



RAPPORT D'ACTIVITÉ **Année 2019**

Comité Interprofessionnel
de Gestion du Comté





RAPPORT D'ACTIVITÉ 2019 du Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté / Assemblée générale - Juin 2020

Coordination : Karine Garnier • **Photos :** Pascal Regaldi, Benjamin Becker, Thierry Petit, Mizenboite, Jean-Pierre Van der Est, Studiovision, Image et associés, Stéphane Godin, Bénénger Lecourt, Olivier Marie, Jura Drone, Denis Maraux, Carole Maréchal, Agence Reinhold Schuster, Agence MBA, Sopexa, Asahi, Valéry Elisseff, Denise Renard, Claire Hacquin, INRA Poligny, Annem Hobson, DR, CIGC • **Dessin :** Stéphanie Rubini • **Conception graphique :** Bénénger Lecourt • **Imprimé sur papier issu de forêts durablement gérées par Estimprim.**



L'ÉDITO DU PRÉSIDENT

“ Exigence et rigueur
au service de la réussite
collective ”

Le rapport d'activité de l'année 2019 est, une fois de plus, révélateur de la vitalité de la vie collective de notre filière. Ainsi, les membres du CIGC se sont investis sur un large spectre de sujets avec l'objectif de préserver l'identité du Comté, pour créer de la valeur partagée, dans l'intérêt général.

Dans le domaine technique, les travaux ont été consacrés à la consolidation de notre futur cahier des charges avec les derniers ajustements et la constitution du dossier pour l'administration. Il s'agit là d'un travail conséquent qui engage la filière à la hauteur de la confiance que nous accordent les consommateurs. Il hissera aussi le Comté au-delà du niveau qu'imposent les attentes sociétales de notre époque.

Parallèlement, les contrôles du cahier des charges ont été accrus et leur suivi renforcé. Cette rigueur est gage de crédibilité et de sérieux du Comté. Elle participe pleinement à sa réputation.

Enfin, les programmes de recherche se sont poursuivis avec des premières conclusions de l'étude sur les flux de microorganismes entre le lait et les prairies, permettant ainsi d'éclairer le lien entre pratiques agricoles et Comté.

La promotion du Comté a été intensifiée au cours de l'année 2019. Au-delà des actions de promotion à l'échelle nationale et internationale, les actions touristiques ont été plus nombreuses pour renforcer le lien entre le Comté et son territoire, qui constitue un atout extraordinaire.

Le travail de fond effectué sur la qualité du Comté, accompagné par des actions de communication, a participé à la réussite économique de la filière. 2019 restera dans les mémoires comme une année record en termes de vente, comme de production. Cette belle dynamique, amorcée en 2018 et connue tout au long de l'année 2019, s'est prolongée sur les premiers mois de l'année 2020 permettant à la filière d'être moins impactée par la crise sanitaire liée au Covid-19 que bien d'autres fromages.

Cette fidélité des consommateurs pour le Comté nous conforte et nous oblige à persévérer dans la voie de l'exigence, exigence de qualité organoleptique évidemment, mais pas seulement. Acheter du Comté doit représenter plus qu'un plaisir gustatif, c'est aussi préserver des savoir-faire, des paysages, soutenir son modèle social et maintenir des emplois...

Le Comté, c'est bien plus qu'un fromage !

ALAIN MATHIEU
PRÉSIDENT DU CIGC

SOMMAIRE

LE CIGC EN TANT QU'ORGANISME DE DÉFENSE ET DE GESTION

Le cahier des charges, les dossiers techniques et environnementaux

Pages 8 à 11

- Validation des ultimes modifications du projet de cahier des charges <**
- Les aliments du bétail « Alpes Franche-Comté » ont leur logo <
- Environnement et géologie suscitent l'intérêt des producteurs <
- Des tableaux pour illustrer concrètement la biodiversité <

Des contrôles toujours plus nombreux, un gage de qualité

Pages 12 à 14

- La pression de contrôle augmente significativement de 15 % <**
- Les contrôles des exploitations <
- Les contrôles des ateliers de transformation, affinage et préemballage <
- Les contrôles des fromages : analyses et dégustations <
- Bilan <

Vigilance maximale sur la qualité sanitaire du Comté

Pages 16 et 17

- Une vigilance accrue sur les antibiotiques <**
- Bilan d'activité de la coordination sanitaire en 2019 <
- Mise en place d'une base de données sanitaire URFAC <

LE CIGC EN TANT QU'INTERPROFESSION

2019, l'année des records

Pages 18 à 22

- Des ventes records <**
- Une production très dynamique sur les neuf derniers mois <
- Des stocks en progression de 3 % sur un an <
- Un prix du lait toujours en hausse <
- Bilan des règles de régulation de l'offre sur la campagne 2019/2020 <
- Amélioration du taux de spécialisation <
- L'accueil de nouveaux entrants <
- Taux de modulation et d'utilisation des références Comté <

Le Comté à l'export : un défi à relever

Pages 24 à 27

- L'export, un monde fluctuant <**
- Les exportations 2019 de Comté poursuivent la hausse retrouvée en 2018 <
- Les actions de communication à l'international <

Communication : séduire avec nos vraies valeurs !

Pages 28 à 36

- La Savoureuse Tournée s'étoffe <**
- Télé et digital : deux stratégies complémentaires <
- L'événement gastronomique 2019 : la Table du Comté à Rennes <
- Le Comté prend part à la communication collective des AOP au sein du CNAOL <
- Internet, réseaux sociaux et newsletter : les belles performances d'Insta ! <
- Les actions de proximité, pour une communication humaine <
- Le tourisme, pour ancrer le Comté dans son terroir <

La Maison du Comté, une muséographie moderne et dynamique !

Pages 38 à 41

- Une nouvelle Maison douce pour l'environnement <**
- La Maison du Comté dévoile son futur visage <
- A l'intérieur, la scénographie s'organise, l'esprit de la nouvelle maison s'esquisse ... <
- Nos partenaires financiers <
- Pendant ce temps, l'actuelle Maison du Comté accueille toujours le public <

Diffuser l'actualité et les valeurs de la filière

Pages 42 à 44

- Une vidéo « Vis ma vie » pour chaque numéro des Nouvelles du Comté <**
- L'actu 2019 des Nouvelles du Comté <
- Des réunions de secteur pour penser l'avenir de la filière <
- Formations « jeunes agriculteurs et nouveaux entrants » <

La Recherche toujours active pour favoriser la qualité du Comté

Pages 46 à 50

- Un séminaire sur le territoire, l'environnement et les aliments en Comté <**
- CIGC, une gouvernance collective au service du développement de son territoire <**
- Abondante biodiversité microbienne dans les fromages AOP <
- Une bonne nouvelle pour la recherche fromagère <
- Des résultats publiés ... <
- Des projets en cours de réalisation ... <
- ... et des perspectives ! <

Les chiffres clés de l'année 2019



68 000 t

de Comté ont été produites, contre 66 500 t en 2018, soit une augmentation d'2,2%.



7,8 M €

C'est le budget du CIQC provenant à 95% des cotisations interprofessionnelles. Près de 65% de cette somme est consacrée à la communication, en France et à l'international.



155

jeunes agriculteurs ou nouveaux entrants (21), ont été formés par le CIQC sur 12 sessions de formation. Depuis 2015, 631 stagiaires ont été formés aux valeurs solidaires de la filière.



60 000

personnes ont été touchées par les animations des Amis du Comté.



12 584

parutions (presse, TV, radio, internet) ont cité et mis en valeur le Comté, soit plus de 34 citations par jour.



102

producteurs ont été mobilisés dans le projet BioDiuAOP. 10 nouvelles fruitières, soit 95 exploitations, sont concernées.

Depuis, 39 fruitières (soit 493 producteurs) ont participé au projet.



13 200

abonnés sur le nouveau compte INSTAGRAM @ilove_comte

et **29 141** fans sur le Facebook *Ilouecomté*.



186 M

de contacts ont été générés par les deux vagues de spot télé vantant le Comté.

99,9 M de contacts sur la première vague en mars-avril et 86,3 M de contacts en décembre.

La reprise du spot en format digital a suscité plus de 47 M d'impressions.



5 383 t

de Comté ont été vendues à l'export, soit 9,4% des ventes globales.



1 132 ha

sont venus accroître la surface fourragère et potentiellement fourragère de l'AOP Comté pour un total de 280 266 ha.

483



personnes ont participé aux réunions filière, contre 505 en 2018.



970

exploitations ont été contrôlées en 2019 afin de vérifier qu'elles respectaient le cahier des charges. Soit une augmentation de 15% des contrôles par rapport à 2018.



3

nouvelles exploitations ont intégré la filière Comté.



22

réunions techniques CIQC, réunissant 331 participants, ont eu lieu sur l'année pour poursuivre les ultimes modifications du projet de cahier des charges.

+4,6%



L'augmentation des ventes de Comté, par rapport à 2018.

Le CIGC, son rôle, son organisation, ses membres...

Avec une production de plus de 68 000 tonnes, la filière Comté contribue très largement à l'essor économique du Massif jurassien. Les indispensables fonctions de promotion, de défense des intérêts de la filière, d'animation, de recherche... sont assurées par le CIGC (Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté). Le CIGC a deux grandes missions : assurer au consommateur le respect de ses attentes en termes de préservation de l'environnement, de process artisanal non industrialisé, de produit naturel et authentique. Mais aussi permettre aux producteurs, fromagers et affineurs attachés à un terroir difficile, le Massif jurassien, d'y exercer une activité économique pérenne.

Le budget annuel du CIGC est de l'ordre de 7,8 M €. Les cotisations interprofessionnelles en représentent 95 %.

Les membres du CIGC (2018-2021)

Le CIGC est constitué par les organisations représentatives des opérateurs ayant une habilitation «Comté». Soit pour les départements de l'Ain, du Doubs et du Jura : les Fédérations Départementales des Syndicats d'Exploitants Agricoles (FDSEA), les Jeunes Agriculteurs (JA), la Confédération Paysanne, la Coordination Rurale, la Fédération Régionale des Coopératives Laitières du Massif du Jura (FRCL), auxquels il faut ajouter la Fédération Nationale des Industries Laitières (FNIL) et la Chambre des entreprises de l'Emmental et du Comté (CEC). Toutes ces organisations sont regroupées au sein de quatre collèges constitués de 72 délégués. Six membres dans chaque collège sont élus pour représenter l'ensemble des délégués, soit 24 personnes (voir détails ci-contre). Celles-ci élisent ensuite le Conseil d'administration et le Bureau. Le Conseil d'administration consulte pour avis six commissions spécialisées autour des grands volets de l'activité du CIGC (voir détails ci-dessous).

	Membres de l'Assemblée Générale	Membres du Conseil d'administration
1^{er} Collège Producteurs de lait	<ul style="list-style-type: none"> • Franck BAILLY • Damien CASTELLA • Dominique CHAUVIN • Fabien COLIN • Gérard COQUARD • Philippe VIVOT 	<ul style="list-style-type: none"> • Damien CASTELLA • Dominique CHAUVIN • Gérard COQUARD • Philippe VIVOT
2^{ème} Collège Transformateurs	<ul style="list-style-type: none"> • Mathias BOUILLET • Jean-Baptiste CATTIN • Philippe CUINET • François DUBOZ • Bernard MARMIER • Alain MATHIEU 	<ul style="list-style-type: none"> • Mathias BOUILLET • Philippe CUINET • Bernard MARMIER • Alain MATHIEU
3^{ème} Collège Premiers et seconds Transformateurs	<ul style="list-style-type: none"> • Vincent BADOZ • Thierry BARDEY • Thierry BERRARD • Éric CHEVALIER • Michel NALET 	<ul style="list-style-type: none"> • Vincent BADOZ • Thierry BARDEY • Éric CHEVALIER • Michel NALET
4^{ème} Collège Affineurs et/ou conditionneurs	<ul style="list-style-type: none"> • Bertrand HENRIOT • Christophe LANCIEN • Sylvie LEROY • Thierry PATE • Lionel PETITE • Véronique RIVOIRE-SPAHIS 	<ul style="list-style-type: none"> • Bertrand HENRIOT • Thierry PATE • Lionel PETITE • Véronique RIVOIRE-SPAHIS

Membres du Bureau (2018-2021)



Alain MATHIEU
Président



Véronique RIVOIRE-SPAHIS
1^{ère} Vice-Présidente



Philippe VIVOT
2^{ème} Vice-Président



Eric CHEVALIER
Secrétaire-Trésorier

Présidents des Commissions (2018-2021)



Mathias BOUILLET
Commission Technique et Recherche



Lionel PETITE
Commission Economie



Thierry BARDEY
Commission Publicité



Dominique CHAUVIN
Commissions Suivi Qualité et Maison du Comté



Gérard COQUARD
Commission Information



Thierry PATE
Commission Export

CONTACTS UTILES

Une équipe administrative aux compétences variées !

Communication, recherche, aspects techniques, contrôles sanitaires, comptabilité, veille juridique et commerciale... L'équipe administrative pluridisciplinaire du CIGC est constituée de 16 salariés aux compétences variées et complémentaires, correspondant aux missions de défense et gestion de l'AOP, ainsi qu'à l'organisation de l'Interprofession. Avec l'objectif ultime de protéger et gérer les intérêts de la filière et la qualité du Comté !

STANDARD

Tél. 03 84 37 23 51 | cigc@comte.com

DIRECTION

- **Valéry ELISSEFF** | *Directeur* | v.elisseff@comte.com
- **Denise RENARD** | *Directrice adjointe* | d.renard@comte.com

Service PLAQUES VERTES

- **Marie NEYRINCK** | *Responsable du service* | m.neyrinck@comte.com
- **Fanny BESSON** | *Assistante d'études* | f.besson@comte.com
- **Christelle DA COSTA** | *Assistante* | c.dacosta@comte.com
- **Ginette BUISSON** | *Assistante* | g.buisson@comte.com

Service COMMUNICATION

- **Aurélia CHIMIER** | *Responsable du service* | a.chimier@comte.com
- **Florence COMPAGNON** | *Chargée de communication* | f.compagnon@comte.com
- **Carole MARÉCHAL** | *Chargée de promotion et de développement touristique* | c.marechal@comte.com

MAISON DU COMTÉ :

- **Myriam CHEVALIER-DOLE** | *Responsable Maison du Comté* | m.chevalier@maisonducomte.com
- **Marie-Hélène SOTTIL** | *Animatrice Maison du Comté* | mh.sottil@maisonducomte.com

Service COMPTABILITÉ

- **Patricia BACQUÉ** | *Comptable* | p.bacque@comte.com
- **Christelle DA COSTA** | *Assistante comptable* | c.dacosta@comte.com

Service LOGISTIQUE

- **Franck PAILLOT** | *Chargé de la logistique* | f.paillot@comte.com

Service RECHERCHE

- **Yvette BOUTON** | *Chargée de Recherche* | y.bouton@comte.com
- **Philippe GUYOT** | *Assistant d'études* | p.guyot@comte.com

Contrôle QUALITÉ

- **Eric De LAMARLIÈRE** | *Contrôleur qualité* | e.delamarliere@comte.com

ACCUEIL

- **Ginette BUISSON** | *Assistante* | g.buisson@comte.com

URFAC (Union Régionale des Fromages d'Appellation Comtois)*

- **Denise RENARD** | *Secrétaire Générale* | d.renard@comte.com
- **Émilie MOREL** | *Responsable des contrôles internes* | e.morel@urfac.fr
- **Claire BOLARD** | *Assistante contrôles* | c.bolard@urfac.fr
- **Sandrine BOURGUET** | *Coordinatrice sanitaire / Auditrice interne AOP* | s.bourguet@urfac.fr
- **Magalie GRANDPERRET** | *Auditrice interne AOP* | m.grandperret@urfac.fr
- **Yoann GRANDJEAN** | *Auditeur en élevage* | y.grandjean@urfac.fr
- **Claire HACQUIN** | *Chargée d'études Environnement* | c.hacquin@urfac.fr

**L'URFAC est au service des 4 AOP fromagères régionales pour la mise en œuvre des dossiers communs : contrôles, sécurité sanitaire, environnement, aliment du bétail et quelques animations communes.*

LE CIGC EN TANT QU'ORGANISME
DE DÉFENSE ET DE GESTION

Le cahier des charges, les dossiers techniques et environnementaux



**Président
de la commission Technique :**
• Mathias Bouillet

Référentes :
• Denise Renard, *directrice adjointe du CIGC*

INTRODUCTION

Pratiques agricoles, environnement : les dossiers techniques du CIGC

La commission technique contribue, par ses propositions au Conseil d'Administration, à l'élaboration du futur cahier des charges et à l'évolution des pratiques de la filière. Ses thèmes d'intervention touchent à l'alimentation des animaux, aux pratiques agricoles et fromagères dans leur ensemble, ainsi qu'à la préservation de l'environnement.

Le fait marquant de 2019

Validation des ultimes modifications du projet de cahier des charges

Le lancement de la révision du cahier des charges avait été annoncé par Claude Vermot-Desroches à l'assemblée générale du printemps 2016 et engagé à la fin de cette année-là. On ne s'imaginait alors pas forcément les trois années de travail qui allaient suivre ! Comme en 2017 et en 2018, les réunions techniques, au CIGC et hors CIGC, se sont donc succédées à un rythme soutenu. En 2019, 22 réunions techniques CIGC ont eu lieu, réunissant 331 participants. A l'assemblée générale de juin, un important train de nouvelles mesures ont été validées et communiquées à la filière sous forme d'un livret papier au cours de l'été. Des mesures complémentaires ont été validées à l'assemblée générale de novembre, constituant ainsi un dossier complet. L'hiver 19/20 a permis de constituer le dossier de présentation à l'INAO : chaque mesure doit en effet être expliquée et justifiée ; son impact doit être mesuré et les critères doivent être contrôlables. Une fois transmis à l'INAO, le dossier suit un parcours administratif qui ne dépend plus du CIGC, sauf lorsqu'il faudra apporter des compléments d'explications. Le futur nouveau cahier des charges sera applicable à partir de sa publication au Journal Officiel de l'Union Européenne. Pour faciliter son appropriation par la filière, les mesures les plus structurelles seront ajoutées aux audits internes en 2020 à titre pédagogique.

