



VERS UN NOUVEAU DÉCRET POUR L'AOC COMTÉ

Des atouts supplémentaires pour le Comté

Le Comité National des Produits Laitiers de l'INAO, réuni en séance le 1er décembre 2006 dernier, a émis un vote positif sur le contenu des projets de décret et règlement d'Application relatifs à l'AOC Comté.

Ces projets sont le résultat de 5 années de réflexions interprofessionnelles, de consultations, de séances de travail et d'un processus qui a mobilisé les composantes de la filière Comté et de son environnement administratif et professionnel.

Pour l'Interprofession du Comté, il s'est agi de préparer l'avenir de la filière face aux bouleversements auxquels le secteur agroalimentaire est confronté, avec une libéralisation de la Politique Agricole Commune (PAC), une plus grande ouverture des frontières, et parallèlement, une exigence croissante du consommateur de qualité et d'authenticité.

Les objectifs de ces évolutions réglementaires ont donc été :

- Un renforcement de la qualité et du lien au terroir ;
- Accentuer le caractère extensif et artisanal de la production de Comté ;
- Tout en maintenant l'authenticité du produit, lui permettre de s'adapter aux nouveaux modes de consommation ;
- Favoriser le maintien du maximum d'agriculteurs, de fromageries, et d'affineurs car la diversité des opérateurs est un facteur de réussite de l'AOC Comté.

Parmi les très nombreuses évolutions réglementaires adoptées, on note les mesures phares suivantes :

> Au niveau de l'exploitation agricole

- Comme dans les AOC viticoles, un plafonnement du rendement à l'hectare, fixé pour le Comté à 4600 litres par hectare de surface fourragère, avec une possibilité de modulation à des niveaux inférieurs selon les conditions climatiques et la qualité des fourrages ;
- Un plafonnement de la fertilisation minérale azotée à 50 unités par hectare de surface fourragère ;
- Une forte limitation de l'épandage des boues des stations d'épuration et l'obligation d'analyses préalables pour les fumures non issues de l'exploitation ;
- Une interdiction de cultures OGM et d'utilisation d'aliments étiquetés OGM ;
- La fixation d'une liste positive des matières premières autorisées pour l'alimentation du bétail, et un plafonnement quantitatif par vache et par an de l'utilisation d'aliments complémentaires ;
- Une interdiction de la traite en libre service

> Au niveau des fromageries

- Un encadrement de la croissance de la taille des ateliers à 30 fois le litrage moyen produit par les exploitations agricoles en lait à Comté au cours de la dernière période annuelle connue. Prise en compte de l'existant et possibilités d'aménagement de la contrainte par l'INAO ;
- Une obligation de travailler des laits de mélange (pas de Comté « fermier ») ;
- Une capacité des cuves maximum fixée à 5.000 litres ;
- Un nombre quotidien de fabrications dans une même cuve limité à 3 ;

Contacts Presse Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté

CIGC – Aurélia Chimier – 03 84 37 37 19 – a.chimier@comte.com / Nansen Dévt. - Nicolas Bouveret – 06 83 40 02 29 – nicolas@nansen.fr

Photos numériques haute-définition disponibles sur simple demande

Le Comté nous apprend à savourer le temps.

Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté

Avenue de la Résistance - BP 26 - 39801 Poligny Cedex - Tél. 03 84 37 23 51 - Fax 03 84 37 07 85 - cigc@comte.com - www.comte.com

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





- L'interdiction d'automatisation du processus de fabrication (programmation autorisée seulement pour le chauffage et le pressage) ;
- L'interdiction du report du lait à 4°C à compter du 31 décembre 2012 (le lait devra être reporté dans une fourchette de température allant de 10°C à 18°C). Cette mesure a pour fondement une possibilité d'amélioration de la qualité et du pouvoir de conservation des fromages ;
- Une interdiction d'utilisation d'ingrédients OGM.

> **Au niveau de l'affinage et de la commercialisation**

- Une introduction de l'obligation de provenance « Massif du Jura » pour les planches d'affinage ;
- Une introduction de l'obligation de soins manuels pendant les 72 premières heures de la vie du fromage ;
- L'introduction de l'obligation de l'autocontrôle analytique. Déjà spontanément pratiqué par un grand nombre d'entreprises, cet autocontrôle analytique pourra servir de point d'ancrage à la nouvelle politique de contrôle telle que projetée par l'INAO ;
- L'autorisation de commercialisation du Comté sous forme écroûtée, assortie d'exigences techniques et de conditions restrictives de séparation d'avec les autres fromages. Cette évolution va avoir pour conséquence concrète l'autorisation de la commercialisation de Comté râpé, jusqu'alors interdite ;
- L'introduction de l'obligation d'étiquetage du nom et de l'adresse du fabricant, ou de l'affineur ou du préemballeur, qui doivent être situés dans la zone d'appellation.

> **Pour l'ensemble de la filière** : Obligation d'agrément préalable de toute innovation.

> **Au niveau du produit**

- Un plafonnement du gras sur sec à 54% ;
- L'obligation de respect d'un minimum de protéolyse plus élevé pour les fromages au Gras/sec supérieur à 52% ;
- La réduction de la fourchette de poids des meules (32 à 45 kg au lieu de 30 à 48 kg) ;
- L'augmentation du diamètre minimum des meules de 50 à 55 centimètres

Trois de ces clauses (encadrement de la taille des ateliers, plafonnement du nombre de tours de fabrication à 3 par jour, origine « Massif du Jura des planches d'épicéa »), ont été votées tout en rencontrant l'opposition de certains représentants de l'administration.

Enfin, il convient de noter le vote négatif du CNPL sur deux points :

- La codification de la notion de « crus de Comté » ;
- La codification de l'utilisation du nom de l'AOC Comté dans les plats cuisinés et les préparations fromagères.

Sur ces deux points, il a été convenu de lancer des groupes de travail nationaux qui réfléchissent de manière horizontale pour l'ensemble des AOC.

Pour devenir opérationnels, les projets de texte réglementaires doivent encore être signés par Messieurs les Ministres de l'Agriculture et de la Pêche, de l'Economie, des Finances et de l'Industrie, et par Monsieur le Premier ministre, puis publiés au Journal officiel.

Le CIGC se réjouit de ce vote qui, donnant à la filière de solides bases, lui permettra de construire son avenir avec quelques atouts supplémentaires. Il espère donc beaucoup en la signature prochaine de ces textes.

Contacts Presse Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté

CIGC – Aurélia Chimier – 03 84 37 37 19 – a.chimier@comte.com / Nansen Dévt. - Nicolas Bouveret – 06 83 40 02 29 – nicolas@nansen.fr
 Photos numériques haute-définition disponibles sur simple demande

Le Comté nous apprend à savourer le temps.

Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté

Avenue de la Résistance - BP 26 - 39801 Poligny Cedex - Tél. 03 84 37 23 51 - Fax 03 84 37 07 85 - cigc@comte.com - www.comte.com

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

