

ANNEXES

Annexes	107
I. Synthèse des zones de protection	109
I. Site classé	110
II. Appellation d'Origine Protégée	112

I. SYNTHESE DES ZONES DE PROTECTION

	Chaux-Des-Crotenay	Foncine-le-Bas	Foncine-le-Haut	Les Planches-en-Montagne
PPRI*	-	-	-	-
Zone sensible	-	-	-	-
Zone vulnérable	-	-	-	-
SAGE	Projet	Projet	Projet	Projet
Contrat de rivière	Il n'y a pas de contrat de rivière mais une maîtrise concertée du cours d'eau et des zones humides sous maitrise d'ouvrage Parc.			
Présence de Zones Humides	Oui	Oui	Oui	Oui
ZNIEFF de type I	-	Forêt du mont noir (n° 00250002)		Côtes Bertelet et Poutin (n° 00220002)
		Le Galavo, La Grange à l'Olive, les Prés Pariots et Sur Les Replats (n°00470017)		
		Coteau sous les ruines (n°0220004)		
		Lac a la dame et Mont à la Chèvre (n°00470009)	Les Saignes Landry (n°00000297)	
			Tourbières d'Entre-Côtes du milieu (n° 00220001)	
Source de la Saine (n°00220003)				
ZNIEFF de type II	-	Forêts de Mignovillard, du Prince et de la Haute-Joux (n° 00220000)		
		Forêts du mont noir et de la Joux Devant (n° 00250000)		
		Pâturages et zones humides du Grandvaux (n° 00470000)		
Réserve Naturelle	-	-	-	-
Arrêté Préfectoral de Biotope	-	Forêt du Paradis - arrêté n° 111 du 10 février 1986		
	-	Galavo - arrêté n° 883 du 1er juillet 2009		
				Côte Poutin - arrêté n° 623 du 2 juin 1982
Directive Habitat (ZSC)	-	Entrecôtes du Milieu – Malvaux - site n° FR4301328		-
Directive Oiseaux (ZPS)	-	Entrecôtes du Milieu – Malvaux - site n° FR4312023		-
Site Classé	Haute vallée de la Saine			
Site Inscrit	Cascade de la Lemme à Chaux-des-Crotenay Date d'arrêté ou de décret : 15/02/1945	Saut de la Saine a Foncine-le-Bas. Date d'arrêté ou de décret : 21/02/1945	Cours de la pisse a Foncine-Le-Haut. Date d'arrêté ou de décret : 15/02/1945	Cascades, gorges de la Langouette aux Planches-en-Montagne Date d'arrêté ou de décret : 20/12/1968
			Site de la Cressonnière à Foncine-le-Haut, Date d'arrêté ou de décret : 15/02/1945	
			Vieux pont et menhir de la Chèvrerie "Chevry". Date d'arrêté ou de décret : 15/02/1945	
Parc Naturel Régional	Oui	Oui	Oui	Oui
Loi Montagne, Loi Littoral	Loi montagne	Loi Montagne	Loi Montagne	Loi Montagne

II. SITE CLASSE

Le classement du site peut se superposer à d'autres protections. Sauf dispositions spécifiques dans la législation en cause, chaque protection conserve ses objectifs et règles propres.

A. Extraits du Code de l'environnement –version consolidée au 1er juin 2012

« Section 1 : Inventaire et classement

- Article L 341-1

Il est établi dans chaque département une liste des monuments naturels et des sites dont la conservation ou la préservation présente, au point de vue artistique, historique, scientifique, légendaire ou pittoresque, un intérêt général.

Après l'enquête publique réalisée conformément au chapitre III du titre II du livre Ier, l'inscription sur la liste est prononcée par arrêté du ministre chargé des sites et, en Corse, par délibération de l'Assemblée de Corse après avis du représentant de l'Etat.

L'inscription entraîne, sur les terrains compris dans les limites fixées par l'arrêté, l'obligation pour les intéressés de ne pas procéder à des travaux autres que ceux d'exploitation courante en ce qui concerne les fonds ruraux et d'entretien normal en ce qui concerne les constructions sans avoir avisé, quatre mois d'avance, l'administration de leur intention.

NOTA:

Ces dispositions s'appliquent aux projets, plans, programmes ou autres documents de planification pour lesquels l'arrêté d'ouverture et d'organisation de l'enquête publique est publié à compter du premier jour du sixième mois après la publication du décret en Conseil d'Etat prévu à l'article L. 123-19 du code de l'environnement.

[..]

- Article L 341-9

Les effets du classement suivent le monument naturel ou le site classé, en quelques mains qu'il passe.

Quiconque aliène un monument naturel ou un site classé est tenu de faire connaître à l'acquéreur l'existence de ce classement.

Toute aliénation d'un monument naturel ou d'un site classé doit, dans les quinze jours de sa date, être notifiée au ministre chargé des sites par celui qui l'a consentie.

- Article L 341-10

Les monuments naturels ou les sites classés ne peuvent ni être détruits ni être modifiés dans leur état ou leur aspect sauf autorisation spéciale.

- Article L 341-11

Sur le territoire d'un site classé au titre du présent chapitre, il est fait obligation d'enfouissement des réseaux électriques ou téléphoniques ou, pour les lignes électriques d'une tension inférieure à 19 000 volts, d'utilisation de techniques de réseaux torsadés en façade d'habitation, lors de la création de lignes électriques nouvelles ou de réseaux téléphoniques nouveaux.

