

ÉVOLUTION DE LA RÉGLEMENTATION COMTÉ VIS-À-VIS DE L'ALIMENTATION DU CHEPTEL LAITIÈRE

Objectifs

Depuis trois ans, l'Interprofession du Comté a engagé une large réflexion sur l'alimentation du cheptel laitier des exploitations. A cela, une raison principale : depuis les accords de Berlin, le desserrement de la contrainte quotas laitiers apparaît une évolution inéluctable, même si elle n'est que progressive. De plus, les réformes envisagées récemment pour la PAC vont toutes dans le même sens : baisse des prix et augmentation des quantités produites. Les responsables professionnels du CIGC n'ont pas mis longtemps pour refuser ce type d'avenir pour le Comté, considérant deux raisons adjacentes. D'une part, si le Comté se lançait dans la productivité pour compenser la baisse des prix (celle-ci entraînant celle-là et réciproquement), il perdrait sa réputation de produit naturel haut de gamme, et proche de son terroir. D'autre part l'intensification qui s'en suivrait serait source de perte d'identité et de spécificité. La diversité et la richesse organoleptique du Comté s'appauvriraient en même temps que la diversité des flores et microflore qui les supporte.

Stratégie

Le Comté a donc mis en place une stratégie pour éviter une telle dérive. A un cahier des charges déjà exigeant, ont été rajoutées les clauses suivantes :

- dans le décret de l'AOC, un plafonnement de la productivité laitière à 4 600 litres par hectare de surface fourragère (ou pour reprendre le vocabulaire viticole à 46 hectos/ha). Ces 46 hectos seront une limite structurelle qu'aucune exploitation en Comté ne pourra dépasser, même si seulement une partie du lait de l'exploitation est fabriquée en Comté.
- dans le règlement d'application, un plafonnement d'un certain nombre de ratios techniques :

| | Plafond |
|-----------------|-----------------------|
| Chargement : | 1,3 UGB/ha |
| Fertilisation : | 50 u. d'azote/h |
| Concentrés : | 1.800 kg par vache/an |



Ces plafonds techniques sont, bien entendu, des maxima ; si un exploitant avait une pratique lui permettant d'atteindre les 3 plafonds simultanément, il dépasserait largement le plafond de 46 hectolitres. Aussi la responsabilité de chaque exploitant sera de choisir le mode de gestion qui convient le mieux à son exploitation, les uns optant pour l'extensif troupeau, les autres pour l'extensif surface.

A ces plafonnements quantitatifs, s'ajoutent de nombreuses obligations qualitatives, avec notamment une liste «positive» de matières premières (définie en liaison avec les fournisseurs d'aliments du bétail) qui interdit un grand nombre d'ingrédients, dont bien sûr tous ceux qui contiennent des OGM, et la mise en place d'un cahier des charges pour l'épandage des fumures organiques. A noter également : l'interdiction du zéro pâturage, avec la limitation de l'affouragement complémentaire en vert à un seul repas quotidien.

Identification des surfaces fourragères

Le dispositif tel qu'exposé ci-dessus souligne l'importance du paramètre "surfaces fourragères". En effet, il faut insister sur ce point : le futur décret prévoit d'identifier «les surfaces potentiellement fourragères de l'exploitation». Ce projet sous-entend pour le CIGC :

- une qualification des surfaces et donc une exclusion de toutes les surfaces bien sûr non agricoles (routes, zones habitées, forêts...), mais aussi les surfaces agricoles non conformes à l'AOC (zones polluées, zones géologiquement atypiques, etc...).
- un examen au cas par cas des nouvelles surfaces, selon une politique d'agrément se référant aux mêmes critères d'ordre qualitatif que ceux qui sont utilisés dans le domaine AOC viticole.

Le Comté consacre des moyens importants, chaque année, à la recherche, dans le but évident d'améliorer la satisfaction du consommateur. Une stratégie («recherche») se pense sur le long terme, et en ce qui concerne le Comté peut être résumée de la manière suivante :

Améliorer la Qualité

Le Comté aura mis en œuvre, pendant les années quatre-vingt et quatre-vingt-dix, d'importants budgets de recherche avec pour objectif **l'amélioration de la qualité**. Comme ce fût le cas pour de nombreux produits AOC, ces investissements «de base» auront permis une nette amélioration de la qualité, au sens d'une nette régression des fromages à défauts.

