

# LES NOUVELLES DU COMITÉ

www.comfe.com

LA LETTRE D'INFORMATION DU COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DU COMTÉ

ISSN 1283-677 X

HIVER 2004 - Numéro 15

## DÉFENDRE LES FROMAGES AU LAIT CRU CRÉATION D'UN GROUPEMENT EUROPÉEN

En septembre à Bra (Italie) a eu lieu la constitution officielle d'un **GEIE**<sup>(1)</sup> intitulé "European Alliance for artisan and Traditional raw milk products" plus connu sous le nom de **"EAT"**<sup>(2)</sup>.

La présidence de ce groupement européen a été confiée à M. Humphrey Errington, producteur écossais de fromage au lait cru ; la vice présidence à M. Marc Lesty, producteur fermier de fromage de chèvre installé en vallée de Chevreuse ; le secrétariat à Léo Bertozzi, directeur du Consorziom du Parmigiano Reggiano ; la charge de trésorier revient à Jean Jacques Bret, directeur du Comité Interprofessionnel du Comté.

Côté français, EAT est très appuyé par le CNAOL, qui regroupe l'ensemble des AOC françaises, et par la FNEC ( Fédération Nationale des Éleveurs de Chèvre).

La fonction première de EAT est d'assurer un appui à tous les producteurs de fromages au lait cru ou artisanaux, qui sont confrontés à des problèmes parfois techniques, mais le plus souvent administratifs, susceptibles de mettre en péril leur activité. EAT crée une solidarité entre tous les producteurs de l'Union Européenne et au-delà. Ils peuvent trouver dans cette organisation collective une force et une capacité accrue d'affronter ces problèmes.

La deuxième fonction de EAT est celle de l'action politique cohérente auprès de l'environnement national et communautaire des producteurs pour obtenir des modalités réglementaires ou de pratiques administratives qui soient moins systématiquement défavorables à ses adhérents. Dès cet été, une délégation de EAT a rencontré des représentants de la Commission Européenne pour leur exposer les préoccupations des producteurs vis à vis du projet de Règlement Européen relatif aux normes microbiologiques.

Pour 2004, le programme de travail envisagé est :

- la réunion et la mise à disposition de ses adhérents, des résultats des recherches menées au travers le monde sur des sujets intéressant les fromages au lait cru, et notamment relatifs à leur pouvoir compétiteur et inhibiteur des pathogènes.

- le suivi temporaire des données épidémiologiques dans le but d'obtenir une "moralisation" de leur publication (les publications actuelles soulignent les problèmes quand ils touchent un fromage au lait cru, mais passent sous silence la nature du traitement thermique quand ils touchent un fromage pasteurisé).
- la rédaction d'un guide européen des bonnes pratiques d'hygiène, avec à terme l'utilisation de l'argumentaire de l'AQR (Analyse Quantitative des Risques) pour justifier d'une amélioration des plans d'analyse qui aujourd'hui surchargent les petits transformateurs.
- un recensement des problèmes rencontrés par les producteurs dans leurs pays respectifs.
- la mise en place d'un site Internet à l'usage des adhérents de EAT.

EAT ambitionne donc de réaliser un vaste programme de travail, justifié par l'ampleur des problèmes rencontrés au niveau des producteurs de fromage au lait cru. Il convient d'être présent non seulement sur le terrain, mais aussi là où souvent se joue le sort de nos produits traditionnels, c'est à dire dans les instances nationales et européennes.

<sup>(1)</sup>GEIE : Groupement Européen d'Intérêt Économique.

<sup>(2)</sup>EAT : signifie "manger" en anglais.



