

# Les nouvelles du COMTÉ



## Nul n'est prophète en son pays

Au cours des dernières années nous assistons au développement d'un contraste tout à fait étonnant. D'un côté la filière Comté est louangée pour sa réussite économique, son ancrage au terroir, son respect du consommateur et son sens de la solidarité: le cinquantenaire du CIGC célébré à Déservillers le 12 juillet 2013 a de ce point de vue marqué les esprits, étant un point d'orgue dans la célébration des valeurs qui ont inspiré nos pères et qui sont portées par les héritiers que nous sommes.

D'un autre côté la presse quotidienne régionale relate à l'envi les mises en cause dont nous sommes l'objet de la part des défenseurs de la qualité des eaux de nos rivières régionales. Même si ces accusations sont l'émanation d'une minorité, elles n'en sont pas moins préoccupantes, car leurs auteurs ont de leur propre aveu pris le Comté en otage: pour se faire entendre, rien n'est supérieur en termes d'efficacité que de planter ses dents dans le fleuron de l'identité régionale, le Comté.

Il faut aller au-delà de la révolte que ces critiques nous amènent spontanément. Le rapport d'experts sur la qualité des eaux de la Loue peut constituer une bonne base de travail: il y a plusieurs causes de dégradation, et parmi elles, est citée l'agriculture. L'on remarquera que les experts ne parlent pas de Comté, ce qui est logique, ils parlent d'agriculture. Le problème de la dégradation des eaux est d'ailleurs un problème général à la France et n'est spécifique à aucun produit, mais c'est un problème majeur car il ne sera pas solutionné à court terme. Si un appel aux décideurs doit être fait c'est bien celui-ci, quelle politique et quels moyens mobiliser pour assumer une évolution structurelle des fermes françaises ?

Dans cette lutte contre la dégradation de l'environnement qui devra mobiliser sans doute des moyens financiers importants, le Comté veut évidemment apporter sa contribution à la qualité de son terroir. L'unique arme dont il dispose pour cela est celle du cahier des charges: dès le décret du 11 mai 2007 il fut la première AOC en France à proposer un plafonnement de la fertilisation azotée, retenant pour cela un double plafond, 120 unités d'azote total /ha/an, dont 50 unités maximum pour l'azote minéral. C'était en 2007. Saisi ultérieurement de la question du lisier, le Comté a donc souhaité une amélioration de son cahier des charges. Il a demandé une expertise à des scientifiques pour lui permettre de



## Retour sur un hiver "so nordic" !

TOUT EN IMAGES > page 3

## Les atouts nutritionnels du Comté

DOSSIER > pages 4 à 7



codifier dans le cahier des charges les conditions d'utilisation de cette fumure. Cette expertise est en cours et nous en tirerons conséquence dès que nous en connaîtrons la teneur. Mais au lieu de nous dénigrer il faut nous soutenir: en cette période de sortie des quotas, et de cloisonnement total entre les services de la commission européenne, nous avons les pires difficultés à faire admettre à Bruxelles le principe du plafonnement de la productivité laitière /ha, qui est pourtant la clef de la défense de la qualité environnementale. Et pendant le même temps, un fonctionnaire européen, mais d'un autre service vient constater les dégâts faits à la Loue ! Nous allons prendre le problème à bras le corps et pour cela, nous attendons le soutien ferme et sans ambiguïté des représentants politiques et administratifs locaux, comme de ceux de l'Union Européenne.

**Claude Vermot-Desroches**

Président du CIGC

ÉVÈNEMENT



Des sujets de débats très techniques sur l'actualité du Comté. Ici, lors de la réunion à Censeau.

## Les professionnels de la filière débattent de l'avenir

Cette année encore, les réunions professionnelles organisées par le CIGC se sont tenues sur l'ensemble de la zone AOP, dans le Doubs, le Jura et l'Ain. Ces 5 réunions programmées de février à avril ont été l'occasion de faire le point sur l'actualité du Comté. Les questions ont souvent porté sur la gestion des plaques vertes, la vision des coopératives, le respect du cahier des charges, le renforcement des contrôles, les perspectives de marchés... « Les sujets de débats sont pointus, très techniques », note avec satisfaction Claude Vermot-Desroches, président du CIGC. Et devant le constat unanime d'une filière Comté qui se porte bien avec des prix rémunérateurs, l'interprofession redit sans ambiguïté son opposition à la traite en libre-service dans les élevages laitiers à Comté. « La traite en libre-service est interdite par le cahier des charges. Nous avons un éleveur qui nous attaque mais nous serons fermes sur ce point », a répondu le président Claude Vermot-Desroches. Les limites sont clairement posées. Ce qui finalement est la mission du CIGC et rassure les professionnels sur la détermination affichée dans tous les domaines: la lutte contre les contrefaçons, la communication (1 000 articles de plus sur le Comté dans la presse en 1 an !), ou encore l'accompagnement des entreprises dans la recherche de nouveaux marchés notamment à l'export. « Pour la Chine, un sujet qui intéresse les producteurs de part sa nouveauté, nous ne pouvons encore parler de "marché". Le Comté se fait connaître et se placera sans doute sur le créneau de la gastronomie et du luxe, sans viser des tonnages car le prix de vente élevé, du fait de la logistique à mettre en œuvre, freinera la consommation ».

Au total ces réunions professionnelles ont rassemblé plus de 240 participants, éleveurs, fromagers et affineurs.

### > Les producteurs de lait de France se sont donnés rendez-vous à Pontarlier

La ville de Pontarlier dans le Doubs a accueilli 450 congressistes producteurs de lait venus de toute la France pour préparer la sortie des quotas. Le Congrès de la FNPL\* a également été l'occasion d'organiser la semaine du lait, du 17 au 21 mars, en partenariat avec le Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière.

\*FNPL : Fédération Nationale des Producteurs de Lait

### > Salon de l'agriculture 2014 : Un grand merci aux animateurs !

Le Comté AOP et les fromages du massif jurassien étaient présents au 51<sup>e</sup> Salon de l'Agriculture à Paris, du 22 février au 2 mars. Situé dans le hall des régions, l'Espace Franche-Comté accueillait la légendaire et très fréquentée "Fruitière", sous laquelle les nombreux visiteurs du salon ont pu, comme à l'accoutumée, déguster et se procurer Comté, Morbier, Mont d'Or, Bleu de Gex et Emmental Grand Cru... La réussite de ces journées tient aussi à l'engagement des bénévoles (producteurs, fromagers, Amis du Comté...) et des salariés qui animent le stand. Un coup de chapeau et un grand merci à tous ceux qui se sont impliqués pour mieux faire connaître notre Comté : Lionel Guérin, Jean-François Marmier (dit "Tas"), Anthony Paget, Nicole Brun, Bernard Petetin, Nicolas Henry, Dominique Parrenin, Fabienne Laubert, Chloé Gond (stagiaire AgroSup Dijon) et Bérengère Girard (stagiaire AgroSup Dijon). Le record a encore été battu cette année au SIA avec 65 meules vendues en 10 jours et des dégustations de 3 Comté d'affinage différents.



**Le 1<sup>er</sup> hiver du partenariat entre le Comté et le Ski nordique :**

- Le logo Comté sur les tenues des athlètes et de l'encadrement
- Un nouveau territoire de communication pour le Comté avec des insertions dans la presse spécialisée, de nouveaux goodies, des retombées par centaines et plein de nouveaux fans de Comté...
- Une savoureuse tournée du Comté HIVER avec 4 nouvelles étapes : 2 Coupes du Monde en France, les Championnats de France dans le Jura et la Transjurasienne.
- Des photos et des clips vidéo décalés sur Youtube, Facebook et Twitter...

