

À la découverte de la fromagerie.



La fromagerie de la combe du val existe depuis **1854 reconstruite en 1998 et agrandie en 2011**. La coopérative compte **15 sociétaires**. À la tête de celle-ci, un président est élu par le conseil d'administration composé de 9 membres.

La fromagerie se développe, d'où la construction de deux caves et l'agrandissement de la salle de fabrication.

La fruitière vous accueille !

La **salle de visite** située en surplomb de l'atelier de fabrication et une cave d'affinage, vous permet de **découvrir** la transformation du lait en comté.

Le comté, un produit AOP.

C'est un produit d'**Appellation d'Origine Protégée**.

Il est fabriqué uniquement dans le massif jurassien avec des vaches de race montbéliarde. Elles sont essentiellement nourries avec la flore des prairies jurassiennes et sans aliments fermentés.



Le comté est un aliment sain et naturel puisqu'il est élaboré **sans aucun additif, ni colorant**. Il est contrôlé à chaque étape de sa production.

Fromager, la noblesse d'un métier !

Le fromager travaille le lait dans les 24 heures qui suivent la traite.

Le lait est **caillé** puis découpé en petits grains grâce au tranche-caillé. Le caillé est chauffé à 54°C pendant 40 minutes. C'est donc un fromage à pâte cuite. Il est ensuite **pressé** pendant au moins 6 heures après avoir placé sur le talon de chaque fromage une **plaquette verte de caséine** qui indique la date et le lieu de fabrication. Le fromage après **démoulage** est salé puis placé en cave sur des planches d'épicéas.



L'**affinage** comprend trois étapes :

- Le **pré-affinage** qui se fait dans une cave à 12°C pendant 6 à 8 semaines,
- Dans la **cave chaude** de 16 à 18°C pendant 6 semaines,
- Puis le comté est **stocké** à 8°C jusqu'à la vente c'est-à-dire 4 mois minimum.

Il y aura **90% des comtés** qui seront vendus à des affineurs à un mois d'affinage. Le reste des comtés sera vendu en magasin : à 6 et 12 mois d'affinage. Grâce à l'agrandissement des caves, nous proposerons dans quelques temps à notre clientèle du comté de 18 mois d'affinage.

Venez suivre en direct la fabrication de notre comté dans la salle de visite qui est à votre disposition.



Le goût du temps qui passe.

Le magasin propose une gamme de **produits diversifiés** tels que :

- Les **produits fabriqués par la coopérative** : comté, beurre cru, crème crue, fromages blancs et bouchons.
- D'autres fromages le plus souvent des **produits AOP ou fermiers** : morbier, bleu de gex, tommes, raclettes, abondance, fromages de chèvres...
- **Valoriser les produits régionaux** : Le miel, vins du Bugey, confitures de pays, yaourts, coulis de fruits, quenelles de brochet.

Dans une **ambiance chaleureuse**, Les vendeuses sauront vous orienter en fonction de vos propres goûts et aussi vous surprendre.



Rendez-vous dès maintenant dans notre magasin pour découvrir nos produits.



Avec la participation de :



CHARCUTERIE LARÇON
éleveur - charcutier

Frédéric LARÇON
06 64 67 22 87

CHARCUTERIE MAISON ARTISANALE

Charcuterie au Balmay: 04 74 75 09 35
Charcuterie à Dortan: 04 74 76 25 81
Fax: 04 74 76 35 13

www.larcon-charcuterie.com

Vente de produits de charcuterie en magasin au Balmay de 9h00 à 12h30 et de 15h30 à 19h30 et en magasin à Dortan de 9h00 à 12h30 et de 15h30 à 19h00. Ils sont ouverts les dimanches d'été (de juin à août) de 10h00 à 12h30.

Ces produits sont aussi vendus sur les marchés de Bellignat le mercredi matin, d'Oyonnax les jeudi matin et à la fromagerie de la Combe du Val le vendredi après-midi et le samedi matin.



Dumez

**BOULANGERIE
PÂTISSERIE
EPICERIE**

15. grande rue - 01430 Saint-Martin du Fresne - Tél/Fax 04 74 75 73 77



**Boulangerie
Pâtisserie**

COLLETTA

Fabrication maison
et
garanti pur beurre

Ouvert tous les jours sauf
le lundi et le dimanche après midi

01430 MAILLAT
TEL: 04.74.75.74.06

La fromagerie de la Combe du Val, située au sud de Nantua, dans la zone artisanale de St Martin du Fresne.



Fromagerie « La Combe du Val »

ZA Les Pellants, 01430 St Martin du Fresne
Tel/fax : 04.74.75.70.37

fromagerie-combeduval@orange.fr
www.fromage-comte.fr

Magasin ouvert tous les jours de 8h30 à 12h15 et de 15h00 à 18h30.
Dimanche et jour férié de 8h15 à 11h45.
(Fermé le 1^{er} janvier, 1^{er} mai et le 25 décembre)

*Le comté,
Un fromage authentique !*

