

La réforme de l'agrément.

Depuis 2005 l'État, l'INAO et les professionnels des AOC travaillent à une réforme profonde de l'agrément pour les AOC dans le cadre de la future loi d'orientation agricole avec les objectifs suivants :

- Affirmer le rôle des professionnels dans la définition des spécificités, du lien au terroir et de la qualité des produits,
- Mettre en place un système de contrôle cohérent dans un souci d'efficacité mais aussi de crédibilité tant vis-à-vis des consommateurs que des producteurs,
- Afficher des critères d'impartialité, d'indépendance et de compétence pour les structures de contrôles (normes Européennes 45011),
- Instaurer un gradient dans les sanctions afin que les décisions prises à l'issue des contrôles soient applicables et efficaces.

L'INAO est le seul interlocuteur des signes de l'origine et de la qualité et devient : l'Institut National de l'Origine et de la Qualité avec des commissions correspondantes à la nature des produits sous signes de qualité (vins, produits laitiers, IGP...).

Cette réforme s'articule autour de trois acteurs principaux :

Le Syndicat

Il peut devenir organisme de gestion (ODG) sous le contrôle de l'INAO (1 seul ODG par AOC) avec les missions suivantes :

- Définition et modification des règles de l'AOC,
- Élaboration des procédures de contrôle et gradient des sanctions,
- Recueil des statistiques nécessaires à la bonne gestion de l'AOC (identification des opérateurs, statistiques économiques...),
- Garantie de la traçabilité des produits,
- Mise en place d'un système de financement obligatoire.

L'Organisme agréé

C'est une structure indépendante impartiale et compétente qui émane de l'organisme de gestion composée en majorité de professionnels qui effectuent sur délégation expresse de l'INAO des constats sur le terrain relatifs au respect des conditions de production et qui assure l'organisation des examens analytiques et organoleptiques des produits. Il peut recevoir délégation pour l'application de sanctions mineures. Il est autonome en matière de financement et de personnel. Il applique le plan de contrôle fixé par l'ODG et validé par l'INAO, avec des agents habilités. Il est probable qu'il doit être accrédité.

L'INAO (Institut de l'Origine et de la Qualité)

Il est responsable de la reconnaissance et de la définition des conditions de productions du contrôle et de la protection des AOC. Il valide les plans de contrôle et assure l'organisation des examens analytiques et organoleptiques (il prend avis auprès de la commission d'experts) et applique les sanctions proposées par l'organisme agréé. Il peut effectuer des contrôles externes.

Le risque est grand de voir les professionnels dépouillés de leur capacité à apprécier la qualité des produits dans leur diversité au profit d'organismes tiers déconnectés de la réalité du terrain, dont le formalisme ne laissera aucune place à l'interprétation, avec des surcoûts importants. Nous pouvons craindre parallèlement que tous nos efforts déployés en faveur de la qualité soient annihilés puisque notre capacité à mettre en place des autocontrôles internes performants et reconnus est sérieusement remise en cause.

Ne va-t-on pas à l'encontre du but recherché : garantir un produit de qualité aux consommateurs et la pérennisation de nos filières ?

Parallèlement le Syndicat du Morbier étudie avec ses collègues régionaux la possibilité de mise en œuvre d'un organisme d'agrément Franco-Comtois avec un objectif essentiel : la limitation des coûts avec la mise en commun des moyens de contrôle.

Propositions de la FNAOC au CNAOL sur l'évolution des procédures d'agrément et de contrôle.

La FNAOC dit son extrême préoccupation vis-à-vis du dispositif de



contrôle vers lequel le projet d'ordonnance dirige les AOC laitières. Il estime que malgré les quelques adaptations consenties au CNAOL par le Ministère, le dispositif représentera un éloignement considérable pour ces AOC d'une possibilité de procéder à un contrôle efficace :

