

# N O U V E L L E S

LES **COMTÉ** DU

AUTOMNE 1996

LA LETTRE D'INFORMATION DU COMITE INTERPROFESSIONNEL DU COMTE

NUMERO 16

## MONTBELIARDE A.O.C. PATRIMOINE COLLECTIF **EFFICACITE ECONOMIQUE**

Avec les premiers jours de septembre vient la saison des Comices Agricoles. Peu de personnes hors du secteur agricole connaissent la vivacité de cette tradition franc-comtoise. Dans chaque canton, ce concours d'animaux est une occasion de célébrer la cohésion de l'agriculture locale et l'attachement de chaque agriculteur à ce patrimoine commun qu'est la Montbéliarde. Cette célébration est fastueuse. Qui imaginerait qu'un seul comice cantonal rassemble plusieurs centaines d'animaux ! La bonne santé de la Race Montbéliarde est à l'image de celle du COMTÉ. La réussite économique de ces deux produits prend probablement racine à la même cause : celle du profond attachement des agriculteurs de base à leur patrimoine.

Ces deux produits ont chacun une histoire singulière : c'est dès la moitié du XIX<sup>e</sup> siècle que le bétail pie rouge de la principauté de

Montbéliard commence son expansion dans les montagnes environnantes.

C'est sous l'impulsion du Herd Book Montbéliard, créé dès 1889, que cette expansion se généralise grâce au dynamisme et à la compétence technique des éleveurs de notre

région, avec un objectif principal : améliorer les performances laitières et fromagères de cette race. A la même époque, le vachelin, fromage traditionnel du massif jurassien, se muait progressivement en gruyère, puis, dès avant guerre, en Gruyère de COMTÉ. La fruitière, au sens d'une mise en commun villageoise du lait de chaque exploitation existait depuis de nombreux siècles. Mais déjà le système du tour, qui consistait en un prêt mutuel du lait entre exploitants avait évolué avec d'abord l'embauche d'un fromager, puis avec l'investissement dans un bâtiment commun : la fruitière.

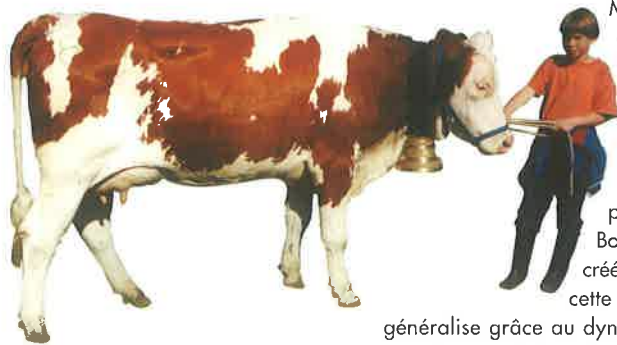
Est-ce le caractère montagnard de notre région qui a amené nos anciens à privilégier l'intérêt collectif et son patrimoine commun ? Sans nul doute : des formes originales d'organisation communautaire sont encore bien vivantes : tel l'affouage, forme d'exploitation collective de nos forêts, ou le communal, forme collective d'exploitation de nos pâturages de montagne.

La solidarité, autour de notre patrimoine, que ce soit la Montbéliarde, le COMTÉ, notre paysage dont l'entretien est si exigeant en soins, est un élément incontestable de l'essor économique de notre massif montagneux. Il convient que nous en soyons fiers ; il convient aussi que nous fournissions tous quotidiennement les efforts de compétence et de solidarité dans la gestion de nos exploitations et de nos fruitières.

Yves GOGUELY

PRÉSIDENT DU COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DU COMTÉ

Credit Photo : Herd Book Montbéliard



# availlent les

ue de Poligny



**POLIGNY.- L'INRA fête au-  
jourd'hui son cinquantenaire.** Si à Poligny la Station de re-  
cherches en technologie et  
analyses laitières (SRTAL)  
souffle en grandes pompes ses  
50 bougies sous la bannière de  
l'Institut national, elle existe  
en fait depuis 1925. Jusqu'à la  
création de l'INRA en 1946 les  
laboratoires de Poligny  
auront le temps de se tailler  
une belle réputation en Fran-  
ce et à l'étranger dans deux  
domaines scientifiques qui  
font aujourd'hui encore la ré-  
putation de l'institut franc-  
comtois.

Le développement de nou-  
velles techniques analytiques  
pour le contrôle des produits  
laitiers et les technologies from-  
agères demeurent ses  
grands axes de recherches.  
Une cinquantaine de person-  
nes travaillent à la station de  
Poligny dont les activités sont  
étroitement mêlées aux grou-  
pements interprofessionnels  
(Emmental et comté).

D'ailleurs, bien qu'orga-  
nisme public, l'INRA assure  
75 % de son budget de fonc-  
tionnement à travers les

## La cave aux 1.000 fromages

Anticipant sur l'échéance  
du 1er janvier 98, l'établisse-  
ment a profité de cette  
conjoncture favorable pour  
s'agrandir et se conformer  
aux normes sanitaires euro-  
péennes.

l'expédition du comté, le cul-  
cult est direct, sans escalier ni  
retour en arrière.

On a saisi l'occasion pour  
agrandir les locaux en créant  
des caves neuves permettant  
d'affiner un millier de meules.  
On a aussi passé un coup de  
rouleau sur la façade. Bref, le  
plumage se rapporte bien au  
fromage.

## Le Comté dans la presse écrite

*Le Comté bénéficie d'une présen-  
ce croissante dans la presse écrite.*

Cette présence est mesurée  
grâce à l'abonnement du  
C.I.G.C. à un service argus  
qui lui assure au quotidien la  
transmission de tous les  
articles qui parlent du  
COMTÉ.

A ce succès croissant,  
peuvent être trouvées  
plusieurs causes concor-  
dantes :

- d'une part une pénétration  
croissante du COMTÉ sur le  
marché français. Le pourcen-  
tage de ménages acheteurs est  
passé de 35,7 % en 1990 à  
43,7 % en 1995. C'est donc  
bientôt un ménage acheteur  
sur 2 qui en France sera  
consommateur de COMTÉ.

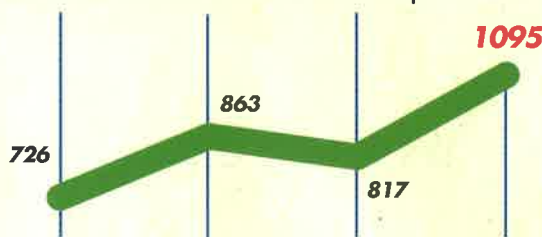
- une progression de la noti-  
riété du COMTÉ permise par  
une pression publicitaire  
significative.

- un renforcement du niveau  
qualitatif du produit, permis à  
la fois par les progrès de la  
recherche fromagère et la  
mise en place depuis 1990  
d'une chaîne de contrôle  
performante.

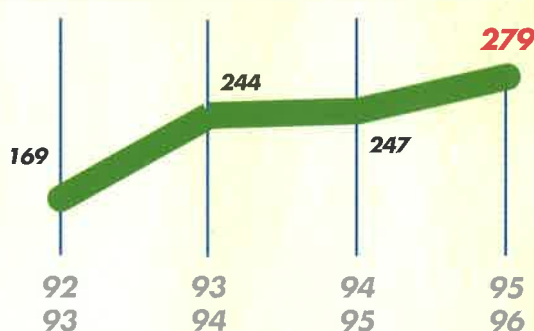
- une amélioration de l'image  
qualitative du COMTÉ :  
celle-ci se traduit notamment  
par des rédactionnels à  
connotation positive : l'an-  
crage "terroir" du COMTÉ  
fait partie des principaux  
thèmes développés. S'ajou-  
tent plus récemment des  
thèmes afférents à la diété-  
tique :

- la richesse en calcium,
- l'absence d'additifs et de  
colorants,
- la richesse en protéines et  
acides aminés.

