

## Rapide portrait d'un grand fromage



Le Comté AOP 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 environ 160 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 révélera 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 aura été élevée. En cela, le Comté est un fromage UNIQUE.

Riche en phosphore, en calcium, en sels minéraux 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.

### L'AOP Comté en quelques chiffres

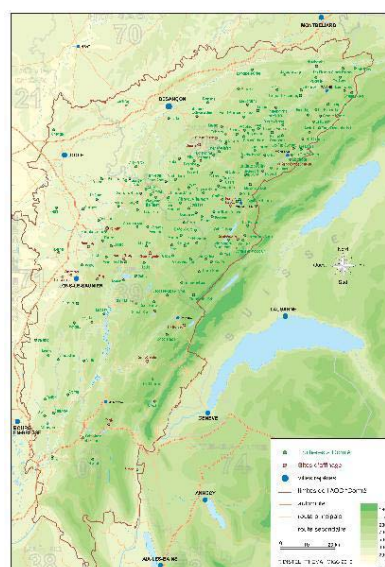
1er > Le Comté est le 1er fromage AOP français en tonnage (52 041 T en 2008 soit environ 1 250 000 meules produites chaque année).

3 > 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.

8 > La durée moyenne d'affinage d'une meule de Comté est de 8 mois. Cette durée va de 4 mois (minimum légal) à 12, 15, 18... voire 24 mois.

40 > Une meule de Comté pèse en moyenne 40 kg pour un diamètre de 60 cm et un «talon» (épaisseur) de 10 cm.

450 > 450 litres de lait sont nécessaires pour fabriquer une meule de 40 kg. Une Montbéliarde produisant environ 20 litres en 2 traites, il faut donc le lait de 23 vaches pour obtenir une meule de Comté, et également 23 hectares de prairie minimum, car chaque vache bénéficie d'1 hectare de prairie minimum.



1958 > Le Comté bénéficie de l'Appellation d'Origine Contrôlée depuis 1958 et de l'Appellation d'Origine Protégée depuis 1996 (l'affichage public de l'AOP sur le produit n'est obligatoire que depuis 2009).

7 600 > Le nombre des emplois directs dans la filière Comté est estimé à près de 7 600.

100 000 > Le cheptel total de la Filière Comté est de 100 000 vaches (Montbéliardes à 95% et Simmental françaises à 5 %).

230 000 > La surface occupée par les exploitations agricoles de la Filière Comté est de 230 000 ha, soit 2 300 km<sup>2</sup>, soit la superficie d'un petit département comme les Yvelines ou l'île de La Réunion...

600 millions > La production moyenne annuelle de lait dans la Filière Comté s'élève à environ 600 millions de litres.

## L'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.

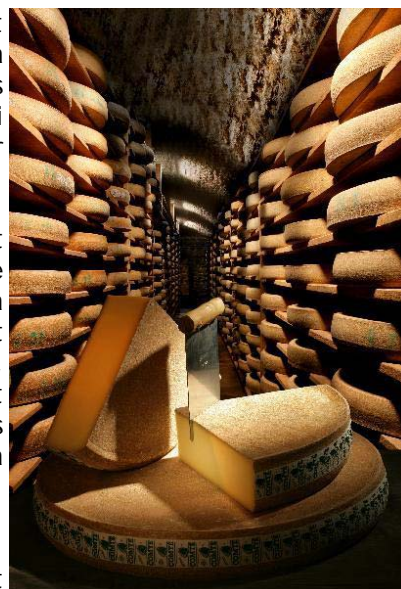
Les fromages, placés sur des planches d'épicéa, sont régulièrement salés, frottés avec une solution de saumure appelée « morge » et retournés. Grâce à ces soins, la croûte apparaît, la texture de la pâte initialement granuleuse et élastique devient fine et souple. Le goût, évoquant le petit lait au moment 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 » (moins de 14°C).

Le passage en « cave chaude » favorise 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.

Les ferments du lait cru, toujours présents dans le fromage, influencent 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 une vingtaine de maisons d'affinage ; chacune, selon son site, son ambiance de cave et son tour de main, apportant au Comté une méthode d'affinage qui lui est propre et adaptée au fromage qui lui a été livré.



## 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 15 à 20/20 reçoivent une bande verte « Comté extra » et ceux notés de 12 à 15, une bande brune "Comté". Les fromages dont la note est inférieure à 12 n'ont pas droit à l'appellation et sont généralement utilisés pour fabriquer des fromages fondus.

La notation des Comtés sanctionne 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 Comtés 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.

> Les critères	> Base de notation
- Goût	9
- Pâte	5
- Ouverture	3,5
- Croûtage	1,5
- Forme	1
> Total	20 points



### Pour en savoir + :

[www.comte.com](http://www.comte.com)

### Pour une dégustation (livraison dans toute la France) :

Fromagerie Robert Janin  
21bis av de la république  
39300 CHAMPAGNOLE  
[www.fromagerie-janin.com](http://www.fromagerie-janin.com)