

## Des membres de l'Académie en visite dans le Jura.

par André FOUGEROUX

Les visites organisées sur le terrain constituent des occasions de découverte et d'échanges pour des membres de différentes sections autour de contextes, d'expériences, d'initiatives liés à l'agriculture, la forêt, l'alimentation et l'environnement. Ce fut le cas des visites en 2022 en Suisse, en 2023 en Occitanie, puis dans le Levezou et enfin dans les Hauts de Seine. La découverte des filières « bois », « Comté » et « vins du Jura » en 2024 fut pour les participants, une parenthèse très enrichissante. Tous ont été impressionnés par l'engagement de tous nos interlocuteurs, autour de valeurs partagées communes à cette région de Franche-Comté et autour de ces terroirs.

La première journée conduite sous la houlette de notre confrère Georges-Henri Florentin, accompagné par Matthieu Perez, ingénieur forestier de l'ONF, a été consacrée à la filière « bois » en commençant par la forêt de la Joux (2600 ha) avec tout d'abord un rappel historique de la gestion et de la propriété des forêts jurassiennes. Ces forêts frontalières parcourues par les conflits, la peste, les accidents climatiques sont aujourd'hui source de bois dont un des aboutissements est de décarboner la construction avec la formidable vitrine de durabilité qu'offrent les bâtiments des Jeux Olympiques de Paris 2024 (pour en savoir plus se référer au livre : *2024 le bois sur le Podium pour décarboner la construction* sous la direction de Georges-Henri Florentin). Mais la hêtraie-sapinière de la Joux n'est pas seulement une production de bois comme l'a illustré la visite de la réserve biologique intégrale de la Glacière. La forêt est aussi un observatoire de la biodiversité avec les enjeux sur l'écrevisse à pattes blanches, le lynx, le loup, la petite chouette des montagnes... Ces forêts accueillent aussi du public et nécessitent pour toutes ces activités une gestion constante faite de consultations avec les élus locaux, d'action contre les dépérissements comme ceux dus aux scolytes (en 2023 les 300 00 m<sup>3</sup> extraits sont issus uniquement d'arbres dépérissant), de choix de plantations pour anticiper le changement climatique ou encore la protection contre les incendies (en 2023 1500 ha ont brûlés).

De la forêt nous sommes passés à la scierie avec la passionnante visite de la scierie Chauvin, leader français dans la transformation de résineux d'altitude où nous fumes accueillis par son directeur Fabrice Chauvin. Avec 210 000 m<sup>3</sup> « usinés » la scierie Chauvin contribue à décarboner les constructions. L'exemple du village olympique illustre cet engagement. Sur les 280 000m<sup>2</sup> du village olympique 200 000m<sup>2</sup> sont en structure bois soit l'équivalent de 30 000 t d'équivalents carbone stockés de manière pérenne dans ces bâtiments ! L'objectif dans le futur est d'atteindre 30 % de bois dans les bâtiments (aujourd'hui cette part du bois n'est que de 8 %). Pour cela des assemblages comme le bois lamellé croisé CLT permettent de produire des structures aux caractéristiques de résistance remarquables. Autre avantage du bois : la rapidité de construction. La scierie Chauvin récupère la sciure de ses activités pour la transformer en pellets revendus sous la marque Jurapellets avec un objectif de production de 80 000 t. Mais cette visite ne se résume pas seulement à des m<sup>3</sup>, des tonnes ou des équivalents carbonés, c'est aussi une formidable aventure humaine et familiale depuis 100 ans qui assure l'emploi de 100 personnes de la région pour un chiffre d'affaires de 100 millions.

**Encart : un peu de vocabulaire acquis au cours de ces visites**

Chaque métier a son vocabulaire et ces visites sont aussi l'occasion de le découvrir. En voici quelques exemples :

Journée 1 : un tavaillon, un chablis, broyer la dosse

Journée 2 : une lainure

Journée 3 : un clavelin

La seconde journée organisée par notre confrère Claude Vermot-Desroches était consacrée à la filière « Comté ». Elle a débuté par la visite de la maison du Comté à Poligny (dont la structure en bois rappelait nos découvertes de la veille). Le Comté est produit sous le label AOP dont le cahier des charges a été défini en collaboration entre les différents collèges : producteurs, coopératives laitières (fruitières) et affineurs et/ou conditionneurs. En 2023, 70 309 tonnes de Comté ont été produites par les 287 167 ha mis en valeur par les fermes AOP Comté. Le succès du Comté résulte d'un long processus de validation des méthodes de production et de leur amélioration continue avec en toile de fond la production la plus locale possible, notamment pour l'alimentation des animaux. Cela implique des limitations de production : les fermes ont une production restreinte à 1 200 000 litres, la productivité maximale autorisée est de 4600 l de lait par ha et 1,3 UGB par ha. Les 2/3 des fermes produisent leur propre concentré, l'ensilage est interdit tout comme le glyphosate ou le chlore... La visite s'est poursuivie par un échange avec Valéry Elysseeff directeur du CIGC<sup>1</sup>. Ces échanges ont concerné principalement des explications sur le cahier des charges et son acceptation ainsi que sur la régulation de l'offre par rapport aux demandes du marché. V. Elysseeff et Claude Vermot-Desroches ont ainsi pu mettre en avant le sens de l'intérêt général et cette fierté du produit qui anime les acteurs de cette filière.

