

# Les nouvelles du COMTÉ

numéro 90

printemps 2015

## Volonté, Fierté, Exigence

À l'heure où la tournée des réunions de secteur du CIGC s'achève, il importe d'en dresser le bilan.

Le premier constat partagé a été celui de la réussite économique de notre filière. L'augmentation des ventes et de la production associée au maintien des prix face à la pression de la grande distribution ont été salués par tous. Il s'agit là d'une réussite exceptionnelle qui n'est en rien due au hasard. Nous récoltons le fruit d'un travail exigeant engagé depuis de nombreuses années de la part de chacun – éleveurs – fromagers – affineurs.

Cette toile de fond, enviée de tous en France et en Europe, a permis d'aborder avec sérénité le débat animé de la définition de la productivité par hectare, qui servira à chaque exploitation de référence pour le cahier des charges de production.

Pêle-mêle, les réactions pour et contre se sont très vite opposées et parfois la contestation a émergé. On peut comprendre les inquiétudes de certains qui ont vu à travers cette référence individuelle, une limite à la liberté d'entreprendre. Mais au fil des explications détaillées, chacun, évaluant son impact pour sa propre exploitation et mesurant tout son intérêt pour le collectif, a amené son soutien à cette mesure. Il s'agit en effet avant tout d'un symbole fort de notre vision pour l'AOP Comté : une vision de qualité et de respect de l'environnement.

Sur le plan pratique, il faut l'avouer, cette mesure de limitation de productivité se télescope dans les esprits, avec les règles de régulation de l'offre. Ces notions sont complexes, il faut en convenir. Aussi, nous devons faire preuve de beaucoup de pédagogie pour bien expliquer que nous avons d'une part ce qui relève du cahier des charges à travers la limitation de la productivité et d'autre part des droits à produire du Comté pour les ateliers, gérés par les règles de régulation de l'offre.

Mais ce que je retiens de ces réunions de secteurs, c'est surtout un fabuleux engagement de tous les acteurs de la filière ; éleveurs, fromagers, affineurs, pour toujours renforcer et consolider l'œuvre du Comté, véritable moteur de l'économie agricole et agroalimentaire du Massif Jurassien.

Au-delà des quelques contestations, nous avons senti un élan collectif d'adhésion aux évolutions du cahier des charges. Cet élan est notamment entraîné par les jeunes agricultrices et agriculteurs, lesquels, fiers de leur Comté, veulent une pérennité dans leur métier. Aussi sont-ils parfois plus exigeants sur les mesures que ceux qui ont la charge de la gestion de la filière !

C'est donc un encouragement que les responsables du CIGC ont reçu lors de ces réunions de secteur. Mais c'est aussi une lourde responsabilité à l'heure où toutes les règles de régulation des marchés disparaissent les unes après les autres.

La filière Comté, elle, souhaite continuer à écrire l'Histoire de ses prairies et Montbéliardes, de ses fromageries, de ses caves ainsi que des femmes et hommes qui chaque jour, donnent le meilleur d'eux-mêmes !

**Claude Vermot-Desroches**

Président du CIGC



**Salon de l'Agriculture : la fruitière attire toujours autant !**

ÉVÈNEMENT > page 6

**Ils passent l'option "traite" au bac**

VIE DE LA FILIÈRE > page 8



# Gestion économique de la filière : des nouvelles règles de régulation de l'offre

**La campagne qui débute est marquée par l'application de nouvelles règles de régulation de l'offre qui fixent, pour une période de 3 ans, les tonnages de Comté qui pourront être produits. Ses évolutions traduisent les nouveaux enjeux de notre filière.**

Le plan de régulation de l'offre de fromage, issu du "mini-paquet lait" de la réforme de la Politique Agricole Commune (PAC), permet depuis 2012 aux filières sous signe de qualité (AOP et IGP) de gérer la quantité de fromage commercialisable pour 3 ans. Cette mesure qui peut sembler en décalage par rapport au vent de libéralisme qui souffle sur les marchés agricoles et agroalimentaires apporte de la stabilité aux filières. Elle crée ainsi à la fois des conditions optimales de gestion de la qualité des produits – pour le plus grand bénéfice du consommateur – et donne de la lisibilité aux opérateurs de la filière. Réduisant leurs incertitudes, ces derniers peuvent plus facilement investir dans la modernisation de leurs outils. Le premier plan de régulation triennal dans sa forme "mini-paquet lait" étant arrivé à son terme, le CIGC s'est doté d'un nouveau plan qui se terminera en 2018.

## Quelques évolutions

Compte tenu du succès du premier plan de régulation, il n'est pas paru opportun de modifier radicalement les règles du plan qui débute. Les changements expriment toutefois une volonté politique d'orientation de la filière. Ainsi, **l'ouverture annuelle, c'est-à-dire la quantité de Comté supplémentaire qui pourra être produite a été portée à 920 t/an** (contre

870 t/an précédemment). Le CIGC, par cette ouverture, souhaite inscrire la filière dans un développement maîtrisé avec une croissance de 2% par an. Ce tonnage est ensuite affecté selon les orientations prises traduisant les préoccupations de la filière : renouvellement des générations, accueil de nouveaux producteurs, développement des exportations, amélioration du taux de spécialisation des fromageries et accompagnement des cas de force majeure.

À l'échelle des exploitations, il s'agit d'abord pour le CIGC **d'accompagner sur le plan économique l'installation des jeunes agriculteurs (JA)**. Ainsi, tout JA qui s'installe, bénéficiera, via son atelier, d'un tonnage de fromage. Ce tonnage (de 3t maximum pour les installations aidées et 1,5t maximum pour les installations non aidées) permettra aux JA, non pas de produire plus, mais d'avoir une meilleure rémunération de leur lait.

De même, conscient des limites que présente l'AOP Comté en termes de surface, il est important, pour pouvoir assurer un développement des volumes, d'accueillir de nouvelles exploitations dans des conditions satisfaisantes.

Parce que le marché national aura un jour atteint ses limites, un accompagnement à l'exportation de 180 t/an a été reconduit pour encourager les affineurs à développer

## Répartition de l'ouverture annuelle pour la période 2015 - 2018

Aide à l'installation des JA	300 T
Accueil de nouvelles exploitations	100 T
Développement à l'exportation	180 T
Amélioration du taux spécialisation :	-
• Ateliers < 3 millions de litres de lait	135 T
• Ateliers > 3 millions de litres de lait	135 T
Cas de force majeure	70 T
<b>Total</b>	<b>= 920 T</b>

de nouveaux marchés. À noter que **les règles d'attribution de cette mesure dite "export" permettront à tous les ateliers d'en bénéficier.**

Enfin, dans l'objectif de renforcer les ateliers, la mesure de l'amélioration du potentiel des producteurs (taux de spécialisation) en place a été reconduite avec toutefois **un seuil qui passe actuellement à 3 millions de litres contre 2,75 millions de litres** précédemment.

Parallèlement à ces mesures d'attribution de tonnage, le plan de régulation de l'offre prévoit aussi des clauses de révision des attributions. Ainsi, pour la prochaine campagne, **le CIGC a décidé d'augmenter de 2% les "droits à produire Comté". Une révision de cette ouverture sera réalisée au 31 juillet, en fonction de l'état des marchés et des stocks.**

À travers les mécanismes du plan de maîtrise de l'offre, le développement économique de la filière est donc parfaitement maîtrisé, et inscrit le Comté dans une croissance "durable".

