

Les nouvelles du COMTÉ



numéro
87
été 2014

Responsabilité et ambition pour un avenir dynamique

Le Comté est devenu au fil des années le symbole de la réussite économique laitière du Massif Jurassien.

Envié de tous, il n'en est pas moins aujourd'hui la cible de critiques. Avec une analyse optimiste, on peut se dire qu'il s'agit là de la rançon du succès dont il faut s'acquitter pour consolider sa notoriété toujours grandissante.

Dès lors, les responsables de la filière mesurent tous les jours le poids de leur responsabilité : il leur faut en permanence se projeter dans l'avenir et anticiper afin que le pilier de l'économie agricole et agroalimentaire qu'est le Comté continue son rôle moteur du développement local.

Alors que la suppression de l'encadrement de la production laitière, décidée par l'Union européenne, sera effective pour la prochaine campagne laitière, beaucoup s'interrogent sur les conséquences en matière de marché, de relations entre partenaires et de risques d'une croissance débridée sur l'environnement. Ces questions se posent avec d'autant plus d'acuité que la demande de Comté se développe.

L'enjeu est à la croissance maîtrisée et durable de la production, en apportant de la lisibilité sur les volumes produits.

Cette nouvelle donne que représente "l'après quota", les AOP franc-comtoises l'ont anticipée depuis 2 ans à l'échelle des exploitations. Ainsi, des programmes d'accompagnement de la production ont vu le jour tant sur le plan des pratiques agricoles qu'en matière économique.

Modlait, la charte "sortie des quotas" et l'observatoire de la production deviennent des outils économiques de prévision stratégique pour avoir de la lisibilité sur les volumes de production tant pour l'agriculteur que pour l'atelier.

Le plan de régulation de l'offre permet quant à lui de gérer le développement du Comté de manière harmonieuse, sans faire planer le spectre d'une surproduction qui lui serait fatal.

Mais au-delà de tous ces considérants le consommateur, le citoyen, l'amoureux, l'amateur de notre fleuron s'interroge sur l'évolution du Comté dans cet univers en plein tourment.

Ceci est bien normal et doit nous encourager à poursuivre nos actions.

Nous avons engagé des travaux de recherche pour éclairer nos actions et nous déconnecter de la pression médiatique qui parfois influence maladroitement les responsables politiques.

Nous devons sans doute aller beaucoup plus loin dans la connaissance des milieux naturels et des pratiques des éleveurs tout en veillant à ce que les moyens de production et les pratiques agricoles soient en adéquation avec les valeurs du Comté.

Le modernisme qui accompagne nos élevages est un atout dont nous sommes fiers mais les techniques doivent impérativement être porteuses des messages du Comté.

C'est dans cet esprit volontaire, confiant et déterminé que le Comté aborde cette fin des quotas laitiers !

Claude Vermot-Desroches
Président du CIGC

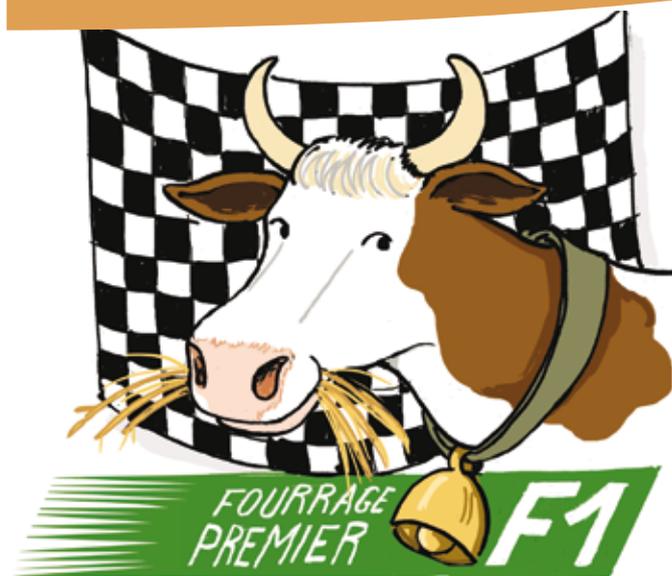


Le Comté, l'homme et les paysages

ENVIRONNEMENT > page 10

Valoriser le potentiel génétique du troupeau

DOSSIER > pages 4 à 6



On peut être une formule 1 (de la génétique) et rouler au fourrage!

Valéry Elisseeff nommé directeur du CIGC



Valéry Elisseeff, 49 ans, est en charge depuis le 12 mai dernier de la direction du CIGC.

Ingénieur diplômé de l'école d'agronomie de Rennes, il a été précédemment attaché de direction à la chambre d'agriculture de l'Aube, puis directeur de la SAF, Agriculteurs de France.

Valéry Elisseeff s'est vu confier le développement du Comté AOP dans le prolongement de la politique d'excellence engagée par le CIGC depuis sa création il y a 51 ans.

CTFC d'un président à l'autre

Rémi Hugon quitte la présidence du Centre Technique des Fromages Comtois pour laisser sa place à Patrick Duboz.



Rémi Hugon.

Convaincu du rôle des coopératives et de la nécessité de connaître son produit de A à Z, Rémi Hugon s'est engagé très tôt au service de la filière Comté. D'abord à la fromagerie de Monnet-la-Ville, dont il est le président depuis 1989, puis à la Fédération des Coopératives Laitières du Jura, où il est entré comme administrateur en 1992. Il a depuis toujours milité pour le maintien d'un grand nombre de fromageries sur la zone AOP. C'est d'ailleurs en tant que représentant des coopératives qu'il est devenu membre du CIGC en 2009, puis membre du bureau et secrétaire. Il est également président de la Commission des contrats au CIGC. Rémi Hugon est entré au conseil d'administration du CTC (Comité technique du Comté, devenu ensuite le CTFC) en 1995, avant d'en devenir le président en 2000. Attentif à la qualité des produits et à la possibilité d'offrir un service technique adapté aux besoins de chaque atelier, il a œuvré pendant ces dix dernières années pour que le CTFC soit un outil au service de la filière Comté, des fromages AOP et des transformations fermières de la région.



Patrick Duboz.

Patrick Duboz est producteur de lait à Comté et président de la coopérative de Vernierfontaine (Doubs) depuis 2007. Membre du CIGC au titre du collègue "coopératives" depuis 2009, il est également le président de la commission technique et recherche de l'interprofession. Son engagement sur ces dossiers va lui permettre de reprendre l'héritage de son prédécesseur et poursuivre la marche en avant du CTFC.

> Hommage à Michel Grillot

Avec le décès de Michel Grillot, la filière Comté vient de perdre l'un des piliers de la construction du CIGC et des principales composantes de la réussite



actuelle de la filière. *Les Nouvelles du Comté* tiennent donc à rendre un hommage ému à cet homme de conviction et de cœur. Mais il convient de saluer d'abord sa réussite professionnelle puisqu'il a su transformer la maison de commerce que lui légua son père en une entreprise d'affinage importante, basée à Ornans, et s'appuyant sur un réseau de fromageries toutes engagées dans une relation tout à la fois exigeante et confiante avec M. Grillot. Parallèlement à ce travail d'entrepreneur, M. Grillot s'investit très tôt dans la construction interprofessionnelle qu'est le CIGC. Il fut pendant les années 70 aux côtés des leaders professionnels jurassiens pour obtenir l'indépendance du CIGC vis-à-vis du SIGF*, donnant ainsi aux acteurs de la filière Comté les moyens de la construction de leur propre avenir. Président du syndicat des affineurs dès 1979, qui devint ensuite la CEC, il sut créer une cohésion au sein de sa profession et donner ses lettres de noblesse à la profession d'affineur. Les réunions qu'il présidait étaient menées dans une permanente recherche d'efficacité, sur un ton franc et direct qui mettait chacun à l'aise. Vice-président du CIGC il fut très impliqué dans la construction des outils qui sont manifestement la clef de la réussite d'aujourd'hui : le CTFC, la commission des contrats, la politique export, la recherche etc. À la reconnaissance de ce que la filière Comté doit à ce fondateur, s'ajoute la tristesse de la perte d'un homme chaleureux, droit, volontaire, d'une grande capacité de travail. Merci Michel Grillot pour ce que vous avez été et pour ce que vous avez construit, et qui perdure aujourd'hui.

