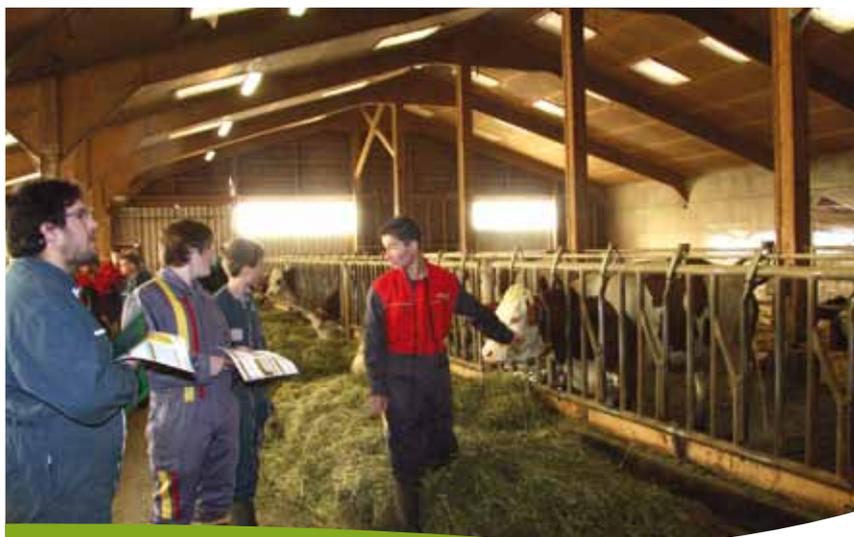




Aider la chance

Je suis très heureux d'adresser à tous les lecteurs des *Nouvelles du Comté*, membres de la filière Comté ou de son environnement, des vœux de réussite et de développement harmonieux. S'agissant de vœux adressés à la filière Comté on aurait tendance à lui dire « *pourvu que ça dure* ». Des décennies de crise et de doute sur notre avenir ont inscrit dans nos gènes une prudence salutaire, le succès d'aujourd'hui est recueilli avec humilité. On en sait la fragilité. C'est pourquoi, tout en remerciant les producteurs de lait, les responsables de fromagerie, les fromagers et les affineurs, pour la contribution de chacun à la réussite d'aujourd'hui, nous ne saurions en même temps trop souligner la très grande précarité dans laquelle nous sommes. En toile de fond nous sommes inquiets des effets potentiellement très graves de la sortie des quotas, heureusement nous travaillons d'arrache-pied à en réduire la portée, nous sommes en train d'élaborer des accords interprofessionnels, une action sur le terrain et une charte, autant d'initiatives susceptibles de maintenir bien vivants les fondamentaux de notre AOP. Et puis s'ajoute la profonde inquiétude que nous nourrissons vis-à-vis de notre cahier des charges : nous en avons posé les premières bases dès l'année 2000, sept ans d'instruction ont abouti à la parution au JO du 11 mai 2007 du nouveau décret du Comté. Nous attendons désormais son agrément par la commission européenne. À cette lenteur administrative, que nous comprenons tout en signalant la difficulté pour les exploitations et les entreprises de gérer cette incertitude, s'ajoute bien sûr l'insécurité créée par l'accueil de nos propositions par la commission européenne. Nous souscrivons totalement à la préoccupation qu'elle nous a déjà exprimée de ne devoir accepter que des clauses liées à la qualité. L'incertitude demeure quant à l'acceptation du terme. Pour notre AOP et ce depuis des siècles, la qualité c'est bien sûr le goût du produit, sa finesse de pâte. Mais c'est aussi sa diversité qui comme dans les vins AOP fait de la dégustation de chaque Comté la découverte d'un équilibre organoleptique qui lui est propre ; c'est aussi le respect de son environnement, de la diversité floristique et de la microflore naturelle du lait. C'est pourquoi le Comté a opté pour une limitation de l'intensification, totalement admise par le secteur viticole AOP, et tellement implicite et évidente pour le consommateur. L'autre incertitude c'est l'acceptation de notre plan de régulation

suite page 2



Le lycée de Montmorot, une exploitation pas comme les autres

ENVIRONNEMENT > pages 10-11

Les fromages d'imitation

DOSSIER > pages 4 à 7



par la commission européenne. Cet examen va se faire dans le cadre du tout nouveau Paquet lait, et notre AOP devrait être la première à présenter un dossier. Nous sommes bien sûr de ce fait inquiets, bien que confiants car les 16 ans de plan de campagne écoulés montrent à l'environnement que ce plan de régulation est une source de progrès et d'ouverture considérable, la régulation de la croissance nourrit la croissance, pour peu, ce qui est notre cas, qu'elle signifie ouverture aux nouveaux arrivants. C'est que le Comté, élément clef du patrimoine public, n'a jamais oublié sa vocation première, celle qu'assignent à l'AOC-AOP et la loi française et le règlement communautaire, à savoir celle de la satisfaction du consommateur et tout à la fois de l'aménagement du territoire. C'est parce que nous professionnels de notre filière avons doté le Comté d'un cahier des charges exigeant qu'il réussit de manière aussi nette, et c'est parce qu'il dispose d'une régulation de l'offre qu'il peut mettre cette réussite au service de son territoire. 2013 c'est donc bien pour nous une année charnière et chacun peut compter sur la détermination de cette filière et des responsables professionnels pour que cela dure...

Claude Vermot-Desroches
Président du CIGC

ÉVÈNEMENT

“Du Gruyère au Comté Deux siècles d'histoire”

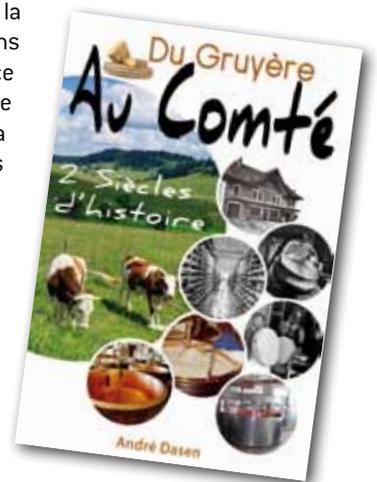
Un ouvrage de référence qui décrit les gestes ancestraux des fromagers et dresse un inventaire précis des matériels qui se sont succédés dans les ateliers de 1800 à nos jours. Son auteur, André Dasen, ancien fromager et chercheur à l'INRA, a réalisé un important travail en s'appuyant sur de nombreux soutiens dont celui du CIGC.

Un métier de fromager au début de sa carrière, puis plus de 30 années passées au sein de l'Unité de recherches en technologie et analyses laitières de l'INRA de Poligny ont donné à André Dasen un solide bagage dans le domaine fromager et l'envie impérieuse de le partager. « *Les contacts que j'ai pu avoir à la fin de ma carrière avec la nouvelle génération de producteurs, de fromagers ou avec mes collègues chercheurs, m'ont permis de constater que peu de jeunes connaissent l'organisation, la conception et les équipements des ateliers de transformation d'avant les années 1970 du fait de l'évolution rapide de notre industrie fromagère régionale. Aussi, j'ai décidé de consacrer les premières années de ma retraite à rédiger un livre afin de laisser aux futures générations une mémoire écrite de l'histoire du Comté* », confie André Dasen. Il lui est alors apparu indispensable de remonter dans le temps et de décrire les évolutions de notre industrie régionale de 1800 à nos jours, d'où le titre du livre : *Du Gruyère au Comté - Deux siècles d'histoire*.

Ce livre n'est pas un document exhaustif sur la fabrication du Gruyère que nous connaissons maintenant sous le nom de "Comté". Il retrace les évolutions les plus marquantes de la filière en décrivant le matériel utilisé, l'évolution de la fabrication et de l'affinage ainsi que les gestes ancestraux des fromagers dont le savoir-faire nous a été transmis de génération en génération.

> Un livre relié de 370 pages au format A4 avec plus de 300 photos et figures en couleur et noir & blanc.

