

COMTÉ

LA LETTRE D'INFORMATION DU COMITE INTERPROFESSIONNEL DU COMTE

numéro 9

hiver 1995

COMTOIS RENDS-TOI, NENNI MA FOI...

Nous, producteurs de lait, fromagers, affineurs de COMTÉ, nous avons tellement été moqués au cours des années 1970-1980, que nous avons failli avoir honte de nous-mêmes. Nous étions des gens du passé, et nous fûmes abondamment conseillés et invités au modernisme, à la brillance des bâches d'ensilage, à celle de l'inox des usines à fromage, à celle du néon des enseignes des grands groupes.

Aujourd'hui, les chiffres qui (comme les Frانس-Comtois) sont têtus ont fini par nous rendre justice. Le marché du COMTÉ progresse, depuis 4 ans en tonnage et en prix. Le consommateur nous a donné raison, et l'économiste également : est reconnue la rentabilité de nos systèmes foin traditionnel très peu intensifs, de même celle de nos fruitières qui grâce à leur taille humaine maîtrisent bien la qualité, et de celle de nos maisons d'affinage qui, avec la distribution, privilégient un partenariat basé sur un rapport qualité prix.

Nous étions des passistes, nous sommes aujourd'hui modernes sans avoir changé et en étant restés nous-mêmes. Je ne plaide cependant pas pour l'immobilisme. Nous avons su garder nos valeurs, refuser le modèle hollandais. Ce n'est pas pour autant que nous sommes restés passifs. Nous avons modernisé nos exploitations ; nos fromageries et nos caves d'affinage ont connu un mouvement considérable de modernisation et de mise aux normes sanitaires. L'interprofession n'est pas restée non plus inactive.

Ces 4 dernières années ont été l'occasion d'évolutions fondamentales :

- un net renforcement de nos budgets publicitaires, un nouveau film, et à la fin un gain important de consommateurs (le pourcentage de ménages acheteurs passe de 35% en 1989 à 41% en 1993).

- une politique de contrôle digne de notre AOC, qui mobilise certes des moyens importants, mais s'est traduite par un renforcement de la crédibilité de notre produit.

- une politique de recherche qui privilégie la qualité et la spécificité du produit, son goût, et dont le résultat peut encore nous permettre de progresser sur le marché.

- un nouveau décret du COMTÉ qui va encore tirer le produit vers le haut de gamme.

Nous sommes devenus de jeunes passistes ! D'ailleurs nos jeunes agriculteurs, de plus en plus nombreux, croient au COMTÉ et à ses valeurs fondamentales, privilégiant l'appartenance au terroir et la primauté de l'intérêt collectif.

Pour l'avenir, nous restons modestes et vigilants. Il nous reste encore tant de progrès à réaliser, sur le plan de la qualité, de l'efficacité de nos procédures de contrôle, de la conquête de nouveaux consommateurs, en France ou à l'étranger. Et puis nous ne sommes pas à l'abri de retournement de tendances, de conditions de marché moins favorables.

Mais quelles que soient les évolutions à venir, nous n'aurons plus de complexes à croire en nos valeurs : notre respect de l'environnement, l'amour des paysages jurassiens, le respect de la diversité de la flore, nos pratiques artisanales, nos fruitières, les ensemencements traditionnels préparés par nos fromagers, nos maisons d'affinage et les soins personnalisés qu'ils apportent à nos productions.

Nous continuerons à observer avec beaucoup de prudence, et désormais sans complexe, nos éternels conseillers, spécialistes des simulations et de schémas de pensée tout faits venus d'ailleurs. Nous savons désormais que notre avenir c'est ce que nous ont légués nos anciens : l'amour de nos produits et l'extrême obsession du travail bien fait.



LES NOUVELLES DU COMTE 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 1995.



PUB

La campagne publicité du Comté qui s'est déroulée sur les ondes au cours de l'automne avec l'appui de la voix de Jean-Pierre Marielle a été élue "Cassette d'Or RTL" par un jury de créatifs d'agences de publicité.

PUB

Y. GOGUELY

G. BASSIGNY
M. BRESSOUX

On dit que le Comté a mille ans d'âge et pour la fabrication il a toujours fallu que l'homme invente des instruments à sa mesure ou utilise ce que la nature met à sa disposition.

Les ustensiles dont on se sert aujourd'hui sont à l'image de ceux dont se servaient nos ancêtres mais les matériaux ont changé et les formes se sont adaptées à nos exigences.

C'est le cas du tranche-caillé.

