

5 > 8  
mai  
2022

Dossier de presse

# LES RENDEZ- VOUS DU COMTÉ

On va vous  
en Comté  
de belles !



**COMTÉ**

[rendez-vous-comte.com](http://rendez-vous-comte.com)



# C'est le moment de COMTÉ FLEURETTE...

Les 5, 6, 7 et 8 mai 2022 sont à marquer  
d'une cloche verte pour tous les amoureux du Comté !

Le fromage préféré des Français est issu d'une tradition millénaire fidèlement préservée. À ceux qui pensent tout connaître des courbes généreuses de ses meules imposantes, de la douceur de sa pâte cuite et de ses mille nuances aromatiques, il donne rendez-vous du 5 au 8 mai, au cœur de son terroir d'exception dans le massif du Jura. En cubes savoureux à l'apéritif ou trônant sur un plateau de fromages, apportant son caractère aux créations culinaires les plus audacieuses, le goût inimitable du Comté AOP dévoile à cette occasion quelques-uns de ses secrets les mieux gardés. Visites guidées, ateliers pédagogiques gourmands, randonnées savoureuses... sont au programme, tandis que **des lieux mystérieux ouvrent enfin leurs portes !**

## Une grande fête pour percer les secrets du premier fromage AOP de France

Pour la première fois, toute la filière AOP Comté se mobilise pour proposer au grand public **quatre belles journées de partage et de découverte autour de la passion du goût et du terroir**. De l'agriculteur à l'affineur en passant par les fruitières et les lieux de formation, les femmes et les hommes engagés qui font la qualité et le succès du Comté organisent **dégustations, randonnées gourmandes, visites de fermes, de fruitières et de caves d'affinage, comme cela ne s'est jamais fait sur le territoire de l'AOP Comté**. Dans le Doubs, le Jura et l'Ain, c'est en famille ou entre amis qu'on vient faire la connaissance des producteurs de lait accompagnés de leurs troupeaux, des fromagers et affineurs au milieu de leurs outils de travail, ou encore des formateurs entourés de leurs élèves :

**il y en aura pour tous les goûts !**

## Redécouvrez le Comté avec ceux qui le font :

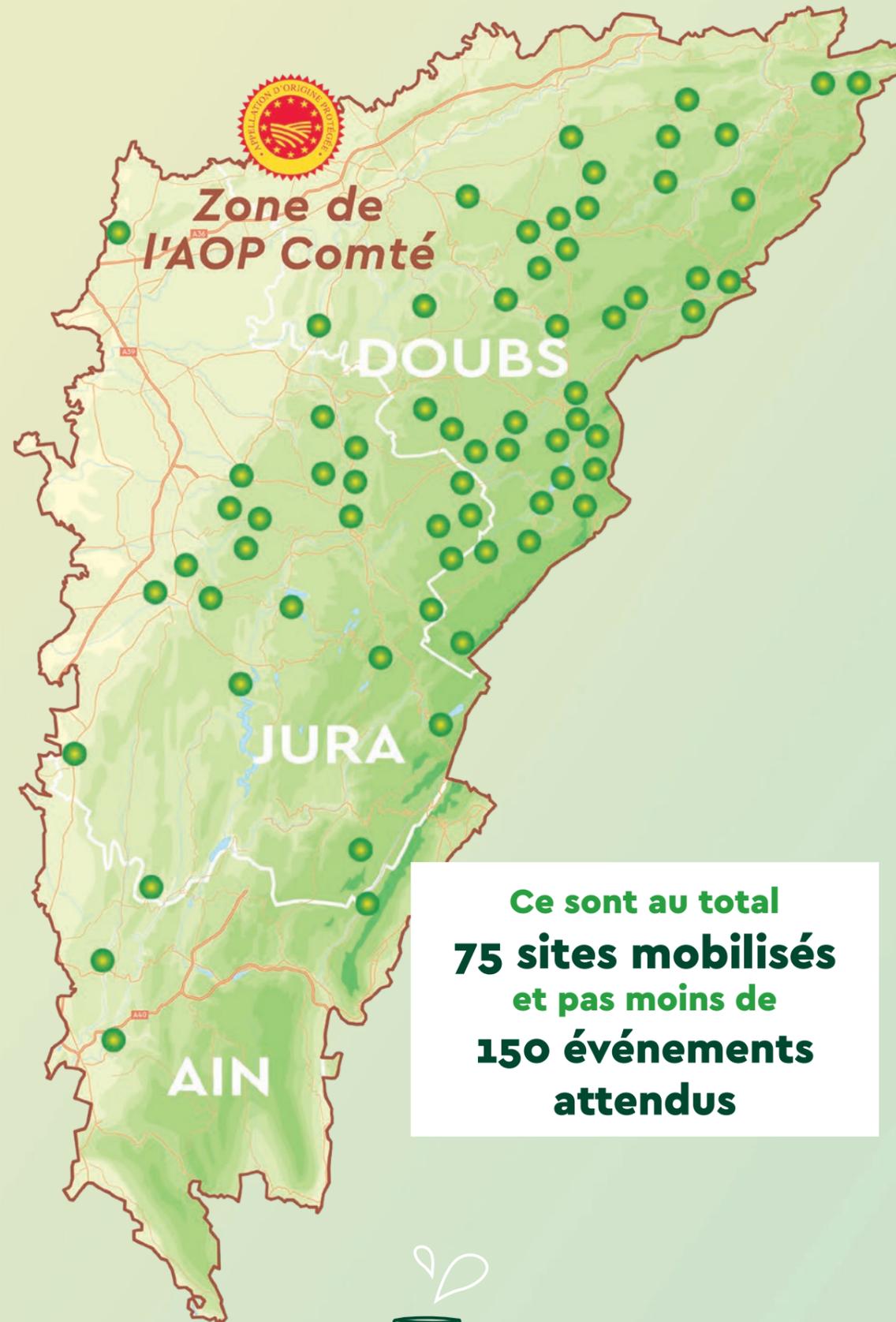
• Arpenter les champs  
**à la rencontre de ceux  
par qui tout commence,**  
les producteurs de lait.