Auteur-Éditeur : André Dasen - 10 rue du docteur Schweitzer - 39800 Poligny - 35 €
Tél. 03 84 37 16 23 / 07 88 22 44 69
ga.dasen@free.fr



AGENDA

LES ANIMATIONS DU GROUPE SCOLAIRE D'ACTIONS GUSTATIVES

TRANSJURASSIENNE

9 et 10 février > Morez (Jura)
Ateliers de dégustation et vente.

TOURNÉE D'HIVER COMTÉ ET VINS DU JURA

Entre le 25 février et le 07 mars >
Montagnes du Jura
8 Ateliers de dégustation de Comté et de Vins du Jura dans les stations de Métabief, Les Rousses, Lamoura et Monts-Jura.

10 671

C'est le nombre de coffrets Comté/JeuJura vendus à ce jour... La gamme de 4 coffrets reste bien entendu au catalogue 2013 et devrait s'étoffer en 2014 de quelques références supplémentaires !



> Rencontres professionnelles

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

- le lundi 11 février à Ceyzériat (01), salle Sorelva aux Soudanières
 - le lundi 25 février à Cuvier (39), salle des fêtes
 - le vendredi 8 mars à Poligny (39), salle des Conseils ENILBIO
 - le vendredi 15 mars à Pierrefontaine-les-Varans (25), grande salle de la mairie (1^{er} étage).
 - le mardi 19 mars à Levier (25), salle du Conseil à la Mairie.
- Les réunions débuteront à 13h30.

Quatre demandes au ministre

De passage à Besançon, le 8 novembre dernier à l'occasion des rencontres régionales pour l'avenir de l'agro-alimentaire et du bois, le ministre délégué à l'Agroalimentaire, Guillaume Garot, a visité la fromagerie de Fontain et rencontré les acteurs de la filière. Les demandes du Comté au ministre tiennent en 4 points : permettre aux AOP de maîtriser leur production laitière, afficher un soutien de l'État aux entreprises exportatrices, exempter les fromages AOP de l'obligation d'étiquetage nutritionnel sachant qu'ils se réfèrent à un cahier des charges strict et n'ont d'autres ingrédients que le lait et enfin refuser tout projet d'étiquetage environnemental qui ne prenne en compte les apports positifs des AOP à la société [stockage de carbone dans les prairies naturelles, biodiversité]. Le ministre estime qu'il faut faire évoluer l'étiquetage et le rendre « plus simple d'accès pour valoriser la qualité nutritionnelle des produits ». Sur la gestion des volumes de production de lait, il sait que le sujet est « difficile ». « Toutefois, déclare le Ministre, on ne peut laisser le marché décider seul. Il faut des outils de stabilisation. Pour des productions comme les vôtres, nous devons nous battre à vos côtés pour que vous bénéficiez d'une approche spécifique. »



Claude Vermot-Desroches, président du CIGC, expose au ministre délégué de l'Agroalimentaire les demandes de la filière.

> Don de lait

En ce début d'année, braquons les projecteurs sur une opération solidaire : la filière Comté s'est organisée pour que les producteurs de Franche-Comté puissent participer au don de lait destiné à des organismes caritatifs. Ce lait est centralisé par la Fédération des coopératives laitières (25-39) et redirigé vers l'atelier de Monts et Terroir où il est transformé, affiné et conditionné en portions. De son côté, le CIGC finance l'affinage et le conditionnement. L'organisme caritatif indique, sur l'emballage du fromage, l'engagement de la filière. Les volumes de lait concernés sont bien sûr contrôlés par l'administration France-Agrimer en début et fin d'opération.

« C'est un système simple, respectant les règles sanitaires, qui a été mis en place au niveau de la filière Comté pour permettre une solidarité des producteurs de lait, des coopératives et des affineurs vers ceux qui en ont besoin », estime Michel Morel, président de la fromagerie Miroir du Comté aux Fontenelles (25) qui a participé à l'organisation du don de lait. La fin des quotas laitiers va modifier le cadre de cette opération mais la filière essaiera de poursuivre d'autres engagements solidaires.

Du nouveau pour les aliments des vaches laitières de Franche-Comté : le label "AFC" remplace le label CIGC

Avec l'aliment AFC, les fromages AOP du Massif du Jura augmentent leur niveau d'exigence de qualité de l'aliment du bétail, du lait et du fromage, et vont encore plus loin dans le respect des attentes du consommateur.

L'essentiel de l'alimentation des vaches productrices de lait pour les AOP doit provenir de l'herbe pâturée en été du foin consommé en hiver. Une alimentation complémentaire, limitée à 1 800 kg/VL et par an, et constituée de graine de céréales et d'oléo-protéagineux, permet d'assurer l'équilibre de l'alimentation.

Pour apporter une garantie de qualité à ces aliments complémentaires, le CIGC a mis en place, il y a près de 20 ans, avec les fabricants d'aliments du bétail, un label sanctionné par le logo « CIGC clochette verte ». L'irruption des OGM et la pression croissante de la société en faveur des produits de qualité, ont accru la nécessité d'une élévation du niveau d'exigence et d'une généralisation de la démarche. C'est pourquoi un nouveau

label "AFC" est né, fruit du travail en commun des AOP du massif du Jura et des fromages AOP de Savoie.

Le label "AFC" apporte aux producteurs, et par conséquent aux fromageries qui collectent leurs laits, les services suivants :

- garanties de conformité des matières premières aux cahiers des charges AOP,
- garantie renforcée d'absence d'OGM notamment grâce à un plan de contrôle analytique et un suivi renforcé,
- suivi de la contamination butyrique,
- fiabilité et efficacité quant à la composition de l'aliment.



Le danger des fromages d'imitation

Un besoin d'autodiscipline de la part de tous les acteurs

Le Comté n'échappe pas aux imitations. Pâles copies qui utilisent la notoriété du nom "Comté" ou réelle volonté de détourner un savoir-faire, c'est au CIGC que revient d'organiser la protection de l'AOP. Le problème peut aussi venir de l'intérieur même de la filière...

La confiance du consommateur est le bien le plus précieux du Comté qui explique son succès actuel. Mais pour ne pas perdre la plus-value actuelle du Comté, il faut que la sortie des quotas n'entraîne pas une intensification des pratiques. Certes le dynamisme des entreprises, qui chaque année développent les marchés du Comté, permet une augmentation de la production. Mais cette marge de progression doit surtout permettre d'accueillir de nouveaux producteurs et notamment d'installer de nombreux jeunes agriculteurs. Au-delà, l'augmentation de la production laitière présenterait le risque de créer des excédents de lait, avec le double inconvénient de déstabiliser les marchés et de décrédibiliser

nos AOP. Ce risque serait amplifié si, avec une politique d'imitation plus ou moins nette de l'AOP, certaines fromageries prenaient le risque de la confusion dans l'esprit du consommateur. Les excédents de lait sont donc à bannir, et si au fil des aléas climatiques ils peuvent apparaître, ce doit être de façon ponctuelle et minime, et la collectivité doit s'organiser pour les dégager sur le "marché spot", pour éviter toute fabrication d'un fromage plus ou moins concurrent. Chacun a donc une responsabilité, producteurs, ateliers de transformation et affineurs, dans cette autodiscipline. Il faut aussi que nos filières cherchent l'appui des consommateurs et les appellent à la vigilance afin qu'ils ne se laissent pas abuser par de "faux Comté".



> Produire plus : à quel prix ?

D'autres arguments interviennent en faveur d'une autodiscipline des producteurs de lait pour qu'ils ne partent pas sur la voie de l'intensification et des excédents de lait. Parmi eux, l'argument environnemental et l'argument économique :

- **l'impact sur l'environnement**

La filière Comté respecte cette donnée devenue incontournable pour la société et en terme d'image. Aujourd'hui le Comté est en équilibre avec son environnement. Ouvrir le robinet de l'intensification, c'est mettre en danger cet équilibre.

- **l'analyse économique**

Il est intéressant de savoir à quel prix, la production d'un litre de lait supplémentaire peut être considérée comme non rentable. Cet indicateur (appelé coût marginal) est également très important avec la mise en place du double et triple prix en lait AOC mais aussi lorsque la conjoncture alimentaire (concentrés, foin, paille,...) pèse lourd sur la rentabilité du système.

