

Le 26 avril 2011

JORF n°0095 du 22 avril 2011

Texte n°26

DECRET

**Décret n°2011-441 du 20 avril 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée «
Morbier »**

NOR: AGRT1101337D

Le Premier ministre,

Sur le rapport de la ministre de l'économie, des finances et de l'industrie et du ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire,

Vu le règlement (CE) n°510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ;

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment ses articles L. 641-5, L. 641-6 et L. 641-7 ;

Vu le code de la consommation, notamment ses articles L. 115-1 et L. 115-16 ;

Vu la proposition du Comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) en date du 29 janvier 2010 ;

Vu l'approbation du plan d'inspection relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Morbier » par la formation restreinte du conseil des agréments et contrôles de l'INAO en date du 1er juillet 2010,

Décète :

Article 1

Le cahier des charges de l'appellation d'origine « Morbier », annexé au présent décret, est homologué.

Article 2

Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Morbier », initialement

reconnue par décret du 22 décembre 2000, les fromages répondant aux conditions fixées par le cahier des charges mentionné à l'article 1er du présent décret.

Article 3

Le décret du 22 décembre 2000 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Morbier » ainsi que le texte pris pour son application sont abrogés.

Article 4

La ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire et le secrétaire d'Etat auprès de la ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, chargé du commerce, de l'artisanat, des petites et moyennes entreprises, du tourisme, des services, des professions libérales et de la consommation, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Annexe

A N N E X E

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION

D'ORIGINE « MORBIER »

Service compétent de l'Etat membre :

Nom : Institut national de l'origine et de la qualité (INAO).

Adresse : 2, rue Henri-Rol-Tanguy, Montreuil-sous-Bois.

Téléphone : 01-73-30-38-00.

Télécopie : 01-73-30-38-04.

Courriel : info@inao.gouv.fr

Groupement demandeur :

Nom : syndicat interprofessionnel de défense du « Morbier ».

Adresse : avenue de la Résistance, BP 20035, 39801 Poligny Cedex 1.

Téléphone : 03-84-37-37-57.

Télécopie : 03-84-37-78-12.

Mél. : syndicat@fromage-morbier.com

Type de produit :

Classe 1-3-fromages.

1. Nom du produit

« Morbier ».

2. Description du produit

Le morbier est un fromage au lait cru de vache, à pâte pressée non cuite, de la forme d'un cylindre plat de 30 à 40 centimètres de diamètre, d'une hauteur de 5 à 8 centimètres, d'un poids de 5 à 8 kg, qui présente des faces planes et un talon légèrement convexe.

Ce fromage présente une raie noire centrale horizontale, soudée et continue sur toute la tranche.

Son croûtage est naturel, frotté, d'un aspect régulier, morgé, laissant apparaître la trame du moule. Il est de couleur beige à orangé avec des nuances brun orangé, rouge orangé et rose orangé.

Sa pâte est homogène de couleur ivoire à jaune pâle avec fréquemment quelques ouvertures dispersées de la taille d'une groseille ou de petites bulles aplaties. Elle est souple au toucher, onctueuse et fondante et peu collante en bouche et sa texture est lisse et fine.

Le goût est franc avec des nuances lactiques, de caramel, de vanille, de fruits. En vieillissant, la palette aromatique s'enrichit de nuances torréfiées, épicées et végétales. Les saveurs sont équilibrées.

Ce fromage contient au minimum 45 g de matière grasse pour 100 g de fromage après complète dessiccation. L'humidité dans le fromage dégraissé (HFD) doit être comprise entre 58 % et 67 %.

3. Délimitation de l'aire géographique

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages doivent être effectués dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

Département de l'Ain : communes d'Apremont, Bellegarde-sur-Valserine pour la partie correspondant à l'ancienne commune de Coupy, Belleydoux, Champfromier, Charix, Chezery-Forens, Confort, Echallon, Giron, Lancrans, Leaz, Lelex, Mijoux, Plagne, Montanges et Saint-Germain-de-Joux.

Département du Doubs : toutes les communes du département.

Département du Jura : toutes les communes, à l'exception d'Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Peseux, Petit-Noir, Saint-Aubin, Saint-Loup, Tavaux.

Département de Saône-et-Loire : communes de Beaurepaire-en-Bresse, Beauvernois, Bellevesvre, Champagnat, Cuiseaux, Flacey-en-Bresse, Fretterans, Joudes, Mouthier-en-Bresse, Sagy, Saillenard, Savigny-en-Revermont et Torpes.

4. Eléments prouvant que le produit est originaire

de l'aire géographique

4.1. Identification des opérateurs

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Morbier » est tenu de remplir une déclaration d'identification adressée au groupement au plus tard deux mois avant le début de l'activité concernée, suivant un modèle type approuvé par le directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

4.2. Obligations déclaratives

4.2.1. Déclaration de non-intention de production

L'intention d'interrompre la production d'appellation d'origine « Morbier » pendant plus de deux mois doit être signalée par le fabricant au groupement.

