

> **La Parole à ...**



Pierre PARGUEL
Institut de l'Élevage
Membre du Comité National AOC

La réforme de l'INAO et ses conséquences pour les Syndicats de produit AOC

Cette année 2007 devra voir des évolutions importantes dans les structures qui gèrent les Appellations d'Origine et dans les procédures de contrôle.

Sur le premier point, les Syndicats de produit doivent postuler auprès de l'INAO pour être reconnu comme Organisme De Gestion (ODG). Ceci leur confère des missions plus importantes dans la gestion du produit notamment en matière de contrôle et de modification des règles (Cahier des Charges). Il leur est demandé que tous les opérateurs économiques, depuis les producteurs de lait jusqu'aux affineurs, participent aux décisions. En échange, seuls les opérateurs qui adhèrent à l'ODG (et qui paient des cotisations) peuvent produire de l'AOC.

En ce qui concerne le contrôle, le principe est qu'il soit encadré (et en partie réalisé) par un organisme extérieur (tierce partie) vraisemblablement sous la forme d'un Comité de Certification, comme c'est déjà le cas pour le Label Rouge ou les produits BIO.

Ce mouvement correspond à des tendances lourdes. Au niveau de l'administration, il s'agit bien sûr, d'externaliser certaines missions, c'est-à-dire de les déléguer et de ne plus assumer une partie des coûts correspondant. Mais, c'est aussi un souhait de positionner plus clairement l'AOC comme un signe de qualité (l'INAO s'appelle aujourd'hui l'Institut National de l'Origine et de la Qualité et rassemble les autres signes officiels de qualité et d'origine). L'AOC devient donc une « promesse de qualité et d'origine » pour le consommateur.

Cette évolution a commencé en 1984 quand l'ANAOF propose la mise en place de Commissions de Contrôle de la Qualité dans lesquelles des producteurs d'AOC évaluent les produits avant la vente. Avec le rattachement à l'INAO en 1992, ces commissions deviendront les Commissions d'Agrément Produit et les Décrets intégreront davantage au fil du temps des éléments de lien au terroir et à la qualité.

L'année 2007 sera certainement pour les Syndicats et aussi pour l'INAO, une année administrativement lourde... Mais, une fois ces réformes avalées, il conviendra de ne pas oublier qu'une AOC vit et se légitime dans ses relations avec son territoire : liens avec les collectivités locales, réflexions avec les chercheurs et les techniciens sur l'utilisation et la préservation du milieu, réponses aux demandes de la société en matière de sanitaire, de bien-être animal et d'environnement, anticipation du contexte local et international (en particulier en matière de concurrence)...

L'ODG, indispensable pour la gestion, doit aussi laisser une place au Syndicat pour l'anticipation afin que le système continue à évoluer.



Claude PHILIPPE
Président de l'URFAC

"L'UNION fait la FORCE"

En créant l'Union Régionale des Fromages d'Appellation Comtois (URFAC), nos filières AOC Morbier, Comté, Mont d'Or et Bleu de Gex affichent clairement leurs objectifs : rationaliser et optimiser les outils techniques et économiques mis à la disposition des opérateurs.

Avant même la date du 6 février 2007, date officielle de la constitution de cette nouvelle association que j'ai l'honneur de présider, on a constitué des groupes de travail pour concrétiser la volonté affichée par les professionnels.

Le premier chantier ouvert, et non des moindres fut la mise en place d'un dispositif commun de contrôle du cahier des charges des quatre fromages AOC, en réponse aux évolutions réglementaires en cours. Il se traduit actuellement par l'élaboration de grilles uniques d'audit, tant au niveau des exploitations agricoles que des fromageries et caves d'affinage, destinées à limiter le nombre d'interventions des organismes de contrôle.

D'autres groupes de travail proposent également des avancées dans la mise en commun des services techniques apportés aux fromageries, ainsi que dans la gestion des laits non conformes pour la fabrication de fromages AOC, un sujet auquel je suis particulièrement attaché. A ces domaines d'intervention de l'URFAC s'ajouteront demain la promotion collective de nos fromages AOC, la gestion concertée de la production, ou encore des études communes de recherche et développement.

Je vous rassure tout de suite, l'URFAC n'est pas là pour induire de nouvelles dépenses pour les filières, bien au contraire. Les compétences disponibles dans chacune des structures existantes seront rendues disponibles, de manière transversale, pour chaque filière AOC, dans un souci permanent de coordination et de rationalisation des services rendus.



