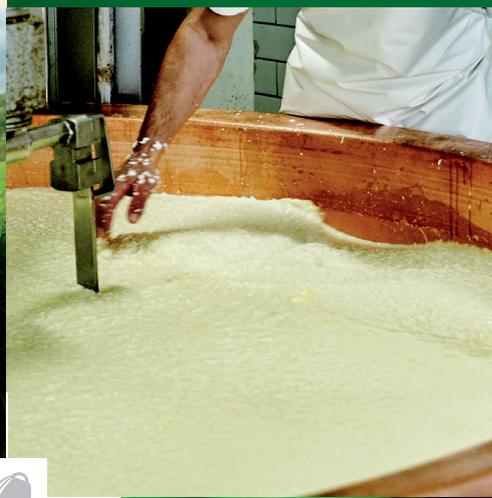
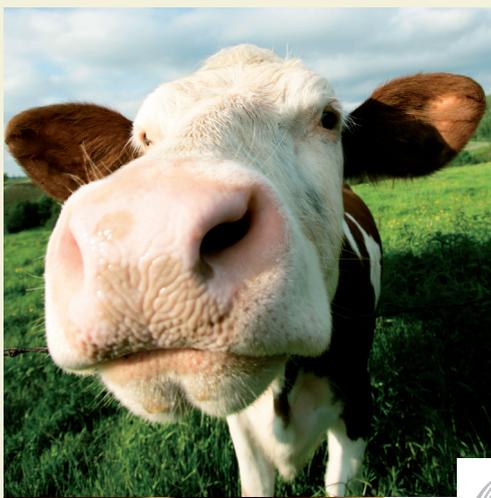


Révision du Cahier des charges du Comté

Mise à jour du 27 juillet 2023



MESURES APPROUVÉES PAR
L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DU CIQC
ET EN COURS D'INSTRUCTION
À L'INAO



- > PRODUCTION DU LAIT | 2
- > COLLECTE ET TRANSPORT DU LAIT | 4
- > PREMIÈRE TRANSFORMATION | 4
- > PRÉAFFINAGE | 5
- > AFFINAGE | 6
- > USAGES DU COMTÉ - ÉTIQUETAGE | 6

1. PRODUCTION DU LAIT

> Pour préserver une agriculture familiale et sociétaire

- Production maximale des exploitations limitée à 1,2 million de litres/an.
- 50 vaches laitières maximum pour le chef d'exploitation, 90 pour 2 unités de main d'œuvre (UMO), 130 pour 3 UMO, etc.
- 1 UMO salarié maximum pris en compte dans le calcul.

> Pour garder des producteurs engagés et responsables

- L'exploitation productrice de lait à Comté est propriétaire de son troupeau et dispose d'un lieu de traite dédié.
- Un producteur de lait à Comté est une personne physique, qui exerce une activité agricole.
- Capitaux apportés majoritairement par les exploitants.
- Agriculteur décisionnaire.
- Stage de 3 jours « filière Comté » pour les nouveaux producteurs.
- Participation à la vie de la filière à hauteur de 1,5 jours minimum / an / exploitation (au moins 1/2 journée technique et 1/2 journée de participation à la vie collective).

> Pour valoriser le savoir-faire traditionnel des éleveurs du massif

- Animaux du troupeau laitier nés et élevés dans la zone (au moins 95% de l'effectif global permanent).
- Certification de parenté bovine obligatoire.
- Elevage d'au moins 3 génisses/an par tranche de 100 000 l de lait produit.
- Productivité maximum du troupeau : 8 500 l/vache (en moyenne troupeau).

> Pour produire du fourrage de qualité et en quantité tout en préservant l'environnement