*SIGF : Syndicat Interprofessionnel du Gruyère Français.

Erratum

Dans le dossier "Les atouts nutritionnels du Comté", paru dans le dernier numéro des *Nouvelles du Comté* (N°86), une erreur s'est glissée concernant les acides gras saturés. Veuillez retenir la valeur suivante :

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 %

> Œuf à la coque, pub pas toc

La campagne de publicité télévisée diffusée du 13 mars au 12 avril a fait l'objet d'une étude d'impact auprès de 420 gentes dames, âgées de 25 ans et plus. Les personnes interviewées ont notamment répondu à des questions portant sur la visibilité de la campagne, sur l'appréciation particulière d'une recette, sur les messages véhiculés, sur le renforcement de la notoriété du Comté et les motivations d'achat.

La campagne avait pour objectif d'installer dans le temps la notion des diversités d'usage et des moments de consommation du Comté. Cinq courts films déclinaient cette ambition. Le film qui associe le Comté avec l'œuf coque a été particulièrement goûté tout comme la recette de la sucrine au jambon cru. La campagne a été appréciée, jugée claire et gourmande. Ces films feront l'objet d'une nouvelle campagne à partir du 13 novembre en TV et web.

> Le Comté remporte le tournoi de Roland Claquos

Pendant les Internationaux de France de tennis de Roland Garros, le collectif Fromaginaire organisait la deuxième édition de Roland Claquos, les Internationaux de France des Fromages*. 128 fromages étaient en lice, jouant par élimination directe.

Les internautes étaient appelés à voter pour leur fromage préféré sur une page Facebook transformée en court de tennis. Éliminé en quart de finale en 2013 – probablement surpris par la terre battue, lui qui préfère l'herbe – le Comté est arrivé affiné à souhait pour emporter l'affaire, tranchecaillant en finale le cousin Mont d'Or. Une finale parfaitement maîtrisée : solide en défense – jamais la croûte ne céda –, le Comté a su dérouler toute sa palette aromatique face à un adversaire il est vrai désavantagé. Il n'est point facile de monter au filet (fut-il à provisions) avec une sangle et une boîte sur le dos.

Pendant toute la durée du tournoi, le Comté a pu compter – via la page Facebook llovecomte – sur des soutiens de poids : Henri Lecomte, les champions de ski Ronan Lamy Chappuis, Robin Duvillard, les animateurs de France 2 Laurent Luyat, Amélie Mauresmo et Haron Tanzit. L'initiative du collectif Fromaginaire a largement été relayée dans les médias et sur les réseaux sociaux. Le titre a été remis dans les salons de l'Assemblée nationale à Claude Vermot-Desroches, président du CIGC, l'Académie de gourmandise était au soutien.

Pendant le tournoi de tennis, Eric Lefebvre, Meilleur ouvrier de France, ne manquait pas de servir du Comté dans les carrés VIP de Roland Garros.

* <http://lecollectiffromaginaire.com>



> Les fromages, beurres et crèmes AOP partent en campagne

À partir du mois d'octobre, et pour la période 2014-2016, les AOP fromages, beurres et crèmes bénéficieront d'une importante campagne de promotion, à l'initiative du Centre national de l'information et de l'économie laitière (CNIEL), avec le soutien de la Commission Européenne. L'enjeu est important : seul 23% des consommateurs de 15 ans et plus reconnaît le logo de l'AOP.

Le budget total de la campagne s'élève à 6,1 millions d'euros pris en charge pour moitié par la Commission européenne, 29 % par le CNIEL et 21% par 15 AOP ayant souhaité s'associer financièrement à la démarche. Le Comté participera pour sa part à hauteur de 80 000 euros par an sur les 3 ans de la campagne; le Morbier participe également.

À découvrir dès le 13 octobre en TV nationale et sur le web !



Les AOP laitières françaises, réunies au sein du CNAOL, s'apprentent à frapper un grand coup sur les chaînes nationales pour se faire connaître du plus grand nombre sous la bannière collective.



> La Table du Comté dresse le couvert à Strasbourg

Après le succès de la première édition lyonnaise de La Table du Comté, l'expérience est renouvelée à Strasbourg. Le rendez-vous est proposé du 9 au 13 octobre. La Table du Comté accueillera ses invités dans un lieu remarquable bien connu des Strasbourgeois : la Cour du Corbeau, au cœur du centre historique.

Le principe demeure : des déjeuners et des dîners uniques - cuisinés par des chefs de Strasbourg, de Lyon et du Jura -, accessibles gracieusement. Les convives sont tirés au sort après inscription sur le site de La Table du Comté*. Pour l'occasion, bien que retiré des fourneaux, le grand chef Emile Jung coiffa à nouveau sa toque. Il sera accompagné par le Jurassien Romuald Fassenet, le Lyonnais Davy Tissot et les Alsaciens Eric Girardin, Babette Lefebvre, Frédéric Lefèvre, Hubert Maetz, Olivier Nasti, Thierry Schwartz et Eric Westermann. Divines d'Alsace, une association réunissant les viticultrices alsaciennes, proposera des accords avec le Comté.

Nouveauté 2014, la Table du Comté investit la ville de manière plus large : des ateliers sensoriels, animés par la Maison du Comté, sont programmés dans des établissements scolaires. Claire Perrot, experte en analyse sensorielle, et le chef Romuald Fassenet proposeront une masterclass au lycée hôtelier Alexandre Dumas. La Maison Lohro, artisans fromagers Ambassadeurs du Pays du Comté se mettra quant à elle aux couleurs du Comté, en proposant avec l'aide des Amis du Comté, une fabrication à l'ancienne devant la boutique et une découverte du Comté, de ses terroirs et savoir-faire.

* Inscription du 1^{er} au 14 septembre sur www.latableducomte.com



Valoriser le potentiel génétique du troupeau et les fourrages



Bien exploiter le potentiel génétique des vaches pour produire du lait de qualité, voilà la stratégie qu'ont adoptée les éleveurs présentés dans ce dossier. Ils sont en filière Comté et leurs expériences n'ont pas valeur de modèle mais se raisonnent dans un contexte précis : types de prairies, sols, équipements matériels et bâtiments, sans oublier l'effet "climat" qui d'une année à l'autre a un fort impact sur la qualité des fourrages. Des éléments de réflexion complétés par le regard des techniciens de Conseil Élevage et de l'Organisme de Sélection de la race Montbéliarde et qui s'appuie sur une étude statistique menée durant l'hiver 2013-2014 par les filières AOP.

Témoignage :

« Une combinaison de facteurs a permis d'optimiser la production par vache »

Patrice Glasson, éleveur à Damprichard (Doubs) recherche l'autonomie alimentaire de son troupeau par l'herbe.

