



## COMMUNIQUE DE PRESSE

Poligny (Jura), vendredi 28 juin 2019

# Filière Comté : des acteurs engagés dans un cahier des charges exigeant et créateur de valeur partagée

Réunis lors de l'Assemblée générale du CIGC le vendredi 28 juin 2019 à Poligny, les acteurs de la filière Comté se sont dotés de mesures complémentaires pour le futur cahier des charges du Comté.

La limitation du nombre de vaches par agriculteurs, l'encadrement de la croissance des fruitières à Comté, le renforcement des conditions d'affinage, entre autres, viennent compléter celles déjà prises l'an dernier. Elles permettent de doter la filière d'un outil puissant pour créer de la valeur partagée entre les membres de la filière, les consommateurs et la société.

Ainsi, le futur cahier des charges du Comté :

- définit un modèle agricole basé sur des fermes à taille humaine et transmissibles,
- anticipe le changement climatique en encourageant des systèmes agricoles extensifs,
- préserve les savoir-faire et la diversité des Comté pour les consommateurs,
- apporte des réponses concrètes et pragmatiques aux attentes sociétales en matière d'environnement et de biodiversité.

**« Il faut considérer les mesures proposées dans leur globalité pour juger la grande cohérence de l'ensemble et le très haut niveau d'exigence que s'impose la filière Comté »** précise Alain MATHIEU - Président du CIGC. Et de rappeler que **« le cahier des charges d'un produit sous signe de qualité n'a ni la vocation, ni les moyens de répondre à toutes les questions de société ou de politiques agricoles »**.

Les mesures décidées qui viennent s'ajouter aux nombreuses déjà existantes doivent permettre au Comté de préserver son identité, son modèle social et de pérenniser la grande confiance que lui accordent les consommateurs.

**« Ceci est vital, tant pour la filière Comté, que pour l'arc jurassien tout entier »** souligne Alain Mathieu qui précise **« nous aurons besoin de toutes les sensibilités pour porter ces propositions jusqu'à la Commission européenne. C'est à ce prix que nous réussirons »**.

→ Retrouver le détail des mesures adoptées par l'AG du CIGC en pièce jointe.

CONTACTS PRESSE du Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté :

- Valéry Elisseeff / Directeur – [v.elisseeff@comte.com](mailto:v.elisseeff@comte.com) – 06 82 72 12 40
- Aurélia Chimier / Responsable Communication - [a.chimier@comte.com](mailto:a.chimier@comte.com) – 06 08 82 40 99

[www.comte.com](http://www.comte.com)

Comité Interprofessionnel du Comté

CIGC • Avenue de la Résistance • BP 20026 • 39801 Poligny Cedex • Tél. 03 84 37 23 51 • [cigc@comte.com](mailto:cigc@comte.com)

Le logo « Comté clochette » est une marque de certification propriété du CIGC.





Vendredi 28 juin 2019

## Révision du Cahier des Charges du Comté

### Mesures validées par l'Assemblée Générale du CIGC

1

#### Lexique :

#### Nouvelles mesures

Mesures déjà validées en 2018)

### 1/ PRODUCTION DU LAIT

#### Pour préserver une agriculture familiale et sociétaire :

- Production maximale des exploitations limitées à 1.2 Millions de litres / an
- **50 vaches laitière maximum pour le chef d'exploitation, 90 pour 2 UMO, 130 pour 3 UMO, etc**
- **1 UMO salarié maximum pris en compte dans le calcul**

#### Pour garder des producteurs engagés et responsables :

- Un producteur de lait à Comté est une personne physique, agriculteur professionnel, physiquement présente sur son exploitation et qui exerce une activité agricole significative sur le plan économique
- Capitaux apportés majoritairement par les exploitants.
- Agriculteur décisionnaire
- Formation initiale « connaissance de la filière » obligatoire de 3 jours, formation continue de 1.5 jours minimum / an / exploitation (au moins 1/2 journée technique et ½ journée de participation à la vie collective)

#### Pour valoriser le savoir-faire traditionnel des éleveurs du massif :

- Animaux du troupeau laitier nés et élevés dans la zone (au moins 95 % de l'effectif global permanent)
- Certification de parenté bovine obligatoire
- **Elevage d'au moins 3 génisses / an par tranche de 100 000 l de lait produit**
- Productivité maximum du troupeau : 8500 l / vache (en moyenne troupeau)

