

COMTÉ

HIVER 1997

LA LETTRE D'INFORMATION DU COMITE INTERPROFESSIONNEL DU COMTE

NUMERO 17

LE COMTÉ APPRÉCIE EN **Allemagne**



La conquête de nouveaux débouchés s'impose à la filière COMTÉ, qui doit faire face à une croissance régulière de sa production, précisément provoquée par sa réussite commerciale.

Après consultation de l'ensemble des maisons d'affinage, l'Allemagne a été retenue comme le pays le plus intéressant pour le COMTÉ.

Depuis 3 ans, le C.I.G.C. investit, en liaison avec les entreprises, dans des actions promotionnelles de plus en plus importantes.

L'accueil du COMTÉ en Allemagne est favorable. Ce sont ses caractéristiques de produit naturel, sans additif, ni colorant, respectueux de son environnement, qui rencontrent le meilleur écho. Les journalistes allemands invités par le C.I.G.C. apprécient particulièrement l'étroite symbiose qu'il y a entre le COMTÉ et son terroir, ses paysages, sa nature préservée.

Après 2 années de travail auprès de la distribution, très régulièrement contactée avec des envois de kits publicitaires et des encarts dans la presse professionnelle (Milch Marketing, Milch News), le COMTÉ bénéficie d'une bonne notoriété auprès des professionnels allemands. Le kit publicitaire composé d'un présentoir, de packs-fiches recettes, d'une affichette, d'un livret d'information, a connu une large distribution. L'agence allemande : "BURO 45", qui travaille pour le COMTÉ, a mis au point un service régulier de distribution de cartes recettes. Le premier tirage de 1996 a été fait en 35.000 exemplaires. Le succès aidant, le dernier tirage a du être réalisé en 95.000 exemplaires! 3.000 mailings épicerie-fines viennent d'être adressés. Des actions "presse" (voyages de journalistes, mailings-presse, envoi régulier d'une lettre d'information) ont accompagné ce travail de fond. Et pour la première fois en 1996, ont été entreprises des actions publicitaires consommateurs sous la forme de parutions dans des journaux consommateurs (ESSEN-TRIKEN et FEINSCHMECKER).

Actuellement le budget annuel de promotion du COMTÉ sur l'Allemagne investi par le C.I.G.C. est de 2 millions de francs. Les entreprises présentes sur ce marché réalisent également d'importants efforts avec notamment l'embauche d'agents les représentant ainsi que des actions de mise en avant sur le point de vente.



Unverfälschte Natur
genießen!
Ein Käse wie
die Region.





La Directive Communautaire du 16/06/92 sur "l'hygiène des produits laitiers" ainsi que sa transcription dans le droit français sous forme d'arrêtés, prévoient un certain nombre d'adaptations pour les produits traditionnels ou pour les fromages de plus de 2 mois d'affinage.

Depuis juin 1993 jusqu'à ce jour, le C.I.G.C. sous l'impulsion de Madame RENARD, et la FNAOC sous la responsabilité de Monsieur LOBRY, ont multiplié les rencontres, les démarches, les courriers, et les explications auprès des responsables de l'Administration française qui ont en charge ce dossier. L'objectif est clair: il s'agit à la fois de donner toute garantie au consommateur quant à la qualité sanitaire des fromages qu'il consomme, tout en préservant la spécificité organoleptique de ces A.O.C. haut de gamme qui réjouissent son palais. Le but du présent article est de faire le point sur les avancées enregistrées dans ce domaine.



MATÉRIAUX

Le C.I.G.C. a adressé un dossier à la DGAL justifiant le maintien en fromagerie des matériaux traditionnels que sont le bois, la toile et le cuivre. Les réponses apportées à ce jour sont les suivantes :

Le bois

Les tours de cuve, tables de presse, huisseries, foncets et cercles sont tolérés tant que le bois est en bon état.

