

Les nouvelles du COMTÉ

numéro 88

automne 2014

Garantir nos valeurs auprès du consommateur.

Dans un monde globalisé et en perte de repères, la Société est en quête de sens au quotidien. Elle demande des garanties pour se rassurer.

Authenticité, environnement, proximité, place centrale de l'homme sont autant de valeurs de terroir portées par le Comté en réponse aux attentes des consommateurs, majoritairement urbains, qui rêvent d'espace vert, de nature, de contact avec leur voisin.

Savouer du Comté, c'est plus qu'un plaisir gustatif dans les moments de convivialité : c'est faire le lien avec les paysages du massif du Jura, les vaches dans les prairies, ou encore le travail que réalisent ensemble les agriculteurs, les fromagers et les affineurs. C'est aussi penser à la vitalité de nos campagnes, au partage équitable du fruit du travail de chacun. Ainsi, le Comté est porteur de valeurs et donne du sens à chacun.

Il faut le dire et le redire auprès des différents acteurs de la filière. Chacun d'entre nous, individuellement, est porteur de ces valeurs. À l'heure de l'individualisme et de l'hypermédiatisation, nous avons une grande responsabilité car notre collectif est notre force.

Ce n'est pas pour autant suffisant, il faut apporter les garanties nécessaires.

Le cahier des charges prend là toute sa place. Chacune de ses mesures, qui doit être contrôlée, assure la qualité attendue par le consommateur et donne de la cohérence à l'ensemble. Ainsi, la limitation de l'affouragement en vert répond à la préservation de l'image et de la qualité des fromages. La taille des cuves ou l'approvisionnement dans les 25 km garantissent aux consommateurs la diversité aromatique du Comté et une vitalité des territoires ruraux. Demain la limitation de la productivité hectare sera une réponse complémentaire à des mesures de protection de l'environnement que nous avons déjà intégrées comme la limitation du chargement ou la composition des prairies.

Ces valeurs du Comté, portées par le cahier des charges dans ses mesures actuelles ou futures, reconnu non seulement par la Commission européenne mais aussi par les 27 États membres de l'UE – quelle reconnaissance pour notre travail et quelle garantie pour les consommateurs, que nous le fassions encore plus largement partager !

Il en va du succès de notre filière pour demain !

Claude Vermot-Desroches

Président du CIGC



La Comté en terre alsacienne... conquise !

PROMOTION > page 3

La Comté Attitude avec les AMC !

DOSSIER > pages 4 à 6



Le Comté intervient en faveur des AOP dans le cadre des négociations commerciales transatlantiques



Le Comté a apporté des arguments en faveur des AOP dans le cadre des négociations bilatérales qui ont eu lieu le 16 juillet dernier à Bruxelles entre l'Union Européenne et les États-Unis. La consommation des fromages se développe dans le monde et aux USA en particulier. Dans ce contexte, il est déterminant de reconnaître les règles d'origine des produits et de négocier un accord de partenariat transatlantique de commerce et d'investissement (TTIP) qui facilite le commerce tout en prenant en compte les intérêts des producteurs de l'UE.

« Les négociateurs ont besoin de chiffres sur ces filières qui sont ancrées à un territoire, sur leur rôle économique, environnemental et social, ainsi que leurs problématiques juridiques propres. L'intervention sur les AOP françaises, en prenant l'exemple du Comté, aura été utile en ce sens », explique Valéry Elisseeff, directeur du CIGC, mandaté par le CNAOL dans le cadre des négociations.

La présentation a porté sur l'expérience du Comté aux USA : l'évolution du tonnage vendu, du nombre de distributeurs, de l'intérêt des crémiers, des journalistes et bien sûr des consommateurs. « Les consommateurs américains aiment ces produits aux goûts bien spécifiques et qui sont porteurs de valeurs immatérielles liées à l'histoire, à leur environnement. Il est donc indispensable de reconnaître la protection apportée par les indications géographiques », a souligné V. Elisseeff devant les parties prenantes.

Le premier cycle de négociations a eu lieu en juillet. L'objectif est de parvenir à un accord d'ici à quelques années, en évitant l'écueil des négociations interminables de l'OMC.

> Comté Make it Ma-gni-fi-que !

Le CNIEL et l'UE financent la campagne "The cheese of Europe" aux États-Unis qui se déploie sur le terrain de l'image (télévision, Internet) et de la rue, avec l'ouverture d'un nouvel espace de communication à New York, le French Cheese Board*, vitrine de l'offre fromagère française.

La campagne marketing "Make it magnifique" est diffusée en ligne sur le site thecheeseofeurope.com et sur de grandes chaînes américaines telles que NBC. Elle est fondée sur un message simple : le fromage français va sublimer tous vos plats et les rendre non seulement "Good and Great" (bons et excellents) mais "Ma-gni-fi-que !" !

Pour donner vie à cette campagne, des vidéos présentent des recettes réalisées par trois chefs de l'émission américaine Top Chef. De belles images qui font entrer un Comté, un Camembert ou un Brie dans les standards de la cuisine américaine, sans chichis. Dans ces spots, on y enseigne aussi la prononciation des noms des fromages (avec un délicieux accent !), ainsi que leur origine. À voir et à écouter, sans modération.

*The French Cheese Board, 26 W 39th street, New York, NY, 10018.



> C'est la rentrée pour les Nordiques !

Le Comté, partenaire des Équipes de France de Ski Nordique, vous donne rendez-vous à la fin du mois pour la reprise de la Coupe du Monde de Ski nordique !

Les sauteurs lanceront la saison à Klingenthal (ALL) les 22 et 23 novembre.

Ils rejoindront les fondeurs (hommes et dames) et les combinés à Ruka (FIN) la semaine suivante, avant que tout ce petit monde ne rallie les sauteuses à Lillehammer (NOR) le 5 décembre.

Les biathlètes, eux, démarreront à Östersund (SUE) le 3 décembre.

Un nouvel hiver nordique au bon goût de Comté à suivre évidemment sur les réseaux sociaux du Comté | Love Comté et ComtéNordique, mais aussi sur les partenaires du Comté Nordic Mag, Ski-nordique.net et Ski-Chrono, ainsi que sur Eurosport, la chaîne du ski généreusement fournie en chroniqueurs jurassiens...

Le Comté en terre alsacienne... conquise !



La Table du Comté à Strasbourg a fermé ses portes le 13 octobre, après 5 jours d'une grande richesse humaine. Elle a réussi à créer de vraies belles rencontres: des chefs alsaciens enthousiastes et vantant la grande noblesse du Comté, des Divines d'Alsace, une association très active regroupant 70 femmes liées aux métiers du vin, qui par leur sensibilité et leurs explications ont apporté beaucoup d'humanité aux accords mets et vins, un public strasbourgeois conquis, initié à la dégustation de 3 Comté différents par Claire Perrot et enfin des professionnels de la filière présents tout au long de la Table pour expliquer en quelques mots leur métier et échanger avec les hôtes d'un jour. Parions qu'ils sont tous prêts à devenir de vrais Ambassadeurs du Pays du Comté !

