

Les Nouvelles du COMTÉ



JOURNAL D'INFORMATION DU COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DE GESTION DU COMTÉ



NOUVEAUTÉ BD
Les « Chroniques de la Fruitière » de Fred Bernard sont sorties !
Page 3

2 EDITO

« Gagner se mérite ! »

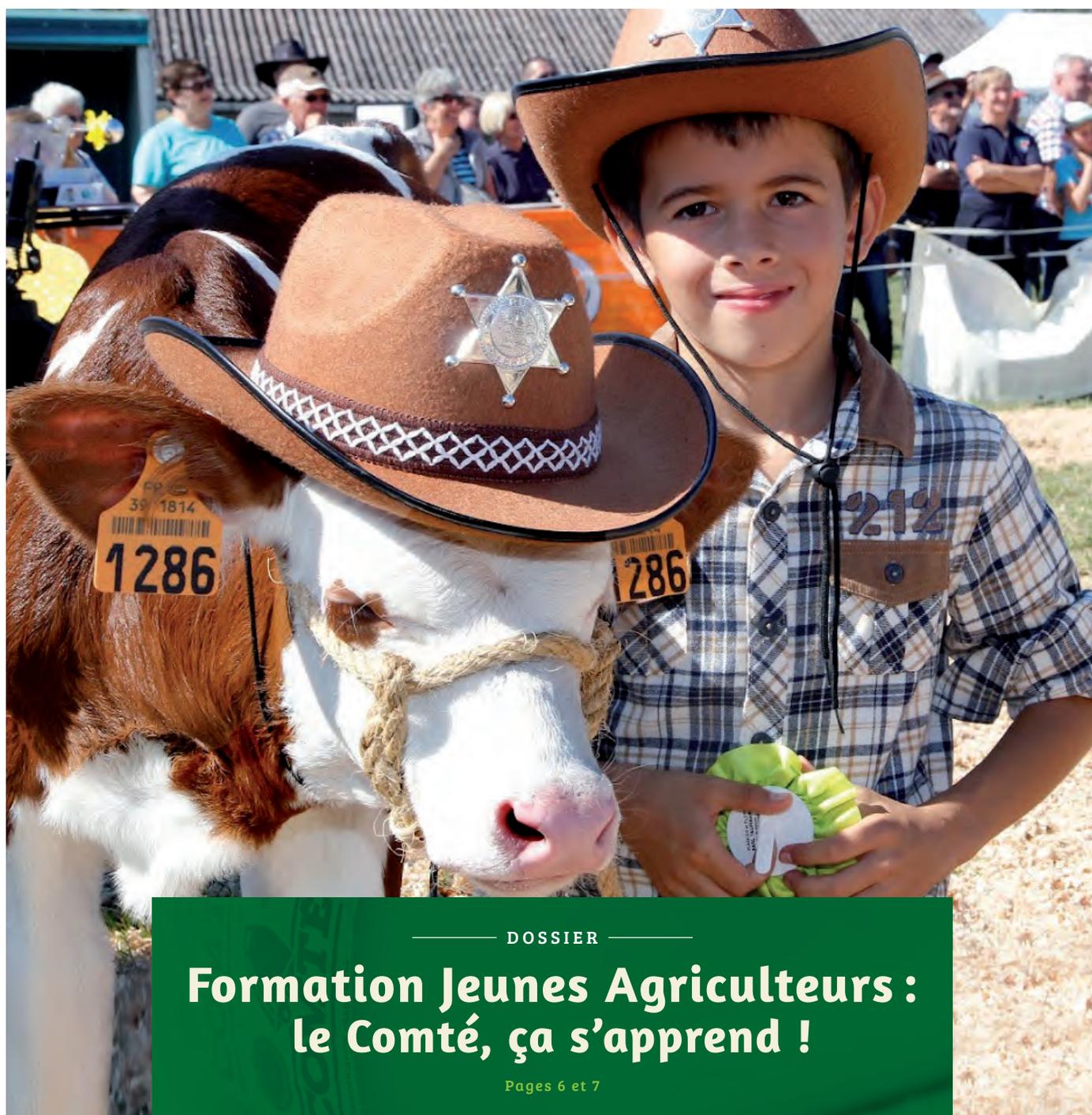
PAR CLAUDE VERMOT-DESROCHES

4 SCIENCES

Le « capital social » de la filière Comté

9 HERBE

Les bonnes rations du GAEC du Scay



DOSSIER

Formation Jeunes Agriculteurs : le Comté, ça s'apprend !

Pages 6 et 7



CLAUDE VERMOT-DESROCHES

PRÉSIDENT DU CIGC

**Gagner
se mérite !**

Ces dernières années notre AOP Comté a « le vent en poupe » et nous en sommes tous fort heureux. Et bien naturellement, c'est la loi du marché, des copies voient le jour sur de nombreux étals.

Ce sujet fait parfois la Une des médias et il est omniprésent dans nos échanges. « Il faut couper la tête aux fraudeurs ! » Facile à dire lorsque l'on ne veut pas regarder les choses en face. Car dans cette affaire, beaucoup sont concernés.

Toute pâte pressée cuite ayant la forme d'une tranche de Comté concurrence notre AOP. Les fabricants se risquent de moins en moins à s'exposer aux repréailles des contrôles des fraudes, mais, insidieusement, flirtent avec les règles. Nous basculons alors dans l'univers du détournement de notoriété et du parasitisme.

Quelle ne fut pas notre stupéfaction lorsqu'à la dernière Assemblée Générale du CNAOL (Comité National des Appellations d'Origine Laitières), la représentante de la DGCCRF (Direction Générale de la Consommation et de la Répression des Fraudes) nous explique en toute bonne foi que ce phénomène ne relève pas de ses services...

Dans le même temps l'administration Italienne met 24 heures pour faire cesser toute tromperie concernant une AOP Italienne relevée sur les sites

de vente en ligne les plus importants de la planète... Il est indispensable que nos administrations nous aident vraiment !

De notre côté, face à ce parasitisme grandissant, nous devons apporter des clés aux consommateurs. Le Comté doit rester inimitable et devenir reconnaissable sans ambiguïté. Ses savoir-faire ancestraux et ses valeurs doivent être plus largement partagés.

Nous engageons actuellement toutes nos réflexions sur ces sujets afin d'être bien en phase avec les demandes des consommateurs et de la société en général. C'est l'affaire de tous et chaque producteur de Comté doit avoir cette déontologie.

Nous ne sommes pas seuls, beaucoup d'AOP ou IGP subissent des attaques similaires. Ceci est de nature à anéantir le laborieux travail de plusieurs décennies. Cette richesse venue du terroir doit y rester afin d'assurer la vie économique et sociale sur place. Soucieux du tort que le parasitisme nous cause, nous n'avons pas d'autres choix que de relever ces défis et comme le dit le slogan de la sécurité routière : tous touchés, tous concernés, tous responsables !

Et si cette chute est à la fois tragique et polémique, c'est bien pour inviter chacun à la réflexion.



CLIN D'ŒIL A New York, on mange vite MAIS bien !

Les food trucks à Central Park, c'est un peu comme les vaches chez nous : difficile de faire 50 mètres sans en croiser ! Mais le food truck new-yorkais imaginé par le frenchy Eric Levy est différent, puisqu'il propose de pique-niquer français. Et devinez quel fromage a la cote dans le sandwich préféré des clients de « The Basket » ? Le Comté bien sûr ! « On a eu cette idée en cherchant des trucs pas trop chers pour pique-niquer à Central Park, sans rien trouver. On a monté ce concept autour de produits français simples et bons », assure Eric. Very good !

