

NOUVELLES DU COMTÉ

www.comte.com

LA LETTRE D'INFORMATION DU COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DU COMTÉ

ISSN 1283-677 X

AUTOMNE 2003 - Numéro 44



Ce spot de 30 secondes fera son entrée remarquée sur les écrans télé -TF1, France 2, France 3 & France 5 à partir du 16 octobre prochain.

TOURNAGE



Les 17 & 18 juillet 2003 avait lieu le tournage du prochain film publicitaire du Comté, créé en collaboration avec l'agence lyonnaise Jump. Produit par La Pac et réalisé par Franck Vroegrop, ce nouveau film met en scène un petit garçon, Adrien, évoluant au cœur de paysages et lieux féeriques du Massif du Jura. Une cave d'affinage traditionnelle, la Loue sur la commune de Montgesoye, le Musée de Trépot, une grotte sur la commune de HautePierre le Châtelet, et enfin Les Gras, furent ainsi le terrain d'un véritable déploiement technique et cinématographique, au service du Comté. Ce film opère un virage en douceur dans la communication de notre AOC. L'interprofession a en effet choisi d'investir un nouveau territoire de communication, qui place notre produit dans un registre résolument moderne. Longtemps construite autour du temps d'affinage, la publicité Comté mettra désormais en lumière un concept plus philosophique, en phase avec les attentes sociétales actuelles : le temps de vivre.



“le Comté nous apprend à savourer le temps”

Soulignées par les notes aériennes des Mamas et des Papas “Dream a little dream of me !”, les images proposent un véritable moment de respiration et d'évasion aux spectateurs et consommateurs, les invitant à partager ces valeurs.

Les agriculteurs du Massif Jurassien ont deux passions, le Comté et la Montbéliarde. Bien que l'effectif des vaches Montbéliardes qui produisent du lait à Comté ne représente qu'une part très modeste de l'effectif global de la race, le resserrement réglementaire prévu pour l'AOC Comté inquiète les défenseurs de la Montbéliarde, parce qu'ils craignent un affaiblissement de ses performances dans son berceau comtois. Il était donc légitime que les NDC ouvrent une tribune sur cette question passionnée :

L'avis de Jean Marc VACELET, directeur de l'UPRA Montbéliarde :



L'évolution de la réglementation du Comté a ses raisons que la race Montbéliarde n'a pas à juger. Toutefois, cette évolution modifiera la conduite des cheptels et la perception de la génétique que la race Montbéliarde ne peut ignorer.

Un simple rappel.

Les performances des troupeaux Montbéliards s'étalent de 4000 kg à presque 10500 kg pour le lait et 30 à 36 pour le TP pour une moyenne nationale de 6132 kg à 32,5 de TP. Ces différences sont avant tout liées à l'alimentation (qualité des fourrages, complémentation), au savoir faire de l'éleveur et enfin à la génétique. L'objectif des schémas collectifs de sélection est de répondre économiquement au plus grand nombre d'éleveurs, quelque soit le niveau de leur troupeau, et principalement sur les caractères les plus économiquement importants et universels, basés sur la grille de paiement du lait et les causes de réforme. La génétique offre un plus à tout éleveur quels que soient les moyens mis en œuvre pour conduire le troupeau. Par exemple, les filles d'un taureau positif TP feront 31

dans un troupeau à 30 de moyenne ou 36 dans un troupeau à 35 de moyenne.

La sélection non remise en cause.

Donc, dans le cadre de l'évolution de la réglementation Comté, même si les paramètres d'élevage possibles dont dispose l'éleveur se restreignent (plafonnement à 4600 l/ha, plafonnement du concentré à 1800 kg/vache/an ...etc.), la sélection a toujours le même intérêt. L'évolution des contraintes du cahier des charges du Comté ne remet donc pas en question la sélection Montbéliarde. L'évolution du potentiel de production de matière doit se poursuivre et la place des caractères de résistance, de solidité, d'adaptabilité, de fertilité (les caractères dits fonctionnels) s'en trouve confortée.

Un avenir pour la race plus incertain.