L'événement est à revivre en images sur www.latableducomte.com.



Le Comté, entre les mains de grands chefs venus de Strasbourg, de Lyon et du Jura.



Le restaurant éphémère du Comté, installé à la Cour du Corbeau, monument remarquable au cœur du centre historique.



Des professionnels de la filière Comté, dont Claude Vermot-Desroches président du CIGC, ont pu échanger avec les hôtes d'un jour.



De belles rencontres autour du Comté avec la participation des chefs Emile Jung, Olivier Nasti et Romuald Fassenet.



Initiation à la dégustation de Comté avec Claire Perrot.



Une sommité mondiale de la gastronomie, le grand Emile Jung en personne, devant les heureux invités de la Table du Comté.



Les Amis du Comté ont quant à eux "investi" la crèmerie Lohro le vendredi après-midi, puis la place à proximité le samedi pour une fabrication à l'ancienne, agrémentée d'ateliers de dégustation.

Babette Lefebvre, chef aux influences asiatiques marquées, était aux anges et travaillait le Comté pour la première fois. Résultat : un beau voyage culinaire !



Nicolas Rieffel et Elisabeth Biscarrat, 2 anciens de Masterchef ont partagé avec le public leurs associations originales autour du Comté.



Les animations réalisées autour de la Table du Comté ont permis de faire rayonner l'événement au-delà de la Cour du Corbeau : les animations dans l'école primaire voisine, orchestrées par la Maison du Comté, ont été très appréciées (photo ci-dessus). La Masterclass au Lycée Hôtelier de Illkirch a permis aux jeunes en année de transition pré BTS de redécouvrir avec Claire Perrot les principes de la dégustation, puis d'échanger avec Romuald Fassenet sur son métier et son utilisation du Comté en cuisine.

> 10 chefs au top !

10 chefs ont relevé le challenge de mêler leur vision personnelle du Comté avec la culture gastronomique alsacienne au cours de déjeuners et de dîners uniques : Eric Girardin (Restaurant Girardin - 67), Hubert Maetz (Hostellerie du Rosenmeer - 67), Frédéric Lefèvre (La Carambole - 67), Thierry Schwartz (Le Bistro des Saveurs - 67), Joël Philipps (Esprit Terroir - 67), Davy Tissot (Terrasses de Lyon - Villa Florentine), Emile Jung, Olivier Nasti (Le Chambard - 68), Romuald Fassenet (Château du Mont-Joly - 39), Babette Lefebvre (La Cambuse - 67).

Ces maîtres en toques blanches ont joué le jeu jusqu'en salle, donnant l'occasion de se délecter entre autres mets goûteux d'un carpaccio de choux rave au vieux Comté, de ravioles d'artichauts crémeuses au Comté jeune, jambon de Cécina et vieux Comté, d'une pintade fermière farcie au vieux Comté, choucroute caramélisée et jus de volaille corsé, d'un omble chevalier des Vosges du Nord, quenelles de fromage blanc au Comté fruité, purée de chénopodes ou encore de rouleaux de nori, anguille fumée, sauce vierge au Comté fruité, yuzu et balsamique blanc.

Cartes postales de la Savoureuse Tournée



Cet été, la Savoureuse Tournée est partie sur vos lieux de vacances en Franche-Comté mais aussi dans l'Ain et en Alsace. Merci pour toutes ces belles rencontres... Et à l'année prochaine !



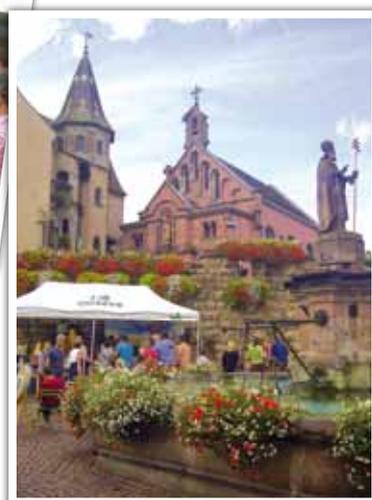
31 juillet : Baume-les-Messieurs (Jura) - Cascade des Tufs.



6 août : Cascades du Hérisson (Jura).



13 et 14 août : Pérouges (Ain), Place du Tilleul.



11 août : Eguisheim (Haut-Rhin).



21 août : Salines Royales d'Arc-et-Senans (Doubs).

> Terres de Jim : le Comté laboure toujours sa renommée

Du 4 au 7 septembre dernier, à Saint-Jean d'Illac, en Gironde, 200 000 visiteurs ont participé aux Terres de Jim. Les Terres de Jim, c'est le nouveau nom donné aux finales nationales de Labour.

L'événement qui a vu passer Manuel Valls, Premier ministre, a également accueilli la finale mondiale de labour, le Sommet international des Jeunes Agriculteurs et les Halles de Jim, un supermarché des terroirs, ou plutôt un marché super des terroirs. Une forte délégation franc-comtoise était présente, n'apportant pas seulement des produits qui ont régalié mais aussi le savoir-faire du pays en matière d'organisation et de coopération.

Les Amis du Comté ont raconté sans compter la vitalité de la filière. Les visiteurs du marché sont rarement partis les mains vides : une fois sur deux, à quelque chose près, c'était avec du Comté.



Le Chalet du Comté de Jeujura construit sa notoriété

En 2012, apparaissent chez les marchands de jouets les premiers chalets Comté et les premières fermes Comté, conçus et fabriqués par Jeujura en partenariat avec le CIGC. Depuis, 27 000 fermes et chalets ont été vendus.

Pour Catherine Varacca, dirigeante de la célèbre entreprise de Saint-Germain-en-Montagne, « les ventes de nos quatre jeux de constructions pour découvrir l'univers de la ferme et la fabrication du Comté sont très satisfaisantes. La gamme Comté s'est intégrée de manière naturelle et cohérente dans la gamme Jeujura ».

Au-delà du réseau de distribution classique, Catherine Varacca se réjouit de trouver « ce produit en vente dans les magasins des fruitières, ce qui pour nous est intéressant, car il est important de montrer aux personnes qui découvrent le Massif du Jura notre savoir-faire et de les interpellier par notre fabrication française. L'aventure commencée en 2012 se poursuit encore en 2014, et en avant-première, je peux annoncer que cette gamme sera reconduite également dans la collection 2015. »

En matière de fermes et chalets Comté, la crise du bâtiment n'est pas pour demain.

Les Amis du Comté : la "Comté attitude"

L'association des Amis du Comté a dix ans. Elle arpente le terrain chaque semaine pour assurer la connaissance et la promotion du Comté et accueille bien volontiers de nouveaux et nouvelles volontaires pour l'animer.