#### Pour produire du fourrage de qualité et en quantité tout en préservant l'environnement :

- **Valorisation prioritaire des effluents produits par les élevages AOP**
- Effluents des élevages professionnels de la zone AOP : acceptés si les animaux sont nourris sans OGM et si les effluents sont compostés (sauf lisier)
- **Digestats de méthaniseurs acceptés mais sous conditions (pas de plantes ensilées, pas d'effluent d'élevage avec ensilage ou OGM, pas de boues de STEP, ...).**
- **Boues et composts de boues** des stations d'épuration : interdites sur les surfaces des exploitations en AOP (prairies et cultures), sauf celles émises par les ateliers de fromageries exclusivement (**2 analyses / an**)
- Fertilisants « bio » homologués et normalisés

- Fertilisation calculée à la parcelle, plafonnée à 120 unités d'azote/ha **pour les effluents solides et 100 u d'N/ha pour les effluents liquides (lisier, digestat, purin, ...)**
- 3 documents obligatoires pour l'organisation et la traçabilité de la fertilisation : Plan d'Épandage Individuel à jour, Plan de fumure et cahier d'épandage
- Pas d'épandage avant d'avoir atteint les 200°C
- Pas d'effluents sur les sols enneigés
- **Analyse de chaque effluent au moins 1 fois tous les 3 ans (NPK)**
- Interdiction de la destruction chimique des prairies
- **Tout traitement phytosanitaire doit être tracé**
- Lutte raisonnée contre les ravageurs dans un cadre collectif
- Déchets triés, collectés dans des circuits de valorisation
- **En cas d'utilisation d'un séchage collectif : 15% maxi de la SFP concernée, parcelles cartographiées, à moins de 15 km, récolte enregistrée qui retourne à l'exploitation d'origine.**
- **Les surfaces prises en compte pour le calcul de la référence de productivité sont celles incluses ou tangentes à un cercle de 25 km de rayon autour du point de traite principal.**

#### **Pour améliorer la biodiversité des prairies :**

- Les prairies permanentes (surface non travaillée depuis plus de 5 ans) représentent au moins 50% de la surface fourragère
- Au moins 5 espèces prairiales pérennes au semis (au lieu de 3)
- Surface de « fourrages complémentaires » (1 à 4 espèces) plafonnée à 20% de la surface fourragère (au lieu de 15 %, pour améliorer l'autonomie, y compris en période de sécheresse).
- Les plantes utilisées en cultures dérobées doivent être des espèces pâturables le cas échéant. Les surfaces en cultures dérobées ne sont pas incluses dans les surfaces de cultures complémentaires.
- Pas de taille des haies du 1<sup>er</sup> avril au 1<sup>er</sup> août

#### **Pour préserver le pâturage des animaux :**

- Au moins 1.3 ha d'herbe par vache laitière (au lieu de 1)
- Au moins 50 ares de pâturages disponibles dans un rayon à **1.5 km** autour du point de traite
- L'affouragement en vert ne peut débuter avant le 1<sup>er</sup> juin et est limité à 75 jours. Cette pratique est soumise à déclaration préalable tracée de début et de fin de chantier. Chaque période dure 5 jours minimum. L'affouragement n'étant permis que pour 1 repas par jour, le producteur doit aussi déclarer s'il affourrage le matin ou le soir.
- **Pas d'herbe verte fauchée et de maïs vert sur une même période**
- **Si la betterave ou le maïs vert sont utilisés pour alimenter le troupeau laitier, ils doivent être produits sur l'exploitation**
- Pâturage des vaches taries obligatoire, au moins jusqu'à 15 jours avant le terme présumé

#### **Pour garantir une alimentation de qualité aux animaux :**

- **Fourrage utilisé par l'exploitation : 80 % minimum « origine zone AOP Comté »**
  - Dont 70 % minimum vient de l'exploitation (= 70 % d'autonomie fourragère)
- **Ration de base des vaches laitières (en production et taries) : 95 % minimum de fourrage sec vient de la zone**
- Fourrage stocké au sec dans un bâtiment ou sous tunnel
- Interdit :
  - Ensilage, sur toute l'exploitation, y compris pour des bovins viande

