

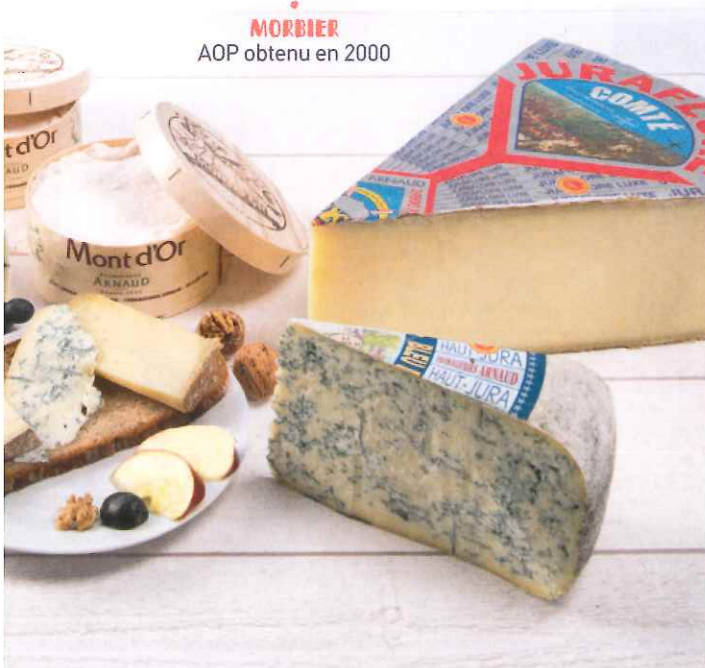


Dégustez les fromages AOP du massif du Jura

Sur les routes de Franche-Comté, nous vous invitons à faire une halte dans le Massif du Jura où est traditionnellement produit le Comté, l'un des fromages le plus apprécié de France! Et de découvrir les autres productions fromagères produites dans le respect d'une Appellation d'Origine Protégée: le Morbier, le Bleu de Gex et le Mont d'Or.

"L'Appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont les principales étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit."

- COMTÉ**
AOP obtenu en 1958
- BLEU DE GEX**
AOP obtenue en 1977
- MONT D'OR**
AOP obtenu en 1981
- MORBIER**
AOP obtenu en 2000



COMTÉ JURAFLORE FORT DES ROUSSES



Le Comté AOP est issu des prestigieuses caves du Fort des Rousses au cœur du massif jurassien à 1150 mètres d'altitude, un site emblématique visité par plus de 30 000 personnes. Avec une gamme de 5 affinages différents, le Comté Juraflore Fort des Rousses exprime un potentiel aromatique extraordinaire aux notes fruitées et torrifiées, aux nuances d'épices et agrumes. Découvrez une large gamme de saveurs: Comté Juraflore 6 mois, 10 mois, 16 mois, 24 mois et bio.

JURAMORBIER



Le Jura Morbier est un fromage de montagne onctueux, au lait cru de vache. Au XIX^e siècle, lorsqu'il restait du lait après la préparation du comté, le paysan fabriquait alors un petit fromage. Le lendemain matin, il en confectionnait un second qui était posé sur celui de la veille en mettant un peu de suie entre les deux. Aujourd'hui, la fine couche de cendre à la saveur douce et fruitée qui le caractérise n'a plus qu'un rôle décoratif en souvenir de cette vieille pratique.

BLEU DE GEX HAUT JURA



Le Bleu de Gex est une petite pépite méconnue des AOP fromagères de France. C'est un fromage authentique et traditionnel de montagne du Haut Jura, une spécialité rare. Les moines de l'abbaye de Saint-Claude le fabriquaient déjà au XIII^e siècle. Le Bleu de Gex Haut Jura est issu de la fromagerie des Moussières à proximité d'une aire de pâturage entre 1000 et 1500 m d'altitude, là où la diversité floristique est la plus forte de France.

LE MONT D'OR ARNAUD



Disponible uniquement entre septembre et avril, ce fromage est produit au pied de la montagne Mont d'Or, entre 980 m et 1400 m d'altitude. Ce fromage onctueux est cerclé d'une sangle d'épicéa et conditionné dans une boîte de la même essence, ce qui lui procure cette délicate saveur d'épicéa qui fait sa renommée.



LA RICHESSE FLORISTIQUE DU MASSIF DU JURA

L'étonnante richesse aromatique du comté est notamment due aux conditions d'élevage: pâturage extensif à une altitude moyenne de 300 à 1 000 m (dans le massif du Jura) assurant une herbe riche et une flore très diversifiée regroupant près de 2000 espèces, soit plus de 40 % de la flore française.

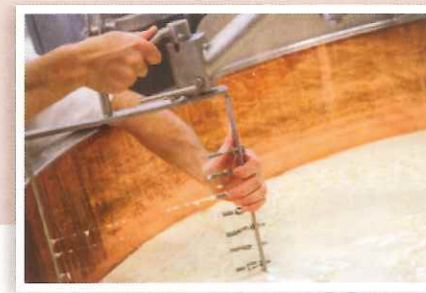
LE COMTÉ, TRÉSOR

DES VACHES GÉNÉREUSES

Reconnaisable à ses belles tâches marron et blanches, la Montbéliarde est la race par excellence dont est issu le lait de nos fromages AOP. Rustique, elle supporte les nuits en plein air à l'alpage avec des amplitudes thermiques quotidiennes.

LA TRAITE DES VACHES

La traite des vaches s'effectue par les agriculteurs, matin et soir, tous les jours. Les robots de traite sont interdits par l'AOP. Le lait est ensuite collecté par les fromageries qui se situent à moins de 25 km des exploitations. Le lait est refroidi à 12° pour préserver la flore naturelle du lait et est traité dans les 24 h.



LA TRANSFORMATION DU LAIT EN COMTÉ

35 fromageries font « fructifier » le travail de 500 éleveurs tous les jours de l'année. Le Maître fromager va transformer le lait en fromage selon une recette ancestrale qui n'a pas changé depuis des siècles. Ce dernier, en utilisant son toucher, sa vue, va « accompagner » le durcissement progressif du caillé, pour ensuite procéder à une découpe de celui-ci, jusqu'à l'obtention d'une texture et d'une taille de grains qu'il jugera idéales pour constituer le meilleur des fromages.

DU TERROIR COMTOIS

L'AFFINAGE, LA RÉVÉLATION DES SAVEURS DES COMTÉS

Les comtés, pour révéler toutes leurs saveurs, vont transiter dans 5 à 7 caves aux températures et humidités différentes avec toute l'attention et le savoir-faire des Maîtres fromagers pour obtenir les saveurs les plus subtiles. En début d'affinage, les 2 ou 3 premières semaines, les comtés reçoivent des soins quasiment quotidiens. Salés avec du gros sel que l'on dépose sur la meule, ils sont ensuite frottés avec de l'eau et retournés. Au fil du temps, les soins deviennent hebdomadaires.

