

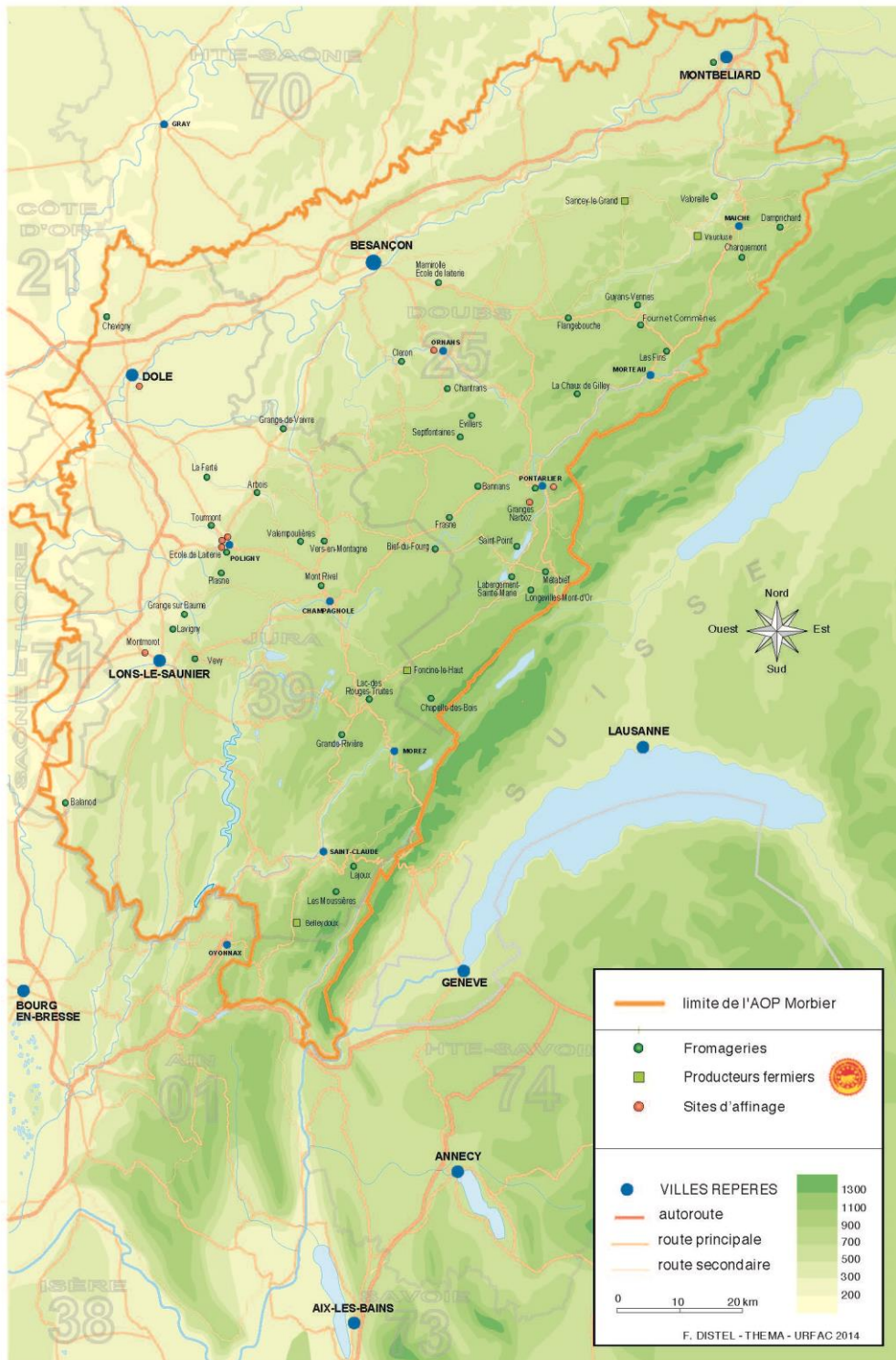
# AOP Morbier

## *Dossier de presse 2014*



Le Morbier dans toutes ses diversités : les huit fromages finalistes du concours 2013 à Morbier.

# Le territoire de l'AOP Morbier



Fromageries, producteurs fermiers, affineurs : plus de 1 000 producteurs de lait et 50 producteurs s'engagent pour assurer le succès de la filière Morbier. Le territoire de l'AOP Morbier s'étend sur le Doubs, la plus grande partie du Jura et quelques villages de l'Ain et de la Saône-et-Loire.

