

COMTÉ



Hiver 1996

LA LETTRE D'INFORMATION DU COMITE INTERPROFESSIONEL DU COMTE

Numéro 13

POUR UN MASSIF JURASSIEN **DYNAMIQUE** !

Le Massif jurassien est une zone où les conditions naturelles, notamment le climat, sont difficiles. Malgré ses handicaps naturels, c'est un territoire très actif, avec une agriculture dynamique qui installe de nombreux jeunes agriculteurs. Le succès de ses A.O.C., notamment du COMTE, en est la raison majeure, celui-ci assurant une plus-value qui pérennise les exploitations, les ateliers de transformation, et les entreprises d'affinage.

Si donc, pour cette année 1996, j'appelle de mes vœux la poursuite de la réussite économique de notre produit, ce n'est pas

avec un souci de protectionnisme. La filière COMTE n'a pas l'objectif de faire grimper les prix du fromage et donc du lait plus que nécessaire. Les niveaux de prix de ces dernières années suffisent. Notre objectif est d'installer plus de gens en COMTE : plus de producteurs de lait et en priorité nos fils, mais aussi de nouveaux producteurs du massif jurassien, de nombreux nouveaux fromagers, de nombreux professionnels de l'affinage, pourvu que tous partagent notre attachement à notre région, à nos paysages, à notre culture. Au nom de notre filière, je leur dis à

tous bienvenue. Avec eux, nous aurons demain un massif jurassien dynamique, plus vivant et plus convivial.

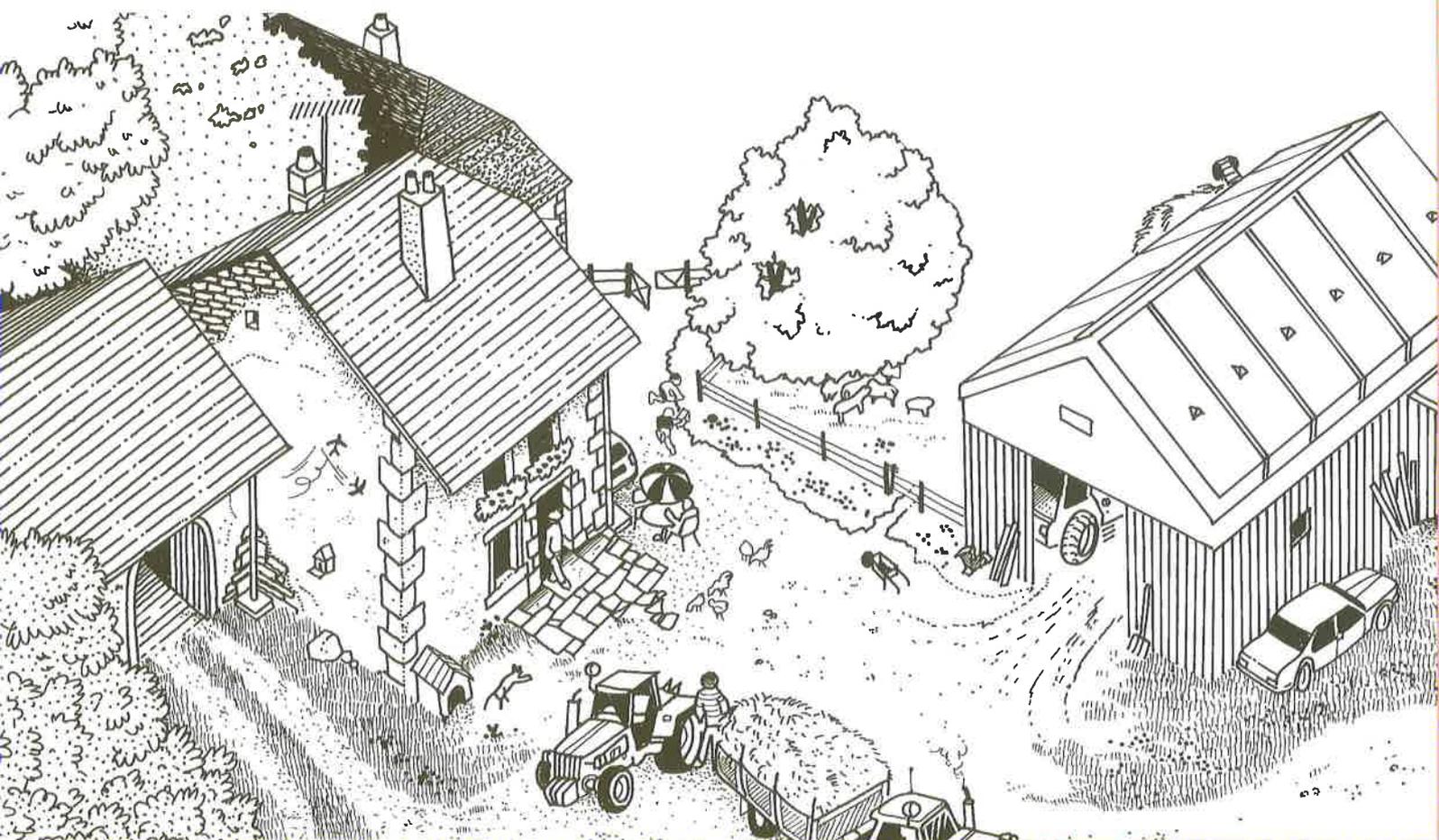
Mais pour que ces objectifs se réalisent, nous avons besoin que cette plus-value se maintienne. C'est pourquoi il est indispensable que nous ayons les moyens de maîtriser notre production, afin d'adapter notre taux de croissance à celui de notre marché, et prévenir ainsi tout affaissement des prix avec ses effets habituels de désertification.

