

LES NOUVELLES DU

COMTÉ

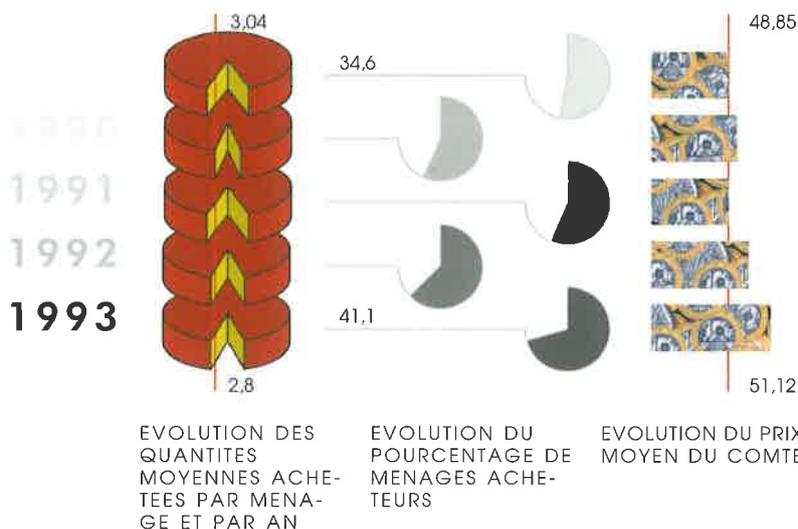
LA LETTRE D'INFORMATION DU COMITE INTERPROFESSIONNEL DU COMTE

LE MARCHÉ DU COMTE EN 1993

La croissance se maintient avec un indice de vente de + 3% par rapport à l'exercice précédent. Cette progression se réalise :

AVEC UNE LÉGERE
BAISSE DES QUAN-
TITES MOYENNES
ACHETÉES, TRA-
DUISANT UNE
DEREGIONALISA-
TION DES HABI-
TUDES DU
CONSUMMATEUR
(EN KG.)

PAR LA CONQUE-
TE DE NOUVEAUX
CONSUMMATEURS
SANS BAISSE DE PRIX
DE VENTE (EN F.)



UNE INCITATION A LA PRODUCTION DES FROMAGES D'AUTOMNE

Actuellement les producteurs de lait à COMTÉ qui se sont engagés dans la politique contractuelle dite « DES CONTRATS C.I.G.C. » touchent une prime sur le solde de leur rémunération des fromages d'automne. Cette « PRIME D'AUTOMNE » a, par exemple, représenté pour les fabrications du mois de novembre 1993, un plus de rémunération de 46 centimes par kilo de fromage en blanc.

La prime d'automne existe depuis 2 ans. Son principe a été convenu d'un commun accord entre les représentants des coopératives laitières et ceux des affineurs.

L'objectif est d'inciter à la production des fromages du mois d'août jusqu'à la mise à crèche, car à cette époque, leur potentiel qualité est plus important.

Compte-tenu d'une tendance croissante au groupage des vélages, il est intéressant de favoriser ce mouvement dès la fin de l'été (à partir du mois d'août) plutôt qu'en novembre.

Cette prime d'automne est réservée aux fromages de qualité Extra (qui représentent environ 3/4 de la production). Son montant est établi à 1,35 % de la moyenne mensuelle pondérée nationale (M.P.N.) du COMTÉ.



A l'origine, ce fromage était fabriqué au domicile même d'un producteur, grâce aux apports de lait des fermes voisines et restait d'ailleurs sa propriété. Le tour de fabrication se succédait de ferme en ferme. Ces sortes d'associations constituaient déjà de véritables institutions, des «coopératives», dont les producteurs étaient soumis à de sévères règlements de livraisons.

C'est sous cette forme de travail en commun qu'est née, vraisemblablement sur les hauts plateaux du Jura, la fabrication des fromages sous des formes et d'une qualité qui en font les ancêtres du gruyère.

Des preuves incontestables de l'importance de la fabrication des fromages en Franche-Comté ont été trouvées dans le cartulaire de Hugues 1^{er} de Chalon-Arlay et une lettre de Décembre 1273 relative à la commune de Déservillers (Canton d'Amancey-Doubs) parle de la moitié partie des fromages de fruiterie.