Si l'effort pour la qualité ne peut se ralentir et se poursuivra au cours des années à venir -avec notamment la mise en place en partenariat avec l'INRA et l'ITFF d'un programme visant à réduire la «lainure en cave froide»- les années plus récentes auront vu la mise en place d'une deuxième génération de recherches dont l'objectif est le maintien au produit de la plus grande spécificité possible.

Rechercher la spécificité

Il en fut ainsi, d'une part, des programmes visant à la connaissance, la caractérisation et la pérennisation de la microflore naturelle du lait et d'autre part des programmes de caractérisation des terroirs de l'AOC Comté, du point de vue des conditions naturelles (sous-sol, sol, climat, régime hydrique, profil botanique), de la technologie et de l'affinage, et enfin, naturellement, du profil sensoriel afférent. Au terme d'une collaboration avec l'Institut Français du Goût et avec l'Université de Besançon, une thèse de 3^{ème} cycle aura prouvé la notion de terroir au sein de l'AOC Comté. Depuis 1996 la filière Comté procède à la caractérisation de

chaque cru «fruitière-affineur». Le travail nécessité par cette approche est d'une ampleur considérable. (à ce jour, 60 fruitières ont été caractérisées, ce qui laisse entrevoir l'importance du travail qui reste à réaliser).

Parallèlement, un travail complémentaire est engagé avec l'INRA et l'Institut de l'Elevage dont l'ambition est de faire un lien entre les pratiques des exploitants agricoles et la nature de la microflore naturelle des laits. L'expérience enseigne en effet qu'une part non négligeable de la spécificité d'un Comté réside dans la diversité et les caractéristiques de sa flore naturelle et il est donc important, dans un contexte hygiéniste où la réduction de cette flore positive est un phénomène continu, que la filière se donne les moyens d'optimiser la présence de cette microflore.

Rechercher la spécificité c'est aussi faire en sorte qu'une part maximale de l'alimentation provienne du terroir lui-même. En ce qui concerne les fourrages grossiers, ce point est d'ores et déjà acquis en filière comté. Afin d'aller plus loin encore dans cette direction, le CIGC, en partenariat avec l'INRA pour le volet «*expérimental*» et les syndicats de contrôle laitier de la région pour ce qui concerne le volet «*application*», a lancé un programme de recherche visant à favoriser l'autonomie protéique sur la zone Comté.

Répondre aux attentes du consommateur

Ce dernier volet annonce une troisième orientation de recherche, celle qui vise à répondre aux attentes globales du consommateur vis à vis d'un produit comme le Comté. Il va de soi que les efforts pour améliorer l'autonomie protéique telle qu'évoquée ci-dessus sont déjà un message positif pour le consommateur.

D'autres recherches sont en route, le plus souvent dans le cadre de partenariats assez larges, soit français, soit européens. Il en est ainsi du programme qui vient d'être lancé concernant les effets positifs sur la santé des fromages au lait cru, en partenariat avec le Gruyère Suisse et le Parmigiano Reggiano. Il en est également ainsi du projet GALEXIS, vaste projet européen visant à établir l'ensemble des gains pour la société des modes de production des fromages au lait cru (*effets positifs pour la santé, pouvoir antagoniste de la microflore*

naturelle vis à vis des pathogènes, maintien de la biodiversité, maintien de systèmes artisanaux de production, etc.,).

Dans le domaine de la nutrition, le Comté, après un premier investissement démontrant son exceptionnelle richesse en CLA, (Acide Linoléique Conjugué) va construire un dossier visant non pas à assurer sa promotion comme aliment santé, ce qui serait une erreur de positionnement pour un produit AOC, mais à construire un argumentaire positif (*calcium, CLA, acides aminés, etc.,*) permettant de diminuer la défiance du corps médical vis à vis de ce type de produit.

Sont enfin à mettre au rang des actions visant à répondre aux attentes de la société, les différentes recherches passées et à venir, sur les contaminants chimiques ou organiques de l'environnement, du lait et du fromage. Le but est, comme pour la santé, de prévenir les éventuels problèmes. La base de données accumulées permet au Comté, non pas de revendiquer une éventuelle innocuité -la revendication serait une erreur stratégique- mais de prévenir tout problème et de répondre à toute demande de distributeurs et de consommateurs.

