



# STRATEGIE DE L'AOC COMTE VIS-À-VIS DES OGM

**Comité des Régions « free OGM »**

**5 décembre 2007 - Bruxelles**

Le Comté nous apprend à savourer le temps.





## ➤ Zone de production

- une zone de production qui correspond au Massif du Jura

## ➤ Filière Comté

- 3 000 exploitations agricoles
- 170 ateliers de fabrication répartis sur tout le territoire. L'organisation en « fruitières » garantit une transformation artisanale et une occupation optimale du territoire.
- 20 maisons spécialisées dans l'affinage et la distribution du Comté.



**Le Comté nous apprend à savourer le temps.**

Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté



# I / UN PRINCIPE : incompatibilité entre AOP et OGM

achat d'un produit AOP = valeurs

- respect du sol et de l'environnement
- maintien de la biodiversité (flore botanique, et microflore)
- procédé artisanal d'élaboration
- usage très modéré d'intrants (engrais, aliments complémentaires)

Le Comté nous apprend à savourer le temps.



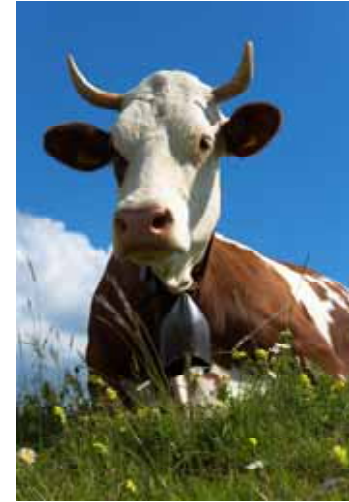
Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté



# L'AOC Comté, respect du terroir pour un Comté de terroir

## L'agriculture

- ✓ Interdiction de l'ensilage
- ✓ Limitation des fertilisants
- ✓ Limitation de l'alimentation complémentaire
- ✓ Limitation de la production par hectare



Le Comté nous apprend à savourer le temps



## L'AOC Comté, respect du terroir pour un Comté de terroir

### *La fabrication*

- ✓ Lait cru obligatoire
- ✓ Fabrication dans les 24 heures
- ✓ Fabrication en cuve en cuivre
- ✓ Interdiction de tout colorant
- ✓ Interdiction de tout additif



**Le Comté nous apprend à savourer le temps.**

Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté

Comité des Régions « free OGM » 5 décembre 2007 - Bruxelles



## L'AOC Comté, respect du terroir pour un Comté de terroir

### *L'affinage*

- ✓Durée de 4 mois minimum
- ✓Fromages posés sur des planches d'épicéa obligatoirement du Massif du Jura
- ✓une protéolyse mesurée par un indice de maturation minimum
- ✓Seuls des frottages au sel sont autorisés.



**Le Comté nous apprend à savourer le temps.**

Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté

Comité des Régions « free OGM » 5 décembre 2007 - Bruxelles



## II / LES MOYENS

### pris pour garantir l'absence d'OGM

1/ interdiction de toute culture OGM sur l'exploitation

#### article 3 du décret :

« l'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en AOC Comté. Cette interdiction s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation aux animaux de l'exploitation, et toute culture d'espèces susceptibles de les contaminer. »



**Le Comté nous apprend à savourer le temps.**

Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté



## II / LES MOYENS

pris pour garantir l'absence d'OGM

2/ une alimentation du bétail sans OGM

article 3 du décret :

« seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux, les co-produits et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques. »

**Le Comté nous apprend à savourer le temps.**

Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté





## II / LES MOYENS

pris pour garantir l'absence d'OGM

3/ des ingrédients de fromagerie sans OGM

article 5 du Règlement d'application :

« seuls sont autorisés les ingrédients en fromagerie (lait, ferments, milieux de culture, présure) issus de produits non transgéniques.

Le Comté nous apprend à savourer le temps.

Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté





# III / COMMENT EVITER LES RISQUES DE CONTAMINATION EXTERIEURE ?

Les risques existent :

## Du maïs OGM aux portes du Jura

### « Toutes les précautions sont prises »

OGM Non Merci demande au Comité interprofessionnel de la volaille de Bresse d'interdire officiellement les OGM. « Toutes les garanties sont prises » répond le président Georges Blanc

>>> Dans une lettre ouverte, le collectif OGM Non Merci vous réclame l'inscription sur le cahier des charges de l'AOC volaille de Bresse de l'interdiction des OGM dans l'alimentation. Que lui répondez-vous en tant que président du CIVB ?