Nombre de citations du COMTE dans la presse nationale



Nombre de rédactionnels mettant bien le COMTE en valeur



# Le co.

*Le thèse de  
scientifiquement  
Doubs et le Jura*

Les anciens le disaient, celui-  
ci, il sent la noisette, celui-là  
l'artichaut. Les uns ne veu-  
lent manger que du « Chan-  
trans » les autres que du  
« Frasne ». Fromage très natu-  
rel et au lait cru, ce lait qui ré-  
volutionna l'Europe agricole  
il y a quelques années, le comté  
reflète fidèlement les varia-  
tions saisonnières.

« Et s'il existait des crus en  
fonction des lieux de pâtu-  
rage ou d'affinage ? Une va-  
riabilité qui pourrait être va-  
lorisée », se sont demandé les  
fromagers du CIGC (Comité  
Interprofessionnel de Gruyère  
de Comté) qui ont déjà pu  
se rendre compte de l'impact  
de l'AOC (appellation d'ori-  
gine contrôlée) sur le consom-  
mateur. La question a été po-  
sée à un chercheur de la facul-  
té des Sciences de Besançon.  
Jean-Claude Monnet s'est  
lancé pendant trois ans, sous  
la direction du professeur  
Gaiffe, dans un travail destiné  
à vérifier l'hypothèse.

## Six secteurs de goût

Préalablement a été menée  
sous la direction de Mme Bé-  
rodier, ingénieur au Comité  
technique du Comté, une en-  
quête de mémoire collective  
sur 20 fruitières caractérisées  
par la régularité de leur fabri-  
cation et leurs qualités froma-  
gères, auprès des vieux chefs  
de caves et des amateurs  
avertis : « Reconnaissez-vous  
l'origine de ce comté ? » En-  
quête qui a abouti à la défini-  
tion de six secteurs de coopé-  
ratives (dites fruitières), le  
Saugeais, les Monts de Salins,  
le Plateau de Plasne, le can-  
ton de Nozeroy, le Val de  
Mouthe-Mont d'Or, les Co-  
teaux de Mouthe et  
Grandvaux. En tout 20 frui-



tières du Doubs et du Jura.  
Une « roue des arômes » pré-  
cise les goûts repérés sur cha-  
que site, goûts d'ordre végé-  
tal, animal (cuir), fruité, tor-  
réfié, etc.

## COMTÉ ET DIÉTÉTIQUE

On constate depuis quelques années une présence croissante du COMTÉ dans la presse nationale, puisqu'en 3 ans le nombre annuel de citations écrites est passé de 726 à 1 095, et celui de rédactionnels mettant bien le COMTÉ en valeur de 169 à 279.

Parmi les causes de ce développement, les qualités diététiques du COMTÉ sont de plus en plus souvent citées :

### ABSENCE D'ADDITIFS ET DE COLORANTS

Le caractère très extensif de la production de lait à COMTÉ et le caractère artisanal de sa transformation sont indiscutablement des facteurs positifs pour le COMTÉ, notamment à l'étranger (aux USA et en Allemagne). Grâce à une fertilisation très minime de ses prairies naturelles, le COMTÉ fait partie des rares fromages contenant moins de 0,4 mg de nitrates pour 100 g (la législation fixe le plafond à 1 mg pour 100 g).

L'interdiction de tout additif et de tout colorant est de plus en plus appréciée. Le changement d'aspect du COMTÉ selon les saisons en donne une preuve tangible au consommateur : des pâtes plus jaunes en période de pâturage, et plus claires en période de foin attestent l'interdiction que se sont donnée les producteurs de corriger par un colorant les variations de teinte du lait dues aux changements alimentaires.

### PROTÉINES ET ACIDES AMINÉS

100 g de COMTÉ contiennent en moyenne 28 g de protéines.

Plus que par sa richesse quantitative, le COMTÉ est un aliment protéique intéressant grâce à la très grande panoplie d'acides aminés qu'il contient.

