

# Les Nouvelles du COMTÉ



JOURNAL D'INFORMATION DU COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DE GESTION DU COMTÉ

DOSSIER

*Le Comté, créateur  
de valeurs partagées*

Pages 6 à 9

## 2 EDITO

« Assurer l'avenir de nos enfants ! »

PAR CLAUDE VERMOT-DESROCHES

## 4 EXPORT

Les Anglophones font « cheese »  
quand ils mangent du Comté

## 10 SKI NORDIQUE

Retour sur un 4<sup>ème</sup> hiver  
au goût de Comté



ÉVÉNEMENT

## Fromage intergalactique : le Comté en orbite !

Page 5



## CLAUDE VERMOT-DESROCHES

PRÉSIDENT DU CIGC

Assurer l'avenir  
de nos enfants !

L'étude prospective et ses cinq scénarios sur l'avenir de nos AOP, menée avec le ministère de l'Agriculture, connaît un beau succès. Citée comme exemple par le PDG de l'INRA, Philippe Maugin, lors d'une intervention devant l'Académie d'Agriculture de France, elle ne donne pas de solutions, mais traduit la nécessité d'anticiper pour assurer l'avenir. Ainsi nous avons fait partager, lors de nos réunions décentralisées de début d'année, le constat des évolutions rapides qui s'opèrent autour de nous.

Premier constat, le bien-être animal est devenu une priorité pour certains, au même titre que l'environnement. Dans ce cadre, les anti-lait et les anti-viande ne sont plus un simple bruit de fond. Second constat, des distributeurs s'érigent en champions du partage, de la durabilité, du respect de la nature, du bien-être animal, etc, etc.

Le marketing se saisit de nos fondamentaux... Nous pouvons laisser faire et crier au scandale, ou agir. Prendre notre destin encore plus en mains. C'est cette deuxième voie que nous avons unanimement et naturellement choisie.

Notre filière est construite sur les vertus de qualité, de coopération, de partage et de confiance en l'autre. Les discussions actuelles autour de la révision du cahier des charges du Comté sont imprégnées de ces valeurs. Nombreux sont les groupes de travail qui ont commencé à se réunir et à rédiger des propositions, à soumettre aux différentes commissions du CIGC. Bien sûr, quelques-uns craignent que leur développement soit atteint par ces réformes d'avenir. C'est bien normal d'être inquiet pour son propre sort. Mais l'engouement à se plonger dans la construction de notre futur est tellement porteur que tous se sont mis en mode « assurer l'avenir de nos enfants ».

C'est donc plein de confiance, mais porteur d'exigence que le CIGC souhaite conduire ce travail sans jamais faiblir, jusqu'à son terme.

### CLIN D'ŒIL



### Vers une future Maison du Comté

L'interprofession se projette déjà dans la construction d'une nouvelle maison du Comté afin de créer un espace de découverte pour le public plus adéquat que l'existant (qui se trouve au rez-de-chaussée du CIGC). Un beau projet en perspective dont les grandes lignes seront dévoilées dans le prochain numéro...

## Sommaire

### L'ÉDITORIAL | PAGE 2

de Claude Vermot-Desroches

### ÉVÉNEMENT | PAGE 3

• Salon de l'Agriculture 2017

### EXPORT | PAGE 4

• Les Anglophones font « cheese » quand ils mangent du Comté

### VIE DE LA FILIÈRE | PAGE 5

• Le Comté de Plasne en orbite !  
• Quand le Comté ne laisse pas le bois de marbre !

### DOSSIER | PAGES 6 à 9

• Le Comté, créateur de valeurs partagées  
• Les réunions filière  
• Vers un nouveau cahier des charges en 2019

### SKI NORDIQUE | PAGE 10

• 3<sup>ème</sup> édition réussie pour le Challenge Biathlon Comté  
• L'hiver 2017 en 5 clins d'œil

### ENVIRONNEMENT | PAGE 11

• Lecture de paysage du val d'Arc-sous-Cicon

### EN DIRECT DES FRUITIÈRES | PAGES 12 & 13

• Arc-sous-Cicon, cette coopérative de village entend bien le rester !

### SUR LES ROUTES DU COMTÉ | PAGE 14

• Savoureux circuit : virée en moto au Pays du Comté

### SAVEURS | PAGE 15

• Muffins de Comté au canard fumé et framboises

### PORTRAIT | PAGE 16

• Paul et Martine Jussuet, l'attraction des pôles

### AGENDA | PAGE 16

ARCHIVES



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](http://www.comte.com/le-kiosque/les-nouvelles-du-comte.html)  
Ils peuvent également être commandés en version papier auprès du CIGC.



## SALON DE L'AGRICULTURE 2017

## Les fromages comtois au milieu des vaches !



**L**e Comté, le Morbier, le Mont d'Or et le Bleu de Gex ont cette année encore régalé les visiteurs du Salon International de l'Agriculture de Paris, début mars. La « fruitière », ce beau chalet de bois abritant les savoir-faire des filières du Massif jurassien, était idéalement placée au milieu des Montbéliardes, permettant ainsi de faire le lien direct entre la vache et les fromages de terroir au lait cru fabriqués grâce à elle. Pour dérouler le fil de l'histoire du Comté auprès des visiteurs, producteurs et fromagers ont quitté leurs fermes et leurs ateliers durant quelques jours, pour témoigner de leurs pratiques quotidiennes. Jeux, quizz ou dégustations, avec entre autres « Les Amis du Comté », ont permis de découvrir les secrets des goûts et des arômes d'un fromage AOP du massif jurassien : le pâturage, le système coopératif, la préservation de la biodiversité, la diversité des terroirs, etc. Olivier Laboute, chef cuisinier de renom, a concocté des recettes gourmandes avec du Comté, du Morbier, du Mont d'Or ou du Bleu de Gex, pour le plus grand plaisir des visiteurs !



*Le public s'est montré très curieux des AOP franc-comtoises et les ventes ont été à la hauteur !*



*Uzra Zeya, chargée d'affaires à l'Ambassade des Etats-Unis à Paris, s'initie avec plaisir au Comté en dégustant les préparations d'Olivier Laboute.*



## SOUVENIR

**C'**est Anais Nevers (avec un collier rose à droite de l'image) qui avait brillamment organisé l'édition 2016 de la « fruitière » au Salon de l'agriculture. Au CIGC, elle s'occupait également de la communication à l'export et de l'animation de l'association « Les Amis du Comté », dont nous relatons régulièrement l'activité dans ces pages. Anais était la joie de vivre au quotidien avec un petit côté espiègle, un dynamisme et un courage redoutables pour le travail à accomplir. Elle nous a quittés le 17 février dernier, suite à une longue bataille contre le cancer. Son sourire nous manque beaucoup.

## Un lauréat franc-comtois au concours des Prairies Fleuries

**L**e producteur de Cléron, Jean-Paul Girard, a remporté la première place du Concours Général Agricole des Prairies Fleuries 2016, en catégorie fauche (et pâturage). Il avait été sélectionné après avoir remporté le concours des prairies fleuries (catégorie pré de fauche) organisé par le Syndicat mixte de la Loue.