Lorsque des nécessités techniques impératives ou des contraintes topographiques rendent l'enfouissement impossible, ou bien lorsque les impacts de cet enfouissement sont jugés supérieurs à ceux d'une pose de ligne aérienne, il peut être dérogé à titre exceptionnel à cette interdiction par arrêté conjoint du ministre chargé de l'énergie ou des télécommunications et du ministre chargé de l'environnement.

[..]

- Article L 341-14

Aucun monument naturel ou site classé ou proposé pour le classement ne peut être compris dans une enquête aux fins d'expropriation pour cause d'utilité publique qu'après que le ministre chargé des sites a été appelé à présenter ses observations.

Nul ne peut acquérir par prescription, sur un monument naturel ou sur un site classé, de droit de nature à modifier son caractère ou à changer l'aspect des lieux.

Aucune servitude ne peut être établie par convention sur un monument naturel ou un site classé qu'avec l'agrément du ministre chargé des sites.

Cette procédure s'applique notamment pour les projets d'infrastructures qui nécessitent des expropriations.

[..]

- Article L 341-15-1

Le label "Grand site de France " peut être attribué par le ministre chargé des sites à un site classé de grande notoriété et de forte fréquentation. L'attribution du label est subordonnée à la mise en oeuvre d'un projet de préservation, de gestion et de mise en valeur du site, répondant aux principes du développement durable.

Le périmètre du territoire concerné par le label peut comprendre d'autres communes que celles incluant le site classé, dès lors qu'elles participent au projet.

Ce label est attribué, à sa demande, à une collectivité territoriale, un établissement public, un syndicat mixte ou un organisme de gestion regroupant notamment les collectivités territoriales concernées. La décision d'attribution fixe la durée du label. »

« Section 3 : Sanctions

- Article L 341-19

I. - Est puni d'une amende de 9 000 euros :

1° Le fait de procéder à des travaux sur un monument naturel ou un site inscrit sans en aviser

l'administration dans les conditions prévues à l'article L. 341-1, alinéa 4 ;

2° Le fait d'aliéner un monument naturel ou un site classé sans faire connaître à l'acquéreur l'existence du classement ou sans notifier cette aliénation à l'administration dans les conditions prévues à l'article L. 341-9 ;

3° Le fait d'établir une servitude sur un monument naturel ou un site classé sans l'agrément de l'administration dans les conditions prévues à l'article L. 341-14.

II. - Est puni des peines prévues à l'article L. 480-4 du code de l'urbanisme :

[..]

2° Le fait de détruire ou de modifier dans son état ou son aspect un monument naturel ou un site classé sans l'autorisation prévue à l'article L. 341-10 ;

3° Le fait de ne pas se conformer aux prescriptions fixées par un décret de création d'une zone de protection pris en application de l'article 19 de la loi du 2 mai 1930 ayant pour objet de réorganiser la protection des monuments naturels et des sites de caractère artistique, historique, scientifique, légendaire ou pittoresque et continuant à produire ses effets en application de l'article L. 642-9 du code du patrimoine.

[..]

- Article L 341-20

Le fait de détruire, mutiler ou dégrader un monument naturel ou un site inscrit ou classé est puni des peines prévues à l'article 322-2 du code pénal, sans préjudice de tous dommages-intérêts.

- Article L 341-21

Les agents chargés de constater les infractions mentionnées aux articles L. 341-19 et L. 341-20 peuvent procéder à la saisie de l'objet de l'infraction ainsi que des instruments et véhicules ayant servi à commettre l'infraction.

Les frais de transport, d'entretien et de garde des objets saisis sont supportés par le prévenu.

Le jugement de condamnation peut prononcer la confiscation de l'objet de l'infraction ainsi que des instruments et véhicules ayant servi à commettre l'infraction.

[..]

- Article L581-4

I. - Toute publicité est interdite :

1° Sur les immeubles classés parmi les monuments historiques ou inscrits à l'inventaire supplémentaire ;

2° Sur les monuments naturels et dans les sites classés ;

3° Dans les cœurs des parcs nationaux et les réserves naturelles ;

4° Sur les arbres.

[..]

B. extraits du Code de l'urbanisme–version consolidée au 1er juin 2012

- Article R111-38

L'installation des caravanes, quelle qu'en soit la durée, est interdite :

a) Dans les secteurs où le camping pratiqué isolément et la création de terrains de camping sont interdits en vertu de l'article R. 111-42 ;

[..]

- Article R111-42

Le camping pratiqué isolément ainsi que la création de terrains de camping sont interdits :

1° Sauf dérogation accordée, après avis de l'architecte des Bâtiments de France et de la commission départementale de la nature, des paysages et des sites, par l'autorité compétente définie aux articles L. 422-1 et L. 422-2, sur les rivages de la mer et dans les sites inscrits en application de l'article L. 341-1 du code de l'environnement ;

2° Sauf dérogation accordée par l'autorité administrative après avis de la commission départementale de la nature, des paysages et des sites, dans les sites classés en application de l'article L. 341-2 du code de l'environnement ;

3° Sauf dérogation accordée dans les mêmes conditions qu'au 1°, dans les secteurs sauvegardés créés en application de l'article L. 313-1, dans le champ de visibilité des édifices classés ou inscrits au titre des monuments historiques et des parcs et jardins classés ou inscrits ayant fait l'objet d'un périmètre de protection délimité dans les conditions fixées à l'article L. 621-30-1 du code du patrimoine et dans les zones de protection du patrimoine architectural, urbain et paysager ou dans les aires de mise en valeur de l'architecture et du patrimoine ;

[..]

