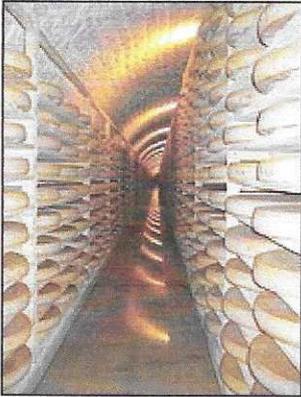


Juracom

http://www.juracom.com/

Découvrir > [Tourisme & Jura](#) > [Le Comté](#)

Mise à jour par l'éditeur le : 20/02/2007



Monsieur le Comté

Bien plus qu'un fromage à pâte pressée cuite, le comté est le symbole de la tradition artisanale franc-comtoise. Ses meules jaune doré recèlent une diversité de couleurs et d'arômes, qui varient selon les régions, les saisons, les techniques des fromagers et l'affinage. Épicés ou fruités, végétaux ou animaux, lactiques ou torréfiés... 225 composés aromatiques feraient la richesse de ce fromage. Chaque meule en possédant moins de dix, les millions de combinaisons possibles font de chaque dégustation d'un comté une surprise sensorielle...

Le Comté, témoin d'une histoire

L'apparition des premiers fromages est liée au développement de l'élevage et à la consommation du lait produit par les animaux, au XVe siècle avant J.C, en Mésopotamie et en Inde. Dès l'époque romaine, on utilise l'enzyme contenue dans l'estomac des veaux, la présure, qui permet de cailler le lait plus rapidement et de mieux le conserver. Le lait est alors conservé dans des faisselles nommées « forma » d'où le mot « fromage » par la suite, qui deviendra enfin « fromage ».

Les premiers textes concernant le fromage, alors appelé « fromaige » en Franche-Comté, datent du XIIe siècle. Les jurassiens, devant la nécessité de se nourrir durant les longs et rudes hivers, adaptent leur fabrication fromagère et créent un « fromage de garde » qui n'est pas seulement destiné à la consommation locale, mais qui est aussi un produit d'échange destiné à l'exportation. Les fruitières, alors « fructeries », apparaissent au XIIIe siècle dans l'esprit de la tradition communautaire.

Contrôlée par les moines et les seigneurs, la fabrication fromagère s'accroît au XIVe et XVe siècles, attestant du nouveau dynamisme commercial qui anime la région. La Franche-Comté connaît ensuite un grand développement économique, au XVIe siècle avec la progression de l'élevage bovin et caprin entraînant l'essor de l'économie laitière et donc de l'économie fromagère avec la production de Serra, « fromage du pauvre » fabriqué avec le petit-lait et de vachelin, petit fromage de 10 à 20 kg.

Au XVIIe siècle, la guerre de dix ans puis la rude concurrence avec la Suisse n'arrêtent pas l'expansion de la production fromagère en Franche-Comté qui produit également des fromages « gris », « bleus » ou « marbrés », ainsi que des fromages de crème ou de chèvre. Le vachelin devient « vachelin façon gruyère » puis seulement « gruyère ».

Au XIXe siècle, le nombre de fruitières augmente encore. Mais à la fin du siècle, face à la concurrence de la Suisse, de la Hollande et des autres régions françaises qui produisent également des fromages « façon gruyère », la Franche-Comté doit s'adapter et se moderniser pour faire face à la crise. La dénomination « gruyère » prêtant à confusion, le fromage de Franche-Comté devient peu à peu « Gruyère de Comté » puis seulement « Comté » après la seconde guerre mondiale.

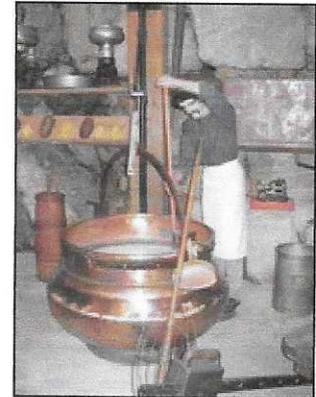
Les fruitières

Aujourd'hui, 180 fruitières produisent les 49 000 tonnes de Comté annuelles. Chaque fruitière regroupe plusieurs exploitations et transforme le lait en comté, mais également en beurre, crème ou fromage blanc.

Produit de l'esprit communautaire des villages, elles reposent sur le principe d'indivision des biens et de dépense commune. En effet, le lait, collecté par chaque producteur du village, est rassemblé tous les matins, dans ces coopératives, afin de fabriquer le fromage en commun. Sitôt le lait arrivé à la fromagerie, le fromager entreprend le long travail qui vise à transformer le liquide en une pâte souple et onctueuse.

Le Comté, résultat d'une alchimie

410 litres de lait sont utilisés pour la fabrication d'une meule de comté de 65 cm de diamètre et de 30 à 48 kg. Chaque étape de la fabrication du fromage est effectuée avec minutie par le fromager dont l'art consiste en la connaissance et la maîtrise des éléments qui interviennent durant la formation de la pâte.