Les aliments du bétail « Alpes Franche-Comté » ont leur logo !



Les filières AOP et les fabricants d'aliment du bétail ont poursuivi leur coopération en 2019 pour produire un aliment de qualité, adapté à chacune des 12 filières AOP / IGP impliquées et favorisant les matières premières locales. Les obligations incluses dans cette démarche sont basées sur les cahiers des charges AOP, mais vont au-delà de ces règles de base.

Pour que les producteurs de lait puissent reconnaître facilement les aliments du bétail estampillés AFC (pour Alpes Franche-Comté), le groupement s'est doté d'un logo bien reconnaissable, gage de qualité et garantie d'un aliment certifié et contrôlé. En cours de validation en 2018, il est désormais apposé sur tous les produits concernés en 2019.

Ce suivi de l'aliment du bétail est réalisé par 8 filières AOP/IGP de Savoie (réunies au sein de l'Aftalp), les 4 AOP du massif jurassien (réunies au sein de l'URFAC), l'IGBC (Indication Géographique Bourgogne Champagne) et 26 fabricants d'aliments volontaires.

514 formules alimentaires étaient référencées en janvier 2019.

Le budget consacré à cette démarche est d'environ 70 000 € financés par les cotisations des fabricants et par les participations des filières sous forme de mise à disposition de personnel.

> La commission technique AFC / Dossier géré par l'URFAC pour les 4 filières AOP

En 2019, la commission technique AFC s'est réunie trois fois en janvier, avril et juillet, dont une assemblée plénière où tous les fabricants étaient invités. La participation des AOP du Massif du Jura à cette commission technique AFC a par ailleurs alimenté la réflexion sur les évolutions du cahier des charges du Comté concernant des éléments tels que :

- la suppression des matières premières exotiques (palme, carthame, arachide),
- l'ajout de nouvelles céréales potentiellement intéressantes dans le contexte du changement climatique (sorgho, millet),
- l'ajout du sainfoin déshydraté
- l'interdiction explicite d'entrants artificiels dans les aliments tels que le sulfate d'ammonium.



> Publication

Alim' Info, le magazine d'informations sur la démarche Aliment du bétail, a été envoyé en décembre 2019 à toutes les exploitations.



Environnement & géologie suscitent l'intérêt des producteurs

Dossier géré par l'URFAC pour les 4 filières AOP

• Le projet BiodivAOP prend de l'ampleur



En 2015, l'URFAC a décidé de mettre en place un projet mobilisateur qui permette aux filières et aux producteurs de :

- > **Se réapproprier la thématique environnementale**
- > **Discuter des pratiques existantes et valoriser les bonnes pratiques**
- > **Améliorer certaines pratiques**

Depuis 2015, le projet s'est largement déployé.



Réunion avec les agriculteurs de Fontain en avril 2019

Ainsi, **en 2019, dix nouvelles fruitières ont participé au projet BiodivAOP mobilisant 102 producteurs.** Pour chacune des réunions organisées, nous avons bénéficié de la collaboration de l'Université Bourgogne-Franche-Comté, des associations environnementalistes présentes sur le secteur, de la Chambre d'agriculture et d'un élu des filières AOP pour assurer le portage politique du projet et répondre aux interrogations des producteurs notamment en ce qui concerne le futur cahier des charges.

Les 10 nouvelles fruitières concernées par BiodivAOP en 2019 :

Fruitières	Partenaires	Thématiques abordées
Cuvier (39)	Conservatoire Botanique de Franche-Comté	Enjeux environnementaux sur le territoire de la fruitière de Cuvier
Salins-les-Bains (39)	CDZH 39 (Comité Départemental en faveur des Zones Humides)	Milieux humides et agricoles sur le territoire de la fruitière de Salins
Clucy (39)	Jura Nature Environnement (JNE)	Environnement et patrimoine naturel de la coopérative du Fort Belin
Montlebon (25)	Conservatoire Botanique de Franche-Comté	Enjeux environnementaux sur le territoire de la fruitière de Montlebon
St-Martin-du-Fresne (01)	Syndicat des Rivières Ain Aval et Affluents	Eau, biodiversité et agriculture dans les bassins versants du SR3A

Fruitières	Partenaires	Thématiques abordées
Les Fontenelles (25)	France Nature Environnement (FNE)	L'arbre et la haie
Fontain (25)	Conservatoire Botanique de Franche-Comté	Enjeux environnementaux sur le territoire de la fruitière de Fontain
Frasne (25)	Syndicat Mixte Haut-Doubs Haute-Loue	Enjeux environnementaux de la fruitière de Frasne
Flagey (25)	Ligue de Protection des Oiseaux (LPO)	Agriculture et biodiversité - Partage des enjeux sur le territoire de Flagey
Valoreille (25)	Conservatoire Botanique de Franche-Comté	Enjeux environnementaux sur le territoire de la fruitière de Valoreille



>>> 4 posters fruitières ont été réalisés

à la demande des ateliers de :

- Doucier / • Les Longevilles-Mont-d'Or / • Bonnéage / • Mont Rivel

Les « posters » sont des outils de communication des ateliers auprès des clients qui fréquentent le magasin ou des visiteurs et touristes reçus à l'atelier. Ils témoignent des efforts réalisés par les producteurs pour préserver l'environnement et favoriser la biodiversité.

>>> Un bilan très positif

Les agriculteurs rencontrés sont sensibles aux enjeux environnementaux sur leurs territoires. Il ressort de ces réunions une grande fierté des producteurs de lait d'entretenir le paysage de l'AOP, territoire diversifié, qui renferme une riche biodiversité.

Les associations environnementales sont quant à elles très satisfaites des échanges avec les agriculteurs. Les repas partagés avec les producteurs sont des moments privilégiés particulièrement appréciés des associations qui apprennent à mieux connaître le milieu agricole.

• Nouveau projet 2019 : des tableaux pour illustrer concrètement la biodiversité

L'URFAC a souhaité procurer des outils aux producteurs de lait, afin que le respect de l'environnement fasse partie intégrante de leur travail quotidien. Pour cela, il est envisagé que chaque exploitation et chaque fruitière reçoive un **tableau peint à l'aquarelle** représentant le territoire sur lequel elle est implantée. Le territoire AOP a dans un premier temps été divisé en **10 zones paysagères définies avec l'Université de Franche-Comté**. Pour chacune de ces zones, entre 100 et 480 exploitants et entre 4 et 25 fruitières sont concernées.

En 2019, **un premier tableau a été réalisé pour la zone « Loue-Lison », reproduit en 300 exemplaires** destinés aux 162 exploitations de la zone concernée, aux associations et acteurs locaux.

Le travail sur un **deuxième tableau « 1^{ers} plateaux du Doubs » a été amorcé** en 2019. Sa parution est prévue pour 2020.

Une réunion de diffusion s'est tenue mercredi 4 décembre 2019 à Nans-sous-Ste-Anne et a rassemblé une soixantaine de personnes de tous horizons : agriculteurs, associations de défense de l'environnement, et acteurs locaux. Au cours de cette réunion, les participants ont pu écouter trois mini-conférences :

- > **« Raisonner la conduite des prairies face aux nouveaux enjeux : changement climatique, cahier des charges du Comté, biodiversité »**, Didier Tourenne (Chambre d'Agriculture 25-90)
- > **« Comment prendre en compte la biodiversité dans les activités agricoles ? »**, Emmanuel Cretin (Syndicat Mixte Haut-Doubs Haute-Loue)
- > **« Connaissances et usages des eaux karstiques : enjeux globaux, locaux, transverses »**, Guillaume Bertrand (Laboratoire chrono environnement, Université de Franche-Comté)



Eric Février et Claire Hacquin ont ouvert la réunion en expliquant l'ambition des filières de sensibiliser les producteurs aux enjeux de la biodiversité. Le pari est aussi de faire dialoguer les producteurs avec les autres usagers du territoire.



La présentation a donné lieu à un article conséquent dans La Terre de Chez Nous.

LE CIGC EN TANT
QU'ORGANISME DE GESTION

Des contrôles toujours plus nombreux, un gage de qualité

La commission Suivi Qualité



Président
de la commission Suivi Qualité
• Dominique Chauvin

Référentes :
• Denise Renard, *directrice adjointe du CIGC*

** Le CIGC délègue à l'URFAC la mise en œuvre des contrôles, en cohérence avec les trois autres organismes de gestion des AOP fromagères régionales.*

INTRODUCTION

Trois niveaux de contrôles pour s'assurer du respect du cahier des charges

Le contrôle du respect du cahier des charges s'organise autour de trois axes : le contrôle des exploitations agricoles, le contrôle en «aval» des fromageries, maisons d'affinage et ateliers de préemballage et enfin, le contrôle des produits finis.

Des contrôles sont réalisés par des techniciens URFAC en «interne», auxquels s'ajoutent les contrôles externes de l'organisme certificateur, Bureau Véritas.

Le fait marquant de 2019

La pression de contrôle augmente significativement de 15 %

- > Augmentation du taux de contrôles réalisés par l'organisme certificateur
- > Renforcement du suivi de terrain des non-conformités
- > Près de mille contrôles des exploitations agricoles

Les contrôles des exploitations



Audits internes : 798 exploitations ont été auditées en 2019 par les auditeurs habilités sur 2 547 exploitations engagées dans une ou plusieurs des 4 AOP fromagères du massif jurassien.

Audits externes : Bureau Véritas, organisme certificateur externe, a pour sa part examiné 149 exploitations auxquelles s'ajoutent 17 contrôles supplémentaires de suivi de non-conformités, à charge des exploitants et 6 contrôles complémentaires ciblés (productivité, affouragement en vert, enrubanné, désinfection machine à traire...)

> Soit un total de 970 exploitations contrôlées (internes et externes) en 2019 (843 en 2018).

Principaux résultats de ces contrôles :

- > 3 nouvelles exploitations habilitées en AOP Comté.
- > 72 non-conformités graves constatées en contrôle externe (productivité individuelle dépassée, excès de concentré, race non conforme) ont donné lieu à :
 - 60 suspensions d'habilitations AOP d'une durée de 1 semaine à trois mois dont 52 pour productivité individuelle dépassée, 7 pour concentré en excès, 1 pour race non conforme).
 - 12 retraits d'habilitation pour productivité individuelle dépassée.

A noter que ces sanctions, décidées par l'Organisme Certificateur, sont généralement l'aboutissement d'un parcours jalonné d'avertissements qui n'ont hélas pas été entendus par les exploitants concernés.



Les contrôles des ateliers de fabrication, d'affinage et de préemballage



Audits internes : 89 sites ont été audités par l'URFAC, auxquels s'ajoutent plus spécifiquement en Comté, 96 contrôles sur quais d'expédition (contrôle de la qualité sensorielle des fromages).

Audits externes : 119 sites ont été audités par BVCert, dont 23 correspondent à des reports de missions n'ayant pu être effectuées en 2018.

Au sein de ces missions, ont été réalisés 14 audits d'habilitation, 5 contrôles supplémentaires et 29 contrôles inopinés concernant les collectes de lait en lien avec le respect de la productivité.

> Soit un total de 208 sites contrôlés en 2019, auxquels s'ajoutent les 96 contrôles sur quais.

Principaux résultats de ces contrôles :

> 26 non-conformités graves constatées par l'organisme certificateur dont :

- **11 concernant la collecte de lait** de producteurs ne figurant pas sur la liste des producteurs de l'atelier sans autorisation (non-conformité documentaire).
- **6 pour non-respect du délai de collecte** ; il s'agissait de cas accidentels.
- **2 pour collecte de lait non conforme** (1 producteur de lait à Morbier non habilité Comté ; 1 collecte du lait d'un producteur exclu de la filière).
- **7 cas de conditions d'affinage non conforme** (température ou hygrométrie) ; cas considérés comme graves car constats répétés.

> Les non-conformités ponctuelles se sont soldées par des avertissements ; le cas de collecte et de transformation en Comté du lait d'un producteur exclu de la filière s'est soldé par le déclassement de toutes les meules fabriquées pendant plusieurs semaines où l'anomalie s'est produite.

A noter que tous les cas d'ateliers avec « cuves à plus de 12 Comté » ont été soldés en 2019, non sans mal, le cuivre des dernières cuves ayant été bloqué pendant des mois en Grande Bretagne pour cause de Brexit !

Les contrôles des fromages : analyses et dégustations



116 échantillons de Comté ont été prélevés dont 98 prélèvements de routine, 10 re-prélèvements pour le suivi d'une anomalie antérieure et 8 pour l'habilitation d'un atelier (de fabrication ou d'affinage ou de préemballage).

Principaux résultats de ces contrôles externes :

- > 6 avertissements** pour qualité organoleptique insatisfaisante
- > 5 notifications de non-conformité analytique / 6 cas soldés** (1 cas antérieur)
- > 7 habilitations acceptées / 3 refusées ou suspendues**
- > 12 courriers d'appel à la vigilance** sur la politique de tri.

Bilan

Au vu des résultats des contrôles, les efforts d'accompagnement ont été accrus pour crédibiliser les pratiques de la filière et garder la confiance des consommateurs.



LE CIGC EN TANT QU'ORGANISME
DE DÉFENSE ET DE GESTION

Vigilance maximale sur la qualité sanitaire du Comté

La commission Sanitaire URFAC



**Président
de la commission Sanitaire URFAC :**
• Eric Février

Référente :
• Denise Renard, *directrice adjointe du CIGC et secrétaire générale de l'URFAC*

INTRODUCTION

Un dispositif mutualisé de surveillance sanitaire

Le dossier sanitaire est géré en commun par les quatre filières AOP au niveau de l'URFAC. L'activité « sanitaire » de l'URFAC consiste à coordonner les actions des différents partenaires, suivre la qualité sanitaire des laits et des fromages, déclencher et suivre des études d'intérêt général et informer le CIGC, s'agissant du Comté, sur l'état sanitaire de la filière.

L'URFAC travaille en étroite collaboration avec le Centre Technique des Fromages Comtois (CTFC) qui réalise la plupart des actions de terrain, dans les ateliers AOP ou chez les producteurs. Par ailleurs, les échanges avec les trois laboratoires régionaux (LIAL, LDA et LARF), ainsi qu'avec les trois Directions départementales de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP) sont continus.

Le fait marquant de 2019

Une vigilance accrue sur les antibiotiques

Le recours aux antibiotiques est parfois nécessaire pour soigner une vache, mais tout doit être mis en œuvre pour qu'aucune trace de ce médicament ne se retrouve dans les laits. La vache traitée doit donc être « marquée » et l'information passée correctement entre les différents trayeurs sur une même exploitation.

Ces règles simples ont été rappelées à 42 exploitations ayant présenté à deux reprises des antibiotiques sur leur lait sur une période d'un an. L'occasion pour l'éleveur et l'auditeur URFAC de faire le point sur les pratiques agricoles en œuvre sur l'exploitation.

Et aussi !

- > Rappel à tous les producteurs des consignes de nettoyage du matériel de traite et des trayons : de la propreté, mais pas de désinfection pour ne pas nuire à la flore native du lait cru.
- > Mise en place des prélèvements quotidiens dans le cadre du PLQ (Paiement du Lait à la Qualité)
- > Organisation d'un dispositif régional de contrôle des tanks à lait avec les Chambres d'Agriculture.
- > Réorganisation des astreintes sanitaires de week-end pour la surveillance de la qualité sanitaire des laits 7j/7.

Bilan d'activité de la coordination sanitaire en 2019

114 interventions correctives en fermes, soutenues financièrement par l'URFAC, ont eu lieu suite à la détection précoce de pathogènes dans les laits.

L'année 2019 s'inscrit dans la continuité des années antérieures, exceptées 2015 et 2018 où il avait fallu faire face à une présence accrue de salmonelles.

Les cas de *Listéria* sur lait sont dans la moyenne des années antérieures, avec une distribution annuelle des cas sans aucune régularité. Il n'y a pas de pic saisonnier pour cette bactérie, au contraire des salmonelles plus présentes en fin d'été.

Mise en place d'une base de données sanitaire URFAC

L'URFAC s'est dotée d'une base de données sanitaires, afin de faciliter la gestion des alertes et l'exploitation des données. Celle-ci permet :

- de saisir les alertes avec facilité
- d'éditer des mails semi-automatiques selon la nature des constatations aux interlocuteurs adéquats : affineurs, fromagers, responsables d'atelier, laboratoires, Groupement de Défense Sanitaire, etc.
- d'intégrer les données complètes en provenance des laboratoires
- de réaliser des extractions à la demande : par atelier, par producteur, par germe, entre deux dates, etc.

Le bénéfice attendu est un gain de temps et une limitation des sources d'erreur.

LE CIGC EN TANT
QU'INTERPROFESSION

2019, l'année des records

La commission Économie



**Président
de la commission Économie :**
• Lionel Petite

Référents :
• Valéry Elisseeff, *directeur du CIGC*
• Marie Neyrinck, *responsable de la gestion des droits à produire de la filière*

INTRODUCTION

Analyser la conjoncture économique et anticiper les évolutions de marché

La commission Économie analyse les données de conjoncture de la filière pour mettre en œuvre les règles de régulation de l'offre.

Face à une production soumise aux aléas climatiques, la filière doit trouver un juste équilibre des stocks et maintenir sa position sur les marchés. Dans cette perspective, l'Interprofession gère l'attribution des références de droits à produire de Comté.

Le fait marquant de 2019

Des ventes records

Avec près de 57 400 t de vente totale de Comté, l'année 2019 marque un record de vente.

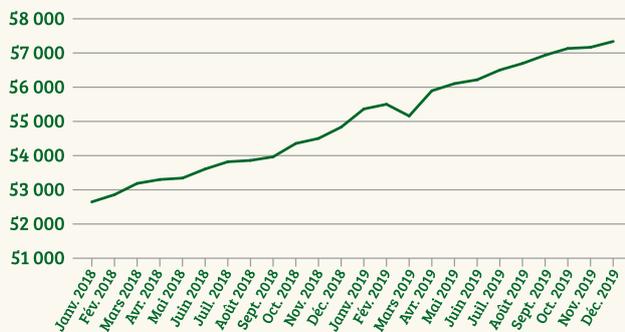
Jamais un tel volume de Comté n'aura été commercialisé. La croissance a été régulière avec une progression de 4,6 % par rapport à 2018.