## > À la rencontre des producteurs

**À Levier, Maïche, Censeau, Ceyzériat et Poligny, responsables du CIGC et producteurs ont échangé sur les grands dossiers du moment.**

Comme chaque année, moment important dans la vie de la filière, les responsables du CIGC sont allés à la rencontre des producteurs. Cinq rencontres ont eu lieu à Levier, Maïche, Censeau, Ceyzériat et Poligny. Comme à chaque fois, les échanges ont été soutenus, passant en revue l'ensemble des dossiers qui font la vie quotidienne du Comté, et qui, dans un contexte toujours favorable, continue de progresser.

Communication et campagnes de publicité, maîtrise de la production, positionnement vis-à-vis des fromages d'imitation, nouvelles règles de régulation de l'offre, dossiers liés à l'environnement, sont autant de sujets qui ont été abordés.

Dossier travaillé depuis une dizaine d'années, la limitation de la productivité à l'hectare s'inscrit dans une logique qualitative pour l'environnement donc pour le Comté. La mesure, qui est devenue réalité, a particulièrement retenu l'attention. Elle a fait l'objet d'échanges passionnés entre responsables du CIGC et producteurs, mais aussi au sein même des producteurs.

# Cahier des charges : la limitation individuelle de la productivité se met en place

**Dans l'objectif de préserver l'environnement et la qualité du Comté qui font son succès, le nouveau cahier des charges, rentrant en vigueur à partir de la campagne 2015, introduit un plafonnement individuel de la productivité à l'hectare.**

Demandée avec insistance depuis 2007, pour des raisons qualitatives, la mesure de la limitation de la productivité par hectare à l'échelle des exploitations a été publiée au Journal Officiel de l'Union Européenne en date du 6 février 2015. Il aura donc fallu attendre près de 8 ans pour qu'enfin l'Europe reconnaisse cette mesure dont l'objet est bien de préserver, à travers l'environnement, la qualité du Comté.

En effet, les études menées depuis de nombreuses années par les instituts techniques ont mis en évidence le lien entre productivité laitière à l'hectare, diversité floristique, biodiversité des sols et qualité du Comté. Dès lors, il s'agit donc de se prémunir d'une trop forte pression environnementale sur le milieu pour conserver cette richesse et cette diversité qui font le succès du Comté. La limitation de la productivité par hectare répond à cette demande.

Initialement, la mesure prévoyait, à l'instar des systèmes existant en viticulture, une modulation de la productivité comprise dans la fourchette -5% à +10%, en fonction de la qualité des fourrages. La Commission européenne ayant refusé toute possibilité de baisse, le texte réglementaire précise que la productivité sera limitée à une référence historique majorée de 10%. En aucun cas, cette productivité ne pourra dépasser 4600 l/ha (voir encadré).

## Une définition de la productivité

En conséquence, il importe de définir la référence de productivité pour chaque exploitation.

L'option retenue par le CIGC est de baser le calcul de cette productivité sur les références des quotas laitiers de France Agri Mer (FAM) et les Surfaces Agricoles Utiles (SAU) des déclarations PAC. Ces données, issues de l'administration, ont donc un caractère incontestable.

En outre, pour tenir compte de la production réelle associée à la livraison d'une référence laitière, un forfait de productivité de 300 l/ha s'ajoutera à la référence historique FAM (quota laitier) de productivité. Ce forfait renvoie à des critères techniques : pour livrer une référence, il faut en effet produire 10% de plus que cette référence,

sachant que la productivité moyenne de la filière est de 3000 l/ha.

Ainsi, le plafond de productivité sera obtenu à partir de la somme de la référence de productivité historique FAM (quota laitier) plus les 300 l/ha, le tout majoré de 10%. Cette approche se veut pragmatique : elle tient compte de l'environnement, des situations individuelles et offre une certaine souplesse pour assurer un développement en volume de la filière dans les années à venir.

Si le cas des exploitations en rythme de croisière se traite assez aisément, le cas des Jeunes Agriculteurs, de même que celui des nouveaux entrants doit se traiter de manière spécifique. L'objectif de la filière est bien de favoriser l'installation et l'accueil grâce aux leviers économiques dont la filière dispose.

Ce dispositif nouveau est complexe à mettre en œuvre si l'on veut prendre en compte l'ensemble des situations et ne laisser personne de côté. Aussi, le CIGC œuvre activement à la mise en place d'un dispositif à la fois de communication et de gestion de cette mesure. L'objectif est bien de signifier le plus rapidement possible à chaque exploitation, sa limite de productivité qu'il ne faudra pas dépasser. Dans tous les cas, les raisonnements qui prévalaient jusqu'à présent pour la limite des 4600 l/ha s'appliqueront à chacun à partir des limites individuelles !

## Extrait du cahier des charges

« Pour des raisons liées au maintien de la qualité et de la spécificité du Comté, la productivité laitière des surfaces consacrées à l'affouragement du troupeau laitier est plafonnée pour chaque exploitation au niveau qu'elle a atteint lors de la meilleure campagne de 2008/2009 à 2012/2013, augmentée de 10 %. Dans tous les cas cette productivité ne pourra pas dépasser 4 600 litres de lait par an, par hectare de surface fourragère et potentiellement fourragère ».



La limitation de la productivité à l'hectare a été l'un des sujets abordés lors des réunions filière (voir encadré p2).



## > Séminaire de réflexion du CIGC en Champagne

Afin d'élargir le champ de la réflexion sur le Comté, les membres du CIGC se sont rendus en Champagne les 11 et 12 février dernier. Les nombreuses rencontres à la fois au Comité Champagne (CIVC), pendant du CIGC, et auprès de maisons de Champagne, ont mis en évidence nombre de similitudes entre le Comté et la Champagne ; notamment au niveau du positionnement par rapport aux marchés respectifs. Ainsi, la typicité du produit, la gestion des volumes de production, le développement durable, la création de valeur, le défi de l'exportation ou la défense de la notoriété sont des thématiques communes. Nul doute que ce séminaire sera source de collaboration et d'inspiration pour la filière Comté !



# Retour sur un 2<sup>e</sup> hiver très médaillé !

Revivez la 2<sup>e</sup> saison mondiale des Equipes de France de Ski nordique sous les couleurs du Comté en un clin d'œil !



La 2<sup>e</sup> année du partenariat entre le Comté et la FFS, c'est notamment :

- Le logo Comté bien visible sur les tenues des athlètes et de l'encadrement.
- Un partenariat qui s'ancre dans les esprits comme une évidence, autant dans la Filière que dans le milieu du ski.
- Une nouvelle Savoureuse Tournée du

Comté hivernale, avec 3 étapes en janvier, février et mars : Coupe du Monde de Combiné nordique à Chaux-Neuve, Transjurassienne et Championnats de France à la Féclaz.

- Un 1<sup>er</sup> Challenge Biathlon inédit et réussi.
- 5 numéros du "10 minutes nordique", magazine vidéo du ski nordique co-produit avec Julbo et Somfy.

- De nouvelles formes de partenariat avec les 3 médias spécialisés du nordique (*Nordic Mag*, *Ski-nordique.net* et *Ski Chrono*).
- Une reconnaissance réelle des athlètes.
- Une viralité très importante sur les réseaux sociaux et des retombées médias par centaines...



Martin Fourcade bat tous les records.



Quatre relayeurs fondus de Comté !



Une Savoureuse Tournée d'hiver du Comté toujours appréciée, notamment à Chaux-Neuve.



Deux Jurassiens au sommet :  
Quentin Fillon-Maillet



et Anaïs Bescond.