Sommaire

L'ÉDITORIAL | PAGE 2

de Claude Vermot-Desroches

ÉVÉNEMENTS | PAGE 3

- Les «Chroniques de la Fruitière» de Fred Bernard sont sorties !
- 4^{ème} Table du Comté à Marseille

VIE DE LA FILIÈRE | PAGES 4 & 5

- Un chercheur se penche sur le capital social de la filière Comté
- Pas de vacances pour les nordiques ?
- A Valdahon, la nouvelle fromagerie des «Villages réunis»
- Le Comté au coeur du Champa'trimoine !

DOSSIER | PAGES 6 & 7

- Formation Jeunes Agriculteurs : le Comté, ça s'apprend !

PROMOTION | PAGE 8

- Encore un Tour de France au goût de Comté !
- Savoureuse Tournée : le Comté ne tourne pas en rond ...

HERBE | PAGE 9

- Au Gaec du Scay, les vaches n'en finissent pas de brouter !
- Prix AOP 2016

UNE JOURNÉE AVEC... | PAGE 10

- SPÉCIAL CTFC > Les rois de la sonde et du microscope courent contre la montre !

ENVIRONNEMENT | PAGE 11

- L'abondance de haies ne nuit pas à Vernierfontaine

EN DIRECT DES FRUITIÈRES | PAGES 12 & 13

- A Vernierfontaine, l'amour du Comté bien fait !

SUR LES ROUTES DU COMTÉ | PAGE 14

- Savoureux circuit : Besançon, le temps du Comté

SAVEURS | PAGE 15

- Pizza Darraduv
- Comté et Cumin en pain perdu

PORTRAIT | PAGE 16

- Emmanuel Mathey, le chef d'orchestre

AGENDA | PAGE 16

- Les animations du Groupuscule d'Actions Gustatives
- La Savoureuse Tournée du Comté d'hiver 2017



Tous les numéros des Nouvelles du Comté sont disponibles dans le « kiosque » du site internet du Comté : > www.comte.com/le-kiosque/les-nouvelles-du-comte.html
Ils peuvent également être commandés en version papier auprès du CIGC.



Les « Chroniques de la Fruitière » de Fred Bernard sont sorties !

Vous savez, tous, bien entendu, ce qui fait qu'un Comté est certifié AOP ? Ou de quelle vache provient le lait dont il est issu ? Fred Bernard, lui, pas du tout. Mais ça c'était avant. Avant que, en grand curieux de nature et amateur des bonnes choses, il décide avec ces Chroniques de la Fruitière de répondre à ces questions dans un voyage au pays du Comté.

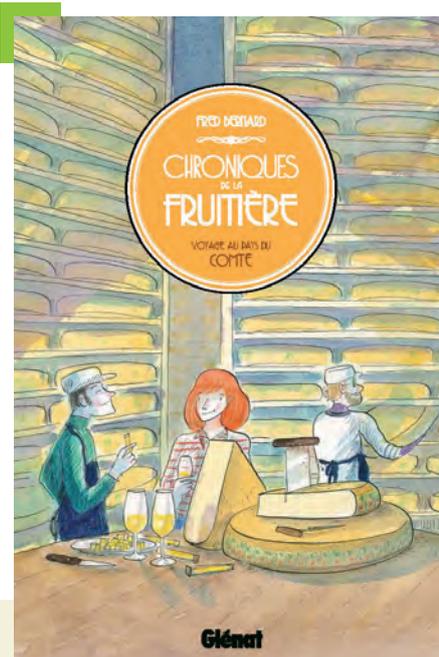
« On dit de moi que je suis un raconteur d'histoires, un créateur d'images, explique-t-il. Moi je crois que ma principale qualité est d'aimer les gens, de voir en eux un univers auquel je m'identifie pour mieux le développer dans mes fictions. Dans les Chroniques de la Fruitière*, je suis allé à la rencontre des gens qui font le Comté chaque jour et de ceux qui l'aiment passionnément. »

Ainsi, par le biais d'anecdotes historiques, de témoignages et d'observations personnelles, l'auteur, en reporter candide, relate les secrets de notre Comté, de son histoire collective et solidaire à ses techniques d'affinage, en passant par ses critères d'appellation ou ses multiples occasions de consommation... De rencontre en rencontre, il nous rappelle que ce sont bien des hommes et des femmes qui travaillent chaque jour à l'élaboration de notre fromage...



Fred Bernard publie en 1996 ses premiers albums jeunesse : *Mon ami crocodile*, chez Albin Michel Jeunesse comme auteur-illustrateur, dessine *Warf*, le pirate avec P.-H. Turin au Seuil et écrit *La reine des fourmis a disparu* chez Albin Michel avec François Roca, qui remporte plusieurs prix (Goncourt jeunesse 1997, prix Sorcières 1996, prix Jérôme Main). Puis il réalise un ou deux albums par an avec François Roca, ainsi que *L'arche de Nino* avec son ami Nino Ferrer. En mai 2001, c'est en rentrant d'Afrique qu'il se lance dans la bande dessinée avec *La tendresse des crocodiles*. Suivront entre autres *L'ivresse du poulpe*, *Lily Love Peacock*, *La Paresse du panda*.

Il s'inspire des anecdotes de son grand-père vigneron pour publier fin 2013 *Chroniques de la vigne* chez Glénat. Infatigable conteur et curieux, il adore essayer tous les types d'écrits et joue de ses modèles pour mieux les réinventer.



Glénat

***CHRONIQUES DE LA FRUITIÈRE - Voyage au pays du Comté** / Auteur : Fred Bernard, avec la collaboration de Vincent Bernière / Éditions Glénat / Collection Hors Collection / 152 pages / Format : 20 x 26,5 cm / Cartonné / Prix public TTC : 19,50 €.

4^e TABLE DU COMTÉ

Les Marseillais, fadas de Comté !*

Du 7 au 11 octobre, le Comté a régalaé les yeux et les papilles des Marseillais...

C'est fou comme le Comté se marie bien avec le soleil, la mer, l'accent chantant du Sud et les bons vins ! La 4^e Table du Comté a réuni des centaines de « découvreurs » à Marseille, enchantés de cette confrontation avec leurs cinq sens. Sur le Vieux-Port, mais aussi dans les lycées hôteliers, l'inimitable Lionel Guérin a effectué une très appréciée fabrication à l'ancienne, avec du lait de vaches montbéliardes nourries à l'herbe, et élevées en Provence s'il vous plaît ! Autre lieu, autre ambiance... Dans un sublime restaurant éphémère au cœur de la ville, les 300 convives ayant gagné le jeu-concours sur www.comte.com et les 200 invités VIP (journalistes, blogueurs, professionnels de la filière) ont été chouchoutés par 14 chefs de talent. Sous les toques marseillaises, les neurones ont bouillonné d'imagination pour sublimer le Comté dans des déjeuners, brunchs ou dîners succulents. « *Quelle découverte intense, le Comté dans tous ses états !* », savoure Pascale, tout sourire en fin de repas. Certains convives sont même venus de Nantes ou de Lyon (lieux des dernières éditions de La Table du Comté) pour goûter au plaisir culinaire et en profiter pour s'offrir un week-end en cité phocéenne.

*A lire « avé » l'accent...



Le Comté débarque à Marseille, point de départ d'un beau voyage culinaire !

Revivez l'événement en photos et vidéo sur le site www.comte.com !



14 chefs se sont succédé pour titiller les papilles des 500 convives de la Table du Comté.



L'équipe du CIGC dévoile les secrets de fabrication du Comté...



