

LES *Vœux* DU PRÉSIDENT

A tous, acteurs de la filière COMTE, à ceux qui travaillent à nos côtés et nous aident de près ou de loin à bâtir notre avenir, j'adresse au nom de l'interprofession, mes vœux les plus chaleureux.

La filière COMTE évolue dans un contexte de plus en plus difficile : sur le plan commercial bien sûr, mais aussi sur celui des réglementations, qui se surajoutent...

Mais elle tient bon, et chacun dans son secteur d'activité défend son avenir et celui de la filière. Selon son tempérament, on verra la bouteille à moitié vide (les difficultés croissantes qui nous assaillent) ou à moitié pleine (notre réaction collective et notre capacité d'adaptation).

Dans ce contexte, mon message aux 3.500 producteurs de lait, aux 200 fromagers, aux 200 responsables de fromagerie, présidents

de coopératives ou privés, et aux responsables et salariés des 20 maisons d'affinage, est un message d'optimisme.

Nous sommes parfois découragés par la multiplicité des contraintes qui s'accroissent sur nos fromageries, découragés par une agresseivité commerciale excessive et des prix de braderie qui nous paraissent incompréhensibles, découragés par les attaques de toute nature dont notre filière est l'objet, parfois à l'intérieur de la région même.

Et pourtant, l'optimisme revient quand nous prenons du recul.

Examinant le chemin parcouru, nous mesurons la progression constante du marché du COMTE, un niveau de prix qui, sans être formidable, est resté satisfaisant, une installation de jeunes agriculteurs en grand nombre et très

motivés, le retour dans notre filière d'un grand nombre de producteurs et de fromageries.

Le dynamisme commercial des entreprises, le resserrement constant du cahier des charges de l'A.O.C. mené depuis quelques années dans le cadre de l'INAO, l'amélioration des qualités, les actions publicitaires menées en France et maintenant dans plusieurs autres pays, sont autant de facteurs expliquant notre réussite.

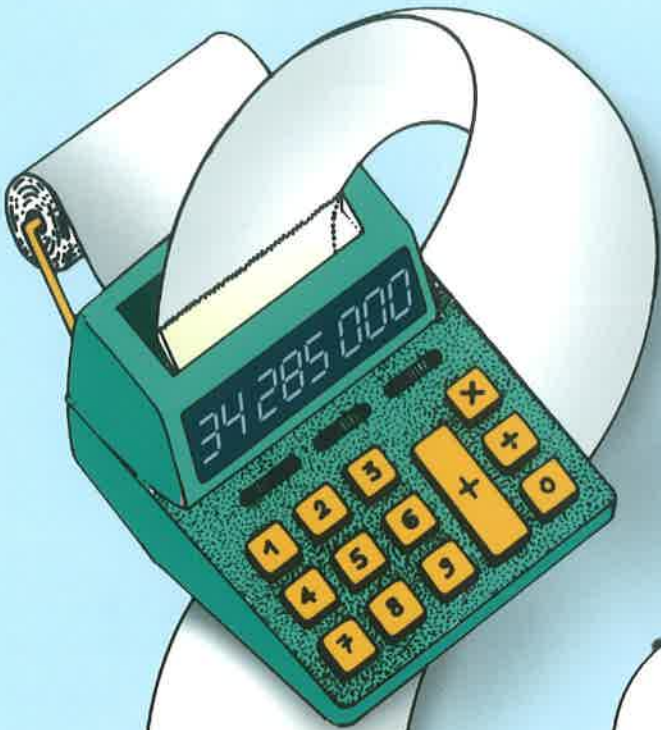
La filière COMTE, parfois critiquée, a bien sûr ses aspects négatifs et doit sur certains points s'améliorer, mais cette filière est riche de son authenticité. Nous croyons au patrimoine que représente l'A.O.C. COMTE, ses prairies permanentes, ses alpages, la race montbéliarde, ses fermes, ses affineurs, ses paysages. Cette

authenticité est une exigence croissante du consommateur, en ce sens c'est une attitude moderne. De plus, elle s'accompagne de nombreuses actions de conquête de nouveaux débouchés, en France et à l'exportation. Les progressions constantes de marché, enregistrées depuis 1991, nous permettent d'accueillir de nouveaux opérateurs du massif jurassien, du moment qu'ils acceptent nos valeurs. Ce sentiment d'appartenance, en conséquence n'exclut pas, au contraire, il permet d'évoluer, d'absorber des contraintes nouvelles, sans renoncer à l'identité du COMTE.

Enfin nous sommes riches de l'amitié manifestée à la filière COMTE par son environnement : responsables de l'administration, responsables politiques et responsables professionnels. Qu'ils en soient ici tous remerciés.