4.2.2. Obligations déclaratives liées

aux conditions de production

En cas d'alimentation d'un troupeau séparé du troupeau laitier avec des aliments fermentés, l'exploitant prévient les services de l'Institut national de l'origine et de la qualité par écrit préalablement à la réalisation des produits fermentés, en vue d'obtenir la dérogation visée au point 5.1.4.1.

4.2.3. Obligations déclaratives nécessaires à la connaissance et au suivi des produits destinés à être commercialisés en appellation d'origine

Chaque atelier de transformation est tenu de retourner chaque mois, correctement remplie, la fiche de renseignements relative à la production et à la commercialisation de fromage d'appellation d'origine « Morbier » demandée par le groupement. Cette fiche doit être retournée chaque mois même s'il n'y a pas eu de fabrication ou de commercialisation.

4.3. Tenue de registres

4.3.1. Traçabilité

Les données suivantes sont enregistrées sur des documents propres à chaque opérateur :

Producteur de lait :

— les volumes journaliers de lait destinés à la transformation en « Morbier », traits par chaque producteur.

Transformateur :

- les quantités de lait destinées à la transformation en « Morbier », collectées à chaque tournée et leur provenance ;
- les quantités de lait transformées en « Morbier », par jour de fabrication ;
- le nombre de fromages produits en appellation d'origine « Morbier », par jour de fabrication.

Affineur :

- le cas échéant, les quantités et la provenance des fromages achetés en vue de l'affinage, destinés à l'appellation d'origine « Morbier » ;
- le nombre de « Morbier » affinés ;
- le nombre de « Morbier » conditionnés.

Ces données sont accompagnées des numéros de lot permettant d'identifier et de suivre les laits et les fromages destinés à l'appellation d'origine « Morbier ».

4.3.2. Suivi du respect des conditions de production

Les producteurs de lait tiennent notamment à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :

- le chargement global de l'exploitation ;
- la nature et les quantités de fumures minérales azotées utilisées ;
- la nature, le volume et la provenance des fourrages achetés ;
- la nature et les quantités d'aliments complémentaires utilisés ;
- la (les) date(s) de mise au pâturage et la (les) date(s) de rentrée à l'étable.

Les transformateurs et/ou affineurs tiennent notamment à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :

- le respect des paramètres de fabrication définis au chapitre 5 ;
- la nature du charbon utilisé.

4.4. Eléments de marquage des produits

Une plaque de caséine de couleur jaune assure l'identification du fromage. Elle est apposée, lors de la fabrication, sur le talon de chaque fromage. Cette plaque de caséine, dont la délivrance est accordée exclusivement par le groupement, est de 5,5 cm de diamètre, et présente une raie noire transversale et horizontale dans un hexagone. Elle comporte le nom du département d'origine et les lettres de l'atelier de transformation. Le jour et le mois de fabrication doivent être inscrits à proximité de cette plaque.

L'opérateur raye la plaque du fromage qui n'a plus droit à l'appellation d'origine « Morbier ».

4.5. Contrôle des produits

Dans le cadre du contrôle effectué sur les caractéristiques du produit d'appellation d'origine, à l'issue de la période minimale d'affinage, les fromages prêts à être commercialisés sont soumis par sondage à un examen analytique et organoleptique.

5. Description de la méthode d'obtention du produit

5.1. La production du lait

5.1.1. Races

Le lait utilisé pour l'obtention du morbier doit provenir uniquement d'un troupeau laitier (vaches en production, vaches tarées et animaux de renouvellement après sevrage) de vaches montbéliardes type racial 46, ou de vaches simmental françaises type racial 35, ou des produits du croisement des deux races aux filiations certifiées. Cette exigence sur la race s'applique à toutes les vaches laitières présentes sur l'exploitation.

5.1.2. Superficie herbagère

Sur l'exploitation, la superficie herbagère effectivement exploitée doit être au minimum égale à un hectare par vache laitière. Sont considérées comme surfaces herbagères pour la production de morbier les surfaces en herbe présentant en permanence au moins trois espèces végétales différentes et comprenant au moins une graminée et une légumineuse.

5.1.3. Conduite des prairies et amendements

Ces surfaces de l'exploitation sont conduites de façon à préserver la flore des prairies. Les apports en azote minéral sont limités à 50 unités par hectare de surface herbagère et par an. Pour la fumure organique, seuls sont autorisés : le fumier, le lisier, le purin et les boues d'épuration stabilisées. Toute exploitation de la surface fourragère (pâturage ou fauche) est interdite moins de quatre semaines après la date d'épandage de la fumure organique.