> Un consommateur mal informé

86 % des entreprises françaises*, tous secteurs confondus, jugent que l'explosion de la contrefaçon est en partie due au fait que le consommateur n'est pas suffisamment conscient des incidences, parfois graves (implications mafieuses, financement du terrorisme). L'achat de contrefaçons "bénignes", tel qu'une fausse marque, finance, à des stades divers, les réseaux de production et de distribution des contrefaçons "nocives".

* chiffre UNIFAB (Union des fabricants pour la protection internationale de la propriété intellectuelle).

Claude Vermot-Desroches, président du CIGC

« Les ventes de Comté évoluent positivement parce que le Comté a toujours misé sur la qualité, et sur le sérieux de son cahier des charges. Ne scions pas la branche sur laquelle nous sommes assis, sachons éviter les excédents de laits et proscrire les imitations de Comté en interne. Si on se contente de se limiter en fromage mais sans limiter la production de lait, on reporte d'office le problème sur les autres filières. Et c'est la voie ouverte aux imitations. »



Les imitations de Comté : un problème grave

Le problème des imitations ? C'est le niveau de confusion créé dans l'esprit du consommateur que ce faux Comté soit d'origine interne (coopératives et industriels de la filière) ou d'origine externe (un opérateur éloigné qui profite de la notoriété du Comté).



Depuis peu, certaines fromageries fabriquent, certes de manière marginale, des fromages qui sont des frères jumeaux du Comté, mais qui sont dotés de plaques de caséine rouge, et non d'une plaque de caséine verte. Ce ne sont donc pas des Comté. Les responsables de ces fromageries pensent qu'une telle production, parce que marginale, est sans conséquence pour le marché. Ils se trompent ! C'est la porte ouverte à des dérapages plus importants, qui entraîneront la filière dans une spirale infernale, l'expérience de nos voisins suisses atteste de la gravité de la pratique. Il est donc nécessaire que chacun prenne conscience de ses responsabilités et renonce à une telle pratique, au risque qu'elle se généralise rapidement. Il faut également que les affineurs refusent de commercialiser ces fromages à plaque rouge.

« Ne vous en laissez pas conter par le faux Comté »

Un reportage de FR3 Franche-Comté diffusé le 17 décembre 2012 a alerté le consommateur sur cette dérive reprenant le message des professionnels du Comté : « *Méfiez-vous des imitations !* ». Elles ont l'apparence, la couleur et parfois un goût proche du Comté : des meules et des plaquettes de vrai faux Comté sont vendues par certaines enseignes !

Les exemples sont filmés en Franche-Comté (lire ci-dessous) et le journaliste rappelle les enjeux pour la filière : « Pas bon au goût. Pas bon pour la réputation du Comté. Et donc pas bon pour l'économie de la région. Le Comté fait vivre une grande partie des agriculteurs du Massif Jurassien. Alors, certains s'inquiètent de la prolifération des fromages d'imitation. Du vrai-faux Comté

que l'on trouve dans certains magasins. Avec des noms qui rappellent le terroir franc-comtois. À un prix dérisoire.

Problème. Certaines fromageries de Franche-Comté font aussi leur beurre avec ces fromages d'imitation. C'est une manière d'écouler des stocks, des invendus, ou des meules déclassées et "ratées".

Entre industriels et fruitières, ces faux Comté représentent sans doute des quantités limitées, quelques centaines de tonnes peut-être.

Le problème est grave quand il vient de fruitières de la région.

« *L'image du Comté terni de l'intérieur par quelques professionnels jette un froid dans cet univers habitué à l'excellence* », conclut le reportage.

> Exemples de faux Comté

"Meule franc-comtoise" ou "meule comtoise affinée sur planche d'épicéa pendant 6 mois", sont des exemples de parasitisme vis-à-vis desquels le CIGC est déterminé à agir sur le plan juridique. Claude Vermot-Desroches, interrogé à ce sujet, estime qu'« *On a là clairement une intention de créer la confusion* ». Un fromage vendu 7 euros le kilo, 2 fois moins cher que l'authentique, présenté comme un produit authentique mais qui n'en est pas. D'autres désignations moins ambiguës, tel "fruité du Jura", sont plus difficiles à combattre sur le strict plan du droit. À ce niveau, la filière Comté aura besoin d'une prise de conscience collective, y compris de la complicité du consommateur, pour qu'il ne se laisse pas abuser par ce type d'annonce. Ce n'est pas du Comté.

Protection juridique de l'AOP : éviter les contrefaçons



Comme tout produit "haut de gamme", le Comté fait l'objet de tentatives de contrefaçon. Il est impératif pour la survie de la filière que ce parasitisme soit le plus réduit possible. Cette protection de l'AOP est organisée à plusieurs niveaux :

- En France, le Comté est protégé comme élément du patrimoine national. La loi française punit les contrefaçons et les tentatives d'appropriation induue du nom. Quand le Procureur de la République met en œuvre l'action publique pour toute infraction constatée par les services de la DGCCRF, le CIGC se porte systématiquement partie civile. Quand l'État n'agit pas, le CIGC saisit directement la justice.

- En Europe, le règlement communautaire assure une protection du nom de l'AOP depuis 1992, sur tout le territoire communautaire.

- Sur le plan international, les pouvoirs publics s'efforcent d'obtenir dans le cadre des accords TRIPS (droits de la propriété intellectuelle dans le domaine du commerce), l'extension de la protection dont bénéficient les AOC viticoles à l'ensemble des autres secteurs agroalimentaires.

Dans la plupart des pays et afin de parfaire le dispositif public de protection du nom, le CIGC a déposé le logo "Comté clochette" comme marque privée, ce qui lui permet d'agir rapidement en cas de tentative d'usurpation.

> Action de veille de la FNAOP : « LES AOP parasitées ? »

Grande est la tentation pour des industriels et transformateurs à la recherche de débouchés, de créer et mettre en marché des produits qui imitent au plus près tel ou tel fromage AOP, en veillant toutefois à ne pas utiliser leur nom. « *De nombreuses AOP sont concernées et il est nécessaire de s'armer contre ce nouveau danger* », estime la FNAOP. Ainsi, Maître Chemin, avocat du Syndicat Interprofessionnel du Reblochon, a exposé cette notion peu usitée jusqu'alors de "parasitisme" et la nécessité d'une action vigoureuse, juridiquement pointue pour endiguer cette dérive.

> Une avancée récente

Dix appellations d'origine européenne bénéficient désormais d'une protection en Chine en tant qu'indication géographique (IG). Parmi elles trois produits français, le Comté, le Roquefort, et le pruneau d'Agen Cette reconnaissance s'inscrit dans le cadre du projet 10+10 lancé en 2007 qui vise également à ce que l'Europe s'engage à protéger l'appellation de dix produits alimentaires chinois.

> L'Ossétie du Nord, la seconde patrie du Comté

Une radio régionale russe s'est intéressée au complexe agro-industriel "Master-Prime Bériozka" qui se prépare à fabriquer le fromage "Comté". Extrait de l'émission diffusée le 31 mai 2012 sur les ondes russes. « En Ossétie du Nord sont venus des spécialistes français qui fabriquent l'équipement spécifique pour faire du fromage[...] L'entreprise (Master Prime Bériozka) a vu naître déjà 4 générations de vaches montbéliardes [...] Le chef de la société française qui produit l'équipement pour fabriquer le comté, dont ce n'est pas la première visite en Ossétie du Nord, avoue : la holding agro Master Prime Time Bériozka l'a fasciné, il est certain que le fromage ossète verra bien le jour. « Nous prévoyons d'y produire 24 fromages par jour, indique-t-il. Chaque fromage fera environ 40-45 kilos [...] Ce seront de grosses meules, de gros fromages cylindriques traditionnellement produits dans la région du fromage. » Les spécialistes de France et de l'Europe passeront en Ossétie deux jours. Pendant ce temps, ils devront discuter toutes les petites ficelles du projet[...] Et la fromagerie qui fabriquera du comté frappera tout le monde par sa transparence dans le sens propre du terme. L'entreprise travaillera derrière une vitre. L'Ossétie du Nord deviendra la seconde patrie du comté. »

> Au Canada, des airs de Comté

Les meilleurs fromages du Québec récompensés par la Sélection Caseus (concours de fromages fins du Québec) ne cachent pas leur ressemblance avec le Comté. En 2010 et 2012, le Caseus d'Or a été décerné à un fromage au lait cru biologique de vache « qui s'inspire du savoir-faire jurassien ; il acquiert une saveur plus fruitée avec le lait d'été et plutôt noisette avec le lait d'hiver », indique son fabricant, qui est venu se former... dans le Jura ! Le Caseus d'argent revenait aussi en 2010 à un fromage de lait de vache "de type comté ou gruyère". (Lire page 7 "Autres continents, autres lois").

