

Terroirs et Comté

Jean-Claude Monnet et Michèle Gaiffe. Institut des sciences et techniques de l'environnement (ISTE)

Le Comté : un produit régional traditionnel

La vocation pastorale du massif jurassien est à l'origine de la production, attestée depuis le Moyen-Âge, d'un fromage de réserve pour la longue période hivernale. Dès le XIII^e siècle, la transformation du lait s'effectue dans le cadre de coopératives originales, les "fructeries", devenues "fruitières", où se fabrique un fromage à pâte pressée cuite, proche du Comté actuel, le vache-lin. Cette tradition fromagère s'est perpétuée jusqu'à nos jours. La qualité et la spécificité du Comté ont été reconnues dès 1952 par le jugement du tribunal de Dijon qui définissait une zone d'appellation d'origine, puis en 1958 dans un décret définissant l'appellation d'origine contrôlée Comté.

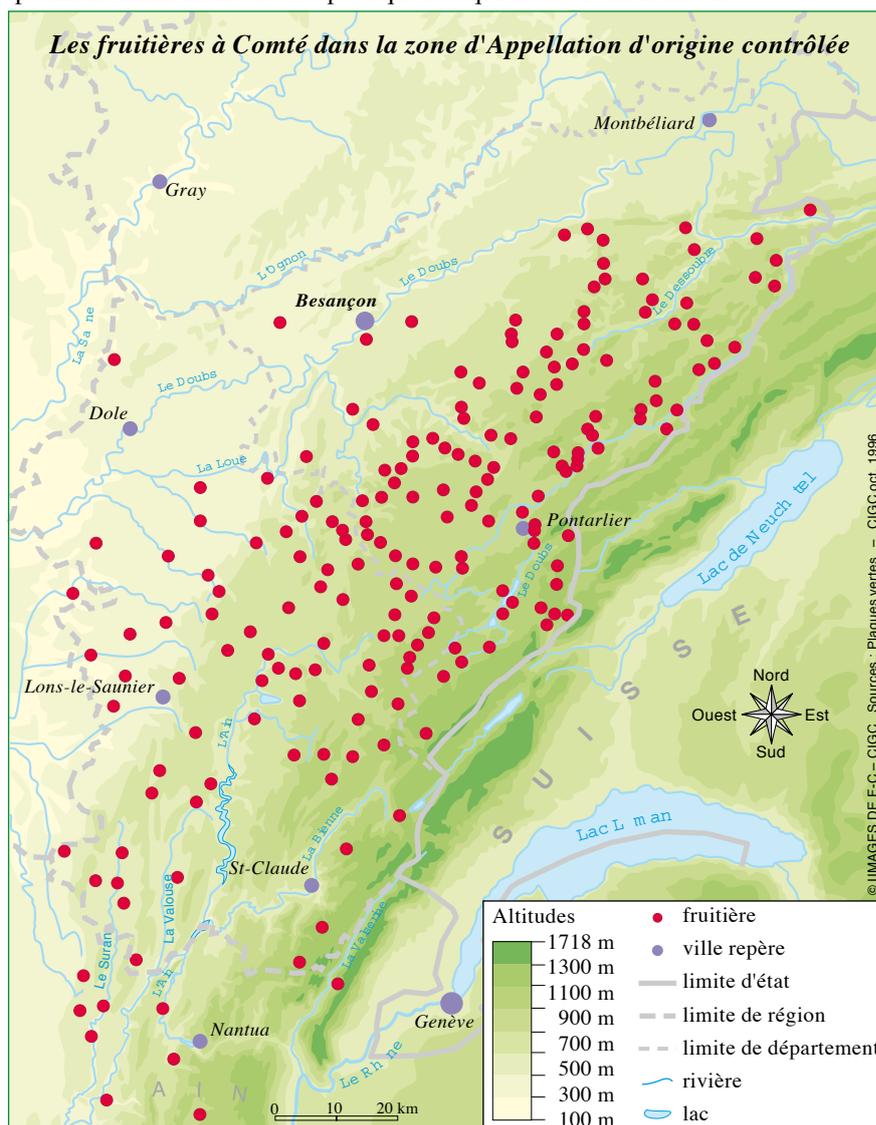
Actuellement, les vaches laitières de race montbéliarde, nourries en prairies naturelles pendant l'été et par le fourrage local en hiver, assurent la fabrication annuelle de 43 000 tonnes de fromage, dont les qualités gustatives sont révélées au terme d'une lente maturation dans les caves de 20 maisons d'affinage.

