



Portrait d'un grand fromage	p. 2 - 3
Pour produire un Comté, il faut...	p. 4 - 13
Un héritage partagé par tous	p. 14 - 16
Une filière organisée et solidaire	p. 17 - 19
Le marché du Comté	p. 20 - 22
Le Comté source de plaisir infini	p. 23 - 29
Tourisme et découvertes au Pays du Comté	p. 30 - 31

Portrait d'un grand fromage



Le Comté est un fromage au lait cru à pâte pressée cuite. Son terroir est le Massif du Jura, une région de moyenne montagne qui s'étend sur le Jura, le Doubs (deux départements de la région Franche-Comté) et l'Ain (département de la région Rhône-Alpes). Les vaches de races Montbéliarde et Simmental française sont les seules autorisées pour la production du lait à Comté.

Chaque jour, le Comté est élaboré artisanalement dans plus de 150 petites fromageries de village, les «fruitières».

Pour prendre son goût, le Comté prend tout son temps. Sa maturation en cave d'affinage est au minimum de 4 mois, mais elle est souvent supérieure, de 8 mois en moyenne, à beaucoup plus. Le Comté se caractérise par son étonnante richesse aromatique. Ce n'est pas un fromage à goût uniforme. Chaque meule de Comté révèle un profil aromatique différent selon sa micro-région d'origine, sa saison, selon le tour de main particulier du maître fromager, selon la cave où elle a été élevée. En cela, le Comté est un fromage UNIQUE.

Particulièrement riche en calcium, en cuivre, vitamines B2 et B12 et en protéines, le Comté est un aliment précieux, dont les apports sont très utiles à l'équilibre alimentaire. Élaboré sans aucun additif ni colorant, contrôlé à chaque étape de sa fabrication, le Comté est un aliment SAIN ET NATUREL.





S'il ne fallait retenir que ça...

<p>1^{ère}</p> <p>APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE</p> <p>Le Comté est le 1^{er} fromage AOP français en tonnage (64 179 T en 2014).</p>	<p>230 000 La surface occupée par les exploitations agricoles de la Filière Comté est de 230 000 ha, soit 2 300 km², soit la superficie d'un petit département comme les Yvelines ou l'île de la Réunion...</p>	<p>576</p> <p>L'étude floristique du Programme Terroir du Comté a permis de dénombrer 576 espèces de plantes sur le terroir des 60 fruitières étudiées, avec une moyenne de 130 variétés par fruitière.</p>	<p>Pour exprimer au mieux la diversité des terroirs, la zone de collecte de chaque fruitière est limitée à un cercle de 25 km de diamètre, qui inclut l'atelier de fromagerie et toutes les exploitations qui lui livrent leur lait.</p> <p>25 km</p>	
<p>8 mois</p> <p>C'est la durée moyenne d'affinage d'une meule de Comté. Cette durée va de 4 mois (minimum légal) à 12, 15, 18 voire 24 mois.</p>	<p>Située entre 200 et 1 500 m d'altitude, la zone AOP Comté s'étend sur 3 départements du Massif du Jura : le Doubs, le Jura et une portion de l'Ain.</p>	<p>1</p> <p>Chaque vache bénéficie d'1 hectare de prairie minimum.</p>	<p>83</p> <p>Les descripteurs d'arômes les plus fréquemment rencontrés dans le Comté sont au nombre de 83, regroupés au sein de 6 grandes familles aromatiques : lactique, fruitée, torréfiée, végétale, animale, épicée.</p>	<p>14/20 au minimum</p> <p>Chaque Comté qui sort de cave est noté en s'appuyant sur différents critères parmi lesquels le goût est le plus important. Les fromages notés de 14 à 20/20 reçoivent une bande verte «Comté clochette» et ceux notés de 12 à 14, une bande brune «Comté». Les fromages dont la note est inférieure à 12 n'ont pas droit à l'appellation.</p> <p>Le Massif du Jura compte 16 maisons d'affinage spécialisées : chacune, selon son site, son ambiance de cave et son tour de main, apporte au Comté une méthode d'affinage qui lui est propre et adaptée au fromage qui lui a été livré.</p> <p>16</p>
<p>Le Comté se déguste idéalement à une température comprise entre 15°C et 18°C. Pour cela, sortez-le du réfrigérateur avant le repas.</p>	<p>54,2% des Français achètent au moins une fois par an du Comté (1,7 kg/an en moyenne)</p>	<p>400 litres de lait sont nécessaires pour fabriquer une meule de 40 kg</p>	<p>0,8</p> <p>Le Comté, avec 0,8 g de sel au 100 g (soit 0,8%), compte parmi les fromages les moins salés.</p>	<p>Un bon rayon crèmerie propose à ses clients 3 ou 4 sortes de Comté. Donc ne pas hésiter à demander à goûter avant d'acheter !</p>
<p>260</p> <p>30 grammes de Comté apportent 260 mg de calcium, soit un quart de l'apport journalier nécessaire.</p>	<p>On trouve du Comté partout dans le monde, mais 5 pays sont l'objet de campagnes de promotion ciblées : Belgique, Allemagne, Royaume-Uni, États-Unis et Japon.</p>	<p>5</p>	<p>150 000</p> <p>Le cheptel total de la Filière Comté est d'environ 150 000 vaches laitières (Montbéliardes à 95% et Simmental françaises à 5 %).</p>	<p>Le lait devant en effet être travaillé dans les 24 heures, le Comté est ainsi fabriqué tous les jours de l'année.</p> <p>24h</p>



Un Terroir

L'Appellation d'Origine Protégée définit pour le Comté une zone de production qui correspond approximativement au Massif du Jura, une région qui s'étend sur le Jura, le Doubs (deux départements de la région Franche-Comté) et l'Ain (département de la région Rhône-Alpes).

Le Massif Jurassien est une région de moyennes montagnes, formées à l'ère jurassique. Les grands plateaux couronnés de forêts de sapins s'étagent entre 500 et 1500 mètres d'altitude. Ce relief fracturé ouvre des vallées verdoyantes sillonnées de nombreuses rivières particulièrement poissonneuses. Les saisons sont ici très marquées, très franches.

Les hivers sont rigoureux et le manteau neigeux donne aux paysages une majesté féerique. C'est le royaume du ski de fond.

Grâce à la diversité floristique considérable des prairies jurassiennes, la floraison du printemps éclabousse les prairies de mille couleurs. À la mise à l'herbe, l'air résonne à nouveau du son des cloches des Montbéliardes qui retrouvent leur herbe tendre sous les derniers bourrelets neigeux.

Au cœur de l'été, les rivières paressent et leur murmure berce la sieste des pique-niqueurs. L'expression «tourisme vert» prend ici tout son sens.

À l'automne, le massif s'embrase en une flamboyante apothéose avant le joug des grands froids. La diversité des essences de la forêt jurassienne compose alors une époustouflante symphonie en or majeur. Cette saison souvent douce, invite aux promenades le long des sentiers tapissés de feuilles bruissantes.



Du lait de vaches Montbéliarde ou Simmental française

Au cours des dernières décennies, le Comté a su adopter les techniques modernes qui facilitent le travail des hommes et optimisent la qualité, tout en gardant un tissu de pratiques ancestrales garantissant le caractère traditionnel et authentique du produit.

Chaque étape est soumise à des règles strictes consignées dans le cahier des charges de l'AOP.

Tout d'abord, le lait du Comté est produit dans 2 600 exploitations familiales qui pratiquent une agriculture extensive, c'est à dire une agriculture qui ne vise pas les rendements les plus élevés mais qui cherche au contraire une production de qualité, tenant compte des particularités des sols et préservant la diversité floristique. La production annuelle moyenne de chaque exploitation s'élève à environ 270 000 litres de lait.

L'agriculteur élève des vaches de race Montbéliarde (95% du cheptel) ou Simmental française (5%), les nourrit avec une alimentation naturelle à base d'herbe fraîche à la belle saison et de foin en hiver. Tout aliment fermenté, type ensilage, est interdit car il est néfaste à la qualité du lait utilisé à l'état cru. Les sols et la flore du Massif jurassien étant très diversifiés, les vaches, selon l'endroit où elles broûtent, transmettent au lait et donc au Comté l'expression aussi diversifiée des terroirs de l'AOP.

Pour produire le fourrage nécessaire à l'alimentation de son troupeau, chaque agriculteur doit exploiter au minimum un hectare de surface fourragère par vache laitière. Il traite ses vaches matin et soir. Le lait doit être porté chaque jour à la fruitière. Pour exprimer au mieux la diversité des terroirs, la zone de collecte de chaque fruitière est limitée à un cercle de 25 km de diamètre, qui inclut l'atelier de fromagerie et toutes les exploitations qui lui livrent leur lait.



Zoom sur la Montbéliarde*...

> 1 vache pèse de 650 à 800 kg et peut produire du lait pendant plus de 5 ans.

> 1 troupeau comprend en moyenne 50 vaches laitières (et 60 génisses), ce qui représente environ 150 000 vaches laitières sur la zone AOP.

> Pour 1 troupeau de 50 vaches, une ferme exploite environ 90 ha de manière à nourrir aussi 60 génisses pour le bon roulement du troupeau.

Alimentation

> Ration quotidienne en été (la vache est à l'herbage 7 à 9 mois dans l'année en fonction de l'altitude) = 60 à 100 kg d'herbe + 0 à 3 kg d'aliments à base de céréales + 100 gr minéraux (phosphore, calcium, vitamine A) + bloc de sel.

> Ration quotidienne en hiver = 18 kg de foin-regain + 2 à 6 kg d'aliments équilibré à base de céréales et de tourteaux + 100 gr de minéraux (phosphore, calcium, vitamine A) + bloc de sel.

> L'utilisation des compléments (céréales en été et mélange céréales/tourteaux en hiver) permet d'équilibrer l'alimentation des vaches.

> L'herbe, et plus encore le foin, sont riches en cellulose, les céréales (orge, maïs...) en amidon et les tourteaux (colza, tournesol, lin...) en protéines.

> Le fourrage (foin+regain) est récolté sur l'exploitation, 1 ha donnant 4 tonnes de matière sèche de foin et 2 tonnes de matière sèche de regain.

