

Concours interprofessionnel du Mont d'Or à Pontarlier en 1999

Nous nous autorisons à reproduire cette magnifique brochure qui fut d'ailleurs éditée à titre promotionnel, donc faite pour être mise entre toutes les mains, les leurs comme les nôtres !

Que dire ?

Que la brochure est parfaite, sorte de petit livre à la gloire du Mont d'Or, et qu'elle n'a pas trouvé d'équivalence sur territoire Suisse, à notre grand regret.

Que par elle on peut comprendre tout le processus pour d'un bon lait de montagne tirer un fromage original qui vous sera livré dans sa belle boîte d'apparat.

Que la production incroyable de 3200 tonnes, nécessitant de la part des fabricants et producteurs de se plier à des règles de plus en plus strictes, a quand même laissé sur le carreau plusieurs entreprises anciennes et artisanales qui n'ont pas pu suivre la cadence.

L'on sait que cette progression évaluée ici vers 1998-1999, faite en une douzaine d'années, puisqu'en 1985-1986 la production du mont d'or français n'atteignait que 800 tonnes, s'est bâtie quelque part sur la publicité incroyable faite au produit grâce aux problèmes de listériose suisses. De tout mal peut résulter un bien, adage qui se vérifie ici dans toute sa plénitude.

Ce chiffre de 3200 tonnes, pour un producteur de vacherin suisse, est véritablement écrasant, alors que dans cette région de production, et suite aux mêmes problèmes de listériose, la quantité maximale qui fut d'un peu plus de 1000 tonnes au milieu des années huitante, plafonne aujourd'hui à 600 tonnes environ.

600 tonnes qui ne sont guère plus que la progression française en l'espace de deux ans !

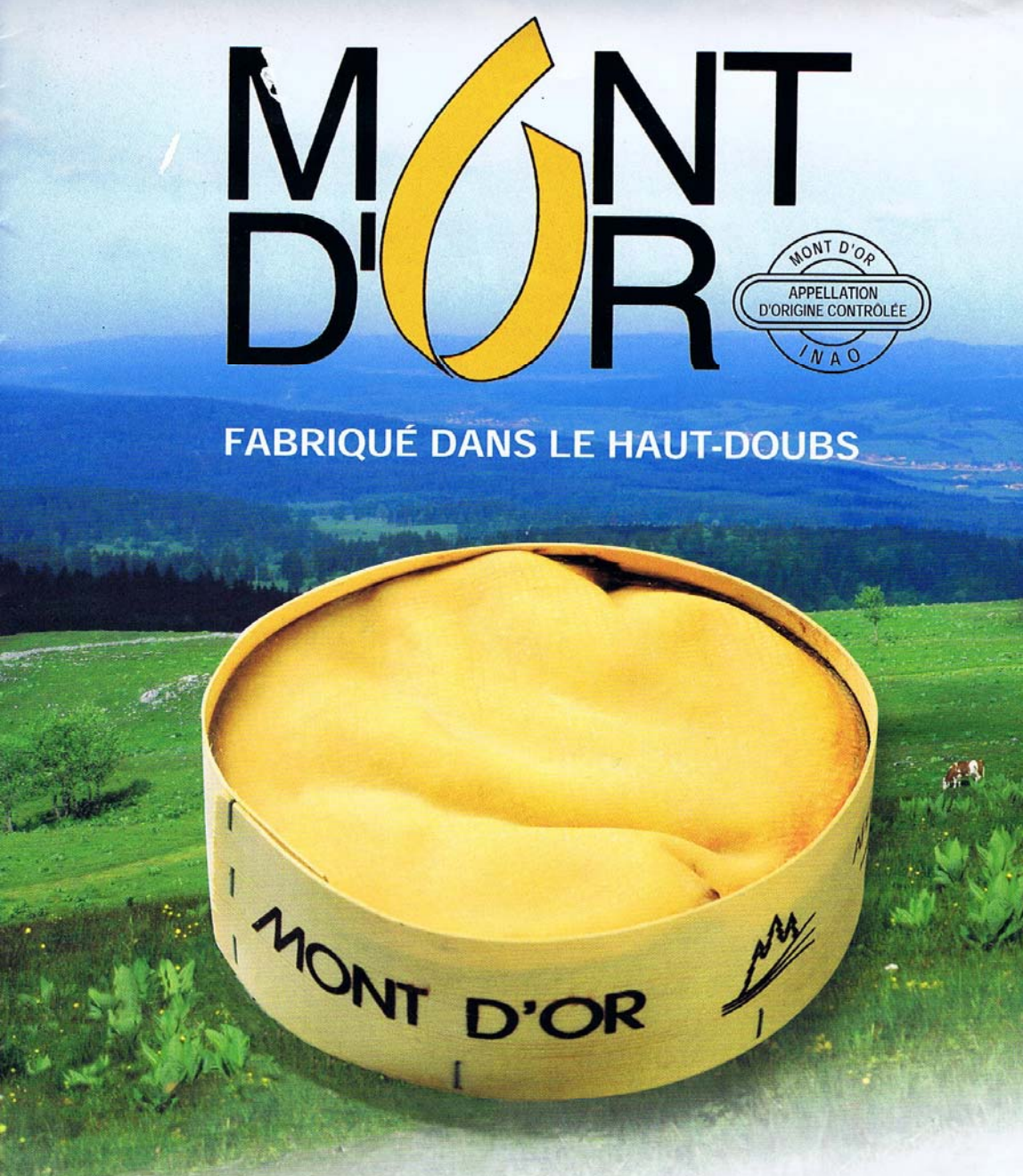
Une telle situation paraîtrait incompréhensible s'il ne fallait pas tenir compte en Helvétie d'un marché limité, que celui n'est pas extensible, et que d'autre part une partie de ce marché, la Suisse allemande, est demeuré très frileux depuis la grande crise des années 1985-1987.

L'Hexagone offre ainsi, chose prouvée par les chiffres ci-dessus, une marge possible de progression qui n'est pas dans les possibilités des producteurs suisses de réaliser. Ceux-ci ne peuvent aujourd'hui que voir leurs collègues français foncer à 100 km à l'heure, alors qu'eux piétinent en se tapant dans le dos pour des augmentations de tonnage d'un petit 5 % annuel, si même il y a augmentation et non pas diminution suite à un hiver trop doux ou pour des raisons d'ordre conjoncturel.

Rude leçon quand même pour ceux qui ricanaient autrefois de cette production voisine jugée marginale, voire de niche !

On peut imaginer aussi les conséquences sur France de ce développement exponentiel : une fabrication de sangles impressionnante, avec des sangliers

dans la nécessité de courir tout le département pour trouver du bois, et une production de boîtes à vacherin tout autant extraordinaire.



**MONT
D'OR**

MONT D'OR
APPELLATION
D'ORIGINE CONTRÔLÉE
I.N.A.O.

