

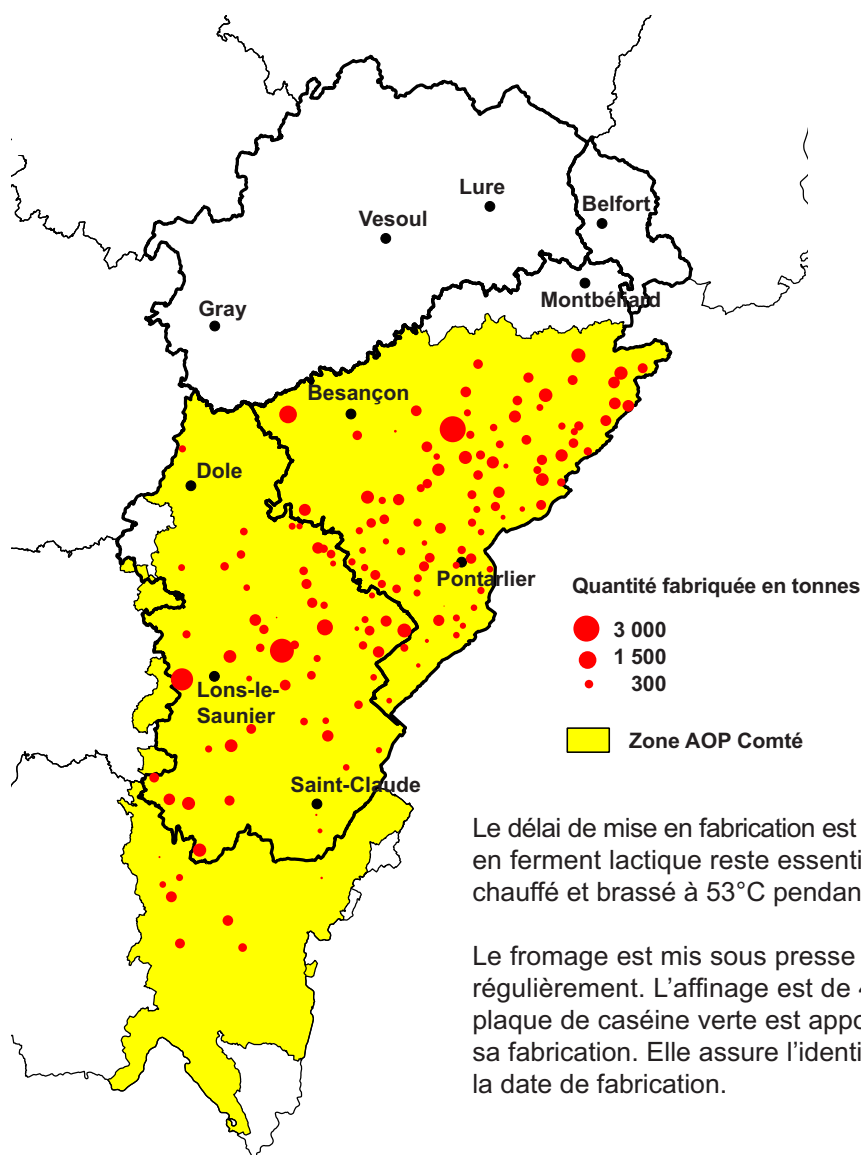


Le Comté



Le Comté est un fromage à pâte pressée cuite de la famille des gruyères. Il est fabriqué sous forme de meules cylindriques de 32 à 45 kg, d'un diamètre de 55 à 75 centimètres et ayant un talon droit ou légèrement convexe d'une hauteur de 8 à 13 centimètres. Sa croûte peut varier d'une couleur jaune doré à brun et sa pâte est souple et onctueuse. Les meules de Comté présentent des arômes et des saveurs très diversifiés, en fonction de la saison ou de la durée d'affinage.

