

COMTÉ



Adresse	Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté Avenue de la résistance 39800 POLIGNY
Contact	GIGC
Numero téléphone	
Email	cigc@comte.com

Le Comté AOP en quelques mots

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 Doubs, le Jura et l'Ain et quelques communes de Saône et Loire. Les vaches de races Montbéliarde et Simmental françaises sont les seules autorisées pour la production du lait à Comté. Chaque jour, le Comté est élaboré artisanalement dans environ 140 fromageries de village, aussi appelées « fruitières ».

Ensuite c'est une question de temps ! Chaque meule de Comté doit passer au minimum 4 mois en cave d'affinage avant d'être proposée aux gourmands. Certaines y séjournent même 12, 18, 24 mois voire plus. Ça prend du temps de prendre du goût !

Particulièrement riche en protéines, calcium, phosphore, cuivre, zinc, vitamine A et B12 et source de vitamine B2, 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.

Un terroir d'exception

Le Comté est né au royaume du ski de fond, dans le Massif du Jura, un territoire contrasté de moyennes montagnes formées pendant la période du jurassique. Les saisons sont ici très marquées, très franches. Les hivers sont rigoureux et le manteau neigeux donne aux paysages une majesté féerique. Grâce à une grande diversité floristique, les prairies jurassiennes prennent mille couleurs à la floraison du printemps. À la mise à l'herbe, l'air résonne à nouveau du son des cloches des Montbéliardes qui retrouvent l'herbe tendre des pâtures.

Aujourd'hui, ce sont environ 2 400 exploitations familiales ou sociétaires qui produisent du lait à Comté, pour une production annuelle moyenne de 327 000 litres de lait par exploitation.

Une méthode de fabrication ancestrale

De belles vaches, du bon lait !

Pour produire le Comté AOP, il faut évidemment du lait : 400 litres sont nécessaires pour une meule qui pèsera environ 40 kg ! Seules les vaches de races Montbéliarde et Simmental française sont autorisées à en produire. Les exploitations pratiquent une agriculture extensive : elle ne vise pas les rendements les plus élevés mais cherche une production de qualité. Elle tient compte des particularités des sols et préserve la diversité floristique. Les vaches sont nourries avec une alimentation naturelle, à base d'herbe fraîche à la belle saison et de foin en hiver, ce qui influencera fortement la diversité des Comté. Tout aliment fermenté, type ensilage, est interdit comme le sont les aliments OGM.

Pour produire le fourrage nécessaire à l'alimentation de son troupeau, chaque producteur doit disposer au minimum d'1,3 hectare de surface fourragère par vache laitière. La collecte de chaque fruitière s'inscrit dans un cercle de 25 km de diamètre ; cette règle permet la préservation d'une multitude de crus et maintient des emplois non délocalisables dans tout le massif.

Direction les fruitières

La fruitière est l'atelier où les producteurs rassemblent leur lait pour le faire fructifier en Comté. 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 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 afin qu'il se conserve longtemps.

De l'ombre à la lumière

La zone AOP Comté compte 14 maisons d'affinage spécialisées. Leurs caves, souvent spectaculaires, peuvent faire penser à de véritables cathédrales, abritant dans le silence et la pénombre, les meules de Comté pendant leur maturation. Elles vont vivre ici leur seconde transformation et faire l'objet de soins attentifs, favorisant le développement organoleptique qui s'opère naturellement au fil des mois.

L'objectif ? Amener le fromage au degré de maturité optimal pour qu'il acquiert son identité et ses arômes.

Saviez-vous que les affineurs notaient chaque meule de Comté avant sa distribution ? Pour en apprendre davantage, rendez-vous sur notre rubrique « choisir son Comté ».

Pour plus de détails, veuillez visiter <https://www.sitepros.fr/detail/comte>
