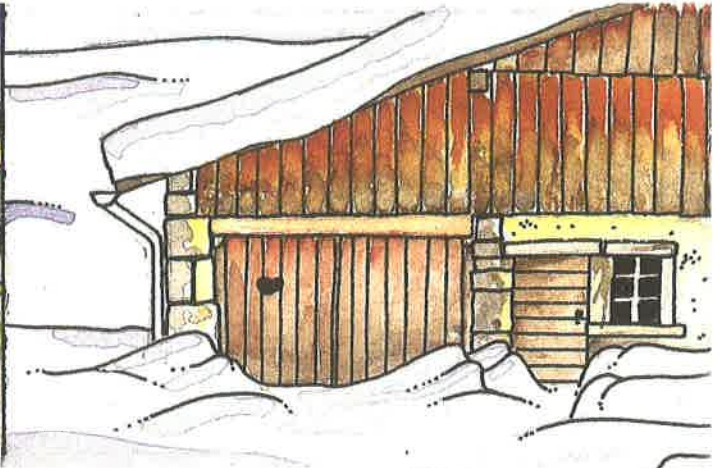


LES NOUVELLES DU COMTÉ

été 1999

LA LETTRE D'INFORMATION DU COMITE INTERPROFESSIONNEL DU COMTE

numéro 27
ISSN 1283-677X



LAITS D'ÉTÉ - LAITS D'HIVER

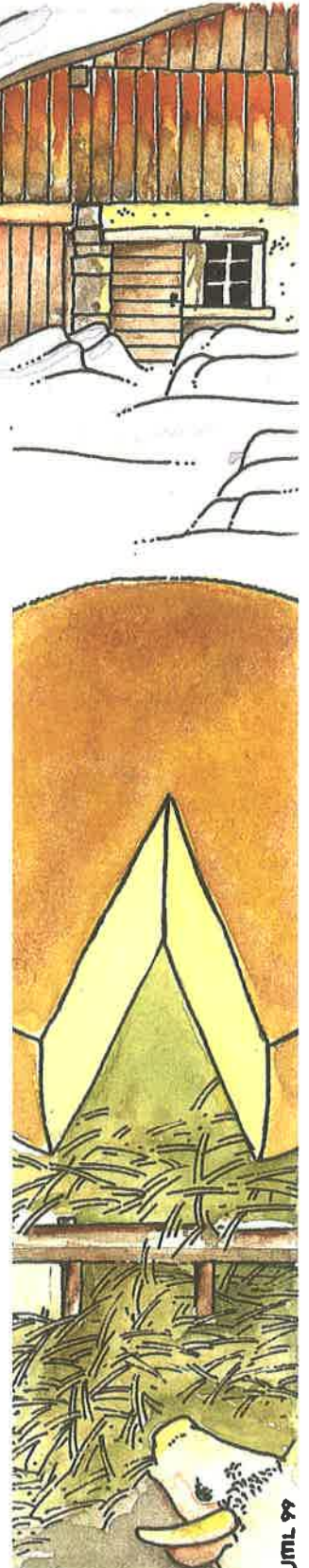
Parce que le COMTÉ interdit dans sa fabrication l'ajout de tout additif et de tout colorant, sa pâte répercute les variations de couleur du lait imposées par la nature. Ainsi les laits de foin, produits pour l'essentiel de novembre à avril, sont plus clairs que les laits produits quand les animaux sont en pâture, riches du carotène contenu dans l'herbe et les fleurs fraîches. C'est ainsi que les COMTÉS sont dits traditionnellement soit à «pâte blanche» soit à «pâte jaune».

Bien que la qualité puisse être au rendez-vous en toute saison, le marché est d'abord demandeur de pâtes jaunes et les affineurs en manquent. Au début des années 1990, ils ont exprimé ce manque aux représentants des producteurs et aux organisations de développement. A l'appui de cette demande, les partenaires des contrats C.I.G.C. ont modifié les coefficients de règlements des fromages en faveur des productions d'été et au détriment des productions d'hiver. Malgré cette incitation économique assez nette, l'évolution saisonnière des tonnages ne montre pas d'évolution très significative et sur une dizaine d'années on peut estimer aux aléas près, que la répartition lait d'été - lait d'hiver a peu évolué. Il faut reconnaître également que le système des quotas laitiers n'est pas favorable, provoquant des à-coup en mars avec le système de prêt de quota en fin de campagne. Néanmoins, plus fondamentalement, les éleveurs qui privilégient les vêlages d'automne le font d'abord pour des raisons d'organisation du travail et de facilitation de la gestion du troupeau. Et ces raisons sont parfois plus fortes que les incitations sur le prix du lait.