Au cours des siècles, la réputation de ce fromage ne fait que grandir avec un développement plus important de sa production. Au début du 17^{ème} siècle, le Parlement de Dole s'inquiète de cette surproduction. Dans un arrêt de 19 Décembre 1654, il interdit la fabrication du Vachelin à partir du 1^{er} Mai 1655.

Si dans la montagne du Jura les différentes coopératives datent du 12 et 13^{ème} siècle et sur les plateaux du 17^{ème}, ce n'est que vers 1850 que les fruitières font leur apparition dans la plaine. A Pontarlier, un règlement datant du 24 Janvier 1749 fixe le nombre des fruitières à trois et règle la composition de chacune.

Peu à peu, les fruitières se sont organisées de façon plus rationnelle et c'est grâce à la loi du 21 Mars 1884 qui organisait les syndicats que les petites coopératives peuvent avoir enfin une législation les défendant.

Le 17 Novembre 1884, le syndicat agricole de l'arrondissement de Poligny voit le jour et se donne pour but l'amélioration de la race bovine et le perfectionnement de l'industrie laitière. Il favorise entre autres la suppression des droits d'octroi à Paris sur les gruyères de Comté.

Le 1^{er} Février 1890, le Syndicat des Fruitières du Jura voit le jour.

Le Syndicat d'attribution et de défense du label du Véritable Gruyère de Comté, plus habituellement dénommé « Syndicat du Véritable Gruyère de Comté » fut créé après la guerre 39/45 pour faire face à une situation d'exception instaurée par le régime de taxation des prix de 1941. Il a beaucoup œuvré pour obtenir la reconnaissance de l'Appellation d'Origine et la délimitation de l'aire de production. Il s'est appuyé sur la loi du 6 Mai 1919 définissant la procédure, sur un décret du 20 Octobre 1936 réservant la dénomination Gruyère, Comté, Emmenthal à des fromages titrant au minimum 40% de Matière Grasse.

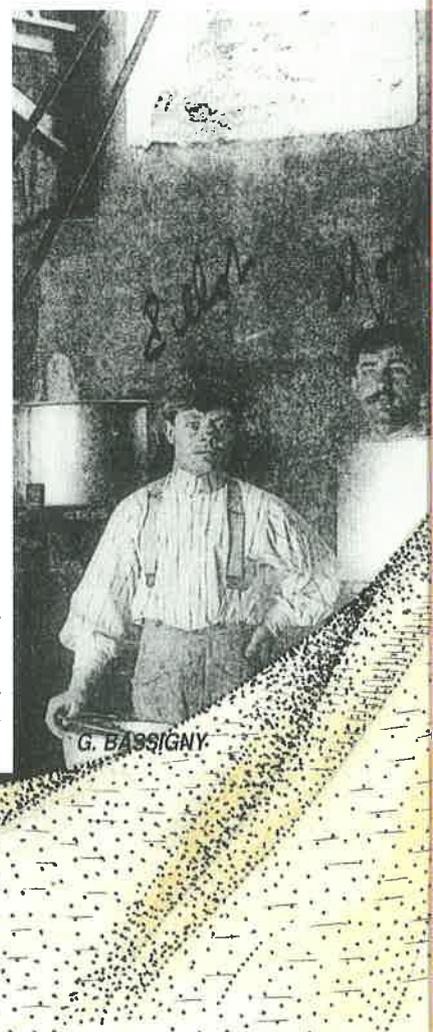
Il a intenté un procès à des commerçants dijonnais pour avoir vendu un Comté provenant d'une région hors de l'aire de production. Ce jugement de Dijon, rendu le 11 Juillet 1952, est d'une importance capitale puisqu'il permet l'inclusion irrévocable de l'Appellation d'Origine COMTÉ et délimite exactement la zone de production.

Aux termes de cette décision de justice, seuls ont droit à l'appellation d'origine «Gruyère de Comté» ou «Comté» les fromages fabriqués suivant les usages locaux, loyaux et constants et selon la législation en vigueur dans les départements du Doubs, du Jura, de la Haute-Saône et certaines communes de la Haute-Marne, de l'Ain et des Vosges, avec du lait apporté à l'atelier dans le plus bref délai après chaque traite, provenant de vaches de race Montbéliarde ou de race Pie Rouge de l'Est, nourries suivant les usages codifiés dans les statuts des «fruitières».

