

N O U V E L L E S

LES **COMTÉ** DU

ETE 1996

LA LETTRE D'INFORMATION DU COMITE INTERPROFESSIONNEL DU COMTE

NUMERO 15

DANS L'AIN

LE COMTÉ



Sur les hauts plateaux, au bord de la rivière d'Ain, de la Valserine ou du Suran, ou encore au pied du Revermont, elles sont encore dix Coopératives à maintenir la tradition du COMTÉ dans le Département de l'Ain, dans cette région naturelle du Bugey que les géographes et géologues appellent aussi le Jura Méridional. Chez nous, on les connaît sous le nom de "Coops à Comté" ou de "Petites Coops" sans que ce soit péjoratif de la part des grosses Coopératives de la plaine. Ces "Petites Coops" collectent 18 millions de litres de lait (pour une production départementale de 310 millions de litres) qu'elles transforment à Chézery-Forens en Bleu de Gex et Comté, et pour les neuf autres Coopératives en 1 500 tonnes de COMTÉ plus les fromages blancs (Autre spécialité de l'Ain).



Ces dix Coopératives ont échappé à la grande restructuration de la transformation laitière du Département de l'AIN, commencée dans les années 60, à une époque où la notion d'A.O.C., d'appartenance à une filière et même le nom de COMTÉ étaient encore très vagues. Au fur et à mesure que les Coopératives voisines fermaient, ces dix Coopératives, profitant du potentiel vente directe disponible, se sont confortées économiquement et se sont persuadées qu'elles avaient fait le bon choix. Au fil des années, la rentabilité de ces ateliers s'est confirmée par un écart de prix qui est aujourd'hui supérieur de 20 à 30 centimes, voire plus, par rapport au lait "industriel".

Dans notre Département, le groupe des "Petites Coops" est reconnu ; il a sa place, comme les plus grands groupes,

dans les Organisations Laitières Départementales où il s'exprime et où ses avis sont pris en compte. Le système de paiement du lait à la qualité, que les petites Coopératives ont mis en place entre elles, a servi de

base pour les autres groupes de l'Ain. Avec l'appui de la F.D.C.L., elles mettent en place des formations de secrétaire et de vendeuse, et les formations décentralisées de fromager, animées par le C.T.C. sont bien suivies. Elles organisent en commun une promotion du COMTÉ :

- participation aux salons gastronomiques, foires et concours départementaux,
- création de supports publicitaires,
- fléchage routier,
- participation depuis trois ans au Salon de l'Agriculture à Paris avec l'appui de la Région Rhône-Alpes. Cette année, le stand du Département de



l'Ain - Région Rhône-Alpes était le quatrième des trois points de vente officiels de COMTÉ annoncé par le C.I.G.C.. Aujourd'hui, les "Petites Coops" sont confrontées aux problèmes de mise aux normes. Restructuration, reconditionnement ou reconstruction d'ateliers sont les maîtres-mots de leur réflexion.