FABRIQUÉ DANS LE HAUT-DOUBS

MONT D'OR

CONCOURS INTERPROFESSIONNEL DU MONT D'OR

PONTARLIER LE 25 FÉVRIER 1999

SYNDICAT INTERPROFESSIONNEL DE DÉFENSE DU MONT D'OR 26 RUE PROUDHON 25000 BESANÇON

Saveur

Le mont-d'or

Couché dans le foin
avec le soleil pour témoin...

Le mont-d'or signe l'arrivée des premiers frimas. Et son départ annonce le printemps. Ce fromage de fêtes garde jalousement dans sa boîte en épicéa toutes les senteurs des pessières du haut Doubs.



Le mont d'or est un fromage d'hiver. Il est fabriqué avec le lait de vaches montbéliardes nourries à l'étable avec le foin fauché dans les prairies du haut Doubs. S'ajoute alors un élément indispensable pour la saveur inégalable de ce fromage : une bande de bois, appelée sangle, prélevée sur les troncs des épicéas du pays. Le fromage est placé, cerclé de sa sangle, dans la boîte.

MONT D'OR
APPELLATION D'ORIGINE
Contrôle de l'Etat

secret



PAYS COMTOIS MONTAGNE



Un fromage qui touche du bois

Lest un fromage AOC à pâte molle non cuite, légèrement pressée. La fabrication, l'affinage et le conditionnement doivent impérativement être effectués dans l'aire géographique délimitée, une zone d'altitude au moins égale à 700 mètres qui comprend toutes les communes des cantons de Mouthe, Pontarlier et Morteau et en partie les cantons de Levier, Montbenoit, Maiche et Le Russey. Le lait mis en œuvre est du lait de vache cru et emprésuré, provenant de cette zone, et issu uniquement de vaches de races montbéliarde ou simmental française.

Ce lait ne peut être chauffé qu'une seule fois, au moment de l'emprésurage, à une température au plus égale à 40° C. L'affinage est effectué sur des planches d'épicéa dans une cave dont la température ne dépasse pas 15° C, avec retournements et frottages quotidiens à l'eau salée. La durée d'affinage est de trois semaines au minimum, à compter de la date de fabrication.

Le mont-d'or est cerclé d'une sangle en écorce d'épicéa après démaillage du caillé. Après trois semaines, il est inséré dans une boîte en épicéa où il achève son affinage. Le diamètre de cette boîte doit être légèrement inférieur à celui du fromage. On distingue trois formats : mini, de 11,5 cm à 13 centimètres de diamètre, environ 500 grammes ; moyen, de 13 à 20 centimètres de diamètre, 600 à 1 000 grammes ; gros, 20 à 33 centimètres de diamètre, 1,8 kg à 3 kilos. Hormis les gros modèles destinés à la coupe, un mont-d'or est toujours vendu au poids avec sa boîte, et non à la pièce. La production est en hausse constante. Les consommateurs apprécient, les producteurs aussi : le lait à mont-d'or est mieux rémunéré que le lait à comté. ■

La geste des sangliers

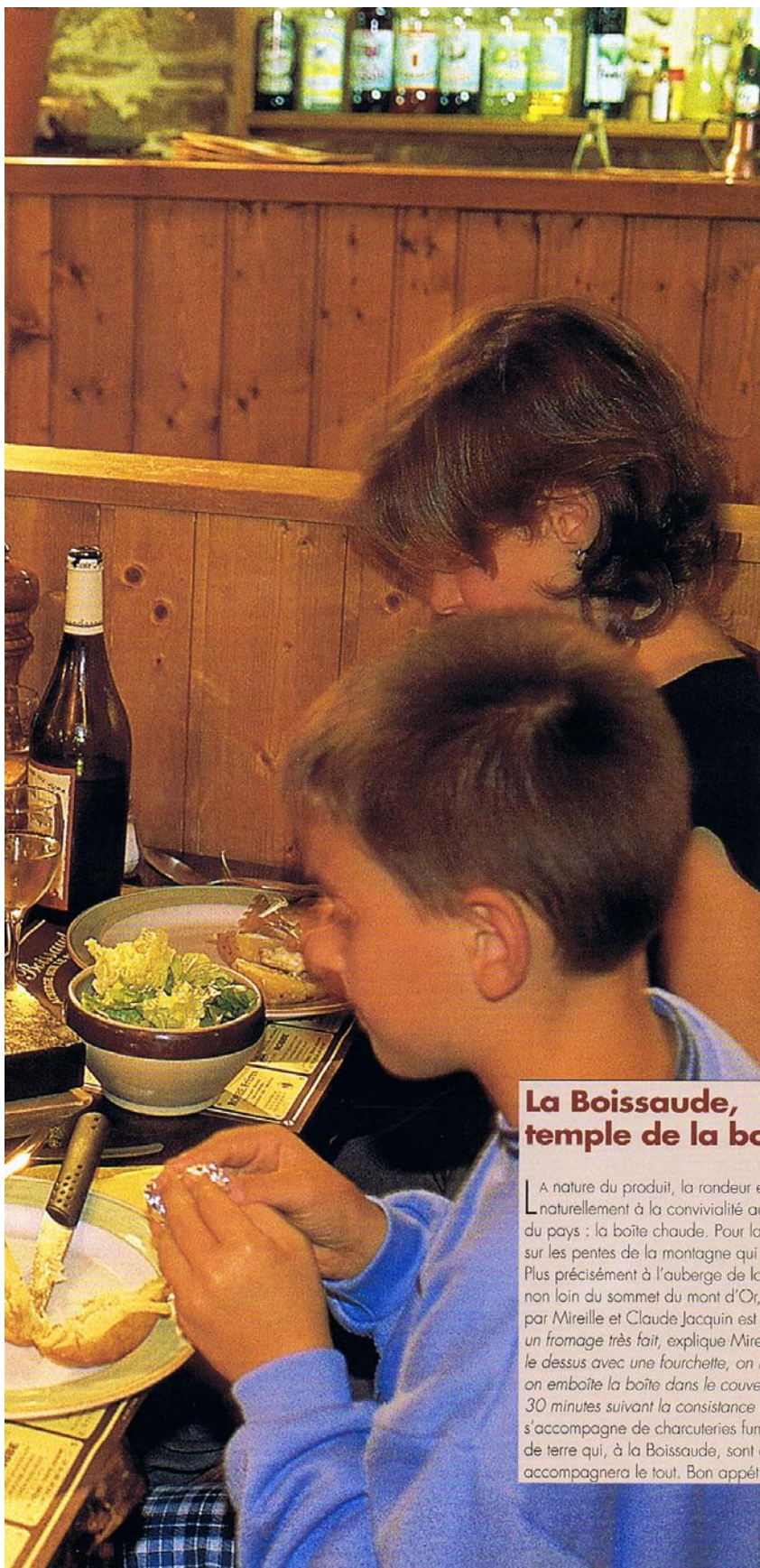
Les sangles sont essentielles dans la fabrication du mont-d'or. Elles sont prélevées sur les épicéas par les bûcherons-sangliers, plus couramment appelés sangliers. Ils interviennent juste après la chute de l'arbre.