# Les Anglophones font « cheese » quand ils mangent du Comté

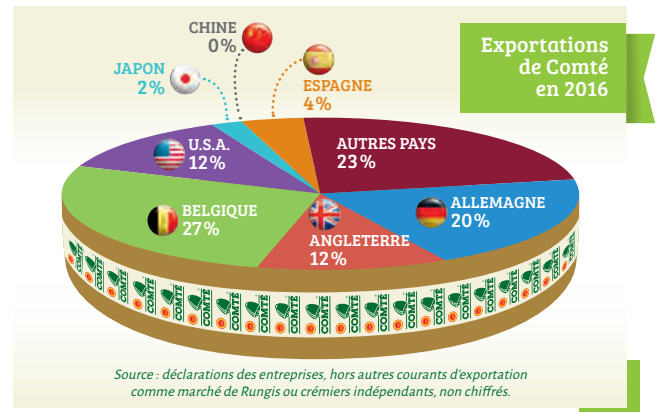
**Les parts de marché du Comté aux Etats-Unis et plus encore en Angleterre continuent de grimper.**

**E**n 2016, les exportations de Comté représentent 9,5% des ventes globales, soit une légère augmentation par rapport à 2015 (8,5%). La Belgique, et derrière elle l'Allemagne, restent historiquement les plus grands amateurs de Comté en dehors de nos frontières, depuis près de quarante ans. La consommation de notre petit Frenchie dans ces pays reste à peu près identique d'une année sur l'autre (plus de 1 000 t en Allemagne et plus de 1 400 t en Belgique).

Mais le Comté, et avec lui le goût de son terroir jurassien, conquiert depuis 5 ou 10 ans le cœur de deux autres grands pays : les Etats-Unis et plus récemment l'Angleterre. Ces deux nations, autrefois peu réputées pour leur culture gastronomique, opèrent depuis quelques années une découverte profitable des plaisirs du goût ! Cet attrait pour les produits naturels de terroir, et en particulier pour le Comté, s'observe depuis une dizaine d'années aux Etats-Unis, avec une augmentation sensible et régulière des ventes chaque année, atteignant un peu plus de 600T. Mais le phénomène outre-Manche est particulièrement fulgurant : la consommation de Comté a atteint en 2016 des niveaux d'exportation légèrement supérieurs à ceux des USA ! Les Anglais semblent apprécier le Comté sous toutes ses formes et à tous les repas (lire notre article ci-dessous).

Si la veille sur la Chine n'a guère été concluante dans cette immense contrée à la culture assez éloignée du Comté, le travail effectué sur le Japon depuis 2004 se poursuit.

En 2017, le CIGC maintiendra ses actions sur les pays cités, en y ajoutant l'Espagne (lire en bas de page).



## L'Angleterre, l'autre pays du Comté ?

**Comment les Anglais aiment-ils le Comté ? Megan Hallinan et James Middlehurst de l'agence MBA gèrent la communication autour du Comté depuis 2010 au Royaume-Uni. Ils nous répondent.**



*Comme tout Anglais qui se respecte, Megan Hallinan et James Middlehurst raffolent du thé et du Comté !*

### • Qui sont les Anglais qui mangent du Comté ?

Nous cibons les « gourmets » au Royaume-Uni. C'est devenu très à la mode de savoir parler de la nourriture, et en particulier du fromage. Mais le Comté est également mangé par les familles qui cherchent une alternative - plus excitante et plus savoureuse ! - aux fromages britanniques comme le cheddar. Ils aiment le Comté à déguster sur une planche au dîner, dans les recettes de cuisine et même désormais au petit-déjeuner...

### • Le Comté est-il un produit de luxe en Angleterre ?

Le Comté est actuellement considéré comme un produit de luxe, en raison de l'histoire du fromage. Tout ce qui a un socle artisanal est naturellement considéré comme luxueux par les consommateurs britanniques. Cependant, le Comté jeune (8 à 10 mois) est vendu plus largement dans les grands supermarchés comme Tesco et Sainsburys, attirant un public plus large.

### • Quel type de Comté les Anglais aiment-ils ?

Les consommateurs au Royaume-Uni préfèrent généralement les « vieux » Comté. Ils supposent que parce que c'est plus vieux, c'est mieux ! C'est notre travail de les informer sur la saisonnalité du fromage et d'expliquer

que le fromage plus jeune est lui aussi délicieux, et comment il peut être utilisé à la fois mangé et cuisiné.

### • Les Anglais sont-ils sensibles au terroir du Comté, au type d'élevage dont il est issu, à son histoire ?

Initialement, les consommateurs britanniques ne connaissaient pas l'histoire et les méthodes de production du Comté. Ils savaient qu'ils en aimaient le goût (beaucoup l'avaient essayé quand ils se sont rendus en France pour les vacances). Notre travail a consisté à éduquer les gens, à travers des articles, les médias sociaux et des événements dans tout le Royaume-Uni. Une fois qu'ils ont appris et compris, ils ont été très impressionnés et désireux de partager ce savoir avec leurs proches.

### • Votre recette préférée ?

Une tarte tatin vanille, banane et Comté que nous avons créée l'an dernier. Inhabituel... mais absolument délicieux ! (NDLR : publiée dans les NdC 96 de février 2017).

## En 2018, ola pour le Comté en Espagne !

**D**epuis deux ans, les affineurs sentent comme une petite vague de « calor » envahir l'Espagne lorsqu'on lui sert du Comté. Ou disons, sans trop exagérer, qu'un marché peut potentiellement émerger : le volume exporté en 2016 dans la Péninsule ibérique se montait à 180 tonnes. L'Espagne, au dynamisme économique retrouvé, est une belle terre d'AOP, dont 25 fromagères. Au pays de Cervantes, le Comté séduira-t-il ? Pour le savoir, le CIGC va faire réaliser une étude de marché en 2017, qui, si elle s'avère probante, donnera lieu à des actions de communication en 2018. En cuisine, on imagine déjà le sublime mélange Comté, piment, huile d'olive et jambon ibérique. *Delicioso !*



## ÉVÉNEMENT

# Le Comté de Plasne en orbite !

*Les producteurs de Plasne sont encore sur un petit nuage depuis que la famille Mottet a réussi à faire voler 300 g de Comté jusque dans l'espace !*

« **M**a nièce, Anne Mottet, est la compagne de l'astronaute Thomas Pesquet, raconte Hubert Mottet, producteur de lait à Comté à Plasne. Elle revient de temps en temps au village et a eu l'idée d'envoyer un morceau de Comté à la Station Spatiale Internationale ».

Dans le plus grand secret, une première tentative - infructueuse - a eu lieu en août. « Nous avons réitéré l'essai fin octobre avec trois morceaux de 300 g de Comté, partis subir des analyses au Centre National d'Etudes Spatiales de Toulouse puis à la Nasa. Deux morceaux ont servi aux analyses, révélant que notre fromage ne comportait aucun risque pathogène », poursuit Hubert Mottet. Le Comté du Massif jurassien est parti le 19 février de Baïkonour à bord du vaisseau de ravitaillement, avec 2,5 tonnes de fret divers et varié, arrivé quelques jours plus tard dans les mains des astronautes. Ou plutôt juste au-dessus, car oui, le Comté vole ! Le Français, bel ambassadeur de la gastronomie nationale (il a emmené des plats confectionnés par Ducasse), a sans aucun doute partagé sa connaissance du Comté avec ses compagnons d'aventure, l'Américaine Peggy Whitson et le Russe Oleg Novitsky.