Un fromage au goût typé

Produit naturel, au lait cru, fabriqué à partir de ferments indigènes et sans correcteur de composition ou de sapidité, le Comté est porteur d'un maximum d'informations gustatives apportées par le lait. De ce fait, se distinguent non seulement fromage d'été et fromage d'hiver, mais aussi Comté des plateaux et Comté des vallées, de la montagne ou de la plaine, chacun ayant ses amateurs inconditionnels... De là l'idée de valoriser les différences, en affinant la

notion d'AOC par celle de "terroirs". Mais au bout d'une chaîne alimentaire et technologique aussi longue, peut-on espérer que le produit final porte encore la signature de son lieu d'origine ? Que de facteurs impliqués, en effet, depuis le sol et le sous-sol, le soleil et la pluie, l'herbe et le fourrage, le complément alimentaire et les pratiques

agronomiques, le conditionnement du lait et les souches bactériennes, le savoir-faire du fromager, l'atmosphère et les soins qui règnent dans le secret des caves d'affinage ! Il va de soi que le bon fromager fait le bon fromage, mais le fromager qui change de secteur fournit un produit qui a un autre goût, qui relève d'un autre cru.



Des crus de fromage comme pour le vin...

Pour démontrer la réalité de "zones de crus" au sein de l'AOC et valider la notion de terroir appliquée au produit final, une démarche en trois temps a été adoptée.

En premier lieu, une enquête de "mémoire collective" auprès d'anciens acteurs de la filière comté (fromagers, affineurs...) a permis de repérer des "zones de crus potentielles" qui restaient à confirmer. Puis la recherche a suivi deux voies parallèles et indépendantes. L'une a été confiée à un "jury-terroir" constitué de goûteurs longuement éduqués à l'appréciation et à la qualification des arômes et des saveurs. L'autre se proposait de rechercher, parmi les paramètres caractérisant le milieu naturel, ceux qui autoriseraient, à l'échelle des bassins laitiers, une partition de l'AOC Comté en zones présentant, les unes par rapport aux autres, des caractères originaux et capables de rendre compte de la biodiversité des prairies (herbages).

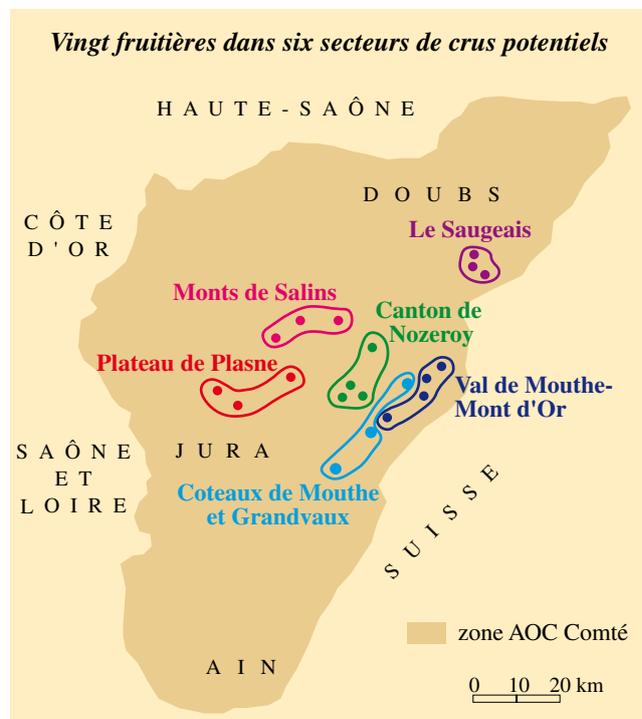
À partir des 6 secteurs de crus potentiels les plus souvent cités, 20 fruitières ont été retenues pour l'étude. Leurs bassins laitiers sont représentatifs des situations altitudinales (500 à 1000 m) et géomorphologiques (1^{er} et 2^e plateaux, Haute-Chaîne) les plus fréquentes de l'AOC Comté.