Ce jugement consacre donc l'appellation d'Origine COMTÉ.

Aujourd'hui, le C.I.G.C. (créé par décret du 11 juin 1963) assure les principales missions suivantes:

- veiller à l'application des textes réglementaires relatifs à l'A.O.C. COMTÉ.
- promouvoir les actions techniques et de recherche pour améliorer la qualité.
- assurer la publicité de façon à étendre les débouchés.
- présenter aux Pouvoirs Publics les mesures pour améliorer la production et la commercialisation du produit.



POINT SUR LES DEMANDES DE DEROGATION PERMANENTE DU COMTE VIS-A-VIS DE LA DIRECTIVE 92/46 DE LA C.E.E.

Dans sa directive 92/46, la Communauté Européenne fixe des normes d'hygiène pour les produits laitiers visant à assurer la sécurité du consommateur.

Ces normes ont pu émouvoir les tenants du bon goût, estimant qu'au-delà d'un certain niveau de propreté, il y avait excès, non justifié par la protection légitime du consommateur, et signifiant la mise en cause du patrimoine des fromages.

Cependant la Communauté Européenne a prévu un certain nombre de possibilités dérogatoires pour les fromages traditionnels et (ou) pour les fromages de plus de 2 mois d'affinage.

En effet, depuis fort longtemps, la communauté internationale s'accorde sur le fait qu'un affinage long est une garantie de bonne qualité sanitaire du fromage.

Au nom de la filière COMTÉ, le C.I.G.C. a donc proposé aux Pouvoirs Publics des demandes dérogatoires visant les points suivants

Les matériaux :

Il s'agit pour le COMTÉ de continuer à pouvoir utiliser ses matériaux traditionnels :

. le cuivre pour les cuves de fabrication,

. le bois pour les outils de travail en contact avec le fromage :

- les planches,
- les foncets,
- les cercles,
- les échelles,

. le lin pour la toile de soutirage du caillé.

Les murs des caves de préaffinage et d'affinage :

Les parois des caves traditionnelles (pierres, briques, crépis) assurent un rôle technique important en tamponnant l'humidité, et

le C.I.G.C. a donc demandé que la contrainte d'être «lisses et imperméables» ne leur soit pas imposée.

La désinfection :

Autant le nettoyage quotidien, à l'eau chaude, du matériel de transport et de fromagerie est scrupuleusement respecté par tous les fromagers, autant la désinfection généralisée serait une catastrophe vis-à-vis de la flore lactique, noble, qui confère sa spécificité au goût du COMTÉ. Le C.I.G.C. a donc demandé à ce que la désinfection ne soit pas rendue obligatoire en filière COMTÉ.

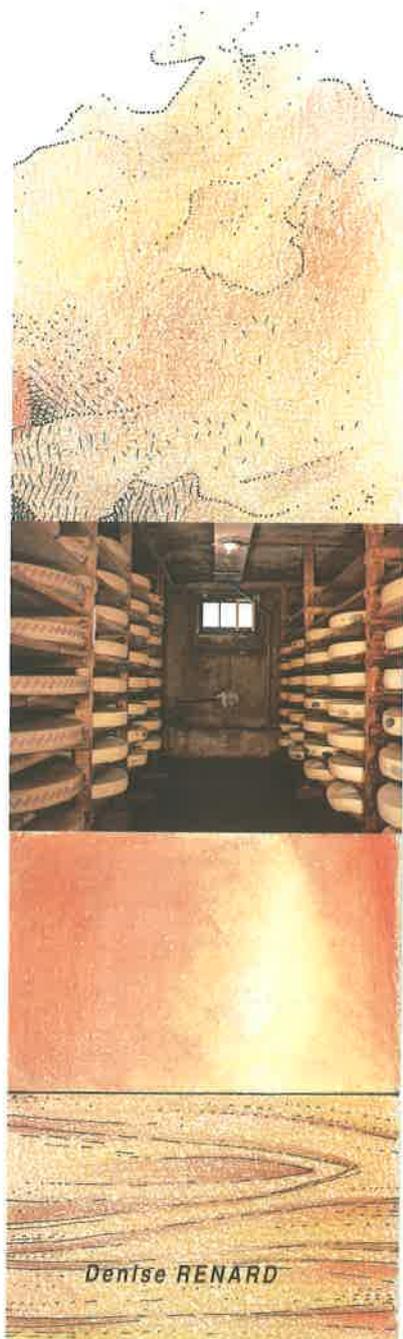
Le suivi des laits :

Il a été demandé que la recherche des staphylocoques dans le lait ne soit pas systématique (elle serait totalement superflue), mais liée aux nécessités des plans d'autocontrôle mis en place sur les fromages.

