



**Dossier  
de presse**

**Mercredi 19 mai 2021,  
Poligny (Jura)**



**La nouvelle  
Maison du Comté  
ouvre ses portes  
au public !**

# Sommaire



Cliquer sur les textes  
pour naviguer !



## Introduction

- 1 • La Maison du Comté, lieu de partage du goût du Comté

## Chronologie et origine

- 1 • Un projet qui a pris le temps de s'affiner
- 2 • Les dates & les chiffres clés

## Le centre d'interprétation / espace de visite

- 3 • L'esprit « Maison du Comté » : offrir un fabuleux voyage sensoriel
- 4 • L'exposition permanente
  - La dégustation
- 5 • La boutique
  - Coordonnées, horaires et tarifs
  - Aller plus loin sur Les Routes du Comté

## La construction du bâtiment et l'équipe d'animation

- 6 • Écoconstruction et bois local
- 7 • Ils ont construit la Maison du Comté ...
  - Ils ont conçu et réalisé l'exposition ...
  - ... et eux vont l'animer !

## La filière Comté en bref

- 8 • Une organisation coopérative et solidaire depuis 7 siècles
  - Un cahier des charges exigeant
  - Une réussite économique qui profite à tout un territoire

## Photothèque et contacts presse





## Introduction

# La Maison du Comté, lieu de partage du goût du Comté

L'espace muséographique de la Maison du Comté, située route de Lons à Poligny, ouvre officiellement ses portes au public mercredi 19 mai 2021 après plusieurs années de réflexion, deux ans et demi de travaux et une impatience grandissante à vous le faire découvrir.

A travers ce nouveau centre d'interprétation, la filière Comté, ses producteurs de lait, ses fromagers et ses affineurs, proposent au grand public un voyage immersif au pays du Comté dans une scénographie tournée vers les cinq sens, le jeu et la coopération.

Cette grande maison de 3 000 m<sup>2</sup>, constituée de trois bâtiments distincts, accueille par ailleurs les bureaux professionnels du CIGC (Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté) ainsi que ceux des trois autres syndicats des AOP fromagères du massif jurassien (Morbier, Mont d'Or, Bleu de Gex) et de l'URFAC (Union Régionale des Fromages d'Appellation Comtois).



## Chronologie et origine

### Un projet qui a pris le temps de s'affiner !

Longtemps espérée et pensée, la création d'une nouvelle Maison du Comté est née dans les esprits des élus du CIGC depuis près de dix ans et a pris son temps pour s'affiner !

Les toutes premières réunions internes de réflexion sur cet investissement se sont déroulées en janvier 2012 avec un constat : la maison, située rue de la Résistance au cœur de Poligny, était devenue trop petite pour faire face aux besoins de la profession, mais surtout aux attentes des publics en matière de tourisme. L'ancien espace muséographique de 200 m<sup>2</sup> ne pouvait accueillir guère plus de 13 000 visiteurs par an, une fréquentation bien modeste au regard du succès touristique du Comté dans le massif du Jura.

Par ailleurs, le CIGC, l'URFAC et les syndicats des autres appellations fromagères régionales (Morbier, Mont d'Or, Bleu de Gex), soit 30 salariés au total, étaient à l'étroit dans leurs anciens bureaux, notamment pour l'organisation de la centaine de réunions qui se déroulent chaque année.

Les premières études de faisabilité ont été lancées dès 2013 pour une finalisation du parti pris scénographique, scientifique et culturel fin 2015. Après le choix de l'équipe de maîtrise d'œuvre (fin 2016), le dépôt du permis de construire (2017) et l'achat du terrain, le chantier a pu débuter en octobre 2018 !

# Les dates ..... & ..... les chiffres clés

## ➔ 4 janvier 2012

Première réunion de réflexion sur l'investissement « Maison du Comté » entre les membres du CIGC.

## ➔ 2013/2014

Etude de programmation architecturale et fonctionnelle.

## ➔ 2014

Courrier à la mairie de Poligny l'informant du souhait de la filière de créer un nouveau pôle Comté.

## ➔ 2016

Choix des équipes architecturales, muséographiques et scénographiques.

## ➔ 2017

Dépôt du permis de construire sur l'ancien stade Bonnotte, route de Lons à Poligny.

## ➔ Automne 2018

Pose de la première pierre.

## ➔ 2020

Finalisation des travaux et des outils muséo/scénographiques.

## ➔ Début 2021

Installation des dispositifs scénographiques et de la boutique. Déménagement des équipes vers leur nouveau lieu de travail.

## ➔ 19 mai 2021

Ouverture du centre d'interprétation au grand public.