- Dans les aliments complémentaires : Monopropylène Glycol, sucres, levures vivantes ou mortes, **minéraux sources d'azote non protéique, huile de palme, coprah, carthame**
- Tout OGM ou produit issu d'OGM
- **Les aliments complémentaires doivent être stockés dans un silo, au sec**
- **Les mesures concernant l'alimentation sont applicables à tous les ruminants de l'exploitation**

### **Pour garantir un lait de qualité :**

#### Traite :

- Elimination des premiers jets à la main
- Trayons propres et secs avant le branchement à la main des faisceaux trayeurs
- Tank dans un bâtiment propre, isolé des animaux
- Accès du camion à la laiterie, stabilisé et propre
- Traite en pâture : lait rafraîchi dans un délai maximum d'une heure après la fin de traite ; 2 circuits obligatoires (l'un pour l'eau potable, l'autre pour l'eau recyclée)

#### Entretien du matériel :

- **Nettoyage de la machine à traire : en circuit fermé, avec des produits non désinfectants**
- Nettoyage et rinçage de la machine à traire et du tank : utilisation d'eau potable **exclusivement**
- Changement des manchons caoutchouc tous les ans
- Contrôle annuel et réparation sous 1 mois du matériel de traite et de stockage du lait, installations fixes ou mobiles

### **Pour garantir la santé et le bien-être des animaux :**

#### Santé :

- Marquage obligatoire des animaux en traitement
- **Délai d'attente affiché**
- Carnet sanitaire à jour obligatoire
- Formation obligatoire en cas d'automédication (aromathérapie par exemple)
- Présence d'une armoire à pharmacie, médicaments rangés ; **présence justifiée par une ordonnance**
- Bilan Sanitaire d'Exploitation annuel, réalisé par le vétérinaire, pour faire le point sur les pathologies dominantes, établir un protocole de soin **et évaluer le niveau de bien-être des animaux**
- Aucun traitement **antibiotique** (tarissement compris) **ou antiparasitaire** sans préconisation du vétérinaire
- Anesthésie obligatoire pour l'écornage

#### Au bâtiment :

- Litière souple et sèches
  - **Interdit : résidus solides de séparateurs de phase, litière compostée, balles de riz**
- Bâtiments aérés, sans courant d'air
- Animaux propres
- 1 place par animal à l'auge et au couchage (au moins 6 m<sup>2</sup>/VL en stabulation)
- Logement correctement éclairé en tout point
- Eau propre à volonté, **abreuvoirs propres ; 1 analyse d'eau par an au point de traite** (conforme en entérocoques et E coli)



- **Il participe à la transmission des savoirs faire**
- **Il maîtrise les fabrications**
- **Il dispose de l'expertise technologique**
- **Il participe au lien avec l'amont (production du lait) et l'aval (affinage)**

#### **En fabrication :**

- **Il déclenche lui-même le passage d'une phase à l'autre** : il lance le décaillage et le soutirage
- **Il décide de la vitesse de décaillage**
- Il évalue la consistance du caillé à la main, notamment au moment du décaillage et du soutirage, par un test manuel de la fermeté du caillé (au doigt ou à la poche)

**Les outils d'aide à la décision ne doivent pas être connectés à la cuve.**

**Les nouveaux fromagers doivent participer à un « stage de connaissance de la filière Comté » dans l'année qui précède ou qui suit leur prise de fonction.**

5

#### **Pour la qualité du Comté produit :**

- En cas de collecte séparée : pompage du lait et prélèvement des échantillons indépendants,
- Filtration obligatoire du lait avant mise en cuve (rétention des éléments > 250 µm)
- **Le temps de maturation en cuve, depuis le début du remplissage jusqu'à l'emprésurage, est au minimum de 40 minutes**
- Chauffage en cuve : 57° C maxi ; temps de brassage après chauffage en cuve : 15 minutes minimum
- Le gras/sec des fromages de 20 H est contrôlé au moins **2 fois par mois**