**Et un hiver qui a 'Comté' pour les athlètes :**

- 2 titres et 5 médailles aux Jeux Olympiques de Sotchi
- 28 podiums en Coupe du monde, dont 10 victoires et 1 gros Globe de Cristal
- 3 titres aux Mondiaux Militaires
- 2 médailles au Tournoi des Douanes
- 4 titres et 12 médailles aux Championnats du Monde Juniors/Jeunes
- 6 Français aux 6 premières places du classement OPA (niveau juniors européen)

# Retour sur un hiver "so nordic" !

## La première saison internationale de ski nordique au bon goût de Comté tout en images !



Martin Fourcade, star incontestable et incontestée du nordique français.



Robin Duvillard, Jean-Marc Gaillard, Coline Mattel, Ivan Perrillat-Boiteux et Maurice Magnificat médaillés de bronze olympiques.



Ronan Lamy-Chappuis, champion de France 2014 de saut à ski.



Jean-Guillaume Béatrix, médaille de bronze à Sotchi en biathlon.



Adrien Backscheider, champion du monde Juniors de ski de fond.



Stand du Comté aux Rousses les 28,29 et 30 mars avec Aurore Jean, les Amis du Comté et le chef Olivier Laboute.



Jason Lamy Chappuis, porte-drapeau français aux Jeux Olympiques.



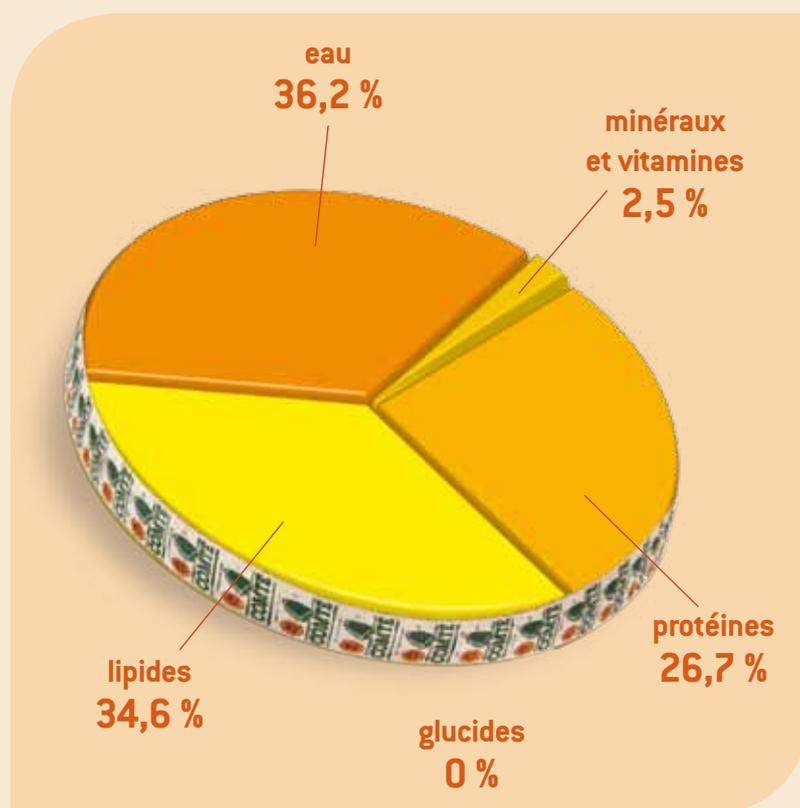
Julia Simon, Léna Arnaud et Estelle Mougel, Championnes du monde jeunes de Biathlon.



Le Comté sur les ondes d'Eurosport !

# Les atouts nutritionnels du Comté

En 2013, le CIGC a réalisé l'étude de la composition nutritionnelle du Comté sur 11 échantillons représentatifs de la production de la filière (diversité géographique, saisonnière et de durée d'affinage). Il s'agit de préparer la mise en place de l'étiquetage nutritionnel obligatoire sur les produits préemballés à partir du 14 décembre 2016, ainsi que l'impose le Règlement Européen n°1169/2011.



## 🍷 34,6 % de matière grasse, oui mais...

### Des acides gras trans naturels, bénéfiques pour la santé :

au contraire des acides gras trans, formés lors des traitements industriels d'hydrogénation partielle des huiles (acides gras présents dans les viennoiseries, les barres chocolatées et les plats cuisinés), les acides gras trans des produits laitiers, donc ceux du Comté, n'ont aucun impact négatif sur le plan du risque cardiovasculaire [2]. Parmi les acides gras trans, certains ont des propriétés particulières. Ainsi en est-il des CLA (acide linoléique conjugué) dont le plus abondant est l'acide ruménique (ayant pour origine le rumen de la vache). De nombreux travaux suggèrent que les CLA ont des propriétés anti-cancérigènes, antiathérogènes, anti-inflammatoires, anti-diabétogène ou encore anti-obésité. De plus, une étude sur plus de 1800 sujets a mis en évidence que l'acide ruménique avait des effets protecteurs contre la survenue d'accidents coronariens [3].

### Une matière grasse qui n'est qu'en partie assimilée par l'organisme à cause de l'effet "saponification" du Calcium.

En effet, le Comté, en tant que fromage "à pâte pressée cuite", est particulièrement riche en Calcium. Ce Calcium forme dans l'intestin grêle, avec les acides gras saturés à longue chaîne, des savons insolubles qui sont éliminés dans les selles, ainsi que l'expliquait déjà Léon Guégen dans son étude de 1992, puis dans celle de 2008 [4]. Olivier Berdeaux de l'INRA de Dijon a confirmé cette propriété en 2013 : les selles de rats ayant consommé un fromage à pâte pressée cuite type Comté contenaient davantage de matières grasses que celles de rats nourris aux "croquettes" [5].

## 🍷 Riche en protéines

Les protéines contribuent à augmenter et à maintenir la masse musculaire ; elles sont nécessaires à une croissance et à un développement osseux normal des enfants, ainsi qu'au maintien d'une ossature normale. Les produits d'origine animale, et notamment les fromages, sont de bonnes sources de protéines d'excellente qualité nutritionnelle qui repose sur leur forte digestibilité (>95%) et sur une composition en acides aminés indispensables particulièrement bien équilibrée. Les protéines laitières stimulent l'augmentation de la masse osseuse de l'enfant (donc la croissance). Enfin, un régime riche en protéines favorise l'absorption intestinale du Calcium [6].

Le règlement européen 1924/2006 autorise l'allégation nutritionnelle "riche en protéines" dès lors qu'au moins 20% de la valeur énergétique d'un aliment est apportée par les protéines. Avec 25% de sa valeur énergétique apportée par les protéines, le Comté passe haut la main ! [7].



## 🍷 Des minéraux et des oligoéléments en abondance

Le Comté, du fait de sa technologie de fabrication "à pâte pressée cuite", est particulièrement **riche en Calcium et en Phosphore**, 2 minéraux qui contribuent à l'édification du squelette et au maintien du capital osseux tout au long de la vie. Le Calcium et le Phosphore sont en particulier nécessaires à une croissance et à un développement osseux normal des enfants [8]. Avantage supplémentaire, ces minéraux sont apportés dans un rapport Ca/P égal à 1.4 ce qui contribue à la rétention osseuse du Calcium [9].

Le Comté est également **riche en Zinc**, oligoélément qui intervient dans l'activité de plus de 200 enzymes, notamment celles qui participent à la protection contre les radicaux libres et celles qui sont impliquées dans la synthèse protéique (pour le renouvellement des cellules, la cicatrisation et l'immunité) [10]. A noter que le Zinc bénéficie de nombreuses allégations nutritionnelles possibles dont notamment qu'il contribue au maintien d'une ossature normale, au maintien des cheveux, des ongles et de la peau et qu'il contribue aussi au fonctionnement normal du système immunitaire [11].

