

LES NOUVELLES DU COMTÉ

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

L' UNION... EUROPÉENNE FAIT LA FORCE AUX ÉTATS UNIS COMTÉ, PARMIGIANO REGGIANO & JAMBON DE PARME :



Déjà présents individuellement sur le marché américain par le biais d'actions informatives et promotionnelles, ces trois produits d'Appellation d'Origine Contrôlée, qui partagent les mêmes valeurs de respect de la tradition, de recherche de l'excellence, de liens forts au terroir, ont décidé d'unir leurs moyens pour conquérir ce marché de première importance.

Les Etats Unis présentent un grand potentiel de développement non encore exprimé, dans lequel la culture des AOP est très réduite.

Ce programme a donc pour objectif de développer les valeurs de qualité et de typicité incarnées par le concept de l'AOP en proposant l'accession à la connaissance des terroirs, de l'authenticité, de la naturalité, de la garantie de sécurité alimentaire associées au concept, auprès des opérateurs professionnels, prescripteurs et consommateurs.

Cette campagne novatrice, parce que multi-produits et multi-pays, déclinera le message à travers :

- trois salons professionnels phares et la représentation sur un stand commun (voir photo ci-dessus) ;
- une campagne de presse informative ;
- un voyage de presse dans les terroirs AOP (07/08/09 octobre 2002 en Comté) ;
- la création de matériel de présentation de type PLV ;
- l'édition de documents informatifs et promotionnels ;
- la réalisation de supports éducatifs, diffusés auprès des écoles hôtelières, des chaînes de télévision ou encore des "home-economists".

Les premières opérations réalisées en commun ont bien fait parler d'elles ! Elles appelleront certainement à d'autres coopérations du même type, au sein même de la Communauté Européenne. A suivre ...

AU CŒUR DU TERROIR DE L'OSSAU IRATY

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE LA FNAOC

C'est souvent en dehors des discours officiels que se tisse la trame la plus solide d'une réunion. Il est difficile de dire si l'AG de la FNAOC a respecté cette règle. Mais il est sûr que la visite organisée le lendemain chez Jean-Marie Lekaio a constitué un discours très éloquent de ce que représente l'AOC et des valeurs incarnées par la FNAOC. Déjà les principales données chiffrées de l'exploitation sont éloquentes. Cette exploitation, qui fait vivre un jeune installé en 1994, a la structure suivante :

- une SAU de 19 Hectares, dont 4,1 ha de landes et fougères et 14,9 ha, dont 70% ont une pente supérieure à 45 %
- 250 brebis "Manex à tête noire" produisant 22 000 litres de lait,
- 7 vaches "Blonde d'Aquitaine".

Les animaux valorisent également au maximum des surfaces d'estives et certains sont mis en pension en plaine : le système agropastoral traditionnel du Pays Basque est basé sur la double transhumance.

La montée en estive et la visite de l'exploitation ont achevé de convaincre les 140 visiteurs, venus de tous les coins de France et d'Europe, de l'authenticité de l'AOC Ossau-Iraty et du dynamisme de ses producteurs, de leur profond attachement à leur pays et de leur volonté farouche d'y vivre. La réussite de l'AOC, expliquée la veille en AG par un transformateur M. Etcheleku et deux producteurs, M^{me} Duhalde et M. Predaigne, est donc vitale pour tous. Elle aura déjà permis une amélioration nette de la valorisation du lait de brebis. Les acteurs de la filière ont affirmé une forte volonté d'aller plus loin encore avec un renforcement du cahier des charges et la mise en œuvre d'un CTE collectif. M. Poineau, président du syndicat, confirmait dans un discours introductif l'objectif de l'Ossau-Iraty : dans un pays montagneux, seul un produit "haut de gamme" peut maintenir des jeunes agriculteurs et entretenir les paysages, avec notamment une exploitation rationnelle des estives. La beauté des lieux :

ces montagnes pyrénéennes parsemées de troupeaux et de bergeries accrochées aux pentes verdoyantes auront convaincu les visiteurs de la pertinence de ces propos.