Il est nécessaire d'ouvrir un débat sur cette question. Aux yeux du C.I.G.C. il doit l'être d'abord au niveau de la fromagerie :

- d'une part, pour que les producteurs discutent entre eux comment répercuter, au niveau du prix du lait, le différentiel enregistré au niveau de la rémunération du fromage en blanc
- d'autre part, pour que les producteurs organisent entre eux la complémentarité des systèmes permettant un étalement des apports sur toute l'année, avec si possible une légère préférence pour les laits d'herbe. La généralisation du seul système «vêlage d'automne» serait trop dangereuse à la fois pour la fromagerie et pour la filière.

Les Nouvelles du COMTÉ ouvrent le débat en essayant d'apporter quelques éléments objectifs d'information.





Lait/Ha	3 400
(l/Ha SFP)	
Moyenne laitière	
(l/VL)	5 900
Prix du lait	
(F/l)	2.39
% Lait autonome 91	
EBE/PB	40

QUELLE POLITIQUE DE VÉLAGE ?

Chaque exploitant a sa propre politique de vêlage adaptée à ses objectifs. Néanmoins, au sein de cette diversité, il est possible de dessiner quelques grandes tendances, que l'Institut de l'Élevage répartit en trois pôles, avec chacun son lot d'avantages et d'inconvénients.

Il est bien sûr hors de question au niveau de la filière COMTÉ et même au niveau d'une seule fruitière de préconiser un seul système. L'idéal est de viser, non au niveau de l'exploitation mais au niveau de la fruitière, l'étalement des vêlages des différents troupeaux en privilégiant, si possible, mais modérément, les vêlages de printemps et de début d'été.

Vêlage de fin d'été et de début d'automne (15 août – septembre).

Avantages des vêlages de fin d'été et début d'automne :

- Prix des veaux élevé, en fin d'été,
- Faible coût de production du lait en automne si les conditions météorologiques sont favorables,
- Peu de vaches en production pendant les foins,
- Bonne fécondité,
- Vêlage facile (bonne accumulation puis bonne utilisation des réserves corporelles),
- Elevage des veaux plus facile,
- Bon démarrage de la lactation,
- Bons résultats de lactation (taux protéique élevé),
- Souplesse dans la gestion du quota.

Inconvénients :

- Faible production de fromages d'été et d'automne (fromages plus particulièrement appréciés des consommateurs),
- Risque d'une moindre qualité de l'herbe pendant la pointe de lactation (septembre – octobre). Prévoir des fourrages d'appoint, souvent onéreux,
- Coût alimentaire élevé sur la lactation complète.

Vêlage de fin d'automne et d'hiver (octobre – février)

Avantages des vêlages de fin d'automne et d'hiver :

- Courbe de lactation adaptée au système fourrager - herbager (2^e pic de lactation à la mise à l'herbe),
- Quantité de lait produit élevée (le «top»),
- Tarissement en octobre – novembre, quand les conditions de pâturage sont aléatoires,

- Vaches en fin de lactation (moins exigeantes en attention) pendant l'été.

Inconvénients :

- Laits plus pauvres qui engendrent des fromages d'hiver de faible qualité,
- Coût alimentaire de production du lait élevé,
- Fréquents problèmes de reproduction (détection des chaleurs difficile),
- Problèmes métaboliques plus fréquents (acidose – fièvre de lait – acétonémie),
- «Effet année» (lié à la qualité des fourrages) très important sur le taux protéique.

Vêlage de printemps et de début d'été (mars – juin)

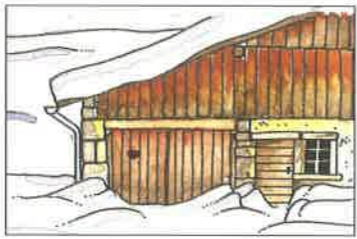
Avantages des vêlages de printemps et de début d'été :

- Laits riches et équilibrés en début de lactation qui engendrent des fromages «à pâte jaune» appréciés des consommateurs,
- Coût de production du lait faible sur le premier plateau et la plaine (pâturage de qualité en début de lactation),
- Reproduction facile,
- Taux protéique élevé en début d'automne,
- Peu de problèmes métaboliques.

Inconvénients :

- Quantité de lait produit plus faible que pour les autres périodes de vêlage,
- Taux protéique faible en été (surtout en cas de pâturages insuffisants pour des vêlages en mars – avril),
- Pointe de travail aux champs quand le troupeau nécessite beaucoup de surveillance.