**Le CIGC est favorable à la mise en œuvre d'une politique spécifique "Montagne". Par contre, il fait l'analyse qu'en ce qui concerne l'AOC Comté, cette politique de soutien ne doit pas aller jusqu'à permettre une segmentation de son marché en un ensemble "Montagne" qui viendrait affaiblir la politique dont la filière Comté s'est dotée jusqu'à présent.**

## **HANDICAPS MONTAGNE ET POLITIQUES DE SOUTIEN**

Le CIGC reconnaît évidemment les handicaps de la zone montagne. S'il était possible, il préférerait que l'expression du handicap soit faite au niveau du Massif Jurassien, sans distinction des opérateurs se situant en dessus de 600 mètres d'altitude et ceux se situant en dessous. Mais quoiqu'il en soit ces handicaps doivent être reconnus, et par conséquent générer des politiques publiques de soutien spécifique appropriées. A côté des politiques déjà en place, il est nécessaire, suite aux accords de Luxembourg, que l'Etat Français mette en œuvre une politique déterminée de soutien de l'activité laitière dans les zones difficiles, dans le cadre des possibilités d'une politique nationale ouvertes aux Etats membres par ces accords. Le CIGC a commencé au sein de la FNAOC à œuvrer dans ce sens, avec une série de propositions concrètes. Mais quoiqu'il en soit de ces politiques publiques, il est clair que l'agriculture de montagne a l'impérieux besoin d'une valorisation de ces produits élevée, apte à lui permettre une compensation des surcoûts et à donner espoir aux jeunes qui s'y installent.

## **UNE POLITIQUE DE PRIX RÉMUNÉRATEURS**

Il convient de préciser que la position du CIGC ne concerne pas les produits sans signe de qualité pour lesquels on comprend volontiers que l'annonce "montagne" peut représenter un plus de valorisation. Pour ce qui le concerne et comme beaucoup d'AOC le Comté s'est doté depuis de nombreuses années d'une politique "produit" qui a fait ses preuves, certes encore améliorable, mais qui assure aux acteurs de la filière une plus value significative, et il convient d'éviter que la politique "montagne" ne vienne l'affaiblir. Une des forces du Comté qui lui permet l'obtention d'un prix rémunérateur est la richesse et la diversité de son offre. La filière doit donc éviter à tout prix son uniformisation, et au contraire doit s'efforcer de l'émietter au maximum. Cet émiettement est bien sûr d'abord celui des marques, charge à chaque maison d'affinage de complexifier autant que possible sa propre offre, et dans cette complexification, celle d'étiquettes évoquant la montagne d'une manière ou d'une autre n'est pas à exclure, tout comme celle de la durée d'affinage, de la provenance, du packaging, du service etc. Dans tous les cas le but est le même, celui de la multiplication des niches qui justifient de la plus value, et contrarient la comparaison par une offre uniformisée sujette à une pression sur les prix.

À contrario est à bannir toute segmentation de l'offre du Comté en de grands ensembles. En ce sens le CIGC ne peut être qu'opposé fermement à une segmentation montagne, appuyée par un logo commun, pour plusieurs raisons :

*1) Elle irait à l'encontre de la rareté créée par les niches liées aux marques telle que décrite ci-dessus. Elle recréerait donc la subsidiarité (c'est à dire la facilité de remplacer un produit montagne par un autre produit montagne), et de l'abondance, celle du Comté de montagne, uniformisée qui plus est par l'usage d'un logo commun. Elle affaiblirait en conséquence les marques existantes.*

*2) La difficulté supplémentaire posée par une telle segmentation serait, au motif de renforcer les uns (ce qui est un leurre si notre analyse ci-dessus est pertinente) d'affaiblir les autres. En clair une telle segmentation affaiblira tous les ateliers qui sont en dessous de 600 mètres d'altitude, leur enlevant et de la valeur ajoutée, et une perspective d'avenir.*

Pour cette double raison, le CIGC ne peut être qu'opposé à la distinction d'un Comté de montagne assorti d'un logo commun, dont les premières victimes seront à court terme tous ceux qui se situent en dessous de 600 mètres, et qui seront suivies dans le déclin par l'ensemble de la filière grâce à l'affaiblissement des spécificités des entreprises.