Le tronc est écarcé ❶ : apparaît alors la chair de l'arbre. L'enveloppe du tronc est prédécoupée tous les 60, 85, 100 ou 125 centimètres selon la demande ❷. C'est le moment pour le fer à sanglier d'entrer en action ❸. Les sangliers s'attaquent alors au prélèvement des bandes de bois ❹. Un arbre de grande dimension peut donner jusqu'à 600 mètres de sangles ❺. Les sangles sont ensuite apportées en bottes ❻ pour une deuxième phase. Les sangles sont enroulées ❼ puis séchées ❽ pendant environ vingt jours l'été et trois mois l'hiver. L'équipe au travail sur ces images est celle d'Hubert Masnada (lire Pays Comtois n° 1).

MONT D'OR
APPELLATION D'ORIGINE
PROTEGÉE

recette





Comment le reconnaître ?

SON goût est franc, sa pâte est crémeuse, explique Albert Troutet. Certains l'apprécient coulant, mais non collant. Il doit être souple : pressez les deux bords de la boîte pour en juger. Sa croûte, fine et pas trop claire, doit légèrement virer à l'orange et ne pas être trop marron. Elle doit sentir l'épicéa, la nature... Il faut savoir qu'une croûte plissée n'est pas toujours un gage de qualité. Un mont-d'or plat peut être bon ! » Ce « plissement » provient seulement du fait que le mont-d'or a du mal à se glisser dans sa boîte... Les dégustateurs avertis parlent d'arômes boisés, salés, légèrement amers et persistants, mais aussi de parfums d'ammoniaque, de champignon, de pomme de terre et d'une pâte couleur ivoire. Non entamé, le mont-d'or se conserve, boîte fermée, à température ambiante.

Ensuite, il pourra être placé au réfrigérateur, à condition d'être sorti au moins une heure avant le repas. Pour le servir : un couteau ou, mieux, une cuillère.

Bon à savoir : ce fromage se congèle très bien. « Beaucoup me demandent de leur réserver quatre ou cinq monts-d'or en fin de saison. Ils les sortiront pour les repas de communion et de mariage, en mai ou juin. » ■

La Boissaude, temple de la boîte chaude

La nature du produit, la rondeur et la taille de la boîte de mont-d'or invitent naturellement à la convivialité autour d'une des grandes spécialités du pays : la boîte chaude. Pour la déguster, on peut se rendre à Rochejean sur les pentes de la montagne qui a donné son nom au fromage. Plus précisément à l'auberge de la Boissaude, à 1 230 mètres d'altitude, non loin du sommet du mont d'Or, où la boîte chaude concoctée par Mireille et Claude Jacquin est devenue une institution. « Il faut un fromage très fait, explique Mireille Jacquin. On pique alors le dessus avec une fourchette, on mouille avec un vin blanc typé du Jura, on emboîte la boîte dans le couvercle et on passe au four de 20 à 30 minutes suivant la consistance du fromage. » la boîte chaude s'accompagne de charcuteries fumées du pays et de pommes de terre qui, à la Boissaude, sont cuites à la braise. Un vin blanc du Jura accompagnera le tout. Bon appétit.

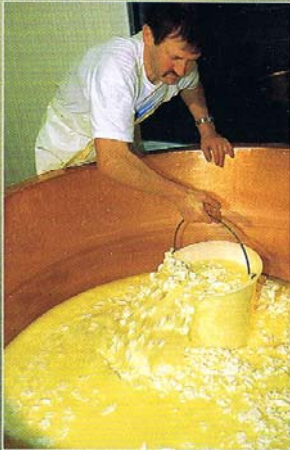
MONT D'OR
APPELLATION D'ORIGINE
Protégée par le droit de l'Union Européenne

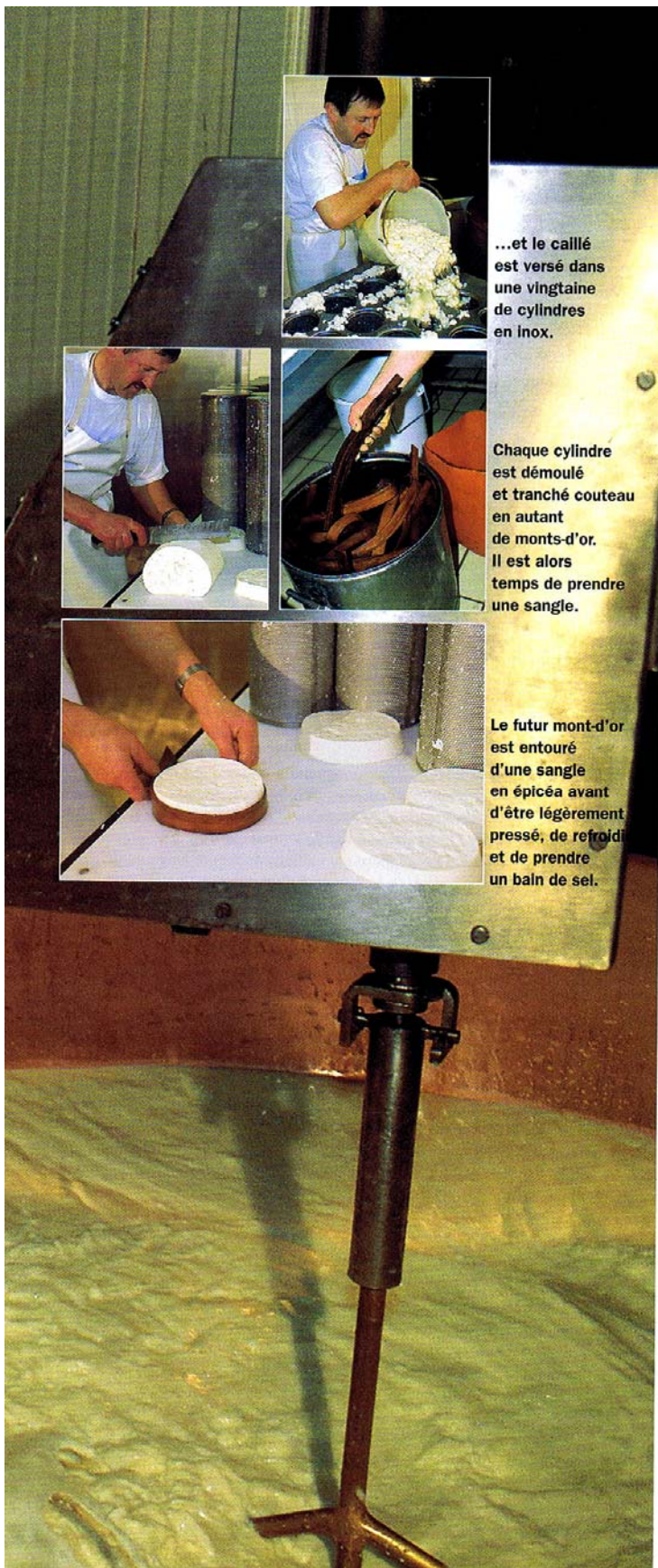
fabrication



Le lait est dans les cuves, Albert Troutet ajoute la présure.

