

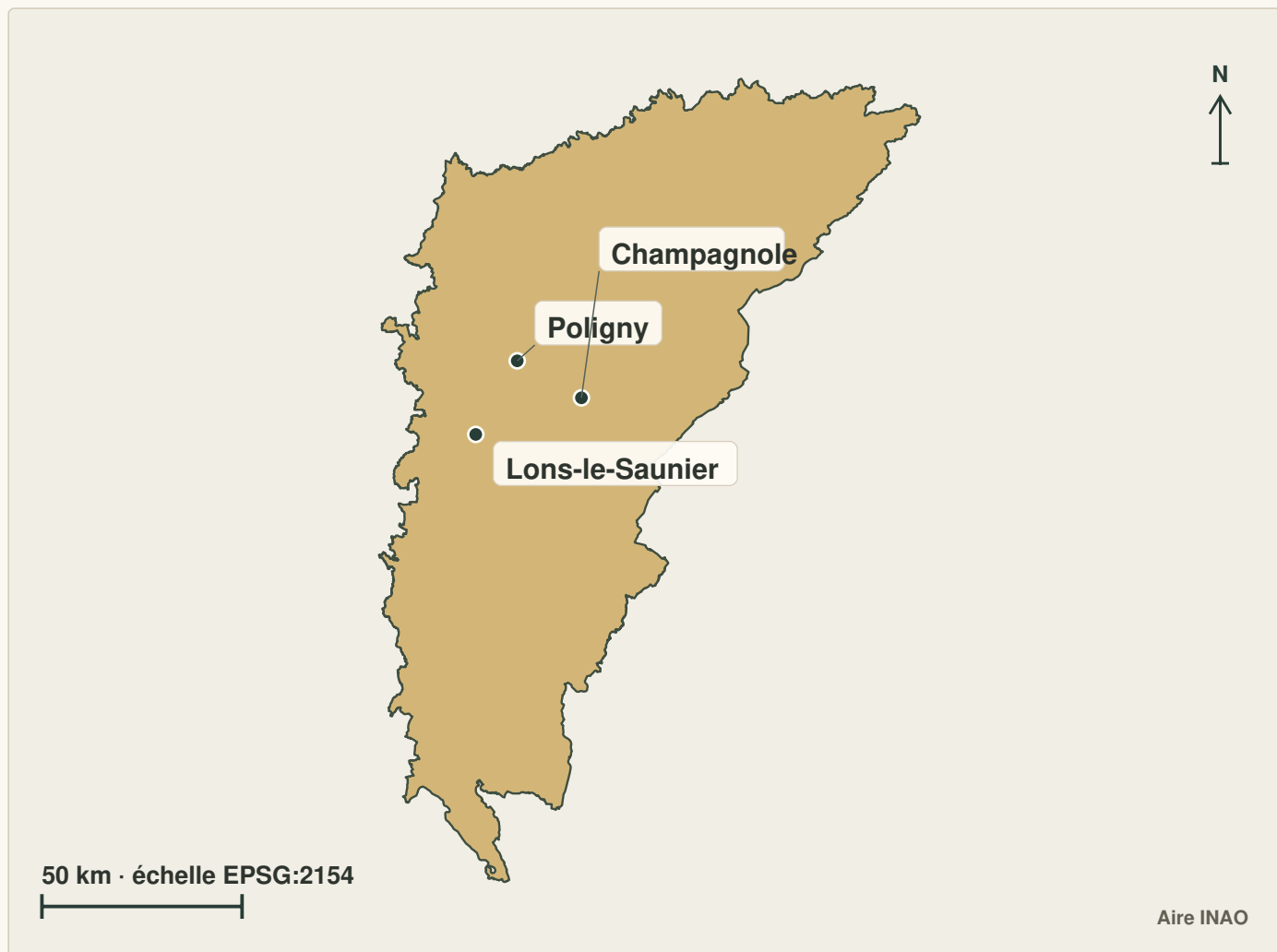
Comté

Du lait cru aux fruitières, puis aux caves d'affinage du massif jurassien

ATLAS DES FROMAGES · VAGUE 1

Comté

AOC · Pâte pressée cuite



■ Aire géographique INAO (informationnelle; pas parcellaire)

- Mairie : repère de ville, ne délimite pas le produit

INAO · instantané 2026-09-07 · Lambert-93 / EPSG:2154

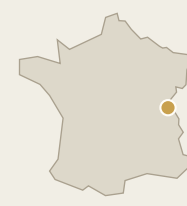
Source informative; les cahiers des charges et leurs listes de communes font foi.