Tout au long de l'année, environ tous les trois jours et demi, les Amis du Comté assurent une opération de promotion en France et même à l'étranger. En 2013, l'association s'est déplacée 77 fois, assurant l'équivalent de 105 journées d'animation.

Après dix années d'existence, l'association poursuit ses buts en faveur de la promotion du Comté. « *L'association, analyse Jean-Louis Barthod, a été créée pour donner un cadre et de la cohérence à des initiatives individuelles préexistantes et répondre à une demande. Au fil des années, nous nous sommes aguerris et nous réunissons une grande variété des acteurs de la filière qu'ils soient*

producteurs, fromagers, cuisiniers, techniciens, y compris des amateurs passionnés. C'est important pour présenter la diversité de la filière.

Président de l'association depuis sa création, sociétaire de la fromagerie de Frasne, Jean-Louis Barthod songe à faire passer aux Amis du Comté de nouveaux caps, avec de nouveaux amis qui viendraient renforcer l'équipe actuelle qui a fort à faire. Il s'agit de se rendre disponible un à deux week-end par an, ou plus – on y prend goût – pour participer à des animations. Outre l'encadrement de l'équipe, l'association propose des formations. Alors, pas d'hésitation : il faut s'engager !



Si vous êtes intéressé pour faire partie des AMC, contactez Milène Racle au CIGC au 03 84 37 23 51.

Trois bonnes raisons pour rejoindre les Amis du Comté

• Partager un héritage commun

Expliquer comment le Comté est devenu une référence, en s'appuyant sur l'histoire des communautés qui ont patiemment construit sa réussite : on ne se lasse pas de le raconter.

• Voir des pays et s'y confronter

Dans la zone de production du Comté bien sûr, mais aussi à Dijon, Auxerre, Bordeaux, en Italie ou encore en Belgique : aller à la rencontre de publics toujours différents qu'il est aussi intéressant de connaître pour confronter sa culture comtoise.

• Maîtriser la "Comté attitude"

Pour connaître des moments déclencheurs de fous rires potentiels, mais on se retient quand on vous demande pourquoi on trait aussi les vaches le week-end ou à quel moment est ajouté l'arôme noisette dans la cuve... Petites histoires qu'on se raconte plus tard, autour d'une fondue...



Hervé Donnet à la roue des arômes.



Nicole Brun à la fabrication à l'ancienne.

L'expérience de Nicole Brun

« Montrer toutes les réalités du Comté »

« Mes parents étaient producteurs de lait, mon mari dans le métier. J'ai toujours été dans le fromage. J'avais remarqué les animations des Amis du Comté et ça m'intéressait. Grâce à Lionel Guérin et Fabienne Martin, j'y suis rentrée. »

Depuis Nicole Brun s'est prise au jeu. « Au début, raconte-t-elle, j'ai plutôt regardé, écouté, je me suis rodée, maintenant j'ai ma petite méthode pour accrocher le public. On rencontre des gens qui sont demandeurs, intéressés, enfants ou adultes. Rien qu'en parlant de la quantité de lait nécessaire pour une meule, on capte l'attention. Il faut savoir montrer toutes les réalités du Comté, alors les consommateurs sont encore plus séduits par la noblesse du Comté et comprennent son prix, cela compte aussi. »



Jeanne Jeunet animant l'atelier apprenti-fromager.



> Modlait en action

Le dispositif Modlait, qui associe réflexion collective et accompagnement individuel des producteurs, est entré dans sa phase opérationnelle en 2014. Modlait, initié par l'URFAC, est désormais piloté en tandem par l'Institut de l'élevage et la Chambre Régionale d'Agriculture et mis en œuvre par un collectif d'organismes agricoles (Chambres d'Agriculture, Fédérations des Coopératives Laitières et Conseil Élevage).

Depuis le début de l'année, 9 coopératives de la région se sont engagées dans la démarche : Gillois, Ounans, Aromas, Plasne, Amancey et Saint-Martin-du-Frêne ainsi que les 3 coopératives d'Arc-sous-Montenot, de Villers-sous-Chalamont et de Villeneuve d'Amont (dans le cadre d'un projet d'atelier bio en commun).

Le dispositif s'étendra à d'autres ateliers en 2015.

Réunion Modlait avec les producteurs de la fruitière d'Aromas, le 14 octobre dernier.

Modlait, pour que les exploitations et la filière sortent sereinement des quotas laitiers

Modlait est un outil régional qui a pour but d'aider les producteurs de lait et les ateliers de transformation à mieux gérer leur campagne laitière, à optimiser leurs marges et à mettre en adéquation productions et marchés.

Le contexte actuel est particulier : à mi-chemin de la campagne laitière (qui a débuté le 1er avril 2014), la filière Comté enregistre une croissance de +10% de lait produit par rapport aux campagnes précédentes. Le CIGC a fixé en octobre une modulation des droits à produire "Comté" de +3,5% pour répondre à l'évolution des ventes de Comté depuis le début de la campagne (+1,7%) et au besoin de reconstitution des stocks de fromage de garde. C'est dans un contexte comme celui de cette année, à savoir une campagne à très forte croissance, que Modlait prend tout son sens; car se pose réellement la question de la valorisation économique du lait qui est produit et qui ne trouve pas sa place sur le marché des AOP. En effet, le premier objectif de Modlait est de mettre en adéquation les volumes produits avec le potentiel des marchés. Il s'agit d'accompagner la croissance en évitant les coups de balanciers.

L'optimisation de la marge des exploitations agricoles, en prenant en compte tous les paramètres (limitation de l'apport de concentré, indice de dépendance aux

intrants, capacité des bâtiments, organisation du travail...), est la finalité à laquelle la démarche Modlait a l'ambition d'aboutir.

Projets, réflexion et réalisme

Le programme Modlait propose dans un premier temps de mener une réflexion à partir des objectifs et des projets individuels des producteurs d'un atelier. La somme de ces objectifs et de ces projets construit le projet collectif initial.

Dans un deuxième temps, à partir de ce postulat de départ, la démarche via des appuis techniques individuels alternés avec des séances de synthèse collectives, permet d'analyser ce que les exploitations d'un même atelier de transformation peuvent produire et à quel coût.

Avec Modlait, chaque exploitation simule précisément l'impact de l'évolution de sa production laitière sur ses coûts de production, son autonomie fourragère et les activités de l'atelier de transformation dont elle dépend. Il s'agira ensuite de s'interroger collectivement sur le projet d'avenir de l'atelier, en anticipant l'évolution des volumes de production probables et réalistes.

