

# Le comté

C'est l'un des plus vieux fromages connus : Le géographe grec Strabon rapporte que le peuple des Séquanes (ancêtres des francs comtois) se nourrit de fromage et en exporte à Rome (1er siècle avant JC.).

Il faut 500l de lait environ pour réaliser une meule de 50Kg.

Dans une vaste cuve, le lait monte progressivement à la bonne température.

Le fruitier, ou fromager, a ajouté de la présure (une enzyme).

L'action combinée de la fermentation lactique et de la présure provoque la transformation du lait liquide en un gel homogène, le caillé.

Recueilli dans une grande toile et égoutté en partie, il est versé dans des cerclages et pressé.

Sorti du cerclage, il est placé en cave fraîche et affiné durant plusieurs semaines, plusieurs mois pour l'obtention du "vieux comté", plus goûteux encore.



## La fruitière

La production d'une meule de gruyère de comté était autrefois la seule façon de faire « fructifier » le lait. Comme il fallait environ 500l de lait pour réaliser une meule de 40 à 50kg, les fermiers se réunirent en associations de producteurs de lait, les fruitières. Les fruitières coopératives sont apparues à la fin du 18<sup>ème</sup> siècle. Le chalet de fromagerie ou fruitière (ou anciennement « fructerie ») est propriété indivise, érigée aux frais de l'association des producteurs.

Le fromager, ou fruitier, est choisi par les sociétaires qui fournissent le bois nécessaire au chauffage de l'énorme chaudron de cuivre.

L'exploitation se fait sous le régime de la coopérative. Chaque sociétaire reçoit la somme correspondant à ses apports de lait, qui sont notés au jour le jour sur un carnet. Sont consignés aussi ses éventuels achats de beurre et de fromages. Les comptes sont arrêtés mensuellement, après règlement du fromager, des investissements, des réparations des locaux.

Vivant en quasi autarcie, les familles paysannes obtiennent ainsi une entrée d'argent en espèces, argent qui permettra d'acheter ce qui n'est pas produit dans le village (sel, outil, café tec...)