

NOUVELLES LES DU COMTÉ

www.comte.com

LA LETTRE D'INFORMATION DU COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DU COMTÉ

ISSN 1283-677 X

Le 16 Août 2004 Yves Goguely, ancien Président du CIGC nous quittait. Ses obsèques furent l'occasion d'un immense rassemblement et d'un élan de solidarité considérable. Yves Jeunet, membre du bureau du CIGC et qui fut l'un de ses proches compagnons, a tenu au nom du CIGC une allocution émouvante. Les Nouvelles du Comté ont estimé que le meilleur hommage à donner à son ancien Président était de la reproduire.



Photo : Daniel BORDUR

Cher Yves,

Je suis profondément bouleversé d'être chargé en quelques mots, d'exprimer au nom de la filière Comté, l'énorme peine que ton départ nous crée. La très grande affluence que nous constatons aujourd'hui témoigne de l'élan collectif de solidarité que ton décès occasionne. Ce qui, j'en suis sûr, ne t'aurait pas laissé indifférent. En effet, ce mot de solidarité est probablement celui qui t'aura le mieux caractérisé, et qui est également au cœur de l'équilibre et de l'organisation de la filière Comté.

Ta première et plus fondamentale responsabilité fut d'assurer la Présidence de la fromagerie de Villeneuve d'Amont où tu as pu exprimer tes capacités de gestionnaire, et où, surtout, tu as témoigné de ton sens de l'intérêt collectif. La fromagerie de Villeneuve, dont tu as quitté la Présidence il y

a quelques années seulement, te doit énormément. Tu étais fier à juste raison d'avoir su maintenir cette fruitière, petite unité de transformation qui, à l'encontre des lois économiques dominantes, n'est rentable que grâce à la solidarité de tous et au dévouement de ses agriculteurs responsables. La filière Comté est, grâce à ses fruitières, une école de formation de grands responsables, ce que tu devins rapidement.

Tu as présidé le CTC (Comité Technique du Comté) à une époque où la crédibilité de ce service technique collectif était à créer, et où de dures batailles étaient à mener. Et puis, les anciens Présidents du CIGC, Noël GENTIER et Pierre VALLET, qui sont parmi nous, se souviennent que c'est par la Commission des Contrats, lieu



de négociation et aussi lieu central de cohésion de la filière, que tu fis tes premières armes interprofessionnelles. Et c'est donc tout naturellement que tu devins Président du CIGC, en 1988. C'est ton titre le plus noble et celui qui t'as le plus marqué. Nous pouvons tous témoigner de quelle passion tu as mis à être le Président de la filière Comté. Quelle énergie et quelle abnégation il faut pour assurer sa défense et préparer son avenir: Non seulement, tu devais assurer la gestion de ton exploitation, t'appuyant parfois au-delà du raisonnable sur tes enfants et sur Jacqueline ton épouse. Mais celle-ci savait quels combats tu menais, quelle était ta passion, et donc elle assurait. Merci à toi Jacqueline. Yves, tu assurais aussi la gestion de la coopérative, et parfois, grâce au don de la mécanique dont tu étais doté, c'est toi-même, avec le fromager, qui assurais les réparations de la chaudière au pied levé. Et il fallait ensuite

aveugles. Nous te sommes reconnaissants pour cette fierté, tu nous as ainsi bien représentés.

Cette même fierté a été à l'origine, en 1995, de la création de la Fédération Nationale des AOC, la FNAOC. Tu pensais, avec un petit nombre d'autres Présidents de syndicats AOC, que pour rester elles-mêmes et pour survivre, les AOC devaient rester au service des terroirs dont elles sont issues. Tu as remarquablement présidé cette FNAOC jusqu'en 2002, la menant à un haut niveau de représentativité et de crédibilité. Les très nombreux représentants des AOC présents aujourd'hui peuvent en témoigner, et ressentent douloureusement que tu nous quittes alors qu'il y a encore tant de batailles à mener ensemble.

La reconnaissance de tes qualités et de ton dévouement par les producteurs de nos



voyager à Paris, à Bruxelles, lutter sur tous les fronts pour que cette filière Comté ait un avenir. Tu alliais à cette passion communicative une bonne dose de chaleur humaine. Ton authenticité et ton dévouement émouvaient. Toutes ces qualités t'ont valu de nombreuses amitiés et des liens solides avec des amis de nos AOC dans de nombreuses régions de France et d'Europe. Nombreux sont ceux qui te regrettent et te pleurent aujourd'hui.

