

DE L'HERBE AU COMTÉ



Avant que l'on puisse déguster des portions de Comté, bien des étapes ont été nécessaires. Ce n'est pas un fromage à goût constant, chaque portion est différente suivant son origine, la saison, le tour de main du Maître Fromager et la cave où il a été « élevé ».

LE SAVIEZ-VOUS ?

Alimentation : les vaches laitières de races Montbéliarde et Simmental uniquement, sont nourries exclusivement avec de l'herbe sous forme sèche (foin) ou fraîche.

Traite : chaque jour, à heures régulières, tôt le matin et en fin d'après-midi.

Ensuite le lait est stocké dans un tank dont la température doit être comprise entre 10 et 18°C. Celui-ci est collecté par le chauffeur laitier.

LES ÉTAPES DE FABRICATION DU COMTÉ

Le lait est monté en température autour des 32°C, le fromager met les ferments lactiques naturels. C'est la phase de maturation d'une durée d'environ 1 heure.

Ajout de présure naturelle*. Celle-ci va transformer le lait maturé en une masse de caillé dans laquelle est emprisonné le sérum (petit lait).
*enzyme issu de l'estomac du veau

Le fromager découpe le caillé en grains de plus en plus fins, de manière à faire sortir le sérum : c'est le décaillage.

Brassage puis chauffage des grains de caillé et du sérum pendant 1H à une température de 56°C.

Les grains de caillé sont emprisonnés dans des moules.

Les Comtés sont mis sous presses pendant 18H puis démoulés et plongés dans un bain de saumure (eau très concentrée en sel) durant 6H.

Cave de préaffinage, cave d'affinage puis stockage final.

Soins salés : retournage et frottage avec du sel et de la morge (eau très salée).

Stockage pendant au moins 4 mois (120 jours) avant de le savourer !

Le Comté fait partie de la famille des fromages à pâte dure, il se conserve donc 1 mois environ dans un endroit frais et sombre à l'abri de l'humidité. Au fil des jours son goût se modifiera et les saveurs seront plus marquées. Achètes-en régulièrement en petite quantité afin de ne pas le gaspiller.