Le mont-d'or prend forme : la cuve est vidée avec un seau...





Il est 4 heures du matin à Frasne...

...et le callé est versé dans une vingtaine de cylindres en inox.

Chaque cylindre est démoulé et tranché couteau en autant de monts-d'or. Il est alors temps de prendre une sangle.

Le futur mont-d'or est entouré d'une sangle en épicea avant d'être légèrement pressé, de refroidir et de prendre un bain de sel.

Du 15 août au 31 mars, la première journée d'Albert commence par la fabrication du mont-d'or. Même si les temps ont changé, la météo dicte encore sa loi.

JE suis le plus petit des fabricants. Mon but, c'est de vendre mes monts-d'or au détail, ici à la fruitière, et de favoriser deux ou trois crémiers. Pas plus ». Alors en saison, c'est-à-dire pour le mont-d'or entre le 15 août et le 31 mars, Albert Troutet, l'un des deux fromagers de la coopérative de Frasne, commence sa journée à 4 heures du matin. Après, passé 7 heures, c'est la coulée du matin et le temps du comté.

La coopérative de Frasne : dix sociétaires, soit en fait 16 producteurs pour 2,6 millions de kilos de lait travaillés annuellement, dont près de 28 000 kilos consacrés au mont-d'or. En tout, 7 500 monts-d'or par campagne, avec sur les boîtes l'emblème de la commune, un canard. « J'ai toujours augmenté le litrage à mont-d'or de 1 000 à 2 000 kilos par saison. Ici, nous pouvons instantanément décider d'accroître la production pour suivre l'évolution des ventes au détail. Rien n'est planifié, nous sommes des artisans. Par contre, les grosses installations doivent programmer les fabrications en fonction de la rentabilité attendue de l'investissement. Résultat, quand le temps est au beau, comme en août et septembre 1997, les ventes sont faibles et on trouve des monts-d'or bradés dès le début de la saison. »

Car si la « bascule » du 15 août marque le début des fabrications, la météo continue de dicter sa loi. « C'est un fromage qui s'apprécie quand le temps se rafraîchit. S'il fait trop chaud, ce n'est pas la peine de produire. Et il très délicat à fabriquer : avant le 15 août et après la fin mars, la température extérieure risque d'être trop élevée. Quand j'étais gamin, on voyait apparaître les premiers monts-d'or à la Toussaint. »

« Les laits ont changé »

Les premières traces écrites sur le mont-d'or datent de 1799 et font état d'une origine remontant à 1740, à Bonnevaux. La fabrication se serait ensuite étendue aux alentours de Mouthe et du mont d'Or. Suite à la baisse de la production ▶ hivernale, le lait ne suffisait plus à la fabrication du

►comté ; il était alors utilisé pour le mont-d'or. « Il y a encore vingt-cinq ou trente ans en arrière, on trouvait en novembre et décembre des laits de fin de lactation, donc très gras et faciles à travailler, mais en faibles quantités. Car on faisait vèler les bêtes à partir de février, pour avoir moins de travail pendant l'hivernage. Fabriquer du mont-d'or était un moyen de revaloriser ce lait de fin d'année. Mais aujourd'hui, les troupeaux sont plus gros et on vèle dès novembre et décembre. On a donc du lait frais très tôt, avec lequel on fabrique le mont-d'or. C'est le même lait que pour le comté, et il y a peu de différences entre un mont-d'or du début et un autre de fin de saison. » Bémol cependant : « Il existera tout de même un petit écart de goût et de couleur, car il faut construire l'ambiance de la cave. Et en début de saison, on recommence à zéro. Quand je travaillais dans une cave à comté, ça repartait tout de suite. Mais aujourd'hui, je ne peux plus !. »

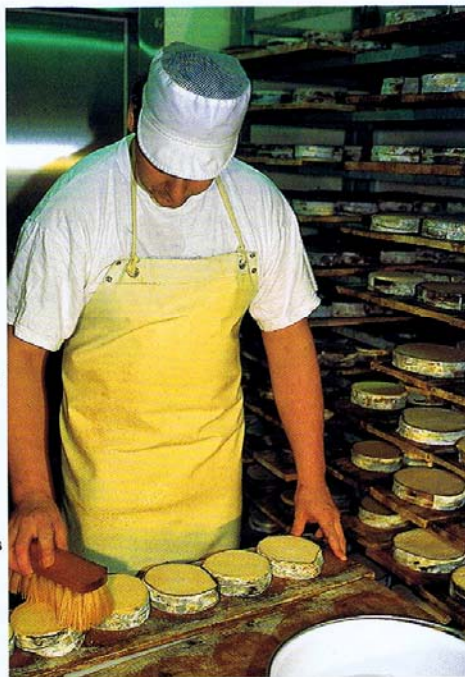
Des soins quotidiens

La fabrication débute donc ici à 4 heures du matin. Albert Troutet travaille le lait de la veille au soir, refroidit à 4° C. Il repose dans une cuve en cuivre d'une capacité de 550 litres, pour environ 170 monts-d'or. « Comptez environ trois litres et demi de lait pour un gros mont-d'or de plus de 700 grammes. »

Pendant que le brassoir tourne, le lait est porté à 35° C, en quarante minutes. Puis, c'est la mise en présure – une pré-

Les monts-d'or sont frottés tous les jours avec de la saumure. La brosse passe sur les sangles et transmet à la pâte le goût de l'écorce.

La fromagerie de Frasne : 16 producteurs pour 2,6 millions de kilos de lait travaillés annuellement, dont près de 28 000 kilos consacrés au mont-d'or.



Une fois quittées les caves de la fromagerie, l'affinage du mont-d'or se poursuit chez le crémier. Comme ici avec Thierry Mercier, dans sa cave de la Ferme Comtoise, rue Battant à Besançon... L'occasion de vous inciter à acheter vos fromages chez les crémiers/affineurs.



sure liquide à base de caillette de veau. Il faut alors laisser reposer le lait qui « prend » en un quart d'heure. « Avec une poche, je soulève ensuite le caillé pour surveiller son durcissement. Et je décaille manuellement en le coupant en quatre ou en six avec un tranche-caillé. »

Il est alors autour de 5 heures du matin. Le grain de caillé recherché, de la grosseur d'un doigt, est plus volumineux que celui du comté. Après au minimum trois nouveaux brassages pour un égouttage parfait du caillé, c'est le soutirage. Le sérum est pompé – il alimentera la porcherie de Frasne –, et le caillé resté au fond de la cuve est versé avec un seau dans une vingtaine de cylindres en inox. Il n'est plus très loin de 7 heures. Le caillé s'est égoutté et tassé. Chaque cylindre est démoulé et tranché au couteau en autant de monts-d'or.

