

NOUVELLES LES DU COMTÉ

www.comfe.com

LA LETTRE D'INFORMATION DU COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DU COMTÉ

ISSN 1283-677 X

LES VŒUX DU PRÉSIDENT DU CIGC, CLAUDE VERMOT-DESROCHES

L me revient le privilège et la chance de vous présenter mes meilleurs vœux au nom de l'Interprofession du Comté.

Le secteur agroalimentaire français et les agriculteurs en particulier éprouvent de l'inquiétude parfois teintée de colère. Ces sentiments sont compréhensibles devant l'ampleur des problèmes. Trop parlent de crise, de difficultés et d'avenir sombre, manifestant soit leur peur de l'initiative, soit une forme de désinvolture. Dans la filière Comté, nous avons tous choisi une autre voie : celle de l'anticipation et de l'initiative. Evidemment l'exercice est ardu mais combien plus responsable pour l'avenir.

Le Comté s'est donc engagé dans la consolidation de son cahier des charges afin de renforcer l'attachement au terroir, de pouvoir continuer à séduire de nouveaux consommateurs et de permettre aux acteurs de la filière

de rester maîtres de leur produit. Cette exigence croissante, devant se traduire notamment par une meilleure maîtrise des rendements et un agrément des surfaces fourragères, nous permettra aussi de maintenir de hauts standards de qualité, en privilégiant la qualité par rapport à la quantité. A court terme, l'engagement de tous dans la réussite du plan de campagne va consolider notre filière et tracer des pistes de réflexions pour l'avenir, et non seulement pour le Comté mais aussi pour un grand nombre de produits car si nous-mêmes doutons parfois, je puis témoigner que de nombreux acteurs et responsables commencent à prendre fait et cause pour notre discipline.

Evidemment, cela est plus difficile mais tellement porteur pour l'avenir ; ainsi nous pourrons

transmettre ce que nos aînés ont su construire. A l'heure où le monde a trop vite fait d'être pessimiste, je me permets de vous rappeler toute la chance et toutes les perspectives que nous permet le Comté. D'ailleurs vous êtes de plus en plus nombreux à en avoir conscience, et le succès par exemple que rencontrent les "Routes du Comté" dans la filière et dans son environnement nous rassure sur la capacité de mobilisation collective autour de cet élément majeur du patrimoine régional. Le développement de la qualification des élevages et celle des fromageries confirment ce diagnostic.

Notre avenir est entre nos mains, à nous de continuer tout simplement notre travail.

Aux femmes et aux hommes qui chaque jour soignent nos montbéliardes, à tous les fromagers qui quotidiennement appliquent leur savoir-faire, à tous les affineurs qui inlassablement élèvent les Comtés, aux crémiers, grossistes et distributeurs qui chaque jour font découvrir notre AOC aux consommateurs, à tous ceux qui nous aident dans la recherche, la technique et l'administration de notre filière et aussi à tous ceux qui viendront nous rejoindre, je présente mes meilleurs vœux de joie, de santé et de réussite.



LA NOUVELLE MACHINE A SURMARQUER A FAIT SES PREUVES

DEPUIS PLUS D'UN AN, LE CIGC TRAVAILLE À LA MISE AU POINT D'UNE NOUVELLE MACHINE À "SURMARQUER" LES FROMAGES. IL S'AGIT DE COLLER PLUS FACILEMENT LA BANDE VERTE OU BRUNE SUR LE TALON DU FROMAGE. APRÈS LES RECHERCHES ET ÉTUDES NÉCESSAIRES, UN PROTOTYPE A ÉTÉ CONÇU, TESTÉ ET PRÉSENTÉ À LA FILIÈRE LE 13 DÉCEMBRE DERNIER AU COURS D'UNE DÉMONSTRATION CONVIVIALE.

Le 13 décembre 2002, les entreprises d'affinage étaient conviées aux établissements MIS (Méca Industrie Service) à Montmorot (Jura) pour une démonstration du tout nouveau prototype de machine à surmarquer.

