

Un fromage qui compte ! Les multiples facettes de la qualification du Comté

JULIEN GRADOZ, LÉO PERRETTE

September 2026

Working paper No. 2026–09

CRESE

30, avenue de l'Observatoire
25009 Besançon
France
<http://crese.univ-fcomte.fr/>

The views expressed are those of the authors
and do not necessarily reflect those of CRESE.

UNIVERSITÉ
MARIE & LOUIS
PASTEUR

Un fromage qui compte !

Les multiples facettes de la qualification du Comté

Julien Gradoz

Université Jean Moulin Lyon 3, CLHDPP (UR 669), F-69008 Lyon, France

julien.gradoz@univ-lyon3.fr

Léo Perrette

Université de Lille, Clersé (UMR 8019), F-59655 Villeneuve d'Ascq, France

leo.perrette@univ-lille.fr

Ce chapitre propose d'interroger la qualité du Comté, qualité présentée comme condition nécessaire à la durabilité de la filière qui le produit, à partir de certains apports de la sociologie économique. Celle-ci invite à se défaire d'une conception substantialiste de la qualité, selon laquelle les propriétés d'un bien seraient simplement « déjà là », disponibles à l'observation et attendant d'être reconnues par les consommateurs ou par les experts (Bernard de Raymond et Chauvin, 2014). La qualité apparaît au contraire comme un problème pratique, cognitif, juridique et marchand. Elle doit être définie, objectivée, éprouvée, hiérarchisée et finalement *rendue crédible*. En ce sens, elle ne se situe pas seulement dans le produit lui-même, mais dans un ensemble d'actions humaines : des dispositifs, des règles, des savoirs et des épreuves qui permettent de le qualifier. C'est précisément autour de ce *travail* de qualification que les marchés s'organisent, se différencient et se stabilisent.

Dans le cas des signes d'identification de la qualité et de l'origine¹ (SIQO) tels que les AOP, ainsi que d'autres démarches de labellisation des biens alimentaires, cette problématique de la qualification prend une

¹ Dont on retrouve les principes directeurs et cadres réglementaires ici : <https://www.inao.gouv.fr/siqo>

importance particulière. Ces dispositifs répondent à des asymétries d'information. Ils permettent aux consommateurs d'identifier l'origine d'un produit, de lui associer certaines garanties et de croire en une promesse de qualité qui ne peut pas toujours être vérifiée directement au moment de l'achat, une incertitude qui se charge d'une consistance particulière lorsqu'il s'agit d'alimentation. Mais les labellisations ne se contentent pas de signaler une qualité préexistante. Elles contribuent aussi à la produire, en fixant des règles communes, en organisant des contrôles, en définissant des manières légitimes de fabriquer, de nommer et de valoriser le produit. Les produits d'origine apparaissent ainsi moins comme des objets naturels que comme des objets collectivement institués, continuellement définis, redéfinis et défendus par des conventions, des dispositifs de jugement, des investissements matériels et des formes de mise en récit.

Le Comté est exemplaire de ce point de vue. D'un côté, il s'agit d'un fromage au lait cru, dont l'existence même suppose de composer avec le vivant. Sa fabrication engage des matières instables, des activités biologiques et des temporalités longues, qui ne peuvent jamais être entièrement standardisées sans transformer profondément le produit. La qualité du Comté repose donc sur une part d'incertitude, d'évolution et de variabilité, qui tient à la nature même du lait cru, support d'activité organique, mais maîtrisée par les conditions de production du lait, ainsi que les savoir-faire fromagers lors de la fabrication et de l'affinage. De l'autre côté, le Comté est aussi une AOP parmi les plus strictement encadrées. Il est régi par un cahier des charges détaillé, par une pluralité de contrôles, par une régulation de l'offre et par une mise en récit territoriale particulièrement élaborée.

C'est dans l'articulation de ces deux dimensions que se joue l'intérêt du cas. La qualité du Comté implique de préserver le travail du vivant, tout en l'inscrivant dans un cadre normatif d'une grande précision. Il ne s'agit donc ni de laisser faire une nature supposée garante de l'authenticité, ni de réduire le produit à un pur artefact industriel parfaitement maîtrisé. La qualité

résulte plutôt d'un équilibre toujours travaillé entre ouverture à la variabilité biologique et stabilisation collective des caractéristiques du produit. Cette tension se prolonge ensuite dans les manières de goûter, de classer, de raconter et de vendre le Comté. Elle permet de comprendre pourquoi ce fromage peut être tenu pour un produit d'exception, sans que cette exception relève d'une évidence naturelle qui s'imposerait d'elle-même au consommateur.

L'enjeu de ce chapitre est de montrer que la qualité du Comté ne peut être comprise ni comme une simple propriété matérielle du fromage, ni comme une pure construction symbolique. Elle résulte d'un ensemble d'opérations par lesquelles un produit vivant, variable au gré de nombreux déterminants, est progressivement stabilisé, qualifié et singularisé. La première section porte sur la maîtrise de l'activité biologique, à la base de ce processus permettant de convertir la matière première agricole en bien de consommation. La deuxième section porte sur les dimensions organoleptiques et symboliques de la qualité du Comté, qui viennent densifier ses critères d'appréciation. Enfin, en lien avec le fil conducteur de l'ouvrage, la dernière section montre de quelle manière les enjeux relatifs à la durabilité reconfigurent actuellement la qualification du produit.

1 Maitriser le vivant sans l'abolir

Si la banalité de leur consommation tend à le faire oublier, les biens alimentaires ne sont pas des biens marchands comme les autres, en ce qu'ils sont issus d'organismes vivants, et toujours potentiellement support d'une activité biologique une fois mis en marché. Cette dimension organique engendre une série de contraintes et de risques tant pour ce qui est de les produire et les commercialiser, que de les consommer.

Concernant d'abord ce défi de les construire comme marchandises aux caractéristiques stables, plusieurs travaux en sociologie économique ont mis en évidence le poids des matérialités spécifiques aux différentes catégories de denrées alimentaires, telles que les fruits et légumes frais (Bernard de Raymond *et al.*, 2013), la viande (Anzalone, 2005) ou encore, au plus proche de ce qui nous occupe, le lait. Matière des plus délicates à stabiliser, François Vatin (1996) présente le lait comme un « produit qui impose au marché ses lois propres ».

S'agissant ensuite de leur réception par les consommateurs, c'est la sociologie de l'alimentation qui nous renseigne sur la force des représentations qui encadrent les comportements alimentaires, et entrent en résonance avec ces matérialités incertaines. Car on peut ici parler de consommation au sens biologique du terme. Les biens alimentaires sont en effet *incorporés* et cela ne va pas sans créer certaines croyances et inquiétudes spécifiques quant à l'effet qu'ils ont sur nous (Fischler, 1994), *a fortiori* dans le contexte du système alimentaire dominant, où l'allongement des distances et des chaînes d'acteurs pour produire et distribuer la nourriture accentue notre distance cognitive à celle-ci (Poulain, 2013). Les attentes vis-à-vis de la qualité sont donc, en premier lieu, des attentes quant à cette maîtrise du vivant.

