

Les nouvelles du COMTÉ

numéro

77

hiver 2012



Comté de Savoie?

L'origine des produits devient un argument de vente, "Origine France", "Label Bretagne" sont des annonces d'actualité censées rassurer le consommateur. Les AOP et IGP sont spontanément réticentes vis-à-vis de ce type d'annonces: l'origine sans l'exigence d'un cahier des charges leur constitue une concurrence peu loyale.

Abonné à l'Argus presse*, le CIGC reçoit souvent par erreur des coupures de presse citant le "Comté de Savoie" ou le "Comté de Nice".

Assurément, une telle origine serait un plus pour ses ventes, mais ce serait évidemment au détriment de l'authenticité. Car le Comté ne pouvait naître que sur ces plateaux calcaires jurassiens, aux hivers rudes et enneigés, et aux prairies multicolores de nos étés continentaux. Avec ses valeurs fondatrices, la solidarité et l'adaptabilité de l'organisation collective, avec ses valeurs contemporaines, toujours la solidarité, le respect de l'environnement, l'organisation artisanale et le maillage du territoire qu'elle permet, le renoncement aux logiques intensives, le Comté est l'emblème de sa région.

Du reste les abonnements Argus média* permettent de mesurer, avec plus de 2000 articles ou émissions qui chaque année parlent de notre fromage, l'ampleur de la notoriété spontanée du Comté. En résulte une augmentation continue de ses ventes depuis 20 ans, également due à l'excellence et à la diversité de son goût, mais aussi au dynamisme des acteurs de la filière et au soutien de tous les Francs-Comtois et des habitants de l'Ain, aussi fiers de leur région que de leurs fromages. Ces hommes et ces femmes sont le soleil de notre terroir.

En retour, le Comté est leur ambassadeur quand il reçoit des groupes de journalistes de tous les pays et leur fait découvrir et apprécier les autres produits régionaux. Ambassadeur quand, dans des émissions de grande écoute comme "Envoyé spécial", il fait partager l'amour de son terroir d'origine. Ambassadeur encore quand avec "les Routes du Comté", il accueille plus de 200 000 touristes dans ses sites de production, caves d'affinage, fromageries, et élevages aux couleurs de la Montbéliarde.

Ambassadeur quand il sillonne les foires nationales et internationales pour faire découvrir les saveurs et du produit, et du terroir qui le nourrit. S'il sait que sa notoriété dépasse largement celle de la région dont il porte le nom, le Comté la considère comme un écrivain et n'a de cesse de lui associer sa beauté, son histoire, sa culture du collectif.

Chacun son lot: le Comté n'est ni niçois ni savoyard, et ne bénéficie donc pas de la notoriété afférente. Mais il n'aurait pas cette saveur venue des siècles, issue du labeur accumulé des générations s'étant modelées aux dures conditions de ces plateaux calcaires. « Comté, Comté, Comté », le temps a façonné ce produit dont nous sommes collectivement si fiers.

Claude Vermot-Desroches

Président du CIGC

*Alerte à chaque citation du Comté dans la presse et dans les médias.



Les services que les fromageries rendent à la collectivité

DOSSIER > pages 4 à 6

Affinage : les secrets du bois percés à jour

TECHNIQUE > pages 10-11



Un fonds de solidarité pour les élevages

Les élevages du massif jurassien sont, comme les autres, parfois touchés par des maladies réputées contagieuses comme la tuberculose, la brucellose, la fièvre charbonneuse ou la fièvre aphteuse. Mais ces événements rares⁽¹⁾ ont des conséquences importantes dans une région où 70 % de la production laitière sont orientés vers la fabrication de produits AOP au lait cru. En effet, dès la suspicion de la maladie, le lait doit obligatoirement être pasteurisé pour garantir son

innocuité. Pour la tuberculose, par exemple, le temps de suspension de la "qualification sanitaire" de l'élevage est au minimum de 3 mois, quand tout va bien... c'est-à-dire qu'il s'agit d'une fausse alerte. Quand malheureusement le cas s'avère réel, il s'écoule encore plusieurs mois avant que l'élevage soit à nouveau reconnu "indemne de tuberculose", et que son lait puisse servir à la production de fromages au lait cru. Il s'en suit un important manque à gagner pour l'éleveur.

C'est pourquoi les 4 filières AOP réunies en URFAC⁽²⁾ ont demandé la mise en place d'un fonds d'indemnisation, qui prend en charge le différentiel de prix du lait. La procédure a été portée par le CRIEL⁽³⁾ de Franche-Comté sous forme d'un accord interprofessionnel⁽⁴⁾, et repose sur une cotisation volontaire fixée en premier exercice à 0.1 € pour 1 000 litres de lait.

L'accord a pris effet le 1^{er} juillet 2011. Les producteurs peuvent s'engager individuellement, mais les fromageries ont été sollicitées pour présenter des dossiers groupés et ainsi, minimiser les frais administratifs.

Au 31 décembre 2011, 106 fromageries ont assuré les engagements de 1 912 producteurs. 4 cas d'élevage touchés ont été pris en charge par le fonds de solidarité.

(1) Pour la tuberculose, une centaine de troupeaux laitiers sont en suspicion chaque année en France ; pour 10 % d'entre eux, il y a confirmation de l'infection avec abattage du troupeau (source : ANSES).

(2) URFAC : Union Régionale des Fromages d'Appellation Comtois.

(3) CRIEL : Centre Régional Interprofessionnel de l'Économie Laitière.

(4) cosigné par les 3 collèges constitutifs du CRIEL : producteurs, coopérateurs et industriels.

> Rencontres professionnelles

Le bureau du CIGC rencontrera les professionnels de la filière Comté lors des réunions décentralisées :

- le mercredi 1^{er} février à Ceyzeriat (01), salle Sorelva aux Soudanières.
- le lundi 6 février à Cuvier (39), salle des fêtes.
- le mercredi 15 février à Poligny (39), salle des Conseils ENILBIO.
- le mercredi 22 février à Levier (25), salle du Conseil à la Mairie.
- le mardi 6 mars à Maïche (25), salle Ducreux - Château du Désert.

MOUVEMENTS Changements de présidence dans les coopératives

Le nom entre parenthèses est celui du président sortant.

Doubs :

SCAF de Bremondans : Rachel Barbier (Pascal Viprey).
SCAF Bonnetage : Dominique Vauthier (Sylvain Arnoux).
SCAF Fallersans-Nods : Pascal Clerc (Claude Mercier).
SCAF Mouthe : Christophe Cuenet (Lucien Guy).
Coopérative de Oye et Verrières : Marc Louvrier (Jean-Charles Guinchard).

Jura :

SCAF de Gillois : Thierry Cuby (Rémy Pagnier).
SCAF "Côteaux de Seille" : Philippe Perret (Christophe Rousselot).
SCAF de Tourmont : Benoît Mazo (Hervé Fournier).

> Du Comté dans les collèges du Doubs

Chaque année, pendant la semaine des produits locaux, les Jeunes agriculteurs du Doubs se rendent dans les collèges pour présenter l'agriculture du département et font déguster Comté, Morbier, saucisse de Morveau et lait frais. L'opération s'est déroulée du 12 au 16 décembre, et a concerné 1 859 élèves de 6^e dans 23 établissements scolaires. Le Comté, offert par le CIGC, provenait de la fruitière de Fontain.