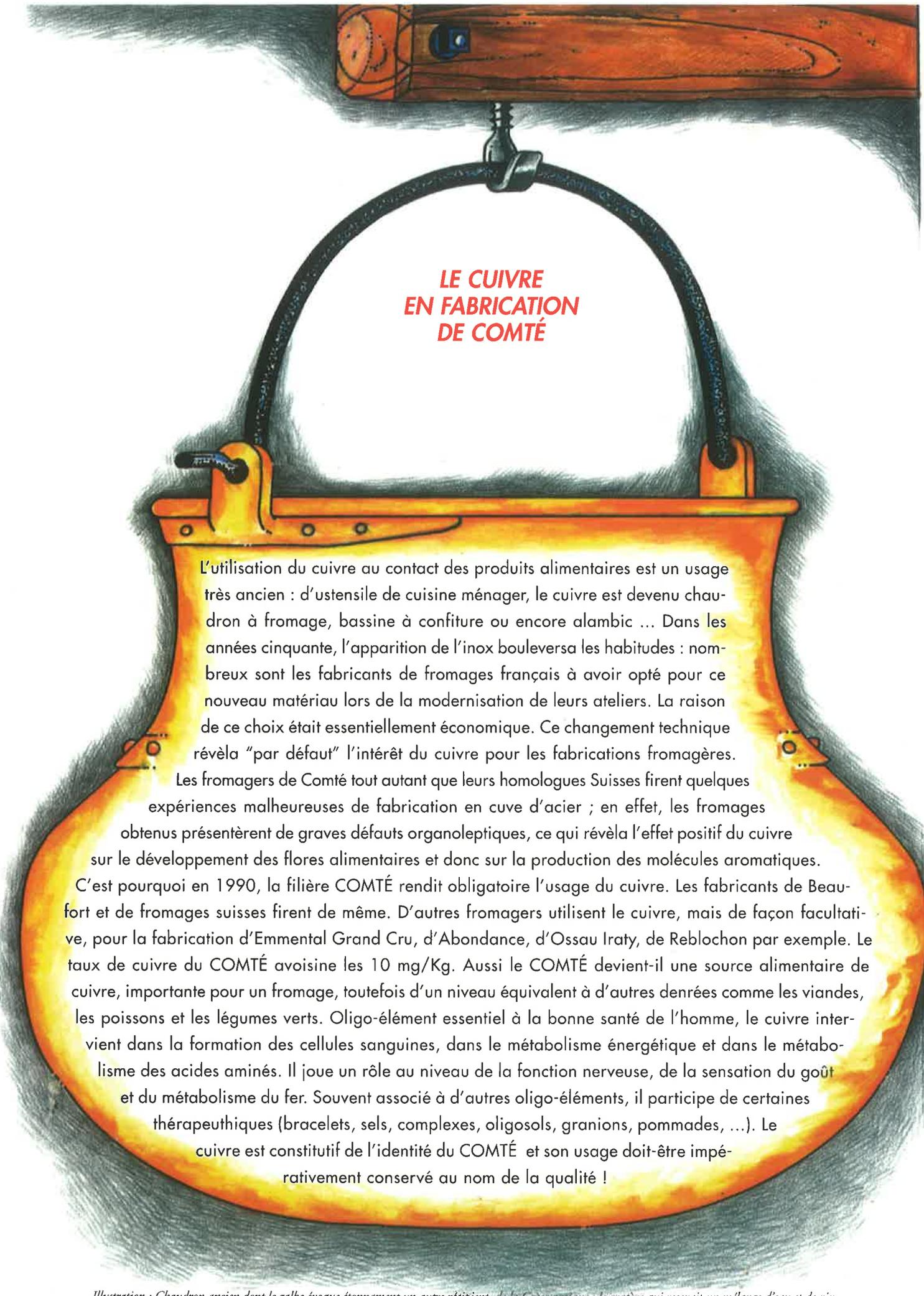
Dans le cadre de la clause de sauvegarde du COMTÉ, elles ont su faire preuve de discipline et se sont organisées pour dégager du lait.

Ce qu'elles souhaitent aujourd'hui ?

Ne plus être considérées comme des parents éloignés, mais bien comme de VRAIES FRUITIÈRES qui font du VRAI COMTÉ, dans une filière A.O.C. solidaire et unitaire.

LOUIS MASSONET
PRÉSIDENT DE LA F.D.C.L. DE L'AIN





LE CUIVRE EN FABRICATION DE COMTÉ

L'utilisation du cuivre au contact des produits alimentaires est un usage très ancien : d'ustensile de cuisine ménager, le cuivre est devenu chaudron à fromage, bassine à confiture ou encore alambic ... Dans les années cinquante, l'apparition de l'inox bouleversa les habitudes : nombreux sont les fabricants de fromages français à avoir opté pour ce nouveau matériau lors de la modernisation de leurs ateliers. La raison de ce choix était essentiellement économique. Ce changement technique révéla "par défaut" l'intérêt du cuivre pour les fabrications fromagères.

Les fromagers de Comté tout autant que leurs homologues Suisses firent quelques expériences malheureuses de fabrication en cuve d'acier ; en effet, les fromages obtenus présentèrent de graves défauts organoleptiques, ce qui révéla l'effet positif du cuivre sur le développement des flores alimentaires et donc sur la production des molécules aromatiques.

C'est pourquoi en 1990, la filière COMTÉ rendit obligatoire l'usage du cuivre. Les fabricants de Beaufort et de fromages suisses firent de même. D'autres fromagers utilisent le cuivre, mais de façon facultative, pour la fabrication d'Emmental Grand Cru, d'Abondance, d'Ossau Iraty, de Reblochon par exemple. Le taux de cuivre du COMTÉ avoisine les 10 mg/Kg. Aussi le COMTÉ devient-il une source alimentaire de cuivre, importante pour un fromage, toutefois d'un niveau équivalent à d'autres denrées comme les viandes, les poissons et les légumes verts. Oligo-élément essentiel à la bonne santé de l'homme, le cuivre intervient dans la formation des cellules sanguines, dans le métabolisme énergétique et dans le métabolisme des acides aminés. Il joue un rôle au niveau de la fonction nerveuse, de la sensation du goût et du métabolisme du fer. Souvent associé à d'autres oligo-éléments, il participe de certaines thérapeutiques (bracelets, sels, complexes, oligosols, granions, pommades, ...). Le cuivre est constitutif de l'identité du COMTÉ et son usage doit-être impérativement conservé au nom de la qualité !