Que toutes les précautions sont prises et que l'inscription sur le cahier des charges n'est pas, pour le moment, une nécessité. Les éleveurs sont tous sur la même ligne et respectent à l'écoulement de la lettre les contraintes de production. Mais tous ces événements donneront à réfléchir. Lorsque l'on voit ce qui se passe au Brésil où la forêt cède la place aux plantations de soja OGM et l'énergie déployée chez nous par les faucheurs...

>>> Pensez-vous que l'image de marque de la volaille de Bresse soit menacée ?

Un sondage dit que 80 % des consommateurs sont opposés aux OGM.

« Pas question d'accepter le maïs OGM dans l'alimentation de nos volailles de Bresse »

Pas question donc de les accepter dans l'alimentation de nos volailles. Je suis favorable au principe de précaution et je ne suis pas un scientifique... Des analyses et des contrôles sont prévus autour de ces parcelles OGM

et ce n'est pas au CIVB d'en assumer le coût. Nous verrons. Les éleveurs de volailles de Bresse respectent la traçabilité de l'alimentation de leur cheptel. Il en va de même pour les entreprises de stockage de ces aliments. C'est une garantie essentielle.

>>> Vous ne niez pas les risques de pollinisation du maïs non OGM... Quelle serait la réaction du CIVB si cela venait à se produire ?

Ne parlons pas de maïs ! Espérons que cela n'arrivera pas... Les laboratoires sont puissants et notre appellation, forte par son image, mais économiquement en position de faiblesse face à eux, ne reste pas sans réaction.

J.-M.P.

L'association OGM Non Merci veut découvrir une parcelle de maïs génétiquement modifié à Pirajoux dans l'Ain

Lié au statut de l'association « OGM Non Merci » n'est pas de mouler le bœuf. Exemple depuis le début de l'ex dans la traque au maïs OGM dans les cantons de Montrevel, Viriat, Saint-Trivier-de-Courtes et Coligny, soit un total de 135 ha, ils ont fini par localiser une partie des parcelles sur la commune de Pirajoux située entre Coligny et Villemezier à quelques kilomètres du Jura.

Les agriculteurs mis en cause par OGM Non Merci déclarent « être en règle »

Dans un communiqué largement diffusé, ils situent le fruit de leur colère sur une cinquantaine d'hectares, au lieu-dit la Tourelle, en limite de la commune de Besençon.

Motivés sans action par la volonté « d'inflammer la population sur les conséquences environnementales, économiques et sanitaires ». L'association affirme que « les risques de contamination par les pollens des maïs traditionnels sont grands... »

responsable n'ont en tant que leurs arguments habituels. Inattendu, les deux développés en matière de risques écologiques par le voisinage. Un agriculteur biologique, plusieurs producteurs laitiers en AOC comté, un apiculteur qui pourrait se retrouver dans l'impossibilité de vendre ses productions au cas où des contaminants seraient constatés... Par la voix de l'un des leurs, Gérard Boisson, ils rappellent « l'engagement du conseil régional Rhône-Alpes qui a assumé qu'il soutiendrait les victimes de ses pollutions par la grille en charge des frais de justice engagés pour obtenir réparation... »

« Nos recherches se poursuivent. Des analyses sont en cours... Un choc technique De leurs côtés, les agriculteurs mis en cause par « OGM Non Merci » déclarent « être en règle ».

Ce qui, d'ailleurs, ne fait aucun doute. François Pomat qui exploite la ferme avec son frère élève 2 000 poules. Vient plus qu'ailleurs des micro-troues du maïs, sans doute dues à un excès d'hu-

midité dans ce secteur du département, ils ont fait un choix technique et réfléchi, « mais pas définitif », affirment-ils. « Si ça ne marche pas, on arrête... » reconnaît François Pomat.