La fabrication du Comté repose avant tout sur le lait cru, une matière première essentielle à la valeur du produit mais biologiquement instable. Cette ambivalence structure une grande partie du débat public autour des fromages au lait cru. D'un côté, les qualités sensorielles des fromages sont fréquemment associées à la richesse de leur microbiote indigène, à la diversité des flores présentes dans le lait et aux pratiques techniques qui permettent de les préserver. De l'autre, ces mêmes produits sont régulièrement pris dans des inquiétudes sanitaires, des alertes, des procédures de retrait-rappel et des controverses expertes. Par exemple, en novembre 2023, plusieurs enfants d'une crèche de Toulouse (Haute-Garonne) ont été contaminés par une

bactérie *E. coli* après avoir consommé du Morbier au lait cru servi en restauration collective. Six d'entre eux ont développé un syndrome hémolytique et urémique, une complication grave touchant notamment les jeunes enfants (notons que le Morbier est déconseillé pour les enfants de moins de six ans)². En janvier 2025, un autre épisode a concerné du Morbier au lait cru produit dans le Doubs : les autorités sanitaires ont identifié onze cas de syndrome hémolytique et urémique chez des adultes, conduisant au retrait-rappel national des produits commercialisés entre novembre 2024 et janvier 2025. Le lait cru apparaît ainsi comme une matière double. Il est à la fois support d'authenticité, de goût et de typicité, mais aussi foyer potentiel d'incertitude et de danger.

Cette tension explique l'intérêt que les sciences sociales ont porté aux controverses relatives aux fromages au lait cru (Vatin, 1996 ; Paxson, 2012). Dans ces travaux, il ne s'agit pas seulement de savoir si un produit est objectivement dangereux ou non, mais de comprendre comment certaines formes du vivant microbien sont socialement acceptées, encadrées, surveillées ou, au contraire, rejetées. Bien sûr, tous les fromages au lait cru ne relèvent pas du même régime de risque. L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses), en France, souligne par exemple que les dangers sanitaires concernent principalement certaines familles de fromages, notamment les fromages à pâte molle ou à pâte pressée non cuite, surtout lorsqu'ils font l'objet d'un affinage court³. À l'inverse, elle distingue explicitement les fromages à pâte pressée cuite, tels que le gruyère ou le Comté, qui ne sont pas placés dans la même catégorie de vulnérabilité. Les recommandations adressées aux personnes fragiles invitent ainsi à éviter les fromages au lait cru, mais font exception pour ce type de produits. Autrement dit, le lait cru ne peut pas être pensé comme une catégorie homogène. Son niveau de risque dépend étroitement des techniques de

² <https://www.assemblee-nationale.fr/dyn/opendata/PNREANR5L17B1171.html>

³ <https://www.anses.fr/fr/content/fromages-au-lait-cru-quels-risques-pour-la-sante-et-comment-mieux-les-prevenir>

transformation, des conditions de fabrication, de la durée d'affinage et des dispositifs de contrôle qui l'accompagnent.

Dans le cas du Comté, le cahier des charges⁴ donne une matérialité très concrète à la logique de maîtrise sans abolition du vivant microbien. Le produit y est défini comme un fromage au lait cru de vache Montbéliarde ou Simmental française, à pâte pressée cuite, présenté sous forme de grandes meules et soumis à un affinage d'au moins cent-vingt jours. Cette durée minimale en fait un fromage de garde, dont la qualité ne peut être pensée indépendamment du temps long de sa maturation. Le même cahier des charges interdit tout procédé de pasteurisation, de thermisation ou toute autre méthode visant à éliminer la flore naturelle du lait. Il impose également des cuves ouvertes en cuivre, un chauffage du caillé maintenu pendant au moins trente minutes à haute température, ainsi qu'un affinage sur des planches d'épicéa. Dans ce cadre, la qualité du Comté ne repose pas sur l'éradication de l'incertitude biologique. Elle repose plutôt sur la capacité à transformer cette incertitude en ressource contrôlée. Le vivant n'est pas exclu du processus : il est encadré, ralenti, canalisé par une série de gestes, de matériaux, de durées et de normes.

Cette orchestration du vivant commence bien avant l'entrée du lait en fromagerie. Le cahier des charges publié début 2026, ainsi que les documents de présentation de la filière, insistent sur le caractère herbager et extensif du système de production⁵. L'exploitation doit disposer d'au moins 1,3 hectare d'herbe par vache laitière, ainsi que d'au moins 50 ares de surface fourragère ou potentiellement fourragère par vache dans un rayon de 1,5 kilomètre autour du point de traite. Les vaches doivent pâturer aussi longtemps que les conditions de portance des sols, de climat et de disponibilité en herbe le permettent. À l'inverse, les systèmes entièrement fondés sur le zéro pâturage

⁴ https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-a5dc2d3a-eff7-49bd-a9c7-387919793b41

⁵ *Ibid.*, p. 12 et suivantes.

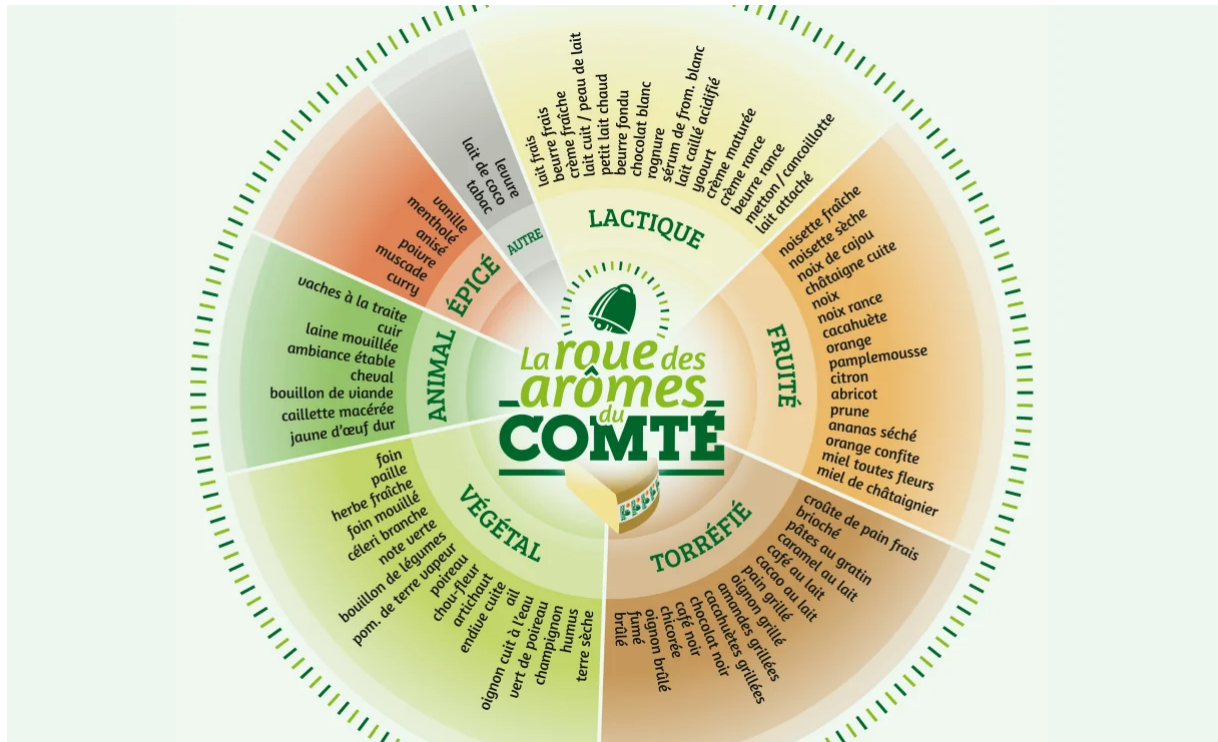
sont interdits. L'alimentation complémentaire est également encadrée, puisqu'elle ne peut dépasser 1 800 kilogrammes par vache et par an. Ces exigences ne relèvent pas seulement d'une volonté de préserver une image pastorale du produit. En effet, l'interdiction de produire ou de stocker de l'ensilage et d'autres aliments fermentés sur les exploitations productrices de lait à Comté se justifie notamment par le risque de favoriser certaines flores indésirables, en particulier les spores butyriques, susceptibles d'altérer la qualité du fromage.