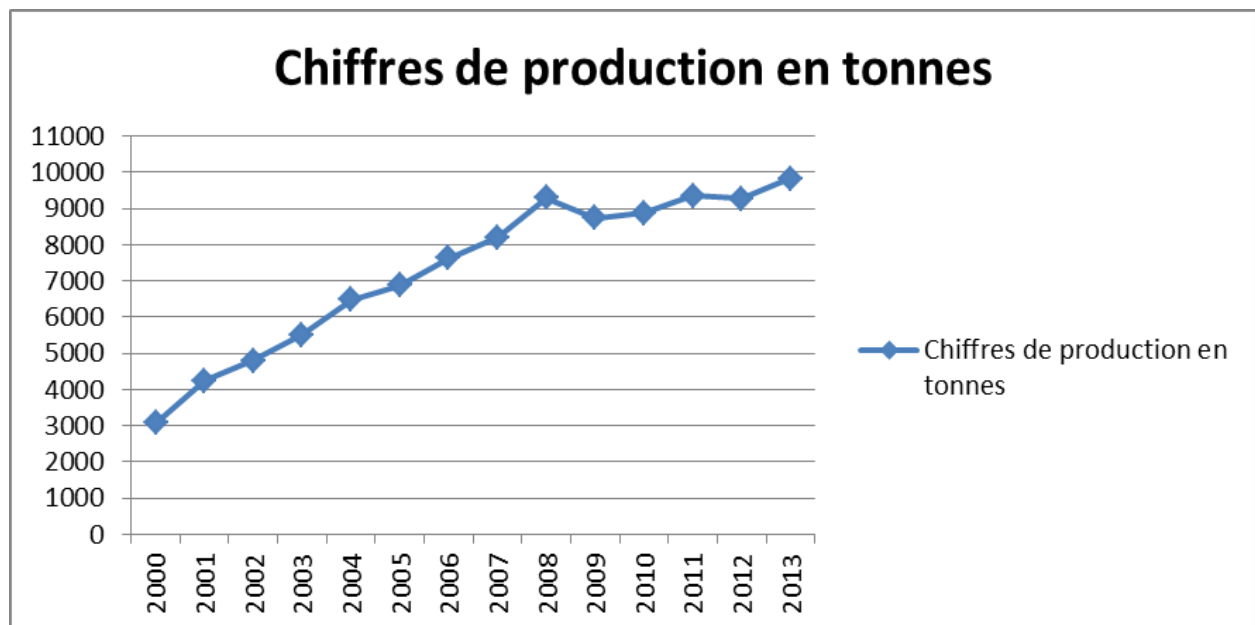
# La famille du Morbier s'agrandit

En 2014, comme chaque année depuis l'an 2000, la famille de l'AOP Morbier s'agrandit. D'abord, elle continue à rencontrer de nouveaux ateliers désireux de rentrer dans la filière Morbier. Ensuite, la famille du Morbier s'agrandit de nouveaux consommateurs, particuliers ou professionnels, qui apprécient toujours autant notre fameux fromage à la raie noire.

Depuis qu'il a le droit de porter les insignes de l'appellation d'origine contrôlée, en 2000, puis protégée, en 2002, le monde du Morbier connaît une progression constante qui pourrait en faire le fromage du XXI<sup>e</sup> siècle.

Ils semblent loin les temps où, pour la première année bénéficiant de l'AOC, la production s'élevait à 3 065 tonnes. Près de 15 ans après, l'appellation trouve son rythme de croisière aux alentours des 9 000 tonnes. Plus le temps passe, plus on mesure l'ampleur de la tâche des pionniers qui ont âprement organisé et défendu la sauvegarde d'un fromage qui perdait le lien avec le territoire d'origine. Rappelons-nous : avant 2000, on produisait plus de Morbier en dehors de sa région d'origine, le plus souvent dans une version pasteurisée.





En moins de 15 ans, les producteurs ne se sont pas contentés d’aligner des records de production. Il y a plus important. Tous les acteurs de la filière renforcent la culture fromagère de la Franche-Comté, permettent à de nombreuses fromageries de se développer, confortent le métier de fromager et participent à la fois à l’animation de la vie rurale et à la promotion de la Franche-Comté.

