

NOUVELLES LES DU COMTÉ

www.comte.com LA LETTRE D'INFORMATION DU COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DU COMTÉ ISSN 1283-677 X

LANCEMENT DES ROUTES DU COMTÉ : TOUS LES SENS EN ÉVEIL !



Le programme touristique : "Les Routes du Comté" a été lancé lundi 27 mai à Grange Grillard (Arbois) en présence de nombreuses personnalités de la filière Comté, du monde du Tourisme et des institutions régionales.

Ce lancement fut l'occasion pour le président Goguely de rappeler les valeurs fondamentales de la filière Comté, qui sont autant d'atouts touristiques hautement valorisant pour l'ensemble du Massif Jurassien, et pour MM. Barthod (Frasne), Létoublon (Mouthe) et Donier (Grande-Rivière) de partager avec les invités-partenaires leurs différentes expériences d'accueil touristique.

Pour tout renseignement sur Les Routes du Comté :
Florence Compagnon et Nicolas Bouveret - 03 84 37 37 00

**Les Routes
du Comté**

www.lesroutesducomte.com



" Pays du Comté, le massif jurassien est aussi pays du Jout, et ces deux fleurons de la région devaient forcément s'unir et s'associer. La chose est faite grâce au partenariat mené avec l'entreprise JANOD d'Orgelet, qui vient de donner naissance à une gamme spécifique d'objets autant ludiques que décoratifs. "

Votre contact chez JANOD :
Gilles Delatre : 03 84 25 41 18

La qualification des élevages a pour conséquence de provoquer une dynamique collective de progrès. Le reportage ci-dessous en présente un exemple, la collecte sélective des déchets vétérinaires, que la fromagerie des "Premiers Sapins" à Epenoy et la coopérative de Salins ont accepté de lancer auprès de leurs adhérents.

QUE FAIRE DES MÉDICAMENTS PÉRIMÉS ?

Cette démarche est partie d'un constat : aucune solution n'est proposée aux éleveurs pour éliminer proprement les déchets des soins aux animaux. Aussi, les éleveurs se retrouvent-ils avec des seringues usagées ou des flacons de médicaments périmés dont ils ne savent que faire, se contentant de les stocker, en attendant une hypothétique solution. C'est pourquoi, dans le cadre de la qualification des élevages qui comporte un volet "respect de l'environnement", un groupe de travail s'est mis en place sur cette question. Réunissant des vétérinaires, des producteurs, des représentants de l'administration et du CIGC ce groupe a planché sur le devenir possible de ce type de déchets.

PRINCIPE DE L'OPÉRATION :

S'inspirant d'expériences conduites hors région, un dispositif a été imaginé :

- Le producteur se procure chez son vétérinaire un kit de 2 bacs plastiques (l'un de 3 litres, l'autre de 60 litres) destinés à recueillir ses déchets. Le petit bac est destiné à recueillir les "coupants" : aiguilles, ampoules, le plus grand rassemble les flacons vides et les médicaments périmés.



- Lorsque les bacs sont pleins, l'éleveur les apporte à son vétérinaire et les échange contre des bacs vides.
- Le vétérinaire stocke les bacs pleins jusqu'à enlèvement par une société de transport spécialisée (qui s'occupe déjà des déchets de la clinique).
- Les déchets sont conduits jusqu'à un centre d'incinération pour leur destruction.

L'ensemble de cette filière est tracée, c'est-à-dire qu'au final, l'éleveur obtient la preuve écrite de l'élimination propre de ses déchets.

DEUX EXPÉRIMENTATIONS EN COURS :

Après l'avoir conçue sur le papier, il a fallu expérimenter cette opération. C'est pourquoi, des kits de bacs ont été remis aux producteurs de 2 fromageries volontaires : Epenoy et Salins. Les bacs sont en place dans les fermes jusqu'au 15 décembre 2002, date à laquelle chacun est prié de rapporter ses bacs (pleins ou non pour le temps de l'expérimentation) au vétérinaire traitant. Les bacs seront pesés avant d'être éliminés par le biais de 2 filières, l'association OMEGA dans le Jura (spécialisée dans la collecte de déchets hospitaliers) et par la CIAF dans le Doubs (spécialisée dans le service aux vétérinaires).

L'AVENIR :

Si cette opération est probante, en particulier si les coûts sont raisonnables, et après les ajustements nécessaires, la collecte sélective des déchets vétérinaires pourra être proposée à tous les éleveurs de Franche Comté, en collaboration avec les vétérinaires, à partir de 2003.

"...Nous sommes sensibles à la pression à l'environnement... Les agriculteurs sont sollicités, comme tous les citoyens..."

"L'armoire doit fermer à clef et être installée dans un endroit propre. On voit que c'est rangé."

"L'expérimentation sert à voir ce que l'on peut améliorer. L'ensemble des coopérateurs a accepté de jouer le jeu."

"Le carnet permet d'avoir une traçabilité TIP-TOP. À côté, il y a un classeur avec les factures, les ordonnances, les bons de livraison et aussi un tableau d'affichage."