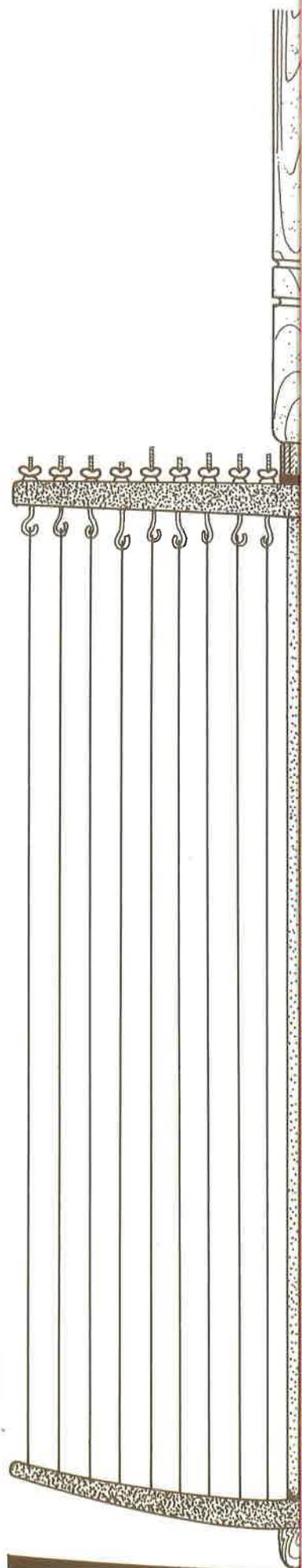
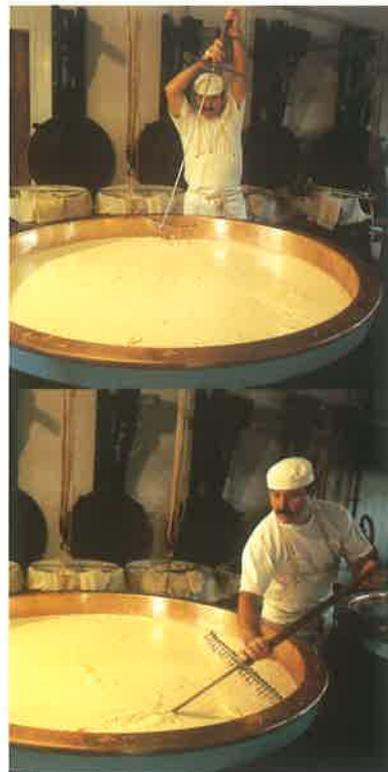
On trouve le mot "fruitière" et son mode de fonctionnement dans des documents du 13^{ème} siècle mais on ne parle pas du matériel qui servait à fabriquer le fromage.

On sait cependant qu'il y a deux ou trois siècles, le fromager fabriquait chaque jour un fromage dans une maison différente amenant avec lui chaudière, rondots, les pierres qui faisaient office de presse, l'épée de bois pour trancher le caillé et le débattoir pour le brassage.

L'épée de bois pour trancher le caillé... le voilà notre tranche-caillé d'hier.

Il est néanmoins difficile d'imaginer ce qui se faisait il y a des siècles, mais le matériel dont on garde souvenir est celui qui devait servir à battre le caillé avec des tranche-caillés rudimentaires en bois (peut-être aussi en fer étamé ou en cuivre), de manière à couper le grain en morceaux le plus petit possible. Vraisemblablement au début ce ne devait être qu'un grand couteau qui servait à trancher le caillé et c'est astucieusement que les gens ont inventé le montage avec du fil de laiton sur deux barres métalliques.

Si l'on demande à un fromager ce qu'est aujourd'hui un tranche-caillé il répondra qu'il s'agit d'un outil qui ressemble à une longue lyre rectangulaire avec un manche de bois d'environ 1,50 m de long, formé de fils de laiton écartés d'environ 1 cm et tendus grâce à des écrous à oreilles, l'extrémité étant garantie par une boule ou bille de buis ou de corne qui empêche le cadre métallique d'abîmer le fond de la chaudière. Il pourra ajouter qu'il était autrefois manié à la



main mais aujourd'hui entraîné électriquement. Et enfin qu'il sert au décaillage, donc au découpage du grain.