Les coopérateurs de la fromagerie de Plasne-Barretaine étaient fous de joie en apprenant la nouvelle. « Nous n'avions rien dit aux autres jusqu'à recevoir la photo, preuve que le Comté était arrivé à bon port, explique Hubert Mottet. Ils étaient très fiers évidemment ! Mais je crois que cette aventure va surtout servir à la filière toute entière. Cela peut devenir un excellent argument pour convaincre les Etats-Unis sur les bienfaits et l'absence de danger de notre Comté au lait cru ! »



Thomas Pesquet fête ses 39 ans avec la mission Proxima, un bon Comté bientôt en bouche !

## FILIÈRES RÉGIONALES SOLIDAIRES

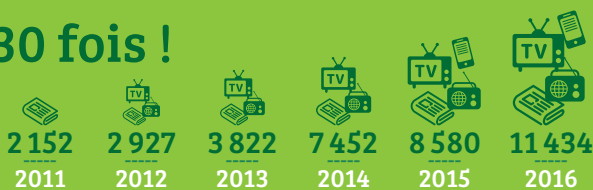
# Quand le Comté ne laisse pas le bois de marbre !

**L**a coopérative forestière Forêts & Bois de l'Est a eu l'étonnante et réjouissante idée de rapprocher deux filières régionales lors de son assemblée générale en février dernier à Luxeuil-les-Bains : la filière bois feuillus et la filière Comté. La solidarité entre les différents métiers au sein de la filière Comté a fait mouche. Un premier pas dans ce sens a été franchi, il y a un an, par la coopérative Forêt & Bois de l'Est qui a acquis la scierie Genêt. Ce rapprochement entre une industrie de première transformation et une coopérative forestière regroupant des détenteurs de la ressource permet d'apporter une valeur ajoutée au produit et d'exploiter la forêt sans excès, en fonction des besoins, pas au-delà ! Chacun

pouvant se recentrer sur son métier, le produit fini gagne en qualité. Alain Jacquet, directeur de Forêt & Bois de l'Est, a rappelé l'intérêt de créer une valeur ajoutée au produit de base : « Pour faire le parallèle avec le Comté, c'est comme si nous vendions actuellement du lait à 300 € les 1 000 litres au lieu de 450 à 600 € ! Nous gérons chacun notre petit périmètre, les propriétaires adoptant un mode de vente spéculatif, les scieurs cherchant le bon coup pour préserver leurs marges. S'il y a quelque chose à améliorer collectivement, c'est la recherche de valeur ajoutée, dans laquelle nous devons nous investir en commun ». Un discours qui fait bien écho à tout le travail effectué depuis des décennies par le Comté !

## Notoriété : chaque jour, le Comté est cité plus de 30 fois !

**E**n 2016, 11 434 parutions (Presse, TV, radio, internet) citent et mettent en valeur le Comté, soit une augmentation de 33 % par rapport à 2015 ! 7 742 parutions en ligne ont notamment été relevées : une forte progression qui suit la courbe exponentielle de l'audience des médias en ligne, à rapprocher des 1 800 parutions « traditionnelles » recensées en 2008, année où le CIQC a commencé à quantifier sa présence dans les médias.



3 215 parutions Argus Presse (+15 % par rapport à 2015)  
 477 parutions Argus TV/Radios (+13 % par rapport à 2015)  
 7 742 parutions Argus Web (+47 % par rapport à 2015)



## VISION D'AVENIR

## Le Comté, créateur de valeurs partagées

*Le Comté, c'est une identité à préserver dans les dix années à venir pour conduire la bonne vision stratégique dans un monde qui change. Une identité, mais laquelle ? Nous avons choisi quatre mots-clés pour définir le Comté, en tant que créateur de valeurs partagées.*

Depuis des siècles, le Comté a bénéficié aux acteurs de la filière, a fait plaisir aux consommateurs et a contribué à l'aménagement du territoire. Cette valeur partagée, à la fois sociale, économique et environnementale, est le socle de la filière que nous devons consolider en réaffirmant l'identité du Comté. Façonnée par nos pères et leurs pères avant eux, cette identité ne doit pas être ébranlée par des germes d'une dérive : l'agrandissement des fermes, les ateliers de plus en plus conséquents et faibles par leur nombre, l'automatisation des tâches liées à un savoir-faire essentiel, etc. Soyons clairs : se regarder le nombril ne suffit pas, il faut considérer le Comté dans son environnement global, en lien avec les attentes des consommateurs et les valeurs d'avenir.

GOÛTS ENVIRONNEMENT HOMMES  
ÉQUITABLE TERROIR DIVERSITÉ  
INIMITABLE TERRITOIRE GESTE  
FILIÈRE ARÔMES SAVOIR-FAIRE  
PLAISIR DÉVELOPPEMENT  
PRODUIT LAIT CRU COHÉRENCE  
ARTISANAL ÉCONOMIQUE EXEMPLARITÉ



## &gt; DIVERSITÉ

Dans le Comté, la diversité est partout. Diversité d'âges, de textures, de couleurs, d'arômes et de goûts dans les Comté eux-mêmes. Diversité des usages chez le consommateur : au petit-déjeuner, en apéritif, en gratin ou au goûter ? Avec un grand vin ou une tartine de confiture ? Ça, c'est pour le produit. Mais la diversité se retrouve aussi au sein du processus de fabrication, entre les multiples acteurs des trois maillons complémentaires (producteurs, fromageries, affineurs) d'une même aventure humaine. Diversité de modèles qu'il s'agisse des fermes, des fruitières ou des choix stratégiques des entreprises, diversité des visions, diversité de pensée. Voilà qui forme la grande famille du Comté et qui fait de ce fromage tout sauf un produit industriel. Cette diversité, c'est bien entendu la richesse du Comté. Pas toujours facile, mais si importante à préserver... à travers le maintien du nombre de fermes et d'ateliers.

**Dominique Roy**

Président de la Chambre de Commerce et d'Industrie du Doubs et Président délégué du Ceser Bourgogne-Franche-Comté (conseil économique, social et environnemental régional)

« La filière a su faire évoluer la qualité de son produit tout en préservant sa diversité. Comme les vins, il n'y a pas un Comté, mais des Comté. J'aime d'ailleurs associer les deux ! Nous prévoyons avec des amis un repas uniquement composé de fromages les accordant avec des vins de plusieurs régions. Mais nous pourrions choisir uniquement des Comté et goûter quel vin s'associe le mieux avec tel ou tel Comté !

Ce fromage est unique au sens inimitable, mais très divers dans ses goûts : je peux aussi bien en manger le matin au petit-déjeuner avec le café (certains Comté présentent d'ailleurs des arômes torréfiés) qu'avec un verre de vin en apéritif entre amis le week-end. Et surtout, à chaque repas : même s'il n'est pas seul sur le plateau, il est incontournable !

