

# N O U V E L L E S

LES DU

## COMTÉ



hiver 2001 / N° 33

ISSN 1283-677 X

LA LETTRE D'INFORMATION DU COMITE INTERPROFESSIONNEL DU COMTE

POUR UNE VRAIE  
MESURE DE LA

# QUALITÉ

MICROBIENNE  
DES LAITS

C'est une constante du secteur fromager français que de regretter la diminution quantitative de la flore naturelle des laits. En quelques années seulement on est passé de "moins de 100.000 germes" à "moins de 10.000 germes".

Les dangers de cette évolution sont doubles :

- un risque de perte de spécificité et de goût,
- un milieu appauvri en germes nobles est bien plus propice au développement de la flore pathogène.

De nombreux fromagers regrettent donc le caractère réducteur de la loi GODEFROY. D'ailleurs, le CTC l'a montré récemment, ce qui compte dans un lait, c'est moins la quantité de germes que leur nature. Quelle que soit la technologie, un lait à moins de 10.000 germes, mais contaminé en flore psychrotrophe est une catastrophe pour le fromager. A contrario, un lait riche en L.H.F. a plus de chances de conduire à un caillé ferme et un fromage de qualité. C'est d'ailleurs pourquoi le CTC et les services techniques de certaines AOC utilisent déjà en fromagerie le test de lactofermentation qui leur permet de mieux apprécier la qualité microbologique du lait.

Mais, entre ce constat passif marqué de nostalgie et une politique plus déterminée qui consisterait à remplacer dans le paiement du lait, le dénombrement de germes par un test global, il y a la nécessité d'un investissement solide : celui d'une étude scientifique.

C'est ce que le CTC vient d'entreprendre, une vaste étude du test de lactofermentation, avec 3 étapes :

- une validation du test avec la mise au point d'un mode opératoire totalement fiable et maîtrisé,
- une étude de relation entre ce test et la qualité du Comté,
- et surtout une corrélation des résultats de ce test avec les pratiques en exploitation.

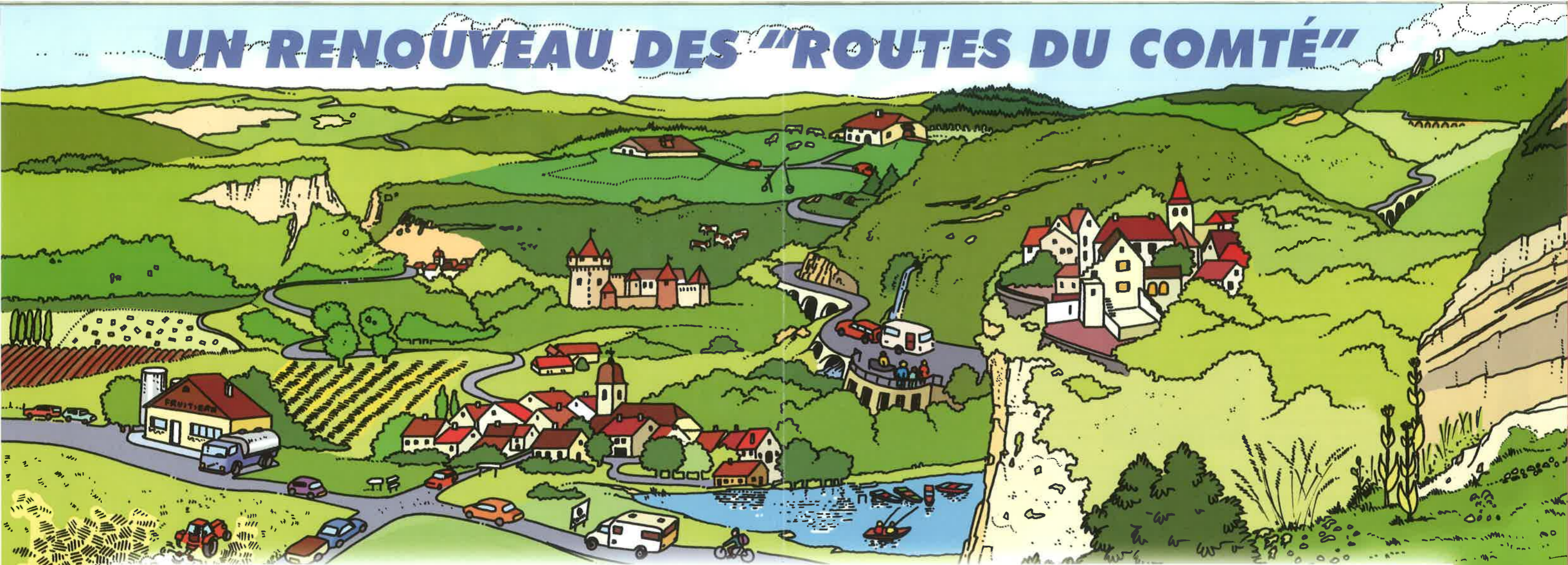
Les 2 premières sont bientôt achevées, et les résultats que le CTC publiera bientôt, sont conformes aux attentes : le test de la lactofermentation va gagner, en s'améliorant, en précision et en opérationnalité.

