les Amis du Comté réalisent une centaine d'animations par an au service de la promotion du Comté. L'association, née le 30 mars 2004 à Poligny, favorise le rayonnement des Routes du Comté et de la Maison du Comté.

1 > Pour tous les publics

Que peuvent avoir en commun un ancien fromager, un directeur de banque, un professeur d'économie, un restaurateur, une agricultrice ?

Retraités ou en activité, proches de la filière Comté, Ambassadeurs fiers de leurs produits, de leur région... tous ont décidé, un jour, de prendre leur bâton de pèlerin et de sillonner les Routes de Comté, s'arrêtant dans les fruitières, les foires, les salons, les écoles pour plonger leur auditoire dans un bain initiatique où ils vous apprennent à découvrir le Comté autrement. Amis du Comté, ils ont pour règle de "favoriser la connaissance et la notoriété du Comté auprès de tous les publics, francs-comtois, français ou étrangers, et en tous lieux [...]". Une mission inscrite dans les statuts de l'association.

2 > Ancrés au terroir

Les Amis du Comté participent à de nombreuses animations sur les Routes du Comté. Cette approche permet d'être ancré au terroir, de travailler sur le paysage, l'accueil touristique. « Nous ne commençons jamais une dégustation sans présenter la carte des fruitières, c'est une façon d'entrer dans les paysages, de commencer ce voyage initiatique au pays du Comté. Les Amis du Comté savent parler du quotidien : à la ferme, à la traite, en fabrication... »,

explique Véronique Socié, permanente de l'association.

3 > En prise directe avec le consommateur !

« Ensuite, il s'agit de parler du produit, de le faire découvrir sous un angle ludique, en dehors du traditionnel plateau de fromage. On explique qu'il n'y a pas un Comté mais des Comtés et que chacun peut trouver celui qui lui convient, au-delà d'un prix, d'un âge ou d'une marque commerciale, c'est l'émotion que l'on ressent à la mise en bouche qui doit combler », continue Véronique.

Dans ce dialogue avec le consommateur, les Amis du Comté sont interpellés de plus en plus souvent sur la provenance du lait, le prix du fromage mais aussi sur des questions de santé. « Et le cholestérol ? » « Le Comté est-il trop salé ? » Les Amis du Comté ont des arguments : découvrir les bienfaits du lait cru, le plaisir...

4 > Des outils pour faire connaître le Comté

Les Amis du Comté sont appelés à représenter le Comté dans diverses manifestations, à la demande du CIGC, ils peuvent également répondre aux besoins d'animation des fruitières et des crémiers-ambassadeurs. Les outils mis en place sont variés et reposent sur les compétences des membres de l'association : des fabrications



Les Amis du Comté se rendent dans les Ambassades du Pays du Comté pour créer de vraies relations avec le crémier et ses clients. Ici, en Belgique, quelques membres des AMC ont rejoint l'équipe de la fromagerie Saint-Michel pour proposer des dégustations et des fabrications de Comté.

à l'ancienne de Comté, des ateliers de dégustation et de cuisine, des jeux, des conférences, l'animation de la Maison du Comté...

Depuis 5 ans, les membres de l'association ont réfléchi et créé de nouvelles séquences pédagogiques : des ateliers autour des produits laitiers pour le très jeune public, des ateliers des sens pour les classes accueillies au musée, des ateliers de minifabrication de fromage (sur le modèle mis au point, il y a plusieurs années par le GAG) ; mais aussi des séquences "Nutrition-Comté" en collaboration avec la médecine préventive de l'Université de Franche-Comté et les Caisses de retraites. Sans oublier le travail sur la gastronomie avec la présentation "en vrai" du concept "Osons les accords Comté".

5 > Convivialité et formation

La particularité des Amis du Comté est de réunir des personnes très différentes mais qui partagent les objectifs de l'association et œuvrent solidairement pour les atteindre. Sans perdre de vue un principe moteur : toujours centrer l'action sur la convivialité et l'échange d'expérience. L'association s'engage aussi à former ses membres pour améliorer leur connaissance du Comté.



Le stand des Amis du Comté et le chalet des Montagnes du Jura : un duo de choc pour communiquer sur le Pays du Comté.



Les soirées dégustations à la Maison du Comté allient plaisir des sens et convivialité.



