

Comté

Pâte pressée cuite

LE PRODUIT

Le Comté AOP est un fromage au lait cru de vache qui se présente sous forme de grandes meules d'un poids moyen de 40 kg. Cette grande taille s'explique par la nécessité historique de produire un fromage qui se conserve et apte à voyager. La fabrication du Comté, c'est un travail collectif qui repose sur 3 maillons essentiels: les producteurs de lait, les fromagers et les affineurs.

ARÔMES ET SAVEURS

Le Comté présente un panel d'arômes très diversifiés selon l'endroit où il a été produit. On trouve fréquemment plus de 80 arômes qui diffèrent selon les terroirs, la saison de production et l'âge des fromages ! Les arômes les plus souvent identifiés dans le Comté sont la noisette, le miel, le beurre, le caramel, le jaune d'œuf, la vanille et des notes végétales également.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le Comté AOP est produit dans le massif du Jura qui s'étend sur les départements du Doubs, du

Jura et de l'est de l'Ain. La zone de production comporte une partie de plaines et 2 grands plateaux couverts de prairies, qui s'étagent entre 500 et 1500 mètres d'altitude. Le climat est continental, avec des saisons très marquées. Les vaches Montbéliardes et Simmental sont les reines de ces territoires.

UN PRODUIT RECONNU

Le lait est collecté dans un cercle de 25 km de diamètre autour des fruitières. Il est transformé en fromage sous 24 h, sans additif ni colorant, sous l'œil attentif du fromager qui adapte chaque jour son travail à la qualité du lait qu'il reçoit. L'affinage est au minimum de 4 mois, mais peut se prolonger jusqu'à 18 mois (ou plus) selon le potentiel de garde des fromages.

Le saviez-vous

Le Comté a été reconnu en appellation d'origine dès 1952. Il représente aujourd'hui le tonnage le plus important de France en AOP avec plus de 60 000 tonnes vendues par an. Les 150 fromageries de villages qui produisent du Comté sont appelées "fruitières" car c'est dans ces petites coopératives que le "fruit" du travail des hommes, le lait, est mis en commun pour être transformé en fromage.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

La zone de production s'étend sur le massif jurassien et comprend tout ou partie du territoire des communes de l'aire géographiquer listées ci-dessous. Elle couvre principalement les départements du Doubs, du Jura et de l'Ain et une petite partie de ceux de Saône-et-Loire et de Haute-Savoie.

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Comité Interprofessionnel du Comté (CIGC)

1, rue de la Maison du Comté

39801 POLIGNY CEDEX
BP 20026

N°SIRET : 77841327800020
Président(e) : MATHIEU Alain **Contact :** Valérie ELISSEFF (Directeur)
Tél. : 03 84 37 23 51
Fax : 03 84 37 07 85
Mél. : cigc@comte.com

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Dijon

Parc du Golf - Bâtiment Bogey
16 rue du Golf
21800 QUETIGNY

N°SIRET : 13000270200327
Tél. : 03 80 78 71 90
Fax : 03 80 73 35 10
Mél. : INAO-DIJON@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Siège
1 Place Zaha Hadid
92400 COURBEVOIE

N°SIRET : 39985160900038
Président(e) : AUDRAIN Jean-Michel **Contact :** Isabelle PEUMERY
Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Quartier La Bayot
91 chemin Gaston Reynaud
26903 VALENCE CEDEX 9
CS 80087

Président(e) : Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

6 rue de la Carrière
35577 CESSON-SEVIGNE CEDEX
CS 27715

Président(e) : Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/comte-21935*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Comte_G_201002.pdf
2. mailto:cigc@comte.com
3. mailto:INAO-DIJON@inao.gouv.fr
4. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com
5. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com
6. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com