A cette valeur première de solidarité, tu ajoutais la fierté. Yves GOGUELY, tu étais fier, et de ton métier d'agriculteur, et de ta fruitière, et de la filière Comté, et de notre belle région. Cette fierté se situait dans la continuité de celle des anciens Présidents du CIGC. Elle t'amenaient parfois à de fortes colères, car tu refusais de subir. Tu refusais que notre filière renonce à elle-même sous la loi de l'individualisme, de l'argent ou des plus forts, ou des logiques administratives

AOC, s'est enfin complétée par celle des institutions nationales.

Tu es devenu, il y a 2 ans, Président du Comité National des Produits Laitiers de l'INAO, à la tête duquel tu as travaillé pour toutes les AOC. Ton sens des responsabilités t'interdisait d'y favoriser le Comté ; par contre, tu dois savoir que nous étions très fiers de cette nomination. Cela signifiait que tu incarnais si bien nos valeurs, de manière si crédible, que tu étais digne d'assurer cette Présidence nationale.

Yves GOGUELY, tu me fus un compagnon proche et amical, tu pars aujourd'hui en nous laissant une grande brûlure à l'âme. C'est un peu de notre identité que tu emmènes. Tu avais dit qu'à ton enterrement tu ne voudrais pas trop de compliments. Comme tu le vois, je n'ai pas suivi ton souhait. Par contre ...



Photo Jim Lopp

... je te promets que nous tous, responsables de la filière Comté, de la FNAOC, nous nous efforcerons d'être dignes de ton exemple et poursuivrons avec la même obstination l'ouvrage que nous ont laissé nos anciens et auquel tu as contribué avec tant de passion.

LIMITATION DE LA PRODUCTION EN AOC COMTÉ

DEUX PRODUCTEURS DE LA FILIÈRE EXPRIMENT LEUR POINT DE VUE

La limitation de la production dans la filière Comté est à l'ordre du jour, tant dans le cadre de l'instruction du nouveau décret que dans le cadre de la gestion du marché. Les NDC ont sur cette question donné la parole à 2 agriculteurs de la zone de production du Comté.



Interview réalisée par Pierre Emmanuel BELOT (PEB) qui occupe la fonction de responsable encadrement technique au sein du contrôle laitier du Jura. Il travaille au quotidien auprès des éleveurs de son département.

PEB : M. Dumont, que pensez-vous de la situation du marché du Comté, quel est votre niveau d'information le concernant ?

Je pense qu'on a atteint aujourd'hui un niveau de production qu'il ne faudrait pas dépasser. Ça semble nécessaire d'avoir fait ce qui s'est fait en limitant les plaques vertes. Fallait-il laisser les ateliers qui avaient cessé le Comté revenir par opportunisme dans la production du Comté ? D'un autre côté, dans notre coop, avec le départ de plusieurs producteurs, on est bien contents de pouvoir les remplacer pour ne pas voir périr les dernières petites coop du bas secteur de production du Comté. Quand on a fait la mise aux normes et restructuré la coop, on avait 3 millions de litres de lait. Suite à plusieurs départs, on se retrouve à 2,6 millions de litres de lait. Il y a des emprunts qu'il faut rembourser et si on ne peut pas reprendre des producteurs (diamètre de 25 Km de l'AOC) qui se reconvertissent, c'est autant de charges en plus pour ceux qui restent. Il faut faire la distinction entre ces petits ateliers comme les nôtres et les plus gros qui étaient partis parce qu'ils avaient moins de contraintes en lait industriel, et qui reviennent parce que le lait à Comté rémunère mieux.

PEB : Pensez-vous être bien informé sur la situation du marché à Comté ?

A mon niveau, je suis peut-être plus informé que le producteur lambda du fait que je suis administrateur de la coop. et engagé dans divers organismes qui dispensent leur propre information. Il me semble qu'une partie des éleveurs n'a pas beaucoup d'infos sur le marché du Comté.

PEB : Pouvez-vous nous situer votre exploitation ?

