

LES NOUVELLES DU

COMTÉ

LA LETTRE D'INFORMATION DU COMITE INTERPROFESSIONNEL DU COMTE

printemps 1996 - numéro 14



LE COMTE AU SALON

Faire le lien entre les senteurs des foins et les saveurs du COMTE, montrer l'esprit de filière qui anime chacun, de l'éleveur de Montbéliardes à l'affineur en passant par le fromager... tel était le sens du stand du COMTE situé à deux pas de l'exposition des races laitières. Cette initiative du C.I.G.C., des Chambres d'Agriculture du Doubs et du Jura, a largement séduit le grand public. Une des principales originalités de ce stand : la réalisation de "colonnes de foins", conçues pour permettre aux visiteurs de humer des foins de prairies naturelles situées dans différents points du Massif Jurassien.



CHRISTIAN KITA
CHAMBRE D'AGRICULTURE
DU DOUBS

Ces colonnes étaient accompagnées de panneaux explicatifs de la démarche "zones de cru" engagée par la filière COMTE. Si le COMTE bénéficie d'une grande notoriété, les citadins ont découvert avec étonnement que "le foin, ça sent bon". Ils ont compris la relation directe qui lie le COMTE aux fourrages ruminés par la Montbéliarde.

Pendant les dix journées de ce salon, des milliers de visiteurs ont pu aiguïser leurs sens : l'oeil sur la Montbéliarde, le nez sur le foin et le COMTE sur le palais. Espérons, qu'à travers cette présentation, ils resteront attachés aux qualités de notre terroir.

JEUNE AGRICULTEUR , PRODUCTEUR DE COMTE

Le but du Centre Départemental des Jeunes Agriculteurs est l'installation d'un maximum de jeunes sur des exploitations agricoles viables, à taille humaine. Aujourd'hui, dans le Doubs, et ce en grande partie grâce au COMTE, nous installons plus de cent jeunes agriculteurs par année.

J'aime le métier d'agriculteur.

Grâce au COMTE et grâce à la fruitière, je ne me sens pas simplement producteur de lait mais ... producteur de COMTE. J'y vois là une différence fondamentale. En effet, je participe à la gestion de la fruitière, mais aussi, avec le CDJA, nous avons organisé la semaine des produits locaux dans tous les collèges du département ; je défends l'avenir du COMTE en soutenant le CIGC, un exemple : l'accord que je manifeste avec le nouveau décret du COMTE et la limitation de la collecte à un diamètre de 25 Km. Je sais que la fruitière, souvent la seule activité du village, a mobilisé nos parents qui se sont battus pour nous la rendre viable et est devenue par ce fait un élément de notre patrimoine. Ceci me donne le sentiment de ne pas subir mon avenir, mais de le préparer chaque jour.

Bien sûr, comme beaucoup de jeunes agriculteurs, je suis content de voir nos tonnages progresser. C'est un signe de dynamisme. Mais cette progression doit être lente et suivre le marché, sinon les prix s'écrouleront, la fruitière fermera et on n'installera plus de jeunes.

Il m'apparaît donc nécessaire que le CIGC puisse limiter l'attribution de plaques vertes supplémentaires.

Ce qui nous caractérise aujourd'hui, au CDJA, c'est la fierté d'appartenir à une filière qui progresse, la fierté de prendre des responsabilités dans les fruitières.

Dans cette filière, notre avenir, c'est nous qui le préparons.

