



**Poligny**  
Deux voyages à  
Arbois pour avoir  
votre carte d'identité

➤ Page 43



**Arbois**  
Savez-vous planter  
des choux ? Oui  
pour les CM1-CM2

➤ Page 44

Anniversaire  
**Salins-les-Bains**  
Le RAM, lieu de ressource,  
de soutien et d'échanges



➤ Page 45

# Pays du Revermont



1 162.000 meules dorment dans les caves polinoises de Monts et Terroirs 2 Comme le montre Eric Chevalier, le robot travaille pour retourner et saler les meules de 40 kg pièce.

## 162.000 meules de comté dorment dans les caves de l'affineur Monts&Terroirs

10 millions € ont été injectés depuis 2010 à Poligny pour étendre et moderniser les caves de l'affineur leader.

« L'héritage transmis par les anciens constitue une vraie richesse pour le territoire » : à Juramonts, Eric Chevalier, directeur des relations extérieures, connaît mieux que quiconque l'univers comté. Fils d'éleveurs, ancien élève de l'Enil, ce passionné évolue comme un poisson dans l'eau au milieu des 162.000 meules de comté qui dorment dans la zone industrielle. Depuis 2012, 24 millions d'euros ont été investis par Monts&Terroirs, dont 83% sur les trois sites jurassiens (Vevy, Courlaoux, Poligny) et 44% sur le site Poligny : « un vrai programme, qu'on ne connaissait pas avant » souligne Eric Chevalier. Sur Poligny, ces investissements se sont traduits par 2 tranches de 32 000 places de création de caves pour le Comté et le Gruyère IGP français et la mise en place de robots de soin et d'encaveurs pour limiter la manutention des meules. L'évolution du site

nécessitait la mise en place d'une production de froid centralisée, avec un matériel beaucoup plus coûteux, mais dont le fluide n'a aucun impact carbone sur l'environnement.

### Bonificateur d'arômes

Un atelier de découpe et de conditionnement de portions de meules a également été créé pour le comté, le gruyère, le beaufort, l'emmental grand cru et bio. Tandis que la vente de meules entières ou en grosses coupes stagne, le marché (18 900 tonnes en 2016) est tiré vers le haut par la distribution en grandes surfaces (petites portions, râpé). Mais le savoir faire demeure : le métier d'affineur reste un métier de révélateur d'arômes de bonification de texture pour apporter toute la sensualité aux plaisirs de manger des fromages. Monts&Terroirs affine les fromages de 44 fruitières réparties sur la totalité de

la zone de production du comté, des confins de l'Ain à ceux du Doubs. A leur arrivée à Poligny, elles sont mises en rayon par des encaveurs : ces robots déposent ou retirent 150 meules de 40 kg à l'heure pour un investissement de 200.000 € pièce. Dans ces meules en blanc, les fromagers ont emprisonné un potentiel exploité lors de l'affinage.

### Trois phases clé

Pour le révéler, l'affineur n'a que trois principaux leviers que la température, l'humidité, et le temps à actionner selon trois phases cruciales. Le cycle de préaffinage permet tout d'abord d'assurer le développement du croutage pendant 3 à 4 semaines, à une température de 10 à 12°, avec 3 à 4 soins par semaine (retournement, frotage avec de la saumure, etc.). Ces soins sont effectués par 9 robots pour limiter la pénibilité de la tâche, sous l'expertise des

chefs de caves. Chaque robot (d'un coût de 200 à 250.000 €) retourne et frotte 100 à 120 meules par heure, 24 heures sur 24, week-end compris. Les meules entrent ensuite dans le cycle de cave chaude, (4 à 6 semaines, 1 à 2 soins par semaine). Puis vient la phase de vieillissement à 4 à 6°, de 2 à plus de 24 mois pour certaines meules. Pour le comté, l'affinage se fait obligatoirement sur des planches d'épicéa. Monts&Terroirs a établi un cahier des charges très strict : des épicéas du Jura (plus de 800 mètres d'altitude), abattus et sciés en lune spécifique pour garantir la résistance des planches (plus de 25 ans). A travers toutes ces étapes, Monts&Terroirs apporte une signature particulière et des arômes fruités et torréfiés, signature récompensée par 6 médailles au dernier Salon de l'agriculture de Paris.

Stéphane Hovaere

### Un robot né il y a 30 ans...

Monts&Terroirs peut se prévaloir d'une activité qui a débutée il y a 70 ans. A l'origine, le projet de coopératives jurassiennes de mutualiser biens et savoir-faire a abouti à la création, en 1945, de la première Coopérative d'affinage de la filière comté (appelée aujourd'hui Juramonts-Comté). Puis des partenariats successifs vont construire une famille Monts&Terroirs qui compte aujourd'hui 2900 producteurs-partenaires. Monts&Terroirs possède 306 000 places d'affinages : Poligny (162 000 places), Vevy (54 000 places), Pont du Navoy (51 000 places), Courlaoux (34 000 places), Tunnel de Vuillafans (5 000 places). Pour l'affinage à Poligny, les équipes tournent en 2X8 sur 5 jours par semaine, pour un total d'environ 70 personnes. Le 1<sup>er</sup> robot de la 2<sup>ème</sup> génération, entré dans les caves de Poligny en 1987 défie tous les pronostics de longévité, car il est actuellement encore en activité. Cette particularité sans doute liée à la conception de la machine, tient également au savoir-faire de Monts&Terroirs : le service de maintenance. Au lieu de manutentionner des meules de 40 kg à longueur de journée, certains métiers de l'affineur sont devenus plus technologiques. Le tout premier robot de la filière comté, «Avrillon», à quant à lui été mis à la retraite en raison de ses dimensions impressionnantes (10 m de long).