



COMTÉ

LA LETTRE D'INFORMATION DU COMITE INTERPROFESSIONNEL DU COMTE

été 1993 numéro 3

FAUT-IL CONCEVOIR UN COMTE STANDARD SPECIAL HYPER ?

C'est une question bien légitime, suscitée par le développement des G.M.S. dans la distribution de nos A.O.C.

Pour le COMTÉ, la situation en 1992 est la suivante :

	Part de Marché
HYPER	30 %
SUPER	40 %
SUPERETTES	5 %
COMMERCE TRADITIONNELS	25 %

Ce développement s'accompagne d'une pression considérable sur les prix, justifiée à la fois par le souci d'économie du consommateur et par la compétition inter-enseignes.

Ce double mouvement interpelle tout fournisseur. Aux côtés d'une politique de marque, visant une optimisation du rapport qualité/prix et appuyée par de forts investissements publicitaires, se développe la politique dite "des premiers prix" au sein de laquelle un seul objectif est poursuivi : **réduire les coûts de production.**

Quelle doit être la réponse du COMTÉ ?

Pour certains, celui-ci ne saurait échapper à la tendance générale. Il doit admettre en son sein 2 stratégies :

- d'une part celle du coût de production réduit, ce qui sous-entend une concertation en grandes unités industrielles productrices d'un COMTÉ standard, assez bon mais point trop typé, plus cher à produire certes que l'Emmental à 3 se-

maines d'affinage, mais seulement de quelques francs.

- et d'autre part, un COMTÉ A.O.C. type "Haut de gamme", issu de fruitières, et qui tire l'image du produit vers le haut. Les tenants de cette double stratégie s'appuient sur l'expérience d'autres fromages A.O.C. qui concilient unités industrielles et productions fermières.

L'Interprofession du COMTE n'est pas favorable à une telle segmentation. Non qu'elle soit irréaliste, mais parce qu'elle représente une régression pour le COMTÉ :

- d'une part en terme de marché. Une A.O.C. n'est pas un fromage générique. Un consommateur même s'il a acheté le COMTÉ à un prix modéré, attend de lui qu'il ait un goût typé. L'A.O.C. est condamnée à la typicité, sinon elle perd des consommateurs.

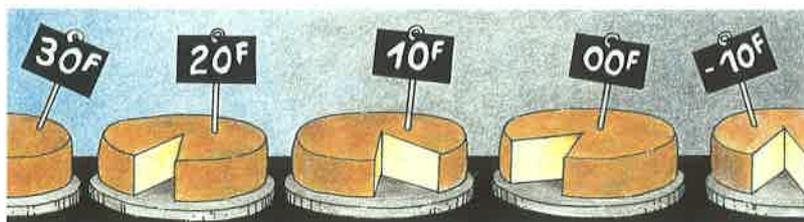
- d'autre part, en terme d'aménagement du territoire, car la conservation de quelques fruitières ne saurait compenser la fermeture d'un grand nombre d'entre elles absorbées par les unités industrielles.

A contrario, le C.I.G.C. préconise une politique plus ambitieuse : pousser l'ensemble de la filière vers l'exigence, tirer l'ensemble du COMTÉ vers le haut. Les progressions de marché des 30 derniers mois montrent les conséquences positives d'une telle politique. C'est par elle que le COMTÉ, gagnant des consommateurs, peut répondre à sa vocation première d'A.O.C., d'aménagement du territoire et de maintien d'un tissu dense d'activités économiques du massif jurassien.

la pression sur les prix

le C.I.G.C. préconise une politique ambitieuse

Y. GOGUELY



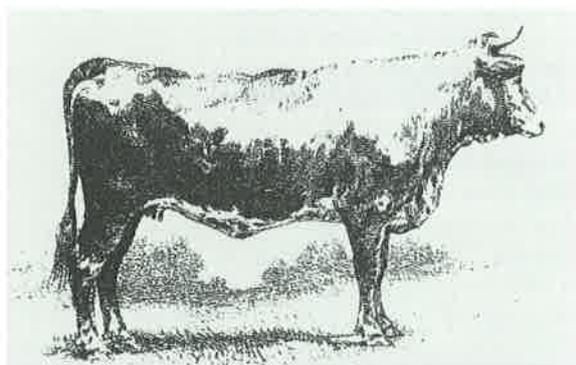
LA REINE DES ALPAGES JURASSIENS



Depuis près d'un millénaire, le COMTÉ est fabriqué dans le massif jurassien et les fruitières d'aujourd'hui sont issues des fructeries d'antan.

Pourtant seulement quelques décennies nous séparent de la réglementation qui précise l'origine du lait utilisé pour la fabrication du Comté.

Il doit provenir exclusivement de vaches de race "MONTBÉLIARDE" ou de race "PIE ROUGE DE L'EST".



MAIS QUI ÉTAIT L'ANCÊTRE DES MONTBÉLIARDES OU DES PIE-ROUGES DE L'EST ?