La production de Comté en 2013



Cahier des charges

Le Comté est fabriqué exclusivement à partir de lait cru de vaches de race Montbéliarde ou Simmentale française. Les vaches sont nourries à partir d'herbe et de foin. L'apport de concentrés dans la ration est plafonné. Les produits fermentés (type ensilage) sont interdits dans l'alimentation du troupeau laitier.

Le système d'exploitation est extensif, le chargement du cheptel laitier de l'exploitation ne pouvant être supérieur à 1,3 UGB/ha de surface fourragère. La productivité laitière des surfaces consacrées à l'affouragement du troupeau laitier est plafonnée à 4 600 litres de lait par hectare de surface potentiellement fourragère.

Pour un atelier de fabrication, la zone de collecte du lait ne peut s'étendre au-delà des limites d'un cercle de 25 kilomètres de diamètre, mesuré à vol d'oiseau. L'atelier de fabrication doit se situer à l'intérieur de ce cercle (des exceptions sont faites pour des situations existant avant 1998).

Le délai de mise en fabrication est limité à 24 heures après la traite. L'ensemencement en ferment lactique reste essentiellement naturel. Le caillé est finement découpé, chauffé et brassé à 53°C pendant au moins 30 minutes.

Le fromage est mis sous presse puis est ensuite démoulé, salé, frotté et retourné régulièrement. L'affinage est de 4 mois minimum sur des planches d'épicéa. Une plaque de caséine verte est apposée sur le talon de chaque meule au moment de sa fabrication. Elle assure l'identification et la traçabilité du fromage avec le lieu et la date de fabrication.

Textes réglementaires

Règlement (CE) n°1107/96 modifié de la Commission du 12 juin 1996 relatif à l'enregistrement des indications géographiques et des appellations d'origine au titre de la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) n°2081/92 du Conseil

Décret du 30 décembre 1998 relatif à l'appellation d'origine contrôlée «Comté» modifié par décret du 10 janvier 2000

Arrêté du 5 mai 1999 portant homologation du règlement d'application de l'appellation d'origine contrôlée «Comté» (version consolidée du 22/06/2000)

Décret n° 2007-822 modifié du 11 mai 2007 relatif à l'appellation d'origine contrôlée «Comté» (version consolidée du 07/09/2008)

Décret n° 2008-668 du 2 juillet 2008 relatif aux cahiers des charges des appellations d'origine contrôlées (version consolidée du 05/07/2008)

Arrêté du 10 octobre 2008 portant homologation du règlement technique d'application de l'appellation d'origine contrôlée «Comté»

Présentation de la filière

La zone de production du Comté s'étend sur le massif jurassien et compte 1 220 communes essentiellement réparties sur les départements du Doubs, du Jura et de l'Ain.

La production de Comté s'est élevée à 59 478 tonnes en 2013 dont 57 371 tonnes en Franche-Comté. Depuis 2000, la production a augmenté de 22%. Parallèlement, les ventes continuent de progresser. Le total des ventes de l'année 2013 s'élève à 52 800 tonnes, soit une hausse de 1,3% par rapport à 2012. Depuis 2005, les ventes ont augmenté de près de 17%.

La filière est composée d'environ 2 600 producteurs de lait dont le niveau de production est de 705 000 milliers de litres de lait. Ils exploitent 252 800 ha situés entre 200 et 1 500 m d'altitude. Ces surfaces agricoles sont composées à 90% d'herbe. Le lait est transformé par 154 ateliers qui fabriquent du Comté. Parmi ces ateliers, 80% sont des coopératives appelées fruitières et plus des trois quarts sont situés en zone de montagne.

L'affinage est réalisé principalement par des affineurs spécialisés. Les cinq principaux traitent 70% du Comté produit. Seulement 20% du Comté produit est affiné par l'atelier qui le fabrique. Les deux tiers du Comté produit annuellement en Franche-Comté sont affinés dans le département du Jura (alors que seulement 40% de la production est réalisée dans ce département).

Le prix du lait payé par les établissements fabriquant du Comté s'est établi à 46,2€/hl en 2013. Il s'inscrit depuis de nombreuses années à des niveaux très supérieurs au prix du lait standard en Franche-Comté (37,2€/hl en 2013).

