

# COMTÉ

ETE 1997

LA LETTRE D'INFORMATION DU COMITE INTERPROFESSIONNEL DU COMTE

NUMERO 19

par DENISE RENARD



## AGRÈMENT SANITAIRE EUROPÉEN LE COMTÉ PRÊT EN 1998

Au 1<sup>er</sup> Janvier 1998, toutes les meules de COMTÉ devront présenter l'estampille de salubrité communautaire, et pour cela provenir d'entreprises agréées. En Mai 1997, étaient agréées 47 fromageries de COMTE et 9 caves d'affinage, 10 fromageries supplémentaires et 1 cave d'affinage étant en voie d'agrément. Il est donc urgent que les autres ateliers fassent leur demande à la DSV, sachant que les FDCL peuvent aider les coopératives à constituer leur dossier, et que le C.I.G.C. a mis au point, chapitre par chapitre, des outils qui sont au service des professionnels :

### 1- MISE AUX NORMES DE LOCAUX

Celle-ci est bien sûr indispensable. Le **Guide pour la rénovation des locaux de fabrication et d'affinage de la filière COMTÉ** a été conçu de concert avec les organisations FDCL, CTC et DSV, pour conseiller les professionnels.

Au cours de ces dernières années la situation des fromageries s'est très nettement améliorée. Néanmoins compte-tenu de la durée parfois nécessaire pour cette mise aux normes, il est urgent que les responsables de fromageries, où des travaux restent à faire, s'en préoccupent.

### 2- CONTRÔLE SUR LES PRODUITS ET LE PROCESS

#### Sur la matière première

Cellules et germes totaux sont déjà suivis dans le cadre du paiement du lait à la qualité. Le suivi des staphylocoques pourra se faire sur le lait de mélange une fois par mois, avec une tolérance convenue avec les DSV que ce suivi mensuel se répartisse sur le lait, le beurre et la crème.

#### Sur le process

Au cours de l'étude des points critiques menée en 1995 par le C.I.G.C sur 1.500 échantillons de laits, levains, morges, fromages etc., l'acidification sous presse a été identifiée comme point critique. Nous préconisons en conséquence de rendre systématique la surveillance de cette étape grâce à des tests

simples, réalisés quotidiennement : lactofermentation, mesure d'acidité, etc..

#### Sur les produits finis

La Directive Hygiène rend obligatoire une politique d'autocontrôle

des produits finis. La plupart des maisons d'affinage ont adhéré au protocole de suivi des 4 germes (*Listeria monocytogenes*, *Salmonella spp*, *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*) mis au point par le CTC et le CIGC en collaboration avec les DSV. Les 1.700 échantillons analysés depuis 1993 confirment l'excellente qualité sanitaire du COMTE.

### 3- LA FORMATION DU PERSONNEL DE FROMAGERIE

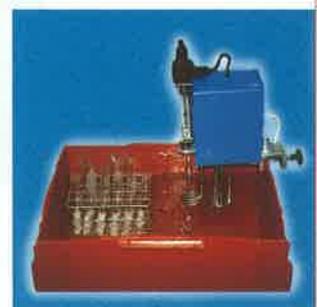
Deux premières sessions de formation organisées par le C.I.G.C. et l'ANFOPEIL ont déjà bénéficié à environ 200 professionnels. Une troisième et dernière session a été programmée pour l'automne prochain.

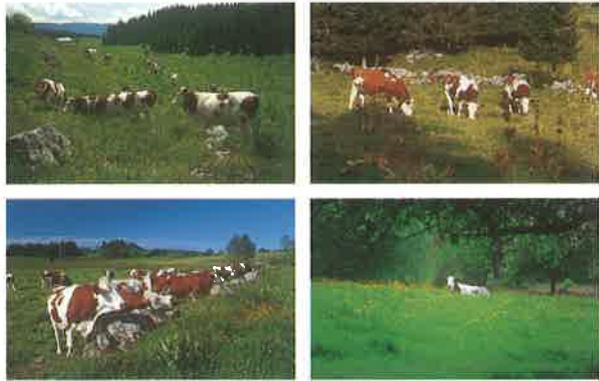
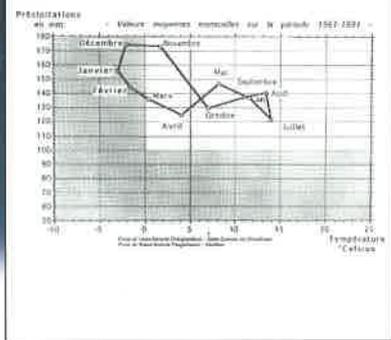
### 4- LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

Connaître les règles de l'hygiène ne suffit pas ; encore faut-il les appliquer ! Pour cela le C.I.G.C et le C.T.C. ont conçu un **"Guide des bonnes pratiques d'hygiène pour la fabrication et l'affinage du COMTÉ"**. Il paraîtra au début de l'été 1997. Le guide rappelle les règles d'hygiène sous forme de fiches illustrées très faciles à aborder. De plus, le guide présente un canevas collectif "d'analyse des risques pour la maîtrise des points critiques" (HACCP) que chaque fromagerie pourra facilement adapter à son cas particulier.