Je suis monté à 9 000 litres de lait par vache et aujourd'hui, je suis autour de 8 000 l de moyenne. Ce que je recherche c'est l'optimum économique de production par vache. Je suis passionné d'élevage et ça nécessite beaucoup de temps et de surveillance si on veut avoir des vaches à haut potentiel. Suite au départ de mes parents et à la reconversion professionnelle de mon frère auquel j'étais associé, j'ai un salarié. Je ne peux pas être à 100 % de mon temps sur le troupeau et les céréales avec les engagements que j'ai. Il y a des choses qui passent à la trappe, ce qui explique la baisse de production et c'est plutôt l'optimum économique que je recherche, les 500 ou 1 000 Kg de lait supplémentaires coûtent cher aussi. C'est très bien que des élevages passent les 9000 l pour la promo de la race, pour la concurrence par rapport à la Prime Holstein.

PEB : Pensez-vous que l'interprofession a une carte à jouer par rapport à la promotion de la race ? Si on prend l'exemple des AOC normandes qui ont peu de contraintes de production...

Moi, ça a été ma crainte que la limitation de production soit un frein pour la race. Les objectifs des uns ne sont obligatoirement les objectifs des autres. Sur le secteur de Nozeroy, du Grandvaux ou même au-dessus de Salins, il y a des éleveurs qui sont passionnés de la race, passionnés de concours et de production et qui cherchent à s'épanouir là-dedans. A mon avis, il ne faut pas que ce soit un frein, c'est ces gens-là qui tirent la race vers le haut. Moi mon objectif, c'est l'optimum économique, c'est rentabiliser ma production laitière, c'est payer mon salarié et arriver à vivre de mon travail.

PEB : Si on ramène cet optimum économique à un niveau de production...

... suivant les années entre 8 000 et 8 500 litres. Au delà, ça coûte trop.

PEB : Est-ce que les leviers* envisagés par l'interprofession pour limiter la production vous posent problème ?

A court terme, cela ne me pose pas de problème majeur parce que je m'étais un peu préparé.

Dominique DUMONT, producteur à la coopérative de la Vallée de l'Orain à Oussières dans le Jura

Il exploite une ferme de polyculture et d'élevage en zone Bresse Jurassienne. En moyenne, il dispose de 33 à 35 vaches laitières pour produire un quota de 240 000 litres. La surface exploitée pour moitié en céréales, pour l'autre moitié en fourrages lui fournit du foin en vrac et en séchage pour les vaches laitières et un complément en balles rondes pour les génisses.

Ma recherche sur l'exploitation est d'être autonome en protéines. Il y a des années où je ne donne quasiment pas de tourteau suivant la qualité des fourrages ; c'est pourquoi on avait mis un séchage en grange. On avait fait la production de betteraves fourragères pour faire assimiler plus de fourrage et dépendre moins de l'achat de concentrés à l'extérieur. Pour éviter le manque de fibres j'achetais de la luzerne déshydratée en bouchons. Comme cet aliment va être compté dans les concentrés, je me suis tourné vers de la luzerne brins longs qui coûte un peu plus cher mais qui a un meilleur pouvoir stimulateur pour la panse que les bouchons. Cette année, j'ai ensemencé des terrains en luzerne et j'ai fait deux coupes pour l'hiver.

PEB : Est-ce que c'est une contrainte cette limitation de concentré ?

C'est une chose qui me fait évoluer pour m'adapter. Mais tout le monde ne pourra pas s'adapter comme ça d'une année sur l'autre sans y être préparé et la nature nous a fait un beau clin d'œil en 2003 car les 1800 kg de concentré en VL, je ne dois pas être le seul à les avoir dépassés. Là aussi, tout le monde s'adapte.

PEB : Par rapport à la surproduction de Comté, pensez-vous qu'il serait judicieux de limiter la production et comment le feriez-vous ?

Sur mon exploitation, on ne peut pas se permettre de faire vivre tout le monde : ma famille et celle de mon salarié avec moins de 240 000 litres de lait. C'est inconcevable. Mon quota est impératif. Après, je m'adapte pour être à l'optimum de production sur mes prairies temporaires, pour rentabiliser le restant de mes terrains en céréales et en mettant les terres les moins bonnes en prairie. Par contre, si un jour les contraintes viennent à trop peser, on regardera pour faire autre chose, bien que je sois un passionné d'élevage.