C'est donc le vœu le plus cher que je ferai pour cette année :

que se concrétisent enfin les efforts que nous fournissons depuis plusieurs années pour obtenir la capacité juridique à maîtriser notre croissance, afin de mettre au service du dynamisme de notre massif montagneux, la réussite économique du COMTE, et éviter à contrario que cette réussite ne se transforme encore une fois comme par le passé, et malgré nos efforts, en une régression collective.

Souhaitant à tous une excellente année 1996.

Le Président du C.I.G.C.
Y. GOGUELY



DÉLIMITATION DE LA ZONE A.O.C. DU COMTÉ

La mise à l'enquête publique d'un nouveau projet de zone A.O.C. a fait l'objet d'un nombre considérable de remarques et protestations auprès de l'I.N.A.O., souvent contradictoires, les uns souhaitant des limites encore plus étroites, les autres souhaitant quelques extensions. Il nous est apparu en conséquence utile de faire le point sur ce dossier. Rappelons tout d'abord que la zone A.O.C. COMTE a été définie par le décret de 1958. A l'époque, le législateur ne pouvait pas soupçonner les enjeux économiques considérables que représenterait, 40 ans plus tard, le monde des A.O.C.. Il s'est donc simplifié la vie en retenant les limites administratives de l'ancienne province de COMTE. A l'usage, une telle zone s'est révé-

lée beaucoup trop vaste. Elle englobe, en effet, le territoire de tout ou partie de 12 départements, alors que le COMTE, après une timide incursion d'après-guerre hors de ses plateaux jurassiens, y est fermement arrimé depuis 10 ans, touchant :

- l'entièreté du Jura, hors ses zones plaines,
- l'entièreté du Doubs, hors sa partie nord, au delà de la crête du Lomont,
- la zone massif jurassien de l'Ain,
- quelques communes de Saône et Loire limitrophes du Jura.

Le C.I.G.C. tient fermement, et derrière lui les milliers de producteurs, fromagers et affineurs concernés, à ce que la zone juridique rejoigne la zone réelle de production.

