



COMTÉ

LA LETTRE D'INFORMATION DU COMITE INTERPROFESSIONNEL DU COMTE

APPEL

AUX DEPUTES ET SENATEURS DES MASSIFS MONTAGNEUX

Comment garder à nos massifs montagneux une activité économique dynamique quand on leur impose un libéralisme sauvage qui les désertifie.

Sur le Massif Jurassien, le COMTÉ assure 5000 emplois directs. Dans de nombreux villages, la Fruitière est le seul pôle d'activité économique. Grâce à l'activité laitière qu'il rentabilise, le COMTÉ permet à notre massif d'être en vie, aménagé, entretenu.

Il est urgent, soit d'intervenir auprès du Ministère des Finances pour qu'il applique la loi et qu'il nous donne les moyens de gérer notre marché, soit de négocier avec la CEE que les fromages AOC disposent du même droit que les vins AOC de maîtrise de leur production.

N'est-il pas stupide d'obliger une entité économique à produire 5 à 10 % de plus qu'elle ne peut vendre. N'est-ce pas la condamner à la faillite ?

Eh bien c'est à quoi est obligé le COMTÉ aujourd'hui. Le COMTÉ est-il rentable ? Alors tout le monde peut en faire, autant qu'il en veut. Avec rapidement l'inévitable surproduction, et l'anéantissement, (comme c'est régulièrement le cas tous les 4-5 ans), de tous les efforts collectifs de recherche, de qualité, de contrôle, de publicité produits au cours de ces dernières années. Rappelons que ces efforts se sont traduits par une augmentation des prix et une augmentation des achats consommateurs de 20 % en 3 ans ! Et c'est avec colère que nous voyons encore une fois la production s'emballer.

Nous demandons au Ministère des Finances et à la CEE de bien vouloir considérer la réalité : **le COMTÉ est une marque.** C'est la marque de l'entreprise COMTÉ, dont le siège social est le Massif Jurassien.

Les fromages AOC représentent un potentiel de valeur ajoutée. Pour que cette valeur ajoutée se traduise en enrichissement pour le terroir, c'est-à-dire en emplois et en aménagement de l'espace, il faut que la loi l'organise. Sinon il y a dilapidation de cette valeur ajoutée dans les intérêts à court terme des uns et des autres.

Prenons l'exemple de l'Alsace. A quelques kilomètres de distance, il y a un massif vosgien où l'agriculture ne recouvre que 18% de l'espace. Les ateliers artisanaux ont fermé, et le MUNSTER (sauf le Munster fermier) est fabriqué en usine, en plaine, avec le lait qui a suivi ; et puis il y a toute la zone viticole de bordure, riche, opulente, exportatrice.

Qu'est-ce qui fait la différence ?
C'est la loi. Jamais nos prestigieuses AOC viticoles n'auraient pu se développer comme elles l'ont fait, si les Pouvoirs Publics les avaient obligées, comme ils le font aujourd'hui pour le COMTÉ, à se banaliser en permanence, à privilégier les appétits individuels à court terme au détriment du terroir et de son devenir. Les vins AOC n'ont pu rendre prospères leur terroir d'origine que parce qu'ils ont pu gérer leur marché ; c'est-à-dire maîtriser leur croissance.



LA FRUITIÈRE AU SERVICE DU TERROIR

En tant qu'A.O.C., le COMTÉ est au service du terroir dont il est issu. Concrètement, cela se traduit par 5.000 emplois directs, qualifiés, harmonieusement répartis sur tout le massif jurassien. Mettant en œuvre une agriculture peu intensive, le COMTÉ contribue activement à la réalisation de 3 objectifs majeurs assignés au XI^e Plan : MAINTIEN DE L'EMPLOI - AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE - PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT. Ces valeurs méritent d'être défendues. Une prise de conscience collective s'est réalisée autour d'elles. C'est ainsi que 2 colloques ont été successivement organisés, l'un par la Confédération Paysanne, le 11 Octobre sur le thème "A.O.C. COMTÉ, UN CAHIER DES CHARGES OU UN CAHIER DES CHANCES", l'autre par les FDCL du Doubs, du Jura et de l'Ain et la Chambre Syndicale des Affineurs, le 15 Octobre sur le thème "LA FRUITIÈRE AU SERVICE DU TERROIR".