D'une famille d'éleveurs qui a toujours été passionnée par la génétique, lui-même ancien conseiller en élevage chargé des inséminations artificielles des bovins laitiers, il sait que la génétique ne fait pas tout. « Arriver à près de 8 000 kg de lait (par vache et par an, chiffre contrôle laitier) s'obtient par une combinaison de facteurs :

- la génétique du troupeau,
- la valeur alimentaire de l'herbe grâce à l'amélioration des sols et de la flore des prairies, notamment dans le cadre de la lutte contre les campagnols,
- la mise aux normes des bâtiments d'élevage, en passant d'un système entravé à une stabulation libre paillée,
- une meilleure valorisation des fumiers

compostés et lisiers épandus sur les prairies,

- très peu d'azote minéral (20 unités/ha) et un amendement calcique pour favoriser les trèfles et les légumineuses riches en protéines ».

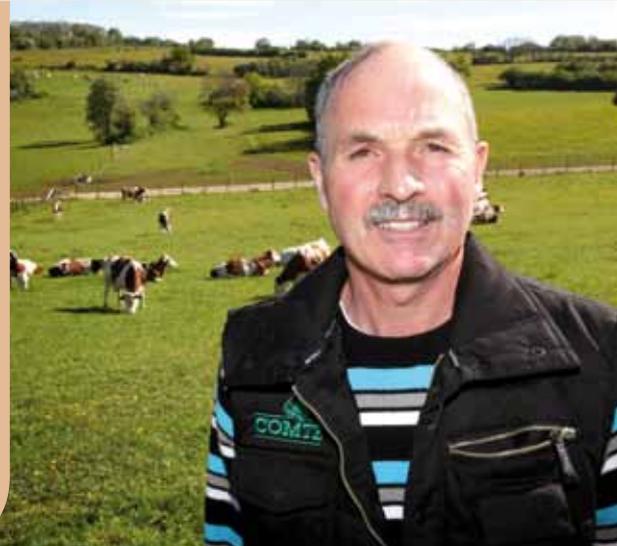
Produire un lait de qualité, à un coût optimum, nécessite en effet de s'intéresser à tous les aspects de l'élevage, et en priorité, au lait produit uniquement par l'herbe, soit pour l'élevage de Patrice Glasson, 20 kg de valorisation de la ration de base en été et 12 à 16 kg en hiver selon la qualité des fourrages. Le pâturage se fait en tournant sur 8 parcelles et l'éleveur mesure la hauteur de l'herbe pour gérer les quantités d'herbe disponibles. En hiver, la ration est composée de foin et regain à 50-50. En complément, il distribue du concentré fermier fait d'un mélange d'orge, de maïs, d'un peu de pulpe de betterave déshydratée et de tourteaux. Sur une parcelle de 3 ha, il a semé un mélange de luzerne, dactyle, féтуque et trèfle qui a permis d'améliorer la ration de base et la qualité du lait (taux protéique). « Nous sommes aussi tributaires de la météo. Deux printemps humides consécutifs, cela aura des conséquences sur les stocks de fourrages. Par contre, en été, il existe souvent un manque d'herbe au pâturage. J'essaie de faucher une parcelle assez tôt au printemps pour avoir plus de surface en pâturage l'été ».

> Repères

- Exploitation individuelle
- 35 vaches laitières
- 60 ha de prairies
- 240 000 litres de lait par an transformés en Comté à la Fromagerie de Charquemont - Les Monts de Joux
- 7 644 kg de lait par vache et par an à 39 TB (taux butyreux) et 33,2 TP (taux protéique)
- 1300 kg de concentré par vache et par an
- Coût de concentré : 57 euros/ 1 000 litres
- ISU* : 125
- Élevage porcin (70 places)

*ISU : L'Index de Synthèse Unique est un index de valeur génétique. Pour les bovins laitiers, les critères sont : la quantité de lait, la matière protéique du lait, la longévité de l'animal, sa capacité de reproduction, les critères morphologiques (aplombs...) la santé de la mamelle, la vitesse de traite...





> Repères

- Exploitation individuelle
- 33 vaches laitières
- 57 ha de prairies, plus 5 ha à façon
- 223 000 litres de lait par an transformés en Comté à la fruitière des Premiers sapins à Epenoy.
- 8 216 kg de lait à 38,5 TB et 33 TP
- 1 300 à 1 500 kg de concentré par vache et par an
- Coût de concentré : 61 euros/1 000 litres
- ISU* : 128

Formation sur l'alimentation

L'agriculteur a participé à deux formations : "Valorisation de la ration de base" (Conseil Élevage 25-90) et "Séchage des fourrages par l'énergie solaire". « *J'aime confronter mes idées avec d'autres éleveurs, apprendre de nouvelles techniques, visiter des essais fourragers...* ». De retour chez lui, il ne révolutionne pas son élevage. « *La formation m'intéresse mais je ne suis pas dans l'excès, par exemple ni trop, ni trop peu de concentré. Après la formation "Valorisation de la ration de base", je suis passé de 1 500 à 1 300 kg de concentré par vache et par an, tout en augmentant la production laitière, ce qui est dû à plusieurs critères, comme je vous l'ai expliqué. Pour le séchage solaire, je ne suis pas encore décidé. L'investissement est conséquent, l'objectif d'une telle installation est de faire baisser la quantité de concentré donnée par vache grâce à un fourrage de meilleure qualité. En contrepartie, il faut une amélioration de la production laitière* ». Le foin est pour l'instant séché avec un ventilateur.

Au niveau des choix de taureaux pour les accouplements, Patrice Glasson fait appel aux conseils de l'inséminateur et s'appuie également sur l'expérience de son père, qui connaît toutes les souches génétiques intéressantes à conserver dans le troupeau. « *Je me disais parfois : attention, tes vaches ont un bon niveau, elles produisent trop de lait alors que ton objectif c'est l'autonomie par l'herbe! Finalement, avec l'amélioration de la ration de base, j'arrive à valoriser le potentiel génétique de mon troupeau* ».

Témoignage :

« Pas trop de concentré, de la génétique et du bon foin »

Le troupeau de Jacques Peseux à Etray (Doubs) fait partie des meilleurs élevages de la race Montbéliarde. Il est classé 33^e au palmarès ISU* 2013 reflétant le potentiel économique des animaux. L'éleveur a choisi de consacrer toute la surface de l'exploitation à la culture de l'herbe.

Il a toujours fait confiance aux techniciens dans le choix des taureaux et fait pratiquer des transplantations embryonnaires sur ses meilleures vaches (une tous les 3-4 ans) depuis 20 ans. Pendant longtemps, la génétique du troupeau a été axée sur le lait et les mamelles mais depuis 4-5 ans, l'éleveur fait très attention au taux protéique (TP). « *C'était mon point faible, il me manquait 1 g de TP par litre par rapport à la moyenne des élevages du secteur. Il était important d'améliorer ce critère car le paiement du lait se fait à la qualité.*

Quand on a un bon potentiel laitier génétiquement, l'apport de concentré doit se raisonner. Le cahier des charges du Comté fixe le maximum à 1 800 kg de concentré par vache et par an. Je suis en dessous, entre 1 300 kg et 1 500 kg par an ».

L'éleveur a réorienté ses choix vers une meilleure valorisation de l'herbe. Après avoir perdu 4 ha de terrain pour la construction d'un lotissement, il décide d'arrêter la culture de céréales et de consacrer les 57 ha restants « *à faire du bon fourrage* ».

Il est adhérent de DESIA 25, usine de déshydratation de fourrages à Pontarlier, et a engagé cette année 5 ha d'herbe en 2 coupes qui lui seront rendus sous forme de bouchons d'herbe riche en protéines (ils remplaceront une partie du concentré acheté*). La première coupe sur cette parcelle s'est faite tôt en saison, le 10 mai. Cette fauche précoce permettra une repousse rapide de l'herbe pour un pâturage de qualité au mois de juin, période où l'exploitation est souvent confrontée à un manque d'herbe sur les terrains les plus séchants.