- Valorisation prioritaire des effluents produits par les élevages AOP.
- Effluents des élevages professionnels de la zone AOP : acceptés si les animaux sont nourris sans OGM et si les effluents sont compostés (sauf lisier).
- Digestats de méthaniseurs acceptés, sous conditions (pas de plantes ensilées, pas d'effluents d'élevage avec ensilage ou OGM, pas de boues de STEP, etc.).
- Boues et composts de boues des stations d'épuration : interdites sur les surfaces des exploitations en AOP (prairies et cultures), sauf celles émises par les ateliers de fromageries exclusivement (2 analyses/an).
- Fertilisants « bio » homologués et normalisés.
- Fertilisation calculée à la parcelle, plafonnée à 120 unités d'azote/ha pour les effluents solides et 100 u d'N/ha pour les effluents liquides (lisier, digestat, purin, etc.).
- Trois documents obligatoires pour l'organisation et la traçabilité de la fertilisation : Plan d'Épandage Individuel à jour, Plan de fumure et cahier d'épandage.
- Pas d'épandage avant d'avoir atteint les 200°C.
- Pas d'effluents sur les sols enneigés.
- Analyse de chaque effluent au moins 1 fois tous les 3 ans (NPK).
- Interdiction de la destruction chimique des prairies.
- Tout traitement phytosanitaire doit être tracé.
- Lutte raisonnée contre les ravageurs dans un cadre collectif.
- Déchets triés, collectés dans des circuits de valorisation.
- Les surfaces prises en compte pour le calcul de la référence de productivité sont celles incluses ou tangentes à un cercle de 25 km de diamètre autour du point de traite principal.

> Pour améliorer la biodiversité des prairies

- Les prairies permanentes (surface non travaillée depuis plus de 5 ans) représentent au moins 50% de la surface fourragère.
- Au moins 5 espèces prairiales pérennes au semis (au lieu de 3).
- Surface en « autres fourrages » (1 à 4 espèces dont betteraves fourragères, maïs vert, méteil, etc.) plafonnée à 20% de la surface fourragère (au lieu de 15%, pour améliorer l'autonomie, y compris en période de sécheresse).
- Les plantes utilisées en cultures dérobées doivent être des espèces pâturables le cas échéant. Les surfaces en cultures dérobées ne sont pas incluses dans les surfaces comptabilisées dans « autres fourrages ».

> Pour préserver le pâturage des animaux

- Au moins 1,3 ha d'herbe par vache laitière (au lieu de 1).
- Au moins 50 ares de pâturage disponibles par vache dans un rayon à 1,5 km autour du point de traite.
- L'affouragement en vert ne peut débuter avant le 1^{er} juin et est limité à 75 jours. Cette pratique est soumise à déclaration préalable tracée de début et de fin de chantier. Chaque période dure 5 jours minimum. L'affouragement n'étant permis que pour 1 repas par jour, le producteur doit aussi déclarer s'il affourrage le matin ou le soir.
- Pas d'herbe verte fauchée et de maïs vert sur une même période.
- Le maïs vert doit être issu de l'exploitation ; la betterave de la zone AOP.
- Pâturage des vaches taries obligatoire, au moins jusqu'à 15 jours avant le terme présumé.

> Pour garantir une alimentation de qualité aux animaux

- Fourrage utilisé par l'exploitation : 80 % minimum « origine zone AOP Comté »
 - dont 70 % minimum vient de l'exploitation (= 70 % d'autonomie fourragère).
- Ration de base des vaches laitières (en production et taries) : 95 % minimum de fourrage sec vient de la zone.
- Fourrage stocké au sec dans un bâtiment ou sous tunnel.
- Interdit :
 - Ensilage, sur toute l'exploitation, y compris pour des bovins viande.
 - Dans les aliments complémentaires : Monopropylène Glycol, sucres, levures vivantes ou mortes, minéraux sources d'azote non protéique, huile de palme, coprah, carthame.
 - Tout OGM ou produit issu d'OGM.
- Les aliments complémentaires doivent être stockés dans un silo, au sec.
- Les mesures concernant l'alimentation sont applicables à tous les ruminants de l'exploitation.

> Pour garantir un lait de qualité

- **Traite :**
 - Elimination des premiers jets à la main.
 - Trayons propres et secs avant le branchement à la main des faisceaux trayeurs.
 - Tank dans un bâtiment propre, isolé des animaux.
 - Accès du camion à la laiterie, stabilisé et propre.
 - Traite en pâture : lait rafraîchi dans un délai maximum d'une heure après la fin de traite ; 2 circuits obligatoires (l'un pour l'eau potable, l'autre pour l'eau recyclée).
- **Entretien du matériel :**
 - Nettoyage de la machine à traire : en circuit fermé, avec des produits non désinfectants.
 - Nettoyage et rinçage de la machine à traire et du tank : utilisation d'eau potable exclusivement, contrôlée 1 fois par an.
 - Changement des manchons caoutchouc tous les ans.
 - Contrôle annuel et réparation sous un mois du matériel de traite et de stockage du lait, installations fixes ou mobiles.