> La fondue des J.A. pour le Téléthon

Les Jeunes Agriculteurs du Jura et du Doubs se sont investis dans l'organisation du Téléthon. À Lons-le-Saunier, ils ont organisé une fondue géante qui a été servie le vendredi soir et le samedi midi à plus de 1 400 personnes. Le Comté était offert par le CIGC et les affineurs Rivoire-Jacquemin, Juragruyère et Arnaud.



L'événement de l'année :

Le plus savoureux job de l'année



À l'occasion du 10^e anniversaire du réseau Routes du Comté, un grand casting sera lancé pour trouver le candidat ou la candidate au "plus savoureux job de l'année". Le

gagnant décrochera un CDD d'environ 4 mois et devra tenir un carnet de bord journalistique et multimédia de son voyage au Pays du Comté.

Le gagnant du casting "Le plus savoureux job de l'année", choisi par un jury des Routes du Comté, tiendra son "Carnet de routes au Pays du Comté" qui sera diffusé sous forme de photos, vidéos et articles en utilisant les outils d'Internet. Ce webdocumentaire aura toutes les qualités attendues d'un grand reportage mettant en valeur les lieux, les hommes et femmes et les valeurs de la filière Comté, mais aussi les atouts touristiques gastronomiques, culturels et paysagers des Montagnes du Jura. Chaque reportage pourra être complété par des

bonnes adresses, des infos pratiques et des bonus : recettes, bons plans dégustation... Quant à l'internaute, il a la possibilité de découvrir le contenu en se faisant son propre parcours, en fonction de ses envies et de ce qui l'intéresse : par lieu, par personnage, par date, par cartographie.

Avec ce nouveau genre documentaire, le Comté sort de la promotion classique. Il ne "vend" rien mais répond aux attentes des internautes, raconte des histoires à travers des témoignages, entre dans le ressenti, apporte de l'émotion. Sans rien céder à un vrai travail d'investigation et d'écriture ! C'est pourquoi ce "savoureux job" s'adressera tout particulièrement aux étudiants en journalisme mais pas uniquement. L'événement "Le plus savoureux job de l'année", en commençant par le

lancement du grand casting national, est à suivre, dès ce printemps, sur lesroutesducomte.com.



> Un nouvel outil : le kit du producteur de lait AOP

Ce kit du producteur de lait AOP est le fruit du travail en commun des 4 filières AOP du massif jurassien : Comté, Morbier, Bleu de Gex Haut-Jura et Mont d'Or. Après le guide du producteur de lait à Comté réalisé en 1995, et les agendas annuels remis depuis 2001, ce nouveau classeur réunit 3 fonctions :

- **Agendas 2012, 2013 et 2014**

Ces agendas permettent d'enregistrer les événements du quotidien dont il faut garder la mémoire. Ils constitueront un outil de traçabilité des événements au jour le jour.

- **Classement des documents**

Le classeur comporte des pochettes destinées au classement des documents d'audit et autres fiches à conserver en lien avec la production de lait.

- **Conseil technique**

Un guide d'audit et des fiches techniques thématiques apportent conseils et ressources.

Le classeur est un outil central pour les contrôles AOP puisqu'il rassemble une grande partie des documents qui sont demandés aux producteurs de lait pendant les audits. Il n'est pas figé ; d'autres fiches techniques viendront l'enrichir.

Les fromagers ont aussi leur agenda. Chaque page trace une journée de fabrication. Les agendas ont évolué au fil des années en fonction des observations des fromagers et des techniciens. C'est aujourd'hui un outil indispensable et plébiscité par les fromagers.



Les services que les fromageries rendent à la collectivité

Au-delà de leur fonction première qui est de valoriser le lait des sociétaires, quelle place les fromageries tiennent-elles dans le tissu socio-économique local ? Quels services peuvent-elles rendre à la collectivité ? Enquête dans quelques

fruitières de la zone AOP Comté qui ont développé des partenariats avec les communes, maintenu des services et de l'emploi en milieu rural, créé des animations touristiques...

À Épenoy (Doubs)

Une fromagerie qui vend aussi de la chaleur

La fruitière des Premiers sapins, située au cœur du village, possède une chaudière à bois pour la fabrication du Comté qui sert également à chauffer plusieurs bâtiments communaux : la mairie, le groupe périscolaire, l'école primaire, la maternelle, une petite salle de réunion et 4 appartements. Un accord de partenariat a été signé, il y a un an, avec la commune qui rachète la chaleur produite par la chaufferie (eau chaude), transmise par un réseau enterré d'environ 300 mètres. Un compteur est installé au départ de la fromagerie et dans chaque bâtiment. « Avant, nous chauffions avec du fuel et à l'électricité. Au niveau de la facture, les économies se ressentent déjà », explique Jean Bouveresse, maire d'Épenoy. De son côté, la commune a investi dans un système de réception des

plaquettes de bois dans les anciennes caves de la fromagerie, ce qui a permis d'abandonner le granulé bois, plus coûteux. « Chacun est gagnant, estime Philippe Voidey, président de la fruitière. Nous ne l'avons pas fait pour amortir la chaudière, achetée en 2004, mais pour rendre service à la commune ». Des services qui peuvent prendre des formes inattendues. L'année de la sécheresse, le camion à lait de la coopérative a permis de transporter de l'eau jusqu'au village. « L'ambiance est bonne, nous avons un très long partenariat au niveau de la station d'épuration communale qui traite les eaux de nettoyage de la fromagerie », indique aussi Philippe Voidey. Pour Jean Bouveresse, qui fut président de la coopérative pendant 25 ans, la fromagerie « est partie prenante de la



Philippe Voidey et Jean Bouveresse dans les locaux de la mairie.

commune. Elle crée de l'emploi (5 ETP), pour une commune de 566 habitants, ce n'est pas négligeable, et génère de l'activité avec son magasin ».



La fruitière du Plateau arboisien a réorganisé sa production : le nouvel atelier d'Arbois est dédié à la production de Morbier et à la vente avec un magasin et une galerie de visite design et spacieux.

À Arbois (Jura)

Vin et Comté, vers une offre touristique commune

À Arbois, le nouveau magasin et la galerie de visite de la fruitière du Plateau arboisien permettent désormais



Frédéric Lacroix (à droite), président de la fruitière du plateau arboisien et Joël Morin, président de la fruitière vinicole d'Arbois, lors de l'inauguration de l'atelier fromager et du magasin le 18 novembre dernier.

d'accueillir des visiteurs et des groupes dans de bonnes conditions. La fruitière du Plateau arboisien a dédié l'atelier d'Arbois à la fabrication de Morbier, les ateliers à Comté sont à Chilly-sur-Salins et à Ivory. La fromagerie est située juste en face de la fruitière vinicole d'Arbois, dont le président Joël Morin voit d'un bon œil cette métamorphose. L'idée de coupler les 2 visites (vins et fromages AOP) est en train de germer, peut-être avec l'appui d'un opérateur touristique qui pourrait proposer un séjour clé en main en ajoutant la visite de la Maison Pasteur, une excursion, etc. Une opération qui serait profitable aussi pour les restaurateurs de la région.



