

# NOUVELLES

LES **COMTÉ** DU

automne 2000 / N° 32

LA LETTRE D'INFORMATION DU COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DU COMTÉ

ISSN 1283-677 X

## Le COMTÉ soutien l'opération **FRANCHE-COMTÉ** *Autour du Monde*



**E**n décembre prochain, le «*Franche-Comté*», un superbe voilier de 15 mètres quittera le port de la Rochelle pour un tour du monde qui le ramènera à Marseille en juin 2001. A son bord, un équipage de jeunes franc-comtois à qui l'océan fera oublier, le temps d'une étape, les blessures du destin.

Ils sont handicapés, malades en phase de rémission ou simplement de jeunes gens en quête de réinsertion.

Dans ce tour du monde, l'équipage initial ne parcourra qu'une portion. Au Cap Vert, après 3 semaines de mer, d'autres équipiers franc-comtois les auront précédés, prêts à prendre le relais, prêts à se lancer, eux aussi, dans cette aventure qui les conduira en Martinique. Là-bas, une autre équipe embarquera pour Panama ... et ainsi de suite, sur 10 étapes, jusqu'au retour à Marseille.

Ils sont au total une soixantaine de jeunes qui se relaieront ainsi pendant 9 mois pour une course initiative par relais.

Encadrés par une équipe expérimentée –dans la navigation comme dans l'encadrement spécialisé– ils découvriront ensemble l'océan, l'immensité, la rudesse des éléments. Ils découvriront l'Autre avec ses difficultés propres. Ils apprendront le collectif, le partage. Et la découverte la plus précieuse est certainement celle qu'ils feront d'eux-mêmes, dans cet univers si peu familier, confrontés à chaque instant au défi physique et psychologique.

Au niveau régional, une liaison sera établie entre les équipages du «*Franche-Comté*» et des classes de collèges. Les observations du milieu marin et les expériences réalisées à bord pourront ainsi être suivies, en liaison satellite, par les classes franc-comtoises.

Un compte-rendu régulier de cette aventure vous sera donné dans les NDC. Si le Comté a choisi d'intégrer le projet "Horizons" dans sa politique partenariale 2000, c'est parce qu'il est apparu généreux, innovant et qu'il était né dans notre région. Le Comté, c'est une communauté d'hommes, anciens, actuels et futurs, qui sont tous solidaires autour d'un produit et d'un territoire. Cette nouvelle association concrétise bien la dimension humaine, l'identité régionale et la solidarité des acteurs, chères à notre filière.

L'idée d'aider une jeune association franc-comtoise à développer cette ambition d'intégrer, par l'action collective et le contact avec la nature, un public défavorisé, a séduit les professionnels de la filière.

Au delà du défi sportif, il s'agit de nous impliquer dans un projet porteur de valeurs identiques à celles du Comté, et qui seront portées avec force et courage tout au long de cette aventure humaine.

Tout comme notre filière, cette expédition régionale autour du monde véhiculera la primauté du collectif sur l'individualisme.

Aurélià CHIMIER

*Alors bon vent à tous !*

# INCIDENCE DES ÉQUILIBRES AZOTÉS DU LAIT SUR LE RENDEMENT FROMAGER 1999 – 2000

Présentation résumée de l'Etude du Comité Technique du Comté (CTC), par A. Bérodiér

De nombreuses filières fromagères sont confrontées à une double réalité : des laits à fort taux protéique et des taux d'urée élevés. Et, depuis quelques années, les fabricants s'interrogent :

- quand les taux protéiques du lait sont élevés, le rendement suit-il à proportion ?
- un taux d'urée du lait élevé induit-il, en dehors des problèmes de fabrication déjà connus, un moins bon rendement ?

Compte-tenu de l'importance de telles questions, le CIGC a décidé de prendre en charge une étude financée par le Conseil Régional de Franche-Comté. Qu'il en soit ici remercié. L'étude a été menée par le CTC, avec l'appui scientifique de l'INRA, de l'ENILBIO de Poligny et du Syndicat de Contrôle Laitier du Jura.

L'étude de l'incidence des équilibres azotés du lait sur le rendement fromager a mis en œuvre 50 laits de troupeau, très diversifiés en taux protéique et taux d'urée. Ce plan d'étude a impliqué de grosses difficultés d'échantillonnage du fait d'une grande dépendance des 2 facteurs précités aux conditions d'alimentation des vaches laitières. Au niveau du procédé de fabrication, un soin particulier a été porté à la

préparation des laits et du décaillage ; en effet, il est indispensable d'éviter tout effet indirect de la composition du lait : ainsi la standardisation en matière grasse et en pH du lait a permis d'obtenir des conditions de coagulation comparables d'une fabrication à l'autre, et le décaillage à fermeté constante mesurée au Formagraph a régularisé les conditions d'évolution du caillé en cuve.

Ainsi, malgré une grande diversité des laits mis en œuvre, les mini fromages de type Comté obtenus présentent une très faible variabilité de composition chimique. Les caractéristiques des mini fromages fabriqués sont pratiquement indépendantes de la composition du lait mis en œuvre et constituent en conséquence une base très sérieuse de l'étude du rendement fromager.

