



Du Comté en Sibérie ? La filière Comté AOP rassurée par Mme Dufay sur les intentions de la Région de Franche-Comté

Comme indiqué mardi dernier dans un communiqué de presse, le Président du CIGC, Claude Vermot-Desroches, accompagné du Président de la Chambre Syndicale de l'Emmental et du Comté, Vincent Grillot, et du représentant de Juragruyère-Entremont, Eric Chevalier, a rencontré ce matin la Présidente du Conseil Régional de Franche-Comté, Marie-Guite Dufay au sujet du problème révélé par l'article de l'Est Républicain daté du 15 janvier et intitulé « Le premier Comté de l'Altaï », premier fruit de la coopération entre la Franche Comté et cette région céréalière russe qui investit dans l'industrie fromagère ; tout en s'appuyant sur le savoir faire des ENIL ».

A l'issue de cette rencontre, le CIGC considère avoir été rassuré quant aux craintes immédiates qu'il nourrissait, tout en indiquant qu'il resterait attentif à la suite du projet.

Dans son communiqué de presse, le CIGC avait exprimé son désarroi et sa plus vive opposition au projet tel que décrit dans cet article, qui risquait de présenter un risque de développement d'un produit concurrent, et qui plus est, au terme d'un transfert technologique apparemment financé par le Conseil Régional et utilisant le savoir faire des ENIL de Franche-Comté.

Mme Dufay a voulu marquer toute l'importance qu'elle accordait à ce sujet en s'entourant de ses deux vice-Présidents, Joseph Parrenin et Pierre Magnin-Feysot, et en recevant la délégation du CIGC pendant 1h30.

Elle a pu ainsi donner au CIGC la garantie que cette fabrication de « Comté » ne portait en réalité que sur une fabrication de démonstration dans le cadre d'une foire et qu'en aucun cas le Conseil Régional n'envisageait un transfert technologique sur une fabrication de Comté ou d'un fromage similaire.

Elle a assuré le CIGC que le programme soutenu par le Conseil Régional en Altaï ne portait que sur de la formation, afin d'améliorer la qualité des productions locales existantes (pâtes molles, pâtes fondues, pâtes pressées cuites) et avec en espoir la possibilité de développer à terme l'exportation de produits francs-comtois : vins, fromages, matériel de fromagerie, etc.

Les représentants du CIGC ont cependant remarqué qu'un programme de formation, d'autant plus quand il est accompagné de la rénovation d'un centre de formation avec notamment installation d'une ligne à pâte dure (PPNC et PPC), et de vente de matériels de fromagerie, présentait néanmoins un risque certain de développement de fabrications similaires.

Mme Dufay a alors proposé au CIGC de participer au Comité de Coopération Internationale qui suit le programme, afin de pouvoir intervenir si ce risque de fabrication parasite prenait corps. Elle a remis au CIGC un descriptif du programme Altaï, afin que celui-ci puisse expertiser un non-risque de concurrence tel qu'évoquée. Elle a enfin élargi cette proposition de collaboration à toutes les opérations internationales pilotées par le Conseil Régional.

En conclusion, le CIGC considère avoir été rassuré quant aux craintes immédiates qu'il nourrissait, tout en indiquant qu'il resterait attentif à la suite du projet.

Tout en regrettant la médiatisation de cette question qu'elle a considérée comme prématurée, Mme Dufay a reconnu qu'il était dans la fonction du CIGC de veiller, dans un univers de compétition économique de plus en plus âpre, à ce que soit épargné au Comté tout risque d'imitation. M. Vermot Desroches s'est félicité des garanties données, donnant l'assurance que le CIGC continuerait à exercer sa grande vigilance, dans un esprit de coopération renforcée avec le Conseil régional.

Madame Dufay a tenu en conclusion à rappeler la fierté qu'elle avait de la réussite de ce patrimoine régional qu'était le Comté, et que son objectif était en toute occasion de le renforcer et de l'accompagner dans son développement.

> Contacts Presse Comté AOP

CIGC – Jean-Jacques Bret – 03 84 37 23 51

Nansen Développement - Nicolas Bouveret – 06 83 40 02 29 – nicolas@nansen.fr

Communiqués, dossiers et visuels libres de droits disponibles en ligne sur www.comte.com, rubrique « Salle de Presse »

Le Comté nous apprend à savourer le temps

Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté

Avenue de la Résistance - BP 20026 - 39801 Poligny Cedex - Tél. 03 84 37 37 00 - Fax 03 84 37 07 85 - www.comte.com

Le Comité Interprofessionnel créé par décret n° 63-575 du 11 juin 1963. Le logo «Comté clochette» est une marque de certification propriété du CIGC.