Mais la grande originalité du Comté, c'est sa **richesse en Cuivre** grâce au chauffage du lait qui se fait obligatoirement dans des cuves de fabrication en Cuivre\*. Le Cuivre entre, lui aussi, dans la composition de nombreuses enzymes, indispensables à la bonne qualité des os, des cartilages et de la peau et il est essentiel au fonctionnement du cœur [12]. A noter que le Cuivre bénéficie lui aussi de nombreuses allégations nutritionnelles permises par le règlement européen ; il contribue notamment : à un métabolisme énergétique normal, au fonctionnement normal du système nerveux, à la pigmentation normale des cheveux et de la peau et à la protection des cellules contre le stress oxydatif [11].

\* Le Comté se fabrique depuis au moins 8 siècles exclusivement dans des cuves en Cuivre. Et pourtant, ce n'est qu'en 1990 que son usage est devenu obligatoire. La raison ? Elle est toute simple. Auparavant, il n'y avait pas d'alternative au Cuivre, seul matériau suffisamment ductile pour être aplati et modelé en forme de chaudron pouvant contenir plusieurs centaines de litres de lait. Puis est apparu l'inox, nettement moins onéreux. À la fin des années 80, des fromageries se sont équipées de cuves en inox et ce qui en est sorti [toutes choses égales par ailleurs : lait, technique de fabrication]... ce n'était pas du Comté ! Il a fallu se rendre à l'évidence, l'usage du Cuivre n'était pas anodin dans la réussite du Comté et les études ultérieures ont montré l'impact des ions cuivre sur la protéolyse (transformation des protéines au cours de l'affinage), l'oxydation de la matière grasse, la formation de composés aromatiques et l'orientation du développement de la flore lactique, autant de critères qui ont un impact direct sur le goût du Comté.

### 3 vitamines sinon rien

**La vitamine A** est indispensable à tous les âges de la vie. Son rôle est primordial dans le mécanisme de la vision [13]. Elle contribue aussi au métabolisme du Fer ainsi qu'au maintien de la peau et des muqueuses [11]. La vitamine A présente dans le Comté provient du lait ; les bêta carotènes (précurseurs de la vitamine A) sont particulièrement présents en période de pâturage. Ainsi, la pâte des fromages produits en été est beaucoup plus jaune que celle des fromages d'hiver.

**La vitamine B12** est particulièrement biodisponible dans les produits laitiers et le Comté en est très bien pourvu. Elle favorise le bon état de la peau, participe à la formation des cellules nerveuses et à l'élaboration des globules rouges. Elle a des propriétés antianémiques. La consommation de Comté est particulièrement indiquée dans le cas d'un régime végétarien pour éviter les déficits [14].

**La vitamine B2** (riboflavine) est quant à elle indispensable au renouvellement des cellules et à l'entretien des tissus ; elle joue un rôle dans la vision et dans la croissance.

**Le Comté est riche en vitamine B12 et source de vitamine B2** car le lait en contient naturellement et que ces vitamines sont produites par les microflore bactériennes et fongiques qui se développent au cours de l'affinage [15].

*NB : un aliment est considéré "source de" vitamine ou minéral quand 100 g de cet aliment couvre au moins 15 % des apports recommandés. Quand le taux atteint les 30 %, l'aliment peut être considéré comme "riche en" cette vitamine ou ce minéral [1] [16].*

### Le Comté est un des fromages les moins salés

L'excès de consommation de sel est reconnu comme facteur de risque d'hypertension artérielle [2]. Le Comté, avec ses 0.8 g de sel en moyenne, pour 100 g de fromage, fait partie des fromages les moins salés.

Les petits cristaux blancs que l'on voit dans la pâte des vieux Comté ne sont pas du sel ! C'est un acide aminé, la tyrosine, qui se forme au cours de l'affinage prolongé et cristallise jusqu'à former des petits grains blanchâtres bien visibles.



### Pas de lactose dans le Comté

Le lactose est un sucre (glucide) présent naturellement dans le lait. Certaines personnes ne digèrent pas bien ce sucre (on parle couramment d'intolérance au lactose). Peuvent-elles manger du Comté ? Sans problème, car les fromages affinés, dont le Comté bien sûr, ne contiennent plus de lactose, puisque celui-ci a été consommé par les bactéries dites "lactiques" (celles-ci transforment le lactose du lait en acide lactique) dès les premières étapes de la fabrication du fromage [17].

### Une flore qui renforce l'immunité

Les flores fromagères, riches de la diversité d'espèces microbiennes qu'elles renferment (d'autant plus riche que le lait est transformé à l'état cru, comme dans le cas du Comté), pourraient interagir favorablement avec le microbiote intestinal\* et y produire des modifications bénéfiques [18]. Une étude conduite par la filière Comté en 2007 a montré que la consommation de fromage chez l'homme sain, stressé aux antibiotiques (amoxicilline, acide clavulanique) limitait la colonisation des voies intestinales par certains microorganismes (entérocoques) résistants aux antibiotiques [19].

*\*Microbiote intestinal : ensemble des micro-organismes qui peuplent l'intestin (on disait avant "flore intestinale").*

- [1] Question Sur Hors-série N°3 / CNIEL 2011
- [2] Les acides gras trans : présentation, source et effets sur la santé. anses.fr / avril 2013
- [3] Question Sur : les Trans & les CLA des produits laitiers N°27b / CNIEL 2012
- [4] Cah. Nutr. Diét, XXVII, 5, 1992
- [4bis] Gueguen L, Pointillard A 2008 Sciences des aliments 28, 117-127
- [5] Berdeaux O et al. [communication personnelle] www.chemosens.inra.fr
- [6] Question Sur : les qualités nutritionnelles des protéines laitières N°16 / CNIEL 2005
- [7] Question Sur : allégations nutritionnelles et santé & produits laitiers N°41 / CNIEL 2011
- [8] Question Sur : Produits laitiers & alléga\* santé fonctionnelles génériques N°34 / CNIEL 2009
- [9] Question Sur : le Calcium laitier N°9 / CNIEL 2004
- [10] Les minéraux et oligoéléments : présentation et rôle des matières minérales dans l'organisme. Anses.fr février 2013
- [11] Règlement UE N° 432-2012 de la commission du 16 mai 2012
- [12] Question Sur : les autres minéraux des produits laitiers laitier N°24 / CNIEL 2007
- [13] Vitamine A et caroténoïdes provitaminiques : anses.fr / mai 2013
- [14] Nutri-doc déc 2009 et février 2013 (étude de Vogiatzoglou A, et al. Am J Clin Nutr 2009. 89:1078-87)
- [15] Question Sur : les vitamines des produits laitiers N°22 / CNIEL 2007
- [16] Question Sur : Etiquetage nutritionnel & produits laitiers N°44 / CNIEL 2012
- [17] Question Sur : produits laitiers et intolérance au lactose N°29 / CNIEL 2008
- [18] Question Sur : Microbiote intestinal et produits laitiers N°45 / CNIEL Juin 2012
- [19] Bertrand et al. (2007) J. Appl. Microbiol. 102, 1052-1059

Nutri doc : lettre d'information nutritionnelle réalisée à l'initiative du Centre de recherche et d'Information Nutritionnelle (CERIN)

### Témoignage

#### « Une question d'équilibre »

Produit phare de l'alimentation franc-comtoise, le Comté a de nombreuses qualités nutritionnelles : excellente source de Calcium biodisponible, de vitamines, minéraux et de nombreux acides aminés ; ses bactéries participent à l'équilibre de notre flore intestinale et ses acides gras originaux sont plutôt protecteurs. Pensez à équilibrer votre assiette par des fruits et légumes, des légumineuses et consommez-le avec modération ; bref, le Comté, il faut le déguster, pour rester en bonne santé !