Là où l'évolution de la réglementation du Comté nous interroge le plus se résume en 2 points :

- Il nous semble qu'elle vient perturber les fondamentaux du métier d'éleveur au sens strict du terme. Hors économie, l'élevage consiste à produire le mieux possible avec des animaux dans les meilleures conditions possibles. Depuis une décennie au moins une expression maximale des critères de qualité est un signe de réussite et de technicité. Il faut aussi savoir que, globalement et hors exception, un bon taux protéique et un faible taux cellulaire sont souvent accompagnés d'un bon niveau de production. L'augmentation des contraintes sur la production vient perturber la réussite de ces éleveurs. Le risque de voir reculer l'intérêt du troupeau et la qualité du lait dans la hiérarchie des différents métiers de l'agriculteur est augmenté. Là, il y aura un impact pour la sélection et donc pour l'avenir de la race qui, sans sélection, n'a plus d'outils pour s'adapter à un éventuel

changement du contexte de production. La preuve est déjà dans les campagnes avec la phrase "rien ne sert de sélectionner si la production est limitée" alors que la démarche devrait être inverse : "je poursuis ma démarche de sélection non pour produire plus mais autant et de façon plus autonome et je travaille toujours avec l'outil génétique pour avoir plus de fonctionnalité".

- Il nous semble également que cette démarche aboutira sur le long terme à un contexte de production spécifique dans le berceau de la race non sans conséquences sur le volet "vente de reproducteur et poids dans la sélection". Sur le plan international les débouchés de la race Montbéliarde sont dans des pays où la productivité se juge par le niveau de production. La meilleure preuve en est les cahiers des charges zootechniques des pays importateurs. Si le berceau de race se détache, en terme de production par vache, de la moyenne nationale le volet "vente de reproducteurs" risque de faiblir sur cette zone et cela aura une incidence sur le prix moyen du reproducteur Montbéliard. Si l'intérêt des éleveurs de la zone Comté pour la sélection (testage) faiblit, le poids de la zone Comté dans la sélection faiblira et la mise en valeur des souches les plus adaptées au pays également. Attention donc à trouver l'équilibre motivant pour l'éleveur passant par la fierté de la réussite du Comté et de la Montbéliarde. Les seuils annoncés semblent aujourd'hui raisonnables, mais le seront-ils toujours dans 5 ans-10 ans ? Resteront-ils toujours aux mains d'une interprofession équilibrée ? Seront-ils toujours synonymes de prix rémunérateurs ? Autant de questions relevant de la responsabilité de toute organisation professionnelle devant prendre en compte l'avenir et la vie des autres.



Interview de Denis MICHAUD,
agriculteur à Reculfoz

N.D.C. :

Le projet de décret du Comté prévoit de limiter sérieusement l'intensification. Qu'en pensez-vous ?

Denis MICHAUD :

Sur le principe, c'est très bien. Notre métier ce n'est pas éleveur-producteur de lait, mais éleveur-producteur de fromage. La finalité n'est pas la productivité laitière, mais notre revenu, lui-même fortement lié au Comté. Pour garder ou améliorer sa crédibilité, nous devons et nous devons à l'avenir, chaque jour davantage, prouver le lien avec le terroir : maintenir la diversité floristique, une intensification très modérée, et limiter les concentrés. Nous devons aussi préserver la qualité des paysages en tant que signature du fromage : ce retour d'une attention au territoire coïncide avec la demande de la société vis-à-vis de ce même territoire : pré-



servation des paysages, des milieux écologiques et du patrimoine rural. La logique du producteur de fromage répond de fait naturellement à ces attentes puisque ce sont aussi les exigences du Comté.

Certaines organisations professionnelles trouvent que le CIGC est trop restrictif.

Oui, on peut comprendre cela parce que dans cette région, on est tiraillé entre deux logiques, entre deux passions, celle du

Comté et celle de la Montbéliarde. C'est un grand écart douloureux et certains éleveurs craignent de devoir choisir entre le Comté et la Montbéliarde ce qui n'est pas le cas.

En effet, les opposants à l'évolution du décret du Comté craignent un affaiblissement de la Montbéliarde.

C'est parce qu'on raisonne la race uniquement en fonction de sa productivité laitière et non pas dans une diversité de "missions".



Pourtant le CIGC et l'UPRA ont lancé récemment l'Indice Terroir, qui synthétise les aptitudes de la vache à bien valoriser le terroir.

C'est un très bon signal, mais il y a encore du travail et des caractères à intégrer.

Soyez plus précis.