La couche ne sépare pas production du lait, transformation et affinage.

Mairies : Etalab / geo.api.gouv.fr; détails et dates au manifeste.

Contours sans lissage; points mairie distincts de l'aire.

FRANCE · SITUATION

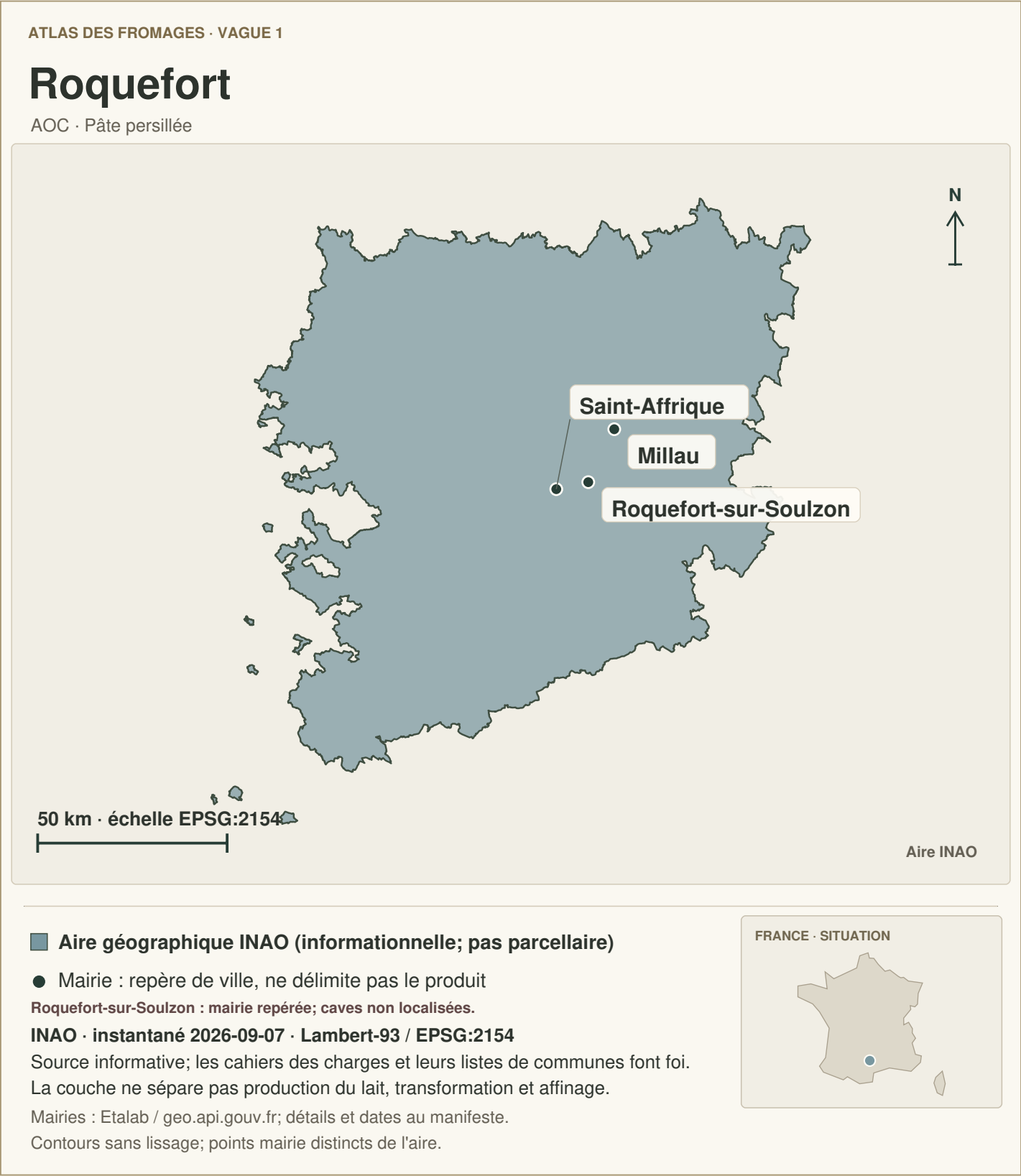


Fromage AOP au lait cru de vache, le Comté naît d’une filière collective : les producteurs apportent le lait aux fruitières, les fromagers le transforment et les affineurs conduisent les meules vers leur maturité. L’INAO indique un affinage minimal de quatre mois. Le relief jurassien, la saison et les savoir-faire contribuent à une grande diversité de profils.

