

LES NOUVELLES DU COMTÉ

automne 1998

numéro 24

AVONS-NOUS RAISON DE GARDER NOTRE PETITE FROMAGERIE ?



Le 18 septembre, les Nouvelles Du Comté avaient rendez-vous avec la fromagerie de Lomont-sur-Crête, près de Baume-les-Dames dans le Doubs. Surprise, le Président, Monsieur PAHIN-MOUROT, et le fromager, Monsieur JEUNE, étaient accompagnés de la totalité des 10 autres sociétaires. Cette participation manifestait à la fois un fort attachement à la fruitière et à l'AOC COMTÉ, mais aussi une certaine colère, la question fondamentale posée par cette interview étant : «avons-nous raison de garder notre petite fromagerie ?». Poser la question, c'est espérer que la réponse

«le jour où nos petites coops n'existeront plus, le prix du lait dans le département chutera de 20 centimes» et «nos marchands de fromage (les affineurs) souhaitent le maintien de nos petites structures». Le CIGC considère d'ailleurs que ce maintien relève de l'intérêt collectif. Les fromageries artisanales sont les ambassadrices du produit, ce sont elles qui le tirent vers le haut, tant dans sa qualité que dans l'image qu'elles en donnent. Les producteurs de Lomont-sur-Crête partagent ce diagnostic (ils se sont constitués en coopérative de fabrication il y a 18 ans et se battent depuis pour l'avenir de leur petite unité de 1,4 millions de litres) mais ils ont la sensation d'une course d'obstacles de plus en plus pénible.

Leurs critiques sont les suivantes :

Les contraintes administratives :

«leur accumulation est usante». Et pourtant la coopérative a son estampille sanitaire, signifiant qu'elle a déjà investi dans la mise aux normes d'hygiène. Alors que la fruitière est située au cœur du village (et bien que la faiblesse de la pollution dans nos fromageries ait été démontrée par la FDCL du Doubs), la voilà soumise à l'obligation d'une station d'épuration. A cela s'ajoute l'obligation des congés hebdomadaires du fromager. A Lomont-sur-Crête, comme dans les autres fruitières traditionnelles, le fromager est un homme-orchestre aux multiples compétences : ramasseur, fabricant, mécano, gestionnaire, etc...

«C'est un cadre supérieur auquel on cherche à imposer un comportement d'employé». Ainsi s'exprime Monsieur JEUNE : «nous faisons beaucoup d'heures de travail, mais nous guidons notre vie à notre guise : on est heureux comme on est !». Ces nouvelles contraintes sociales sont perçues comme un risque très sérieux de fermeture de nombreuses fromageries : ainsi le prétexte de la lutte contre le chômage se traduirait d'abord par plus de chômage. Enfin pour les sociétaires de Lomont-sur-Crête, «la course au toujours plus gros est favorisée systématiquement par l'administration qui accorde plus d'aides aux grosses structures».

Les organisations professionnelles : le diagnostic est sévère. Celles-ci sont perçues comme des relais trop zélés, au niveau de l'hygiène, des contraintes sociales, des contraintes administratives. «Tout ce qui est parachuté des ministères est répercuté directement chez nous». N'est également pas compris le soutien aux zones exclues de la zone COMTÉ : «dans ces cantons limitrophes, les gens ont quitté le COMTÉ, fermé leur fromagerie pour aller vers l'intensif. C'est normal que la nouvelle zone ne les englobe pas». Enfin, les producteurs admettent difficilement la constante augmentation de production de COMTÉ : «bien sûr on est en république, chacun fait ce qu'il veut. Mais ramener trop de monde en COMTÉ, c'est pénaliser celui qui a fait des sacrifices. Sans nous on ne parlerait plus de l'AOC COMTÉ».

Alors quel est l'avenir ?