Emmanuel Champon, vice-président du CIGC et administrateur des AMC : « Les AMC rendent possible tout ce que l'on peut imaginer de manière théorique pour animer les lieux et rencontrer les consommateurs, les visiteurs, les futurs vacanciers... Ils sont un outil au service de la filière, qui mérite notre reconnaissance et notre soutien car nous sommes tous des "Amis du Comté". »



Les ateliers de minifabrication de fromage lors des "Journée à la fruitière" : succès assuré auprès des enfants... et des parents !

Trois questions au président

Comment est née l'association "Les Amis du Comté" ?

Jean-Louis Barthod : Les actions de promotion du Comté ont toujours existé, à travers de nombreux bénévoles et de différentes manières. À un moment donné, il est devenu nécessaire de s'organiser et de répondre aux demandes d'animations qui étaient faites à l'interprofession trop nombreuses pour qu'elle les assume toutes. L'association des Amis du Comté a été créée dans ce but, à l'initiative du CIGC.



« Les AMC sont des personnes capables de faire passer les valeurs de la filière Comté vers le consommateur. »

Où interviennent les Amis du Comté ?

J-L. B. : Nous répondons aux demandes d'animations notamment sur les salons : la Percée du vin jaune, la foire de Paiherol dans le Cantal, le Sihra de Lyon. On peut aussi citer les salons des Sites remarquables du goût, les fêtes des autres syndicats fromagers : Bleu d'Auvergne, Bleu du Vercors... le travail réalisé sur les Routes du Comté et dans les Ambassades... En peu de temps, nos actions se sont beaucoup étoffées : après l'approche gustative, nous avons dû organiser la vente de Comté en impliquant les coopératives et leurs magasins. Les Amis du Comté assurent également la gestion de la Maison du Comté, les formations "Profession fromager" et participent aux formations "Vendeuses" organisées avec les fédérations de coopératives laitières.

Pourquoi devenir Amis du Comté ?

J-L. B. : À mon avis, la filière ne réussira que par ses hommes et ses femmes et leur capacité à aller à l'extérieur parler du Comté et voir comment il est perçu. Notre fromage est atypique : sous un même nom se décline une grande palette gustative. Il faut communiquer sans cesse, rien n'est jamais acquis, même si le Comté bénéficie d'une vraie reconnaissance. Il faut s'ouvrir ! Si, dans chaque fromagerie, une ou deux personnes participaient aux animations avec les Amis du Comté deux week-ends par an, ce serait profitable pour tous. Les AMC sont prêts à partager leur expérience.



Au fil des mois, Les Nouvelles du Comté vous ont présenté les missions du personnel du CIGC. Il nous restait à présenter Elisabeth Arnoud. Comptable au CIGC, Elisabeth est responsable des dossiers de subvention et assure également la comptabilité de l'association Les Amis du Comté.

> Composition du bureau

- **Président** : Jean-Louis Barthod
- **Vice-président** : Dominique Chauvin
- **Secrétaire** : Jean Marie Letoublon
- **Trésorier** : Léandre Piedimonte

> **Les ressources des AMC** proviennent des cotisations (membres actifs et bienfaiteurs) et de financements multiples, avec pour principal partenaire le CIGC, en lien avec les Routes du Comté et des Ambassades du Pays du Comté. Certaines prestations sont prises en charge par les organisateurs des manifestations.

> Contact

Les animations des Amis du Comté s'adressent à tous (écoles, associations, fruitières, sites touristiques, organisateurs de manifestations...), alors n'hésitez plus, faites appel à leurs services ! Ou même allez plus loin : rejoignez l'équipe !

Les Amis du Comté

CIGC - avenue de la Résistance
39800 Poligny
Tél 06 82 51 50 41
lesamisducomte@comte.com



La fruitière de la Baroche rassemble 18 sociétaires.



La Baroche, une dynamique d'équipe

La jeune fruitière de la Baroche à Arsure-Arsurette dans le Jura fait partie du paysage local, comme si elle avait toujours existé, comme une évidence pour les habitants qui apprécient son magasin de vente et le dynamisme de son équipe : sociétaires, fromagers, vendeuses...

