

LES NOUVELLES DU

COMTÉ

LA LETTRE D'INFORMATION DU COMITE INTERPROFESSIONNEL DU COMTE

automne 1995 numéro 12

INAUGURATION DE LA FROMAGERIE DE LORAY

Grâce au dynamisme du Président POBELLE, l'inauguration de la fromagerie de LORAY, le 8 Septembre dernier, a fait l'objet d'un rassemblement de qualité. De nombreux et prestigieux intervenants : Monsieur PINCHON, Président de l'INAO et son Directeur Monsieur BERGER, Monsieur CREZÉ, Secrétaire Général des Affaires Régionales à la Préfecture de Franche-Comté, Monsieur CHANTELAT, Président du Conseil Régional, Monsieur GRUILLOT, Président du Conseil Général, Monsieur GOGUELY, Président du C.I.G.C., ont tous manifesté leur soutien à la logique artisanale de la filière COMTE, reconnaissant son rôle déterminant dans l'aménagement du territoire du Massif Jurassien.

Messieurs Henri MAIRE et Jacques RIVOIRE ont apporté le témoignage émouvant de deux chefs d'entreprise profondément ancrés dans notre terroir jurassien, soucieux de concilier la rentabilité de leur entreprise et l'intérêt collectif à long terme de leurs filières viticole et fromagère.

Retenons la conclusion d'actualité de Monsieur POBELLE :

« Rien ne sert de développer la production au détriment des qualités et des prix. Nous orienter vers une mutualisation de sa valeur ajoutée serait contraire à l'esprit d'initiative et à l'essence d'une A.O.C. ». Et Monsieur PINCHON confirmait cette orientation : « Si le développement d'une A.O.C. n'est pas maîtrisé, il est contradictoire avec l'essence même de l'A.O.C. Il est impératif que vous soyez enfin autorisés à contrôler vos quantités produites ».

FROMAGERIE DE LORAY

13 sociétaires

2 millions de litres/an

Prix du lait 1994 : 2,24 F/litre

Charges d'investissement :

6,5 centimes/litre pour la modernisation

3,0 centimes/litre pour la mise aux normes européennes



Création de la :

FNAOC

POUR LE C.I.G.C., L'A.O.C. DOIT ÊTRE GÉRÉE PAR TOUS LES MEMBRES CONSTITUTIFS DU TERROIR, PRODUCTEURS DE LAIT, TRANSFORMATEURS ET AFFINEURS. LA RÉUSSITE ÉCONOMIQUE DU PRODUIT DOIT ÊTRE MISE AU SERVICE DE TOUS, ELLE SE CONÇOIT À LONG TERME AVEC LE SOUCI D'ASSURER LA VITALITÉ DU TISSU RURAL DU MASSIF JURASSIEN.

Fort de cette conception, le C.I.G.C ne pouvait admettre un seul instant demeurer au sein de l'A.N.A.O.F. (Association Nationale des Appellations d'Origine Fromagère) à partir du moment où cette association se dotait, comme Président, d'un représentant d'un grand groupe industriel, confirmant ainsi sa conception de la prépondérance du secteur de la transformation industrielle dans l'identité des A.O.C. au détriment des producteurs de lait et des valeurs artisanales.

Le C.I.G.C. a donc, avec notamment les autres A.O.C. franc-comtoises et rhône-alpines démissionné de l'ANAOF et a adhéré à la FNAOC (Fédération Nationale des Appellations d'origine). La création de cette Fédération bénéficie d'une reconnaissance spontanée, tant la nouvelle orientation de l'ANAOF risque d'entacher la crédibilité des A.O.C. Ses responsables, dont Monsieur GOGUELY, qui en assure la Présidence, ont toutefois exclu toute lutte fratricide et s'attacheront à oeuvrer pour le développement des A.O.C. et de leurs terroirs, y compris en collaboration constructive avec l'ANAOF.

Le 15 Septembre dernier, la FNAOC participait avec des représentants des appellations d'origine et de l'administration des 5 pays latins, France, Portugal, Espagne, Italie, Grèce, à une réunion de travail et de concertation. Principal objectif de cette réunion : l'enregistrement rapide par la communauté européenne, en tant qu'AOP, des AOC déjà reconnues dans nos pays respectifs; Une motion a été adressée à cet effet aux Ministres de l'Agriculture de ces pays.