> Du "Conte" russe

Parallèlement, de grossières imitations de Comté sont produites cette fois-ci en Russie et appelées "Conte". S'agissant des usurpations d'appellations d'origine, le droit russe considère, en effet, qu'il suffit de changer trois lettres d'une dénomination pour qu'automatiquement, il s'agisse d'une autre dénomination. Parmi ces copies figurent en première ligne le Cognac et le Champagne, dont la Russie estime qu'ils ne peuvent être confondus, par les consommateurs, avec les "Koniak" et "Champagnskoe" !



L'Europe et la contrefaçon : halte au pillage !

Extrait du rapport parlementaire "Lutter contre la contrefaçon en Europe" * :

« Pour les entreprises, cette activité illicite entraîne une perte de leur chiffre d'affaires, une diminution de leurs bénéfices et réduction de leurs parts de marché. Elle crée également une barrière à l'exportation, puisque le marché mondial est touché par la contrefaçon. Elle se traduit aussi par un préjudice moral, l'image et la réputation d'une marque étant ternies si celle-ci est incriminée par le consommateur, rendu mécontent par la mauvaise qualité d'un faux. Enfin, elle présente un coût en ce qui concerne les frais engagés pour défendre les droits. »

* rapport d'information déposé par la commission des affaires européennes de l'Assemblée nationale (2005).

Autre continent, autres lois...

Aux États-Unis, des lois fédérales légitiment en interne la contrefaçon. L'utilisation par les producteurs de vins des États-Unis de noms d'indications géographiques européennes de réputation mondiale est autorisée car ils sont considérés comme "semi-génériques". Les exemples les plus connus concernent le Bourgogne et le Champagne.

Fromages de type morbier

Bien que le Canada et l'Union Européenne aient conclu en 2003 un accord dans lequel ils reconnaissent mutuellement l'indication géographique de certains vins et spiritueux, tous deux ont des systèmes d'appellation et de classification des

aliments radicalement différents. Certains des termes d'indication géographique employés par l'UE font partie de marques de commerce au Canada, ou sont considérés comme des termes génériques permettant de décrire des aliments préparés à l'aide d'ingrédients spécifiques ou produits selon des normes de fabrication précises. Par exemple, au Canada, l'appellation Parmigiano-Reggiano décrit un certain type de fromage, sans égard à son lieu de fabrication. Concernant les fromages, les législations canadienne et québécoise autorisent par exemple l'utilisation du terme "fromage de type...". Et chacun d'ajouter la terminaison choisie : "de type suisse", "morbier"...

Imitations et contrefaçons : le cas du Morbier, de l'Emmental et du Mont d'Or

Le Morbier

De nombreux fromages copient l'AOP Morbier et créent une confusion dans l'esprit du consommateur (raie cendrée au milieu, même pâte, même forme, étiquetage à peine lisible...). Cet exemple met en évidence les limites de la protection d'une AOP. Une AOP qui n'a rien d'un Eldorado laitier puisque, après une augmentation des ventes de +15 % par an entre 2000 et 2008, période où le Morbier s'est rapatrié dans sa zone AOP, la progression se rapproche maintenant du marché réel à raison de +2 à +3 % par an. Les copies sont principalement le fait d'entreprises implantées en dehors de la région (qui fabriquaient du Morbier avant la mise en place de l'AOP) et qui travaillent du lait pasteurisé, un argument utilisé à l'export et en restauration collective.

Du côté Suisse, l'Emmental submergé par la concurrence.

L'Emmental suisse AOP, obtenue en 2006, subit de plein fouet la concurrence des 350 000 tonnes d'emmental "industriel"

produit aux États-Unis et dans d'autres pays d'Europe. L'Emmental suisse ne représente même pas 10 % de cette production.

De 2000 à 2010, la production d'Emmental est passée de 45 000 à 27 000 tonnes annuelles (-40 %) et le nombre de fromageries de 418 à 171 (-60 %). À la belle époque, les fromageries pouvaient écouler leur production jusqu'à 12 francs par kilo (9,90 euros), alors qu'elles en gagnent moins de la moitié actuellement. Les prix ont chuté pour plusieurs raisons :

surproduction par rapport au marché (la majorité des fromages était exportée à grand renfort de subventions ; les aides d'État se sont arrêtées en 1999), AOC qui ne se distingue pas suffisamment de l'emmental standard, concurrence effrénée entre les exportateurs suisses, non-reconnaissance de l'AOC par les autres pays... Plusieurs organisations de producteurs suisses ont demandé une réinstauration des contingents (quotas) pour soutenir les prix du lait.



Un fromage produit hors de la zone AOP Morbier.

Le Mont d'Or n'échappe pas aux imitations.

Un fromage qui n'est pas du Morbier mais une raie noire qui crée la confusion.



Le Mont d'Or, une production saisonnière.



Claude Philippe, président du syndicat de l'AOP Morbier.

Frères de lait...

Les AOP fromagères de Franche-Comté ont tissé des liens historiques et organiques. Un équilibre à préserver.

« Ne fait pas du Morbier qui veut ! »

Avec la fin des quotas, peuvent naître des surplus de lait au-delà des besoins de la filière Comté. Faut-il craindre de voir la filière Morbier déstabilisée si elle doit absorber ces laits excédentaires ?

« C'est une véritable crainte, estime Claude Philippe, président du syndicat de l'AOP Morbier. *Le Morbier ne dispose pas d'un plan de campagne comme le Comté. Pourtant, je veux penser que nous sommes une grande famille, producteurs de lait, fromagers et affineurs, au sein de nos différentes AOP. Que nous devons privilégier la pédagogie, l'esprit franc-comtois et la responsabilité collective. Et puis on ne peut pas faire du Morbier occasionnellement pour passer du lait qu'on aurait en trop : ce n'est pas le métier d'un fromager ! Et ne fait pas du Morbier qui veut ! Les aspects sanitaires et la nécessité d'avoir un marché freinent bien des ardeurs... Une production de*

Morbier supplémentaire qui viendrait d'acteurs de nos filières traditionnelles me fait moins peur que venant de l'extérieur ou d'imitations [lire page 7]. »

AOP Mont d'Or : s'adapter en permanence à la demande

Pendant la saison de production du Mont d'Or, la filière Mont d'Or privilégie logiquement son fromage, utilisant alors la filière Comté comme une voie de dégagement. La bonne santé du Mont d'Or, avec des ventes records en 2012, ne doit pas faire oublier les contraintes propres à cette AOP : la demande peut fluctuer selon la météo, rendant la gestion des stocks assez compliquée. Dans les fromageries qui fabriquent Comté et Mont d'Or, la gestion des laits est subtile, les producteurs s'adaptant au jour le jour à la demande. Cependant la durée de vie courte du produit ne rend pas nécessaire un plan de régulation.



En quelques clics, Le "Savoureux voyage" de Bérenger nous emmène à la découverte des lieux, des hommes et femmes et des valeurs de la Filière Comté, mais aussi des atouts touristiques gastronomiques, culturels et paysagers des Montagnes du Jura.

