

# COMTÉ

LA LETTRE D'INFORMATION DU COMITE INTERPROFESSIONNEL DU COMTE

printemps 1995 numéro 10

**Nos fromagers de fromageries ne sont pas de simples salariés. Ce sont des artisans-salariés, dont le professionnalisme nous est précieux. Leur compétence, leur dévouement sont un gage de réussite de nos fromageries, et de leur avenir. Le C.I.G.C. a donc souhaité donner la parole à leurs responsables pour qu'ils s'expriment sur les problèmes qu'ils vivent actuellement.**

**Monsieur Jean-Marie PRIN, est fromager à la fromagerie de Chilly-sur-Salins (12 producteurs, 2,4 millions de litres par an) et Monsieur Jean-Marie PRENOT, fromager à Pontarlier (19 producteurs, 2,2 millions de litres par an).**

**Les N.D.C. :**

**Messieurs, vos deux syndicats ont été secoués au cours des derniers mois par la suppression, dans le nouveau décret du COMTÉ, de la dérogation autorisant en hiver l'emprésumage à 36 h. Pouvez-vous nous donner plus d'explications ?**

**Jean-Marie PRIN :**

Nous aurions préféré une application plus stricte de la dérogation que sa suppression pure et simple.

**Jean-Marie PRENOT :**

Toutes les fromageries ne sont pas touchées de la même manière. Les fromageries qui ont maintenu la coulée et qui travaillent un lait non refroidi ne sont pas concernées. Celles qui ramassent des litrages modestes, à proximité de l'atelier, peuvent s'adapter. Et enfin, les grandes structures qui ont plusieurs salariés s'adaptent sans problème majeur à cette nouvelle contrainte.

En fait, c'est la catégorie des fromagers qui avaient déjà le plus de travail, sans personnel ou avec un seul salarié, et traitant des litrages déjà conséquents, ramassés sur des tournées assez longues, qui est la plus pénalisée. Cela vous explique la violence de certaines réactions.

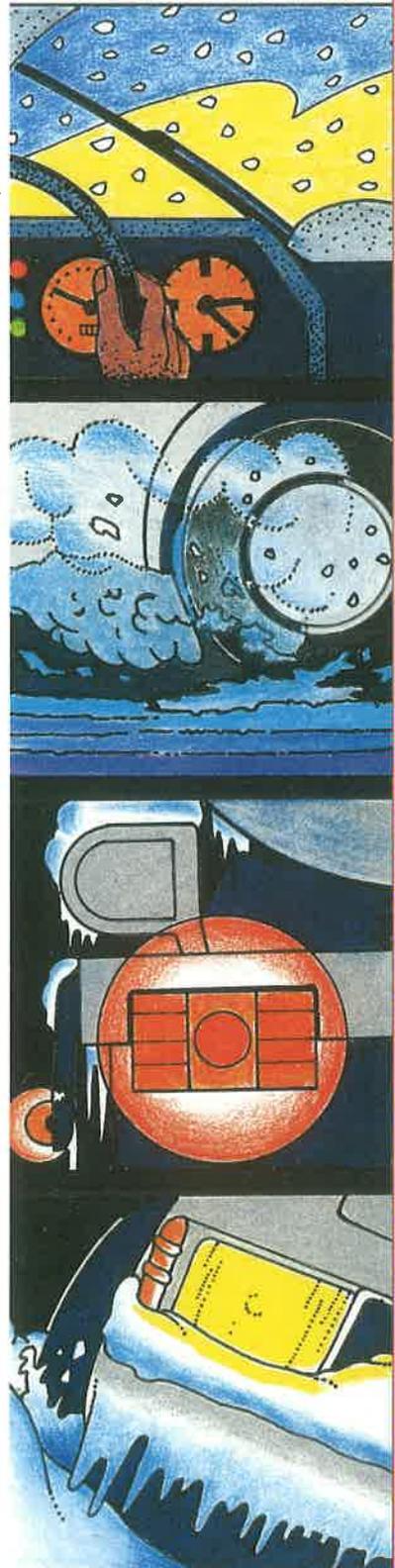
**Les N.D.C.**

**Quelles sont à votre avis les adaptations possibles ?**

**Jean-Marie PRENOT :**

Dans tous les cas, il est nécessaire d'éviter que le ramassage du lait, même dans des fromageries de taille modeste, soit réalisé avec des moyens de fortune. Pour ramasser le lait sur des routes hivernales difficiles, enneigées, verglacées, il faut disposer de véhicules fiables, optimiser les circuits pour limiter les excès d'aller et retour et donc disposer de citernes de capacité suffisante.