Comme cela a été établi par les scientifiques, la quantité d'acides aminés augmente au cours de l'affinage. Et le COMTÉ est un fromage à affinage long ("Pour prendre du goût, le COMTÉ prend son temps"). Remarquons que cette même concentration en acides aminés est en relation directe avec l'intensité du goût des fromages (cf. travaux KOSITOWSKY 1951). Dans le cadre d'un programme financé par la C.E.E. (programme FLAIR/COST 902), l'analyse d'échantillons de COMTÉ de 6 mois d'âge a établi une quantité globale d'acides aminés libres de 30,7 g/kg, avec les répartitions suivantes :

ACIDES AMINÉS	m.v.(mg/kg)
Acide aspartic	118
Acide glutamique	6267
Asparagine	1305
Serine	769
Glutamine	906
Histidine	846
Glycine	614
Thréonine	1059
Citrulline	616
Arginine	224
Alamine	876
Tyrosine	978
Acide gamma aminobutyric	96
Méthionine	723
Acide alpha aminobutyric	37
Valine	2294
Phénylalanine	1925
Isoleucine	1446
Leucine	3519
Ornithine	772
Lysine	3718
Proline	599

Le consommateur a parfois l'occasion d'apprécier cette richesse en acides aminés : ce qu'il pense être des cristaux blancs de sel dans certains COMTÉS âgés, correspond en réalité à des concentrations d'un acide aminé, la Tyrosine. Les dégustateurs entraînés du COMTÉ lui trouvent parfois des saveurs fruitées; ce point est sans doute à mettre en relation avec certains acides aminés générateurs de sensations sucrées Proline Alanine, Glycine Sérine et Thréonine.

### RICHESSSE EN CALCIUM

En tant que pâte pressée cuite, le COMTÉ est un fromage riche en calcium (880 mg/100 g de fromage en moyenne), et nombreux sont les articles de revues médicales qui conseillent la consommation de ce type de fromage aux enfants, aux femmes enceintes, aux personnes âgées, pour lesquelles, notamment, le rapport calcium/phosphore élevé permet de prévenir l'ostéoporose.

### DES LIPIDES PEU ABSORBÉS : le COMTÉ ne fait pas grossir

Le COMTÉ est fabriqué à partir d'un lait partiellement écrémé. Néanmoins, le caractère tyrannique de la chasse aux lipides avait pu, au cours des années passées, générer méfiance vis-à-vis de ce type de fromage et de ces lipides restants, soupçonnés de générer le cholestérol. Heureusement aujourd'hui les recherches les plus récentes ont tempéré les ardeurs anti-cholestérol et surtout ont établi, que grâce à son excès de calcium, les lipides du COMTÉ sont saponifiés dans l'intestin et en partie éliminés par les selles [cf. Jean-Marie BOURRE, les "Bonnes Graisses" et M. Léon GUEGEN, Cahier Nut. Diet. 27 (5)].

### PAUVRETÉ EN SEL

Vis-à-vis du sel (NaCl), le COMTÉ est en situation paradoxale. En effet, pendant ses longs mois d'affinage, le COMTÉ doit être frotté avec du sel. Ces soins sont indispensables à la qualité du COMTÉ. Ils assurent notamment la formation d'une croûte emmorgée qui maintient la perméabilité de la croûte. Mais paradoxalement, ces soins, tout indispensables qu'ils soient, n'assurent qu'une faible prise de sel. Le COMTÉ est parmi les fromages les moins salés (0,80 g/100 g en moyenne).

### CONCLUSION

Grâce à ses prairies naturelles du Massif Jurassien, puis grâce à sa transformation artisanale en fruitière et à sa longue maturation en cave d'affinage, le COMTÉ se révèle non seulement générateur de plaisir, mais aussi respectueux de la santé. C'est là sans doute la double raison de cet engouement journalistique vis-à-vis de notre A.O.C. : le COMTÉ.

Les protéines constituent le matériau de construction des cellules du corps humain. Perpétuellement usées et détruites par les fonctions vitales et ne pouvant être mises en réserve, elles doivent être quotidiennement renouvelées. Les protéines dont nous avons besoin sont constituées de 22 acides aminés. Le calcium est un sel minéral indispensable à la formation des os et du système nerveux. On le trouve en grande quantité dans les Pâtes Pressées Cuites. Les lipides ou graisses protègent certains organes vitaux, aident à maintenir la température normale du corps et fournissent les vitamines lipo-solubles. Ils sont donc nécessaires, mais sans excès.