Cette étude met en évidence trois points indiscutables :

- 1-Le rendement fromager est lié de manière linéaire et proportionnel à la teneur en matières azotées protéiques du lait dans la fourchette étudiée de 29 à 37 g/l.
- 2-La teneur en urée du lait n'interfère pas sur le rendement fromager quel que soit le niveau de taux protéique.

3-Aucun effet saisonnier ne vient perturber le lien taux protéique-rendement fromager.

Ainsi, l'hypothèse initiale qui laissait envisager un rendement moins que proportionnel pour les taux protéiques ou d'urée élevés n'a pas été vérifiée dans les conditions rigoureuses de cette étude. Il est possible que les observations faites dans les fromageries soient influencées par les niveaux de pertes constatées dans les sérums. En effet, nous avons pu montrer que, si les pertes en matières grasses ne subissent pas l'incidence de la composition du lait en taux protéique et en urée, celles en matières protéiques sont très nettement influencées.

Plus le lait est riche en azote, plus il contient de matières azotées solubles qui s'évacuent dans le sérum.

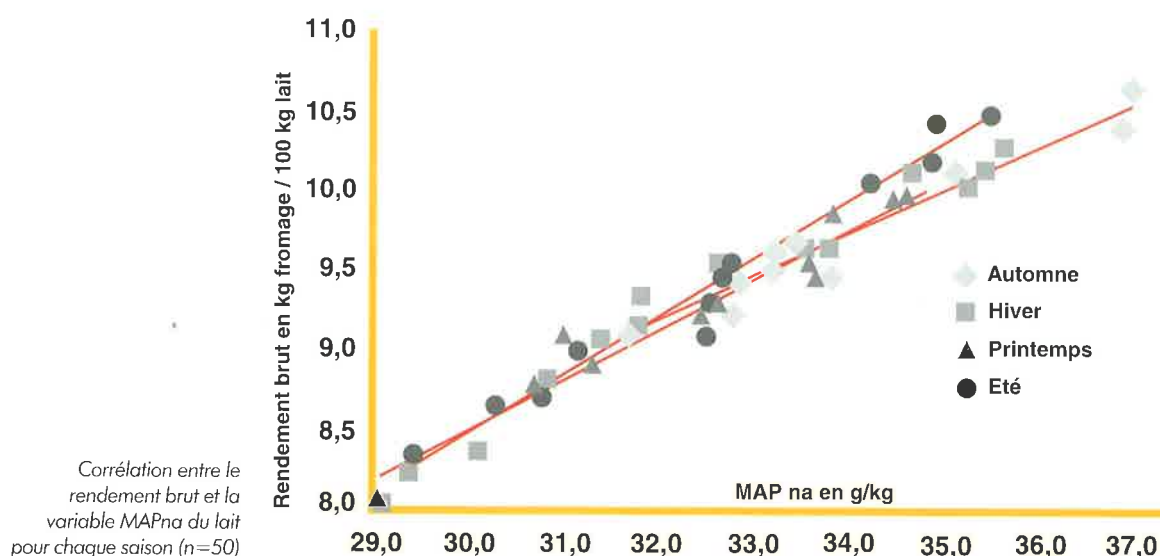
Les fabricants en tireront enseignement. L'ambition de la Filière Comté et du Syndicat de Contrôle Laitier est d'aller plus loin encore. Grâce à l'enregistrement des modes d'élevage dans les 50 exploitations dont le lait a participé à l'étude, l'ambition est d'établir les relations équilibres azotés du lait – pratiques d'exploitation, afin d'enrichir la connaissance des organismes de développement et des éleveurs.

Prévision du rendement fromager brut à partir de chaque fraction azotée (n = 50)

Les corrélations obtenues avec chaque fraction azotée sont très bonnes.

Fraction azotée	Unité	Equation de la régression	r	Précision d'estimation
MAT	g/l	0.284 NT – 0.615	0.971	0.29 %
MAPk	g/l	0.298 MAPk – 0.532	0.973	0.28 %
MAPna	g/Kg	0.300 MAPna + 0.491	0.975	0.27 %
CAS	g/l	2.412 CAS – 1.014	0.960	0.34 %
MAC	g/l	2.539 MAC – 0.875	0.949	0.38 %

C'est la méthode au Noir Amido (MAPna) qui permet la meilleure prévision du rendement brut (précision d'estimation de 0.27 % à p = 0.95), meilleure qu'avec la mise en œuvre de la méthode Kjeldhal (MAT et MAPk).



Il faut remarquer de plus, que la saison n'interfère pas sur le lien rendement/matières azotées ; les points des 4 saisons ne se distinguent pas et les corrélations calculées pour chaque saison restent dans l'intervalle de précision global.



# Apprendre le Comté'

**L**e Comté est un patrimoine en ce qu'il a une histoire, parle d'un terroir caractéristique à la flore particulièrement riche, parle des savoir-faire et rigoureuses précautions artisanales qui accompagnent sa réalisation... Déguster un Comté, c'est aller à la découverte des arômes et saveurs d'une région... C'est «voyager» !