> Pour garantir la santé et le bien-être des animaux

- **Santé :**
 - Marquage obligatoire des animaux en traitement.
 - Délai d'attente affiché.
 - Formation obligatoire en cas d'automédication (aromathérapie par exemple).
 - Bilan annuel, réalisé par le vétérinaire, pour évaluer le niveau de bien-être des animaux.
 - Anesthésie obligatoire pour l'écornage et l'ébourgeonnage.
- **Au bâtiment :**
 - Une place par animal à l'auge et au couchage (au moins 6 m²/VL en stabulation).
 - Litière souple et sèche.
 - Interdit : résidus solides de séparateurs de phase, litière compostée, balles de riz.
 - Animaux propres.
 - Eau propre à volonté, abreuvoirs propres.
 - Fourrage en fonction des besoins.
 - Sortie des vaches à l'attache au moins 2 fois par semaine quand les conditions le permettent.

- **En pâture :**

- Les animaux disposent d'un point d'eau à volonté et en continu dans les parcelles où ils sont présents ; les points d'eau stagnante sont barrés.
- Des chemins d'accès sont aménagés pour faciliter leur déplacement.
- Les animaux peuvent se mettre à l'ombre en été et se protéger des intempéries.

2. COLLECTE ET TRANSPORT DU LAIT

> Pour préserver la qualité du lait

- Les citernes de transport du lait peuvent être désinfectées.
- Le contrôle mécanique des citernes est obligatoire tous les ans ; les réparations doivent être effectuées sous un mois après le contrôle.
- Les préleveurs automatiques doivent être contrôlés tous les ans et les réparations effectuées.
- En cas de collecte séparée, les camions compartimentés doivent permettre le pompage de lait et le prélèvement d'échantillons de manière indépendante.

3. PREMIÈRE TRANSFORMATION

> Pour préserver le tissu de fruitières, qui est une spécificité de la filière, et la diversité des goûts du Comté

- La croissance du litrage transformé en Comté par chacun des ateliers est limitée en fonction de leur taille. Cette taille est déterminée à partir du potentiel de collecte de lait de l'atelier pour la campagne N-1, défini comme la somme des potentiels de production de lait des exploitations rattachées à l'atelier pour la campagne N-1. Le potentiel de production de lait d'une exploitation est le produit de sa référence de productivité par les hectares de surface fourragère et potentiellement fourragère sans les 10 %.

Ainsi, pour les ateliers de :

- Moins de 5 millions de litres de « lait potentiel » : pas de limite de croissance du lait transformé en Comté.
- 5 à 7,5 Mio l, progression permise lait transformé en Comté campagne N : 6%.
- 7,5 à 10 : 4%
- 10 à 15 : 2%
- 15 à 20 : 1%
- Plus de 20 : 0,5%

Les fusions sont possibles dans la limite de 7,5 millions de litres de lait transformés en Comté.

L'accueil d'exploitations n'ayant jamais été habilitées en AOP Comté n'entre pas dans le champ d'application de cette mesure.

> Pour préserver le rôle central du savoir-faire fromager

- Le fromager est présent et actif depuis la réception du lait jusqu'au préaffinage des fromages.
 - Il est capable d'adapter la technique de fabrication à la matière première vivante et évolutive.
 - Il maîtrise les fabrications.
 - Il dispose de l'expertise technologique.
 - Il participe à la transmission des savoirs-faire.
 - Il participe au lien avec l'amont (production du lait) et l'aval (affinage).
 - Stage de 3 jours « filière Comté » pour les nouveaux fromagers.
- En fabrication :
 - Il déclenche lui-même le passage d'une phase à l'autre : il lance le décaillage et le soutirage.
 - Il décide de la vitesse de décaillage.
 - Il évalue la consistance du caillé à la main, notamment au moment du décaillage et du soutirage, par un test manuel de la fermeté du caillé (au doigt ou à la poche).
- Les outils d'aide à la décision ne doivent pas être connectés à la cuve.
- Les nouveaux fromagers doivent participer à un « stage de connaissance de la filière Comté » dans l'année qui précède ou qui suit leur prise de fonction.

