

LES NOUVELLES DU COMTE

PRINTEMPS 1998

LA LETTRE D'INFORMATION DU COMITE INTERPROFESSIONNEL DU COMTE

NUMERO 22

LE MARCHÉ DU COMTE LA RANÇON DU SUCCÈS

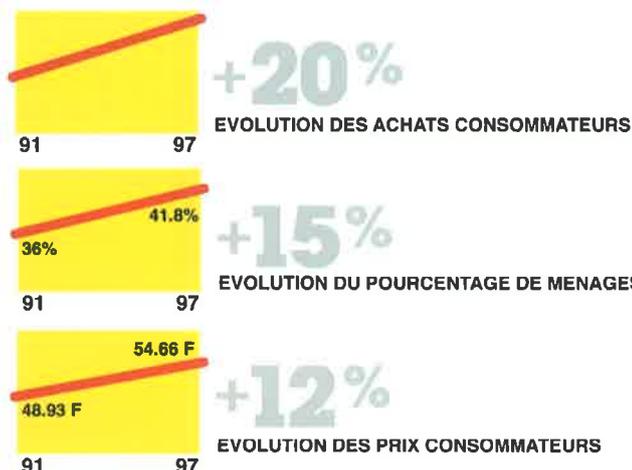
L'ÉVOLUTION DES VENTES DES AFFINEURS COMME CELLE DU PANEL CONSOMMATEURS SECODIP CONCLUENT TOUTES DEUX À UN MÊME DIAGNOSTIC : **UNE AUGMENTATION CONTINUE DES VENTES DE COMTE.**

DE 1990 A 1991 : + 3 000 TONNES

L'année 1991 a été une année atypique de rattrapage des pertes de marché qui avaient été enregistrées au cours des années précédentes.

DE 1991 A 1997 : + 5 000 TONNES

Depuis 1997 la croissance est continue, ainsi que l'indiquent les données du PANEL SECODIP.



De cette évolution nous tirons deux conséquences :

1 - LA FIERTE

Cette croissance du marché du COMTE est due en partie à des facteurs extérieurs, principalement l'engouement du consommateur pour les produits de terroir et le développement du préemballé. Mais ce succès est aussi dû au dynamisme et à l'obsession de la qualité qu'ont les producteurs, fromagers et affineurs de la filière. Dans un univers devenu hyperconcurrentiel, la conquête de parts de marché demande une énergie considérable consacrée à la qualité, au marketing, au dynamisme commercial et à la publicité. Le COMTE, production emblématique du patrimoine régional, témoigne d'une grande vitalité et d'une réelle capacité à préparer son avenir et des marges de progrès existent sans doute si

notamment la qualité s'améliore encore.

2 - UNE CERTAINE PREOCCUPATION POUR L'AVENIR

Ce succès du COMTE, tout précieux qu'il soit, doit s'apprécier par rapport aux objectifs de l'AOC COMTE : faire vivre les agriculteurs et les P.M.E. du massif jurassien. Il est donc impératif que l'expansion du marché ne se fasse pas au détriment du prix payé aux producteurs et affineurs de COMTE. Or, le prix de vente du COMTE par la filière est loin d'avoir connu une évolution équivalente à celle du prix consommateur :



Cette évolution des prix a deux causes :

- La concentration de la distribution qui pèse d'autant plus fort aujourd'hui que s'est développé le marché du préemballé.

L'évolution du rapport: prix de vente consommateurs/prix de vente à la distribution, confirme la dégradation du pouvoir de négociation de la filière.

	1991	1997
MEULE	1,50	1,61
PREEMBALLE	1,48	1,56

Cela dit, c'est une évolution qui n'est pas spécifique au COMTE et qui appelle probablement des solutions réglementaires nationales, au moins au niveau des A.O.C..

- le développement du préemballé qui, tout en favorisant l'accroisse-

ment des tonnages, est cependant moins bien rémunéré à la filière que ne l'est la meule.