PEB : Comment vous situez-vous par rapport au marché ?

Aujourd'hui je me considère comme étant privilégié, si je regarde ce que je touche du prix du lait, bien que la baisse soit amorcée. Il y en a qui sont en lait standard et qui la subissent depuis déjà quelque temps. Un atout, certes, mais avec son lot de contraintes et son cahier des charges à respecter.

PEB : Sur la maîtrise de la production, on entend souvent les producteurs dire: on tape toujours sur les mêmes dans la filière.

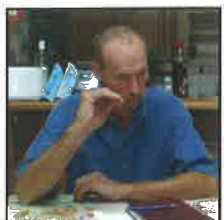
Je ne suis pas tout à fait d'accord. Aujourd'hui tout le monde essaie de rechercher la qualité maximum. Je trouve normal qu'il soit nécessaire que les producteurs s'adaptent au marché. Avant, on nous demandait de l'ouverture ; maintenant on nous demande des fromages massifs, capables de vieillir 12 à 15 mois et on s'adapte. Il est nécessaire que tout le monde s'intéresse à tous les éléments de la chaîne et que tout le monde soit prêt à s'adapter à tous moments. Mais j'insiste, c'est contraignant.

PEB : Qu'est-ce qu'une bonne vache à Comté ?

La meilleure vache serait une vache qui ne ferait pas parler d'elle dans un troupeau ou dont on ne parlerait qu'en positif.

PEB : Conclusion ?

Il y a des tas de petites structures au niveau des coop dans les villages qui font discrètement de la pub pour le Comté et qui ne sont pas suffisamment informées qu'elles ont à leur disposition des plaquettes, des recettes, des affiches, du commercial pour faire vendre le Comté. C'est un effort qui est à développer.



LIMITATION DE LA PRODUCTION EN AOC COMTÉ (suite)

DEUX PRODUCTEURS DE LA FILIÈRE EXPRIMENT LEUR POINT DE VUE

La limitation de la production dans la filière Comté est à l'ordre de jour, tant dans le cadre de l'instruction du nouveau décret que dans le cadre de la gestion du marché. Les NDC ont sur cette question donné la parole à 2 agriculteurs de la zone de production du Comté.



Interview réalisée par Pierre Emmanuel BELOT qui occupe la fonction de responsable encadrement technique au sein du contrôle laitier du Jura. Il travaille au quotidien auprès des éleveurs de son département.

PEB : Comment voyez-vous l'avenir ?

L'avenir, je ne le vois pas trop mal quand même, vis-à-vis des autres filières. Je pense qu'on a un atout qu'il ne faut pas perdre, l'atout c'est le prix du lait à Comté par rapport au lait industriel. Sur le marché du Comté ça ne va pas trop mal, mais il y a le gruyère qui prend sa place aujourd'hui. Les gens connaissent mal la différence et il est un peu moins cher. Je pense que le marché du Comté n'est pas assez développé sur le plan national. Je crains qu'aujourd'hui les prix de Comté trop élevés que l'on trouve dans le commerce ne provoquent une diminution de consommation. A court terme, je regrette que les négociations des contrats avec les affineurs se traduisent par une baisse sensible du prix du fromage en blanc et donc de la rémunération au producteur.

PEB : Au niveau de l'exploitation, vous nous avez annoncé une moyenne entre 7 500 à 8 000 litres

On souhaite pas faire plus. On a un seuil qu'on ne veut pas dépasser en étant en étable entravée et en limitant au maximum les problèmes... et puis aujourd'hui on va être bloqués en concentrés.

PEB : Si on se projette dans l'évolution du décret, d'ici un an ou deux, pour être en accord avec le souhait de l'interprofession, il faudra donner 1 Kg de concentré de moins par vache et par jour.

De toute façon, notre objectif est économique : essayer de conserver la même quantité de lait en donnant

moins de concentré. On a du foin de séchage, à mon avis il n'est pas assez valorisé. Le fourrage est de bonne qualité donc on gaspille le Kg de concentré par jour... On va donc baisser la complémentation.