Rachel Barbier, présidente, et David Boissy, fromager.

À Bremondans (Doubs)

La station d'épuration de la fromagerie traite les eaux usées du village

La station d'épuration de Bremondans appartient à la coopérative. Elle traite les eaux de lavage de la fromagerie et les eaux usées de la commune. « Avec 1,9 million de litres de lait transformé à la fromagerie et 82 habitants, la part de chacun est pratiquement équivalente » souligne David Boissy, fromager, qui gère la station.

Rachel Barbier vient de prendre les fonctions de présidente de la fromagerie. Pour elle, la gestion d'une station d'épuration entraîne « une responsabilité vis-à-vis de la population. Il faut arriver à ce que tout fonctionne bien ». La présence, au conseil municipal, de sociétaires de la fromagerie aide à entretenir les bonnes relations.

À Plasne (Jura)

Maintenir un lieu de rencontre avec le bar café

« Quand j'ai appris que Plasne risquait de perdre sa licence IV, je l'ai rachetée avec l'idée de conserver ce patrimoine au village et de faire des dégustations vins-Comté », explique Olivier Monneret, producteur de lait et gérant du magasin de la fromagerie (SARL Les délices du Plateau). L'espace "bar café" ouvert depuis 2009 se cale sur les horaires du magasin : 9h-12h30 et 17h-19h. Il propose des boissons produites localement : bières, jus de fruits, vins du Jura et apéritifs régionaux (Macvin, absinthe...). Dernièrement, le magasin a été complètement repensé et agrandi avec une belle salle d'accueil et de dégustation où l'on peut s'installer tranquillement pour prendre un café et lire le journal. « Ce n'est pas une activité "naturelle" pour une fromagerie mais nous pouvons assurer ce service grâce au personnel présent. L'idée est de maintenir un lieu de rencontre convivial », explique Olivier Monneret. Les idées ne manquent pas :

une soirée à thème certains vendredis, la retransmission de matchs... Le magasin de Plasne a également un dépôt de pain, depuis son ouverture en 2003, et un Point vert avec le Crédit Agricole de Franche-Comté pour les petits retraits d'argent et les dépôts de chèques, « ce qui facilite la vie de certaines personnes âgées ».



Le magasin de la fromagerie de Plasne.



À Salins-les-Bains (Jura)

La fromagerie adhère à l'Union commerciale

Parce qu'elle est située à proximité de la zone commerciale, la fromagerie de Salins-les-Bains a noué des relations particulières avec l'Union des commerçants, dont elle est adhérente depuis l'année dernière. « Nous participons à la quinzaine commerciale et nous avons une carte de fidélité », précise Gilles Duquet, vice-président de la fromagerie chargé du développement du magasin. Pour nous il est important d'être partenaire de la vie économique locale, de participer au dynamisme commercial et touristique du pays de Salins ». Les sociétaires ont par exemple organisé, en juillet, un marché fermier nocturne avec tous les fournisseurs du magasin et un repas champêtre pour 150 personnes.

La fromagerie mène également une réflexion autour du sel avec la ville de Salins pour contribuer et participer à la notoriété de ce patrimoine local.



À Bonnétage (Doubs)

Un point-poste et un dépôt de pain au magasin

Parmi les services de la vie quotidienne dont on peut difficilement se passer, il y a la poste et la boulangerie. Quand le bureau de poste de la commune de Bonnétage a fermé, les deux commerces du village ont été sollicités pour ouvrir un point-poste. La pharmacie n'a pas pu maintenir sa candidature, l'ordre des pharmaciens n'étant pas favorable, il ne restait plus que le magasin de la fruitière. « Au début les habitants manifestaient un peu de mécontentement, pensant qu'on avait fait fermer la poste, mais ils ont vite compris, et aujourd'hui ils apprécient de pouvoir retirer un peu d'argent, d'envoyer un recommandé ou un colis et de venir jusqu'à 19

heures ! », explique Corinne Vauthier, l'une des vendeuses.

« À chaque fois qu'il y a une demande des clients, on la remonte au responsable du magasin, M. Ecourtener et aux sociétaires », explique encore Corinne Vauthier. Ainsi, quand le camion du boulanger a arrêté sa tournée quotidienne, la fruitière a ouvert un dépôt de pain au magasin. « C'est difficile à gérer car les achats ne sont pas réguliers. Mais là encore les gens comprennent qu'on fait avec ce qu'on a en stock ».

Le magasin, qui a fêté ses 5 ans le 3 décembre dernier avec une porte ouverte, connaît une belle progression et emploie 3 personnes de la commune.



Randonnée des fruitières sur le plateau de Frasne et du Val Drugeon (25).



Musée des métiers d'autrefois du Haut-Jura (fruitière de la Pesse - 39).



Des salles sont aménagées pour accueillir les groupes de touristes avec visite et dégustations. (Ici fruitière des Suchaux - 25).

Les producteurs ne manquent pas d'imagination !

Les fromageries renforcent l'offre touristique d'un village, d'un territoire, grâce par exemple aux magasins et aux possibilités de visites des 120 fruitières des Routes du Comté, aux visites proposées en commun avec les offices de tourisme ou avec les autres filières de produits (vins du Jura, saucisses de

Morteau...), l'ouverture d'une salle de restauration, la création d'aires d'accueil pour les camping-cars,....

Elles peuvent proposer des animations culturelles, sportives, par exemple : la Randonnée des fruitières, la fête du village associée à la journée portes ouvertes, des musées...



Journée portes ouvertes à la fruitière de Brenod (01).

> So Comté ! *

Le CIGC a reçu, les 5 et 6 octobre derniers, trois journalistes anglais de la presse Internet, spécialistes culinaires ou "blogueurs professionnels" pour une découverte grandeur nature de la filière Comté, avec au programme une série de visites: la Maison du Comté à Poligny, une ferme à Bouverans, la fromagerie de Plasne et la société Juragruyère à Poligny.

Une autre très belle illustration du travail réalisé par la filière: l'accueil d'un journaliste américain, le 17 novembre, qui s'est traduit en rédactionnel positif pour la région. Retrouvez l'article rédigé par Dave DeSimone du magazine Pittsburgh Tribune sous le titre: *Quality over quantity results in perfect cheese, wine*** sur le site Internet: www.pittsburghlive.com (accessible dans l'onglet de recherche "search" en tapant: "Comté"). Enfin, du 23 au 27 novembre, le Comté était présent au BBC Good food show à Birmingham (Royaume-Uni). Ce salon international de la gastronomie est l'événement culinaire britannique de l'année, avec plus de 130 000 visiteurs, et le lieu idéal pour rencontrer les prescripteurs du Comté.

* Tellement Comté !

** La qualité privilégiée à la quantité donne un fromage et un vin parfait.



Accueil de 3 journalistes anglais au Pays du Comté.



Sur le stand du Comté, au salon de Birmingham.