### CONCLUSION

Bien que le COMTE soit un produit à faible risque, la filière COMTE a choisi de fournir un investissement considérable pour offrir la possibilité à tous ses ateliers de bénéficier de l'agrément sanitaire, et renforcer encore la confiance des distributeurs et des consommateurs. L'objectif est déjà en partie atteint, et nous espérons que d'ici le 1<sup>er</sup> janvier 1998, il le sera complètement.





*"Tous les agriculteurs de la commune utilisent les communaux la nuit ou lorsqu'il pleut, car ce sont des sols plus durs. C'est un gain de surface appréciable pour un coût modique, l'habé, bien que rare, est appréciée et il n'y a pas besoin de complément davantage qu'ailleurs!"*



# PROGRAMME TERROIRS EN COMTÉ : LES MONOGRAPHIES DE FROMAGERIES

Les travaux sur la notion de "Terroir en COMTÉ" ont commencé en 1990

et le démarrage fut consacré à la mise au point de méthodes adaptées.

Les travaux de thèse de doctorat de J.C. MONNET ont été menés entre 1993 et 1996 selon 3 directions principales :

- démontrer la notion de terroir
- hiérarchiser les facteurs déterminant les terroirs
- caractériser les terroirs ayant émergé de cette approche scientifique.

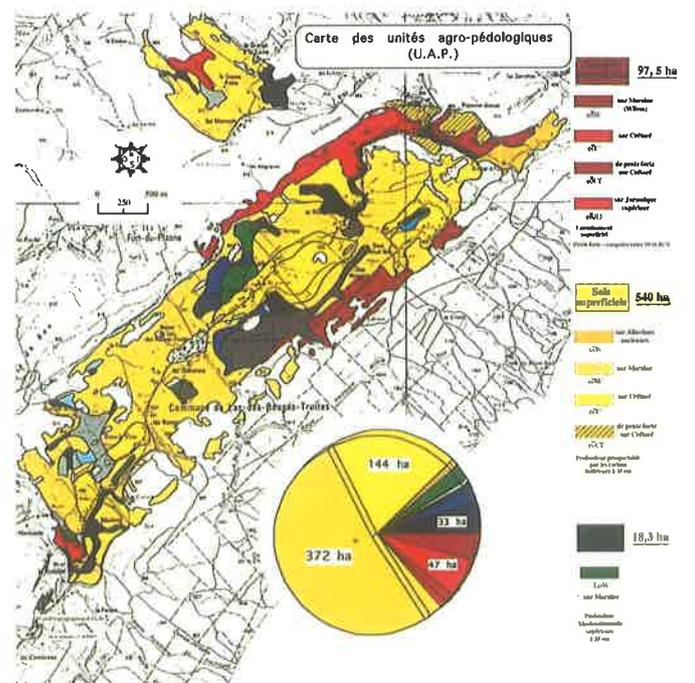
par FLORENCE BERODIER

Ainsi, entre 1993 et 1994, 20 fromageries ont été étudiées en détail ; en 1995, 7 autres fromageries ont été caractérisées de la même façon dans le secteur de Frasné ; ces fromageries sont réparties dans un carré de 100 Km de côté défini par les villes de Lons-le-Saunier - Saint-Laurent-en-Grandvaux - Morteau - Ornans.



Après avoir exposé les résultats sous forme globale (réunions, colloques), le C.I.G.C. a engagé un processus à court et moyen terme pour restituer les résultats aux fromageries.