- avec le formalisme des plans de contrôle et l'automatisme d'une grille de sanction définie à l'avance, le but recherché devient celui de l'absence de défaut, insuffisante pour une AOC,
- les AOC perdent l'objectif de la recherche de l'excellence, dont la poursuite réside non seulement dans le respect de quelques points clefs de la réglementation, mais dans le respect d'une suite continue de disciplines de production dont le suivi ne peut se réduire à un plan établi à l'avance et qui exige flexibilité et adaptation permanente du dispositif. Cette flexibilité est d'autant plus nécessaire en production laitière où l'acte productif n'est pas à périodicité annuelle, mais est quotidien,
- la recherche de l'excellence suppose la mise en œuvre d'une politique qui soit non seulement d'exclusion, mais d'abord une politique d'amélioration permanente des pratiques. Tout au contraire, le dispositif proposé va dans le sens d'une assurance du seul respect du minimum réglementaire, et sa mise en œuvre constituera en conséquence un regrettable instrument de banalisation des AOC laitières : le dispositif représente un surcoût considérable, et va notamment fragiliser les petits syndicats AOC. La réponse avancée du regroupement avec d'autres AOC d'une part ne peut être partout mise en œuvre, d'autre part ne pourra à elle seule suffire.

- En conséquence la FNAOC exprime les demandes suivantes :
- que le secteur laitier bénéficie du même régime que le secteur viticole, celui de ne pas être soumis à l'obligation d'accréditation,
 - que la commission de professionnels revienne au centre du dispositif de sanctions, en liaison avec l'OA,
 - que soit étudiée sérieusement la possibilité de ne pas créer d'OA et de faire mettre en œuvre les points de contrôle proposés par l'ODG directement par les agents de l'INAO,
 - que la politique de sanctions puisse être la plus réactive possible, adaptée à la réalité, et que le champ des sanctions soit le plus large possible,
 - que l'ODG reste maître de la proposition de composition de l'OA,
 - que le Conseil Agrément et Contrôle soit très majoritairement composé de membres des comités nationaux,
 - que les plans de contrôle soient validés non par le Conseil Agrément et Contrôle mais par le Comité National des produits concernés,
 - que les délais de mise en place des ODG et des OA soient d'au moins un an,
 - que l'ODG soit facultatif, ou à défaut que le syndicat interprofessionnel, reconnu comme ODG pour une part de ses prérogatives, puisse toujours exercer ses prérogatives interprofessionnelles dans le cadre de la loi sur l'Interprofession.



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

> Le mot du Président

J'ai le plaisir de vous adresser le 3^{ème} numéro de « L'Info d'un Trait » que nous avons voulu consacrer en grande partie à notre réflexion sur l'AOC Morbier.

Les travaux avancent et nous touchons au but avec très prochainement le dépôt au CNPL des modifications apportées au décret au règlement d'application. Dans un esprit de transparence totale et de respect des avis de chacun, nous avons souhaité qu'à nouveau l'ensemble des opérateurs soit consulté sur les propositions qui émanent du Comité de Pilotage présidé par Monsieur Michel BEUQUE, avant décision de notre Conseil d'Administration.

Vous trouverez ci-joint le détail de ces propositions sur lesquelles vous pouvez vous exprimer en nous retournant le document joint. Par ailleurs, les filières AOC sont actuellement engagées dans une importante réforme de l'agrément avec l'INAO. Vous pourrez trouver dans cette lettre la façon dont elle s'articule, les propositions de la FNAOC ainsi que nos préoccupations. Si elle est nécessaire pour la crédibilité des AOC, elle risque de nous engager dans une dynamique lourde et coûteuse.

L'année 2005 a encore été marquée par une progression importante du tonnage, + 8% avec 6 800 tonnes. Nous touchons là aussi au but, le marché pertinent du Morbier qui sera vraisemblablement atteint fin 2006. Dans cette perspective, nous devons imaginer un encadrement efficace de la production laitière avec la maîtrise des flux de lait inter filières, pour maintenir un niveau de valorisation suffisant.

En parallèle, nos actions de communication doivent continuer pour renforcer la notoriété du Morbier et développer de nouveaux marchés. La campagne télévisée sur France 3 (8 régions) vient de se terminer, elle marque une évolution importante dans notre stratégie de communication. Elle doit être renouvelée pour nous assurer que les consommateurs gardent le morbier à l'esprit.

Concernant le sinistre important dont a été victime la Coopérative du Mont Rivet, je formule le souhait qu'elle puisse rapidement reprendre ses activités et l'assure que la filière Morbier sera à ses côtés dans la reconstruction et qu'elle peut compter sur notre aide. Je souhaite bon courage aux producteurs et au personnel.