Il faut insister sur l'importance de la 3<sup>e</sup> étape : sous jacente est l'approche de ce qui constitue la spécificité de nos produits. Si le Comté a établi avec certitude que la flore naturelle du lait est l'expression de son terroir et fondatrice d'une partie de sa spécificité, quelles sont les sources de cette flore naturelle : le sol, le fourrage, l'étable, l'air, l'ambiance de la fromagerie, etc... ? Quelles sont les pratiques qui favorisent la présence de cette flore et quelles sont celles qui la combattent ?

Compte-tenu de l'importance de l'enjeu, une collaboration a été organisée, en liaison avec l'Institut de l'Elevage et l'INRA, entre le Comté, le GIS Alpes du Nord et le Pôle AOC Massif Central, pour étudier de manière complémentaire un dossier qui touche à la spécificité de nombreux fromages AOC.

Car bien entendu, c'est une question d'intérêt général qui concerne la spécificité de nombre de nos fromages AOC.

# UN RENOUVEAU DES "ROUTES DU COMTÉ"



La "ROUTE DU COMTÉ" a été au cours de ces dernières années un produit touristique modeste, comprenant un itinéraire fléché par des panneaux installés il y a plus d'une décennie. Un dépliant, édité chaque année par le CIGC, est distribué aux fromageries et aux offices de tourisme. C'est un document d'accueil, centré essentiellement sur l'incitation à la découverte des fromageries et caves d'affinage qui acceptent les contraintes de l'accueil touristique. Depuis quelques années, il est apparu de plus en plus nécessaire de donner un nouveau souffle à cet instrument touristique. Parce que le Comté est un patrimoine collectif, non seulement fromager, mais aussi historique, architectural, culturel, qui façonne les paysages et vit en symbiose avec les autres secteurs d'activité artisanale - dont le tourisme - il est paru naturel d'associer à l'étude de ce renouveau de

la "ROUTE DU COMTÉ", les collectivités locales et régionales, les responsables du tourisme, de l'artisanat, et de la culture.

## La "ROUTE DU COMTÉ" devient les "ROUTES DU COMTÉ".

Les premières réunions préparatoires ont permis de définir un double objectif :

- donner à l'offre touristique régionale un contenu riche, de qualité, expressif des valeurs artisanales et de respect de l'environnement propres au massif,
- permettre aux acteurs locaux de s'approprier ce projet collectif identifiant, et d'être ainsi acteurs du développement tant local que régional.

Une première conséquence a été l'abandon du tracé d'une route touristique qui écarterait tous les sites non situés sur cet itinéraire. La désignation "ROUTE" a été conservée,

et l'adoption du pluriel "ROUTES" annonce la volonté de ne pas écarter à priori des initiatives, des capacités d'accueil et de découvertes, des manifestations où qu'elles soient sur le massif, pourvu qu'elles tendent aux objectifs annoncés.