LES FRUITIÈRES AU SERVICE DU TERROIR

La fruitière
Le nom en lui-même porte la notion de récolte et d'abondance. Appelée aussi chalet, société fromagère, société coopérative et bien d'autres noms, la fruitière regroupe en son sein des hommes, producteurs de lait, qui apportent leur production et la mettent en commun pour en tirer le fruit et ainsi faire vivre leur famille.

Cette fruitière est solidaire de son terroir, elle lui apporte emplois, dynamisme, animation, accueil touristique. Le COMTÉ de chaque fruitière a le goût du terroir dont il est issu, du lait des Montbéliardes qui pâturent les prairies naturelles qui l'environnent.

LA MONTAGNE A BESOIN DES FRUITIÈRES

Hubert DUQUET
Au nom des Fédérations des Coopératives laitières du Doubs, du Jura et de l'Ain.

1°) Les fruitières nous intéressent
a) . pour leur contribution directe à l'emploi rural.
b) . pour leur logique de répartition harmonieuse sur le territoire.
c) . parce que leurs productions entretiennent une agriculture rémunératrice qui entretient naturellement l'espace.
d) . pour leur ancrage dans ce territoire : on ne délocalise pas une fruitière. En revanche, lorsque la transformation laitière tend à migrer vers la plaine, le risque est grand de voir la production laitière suivre le mouvement (cf l'exemple de l'Ain).

2°) L'exemple du Massif Vosgien nous instruit sur ce qui pourrait se passer. En effet, dans ce massif, l'agriculture s'est trouvée totalement déstructurée à partir des années 50. On a chiffré par dizaines de milliers d'hectares la déprise agricole. Aujourd'hui, l'agriculture n'occupe plus qu'un espace résiduel (18 % du territoire), tandis que la forêt couvre à elle seule 60 % de ce territoire. Pour employer une image, dans le Massif Jurassien, on a encore la possibilité de choisir des essences pour éviter l'incendie, alors que dans les Vosges, on en est à faire des coupe-feu pour protéger les derniers espaces.

Yves JEUNET
Président du Comité Technique du Comté.

LE TERROIR A RAISON

L'appellation d'Origine Contrôlée réconcilie en permanence le marché et l'Aménagement du Territoire. C'est un produit d'exception pour un marché d'exception. L'AOC prend la région telle qu'elle est, et en respecte la diversité. N'appliquons pas des modèles industriels qui privilégient les économies d'échelle pour faire de l'argent. Il faut respecter l'artisanat. Les groupes multinationaux peuvent s'intégrer dans nos AOC quand ils ont compris qu'il fallait respecter les terroirs, et que c'était ainsi qu'ils pouvaient gagner de l'argent.

Alain BERGER
Directeur de l'Institut National des Appellations d'Origine.

LES AFFINEURS AU SERVICE DU TERROIR

La qualité permet une meilleure valorisation du travail du producteur de lait, à considérer l'écart du prix du lait payé en Franche-Comté par rapport au prix national : +10,5 % en 1992.

Aussi faut-il le dire très clairement :

L'industrie agro-alimentaire Franc-comtoise n'est pas prospère grâce à quelques groupes même brillants, mais grâce à un tissu d'entreprises petites et moyennes que la filière doit s'attacher à préserver au risque de se retrouver demain aux mains de multi-nationales dont le souci ne sera pas spécialement la valorisation du prix du lait.

Il faut donc savoir maintenant nous attacher à préserver l'avenir. Celui-ci passera indiscutablement par la réponse que notre filière fromagère régionale saura apporter en matière de qualité à l'attente d'un consommateur de plus en plus averti à la recherche de valeurs sûres.