Marie Dorin-Habert, jeune maman en or !



Les cloches de la retraite ont sonné pour Jason Lamy Chappuis et Sébastien Lacroix.



François Braud et Jason Lamy Chappuis titrés ensemble à Falun.

> Avec du Comté, on peut tout affronter :

**Tableau d'honneur 2014/2015  
des équipes de France de ski nordique**

- 4 titres + 8 médailles aux Championnats du Monde de Falun et Kontiolahti.
- 31 podiums en Coupe du monde, dont 11 victoires et 1 gros Globe de Cristal
- 2 titres aux Mondiaux Militaires
- 2 médailles au Tournoi des Douanes
- 3 titres + 8 médailles aux Championnats du Monde Jeunes/Juniors/U23.



Prix de gros pour le sprinteur Baptiste Gros !

# Challenge Biathlon Comté : une première qui en appelle d'autres !

Première édition réussie pour le Challenge Biathlon Comté qui s'est tenu le 17 février sur le Stade nordique Florence-Baverel d'Arçon (Doubs) ! Ce Challenge a réuni plus d'une centaine d'acteurs et actrices de la Filière Comté, dont 78 concurrents, autour des valeurs communes du Comté et du Ski nordique et à l'invitation de la médaillée olympique et toute jeune retraitée Marie-Laure Brunet !

Le Challenge s'est déroulé en 2 sessions, afin de permettre à chaque métier de participer : producteurs de lait et affineurs plutôt le matin, fromagers plutôt l'après-midi.

Après une initiation au tir couché à 50 m, les concurrents ont formé des équipes de 3 (comme les 3 maillons de la Filière...) et se sont affrontés sur une boucle de 600 m, avec 2 tirs chacun et une boucle de pénalité de 70 m. Grosse ambiance et plaisir à tous les niveaux, du débutant au confirmé !

• **Podium de la session du matin** : Équipe Emmanuel Cairey-Remonnay (maison Vagne)/Yves Balanche (Les Fourgs)/Nicolas

Marguet (Fournet-Commènes), suivie de Équipe PFCE-Ermitage Aurélien Pourchet/Loïc Page/Gilles Muller, suivie de Équipe Bruno Billod-Laillet/Xavier Boissenin (Les Fins)/Jean-Paul Billod (Montlebon).

• **Podium de la session de l'après-midi**: Équipe Ludovic Blondet/Samuel Etiévant (Plateau Arboisien)/Noël Robbe (Vers-en-Montagne), suivie de Romain Querry/Adrien Vuillaume (Labergement)/Quentin Trouillot (Plateau Arboisien), suivie de Ludovic Sigonney (Ets Rivoire)/Benoît Sigonney (Gillois)/Pascal Tréand (Gellin).

La vidéo de l'événement est en ligne sur la chaîne youtube du Comté. Rendez-vous en 2016 pour une 2<sup>e</sup> édition réclamée par toutes et tous ! (une date serait même déjà convenue...)

*Un grand merci à l'ESS Saugette pour l'organisation, orchestrée d'une main experte par (notamment) Joël Pourchet, Corinne Niogret, Loïc Page et Titi Guyon.*



## Nathalie Péchalat glisse avec le Comté

Créé à Paris, notamment par la restauratrice Mouna Briya, le "Cercle officiel des filles à fromages et plus si affinités" revendique à la fois la féminité et le droit aux fromages, de préférence au lait cru. De son côté, la Milk Factory se définit comme un espace pluridisciplinaire dédié au travail de recherche (créative) autour des produits laitiers. Quand l'un rencontre l'autre cela provoque une autre rencontre : celle d'une quinzaine de sportives qui revendiquent leur passion fromagère. Cela donne une exposition de photos réalisées par Sophie Carre et Vincent L'appartient où les athlètes, fromages en main, s'en offrent de belles et bonnes tranches.

Parmi elles, on retrouve l'athlète Muriel Hurtis, la rugbywoman Marie-Alice Yahé, les handballeuses Cléopâtre Darleux et Nodjiale Myaro, la boxeuse Sarah Ouhramoune ou encore la patineuse Nathalie Péchalat. Nathalie Péchalat raconte sa vie fromagère sur le site figaro.fr : « Tout le monde croit que fromage et pratique du sport de haut niveau sont antagonistes alors que non, pas du tout. Evidemment, quand on est en période de compétition, on ne va pas abuser de fromage mais tout est une question de quantité. Ce n'est pas le principal ingrédient de l'alimentation d'un sportif mais c'est un plaisir qui ne se refuse pas. Il faut juste privilégier la qualité à la quantité ». Le fromage choisit par Nathalie Péchalat ? Le Comté, tout simplement...

Milk Factory - 5 Rue Paul Bert 75011 Paris  
Tél. 01 43 48 83 94  
<http://cercleofficieldesfillesafromages.com/>



*Nathalie Péchalat a posé pour l'exposition "Filles à fromages" mettant en scène une quinzaine de sportives de haut niveau.*

# Salon de l'agriculture

## La fruitière attire toujours autant

**Nouveauté en 2015 : plus d'espace sur la fruitière pour mieux accueillir le public.**

À Paris, au Salon de l'agriculture, des milliers de visiteurs sont passés par la fruitière de Franche-Comté (1). Pour la première fois, les fromages comtois ont pu utiliser l'ensemble de la surface du chalet. À côté de l'espace habituel de vente des produits, le développement d'un espace de découverte et de communication a permis aux différents acteurs des filières AOP/IGP de créer un contact encore plus direct avec le public, chaque journée étant dédiée à un produit (2).

Lors du premier week-end, le Comté a proposé une animation autour de la roue des senteurs du Comté, de la dégustation ainsi que des accords Comté et épices. Le dernier week-end, le chef Olivier Laboute, collaborant également avec le Comté sur les savoureuses tournées hivernales et estivales, a animé un atelier cuisine. Au menu : des recettes simples et gourmandes comme des tartelettes au Comté et saucisse de Morveau ou des brochettes de Comté, pain d'épices et pommes.

Côté vente, pendant la durée du salon, une solide équipe de sept passionnés du Comté a régalé le public. Elle se composait de Jean-François Marmier – alias Tasmanien – (producteur de lait à Comté à Bouverans), Anthony Paget (fromager à Déservillers), Bernard Petetin (responsable du magasin Comté Monts Jura – Arnaud à Poligny), Fabienne Laubert (productrice de lait à Comté aux Ecorces), Nicole Brun (Amis du Comté), Gilles et Françoise Perdrix (Fruitière de Simandre). Sur le stand ont été vendues 14 meules de Comté doux et 54 de Comté fruité soit environ 70 meules.



Parmi les personnalités reçues sous le toit du chalet, il faut noter le passage de Mme Ann C. Mills, sous secrétaire adjoint à l'USDA [US Department of Agriculture] où elle est en charge des ressources naturelles et de l'environnement.

(1) Le Comté était également présent sur l'espace du département de l'Ain et dans l'espace Montbéliarde, dans le hall de l'élevage, avec la fruitière des Fins-Suchaux.

(2) AOP Bleu de Gex-Haut-Jura, Comté, Mont d'Or, Morbier avec les IGP Gruyère France et Emmental grand cru.