Ce dynamisme s'inscrit dans le prolongement d'une année 2018 marquée par le retour du Comté dans les linéaires, à la suite d'une campagne de production 2016/17 en fort recul en raison de mauvaises conditions météorologiques.

Les consommateurs confirment ainsi leur attachement au Comté en le plébiscitant lors de leurs achats. Les efforts de toute la filière pour offrir un produit de qualité sont ainsi récompensés.

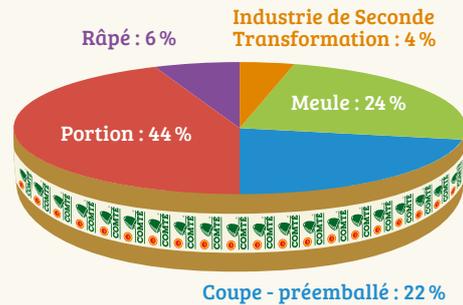
Évolution des ventes totales* (en t) sur 12 mois glissants

*Estimation des ventes sur la base des déclarations volontaires des opérateurs



Source : CIJC

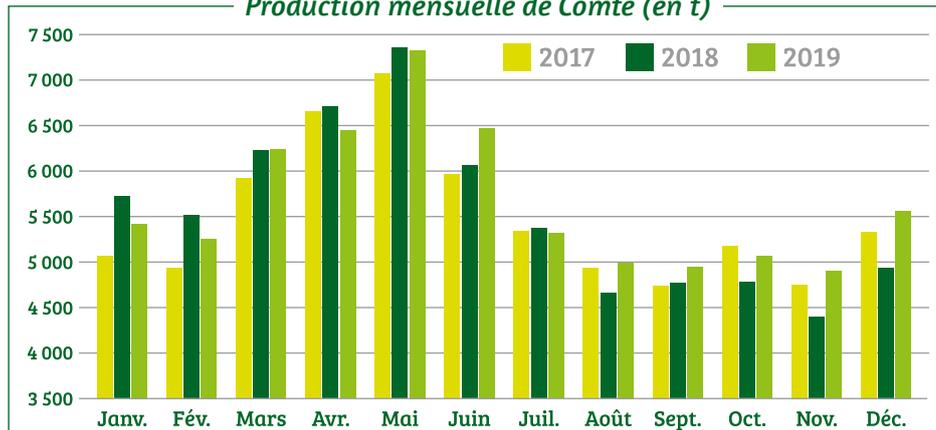
Répartition des ventes de Comté en 2019



Par segment de marché, le rayon du libre-service reste stable avec 50 % des ventes. Le râpé progresse de 2 % par rapport à l'année 2018, ce qui traduit une bonne dynamique du segment. Le marché traditionnel de la coupe reste également stable à 46 % avec le segment de la coupe-préemballé qui progresse de 2 %. Ainsi, la coupe-préemballé, avec les demis, les quarts ou les huitièmes de meules, offrent plus de services aux réseaux de distribution traditionnels.

Une production très dynamique les neuf derniers mois

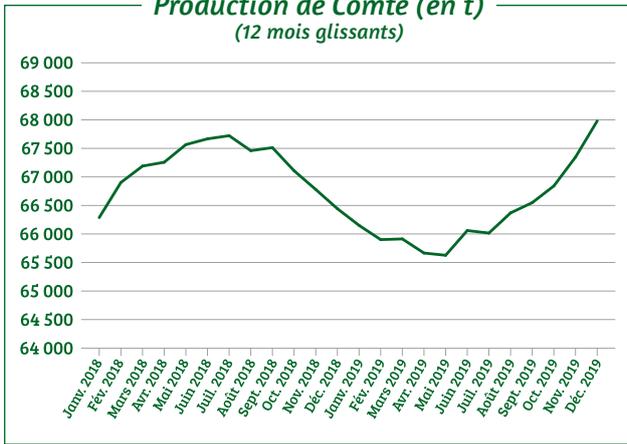
Production mensuelle de Comté (en t)



Source : CIJC - d'après déclarations volontaires des opérateurs

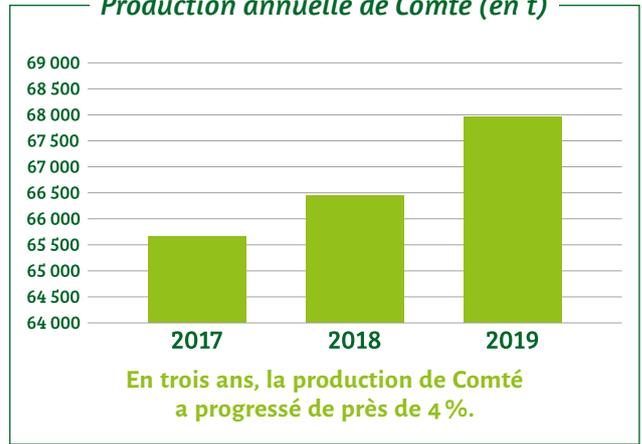
La production de Comté pour l'année 2019 atteint un record avec 68 000 t. Après un premier trimestre en léger retrait par rapport à l'année 2018, la production a bénéficié de très bonnes conditions printanières et estivales. Les foins ont été de très bonne qualité. Ainsi la production a été très dynamique sur les 9 derniers mois de l'année et en particulier à l'approche de l'hiver.

Production de Comté (en t)
(12 mois glissants)



Source : CIGC

Production annuelle de Comté (en t)

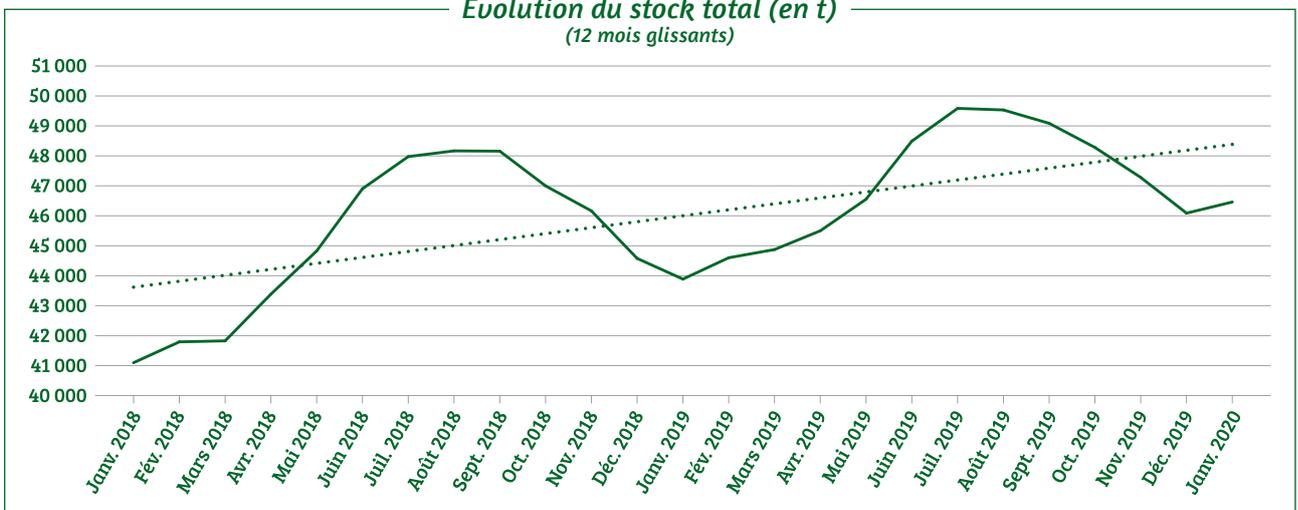


Source : CIGC

En trois ans, la production de Comté a progressé de près de 4%.

Des stocks en progression de 3% sur un an

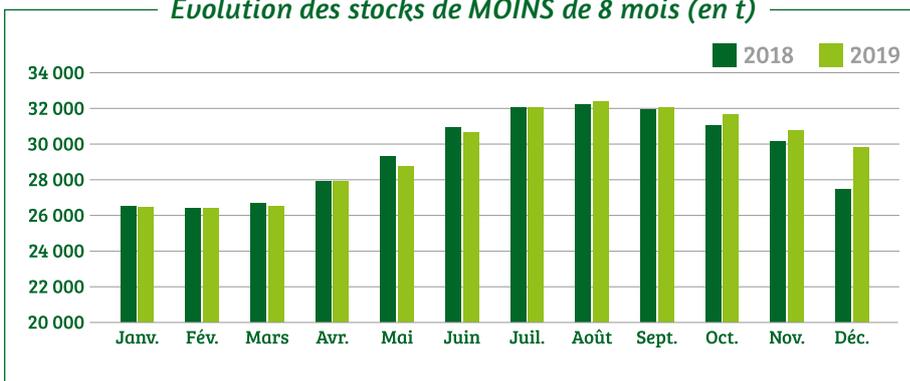
Évolution du stock total (en t)
(12 mois glissants)



Source : CIGC

Le stock total a progressé depuis deux ans pour l'établir à 46 080 t au 31 décembre 2019, soit une hausse de 3% sur un an. Cette évolution traduit notamment l'accroissement de l'âge de commercialisation du Comté.

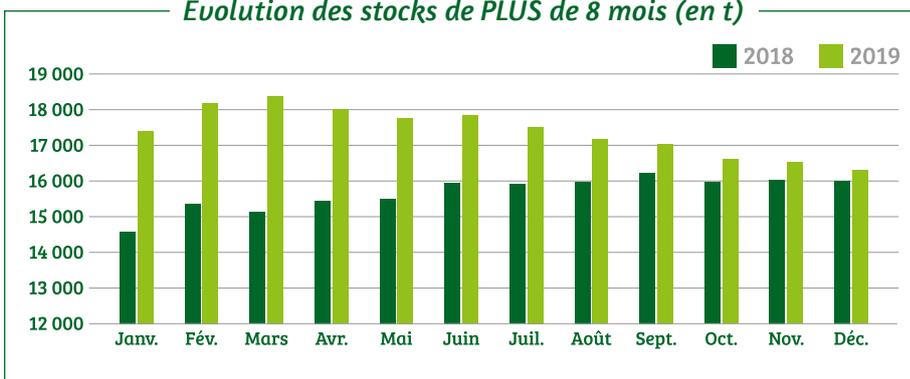
Évolution des stocks de MOINS de 8 mois (en t)



Source : CIGC

Les stocks de fromages de moins de 8 mois ont connu, sur les trois quarts de l'année 2019, la même évolution que celle de l'année 2018. La bonne dynamique de production laitière des trois derniers mois de l'année a participé à l'accroissement du stock à l'entrée de l'hiver.

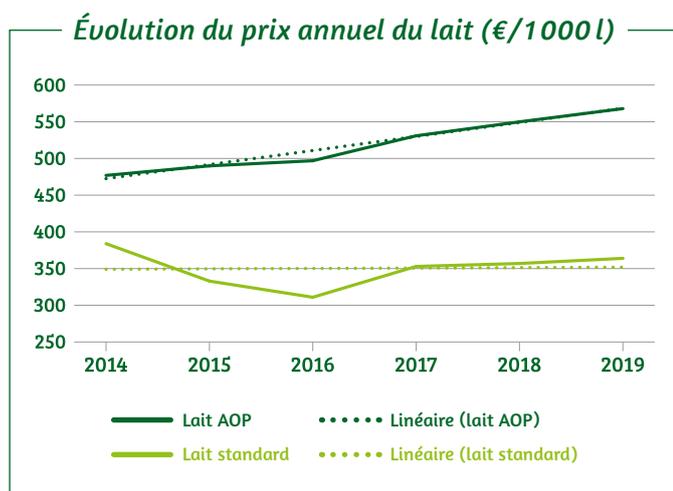
Évolution des stocks de PLUS de 8 mois (en t)



Source : CIGC

Tout au long de l'année 2019, les stocks de vieux fromages ont été supérieurs à ceux de l'année précédente. A partir du mois de mars 2019, les stocks diminuent régulièrement pour atteindre, en décembre 2019, un niveau proche de celui de l'année précédente. Ce déstockage régulier traduit la bonne dynamique de vente du segment de marché.

Un prix du lait toujours en hausse



Sources : SRISE - BFC - enquête annuelle

Le prix du lait AOP en Franche-Comté progresse de 3 % entre 2018 et 2019 dans le prolongement des années précédentes pour s'établir à 568 €/1 000 l. Ainsi, **le prix du lait AOP a progressé de 19 % depuis 2014** alors que dans le même temps le prix du lait standard a reculé de -5 % malgré un redressement ces dernières années. Cette évolution traduit le dynamisme du Comté sur ses différents marchés.

Bilan des règles de régulation de l'offre sur la campagne 2019/2020

La campagne 2019/20 est la deuxième année d'application de la période triennale 2018/19 - 2020/21. Ce plan triennal comporte une croissance ambitieuse de 1320 t/an des références Comté, réparties selon des objectifs stratégiques de la filière. Ces derniers portent essentiellement sur :

- la préservation de la diversité des ateliers en confortant les plus fragiles,
- l'accueil de nouveaux producteurs pour assurer le renouvellement des générations dans de bonnes conditions et accompagner la croissance des volumes,
- l'encouragement de l'exportation notamment pour créer de la valeur.

Compte-tenu des attributions de références Comté sur la campagne 2018/19, les références Comté en début de campagne 2019/20 ont été portées à 68 769 t. **L'attribution de références pour la dernière campagne se sont élevées à 1109 t selon la répartition ci-après :**

Bilan des attributions des références Comté :

	2017/18	2018/19	2019/20
DROITS DE BASE	63 544	67 013	68 796
AMÉLIORATION TAUX SPÉCIALISATION	270	500	500
MESURE EXPORT	180	200	200
DOTATION JA	220	214	209
ATELIERS EN RECONVERSION		120	120
NOUVEAUX ENTRANTS (exploitation)	100	100	80
NOUVEAUX ENTRANTS (atelier)		0	0
SOUS TOTAL	64 314	68 147	69 905
INCIDENCE 29/02/20 (1/365°)			192
MODULATION en %	5	0	0,5
MODULATION en t	3 216	0	350
SOUS TOTAL	67 530	68 147	70 447
MESURE CAS FORCE MAJEURE	361	39	0
TOTAL	67 891	68 147	70 447

Analyse des attributions des références Comté 19/20 :

Mesures au 31/03/20	Nombre de bénéficiaires	Références demandées	Références accordées
Amélioration du taux de spécialisation dont :	113 ateliers	17 291 t	500 t
Mesure export	111 ateliers	311 t	200 t
Dotation JA	129 agriculteurs 80 ateliers	370 t	209 t
Atelier en reconversion	3 ateliers	481 t	120 t
Nouveaux entrants	8 exploitations 7 ateliers	80 t	80 t
Réserve situation exceptionnelle (mesures sanitaires)		-	

Amélioration du taux de spécialisation

Pour la campagne 2019/20, le taux d'attribution des références Comté pour les ateliers de moins de 3,5 millions de litres a été de 24 % contre 21 % lors de la campagne précédente, confirmant que l'objectif de convergence vers 100 % de la référence potentielle des petits ateliers monovalents devrait être atteint en fin de période triennale.

L'accueil de nouveaux entrants

L'accueil de nouveaux entrants est stratégique à plus d'un titre. Il s'agit d'abord d'assurer, pour les exploitations à Comté, le renouvellement des générations dans des conditions satisfaisantes. Des références sont donc allouées aux ateliers accueillant un jeune agriculteur à hauteur de 3 t maximum par installation selon la nature de l'installation (aidée ou non aidée) et la situation propre de l'exploitation d'accueil (au regard de sa productivité).

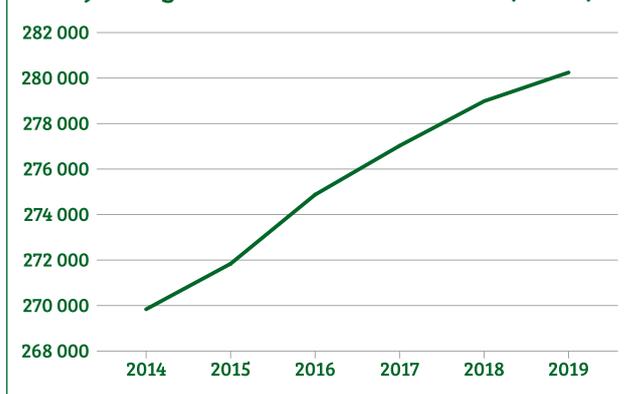
Parce que l'AOP Comté n'est pas un univers réservé aux seuls agriculteurs déjà en place, la filière a le devoir d'accueillir des exploitations de lait standard qui souhaitent se reconverter. Des références Comté sont consacrées à cette politique d'accueil, soit par un accompagnement de reconversion individuelle (dans ce cas, l'accompagnement de l'atelier d'accueil s'élève à 10 t), soit dans le cadre d'un projet collectif. Dans ce cas, il s'agit d'aider un groupe d'exploitations en lait standard, chacune d'elles étant inscrite, au regard du cahier des charges du Comté, dans un unique cercle de collecte d'un atelier existant.

Par cette politique d'accueil de nouvelles exploitations, la filière Comté s'assure une croissance en volumes lui permettant un développement harmonieux sur son territoire.

Ainsi, sur l'année 2019, la surface fourragère et potentiellement fourragère aura augmenté de 1132 ha pour un total de 280266 ha. Avec une productivité moyenne de 3100 l/ha, cet accroissement équivaut à 3,5 millions de litres de lait supplémentaire, soit un potentiel de 350 t de Comté.

Par ailleurs, aucun nouvel atelier n'ayant ouvert sur cette période, les 100 t de références Comté prévues sont reportées sur 2020/2021.