2/3 des éleveurs produisent des céréales, elles sont concassées ou aplaties avant d'être distribuées aux vaches.

Lactation

> Une vache commence à vêler vers 2,5/3 ans, en général à l'automne ; elle fera ensuite 1 veau tous les ans.

> Une vache donne environ 20 litres de lait pendant 305 jours de l'année.

* La race Montbéliarde représente 95% du cheptel en Filière Comté. Le cahier des charges autorise aussi la race Simmental française (5% du cheptel).



Comté et OGM : la position de l'interprofession

• UN PRINCIPE : L'INCOMPATIBILITÉ ENTRE AOP ET OGM

Le Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté (CIGC) refuse les OGM et s'est organisé pour que l'AOP Comté présente toutes les garanties possibles à cet égard.

Les raisons de cette antinomie entre AOP et OGM sont faciles à comprendre. Quand le consommateur achète un produit AOP il en attend un certain nombre de valeurs :

- le respect du sol et de l'environnement,
- le maintien de la biodiversité, notamment au niveau de la flore et de la microflore
- un procédé artisanal d'élaboration

Le respect des « usages locaux, loyaux et constants » est l'expression consacrée qui rend le mieux compte de l'obligation à laquelle doit se soumettre un produit AOP. Et depuis des décennies, malgré la pression commerciale, le Comté lutte pour garder ses valeurs.

Son cahier des charges assure un lien effectif et maximum avec son terroir, afin d'offrir au consommateur un produit typique et excellent. C'est pourquoi il comporte un grand nombre de précautions à tous les stades de son élaboration : limitation des fertilisants, limitation de l'alimentation complémentaire, interdiction de l'ensilage, limitation de la production par hectare, obligation de travailler en lait cru, interdiction de tous les additifs et de tous les colorants etc.

Pour rester cohérent avec le respect du consommateur et toute cette antériorité de rigueur, le CIGC a donc considéré que, quelle que soit l'issue du débat de société induit par les OGM, pour ce qui concernait le seul Comté, OGM et AOP Comté étaient incompatibles. Plusieurs AOP en France (Epoisses, Beaufort, Reblochon etc..) ont choisi une voie identique.

L'absence d'OGM ne doit pas être une arme commerciale

Le Comté ne fait pas campagne publicitaire sur le fait que ses vaches Montbéliardes se nourrissent essentiellement d'herbe pâturée ou en hiver de foin, ou sur le fait que les additifs et colorants sont interdits. Ce ne sont que les éléments constitutifs du contrat passé avec le consommateur.

Les moyens pris pour garantir l'absence d'OGM

Ces moyens sont essentiellement de nature réglementaire, et ils ont été mis en place à l'occasion du dernier renouvellement réglementaire relatif à l'AOP COMTÉ

• INTERDICTION DE TOUTE CULTURE OGM SUR L'EXPLOITATION

L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en AOP 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. (Article 3 du décret)

• UNE ALIMENTATION DU BETAIL SANS OGM

La réglementation communautaire dispense de l'étiquetage OGM les produits animaux (viande et lait) issus d'animaux nourris à partir d'aliments OGM. Le Comté a décidé de ne pas se satisfaire de cette « facilité », et de garantir au consommateur une alimentation du cheptel laitier effectivement exempte d'OGM. Pour ce faire, le CIGC a obtenu que soient introduites dans le cahier des charges du Comté les dispositions lui permettant cette interdiction d'OGM, avec la clause réglementaire suivante :

Article 5.1.5 du cahier des charges du Comté : « *Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux, les co-produits et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques. 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'espèce susceptible de les contaminer.* »

• DES INGRÉDIENTS DE FROMAGERIE SANS OGM

L'absence d'OGM doit aussi être gérée au niveau des ingrédients de fromagerie pour éviter tout risque de contamination directe du Comté. Le CIGC a donc établi une liste des ingrédients autorisés et obtenu que l'interdiction des ingrédients « pouvant contenir des OGM » soit explicite, avec la clause réglementaire suivante :

Article 5.3.4 du cahier des charges du Comté : « *Seuls sont autorisés les ingrédients en fromagerie (lait, ferments, milieux de culture, présure) issus de produits non-transgéniques.* »



Une fruitière

La fruitière est l'atelier où les producteurs rassemblent leur lait pour le faire fructifier en Comté (16 exploitations en moyenne par fruitière). En général de nature coopérative, cette forme originale d'organisation villageoise est née il y a 8 siècles. Ces valeurs de solidarité et de partage n'ont jamais été abandonnées, comme n'ont jamais été abandonnés les gestes, les traditions artisanales qui font du Comté ce grand fromage. La fruitière (il en existe plus de 150 réparties sur tout le Massif jurassien) reçoit chaque jour le lait des exploitations alentour. Le lait devant en effet être travaillé dans les 24 heures, le Comté est ainsi fabriqué tous les jours de l'année.





La méthode de fabrication du Comté n'a pas changé depuis des siècles. Son but est d'obtenir un fromage de grande taille, à pâte pressée et cuite (donc peu humide) afin qu'il se conserve longtemps, tout en préservant la flore naturelle du lait cru, source de richesse gustative.

Elle comprend plusieurs étapes :

> Maturation

Chaque matin, dans sa fruitière, le fromager écrème partiellement le lait, le chauffe à environ 30°C dans de grandes cuves en cuivre (obligatoires) et le laisse « maturer » une demi-heure. L'ajout d'additifs et de colorants est strictement interdit.

> Caillage

Il ajoute ensuite la « présure » élaborée à partir de caillette de veau et de petit lait de la veille pour faire cailler le lait : il se forme une masse de caillé dans laquelle est emprisonné le petit lait.

> Décaillage

A l'aide d'un tranche-caillé, le fromager va découper le caillé en petits morceaux de la taille d'un grain de riz qui vont se séparer du petit lait. Puis, il le chauffe progressivement jusqu'à environ 55° pour « ressuyer » les grains, c'est à dire en extraire la partie liquide.

> Soutirage

Lorsque les grains ont atteint la bonne taille et la bonne consistance, le contenu de la cuve est aspiré dans des moules perforés qui laissent s'écouler le petit lait et permettent de recueillir le caillé.

> Pressage

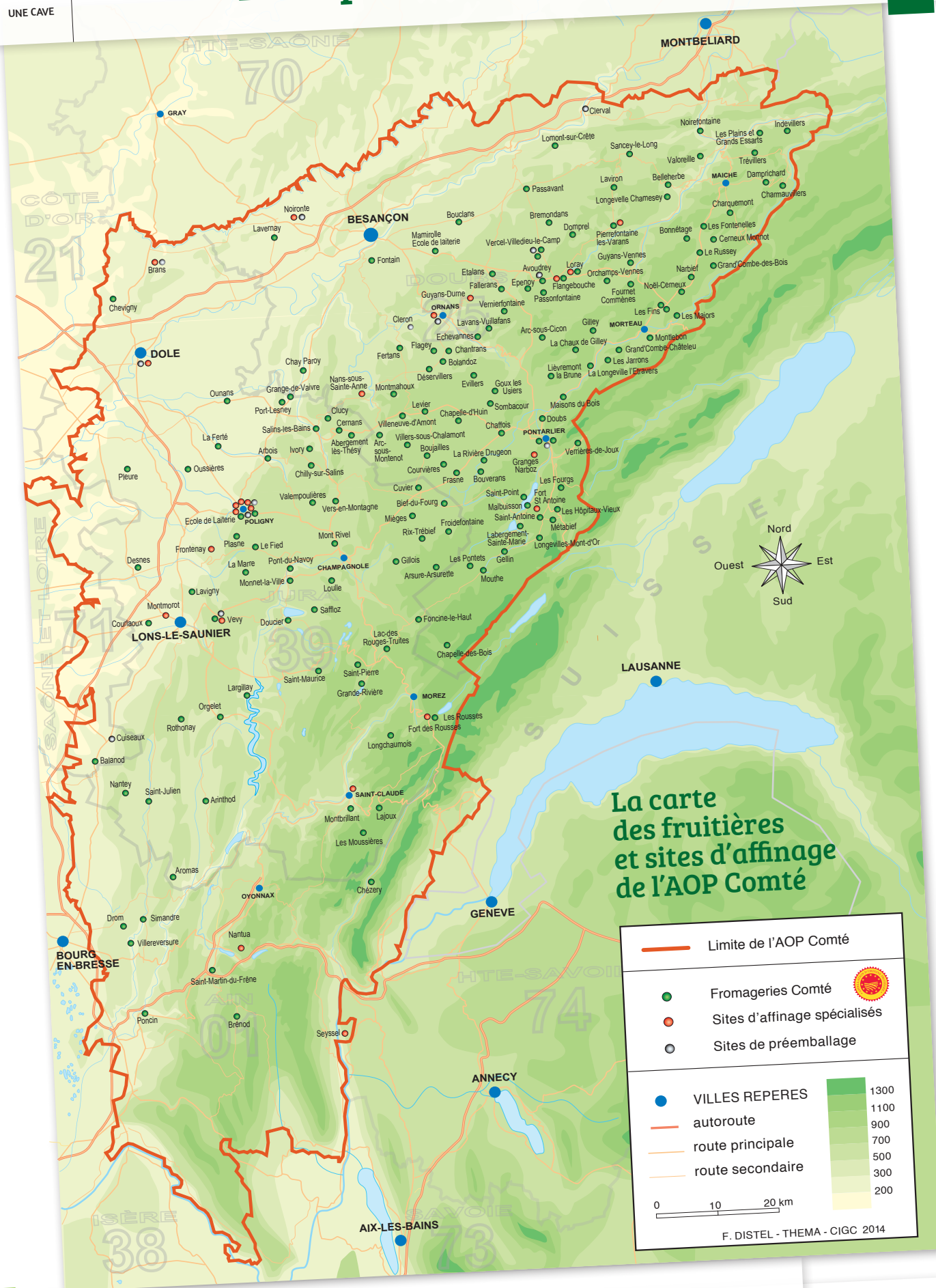
Après avoir placé sur le talon de chaque fromage une plaque verte* de caséine qui indique le mois et le lieu de fabrication (une autre plaque indiquant le jour de fabrication est également apposée), le fromager met les moules dans une presse. Les fromages « en blanc » seront démoulés le soir ou le lendemain matin et emmenés en cave où commence le préaffinage.

