



# NOUVELLES DU COMTÉ

hiver 1999

LA LETTRE D'INFORMATION DU COMITE INTERPROFESSIONNEL DU COMTE

numéro 25  
ISSN 1283-677X

C'est bien sûr délibérément que je m'adresse à tous les lecteurs des *NOUVELLES du COMTÉ* en tant que consommateurs. Et ce faisant, je n'oublie pas les producteurs, fromagers et affineurs de COMTÉ, qui en sont de grands consommateurs, fiers de la qualité de leur production et heureux de la déguster. Mais si j'accorde une attention particulière au consommateur, c'est qu'il est notre meilleur allié, dans un contexte où, malgré les déclarations sans doute sincères de nos responsables, nos structures à caractère artisanal sont plus combattues que soutenues. Et c'est forts de cette lucidité là que nous pourrions espérer vivre demain sur nos exploitations, au prix d'efforts certes redoublés.

A première vue, rien n'autorise pourtant à craindre pour l'avenir. Le COMTÉ, comme ses voisins savoyards BEAUFORT et REBLOCHON, est de plus en plus apprécié. Les ventes augmentent, les prix suivent l'inflation, la renommée s'étend et le nombre d'acheteurs s'accroît sans cesse. Néanmoins cette réussite au niveau du consommateur doit être relativisée par ce qui se passe en amont. Le monde de l'affinage connaît aujourd'hui une révolution. Contrairement aux craintes initiales de certains, l'arrivée des grands groupes n'a pas entraîné de déstructuration significative de la filière, ni de banalisation du produit car ils ont plutôt cherché à s'adapter à la filière traditionnelle. Par contre, la concentration croissante de la grande distribution, la concurrence exacerbée entre enseignes, concourent à un affaiblissement considérable de leurs fournisseurs. Les conséquences en sont :

- une appropriation croissante de la marge par le distributeur, et donc une baisse de rémunération de la filière
- un risque de déréférencement des entreprises qui va jusqu'à un risque de déréférencement de l'AOC
- des ventes à prix coûtant qui dévalorisent l'image du produit
- des cahiers des charges "distributeurs" qui ne sont pas adaptés à la réalité du produit et sont utilisés comme arme pour faire baisser les prix

• des marques distributeurs qui font disparaître l'identité terroir du produit. Cette évolution est dangereuse : une baisse de rémunération de la filière se traduirait par une banalisation inéluctable du COMTÉ, une perte de goût, parce que le goût a un coût. Une filière artisanale qui interdit l'ensilage, qui travaille en lait cru, qui emprésume à 24 H maximum, qui affine aujourd'hui en 6-7 mois en moyenne, n'a pas de capacité de baisse de marge. Toute compression des coûts de production a pour contrepartie une perte de goût. Dans ce contexte, je souhaiterais donc pour l'avenir :