Rien n’est jamais établi. Les inquiétudes nées de la fin des quotas laitiers et de l’apparition dans les circuits commerciaux de fromages d’imitation de Morbier, fabriqués par des opérateurs peu scrupuleux, sont parmi les dossiers conjoncturels qui mobilisent l’interprofession.

Dans le même temps, tous les jours, sur chaque meule de Morbier, les producteurs remettent leur ouvrage en jeu. Il faut plus que jamais à la fois veiller à obtenir une qualité sanitaire irréprochable des fromages et porter plus haut encore ses saveurs et sa diversité. Comme on peut s’en apercevoir chaque année lors du concours annuel, il n’y a pas un Morbier mais des Morbiers. Chacun peut alors le déguster à sa convenance, avec un simple morceau de bon pain et un verre de vin rouge ou dans les innombrables recettes que permettent les bonnes pâtes des Morbiers.

# Tranches de Morbier

## Carte d'identité

Le Morbier est un fromage au lait cru de vache, membre de la famille des pâtes pressées non cuites. Il se présente sous la forme d'une meule de 30 à 40 cm de diamètre, épaisse de 5 à 8 cm, avec des bords équilibrés. Une meule pèse de 5 à 8 kg. Les faces sont planes et son talon légèrement bombé. La croûte est lisse et homogène, elle affiche un teint naturellement rose poudré clair à beige orangé.



## Morbier, village pluri-actif du Jura

Le Morbier doit son nom à un village des montagnes du Jura. À quelques kilomètres de Morez, Morbier s'était déjà fait un nom dans l'horlogerie. Au XVIIe siècle, c'est là que l'horloger Mayet pose les bases de la fameuse horloge comtoise. Morbier accueille aujourd'hui des entreprises lunetières performantes, comme Oxybis. Le village est aussi bien connu pour être une pépinière de champions de ski. Dernière en date : la biathlète Anaïs Bescomb. Morbier accueille le concours annuel de l'AOP Morbier.

## **Traces écrites**

Les plus anciens documents évoquent en 1795 l'existence d'un fromage « gras » de 8 à 10 kg appelé « Petit Morbier ». En 1799, la description devient plus précise. Elle évoque la fabrication « de fromages réalisés à la façon de gruyères donnant une pâte plus grasse, sans trous et persillée par une raie ». Dans le livre, *Le Morbier, le Bleu de Gex, une histoire*, l'historien Michel Vernus trace l'histoire du fromage : « Le mot Morbier apparaît sous la plume du maire de La Mouille, commune de Morbier, en 1891 sous la forme de Bleu façon Septmoncel dit Morbier pour se différencier du Bleu du Haut-Jura. Le fromage existait bien avant mais sans le nom de Morbier... ».

## **Raie noire, trait de génie**

Dans l'histoire d'un produit, sommeille toujours une légende. Pour le Morbier : un coup de vent répand des cendres sur des fromages en train de s'égoutter. La réalité est plus pragmatique, elle relève de l'adaptation. Autrefois, pendant l'hiver, les fromages sont fabriqués à la ferme : il y a peu de lait et il est difficile à transporter.

En fin de journée, après la traite, le paysan fabrique un petit fromage avec le peu de lait obtenu. Le lendemain matin, il en fabrique un second qui sera posé sur celui de la veille. Entre le soir et le matin, pour protéger la première fabrication, le paysan étale à la surface un peu de suie récupérée sur le chaudron. Cela dit, parler de paysan n'est pas très juste. Ce sont les paysannes qui fabriquaient très souvent le Morbier. Aujourd'hui, la raie noire est obtenue avec du charbon végétal qui n'a pas d'effet sur le goût du fromage.



## **Délocalisation, relocalisation**

Après la Seconde Guerre mondiale, surtout à partir des années soixante, le Morbier connaît une destinée étonnante. Le fromage est découvert par des centaines d'élèves de l'ENIL de Poligny, lesquels viennent de toute la France. Une fois leurs études terminées, séduit par le fromage, nombre d'étudiants rejoignent leurs pénates et se mettent à y fabriquer du Morbier. Lentement, il se fabrique plus de Morbier en dehors de son berceau, le plus souvent au lait pasteurisé. Le Morbier inaugure un mot peu connu à l'époque : délocalisation. Pour contrer ce mouvement la création du label Véritable Morbier de Franche-Comté redonne ses lettres de noblesse au Morbier et ouvre la voie à l'appellation d'origine contrôlée en l'an 2000.