Pour Lomont-sur-Crête, avec ses 1,4 millions de litres, ou pour de plus petites unités encore, la seule issue est celle



de l'économique. Seul le COMTÉ a permis jusqu'à présent de tenir : «si on n'avait pas eu l'AOC on serait morts». Diagnostic d'autant plus réaliste que «en zone accidentée, sur des cailloux», Lomont-sur-Crête n'est néanmoins pas situé assez haut pour bénéficier des avantages de la zone montagne. Pour l'avenir, c'est clair, seul un prix de lait attractif peut permettre d'affronter cette incessante succession de nouvelles contraintes administratives. La question est donc posée à la filière COMTÉ, à ses affineurs et aux autres fromageries : «si vous voulez garder nos fruitières artisanales villageoises, il faut réfléchir à mieux payer les produits qui en sont issus».



soit oui, tout en manifestant de réelles inquiétudes. Il est de l'intérêt de toute la filière COMTÉ que ses petites fromageries poursuivent leur activité. D'ailleurs, les producteurs de Lomont-sur-Crête le diagnostiquent d'emblée :

TÉMOIGNAGE : LE GAEC DU TILLEUL



Un fromage AOC comme le COMTÉ a pour vocation première de faire vivre le Massif Jurassien, où les conditions climatiques et le relief sont souvent difficiles.



Nicolas DUPUIS (27 ans) et ses parents Danièle et Pierre sont agriculteurs à Dessia, en Petite Montagne, au sud de Lons-le-Saunier, dans le Jura. Le témoignage de la famille DUPUIS a été retenu par les Nouvelles Du Comté, car il offre un exemple d'adaptation intelligente aux contraintes du milieu.

Dans un secteur en voie de désertification, au relief accidenté, ils ont opté pour un système délibérément extensif, avec un chargement inférieur à 0,5 UGB à l'hectare, et par voie de conséquence une fertilisation très modérée.

De plus, ils ont choisi une ration de base de qualité à partir de foin en vrac ventilé qui assure une production laitière au moindre coût. Ils apportent ainsi la preuve, avec des résultats économiques probants, qu'une agriculture extensive peut vivre quand elle trouve dans l'AOC une possibilité de plus-value. La famille DUPUIS nous offre un témoignage de fierté pour leur métier et d'optimisme pour l'avenir.



Anne-Marie MEUDRE :

Pourquoi avez-vous choisi ce métier ?



Pierre :

Ça été un goût personnel depuis tout gamin. Mais connaissant le caractère de mon père, si j'avais voulu partir, ça aurait causé un sacré drame dans la famille. Je suis allé à l'École d'Agriculture, c'était pas tellement courant à l'époque. Cette formation a été une base longtemps valable.



Nicolas :

Je me suis décidé pour l'École d'Agriculture après la 3^{ème} pour faire un BTA. Ne sachant pas si j'allais m'installer, j'ai poursuivi en BTS pour une profession éventuelle dans le technico-commercial. Après l'armée, j'ai pris la décision de m'installer dans ce métier d'agriculteur qui présentait l'avantage d'avoir sa liberté et dont je connaissais bien les contraintes, surtout avec les laitières.



Pierre :

Et puis, il y a eu une opportunité. Lors d'une assemblée générale de la coopérative laitière, un gars me lance : « si ton garçon veut s'installer, je prends la pré-retraite l'an prochain ». Ça s'est passé comme ça ! En complément des 133 000 litres de quota, nous avons ainsi repris 45 000 litres avec 30 à 35 hectares.



Danièle :

Après avoir travaillé 7 ans comme institutrice, je me suis mariée là. Aujourd'hui, je crois que je garderais ma profession. Je fais partie du GAEC mais je ne me sens pas agricultrice, plutôt femme d'agriculteur. Au niveau de la ferme, je m'occupe de tout ce qui est papiers : factures, courriers, banque, etc ... , et d'actions ponctuelles, mon mari retraité prenant le relais pour le travail au quotidien.



Anne-Marie MEUDRE :

Voulez-vous nous présenter votre exploitation ?



Nicolas :

115 hectares sur 4 communes, un parcellaire très morcelé, des prairies et quelques hectares de céréales pour le bétail, 30 vaches montbéliardes pour 75 bêtes au total. La production principale est le lait à COMTÉ avec 182 630 litres de quota. En production annexe, la finition des réformes et l'élevage de génisses prêtes pour occuper la surface et faire un complément de revenus. Un bâtiment fonctionnel, élément qui a motivé mon installation, avec étable entravée pour les vaches et hangar de stockage attenant avec système de foin en vrac ventilé. Un des facteurs limitants de la ferme, c'est le quota. C'est trop juste pour deux ménages. De plus, je n'ai pas bénéficié d'attributions lors de mon installation en 1994. De ce fait la structure est presque trop grande et elle nous permettrait de produire beaucoup plus sans être intensif. On n'est même pas à 0,5 UGB à l'hectare.