Les études à jouer les stars de l'actualité, les deux producteurs refusent pour le moment d'en dire plus si ce n'est : « Nous ne voulons pas que cette histoire fasse de vague. Le maïs OGM pourra nourrir nos animaux ou être vendu dans les pays où il est autorisé... »

Interrogé sur la question, le maire de Pirajoux, Noël Piraux, fait preuve de bon sens : « Je ne suis pas un scientifique. Qui a raison sur les OGM ? Pour le savoir, il faut faire essayer et le génétiquement modifié a déjà été essayé de vive... »

Nous ne sommes plus dans l'expérimentation, mais dans la production. Alors souhailons que toutes les précautions ont été prises à long terme, que la traçabilité est bonne, pour notre environnement et pour les animaux... »

Jean-Marc Perrard



L'association OGM Non Merci a fini par localiser une partie des parcelles sur la commune de Pirajoux située entre Coligny et Villemezier (Photo Laurent Théron)

### « Ceux qui ont mis ces parcelles ne pensent qu'à leur petite personne »

ERIC GIRARD Producteur de lait destiné à l'AOC comté, président de la coopérative Fromageries du Neuvemont.

« Les parcelles OGM m'inquiètent de sérieux inquiétudes par rapport à la santé. Mais elles sont là, et pour cette année c'est fichu. Si on doit subir on va essayer de voir ce qu'on peut faire pour réagir. Pour être sûr de planter le coup, on a fait, on doit d'abord s'inscrire. Ça peut être l'occasion d'entamer un débat sur le sujet. On peut faire avancer les choses avec de la concertation. On aurait d'ailleurs dû entamer des négociations avant de planter, d'autant qu'il existe des régions qui ne sont pas en AOC ou qui font des OGM... »



Lorsqu'on en discute à la coopérative (ou à Fromageries du Neuvemont), on n'est d'ailleurs pas totalement contre. Le problème, c'est, milifé dans ce secteur du département, ils ont fait un choix technique et réfléchi, « mais pas définitif », affirment-ils. « Si ça ne marche pas, on arrête... » reconnaît François Pomat.

« On sait qu'officiellement, il n'y a aucun champ d'OGM déclaré dans le Jura. Cependant, il apparaît que des parcelles ont été trouvées aux portes du département et c'est inquiétant. Les abeilles qui butinent dans un rayon de 30 kilomètres peuvent transporter des pollens de cultures étrangères qu'on introduit des gènes étrangers. Si on trouve des OGM dans notre maïs, on sera obligés de vendre notre production en conventionnel et de racheter du bio. Un comble ! Je suis inquiet, l'association pour le développement de l'agriculture biologique, doit lancer des analyses... »

### « Si on trouve des OGM dans notre maïs, on sera déclassés »

EDITH BERIZZI, Agricultrice bio à Besençon, « tous les ans de l'élevage de brebis laitières, avec une production de fromage à la ferme, et un peu de porc, sur 45 hectares, dont quatre en maïs et six en céréales. Tout ce qu'on fait est en autoconsommation. Nous, on a un bœuf bio, on est fermement contre les OGM. Je trouve vraiment

### « C'est inquiétant »

CAROLINE DERLIN-SIRE, coordinatrice de l'association des producteurs de légumes de la zone AOC, « la législation est de 50 mètres entre un champ d'OGM et un champ de culture biologique. Il est fort probable que des déchets végétaux polluent le sol de la région. Dans une région protégée d'AOC telle que le Jura, où il existe des productions de qualité, il serait dommage de voir des OGM bécoter tout ça. On sait que 85 % des Français s'opposent contre la présence



Le Comté nous apprend à savourer le temps.

Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté



## III / COMMENT EVITER LES RISQUES DE CONTAMINATION EXTERIEURE ?

Les AOP doivent avoir la capacité juridique d'imposer, sur la base d'un argumentaire scientifiquement établi, des mesures supplémentaires de protection, pouvant aller jusqu'à l'interdit de telles ou telles cultures d'OGM.

Le Comté nous apprend à savourer le temps.



Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté



## IV / L'ABSENCE D'OGM NE DOIT PAS ETRE UNE ARME COMMERCIALE

Une communication axée sur le résultat de tous ces efforts

### le goût

- ✓ Etude scientifique sur la caractérisation des terroirs des fromageries avec identification des composantes des goûts et des arômes des fromages
- ✓ Développement d'un discours de proximité avec ses consommateurs, actuels ou potentiels basé sur la dégustation

Le Comté nous apprend à savourer le temps.



Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté

