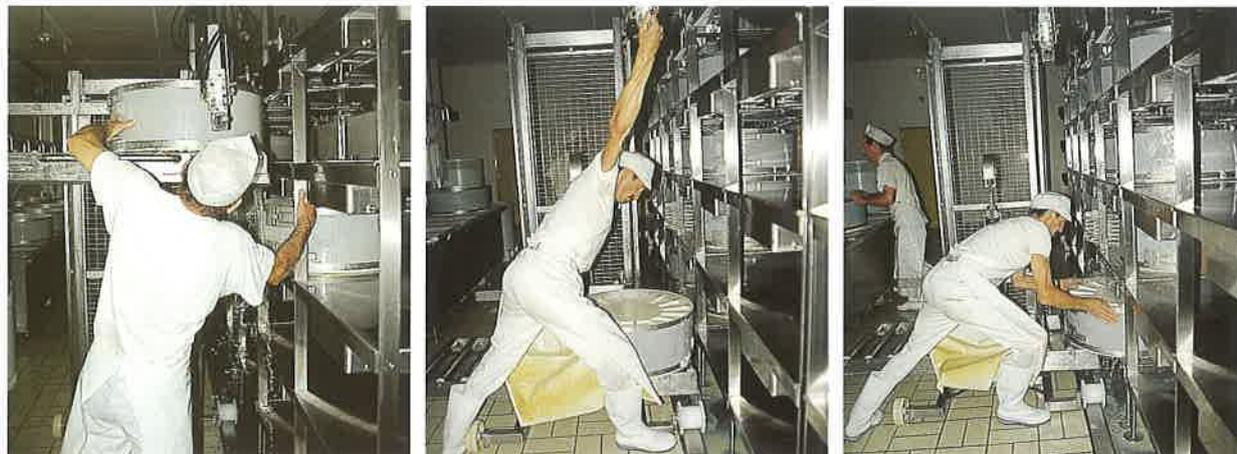


LES NOUVELLES DU COMTÉ

www.comte.com

LA LETTRE D'INFORMATION DU COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DU COMTÉ

ISSN 1283-677 X



AMÉLIORATION DES CONDITIONS DE TRAVAIL DANS LES FROMAGERIES

par Yves GOGUELY - Président du CIGC



Il est de notoriété publique que sont physiquement exigeantes les conditions de travail en fromagerie. Même s'il faut reconnaître que la pénibilité s'est réduite au cours des précédentes décennies grâce à une mécanisation de certaines opérations, demeurent néanmoins des manipulations difficiles pendant la fabrication et bien entendu, le retournement des meules pendant les soins en cave de préaffinage. Ces contraintes physiques, qui ont toujours été admises et même sources de fierté pour ceux qui les assument, peuvent néanmoins occasionner à un certain nombre de fromagers une dégradation de leur santé, notamment vers la fin de leur carrière. De plus, la difficulté du métier peut être dissuasive vis à vis de l'entrée dans la filière de jeunes fromagers, et la féminisation croissante des effectifs des Ecoles Nationales d'Industrie Laitière devrait accélérer, pour la filière Comté, la prise de conscience de l'opportunité d'accueillir bientôt de jeunes fromagères. Pour toutes ces raisons il était opportun que le CIGC, en liaison avec l'ENIL de Mamirolle, reprenne le chantier de l'amélioration des conditions de travail en fromagerie. Pour ce faire, une démarche a été engagée auprès du "FACT" (Franche-Comté Amélioration des Conditions de Travail). Un contrat d'étude a été passé entre le FACT, le CIGC et une société d'études ergonomiques qui se nomme "ERGOS".