Fenêtres ouvertes sur le pays du Comté

16 000 km parcourus, 10 296 déclenchements de caméras, 100 personnes rencontrées... Bérenger Lecourt a accompli sa quête du Graal. Après trois mois de captures d'images et de rencontres, il nous livre une fenêtre ouverte sur le Pays du Comté. Ou plutôt une mosaïque de témoignages, un kaléidoscope numérique de 60 documentaires sur la filière Comté, à déguster tranquillement sans en perdre

une miette. Chacun des reportages, mixant habilement films et photos montages, nous livre un message ciblé en 3-4 minutes pas plus, nous incitant à creuser un peu plus. Encore une bouchée...Le site a déjà reçu la visite de 10 679 internautes en 1 mois.

Le webdocumentaire "Un savoureux Voyage au Pays du Comté", signé du vainqueur du "plus savoureux Job de l'année 2012", concours lancé à l'occasion des 10 ans des Routes du Comté, sera aussi disponible en DVD et son contenu sera valorisé et diffusé de diverses manières tout au long de l'année.

Horizon 2020

En 2013, les Routes du Comté vont également proposer une 2^e édition de "La Savoureuse tournée" en la déclinant cette fois sur 2 périodes: en mai-juin dans les régions limitrophes de la zone AOP, comme une invitation à découvrir le Pays du Comté, et en juillet-août sur des sites emblématiques de la zone AOP. Cette année sera aussi celle d'une redéfinition des missions et de l'organisation des "Routes du Comté" qui devra aboutir à un programme "Routes du Comté Horizon 2020".

www.savoureux-voyage-comte.com

> Les Routes du Comté aux Rencontres nationales du tourisme

Le 7 novembre à Paris, les Routes du Comté, identifiées comme un réseau exemplaire sur son territoire, étaient invitées aux Rencontres nationales du tourisme 2012. Cette 4^e édition, organisée par l'Agence de développement touristique de la France et la Fédération des entrepreneurs et investisseurs du tourisme, a permis à 1 200 professionnels d'aborder, sous un mode interactif, de nombreux sujets d'actualité pour le secteur du tourisme français. Nicolas Bouveret, animateur des Routes du Comté participait à l'un des ateliers thématiques de la journée: "Comment valoriser le label Unesco décerné récemment au repas gastronomique français?", avec un zoom sur l'expérience du Grand Est où se trouvent quelques fleurons de la cuisine régionale et des pépites franc-comtoises, lorraines ou champenoises.

Les gagnants de la Master Class Comté reçus dans le Jura

Le concours organisé par le Comté "Gagnez une Master Class" avec un grand chef et un crémier renommé dans le Jura s'est déroulée du 2 au 14 novembre chez les 800 crémiers adhérents à la Fédération nationale des détaillants en produits laitiers (FNDPL). Les gagnants ont participé les 29 et 30 novembre derniers à une expérience inoubliable: un cours particulier avec Marc Janin, crémier à Champagnole et une Master Class dans les cuisines du chef Romuald Fassenet.

> Pour découvrir le film de la Master Class avec Romuald Fassenet et Marc Janin, ainsi que les recettes du Chef, connectez-vous sur le site comte-gourmand.com



Lait rafraîchi : un passage progressif et réussi

Depuis le 1^{er} janvier 2013, le lait à Comté ne peut plus être refroidi à 4 °C, mais il est rafraîchi après la traite, entre 10 et 18 °C. Une mesure favorable à la microflore naturelle du lait et donc à la qualité des Comté.

Le passage en "lait rafraîchi" de tous les laits servant à la fabrication du Comté a demandé un effort d'adaptation important dans les fermes comme en fromagerie. Le CTFC a préparé la filière à ce changement et continue d'accompagner les ateliers. Un passage encadré et réussi qui n'a pas entraîné de difficultés sanitaires. « La conservation des laits à 12 °C (température de consigne la plus souvent retenue) n'a pas d'impact sur la qualité sanitaire mais permet de révéler un éventuel défaut technologique plus rapidement », tient à rappeler Didier Fléchon du CTFC.

Attention : pour les échantillons "PLQ", c'est toujours 4 °C

Rien ne change pour le prélèvement et le transport des échantillons prélevés pour le Paiement du Lait à la Qualité : dès le prélèvement à la ferme, les échantillons doivent être refroidis à 4 °C et transportés dans ces conditions au laboratoire.

Les laits prélevés le soir, et conservés toute la nuit à 4 °C, **ne sont pas représentatifs de ce qui est mis en fabrication** mais ceci est assumé. Il s'agit d'une disposition réglementaire nationale qui doit être strictement appliquée !

Beaucoup plus de laits "gélifiés" avec le lait rafraîchi

Pour connaître la "fromageabilité" du lait, c'est le test de lactofermentation qui reste le plus pertinent, à pratiquer sur des échantillons conservés, eux, à la même température que le lait des tanks d'où ils viennent. Le rafraîchissement du lait vers 12 °C, en comparaison au refroidissement à 4 °C, augmente la proportion de "lait gélifié" lors du test de lactofermentation. Ceci témoigne de laits riches en microflores utiles, très favorables à une fabrication réussie. L'INRA a par ailleurs montré que le comportement de la microflore des levains lactiques était différent au cours de l'acidification des meules fabriquées avec du lait rafraîchi.

Plus de réactivité en cas de problèmes

La conservation à 12 °C permet également de révéler plus rapidement d'éventuels défauts et donc d'agir avec réactivité sur les causes : hygiène de traite, nettoyage de la machine à traire ou du tank, hygiène du ramassage et du stockage à la fromagerie...



Le passage en "lait rafraîchi" de tous les laits servant à la fabrication du Comté a demandé un effort d'adaptation important dans les fermes comme en fromagerie.

Pas d'impact sur les pathogènes

L'étude des laits de troupeaux par le CTFC en 2009 et 2010 a montré qu'il n'y avait pas d'impact du mode de report du lait sur les staphylocoques à coagulase positive, sur les *Listéria monocytogenes* et sur les salmonelles.

Et surtout : de meilleurs fromages

Les fromages fabriqués à partir de lait rafraîchi (toujours en comparaison du lait refroidi) ont :

- une meilleure texture de pâte (+12 %)
- un meilleur goût (+12 %)
- moins de goûts dits "neutres" (ou fades) [-12 %]

Les techniciens ont aussi observé une meilleure aptitude à la conservation des meules.

Philippe Guillaume, maître fromager à Bouclans :

« Un lait plaisant à travailler »

« Je trouve plus plaisant de travailler du lait à 12 °C. Le caillé est plus velouté au toucher ; il a une meilleure consistance ; on sent que la matière grasse est mieux respectée. La qualité du lait est essentielle, il ne faut jamais lâcher cette exigence ».



Conséquences pour les autres fromages AOP

Les producteurs de lait à Comté produisent bien souvent du lait qui sert à la fabrication des autres AOP régionales, dont les cahiers des charges comportent des petites différences, notamment le Mont d'Or qui exige un refroidissement entre 2 et 6 °C. Les professionnels des 2 filières se sont entendus sur les points suivants :

- Dans le cas des ateliers à Mont d'Or, et pour la seule clause concernant la **température du lait**, le CIGC a admis le principe de l'alternance d'un jour sur l'autre. Cette alternance autorisée en fromagerie suppose évidemment que l'entreprise a capacité à maîtriser les changements de température de stockage du lait chez les producteurs. Plusieurs entreprises ont déjà pris l'option d'équiper les tanks des producteurs avec

des boîtiers permettant ces changements de température rapides. L'incompatibilité entre les cahiers des charges Comté et Mont d'Or rend indispensable cette organisation.

- Le CIGC a en revanche refusé toute souplesse demandée par la filière Mont d'Or (1 ou 2 jours de fabrication de Comté avec du lait à 4 °C) pour des motifs **organisationnels** ou **commerciaux**.

Le CIGC précise que la souplesse accordée aux ateliers à Mont d'Or :

- Concerne aussi les ateliers Morbier (dont le cahier des charges autorise le refroidissement (vers 4 °C) ou le rafraîchissement (vers 12 °C).
- Ne concerne pas les autres clauses du cahier des charges, notamment celle afférente à la "règle des 25 km".