2 La qualité organoleptique et symbolique

Une fois cette qualité minimale assurée, tout commence en réalité. Car un fromage sûr et techniquement conforme n'est pas encore un fromage « de qualité ». Dans le cas du Comté, la qualité supérieure ne repose pas sur l'effacement des différences, mais sur leur mise en forme. En particulier, la filière décrit le fromage à partir de quatre-vingt-trois descripteurs, regroupés en six grandes familles aromatiques : lactique, fruitée, torréfiée, végétale, animale et épicée. Ces descripteurs sont parfois représentés sur une « roue des arômes » (figure 1), où l'association entre les descripteurs et les grandes familles est rendue explicite. Par exemple, parmi la famille « fruité », on trouve la catégorie plus fine des « fruits graines », puis au niveau le plus fin les descripteurs « cacahuète » ou « noix de cajou ». Cette roue est élaborée à partir d'un « jury de dégustateurs » mis en place en 1990, composé d'une douzaine de personnes, dont des « professionnels de la filière Comté, cuisiniers, œnophiles, gastronomes, crémiers et techniciens »⁶. Elle est également activement promue par *Les nouvelles du Comté*, le journal d'information du Comité interprofessionnel de gestion du Comté.

⁶ <https://www.comte.com/articles/les-terroirs-du-comte-le-sol-la-flore-la-microflore-et-le-savoir-faire-des-hommes/>

Figure 1 - La roue des arômes du Comté



Source : <https://www.comte.com/questions-de-gout/>

La classification du Comté en six familles implique de ne pas ramener le goût à une recette unique. Elle sert plutôt à rendre perceptible et partageable une diversité considérée comme constitutive du produit. Cette diversité s'exprime dans des profils très différents selon l'âge, la saison et les conditions de production. Un Comté jeune peut évoquer le beurre frais, la crème ou le caramel. À l'inverse, un Comté plus longuement affiné peut devenir plus fruité, plus épicé, davantage marqué par les fruits secs. De même, la couleur de la pâte et la texture varient selon l'alimentation des vaches, la flore botanique, la microflore, le travail du fromager, l'ambiance de la cave et la durée d'affinage. Un Comté d'été, plus jaune parce que l'herbe

fraîche est riche en carotène, ne se présente pas comme un Comté d'hiver, plus clair et plus fin, porté par le foin (Gaillard et al., 2018)⁷.

Cette pluralité n'est pas un accident que la filière chercherait à réduire. Elle constitue au contraire l'un des ressorts de la qualification du produit. Chaque meule est appelée à raconter une histoire sensorielle singulière, sans sortir pour autant du cadre commun qui permet de l'identifier comme Comté. La qualité ne désigne plus seulement un produit « bien maîtrisé », mais un produit capable d'exprimer des écarts jugés désirables, intelligibles et racontables. Autrement dit, le Comté ne vaut pas malgré sa variabilité, il vaut à travers elle, et son marché n'est pas construit contre la variation, mais pour la transformer en différence qualifiable.

C'est ici que la qualité bascule du registre sanitaire vers les registres organoleptiques et symboliques. Le fromage devient un objet de « jugement ». Et ce jugement n'a rien d'une impression vague laissée à l'arbitraire individuel. Cette idée peut notamment être éclairée par la perspective proposée par Lucien Karpik dans son ouvrage *L'économie des singularités* (2007), dans lequel il propose une théorie sociologique visant à expliquer le fonctionnement des marchés pour ce qu'il appelle les « biens singuliers » ou « singularités » (Eloire et Gradoz, 2025). Dans cette approche, les singularités ne se laissent pas comparer de manière simple par le seul prix, parce que leur qualité est centrale, multidimensionnelle et difficile à connaître avant l'achat. Le consommateur n'achète pas seulement une quantité de matière, il achète une promesse de satisfaction, de style, d'expérience ou de distinction. Or, cette promesse est coûteuse à évaluer si l'on ne dispose d'aucun repère. C'est pourquoi, dans l'économie des singularités telle que Karpik l'a formulée, l'ajustement entre l'offre et la demande passe moins par le prix que par le jugement.

⁷ Voir notamment <https://comte-usa.com/about-comte/comte-flavors-and-aromas/>, <https://www.produits-laitiers.com/et-si-on-apprenait-a-deguster-un-fromage/> ou encore <https://www.comte.com/faq/lait-dete-lait-dhiver-quelle-difference/>.

Les marchés des singularités supposent alors des appuis collectifs qui rendent les biens lisibles, comparables et dignes de confiance. Ces appuis sont ce que Karpik (2000) appelle des « dispositifs de jugement ». Il s'agit d'instruments matériels, institutionnels ou symboliques qui orientent la perception, réduisent l'incertitude et permettent d'accorder de la crédibilité à certaines différences plutôt qu'à d'autres. Il en distingue cinq familles : les réseaux (les connaissances, le bouche-à-oreille), les appellations (les labels, les marques), les cicérones (les guides, les critiques), les classements (le hit-parade, les étoiles Michelin) et les confluences (la disposition des produits dans l'espace, par exemple les rayonnages d'un supermarché). Ces dispositifs sont autant de manières d'aider l'acheteur à se repérer là où l'évidence objective manque. Dans un tel univers, le jugement n'est pas un supplément subjectif ajouté après coup à un produit déjà pleinement défini. Il fait partie de la production même de la qualité. Le bien singulier n'existe comme bien valorisé qu'à condition d'être accompagné d'instruments de qualification.

De ce point de vue, la diversité du Comté ne devient une richesse économique qu'à partir du moment où elle peut être perçue, nommée, hiérarchisée, expliquée et mise en circulation. Dès lors, n'est pas seulement vendue une meule, mais également la capacité sociale à la reconnaître comme plus fruitée, plus dense, plus rustique, plus élégante, plus longue ou plus complexe qu'une autre. La qualité du Comté relève dès lors d'une « économie du discernement ». Elle suppose des opérations d'interprétation qui transforment une variabilité matérielle en différences socialement significantes. Elle suppose aussi des médiateurs, humains et non humains, pour façonner ce discernement. C'est en ce sens qu'il faut parler ici de jugement, non comme goût privé, mais comme travail collectif de mise en forme de la valeur (pour une analyse plus approfondie, voir Boltanski et Esquerre, 2017).

