



Tout le Comté en s'amusant  
pour petits et grands !



## Mots à trouver

- MONTBÉLIARDE
- FERME
- PRAIRIE
- TRAITE
- TERROIR
- LAIT
- FRUITIÈRE
- CUVE
- PRÉSURE
- DÉCAILLAGE
- SÉRUM
- SOUTIRAGE
- MOULAGE
- CAVE
- AFFINAGE
- SONDE
- MEULE
- COMTÉ
- ARÔME
- - - - - -

## LES MOTS MÊLÉS DU COMTÉ

Z S G A P N T W U O B A C K P S S V E B  
X Q G R D X D R D B Y V V U R V K L Y E  
C O C X B B O E C S G P K O V F U K Z F  
J S A J E Y M J C Y Z V F P R E S U R E  
C I V X E O V R A A T H Q C M R J X Q R  
R T E R R O I R O B I A Z L L P A S Y M  
L C M A H V S Z G N T L I U L R Y O I E  
O A O V T A I N D O M A L R F O D U V N  
H S I O D C T D S U I M B A I A M T E A  
F B C T B G T P R T E A I J G D J I C L  
R I K J S W X E W X A T T A S E T R Z B  
U Y Y N A O S M T N I R C U Q N A A C F  
I S R Y R F F Y T H T A L D O R W G K Y  
T Y V Y C G F C B W Q I V S O N D E T I  
I J O S G O Y I W Q O T C U B O I R A J  
E S S E D D M O N T B E L I A R D E T L  
R Q J A L K H T U A M J B B Z V C F Q U  
E F M O U L A G E H G B T L I R E G A L  
Z R T P Z B X C E E W E W T Q O Q U G L  
X R Y R B A T S B P R A I R I E U X W A

### RÈGLE DU JEU :

Imprime le jeu et trouve les 20 mots mêlés du Comté dans la grille. Ils peuvent être disposés à l'horizontale, à la verticale ou en diagonale. Une même lettre peut être utilisée dans plusieurs mots à la fois. 1 mot mystère se cache à l'intérieur...

Et pour être incollable, retrouve le lexique des mots du Comté sur la page suivante !



## LA MONTBÉLIARDE



C'est la Star du Massif du Jura ! Mais surtout la seule race autorisée (avec la Simmental) à produire du lait à Comté. Il y en aurait plus de 150 000 !

## LA FERME



Il en existe 2 416 exactement dans la zone AOP Comté. Chacune d'entre elle pratique une agriculture extensive.

## LA PRAIRIE



C'est ici que les vaches pâturent et viennent puiser toutes les ressources florales nécessaires pour faire du bon lait !

## LA TRAITE



Une Montbéliarde produisant environ 20 litres de lait en 2 traites (matin et soir), il faut donc le lait de 20 vaches pour obtenir une meule de Comté !

## LE TERROIR



Située entre 200 et 1700 m d'altitude, la zone AOP Comté s'étend sur 3 départements du Massif du Jura : le Doubs, le Jura et une partie de l'Ain.

## LE LAIT



La production annuelle moyenne de chaque exploitation s'élève à environ 330 000 l de lait. Il doit être travaillé dans les 24 heures, tous les jours.

## LA FRUITIÈRE



C'est l'atelier où l'on transforme le lait en Comté. Il en existe environ 140 répartis sur tout le Massif jurassien.

## LA CUVE



La fabrication du Comté s'effectue dans de très grosses cuves en cuivre depuis plus de 7 siècles.

## LA PRÉSURE



Elaborée à partir de caillette de veau et du petit-lait de la veille, elle sert à faire cailler le lait qui deviendra une masse de caillé, tel un gigantesque yaourt.

## LE DÉCAILLAGE



C'est la phase de découpage du caillé en petits morceaux, de la taille d'un grain de blé, juste avant l'étape du brassage.

## LE SÉRUM



Communément appelé « petit-lait », c'est le liquide qui se sépare du lait lorsque celui-ci devient caillé. Il sera ensuite recyclé pour faire de la poudre de lait.

## LE SOUTIRAGE



Cette opération consiste à aspirer le contenu de la cuve dans des moules perforés qui laissent s'écouler le petit-lait et permettent de recueillir le caillé.

## LE MOULAGE



C'est ici que le Comté prend forme. Les grains de caillé, séparés du sérum, sont ensuite pressés pendant 6h minimum.

## LA CAVE



C'est dans le silence et la pénombre que le Comté va vivre sa seconde transformation pour prendre tout son goût.

## L'AFFINAGE



La durée minimum d'affinage d'une meule de Comté est de 4 mois. Elle peut aller jusqu'à 24 ou plus...

## LA SONDE



C'est l'accessoire indispensable de l'affineur, lui permettant d'« ausculter » les meules en cours de maturation et de réaliser un carottage à l'intérieur.

## LA MEULE



Une meule de Comté pèse en moyenne 40 kg pour un diamètre de 70 cm. Il faut 400 l de lait pour fabriquer un Comté.

## LE COMTÉ



Le Comté est le 1<sup>er</sup> fromage AOP français en tonnage (67 991 t en 2019). 24 % des gourmands le plébiscitent à l'apéritif !

## L'ARÔME



Les 83 descripteurs d'arômes du Comté sont regroupés au sein de 6 grandes familles aromatiques : lactique, fruitée, torréfiée, végétale, animale et épicée.

## LE MOT MYSTÈRE



Rien ne peut valoir le jugement de vos papilles. Le Comté vous étonnera à chaque dégustation !