# AU CŒUR DU MASSIF DES BAUGES

## ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE LA FNAOC

par Bernard PELLICIER

(Fédération Nationale des Appellations d'Origine Contrôlée)

C'est à Aillon-le Jeune, charmante commune montagnarde du massif des Bauges, que s'est tenue les 18 et 19 septembre derniers, l'Assemblée générale de la FNAOC. Parmi les terroirs de ses 13 fromages AOC adhérents, le choix s'était porté sur celui de la Tome des Bauges, en raison de la toute récente accession de ce fromage au statut de l'AOC.

L'Assemblée Générale a fait salle comble, attirant non seulement les producteurs et sympathisants, mais aussi ceux des voisins savoyards et francs-comtois, ainsi que des représentants des AOC d'autres terroirs plus éloignés tels l'Ossau Iraty (Pyrénées), le Rocamadour (Lot), le Pélardon (Cévennes), le Picodon (Drôme) et même des représentants des AOC italiennes (Parmigiano Reggiano et Fontina) et Suisse (Etivaz).

Sans doute l'importance de l'assistance s'est aussi expliquée par la présence de Monsieur GAYMARD, Ministre de l'Agriculture, qui vint conclure ces travaux par un exposé détaillé des négociations de l'OMC à Cancun et des raisons de leur échec, tout en assurant l'assistance de la solidarité gouvernementale avec le monde agricole durement touché par la sécheresse estivale.

Auparavant, l'Assemblée générale de la FNAOC, présidée par Monsieur Bernard PELLICIER également Président de l'AOC Beaufort, avait commencé par la traditionnelle découverte de l'AOC invitante, la Tome des Bauges. Les témoignages ont permis de souligner que l'AOC toute nouvelle représentait surtout un espoir de pérennité des exploitations laitières et des petites fruitières du Massif.

Puis Monsieur PELLICIER et Monsieur VERMOT-DESROCHES (Président de l'AOC Comté) ont abordé le délicat des dossiers des Accords de Luxembourg. Pour les AOC fromages, les conséquences de ces accords peuvent se résumer en 3 points :



- une baisse des aides européennes à la poudre et au beurre, qui aura pour conséquence un report massif sur la production des fromages de grande consommation (PGC) et par effet de domino ne sera pas sans conséquence sur celui des AOC.

- le découplage total des aides (alors qu'il sera seulement partiel dans d'autres secteurs) avec pour conséquence un risque d'abandon de la production laitière dont il est reconnu qu'elle est astreignante.

- l'augmentation des quotas laitiers à partir de 2006, avec des risques supplémentaires de déstabilisation des marchés.

Face à cette orientation de la PAC, la FNAOC a apporté 2 types de contribution. L'une à court terme, en demandant que la capacité d'adaptation donnée aux Etats membres soit utilisée par la France pour préserver l'emploi agricole dans les terroirs difficiles des productions AOC.

L'autre à moyen terme, en souhaitant que l'OCM lait (Organisation Communautaire de Marché) évolue dans un sens similaire à celui de l'OCM viticole, dans laquelle est donnée capacité aux AOC de réguler l'offre par la qualité, en maîtrisant les surfaces en AOC et les rendements.

D'autres sujets d'actualité comme les risques de concurrence déloyale faite à certaines AOC par une segmentation "montagne" sans garde-fous, ou les normes microbiologiques préparées par la Commission européenne, ont animé un débat riche comme à l'accoutumée, prolongeant les travaux de l'Assemblée largement au-delà de l'heure prévue.

Puis le lendemain, des visites en Bauges d'alpage et de fruitière ont confirmé combien l'AOC était un facteur vital d'enracinement des hommes à un terroir et un facteur irremplaçable d'aménagement rural.

# SI PARIS M'ÉTAIT COMTÉ

Du 27 octobre au 8 novembre 2003, la Maison de Franche Comté, située boulevard de la Madeleine, à Paris, a été le théâtre animé d'une découverte ludique et goûteuse du Comté. Près de 6.000 personnes, touristes ou parisiens, ont arpenté avec délice le parcours initiatique tracé à travers les multiples salons de la Maison. Ces curieux, attirés par les sons de campagne diffusés en extérieur, à proximité de l'Olympia, ont ainsi pu flâner devant les paysages captivants des terroirs du Comté, découvrant le savoir-faire des acteurs de la filière, humant les arômes du Comté, laissant leurs papilles se délecter de la dégustation de différents Comtés, riant même en revivant 30 ans de publicité Comté à travers un florilège des spots radios, TV, et affiches, en décalage complet avec notre temps !