Aujourd'hui, le Comté est enseigné !

A l'école du Comté règne l'enthousiasme de ceux qui le découvrent parce qu'il répond aux attentes de tous en matière de respect de l'environnement, d'encrage au terroir, de sens de la solidarité entre les hommes, de ce lien si profond qui unit le sol, les bêtes et les hommes : fleurs des riches prairies du Massif jurassien, vaches montbéliardes, agriculteurs et fromagers, affineurs et distributeurs.

Les jeunes des écoles sont de ceux qui ont soif de découvertes. Après quelques expériences ponctuelles réussies, le CIGC a décidé de s'adresser plus systématiquement aux jeunes en s'appuyant sur un «binôme pédagogique» : Claire PERROT et Didier SINTOT qui, à la demande des enseignants interviennent dans les classes mêmes, auprès des enfants des écoles primaires, mais aussi auprès d'étudiants étrangers en visite dans notre région.

Le Salon du goûter, qui s'est tenu du 26 au 29 mai dernier à Valence dans la Drôme, a permis à ces ambassadeurs du Comté d'organiser une dégustation explicative de 4 Comtés différents, complétée par la présentation de flacons des senteurs de la flore des prairies naturelles de l'AOC Comté. Un beau succès avec 1000 visiteurs qui ont participé effectivement, sur le stand, à la dégustation comparative des 4 Comtés.

Du 12 au 15 juillet 2000, la même équipe a organisé un atelier intitulé «Un tour au pays du Comté» dans le cadre du «Festival pour l'enfant» organisé à Moirans en Montagne dans le Jura. Environ 300 enfants et une centaine d'adultes, parmi lesquels de nombreux touristes, ont successivement été initiés grâce à la projection du film «Comté, le goût du vrai», sensibilisés par les jeux de reconnaissance d'odeurs extraites du coffret des senteurs du Comté, et ont participé à une dégustation comparée de 3 Comtés permettant l'évocation de la diversité du produit et les précautions artisanales prises pour son élaboration.

Ce travail de découverte et d'initiation doit être considéré comme un investissement, coûteux mais nécessaire, et qui mérite d'être encore développé. Les enfants accueillent volontiers les «voyages» qui leur sont proposés au pays du Comté, découvrent avec plaisir leurs propres capacités de reconnaissance des saveurs et des arômes, et décrivent avec gourmandise les différents Comtés qu'ils dégustent. Ils apportent un beau démenti au pessimisme sur la perte du goût du vrai et nous laissent espérer un monde encore riche de sa diversité. Encore faut-il aller vers eux !







## Tous à vos souris !

Le site de la filière Comté est en ligne depuis le mois de juillet 2000.

Que va-t-il changer ou apporter au Comté ? Il est difficile de répondre sur le long terme. Il faut considérer cet outil comme une extension de la puissance de communication de la filière Comté, et non comme une fin en soi. Il révélera ses possibilités au fur et à mesure que nous l'explorerons ensemble. L'essentiel pour notre filière est de développer notre propre culture Internet et d'en tirer profit en imaginant les solutions multimédia répondant à nos besoins spécifiques.

Le Comté s'adapte... ce site est une preuve supplémentaire, s'il en fallait, que la filière Comté évolue dans un contexte résolument moderne, où innovation et tradition sont intimement liées.

### 1/ Internet, un vecteur qui s'ajoute aux autres, sans les remettre en cause

La communication publicitaire de masse restera l'élément essentiel de la communication, pour entretenir l'indispensable notoriété du Comté. Mais le site ouvre désormais les portes d'une relation personnalisée, ciblée et privilégiée avec le consommateur et notre environnement.

Aujourd'hui, chaque individu peut, quand il le veut et où qu'il se trouve, disposer d'une information complète, organisée, actualisée et sélectionnée en fonction de ses centres d'intérêt.

Nous avons voulu ce site convivial, dynamique, reflet de la diversité de notre filière.

### 2/ Le site et vous ...

L'Internet, c'est aussi une occasion supplémentaire de rapprocher tous les acteurs de la filière.

**www.comte.com** est votre site. Généraliste, éclectique et informatif, il s'inscrit en parallèle de la démarche plus technique amorcée par le CTC - le réseau informatique interne -.

Par ces moyens, chacun pourra être plus en phase avec son environnement, plus à même de réagir, de s'exprimer, de participer dans des délais extrêmement courts.

La filière n'en sera que plus vive, plus réactive, plus forte.

## A vous de jouer ...

Ce site, comme tous les supports, est encore imparfait. Mais contrairement aux autres supports, statiques, il est destiné à être modifié en temps réel, enrichi, transformé... Il est vivant. N'hésitez donc pas à nous dire ce que vous en pensez, à mieux le faire vivre ...

**NB : adresse e-mail :  
cigc@comte.com**

Aurélia CHIMIER



<http://www.comte.com>