MATIÈRES PREMIÈRES : une liste positive remplace la liste négative :

Jusqu'à l'hiver 2000/2001, la composition de l'alimentation des vaches était réglementée par une liste négative, ou liste d'interdits. La réglementation du Comté définissait ce que les vaches ... ne pouvaient pas manger. Le danger, c'est que tout ce qui n'est pas interdit est de fait autorisé avec ce système. C'est pourquoi, le CIGC a dressé, en concertation avec les syndicats de contrôle laitier et les fabricants d'aliments, une liste des matières premières autorisées (ou liste positive) pour l'alimentation du cheptel laitier. Cette liste s'impose à tous les producteurs de lait à Comté et elle correspond à un niveau de qualité minimale des aliments simples ou composés.

Cette liste pourra évoluer dans le temps, en particulier en fonction de la qualité constatée des matières premières ou encore si la réglementation sur les OGM se précise, permettant ainsi au CIGC les conditions d'exclusion.

Pour améliorer la transparence sur le contenu des aliments, le CIGC a demandé aux fournisseurs :

- de s'engager à respecter la liste des matières premières autorisées
- de faire figurer un numéro de lot sur les documents accompagnant leurs livraisons
- de faciliter les contrôles du CIGC.

La liste positive des matières premières autorisées et la liste des fournisseurs qui se sont engagés sont publiées dans l'agenda remis à chaque éleveur.

ALIMENTS AGRÉÉS :

16 fabricants régionaux s'engagent :

À la différence de la liste positive de matières premières qui s'impose à tous, l'aliment agréé CIGC est une démarche facultative, visant à promouvoir un plus qualitatif pour la production de lait à Comté. Depuis 1992, le CIGC accorde son agrément à certaines formules d'aliments composés d'un niveau de qualité supérieur, du point de vue de l'équilibre et du point de vue sanitaire. Les producteurs peuvent reconnaître ces aliments à la clochette ou à la mention "aliment agréé par le CIGC" figurant sur les étiquettes de ces aliments. L'utilisation de ces aliments n'est pas imposée mais conseillée pour améliorer la qualité du lait et du Comté.

Les 16 fabricants d'aliments agréés actuels montrent leur attachement à la filière Comté en respectant le règlement technique de l'aliment agréé et en faisant des autocontrôles butyriques réguliers de leurs aliments. De plus, leur production est régulièrement contrôlée par le CIGC.

La liste des fournisseurs proposant des formules agréées figure également dans l'agenda du Comté 2002.

Eric DE LAMARLIÈRE





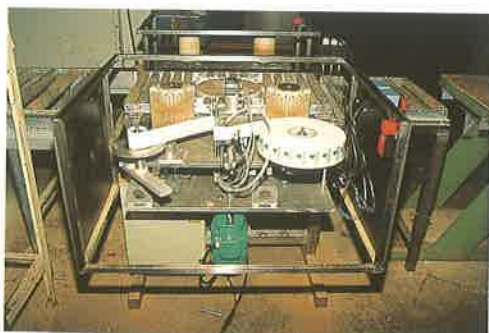
Abordons un sujet qui fâche parfois : celui des bandes de marquage. Pour certains : c'est le petit bout d'adhésif qui se froisse, qui se colle partout sauf là où on veut le mettre. Les bandes se replient, s'arrachent, on gaspille du temps et de l'énergie. Les bandes, il faut parfois éviter d'en parler !

Et pourtant, le CIGC a décidé d'en parler et même mieux, de résoudre ce problème épineux. Avec des représentants de quelques maisons d'affinage et la société Méca-Industrie Services, tout a été mis à plat depuis les difficultés rencontrées avec les anciennes machines jusqu'aux nouveaux besoins liés aux cadences de la gestion en flux tendu. Puis un prototype a été conçu qui est en phase de mise au point dans une maison d'affinage.

LES CARACTÉRISTIQUES AMÉLIORÉES AVEC LA NOUVELLE MACHINE :

- **Efficacité du collage** : grâce à des brosses souples et un galet moleté, la bande entre immédiatement en contact intime avec le croûtage, assurant un contact durable. Le centrage de la meule sur son axe de rotation évite les tiraillements qui font casser les bandes. De plus, grâce à un système d'aspiration, fini l'amorce qui rebique !
- **Centrage de la bande sur le talon automatique** : le centrage se règle efficacement, à 5 mm près, grâce à un capteur de proximité.
- **Facilité de la maintenance** : l'accent a été mis, tout au long de la conception, sur l'utilisation de pièces standard que l'on trouve facilement dans le commerce.
- **Réglages** : tous les mouvements sont indépendants, ce qui donne la possibilité d'effectuer en temps voulu tous les réglages nécessaires.
- **Adaptabilité** : la machine est modulable avec une ou deux têtes d'application (pour les bandes brunes ou les bandes vertes) et des options possibles, telle un "aspirateur à morge".
- **Nettoyabilité** : les pièces en contact avec le fromage sont toutes démontables et facilement nettoyables.