Gérard VALLET

Président de la commission information

Grâce à une expansion ininterrompue de ses ventes, le COMTE aura prouvé son dynamisme et sa modernité. Néanmoins, pour une production AOC, l'objectif prioritaire est non pas l'expansion, mais sa capacité à faire vivre des zones défavorisées du point de vue des conditions naturelles. Il paraît impératif que la croissance des tonnages marque une pause au cours de laquelle les parts de marché conquises puissent être consolidées, et la rémunération de la filière rétablie à des niveaux qui permettent au tissu d'exploitations agricoles et de PME de vivre avec les handicaps du massif jurassien. A défaut de quoi, le succès du COMTE serait détourné de son objectif d'aménagement du territoire et pourrait s'accompagner d'une certaine désertification du massif. Une telle pause nécessite qu'enfin la loi française et la réglementation communautaire évoluent pour permettre à nos interprofessions A.O.C. de maîtriser leur production.



QUELLE RECHERCHE FROMAGERE POUR L'A.O.C. COMTE

CHAQUE ANNEE, LES PROGRAMMES DE RECHERCHE SONT DISCUTES DANS LEUR DETAIL PAR LA COMMISSION TECHNIQUE QUI VEILLE A CE QUE LES THEMES RETENUS ET LES CONTENUS RESTENT ETROITEMENT LIES AUX PREOCCUPATIONS DES PROFESSIONNELS. LE BUDGET 1998 CONSACRE A LA RECHERCHE, TEL QUE VOTE PAR L'ASSEMBLEE PLENIERE, SE MONTE A 2.720.000 F, SOIT UN COUT RECHERCHE DE 2,60 F PAR MEULE. LE PRESENT ARTICLE A POUR OBJECTIF DE FAIRE LE POINT SUR LES OBJECTIFS, LES THEMES ET LES TYPES DE PARTENARIAT POUR LES DIFFERENTS PROGRAMMES MIS EN OEUVRE EN 1998. (TROIS PROGRAMMES PRINCIPAUX)

1 INFLUENCE DES CONDITIONS D'AFFINAGE SUR LA QUALITE DU COMTE EN FONCTION DES CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET RHEOLOGIQUES INITIALES DES FROMAGES

RESPONSABLE : Eric NOTZ (ITG)

PARTENARIAT : INRA POLIGNY / C.T.C. / I.T.G.

LES BASES DE TRAVAIL :

- la typologie des fromages à 20 heures établie par le C.T.C.
- les cellules expérimentales d'affinage de l'INRA POLIGNY

LES OBJECTIFS : étudier les effets des interactions pouvant exister entre les caractéristiques initiales des fromages et les conditions d'affinage sur la qualité du COMTE et son aptitude à la conservation. Ces connaissances doivent fournir aux professionnels des éléments :

- pour adapter et optimiser les conditions de fabrication nécessaires à l'élaboration de fromages dont les propriétés initiales correspondent aux objectifs de qualité finale attendue en fin d'affinage.
- pour affiner les fromages dans des conditions adaptées à leurs caractéristiques initiales.

Il s'agira de définir les indicateurs nécessaires pour le contrôle de ces objectifs.

L'ETUDE : 40 COMTES représentatifs des différents types de fromages à 20 heures, font l'objet de 4 cycles d'affinage différents et d'un protocole analytique très poussé, de «J + 7» à la fin de la conservation.

2 ETUDE DE LA FLORE MICROBIENNE

RESPONSABLE : Yvette BOUTON, Philippe GUYOT (salariés C.I.G.C., basés à la station INRA de POLIGNY.)