1 meule
de Comté

=



45 kg

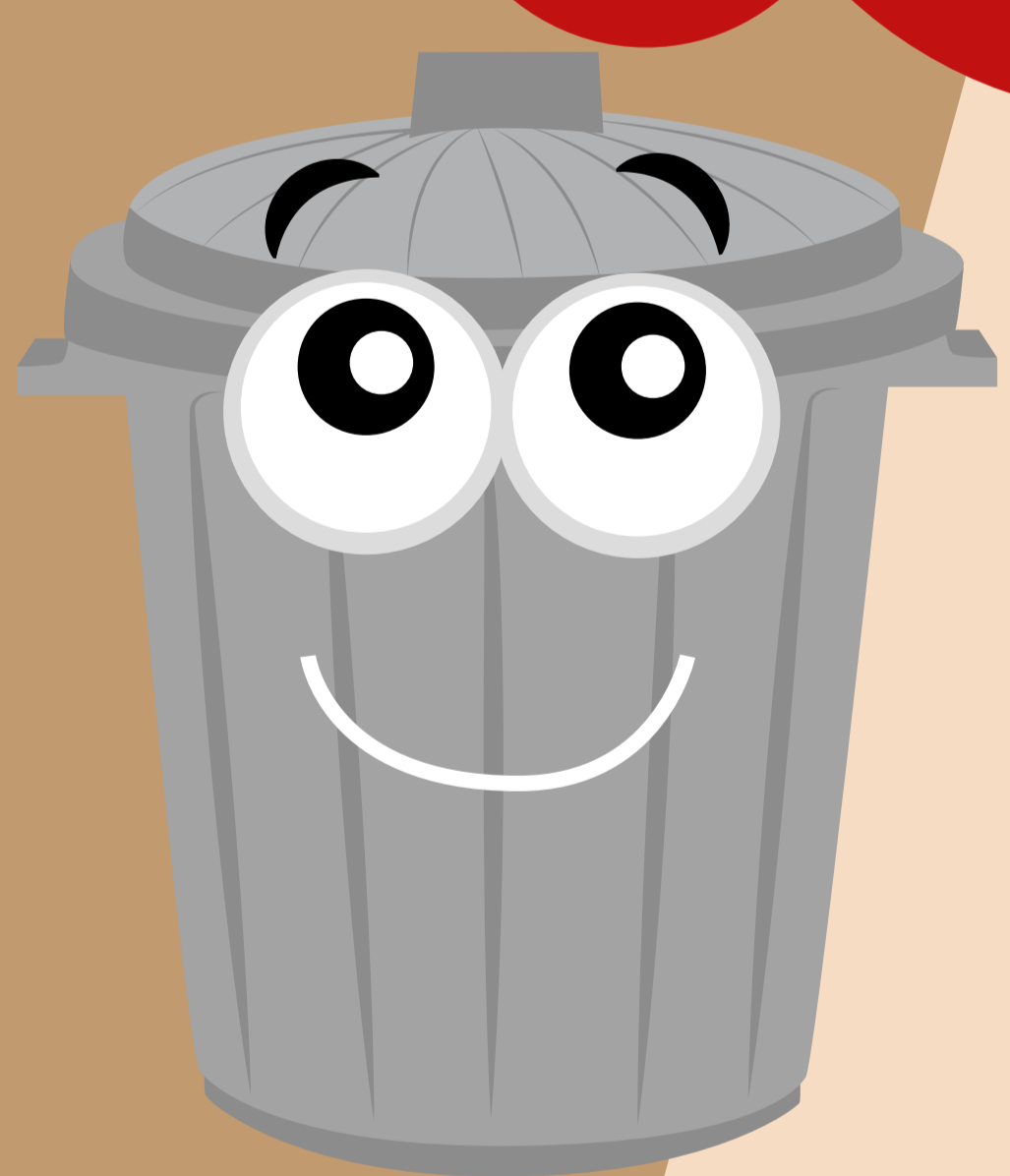
=



450 L de
lait

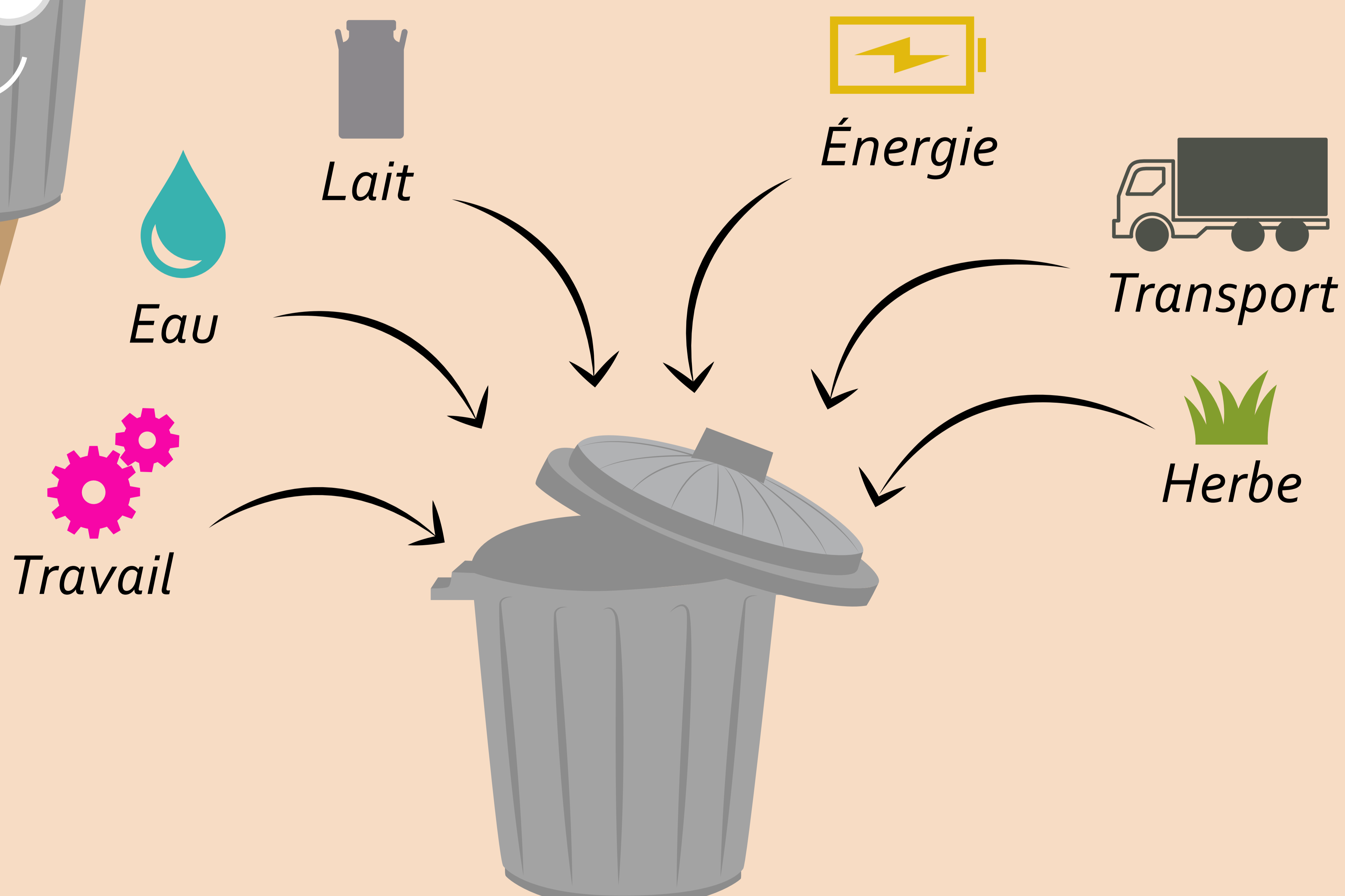
1 vache de 650 à 800 kg mange 60 à 100 kg d'herbe par jour
1 vache = 20 litres de lait par jour, 305 jours de l'année

PENSES-Y



Quand tu jettes du Comté

Tu jettes aussi :



Opération réalisée à partir des travaux des élèves éco délégués du collège de Châtillon-le-Duc. Et avec le concours financier de l'ADEME, dans le cadre du plan régional de l'alimentation (PRAlim), piloté par la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF).

www.doubs.fr