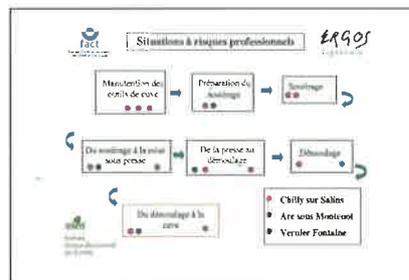
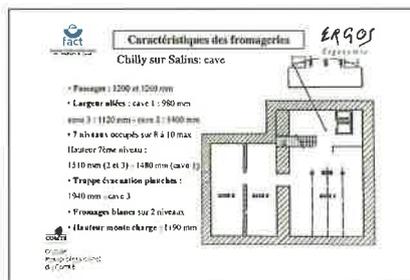


Les objectifs de cette étude sont les suivants :

- 1- Un diagnostic des conditions de réalisation du travail dans les fromageries prenant en compte l'activité du personnel lors du processus de fabrication.
- 2- Un point sur le matériel commercialisé pour faciliter le retournement et le frottage des meules au cours d'expériences menées antérieurement.
- 3- Un accompagnement du CIGC dans la définition d'un cahier des charges ergonomiques pour l'adaptation du matériel en fromagerie (les phases éventuellement concernées sont le soutirage, le nettoyage de l'écrèmeuse, le démoulage) et pour la conception d'outils facilitant le retournement et le frottage du Comté en cave.

Un comité de pilotage de l'étude a été constitué avec l'ENIL, le Comité Technique du Comté, le Syndicat des Fromagers, les Fédérations des Coopératives Laitières et la Chambre Syndicale des Affineurs, la Mutualité Sociale Agricole. La première phase de l'étude aura consisté en une analyse détaillée par le FACT et ERGOS des différentes phases de fabrication et d'affinage dans 3 fromageries choisies pour représenter chacune une situation bien spécifique : Vernierfontaine, Chilly sur Salins et Arc sous Montenoit.

Cette première phase d'enquête a diagnostiqué un certain nombre de "situations à risques" (manipulation du tranche-caillé, des hausses quand elles sont en hauteur, port de la canne, manipulation du fromage en position la plus basse ou la plus haute de la presse, dépose des fromages sur le chariot,



Situations à risques professionnels ERGOS
manipulation des outils de cave.

Éléments d'activité	Contraintes	Coopératives concernées
Installer, retirer et nettoyer les tranches caillé et les pelles	Caractéristiques des outils : tranche caillé - pelles	Arc Chilly Vernier
Manipulation des outils	Mode de stockage et de lavage des outils	

Réflexions - suite, orientations... ERGOS

- ⇒ Des points communs sur les situations de travail à risque mais...
- ⇒ Des organisations du travail différentes
- ⇒ Un niveau d'équipement différent
- ⇒ Une variabilité sur les marges de manoeuvre pour améliorer l'outil de production

encombrement des outils de nettoyage de la cuve, mise du fromage en cave de préaffinage, prise et retournement des fromages sur les rayons les plus bas ou les plus hauts, etc. Ce diagnostic, très détaillé et accompagné de photos pour illustrer la pénibilité de certains gestes, a été présenté au Comité de Pilotage ainsi qu'aux fromagers et professionnels des 3 fromageries.

Un groupe de travail, constitué de techniciens et de fromagers, a été chargé d'étudier pour chaque point à risque, les solutions pratiques de mécanisation et (ou) d'aménagement pouvant permettre le soulagement des efforts de préhension, soulèvement ou portée. Cette phase est en cours et devrait permettre de proposer à la filière Comté et aux constructeurs, des adaptations du matériel et (ou) des locaux.

Une filière traditionnelle comme celle du Comté n'a pu se perpétuer au cours des siècles et décennies passés que grâce à une constante adaptation. L'amélioration des conditions de travail en fromagerie fait partie de ces adaptations aujourd'hui nécessaires. Il est donc important, pour garder et attirer de bons fromagers, de réussir cette évolution.