### > 10 médailles pour le Comté

Lors du Concours général agricole, dix médailles ont été attribuées aux producteurs de Comté. Ils étaient 33 fromages répartis en 4 tables. Chaque table de 6 jurés devait évaluer 8 ou 9 Comté. La sélectivité des épreuves et le nombre restreint de médailles décernées (environ 30% des produits inscrits) confèrent aux produits un caractère exceptionnel et une reconnaissance du producteur, à la fois par ses pairs et par les consommateurs.

#### Médailles d'or :

- Fruitière de Saint-Christophe à Largillay-Marsonay (Jura). Fromager : Eric Millot ; affineur : Arnaud.
- Chalet de Vevy (Jura). Fromagers : Antoine d'Agostino, Emilie Jacquet et Teddy Chérie ; affineur : Monts et Terroirs.
- Scaf Mont et Vallée des Plains et Grands Essarts (Doubs). Fromager : Jean-Luc Favrot ; affineur : Monts et Terroirs.
- Fruitière de Boujailles (Doubs). Fromager : Philippe Meunier ; affineur : PFCE (Poligny).

#### Médailles d'argent

- Fruitière de la Rivière à Saint-Julien-sur-Suran (Jura). Fromager : Jean-Marie Parsus ; affineur : Arnaud.
- Fruitière du Fied-Chamole (Jura). Fromager : Benoît Fagot ; affineur : Arnaud.
- Fruitière de la Baroche à Arsure-Arsurette (Jura). Fromager : David Letondal ; affineur : Arnaud.
- Fruitière de Froidefontaine (Jura). Fromager : Thierry Parent ; Affineur : Arnaud.

#### Médailles de bronze

- Fruitière de Plasne-Barretaine (Jura). Fromager : Sébastien Ozerée ; affineur : Monts et Terroirs.
- Fromagerie Napiot (Goux-les-Usiers, Doubs), fabrication et affinage.

### > Fabienne Laubert : « Ça fait chaud au cœur »

Avec son mari Vincent, Fabienne Laubert est productrice de lait à Comté aux Ecorces, près de Maïche ; ils sont sociétaires de la coopérative des Monts-de-Joux. Fabienne Laubert participait pour la deuxième fois au Salon comme membre de l'équipe de vente qui a animé la fruitière de Franche-Comté.

Elle a apprécié l'ambiance, la convivialité entre les membres de l'équipe. « Chacun s'est donné à 100% et l'ambiance a été formidable. La mise en place de l'espace de communication des AOP/IGP a été très positive, on l'a ressentie sur les ventes. Les visiteurs connaissent souvent nos produits, beaucoup sont des habitués de la fruitière. Quand on entend ces témoignages, ça fait chaud au cœur et on est fier de traire nos montbéliardes tous les jours pour constater ce résultat ».

Fabienne Laubert est partante pour une nouvelle participation. Elle ne cache toutefois pas que, de retour le lundi matin, à l'heure de la traite dans sa ferme des Ecorces, elle a particulièrement apprécié de se retrouver au calme au milieu de ses vaches.



# Marc Janin et Ludovic Bisot

## Les meilleurs, tout simplement

**La finale du concours du Meilleur ouvrier de France (MOF) a eu lieu deux jours durant lors du Salon de l'agriculture.**

L'épreuve a lieu tous les quatre ans, elle s'apparente à une olympiade du fromage tant elle demande d'investissement aux candidats, récompensés, en retour, par une reconnaissance qui dépasse largement le cadre de leur boutique. 40 candidats ont participé en 2014 à une première sélection qui a débouché sur une liste de dix finalistes. À Paris, deux candidats ont accédé au droit de porter la veste au col tricolore : Marc Janin de Champagnole (lire en dernière page) et Ludovic Bisot de Rambouillet.

À Rambouillet, Ludovic Bisot n'est pas un inconnu du Comté dont il est grand amateur. Le crémier est l'initiateur du tournoi de Roland Claquos remporté en 2014 par le Comté. Il est aussi l'un des animateurs du collectif Fromaginaire, soutenu par le CIGC.

Parmi les dix finalistes, il faut noter la présence d'Aurore Paillusson dont c'était la première participation. Aurore Paillusson a repris en 2014 Le Trou de souris, crèmerie réputée du marché des Beaux-Arts à Besançon. Avec une jeune équipe, Aurore Paillusson est représentative de la nouvelle génération de crémiers bien décidés à dévorer l'avenir tout (lait) cru !



Ludovic Bisot (Yvelines) et Marc Janin (Jura) sont les 2 seuls MOF fromagers en 2015, sur 40 candidats au départ !



Un aperçu de l'œuvre magistrale réalisée par Marc Janin lors de l'épreuve des MOF à Paris.

## Dans les coulisses avec Grégory Cuilleron, juré.

**Personnalité cathodique de la gastronomie française (Un Dîner plus que parfait, Top Chef, La Tournée des Popotes), Grégory Cuilleron détaille pour les Nouvelles du Comté sa vision du concours MOF Fromager 2015...**

« Le rôle de juré m'a été proposé par Christian Janier, le président du Jury de cette année, qui est un ami de longue date. Ma participation ne concernait que l'œuvre magistrale. Je figurais parmi une dizaine d'autres jurés et nous étions tous un peu dans l'expectative le matin du concours... mais le briefing des organisateurs fut parfait, nous avions à notre disposition une grille de notation détaillée et très stricte. Nous sommes intervenus une fois le montage des œuvres achevé. Nous disposions de 12 minutes par œuvre, ce qui peut paraître court dans l'absolu, mais finalement suffisant. Le maître-mot qui devait guider le jugement des œuvres des candidats était l'exigence. Exigence dans la présentation, dans l'équilibre esthétique, dans la maturation des fromages présentés, dans la pertinence avec le thème du concours (NDLR : "Retour vers le futur"), dans la régularité des coupes...mais aussi dans leur sens de l'économie !

Comme les œuvres étaient anonymes pour nous, ce n'est qu'à la proclamation des résultats que j'ai pu mettre le nom des auteurs sur leur création. J'ai ainsi réalisé après coup que l'une des pièces que j'ai le plus appréciée était celle de Marc Janin. J'ai beaucoup apprécié son travail de réflexion sur le thème imposé. Son interprétation était évidente, simple, équilibrée, tout en étant aérienne, épurée... et finalement innovante. L'utilisation d'un matériau ultra-moderne comme le corian m'a tout de suite plu, tout comme son étiquetage avec des cristaux en 3D et sa proposition d'accord d'Ossau Iraty avec des chocolats épiciés...

J'ai été très impressionné par le travail minutieux des candidats, aussi bien le jour du concours qu'en amont. Le résultat final doit se jouer à peu de choses j'imagine. Ils ne laissent rien au hasard et j'en tire un grand parallèle avec mon travail de cuisinier. Cette expérience fut à la hauteur de mes espérances. »



Ambassadeur de l'association de gestion du fonds pour l'insertion professionnelle des personnes handicapées, Grégory Cuilleron présente également "La Tournée des Popotes", émission de cuisine itinérante sur France 5. À chaque épisode, il découvre un nouveau pays et part à la rencontre d'un chef qui lui présente la gastronomie locale. Pour remercier ses hôtes de lui avoir fait découvrir la cuisine de leur pays, Grégory leur prépare un menu composé exclusivement de produits français. Pour une émission tournée au nord de la Suède en février dernier et qui sera diffusée cet été, il n'a d'ailleurs pas hésité à proposer à ses amis lapons une spécialité bien de chez nous : la fondue au Comté !