« *Grâce à ce complément d'herbe déshydratée, je vais pouvoir diminuer les achats de concentré et en distribuer moins en été, puisque j'aurai pallié le trou d'herbe* », espère l'éleveur.

Cette stratégie fait partie d'un raisonnement global mis en place depuis plusieurs années sur l'exploitation : ne pas apporter trop de concentré acheté, compter sur l'apport de la génétique et réussir à faire du bon foin de séchage pour l'hiver.

* Les bouchons d'herbe déshydratée sont bien comptabilisés comme étant du concentré lors des contrôles AOP.



Nicolas Gaudillière.

« La génétique est un outil qui doit permettre de mieux valoriser les fourrages »

Nicolas Gaudillière, ingénieur à Conseil Élevage 25-90 apporte un éclairage sur ce dossier, en s'appuyant sur les résultats d'une étude commandée par l'URFAC (lire ci-dessous).

Les techniciens qui interviennent dans les élevages font souvent ce constat : les éleveurs qui valorisent le mieux leurs fourrages, en obtenant un niveau de production correct avec une consommation de concentré modeste, ont en général un niveau génétique global élevé. Même dans nos systèmes AOP, économes et herbagers par nature, la génétique est donc un outil intéressant. Elle permet de valoriser toujours plus efficacement les ressources disponibles dans des conditions d'élevage qui peuvent être variées.

L'ISU accorde un poids de plus en plus important aux caractères fonctionnels tels que les aplombs ou la fertilité. Cette orientation contribue au maintien des avantages de la race Montbéliarde, particulièrement adaptée aux systèmes herbagers où le pâturage prend une place fondamentale. La pleine expression du potentiel laitier n'est pas un objectif dans nos systèmes AOP. La race Montbéliarde s'adapte à des stratégies économes sans que nous constations une dégradation significative des résultats de reproduction. Même dans les troupeaux à haut potentiel laitier, c'est-à-dire avec des index lait élevés, une distribution modeste de concentré n'est pas associée à une augmentation des troubles de la reproduction.

Si la génétique est un outil précieux, elle n'explique pas tous les écarts de performances entre les élevages. En dehors des facteurs pédoclimatiques, sur lesquels les éleveurs n'ont aucune prise, c'est bien les pratiques d'élevage qui expliquent les écarts. Nos systèmes sont basés sur la valorisation de l'herbe. La gestion du pâturage est donc une priorité dans laquelle il faut investir : d'abord en y passant du temps, puis en aménageant correctement le parcellaire de pâturage (chemins, réseau d'eau, clôtures...). La gestion quotidienne du pâturage nécessite une forte technicité. Les groupes d'échanges sur ce thème peuvent permettre aux éleveurs de progresser et de capitaliser leurs expériences.

La ration de base hivernale est bien sûr un autre facteur important qui influence les performances technico-économiques des élevages. Il faut à la fois raisonner la chaîne de récolte pour préserver au mieux la qualité de l'herbe et une bonne adéquation entre les besoins du troupeau et le potentiel de production fourragère de l'exploitation. On avance souvent le repère de 3T de matière sèche récoltées par UGB. On sait qu'en dessous de ce seuil le déficit chronique en fourrage a des conséquences sur les consommations de concentré.



Choisir des taureaux qui apportent un plus aux AOP

Les filières AOP souhaitent que leurs producteurs de lait puissent distinguer parmi les taureaux proposés par les organismes de sélection, ceux qui, par leurs aptitudes génétiques, vont permettre de mieux valoriser le terroir et apporter un plus "AOP".

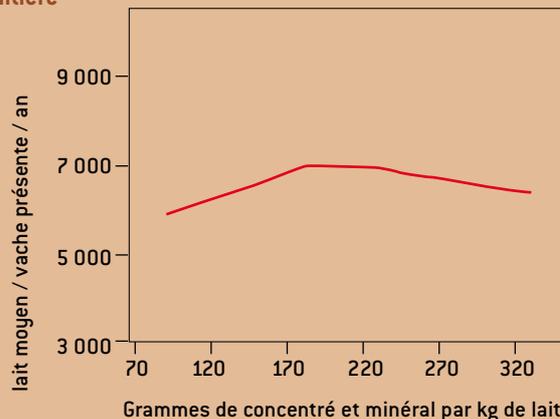
L'URFAC a sollicité le CTFC afin qu'il réalise une étude statistique dont l'objectif est d'évaluer le lien entre le bilan génétique des troupeaux de la zone AOP et les résultats technico-économiques des exploitations*. Un tiers des élevages de la filière AOP a été étudié, en partenariat avec l'Organisme de Sélection Montbéliarde et Conseil Élevage.

Cette étude va se poursuivre par la recherche du lien entre les pratiques des éleveurs et la quantité de concentré distribuée. Ces résultats seront exploités à l'automne 2014.

* Le caractère global de l'efficacité AOP est mesuré à l'aide de 3 critères : le coût du concentré au litre de lait, le lait par vache et le taux de renouvellement.

La production laitière augmente peu avec le niveau de concentré (en g/kg de lait). Cela signifie qu'à même niveau de concentré il y a une très forte variabilité du niveau de production. Au delà de 230 g/kg de lait, il a même tendance à légèrement reculer.

Lien entre quantité de concentré/litre de lait et production laitière*



* Etude conduite sur 973 élevages en filière AOP (Doubs, Jura, période 2011-2012)

Le fromager était chef d'escale

Pendant la Seconde Guerre mondiale, Fernand Marillier, fromager à Villevieux, organise les opérations aériennes qui permettent à de nombreux dirigeants de la Résistance et de la France Libre de s'envoler vers Londres, ou d'en revenir.



Reconstitution grandeur nature d'une opération d'atterrissage d'un Lysander à Bletterans (Congrès de l'Amicale des réseaux actions de la France Combattante, 1998).

Au centre de Villevieux, près de Bletterans dans le Jura, on reconnaît facilement le bâtiment de l'ancienne fromagerie à côté de la mairie et en face de l'église. Pendant la Seconde Guerre mondiale, Fernand Marillier est le fromager, un fromager qui reçoit de nombreuses visites.

Un jour de 1943, le jeune lieutenant Paul Simonin, futur général, veut s'engager dans la Résistance. Il s'en vient à la fromagerie faire des offres de services à Fernand Marillier. Paul Simonin sait que le fromager est engagé dans la Résistance : il ne doute pas qu'il sera bien accueilli. Stupeur ! Le jeune lieutenant un peu trop exalté et pressé d'en découdre se fait rembarquer (1). Fernand Marillier est pourtant résistant. Pour mener à bien les missions qui lui sont confiées il a besoin de calme dans son secteur. Il ne veut surtout pas attirer l'attention, par exemple, par des actions de sabotage.

Le fromager dirige un groupe SAP. SAP pour services atterrissages et parachutages. Le SAP est chargé d'organiser la logistique d'opérations aériennes (choix des terrains, communication avec Londres, balisage, sécurité, réception...). Les avions qui atterrissent de nuit dans son secteur débarquent et embarquent des agents et des responsables de la Résistance et de la France Libre qui vont ou reviennent de Londres, ainsi que du matériel.

Le réseau de Fernand Marillier s'appuie notamment sur les trois sœurs Bergerot, propriétaires du château de Villevieux. Elles n'ont peur de rien. Elles n'aiment pas

plus l'occupant que le Maréchal Pétain. On dit d'ailleurs que le vieux chien de la maison, bigleux et pas en bonne santé, a été rebaptisé Maréchal. Elles accueillent et cachent les voyageurs, parfois pendant des semaines.

