

COMTÉ

LA LETTRE D'INFORMATION DU COMITE INTERPROFESSIONNEL DU COMTE

numéro
2

IL S'EST APPELÉ TOUT D'ABORD FROMAIGE DE FRUTERES (1288) PUIS FROMAGE DE GRANDE FORME, PLUS TARD VACHELIN OU VACHERIN, VACHELIN FAÇON GRUYÈRE ET PAR LA SUITE GRUYÈRE. LE MOT COMTÉ N'APPARAÎT QU'A LA FIN DU 19^e SIÈCLE, LE FROMAGE S'APPELANT ALORS GRUYÈRE DE COMTÉ OU COMTÉ ET CE N'EST QU'A PARTIR DE 1986 QU'IL BÉNÉFICIERA DE LA SEULE APPELLATION COMTÉ.

Le lait des animaux domestiques, conservé dans des récipients, caille spontanément. On peut imaginer cette découverte contemporaine des temps préhistoriques récents et considérer l'Antiquité comme le début effectif de l'histoire du fromage.

Dans nos montagnes, les habitants se sont toujours efforcés de tirer le meilleur parti des avantages qu'elles leur offraient. Ils ont utilisé au maximum les ressources des pâturages en développant les troupeaux laitiers. La production laitière a été transformée et c'est ainsi qu'est née la fabrication du Gruyère. (Cette fabrication a été, certainement, entreprise par les pasteurs, gardiens du troupeau, assez nombreux pour fabriquer un fromage ayant les caractères du gruyère).

Il semblerait que les fromages de Séquanie soient descendus par voie fluviale jusqu'à Marseille pour être ensuite livrés aux Romains qui les appréciaient. Il est, en conséquence, permis de penser qu'il s'agissait de pâtes fermes cuites, puisqu'on pouvait les transporter jusqu'à Rome.

La production du Comté est née sous la forme d'un travail en commun. La pre-

mière coopérative authentifiée produisant du "FROMAIGE DE FRUTERES" est celle de Déservillers dans le Doubs. (Une charte datée de 1288 en fait mention, faisant l'objet d'une citation dans le n° 93 d'Avril 1927 de : "La Franche-Comté Gastronomique").

Le Syndicat du Vêritable Gruyère de Comté s'appuyant sur la loi du 6 Mai 1919, texte d'où il résulte qu'un Syndicat Professionnel peut faire délimiter l'aire de production d'un produit quelconque, et sur le décret du 9 juin 1945, a obtenu, à l'audience publique civile du 22 juillet 1952 à Dijon, l'inclusion irrévocable de l'appellation d'origine COMTÉ et la délimitation exacte de la zone de production.

Tout observateur attentif, s'appuyant sur les nombreux témoignages historiques et l'abondante iconographie qui les accompagne, connaît le caractère millénaire du COMTÉ, fromage étroitement lié au terroir jurassien dont il est l'émanation, façonné par le travail et la science de ses habitants.

Le COMTÉ est aujourd'hui un pilier de l'édifice économique et culturel comtois.

G. BASSIGNY



Le Comté est une Appellation d'Origine Contrôlée. En tant qu'A.O.C., il est produit sur un territoire délimité par la loi. Ce territoire est le Massif Jurassien où le Comté fait vivre 3500 producteurs, 220 fromageries, 30 maisons d'affinage. L'ensemble de ces agents économiques est en monoproduction de Comté. Si les prix du comté s'écroulent, c'est le dépôt de bilan pour la plupart d'entre eux et la suppression pour de nombreux villages de la seule activité économique, celle de la "Fruitière".

Faut-il craindre l'écroulement des cours ?

Quant aux emmentalistes, ceux qui se seront spécialisés vivront la crise avec la filière, les autres, polyvalents, délaisseront le Comté non sans avoir engrangé, entre temps, la plus-value liée à des cours temporairement élevés.

Peut-on agir ?

* Aujourd'hui, une soixantaine d'interprofessions de produits existent en France. Elles couvrent la plupart des domaines du secteur agro-alimentaire : bétail, viandes, vins A.O.C., volailles, oléagineux, fruits, légumes etc... Des organisations de même type existent en Europe, y compris dans les pays de l'Europe du Nord.

Le sérieux de la fruitière Comté, sa rigueur dans la gestion de la qualité et son dynamisme assurent aujourd'hui le succès du Comté, provoquent la hausse des cours et suscitent l'intérêt des emmentalistes qui convertissent toute ou partie de leur production. La perspective, c'est 2000 tonnes supplémentaires et le risque hautement probable de l'effondrement des cours, suivis d'une crise qui, une fois installée, nous le savons par expérience, durera 18 mois : le temps de l'assainissement des stocks. Combien de dépôts de bilan d'ici là ?