# Ils passent l'option "traite" au bac

**D'autres ont musique ou sport... Au lycée Lasalle de Levier, Pierre Bouveret propose une option traite à ses étudiants de Terminale. La traite, ça ne s'appréhende pas d'une traite !**

« Il faut valoriser les gestes de la traite des vaches, c'est un geste à l'égal du toucher du fromager qui teste le grain de caillé ou du caviste en train de sonder un fromage ». Enseignant au lycée Pierre Lasalle de Levier, Pierre Bouveret parle de noblesse des gestes quand il évoque ce moment particulier qui, aussi sûrement que le balancier de l'horloge comtoise va une fois dans le tic et revient une fois dans le tac, est un éternel rendez-vous quotidien du matin et du soir.

Pour valoriser cet instant, Pierre Bouveret propose une option traite aux lycéens qui préparent un bac sciences, techniques de l'agronomie et du vivant. En première et en terminale, les étudiants se retrouvent chaque semaine pendant 2h30, d'abord pour suivre des travaux dirigés jusqu'à la fin de l'hiver, puis sur le terrain dans les fermes des alentours.

Cinq producteurs de lait du pays ont signé une convention et accueillent une dizaine d'étudiants dont un bon nombre

de filles. « À Levier, la proximité avec les AOP est forte puisque nous sommes dans le secteur du Comté, du Morbier et du Mont d'Or. La production est travaillée en lait cru, cela donne à la traite encore plus d'attention, de remises en cause quotidiennes ».

Les étudiants n'ont plus le parcours balisé des générations précédentes où tous, ou presque, étaient élevés « au cul des vaches ». « Ils n'en sont pas moins passionnés, volontaires, attentifs. Les agriculteurs qui les accueillent sont très pédagogues » explique Pierre Bouveret. Les moments passés dans les fermes en compagnie des tuteurs ouvrent des pages qui ne sont pas dans les manuels, celles où s'écrivent l'intimité de l'étable, les petits trucs de chacun, qu'on irait jusqu'à appeler les secrets maison. « Quand l'un des éleveurs partenaires me dit : celui-là ou celle-là je lui laisserais bien le troupeau, c'est une belle satisfaction » souligne Pierre Bouveret.



## Prix des prairies fleuries

Hubert Lizon-au-Cire a remporté le prix des Prairies fleuries dans la catégorie Prairies humides en zone de montagne.

Initiative de la Fédération des Parcs naturels régionaux de France, les prix des Prairies fleuries ont été remis à l'occasion du Salon de l'agriculture. Hubert Lizon-au-Cire est producteur de lait à Comté aux Rousses.



Jean-Marie Ducret (CTFC) gère les demandes d'intervention en ferme et distribue le travail qui est réalisé par Jérôme Caillon (CTFC – Jura Conseil Elevage) et par les intervenants des partenaires (chambre d'agriculture 25-90, Jura Conseil Elevage, Contrôle laitier 25 et Conseil Elevage 01-71). Christophe Pitel se charge du suivi préventif accentué des laits (SPAL) qui consiste à effectuer l'enregistrement des conditions de report du lait (durée et température) et du nettoyage de la machine à traire. Il commente les enregistrements et conseille les éleveurs afin d'améliorer l'efficacité de leur matériel pour une meilleure qualité du lait.

Pendant la traite, observation des vaches et des habitudes de travail du producteur. Diagnostic hygiène en ferme et conseil sur site par les techniciens du CTFC ou des partenaires.

## Le service “Qualité du lait” accompagne les producteurs

Le service “Qualité du lait” du Centre Technique des Fromages Comtois (CTFC) accompagne les producteurs dans trois domaines : surveillance, prévention et amélioration de la qualité microbienne du lait. L'objectif est de favoriser une flore microbienne d'intérêt fromager et une bonne maîtrise sanitaire. La batterie des actions mises en œuvre est importante : tests de lactofermentation, analyses, mesures des températures des eaux de lavage et du lait de report, diagnostics hygiène en ferme et au moment de la traite, conseils préventifs et curatifs... L'équipe des techniciens du CTFC travaille en partenariat avec la chambre d'agriculture 25-90, Jura Conseil Élevage, Contrôle laitier 25 et Conseil Elevage 01-71 pour assurer un service “qualité du lait” très réactif sur l'ensemble de la zone AOP car la qualité n'attend pas !



Diagnostic hygiène. Discussion sur la conception et la gestion du matériel (tank, machine à traire).



Diagnostic de la température de nettoyage de l'installation de traite (capteurs dans le bac de lavage).



Surveillance : test mensuel de lactofermentation. Analyses qui peuvent donner lieu à une fiche d'alerte et à un suivi technique.



En ferme, observation de l'ambiance des bâtiments et de la gestion du troupeau.



Réunion de restitution aux producteurs. Bilan technique “fromagerie”.



Des documentations pratiques

### En chiffres

2 500 producteurs de lait AOP (142 fromageries concernées) sont clients du CTFC.

Le CTFC réalise 300 visites “sanitaire et hygiène” par an.

1 708 producteurs de lait (107 fromageries concernées) ont opté pour le Service Préventif Accentué des Laits (SPAL) : enregistrements des températures de nettoyage de la machine à traire et de report du lait, tests de lactofermentations et suivi.

# Le terroir de la fruitière du Mont Orgier en Petite Montagne



*La petite ville d'Orgelet apporte au territoire les services de proximité indispensables aux populations qui y vivent. La fruitière y a ouvert un magasin.*

**La fruitière du Mont Orgier est localisée sur la commune d'Orgelet dans le Jura. Un paysage de moyenne montagne que nous décrypte Pascal BERION, Maître de conférences en Aménagement de l'espace et urbanisme à l'université de Franche-Comté.**

Le terroir de la fruitière d'Orgelet Mont Orgier s'inscrit dans la partie méridionale du massif du Jura que l'on appelle la Petite-Montagne. Cet ensemble est situé entre l'escarpement du Revermont, la vallée de l'Ain et la "région" dite des lacs. La Petite Montagne s'organise autour de la succession d'une série de chaînons montagneux culminant entre 600 et 700 mètres et séparés par des vallées dont les altitudes se situent plus ou moins aux alentours de 500 mètres.

Le relief qui supporte les actuels paysages du terroir de la fruitière du Mont Orgier est construit par deux processus géologiques :

- Le premier est lié au chevauchement du fossé bressan par la bordure occidentale du massif du Jura. En raison de l'orogénèse alpine, le massif du Jura s'est déplacé vers l'ouest sur plusieurs kilomètres. Sous l'effet de la pression tectonique, les couches calcaires se sont déformées en se plissant. Les sommets sont composés de roches dures et les versants et fonds de vallées de marnes souvent recouvertes des dépôts sédimentaires variés;

- Le second correspond à des dépôts d'origine glaciaire. Orgelet est situé sur un ancien front de moraine\* et était l'un des exutoires de la calotte glaciaire qui recouvrait le Jura il y a 20 000 ans. La moraine d'Orgelet retenait les eaux de

fonte du glacier et a permis la formation du lac temporaire de la Thoreigne qui s'est rempli d'importants sédiments et a donné naissance à une vaste plaine dotée aujourd'hui de sols profonds et riches pour l'agriculture.