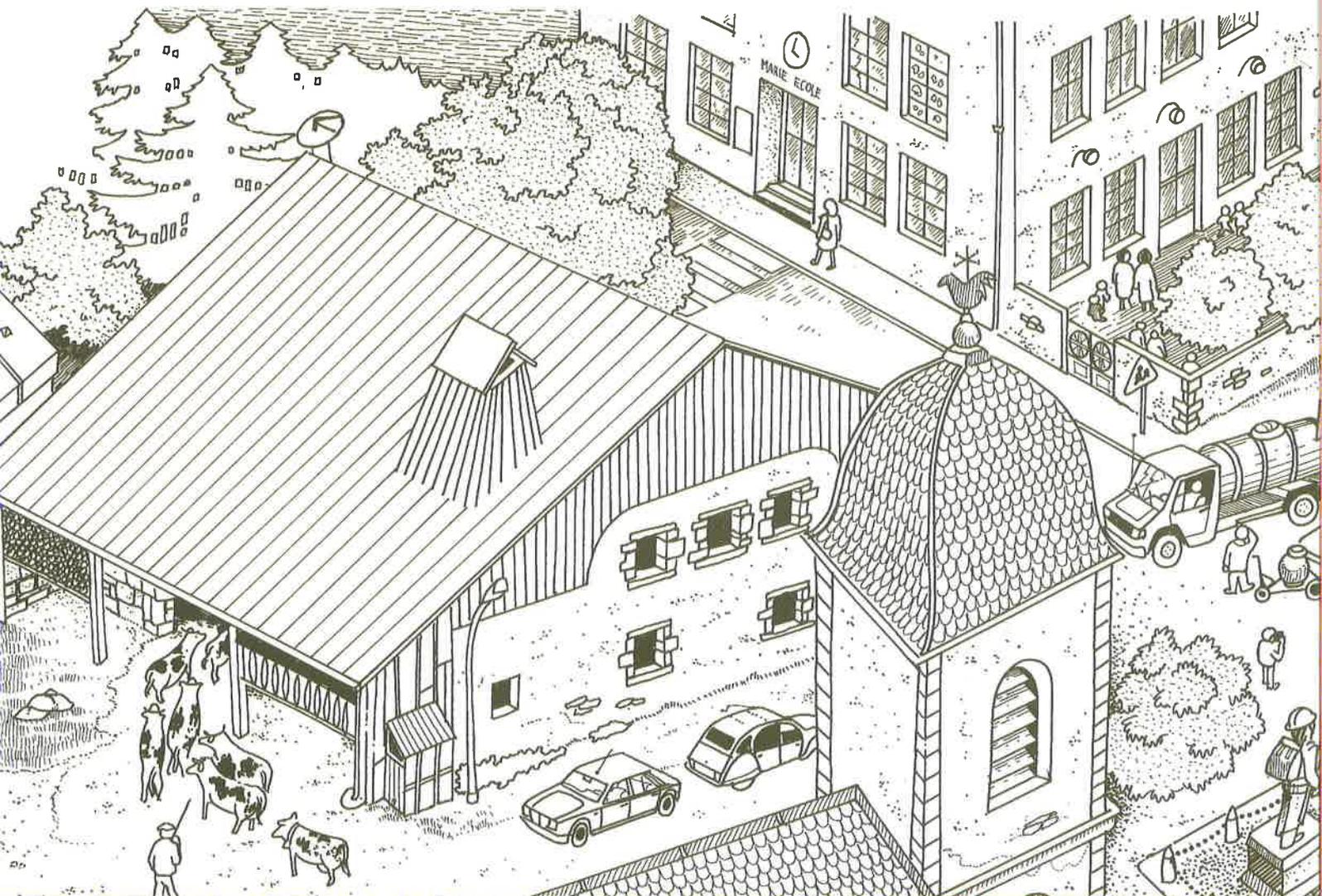
Ses raisons sont très précises :

- L'Europe a consenti, notamment les Pays du Nord, à reconnaître les A.O.C. françaises comme méritant le concept A.O.P. (Appellation d'Origine Protégée) à condition que l'identité du produit soit clairement liée à celle de son terroir. Le terroir du COMTE est celui du massif jurassien. Il suffit de se promener en Haute-Saône, par exemple, pour savoir que l'on ne se situe plus dans la même zone géographique. Surdimensionner les zones A.O.C. au-delà de leurs territoires naturels pour satisfaire des intérêts particuliers, c'est faire perdre son crédit au concept de l'A.O.C. et renforcer la méfiance des Pays du Nord.
- le consommateur a foi dans l'A.O.C., toutes les études de comportement le confirment, à condi-

tion que l'A.O.C. soit réellement liée à un terroir particulier, homogène et souvent défavorisé.

Il en va donc du respect du consommateur comme de nos partenaires européens. Nous ne nous ferons pas imposer une zone plus large que la zone réelle décrite ci-dessus, et n'admettrons en plus dans le giron de l'A.O.C. que les quelques rares producteurs situés en périphérie qui sont déjà depuis plusieurs années de fidèles producteurs à COMTE.

Enfin, nous tordrons le cou aux mensonges distillés par les tenants des appétits privés : notre zone réelle A.O.C. peut, avec le seul lait qu'elle produit en son sein, presque doubler sa production. L'accusation de protectionnisme dont le C.I.G.C. est gratifié est donc sans fondement.



FORMATION ALTERNÉE EN FRUITIÈRE D'ACCUEIL

Lionel, Laurence, Alain, Nicolas, Fabien, Christophe, Jacques-Edouard, Paul et Eric.