PEB : Comment vivez-vous les nouvelles mesures décidées par l'interprofession ?

Ça va être de pire en pire ! Il y a toujours un truc nouveau... Si on disait : une vache à Comté il ne faut pas qu'elle fasse plus de 7 000 Kg, si le lait est mieux payé, il n'y aurait pas de problème.

PEB : Je vous comprends, mais il reste le problème de la surproduction de Comté, ce problème-là, vous, producteur éleveur, vous le verriez résolu de quelle façon ?

Comme je vous ai dit : moins de vaches. On a un quota, ça va rien changer au quota.

PEB : Pour vous une bonne vache à Comté c'est quoi ?

C'est une vache qui produit 7 000 Kg par an, qui fait un veau par an et qui a entre 34 et 35 de TP. C'est la bonne vache pour moi et pour le Comté. Une vache à 8 500 - 9000 a plus de problèmes qu'une vache à 7000.

PEB : Pour conclure ?

Le métier d'agriculteur, beaucoup s'en plaignent. Moi je crois que c'est un beau métier qui a encore de l'avenir. C'est un métier qu'il faut aimer, on a des contraintes, mais d'un autre côté on est libres.



Gérard, Martine et Frédéric CHABOD (père, mère et fils) réunis dans le GAEC « Grange Guyot », disposent d'un quota de 250 000 litres.



Ils espèrent récupérer 20 000 litres courant décembre après l'installation de Frédéric. Ils traitent 35 vaches pour une moyenne de 7 500 - 8 000 l, avec 85 ha pratiquement en un seul tenant autour de la ferme. C'est pourquoi ils ont choisi le système vrac avec auto chargeuse et séchage en grange installés en 88. Toutes les vaches sont entravées, par contre les génisses sont en stabulation libre. Ils achètent une 10aine de génisses d'élevage par an pour assurer le renouvellement et font de la vente de génisses prêtes (une 30aine par an). La partie vente de génisses à l'export représente entre 1/4 et 1/3 du CA. Le lait est collecté par la coopérative d'Echevannes « les Côteaux d'Ornans », qui traite le lait de 14 producteurs soit 2.7 millions de litres de lait par an.



*

Une des mesures importantes envisagée par l'interprofession pour le futur décret du Comté consiste à plafonner à 4600 litres de lait la production par hectare de surface fourragère. De plus, les producteurs auront à gérer 3 plafonds techniques :

- l'utilisation des aliments complémentaires (céréales, tourteaux, ...) est limitée à 1800 kg par vache et par an pour favoriser au maximum la consommation de fourrages produits dans la zone autorisée pour le Comté
- ils ne peuvent utiliser plus de 50 unités d'azote minéral par hectare de surface fourragère pour ne pas déséquilibrer la flore naturelle des prairies
- chaque vache doit disposer au moins d'un hectare de surface fourragère

A chaque éleveur de se situer par rapport à ces plafonds selon son savoir-faire et sa situation géographique.

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE LA FNAOC :

LA MAÎTRISE DE L'OFFRE AU CŒUR DES DÉBATS

L'assemblée générale de la FNAOC s'est tenue les 30 septembre et 1^{er} octobre 2004 au cœur du terroir du Banon, à Forcalquier, dans les Alpes de Haute Provence. Comme chaque année, cette manifestation a connu une large affluence, avec plus de 200 participants, dont une délégation Franc Comtoise de plus de 80 personnes. Les débats ont été studieux et très animés, suivis de moments de convivialité et de visites aux producteurs locaux.

D'entrée, M. Castaner, maire de Forcalquier, a souligné l'importance de la diversité, chaque territoire présentant ses particularités, même avec des tonnages aussi disparates que les 50 tonnes du Banon ou les 48 400 tonnes du Comté. Et pourtant, à l'échelle mondiale ces 48 400 tonnes sont minuscules. Et de conclure que les AOC sont, plus que les élus, la carte de visite d'un territoire.