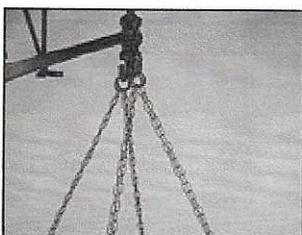
- La coulée : Le lait, apporté à la fromagerie est tout d'abord pesé puis pompé dans de grandes cuves en cuivre ou en inox.
- La maturation ou caillage : Il est alors chauffé avec du petit lait provenant de la précédente fabrication, durant environ une heure. On ajoute ensuite la présure (emprésurage) qui fait cailler le lait grâce à ses substances coagulantes. En 30 minutes, le lait prend l'aspect du gel.
- Le décaillage : Le tranche-caillé découpe le caillé en grains.
- Le brassage et chauffage : Les grains sont chauffés et se rétractent, libérant le petit lait. Cette exsudation est complétée par le brassage au feu.
- Le soutirage : Lorsque les grains sont consistants sans pour autant être trop « secs », le fromager aspire le mélange avec sa canne de soutirage.
- L'égouttage : Le caillé est versé dans des moules de plus de 60 cm de diamètre et pressé, laissant s'écouler le petit lait.
- Le salage : Amené à maturité dans les caves d'affinage, le Comté est salé et frotté deux fois par semaine.
- L'affinage : La période d'affinage est de 4 mois au minimum, mais peut s'étendre jusqu'à 18 mois et s'effectue le plus souvent en dehors de la fromagerie, chez un affineur.



Les saveurs du comté sont alors prêtes à être dévoilées. Le comté d'hiver sera jaune crème, aux arômes de noisette, tandis que le comté d'été présentera une pâte plus jaune et des arômes fruités.

Les yeux du comté

Les trous que l'on trouve dans le fromage sont appelés des yeux. Ils apparaissent durant la fermentation, sous l'action du gaz carbonique qui, ne pouvant s'échapper, s'accumule et forme des bulles qui deviennent des cavités. Or, le Comté a « l'œil rare, petit et humide », ne présentant que quelques petits trous disséminés dans sa pâte. Il est dit « massif » lorsqu'il en est totalement dépourvu.



L'Appellation d'Origine Contrôlée

Produit exclusivement dans le massif jurassien (départements du Jura, du Doubs et de l'Ain), le Comté est le premier fromage à avoir obtenu une Appellation d'Origine Contrôlée, en 1952, garantie de la qualité de l'élevage et de la fabrication, dont les modalités sont définies dans un cahier des charges strict et soumis à des contrôles réguliers. Ces règles concernent la collecte du lait et sa



transformation, mais aussi l'alimentation des vaches Montbéliardes, seule race autorisée pour la production du lait à Comté.

Chaque meule de comté est notée sur 20 points. La bande entourant la meule sera verte si le comté a reçu une note supérieure à 15, et brune si le comté a été noté entre 12 et 15

points.

La Montbéliarde, reine du Comté

Elle a le regard doux, dans sa robe tachetée de marron clair, ne recouvrant ni ses membres ni sa tête qui restent uniformément blancs. Elle est grande et robuste cependant, et porte bien haut ses cornes. Excellente laitière avec plus de 5800 kg de lait par an, elle est exclusivement nourrie de l'herbe et du foin du massif jurassien. Troisième vache laitière française, la Montbéliarde est la seule à pouvoir donner son lait pour la fabrication du Comté.

Poligny, capitale du Comté

Petite ville jurassienne de 5000 habitants, la cité polinoise incite à la découverte d'un paysage chargé d'histoire, d'un vignoble prestigieux, mais aussi, et surtout, du comté. Avec la maison du comté tout d'abord, qui propose des images, diaporamas, maquettes et bien sûr dégustation.

Tous les deux ans depuis 1978, au mois de juin, le comté est fêté à Poligny. La ville s'orne pour l'occasion de décorations sur le thème du comté et organise un concours mobilisant professionnels et amateurs, ainsi qu'un défilé de chars mais aussi de saveurs autour des tables de dégustation du fromage.

Plus qu'un fromage, le comté est le témoin de l'histoire et de la tradition franc-comtoise, faites de volonté, de solidarité, de patience et de savoir-faire. Ces valeurs font aujourd'hui le goût unique du comté.

Sélection de sites Internet

Infos sur le comté

[Site officiel du Comté](#)

[Les routes du Comté](#)

[Wikipedia : Le comté](#)

[Univers fromages : Le comté AOC](#)

[La Franche-Comté, pays de fromage](#)

[Saveurs du monde : Le comté](#)

[Frasne : La fabrication du Comté](#)

[Recettes et terroirs : Le comté](#)

[Jura-tourism : Le comté](#)

[France-gourmet : Comté d'âge AOC](#)

[Agroalim : Le Comté, une histoire millénaire](#)

[Ethnographiques : Voyage ethnographique sur les routes du comté](#)

[Agglo-montbeliard : Poligny entre histoire, nature et gastronomie](#)

[Mémoire de fruitier](#)

[Je découvre la France : Le comté](#)

[Le massif du Jura, berceau du Comté](#)

[Cooking2000 : Le comté](#)

[Aftouch-cuisine : Comté](#)

[Linternaute : Le pays du comté](#)

[Comte-petite : Fruitières et maîtres-fromagers](#)

[Jura-france : Le comte](#)

[Espace comte : Professionnels de la filière comté](#)

Les sociétés fromagères

[Fruitière de la vallée du Hérisson](#)
[Visite des caves du Fort des Rousses](#)
[Les fromageries Arnaud](#)
[Comte Juramonts](#)
[La filière comté à Chay](#)
[Rivoire-jacquemin](#)
[Fromag : Le comté bio de Marcel Petite](#)

La Montbéliarde

[Esiblote.club : La vache Montbéliarde](#)
[Animal-services : La Montbéliarde](#)

Rédaction et cyberdocumentation pour le compte de Juracom :
Lydie Jaillon - Le Téléburo
www.leteleburo.com

JURACOM
8 rue du Revermont 39570 Gevingey
Tél/fax : 03 84 86 00 68 - info@juracom.com

Copyright © 2007 - 2008 [Juracom](#) - Tous droits réservés
Administré avec Agestis - Réalisation [Juracom](#)