DU LAIT AU PÂTURAGE : CONVERSATION AVEC UN PRODUCTEUR

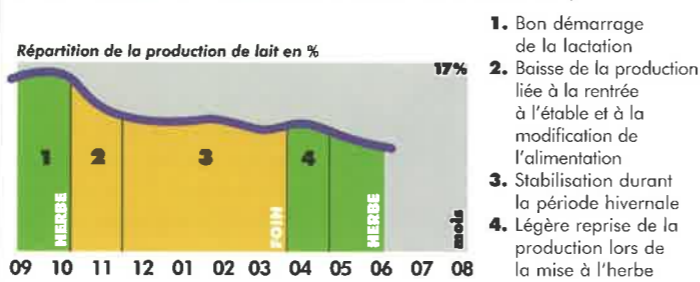


J.P. ROUMET,
Réseau des Fermes de Référence
du Doubs.

Depuis plusieurs années, les divers organismes d'élevage, de transformation de la production laitière et leurs institutions – dont le GIGC – recherchent les clés d'une meilleure répartition des livraisons afin de régulariser les flux, mieux répondre aux besoins du marché et mieux gérer les charges de travail. La résolution du problème ne peut se limiter à une modification du prix du lait en faveur des volumes produits en été, d'autant que le besoin de lait d'hiver demeure. L'approche doit être globale et pluridisciplinaire car toutes les filières de l'élevage sont concernées, de la production à la transformation laitière en passant par les secteurs de l'insémination et de la commercialisation des animaux. Si l'accompagnement de cette politique auprès des producteurs paraît incontournable, la communication pour un travail de sensibilisation et de prise de conscience est également essentielle. L'article ci-dessous s'inscrit dans cette démarche.

Source : GUIDE DU PRODUCTEUR
DE LAIT A COMTÉ – C.T.C.

Courbe de lactation dans la cas d'un vêlage en septembre (650 m d'altitude)



Entré dans le Réseau de Fermes de Références du Doubs depuis 1997 sur le thème de la «saisonnalité de la production laitière», M. Léon Drouhard est producteur de lait à Comté. Sa structure est représentative des exploitations «du Premier Plateau» du Doubs avec une majorité de surface en herbe et quelques hectares de céréales auto consommées. Son système s'est adapté à la demande de la filière en positionnant la production laitière principalement au pâturage.

L'exploitation de M. Drouhard, située à Etray, produit 186 000 litres de lait à COMTÉ sur une surface de 55 ha dont 50 ha en herbe. Installé depuis 1970 à la suite de son père, M. Drouhard a amélioré la structure de l'exploitation au milieu des années 80 (mise en place du pipe-line, stabulation pour les génisses, changement de la chaîne de récolte). «Les raisons ? nous étions seuls avec mon épouse, les enfants en bas âge, le travail devenait pénible». A cette époque, l'exploitation disposait d'un droit à produire de 150 000 litres de lait. L'acquisition de référence grâce au plan de développement s'est «bien passée. J'ai traité progressivement sur 5 ans».

Aujourd'hui, on compte 30 vaches laitières de race montbéliarde mises en étable entravée l'hiver. La récolte du fourrage est

réalisée en vrac avec séchage en grange. Le parcellaire est groupé (près des trois-quarts de la surface est dans un rayon de 1 Km autour de l'exploitation). En revanche, les sols sont superficiels et sensibles à la sécheresse estivale. La production laitière est réalisée principalement au pâturage (55% de la production des mois de mai à octobre). Le lait est livré à la coopérative d'Epenoy et destiné à la fabrication de COMTÉ.

Un système qui s'est adapté... et qui continuera à le faire si besoin est.

«Au début, je produisais principalement en hiver comme mon père, car à l'époque, le fromager avait une période creuse à cette saison de travail ; alors on s'est adapté». Mais divers évènements sont venus «bousculer» cette façon de produire avec un élément déterminant, l'adaptation à la demande de la filière COMTÉ. «Il y a d'abord eu le marché de la génisse à l'exportation, avec des prix de printemps supérieurs à ceux d'automne. Je me suis mis à en faire un peu, en en gardant parfois quelques-unes, ce qui a décalé progressivement le troupeau. J'ai gardé les vaches qui vêlaient au printemps. Mais ce qui a été décisif, c'est la décision au niveau de la coopérative de mieux payer le lait d'été. Cela permet de mieux répartir l'utilisation du matériel et puis les fromages se vendent bien». A la question sur la maîtrise de la détection des chaleurs, M. Drouhard répond : «Les génisses sont inséminées de 18 mois à 2 ans. J'ai la chance que les pâtures des vaches et des génisses soient proches les unes des autres. Cela facilite la surveillance. Quand les laitières sont à l'étable, je les détache tous les jours».