## Le "Terroir" est au cœur du projet.

Le projet se veut collectif, mais il ne peut pas prétendre couvrir l'ensemble des potentialités d'accueil et de découvertes régionales. Il est nécessaire de lui donner à priori des limites.

Compte-tenu de l'identité "AOC produit de terroir" du Comté, il est convenu de retenir dans un premier temps le champ des activités et caractéristiques liées au terroir, c'est-à-dire, outre la filière Comté avec son agriculture et son secteur artisanal de transformation et d'affinage, ce qui concerne les paysages, la géologie, la faune, la flore, les autres AOC ou productions de

qualité liées au terroir du Comté, les sites naturels.

## Du local au global : une identité commune mais riche de diversités.

Dans le champ même du terroir, existent déjà un grand nombre d'initiatives et de structures d'accueil (découvertes de la flore locale, actions des "Pays", maisons de la nature, fromageries à l'ancienne, visites à la ferme, fromageries et caves d'affinage organisées pour l'accueil touristique, etc...). Ce peuvent être également des projets en gestation (Route du Haut Jura, Musée de Nancray, fromagerie se dotant d'un mini musée etc...). Enfin le projet bénéficiera de l'action menée par les FDCL en faveur de la promotion des fromageries.

Les "ROUTES DU COMTÉ" chercheront à mettre en valeur toutes ces initiatives, de la plus modeste (accueil local) à la plus professionnelle (multilinguisme, équipement

interactif, etc...), sous réserve :

- a) qu'elles acceptent une identité commune,
- b) qu'elles se plient aux contraintes d'un accueil de qualité, d'une convivialité digne, d'une filière artisanale.

Un cahier des charges finalisera donc les caractéristiques de cet accueil.

## Une priorité : la qualité de l'accueil.

La priorité donnée à l'accueil du touriste et du citadin franc-comtois :

- dans la construction même du projet : seront consultés des professionnels du tourisme local déjà riches en expériences concrètes d'accueil,
- en organisant les documents d'accueil pour qu'ils assurent un maximum de services périphériques aux "ROUTES DU COMTÉ" (hébergement, restauration, autres découvertes, événements

particuliers, fêtes locales etc...),

- en prévoyant ensuite une animation aux "ROUTES DU COMTÉ" propre à favoriser le maintien du dynamisme initial, à enrichir éventuellement le concept, et dans certains cas, à exclure les sites à l'accueil défaillant, ne respectant pas le cahier des charges, etc...

## Un important effort promotionnel.

A terme, le projet devrait aboutir à un important investissement promotionnel qui allie une signalétique commune de présentation générale, une signalétique directionnelle de proximité, et bien sûr d'importants outils rédactionnels.

Que chaque acteur de la filière Comté et de son environnement n'hésite pas à participer à l'élaboration du projet collectif en signalant au C.I.G.C. les initiatives d'accueil propres à enrichir ces "ROUTES DU COMTÉ".



Après plusieurs mois de réunions de travail alliant C.I.G.C. et organismes de développement agricole, la démarche de "Qualification des élevages" commence à être mise en place dans les exploitations de la filière. Les agriculteurs de 18 coopératives ont, d'ores et déjà, été sensibilisés à ce projet au cours de réunions animées par le C.I.G.C. Ces rencontres sont l'objet de débats animés sur l'évolution des exigences de l'A.O.C. et sur les relations que celle-ci doit entretenir avec la grande distribution. Des craintes légitimes s'y expriment : comment concilier autonomie alimentaire, préservation des prairies naturelles et limitation des engrais ? Quand trouver le temps nécessaire aux efforts supplémentaires de traçabilité, etc... ? Les producteurs comprennent cependant la nécessité d'améliorer dans leurs exploitations l'accroche au terroir du Comté et la traçabilité. Pour les aider dans cette tâche, le C.I.G.C. a d'ailleurs diffusé à chaque producteur, mais également à chaque fromager de

la filière, un agenda 2001 du Comté. Cet agenda comporte des rubriques pour noter les observations quotidiennes des éleveurs concernant : le suivi du troupeau, l'entretien du matériel ou encore le suivi des cultures. Il comporte également les textes réglementaires de l'A.O.C. et des informations sur la filière.