Merci à tous pour votre implication dans la vie de notre filière.

Joël ALPY



> La vie de la filière

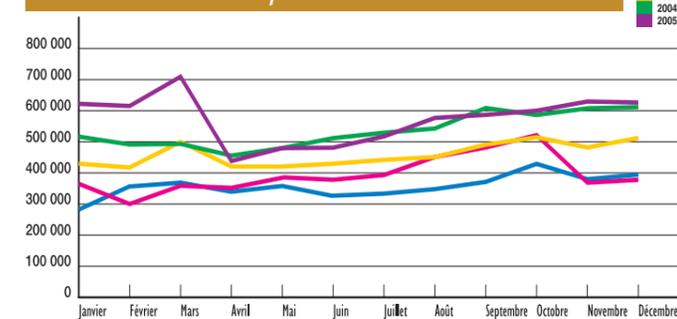
2005 en quelques chiffres

- 1128 communes couvrent la zone AOC dont 16 dans l'Ain et 13 en Saône et Loire
- 950 communes comptent au moins une exploitation productrice de lait à Morbier
- 1346 producteurs de lait ont une déclaration d'aptitude Morbier
- 936 sont collectés au moins une fois par an pour le Morbier
- 40 ateliers de fabrication dont deux producteurs fermiers
- 14 metteurs en marché
- 6884 tonnes de production en 2005 (+ 8%)
- 972898 meules de Morbier fabriquées
- 7,076 kg poids moyen d'une meule

Au niveau sanitaire

934 producteurs analysés avec près de :
28 000 analyses bactériologiques des laits tous germes confondus
4000 analyses bactériologiques des fromages tous germes confondus

Courbes évolution de la production sur les 5 dernières années



L'essentiel de l'augmentation des fabrications en 2005 a été réalisé sur le premier trimestre (+ 400 tonnes). Cela correspond en grande partie aux dégagements de laits inter filières. Pour éviter les à-coups et un accroissement rapide des stocks à une période où la consommation baisse très sensiblement, il serait opportun de s'assurer d'une meilleure répartition de ces entrées sur l'année.

Le Morbier affirme son trait de caractère à la télévision

Un vrai succès pour cette première campagne télévisée qui marque un tournant dans la stratégie de communication du Morbier avec la volonté d'accroître sa notoriété et soutenir son développement



Un projet de nouveau règlement (Décret, Règlement Technique d'Application)

Pourquoi ?

Pour fixer des règles permettant de cultiver les particularités du Morbier; en complément d'une réflexion à venir sur une meilleure maîtrise de l'offre. Objectif final : une bonne maîtrise de la filière (Qualité, Prix, Volumes...) pour gérer au mieux la poursuite du développement du produit.

Comment ?

En s'appuyant sur un groupe de professionnels (le Comité de Pilotage). Ce groupe a présenté lors de la dernière AGO les principaux objectifs retenus. En intégrant les résultats d'une enquête réalisée par l'INAO (plan d'action).

Etre réaliste et proposer des éléments contrôlables.

Les points forts :

- Centrer sur la vache Montbéliarde
- Affirmer la place de l'herbe (biodiversité, pâturage)
- Consolider les relations entre fromagers et producteurs de lait pour une meilleure maîtrise de la qualité des laits crus
- Mieux préciser la raie noire
- Faire admettre réglementairement la pratique du dé lactosage
- Reconnaître la spécificité fermière.
- Mieux définir les caractéristiques organoleptiques.

Le Conseil d'Administration attend vos remarques; elles seront traitées par le Comité de Pilotage....

La qualification deviendra un outil de gestion de la filière.

Depuis plusieurs années, les AOC de Franche-Comté se sont organisées pour réaliser un contrôle interne au niveau de la production du lait réalisé le plus souvent par des agents du développement agricole et des laiteries et régulièrement évalué par l'Institut de l'élevage. Ce contrôle (audit de qualification) a été mise ne place pour intégrer l'ensemble des systèmes de contrôle concernant la production laitière et en particulier la charte des bonnes pratiques d'élevage. Cette qualification est en cours de révision dans le souci de la rendre plus efficace.