Les barattes en bois en bon état sont tolérées selon les termes du courrier de la DGAL du 21 / 02 / 96.

Les planches et échelles devraient être acceptées prochainement dans le cadre de la dérogation au titre des fromages de plus de 60 jours d'affinage.

La filière COMTÉ peut donc espérer une suite favorable au maintien du bois en fromagerie et en cave d'affinage pour l'ensemble de la filière. A noter en outre que les ateliers de moins de 2 millions de litres bénéficient d'une facilité d'usage du bois selon les termes de l'arrêté du 2 / 08 / 96.

Le cuivre, la toile de lin ou de jute

Ces matériaux devraient être acceptés prochainement au titre de la dérogation accordée aux fromages de plus de 60 jours d'affinage.

INSTALLATIONS

Les fenêtres

Les fenêtres ouvertes, à condition qu'elles

HYGIÈNE

soient munies de moustiquaires, sont tolérées par la note de service du 13 / 07 / 94.

Les caves

les caves naturelles (caves voûtées en pierres) devraient être prochainement acceptées au titre de la dérogation accordée aux fromages de plus de 60 jours d'affinage.

PRATIQUES

La désinfection

Pour de nombreux fromages A.O.C. fabriqués au lait cru, la désinfection quotidienne du matériel serait une catastrophe technologique. Et même du point de vue de l'hygiène, ce serait un contre sens, puisque la microflore d'ambiance, noble, positive, concurrente de la flore néfaste, serait détruite.

Le bon sens suggère que la désinfection ne soit imposée qu'en cas de nécessité, c'est-à-dire quand s'allument les clignotants mis en place dans le cadre de la démarche HACCP.

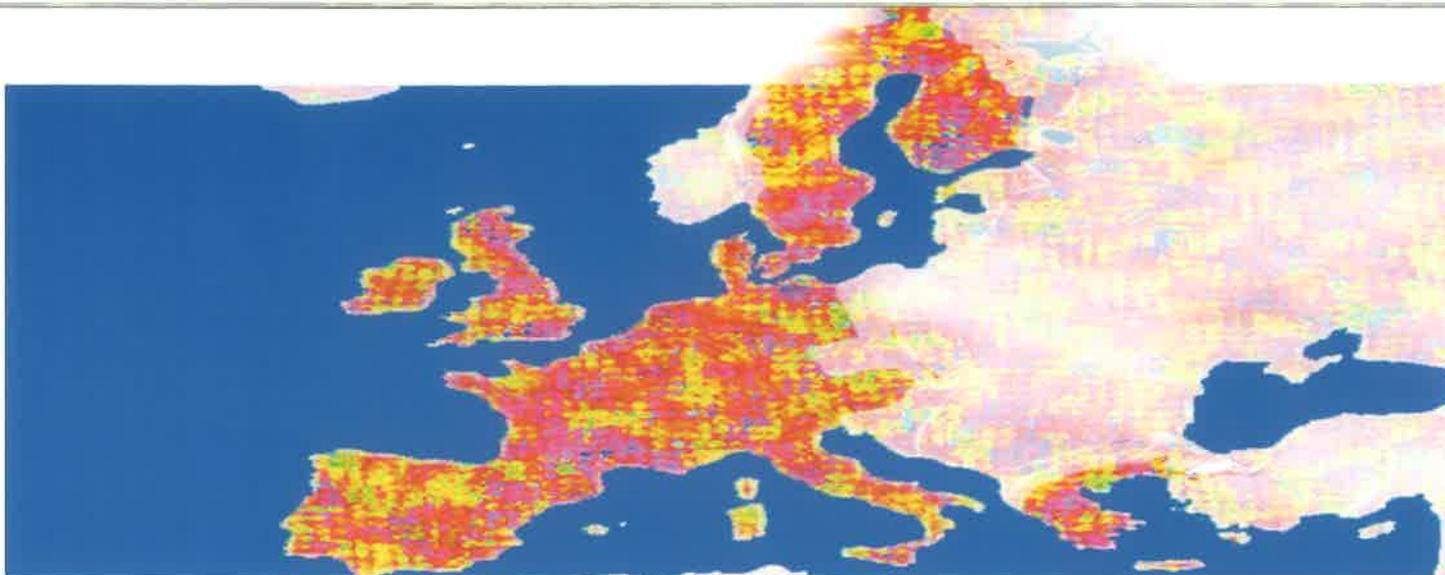
La Directive CEE 94 / 71 a bien prévu le caractère non systématique de la désinfection en fromagerie, mais la réglementation française n'a pas encore enregistré cette évolution (cf. arrêté du 30 / 12 / 93).

