



Page 1 sur 2

EVÉNEMENT - J-30

Le Comté fait sa « Grande Coulée » le 17 juillet prochain !

Le jeudi 17 juillet 2008 marquera le Cinquantième anniversaire de l'obtention de l'AOC par notre cher Comté. Aussi, afin de célébrer de manière originale cette date ô combien symbolique, les forces vives de la Filière et de son environnement sont conviées à venir participer à Champagnole (Jura) à une manifestation unique en son genre, parrainée par le Crédit Mutuel : La Grande Coulée.



Dans l'histoire du Comté, la coulée garde une image forte. Celle des retrouvailles biquotidiennes de tous les sociétaires apportant leur lait à la fromagerie. L'évolution de l'agriculture a conduit vers d'autres pratiques, le ramassage remplaçant ce double rendez-vous, mais quelques fromageries perpétuent encore cette tradition.

Le jeudi 17 juillet 2008, il y aura des retrouvailles. Des délégations venues de toutes les fromageries de la filière Comté convergeront vers Champagnole pour participer à une coulée particulière. Chacune des délégations apportera un bien précieux : quelques litres de lait prélevés le matin même à la fromagerie. Ce lait sera versé dans une unique cuve installée Place du Chalet pour être fromagé, ce qui vaudra bien la devise « **Un pour tous, et tous pour un** ». Il y aura dans ce fromage des laits venant des quelque 230 000 vaches traitées chaque jour dans 3 500 exploitations de la filière. Ce sera la plus grande et éphémère coulée jamais organisée. Chaque délégation apportera aussi plusieurs sortes de Comté de sa fruitière et un ou plusieurs objets fétiches, puis les acteurs de la filière se réuniront autour d'un grand banquet convivial.

Ainsi, la Grande Coulée sera l'un des temps forts de l'année et créera l'évènement fédérateur propre à renforcer le sentiment d'appartenance qui existe entre toutes ses composantes.

La filière Comté est en perpétuelle évolution, doit sans cesse s'adapter. Elle doit également élaborer des stratégies pour défendre ses particularités. Le Comté est millénaire mais sa reconnaissance en AOC a 50 ans. C'est très peu à l'échelle de sa vie mais c'est beaucoup dans l'univers de la réglementation des signes de qualité. Il apparaît important de marquer cet anniversaire en hommage à tous ceux qui ont construit la renommée du Comté : producteurs, fromagers, affineurs et acteurs de son environnement qui en sont solidaires.

C'est dans ce contexte que le CIGC, soutenu par le Crédit Mutuel Centre Est Europe, a eu l'idée de cette Grande Coulée. Ces laits venus de toutes les fruitières se mélangeront pour symboliser cette solidarité qui est non seulement source de prospérité mais aussi un système moderne dans lequel les femmes et les hommes ont tous une importance déterminante dans l'Histoire.

Contacts Presse Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté

CIGC – Aurélia Chimier – 03 84 37 37 19 – a.chimier@comte.com / Nansen Développement – Nicolas Bouveret – 06 83 40 02 29 – nicolas@nansen.fr
Communiqués, dossiers et visuels libres de droits disponibles en ligne sur www.comte.com, rubrique « Salle de Presse »

Le Comté nous apprend à savourer le temps



Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté

Avenue de la Résistance - BP 20026 - 39801 Poligny Cedex - Tél. 03 84 37 37 00 - Fax 03 84 37 07 85 - info@lesroutesducomte.com - www.comte.com

Le Comité Interprofessionnel créé par décret n° 63-575 du 11 juin 1963. Le logo «Comté clochette» est une marque de certification propriété du CIGC.





PROGRAMME

- **8h30 / 10h30** : Apport de 3 litres de lait par fromagerie sur le parvis de l'Oppidum
(Salle des Fêtes de Champagnole).

- **10h30 / 13h30** : Tables rondes sur le thème « Modernité du Comté »



Introduction par **Claude Vermot-Desroches**, président du CIGC

Table ronde n° 1 : Les défis de l'export

Avec Alain Cannard (Entremont), Jean-Charles Arnaud (Juraflore), Thierry Goor, (Agence Polygone - Belgique), Jean-Paul Jamet (Secrétaire général du Centre National de Promotion des Produits Agricoles et Agroalimentaires), Aurélia Chimier (CIGC).

Intervention de **Gérard Cormorèche**, président de la Caisse agricole du Crédit Mutuel

Table ronde n° 2 : Le Comté face aux attentes sociétales d'aujourd'hui

Avec Dr Xavier Bertrand (CHU de Franche-Comté), Bruno Cordier (Fruitière de la Baroche), Marc Desbois (producteur de lait au GAEC des Cizes), Denis Michaud (producteur de lait à Comté à Reculfoz), Denise Renard (CIGC).

Remise des prix du 1^{er} Concours des Prairies Fleuries 2008

Table ronde n° 3 : Les atouts gastronomiques et touristiques du Comté

Avec Laetitia Gaborit (Meilleure Ouvrière de France « Fromage » à Pau), Alexandre Leguienne (journaliste), Romuald Fassenet (chef jurassien étoilé), Catherine Rousset (Fruitière de la Baroche), Philippe Canteux (Ferme pédagogique des Frasses), Christian Perrigot (Fruitière de Drom), Joseph Parrenin (Président du Comité de Promotion des Produits Régionaux), Michel Cothenet (Commissaire du Massif du Jura), Philippe Lebugle (Comité du Tourisme du Doubs), Jean-Louis Barthod et Véronique Socié (Amis du Comté).

En parallèle aux tables rondes : fabrication du fromage du Cinquantenaire sur le parvis de l'Oppidum

- **13h30** : Grande photo de famille, puis démoulage du fromage du Cinquantenaire

- **14h00** : Banquet de la Filière Comté

Contacts Presse Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté

CIGC – Aurélia Chimier – 03 84 37 37 19 – a.chimier@comte.com / Nansen Développement - Nicolas Bouveret – 06 83 40 02 29 – nicolas@nansen.fr
Communiqués, dossiers et visuels libres de droits disponibles en ligne sur www.comte.com, rubrique « Salle de Presse »

Le Comté nous apprend à savourer le temps



Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté

Avenue de la Résistance - BP 20026 - 39801 Poligny Cedex - Tél. 03 84 37 37 00 - Fax 03 84 37 07 85 - info@lesroutesducomte.com - www.comte.com

Le Comité Interprofessionnel créé par décret n° 63-575 du 11 juin 1963. Le logo «Comté clochette» est une marque de certification propriété du CIGC.