## **4/ PREAFFINAGE**

#### **Pour la qualité du Comté produit :**

- T0 = emprésurage, la date marquée sur la meule
- Premiers soins aux fromages :
  - Soins sans immersion :
    - Sous 36 H, salage et emmorage au moins 1 face et le talon. Soins manuels.
    - Sous 60 H, salage et emmorage de la 2<sup>ème</sup> face manuellement.
    - Pas de soins au robot avant 72 H
  - Salage par immersion :
    - 10 / 13°C ; densité=1150 et contrôle hebdo de ces 2 critères
    - Saumurage sous 36 H maxi
- Température de préaffinage : 10 à 13°C
- **Conservation de la morge entre 10 et 13 degrés, pendant 14 jours maximum**
- **Aucun fromage âgé de plus de 60 jours ne doit être présent dans un atelier de fabrication non habilité pour l'affinage de Comté.**

## 4/ AFFINAGE

Pour préserver le rôle central du savoir-faire de l'affineur :

- Une entreprise qui dispose d'un ou plusieurs ateliers habilités pour l'affinage de Comté doit être capable d'exécuter les cinq opérations suivantes :
  - Réceptionner des fromages en blanc et les peser
  - Les préaffiner
  - Les affiner
  - Les trier en fonction du CDC AOP et des CDC clients
  - Les préparer à la vente et les mettre en vente

Les entreprises de première transformation, qui reprennent une partie de leurs fromages en cours d'affinage, pour réaliser elles-mêmes la phase de maturation, le tri et la préparation des meules, doivent être habilitées pour ce travail d'« affinage partiel ». Ces fromages sont destinés exclusivement à la remise directe au consommateur dans le magasin de l'atelier. Les fromages en blanc et les fromages affinés doivent être placés dans des caves séparées. La sous-traitance des opérations de préaffinage et de fermentation à une entreprise d'affinage doit être formalisée dans une convention. Toutes les autres obligations des affineurs leur incombent (personnel formé, autocontrôle des produits, contrôle CEO, etc).

- Pour cela, l'équipement minimum est de 3 caves pilotées indépendamment :
  - Une cave de préaffinage à 10-13°C
  - Une cave de fermentation à 8-19°C ; **hygrométrie > ou = 92 % ; durée minimum de séjour des fromages : 15 jours**
  - Une cave de maturation à 5-10°C; **hygrométrie > ou = 90 %**

Une entreprise qui dispose d'ateliers habilités pour l'affinage de Comté peut également obtenir l'habilitation pour affinage partiel d'un atelier qui ne traite que la maturation des fromages, cela sans contrainte de volume.

- Les responsables d'affinage (les chefs de cave) doivent pouvoir justifier d'une formation pratique, par apprentissage long terme, permettant d'acquérir connaissances et savoir-faire
- Origine des planches : zone AOP
- **Conservation de la morge entre 10 et 13 degrés, pendant 14 jours maximum**
- Contrôle bactériologique libératoire selon protocole interprofessionnel au minimum
- Contrôle physicochimique libératoire selon protocole interprofessionnel au minimum
- **L'apposition de la bande de marquage (verte ou brune) et de la feuille de meule matérialise la fin de l'affinage**

Pour garantir l'authenticité et la qualité des Comté découpés

- L'activité de préemballage est soumise à agrément sanitaire préalable par les services de l'état
- Toute découpe de Comté (cube, râpé, slice, etc) destiné à un restaurant ou à un traiteur, pour une incorporation directe dans un sandwich ou un plat cuisiné doit se faire dans la zone, par une entreprise habilitée au préemballage.

## 5/ USAGES DU COMTE / ETIQUETAGE

Pour apporter au consommateur une information fiable sur les produits :

- Etiquettes obligatoire **pour la vente à la coupe**, sur une face des meules, comportant le nom et l'adresse de l'affineur, dans la zone. **Cette étiquette doit rester en place jusqu'au stade de vente au consommateur**
- L'indication de la durée d'affinage n'est pas obligatoire. Si elle est indiquée de façon volontaire elle l'est sous forme du nombre de mois que le fromage a passé dans une entreprise d'affinage de Comté habilitée. Ainsi, l'âge du fromage est à vie celui auquel il a été mis en marché. L'emploi de la mention « affiné par » est réservé aux opérateurs habilités de la zone.
- Etiquetage du **préemballé** : logo Comté 15 mm minimum, sauf pour les petits emballages (de surface inférieure à 80 cm<sup>2</sup>) où le logo peut être réduit jusqu'à 10 mm