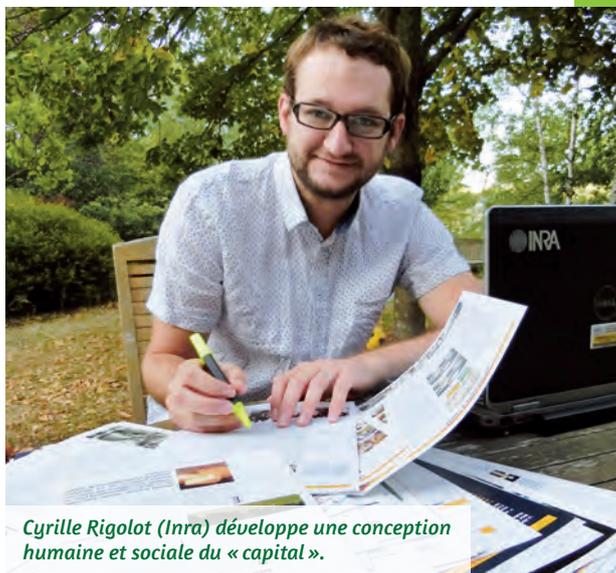
SCIENCES HUMAINES

Un chercheur se penche sur le capital social de la filière Comté

« Dans le contexte actuel très évolutif et marqué par une crise profonde du secteur laitier, la filière Comté est décrite comme un exemple de réussite économique. » Ainsi débute l'article* de Cyrille Rigolot, chargé de recherche à l'Inra. En prenant la filière Comté comme illustration, le chercheur propose, à travers un article très documenté, « d'explorer l'importance du capital social dans les capacités d'adaptation des filières ». Pour l'auteur, le « capital social » est « l'ensemble des normes et des réseaux qui facilitent l'action collective ».

Cyrille Rigolot montre comment les liens sociaux entre les acteurs de la filière permettent d'adapter les volumes produits à la demande du marché. Mais pas seulement ! En effet, « ce capital social peut être mobilisé comme source d'innovation pour d'autres problématiques, en prenant des exemples concrets dans le domaine social (évolution du travail des fromagers) et technique (améliorations de la qualité du fromage et autonomie des exploitations) ». L'auteur considère enfin que « le capital social de la filière présente des risques d'érosion », notamment liés à l'individualisme, aux phénomènes de concentration et aux « menaces » extérieures, « mais permet aussi de lutter, en quelque sorte, contre sa propre dégradation ».

*Un article passionnant à découvrir en intégralité sur www.comte.com.



Cyrille Rigolot (Inra) développe une conception humaine et sociale du « capital ».

SKI

Pas de vacances pour les nordiques ?

Quand l'Équipe de France Hommes de Fond bosse dur sur le glacier de Tignes... y a pas que le Comté qui fond !

Retrouvez Maurice Manificat, Robin Duvallard, les Poneys et bien d'autres dans **Summersession n°3**, une vidéo décalée signée Bérenger Lecourt à voir ici : www.bit.ly/29QkVz8



Rencontre au sommet entre 2 champions dans leurs disciplines respectives : Marc Janin, créateur du globe de Comté porté par Martin Fourcade lors de la Soirée Nordique SOMFY le 2 octobre.



Mode détente pour les filles du biathlon, de passage à Paris à quelques semaines de la reprise de la saison mondiale.

(De gauche à droite : Enora Latuillière, Anaïs Bescond, Justine Braisaz, Marie Dorin-Habert, Célia Aymonier)

DÉVELOPPEMENT

A Valdahon, la nouvelle fromagerie des « Villages réunis »



La « Fromagerie des Villages réunis » va bientôt concrétiser son projet lancé l'an dernier : la création d'un nouvel atelier à Valdahon, en remplacement des deux sites d'Avoudrey et de Passonfontaine.



Le bâtiment de 900 m² sur deux étages comprend un magasin de vente directe, un atelier de fabrication, deux bureaux ainsi qu'une salle de réunion à l'étage et une station d'épuration. L'imposant chantier, qui devrait s'achever en fin d'année, est suivi par cinq membres de la coopérative, dont Damien Charmoille, le fromager responsable. Ce dernier présente le futur atelier : quatre cuves de 12 Comté, une pompe à caillé et un système de moulage et de pressage entièrement automatisés. L'investissement de 4,3 millions d'euros (station d'épuration comprise) fait suite à l'union des deux coopératives de Passonfontaine et d'Avoudrey en octobre 2011.

Denis Vouillot, président de la Fromagerie des Villages réunis, explique : « Nous avons le choix entre investir sur un de nos deux sites ou créer un nouveau lieu. Nos deux ateliers étant vieillissants, sans possibilité d'extension, nous avons choisi la seconde option. »

Le lieu d'implantation - Valdahon - a été sélectionné pour sa fréquentation : ce lieu important de passage bénéficiera au magasin proposant du Comté, de la crème et du beurre de la coopérative, mais aussi des salaisons et autres produits régionaux.

> La fromagerie des Villages réunis, c'est ... 33 producteurs (à Arc-sous-Cicon, Avoudrey, Charbonnières-les-Sapins, Nods, Passonfontaine, Rantechaux et Vanclans) / 7 millions de litres de lait à l'année / 4 fromagers / 1 responsable du magasin et 2 vendeuses en temps partiel. Affineur : PFCE - Fromagerie de l'Ermitage



Un défi grisant pour l'affineur !

« En microbiologie, 1+1 ne fait pas toujours 2 », assure Thierry Bardey, Directeur des Fromageries Traditionnelles de l'Ermitage pour expliquer le nouveau challenge qui l'attend. L'affineur va devoir s'adapter à un nouveau fromage en blanc, issu du mélange des laits des deux anciens ateliers d'Avoudrey et Passonfontaine. « Il y a forcément une part d'inconnu », assure l'homme qui voit là « le charme de nos métiers », plutôt qu'une contrainte. « A nous d'appréhender la qualité des premiers produits ; nous ferons des analyses physico-chimiques pour définir les bons cycles d'affinage et optimiser cette nouvelle alchimie. Actuellement, les Comté de Passonfontaine ont un goût torréfié, fruité, une pâte souple et consistante, voire cristallisée pour les plus anciens ; les Comté d'Avoudrey ont une note plus douce, lactique, fruitée, une pâte souple et onctueuse. » Que donnera le mélange des deux ? Mystère et élucidation à l'été 2017, avec les premiers Comté affinés de la nouvelle fromagerie.

PRESSE AU COLLÈGE

Le Comté au cœur du Champa'trimoine !

Pour sa première participation au concours national du « Petit Journal du Patrimoine », le collège des Louataux de Champagnole remporte le 2^{ème} prix en juin dernier grâce au travail réalisé par les élèves de 6^{ème}6 autour du Comté (le thème à l'honneur cette année était « Métiers et savoir-faire »).

Intitulé *Champa'trimoine*, le journal* des 6^{ème}6 a pris les Routes du Comté afin de présenter les métiers d'agriculteur, de transporteur de lait, de fromager et d'affineur ainsi que leurs techniques et outils.

Sous la direction de Mmes Rauch et Keiflin, les 27 élèves ont, durant 3 mois, rassemblé leurs connaissances au CDI, interrogé des professionnels comme le Meilleur Ouvrier de France Marc Janin, visité la maison du Comté à Poligny... Ils ont également bénéficié des précieux conseils de Michel Ravet, journaliste du *Jura agricole et rural*, pour la rédaction des articles et la réalisation de la mise en page...

*Un mini-journal incontestablement réussi à découvrir en intégralité sur www.bit.ly/zdnus6r.





Formation Jeunes Agriculteurs : le Comté, ça s'apprend !

Depuis juin 2015, un stage de trois jours pour découvrir la filière Comté est obligatoire pour les agriculteurs s'installant sur la zone AOP. Zoom sur ces « nouveaux entrants » en plein apprentissage des valeurs du Comté.