Anne-Marie MEUDRE :

Comment vous êtes-vous adaptés à ces contraintes ?



Nicolas :

On tend à extensifier de plus en plus en réduisant les charges d'engrais et en utilisant mieux les fumiers. Pour améliorer le revenu, on cherche à produire un lait de meilleure qualité possible en sélectionnant, en améliorant l'alimentation et en cherchant la qualité au niveau cellules. En 1975, nous avons fait le choix du séchage en grange, qui améliore la qualité de la ration de base et réduit l'utilisation des concentrés.





Pierre :

Par rapport à il y a 20 ans on produit beaucoup mieux, avec moins d'azote. Au bout de la chaîne on récolte un meilleur lait, j'en suis convaincu. On a aussi une exigence bien plus grande sur l'alimentation : globalement, on donne moins de farine. Au niveau des traitements sanitaires sur les animaux, on fait beaucoup attention à ce qu'on leur distribue.



Nicolas :

Pour réduire les charges, la CUMA nous permet de limiter le coût de mécanisation et de disposer d'un matériel performant. Hormis le matériel de fenaison et les tracteurs, tout le reste est en CUMA ou en copropriété. Sans la CUMA, je ne sais pas comment on ferait.



Anne-Marie MEUDRE :

Dessia apparaît comme un village d'exception en Petite Montagne, avec son dynamisme, ses jeunes installés...



Nicolas :

Sur les 72 habitants, 11 travaillent sur une exploitation. L'agriculture est le grand pôle économique du village.

Pierre :

La vie appelle la vie, la mort appelle la mort. Ce dynamisme a démarré à la génération précédente et s'est poursuivi.



Danièle :

C'est vrai qu'on est bien. L'ambiance est bonne. L'entraide est importante, pour les corvées de béton par exemple, pour les foins également. On trouve toujours quelqu'un en dépannage.



Nicolas :

Ici on ne ressent pas l'isolement. En Petite Montagne, certains s'isolent de plus en plus, même si on essaie de les tirer avec le CCJA ou le GVA.



Anne-Marie MEUDRE :

Pensez-vous produire un lait d'une qualité correspondant à l'attente des consommateurs ?



Pierre :

Pour l'ensemble des sociétaires de la fromagerie de Saint-Julien, il y a une conscience beaucoup plus éveillée de la qualité du lait qu'il y a 10 ans. Sur les 37 sociétaires, il n'en reste plus qu'un pour qui les pénalités ne changent rien. Le règlement n'est pas assez dur. Et le système coopératif pénalise les bons producteurs. D'autre part, la pénalité aux antibiotiques dont les conséquences sont terribles en cas d'accident, devrait être beaucoup plus forte.



Anne-Marie MEUDRE :

Quel avenir pour votre exploitation ?



Nicolas :

Je ne sais pas dans quel sens il faut aller. En restant tout seul, il y aurait une surcharge de travail vu la structure de l'exploitation et il faudrait aussi racheter les 50 % de parts sociales de ma mère. L'hypothèse de la construction d'une stabulation a un coût trop élevé. Si je trouvais un associé, il pourrait racheter le reste des parts sociales mais il faudrait un volume de production supplémentaire. Quand à l'embauche d'un salarié à plusieurs, c'est une option à étudier au niveau économique.



Anne-Marie MEUDRE :

Et pour le secteur ?



Nicolas :

Notre canton est très peu peuplé. Depuis 20 ans, de nombreuses fermes ont disparues, mais il semble que ça devrait diminuer maintenant.

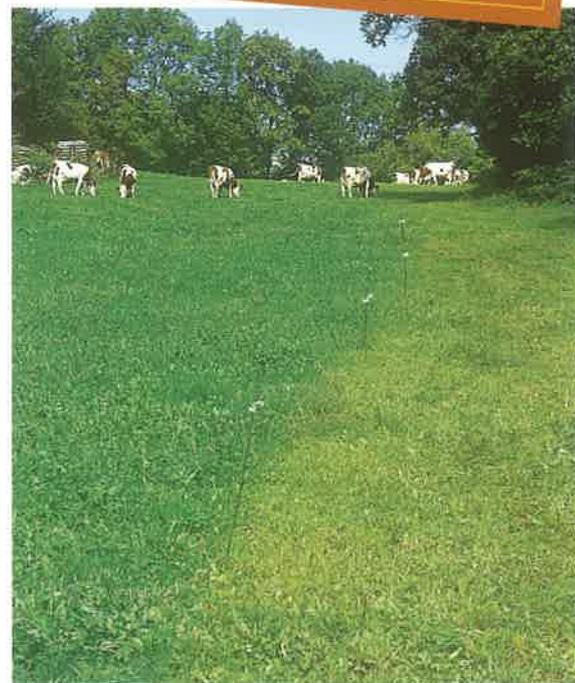
Propos recueillis par Anne-Marie MEUDRE, Chambre d'Agriculture du Jura.