• **Mettre la main à la pâte**  
et se laisser Comté  
la fabrication par son  
fromager.

• Se nourrir du parcours  
des apprentis fromagers  
et qui sait, **voir naître une  
nouvelle vocation.**

• **Ne pas Comté son temps**  
et en savourer  
les vertus en compagnie  
des maîtres affineurs.

L'ensemble du programme et des animations sont à découvrir sur  
[www.rendez-vous-comte.com](http://www.rendez-vous-comte.com)



Ce sont au total  
**75 sites mobilisés**  
et pas moins de  
**150 événements**  
attendus



# L'AGENDA DES RENCONTRES

Et si on parlait goût, terroir et savoir-faire...  
et si on parlait Comté?



Sous les rayons d'un soleil printanier, la verdure des paysages du massif du Jura se fait écrin de charme pour **une série de rendez-vous festifs qui mettent à l'honneur convivialité et proximité** trop longtemps réfrénées. **Joyeux et ouverts à tous**, ces Rendez-vous sont l'occasion **de parler vrai, de parler Comté!** En famille, entre amis, il est l'heure de découvrir un **terroir de caractère** et un **produit d'exception** : de rencontres dans les fermes en visites de fromageries, de caves d'affinage en dialogues avec les éleveurs et les fromagers, à l'écoute des mille et un secrets des affineurs ou partageant la passion des apprenants, **c'est l'ensemble de la filière qui se dévoile par la voix de celles et ceux qui l'animent.** Chacun est impatient de **partager son savoir-faire et de donner à voir la réalité de son travail quotidien**, au service du goût et de la tradition. Créatifs et enthousiastes, ils se mettent en quatre pour livrer un aperçu de leur univers et répondre à toutes les questions : **demandez le programme!**

## Quelques idées

parmi les 75 sites des Routes du Comté participant aux Rendez-vous du 5 au 8 mai 2022 :

Jura

### ENILBIO Poligny

Visite de l'atelier de fabrication de Comté - Fabrication par les apprenants

### Coopérative du Mont-Rivel (Champagnole)

Visite de la cave et découverte d'une ferme

### Fruitière de la Baroche (Arsure-Arsurette)

Visite de la fromagerie

### Fruitière des Erythrones (Aromas)

Marché de producteurs, atelier cuisine pour enfants

### Fort des Rousses - Juraflora (Les Rousses)

Visites des caves d'affinage

### Fruitière de Rix Trébief

Visite de l'atelier de fabrication

### Fruitière de la Vallée du Hérisson (Doucier)

Visite de la ferme située à 2km de la fromagerie avec balade autour des mares réhabilitées avec Jura Nature Environnement, présentation d'un bilan carbone réalisé par la chambre d'agriculture du Jura; Dégustations, restauration et marché de producteurs

### Fruitière du Pays Grandvallier (Saint-Laurent-en-Grandvaux)

Visite du chalet du Coin d'Aval (fruitière datant de 1825)



Doubs

### Fruitière des Lacs (Labergement-Sainte-Marie)

Visite de la fromagerie et d'une exploitation agricole  
Fondue géante à Mouthe coorganisée par plusieurs sites

### Fromageries Marcel Petite (Saint-Antoine & Granges-Narboz)

Visites des caves d'affinage du Fort Saint Antoine et des Granges Narboz

### Fruitière d'Etalans

Marché de producteurs, animation, buvette

### Fruitière d'Indevillers

Visite de la fromagerie en cours de fabrication, visite des caves, fabrication d'un comté à l'ancienne au chaudron

### Fruitière des Sources de la Loue (Saint-Gorgon-Main)

Visite de la fromagerie

### Fruitière de Boujailles

Visite de la fromagerie, visite d'une ferme avec animations, repas fondue et "Randonnée des fromageries"

### Fruitière de Passavant-Chazot

Visite de l'atelier de fabrication et des nouvelles caves.