Le 13 octobre dernier, l'exploitation accueillait le comice du canton Bresse Revermont.



Eric Leboeuf, responsable d'exploitation.

Le lycée de Montmorot, une exploitation pas comme les autres

Le lycée de Montmorot dans le Jura est le seul établissement agricole de Franche-Comté à produire du lait à Comté et à être sociétaire d'une coopérative. Une particularité qui oriente ses choix techniques vers une meilleure valorisation des fourrages.

« Nous sommes en lait à Comté et nous essayons d'avoir un foin de bonne valeur nutritive sans trop de compléments », précise Éric Leboeuf, responsable de l'exploitation.

Les fourrages (herbe, foin) permettent de produire en moyenne annuelle 20 kg de lait par vache et par jour (chiffres Jura Conseil Élevage de septembre 2011 à août 2012). Cette ration est équilibrée avec un complément fermier produit sur l'exploitation (orge, seigle, maïs grain) et d'un aliment acheté, à base de protéines végétales (mélange de tourteaux de colza, soja et tournesol) et agréé par la filière Comté.

La ferme du lycée travaille régulièrement en partenariat avec les organismes agricoles (Jura Conseil élevage, les groupes de développement, Jura Bétail...) pour améliorer ses résultats, tester de nouvelles pratiques d'élevage ou de cultures et servir de support à des journées d'études. Le lycée est adhérent au groupe de développement du GVA du Val de Seille et, à ce titre, a expérimenté des mesures de croissance d'herbe sur des mélanges d'espèces pouvant intéresser les éleveurs. « Nous travaillons depuis 6 ans avec des mélanges fourragers type suisse qui permettent une bonne qualité de fourrage

en foin et surtout en regain. Ils contiennent une part importante de légumineuses. Nous avons également observé une ingestion plus importante par les animaux, car le fourrage est appétant », indique Éric Leboeuf. Ces mélanges contiennent une dizaine d'espèces (Ray grass, Fléole, Fétuque, Trèfle...)

Le lycée est adhérent de la coopérative de Lavigny

Le 6 décembre dernier, le lycée accueillait la journée "L'agriculture autrement", un colloque initié par Interbio et la chambre régionale d'agriculture de Franche-Comté. Ce jour-là, la luzerne était à l'honneur. Une plante particulièrement riche en protéine que le lycée utilise comme fourrage, en mélange avec le foin et le regain. Les 45 tonnes de luzerne récoltées chaque année ont permis de réduire sensiblement les achats d'aliments. Le responsable d'exploitation estime l'économie à environ 10 000 euros sur 5 ans. La mission pédagogique de l'exploitation ne l'empêche pas d'afficher un résultat excédentaire et ce depuis 4 années, grâce notamment à un recentrage sur le lait à Comté, avec une augmentation de la production de + 80 000 litres entre 2006 et 2012. Le lait



est livré à la coopérative des Côteaux de Seille à Lavigny. Le responsable d'exploitation participe au conseil d'administration de la coopérative et le lycée vend les fromages de Lavigny dans son magasin (achat-vente).

L'exploitation du lycée de Montmorot vient de mettre en place un site internet de vente en ligne de produits locaux, en partenariat avec 3 autres producteurs. Le lancement du site (produitsdujura.com) s'est fait un mois avant les fêtes. « Lorsque nous proposons notre logistique pour des projets de ventes directes, ou que nous intervenons dans des comices, nous participons d'une certaine manière à l'animation du territoire », estime Éric Leboeuf, qui s'implique aussi dans la filière Comté en participant au Jury Terroir.



Un double plafond en bois triply est installé sur toute la surface du bâtiment et capte l'air chauffé par le soleil à travers le toit en fibrociment.

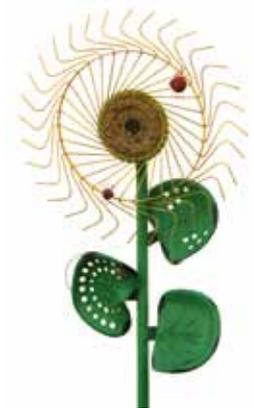


> Les chiffres de l'exploitation

- **105 hectares de prairies** permanentes et temporaires dont **4 ha de luzerne** en monoculture (et 4 ha supplémentaires achetés), **10 ha de céréales**, **3,6 hectares de vigne AOC**.
- **45 vaches laitières** montbéliardes qui produisent **324 000 litres de lait**.
- **5 000 litres** en autoconsommation (petits-déjeuners, plats cuisinés).
- La moyenne laitière est de **8 000 kg/vache/an** et le coût de complément alimentaire est de **65 euros** pour 1 000 kg de lait (chiffres Jura Conseil Élevage 2011-2012).
- **15 bœufs** de 30 mois par an pour la vente directe élevés uniquement à l'herbe avec un complément fermier de céréales.
- **1 700 poulets** fermiers.
- **2,5 ETP** (équivalent temps plein).
- **1 magasin** de vente directe des produits de l'exploitation ouvert depuis octobre 2005.
- Un site Internet de vente en ligne : **produitsdujura.com**

L'exploitation sèche son foin en grange grâce au soleil

En 2006, le conseil régional et l'Ademe financent la rénovation du séchage en grange qui existait depuis 1975 sur l'exploitation du lycée. Des caissons solaires permettent de récupérer l'air chaud sous les toits et de ventiler le fourrage avec cet air réchauffé naturellement. Le séchage en grange permet de rentrer du foin d'excellente qualité puisque l'herbe peut être récoltée au stade optimum, même en conditions humides, et séchée à l'abri de la lumière. 250 tonnes de foin et regain sont séchées et stockées en vrac. L'apport du solaire permet à l'exploitation d'économiser 1 500 à 2 000 litres de fuel par an.



« Bientôt une licence Pro Responsable d'atelier en production laitière de terroir »

Jean-Christophe Charvin, directeur du lycée de Montmorot : « Le Lycée, les ENIL, les professionnels de la filière Comté et l'Université de Franche-Comté travaillent à la mise en place d'une licence professionnelle en 1 an après le BTS pour compléter la formation purement technico-économique. La licence pro s'adresse à des jeunes qui veulent s'installer en tant qu'exploitant agricole et prendre des responsabilités au sein de la filière (administrateurs de coopératives). Une partie des cours sera conduite en commun avec la licence "responsable d'atelier de transformation fromagère", dans l'idée de favoriser les échanges et renforcer l'esprit de filière. Que ce soit dans la formation des futurs éleveurs et producteurs de lait comme celles des fromagers ou des dirigeants d'ateliers, il me semble que notre rôle est de montrer le poids économique de cette filière Comté qui est un modèle en terme d'anticipation, de prospective, d'intégration des enjeux environnementaux et d'organisation collective ».



Drom est l'une des plus petites coopératives de la filière Comté.



Drom tient bon !

Avec 1,75 million de litres de lait transformés par an, Drom est la plus petite fruitière à Comté de l'Ain.

Dans un département à dominante lait industriel, les agriculteurs de Drom ont tenu bon. Des irréductibles qui se sont battus pour garder leur petite coopérative à Comté. En 1975, une partie des producteurs du village voisin, Dhuys, rejoint la fruitière de Drom. La restructuration fait son œuvre, le nombre de producteurs de lait diminue et une vingtaine d'années plus tard, lorsque débute la première vague de mises aux normes des ateliers laitiers, la question se pose de façon aiguë : peut-on garder la coopérative avec seulement 5 exploitations qui livrent leur lait ? La bonne entente entre les producteurs et la volonté de maintenir la fromagerie seront les plus forts. Aujourd'hui, la fruitière de Drom fait partie du patrimoine local et les habitants de Bourg-en-Bresse, qui ne sont qu'à une quinzaine de kilomètres, savent qu'ils peuvent venir tous les jours au magasin, sauf le mercredi, pour acheter un morceau de Comté et divers produits laitiers. Et tous les mercredis, Bernadette va proposer les produits fabriqués en direct de la fruitière, aux côtés d'autres petits producteurs, sous le marché couvert de Bourg.

