



Le comté est bien plus qu'un grand fromage... c'est un patrimoine partagé depuis des siècles par tout un territoire. La rudesse des longs hivers obligea les hommes à mettre en commun la production de leurs élevages par le biais des coopératives et à apprendre à élaborer et à élever un fromage de garde. Nous vous proposons de découvrir toute la filière : production laitière, transformation dans les fruitières à Comté sans oublier l'affinage & ses réseaux de distribution. Un séjour spécialement établi pour des élèves suivant la filière lait.

JOUR 1 : arrivée en fin de matinée / déjeuner

En début d'après midi, **découverte d'une ferme** du massif jurassien : rencontre avec l'agriculteur pour une présentation de son exploitation : les bâtiments, le matériel, le cheptel de vaches de race Montbéliarde, la production de lait à comté, les pratiques agricoles : de l'herbe à la traite, vous découvrez toutes les facettes du travail à la ferme.



En soirée, installation en centre de vacances sur l'aire de la Station des Rousses. Dîner et nuit.

JOUR 2 : petit déjeuner et départ pour une **visite guidée d'une fruitière à Comté** (coopérative, fromagerie) : découverte de la fabrication des fromages jurassiens : comté, morbier et bleu de Gex suivie d'une dégustation.

Après déjeuner, visite guidée des **caves d'affinages de comté**, installées dans le cadre imposant du Fort des Rousses, démilitarisé en 1997, 2^{ème} forteresse militaire de France. Vous plongez dans l'histoire du fort et parcourez d'imposantes fortifications avant de découvrir les caves d'affinage (couloir de 240 m de dont vous emprunterez les premiers mètres pour avoir une vue splendide sur l'ensemble des Fromages de Comté en long cours d'affinage). Dîner et hébergement.



JOUR 3 : petit déjeuner et matinée au choix

- ✓ Visite de la **Maison du Comté** : dans un espace muséographique, vous vous découvrez le territoire de production du Comté et comprenez la vie quotidienne de la ferme & de la fruitière.
- ✓ Visite de la **Maison de la Vache qui Rit** : découverte de l'épopée des fromageries bel, créés en 1865 et son fameux fromage fondu, mis au point dès 1921.

Déjeuner et départ. Fin de nos services.

Tarif scolaire : à partir de 130,00 € par élève le séjour.

*Ces tarifs s'entendent sur la base d'un minimum de 20 inscrits, hors transferts.
Une gratuité consentie pour votre chauffeur / demi-tarif pour les professeurs.*