De nombreuses animations ont ponctué cette quinzaine du Comté. La plus remarquable était certainement les ateliers organisés pour les enfants. Près de 500 petits parisiens ont ainsi joué les apprentis fromagers sous la direction de deux animateurs Claire Perrot et Didier Sintot. Au menu de ces ateliers : fabrication de mini-Comté à partir d'un litre de lait, et mise en oeuvre des 5 sens pour une dégustation haute en saveurs



et en spontanéité !

Les adultes n'étaient bien sûr pas en reste. Des ateliers gourmands leur proposaient de s'essayer à la dégustation de 5 Comtés différents dans un cadre chaleureux, et de se délecter en fin d'initiation de l'harmonie entre Comté et vins du Jura !

Cette exposition à la Maison de Franche Comté a été l'occasion pour l'Interprofession du Comté de lancer officiellement sa nouvelle communication. Le film, hymne aux paysages et aux hommes du massif, a été diffusé, devant un public conquis d'environ 250 personnes, qui se sont vu dévoilés ensuite quelques uns des secrets du tournage !

L'univers littéraire franc-comtois a rencontré un auditoire captivé lors d'une soirée spéciale, organisée par Jean-Claude Barbeaux des éditions Tigibus, avec la participation de Michel Vernus, célèbre historien, grand connaisseur du Comté et de la Comté !

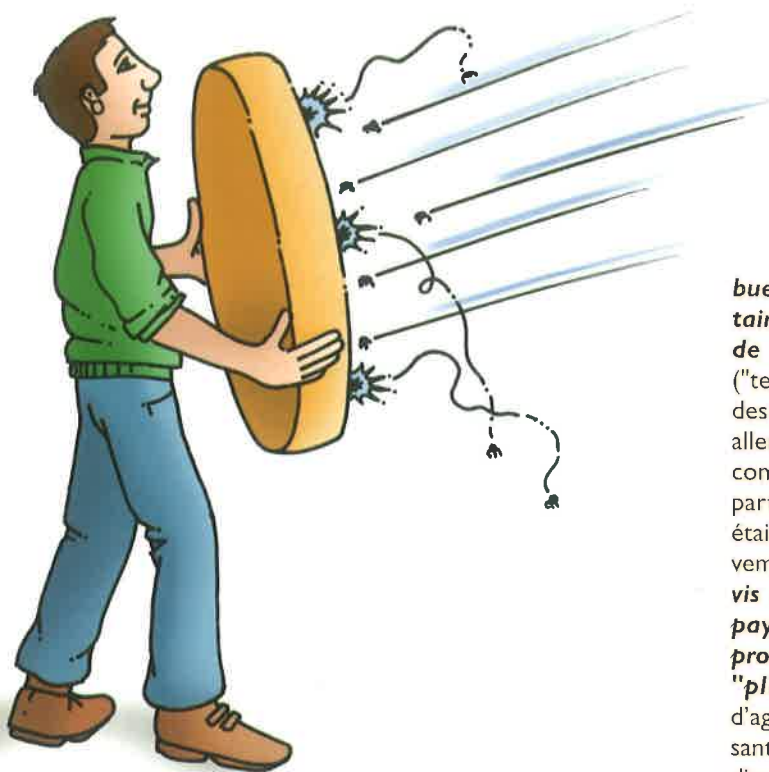
Point d'orgue de l'exposition, le petit-déjeuner de presse, animé par le professeur Dominique Vuitton autour du thème "Fromages au lait cru et santé", et travaillé en notes sucrées/salées par le Lycée Hôtelier de Poligny ! Échanges nourris, qualité nutritionnelle reconnue, le Comté côté santé n'a jamais autant régalé les esprits!