Ain

### Fruitière de Villereversure

Du lait au Comté : visite d'une exploitation puis de la fromagerie

### Fruitière de l'Abbaye (Chézery-Forens)

Visite des ateliers de fabrication, ateliers pour les enfants, animations dégustation



métier & savoir-faire



actif



vert



festif



dégustation

L'ensemble du programme et des animations sont à découvrir sur [www.rendez-vous-comte.com](http://www.rendez-vous-comte.com)

# LE COMTÉ



dans les coulisses d'un succès national et international

## Le Comté, le fromage préféré des Français !

Une cloche verte surmontant cinq lettres iconiques, une pâte ferme aux nuances d'or pâle ceinte d'une croûte brune : c'est bien un Comté... Mais il n'y a pas qu'un seul Comté ! En effet, fromage au lait cru à pâte pressée cuite, **ses arômes varient en fonction de son origine géographique, de l'époque de l'année à laquelle son lait a été produit, du savoir-faire du fromager et de sa durée d'affinage.** Facile à manger, à transporter, à savourer, c'est un fromage aux mille utilisations et au caractère affirmé, qui a évolué avec son temps en restant fidèle aux traditions qui ont construit sa renommée.

## Un fromage étroitement lié à un terroir d'exception

L'altitude et les hivers rigoureux ont enraciné une **véritable tradition d'élevage dans les pâturages du massif du Jura**, caractérisés par une **grande diversité floristique** : cette herbe riche et variée nourrit les vaches montbéliardes et simmentals en été, comme en hiver sous forme de foin. En plus des nuances de goût apportées par cette diversité naturelle, c'est un affinage soigné qui met en valeur toute la richesse des arômes du Comté : **dans le silence et l'obscurité des caves, les meules pesant plus de 40 kilos reposent** pour quatre mois au minimum sur des planches d'épicéa.

## Une histoire de tradition et d'innovations

Pour affronter la rudesse des hivers jurassiens, les hommes ont appris à fabriquer dès le Moyen âge un fromage "de garde" qui pouvait se conserver de longs mois. Unis en coopératives, ici appelées fruitières, ils ont mis en commun le lait de leurs fermes, posant ainsi les bases d'un système dans lequel les **notions de partage et de solidarité** ont été précieusement entretenues et transmises jusqu'à nos jours. La méthode de fabrication du Comté n'a pas changé depuis cette époque si ce n'est quelques innovations pour réduire la pénibilité du travail des hommes. Le respect d'un exigeant cahier des charges patiemment mis en place au fil des années instaure un **équilibre subtil entre la perpétuation de cette tradition et les apports nécessaires de la modernité contemporaine.** Rigueur, transparence et engagement sont les mots qui guident encore et toujours les actions quotidiennes de chacun des acteurs de la filière Comté.



**Ne vous en laissez pas Comté !**  
3 idées reçues sur le Comté

### Les intolérants au lactose ne peuvent pas manger de Comté

**FAUX** – Le Comté ne contient pas de lactose car celui-ci s'est peu à peu transformé en acide lactique pendant l'affinage. On peut donc se faire plaisir sans hésiter avec le Comté !

## Le Comté en chiffres

**14** maisons d'affinage au savoir-faire unique

**2400** exploitations agricoles familiales ou sociétaires productrices de lait à Comté

**4 mois** d'affinage minimum, et jusqu'à 12, 15, 18, 24 mois voire davantage !



**140** fruitières qui fabriquent quotidiennement le Comté AOP

**0,8g de sel** en moyenne pour 100g de Comté, qui fait partie des fromages les moins salés



**25 km maximum**

autour de chaque fruitière pour effectuer la collecte du lait



**1,3 hectares** de surface fourragère minimum par vache laitière



**400 litres** de lait nécessaires pour obtenir une meule de Comté pesant environ 40 kg

**1000** façons et + d'accorder et de savourer le Comté AOP en toutes occasions !

### Le Comté a toujours la même couleur et le même goût

**FAUX** – C'est l'alimentation des vaches qui détermine en grande partie la couleur de la pâte : jaune d'or pour un Comté d'été fabriqué avec le lait de pâturage riche en bêta-carotène, couleur crème fraîche pour un Comté fabriqué avec le lait de foin. Et le goût change aussi ! Quoi de plus naturel ?

### Le Comté est riche en sel

**FAUX** – Le Comté est l'un des fromages les moins salés. Les petits cristaux qui se trouvent à l'intérieur et sont souvent confondus avec du sel sont en réalité de la tyrosine, un acide aminé qui permet, entre autres, la production de dopamine. Zen et bon, le Comté a tout bon !



PLUS D'INFOS

# LES RENDEZ-VOUS DU COMTÉ

sur [www.rendez-vous-comte.com](http://www.rendez-vous-comte.com)



CONTACTS PRESSE

*airpur*  
RELATIONS PRESSE

**Charline GINDRE / Sophie GILIBERT-COLLETTE**  
**[cgindre@agence-airpur.fr](mailto:cgindre@agence-airpur.fr) – Tél. 03 81 57 13 29**

Rédaction : [www.agence-airpur.fr](http://www.agence-airpur.fr)

Création : [cecilehencky.com](http://cecilehencky.com)

Crédits photos : Godin, Studiovision, Cheviet, Frétillet, Lecourt