Yves Gille, Micronutritionniste,  
Docteur en pharmacie a publié  
en 2006 un mémoire sur Les  
intérêts nutritionnels du Comté  
avec les Docteurs Anne-Cécile  
Murati et Guy Faulle.



## Question d'étiquette...

### Les exigences du Règlement 1169/2011

- Les mentions des composés à étiqueter devront être présentées dans le même champ visuel et de préférence sous forme de tableau ; l'ordre de présentation des nutriments est fixé réglementairement et correspond à ce qui figure dans le tableau ci-dessous.
- Ces mentions doivent être imprimées de manière clairement lisible dans un corps de caractère au moins égal à 1,2 mm, avec une tolérance à 0,9 mm dans le cas d'emballage de surface inférieure à 80 cm<sup>2</sup> (et même une dispense d'étiquetage pour les emballages de surface inférieure à 25 cm<sup>2</sup>).
- Ne sont pas soumises à cette obligation les denrées proposées non préemballées à la vente au consommateur final et aux collectivités, ainsi que les denrées emballées sur le lieu de vente à la demande du consommateur, ou bien préemballées en vue de leur vente immédiate.
- L'étiquetage nutritionnel peut se situer en face avant ou en face arrière de l'emballage.

À noter que la déclaration nutritionnelle peut être mise en place de façon volontaire dès à présent sur les emballages de Comté. Toutefois, les règles énoncées (concernant notamment les mentions, leur ordre de présentation et la taille des caractères) seront applicables dans ce cas dès le 14 décembre 2014

**\* Mentions obligatoires :** énergie, matière grasse (en précisant le taux d'acides gras saturés), glucides (en précisant le taux de sucres), protéines et sel.

**\* Mentions facultatives :** les composés d'intérêt nutritionnel, c'est-à-dire les oligoéléments et les vitamines dès lors qu'ils sont présents en quantité significative.

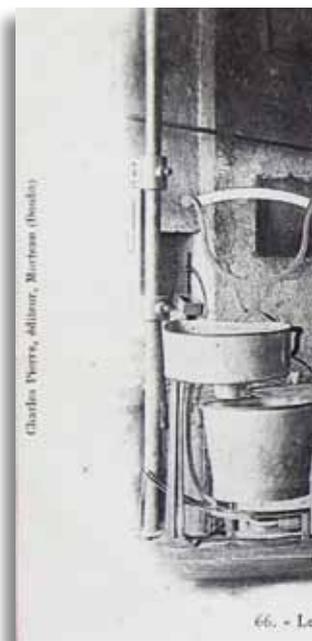
#### Pour les mentions obligatoires\*

	Pour 100 g de Comté	% des apports de référence (1)	
		Couvert par 100 g de Comté	Couvert par portion de 30 g de Comté
• Énergie	1 735 kJ / 418 kcal	20 %	6 %
• Matière grasse	34,6 g	49 %	15 %
• Dont : Acides Gras Saturés	22,5 g	113 %	34 %
• Glucides	Traces	0	0
• Dont : Sucre	Traces	0	0
• Protéines	26,7 g	53 %	16 %
• Sel	0,817 g	14 %	4 %

#### Pour les mentions facultatives\*

	Pour 100 g de Comté	% des apports de référence (1)	
		Couvert par 100 g de Comté	Couvert par portion de 30 g de Comté
• Calcium	940 mg	117 %	35 %
• Phosphore	681 mg	97 %	29 %
• Cuivre	0,61 mg	61 %	18 %
• Zinc	3,8 mg	38 %	11 %
• Vitamine A	259 µg	32 %	9,7 %
• Vitamine B 2 (riboflavine)	0,372 mg	27 %	7,8 %
• Vitamine B12	2,67 µg	107 %	32 %
• Acides Gras Mono Insaturés	10,2 g		
• Acides Gras Poly Insaturés	1,96 g		
• Dont Omega 3	0,38 g		
• Dont Omega 6	0,88 g		
• Acides Gras Trans	1,33 g		

Tous nos remerciements à Yvette Soustre, directrice nutrition au CNIEL et à ses collaboratrices, Brigitte et Mélanie, qui nous ont apporté leur rigueur scientifique et leur regard critique lors de la rédaction de cet article.



## Centenaire de la Première Guerre mondiale Les Suisses en renfort

**En août 1914, la mobilisation vide les fermes et les fromageries. Pour maintenir les outils de la production fromagère comtoise, les fromagers suisses ne restent pas neutres.**

Décrétée le 1<sup>er</sup> août 1914 en fin de journée, la mobilisation est effective le 2. Le 3 l'Allemagne qui a déjà pénétré en Belgique déclare la guerre à la France. Appuyée sur la longue évolution du service militaire et de la conscription, la mobilisation aspire sous les drapeaux les hommes valides de 20 à 48 ans, sans distinction de métiers ou de couches sociales.

Elle est extrêmement rapide. En quelques jours des millions d'hommes quittent leur village ou leur ville pour gagner leur lieu d'affectation – le réseau de chemin de fer est d'une redoutable efficacité. Les hommes plus jeunes ou plus âgés sont le plus souvent requis pour des travaux de défense nationale, notamment dans le nord de la Franche-Comté où le premier mort de la guerre est tombé le 2 août à Joncherey; il s'agit du caporal Peugeot, un instituteur né à Étupes.

Les paysans fournissent les gros bataillons des troupes, avec eux tous les artisans qui leur assurent nombre de services : forgerons, charrons, bourreliers et autres charretiers, et bien sûr les fromagers. C'est ainsi qu'un certain Léon Bel, 36 ans, fromager à Lons-le-Saunier, part au front; il ne sait pas encore quel destin l'attend.

Dans toute la société rurale, on pare au plus pressé à partir du 3 août pour organiser la production, on s'attend à un retour à la normale après une guerre que tout le monde pense, et espère, courte; quelques mois, tout au plus. Dans les fermes, nombre des

travaux comme la traite et la coulée étaient déjà pris en main par les femmes et les jeunes, ça ne change guère. Côté fromagerie et production de gruyère\*, en revanche, les choses se gâtent très vite, y compris au niveau de la gestion quand les gérants ou les coopérateurs sont partis au front, alors qu'il va falloir négocier les prix avec l'armée qui va devenir l'un des principaux clients.

La situation s'arrange d'autant moins quand le fromager est Suisse... Allemand! Plusieurs témoignages mentionnent le cas de fromagers venus de la Suisse alémanique qui, face à la tension montante de la fin du mois de juillet, préfèrent regagner leurs pénates helvètes au moment de la déclaration de guerre; ils reviennent quelques semaines plus tard.

Avant 1914, les fromagers suisses sont déjà nombreux dans le pays, comme bien d'autres travailleurs venus du pays à la croix blanche qui connaît une période économique difficile – dans le Doubs, c'est le deuxième contingent de travailleurs immigrés après les Italiens. Certains sont là depuis les années 1880, se sont installés et intégrés.

En Haute-Saône, Louis Alexandre, le fils du fromager suisse de Frasne-le-Château, est mobilisé dans l'aviation. Ce qui n'empêche pas le ci-devant Alexandre de voir débarquer la gendarmerie venue l'arrêter pour l'interner puisqu'il est resté étranger. Une prompt intervention

du maire met fin à cette situation absurde. À Labergement-Sainte-Marie, dans le Doubs, le contrat du fromager précise que les fromages ne peuvent être vendus en Suisse, par crainte de les voir ensuite s'exporter à nouveau et approvisionner le marché allemand.