Il y a un demi-siècle déjà ...

**DONNER  
DU  
PLAISIR  
ET  
PROTÉGER  
LA  
SANTÉ**

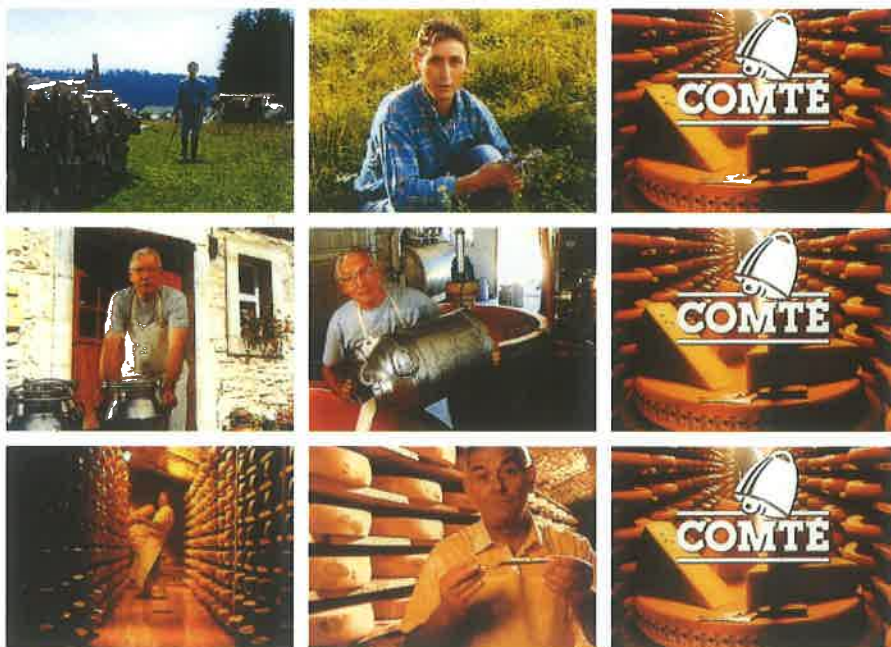


# mailing



Du 16 septembre au 16 novembre le COMTÉ inaugure une nouvelle communication à l'attention des connaisseurs, ceux qui sont attachés aux produits traditionnels de nos terroirs : trois films retracent les étapes de la fabrication du COMTÉ, le premier vante la flore des pâturages du Jura, le deuxième évoque la fromagerie traditionnelle, le troisième explique la

longue maturation en cave d'affinage. Ces films, qui ne sont pas interprétés par des comédiens mais par des artisans : éleveurs, fromagers et affineurs, ont un caractère d'authenticité nouveau. A la fin de chacun d'eux, un numéro de téléphone permet de se procurer un livret sur l'histoire et les recettes du COMTÉ. 130 diffusions sont prévues sur France 2 et France 3.



Du 1<sup>er</sup> octobre au 1<sup>er</sup> décembre, le COMTÉ revient à la télévision avec le film illustrant sa longue maturation. Et cette année, il revient en force : 120 spots aux heures de grande audience vont diffuser son goût fruité sur TF1, France 2 et France 3. Nous retrouve-

rons Jean-Pierre Marielle dont la voix chaude et élégante a fait le succès des campagnes précédentes en évoquant les parfums et saveurs uniques du COMTÉ. Pendant la campagne de publicité, des fiches de recettes et des présentoirs seront déposés dans plus

de 1 500 points de vente. Un kit "publicité sur le lieu de vente" (PLV) sera offert gratuitement, sur simple demande au Comité Interprofessionnel du COMTÉ en appelant le 03.84.37.23.51. Avec le temps vient le goût du COMTÉ...

publication interprofessionnelle éditée par le  
COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DU COMTÉ  
AVENUE DE LA RÉSISTANCE - BP 26  
39801 POLIGNY - CEDEX - FRANCE



DIRECTEUR DE LA PUBLICATION YVES GOGUELY  
REDACTEUR EN CHEF JEAN-JACQUES BRET  
CONCEPTEUR-ILLUSTRATEUR JEAN-MARIE LAPP