JOUR 1 <

Découverte du CIGC, ses missions, ses professionnels

L'intérêt du cahier des charges, le marché économique dans lequel s'inscrit le Comté, la communication autour de ce produit sont autant de sujets abordés lors de cette première journée. Une quinzaine autour de la table, les stagiaires découvrent les valeurs de la filière, son fonctionnement et son histoire, de la bouche même des producteurs (membres du conseil d'administration du CIGC) et des salariés du comité de gestion. « Chaque producteur devrait s'engager dans la promotion du Comté ! », s'enthousiasme Edouard, un des stagiaires.



> JOUR 2

Plongée au cœur de la fabrication

Lors de cette session, c'est la coop de Frasné et son président, Maurice Vanthier, qui accueillent les stagiaires pour une immersion au cœur du lait... Avec Françoise Perrot Gallet de la FDCL, ils font le plein d'informations utiles sur le calcul du prix du lait, les volumes... et débattent de la taille des coopératives. Régis Bey, le maître-fromager, donne le secret de ses cuves et invite ces « nouveaux » à une qualité de lait irréprochable. Le président rappelle : « C'est un collectif ; si l'un déconne, tout le monde trinque ».

JOUR 3 <

Incursion dans le monde souterrain de l'affinage

Affineur, c'est un métier, qu'on se le dise ! Le dernier jour est dédié à la découverte du dernier maillon de la filière. Température des caves, temps d'affinage, soins aux fromages... Le groupe séparé en deux a bu les paroles des chefs de cave de Rivoire Jacquemin et Juraflore. Le matin, les stagiaires se sont penchés, avec Aurore Guy de la Chambre d'agriculture, sur la meilleure adéquation possible entre les moyens de production de chacun et les exigences du cahier des charges. Voilà, c'en est fini de l'apprentissage. Maintenant, au travail !



Ils ont dit...



Quentin / 21 ans, de Tréviillers

« J'ai toujours voulu être paysan et mon oncle cherche à transmettre. Après cinq ans en tant que boulanger-pâtissier-chocolatier, j'ai fait une formation de technicien agricole à la maison familiale de Vercel. Ce stage, bien sûr, est essentiel car on connaît le Comté, sans vraiment le connaître. Tout m'intéresse, forcément, c'est mon gagne-pain ! J'ai découvert les détails des métiers d'affineur et de fromager. J'ai beaucoup apprécié les discussions avec les producteurs, les fromagers, les présidents de coopérative, etc. »



Edouard et Bertrand / 26 ans, de Glère

« Bons copains à l'école, nous avons commencé notre carrière ensemble dans la nutrition animale et aujourd'hui, nous intégrons un Gaec existant. La présence des professionnels lors de chaque journée de stage est primordiale. On sent, en plus, qu'administratifs et pros fonctionnent bien ensemble. Nous avons découvert le système coopératif et appris l'importance de chaque éleveur, y compris du plus petit. Nous sommes sensibles à la nécessité de ne pas faire n'importe quoi (de trop gros volumes) et d'être consciencieux sur la qualité du lait. »



Bruno / 38 ans, de Paroy

« Je suis chauffeur-livreur et j'ai décidé de reprendre une exploitation. Je connais bien le monde de l'élevage et du Comté : mes oncles et mes grands-parents sont paysans. Malgré cela, j'apprends beaucoup lors de ce stage car on connaît des choses, mais pas tout ! J'ignorais par exemple les détails du calcul du prix du lait et j'ai aussi découvert les mécanismes de calcul de la référence de productivité à l'hectare. »



Céline / 32 ans, de Villers-le-Lac

« Je m'installe avec mon mari, déjà agriculteur. La première chose qu'il m'a dite en voyant mon programme, c'est « Tu as de la chance, j'aurais aimé faire ce stage lors de mon installation » ! J'étais aide-soignante et je suis repartie en formation « Transformation laitière » l'an dernier, car nous avons aussi des chèvres et je vais vendre mon fromage à la ferme. Je suis très attachée à l'humain et ce stage me permet de voir que nous ne serons pas seuls ! La filière est forte et le cahier des charges un vrai garant de l'équilibre global. »

« Les jeunes stagiaires s'intéressent de plus en plus au rôle de l'interprofession »



Fabien Colin est un des producteurs qui intervient auprès des nouveaux entrants lors du stage. Il revient sur le pourquoi de cette formation et évoque tout l'intérêt « d'échanger entre producteurs ».

Comment est né ce stage en juin 2015 ?

☞ Au départ, c'est une volonté des JA du Doubs qui s'inquiétaient des installations « fragiles » fleurissant à l'époque des cessations laitières. Les JA ont proposé à l'Interprofession de rendre obligatoire cette formation, qui l'a mise en place pour toute la zone d'appellation.

Quelles sont les questions qui reviennent le plus ?

Les préoccupations les plus importantes portent sur le cahier des charges et plus récemment sur le calcul de la productivité à l'hectare. Mais nous constatons aussi pas mal de questions sur le fonctionnement de l'interprofession, son rôle et la ventilation de son budget.

Ces stages pour les « nouveaux » de la filière vous apportent-ils quelque chose, à vous ?

Oui et je pense que c'est la même chose pour eux : la tolérance face à la diversité ! On ne fait pas tous pareil selon la géographie, le potentiel des sols, les particularités de notre exploitation. Les attentes et les échanges vécus au cours de ces formations me servent aussi dans mon rôle d'administrateur. J'ai une vision plus globale des hommes et des femmes qui forment cette filière.

Constatez-vous un profil émergent des nouveaux entrants dans la filière ?

Pas mal d'entre eux ont déjà eu un parcours professionnel tout autre et reviennent « aux sources familiales » d'un grand-père ou d'un oncle agriculteur. Les « hors cadres familiaux » et les nouveaux entrants sont particulièrement curieux et intéressés. On sent qu'avec eux, les messages passent. Mais ceux qui « baignent dedans » trouvent aussi un intérêt à ce stage : une piqûre de rappel est toujours nécessaire et ils se surprennent à apprendre des choses aussi ! ☺☺



Un an et demi après ...



Amélie Rochet, comment se passe votre installation ?

« **B**ien ! Je suis installée avec mon mari depuis juin 2015 à Grayet-Charnay, prenant progressivement la place de ma belle-mère bientôt en retraite. Etant du milieu et ancienne vendeuse en fromagerie, je connaissais déjà beaucoup de choses développées au stage. Mais j'en ai appris pas mal aussi ! J'ai fait partie de la toute première session, c'était donc un test pour tous. Pour ma part, j'ai découvert des domaines loin de mes préoccupations quotidiennes touchant à la publicité et à l'export. L'explication de la productivité à l'hectare m'a par ailleurs paru essentielle ! Cette formation m'a surtout permis de rencontrer d'autres agriculteurs qui font « autrement » : j'en ai tiré des idées et je les teste. Pour l'instant, ça marche ! »



190 jeunes agriculteurs et nouveaux entrants ont suivi la formation « Jeunes Agriculteurs » depuis juin 2015, date à laquelle celle-ci est devenue obligatoire pour bénéficier des aides à l'installation.

VUES D'AILLEURS

En Rocamadour, on trouve l'idée bonne pour « transmettre l'histoire ».

Dominique Chambon, Président du Cnaol, de la Fnaop et producteur de Rocamadour fermier dans le Lot assure : « En Rocamadour, nous n'avons pas ce type de formation, mais nous en ressentons clairement le besoin quand les générations se renouvellent. Notre appellation est toute récente (1996) et c'est très important que les jeunes aient conscience de cette histoire. Trop souvent, ils considèrent l'appellation comme un acquis et doutent parfois : pourquoi a-t-on écrit telle ou telle chose dans le cahier des charges, pourquoi favorise-t-on l'herbe ? Toutes les réponses à ces questions sont dans l'histoire de la bataille pour l'appellation. Je suis persuadé qu'en connaissant parfaitement son passé, on se donne toutes les chances pour l'avenir. »

En Beaufort, ils ont déjà testé !