7

Pour garantir au consommateur un produit fidèle à ses attentes :

- Le Comté, quelle que soit sa forme de présentation, doit être maintenu à une température comprise entre 4 et 8°C pendant les opérations de stockage, de transport et de présentation à la vente. Toutefois, les meules (ou fractions de meule) peuvent être exposées à des températures supérieures pendant les périodes de mise en vente, à condition que la température du fromage ne dépasse pas 15°C
- Le Comté perd son appellation s'il est transformé autrement que par découpe mécanique
  - Les désignations « poudre de Comté », « Comté congelé », « arôme Comté », « Comté extrudé », etc sont interdites. Le mot Comté ne peut figurer que dans la liste des ingrédients de ces produits industriels
  - Les plats cuisinés qui incorporent ces ingrédients ne sont pas des « plats au Comté »
- Pour qu'un plat cuisiné ou tout autre produit transformé (biscuits, ...) puisse être dit « au Comté » :
  - Le Comté est le seul fromage ingrédient
  - Le plat est dit « au Comté »
  - Le % de Comté brut mis en œuvre est indiqué juste après le mot Comté (ou Comté AOP)
  - La taille du mot Comté est inférieure aux 2/3 des caractères les plus grands figurant sur l'emballage

## RAPPEL DE LA METHODE ET DES ECHEANCES

**La révision du cahier des charges du Comté a nécessité la mobilisation de très nombreux acteurs de la filière, producteurs, fromagers, affineurs et techniciens, avec un travail organisé en 4 étapes, correspondant à 4 « degrés de maturité » des mesures :**

1. **Les groupes experts**, spécialisés par thématiques (alimentation, fertilisation, santé, traite, fabrication, affinage, etc.), ont mis à plat les connaissances sur un sujet et ont fait des propositions d'orientation à la commission technique.
2. **La commission technique**, pluridisciplinaire, a étudié les propositions des groupes experts et retenu (ou pas) certaines orientations, avec le souci de la cohérence globale du projet de cahier des charges.
3. **Le Conseil d'Administration** du CIGC, qui se réunit chaque mois, a pris connaissance des travaux en cours, et validé des orientations au fil de l'eau, lesquelles ont constitué des points de repère solides pour poursuivre le travail de construction.
4. **L'Assemblée Générale** a approuvé les mesures proposées par le Conseil d'administration. Les mesures validées en juin 2018 ont été portées à connaissance de la filière grâce à une brochure de 6 pages, afin que chaque « opérateur » de la filière puisse **anticiper les changements à venir**. La présente brochure a le même objet.

**De janvier 2017 à juin 2019, le CIGC a organisé 59 réunions de « groupes expert » et de la commission technique, qui ont mobilisé 1054 « participants-réunions ».**

Le temps consacré au cahier des charges, en CA et en AG du CIGC a été conséquent également. La révision du cahier des charges a aussi été le principal sujet à l'ordre du jour des « réunions filière », c'est-à-dire les 6 rencontres de début d'année, dans les différents territoires de la zone, entre le CA du CIGC et les producteurs et transformateurs locaux. L'exercice de démocratie participative est inédit !

A ce travail collectif, s'ajoute celui des délégués CIGC qui, sur le terrain, ont animé des réunions syndicales pour recueillir les avis des producteurs, des transformateurs et des affineurs, avec là aussi, une forte mobilisation.

Après cette intense phase d'**échanges collectifs internes**, qui représente **ce que la filière voudrait**, vont s'engager des échanges avec l'**INAO**, le **Ministère de l'Agriculture** puis les services de la **Commission européenne**. Une commission d'enquête va être nommée au sein de l'**INAO** pour étudier les propositions et recueillir les avis. Cette étape d'**échanges externes**, administratifs, va entraîner sans doute des ajustements sur le fond et sur la forme, pour que le cahier des charges soit parfaitement compatible avec le droit européen. Le dossier sera clos lorsque le cahier des charges sera publié au Journal Officiel de l'Union Européenne (JOUE). Le délai d'approbation du futur cahier des charges est estimé à 2 ans.