Surface agricole utile de l'AOP Comté (en ha)

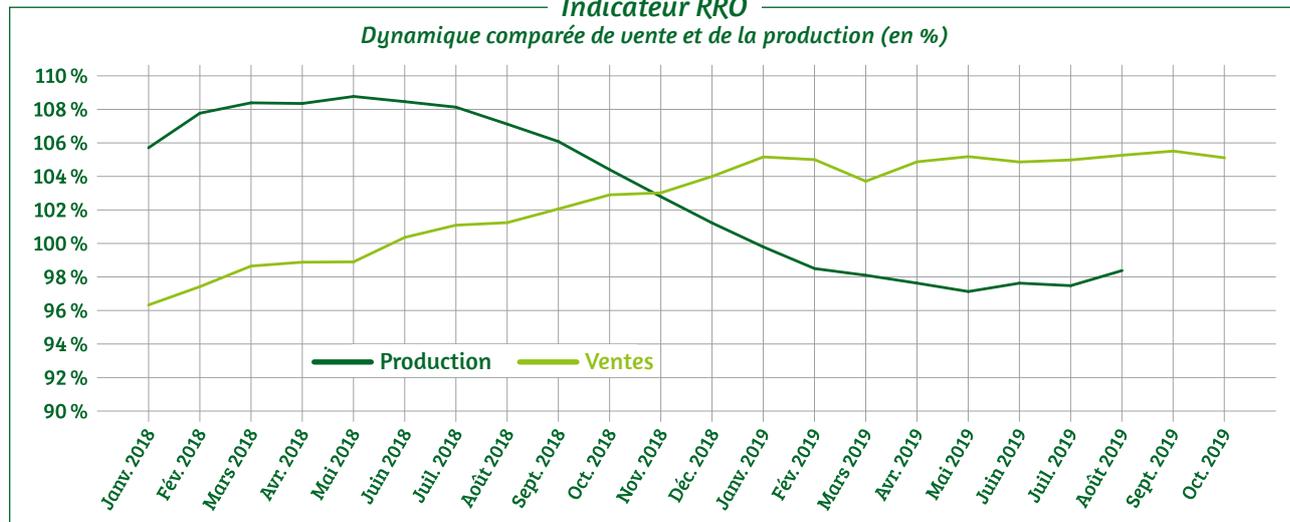


Source : CIGC

Taux de modulation et d'utilisation des références « Comté »

Indicateur RRO

Dynamique comparée de vente et de la production (en %)

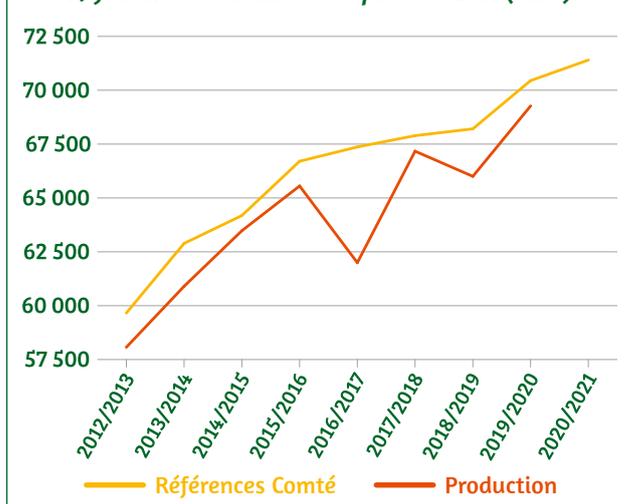


Source : CIGC

Compte tenu de la dynamique des ventes supérieures à celle de la production de janvier à juillet 2019, des références Comté supplémentaires ont été attribuées. Ainsi, 192 t supplémentaires ont été attribuées pour tenir compte du 29 février 2020 et 350 t issues du taux de modulation de 0,5%. Les références Comté totales pour la campagne 2019/20 ont été de 70 441 t.

Avec une production estimée pour la campagne 2019/20 à 69 300 t, le taux d'utilisation des références Comté s'élève à 98,3% contre 96% pour la campagne précédente (voir graphique ci-contre).

Références « Comté » et production (en t)



Source : CIGC



LE CIGC EN TANT
QU'INTERPROFESSION

Le Comté à l'export, un défi à relever

La commission Export



**Président
de la commission Export :**
• Thierry Pate

Référente :
• Aurélia Chimier, *responsable Communication*

INTRODUCTION

Une promotion du Comté dans cinq pays

Parce que le développement du Comté doit aussi être soutenu à l'international, l'Interprofession mène depuis de nombreuses années une politique de communication en faveur du Comté. Cinq marchés ont été ciblés par ces actions en 2019 : la Belgique, l'Allemagne, le Japon, les Etats-Unis et l'Angleterre.

Le CIGC déploie des efforts prospectifs en collaboration avec les entreprises metteuses en marché, là où les signaux sont favorables à la consommation de Comté. A travers différentes actions auprès des médias, sur internet, sur les réseaux sociaux et lors de salons et événements professionnels, le service Communication du CIGC tisse la toile du Comté dans chaque pays cible, grâce à des agences sur place.

Le fait marquant de 2019

L'export, un monde fluctuant

Accords de libre-échange ou fermeture des marchés, l'export est soumis à l'impact des décisions politiques internationales. Pour le meilleur et pour le pire.

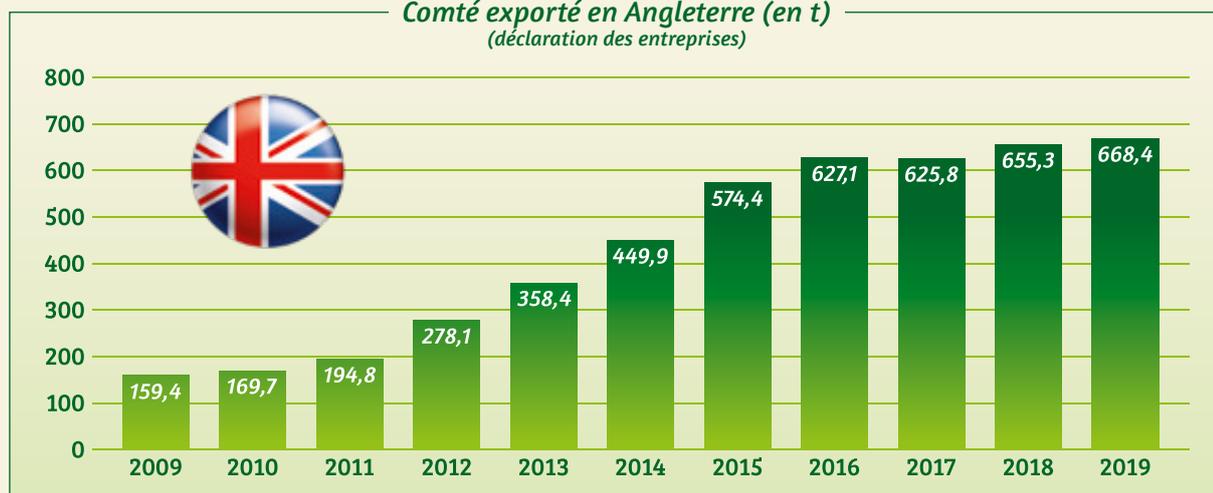
Fenêtre sur le monde et vitrine internationale du Comté, l'export est aussi un marché complexe, soumis à rude concurrence et évoluant dans un contexte mondial parfois chaotique. D'abord, la conquête du client n'est pas facile, ensuite une décision internationale peut faire basculer en quelques jours tout le travail de fourni réalisé durant des années.

Personne n'est à l'abri ni de la fermeture d'une frontière, ni d'une taxe à l'importation. Ainsi, il y a quelques années, le marché russe très prometteur a été stoppé du jour au lendemain. L'an dernier, les USA ont mis en place une taxe de 25 % sur les produits européens dans le prolongement d'un différend commercial dans le secteur de l'aéronautique. Si pour l'heure, le Comté a été épargné, le risque est bien présent.

Mais l'export, c'est aussi de belles réussites : les ventes en hausse de Comté au Japon, marché étroit mais très qualitatif, vont bénéficier de l'accord de libre-échange entré en vigueur l'an dernier entre le Japon et l'Union européenne, qui induit une baisse des droits de douane. Autre marché, autre lieu : Outre-Manche, le Comté cartonne, malgré les incertitudes liées au Brexit, et enregistre des ventes à la croissance exponentielle chaque année. Enfin, les négociations internationales avec le Canada rendent ce marché attractif.

Malgré les incertitudes liées au Brexit, les ventes de Comté se portent bien en Grande-Bretagne :

Comté exporté en Angleterre (en t)
(déclaration des entreprises)



Les exportations de 2019 poursuivent la hausse de 2018

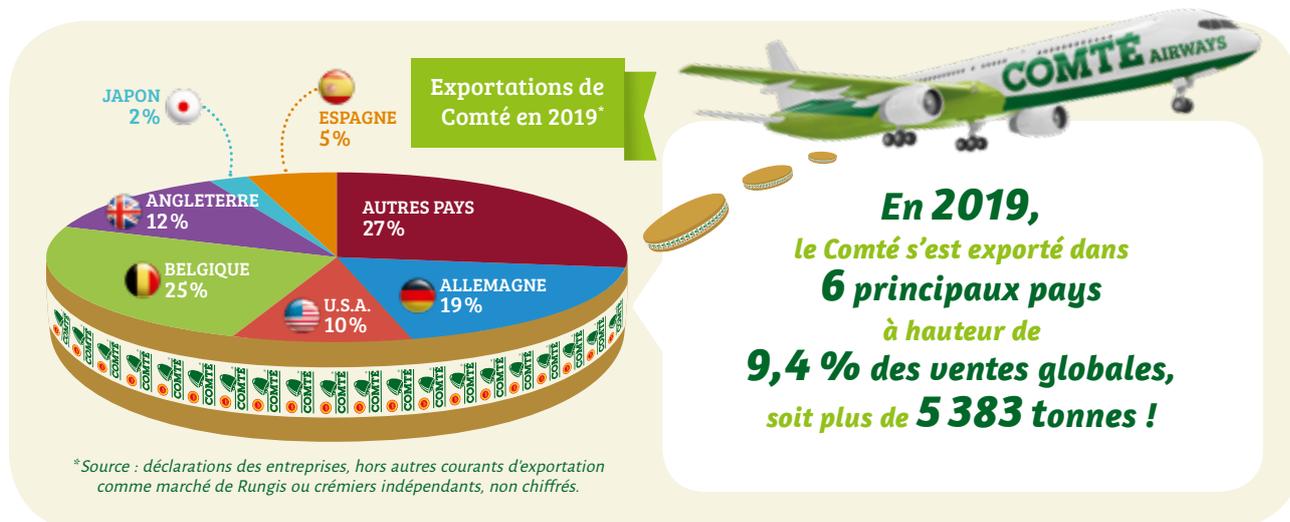
L'an dernier, près de 5 400 tonnes de Comté ont été envoyées hors de nos frontières, soit 16 % de plus qu'en 2017.

Après une légère baisse en 2017 (4 670 t) liée à la diminution globale de production sur la campagne 2016/2017, les exportations de Comté sont reparties à la hausse depuis deux ans. L'année 2019 marque une nette reconquête du Comté sur ses marchés extérieurs avec 5 383 t de Comté vendus dans six principaux pays, soit 5,88 % de plus qu'en 2018 (5 090 t). Hormis les Etats-Unis qui enregistrent une baisse due au contexte politique (526 t en 2019 contre 636 t en 2016), tous les pays cibles affichent une nette progression des volumes de ventes en 2019.

La Belgique et l'Allemagne, nations qui représentent à elles seules 54 % des volumes exportés, renouent avec leurs niveaux historiques, se situant respectivement à 1 343 t (25 %) et 1 026 t (19 %).

L'Angleterre poursuit sa fulgurante ascension avec 668 t de volumes échangés en 2019, soit quatre fois plus qu'au début de l'export dans ce pays il y a dix ans !

Même succès du côté espagnol (certes sur de plus petites quantités) où le volume de vente a doublé entre les premiers échanges en 2014 et aujourd'hui : 122 t en 2014 contre plus de 253 t l'an dernier. Enfin, au Japon, cette contrée lointaine à la culture si différente de la nôtre, le Comté affiche une constante et forte progression et dépasse depuis deux ans les 90 t vendues, soit près du double de ses débuts en 2005.



Budgets engagés à l'export

Pays	Budget 2019 (€)	Tonnage exporté 2019 (en t, sur la base des déclarations des entreprises)
Belgique	300 000	1 343
Allemagne	350 000	1 026
UK	340 000	669
USA	230 000	526
Japon	150 000	91
Espagne		253
Autres pays		1 475
TOTAL	1 370 000 (soit 27 % du budget publicité)	5 383



Les actions de communication à l'international

A l'international, le Comté développe de nombreux atouts : sa diversité de goûts lui donne la possibilité de plaire à tous les peuples, toutes les cultures et de s'adapter aux différentes modes de consommation. Il dispose par ailleurs d'incroyables facultés de conservation, qui lui autorisent des transports de plusieurs semaines, sans altérer la qualité du produit. Faire connaître sa spécificité, ses goûts et ses modes de production, est un préalable indispensable à toute commercialisation à l'export.

Revue des actions mises en place par le CIGC, en collaboration avec des agences des pays ciblés, pour développer la réputation et les ventes de Comté sur les marchés à l'export :

- **Les actions communes à l'ensemble de ces pays :** sites internet, réseaux sociaux, newsletters (de 2 à 6 fois / an selon les pays), relations presse (événements presse, communiqués et rédactionnel pour les magazines, voyages de presse au pays du Comté), insertions presse dans des magazines spécialisés, présences média), salons et actions de terrain, événements à destination des prescripteurs (crémiers, restaurateurs et chefs, bloggeurs...)

• **Des actions plus spécifiques ont lieu dans chaque pays, en fonction des mœurs et des modes de consommation :**

 **Angleterre :** La cible Foodies, principale audience du Comté, continue à gagner du terrain. L'agence MBA, en collaboration avec les équipes du CIGC, œuvre au renforcement de la notoriété du Comté, en l'inscrivant comme LA référence de la catégorie « Hard continental cheese ». Les moyens mis en œuvre sont variés et passent par :

- > Le développement d'une stratégie web et social média active : à noter une forte progression du nombre de followers sur les réseaux Facebook (6 519 fans / + 87 %) et Instagram (3 243 abonnés / + 8,1 %) entre 2018 et 2019.
- > L'organisation d'événements presse, comme « la science de la dégustation » avec Patrick Mc Guigan, qui a réuni 15 journalistes et généré une centaine de posts, la création de 6 nouvelles recettes avec la celebrity chef Laura Pope, présentées lors d'une cooking class dédiée et éditées en fiches recettes, mais aussi la collaboration avec l'influenceuse Manon, pour des recettes en vidéos vues plus de 52 000 fois.
- > La multiplication d'occasions de rencontres avec les consommateurs : plus de 193 500 pers. ont été touchées et 300 kg de Comté dégustés lors de 3 événements phares : Foodies Festival à Bristol, Nantwich Show et BBC Good Food Hampton court.



 **Allemagne :** L'agence Schuster, partenaire historique du CIGC en Allemagne, poursuit ses actions d'entretien sur un marché aujourd'hui mature. L'accent est mis prioritairement sur les prescripteurs, pour lesquels elle développe un certain nombre d'outils adaptés à la mise en avant du Comté dans les points de vente (recettes, présentoirs, affiches, pics dégustation, étiquettes adhésives pré-pack, etc.) Elle anime en parallèle un volet consommateurs, avec une campagne print (30 insertions et plus de 7,5 millions de contacts) et un travail régulier sur les RP, des collaborations d'opportunité sur le web (jeux-concours) ou en édition (création d'un livre de cuisine « *Köstlich Kochen mit Comté* » imprimé sur demande), une animation régulière du social média et des RDV avec les consommateurs allemands sur des salons comme Slowfood à Stuttgart, Fête du Vin sur le Rhin à Cologne, Champagne Gala à Düsseldorf, Plaza Culinaria à Fribourg...



 **Belgique :** La campagne 2019 s'inscrit dans le prolongement de la signature « *Nos belles histoires Comté* », lancée en 2018 avec l'agence Sopexa. Il s'agit de travailler l'intégration du Comté dans la culture belge via différents canaux de communication :

- > Le Comté Tour : une bulle Comté a été installée sur 10 événements phares de l'été, en Flandres et en Wallonie, proposant dégustations, expérience immersive avec casque virtuel, expo photos. 1 850 visiteurs touchés, dans une ambiance décontractée et jeune.
- > Collaborations avec les fromagers : lancement d'une newsletter dédiée, jeux concours ...
- > Dispositif digital : l'accent est mis sur les réseaux sociaux, avec l'animation de Facebook (6 809 fans / + 2 318 fans vs 2018) et d'Instagram (532 abonnés). Le nouveau site www.comte.be, responsive, a été mis en ligne en octobre 2019.
- > Partenariats avec deux influenceuses food et chefs invitant leur communauté à réaliser un plateau de Comté pour les fêtes : Leslie en Cuisine et As Cooked as Ginger.
- > RP : organisation d'un voyage de presse avec 6 journalistes et 2 blogueurs en juin, portage presse en décembre.
- > Partenariats médias : insertion dans deux médias grand public, Elle à Table du mois de décembre, éditions Fr et NI, et Ciné Télé Revue et Moi.

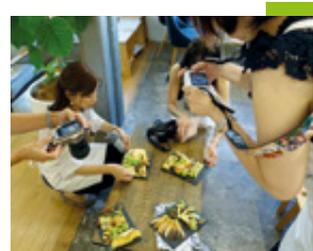


 **USA :** Positionner le Comté comme un véritable acteur dans le monde des fromages aux USA, telle est la stratégie mise en place par notre correspondant, Jean-Louis Carbonnier. Outre les actions classiques menées sur les réseaux sociaux ou encore auprès des prescripteurs, l'accent est mis sur :

- > L'entretien des liens étroits avec les professionnels américains du fromage : American Cheese Society (ACS), Cheese Importers Association, Oldways Cheese Coalition ...
- > La veille marché et presse / Le suivi de l'actualité
- > La présence du Comté sur différents événements, salons et séminaires : Fancy Food Shows, conférence annuelle de l'ACS, séminaires Counter culture ...
- > La mise en avant du Comté dans les médias spécialisés.