Gérard BOUCHOT
Commissaire à l'Aménagement du Jura et des Vosges.

François PETITE
Président de la Chambre Syndicale des Entreprises de l'Emmental et du Comté.

LE LIEN AU TERROIR, C'EST L'ALIMENTATION DE BASE

Pour plus de goût, et plus de diversité de goûts, il faut une bonne diversité floristique et moins de concentrés. Donc, pas de production herbagère intensive, et pas de vaches turbo. D'ailleurs, ce qui est bon pour le COMTÉ, est aussi bon pour l'agriculteur : les meilleurs revenus se rencontrent dans les fermes de taille et d'intensification moyennes.

3 FRUITIÈRES, 22 AGRICULTEURS, 2 écoles, 1 cure, 2 magasins d'alimentation, 2 boulangers, 3 cafés, 2 bureaux de poste, 2 mécaniciens, 2 pompistes, 1 médecin, 1 infirmière, 1 pharmacien, 1 marchand de vêtements, 1 de chaussures...

Il n'y a plus de FRUITIÈRE..., seuls subsistent 3 agriculteurs, 1 exploitant forestier, 1 médecin, de nombreux retraités, de nombreuses maisons sont à vendre ou laissées à l'abandon...



LE COMTÉ, UN PRODUIT SAIN ET SÛR

Le COMITÉ TECHNIQUE DU COMTÉ, sous l'égide du CIGC, a en effet mis au point un nouveau service destiné aux maisons d'affinage : il s'agit de dépister, juste avant la commercialisation du produit (donc au plus près du consommateur) tout microbe nocif qui aurait pu contaminer accidentellement le fromage.

Les bactéries concernées se nomment : *Listéria*, *Salmonelles*, *Staphylocoques* et *Eschérichia coli*. Dans le PROTOCOLE D'AUTOCONTRÔLE MICROBIOLOGIQUE DU COMTÉ AFFINÉ, le rythme des prélèvements est fonction des quantités affinées et de la multiplicité des origines des fromages présents sur un site, de façon à apporter toutes les garanties au consommateur.

Quelques affineurs, pour répondre aux demandes de leurs clients, avaient déjà ébauché des procédures internes de contrôle (concernant *Listéria* principalement). Tous s'interrogeaient sur la fréquence de contrôle à adopter, la façon de réaliser les prélèvements. A présent,