N°5 - AVRIL 2007

LA LETTRE D'INFORMATION DU SYNDICAT INTERPROFESSIONNEL DE DÉFENSE DU FROMAGE MORBIER

> **Le mot du Président**

Avec près de 12 % d'augmentation de production en 2006, c'est encore une progression importante qui avoisine les 1 000 tonnes supplémentaires. La fin des dérogations, le 10 juillet 2007, est en soi un événement important depuis l'obtention de l'AOC, puisqu'il marque définitivement la fin de la démarche et n'autorise plus que le Morbier AOC sur le marché. Par contre, nous devons aussi considérer que nous allons atteindre rapidement le marché pertinent, peut-être en 2007, plus sûrement en 2008. Il nous faudra alors dans le contexte de libéralisation des quotas nous résoudre à imaginer des moyens d'encadrements de la production laitière et fromagère pour l'adapter en permanence au marché et ainsi éviter l'effondrement des prix en respectant la règle : ne produire que ce qui est vendu.

Parallèlement, cela est effectif, des imitations se développent et vont nous gêner dans notre quête de récupération des tonnages extérieurs. Nous avons pris la décision unanime de ne pas fermer les yeux et porter tous les cas devant les tribunaux. Le Morbier est inimitable et nous ne laisserons pas faire. Enfin, je voudrais saluer la constitution de l'Union Régionale des Fromages d'Appellation Comtois le 6 février 2007. C'est un outil indispensable pour la concertation, l'organisation des contrôles, la gestion des laits non conformes et la poursuite de projets de recherche et la maîtrise de la production.

Le Président
Joël ALPY

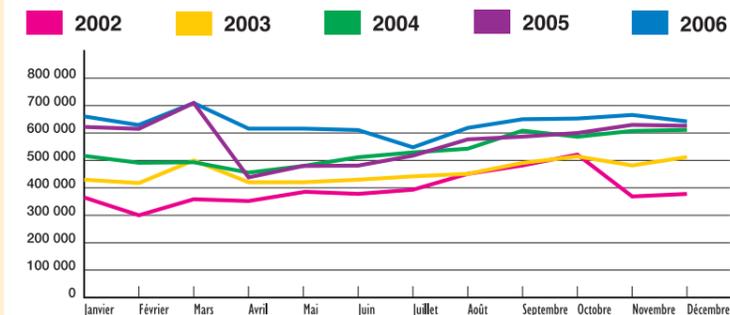


> **La vie de la filière**

1. Les chiffres 2006

Nombre total de producteurs avec déclaration d'aptitude :	1 423
Nombre total de producteurs inscrits en qualification :	799
Nombre d'ateliers de fabrication :	38
Nombre d'affineurs et metteurs en marché :	14
Litrage total transformé en Morbier :	60 137 345 litres
Production totale :	7 623 tonnes
Ventes totales :	6 936 tonnes
Nombre de meules produites :	1 075 687 meules
Poids moyens d'un Morbier :	7,087 kilos

Courbes évolution de la production sur les 5 dernières années



En 2006 la production mensuelle est plus régulière et mieux équilibrée qu'en 2005. A noter par contre une tendance régulière à la baisse du prix moyen à la vente. Si elle n'est pas très importante, cet indicateur ne doit pas être pris à la légère, d'autant plus que le début 2007 suit cette tendance, avec une augmentation significative des fabrications sur les deux premiers mois.

2) Promotion 2007

Le Conseil d'Administration a validé les projets suivants :

- maintien de la campagne télévisée sur France 3 à l'automne 2007 avec pour cible les régions suivantes : Franche-Comté, Champagne Ardennes, Bourgogne, Nord Pas de Calais, Alsace, Lorraine et Rhône Alpes, avec un spot ramené à 10 secondes mais complètement rénové et amélioré (mise en avant du trait de caractère et du terroir avec « aspiration du paysage ») avec le nouveau visuel.
- campagne sur internet en région parisienne avec un média interactif permettant un ciblage précis et des mesures réelles des performances avec la création d'une base de données relationnelles pour favoriser le marketing viral et fidéliser les consommateurs. Ce test, s'il donne entière satisfaction, permettra d'envisager une extension à d'autres régions.
- diffusion de quatre nouvelles fiches recettes en complément des anciennes (juin 2007).