Satisfait de son système, M. Drouhard dresse un bilan objectif et pense déjà à l'avenir. «En dehors du lait, les veaux de printemps se vendent bien. C'est parfois plus difficile pour les femelles que j'éleve, car à cette saison on a

moins de temps pour s'en occuper. Produire au pâturage, c'est moins facile qu'en hiver ; on est plus tributaire du temps, mais c'est plus économique. Ce qui prime au-dessus de tout, c'est tenir compte du marché et s'adapter».

Une exploitation individuelle et un exploitant résolument altruiste.

M. et Mme Drouhard travaillent sur l'exploitation et assurent la grande majorité des travaux, tantôt ensemble (traite), tantôt seul (comptabilité, travail des champs). Malgré le poids que représente la conduite de l'exploitation en individuel, l'exploitant considère qu'il est important de maintenir des relations à l'extérieur ; ainsi quand il évoque la CUMA d'Etray : «Avec la CUMA, le matériel est plus performant, plus fiable, c'est aussi un moyen de garder un lien entre les agriculteurs du village ; ça améliore les relations».

Ses responsabilités auprès du Service de Remplacement illustrent également sa préoccupation permanente de s'ouvrir et partager avec son entourage : «Le Service, c'est davantage de temps libre pour les agriculteurs. C'est aussi pour le côté collectif : si les gens assurent des responsabilités, s'occupent mieux de leur santé, c'est aussi grâce au Service. Le Service est efficace dans la discrétion, ce sont des gens de base qui le gèrent bénévolement».

Quand M. Drouhard parle de la filière COMTÉ, c'est avant tout d'une œuvre collective contribuant à pérenniser les exploitations : «La filière COMTÉ ? Je pense que c'est un atout pour nous. C'est une des productions qui nous permettra de maintenir une agriculture dynamique. Que nous diront les mesures prises à Berlin et les futures mesures nationales (Loi d'Orientation Agricole, NDLR) ?

Etant donnée les contraintes de notre région, pour nous, la carte COMTÉ peut faire la différence».





par Aurélia CHIMIER

Pour sa première participation, l'Interprofession du Comté aura placé la 73^{ème} Foire Comtoise sous le signe de la reconquête du public franc-comtois, s'efforçant de varier l'intérêt de ses messages, tant sur le plan des thématiques proposées à ses visiteurs que des intervenants. Neuf jours durant, jeunes agriculteurs, anciens professionnels de la filière et salariés CIGC se sont relayés, tous unis par une même volonté de promotion et de revalorisation de leur produit au sein même de sa zone d'appellation. Découverte aromatique, éveil des sens, sensibilisation à la diversité du produit par le biais d'une dégustation de quatre Comtés différents, telles étaient les grandes lignes de notre action. Accompagnée d'une communication basée sur les terroirs et l'expérience de chacun, elle a séduit bon nombre de franc-comtois, fiers de la présence de «leur» fromage auquel ils s'identifient d'une certaine façon ; mais aussi étonnés par l'approche sensorielle et la diversité qui s'offrait à eux.



AVANT LES FOINS, LA FOIRE !

Laurent Liard, Président de la fromagerie de Doubs :

«Merci au CIGC d'avoir invité les producteurs de Comté à présenter leur produit. La collaboration entre les producteurs et les personnes passionnées permettrait à terme d'avoir une vision élargie de la filière. Concernant le consommateur, attention à la dérive qui consiste à considérer la qualité des fromages uniquement en fonction de la durée d'affinage!»

Damien Pobelle, Président de la fromagerie de Loray :

«Le stand du CIGC m'a permis de découvrir à quel point les consommateurs de Comté sont de véritables amateurs de Comté. Ce sont aussi de véritables connaisseurs, ils recherchent un goût, un type de pâte.»

David Moyse, producteur à Montlebon sur Seigne :

«Une expérience bien éprouvante, mais très enrichissante. Quelle bonne idée d'avoir fait appel à des producteurs de lait pour défendre et promouvoir la filière Comté. Le support «mallette des saveurs de Comté» était très intéressant !»