1914 se termine, la guerre s'éternise, il n'y a pas d'autre choix que de puiser davantage dans le vivier suisse, allemand ou pas. À la fin de la guerre, la moitié des fromagers du Doubs est d'origine

**En quelques jours  
des millions d'hommes  
quittent leur village  
ou leur ville**



Environ de Morteau. - Dans la Montagne. - Un Intérieur de Fromagerie (à Gardot)

## À la fin de la guerre, la moitié des fromagers du Doubs est d'origine helvète

helvète. Nombre des mobilisés tombe au champ d'honneur, le contingent suisse reste donc en activité. Dans le Doubs, en 1929, 362 des 706 fromagers sont Suisses.

La saga des fromagers suisses modifie petit à petit les pratiques et les productions, avec des conséquences sur le long terme. La désorganisation des fruitières favorise les acheteurs de lait, domaine où les fromagers suisses sont à l'aise. Dans le Jura, alors que le pourcentage est infime en 1914, en 1919, 25 % des coopératives vendent leur lait à un laitier, Suisse ou non. Dans le Doubs, sur 290 coopératives, 210 ont recours à ce procédé.

Les fromagers suisses importent aussi la fabrication de l'emmental, un fromage dont on commençait à parler avant 1914. Dans le Jura, c'est Gillois qui se laisse tenter en 1904. C'est le cas du fromager Naef, à Labergement-Sainte-Marie, qui fabrique deux meules d'emmental par jour à partir de 1916. L'emmental se développe très rapidement. À la fin des années vingt, il dépasse la production de gruyère dans le Doubs et la Haute-Saône, pendant que le Jura fait de la résistance.

Apparu avant la guerre en Suisse, un autre produit fait son apparition : le fromage fondu. Les frères Emile, Otto et Gottfried Graf, venus de Suisse, commencent à développer cette production à Dole à partir de 1917. Revenu de la guerre, un certain Léon Bel va s'en saisir.

\*À l'époque on commence à peine à parler de Gruyère de Comté.

### > Sources

- Michel Vernus, *Une saveur venue des siècles*, Textel, 1988.
- Revue Racines, *Fruitières et fromagers*, janvier 2002 (édité à Labergement-Sainte-Marie).
- Nicole Humbaire Pizard, *Alexandre, fromager suisse dans le Haut Doubs* (auto-édité, 1991).

## LES INTERVENTIONS DES AMIS DU COMTÉ

### PORTES OUVERTES À LA LAITERIE DE LA CÔTIÈRE

- 14 juin > Meximieux (Ain)
- Fabrication à l'ancienne d'un fromage type Comté.

### JOURNÉE VOIE VERTE AUTOUR DU LAC DE MALBUISSON

- 15 juin > Malbuisson (Doubs)
- Fabrication d'un Comté à l'ancienne, dégustation de Comté et animations sensorielles.

### AMBASSADE AU PAYS DU COMTÉ

- 20-22 juin > Hannut (Belgique) chez Maud et Pascal Fauville
- Fabrication à l'ancienne d'un fromage type Comté, dégustation de Comté et animations sensorielles.

### SALON DES SITES REMARQUABLES DU GOÛT

- 2-4 mai > Salers (Cantal)
- Dégustation de différents Comté, animations sensorielles autour de la roue des arômes et vente.

### SALON DU FROMAGE ET DES PRODUITS LAITIERS

- 29 mai > Ciney (Belgique)
- Fabrication à l'ancienne d'un fromage type Comté.

### SUR LES ROUTES DU COMTÉ

La Savoureuse Tournée "été" du Comté commencera le 17 mai prochain au printemps des vins du Bugey à Ceyzeriat (Ain) et se poursuivra le 24 mai à Dijon (Place de la République).



### A LA MAISON DU COMTÉ (POLIGNY, JURA)

#### NUIT DES MUSÉES

- 17 mai > Maison du Comté
- Visite guidée "à tâtons" : les yeux fermés, le guide vous transporte dans l'univers du Comté par le biais d'ambiances sonores et olfactives. Départ toutes les 30 mn environ, de 18h30 à 22h30. Dégustation approfondie à l'issue de chaque visite. Gratuit.

#### PONT DE L'ASCENSION

- 30 mai > Maison du Comté
- Dégustation approfondie de Comté. Présentation du Morbier et du Bleu de Gex par les Fruitiers de la Montagne Jurassienne. À 10h30, visite spéciale famille, adaptée aux enfants, avec atelier "Confectionne ta brochette au Comté".
- 31 mai > Maison du Comté
- Dégustation approfondie de Comté. Présentation du Morbier et du Bleu de Gex par les Fruitiers de la Montagne Jurassienne.
- 31 mai > Poligny (Jura)
- Insolite : dégustation de Comté au belvédère de la Croix du Dan à 10h30, inscription au 03 84 37 78 40 - Gratuit et reporté en cas de mauvais temps.

#### ET TOUJOURS...

- L'exposition "Laissez-vous Comté... une expo savoureuse" vous attend au Pavillon des Cercles (Aire du Jura, A 39). Entrée libre et gratuite. Animation sensorielle et dégustation de Comté jeudi 29 mai, de 10h30 à 17h30.
- Les ateliers Apprenti Fromager ou Produits Laitiers à la Maison du Comté (Poligny), sur inscription chaque mercredi des vacances scolaires (toutes zones).

# Le Comté s'implique pour la protection des IG en Russie



Visite des caves d'affinage de Comté par la délégation russe avec Véronique Rivoire.

L'INAO\* recevait fin février à Paris, une délégation russe dans le cadre des relations bilatérales franco-russes. L'objet de cette rencontre : une meilleure connaissance du système législatif français, avec un focus sur la protection des IG (Identification Géographique) et la lutte contre les contrefaçons. Des notions complexes qu'il fallait illustrer par un exemple. Et c'est tout naturellement vers le Comté que se sont portés les regards. La délégation russe a été accueillie dans le Jura par le CIGC le 27 février dernier pour une journée de visites et d'échanges. Merci aux acteurs de la filière qui leur ont ouvert les portes de leur entreprise à cette occasion : la fruitière Les délices du Plateau à Plasne et les caves d'affinage Rivoire & Jacquemin à Montmorot.

\*Institut national de l'origine et de la qualité

## > Célébrités

### Le Comté invité surprise de la Grande Dictée du Grand Dole

Pour son édition 2014 La Grande dictée du Grand Dole, concours d'orthographe intervillages, parlait du Comté. La gastronomie était en effet le thème retenu par la compagnie Alter Ego, co-organisatrice avec le Grand Dole de la 4<sup>e</sup> édition de la manifestation. Pascal Desré, vainqueur l'an passé, était chargé de l'écriture de la dictée où il met en scène le Comté face à l'appétit démesuré d'investisseurs étrangers... Extrait : « ... notre projet agroalimentaire part à vau-l'eau. « Nenni, ma foi ! » : ils (NDLR : les Comtois) ont tout rejeté, arguant d'obscures échappatoires, de spécieux prétextes. J'en suis encore pantoise. Voulez-vous un exemple ? Soit : figurez-vous que pour daigner produire le lait du comté, leur montbéliarde fait fi des stalles et des auges exigües. Chaque laitière requiert à elle seule tout un hectare de regain parfumé à mâchonner, en rêvassant paresseusement devant le balancement des cimes des épicias. Elle occupe toute la place, et voici condamnées notre palmeraie géante du Haut-Doubs et sa manne d'huile de palme. »

## > La Table du Comté 2<sup>e</sup> édition cet automne à Strasbourg

À la suite du bilan très encourageant de la première Table du Comté à Lyon en 2013, c'est au tour de la ville de Strasbourg d'accueillir cet événement gastronomique et festif concocté en partenariat avec de grands noms de la cuisine française. Pendant 5 jours, du 9 au 13 octobre, le Comté installera son restaurant éphémère à La Cour du Corbeau, un hôtel classé monument historique, situé en plein cœur de la ville. Au programme : ateliers d'éveil des sens pour les enfants, après-midi dédiés à l'échange et à la découverte d'astuces de chefs médiatiques, dégustations d'accords surprenants, ateliers pratiques vins et Comté et bien sûr déjeuners et dîners signés par des chefs régionaux de renom. Ce sera l'occasion de profiter des atouts de cette belle région d'Alsace, avec un terroir viticole riche, une concentration de chefs étoilés importante et une certaine proximité avec le Jura, rendant l'événement accessible aux professionnels du Comté pour une deuxième participation réussie.