Nous ne savons qui remercier :

• Ces jeunes titulaires d'un B.T.S. qui ont compris que nos fruitières dessinent aujourd'hui les contours de la modernité de demain, en consacrant une année de formation supplémentaire à l'apprentissage du métier de fromager, dur certes, mais combien riche en responsabilités.

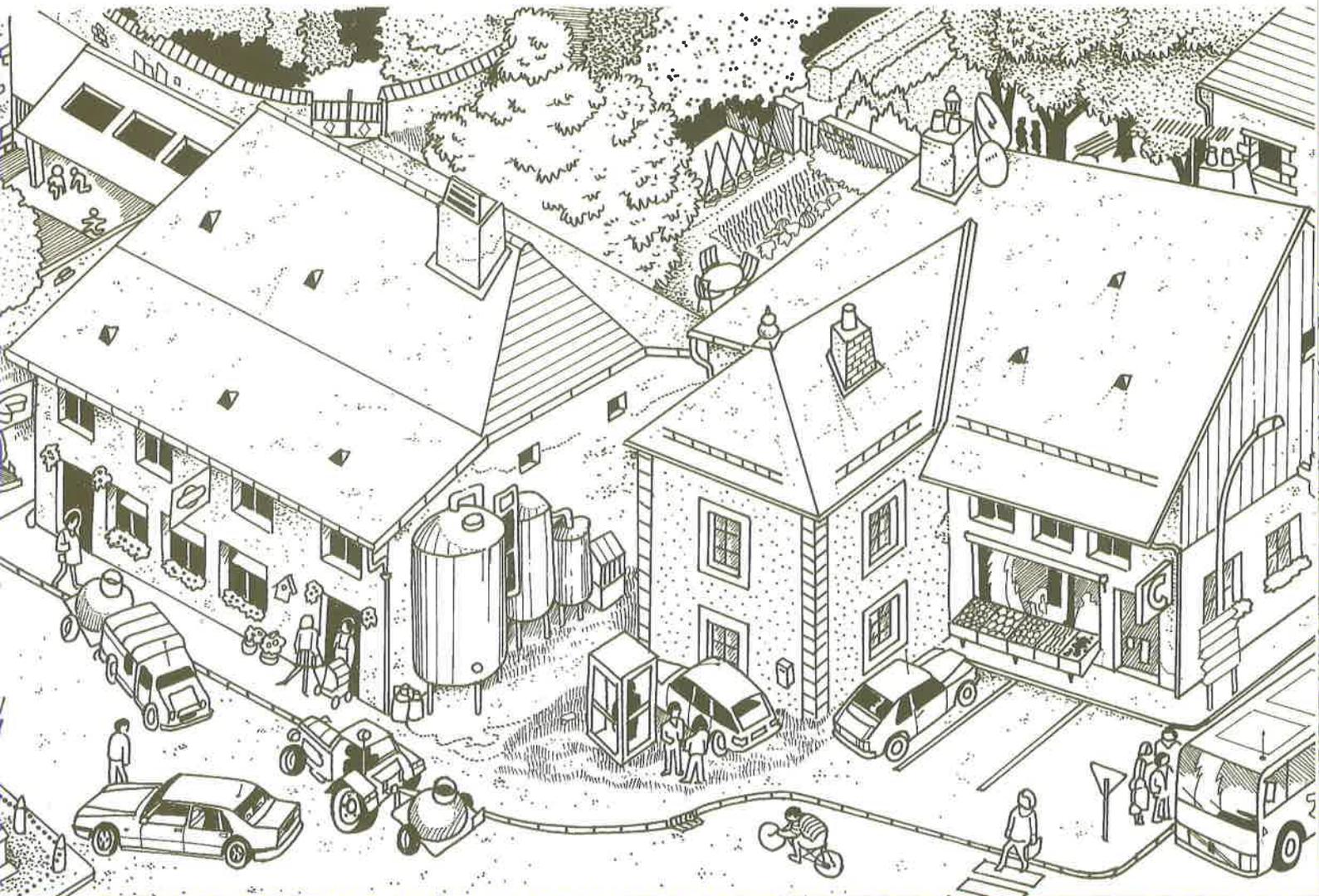
• Ces fromageries d'accueil qui acceptent, présidents et fromagers, de consacrer du temps pour le bénéfice de toute la filière à l'encadrement de ces jeunes.

