



Les fromages du Jura

Parmi les fromages typiques de la région du Jura on trouve le Comté, le Morbier et le Bleu de Gex. La force des entreprises du Jura est la solidarité. Pour la production des fromages les fromageries, qu'on appelle aussi «fruitières», s'organisent en coopératives; toutes les fermes apportent le capital sociale pour financer le bâtiment. Leur obligation la plus importante est d'apporter tous les jours à la fruitière tout le lait pour produire le fromage.

Dans les ans toutes les fruitières ont connu une évolution mais elles ont toujours essayé de concilier les nouveautés de la technologie avec les méthodes de production traditionnelles.

Dans les fruitière on ramasse environ 6 millions de litres de lait chaque année pour la production de trois types de fromage: le 85% du lait est destiné à la création des meules du Comté, le 15% du lait permet de produire le Morbier, enfin le 10% du lait est destiné à la production du Mont d'Or.

Les vaches qui produisent le lait nécessaire à la création du fromage sont les vaches de race Montbéliarde et Simmental; elles mangent seulement de l'herbe (qui peut être fraîche ou sèche) et des céréales (de l'orge ou du maïs) qui doivent être absolument d'origine biologique pour assurer l'origine protégée de leurs produits.



On produit différents types de fromage mais le plus connu et aimé du marché est le Comté. Le Comté est un fromage à pâte pressée cuite mais pas pasteurisée. Pour en produire une meule de



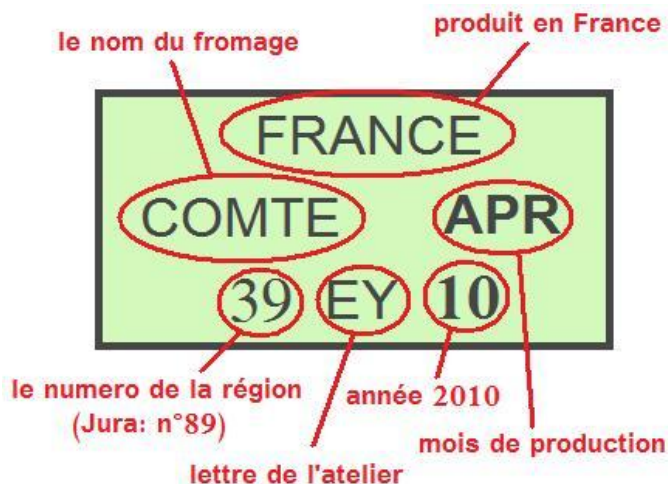
45 kilos il faut utiliser 450-500 litres de lait environ. Le lait est travaillé 24 heures dans des grandes cuves en acier inox (à l'extérieur) et en cuivre (à l'intérieur); le cuivre aide la coagulation de la matière protéique et l'espace qui se trouve entre le cuivre et l'inox abrite la vapeur qui réchauffe le lait dans la cuve.

Pour cailler le lait le fromager utilise de la présure: un enzyme qui est présent naturellement dans l'estomac du veau qui, séché et coupé en lamelles. Cet enzyme transforme le lait liquide en lait solide. Ensuite, avec une tranche-caillé on peut partager la masse

compacte en minuscules grains blancs qui sont chauffés de 54 jusqu'à 56°C au maximum pendant 30 minutes, la température permet de faire devenir la pâte plus sèche. Le contenu de la cuve est soutiré et déversé dans un cercle de bois. Le sérum et le petit lait sont exprimés par pressage pour ne pas laisser dans le moule que la blanche matière lactée.

Quelques heures plus tard, quand on ouvre ce moule on peut admirer le résultat du travail du fromager mais il y a encore quelques choses à faire: la meule doit rester quelques semaines dans la cave de la fromagerie avant de partir pour un long séjour en maison d'affinage.

Le Morbier présente un processus de fabrication différent: la pâte est partagée en 2 parties et, au milieu, il y a une raie noire; sa couleur est donnée par le charbon végétal qui la compose. Enfin le Bleu de Gex est un fromage à pâte persillée où l'on met des champignons (le penicillium), on le pique en permettant à l'air d'entrer et au penicillium de se développer.



Sur l'étiquette du fromage on trouve tous les détails qui peuvent intéresser la clientèle et qui sont une forme de garantie. On peut lire le nom du fromage (Comté, Morbier, Mont d'Or, etc.), le nom du Pays où a été produit, le mois de production, le numéro de la région, les lettres qui nous permettent de connaître l'atelier où l'on a produit et l'an de production.

Dans le processus de fabrication du fromage rien n'est jeté: le sérum est utilisé pour produire le yaourt, la matière grasse sert pour la production du beurre.

Une fois que les meules du Comté sont prêtes, elles passent dans une maison d'affinage comme celle de Fort de Rousse. Ici on garde le fromage dans d'énormes caves à 14°C, on le sale, on le frotte et on le retourne 3 fois par semaine pour 2 mois. Dans les 120 jours suivants on continue ce processus seulement une fois par semaine dans une cave froide à 7°C.

Enfin le fromage est prêt pour être vendu en France et dans le monde entier: on en vend en USA, au Japon, en Allemagne et en Belgique.

L'une des plus importantes maisons d'affinage de la Franche-Comté est Fort des Rousses. L'établissement se trouve au milieu du parc naturel du Haut Jura à 1150 m d'altitude; Fort des Rousses est la deuxième forteresse française par la superficie après le Mont-Valérien. La forteresse a été construite sous Napoléon III en 1863 et elle a été utilisée comme gendarmerie jusqu'au 1919.

On l'a utilisé de 1930 à 1938 pour abriter des colonies de vacances. Pendant la II Guerre Mondiale l'établissement a été occupé par les allemands et puis a été utilisé aussi par la Croix Rouge.

En 1997, l'Etat a vendu Fort de Rousse au président des produits AOC qui, après des études concernant les caves et la structure, a voulu créer ici la maison d'affinage des fromagerie Arnaud.

Les énormes caves, qui avant abritaient les munitions des soldats, maintenant abritent des grandes étagères en bois de sapin où plus de 55 000 meules de Comté mûrissent.