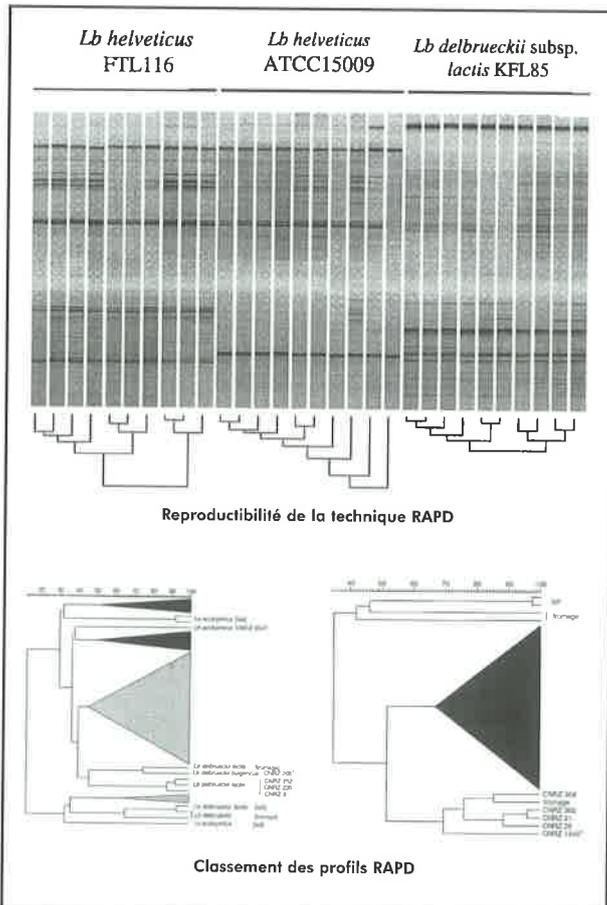
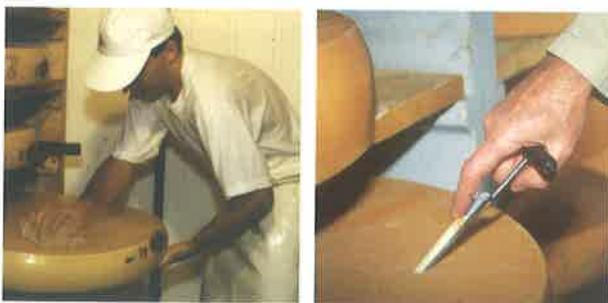
PARTENARIAT : INRA POLIGNY

L'OBJECTIF DU PROGRAMME : la spécificité du COMTE est due en grande partie à la diversité et au rôle déterminant de la flore microbienne des laits. Etudier cette flore, comprendre son rôle, préserver sa diversité font partie des tâches prioritaires du C.I.G.C.

Le programme Flore microbienne a été engagé en 1988. Il **a actuellement deux fonctions :**

a) aider les fromageries à maîtriser la qualité

Ainsi le CTC a-t-il mis au point un service «Ferments» qui fournit aux fromageries qui le souhaitent des cocktails de souches adaptées aux problèmes spécifiques de la fromagerie. Une quarantaine de fromageries sont actuellement adhérentes au service. Pour 1998, la recherche consistera en l'étude du pouvoir autolytique de 15 souches de lactobacilles de la collection COMTE.



b) mieux comprendre le rôle de la flore naturelle des laits sur la spécificité du goût du COMTE.

- Au cours de l'étude affinage (cf 1) se greffera un suivi des différentes flores (lactobacilles hétérofermentaires, enterocoques, propioniques, lactobacilles thermophiles, streptocoques thermophiles...).
- En outre, pour deux de ces fromages issus de 2 fromageries, seront identifiées dans chacun de ces groupes les espèces en présence. La technique RAPD permettra même d'identifier la souche et de la suivre du lait ou du levain jusqu'au fromage à 20 heures.

3 ETUDE TERROIR

RESPONSABLES : Florence BERODIER (CTC), Florence COMPAGNON (C.I.G.C.)

PARTENARIAT : faculté de BESANÇON (Laboratoire de Pédologie)

LES ACQUIS : dans un premier temps, les études terroir ont permis d'établir l'existence indiscutable de zones de cru, où goût et conditions naturelles (géologie, sol, drainage naturel, climat etc...) sont indiscutablement liés. La très grande diversité botanique des prairies jurassiennes exprime à la fois la richesse du terroir et contribue à la diversité aromatique du COMTE.