Illustration originale générée. Carte : données et méthode indiquées dans le panneau géographique.

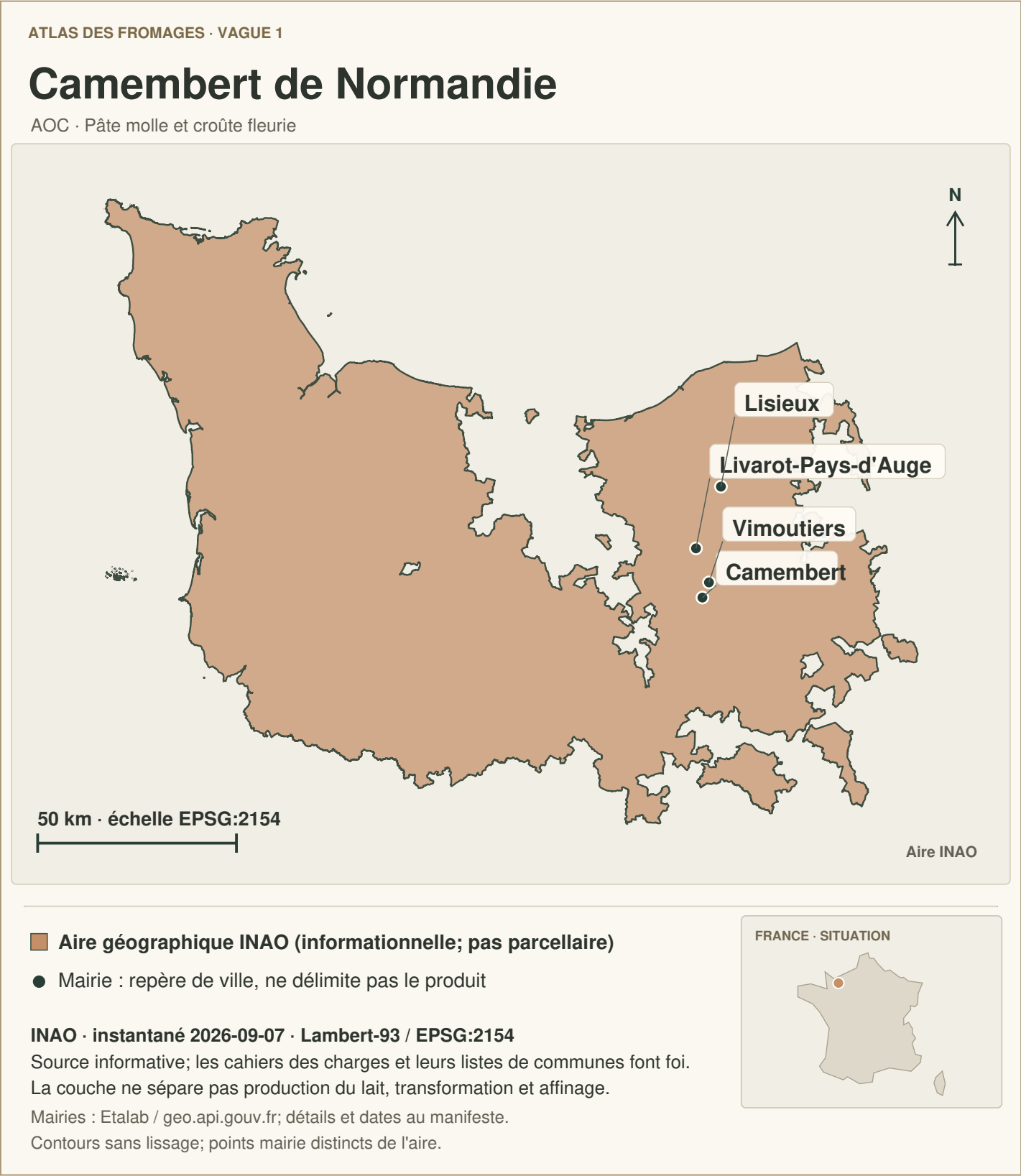
Roquefort

Le lait des brebis Lacaune, les caves du Combalou et une géographie d'étapes



Camembert de Normandie

Lait cru, moulage fractionné et croûte fleurie en Normandie.



Sainte-Maure de Touraine

Chèvre, caillé lactique et paille gravée en Touraine.



Boulette d'Avesnes

Spécialité de l'Avesnois, entre mémoire domestique et variantes de ferme