L'après-midi fut consacrée à la découverte du métier d'affineur au travers de la visite de la coopérative Monts & Terroirs qui nous a ouvert son site d'affinage de Poligny. Cette coopérative est implantée en Franche-Comté et en Rhône-Alpes. Elle s'intéresse à différents fromages IGP ou AOP : Gruyère IGP, Comté AOP, Morbier AOP, Abondance AOP, Beaufort AOP, Saint Mont des Alpes et Meule de Savoie. Le site de Poligny dispose de 200 000 places d'affinage. Les meules de Comté arrivent en affinage quelques jours après leur fabrication. Elles passent ensuite par plusieurs températures : 6°C-12°C-16°C selon les recommandations des maîtres affineurs. La plupart des manipulations sont exercées par des robots. En revanche, l'évaluation de la qualité de l'affinage du Comté demeure dépendante de l'oreille, l'œil, le toucher, le goût et l'odorat humain au travers des savoirs faire des maîtres affineurs.

Enfin cette filière du Comté emploie environ 16 000 personnes (4 tonnes de Comté par personne) ainsi que de nombreux emplois indirects. Ces emplois nécessitent des formations adaptées ce qui nous a conduit à l'ENILEA qui associe les campus de Poligny et de Mamirolle. La visite du site de Poligny, l'ENILbio nous a permis d'apprécier les installations semi-industrielles destinées à la formation d'étudiants qui envisagent des carrières dans le secteur agroalimentaire : plats cuisinés, bière, fromages, yaourt... La familiarisation des étudiants avec ces outils est informatisée ce qui permet aux étudiants de visualiser sur écran les processus de fabrication et leurs outils. Malgré ces outils très performants et pédagogiquement innovants,

---

<sup>1</sup> CIGC : Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté

le directeur Thierry Berrard qui nous a accueilli nous a fait part de ses difficultés à recruter de nouveaux étudiants.

La troisième journée s'est déroulée à Arbois au Centre Interprofessionnel des Vins du Jura où nous avons été accueillis par son président Jean-Charles Tissot et son directeur Olivier Badoureaux. Le vignoble des vins du Jura s'étend sur 80 km de long. Il produit 4 vins AOC : Arbois, Château-Chalon, Cote du Jura, l'Etoile et 3 produits AOC : Macvin, Crémant et Marc du Jura. Il regroupe 500 exploitations, 200 metteurs en marché et 4 caves coopératives. Ce vignoble utilise principalement 5 cépages : Chardonnay, Savagnin, Poulsard, Trousseau et Pinot noir. Le vignoble du Jura est un des premiers vignobles français classé en AOC en 1936. Dans son histoire il est passé par des variations de surface suite aux deux crises du phylloxera en 1879 et 1900 puis la perte de confiance des consommateurs en 1906. En 1960 ce vignoble ne comptait plus que 1000 ha. Bien que ce vignoble reste un des plus petits de France, grâce aux actions de promotion conduites par le CIVJ, cette surface est remontée à 2000 ha dont 30 % en agriculture biologique et 130 en biodynamie.

Enfin, accueillis par Joel Morin son ancien Président et le responsable du site, la visite s'est poursuivie par la Fruitière Vinicole d'Arbois où nous avons pu visiter les installations et découvrir les produits de cette fruitière.

La découverte de ces trois filières, dont chacun des ambassadeurs nous a fait partager avec fierté la richesse et ce sens du bien commun, s'est achevée par la visite de la saline royale d'Arc et Senans. Cette ancienne manufacture de sel, commandée par le roi Louis XV, entre 1775 et 1779 (peu après la création de notre Compagnie), construite par Claude-Nicolas Ledoux fut une grande consommatrice des bois des forêts avoisinantes. La boucle de notre visite en Franche-Comté était bouclée.

Pour conclure, voici quelques mots de notre confrère Hubert Defrancq : « Les exemples que nous avons vus montrent que le courage et la persévérance sont clés pour rappeler les bénéfices, dans la durée, des efforts au quotidien. Les chiffres partagés démontrent que c'est durable à partir du moment où les objectifs sont clairs, partagés et adaptés en permanence aux évolutions des marchés, sans renoncer au fondamentaux qui structurent le sens de l'action ».