Yves GOGUELY





BUDGET DE L'INTERPROFESSION DU COMTE

3.790.000 F

ADMINISTRATION GESTION

Les principaux postes

Frais informatiques.....150.000 F
 Frais voyage.....460.000 F
 Frais de téléphone
 et d'affranchissements....280.000 F
 Frais personnel.....2.155.000 F
 Amortissement.....300.000 F

7.190.000 F

TECHNIQUE RECHERCHE

Les principaux postes

Participation C.T.C.....3.150.000 F
 Participation ITG.....690.000 F
 Programme de
 recherches.....2.030.000 F
 Formation des
 fromagers.....120.000 F

17.965.000 F

PUBLICITE

Les principaux postes

Campagnes
 nationales.....11.500.000 F
 Sponsorings.....600.000 F
 Publicité
 Allemagne.....3.800.000 F
 Publicité U.S.A.....500.000 F
 Publicité Belgique.....400.000 F
 Matériel publicitaire....440.000 F

4.550.000 F

DÉFENSE DE L'APPELATION D'ORIGINE

Les principaux postes

Coût achat plaques
 vertes et bandes
 de marquage.....3.050.000 F
 Avocats et dépôts
 de marque.....85.000 F
 Cotisation INAO.....650.000 F
 Cotisation FNAOC.....120.000 F
 Frais jurys.....160.000 F
 Frais contrôles.....410.000 F

790.000 F

GESTION DU MARCHÉ

Les principaux postes

Provision pour
 dégagements.....500.000 F
 Contrôles MPN.....165.000 F

La structure du budget du C.I.G.C. reflète bien le caractère offensif des choix des professionnels.

Ramenés à la meule, les principaux investissements de l'interprofession sont les suivants :

PUBLICITÉ.....17,10 F/MEULE
 RECHERCHE
 TECHNIQUE.....6,85 F/MEULE
 DÉFENSE DE
 L'A.O.C.....4,30 F/MEULE

On notera le développement de plus en plus marqué des actions de promotion et de publicité menées à l'exportation.

L'INCUBATEUR A LEVAIN

L'incubateur à levain est un facteur déterminant de maîtrise de la qualité :

- sur le plan technologique parce qu'il permet une parfaite maîtrise du cycle temps-température du levain.
- sur le plan bactériologique parce qu'il réduit les occasions de contamination extérieure.

Les fromagers qui l'ont déjà utilisé se sont déclarés très satisfaits. Mais le développement de cet équipement a jusqu'à présent été limité par son coût : 38.200 F (coût hors taxe, topette comprise). Afin de le diminuer, le C.I.G.C. a procédé à une commande groupée de 50 incubateurs, générant une économie de 6.450 F. HT par appareil. De plus, l'Etat, le FEOGA, et le C.I.G.C. se sont unis pour apporter un soutien financier de 7.500 F. HT, ce qui porte l'équipement à un coût de **24.250 F. HT, pour l'acquisition des 50 premiers incubateurs.**

Ont d'ores et déjà décidé de profiter de cette offre les fromageries de : LOUE-LISON, SALINS, CLUCY, COURLAOUX, VILLERS SOUS CHALAMONT, COTEAUX D'ORNANS, LAC DES ROUGES TRUITES.

Toute fromagerie désireuse de bénéficier de cet équipement et des conditions financières avantageuses liées à l'achat des 50 premiers appareils est invitée à prendre contact avec le C.T.C. .



Le bon goût du terroir *Colloque*

Scientifiques et chercheurs des pays européens se retrouvent le 28 novembre dernier pour le colloque "Du terroir au goût de..."

Quelque 220 personnes, ont participé au colloque "Du terroir au goût des fromages" organisé par l'Académie franc-comtoise du goût. Durant deux jours les conférences se sont succédées autour de la spécificité organoleptique du fromage. Chercheurs, mais aussi producteurs de régions françaises, italiennes, irlandaises, danoises espagnoles, portugaises, allemandes, autrichiennes et suisses ont fait part de leur travaux en ce domaine. Pour la partie saveur Jacques Puisais de l'Institut français du goût, et célèbre œnologue, aux côtés de Alain Senderens, président du conseil national des arts culinaires, ont tous deux parlé des enjeux liés au goût. Alain Senderens s'inquiétant pour sa part d'une uniformisation du goût, s'est même demandé si demain le goût serait virtuel.

Puis les chercheurs de différents pays européens ont apporté les conclusions des travaux menés depuis plusieurs années. En effet ce colloque visait à...



Le bon goût et du comté

A l'initiative de l'Académie franc-comtoise des producteurs, se sont interrogés sur les nourries la vache, produit le lait, fabriqué. Pas de doute, il y a bien des crus de fro...

... assistaient à ce colloque

Le Colloque scientifique qui s'est tenu les 27 et 28 Novembre 1997 à BESANÇON, a connu un double succès :

- sur le plan du contenu, il est désormais prouvé scientifiquement que le terroir peut donner son goût au fromage dont il est issu, à condition, bien sûr, que les producteurs et fromagers aient des pratiques qui respectent ce lien.

- sur le plan médiatique, le colloque a connu une large audience, dans la presse, à la radio, et à la télévision.