> Un livret de recettes

Surfant sur la dernière campagne télé du Comté, le CIGC a choisi de créer un livret prestige de recettes qui a été diffusé auprès des crémiers et des entreprises de la filière. Une manière sympathique de marquer la fin d'année par un cadeau personnalisé qui reprend les 5 recettes présentées à l'écran.

Aux Fins près de Morteau, 3 AOP pour la famille Mamet

Le GAEC Mamet, une dynastie d'éleveurs à l'origine de la sélection de la race montbéliarde, est le seul producteur de Mont d'Or fermier.

Dans la famille Mamet, il y a le père, François, agriculteur, le fils, Henri, agriculteur et fromager, formé à l'ENILbio (École nationale des industries laitières et biotechnologies), ainsi que la mère et la fille, Alphonsine et Reine, toutes deux agricultrices.

Installés ensemble en GAEC (Groupement agricole d'exploitation en commun) depuis 5 ans, ils ont créé le premier (et le seul) Mont d'Or fermier.

Été 2007 : la fromagerie est construite en duplex sur une moitié de grange ; à l'étage : l'atelier et la cave ; au rez-de-chaussée : la salle technique (chaudière...). Été 2008 : un appentis est aménagé pour le stockage des boîtes de Mont d'Or vides, des planches d'affinage et des sangles d'épicéa qui sentent bon nos montagnes. Elles sont produites par Patrick Boillon, un agriculteur du Massif jurassien à Bonnétage.

Henri Mamet n'est pas parti dans l'inconnu. Il a appris la fabrication de Mont d'Or avec le fromager de Frasnay, Albert Troutet, et le syndicat de défense du Mont d'Or a soutenu son projet. Sur les 400 000 litres de lait produits annuellement, le Gaec transforme 50 000 litres en Mont d'Or et livre le reste à la fruitière des Fins-Suchaux, une des dernières fruitières encore à la coulée et qui fabrique du Comté et du Morbier.

La fabrication de Mont d'Or est exigeante, fortement contrôlée: par mois, c'est une journée de fabrication qui sert à payer les analyses ! Les Mont d'Or sont vendus sur



Alphonsine, François, Henri et Reine Mamet produisent du lait destiné à la fabrication de 3 AOP: Comté, Morbier et Mont d'Or.

place, à la ferme, et envoyés aux crémiers de France et d'ailleurs...

« S'intégrer dans une AOP, c'est des contraintes mais c'est aussi une évidence ! », explique Henri Mamet. Une évidence tellement ancrée qu'un autre fils Mamet, Étienne, frappe à la porte du Gaec. Au milieu de l'immense cuisine familiale, la vieille table en bois n'a pas fini d'accueillir des générations de Mamet, depuis l'arrière-grand-père, Joseph, et ses 18 petits-enfants, qui ont grandi et essaimé dans le Val Morteau, berceau de la vache Montbéliarde...

La Ferme Mamet

19, Les Frenelots, 25 500 Les Fins

www.fermemamet.com



Concours des prairies fleuries

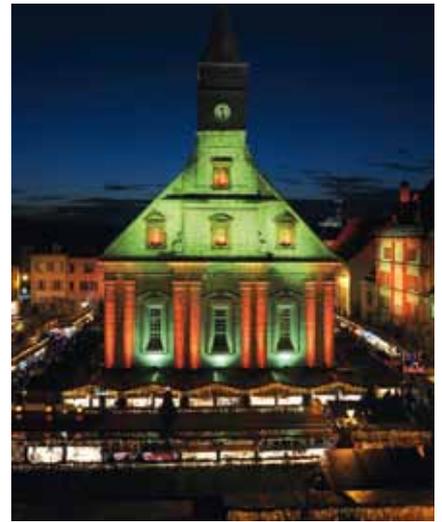
L'AOP Comté récompensée au niveau national grâce à Philippe Canteux de Château-des-Prés.

Le 2^e Concours National des Prairies Fleuries 2011 a rendu son verdict le 3 novembre dernier: parmi les 8 prix décernés, celui de la catégorie "pâturages extensifs" a été remis à Philippe Canteux, GAEC des Frasses, à Château-des-Prés, sociétaire de la Fruitière de Grande-Rivière-Morbier (Jura), déjà vainqueur cet automne du concours organisé

localement au sein du Parc Naturel du Haut-Jura. Le Jury national a notamment souligné la diversification de son activité, avec la vocation pédagogique de cette ferme de 35 vaches laitières, et a apprécié l'intérêt paysager de la parcelle, la qualité du fourrage produit et la participation, grâce au pâturage, à la lutte contre l'embroussaillage du paysage.



Des caves factices de Comté dans le supermarché Leclerc à Montbéliard. M. Wolfert, responsable des approvisionnements du magasin, veille à maintenir une variété de références (14 sortes de Comté). En 2010, le rayon fromagerie a écoulé 53 tonnes de Comté, soit 1 405 meules, soit environ 560 000 litres de lait. C'est l'information que les consommateurs peuvent lire sur un panneau à l'entrée du rayon et qui est mise à jour chaque année.



En période des fêtes, la place du marché s'illumine des "Lumières de Noël".



Les Fruitières réunies de Trevillers ont ouvert un magasin de vente à Valentigney.

La présence discrète du Comté à Montbéliard

Dans cette cité de la si renommée saucisse de Montbéliard, le Comté se fait discret : il faut quitter le centre-ville et se rendre dans l'agglomération du Pays de Montbéliard, à Étupes très exactement, pour trouver une crèmerie digne de ce nom. Thierry Lehmann y vend du Comté, une trentaine de meules par semaine, dans un magasin installé depuis 2008 en zone industrielle. La Maison Pourcelot, d'Étupes, renommée elle aussi pour ses fromages, a fermé définitivement fin décembre. Heureusement, quelques crémiers-fromagers non sédentaires perpétuent la présence du Comté sur les

marchés de Montbéliard, place Denfert-Rochereau, et les Fruitières réunies de Trevillers ont ouvert un magasin de vente à Valentigney. Il y a aussi les Halles de Audincourt, bien achalandées, qui permettent finalement aux habitants de Montbéliard de trouver du Comté dans un rayon de moins de 10 km. Les fruitières du Lomont à Noirefontaine, sont un peu plus éloignées, à 25 km au sud de Montbéliard, mais elles valent le déplacement avec un magasin ouvert tous les jours et des visites commentées le matin. N'oublions pas non plus le supermarché Leclerc à Montbéliard, qui, pour mettre le Comté en valeur, a aménagé une cave factice. Une réalisation originale qui mérite un coup de chapeau.

Une agriculture aux portes de la ville

L'agriculture dans le Pays de Montbéliard, c'est 35 exploitations qui occupent 3 000 hectares. Une agriculture périurbaine qui cherche sa place dans une agglomération de 120 000 habitants. Depuis quelques années, des producteurs réfléchissent, avec la chambre d'agriculture du Doubs et la communauté d'agglomération, à la faisabilité de circuits courts de production. Un projet de laiterie est également à l'étude. Il concerne 8 exploitations qui livreraient une partie de leur production, soit environ 1 million de litres de lait par an. Les produits fabriqués seraient vendus sur place : Morbier, yaourts, fromages frais...



Au Doubs Comté.



