

# LES NOUVELLES DU COMTÉ

LA LETTRE D'INFORMATION DU COMITE INTERPROFESSIONNEL DU COMTE

été 1995 numéro 11

**LE MONDE DE L’AFFINAGE DU COMTE EST CONFRONTÉ À DES ÉVOLUTIONS NETTES DE SON ENVIRONNEMENT. LES NOUVELLES DU COMTE ONT QUESTIONNÉ MONSIEUR PETITE, PRÉSIDENT DE LA CHAMBRE SYNDICALE DES AFFINEURS.**

**Les N.D.C. : pouvez-vous nous indiquer quel est, de votre point de vue, le problème qui vous paraît le plus crucial ?**

**M. PETITE :** sans hésiter, celui de la qualité. Nous subissons la concurrence déloyale de fromages sans ouverture, trop neutres en goût. Un fromage massif doit pouvoir supporter un temps d’affinage lui permettant le développement du goût.

Il faut que tout le monde respecte les mêmes règles et en conséquence il faut plus d’autodiscipline et une politique de contrôle à même de lutter efficacement contre les mauvaises pratiques répétées.

**Les N.D.C. : quels sont, à votre avis, les causes de ce que vous appelez cette concurrence déloyale ?**

**M. PETITE :** affiner un fromage représente un coût et un risque. Il est clair que l’entreprise qui assume insuffisamment l’un et l’autre peut vendre moins cher. On peut donc penser que la pression sur les prix de la grande distribution, notamment sur le préemballé, en est une explication.

**Les N.D.C. : vous incriminez donc la grande distribution ?**

**M. PETITE :** pas forcément. Il existe des distributeurs intéressés par un COMTE haut de gamme, acheté à son prix, y compris pour le préemballé. C’est une chance pour les entreprises du COMTE. Ce que ma Chambre Syndicale demande donc, à l’unanimité, à l’interprofession, c’est d’assurer une transparence sur la qualité avec une garantie minimale d’unité. Cela consistera à tirer toutes les entreprises vers le haut.

**Les N.D.C. : que pensez-vous de l’arrivée de ces groupes laitiers ?**

**M. PETITE :** le problème n’est pas de porter un jugement positif ou négatif sur les groupes laitiers. Ils sont une réalité à prendre en compte, et ce qui est essentiel pour une interprofession c’est de faire respecter l’ensemble des règles de notre appellation, à tous les intervenants, grands ou petits.

Mais il est évident que la maintien d’un tissu de PME, partenaires des fruitières, est une des conditions nécessaires à la pérennité d’une logique terroir, patrimoniale, privilégiant le long terme et l’aménagement du territoire. A ce sujet, j’é mets le voeu que l’ensemble des PME soient davantage solidaires face à un environnement de plus en plus exigeant et concurrentiel. Il en va de l’intérêt de tous.

**Les N.D.C. : quel est votre programme pour ces 3 nouvelles années de responsabilité au C.I.G.C. ?**

**M. PETITE :** les difficultés ne nous seront pas épargnées. Pour y répondre, renforçons l’esprit de filière et poursuivons avec rigueur notre politique qualité. Il n’est pas d’autre voie crédible pour assurer une vie rurale dynamique, grâce au COMTE, produit authentique, et permettre aux hommes du terroir : producteurs de lait, fromagers et affineurs, de vivre dignement sur notre massif jurassien.

**RENFORCER  
L’ESPRIT  
DE FILIERE**

**POUR SUIVRE  
AVEC RIGUEUR  
UNE POLITIQUE  
DE QUALITE**



## L'ÉVOLUTION DU TRAVAIL DU FROMAGER

Les montagnes du Jura, calcaires mais bien arrosées, ont, de tous temps, produit de l'herbe en abondance. Une de leurs principales productions est, par conséquent, le lait et le fromage, moyen de conserver ce lait.

Ainsi naquit au 13<sup>ème</sup> siècle, la fromagerie tant sur le versant français que sur le versant suisse du Jura.

Dans les textes anciens, le mot «fromagerie» désignait une installation d'été d'alpage et d'altitude. Une famille pouvait y vivre pendant toute la transhumance avant de redescendre dans la vallée avant l'arrivée des grands froids.

Ce pouvait être un chalet construit en pierre ou en bois isolé dans la montagne ou faisant partie du village.

Murs noircis par la fumée de bois et foyer au fond de la pièce : c'était là que le fromager assurait sa fabrication.

Il fallait tout d'abord allumer le feu avec petites brindilles et menus rondins.

Pendant que le foyer s'activait, le fromager devait nettoyer sa cuve à l'eau fraîche.

Avant d'y verser le lait, il récupérait, à l'ai-

de d'une poche percée, la crème du lait versée la veille dans les rondots. Cette crème servait ensuite à la fabrication du beurre.

D'un pas assuré, le fromager transportait ensuite les rondots pleins de lait jusque dans la cuve suspendue à la potence en bois. Mais le lait était auparavant filtré. Ce filtre est déjà une évolution. Dans des temps reculés on ne filtrait le lait qu'en utilisant des toiles en mailles pas trop serrées où seuls les déchets légers étaient éliminés.