## > Chaque jour, le Comté est cité plus de 10 fois !

En 2013, 3822 parutions (Presse, TV, radio) citent et mettent en valeur le Comté, soit une augmentation de 30% par rapport à 2012 ! Une progression du même niveau que l'année dernière (+36%), à rapprocher des 1800 parutions recensées en 2008, année où le CIGC a commencé à quantifier sa présence dans les médias. L'Argus Web a relevé 777 parutions sur le Comté dans les médias en ligne depuis que la surveillance a été lancée le 23 octobre 2013.

# Baigné par le Lac de Vouglans et la rivière d'Ain...

**Après le Val de Morteau (Les Nouvelles du Comté N°85), Pascal Bérion, maître de conférences en aménagement de l'espace et urbanisme à l'Université de Franche-Comté, nous invite à poursuivre notre lecture de paysage de la zone Comté en nous intéressant cette fois-ci à la région des Lacs du Jura, et plus particulièrement au terroir de la fruitière de Largillay.**

La fruitière de Largillay transforme en Comté quatre millions de litres de lait par an, issus d'une quinzaine d'exploitations agricoles disséminées dans les villages alentours. L'aire géographique de la fruitière correspond à la partie méridionale de la petite région agricole dite de la "Combe d'Ain". Elle s'inscrit sur le second plateau du Massif du Jura et s'étage entre 450 et 650 mètres d'altitude. Le terroir de la fruitière de Largillay est drainé par la rivière l'Ain. Auparavant cette dernière formait en ces lieux une vallée étroite et profonde qui a aujourd'hui laissé la place à un important plan d'eau artificiel lié au barrage de retenue hydroélectrique de Vouglans mis en service en 1968.

Les sociétaires de la fruitière de Largillay sont implantés sur les deux rives du lac de Vouglans. Le finage\* se développe sur les étroits plateaux qui dominent la vallée. Il s'organise de façon méridienne en suivant l'axe de la rivière et de son lac. À l'ouest, il est limité par l'étroit et vigoureux plissement du faisceau d'Orgelet. À l'Est, il rencontre les pentes des plissements précurseurs du Haut-Jura, à savoir ceux du faisceau dit Interne.

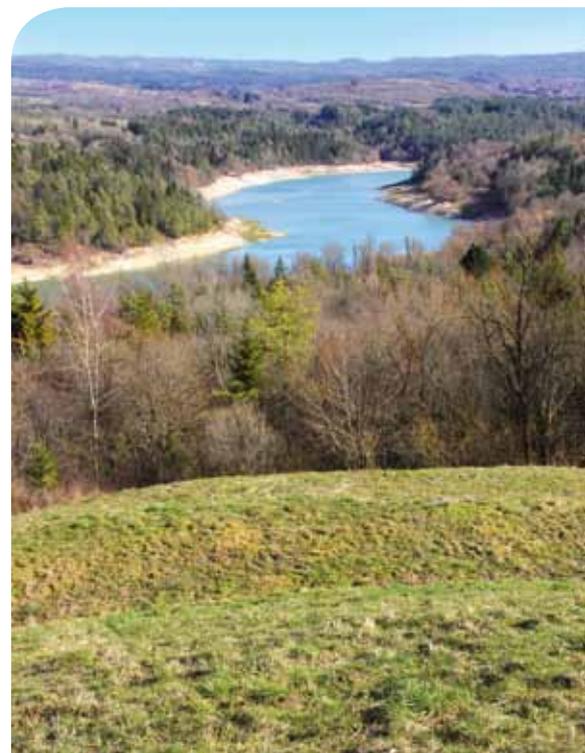
Les sols de ce secteur sont développés sur des calcaires durs et des marnes dont une partie est recouverte par d'importants dépôts d'origine glaciaire qui ont comblé le fond du vaste lac de la Combe d'Ain situé à l'exutoire des glaciers qui s'étendaient sur le plateau de Champagnole (Vincent BICHET et Michel CAMPY, *Montagnes du Jura. Géologue et paysages*. Néo Editions, 2008, 303 pages). Il en résulte une certaine hétérogénéité avec des parcelles à tendance hydromorphe alors que d'autres présentent un profil plus séchant. Le bassin laitier de la fruitière est composé d'un ensemble de petits villages comptant entre 100 et 200 habitants, dont la forme est typique des ensembles d'openfield. L'habitat est généralement groupé et étiré autour des axes principaux de circulation. L'habitat villageois ancien est constitué de fermes mitoyennes en bord de rue et à l'arrière desquelles se localisent des jardins et des vergers. Cependant, cette

disposition initiale laisse entrevoir plusieurs évolutions. Tout d'abord, et depuis longtemps, quelques fermes se sont dispersées sur le territoire et s'organisent parfois en véritable hameau. À présent les bâtiments agricoles se construisent soit aux abords des villages, soit au sein du finage là où les exploitations disposent de leurs principaux blocs parcellaires. Enfin, des lotissements se sont ajoutés au bâti des villages et forment des îlots compacts occupés par des maisons individuelles récentes.

La présence de l'élevage bovin laitier est perceptible dans le paysage. Elle se lit autour de deux attributs. Les prairies, fauchées ou pâturées dans lesquelles s'observent selon les saisons, vaches, génisses et matériels de fenaison. Les bâtiments d'exploitation sont composés de stabulations modernes associées à de volumineux hangars de stockage des foin et regains. Ici le mode dominant de récolte est le système dit de "vrac" avec l'utilisation d'une remorque autochargeuse associée à un séchage en grange des récoltes. Dans les villages, les fermes traditionnelles aux belles façades en pierres calcaires beiges et aux portes de granges en arc avec une voûte en pierre de taille accueillent de moins en moins les vaches laitières. Les étables servent au mieux au logement hivernal des génisses et les granges deviennent des remises pour le matériel agricole.

Le terroir de la fruitière de Largillay permet de cultiver, en raison de son altitude moyenne et de la qualité de ses sols, des céréales destinées à l'alimentation des animaux. Ces cultures présentent de nombreux avantages : elles améliorent l'autonomie alimentaire des exploitations, fournissent de la paille indispensable pour les litières (et par là même pour les fumiers compostés qui en sont issus) et s'inscrivent dans une rotation par lesquelles elles sont remplacées par des prairies temporaires complexes composées de légumineuses et de graminées qui restent en place au moins une dizaine d'années.

Pour conclure, le paysage de la fruitière de Largillay s'inscrit dans un cadre de



*Hétérogénéité des sols et conduite extensive des prairies caractérisent cette partie du second plateau du Massif du Jura.*

plateau ouvert, sur lequel l'agriculture constitue l'activité économique dominante et fondamentale. La pression foncière est principalement animée par les besoins des exploitations agricoles. Ces dernières disposent d'un foncier qui leur assure une bonne autonomie fourragère. Ainsi, elles adoptent une conduite à tendance extensive par laquelle elles cherchent à maîtriser au mieux leur autonomie fourragère. Ce type de pratique participe certainement à l'expression de la typicité de ce terroir dont les Comté ont été à plusieurs reprises récompensés par des médailles au concours général agricole de Paris.