Le Beaufort est le tout premier syndicat de défense à avoir mis en place ce type de stage, en 2008. Caroline Glise, responsable administrative du Syndicat de défense du fromage Beaufort, raconte : « Le Conseil d'administration avait une volonté forte de bien expliquer aux jeunes entrants que la filière fonctionnait grâce à l'implication des producteurs de lait. De cet enjeu important est née la formation sur deux jours. Nous avons demandé aux jeunes ce qu'ils souhaitaient apprendre et aux professionnels ce qu'ils voulaient transmettre. Il y a eu de grosses différences dans les réponses ! En fonction de ces multiples attentes, nous avons élaboré un contenu basé sur l'intervention de nombreux professionnels, des visites, des dégustations, des discussions à bâtons rompus, etc. A en croire votre programme, vous avez construit quelque chose d'assez similaire à nous ! »



Encore un Tour de France au goût de Comté !

Avec des passages à Bourg-en-Bresse, Champdor-Corcelles, Hauteville-Lompnes, Moirans-en-Montagne, Champagnole, Malbuisson (notamment), la route du Tour de France s'est une nouvelle fois cette année confondue avec celle(s) du Comté... Vivement l'an prochain !



Moirans : au village départ de Nathalie Nguyen, on cuisine au Comté, évidemment !



Bourg-en-Bresse : comme le prouve Eric Goepfert, le Comté se sculpte aussi !



Christine Ménétieux, maillot blanc à cloche verte de la promotion du Comté.



Champagnole : interview gourmande de Marc Janin (MOF) par Gérard Holtz.



Champdor-Corcelles : les producteurs de Brénod ont célébré le passage du Tour à leur façon...



... tout comme leurs collègues de la Fdsea du Doubs à Malbuisson !



Moirans : Arthur Vichot ne rate jamais une occasion de savourer le Comté !



Et que dire de son fan-club quand il s'installe au bord des routes ?



Hauteville : le fan-club du biathlète Simon Desthieux est actif en été comme en hiver !

SAVOUREUSE TOURNÉE

Le Comté ne tourne pas en rond...

Commencée le 18 juin à l'occasion des 24 heures du Temps de Besançon, la Savoureuse Tournée du Comté AOP s'est achevée le 4 septembre lors de l'exhibition de ski de fond et de biathlon qui s'est déroulée à Aix-les-Bains. Pour sa 5^{ème} (déjà) saison, la Tournée a également fait étape à Montbéliard, aux Cascades du Hérisson, à Chézery-Forens, à Poligny, à la Saline Royale d'Arc-et-Senans (photos), à Pérouges et à Magny-Cours, à l'occasion de l'événement Trait Comt'Est. Vivement cet hiver pour reprendre la route des gourmands !





Au Gaec du Scay, les vaches n'en finissent pas de brouter !

Adeptes du pâturage tournant très court, les trois producteurs de Boujailles valorisent très bien la ration alimentaire de base.



De gauche à droite : Michel Menestrier, Jean-François Paulin et Philippe Paulin.

Depuis leur regroupement en 2015, Philippe Paulin, son frère Jean-François et Michel Menestrier, un voisin, disposent d'un troupeau de 95 vaches et d'une surface de 220 hectares sur un parcellaire très regroupé. En tout, au Gaec du Scay à Boujailles, 78 hectares sont destinés au pâturage des vaches laitières. L'idéal pour valoriser l'herbe dans la ration alimentaire !

De début mai jusqu'au regain, les vaches laitières tournent sur 35 hectares, séparés en six parcelles et bordés par deux petites routes communales. Le pâturage tournant, organisé avec l'appui de la Chambre d'Agriculture, conduit les bêtes à revenir tous les 18 jours sur la même parcelle et à rester entre 1,5 à 4 jours maxi sur une parcelle. L'herbe est pâturée au stade feuillu, n'excédant jamais 10 cm ! Avec un bon potentiel, 38 à 40 ares par vache laitière sont mis à disposition au printemps, en distribuant un peu de foin à l'auge (2 kg). « Dans notre système, nous ne pratiquons pas l'affouragement en vert et nous ne déplorons aucun refus », se réjouit Philippe Paulin.

Une bonne valorisation de la ration de base en hiver

Les foins sont effectués tôt (fin mai lors d'une année à météo clémente) et la seconde coupe a lieu un bon mois après. « Sur les 120 hectares de

foin, nous en remettons 80 en pâture rapidement », poursuit Philippe Paulin, qui a mis en place, avec ses associés, deux passages canadiens « maison » facilitant la traversée de la route communale et permettant le libre accès des vaches au bâtiment et au parcellaire. Les vaches pâturent d'avril à novembre durant les bonnes années.

En complément de la pâture ou du foin regain, le troupeau du Gaec du Scay reçoit un mélange d'orge, de blé et de maïs aplatis, de tourteau, d'une luzerne 23 en bouchon et de minéraux.

Au printemps, l'exploitation traite environ 90 vaches avec une valorisation permise par l'herbe de 16 à 18 litres de lait. L'hiver, la valorisation de la ration de base se situe au-dessus de 15 kg avec du fourrage séché en grange.

Evidemment, il faut investir au départ dans du matériel pour séparer les parcelles, construire des chemins en béton, aménager des points d'eau (un tous les 200 mètres, soit 24 sur six parcelles !), semer et resemer régulièrement pour garnir les prairies. La lutte raisonnée sans relâche contre les campagnols est aussi très chronophage, mais sauve le pâturage et sécurise les récoltes. Pour le Gaec du Scay, le jeu du pâturage en vaut définitivement la chandelle !

PRIX AOP

Produire à moindre coût, une histoire de famille !



A l'EARL des Prés Jailloux aux Moussières, tout le monde met la main à la pâte au sein de l'exploitation : Carole et Stéphane Barbe, mais aussi leurs trois enfants. Ce prix AOP*, reçu au comice de Longchaumois, c'est avant tout une récompense familiale ! Celle de leurs efforts quotidiens pour produire « le plus économiquement possible » un lait de qualité (dont 55 % du volume total en été). Grâce à une gestion rigoureuse du pâturage et une perpétuelle remise en question de leurs pratiques, « Les Prés Jailloux » utilisent 177 kg de concentrés pour 1000 litres de lait produit.

* Dans les comices du Jura et du Doubs, le Prix AOP met à l'honneur les agriculteurs optimisant les ressources locales et réduisant les intrants, afin d'être plus autonomes dans leurs ressources fourragères : retrouvez la liste des agriculteurs récompensés par le Prix AOP sur www.comte.com.



SPÉCIAL CTFC

Les rois de la sonde et du microscope courent contre la montre !

Chaque jour, les équipes du CTFC collectent des échantillons de Comté, les analysent au laboratoire et les interprètent avant de les transmettre le jour suivant aux fromagers.

Chaque jour au petit matin, Mathilde, Virginie, Hervé, Angélique, Andgeline et Olivier, les six techniciens préleveurs du Centre Technique des Fromages Comtois (CTFC), sillonnent les routes de la zone d'appellation pour prélever du lait de cuves, des Comté de 20 heures et 15 jours, et des levains.

L'objectif ? Effectuer des prélèvements tous les quinze jours dans les 138 fromageries sous convention et connaître ainsi précisément le quotidien des fabrications. C'est ce que l'on appelle le suivi analytique en fromagerie.