Les futurs fromages sont alors entourés d'une sangle en épicea. Ils sont ensuite mis à égoutter, légèrement pressés par des panneaux de polystyrène et un poids de 20 kilos. Fin du premier épisode, il est 7 h 30. L'après-midi, vers 15 heures, les panneaux sont enlevés et les rognures coupées. Les monts-d'or encore chaud – 25 à 30° C – refroidissent ensuite sur une planche d'épicéa jusqu'à 10° C, avant leur mise en bain de sel pendant vingt-cinq minutes. Ils égoutteront toute la nuit avant d'être rentrés en cave le lendemain matin, où la température est de 12 à 13° C. « Tous les jours, ils seront frottés à la brosse, avec de la saumure. La brosse passe sur les sangles et transmet à la pâte le goût de l'écorce... Au bout de trois semaines, ils peuvent être emboîtés et mis en vente. En moyenne, je les garde quatre semaines en cave. »

TEXTE : PHILIPPE KLEIN/PHOTOS : JACK VARLET

1. Les ateliers de fabrication mont-d'or et comté doivent maintenant être séparés, ce qui est le cas à Frasne depuis le 1^{er} juillet 1997.

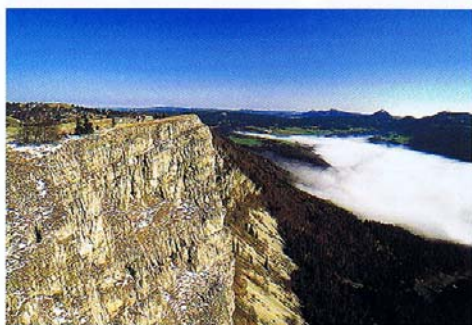


histoire

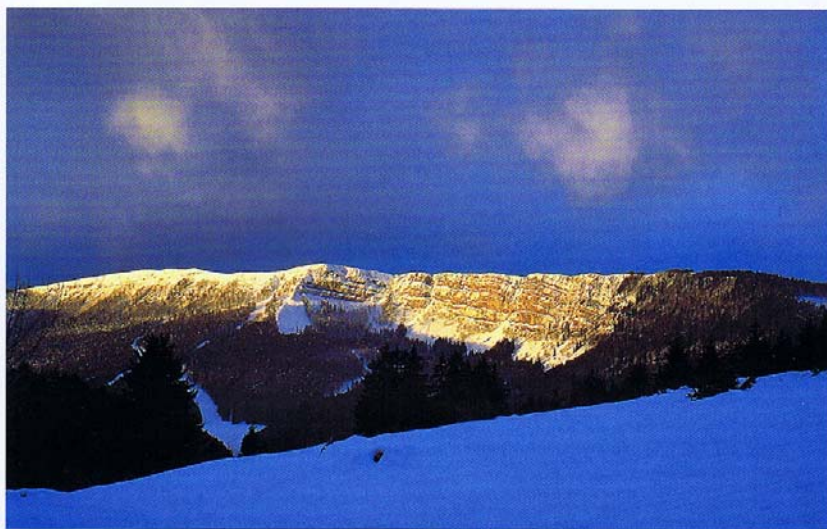
Un fromage séculaire

FROMAGE favori des rois de France, le mont-d'or ne dit pas son âge ! Les premières traces écrites sur le mont-d'or datent du XVIII^e siècle, mais ses origines vraisemblablement beaucoup plus anciennes pourraient remonter au XII^e siècle. Dans une lettre adressée à Parmentier en 1799, Eugène Droz fait référence à ce fromage dont la production était alors circonscrite au village de Bonnevaux avant de s'étendre à la vallée de Mouthe et à la montagne du mont d'Or. On rapporte encore que le vacherin était servi à la table de Louis XV qui appréciait la finesse et l'onctuosité de sa pâte.

La réputation de ce fromage subtil favorisera, au XIX^e siècle, l'extension de son aire de fabrication à la vallée de Joux en Suisse voisine. Le 27 mars 1981, le mont-d'or devient le cinquième fromage français d'appellation d'origine contrôlée. Un décret fixe sa zone de production, délimitée au sud par la source du Doubs et courant, au nord, jusqu'au saut du Doubs. Il détermine aussi ses conditions de fabrication à partir de lait cru provenant exclusivement de vaches de race montbéliarde ayant pâturé à une altitude au moins égale à 700 mètres. L'introduction de tous produits fermentés est strictement prohibée dans l'alimentation des laitières à mont-d'or. La période de



Le sommet du mont d'Or, qui donne son nom à un autre sommet... celui du goût.



Dans une lettre adressée à Parmentier en 1799, Eugène Droz fait référence à ce fromage dont la production était alors circonscrite au village de Bonnevaux avant de s'étendre à la vallée de Mouthe et à la montagne du Mont-d'Or.

fabrication, fixée jusqu'à présent du 15 août au 31 mars, sera amputée de quinze jours à compter de la campagne 1999-2000, et l'ouverture de la saison de commercialisation intervient le 10 septembre pour une clôture au 10 mai. Douze ateliers à mont-d'or contre dix-sept il y a encore deux ans composent l'appellation, qui se réduit numériquement et géographiquement mais progresse en tonnage à la faveur d'un phénomène de concentration aussi rapide que brutal.

Même si, historiquement, ce fromage a également été localisé dans le Jura, la zone AOC ne s'y étend pas. Le guide touristique Michelin est d'ailleurs tombé dans le panneau, signalant que « *le vacherin ou mont-d'or est un fromage à pâte molle qui se fabrique en hiver dans la région de Champagnole* ». Les Jurassiens comme Rietmann à Foncine-le-Haut fabriquent le même type de fromage mais le commercialisent sous le nom de vacherin. ■

Les producteurs

- Fromagerie Christian Badoz : 25300 Pontarlier.
- Fromagerie Fabrice Michelin : 25160 Saint-Point-Lac.
- Fromagerie André Napiot : 25520 Goux-les-Usiers.
- Fromagerie Claude Philippe : 25560 Bannans (autre site : 25270 Septfontaines).
- Fromagerie Sancey-Richard : 25370 Métabief.
- Société de fromagerie de Doubs : 25300 Doubs.
- Société de fromagerie : 25520 Evillers.
- Fromagerie des Fourgs : 25300 Les Fourgs (autre site : le Montagnon, 25580 Guyans-Vennes).
- Société de fromagerie : 2, rue de Bellevue, 25560 Frasne.
- Société de fromagerie Les Jarrons : 25560 Ville-du-Pont.
- SARL Les Longevilles : 25370 Longevilles-Mont-d'Or
- Société de fromagerie Les Monts-de-Joux : 25560 Bannans.