... liés à des terroirs ou zones de cru

Parmi les descripteurs du milieu naturel susceptibles de différencier les zones de crus proposées, on peut considérer le climat (lié à l'altitude et à l'exposition), les roches, les sols ou la flore prairiale plus ou moins naturelle. Certains de ces facteurs sont "primaires", ce sont le climat et les roches. D'autres sont leur résultante, comme les sols et — en partie — la flore.

Le sol, résultat de l'altération des roches sous l'action du climat, milieu poreux traversé par l'eau qui passe de l'atmosphère aux réservoirs géologiques et milieu de vie où s'enracinent les espèces prairiales, ce sol constitue l'interface où s'expriment de façon synthétique le plus grand nombre des données de l'environnement. Encore faut-il, pour le décrire et le caractériser, choisir parmi ses multiples facettes celles qui sont significatives par rapport au problème posé.

Le premier paramètre que nous avons retenu exprime le type de fonctionnement hydrologique de l'ensemble indissociable constitué par le sol et la roche qui le supporte. Si la roche est fissurée donc drainante, le sol est structuré et bien aéré : l'eau s'évacue verticalement (système "o"). Si la roche est étanche, l'eau s'installe dans le sol sous forme de nappes (temporaires ou permanentes) qui perdent leur oxygène et le sol, asphyxié, ne permet plus la respiration des racines (systèmes anoxiques "u").

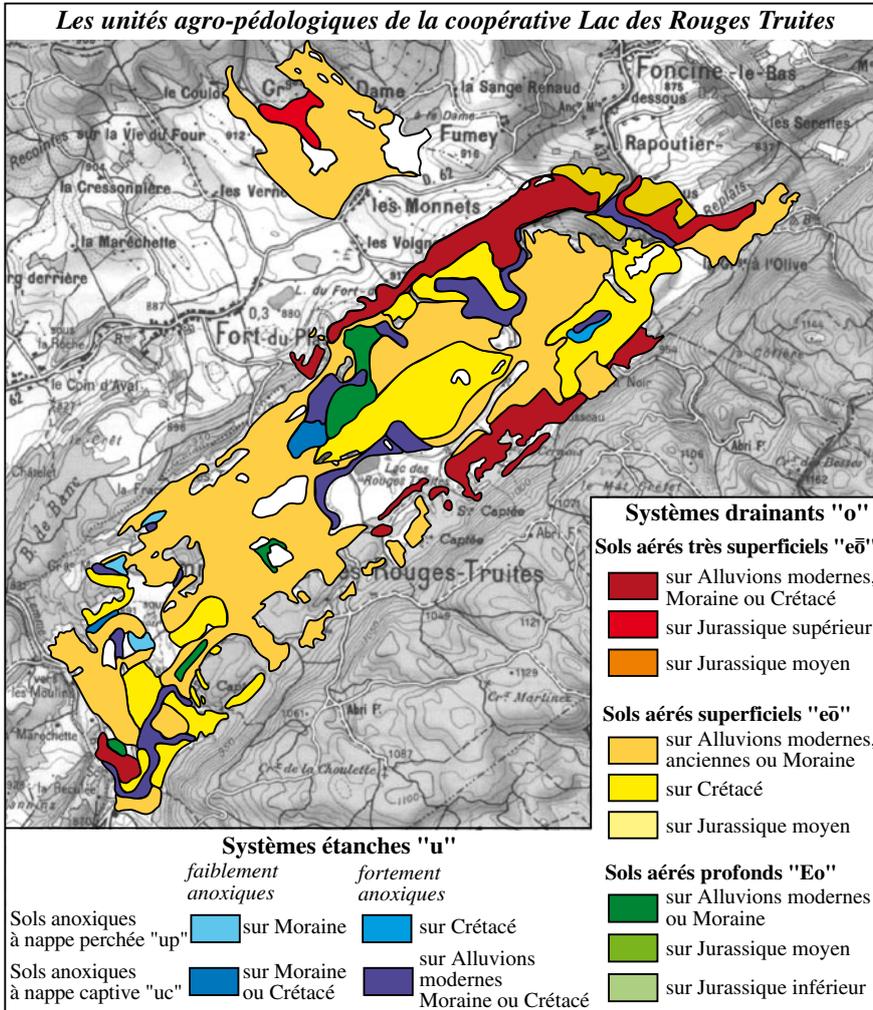


Le deuxième paramètre précise le volume offert à la prospection racinaire, c'est-à-dire l'épaisseur de terre aérée et meuble au-dessus d'un obstacle physique (roche) ou physico-chimique (nappe). On distinguera ainsi les sols épais (E) ou superficiels (e) et les sols soumis à une hydromorphie modérée (x) ou forte (X).

