

CONTRIBUTION DE L'ORGANISATION COLLECTIVE AU SUCCES DE L'AOP COMTE

Juin 2011

Je suis Claude Vermot – Desroches, Président de l'Interprofession du Comté, et au nom de toute ma filière je tiens à vous dire combien nous sommes honorés et heureux d'être appelés à témoigner devant vous de notre expérience. Je suis persuadé du caractère très positif et constructif de tels échanges et j'ai déjà écouté avec la plus grande attention les exposés déjà réalisés, attendant avec un égal intérêt les exposés à venir. L'expérience de l'AOP, parce qu'elle est ancrée dans un terroir particulier, est une expérience unique et non transposable, mais en même temps il est extrêmement intéressant et enrichissant de découvrir comment dans d'autres pays les hommes de terrain ont su gérer les handicaps naturels et les difficultés auxquelles ils sont soumis. Merci donc aux organisateurs de tels échanges et bien sûr merci à tous ceux qui ont contribué à nous accueillir aujourd'hui.

Mais tout d'abord je vous présente en quelques mots l'Appellation d'Origine Protégée que je représente, le Comté. C'est un fromage à pâte pressée cuite, qui se présente sous forme d'une meule de 40 kg. Il est fabriqué au lait cru, ce qui lui confère typicité et pouvoir aromatique important, mais ne connaît pas d'entrave à sa circulation sur le marché mondial compte-tenu du caractère très sécurisant sur le plan sanitaire de son processus de fabrication.

Comme souvent c'est le cas des grandes meules de fromage de ce type, le Comté est né dans les montagnes jurassiennes par nécessité : dans ces régions de montagne à période hivernale prolongée (7 mois) froide et arrosée, la culture céréalière n'était pas possible et le fromage a constitué il y a 1000 ans déjà un garde-manger pour l'hiver.

C'est donc la première signature du Comté : il est né sur le Massif du Jura par nécessité vitale comme forme d'adaptation des hommes à un environnement difficile, et a perduré jusqu'à nos jours et jusqu'à constituer en 2011 un élément déterminant d'aménagement du territoire de ce massif.

La deuxième signature du comté est elle aussi liée à l'histoire : Pour obtenir les 400 litres de lait nécessaire à la fabrication d'une meule, les paysans qui n'avaient chacun qu'une ou deux vaches se sont réunis en « fructeries » qui chaque jour travaillaient le lait de la communauté. Et donc le fromage fabriqué un jour donnait revenait au paysan chez qui le lait avait été collecté. Le lendemain on allait fabriquer chez un autre paysan tout le lait du village, et ainsi de suite. L'organisation collective, qui est au centre de notre rencontre de ce jour ne s'est donc pas décrétée en un jour, elle a de profondes et très anciennes racines, mais on verra qu'aujourd'hui encore, elle constitue l'élément clef de notre organisation. La fructerie d'hier s'est transformée en fruitière aujourd'hui. Il y en a 160 qui émaillent notre territoire, 80% d'entre elles sont à caractère coopératif, c'est-à-dire qu'elles sont gérées par les agriculteurs eux-mêmes. Elles travaillent le lait de 2750 exploitations agricoles et fabriquent globalement 1,2 millions de meules de fromages en blanc qu'elles affinent pendant 2 à 3 semaines et qu'ensuite elles livrent à une quinzaine d'affineurs qui assurent les soins et la longue maturation en cave qui va de 4 à 24 mois, et parfois plus. Au global le Comté assure 7000 emplois directs sur le Massif du Jura, auxquels il faut ajouter les emplois indirects liés aux services et fournisseurs de l'environnement de la filière Comté.

La protection du nom géographique que permet l'AOP est précieuse, elle protège le nom géographique du lieu. C'est l'ancienne province de Comté qui a donné son nom au produit Comté, et il est juste que le nom du produit n'ait pas pu s'évader en dehors de la région où il est né. Cette protection a un deuxième avantage : celui de conserver la valeur ajoutée créée par le produit dans la région qui l'a fait naître. Depuis 20 ans le succès économique du Comté est important. Les ventes ont progressé de 29 402 tonnes en 1990 à 47 670 tonnes en 2010. Cette progression des volumes

s'accompagne d'une progression annuelle des prix de vente du fromage de 2% en moyenne. Le résultat en est un prix du lait payé aux producteurs de lait à comté supérieur de 20% à la moyenne nationale. Grâce à la protection du nom par l'AOP, ce succès crée un cercle vertueux : les jeunes agriculteurs s'installent, les fromageries se modernisent, les affineurs investissent dans de nouvelles caves d'affinage et dans de nouveaux réseaux commerciaux.

La condition sine qua non d'un tel succès est sans conteste l'exigence du cahier des charges du Comté qui à la fois garantit l'excellence du Comté et crée la confiance du consommateur. Mais ce cahier des charges ne nous est pas imposé de l'extérieur, il est le résultat des choix des producteurs, transformateurs et affineurs eux-mêmes, et c'est ici que prend tout son poids la dynamique collective qui anime la filière Comté.