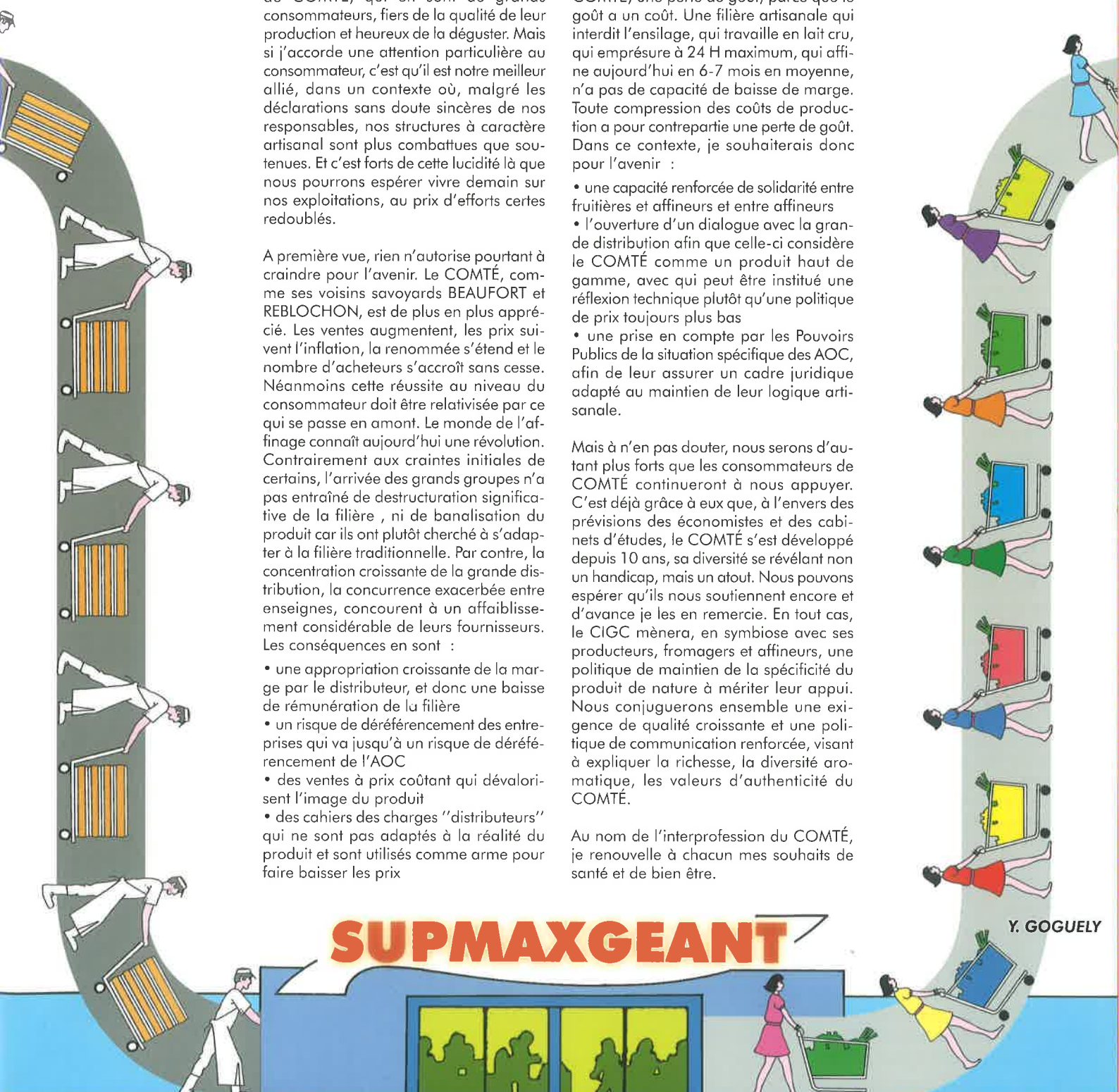
- une capacité renforcée de solidarité entre fruitières et affineurs et entre affineurs
- l'ouverture d'un dialogue avec la grande distribution afin que celle-ci considère le COMTÉ comme un produit haut de gamme, avec qui peut être institué une réflexion technique plutôt qu'une politique de prix toujours plus bas
- une prise en compte par les Pouvoirs Publics de la situation spécifique des AOC, afin de leur assurer un cadre juridique adapté au maintien de leur logique artisanale.

Mais à n'en pas douter, nous serons d'autant plus forts que les consommateurs de COMTÉ continueront à nous appuyer. C'est déjà grâce à eux que, à l'envers des prévisions des économistes et des cabinets d'études, le COMTÉ s'est développé depuis 10 ans, sa diversité se révélant non un handicap, mais un atout. Nous pouvons espérer qu'ils nous soutiennent encore et d'avance je les en remercie. En tout cas, le CIGC mènera, en symbiose avec ses producteurs, fromagers et affineurs, une politique de maintien de la spécificité du produit de nature à mériter leur appui. Nous conjuguons ensemble une exigence de qualité croissante et une politique de communication renforcée, visant à expliquer la richesse, la diversité aromatique, les valeurs d'authenticité du COMTÉ.

Au nom de l'interprofession du COMTÉ, je renouvelle à chacun mes souhaits de santé et de bien être.

## SUPMAXGEANT

Y. GOGUELY



# LES CRÉMIERS FRANC-COMTOIS

## À LA DÉCOUVERTE

### DE LA DIVERSITÉ AROMATIQUE DU COMTÉ

Venant de Saint-Claude, de Dole, de Rougemont, ils avaient bravé le froid et la neige d'un lundi de décembre pour ce rendez-vous dans une sympathique petite auberge sur les hauteurs de Besançon.

Le temps pour chacun de se présenter et de situer les confrères (on n'est pas dans la profession depuis vingt ans, voire depuis trois générations, sans avoir quantité de repères communs), le temps pour le feu de se mettre à ronfler dans la cheminée, et nos dix invités se sont attablés studieusement pour suivre le parcours initiatique préparé par Florence BERODIER.