- Article R424-2

Par exception au b de l'article R. 424-1, le défaut de notification d'une décision expresse dans le délai d'instruction vaut décision implicite de rejet dans les cas suivants :

a) Lorsque les travaux sont soumis à l'autorisation du ministre de la défense ou à une autorisation au titre des sites classés ou des réserves naturelles ;

b) Lorsque le projet fait l'objet d'une évocation par le ministre chargé des sites ;

[..]

i) Lorsque le projet porte sur une démolition soumise à permis en site inscrit.

- Article R424-3

Par exception au b de l'article R. 424-1, le défaut de notification d'une décision expresse dans le délai d'instruction vaut décision implicite de rejet lorsque la décision est soumise à l'accord de l'architecte des Bâtiments de France et que celui-ci a notifié, dans les délais mentionnés aux articles R. 423-59, R. 423-67 et R. 423-67-1, un avis défavorable ou un avis favorable assorti de prescriptions.

Il en est de même, en cas de recours de l'autorité compétente contre l'avis défavorable de l'architecte des Bâtiments de France, lorsque le préfet de région ou, en cas d'évocation, le ministre chargé des monuments historiques et des espaces protégés, a rejeté le recours par une décision expresse.

[L'article L. 341-10 \(ex art. 12 de la loi\)](#) dispose que " Les monuments naturels et les sites classés ne peuvent ni être détruits, ni être modifiés sauf autorisation spéciale ". La loi est complétée sur ce point essentiel par le décret n° 88-1124 du 15 décembre 1988 et la circulaire n° 88-101 du 19 décembre 1988.

Les modalités de l'instruction des demandes d'autorisation de travaux dans les sites classés ont été précisées récemment par la circulaire DNP/SP n° 98-2 du 17 juillet 1998, et la procédure relative aux travaux dans les sites inscrits reste fixée par le décret n° 70-288 du 31 mars 1970 modifié (titre III) et la circulaire DUP Sites SE 1 n° 604 du 7 juin 1985.

III. APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE COMTE :

extraits du Cahier des charges consolidé –version 28 janvier 2008

A. « 5) Description de la méthode d'obtention du produit :

5.1 Production du lait :

5.1.1 Races :

Le lait utilisé pour la fabrication de Comté doit provenir uniquement d'un troupeau laitier de vaches Montbéliardes (type racial 46) ou de vaches Simmental française (type racial 35) ou des produits du croisement des deux races aux filiations certifiées.

5.1.2 Prairies :

Les prairies ensemencées depuis moins de 5 ans avec une seule légumineuse, pure ou associée avec une seule graminée sont autorisées sur un maximum de 15 % de la surface fourragère de l'exploitation. Pour la réimplantation des autres prairies, il est obligatoire d'utiliser des mélanges de longue durée associant au minimum 3 types d'espèces complémentaires : graminées de fauche, graminées de pâture, et légumineuses.

5.1.3 Fertilisation :

Afin de ne pas déséquilibrer la flore naturelle des prairies, **la fumure minérale azotée ne doit pas dépasser sur l'exploitation une dose moyenne de 50 unités par hectare de surface fourragère. Toute exploitation de surface fourragère (pâturage ou fauche) est interdite moins de 1,5 mois après la date d'épandage de la matière fertilisante organique et moins de 3 semaines après l'épandage de toute fumure minérale. Les seules matières organiques fertilisantes autorisées sur les surfaces fourragères de l'exploitation proviennent de la zone AOC COMTE.** Elles doivent respecter les conditions suivantes:

- **Le nombre annuel d'épandages sur une même parcelle est plafonné à 3.**

- **Les quantités d'épandage sont plafonnées de telle sorte que l'apport total d'azote (azote minéral + azote organique) ne soit pas supérieur à 120 unités/ha/an.**

Sont autorisés tous les effluents bruts des exploitations agricoles.

Sont en outre autorisées les seules matières organiques d'origine non agricole suivantes :

a) **Les boues des stations accueillant des effluents de fromagerie.** Leur épandage n'est autorisé sur les surfaces de l'exploitation que **du 15 septembre au 15 mai.** De plus est imposé un **délai minimum de récolte après épandage de 6 semaines.** A défaut de respect de ces conditions, il y a obligation d'enfouissement.

b) **Les boues des stations n'accueillant pas des effluents de fromageries** ne sont autorisées sur les surfaces de l'exploitation qu'avec la condition **d'enfouissement immédiat** et un **délai minimum d'exploitation après épandage de 6 semaines.**

c) **Les composts de déchet verts qui sont issus de l'exploitation.**

d) **Les co-composts agricoles « fumier déchet vert ».**

Sont interdits :

- Les matières organiques fertilisantes provenant d'animaux nourris à l'ensilage, sauf si elles ont été préalablement compostées afin d'assurer la destruction des spores butyriques,

- Les composts de déchet verts, hors ceux qui sont issus de l'exploitation,

- Les co-composts de déchets verts sauf les co-composts agricoles « fumier déchet vert ».

Tout épandage d'une fumure organique non agricole doit s'accompagner d'un suivi analytique lot par lot (camion, citerne, ...) des germes pathogènes, des métaux lourds

et des composés-traces organiques retenus dans la réglementation. L'épandage des fumures organiques d'origine non agricole est autorisé sur les surfaces de l'exploitation sous conditions et dans des conditions évitant tout risque de contamination chimique ou organique, et en respectant la réglementation en vigueur concernant les restrictions particulières (dates, périmètres protégés,...) les quantités,

Il doit également s'accompagner d'un suivi régulier de l'accumulation des Composés traces organiques (dioxines, furanes et PCB) dans le sol.