La fruitière de La Baroche

- Sociétaires : 18, plus un vendeur de lait
- Président : Bruno Cordier
- Fromager : Laurent Bulet
- Second fromager : David Letondal
- Aide-fromager : Laurent Maret
- Magasin de vente en société, géré par Hervé Midol et Catherine Rousset
- Vendeuses : Graziella Godin, Nathalie Rousset, Pauline Chabod
- Affineurs : Fromageries Arnaud et Rivoire Jacquemin
- Litrage : 5 millions de litres de lait transformé en Comté
- Caves de pré-affinage : 600 places utilisées, 1 200 possibles
- Ramassage du lait : CUMA de la Route du Lait. Président Yvan Melet
- Le sérum est vendu à un agriculteur pour sa porcherie
- Visites possibles
- Contact :
Fromagerie de La Baroche
Route de Fraroz
39250 Arsure-Arsurette
Tel.: 03 84 51 14 14
Fax: 03 84 51 14 14
www.comte.com/arsure_arsurette

En découvrant le paysage aux environs, le nom de la Baroche apparaît comme une évidence. Un pli du massif jurassien domine les villages à plus de 1 200 mètres d'altitude. De la forêt dense d'épicéas émergent des falaises. C'est là, au bas de ces roches, qu'en 2005 les fruitières de Fraroz-Cerniébaud, Arsure-Arsurette et des Chalesmes se sont unies pour construire un équipement de production complètement repensé. Un bâtiment bas qui s'intègre parfaitement dans le paysage avec son bardage de bois et son toit de tôle dans la tradition des fermes d'altitude. Côté environnement, une chaudière à granulés de bois donne entière satisfaction. La façade accueillante s'ouvre directement sur le magasin de vente qui est devenu un point de ralliement pour la population des villages alentours. Dès le départ, les adhérents ont voulu créer une société pour différencier les activités du magasin et de la coopérative, ce qui permet également d'élargir la gamme de produits vendus. En période touristique, les visiteurs affluent. La fruitière fait partie du circuit des Routes du Comté et ouvre régulièrement ses portes, plus de 1 000 personnes ont été reçues l'année dernière, sans compter les cars. Il faut aussi animer des visites pour les classes

vertes à certaines périodes de l'année. Un travail d'équipe (magasin, fromagers, sociétaires), la volonté de préserver de l'emploi localement (3 vendeuses) et surtout apporter un service de proximité dans une zone rurale pauvre en commerces.

Valorisation des données terroir : de nouvelles animations

La fruitière de la Baroche inaugure cette année une nouvelle manière de parler de son produit. Décliné en plusieurs séquences, cette animation s'adresse aux sociétaires, aux vendeuses et à l'ensemble des acteurs de la fruitière. Au printemps dernier, elle a débuté avec une découverte de la flore organisée par Florence Compagnon (CIGC). Fin novembre, Véronique Socié (AMC) interviendra pour une séance dégustation qui ne se limitera pas au seul Comté. Le but étant d'acquérir un vocabulaire propre à la dégustation, la capacité de parler d'un produit. Enfin, en compagnie d'habités du jury Terroir, Florence Bérodié (CTFC) proposera de comparer les goûts, y compris de Comté d'autres fruitières et de relier les résultats au terroir local. De quoi alimenter bien des conversations autour du Comté au comptoir du magasin.

LES SOLS

Le bassin laitier de la fromagerie de la Baroche est constitué par une mosaïque de sols différents. Cependant, la grande majorité est représentée par des sols aérés superficiels. La moraine glaciaire du Würm est le sous-sol le plus fréquemment rencontré. Elle offre un profil de sols avec la présence de nombreux petits cailloux (qui n'ont cependant qu'une faible incidence sur l'enracinement des plantes).

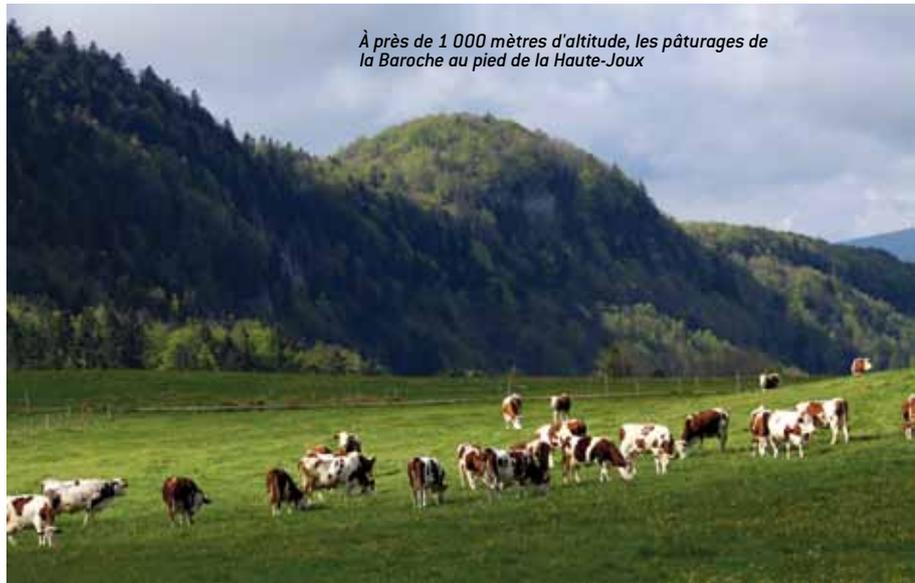
À noter également, la proportion assez importante de sols plus ou moins étanches et ce même parfois en position de plateaux pour les sols à nappe perchée.