Tous les affineurs savent combien le "surmarquage" des fromages, c'est-à-dire l'apposition de la bande en talon, est une opération problématique et délicate ; c'est pourquoi le CIGC, souhaitant résoudre sur le plan collectif cette difficulté, a entrepris la recherche de nouveaux moyens d'application. En collaboration avec la société MIS, des essais du prototype ont été conduits au sein des établissements Rivoire et Jacquemin pour effectuer les mises au point les plus fines dans la situation réelle d'une chaîne de préparation.

La machine est maintenant au point et opérationnelle. Elle est prête à

effectuer des essais dans d'autres entreprises d'affinage avant la fabrication en série. C'est d'ailleurs avec regrets que M. Garcia, responsable du poste "préparation des meules" à la fromagerie Rivoire et Jacquemin, a vu partir le prototype : "cette machine fonctionnait bien, j'espère que la version définitive sera installée rapidement !" a-t-il déclaré.

De nombreuses questions furent abordées cet après-midi là, autour d'un buffet convivial, concernant : le coût, le délai de fabrication, l'intégration dans une chaîne de préparation, le prêt du prototype. A ce sujet, toutes les personnes intéressées peuvent contacter MIS dont les coordonnées figurent ci-dessous.

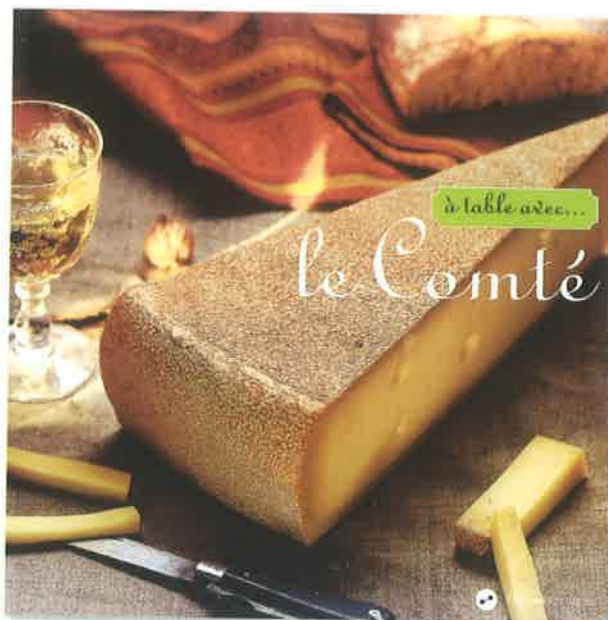
Le CIGC remercie toutes les personnes qui ont contribué au cahier des charges, à la recherche, à la construction et à la mise au point de ce prototype.

Jean-Marc BERNARDIN



MECA INDUSTRIE SERVICES
GAGNEUR S.A.
27 chemin Crochères
39570 MONTMOROT

TEL : 03 84 47 03 21
FAX : 03 84 24 74 90



144 pages
Format : 227 x 227 mm
Textes : Monique Cléments, Françoise Desbiez, Jean-Claude Barbeaux, Pierre Izibert
Photos : Denis Maraux, Jack Varlet
Graphisme : Isabelle Durand, Florence Lagadec
Impression : Simon (Ornans)
Prix : 22,5 euros

Où le trouver ?

- Dans toutes les bonnes librairies régionales
- Aux "Editions TIGIBUS" :
 4, place de Latre de Tassigny
 25 000 BESANCON
Tél. : 03.81.25.53.76
Fax. : 03.81.25.53.79
E-mail : jean-claude.barbeaux@wanadoo.fr

