



EVENEMENT SUR LES ROUTES DU COMTE

02 août 2009 : Venez passer « une Journée à la Fruitière » de Chapelle d'Huin (Doubs) !

Cette année encore, les fromageries de toute la zone AOP Comté sont invitées à ouvrir leurs portes. Le rendez-vous d'août aura lieu à Chapelle d'Huin (Doubs), le 2, dans le cadre de la célébration du Centenaire de la Coopérative.

Dissimulé dans un pli de terrain entre le plateau de Levier et celui de Pontarlier, aux alentours de 800 m d'altitude, Chapelle d'Huin et ses 400 habitants se cachent des regards et restent invisibles de la route Pontarlier-Salins. Pourtant, il se fabrique du fromage ici depuis plusieurs siècles... Le terroir très particulier, avec des sols plutôt superficiels, favorise d'ailleurs une flore bien spécifique qui donne un excellent Comté.

La fromagerie, elle, date de 1909, elle était alors appelée Chalet Modèle. Elle regroupe les deux anciens chalets de Chapelle d'Huin. A cette époque, 680 000 litres de lait étaient produits chaque année et le fromager pouvait fabriquer jusqu'à 4 meules de « gruyère » par jour.

Vers 1950, 50 exploitations produisaient du lait, 35 dans les années 1960 et 25 en 1970 pour une production annuelle de 1,6 millions de litres. En 1971, le tirage des Comtés à la toile cesse, remplacé par le tirage sous-vide. En 1976, les 7 producteurs du Chalet du hameau du Souillot arrivent à la fromagerie et apportent ainsi 500 000 litres supplémentaires par an. Le fromager transforme alors 2,5 millions de litres de lait par an. La collecte du lait avec un camion a commencé au 1er janvier 1990 notamment pour les producteurs du Souillot. C'est en 2004 que « la coulée » (livraison du lait quotidienne par les producteurs) a été supprimée; la totalité du lait est désormais collectée par camion citerne. Le nombre d'exploitations sociétaires de la coopérative présidée par Michel Pritzky est aujourd'hui de 15, et Chantal et Gilles Bobillier, les fromagers, transforment annuellement 2,9 millions de litres de lait en Comté.

N'hésitez donc pas à venir célébrer avec eux le centenaire de leur fromagerie en découvrant leurs savoir-faire et leurs Comté, tout comme l'on fait Claude Lelouch et Jean-Paul Belmondo en 1993, lors du tournage des « Misérables », film dans lequel quelques scènes se déroulent aux alentours du village...



→ **Au menu.**- Fabrication à l'ancienne, dégustation des Comté de Chapelle d'Huin et découverte de la flore du village avec les Amis du Comté et animations proposées par les sociétaires de la coopérative : historique de la fromagerie, présentation de vaches Montbéliardes, présentation de chevaux comtois, mini ferme, manipulation d'animaux par les chiens de troupeaux, exposition de matériels anciens, animation pour les enfants : maquillage, objet en cuir, danses...

→ **Programme.**- Début des expositions et des animations à 10h00. Apéritif à 12h00 à la fromagerie. Repas à partir de 12 h 30. Plusieurs défilés au cours de l'après-midi. Traite des vaches à 16h00. Fondue géante le soir et bal Country...

Contact

Fromagerie de Chapelle d'Huin - 26, Grande Rue - 25270 CHAPELLE D'HUIN - 03 81 89 51 27 - www.comte.com/chappedhuin

Contacts Presse Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté

CIGC – Florence Compagnon – 03 84 37 37 00 – f.compagnon@comte.com / Nansen Développement - Nicolas Bouveret – 06 83 40 02 29 – nicolas@nansen.fr

Communiqués, dossiers et visuels libres de droits disponibles en ligne sur www.comte.com, rubrique « Salle de Presse »

Le Comté nous apprend à savourer le temps

Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté

Avenue de la Résistance - BP 20026 - 39801 Poligny Cedex - Tél. 03 84 37 37 00 - Fax 03 84 37 07 85 - www.comte.com

Le Comité Interprofessionnel créé par décret n° 63-575 du 11 juin 1963. Le logo «Comté clochette» est une marque de certification propriété du CIGC.