## **Fromage au lait cru**

L'appellation s'appuie sur un cahier des charges. L'aire de production du Morbier comprend le département du Doubs, celui du Jura, sauf le canton de Chemin, et quelques villages limitrophes dans la Saône et Loire et l'Ain. Le lait qui sert à sa fabrication est exclusivement issu des races Montbéliarde et Simmental Française. L'alimentation des vaches est constituée d'herbe pâturée et de foin, à l'exclusion de tout produit d'ensilage ou d'autres aliments fermentés.

Dans une ferme, la superficie herbagère doit être au minimum égale à 1 hectare par vache laitière. Les vaches sont traites deux fois par jour à heures régulières. Le transport du lait vers les fromageries et la fabrication sont assurés quotidiennement. Le Morbier est fabriqué exclusivement avec du lait mis en œuvre à l'état cru. Le fromage est mis en cave pendant une période d'affinage minimum de 45 jours. Cette période d'affinage peut aller au-delà : 2, 3 ou 4 mois.

L'AOP Morbier est gérée et développée par un syndicat interprofessionnel qui rassemble l'ensemble des représentants des acteurs de la filière. Le siège du syndicat est installé à Poligny.





## **Plaisir et santé**

Comme toutes les pâtes pressées non cuites, le Morbier est classé parmi les aliments « champions » du calcium. Le calcium est indispensable à la construction et au maintien du capital osseux. Le Morbier est également riche en protéines. Avec 30 à 40 g par repas, le Morbier s'intègre parfaitement dans une alimentation équilibrée. La consommation de Morbier s'inscrit pleinement dans une alimentation diversifiée.



# Des fromageries qui investissent

## **Tourmont / Saint-Lothain**

La fromagerie de Tourmont / Saint-Lothain déménage. Les 8 sociétaires ont choisi de s'installer à Poligny, près de la route nationale, sur la zone d'activités de Grimont Sud. Le fromager Jérémie Lagarde fromagera dans ses nouveaux locaux à partir de la seconde quinzaine d'avril. La fromagerie de Tourmont / Saint-Lothain avait décroché la médaille d'or lors du concours annuel de 2012.

## **Labergement Sainte-Marie**

En juillet, les 31 sociétaires de la fromagerie de Labergement Saint-Marie, près du lac de Malbuisson, s'installeront dans une nouvelle fromagerie. La fromagerie est présidée par Antoine VERNEREY. Le fromager Bernard Lavaine y poursuivra naturellement la fabrication du Morbier.

# Les rendez-vous de 2014

## **Eté**

Mise en ligne d'une nouvelle version du site internet [www.fromage-morbier.com](http://www.fromage-morbier.com).

## **Mai**

Présentation du nouveau logo de l'AOP Morbier.

## **Mai**

Campagne de communication sur une utilisation aussi simple que savoureuse du Morbier : en raclette. Il suffisait d'y penser !

## **Samedi 23 août**

Concours annuel à Morbier (Jura). Qui succédera à la fromagerie Poulet de Grange-sur-Baume, médaille d'or en 2013, à la fromagerie de Flangebouche (argent), au Chalet de Vevy et à la fromagerie des Longevilles Mont d'Or (bronze) ?

## **Fin octobre**

Parutions aux éditions Edith Delbart du livre Cuisiner le Morbier trait très simplement... Outre la présentation du Morbier, l'ouvrage de 72 pages et

de format 17 x 24, proposera une trentaine de recettes. Cette jeune maison d'édition drômoise a déjà publié des ouvrages sur la châtaigne d'Ardèche, la noix de Grenoble, la raviole et les quenelles.

## Contacts

Président : Claude Philippe

Directrice : Florence Arnaud

Chargée de communication : Catherine Dole : 06.81.10.97.42

Syndicat Interprofessionnel du Morbier

Avenue de la Résistance

BP 20035

39801 Poligny Cedex 1

Téléphone : 03.84.37.37.57

Fax : 03.84.37.78.12

Courriel : [syndicat@fromage-morbier.com](mailto:syndicat@fromage-morbier.com)

Internet : [www.fromage-morbier.com](http://www.fromage-morbier.com)

Facebook : [www.facebook.com/fromagemorbier](http://www.facebook.com/fromagemorbier)

### **À lire**

*Le Morbier, le Bleu de Gex, une histoire*, livre de Michel Vernus et Thierry Petit paru aux Presses du Belvédère. En vente en librairie et disponible au syndicat (11€70 TTC).