Sur le Marché de Noël, le stand "Le Doubs Comté" est animé par Laurent Cucureddu, spécialisé dans la vente de fromages francs-comtois et de produits italiens. Son échoppe ambulante propose un Comté provenant de la Fruitière des Fins et un Morbier de la Fromagerie de Doubs.

Crèmerie Boibessot-Lehmann :

30 meules par semaine

En 2008, la reprise de la crèmerie Boibessot par la crèmerie Lehmann coïncide avec l'installation, sur une des zones industrielles d'Étupes, d'un magasin et d'un atelier de fabrication de cancoillotte, dont Thierry Lehmann s'est fait une spécialité. Il en décline les parfums à l'envi : champignon, absinthe, cumin, morilles, échalote, ail, etc. S'implanter en zone industrielle était un pari risqué mais le magasin dispose d'un stationnement facile d'accès et d'une bonne fréquentation : de nombreux clients travaillent sur le site.

La crèmerie Boibessot-Lehmann emploie 11 personnes et propose 150 sortes de fromages. Le Comté est en bonne place avec une trentaine de meules vendues par semaine en provenance des affineurs Arnaud et Juragrüyère. La répartition des ventes se fait sur 25 % de Comté doux, 50 % de 12 mois, le reste au-delà, de 18 à 24 mois. La crèmerie dispose également d'un point de vente au marché de Montbéliard, le mercredi. « Noël est de loin la plus grosse période de vente », souligne Thierry Lehmann.



L'un des deux marchés de la ville de Montbéliard s'installe chaque semaine place Denfert-Rochereau. On y retrouve la maison Boibessot-Lehmann d'Étupes avec Christine Lehmann.



La plus au nord des Montagnes du Jura, et donc la plus proche de Montbéliard, les fruitières du Lomont à Noirefontaine attire une clientèle qui vient de loin et qui s'arrête volontiers pour visiter l'atelier et s'approvisionner au magasin ouvert tous les jours. Deux sortes de Comté affiné sur place sont proposées à la vente.



Thierry Lehmann, crémier à Étupes (25).

Faits divers :

un berger basque recueille des brebis égarées

Le Pays Basque était, cette année, l'invité d'honneur du marché de Noël de Montbéliard. Avec bien sûr son fromage AOP, l'Ossau Iraty. Quelques mois plus tôt... C'était l'été mais il faisait un temps de chien (patou) sur les sentiers de randonnées des Pyrénées. Une productrice de lait à Comté, en balade avec ses copines, a trouvé refuge dans la bergerie de Francis Poineau pour attendre la fin de l'orage. La lecture qu'elles ont trouvée sur place ? Le dernier numéro des *Nouvelles du Comté* ! Merci à Francis qui, en plus de fabriquer un excellent Ossau Iraty, a recueilli nos productrices et partagé nos valeurs*. Bel exemple de solidarité inter AOP !



*Francis Poineau est délégué de la filière Ossau Iraty à la FNAOC où il est aussi apprécié pour ses talents de chanteur !

LES ANIMATIONS DU GROUPEUSCULE D'ACTIONS GUSTATIVES

SALON DES VIGNERONS INDÉPENDANTS DE BOURGOGNE ET DU JURA

02 - 04 mars > Arras (Pas-de-Calais)

SALON DE PRINTEMPS

31 mars - 1^{er} avril > Châteauneuf-du-Pape (Vaucluse)

SALON DES AOP

28 - 29 avril > Cambremer (Calvados)

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.

AGENDA



En Comté, les planches des caves sont entièrement nettoyées, environ une fois tous les 6 mois en cave de pré-affinage et en cave chaude, et une fois par année en cave froide. Elles sont ensuite séchées à l'air libre et à l'abri.



Le bois présente des fonctionnalités inégalées à ce jour : hygroscopie, rugosité de surface et ensemencement en flore de surface. En jouant astucieusement sur les qualités de ce matériau, il est possible de réguler l'hydratation des fromages et d'orienter positivement l'écologie microbienne présente sur les croûtages.

> Précurseur ?

Défendre l'utilisation du bois en fromagerie ne date pas d'aujourd'hui... En 1967, Marcel Lacroix, fabricant de boîtes à fromages à Bois d'Amont dans le Jura (Société Les Gavottes) avait commandé à M. Brenet, directeur de l'école de laiterie de Mamirolle, une étude comparative sur la tenue et les goûts des fromages (carré de l'Est), selon le type de matériau utilisé pour la fabrication des boîtes à fromages. Qui du carton, du sapin, du peuplier ou de l'épicéa, allait l'emporter ? Ce fut l'épicéa, et haut la main ! Une brochure fut éditée et les conclusions de l'étude, appliquées à la lettre par un des clients de Marcel Lacroix, les fromageries Roustang à Loisey, dans la Meuse, dont le PDG était également président de la Fédération nationale de l'industrie laitière. Son fromage, « Le Petit pâte », a alors connu un succès fulgurant avec plus de 2 millions de boîtes produites par mois.



Musée de la Boissellerie à Bois d'Amont.

Affinage : les secrets du bois percés à jour

Les chercheurs ont mis à jour de nouveaux arguments pour l'utilisation du bois dans les caves d'affinage. Pour le Comté, le bois est un matériau garantissant un bon croûtage.

Le bois, précieux !

Le bois est utilisé comme support d'affinage (planches en bois) dans de nombreuses filières fromagères (Emmental, Comté, Beaufort, Morbier, Raclette, Mont d'or, Cantal, Salers, Reblochon, Munster...). Il constitue donc un support précieux pour la typicité des fromages. Néanmoins, le législateur soumet l'utilisation du bois à un régime dérogatoire, depuis la publication d'une directive européenne en 1992. C'est dans ce contexte que deux programmes de recherche ont été conduits par Actilait, des instituts techniques et scientifiques ainsi que des professionnels fromagers pour caractériser la "nettoyabilité" et le rôle du biofilm (c'est-à-dire la communauté de micro-organismes adhérents au support bois) présent naturellement à la surface des planches d'affinage. Les principaux enseignements sont présentés ci-dessous.

La flore de croûtage colonise les planches

La première étape a consisté à décrire les micro-organismes présents à la surface et en profondeur des planches d'affinage, en filières Beaufort, Abondance, Reblochon, et Tomme de Savoie.

Sur les planches neuves, en sortie de scierie, la présence de flore était négligeable.

Par contre, la flore sur les planches utilisées en cave d'affinage colonise la surface et les deux premiers millimètres de la profondeur du bois. La nature des flores rencontrées est représentative de celles présentes sur le croûtage des fromages affinés sur ces planches.

Aucune flore pathogène n'a été mise en évidence en surface et en profondeur sur les 90 planches analysées et prélevées en cave d'affinage.

Un support nettoyable

Afin d'évaluer l'efficacité des procédures de nettoyage de ce type de matériau, des planches ont été volontairement et massivement contaminées par une population connue de flores indicatrices pathogènes. Les deux méthodes de nettoyage les plus utilisées dans les filières fromagères ont ensuite été testées : soit le brossage à l'eau froide (ou tiède à moins de 35 °C), soit un passage en cabine de lavage à haute pression à 82 °C. Les 2 méthodes ont montré la même efficacité et conduisent à une quasi-élimination des flores pathogènes étudiées. Le brossage présente cependant l'avantage de mieux respecter la flore



Local attenant à la fruitière à Comté où sont séchées les planches en bois après lavage.

intéressante sur le plan technologique et présente à la surface du bois (flore ayant un rôle essentiel pour le croûtage du fromage).