Le considère le potentiel génétique comme un instrument au service d'un but : valoriser au mieux les ressources d'un territoire en préservant la qualité de celui-ci et satisfaire les exigences des filières AOC qui sont la garantie d'un revenu agricole durable à travers la rente d'appellation. Par exemple, sur mon exploitation, lorsque je mets mon troupeau laitier sur les prés-bois communaux, ces pâturages rocailleux à la flore très diversifiée mais de faible valeur alimentaire, certaines vaches chutent énormément en lait, alors que d'autres se maintiennent remarquablement. Il y a donc des différences entre animaux (certaines vaches sont des "instruments" plus performants que d'autres) pour ce qui concerne leur capacité à valoriser ces espaces marginaux et de peu d'intérêt dans une logique d'éleveur, mais emblématiques dans une logique de producteur de fromage pour qui le paysage et la qualité des milieux sont en quelque sorte la signature du produit.

Vous envisagez une race à deux vitesses ?

C'est une race à facettes que j'envisage et non à deux vitesses, une race offrant des animaux capables de répondre aux particularités des territoires aux singularités et aux exigences des filières. Dans le domaine de l'outillage, c'est bien ainsi que les agriculteurs ont agi pendant près de 8.000 ans : par exemple, en même temps que la charrie moderne se généralise au cours du XIX^e siècle, elle fait l'objet de mille et une adaptations locales afin de mieux tenir compte de la géographie ou de la nature des sols.

Donc vous pensez que la Montbéliarde peut revendiquer d'autres qualités que les performances laitières.

Oui, je pense que la Montbéliarde peut être aussi une VLHQT : Vache Laitière à Haute Qualité Territoriale, c'est-à-dire capable de répondre aux exigences les plus sévères des fromages AOC, de valoriser des pâturages de moindre valeur, et donc de générer un revenu aux agriculteurs. Mais cela suppose et un travail génétique et une recherche sur les systèmes techniques, par exemple l'élaboration de nouveaux systèmes de pâturages. Dans notre commune on n'a plus d'estive, donc les génisses restent au village tout l'été. De ce fait, j'ai mis en place un système de pâturage tournant basé sur deux troupeaux principaux : vaches laitières d'un côté, génisses et vaches taries de l'autre. Ces deux troupeaux vont partout, dans les bonnes pâtures comme dans les plus mauvaises parcelles et dans les prés-bois, et se suivent. L'herbe des prés-bois convient très bien pour les vaches à condition de bien choisir le stade de pâturage et la durée. C'est le troupeau de génisses qui permet cela et qui sert de tampon, et de... girobroyeur ! Mais ce n'est pas si évident et il y a des ratés.

Un mot de conclusion ?

Il faut lever le tabou : les critères de performance et de productivité (lait par vache, date de fauche, etc..) doivent cesser d'être les principaux critères de valeur pour les jeunes agriculteurs et les signes essentiels de reconnaissance sociale entre eux. La vraie modernité, c'est être responsable du devenir de l'AOC COMTE et du territoire qu'elle fait vivre.

C'est en respectant le consommateur et ses attentes que nous exerçons cette responsabilité, maintenant ainsi notre revenu et celui des futures générations !

LES ROUTES DU COMTÉ :

LE POINT SUR L'ACTIVITÉ 2003, APRÈS 2 ANS D'EXISTENCE...

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 20 ans, et donc en partie obsolète. Revitalisé depuis deux ans, le programme "Les Routes du Comté" (au pluriel) nourrit une plus grande ambition. La démarche entamée repose ainsi sur le principe suivant : "lier durablement la mise en tourisme avec la réalité et l'authenticité d'un territoire".

Depuis la saison estivale 2002, "Les Routes du Comté" se proposent de mettre en avant, auprès des visiteurs, ces valeurs humaines authentiques qu'ils recherchent tant. En multipliant et facilitant les opportunités de rencontres et de découverte (fermes, fruitières, caves, fêtes, événements, balades nature, gastronomie régionale, hébergements typiques, artisanat...), "Les Routes du Comté" possèdent tous les atouts pour étancher de manière précise (mais également variée) la "soif de terroir" dont témoignent les touristes d'aujourd'hui.

