



> Le marché du Comté toujours dynamique

Au cours de l'année 2008, le marché du Comté aura imperturbablement poursuivi l'évolution engagée depuis des années avec une croissance régulière de ses ventes : + 1,5% par rapport à 2007.

Cette bonne nouvelle est un peu inattendue, car les professionnels craignaient une incidence négative sur les ventes de la baisse de production laitière, et par conséquent fromagère, provoquée par la succession de deux étés trop pluvieux.

Les prix ont quant à eux progressé à un rythme nettement supérieur à l'habitude, et la Moyenne Pondérée Nationale s'établit aujourd'hui à un niveau de 8% supérieur à son niveau d'il y a un an, permettant ainsi aux agriculteurs de compenser les hausses de prix sur les intrants (engrais, aliments du bétail etc.).

Pour 2009, la prévision est difficile, les professionnels notent que depuis quelques mois la production a nettement repris. Ce n'est pas un problème tant que les stocks sont sains. Il conviendra bien entendu que cette croissance ne dépasse pas les capacités d'absorption du marché.

> Renouvellement des membres de l'Interprofession

L'arrêté du Ministère de l'Agriculture du 21 janvier 2009 vient de mettre un terme à la procédure de renouvellement des membres du CIGC, qui se tient tous les trois ans.

Selon la procédure réglementaire, les nouveaux membres ont été désignés par Monsieur le Ministre, sur proposition des structures syndicales représentatives des différents collèges, (producteurs de lait, fabricants, affineurs, et commerciaux). Peu de changements sont à noter dans la nouvelle équipe :

- Dans le collège coopératif, Damien Pobelle quitte le CIGC. Fait son entrée Patrick Duboz, Président d'une fromagerie voisine de la sienne, la fruitière de Vernierfontaine.

- Côté affineurs et commerciaux, Eric Chevalier remplace Alain Cannard, tous deux du groupe Entremont. Les autres partants sont Robert Lacroix et le représentant de la grande distribution. Les nouveaux membres sont Vincent Grillot, des fromageries Grillot, et Luc Morelon du groupe Lactalis. Frédéric Royer, crémier à Thonon, remplace Laurent Dubois, crémier à Paris.

Le Directeur Régional de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt a convoqué pour le 27 février l'assemblée plénière d'installation, qui désignera son Bureau et les Présidents des différentes commissions de travail du CIGC (commission suivi qualité, commission recherche, commission publicité-export, commission information, commission technique).

Sont donc à présent membres du CIGC :

- Collège « exploitants agricoles » : MM. Vermot-Desroches, Nicod, Jantet et Chauvin.
- Collège « coopératives laitières » : MM. Marmier, Duboz, Hugon et Champon.
- Collège « fabricants autres que les coopératives » : Mme Rivoire-Spahis, MM. Jouffroy, Grillot et Morelon.
- Collège « commerçants » : MM. Petite, Philippe, Chevalier et Royer.

> Les AOC franc-comtoises réunies au Salon de l'agriculture, du 21 février au 1er mars

Les filières fromagères de Franche-Comté (Bleu de Gex, Comté, Emmental Grand Cru, Mont d'Or, Morbier) seront à nouveau réunies pour proposer au public parisien la Franche Comté sur un plateau.

Animés par une volonté commune de promotion des appellations franc-comtoises, les représentants de l'URFAC proposeront, sous la « Fruitière de Franche-Comté », un moment de convivialité autour de la dégustation et de la vente de nos AOC et IGP.

Deux rendez-vous supplémentaires sont donnés cette année autour d'animations de « bon goût » :

- une dégustation sensorielle de nos fromages, sur le pôle Saveurs et odeurs de Franche-Comté, HALL 7.2., STANDS H28/J27, les 28 février et 1er mars, toute la journée
- des ateliers « Jeunes Goûteurs », destinés aux enfants, pour un apprentissage ludique des 5 sens, autour de nos fromages, HALL 1, STAND K36, pendant toute la durée du Salon.

> Notoriété : le Comté toujours en vogue dans les médias

Avec plus de 1800 articles de presse recensés en 2008 (+10% par rapport à 2007), le Comté reste toujours une valeur sûre dans les médias français, l'un des premiers vecteurs d'image positive de notre fromage !

La notoriété du Comté s'est consolidée en 2008 grâce notamment aux nombreuses recettes publiées ainsi qu'à l'actualité générée par les célébrations du Cinquantenaire de l'obtention de l'AOC.

> **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 20026 - 39801 Poligny Cedex - Tél. 03 84 37 37 00 - Fax 03 84 37 07 85 - www.comte.com

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