**Aurélia CHIMIER**



## FROMAGES AU LAIT CRU IMMUNITÉ ET SANTÉ

par Dominique Angèle VUITTON



À l'occasion de la quinzaine du Comté, qui s'est tenue à la Maison de Franche-Comté à Paris, le docteur Dominique Angèle Vuitton a présenté le 7 novembre 2003 au cours d'un petit-déjeuner de presse une communication sur le thème "Fromage au lait cru, immunité et Santé". Le docteur Vuitton, Professeur des Universités en Immunologie clinique, Responsable du centre de Recherche Clinique et Biologique du CHU de Besançon, est notamment depuis 1997 vice président du Comité d'experts "Veterinary measures relating to public health" auprès de la Commission Européenne.

Les fromages au lait cru, dont on sait qu'ils apportent un nombre élevé et une grande diversité de micro-organismes à activité probiotique, **sont d'excellents candidats "naturels" pour exercer un rôle bénéfique dans les réponses immunitaires chez l'homme.** La flore intestinale des mammifères, d'installation très précoce lors de la naissance, est un modèle de parasitisme à double bénéfice: tolérée par l'hôte, elle lui apporte des compléments nutritionnels, vitaminiques et immunomodulateurs dont certains sont indispensables à sa survie. Diverses études dans des modèles d'animaux sans flore intestinale ou à flore intestinale contrôlée ont permis de démontrer **son rôle essentiel dans le développement et la maturation du système immunitaire intestinal normal**, susceptible de lutter efficacement contre les pathogènes tout en établissant un état de tolérance contre les aliments et les xénobiotiques inoffensifs. De plus, la mise en place correcte du système immunitaire muqueux semble actuellement d'autant plus importante qu'un certain nombre d'arguments épidémiologiques et d'études immunologiques suggère **qu'un défaut de cette mise en place pourrait contri-**

**buer à dévier l'ensemble du système immunitaire vers des réponses favorisant l'installation de pathologies allergiques** IgE-dépendantes ("terrain atopique"). Des études comparatives chez des enfants vivant dans le même environnement allergénique, mais aux conditions de vie différentes, comme les suédois et les estoniens, ont montré en particulier que les flores intestinales des enfants étaient très différentes, et qu'elles étaient respectivement **associées à des risques différents vis-à-vis des pathologies allergiques: les enfants des pays à alimentation "traditionnelle" sont mieux protégés contre l'allergie que ceux des pays "plus développés"**. L'intérêt de l'utilisation d'agents microbiens vivants pour améliorer la santé ("probiotiques") ou prévenir certaines maladies, voire les traiter, a considérablement augmenté depuis ces dernières années. Parmi les aliments à propriété "probiotique" étudiés, les produits lactés ont été récemment les plus étudiés; des études préliminaires pour la prévention initiale du risque allergique se révèlent tout à fait positives. **Les fromages au lait cru devraient être étudiés dans cet objectif de prévention des allergies** d'autant plus que des résultats scientifiques très récents semblent indiquer que, d'une part, **c'est plus la diversité et le renouvellement fréquent de la flore intestinale** sous l'effet de l'alimentation qu'une espèce donnée de micro-organisme à activité probiotique **qui sont essentielles**, et que, d'autre part, **le contact avec les substances capables de prévenir l'allergie (donc la consommation de produits qui en apportent) doit être prolongé** et vraisemblablement durer toute la vie. Par ailleurs **de nombreuses situations sont susceptibles de déséquilibrer au cours de la vie la flore intestinale normale**; c'est le cas en particulier des traitements antibiotiques, même de courte durée.

Dans le cadre d'un partenariat entre la Faculté de médecine de Besançon, de l'INRA de Poligny, et des syndicats interprofessionnels du Gruyère Suisse, du Parmigiano Reggiano et du Comté, une étude scientifique a été lancée pour **explorer la capacité des fromages au lait cru à pâte pressée cuite, à prévenir ces déséquilibres et les conséquences pathologiques qui en découlent** (diarrhée, colonisation par des germes pathogènes, voire émergence de résistance aux antibiotiques). Si les résultats s'avéraient positifs, des études sur d'autres modèles de fromage pourraient être lancées selon le même protocole, et en plus de leurs qualités gustatives qui ne sont plus à vanter, les fromages au lait cru pourraient ainsi faire preuve de leur contribution positive à la santé.