Les dispositifs de jugement associés au Comté sont nombreux et emboîtés. Il y a d'abord les dispositifs de qualification les plus proches du

produit lui-même : la roue des arômes, les indications de saison, l'âge d'affinage ou les seuils de notation. Il y a ensuite les dispositifs de médiation marchande : le crémier qui fait goûter, l'affineur qui sélectionne, le magasin de fromagerie qui met en scène plusieurs profils de fromages, la carte de points de vente qui oriente le consommateur vers des détaillants identifiés, ou encore les conseils d'accords qui enseignent quel Comté associer à tel vin, tel thé ou telle préparation culinaire. Il y a aussi des dispositifs éditoriaux : revues, newsletters, dossiers pédagogiques, supports pour les commerces, vidéos de chefs, presse spécialisée, comptes sur les réseaux sociaux, articles de presse généraliste ou gastronomique. Chacun de ces supports ne se contente pas de parler du fromage, il apprend à voir, à nommer et à préférer certaines qualités. L'amateur de Comté n'est de ce point de vue pas seulement un acheteur spontané, c'est un consommateur progressivement équipé pour juger. La filière elle-même l'y invite lorsqu'elle explique qu'il faut goûter, comparer, distinguer les couleurs de pâte, les textures, les signatures saisonnières ou les effets de l'affinage. De même, les ressources destinées aux professionnels montrent que le jugement doit être entretenu au quotidien par des pratiques de coupe, d'échantillonnage, de conservation et de conseil. Le jugement devient alors une compétence distribuée dans tout le réseau du produit. Il circule entre producteurs, fromagers, affineurs, détaillants, journalistes, sommeliers, chefs, touristes et consommateurs avertis. Il ne supprime pas l'incertitude, mais il la rend praticable.

L'évaluation des meules prend notamment une forme codifiée et visible. Chaque meule, tout au long de sa période d'affinage, fait l'objet d'une appréciation par les chefs de cave. Au terme du processus, avant sa mise en marché, une nouvelle estimation est exprimée par une note sur vingt qui porte à la fois sur le goût et sur l'aspect. Lorsque la note dépasse quatorze, le fromage reçoit une étiquette verte. Lorsqu'elle se situe entre douze et quatorze, il reçoit une étiquette marron. En dessous de douze, il est déclassé

et ne peut plus être commercialisé comme Comté⁸. Le point décisif est que cette couleur commerciale n'indique pas l'âge du fromage, mais le résultat d'un jugement sensoriel. Il faut d'ailleurs distinguer ce code marchand de la grande plaque verte de caséine incrustée dans la croûte au moment du moulage, qui sert, elle, de carte d'identité permanente du fromage et mentionne notamment l'origine France, l'appellation Comté, le mois et l'année de fabrication, ainsi que les codes du département et de la fruitière⁹. La hiérarchie commerciale visible en rayon est donc le résultat d'un double travail de qualification : un travail de traçabilité qui authentifie l'origine, puis un travail de jugement qui qualifie la valeur sensorielle de la meule. Tous les Comté conformes n'occupent pas la même place dans cet espace des jugements. La qualité y est graduée, et cette graduation devient lisible pour le marché.

La notation des meules n'est cependant qu'un premier étage. Autour du Comté gravite tout un ensemble d'autres dispositifs de jugement qui prolongent, déplacent ou amplifient l'évaluation initiale. Les concours et médailles en constituent un exemple. Le Concours général agricole, organisé chaque année dans le cadre du Salon de l'agriculture, distribue plusieurs milliers de médailles, notamment à des fromages, et le Comté est régulièrement primé. En 2026, le Comté est le fromage le plus primé, avec dix médailles d'or, sept médailles d'argent et quatre médailles de bronze¹⁰. Ce type de concours agit comme un raccourci cognitif puissant : il agrège un jugement expert, le condense dans un signe lisible et le rend immédiatement mobilisable par le consommateur. Pour des exploitations ou des maisons d'affinage qui n'ont pas toujours les moyens d'une grande campagne publicitaire, la médaille fonctionne comme un certificateur de prestige à faible coût relatif. Mais le jugement ne passe pas seulement par les concours grand public. Sur le marché nord-américain, le Comité interprofessionnel de gestion

⁸ <https://www.comte.com/questions-de-gout/>

⁹ <https://www.comte.com/articles/fabrication-symbolique-de-comte-le-17-juillet/>

¹⁰ <https://palmares.concours-general-agricole.fr/produits>

du Comté propose depuis plus d'une décennie la « Comté Scholarship for Certified Cheese Professionals »¹¹. Cette bourse récompense chaque année un professionnel certifié et participe à la fabrication d'intermédiaires compétents capables de vendre, découper, goûter et raconter le fromage avec autorité. Là encore, le jugement n'est pas seulement un verdict terminal, il est aussi une politique de formation des prescripteurs. Médailles, bourses, certifications et concours n'ont donc pas la même forme, mais ils produisent un effet commun. Ils déplacent l'attention du simple achat vers une reconnaissance socialement validée de la qualité.

Les points de vente liés aux fromageries et aux caves d'affinage jouent eux aussi un rôle central. La filière met à disposition un « Comté Radar », une carte interactive permettant de localiser les détaillants¹², tandis que les « Routes du Comté » recensent cent soixante-quinze occurrences comprenant fermes, fromageries, caves d'affinage et autres lieux de visite¹³. Ce maillage ne sert pas seulement à vendre du fromage, il fabrique également des situations d'apprentissage du goût. À Brénod (Ain), par exemple, la fromagerie est explicitement présentée comme visitable avec magasin de vente : le visiteur peut observer la fabrication depuis une galerie, acheter deux Comtés différents au magasin et contextualiser immédiatement le produit dans la chaîne coopérative qui l'a fait naître¹⁴. La boutique de fromagerie n'est pas un simple débouché commercial. Elle constitue un dispositif de jugement parce qu'elle rapproche le consommateur du lieu, des personnes, des temporalités de fabrication et des différences de profils proposés à la vente. Le même principe vaut, à une autre échelle, pour les « Savoureux Circuits », qui proposent vingt-six idées de séjours¹⁵, consacrés par exemple aux virées en moto ou au peintre Gustave Courbet, « enfant d'Ornans et du Comté », ou

¹¹ <https://comte-usa.com/2024-comte-scholarship-for-certified-cheese-professionals/>

¹² <https://www.comte.com/comte-radar/>

¹³ <https://www.comte.com/sur-les-routes-du-comte/>

¹⁴ <https://www.comte.com/sur-les-routes-du-comte/fromagerie-de-brenod/>

¹⁵ <https://www.comte.com/circuits/>

encore pour « Terroirs à croquer »¹⁶, qui présente une sélection de coups de cœur proposés par des partenaires touristiques et par des acteurs de la filière. Dans tous ces cas, le territoire n'est pas un décor. Il devient une ressource d'évaluation, dans la mesure où voir la fruitière, entrer dans la cave, entendre le récit des acteurs, goûter sur place, c'est apprendre à juger autrement que devant un linéaire anonyme.

Les dispositifs éditoriaux sont tout aussi importants. Du côté français, *Les nouvelles du Comté* sont publiées tous les trimestres depuis 1993. Cette publication donne à voir un travail continu de commentaire, d'explication et de mise à jour de la culture du produit. Sur le marché américain, les « POS Materials » mettent en avant un livret de cinquante pages avec recettes, conseils de service et informations sur la production, une newsletter semestrielle consacrée aux tendances du secteur, aux entretiens avec des chefs et des experts fromagers, ainsi que des fiches « Tips for the Trade » destinées à la direction et au personnel de vente¹⁷. Ces dernières expliquent comment acheter, stocker, couper, échantillonner et vendre le Comté pour en exprimer au mieux le potentiel. Le jugement est ici normalisé sans être mécanisé. On apprend aux vendeurs à goûter le fromage chaque jour, à éviter les mauvais pré-découpages, à respecter certaines durées de mise sous film et même à pratiquer des coupes limitant le dessèchement. Autrement dit, ces revues, guides et newsletters ne commentent pas seulement la qualité, ils équipent ceux qui auront la charge de la faire percevoir et reconnaître.

