

COMTÉ

LA LETTRE D'INFORMATION DU COMITE INTERPROFESSIONNEL DU COMTE

LE NOUVEAU DECRET DU COMTE

LE NOUVEAU DECRET DU COMTE, VOTE PAR LE COMITE NATIONAL DES PRODUITS LAITIERS, EST AUJOURD'HUI SOUMIS A LA SIGNATURE DES MINISTERES CONCERNES. DANS CE CONTEXTE IL APPARAIT UTILE AUX NOUVELLES DU COMTE DE QUESTIONNER LE PRESIDENT DU CIGC QUI PRECISE L'ESPRIT DES ORIENTATIONS QUI Y SONT PRISES.

Les N.D.C. Monsieur le Président, alors que le COMTÉ réussit depuis quelques années, était-il bien nécessaire de modifier le décret le définissant ?

M. GOGUELY. Le succès du COMTÉ est source d'exigence. Si le consommateur l'apprécie, il est impératif de ne pas le décevoir, et si possible, de lui apporter de plus en plus de satisfactions.

C'est quand la situation est bonne qu'il faut investir.

Les N.D.C. Vous considérez donc que vous avez investi ?

M. GOGUELY. Tout à fait, et au plein sens du terme. Cet investissement a d'abord demandé une grosse dépense d'énergie, de réflexion, engagée dès 1991. Le but était de faire participer l'ensemble de la filière à cette évolution de décret, chaque collègue à l'effort commun.

Les N.D.C. Vous parlez d'efforts ?

M. GOGUELY. A l'évidence, mais j'aurais dû le préciser d'emblée. **L'évolution du décret du COMTÉ va dans le sens d'une plus grande rigueur, et d'un ancrage plus déterminé du produit dans son terroir d'origine.**

Les N.D.C. Et vous avez obtenu un large consensus sur une telle voie ?

M. GOGUELY. L'unanimité ? Non bien sûr. Une très large majorité à l'évidence. Les points les plus cruciaux :

- allongement du délai minimum d'affinage de 3 à 4 mois,
 - nécessité d'assurer à chaque vache laitière au minimum un hectare de surface herbagère,
 - limiter la zone de collecte de chaque atelier à un diamètre de 25 km,
- ont fait l'objet dans chacune des professions concernées d'un débat de fond. Il est exemplaire de constater que dans tous les cas, c'est l'option "rigueur" qui l'a nettement emporté.

Aujourd'hui, la dureté des temps, l'âpreté de la concurrence, la crise de 1990, ont permis une prise de conscience. Chacun a compris la valeur du patrimoine de l'AOC-COMTÉ et de ses structures artisanales.

Les N.D.C. Est-ce dire que vous vous repliez sur vous-même ?

M. GOGUELY. Que non ! Ce patrimoine nous y croyons. Nos budgets **publicité, recherche et contrôle qualité** sont à eux seuls la preuve tangible de notre modernité et de notre volonté offensive.

Ceci dit, la croissance économique n'est pas un but en soi. Le COMTÉ a pour vocation de faire vivre et si possible d'enrichir, d'abord un terroir, c'est-à-dire une région et tout une communauté d'hommes. La discipline collective que nous nous sommes imposée a bien cet objectif. Et c'est pourquoi elle a été aussi volontiers acceptée.

LE COMTE A POUR VOCATION



DE FAIRE VIVRE



ET SI POSSIBLE D'ENRICHIR



UN TERROIR, UNE REGION



UNE COMMUNAUTE D'HOMMES



LA CHAMBRE A LAIT

Dans une fruitière bien ordonnée du début du 19^{ème} siècle, il existait déjà des locaux fonctionnels tout autant que spécialisés : l'atelier de fabrication, la laiterie (ou chambre à lait) où était entreposé le lait laissé au repos la nuit et la cave où s'affinaient les fromages.

La "chambre à lait" ou encore appelée "salle d'écémage" est la pièce où seront conservés, dans de bonnes conditions, les laits de la traite du soir. Elle est située généralement au nord, les "larmiers" sont étroits et longs, disposés de façon à créer un courant d'air à l'intérieur de la pièce. Ces petites ouvertures sont grillagées pour s'opposer au passage des mouches, souris, chats etc...