Par ailleurs, les procédures de contrôle des AOC font l'objet d'une réforme importante en débat actuellement au sein de l'INAO.

Le Comité de Pilotage travaillant sur le Morbier a intégré ces évolutions nationales et régionales. La qualification doit permettre en particulier de contenir les coûts des contrôles obligatoires dans le nouveau dispositif de contrôle des AOC.

Par ailleurs, cette qualification deviendra un véritable outil de gestion du Morbier AOC : engagement individuel des producteurs de lait, évaluation des pratiques pour la qualité et éventuellement, maîtrise des volumes et des prix.



Principales évolutions :

REGLEMENTATION ACTUELLE	PROJET	COMMENTAIRES
Race Montbéliarde et Simmental	Uniquement Montbéliarde	Sous réserve d'une étude montrant une très faible utilisation d'animaux Simmental
	Interdiction de cultures OGM	
Interdiction d'aliments fermentés (ensilage)	Maintien de l'interdiction d'aliments fermentés (ensilage)	
	En cas de troupeaux séparés (bovins viande) possibilité de demande de dérogation pour nourrir ces autres animaux avec de l'ensilage (sous réserve d'une séparation effective)	
	Conduite au pâturage pendant 5 mois	
	Pas plus d'un seul apport par jour d'affouragement en vert (délai entre fauche et distribution inférieur à 4 heures)	
Fumures organiques autorisées : fumier lisier, purin, boues stabilisées (précision sur les conditions)	Conformité à la réglementation	Simplification du contrôle
Fumures minérales : pas d'utilisation pendant 21 jours	Fumures minérales limitées à 50 Unités (N) par Ha	
	Au moins 3 plantes différentes dans les prairies (avec au moins une graminée et une légumineuse)	
Moins de 30% de concentré	Moins de 1800 Kg de concentré par VL et par an	Cohérence avec les procédures de contrôle
Liste des aliments autorisés Liste des aliments interdits	Garantie d'aliments sans substances nocives ou risque butyrique	Rendre le contrôle possible
Pratiques de traite et de stockage du lait obligatoires	Consignes de traite affichées et procédure d'alerte de la fromagerie en cas de problème	Mettre en place des procédures responsabilisantes
Obligation de transformer en lait cru	Maintien de la transformation en lait cru	
	Obligation de respecter un protocole sanitaire	
	Si transformation à la ferme avec le lait d'un seul troupeau, possibilité d'utiliser la dénomination « Morbier Fermier »	
Seuls peuvent entrer des laits « Morbier » dans l'atelier	Possibilité de réceptionner des laits conformes pour d'autres AOC de Franche Comté	Mixité des ateliers
Travail en cuve dans les 14 Heures suivant la 1° traite en cas de lait rafraîchi et de 24 heures dans le cas des laits refroidis	Travail en cuve dans la journée qui suit la 1° traite	
	Dé lactosage avec 6% d'eau minimum	Rendre le dé lactosage réglementaire
Raie noire avec charbon végétal	Utilisation de charbon inscrit sur une liste	
Affinage 45 jours entre 7 et 15°C	Affinage 45 jours entre 7 et 15°C sans interruption du cycle	
Frottage à l'eau salée avec éventuellement des ferments	Maintien du frottage à l'eau salée avec éventuellement des ferments	
Interdiction de colorants	Maintien de l'Interdiction de colorants	

> Les Brèves

Palmarès du concours agricole à Paris le 18 mars 2005

Morbier d'Or :
la Fromagerie POULET de Granges sur Baume (39)
Morbier de Bronze :
Le Chalet de Vévy (39)
Coopérative des Monts de Joux de Bannans (25)

Palmarès du 16^{ème} Concours Interprofessionnel à Morbier
Médaille d'Or :
la Fromagerie POULET de Granges sur Baume (39)
Médaille d'Argent :
le GAEC CHAMBON de Sancey le Grand (25)
Médaille de Bronze :
la Coopérative du Mont Rivel de Vannoz (39)

Nouveaux adhérents

- La Coopérative du Lac des Rouges Truites
- Le Chalet de Vévy
- Le Chalet de Pontarlier
- La Fruitière de la Baroche