Cette formation à la dégustation du Comté était une première pour ce public de crémiers. Les outils pédagogiques conçus ces dernières années pour valoriser et faire comprendre la diversité aromatique du Comté, avaient jusqu'alors été utilisés pour d'autres publics (touristes, restaurateurs, scientifiques etc.), mais le CIGC était persuadé que les crémiers pourraient également trouver intérêt à enrichir leur connaissance du produit et à affiner un discours-terroir susceptible de répondre à une sensibilité grandissante de leur clientèle éclairée.

L'idée était bonne, nos amis crémiers ont répondu à l'appel. Et plus important encore: ils ont aimé.

Ces professionnels qui connaissent le Comté et sa filière, ces spécialistes des produits laitiers qui quotidiennement font œuvre de "pédagogie" vis-à-vis de leurs clients, ont aimé apprendre.

Ils se sont laissé surprendre avec un plaisir évident. Ils se sont concentrés tel des élèves appliqués, pour tenter de mettre le mot juste sur des sensations qu'ils croyaient familières. Ils ont découvert la différence entre goûts, odeurs et arômes. Ils ont observé, palpé, flairé, mâché, et caractérisé scrupuleusement les comtés sélectionnés par Florence. Si la présence d'arômes de chocolat blanc et de sou-



pe de légumes de tel jeune Comté ne s'est pas imposée à tous les palais, il est indiscutable que chacun a ouvert, a enrichi sa perception du produit. La découverte de la mallette des arômes (offerte, ainsi que des affiches, à chaque participant) fut également l'occasion de quelques joyeuses expériences olfactives.

Initialement prévue sur 2 heures (de 10 H à midi), cette formation s'est imperceptiblement prolongée jusqu'à 13 H 30, ce qui n'empêcha pas le groupe de faire ensuite honneur au repas préparé par notre aubergiste. La chaleur de cet instant partagé qui se prolongea tard dans l'après-midi, nous laisse à penser qu'au-delà même du volet pédagogique de notre initiative, ce type de rencontre correspond à une attente, toute simple, d'échange, de convivialité. Cet aspect de notre action n'est pas mineur : s'il est important de valoriser la richesse aromatique du Comté, il est tout aussi important de donner à voir la filière Comté comme une communauté animée par des valeurs et tournée vers les hommes. Riche expérience donc que ce premier échange avec les crémiers, que nous renouvelerons.



## RECHERCHE SUR LA FLORE MICROBIENNE

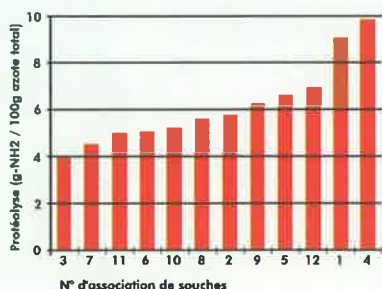
### INTERVENANT DANS LA FABRICATION ET L’AFFINAGE DU COMTÉ

**D**epuis 10 ans, l’interprofession du COMTÉ consacre des moyens importants à la connaissance et à la maîtrise de la flore microbienne. Deux salariés du CIGC travaillent en étroite collaboration avec l’INRA de POLIGNY à ce programme dont nous décrivons ci-dessous les grandes lignes.

#### L’influence du levain sur la protéolyse du fromage.

La mise en place d’une collection de souches de bactéries lactiques thermophiles, isolées de plusieurs fromageries de la région de Franche-Comté a débuté en 1988. L’objectif était de mettre à la disposition des fromagers, un ensemencement à la fois adapté à la technologie Comté et spécifique du terroir de l’Appellation Comté. Aujourd’hui, une trentaine de fromageries utilisent les différents mélanges de souches proposés par le CTC et élaborés à partir de la collection de souches Comté.

Un potentiel de protéolyse variable selon les souches



Sur le plan de la recherche, l’influence du levain sur la protéolyse des fromages a été mise en évidence. Toutefois, ce phénomène est souvent modulé par le facteur fromagerie, facteur regroupant non seulement la technologie de fabrication et l’affinage mais également la composition et la qualité bactériologique du lait. C’est pourquoi, le CTC essaie d’adapter à chaque fromagerie le cocktail de souches qu’il lui propose.

