



Au menu

- A la UNE : les Routes du Comté reconnues Destination Touristique Européenne d'Excellence.
- Idées tourisme : 3 nouveautés à ne pas manquer sur les Routes du Comté.
- Bon plan anti-canicule : la spéléo-fondue, l'expérience à tenter ab-so-lu-ment...
- Recettes estivales : 3 idées toutes fraîches !
- Nutrition et Santé : le Comté riche en zinc, pour une belle peau cet été.
- Événements : les dates "juillet" de la Savoureuse Tournée du Comté.
- Caillé de vacances : des Z'ateliers fromagers rien que pour les enfants à la Maison du Comté cet été...
- Le cadeau malin de l'été : la glacière Comté !

À la UNE

Les Routes du Comté reconnues Destination Touristique Européenne d'Excellence !

Le réseau [Les Routes du Comté](#) vient de recevoir le Label **EDEN**, créé par la Commission Européenne pour encourager les modèles de développement d'un tourisme durable à travers l'Union européenne.

Ce label a été décerné dans le cadre du concours 2015, qui portait sur la thématique "tourisme et gastronomie" et organisé en France sous l'égide de la DGE, Direction Générale des Entreprises via l'Agence de développement touristique de la France, Atout France.

Primées cette année avec les cousins bourguignons de Tournus et du Tournugeois (grande lauréate, terre d'organisation du festival des Francos Gourmandes, parrainées cette année par... le Comté !), Guillestre (Parc Régional du Queyras) et Baie de Saint-Brieuc Paimpol - Les Caps (Côtes d'Armor), les Routes du Comté figurent désormais parmi les 26 destinations françaises seulement titulaires de ce prestigieux label, et rejoignent notamment la Route Touristique des Vins du Jura, lauréate en 2008.

- VIDÉO : (re)découvrir les Routes du Comté en 2 minutes, c'est par [ici](#) !



Idées Tourisme

3 nouveautés à ne pas manquer sur les Routes du Comté !



Fruitière des Lacs, à



Fruitière de Passavant-



Fruitière de Poligny-

Labergement-Sainte-Marie (Doubs)

Une fromagerie imposante, certes, mais d'emblée accueillante... un stationnement large et malin... une modernité évidente, mais qui n'oublie pas de respecter les traditions... Une galerie de visite multimédia offre une découverte originale, très ludique et terriblement séduisante de la coopérative.

L'atelier est visible depuis cette galerie et des visites guidées sont proposées dès cet été.

• [Fruitière des Lacs](#)

1, rue derrière chez Saget
25160 LABERGEMENT SAINTE MARIE
03 81 38 12 91

Chazot (Doubs)

Sur la route qui vous emmène aux grottes de la Glacière, ne manquez pas un arrêt à la fromagerie de Passavant-Chazot : son dynamique fromager Benoît Cantin vous la fera découvrir avec plaisir et enthousiasme.

Un enthousiasme d'autant plus grand que son atelier a été entièrement remis à neuf en début d'année ! Les visites ont lieu les mardis et jeudis de juillet et août, à 9h00 (les inscriptions se font à l'Office de Tourisme de Baume-les-Dames).

• [Fruitière de Passavant-Chazot](#)

Grande Rue
25360 PASSAVANT
03 81 60 44 06

Tourmont (Jura)

Oui, il se fabrique du Comté à Poligny, Capitale du Comté ! Le jeune fromager Jérémy Lagarde reçoit tous les jours le lait des 8 fermes sociétaires de la coopérative et le transforme en Comté (à 80 %), en Morbier, raclette et Tourmonnier. Mais rien ne vaut d'aller sur place pour mieux se rendre compte : les agriculteurs de la coopérative organisent de passionnantes (et gratuites) visites de la fromagerie chaque vendredi de juillet et d'août, à 10h00 précises.

• [Fruitière de Poligny-Tourmont](#)

Rue de l'Orain - ZA Grimont Sud
39800 POLIGNY
03 84 37 20 94

Bon plan anti-canicule

La spéléo-fondue, l'expérience à tenter ab-so-lu-ment...

Quand la canicule s'abat sur le **Pays du Comté**, pas de panique : c'est aussi intéressant dedans que dehors et il y fait beaucoup plus frais ! Plongeons donc ensemble dans les entrailles du **Comté** : ici c'est le fil de la fondue qui remplace celui d'Ariane !