 **Japon :** Marché d'image avant tout, les actions qui y sont menées s'inscrivent dans la continuité. L'agence Asahi articule la communication autour de la construction de la notoriété du Comté au Japon à travers notamment un travail d'éducation des consommateurs et des professionnels. Mise à disposition de PLV adaptée (dépliants « *Plateaux de Comté* », recettes, goodies...), relations publiques, dégustations d'opportunité (Comté week, événement Comté et saké...), animation des réseaux sociaux (lancement d'un compte Insta en mai 2019), collaborations avec la Cheese Professional Association font partie des outils déployés pour maintenir une position de qualité en Asie.



LE CIGC EN TANT
QU'INTERPROFESSION

Communication : séduire avec nos vraies valeurs !

La commission Publicité



**Président
de la commission Publicité :**
• Thierry Bardey

Référente :
• Aurélia Chimier, *responsable Communication*

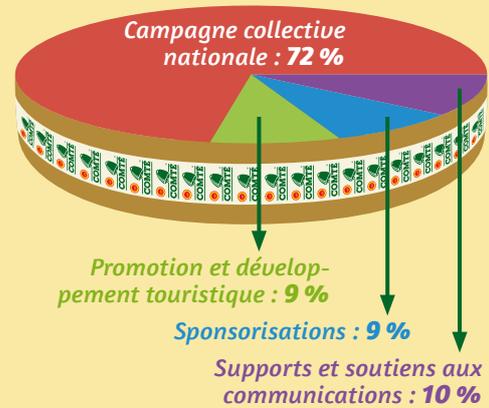
INTRODUCTION

Une communication diversifiée pour un budget d'environ 5 millions d'euros

L'interprofession du Comté a consacré un budget d'environ 5 millions d'euros à la communication Comté en 2019, soit près de 65 % du budget total. Cette communication collective porte les valeurs du Comté de manière globale et universelle, sans distinction, aux côtés des stratégies plus commerciales des entreprises de la filière.

La commission Publicité donne les orientations stratégiques visant à entretenir et développer la notoriété du Comté en France. Elle s'inscrit aussi dans une démarche plus globale de réflexion sur les enjeux stratégiques pour le Comté à l'avenir. L'écosystème de communication, piloté par le CIGC, se veut le reflet de la diversité de la filière : grands médias, web et réseaux sociaux, relations publiques, communication print, sponsoring, salons et actions collectives, Routes du Comté, Maison du Comté... sont autant d'outils destinés à toucher les différents publics cibles du Comté.

Répartition du budget Communication France 2019



Le fait marquant de 2019

La Savoureuse Tournée du Comté s'étoffe

30 000 visiteurs ont découvert tous les secrets du Comté grâce aux animations des Amis du Comté sur neuf lieux touristiques du Massif du Jura pendant l'été 2019. Avec 6 à 8 ateliers proposés, un village de 100 m² est installé à chaque étape de la Savoureuse Tournée.

Les touristes, venus découvrir des lieux emblématiques du Massif jurassien (Chalain, la Citadelle, les Cascades du Hérisson, Pérouges, Le Chat Perché à Dole, etc.), ont pu percer les savants secrets de dégustation du Comté. En famille ou entre amis, ils ont joué à la Roue des arômes, observé l'art d'une fabrication à l'ancienne, goûté des recettes craquantes... Les enfants se sont adonnés à la fabrication d'un mini-fromage et les tout-petits ont apprécié les chalets à Comté Jeu Jura et les mini-tracteurs Coste et Smoby.

La Savoureuse Tournée, c'est aussi en Hiver !

Notre coup de cœur de l'édition hivernale 2019 ? La Coupe du monde de Biathlon au Grand-Bornand (Haute-Savoie) ! En bon partenaire des Équipes de France de Ski nordique, le Comté ne pouvait manquer le rendez-vous du Grand-Bo du 19 au 22 décembre. Succès fou sur le stand des Amis du Comté et lancement du nouveau ticket à gratter « mission biathlon ! » qui a remporté un vif succès avec, tous les jours, un caquelon et de nombreux prix à gagner (bonnets, crécelles, jeux des Pistes du Comté, cartes dédiées des champions de ski, etc.)

Cette animation a permis de mieux quantifier les contacts : plus de 5 000 tickets remis en quatre jours. Le stand Comté était sans conteste le point de ralliement des fervents supporters des Montagnes du Jura.



Zoom sur le casque de réalité virtuelle, nouveauté 2019 !



Les visiteurs de la Savoureuse Tournée d'été du Comté ont pu plonger au cœur du chemin du lait à travers un film immersif, visionné sur des masques de réalité virtuelle. Cette vidéo interactive de 3'36 minutes transforme le spectateur en explorateur tournant la tête et levant les yeux au ciel pour percevoir tour à tour le producteur près de ses vaches, le fromager penché sur sa cuve ou encore l'affineur prenant soin de ses fromages et les immenses hauteurs de caves ! Formidable éveilleur des sens, ce film est toujours suivi de conviviaux échanges entre les visiteurs et les Amis du Comté. Un bel outil de valorisation touristique !

Télé et digital : deux stratégies complémentaires

> Les grands médias pour travailler efficacement la présence à l'esprit, l'image et la désirabilité du Comté sur la cible média

La stratégie média 2019 s'articule autour de deux médias complémentaires : la TV, qui représente 81 % du budget dépensé et le Digital à hauteur de 18 % du budget.

La télévision, vecteur essentiel de développement de la notoriété du Comté, est aussi l'occasion de travailler son image de marque. Le digital, quant à lui, maximise notre visibilité auprès des 35-49 ans et amplifie la mémorisation de nos messages. Dans cette stratégie numérique, les réseaux sociaux occupent une place particulière pour développer l'attachement à la marque, ainsi que les usages et les occasions de consommation.

LES TEMPS FORTS EN 2019

Vagues publicitaires « Et vous, connaissez-vous quelqu'un qui n'aime pas le Comté ? »		
TYPE DE MÉDIA	Du 18 mars au 21 avril	Du 9 au 24 décembre
Télévision 	Deux films de 20 s. (le papa et la chef) ↓ 99,9 M de contacts déliivrés	Deux films de 20 s. (le papa et la chef) ↓ 86,3 M de contacts déliivrés
Réseaux et médias sociaux 	23,2 M d'impressions déliivrées	24,1 M d'impressions déliivrées



> Relations presse et relations publiques

Chaque jour, le Comté est cité plus de 34 fois !

Des contacts permanents avec les médias permettent de faire exister le Comté de manière positive au sein de publications et diffusions ciblées. Des accueils sur le territoire de notre AOP suscitent l'intérêt pour le Comté et ouvrent la voie à la réalisation de sujets spéciaux autour du Comté. Un suivi régulier de la revue de presse du Comté est réalisé pour maîtriser les retombées de nos actions et effectuer une veille des parutions d'initiative.



2428 parutions Argus Presse (-4,5% par rapport à 2018)
 578 parutions Argus TV / Radios (+33,4% par rapport à 2018)
 9578 parutions Argus Web / Réseaux sociaux (+5,5% par rapport à 2018)
TOTAL : 12 584 parutions (+3% par rapport à 2018)

L'événement gastronomique 2019 : la Table du Comté à Rennes

A Rennes, du 3 au 7 octobre, la septième « **Table du Comté** » a régalé **450 convives**, tirés au sort parmi 3 230 participants (2^{ème} plus grosse participation après Lille qui avait déclenché 3 550 inscrits). Douze chefs ont proposé une cuisine inventive et moderne à base de Comté dans un lieu atypique et très propice aux échanges, la galerie d'art 40 m².

Des événements grand public ouverts à tous ont, par ailleurs, permis aux Rennais d'apprécier en nombre le Comté. Le dimanche, **2 500 visiteurs ont fait halte sur le Village Comté**, installé au Marché à Manger. Durant les cinq jours, **plus de 1 000 Rennais ont profité des happy hours Comté** dans quatre bars à vins partenaires et cinq bistrot/restaurants ont proposé des menus Comté pendant une semaine.

Du côté des plus jeunes, **160 enfants de l'école primaire Sainte-Marie**, soit 6 classes de la grande section au CM1, ont bénéficié d'une animation autour de la connaissance du Comté et de sa dégustation. **Enfin, 200 élèves du lycée hôtelier professionnel Louis-Guilloux** ont participé à une masterclass, avec fabrication à l'ancienne et démonstration de cuisine du chef Emmanuel Perrodin pour la préparation d'un déjeuner au restaurant d'application.



>>> L'impact de l'événement sur la notoriété du Comté

Cette édition a été soutenue par plusieurs supports de communication (dépliants happy hours, menus bistrots...) et médiatisée dès les inscriptions auprès d'influenceurs nationaux et locaux et de la presse.

• Les retombées digitales

Les influenceurs ont posté 136 stories Instagram, 11 publications Instagram, 2 publications Facebook et 1 article de blog, suscitant une audience de 426 075 personnes potentiellement touchées sur Instagram et 259 112 personnes touchées sur Facebook. L'annonce de l'événement sur les réseaux sociaux a bénéficié d'une publicité ciblée qui a permis de toucher 175 447 personnes et généré 3 166 clics vers le site comte.com. L'animation en live des réseaux sociaux du Comté est venue démultiplier la portée de l'événement : 76 stories et 5 publications sur le compte Instagram Comté (71 000 vues cumulées et 1 452 likes), 21 posts Facebook publiés (230 000 personnes atteintes, 1 808 likes, 384 partages, 123 commentaires).



• Les retombées presse, radio, télé

Des articles de qualité ont été obtenus dans le cadre des relations presse dédiées (double page produit dans Elle à Table ; annonce de l'événement et des inscriptions dans Fou de cuisine, Ouest France, Vital Food ; interview du chef Sylvain Guillemot sur France Bleu Armorique ; pleine page dans le JDD du 29 septembre ; 3 pages dans le Parisien WE du 27 septembre, 3 émissions dans Télématin, etc.)

• **Total de la valorisation publicitaire** (somme qui aurait été déboursée si l'on avait « payé » ces espaces de promotion du Comté) : 584 700 €



Le Comté prend part à la communication collective des AOP au sein du CNAOL

Le programme de communication AOP, lancé en 2018 et cofinancé à 80 % par la Commission Européenne, s'est poursuivi en 2019, avec les objectifs suivants :

- améliorer la notoriété des logos AOP et IGP
- améliorer la connaissance et la « signification » des logos
- développer la consommation d'AOP françaises

→ Les actions en 2019 :

- **Campagne TV** avec la diffusion du spot « *Derrière le label AOP, la preuve de l'authenticité* » diffusé sur trois périodes : du 1^{er} au 13 janvier 2019 (dans la continuité de la dernière vague 2018), du 18 mars au 7 avril 2019 et du 15 juillet au 4 août 2019.
- **Insertions dans la presse professionnelle** dans « *Profession Fromager, Linéaires et Points de vente* », au printemps et à l'automne.
- **Réseaux sociaux** : posts réguliers sur Facebook et Instagram, jeu « *Questions pour une AOP* » (10 800 interactions, 2 500 participants), jeu « *Rébus des AOP* », campagne de recrutement ciblée (5 700 mentions J'aime), médiatisation de publications (43 000 interactions).
- **Vidéos « AOP and curious »** avec le youtubeur Morgan VS et quatre professionnels du CNAOL, diffusées sur Youtube et Facebook, dont Alain Mathieu, Eric Chevalier et Morgan VS.
- **Animations chez les crémiers-fromagers** : opération « *Coup de cœur pour les AOP* » dans 500 boutiques. Dispositif : un kit de communication en point de vente + jeu concours conso sur Facebook + livret pédagogique + quizz concours pour les crémiers-fromagers sur le site internet AOP.
- **Animations en GMS** : opération « *Mon AOP préférée* » dans 500 magasins (Auchan, Carrefour et Système U). Dispositif : un kit de communication en rayon coupe + jeu concours sur Facebook + livret pédagogique + formation des chefs de rayon sur les AOP, à travers 46 ambassadeurs.
- **Fête des AOP, 2^e édition, du 18 au 20 octobre 2019** sur le parvis de l'Hôtel de Ville de Paris : événement grand public gratuit en présence des 50 AOP. 18 000 visiteurs, dont 1 200 scolaires et 30 % de clientèle étrangère, ont pu découvrir les AOP sur 3 jours. L'événement a suscité plusieurs émissions télé et radio, ainsi que 30 articles print et 46 articles web.



Internet, réseaux sociaux et newsletter : les belles performances d'Insta !

Diversifier les moyens et canaux de communication médias permet de toucher un panel de cibles élargi, d'informer les consommateurs et les prescripteurs en mettant à leur disposition un contenu riche et actualisé. Un vaste écosystème a été mis en place et actualisé au jour le jour :



> Site internet :

Principale source de recherche d'informations actuellement, www.comte.com propose quatre entrées : découvrir, savourer, visiter, s'informer. **Le site compte 613 768 pages vues en 2019**. Inadapté aux nouvelles tendances de navigation, il fait l'objet d'une profonde refonte démarrée en 2019, qui devrait être effective au second semestre 2020.

Fréquentation du site internet en 2019 (en nombre d'utilisateurs)



> Réseaux et médias sociaux :

Le Comté crée une relation de proximité et d'interactivité sur plusieurs supports :

> **YouTube avec la chaîne Comté AOP** (876 abonnés, 373 vidéos),

> **Facebook Ilovecomté** qui totalise 29 141 fans au 31 décembre 2019 (246 publications Facebook, 210 385 interactions soit une moyenne de 855 interactions par publication). Le post le plus apprécié par les fans fut le reportage de TF1 « *Rando au bon goût de Comté* », à la fromagerie de Cerneux Monnot et à la ferme des Louisots (taux de couverture de 137 800 personnes et 16 500 interactions). Il est suivi par le post du Jeu de la Pause Comté qui génèrent entre 30 000 et 75 000 interactions. Le reportage de France 3 sur les cloches Obertino a lui aussi connu un joli succès.

Parmi les post sponsorisés, ceux consacrés à la Table du Comté arrivent en tête. La vidéo « *Vis ma vie* » consacrée à Pierre-Alain Girardet fut la plus populaire de cette série.



> **Le compte Insta @ilove_comte, lancé en 2018 au service de notre stratégie de recrutement de consommateurs plus jeunes, a continué sur sa lancée, avec d'excellentes performances en 2019**. La ligne éditoriale a évolué, passant d'une logique de compte Insta à celle d'un magazine avec des thématiques mensuelles saisonnières :

Août : le Comté en vacances / Septembre : le Comté pour les enfants

Octobre : le Comté en forêt / Novembre : le Comté au coin du feu

Décembre : le Comté en mode festif

Cette redirection, opérée en milieu d'année a porté ses fruits, avec +86 % d'impressions entre 2018 (sur 10 mois de contenus) et 2019 (année complète), +96 % d'interactions, un CPM (coût pour 1 000 impressions) et un CPE (coût par engagement) à la baisse. Au 31 décembre 2019, le compte dénombre 13 200 abonnés, soit +60 % sur un an.

> Une **newsletter** vient compléter le dispositif : **La Savoureuse Lettre du Comté**.

D'un format mensuel, elle est diffusée à plus de 40 000 abonnés.

Les actions de proximité, pour une communication humaine

Les actions de proximité permettent de promouvoir le Comté au plus près des consommateurs et de proposer une expérience enrichie avec le produit. Il s'agit de proposer une aide à l'usage, par exemple à travers des recettes, mais aussi de permettre la connaissance de nos modes de production et de nos valeurs.

> Communication print :

L'Interprofession édite chaque année un éventail de supports publicitaires destinés à une diffusion sur les lieux de vente, les salons, ou plus ciblée à notre environnement.

En 2019

Principaux outils print	Quantités
Dépliants 16 pages	10 000 ex.
Flyers Recto/Verso	50 000 ex.
Guides des Routes du Comté	30 100 ex.
Fiches recettes été/hiver	2 x 400 000 ex.
Cahiers gourmands été/hiver	1000/1500 ex.
Autocollants Comté	36 500 ex.
Autocollants ski	14 500 ex.
Calendrier et cartes de vœux	2 x 2 000 ex.
Flyer Brèves de Comté	5 000 ex.
Tapis de jeu JeuJura	4 000 ex.
Sets de table	390 000 ex.

En complément, l'Interprofession s'attache à **créer une ligne de goodies, jeux et produits dérivés, matériel promotionnel, tous estampillés au logo du Comté**, dans un double but : marquer le territoire d'expression du Comté et renforcer le sentiment de fierté de la filière et des fans du Comté. *Quelques exemples : chalets JeuJura, bonnets Comté, tabliers, tee-shirts, présentoirs fiches recettes en bois, glaciers, badges, décapsuleurs...*

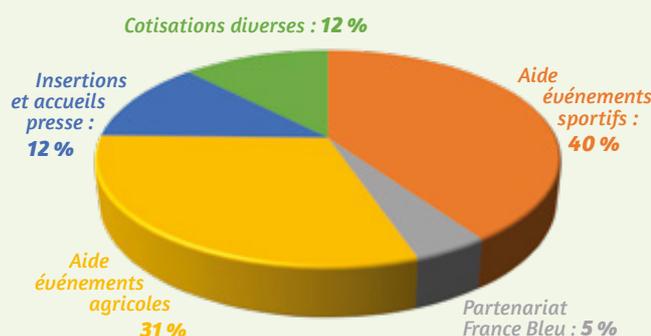


> Sponsorisations et relations publiques :

En 2018, l'Interprofession a accompagné une cinquantaine de manifestations agricoles, sportives, culturelles, à l'échelle régionale ou nationale. L'idée ? Faire vivre les valeurs d'excellence et d'esprit d'équipe, toucher un public différent et créer des passerelles entre les deux univers. **L'accompagnement se traduit de différentes manières :**

- ➔ Pour les manifestations sportives : dotation de Comté pour les podiums, les ravitaillements, fourniture de matériel promotionnel au logo du Comté...
- ➔ Pour les manifestations agricoles, comme les concours de pointage du Doubs & du Jura, les comices agricoles, les lycées agricoles : mise en place d'animations Comté, fourniture de lots, prêt de matériel (remorque/caquelon/cuve de fabrication).
- ➔ Pour les manifestations culturelles : mise à disposition de Comté pour les dégustations.
- ➔ Dans le cadre du partenariat Touché Comté avec France Bleu : remise de bons pour 1 kilo de Comté à retirer dans l'une des fruitières de la zone AOP et goodies.