LE GOÛT DES COMTÉ DE LA BAROCHÉ AFFINÉS PAR LA MAISON RIVOIRE-JACQUEMIN ET LES FROMAGERIES ARNAUD-JURAFLORE

Les Comté de la Baroche présentent un goût assez intense où arômes et saveurs se rehaussent mutuellement. Les arômes de graines, de noisette, de noix, de cacahuète grillée et parfois de châtaigne sont dominants et accompagnés comme dans une sauce relevée par des nuances de champignon des bois, d'ail, de jaune d'œuf dur, de miel, de crème maturée.

L'équilibre des saveurs est plutôt salé – sucré, avec toutefois les 4 saveurs souvent présentes en même temps, d'où une impression de produit complexe dont la persistance aromatique plaît aux dégustateurs de fromages typés.

La texture est onctueuse/grasse et accompagne bien l'expression des arômes.



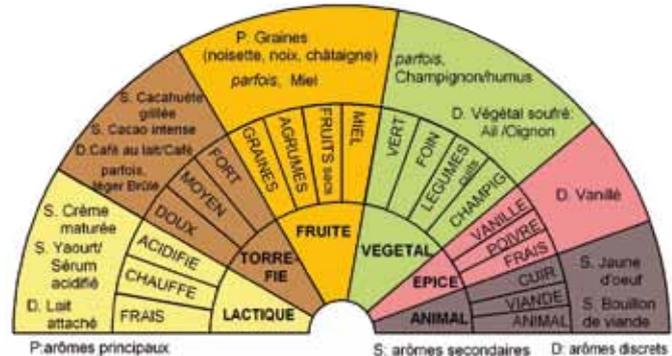
À près de 1 000 mètres d'altitude, les pâturages de la Baroche au pied de la Haute-Joux



Le magasin de vente propose une belle variété de produits du terroir : charcuteries, boissons, artisanat, le tout fabriqué dans le Massif du Jura, et bien sûr les fromages produits par la coopérative.



Dans le cadre de la valorisation des données terroir, plusieurs sociétaires et une partie du personnel de la fruitière sont partis à la découverte de la flore locale.



La flore

La crételle n'est pas forcément la graminée la plus performante, que ce soit en terme de valeur fourragère ou en terme de rendement. Faisant intégralement partie du fond floristique des prairies de la Baroche, la crételle doit son nom à sa caractéristique anatomique qui permet de la reconnaître aisément.

En effet, les épis disposés de façon alternée donne à la tige un aspect de crêtes tout en zig-zag.



La crételle

LE CLIMAT

Le fait que la Baroche soit positionnée au pied de la forêt de la Haute-Joux donne au climat un caractère rude avec des températures fraîches (-2°C de moyenne en janvier) et de fortes précipitations (avec plus de 185 mm de moyenne en décembre).

Bienvenue dans le Haut-Saugeais blanc



Les belles balades le long du "GR Jouille"...

Même au plus fort de la mécanisation de l'agriculture, les chevaux ont toujours été présents dans la combe d'Hauterive et depuis 26 ans Jean-Marie Jouille propose des balades hivernales en traîneau attelé le long du "GR Jouille", symbolique sentier qui part du lieu-dit la Perdrix et qui serpente dans les splendides paysages alentours. Un peu de préparation sur les 2 parcours possibles : déneiger un peu, tasser et damer beaucoup pour un quart d'heure ou une demi-heure au choix tracté par un cheval comtois. L'inscription et la réservation se font par téléphone ou directement sur le site nordique de la Perdrix le week-end. Bientôt Sébastien, le fils de la maison, qui termine sa formation d'agriculteur, viendra apporter son aide pour les 30 vaches laitières et la quarantaine de génisses. Une aide qui libérera un peu de temps pour Jean-Marie qui compte développer des attelages en été. Il enregistre déjà des demandes régulières pour des mariages. ■

Ferme Jouille - 5, La Combe - 25650 Hauterive-la-Fresse
Tél. 03 81 38 13 14 - jean-marie.jouille@wanadoo.fr

La Fruitière de la Seignette plus verte que jamais !