ALIMENTS DU BETAIL "SPECIAL COMTE"

LES PRODUCTEURS DE LAIT À COMTE PEUVENT LEGITIMEMENT SOUHAITER QUE LES ALIMENTS DU BETAIL QU'ILS ACHÈTENT SOIENT ADAPTÉS A LA PRODUCTION DE LEUR A.O.C.. C'EST EN CE SENS QUE PLUSIEURS RESPONSABLES PROFESSIONNELS ONT, AU SEIN D'UN GROUPE DE TRAVAIL DU C.I.G.C., RENCONTRÉ LES REPRÉSENTANTS DES FABRICANTS D'ALIMENTS, ET RÉFLÉCHI AVEC EUX A UN CAHIER DES CHARGES. SIX FABRICANTS RÉGIONAUX SE SONT VOLONTIERS ADAPTÉS A CETTE DEMANDE DE SPÉCIFICITÉ ET PROPOSENT DÈS CET AUTOMNE AUX AGRICULTEURS UNE OU PLUSIEURS FORMULES «SPECIAL COMTE».

Les formules proposées présentent les caractéristiques suivantes :

- **une garantie de qualité :**

Les fabricants, pour bénéficier de cette distinction «spécial COMTE», soumettent leurs matières premières à un protocole de contrôles bactériologiques, notamment celui des spores butyriques. Ces contrôles permettent de garantir un aliment à un niveau de contamination très faible. Tout résidu de solvant est proscrit.

- **une garantie d'équilibre :**

Pour diversifier les ingrédients, le cahier des charges exige obligatoirement 3 céréales (pour les aliments à MAT_ 22 %) ou 3 tourteaux (pour les aliments à plus de 22 % de MAT).

- **une garantie de qualité nutritionnelle** alliée à une volonté de maintien de l'**image terroir du COMTE :**

Ainsi sont interdits les farines et graisses d'origine animale, les produits azotés non protéiques, tout additif répertorié comme antibiotique, etc...

Les fabricants qui se sont associés à cette démarche sont attachés à l'image terroir de leurs produits et indiquent que leurs aliments ne sont pas pour autant plus chers. Testés dès l'automne 1994 ces aliments ont d'emblée connu le succès, des producteurs de lait d'autres A.O.C. choisissant le «SPECIAL COMTE» pour leur bétail. Le C.I.G.C. peut fournir sur demande le règlement technique «ALIMENT SPECIAL COMTE» ainsi que la liste des fabricants.



LE COMTE PARTENAIRE DE LA SEMAINE NATIONALE DU GOÛT

LA COMMISSION D'AGRÉMENT DE LA SEMAINE DU GOÛT A RETENU LE DOSSIER DU C.I.G.C. QUI SE TROUVE ACCUEILLI COMME PARTENAIRE OFFICIEL DE LA SEMAINE DU GOÛT.



Le projet du C.I.G.C. consiste en une découverte de la diversité aromatique du COMTE, par la dégustation d'un grand nombre de COMTES à travers lesquels les visiteurs du C.I.G.C. ont pu choisir entre des COMTES d'altitudes différentes, entre des COMTES de différentes zones de cru, entre des COMTES d'âges différents, etc... Ils ont ainsi appris ainsi la diversité du COMTE, se sont appropriés un vocabulaire descriptif et ont appris à mieux connaître leurs propres préférences, devenant des consommateurs plus exigeants et aussi plus fidèles.

COLLOQUE GOÛT DU TERROIR ET PROCÉDES DE CONSERVATION

Café, chocolat, huile, fromages A.O.C., vins A.O.C., salaisons, terrines, confit de canard.... Tous ces produits qui nous font saliver sont l'expression d'un terroir, d'une technologie d'élaboration et d'une technologie de conservation.

8 & 9
novembre
1995

Un colloque pour saliver et pour prendre connaissance des travaux scientifiques reliant le goût à l'ensemble des précautions qui ont été prises dans l'élaboration de ces produits jusqu'à notre assiette, un colloque donc pour le plaisir et la connaissance scientifique auxquels vous pouvez vous inscrire en vous adressant à l'une de ces deux adresses :

C.I.G.C. : BP26 - 39800 POLIGNY

C.P.P.R. : Valparc Espace Valentin
25048 BESANCON Cedex



JEAN-PIERRE COFFE SOUTIEN LE COMTE



« Le COMTE, c'est un pur produit de la solidarité ; le producteur doit fournir le meilleur lait, le fromager doit donner le meilleur coup de patte, l'affineur doit peaufiner au fil des mois. Si l'un d'eux flanche, c'est foutu pour le COMTE. Mais ils ne flanchent pas ».

Cette belle déclaration a été faite par Jean-Pierre COFFE à l'occasion de la Route du Poisson, auprès de l'**attelage comtois** qui, sponsorisé par le C.I.G.C., faisait déguster du COMTE. Un grand merci donc à Jean-Pierre COFFE qui, au cours des deux jours de la Fête du COMTE de POLIGNY, avait déjà si bien compris les valeurs de solidarité de la filière, sa logique artisanale et son respect du terroir.