Pour tout renseignement :

• DOUBS

Nicolas Gaudillière - Conseil Élevage
25-90

Tél. 03 81 63 26 16
Matthieu Cassez - CIA 25-90
Tél. 03 81 56 37 54

• JURA

Frédéric Demarest - CA 39
Tél. 03 84 35 14 50

Florian Anselme - Jura Conseil Élevage
Tél. 03 84 24 49 69

• AIN

Laurent Courtot - Ain Conseil Élevage
Tél. 03 85 29 56 57

• COORDINATION RÉGIONALE
Pierre-Emmanuel Belot
Tél. 03 81 54 71 56

Plasne-Barretaine

« Modlait est arrivé au bon moment »

Dans le cadre de l'après-quotas, les AOP fromagères de Franche-Comté misent sur la réflexion globale et la réalité des marchés. La coopérative de Plasne-Barretaine dans le Jura a redimensionné son outil d'affinage pour le Comté et le Morbier grâce à Modlait. Claude Paget, vice-président de la coopérative, nous explique.

« Avec notre projet d'agrandissement de caves, nous avons besoin d'y voir plus clair sur notre politique à venir et d'interroger les producteurs sur leurs intentions de production. Modlait est arrivé au bon moment et nous a permis de réaliser une enquête auprès des sociétaires et deux réunions : une réunion d'information en janvier et une réunion de restitution en février.

La coopérative transforme annuellement 6 millions de litres de lait (dont 1,7 de lait bio) en Comté et en Morbier. Il faut

qu'elle trouve le bon équilibre entre ces productions tout en raisonnant cela par rapport aux débouchés possibles.

L'objectif de l'agrandissement est de fournir nos marchés et d'optimiser notre production (à l'heure actuelle, par manque de place, la coopérative est obligée de stocker les Morbier chez l'affineur et de les faire affiner à façon).

La réunion de restitution a entraîné des débats sur plusieurs questions: *«Combien de lait produit en plus à échéance de 5 ans ? Veut-on produire plus ? Le peut-on ?»*. Certains sociétaires ont clairement exprimé leur refus. *«Est-ce techniquement possible (bâtiment, main-d'œuvre...) ?»*. Finalement, le conseil d'administration de la coopérative a voté l'agrandissement des caves, 1 500 places en Comté et 2 000 places en Morbier. La coopérative va produire un peu plus, en cohérence avec les intentions et les capacités des producteurs



Claude Paget, vice-président de la fromagerie de Plasne-Barretaine : « Nous avons besoin d'y voir plus clair sur notre politique à venir et d'interroger les producteurs sur leurs projets ».

(résultat de l'enquête : + 800 000 litres pour 24 producteurs à l'horizon 2018) mais aussi du fait de l'arrivée possible de nouveaux sociétaires. Nous venons d'ailleurs d'accueillir un jeune agriculteur, installé hors cadre familial. »

Aromas

« La réflexion est ouverte »

Benjamin Delesalle, président de la fromagerie d'Aromas, revient sur les deux réunions Modlait qui ont eu lieu au printemps et à l'automne, et où l'ensemble des producteurs était présent.

« La première journée d'information sur Modlait a été faite au printemps. Le matin, Florian Anselme (Jura Conseil Élevage) et Gabriel Paris (FDCL) nous ont présenté les chiffres de la filière Comté et les marchés. L'après-midi en groupe, les producteurs se sont exprimés sur les "atouts et faiblesses", selon eux, de leur élevage, de leur coopérative et de la filière. Comment voit-on le cahier des charges du Comté : est-ce un atout ? Une contrainte ?



Benjamin Delesalle, président de la fromagerie d'Aromas : « Cette réflexion en groupe nous a permis d'aborder des sujets dont nous n'avions pas l'habitude de discuter à la coopérative. »

Comment voit-on notre environnement ? Nos exploitations sont sur une zone Natura 2000 : est-ce un obstacle à l'agriculture ? Ou un avantage ? Cette réflexion en groupe nous a permis d'aborder des sujets dont nous n'avions pas l'habitude de discuter à la coopérative.

La pyramide des âges

Cette réunion et l'enquête réalisée dans le cadre de Modlait nous ont mis devant une réalité : la pyramide des âges des sociétaires aura un impact sur la coopérative, avec sept départs en retraite (sur 22 sociétaires) d'ici 5 ans et deux autres vagues à prévoir en 2021 et en 2030. Actuellement, 60% des volumes de lait de la coopérative sont détenus par des producteurs de 45 ans et plus. Attirer des jeunes, les aider à s'installer, fait déjà partie de notre politique. Depuis 5 ans, un jeune s'installe tous les ans et rejoint la coopérative. Les exploitations ne partent pas à l'agrandissement et on ne "perd" pas de lait. Avant d'être attirés par une exploitation à reprendre, les jeunes sont souvent séduits par la dynamique de la coopérative locale. Nous essayons d'être dans cette dynamique et d'investir au bon moment. Le choix d'affiner et de vendre nous-mêmes notre production fait partie de cette stratégie. Les personnes installées hors-cadre familial et les producteurs en lait standard qui nous ont rejoints ces dernières

années nous le disent : ils cherchent à valoriser leur produit du champ jusqu'à l'assiette, ils apprécient aussi la « valorisation humaine » dans les coopératives.

Se poser les bonnes questions

Lors de la 2^e réunion Modlait cet automne, les 22 producteurs d'Aromas ont annoncé une hypothèse d'augmentation de production de + 1 million de litres de lait par rapport au volume actuel qui est de 7 millions de litres.

Je suis surpris de ce choix de développement par le volume et non par le prix, et d'autres producteurs, qui étaient avant hors de la filière Comté, le sont aussi. Or d'ici quelques années, nos investissements coopératifs seront amortis et le prix du lait payé au producteur devrait augmenter. Comme l'a souligné un producteur, il faut se poser les bonnes questions : la relation entre le travail, la taille du troupeau et le revenu. Beaucoup cherchent une qualité de vie au niveau du temps de travail, que nous avons dans la filière Comté, avec des structures d'exploitation raisonnables.

Au final, ces réunions Modlait créent du lien, nous font travailler en petits groupes, provoquent des rapprochements, on s'explique, les langues se délient. Et nous allons essayer de définir une stratégie commune pour les 5 ans à venir. La réflexion est ouverte ».

Le dynamisme des fruitières

Depuis 2007, la Fédération des Coopératives Laitières du Doubs et du Jura a accompagné 58 dossiers d'investissement* sur la zone Comté. Ce sont plus de 60 millions qui ont été investis dans ce cadre. 12 projets concernent la construction de nouvelles fruitières avec un investissement moyen de plus de 3 millions d'euros. La fin de la gestion administrative des volumes de lait, une conjoncture favorable et la raréfaction des soutiens publics ne freinent pas les nouveaux projets dans l'environnement des fruitières. D'autres réalisations sont encore en cours et sortent de terre.

En voici quelques exemples ci-dessous.

* dossiers nécessitant une demande de soutiens financiers des collectivités territoriales.

