

Un Comté né sur de bonnes pentes

Le programme terroir est une excellente initiative, juge Patrick Sancey-Richard. Avec les efforts consentis en matière de qualification des élevages, et avec ceux faits dans le domaine de l'hygiène, cela valorise concrètement tout ce que nous avons entrepris avec les producteurs. Nous savons ainsi où nous en sommes et nous pouvons être satisfaits.» La fromagerie du mont d'Or a donc adhéré sans réserves au programme terroir. Les résultats de l'étude ont pris place dans la galerie de visite d'une fromagerie qui a depuis longtemps misé sur le tourisme.

De ce côté-ci des pentes du mont d'Or, la fréquentation de la boutique laisse à penser que l'on dévale les célèbres pentes de la montagne directement pour y entrer. « Nous avons été les premiers dans le secteur », rappelle Patrick Sancey-Richard. La démarche «Programme Terroir» se prolonge donc tout naturellement auprès des visiteurs et des clients (36% de la production de Comté est écoulée sur place).

Une clientèle toujours curieuse mais aussi exigeante. «Nous vendons trois Comtés différents, c'est une obligation. Il y a une sorte d'escalade dans les durées d'affinage. Quand les clients voient 12 mois, ils demandent si nous n'avons pas du 18 mois, et ainsi de suite.



Après un investissement dans un camion de ramassage du lait avec prélèvement d'échantillons et enrouleur automatique, la fromagerie se prépare à agrandir ses capacités d'affinage.

Un seuil toujours délicat à passer compte tenu des résultats obtenus : «Depuis 1989, nous avons réussi à retrouver un goût d'autrefois avec l'ambiance que nous avons pu développer et conserver dans nos petites caves.» Patrick Sancey-Richard est confiant : «Qu'il fasse chaud ou qu'il fasse froid, le Comté est le seul fromage dont on n'arrive pas à se passer.»