

LE COMTE

PRESENTATION DU PRODUIT

Fromage de forme ronde de 65 à 70 cm de diamètre et d'un talon légèrement convexe de 8 à 12 cm de hauteur et d'un poids de 35 à 45 kg.

Fromage à croûte frottée, solide et grenée de couleur jaune dorée à brun.

Fromage à pâte cuite de couleur ivoire à jaune présentant généralement une petite ouverture de 0.5 à 2 cm

Extrait sec minimum: 62 % (entre 63 et 64 % à la vente)

Gras/sec minimum: 45 % (entre 50 et 53 % à la vente)

Taux de sel: 0.6 g%g (entre 0.7 et 1 g%g à la vente)

HFD maximum: 54 % (entre 51 et 53 % à la vente)

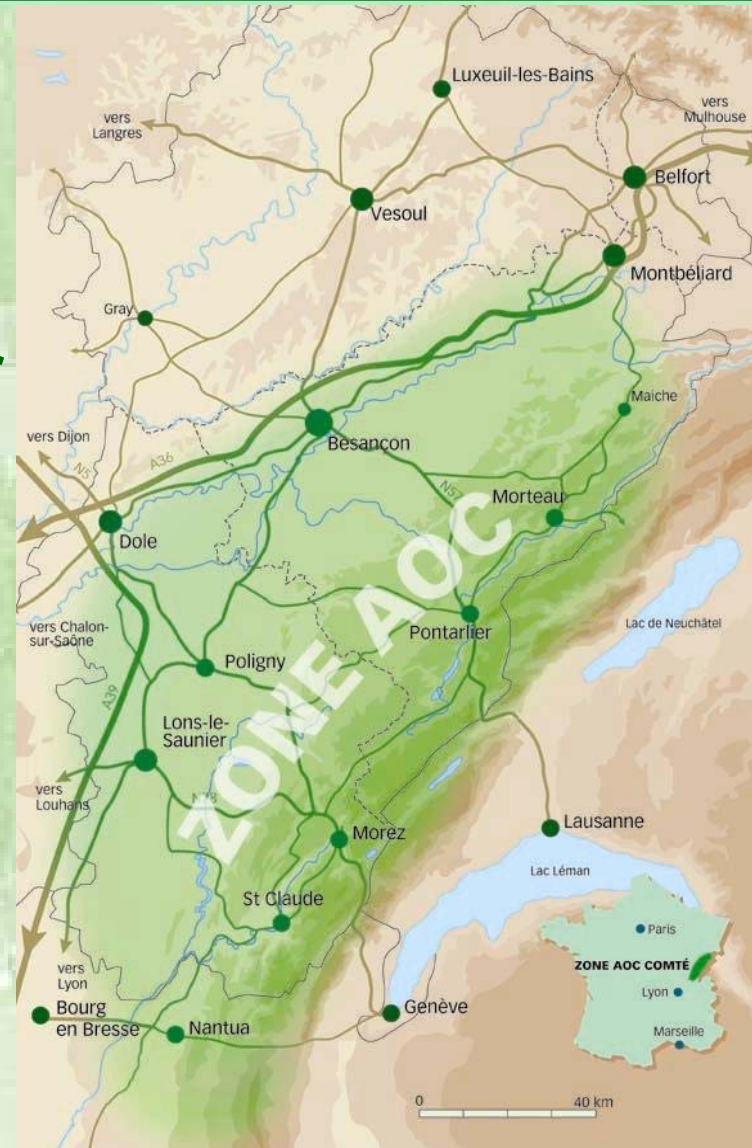


Enraciné dans le massif jurassien



Le Comté est produit dans la zone délimitée par le décret d'AOC

A la frontière Suisse, la zone de production du Comté couvre une large part du massif jurassien et s'étend sur 3 départements: Doubs, Jura et nord de l'Ain



HISTOIRE DU COMTE

- Premières traces au 13ème siècle
- Fin du 19ème siècle création des écoles de laiteries de Poligny et de Mamirolle
- Début du 20ème siècle création légale des coopératives
- 1952 décret du Comté
- 20000T et 400 fromageries en 1980

2005-2006

- 51000T +4% de vente
- 3200 producteurs
- 170 fromageries (+de 90% de coopératives)
- 20 maisons d'affinage
- Un renforcement des conditions de production
ferme transformation affinage

Mais un lait payé 15 à 20% plus cher

UNE ORGANISATION PARTICULIERE

Comité interprofessionnel du Comté

- Des représentants de la filière
- Des commissions de suivi et d'évolution
- Un calcul de prix de fromage original