Les demandes de dérogation ont été soumises au Ministère de l'Agriculture français qui les a transmises aux Services de la Communauté Européenne. La réponse à ces demandes de dérogation est attendue courant 94.

Signalons l'édition d'un « Guide pour la rénovation des ateliers à Comté », qui peut-être commandé auprès du Comité Technique du Comté à Poligny.

Par ailleurs le C.I.G.C. a demandé au Ministère de l'Agriculture, que le bois en tant que matériau constitutif des éléments annexes (tables de presse, tours de cuves, barattes, portes), puisse continuer à être autorisé, à condition qu'il soit en excellent état. Le «tout inox » n'est en rien justifié pour nos fruitières.



Denise RENARD



par YVETTE BOUTON et PHILIPPE GUYOT

La journée scientifique du COMTÉ qui s'est tenue le 27 Janvier 1994 à FRASNE, a été l'occasion de présenter aux nombreux participants la panoplie de travaux de recherche engagés sur le COMTÉ.

Parmi eux, le PROGRAMME FERMENTS LACTIQUES. Dans tout le secteur de l'agro-alimentaire, on sait que l'ensemencement est un facteur déterminant de la qualité et de la spécificité du produit.

Pour un fromage A.O.C. comme le COMTÉ, cet ensemencement doit être issu de son terroir; il en est de même de la microflore comme de la flore : innombrables sont les espèces spécifiques à chaque terroir ou microterroir.

C'est pourquoi le C.I.G.C. et le C.T.C ont engagé depuis 5 ans, avec l'appui scientifique de l'INRA, un vaste travail de sélection et de caractérisation de la flore sauvage. Le but : fournir aux fromageries un ensemencement à la fois adapté à leur profil technologique, et spécifique du terroir de l'A.O.C.

C'est le point sur ces travaux qui a été fait par Mlle Yvette BOUTON et M. Philippe GUYOT, tous deux salariés du C.I.G.C. basés à l'INRA.

Le déroulement comprend 3 étapes:

- isolement et caractérisation de souches en laboratoire
- essais en minifabrication
- essais en fromageries

Au total, 280 souches de lactobacilles et 477 souches de streptocoques ont été isolées par des prélèvements dans 7 fromageries, connues pour le bon niveau de qualité de leur fabrication et leur ensemencement en «levains sauvages». Parmi elles...65 souches de lactobacilles et 69 souches de streptocoques

provenant de 3 ateliers ont ensuite été caractérisées selon leurs potentiels acidifiant et protéolytique, 84 associations de souches ont été constituées et testées en minifabrication. Ce sont finalement 20 mélanges résultant des différents niveaux de sélection qui ont été mis en fabrication en sites réels. Ainsi 304 cuves «essai» ont été fabriquées en parallèle de la fabrication habituelle dans 22 sites, représentant au total 1.000 meules.

Globalement, la qualité des fromages «essais» est supérieure à celle des «témoins», principalement au niveau de la pâte, plus onctueuse en hiver et du goût, plus franc après 5 mois d'affinage. Les fromages essais présentent également des résultats analytiques plus réguliers. Le plan d'essai utilisé, qui croise différents mélanges de souches dans différents sites de fabrication nous montre qu'un mélange de souches n'est pas adapté à toutes les fromageries et que tous les mélanges ne conviennent pas à une fromagerie donnée. Au cours de ces essais, un mélange de souches a néanmoins particulièrement bien amélioré les qualités d'ouverture et de goût des fromages, il est actuellement utilisé régulièrement dans 15 fromageries.

Aujourd'hui, compte-tenu de ces résultats, 2 orientations seront suivies en parallèle:

- poursuite des travaux de caractérisation de nouvelles souches en laboratoire et en minifabrications.
- mise en œuvre d'un service ferments lactiques qui, à partir d'un choix de plus en plus grand de cocktails de souches, proposera aux fromageries une politique optimale d'ensemencement, compte-tenu des caractéristiques du lait et du profil phagique de la fromagerie.