> Préaffinage

Il est généralement réalisé à la fruitière et permet d'assurer la cohésion des grains de caillé. Les jeunes fromages, conservés entre 10 et 15°C pendant 3 semaines, reçoivent des soins quotidiens (salage, frottage et retournement), avant de partir pour un long séjour dans l'une des caves d'affinage du Massif.

**Les plaques vertes sont de petites plaques ovales de caséine (la même protéine que l'on retrouve dans tous les fromages) qui sont emprisonnées dans la croûte, en surface de chaque meule, au moment de la fabrication. La plaque verte permet l'identification de chaque meule de Comté avec son lieu et son mois de fabrication. La traçabilité est complétée par des plaques de caséines identifiant le jour de fabrication et le numéro de la cuve.*

Pour produire un Comté il faut...





Une cave d'affinage

Pour prendre du goût, le Comté prend son temps. C'est dans le silence et la pénombre de la cave que le Comté va vivre sa seconde transformation et fera l'objet de soins attentifs favorisant le développement organoleptique qui s'opère naturellement au fil des mois. Affiner, c'est savoir amener un fromage à maturité.

Les fromages, placés sur des planches d'épicéa, sont régulièrement salés, frottés avec une solution de saumure appelée « morge » et retournés. Grâce à ces soins, la croûte se forme, la texture de la pâte initialement granuleuse et élastique devient fine et souple.

Le goût, évoquant le petit lait au moment du démoulage, s'enrichit progressivement. Au terme de ce séjour en cave (de 4 mois minimum jusqu'à 18, voire 24 mois), chaque Comté aura acquis une « personnalité » qui se traduira par une texture, une couleur et une palette aromatique unique.

En fonction des qualités du fromage et du but recherché, l'affineur peut utiliser successivement différents types de caves : des « caves chaudes » (de 14 à 19°C) et des « caves froides » (entre 7°C et 14°C).

Le passage en « cave chaude » favorise parfois la formation des yeux (trous) et de certains types d'arômes. En « cave froide », la transformation du fromage est plus lente et les arômes développés différents.

La flore naturelle du lait cru, toujours présente dans le fromage, influence son évolution. En fonction de la qualité du lait de départ, on obtiendra donc des fromages différents, même en les affinant exactement de la même façon.

Le Massif du Jura compte 16 maisons d'affinage spécialisées : chacune, selon son site, son ambiance de cave et son tour de main, apporte au Comté une méthode d'affinage qui lui est propre et adaptée au fromage qui lui a été livré.



Le contrôle : bande verte ou bande brune ?

Chaque Comté qui sort de cave est entouré d'une « bande de marquage » verte ou brune qui traduit sa qualité.

Elle est apposée par l'affineur qui note chaque meule en s'appuyant sur différents critères parmi lesquels le goût est le plus important.

Les fromages notés de 14 à 20/20 reçoivent une bande verte «Comté clochette» et ceux notés de 12 à 14, une bande brune «Comté».

Les fromages dont la note est inférieure à 12 n'ont pas droit à l'appellation.

Les sachets de Comté préemballé sont également identifiables grâce à la clochette verte.

La notation des Comté qualifie le goût mais aussi l'aspect physique de la meule. Ainsi, une bande brune peut sanctionner un léger défaut d'aspect sur un fromage par ailleurs excellent. « Vert » ou « brun », tous les deux sont d'authentiques Comté dont l'âge minimum est de 4 mois. La couleur de la bande n'a aucun rapport avec l'âge du fromage ni avec une typologie de goût.

Un jury de professionnels se réunit régulièrement, teste des échantillons prélevés à la sortie des caves d'affinage et contrôle que les bandes sont correctement attribuées. Un mauvais classement par l'affineur peut être sanctionné par l'OC (Organisme certificateur) chargé du contrôle de l'AOP Comté.



LES POINTS CLÉS DU DÉCRET DU COMTÉ AOP

Production du lait

- Zone de production délimitée
- Vaches de race Montbéliarde ou Simmental française
- Surface herbagère minimale = 1 ha/vache laitière
- Productivité laitière plafonnée à 4 600 litres/ha
- Aliments fermentés interdits (type ensilage)
- Limitation quantitative et qualitative des intrants (aliments achetés à l'extérieur de la ferme)
- Traite 2 fois/jour

Fabrication

- Travail en lait cru
- Fabrication dans les 24 heures suivant la traite la plus ancienne
- Fabrication en cuve en cuivre limitée à une capacité de production de 12 fromages
- Additifs et colorants interdits
- Zone maximale de collecte du lait limitée à un cercle de 25 km de diamètre

Affinage

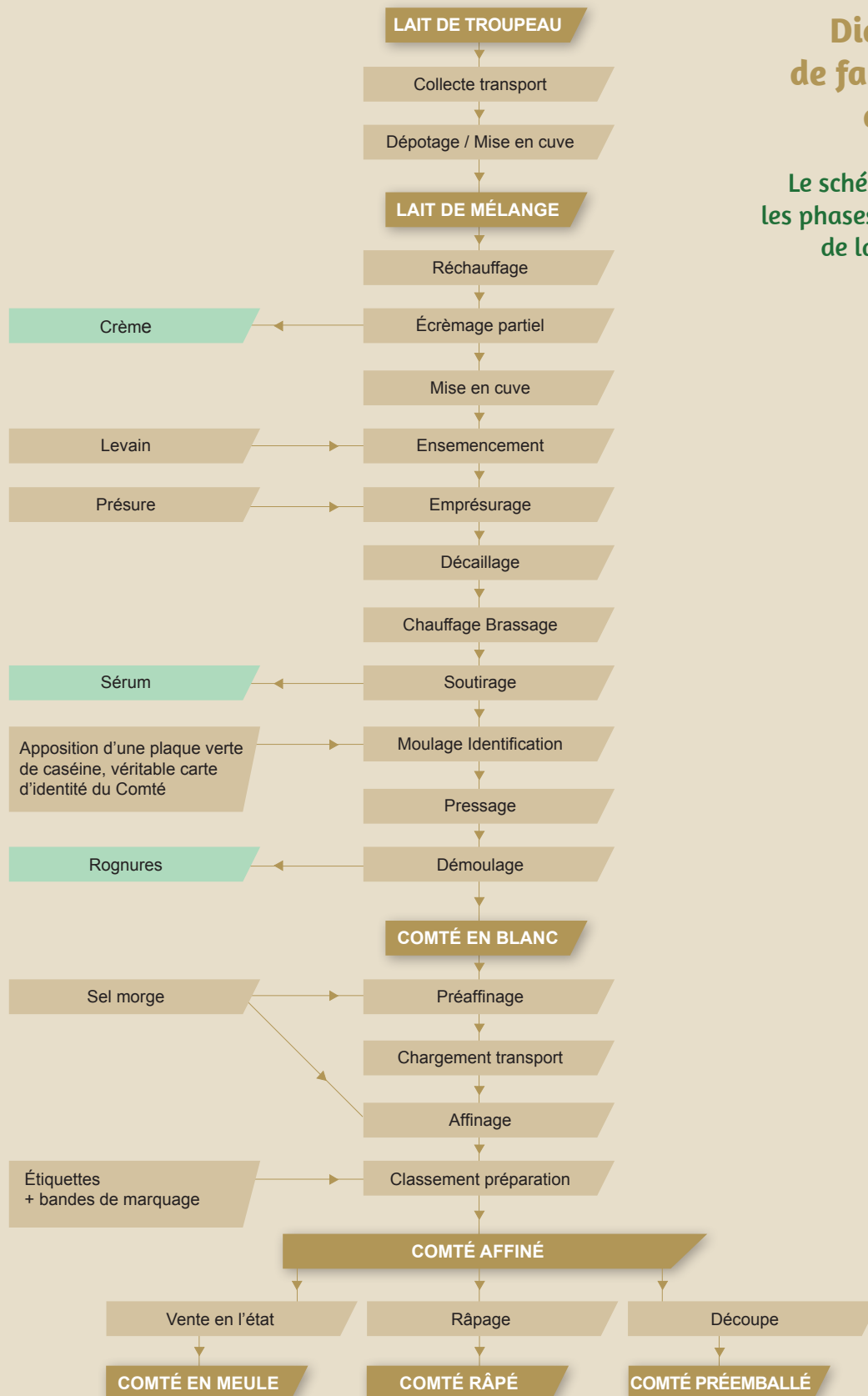
- Durée minimale de 4 mois, pas de durée maximale
- Fromages posés sur des planches d'épicéa
- Soins réguliers
- Caves à hygrométrie et température contrôlées
- Contrôle de chaque meule à la sortie de cave et application d'une bande de marquage verte ou marron suivant la qualité





Diagramme de fabrication du Comté

Le schéma présente les phases principales de la fabrication du Comté





Une tradition artisanale plus que millénaire

Le Comté est donc bien plus qu'un grand fromage. Il est un patrimoine partagé depuis des siècles par tout un territoire. Le Comté exprime le lien des hommes à leur terre. Si son élaboration obéit à des gestes, à des traditions communes à tout un territoire, chaque meule nous parle de sa fruitière, de sa micro-région, de sa saison, du savoir-faire particulier de son maître-fromager et de son affineur. Le Comté est ici un sujet de conversation inépuisable. Il est le fruit d'un travail dont chacun peut juger... de la manière la plus agréable qui soit.

C'est la rudesse des longs hivers du Massif jurassien qui, dès le Moyen-Âge, commanda aux hommes de transformer le lait en un fromage «de garde», appelé alors Vachelin. Seuls des fromages de grande taille et à pâte pressée cuite permettaient une conservation susceptible de répondre aux besoins d'une famille entière pendant toute la saison froide.

La longévité du produit, et sa «bonification» avec le temps, en faisaient par ailleurs un produit exportable hors des limites régionales, et donc susceptible de procurer par l'échange, de nouvelles ressources.