1^{er} Prix : Marc LINTANF



2^{ème} Prix : Mickaël GRELIER



3^{ème} Prix : Lucie Lacour



Mercredi 20 février 2002. Pour la 13^{ème} année consécutive, le Comité Interprofessionnel du Comté organise, avec le Lycée Hôtelier H. Friant de Poligny, le Challenge du Comté, un concours de recettes qui place le Comté en ingrédient "star", mêlant saveurs gourmandes et onctuosité dans des plats souvent originaux. Ceux-ci connaîtront ensuite une destinée nationale voire internationale, à travers leur diffusion sous forme de fiches recettes (8.000.000 d'exemplaires), intégrées à la communication Comté.

Mais cette année, les étudiants étaient animés d'une motivation supplémentaire, également source de dépassement de soi. Ils ont en effet officié sous l'œil expert de deux des plus grands chefs de Franche-Comté, Jean-Paul Jeunet et Frédéric Médigue, mais aussi de Monsieur Vincent Ferniot. Ce chroniqueur gastronomique de renom, ambassadeur des produits du terroir, exerce ses talents notamment sur France 2 dans le cadre de l'émission "Télématin".

8 heures :

Les 7 élèves participants se prêtent à la première épreuve de la journée : un quizz de connaissance générale sur le Comté puis une caractérisation sensorielle de 3 comtés. Petite nouveauté cette année : ils devaient répondre à un test d'appariement entre "arômes-saveurs" et Comtés, test directement inspiré des recherches du jury terroir. Saluons la belle réussite de nos 7 dégustateurs en herbe !

9 heures :

Début des épreuves pratiques. Les étudiants s'affairent en cuisine, redoublant d'imagination et de savoir-faire pour composer autour du thème de ce Challenge du Comté 2002 : "Fruits, légumes et herbes d'hier et d'aujourd'hui".

Les parfums délicieux de cuisson éveillent déjà les sens des membres du jury, installés non loin de là : M^r Vincent Ferniot, M^{rs} Jeunet, Médigue, Mussillon (Le Progrès), Barbeaux (Ed. Tigibus), Robbe, Wohlgemuth et Posteraro (Lycée Hôtelier).

11 heures :

Les 7 recettes sont portées au jugement des dégustateurs, pour le plus grand régal de leurs papilles...

12 heures :

Le temps est venu des délibérations... quelle difficulté de départager ces sept plats parfaitement exécutés, répondant tous aux critères attendus - originalité, faisabilité, importance du Comté dans la recette et prix de revient raisonnable - !

12 heures 30 :

Le palmarès est rendu, sous les conseils avisés et les encouragements de Vincent Ferniot pour chacun des candidats :

1^{er} Prix : "Boudin de légumes aux feuilles d'aromates, risotto tomates basilic et croustillant de kiwi au safran" par Marc Lintanf.

2^{ème} Prix : "Tomate surprise à la ratatouille de Comté, vinaigrette balsamique en tapenade" par Mickaël Grelrier.

3^{ème} Prix : "Ecrevisses au genièvre, pain de choux au Comté et aux aïelles" par Lucie Lacour

4^{ème} au 5^{ème} Prix, ex-æquo : "Soufflé en croûte au Comté et trio de légumes sur son lit de ratatouille" par Amélie Oudot ; "Mousse bavaroise de Comté au thym, mesclun et jus de carotte" par Olivier Planty ; "Bouquet de légumes glacés au beurre en croûte de Comté" par Benoît Tannières ; "Artichauts gratinés au Comté" par Estelle Düring.

Tous ont été récompensés et invités à renouveler leur participation lors d'une prochaine édition, à l'instar des deux premiers lauréats, Marc Lintanf et Mickaël Grelrier, qui signaient là leur seconde participation.