Ce sont souvent des hauts dirigeants de la Résistance et de la France Libre. Passent ainsi par Villevieux, et naturellement avec une fausse identité, Jean Moulin, Henri Freinay, le général Delestraint, les futurs ministres Yvon Morand et André Jarrot, le futur président de la République Vincent Auriol, Lucie et Raymond Aubrac (2) et bien d'autres.

Fernand Marillier agit sous le pseudonyme de Paul, s'appuie sur son épouse engagée à ses côtés et quelques dizaines de personnes des alentours dont les gendarmes de Bletterans qui supportent un rôle essentiel, ils le paieront durement.

Après la guerre, Fernand Marillier quitte le métier dans les années cinquante. On le retrouve à Tourmont, où il vend de l'essence. Il décède à 70 ans, il est inhumé avec son épouse à Buvilly. Sur leur tombe, on peut lire gravé dans le marbre : « Résistants de la première heure ». Près du collège de Bletterans, une imposante stèle rappelle le rôle de Fernand Marillier et de son réseau.

(1) D'après les souvenirs du général Paul Simonin publiés dans *Enfants de la patrie*, Éditions Arts et Littérature (1999).

(2) Épisode relaté dans le livre de Lucie Aubrac *Ils partiront dans l'ivresse*, Points Actuels n°169.

> Barack Obama : fromages et dessert

Lors des cérémonies qui ont célébré le 70^e anniversaire du débarquement du 6 juin 1944, la diplomatie d'État était à l'œuvre. À Paris, François Hollande a reçu Barack Obama au restaurant Le Chiberta, chez Guy Savoy. Il n'était point prévu de fromages, ce qui est un comble dans un pays distingué par l'Unesco pour son rituel du repas gastronomique. Or le président américain en réclama ! Cheese bless America !

On n'est quand même pas du genre à être pris au dépourvu chez Guy Savoy : le fromage désiré, au lait cru, dont du Comté bien sûr, débarqua sans coup férir.

> Un plateau royal

Toujours dans le cadre des cérémonies du 70^e anniversaire du débarquement du 6 juin 1944, Elisabeth II a dîné à l'Élysée. Le plateau de fromages était bien au menu avec Comté, Camembert d'Isigny, Reblochon, Roquefort et Valençay.

La reine d'Angleterre a aussi visité le marché aux fleurs de Paris qui porte désormais le nom d'Elisabeth II. À cette occasion deux défenseuses du Comté ont eu le plaisir d'être présentées à la reine. Il s'agit de Corinne et Morgane Fouchereau de la Fromagerie d'Auteuil.





Le Comté, c'est tendance

La haute gastronomie l'a compris depuis belle lurette, trouvant dans ce fromage un allié précieux. Mais le "Fast good", cette nouvelle manière de manger sur le pouce sans sacrifier au tandem goût-qualité, réunit de plus en plus d'adeptes (52% des repas hors domicile dans l'Hexagone*) et le Comté s'est invité au comptoir. On le retrouve ainsi à l'apéro d'un bar à bières pour une soirée branchée, glissé entre 2 petits pains pour des sandwiches très goûteux ou encore comme ingrédient incontournable de petits choux très parisiens. De l'autre côté de l'Atlantique, les Pãos de queijo, pains aux fromages incontournables au Brésil, se déclinent au Comté et se sont glissés sur nos plateaux télé pendant le Mondial de football... Et c'est le même Comté, provenant du même lait des vaches du Massif du Jura qui sera servi au menu de l'un des restaurants les plus chers d'Europe !

*source : Valeurs boulangères (mai 2014).



Pendant que certains bars de Bruxelles conseillent des accords vins-Comté, des bars français, eux, servent Comté et bières belges ! Le Berthom de Troyes, propose systématiquement saucisson et Comté pour accompagner leur choix impressionnant de bières. Ce concept se décline dans les différents bars Berthom répartis en France, où un simple verre devient vite un apéro entre amis, dans une ambiance chaleureuse.



Heloisa Bacellar, chef de São Paulo et chouchoute des Français, préconise le Comté pour ses pao de queijo. Ces petits pains brésiliens, faits de farine de manioc et de fromage, se mangent toute la journée, du petit-déjeuner avec le café à l'apéritif.



Le Comté inspire la mode vestimentaire et se décline façon jeu "Pac Man", sur une idée de Jean-Paul Marquiset et Denis Maraux, deux Bisontins qui ont créé une ligne de tee-shirts 100 % francs-comtois. Chez Murray's, chaîne de crémeries américaine, on affiche son amour du fromage avec des tee-shirts imprimés *Straight outta comté* (Tout droit sorti du Comté).

Le Fast Good à la française passe par des ingrédients de qualité. Et chez Entremont, on propose du fromage AOP comme le Comté, en tranches format baguette pour réaliser des sandwiches sans découpe, et en tranches format carré pour les burgers, en suggérant aux boulangers des associations inédites et tendances. Les grands chefs eux-mêmes ne sont pas restés insensibles au phénomène et y sont allés de leurs propositions. Éric Fréchon, Paul Bocuse, Yannick Alléno... Les grands noms de la gastronomie française se sont mis au sandwich. Côté sandwich, nos cousins québécois en connaissent aussi un rayon. Le café Olive et Gourmando à Montréal est la référence. Au petit-déjeuner, il propose à ses clients un sandwich garni d'un mélange d'œufs épicés, de speck salé et de Comté légèrement fondu, servi sur un pain fait maison.



Menu d'exception chez Taillevent, restaurant gastronomique parisien renommé pour sa formidable cave (400 000 bouteilles), qui propose "Les cinq de Cuminsky", des accords mets et vins exceptionnels, rendant hommage à Edmond Sailland Cuminsky, critique culinaire du début du siècle, qui avait distingué, selon lui, les 5 vins "les meilleurs du monde", dont un Château-Chalon, à déguster avec un Comté affiné ! Le journaliste Patrick Faus, critique culinaire bien de notre temps, nous détaille ce menu unique dans son web magazine *Gourmet&Co*.



Marie Buffet-Delmas et Sophie Laonnet viennent d'ouvrir un lieu novateur à Montpellier : une fromagerie et un bar à fromages. Ici on sert le Comté accompagné de vins locaux, de crudités, fruits frais, noix, confitures... Sur leur page facebook, elles ont publié les photos de leur visite de fromagerie et cave d'affinage de Comté (post du 11 février).



Hommage au meilleur du Yorkshire et de la France dans une baguette ! La compagnie aérienne Jet2.com a invité le grand public britannique à choisir les ingrédients de leur meilleur sandwich au fromage français, accompagné de spécialités du Yorkshire tels que la rhubarbe chutney, Yorkshire Ham et Pontefract Réglisse Pickle. Le duo Comté-Jambon du Yorkshire a remporté le plus de votes sur facebook et le sandwich "Grand fromage" gagnant est désormais servi aux passagers sur le vol Bradford-Paris.



Près de la Tour Eiffel, Alain Ducasse et Christophe Michalak ont imaginé un kiosque à choux baptisé "Choux d'enfer". Les vendeuses précisent bien que les choux salés sont uniquement au Comté puis aromatisés au curry, cumin ou piment d'Espelette. Reportage à découvrir aussi sur le blog de Coco Jobard, une "food designer" originaire de Franche-Comté !



