

COMTÉ

automne 1999

LA LETTRE D'INFORMATION DU COMITE INTERPROFESSIONNEL DU COMTE

numéro 28
ISSN 1283-677 X

PRINCIPALES ÉVOLUTIONS DE LA RÉGLEMENTATION DU COMTÉ

par Yves GOGUELY, Président du CIGC

En 1991, l'interprofession du Comté ouvrait le vaste chantier d'une refonte complète de son cahier des charges. L'option choisie était délibérément celle d'un renforcement des disciplines de production, à tous les stades de l'élaboration du produit. En effet, dans un contexte de concurrence exacerbée, les professionnels de la filière ont eu conscience que le seul créneau du Comté était celui de l'authenticité, génératrice de saveurs non transposables et répondant en outre à l'attente de naturalité exprimée par le consommateur. Les événements récents qui ont affecté le secteur de l'agroalimentaire depuis quelques années confirment la pertinence de cette option.

Avec les parutions récentes au Journal Officiel du décret Comté du 30 décembre 1998, puis du Règlement d'Application du 29 Juillet 1999, une page importante vient d'être tournée. Le dossier n'est néanmoins pas encore clos. L'évolution de la société et l'exigence du consommateur en termes de goût, et de pratiques, s'accroissent. De plus, la pression des grands fournisseurs de l'agriculture et du secteur agroalimentaire s'exerce fortement

dans nos filières AOC en faveur de l'adoption constante de telle ou telle nouveauté. Les OGM, la Somatotropine en sont la manifestation la plus emblématique, et qui génèrent le plus facilement des oppositions de principe. Mais cette pression innovatrice s'exerce aussi au quotidien et nos filières traditionnelles doivent rester sans cesse vigilantes. C'est ainsi que le Comté vient d'interdire les cuves fermées, prélude à l'automatisation, et les robots de traite. Chacune de ces innovations interpelle nos filières, y génère un débat, des consultations scientifiques, et pour finir l'exercice d'une responsabilité.

Le dispositif réglementaire d'une AOC ne peut donc être figé. Le débat engagé depuis 8 ans n'est pas clos par les récentes publications au Journal Officiel. Parce que notre filière est vivante, riche des contributions multiples de ses producteurs, fromagers et affineurs, il continuera de se tenir démocratiquement en associant chacun à l'élaboration de l'édifice, sans jamais renoncer à ce qui fait la spécificité du Comté, notre fierté.

Et dans le respect des consommateurs.





par Florence COMPAGNON

-à l'école du -Comté

En cet après-midi de juin à l'école des Longevilles-Mont d'Or, deux par deux, chaussures et bottes sont disposées sur les escaliers. Dans la salle de classe les élèves sont assis. Sur leur bureau, cahiers, livres et crayons sont remplacés par un verre d'eau, un morceau de pain, une assiette et quelques morceaux de Comté...

Les enfants écoutent Laurent. Celui-ci leur présente nos sens et les différentes saveurs que notre langue permet de ressentir. En exercice pratique, un morceau de sucre est distribué. Après le craquement du sucre sous la dent, des sourires gourmands de cette saveur fleurissent sur de nombreux visages enfantins. Quand arrive le tour du salé, ce n'est déjà plus la même expression ; de même avec le citron et son acidité. Les enfants, ravis de goûter du chocolat font vite une belle grimace, surpris par l'amertume du cacao. Après cette mise au point sur les saveurs, Laurent explique le goût et les arômes. Le moment est venu de déguster le Comté. Mais, juste avant de porter les cubes à la bouche, il faut les regarder, les examiner, les décrire : la couleur de la pâte, la texture, l'ouverture... Puis le cube est cassé et les enfants sentent, en fermant les yeux... Quelles images défilent alors dans leur tête ?

Peut-être se rappellent-ils la visite la veille à la fromagerie, avec leur institutrice ? Ils voient peut-être le tranche caillé tourner dans la cuve en cuivre ou, pourquoi pas, tout ce qui permet de faire du Comté : l'affinage, la fabrication, les étables et leurs vaches laitières...

D'ailleurs, tout à l'heure, ils avaient chaussé les bottes pour aller dans une prairie, découvrir la flore des Longevilles. En suivant le chemin qui longeait le ruisseau, ils sont passés à côté des vaches montbéliardes. Ils ont pu remarquer que les vaches étaient difficiles : elles ne mangent pas tout et trient avec leur langue. Ainsi, les plantes qui ont des tiges importantes,

« lignifiées » et donc trop dures, elles n'en veulent pas. Il en est de même pour la renoncule âcre qui est vraiment trop amère. Non, les vaches préfèrent les plantes faciles à manger et qui leur apportent de l'énergie. Les trèfles, les minettes et lotiers sont des espèces appréciées. Et puis, il y a « l'herbe ». Mais l'herbe, on le sait, ce qui la compose ce sont les tiges et les feuilles des graminées. Alors chaque « brin d'herbe » est une espèce au même titre qu'une marguerite ? Effectivement, et c'est vrai qu'il est difficile de reconnaître une graminée uniquement grâce à ses feuilles ou à un bout de tige. Mais avec l'inflorescence, c'est plus facile. La détermination est plus aisée lorsqu'on peut voir la forme des épis ou leur disposition le long de la tige.