JEAN-PIERRE CUNCHON
RESPONSABLE COMTE
CDJA DU DOUBS



HFD

Le 1er février 1996, le Comité Technique du Comté a tenu son Assemblée Générale. Le thème choisi cette année fut : "l'Humidité dans le Fromage Dégraissé" : l'**HFD**. En effet, dans son action quotidienne de service technique, le CTC constate, depuis quelques années, une évolution des pratiques technologiques allant dans le sens de l'élévation du pourcentage d'humidité dans le fromage. Comme le souligne Monsieur BERODIER, Directeur du CTC, le fromage peut ainsi gagner en rendement et l'affineur améliorer l'onctuosité. Cette évolution peut donc paraître positive. Elle ne l'est point et pourrait s'avérer dangereuse si elle devait s'amplifier. Ainsi, Madame NOEL, Chercheur à l'INRA, note qu'une **HFD** élevée modifie le profil typique de texture de pâte et limite le pouvoir de conservation du fromage. Et Madame BERODIER, Ingénieur en Analyse Sensorielle, le confirme : à partir de 53 % d'**HFD** dans les meules affinées, on rentre en zone à risque, et au delà de 54,5 %, on cumule les défauts de pâte et de goût : la pâte devient molle, collante et le goût perd du fruité mais gagne de l'amertume et parfois de la rancidité.

Il est donc important de se garder de tels excès pour éviter des anomalies qui peuvent porter atteinte à l'identité du COMTE.

LES NOUVELLES DU COMTE ONT DEMANDÉ L'AVIS DE MONSIEUR FANET, DIRECTEUR ADJOINT DE L'INAO, SUR LA QUESTION SOULEVÉE PAR LE C.T.C.

Les N.D.C. : *Monsieur FANET, que pensez-vous de ce dossier ?*

M. FANET : l'évolution de l'**HFD** dans le COMTE n'est pas un cas isolé. De nombreux fromages, A.O.C. ou non, connaissent la même tendance, répondant ainsi à l'attente croissante du consommateur en faveur de l'onctuosité. Néanmoins, une A.O.C. doit se garder de tout excès en la matière. En A.O.C., il faut savoir résister à la pression commerciale, exercée sous la soi-disante pression du consommateur. En effet celui-ci est très versatile ...!

Les N.D.C. : *cela veut-il dire que l'INAO est opposé à toute évolu-*

tion d'une Appellation d'Origine Contrôlée ?

Monsieur FANET : nous sommes favorables à l'évolution sous réserve qu'elle maintienne la spécificité de l'A.O.C. C'est l'intérêt bien compris des producteurs.

Les N.D.C. : *de nombreux producteurs et fromagers soutiennent le contraire.*

Monsieur FANET : tout dépend à quelle échelle de temps l'on se situe. Sur le court terme, ils sont peut être gagnants. A échéance de plusieurs années, il sont perdants.