Du côté gastronomique, les relais sont également nombreux. *Food & Wine* met en avant des associations autour du Comté, *The Infatuation* signale une tarte au Comté et aux chanterelles chez Bridges à New York et *Specialty Food Magazine* publie des conseils professionnels d'accords¹⁸. Le site

¹⁶ <https://www.comte.com/terroirs-a-croquer/>

¹⁷ <https://comte-usa.com/trade-resources/pos-materials/>

¹⁸ <https://www.foodandwine.com/fall-aperitivo-pairings-sommelier-picks-11850343>,
<https://www.theinfatuation.com/new-york/reviews/bridges>,
<https://www.specialtyfoodmagazine.com/food-and-drink/the-best-pairings-for-cheese>

britannique du Comté, de son côté, propose des vidéos montrant des chefs célèbres préparant des recettes avec le fromage¹⁹. Enfin, sur le site français, la rubrique « Accorder le Comté » ne propose pas seulement des recettes, mais un véritable apprentissage des situations de dégustation²⁰. Elle détaille des accords avec le Chablis, les vins du Bugey, le vin jaune, le café, le thé, le saké ou divers ingrédients. Tout cela produit un effet déterminant, dans la mesure où le Comté n'est plus jugé seulement pour lui-même, mais dans des scènes d'usage qualifiées où son style devient plus lisible.

Les partenariats complètent ce panorama en arrimant le fromage à des univers déjà valorisés. En France, le Comté est partenaire des Équipes de France de ski nordique depuis 2013, le logo apparaît sur les équipements et lors d'événements majeurs comme la coupe du monde de biathlon au Grand-Bornand (Haute-Savoie), la coupe du monde de combiné nordique de Chaux-Neuve (Doubs) ou la Transjurassienne²¹. La filière présente elle-même ce partenariat comme un moyen de renforcer sa notoriété en France et à l'international grâce à des valeurs communes de coopération, de performance, de tradition, d'humilité et de naturalité. Aux États-Unis, le Comité interprofessionnel de gestion du Comté a lancé en 2023 avec les vins des Côtes du Rhône la première campagne marketing conjointe de ce type sur ce marché²². Les partenariats avec des sportifs, des vins, des chefs, des restaurants et des médias gastronomiques ne sont pas périphériques au marché du Comté, dans la mesure où ils participent directement à la construction sociale de sa qualité.

Enfin, il faut bien sûr mentionner l'appellation d'origine. Elle ne se réduit ni à un simple label, ni à une indication approximative de provenance. En droit français et européen, l'appellation d'origine protégée désigne un

¹⁹ <https://www.comtecheese.co.uk/videos/>

²⁰ <https://www.comte.com/accorder-le-comte/>

²¹ <https://www.comte.com/comte-et-ski-nordique/>

²² <https://comte-usa.com/wp-content/uploads/2023/03/23-EU-Program-PRESS-RELEASE-FINAL-No-CC-3.21.2023-.pdf>

produit dont toutes les étapes de production sont réalisées dans une même aire géographique selon un savoir-faire reconnu, sous le contrôle d'un cahier des charges homologué et d'organismes indépendants chargés d'en vérifier le respect (Bertozzi et Panari, 1993). Une appellation d'origine protège un nom, donc une réputation collective. Elle permet aux consommateurs de distinguer des produits authentiques et aide les producteurs à mieux les commercialiser. Elle donne aux utilisateurs légitimes le droit d'empêcher qu'un tiers emploie le nom pour un produit qui ne respecte pas les standards applicables. Autrement dit, l'appellation corrige une difficulté classique des marchés où certaines caractéristiques des produits sont méconnues (Barham, 2003). Sans signe crédible, le consommateur ne dispose pas des informations nécessaires pour distinguer un produit réellement lié à un territoire d'une imitation qui profite gratuitement de sa renommée. L'appellation réduit donc l'incertitude, protège la réputation acquise par les producteurs, et transforme un nom géographique en ressource économique collective. Dans cette perspective, elle n'est pas un simple supplément symbolique, elle est un instrument de coordination du marché, d'où son rôle de dispositif de jugement (Karpik, 1996).

Elle exerce également une fonction d'ancrage territorial de la valeur. Parce qu'une AOP exige que la production, la transformation et la préparation aient lieu dans l'aire définie, elle rend beaucoup plus difficile la délocalisation des étapes essentielles. Dans le cas du Comté, cette logique est renforcée par la limitation du rayon de collecte des fruitières et par le maintien d'une fabrication quotidienne au village. La filière affirme très clairement que cette règle vise à préserver une pluralité de crus et à maintenir des emplois non délocalisables dans tout le massif²³. L'appellation ne protège donc pas seulement une origine, elle organise la localisation de la valeur ajoutée. Elle maintient des fermes, des fromageries, des caves d'affinage, des savoir-faire et des circuits de décision sur le territoire même dont le produit tire son nom.

²³ <https://www.comte.com/articles/le-paysage-nous-en-dit-long-janvier-2016/>

Ce faisant, elle relie directement la qualification marchande du fromage à la stabilité économique d'un espace rural de moyenne montagne. En définitive, à l'instar d'autres formes de labellisation des biens alimentaires « de qualité », comme l'agriculture biologique et le commerce équitable, l'AOP Comté est porteuse d'engagements qui débordent le produit lui-même pour s'étendre aux personnes et à leurs relations : de travail, de rémunération, envers l'outil de production et envers le territoire (Perrette, 2025 ; Le Velly, 2017).

3 La requalification du Comté face aux enjeux de durabilité

Les dimensions décrites jusqu'à présent comme constitutives de la qualité du Comté portent autant sur les propriétés intrinsèques du fromage, plus ou moins objectivables, que sur des exigences relatives à son contexte de production. Cela comprend les méthodes d'élevage, procédés de transformation, appartenance territoriale et relations au sein de la filière. Cet ensemble de promesses interdépendantes, appuyées sur un large éventail de dispositifs de jugement, justifie de penser le Comté comme participant du « tournant de la qualité » (Goodman, 2003), moteur des pratiques des systèmes alimentaires alternatifs (Le Velly, 2017) qui prennent leur essor dans les années 1990, même si la structuration de l'AOP est antérieure à ce phénomène. C'est sans doute en raison de cette antériorité qu'une dimension fortement structurante des alternatives alimentaires ne pénètre que récemment l'appréciation de la qualité du Comté, à savoir celle de la durabilité écologique de son mode de production.

La durabilité du Comté ne peut pas être abordée comme une simple qualité additionnelle, qui viendrait s'ajouter à un produit déjà défini par son goût, son origine et son cahier des charges. Elle constitue aujourd'hui une véritable épreuve de requalification pour l'ensemble de la filière. Autrement

dit, il ne s'agit plus seulement de garantir que le Comté est conforme à une tradition fromagère, à une aire géographique et à des pratiques de fabrication reconnues. Il faut désormais montrer que ce modèle est capable de répondre aux attentes environnementales, sociales et économiques contemporaines. La question de la durabilité déplace ainsi le regard. Elle oblige à interroger non seulement le fromage comme produit fini, mais tout le système qui le rend possible, depuis les prairies et les troupeaux jusqu'aux fruitières, aux caves d'affinage, aux dispositifs de contrôle et aux formes de gouvernance collective (Petit et Mougenot, 2025).