La progression du Comté est le fruit d'un travail collectif

Une telle politique nécessite des moyens. Le CIGC consacre à la recherche un budget annuel supérieur à 350.000 euros (*cela représente un effort de 2F par meule*). Au delà de cet effort financier, l'élément fondamental de notre progression est celui des collaborations étroites que nos ingénieurs et le CTC peuvent instaurer avec les entreprises et notre environnement, c'est à dire l'INRA de Poligny et ses stations soeurs, l'ITFF, les ENIL, l'Université de Besançon, l'Institut de l'Elevage, les SCL et les chambres d'agriculture. Qu'ils soient tous ici remerciés pour leur attachement à la cause du Comté et les possibilités d'ouverture sur l'extérieur que leur collaboration nous assure.

**Le Président du CIGC
Claude Vermot-Desroches**

MAISON DU COMTÉ - COUP DE PROJECTEUR SUR L'INAUGURATION



Près de 300 personnes s'étaient données rendez-vous, le 24 janvier dernier, pour inaugurer la «nouvelle» maison du Comté.



Monsieur GOGUELY quitte ses fonctions de Président du CIGC, pour le plus grand plaisir de deux petites filles qui ont beaucoup à demander à leur grand père !



Monsieur
Alain GEHIN
Préfet de Région

Monsieur
Jean François HUMBERT
Président du Conseil Régional

Monsieur
Yves Marie LEHMAN
Maire de Poligny

Monsieur
Yves GOGUELY
Ancien Président du CIGC

Monsieur
Claude VERMOT-DESROCHES
Nouveau Président du CIGC



L'équipe, magnifiquement disponible, du Lycée Hôtelier H. Friant.



par Aurélie CHIMIER

Après 9 mois de travaux, la Maison du Comté, entièrement redessinée par l'agence Jonathan, a levé le voile sur ses nouveaux espaces ... Invitation des sens à une découverte ludique et gourmande de la filière Comté !

Près de 300 personnes s'étaient données rendez-vous le 24 janvier dernier pour inaugurer la Maison du Comté, «nouveau» site phare du paysage touristique franc-comtois, au cœur des «Routes du Comté» ; Jean-François Humbert – Président du Conseil Régional de Franche-Comté, Alain Gehin – Préfet de Région, entourés de Yves Dassonville – Préfet du Jura, Yves-Marie Lehmann – maire de Poligny, Yves Goguely et Claude Vermot Desroches, signèrent l'acte de renaissance de la Maison du Comté, en coupant le ruban, en toute convivialité. La découverte pouvait alors commencer ! Les 170 m² d'exposition dévoilent leurs secrets. Les sens sont tenus en éveil : murs d'images, maquettes, ambiance sonore, expériences volontaires, dégustation,

happent petits et grands au fil d'un parcours initiatique et ludique ... Mais chut ! Venez plutôt découvrir par vous-mêmes ! Les sens

étaient toujours à l'honneur après cette immersion dans l'univers Comté. Un buffet, magnifiquement préparé par le Lycée Hôtelier H. Friant de Poligny, attendait les visiteurs ; pause gourmande ... temps des discours : tour à tour, Yves Marie Lehmann, Maire de Poligny, Claude Vermot Desroches, Président du CIGC, Jean-François Humbert, Président de la région Franche-Comté et Alain Gehin, Préfet de région saluèrent cette nouvelle réalisation, qui, sans l'aide du Conseil Régional, de l'Etat, de l'Europe et l'attachement des hommes de la filière à leur culture, n'aurait certainement pas vu le jour.

C'est aussi le moment choisi par Monsieur Alain Gehin pour remettre à Monsieur Goguely, particulièrement ému, la médaille de l'Ordre National du Mérite, couronnant ainsi l'engagement quotidien de l'ancien Président du CIGC dans la défense de l'AOC et du monde agricole plus généralement. Un témoignage de reconnaissance partagé par l'ensemble des invités...

Venez nous rendre visite ...
Individuels : du mardi au vendredi - 14h à 18h
Groupes : du mardi au vendredi - 9h30 à 12h
sur réservation
Durée de la visite : 1h 15
Ouvrez les yeux WE
Informations et tarifs
au 03 84 37 31 00



CHALLENGE DU COMTÉ 2003

par Aurélie CHIMIER



Pour la 14^{ème} année consécutive, le Comté s'est prêté avec bonheur aux jeux des cuivres et autres ustensiles de cuisine, entre les mains novices mais déjà expertes de six jeunes élèves du Lycée Hôtelier H. Friant.

