



## ÉVÉNEMENT

# Le Comté fête ses 50 ans d'AOC en 2008 !

**Le Comté est millénaire, mais ce n'est qu'en 1958 qu'il a obtenu son Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)... 50 ans plus tard, l'occasion est donnée de mesurer le chemin parcouru.**



Le Comté est bien plus qu'un grand fromage. Il est un patrimoine partagé depuis des siècles par tout un territoire, qui s'étend sur le Jura, le Doubs (deux départements de la région Franche-Comté) et l'Ain (département de la région Rhône-Alpes). Le Comté exprime le lien des hommes à leur terre. Si son élaboration obéit à des gestes, à des traditions communes à tout un territoire, chaque meule nous parle de sa fruitière, de sa micro-région, de sa saison, du savoir-faire particulier de son maître-fromager et de son affineur. Le Comté est ici un sujet de conversation inépuisable.

C'est la rudesse des longs hivers du Massif jurassien qui, dès le Moyen-Âge, commanda aux hommes de transformer le lait en un fromage «de garde», appelé alors Vachelin. Seuls des fromages de grande taille et à pâte pressée cuite permettaient une conservation susceptible de répondre aux besoins d'une famille entière pendant toute la saison froide. La longévité du produit, et sa «bonification» avec le temps, en faisaient par ailleurs un produit exportable hors des limites régionales, et donc susceptible de procurer par l'échange, de nouvelles ressources.

Ces grandes meules nécessitant beaucoup de lait (500 litres en moyenne), les fermiers s'unissaient en coopérative et apportaient leur production à la «fructerie», appelée aujourd'hui fruitière (ils faisaient fructifier leur apport individuel). Cette forme originale d'organisation villageoise est née il y a 8 siècles, mais ces valeurs de solidarité et de partage n'ont jamais été abandonnées, comme n'ont jamais été abandonnés les gestes, les traditions artisanales qui firent du Comté ce grand fromage.

## Cahier des « chances » et patrimoine bien vivant

Fort de sa spécificité, de sa valeur culturelle et de son importance économique pour sa région, le Comté fut, le 17 juillet 1958, l'un des premiers fromages à se voir attribuer une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). Cette signature concrétisait la lutte opiniâtre engagée par quelques producteurs régionaux d'avant-garde, qui avaient dans une première étape obtenu, en vertu d'un jugement du tribunal de Dijon du 22 juillet 1952, une définition de la zone de production de l'AOC dans les limites de l'ancienne province de Comté.

Les progrès de la filière Comté enregistrés depuis cette époque témoignent de la pertinence de cette lutte. L'AOC, en délimitant l'aire de production, se révèle une protection efficace et permet le maintien d'une activité économique dans des zones défavorisées. Et le cahier des charges qui s'impose aux producteurs doit bien plus être considéré comme un cahier des « chances », tant il permet au produit de répondre aux attentes de la société bien sûr sur le plan organoleptique, mais aussi en termes de respect de l'environnement et de maintien de la biodiversité.

50 ans plus tard, les Hommes du Comté ont su prendre le meilleur de la modernité et la tradition artisanale reste un patrimoine bien vivant et bien défendu.

### Contacts Presse Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté

**CIGC** – Aurélia Chimier – 03 84 37 37 19 – [a.chimier@comte.com](mailto:a.chimier@comte.com) / **Nansen Développement** – Nicolas Bouveret – 06 83 40 02 29 – [nicolas@nansen.fr](mailto:nicolas@nansen.fr)  
 Communiqués, dossiers et visuels libres de droits disponibles en ligne sur [www.comte.com](http://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 - [info@lesroutesducomte.com](mailto:info@lesroutesducomte.com) - [www.comte.com](http://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.