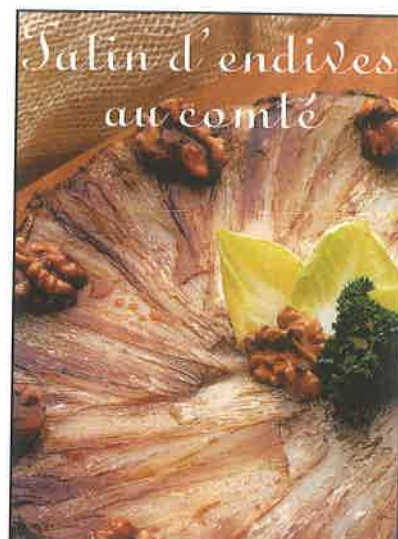
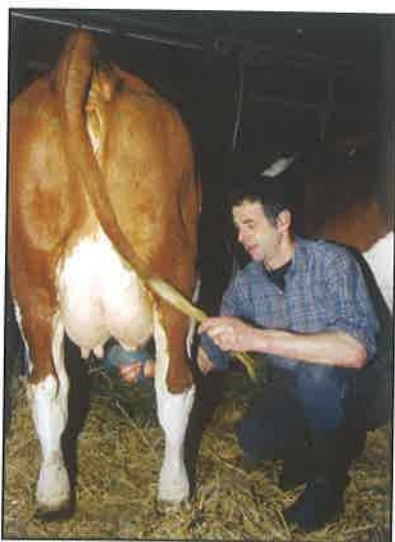
Depuis l'ouvrage de Michel Vernus, "Le Comté, une saveur venue des siècles", paru aux Editions Textel en 1988, et désormais en rupture de stock, aucun livre récent n'était entièrement consacré au Comté. Tenace modestie franc-comtoise!

Aurélia CHIMIER "A Table avec ... le Comté" va donc commencer à combler cette lacune. Comme avec le premier volume de la collection, dédié à la saucisse de Morteau, l'idée est de donner de bonnes envies de consommer un produit. Et on le consomme d'autant mieux que l'on connaît son univers.

Partant de ce constat, les auteurs : Monique Clément, Françoise Desbiez, Jean-Claude Barbeaux, Pierre Izibert et les photographes : Denis Maraux et Jack Varlet, nous emmènent à la rencontre des hommes du Comté, de leurs traditions, de leurs passions. Ils nous convient à une découverte savoureuse, empreinte à la fois de réalisme et de poésie, d'un monde attaché à ses valeurs de solidarité, de respect, et attachant.

"A Table avec... le Comté", c'est aussi une balade gourmande, qui nous fait partager le savoir-faire et la créativité culinaire de quinze chefs comtois, installés dans la zone de l'AOC Comté et des jeunes talents du Lycée Hôtelier de Poligny, tous fervents défenseurs de ce patrimoine gastronomique ! Mille-feuilles de Comté, pommes reinettes, noix et curry (Jean-Paul Jeunet - Arbois), Cromesquis de Comté (Hugues Droz - Villers-le-Lac), Courges pommes d'or aux escargots et au Comté (Thierry Moyné - Arbois), Chausson de truite et Saint-Jacques au Comté (Elie Sclafér - Champagnole), Tatin d'endives au Comté (Blandine Barthet - LTH Poligny), Filets de rougets et crème de Comté à la réglisse (Alain Figuet - LTH Poligny),... résonnent comme autant d'hymnes au Comté!

"A Table avec... le Comté", un indispensable des bibliothèques gourmandes et de tous les lieux dédiés au Comté !



LES OGM SONT-ILS COMPATIBLES AVEC LE COMTÉ ?

Le Président,
Claude VERMOT-DESROCHES

L'arrivée des OGM dans le secteur agroalimentaire a interpellé la filière Comté comme de nombreuses autres filières. Le CIGC a dû prendre rapidement position.