La Vache dans les Vignes, c'est l'histoire de deux amis : Selim Blanchard, caviste, et Marwen Amor, ancien fromager chez Quatrehomme (Paris), formé à l'EnilBio de Poligny et qui connaît bien le Comté puisqu'il a fait son apprentissage à la Fruitière des Fermiers du Haut-Doubs à Damprichard. Cave à vins et à fromages, au bord du Canal Saint-Martin à Paris, l'endroit est si fréquenté qu'il vaut mieux réserver ou y acheter son Comté et se poser au bord du canal, les soirs d'été, pour un pique-nique improvisé. De jolies photos de Comté sur leur page facebook.

La Vache dans les Vignes

> La terre peut Comté sur nous !

Les agriculteurs du Pays des Lacs dans le Jura se sont mobilisés sur le parcours du Tour de France pour faire découvrir les richesses de leur terroir. Ils ont réalisé une fresque vue du ciel. Le Comté était partenaire de l'événement qui a été retransmis sur les chaînes de France



Une fresque réalisée dans le cadre du concours FNSEA "Les agriculteurs aiment le Tour !"

Télévision. Ce sont plus de 3 millions de téléspectateurs qui ont suivi la retransmission de cette 11^e étape du Tour de France sur France télévision, sans compter les 170 pays à travers le monde qui s'intéressent à la Grande Boucle ! Sur la page I love Comté, l'événement a fait le buzz et a été rapidement relayé par les fans.

LES ANIMATIONS DU GROUPE D'ACTIONS GUSTATIVES

SALON DE ROSCOFF

• 23 et 24 août > Roscoff (Finistère)
Fête de l'oignon.

LES INTERVENTIONS DES AMIS DU COMTÉ

SAVOUREUSE TOURNÉE ÉTÉ

Retrouvez le programme détaillé sur comte.com



SALINE ROYALE

• 30 juillet et 21 août > Arc-et-Senans (Doubs)
Fabrication d'un Comté à l'ancienne et dégustation.

FOIRE BRESSANE

• 5 août > Coligny (Ain)
Ateliers dégustation de Comté et accords Comté/vins.

JURA GOLF CUP'S

• 9 et 10 août > Les Rousses (Jura)
Dégustation et animations sensorielles.

AIRE DU JURA

• 14 Août > Arlay (Jura)
Animations pour les enfants et dégustation de Comté.

PORTES OUVERTES DE LA FRUITIÈRE

• 15 août > Foncine-le-Haut (Jura)
Dégustation et animations sensorielles.

AMBASSADE DU PAYS DU COMTÉ

• 31 août et 1^{er} septembre > Waterloo (Belgique)
Crèmerie de Bernadette Delange, fabrication d'un fromage type Comté à l'ancienne, dégustation et animations sensorielles.

LES TERRES DE JIM

• 4-7 septembre > Saint-Jean-d'Ilac (Gironde)
Partenariat avec les Jeunes Agriculteurs, finale mondiale de labour. Dégustation et animations sensorielles autour du Comté.

PORTES OUVERTES DE LA FRUITIÈRE

• 20 et 21 septembre > Saint-Martin-du-Fresne (Ain)
Dégustation et animations sensorielles.

COMICE DU CANTON DE PONTARLIER

• 27 septembre > Les Verrières-de-Joux (Doubs)
Dégustation et animations sensorielles.

COMICE DU CANTON DE VERCEL

• 27 septembre > Passonfontaine (Doubs)
Dégustation et animations sensorielles.

AGENDA



Ferme typique en pierre et bois.



Une commune au caractère montagnard affirmé.

Le Comté, l'Homme et les paysages près de La Chaux

La lecture de paysage que nous offre Pascal Berion nous entraîne cette fois-ci du côté du Haut-Doubs, dans cette région du Saugeais où la prairie est omniprésente. Un paysage typique de l'AOP Comté.

La fromagerie de la Chaux-de-Gilley transforme un peu plus de deux millions de litres de lait par an. Elle réunit neuf sociétaires localisés principalement sur la commune. Cependant, comme la totalité de la production de cet atelier est certifiée en agriculture biologique, la coopérative fromagère a accueilli dans son bassin de collecte des producteurs biologiques dispersés sur les communes alentours : aux Alliés, à Fournet-Luisans et à Orchamps-Vennes. Les exploitations agricoles de la commune qui n'ont pas adopté le cahier des charges de l'agriculture biologique livrent leur lait aux fromageries des villages voisins.

La commune est vaste puisque sa superficie est proche de 1 700 hectares dont 1 000 sont dédiés à l'agriculture, composée ici uniquement d'élevages de bovins laitiers dont le lait est valorisé en Comté, Mont-d'Or ou Morbier. L'espace est occupé quasi exclusivement par des prairies naturelles destinées à la fauche et au pâturage. La culture de céréales d'autoconsommation n'est pas impossible. Elle est pratiquée par un éleveur et pourrait potentiellement se

développer dans le cadre de stratégies de lutte contre les campagnols et d'amélioration de l'autonomie alimentaire des élevages.

La Chaux-de-Gilley est située à une altitude moyenne de 880 mètres. Ici le caractère montagnard est affirmé. Les hivers sont longs et généralement froids. Le site correspond à un synclinal orienté nord-est sud-ouest bordé au nord par l'anticlinal du Crêt Monniot qui culmine à 1 145 mètres et au sud par celui de la Cernay qui culmine à 1 000 mètres. Le synclinal de la Chaux présente un fond plat avec un très faible pendage orienté au sud-ouest en direction de Bugny. La forêt, composée essentiellement de résineux, occupe les vigoureux versants des anticlinaux bordiers qui dominent d'une centaine de mètres la Chaux-de-Gilley. D'ailleurs, une petite station de ski alpin est présente et se matérialise avec le télésiège de la Cernay Blanche.

De nombreuses haies

Le modelé karstique est perceptible avec la présence de quelques lapiaz (au hameau des Plans), de dolines et surtout par le fait qu'aucun écoulement permanent de surface ne draine cet ensemble.

Le finage est composé d'une structure en openfield qui suit l'orientation topographique générale du site. De nombreuses haies sont présentes. Elles sont perpendiculaires à l'orientation de l'anticlinal et permettent d'atténuer les effets de la bise.

La consultation de photographies aériennes de 1951 montre que la disposition générale et la densité de haies sont stables. Par contre les parcelles ont été considérablement agrandies, le remembrement a été réalisé au début des années 1980.

L'habitat rural est ici polycentrique. La commune de la Chaux est composée de plusieurs nucléides dont les principaux sont le site éponyme de la Chaux, les Champs Guyons et les Plans, auxquels il faut ajouter de nombreuses fermes dispersées dans le territoire de la commune et notamment en altitude sur les contreforts du Crêt Monniot. Les évolutions contemporaines montrent que le développement de l'habitat pavillonnaire se concentre principalement à l'entrée ouest de la Chaux avec un lotissement d'une bonne quarantaine de maisons et au nord en bordure de la route départementale qui conduit à Gilley. Ici comme ailleurs, les exploitations agricoles se modernisent en agrandissant granges et stabulations. La dispersion originelle de l'habitat permet des extensions dans la continuité ou à proximité des bâtiments existants.

L'architecture traditionnelle du finage de la Chaux-de-Gilley est superbement caractérisée par la présence de fermes avec des façades principales en pignon. Ce type de construction est typique du Haut-Doubs et se retrouve aussi chez nos voisins suisses. La façade est orientée au sud-est, l'habitation est en pierre et la partie supérieure est en bois. Les volumes des constructions



Le paysage est surtout composé de prairies naturelles destinées au pâturage et à la fauche.

sont imposants, la grange et les étables sont vastes, de même que le nombre de pièces des logis. Souvent une levée de terre ou un "pont de grange" permet un accès de plain-pied au grenier. Le toit à deux pans est surmonté d'un tué. Autrefois, il servait au fumage des charcuteries produites avec les viandes des porcs que l'on nourrissait en partie avec le lactosérum issu de la fabrication des "vachelins", ancêtres des gruyères et du Comté. Pour les historiens, l'existence de fermes avec de pareilles dimensions est un héritage du système médiéval de la "mainmorte" qui exigeait que les gens d'une même famille restent dans la seigneurie et bien souvent cohabitent dans le même logis. Nous sommes ici dans le Saugeais sur les anciennes terres des abbés de Montbenoît.