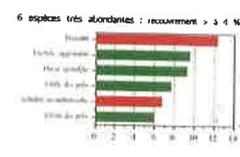
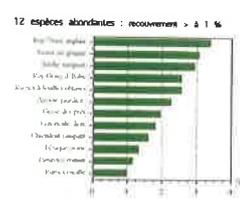
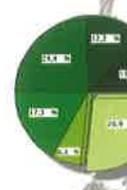
Ainsi, chacune des 27 fromageries déjà caractérisées recevra en 1997 un pan-



Les documents, photos et graphiques, présentés sur ces deux pages s'inspi



*"Personne, ici, ne court pour faire plus de productivité : les vaches reçoivent peu de concentré et il y a peu de problèmes. Enfin, chacun réalise son quota, il n'y a donc pas besoin d'intensifier davantage les pratiques !"*

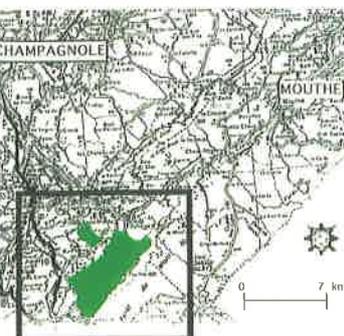
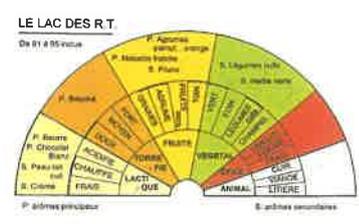
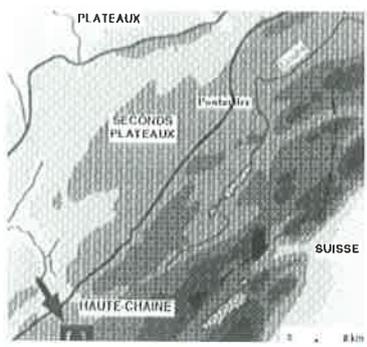


neau "Terroir - Fromagerie" personnalisé allant du sous-sol aux arômes du fromage. Ce panneau a été conçu pour être placé dans la fromagerie sur le lieu de vente afin de renseigner les visiteurs, de donner un contenu positif à propos du lien au terroir, et enfin, de renforcer les liens entre les producteurs de lait.

Ce panneau comporte des illustrations et présente de façon simplifiée les principaux résultats portant sur les divers maillons du terroir relatifs à la fromagerie : l'ensemble sous-sol + sol (cartes des sols), le climat, la flore des prairies permanentes, les pratiques agricoles, le goût des COMTÉ affinés.

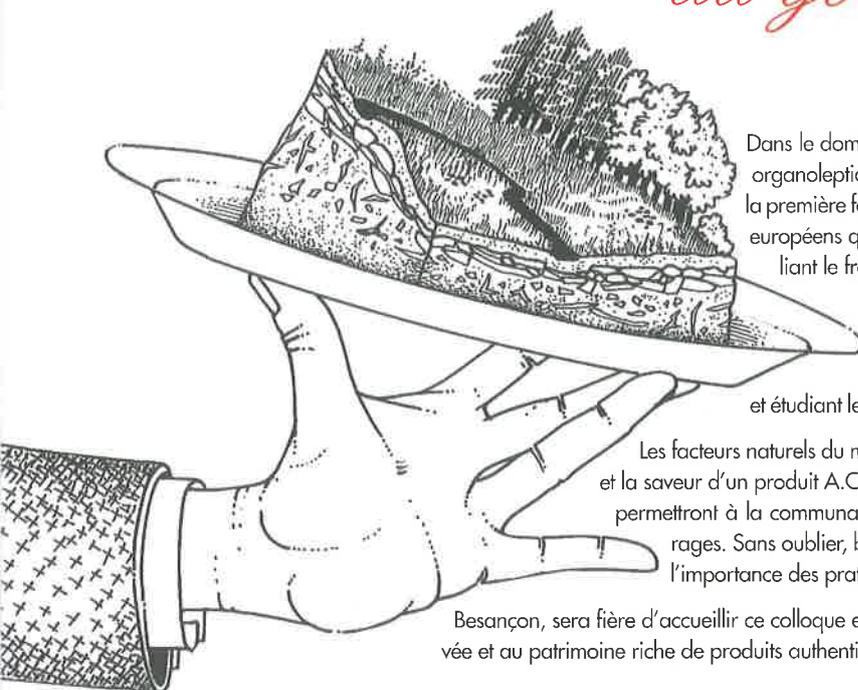
D'un format : 80 x 120 cm, chaque panneau est remis à la fromagerie au cours d'une réunion d'information ; il est accompagné d'une monographie de la fruitière : le domaine des informations est élargi, les résultats sont détaillés, y compris au stade des parcelles lorsqu'elles ont été inventoriées.

Ce processus de restitution des résultats aux fromageries est engagé sur 2 ans au minimum. En 1998, une dizaine d'autres panneaux "Terroir - Fromagerie" seront réalisés à partir des résultats des investigations menées en 1997, sur le terrain et avec le jury "Terroir - COMTÉ".



ent du panneau "Terroir Fromagerie" de la fruitière du Lac des Rouges-Trites.

# Du terroir au goût des fromages



Dans le domaine viticole, il est prouvé et admis que le terroir contribue à la spécificité organoleptique du produit. Mais ce même lien est-il admis pour les fromages ? Pour la première fois, un colloque scientifique rassemblera des chercheurs de nombreux pays européens qui exposeront les travaux qu'ils ont réalisés sur l'un ou l'autre des facteurs liant le fromage à son terroir d'origine.

Une attention particulière sera accordée à la microflore naturelle du lait. Des exposés scientifiques concernant une vaste panoplie de fromages européens seront proposés, attestant le rôle de cette microflore naturelle et étudiant le cheminement des différentes espèces bactériennes au cours de l'affinage.

Les facteurs naturels du milieu qui ont, eux aussi, une influence sur la composition biochimique fine et la saveur d'un produit A.O.C., et qui ont été particulièrement étudiés dans nos massifs montagneux, permettront à la communauté scientifique de prouver l'influence de la richesse floristique des pâturages. Sans oublier, bien sûr, l'action de l'Homme, déterminante. Le colloque mettra en lumière l'importance des pratiques dans la capacité d'expression du terroir.

Besançon, sera fière d'accueillir ce colloque en tant que capitale de la Franche-Comté, belle région à la nature préservée et au patrimoine riche de produits authentiques, qui seront bien sûr dégustés.

**A BESANÇON LES 27 ET 28 NOVEMBRE 1997.**

## INVESTISSEMENTS

**POUR LA MAÎTRISE DE SA QUALITÉ LA FILIÈRE COMTÉ AURA INVESTI EN 1996 UN BUDGET DE 11,225 MILLIONS DE FRANCS, SOIT UN INVESTISSEMENT DE 26 CENTIMES PAR KILO DE FROMAGE OU 10,70 F PAR MEULE DE COMTÉ.**

Cet effort se répartit de la manière suivante :

<b>C.I.G.C.</b>	<b>47,2 %</b>
<b>SUBVENTIONS</b>	<b>13,9 %</b>
<b>USAGERS</b>	<b>34,6 %</b>
<b>DIVERS</b>	<b>4,3 %</b>

Bien sûr l'investissement est conséquent. Il est fourni depuis plusieurs années à des hauteurs similaires. Le pari des professionnels est celui d'un bon retour sur l'investissement en terme d'amélioration de la qualité et de crédibilité du COMTÉ auprès du consommateur. Il faut souligner la constante maîtrise par les professionnels à la fois des programmes et des dépenses. Ceux-ci sont au service de la filière et l'interprofession s'attache à exercer un contrôle vigilant sur la finalité des dépenses engagées.

Le président de la Commission Technique  
**Claude VERMOT DESROCHES**

Intitulé	Montant de la dépense	Prise en charge			
		C.I.G.C.	Subventions	Usagers	Divers
<b>MAÎTRISE TECHNIQUE</b>	<b>7.630.000 F</b>	2.812.000	ONILAIT 838.000	3.707.000	273.000
<b>RENOUVELLEMENT DES FROMAGERS</b>	<b>237.000 F</b>	119.000	C. REGIONAL 101.000		ENIL 17.000
<b>MAÎTRISE DE L'HYGIÈNE</b>	<b>651.000 F</b>	400.000	ONILAIT 78.000	173.000	
<b>RECHERCHE</b>	<b>2.299.000 F</b>				
• participation à l'ITG	683.000 F	683.000			
• programme terroir	632.000 F	357.000	C. REGIONAL 275.000		
• maîtrise des flores d'ensemencement	569.000 F	569.000			
• étude urée	330.000 F	50.000	C. REGIONAL 80.000		S.C.L.25 200.000
• essais morge sélectionnée	20.000 F	12.000	ONILAIT 8.000		
• essais PRT	19.000 F	19.000			
• programmes européens	46.000 F	39.000	C.E.E. 7.000		
<b>COMMUNICATION SUR LE SENSORIEL</b>	<b>322.000 F</b>	172.000	C. REGIONAL 150.000		
<b>DIVERS</b>	<b>86.000 F</b>	66.000	C.E.E. 20.000		
guides, aliments Spécial-COMTÉ, etc...					
<b>TOTAL</b>	<b>11.225.000 F</b>	<b>5.298.000</b>	<b>1.557.000</b>	<b>3.880.000</b>	<b>490.000</b>