Pour le reste, la solution est à traiter au cas par cas. Autant





de fruitières, autant d'adaptations possibles. Chacun devra y mettre de la bonne volonté, les producteurs au niveau de leurs horaires de traite, le fromager pouvant accepter un peu de retard dans sa mise en fabrication. Et puis il faut être lucide, cette adaptation aura un coût, que ce soit en équipement ou en moyens humains supplémentaires.

**Les N.D.C. :**

**Qui, à votre avis, devra supporter les surcoûts de cette adaptation ?**

**Jean-Marie PRIN :**

Cela dépend du mode de rémunération du fromager. Si le contrat n'inclut pas le ramassage, il n'y a pas de raison que le fromager ait à payer ces surcoûts. Personnellement, je pense que la place du Maître fromager est au pied des cuves et non sur la route, sauf cas exceptionnel de dépannage bien entendu.

**Les N.D.C. :**

**Nos fromagers sont réputés travailler énormément. Que pensez-vous de la critique voilée qui leur est faite de gagner beaucoup d'argent, et qui laisse penser qu'ils pourraient gagner moins en travaillant moins : par exemple, en prenant un repos hebdomadaire, comme les lois sociales risquent tôt ou tard de les y obliger.**

**Jean-Marie PRIN :**

Nous sommes correctement payés, sans plus. Le fromager travaille avec son épouse. Comme l'agriculteur, il ne compte pas ses heures. Un couple de fromagers ne gagne pas plus qu'un couple d'ouvriers spécialisés chez Peugeot ; et avec 90 % des week-ends au travail. Ceci dit, nous ne nous plaignons pas, car notre métier est passionnant, et nous l'avons choisi. Pour ce qui est du repos, il n'est peut-être pas obligatoire qu'il soit hebdomadaire. Les fromagers peuvent commencer par prendre quelques jours de temps en temps. Certains ont un

aide-fromager, qui doit pouvoir faire fonctionner seul la fromagerie. Pour les autres, il y a le service de remplacement. Quant au surcoût induit, je pense qu'il peut être partagé entre le fromager et la fromagerie.

**Les N.D.C. :**

**Et qu'en pensent les plus jeunes d'entre vous ?**

**Jean-Marie PRENOT :**

Certains jeunes fromagers, surtout ceux dont la femme travaille ailleurs, et même bon nombre d'entre nous qui avons des enfants, sont intéressés par un repos hebdomadaire. Notre problème c'est d'abord qu'on ne nous impose rien, que l'on soit respecté. Comme vous le dit M. PRIN, certains ne voudront pas du repos hebdomadaire, d'autres y viendront tout doucement.

**Les N.D.C. :**

**Pour en revenir à la suppression des 36 h, il serait bon que vous expliquiez pourquoi les fromagers sont hostiles à l'adaptation la plus simple "sur le papier" : c'est-à-dire ramasser le lait après la traite du matin et fabriquer ensuite. Ce qui évidemment empièterait sur votre après-midi.**