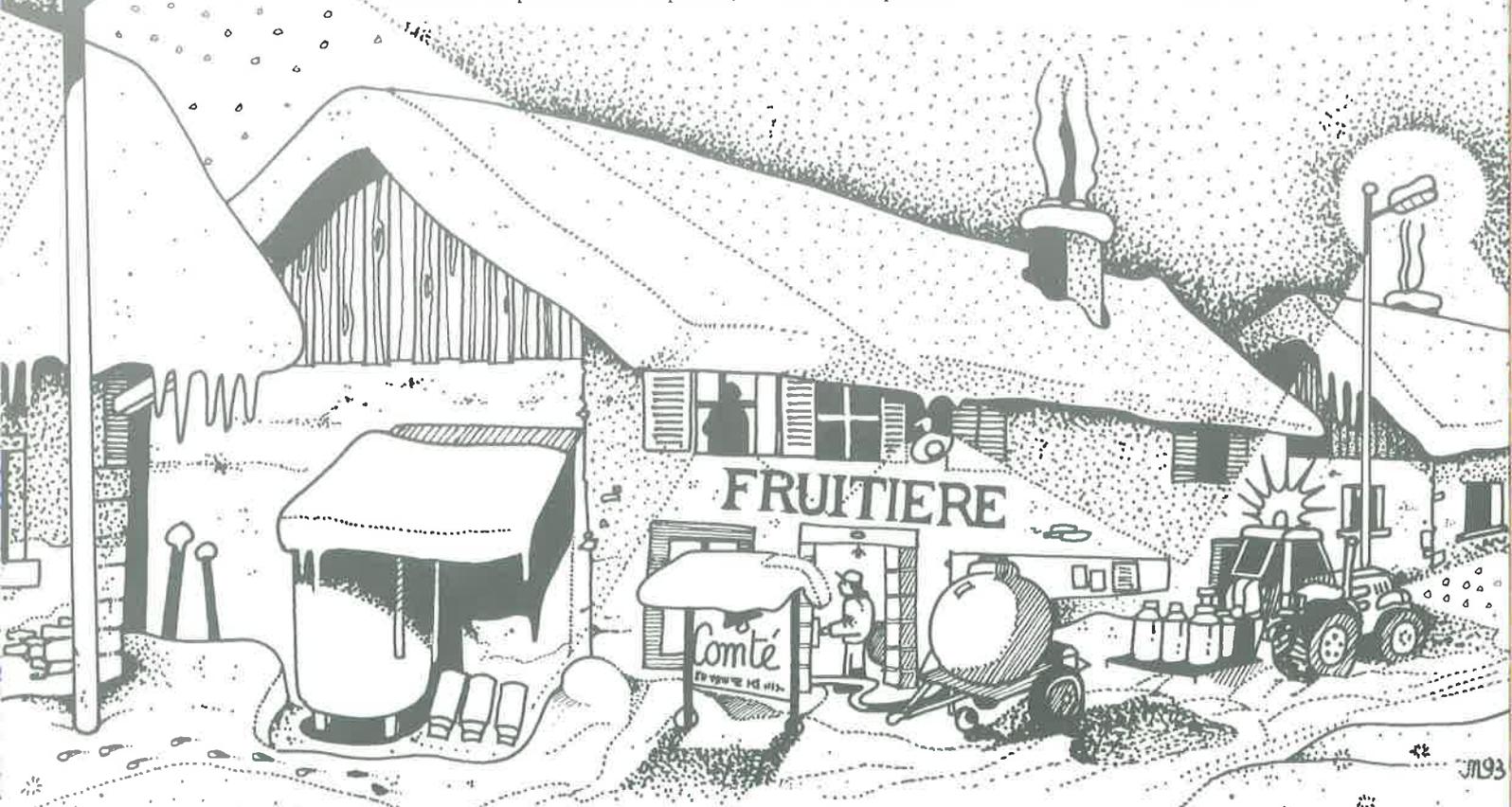
le protocole du CTC résout de manière collective cette préoccupation des entreprises.

Pour sa mise au point, le CTC s'est adjoint les conseils des services de contrôle compétents : DSV et DDCCRF régionales. Ces organismes soutiennent en effet la mise en place d'autocontrôles dans les entreprises, en application de la directive communautaire du 16 juin 92 sur l'hygiène des produits laitiers. Ce texte entrera en vigueur dès janvier 94 et dès lors, les entreprises de la filière COMTÉ seront prêtes à affronter la concurrence européenne.

La méthode proposée par le CTC reçoit donc l'assentiment de l'administration et est crédibilisée aux yeux des clients par le fait qu'un laboratoire indépendant des entreprises réalise les analyses.

Ainsi, à l'initiative de la filière elle-même, une démarche qualité cohérente et suivie, donne les moyens à chaque entreprise, de fournir la preuve de l'innocuité de ses produits.

Denise RENARD



LES NOUVELLES DU COMTÉ

sont porteuses d'un projet de société spécifique: producteurs de lait, fromagers, affineurs, nous voulons "vivre au pays" et surtout y faire vivre nos enfants. C'est un projet collectif, et à ce titre nous sommes solidaires du bien-être de chacun.

A tous donc, nous souhaitons une bonne année 1994.

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
YVES GOGUELY

REDACTEUR EN CHEF
JEAN-JACQUES BRET

CONCEPTEUR-GRAPHISTE
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