> Fruitière de Labergement-Sainte-Marie

La fusion de la fruitière des Lacs avec les coopératives de Chaux-Neuve et Petite-Chaux en 2011 a accéléré la réflexion. Un bâtiment neuf de 1 600 m² est sorti de terre aux portes du village et se situe sur un axe touristique, à l'intersection entre la route de Lausanne et de Mouthe. Le nouvel atelier est équipé de 5 cuves de 5 000 litres, et d'une capacité de caves de 3 000 places en Comté et 4 000 places en Morbier. Le magasin et la galerie de visite ont été ouverts dès le 1^{er} août. Nouveauté pour les sociétaires : la vente directe. Deux emplois de vendeuses ont été créés. 5,3 millions de litres de lait seront transformés ici, en Comté et en Morbier. Une réalisation portée par 16 exploitations (32 producteurs) pour environ 5 millions d'euros d'investissement.



« Une belle preuve de confiance en l'avenir du Comté »

« Investir dans nos fruitières est une belle preuve de confiance en l'avenir du Comté et d'attachement à la maîtrise de la transformation en coopérative dans nos filières, souligne Alain Mathieu, président de la FDCL du Jura. C'est aussi un vrai projet stratégique pour la fruitière, avec une cohésion et un dynamisme renforcés pour les sociétaires qui acceptent cette nouvelle aventure collective ».



Alain Mathieu, président de la FDCL du Jura.

> Fruitière des Pontets

Le nouvel atelier de fabrication, construit juste à côté de l'ancienne fruitière, est opérationnel depuis le 7 avril. L'atelier s'est équipé de 4 cuves neuves de 8 pains, d'un système de soutirage sous vide et d'un carrousel.

Dans les anciens locaux techniques, les sociétaires vont aménager une cave à Morbier et dans l'ancien garage, une cave pour les Comté de garde. Ils ont construit en plus une aire de lavage et un nouveau garage.

L'investissement est d'environ 1,5 million d'euros pour 2,7 millions de litres de lait livrés par les 11 sociétaires (15 producteurs).





> Distributeur à Comté aux Fins

La coopérative des Fins a installé un distributeur de Comté en extérieur pour pouvoir répondre à la demande quand le magasin est fermé. Après un an d'utilisation, il s'est vendu au distributeur plus de 2 tonnes de Comté, du Morbier et divers autres produits (Mont d'Or, Raclette, saucisse de Morteau), soit environ 2 000 euros de chiffre d'affaires par mois. « Une opération qui s'équilibre. Notre objectif est surtout d'offrir un service au client. Les prix sont les mêmes qu'au magasin », explique Bruno Billod-Laillet, le président de la coopérative. La location du distributeur s'élève à 400 euros par mois. Satisfaits de cet outil, les sociétaires des Fins envisagent d'en acheter un, pour un coût d'environ 20 000 euros.



> Fruitière de Desnes

Les 12 sociétaires de la fromagerie La Rondenne à Desnes (21 producteurs, 3 millions de litres de lait) possédaient déjà un petit magasin. L'ancien appartement du fromager s'est libéré et a été transformé en un nouveau magasin, 3 ou 4 fois plus grand que le précédent, auquel ont été ajoutés une chambre froide et des sanitaires. L'investissement en gros œuvre (63 000 euros) a été réalisé par la commune, propriétaire du bâtiment et qui a toujours milité pour garder une fromagerie au village. La coopérative a joué le jeu en faisant appel exclusivement à des artisans locaux, et a investi près de 60 000 euros. Le nouveau magasin est ouvert depuis le 1^{er} avril.



> Fruitière de Poligny-Tourmont

En septembre 2012, les sociétaires de la coopérative de Tourmont votaient à l'unanimité la construction d'un nouvel atelier. Un an plus tard, le premier coup de pelle est donné et au printemps 2014, s'ouvre un nouvel atelier, en zone commerciale de Poligny avec un magasin de 80 m². Un projet de 2,5 millions d'euros pour 2,8 millions de litres de lait et 8 sociétaires. Des visites gratuites ont eu lieu en juillet et août et des portes ouvertes se profilent avant la fin de l'année.

> Retrouvez quelques images en vidéo de la fromagerie de Poligny-Tourmont sur les Saveurs Circuits des Routes du Comté (circuit N°2)



Une région de polyculture-élevage.

Le paysage de la vallée de l'Orain

La lecture de paysage, dont il est question ici, nous entraîne dans le Jura, sur le terroir de la fruitière d'Oussières. Une large plaine alluviale que nous détaille Pascal Berion.

La fruitière d'Oussières est localisée dans le Jura. Elle transforme annuellement presque trois millions de litres de lait et met en commun la production laitière de treize élevages (cinq GAEC, sept EARL et une exploitation individuelle) localisés à Oussières et dans les communes limitrophes que sont Villers-les-Bois, Colonne et Bersaillin (Le Bouchaud), ou proches, Tassenières et Bans.

Cette fruitière est implantée en plaine. Les altitudes sont comprises entre 200 et 250 mètres. Le relief est dans l'ensemble plat mais présente un léger modelé construit par les divagations successives de l'Orain. Cette rivière est un affluent du Doubs. Elle prend sa source à Poligny au pied du puissant escarpement du vignoble, à quelques dizaines de mètres des caves d'affinage à Comté de la maison Brun, et prend la direction du Nord-Ouest pour rejoindre sa confluence à Longwy-sur-le-Doubs. Disposant d'un faible dénivelé jusqu'à son exutoire, elle n'a pas creusé une vallée profonde mais s'est aménagée une large plaine alluviale remplie par des sédiments récents. Elle est bordée par des terrasses composées d'argiles, de marnes

et de sables issus de l'érosion de la bordure occidentale du massif du Jura. Lors de sa constitution, le massif du Jura a glissé en direction du Nord-Ouest sous les jeux complexes des collisions tectoniques qui ont donné naissance aux Alpes et aux massifs montagneux qui y sont associés. Ce faisant, il a recouvert et chevauché le fossé bressan dans une partie du vignoble (de Salins-les-Bains et Lons-le-Saunier) et le Revermont (de Lons-le-Saunier à Ambérieu-en-Bugey). Ainsi, le terroir de la fruitière d'Oussières se déploie sur la limite géologique du massif du Jura, là où il rencontre les plaines de la Saône.

Des prairies naturelles en plaine alluviale

Le système de production agricole qui met en valeur le finage d'Oussières et de ses environs est la polyculture élevage. Les agriculteurs produisent, en complément de leur élevage, des céréales (orge, blé, maïs) et des oléagineux (colza et soja) destinés à la vente ou à l'autoconsommation par le bétail. Ce territoire présente une réelle capacité à fournir une alimentation complète et autonome pour les troupeaux. Cependant, contrairement aux apparences, faire du foin demande ici beaucoup d'habileté car en mai, lorsque l'herbe est à son stade optimum pour être récoltée, les périodes de beau temps sont courtes et aléatoires. Mais au climat s'ajoute une autre contrainte, l'humidité des sols. Une grande partie des prairies naturelles est localisée dans la plaine

alluviale de l'Orain. Leur ressuyage est lent ce qui ne facilite pas la tâche pour les récoltes, mais concourt à l'existence d'un cortège floristique singulier associé à une faune ornithologique rare et propre aux milieux humides.

