

N.D.C. : pouvez-vous, dans un premier temps, définir ce qu'est une fruitière ?

Gilles GRANDPIERRE : de tout temps, la fruitière a d'abord été un projet collectif. Il a d'abord fallu s'unir, par nécessité, devant les rigueurs climatiques du Massif Jurassien. Aujourd'hui, la fruitière permet aux producteurs qui travaillent ensemble d'obtenir une meilleure valorisation de leur lait. C'est d'ailleurs pourquoi, à mon avis, la fruitière ne peut être que de nature coopérative.



Une autre notion caractéristique de la fruitière, c'est ce que nous appelons "la gérance", c'est-à-dire un ensemble de producteurs élus qui dirigent ; dans une fruitière, il n'y a pas de staff administratif, car il est essentiel que ce soient les producteurs qui gèrent eux-mêmes la fromagerie. Le critère "taille", certes important, joue surtout parce qu'à partir d'un certain litrage, il y a nécessité d'un gestionnaire autre que les producteurs eux-mêmes. La force de la fruitière, c'est donc les hommes qui la constituent. C'est aussi sa faiblesse, il suffit que ceux-ci ne s'entendent plus pour qu'elle n'existe plus.

N.D.C. : est-ce que la fruitière vous paraît un outil adapté aux contraintes actuelles ?

Gilles GRANDPIERRE : c'est une bonne question. Les réglementations qui sont définies à Paris sont adaptées aux grandes entreprises et leur application à nos structures artisanales pose

FRUITIÈRES : LES CONDITIONS DE LEUR AVENIR

souvent problème. Les vingt années écoulées démontrent néanmoins notre capacité d'adaptation. La comptabilité en est un bon exemple. Les règles comptables de nos fruitières étaient parfaitement fonctionnelles et compréhensibles. La mise en place du nouveau plan comptable, à partir de 1984, a été un bouleversement. Aujourd'hui encore, une comptabilité tenue selon les normes officielles est peu compréhensible par les producteurs. Nous devons la leur traduire dans des documents d'interprétation. Pour l'hygiène, la prise en compte des règles communautaires a nécessité que la filière se batte

La fruitière fromagère en Franche-Comté :

- 15-16 producteurs de lait
- 2,6 millions de litres de lait
- 75 % ramassage ; 25 % coulée
- 2 à 4 salariés (fromager, épouse, aide)
- 8 à 9 millions de CA
- Productions AOC-Labels au lait cru exclusivement
- 50 % du sérum destiné aux porcheries locales

(caractéristiques moyennes en 1998)

pour obtenir des adaptations nécessaires : maintien du bois, du cuivre, des toiles de lin etc.. Nous avons même dû faire preuve d'ingéniosité en faisant accepter "le décalage dans le temps" comme adaptation reconnue au principe de la marche en avant.

Le bilan des mises aux normes d'hygiène est en définitive très satisfaisant.

N.D.C. : et pour l'avenir ?

Gilles GRANDPIERRE : ce que nous avons à gérer, c'est le hiatus entre le discours de ceux qui nous gouvernent et l'application des règles par l'administration.

Le politique dit que ce sont nos fruitières qui ont raison. En même temps, l'application des normes imposées par l'administration nous fait dépenser une énergie folle. Nous avons 3 fruitières en train de fermer du fait des exigences des administrations. Plus précisément, c'est la question d'une interprétation très formaliste des textes qui pose problème, alors que dans la plupart des cas une adaptation par les services de l'État est possible.

N.D.C. : vous êtes pessimiste ?

Gilles GRANDPIERRE : rien n'est joué.

D'un côté, nous avons des règles qui nous viennent de Paris, adaptées aux grandes structures et définies par elles. Nous devons nous donner encore plus les moyens de peser sur ces règles.

D'un autre côté, nous savons que nous répondons, au travers de produits comme le Comté, aux attentes du consommateur. Je signale d'ailleurs que grâce à la fruitière, il achète non

seulement "du terroir", "de la naturalité", mais aussi "la primauté du collectif", qui ne détruit pas l'individu.

N.D.C. : comment pensez-vous agir ?

Gilles GRANDPIERRE : le savoir faire de nos produits à forte identité locale ne suffit plus. Maintenant il faut du "FAIRE SAVOIR".