En 2003, depuis juillet dernier, chacun a pu se rendre compte du dynamisme de cette "revitalisation" grâce aux 35 panneaux publicitaires grand format disposés sur les principaux axes routiers de la zone AOC... Ces visuels plutôt "décalés" par rapport à la communication touristique ou agro-alimentaire traditionnelle reprenaient la ligne graphique instaurée en 2003 : la fameuse petite voiture partant à l'aventure sur le dos d'une Montbéliarde. 2003 a également vu la naissance d'une brochure supplémentaire "L'agenda de l'été", contenant le calendrier des événements de juin à octobre. Comme en 2002, les sets de table, destinés aux restaurants, ont connu de nouveau un grand succès. Quant à la campagne d'achats d'espaces publicitaires, elle a été élargie cette année. Grâce à 13 insertions publicitaires dans 8 revues régionales, elle s'étend désormais de mai à décembre, représentant un tirage de plus de 800 000 exemplaires.

Pour "aller chercher" les visiteurs et les inviter à venir prendre "Les Routes du Comté", plusieurs actions ont été menées en début d'année :

- La diffusion à 355 000 exemplaires en mai d'un mailing aux foyers du grand est de la France

- "Les Routes du Comté" ont été présentes sur de nombreux salons depuis le début de l'année : Utrecht, Bern, Stuttgart, Paris (Salon du Tourisme), Genève, Lille, Paris (Salon de l'Agriculture), Bruxelles, Lyon, Vélizy II.

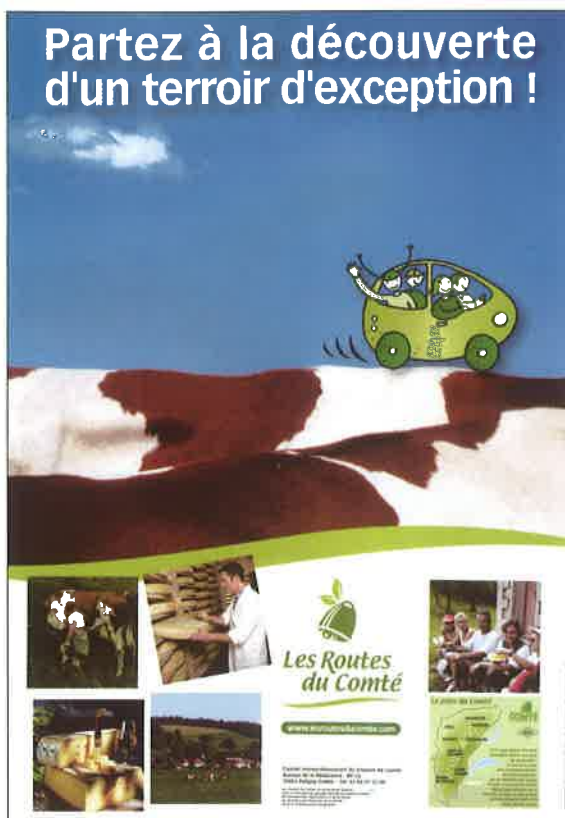
- 2 autres actions de communication ont été menées en collaboration avec le Comité Régional du Tourisme : la participation en mai à l'édition du numéro spécial "Franche-Comté magazine" diffusé à 124 000 exemplaires et la participation en mars à la campagne publicitaire du CRT dans Télé 7 Jours.

Le site Internet : "www.lesroutesducomte.com" s'affirme de plus en plus comme un média indispensable au dispositif global de communication. "Relifté" légèrement au printemps pour coller à la ligne graphique du guide gratuit et agrémenté de 5 petits "jeux" très amusants, le site connaît un triplement de sa fréquentation par rapport à 2002. Ce même site est également pourvu depuis l'été d'une nouvelle page entièrement consacrée à la nouvelle Maison du Comté de Poligny.

Enfin, depuis le début de l'année, 9 manifestations ont bénéficié du programme de soutien aux événements régionaux. Ce soutien a généralement pris la forme de prêt de matériel d'exposition et de décoration, de fournitures de documentations, de sets de table et de produits dérivés "Comté" et "Les Routes du Comté", ainsi que

de prise en charge d'animations du type fabrication de Comté en plein air ou dégustations commentées de Comté.

De plus, un partenariat a été établi entre "Les Routes du Comté" et le Comité régional de Cyclisme de Franche-Comté, qui a fait des Routes du Comté le sponsor du calendrier des "Randonnées VTT" 2003. Le slogan en est : "À la découverte des Routes du Comté avec les randos VTT de Franche-Comté". Dans le cadre de ce partenariat, 12 randonnées populaires VTT ont pu bénéficier du soutien (en dotation de produits) des Routes du Comté.



