



> Naissance de l'URFAC : l'Union Régionale des Fromages d'Appellation d'origine Comtois

Le 6 février dernier, s'est tenue à Poligny l'Assemblée Générale Constitutive de l'URFAC. Constituée dans un premier temps des 4 AOC Franc-comtoises (Bleu de Gex, Comté, Mont d'Or, Morbier), l'URFAC pourra être rejointe par le Gruyère dès lors que celui-ci aura son statut d'AOC officiellement reconnu. M Claude Philippe, fabricant de 3 des 4 AOC (Comté, Mont d'Or, Morbier), et actuellement Président du Syndicat du Mont d'Or, assurera la première présidence de l'URFAC.

Au menu de cette première assemblée, trois dossiers de grande importance : la création d'un service technique commun aux AOC régionales ; la mise en place collective d'une démarche de contrôle ; la gestion commune des laits non conformes.

Avec l'URFAC, les responsables professionnels se réjouissent de cette perspective de travail commun, source de plus de solidarité et de plus grande efficacité.

> Reconnaissance de l'Unité Mixte de Technologie (UMT) de Poligny

L'UMT est une initiative de l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA), pour rapprocher les chercheurs des réalités de terrain. Actuellement, 3 UMT ont été labellisées : Maisons-Alfort, Aurillac et Poligny. Leur objectif est d'organiser le partenariat local entre chercheurs, agents du développement et enseignement et de mutualiser les moyens et les savoir-faire pour produire de l'innovation. L'UMT de Poligny allie l'INRA, l'ITFF et les 2 ENIL. Labellisée pour 3 ans, elle devra, pour durer, générer de la recherche porteuse de solutions de terrain.

Le projet scientifique porte sur la compréhension dans la formation du goût et sur la santé du consommateur des 3 domaines en interaction : la microbiologie et les levains ; la chimie et la biochimie du lait ; les procédés technologiques.

L'UMT devra travailler en étroite collaboration avec les professionnels de l'agroalimentaire, et l'URFAC nouvellement créée constituera de ce point de vue un partenaire privilégié.

> La notoriété du Comté en hausse

Un baromètre notoriété et image du Comté a été lancé avec l'institut TNS-SOFRES au mois de décembre dernier dans lequel on constate que le Comté bénéficie d'une très bonne notoriété globale (89 %).

Page 1 sur 2

Cette étude a également montré une progression nette de la notoriété « *Top of Mind* » (présence à l'esprit en premier), passant de 3 à 6 % ; la même tendance à la hausse est observée pour la notoriété spontanée du Comté (de 20 à 28 %) : deux indicateurs d'une présence à l'esprit renforcée des consommateurs. Le Comté bénéficie en outre d'une excellente image : « *naturalité* », « *fruit d'un savoir-faire traditionnel* », « *savoureux, de grande qualité* »... autant de valeurs prônées dans la nouvelle communication du Comté.

> L'INAO (Institut National des Appellations d'Origine) devient l'Institut National de l'Origine et de la Qualité et modifie sa composition

L'INAO aura désormais un champ de compétences beaucoup plus global que celui des AOC, puisqu'il gèrera, en tant qu'Institut de la Qualité, l'ensemble des signes de qualité : AOC, Agriculture Biologique, Indications Géographiques Protégées...

Les anciennes instances décisionnelles de l'INAO sont supprimées. Le CNPL (Comité National des Produits Laitiers) disparaît, au profit d'un Comité National AOP, au sein duquel les produits laitiers AOC cohabiteront avec l'ensemble des autres AOC, hors les vins.

La région de Franche Comté sera représentée au sein de ce comité, par M. Jean-Charles Arnaud qui en assurera la présidence, MM. Claude Vermot-Desroches et Emmanuel Champon, respectivement Président et Vice-Président du CIGC, et M. Joël Alpy, président du Syndicat du Morbier.

> Strict encadrement de l'usage du nom du Comté dans les plats cuisinés

La Direction de la concurrence de la Consommation et de la Répression des fraudes vient de répondre de manière très claire à une interrogation du CIGC. La question portait sur un constat fait sur une préparation qui s'annonçait « *au Comté et à l'Emmental* », mais dont la liste des ingrédients comportait 12,9% d'Emmental et 1% de Comté... La réponse de la DGCCRF est nette : « *si la dénomination ou toute mention figurant sur l'étiquetage du plat cuisiné fait référence à un ou plusieurs fromages AOC, la partie fromage du plat cuisiné doit être constituée exclusivement de ce(s) fromage(s) AOC. En outre, afin que la dénomination de vente n'induisse pas le consommateur en erreur, le fromage doit être présent en quantité suffisante pour ne pas être considéré comme un alibi.* »

Le Comté nous apprend à savourer le temps.

Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté

Avenue de la Résistance - BP 26 - 39801 Poligny Cedex - Tél. 03 84 37 23 51 - Fax 03 84 37 07 85 - cigc@comte.com - www.comte.com

Comité Interprofessionnel créé par décret n° 63-575 du 11 juin 1963. Le logo "Comté clochette" est une marque de certification propriété du CIGC.