M. Boussouar, Président du site de Carméjane, et élu récemment président de l'ANICAP a alerté l'administration sur le fait que les éleveurs sont las d'une

fromagerie connaît un développement à l'export intéressant, toutefois compliqué par un enclavement dans un terroir peu accessible qui contribue également à des coûts de collecte du lait importants : 0,15 €/litre de lait. Le prix final payé aux producteurs est de 0,65 €/litre (4,27 FF). L'assemblée a également écouté avec attention le témoignage d'un producteur fermier, M. Laurent Chabanon qui voit à l'AOC 3 vertus :

- *L'aspect filière* : l'AOC constitue un produit d'appel dans une gamme. Le producteur n'est plus un simple fournisseur de matière

ne sont pas des notions compatibles. De plus, conscients que la période actuelle est déterminante pour la mise en place de sources d'approvisionnement tracées non OGM, les 14 syndicats AOC adhérents de la FNAOC ont ensemble rédigé une résolution annonçant leur détermination à l'interdiction du tourteau de soja si cette filière était incapable de garantir de tels approvisionnements. Les professionnels ont dit leurs préoccupations vis à vis des risques de contamination dus aux cultures de plein champ. Les agriculteurs se considèrent comme les otages des



réglementation croissante, dont ils ont la sensation qu'elle les cerne, et qui risque de les décourager d'un métier auxquels pourtant ils tiennent.

Ensuite de nombreux témoignages de producteurs, dont celui du président du syndicat, M. Corbon ont été l'occasion de présenter la filière Banon et les caractéristiques du fromage de Banon (déjà traitées dans un numéro récent des Nouvelles du Comté).

Nous retiendrons ici le témoignage de M. Grego, responsable de la fromagerie de Banon, qui produit à elle seule 80% de l'AOC. Cet atelier regroupe le lait de 20 producteurs et traite annuellement 1200 000 litres dont 45% transformés en Banon et 55% de tomes lactiques diverses (boutons de culotte, bûchettes, spécialités aux aromates, ...). Cette

première. Il est acteur dans sa filière.

- *L'aspect rémunération*

- *L'aspect qualité* : le cahier des charges ne doit pas être considéré qu'en fonction de ses contraintes. C'est un atout. Il en est ainsi de l'obligation de la traçabilité, qui permet de faire des progrès dans la gestion du troupeau.

M. Pellicier, président de la FNAOC, a donné lecture du rapport moral et commenté les principaux dossiers gérés par la Fédération.

Comme à l'accoutumée, le dossier OGM fut particulièrement discuté : la FNAOC demande à l'INAO de mettre en œuvre ses prérogatives relatives à la protection des terroirs AOC pour interdire les cultures d'OGM en plein champ sur les terroirs d'AOC et bien sûr ad minimum pour statuer sur le fait qu'OGM et AOC

intérêts privés, avec le risque que leur territoire soit envahi par une pollution dont ils ne veulent pas. M. Mauguin, directeur de l'INAO, a précisé que la commission technique de l'INAO, présidée par M. Champon, producteur de lait à Comté, a travaillé sur le sujet, mais seulement dans le cadre défini par la loi, et a préconisé 3 mesures spécifiques aux AOC :

- Pas de semences OGM

- Pas de tourteau de soja OGM

- Pas d'alimentation soit endogène, soit exogène, « OGM ».

Pour aller plus loin dans le sens souhaité par la FNAOC, il faudrait pouvoir changer la loi. Mais compte tenu de l'ampleur du territoire des AOC qui représente 60% du territoire national, l'interdit de toute culture OGM semble difficile à obtenir.

UNE RACE CHANGE DE NOM

Lors de l'instruction du dossier de l'AOC « Bœuf du Maine Anjou » s'est posé un problème de compétition autour de l'expression géographique « Maine Anjou » entre la race à viande d'une part et l'AOC d'autre part. Le fait que une race animale ou une espèce végétale déjà répertoriée ne puisse être utilisée pour le nom d'une AOC aurait dû empêcher la future AOC « Maine Anjou » d'utiliser ce nom. Grâce à un grand consensus local et au fait que la race se soit peu délocalisée, ses responsables ont accepté de la débaptiser et de l'appeler désormais « Rouge des Prés ».