Mon œil de chef d'entreprise est attiré par le fait que ce produit unique réunit au moins trois niveaux de savoir-faire très différents, qui se partagent la valeur. Divers, mais solidaires ! Le modèle économique du Comté me semble intéressant à dupliquer, pour quoi pas, sur d'autres secteurs d'activités. »



« Comme dans le vin, il n'y a pas un Comté, mais des Comté »

## INIMITABLE <

**L**e lait cru donne au Comté une complexité inimitable, qu'aucun adjuvant ou exhausteur ne pourra jamais remplacer. Cette microflore du lait cru si précieuse et si fragile est issue de la prairie, du terroir de nos prés et induit des exigences spécifiques liées au territoire. Le mode de production à l'herbe nous pousse à être au plus proche de la nature dans un lieu donné, non délocalisable. C'est notre contrainte et notre immense chance. Le Comté est inimitable sur le plan du goût autant que dans l'organisation culturelle de coopération entre les trois maillons.

Les prairies et le pâturage sont un socle indéfectible de l'identité du Comté.



« Pour rester dans la qualité, il faut rester dans le collectif »

### Christy Shields

Anthropologue spécialiste de l'alimentation et du goût

« **Q**uand mes étudiants voient les vaches dans les prés, ils sont séduits par le fromage qu'ils ont en bouche. De la même façon, quand les Amis du Comté ou le GAG (Groupuscule d'action gustative) réalisent des dégustations guidées, les gens sentent dans leurs corps la différence du Comté. Pour faire connaître aux consommateurs cette différence, il faut pratiquer le « marketing », c'est-à-dire rester fidèles à qui on est d'abord et communiquer dessus ensuite.

Le Comté n'est pas seulement un produit, c'est un modèle. Sa qualité est due à une double notion d'ancrage : d'une part dans le territoire, le sol, et d'autre part chez des producteurs propriétaires de leurs fromages, eux-mêmes ancrés dans un collectif, la coopérative.

Si le Comté est inimitable, il ne doit pas, pour autant, devenir un produit de luxe. Son modèle de production démocratique doit s'accorder avec un type de consommation qui l'est aussi. Je sais que dans le monde actuel, industriel, homogène, standardisé, le consommateur est tenté de réduire le produit à son prix, parfois au détriment de la qualité. Mais le Comté reste abordable justement par sa diversité. »

## > SAVOIR-FAIRE

**L**e lait cru, toujours lui, demande un savoir-faire technique particulier de la part de l'éleveur, dont la présence et les gestes manuels sont indispensables pour relever les premiers signaux d'alerte et gérer les risques pendant la traite. Le fromager à son tour doit mettre la main dans la cuve pour sentir le bon moment du décaillage et du soutirage. L'affineur enfin, le chef de cave, devra écouter attentivement ses meules pour les mener à leur optimum à l'heure de la mise en marché. Sentir, écouter, toucher... Les savoir-faire essentiels et ancestraux que sont la traite, le décaillage et le tri des fromages, ne s'automatisent pas. Ces tâches doivent être préservées et se transmettre de générations en générations pour que l'homme continue d'apporter sa valeur ajoutée.

### Valérie Prillard

Prototypiste Meilleur Ouvrier de France  
chez Morel Lunettes à Morbier

« **L**e lien entre le Comté et les lunettes ? Les savoir-faire ! Chez Morel Lunettes, le savoir-faire se transmet de génération en génération depuis 1880. Le savoir-faire lunetier est un héritage précieux comme l'est sans doute l'héritage des gestes ancestraux du Comté. Le rôle du prototypiste est primordial dans la réalisation d'une lunette. C'est un travail d'équipe avec les designers et le bureau d'études. Tous les projets passent par l'étape prototype. Je dois m'assurer de la faisabilité de chaque projet des designers, des matériaux à utiliser, des techniques de fabrication à employer. Le prototype est essentiel pour s'assurer du confort et de la qualité d'une lunette, c'est la clé du succès. La lunette est un accessoire de mode, je travaille sur les matériaux, les formes, les couleurs en collaboration avec les designers, pour que l'achat lunette devienne plaisir. Plaisir de porter une belle lunette en accord avec sa personnalité, son style de vie, ses envies... »



« En lunetterie, le savoir-faire est au service du confort et du plaisir »



## > PLAISIR

**T**out de même, c'est à lui que l'on doit penser en premier s'agissant du Comté. Plaisir de recevoir, joie de donner ! Les émotions que procure le Comté en bouche sont aussi liées à l'image du produit. Croquer du Comté, c'est sans doute aussi mordre à pleines dents dans les paysages du massif jurassien, sous l'œil de paysans solidaires ! L'image d'Epinal n'est pas juste un atout marketing dans le Comté, c'est notre vérité ! Ce superbe territoire, très naturel, encore très préservé, a besoin d'être choyé. Cultivons notre jardin, mais surtout notre biodiversité directement liée à notre qualité de vie.

### Romuald Fassenet

Chef étoilé du Château du Mont-Joly (Sampans)  
et Meilleur Ouvrier de France

« **L**a notion de plaisir est primordiale dans nos métiers et le plaisir en cuisine, c'est du partage ! Avec le Comté, on partage tout le temps. Un morceau de Comté avec un verre de vin entre amis, c'est une belle notion de plaisir ! Mais on peut aussi réaliser une recette au Comté avec beaucoup de préparation, pour faire plaisir et se faire plaisir. En cuisine, j'utilise deux à trois Comté différents par leurs affinages, leurs provenances et leurs saisons. Grâce à cette diversité, on peut prendre plaisir avec le Comté à tout moment et satisfaire tous les goûts ! En mars, j'ai cuisiné des œufs mollets avec une mousse de lait parfumée au Comté et râpé de truffe. Pour ce plat, j'ai utilisé deux tiers de Comté 24 mois, pour la puissance et l'arôme, et un tiers de Comté 12 mois pour la tenue et le gras. Au printemps, j'inverse ! Je remplace l'œuf par l'asperge verte et j'utilise deux tiers de Comté 8 mois de printemps et un tiers de Comté 16 mois de printemps pour l'accorder au végétal de l'asperge. Il y a mille et une façons de faire plaisir avec le Comté ! »



« Avec le Comté, on partage du plaisir tout le temps »

## DÉBATS

### Les réunions filière, ces lieux d'échange et de proximité

*Au cœur des différents secteurs géographiques qui forment la zone AOP, les préoccupations de la filière Comté se rejoignent à travers ces moments d'échanges. En 2017, les débats ont tourné autour des sujets suivants :*

#### > L'image de marque du Comté

Le Comté, pour se démarquer et asseoir sa spécificité, doit être inimitable. Mais les arguments indéniables du Comté se trouvent de plus en plus exploités par ses concurrents : on promet 200 jours de pâturage par an, l'autonomie alimentaire, les paysages, les économies d'énergie, le bien-être animal, le non-OGM... L'offre s'adapte pour séduire la clientèle. Le Comté réalise déjà tout cela ; il a une longueur d'avance... Alors le minimum, c'est de la garder !