*\* Finage : ensemble des terres nécessaires à la vie d'une communauté rurale.*

En 2012, les producteurs de Largillay ont investi dans de nouvelles caves et dans un robot de soin palettiseur, que les clients des magasins et les habitants du village pourront découvrir lors des portes ouvertes de la fruitière, le 2 mai prochain.



## Largillay mise sur le tourisme

**Située à proximité du Lac de Clairvaux et pas très loin de celui de Vouglans, la fruitière de Largillay a su miser sur l'attrait touristique de la région des Lacs dans le Massif du Jura.**

### La Fruitière de Largillay

■ **Sociétaires : 15 exploitations (19 producteurs) basées à Blesney, Boissia, Bonlieu, Blye, Cernon, Largillay-Marsonnay, Onoz, Plaisia, Pont-de-Poitte, Saint-Christophe et Soucia**

■ **Président : Dominique Grillet**

■ **Fromagers : Eric Millot, Loïc Berthod (second) et Ludovic Agostini (apprenti)**

■ **Caviste : Patrice Tournier**

■ **Magasin : Pont-de-Poitte et Clairvaux-les-Lacs**

■ **Gérant : Hervé Bailly**

■ **Vendeuses : Fabienne Millot (responsable), Agnès Henzler, Nina Regazzoni, Christiane Cheminant, Laurence Correia et Nathalie Ramboz**

■ **Vente par correspondance**

■ **Ramassage du lait : GIE de la Route blanche (6 coopératives à Comté)**

■ **Affineur : Arnaud (Poligny 39) et le Pôle Franc-Comtois de l'Ermitage (Guyans-Durnes 25)**

■ **Litrage : 4,3 millions**

■ **Contact : Fromagerie de Largillay**

**1 Route des carrières**

**39130 Largillay-Marsonnay**

**Tél. 03 84 48 30 62**

**www.comte-fromage.com**

En 2000, la fruitière de Largillay crée un premier magasin à Pont-de-Poitte, dans un ancien local de boucherie. En 2005, elle en ouvre un 2<sup>e</sup> à Clairvaux-les-Lacs, dans le rez-de-chaussée d'un immeuble qu'elle achète et rénove pour l'occasion, ainsi qu'une partie des caves attenantes.

Le choix d'excentrer la vente vers des lieux plus fréquentés que la commune de Largillay et ses 120 habitants a plutôt bien réussi à la fruitière. « *Aujourd'hui, nous envisageons d'améliorer l'agencement du magasin de Clairvaux et nous songeons à un troisième site d'implantation* », lâche Dominique Grillet, le président de la fruitière.

Les magasins sont sous le statut d'EURL avec un gérant, Hervé Bailly, producteur de lait, et sous la responsabilité de la dynamique Fabienne Millot, la femme du fromager. Ils emploient 3,5 équivalents temps plein et écoulent 1 300 meules de Comté par an sur les 9 000 que produit la fruitière. « *Nous essayons de faire attention à notre politique de prix. Les crémeries, les supermarchés, nos magasins, tout le monde travaille et a sa propre clientèle* », indique Dominique Grillet.

Pour compléter son offre, la fruitière a mis en place dès 2005 un site Internet de vente par correspondance qui mobilise les vendeuses du magasin de Clairvaux deux jours par semaine pour la préparation des colis et l'expédition. « *La vente par Internet se développe et nous allons devoir aménager un local dédié uniquement au pesage et à l'emballage* ».

La fruitière de Largillay a construit des caves neuves en 2012 (2 800 places) ce qui lui permet de garder ses fromages jusqu'à 3 semaines de pré-affinage contre 3 à 4 jours auparavant, avant de les confier aux affineurs Arnaud et l'Ermitage. La fruitière reprend ensuite des Comté de plus de 18 mois qu'elle conserve sur place et qui sont destinés à la vente directe. Car l'une des caractéristiques des Comté de Largillay est leur capacité à évoluer très lentement, ce qui en fait des fromages de garde. Ils sont référencés à ce titre dans une grande crémierie parisienne demandeuse de très vieux fromages ainsi qu'auprès de plusieurs centrales d'achat. « *Nous avons plusieurs audits par an, ce qui est lourd du point de vue administratif, mais cela nous apporte aussi une certaine fierté !* ».



# Nouveauté 2014 : les Savoureux Circuits sur les Routes du Comté !



Aller au-delà des hauts-lieux touristiques du Comté et suggérer des vrais circuits thématiques et multimédias, voici la nouvelle innovation du réseau des Routes du Comté pour les années à venir !

Avec cette offre de circuits, il s'agit ici de pouvoir offrir aux visiteurs (préparant leur séjour ou déjà sur place) une large gamme d'idées d'activités déjà préconçues, beaucoup plus séduisantes, utiles, pratiques et pertinentes que la "simple" mise à disposition de listes de lieux à visiter. Cette offre doit ainsi répondre aux aspirations légitimes des visiteurs d'aujourd'hui conformément à leurs modes de consommation du tourisme : informations disponibles 7/24 sur Internet, avec si possible "effet waouh"\* intégré. La mise en place de tels circuits répond également à la mission "collective" du réseau : le Comté n'est que l'élément déclencheur d'une découverte plus étendue du territoire.

### Du vécu !

Pour apporter une réelle et forte valeur ajoutée, ces Savoureux Circuits doivent aller au-delà de simples "fiches techniques", aussi précises peuvent-elles être. Ils prendront ainsi la forme de véritables "reportages multimédias", dans lesquels le ton employé sera volontairement exigeant. Ils constitueront, par l'écrit et par l'image (fixe et animée), le récit d'expériences vécues (et donc revivables par le visiteur), dans lesquelles la dimension humaine sera prépondérante. La valeur "pratique" des circuits ne sera bien entendu pas éludée, elle sera traitée sur le mode de la connivence, afin de créer une sorte de lien entre "initié et futur initié". Et pour être réellement multimédias, ces circuits seront bien évidemment installés et valorisés dans une nouvelle rubrique spécifique du site Internet du Comté.

Les thèmes à définir des circuits sont potentiellement infinis... il conviendra donc de faire des choix, l'objectif étant la création de 30 circuits fin 2015.

\*L'effet Waouh!: émotions et surprises dépassant les attentes du client avec pour conséquence un buzz positif qui va servir le produit.

> Un premier circuit a déjà été mis en place et, symboliquement, s'intitule "1<sup>res</sup> belles rencontres sur les Routes du Comté"... à découvrir sans tarder sur : [www.comte.com/visiter](http://www.comte.com/visiter) !

**N°1 Savoureux Circuit Les Routes du Comté**  
Premières belles rencontres sur les Routes du Comté...

Un circuit qui va à l'essentiel : vous faire découvrir les fondamentaux du Comté en 2½ heures !  
La ferme, la fruitière, la cave d'affinage... Les 3 piliers de la filière Comté à visiter à vous (et rien qu'à vous) pour distiller votre soif de terroir !