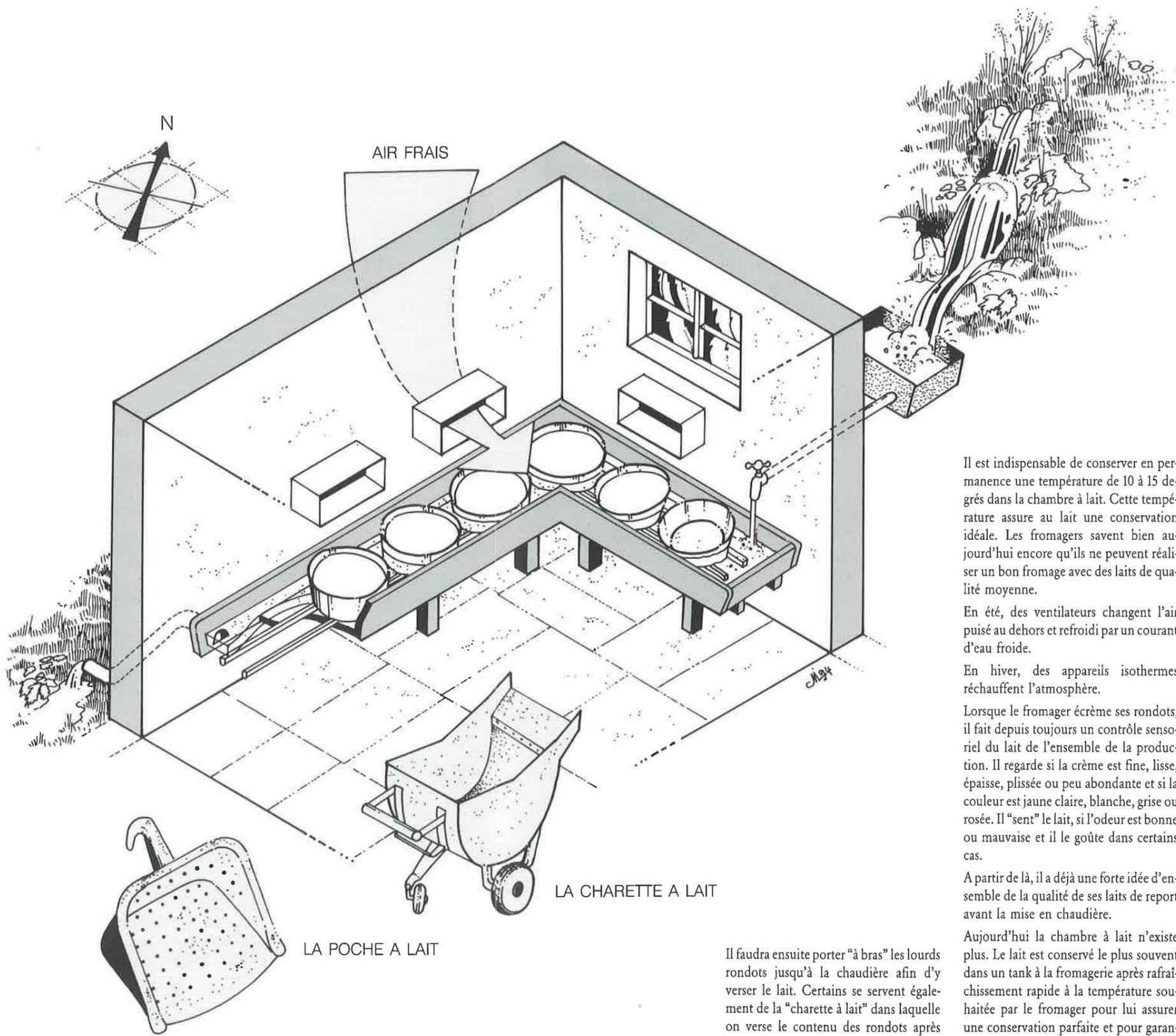
C'est une longue salle, peu large et très fraîche, équipée de réfrigérants ou de rafraîchissoirs à circulation d'eau. Il s'agit d'auges en maçonnerie ou en métal - les premières étaient en bois - disposées autour de la chambre à lait, cimentées au mur. Une pente douce est donnée à l'ensemble pour permettre la circulation d'un courant d'eau continu.

Dans l'auge sont disposés, côte à côte, sur des barres de bois, les rondots en fer. Ils baignent dans de l'eau constamment renouvelée. C'est en général l'eau d'une des très nombreuses sources de montagne. Cette eau fraîche est une bonne chose car elle va permettre de rafraîchir le lait le plus rapidement possible pour lui assurer une meilleure conservation.

Le rondot est un baquet en sapin de 10 cm de hauteur, 60 cm de diamètre et pouvant contenir 20 litres de lait. Il a laissé sa place au rondot en fer étamé. Le lait de la traite du soir y est versé pour être conservé jusqu'au lendemain matin.

Le matin, le fromager commence par "lever la crème" qui est à la surface du lait, à l'aide d'une large cuiller à bord tranchant que l'on appelle "poche". Cette crème appartient à celui qui a la fabrication du jour. Il peut la vendre ou la transformer en beurre en utilisant la baratte.

Nous remercions Michel VERNUS auteur du livre «LE COMTÉ» et Maurice BRESSOUX, qui nous ont fourni la matière de cet article.



