# Les Rousses (39) : un comté affiné 24 mois au Fort des Rousses sacré meilleur fromage du monde face à 5 329 concurrents

17/11/2026 à 14h38



**Le meilleur fromage du monde est jurassien.** Un comté AOP JuraFlore, affiné durant 24 mois dans les caves du Fort des Rousses, a été couronné champion du monde 2026 lors des *World Cheese Awards*, organisés le jeudi 12 novembre à Cordoue, en Espagne. Le fromage des Fromageries Arnaud a été choisi parmi **5 330 concurrents issus de 45 pays**, évalués par 270 juges.

## Une victoire arrachée lors d’un départage exceptionnel

La finale a été particulièrement serrée : le comté français, un ossau-iraty de la fromagerie Agour, fabriqué à Hélette (Pyrénées-Atlantiques), et un gruyère suisse de Gourmino ont tous les trois obtenu **81 points**. Les organisateurs ont départagé les candidats selon une procédure rarement utilisée, en retirant les notes extrêmes des jurés. C’est finalement le

comté du Jura qui a obtenu le titre mondial.

## Deux années d’affinage dans une ancienne forteresse

Ce comté au lait cru de vaches montbéliardes est produit par les **Fromageries Arnaud**, maison fondée en 1907 à Poligny, puis affiné pendant deux ans dans les caves du Fort des Rousses, ancienne installation militaire du Haut-Jura reconvertie à la maturation des meules. Commercialisé sous la marque **JuraFlore**, il s’inscrit dans une tradition fromagère qui a déjà valu à l’entreprise plus de 200 médailles au Concours général agricole de Paris.

La 38e édition des World Cheese Awards a vu 108 fromages atteindre la distinction « Super Gold » avant la sélection finale du jury international. Le palmarès place deux fromages français parmi les trois finalistes ex æquo au score initial.

**Sources :** Le Figaro, 17 novembre 2026 ; Guild of Fine Food / World Cheese Awards, 12 novembre 2026.

Photo d’illustration : meules de comté dans les caves JuraFlore du Fort des Rousses (2009), © Liné1 / Wikimedia Commons, CC BY-SA 3.0.