- 16 h 00** Les charmes de la ferme chez Les Charmes  
Ferme de l'Abîmène - Colin, Thierry et Antoine Charrier  
Route de la Champagne - 21300 GRANGIS MARBIZÉ  
03 81 22 32 33 - [www.fermedeabimene.fr](http://www.fermedeabimene.fr)
- 20 h 00** Cueillette gourmande et douillette chez Bénédicte  
Maisons d'hôtes "Le Tour du Coq Doré" - Bénédicte Petit  
70 rue des Mirochets - 21300 GRANGIS MARBIZÉ  
03 81 22 32 34 - [www.charmes-ferme-bouverans.com](http://www.charmes-ferme-bouverans.com)
- 09 h 00** Fruitière de Bouverans - là où le Comté naît...  
Fruitière de Bouverans - Philippe Monin, Philippe  
4 rue du Châlet - 21200 BOUVERANS  
03 81 69 24 18 - [www.comte.com/bouverans](http://www.comte.com/bouverans)
- 12 h 30** Plus qu'une grande Librairie  
La Petite Echelle - Hubert Bourne  
Chemin d'Affinage - 21270 BOUVERANS  
03 81 69 63 64 - [www.lapetiteechelle.com](http://www.lapetiteechelle.com)
- 14 h 30** Les secrets de l'affinage au Fort de St-Antoine  
Caves d'affinage Petite du Fort de St-Antoine  
Fort de Saint-Antoine - 21220 SAINT-ANTOINE  
03 81 69 24 24 - [www.comte.com](http://www.comte.com)

www.comte.com/visiter



Recette et conseil dégustation extraits du nouveau *Comté Gourmand Printemps-Eté*, cahier de recettes disponible en version papier (sur demande au CIGC) et en ligne sur [www.comte.com/le-kiosque](http://www.comte.com/le-kiosque)



## Courgettes au Comté, truite fumée et noisettes

### Ingrédients pour 4 personnes

- 50 g de Comté râpé
- 2 grosses courgettes
- 2 branches de céleri
- 1 petit oignon jaune
- Quelques feuilles de coriandre fraîche
- 100 g de truite fumée taillée en petits dés
- Quelques noisettes
- Huile d'olive
- Sel, poivre

• Laver et enlever les extrémités de chaque courgette. Les éplucher partiellement pour obtenir des "raies" de peau. Les tailler en 12 tronçons de 3 cm de haut. Évider chaque tronçon et conserver la chair. Disposer les tronçons de courgette dans un plat, arroser d'huile d'olive, saler et poivrer. Cuire au four vapeur ou dans un cuit-vapeur pendant 10 min.

• Pendant la cuisson, émincer la chair des courgettes, les branches de céleri et l'oignon. Dans une sauteuse, faire revenir l'oignon dans de l'huile d'olive, puis les courgettes et le céleri et laisser colorer légèrement. Concasser les noisettes et les faire griller à sec dans une poêle. Mélanger le tout avec la coriandre fraîche, les dés de truite fumée et le Comté râpé. Farcir les tronçons de courgette avec l'appareil obtenu. Cuire 10 min au four à 180 °C (th. 6).

• Rectifier éventuellement l'assaisonnement après cuisson et servir très chaud, avec de l'agneau confit par exemple.



### CONSEIL DÉGUSTATION



### Comté et anchois

Les tapas font partie de la culture culinaire de l'Espagne. Généralement, elles sont servies en petites rations et accompagnent un verre de vin ou de bière, consommé au bar. Diverses et variées, elles sont la représentation en miniature de chaque gastronomie régionale espagnole.

En Cantabrique (nord-ouest de l'Espagne), on sert un filet d'anchois mariné à l'huile, égoutté, sur une lamelle de fromage de vache "semi curado", c'est-à-dire mi-affiné. Il ne faut pas qu'il soit trop fort ou trop sec. Essayez cet accord avec un Comté assez tendre et peu intense, à dominante lactique, c'est tout à fait étonnant. Le fromage se révèle un magnifique support à l'intensité et la longueur en bouche de l'anchois. D'autre part, il en adoucit la texture serrée et la puissance salée.

Une bien jolie manière de rappeler que la Franche-Comté fut espagnole !



## Bernard Petetin, un homme de conviction

*Bernard Petetin est gérant de l'atelier de conditionnement Comté Mont Jura VPC (vente par correspondance).*

PORTRAIT

### Portrait d'un polinois d'adoption, fidèle au Comté et à ses valeurs.

Discret, Bernard Petetin n'est pas homme à parler de lui. Mais quand il s'agit du Comté, il accepte et sort de sa réserve. *« Issu d'une famille d'agriculteurs à Bonnefontaine, sur le premier plateau jurassien, j'ai baigné dès mon plus jeune âge dans l'univers du Comté. En rentrant de l'école avec le fils du fromager, j'avais plaisir à passer au chalet voir la fabrication du Comté. A l'époque il fabriquait 2 Comté par jour, il y avait toujours un petit morceau de rognure qui nous attendait. Si nous pouvions avoir le "recherchon" après le tirage à la toile du caillé par le fromager c'était encore mieux ! »*. Et le Comté ne l'a pas quitté depuis. Après une formation de secrétariat comptabilité, il entre chez l'affineur Arnaud à Poligny. Ses deux fils aussi ont choisi de travailler dans la filière, l'un comme producteur de lait, l'autre chez un fabricant, affineur et conditionneur de fromages. Chez Arnaud, Bernard Petetin commencera au poste de découpe, emballage et vente par correspondance comme simple ouvrier. Pendant un an, il remplacera aussi le comptable parti au service militaire. *« Au bureau, j'avais des fourmis dans les jambes, je n'avais qu'une hâte, retourner à la découpe pour "toucher" le Comté. Il faut que je bouge tout le temps ! »*. Après 40 ans de

maison, il est aujourd'hui gérant de l'atelier de conditionnement Comté Mont Jura VPC (vente par correspondance), qui compte une vingtaine de salariés. Il a été le témoin privilégié de l'évolution technique autour de la vente du Comté : découpes en quart de meule, portions, avec la recherche sans cesse de nouveautés dans les emballages. Et c'est avec grand intérêt qu'il se rend deux fois par an sur des salons de matériels dédiés à la découpe et à l'emballage. Il a aussi suivi de très près l'évolution de la vente de Comté par correspondance : du simple bon de commande papier, au téléphone, pour finir aujourd'hui par internet, les mailings et une page Facebook. *« Il faut s'adapter pour rester sans cesse en contact avec la clientèle. Après le pic des ventes par correspondance dans les années 70-80 qui a été suivi d'une baisse progressive sans doute liée à la présence croissante du Comté dans tous les linéaires de France, les volumes repartent à la hausse, le consommateur souhaitant être au plus près des producteurs »*, constate-t-il aujourd'hui. Ses liens avec la filière, Bernard les cultive aussi grâce aux animations des Amis du Comté auxquelles il participe en tant que bénévole. Il lui semble essentiel de

partager avec les autres ce qu'il aime et de transmettre aux jeunes générations un patrimoine, y compris matériel, comme ces anciens outils de fromagerie qu'il collectionne.

Ce Polinois d'adoption s'est aussi beaucoup investi dans le monde associatif : association de jeu de quilles (pour préserver un patrimoine là aussi) ; association de quartier et surtout la grande Virade de l'espoir dont il a été l'une des chevilles ouvrières à Poligny et qui permet de récolter des fonds pour la recherche contre la mucoviscidose. *« C'est une action en faveur des malades et un moment de rencontre dans la convivialité, commente l'homme qui a à cœur de tisser ce maillage humain, fait d'échanges et d'entraide »*.

La retraite approche et il faut songer à de nouvelles activités. *« J'espère bien garder le contact avec les Amis du Comté et faire partager ma passion pour le Comté, qui m'a suivie et accompagnée durant toute ma vie. Je ne peux pas rester sans rien faire et sans voir du monde. Si je n'avais pas fait le métier que je fais, cela m'aurait plu d'être crémier ! »* Pas de regrets pourtant. Bernard s'en tient à sa devise *« Laissons le passé passer »*.

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 : Milène Raclé - Rédaction : Isabelle Pouget, Nicolas Bouveret, Denise Renard, Florence Bérodière, Pascal Béron, Claire Perrot [conseil dégustation]. Photos : Thierry Petit, Studiovision, image&associés, Agence ZOOM, Agence der et CPPR, DR. - Dessins : Stéphanie Rubini - Imprimé sur papier issu de forêts durablement gérées - Conception graphique : [ . . . bigbang . fr ]