L'illustration montre le principe du fonctionnement de la chambre à lait : les proportions ne sont pas rigoureuses afin de préserver la lisibilité des dessins.

Il est indispensable de conserver en permanence une température de 10 à 15 degrés dans la chambre à lait. Cette température assure au lait une conservation idéale. Les fromagers savent bien aujourd'hui encore qu'ils ne peuvent réaliser un bon fromage avec des laits de qualité moyenne.

En été, des ventilateurs changent l'air puisé au dehors et refroidi par un courant d'eau froide.

En hiver, des appareils isothermes réchauffent l'atmosphère.

Lorsque le fromager écrème ses rondots, il fait depuis toujours un contrôle sensoriel du lait de l'ensemble de la production. Il regarde si la crème est fine, lisse, épaisse, plissée ou peu abondante et si la couleur est jaune claire, blanche, grise ou rosée. Il "sent" le lait, si l'odeur est bonne ou mauvaise et il le goûte dans certains cas.

A partir de là, il a déjà une forte idée d'ensemble de la qualité de ses laits de report avant la mise en chaudière.

Aujourd'hui la chambre à lait n'existe plus. Le lait est conservé le plus souvent dans un tank à la fromagerie après rafraîchissement rapide à la température souhaitée par le fromager pour lui assurer une conservation parfaite et pour garantir la meilleure fabrication. Il peut être également conservé à la ferme et rafraîchi à 10 ou 12 degrés (on retrouve ainsi la température de la chambre à lait).

Il faudra ensuite porter "à bras" les lourds rondots jusqu'à la chaudière afin d'y verser le lait. Certains se servent également de la "charette à lait" dans laquelle on verse le contenu des rondots après écémage pour le transporter jusqu'à la cuve sans en renverser en chemin. Les rondots sont ensuite nettoyés et prêts à recevoir le lait de la traite suivante.

LE NOUVEAU DECRET DU COMTE (SUITE)



Les N.D.C. Vous êtes pourtant accusés de protectionnisme.

M. GOGUELY. Pour développer un produit il y a 2 voies possibles. La plus facile, c'est baisser les prix. C'est efficace, mais seulement à court terme, les nouvelles parts de marché ainsi conquises étant éphémères. La plus difficile est la voie que nous avons choisie : celle de la satisfaction du consommateur par un goût spécifique. C'est aussi une voie plus longue. Mais les parts de marché ainsi conquises le sont plus durablement. La progression constante depuis 4 ans du marché du COMTÉ semble nous avoir donné raison.

Les N.D.C. Vous êtes aussi accusé de distorsion de concurrence.

M. GOGUELY. A quel sujet ?

Les N.D.C. A propos du diamètre plafonné à 25 km de la zone de collecte.

M. GOGUELY. Les contraintes d'une A.O.C. font partie des usages locaux loyaux et constants. La structure artisanale qu'est la fromagerie est constitutive de l'identité du produit.

Si la mesure votée par le CNPL, dite des "25 km", est une entrave à la concurrence, alors tous les autres usages le sont également : l'interdiction de l'ensilage, de la pasteurisation, des additifs, la définition d'une durée minimum d'affinage etc... Ce sera une entrave à la concurrence parce qu'on trouvera toujours des entreprises capables d'expliquer qu'elles peuvent faire du COMTÉ en s'affranchissant de ces contraintes.

Actuellement la distorsion de concurrence est inverse : elle est subie par nos fromageries vis-à-vis d'entreprises qui veulent s'affranchir de nos traditions tout en conservant la plus-value de l'A.O.C.-COMTÉ. Si certains groupes veulent se développer en COMTÉ, nous sommes d'accord là-dessus et nous le leur avons dit : «Faites-le dans le respect de l'identité du produit, et avec les mêmes contraintes que les autres». En clair, ceux qui tiennent à un développement exponentiel, ont la liberté d'ouvrir plusieurs ateliers, mais ils respecteront les 25 km comme tous les autres.

Les N.D.C. Ne craignez-vous pas cependant la sanction de la CEE ?

M. GOGUELY. Au contraire. La CEE a accepté le concept A.O.C. des pays latins quand elle a eu l'assurance du caractère très artisanal de ces produits si authentiquement enracinés dans leur terroir, tels le Beaufort, le Reblochon, etc... ; dans de telles conditions, le concept A.O.C. ne dissimulait aucune distorsion de concurrence avec les produits industriels des pays nordiques. Aussi la CEE ne peut être que solidaire des fromages A.O.C. qui souhaitent rester artisanaux. Elle pourrait à contrario s'inquiéter de toute dérive s'éloignant de l'argumentation initiale de nos pays latins.



DIRECTEUR DE LA PUBLICATION

YVES GOGUELY

REDACTEUR EN CHEF

JEAN-JACQUES BRET

CONCEPTEUR-MAQUETTISTE

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