Comme je l'ai dit en le présentant, la naissance du Comté est marquée par le sceau de l'organisation collective. Il y a 1000 ans déjà les paysans eurent l'intelligence et l'obligation de réunir les laits produits par chacun pour fabriquer une grosse roue de fromage qui allait servir de garde-manger pour les longs mois d'hiver. Au cours des siècles qui suivirent, cette organisation collective s'est renforcée, le principe de la fabrication alternative chez les producteurs s'est accompagné d'une spécialisation de l'un d'entre eux qui est devenu fromager, puis c'est au XIXème siècle que cette fabrication s'est organisée dans un lieu spécialisé, la fruitière. Ce qui est remarquable dans notre région, c'est que la vague de l'individualisme qui a déferlé sur le monde depuis un siècle n'est pas parvenue à remettre en cause cette organisation : aujourd'hui nous avons toujours 160 fruitières, structures villageoises réparties sur tout le territoire, lieux de solidarité et de responsabilisation de l'ensemble des producteurs. Cette habitude de travailler ensemble a débouché tout naturellement sur l'idée de fédérer tous les producteurs autour de la protection du produit. Dès 1930, il y eut dans notre région la création du syndicat du gruyère (à l'époque notre produit s'appelait « gruyère de Comté ») suivie en 1934 par la création de la marque d'identification « gruyère de Comté ». En 1945, c'est la création du syndicat de Défense du Gruyère de Comté dont la première action a été la protection du nom : il l'obtint dans un premier temps en 1952 par une décision judiciaire du tribunal de Dijon, puis dans un deuxième temps en obtenant en 1958 des pouvoirs publics la reconnaissance par décret de l'AOC Comté ou Gruyère de Comté. C'est donc une mobilisation collective de plusieurs décennies qui a abouti à cette première et indispensable étape, la protection du nom.

Cette protection est une condition nécessaire, mais pas suffisante. Pour se traduire en termes de réussite économique et d'aménagement du territoire il faut aussi un cahier des charges digne de ce nom. La mise en chantier d'un cahier des charges ou de son renouvellement est une tâche ambitieuse, car elle suppose un long travail de négociation entre tous les opérateurs de la filière. Il est important que les disciplines de production dont se dotent la filière émanent de la collectivité dans sa globalité. Car plus le processus aura été démocratique dans l'élaboration du cahier des charges, plus son application et son respect seront portés par l'ensemble de la filière. Ce processus de négociation en interne du cahier des charges qui dure plusieurs années est l'occasion de se poser les questions fondamentales pour l'avenir, de l'image du produit, des attentes de la société et du consommateur, et permet à chacun de sortir de la seule problématique de la rentabilité à court terme de son outil. Il crée une dynamique vertueuse et un état d'esprit conquérant. La construction d'un cahier des charges est un investissement pour l'avenir et doit mobiliser le maximum d'opérateurs. Je rappellerai simplement quelques éléments clefs du cahier des charges du Comté :

Il est exigeant en exploitation avec le plafonnement des intrants (concentrés, engrais), l'interdiction de tout OGM, l'interdiction de l'ensilage, le plafonnement de la productivité laitière /ha.

Il est exigeant en transformation laitière et en affinage avec l'obligation du travail en lait cru dans des cuves en cuivre, l'interdiction de tout additif et colorant, un ensemencement traditionnel des laits, une limitation de la taille des ateliers et de leur zone de collecte, une longue durée d'affinage etc...

C'est donc en partie grâce aux exigences de ce cahier des charges que la filière Comté a pu construire le succès économique de ces 20 années écoulées. Mais pour que le succès se traduise en véritable progrès collectif et irrigue l'ensemble du territoire, il faut aussi une juste répartition de la valeur ajoutée. L'animation collective constitue de ce point de vue une garantie de succès. En 1969 après une forte crise, l'ensemble des opérateurs de la filière, producteurs de lait, fromagers et affineurs se sont mis autour de la table et ont négocié un système contractuel qui s'est appelé depuis « les contrats CIGC » (du nom de l'interprofession)

Je ne rentrerai pas dans le détail technique de ces contrats, sinon pour en souligner trois principes :