Carte d'identité du GAEC du Tilleul (Campagne 96/97)

- Main d'œuvre : 2 UTH (DUPUIS Nicolas, Danièle, et Pierre retraité)
- SAU : 115 ha dont 17 ha de communaux
- 29,7 vaches laitières
- 56,3 UGB
- Chargement : 0,5 UGB/ha
- Lait produit : 195 666 l soit 6 600 l par vache
- TP : 33,10 g/l - TB : 38,9 g/l
- 1 400 g de concentré par vache par an
- Prix du lait : 2,26 F/l
- Fertilisation minérale à l'hectare de SAU : 20 N : 19 P₂O₅ : 20 K₂O
- Excédent brut d'exploitation : 290 000 F soit 42 % du produit brut

(Données issues du suivi dans le cadre du Réseau d'Élevage pour le Conseil et la Prospective)





A LA DÉCOUVERTE DU COMTÉ DANS LES RESTAURANTS JURASSIENS

Au cours de l'été 1998, le Comité Interprofessionnel du COMTÉ, le journal Le Progrès et le Syndicat des Restaurateurs du Jura, se sont associés pour mener une action de valorisation de leur patrimoine commun qu'est le COMTÉ, auprès de tous les clients, estivants ou jurassiens d'origine.

Une quarantaine de restaurateurs jurassiens se sont attachés à mettre en valeur le COMTÉ dans leur établissement, à partir d'un kit PLV fourni par l'Interprofession, et ont proposé à leurs clients une fiche de dégustation des crus de COMTÉ, cette fiche étant destinée à les sensibiliser à la richesse et à la diversité aromatique du produit. Chaque semaine, le journal Le Progrès a mis en valeur, par un rédactionnel approprié, un restaurateur ayant particulièrement contribué à la réussite de cette opération de découverte.

626 fiches de dégustation ont été retournées au journal Le Progrès. Chaque semaine, un tirage au sort a permis de sélectionner 3 gagnants qui ont reçu respectivement en récompense une mallette des arômes du COMTÉ, 2 repas d'une valeur de 100 F chacun offerts par le restaurateur et un couteau à COMTÉ. De plus un super tirage a permis à un client, Monsieur Daniel FRANÇOIS de Grand Charmont, de gagner un vélo-tout-chemin (VTC) offert par le CIGC.

En conclusion, cette opération fut une réussite grâce à l'attachement de nombreux jurassiens à leur patrimoine. Citons notamment le dévouement de Monsieur MORIN, Président du Syndicat des Restaurateurs du Jura, celui de Monsieur MUSSILON, journaliste du Progrès à qui l'on doit l'initiative de l'opération. Remercions aussi tous les restaurateurs qui sont fiers de faire découvrir les produits de leur terroir.

LE COMTÉ PRÉSENT DANS LES FOIRES RÉGIONALES

Pour la première fois, le COMTÉ a tenu un stand à la Haute Foire de Pontarlier du 17 au 21 septembre dernier, ainsi qu'à la Foire de Lons-le-Saunier du 23 au 25 octobre.

Le CIGC a conscience de la nécessité de communiquer aussi au sein même de sa région de production. La progression constante du nombre de consommateurs dans les autres régions françaises et à l'étranger doit également s'accompagner

d'une reconquête intérieure. En effet, nombreux sont nos citadins qui ne connaissent que peu leur patrimoine local. Le stand COMTÉ offrait donc plusieurs COMTÉ à la dégustation, panneaux et matériel de démonstration rendant compte des nombreux facteurs : terroir, transformation artisanale et affinage qui expliquent la diversité aromatique du COMTÉ.

