

IMMERSION À LA FRUITIÈRE DES COTEAUX DE SEILLE

PRÉPARER SA VISITE

A quelques kilomètres de Lons-le-Saunier, la Fruitière des Coteaux de Seille se situe à Lavigny (39), chemin Le Sorbier.

Infos: 03.84.25.31.89,
www.comte-morbier.com

HORAIRES

La Fruitière est ouverte toute l'année: du lundi au samedi, 09 h-12h 15 et 14 h-19 h ; dimanche, 09 h-12 h. Horaires à vérifier les jours fériés.



TARIFS

L'espace de visite est en accès libre, gratuit, aux horaires d'ouverture du magasin.

STATIONNEMENT

Le temps d'une visite et pour acheter des produits de la fabrique, il est possible de stationner avec votre camping-car sur le parking de la coopérative [GPS: (N) 46°43'32''/(E) 5°35'29''].
Pour une étape de nuit dans le secteur, il faudra se rendre un peu plus loin, toujours dans la commune de Lavigny, sur le parking du chemin des Toupes. Pas de services sur place, mais stationnement gratuit.

Par ailleurs, de nombreuses étapes France Passion se trouvent sur le chemin. Pensez à vous procurer le guide 2023 (parution au mois de mars) pour les découvrir.



Moulé et pressé pendant 24 heures, avant d'entamer le processus d'affinage.

Les comtés sont en cours d'affinage, 3^e et dernière étape avant dégustation.

Entre deux rangées de vignes, en plein cœur du Jura, c'est un fromage franc-comtois qui s'accompagne divinement avec le vin jaune local qui attire nos papilles. Le comté, véritable spécialité locale de la région, se conçoit dans des coopératives agricoles. La Fruitière des Coteaux de Seille, à Lavigny, nous ouvre sa fabrique.

PAR JULIE BARBIERA

Nous voilà infiltrés dans le temple du fromage. La coopérative fromagère des Coteaux de Seille nous a ouvert ses portes pour observer la fabrication des bons fromages jurassiens, étape par étape, de la récolte de lait à la vente directe, en passant par l'affinage. Ici, ce sont 23 producteurs établis sur seize communes qui fournissent l'élément de base du fromage, le lait. C'est pour cela que l'on parle du label AOP (appellation d'origine protégée), le lait provient de plusieurs producteurs. A la Fruitière, quinze salariés sont répartis entre la production et la vente sur place, à Lavigny, en plein milieu des vignes. En parlant de fruitière,

connaissez-vous sa définition exacte? Il s'agit plus largement d'une fromagerie. Le terme "fruitière" se traduit par la mise en commun du "fruit du travail" de chaque producteur de lait. On parle également de fruitière vinicole dans le secteur du vin, qui donne la même définition. C'est vers 3 h du matin que le processus s'enclenche. Le lait qui est collecté tous les soirs est arrivé. Il doit être transformé maximum 24 heures après la traite. La fabrication peut alors commencer. L'ensemble des fromages de cette coopérative agricole sont au lait cru. Ici, on travaille uniquement avec des producteurs du coin et quand on vous dit que c'est local, ça l'est vraiment! Au final,

l'ensemble des agriculteurs s'étendent sur 25 km de diamètre autour de la fromagerie. Le lait passe désormais entre les mains des fromagers des Coteaux



de Seille, il est à 12 °C et va passer petit à petit à une température de 32 °C dans une immense cuve dont le brassage se fait mécaniquement. Ensuite, la présure, une enzyme qui permet de faire coaguler le lait, y est ajoutée. Les ferments lactiques qui viennent acidifier le lait permettent ainsi de protéger le fromage contre les mauvaises bactéries. A la fin de cette première étape, le lait passe de l'état liquide à celui de yaourt. Le processus se poursuit: on passe maintenant à l'étape nommée "décaillage". Elle consiste à découper le pré-fromage en petits morceaux. Il faut savoir que plus les morceaux sont petits, plus le fromage se gardera longtemps. Pour l'anecdote, la fabrication d'une seule meule de comté nécessite 400 l de lait pour un fromage final de 40 kg. Moulé puis pressé sur un chariot de presse pendant 24 heures, le comté ne va pas tarder à se former pour l'étape finale.

Un produit d'exception

L'affinage! C'est la partie la plus longue du processus de fabrication, mais aussi la dernière avant la dégustation. Les comtés et morbiers fabriqués ici sont frottés régulièrement afin de former ce qui deviendra ensuite une croûte. L'affinage

du comté est plutôt long, on compte minimum quatre mois alors que pour le morbier, c'est beaucoup plus court, on se base sur 45 jours. Au sein de la Fruitière des Coteaux de Seille, le comté n'est pas affiné sur place, mais dans des maisons spécialement dédiées à cette opération. Il revient ensuite, prêt à être découpé et envoyé pour les commandes. Bien évidemment, il atterrit aussi –et surtout– dans la boutique jointe à la fabrique pour une vente directe.

C'est ainsi, grosso modo, que l'on fabrique le très célèbre comté. Il en existe de trois sortes: le doux, le fruité et le vieux, que l'on distingue par leur durée d'affinage. Les goûts sont très différents. A votre palais de choisir lequel déguster... En famille, avec des enfants, un espace ludique est dédié à l'univers du fromage, situé entre la boutique et la fabrique. Grâce à une baie vitrée, il est possible d'observer les fromagers en train de travailler, de créer le comté! Des portraits des 26 producteurs sont affichés. On y apprend les gestes de base pour concevoir un bon fromage, on découvre les différents arômes selon les affinages des différents comtés... Une chose est sûre, le comté ici, c'est sacré, et dans la région, on n'en est pas peu fier!