Page 2 sur 2

Pour rendre hommage aux anciens qui ont posé de telles fondations, les Hommes du Comté ont décidé de faire de l'année 2008 une année de célébration, avec **5 opérations symboliques** :



> **La « Grande Coulée » le 17 juillet** : Dans l'histoire du Comté, la coulée garde une image forte. Celle des retrouvailles biquotidiennes de tous les sociétaires apportant leur lait à la fromagerie. Le 17 juillet 2008, des délégations venues de toutes les fromageries de la filière Comté convergeront vers Champagnole pour participer à une coulée particulière. Chacune des délégations apportera quelques litres de lait prélevés le matin même à la fromagerie et ce lait sera versé dans une unique cuve pour être transformé en le plus collectif des fromages.

> **Les Terroirs Gourmands du 4 au 7 septembre** : Traditionnellement organisés par la Municipalité de Besançon, l'édition 2008 des Terroirs Gourmands mettra le Comté à l'honneur pour 4 jours de festivités mêlant animations grand public Place Granvelle (fabrication à l'ancienne, dégustations commentées, mini-ferme avec les Jeunes Agriculteurs du Doubs, défilé de Montbéliardes, démonstrations de cuisine...) et rencontres professionnelles au Kursaal sur le thème des AOC face au développement durable.

> **Le 1<sup>er</sup> Concours de Prairies Fleuries 12 et 13 juin** : La première édition du Concours des prairies fleuries se déroulera au cours de ce printemps. Mise en place par le Parc naturel régional du Haut-Jura en collaboration avec le CIGC et la Communauté de Communes Ain-Angillon-Malvaux, cette initiative s'adresse aux sociétaires des fromageries répertoriées dans l'espace haut-jurassien et sur le territoire de la communauté de communes Ain-Angillon-Malvaux. Elle s'inspire d'une initiative menée en Allemagne dans le Bade-Wurtemberg et dans le Parc naturel régional des Bauges. Ouverte aux agriculteurs volontaires, cette manifestation a pour vocation la découverte et la promotion de « la multifonctionnalité des prairies riches en espèces » par « l'évaluation de leurs fonctions environnementales, paysagères et agronomiques ». Les résultats obtenus serviront à valoriser auprès du grand public les savoir-faire agricoles en termes de préservation de l'environnement et biodiversité.

> **Venez passer quelques « Journées à la Fruitière » cette année** : La première des fêtes « Une journée à la fruitière » aura lieu à Simandre-sur-Suran, dans l'Ain, le samedi 14 juin. À l'occasion du cinquantième anniversaire de l'AOC Comté, il s'agit d'ouvrir les portes des fromageries et des fermes de la filière, de montrer le travail quotidien nécessaire à la fabrication du Comté, et au-delà, le poids et le rôle d'une fruitière dans l'économie rurale. L'opération vise à développer la notoriété de la fruitière dans son territoire ; des villages où les populations sont de moins en moins concernées par les métiers agricoles. Cette opération est soutenue par le CIGC et les FDCL du Jura, du Doubs et de l'Ain. Un autre rendez-vous est prévu le 20 juillet à Brénod dans l'Ain et d'autres Journées sont en préparation ailleurs dans la zone AOC Comté.

> **Ouvertures des premières « Ambassades du Pays du Comté » en octobre, novembre et décembre** : Cette année, 21 « Ambassades du Pays du Comté » seront créées à Paris, Lyon, Saumur, Pau et dans le Nord grâce à la coopération de fromagers d'expérience, très sensibles au Comté... qui deviendront des Ambassadeurs dûment patentés du Pays du Comté, de ses richesses touristiques et de ses merveilles gastronomiques auprès de leurs clients.

#### Contacts Presse Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté

CIGC – Aurélia Chimier – 03 84 37 37 19 – [a.chimier@comte.com](mailto:a.chimier@comte.com) / Nansen Développement – Nicolas Bouveret – 06 83 40 02 29 – [nicolas@nansen.fr](mailto:nicolas@nansen.fr)  
 Communiqués, dossiers et visuels libres de droits disponibles en ligne sur [www.comte.com](http://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 - [info@lesroutesducomte.com](mailto:info@lesroutesducomte.com) - [www.comte.com](http://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.