Pour conclure, l'espace agricole de la Chaux-de-Gilley présente des attributs paysagers très typiques du terroir de l'AOP Comté. Les prairies sont omniprésentes, la densité d'exploitations agricoles est élevée et la fruitière participe pleinement à la vie locale. Un petit clin d'œil pour terminer. La commune abrite aussi un constructeur de matériels agricoles dont les outils permettent d'entretenir les prairies au printemps, de transporter les animaux ou encore de charger les fourrages séchés. Il est très fréquent de croiser des plateaux à fourrage produits à la Chaux-de-Gilley sur les routes du Comté durant l'été. Les éleveurs les utilisent pour engranger foin et regains.

Prairies fleuries : 11 parcelles en concours

Le 5^e Concours national des Prairies Fleuries s'est déroulé dans 50 territoires sur toute la France (et cinq pays européens riverains), et donc évidemment au pays du Comté.

La version locale du concours a été pour la 3^e fois organisée de manière transfrontalière, sous la tutelle des Parcs Naturels Régionaux du Haut-Jura et du Jura Vaudois voisin.

Le thème retenu cette année était la recherche de l'équilibre agro-environnemental dans la gestion des prairies permanentes humides, sur les territoires des zones humides de Labergement Sainte Marie– Remoray –Chaux-Neuve et de la Vallée de l'Orbe (Bois d'Amont-Les Rousses) côté Français et des communes du Pont, de l'Abbaye et du Sentier côté Suisse.

Les 11 parcelles candidates ont été visitées par le jury d'experts professionnels internationaux les 16 et 17 juin et les résultats seront annoncés le 6 septembre prochain.

Quelques jours auparavant, c'est une classe de 4^e du collège du Rochat (Les Rousses) qui, dans le cadre du concours des jeunes pousses, s'est testée à l'exercice de notation de 3 prairies. Une manière ludique de les interpeller sur toute la biodiversité des prairies qui les entourent.

Ces rendez-vous, symboliques en terme de transparence sur les qualités agro-environnementales, paysagères et apicoles des prairies de notre région, sont ainsi l'occasion pour la filière Comté de réaffirmer ses valeurs environnementales profondes, qui induisent des actions crédibles et réalistes.

À partir de cette année, le concours des Prairies Fleuries fait officiellement partie du concours général au Salon de l'Agriculture.





40 ans de bio à La Chaux !

La fromagerie de la Chaux de Gilley est située au cœur du Haut-Doubs, dans le pays du Saugeais, avec des pâturages situés à plus de 1 000 mètres d'altitude. La fromagerie travaille uniquement avec du lait biologique. Elle fête cette année ses 40 ans de bio.



La Fromagerie de Chaux-de-Gilley

■ **Sociétaires : 9** (La Chaux-de-Gilley, Fournet-Luisans, Orchamps-Vennes, Les Alliés)

■ **Président : Georges Brantut**

■ **Fromagers : Christian Jacquet, Ludovic Bretillet**

■ **Vendeuse au magasin : Aline Bez**

■ **Affineurs : UCAFT, Marcel Petite**

■ **Litrage : 2,2 millions de litres**

■ **Contacts :**

Fromagerie de Chaux-de-Gilley

7, rue du Docteur Girard

25650 La Chaux

Tél. /Fax : 03 81 43 30 35

www.comte.com/la_chaux

C'est en 1974 que la société de fromagerie du village fait le choix de l'agriculture biologique, la fromagerie comptait alors 16 adhérents tous situés sur la commune de La Chaux. La production quotidienne de Comté était alors de six fromages en été et se réduisait à deux en hiver.

Le "chalet", comme dans de nombreux villages, est le lieu de rendez-vous des agriculteurs et aussi de nombreux habitants : on y vient s'approvisionner, mais aussi chercher de l'eau chaude pour tuer le cochon, ou encore se réchauffer pendant la distillation et déguster les premiers "filets" de gentiane.

On y apprend les nouvelles du village, c'est un véritable lieu de vie et de rencontre.

En 1980 la société de fromagerie de La Chaux adhère à l'UCAFT, union de coopératives pour l'affinage et la commercialisation des fromages.

En 1990 les producteurs cherchent à élargir leur secteur de collecte du lait au-delà de la commune de La Chaux et décident d'acheter un véhicule de ramassage du lait. Plusieurs agriculteurs des communes voisines viendront renforcer la coopérative en faisant le choix, eux aussi, de l'agriculture biologique.

Quelques années plus tard c'est l'abandon définitif de la "coulée" pour tous les agriculteurs du village. Ce changement provoquera chez certains d'entre eux un profond bouleversement ; il est même envisagé d'installer un petit tank devant la fromagerie pour permettre aux récalcitrants de continuer à venir chaque matin et chaque soir au chalet.

En 1997, devant l'obligation de la mise aux normes sanitaires, les sociétaires optent pour une construction neuve. La commune va pouvoir ainsi récupérer l'ensemble du bâtiment et procéder à sa rénovation.

De leur côté les membres de la coopérative construisent un chalet neuf à l'emplacement de l'actuel atelier de fabrication conforme aux nouvelles normes européennes et dont la capacité de travail est largement dimensionnée.

C'est le début d'une nouvelle collaboration avec deux autres fromageries du secteur : La Seignette et Les Jarrons qui aboutit à la création d'un groupement d'employeurs, "Les Fromageries Saugeottes". Cette nouvelle structure va permettre l'embauche d'un fromager remplaçant pour assurer les repos et les congés des fromagers et plus tard de deux chauffeurs pour le ramassage du lait.

N° 2

Savoureux Circuit

Les Routes du Comté



Poligny, le Comté en Capitale !

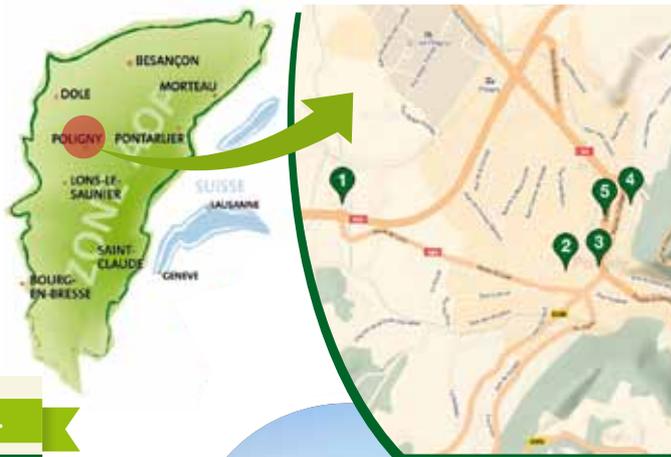
• Porte d'entrée : **Vignoble et Revermont** ▶ Durée : 1 journée
 • Pour qui ? **Couples, familles, séniors...**

MOBILITÉ : SAISONNALITÉ :

UNE DESTINATION
 Montagnes du Jura

Capitale du Comté de Grimont, au cœur du Jura, Poligny est aussi la capitale du Comté tout court !

Avec ce circuit, découvrez à pied le grand charme et les petits secrets de cette cité comtoise de caractère façonnée par l'histoire...



