

# COMTÉ

PRINTEMPS 1997

LA LETTRE D'INFORMATION DU COMITE INTERPROFESSIONNEL DU COMTE

NUMÉRO 18

## QUEL TERROIR POUR L'AOC COMTÉ

par YVES GOGUELY

### L'Enquête

d'Utilité Publique sur la délimitation de la zone A.O.C. COMTÉ s'est terminée le 4 Avril dernier. Malgré les sollicitations multiples par les médias (presse et télévision), le C.I.G.C. a refusé toute polémique, alors qu'il était l'objet de vives attaques.

A cette réserve, il y a une explication simple : la délimitation d'une zone A.O.C. doit être effectuée selon des critères objectifs, elle ne peut pas être de nature politique.

Les arguments de solidarité départementale ou régionale sont bien sûr respectables ; de même est bien compréhensible, la colère ou la crainte exprimées par certains producteurs d'être exclus de la zone A.O.C., alors qu'ultérieurement ils auraient envisagé, pour eux-mêmes ou pour leurs successeurs, de passer en production de COMTÉ. Mais l'on se rend bien compte en même temps du danger d'une telle subjectivité. Si de tels arguments d'ordre affectif étaient éligibles, pourquoi alors réduire la zone A.O.C., pourquoi ne pas conserver les contours de l'ancienne province de COMTÉ ; et qu'en sera-t-il alors de la crédibilité du COMTÉ en particulier, des A.O.C. en général ?

Il est nécessaire de s'en tenir à des critères objectifs qui soient autres que les limites administratives. En ce qui concerne le COMTÉ, la

commission d'enquête a retenu la démarche suivante : la zone A.O.C. du COMTÉ doit être le massif jurassien au sens strict du

terme. A cette délimitation de base sont rajoutées les zones, telle la Bresse Jurassienne qui ne faisant pas à proprement parler partie de ce massif, ont néanmoins prouvé par leur fidélité au COMTÉ leur

appartenance à cette filière. Le C.I.G.C. partage totalement cette approche de la Commission d'enquête qui respecte l'identité d'une A.O.C. et préserve sa crédibilité vis-à-vis du consommateur.

On ne peut imaginer procédure plus transparente et plus démocratique ; de cette approche objective, il ressort un projet de zone.

Tous les agents économiques qui s'estimeraient injustement écartés par ce projet de zone ont eu, grâce à l'enquête publique, deux mois pour expliquer leur appartenance à la zone A.O.C., du point de vue de l'un ou l'autre critère. Nul doute que la Commission d'enquête examinera attentivement leurs réclamations et pourra corriger telle ou telle erreur de zonage qui aurait pu être faite.

C'est parce que nous avons confiance dans le sérieux et la neutralité de ce travail que nous avons attendu la fin de l'enquête publique pour exprimer officiellement la position du C.I.G.C.

Une A.O.C. est un patrimoine collectif, dont l'authenticité se construit grâce à la volonté des hommes. Nous n'en sommes que les usagers. Nul doute cependant que ceux qui ont cru à l'A.O.C. quand celle-ci était menacée, et qui ont investi pour qu'elle devienne attractive, en sont des usagers privilégiés.



## AGRÈMENT SANITAIRE EUROPÉEN : LA FILIÈRE COMTÉ AVANCE A GRANDS PAS



Toutes les fromageries et les caves d'affinage doivent obtenir l'agrément sanitaire européen avant le 1<sup>er</sup> janvier 1998. Cette exigence réglementaire suppose : la mise aux normes des locaux, la formation du personnel, la mise en place de contrôles sur les produits, l'application des bonnes pratiques d'hygiène et la réalisation d'un dossier de demande d'agrément.

Nous soulignons aujourd'hui 2 faits saillants relatifs à l'hygiène :

### LA FORMATION



Tout le personnel des fromageries et des caves d'affinage, travaillant au contact du lait et du fromage, doit être formé aux règles de l'hygiène.

Pour les personnes qui n'ont pas les qualifications requises, le C.I.G.C. et l'ANFOPEIL ont mis au point un module de formation spécifique filière COMTÉ. La session de printemps 96/97 vient de s'achever.

Le programme, présenté en 4 après-midi, aborde tous les points de la réglementation sanitaire. Il se conclut par une séance d'évaluation qui donne droit pour les stagiaires, à un "diplôme" d'hygiène. Ce document est un justificatif de formation, à faire figurer dans le dossier de demande d'agrément.

Près de 200 personnes ont d'ores et déjà obtenu leur diplôme lors des 2 premières sessions.

Une troisième session est prévue pour fin 1997 : les personnes intéressées pourront s'inscrire grâce à une circulaire qui sera prochainement envoyée aux fromageries.