A partir du 17^e siècle, le bétail franc-comtois est surtout composé d'animaux du type Tourache et Fémeline. La Tourache est une vache polyvalente aux membres courts et au pelage rouge, utilisée pour le travail, la production de lait et de viande. Elle est bien adaptée aux parties hautes du Jura, du Doubs et de la Haute-Saône. Les bœufs Tourache, par leur robustesse, sont utilisés pour le travail. Les vaches produisent au mieux 5 litres de lait par jour en été.

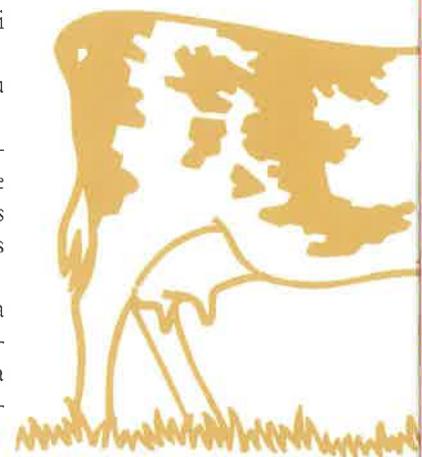
La race fut utilisée jusqu'au 19^e siècle. La Fémeline est plus fine, plus légère ; on la rencontre dans les vallées du Doubs et de la Haute-Saône. Les

Francs-Comtois l'appellent "Jau-notte" en raison de son pelage jaune se rapprochant de celui de la Simmental. C'est une race de viande et aussi un peu laitière.

Elle aussi va disparaître dès la fin du XIX^e siècle.

En réalité, la délimitation entre Fémeline et Tourache, (ensuite appelée Comtoise), est incertaine tant les deux races sont dissemblables et les méteils nombreux.

Longtemps, dans notre région, on a pu voir des troupeaux très hétérogènes et ce n'est que petit à petit que la Montbéliarde s'est imposée en Franche-Comté.





Les éleveurs, à force de travail et de persévérance, ont fait de la Montbéliarde l'animal que l'on connaît aujourd'hui.

Elle appartient au rameau jurassien (origine *Bos Frontosus*) d'où dérive le groupe des races Pie Rouge de l'Europe Centrale.

Son historique remonte au début du XVIII^e siècle, lorsque des éleveurs de l'Oberland Bernois (Suisse) sont venus s'établir dans la principauté de Montbéliard en amenant leur bétail avec eux. Grâce à un travail de sélection méthodique, ce cheptel acquit



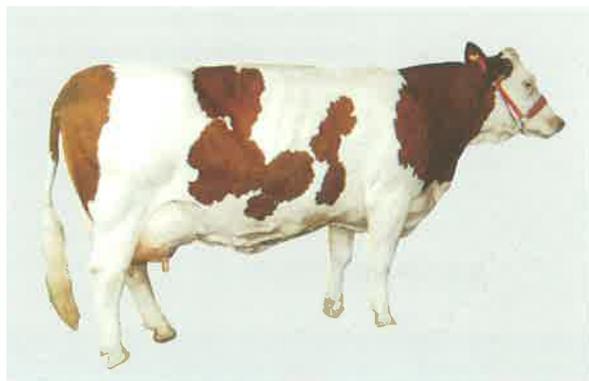
C'est en 1989 qu'est reconnue officiellement la race Montbéliarde

rapidement une certaine renommée et participe dès 1872 à des concours sous le nom de "Race Montbéliarde". De grande taille (1,35 à 1,40 m au garrot), elle présente une robe pie rouge au rouge franc et vif. La tête, les onglons et les cornes sont blancs, les vaches pèsent 600 à 700 kg et les taureaux 850 à 1200 kg.

Bien adaptée aux climats rudes, cette race résiste bien à la chaleur.

Son lait a une excellente valeur fromagère pour la fabrication du Comté. Il est riche en protéines et présente le meilleur rapport taux azoté/taux butyreux.

C'est une vache résistante, docile et facile à traire. D'une valeur bouchère reconnue pour son format, sa vitesse de croissance et la qualité des carcasses, elle est très recherchée par les transformateurs.



La Montbéliarde a, depuis longtemps, dépassé son berceau d'origine pour aller s'installer dans toutes les régions de France.

Ses qualités laitière et bouchère sont à l'origine de son exportation vers de nombreux pays (Europe centrale, continents américain, africain et asiatique).

Elle répond parfaitement aux nouveaux besoins du marché international.

La Montbéliarde, une centenaire pleine d'avenir, un des fleurons de l'élevage français.

G. BASSIGNY



UNE INITIATIVE POUR UNE MEILLEURE MAÎTRISE DE LA QUALITÉ : L'INCUBATEUR À LEVAIN

La fabrication du Comté, comme celle de tout fromage, met en jeu des bactéries : les ferments lactiques. A l'origine de l'acidification du fromage au cours de sa fabrication et responsables de la maturation de la pâte en cours d'affinage, ils permettent d'en développer l'onctuosité et les saveurs caractéristiques.