## La Maison du Comté a bénéficié du soutien de :





Le centre d'interprétation / espace de visite

## L'esprit « Maison du Comté » : offrir un fabuleux voyage sensoriel !

A Poligny, l'architecture remarquable de la Maison du Comté revisite, dans un style contemporain, le bâti traditionnel des fermes du Haut-Doubs et du Haut-Jura. Ses trois édifices distincts, visibles depuis la route de Lons, font écho aux trois maillons de cette filière solidaire : les producteurs de lait, les fromagers et les affineurs, unis au cœur du massif du Jura depuis 700 ans !

Ouvert en mai 2021, le nouveau centre d'interprétation polinois propose un superbe voyage immersif au pays du Comté, convoquant délicieusement les cinq sens de toute la famille. Films poétiques, vidéos confidences d'acteurs, découverte des gestes-phares du Comté, jeux sensoriels et même de jolies pépites pour les férus d'histoire ... Une expérience unique pour partager ensemble, et en famille, le goût du Comté.

### Immersion au pays du Comté

Dans l'ambiance si particulière du bois d'épicéa, soutenue par un intérieur aux formes douces, à la lumière enveloppante, la scénographie dévoile trois univers : La ferme & le producteur de lait, La fruitière & le fromager, La cave & le maître affineur. Un peu comme si le paysan du massif jurassien, le fromager et le chef de cave nous prenaient par la main pour nous emmener dans leur monde ! Sentir l'odeur du foin à l'étable, admirer les prairies fleuries, tester l'art de la traite et vivre la magie du lait devenant fromage. Ecouter encore le bruit de la sonde qui sonne la meule ...

Bercés par ce flot de sensations, il est temps de passer à l'étape ultime de l'aventure : la dégustation des Comté. Celle-ci a lieu en fin de visite, dans une grande salle vitrée avec vue sur le parc arboré. Gourmande, conviviale, elle donne envie de partir sur les Routes du Comté à la rencontre des fermes, des fruitières et des caves d'affinage de la région.



## L'exposition permanente : voir, sentir, toucher, écouter, ressentir

Le parcours scénographique, qui s'étend sur environ 600 m<sup>2</sup>, est structuré en sept séquences, inspirées des étapes de fabrication du Comté et de ses valeurs :

- *Les espaces d'accueil (parvis, hall de la MDC, parc)*
- *La filière Comté, introduction immersive aux grands messages de l'exposition*
- *Le terroir et la biodiversité*
- *La ferme et le producteur de lait*
- *La fromagerie le fromager*
- *La cave d'affinage et le maître affineur*
- *Le parcours des sens, prélude à la dégustation de fin de visite.*

Il privilégie l'expérience de visite et s'appuie sur différents types de médiation : immersion, manipulations, textes, vidéos, maquette, jeux, nouvelles technologies en privilégiant l'approche sensorielle.

**Basée sur l'esprit du « Cahier des charges du Comté »**, document de référence qui organise la garantie de la qualité du Comté et l'équilibre de la filière, l'exposition délivre deux messages essentiels :

- **la diversité du Comté** liés à la diversité géographique, à l'alimentation des vaches, à la microflore du lait, aux savoir-faire des acteurs et contribuant aux plaisirs des sens
- **les valeurs de la filière** mettant l'humain au cœur du process, fonctionnant selon un principe coopératif et solidaire, misant sur le respect du consommateur, le bien-être animal et la préservation de l'environnement.



### **Comtesse, mascotte de la Maison du Comté**

Avec Comtesse, souriante vache emblème de la Maison du Comté, les plus jeunes pourront profiter de rendez-vous ludiques, adaptés pour eux, tout au long du parcours.

## La dégustation, savoureux point d'orgue\*

La visite se conclut par un moment privilégié de 10-15 minutes en compagnie d'un guide-animateur. En petits groupes, chacun s'initiera à reconnaître le Comté, à l'apprécier dans toutes ses nuances d'arômes et de textures. Deux Comté, bien différents en âge, en apparence et en goût, seront proposés à la dégustation (incluse dans le tarif d'entrée).

Ce temps gourmand sera aussi un espace d'échange où poser des questions sur l'exposition et apaiser son appétit de savoir !

La salle de dégustation offre une vue panoramique sur le parc arboré où profiter du grand air, pique-niquer et participer à diverses animations en plein air.



\* Sous réserve des autorisations selon la situation sanitaire.