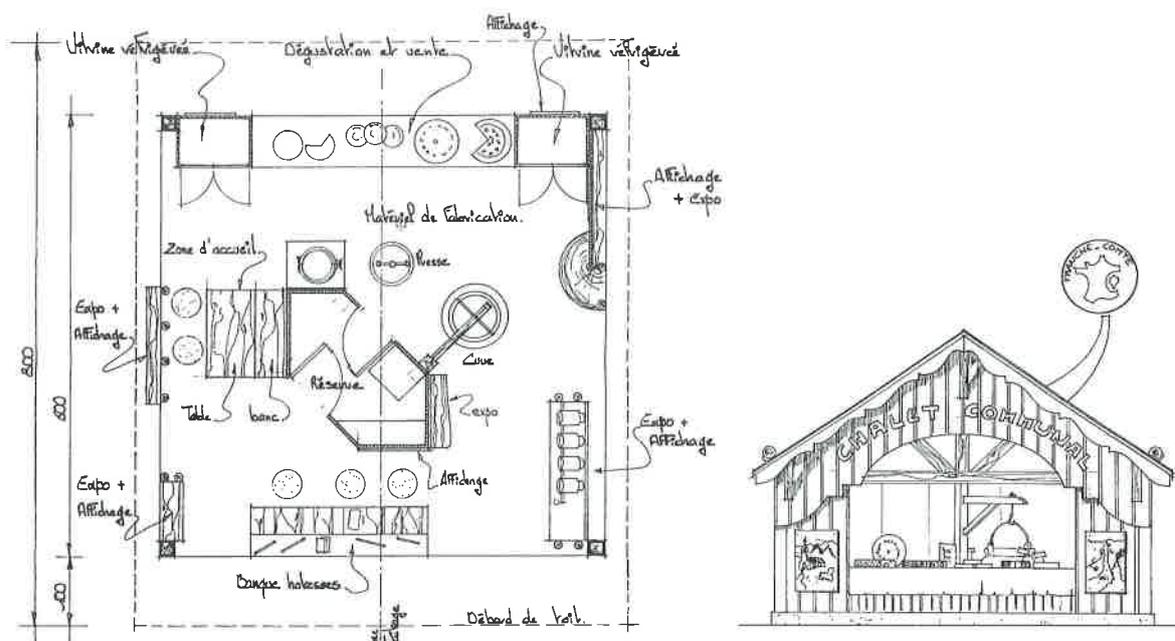
15 heures :

Pas de répit pour Vincent Ferniot ! Une visite guidée de caves était organisée avant de proposer une dégustation comparée de 5 Comtés orchestrée par Florence Bérodière.

Vincent Ferniot, se faisant largement et brillamment écho de cette journée le lendemain à 7h45 sur Télématin avouera : "J'ai pris un véritable cours de dégustation de Comté. C'était pas de la rigolade. J'ai pris une claque ; pourtant, je me croyais pas mal en Comté avant ! ... J'ai été petit mais bon joueur !...". Une petite note d'humour télévisuelle sympathique et pétillante pour clôturer ce challenge du Comté 2002 !

UNE PRÉSENCE REMARQUÉE ET REMARQUABLE !

par Aurélie CHIMIER



Du 23 février au 03 mars 2002, le stand collectif organisé par l'Interprofession du Comté, le Syndicat du Morbier et le Syndicat du Bleu de Gex, en collaboration avec le Comité de Promotion des Produits Régionaux, a littéralement été pris d'assaut par les visiteurs du salon.

Pas de répit pour les animateurs du stand qui se sont investis avec succès dans la gestion et la promotion collective de cette fromagerie de 60 m², réalisée entièrement en sapin du Haut Doubs par l'entreprise SOUVET, de Septfontaines. Des larmes de sève coulaient encore, créant une ambiance des plus réalistes. Dépaysement et attrait garanti pour les visiteurs parisiens, fascinés par la charpente et les éléments d'aménagement intérieur : cuve en cuivre sur sa potence, cave d'affinage montée pour l'occasion...

Une véritable émulation a vu le jour entre les fromages présents, qui ont chacun participé à la mise en valeur de tous, déclenchant le plus souvent le coup de cœur des consommateurs pour la constitution d'un véritable plateau de fromages franc-comtois associant Comté, Morbier et Bleu de Gex.