D'autres outils pratiques (tableaux, plannings,...) pourront être créés si le besoin s'en fait sentir. Le C.I.G.C. compte sur chaque agriculteur pour qu'il exprime, lors de l'audit de son exploitation, ses idées d'amélioration du dispositif. La qualification des élevages, c'est en effet avant tout un projet collectif des producteurs, qui font face à de nouvelles demandes du consommateur et décident de s'organiser pour y répondre ensemble. Sur ce sujet, comme d'autres par le passé, la filière Comté manifeste sa capacité de s'autogérer et de s'adapter à la réalité sans renoncer à ses propres valeurs.



Informations réglementaires	
FABRICATION	N° de cuve
	Opérateur
	Levains sur sérum : (en %)
	sur lait :
	Température d'emprésurage
ANALYSES	Température de chauffage
	Temps de chauffage
	Temps de pressage
	Acidité levains sur sérum
	sur lait :
FABRICATION	Lactofermentation
	Sérum incubé
	Acidité sous presse
Informations complémentaires	
FABRICATION	Nombre de litres
	Nombre de litres/cuve
	Nombre de litres écrémés
	Temps de maturation
	Temps de prise
ANALYSES	Temps de durcissement
	N° de lot ferments/présure
	Autre
	Résazurine sur lait de m...
	Résazurine à l'emprésurage
FABRICATION	Pouvoir acidifiant
	pH lait de report
	pH lait emprésuré
	Δ pH

### Liste des coopératives sensibilisées

- Gigny-sur-suran
- Arbois
- Villeneuve d'Amont
- Miroir du Comté
- Fontain
- Montlebon
- Lac des rouges truites
- Lomont-sur-Crête
- Monnet la ville
- Rothonay
- Ounans
- Saint-Martin-du-Fresne
- Bief du Fourg
- Salins
- Pierrefontaine
- Epenoy
- Mont Rivel
- Labergement Ste Marie

METEO	matin
AGENDA	après-midi
SUIVI DU TROUPEAU	
Contrôle laitier, traitements, inséminations, vélages, mouvements d'animaux, incidents...	
RECOLTES	
Lieu, quantité...	
ENTRETIEN DES SOLS	
Engrais, cultures, traitements...	
TRAVAUX D'ENTRETIEN	
Bâtiments, matériel...	
NOTES PERSONNELLES	

## LA FROMAGERIE A COMTÉ, UN MÉTIER D'AVENIR

Depuis 6 ans, pour favoriser la venue de jeunes fromagers dans la filière Comté, une formation en alternance post-BTS a été mise en place par le CIGC, les ENIL de Poligny et Mamirolle, et le CTC. Chaque année, cette formation qui alterne 3 semaines en fromagerie et 1 semaine de cours, permet de former 6 à 8 jeunes fromagers. Mais cette arrivée de sang neuf, très précieuse, est encore insuffisante notamment en raison du développement des groupements d'employeurs qui, pour 3 fromageries embauchent un quatrième fromager. Aussi la filière Comté et les ENIL sont-elles convenues d'amplifier leurs efforts. Après avoir édité une affichette au printemps 2000, elles ont réalisé ensemble une plaquette "Des métiers passion pour un vrai produit".

Son objectif : rendre attractive, pour un certain nombre de jeunes, l'inscription à l'ENIL, puis rendre attractive, pour les jeunes en formation en ENIL, la perspective d'un métier dans la filière Comté. Cette plaquette présente la panoplie des métiers liés à l'élaboration du Comté et à son affinage. Pour chaque fonction, un jeune diplômé, qui travaille depuis peu dans la filière, témoigne de sa fierté d'exercer "un métier passion pour un vrai produit". Cette plaquette témoigne de l'ouverture au monde moderne de la filière Comté, et de l'enracinement des ENIL dans le terroir comtois. Que leur Directeur, Monsieur MARTIN, et Monsieur POIROT qui œuvre avec opiniâtreté pour la fromagerie traditionnelle, en soient ici remerciés.