Répartition du budget Relations Publiques et Sponsoring (hors Ski) :



*Le budget ski, contrat avec la Fédération ainsi que toutes les opérations afférentes, représente 6% du budget de communication du CIGC.



🎯 Focus sur le partenariat FFS

Le partenariat avec la Fédération Française de Ski Nordique, initié en 2013, s'articule autour d'actions récurrentes qui lient les valeurs Comté et ski nordique dans la durée, avec chaque année une opération spéciale, qui met en lumière les athlètes et la filière.

➔ Les actions phares 2019 :

- Marquage du logo sur l'ensemble des tenues vestimentaires sur une surface passée à 35 cm²
- Séances photos (contrat Agence Zoom) et clips vidéos
- Communication interne avec le Challenge Biathlon Comté
- Présence sur les différentes manifestations et compétitions en France (présentation des équipes, Chronos d'or, coupes du monde de saut à ski et de combiné nordique, championnats de France, etc.)
- Actions vers les fans clubs (Comté pour dégustation...)
- Suivi sur les réseaux sociaux
- Renouvellement de l'insertion web sur l'application Nordic Mag (exclusivité)
- Insertion dans Biathlon Magazine, distribué en réseaux presse au niveau national

➔ L'action de l'année :

Le Jeu des Pistes du Comté. Le concept ? Un jeu de société pour 4 personnes, entre jeu de l'oie et petits chevaux. Chaque joueur/skieur doit parcourir les cases du tapis de jeu en franchissant toutes les étapes Comté (ferme, fruitière, cave, crèmerie, dégustation), slalomant entre les pièges et les bonus liés à l'univers nordique. Le jeu a été diffusé en 35 000 exemplaires (dont 25 000 en encartage dans le magazine Ski Chrono) et dans les offices de tourisme des Montagnes du Jura.



> **Événements agricoles : la double rencontre avec des agriculteurs et des consommateurs attachés à l'authenticité**



🕒 **Salon International de l'Agriculture à Paris :**

Le Salon International de l'Agriculture (SIA) s'est déroulé à Paris du 23 fév. au 3 mars. Le chalet de la Fruitière, situé dans le hall 1 au cœur des animaux, entre Montbéliardes et Charolaises, a permis de valoriser l'ensemble des fromages AOP et IGP du Massif jurassien. Le pôle animation et dégustation des journées de promotion Comté a remporté un grand succès. **Le salon a accueilli 633 000 visiteurs et l'espace vente de la Fruitière a reçu 7592 clients. Retour presse : radio/télé dont un direct TV sur France 3 « Ensemble c'est mieux » de 40 minutes, etc.**



🕒 **Vache de Salon à Besançon :**

Lors de cet événement incontournable de la vache Montbéliarde et du cheval de trait comtois, le stand de la Fruitière a remporté un grand succès : atelier dégustation, atelier culinaire, animations pour enfants, roue des arômes, etc. Un lieu d'échange idéal entre les acteurs de la filière et les visiteurs nationaux avec plus de 26 000 visiteurs. La « Fabrication à l'ancienne d'un Comté » avec les fromagers du Russey a fait la Une de l'Est Républicain !

🕒 **Convention de partenariat avec les JA depuis 2018 :**

Le CIGC et les JA 25/39/BFC ont signé une convention de partenariat en faveur de la promotion du Comté, en 2018.



Le CIGC apporte un soutien sous forme de :

- Dotations produits sur l'ensemble des événements réalisés par les JA (25/39/BFC).
- Mise à disposition d'un kit de communication et de promotion annuel et goodies.
- Soutien financier à l'évènement annuel « les Halles de Jim » avec mise à disposition du matériel de promotion/vente.
- Participation des Amis du Comté sur une dizaine d'évènements agricoles régionaux sur l'ensemble du massif : concours de labour à Maynal JA Jura (24/08), concours de labour à Bremondans (25/08), 130 ans de la vache Montbéliarde à Montbéliard, concours de chiens de troupeaux à Chilly-sur-Salins (20-21/07), randonnée de Montperreux, concours de pointage à Marigny, comice à Bourg-en-Bresse, etc.

Les Jeunes agriculteurs participent aux côtés des Amis du Comté aux différentes animations de l'année : en 2019, dix JA sont venus renforcer les équipes d'animations sur huit actions. Ils assurent également une présence sur le SIA en turn-over.

> **Salons et rendez-vous festifs**

Être au contact régulier des acteurs du territoire s'avère primordial pour l'image du Comté. C'est une manière concrète de valoriser les dimensions humaines et le territoire de notre AOP. Ce contact direct et sans filtre avec les consommateurs les transforme en véritables ambassadeurs.

Deux formations, **le GAG (Groupuscule d'actions gustatives)** d'une part et **les Amis du Comté** d'autre part, réalisent un **travail de fourmi à travers toute la France et au-delà.**

• **Bilan 2019 des activités du GAG :**

Les activités du GAG (Groupuscule d'actions gustatives) s'organisent autour de trois pôles :

- > Les salons axés dégustation : salons des vigneron indépendants, salons spécialisés fromages, salons des Sites Remarquables du Goût, etc. **Nouveauté 2019 : première participation au Salon de la Bière à Lyon afin de mettre en avant les accords Comté/bière !**
- > Les interventions en écoles hôtelières, écoles d'agronomie, clubs de grandes écoles et facultés d'œnologie
- > Les interventions ponctuelles de type relations publiques

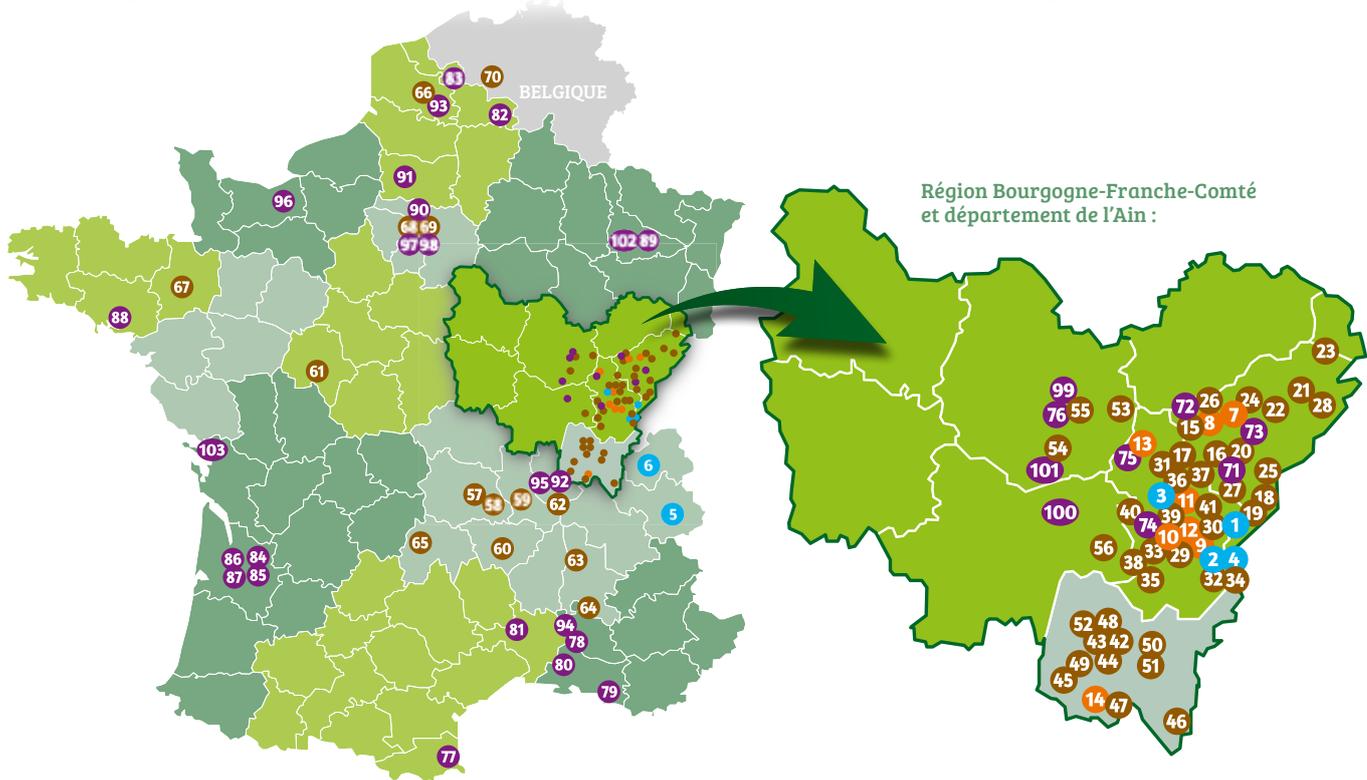
En 2019, le GAG était présent sur onze salons et une vingtaine de rendez-vous pédagogiques. Ils ont par ailleurs participé à de nombreuses animations, soit avec les Amis du Comté (Savoureuse Tournée d'Été du Comté), soit en propre dans le cadre de relations publiques ciblées.

Le GAG réalise un travail de qualité auprès d'un public choisi, ouvert à la dégustation. Il amène une dimension supplémentaire au Comté dans la technicité de son approche des sens.

• **Bilan 2019 des activités des Amis du Comté :**

Les Amis du Comté ont assuré une promotion conviviale et festive sur plus de 70 rendez-vous en France et en Belgique : ateliers dégustations, ateliers enfants, fabrication à l'ancienne, atelier des arômes à la découverte de la diversité des Comté, atelier de démonstration culinaire, etc. Les Amis du Comté ont touché près de 60 000 visiteurs.

Le Comté sillonne la France avec le GAG et les Amis du Comté...



Région Bourgogne-Franche-Comté et département de l'Ain :

> Les animations des Amis du Comté

La Savoureuse Tournée d'hiver

- 1 Coupe du Monde FIS de Combiné Nordique • **Chaux-Neuve** (Doubs)
- 2 La Transjeune • **Les Rousses** (Jura)
- 3 La Percée du Vin Jaune • **Poligny** (Jura)
- 4 La Transju' • **Les Rousses** (Jura)
- 5 Chpts de France de Ski Nordique • **Méribel** (Savoie)
- 6 Coupe du monde de Biathlon (Déc. 19) • **Le Grand-Bornand** (Haute-Savoie)

La Savoureuse Tournée d'été *

- 7 Musée des Maisons Comtoises • **Nancray** (Doubs)
- 8 La Citadelle • **Besançon** (Doubs)
- 9 Cascades du Hérisson • **Menétrux-en-Joux** (Jura)
- 10 Cascades des Tufs et grotte • **Baume-les-Messieurs** (Jura)
- 11 Faîtes du Comté • **Poligny** (Jura)
- 12 Domaine de Chalais • **Doucier** (Doubs)
- 13 Week-end Gourmand du Chat Perché • **Dole** (Jura)
- 14 **Pérouges** (Ain)

Autres animations

- 15 Congrès des Ecoles Hôtelières • **Besançon** (Doubs)
- 16 Portes ouvertes de la fruitière d'**Amancey** (Doubs)
- 17 Forum des Métiers (stand ENIL) • **Arc-et-Senans** (Doubs)
- 18 Journée de la randonnée • **Montperreux** (Doubs)
- 19 Tour du Lac Saint-Point • **Labergement-Ste-Marie** (Doubs)
- 20 Passage du Tour de France • **Ornans** (Doubs)
- 21 Marché nocturne • **Belvoir** (Doubs)
- 22 Concours de labour (JA Doubs) • **Bremondans** (Doubs)
- 23 Fête des 130 ans de la vache Montbéliarde • **Montbéliard** (Doubs)
- 24 Fantastic Picnic aux Maisons Comtoises • **Nancray** (Doubs)
- 25 Championnat de France de Biathlon • **Arçon** (Doubs)

- 26 Salon « Vache de Salon » • **Besançon** (Doubs)
- 27 Randonnée des fruitières • **Courvières** (Doubs)
- 28 Bourse Touristique du Doubs • **Maiche** (Doubs)
- 29 Concours Pointage JA • **Marigny** (Jura)
- 30 Salon des Vins et Fromages • **Champagnole** (Jura)
- 31 Soirée Crédit Agricole* • **Arbois** (Jura)
- 32 Concours Bully Ski • **Les Rousses** (Jura)
- 33 Bourse Touristique du Jura • **Lons-le-Saunier** (Jura)
- 34 Intervention en école, collège et lycée • **Morez** (Jura)
- 35 Fête de la Nature • **Gigny-sur-Suran** (Jura)
- 36 Pudding Théâtre • **Poligny / Arbois** (Jura)
- 37 Concours de dressage des chiens de troupeaux • **Chilly-sur-Salins** (Jura)
- 38 Concours de labour (JA Jura) • **Maynal** (Jura)
- 39 Portes ouvertes Monts & Terroir • **Poligny** (Jura)
- 40 Fête de la Mi-septembre • **Bletterans** (Jura)
- 41 Comice agricole • **Champagnole** (Jura)
- 42 Ainformation • **Bourg-en-Bresse** (Ain)
- 43 Fête des AOP • **Bourg-en-Bresse** (Ain)
- 44 Salon du Tourisme et des Autocaristes • **Bourg-en-Bresse** (Ain)
- 45 Bourse Touristique de l'Ain • **Villars-les-Dombes** (Ain)
- 46 Printemps des Vins du Bugey • **Belley** (Ain)
- 47 Saveurs de l'Ain • **Pérouges** (Ain)
- 48 Comice agricole • **Bourg-en-Bresse** (Ain)
- 49 Salon des Sites Remarquables du Goût • **La Chapelle-du-Châtelard** (Ain)

- 50 Portes ouvertes de la fruitière de **St-Martin-du-Fresne** (Ain)
- 51 Fascinant Week-end (vignoble du Bugey en fête) • **Labalme** (Ain)
- 52 Salon de la Gastronomie • **Bourg-en-Bresse** (Ain)
- 53 Fête de l'Eau • **Pontailleur-sur-Saône** (Côte-d'Or)
- 54 Salon des Fromages • **Nuits-Saint-Georges** (Côte-d'Or)
- 55 Foire de **Dijon** * (Côte-d'Or)
- 56 Fête de la Volaille de Bresse • **Louhans** (Saône-et-Loire)
- 57 Salon des Fromages et Produits des Sites Remarquables du Goût • **Billom** (Puy-de-Dôme)
- 58 Les Fourmofolies • **Ambert** (Puy-de-Dôme)
- 59 Salon des Fromages : Fourme de **Montbrison** (Loire)

- 60 Festival « Les Terres de Jim » • **Bains** (Haute-Loire)
- 61 Foire aux Fromages • **Ste-Maure-de-Touraine** (Indre-et-Loire)
- 62 Fête de la Rigotte • **Condrieu** (Rhône)
- 63 Saveurs de l'Ain (Valence en gastronomie) • **Valence** (Drôme)
- 64 Fête de la Vigne et du Vin • **Vinsobres** (Drôme)
- 65 Salon des Fromages (Site remarquable du Goût) • **Salers** (Cantal)
- 66 Fête et Trails des Hobbists • **La Comté** (Pas-de-Calais)
- 67 La Table du Comté* • **Rennes** (Ille-et-Vilaine)
- 68 Salon de l'Agriculture • **Paris**
- 69 Fête des AOP • **Paris**
- 70 Journée de l'Artisan (Jacquy Cange) • **Strambruges** (Belgique)

> Les animations du GAG

Lycées hôteliers, Ecoles, Club Cœno

- 71 **Levier** (Doubs)
- 72 **Besançon** (Doubs)
- 73 **Vernierfontaine** (Doubs)
- 74 **Montmorot** (Jura)
- 75 **Dole** (Jura)
- 76 **Dijon** (Côte-d'Or)
- 77 **Argelès-sur-Mer** (Pyrénées-O.)
- 78 **Avignon** (Vaucluse)
- 79 **Marseille** (Bouche-du-Rhône)
- 80 **Arlès** (Bouche-du-Rhône)
- 81 **Saint-Jean-du-Gard** (Gard)
- 82 **Avesnes-sur-Helpe** (Nord)
- 83 **Lille** (Nord)
- 84 **Libourne** (Gironde)
- 85 **La Sauve** (Gironde)
- 86 **Bordeaux** (Gironde)
- 87 **Talence** (Gironde)
- 88 **Vannes** (Morbihan)
- 89 **Nancy** (Meurthe-et-Moselle)
- 90 **Paris**
- 91 **Beauvais** (Oise)
- 92 **Lyon** (Rhône-Alpes)

Salons

- 93 Salon des Vignerons Indépendants • **Arras** (Pas-de-Calais)
- 94 Salon des vins des Printemps • **Châteauneuf-du-Pape** (Vaucluse)
- 95 Lyon Bière Festival • **Lyon** (Rhône-Alpes)
- 96 Festival des AOC • **Cambremer** (Calvados)
- 97 Paris Coffee Show • **Paris**
- 98 Le Nez dans le Vert • **Paris**
- 99 Salon des Vignerons Indépendants • **Dijon** (Côte-d'Or)
- 100 Salon des Vins • **Chalon-sur-Saône** (Saône-et-Loire)
- 101 Salon Pains, Vins et Fromages* • **Beaune** (Côte-d'Or)
- 102 Salon des Vignerons Indépendants • **Nancy** (Meurthe-et-Moselle)
- 103 Salon des Vins* • **La Rochelle** (Charente-Maritime)

* Actions communes avec les Amis du Comté

Le tourisme, pour ancrer le Comté dans son terroir

Avec Les Routes du Comté, la Maison du Comté (lire p. 39 à 41) et des actions communes avec Les Montagnes du Jura, l'idée est véritablement d'**ancrer le Comté dans son territoire**, de **favoriser les rencontres avec les hommes et les femmes qui font le Comté**, de **montrer nos pratiques**, de **faire découvrir le produit sous un autre angle**, plus impliquant pour tous.