Les enfants s'arrêtent ensuite devant un pied de sauge... Des insectes butineurs sont eux aussi intéressés par cette plante. L'adaptation de pollinisation de cette espèce ne peut échapper aux écoliers. En effet, ils découvrent avec émerveillement que l'insecte, en se posant sur la lèvre inférieure d'une fleur de sauge et en butinant le nectar, fait déclencher un mécanisme de basculement des sacs polliniques sur son dos. Et le pollen se dépose alors sur l'insecte qui pourra ainsi s'envoler et polliniser d'autres fleurs. Les enfants s'attendent aussi sur les merveilleuses senteurs que leur offrent certaines espèces. Les affleurements rocheux présents dans cette pâture

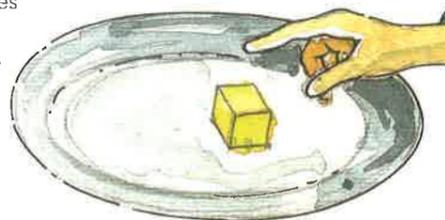
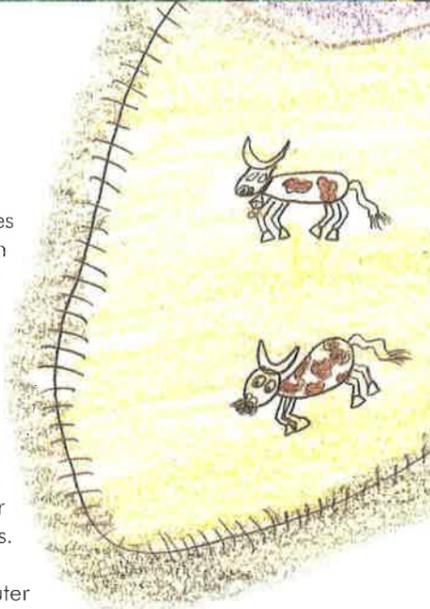


ont permis aux plantes rases avec une colonisation en tapis de se développer. Le plus odorant des exemples est apporté par le thym serpolet. Quel plaisir pour les enfants d'écraser entre leur main les petites feuilles de ces labiées et de les sentir ! Les graines de cummin des prés offrent à leur tour des senteurs formidables. Mais, retour en classe.

Maintenant, ils peuvent goûter le premier Comté... Des exclamations de fins gourmets se font entendre. Il est vrai qu'ici, le Comté est déjà bien ancré dans la tradition culinaire de chacun. Ce premier Comté est jeune, il a peu d'affinage. Que veut dire affinage ? Une main décidée s'agit au troisième rang. Bien évidemment, quand on est fils de fromager, fabrication et affinage n'ont plus aucun secret !

Pour comparer, un deuxième morceau de la coopérative des Longevilles est proposé mais celui-là a été affiné plus longtemps. Les enfants sont unanimes sur le goût : il est plus fort, plus intense. Les arômes lactiques du premier font place à des saveurs plus fruitées, plus torréfiées. Enfin, pour terminer, un troisième Comté est proposé, du même âge que le précédent mais d'une autre coopérative... Simplement, pour comprendre que le temps d'affinage n'est pas le seul critère déterminant. Les enfants remarquent des différences, ce sont celles qui sont liées au terroir, au sol, à la flore botanique, à la technique fromagère, à l'affinage...

Peut-être futurs producteurs pour certains ou futurs fromagers pour d'autres, une chose est certaine, c'est que tous seront nos consommateurs de demain. Cet « après-midi à l'école des Longevilles » est une initiative de l'institutrice qui a effectué la demande auprès du Président de la coopérative des Longevilles-Mont d'Or : Monsieur Rousselet. Un simple appel qui a permis à une trentaine d'enfants de l'école de connaître plus de choses sur la flore des prairies, sur le comportement alimentaire des vaches dans les prés, sur le Comté ou plutôt sur les Comtés...



PRINCIPALES ÉVOLUTIONS DE LA RÉGLEMENTATION DU COMTÉ

Thème

DECRET DU 18 NOVEMBRE 1994

DECRET DU 30 DECEMBRE 1998
ET SON REGLEMENT D'APPLICATION

Zone d'appellation		Zone limitée au Massif jurassien et aux seules zones limitrophes ayant gardé l'usage COMTÉ.
Définition du décret	<ul style="list-style-type: none"> • NACL : minimum fixé à 0,6 % • Principe posé d'une protéolyse minimum • Poids des meules : abaissement à 30 kg du poids minimum 	<ul style="list-style-type: none"> • H.F.D. plafonnée à 54 % • Valeur minimum de la protéolyse fixé à 850 μM par mesure à A.TNBS • Poids des meules : abaissement à 48 kg du poids maximum
Conditions de production du lait	<ul style="list-style-type: none"> • Plafonnement du chargement : il faut un minimum d'1 hectare d'herbe par vache laitière • Interdiction explicite des balles enrubannées. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elargissement de l'interdiction de l'ensilage à l'ensemble du cheptel de l'exploitation.
Collecte du lait	<ul style="list-style-type: none"> • Plafonnement du temps de transport du lait rafraîchi à 1h30 • Suppression de la possibilité dérogatoire de travail en 36 H en période hivernale • Plafonnement du diamètre de la zone de collecte des ateliers à 25 km. 	idem
Transformation	<p>Passage du Règlement Intérieur au Décret de clauses constitutives de l'identité du produit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - usage des seules présures issues de caillettes de veau - ensemencement majoritairement sauvage - interdiction de tous les additifs et colorants 	idem
Affinage	<ul style="list-style-type: none"> • Allongement de la durée minimum d'affinage de 3 à 4 mois • Codification des procédures de préaffinage et d'affinage 	idem
Conditionnement		Codification des procédures de préemballage, avec pour corollaire limitation du préemballage à la zone d'appellation.