## Les villages en "a"

L'occupation de cet espace par l'homme est fort ancienne. La toponymie locale abonde de dénominations portant les suffixes "ia" ou "as" (Chambéria, Chaveria, Merona, Savigna, Sarrognia, Arthenas...) qui témoignent d'une occupation celtique et surtout d'une mise en valeur par des domaines agricoles à l'époque gallo-romaine. Cependant, la Petite Montagne, sauf pour sa partie occupée par la plaine de la Thoreigne, dispose d'un potentiel agricole limité par la vigueur du relief. Les dépressions sont certes dotées de sols profonds, humides et fertiles, mais elles sont étroites. Les versants sont donc occupés par des forêts de feuillus et autrefois des parcours existaient dans la partie basse des pentes. Ce potentiel agricole limité a favorisé la constitution de petites communautés villageoises. Les communes sont généralement dotées de plusieurs hameaux d'habitat groupé autour d'un point d'eau. Sur le plan architectural, l'habitat typique est

constitué de fermes dites en bandes et de polyculture. Les constructions sont mitoyennes, se localisent en bordure immédiate de la route et se composent de deux ou de trois travées (étable, grange et logis). Les dimensions modestes des fermes d'autrefois montrent que les exploitations étaient de petite taille. L'exode rural a engendré l'agrandissement des fermes et la mécanisation des travaux a induit l'abandon progressif des parcours situés sur les pentes car ils donnaient peu de ressources fourragères au bétail et leur entretien ne pouvait être que manuel. Ainsi, une fermeture des paysages s'est opérée dans ce secteur mais les parties planes en ont été épargnées.

## Un renouveau et une bonne autonomie

Aujourd'hui, les fermes de fruitière du Mont Orgier sont installées principalement aux abords immédiats des hameaux. Elles profitent ainsi d'un accès commode aux viabilités dont elles ont besoin (eau potable et électricité). Le déclin démographique de la Petite Montagne semble maintenant enrayer, comme en témoigne l'état de restauration de l'habitat ancien. Les exploitations agricoles ont réussi à se restructurer et à se renouveler. La bonne santé de la filière Comté soutient leur développement et leur



La Petite Montagne du Jura se situe entre l'escarpement du Revermont, la Vallée de l'Ain et la région des Lacs.



La filière Comté contribue au maintien de l'agriculture en Petite Montagne.

modernisation. La fonction de bourg-centre d'Orgelet apporte au territoire les services de proximité indispensables aux populations qui y vivent.

Les finages sont composés de champs ouverts, ils donnent à voir un paysage dit d'openfield. Généralement, les parcelles du terroir de la fruitière du Mont Orgier comportent peu de haies ou de bosquets car elles se déploient sur des secteurs aux sols profonds et dépourvus de pierres. Cependant, par endroits, comme aux alentours de Dompierre-sur-Mont, les affleurements rocheux ont favorisé la mise en place de haies à base de frênes et d'arbustes aux limites des parcelles, là où les agriculteurs déposaient les pierres

relevées par les labours.

Compte tenu de l'altitude et du potentiel agronomique des sols, le terroir de cette fruitière se prête à la polyculture. Les éleveurs produisent avant tout de l'herbe et des fourrages mais ils cultivent aussi des céréales généralement destinées à la fabrication d'un aliment complémentaire pour nourrir vaches et génisses. Cela leur assure une bonne autonomie, procure de la paille pour les litières, permet de renouveler les prairies et de soutenir ainsi une bonne qualité et productivité des prés de fauche.

*\*Moraine : amas de blocs et de débris rocheux transportés ou déposés par un glacier.*

## LES ANIMATIONS DES AMIS DU COMTÉ

### FÊTE DE LA VIARHÔNA

7 Juin > Valence [26]

Animations sensorielles et dégustation

### FÊTE DU SAINTE MAURE DE TOURAINE

6 et 7 Juin > Sainte Maure de Touraine [37]

Animations sensorielles, dégustation et vente

### SAVOUREUSE TOURNÉE ÉTÉ

Au menu de chaque journée :

animations sensorielles et dégustation, ateliers enfants, démonstration de cuisine et fabrication d'un Comté à l'ancienne.



- 13 Juin > Tournus [71]  
Les Franco-gourmandes
- 19 juillet > Montbéliard [25]  
Pavillon des sciences
- 23 juillet > Arc-et-Senans [25]  
Saline Royale
- 30 juillet > Baume-les-Messieurs [39]  
Cascades des Tufs
- 6 août > Menétrux-en-Joux [39]  
Cascades du Hérisson
- 7 Août : Poligny [39]  
Faites du Comté (en fin de journée)
- 12 et 13 août > Pérouges [01]
- 20 Août > Arc-et-Senans [25]  
Saline Royale

Les sociétaires de la fruitière du Mont Orgier.



## La Fruitière du Mont Orgier

- Sociétaires : 22 exploitations (36 producteurs à Orgelet, Chaveria, Savigna, Chamberia, Sarroga, Merona, Dampierre sur Mont, Presilly, Arthenas, Bornay)
- Président : Olivier Gentelet
- Fromager : Cyrille Journeaux
- Second fromager : Frédéric Lacroix
- Cavistes : Jacques Dupuis, Sylvain Chauvin et Rémi Hugonet
- Magasin : Comté, beurre cru (médaillé d'Or à la Foire du Jura), crème crue et fromages blancs "maison", mais aussi Morbier, Bleu de Gex, tome du Jura, et d'autres produits du terroir.
- Vendeuses : Véronique Mulhegg (responsable), Christelle Paignot, Sylvie Sornay, Stéphanie Vuitton
- Affineurs : Monts et Terroirs, Rivoire-Jacquemin, Seignemartin
- Litrage : 7,3 millions de litres de lait transformés
- Ramassage du lait : camion de la coopérative
- Chauffeur : Romain Roze
- Les deux porcheries, appartiennent à la coopérative et sont louées par la société Provent (73), qui rachète le sérum.
- Contact :  
Fromagerie d'Orgelet  
1, place du Colonel Varroz  
39270 Orgelet  
Tél. 03 84 25 40 88 (magasin)  
ou 03 84 25 43 28 (atelier)  
[www.comte.com/orgelet](http://www.comte.com/orgelet)  
[www.fromagerie-orgelet.com](http://www.fromagerie-orgelet.com)

## Un esprit coopératif fort dans une cité de caractère

**L'histoire d'Orgelet fait référence à une fusion successive de communes (1), ce qui ne lui a pas si mal réussi, puisque l'ancienne ville fortifiée est reconnue 'Petite cité comtoise de caractère'. La coopérative aussi a su jouer la carte des alliances.**

La fruitière du Mont Orgier est née de la fusion des coopératives d'Orgelet et de Sancia en 1991. Cette alliance se concrétise, en 1993, par la construction d'un nouvel atelier de fabrication à l'extérieur de la commune, route de Moutonne. L'ancien chalet de fabrication est alors transformé en magasin car il profite d'un bon emplacement au cœur du village, sur la route touristique qui mène au lac de Vouglans et aux stations de ski.

En 2010, la coopérative d'Arthenas rejoint à son tour la fruitière du Mont Orgier. Ces fusions successives n'ont pas dilué l'appartenance à un terroir et l'envie de s'investir : les sociétaires ont gardé un esprit coopératif fort, le conseil d'administration se réunit une dizaine de fois par an et les moments de convivialité ne manquent pas. Comme lorsqu'il s'agit de fêter la médaille d'or obtenue au premier concours régional de Comté, organisé par les Fédérations de coopératives laitières du Doubs et du Jura, et qui s'est tenu le 16 décembre à Frasnay, avec un Comté de septembre 2013 affiné par la coopérative.

