

# LES BTS *PRODUCTIONS ANIMALES* GOUTTENT LE COMTÉ

*C'est le mardi 22 mai que les étudiants de première année de BTSA Productions Animales de Pixérecourt ont pris le bus du lycée pour se diriger vers le Jura. Ils ont eu quatre jours pour découvrir le comté dans le cadre d'un stage territoire. Entre les fermes traditionnelles avec les vaches à l'attache et les immenses caves de comté, ils en ont pris plein les yeux...*

Si on veut comprendre le comté, il faut tout d'abord se rendre dans son aire géographique et découvrir son cahier des charges, plutôt précis, à respecter. Pour se faire une idée, présentons les grands points de ce dernier : le robot de traite est interdit dans les exploitations, les races Montbéliarde et Simmental sont exigées, chaque vache bénéficie d'un hectare de prairie au minimum, une traite est effectuée deux fois par jour et récoltée tous les jours, on limite l'affouragement vert et les concentrés pour laisser les vaches pâturer afin d'assurer une meilleure image (en plus du goût !!! Et enfin, un des points le plus pertinent du cahier concerne la fruitière.

Les fruitières dans le Jura sont synonymes de coopératives chez nous. On en compte environ 150. Ce sont des fromageries artisanales de montagne dans lesquelles les producteurs locaux mettent en commun le *fruit* de leur travail, c'est-à-dire le lait de leur troupeau.

On parle également d'aire de collecte : pour le comté, le lait est collecté dans un rayon de vingt kilomètres autour de l'atelier de fabrication. C'est de cette manière qu'on explique le nombre important de fruitières dans le Jura. De plus, la pastille verte que l'on voit régulièrement sur le comté permet de définir d'où il vient. C'est sa carte d'identité.



Ce système de petites fruitières éparpillées un peu partout sur le territoire fait naître une belle entraide entre les agriculteurs. C'est aussi le premier fromage français sous le signe de qualité Appellation d'Origine Protégée. C'est 150 000 vaches, 2600 exploitations et 1 600 000 meules de comté produites chaque année.

Cette filière est un art de vivre et un grand partage des valeurs. Qu'attendez-vous pour en goûter ?

*Julie Glaude*