ALIMENT DU BÉTAIL "SPÉCIAL COMTÉ"

DEPUIS 2 ANS, AVEC UN SENS PARTICULIER DE L'ANTICIPATION, L'INTERPROFESSION DU COMTÉ ET LES FABRICANTS D'ALIMENTS DU BÉTAIL DE FRANC-COMTÉ ONT ÉTABLI UN CAHIER DES CHARGES POUR LA MISE EN ŒUVRE D'UN ALIMENT COMPLÉMENTAIRE "SPÉCIAL COMTÉ". SON OBJECTIF EST LA FOURNITURE AUX EXPLOI-

Aliment complémentaire
conseillé pour la production
du lait à COMTE

Conforme à un règlement technique
consultable au CIGC - 39800 Poligny



TANTS D'UN ALIMENT DE QUALITÉ, CONFORME A L'IMAGE NATURELLE DU COMTÉ A.O.C.. LA DÉMARCHÉ S'APPUIE SUR LES FABRICANTS D'ALIMENTS RÉGIONAUX ET RENFORCE LA COHÉSION DES ACTEURS ÉCONOMIQUES DE LA RÉGION. A CE JOUR, SIX FABRICANTS PROPOSENT UNE OU PLUSIEURS FORMULES "SPÉCIAL COMTÉ".

Les formules proposées présentent les caractéristiques suivantes :

- c'est une garantie de qualité :

Les fabricants, pour bénéficier de cette distinction «SPÉCIAL COMTÉ», soumettent leurs matières premières à un protocole de contrôles bactériologiques, notamment celui des spores butyriques. Ces contrôles permettent de garantir un produit fini à moins de 100 spores par gramme. Tout résidu de solvant est pros crit.

- c'est une garantie d'équilibre :

Selon le cahier des charges, ces aliments contiennent obligatoirement 3 céréales (quand ils ont une MAT ≤ 22) et obligatoirement 3 tourteaux (pour les formules MAT > 22).

- c'est une garantie de qualité nutritionnelle allée à une volonté de maintien de l'image terroir du COMTÉ :

Ainsi sont interdits les farines et graisses d'origine animale, les produits azotés non protéiques, tout additif répertorié comme antibiotique, etc...

Les fabricants qui se sont associés à cette démarche sont attachés à l'image terroir de leurs produits et indiquent que leurs aliments ne sont pas pour autant plus chers. Testés dès l'automne 1994 ces aliments ont d'emblée connu le succès des producteurs de lait d'autres A.O.C. choisissant le «SPÉCIAL COMTÉ» pour leur bétail.

Le C.I.G.C. peut fournir sur demande le règlement technique «ALIMENT SPÉCIAL COMTÉ» ainsi que la liste des fabricants impliqués.