Une fois les prélèvements réalisés, démarre alors une course contre la montre pour emmener ces échantillons au laboratoire du CTFC, qui effectue les analyses... dans la demi-journée suivante ! La microflore du lait, l'activité des levains, le pH, l'extrait sec et la matière grasse du fromage à 20 heures sont passés au crible des laborantines, puis les résultats sont interprétés par les 12 techniciens de fromagerie qui les envoient le jour-même aux fromagers. Une prouesse quotidienne qui permet à chaque fruitière d'agir en prévention et d'optimiser la qualité de sa fabrication !



De gauche à droite : Angélique Jeannin, Andgeline Ozérée, Olivier Lasserre, Mathilde Defrasne et Virginie Humbert

> 6h00 du matin : les cinq préleveurs s'apprêtent à partir prélever les échantillons en fromagerie.



> Andgeline Ozérée prélève un morceau de pâte pour analyser les qualités physico-chimiques de ce Comté.



> Aux environs de midi : les échantillons sont déposés à l'accueil du CTFC.



> Le matin suivant : les laborantines soumettent les échantillons prélevés à la mesure du Food Scan, tout spécialement calibré pour le Comté.



> Les résultats des analyses sont lus attentivement par le fromager de la fruitière.

Le chiffre



299 118 analyses ont été réalisées par le laboratoire du CTFC à partir de **57 723 échantillons** prélevés lors de la campagne laitière 2014/2015 (pour les 4 AOP comtoises).



LECTURE DE PAYSAGE

L'abondance de haies ne nuit pas à Vernierfontaine

> Par Pascal Bérion

Maître de conférences en Aménagement de l'espace et urbanisme • Université de Franche-Comté / Laboratoire ThéMA UMR CNRS 6049



Le paysage de la fruitière de Vernierfontaine s'inscrit en totalité sur le plateau dit d'Ornans, que partage en deux entités distinctes la vallée de la Loue : le plateau d'Amancey au sud et celui d'Ornans/Valdahon au Nord. La rivière s'est encaissée de plus de 300 mètres dans la masse des plateaux et forme une vallée étroite bordée par des falaises abruptes et des reculées perpendiculaires qui incisent en « arrêtes de poisson » le plateau d'Ornans.

Le terroir de la fromagerie de Vernierfontaine s'organise en trois sous-ensembles :

- > Le premier correspond aux communes d'Athose, Chasnans et Vernierfontaine. Les altitudes sont proches de 700 mètres. La surface du plateau est modelée par des ondulations issues soit de l'érosion karstique (doline), soit du creusement de vallons secs préfigurant les reculées qui s'encaissent dans le plateau à l'approche de la vallée de la Loue.
- > Le deuxième comprend Saules et des fermes situées près d'Etalans et de Gonsans. Les altitudes sont comprises en 550 et 600 mètres. Le modelé de surface est plus régulier et lui aussi marqué par l'érosion karstique.
- > Le troisième se localise sur la commune de Longeville, sur le plateau d'Amancey. Les altitudes s'étagent entre 700 et 800 mètres avec des espaces agricoles sur le plateau et au sein du « faisceau salinois ».

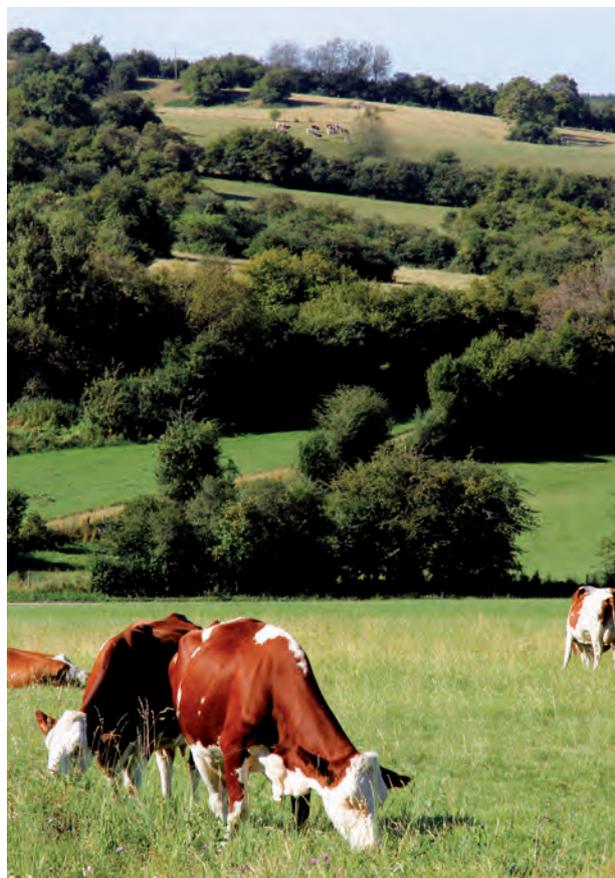
Une protection efficace contre la bise

Le trait d'identité majeur du paysage de Vernierfontaine est l'abondance et la densité des haies. Leur présence semble assez singulière : les haies ne relèvent pas ici d'une dynamique de bocage et ne servent pas de barrière végétale pour établir des enclos pour le bétail. Elles se sont développées sur les limites des parcelles et fait significatif, l'étude d'anciennes photographies aériennes montre qu'elles se sont sérieusement étendues jusqu'à nos jours.

Deux grands types de haies se distinguent dans ce finage :

- > De Deservillers à Etray, des haies arbustives, implantées sur les sols minces recouvrent les calcaires compacts et durs. Sous l'effet de l'érosion karstique de nombreuses pierres sont présentes dans les champs. Les agriculteurs, au fil des générations, ont patiemment enlevé les pierres encombrantes et les ont déposées sur les limites de leurs parcelles. Ici, leur forme ne permet pas d'édifier des « murs » mais simplement un alignement de cailloux sur lesquels finissent par pousser des buissons d'épineux.
- > A Saules et à Etalans, des haies stratifiées composées d'arbres de haute tige (chênes, frênes) et d'arbustes, sont implantées sur des sols moins empierrés et plus profonds, développés sur les calcaires et les marnes.

Les espaces agricoles de ce terroir ont été remembrés depuis les années 60. Le parcellaire, autrefois agencé en lanières, se compose maintenant de blocs parcellaires de plusieurs hectares dédiés aux prés de fauche, à la pâture ou parfois à la culture de céréales. Cependant, les haies héritées des anciens découpages subsistent et donnent à voir un agencement fort original, dans lequel les anciennes limites parcellaires sont lisibles. Ces haies ne constituent pas une contrariété pour l'exploitation des parcelles. Certes, elles nécessitent d'être entretenues, mais elles protègent efficacement les animaux de la bise glaciaire et les sols minces du dessèchement.



Retrouvez le texte complet de cette lecture de paysage sur www.comte.com, rubrique « Valorisation du terroir ».





A Vernierfontaine, l'amour du Comté bien fait !

Les 35 sociétaires de la coopérative du Doubs ont décidé de lancer de nouveaux investissements à compter du printemps prochain.



La quasi-totalité des 35 producteurs dont dix femmes, réunis en septembre à la coopérative. Et peut-être une future productrice (avec le serre-tête) au centre de la photo ?