Le rafraîchissement

Certains fromages comme le COMTÉ, prévoient dans leur réglementation, que dans le cadre de durées limitées (12 ou 24 heures) le lait peut être rafraîchi (10-18 ° C) plutôt que refroidi (4° C).

Le principe d'une telle souplesse est posé par la Directive CEE 94 / 71 mais n'a pas encore été traduit dans la réglementation française.





L'EUROPE DES TERROIRS EN PRÉPARATION



CHAMBÉRY a accueilli plus de 140 congressistes le vendredi 22 Novembre pour la première assemblée générale de la Fédération Nationale des Appellations d'Origine Contrôlée (FNAOC).

Plus de 90 représentants des 7 A.O.C. adhérentes de la FNAOC et une cinquantaine d'invités parmi lesquels:

• **Jean PINCHON, le tonique Président de l'INAO**

• **Des représentants du Ministère de l'agriculture (DGAL, DPE)**

• **Des délégations étrangères (SUISSE, ITALIE, ESPAGNE) avec notamment la présence du Président des A.O.C. italiennes (Monsieur DELMONTE), le Parmigiano Reggiano, l'Asiago, le Montasio, la Fontine, le Roncal pour l'Espagne**

• **Un groupe de 10 jeunes agriculteurs, membres de la Commission montagne du CNJA, également en réunion à CHAMBÉRY**

• **Des "témoins" d'autres A.O.C. non adhérentes à la FNAOC: deux membres de l'ANAO (autre groupement des A.O.C.)**

• **Un représentant du Rocamadour, de l'Ossau Iraty, de la Fédération des A.O.C. chèvres du Centre**

• **Un intervenant de la Direction Générale de l'Agriculture à BRUXELLES, M. FRAIOU**

Les débats très riches qui se sont tenus se sont concrétisés par une motion dont nous présentons ici les points les plus forts.

Les quotas

La FNAOC a affirmé une grande réticence sur le système double prix-double quota. Avec leurs handicaps naturels et les contraintes des décrets A.O.C., les A.O.C. des zones défavorisées ont d'abord vocation à l'aménagement du territoire, et peu vocation à se battre sur les marchés mondiaux. L'OCM Lait doit leur définir une place spécifique.

L'hygiène

Pour une fabrication fromagère de qualité, le fromager a besoin d'une microflore noble, ce qui nécessite une politique de paiement du lait à la qualité adaptée à cette nécessité.

La FNAOC estime qu'il est indispensable de réserver la procédure de désinfection des matériaux en contact avec le lait aux cas exceptionnels nécessaires. Si cette désinfection était rendue quotidiennement obligatoire, il y aurait suppression de la microflore positive, nécessaire à la qualité et à la spécificité des fabrications fromagères, et par ailleurs concurrente des flores néfastes.

La production fermière

Consciente que les ateliers fermiers doivent, comme toutes les filières fromagères, prendre toute mesure pour garantir un produit sain, la FNAOC s'insurge contre la mise en place de certaines mesures complètement inadaptées à ce type de production.