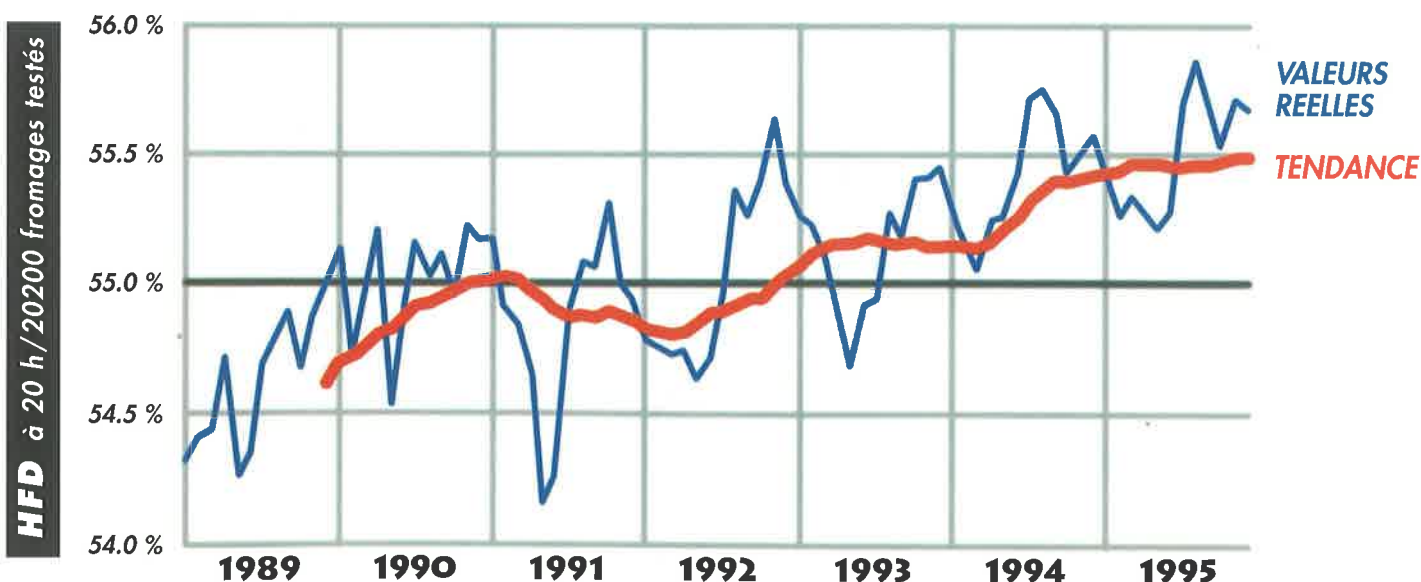
Les N.D.C. : *c'est de l'idéologie ?*

Monsieur FANET : non, du réalisme économique.

Je voudrais donner l'exemple des Côteaux du Layon. C'est un vin liquoreux A.O.C. qui, à une certaine époque, a subi la pression des consommateurs et a abandonné la pratique traditionnelle des tris successifs. L'Appellation a gagné certainement en rentabilité, mais y a perdu son âme et pas mal de marchés. Aujourd'hui elle a le vent en poupe, améliorant d'année en année, et sa notoriété, et sa valeur marchande. Quand on examine l'évolution des pratiques des producteurs, on s'aperçoit que ce succès accompagne l'abandon de la machine à vendanger pour le retour à la pratique des tris successifs, pourtant si exigeante en main d'oeuvre, puisqu'il faut ramasser à la main, et en plusieurs fois, les raisins porteurs de la "pourriture noble".

C'est un cas exemplaire d'un retour à la tradition, qui a permis de retrouver la diversité des goûts de terroir que la mécanisation avait gommés ; et pourtant chacun comprend combien à l'époque, l'abandon des tris successifs, puis l'adoption de la machaine à vendanger ont arrangé tout le monde.

C'est la désaffection lente, insidieuse, du public qui a assuré la prise de conscience des producteurs. Je ne puis donc qu'inciter les producteurs de fromage A.O.C. à préserver précieusement la spécificité de leur produit.



LES NOUVELLES DU COMTÉ

LA LETTRE D'INFORMATION DU COMITE INTERPROFESSIONNEL DU COMTE

LES NOUVELLES DU COMTE ENTAMENT LEUR QUATRIEME ANNEE D'EXISTENCE

Chaque parution, c'est 5 000 exemplaires tirés dont 3 500 sont destinés aux acteurs de la filière (producteurs, fromagers, affineurs) et 1 500 exemplaires à son environnement proche ou lointain.

GERARD VALLET
PRESIDENT DE LA COMMISSION
INFORMATION

Parce que nous sommes fiers de notre produit et fiers d'appartenir à cette filière COMTE, nous nous attachons à réaliser un document de qualité : articles relativement courts et synthétiques, nombreuses illustrations ou photographies, afin de partager avec nos lecteurs une cause qui nous anime, celle de l'aménagement du Massif Jurassien. Ainsi, chacun est informé des enjeux, des difficultés, des éventuels échecs et, bien sûr, des réussites, que nous souhaitons les plus nombreuses, de notre COMTE.

Nous recevons fréquemment vos encouragements qui nous incitent à poursuivre dans la voie tracée. Cependant, n'hésitez pas à nous adresser vos suggestions afin que nous puissions améliorer encore les Nouvelles du Comté et plus généralement notre politique de communication.



DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
YVES GOGUELY

REDACTEUR EN CHEF
JEAN-JACQUES BRET

CONCEPTEUR-ILLUSTRATEUR
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