Ces éléments vont être très utiles aux professionnels pour la gestion quotidienne de leurs planches d'affinage. Ainsi, en l'absence de problème sanitaire avéré, le brossage constitue une méthode suffisante pour préserver la flore intéressante tout en éliminant, si elles existent, les flores indésirables.

Le bois en affinage : son biofilm inhibe le développement de *Listeria monocytogenes*

Une deuxième étude a permis de confirmer l'existence d'un biofilm présent à la surface des planches dans les caves d'affinage de fromages à croûtes lavées (type Reblochon, Munster). Ces résultats confirment que l'écosystème microbien présent à la surface des fromages et par voie de contact sur le bois, inhibe la croissance de bactéries pathogènes. Les mécanismes en jeux ne sont pas connus mais la piste la plus probable semble être la compétition nutritionnelle. Un niveau de développement de cette flore semble nécessaire pour qu'apparaisse un effet barrière.

Le savoir-faire des affineurs

« Ces travaux, même s'ils ne peuvent pas encore être généralisés sont riches d'enseignements pour le monde professionnel et scientifique. Ainsi, il apparaît que c'est en s'appuyant sur le savoir-faire empirique acquis par les maîtres affineurs, et la maîtrise des procédures habituelles de nettoyage et de séchage des planches que l'on pourra maintenir voire renforcer cet effet inhibiteur », indiquent les partenaires du programme de recherche.

Un travail qui devrait se poursuivre par la rédaction d'un manuel d'utilisation des planches pour l'affinage des fromages.

Source : d'après une synthèse réalisée par Éric Notz, Nadine Ballot et Claire Mariani (ACTILAIT, CNAOL).

> À voir !

Retrouvez aussi sur la web-télé du site "bois.com", une enquête sur l'utilisation du bois en affinage et les témoignages de Valérie Michel (Actilait) et Bertrand Pacard, fromager en Reblochon :

www.bois.com/webtv/bois-fromage

Histoire

> Le Narbief, une ferme de 1837 reconvertie en fromagerie.

La Fromagerie du Narbief dans le Doubs est une ancienne ferme comtoise datant de 1837, qui fut aménagée en atelier de fabrication fromagère dans les années 1940-1945. Les caractéristiques du bâtiment ont été conservées : bardage en bois, grange et charpente d'époque, vieilles inscriptions sur la façade, écurie à cochon... La chaufferie est installée dans la grange. En 1996, une extension est construite à l'arrière pour accueillir un petit magasin et le tank à lait.

Les constantes de la ferme traditionnelle du Haut-Doubs : "un bâtiment parfaitement adapté au lieu" : vastes toits en pente douce pour retenir la neige (réserve d'eau et protection contre le froid), maison semi-enterrée se transformant en "igloo" l'hiver. Le mur en pierre, crépi à la chaux, ne dépasse pas le rez-de-chaussée, seul habité jusqu'au XVII^e siècle. Pour le reste, tout est en sapin et bois d'épicéa, y compris la couverture des toits, la façade exposée à la pluie (couverte de "tannevane" ou tavaillons), les impressionnantes granges pour conserver plusieurs mois de fourrage et l'écurie à l'arrière (typique des fermes du plateau de Russey).

Source : *La ferme et les ustensiles du paysan dans le canton de Russey de 1880 à 1920-Daniel Leroux.*



Christophe Parent, fromager.





Les sociétaires de la fruitière viennent de 13 communes alentours.



Chevigny Bientôt 50 ans !

En plus d'être une toute jeune coopérative (à l'échelle de la filière Comté!), Chevigny est la fruitière la plus au nord du département du Jura, sur les confins des départements de Côte-d'Or et de Haute-Saône.

La fruitière de Chevigny

- Sociétaires : 16 sociétaires à Chevigny, Biane, Brans, Champagnolot, Champvans, Chatenois, Frasne, Les Meulières, Menotey, Moisse, Peintre, Montmirey-le-Château et Saint-Vivant
- Président : Alain Roy
- Fromager : Yves Michel
- Aide-fromagère : Chantal Michel
- Cavistes : Hervé Gellereau et Alexandre Baudard
- Vendeuses : Geneviève Durey, Françoise Mignot et Audrey Foucherans
- Visite, film et dégustation
- Affineur : Fromagerie Rivoire-Jacquemin (Montmorrot), et Fromagerie Roy (Brans)
- Litrage : 3,2 millions de litres de lait, dont 750 000 l transformés en Comté bio vendus à l'UFBC
- Fabrication : Comté, Morbier, raclette, serra, fromage blanc, crème, beurre
- Ramassage du lait : société Bouquerod-alimentaire
- Contact : Fromagerie de Chevigny
Rue d'Amont - 39290 Chevigny
Tél. 03 84 70 28 56
www.comte.com/chevigny

Le 10 juillet 1963, 58 producteurs de lait du Nord Jura décident de prendre leur destin en main et de créer une coopérative fromagère à Chevigny, apportant chacun un capital de 45 000 francs (anciens). « Il faut se replacer dans le contexte de l'époque, explique Alain Roy, actuel président de la coopérative. Les agriculteurs, après avoir subi une série de défaillances de petits industriels privés qui ne pouvaient plus payer le lait, se sont engagés dans les valeurs de la coopération et de la filière Comté ». Au fil des années, Chevigny a fait sa place au sein de l'AOP. Le Comté, affiné chez Rivoire-Jacquemin, est la production principale, mais, grâce au fromager Yves Michel et à son épouse Chantal, il se fabrique aussi pour la vente au magasin du Morbier (plusieurs fois primé au concours de Morbier), de la raclette, du beurre, du fromage blanc, de la crème et du serra* maison. Et depuis 2007, du Comté bio, à l'initiative de l'ancien président, Michel Cucherousset, lui-même en lait bio. Les Comté bio sont vendus à l'UFBC (Union des fruitières bio comtoises) et affinés à façon à la fromagerie Roy à Brans. « Nous lui confions également tous les fromages qui sont vendus au magasin. Si on peut encourager et offrir un surcroît d'activité à une PME locale, on le fait bien volontiers. »

Un nouveau magasin

La fruitière de Chevigny va construire un magasin indépendant, en face de la fromagerie, pour améliorer l'accueil du public et les conditions de travail des vendeuses. Ce qui permettra également d'accompagner l'évolution de l'activité. Le chiffre d'affaires du magasin n'a cessé d'augmenter et devrait atteindre 600 000 euros en 2011, soit 25 % du chiffre d'affaires de la coopérative. Autre projet : l'agrandissement de l'atelier de fabrication avec l'ajout d'une cuve de 3 200 litres, des vestiaires et des sanitaires neufs, un bureau ainsi qu'une extension des caves pour passer de 350 à 500 places. « Nous allons également développer notre production de Morbier », indique le président. La coopérative vient d'être retenue par appel d'offre pour fournir une partie du centre hospitalier de Dole en Comté (1 meule par semaine). « Il ne faut pas avoir peur de mettre un pied dans ces structures qui s'intéressent aux producteurs locaux. Notre cahier des charges Comté et notre mode de production extensif sont un atout. »

* "Fromage" fabriqué avec les protéines contenues dans le petit lait.

