



AGROALIMENTAIRE – RECHERCHE&DEVELOPPEMENT

Le Comté expérimente les puces RFID

A l'occasion du lancement d'une expérimentation « RFID » (Radio Frequency IDentification), la filière Comté AOP vient ces derniers jours de bénéficier d'un zoom médiatique sur cette nouvelle technologie et souhaite à cet égard apporter quelques compléments d'information. L'objectif est la transposition de cette nouvelle technique aux filières Comté AOP et Beaufort AOP dans un but de faciliter et d'optimiser la gestion des stocks et la traçabilité des meules.

Les radio-étiquettes sont de petits objets qui comprennent une antenne associée à une puce électronique qui leur permet de recevoir et de répondre aux requêtes radio émises depuis l'émetteur-récepteur. Après plusieurs années de tâtonnement, le CTFC (Comité Technique des Fromages Comtois) et la société Labelys (Bellignat, Ain) ont mis au point le système d'accroche de l'étiquette radio sur la meule et un concept a été retenu : un tag RFID (puce RFID moulée dans une pastille en plastique alimentaire) est incorporé sur une plaque en caséine (= étiquette RFID), pour la meilleure accroche possible sur les fromages et sans répercussion sur l'intégrité de la meule.

Des pré-essais (3 fromageries et 2 affineurs) portant sur plus de 200 meules, totalement autofinancés par le CIGC et ses partenaires industriels, ont d'abord permis de valider ce concept tant sur les aspects « tenue à l'affinage » que sur la résistance du tag aux agressions du procédé de fabrication (T°C, pression) et d'affinage (sel, brossage).

C'est dans le cadre de l'ARIATT (Association Régionale de l'Industrie Agroalimentaire et de Transfert de Technologies de Franche-Comté) et avec l'appui financier de l'Etat et du Conseil Régional de Franche-Comté, que le CIGC et le Syndicat du Beaufort viennent de passer au stade de l'expérimentation dont les objectifs seront les suivants :

- Tester la tenue de l'étiquette en situation dans de nombreuses fromageries et caves d'affinage, afin d'évaluer la pertinence de ce marquage dans les différentes situations rencontrées (compositions du fromage, conditions d'affinage) qui caractérisent les deux filières fromagères traditionnelles.

En Comté, le test de tenue s'effectuera sous la maîtrise d'œuvre du CTFC sur 2400 étiquettes réparties sur 2 saisons, 10 affineurs, 4 fromageries, 5 jours par fromagerie, 3 cuves par jour, 2 meules par cuve.

- Tester la gestion des appareillages émetteurs et lecteurs et celle des données sur les puces. L'intérêt novateur de la RFID réside également dans le choix des données qui pourront être enregistrées tout au long du procédé de fabrication-affinage et qui suivront le produit au cours de sa vie. Un bureau d'études sera le prestataire technique de cette étude pour développer le programme et une base de données pour l'exploitation des enregistrements.

- Mettre au point une technique mécanisable pour l'arrachage des puces, et étudier les circuits de leur nettoyage et de leur réinitialisation.

Selon les résultats obtenus, il pourra être décidé d'étudier de la généralisation au niveau d'une maison d'affinage de cette technologie qui peut être d'un grand apport dans la gestion de ses stocks et dans la traçabilité des meules. Au niveau de la filière Comté AOP et de ses 1,2 millions de meules, la généralisation de la technologie présente en perspective l'apport possible de la constitution d'une immense base de données. Mais évidemment, il conviendra que toutes ces expérimentations préalables aient confirmé le bon rapport coût/bénéfice de la RFID adaptée à la filière Comté AOP.

> 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.