#### > L'engagement de ses hommes

La spécificité de la filière Comté tient dans l'engagement et l'implication des producteurs qu'il faut absolument encourager. Prendre part à la vie des fruitières, c'est permettre qu'elles durent, elles qui sont un pilier de la filière. Un président de coopérative a exhorté les producteurs à **participer activement à la vie des fruitières pour en garder la gouvernance**. Au sujet des entreprises qui reprennent parfois des ateliers, il a ajouté : « *Tant qu'on a des hommes qu'on connaît, ça va* », insistant ainsi sur la nécessité de proximité et de qualité relationnelle. Même les producteurs férus de technologie, connectés et actifs sur les réseaux sociaux (capables d'envoyer du Comté dans l'espace !), privilégient avant toute chose la qualité des relations humaines directes.

Un jeune producteur a avancé la nécessité, pour chaque nouvel entrant dans la filière, d'intégrer du temps dans son projet d'installation pour participer à la vie des coops. Nicolas Saive, président des Jeunes agriculteurs du Jura, a rappelé l'importance de « *l'engagement individuel pour faire vivre un projet collectif* ».



#### > L'évolution des pratiques

Le Président du CIGC, Claude Vermot-Desroches, a insisté sur l'importance de réfléchir au pâturage lors des restructurations d'exploitations. « *L'affouragement en vert ne doit pas devenir un système. C'est un palliatif au manque temporaire d'herbe pour raisons climatiques. Si nous ne faisons rien, il n'y aura plus de vaches dehors dans 20 ans* », a-t-il clairement alerté. Idem concernant le maïs : « *Si le maïs est l'essentiel de la ration, en quoi le producteur se différencie-t-il d'un producteur hors filière ?* » En résumé, les projets d'installation ne doivent pas faire fi des valeurs de l'AOP.



## CONCERTATION

# Vers un nouveau cahier des charges en 2019

*Pour préserver l'identité de leur fromage et sa notion de valeur partagée dans un monde qui évolue, les acteurs de la filière Comté réfléchissent à une évolution de leur cahier des charges. C'est lui qui définit les exigences de production de ce fromage AOP, du producteur jusqu'à l'affineur, pour satisfaire le consommateur. La concertation est en cours et durera jusqu'en 2019. Explications.*

La future révision du cahier des charges du Comté est actuellement sur toutes les lèvres. Entre inquiétudes et volonté d'avancer, les producteurs, transformateurs et affineurs s'impliquent largement dans le processus de discussions. De premiers échanges ont actuellement lieu entre les producteurs, mais aussi entre les transformateurs et entre les affineurs. Tous vont ensuite faire part de leurs préoccupations aux sept groupes experts, constitués par champs de compétences, qui débattent de sujets très pointus :

- > Pâturage, taille et autonomie des exploitations, automatisation, formation, innovations technologiques
- > Alimentation du troupeau
- > Fertilisation, conduite des prairies, environnement
- > Traite, bien-être et santé animale
- > Race
- > Fabrication du Comté
- > Définition du Comté, affinage, préemballage, étiquetage

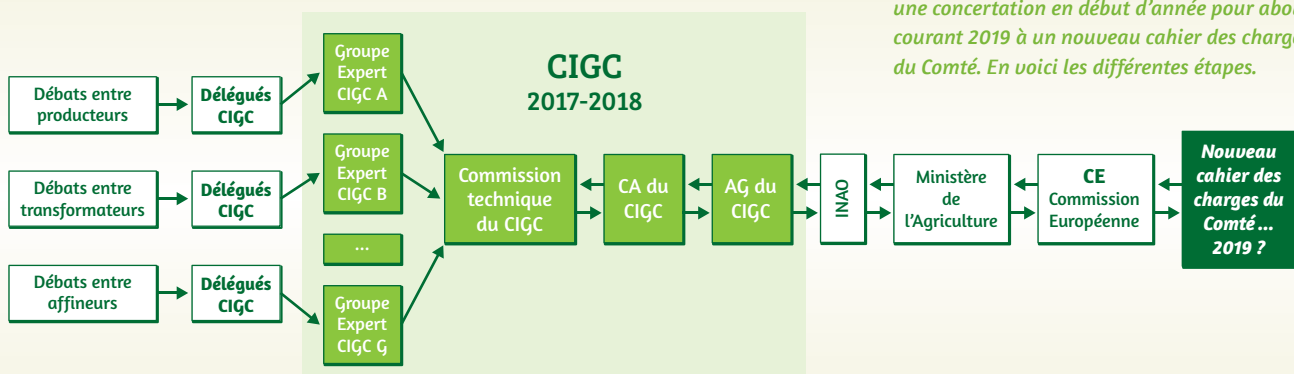


Ces groupes experts, composés de spécialistes des sujets traités et de membres du CIGC, transmettront leurs travaux au sein de la commission technique qui présentera ses conclusions au Conseil d'administration. Ce dernier approuvera les mesures qui font consensus et sont cohérentes avec sa vision stratégique. Les décisions du Conseil d'administration seront présentées à l'assemblée générale pour validation et agrégation dans un ensemble cohérent.

**A l'issue de cette concertation, qui durera environ 18 mois, le CIGC proposera un projet de nouveau cahier des charges à l'Inao qui nommera une commission d'enquête pour s'assurer que les mesures pro-**

posées sont effectivement consensuelles. Quand le projet de texte sera jugé suffisamment solide, l'Inao le soumettra au ministère de l'Agriculture qui procédera à son examen et le publiera en toute dernière étape au journal officiel de l'Union européenne. Même s'il s'avère difficile de définir précisément la date d'échéance de ce futur cahier des charges, **le CIGC espère une validation officielle en 2019.** Ce document pourra alors dessiner l'image et l'identité du Comté pour les dix années à venir. Car derrière ces feuilles de papier, se cachent des actes illustrant au quotidien la vision collective de toute une filière sur ses valeurs.

## Révision du cahier des charges : le calendrier



Les acteurs de la filière Comté ont entamé une concertation en début d'année pour aboutir courant 2019 à un nouveau cahier des charges du Comté. En voici les différentes étapes.



# RETOUR SUR UN 4<sup>ÈME</sup> HIVER AU GOÛT DE COMTÉ 3<sup>ÈME</sup> édition réussie pour le Challenge Biathlon Comté







**F**antastique ambiance (quoiqu'un peu frisquette) au stade Florence-Baverel mardi 24 janvier pour la 3<sup>ème</sup> édition du Challenge Biathlon Comté ! 36 équipes de 3 skieurs se sont affrontées le matin dans une totale décontraction malgré les -19°C ambiants; puis 16 équipes se sont affrontées l'après-midi sous un grand soleil et les encouragements de notre championne locale Célia Aymonier. Une belle journée de sport, de rencontres et d'échange pour une filière passionnée de ski nordique !



Célia Aymonier, Équipe de France de Biathlon



Participation record et bonne ambiance au rendez-vous !