## La boutique

Lumineuse, tout en rondeur et tout en bois, la boutique propose à la vente des objets souvenirs en privilégiant autant que possible l'approvisionnement local. Les visiteurs trouveront là des livres de recettes, des accessoires et vêtements à l'effigie du Comté, des ustensiles de cuisine, des jeux de société (un jeu a été tout spécialement créé pour la Maison du Comté sur les métiers de la filière), des jeux pour enfants etc.

---

## Coordonnées, horaires et tarifs



### Maison du Comté

10 route de Lons  
39800 Poligny (Jura)

Tél. 03 84 37 78 40

[www.maison-du-comte.com](http://www.maison-du-comte.com)

(site *actuellement en cours de construction*)

### HORAIRES

#### Juillet-août et jours fériés :

tous les jours de 9h30 à 18h30 non-stop.

#### Mai, juin, septembre et petites vacances scolaires :

du mardi au dimanche de 10h00 à 13h00 et de 14h00 à 18h00.

#### De octobre à avril (hors vacances scolaires) :

du mardi au samedi de 10h00 à 13h00 et de 14h00 à 17h00.

**Fermeture :** dernière semaine de novembre, première semaine de décembre et les deux premières semaines de janvier.

### TARIFS

#### ➔ Tarifs individuels (dégustation comprise)

Adulte : **8€** • 6 - 18 ans : **6€** / Enfant de moins de 6 ans : **gratuit**

Forfait famille (2 adultes, 2 jeunes mineurs) : **24€**

Tarif étudiant, personne en situation de handicap (sur présentation carte) : **6€**

*Remise de 50 % sur présentation de la carte Avantages Jeunes ou du Pass Malin.*

*Chèques Vacances acceptés.*

#### ➔ Tarifs groupes (dégustation comprise) - 15 personnes minimum

**Uniquement sur réservation. Entrée chauffeur gratuite. 1 entrée offerte pour 20 entrées payantes.**

##### > Visite libre :

Adulte : **7,50€** • 6 - 18 ans : **5,50€** • Enfant de moins de 6 ans : **4,50€**

##### > Visite guidée :

Adulte : **10,50€** • 6 - 18 ans : **8,50€** • Enfant de moins de 6 ans : **7,50€**

---

## Aller plus loin sur les Routes du Comté

La nouvelle Maison du Comté donne un avant-goût d'une autre aventure : l'une de ses missions est d'éveiller la curiosité du visiteur et de l'inciter à approfondir sa découverte sur les « Routes du Comté », réseau fondé en 2001 recensant tous les lieux de visite liés au Comté.



Pour partir à la rencontre des hommes et des femmes de cette filière d'exception, une nouvelle **carte des Routes du Comté 2021** est disponible gratuitement en format poche dans les offices de tourisme (ou sur [www.comte.com/sur-les-routes-du-comte](http://www.comte.com/sur-les-routes-du-comte)). Elle présente l'ensemble des fermes, fruitières et caves d'affinages visitables sur toute la zone d'appellation !



## La construction du bâtiment et l'équipe d'animation

### Ecoconstruction et bois local

L'ossature des 3 000 m<sup>2</sup> de bâtiments, réalisée par des charpentiers de la région, est constituée quasi-exclusivement de bois du Jura, scié et transformé localement. C'était un choix assumé des élus du CIGC de privilégier autant que possible les entreprises locales – une évidence en tant qu'AOP du territoire – et d'utiliser du bois de pays, quitte à en assumer le surcoût. « *Cela nous semblait inconcevable qu'une AOP réalise une construction avec du bois venu d'Allemagne, d'Autriche ou même d'un autre massif forestier français, alors que ce matériau est omniprésent chez nous et symbole de notre région autant que le Comté* », résume Dominique Chauvin, président de la commission de suivi de la Maison du Comté.

L'épicéa qui a servi pour les charpentes des trois bâtiments provient des forêts haut-jurassiennes et a été scié par la scierie Chauvin de Mignovillard et transformé, pour ce qui est des sections en contrecollé, par Pro Lignum (Frasne).

La Maison du Comté est par ailleurs équipé d'un mode de chauffage par géothermie, soutenu par l'Ademe et le Feader. L'éclairage led et basse consommation se déclenche par détection de mouvements. Des fossés d'infiltration ont pour leur part été créés pour laisser les eaux pluviales s'écouler dans le milieu.