La veille, les débats de l'après-midi auront été un moment fort de démocratie directe. Bien sûr le thème de l'évolution de la PAC, qui a notamment été traité par un représentant de la Commission de Bruxelles, M. Tabary, a suscité de nombreuses interventions. En résumé, tous les participants étaient d'accord pour partager les objectifs de la réforme en faveur d'une agriculture moins intensive, respectueuse de l'environnement et plus à l'écoute des attentes du consommateur. Accord également pour une réorientation progressive des aides au produit (premier pilier) et vers les aides au développement rural (deuxième pilier). Au delà, une réelle inquiétude s'est manifestée sur les conséquences directes des mesures proposées. Celles-ci n'iront-elles pas à l'opposé des objectifs annoncés en poussant à l'industrialisation des modes de production ? ..



... Le desserrement annoncé de la contrainte "quota laitier" ne favorisera-t-il pas les systèmes intensifs ? En tout cas, la FNAOC a surtout orienté son propos sur un objectif principal : obtenir au sein de l'OCM-lait une place spécifique aux AOC qui leur permette, dans un contexte général sans doute plus productiviste, de conserver un caractère artisanal et ancré dans leur terroir respectif. M. Maugain, nouveau directeur de l'INAO, confirmait la pertinence de cette demande, considérant nécessaire que les AOC réfléchissent dès aujourd'hui à la mise en place de systèmes de maîtrise qualitative et quantitative de l'offre. Il annonçait que la commission technique de l'INAO (présidée par M. Champon, producteur de lait à Comté) engageait une réflexion sur ce thème. Les débats ont progressivement évolué vers des préoccupations plus proches du quotidien

des AOC. Mme Rossat-Mignod, chargée des dossiers "Qualité" au cabinet de M. le Ministre de l'Agriculture, dut affronter l'inquiétude sinon le mécontentement de nombreux syndicats AOC qui ont le sentiment que les services du Ministère entravent la mise en place de filières "non OGM". Mme Rossat-Mignod expliqua la nécessité que ces filières soient capables de contrôler ce qu'elles annoncent. Le blocage n'est donc pas de principe et elle s'est dite prête à étudier ce dossier avec les syndicats concernés.

Un débat tout aussi animé s'est tenu sur l'épandage des boues des stations d'épuration. Nombre de syndicats AOC voudraient les interdire et voient avec surprise le Ministère de l'Agriculture s'y opposer, alors que dans le même temps l'épandage n'est pas autorisé dans les forêts : respect du promeneur oblige. A l'issue du débat, Mme Rossat-Mignod

suggérait aux syndicats une attitude plus pragmatique en imposant pour l'épandage de ces boues, au nom de la qualité des AOC, un cahier des charges très exigeant.

De nombreux autres thèmes (les CTE, la protection internationale des AOC, l'étiquetage du traitement thermique, la dispersion des signes de qualité et la confusion créée par de nouvelles annonces telle celle de l'"Agriculture raisonnée") furent abordés par différents intervenants : M. Jamet, directeur du CNIEL, M. Bertozzi, directeur du Consorzio du Parmigiano Reggiano. Séance marathon de 15h à 19h30 sans pause, mais tellement passionnante que l'on ne vit pas le temps passer. Et quand le président M. Goguely concluait les travaux, on avait la conviction que l'AOC permettait bien à chacun d'être acteur de son devenir et d'exprimer avec fermeté son intime conviction.



LES ROUTES DU COMTÉ : REPORTAGE PENDANT

VISITE DES CAVES D’AFFINAGE DU FORT SAINT ANTOINE

Découvert en 1966, le Fort Saint Antoine, ancien Fort militaire désaffecté perché à 1100m d'altitude entre le Mont d'Or et le lac de Saint Point, séduit Marcel Petite par la qualité exceptionnelle de ses voûtes en pierre de taille, la régularité de la température et l'hygrométrie à saturation. Par une savante alchimie entre le savoir faire et l'intuition, il va exploiter le site en adéquation avec le produit qu'il défend : le Comté. Marcel Petite a la conviction que les meilleurs crus de Comtés de montagne doivent prendre leur temps pour révéler toutes leurs finesses gustatives. Comme l'évoque Claude Querry, responsable du site, en 35 ans nous avons pris le temps d'appivoiser le lieu, en nous installant progressivement avec seulement 2 000 meules en 1966, puis en aménageant successivement, casemates, voûtes, cours et chemins de garde, nous avons obtenu une capacité de 65 000 places aujourd'hui. Ces travaux réalisés avec la participation des cavistes et après consultation des archives militaires nous ont permis de garder intacts des petits détails qui se

révèlent essentiels pour le vieillissement de nos meules.