### Améliorer le magasin

Les caves d'affinage ont été agrandies une première fois en 2012, ce qui a donné lieu à l'achat d'un robot retourneur. En

2014, un deuxième agrandissement porte la capacité totale à 7 300 places (contre 5 800 avant). Les caves sont destinées uniquement au Comté, la fruitière faisant fabriquer et affiner son Morbier par le Chalet de Vevey, soit environ 150 000 litres de lait transformés par an.

La coopérative a le projet d'améliorer son magasin de vente. "Nous sommes un peu à l'étroit, surtout depuis que la vente par correspondance prend de l'ampleur", admet Olivier Gentelet, le président de la coopérative. Un nouveau magasin en perspective ? « Rien n'est encore prévu mais on réfléchit aux différentes options : agrandissement dans les locaux attenants, construction à l'extérieur... ». Au pays de Cadet Roussel, 3 maisons ne sont pas de trop !

*1) En 1822 les deux communes de Bellecin et de Belmont sont rattachées à la commune du Bourget. En 1967, lors de la construction du barrage de Vouglans, le village du Bourget disparaît, noyé dans les eaux du lac de retenue. Les deux communes d'Orgelet et du Bourget fusionnent pour donner la commune d'Orgelet-Le Bourget. En 1973, à l'occasion du rattachement de la commune de Sézéria, Orgelet-Le Bourget est renommé Orgelet. Pour la petite (grande) histoire laitière, c'est aussi à Orgelet, en 1865, que Jules Bel fonde l'entreprise qui deviendra le groupe fromager Bel.*



L'atelier de fabrication date de 1993.



La coopérative transforme 7,3 millions de litres de lait par an



Le magasin de la fruitière est installé dans la commune d'Orgelet.

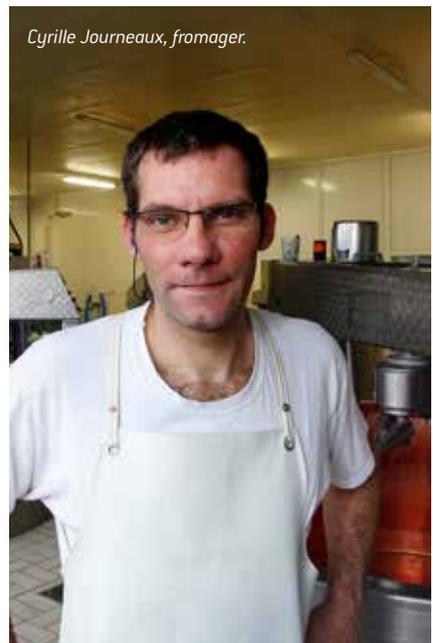
### LE GOÛT DES COMTÉ D'ORGELET AFFINÉS PAR MONTS ET TERROIRS, RIVOIRE-JACQUEMIN, SEIGNEMARTIN

Les Comté d'Orgelet ont un goût classique, un brin sucré-salé et présentent des arômes appartenant aux "familles" de type lactique – végétal – torréfié, avec comme principaux arômes : "oignon grillé", "petit lait acidifié", "café au lait", "macération de caillette" et "noisette" qui en font des fromages particulièrement appréciés lors des concours.

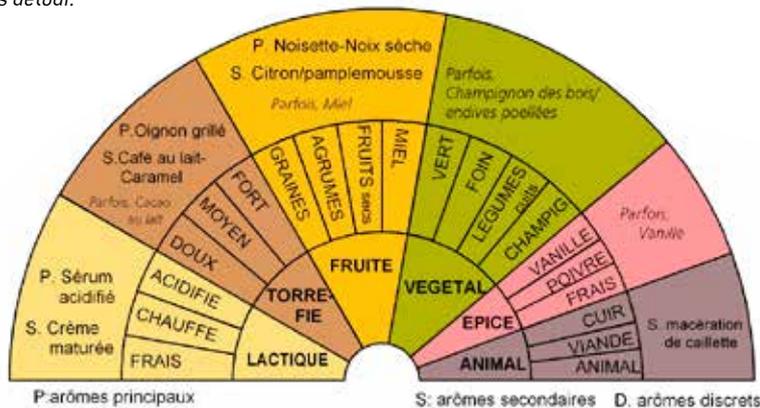
Il faut tout de même plus de 9 mois d'affinage pour que ces arômes expriment tout leur potentiel : ainsi des notes de crème, chocolat blanc, miel, cacao au lait et jaune d'œuf les portent alors à leur optimum.

Les fromages d'hiver prennent un caractère végétal plus marqué, entraînant une finale "champignon", ou "endives poêlées".

La texture qui accompagne cette palette aromatique est souple, soluble et mûre. C'est une texture qui convient bien aux amateurs de fromages préférant les Comté qui livrent leurs arômes sans détour.



Cyrille Journeaux, fromager.





## En route pour la Bresse côté Ain...



Pas exactement placée le long du Suran, mais dans la "vallée sèche" parallèle, Drom est la plus petite des fruitières de l'Ain (5 sociétaires, 1,9 M de litres de lait transformés), mais sans doute pas la moins dynamique ! Aurélie et Aurélien Perret, jeune couple de fromagers arrivés en 2013, vous accueillent dans leur atelier typique et seront ravis de vous le faire visiter.

- > PORTE D'ENTRÉE MONTAGNES DU JURA : **Bourg-en-Bresse**
- > DURÉE DU CIRCUIT : **2 jours et une nuit**
- > POUR QUI ? **Couples, familles, actifs, seniors...**
- > MOBILITÉ : **Tout moyen motorisé**
- > SAISONS : **Toutes saisons**

Entre la Saône et les premiers contreforts du Jura, la Bresse côté Ain est un pays de patrimoine et de gastronomie exquis et bienveillant... Ce savoureux circuit vous emmène ainsi autour de Bourg-en-Bresse, sa capitale, qui abrite le célèbre Monastère royal de Brou, à la rencontre de ses volailles réputées, de ses traditions fortes... et de ses fruitières à Comté non moins vaillantes !



### LES 4 FRUITIÈRES DANS ET AUTOUR DE LA VALLÉE DU SURAN...

- 1

  - Coopérative de Drom
  - Coopérative de Villereversure
  - Coopérative de Simandre
  - Coopérative d'Aromas



Située dans le département du Jura mais toujours le long du Suran, la Coopérative des Erythrônes (ainsi se nomme la fruitière d'Aromas) présente la même particularité que celle de Villereversure : cette coopérative de 23 sociétaires, dont 2 en bio, et 8 salariés (7 millions de litres de lait transformés par an) réunit en son sein tous les métiers de la filière Comté : production de lait, transformation en Comté, affinage et commercialisation.



### TOURISME CULTUREL À BOURG-EN-BRESSE ET ALENTOURS

- 2

  - Le Monastère royal de Brou
  - Musée départemental de la Bresse - Domaine des Planons
  - Musée du Revermont à Treffort-Cuisiat
  - Quartiers anciens de Bourg-en-Bresse



Le Monastère royal de Brou, "monument préféré des Français 2014" est l'un des nombreux attraits historiques de la ville de Bourg-en-Bresse.



### NUIT DOUILLETTE À L'AGNOBLENS

- 3

  - Ferme et gîte L'Agnoablens\*\*\* à Villereversure



### LES AUTRES AOP DE LA BRESSE : VOLAILLE DE BRESSE ET CRÈME ET BEURRE DE BRESSE

- 4

  - Ferme Auberge Le Poirier Silvia et Joël BILLET
  - Laiterie Coopérative ETREZ BEAUPONT



Au-delà du Comté, 3 autres produits bressans bénéficient d'une Appellation d'Origine Protégée : la Volaille de Bresse (depuis 1957), ainsi que la crème et le beurre de Bresse (depuis 2012). Parmi les producteurs de volailles de Bresse, il est possible de visiter la Ferme-Auberge du Poirier, l'exploitation de Silvia et Joël Billet, s'y procurer poulets, poulardes, chapons et oeufs mais aussi savourer une cuisine bressanne traditionnelle à l'auberge.