La diversité des profils aromatiques du Comté est une des **caractéristiques** de l'AOC, **liée**, entre autres, à la **diversité des micro-organismes présents dans le fromage fabriqué à partir de lait cru**. Or actuellement, les laits contiennent de moins en moins de micro-organismes indésirables mais également de moins en moins de micro-organismes utiles au développement des caractéristiques organoleptiques. Parmi les sources possibles d'ensemencement naturel du lait en micro-organismes, depuis la traite jusqu'à la cuve du fromager, l'environnement de la ferme est une voie importante. Il y a tout lieu de penser qu'un choix judicieux des pratiques d'élevage et des conditions de production du lait pourrait permettre de **maintenir la diversité de la microflore du lait, tout en garantissant sa qualité sanitaire**.

L'interprofession s'est penchée sur cette question. L'objectif principal d'une étude en cours est de **mesurer l'influence des facteurs de production sur la diversité microbiologique des laits à Comté**. Cette étude doit permettre en outre, d'avoir une meilleure connaissance de la diversité génomique de la flore d'intérêt technologique des laits issus de différentes « zones de crus » et de son évolution dans le temps. Les résultats d'analyse de vingt quatre échantillons de lait de troupeaux issus de six fermes différentes, prélevés en hiver et en été au cours de deux années consécutives, donnent quelques éléments d'information sur l'aspect temporel de la diversité.

Le dénombrement de seize groupes microbiens d'intérêt technologique, d'altération et potentiellement pathogène révèle globalement de **grandes variations de niveaux entre les laits**. la flore totale (fmar) varie de 600 à 55000 ufc/ml (unités formant colonie ou germes/ml), avec une moyenne à 5500 ufc/ml. la population de microcoques est la plus importante (800 ufc/ml), puis vient celle des bactéries psychrotrophes (400 ufc/ml) et des levures (140 ufc/ml). les niveaux de coliformes et de moisissures sont dans plus de 80% des cas, inférieurs ou égaux à 10 ufc/ml. Par

ailleurs, l'ensemble des échantillons analysés présente une population en *Escherichia Coli* B-glucuronidase positive inférieure à 100 ufc/ml et aucun ne renferme de *Listeria* spp dans 25 g. un seul prélèvement de lait atteint une population de 1000 ufc/ml en staphylocoques à coagulase positive. les niveaux de flore sont variables d'un producteur à l'autre et d'une année à l'autre respectivement pour les lactobacilles hétérofermentaires facultatifs et les entérocoques. Certains groupes de micro-organismes tels que les coliformes, les lactobacilles et streptocoques thermophiles, les leuconostocs et les moisissures sont quasi inexistantes chez certains producteurs. la saison ne semble pas influencer de manière significative les niveaux de flore. **L'origine des laits a pu être identifiée à partir des niveaux de 12 populations de micro-organismes, ce qui montre l'importance des pratiques de l'éleveur.**

La description de la structure des populations met en évidence **quatre espèces dominantes** chez tous les producteurs. Il s'agit des espèces *Lactobacillus paracasei*, *L. delbrueckii* subsp. *lactis*, *Enterococcus faecalis* et *Propionibacterium freudenreichii* ssp. qui représentent 60 à 100% des isolats prélevés par groupe microbien. D'autres espèces de lactobacilles hétérofermentaires facultatifs (*L. rhamnosus*, *L. plantarum* et *L. paraplantarum*), d'entérocoques (*E. faecium*, *E. durans*) et de bactéries propioniques (*P. jensenii* et *P. acidipropionici*) ont été isolées ponctuellement.

Elles représentent 1 à 26% des isolats prélevés par groupe microbien. Par ailleurs, il existe une diversité de souches plus ou moins importante selon les espèces et les producteurs considérés, indépendante du niveau de population. Le peu de profils communs entre les six producteurs souligne la **spécificité de chaque producteur**. Cette diversité génomique évolue au cours du temps avec néanmoins la capacité pour certaines souches à s'implanter durablement.