# LES NOUVELLES DU COMTÉ

Supplément au numéro 33 - hiver 2001

## Le COMTÉ Prend le large

... voilier de plus de 15 mètres de long spécialement aménagé pour accueillir à son bord personnes handicapées, jeunes des cités franc-comtoises et membres d'équipage expérimentés, est prêt à lever les amarres. Une première en Europe pour cette aventure avant tout humaine.

Ajoutez à cela le soutien de toute une filière, de toute une région pour lesquelles les mots dépassement, solidarité, collectif ont encore une signification forte et identitaire et vous suivrez pendant 8 mois le pari un peu fou d'un équipage franc-comtois hors du commun autour du monde ! "Et dire que ce projet est né en Franche-Comté, région française la plus éloignée des côtes maritimes" se surprendront même à dire quelques insulaires présents pour le départ. Une marque de reconnaissance que sauront apprécier les franc-comtois, en vrais terriens ! Ce projet, rappelons-le, n'aurait pu voir le jour sans l'étroite collaboration qui s'est instaurée entre le Conseil Régional de Franche-Comté et l'Interprofession du Comté.

### Récit des premiers miles en mer du "Comté"

**Samedi 9 décembre 2000 - Ars en Ré ( Charente Maritimes ).**

C'est le grand jour pour le "Comté" et son équipage. L'excitation est à son comble ... plus que quelques minutes ... une dernière vérification : instruments de navigation, de liaison, ravitaillement, médicaments (1m<sup>3</sup>) ..., les derniers adieux ... cette fébrilité gagne le public venu nombreux assister à l'appareillage du "Comté". Et pour cause, c'est sous l'œil des caméras de France 2, en direct du Téléthon 2000, que le "Comté" mettra les voiles, à 14h50 précisément.

Cette première étape conduira l'équipage aux îles du Cap Vert. Mais les éléments climatiques, déchaînés, en décideront autrement. Le "Comté", à l'instar des concurrents du Vendée Globe Challenge, fera donc une halte dans le port de La Rochelle, en attendant des ciex meilleurs !

**Mercredi 20 décembre 2000 - Port de La Rochelle - 22h30**

Accalmie météo ! L'équipage permanent, composé de Christian Lemasson : skipper, Agnès Guyon : second, Xavier Charmy : médecin et Itxaso Zuniga : reporter photographe, entoure les participants de cette première étape : Olivier Parisot, jeune paraplégique et Samuel Benadia, étudiant au Lycée Pasteur de Besançon, et se prépare pour le "vrai" départ. Le "Comté" peut enfin appareiller pour le tour du monde.

La traversée du Golfe de Gascogne et le passage du Cap Finistère s'annoncent musclés. Des vents de 70 à 100 km/h accompagnent nos matelots franc-comtois.

La vie à bord s'organise. Entraide, solidarité, égalité sont les maître-mots. Les aménagements, spécifiquement conçus pour les personnes à mobilité réduite, prouvent leur efficacité tous les jours, pour le plus grand bonheur d'Olivier et de tous ceux qui, comme lui, rejoindront l'équipage lors d'une prochaine escale : à la Martinique, aux Marquises, à Tahiti, à Wallis et Futuna, à Nouméa, à Darwin, aux Maldives, à Djibouti ou à Malte !

Suivez "le Comté autour du Monde", en direct, sur le site internet [www.horizonspourtous.fr](http://www.horizonspourtous.fr), et régulièrement dans les NDC ou sur le site du Comté.

Envoyez nous vos questions et messages de soutien. Nous les transmettrons à l'équipage. Il est fort à parier que ces ambassadeurs du "Comté autour du Monde" en auront bien besoin !

Retour prévu en Juin à Marseille.  
En attendant, bon vent à tous !

Aurélia CHIMIER



Au nom de toute l'Interprofession du Comté, je vous souhaite, ainsi qu'à vos proche, une année 2001 riche de petits et grands bonheurs, porteuse de projet et de réussites collectives.

Yves Goguely, Président du CIGC