Un questionnaire de culture générale «Comté», suivi d'une épreuve de caractérisation sensorielle de 3 Comtés allaient mettre tous les sens en éveil. Après cette mise en bouche, les six candidats se sont affairés autour de l'ingrédient star, mêlant saveurs gourmandes et raffinées, sous l'œil averti du Président du Jury, Laurent Ménétrier du restaurant «le Chalet» à Poligny. L'édition 2003 de ce challenge était placée sous le signe des quatre saisons. Au menu :

1^{er} Prix

Taboulé en fines ravioles de poires gratinées, jeunes pousses de salade, poudrée de noix de coco, sauce agrumes – Olivier Planty

2^{ème} prix

Gâteau marron gratiné au Comté, langoustines sautées fumées minute, saladette de fleurs, crème de thym à l'eau de rose – Mickaël Grelier

3^{ème} Prix

Flans d'asperges, d'aubergines et de Comté, sauce coquelicot – Christophe Laplaza.

Assiettée de poulet au Comté et flan de brocolis sur un lit de miel, sorbet avocat endive et gougères fourrées - Aurélie Guignot

Méli-Mélo franc-Comtois - Devide Podgorski.

Assiette saisonnière au Comté – Emilien Figard

Félicitations à tous les Chefs, véritables Ambassadeurs de notre patrimoine gastronomique !

Et si vous essayiez ? Voici la recette du vainqueur : «Taboulé en fines ravioles de poires gratinées, jeunes pousses de salade poudrée de noix de coco» :

Pour 4 personnes :

2 citrons ½ - 1 échalote - menthe - 120 g de mesclun - 1 orange - 1 pamplemousse - persil - 3 grosses poires - 1 tomate - 150 g de Comté - 10 cl d'huile d'olive - un peu de maizena - 60 g de cerneaux de noix - 20 g de noix de coco râpée - 5 cl de vinaigre de vin vieux - 100 g de semoule à couscous grains moyens

Ravioles au taboulé :

Réaliser un taboulé en express (à chaud), refroidir et ajouter les garnitures (tomate, échalote, persil, menthe), couvrir : une tranche de poire d'une quenelle de taboulé, déposer une tranche de poire gratinée sur le tout.

Sauce agrumes :

Réaliser une vinaigrette, ajouter les jus des agrumes

Mesclun :

Assaisonner le mesclun de sauce agrumes et d'huile d'olive, ajouter des dés de comté, de poires, des noix et saupoudrer de noix de coco.

Bon appétit avec le Comté, objet de délices cuisinés !



Monsieur Bertrand HERVIEU, Président de l'INRA, a participé en Franche-Comté, les 23 et 24 janvier dernier, à plusieurs rencontres de travail avec l'ensemble des partenaires francs-comtois de la recherche agroalimentaire. Sa visite sur le site polinois fut pour lui l'occasion de découvrir et de saluer l'excellente cohésion régionale dans le domaine de la recherche s'organisant autour de l'Unité de Recherches INRA de Poligny, dans le cadre d'un étroit partenariat avec la filière professionnelle du Comté. Après avoir présenté l'Unité de Recherches INRA de Poligny dont elle assume la direction, Madame NOËL a insisté sur la stratégie qui oriente ses actions : il s'agit



d'une approche de la complexité des écosystèmes microbiens, des matrices alimentaires (notamment fromagères), des mécanismes et des processus, pour préserver la sécurité, la qualité et la biodiversité des produits. Il est incontestable qu'une petite région comme la Franche-Comté ne peut travailler en autarcie. L'ampleur des moyens de recherche qui sont à mobiliser implique la nécessité de travailler

en réseau, en complémentarité avec les autres partenaires régionaux, parmi lesquels bien sûr l'Université de Franche-Comté, l'ISBA, les Instituts Techniques, et aussi européens. Et cette ouverture de l'Unité de Recherche INRA de Poligny est bénéfique à la filière Comté. Cette complémentarité avec la profession a pu trouver une application immédiate puisque le 24 janvier était le jour de l'inauguration de la Maison du Comté. Monsieur HERVIEU et son équipe ont ainsi pu participer à cette manifestation et se voir confirmer la solidarité régionale autour de l'emblème régional qu'est le Comté.