Des prés, des prés, encore des prés, oh ! Une fromagerie. La coopérative de Vernierfontaine est située à la sortie du village dans un joli bâtiment construit en 2005, au cœur d'une nature verdoyante. Elle réunit 35 producteurs répartis sur sept communes et semble héritière d'une lignée de professionnels tout à la fois prudents et ambitieux. Patrick Duboz, le président depuis bientôt 10 ans, explique la philosophie qui perdure au sein de la coopérative : « Depuis des décennies, les sociétaires ont investi régulièrement afin de garder un outil fonctionnel et adapté, de manière à ce que chaque génération supporte de façon égale les dépenses engendrées et l'impact sur le prix du lait. »

Nouvelles caves et nouvelles cuves

C'est ainsi qu'après la construction d'une nouvelle fromagerie il y a onze ans, ayant permis l'agrandissement de l'atelier et la création d'un magasin modernisé, de nouveaux travaux sont attendus au printemps prochain. L'objectif est multiple : d'abord, passer d'un soutirage 14 pains à un soutirage 12 pains et pour cela, ajouter deux cuves et donc agrandir l'atelier en avançant la façade. Ensuite, il s'agira de créer deux nouvelles caves pour les besoins du magasin et des fromages en blanc, un nouveau bureau pour le fromager et une salle de réunion, la petite existante étant déjà bien occupée par la paperasserie administrative ! Enfin, créer une station d'épuration individuelle, celle de la commune étant saturée, sur une parcelle toute proche de la fromagerie.

Le magasin, lui, va bénéficier de petits travaux d'aménagement pour apporter encore plus d'espace et de confort aux clients. Les deux vendeuses, Christine Mesnier et Valérie Michel, y proposent le Comté de la fruitière et d'autres produits fromagers régionaux, tels que cancoillotte, Morbier, Mamirolle, etc.



Fiche d'identité > La coopérative de Vernierfontaine

SOCIÉTAIRES 20 exploitations, 35 producteurs à Vernierfontaine, Chasnans, Athose, Longeuville, Saules, Etalans (1) et Gonsans (1)	
PRÉSIDENT Patrick Duboz	FROMAGERS Damien Briot et son second, Geoffroy Viennet
LITRAGE 6 millions de litres de lait AOP	AFFINEURS Maison Rivoire-Jacquemin
FABRICATION Comté et beurre revendu pour la cancoillotte et vendu en plaquettes	
CONTACT 2 rue des Clos • 25580 VERNIERFONTAINE Tél. 03 81 60 01 41	





Damien Briot (à droite) a succédé à Pierre Albesa (à gauche)

Damien Briot, une promotion bien méritée

Après vingt années en tant que second à Vernierfontaine, Damien Briot, 37 ans, vient de prendre la place de son digne prédécesseur, parti en retraite, Pierre Albesa. « C'est lui qui m'a tout appris », assure Damien Briot, qui se souvient avoir commencé à froter les fromages à 16 ans, sous l'œil vigilant de Pierre, et après un CAP raté en mécanique agricole. L'échec de cette première orientation sera finalement une chance, tant le jeune homme se passionne d'emblée pour son nouveau métier !

Les gestes à accomplir, la méticulosité du métier de fromager, Damien Briot a tout appris « sur le tas », mais aussi lors d'une formation pour adulte de six mois (BP4) à l'Enil de Mamirolle, que Pierre l'a invité à suivre.

Originaire de Nods, Damien Briot est aujourd'hui un habitant comblé de Vernierfontaine et un fromager accompli qui n'aime guère la monotonie : « J'aime tout suivre : le ramassage du lait, le démolage des fromages... »

Mais au fait, c'est quoi la recette d'un bon Comté ? « C'est l'amour qui fait tout ! »

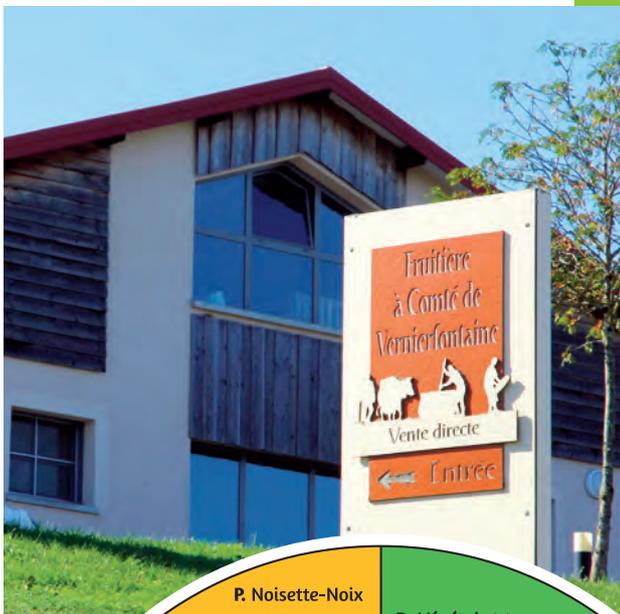


La Vesce des haies

Dans les prairies de fauche du bassin laitier de Vernierfontaine, il n'est pas rare de trouver de la Vesce des haies. Et rien d'étonnant à sa présence lorsque l'on connaît la prépondérance des haies dans le paysage de ce secteur !

Cette belle Fabacée, aux couleurs variant du violet foncé au rose clair (parfois presque bleu) et dont les pétales sont souvent joliment striés de pourpre, profite de la présence des plantes alentours pour se dresser à l'aide de ses vrilles.

Ses corolles imitant un joli papillon attirent très régulièrement des insectes pollinisateurs dont le plus gourmand est le bourdon. Cette plante, cependant assez commune, est intéressante d'un point de vue fourrager et très appréciée par les Montbéliardes.



Un Comté aux notes torrifiées, animales et fruitées

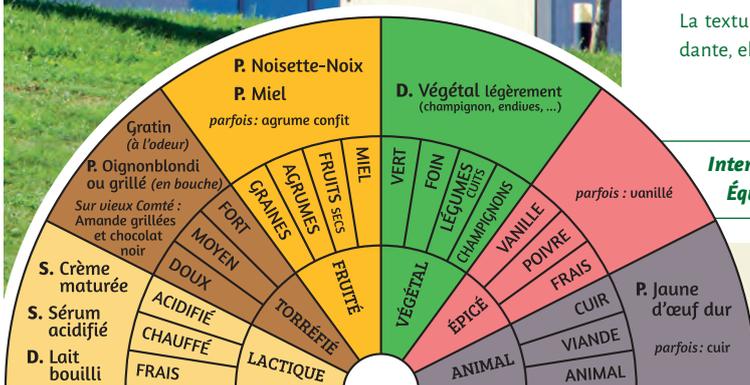
Les Comté de la Fruitière de Vernierfontaine présentent une palette aromatique agréable, qui repose avant tout sur l'imbrication des notes torrifiées et fruitées et un socle de saveurs bien équilibrées.

Cassée sous le nez, la pâte révèle des arômes de gratin. En bouche, les principaux arômes font référence à du grillé (oignon grillé, pain grillé, amandes grillées), à des graines comme la noisette et la noix, à du jaune d'œuf dur et du miel (du Jura !).

La jeunesse du fromage est parfois rappelée au dégustateur par les notes lactées marquées (crème maturée, lait bouilli, petit lait), une note végétale et de l'oignon blondi.

Les fromages plus vieux présentent des arômes plus développés, à la fois torrifiés et fruités comme « amandes grillées », et une note animale bien assumée (œuf, cuir).

La texture a du corps, elle est bien onctueuse, relativement fine et fondante, elle accompagne bien ces arômes lactés / fruités / torrifiés.



Intensité d'arômes : moyenne à soutenue
Équilibre des saveurs : salé-sucré

Palette aromatique des Comté de la Fruitière de Vernierfontaine fabriqués entre 2013 et 2015, affinés par la maison Rivoire-Jacquemin ou à la Fruitière. Dégustations réalisées par le Jury Terroir Comté. Réalisation : F. Bérodière, CTFC, septembre 2016

P = arômes principaux / S = arômes secondaires / D = arômes discrets



SAVOUREUX CIRCUIT N°9

Besançon, le temps du Comté

C'est bien connu : le Comté est un fromage qui prend toute son envergure avec le temps. Alors quand le célèbre fromage rencontre la capitale du temps, Besançon, l'alchimie est nécessairement savoureuse... Suivez-nous dans la belle cité horlogère et dans tous les lieux qui font vivre le Comté !



