

Le fromage

Afin d'accompagner ce bon vin jurassien, le Cœur du Jura accueille notamment un produit issu de son terroir, mondialement connu.

En effet, Poligny est la Capitale Mondiale du Comté, ce fromage si réputé qui fait la richesse de ton territoire. Les premières traces de ce produit issu du lait de vache cru remontent à l'antiquité. Développé au fil des siècles pour obtenir ce goût inimitable, la technique de fabrication reste la même. Plus de 400 litres de lait de vache (montbéliarde évidemment) sont nécessaires pour produire ce fromage de presque 40kg.

Produit d'excellence s'exportant partout dans le monde, c'est grâce aux 2400 exploitations agricoles et les 140 fromageries que ce fromage est produit tous les jours de l'année et affiné dans l'une des 14 maisons d'affinage pour une durée de 4 mois minimum pouvant aller jusqu'à 36 mois.

L'apport nutritif de ce fromage est très riche (calcium protéines vitamines etc.) est très utile à l'équilibre alimentaire. Par sa réputation, le comté est protégé par des Appellations (AOC et AOP) qui lui garantissent son authenticité.

Le territoire du Cœur du Jura regroupe plus de 250 producteurs de lait destinés à la production du Comté et 9 fromageries, mais également de grands groupes tels que Juraflora, Monts et Terroirs, Vagne.

De nombreuses structures ont été mises en place afin de contrôler, organiser, réglementer et protéger ce produit.

Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté

Fonctions de promotion, de défense des intérêts de la filière, d'animation, de recherche assurées par le CIGC, dont le siège est à Poligny. Ce collectif est à la fois porte-parole et trait d'union entre les partenaires de la filière et son environnement économique, administratif, politique et scientifique. Assurer aux consommateurs le respect de ses attentes en termes de préservation de l'environnement, de processus artisanal non industrialisé, de produit naturel et authentique

Permettre aux producteurs, fromagers et affineurs attachés à un terroir spécifique, le Massif jurassien, d'y exercer une activité économique pérenne, facteur d'aménagement du territoire et de protection des paysages.

Avenue de la Résistance, 39800 Poligny

03 84 37 23 51

<https://www.comte.com/>

Centre Technique des Fromages Comtois

Le CTFC a pour objet l'amélioration de la qualité des fromages et produits laitiers traditionnels, artisanaux ou sous signe de qualité du massif jurassien en agissant à tous les stades de leur élaboration c'est-à-dire, de la production du lait jusqu'à l'affinage, au conditionnement et à la distribution.

9 Avenue Wladimir Gagneur, 39800 Poligny

03 84 37 13 18

<https://www.ctfc.fr/>

Vitagora

Se destinant à l'agroalimentaire en général et labellisé depuis 2005 pôle de compétitivité agroalimentaire des régions Bourgogne-Franche-Comté et d'Île-de-France, Vitagora déploie aujourd'hui un panel de services et d'outils autour de deux champs d'action : l'animation d'un écosystème international permettant à ses membres d'innover de manière agile pour une alimentation savoureuse, saine et durable, et l'accompagnement des entreprises de l'agroalimentaire dans la résolution de leurs problématiques du quotidien.

Vitagora fédère actuellement plus de 550 membres. Majoritairement localisés en Bourgogne-Franche-Comté et Île-de-France, d'autres proviennent également de bien au-delà : autres régions françaises, Europe, international.

Représentant officiel de l'ANIA en Bourgogne-Franche-Comté, et détenteur depuis décembre 2015 du Gold Label d'excellence décerné par l'ESCA, Vitagora est fier de contribuer à guider l'industrie agroalimentaire vers la réussite.

Vitagora
67 rue des Godrans
21000 Dijon

03 80 78 97 91

Ecole Nationale d'Industrie Laitière

L'ENIL a pour mission de former le personnel des entreprises dans le domaine de l'alimentation, des fromages et autres produits laitiers, des biotechnologies, en génie biologique pour les produits fermentés et de la qualité. Cette école permet ainsi de former aux métiers en relation avec le Comté.

Rue de Versailles, 39800 Poligny

03 84 73 76 76

<https://www.enil.fr/>