> Promotion Export 1 : le Comté perce au Winter Fancy Food Show de San Francisco

Rendez-vous désormais régulier des professionnels de l'agroalimentaire sur le marché américain, le Winter Fancy Food Show de San Francisco est aussi un lieu incontournable de rencontres et d'échanges avec les importateurs et distributeurs de « *specialty cheeses* » : l'Interprofession y tenait un stand de promotion du Comté aux côtés de deux entreprises de la filière.

Une visite des principales boutiques de fromages de San Francisco a permis d'appréhender la place de choix qu'occupe aujourd'hui notre AOC dans les rayons des crèmeries comme dans les linéaires de chaînes de supermarchés.

Prochain rendez-vous : 53ème Summer Fancy Food Show, à New York, du 8 au 10 juillet prochains.

> Promotion Export 2 : Salons de Bruxelles, Liège et Lille, le marathon du Nord

Les Amis du Comté étaient présents sur 3 manifestations : SALON DES VACANCES à BRUXELLES, du 9 au 12 février (atelier de dégustation sur le stand du Comité Régional du Tourisme) ; SALON VERT-BLEU-SOLEIL à LIÈGE, du 13 au 15 février (atelier de dégustation en partenariat avec le Comité Départemental du Tourisme du Jura) ; SALON TOURISSIMA à LILLE, du 16 au 18 février (atelier de dégustation en partenariat avec le Comité Départemental du Tourisme du Doubs).

Au final, il apparaît que le Comté est bien connu en Belgique (du fait de la position géographique de la zone AOC : sur le trajet des vacances vers le sud ou la Suisse), le consommateur belge apprécie particulièrement les vieux Comtés (secs et cristallisés), il est très ouvert à la dégustation et aime se laisser surprendre. Les accords avec la bière n'ont pas laissé indifférent !

Ces rendez-vous avec le grand public, ont été complétés par des contacts professionnels qui devraient se concrétiser par des actions sur le terrain : animations au Parlement Européen, animations en crèmeries et soutien à des manifestations locales.

Événement : le Comté très présent à la dernière Percée du Vin Jaune de Salins-les-Bains

A l'initiative des 5 coopératives du canton de Salins-les-Bains (Abergement-les-Thésy, Chilly, Clucy, Ivory et Salins), réunies pour l'occasion, un pôle Comté attractif a vu le jour les 3 et 4 février derniers : mini-ferme avec démonstrations de traite, fondues, dégustation, vente...

Page 2 sur 2

Les Amis du Comté et le CIGC ont soutenu ce formidable élan collectif en proposant sur cet espace une rencontre sensorielle avec les Comtés du canton ainsi que deux fabrications en plein air.

A noter également la présence sur la Percée des fruitières de Plasne, Tourmont, Nans-sous-Sainte-Anne (Laiterie de la source du Lison), ainsi que des fromageries Vagne.

> Maison du Comté : départ d'Hélène Mouchard et naissance du site www.maison-du-comte.com

Hélène Mouchard, la brillante animatrice de la Maison du Comté et des Amis du Comté, a fait le choix de quitter la région pour tenter une nouvelle aventure personnelle et professionnelle en Haute-Savoie... Nous lui souhaitons donc le plein de réussite.

En attendant, le mini site Internet www.maison-du-comte.com est né début février. Très simple de contenu et d'utilisation, ce site offre toute l'information dont le public a besoin pour venir visiter la Maison du Comté. Il représente la première étape du redéploiement global du Comté sur Internet, actuellement en préparation pour le printemps...

> Promotion : les Amis du Comté et le Groupuscule d'Actions Gustatives (GAG) sur tous les fronts en mars et avril

- 8/10 mars : Ain'formation Métiers à Bourg-en-Bresse.
- 9/11 mars : Salon Les Tablées du Rheu (Ille-et-Vilaine).
- 13 mars : Action Profession fromager à Pirey.
- 19 mars : Rencontre avec les hôteliers-restaurateurs du Jura, à Saint-Germain-les-Arlay.
- 20 mars : Classe du Goût au Collège Grenier de Pontarlier.
- 23/24 mars : Interventions à Boulogne-sur-Mer (Pas-de-Calais) en collaboration avec la crèmerie Philippe Olivier, à l'occasion de la Journée Nationale du fromage.
- 23/25 mars : Salon de la gastronomie, des vins et des arts de la table à la Valette-du-Var (Var).
- 30 mars / 2 avril : Salon gastronomique de Quimper, couplé à des interventions en lycées hôteliers à Rennes et Vannes (Bretagne).
- 1^{er}/19 avril : le Comté investit les restaurants du Parlement Européen à Bruxelles.
- 13/16 avril : Salon Slow Food à Montpellier (Hérault).

> Pour recevoir ACTU COMTE plus rapidement par courriel, veuillez laisser vos coordonnées à Denise Renard : d.renard@comte.com

Le Comté nous apprend à savourer le temps.

Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté

Avenue de la Résistance - BP 26 - 39801 Poligny Cedex - Tél. 03 84 37 23 51 - Fax 03 84 37 07 85 - cigc@comte.com - www.comte.com

Comité Interprofessionnel créé par décret n° 63-575 du 11 juin 1963. Le logo "Comté clochette" est une marque de certification propriété du CIGC.