## Ils ont construit la Maison du Comté ...

47 entreprises ont été mobilisées pour réaliser la Maison du Comté :

### MAÎTRISE D'ŒUVRE

**Architecte** : Architectures Amiot-Lombard

**Ingénieurs fluides** : BET Bellucci

**Ingénieur structure** : BET FDI

**Economiste** : Coulinge

**Paysagiste** : Philippe Convercey

### CONSTRUCTION

**Désamiantage, déplombage** : Cardem (Bannans)

**Déconstruction, terrassement** : Arnaud Rusthul TP (Sapois)

**Voirie et réseaux divers** : Eurovia (Poligny)

**Gros œuvre** : CG Bat (Bletterans)

**Dallages béton** : Prosol Technologie (Serre-les-Sapins)

**Ossature et charpente bois** : groupement d'entreprises ALD (Port-Lesney), Mariller (Orgelet), Henriot (Poligny) et Gauthier (Augisey)

**Couverture et bardage zinc** : Nouveau & Myotte (Salins) et Puget (Dole)

**Étanchéité, végétalisation** : SFCA (Ornans)

**Menuiseries extérieures** : Paget (Lons) et Obliger (Miserey-Salines)

**Menuiserie intérieure, parquets, agencement, mobilier** : Paget (Lons)

**Placards** : Souvet (Septfontaines)

**Doublages, cloisons, plafonds, peinture** : Bisontine de peinture (Serre-les-Sapins)

**Chapes, carrelages, faïences** : Gridello (Mont-sous-Vaudrey)

**Ascenseur** : Schindler

**Forage pour puits géothermiques** : Mannfor (Alsace)

**Chauffage, ventilation, plomberie, sanitaires** : Molin (Arbois) et EIMI (Poligny)

**Electricité, CFO, Cfa** : SMI (Poligny)

**Aménagement paysager** : FCE (Lavier)

---

## Ils ont conçu et réalisé l'exposition ...

### MAÎTRISE D'ŒUVRE

**Scénographie** : Agence Klapisch-Claisse

**Muséographie** : Le Troisième Pôle et Alimentation Générale

**Graphisme et illustrations** : Thomas Oudin

**Conception lumière** : Luc Marie

### RÉALISATION

**Agencement** : Séquoia

**Production audiovisuelle** : Pluie Violette

**Matériel audiovisuel** : ETC Audiovisuel

**Eclairage** : Big Bang

**Manipulations et présentations interactives** : Atelier Veroliv

**Impression** : Traphot

**Sculpture bois et maquette topographique** : Créaform

**Photographies** : William Beaucardet, Stéphane Godin, Benjamin Becker, Thierry Petit, Bérenger Lecourt, Image & associés, Jean-Pierre Van Der Elst

**Illustrations** : Jocelyn Gravot



*Myriam Chevalier-Dole et une partie de l'équipe « Maison du Comté »*

## ... et eux vont l'animer !

Myriam Chevalier-Dole est la responsable du centre d'interprétation de la Maison du Comté. Avec elle, Marie-Hélène Sottill, Flora Lembach, Victor Guillemenet et une équipe de saisonniers animeront la Maison.



## La filière Comté en bref

### Une organisation coopérative et solidaire depuis 7 siècles

La filière Comté regroupe 2 400 fermes, 140 fromageries et une quinzaine de maisons d'affinage spécialisées. Ensemble, elles produisent environ 68 000 tonnes de Comté chaque année au sein d'un système coopératif et solidaire vieux de plusieurs siècles.

.....

### Un cahier des charges exigeant

La zone de production du Comté s'étend sur le Doubs, le Jura, une petite partie de l'Ain et quelques communes de Saône-et-Loire.

Le cahier des charges du Comté définit avec précision et rigueur ses modes de production depuis le pré jusqu'à l'assiette. Très régulièrement enrichi au fil des ans, il évolue avec les attentes et les enjeux de société et demeure le garde-fou de la qualité du Comté.

.....

### Une réussite économique qui profite à tout un territoire

Le Comté génère 14 000 emplois directs et indirects (notamment dans le secteur du bâtiment) au sein de sa zone de production, le massif du Jura.

Tout le Comté sur internet : [www.comte.com](http://www.comte.com)

SUIVEZ-NOUS  
SUR



I love Comté





## Photothèque et contacts presse



### CONTACTS PRESSE

- > **Myriam Chevalier-Dole** / Responsable de la Maison du Comté  
Tél. 03 84 37 78 40 / [m.chevalier@maisonducomte.com](mailto:m.chevalier@maisonducomte.com)
- > **Aurélia Chimier** / Responsable Communication du CIGC  
Tél. 03 84 37 23 51 / [a.chimier@comte.com](mailto:a.chimier@comte.com)
- > **Florence Compagnon** / Chargée de Communication du CIGC  
Tél. 03 84 37 23 51 / [f.compagnon@comte.com](mailto:f.compagnon@comte.com)

Retrouvez  
La Maison du Comté  
sur Facebook !

**CLIQUEZ-ICI**