À quelques mètres de la fruitière de Maison du Bois-Lièvremont passe la voie verte reliant Pontarlier à Gilley. Établie sur l'ancien parcours du tacot, elle voit sa fréquentation augmenter d'année en année. Jacques Fourcault, le fromager, et son épouse Lucienne constatent que ce sont le plus souvent les promeneurs étrangers qui font un petit détour par le magasin de la fruitière pour étoffer le casse-croûte. Les Allemands, en particulier, semblent apprécier le Comté. Pour les visites lors de la fabrication ce sont surtout des familles qui en font la demande et les caves sont particulièrement appréciées. Au magasin les habitants du village bénéficient d'un petit privilège : une carte de fidélité qui permet d'obtenir une réduction d'un euro par kilo de fromage acheté. ■

Fruitière de la Seignette - 6 rue de la Gare
25650 Maisons-du-Bois-Lièvremont
Tél. 03 81 38 14 48
www.comte.com/maisons_du_bois_lievremont



Gîte de la Combe d'Hauterive : une adresse recherchée

Le hameau de la Combe d'Hauterive est un peu isolé sur les hauteurs entre la haute vallée du Doubs et la combe des Alliés longeant la frontière suisse. Cet isolement relatif n'a pas empêché un développement touristique déjà ancien. Cela fait 13 ans que Karine Desmaris gère un gîte créé il y a près de 40 ans par sa famille. Entre les aménagements de la vieille ferme et un chalet de 3 chambres, elle offre une capacité d'accueil de 18 places. Si juillet, août et février sont traditionnellement complets, elle constate que de façon générale la région proche est un peu sous-équipée face à la demande importante. Demande engendrée en particulier par la proximité du site de la Perdrix qui attire de nombreux amateurs de ski de fond, de parcours en raquette. Un site aménagé par l'association haut-saugeais blanc présidée par Jacques Desmaris, le mari de Karine. Pour l'été, la création récente d'un sentier "La Vy aux Moines", entre Montbenoit et Môtiers en Suisse, stimule la fréquentation touristique. Il s'agit de marcher sur les pas des moines qui autrefois passaient d'une abbaye à l'autre en gravissant courageusement le dénivelé aboutissant à Hauterive. ■

Karine et Jacques Desmaris - La Combe d'Hauterive - 25650 Hauterive-la-Fresse
Tél. 03 81 38 15 74 - www.gite-hauterive.fr



Pastilla jurassienne au Comté

Une recette de Jérôme Schmit
et du chef Philippe Puget*

Ingrédients pour 4 personnes

- 200 g de Comté jeune
- 4 tranches de jambon cru
- 200 g de cèpes
- 150 g de trompettes
- 4 feuilles de brick
- Jeunes pousses d'épinard
- 20 g de beurre
- 1 gousse d'ail
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 15 cl de jus de viande (ou l'équivalent à partir de fond de veau déshydraté)
- 30 g de lard fumé
- Sel, poivre
- 1 cercle en inox de 10 cm de diamètre

> Préparation des pastillas

Couper le Comté en tout petits dés. Nettoyer soigneusement tous les champignons. Couper les cèpes en quartier et ouvrir les trompettes en 2. Blanchir les champignons séparément et les égoutter.

Éplucher la gousse d'ail, la couper en 2, retirer le germe puis la hacher.

Dans une poêle antiadhésive, chauffer l'huile d'olive et le beurre, et faire revenir les cèpes jusqu'à coloration, ajouter les trompettes, l'ail et faire revenir le tout 2 à 3 min. Mélanger les champignons cuits et les dés de Comté dans un récipient, saler et poivrer.

Huiler les feuilles de brick avec un peu d'huile d'olive. Chemiser le cercle avec une feuille de brick et la tranche

de jambon cru. Remplir le cercle avec le mélange Comté-champignons. Refermer le jambon et la feuille de brick. Démouler et préparer le suivant.

> Préparation du jus lardé

Couper le lard fumé en dés, le faire revenir dans une casserole et mouiller avec le jus de viande, laisser cuire à feu doux pendant 5 min.