### L'ÉVOLUTION DE LA RÉGLEMENTATION

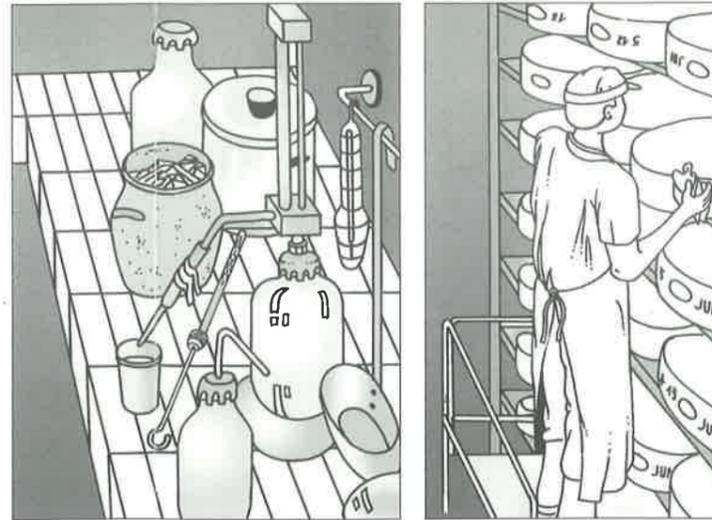
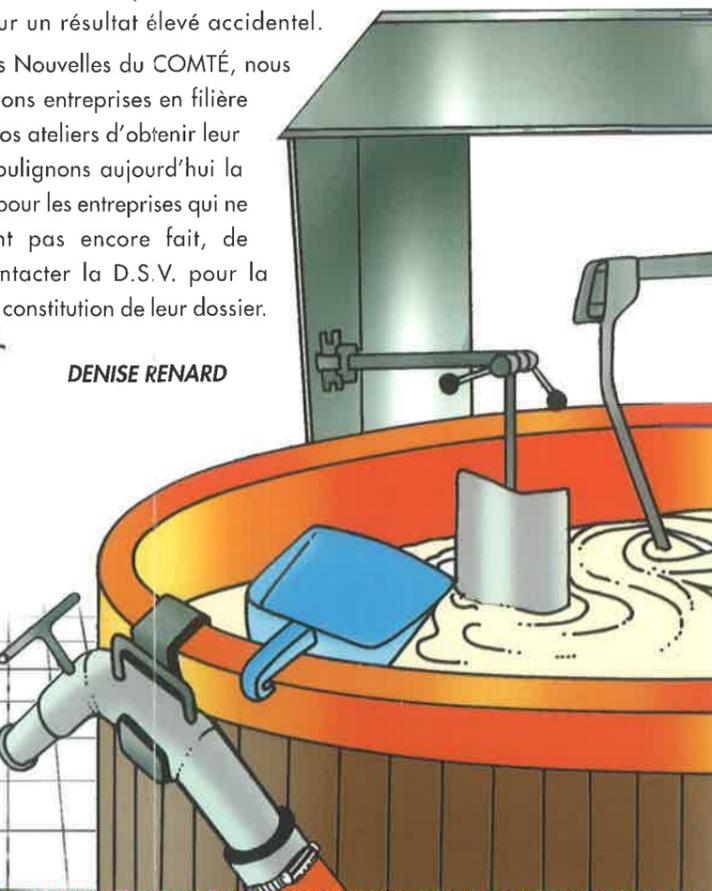
Deux nouveaux textes viennent de paraître : l'arrêté du 10/02/97 ainsi que la note de service de la DGAL du 10/02/97. Ceux-ci concrétisent le travail de réflexion engagé entre l'administration d'une part et les interprofessions d'autre part, visant à adapter les Directives Européennes aux réalités du terrain.

Les principales avancées de ces textes sont donc les suivantes :

- La désinfection systématique du matériel de fromagerie n'est pas obligatoire. Elle ne doit être effectuée que si "nécessaire". N.B. : la désinfection systématique des citernes et du matériel de traite demeure obligatoire, malgré notre opposition, à de nombreuses reprises, exprimée.
- Les dérogations concernant les matériaux traditionnels (bois, cuivre, ...) et les caves "naturelles" peuvent être attribuées collectivement par famille de produits. Le C.I.G.C. peut donc se charger de cette formalité administrative pour l'ensemble de la filière.
- La technique de rafraîchissement du lait à la ferme, entre 10 et 18° C, est admise.
- Le contrôle de staphylocoque peut avoir lieu sur laits de mélange, plutôt que sur lait individuel.
- Le mode de calcul retenu pour évaluer la qualité du lait en cellules et germes à 30° C (FMAR) est celui des moyennes géométriques. Cette technique de calcul évite de pénaliser les producteurs pour un résultat élevé accidentel.

Lors de la prochaine édition des Nouvelles du COMTÉ, nous ferons un bilan détaillé des actions entreprises en filière COMTÉ pour permettre à tous nos ateliers d'obtenir leur agrément sanitaire. Soulignons aujourd'hui la nécessité pour les entreprises qui ne l'ont pas encore fait, de contacter la D.S.V. pour la constitution de leur dossier.

DENISE RENARD



## LOI D'ORIENTATION AGRICOLE : PROPOSITION DE LA FNAOC

La loi d'Orientation Agricole mise en chantier par Monsieur Vasseur, Ministre de l'Agriculture, peut-être l'occasion d'avancées juridiques déterminantes pour l'avenir.