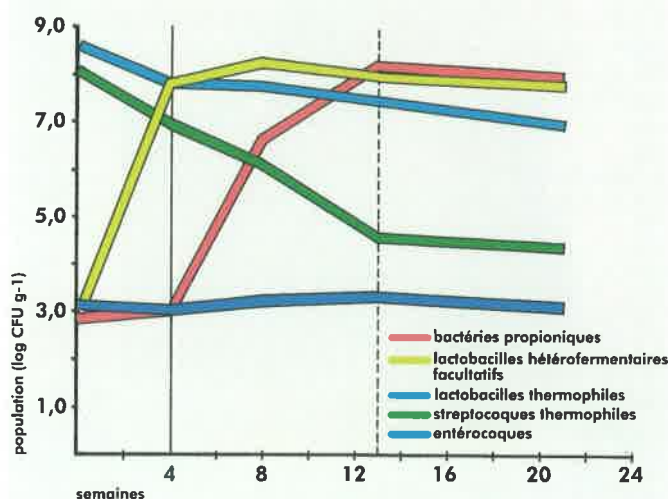
#### L’importance du lait cru sur la qualité du COMTÉ.

Afin d’étudier le rôle de la microflore du lait cru sur la qualité globale du produit fini, des minifromages de type pâte pressée cuite (Technologie Comté) ont été réalisés en parallèle, à

partir de lait cru et de lait microfiltré (épuré à 98-99 % de sa flore bactérienne). Après 4 mois d’affinage, ces 2 groupes de fromages présentaient une composition physico-chimique et un profil sensoriel différents. La protéolyse et la fermentation propionique étaient moins importantes dans les fromages au lait microfiltré. Ces fromages apparaissaient peu typés et plus amers mais en revanche moins acides et moins piquants. La pâte était plus élastique et plus granuleuse. Globalement, les fromages au lait cru donnaient une meilleure qualité organoleptique que les fromages au lait microfiltré. Ainsi, l’élimination de la microflore du lait atténuait la richesse du goût.

D’autres travaux ont permis de mettre en évidence l’effet du système enzymatique complexe, composé de la microflore et des **protéines naturelles du lait**, sur les caractéristiques biochimiques et sensorielles du Comté. Pour ce faire, des fabrications fromagères ont été réalisées dans un même atelier à partir de laits provenant de 3 bassins de collecte différents. Des levains sélectionnés et distincts ont été utilisés pour chaque type de lait. Au cours de l’affinage, sont apparues des différences de protéolyse et de fermentation propionique, liées aux interactions entre le lait et les levains. Sur le plan sensoriel, des différences en terme d’arômes et de saveur ont pu être mises en évidence par un jury entraîné, comme le Jury Terroir. Ainsi, en fixant le lieu de fabrication, un levain sélectionné, un même technicien fromager, un même affinage, il est possible de montrer un effet lait sur les caractéristiques olfacto-gustatives du Comté.

#### Mieux comprendre le rôle de la flore naturelle des laits sur la spécificité du goût du Comté.



#### Une évolution similaire des grands groupes microbiens :

Le suivi des grands groupes microbiens au cours de l’affinage pour différentes fromageries a montré que l’évolution des différentes populations de streptocoques, lactobacilles, bactéries propioniques, entérocoques était, quel que soit le type de levain utilisé, similaire d’une fromagerie à une autre. Néanmoins, les niveaux atteints pouvaient varier d’un facteur 10 à 100 entre fromageries.

#### Bactéries autres que celles issues des levains :

L’identification de souches isolées à différents stades d’affinage a permis de mettre en évidence le développement de bactéries d’intérêt technologique autres que celles issues des levains. A partir de ces études, nous avons pu montrer que la population de *Lactobacillus helveticus* utilisée pour la préparation des levains diminuait très rapidement en début d’affinage, à la différence de *L. delbrueckii* subsp. *lactis*.

#### Diversité génétique des lactobacilles :

Par ailleurs, il a été montré qu’il existait une grande diversité génétique au sein de la population de lactobacilles, contrairement à la population de streptocoques thermophiles. Une étude en cours devrait permettre d’apprécier en plus de cette flore technologique (lactobacilles et streptocoques thermophiles) la diversité génétique et l’implantation au cours des premiers stades de fabrication, des autres groupes de micro-organismes (entérocoques, bactéries propioniques, lactobacilles hétérofermentaires facultatifs).