En 2011, la fruitière a transformé 1,75 million de litres de lait. En 2012, suite à l'installation de 3 jeunes agriculteurs, dont un jeune couple (Lire *les Nouvelles du Comté* n° 79), le litrage est monté à 1,9 million avec une possibilité à produire de 2,1 millions de litres*.

Une particularité des lieux est d'avoir alors remis au goût du jour une spécialité du

Moyen-Âge, le fromage de Clon parfumé au safran, grâce à un archiviste, Jérôme Dupasquier.

Pour la plus petite coopérative à Comté du département de l'Ain, s'ouvrir à de nouveaux producteurs est un gage d'avenir.

Participation à la vie du village

La vie associative de ce village de 200 habitants est très intense et, en plus des activités festives occasionnelles, deux manifestations annuelles donnent l'occasion de remplir rues et place du village au printemps, jusqu'à 3 500 visiteurs pour l'exposition/bourse d'échange de mécaniques anciennes et à la fin de l'été, 400 à 600 personnes pour la fête du village. La fromagerie y participe en ouvrant son atelier et en organisant des visites.

* Cet apport de lait supplémentaire ne disposait pas tout de suite de la capacité à être transformé intégralement en Comté.



Bernadette et Christian Perrigot.



La Fruitière de Drom

- Sociétaires : 5 exploitations basées à Drom et Chavanne-sur-Suran
- Président : Éric Bonnet
- Fromagers : Christian Perrigot et Thomas Combret, fromager remplaçant (emploi partagé avec la coopérative de Simandre-sur-Suran), Aurélien Grenat (apprenti)
- Vendeuses : Bernadette Perrigot, Agnès Morin et Véronique Maréchal (vendeuses remplaçantes)
- Affineur : Monts et Terroirs
- Litrage : 1,75 million de litres
- Sérum acheté par un sociétaire pour sa porcherie
- Magasin de vente sur place : Comté (30 meules par mois), beurre, crème, fromages blancs et fromage de Clon (30 kg vendus par mois)
- Contact : Fromagerie de Drom 01250 Drom - Tel. 04 74 30 65 46 www.comte.com/drom



C'est en 1881 que la société de fromagerie de Drom est créée. Elle devient coopérative en 1889. Le bâtiment de la fromagerie date, lui, de 1906.



Situé au cœur du Revermont, cet ancien village vigneron a su conserver son cachet rural. L'activité agricole, principalement tournée vers l'élevage et la transformation laitière, représente 30 % des emplois.

LES SOLS

Située au cœur du Revermont, à proximité de l'agglomération de Bourg en Bresse, la commune de Drom se positionne dans une vallée "sèche" c'est-à-dire une vallée dans laquelle ne s'écoule plus de rivière. Elle présente les caractéristiques d'un relief karstique : des sols très séchants, constitués essentiellement de prairies naturelles. L'eau a été le problème historique de cette vallée. Les affleurements de roches, les pâturages vallonnés et les haies sont un atout paysager mais rendent le travail des éleveurs difficiles. Des améliorations ont déjà pu être apportées par des regroupements de terrains et des échanges entre agriculteurs.

La flore

Appréciant fort bien le type de prairies présentes sur la commune de Drom (voir "Les sols"), la coronille bigarrée est présente en grande proportion.

Elle se distingue par des fleurs apparaissant en groupe à l'extrémité de la tige disposées en forme de couronne. C'est une Fabacée et, au même titre que les gesses et vesces, c'est une plante fourragère intéressante.



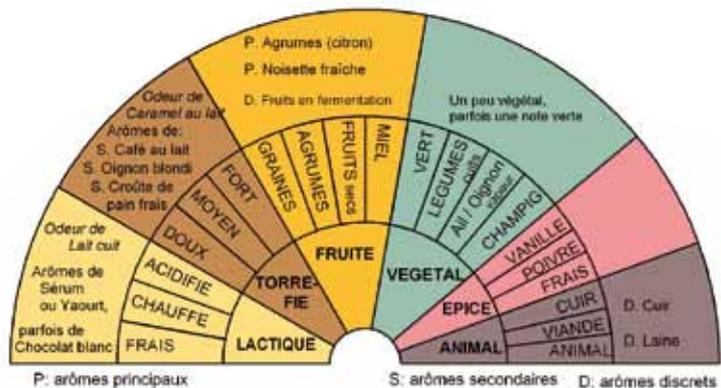
La coronille bigarrée.

LE GOÛT DES COMTÉ AFFINÉS PAR MONTS ET TERROIRS

Les Comté de Drom sont des fromages à la fois classiques et particuliers. L'odeur, d'abord, rappelle celle du lait bouilli, du chocolat blanc, du caramel au lait et de la noisette.

En bouche, il n'y a pas d'arôme dominant. Le jury terroir cite sur ces fromages vendus jeunes des notes de sérum acidifié, de noisette fraîche, de café au lait, d'oignon blondi, d'endives poêlées, agrémentées d'une note agrume. Parfois les notes "chocolat blanc" et "prune" prennent le dessus.

La texture de ces fromages est très souple, peu résistante et souvent fine. Les 4 saveurs sont présentes et l'équilibre est plutôt de type salé sucré.



Des vaches sans étiquettes !

En janvier 1907, le conseil d'administration sortant de la fromagerie du village est réélu mais l'adjoint au maire de Drom dénonce au Préfet de l'Ain une "manœuvre" y voyant "la main du curé". La loi de séparation des Églises et de l'État adoptée en 1905 échauffe les esprits. Une tranche d'histoire que l'on peut découvrir sur le site Internet bien documenté de la fromagerie.

Extrait de la déclaration du conseil d'administration sortant en 1907 :

« Eh bien ! Nous pensons, avec tous les gens sensés, que, dans une société de fromagerie, la politique n'a rien à voir, nous pensons que les vaches de l'un ne sont ni plus républicaines, ni moins réactionnaires que celles de son voisin ; nous pensons qu'il faut avoir l'unique souci des intérêts de chaque sociétaire et non pas de ses opinions. »

Entre Mouthe et Métabief

Trois adresses à découvrir dans le Haut-Doubs, aux pieds du Mont d'Or et de ses pentes enneigées.



Les touristes s'arrêtent à la fromagerie

Située sur une colline au centre du village, la fromagerie des Hôpitaux-Vieux est abritée dans un imposant bâtiment. Elle rassemble neuf producteurs et est présidée par Philippe Gaudet. 1,5 million de litres de lait sont transformés annuellement par Sébastien Muller. Au magasin géré par Mickael Courtet, les lundi et mardi sont traditionnellement consacrés aux envois postaux. De cinq à six colis à préparer au minimum mais ce chiffre peut monter à trente. Des clients qui ont noté l'adresse lors d'un séjour touristique et qui se répartissent un peu partout en France. Une large gamme de produits régionaux est également proposée : beurre, crème, charcuterie, miel, vins et apéritifs. Le magasin refait à neuf il y a une dizaine d'années est suffisamment grand pour accueillir les touristes des vacances de Noël et de février. Périodes très chargées avec les skieurs de la station de Métabief. À ces époques Danielle Briot, Corinne Vieille-Mecet et Colette Paquette, les vendeuses, délaissent les envois postaux pour se consacrer entièrement à l'accueil et à la vente. ■

*Fromagerie des Hôpitaux-Vieux
2 place de la Mairie - 25370 Les Hôpitaux-Vieux
Tel. 03 81 49 12 44 - www.lesroutesducomte.com*



À la Batailleuse, le travail à la ferme

Depuis le petit hall d'accueil de la Batailleuse on découvre l'étable au travers de baies vitrées. Comme le souvenir d'une époque où éleveurs et bétail cohabitaient étroitement. La raison en est ici plus pédagogique. Montrer le travail à la ferme car la Batailleuse accueille groupes, écoles et individuels pour des séjours axés sur l'agriculture. Propriété des Clubs Loisirs Action Jeunesse, une association née du développement du tourisme social dans les années cinquante, la ferme est animée par dix à douze salariés. Des salariés qui doivent produire mais aussi faire découvrir leur travail aux visiteurs. Au cœur du village de Rochejean une maison d'accueil Le Souleret peut héberger une cinquantaine de personnes en séjour. En production biologique l'exploitation agricole livre le lait de ses dix-huit vaches à la société Badoz. Le lait des quelque cinquante chèvres est transformé en fromage sur place. Une basse-cour complète la découverte des animaux de la ferme. Le pain est également produit sur place. Une fabrication qui est l'occasion d'un atelier-découverte supplémentaire. ■

*Ferme de la Batailleuse - CLAJ de Franche-Comté
16 rue de la Fontaine - 25370 Rochejean
Tel. 03 81 49 91 84 - www.claj-batailleuse.com*



La Remise : une ambiance unique !