Rapidement, nous devons développer la fruitière comme lieu d'attraction. Nous devons bien sûr au préalable ravalier les façades, améliorer la signalétique, améliorer l'accueil de nos magasins de vente, aménager quand c'est possible des galeries de visite, développer l'information etc... Une communication sera alors possible sur ce patrimoine, le public y découvrira d'où vient le lait, comment il est transformé.

Une fruitière cela peut être un pôle de développement local, un lieu de vie et d'échange.

J'insiste sur une autre caractéristique de la fruitière : c'est la traçabilité qu'elle assure. En achetant du Comté, le consommateur peut savoir d'où il vient, de quels producteurs, et il pourra même avoir le nom des vaches !

La fruitière est donc le lieu physique du cru. Son nom est celui d'un village. Si donc le savoir faire des affineurs nous est très précieux, et incontournable, je pense que le consommateur recherche d'autant plus volontiers à acheter le Comté qu'il le saura attaché à tel ou tel cru, à tel village.

N.D.C. : n'y a-t-il pas un risque de créer des compétitions entre fruitières et affineurs, ou entre fruitières elles-mêmes ?

Gilles GRANDPIERRE : je ne crois pas.

Ce qu'il y a de vraiment original en Comté, notamment par rapport aux vins AOC, c'est que le terroir n'est pas majoritaire. Il cohabite avec le savoir faire du fromager et de l'affineur. Et d'une fruitière à l'autre, l'expression du terroir dépend aussi du savoir faire des producteurs de lait, selon la manière dont ils respectent leurs sols, leur diversité floristique, etc... Renforcer la marque de l'affineur avec un nom géographique me paraît donner plus de crédibilité au Comté, témoigner de cette traçabilité que j'évoquais tout de suite.

N.D.C. : votre conclusion ?

Gilles GRANDPIERRE : dans nos villages, tout peut avoir disparu : commerces, poste, école etc... Et la fruitière peut être encore là ! Alors que ces fermetures sont issues souvent de décisions prises ailleurs, le maintien de la fruitière est l'expression des hommes du terroir, de leur volonté de gérer eux-mêmes leur avenir.

Il n'y a donc pas de fatalité pour que cela s'arrête, mais en même temps, on l'a vu, les obstacles extérieurs, les contraintes venues d'ailleurs, sont nombreux. Pourtant, je voudrais insister sur un facteur interne qui me paraît impératif à prendre en compte. C'est celui du nombre d'exploitants.

L'agrandissement des structures réduirait ce nombre et fragiliserait les fruitières de l'intérieur. Il y a là un sérieux élément de réflexion !



Gilles GRANDPIERRE,
délégué FRCL



Deux séries de fabrications expérimentales ont été réalisées à l'INRA-SRTAL de Poligny, à partir de deux laits d'origines différentes. Après microfiltration, chacun des laits a été réensemencé avec des proportions variables de rétentat, de façon à obtenir des niveaux de flore s'échelonnant entre 4600 et 95700 ufc/ml, et entre 17800 et 258000 ufc/ml respectivement pour les deux séries. Ce protocole a permis de faire varier le niveau de la flore totale en gardant une proportionnalité quasi constante entre les différents groupes de micro-organismes composant cette microflore, exception faite des entérocoques, des bactéries propioniques (PAB) et des lactobacilles homofermentaires thermophiles des laits les moins chargés en micro-organismes de la première série.

La lecture des résultats fait apparaître dans chacune des deux séries une composition physico-chimique et des niveaux de population en levains thermophiles identiques dans les fromages à 20h. Le même process appliqué à des laits plus ou moins riches en micro-organismes n'avait pas d'incidence technologique sur le fromage. La variation des niveaux de flore initiale