APNTC LEVIER DOUBS

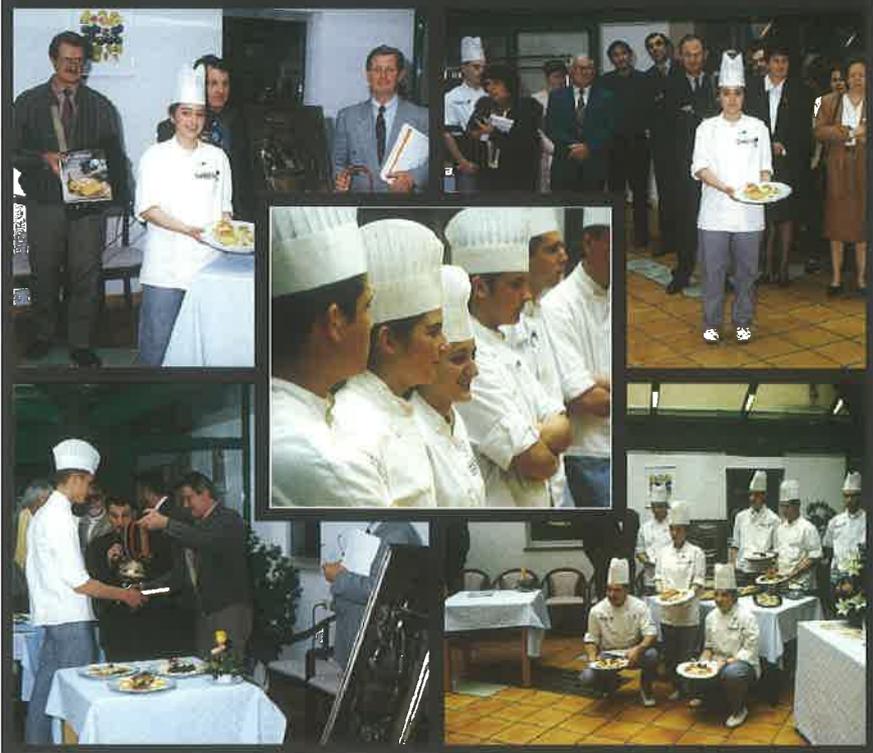
LA ROUTE DES VINS ET DU COMTÉ

Organisée par l'Association pour la promotion du Trait Comtois, la Route des Vins et du Comté sera bien sûr soutenue financièrement par le C.I.G.C.. Cette manifestation est une nouvelle expression du grand sentiment d'appartenance des Francs-Comtois, qui font vivre solidairement leur patrimoine régional, fromages et vins A.O.C., leurs races animales Cheval Comtois ou Vache Montbéliarde. Les organisateurs attendent 40 à 50.000 personnes de tous les coins de France et pays limitrophes. Le C.I.G.C. voudrait également que ce soit une belle fête pour les acteurs de la filière COMTÉ. A cette fin, il organise un grand concours "fromages de COMTÉ", le Dimanche 28 septembre à Levier.

UN NOUVEL EXEMPLE DE SOLIDARITÉ FRANC-COMTOISE



Un partenariat exemplaire entre le Lycée Hôtelier de Poligny et l'Interprofession du COMTÉ : le concours de cuisine qui chaque année, depuis 1989, mobilise enseignants et élèves. Ceux-ci exercent leur créativité et mettent au point de très bonnes recettes dont certaines sont éditées en plusieurs millions d'exemplaires. La lauréate 1996 se nomme Alice FERREZ.



1995

GRACE A L'ABONNEMENT A UN PANEL CONSOMMATEUR (SECODIP), LE C.I.G.C. PEUT SUIVRE LES ÉVOLUTIONS DE LA CONSOMMATION DE COMTÉ SUR L'ENSEMBLE DU TERRITOIRE NATIONAL, ET DE MANIÈRE TRÈS DÉTAILLÉE (PAR RÉGION, PAR TYPE DE CLIENTÈLE, ETC ...). NOUS EN PROPOSONS ICI LES EXTRAITS LES PLUS SIGNIFICATIFS :

9% +4% +4,
9% **+5%** +5,
9% +6% +6,

UNE PROGRESSION DES ACHATS

Cette progression des achats se fait préférentiellement au Libre-service (+ 15 %) mais à la différence de nombreux autres fromagés, le rayon coupe COMTÉ progresse également (+ 1 %).



5% +42,7% +4
5% **+43,7%** +4
5% +44,7% +4

EN 1995, UN NOMBRE DE MÉNAGES ACHETEURS EN HAUSSE

Le pourcentage de ménages acheteurs était de 35,7% en 1990, soit un gain de 8% en 5 ans. Cette évolution confirme la dérégionalisation du marché du COMTÉ, qui devient progressivement une référence nationale.



9Kg 2Kg 2,1k
9Kg **3Kg** 3,1k
9Ka 4Ka 4,1k

UNE LÉGÈRE BAISSÉ DES QUANTITÉS MOYENNES ACHETÉES

Cette évolution est cohérente avec la précédente, le niveau de consommation de ces nouveaux consommateurs est d'emblée peu élevé. Il est donc logique que ce ratio "quantité moyenne achetée" soit en légère baisse.



4% +0,5% +0
4% **+1,5%** +1
4% +2,5% +2

UN BON MAINTIEN DES PRIX CONSOMMATEURS

En 1995 le prix moyen du COMTÉ s'établit à 53 F. Ce n'est donc pas un fromage cher, mais la plus-value permet néanmoins à tout un massif montagneux de bénéficier d'une agriculture dynamique.



LA RELATIVE BONNE SANTÉ DU COMTÉ EST PARADOXALEMENT SOURCE DE TOUS LES DANGERS, CAR ELLE SUSCITE UNE AUGMENTATION DE LA PRODUCTION BIEN PLUS IMPORTANTE QUE CELLE DES VENTES. A TERME, CE DÉCALAGE PEUT PROVOQUER UNE BAISSÉ DES COURS ET CONTRIBUER A LA DÉSERTEIFICATION DU MASSIF JURASSIEN. POUR QUE CETTE FILIÈRE TRADITIONNELLE NE SOIT PAS "PUNIE" POUR SON SUCCÈS, ET QU'ELLE PUISSE LE CONVERTIR EN AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE ET EN INSTALLATION DE JEUNES AGRICULTEURS, IL EST INDISPENSABLE QUE LUI SOIENT ACCORDÉES DES MESURES DE MAÎTRISE DE SA CROISSANCE.