Alain Rousset, Président de la fromagerie d'Arsure Arsurette et David Pellier, producteur :

«Une bonne idée à renouveler, mais que de travail à faire encore pour apprendre aux consommateurs ce qu'est un produit noble tel que le Comté et leur dire qu'il y a plusieurs Comtés. Mais une expérience à renouveler et à laquelle nous serons partants.»

Ferjeux Monnin, producteur à Remonat :

«Après plusieurs participations à ce type de manifestations (Foire de Langon, Paris à la Montagne, Opération sourire), je suis de plus en plus convaincu que c'est par ce type de manifestations – rencontres entre consommateurs et producteurs – que nous pouvons étendre l'image de notre produit. Au plaisir d'une autre foire»

Jean Faivre-Pierret, producteur à Villers-le-Lac :

«Une initiative originale et particulièrement enrichissante. Les gens

attendent qu'on leur parle. Ils ne connaissent pas la réalité du métier de jeune agriculteur ; ce type d'échanges permet de faire évoluer les mentalités.»

Jean-Louis Barthod, vice Président de la coopérative de Frasne :

«Expérience fatigante, qui nécessite une grande disponibilité. Tenir un stand, ce n'est pas seulement parler du Comté, c'est savoir écouter. Chaque visiteur a eu une expérience particulière avec le Comté. Les gens sont très réceptifs. Il est nécessaire que les producteurs de lait aient conscience de l'attente des consommateurs. Il est primordial de ne pas les décevoir en gardant des pratiques proches du terroir.»

Jean-François Marmier, producteur à Bouverans :

«Le contact avec les franc-comtois s'est révélé très positif. Même si les «gens du cru» prétendaient connaître le Comté, après une première approche, ils se prêtaient volontiers à un réel échange, et repartaient en général avec de nouvelles informations.»

Claire Perrot, intervenante extérieure :

«En interne, excellent contact et très bonne complémentarité des personnes présentes sur le stand. Intérêt certain du public par rapport au contenu «diversité des Comtés» ; avec un peu de recul, une grande réussite, tant au niveau de l'animation que du public. Merci pour cette expérience !»

Toute notre gratitude à cette équipe dynamique, motivée et à son attachement à célébrer en harmonie un rapprochement professionnels de la filière / consommateurs avec autant de passion que d'abnégation.

Considérant le succès de l'opération et l'enthousiasme suscité chez les producteurs impliqués, la démarche sera renouvelée dans l'avenir, en espérant que ces témoignages fassent des émules !



Supplément
Informatif

NOUVELLES DU COMTÉ

été 1999

LA LETTRE D'INFORMATION DU COMITE INTERPROFESSIONNEL DU COMTE

numéro 27
ISSN 1283-677X

LES INNOVATIONS TECHNOLOGIQUES

Par définition, les textes réglementaires relatifs à une A.O.C. sont muets vis-à-vis de pratiques inconnues au moment de leur rédaction. Chaque Appellation d'Origine est confrontée régulièrement à des innovations technologiques vis-à-vis desquelles elle doit se prononcer.

L'INAO, conscient de ce problème, a créé au niveau national une commission «Innovation technologique», présidée d'ailleurs par un franc-comtois, en la personne de Monsieur Emmanuel CHAMPON. Son objectif est, notamment, de définir un cadre réglementaire précis qui permette d'aborder avec des bases juridiques clairement établies la méthode de prise en compte de ces innovations. C'est un dossier important car il peut concerner des produits nouveaux tels que les OGM, la Somatotropine etc...

Plus immédiatement, le C.I.G.C., en vertu de la convention qui le lie à l'INAO, est habilité à prendre position vis-à-vis de telle ou telle nouvelle technique. C'est ainsi qu'il a pu récemment :

- Interdire les cuves fermées
- Interdire les robots de traite.

LE MASSIF JURASSIEN ACCUEILLE LE CONGRÈS DU CNJA

A LAMOURA, au cœur du Haut-Jura, c'est-à-dire en pleine zone A.O.C. du BLEU du Haut-Jura et du COMTÉ, le Congrès du CNJA s'est tenu les 22-23-24 juin 1999. Les 800 congressistes ont pu apprécier l'attachement des jeunes agriculteurs jurassiens à leur terroir d'origine et leur fierté d'être des producteurs d'A.O.C.

LE COMTÉ PRESENT AUX U.S.A.

Le COMTÉ tient stand successivement sur 2 foires professionnelles américaines :

- l'IDDBA de NEW ORLEANS du 6 au 8 juin
- la Fancy Food Show de NEW YORK du 11 au 14 juillet

Cette présence permet aux importateurs et distributeurs américains de garder un contact fréquent avec le COMTÉ.