Dans les années quatre-vingt Jean-Paul Hanriot recevait souvent des amis dans la vieille ferme familiale du canton de Mouthe. Tellement de convives réguliers qu'il commença par demander une participation aux frais avant de se tourner progressivement vers la création d'un véritable restaurant. La remise agricole du grand-père transformée en salle donna son nom à ce lieu spécialisé dans la seule fondue. Le fromage est choisi directement dans les caves du Fort Saint-Antoine et la fondue est accompagnée de charcuterie régionale. Malgré la capacité d'accueil de près de cent places il est prudent de réserver. Un succès qui repose beaucoup sur la personnalité du fondateur, soucieux du confort de ses hôtes et de la qualité des produits. Un décor éclairé par des lampes à pétrole fabriquées à Morbier, des glaces à la vanille avec de vraies gousses venues de Madagascar. En quelques mots un résumé de l'ambiance, chaleureuse et conviviale comme une fondue entre amis. ■

*La Remise - 54 rue Principale - 25240 Les Villedieu
Tel. 03 81 69 25 57 - www.laremise.net*

Quenelles au Comté

Une recette de Christine Ménétrieux*

Ingrédients pour 4 personnes

- 130 g de Comté râpé très fin
- 80 g de beurre
- 120 g de farine
- 150 g d'eau
- 3 œufs
- Sel (1 cuillère à café), poivre

• **Préparer la pâte à choux:** porter à ébullition dans une casserole l'eau, le sel, le poivre et le beurre. Ajouter la farine d'un seul coup et mélanger avec une cuillère en bois. Remuer vigoureusement pendant 2 à 3 minutes. Hors du feu, ajouter les œufs un par un, en mélangeant vigoureusement entre chaque œuf.

Incorporer le Comté à la pâte. Une fois la pâte prête, fariner le plan de travail et rouler la pâte en boudins. Couper pour former des quenelles.

Porter de l'eau à ébullition, y plonger les quenelles, les retirer une fois qu'elles remontent à la surface.

• Suggestion de sauce pour accompagner ces quenelles :

dans une sauteuse, mettre de l'huile d'olive à chauffer et faire revenir un oignon émincé. Ajouter 2 à 3 tomates coupées en dés, une petite boîte de coulis de tomate, de l'ail, 10 cl de vin blanc sec, des herbes de Provence, du sel et du poivre, une poignée d'olives, une petite boîte de champignons. Aux premiers bouillons, ralentir le feu et mettre les quenelles à cuire tout doucement à feu doux pendant 20 minutes et servir chaud.

Le conseil du sommelier :

- Accord avec un vin du Jura : ces quenelles s'accompagnent idéalement d'un AOC Côtes du Jura rouge (cépage Trousseau).
- Accord avec un vin d'une autre région : un AOC Vin du Bugey rouge (cépage Gamay).

*Animatrice de la Fédération des Coopératives laitières de l'Ain.



CONSEIL DÉGUSTATION



Comté et vinaigre balsamique en spaghetti

Découpez des spaghetti de Comté à l'aide d'un couteau à zeste et enroulez-les dans de petites assiettes de façon à former des "nids" et servir avec une vinaigrette balsamique.

Petit coup de fouet de ce vinaigre aigre doux dont l'acidité va réveiller les arômes fruités du Comté et en fluidifier la pâte. Malgré tout une certaine douceur se dégage de ce mariage et en souligne l'harmonie. Un accord étonnant, tonique et... délicieux !



« Les odeurs de fleurs, de résine, d'aiguilles.
Les couleurs d'automne, les bans de brume...
Tout est beau, quand on court en pleine nature ».

Laurence Moyse, un équilibre de vie

Productrice de lait à Septmoncel dans le Haut-Jura et monitrice de ski, Laurence Moyse court après un équilibre de vie qu'elle semble avoir atteint. Rencontre avec une femme authentique, en pleine nature.

PORTRAIT



La combe de Chapy, le Bief enragé, les gorges de Flumen... Le massif du Haut-Jura et ses paysages époustouffants fascinent cette enfant du pays. Une à deux fois par semaine, à la belle saison, elle enfle ses baskets et avale entre 10 et 20 kilomètres, en petite foulée, pour rendre visite à ses vaches qui sont au pré. « Je n'ai pas besoin de 4X4 », s'amuse cette sportive qui allie sa passion pour la course (elle participe à une quinzaine de trails par an) et son activité professionnelle.

Laurence Moyse a repris la ferme de ses parents en 1991. « C'est une petite exploitation d'une quinzaine de vaches et 60 ha de prairies naturelles avec beaucoup de prés-bois. Les 80 000 litres sont transformés en Comté, Morbier et Bleu du Haut-Jura », explique-t-elle. Pour elle, qui travaillait déjà à la ferme comme aide familiale, il s'agit d'une continuité logique et nécessaire, « sinon l'exploitation disparaissait ». En parallèle, elle conserve son activité de monitrice de ski et

d'accompagnateur de moyenne montagne, avec des sorties raquettes en hiver qui finissent souvent par des discussions sur le métier d'agricultrice, la richesse de la faune et de la flore locale, autour d'une tasse de thé et d'un morceau de Comté. « Ce sont des personnes en retraite, des vacanciers qui ont plaisir à découvrir ce lien avec le pays. Je leur conseille bien sûr d'aller découvrir la fromagerie des Moussières avec sa galerie de visite renommée », explique Laurence, qui fait partie du conseil d'administration de la coopérative.

Durant la pleine saison, entre les vaches et l'école de ski, elle arrive quand même à accrocher à son planning 4 ou 5 compétitions de ski nordique et ne rate jamais la mythique Transjurassienne, dont le départ est donné à deux pas de chez elle, depuis Lamoura. « C'est une belle course de masse où tout le monde s'élanche, ensemble, pour 76 km de glisse, jusqu'à l'arrivée à Mouthe ! ».

La famille Moyse vit dans une vraie ferme à l'ancienne. Le bâtiment d'élevage et la

maison d'habitation font corps. L'étable et la grange à foin tempèrent les hivers rigoureux.

« Sur la ferme, j'ai simplement essayé d'améliorer l'existant : nous sommes passés des petites bottes de foin aux balles rondes. Nous avons installé une griffe à foin et remplacé la traite au pot par un pipeline ». Son mari, qui est entrepreneur de travaux forestiers, prend le relais auprès des animaux quand elle est à l'école de ski. « Nous travaillons tous les deux localement, c'est un choix de vie ». Leurs deux garçons, scolarisés en sport études, suivent les traces de leur maman, souvent classée et qui fut N°1 mondial en 1995 sur toute la saison longue distance. « Ce qui me motive dans ces courses, c'est de se fixer des buts. C'est important. Et puis, à 47 ans, ça me maintient en forme ! Je rencontre aussi beaucoup de personnes de tous milieux. Si je vivais uniquement sur la ferme, l'isolement serait trop grand... Je préfère rester "petit" et diversifié ! »

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, Thierry Petit, Nicolas Bouveret, Denise Renard, Florence Compagnon, Florence Bérodière, Claire Perrot (Conseil dégustation). Photos : Thierry Petit, Florence Compagnon, Image&associés, Studiovision - Dessins : Stéphanie Rubini - Imprimé sur papier issu de forêts durablement gérées - Conception graphique : [. . . bigbang . fr]