Après les ultimes mises au point, le prototype pourra être essayé par les entreprises qui en feront la demande dès l'automne et simultanément les machines seront produites en série. Chacun pourra alors bénéficier de leur indéniable confort d'utilisation tant attendu.



L'AOC ANTICIPE :

Début 2000, les affineurs de Comté ont été confrontés à des demandes pressantes des distributeurs qui leur demandaient d'améliorer le traçabilité amont pour assurer la sécurité de leurs approvisionnements. Dans un contexte de crises alimentaires à répétitions, les grandes enseignes proposent leurs propres cahiers des charges, non seulement aux maisons d'affinage, mais également aux fromageries et aux producteurs de lait. Le bureau du CIGC, saisi de ce dossier, a opté pour une démarche réactive. Il a souhaité que la filière s'organise collectivement pour faire face à ces demandes qui étaient disparates et pas toujours adaptées à la réalité de notre filière. Le bureau a demandé la mise en place d'une démarche globale, concernant producteurs et fromageries, visant à améliorer la traçabilité, pour que chacun puisse être en mesure d'établir la preuve de la qualité de son travail. Après avoir déjà présenté la qualification des élevages, les Nouvelles du Comté présentent ici celle des fromageries.

LE PROJET SE CONSTRUIT :

Une grille d'audit, construite par des fromagers, des techniciens et des présidents de fromagerie a été élaborée. Elle sert de référentiel au dispositif de qualification des fromageries. Le groupe a également jugé utile de proposer aux fromageries des supports communs et pratiques pour enregistrer les données utiles : agendas du Comté, carnets de collecte, carnets de maintenance.

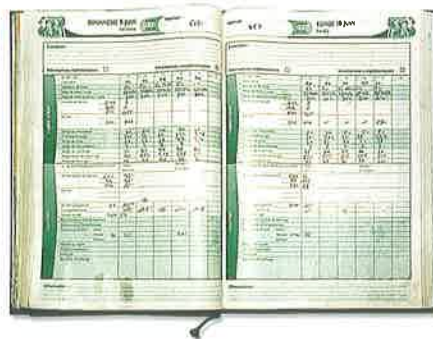
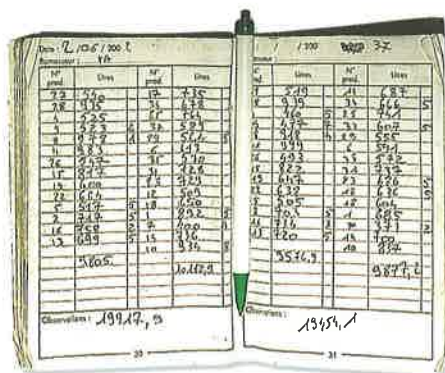
La qualification n'impose aucune évolution de la technique de fabrication. Elle se fonde principalement sur les aspects documentaires. Il n'est pas forcément nécessaire de créer de nouveaux documents mais le plus souvent d'organiser l'existant pour les sujets suivants : suivi des laits et des ingrédients, suivi de la fabrication et du préaffinage ; maintenance et métrologie ; hygiène ; environnement ; affinage et communication.

LA PHASE OPÉRATIONNELLE :

Après quelques audits test servant à mettre au point la grille, le dispositif de qualification des fromageries arrive dans une phase de développement à plus grande



Des documents bien rangés : une des bases de la qualification ...



échelle. L'objectif en 2002 est de réaliser l'audit dans 30 à 50 fromageries et de généraliser à l'ensemble de la filière en 2003. Les techniciens du CTC sont chargés de cette mission. Chaque audit donne lieu à l'établissement d'un plan de progrès dont la mise en place sera suivie dans le temps. Les audits devraient ensuite avoir lieu régulièrement.

LES RETOMBÉES ATTENDUES :

Les bénéfices attendus de la qualification des fromageries sont d'ordre interne et externe.

En interne, la qualification doit permettre :

- De faciliter la transmission des informations entre les membres du personnel et surtout en cas de remplacement du fromager.
- De créer des outils de gestion et de suivi des fabrications.
- De doter l'ensemble des fromageries d'une base documentaire commune.

En externe, la qualification sert à :

- Entraîner présidents et fromagers aux audits extérieurs.
- Donner confiance à nos partenaires (clients, administration).
- Prévenir les crises.

En d'autres termes, la qualification des fromageries sert à crédibiliser l'AOC et à maintenir, voire améliorer son image de marque.

AMBASSADEURS DU COMTÉ DANS LES FOIRES ET SALONS

par Jean-Marc BERNARDIN

Dans le cadre de sa politique de promotion, le CIGC s'est doté d'une remorque magasin entièrement équipée pour l'animation des foires et salons.

Le véhicule et sa remorque, qui sont décorés aux couleurs du Comté, sont mis à disposition gracieusement, c'est pourquoi de nombreuses fruitières et de nombreux producteurs de lait les ont déjà réservés pour la période de janvier à septembre 2002.



*Alors, si vous êtes intéressés vous aussi,
n'hésitez pas à les réserver plusieurs
semaines à l'avance !*