<p><b>ERMITAGE 1</b> Genre-Jazelet Balanche Marguet</p> 	<p><b>LA SEIGNETTE</b> Courlet Baverel Tisserand</p> 	<p><b>LES VILLAGES RÉUNIS</b> Velle Bassignot Girardet</p> 	<p><b>GILLOIS</b> Marion Jacques Guy</p> 	<p><b>LYCÉE LASSALLE LEVIER</b> Bouweret Moyse Lourier</p> 	<p><b>PÂTURAGES NOZEROY</b> Vuillaume Vuillermet Cuhe</p> 
<p>..... Podium de la session du matin ..... 36 équipes classées</p>			<p>..... Podium de la session de l'après-midi ..... 16 équipes classées</p>		

Un grand merci une nouvelle fois à l'ESS Saugette pour l'organisation, orchestrée d'une main experte par (notamment) Joël Pourchet, Loïc Page, Titi Guyon, Dédé Parent, David Lamy et 9 jeunes espoirs du biathlon du Comité régional de ski du Massif jurassien.



Retrouvez le reportage vidéo de l'événement sur [www.comte.ski](http://www.comte.ski)  
Lien direct Facebook : [www.bit.ly/biathloncomte3](http://www.bit.ly/biathloncomte3)

## L'hiver 2017 en 5 clins d'œil



Martin Fourcade, maître du biathlon mondial : ça vaut bien un globe en Comté !



Une nouvelle Savoureuse Tournée du Comté hivernale, avec 5 étapes cet hiver, dont ici pendant la Transju.

Le coup de cœur non-nordique de l'année pour un grand ami du Comté, le snowboarder Pierre Vaultier.



Comme ici la famille Manificat à Lahti (FIN), on peut compter sur les fan-clubs pour porter la bonne parole.



Même les coaches font le métier auprès des équipes internationales.



## LECTURE DE PAYSAGE

## Du val d'Arc-sous-Cicon aux prairies du crêt Monnot

&gt; Par Pascal Bérion

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



Le terroir de la fruitière d'Arc-sous-Cicon s'inscrit dans un cadre géographique riche et complexe dans lequel quatre sous-ensembles sont identifiés :

- > Le premier, le village est installé dans une vaste dépression plane, de forme ovale, orientée nord-est sud-ouest, à 800 m d'altitude. Ce val, bordé d'affleurements calcaires, forme un bassin hydrographique humide (marnes recouvertes par des alluvions) où se sont formées des tourbières, comme celle du Grand Marais.
- > Le deuxième, situé au sud d'Arc-sous-Cicon, est constitué par un mont, dont le sommet culmine à 1 141 mètres au Crêt Monnot. Les versants sont pentus et recouverts par une forêt où dominent les résineux. Le sommet forme une vaste étendue vallonnée où sont installées des prairies mises en valeur par des fermes isolées qui se sont dispersées dans le finage.
- > Le troisième, localisé au nord d'Arc-sous-Cicon, est lui aussi un mont, dont le sommet de la Côte est situé à 950 mètres. Il constitue l'un des derniers éléments du chaînon montagneux, dit « faisceau salinois », qui sépare les premiers et seconds plateaux du Jura. L'observation de photographies aériennes des années 1950 montre que la forêt s'y est étendue.
- > Le quatrième, situé à l'ouest, comprend les environs d'Aubonne et de Haute-pierre-le-Châtelet. Les espaces agricoles prennent la forme de clairières dans un relief qui révèle un évènement géologique d'importance pour le massif du Jura : le décrochement de Pontarlier. Ici, sur un axe Nord-Sud, sur lequel se superpose la RN57, les plis du massif du Jura sont littéralement tronçonnés par de puissantes failles. Il en résulte le dégagement par l'érosion des formes actuelles du relief et surtout l'alimentation de la source de la Loue par les pertes du Doubs à Pontarlier (les eaux circulent par les failles).

La mise en valeur de ce terroir par un système d'élevage dédié à la fabrication de fromages a plusieurs siècles d'antériorité. 8 fruitières existaient en 1850.

Logé dans sa cuvette, Arc-sous-Cicon forme un village typique du Haut-Doubs. Il se présente sous la forme d'une agglomération en étoile dans laquelle se distingue près de l'église une imposante mairie-école dimensionnée à sa construction (1864) pour accueillir, grâce à son internat, les enfants des hameaux (hameaux du Plambois, de la Rasse, des Cordiers) et des fermes dispersées dans la montagne (Pré la Dame, Grange du Bief Jacquin, Montigny...).

Les anciennes maisons du village (des fermes dites pastorales en pignon) sont souvent devenues des lieux de résidence. Celles qui ont gardé leur vocation originelle se sont vues adjoindre des extensions pour accueillir des étables et des granges adaptées aux équipements agricoles contemporains. Le finage, aujourd'hui remembré, est un openfield en mosaïque. Les haies sont rares et souvent localisées à proximité des lisières forestières ou près des affleurements rocheux.

Le terroir de la fruitière d'Arc-sous-Cicon façonne un paysage patrimonial de l'AOP Comté. Les prés de fauche et les pâtures sont bien entretenus. Les fermes sont d'aspect soigné. L'habitat ancien n'est pas délaissé puisque le village dispose d'un centre animé et habité. Les constructions récentes de pavillons sont contenues et ne nuisent pas aux activités agricoles. Quant à la fruitière, elle participe de l'animation de la vie villageoise en étant installée dans la rue principale.

Retrouvez le texte complet de cette lecture de paysage sur [www.comte.com](http://www.comte.com), rubrique « Valorisation du terroir ».





## Arc-sous-Cicon, cette coopérative de village entend bien le rester !

Les 21 sociétaires veulent continuer à assurer l'intégration de leur fromagerie au cœur du village et investissent actuellement dans de nouvelles installations de fabrication pour la pérenniser.



Les sociétaires d'Arc-sous-Cicon emmenés par leur Président, Pascal Nicod (premier rang à gauche) et Paul Michel, vice-président chargé des travaux (au centre, blouson fluo).

**A**rc-sous-Cicon est un village de 660 habitants, de tradition très agricole : au XVIII<sup>e</sup> siècle, la commune comptait huit ateliers de fromagerie ! La réunification de ces mini-ateliers communaux a donné naissance au XIX<sup>e</sup> siècle à la coopérative actuelle.

Le bâtiment de la fromagerie tel qu'on le connaît aujourd'hui a vu le jour en 1967/1969 et déjà, les coopérateurs de l'époque avaient anticipé l'avenir peut-être sans le savoir, avec une salle de fabrication gigantesque pour l'époque : 100 m<sup>2</sup> ! Il est vrai qu'à la fin des années 60, la coopérative comptait 80 producteurs... d'emmental. Aujourd'hui, cette taille de salle de fabrication a permis aux 21 sociétaires d'entamer de gros travaux de modernisation à moindre coût, puisqu'ils peuvent transformer l'outil de fabrication sans changer de bâtiment. « Nous remplaçons nos cuves dégradées par des cuves de 5000 litres (pour le soutirage de 12 pains) et nous bénéficierons par ailleurs d'un circuit de lavage plus performant ainsi que de systèmes au démoulage et au pressage propices à de meilleures conditions de travail », assure le président, Pascal Nicod. Ce dernier a rejoint la coop d'Arc-sous-Cicon avec son épouse en 2007, tout comme deux autres producteurs, suite à la fermeture d'HautePierre (ainsi qu'un producteur d'Aubonne en 2008). « Nous avons le souci, ma femme et moi, de conforter une coop de chez nous », résume Pascal Nicod.