### BONNES TABLES

- 5

  - Le Village Blanc, à Vonnas et Bourg-en-Bresse

### UN PTIT DÉTOUR ?

- Le Mont Myon, point culminant de la Bresse.
- Pérouges, cité médiévale hors du temps.

> Retrouvez toutes les infos pratiques sur [www.comte.com/visiter](http://www.comte.com/visiter)

# Rouleaux de printemps au Comté

## Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 galettes de riz
- 100 g de Comté
- 8 gambas décortiquées
- 2 carottes
- Pousses de soja
- 8 pois gourmands
- 4 radis
- 2 pommes vertes
- Sel, poivre

## Préparation

- Tailler en julienne le Comté, les carottes, les pois gourmands, les radis et les pommes. Rassembler le tout, ajouter les pousses de soja, saler et poivrer.
- Tremper les galettes de riz dans de l'eau chaude pour les ramollir, puis les égoutter sur un torchon propre. Les garnir avec l'appareil précédent et ajouter 2 gambas par galette. Rabattre les bords des galettes, former les rouleaux, les emballer dans du film étirable bien serré, puis les réserver au frais pendant une heure.
- Servir très frais avec une salade accompagnée d'une sauce au yaourt et à la menthe.



Cette recette est extraite de la toute nouvelle série de recettes Comté... en stop-motion ! Le stop-motion, ou animation image par image, est une technique d'animation permettant de créer un mouvement à partir d'objets immobiles. Le concept est proche de celui du dessin animé : la scène est filmée à l'aide d'un appareil photo, puis entre chaque image, les objets de la scène sont légèrement déplacés. Lorsque les images sont montées en vidéo et lues à vitesse normale, la scène semble animée...

Face à la demande de plus en plus importante de recettes en vidéo par les consommateurs, le choix du CIGC s'est porté sur cette technique pour cinq raisons : simplicité, modernité de ton, gaieté, innovation... et savoir-faire du studio bourguignon Image&associés !

**Les 5 premières recettes Comté en stop-motion sont visibles sur la chaîne Youtube du Comté : [www.youtube.com/user/COMTEAOP](http://www.youtube.com/user/COMTEAOP)**

## Où trouver nos recettes Comté ?

En plus de leur reproduction dans les *Nouvelles du Comté*, les recettes Comté sont diffusées de plusieurs manières :

- En permanence en ligne sur le site Internet ([www.comte.com/savourer](http://www.comte.com/savourer))
- En relais régulier sur les réseaux Facebook et Pinterest
- Sous la forme de "fiches recettes" papier diffusées à 150 000 exemplaires (chacune) par an dans les crèmeries-fromageries.
- Dans les cahiers de recettes saisonniers, 2 fois par an.
- Dans la Newsletter grand public tous les mois (40 000 abonnés).
- Dans la Newsletter spéciale Presse tous les mois (1 500 destinataires).

## Secrets de fabrication

Peut-être vous demandez-vous d'où viennent les recettes Comté qui sont produites chaque année (plus de 300 à ce jour) et qui paraissent d'ailleurs régulièrement dans cette page ? Le secret n'en est pas vraiment un : elles sont "maison" !

L'équipe communication se réunit plusieurs fois par an pour confronter les apports de chacun, issus d'une veille rigoureuse (et gourmande) des tendances du moment et du respect du "cahier des charges" fixé en interne : le Comté doit vraiment être un acteur essentiel du plat, pas juste un élément qui gratine ; la saisonnalité des ingrédients doit être cohérente avec la date de publication initiale de la recette ; la réalisation doit être simple et accessible au plus grand nombre ; l'équilibre entre viande, poisson et légumes doit être trouvé ; toutes les cibles de consommateurs doivent être potentiellement atteintes... tout en s'autorisant parfois quelques échappées suivant l'inspiration !

Une fois les recettes définies, elles sont écrites, décrites, ré-écrites et testées, puis transmises avec un "brief créatif" au studio photo (Image&associés en Bourgogne, mais aussi parfois Studiovision dans le Jura), qui mettra en scène la recette dans l'ambiance souhaitée...

**Bon, c'est pas tout ça, mais il est temps de savourer le Comté...**



Marc Janin dans sa crèmerie de Champagnole, une affaire familiale depuis 3 générations.



PORTRAIT

## Marc Janin Vainqueur d'un col hors catégorie

**En obtenant le prestigieux titre de Meilleur Ouvrier de France, le Jurassien Marc Janin gagne le droit de porter le célèbre col tricolore.**

À Champagnole, au 21 de l'avenue de la République, la fromagerie Janin est une institution reconnue depuis des décennies bien au-delà des limites de la cité jurassienne. Depuis le mois de février, grâce à Marc Janin, l'institution a encore pris des couleurs : en remportant le prestigieux titre de Meilleur Ouvrier de France, Marc Janin a gagné le droit de porter une veste ornée d'un col tricolore (voir page 7). Marc Janin, c'est la cinquième génération d'une histoire commencée par Charles puis Georges, deux fromagers en activité à Vincelles près de Lons-Le-Saunier ; puis Robert ouvre la crèmerie de Champagnole avant de passer le relais à Michel et lui-même à Marc.

### Une veste qui a du poids !

Après un premier échec au concours des MOF en 2011, Marc Janin a affiné son expérience. « *Tout s'est bien passé cette fois, du début à la fin, confie le nouveau MOF, heureux du dénouement. Porter une veste avec le col tricolore, quand on se regarde dans une glace, c'est beaucoup de fierté mais on se rend aussi vite compte de la responsabilité que cela impose pour la suite. C'est une veste qui a du poids.* »

### Son Tour de France des crèmeries

Marc Janin connaît le monde de la production. Il est passé par l'ENIL de Mamirolle, il a plongé les mains dans les cuves de la fromagerie de la famille Sancey-

Richard à Métabief où il a eu l'occasion de fabriquer du Comté. Il s'est ensuite aguerri en choisissant d'aller se former chez des crémiers à Paris, Chambéry, la Chaux-de-Fond et Roanne. Il a naturellement une prédilection particulière pour le Comté. Dans sa boutique, il propose trois Comté issus d'une dizaine de fruitières et de trois affineurs – Rivoire-Jacquemin, Petite et Seignemartin. Il surveille tout particulièrement le Comté qu'il propose à ses clients pour Noël, une institution dans l'institution.

Un bonheur ne venant jamais seul, Céline son épouse, a donné le jour à Eléna quelques jours avant la grande finale.

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

Avenue de la Résistance, BP 20026, 39801 Poligny CEDEX - Directeur de la publication : Claude Vermot-Desroches - Rédactrice en chef : Milène Racle - Rédaction : Isabelle Pouget, Jean-Claude Barbeaux, Nicolas Bouveret, Pascal Berion, Valéry Elisseff, Florence Berodier - Photos : Thierry Petit, Nicolas Bouveret, Image et associés, CTFC, Emmanuel Simand, CNIEL, Isabelle Pouget, DR - Dessins : Stéphanie Rubini - Imprimé sur papier issu de forêts durablement gérées - Conception graphique : [ . . . bigbang . fr ]