> Pour la qualité du Comté produit

- En cas de collecte séparée : pompage du lait et prélèvement des échantillons indépendants.
- Filtration obligatoire du lait avant mise en cuve (rétention des éléments > 250 µm).
- Le temps de maturation en cuve, depuis le début du remplissage jusqu'à l'emprésurage, est au minimum de 40 minutes.
- Chauffage en cuve : 57°C maxi ; temps de brassage après chauffage en cuve : 15 minutes minimum.
- Le gras/sec des fromages de 20h est contrôlé au moins deux fois par mois.
- Pesée des fromages en blanc obligatoire selon protocole CIGC.

4. PRÉAFFINAGE

> Pour la qualité du Comté produit

- T0 = emprésurage, la date marquée sur la meule.
- Premiers soins aux fromages : salage de toute la meule sous 24h après démoulage.
 - Soins sans immersion :
 - > Sous 36h, salage et emmorage au moins une face et le talon. Soins manuels.
 - > Sous 60h, salage et emmorage de la deuxième face manuellement.
 - > Pas de soins au robot avant 72h.
 - Salage par immersion :
 - > 10/13°C ; densité = 1150 et contrôle hebdo de ces deux critères.
 - > Saumurage sous 36h maxi.
- Température de préaffinage : 10 à 13°C.
- Conservation de la morge entre 10 et 13°C, pendant 14 jours maximum.
- Aucun fromage âgé de plus de 60 jours ne doit être présent dans un atelier de fabrication non habilité pour l'affinage de Comté.



5. AFFINAGE

> Pour préserver le rôle central du savoir-faire de l'affineur

- Une entreprise qui dispose d'un ou plusieurs ateliers habilités pour l'affinage de Comté doit être capable d'exécuter les cinq opérations suivantes :
 - Réceptionner des fromages en blanc et les peser.
 - Les préaffiner.
 - Les affiner.
 - Les trier en fonction du CDC AOP et des CDC clients.
 - Les préparer à la vente et les mettre en vente.

Les entreprises de première transformation, qui reprennent une partie de leurs fromages en cours d'affinage, pour réaliser elles-mêmes la phase de maturation, le tri et la préparation des meules, doivent être habilitées pour ce travail d'« affinage partiel ». Ces fromages sont destinés exclusivement à la remise directe au consommateur dans le magasin de l'atelier. Les fromages en blanc et les fromages affinés doivent être placés dans des caves séparées. La sous-traitance des opérations de préaffinage et de fermentation à une entreprise d'affinage doit être formalisée dans une convention. Toutes les autres obligations des affineurs leur incombent (personnel formé, autocontrôle des produits, contrôle CEO, etc).

- L'équipement minimum des entreprises d'affinage est de 3 caves pilotées indépendamment :
 - Une cave de préaffinage à 10-13°C.
 - Une cave de fermentation à 8-19°C ; hygrométrie > ou = 92% ; durée minimum de séjour des fromages : 15 jours.
 - Une cave de maturation à 5-10°C ; hygrométrie > ou = 90%.
- Les responsables d'affinage (les chefs de cave) doivent pouvoir justifier d'une formation pratique, permettant d'acquérir connaissances et savoir-faire
- Stage de 3 jours « filière Comté » pour les nouveaux responsables de tri.
- Origine des planches : zone AOP.
- Conservation de la morge entre 10 et 13°C, pendant 14 jours maximum.
- Contrôle bactériologique libératoire selon protocole interprofessionnel au minimum.
- Contrôle physicochimique libératoire selon protocole interprofessionnel au minimum.
- L'apposition de la bande de marquage (verte ou brune) et de la feuille de meule matérialise la fin de l'affinage.

> Pour garantir l'authenticité et la qualité des Comté découpés

- Toute découpe de Comté (cube, râpé, slice, etc.) destinée à un restaurant ou à un traiteur, pour une incorporation directe dans un sandwich ou un plat cuisiné, doit se faire dans la zone, par une entreprise habilitée au préemballage.
- Stage de 3 jours « filière Comté » pour les nouveaux responsables de ligne de préemballage.