- La tenue d'un cahier d'enregistrement de l'épandage est obligatoire.

- Tout épandage d'une matière organique fertilisante dont la provenance est extérieure à l'exploitation agricole doit être précédé d'un suivi analytique.

5.1.4 Pâtures :

Les systèmes d'affouragement basés sur le zéro pâturage intégral sont interdits. **L'affouragement complémentaire en vert est limité à un seul repas quotidien**, de sorte que **le repas pris en pâture représente au minimum la moitié de la ration quotidienne de fourrage grossier**.

5.1.5 Aliments transgéniques :

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux, les co-produits et aliments complémentaires issus de **produits non transgéniques**. L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en AOC Comté. Cette **interdiction s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation aux animaux de l'exploitation, et toute culture d'espèce susceptible de les contaminer**.

5.1.6 Superficie herbagère :

Sur l'exploitation, **la superficie herbagère effectivement exploitée doit être au minimum égale à 1ha par vache laitière**.

5.1.7 Productivité :

La productivité laitière des surfaces consacrées à l'affouragement du troupeau laitier est plafonnée à 4.600 l de lait par hectare de surface potentiellement fourragère, ou, pour des raisons liées aux maintiens de la qualité et de la spécificité du Comté, à des niveaux qui selon la nature des prairies ou la qualité des récoltes peuvent être inférieurs.

5.1.8 Chargement :

Le chargement du cheptel laitier de l'exploitation ne peut être supérieur à 1,3 UGB/ha de surface fourragère.

5.1.9 Aliments fermentés :

Les produits d'ensilage et les autres aliments fermentés, dont les balles enrubannées, sont interdits toute l'année sur l'exploitation produisant du lait à comté **et dans l'alimentation du troupeau laitier (vaches laitières en production ou tarées, génisses)**. Toutefois, les exploitations qui élèvent un autre troupeau que le troupeau laitier, totalement séparé du troupeau laitier, peuvent, par dérogation, distribuer et récolter ce type d'aliment à cet autre troupeau sous réserve de mettre en œuvre toutes les dispositions nécessaires pour qu'aucun risque de contamination du lait par les germes butyriques ne soit pris. Une exploitation qui se reconverti en Comté doit avoir cessé de nourrir son troupeau laitier avec des produits fermentés depuis au moins un an.

5.1.10 Autres animaux : Ne peuvent cohabiter en pâture et en stabulation avec le troupeau lait que les animaux dont le mode d'alimentation est compatible avec celui du troupeau à COMTE, et dans le respect des contraintes de séparation des espèces. L'alimentation de ces troupeaux ne peut utiliser que des matières premières autorisées en filière COMTE. Pour les troupeaux dont l'alimentation n'est pas compatible une séparation stricte des animaux est à respecter et le stockage de leurs aliments doit être séparé. En cas d'ensilage, le silo et l'étable d'animaux nourris avec les aliments fermentés doivent être distants d'au moins 200 mètres de toute étable du troupeau laitier et nettement en dehors du parcours normal du troupeau laitier,

5.1.11 Mélanges d'aliments :

Tout apport au troupeau laitier de mélange des concentrés avec le fourrage grossier haché est interdit.

5.1.12 Ration de base :

La ration de base des vaches laitières doit être constituée de fourrages issus de prairies situées dans l'aire géographique. Exceptionnellement, l'apport de fourrages extérieurs à la zone d'appellation pourra se faire en appoint.

5.1.13 Aliments interdits :

Les conditions suivantes s'appliquent toute l'année, à tous les cheptels au contact du troupeau laitier d'une exploitation qui produit du lait à Comté. Sont interdits:

- Les fourrages aromatisés ,
- Les fourrages souillés, pourris, moisissés, rances, gâtés par fermentation, infestés de parasites ou contenant des substances nocives, nuisibles à la santé,
- L'humidification des fourrages avant leur distribution,
- Les fourrages qui influent défavorablement sur l'odeur ou le goût du lait, tels que les poireaux, choux, colza, raves, navets, feuilles de betterave, moutarde etc...,
- Les pailles traitées à l'ammoniaque, et à la soude,
- Les conservateurs de foin autres que le chlorure de sodium,
- Les fourrages qui présentent des risques de contaminations en germes butyriques tels que les ensilages de tout type,
- Tout fourrage pré fané conditionné en bottes enrubbannées sous film plastique, créant des conditions d'anaérobiose, les marcs de fruits, les drèches de brasserie non déshydratées, ou les drèches de brasserie déshydratées contenant plus de 100 spores butyriques par gramme.

5.1.14 Cas particuliers d'affouragement :

En cas d'affouragement complémentaire en vert, **le fourrage vert, récolté proprement, doit être ramené et distribué à l'état frais à la ferme.** Il ne devra pas subir d'échauffement avant d'être donné aux animaux. En tout état de cause, **le délai maximum de consommation ne devra pas excéder 4 heures après la fauche.** Les crèches devront être nettoyées des refus avant que ne soit réalisé tout nouvel apport de fourrage vert. Les betteraves fourragères doivent être soigneusement nettoyées avant leur distribution. Lorsqu'elles sont coupées en morceaux, les betteraves doivent être préparées chaque jour et distribuées séparément des autres aliments.