à

POLIGNY

Les 28 et 29 juin : la canicule déjà

La 14^{ème} fête du Comté à Poligny a connu un beau succès malgré une chaleur accablante. Nous remercions pour leur dévouement tous les bénévoles, dont leurs chefs de file Daniel GODARD, Marc GRENARD et Danièle CARDON, qui ont su mettre au point cette manifestation, accueillir le public et faire de cette journée un moment convivial et chaleureux autour des valeurs de la filière.



Photographies : Patrice MOREAU

à

DÉSERTVILLERS

Les 26 et 27 juillet

Les samedi 26 et dimanche 27 juillet 2003, Déservillers commémorait la 17^{ème} fête du berceau du Comté. Cette commune du plateau d'Amancey, où l'on a retrouvé les plus anciens documents relatifs à une fromagerie datant du XIII^e siècle, profitait de l'occasion que lui concédait le ciel pour célébrer également le passage de la pluie au milieu de plusieurs mois de sécheresse. Capuchons et parapluies étaient donc de sortie.

Les organisateurs avaient mis les bouchées doubles pour varier les activités pendant que la fromagerie Monnin de Chantrans faisait découvrir son savoir-faire en confectionnant une meule et en proposant ses produits au public. Un concours de jurys permettait de confronter l'avis d'amateurs de tous âges avec celui des spécialistes et des récompenses étaient offertes aux concurrents qui s'approchaient le plus près des appréciations "officielles". Les débats étaient passionnés et dureront bien jusqu'à l'année prochaine.



(à suivre) ● ● ●



(suite) ● ● ●

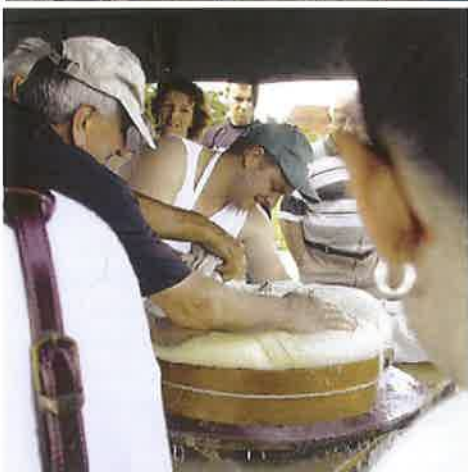
à

NANCRAY

Le 6 juillet et le 31 août

Cette année, répondant à une demande toujours croissante de tourisme culturel, plusieurs animations, au Musée des Maisons Comtoises de Nancray, ont fait découvrir le Comté et ses méthodes de fabrication. Les 6 juillet et 31 août, par exemple, dans le cadre des manifestations "Vins et Comté", ainsi que les 27 juillet et 12 octobre lors des manifestations "Terroirs, cuisine et métiers anciens", des démonstrations étaient proposées, détaillant les différentes étapes de l'élaboration du fromage. Devant le savoir-faire et le travail physique de nos fromagers, les visiteurs ne cachaient pas leur admiration et de nombreuses questions étaient posées sur les qualités nutritionnelles et gustatives du Comté. Le musée de Nancray et le CIGC souhaitent réitérer ces manifestations pour ceux qui les ont manquées ou qui voudraient renouveler l'expérience.

Remise à M. Goguely, ancien président du CIGC, d'une médaille symbolisant la coopération entre le musée de Nancray et le CIGC : par son action, il a en effet permis le transfert de l'ancienne fruitière des Plans de la Chaux de Gilley à Nancray. Hommage lui a donc été rendu par Jean-Pierre Martin, Directeur du musée et Paulette Guinchard-Kunstler, députée.



Thierry MISSLIN et Aurélie CHIMIER

LE COMTÉ À L'HONNEUR SUR LES TABLES JURASSIENNES DU 14/07 AU 28/08/03

Pour la 6^{ème} année consécutive, le Comté a dévoilé toute sa diversité aromatique aux gastronomes, amoureux de notre Massif Jurassien –*franc-comtois ou touristes*-, venus découvrir la richesse de notre patrimoine gastronomique chez nos précieux ambassadeurs : les restaurateurs !

Etonnante, parfois déroutante, cette expérience gustative a recueilli un grand succès auprès d'une vingtaine de restaurateurs participants et plus de 1000 clients.