1 Fruitière de Poligny-Tourmont : là où le Comté naît...

Fruitière de Poligny-Tourmont
 Route de Lons - RN 83 - 39800 POLIGNY
 03 84 37 20 94

2 Maison du Comté : pour tout savoir sur le 1^{er} fromage AOP de France

Maison du Comté
 Avenue de la Résistance
 03 84 37 78 40 - www.maison-du-comte.com

3 Pause gourmande et emplettes...

A midi, privilégiez une escalope jurassienne ou une fondue dans l'un des restaurants du centre-ville ! Pour vos achats de Comté et de Vins du Jura, pas moins de 5 crémeries spécialisées et 7 domaines viticoles vous réservent leurs meilleurs produits !

4 Balade historique à travers la Cité...

Le parcours de la Tour > Circuit pédestre fléché au sol, avec 10 étapes pour découvrir la richesse du patrimoine polinois. Plan commenté du parcours et audio-guide disponibles gratuitement à l'Office de Tourisme : 20, place des Déportés - 03 84 37 24 21 - www.poligny-tourisme.com

5 Étape douillette chez Nathalie

Les Jardins sur Glantine
 Hôtel Guerrillot - 30, Grande Rue
 03 63 86 50 78 - jardinsurglantine.natidees.com



Ce circuit et les suggestions de visites vous sont proposés par Les Routes du Comté. Les Savoureux Circuits des Routes du Comté sont soutenus par le Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté, l'État, la Communauté Européenne, le Conseil Régional de Franche-Comté et les départements de l'Ain et du Doubs. Conception : Nansen Développement / Graphisme : www.berengerlecourt.com / Photos : CIGC, B. Lecourt, S. Godin, Image&Associés, Studiovision.

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



Empanadas au Comté et poivron

Ingrédients pour 4 empanadas

- 1 poivron rouge
 - 150 g de Comté
 - 1 pâte brisée
- Laver le poivron et enfourner à 180 °C pendant 40 minutes. À la sortie du four, laisser refroidir et enlever la peau, la queue et les graines, puis découper le poivron en lamelles.
 - Dérouler la pâte et découper 4 ronds avec un emporte-pièce ou un bol.
 - Découper le Comté en fines lamelles et placer chaque lamelle au centre de la pâte, une couche de poivron et encore une lamelle de Comté, puis refermer chaque chausson. Enfourner à 220 °C pendant 20 minutes, puis servir avec une concassée de tomates.



CONSEIL DÉGUSTATION



Comté et fleur de bourrache

Avec un Comté à pâte tendre et arômes assez doux, essayez un accord resplendissant et audacieux : posez une fleur de bourrache* (en ayant retiré préalablement la partie verte, pédoncule, à l'arrière) sur un morceau de fromage. L'accord commence déjà... régaliez-vous avec les yeux, cette petite fleur d'un bleu intense et d'une grâce saisissante se détache magnifiquement sur le Comté. En bouche l'accord est totalement étonnant, vous allez avoir une impression quasi aquatique : si vous l'analysez, vous allez rapidement réaliser qu'il s'agit d'un fort arôme iodé qui rappelle tout simplement... l'huître ! Après quelques millions d'années, la mer revient sur nos pâturages jurassiens !

*La bourrache (*Borrago officinalis*) est une magnifique plante aux fleurs en forme d'étoile, d'une couleur bleu azur, tirant sur le cobalt. Elle fleurit de mai à septembre.



Le Comté, j'y crois

Jean-Noël Courgey est producteur de lait à Comté à Belvoir dans le Doubs et président de la fruitière de Sancey-le-Long. Il s'implique dans le développement touristique de sa région.

Dans l'effervescence estivale, les anciennes halles de Belvoir, datant du XIII^e siècle, reprennent vie et accueillent des artisans, des fabricants de produits du terroir et des écrivains. Tous les vendredis de juillet et août, dès 17 heures, une trentaine d'exposants s'installe sous l'impressionnante charpente en bois du marché couvert et dans les écuries attenantes. Un repas clôture la soirée dans une belle ambiance.

L'idée d'utiliser les halles pour développer le tourisme a germé il y a une dizaine d'années au sein de l'association de développement touristique locale "Entre Dessoubre et Lomont", avec le soutien du comité des fêtes de Belvoir et de quelques membres de l'équipe municipale. Jean-Noël Courgey en faisait partie. Installé sur la ferme familiale et premier adjoint de la commune (il vient de passer la main cette année, après 31 ans au conseil municipal), l'agriculteur aime deviser avec les personnes de passage sur la douceur de vivre dans le Val de Sancey, dominé par le château de Belvoir, vanter l'attrait de ses prairies verdoyantes et « *des excellents fromages qu'on produit ici* », sans oublier d'évoquer le plateau du Lomont et ses éoliennes devenues, elles aussi, un but de promenade pour les touristes.

« *Le jour du marché, nous pouvons voir passer jusqu'à 2000 personnes : des vacanciers, des gens qui empruntent l'axe Montbéliard-*

Besançon et enfin la population locale », explique Jean-Noël. Il est aux premières loges : sa maison et sa ferme donnent directement sur les halles ! L'organisation des parkings a été confiée à l'association des anciens combattants. Le repas est proposé par les associations du secteur de Sancey. « *L'ambiance est conviviale, avec des animations musicales, des interventions des Amis du Comté... Les restaurateurs du secteur n'y voient pas de concurrence, et au contraire, ils affichent complet le vendredi soir* », détaille Jean-Noël, qui est aussi vice-président du comité des fêtes.

Le comité des fêtes de Belvoir travaille en concertation avec l'association "Entre Dessoubre et Lomont". Les deux structures mettent en place des soirées à thème, portant par exemple sur les goûts et les terroirs du Comté, animées là encore par les Amis du Comté.

Diversification à la fruitière

Avant d'être agriculteur, Jean-Noël Courgey a exercé le métier de comptable pendant quelques années. Un atout pour celui qui est aussi le président de la fruitière de Sancey-le-Long. « *Gérer une fruitière à Comté, c'est comme gérer une petite entreprise* », résume-t-il. Son dada, c'est la recherche de nouveaux clients, surtout depuis que la coopérative à Comté de Sancey s'est

diversifiée dans la fabrication de cancoillotte et d'emmental, des fromages qui sont commercialisés au magasin de la fruitière, dans d'autres magasins de coopérative ou par Internet.

Le président reconnaît avoir la chance de travailler avec des équipes « *très soudées et solidaires* », que ce soit au niveau des producteurs ou des fromagers. En 2013, l'atelier de fabrication a fait l'objet d'importants travaux d'extension pour améliorer les conditions de travail et la qualité de la production. « *Au fil des réunions et des discussions avec les sociétaires, le projet est passé de 700 000 à 1,8 million d'euros d'investissement. Il a été voté à l'unanimité* », se souvient-il.

« On est là si besoin... »

Jean-Noël Courgey porte un regard optimiste sur l'avenir : « *Le Comté j'y crois ! Nous avons la chance d'être la première AOP de France : il faut la défendre, mettre en valeur ses différents goûts liés aux terroirs et réglementer le produit, sans produire à tout va, si l'on veut conserver des prix intéressants. Il est important d'en discuter, de responsabiliser les producteurs. Je trouve les jeunes assez à l'écoute et prêts à s'investir, y compris dans l'animation locale* ». Depuis 19 ans que se fait la fondue géante sous les halles de Belvoir, avec 600 à 700 personnes en clôture de la journée « *Un dimanche à la ferme* », Jean-Noël a vu avec satisfaction les jeunes prendre en main l'organisation de l'événement. « *Mais on est là, si besoin...* », assure-t-il.