Le dynamisme de la filière, sa maîtrise de la production ainsi que sa capacité de gestion ont permis :

- de maîtriser les stocks (31 900 tonnes en janvier 2014),
- de maintenir le prix de vente du Comté (MPN) à une moyenne de 7,2 €/kg tout au long de l'année 2013, atteignant même 7,6 €/kg en décembre,
- de conserver un prix du lait payé aux producteurs attractif, en moyenne supérieur de près de 9 €/hl par rapport au prix du lait hors AOP.

La fabrication du Comté en 2013

Collecte en milliers de litres Fabrication en tonnes		Ain	Doubs	Jura	Zone Comté
Ensemble	Nombre d'établissements	8	91	55	154
	Emplois salariés (31/12/2012)	34	850	468	1 352
	Collecte de lait	19 271	349 777	238 084	607 132
	<i>dont collecte Ain</i>	19 271		6 485	25 755
	<i>dont collecte Doubs</i>		341 603	s	343 683
	<i>dont collecte Jura</i>		8 174	224 028	232 202
	Quantité fabriquée	2 107	34 819	22 552	59 478
dont coopé- rative	Nombre d'établissements	r	71	r	121
	Emplois salariés (31/12/2012)	r	547	r	819
	Collecte de lait	r	285 997	r	483 319
	Quantité fabriquée	r	26 361	r	44 519
dont zone de montagne	Nombre d'établissements	4	78	28	110
	Emplois salariés (31/12/2012)	18	771	136	925
	Collecte de lait	10 145	284 192	97 287	391 624
	Quantité fabriquée	1 210	28 347	9 155	38 712

s : secret statistique

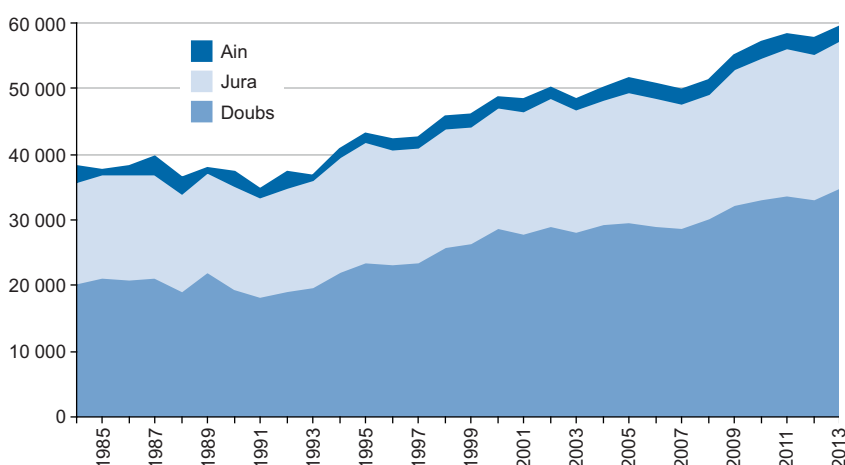
Sources : Agreste - Enquête annuelle laitière 2013

r : secret induit

Insee - CLAP 2012

Evolution de la production

En tonnes



Source : Agreste - Enquêtes annuelles laitières

Les 5 principaux établissements producteurs en 2013

- Société fromagère de Vercel (Groupe LACTALIS) (25)
- Jura-Terroir à Pont du Navoy (39)
- Monts et Terroirs à Courlaoux (39)
- PFCE à Lavernay (25)
- SCAF Fruitière du mont Rivel à Vannoz (39)

Source : Agreste - Enquête annuelle laitière 2013

ORGANISME DE DEFENSE ET DE GESTION
Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté
(CIGC)
Avenue de la résistance - BP 20026
39801 POLIGNY CEDEX

Tel : 03.84.37.23.51
Fax : 03.84.37.07.85
Contact : cigc@comte.com
Site internet : www.comte.com/