CARTE D'IDENTITÉ DE L'INRA

- Création en 1946
- 9000 agents
- 3^e organisme mondial de recherche
- 5 priorités scientifiques :
 - développement de la génomique
 - science de l'aliment
 - science de l'environnement
 - bio informatique
 - sciences sociales
- 3 axes prioritaires :
 - l'environnement
 - l'agriculture durable
 - l'alimentation

JOURNÉE PORTES OUVERTES DANS 12 FRUITIÈRES À COMTÉ

par Dominique Chauvin
Président de la commission Information

Portes ouvertes
dans 12 fromageries pour les jeunes
du Doubs, du Jura et de l'Ain

Jeunes qui cherchez un métier, venez rencontrer les fromagers !

le samedi 1er mars, de 2h à 5h

Dans le Jura...

- Fromagerie de Grand-Rivière
- Fromagerie de Ladois
- Fromagerie d'Orgères

Dans le Doubs...

- Fromagerie de Pierrefontaine-lès-Brans
- Fromagerie de Fresse
- Fromagerie des premiers vignes - Epagny
- Fromagerie d'Étalence
- Fromagerie de Mandelieu
- Fromagerie des Femmes
- Fromagerie de Saux - Houx - Chazy-Sancy

Dans l'Ain...

- Fromagerie de Brion
- Fromagerie de la Couche de Val
- à St Martin du Fresne

ENTRÉE LIBRE ET GRATUITE

COMTÉ

ENILBO

ENIL

ESSENCE GARAPOLLE

Le samedi 1^{er} Mars dernier, 12 fruitières ont participé à une première : celle d'une journée «portes ouvertes» organisée à l'attention des jeunes scolaires (de la troisième à la terminale) et de leurs parents. Pourquoi cette journée ? Elle part du constat d'une diminution importante des effectifs dans les Ecoles Nationales de Laiterie de Poligny et de Mamirolle. Cette baisse d'effectifs, qui affecte en France toutes les filières professionnalisantes, ne sera pas sans poser de sérieux problèmes dans quelques années à la filière Comté, puisque les ENIL sont le principal vivier pour la formation de nouveaux fromagers. L'accueil en fromagerie organisé pour cette journée avait donc pour ambition de montrer aux jeunes franc-comtois qu'à côté de chez eux, il y avait de belles perspectives de carrière, dans le métier noble qu'est celui de fromager de fruitière à Comté, et au sein d'une filière régionale pleine d'avenir. La réussite du Comté, le

dynamisme de sa filière, la solidarité, la logique du travail artisanal, les responsabilités qu'assument un fromager, sont autant d'arguments positifs susceptibles de plaire, non pas à tous les jeunes, mais certainement à une partie d'entre eux. La journée «Portes ouvertes» prévoyait donc un accueil organisé dans 12 sites, dont le fromager et le président s'étaient portés volontaires, avec la participation de professeurs des ENIL et de techniciens du Comité Technique du Comté (CTC). La filière leur doit à tous un remerciement chaleureux. Le bilan de cette première manifestation est contrasté : très peu de participation de jeunes, mais un succès médiatique inespéré, avec de très nombreuses coupures de presse, une couverture par Europe 1 et par France 3 et un reportage sur TFI pendant le journal de 13 heures. La réunion bilan qui s'est tenue ensuite a tracé les voies d'amélioration pour l'édition 2004

de cette journée : une date plus précoce et hors congés scolaires, une campagne d'affichage réalisée plusieurs semaines à l'avance, une meilleure liaison avec les professeurs de collège et de lycée et une participation d'un plus grand nombre de fromageries pour assurer une bonne couverture du territoire régional. Chaque année nos filières sont confrontées à de nouvelles difficultés et il n'y a pas d'autre solution que d'empoigner chacune et d'essayer collectivement de la résoudre. Avec la mise en place de la formation en alternance il y a 8 ans, nous avons fait un pas vers la résolution de ce challenge qu'est le renouvellement de notre personnel de fromagerie. Avec ces journées Portes Ouvertes un pas de plus est franchi. Notre force est notre obstination et notre chance est celle de pouvoir nous appuyer sur une collectivité solidaire de fromagers, de professionnels, d'enseignants et de techniciens.