### Trois jeunes nouvellement installés

Les travaux, décidés l'an dernier et terminés dans les mois qui viennent, sont gérés de mains de maître par le vice-président, Paul Michel, présent chaque jour sur le chantier et très actif dans la gestion administrative et opérationnelle de ce projet d'ampleur. Jean-François Cattet, l'autre vice-président, est lui aussi un précieux coopérateur, faisant le lien entre la mairie, la fromagerie et les associations locales.

La coop, produisant exclusivement du Comté depuis 1990, vient par ailleurs de faire l'acquisition du terrain situé derrière la fromagerie, qui pourra servir à la création de la future station d'épuration autonome ou pour d'autres projets. « L'ensemble de ces investissements répond à la volonté de nos sociétaires d'être ambitieux pour l'avenir et de pérenniser le futur de la coopérative, comme les anciens l'ont fait avant nous », assure Pascal Nicod. Une vision des choses qui devrait plaire aux trois jeunes nouvellement installés de la coopérative et aux habitants de la commune. Les sociétaires ont en effet à cœur de fabriquer un Comté au goût inimitable, mais aussi de rester des acteurs incontournables du dynamisme local.

## Fiche d'identité > La coopérative d'Arc-sous-Cicon



### SOCIÉTAIRES

21 producteurs dans 14 exploitations à Arc-sous-Cicon, Aubonne, Les Premiers-Sapins (Nods et HautePierre-Le Châtelet).



### PRÉSIDENT

Pascal Nicod



### SALARIÉS

1 fromager, 1 fromager en second, 3 ramasseurs de lait à temps partiel



### LITRAGE

3,2 millions de litres de lait AOP



### FABRICATION

Comté exclusivement



### AFFINEUR

Monts & Terroirs



### CONTACT

31 Grande Rue • 25520 Arc-sous-Cicon • Tél. 03 81 69 90 48





## Christophe Magnenet, le fromager d'expérience

**C**hristophe Magnenet a débuté sa carrière à Bolandoz en tant qu'apprenti ; il y est resté 6 ans. Ensuite, il a effectué de nombreux remplacements dans une vingtaine de coopératives autour de Levier. L'idéal pour se faire la main ! L'homme a passé un an et demi à Goux-les-Usiers, aux fromageries Napiot, avant d'arriver à Arc en 2001. Des façons de faire et du matériel différent, il en a donc vu des tas. Mais les travaux de modernisation de la coopérative d'Arc-sous-Cicon vont l'obliger à maîtriser un tout nouvel outil : l'écran tactile, qui remplacera les nombreux crochets et palans qu'il manipulait chaque jour, nécessitant un effort physique important. « *Et ça, c'est tout nouveau pour moi ! Je vais aussi devoir adapter mon geste à la nouvelle forme et taille des cuves. Pour anticiper, j'ai fait une formation auprès des fromagers de l'atelier de Passavant, qui ont eu la gentillesse de m'accueillir.* » Le matériel évolue, mais les qualités restent : pour faire un bon Comté, Christophe mise sur la rigueur et l'attention. « *Il faut aussi écouter les anciens : j'ai toujours dans un coin de ma tête quelques petites choses apprises par mon maître de stage, Georges Beaune.* »

## Lychnis flos cuculi

**N**ombreuses sont les prairies de fauche du bassin laitier d'Arc-sous-Cicon qui offrent un environnement frais et humide. Dans ces conditions, on ne s'étonnera pas de trouver dans ces parcelles les taches éparses roses du Lychnis fleur de coucou. En regardant de plus près ces plantes, on admire une corolle divisée en cinq pétales, eux-mêmes harmonieusement lacérés. Cette espèce de la même famille que les œillets (Caryophyllacées) en a le même port élégant et des couleurs aussi vives. Son nom latin pourtant fait plutôt sourire : Lychnis flos cuculi. Sa présence sur tout le territoire de la zone AOP Comté la relègue au rang des plantes communes et l'on oublie facilement tout le charme de cette espèce. On ne sait également pas toujours que le Lychnis fleur de coucou fleurit quand le coucou se met à chanter !



*Les travaux avancent doucement à l'atelier de fromagerie, qui s'équipe actuellement de nouvelles cuves, ainsi que de systèmes de lavage, de démoulage et de pressage plus performants.*



## Des Comté originaux et une note verte

**D**égustés entre 5 et 7 mois, ces fromages développent une agréable odeur de « pâtes au gratin ». Le Jury Terroir a souvent eu à déguster des fromages encore jeunes, peu salés, à la texture fine, onctueuse et tapissante. Le goût délicat, un peu sucré, a été décrit avec des nuances de torréfié doux, de noisette fraîche et de végétal. Quelques fromages plus âgés ont présenté des arômes fruités et une note verte originale, qui les rend inimitables.



*Palette aromatique des Comté de la fromagerie d'Arc-sous-Cicon fabriqués entre 2012 et 2016, souvent âgés entre 5 et 7 mois, affinés par Monts & Terroirs.*

*Dégustations réalisées par le Jury Terroir Comté. Réalisation : F. Bérodié, CTFC, février 2017*

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



## SAVOUREUX CIRCUIT

# Virée en moto au Pays du Comté

Assiette, cuve, plateau... Il est amusant de voir que le jargon des motards rejoint parfois l'univers du Comté ! Pour vérifier cette adéquation insolite, voici un savoureux circuit spécialement dédié aux amoureux des belles cylindrées, qui emprunte une route mythique en la matière : la vallée du Dessoubre !



Porte d'entrée : Pays Horloger / Durée : 2 jours / Pour qui ? Actifs, seniors / Mobilité : 🏍️ / Saisonnalité : 🌱 🌞 🌿

### Sur la ligne de départ à Trépot



1

**Fromagerie-Musée de Trépot**  
3, Place de la Mairie • 25 620 TRÉPOT / Roland Philippe  
03 81 86 71 06 / [www.fromagerie-musee-trepot.fr](http://www.fromagerie-musee-trepot.fr)

### Pleins gaz jusqu'à Loray



2

**Hôtel Restaurant Robichon**  
22, Grande rue • 25 390 LORAY  
03 81 43 21 67

### Les chicanes de la vallée du Dessoubre



3

**Crèmerie Au Bon Comté**  
3, rue Jacques Curtois • 25 190 SAINT-HIPPOLYTE  
03 81 96 51 34

### Pit-stop à la Ferme Miroir du Comté



4

**Ferme Miroir du Comté**  
Cerneux-au-Faire • 25 210 LES FONTENELLES  
03 81 43 74 04

### Repos des pilotes à l'Étang du Moulin



5

**L'Étang du Moulin**  
25 210 BONNÉTAGE  
03 81 68 92 78 / [www.barnachon.com](http://www.barnachon.com)

### Emplettes gourmandes / La coopérative bio de Cerneux-Monnot



**Fruitière bio de Cerneux-Monnot**  
6, route de Cerneux-Monnot • 25 210 BONNÉTAGE  
03 81 43 76 18

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, la Région Bourgogne-Franche-Comté et les départements de l'Ain et du Doubs.