• [Un savoureux circuit sur les Routes du Comté à découvrir ici, avec reportage et vidéo exclusifs !](#)



Recettes estivales : 3 idées toutes fraîches !



Wraps au Comté et poulet

(Cliquez sur la photo pour accéder à la recette.)



Tian au Comté

(Cliquez sur la photo pour accéder à la recette.)



Comté y Gambas

(Cliquez sur la photo pour accéder à la recette.)

Nutrition et santé

Le Comté riche en zinc, pour une belle peau cet été !

Le zinc est nécessaire à la croissance, au bon fonctionnement du système immunitaire, à la cicatrisation et au renouvellement de la peau, des ongles, des cheveux... Ca tombe bien, le **Comté** en regorge !

L'apport conseillé chez l'adulte est de 10 mg/jour : le tiers peut déjà vous en être apporté par une portion de 30 g de **Comté**...



Événements

Les dates "juillet" de la Savoureuse Tournée du Comté !

- **19 juillet** : Montbéliard (Doubs) - Pavillon des Sciences - Parc du Prés-la-Rose - de 10h00 à 18h00.
- **23 juillet** : Arc-et-Senans (Doubs) - Saline Royale - de 10h00 à 18h00.
- **30 juillet** : Baume-les-Messieurs (Jura) - Cascade des Tufs - de 10h00 à 18h00.



> **Le menu-type de chaque journée (peut être modifié selon les étapes) :**

- Ateliers Dégustation.
- Ateliers pour enfants.
- Démonstrations de cuisine par Olivier Laboute.
- Fabrication à l'ancienne en plein air.
- Vente de différents crus de Comté.

Caillé de vacances

Des Z'ateliers fromagers rien que pour les enfants à la Maison du Comté cet été...

Cet été encore, la Maison du Comté (Poligny) propose aux enfants de découvrir le Comté de façon encore plus ludique à travers les Z'ateliers Fromagers.

Entre le 11 juillet et le 30 août, les samedis et dimanches matins seront consacrés aux enfants : en plus de la visite du musée, ils pourront participer aux ateliers "Apprenti Fromager".



- **L'atelier "Apprenti Fromager" (de 6 à 12 ans)** : comment fabrique-t-on le Comté ? Les enfants seront invités à reproduire les gestes du fromager pour comprendre les étapes de la transformation du lait jusqu'à l'obtention d'un mini fromage "façon Comté", la mise sous presse et l'affinage.

L'activité comprend aussi la visite de la Maison du Comté et une dégustation de 2 Comté.

- Durée totale : 2h00, de 10h00 à 12h00.
- Tarifs : 5 €/ enfant - 2 €/ accompagnateur.
- Sur inscription uniquement (ateliers limités à 10 enfants).

- **Renseignements et inscriptions** : [Maison du Comté](#) - Avenue de la Résistance - 39800 Poligny - 03 84 37 78 40.

- **Et toujours :**

La Maison du Comté accueille bien entendu aussi tout l'été petits et grands, tous les jours à partir de 10h00, pour des visites guidées toutes les 45 mn environ (réservation conseillée).

- Tarifs : 5 €/ adulte et 3 €/ enfant de 6 à 18 ans.

- **BONUS : la Maison du Comté à découvrir [en vidéo](#) !**

Le cadeau malin de l'été

La glacière Comté !

Pour protéger votre Comté préféré de la canicule actuelle, rien ne vaut la **toute nouvelle glacière Comté !**

- **Pour la commander au prix alléchant de 7,50 € seulement, c'est [ici](#) !**



Et pour finir...

En cliquant [ici](#), retrouvez l'agenda des prochaines manifestations au Pays du Comté... et ailleurs !

Autour du Comté

Découvrir

Savouer

Visiter



S'informer
Le kiosque
Fanpage Facebook I love Comté 



Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté
39800 POLIGNY • 03 84 37 23 51 • [cigc\(AT\)comte.com](mailto:cigc(AT)comte.com)

Vous recevez cette Savoureuse Lettre parce que vous y êtes abonné.
Si vous voulez vous désabonner, [cliquez ici](#) (mais ne faites pas ça sur un coup de tête !)