5.1.15 Aliments complémentaires interdits :

Sont interdits :

- Les concentrés aromatisés
- Toute farine, toute graisse ou toute protéine d'origine animale, sauf les protéines du lait,
- Le lactosérum,
- L'azote non protéique,
- Tout additif à l'exception des vitamines et des oligoéléments,
- Les acides aminés de synthèse,
- Les graines traitées à la soude, toute trace de formol (au seuil de détection de 50ppm),
- Les complémentaires à plus de 15% d'humidité,
- Les complémentaires à plus de 5% de mélasse.

Une liste positive fixe les seules matières premières autorisées au cheptel laitier d'une exploitation en AOC COMTE.

5.1.16 Aliments complémentaires :

L'apport de tout aliment complémentaire (graines, farines, tourteaux, plantes déshydratées produites hors de l'exploitation, etc....) est plafonné en moyenne troupeau à un apport de 1800 kg/V.L./an.

5.1.17 Traite :

La traite doit se faire deux fois par jour, le matin et le soir, à des heures régulières. De ce fait la traite en libre service n'est pas possible. La suppression d'une traite est interdite. Le lait dont la traite précédente n'a pas été faite normalement pour des raisons majeures ne doit pas servir à la fabrication de Comté. Les graisses à traire contenant des antiseptiques ou présentant des composés fortement odorants sont interdites. Avant la pose du faisceau, l'utilisation de graisse à traire et le pré-trempage avec désinfectant des trayons, sous forme de lingette pré imprégnée, pulvérisation ou tout autre procédé, sont interdits.

5.2 Transport du lait :

5.2.1 Matériel :

Pour le matériel de laiterie, bidons, citernes, pompes et tuyaux etc... L'utilisation de produits désinfectants n'est autorisée pour le nettoyage, la désinfection ou le rinçage qu'en cas de nécessité. **Si le lait collecté doit subir un report à la fromagerie avant fabrication, le transport doit être obligatoirement effectué en citerne calorifugée, afin d'éviter toute coupure dans la chaîne du froid. Toutefois, ce n'est pas une obligation si le transport n'excède pas 90 minutes.**

5.2.2 Stockage :

Le stockage du lait a lieu soit à la ferme, soit à l'atelier de transformation, soit dans un point de coulée c'est-à-dire un lieu d'apport du lait directement par les producteurs. Il ne peut y avoir d'autre centre de stockage intermédiaire.

5.2.3 Température :

En application des usages locaux, loyaux et constants, le lait doit être apporté à l'atelier de fabrication dans le plus bref délai après chaque traite. Le refroidissement de cette traite doit être effectué immédiatement à une température inférieure à 18°C. Toutefois le lait peut n'être apporté qu'une fois par jour. Dans ce cas il doit être stocké à une température comprise entre 10°C et 18°C. Toutefois, jusqu'au 31 décembre 2012, le report du lait pourra avoir lieu à une température plus basse.

5.2.4 Bassin de collecte :

Pour un atelier de fabrication², la zone de collecte des laits ne peut s'étendre au-delà des limites d'un cercle de 25 kilomètres de diamètre, mesuré à vol d'oiseau ; l'atelier de fabrication doit se situer à l'intérieur de ce cercle. Cependant, l'atelier qui produisait du comté avant le 30 décembre 1998 peut continuer à s'approvisionner auprès des exploitations laitières situées au-delà des limites du cercle de 25 kilomètres, si ces exploitations approvisionnaient déjà ce site avant cette date. Des aménagements limités de la zone de collecte, afin de tenir compte de conditions géographiques particulières, ainsi que des aménagements limités dans le temps en cas de situations exceptionnelles, peuvent être autorisés par l'Institut national des appellations d'origine. Les cas d'aménagements ont été exhaustivement fixés par le Comité National des Produits Laitiers de l'Institut national des appellations d'origine.

5.2.5 Nombre de traites :

Pour une exploitation donnée, ne peut être mis en fabrication que le lait de 2 traites consécutives au maximum.

5.2.6 Mélange de laits :

Par respect pour les usages locaux, loyaux et constants, le COMTE ne peut être fabriqué qu'à partir d'un mélange des laits de plusieurs exploitations et de plusieurs troupeaux nourris, gérés et traités de manière indépendante, de fait la fabrication de Comté fermier n'est pas possible.

5.2.7 Séparation des laits :

Seuls des laits conformes peuvent être introduits dans les locaux de fabrication de comté. Ces laits doivent être collectés séparément de tout autre lait. »

B. « 6) Eléments justifiant le lien avec le milieu géographique :

6.1 Informations sur l'aire géographique

6.1.1 Facteurs naturels : le massif jurassien

La zone géographique est l'**arc jurassien, ensemble de plateaux calcaires, et son prolongement dans une petite de la plaine limitrophe**. L'ensemble de la zone se caractérise par un **climat de type continental, avec de grandes amplitudes thermiques entre l'hiver et l'été, et des précipitations** qui, bien que réparties sur toute l'année, sont **importantes en été**. L'ensemble de la zone se définit également par un **climat septentrional avec une température moyenne annuelle basse** (malgré de grandes chaleurs estivales) **et un grand nombre de jours de gelées**. C'est un **milieu montagnard ou sub-montagnard très arrosé avec une pluviométrie annuelle toujours supérieure à 900 mm** et généralement supérieure à 1000 mm. Cette pluviosité est forte déjà à basse altitude et s'accroît vers l'intérieur des massifs. La distribution saisonnière est caractérisée par l'**absence de saison sèche**.