Saluons à cette occasion la contribution active à ce succès du Conseil Régional de Franche-Comté, de l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine) et de la Ville de BESANÇON.

A chaque terroir son fromage

Cents chercheurs européens planchent depuis hier sur cette alchimie mystérieuse entre lait, terre, et savoir-faire d'où naît le goût inimitable de nos fromages au lait cru.

dans leurs saveurs uniques, la nature du sol où paissent vaches et brebis, le sous-sol, l'eau, le climat, la botanique et, bien sûr, les pratiques ancestrales des hommes.

Davantage d'études

Depuis quelques années néanmoins, les études sur le sujet se multiplient ou s'affinent en France, première concernée puisque les fromages au lait cru représentent 20 % de sa

production, mais aussi dans les régions d'Europe productrices de pâtes réputées comme le cheddar britannique, le parmesan italien, le bergkase autrichien, le pecorino sardo...

Depuis hier, pour la première fois, plus de deux cents chercheurs européens sont réunis à Besançon pour mettre en commun les résultats de ces recherches. Au menu de ce colloque de deux jours : une fort intéressante présentation-com-

pas perdre de vue que le fromage est d'abord affaire de sens et de plaisir et que les imitations ne valent jamais les originaux... des exposés sur la microflore naturelle du lait l'après-midi, la journée d'aujourd'hui étant consacrée à l'influence des sols et de la flore et l'importance des pratiques culturelles, « contribution des hommes au respect du terroir ».

Plaidoyer pour le terroir

Ce colloque est le troisième organisé par l'Académie franc-comtoise du goût depuis sa création il y a sept ans.

U terroir

ns se retrouvaient à Besançon ue "Du terroir au goût des

s'appuyant sur les travaux réalisés par Jean-Claude Monnet sur le lien entre terroir et goût menant à définir huit crus de comté, "les pratiques agricoles sont capables de préserver les terroirs". En effet, le maintien de prairies naturelles, de l'équipement permettant de ramasser du foin de bonne qualité en quantité

des arômes »

monnet du gruyère qui a créé la plus

de ce travail

bon goût

Le bois ! vivra !



En Juin 92, une directive communautaire posait le principe d'inertie pour les matériaux placés au contact des fromages, remettant ainsi en cause l'usage du bois.

Or, le bois est un élément incontournable des fromageries : on pense bien sûr, d'abord aux planches d'épicéa pour l'affinage mais il y a aussi les barattes, les mouleuses et autres tours de cuve. Tous en bois.

Pour l'affinage du Comté, le bois est en effet le seul matériau qui, grâce à sa porosité et à sa rugosité, permet le développement de la morge. De plus, les planches d'épicéa participent à la régulation de l'hygrométrie et de la microflore des caves.

Les autres outils en bois sont des éléments traditionnels des fromageries. Considéré d'un usage "folklorique" et dépassé par certains, le bois participe pourtant très probablement, au maintien des équilibres microbiologiques propres à chaque fromagerie.

C'est pourquoi le C.I.G.C., au nom de la filière Comté, et comme de nombreux autres syndicats de produits A.O.C., a demandé une dérogation pour l'usage de ce matériau.

Gain de cause a été obtenu grâce à une autorisation accordée par l'Etat français en Février 97.

Un statut dérogatoire est toutefois fragile ; c'est la raison pour laquelle le C.I.G.C. participe actuellement à une étude sur la nettoyabilité du bois (voir encadré). Son objectif : démontrer que le bois est un matériau sain. Les premiers résultats sont très encourageants.

Le bois vivra !

Les planches d'affinage du Comté sont le plus souvent nettoyées à l'eau froide, sans détergent et à la brosse ou à la pompe haute pression.

Eh bien, Messieurs les affineurs, ne changez rien à vos pratiques !

Cette technique permet en effet d'éliminer de 95 à 99% des souillures, comme le montrent les tests réalisés par ASEPT, sous l'égide du Ministère de l'Agriculture.

On peut préciser que :

- le "douchage" préalable des planches améliore l'efficacité de la haute pression.
- les détergents sont inutiles.

Les conséquences de l'utilisation de produits de nettoyage sont d'ailleurs mal connues. Par contre, on sait très bien que le bois est poreux et difficile à rincer (c'est ce qui lui est reproché). On peut donc légitimement supposer que les résidus de détergents puissent s'incruster et être la cause d'anomalies de croûtages.

Alors, n'allons pas remplacer un hypothétique danger microbologique par une très probable pollution chimique !

Denise RENARD

NOUVELLES
COMTÉ

publication interprofessionnelle éditée par le
COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DU COMTÉ
AVENUE DE LA RÉSISTANCE - BP 26
39501 POUGNY - CEDEX - FRANCE

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
YVES COQUELET

REDACTEUR EN CHEF
JEAN-JACQUES NIET

CONCEPTEUR-ILLUSTRATEUR
JEAN-MARIE LAPP