Le Jura, fier ambassadeur de son Comté AOP, sacré meilleur fromage du monde

Le ***Comté AOP Fort des Rousses***, élaboré par les Fromageries Arnaud sous la marque JuraFlore, vient d'être couronné meilleur fromage du monde lors des World Cheese Awards 2026. Face à 5 330 fromages venus de 45 pays, ***le Comté AOP Fort des Rousses***, a su séduire le jury international.
Bénéficiant d'une reconnaissance en AOC depuis 1958, puis en AOP depuis 1996, il est produit dans près de 150 fruitières réparties dans le massif jurassien. Le Comté se distingue par ses meules de 40 kg en moyenne, affinées pendant 4 mois minimum et parfois plus de 24 mois !
Cette récompense est une belle reconnaissance du territoire jurassien, qui protège et valorise ses savoir-faire et ses traditions.

Le Comté : L'empreinte du territoire

Fruit d'une tradition fromagère vieille de plusieurs siècles, le Comté AOP est produit exclusivement dans son aire d'appellation, qui couvre le Jura, le Doubs et une partie de l'Ain et de la Saône-et-Loire.
Au-delà de la dégustation, le Comté raconte un territoire : ses paysages de prairies, ses villages, ses fruitières et les savoir-faire de celles et ceux qui le fabriquent et l'affinent. Le Comté, fromage au lait cru à pâte pressée cuite, est une porte d'entrée pour découvrir le département du Jura et sa culture gastronomique.
Son goût varie selon sa micro-région d'origine, la saison, le savoir-faire du fromager et la cave où il poursuit sa maturation. Derrière une même appellation se révèle ainsi toute une diversité de caractères et d'arômes.



Des savoir-faire qui se transmettent et s'apprennent



Poligny, capitale économique du Comté
Poligny concentre trois maillons de la filière Comté AOP : le pilotage interprofessionnel, avec le siège du Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté (CIGC), la fabrication, avec la fruitière de Poligny-Tourmont, et l'affinage, avec des acteurs comme Monts & Terroirs, JuraFlore et Vagne. Le CIGC représente une filière qui rassemble, à l'échelle de l'aire AOP, quelque 2 400 exploitations laitières et 150 fruitières. C'est cette concentration d'activités et de centres de décision qui vaut à Poligny son titre de capitale du Comté.

Du Comté aux fromages de France, ENILEA forme la relève
À Poligny, au cœur du Jura, ENILEA transmet aux futurs fromagers les gestes du métier, de la transformation du lait à la fabrication des meules. Le campus accueille entre 250 et 300 apprenants, toutes filières confondues, et fait partie du réseau national des six écoles de l'industrie laitière (ENIL). Au pays du Comté, découvrez un savoir-faire qui se transmet bien au-delà du Jura.
Plus d'informations : ici

EVA Jura, une coopérative jurassienne au rayonnement national
Basée à Crançot, EVA Jura réunit le conseil aux éleveurs, le contrôle laitier et l'insémination bovine. En 2023, elle comptait 1 970 associés coopérateurs dans 45 départements. Elle contribue aussi à la sélection et à la diffusion de la montbéliarde, l'une des deux races dont le lait peut être utilisé pour fabriquer le Comté AOP. Un savoir-faire qui relie le travail des éleveurs à la filière Comté.
Plus d'informations : ici

Les fruitières, un modèle collectif.



Chaque jour, environ 150 fruitières réparties dans l'aire d'appellation transforment le lait des exploitations voisines en Comté. Fondé sur la mise en commun, ce modèle relie producteurs, fromagers et affineurs. À Thoiria, la **Fruitière 1900** perpétue une fabrication au feu de bois, selon les méthodes du début du XXe siècle. Travaillé en cuves de cuivre, le lait est transformé en caillé, puis moulé et pressé. Les meules rejoignent ensuite les caves, où elles s'affinent pendant quatre mois au minimum, parfois plus de 24 mois, pour révéler leur personnalité.
Plus d'informations : ici



À la rencontre du Comté et de ceux qui le font vivre

À la **Maison du Comté**, à Poligny, il se découvre avec tous les sens. Un parcours ludique et sensoriel invite à découvrir le terroir, l'histoire et les métiers de ce fromage emblématique. De la ferme à la fruitière, jusqu'à la cave d'affinage, la visite dévoile les coulisses de sa fabrication et se termine par une dégustation.
Pour aller plus loin dans la découverte du Comté, les **Routes du Comté** invitent à parcourir le territoire à la rencontre de celles et ceux qui font vivre cette filière. Des fermes aux fruitières, en passant par les caves d'affinage, cette escapade gourmande permet de découvrir les lieux de production et les savoir-faire qui façonnent ce fromage emblématique.
Plus d'informations : Maison du Comté et comte.com

Le Fort des Rousses, écrin d'un affinage d'exception



Ancienne forteresse militaire reconvertie en caves d'affinage, ce site exceptionnel abrite les meules JuraFlore dans ses impressionnantes galeries voûtées en pierre. C'est dans ces conditions particulières, où température et hygrométrie sont soigneusement maîtrisées, que les maîtres affineurs accompagnent patiemment la maturation des fromages.
Plus d'informations : ici

La distinction obtenue par un Comté JuraFlore au World Cheese Awards 2026 met en lumière l'excellence des savoir-faire fromagers du massif jurassien. Une actualité qui invite à découvrir, au-delà du fromage récompensé, tout un territoire et une filière collective.