Les fromagers d'hier aiment à raconter leur amour du métier :

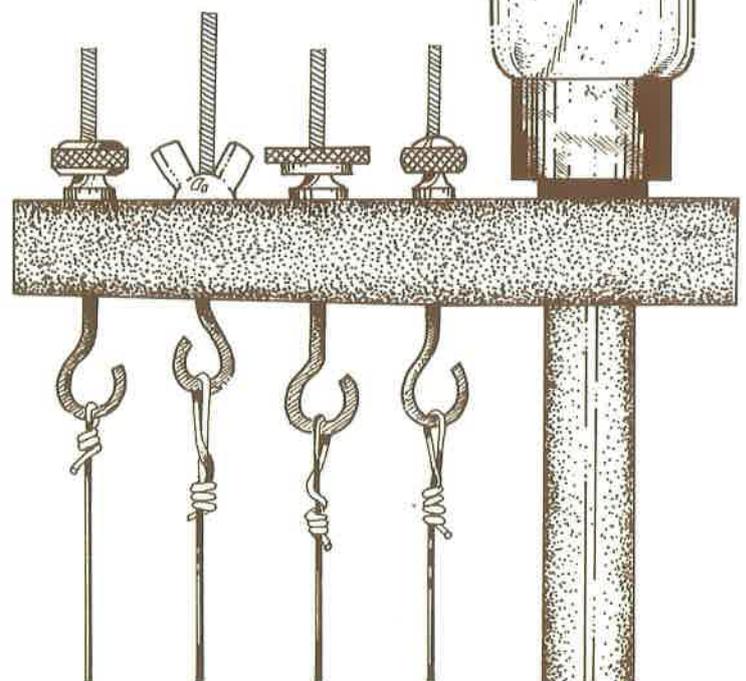
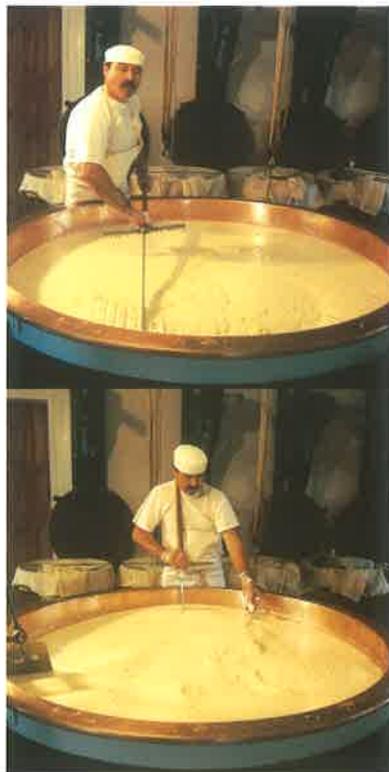
"Lorsqu'on a un tranche-caillé dans les mains, on a un outil qui va vibrer, un outil que l'on va tenir par le manche sachant qu'en bas, il y a les fils qui sont tendus. Et ces fils vont être en contact avec le caillé. On va sentir le caillé non pas avec le nez mais avec les mains par le contact de l'outil de travail avec le caillé. Quand on descend le tranche-caillé dans la masse gélatineuse et consistante, toute fraîche, toute blanche, il faut le faire tout doucement. On va sentir au bout du tranche-caillé que c'est doux et le premier passage devra être lent de façon à ne pas briser le caillé. On commence par "couper" en ramenant le tranche-caillé vers soi, puis latéralement et en diagonale et pour finir en passant le tranche-caillé tout autour de la cuve pour obtenir une bonne découpe du caillé en petits morceaux assez homogènes, puis enfin on assure la découpe harmonieuse du caillé en petits grains avec le tranche-

caillé. C'est là que va se passer entre le fromager et son tranche-caillé toute une observation qui lui donne beaucoup d'informations, comme son outil de travail pour le musicien. On ressent des vibrations entre le caillé, les fils du tranche-caillé, le manche du tranche-caillé et c'est l'homme qui va tenir tout ça. Inconsciemment le fromager va "sentir" son travail. Les vibrations provoquées par le caillé sur les fils en laiton vont "monter", par l'intermédiaire du manche, jusque dans les mains et les bras du fromager qui va accentuer ou ralentir la vitesse du décaillage en fonction de ce qu'il ressent. C'est la résistance du caillé sur les fils qui fait vivre le tranche-caillé".

On a ou on n'a pas le doigté. "On sent ou on ne sent pas".

Aujourd'hui, avec la mécanisation, on met la grande grille dans la cuve et on met en route tout doucement puis on augmente progressivement la cadence, ce qui fait que le fromager a perdu le sens de la réaction des fils du tranche-caillé dans la masse du caillé.

Heureusement la main du fromager reste nécessaire pour ressentir la qualité du caillé !



MAÎTRISER LES PLAQUES VERTES ?

Au cours de l'Assemblée Générale de la FDCL du Jura, Monsieur ALPY, agriculteur à BILLECUL, commune du Jura située à 840m d'altitude, s'est fait le porte parole de la colère des producteurs. Monsieur PELISSARD, Député jurassien qui était présent à cette assemblée, a apporté son soutien aux demandes de maîtrise de la production faites par l'interprofession.