3) Création URFAC

Le 6 février 2007 a été fondée l'Union Régionale des Fromages d'Appellation d'Origine Comtois. Elle a pour principaux objets :

- la défense des intérêts des filières adhérentes,
- la coordination des politiques de production du lait et de transformation,
- la mise en œuvre de programmes de recherches communs,
- la coordination des appuis techniques,
- la coordination optimale des contrôles obligatoires,
- la mise en commun de moyens de promotion

Les représentants désignés par chaque filière ont élu un bureau :

Président : **Claude PHILIPPE**
 1er Vice président : **Joël ALPY**
 2ème Vice président : **Claude VERMOT-DESROCHE**
 Secrétaire : **Jean-Marc LANCON**
 Trésorier : **Véronique RIVOIRE**

Cette initiative a été unanimement saluée par tous car elle renforce le poids politique des filières AOC régionales avec une expression commune et va permettre des économies d'échelle significatives.

4) Réforme de l'agrément (suite...)

Dans l'attente de la reconnaissance du Syndicat en organisme de gestion (ODG) et de la révision nécessaire des statuts (projet en cours), le Syndicat travaille à l'élaboration des plans de contrôles externes et internes dans le cadre de l'URFAC, dans le souci de mutualiser les points de contrôles (fermes, ateliers) chaque fois que cela est possible. L'objectif étant bien d'éviter la multiplication des contrôles et des coûts.

Ce travail réalisé, toujours dans le cadre de l'URFAC, il faudra opter pour un système de contrôle externe soit avec un organisme d'inspection, soit avec un organisme certificateur. L'organisme de contrôle vérifiera et approuvera la qualité des plans de contrôles présentés, qui seront soumis à l'approbation du Comité National. Parallèlement, il faudra aussi réfléchir à la mise en œuvre des contrôles internes car de leur importance et de leur qualité, dépendent les fréquences et donc les coûts des contrôles externes.

5) Travail à façon

Le travail à façon se développe et cette forme de production de Morbier inquiète la filière. Son caractère épisodique, la nécessité d'agrément lié à l'origine et aux règles sanitaires interprofessionnelles, l'obligation de traçabilité et l'identification des responsabilités, sont autant de points qui posent problème. Il faut trouver des solutions concrètes avec l'aide de l'INAO pour que la réglementation soit respectée, que les opérateurs assument leurs responsabilités et qu'un cadre formel régit cette production.

6) Caractérisation organoleptique

Le Syndicat a engagé en 2005 avec l'aide de Florence BERODIER du CTC, un important travail de caractérisation organoleptique, avec l'objectif d'établir une liste de descripteurs pertinents et spécifiques de l'ensemble des caractéristiques des Morbier accompagnés de leur définitions ou références.

Des fiches opérationnelles ont été rédigées pour être utilisées par la commission agrément, en contrôle qualité ou pour communication au grand public.

Ce travail a été réalisé avec la commission agrément, accompagné de volontaires que nous remercions très sincèrement pour leur perspicacité et leur efficacité car les travaux furent importants et parfois fastidieux.

Le Syndicat tient à la disposition des adhérents et des personnes intéressées la palette aromatique du Morbier, le descriptif sensoriel et la fiche de dégustation et pour parfaire ces travaux, il serait opportun de pouvoir proposer aux ateliers qui le désirent une formation à la dégustation et à l'appréciation des caractéristiques organoleptiques du Morbier, utile pour les contrôles et l'amélioration des qualités.

> Les Brèves

Concours général agricole 2007

Médaille d'argent : Fromagerie POULET à Granges sur Baume (39)

Médaille de bronze : Fromagerie JURAFLORE (atelier Septfontaine) (39)

Concours interprofessionnel 2007

Médaille d'or : Coopérative du Lac des Rouges Truites (39)

Médaille d'argent : ENILBIO à Poligny (39)

Médaille de bronze : Fromagerie des Monts de Joux à Bannans (25)



- diffusion du nouveau visuel par l'intermédiaire des affichettes.
- diffusion très prochainement du nouveau logo déclinable.

MORBIER
UN TRAIT DE CARACTERE

MORBIER
UN TRAIT DE CARACTERE

MORBIER