avait toutefois des conséquences sur les niveaux en lactobacilles hétérofermentaires facultatifs (LHF) et en entérocoques mesurés à 20h (jusqu'à un facteur 10 de différence) ainsi que sur le niveau d'entérocoques à 3 semaines. On observait également des différences de niveau en PAB en cave chaude dans l'une des deux séries. Globalement, l'évolution des différents groupes de micro-organismes, lactobacilles et streptocoques thermophiles, entérocoques, LHF et PAB était similaire quel que soit le niveau de flore initiale et conforme aux évolutions de populations déjà observées en Comté. Le niveau de flore initiale n'avait pas d'incidence sur la protéolyse globale déterminée par la mesure des groupements -NH₂. Par contre, des différences significatives sont apparues en fin d'affinage entre les deux origines de lait. Ces variations pouvaient s'expliquer en partie par une différence qualitative en termes d'espèces et de souches des laits mis en œuvre. La fermentation propionique était corrélée positivement au niveau de flore initiale, de même que la consommation en lactate. Plus le niveau de flore initiale des laits augmentait et plus le taux de lactate mesuré en fin d'affinage était faible et à fortiori plus le

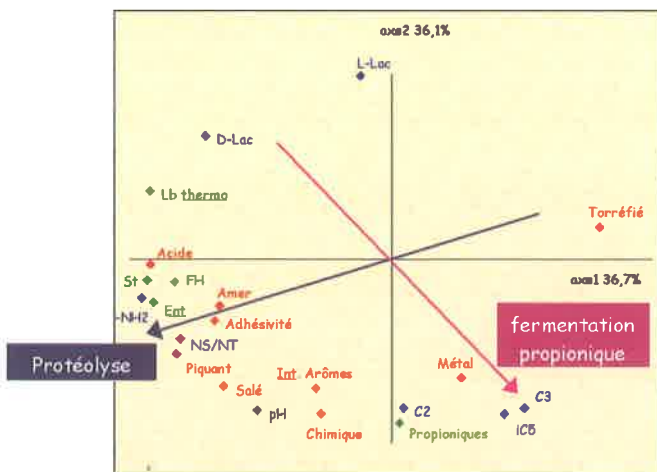
niveau d'acide propionique était élevé. Les analyses sensorielles réalisées après 5 mois d'affinage n'ont pas révélé d'incidence particulière sur la texture des fromages. En revanche, l'appauvrissement en germes avait tendance à réduire l'intensité globale de l'arôme et plus particulièrement l'arôme de type propionique. La perception du "salé" et du "piquant" était réduite.

En conclusion, cette étude montre que si le niveau de flore initiale des laits de fabrication n'a pas d'incidence significative sur la protéolyse, il agit sur la fermentation propionique et sur l'intensité globale de l'arôme. Néanmoins, les résultats différents de protéolyse entre les deux séries, les concentrations différentes en acide propionique (165 et 353 mg/100g de fromage) pour un même niveau de flore (17800 et 19900 ufc/ml) et, à contrario, des teneurs en acide propionique similaires (353 et 317 mg/100g) pour des niveaux de flore différents (19900 et 258000 ufc/ml), laissent à penser que la composition qualitative de la microflore reste un facteur important pour la qualité finale des fromages.

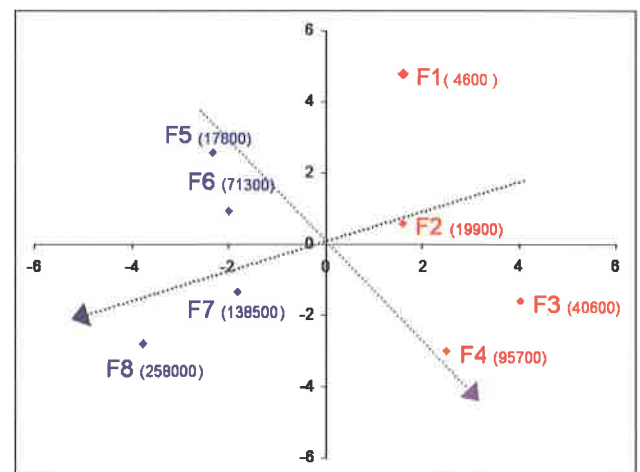
Y. BOUTON (CIGC)

Le niveau de flore initiale des laits a une influence sur la fermentation propionique. A l'intérieur de chacune des deux séries, la fermentation propionique augmente avec le niveau de flore. Par contre, la protéolyse est liée à l'origine des laits (nature de la flore...).

Analyse en composantes principales des caractéristiques des fromages en fin d'affinage



Distribution des variables dans le plan



Répartition des fromages dans le plan