5.1.4. Alimentation du troupeau laitier

5.1.4.1. Aliments fermentés

L'alimentation du troupeau laitier est exempte toute l'année de tout produit d'ensilage ou d'autres aliments fermentés, dont les fourrages conservés sous forme de balles enrubannées.

Toutefois, les exploitations qui élèvent de façon séparée un autre troupeau que le troupeau laitier peuvent demander une dérogation pour alimenter ce troupeau avec des produits fermentés. Les exploitations bénéficiant de cette dérogation devront respecter les conditions suivantes :

— l'exploitant prévient les services de l'Institut national de l'origine et de la qualité par écrit préalablement à la réalisation du produit fermenté ;

— le silo et l'étable d'animaux nourris avec les aliments fermentés doivent être distants d'au moins 200 m de toute étable du troupeau laitier et nettement en dehors du parcours normal du troupeau laitier ;

— le silo doit être étanche, le silo type « taupinière » est interdit ;

— les matières organiques fertilisantes provenant d'animaux nourris à l'ensilage devront être préalablement compostées avant épandage.

5.1.4.2. Produits transgéniques

L'approvisionnement du troupeau laitier en aliments pour animaux soumis à l'obligation d'étiquetage prévue par la réglementation relatives aux organismes génétiquement modifiés est interdit. L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en morbier. Cette interdiction s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation au troupeau laitier et toute culture susceptible de les contaminer.

5.1.4.3. Autres aliments interdits

Sont également interdits dans l'alimentation du troupeau laitier :

— les fourrages qui influent défavorablement sur l'odeur ou le goût du lait, tels que les poireaux, choux, raves, navets, feuilles de betteraves ;

— les pailles traitées à l'ammoniaque ;

— les distributions de lactosérum sauf si ce dernier est produit sur l'exploitation.

5.1.5. Alimentation des vaches laitières

5.1.5.1. Ration de base

La ration de base de l'alimentation des vaches laitières est constituée de fourrages issus de prairies situées dans l'aire géographique. Dans des circonstances exceptionnelles dues, notamment, à des aléas climatiques imprévisibles, des dérogations temporaires peuvent être accordées afin d'assurer le maintien de l'alimentation du troupeau par le directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

5.1.5.2. Pâturage

Les vaches laitières pâturent après la fonte de la neige et dès que la portance des sols le permet. Pour la saison de pâturage, les vaches en production utilisent au moins 20 ares de prairie par vache laitière.

5.1.5.3. Concentrés

L'apport de concentrés dans la ration des vaches laitières (y compris l'apport en plantes déshydratées) est plafonné en moyenne pour le troupeau de vaches laitières à 1 800 kg

par vache et par an.

5.1.6. Alimentation des troupeaux ruminants de l'exploitation

5.1.6.1. Conservateur de foin

Seul le chlorure de sodium est autorisé pour améliorer la conservation des fourrages.

5.1.6.2. Humidification interdite des aliments

L'humidification des aliments avant distribution est interdite. Le mélange à sec des aliments concentrés et du fourrage grossier haché est autorisé. L'incorporation de betteraves fourragères ou de fourrage vert à ce mélange est interdite.

5.1.6.3. Affouragement en vert

En cas d'affouragement complémentaire en vert, le fourrage vert est distribué dans des auges nettoyées et consommé dans un délai maximum de quatre heures après la fauche.

5.1.6.4. Betteraves

Lorsqu'elles sont coupées en morceaux, les betteraves sont préparées chaque jour.

5.2. La traite

La traite se fait deux fois par jour, le matin et le soir. La suppression d'une traite est interdite.

Les procédures de traite et de nettoyage sont mises en œuvre dans le respect de la flore naturelle du lait et les produits utilisés ne contiennent pas de désinfectants sauf en cas d'anomalie constatée.

5.3. Le lait mis en œuvre

Ne peuvent être collectés que des mélanges au maximum de deux traites consécutives, par exploitation laitière.

Ne peuvent entrer dans les locaux de fabrication du morbier que des laits conformes au présent cahier des charges, ou bien des laits destinés aux autres appellations d'origine de la région, sous réserve que la traçabilité soit suffisante pour permettre la vérification de la conformité au présent cahier des charges des laits effectivement mis en œuvre pour la fabrication de morbier.

Le lait stocké à la ferme doit être à une température inférieure à 18 °C. La mise en fabrication intervient au plus tard avant midi si la traite la plus ancienne est celle du matin du jour précédent et avant minuit si la traite la plus ancienne est celle du soir précédent. Ce délai peut être étendu exceptionnellement en cas de difficultés routières exceptionnelles dues aux aléas climatiques.

Le morbier est fabriqué exclusivement avec du lait de vache mis en œuvre à l'état cru.