Ces grandes meules nécessitant beaucoup de lait (400 litres en moyenne), les fermiers s'unissaient en coopérative et apportaient leur production à la «fructerie», appelée aujourd'hui fruitière (ils faisaient fructifier leur apport individuel). En France, on retrouve au Moyen-Âge les premiers documents écrits mentionnant les «fruitières» et le mode de fonctionnement de cette société coopérative avant la lettre (cf. : 1264 et 1267. l'histoire des communes de Levier et Déservillers).

Cette forme originale d'organisation villageoise est née il y a donc au moins 8 siècles. Ces valeurs de solidarité et de partage n'ont jamais été abandonnées, comme n'ont jamais été abandonnés les gestes, les traditions artisanales qui firent du Comté ce grand fromage.

Fort de sa spécificité, de sa valeur culturelle et de son importance économique pour sa région, le Comté fut, en 1958, l'un des premiers fromages à se voir attribuer une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), puis l'un des premiers à recevoir l'AOP (Appellation d'Origine Protégée) européenne en 1996.



Le nouveau millénaire s'ouvre sur un avenir résolument technologique. De cette modernité, les hommes du Comté sauront prendre le meilleur, mais la tradition artisanale restera toujours un patrimoine bien vivant et bien défendu.

On n'a pas fini dans ce fier massif de discuter des vertus comparées d'un Comté de la Petite Montagne, d'un Comté des Monts de Salins, d'un Comté du Val de Mièges ou d'un autre de la vallée du Drugeon...



Quelques repères historiques...

Des textes en latin du début du millénaire attestent en Séquanie (Franche Comté) et en Helvétie (Suisse) la production de fromages appréciés à Rome.

1264 / 1280 : Première trace écrite de « fructeries » dans 6 textes attestant d'une production fromagère à Déservillers et Levier (cartulaire de 1319).

1380 : on parle de « fromage à grande forme », ce qui implique la nécessité de travailler une grande quantité de lait qui ne peut être produite que par un système coopératif ou un grand propriétaire.

XV^e siècle : « Abolition des chartres ». Un mouvement de révolte des paysans aboutit à l'abolition des droits seigneuriaux et à la mise en place d'une démocratie locale et d'institutions qui existeront jusqu'à la révolution. Fabrication de fromages de grande forme d'après la technique élaborée auparavant par les grands propriétaires terriens (laïcs ou religieux).

Fin XVI^e siècle : développement du marché du fromage dû à la croissance des villes. Les « Rouliers » « Grandvalliers », développent le commerce vers Lyon. Ces paysans de la région de St Laurent-en-Grandvaux deviennent voituriers à l'automne et sillonnent la France. La production n'est plus uniquement destinée à l'autoconsommation mais aussi au commerce.

1678 : après la conquête de la Franche-Comté par Louis XIV, le pays est dépeuplé et de nombreux Suisses de la région de Gruyère viennent et apportent la technique de la caillette - auparavant, on utilisait probablement des plantes pour le caillage du lait. On parle alors de « vachelin, façon gruyère ».

XVIII^e siècle : augmentation importante de la population et diffusion des fruitières vers le Revermont (environ 700 fruitières réparties sur la zone montagnaise en 1780) puis vers la plaine.

1850 : l'apparition du chemin de fer, facilitant les échanges, provoque une crise économique et une chute du prix des céréales. Les paysans abandonnent la polyculture pour l'herbe.

1880 : début de l'appellation « gruyère de Comté » dans les textes pour insister sur la provenance régionale. Le Comté devient un élément identifiant de sa région. Il y a 1800 fruitières à cette époque avec une fabrication souvent saisonnière.

1882-1905 : crise agricole et industrielle qui provoque d'importantes modifications : modernisation du matériel (machine à vapeur, électricité), création des écoles de laiterie, sélection de nouvelles races laitières, apparition des maisons d'affinage...

Première moitié du XX^e siècle : construction de bâtiments fonctionnels pour la fabrication (chalets modèles) pour remplacer la fabrication chez les particuliers qui était de mise dans de nombreuses fruitières. Développement des caves d'affinage.

1914 : il existe environ 500 fruitières. Pendant la guerre de nombreux fromagers viennent de Suisse remplacer les hommes partis au front. En 1919, dans le Doubs, plus de la moitié des fromagers étaient suisses.

1924 : on commence à parler de « Comté ».

1945 : création du syndicat de défense du gruyère AOC. 1^{ères} actions pour une protection juridique du Comté.

1952 : obtention du statut d'AOC judiciaire par le Gruyère de Comté. Délimitation de la zone d'appellation aux limites de l'ancienne province de Comté.

1958 : parution du décret définissant l'AOC Comté.

1963 : création du CIGC (Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté). Dans les années 1960-70, on assiste à une diminution importante du nombre des fruitières du fait de nombreux regroupements.

1967 : création du Comité Technique du Comté.

1968 : installation du CIGC par Edgar Faure.

1973 : le CIGC obtient l'exclusivité de la distribution des plaques vertes.

1979 : dépôt de marque du label Comté.

1980 : premier film publicitaire télévisé du Comté.

1989 : dépôt de marque du logo Comté clochette actuel.

1996 : obtention de l'AOP (reconnaissance européenne).

2001 : création du réseau touristique «Les Routes du Comté».

2003 : refondation de la Maison du Comté, à Poligny.

2008 : le plan de contrôle agréé INAO entre en vigueur.

2015 : le CIGC change de statut et devient le Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté.

Publication du nouveau cahier des charges de l'AOP Comté.



Un fromage ancré dans son terroir

Le Comté fait vivre sur le Massif Jurassien :

- 2 600 exploitations agricoles
- Plus de 150 ateliers de fabrication appelés fruitières
- 16 maisons d'affinage et de commercialisation

Facteur déterminant pour toute l'activité économique du Massif jurassien, le Comté y joue un rôle important de développement de l'emploi, d'aménagement du territoire, d'entretien des paysages et de respect de l'environnement.

Le Comté a toujours fait mauvais ménage avec l'intensification qu'elle soit fourragère ou laitière. La somme des contraintes et précautions que l'élaboration du Comté requiert de l'ensemble des acteurs contribuant à son élaboration, se révèle un sérieux garde fou aux débordements de l'agriculture intensive. C'est ainsi que les charges d'engrais sont en Franche-Comté particulièrement faibles.

Avec plus de 150 fruitières où s'exerce quotidiennement le métier hautement qualifié de maître-fromager, le Comté adhère à la logique de l'aménagement du territoire par une répartition harmonieuse de ces outils de transformation laitière sur l'ensemble du Massif.

Préservant le Comté d'une banalisation organoleptique, les fruitières conservent à ce produit la spécificité du goût qui justifie d'un prix plus élevé, permettant aux producteurs d'assumer les surcoûts d'une agriculture de montagne et des contraintes du cahier des charges.

Les producteurs de lait à Comté contribuent ainsi significativement à la vitalité du massif jurassien aux côtés d'autres activités artisanales du secteur, réalisant ainsi l'objectif de maintien de l'emploi sur un large secteur géographique défavorisé, le Massif jurassien.



Univers professionnel lié par une histoire et une culture, la Filière Comté est également soudée dans une communauté de destin économique. Avec une production de près de 65 000 tonnes, le Comté contribue très largement à l'essor économique du Massif jurassien.

Les indispensables fonctions de promotion, de défense des intérêts de la filière, d'animation, de recherche... sont assurées par le **CIGC (Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté)**. Cette collective est à la fois porte parole et trait d'union entre les partenaires de la filière et son environnement économique, administratif, politique ou scientifique.

Le Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté (comme il s'appelait alors) a été créé par décret le 11 juin 1963.

Par la suite, l'emploi du mot Gruyère fut abandonné pour désigner l'AOP, mais le sigle du CIGC est resté.

Il a été successivement présidé par **MM. Boilley** (1963/1973), **Gentier** (1973/1978), **Vallet** (1978/1987) et **Goguely** (1987/2002).

Depuis 2002, il est présidé par **M. Claude Vermot-Desroches**, producteur de lait à Cademène (Doubs).

Son siège est à Poligny, dans le Jura.

Les deux raisons d'être du CIGC

- L'une consiste à assurer au consommateur le respect de ses attentes en terme de préservation de l'environnement, de process artisanal non industrialisé, de produit naturel et authentique.
- L'autre est de permettre aux producteurs, fromagers et affineurs attachés à un terroir difficile, le Massif jurassien, d'y exercer une activité économique pérenne, facteur d'aménagement du territoire et de protection des paysages.

Les moyens du CIGC

Le budget annuel du CIGC est de l'ordre de 7,5 M €.

Les cotisations interprofessionnelles en représentent environ 95 %.

Dans ce budget, la Filière consacre 4,8 M € à la promotion et à la défense de l'AOP, ainsi que 0,8 M € à la technique et à la recherche.

Les membres du CIGC

Le CIGC est constitué par les organisations représentatives des opérateurs ayant une habilitation «Comté».

Ces organisations sont, pour les départements de l'Ain, du Doubs et du Jura : les Fédérations Départementales des Syndicats d'Exploitants Agricoles (FDSEA), les Jeunes Agriculteurs (JA), la Confédération Paysanne, la Coordination Rurale, les Fédérations Départementales des Coopératives Laitières (FDCL), auxquels il faut ajouter la Fédération Nationale des Industries Laitières (FNIL) et la Chambre des entreprises de l'Emmental et du Comté (CEC).

Toutes ces organisations sont regroupées au sein de 4 collèges :

- **1^{er} Collège «Producteurs de lait»**, issu des organisations syndicales agricoles représentatives.
- **2^e Collège «Transformateurs»**, issu de la coopération (FDCL...).
- **3^e Collège «Premiers et seconds transformateurs»**, issu de la FNIL ou de la CEC.
- **4^e Collège «Affineurs et/ou conditionneurs»**, issu de la FNIL ou de la CEC.