Le Comté dispose, de prime abord, de nombreux arguments pour se présenter comme une filière durable. Il repose sur un système herbager, sur l'usage du lait cru, sur des exploitations ancrées dans un territoire de moyenne montagne et sur une organisation coopérative ancienne. Le cahier des charges limite fortement certaines formes d'intensification (Husson et al., 2019). Notamment, l'ensilage est interdit, l'alimentation des vaches doit être fondée sur l'herbe et le foin, les races autorisées sont encadrées, les surfaces fourragères sont prises en compte et les pratiques de transformation demeurent liées à des fruitières de taille relativement maîtrisée. Ces éléments distinguent la filière Comté de modèles laitiers plus industrialisés, plus dépendants d'aliments importés, de bâtiments fermés ou de chaînes de transformation standardisées.

Cependant, cette image vertueuse ne suffit plus à elle seule. La durabilité n'est pas seulement une réputation. Elle demande des preuves, des indicateurs, des engagements vérifiables et des capacités d'adaptation (Jeanneaux, 2009). C'est précisément là que se situe la problématique centrale : le Comté est souvent présenté comme un modèle d'équilibre entre territoire, qualité et économie, mais ce modèle est aujourd'hui confronté à des tensions nouvelles. La hausse des volumes produits, la pression sur les prairies, les débats sur la qualité de l'eau, les effets du changement climatique et les attentes croissantes en matière de bien-être animal obligent la filière à

expliciter ce qui relevait auparavant de l'évidence. Ce qui était implicitement considéré comme durable doit désormais être démontré, discuté et, parfois, renforcé.

La première dimension de cette problématique concerne l'environnement. Le système de production du Comté repose largement sur les prairies permanentes, qui jouent un rôle écologique important. Elles contribuent au stockage du carbone, à la préservation des sols, au maintien de paysages ouverts et à la biodiversité floristique et faunistique. Dans une filière où le lait est produit à partir d'herbe et de foin, la prairie n'est pas seulement un support alimentaire, elle est au cœur de la valeur écologique et symbolique du produit. La durabilité du Comté dépend donc étroitement de la capacité à maintenir des prairies vivantes, diversifiées et suffisamment peu sollicitées pour continuer à remplir leurs fonctions écologiques.

Mais cette ressource prairiale est fragile. Les prairies ne produisent leurs effets positifs que si elles sont gérées avec mesure. Une fertilisation excessive, une fauche trop précoce, une simplification floristique ou une pression animale trop forte peuvent affaiblir leur biodiversité et réduire leur capacité à stocker du carbone. La durabilité ne consiste donc pas simplement à maintenir de l'herbe, mais à préserver un mode de gestion équilibré de cette herbe. Ainsi, le Comté ne peut pas se contenter d'opposer prairie et intensification, comme si la présence de prairies garantissait automatiquement la vertu écologique du système.

La question du carbone illustre bien cette ambivalence. D'un côté, l'élevage herbager permet de compenser une partie des émissions de gaz à effet de serre grâce au stockage du carbone dans les sols²⁴. De l'autre, la production laitière demeure émettrice, notamment à travers le méthane entérique des ruminants, la gestion des effluents, l'énergie utilisée dans les

²⁴ <https://www.lafranceagricole.fr/prairies-et-fourrages/article/887029/l-elevage-herbager-est-favorable-au-stockage-de-carbone-du-sol#:~:text=Prairies%20et%20fourrages-.L%C3%A9levage%20herbager%20est%20favorable%20au%20stockage%20de%20carbone%20du,dans%20les%20fermes%20de%20ruminants.>

exploitations et les transports²⁵. Il serait donc réducteur de présenter le Comté comme un produit « naturellement » bas carbone. Sa durabilité climatique dépend plutôt d'un équilibre entre émissions et services écosystémiques. Plus les prairies sont préservées, plus l'autonomie fourragère est forte, plus les intrants sont limités, plus l'empreinte globale peut être contenue.

Cette tension environnementale se retrouve également dans la question de l'eau (Calla et al., 2021)²⁶. Le massif jurassien, avec ses sols karstiques et ses circulations souterraines rapides, est particulièrement sensible aux pollutions diffuses. Les débats récents sur la dégradation de certaines rivières comtoises montrent que la filière ne peut ignorer les effets possibles des pratiques agricoles sur les milieux aquatiques²⁷. Les excès de nutriments, les épandages mal ajustés ou les fertilisations trop importantes peuvent contribuer à la dégradation de la qualité de l'eau, même dans un système qui reste moins intensif que d'autres modèles laitiers. La durabilité du Comté suppose donc un contrôle plus fin des flux d'azote, du calendrier d'épandage, de la capacité d'absorption des prairies et des vulnérabilités propres à chaque bassin versant²⁸.

Ces critiques ne signifient pas que le Comté serait un mauvais modèle. Elles montrent plutôt que la durabilité est une question située, qui dépend des pratiques concrètes et des effets locaux. Une filière peut être globalement plus vertueuse que d'autres tout en produisant, dans certains contextes, des pressions environnementales réelles. C'est pourquoi la problématique de la durabilité ne peut pas être traitée sous la forme d'une alternative simpliste

²⁵ <https://impactco2.fr/outils/alimentation/fromagedure>

²⁶ Il est également possible de se référer aux études de NUTRI-Karst (<https://www.brgm.fr/fr/reference-projet-acheve/nutri-karst-impact-activites-humaines-transferts-eau-nutriments-bassins>) ou encore le projet GT E.A.U. du laboratoire Chrono-environnement.

²⁷ <https://www.echosciences-bfc.fr/communautes/biodiversite-en-bourgogne-franche-comte/articles/les-rivieres-du-jura-sans-filtre-face-aux-pollutions>

²⁸ <https://france3-regions.franceinfo.fr/bourgogne-franche-comte/jura/haut-jura/oui-la-filiere-comte-pollue-les-rivieres-apres-la-polemique-on-vous-explique-pourquoi-le-sujet-est-complexe-3153575.html>

entre défense et dénonciation du Comté. Elle doit être pensée comme une tension interne à un modèle de réussite. En effet, le succès même de l'AOP, en augmentant la demande et les volumes, peut fragiliser les équilibres écologiques qui ont contribué à sa valeur.

La croissance de la production est en effet un enjeu central. Le Comté est devenu la première AOP fromagère française en volume, et ce de très loin, avec 65 251 tonnes commercialisées en 2024, quand chacune des autres appellations les plus populaires n'excède pas les 15 000 tonnes annuelles²⁹. Ainsi le Comté comptait en 2024 pour 32 % du volume total des fromages AOP, une contribution significative à l'économie du secteur. Cela témoigne d'une réussite économique remarquable, qui soutient les revenus des producteurs, maintient de nombreux emplois et permet à des exploitations de montagne de demeurer viables. Mais ce succès crée aussi un risque, à savoir celui d'une intensification progressive à l'intérieur même d'un cadre pourtant protecteur. Les exploitations peuvent être incitées à produire davantage de lait, à optimiser les surfaces, à accroître la productivité des troupeaux ou à rapprocher les pratiques de seuils maximaux autorisés. La durabilité du Comté dépend donc de la capacité de la filière à maîtriser sa propre réussite.