#### Améliorer la maîtrise technologique

Plusieurs études ont été consacrées à la caractérisation de souches de bactéries lactiques utilisées en technologie Comté. Ainsi, l’influence des bactéries lactiques thermophiles sur la croissance des bactéries propioniques a été mise en évidence. *L. helveticus* stimulait fortement la croissance des bactéries propioniques. Par ailleurs, le potentiel autolytique de souches de lactobacilles thermophiles (*L. helveticus* et *L. delbrueckii* subsp. *lactis*) a également été évalué au laboratoire. Les résultats ont révélé que la capacité des cellules bactériennes à se lyser est un caractère souche-dépendant. Des fabrications fromagères ont été réalisées avec une souche fortement autolytique et une souche faiblement

autolytique. La lyse des cellules bactériennes suivie par numération montrait une lyse précoce de la souche fortement autolytique (après 4h de pressage) et une lyse plus tardive de la souche faiblement autolytique (après 20h de pressage). Ce résultat était corrélé avec le dosage de l'activité leucine aminopeptidase (Lap). En fin d'affinage, les fromages ne présentaient pas de différence significative de protéolyse globale.

Pour les mois qui viennent, l'équipe COMTE qui travaille à l'INRA de POLIGNY sur la flore microbienne orientera son travail sur les thèmes suivants :

- Isolement et caractérisation de nouvelles souches de streptocoques
- Poursuite de l'étude de la diversité génétique des souches isolées dans 2 fromages issus de 2 zones de cru
- Etude de l'incidence du niveau de flore d'un lait sur la qualité
- Etude de l'influence sur l'affinage des principaux groupes des micro-organismes présents pendant l'affinage.

## LE RENOUVELLEMENT DE L'ÉQUIPE DIRIGEANTE

### DE L'INTERPROFESSION DU COMTÉ



Tous les trois ans, Monsieur le Ministre de l'Agriculture nomme les nouveaux membres du CIGC, sur proposition des structures syndicales : FDSEA, CDJA, Chambres d'Agriculture, FDCL, CEC, Synafeg, Syndicat de la crèmerie, Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution. Ceux-ci, réunis en assemblée plénière sur convocation de Monsieur le Directeur Régional de l'Agriculture et de la Forêt, ont élu les membres des différentes instances du CIGC, témoignant dans leur choix d'une grande continuité.

#### Bureau :

**Président** M. GOGUELY Yves  
**1<sup>er</sup> Vice-Président** M. PETITE François  
**2<sup>ème</sup> Vice-Président** M. AYMONIER Gérard  
**Secrétaire** M. JEUNET Yves  
**Trésorier** M. MOREL Etienne  
**1<sup>er</sup> Membre** M. VALLET Gérard  
**2<sup>ème</sup> Membre** M. CHAMPON Emmanuel

#### Présidents de commission :

**Economie** M. PIEDIMONTE Léandre  
**Publicité** M. BOUCHET Jean-François  
**Technique** M. VERMOT DESROCHES Claude  
**Information** M. VALLET Gérard



... Le sens de l'intérêt collectif qui prime sur l'égoïsme et sur les stratégies personnelles, est une des valeurs de notre filière. C'est ainsi que sont fortes nos fruitières et nos entreprises d'affinage. C'est également ainsi que l'Interprofession du COMTÉ a fait preuve jusqu'à présent d'une certaine efficacité, et ma volonté est que nous continuions sur cette voie.

Je me bats pour le COMTÉ de manière désintéressée, sans autre ambition que de permettre à la filière COMTÉ de réussir, tout en mettant cette réussite au service de Massif Jurassien, de ses producteurs, de ses fromageries et de ses affineurs. VIVRE AU PAYS tel est le slogan qui nous anime, programme que nous assignons non seulement à nous-mêmes, mais aussi à nos enfants, tant nous sommes attachés à leur transmettre l'amour du métier et de notre région que nous ont transmis nos propres parents.

## MONSIEUR PINCHON QUITTE LA PRÉSIDENTE DE L'INAO

En quittant la présidence de l'INAO, qu'il occupait depuis 1983, Jean PINCHON met ainsi un terme à une carrière exceptionnelle au sein des institutions agricoles et de Conseiller de plusieurs Ministres de l'Agriculture.

Ancien élève de l'INA, il avait occupé, entre autres, les fonctions de Directeur de Cabinet d'Edgar FAURE au Ministère de l'Agriculture (1966-68) et de Directeur Général de la SOPEXA (1968-70).



Monsieur PINCHON aura réalisé un travail remarquable en faveur des Appellations d'Origine et de leur terroir d'origine. Sa franchise, son courage politique, son dynamisme nous ont été précieux. Monsieur PINCHON a toujours soutenu l'interprofession du COMTÉ dans son action pour préserver un produit authentique, profondément enraciné dans son terroir.

Nous espérons qu'il nous honorera encore souvent de sa présence, et nous gardera sa constante amitié.