Y. BOUTON

M. Mauguin, directeur de l'INAO, a rappelé dans un discours introductif que les AOC justifient un prix plus élevé, s'appuyant sur un cahier des charges exigeant, générateur d'un surcoût. Ils sont donc l'objet d'une tentation d'imitation, mais ils ne peuvent être confondus avec les produits génériques. Ils devraient pouvoir aussi justifier d'un dispositif juridique spécifique. La surproduction peut entraîner une spirale négative sur les prix, avec un risque de banalisation, et l'INAO doit essayer de prévenir ce scénario. Les cahiers des charges des AOC, en plafonnant les possibilités de croissance de la productivité peuvent en soi contenir des éléments allant dans le sens d'une modération de l'offre. Mais il n'est pas réaliste de croire que ces seules disciplines de production suffisent à permettre un dérapage de la production. Il faut donc aller plus loin. Le précédent viticole est à étudier, avec dans l'OCM viti-vinicole l'encadrement des plantations nouvelles et, pour



chaque AOC une définition de rendements « plafond », en corrélation avec la qualité, avec publication d'un arrêté du ministère au Journal officiel.

La transposition au secteur lait mérite d'être étudiée. Dès 2002, la commission technique du CNPL a étudié cette question, et a conclu que le point essentiel était la maîtrise des surfaces fourragères. Naturellement, chaque AOC représente une situation spécifique, ce qui nécessitera une souplesse de formulation.

Un groupe de travail CNAOL, ONILAIT, Ministères de l'Agriculture et des Finances, va explorer l'ensemble des dispositifs juridiques explorables sur deux régions pilotes, Franche-Comté et Massif Central, en le déclinant ensuite sur les autres régions. M. Mauguin espère que ce groupe pourra faire des premières propositions dès 2005.

M. Blanchard, directeur adjoint d'ONILAIT, a ensuite insisté sur la conséquence probable des accords de Luxembourg avec une forte baisse des prix de soutien, et par conséquent une baisse généralisée des prix des produits laitiers, dont les marchés respectifs ne sont pas étanches. Jusqu'à l'échéance de 2010 le contexte laitier est préoccupant. Les produits laitiers sont pénalisés par le fait qu'ils sont trop riches en matière grasse. Il faut craindre une baisse régulière des prix, et des possibilités



de crise. Les AOC n'échapperont pas à cette évolution, mais la maîtrise de l'offre peut être un moyen de résister. La maîtrise qualitative rejoint la maîtrise quantitative. Il s'agit de « protéger la qualité ». Mais toute mesure doit être compatible avec la réglementation relative à la concurrence et la maîtrise qualitative est la seule voie possible. Il faudra aussi convaincre les autres Etats Membres et savoir montrer que les mesures proposées correspondent à un progrès pour le consommateur.

M. Vermot Desroches, Président du CIGC a dit sa satisfaction que les administrations françaises soient solidaires autour de ce dossier de la maîtrise de l'offre. Le contrat qu'incarne l'AOC entre le producteur et le consommateur représente une possibilité de maintenir les emplois, ce qui est une fonction normale de l'AOC et peut justifier de mesures spécifiques.



Le débat s'est conclu sur un constat : si la maîtrise de l'offre s'avère théoriquement envisageable, elle devra dans le secteur laitier ne s'appuyer que sur des arguments qualitatifs, et être perçue comme

un moyen de préserver de hauts standards de qualité tels qu'attendus par le consommateur. Cette régulation des surfaces fourragères et des rendements supposera en conséquence une modification profonde des mentalités et des comportements, puisque les producteurs devront adapter leurs pratiques et modérer leur production en fonction des réalités du marché. Ce faisant, et c'est aussi un côté très positif de ce dossier, cette évolution donnera encore plus nettement aux producteurs la possibilité d'être acteurs de leur devenir.

LE GÉANT DU TOUR VOUS EST COMTÉ...



Cette œuvre «Land'Art» a été imaginée, il y a quelques mois, par l'artiste franc-comtois **Pierre Duc** et son ami complice, **Thierry Gallibour**, géomètre. Elle a été réalisée conjointement avec l'association «**Sauvegarde du Patrimoine d'Epeugney**» pour symboliser l'étape «contre-la-montre» du Tour de France 2004, à Epeugney le 24 juillet.

Ce géant d'herbe, de bois et de paille, au vélo couleur Comté couvre une surface de **5 ha** : longueur du vélo **200m**, taille du cycliste **235m**, de son maillot **80m**, diamètre d'une roue **79m**, **1700m** de clôture, **8 km** de fil...

Il représente plus de 4 mois de travail, soit environ 1000 heures effectuées par une équipe de plus de **40 bénévoles** d'Epeugney et des environs et avec l'aide des **artistes «en herbes»** (Montbéliardes).