L'impact de l'autoroute

Le secteur a été marqué à la fin des années quatre-vingt-dix par la construction de l'autoroute A39. Celle-ci a occasionné une destruction significative de terres agricoles et a suspendu la modernisation des exploitations pendant près de dix ans, jusqu'à l'achèvement des travaux de remembrement destinés à limiter les contraintes causées à l'agriculture par cette grande infrastructure de transport. Quinze années après les faits, il est heureux de constater que l'agriculture de la vallée de l'Orain a su s'adapter et s'est confortée dans la filière Comté.

Des villages en terrasse

Le paysage de la vallée de l'Orain est composé de champs ouverts. Les terrains bordant la rivière sont principalement occupés par des prairies (certes quelques cultures sont présentes sur des parcelles équipées de drains souterrains). Les villages sont établis sur les terrasses qui bordent la plaine, implantation qui les met à l'abri des inondations. Les prairies temporaires et les cultures occupent les parties les plus élevées du finage, là où le ressuyage gravitaire des sols et leur constitution pédologique sont plus propices aux labours.

Prairies fleuries

Hubert Lizon des Rousses, lauréat du Concours Prairies fleuries 2014

Est-il possible de concilier les enjeux floristiques, faunistiques, apicoles et agronomiques sur des prairies humides de Montagne ?

C'est pour répondre à cette question que les jurys du concours Prairies Fleuries des Parcs naturels régionaux du Haut Jura (FR) et du Jura Vaudois (CH) ont rencontré les 11 agriculteurs candidats au concours, les 16 et 17 juin dernier.

La recherche de ce subtil équilibre, après visite des parcelles situées dans la vallée de l'Orbe, sur les Hauts du Doubs et sur le pourtour du lac de Joux, les a conduits à décerner 2 prix :

- le prix de l'équilibre agri-écologique à Hubert Lizon (Commune des Rousses),
- le prix spécial pour une gestion environnementale remarquable à Pierre André Golay (L'Orient -CH).

Le prix des Jeunes Pousses, attribué par des collégiens de 4^e du collège du Rochât (les Rousses), revient à Phanuel Lacroix de Bois d'Amont.

La remise des prix s'est déroulée le 6 septembre dernier au Pré Rodet, en présence des candidats, des membres du jury et d'élus des territoires.

Hubert Lizon représentera les territoires du Haut Jura – Jura Vaudois à l'échelon national du concours de prairies fleuries.

(www.prairiesfleuries.fr).



Hubert Lizon, lauréat du prix Equilibre - Ecologique.



Prix des Jeunes Pousses pour une parcelle de Phanuel Lacroix à Bois d'Amont.



Parcelle d'Hubert Lizon, commune des Rousses.

LES INTERVENTIONS DES AMIS DU COMTÉ

SALON DES SITES REMARQUABLES DU GOÛT

• 5 au 7 décembre > Billom (Puy-de-Dôme)
Dégustation commentée de différents Comté, animations sensorielles et vente

SALON DE LA GASTRONOMIE

• 6 au 8 décembre > Martigny (Suisse)
Dégustation commentée de différents Comté, animations sensorielles et vente

SAVOUREUSE TOURNÉE D'HIVER

• 20-21 décembre > La Clusaz (Haute-Savoie)

• 10-11 janvier > Chaux-Neuve (Doubs)

Dégustation commentée de différents Comté, animations sensorielles et culinaires, vente

• 6-7 février > Morez (Jura).

Salon du Nordique, TRANSJU'

Dégustation commentée de différents Comté, animations sensorielles et vente

• 28 et 29 mars > La Féclaz (Savoie)



LES ANIMATIONS DU GROUPUSCULE D'ACTIONS GUSTATIVES

SALON DES VIGNERONS INDÉPENDANTS BOURGOGNE JURA

• 4 au 6 décembre > Grenoble (Isère)

SALON DU VIN ET DES PRODUITS DU TERROIR

• 21 au 24 novembre > Marseille (Bouches-du-Rhône)

> Deux Comtois en finale du MOF Fromager 2015 !

Il y aura deux Comtois parmi les 10 finalistes du MOF Fromager 2015 : Aurore Paillusson (Le Trou de Souris à Besançon) et Marc Janin (Champagnole).

Cette finale aura lieu le 24 février au Salon de l'Agriculture, et le pays du Comté les soutient sans réserve !

L'habitat rural a tendance à s'organiser sous la forme de hameaux sans pour autant montrer une dispersion comme cela est le cas quelques kilomètres plus à l'ouest dans la Bresse. Il s'agit de villages rues qui s'étirent parallèlement à l'axe de la vallée. Ici, nous sommes pleinement dans une zone de transition et cela se révèle par les formes et les matériaux de l'habitat traditionnel. La pierre est largement utilisée mais quelques

influences bressannes se lisent déjà (corps de ferme bas et allongé construit en bois et torchis avec un toit à 4 pans).

L'attachement à la filière Comté des producteurs de la vallée de l'Orain est très perceptible. Ils constituent des éleveurs réputés pour leurs montbéliardes et ont su s'équiper et moderniser les exploitations sans renier le cahier des charges de l'AOP Comté.

Les sociétaires et le fromager de la coopérative d'Oussières.



À l'ombre des grands chênes

Non loin des étangs de la Bresse jurassienne, la coopérative installée à Oussières vient de passer le cap des vingt ans.

« L'actuelle fromagerie d'Oussières a eu 20 ans, raconte le président Rémy Appointaire. Elle est née de la fusion des coopératives de Colonne et d'Oussières. Nos prédécesseurs ont choisi Oussières car nous ne trouvions pas de place à Colonne ». Dans le canton de Poligny, la fruitière de la vallée de l'Orain, du nom de la rivière qui traverse le pays, est installée non loin des étangs de la Bresse Jurassienne et des premiers arpents de vigne. La fruitière ne produisant que du Comté, le souci des coopérateurs vient des surplus de lait pour lesquels il faut trouver des débouchés – une partie est transformée en Morbier à Arbois à la coopérative du Plateau arboisien.