• Ces techniciens du C.T.C. et des E.N.I.L. qui se battent pour que cette formation se développe et s'améliore.

Notre conviction est que tous toucheront en retour le fruit de leurs efforts : les fruitières d'accueil bénéficieront rapidement, comme ce fut le cas pour la précédente promotion, de jeunes capables de remplacer leur fromager pendant leurs congés ; les jeunes auront en poche un métier noble et source de réelles satisfactions ; et la filière COMTE,

dont le tonnage augmente chaque année, disposera d'un nombre plus grand de solides garants du devenir de nos fruitières.

Notre espoir est que l'année prochaine, nous ayons autant de jeunes candidats à cette formation et plus de facilité à trouver des sites d'accueil.



La journée UREE organisée à Frasné par le C.I.G.C. a connu une large affluence, attirant plus de 200 personnes des filières A.O.C. franc-comtoises et savoyardes. Cette journée a été l'expression renouvelée de l'excellent travail de collaboration organisé entre la filière COMTE et les organismes de développement S.U.A.D., S.C.L., E.D.E. des 3 départements : Doubs, Jura et Ain. Pourquoi s'intéresser à l'urée, qui ne représente que 1 % en moyenne de la matière protéique du lait ?

Monsieur BERODIER, Directeur du C.T.C., a confirmé le lien établi depuis plusieurs années entre l'excès d'urée (> 400 mg/litre) des laits de mélange et le défaut lainure. Les campagnes d'analyse des laits ont montré que cet excès d'urée apparaissait préférentiellement en période d'herbe. Les organismes de développement sont preneurs d'une action de réduction de ces excès pour contribuer à l'amélioration de la qualité du COMTE, mais aussi parce que ces excès sont signes d'un déséqui-

libre de la ration. C'est pourquoi les Syndicats de Contrôle Laitier du Doubs et du Jura se sont attachés à l'étude fine de ce dossier. Monsieur FATET, Directeur du Syndicat de Contrôle Laitier de l'Ain, a confirmé de manière remarquable combien il était pertinent de se préoccuper des excès d'urée : les excès d'urée dans le lait (> 350-400 mg/litre) peuvent dans certains cas correspondre à des rations trop riches en azote par rapport au niveau de production réel du troupeau.

Les animaux reçoivent un excès d'azote pouvant représenter l'équivalent de 8 à 10 litres de lait par vache. Certains éleveurs pourraient économiser 10 centimes par litre de lait en réduisant l'apport de concentrés azotés, sans réduire la production laitière mais en réduisant le taux d'urée du lait en dessous de 350 mg. En réduisant en plus les risques de lainure des fabrications de leur fruitière, ils feraient ainsi une double économie !