Dans le Bugey



Fabrication de Comté à l'ancienne avec le fromager, Christian Pradier.

Brénod toujours au top

Charmante fromagerie villageoise au cœur du Haut-Bugey (850 m d'altitude). 9 sociétaires composent la coopérative pour laquelle Christian Pradier, le fromager, transforme en Comté les 3 millions de litres de lait produits chaque année. Et parmi eux, la famille de Sandrine Bailly, championne du monde et médaillée olympique de biathlon ! Des visites libres et gratuites de l'atelier sont proposées à partir d'une galerie, avec projection vidéo (dont un film pour enfants). Pour les groupes, la visite est guidée par un sociétaire de la coopérative (sur réservation). 2 Comté sont proposés au magasin (les Comté vendus ici sont affinés sur place, les autres sont confiés aux bons soins de la maison Monts et Terroirs), ainsi que tous les autres fromages AOP régionaux, le fromage blanc maison, le beurre cru, la crème crue, des miels, des coulis de fruits, des saucissons artisanaux... ■

Fruitière de Brénod - 60 Place de l'Église - 01110 Brénod
Tel. 04 74 36 01 24 - www.comte.com/brenod



La Fruitière d'Aranc s'anime à nouveau

Sur le plateau d'Hauteville-Lompnès, il est difficile de retenir le touriste. Rien à visiter. C'est avec ce constat que la communauté de communes a décidé d'investir dans des lieux exposant les savoir-faire locaux. Pour l'agriculture, le pôle muséal a ouvert le 8 septembre 2011 et fait revivre les vieux murs de la fromagerie d'Aranc, arrêtée en 1985. Joël Pelletier, enfant du pays de retour sur ses terres natales, anime le magasin attenant avec sa belle-fille Stéphanie. Spécialiste de la crème dessert et du yaourt, il connaît aussi toute la filière fromagère et organise les visites guidées. Dans la partie "musée", des panneaux expliquant l'agriculture alternent avec le vieux matériel utilisé pour la fabrication du Comté. L'endroit est récent et il reste à peaufiner la signalétique et à réaliser les plaquettes de présentation. Mais l'intégration d'un commerce, d'une fabrication artisanale de yaourts et d'un mini-musée semble être un pari gagnant. Avec en prime une belle rénovation de bâtiment qui produit un lieu agréable. ■

Fruitière d'Aranc - 01110 Aranc
Tél. 04 37 61 18 84 - www.lafruitieredaranc.fr



Fruitière d'Ordonnaz : garder le souvenir vivace

La fromagerie datait de 1881 et s'est arrêtée en 1969. Elle a pu compter près de soixante sociétaires. De cette forte présence du Comté il pourrait ne rester aucune trace à Ordonnaz. Village de 130 habitants, perché au-dessus de la route qui va d'Ambérieu à Chambéry, et qui semble loin des terres traditionnelles du Comté. Aucune trace, mais cela serait sans compter sur la présidente du comité pour la restauration du patrimoine : Nicole-Claude Meschin valorise tout ce que son village peut compter comme patrimoine. Une fête des fours qui a connu un grand succès, un marché de Noël et d'autres animations; alors la fromagerie ne pouvait disparaître totalement pour celle qui a connu le dernier fromager. Le matériel est donc présenté, des visites guidées sur demande ou lors des journées du patrimoine sont organisées. La salle de fabrication semble bien petite et sombre comparée aux installations modernes mais, si elle ne sert plus que très rarement pour quelques fabrications à l'ancienne, elle garde bien vivace le souvenir des fromageries du Bugey. ■

Musée du Comté - 01510 Ordonnaz - Tél. 04 74 40 90 37

Omble chevalier au Comté et à la truffe

Une recette de Sylvie et Bernard Robbe*

Ingrédients pour 4 personnes

- 800 g de filets d'Omble Chevalier
- 80 g de truffe fraîche de Bourgogne
- 80 g de Comté râpé
- 250 g de beurre
- 40 cl de bouillon de légumes
- Sel et poivre

La veille : faire infuser le Comté râpé, le beurre et la truffe en les mettant ensemble dans un récipient hermétique, sans les mélanger.

Le jour même : laver les filets d'omble, enlever la peau. Émincer la truffe en fines lamelles. Verser le bouillon de légumes dans une petite casserole et le porter à frémissement, puis ajouter petit à petit 150 g de beurre froid en petits morceaux, sans cesser de fouetter. Retirer du feu et ajouter 60 g de lamelles de truffes (en garder 20 g) et la moitié du Comté. Saler, couvrir et réserver afin que la sauce continue à infuser.

Faire fondre doucement 100 g de beurre dans une grande poêle. Quand il commence



à mousser, déposer les poissons du côté de la peau (qui a été retirée) et faire cuire les filets d'omble chevalier pendant 3 à 4 min à feu doux. Saler, poivrer et réserver les filets dans du papier aluminium afin que la cuisson se poursuive encore 4 à 5 min hors du feu.

Au moment de dresser sur assiette, napper les filets de sauce et les recouvrir du Comté râpé restant et de 3 lamelles de truffe par assiette. Servir très chaud avec les légumes de votre choix (sur la photo : bâtonnets de panais et pommes de terre vitelotte cuits à l'eau).



*L'Anversis, bistrot de montagne
239, chemin de l'Anversis
La Combe du Lac - 39310 Lamoura
03 84 41 20 91 - www.lanversis.com

Le conseil du sommelier :

- Accord avec un vin du Jura : un blanc cépage Chardonnay ouillé.
- Accord avec un vin d'une autre région : un Chablis (Bourgogne).