6.2.1 Facteurs humains : le système des fruitières

Il s'agit là d'une région qui possède une "culture fromagère" particulière. Celle-ci, fondée sur la **mise en commun de lait pour faire un fromage de grande taille**, a entraîné une solidarité forte et des règles de vie commune. Ainsi, par exemple, lorsque la fromagerie conserve la forme coopérative, les producteurs de lait sont mis à contribution pour la construction des locaux, l'apport de bois et, parfois, pour la fabrication du beurre. D'une manière générale, **la production du Comté, fromage délicat à produire, nécessite une grande discipline de la part des producteurs. Le lait doit être exempt de germes occasionnant une mauvaise fermentation ; ainsi la nourriture des vaches est réglementée (interdiction d'aliments fermentés), de même certaines races laitières sont préférées**. En l'absence de possibilités de stockage à la ferme, le lait doit être livré rapidement et mis en fabrication immédiatement. C'est pourquoi les éleveurs apportent leur lait deux fois par jour à la fruitière. La création d'une fruitière n'est donc pas le simple fruit d'une décision économique, mais procède d'un processus social collectif qui va déboucher sur la transformation globale du système agricole des régions où elle s'étend. La fruitière va vite devenir le centre de la vie villageoise des régions où elle s'implante.

6.2 Informations sur les caractéristiques du produit

Le Comté est un fromage à pâte pressée cuite. Sa pâte est ferme. Il se présente sous forme de meules de grande taille et a une bonne aptitude à la conservation. Son affinage est long et nécessite des soins et un savoir-faire particuliers, notamment des retournements et des frottages réguliers.

6.3 Descriptions de l'interaction causale entre l'aire géographique et les caractéristiques du produit

Les régions agricoles concernées se distinguent par la pauvreté de leurs sols et par la rigueur de leur relief et de leur climat ainsi que par la nature calcaire et molassique du substratum géologique. Cette association géo-climatique particulière est très favorable à la production herbagère de qualité et donc à l'élevage bovin. Elle permet le développement de prairies naturelles d'une grande richesse floristique (flores spécifiques (et notamment de dicotylédones) très favorables au développement de composés aromatiques dans les fromages.)

C'est dans ces milieux difficiles, où il était impossible de développer d'autres ressources, que les gros fromages à pâte dure se sont imposés. Pour des hommes installés sur les rudes pentes montagneuses, produire un fromage de garde était la seule manière d'élaborer un aliment de conservation à base de l'abondant lait d'été qui puisse supporter la longueur des hivers. Très tôt, le milieu hostile, mais en même temps prodigue en herbe, a suscité chez les éleveurs une logique de fabrication d'un fromage de grande taille et de grande conservation, capable d'être commercialisé au loin. Ces grands volumes de lait nécessaires à l'élaboration de fromages de grande taille ont entraîné une solidarité forte des populations et des règles de vie commune particulières, en un

système de coopérative baptisée fruitière.

La production de Comté existe dans cette région depuis plusieurs siècles.

Depuis le XI^e siècle les cultivateurs de cette région se sont associés pour réunir tous les jours, le lait produit par leurs différents troupeaux en vue de la fabrication d'une meule à la "fruitière". Cette tradition dans la fabrication de ce fromage est d'une continuité exemplaire jusqu'à nos jours.

Une enquête agricole publiée en 1872 sur cette région indique déjà que "les fruitières se sont multipliées et partout elles ont amélioré les conditions de la culture et la position du cultivateur".

De même aujourd'hui la production de Comté permet le maintien d'activités agricoles traditionnelles et participe largement à l'équilibre de l'économie locale. Le Comté et la race Montbéliarde qui se développe avec lui en symbiose depuis la fin du dix neuvième siècle, constituent les 2 piliers emblématiques de l'agriculture du Massif Jurassien. »