C'est ainsi que plus de 70 meules de Comté ont été vendues pendant ces 9 jours. Notons un record : 1 meule de Comté débitée en 40 minutes soit près d'1 kilo par minute ! Ce Salon de l'Agriculture 2002 peut déjà s'afficher comme un bel exemple de coopération régionale !

Parallèlement, des dégustations de Comté étaient proposées le vendredi 1^{er} mars sur le stand de la Commission Européenne/Direction Générale de l'Agriculture, marquant un peu plus encore le positionnement du Comté dans la cour des grands produits AOP.

par Gérard VALLET - Président de la Commission Information du CIGC

Fréquemment les associations de consommateurs regrettent la multiplication des signes de qualité, qui créent la confusion et aboutissent à une décrédibilisation de l'ensemble de ses signes. En tant qu'AOC nous ne pouvons que partager un tel regret.

Agriculture raisonnée ou AOC ?

Dernièrement nous avons assisté à un lancement médiatisé de "l'Agriculture Raisonnée". Autant nous pouvons comprendre que les agriculteurs qui, jusqu'à présent ont produit sans contrainte, essayent de corriger le tir et de se contraindre désormais à un minimum de pratiques respectueuses de l'environnement, du bien-être des animaux et du bien-être du consommateur, autant nous sommes vivement opposés à ce que ce qui aurait dû être la norme jusqu'à présent fasse l'objet d'une telle médiatisation et pire encore d'un étiquetage spécifique. Il faut dire avec force que les producteurs d'AOC se soumettent depuis tout temps à des disciplines de production bien supérieures ; il n'est pas acceptable que leur savoir-faire et leur déontologie spontanée soient relativisés par un engouement artificiellement créé autour d'un minimum de précautions qui n'auraient jamais dû être abandonnées.

Charte des bonnes pratiques d'élevage et (ou) qualification ?

Nous assistons à la même confusion sur le plan de la qualification des élevages. Depuis bientôt deux ans le CIGC a lancé un programme ambitieux de qualification de toutes les exploitations de la filière Comté. Cette qualification porte non seulement sur le respect de la réglementation de l'AOC, avec l'ensemble de disciplines de production que cela implique, mais aussi sur tous les autres aspects de l'acte productif, avec notamment la préservation de l'environnement, l'économie d'énergie, l'élimination des déchets, la propreté des abords, etc. Cette démarche rencontre une bonne adhésion de la part des producteurs et ce pour une double raison : d'une part ces comportements étaient déjà spontanément exprimés par la plupart, d'autre part les producteurs de lait de la filière se savent avant tout producteurs de fromage et par conséquent sont soucieux de ce qui peut améliorer la crédibilité du Comté. Cette qualification en filière Comté se généralise progressivement grâce, notamment en Franche-Comté, à l'action des Syndicats de Contrôle Laitier et des Services de Développement des Chambres d'Agriculture. Cette action se mène sans médiatisation particulière, ce qui n'est pas le cas de la Charte des bonnes pratiques d'élevage (CBPE), initiative nationale, qui parce que lancée depuis Paris, bénéficie d'un fort support institutionnel.

Je souhaite donc rassurer tous les producteurs de lait à Comté : la qualification des élevages mise en place par la filière est d'un niveau d'exigences bien supérieur à celui de la Charte, et comme qui peut le plus peut le moins, j'incite tous les producteurs en qualification "Comté" à signer en même temps la Charte, ce qui permettra à la filière Comté de ne pas paraître à la traîne du mouvement général, mais à sa juste place, c'est à dire en avance.

Je dirai en conclusion que le projet AOC est un projet qui se juge sur le long terme et qui évite spontanément les effets de mode. Nous défendons nos valeurs d'authenticité et de respect du terroir sans provoquer de battages médiatiques. Pour autant, nous devons veiller à ce que d'autres engouements plus éphémères ne viennent brouiller ou affadir l'image des agriculteurs qui, comme nous, n'avaient jamais songé à la "déraison".