LA POURSUITE DU PROGRAMME : elle consiste à élargir le champ de l'étude. A la fin de l'année 1998, 40 fruitières auront fait l'objet d'une approche terroir exhaustive dont le résultat concret comporte :

- une monographie de la fruitière (du sous-sol au fromage)
- un panneau récapitulatif présentant sous forme synthétique et imagée les principales caractéristiques de la fruitière, géologie, sol, climat, botanique, façons culturales, caractéristiques aromatiques.

LES OBJECTIFS : en rendant compte du lien fort entre le COMTE et son terroir, il est indiscutable que la filière renforce sa crédibilité auprès du consommateur, car ce lien ne subsiste que grâce aux caractères extensif des prairies et artisanal de la fabrication..

Mais l'objectif prioritaire de l'interprofession du COMTE reste celui de renforcer le sentiment d'appartenance et de développer la formation de chacun des acteurs de la filière COMTE, producteurs, fromagers et affineurs. Chacun participe à l'élaboration du goût, chacun contribue à sa spécificité. C'est pourquoi le C.I.G.C. multiplie les réunions de terrain pour rendre compte des résultats, et projette au printemps des rencontres «flore botanique» dans les prairies naturelles du massif jurassien.

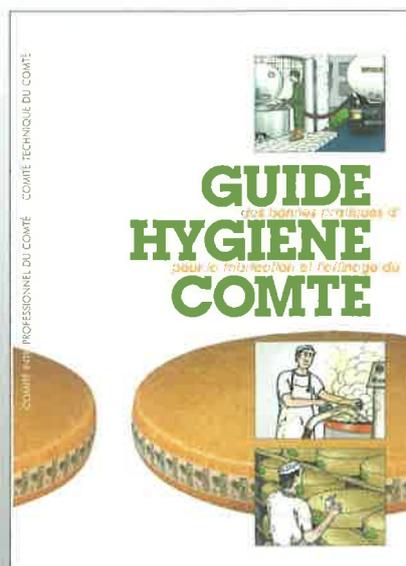


«Que de facteurs impliqués, depuis le sol et le sous-sol, le soleil et la pluie, l'herbe et le fourrage, le complément alimentaire et les pratiques agronomiques, le lait et son conditionnement, le savoir-faire du fromager et les souches bactériennes qu'il emploie, l'atmosphère et les soins qui règnent dans le secret des caves d'affinages !...»

J.C. Mommet

Claude VERMOT DESROCHES Président de la commission technique

HYGIENE



**EN FEVRIER 1998,
LE «GUIDE HYGIENE COMTE»
A ETE DISTRIBUE GRATUITEMENT
DANS LA FILIERE A RAISON
D'UN EXEMPLAIRE PAR FROMAGERIE
OU PAR CAVE D'AFFINAGE.
D'AUTRES EXEMPLAIRES
SONT DISPONIBLES,
AU PRIX COUTANT DE
300 F T.T.C. L'UNITE.**

FROMAGERIE DE FRASNE

**« NOTRE
FRUITIERE,
ON VEUT
LA GARDER »**



APPARTENIR A LA FILIERE COMTE, C'EST BEAUCOUP PLUS QUE RESPECTER UN CAHIER DES CHARGES RIGOUREUX ET BENEFICIER EN CONSEQUENCE D'UN PRIX DE LAIT PLUS ELEVE. LES PRODUCTEURS DE LAIT DU MASSIF JURASSIEN SAVENT BIEN QUE PRODUIRE DU LAIT A COMTE EST UN PROJET PLUS COMPLET ET GENEREUX QUE LA SEULE RECUPERATION D'UNE VALEUR AJOUTEE. S'ILS DEMANDENT AU COMTE UNE RENTABILITE, POUR POUVOIR EN VIVRE, ILS PENSENT AUSSI A LEURS DEVOIRS VIS-A-VIS DE LEUR VILLAGE, DE LEURS EMPLOYES ET DES GENERATIONS QUI SUIVENT. LA FROMAGERIE DE FRASNE EST UNE BELLE ILLUSTRATION DE CET ETAT D'ESPRIT.