> Les Routes du Comté

C'est un réseau original et pluriel, fondé depuis 2001 sur le lien étroit qui réunit le Comté et le tourisme dans les Montagnes du Jura. Les Routes du Comté reflètent la réalité et l'authenticité de notre territoire et renforcent le sentiment d'appartenance régionale ainsi que les solidarités entre tous les partenaires.

Elles assurent aussi la promotion de ce patrimoine collectif auprès des touristes proches (y compris les habitants de notre zone) ou lointains.

Près de 300 000 visiteurs de nos fermes, fruitières, caves et musées sont dénombrés chaque année.



Le programme des Routes est construit autour d'actions récurrentes :

- Animation du réseau et mise à jour en permanence de l'offre touristique
- Edition du guide gratuit (35 000 ex.)
- Edition des sets de table (39 000 ex.)
- Relations presse courantes
- **Les Savoureuses Tournées d'été et d'hiver (à travers la Bourgogne-Franche-Comté et l'Ain)**

Ce « road show », en plusieurs dates et lieux touristiques en région et hors région proche, propose aux touristes une rencontre gastronomique dans des lieux inattendus. Au menu de chaque journée, s'ajoutent des ateliers dégustation, des ateliers enfants, une fabrication en plein air et des démonstrations de cuisine.

Les offices de tourisme et partenaires associés se font le relais de ces événements, tout comme les médias.

Les étapes hivernales & estivales 2019 de la Savoureuse Tournée du Comté :

- 18/19/20 JANVIER > Chaux-Neuve (Doubs) Coupe du Monde FIS de Combiné Nordique
- 23 JANVIER > Les Rousses (Jura) La Transjeune
- 2/3 FÉVRIER > Poligny (Jura) La Percée du Vin Jaune
- 9/10 FÉVRIER > Les Rousses (Jura) La Transju'
- 29/30/31 MARS > Méribel (Savoie) Championnats de France de Ski Nordique
- 19/20/21/22 DÉC. > Le Grand-Bornand (Haute-Savoie) CdM de Biathlon

- 13 / 14 JUILLET > Nancray (Doubs) Lancement de l'escape game « Mission Comté » en plein air Musée des Maisons Comtoises
- 17 JUILLET & 7 AOÛT > Menétrux-en-Joux (Jura) Cascades du Hérisson
- 30 JUILLET > Baume-les-Messieurs (Jura) Cascades des Tufs
- 2 AOÛT > Poligny (Jura) « Faites » du Comté Place des Déportés

- 11 AOÛT > Doucier (Jura) Domaine de Chalain
- 15/16 AOÛT > Pérouges (Ain) Place du Tilleul
- 22/23 AOÛT > Besançon (Doubs) La Citadelle
- 28/29 SEPTEMBRE > Dole (Jura) Week-end gourmand du Chat Perché Devant la Collégiale

ON RETIENDRA :

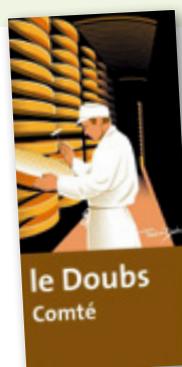
- > 30 000 visiteurs
- > 4 000 guides des Routes du Comté et autres documents
- > 7 000 décapsuleurs Comté / bière offerts



Et toujours 26 « Savoureux Circuits » invitant les touristes de manière très pratique à partir à la rencontre des hommes et des femmes du Comté !

L'ensemble de ces circuits est à retrouver sur : www.savoureux-circuits-comte.com

Pour appuyer l'ancrage territorial des Routes du Comté, le Comté s'est associé au Département du Doubs pour la conception de deux panneaux dédiés, installés sur l'A36. Ces réalisations font partie d'un ensemble de 31 panneaux illustrant les caractéristiques emblématiques du Doubs, dans le cadre d'un projet global APRR / Département du Doubs.



Il est temps de savourer le Comté !



LE CIGC EN TANT
QU'INTERPROFESSION

La Maison du Comté, une muséographie moderne et dynamique !

La commission de suivi



**Président
de la commission de suivi**
• Dominique Chauvin

Référents :
• Aurélia Chimier, *responsable Communication*
• Myriam Chevalier-Dole, *responsable de la Maison du Comté*
• Valéry Elisseeff, *directeur du CIGC*

INTRODUCTION

2019, grosse année de travaux et de préparatifs scénographiques

La construction de la nouvelle Maison du Comté, située route de Lons à l'entrée de Poligny, se poursuit. Les travaux, débutés à l'automne 2018, se termineront fin 2020 / début 2021.

Cet espace de 3 000 m² accueillera les équipes du CIGC et les syndicats des autres AOP, mais il offrira surtout un très attendu espace d'exposition de 1 500 m², mettant en éveil tous nos sens grâce à une scénographie / muséographie moderne. Vitrine touristique de l'Interprofession et tête de réseau des Routes du Comté, la Maison du Comté offrira aux touristes, de passage à Poligny, une magnifique expérience sensorielle et ludique. L'objectif de cette première étape est d'inviter le public à poursuivre la découverte de la filière chez les acteurs des Routes du Comté !

Le fait marquant de 2019

Une nouvelle Maison douce pour l'environnement

La nouvelle Maison du Comté s'érige sur la base de choix constructifs et d'aménagements favorables à l'environnement. Le premier d'entre eux ? L'utilisation massive du bois.

Toute en bois, la Maison du Comté est une réalisation « verte » comme la cloche de son fromage roi.

La filière a veillé à créer un bâtiment aussi respectueux que possible de la planète et du climat. Le futur ensemble de 3 000 m², constitué de trois édifices distincts, est doté d'une isolation maximale et d'une étanchéité à l'air parfaite. Mais son principal atout environnemental est à la fois simple et redoutablement efficace : l'utilisation très majoritaire du bois, pour son ossature et sa structure, réduit très largement l'empreinte carbone de la Maison du Comté.

Autre choix de taille : un mode de chauffage vertueux. Sur les conseils du bureau d'études Bellucci, le CIGC a opté pour la géothermie : un système de pompe à chaleur sur champ de sondes va chercher les calories à plus de 100 mètres en sous-sol. Ce dispositif a fait l'objet d'un soutien financier de l'Ademe et du Feader. La ventilation des lieux sera activée uniquement en périodes d'ouverture et fonctionnera par centrales de traitement d'air à double flux : l'air nouveau arrivant du dehors sera réchauffé grâce à la récupération des calories de l'air rejeté.

Plus anecdotique, mais néanmoins positif, l'éclairage à led et basse consommation s'enclenchera par détection de mouvement, afin d'éviter les allumages inutiles. Par ailleurs, une petite surface de panneaux



photovoltaïques sera installée sur le local vélo pour permettre le rechargement de vélos électriques. Enfin, des fossés d'infiltration seront créés pour laisser couler les eaux pluviales dans leur milieu naturel.

La nouvelle Maison du Comté dévoile son futur visage !



Le chantier, démarré à l'automne 2018, s'est poursuivi tout au long de l'année 2019.

En janvier et février 2019, les fondations et l'élévation de certains murs du bâtiment CIGC (bureaux et réserves) ont été réalisées avec GC Bat de Bletterans. Parallèlement, les entreprises Molin (Arbois) et EIMI (Poligny) ont passé les tuyaux d'arrivée et d'évacuation d'eau dans les fondations, ainsi que les conduites pour le chauffage géothermique. Enfin, SMI de Poligny a effectué la pose des fourreaux électriques.

L'ossature bois des bâtiments a pris forme en juin/juillet, avec une couverture temporaire du bâtiment administratif. Ce travail titanesque a été réalisé, pour l'ossature, par

le groupement d'entreprises ALD (Port-Lesney), Mariller (Orgelet), Henriet (Poligny) et Gauthier (Augisey). La couverture était entre les mains de Nouveau & Myotte (Salins) et Puget (Dole).

Les travaux de charpente ont débuté courant juin par le bâtiment « Logistique », suivi du bâtiment « Administratif » dédié au personnel des quatre AOP. Ceux de la partie « Hall d'accueil et exposition », nécessitant plus de finesse d'exécution, ont commencé en septembre.

À l'automne, Mannfor (Alsace) a procédé au forage pour les puits géothermiques. Le dalage (Prosol de Serre-les-Sapins) et une partie des menuiseries extérieures (Paget de Lons) ont été posés en novembre.

À l'intérieur, la scénographie s'organise, l'esprit de la nouvelle maison s'esquisse de plus en plus précisément ...

2019 fut aussi l'année des attributions de marchés liés aux outils scénographiques de la nouvelle Maison du Comté.

- > **Les photographies**, soit 150 clichés environ, sont réalisées par trois photographes : les paysages seront signés Stéphane Godin, tandis que William Beucardet s'est attaché aux hommes et femmes de la filière. Ses portraits, effectués lors des 60 ans de l'AOP, mettront en valeur les traits de visage et de caractère grâce à un travail sur la lumière ... Photos de paysages et d'humains se mêleront dans un jeu visuel dynamique sur quatre grands écrans dans le hall d'accueil, autour de la vaste maquette en relief du territoire. Dès l'entrée, le ton sera donné pour illustrer le lien fort entre hommes et paysages ! Benjamin Becker, lui, prend sur le vif les gestes, les ambiances et les scènes de vie quotidienne de la filière. 96 clichés émailleront tout le parcours de visite.
- > **Côté vidéo** et production audiovisuelle, l'agence Pluie Violette et son dirigeant Djibril Glissant réalisent un film d'animation immersif ainsi que toutes les vidéos et dispositifs multimédias de l'exposition.
- > **Sculptures, manipulations interactives, éclairage, etc.** La scénographie nécessite l'intervention de nombreux corps de métiers. En plus des photos et de la vidéo, des spécialistes de l'agencement, de la sculpture sur bois, du matériel vidéo ... ont été choisis.
 - **Agencement** : Séquoia
 - **Eclairage** : Big Bang
 - **Sculpture Bois** : Créaform
 - **Manipulations interactives** : Atelier Veroliv
 - **Matériel AVI (format de stockage audio et vidéo)** : ETC

Nos partenaires financiers

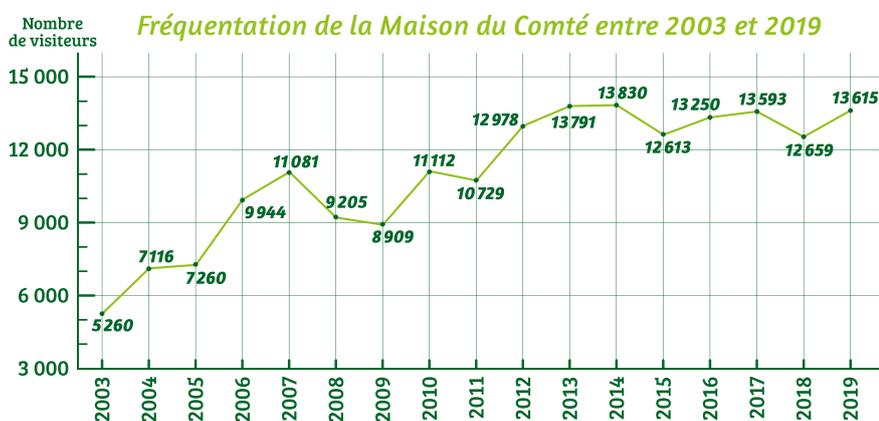
Le centre d'interprétation « La Maison du Comté » reçoit le soutien de :



l'Etat - Massif du Jura (FNADT) / la Région Bourgogne Franche-Comté / l'Europe (LEADER et FEDER)
l'ADEME / la Communauté de Communes Arbois Poligny Salins Cœur du Jura

Pendant ce temps, l'actuelle Maison du Comté accueille toujours le public

Bien que devenue trop modeste pour faire face aux besoins de la profession, mais surtout aux attentes des publics en matière de tourisme, l'espace muséographique actuel (200 m²) est toujours animé par l'équipe en place pour répondre aux questions nombreuses des touristes et visiteurs locaux. Son point fort : l'échange avec une guide tout au long du parcours, qui rend la visite d'autant plus savoureuse et met en retrait l'exiguïté des lieux et le manque de dispositifs interactifs.



Depuis 2003, le nombre de visiteurs a plus que doublé, atteignant **13 615 visiteurs en 2019**. La nouvelle Maison du Comté, bien visible depuis la route de Lons à l'entrée de Poligny, a l'ambition d'accueillir 30 000 à 40 000 visiteurs par an.



LE CIGC EN TANT
QU'INTERPROFESSION

Diffuser l'actualité et les valeurs de la filière

La commission Information



**Président
de la commission Information :**
• Gérard Coquard

Référente :
• Denise Renard, *directrice adjointe du CIGC*

INTRODUCTION

Des outils d'informations qui nous rassemblent

L' Interprofession communique régulièrement sur ses valeurs et ses actions auprès des acteurs de la filière, mais aussi auprès de tous ceux qui, de près ou de loin, ont un lien avec la destinée du Comté (élus, administrations, filières fromagères de France, établissements d'enseignement, etc.)

Pour cela, le CIGC met en place plusieurs outils, dont trois sont présentés ici :

- > les **Nouvelles du Comté**, le magazine trimestriel de la filière
- > les « réunions de secteur » annuelles
- > les **stages de formation aux Jeunes Agriculteurs et nouveaux entrants**.

Ces éléments de transmission des valeurs de la filière sont aussi d'importants espaces d'échanges et de concertation.

Le fait marquant de 2019

Une vidéo « Vis ma vie » pour chaque numéro des Nouvelles du Comté

Afin de lier les stratégies de communication print et web du CIGC, la sortie de chaque numéro des Nouvelles du Comté s'est accompagnée d'un épisode vidéo « Vis ma vie dans la filière Comté », diffusé sur la page Facebook I Love Comté et sur le site dédié www.visma vie-comte.com.

Aperçu du magazine à venir dans les boîtes aux lettres, cette vidéo met en lumière un des sujets traités dans le trimestriel à travers le portrait de son personnage principal et rappelle le lien de téléchargement du magazine complet, disponible sur www.comte.com.

Mises en place à l'été 2019, pour le N°106 des Nouvelles du Comté, quatre vidéos ont été réalisées mettant en scène :

- > **Delphin Gouget**, fromager par vocation
- > **Pierre-Alain Girardet**, fabricant d'aliments du bétail
- > **Frédéric Parise**, aventurier au grand cœur et fan du bonnet Comté
- > **Fabien Colin**, producteur de lait et ambassadeur du Comté au Salon International de l'Agriculture.



L'actu 2019 des Nouvelles du Comté : pratiques de la filière, organisation solidaire, promotion et Maison du Comté !



Les Nouvelles du Comté sont un organe de communication hybride, à la fois lien avec les membres de la filière et support d'expression de nos valeurs auprès du public extérieur. Le magazine est envoyé à tous les membres de la filière, soit 3 000 exemplaires, ainsi qu'à son « environnement », soit 5 000 exemplaires : administrations, élus, établissements d'enseignements, autres filières AOP, hébergements et restaurants membres des Routes du Comté, médias, vendeurs de Comté, etc.

En 2019, les articles et dossiers des Nouvelles du Comté ont mis l'accent sur :

- les pratiques de la filière : lutte contre le parasitisme bovin, échanges parcellaires pour favoriser le pâturage, logements des vaches, qualité de l'eau en élevage, bien-être animal, etc.
- l'organisation sociale et économique solidaire de la filière
- la construction et la scénographie de la future Maison du Comté
- les actions de promotion et d'animation : Amis du Comté, GAG, salon de l'agriculture, partenariat avec les Equipes de France de ski nordique, Table du Comté à Rennes, participation à la Percée du Vin Jaune de Poligny, etc.
- les actions de communication spécifiques : post-test des campagnes de publicité, communication à l'export, etc. Entre autres !

Des réunions de secteur, pour penser l'avenir de la filière

Près de 500 membres de la filière Comté ont participé aux réunions de débats organisées par le CIGC sur tout le territoire AOP courant février 2020. Ce fut l'occasion pour certains d'aborder des problématiques individuelles liées aux évolutions du futur cahier des charges, mais il est surtout question de traiter un enjeu crucial : **comment le Comté doit-il se développer dans l'avenir ?**

Les ventes de Comté progressent et avec elles, le niveau de rémunération de ceux qui le produisent. C'est l'héritage d'une organisation économique et sociale solidaire, bâtie depuis des siècles, qui porte ses fruits aujourd'hui. L'accueil de nouveaux producteurs et l'ouverture à des surfaces nouvelles a permis le développement de la filière ces dernières années. Mais qu'en est-il désormais ? Cette progression constante peut-elle encore perdurer ? Comment assurer l'équilibre entre les quatre AOP du massif jurassien ? Le maintien de la diversité des fruitières, gage essentiel de la réussite du Comté, devra lui aussi faire l'objet de toutes les attentions.



Les lieux et dates des six réunions « Filière » :

ZONES	LIEUX	DATES (2020)
Bas Jura / Doubs sud	Poligny	Mardi 21 janvier
Petite Montagne (Ain)	Ceyzériat	Jeudi 4 février
Plateaux Montagne (Doubs)	Levier	Jeudi 6 février
Plateaux Montagne (Jura)	Equevillon	Mardi 11 février
Doubs Nord	Belleherbe	Mardi 3 mars
Doubs centre	Epenoy	Mardi 10 mars

Formations « jeunes agriculteurs et nouveaux entrants » : 155 producteurs formés en 2019

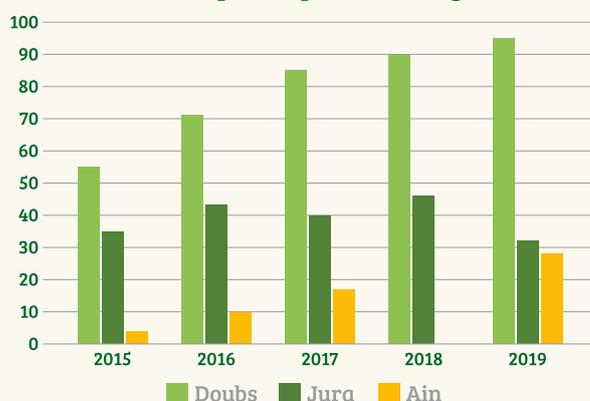
Chaque jeune agriculteur ou nouvel entrant dans la filière suit une formation de découverte obligatoire pour se voir attribuer des références Comté, conformément aux dispositions des règles de régulation de l'offre. Durant trois jours, les futurs producteurs de Comté vont (re)découvrir des éléments indispensables de compréhension de la filière : ses valeurs, sa vision stratégique, ses enjeux, son développement sur les marchés, son cahier des charges et ses règles de régulation, ainsi que ses actions de communication.