- a) Ils prévoient une rémunération du fromage en blanc (livré à l'affineur à l'âge moyen de 2 semaines) en fonction de sa qualité constatée à 4 mois. Chaque les mois les producteurs responsables de la fromagerie se rendent chez l'affineur et classent avec lui les fromages. Selon que ceux-ci sont classés en A ou B ou C le coefficient d'indexation sur le prix moyen va être très différent. Le contrat CIGC est donc un instrument fortement incitatif à la qualité
- b) Ils prévoient que l'affineur règle le fromage non pas en fonction de son propre prix de vente mensuel, mais en fonction du prix moyen constaté dans la filière chaque mois. Ce prix moyen est dénommé la MPN (Moyenne Pondérée Nationale). Ce qui est remarquable c'est qu'il est constitué des déclarations de vente mensuelles des entreprises : la déclaration n'est pas obligatoire, et pourtant plus de 95 % des tonnages vendus sont déclarés. La véracité des chiffres fait l'objet d'un contrôle d'un cabinet d'expertise comptable. Et l'on note que dans ce système de paiement la logique vertueuse est celle d'inciter chaque affineur à augmenter son prix de vente, puisqu'il paiera le fromage en blanc en fonction de la moyenne générale et non en fonction de son propre prix de vente.
- c) Ils prévoient une commission des contrats qui se réunit chaque mois et est l'occasion d'un échange très fructueux entre les producteurs et les entreprises. Quand les termes du marché ont changé, cette commission des contrats est le lieu d'une négociation entre les parties pour déplacer le curseur du partage de la valeur ajoutée. Les ajustements techniques de ces contrats sont fréquents, et jouent parfois en faveur des uns, parfois en faveur des autres. La commission des contrats constitue le lieu collectif précieux de leur négociation.

La filière Comté se construit ainsi depuis des décennies et doit s'adapter régulièrement à des changements importants de l'environnement. Elle a dû le faire en 1995 quand le succès du Comté avait fait exploser sa production et que les caves d'affinage étaient dangereusement pleines. L'interprofession du Comté (le CIGC) a alors mis en place un instrument de prévention des crises, intitulé « plan de campagne », dont le principe est chaque année d'autoriser les fromageries à une croissance de production et à l'accueil de nouveaux opérateurs, mais en se donnant les moyens de limiter cette croissance dans l'unique objet d'éviter les crises. N'étant pas un instrument malthusien, il se révèle être totalement compatible avec le droit de la concurrence et renforce le dynamisme collectif de la filière.

Comme cela se devine dans les paragraphes précédents, la filière Comté appuie sa dynamique collective sur une structure fédératrice de tous, le Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté (CIGC). Celui-ci a été créé par décret en 1963, peu de temps après l'obtention de l'AOC, avec la mission de gérer au mieux cet élément du patrimoine français. Au terme de presque 4 décennies de fonctionnement l'Interprofession du Comté est devenue une structure forte d'un budget de 6,5 millions d'euros, et surtout forte du soutien de l'ensemble des partenaires qui lui confient, pour être ensemble plus efficaces un grand nombre de missions dans les domaines de la recherche, de la maîtrise technique, de la publicité, de la défense juridique et du contrôle. L'interprofession fédère tous les opérateurs de la filière Comté, qu'ils soient petits producteurs ou grands groupes laitiers et représente un lieu de débat permanent. La règle de prise de décision « à l'unanimité des collègues »

garantit un fonctionnement qui permet une prise en compte de toutes les sensibilités, notamment dans l'élaboration du cahier des charges.

Avec son organisation collective performante, la filière Comté parvient donc à remplir une fonction d'aménagement du territoire importante, et remplit son objectif premier qui est celui de vivre au pays.

L'expression de cette réussite se mesure en termes **d'emplois**. Je me contenterai de quelques exemples chiffrés :

- a) La rentabilité économique des exploitations de lait de la zone Comté présente un avantage de 32% sur les exploitations de la même région situées hors de la zone Comté
- b) Grâce à la petite taille de ses fruitières villageoises, le nombre d'emplois équivalent temps plein par litre 100 000 litres collectés est de 1,5 dans la zone Comté alors qu'il n'est que de 0,76 en moyenne en France.
- c) L'exode rural en zone AOC Comté est limité, avec presque deux fois moins de départs que dans la zone non AOC de la même région.

L'attractivité de la filière Comté se traduit aussi par une affluence touristique qui bénéficie à sa région. Ainsi en 2009, 203 000 visiteurs ont été déclarés par les 4 caves d'affinage, les 90 fruitières, les 21 exploitations agricoles ouvertes aux visites. Un produit touristique « les Routes du Comté » a été créé en 2002, pour créer un dynamisme collectif qui associe aux sites de la filière comté les autres sites du massif jurassien, artisans agro-alimentaires (chocolat, vins, salaisons) et sites d'accueil restaurants, hôtels, fermes auberges etc..

La réussite de la filière Comté c'est aussi une fonction environnementale. Même en montagne à 1000 mètres d'altitude, l'agriculture est dynamique, les jeunes agriculteurs s'installent, les paysages restent ouverts, et les friches ne peuvent pas s'implanter. Le patrimoine géographique typique du massif jurassien, dit le pré-bois, et sa race de vache locale, la Montbéliarde, restent l'emblème régional vivant auquel nous sommes tous attachés parce qu'ensemble nous aimons notre région et voulons continuer à y vivre. Et nous savons que la seule solution c'est d'agir solidairement et collectivement.

Mesdames Messieurs, je vous remercie d'avoir partagé avec moi ma passion de la région où je vis.