Un détour par la boutique

La petite boutique tient son rang. « Nous sommes un peu à l'écart des routes principales, analyse Rémy Appointaire. Nous avons songé à transformer le logement du fromager – que nous louons – pour agrandir les capacités d'accueil de la boutique, mais nous n'avons pas donné

suite. Notre petit magasin est nécessaire et suffisant à la vie du village. »

La fruitière a la particularité de vivre dans un site classé : la chênaie d'Oussières. Le classement était tombé en désuétude puis a repris de la vigueur en intégrant les normes Natura 2000. Il reste 33 des 300 chênes plantés, dont les âges varient de 112 à plus de 200 ans – apparemment ils ont été plantés pour la récolte des glands qui servaient à nourrir les cochons. L'un des arbres, juste à l'arrière du bâtiment, est un peu planté comme une écharde dans l'organisation de la coopérative. Toutefois, on peut venir voir cette chênaie et en profiter pour passer aussi par la boutique.

Accueil de 2 jeunes producteurs

Cela n'empêche pas la coopérative de toucher du bois. Après un été où les sociétaires ont rentré des foin de belles qualités, ce qui change des années précédentes, cet automne ils accueillent de nouveaux producteurs, deux jeunes agriculteurs nouvellement installés.

La Fruitière de la vallée de l'Orain

- Sociétaires : 13 dont 3 en bio
 - Villages : Bans, Bersaillin, Colonne, Oussières, Tassenières
 - Fromager : Bruno Cornu.
 - Litrage : 3,4 millions de litres
 - Fabrication : Comté
 - Affineurs : Brun (Poligny), L'Alpage (Dole, Frontenay)
 - Union laitière de ramassage avec la coopérative de Poligny-Tourmont
 - Magasin : ouvert tous les jours de 9h à 12h et de 18h à 19h (sauf dimanche et lundi soir)
- Fromagerie d'Oussières**
1 rue de l'Eteinch
39800 Oussières
Tél. 03 84 37 50 16
www.comte.com/oussieres



Bruno Cornu, fromager.

À Ouessières, au GAEC "Christophe", Maxime Boisson est l'un d'entre eux. Installé avec son père et son oncle, il se réjouit de devenir sociétaire : « Avec une filière qui marche comme celle du Comté, entrer dans une coopérative c'est un avantage que ne connaissent pas d'autres régions. Je suis content d'être sociétaire ; si l'on veut que ça dure, il faut s'investir. »

LE GOÛT DES COMTÉ D'OUESSIÈRES AFFINÉS PAR BRUN

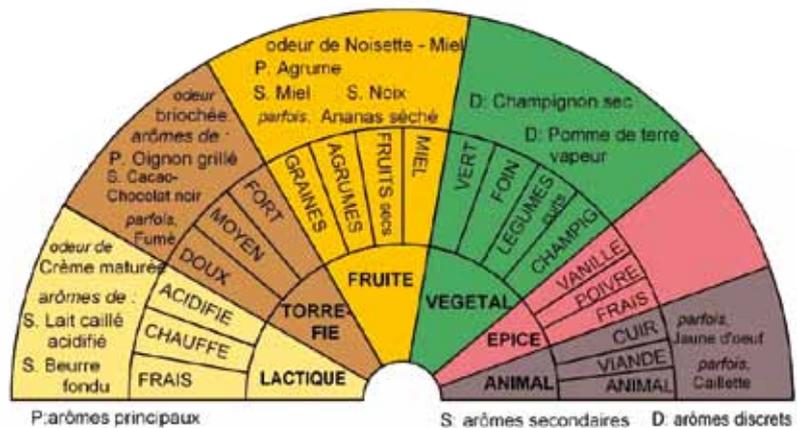
Les Comté d'Ouessières exhalent des odeurs tout à fait plaisantes avec des notes de noisette, miel, brioche et crème maturée.

En bouche, le caractère fruité dominant est confirmé. Ces arômes fruités d'agrumes, de miel et de noix sèche, s'accompagnent de torréfié/grillé (oignon grillé et cacao au lait) et de notes lactiques (beurre fondu et lait caillé acidifié).

Certains fromages plus âgés sont plus intenses en goût. Leur caractère plus affirmé provient des notes de chocolat noir, fumé, champignon sec et macération de caillette qui se mêlent pour donner un fromage rustique très apprécié.

L'équilibre des saveurs est le plus souvent de type : salé-acide-sucré ; cette base acidulée soutient bien le caractère fruité dominant.

La texture est onctueuse et grasse ; elle libère bien les arômes au fil de la dégustation.



N°3

Savoureux Circuit

Les Routes du Comté

Le Bugey, écrin de Comté surprénants et de vins généreux !

• Porte d'entrée : Territoire du Bugey ▶ Durée : 2 jours
• Pour qui ? Couples, familles, actifs, seniors ...

MOBILITÉ :    SAISONNALITÉ :    

UNE DESTINATION
Montagnes du Jura

Au sud de la zone d'appellation du Comté, entre Lyon et Genève, le Bugey est une destination enviée pour la richesse de ses paysages, la douceur de ses reliefs et la saveur de sa table !

Ce circuit vous offre ainsi l'occasion unique de découvrir un terroir vaste, et pourtant méconnu, lieu de prédilection de vins secrets et de Comté étonnants !



1 Les 3 fromageries à Comté du Bugey

Fruitière de Brénod
60 Place de l'Église - 01110 Brénod - 04 74 36 01 24
Fromagerie de la Combe du Val www.fromage-comte.fr
ZA Les Pellants - 01430 Saint-Martin-du-Fresne - 04 74 75 70 37
Fromagerie de la Vallée de l'Ain
Sous la Côte - 01450 Poncin - 04 74 37 23 46



2 Arrêt dégustation au Caveau Bugiste

Le Caveau Bugiste
326 rue de la vigne du bois - 01350 Vongnes
04 79 87 92 32 - www.caveau-bugiste.fr



3 Pause gourmande à la Ferme Guichard

Ferme Guichard
Route du col de la Rochette - 01110 Cormaranche-en-Bugey
04 74 35 36 68 - lafermeguichard.le-monsite.com



4 Nuit aérienne à Serrières-sur-Ain

Les cabanes et lodges du Belvédère
Lieu dit Les Taillets 01450 Serrières-sur-Ain
06 43 15 88 92 - www.cabanesdeserrieres.com



5 Détour au sommet : Le Grand Colombier

Silhouette massive trônant au-dessus du vignoble, le Grand Colombier est le point culminant du Bugey (1534 m). Avec le Mont Blanc en ligne de mire, le panorama couvre en simultanée les 3 grands lacs alpins du Bourget, d'Annecy et du Léman ! (Accessible en voiture)



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, Studiovision, Montagnes du Jura CRT Franche-Comté.

www.comte.com/visiter



Costarde de Comté aux trompettes

Une recette de Valéry Meulien*

Ingrédients pour 8 personnes

- 200 g de Comté râpé
 - 80 cl de lait entier
 - 20 cl de crème liquide
 - 150 g de trompettes de la mort (fraîches ou réhydratées)
 - 6 œufs
 - 50 g de beurre
 - 10 g d'ail
 - 1 oignon blanc
 - 25 g de romarin
 - 25 g de sauge
 - Sel et poivre
- Hacher l'oignon, l'ail, la sauge et le romarin, puis mélanger. Dans une poêle, faire fondre 30 g de beurre, y ajouter le mélange et faire suer 10 minutes à feu doux.
 - Dans une grande casserole, chauffer le lait et la crème sans porter à ébullition, et verser le contenu de la poêle dans la casserole.
 - Dans un saladier, casser les œufs entiers et ajouter le Comté râpé en fouettant énergiquement. Verser délicatement le contenu de la casserole dans le saladier. Incorporer enfin les trompettes. Saler et poivrer légèrement.
 - Beurrer des ramequins individuels avec le beurre restant. Les remplir avec l'appareil et les cuire au four à bain-marie à 150 °C (th. 5) pendant 1h30.
 - Démouler et présenter avec une tuile de Comté, une salade croquante, des lamelles de truffes de Bourgogne, un coulis de tomate ou de poivron, ou une réduction de vinaigre balsamique...