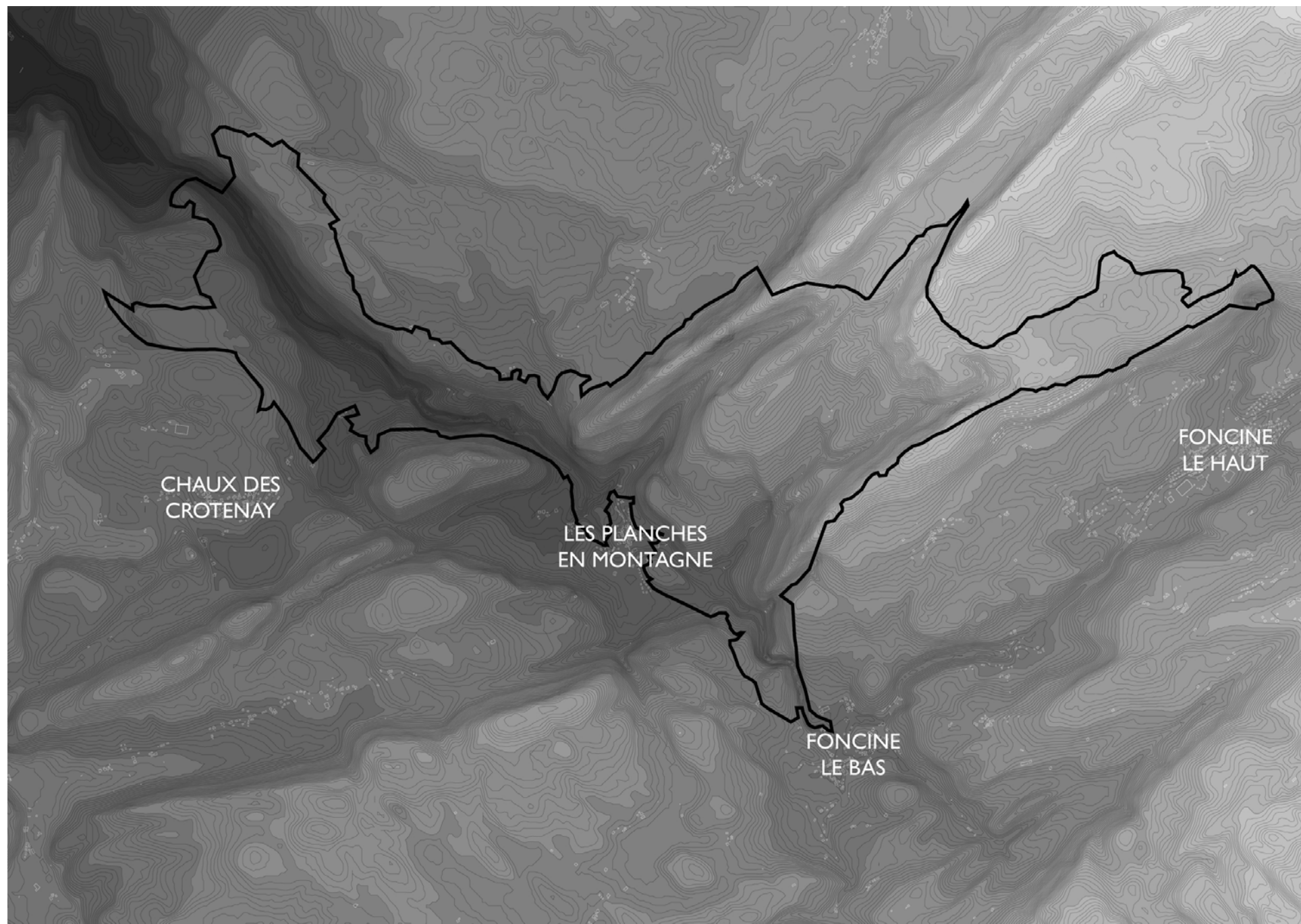
- obligation d' « utiliser des mélanges de longue durée associant au minimum 3 types d'espèces complémentaires : graminées de fauche, graminées de pâture, et légumineuses. »
- sur un maximum de 15 % de la surface fourragère, ensemencement de moins de 5 ans avec une légumineuse, pure ou associée avec une autre graminée autorisé
- limitation de la fumure minérale azotée sur l'exploitation à une dose moyenne de 50 unités/ha de surface fourragère.

BIBLIOGRAPHIE

- Legay P. & Paul J.-P. 2007. *Oiseaux d'intérêt patrimonial dans le Parc Naturel Régional du Haut-Jura*. GNFC/LPO Franche-Comté, PNR du Haut-Jura, DIREN Franche-Comté & Union européenne. 34 p. et annexes.
- Bichet, V. & Campy, M. 2008. *Montagnes du Jura, géologie et paysages*. NEO éditions. 303 p.
- Moreau C et Moncorgé S. 2009. *Tourbière de l'Entrecôtes-du-Milieu. Bilan de la gestion de 1997 à 2001. Plan de gestion 2010-2014*. Programme régional d'action en faveur des tourbières de Franche-Comté. Conservatoire régional des espaces naturels de Franche-Comté, Conseil régional de Franche-Comté, Agence de l'eau RMC, Conseil général du Jura. 40 p.
- Cordier S., Bichet V. & Campy M. 2010. *Inventaire du patrimoine géologique de Franche-Comté. Département du Jura*. Document de travail, version 1, septembre 2010. Direction régionale de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement, Université de Franche-Comté ; UMR de Chronoenvironnement. 11 p. et 56 fiches.
- Franzoni A. Octobre 2008. *Contribution à l'identification des cortèges entomologiques d'Ephéméroptères, Trichoptères et Plécoptères de systèmes aquatiques courants d'altitude du massif du Jura. Exemple du Bassin versant de la Saine (39)*. Rapport de Stage de fin d'étude, octobre 2008, Master 2 : Qualité et Traitement des eaux et des bassins versants ; option : Systèmes Aquatiques et Bassins versants. Université de Franche-Comté, Office pour les Insectes et leur Environnement Franche-Comté (OPIE FC). 45 p. & annexes.
- Franzoni A. Décembre 2008. *Contribution à l'identification des cortèges entomologiques d'Ephéméroptères, Trichoptères et Plécoptères de systèmes aquatiques courants d'altitude du massif du Jura. Exemple du Bassin versant de la Saine (39)*. Rapport de Stage de fin d'étude, rapport complémentaire, décembre 2008, Master 2 : Qualité et Traitement des eaux et des bassins versants ; option : Systèmes Aquatiques et Bassins versants. Université de Franche-Comté, Office pour les Insectes et leur Environnement Franche-Comté (OPIE FC). 11 p. & annexes.
- Delafolloye L., Renaud M., 2012. *Contrat de territoire – Espaces pastoraux du massif jurassien. Suivi environnemental 2010*. Conservatoire régional des espaces naturels de Franche-Comté. Programme « Contrat de territoire – Espaces pastoraux du massif jurassien ». Etude financée par le Conseil Régional de Franche-Comté. 40 p + annexes.
- Renaud M., 2012. *Programme territorial en faveur des espaces pastoraux du massif du Jura, améliorations pastorales et suivi environnemental des espaces pastoraux. Suivi environnemental 2011*. Conservatoire des espaces naturels de Franche-Comté. Programme territorial en faveur des espaces pastoraux du massif du Jura. Etude financée par le Conseil Régional de Franche-Comté. 42 p + annexes.
- Vuilleminot M., 2009. *Typologie et inventaire quantitatif des groupements végétaux de plateau de Nozeroy (39) : Amélioration de la connaissance et évaluation des habitats de Franche-Comté*. Conservatoire botanique national de Franche-Comté / DIREN de Franche-Comté, Conseil Général du Jura. 27 p. + annexes, 3 cartes.
- Direction Régionale de l'Environnement de Franche-Comté & Conseil Régional de Franche-Comté (Réalisé par), 2001. *Atlas des paysages de Franche-Comté*. Néo Ed. Besançon, 1 atlas en 4 volumes.
- Goguel J. 1965. Carte géologique n°582. Champagnole. 1/50 000. XXXIII – 26. Service de la carte géologique de France.
- Hillairet L *et al.* 2008 a. Document d'objectifs du site Natura 2000 FR 4301328 « Entrecôtes du Milieu ». Parc naturel régional du Haut-Jura. DIREN Franche-Comté Besançon, 97 pages (hors annexes).
- Hillairet L *et al.* 2008 b. Atlas cartographique du site Natura 2000 FR 4301328 « Entrecôtes du Milieu ». Parc naturel régional du Haut-Jura. DIREN Franche-Comté Besançon, 16 cartes.
- Bailly-Maître F. 2011. Charte du site Natura 2000 FR 4301328 « Entrecôtes – Malvaux ». Parc naturel régional du Haut-Jura. DIREN Franche-Comté Besançon, 7 p.