C'est dans ce contexte que les évolutions du cahier des charges prennent toute leur importance. Le renforcement de la surface herbagère par vache, le plafonnement du nombre de vaches par unité de travail ou la limitation de la fertilisation des prairies peuvent être compris comme des instruments de requalification durable³⁰. Ils ne servent pas seulement à préserver une tradition, dans la mesure où ils cherchent à empêcher que la dynamique économique de la filière ne conduise à une transformation silencieuse de son modèle productif. Ces règles traduisent une idée forte, à savoir que la qualité du Comté ne peut être durable que si elle reste liée à une

²⁹ <https://www.inao.gouv.fr/chiffres-cles-produits-laitiers-2024>

³⁰ <https://www.comte.com/articles/le-nouveau-cahier-des-charges-est-valide/>

certaine structure agricole, à une certaine densité animale, à une certaine place du travail humain et à une certaine mesure dans l'usage des ressources.

La durabilité du Comté est donc aussi sociale. La filière ne se définit pas uniquement par ses effets environnementaux, mais par sa capacité à maintenir une agriculture familiale, coopérative et territorialisée. La présence de fruitières, la mutualisation de la transformation, la gouvernance interprofessionnelle et la rémunération relativement favorable du lait constituent des éléments importants de cette durabilité sociale³¹. Le Comté n'est pas seulement un fromage. Il est un système d'emplois, de savoir-faire, d'organisations locales et de solidarités économiques. Dans des zones où l'agriculture pourrait être fragilisée par les contraintes naturelles, l'AOP permet de maintenir une activité, des paysages et une densité sociale.

Toutefois, cette durabilité sociale est elle aussi traversée par des tensions. Le renforcement des exigences environnementales peut accroître les coûts de production, compliquer l'installation de jeunes agriculteurs ou rendre certaines exploitations plus vulnérables. À l'inverse, ne pas renforcer ces exigences pourrait fragiliser la légitimité de la filière auprès des consommateurs et des pouvoirs publics. La difficulté consiste donc à articuler transition écologique et viabilité économique. Une filière durable ne peut pas être écologiquement exigeante au point d'exclure les producteurs les plus fragiles, mais elle ne peut pas non plus préserver la rentabilité au prix d'une dégradation des ressources qui fondent sa réputation.

Le bien-être animal ajoute une autre dimension à cette requalification³². Le Comté dispose ici encore d'atouts, à savoir le pâturage obligatoire lorsque les conditions le permettent, l'alimentation sans ensilage, les races adaptées au territoire, le lien fort entre santé animale, qualité du

³¹ <https://www.comte.com/une-filiere-organisee-et-solidaire/#:~:text=Voici%20l'adage%20qui%20r%C3%A9sume,qui%20fonctionne%20depuis%20des%20si%C3%A8cles.>

³² <https://www.radiofrance.fr/franceinfo/podcasts/dans-la-peau-de-l-info/toucheapasaucomte-le-celebre-fromage-au-coeur-d-une-polemique-8697340>

lait et pratiques d'élevage. Mais les attentes sociales évoluent rapidement : les consommateurs ne demandent plus seulement que les animaux soient productifs ou en bonne santé. Ils attendent que leurs conditions de vie soient compatibles avec des comportements naturels, un accès suffisant à l'extérieur, de bonnes conditions de couchage et une attention accrue aux rythmes du vivant.

La transformation durable du Comté suppose également un effort de mesure (Jeanneaux, 2009). Pendant longtemps, la contribution environnementale des AOP a été pensée comme allant de soi. Parce qu'elles étaient territorialisées, traditionnelles et encadrées, elles étaient spontanément associées à une forme de vertu. Aujourd'hui, cette évidence ne suffit plus. La filière doit produire des données sur son empreinte carbone, ses pratiques d'épandage, la biodiversité des prairies, la qualité de l'eau, le bien-être animal et la répartition de la valeur. Cette montée en puissance des indicateurs transforme la manière de qualifier le produit (Henneguelle et Jatteau, 2021). La durabilité devient un objet de calcul, de comparaison et de contrôle.

Mais cette quantification comporte aussi des risques. Elle peut réduire la durabilité à quelques chiffres, alors que le modèle Comté repose sur des équilibres complexes entre pratiques agricoles, paysages, savoir-faire et vie collective. Un indicateur carbone, par exemple, ne suffit pas à rendre compte de la biodiversité, du maintien de l'emploi ou de la qualité organoleptique du fromage. À l'inverse, une narration patrimoniale trop générale peut masquer des problèmes concrets. L'enjeu est donc d'articuler mesure et récit, c'est-à-dire produire des preuves sans réduire le produit à des tableaux d'indicateurs, raconter le territoire sans tomber dans l'idéalisation.

Cette question de la narration est décisive. Le Comté bénéficie d'un imaginaire puissant : les prairies du Jura, les vaches Montbéliardes, les fruitières villageoises, les caves d'affinage, les gestes des fromagers et des affineurs. La durabilité peut prolonger ce récit en montrant que ces éléments

ne relèvent pas seulement du patrimoine, mais participent à une réponse contemporaine aux crises écologiques. Cependant, cette mise en récit doit rester crédible. Si la durabilité est utilisée comme simple argument de communication, elle risque de produire l'effet inverse de celui recherché, à savoir défiance, accusations de greenwashing, remise en cause de l'AOP. La confiance suppose que le récit soit adossé à des engagements visibles et à des transformations effectives (Torre et Chia, 2001).

La gouvernance collective de la filière constitue ici un avantage majeur. Peu de filières disposent d'une organisation aussi structurée, capable de négocier des règles communes, d'organiser des contrôles, de coordonner des acteurs divers et de porter une stratégie de long terme (Jeanneaux et al., 2009). Le Comité interprofessionnel, les fruitières, les affineurs et les producteurs forment un ensemble institutionnel qui peut favoriser l'apprentissage collectif. La durabilité du Comté ne dépend donc pas seulement des choix individuels des éleveurs. Elle dépend de la capacité de la filière à définir collectivement ses limites, ses objectifs et ses priorités. C'est à ce niveau que peuvent être discutés les arbitrages les plus sensibles, à savoir volumes, surfaces, investissements, contraintes, rémunération et communication.

En définitive, la problématique de la durabilité du Comté tient à une tension fondamentale, à savoir préserver un modèle qui tire sa force de son ancrage territorial, tout en le transformant suffisamment pour répondre aux exigences écologiques contemporaines. Le Comté ne peut pas être durable par simple fidélité à la tradition. Il doit le devenir par un travail continu de requalification, c'est-à-dire par l'intégration progressive de nouvelles épreuves, de nouveaux critères et de nouvelles responsabilités dans la définition même de sa qualité. Cette requalification ne remet pas nécessairement en cause l'identité du produit. Elle peut au contraire la renforcer, à condition que la durabilité ne soit pas pensée comme une

contrainte extérieure, mais comme une manière de préserver les conditions vivantes, sociales et territoriales qui rendent le Comté possible.

4 Conclusion

L'analyse du Comté montre que la qualité d'un produit alimentaire ne relève ni d'une propriété naturelle évidente, ni d'une simple stratégie de communication. Elle résulte d'un travail collectif, historique et institutionnel par lequel une matière vivante, variable et instable devient un produit identifiable, crédible et valorisable. Le Comté n'est donc pas seulement un fromage issu du lait cru, du territoire jurassien ou de savoir-faire anciens : c'est un bien qualifié, dont la valeur repose sur des règles, des contrôles, des récits, des jugements sensoriels et des dispositifs marchands.