6. USAGE DU COMTÉ - ÉTIQUETAGE

> Pour apporter au consommateur une information fiable sur les produits

- Étiquettes obligatoires pour la **vente à la coupe**, sur une face des meules, comportant le nom et l'adresse de l'affineur, dans la zone. Cette étiquette doit rester en place jusqu'au stade de vente au consommateur.
- L'indication de la durée d'affinage n'est pas obligatoire. Si elle est indiquée de façon volontaire, elle l'est sous forme du nombre de mois que le fromage a passé dans une entreprise d'affinage de Comté habilitée. Ainsi, l'âge du fromage est à vie celui auquel il a été mis en marché. L'emploi de la mention « affiné par » est réservé aux opérateurs habilités de la zone.
- Étiquetage du **préemballé** : logo Comté 15mm minimum, sauf pour les petits emballages (de surface inférieure à 80 cm²) où le logo peut être réduit jusqu'à 10mm.

> Pour garantir au consommateur un produit fidèle à ses attentes

- Le Comté, quelle que soit sa forme de présentation, doit être maintenu à une température comprise entre 4 et 8°C pendant les opérations de stockage, de transport et de présentation à la vente. Toutefois, les meules (ou fractions de meule) peuvent être exposées à des températures supérieures pendant les périodes de mise en vente, à condition que la température du fromage ne dépasse pas 15°C.

- Le Comté perd son appellation s'il est transformé autrement que par découpe mécanique, notamment s'il est transformé en poudre, congelé, surgelé, extrudé ou employé dans la fabrication d'un arôme alimentaire. Ainsi, les désignations « poudre de Comté », « Comté congelé », « Comté surgelé », « arôme Comté », « Comté extrudé », etc. sont interdites.
- Le mot Comté ne peut figurer que dans la liste des ingrédients de ces produits industriels. Les plats cuisinés qui incorporent ces ingrédients ne sont pas des « plats au Comté ».
- Pour qu'un plat cuisiné ou tout autre produit transformé (biscuits, ...) puisse être dit « au Comté » :
 - Le Comté est le seul fromage ingrédient.
 - Le plat est dit « au Comté ».
 - Le % de Comté brut mis en œuvre est indiqué juste après le mot Comté (ou Comté AOP).
 - La taille du mot Comté est inférieure aux 2/3 des caractères les plus grands figurant sur l'emballage.



RAPPEL DE LA MÉTHODE ET DES ÉCHÉANCES

La révision du cahier des charges du Comté a nécessité la mobilisation de très nombreux acteurs de la filière, producteurs, fromagers, affineurs et techniciens, avec un travail organisé en quatre étapes, correspondant à quatre « degrés de maturité » des mesures :

1. **Les groupes experts**, spécialisés par thématiques (alimentation, fertilisation, santé, traite, fabrication, affinage, etc.), ont mis à plat les connaissances sur un sujet et ont fait des propositions d'orientation à la commission technique.
2. **La commission technique**, pluridisciplinaire, a étudié les propositions des groupes experts et retenu (ou pas) certaines orientations, avec le souci de la cohérence globale du projet de cahier des charges.
3. **Le Conseil d'Administration** du CIGC, qui se réunit chaque mois, a pris connaissance des travaux en cours, et validé des orientations au fil de l'eau, lesquelles ont constitué des points de repère solides pour poursuivre le travail de construction.
4. **L'Assemblée Générale** a approuvé les mesures proposées par le Conseil d'administration. Les mesures validées en juin 2018 et juin 2019 ont été portées à connaissance de la filière grâce à une brochure de 6 pages, afin que chaque « opérateur » de la filière puisse **anticiper les changements à venir**. La présente brochure constitue une mise à jour de ce document en tenant compte des modifications postérieures, décidées de 2020 à 2022 suite aux échanges avec l'INAO

De janvier 2017 à juin 2019, le CIGC a organisé 59 réunions de « groupes experts » et de la commission technique, qui ont mobilisé 1 054 « participants-réunions ».

Après cette intense phase d'échanges collectifs internes, un premier projet a été transmis à l'INAO en juillet 2020. Une commission d'enquête a été nommée au sein de l'INAO pour étudier les propositions et recueillir les avis. Cette étape d'échanges externes entraîne des ajustements sur le fond et sur la forme, pour que le cahier des charges soit parfaitement compatible avec le droit européen. Le dossier sera clos lorsque le cahier des charges sera publié au Journal Officiel de l'Union Européenne (JOUE).



Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté

1 rue de la Maison du Comté • BP 20026 • 39 801 Poligny Cedex • Tél. 03 84 37 23 51