RENCONTRES

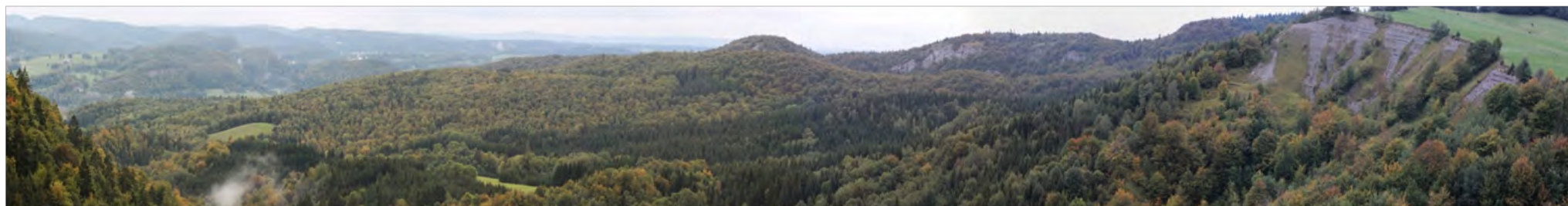
commune concernée				personne contactée	entité représentée	activité
FONCINE-LE-HAUT	FONCINE-LE-BAS	LES PLANCHES-EN-MONTAGNE	CHAUX-DES-CROTENAY			
X				BLONDEAU Gilbert	COMMUNE	maire
	X			MOREL Gilles	COMMUNE	maire
		X		CART-LAMY Gérard	COMMUNE	maire
			X	VIONNET Daniel	COMMUNE	maire-adjoint
			X	VUILLET-A-CYLES Jacky	ARCHÉO JURA SITE	
	X			BOURGEOIS Daniel	GAEC BOUGEOIS	agriculteur
	X			GIROD Alain	COMMUNE	conseiller municipal
X				LECOULTRE Andrée	COMMUNE	maire-adjointe
X				LOUVRIER Michel	CYCLAMEN	conseiller municipal
	X			CESCO-RESIA Daniel		maire-adjoint, ancien maire
	X			LEVRAT Bernard	COMMUNE	maire-adjoint
	X			METRA Raymond	COMMUNE	conseiller municipal
			X		GAEC AUX BONHEURS	PETITS agricultrices, cueilleuses
		X		TISSOT Pierre		agriculteur
X				TISSOT Pierre		propriétaire
				CHAUVIN Jean-Marie	CRPF	
X				BLONDEAU Émilie		agricultrice chevrère
		X	X	BERTHET-TISSOT Julien	GAEC DE LANGOUILLETTE	LA maire-adjoint, agriculteur
		X	X	BERTHET-TISSOT Maxence	GAEC DE LANGOUILLETTE	LA agriculteur
X				FOUSSEREAU Franck, Béatrice	GAEC	agriculteur
				MOUS Benjamin	ONF	
			X	DUVAL Sylvain	ONF	
X				DOMERGUE Olivier	ONF	
	X			AUDY Jean-Lou	ONF	
			X	OUDOT Olivier (téléphone)		agriculteur
X				BEGIN Christian (téléphone)		agriculteur





Aubert.minvielle Paysagistes
252, rue du Président Salvador Allende
92700 Colombes
aubert.minvielle@wanadoo.fr
01 56 05 83 50

Pascal Collin Botaniste
34, grande rue
39800 Arbois
p.collin8@laposte.net



Images P.Collin