Le vivant occupe une place centrale dans cette construction. Le lait cru est porteur d'une richesse aromatique, mais aussi d'incertitudes sanitaires. La qualité du Comté ne consiste donc ni à laisser agir librement la nature, ni à supprimer toute variabilité par une standardisation industrielle. Elle repose sur une maîtrise sans effacement : préserver les flores, les temporalités longues, les variations saisonnières et les effets du terroir, tout en les encadrant par des normes, des gestes professionnels, des matériaux spécifiques, des durées d'affinage et des dispositifs de surveillance. C'est dans cette tension entre variabilité biologique et stabilisation collective que se construit sa singularité.

Cette logique vaut aussi pour les qualités organoleptiques et symboliques. Un Comté conforme au cahier des charges n'est pas encore pleinement qualifié. Sa valeur dépend de sa capacité à être goûté, décrit, comparé et hiérarchisé. La roue des arômes, les familles sensorielles, l'âge d'affinage, la notation des meules ou les habillages verts et marron rendent les différences perceptibles, dicibles et commercialement pertinentes. La

variabilité n'est donc pas une imperfection : elle devient une source de valeur lorsqu'elle est lisible et partagée.

L'évaluation de la qualité du Comté suppose ainsi des dispositifs de jugement qui apprennent à reconnaître ce qui compte : texture, longueur en bouche, note fruitée, origine, saison ou cave. En particulier, l'AOP protège plus qu'un nom, dans la mesure où elle garantit une réputation collective, un territoire, des pratiques, des emplois et une organisation économique rurale. Mais cette qualité reste fragile et évolutive. Les enjeux de durabilité obligent la filière à reformuler ses critères. La durabilité devient alors une nouvelle épreuve de qualification. En définitive, le Comté montre que la qualité est un processus : elle se fabrique, se contrôle, se raconte et se réévalue sans cesse.

Références

ANZALONE Guilhem, 2005, « La viande comme marchandise (enquête) », *Terrains & travaux*, vol. 9, n° 2, p. 125-142. <https://doi.org/10.3917/tt.009.0125>

BARHAM Elizabeth, 2003, « Translating Terroir: The Global Challenge of French AOC Labeling », *Journal of Rural Studies*, vol. 19, n° 1, p. 127-138. [https://doi.org/10.1016/S0743-0167\(02\)00052-9](https://doi.org/10.1016/S0743-0167(02)00052-9)

BERNARD DE RAYMOND Antoine et CHAUVIN Pierre-Marie, 2014, *Sociologie économique : histoire et courants contemporains*, Paris, Armand Colin.

BERNARD DE RAYMOND Antoine, BONNAUD Laure et PLESSZ Marie, 2013, « Les fruits et légumes dans tous leurs états. La variabilité, la périssabilité et la saisonnalité au cœur des pratiques sociales », *Revue d'Études en Agriculture et Environnement*, vol. 94, n° 1, p. 3-12.

BERTOZZI Luigi et PANARI Giorgio, 1993, « Cheeses with Appellation d'Origine Contrôlée (AOC): Factors That Affect Quality », *International Dairy Journal*, vol. 3, n° 4, p. 297-312. [https://doi.org/10.1016/0958-6946\(93\)90019-V](https://doi.org/10.1016/0958-6946(93)90019-V)

BOLTANSKI Luc et ESQUERRE Arnaud, 2017, *Enrichissement. Une critique de la marchandise*, Paris, Gallimard.

CALLA Simon, DASSE Sébastien, LECUYER Lou et YOUNG Juliette, 2021, « Protection de la ressource en eau du bassin de l'Auxerrois et transformation des pratiques agricoles » [En ligne], *Vertigo*, 21-3, DOI : <https://doi.org/10.4000/vertigo.33601>

- ELOIRE Fabien et GRADOZ Julien, 2025, « “The Economics of Singularities” by Lucien Karpik: Debts and Criticisms », *Review of Social Economy*, vol. 83, n° 3, p. 304-326. <https://doi.org/10.1080/00346764.2024.2398419>
- FISCHLER Claude, 1994, *Manger magique. Aliments sorciers croyances comestibles*, Paris, Autrement.
- GAILLARD Claire, MOUGENOT Catherine et PETIT Sandrine, 2018, « Le fromage de Comté dans l'ère du temps », *Temporalités*, n° 28, [en ligne]. <https://doi.org/10.4000/temporalites.5377>
- GOODMAN David, 2003, « The Quality “Turn” and Alternative Food Practices: Reflections and Agenda », *Journal of Rural Studies*, vol. 19, n° 1, p. 1-7. [https://doi.org/10.1016/S0743-0167\(02\)00043-8](https://doi.org/10.1016/S0743-0167(02)00043-8)
- HENNEGUELLE Anaïs et JATTEAU Arthur, 2021, *Sociologie de la qualification*, Paris, La Découverte.
- HUSSON Elisa, DELESSE Lisa, PAGET Amaury, COURBOU Rémi, BELLASSEN Valentin et DRUT Marion, 2019, « PDO Comté Cheese in France », in ARFINI Filippo et BELLASSEN Valentin (dir.), *Sustainability of European Food Quality Schemes: Multi-Performance, Structure, and Governance of PDO, PGI, and Organic Agri-Food Systems*, Cham, Springer International Publishing. https://doi.org/10.1007/978-3-030-27508-2_21
- JEANNEAUX Philippe, 2009, « L'évaluation de la durabilité des fruitières à Comté : vers un nouvel outil de management ? » [En ligne], *Développement durable et territoires*, n° 12, DOI : <https://dx.doi.org/10.4000/noroi.3599>
- JEANNEAUX Philippe, CAILLOIS Jean-Marc et WOUTS Claire, 2009, « Durabilité d'un compromis territorial dans un contexte de pression compétitive accrue. Le cas de la filière AOC Comté », *Revue d'Économie Régionale & Urbaine*, n° 1, p. 179-202. <https://doi.org/10.3917/reru.091.0179>
- KARPIK Lucien, 2007, *L'économie des singularités*, Paris, Gallimard.
- KARPIK Lucien, 2000, « Le Guide rouge Michelin », *Sociologie du travail*, vol. 42, n° 3, p. 369-389.
- KARPIK Lucien, 1996, « Dispositifs de confiance et engagements crédibles », *Sociologie du travail*, vol. 38, n° 4, p. 527-550. <https://doi.org/10.3406/sotra.1996.2284>
- LE VELLY Ronan, 2017, *Sociologie des systèmes alimentaires alternatifs*, Paris, Presses des Mines.
- PAXSON Heather, 2012, *The Life of Cheese. Crafting Food and Value in America*, Berkeley, University of California Press. <https://doi.org/10.1525/california/9780520270176.001.0001>
- PERRETTE Léo, 2025, « Les intermédiaires de commercialisation de produits agricoles en circuits courts. L'intermédiation délicate d'un marché de la proximité », *GéoProximités*, n° 5, p. 1-20.

PETIT Sandrine et MOUGENOT Catherine, 2025, « Fromage de Comté et vache montbéliarde : des communs aux effets protecteurs ? », *Revue française des affaires sociales*, vol. 254, n° 4, p. 37-52. <https://doi.org/10.3917/rfas.254.0038>

POULAIN Jean-Pierre, 2013, *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Paris, PUF.

TORRE André et CHIA Eduardo, 2001, « Pilotage d'une AOC fondée sur la confiance. Le cas de la production de fromage de Comté », *Gérer et comprendre*, n° 65, p. 55-67.

VATIN François, 1996, *Le lait et la raison marchande. Essais de sociologie économique*, Rennes, PUR.