D'après Michel Tyrode, adjoint de Claude Querry, savoir maîtriser l'affinage c'est être conscient de notre responsabilité dans la filière. La qualité du Comté domestiquée par notre travail quotidien est le résultat d'une tradition bien conservée. Il s'agit d'un partenariat entre :

- *un peuple d'éleveurs réunis depuis plusieurs siècles en fruitières : nos paysans,*
- *le savoir faire traditionnel de nos fromagers,*
- *le sérieux des techniciens,*
- *des lieux et des paysages forgeant un terroir.*

Il faut rappeler l'indispensable travail d'équipe effectué dans nos caves pour "cueillir", comme dans un grand verger, nos fromages à maturité. Certains métiers disparaissent, dans nos caves, au contraire, notre professionnalisme s'accroît : la formation des cavistes au triage (percussion-résonance à la sonde) et à l'analyse sensorielle permet de valoriser la multiplicité des crus de Comté et aussi de répondre à l'exigence des clients. La création d'une galerie de visite permet

au public de découvrir une cave vivante. Séverine Vitte, guide à l'office du tourisme du Mont d'Or et des deux Lacs, retrace l'histoire du site et présente les différentes étapes de l'affinage : encavage, marquage, soins, entretien des planches d'épicéa, ...

La visite prend encore une autre dimension quand intervient Hervé Faivre Pierret, chef de cave, pour une démonstration de triage. Il s'instaure alors une discussion ouverte sur la filière Comté, l'importance de l'AOC, le travail du lait cru, la diversité de la flore ou le maintien des fromageries artisanales. Echanges qu'il faut souvent interrompre pour faire place à la dégustation de différents Comtés. Le visiteur apprendra ainsi, en imitant le chef de cave, à déguster un Comté : regarder, toucher, sentir, goûter, pour mieux apprécier l'âge, la saison de production, la texture, la diversité aromatique, la persistance, ...

Au Fort Saint Antoine, le professionnalisme et la passion des cavistes susciteront à leurs hôtes le besoin de découvrir, tel un secret bien gardé, la richesse et la diversité du monde du Comté.

Par Séverine VITTE
(office du tourisme)
Claude QUERRY,
Michel TYRODE et
Hervé FAIVRE PIERRET
(Fromageries Marcel PETITE)





LA SAISON TOURISTIQUE CHEZ DEUX AFFINEURS

VISITE DU SITE JURAGRUYÈRE A VEVY

La famille Grosjean fait l'acquisition d'un terrain à Vevy et les premières caves d'affinage Juragruyère sont construites en 1982. Depuis 1993 et le rachat par la société Entremonts, le site de Vevy est tourné vers la découpe et le conditionnement des produits AOC. En cette année 2002, le lancement des Routes du Comté a permis à de nombreux touristes de découvrir une activité de fin de chaîne de la filière, plus industrielle, mais qui reste toujours dans le respect du produit traditionnel qu'est le Comté.

Visite guidée avec Monsieur Jérôme Grégoire, directeur du site.

La réalisation des nouvelles caves avec alliance de bois et de brique, et cette ambiance lumineuse particulièrement chaude nous permet de rester dans quelque chose de traditionnel ; c'est une question d'état d'esprit.

Le tri est fait à l'affinage. Les meules sont ici placées sur un plateau individuel, un foncet en épicea sur lequel est apposé un code barre. La meule reste ainsi sur son foncet jusqu'à la découpe. Il y a une

forte notion de traçabilité. La découpe se fait en salle blanche. Le personnel est équipé et l'air est traité pour éviter toute contamination. La découpe se réalise de façon concentrique et donne une couronne externe et une couronne interne qui sont ensuite débitées par des outils multilames. Par cette technique, nous sommes limités par le gabarit des meules nous avons donc développé une machine qui permet de s'adapter à la taille des meules.

Nous ne considérons pas le préemballé comme un marché de dégagement et si notre activité est de type industrielle nous avons toujours su nous adapter au produit. Nous n'avons pas à agir en amont sur la fabrication, il faut laisser tout le savoir-faire du fromager et de l'affineur s'exprimer entièrement.

Au niveau des contrôles, notre laboratoire réalise des prélèvements. Les analyses sont soit de type physico-chimiques, soit bactériologiques. De plus, une cellule de contrôle, au niveau de l'atelier, vérifie les aspects étanchéité. Le

conditionnement doit être très hermétique.