La Feta

La FNAOC demande instamment au gouvernement français de modifier sa position concernant le fromage de FETA grec. Au nom du respect réciproque qui doit présider à la relation entre produits de terroir, il convient que l'exclusivité de l'usage du nom FETA soit restituée aux producteurs grecs de lait de brebis, tout en laissant aux utilisateurs actuels non grecs du nom, un délai suffisant pour abandonner progressivement son usage.

L'INAO

La FNAOC rappelle sa solidarité aux choix fondamentaux de la politique menée par l'INAO qui privilégie la nécessaire préservation de la spécificité terroir des produits A.O.C.

• Dans ce sens, la FNAOC estime inopportune la dilution de l'INAO dans un institut de la qualité,

• La FNAOC demande que concernant le



fonctionnement des 3 Comités Nationaux constituant l'INAO soient adoptées les 2 règles suivantes:

- une composition majoritaire de producteurs agricoles
- une présidence par un producteur agricole.



Réunions de secteur

Une série de réunions de secteur interprofessionnelles se tiennent au début de cette année 1997, pour permettre à tous les producteurs, fromagers et affineurs, d'échanger sur la politique interprofessionnelle en faveur du COMTÉ.

Sont notamment abordés les points suivants :

- le marché, le plan de campagne et ses perspectives d'avenir,
- l'évolution des procédures d'agrément et de contrôle,
- les zones de cru du COMTÉ.

Toutes les réunions se tiennent l'après-midi, selon le calendrier suivant :



FNAOC

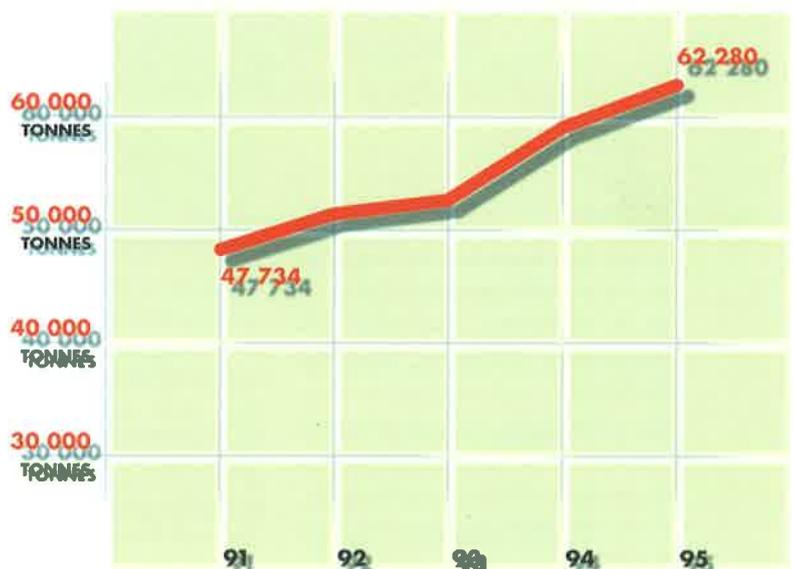
Chiffres d'affaires : 3 milliards de francs

6 060 producteurs,
694 entreprises de transformation,
91 maisons d'affinage,
7 A.O.C. adhérentes :

Abondance, Beaufort, Bleu de Gex, Mont d'Or,
Picodon de la Drôme et de l'Ardèche, Comté,
Reblochon.

L'authenticité, le caractère artisanal et naturel des filières A.O.C. adhérentes à la FNAOC sont une des explications de la progression de leur tonnage (30 % de progression en 5 ans).

Production des 7 fromages de la FNAOC commercialisée en A.O.C. :



Les vœux du Président du C.I.G.C. :



Les sociétés efficaces sont celles où le sens de l'intérêt collectif est le mieux partagé.

La réussite du COMTÉ s'explique en partie par une solidarité active autour du bien commun dont la Fruitière est le symbole.

Nous souhaitons à tous pour cette nouvelle année un sens approfondi et amélioré de la solidarité.