Les devoirs des Pouvoirs Publics : Parmi les prérogatives possibles que la loi du 10 juillet 1975 reconnaît à une interprofession*, figurent notamment :

- la connaissance de l'offre et de la demande,
 - l'adaptation et la régularisation de l'offre,
 - la mise en œuvre, sous le contrôle de l'État, de règles de mise en marché de prix et de conditions de paiement.
- La filière Comté ne demande pas l'intégralité de tels pouvoirs, que les Ministères concernés tentent d'ailleurs de reprendre aujourd'hui à la plupart des interprofessions. Simplement, l'entreprise "Comté" devrait pouvoir éviter les brusques à coups de production. Sans se soustraire à la logique de l'augmentation de production, qui est bénéfique parce qu'elle accroît l'activité économique du Massif Jurassien, le C.I.G.C. devrait avoir la possibilité

d'étaler ces augmentations de production dans le temps.

A cette condition, l'accroissement de tonnage en Comté peut advenir, des débouchés nouveaux pouvant être conquis, tant sur le marché intérieur qu'à l'exportation.

Par contre, si le C.I.G.C. est contraint d'accepter ces augmentations de production sans possibilité de les étaler dans le temps, le scénario des crises passées se reproduira : écroulement des cours, puis écroulement de la production (généralisé par les fermetures de fromageries et par l'abandon de production des polyvalents).

L'enjeu est donc clair : soit les Pouvoirs Publics accompagnent, dans l'exigence, l'interprofession du Comté qui a prouvé son dynamisme et sa rigueur, soit ils la laissent confrontée à l'absence de règles du libéralisme sauvage, permettant l'enrichissement de quelques-uns sur le dos de la collectivité qui, se faisant, stagnera et s'appauvrira.

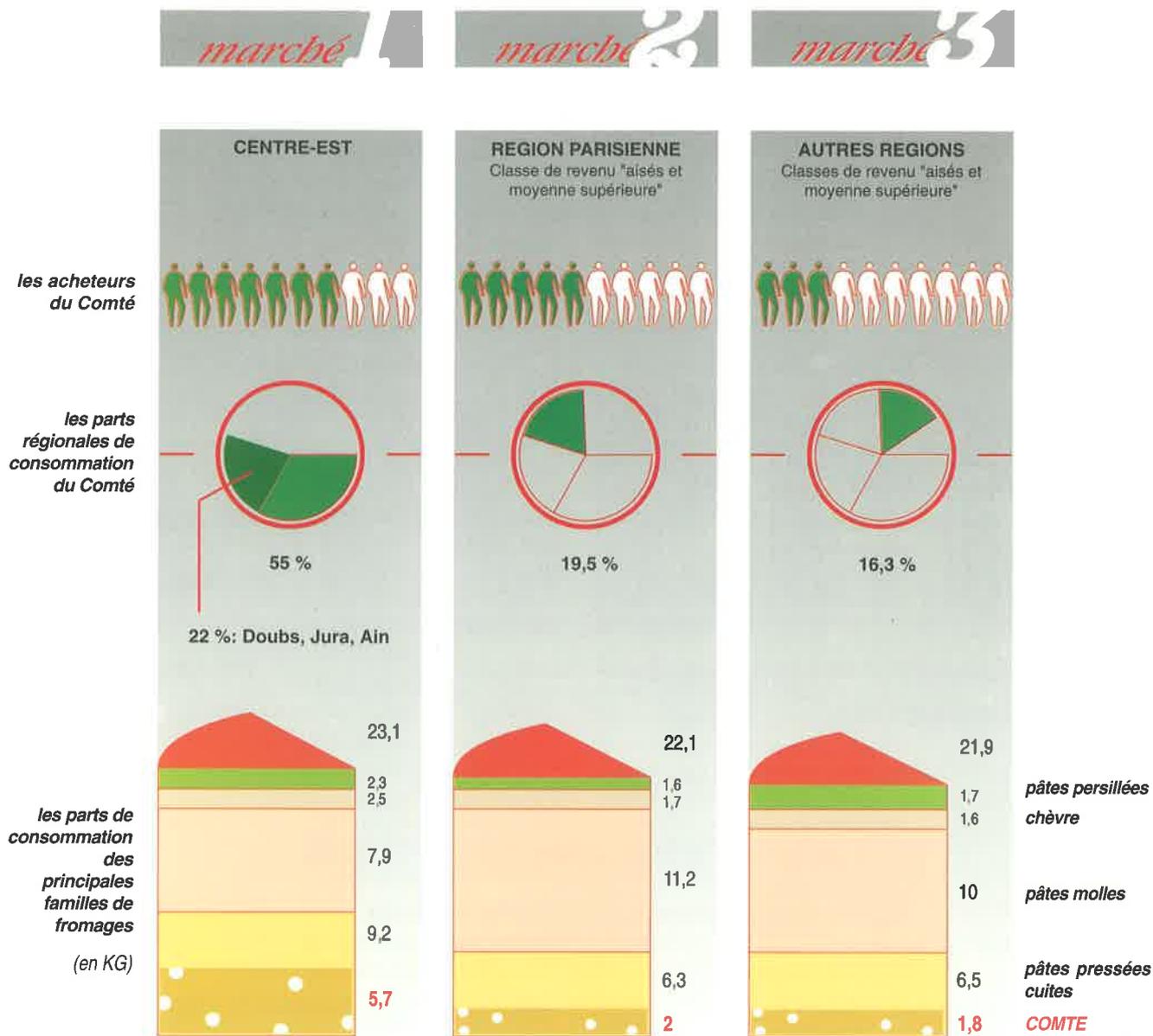
Les devoirs du C.I.G.C. : Le C.I.G.C. va mettre en œuvre tous les moyens en son pouvoir pour gérer au mieux les conséquences de cette situation. Il pense qu'un renforcement de la politique de contrôle est indispensable : l'augmentation de tonnage ne pouvant se concevoir que par le biais de la haute qualité. Il décidera un renforcement de l'effort publicitaire afin que dans le contexte général de stagnation de l'agro-alimentaire, le Comté soit capable d'accroître ses ventes.