Retrouvez ce circuit sur :

[www.savoureux-circuits-comte.com](http://www.savoureux-circuits-comte.com)

Lien direct : [www.bit.ly/savoureuxcircuit11](http://www.bit.ly/savoureuxcircuit11)



## Muffins de Comté au canard fumé et framboises



Pour 6 personnes

### INGRÉDIENTS

- 70 g de Comté râpé
- 50 g de magret de canard séché et fumé
- 3 œufs
- 100 g de framboises (fraîches ou en brisures congelées)
- 100 g de farine
- 5 g de levure
- 6 cl d'huile de pépin de raisin
- Sel, poivre



L'auteur : **Olivier Laboute**

*Chef à domicile et cuisinier officiel  
des « Savoureuses Tournées du Comté »*

- ✓ Préchauffer le four à 180°C (th. 6). Couper le canard en petits dés, puis mélanger tous les ingrédients.
- ✓ Vérifier l'assaisonnement et verser l'appareil dans de petits moules.
- ✓ Enfourner pendant 10 à 15 minutes et déguster chaud ou froid.

### Conseil dégustation

## Comté y tapas

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

En Cantabrique (nord-ouest de l'Espagne), on sert un filet d'anchois mariné à l'huile, égoutté, sur une lamelle de fromage de vache « semi curado », c'est à dire mi-affiné. Il ne doit être ni trop fort ni trop sec.

Essayez cet accord avec un Comté assez tendre et peu intense, à dominante lactique, c'est tout à fait étonnant. Le fromage se révèle un magnifique support à l'intensité et la longueur en bouche de l'anchois. D'autre part, il en adoucit la texture serrée et la puissance salée.

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





# Paul et Martine Jeusset

## L'attraction des pôles



Ils ont chacun leur façon de procéder à l'atelier, mais le résultat est toujours le même : un bon Comté !

**Le couple de fromagers fabrique le Comté et le Bleu de La Marre depuis près de 15 ans. Mais c'est à Lajoux, avec François Petite, qu'ils ont débuté leurs carrières, en Bleu de Gex.**

Comme les pôles opposés des aimants, ces deux-là s'attirent malgré leurs différences. Paul et Martine Jeusset rient de bon cœur de leurs dissemblances, elle si rigoureuse et organisée, lui si instinctif et fonceur. Il adore envahir le frigo d'odorants Camembert ou Munster, elle préfère « *les fromages plus doux* ». 25 ans que ça dure ! Le duo de fromagers de La Marre dans le Jura, s'est rencontré à l'Enil de Mamirolle en 1992.

Martine avait opté, un peu par hasard, pour un BTS Agro-alimentaire « option lait », se rendant vite compte que le lait « *n'était pas qu'une option* » ! Paul, lui, adorait la chimie et s'était orienté vers un BTS Anabiotec, pas franchement la branche idéale pour devenir fromager... « *Mon prof de chimie, M. Nicolet, m'a toujours dit que j'étais l'exception confirmant la règle : le seul Anabiotec à devenir laitier !* », se souvient-il.

Une fois quittés les bancs de l'école de Mamirolle, le couple commence à faire ses preuves. Martine, originaire des environs de Bourg-en-Bresse, travaille dans les laboratoires de fromagerie et Paul, le titi parisien, décroche un temps partiel pour les prélèvements de Mont d'Or grâce à François Petite. Sur les conseils de l'affineur et de Georges Brantut, producteur à la Chau-de-Gilley dans le Doubs et ami de longue date de ses parents, Paul parfait sa formation de fromager en effectuant un CS\* Pâte cuite en apprentissage à Montigny-sur-L'Ain. Là, Vincent Joly de Jura Terroir lui inculque les bases. Pour Paul le citadin, issu d'une famille hors du milieu

agricole, l'intégration au sein de la profession n'est pas simple. Mais avec quatre ou cinq fromagers, dont beaucoup n'ont pas fait le BTS lait, ils forment un bloc solidaire et s'aident mutuellement. Le couple a, aujourd'hui encore, gardé cette habitude de « *créer du lien* » avec les autres fromagers du secteur, notamment l'ancien fromager du Fied, Benoît Fagot et Sébastien Ozérée, fromager à Plasne.

## Trois bébés et deux carrières

En 1996, à la recherche de jeunes gens volontaires et motivés, François Petite propose au couple de prendre la responsabilité d'une coopérative, celle de Lajoux qui fabrique du Bleu de Gex. Martine et Paul Jeusset deviennent donc salariés d'un groupement de plusieurs coopératives détenu par la famille Petite, pendant sept années. Outre le Bleu de Gex, ils développent une production de Morbier et profitent du bon air haut-jurassien pour donner naissance à trois bébés, Annabelle en 1998, Benoît en 2000 et Andréa en 2002 !

Après cette bonne expérience, très formatrice, la petite famille redescend à La Marre en 2003, « *grâce à Eric Chevalier et Patrick Clément* », précise Paul Jeusset. Pendant deux ans, Maurice Peyfort, le précédent fromager de La Marre, transmet généreusement son savoir-faire à ses successeurs. Depuis 15 ans maintenant, le couple de fromagers fabrique du Comté et du Bleu de La Marre.

\*CS : Certificat de spécialisation



## AGENDA

### LES ANIMATIONS DES AMIS DU COMTÉ :

- ... PRINTEMPS DES VINS DU BUGÉY  
• 13 mai > Bourg-en-Bresse (Ain)
- ... RANDONNÉE DES FRUITIÈRES À COMTÉ  
• 21 mai > Boujailles (Doubs)
- ... FÊTE DES FROMAGES  
• 20 et 21 mai > Nuits-Saint-Georges (Côte-d'Or)
- ... FOIRE AUX FROMAGES ET À LA GASTRONOMIE  
• 3 et 4 juin > Sainte-Maure-de-Touraine (Indre-et-Loire)
- ... JOURNÉE VOIE VERTE  
• 2 juillet > Malbuisson (Doubs)
- ... TOUR DE FRANCE  
• 8 juillet > Dole (Jura)  
• 9 juillet > Nantua (Ain)

### ... SALON VINS ET FROMAGES

• 29 juillet > Brénod (Ain)

### ... FÊTE DES FROMAGES

• 30 juillet > Vallée d'Aspe (Ossau Iraty)

### LA SAVOUREUSE TOURNÉE D'ÉTÉ DU COMTÉ 2017 (juillet uniquement) :

- 1<sup>er</sup> juillet > Montbéliard (Doubs) / Pavillon des Sciences
- 15 juillet > Cascades du Hérisson (Jura) / Maison des Cascades
- 21 juillet > Arc-et-Senans (Doubs) / Saline Royale



Retrouvez sur [www.comte.com](http://www.comte.com)  
l'agenda complet des prochaines manifestations  
au Pays du Comté... et ailleurs !