- Altitude : 850 m
- 2.600.000 litres par an
- 16 agriculteurs
- Moyenne d'âge : 42 ans
- Fabrications annuelles :
227 T COMTE
5 T MONT D'OR
5 T MORBIER
- Agrément sanitaire : février 1998
- Prix du lait en 1997 : 2,35 F/kg
- Investissement en 1997 :
2,3 millions, dont 1,4 empruntés
et 0,9 autofinancement.

UNE FROMAGERIE QUI REVIENT DE LOIN

« Il y a 15 ans, le progrès ça aurait été d'aller ailleurs, il n'y avait pas d'avenir pour les petites coopératives ». Ainsi s'exprime Alain COURDIER, Président de la fromagerie. En effet jusqu'en 1983, la fromagerie de Frasne vendait son lait. Le COMTE n'avait pas le vent en poupe, les petites structures étaient réputées condamnées. Il a donc fallu aux producteurs une bonne dose d'attachement à leur fruitière et de foi en eux-mêmes pour recréer une coopérative de fabrication de COMTE.

UN COMTE BIEN VALORISE

FRASNE produit 280 tonnes de COMTE chaque année, affinées depuis 1983 aux Etablissements RIVOIRE. Grâce notamment à une bonne qualité, la fromagerie obtient un bon prix de lait : 2,50 F par litre en 1997. Et Alain COURDIER d'ajouter « ça ne nous dérange pas d'amener le lait deux fois par jour ; en COMTE, quand on fait de la qualité, on fait de la marge ».

LA PORCHERIE

« Dites dans les Nouvelles du COMTE qu'on a fait le choix de la production régionale ». Jean BARTHOD, producteur de lait à Frasne tient à préciser que depuis le 1^{er} janvier 1998, la porcherie est gérée par SICADOUBS, structure coopérative qui s'efforce de développer la production porcine régionale en faveur des produits sous label tels que la saucisse de Morteau. La porcherie a longtemps été très peu rentable. Maintenant qu'elle est amortie, elle rapporte 11 cts/litre !

DEUX FROMAGERS POUR UNE PETITE COOPERATIVE

Dès l'entrée dans la fromagerie, nous sommes frappés par le sourire bienveillant des deux fromagers, Albert

TROUTTET, Maître Fromager, et son adjoint Alain CLAUDE. Car Frasne, avec ses 2,6 millions de litres, fait vivre deux fromagers. Le secret de cette capacité : la diversification, dans la production d'un peu de Morbier, un peu de Mont d'Or et dans l'affinage sur place du COMTE vendu au détail. Cette diversification permet d'apporter le plus qui justifie de travailler à deux pour un si modeste litrage. Les deux fromagers respirent la bonne entente.

« Maintenant qu'on est deux, je peux prendre 8 jours et être totalement tranquille. Je suis d'accord pour prendre mes congés, c'est parfaitement normal », nous déclare Albert TROUTTET.

Son adjoint, Alain CLAUDE, a suivi la formation post-BTS organisée par le C.T.C. et les ENIL et soutenue financièrement par le C.I.G.C. et les crédits publics : « Cette formation, elle est bien. On apprend le métier avant de se lancer ». Alain CLAUDE n'est dans la filière que depuis 3 ans mais il en est déjà un fervent défenseur. Son souhait : que le C.I.G.C. crée une commission de la dernière chance pour intervenir quand il y a un risque de fermeture de fromagerie. « Il faut arrêter l'hémorragie ».

LA VENTE AU DETAIL : 20 % DU CHIFFRE D'AFFAIRES

Le magasin de détail est géré par Madame TROUTTET qui, grâce à son accueil et à son dynamisme, le fait bien tourner. Pourtant FRASNE n'a que 1.500 habitants et dispose d'une moyenne surface à proximité. D'autant que la fromagerie ne brade pas son COMTE, vendu 49 F/kg.

Et puis, ajoute Alain COURDIER : « on va refaire la façade pour que ce soit plus présentable..., on est au milieu du village !... »