Pendant la première chauffe du lait, le fromager préparait sa présure. C'était un peu la potion magique, toujours fabriquée à partir de caillette de veau. Le fromager faisait des essais en prenant un peu de lait dans la poche de bois et en y ajoutant une certaine quantité de présure. Il était très attentif à la coagulation et calculait mentalement le temps de la prise. Mais avant de s'en servir, il l'avait goûtée, sentie et regardée. Il savait à ce moment là quelle quantité était nécessaire pour l'emprésurage. Il ne mettait donc pas tous les jours la même quantité de présure dans la même quantité de lait.

Puis il mélangeait la présure au lait à 32°. Cependant, tous n'avaient de thermomètre qui date pour- tant de

bien des siècles. Pour tester la température du lait, le fromager se servait de la main bien sûr, mais aussi de l'avant bras, partie très sensible à la température.

À la bonne température, il versait la présure et la mélangeait fort avec le lait en s'aidant de la poche. Puis, le mélange réalisé, il laissait la rotation du lait s'apaiser. Il tranquillisait le lait en déposant la poche en surface.

Bien souvent, les fromagers n'avaient pas d'horloge, ce qu'on imagine guère aujourd'hui, mais qui ne les dérangeait pas outre mesure. Pour eux, le temps était toujours calculé en fonction du temps mis pour faire autre chose. Et ils ne se trompaient pas. Quand la poche s'arrêtait, le caillage était réalisé.

C'était alors le ballet du tranche-caillé dans la cuve, devant soi, en diagonales, tout autour de la cuve, avec, éventuellement, le concours de la poche. Il «travaillait» le caillé en le découpant, le brassant et le chauffant.

Le grain était testé à la main pour voir sa réaction à la pression.

Puis venait le tirage à la baguette et à la toile de lin ou de chanvre, le transport à l'aide du palan jusqu'à la table de presse mécanique.

La mise en forme se faisait dans des cercles de bois, en général de hêtre, posés sur des foncets. Le pressage pouvait être assuré par des blocs de pierre ou p l u s

tard à l'aide d'une tige métallique verticale posée sur un croisillon en bois, les contre-poids étant toujours des blocs de pierre dont on augmentait le nombre en fonction de la pression souhaitée.

C'était ensuite le nettoyage à l'eau brûlante de tous les ustensiles, brassoir, tranche-caillé, cuve et table de presse, foncet et toile de lin.

Le fromage démolé était immergé pendant une journée dans un bain de saumure, puis ensuite frotté avec du gros sel sur toute la surface et toutes les faces.

La conservation des fromages se faisait dans des saloirs ou, pour les propriétaires avisés, dans des pierres à Comté.

Quand le fromage était fabriqué en alpage, il fallait le redescendre dans la plaine. Les fromagers se servaient alors de «l'oiseau» sorte de table basse supportée par les épaules et sur laquelle une meule était posée.

Aujourd'hui, les améliorations apportées sont énormes aussi bien dans l'hygiène des locaux et de la traite que dans l'apport du lait et la fabrication. L'affinage est maîtrisé de façon très rigoureuse avec des caves où la planche d'épicéa est reine et où température et hygrométrie sont scrupuleusement surveillées.

Mais il faut toujours de longs mois d'affinage et beaucoup de soins pour avoir un bon COMTE.

Forts de la maîtrise artisanale acquise tout au long des siècles, les producteurs Comtois ont tout lieu d'être fiers aujourd'hui de leur fromage.

G.BASSIGNY  
M.BRESSOUX



## LA SOLIDARITE D'UNE EQUIPE AUTOUR D'UN PRODUIT

L'interprofession du COMTE voit ses membres renouvelés tous les 3 ans. La nouvelle Assemblée Plénière, récemment nommée par arrêté du Ministère de l'Agriculture sur proposition des organisations syndicales, s'est réunie pour sa première séance le mercredi 21 juin dernier. Elle a notamment élu un nouveau bureau dont la composition est la suivante :

Président	<b>M. GOGUELY Yves,</b>	Président de la Fromagerie de Villeneuve d'Amont
1 <sup>er</sup> Vice-Président	<b>M. PETITE François,</b>	Président de la Chambre Syndicale des Affineurs
2 <sup>e</sup> Vice-Président	<b>M. AYMONIER Gérard,</b>	Président de la Fédération Régionale des Coopératives Laitières du Jura
Trésorier	<b>M. MOREL Etienne,</b>	Représentant des Fromageries Jura Gruyère - Reybier Comté
Secrétaire	<b>M. BONNEFOY Claude,</b>	Président de la Fromagerie de Lavans Vuillafans
1 <sup>er</sup> Membre	<b>M. VALLET Gérard,</b>	Vice-Président de la Chambre d'Agriculture du Jura
2 <sup>e</sup> Membre	<b>M. CHAMPON Emmanuel,</b>	Président de la Fromagerie de Gigny/Suran

Deux faits majeurs dans ces désignations :

- la continuité, puisque Monsieur MOREL est le seul nouveau membre de l'équipe,
- la réélection de Monsieur GOGUELY à l'unanimité.