Une fiche jeu, bilingue, invitait le public à une découverte sensorielle du Comté –à l'apéritif ou sur le plateau-, tout en lui proposant quelques conseils utiles de dégusta-



tion : comment choisir son Comté, quelle température de service, Comté et vins... Chaque semaine, à la suite du tirage au sort

des fiches, le journal les Dépêches-le Progrès s'est fait l'écho de l'opération en proposant dans ses pages un éclairage sur un établissement participant, qui dévoilait alors le secret de sa traditionnelle recette au Comté.

Les trois partenaires – le CIGC, le Syndicat des restaurateurs et hôteliers du Jura et les Dépêches-le Progrès – se sont retrouvés le 8 septembre dernier à la Maison du Comté pour la remise des prix du super-tirage : VTC, paniers de produits régionaux, repas, tabliers, montres, sauront nous l'espérons réveiller les souvenirs d'une balade gourmande en Franche Comté !

Aurélie CHIMIER

publication interprofessionnelle éditée par le
COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DU COMTÉ
AVENUE DE LA RÉSISTANCE - BP 26
39801 POLIGNY - CEDEX - FRANCE

NOUVELES
COMTÉ

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION **CL. VERMOT-DESROCHES**
RÉDACTEUR EN CHEF **JEAN-JACQUES BRET**
CONCEPTION GRAPHIQUE **JEAN-MARIE LAPP**
INFOGRAPHIE **ICONEMETAL - BESANÇON**

SÉCHERESSE

DÉROGATION SÉCHERESSE : DES MESURES EXCEPTIONNELLES



Le meilleur fourrage pour les vaches laitières productrices de lait à Comté, des aliments plus ordinaires pour les génisses et des contrôles renforcés : tel est le plan de l'interprofession pour faire face à la situation d'urgence créée par la sécheresse.

Trouver des solutions pour que les animaux mangent à leur faim ! telle était l'obsession du CIGC quand, fin juillet, chacun pris conscience qu'il n'y avait plus rien à manger dans les pâtures et qu'il n'y aurait pas de regain à faucher cette année. Dans un cadre réglementaire validé et encadré par l'INAO, il a donc fallu chercher des mesures pragmatiques adaptées à une situation exceptionnelle, tout en garantissant le maintien de la qualité du Comté.

Ensilage autorisé ...

Les aliments autorisés exceptionnellement sont les suivants :

- lactosérum,
- fourrage additionné d'urée,
- fourrage additionné de mélasse (sans plafonnement),

- drêches humides,
- ensilage.

... mais jamais pour les vaches !

Attention : ces aliments de substitution ne doivent en aucun cas être distribués aux vaches laitières ; ils sont réservés aux autres animaux de l'exploitation, génisses comprises. De plus, il ne s'agit pas cette année "de tenir sa moyenne" en terme de production grâce aux dérogations mais de maintenir des bêtes "en état".

Et sous condition

Avant toute mise en oeuvre de ces mesures, les producteurs doivent en faire la demande à :

INAO

BP 166 - 4, rue du 4 septembre
39802 POLIGNY CEDEX.

Des mesures exceptionnelles pour sauver la fabrication du Comté

BESANÇON

de notre correspondant

Surtout, sauver l'AOC ! En Franche-Comté, où de nombreuses prairies ont grillé sous la canicule, les responsables des 3 300 exploitations productrices de lait à comté ne veulent brader ni l'image ni la qualité de leur précieuse appellation d'origine contrôlée.

Mais comment faire lorsque l'herbe et la flore qui donnent à ce fromage son goût caractéristique ont disparu ? Car le cahier des charges est strict : toutes les vaches doivent manger du foin et de l'herbe produits majoritairement sur l'exploitation. Les aliments fermentés, donc l'ensilage, sont interdits, comme le recours aux aliments industriels humides. « Quant aux concentrés, ils ne doivent pas représenter plus de 30 % de la ration de base », précise Claude Vermot-Desroches, vice-président de la chambre d'agriculture du Doubs et président du Comité interprofessionnel du gruyère de comté (CIGC).

Les animaux ne pouvant plus pâturer, la solution s'est imposée d'elle-même : « Les nourrir avec les réserves fourragères prévues pour l'hiver », explique le président du CIGC.

Et donner, en contrepartie, une alimentation plus ordinaire aux génisses. » La plupart des exploitations, en effet, possèdent trois types de cheptel : ces fameuses laitières qui fournissent le lait à comté, les jeunes bovins à l'élevage et les vaches sélectionnées pour leur viande. La tradition – et la prudence – veut que

tous soient nourris de la même manière, « pour éviter les erreurs de manipulation », explique M. Vermot-Desroches. Et c'est cette mesure de précaution qui va être suspendue. Les deux dernières catégories, en cas de besoin, mangeront des denrées venues de l'extérieur.