* Syndicat interprofessionnel de défense du mont-d'or : 26, rue Proudhon, 25000 Besançon. Tél. : 03.81.82.89.68 ; fax : 03.81.83.10.62.



MONT D'OR
APPELLATION D'ORIGINE
PROTEGÉE

état des lieux

Vers les sommets

Le 10 septembre 1998 à Besançon, lors des Rencontres des terroirs gourmands : les premiers monts-d'or viennent d'arriver chez Pascal Colas...

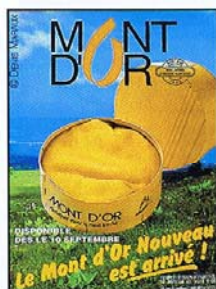
La production atteint aujourd'hui 3 200 tonnes. Le mont-d'or surfe sur la vague d'un développement exponentiel. Le succès n'empêche pas le débat dans la filière.



Roger Pontarlier, président de la coopérative des Monts-de-Joux et du syndicat interprofessionnel.

5 tonnes en 86-87 à 1 200 tonnes aujourd'hui, dont une petite partie est exportée en Belgique et en Allemagne. »

Les petites structures ont en revanche mal vécu cette mutation économique bouleversant les codes et usages d'une organisation séculaire. L'assèchement de leurs débouchés traditionnels que représentaient les crémeries et la vente directe ne les ont pas exonérés pour autant de réaliser les aménagements et équipements rendus obligatoires au nom de la sécurité alimentaire d'un fromage placé sous haute surveillance. Les nouvelles normes obligent notamment à séparer les installations de production du mont-d'or de celles du comté, donc à investir lourdement !



Les responsables du syndicat veulent faire de l'arrivée des premiers fromages un événement.

DE 800 tonnes en 1985-1986, la production de mont-d'or a atteint 3 200 tonnes pour la saison 1997/1998. Cette progression s'accomplit dans un contexte de forte concentration des sites de transformation. La montée en régime de ce fromage au lait cru est particulièrement spectaculaire depuis 1996. Cette année-là, la fruitière des Monts-de-Joux (Bannans), les fromageries Badoz (Pontarlier) et Napiot (Goux-les-Usiers), formant le tiers de tête des douze fabricants de l'AOC, améliorent leur production respective de 50 % !

A eux trois, ils couvrent les deux tiers du tonnage commercialisé pour 60 % sur les rayons des grandes surfaces hexagonales, voire même internationales pour environ 15 %. La coopérative des Monts-de-Joux est le prototype de cette évolution. « Nous récoltons, confie Roger Pontarlier, son président, et travaillons le lait de 18 villages, c'est-à-dire de 100 des 350 producteurs de mont-d'or. Nous sommes passés de

Course à handicaps

Cette course à handicaps insurmontables a été fatale à cinq d'entre elles, sachant qu'il faut en plus se plier aux règles de la grande distribution. Exemple : le droit d'accès au rayon réfrigéré d'une grande surface se paye au prix fort, entre 50 000 et 300 000 francs.

La dernière défection en date est venue de la fromagerie de Cerneux-Monnot, la plus septentrionale de la zone à mont-d'or située dans le haut Doubs horloger, et qui présentait aussi l'intérêt d'être la seule à produire du mont-

d'or « issu de l'agriculture biologique ». Jean-Louis Guillaume, son président, explique que « le budget d'analyses, de un franc par kilo, grevait la marge d'un produit dont le prix de vente s'orientait plutôt à la baisse ». Le seuil de rentabilité du mont-d'or impose manifestement le dépassement d'une taille critique en deçà de laquelle il est de plus en plus difficile d'exister. Ce que reconnaît bien volontiers le président du syndicat : « Il faut en faire une quantité importante pour que ce soit viable. »

Le processus de réduction en cours des fromageries à mont-d'or invite l'affineur et grossiste mortuaire Guy Rième à dresser un bilan contrasté : « Le mont-d'or, c'est un très gros succès commercial, le résultat d'un travail de filière très astucieux mais, revers de la médaille, il n'est pas sûr que cette concentration des ateliers soit une bonne affaire pour l'aménagement du territoire », analyse cet acteur éclairé de la filière, pronostiquant « qu'on se dirige vers le maintien à terme de quatre à cinq ateliers ». Cette forte éventualité pose tout de même la question de l'appauvrissement, dans un futur proche, de l'appellation qui, avec quatre ou cinq fromageries, ne présenterait plus la diversité offerte aujourd'hui au consommateur.

Le mont-d'or semble en revanche définitivement hors de portée d'une relégation au rang de fromage régional auquel il était confiné il y a encore une dizaine d'années. Les locomotives de l'appellation ont largement contribué à accroître l'assise économique comme la notoriété de ce fromage « représentatif ». A telle enseigne que des monts-



Les vainqueurs de l'édition 1998 du concours : la fromagerie des Fourgs (or), la fromagerie Badoz (argent), la coopérative des Jarrons et la coopérative des Monts-de-Joux (bronze).

d'or Badoz voyagent par exemple jusqu'en Asie pour être proposés aux meilleurs restaurants de Hongkong ou servis dans les ambassades françaises.

Patte blanche et garde-fou

Le syndicat du mont-d'or sait aussi faire preuve de modestie et de réalisme économique, conscient des limites de son appétit tout comme de son devoir de responsabilité à l'égard d'un fromage qui ne supporterait pas une explosion de sa diffusion. « Notre rôle, ce n'est pas de le faire évoluer, mais de gérer son évolution en garantissant sa qualité et sa sécurité », professe Roger Pontarlier, estimant la marge de progression à « quelques milliers de tonnes ».

L'accent est donc désormais mis davantage sur la maîtrise et l'encadrement du fromage que sur une augmentation de ses volumes. Ce qui inspire d'ailleurs la refonte en cours du décret d'appellation définissant les modalités de fabrication et de commercialisation du produit. « On verrouille en mettant des garde-fous. On veut montrer patte blanche », annonce Jean-Paul Beck, ne cachant pas que le but poursuivi est « d'insérer le mont-d'or dans une politique de haut de gamme ». Dans cette perspective, la volonté affichée de Roger Pontarlier est d'arriver, grâce à un effort de communication, à ce que « le consommateur attende le mont-d'or avec une égale impatience et gourmandise que le beaujolais nouveau ».

TEXTE : ALAIN PRÊTRE/PHOTOS : JACK VARLET

* Chaque année, pendant les vacances de février, un concours interprofessionnel du mont-d'or est organisé dans le haut Doubs. I. Compte tenu des investissements nécessaires, les installations spéciales pour le mont-d'or ne peuvent naturellement rester inutilisées d'avril à août. Une situation qui pousse nombre de fabricants à mettre sur le marché de nouveaux fromages type mont-de-joux, sire-de-joux, le naptot, sapin du haut Doubs, l'écorce de sapin. Un chantier intéressant.