Déjà sur R.T.L., Jean-Pierre COFFE a dit à plusieurs reprises son enthousiasme pour le COMTE. Les valeurs de la filière COMTE sont de mieux en mieux comprises et appréciées par les consommateurs.



LE TRAVAIL DU FROMAGER

Le statut actuel du fromager est issu de l'histoire. Autrefois patron, le fromager a vu son statut évoluer. Souvent sa rémunération au pourcentage n'est pas un simple salaire car elle couvre encore une partie des charges de fabrication. Cette situation est sans doute un facteur positif de responsabilisation. Elle peut aussi expliquer l'hostilité manifestée par certains fromagers aux évolutions récentes (suppression de la dérogation pour travail en 36 heures, obligation de congés payés) car dans certains contrats de travail la paie du fromager risque de diminuer.

On peut donc s'interroger sur la possibilité d'une plus grande clarification du statut du fromager. Le statut «100% patron» est déjà bien connu : c'est celui d'acheteur de lait. Le statut 100 % salarié est quant à lui moins courant, sauf dans les grandes structures de transformation. Monsieur Narcisse POURCELOT, Président du Service de Remplacement des Fromagers du Doubs pense que le statut des fromagers en fromagerie doit évoluer entre ces 2 pôles.

Les N.D.C. : *dans quel sens souhaitez-vous une évolution du statut du fromager ?*

M. POURCELOT : la réussite d'une fromagerie, c'est d'abord la qualité de ses fabrications. Je souhaite donc que nos fromagers soient dégagés des soucis annexes et puissent consacrer leurs efforts et leur temps à la maîtrise technologique des fabrications. En conséquence, il est nécessaire que les producteurs de lait se responsabilisent davantage dans la gestion quotidienne de la fromagerie.

Les N.D.C. : *est-ce que cela devrait changer quelque chose au niveau des salaires ?*

M. POURCELOT : le salaire du fromager doit être un salaire net, la fromagerie payant toutes les charges (fournitures, combustible, frais de ramassage, aides-fromagers, apprentis etc...). Cela suppose évidemment que le pourcentage perçu par le fromager sur le chiffre d'affaires soit adapté à cette situation. Ce qui n'empêche pas de maintenir les primes à la qualité et au développement des ventes au détail.

Les N.D.C. : *cela diminue-t-il la paie du fromager ?*

M. POURCELOT : il n'y a pas de raison. A chacun ses responsabilités. Mais cela transfère une partie du souci sur les épaules du Président et de la gérance. Ainsi c'est à eux à gérer les contraintes de ramassage du lait et les contraintes sociales (congés etc...).

Les N.D.C. : *le fromager ne risque-t-il pas de se sentir diminué ?*

M. POURCELOT : un directeur d'entreprise se sent-il diminué parce qu'il ne prend pas sur sa paie pour payer ses salariés ? La réponse est non. Et bien en fromagerie cela peut-être pareil. Etre chef de fabrication et du chef du personnel c'est déjà bien assez lourd. Ceci dit, il faut être clair. Il faut pour que cela marche d'une part des producteurs qui prennent leurs responsabilités et d'autre part une grande confiance réciproque entre le fromager et le Président.

Les N.D.C. : *pensez-vous que votre préconisation a des chances d'être suivie, autrement dit : où sont les blocages ?*

M. POURCELOT : déjà une remarque. C'est grâce à nos fromageries que nous pouvons vivre décemment sur nos exploitations, installer nos fils et maintenir notre environnement. Que deviendrait cette région sans notre tissu coopératif ? Nous devons y tenir comme à un outil précieux. Alors il est nécessaire que toutes les lois, y compris les lois sociales, y soient respectées. Quel que soit le statut du fromager adopté, comment peut-on envisager l'avenir en étant en marge des lois ?

Pour le reste, je crois à une relation franche, transparente entre le fromager et le Président. Il y a eu par le passé sans doute des maladroites de la part de nous autres Présidents. Aujourd'hui, nous devons donc dire clairement à la fois que nous avons besoin de très bons fromagers, et par conséquent que nous n'avons pas peur de les payer comme il se doit, et à la fois que nous, Présidents, nous sommes les vrais responsables de la fromagerie, responsables de l'outil et de son avenir.

L'article proposé ci-contre fait suite à la réflexion engagée sur le travail du fromager. Une récente édition avait donné la parole à 2 fromagers, Messieurs PRIN et PRENOT. Nous avons ici l'opinion de M. POURCELOT, Président de Fromagerie. Les Nouvelles du COMTE cherchent ainsi à enrichir le débat. Cette tribune libre permet l'expression d'opinions diverses, qui n'engagent pas l'interprofession.