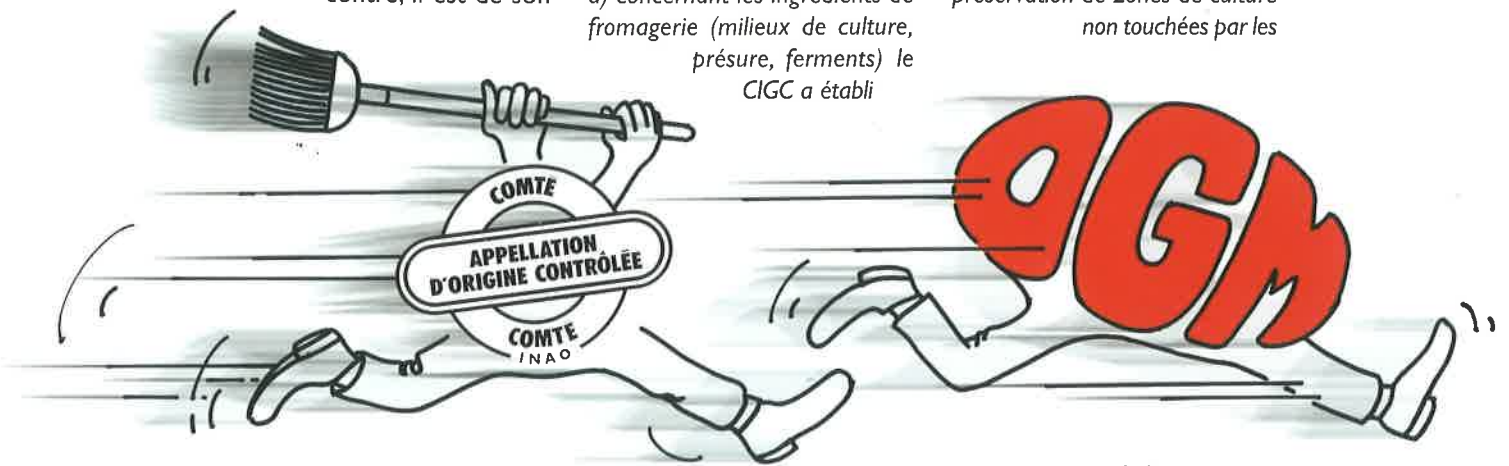
Les délibérations des professionnels les ont conduits à considérer que le statut d'AOC du Comté n'était pas compatible avec les OGM. Il convient de bien préciser la nature de cette position : le CIGC n'est pas habilité à prendre position sur le problème de société que pose l'arrivée des OGM, par contre, il est de son

de son décret et de son règlement d'application, le CIGC a prévu l'interdiction de cultures d'OGM sur l'ensemble des exploitations agricoles de la filière, de même que l'interdiction d'utilisation d'aliments du bétail ou d'ingrédients de fromagerie à base d'OGM. Ces mesures ne seront opérationnelles effectivement qu'une fois que les textes réglementaires en préparation seront officialisés par décret. Aussi dans cette attente, et à court terme, le CIGC a pris 2 dispositions :

a) concernant les ingrédients de fromagerie (milieux de culture, présure, ferments) le CIGC a établi

rang que les autres exigences du Comté : celle du lait cru, celle du lait de foin, celle de l'absence d'additifs, etc... Et comme pour ces caractéristiques le CIGC ne fait pas de publicité particulière, il a décidé qu'il en serait de même pour le "non OGM". Donc, le "non OGM", pour le Comté ne fera pas l'objet d'un argument publicitaire particulier.

b) la faisabilité de filières "non OGM" est aujourd'hui menacée par la généralisation des emblavements OGM dans les principaux pays producteurs de soja. La préservation de zones de culture non touchées par les



devoir de refuser les OGM pour la filière AOC Comté comme il refuse par ailleurs toute une série de manipulations industrielles qui risqueraient d'éloigner le produit de son terroir. C'est ainsi par exemple que le Comté persévère dans son interdiction de tous les additifs et colorants. Concernant les OGM, et que l'on soit "pro" ou "anti" OGM, il est facile d'admettre que les manipulations génétiques qu'ils représentent ne sont pas vraiment compatibles avec un produit qui trouve sa spécificité dans son enracinement au terroir. Si la filière Comté pensait le contraire, il est très probable que la déception du consommateur aurait tôt-fait de lui faire changer d'avis.

La traduction de cette non compatibilité entre Comté et OGM s'est faite sur le plan réglementaire. Etant en cours d'instruction du renouvellement

de la liste positive d'ingrédients "non OGM" qui a été transmise aux fromageries et affineurs. Cette liste est en cours de mise à jour.

b) concernant les aliments du bétail, il a affiché son choix du "non OGM" auprès des fournisseurs et commencé depuis 2 ans un travail dont l'aboutissement est la conformité au futur décret. Les fabricants d'aliments du bétail connaissent les orientations du Comté et se fournissent auprès de courtiers en demandant au minimum la garantie du "PCR négatif". Comme celle-ci n'est pas forcément suffisante, le CIGC procède lui-même à des analyses de surveillance dont il transmet les résultats au fabricant concerné.