Dix ans de médailles d'or

Chaque année, se déroule le concours du mont-d'or. Voici les vainqueurs depuis dix ans.

- 1988** : Fromagerie André Napiot (Goux-les-Usiers).
- 1989** : M. Philippe (Chaffois).
- 1990** : Fromagerie Badoz (Pontarlier).
- 1991** : Fromagerie Badoz (Pontarlier).
- 1992** : Coopérative des Monts-de-Joux (Bannans).
- 1993** : Fromagerie Badoz (Pontarlier).
- 1994** : Coopérative des Longevilles-Mont-d'Or.
- 1995** : Fromagerie Badoz (Pontarlier).
- 1996** : Fromagerie du Montagnon (Les Fourgs).
- 1997** : Fromagerie Philippe (Bannans).
- 1998** : Fromagerie des Fourgs (or), fromagerie Badoz (argent), coopérative des Jarrons et coopérative des Monts-de-Joux (bronze).



Tous les ans après les délibérations du concours, le public peut entrer pour déguster les monts-d'or présentés à l'examen annuel.



avenir

Le monde devient complètement sanglé

Entre contrefaçon et standardisation, le mont-d'or ne doit pas commettre de faute de goût ! On trouve même du pain et du saucisson sanglés.



Le jury à l'œuvre lors du concours de 1998.

LE mont-d'or a bien résisté jusqu'à présent à l'émergence de fromages pirates qui avancent sanglés, mais la menace de banalisation ne se dissoudrait définitivement qu'au prix d'un sursaut identitaire salvateur. « On trouve des produits de substitution qui essayent de lui ressembler », remarque Roger Pontarlier. Le syndicat du mont-d'or avait riposté à cette appropriation abusive dès le 22 février 1996 en enrichissant son décret d'appellation d'un article permettant de discerner le véritable de la copie. « Il est très important de rappeler que la boîte et la sangle font partie intégrante du fromage », insiste Jean-Paul Beck. Dans une époque avide de nature, l'idée de mêler intimement fromage et bois plaît. Aussi la confusion est habilement entretenue par de grands groupes de l'agroalimentaire qui introduisent sur le plateau de fromages des imitations qui, au premier coup d'œil, peuvent en effet piéger le consommateur le plus éduqué et qui fragilisent davantage la notion d'AOC. Les apparences sont ainsi particulièrement trompeuses avec Le Crémier. « En matière de présentation, il est quasiment identique, mais nous l'avons goûté et, là, on sent très bien que nous



Jean-Paul Beck, directeur du syndicat, ici lors du concours mont-d'or de 1998.

sommes en présence d'un fromage industriel », témoigne Jean-Paul Beck'. On peut aussi citer le Touré de l'Aubier sans oublier le succès du très comtois Edel de Cléron.

A qui la recette ?

La meilleure réponse que le véritable mont-d'or du Haut Doubs ait à opposer à cette cohorte de fromages qui tentent de le contrefaire, c'est de ne pas commettre de faute de goût, donc de rester lui-même. Christian Badoz, deuxième fabricant de l'AOC mont-d'or avec une production de 800 tonnes, affirme que « notre fromage n'a rien perdu de ses caractères ni de sa typicité mais, qu'au contraire, il a été tiré vers le haut de belle façon ». « On ne trouve plus maintenant de mauvais monts-d'or », confirme Roger Pontarlier. Exploitante à Morteau de la crèmerie La Fruitière, Claude Rième est une inconditionnelle du mont-d'or, « un fromage qu'on aime vendre car il a du caractère, pas comme les autres ». Un enthousiasme que ne partage pas Thierry Mercier, écoulant deux tonnes de mont-d'or dans son magasin de produits régionaux La Ferme comtoise, rue Battant à Besançon. Il distribue un



Dans le pays, l'idée d'utiliser les sangles d'épicéa ne concerne plus seulement les fromages. On trouve ainsi un pain sanglé chez Claude Lerat, boulanger à Mouthe, et un saucisson sanglé chez le charcutier Michel Rebouillat à Saint-Laurent-en-Grandvaux.



carton jaune : « Il a un goût typique qu'on ne retrouve plus depuis deux ans. » Jean-Louis Guillaume définit les sensations gustatives qu'un mont-d'or digne de son appellation libère fatalement : « Il doit affirmer un goût franc et laisser un souvenir persistant comme un grand vin, et non pas passer comme un yaourt insipide, un peu comme de l'eau. » Jean-Paul Beck garantit que « globalement,

Christian Badoz :
« Notre fromage n'a rien perdu de ses caractères ni de sa typicité mais, au contraire, il a été tiré vers le haut de belle façon. »

on ne s'est pas écarté de la typicité sur le plan sensoriel ». Christian Badoz remarque à juste titre qu'il ne s'est jamais autant vendu de monts-d'or et se retourne vers la clientèle pour mettre tout le monde d'accord : « Le consommateur est juge et ne se laisse pas duper. » L'argument laisse l'affineur François Petite sur sa faim. « Le marché n'arbitre pas toujours comme nous, mais nous devons rester avec nos valeurs et ne pas jouer la satisfaction du plus grand nombre car on y perd vite son âme », met en garde celui qui, de 1976 à 1996, présida aux destinées du syndicat. François Petite considère que « c'est en cultivant la différence qu'on obtiendra la meilleure valorisation du mont-d'or ».

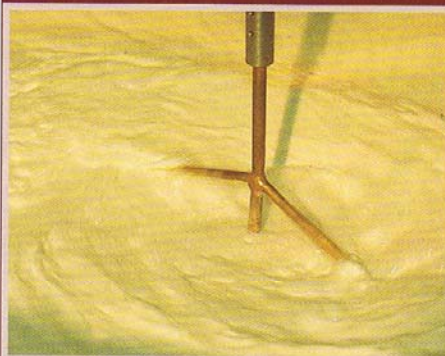
« La première des qualités réclamées par le consommateur, c'est la sécurité du fromage », répond en écho Jean-Paul Beck, mobilisant toute la filière autour de cette veille sanitaire qui court à obtenir un fromage « bon et propre ». « La recherche d'un produit sans défaut, c'est une logique marketing qui ne doit pas nous suffire », réagit François Petite, replaçant inlassablement le débat sur le terrain culturel et identitaire, là où, selon lui, se façonne la raison d'être de ce fromage. Un compromis est-il possible mais surtout souhaitable entre, d'un côté une certaine crispation sur les valeurs fondatrices du mont-d'or et, de l'autre, une tendance à en confier la définition de la recette au consommateur ?



TEXTE : ALAIN PRÉTRE
PHOTOS : JACK VARLET

1. Il existe aussi un fromage appelé mont-d'or élaboré dans la région lyonnaise et une fourme, baptisée mont-d'ore, produite en Auvergne.