L'Assemblée Générale des Collèges

Chaque collège comprend 6 à 30 délégués représentatifs de la diversité des membres. Pour le collège des producteurs, la répartition du nombre de délégués se calcule à partir des résultats aux élections «Chambres d'agriculture». Chaque collège de délégués fixe lui-même ses propres règles de fonctionnement. Réunis tous une fois par an, ils forment l'Assemblée Générale des Collèges, constituée de 72 délégués.

L'Assemblée Générale

Tous les 3 ans, chaque collège désigne en son sein 6 membres, représentatifs de la pluralité, qui siègeront à l'Assemblée Générale avec des voix électives.

L'Assemblée Générale comprend donc 24 membres (4 collèges x 6 membres).

Le Conseil d'Administration et le Bureau

Les 24 membres de l'Assemblée Générale élisent en son sein les 16 membres du Conseil d'Administration, puis les 4 membres du Bureau, composé d'un président, de deux vice-présidents et d'un secrétaire-trésorier, avec un représentant par collège. Les membres sont élus pour 3 ans. Ils se réunissent chaque mois.



Les Commissions

Le **Bureau** consulte pour avis **6 commissions spécialisées** autour des grands volets de l'activité du CIGC :

- **La commission Publicité**, présidée par Thierry Bardey, décide des orientations stratégiques et budgétaires en matière de communication.
- **La commission Information**, présidée par Gérard Coquard, a surtout en charge la réalisation de la publication trimestrielle «Les Nouvelles du Comté».
- **La Commission économique**, présidée par Lionel Petite, analyse les évolutions du marché.
- **La commission Technique-Recherche**, présidée par Patrick Duboz, étudie notamment les règles de production de l'AOP et se prononce dans le cadre de l'évolution du décret. Elle suit également les programmes de recherche de la filière.
- **La commission Suivi Qualité**, présidée par Dominique Chauvin, a pour mission principale d'étudier les résultats des contrôles organoleptiques réalisés sur le Comté, et, le cas échéant, de proposer des sanctions adéquates à l'organisme certificateur.
- **La commission Export**, présidée par Thierry Pate, étudie les perspectives de développement des marchés du Comté à l'étranger et les stratégies collectives à mettre en place dans un nombre limité de pays, en cohérence avec les entreprises.

Les Commissions sont largement ouvertes aux forces vives de la filière.





5 principaux organismes partenaires du CIGC

• CTFC - Centre Technique des Fromages Comtois

Rôle : service d'assistance technique spécifique de la filière (appui technique, laboratoire d'analyses, production de ferments lactiques, analyse sensorielle, études statistiques...)

• URFAC - Union Régionale des Fromages d'Appellation d'origine Comtois

Rôle : associant depuis février 2007 les 4 AOP franc-comtoises (Bleu de Gex, Comté, Mont d'Or, Morbier), l'URFAC assure deux missions principales : la mise en place collective d'une démarche de contrôle et la gestion commune du dossier sanitaire.

• INAO - Institut National de l'Origine et de la Qualité

Rôle : prononcer la reconnaissance des produits susceptibles de bénéficier d'un signe d'identification de qualité et de l'origine (SIQO) ; s'assurer de leur bonne gestion par les Organismes de Gestion ; s'assurer du contrôle du respect des cahiers des charges ; contribuer à la défense et à la promotion des Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) tant en France qu'à l'étranger.

• INRA - Institut National de Recherches Agronomiques

Rôle : recherche fondamentale et appliquée sur les produits agricoles. Il existe 200 unités de recherche. Celle de Poligny travaille sur le lait et les fromages.

• CNAOL

Rôle : branche AOP de l'interprofession laitière française, le CNAOL représente les intérêts des filières fromagères AOP aux niveaux français et communautaires.

Les grandes missions du CIGC

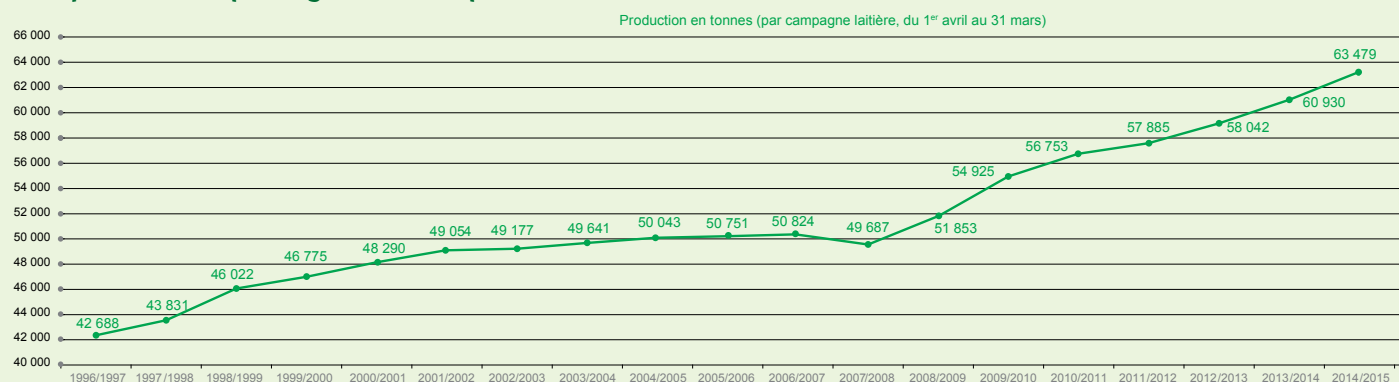
- Développer l'AOP sur la base d'une politique d'excellence.
- Définir la réglementation constitutive de l'AOP
- Piloter la gestion du marché du Comté.
- Participer en tant qu'ODG (organisme de gestion) à la définition des plans de contrôle de l'AOP sous la responsabilité d'un organisme certificateur et organiser la mise en place des contrôles internes en fromagerie et à la ferme.
- Protéger juridiquement l'AOP pour éviter le parasitisme.
- Défendre politiquement le concept d'AOP sur les plans national et international, en s'appuyant sur le rôle primordial de la FNAOP (Fédération Nationale des Appellations d'Origine Contrôlée).
- Assurer le renouvellement/recrutement des fromagers et la cohésion interne de la filière.
- Encourager la recherche.
- Mener des actions de publicité, de communication et de promotion.



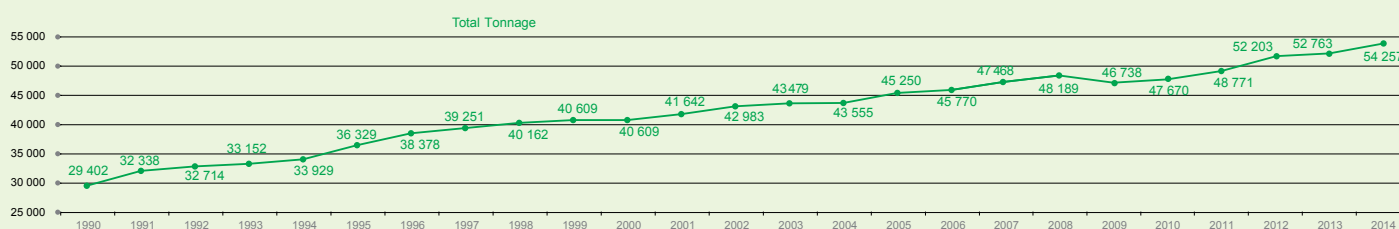
Chiffres clés

- 64 179 T > La production en 2014 (+29 % en 10 ans)
- 54 257 T > Les ventes départ cave en 2014 (+25 % en 10 ans).
- 12,51 € > Prix moyen du Comté au kilo en Libre Service en 2014 (8,95 € en 2001). 15,38 € à la coupe.
- 54,2 % > Pourcentage de ménages français acheteurs de Comté en Libre Service en 2014 (33,6 % en 2001).
- 1,7 kg > Quantité moyenne annuelle de Comté achetée par un ménage en Libre service.
- 5,6 > Fréquence d'achat de Comté par an et par ménage acheteur.
- 49 % > Pourcentage d'intention d'achat en 2014 (34 % en 2010).
- 94,8 % > La part prise par la grande distribution dans la commercialisation du Comté en Libre Service.
- 64,2 % > Part des achats de Comté réalisés en Libre Service (35,2 % à la coupe).
- 93 % > Pourcentage de notoriété globale du Comté en 2014 (88 % en 2008).

Une production qui augmente chaque année



Une croissance continue des ventes départ cave, expression d'un constant dynamisme



Note : les valeurs entre tonnage de production et tonnage des ventes départ cave sont différentes et c'est logique. En effet, cette différence s'explique par les pertes de poids des meules enregistrées pendant l'affinage, ainsi que par le tri opéré par les maisons d'affinage, qui éliminent de l'AOP les meules qui n'ont pas évolué correctement.



Structure du marché français

En 30 ans, le marché traditionnel du Comté (vente en crémeries et sur les marchés) a vu son importance diminuer fortement. Aujourd'hui, hypermarchés et supermarchés représentent près de 95 % du marché du Comté.

Ainsi, marginales et confinées à un pourcentage minime durant les années 80, les ventes au rayon Libre Service (LS) ont connu une forte croissance depuis 1990, pour atteindre un équilibre LS / Coupe en 2000, et basculer à l'avantage du LS à partir de 2001.

La progression du marché aujourd'hui se fait essentiellement au LS, mais le rayon coupe se maintient.

• Une « dérégionalisation » progressive du marché

La progression du Libre Service est corollaire de la progression du Comté dans les régions éloignées de la Franche-Comté. Toutefois, la moitié Ouest de la France reste sous-consommatrice.

• Evolution des ventes de 1990 à 1996

Croissance de 8976 tonnes, c'est à dire à un rythme de 1500 tonnes par an. Durant cette période, le Comté a bénéficié d'une conjonction de facteurs : grâce aux investissements réalisés dans la recherche et dans l'amélioration de la qualité, grâce à la mise en place de procédures efficaces de contrôle de la qualité, et enfin grâce à une approche publicitaire plus rationnelle et à budget important, les ventes ont fortement progressé. Le développement du Libre Service s'est réalisé sans baisse des ventes à la coupe. La confiance générée par le Comté a permis la généralisation du Comté en LS où il est devenu une référence obligatoire, ce qui explique le taux de progression de ce segment de 123 % en 6 ans, mais a permis également l'amélioration de la position du Comté sur l'ensemble des autres segments, meules entières, coupe préemballée et industrie de seconde transformation.