Coopératives laitières

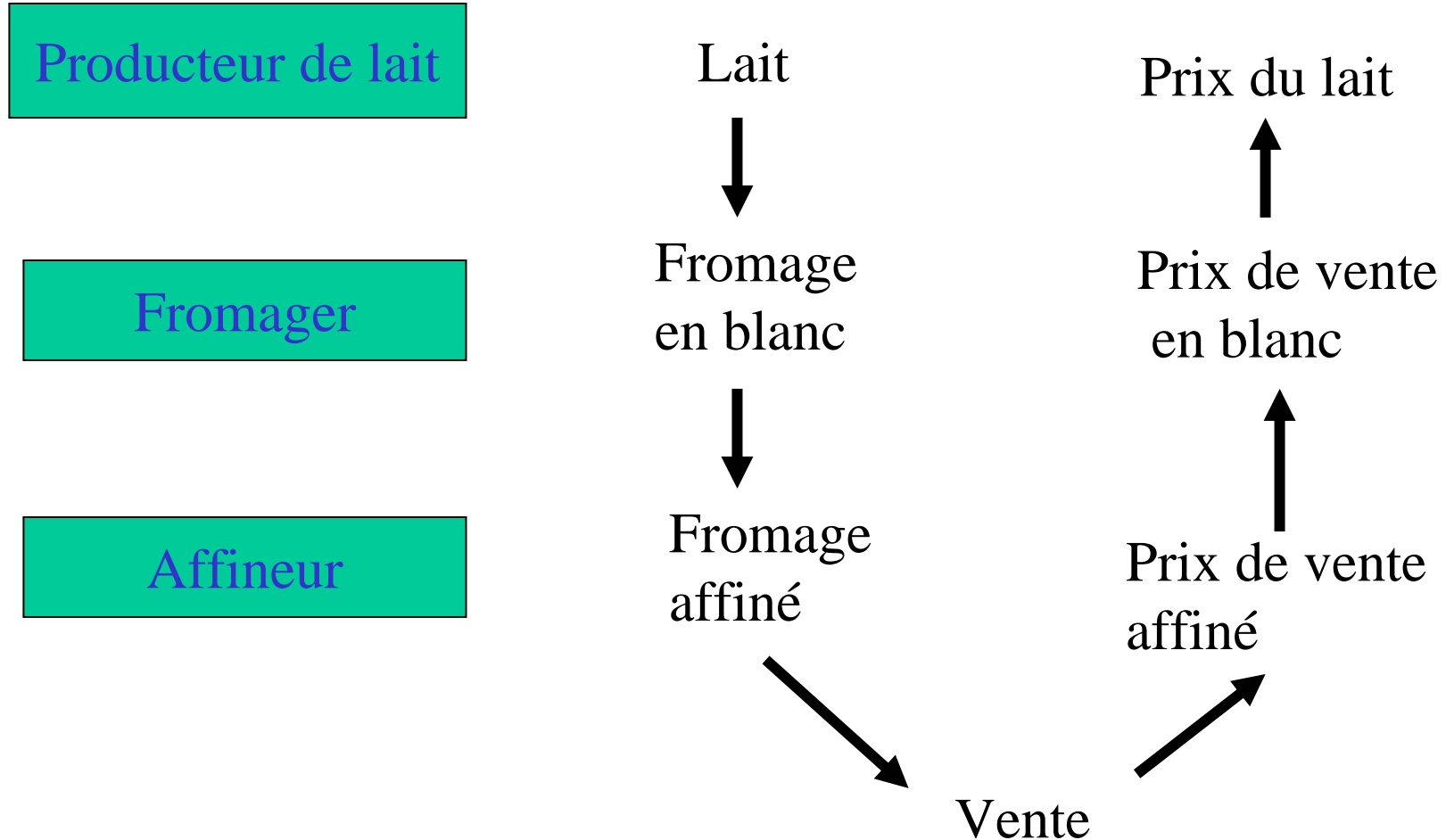
- Des petites et grosse structures
- Propriétaire de son outil
- Regroupées en fédération

UNE ORGANISATION PARTICULIERE

Un prix de vente défini en réunion!

- Réunion mensuelle de la commission des contrats
- Définition du prix des fromages pour les différentes qualités en fonction de la moyenne des prix de vente déclarés

UNE ORGANISATION PARTICULIERE



DES CONDITIONS DE PRODUCTION

- Zone de production
- Race montbéliarde
- Alimentation majoritairement à l'herbe ou au foin (liste négative des aliments)
- Traite 2 fois par jour non automatisée
- Des contraintes sur l'intensification de la fertilisation et de l'alimentation

Une agriculture extensive respectueuse de son environnement et actrice de l'aménagement rural

DES CONDITIONS DE TRANSFORMATION

- Pâte pressée cuite à croûte morgée
- Lait cru et de moins de 24 heures
- Ferments sauvage et sur sérum majoritairement, présure définie et absence d'additifs
- Fabrication en cuve cuivre à automatisation réglementée
- Pressage 8 à 20 heures

Un fromager s'adaptant à l'évolution de son lait

DES CONDITIONS D 'AFFINAGE

- Temps d 'affinage minimum: 4 mois (de 10 à 12 en moyenne)
- Sur des planches en épicéas
- Température de 6 à 18°C
- Hygrométrie de 92 à 96%
- Salage au sel sec avec retournement et frottage avec de la morge tous les 2 à 5 jours
- Des objectifs qualitatifs obligatoires à la vente

Un affineur garant des conditions d 'affinage et de la qualité minimale finale de son produit