Ainsi, les ferments lactiques sont-ils un des points-clés de la maîtrise de la qualité globale du Comté, et également de ses caractères organoleptiques.

Les ferments lactiques doivent être apportés dans le lait en quantité suffisante : c'est pourquoi le fromager prépare des levains qui sont, en fait, les cultures des bactéries lactiques naturelles du lait. Les paramètres de préparation des levains (température, durée d'incubation, ...) déterminent leurs performances. C'est pourquoi, le Comité Technique du Comté, chargé de la maîtrise de la qualité

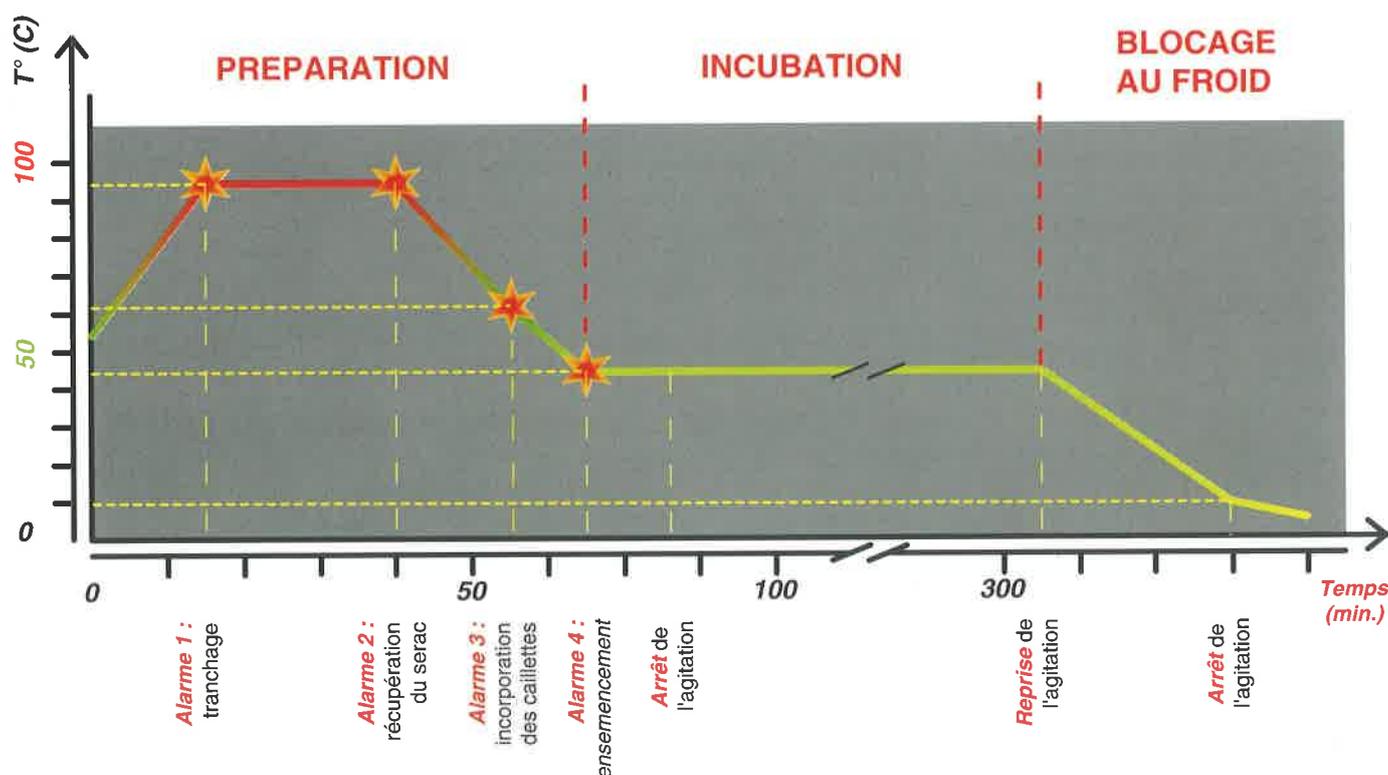
au sein de la filière COMTÉ, a pris l'initiative de concevoir un appareil permettant de mieux maîtriser la préparation des levains. L'incubateur à levain améliore la qualité des levains et facilite le travail du fromager.

Basé sur le principe du bain-marie, l'incubateur à levain possède un régulateur-programmateur électronique qui assure la parfaite maîtrise des paramètres de préparation des levains. Il s'intègre dans le prolongement du programme de recherche "Ferments Lactiques Spécifiques au Comté" car il permet d'optimiser l'utilisation des souches indigènes (spécifiques) bientôt disponibles.

Les fromageries du Comté qui s'équiperont d'un incubateur à levain se donneront un atout supplémentaire pour maîtriser la qualité de leur fabrication tout en respectant le caractère traditionnel de ces levains tant nécessaire à un Comté riche en goût.



A. BERODIER



EXEMPLE DE PROGRAMMATION POUR UNE RECUITE.

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