• Evolution des ventes de 1997 à 2008

Croissance de 9811 tonnes, soit un rythme de 817 tonnes par an, c'est-à-dire ralentie de moitié par rapport à la période précédente. Cette croissance est plus lente. La progression du marché se fait surtout au LS, celle de la coupe préemballée ne parvenant pas tout à fait à compenser la baisse du rayon coupe.

• Année 2009

L'année 2009 a enregistré un net recul (-3% par rapport à 2008). Plusieurs causes sont avancées : la crise économique, certes, mais surtout la mauvaise récolte fourragère affrontée au cours des deux années 2007 et 2008. Comme le Comté est un fromage de terroir, par conséquent très dépendant des conditions naturelles, il s'en est suivi un manque de lait et un manque de fromages qui a provoqué une réduction de l'offre, notamment sur les débouchés les plus périphériques (Industrie de Seconde Transformation IST, marchés grand export).

• Evolution des ventes de 2010 à 2014

Les ventes ont nettement repris et les pertes de marché subies en 2009 ont été plus que compensées. Il faut remarquer que ce retour aux performances antérieures s'accompagne d'une modification de la structure du marché avec une perte considérable du débouché fonte - IST (de l'ordre de 1000 tonnes) compensé par les autres formes de commercialisation, dont notamment le râpé.

A noter que cette croissance des ventes se réalise sans baisse des prix : elle n'est donc pas artificielle et peut être considérée comme structurelle.





Les nouveaux défis de l'export

L'ensemble des ventes de Comté à l'export constitue 8,5 % du volume total des ventes. La progression à l'export s'appuie sur un travail de promotion sur le long terme auprès de prescripteurs (importateurs, distributeurs, presse, restaurateurs, écoles de cuisine...) pour construire la notoriété du Comté et s'assurer de sa disponibilité dans les circuits de distribution.

Pour accompagner la progression des ventes à l'export, le CIGC a investi 1,410 M€ en 2014 : 1 M€ en Europe (Belgique, Allemagne, Royaume-Uni) / 220 000 € aux USA / 160 000 € au Japon / 30 000 € en Chine.

Le CIGC investit en synergie avec les entreprises et intervient uniquement dans le domaine de la promotion.

• 4 573 tonnes de Comté exportées en 2014

En 2014, 4 573 tonnes de Comté ont été exportées en direct par les entreprises de la filière.

Aux tonnages annuels déclarés par les entreprises et indiqués ci-dessous, il convient d'ajouter les tonnages exportés directement par les grossistes et certains crémiers mais ils ne sont pas évalués par le CIGC.

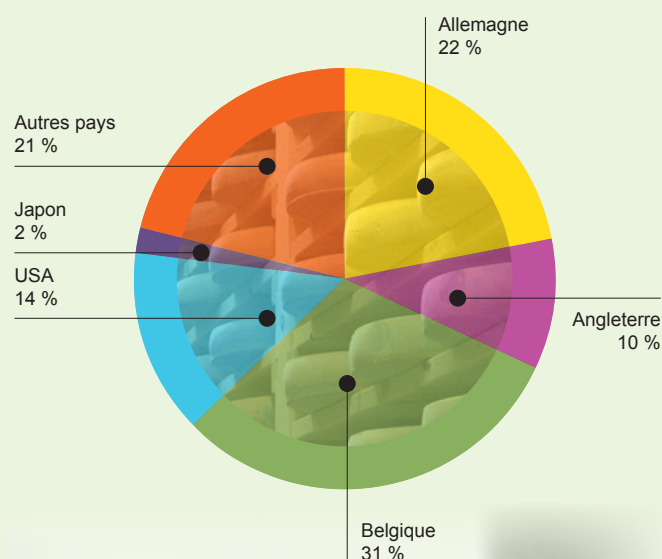
• Le Comté face au marché chinois

Dans une volonté de dynamisation des ventes de Comté à l'export, les professionnels de la filière se tournent vers les marchés émergents et la Chine en particulier, en raison de la taille du marché potentiel et de son taux de croissance élevé. De plus, le Comté fait partie des 10 produits protégés en Chine dans le cadre d'un accord réciproque négocié avec l'Europe. Ainsi, il est demandé au CIGC d'assurer un rôle collectif de prospection, avant d'organiser la promotion de la filière Comté de façon plus pérenne.

Une première approche du marché a été réalisée avec le cabinet Altios. Les indicateurs semblent au vert. Si le marché du fromage est encore très peu mature, il connaît toutefois un développement rapide et le potentiel de progression semble important. Il se concentre aujourd'hui dans les zones les plus développées, grandes villes et régions côtières.

Bien que le Comté soit peu connu et consommé en Chine, les échanges avec les acteurs du marché montrent qu'il est apprécié. Son origine française et son AOP rassurent, le plaçant comme un produit haut de gamme et de qualité dans l'esprit des consommateurs. Il n'existerait donc pas d'incompatibilité avec le développement possible du Comté dans l'avenir, ce qui n'occulte pas bien sûr les difficultés de l'exportation dans un pays aussi différent de la France.

Dans la continuité, un déplacement en Chine des représentants du CIGC et des chefs d'entreprises de la filière a été effectué, afin de mieux connaître le marché chinois et de les confronter à la réalité du terrain. Ce fut l'occasion de rencontres d'une grande richesse avec des experts du secteur, acheteurs de la grande distribution, importateurs, restaurateurs/chefs, presse... Aujourd'hui, l'Interprofession a mis en place une veille stratégique sur ce marché chinois : veille sur l'appellation AOP Comté, surveillance de l'intégrité de l'AOP, suivi des réglementations et législations lait cru et observation des médias.





Une incomparable richesse aromatique

Fruité, fleuri, doux, épicé... ?

Les mots semblent parfois manquer pour décrire l'infinie variété des saveurs, des sensations que procure la dégustation d'un Comté. Tel jeune Comté rappelle l'odeur délicate d'une purée au beurre. Cet autre, plus vieux, surprend par une étonnante cascade d'arômes fruités, épicés, torréfiés, qui se révèlent longuement en bouche. Le Comté, en fait, nous livre ses souvenirs. Ses goûts nous parlent de ses prairies originelles, de sa saison de production, du tour de main particulier de son maître fromager, de son repos en cave... Chaque meule de Comté est une histoire... et chaque histoire est différente.

Grâce à son cahier des charges, le Comté est à l'opposé d'un fromage au goût standardisé, et se caractérise par une grande diversité aromatique. Les principales sources de variations sont :

- **L'origine géographique** - Elle s'exprime à travers les 150 fruitières qui reflètent chacune leur terroir et sa flore. Dans le cadre du Programme Terroir, une étude floristique a permis de dénombrer 576 espèces de plantes sur le terroir des 60 fruitières étudiées, avec une moyenne de 130 variétés par fruitière.

- **L'époque de l'année** - L'alimentation des vaches varie tout au long de l'année. En hiver, elles rentrent à l'étable où elles mangent du foin et, dès le printemps, elles retournent au pâturage pour brouter herbes et fleurs. D'un mois à l'autre,

dans un même pré, la végétation évolue et la nourriture des vaches change. La diversité de cette alimentation va influencer la couleur et le goût des fromages tout au long de l'année.

- **Le savoir-faire** - À travers leur expérience et leur savoir-faire, fromagers et affineurs vont eux aussi influencer la transformation du lait et l'évolution du fromage. Le fromager adapte sa technique de fabrication au lait qu'il reçoit et l'affineur dirige les soins apportés aux jeunes meules afin qu'elles donnent le meilleur d'elles-mêmes.

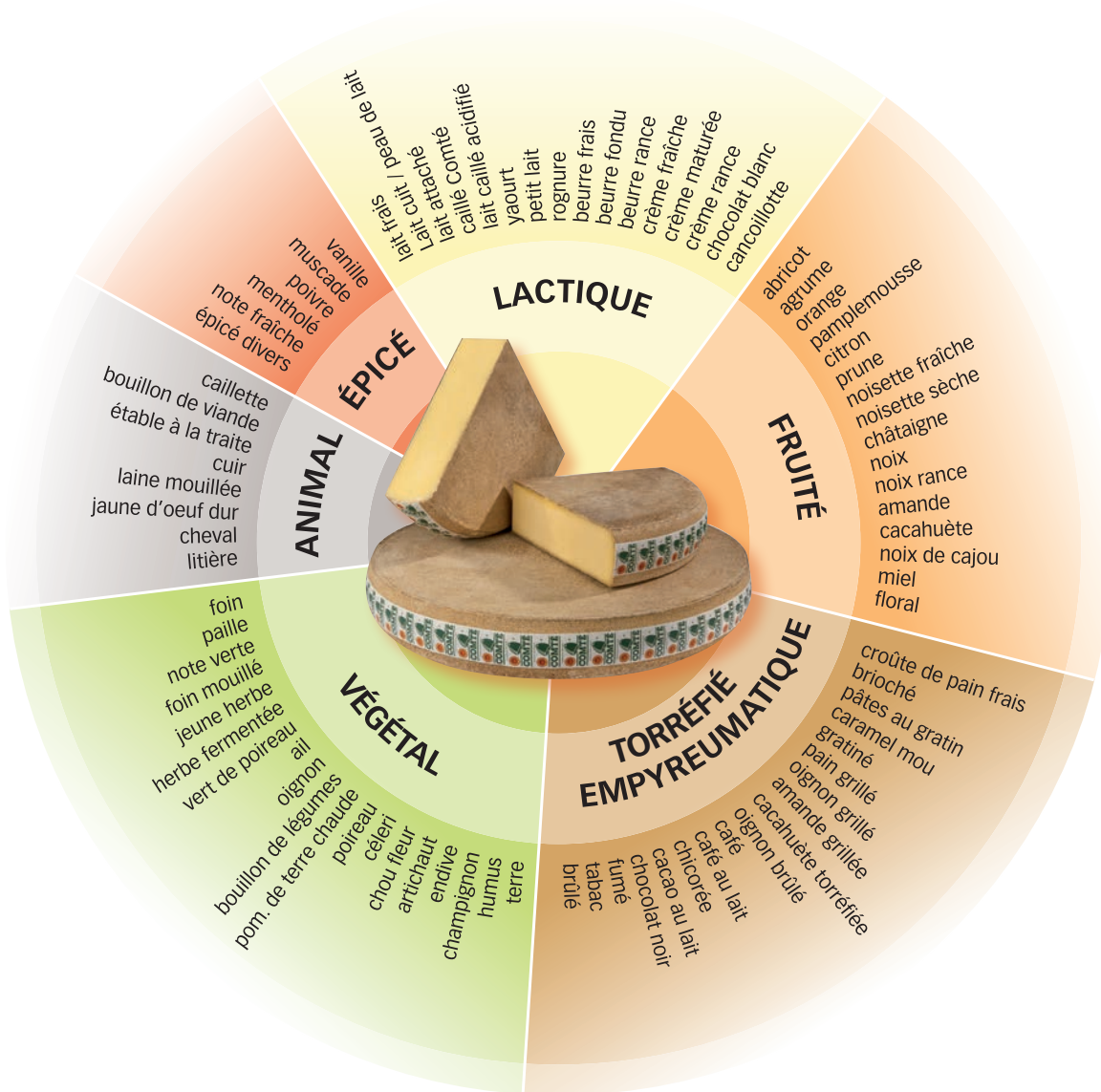
- **La durée d'affinage** - Le goût, les arômes et la texture d'un Comté ne cessent d'évoluer tout au long des longs mois passés en cave d'affinage et grâce au savoir-faire particulièrement pointu de chaque affineur.