M. ALPY : *Je suis producteur de lait à COMTÉ. Mon quota "lait" de 120.000 kg me permet tout juste de vivre sur mon exploitation. Je ne peux pas augmenter ma production de lait sous peine d'être lourdement pénalisé par le système des quotas laitiers. Situé sur le massif jurassien, je ne peux produire que du lait à COMTÉ. La plus value dégagée par ce fromage A.O.C. me permet de compenser à la fois la modestie de mon quota et les handicaps naturels de la région montagneuse dans laquelle je suis installé. Et le C.I.G.C. m'annonce que je vais peut-être être privé de cette plus value en raison de l'afflux important de COMTÉS supplémentaires produits par de grosses entreprises d'Emmental apportées par la bonne santé du COMTÉ. Est-ce possible ?*

Le C.I.G.C. : Cette présentation est conforme à la réalité. La loi donne au C.I.G.C. le monopole de la distribution des plaques vertes. Il a le droit de les refuser en cas de non respect de la réglementation. Par contre, lui est refusée la possibilité d'en suspendre la distribution à des entreprises désireuses de fortement accroître la production, y compris quand on sait qu'elles vont faire écrouler le marché.

M. ALPY : *C'est immoral et scandaleux. Que font nos hommes politiques ? Où est l'aménagement du territoire ? Et où est le soutien aux jardiniers de la montagne ?*

Le C.I.G.C. : Les élus de Franche-Comté sont, pour la plupart, solidaires des agriculteurs du Massif Jurassien. Ils ne sont pas en cause. Ce qui est en cause c'est l'ordonnance sur la concurrence de décembre 1986, et son application par la DGCCRF. Si le C.I.G.C. limitait, même pour un temps, la distribution de plaques vertes à ces quelques grosses entreprises d'Emmental, il pourrait être accusé d'entrave à la concurrence.

M. ALPY : *Vous vous moquez de moi. Si je dépasse mon quota de lait de 5.000 kg de lait, qui représentent 1 tonne de fromage, je paie 12.000 F de pénalités. Ces entreprises ont dans le même temps le droit d'augmenter la production de plus de*

1.000 tonnes, de mettre le marché du COMTÉ en l'air, de faire écrouler les cours, de provoquer en conséquence l'arrêt de petites exploitations de montagne comme la mienne, et vous me dites qu'elles ont la bénédiction de la DGCCRF !

Le C.I.G.C. : Elles ont la bénédiction de la DGCCRF alors que par ailleurs on nous inonde de discours et même d'une loi sur l'aménagement du territoire. De toute façon vous avez bien posé le problème. La fermeture de petites exploitations et de petites fruitières, ce sont des chômeurs en plus, une perte de patrimoine, un peu de désertification supplémentaire. C'est une régression économique et culturelle pour la collectivité.

M. ALPY : *Alors à quoi vous servez, le C.I.G.C., qu'est ce que vous faites, pourquoi continuer à vous payer la plaque verte ? Nous sommes 3.400 producteurs de lait, 200 fruitières, 20 affineurs. Nous ne nous laisserons pas faire. A PONTARLIER en Octobre 1993, nous étions 1.200 à manifester notre soutien à la filière COMTÉ. Demain, si comme enjeu supplémentaire il y a la survie de notre exploitation, nous serons plus nombreux et pas installés gentiment en réunion.*

Le C.I.G.C. : Votre colère est juste. L'attitude de la DGCCRF est d'autant plus étonnante qu'il ne lui est demandé aucun passe droit :

* L'ordonnance de 1986 prévoit qu'une maîtrise de la production est possible quand est en jeu le progrès économique. Voilà pour le fond.

* Il y a l'embarras du choix quant à la loi de référence permettant la gestion de marché (loi de 1974 sur l'interprofession laitière ou loi de 1975 sur les interprofessions). Voilà pour la procédure.

* Le décret du 11 Juin 1983 donne compétence au C.I.G.C. pour s'occuper de ce dossier. Voilà pour la mise en œuvre.

De plus, sur le fond, le C.I.G.C. ne demande rien de très dangereux. Nous acceptons l'obligation de la croissance. Nous demandons seulement qu'elle soit étalée dans le temps, qu'au-delà d'un certain taux de croissance de la production, la distribution de plaques vertes supplémentaires puisse être différée. C'est donc OK pour la croissance et le dynamisme, mais non à la spéculation. C'est du libéralisme intelligent. Mais même là-dessus, nous nous heurtons à un mur.

M. ALPY : *Et bien débrouillez-vous. Sinon c'est à la base que vous rendrez des comptes.*