Comment agir ?

LA STRUCTURE DU MARCHÉ DU COMTÉ

Bien connaître la population des consommateurs de son produit est une nécessité pour toute entreprise. Cette précaution est valable pour la filière Comté. Cette connaissance permet d'évaluer ses points forts (afin de les garder) et de cibler les catégories de consommateurs où des efforts sont à entreprendre. C'est donc un gage d'efficacité de ses actions, notamment commerciales et publicitaires.

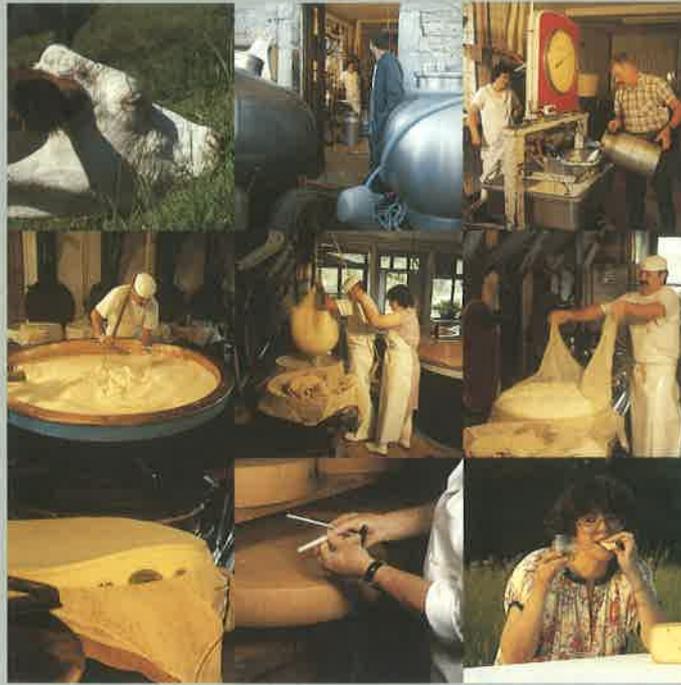
Les panels de consommateurs sont un moyen privilégié de cette connaissance. C'est sur le panel SECODIP qu'une segmentation de clientèle a été réalisée en 1990. Elle a permis de distinguer principalement 3 marchés du Comté :



Ces 3 marchés représentent à eux seuls plus de 90 % du marché du Comté. On note qu'en dehors du Centre-Est, où il est un fromage consommé par les 2/3 des acheteurs, le Comté est d'abord consommé par les catégories sociales à revenu "aisé" ou "moyenne supérieure".

On note aussi les faibles quantités consommées chaque année (de l'ordre de 2 kg, soit environ 4 actes d'achat dans l'année).

Ces deux remarques confirment le caractère d'élite de ce fromage acheté exceptionnellement dans une intension festive, et pour lequel l'exigence de qualité et de goût, comme pour les vins A.O.C., ne peut pas être déçue.



Le nouveau marquage du Comté est en place depuis l'automne 1990. Il se présente sous la forme de bandes de couleurs verte ou brune attribuées selon des critères de qualité (voir le n° 1 des Nouvelles du comté). Aucune meule ne peut être commercialisée en AOC-Comté sans porter, en talon, l'une ou l'autre bande.



Meule dont la note est supérieure ou égale à **15** seule désignation possible

COMTÉ EXTRA

Meule dont la note est comprise entre **12** et **15** seule désignation possible

COMTÉ

Si la note est inférieure à 12, le fromage n'a plus le droit d'être appelé COMTÉ.

LES OBJECTIFS DE CE MARQUAGE SONT LES SUIVANTS :

- 1/ - améliorer la visibilité du nom de l'A.O.C. sur le rayon fromage.
- 2/ - maintenir la présence du mot COMTÉ sur chaque plateau de fromage et ainsi gratifier l'acquéreur d'un signe visuel attestant d'un acte d'achat sophistiqué.
- 3/ - reporter l'attestation A.O.C. du moment de la fabrication au moment de la commercialisation, et tenir ainsi compte de la qualité réelle du produit.
- 4/ - sécuriser la distribution en lui garantissant une hiérarchie de qualité.

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
YVES GOGUELY

REDACTEUR EN CHEF
JEAN-JACQUES BRET

CONCEPTEUR-MAQUETTISTE
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