En conclusion, rien ne peut valoir le jugement de vos papilles. Certains fromages vous garantissent un goût constant. Le Comté, lui (et c'est la nature qui en a décidé ainsi), vous étonnera à chaque dégustation. Si vos papilles sont curieuses, si vous appréciez la subtilité, le Comté vous comblera. Jamais il ne vous lassera. Quand cela est possible, nous vous conseillons donc de demander à goûter avant l'achat les Comté qui vous sont proposés. Les fromagers sont des professionnels qui prennent plaisir à partager leur amour du goût.



La Roue des arômes du Comté

Les descripteurs d'arômes les plus fréquemment rencontrés dans le Comté sont au nombre de 83, regroupés au sein de 6 grandes familles aromatiques : lactique, fruitée, torréfiée, végétale, animale, épicée.





Les terroirs du Comté : le sol, la flore, la microflore... et le savoir-faire des hommes

Depuis près de 20 ans, la filière Comté a entrepris un travail de caractérisation de ses terroirs, dans le cadre du «Programme Terroir».

Une thèse, en 1996, a montré, en s'appuyant sur les données de 20 fromageries, qu'il y avait une bonne corrélation entre les goûts des fromages et les lieux de production, caractérisés par leur sol et leur flore propre : d'où cette notion de cru. Les travaux sur le rôle de la microflore du lait cru et sur les écosystèmes microbiens à la ferme consolident ces résultats. La microflore du sol et la qualité des foins, des regains et des prairies sont des éléments importants du terroir que la vache rapporte à la ferme. Les pratiques de l'agriculteur, les choix faits à la fromagerie, serviront de passerelles aux éléments du terroir, tandis que l'affinage en révélera les arômes. Le facteur "Terroir" est un facteur complexe : l'origine apporte le potentiel, l'homme sert de "passeur" grâce aux différents savoir-faire mis en oeuvre.

Le goût des fromages

Pour décrire le goût des fromages, un jury de dégustateurs a été constitué en 1990 et fonctionne toujours. Le jury terroir réunit une douzaine de personnes (professionnels de la filière Comté, cuisiniers, oenophiles, gastronomes, crémiers et techniciens), l'animation étant assurée par le CTFC. Le travail de ce jury a permis d'établir la roue des arômes du Comté et les palettes aromatiques spécifiques de nombreuses fromageries.

Pour préserver le goût du terroir

Le jury terroir s'est appuyé sur des personnes passionnées pour donner du goût à la carte des fromages. Il a su mettre des mots sur les sensations et montrer toute la richesse aromatique du Comté. Certains anciens ont su faire prendre conscience que les fromagères avaient tout à gagner à connaître et reconnaître le goût qui leur était propre ; qu'elles devaient préserver ce qui les lie à leurs villages ; que les producteurs devaient non seulement s'intéresser aux arômes de leurs fromages, mais aussi goûter les fromages des autres pour apprendre à situer leur palette par rapport à celles des autres. Les paysans qui se sont lancés dans cette expérience ont vite compris qu'il fallait s'entendre au sein des coopératives pour en garder un grand nombre et préserver ces crus.





Le Comté, un aliment sain, naturel et précieux à l'équilibre alimentaire

3 vitamines sinon rien

La vitamine A est indispensable à tous les âges de la vie. Son rôle est primordial dans le mécanisme de la vision. Elle contribue aussi au métabolisme du fer ainsi qu'au maintien de la peau et des muqueuses. La vitamine A présente dans le Comté provient du lait ; les bêta carotènes (précurseurs de la vitamine A) sont particulièrement présents en période de pâturage.

La vitamine B12 est particulièrement biodisponible dans les produits laitiers et le Comté en est très bien pourvu. Elle favorise le bon état de la peau, participe à la formation des cellules nerveuses et à l'élaboration des globules rouges. Elle a des propriétés antianémiques. La consommation de Comté est particulièrement indiquée dans le cas d'un régime végétarien pour éviter les déficits.

La vitamine B2 (riboflavine) est quant à elle indispensable au renouvellement des cellules et à l'entretien des tissus ; elle joue un rôle dans la vision et dans la croissance. Le Comté en est également fort bien pourvu.

34,6 % de matière grasse, oui mais...

Des acides gras trans naturels, bénéfiques pour la santé : au contraire des acides gras trans formés lors des traitements industriels d'hydrogénation partielle des huiles (acides gras présents dans les viennoiseries, les barres chocolatées et les plats cuisinés), les acides gras trans des produits laitiers, donc ceux du Comté, n'ont aucun impact négatif sur le plan du risque cardiovasculaire.

Parmi les acides gras trans, certains ont des propriétés particulières. Ainsi en est-il des CLA (acide linoléique conjugué) dont le plus abondant est l'acide ruménique (ayant pour origine le rumen de la vache). De nombreux travaux suggèrent que les CLA ont des propriétés anti-cancérogènes, antiathérogènes, anti-inflammatoires, anti-diabétogène ou encore anti-obésité. De plus, une étude sur plus de 1 800 sujets a mis en évidence que l'acide ruménique avait des effets protecteurs contre la survenue d'accidents coronariens.

Une matière grasse qui n'est qu'en partie assimilée par l'organisme à cause de l'effet «saponification» du calcium.

En effet, le Comté, en tant que fromage «à pâte pressée cuite», est particulièrement riche en calcium. Ce calcium forme dans l'intestin grêle, avec les acides gras saturés à longue chaîne, des savons insolubles qui sont éliminés dans les selles.

Pas de lactose dans le Comté

Le lactose est un sucre (glucide) présent naturellement dans le lait. Certaines personnes ne digèrent pas bien ce sucre (on parle couramment d'intolérance au lactose). Peuvent-elles manger du Comté ? Sans problème, car les fromages affinés, dont le Comté bien sûr, ne contiennent plus de lactose, puisque celui-ci a été consommé par les bactéries dites «lactiques» (celles-ci transforment le lactose du lait en acide lactique) dès les premières étapes de la fabrication du fromage.

Une flore qui renforce l'immunité

Les flores fromagères, riches de la diversité d'espèces microbiennes qu'elles renferment (d'autant plus riche que le lait est transformé à l'état cru, comme dans le cas du Comté), pourraient interagir favorablement avec le microbiote intestinal* et y produire des modifications bénéfiques.

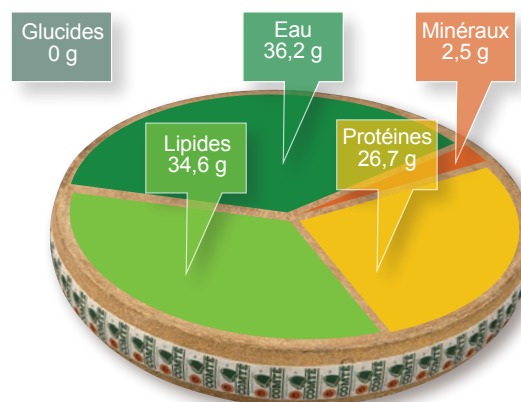
Une étude conduite par la filière Comté a montré que la consommation de fromage chez l'homme sain, stressé aux antibiotiques (amoxicilline, acide clavulanique) limitait la colonisation des voies intestinales par certains microorganismes (entérocoques) résistants aux antibiotiques.

**Microbiote intestinal* : ensemble des micro-organismes qui peuplent l'intestin (on disait avant «flore intestinale»).

Le Comté est un des fromages les moins salés

L'excès de consommation de sel est reconnu comme facteur de risque d'hypertension artérielle. Le Comté, avec ses 0,8 g de sel en moyenne, pour 100 g de fromage, fait partie des fromages les moins salés.

ATTENTION : Les petits cristaux blancs que l'on voit dans la pâte des vieux Comté ne sont pas du sel ! C'est un acide aminé, la tyrosine, qui se forme au cours de l'affinage prolongé et cristallise jusqu'à former des petits grains blanchâtres bien visibles.





Comment choisir son Comté ? Votre sensibilité avant tout !

Bien naturellement, le goût est une notion très personnelle. Nous ne pouvons que vous livrer des informations qui vous permettront de mieux différencier les 3 ou 4 Comté qu'un bon rayon crèmerie propose à ses clients.

Fruité, salé, doux ?