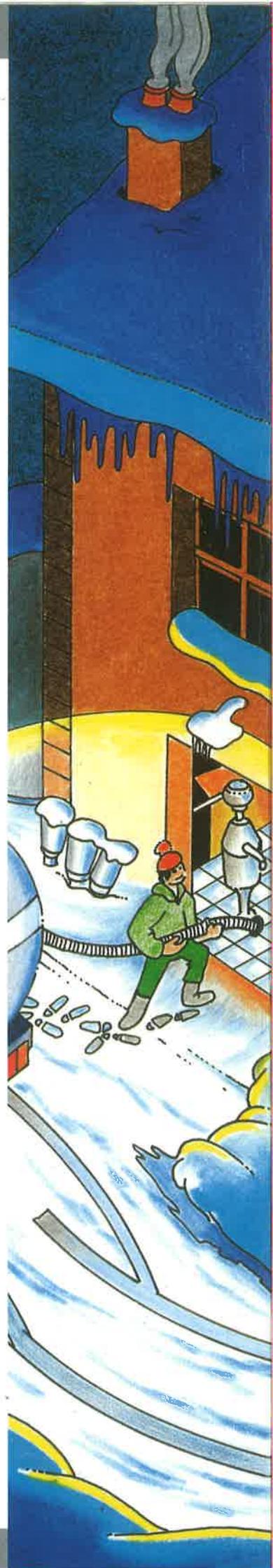
**Jean-Marie PRENOT :**

Notre après-midi : c'est sacré. Nous acceptons de travailler le dimanche, de nous lever à 3-4 heures du matin, de faire 60 à 70 heures par semaine, parce que nous avons notre après-midi.

Si vous touchez à notre après-midi, il faut tout remettre à plat : salaires, congés, horaires, etc...

**Jean-Marie PRIN :**

Nous sommes fiers de notre travail, attachés à la fruitière, nous croyons au COMTÉ. En tant que tels nous nous sentons des partenaires à part entière des agriculteurs et des affineurs. Si donc, nous sommes respectés, notre profession peut évoluer, passer des compromis. En douceur et au rythme de chacun.



## POLITIQUE DE MAÎTRISE SANITAIRE GLOBALE EN FILIÈRE COMTÉ

**L**a directive européenne n° 92/ 46/CEE sur l'hygiène des produits laitiers, puis sa transcription dans le droit français sous forme d'arrêtés, constitue pour le monde fromager un tissu lourd de contraintes.

La directive européenne vise à responsabiliser les acteurs de la filière laitière en les astreignant à une obligation de résultat (la qualité sanitaire des produits) tout en leur faisant définir leur propre politique de maîtrise de cette qualité.

C'est dans cet esprit que l'interprofession du COMTÉ a pris à bras le corps cet important dossier. Dans le cadre d'une étroite collaboration menée avec les Directions des Services Vétérinaires et les techniciens de ter-

rain, sont définis les outils devant permettre l'obtention de cette maîtrise.

L'intérêt pour les producteurs et transformateurs d'une telle démarche offensive est de ne pas subir les contraintes venues d'en haut. Tant les locaux que les matériaux utilisés, que les protocoles de suivi analytique, peuvent être réfléchis en tenant compte des contraintes et spécificités de la filière COMTÉ. La participation des DSV à ce travail donne la garantie à la collectivité nationale que cette adaptation se fait dans le respect de la sécurité du consommateur.

Le tableau ci-après présente schématiquement la politique de maîtrise sanitaire globale mise en œuvre par l'interprofession du COMTÉ.