Les "unités agro-pédologiques" (UAP) ainsi définies résument les données pédoclimatiques et agronomiques impliquées dans le développement de la flore prairiale. Utilisées pour cartographier les sols des 20 bassins laitiers étudiés, elles ont permis d'opérer leur regroupement en 8 secteurs dont l'identité



Plateau de Plasne : le sol trouve son origine dans la roche et fonctionne sous l'action du climat. Cliché J.C. Monnet



édaphique est bien marquée. S'agit-il de terroirs ?

La flore, un révélateur du milieu naturel

Malgré la forte pression anthropique sur la flore prairiale (retournement périodique du sol, introduction d'espèces fourragères, amendements, engrais, fauche précoce, pâturage...), il apparaît que les prairies de la zone du Comté présentent une diversité floristique impressionnante : 426 espèces différentes recensées pendant la saison végétative de 1993. On peut donc considérer qu'il s'agit d'une flore semi-naturelle et qu'à ce titre elle est sensible aux variables du sol définies ci-dessus.

Des relevés de végétation (liste des espèces et abondance de chacune d'elles) ont été effectués sur chaque unité de sol cartographiée. Les résultats ont été pondérés suivant la surface occupée par l'unité dans chaque bassin laitier et traités de façon statistique. La comparaison des "spectres floristiques" des 20 bassins laitiers aboutit à une partition finale en 10 crus d'herbages, qui confirme — en les précisant légèrement —, les 8 secteurs édaphiques déjà définis.

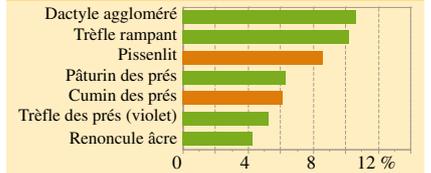
Le goût du fromage : des mots pour le dire

Parallèlement à l'étude du milieu naturel, se déroulait un important travail

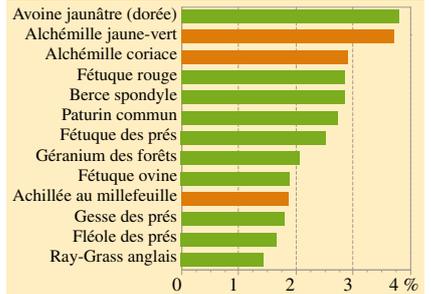
Nature et abondance des espèces présentes en 1993 dans le bassin laitier des Hôpitaux-Vieux

- ce qui témoigne du caractère naturel des prairies de la coopérative
- espèces aromatiques à effets apéritifs ou galactogènes.

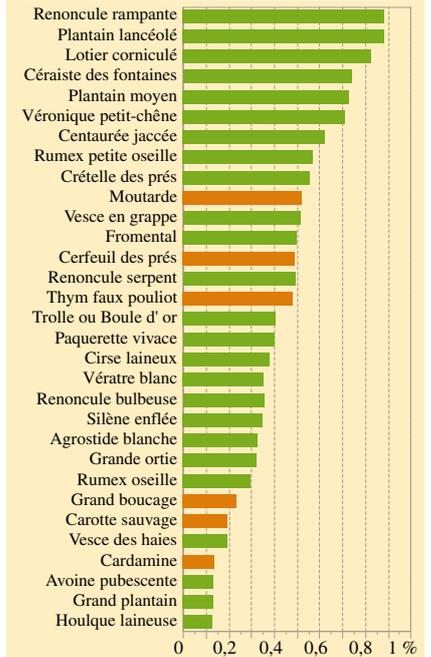
7 espèces très abondantes : recouvrement supérieur à 4 %



13 espèces abondantes : recouvrement supérieur à 1 %



31 espèces peu abondantes : recouvrement supérieur à 0,1 %



81 espèces simplement présentes : recouvrement < à 0,1 %

dont 12 espèces aromatiques.