Crise



Le mont-d'or est un fromage au lait cru. La crise de 1987 éclate en fait en Suisse, où le même type de fromage est en fait fabriqué avec du lait thermisé !

Une croûte résistante à la calomnie

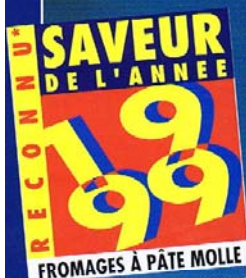
EN 1987 éclate l'affaire de la *listeria*, une bactérie soupçonnée de trouver refuge, entre autres, dans le mont-d'or et de provoquer des intoxications mortelles chez les personnes à la santé fragile. « Tout est parti à l'époque du canton suisse de Vaud où des monts-d'or porteurs de cette *listeria* avaient posé quelques graves problèmes de santé », se souvient François Petite, occupant alors les fonctions de président du syndicat interprofessionnel de défense du mont-d'or du haut Doubs. Les décès relevés de l'autre côté de la frontière et imputés à ce fromage hivernal ont rejailli alors sur la réputation du mont-d'or comtois. L'amalgame entre ces deux produits développe alors une véritable psychose chez les consommateurs et jette l'anathème sur un fromage qui n'avait *a priori* rien à se reprocher. Ce que confirment par la suite les analyses effectuées à la demande du ministère de l'Agriculture.

Le mont-d'or est lavé de tout soupçon, mais le mal est fait. La consommation de mont-d'or s'effondre, dégringolant de 900 à 400 tonnes. Un an plus tard, nouvelle épreuve pour le mont-d'or, accusé cette fois d'abriter la salmonelle, encore une bactérie présumée responsable de vomissements et diarrhées accompagnés d'une forte fièvre. C'en est trop pour les fabricants qui, sans céder à la paranoïa, évoquent un complot fomenté par « les grands trusts laitiers ».

Définitivement innocenté, le mont-d'or ne sortira toutefois pas indemne de cette seconde crise, perdant encore du terrain pour finir la saison sur une production homéopathique. Une décennie s'est écoulée et, avec le recul, François Petite pense, aussi paradoxal que cela puisse paraître, « qu'à travers ces campagnes de dénigrement, le mont-d'or a profité d'une certaine forme de pub ». Ces affaires l'ont fait connaître en effet à la France entière et, après la tempête, de nouveaux amateurs, poussés par la curiosité, ont voulu faire la connaissance de ce fromage dont un certain Jean-Pierre Coffe avait pris vigoureusement la défense.

1. Détail important : le fromage suisse est fabriqué avec du lait thermisé, le fromage comtois avec du lait cru.

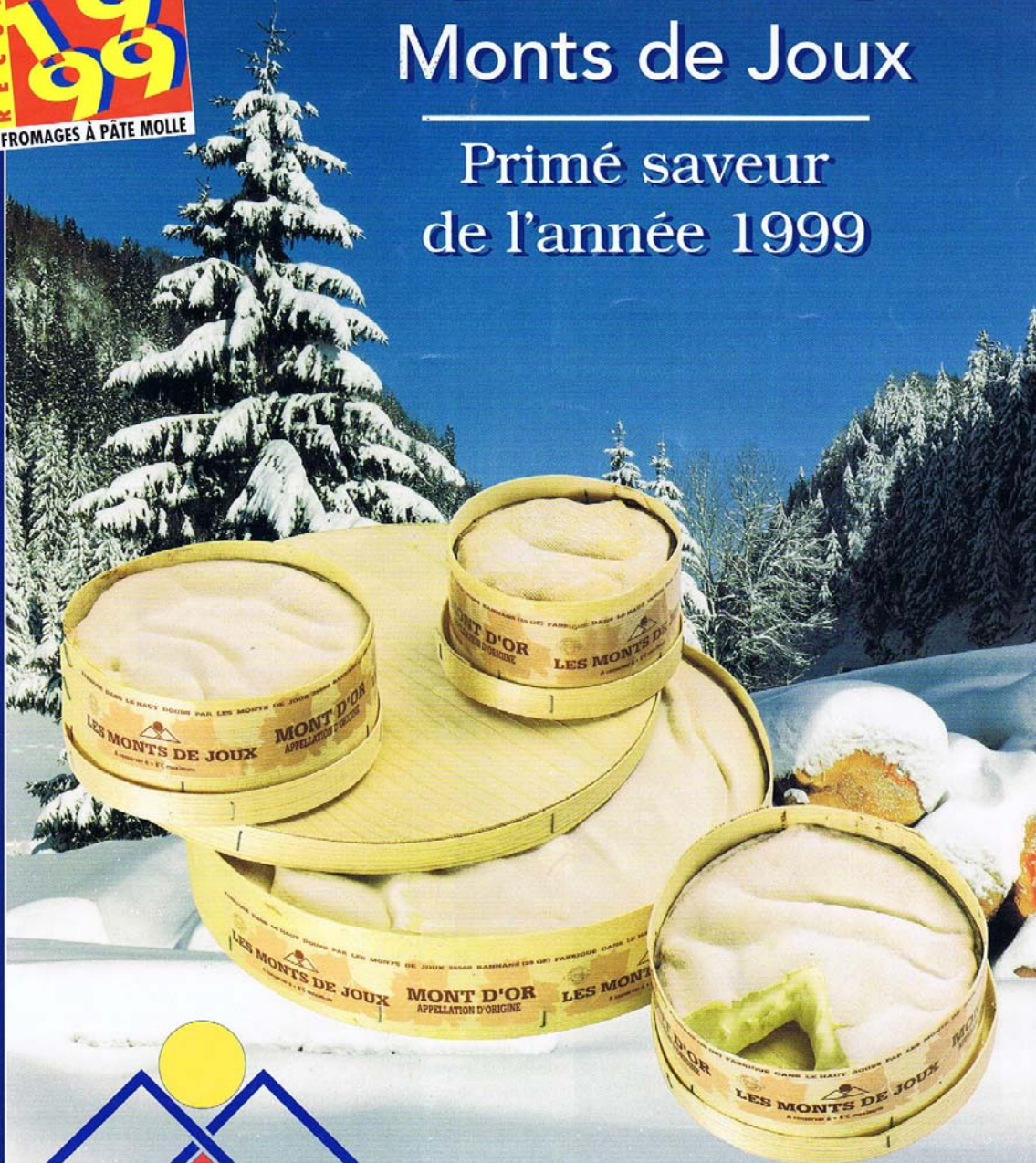
RECONNU SAVEUR DE L'ANNÉE 1999



MONT D'OR

Monts de Joux

Primé saveur
de l'année 1999



LES MONTS DE JOUX 25560 BANNANS - TÉL : 03 81 89 81 00 - FAX : 03 81 89 81 10