* Restaurant Meulien
1 étoile Michelin
1bis, avenue des Alpes
71700 TOURNUS
03 85 51 20 86
www.meulien.com



Le conseil du sommelier :

- Accord avec un vin du Jura : ce plat s'accompagne idéalement d'un Côtes du Jura blanc, cépage Savagnin.
- Accord avec un vin d'une autre région : un Pouilly-Fuissé ou un Saint-Véran (Bourgogne).

CONSEIL DÉGUSTATION



Comté et caviar d'Aquitaine Sturia

Comté et Caviar Vintage Sturia, une alliance inédite que tout oppose a priori... Pourtant, la rencontre entre l'aristocrate girondin et le hobereau comtois soulève l'émoi des papilles.

Mais pour soutenir la complexité et la très forte longueur en bouche iodée du caviar, le choix du Comté s'avère primordial. Un Comté jeune, d'hiver, trop lactique ou à l'inverse un Comté longuement affiné aux arômes torrifiés, se révéleront de piètres compagnons... La plus belle sensation en bouche sera ainsi obtenue avec un Comté "d'herbe" (produit entre mai et octobre), âgé de 12 à 18 mois maximum, au caractère fruité affirmé (fruits frais, fruits secs ou fruits graine).

La texture du fromage sera également importante, car il devra accompagner le caviar dans la durée : un Comté à la pâte ferme, persistante en bouche, permettra donc de prolonger l'expression aromatique de cet accord prestigieux...
[www.sturia.com]



Bernadette Delange durant sa sélection de Comté aux caves du fort Saint-Antoine.

Bernadette Delange, gardienne d'un métier

Bernadette Delange, propriétaire de la Fromagerie Saint Michel à Waterloo en Belgique, est aussi présidente de la Confédération internationale des fromagers détaillants. Mais elle est aussi une grande fan du Comté et de ses terroirs !

Bernadette Delange est ambassadrice du pays du Comté depuis le 28 août 2010, « convaincue de la belle symbiose entre une région et un produit ». Elle est pétillante. Un état d'esprit qui caractérise cette femme impliquée, chantre du fromage et passionnée du Massif du Jura. Elle parle toujours avec une certaine poésie, « les reliquats de neige et de glace, le printemps en Franche-Comté, où des fleurs pointent leur nez », « la végétation exubérante et les cours d'eau généreux près du Lac de Saint-Point, magnifique ». Un coup de cœur pour notre massif qu'elle a eu à l'âge de 16 ans, quand ses parents l'emmenent passer des vacances en Suisse et s'arrêtent à Voiteur pour rencontrer un affineur de Comté.

Troisième génération d'une famille de crémier, Bernadette Delange commence à travailler à la fromagerie de ses parents en 1975. Les visites dans les montagnes du Jura renforcent ses liens affectifs avec la région : le plateau du Grandvaux, Chapelle-des-Bois, ses premières sélections de Comté à Saint-Pierre et Foncine-le-Haut. En 1987, elle reprend le magasin avec son mari Daniel. Chaque année, elle vient se ressourcer au Pays du Comté. Cet été, son périple d'une semaine lui a permis de rencontrer des coopératives et de suivre

sa sélection de Comté chez un affineur. Elle est aussi venue faire le plein de produits de la région pour la braderie de Waterloo qui a lieu le dernier week-end d'août. « Pendant la braderie, nous organisons des dégustations de Comté dans le magasin, une fabrication à l'ancienne en plein air avec les Amis du Comté et des assiettes franc-comtoises pour les gourmands ».

Certains diront que je suis utopiste

Fan de Comté incontestablement, « quand j'ouvre une meule, surgissent des images de paysages, de fromagers... », Bernadette Delange ne manque pas un événement organisé par la filière et sait trouver les arguments quand elle rencontre des journalistes ou d'autres crémiers. « À force de sillonner le massif du Jura, j'appivoise ses terroirs, je sais qu'il n'y a pas qu'UN Comté, mais qu'il existe plein de belles choses selon ses goûts, sa clientèle... Et surtout j'ai découvert un produit adapté à une alimentation saine et respectueux de son environnement. Certains diront que je suis utopiste mais ce que nous pouvons préserver, préservons-le. Au même titre, défendre la profession de crémier, c'est aussi préserver le choix de la différence dans le type de consommation ».

L'hiver 1995, Bernadette Delange organisait

une visite de la filière Comté avec une trentaine de crémiers belges. Les souvenirs sont intacts. « L'arrivée à Pontarlier, des étoiles dans l'air au départ d'une course de ski de fond, la coopérative de Bouverans, une visite aux gens du pays, la ferme de la famille Marmier, les caves Vagne... ». À la même époque, elle commence à s'impliquer dans l'organisation de la profession de crémier et veut insuffler « la fierté du métier ». Elle relance l'Union des Détaillants Crémiers et Fromagers de Belgique et participe à la création de la Confédération Internationale des Fromagers Détaillants, dont elle est la présidente. Au niveau belge, sa fédération a obtenu la possibilité d'utiliser des chambres d'affinage et de travailler avec des matériaux traditionnels comme le bois. « Les fromages sont mal connus, surtout au lait cru, d'où l'importance, pour les défendre, de travailler en concertation avec d'autres pays, d'autres fédérations, et d'échanger sur les études scientifiques existantes ». Accessoirement, Bernadette Delange est aussi conseillère communale et présidente du musée Wellington de Waterloo ! Là, elle trouve des liens avec son métier de crémier : « s'intéresser au visiteur, être fidèle au passé mais être abordable, intéresser les jeunes, stimuler la curiosité... ». Un leitmotiv pour celle qui « n'a pas fait de longues études » mais dont le père lisait des livres d'histoire et de gastronomie, « l'esprit toujours en éveil ». Sentinelle, gardienne d'un métier, elle souhaite transmettre les pratiques professionnelles et assurer un avenir aux jeunes générations qui s'y intéressent.