L'un et l'autre de ces faits symbolisent le consensus qui s'est établi au sein de la filière COMTE, autour des choix majeurs de l'interprofession :

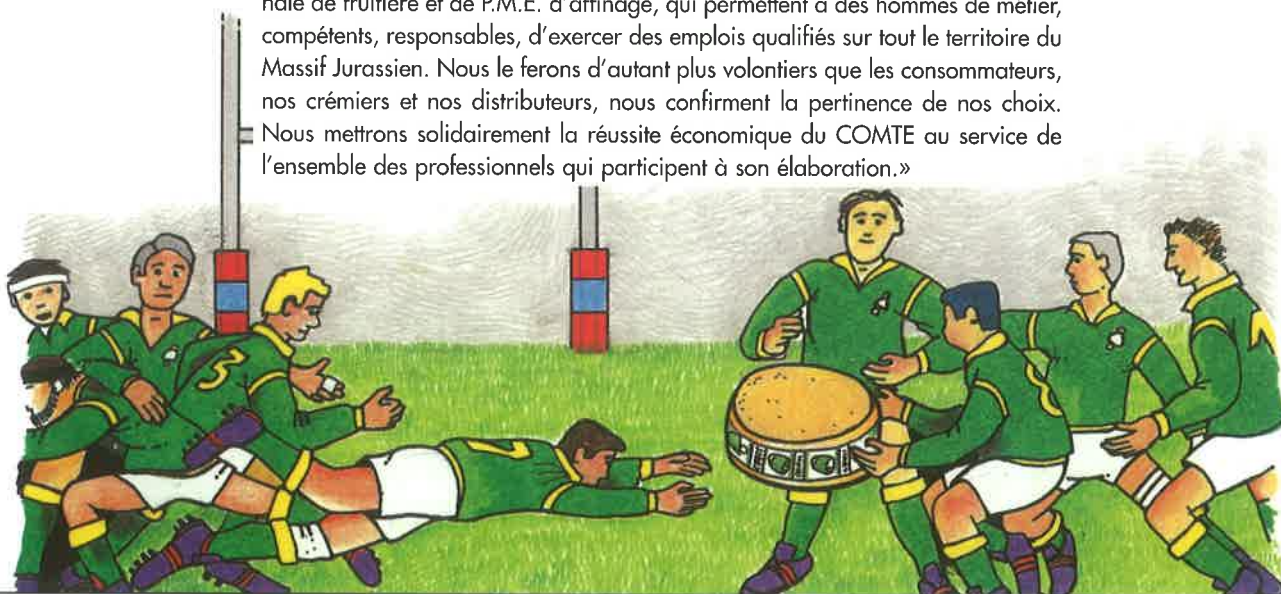
- resserrement de la réglementation
- renforcement du contrôle qualité
- forte communication publicitaire
- maîtrise de la production.

Ont été désignés au cours de la même réunion les Présidents de Commissions :

- \* Commission Technique : M. VERMOT DESROCHES Claude (Producteur)
- \* Commission Publicité : M. BOUCHET Jean-François (affineur)
- \* Commission Contrôle qualité : M. PETITE François (affineur)
- \* Commission Information : M. VALLET Gérard (producteur)
- \* Commission Economique : M. PIEDIMONTE Léandre (affineur)

A propos de son élection à la présidence du C.I.G.C., M. GOGUELY a déclaré :

«Mon attachement au COMTE est d'abord un attachement viscéral à cette région, à cette filière et ses valeurs. Depuis de nombreuses années, nous nous battons ensemble à la suite de ceux qui nous ont précédés pour défendre une agriculture respectueuse de son environnement, avec l'objectif premier d'installer nos jeunes agriculteurs. Nous nous battons pour défendre notre logique artisanale de fruitière et de P.M.E. d'affinage, qui permettent à des hommes de métier, compétents, responsables, d'exercer des emplois qualifiés sur tout le territoire du Massif Jurassien. Nous le ferons d'autant plus volontiers que les consommateurs, nos crémiers et nos distributeurs, nous confirment la pertinence de nos choix. Nous mettrons solidairement la réussite économique du COMTE au service de l'ensemble des professionnels qui participent à son élaboration.»



DIRECTEUR DE LA PUBLICATION  
**YVES GOGUELY**

REDACTEUR EN CHEF  
**JEAN-JACQUES BRET**

CONCEPTEUR-GRAPHISTE  
**JEAN-MARIE LAPP**

LES NOUVELLES DU COMTÉ EST UNE PUBLICATION INTERPROFESSIONNELLE EDITÉE PAR LE :

COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DU COMTÉ : CIGC, AV. DE LA RÉSISTANCE - BP 26 - 39801 POLIGNY Cedex FRANCE