Il n'est pas possible d'enfermer dans quelques mots cette incroyable diversité de goût qui caractérise le Comté. Certains sont légèrement plus salés que d'autres, certains sont très doux, très lactés, d'autres très riches en arômes torréfiés, mais jamais un mot unique ne saura restituer la subtilité de chaque bouquet aromatique. Deux Comté que l'on qualifiera de doux peuvent vous offrir des plaisirs très différents. Il faut donc considérer que les traditionnels qualificatifs «fruité, salé, doux» sont avant tout un moyen pratique pour le vendeur de distinguer les intensités de goût de ses fromages. Ne pas hésiter donc à demander à goûter avant d'acheter.

Comté d'été ou Comté d'hiver ?

Le premier se reconnaît à sa pâte d'un jaune bien plus intense que le second, plutôt ivoire. Le Comté d'été provient du lait des vaches s'alimentant en prairies. L'herbe fraîche étant riche en carotène, et, parce que le Comté est l'un des rares fromages à interdire les colorants, il restitue donc cette différence originelle. On attribue souvent au Comté d'été une plus grande richesse organoleptique. Mais la saison ne fait pas tout. Il faut avoir respiré à plein nez le parfum des foin pour comprendre la finesse d'arômes que peut vous offrir un Comté d'hiver.

Bande brune ou bande verte ?

Chaque meule de Comté fait l'objet d'une notation sur 20 points. Cette notation sanctionne le goût mais aussi l'aspect physique de la meule. Les meules qui obtiennent une note supérieure à 14 points reçoivent une bande verte. Les meules qui obtiennent une note comprise entre 12 et 14 points reçoivent une bande brune, et il est important de souligner que cette bande brune peut sanctionner un léger défaut d'aspect sur un fromage par ailleurs excellent. Les meules qui n'atteignent pas la note de 12 sont déclassées. Vert ou brun, tous les deux sont d'authentiques Comté dont l'âge minimum est de 4 mois. La couleur de la bande n'a aucun rapport avec l'âge du fromage ni avec une typologie de goût.



Des fentes dans mon Comté ?

Parfois un Comté peut présenter des fentes horizontales qui sillonnent la pâte. On appelle ces fentes des "lainures". On les considère comme des défauts d'aspects mais même les meilleurs Comté peuvent présenter ces petites déchirures sans conséquence.



Quel dégustateur de Comté êtes-vous ?

Si vous recherchez les arômes de noisette fraîche, d'abricot sec, de caramel mou, de lait cuit, souvent accompagnés d'une note vanillée, vous appréciez plus particulièrement le Comté jeune. Si vous recherchez une texture plus onctueuse associée à des arômes riches et persistants de noix, noisette, châtaigne, amande grillée, beurre fondu et d'épices, adoucis par des notes de crème maturée ou d'agrumes, vous appréciez surtout le Comté longuement affiné.

Quel type de terroir préférez-vous ?

L'origine du lait imprime ses arômes dans le Comté, ce qui enrichit les dégustations.

Certains terroirs sont typés noisette, fruits mûrs, brioché, lait de ferme cuit; d'autres associent des arômes de noix, noisettes, prune, torréfié «fort» (grillé, fumé, chocolat noir) et des notes de cuir à une légère amertume. D'autres encore s'exprimeront plutôt par une association de type chocolat blanc, crème, agrume, ou par une dominante d'arômes épicés accompagnés de notes de légumes cuits, de caramel mou et de miel.

En conclusion

Vos papilles ! RIEN ne peut valoir le jugement de vos papilles. Certains fromages vous garantissent un goût constant. Le Comté quant à lui (et c'est la nature qui en a décidé ainsi), vous étonnera à chaque achat.

Si vos papilles sont curieuses, si vous appréciez la subtilité, le Comté vous comblera. Jamais il ne vous lassera.

Quand cela est possible, nous vous conseillons donc de demander à goûter avant l'achat les Comté qui vous sont proposés. Les fromagers sont des professionnels qui prennent plaisir à partager leur amour du goût.





À table !

Le Comté est un des rares fromages qui a sa place à toutes les étapes d'un repas, du petit déjeuner à l'apéritif ou au plateau de fromages. Il convient particulièrement bien à de nombreuses préparations culinaires. Sa capacité à fondre et à dorer permet de l'utiliser de façon simple et savoureuse dans tous les plats gratinés.

Employé pour lier une sauce, il l'aromatise et apporte de l'onctuosité. Il s'accommode tout particulièrement avec les viandes blanches et les poissons. Son utilisation dans les plats cuisinés dépend de son âge : jeune, il apporte surtout un caractère onctueux ; plus affiné, il imprime son goût typique. Il est souvent judicieux d'associer plusieurs Comtés pour combiner ces deux qualités.

Comté et vins blancs du Jura, et en particulier le Vin jaune, marquent certainement le plus bel accord de la gastronomie franc-comtoise, mettant en relief des arômes de fruits secs et d'épices. La palette aromatique du Comté est par ailleurs tellement large qu'il s'harmonise également de façon étonnante selon ses caractéristiques avec d'autres types de vin, comme les Châteauneuf du Pape, les Champagne, les Alsace blancs, les Bourgogne, les Portos, les bières, certains whiskies... Le Comté se déguste idéalement à une température comprise entre 15°C et 18°C. Pour cela, sortez-le du réfrigérateur avant le repas.

Retrouvez tous les conseils dégustation et des centaines de savoureuses recettes sur www.comte.com/savourer !





Savourez le temps sur les Routes du Comté

Vous aimez aller au cœur des choses ? Rencontrer les gens, échanger, comprendre, être surpris ? Vous aimez la nature et la magie des saisons ? Les producteurs de lait, les fromagers, les affineurs du Massif jurassien et tous les passionnés de leur noble terroir vous accueillent et vous souhaitent la bienvenue sur les Routes du Comté !

Les Routes du Comté, c'est depuis 2001 un réseau original fondé sur le lien étroit qui réunit le Comté et le tourisme dans les Montagnes du Jura (zone qui s'étend sur les départements de l'Ain, du Doubs et du Jura). Il regroupe en priorité des fermes, des fruitières et des caves d'affinage que l'on peut visiter, mais aussi des musées « fromagers », ainsi que des « étapes gourmandes » constituées de bonnes adresses de points de vente de produits régionaux et de différentes formes de restauration...

Et s'il fallait encore prouver combien le Comté est ancré dans sa région d'origine, les Routes du Comté associent également une large offre d'hébergements à la ferme pour réussir vos vacances au Pays du Comté !

Et est-il besoin de le préciser ? Vos papilles en éveil seront ici invitées à la fête permanente qu'offre une gastronomie régionale sans cesse renouvelée : la région compte à elle seule pas moins de six fromages sous signes de qualité (Comté, Morbier, Mont d'Or, Bleu de Gex, Emmental Grand Cru et Gruyère) et quinze vins AOC (Arbois, Château-Chalon, L'Etoile, Côtes du Jura, Macvin, Crémant du Jura et les 9 appellations du Bugey, dans l'Ain).

Vous l'aurez deviné, Les Routes du Comté, c'est toute une gamme d'émotions, de sensations à découvrir au fil des balades et des rencontres, qui fait des Montagnes du Jura cette terre d'une fabuleuse richesse naturelle, culturelle et éminemment humaine.

Un Savoureux Voyage
au Pays du Comté

Découvrez le webdocumentaire
de **Bérenger Lecourt** sur
www.savoureux-voyage-comte.com



La Maison du Comté POLIGNY

Entrez dans l'univers du Comté



L'espace muséographique de la Maison du Comté est totalement dédié à l'éveil des cinq sens grâce à des maquettes, des dispositifs interactifs, des ambiances sonores et une dégustation qui conclut le parcours. Tout y est fait pour vous donner l'envie d'aller plus loin dans vos découvertes, et de partir sur... les Routes du Comté !

🌀 DÉCOUVERTE D'UN TERRITOIRE ET DE SES PAYSAGES

L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) délimite précisément le territoire de production du Comté. Faites connaissance avec ce pays de moyennes montagnes aux saisons franches, aux prairies couronnées de sapins, aux villages bien vivants.

🌀 DE LA PRAIRIE À LA CAVE D'AFFINAGE

Maquette animée, vidéo, outils de la vie quotidienne de la ferme et de la fruitière, vous racontent l'histoire de la patiente élaboration d'une meule de Comté.

🌀 LE MYSTÈRE DES ARÔMES

La roue des arômes vous posera d'odorantes énigmes, faisant appel à vos souvenirs d'enfance, ces souvenirs de goûters, des souvenirs de cuisine maternelle, de vacances à la ferme...

🌀 LE RITE DE LA DÉGUSTATION

Au terme de la visite, une dégustation de plusieurs Comté pour une découverte sensorielle originale. Jamais plus vous ne mangerez un Comté de la même manière.

🌀 PÉRIODES D'OUVERTURE

- > En juillet et août : visites à 10h, 10h45, 11h30, 12h15, 14h, 14h45, 15h30, 16h15, 17h, tous les jours. Réservation conseillée !
- > En septembre et octobre : visites à 14h15 et 15h45, du mardi au dimanche.
- > Vacances de la Toussaint : visites à 14h, 15h15 et 16h30 - du mardi au dimanche.
- > Vacances de Noël : visites à 14h, 15h15 et 16h30 - Fermé le lundi, le 25 décembre et 1^{er} janvier.
- > Vacances d'hiver : visites à 14h, 15h15 et 16h30 - du mardi au dimanche.
- > En avril, mai, juin : visites à 14h, 15h15 et 16h30 - du mardi au dimanche.
- > Les groupes sont accueillis toute l'année, sur réservation (à partir de 10 personnes).
- > Toutes les visites sont guidées et limitées à 20 personnes. Possibilité de réserver préalablement.

🌀 TARIFS INDIVIDUELS

- > Adultes : 5 €
- > Lycéens, étudiants, tarifs réduits : 3 € (sur présentation de justificatif)
- > Enfants 6 à 18 ans : 3 €
- > Moins de 6 ans : gratuit

🌀 TARIFS GROUPES (SUR RÉSERVATION)

- > Adultes (à partir de 10 personnes) : 3 €
- > Scolaires (à partir de 10 scolaires) : 1,50 €

Contact 03 84 37 78 40

Avenue de la Résistance

39800 POLIGNY

maisonducomte@comte.com

www.maison-du-comte.com