## BRÈVES

### RUGBY : VICTOIRE LA FRANCE !

Par **Christophe PRODANU**  
Fromager à Valempoulières



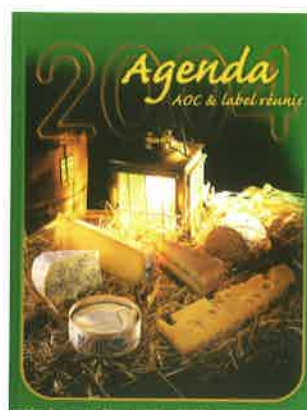
En octobre 2003, l'équipe vétérans du Rugby Club d'Arbois affrontait l'équipe de Gifu, sur ses terres au Japon. Pendant ce temps, les épouses des joueurs Arboisiens apprenaient aux Japonaises à cacouiller\* la fondue au Comté et la troisième mi temps fut comme il se doit, arrosée de saké et de vins du Jura.

\* terme qu'il fut difficile de traduire en japonais !



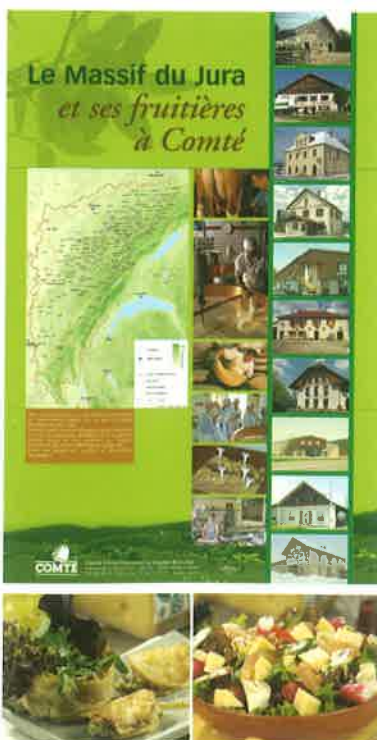
## AGENDA 2004

Pour la quatrième année consécutive, la filière Comté a diffusé, à tous ses producteurs et fromagers, un agenda professionnel, support agréable et utile d'enregistrement des multiples données et événements qui émaillent chaque jour de travail. Une nouveauté en 2004 : la filière Comté s'associe désormais aux autres filières fromagères du massif jurassien, dans le cadre de la démarche de qualification des élevages, et l'agenda devient celui des "AOC et label réunis". Il faut voir dans cette initiative, qui se justifie pleinement par un très grand nombre de producteurs et d'ateliers communs, le premier jalon d'une volonté de collaboration accrue entre les différents syndicats AOC et label de Franche Comté.



## LES DERNIERS NÉS DES OUTILS DE COMMUNICATION COMTÉ

Un poster "Fruitières", entièrement remodelé, met en avant non plus seulement les lieux mais aussi la vie des fromageries : savoir-faire artisanal, accueil touristique, dégustation/vente ... Diffusé par mailing à toutes les fromageries à Comté et maisons d'affinage de la filière, ce poster est également disponible à la Maison du Comté, sur simple demande.



Par ailleurs le début de l'année 2004 sera haut en saveurs nouvelles ! Il marquera en effet l'édition de **nouvelles fiches recettes** : Méli-Mélo des 4 saisons au Comté, Attareaux au Comté, Tomates surprise, Ratatouille de Comté et Tapenade, Taboulé en fines raviolles de poires au Comté sauce agrumes, côtoieront 2 anciens classiques de la cuisine comtoise et deux fiches institutionnelles consacrées l'une aux Routes du Comté, l'autre aux bénéfices nutritionnels du Comté.

*Avis aux gourmands : un seul numéro pour vous procurer ces idées savoureuses : Tél. 03 84 37 23 51*



Par Aurélie CHIMIER

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

NOUVELLES  
COMTÉ

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