Résumé des exigences réglementaires	Actions mises en œuvre
<p><b>1. A la production</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Locaux conformes</li> <li>- Pratiques d'hygiène conformes</li> <li>- Lait conforme aux critères bactériologiques</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Le guide du producteur de lait à COMTÉ</b> (édité en janvier 95) explicite l'arrêté "Production" du 18/03/94.</li> <li>- Les critères FMAR et cellules sont suivis dans le cadre du PLQ.</li> <li>- Le critère <i>Staphylococcus aureus</i> sera suivi selon un rythme défini d'après les résultats de l'étude CTC menée en 1995 sur l'état de la contamination bactérienne au cours de la production de COMTÉ.</li> </ul>
<p><b>2. A la transformation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Locaux conformes</li> <li>- Matières premières conformes aux critères bactériologiques (Listéria, Salmonella, Eschérichia coli, Staphylococcus aureus)</li> <li>- Pratiques d'hygiène conformes</li> <li>- Formation du personnel à l'hygiène</li> </ul>	<p><b>Le guide pour la rénovation des locaux de transformation et d'affinage de la filière COMTÉ</b>, édité en 1994, interprète l'arrêté du 30/12/93.</p> <p>Le C.T.C. réalise une étude de caractérisation bactériologique des produits (laits de mélange, fromages en blanc, morges, etc.) afin de <b>cibler les points critiques</b>.</p> <p><b>Un guide des bonnes pratiques d'hygiène</b> adapté aux ateliers de transformation et aux caves d'affinage de COMTÉ sera réalisé en 95. Ce guide sera assorti d'un système individualisé de maîtrise des points critiques.</p> <p>Un module de formation sera proposé dès l'hiver 95 aux fromagers et aux affineurs.</p>
<p><b>3. Qualité bactériologique du COMTE affiné</b></p>	<p>Un plan d'autocontrôle est appliqué en cave d'affinage depuis 1993.</p>
<p><b>4. Agrément sanitaire des ateliers</b></p>	<p>Un dossier type, réalisé dans le cadre d'une collaboration FDCL/CTC/DSV, sera proposé aux entreprises courant 95.</p>



# GUIDE DU PRODUCTEUR DE LAIT À COMTÉ

COMITE  
TECHNIQUE  
DU COMTE  
ROUTE DE LONS-LE-SAUNIER  
CIDEX 103  
39800 POLIGNY  
TEL: 84 37 13 18  
FAX: 84 37 26 74

**T**oujours soucieux de répondre aux préoccupations de la filière Comté, le Comité Technique du Comté vient de publier un guide destiné aux producteurs de lait de cette filière.

La fabrication d'un Comté "respirant" son terroir exige, en effet, un lait aux caractéristiques bien particulières. A cet égard, l'ensemble des pratiques sur l'exploitation doit être pris en compte.

Face à des choix qui conditionnent l'évolution de leur exploitation ou pour gérer des problèmes quotidiens, les agriculteurs sont souvent confrontés à plusieurs options possibles. C'est pourquoi des techniciens du C.T.C., des Chambres d'Agriculture, de l'Institut de l'Élevage et des Syndicats de Contrôle Laitier, stimulés par un groupe de producteurs, ont allié et harmonisé leurs conseils dans un document de référence pour la filière Comté.

"Le Guide du Producteur de Lait à Comté" constitue une capitalisation du savoir-faire, première étape dans une démarche d'assurance de la qualité. Les rensei-

gnements qu'il regroupe concilient les contraintes techniques, réglementaires, sociales, environnementales et économiques, dans un objectif de production de lait adaptée au Comté et à sa région.

"Le Guide du Producteur de Lait à Comté" se présente sous forme d'un classeur de 120 pages en couleurs, facile à consulter et abondamment illustré.

Le C.T.C. tient le guide à la disposition de toute personne intéressée pour le prix de 250 F. Les membres de la filière Comté pourront néanmoins se le procurer pour 60 francs seulement et ceci grâce à une aide de l'interprofession et de la DRAF de Franche-Comté. Nous incitons les responsables de fromageries à Comté, en particulier les présidents de coopératives, à passer une commande groupée pour l'ensemble des adhérents de la société.

Avec cet ouvrage, les producteurs de lait franc-comtois se sentiront encore davantage des producteurs de Comté et maintiendront sur leur exploitation les pratiques qui font le succès de leur grand fromage.



DIRECTEUR DE LA PUBLICATION  
YVES GOGUELY

RÉDACTEUR EN CHEF  
JEAN-JACQUES BRET

CONCEPTEUR-GRAPHISTE  
JEAN-MARIE LAPP

LES NOUVELLES DU COMTÉ EST UNE PUBLICATION INTERPROFESSIONNELLE ÉDITÉE PAR LE :  
COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DU COMTÉ : CIGC, AV. DE LA RÉSISTANCE . BP 26 - 39801 POLIGNY Cedex FRANCE