

Longevilles Mont d'Or

La crème des mont d'or

Les onze ateliers de fabrication de ce fromage saisonnier au lait cru se sont soumis au jugement d'un plateau de fins connaisseurs.

Un grand cru. C'est ainsi que l'on peut qualifier l'édition 2012 du 25^e concours interprofessionnel du mont d'or, le 10 février aux Longevilles Mont d'or. La tâche a été rude pour les dix membres du jury afin de départager les onze ateliers de fabrication existant dans le Doubs.

Sous les conseils d'Olivier Magda, technicien à la chambre d'agriculture du Doubs et ancien animateur du Syndicat interprofessionnel de défense du mont d'or, le jury a scruté, humé et dégusté les mont d'or en compétition afin d'en déterminer les qualités et défauts.

« Une grande diversité »

Il s'agit tout d'abord de noter la présentation. Un mont d'or se doit d'avoir une croûte plissée lavée, légèrement fleurie, de couleur jaune claire à dorée, peu épaisse et avec une forme régulière. Autour de la table les N° 5 et N° 11 sortent du lot. Puis c'est au tour du parfum à être évalué. Une note d'épicéa doit être bien présente. Là encore quelques fromages se détachent. « C'est surprenant », déclare un des membres du jury. Quand les fromages sont coupés en deux et que

la pâte est découverte, les avis s'affinent. Les fromages avec des trous et bicolores sont en bas du classement tandis que ceux à la couleur ivoire, à la texture souple, fondante et onctueuse gagnent des points. Là encore les N° 1 et 5 font fondre bien des jurés. Et puis vient le temps de la dégustation. Ce n'est pas pour rien que cet aspect a le coefficient le plus fort. Une fois en bouche, la différence se fait rapidement. Les notes boisées, crémeuses, salées enchantent les palais. Les regards en disent long quant au bonheur procuré par ces saveurs et arômes. Sur ce critère, le N° 5 a une longueur d'avance. D'ailleurs, il est très vite consommé...

« C'était très dur de départager les concurrents tant il y avait une grande diversité », souligne Éric Notz, responsable du pôle technologique Acti-lait. « On part sur une impression et au final on s'aperçoit que le goût fait la différence. Le terroir et le coup de main du fromager sont vraiment primordiaux pour faire un bon mont d'or », confie Christelle du bureau Véritas certification. « Le goût a fait la différence. Le lauréat est un fromage typé mais bien équilibré », confirme Éric Beuvier, directeur de l'Inra de Poligny.

A. K.

A noter : Cyril Lignac met à l'honneur le mont d'or, le 24 février à 18 h 30 dans l'émission 100 % Mag sur M6.



■ Sous les conseils d'Olivier Magda, Christelle, membre du jury note les onze fromages.

La coop de Doubs en or

Habitué des podiums, c'est François Tournier, fromagerie à Doubs, qui décroche la première place au concours interprofessionnel du mont d'or avec une note de 16,8.

À l'annonce des résultats il n'a pas caché sa joie même s'il a déjà une bonne quinzaine de médailles à son actif. « Je m'y attendais sans être bien sûr du résultat.

Pour faire un bon mont d'or, il faut trouver la

bonne odeur de boisé dans le nez, le bon goût, le bon plissé, une belle croûte, une pâte coulante. C'est une histoire de persévérance. Il faut du doigté et un suivi permanent de la fabrication », confie François Tournier qui depuis trente ans travaille ce fromage saisonnier avec amour et passion.

Ce titre est de bon augure pour le Concours général agricole 2012 qui se déroule dans le cadre du Salon de l'agriculture, du 25 février au 4 mars à Paris Porte de Versailles. D'autant qu'en 2011 la fromagerie avait décroché l'or ! Les lauréats 2012 sont : Société de fromagerie de Doubs (médaille d'or) ; coopérative Les Monts de Joux (médaille d'argent) ; fromagerie des Fourgs et fromagerie Badoz (médailles de bronze).



■ François Tournier, fromager, est un habitué des podiums pour le mont d'or.

Communauté de communes du pays de Maïche

Objectif : trier plus

Depuis début janvier, la redevance incitative est en place pour limiter la production de déchets. Après une période test entre juillet et décembre, les premières factures à blanc arrivent dans les boîtes à lettres.

D'ici la fin du mois de février, les 6 000 foyers des dix-neuf communes de la communauté de communes auront reçu leurs factures fictives pour le service déchets. Une facture qui sera envoyée deux fois par an. La véritable facture est prévue pour le mois de juin.

Le passage à la redevance incitative a été longuement expliqué aux contribuables

durant l'année 2011 à travers des réunions publiques, des plaquettes d'informations et même par le passage d'une conseillère tri prévention. « L'objectif est de diminuer le tonnage des ordures ménagères et de trier plus », indique Guy Sigvart, chargé des déchets à la communauté de communes du pays de Maïche. Ce tonnage a déjà nettement diminué depuis quelques années

passant de 241 kg/an/habitant en 2004 à 210 kg/an/habitant en 2011. Mais c'est possible de mieux faire.

Une nouvelle organisation

Des changements se sont donc opérés ces derniers mois pour que tout soit fin prêt au 1^{er} janvier 2012. « La collectivité a investi dans 8 à 10 000 bacs jaune et gris, ce qui représente un investissement de 200 000 €. Le coût en 2011 pour

la mise en place de la redevance incitative représente un coût de 160 000 € entre les charges de personnel et les véhicules », explique Céline Renaud, responsable des services techniques à la communauté de communes.

Une nouvelle tarification a été mise en place. Les prix varient en fonction de la quantité réelle de déchets produits, c'est-à-dire selon le nombre de vidages du bac d'ordures ménagères résiduelles et du nombre d'accès en déchetteries.

Quant au passage en déchetterie, il sera

payant au-delà de six passages pour un apport inférieur à 1 m³ et de volume supérieur à 1 m³. De même, la collecte des encombrants sur rendez-vous sera payante. Certains se sont déjà tournés vers le compostage qui rencontre un grand succès avec 550 composteurs vendus en 2011 contre 722 entre 2002 et 2007. Il est vrai que les déchets fermentescibles représentent 30 % de nos poubelles. Reste à changer ses habitudes pour payer moins cher ce service.

A. K.



■ Céline Renaud et Guy Sigvart analysent les premières factures envoyées dans les foyers.

Avis partagés

Claude de Maïche : « Nous sommes quatre au foyer et nous présentons notre poubelle tous les quinze jours. Auparavant, je payais 299 € par an et là ma facture pour six mois est passée à 111 €, c'est un gain d'environ 70 €. Pour le moment, cela paraît moins cher. On verra comment cela va évoluer. »

Georges d'Urtière, commune membre du Groupement intercommunal pour le développement et l'environnement (Gide) rattaché à la communauté de communes du pays de Maïche depuis deux ans. Jusqu'alors il était redevable de la taxe d'enlèvement des ordures ménagères (TEOM) calculée en fonction de la valeur locative du logement : « Ma facture s'élève à 300 € pour deux personnes au foyer. On va payer beaucoup plus cher. J'ai bien peur que ça double. C'est clair, on va trier encore un peu plus même si on trie déjà. C'est sûr que pour nous ça change depuis que l'on fait partie de la communauté de communes. Avant on emmenait nos poubelles sur la commune où il y avait trois grands bacs collectifs. Cela nous convenait. Maintenant, il y a le porte à porte. »