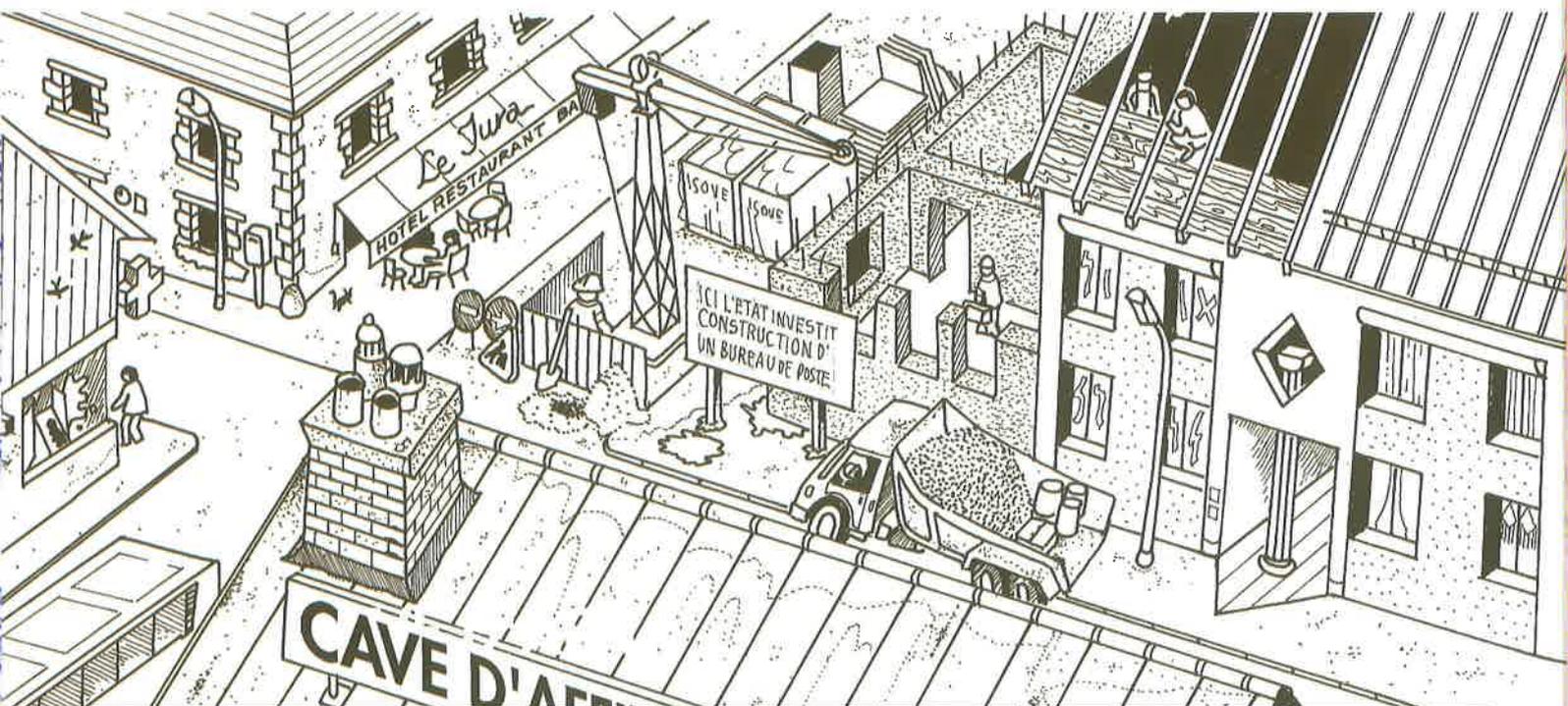
LA RECHERCHE EN COMTÉ : PROGRAMME 96

L'Assemblée Plénière du C.I.G.C., le 20 décembre, a voté un budget primitif 1996. Pour le seul poste "Recherche" elle a décidé une enveloppe de 2.178.000 F sur proposition de la Commission Technique que je préside.

Toutes les études "consommateurs" montrent que ce qui est apprécié dans le COMTE, c'est son authenticité, la spécificité de son goût, le lien à son terroir, aussi beaucoup de nos recherches sont orientées vers le renforcement de ce lien. C'est bien sûr le cas du "Programme terroir" mené en étroite partenariat avec la Chaire de Pédologie de l'Université de Besançon portant sur l'étude de 2 nouvelles zones de cru (plateau de Frasné et plateau d'Amancey), un guide flaveur réalisé en collaboration avec plusieurs autres A.O.C. européennes (Parmigiano Reggiano, Fontina, Appenzell, Mahon), plusieurs publications scientifiques sur la richesse aromatique du COMTE et son lien avec les différentes zones de cru dont il est issu ... C'est aussi le programme "Ferments lactiques" ; de nombreuses fruitières utilisent d'ores et déjà les cocktails de souches "sauvages sélectionnées" proposées par le C.T.C.. Parallèlement, dans un étroite partenariat avec l'I.N.R.A. de Poligny, le travail de caractérisation puis de sélection de nou-

velles souches se poursuit. Et surtout se met en place un nouveau programme de suivi, au cours de l'affinage, des grands groupes microbiens et d'étude du rôle de la flore native des laits. Par exemple, seront suivis les fromages issus des laits de 5 fromageries situées dans 5 zones de cru différentes, travaillés avec 2 levains différents. Parallèlement, la qualité du COMTE s'étant régulièrement améliorée au cours des 10 dernières années, ce qui n'est pas étranger à son succès, nous poursuivons de nombreuses recherches visant une meilleure maîtrise technologique. C'est le cas par exemple du programme d'étude du rôle de la composition de la matière grasse sur la texture, mené conjointement par le C.T.C., l'I.T.G., l'I.N.R.A. et l'E.N.I.L. de Poligny. Conduit à une période d'intersaison, ce programme mesure l'impact sur la qualité de différentes crèmes provenant de laits d'herbe et de laits de foin (issus de fruitières respectivement situées en zone de montagne et zone de plaine) et introduites dans un lait écrémé standard.

Le Président de la Commission Technique,
CLAUDE VERMOT DESROCHES.



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

COMTE