« CONTRÔLES INOPINÉS »

Chaque producteur devra pour cela solliciter une autorisation de l'Institut national des appellations d'origine (INAO). « Ensuite, des contrôles, souvent inopinés, seront effectués, pour être certain que les dérogations ne concerneront en aucun cas les vaches laitières ! », insiste M. Vermot-Desroches.

Certains exploitants ont commencé à vendre prématurément du bétail pour avoir moins de têtes à nourrir et disposer de trésorerie. Les consommateurs, eux, trouveront toujours du comté grâce aux stocks des affineurs ; même si la profession table sur une baisse de 20 % environ de la production (50 000 tonnes en 2002) à cause notamment d'une baisse de la teneur en protéines due à la canicule, qui nécessitera plus de lait pour fabriquer le fromage. « Et puis, soyons francs : nous étions en surproduction et nous avons déjà, cette année, réduit notre production de lait à comté », avoue M. Vermot-Desroches, pour qui « vouloir réaliser ses quotas laitiers à tout prix serait, dans ce contexte, une erreur économique ».

Jean-Pierre Tenoux

Articles : Le Monde, 13 septembre 02
L'Humanité, 16 septembre 02

Articles : Le Jura agricole et rural, 16 septembre 02
Photo : Archives Est Républicain



Photographies : la Terre de Chez Nous



Les AOC et les labels souffrent de la sécheresse

Le respect des cahiers des charges de certaines productions ne peut plus être tenu à la suite d'un manque conséquent d'aliment du bétail.

Franche-Comté,

correspondant particulier, depuis des années, le cahier des charges de l'AOC Comté faisait figure de référence en matière de rigueur et de contraintes pour les 3 000 producteurs de lait servant à la fabrication de ce fromage. De la génisse à la vache, tous les animaux présents sur une exploitation devaient manger du foin et de l'herbe produits en grande partie sur place. Les aliments fermentés ou l'ensilage étaient formellement interdits, comme le recours aux aliments industriels. La sécheresse et par conséquent le manque de fourrage ont contraint l'Institut national des appellations d'origine (INAO) à tolérer provisoirement...



Une situation dramatique pour la production laitière de Franche-Comté.

AOC Comté Demandez une dérogation à l'INAO

Comme vous avez pu le lire dans les derniers numéros du Jura Agricole, le CIGC a récemment adressé un courrier à l'INAO pour demander, notamment, l'autorisation de nourrir les génisses avec de l'ensilage. Si vous souhaitez bénéficier de ces assouplissements, il faut impérativement que vous adressiez une demande individuelle de dérogation à l'INAO.



La dérogation ne sera pas automatique ; elle ne sera accordée par l'INAO sur proposition de la commission agrément qu'à l'examen des conditions de séparation des troupeaux. Les producteurs doivent également prévenir leur coopérative (ou leur entreprise) afin de vérifier la cohérence de la pratique dérogatoire avec le règlement intérieur de la fromagerie.

Contrôles renforcés ...

Pour encadrer cette mesure exceptionnelle, éviter tout risque de dérapage et maintenir la bonne qualité du Comté, un plan de contrôle renforcé a été mis en place :

- contrôle des conditions de production chez les utilisateurs déclarés de la dérogation
- contrôle des conditions de production auprès des 3300 producteurs de lait à Comté

pour vérifier qu'il n'y a pas d'utilisation "sauvage" des dérogations.

- contrôle microbiologique renforcé sur lait et fromage pour prévenir tout risque, même minime, de contamination croisée. Les agents de contrôles de la DGCCRF (les fraudes) et de l'INAO ont d'ores et déjà été mobilisés.

... et sanctions sévères !

Toute utilisation abusive de la dérogation sera sanctionnée par une invalidation immédiate de la déclaration d'aptitude, pour une durée de 1 an au moins. Plus aucune fromagerie à Comté ne pourra collecter le lait de ce producteur sous peine de voir invalidé son propre agrément de transformateur.

Du sérieux de chacun dépend l'image de marque du Comté. Le savoir-faire et le professionnalisme des producteurs de lait montrera que la filière sait s'adapter à un contexte difficile tout en maintenant le haut niveau de qualité auquel elle a habitué les consommateurs.