Chaque portion est étiquetée et prête à être vendue. Si une question est posée de la part du consommateur, la lecture du code barre permet de remonter jusqu'à la meule et même jusqu'au numéro de la cuve de fabrication !

Notre ambition à valoriser le Comté par le développement du marché du préemballé, nous a fait développer une gamme de 3 produits distincts : "les Comtés de Terroir" qui s'appuie sur l'éducation du goût du consommateur et sur la notion de terroir, très forte dans notre filière. Le consommateur peut trouver aujourd'hui 3 Comtés côte à côte dans le linéaire du distributeur. En fonction de son goût, le consommateur porte son choix.

Nous voulons apporter au consommateur un produit très spécifique et lui prouver qu'il existe différents types de Comtés en fonction des terroirs.

*Par Jérôme Grégoire,
Directeur du site Juragruyère à Vevy*



RENOUVELLEMENT DE L'ÉQUIPE DE PROFESSIONNELS AU CIGC

12 septembre 2002

Le CIGC n'est pas un syndicat interprofessionnel, ni une association interprofessionnelle, c'est un Comité Interprofessionnel, créé par un décret en date du 11 Juin 1963. Ce décret définit :

- les prérogatives du CIGC, qui incluent tous les domaines de défense et de gestion de l'AOC,
- les ressources du CIGC, et lui accorde notamment l'exclusivité de la distribution des plaques vertes identifiantes des meules de Comté,
- la composition du CIGC : comme toute interprofession en France, le CIGC est constitué de collèges professionnels, dont les membres sont proposés par les structures syndicales les plus représentatives et nommés pour 3 ans par arrêté ministériel.

L'arrêté ministériel du 1^{er} juillet 2002 a nommé la nouvelle équipe, laquelle a été réunie en assemblée générale d'installation le 16 septembre 2002. Cette assemblée a élu son bureau et les présidents de commissions.

M. Goguely, Président du CIGC depuis 15 ans, n'avait pas souhaité se représenter, choisissant de passer le flambeau à un professionnel plus jeune. C'est M. Claude Vermot-Desroches, agriculteur à Cademène (petit village du Doubs situé sur le premier plateau du massif Jurassien) et représentant de la Chambre d'Agriculture du Doubs, qui a été choisi par ses pairs. M. Goguely reste membre du bureau. Une partie de l'ancienne équipe du CIGC s'est trouvée renouvelée, aux côtés cependant d'un nombre significatif de nouveaux responsables. Parmi ceux-ci, on notera :

- M. Jean-Paul Grillo, affineur à Ornans et nommé 1^{er} vice-président. On se souviendra du rôle déterminant joué au sein de l'Interprofession par son père, M. Michel Grillo, durant toutes les années 1980.
- Mme Véronique Rivoire-Spahis, affineur à Montmorot, nouvelle présidente de la commission publicité qui, elle aussi, à 10 ans d'intervalle, occupe la même responsabilité que son père, M. Jean-Louis Rivoire, hélas aujourd'hui décédé.
- M. Bernard Marmier, jeune agriculteur à Bouverans et membre du bureau de la FDCL du Doubs, qui a été chargé de l'importante responsabilité de la présidence de la commission technique.
- M. Dominique Chauvin, agriculteur à Mignovillars et représentant de la Chambre d'Agriculture du Jura, chargé de l'animation de la commission information.

Le bureau sera également fort de l'appui des autres membres qui ont été renouvelés : MM. Gérard Aymonier (2^{ème} vice-président), Emmanuel Champon (trésorier) et Yves Jeunet représentant les Fédérations des Coopératives Laitières, M. Etienne Morel représentant la Chambre Syndicale des Affineurs et François Petite élu président de la commission économique.

Si le CIGC ne peut que se féliciter de cet apport d'énergies nouvelles pour la défense de la cause de l'AOC, il doit aussi au nom de la filière Comté, un grand remerciement aux professionnels qui ne font plus partie de l'équipe dirigeante :

- M. Jean-François Bouchet, président pendant six ans de la commission publicité,
- M. Léandre Piédimonte, président pendant six ans de la commission économique,
- M. Gérard Vallet, président pendant neuf ans de la commission information.



J-Paul GRILLOT

Véronique RIVOIRE SPAHIS

Bernard MARMIER

Dominique CHAUVIN

Gérard AYMONIER

Emmanuel CHAMPON

Yves JEUNET

Etienne MOREL

François PETITE

Yves GOGUELY



LE MOT DU NOUVEAU PRÉSIDENT

M. CLAUDE VERMOT-DESROCHES



Chacun mesure l'ampleur de la responsabilité qui vient de m'être confiée.