Dans un souci de préserver l'avenir des A.O.C. fromagères, la FNAOC (Fédération Nationale des Appellations d'Origine Contrôlées) a proposé les 2 contributions suivantes :

### DONNER UNE ASSISE JURIDIQUE SOLIDE AUX SYNDICATS A.O.C.

Dans le domaine des A.O.C. fromagères, seuls le CANTAL et le COMTÉ bénéficient d'une structure interprofessionnelle qui s'appuie sur un décret constitutif spécifique.

Les autres fromages A.O.C. sont gérés en général par des syndicats de défense dont certains d'entre eux ont déjà pu mesurer à l'expérience la fragilité de leur statut.

Soumis aux aléas de l'adhésion volontaire, ils ne disposent pas de la capacité d'étendre la cotisation interprofessionnelle à l'ensemble des acteurs de leur A.O.C., ni du monopole de la cession des marques d'identification de leur A.O.C. . Dès lors qu'ils imposent la rigueur dans la gestion de leur A.O.C., ils risquent la dissension interne, la scission syndicale, et en cas de refus par un fabricant d'obtempérer aux rigueurs de la politique qualitative, ne disposent pas de la possibilité de lui suspendre la cession des marques d'identification spécifique de l'A.O.C..

L'évolution proposée par la FNAOC prend appui sur le constat de spécificité des syndicats de fromages A.O.C., qui, au contraire de ce qui se passe dans le secteur viticole, disposent pour la plupart d'une composition à caractère interprofessionnel, et assument à ce titre les fonctions d'une interprofession.

Aussi la FNAOC propose que les syndicats de défense A.O.C. qui ont une composition interprofessionnelle conforme à l'article 1 de la Loi de 1975 sur l'interprofession, puissent bénéficier des attributions telles qu'énoncées aux articles 2,3,4 de cette même loi.

### RENFORCER LA BASE JURIDIQUE DU CONTRÔLE QUALITATIF DES FROMAGES A.O.C.

La mise en place de l'"Agrément INAO" est source de progrès pour nos filières A.O.C., car donnant une plus grande souplesse et une plus grande rapidité aux procédures de contrôle.

La crédibilité de nos A.O.C. vis-à-vis du consommateur nécessite d'aller plus loin encore. La FNAOC propose que nos structures interprofessionnelles A.O.C. puissent poursuivre en liaison avec la DGCCRF le contrôle qualitatif qu'elles exerçaient jusqu'alors, notamment en donnant une base juridique solide à la procédure de déclassement des produits non conformes.

## BILAN DES RÉUNIONS DE SECTEUR.

*Au cours des mois de Janvier et Février 1997, l'interprofession du COMTÉ a tenu une série de 7 réunions décentralisées sur l'ensemble de la zone de production (Doubs, Jura, Ain).*

Au total 200 personnes, producteurs de lait, fromagers et affineurs auront participé à ces réunions.

Les principaux points évoqués auront été :

- le marché du COMTÉ qui, à la suite des vigoureuses mesures prises par l'interprofession, est en voie de rétablissement,
- les perspectives du plan de campagne 97/98,
- la continuation de l'évolution du décret du COMTÉ qu'inspire l'INAO, allant dans le sens d'un resserrement des disciplines de production et de la zone d'appellation.

Ces réunions auront permis de mieux associer les produc-

teurs de lait, fromagers et affineurs aux choix de l'interprofession, et par leurs suggestions, parfois de les infléchir. Dans une A.O.C. comme le COMTÉ, les producteurs ne sont pas de simples fournisseurs de matière première, ce sont les acteurs de leur devenir. L'A.O.C. n'est pas un projet d'enrichissement individuel, c'est un projet collectif visant à la pérennité des outils et des emplois constitutifs du patrimoine commun. C'est pourquoi il est important que de telles réunions se tiennent. Elles sont l'occasion de manifester la solidarité interne à la filière autour de l'interprofession.

## PALMARÈS DU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE

Ce concours mettait en compétition 54 meules de COMTÉ. Les vainqueurs en sont d'autant plus méritants. La presse n'a pas manqué de souligner que

les trois fromageries lauréates pratiquaient l'**apport bi-quotidien du lait**.

Il y a là une nouvelle preuve déjà largement établie par l'INRA, des effets positifs du travail en lait chaud sur l'expression du potentiel organoleptique du fromage.

L'interprofession suit avec d'autant plus d'intérêt l'expérimentation mise en oeuvre par le C.T.C. concernant le P.R.T. (Pré-refroidisseur tubulaire) et les possibilités qu'il pourrait ouvrir de **remplacer le report au froid par un simple rafraîchissement**.



**OR** : Coopérative de Mignovillard (Jura), affineur ARNAUD de Poligny

**OR** : Coopérative de Gillois (Jura), affineur RIVOIRE ET JACQUEMIN de Montmorot

**ARGENT** : Coopérative de Loulle (Jura), affineur RIVOIRE ET JACQUEMIN de Montmorot

**BRONZE** : Fromagerie des Longevilles Mont d'Or - Ets Arnaud, affineur ARNAUD de Poligny