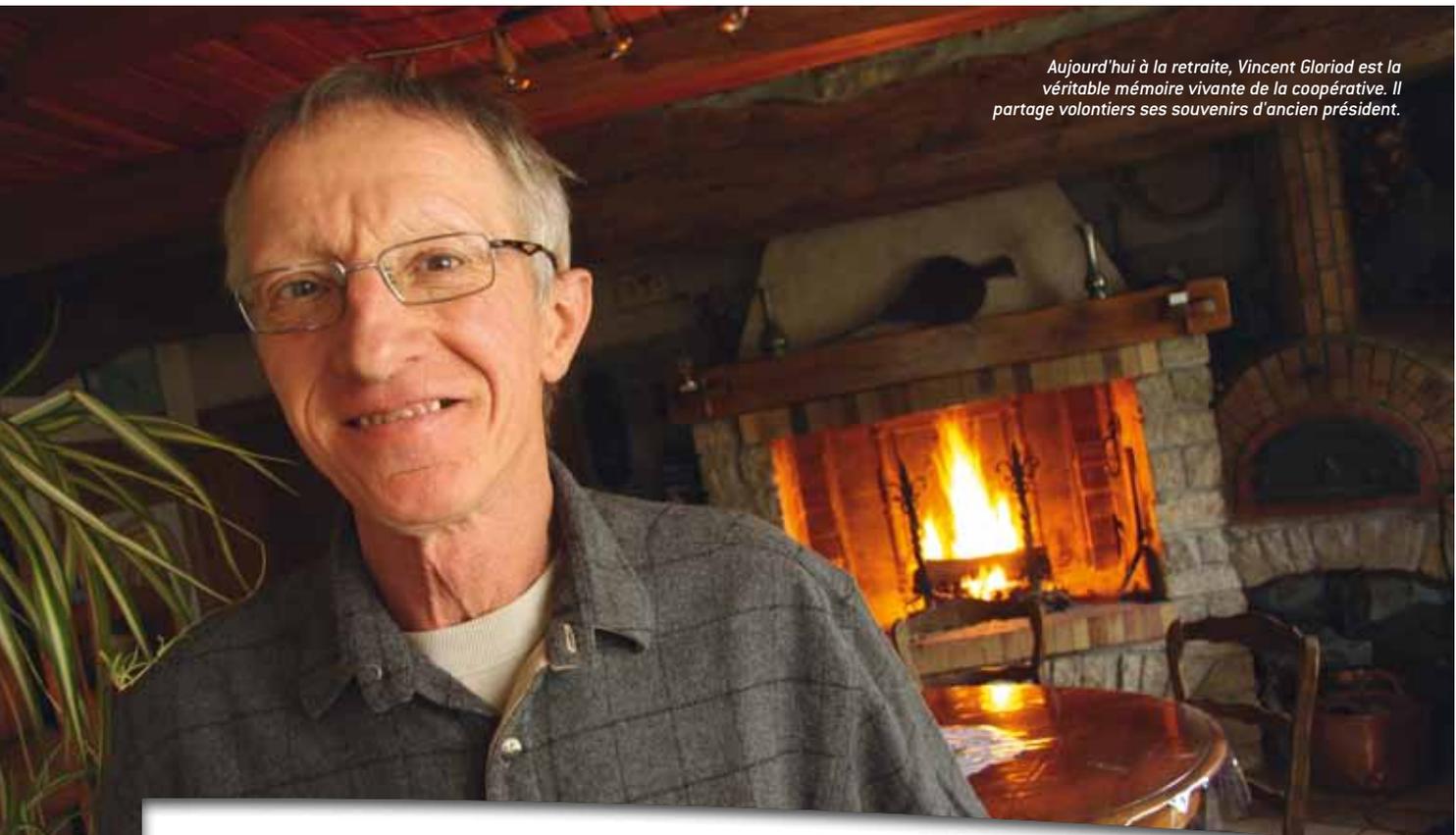


Comté et ananas

Sur des petits sablés au Comté*, déposez quelques morceaux d'ananas assez fins. Un accord très frais et tonique entre les saveurs — sucré, salé, acide — et les textures, croustillant contre juteux. Quant aux arômes, le grillé du sablé s'harmonise parfaitement au parfum fruité et délicat de l'ananas. Un mariage très revigorant pour un petit encas ou un apéritif d'hiver.

*Sablés au Comté : manier délicatement le même poids de beurre ramolli, farine et Comté. Faire un boudin, puis découper de très petits palets à écraser avec du papier sulfurisé. Cuire au four à 180 °C, 10 min. maximum. Attention, ils ne doivent pas prendre trop de couleur sinon ils deviendraient amers.

CONSEIL DÉGUSTATION



Aujourd'hui à la retraite, Vincent Gloriod est la véritable mémoire vivante de la coopérative. Il partage volontiers ses souvenirs d'ancien président.

Vincent Gloriod

Une vie pour les coopératives

PORTRAIT

Vincent Gloriod a été lié pendant plus de 30 ans à l'aventure des coopératives. Un destin mouvementé où l'homme a toujours voulu marcher droit.

Il est passionné de sport automobile, de vitesse et de belles cylindrées. Sans doute une soupape pour cet homme, par ailleurs calme et réfléchi, qui a consacré de nombreuses années à défendre ses coopératives. Vincent Gloriod évoque le temps où se fabriquait à Lasnans (dont il a été président de 1982 à 1987) de l'emmental grand cru. Dans les années 70, il a fallu "ramer à contre-courant" pour maintenir une coopérative dans le village, voire oser se lancer dans la production de Comté. Dans cette région du nord du Doubs, pas très éloignée de la Haute-Saône, on comptait jusqu'à 7 industriels prêts à ramasser le lait des producteurs. Patiemment, avec pédagogie, l'homme a guidé ses sociétaires vers le choix de l'AOC. En rejoignant, en 1988, la fromagerie de Passavant, qui fabriquait

à l'époque de l'emmental thermisé, le pari n'était pas gagné d'avance ! « *Nous voulions soutenir la coopérative locale, pour qu'elle puisse rester* ». En août 1994, sous l'impulsion de son nouveau président, Vincent Gloriod, la coopérative de Passavant repasse en Emmental grand cru, puis en 1998 en Comté. « *Il fallait prendre son temps, faire le choix de l'avenir* ». La décision a été votée à bulletins secrets par les 12 sociétaires, avec une légère majorité pour le Comté. « *Ce n'est pas un vote de troupeau de moutons ! Chacun s'est exprimé et une fois la décision prise, c'est plus facile* ». Trois producteurs ont souhaité rester en ensilage et ont quitté la coopérative. Depuis, 3 nouveaux ont rejoint l'aventure amenant la fromagerie de Passavant à environ 4 millions de litres de lait transformés par an en Comté.

« Notre force »

Le président évoque aussi les remous causés par des problèmes sanitaires, la gestion du personnel... des difficultés qui ont été dépassées. « *Il faut faire progresser la coopérative avec patience, garder une ouverture à de nouveaux producteurs, tout en faisant attention aux producteurs historiques. En 1987, nous avions toutes les peines du monde à faire comprendre l'importance de maîtriser son produit jusqu'au bout. Aujourd'hui, avec zéro emprunt à la coopérative et un lait qui "gagne bien sa vie", les choses ont bien changé. Dans cette aventure, les producteurs de Passavant ont toujours été solidaires. C'est notre force* ».

Vincent Gloriod a remis la présidence de la coopérative le 10 janvier 2011 à son successeur Christophe Tournier.

LES NOUVELLES DU COMTÉ - JOURNAL D'INFORMATION DU COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DU GRUYÈRE DE COMTÉ

Avenue de la Résistance, BP 20026, 39801 Poligny cedex - Directeur de la publication : Claude Vermot-Desroches - Rédactrice en chef : Denise Renard - Rédaction : Isabelle Pouget, Nicolas Bouveret, Thierry Petit, Florence Compagnon, Florence Bérodière, Claire Perrot [Conseil dégustation] - Photos : Thierry Petit, Isabelle Pouget, Denis Bretey [ville de Montbéliard], Studiovision, JA39 et JA25 - Dessins : Stéphanie Rubini - Imprimé sur papier issu de forêts durablement gérées - Conception graphique : [...bigbang.fr] - 2012