En 2019, douze sessions ont été organisées pour **134 jeunes agriculteurs et 21 nouveaux entrants**, avec une forte présence des producteurs de l'Ain ! En effet, 17 des 21 nouveaux entrants venaient de ce département, en lien avec la création d'une nouvelle fruitière dans le Valromey.

Cette formation voit son nombre de participant augmenter d'année en année, reflétant ainsi l'attractivité de la filière Comté. **Depuis sa mise en place en 2015, 631 stagiaires ont été formés, dont 11 % de nouveaux entrants.**

Cette action de formation, qui mobilise administrateurs et permanents du CIGC de manière significative, est un moment privilégié de rencontre et de dialogue avec les futurs installés dont les parcours sont souvent riches et variés.

Nombre de participants au stage filière



Organisée en partenariat avec les organismes de formation de la zone AOP, les Jeunes Agriculteurs, la Fédération Régionale des Coopératives Laitières du Massif Jurassien (FRCL) et la Chambre des entreprises de l'Emmental et du Comté (CEC), elle permet de tisser des liens avec le CIGC et de cultiver le sentiment d'appartenance à une organisation collective.



LE CIGC EN TANT
QU'INTERPROFESSION

La Recherche toujours active pour favoriser la qualité du Comté

La commission Technique et Recherche



**Président
de la commission Technique et Recherche :**
• Mathias Bouillet

Référente :
• Yvette Bouton, *chargée de Recherche*

INTRODUCTION

La Recherche autour des micro-organismes d'intérêt fromager

Le service recherche du CIGC est constituée de deux permanents Yvette Bouton, chargée de recherche et Philippe Guyot, assistant d'études. Cette équipe mène des activités de recherche au sein d'INRAE Poligny, essentiellement autour des microorganismes d'intérêt fromager et gère la collection de microorganismes issus du terroir de l'AOP Comté. En parallèle de ces activités, elle assure une veille, identifie de futurs projets, noue des partenariats et suit les travaux de recherche sur le Comté et son environnement conduits par d'autres structures. L'ensemble de ces travaux doit permettre de répondre aux questions que se posent les professionnels de la filière, les consommateurs et plus largement la société civile.

Le fait marquant de 2019

Un séminaire sur le territoire, l'environnement et les aliments : exemple du Comté



Le premier séminaire du pôle « **Sciences de la Vie et de la Terre, Territoires, Environnement, Aliments** » (SV2TEA) s'est tenu le 17 mai 2019. Ce pôle fait partie des sept pôles thématiques de l'Université Bourgogne Franche-Comté qui ont vocation à dynamiser les interactions entre les communautés scientifiques. Au travers de l'atelier « **Territoire, environnement et aliment : l'exemple de la filière Comté** », huit études dont le projet IFEP ont été présentées à l'ensemble des laboratoires participants. Les diaporamas sont consultables sur www.ubfc.fr/pole-su2tea.



CIGC, une gouvernance collective au service du développement de son territoire

En septembre 2019, la zone atelier Arc Jurassien organisait le séminaire « **Socio-écosystème AOP fromagères : dynamiques et enjeux** ». Au cours de cette journée, des chercheurs (anthropologues, écologues, économistes, sociologues, etc.) et des gestionnaires (profession agricole, ONG, etc.) se sont penchés sur les enjeux du futur des socio-écosystèmes régionaux. Ceci dans le but de construire une recherche appliquée en lien avec les acteurs des territoires et de mobiliser la transdisciplinarité. Neuf exposés ont été présentés dont un sur : « **CIGC : gouvernance collective au service du développement de son territoire** » (<https://zaaj.univ-fcomte.fr/article111>).

Abondante biodiversité microbienne dans les fromages AOP !

> Restitution aux filières AOP des premières fiches de résultats tant attendues du projet MétaPDO CHEESE (2017-2021)

Ce projet intitulé « **Nature et rôle des moteurs biotiques* dans la construction des communautés microbiennes des fromages traditionnels** » vise à étudier, à l'aide des nouvelles méthodes de séquençage haut débit, la biodiversité microbienne abritée par les fromages AOP français et le phénomène de domestication des souches fromagères. Porté par INRAE (Thiverval-Grignon et Aurillac), cette étude a reçu le soutien financier de France Génomique et du CNIEL.

Pas moins de **44 filières dont le Bleu de Gex, le Comté, le Mont d'Or et le Morbier ont participé** à la collecte et à l'expédition des échantillons de laits et fromages ainsi qu'aux enquêtes de terrain.



* **moteurs biotiques** : espèces microbiennes « clé de voûte » de l'écosystème microbien.

L'ensemble des 1200 fromages a été analysé et une synthèse des premiers résultats a été envoyée aux filières en juin 2019. Cette photographie de la diversité bactérienne des fromages a permis de prendre connaissance de l'abondance des espèces présentes sur la croûte et dans la pâte des fromages.

→ D'autres résultats concernant la diversité bactérienne et fongique des laits et la diversité fongique des fromages viendront bientôt compléter cette cartographie de la diversité microbienne.

Une bonne nouvelle pour la recherche fromagère

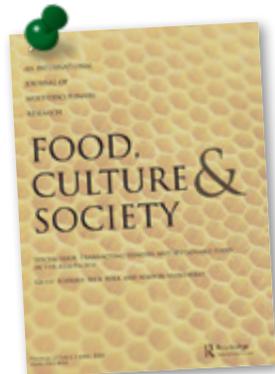
> **En décembre 2019, le réseau mixte technologique « Filières fromagères valorisant leur terroir » a été renouvelé pour la période 2020-2024 par le Ministère de l'Agriculture.**



Ce dispositif R&D porté par le CNAOL a défini cinq axes de travail : fromage au lait cru, savoir-faire traditionnels, ressources naturelles du terroir, évolution des collectifs AOP et valorisation-transfert. Trois projets (« MétaPDOcheese », « Docamex » et « Adamos ») présentés dans cette synthèse sont nés au sein de ce réseau lors des exercices précédents.

Des résultats publiés ...

> **ALIMENTATION ET IDENTITÉ, UTILISATION DU GOÛT COMME PRATIQUE COMMUNICATIVE**



« **Un modèle de dégustation coopératif : le Comté et le Jury terroir** » (2019)

par Christy Shields-Argelès, anthropologue américaine, spécialiste du goût et de l'alimentation.

Cet article examine les pratiques du Jury terroir. Sur la base de l'observation des participants et d'entretiens, le jury est abordé comme une pratique rituelle afin d'examiner les dimensions sociales et collaboratives de la perception sensorielle. L'article se concentre sur les règles et les structures de « mise en commun » du jury et sur les moments où les participants partagent des perceptions sensorielles. Ces pratiques reflètent et maintiennent, en premier lieu, un sens de l'interrelation qui transcende les hiérarchies sociales mondaines et, deuxièmement, les valeurs et les pratiques civiques de la structure coopérative robuste du Comté.

> **Article consultable sur www.bit.ly/alimentation-culture-societe**

Des projets en cours de réalisation ...

> **APPRÉCIATION DU COMTÉ ET DE SES ARÔMES / 2019-2020**



« **Evaluation de l'hédonicité des arômes du Comté présentés par voie ortho et rétronasale** »

Le CIGC collabore depuis plusieurs années à des projets scientifiques menés par le **laboratoire de Neurosciences de l'Université de Besançon**. Les travaux précédents ont par exemple permis d'explorer l'influence de l'amorçage olfactif ou multi-sensoriel (consommation d'aliment) sur l'exploration visuelle (Eye-tracking) d'images alimentaires et non alimentaires ainsi que sur les préférences subséquentes. Il été montré que, chez les sujets amorcés au fromage, les intentions de choix alimentaires étaient davantage orientées vers des plats à base de fromage, des activités alimentaires et des paysages de montagne. Les résultats obtenus par eye-tracking (temps et nombre de fixation des images) tendaient à confirmer ces résultats.

→ *La plupart des études réalisées jusqu'à maintenant se sont principalement focalisées sur l'intensité de perception des arômes caractéristiques du Comté, l'évaluation de l'appréciation hédonique de ces arômes n'ayant jamais été investiguée. Le projet en cours vise donc à partir des arômes majeurs du Comté à mettre en relation l'intensité et l'hédonicité des arômes et à explorer le lien entre l'hédonicité de ces arômes et l'appréciation globale du Comté. Ce travail s'articulera autour de deux études qui porteront l'une sur l'évaluation des arômes en voie orthonasale et l'autre en voie rétronasale, afin de comparer les résultats selon le mode de présentation.*

> **IMPACT DE LA FERTILISATION - IFEP / 2016-2020**



« **Impact de la fertilisation des prairies sur leur biodiversité et sur les transferts de microorganismes et de contaminants chimiques du sol au lait** »

Ce projet porté par l'UMR Agroécologie, AgroSup Dijon-INRA-Université de Bourgogne et le CIGC (financement I-SITE Bourgogne-Franche-Comté et CIGC) vise à estimer l'impact des pratiques de fertilisation sur la durabilité de la production fromagère. Il s'appuie sur une approche associant la qualité environnementale des prairies (diversité végétale et microbienne, interactions entre communautés) et l'étude des flux de microorganismes d'intérêt et de contaminants chimiques depuis l'environnement prairial jusqu'au lait.



> Diffusion de la 3^{ème} lettre d'information aux participants du projet IFEP en mai 2020.

Un réseau de 45 parcelles de prairies permanentes, pâturées par des vaches laitières issues de 45 fermes réparties sur la zone AOP Comté, a été constitué en 2017. L'ensemble des informations recueillies sur ces parcelles (relevés floristiques, enquêtes agricoles, analyses physico-chimiques, microbiologiques et de contaminants chimiques des échantillons recueillis) a fait l'objet d'un traitement statistique.

Des liens forts, significatifs entre les compartiments ont été mis en évidence. Leur sensibilité face aux pratiques agricoles et d'élevage a été évaluée. **Le type de fertilisation et la pression de pâturage semblent être deux éléments importants dans les transferts microbiens.**

→ Le traitement statistique pour évaluer l'impact des pratiques de fertilisation sur les relations entre les communautés végétales et microbiennes des écosystèmes prairiaux se poursuit. Plusieurs articles scientifiques sont en cours de rédaction.

> CAPITALISER LE SAVOIR-FAIRE FROMAGER - DOCaMEx / 2017-2020



« Développement de prOgiciels de Capitalisation et de Mobilisation du savoir-faire et de l'Expérience fromagers en filière valorisant leur terroir »

Cette étude portée par le Centre Technique des Fromages Comtois a reçu le soutien financier du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (via le fond CASDAR). Elle vise à développer une démarche de capitalisation des savoirs et savoir-faire fromagers afin de favoriser leur préservation et leur remobilisation dans le cadre du conseil et de la formation au sein des filières.

→ Des guides méthodologiques sur la didactique professionnelle et sur le livre de connaissance sont actuellement en cours de rédaction afin de faciliter le recueil et la structuration des informations. Concernant la construction et le développement des outils informatiques et de leur interconnexion, une plateforme web a été élaborée et doit être testée auprès des utilisateurs du projet (techniciens, enseignants). Afin d'améliorer la robustesse des informations intégrées dans les arborescences, un travail a été engagé sur la gestion des incertitudes et la fiabilité des informations collectées (efficacité des actions correctives et effets secondaires). Un accord de consortium a été signé avec les partenaires. Les résultats seront présentés lors d'un séminaire prévu en fin d'année 2020.

> LA PHYTHOTHÉRAPIE EN QUESTION - PHYTOPARA / 2019-2021

« Impact d'un traitement de phytothérapie sur le goût du Comté »

Cette étude s'intègre dans un projet régional plus vaste (PHYTOPARA) porté par la Chambre Régionale d'Agriculture qui vise à répondre aux besoins du terrain (éleveurs, filières) exprimés vis-à-vis des démarches de maîtrise du parasitisme interne des bovins par phytothérapie, à partir des pratiques observées dans les élevages de Bourgogne-Franche-Comté (BFC). Une des actions de ce projet est d'évaluer les effets de l'utilisation des produits à base de plantes sur les qualités organoleptiques des produits transformés (beurre, Comté). Cette dernière action, portée par l'URFAC, a reçu le soutien financier de la Région BFC.

→ Des fabrications de beurre et de fromages ont été réalisées début 2020 respectivement à l'ENILBIO et à INRAE Poligny à partir de lait issu d'un lot de vaches du LEFTA Montmorot complémentées avec un produit à base de plantes. Le suivi des fromages est en cours.

> LAIT DE MÉLANGE, QUELLES STRUCTURES MICROBIENNES ? / 2018-2019



« Une étude prospective encourageante pour mieux comprendre comment se structurent les communautés microbiennes des laits de cuve en fromagerie »

(Porteur et financement du projet : CIGC).

→ La description des communautés microbiennes de deux laits de cuve de fromagerie et de l'ensemble des laits de producteurs composant ces mélanges a été réalisée par une méthode de séquençage haut débit. Le nombre de genres recensés dans les laits de cuve était plus important que le nombre moyen de genres observé dans les laits de producteurs. La richesse taxonomique des laits de producteurs était cependant très variable. Des analyses complémentaires vont être réalisées dans le cadre du projet Observalait.

> OBSERVAIT, LA FROMAGEABILITÉ DES LAITS / 2019-2021

« Développement d'un observatoire analytique pour suivre la fromageabilité du lait et faire le lien avec la diversité de la qualité sensorielle finale des fromages »

Ce projet financé par la Région BFC dans le cadre de l'appel à projets « Partenariat Européen d'Innovation » est porté par Conseil Élevage 25-90. Il ambitionne de créer une base de données mutualisée pour suivre la fromageabilité du lait et la composition des fromages qui en sont issus, en lien avec la qualité sensorielle des produits. Cette base sera réalisée à partir des données collectées par les services intervenant en élevage, en fromagerie et en caves d'affinage. Ce dispositif sera le support d'outils de suivi, de conseil et d'animation au sein des filières fromagères comme le Comté.

→ La mise en place de l'observatoire a nécessité beaucoup de temps requérant la prorogation du programme sur 2021. Des outils de suivis adaptés aux différents publics (tableaux de bord) sont en cours de construction. Des échantillons de lait de tank et de cuve de fromagerie ont été analysés afin de consolider les modèles d'estimation de la fromageabilité issus du programme FROM'MIR.

> PiloTraite, LES IMPACTS DE LA MACHINE À TRAIRE SUR LA QUALITÉ DU LAIT / 2018-2021



> Plaquette consultable sur www.bit.ly/mat-pilotraite

« Mise au point d'une machine à traire (MAT) pilote incluant un dispositif d'étude des biofilms »

La finalité de ce projet est de mettre au point une MAT pilote modulable afin d'étudier en conditions contrôlées, l'impact de la MAT (conception, entretien, réglage, nettoyage et désinfection) sur la qualité sanitaire, technologique et microbiologique du lait d'origine bovine, caprine et ovine. Cet outil doit permettre d'investiguer l'implantation, la maîtrise et la destruction des biofilms de la MAT. Cette étude, portée par l'Institut de l'Élevage, est réalisée avec le soutien financier du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (CASDAR) et de Kersia (société privée spécialisée en solution de nettoyage).

→ La formalisation et la validation des attendus quant au pilote ont été réalisées ; la construction de la MAT est bien avancée même si des éléments restent encore à ajuster pour que l'outil soit opérationnel. En parallèle, un travail sur la définition des modalités de destruction et de prélèvement des biofilms dans le pilote est en cours.

> ADAMOS, DE NOUVELLES MÉTHODES APPLIQUÉES AUX ÉCOSYSTÈMES FROMAGERS / 2019-2022



> Poster IFEP consultable sur www.bit.ly/poster-ifep

« Un nouveau regard sur les écosystèmes laitiers et fromagers : adaptation, développement et appropriations des méthodes omiques à des fins d'écologie microbienne »

Ce projet, porté par le Centre de Ressources pour l'Agriculture de Qualité et de montagne (Ceraq), a reçu le soutien financier du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (CASDAR). Il a pour but de favoriser l'utilisation des nouvelles méthodes « omiques » par les filières fromagères de terroir afin d'améliorer la compréhension du rôle des écosystèmes microbiens dans la typicité et la spécificité des produits de terroir. En particulier, des démarches méthodologiques autour de l'ADN (métabarcoding) et de l'ARN (métatranscriptomique) seront testées via l'application à des cas terrain (par exemple l'influence d'un paramètre technologique en Comté).

→ Un colloque intitulé « Métagénomique et fromages de terroirs : quel nouveau regard sur la microflore ? » a eu lieu en janvier 2020 à Paris au cours duquel différentes études (dont le projet IFEP) ayant mis en œuvre ces nouvelles méthodes ont été présentées. Concernant l'application de ces outils à des cas terrain, le suivi des fromages Comté fabriqués à l'automne 2019 se poursuit.

Des perspectives ...

> ALIVE, LA VIE DES LEVAINS EN COMTÉ / 2021-2023



« Caractérisation et rôle des levains naturels ambiants »

Cette étude s'inscrit dans un projet régional plus vaste porté par INRAE Poligny et l'UMR « Procédés Alimentaires et Microbiologiques » (PAM) de Dijon qui vise à explorer l'impact qualitatif des levains indigènes en vin et fromage (ALIVE) et pour lequel une demande de financement auprès du Conseil Régional de Bourgogne-Franche-Comté a été effectuée.

→ L'un des volets de ce travail concerne la caractérisation et le rôle du levain « ambiant » sur la qualité sensorielle des fromages à pâte pressée cuite. Il devrait permettre de caractériser la diversité microbiologique de ce levain naturel et d'apporter des réponses sur son devenir dans le fromage ainsi que son rôle dans les successions de souches microbiennes et les caractéristiques des fromages.

Les nombreux acteurs de la zone AOP Comté...