Porte d'entrée : **Besançon** / Durée : **2 jours au moins** / Pour qui ? **Couples, familles, actifs, seniors...** / Mobilité : **voiture, à pieds** / Saisonnalité : **toutes saisons**

Besançon, une ville qui prend son temps...



1

Visites guidées : Office de Tourisme de Besançon
2, Place de la 1^{ère} Armée Française • 25 000 BESANÇON
03 81 80 92 55 / www.besancon-tourisme.com

L'Affineur Comtois : le temps des gourmands



2

L'Affineur Comtois
82 rue Battant • 25 000 BESANÇON
03 81 61 47 29 / www.restaurant-laffineurcomtois.fr

Trepot, le temps d'autrefois



3

Fromagerie-Musée de Trepot
3, Place de la Mairie • 25 620 TREPOT / Roland Philippe
03 81 86 71 06 / www.fromagerie-musee-trepot.fr

Le Repère des Anges : un temps béni des dieux !



4

Le Repère des Anges
6, chemin de la Gratte • 25 720 LARNOD
09 500 290 51 / www.lereperedesanges.fr

Emplettes gourmandes : Fruitière de Fontain, le temps du Comté



5

Fruitière de Fontain
Z.A. Route de Pugey • 25 660 FONTAIN
03 81 57 21 05 / fromageriedefontain@orange.fr

Un p'tit détour ? Un temps à part au musée des Maisons Comtoises



6

Musée des Maisons Comtoises
Rue du musée • 25 360 NANCRAÏ
03 81 55 29 77 / www.maisons-comtoises.org

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 de Gestion du Comté, l'État, la Communauté Européenne, le Conseil Régional de Franche-Comté et les départements de l'Ain et du Doubs.



Retrouvez ce circuit sur www.comte.com, rubrique « Idées de savoureux circuits ».



Pizza Darraduv



INGRÉDIENTS

- Pâte à pizza
- Crème
- Oignons émincés
- Lardons
- Ravioles de Romans
- Comté
- Poivre au besoin



Recette proposée
par **Monique Bonici**,
restaurant **La Taverne**,
à Villard-de-Lans.
(04 76 95 14 32)

- ✓ Une pizza parsemée de Comté toute simple mais avec une histoire prestigieuse ! Elle a en effet été créée par la famille Bonici, taverniers de leur état à Villard-de-Lans, en hommage à deux de leurs plus fidèles et talentueux pensionnaires : les fondeurs Roddy Darragon, médaillé d'argent aux Jeux de Turin en 2006 (aujourd'hui retraité), et Robin Duvillard, médaillé de bronze en relais à la fois aux Jeux de Sotchi (2014) et aux Mondiaux de Falun (2015).



Le conseil du sommelier

Accord avec un vin du Jura

Cette pizza s'accompagne volontiers d'un Côtes du Jura blanc, cépage Chardonnay.

Accord avec un vin d'une autre région

Un Chignin-Bergeron (Savoie).



Conseil dégustation

Comté et cumin en pain perdu*

Un accord particulièrement bienvenu à l'approche des premiers frimas... La chaleur va décupler le côté frais et épicé du cumin qui se pose délicatement sur les arômes du Comté. Quant à la texture, le contraste entre le moelleux du pain perdu, le grillé de surface et le craquant des graines de cumin sera comme une petite fête à chaque bouchée !

**Tremper des tranches fines de pain rassis dans 25 cl de lait, puis dans 4 oeufs battus avec 150 g de Comté râpé et une pincée de cumin en poudre. Faire chauffer une noisette de beurre cru dans une poêle et faire rôtir doucement le pain sur chaque face. Saupoudrer de quelques graines de cumin avant de servir (chaud).*





Emmanuel Mathey

Le chef d'orchestre

S'il aime prendre des décisions, Emmanuel Mathey apprécie qu'elles soient concertées.

Emmanuel Mathey est le dynamique président de la coopérative fromagère du plateau de Bouclans, sur le premier plateau du Doubs.

Emmanuel Mathey n'a visiblement qu'une envie : agir. Et surtout pour le bien collectif ! Ce fils de paysans du Doubs (Naisey-les-Granges), aîné d'une fratrie de cinq enfants, a débuté sa carrière en 1985 en tant que formateur en informatique appliquée à l'agriculture, à la maison familiale et à l'institut rural de Vercel. En 1992, alors que les conseils d'administration des deux entités fusionnent, il saisit l'opportunité qu'on lui tend et devient le directeur de la structure unique. Lui, le plus jeune et le moins diplômé des quinze salariés ! Il en retire une certaine fierté, mais expérimente surtout, pour la première fois, le mode de gestion qu'il utilisera toute sa vie durant : la gouvernance collective. Plutôt que de s'imposer à la tête de l'équipe, il se met au centre de la mêlée. « *Ce n'est pas le pouvoir qui m'intéresse, c'est l'utilité de l'action d'un groupe* », explique-t-il.

Après quatre ans à la tête de la maison familiale et rurale, il prend la suite de ses parents et réalise son souhait de jeune homme : devenir agriculteur. « *J'aimais passionnément ce métier depuis toujours : la nature, la proximité des animaux...* »

Gouverner tous ensemble

En Gaec depuis 1996, Emmanuel Mathey accepte la présidence de la

coopérative fromagère du plateau de Bouclans en 2006 avec la ferme intention « *de valoriser notre lait et notre rôle de producteurs de Comté* ». Seul impératif : gouverner tous ensemble. Il met en place un système collégial et lance des mesures pour améliorer le rendement, la qualité du lait. Dans cet esprit, la coopérative adhère à l'Union de fruitières Juramonts où Emmanuel Mathey est aujourd'hui membre du bureau.

Cette volonté continuelle d'entreprendre, l'éleveur et son épouse, Corinne, coiffeuse à son compte, l'ont transmise naturellement à leurs trois enfants. Léa, 28 ans, est assistante sociale ; Camille, 26 ans, est boulanger à son compte à Besançon et Pierre, 23 ans, est électricien. Tous trois leur ont donné 4 petits-enfants, « *bientôt 5 !* »

L'an dernier, Emmanuel Mathey l'a annoncé : « *En 2019, je ne serai plus président* ». Il organise donc sa succession, avec la même concertation que le reste des décisions. Que l'on se rassure, avant de laisser sa place, le Président ne cessera pas d'agir, notamment pour accueillir de nouveaux éleveurs tout en valorisant au mieux le lait de tous les producteurs.



LES ANIMATIONS DU GROUPUSCULE D'ACTIONS GUSTATIVES :

... SALON DES SITES REMARQUABLES DU GOÛT
• 3 & 4 décembre > Billom (Puy-de-Dôme)

SAVOUREUSE TOURNÉE DU COMTÉ D'HIVER



- 17 & 18 décembre > La Clusaz (Haute-Savoie) / Coupe du Monde de Ski de fond
- 21 & 22 janvier > Chaux-Neuve (Doubs) / Coupe du Monde de Combiné nordique
- 10, 11 & 12 février / La Transju'
- Du 20 au 23 mars > Morzine (Haute-Savoie) / Tournoi international des Douanes
- 24, 25 & 26 mars > Bessans (Savoie) / Championnats de France de Ski Nordique



Retrouvez sur www.comte.com l'agenda complet des prochaines manifestations au Pays du Comté... et ailleurs !