> Cuisson et dressage

Préchauffer le four à 180°C (th. 6). Poêler à feu vif les pastillas dans une poêle antiadhésive avec une goutte d'huile d'olive, puis enfourner 12 min. Préparer 4 assiettes avec le mélange de jeunes pousses assaisonné, disposer une pastilla sur chaque assiette et arroser légèrement du jus lardé. Servir chaud et se régaler.



*Domaine du Revermont
Hôtel et restaurant - Passenans (Jura)
Tél 03 84 44 61 02
www.domaine-du-revermont.fr

Le conseil du sommelier :

- **Accord avec un vin du Jura :** un Poulsard plutôt vieux, ou un jeune Trousseau (2009).
- **Accord avec un vin d'une autre région :** un Saumur Champigny AOC (Val-de-Loire).

CONSEIL DÉGUSTATION



Comté et mangue

Inattendu, un accord fruité tout doux !.... Au moment de l'apéritif, en fin de repas, au petit-déjeuner ou au goûter, régaliez-vous du mariage de ce fruit exotique avec le Comté. Simplissime et tout bonnement délicieux : avec une mangue bien mûre (mais pas trop sinon elle sera filandreuse), goûtez un Comté fruité. Le Comté se fond et développe avec finesse les arômes de fleur et de pêche sauvage, à peine poivrés, de la mangue, dont la texture soyeuse et onctueuse tapisse agréablement le palais.



Raphaël Chamouton est installé depuis 2 ans sur la ferme familiale, un GAEC de 315 000 litres de lait à Comté et 120 ha de surface.

Raphaël Chamouton, éleveur-entrepreneur

Depuis qu'il a installé un distributeur de lait frais à Lons-le-Saunier, le premier dans le Jura, Raphaël Chamouton a fait la une des journaux. Installé en GAEC avec ses parents à Pimorin, il est aussi administrateur de la fruitière de Saint-Julien-sur-Suran depuis un an. Rencontre avec un jeune déterminé, engagé dans la filière Comté et désireux de rencontrer le consommateur.

PORTRAIT

Au volant de son Peugeot Partner, Raphaël Chamouton descend chaque matin à Lons-le-Saunier, sauf le dimanche. À l'arrière de la camionnette, 100 litres de lait frais, traits de la veille et issus de son troupeau de vaches montbéliardes. Aussi loin que porte son regard, s'étend la vallée du Suran, et des prés d'herbe bien verte, qui donne un bon lait à Comté. Un avenir tout tracé. Mais voilà, ce fils d'agriculteur n'aime pas que tout lui tombe tout cuit. Avant même de s'installer sur la ferme familiale avec ses parents, alors qu'il était en BTS ACSE* à Montmorot, il avait déjà réfléchi à un projet qui serait bien à lui, "sa petite entreprise": faire des glaces à la ferme ou installer un distributeur de lait frais... Les reportages à la télévision sur ces sujets lui donnent des idées. Les glaces ? L'investissement lui semble trop

lourd. Finalement, ce sera le distributeur de lait, installé depuis le début de l'été sur le parking de l'hypermarché Géant à Lons-le-Saunier.

Donner une bonne image de l'agriculture

Ce qui lui plaît par-dessus tout, le matin, quand il amène le lait frais, c'est la discussion qui s'installe autour du distributeur, avec 1 ou 2 personnes. « Je ne manque pas de leur dire que c'est du lait issu d'une exploitation en lait à Comté, d'expliquer comment il est produit. C'est un gage de qualité pour eux. Ils savent qu'il n'y a pas d'ensilage et me disent apprécier le goût du lait. » À la ferme, il a pris toutes les précautions sanitaires, préférant conserver ses 100 litres de lait à 0,5 °C dans un tank spécifique.

À 24 ans, le jeune homme ne cache pas aimer les villes et le brassage avec d'autres populations. « J'aime aussi être agriculteur mais je ne veux pas avoir pour unique univers le travail dans les champs et les vaches ! » Ce goût de la rencontre a peut-être été transmis pas ses parents, Odile et Jean-Paul, qui font de l'accueil à la ferme depuis de nombreuses années (ferme pédagogique, Bienvenue à la ferme) et font partie des Routes du Comté.

« Le plus dur, dans notre métier, c'est l'image négative que les gens ont de l'agriculture. J'ai envie de leur donner une bonne image... », déclare le jeune homme. Et il recommence, chaque jour, en allant remplir son distributeur de lait.

*BTS Analyse et conduite de systèmes d'exploitation.