L'expérience des deux années écoulées aura permis au Comté d'affiner sa position :

a) il considère que le "non OGM" devrait aller de soi pour une AOC comme le Comté. C'est une exigence à considérer au même

devoir de refuser les OGM pour la filière AOC Comté comme il refuse par ailleurs toute une série de manipulations industrielles qui risqueraient d'éloigner le produit de son terroir. C'est ainsi par exemple que le Comté persévère dans son interdiction de tous les additifs et colorants. Concernant les OGM, et que l'on soit "pro" ou "anti" OGM, il est facile d'admettre que les manipulations génétiques qu'ils représentent ne sont pas vraiment compatibles avec un produit qui trouve sa spécificité dans son enracinement au terroir. Si la filière Comté pensait le contraire, il est très probable que la déception du consommateur aurait tôt-fait de lui faire changer d'avis.

Si d'aventure ces filières "non OGM" s'avéraient impossibles, il conviendrait que le Comté aille jusqu'à interdire certains aliments comme le soja, ce qui, compte tenu de la dynamique d'autonomie fourragère engagée dans la filière, ne devrait pas être trop difficile à assumer. Car, est-il nécessaire de rappeler que l'avenir du Comté et des AOC est lié à la confiance du consommateur et il est exclu de ne pas continuer à la mériter.

LA RÉFLEXION ENGAGÉE POUR LA PRÉPARATION DU NOUVEAU DÉCRET DU COMTE S'EST BIEN SÛR PORTÉE ÉGALEMENT SUR LA FERTILISATION. LES PROFESSIONNELS DE LA FILIÈRE SE SONT DONNÉS 2 OBJECTIFS.

1^{er} objectif :

MAINTIEN DE LA DIVERSITÉ FLORISTIQUE DE LA FLORE NATURELLE DES PRAIRIES

Il est bien connu qu'un excès de fertilisation appauvrit cette diversité floristique. De ce point de vue, la moyenne régionale d'apport d'azote minéral est particulièrement faible, et explique l'extraordinaire diversité floristique relevée dès les débuts du programme "terroir" avec 434 espèces botaniques différentes relevées sur le terroir de seulement 27 fruitières. Pour préserver cette diversité, il faut donc limiter l'apport d'azote minéral, ce qui fut fait à hauteur de 50 unités d'azote. Il est très probable d'ailleurs que cette manière "extensive" de gérer les surfaces fourragères est un facteur d'équilibre et de préservation de l'environnement microbiologique des sols, et par voie de conséquence du fourrage et des laits. La spécificité du Comté est également liée à ce type de sagesse.

2^{ème} objectif :

UNE FERTILISATION ORGANIQUE DE QUALITÉ ET RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT

Cet objectif pose naturellement le problème des fertilisants organiques extérieurs à la filière, et spécifiquement celui des boues des stations d'épuration. Le débat sur cette question fut difficile. D'un côté, la situation spécifique du Comté qui est celle de couvrir tout un massif interpelait le sens des responsabilités des professionnels qui, par un éventuel interdit, poseraient un important problème aux collectivités de l'équivalent de deux départements. De l'autre côté, est-il concevable pour l'image d'une AOC d'accepter ce type d'épandage ?

Finalement, les professionnels ont tranché, optant pour l'interdit. La satisfaction du consommateur et la réponse aux attentes de la société se sont naturellement imposées. Les boues des stations

d'épuration seront interdites, hors les composts et les résidus des stations d'épuration des fromageries de la filière. Bien plus, il a été prévu que tout épandage organique serait soumis à un cahier des charges plus exigeant que celui de la réglementation générale. Pour les fumures organiques extérieures à la filière sera imposé le préalable d'un suivi analytique des pathogènes et des métaux lourds. Enfin, il a été finalement convenu d'interdire le co-compost des déchets verts. Avec cet ensemble de mesures, le CIGC a conscience de travailler au renforcement de l'image positive du Comté. Il sait aussi qu'il rencontre l'adhésion de la très grande majorité des acteurs de la filière, tant ils tiennent à la beauté des paysages, à la diversité floristique des prairies et aux délicieux arômes de ce fromage.

Le Président,
Claude VERMOT-DESROCHES