Nous sommes nombreux à avoir compris que la réussite du Comté tient en partie à la capacité que nous avons tous, professionnels, à nous

organiser ensemble pour être plus efficaces. La fruitière à Comté est l'exemple emblématique de cette efficacité collective. Notre histoire nous en souffle d'autres : pâturages communaux, affouages, comices, gestion de ce patrimoine qu'est la Montbéliarde, etc...

Le mode de règlement contractuel des fromages entre les fruitières et nos PME d'affinage, qui inclut la confiance entre partenaires et récompense l'efficacité technique et commerciale de chacun, est aussi un élément déterminant de progrès, attestant de notre capacité à nous organiser selon des modes originaux et adaptés à nos particularités.

Et bien sûr notre efficacité collective se manifeste dans l'Interprofession, le CIGC, au sein duquel, tous ensemble nous préparons notre avenir avec bien sûr les actions publicitaires, qui sont à la base de la progression continue du marché ; les programmes de recherche, qui permettent depuis 20 ans une amélioration progressive de la qualité ; le contrôle de la qualité et les actions juridiques, qui protègent le Comté des contrefaçons ; la gestion du marché, qui cherche à prévenir les crises. Je ne vais pas énumérer toutes les actions de l'Interprofession, mais insister sur le fait que celle-ci est le lieu où nous préparons ensemble un avenir au Comté, où nous réagissons aux évolutions de la société, où nous essayons d'anticiper, de prévoir et de maintenir le Comté dans une position offensive porteuse de progrès.

Le CIGC est le lieu qui nous permet, un, de nous organiser ensemble, deux, pour ne pas subir. L'AOC Comté et son Interprofession permettent aux producteurs de lait et aux entreprises de transformation et d'affinage d'être acteurs de leur avenir, immédiat ou plus lointain. Il est donc nécessaire que toutes les

composantes de l'Interprofession s'engagent activement dans la poursuite du travail commun. Ayant résumé l'action du CIGC, j'ai, par ce fait, déjà rendu un vibrant hommage à ceux qui nous ont précédés et en premier lieu à Yves Goguely qui, pendant 15 ans, s'est donné corps et âme à la défense du Comté. Etre Président du CIGC représente un travail considérable et une lourde responsabilité. Il s'agit, souvent au prix de nuits écourtées et de voyages harassants, d'être là quand il faut, dans telle ou telle négociation parisienne ou bruxelloise, dans tel ou tel bureau ministériel. L'action du CIGC la plus déterminante pour notre avenir à tous est celle qui ne se voit pas beaucoup, constituée au quotidien d'un travail de représentation, de prévention parfois de tel ou tel problème grave qui se profile, de négociation âpre de tel ou tel texte réglementaire.

Yves Goguely a assumé ce lourd fardeau pendant 15 ans, nous lui devons tous un énorme remerciement et au nom de la filière Comté je souhaite qu'il continue à nous appuyer de son expérience et de son dévouement.

En tant que nouveau Président, mon premier objectif sera donc la continuité, tant l'efficacité du CIGC est partout reconnue. Il serait dommage d'abandonner une voie d'avenir. Si je peux espérer apporter un peu de nouveau, c'est en partenariat avec tous mes collègues : améliorer encore la circulation de l'information et l'adhésion de toutes les parties, producteurs, transformateurs, affineurs et commerciaux, aux objectifs et aux actions interprofessionnelles. Le fonctionnement du CIGC est complexe. La règle de base est l'unanimité des collègues, ce qui suppose une très bonne collaboration avec les structures syndicales représentées au CIGC. La deuxième règle de fonctionnement interprofessionnel est celle de l'"extension des accords", cela signifie que quand il y a eu unanimité des collègues les décisions prises s'imposent à tous. Le corollaire de ce pouvoir est que nous nous attachons à ce que tous les acteurs de la filière comprennent et partagent des choix qui, bien sûr, visent l'intérêt collectif.

Le CIGC doit donc encore plus aujourd'hui qu'hier chercher à informer, expliquer, susciter la participation et l'adhésion de tous. Le CIGC peut et doit être un formidable lieu d'échange pour permettre à la filière Comté de construire une réussite économique et un avenir aux futures générations.