5.4. La transformation

A l'exception d'un écrémage partiel, tout retrait ou ajout au lait, et au cours de la fabrication, sont interdits à l'exception :

- du sel (chlorure de sodium) ;
- de la présure ;
- des cultures sélectionnées de ferments, soit sous forme de repiquage, soit en ensemencement direct ;
- de l'eau ;
- du charbon de bois végétal (*carbo medicinalis vegetalis*).

La fabrication peut se faire dans une cuve en cuivre.

Le lait est emprésuré après avoir été chauffé à une température au plus égale à 40 °C. L'opération d'emprésurage des laits doit être réalisée exclusivement avec de la présure. L'atelier de fabrication du morbier et ses dépendances ne détiennent aucun système ou installation susceptible de chauffer, en un temps très court, le lait avant emprésurage à une température supérieure à 40 °C.

La concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation est interdite.

Un délactosage est pratiqué par apport d'au moins 6 % d'eau par rapport au volume de lait en cuve en début de fabrication.

La température dans la cuve ne doit pas dépasser 45 °C pendant la fabrication.

La raie noire centrale horizontale est obtenue exclusivement par enduction manuelle de charbon végétal sur la face d'un des pains de caillé avant pressage.

Les moules traditionnels en bois et la toile de lin peuvent être utilisés.

Le morbier doit être salé à sec ou en saumure. En cas de saumurage, l'assainissement de la saumure par voie chimique est interdit.

La conservation par maintien à une température négative des matières premières laitières, des produits en cours de fabrication, du caillé ou du fromage frais est interdite.

5.5. L'affinage

L'affinage du fromage est réalisé sur des planches en bois.

A titre dérogatoire, les supports en inox utilisés pour la fabrication de morbier avant le 1^{er} janvier 2006 peuvent être utilisés jusqu'à leur renouvellement et au plus tard jusqu'au 31 décembre 2014.

L'affinage du fromage est effectué pendant une durée minimale de 45 jours, sans interruption du cycle, à compter du jour de fabrication, à une température comprise entre 7

°C et 15 °C. Le croûtage est obtenu exclusivement par frottage à l'eau éventuellement salée et additionnée de ferments.

L'usage de tout colorant de croûte est interdit.

Au cours du stockage avant commercialisation, les fromages affinés doivent être conservés à une température positive.

La conservation sous atmosphère modifiée des fromages frais et des fromages en cours d'affinage est interdite.

6. Eléments justifiant le lien avec le milieu géographique

6.1. Spécificités de l'aire géographique

6.1.1. Facteurs naturels

Le morbier est un fromage produit dans les prairies d'altitude du massif jurassien, où la diversité floristique naturelle des herbages permet une production laitière et fromagère de haute expression aux caractéristiques particulières.

Le berceau d'origine du morbier est le « massif jurassien ». C'est l'histoire qui a permis de définir les limites de l'aire géographique de la manière suivante :

Au nord et nord-ouest, entre le Doubs et la rivière l'Ognon (un peu plus au nord-ouest) des collines sur substratum jurassique présentent des caractéristiques géologiques, pédologiques, climatiques, agronomiques et floristiques très proches de celles du premier plateau du Jura. Cette zone, située entre le Doubs et l'Ognon, peut donc être rattachée à l'aire géographique. La limite administrative du département du Doubs (qui suit longtemps la rivière l'Ognon) constitue la limite géographique nord - nord-ouest. La totalité du département du Doubs est donc incluse dans l'aire.

A l'ouest :

Cette région de collines entre Doubs et Ognon se prolonge vers l'ouest par le massif de la Serre. Les terrains calcaires du jurassique y enserment une petite enclave de grès triasiques, de gneiss et de granite. Ces terrains, d'une nature exceptionnelle dans la région, sont essentiellement recouverts de bois. Par contre, la région périphérique du massif de la Serre, constituée de terrains jurassiques, est couverte en partie de pâturages.

Un peu plus au sud-est, la forêt de la Chaux fait déjà partie de la plaine de Bresse. Cette vaste forêt repose sur des galets siliceux d'origine alpine, déposés au Pliocène dans le delta de l'Aar-Doubs à son débouché dans le lac bressan. La plaine bressane, où circule la Saône, se différencie nettement du massif jurassien. Elle est constituée essentiellement de formations plio-quadernaires parfois recouvertes d'alluvions modernes. Elle est essentiellement argileuse, avec localement quelques marnes.

La limite entre la plaine de Bresse et le massif jurassien est donc géologiquement précise.

A l'est : l'aire s'étend sur l'ensemble des départements du Doubs et du Jura.

Au sud : l'aire ne s'arrête pas à la limite administrative du département du Jura, mais elle

se prolonge très légèrement dans l'Ain, la pointe sud de l'arc jurassien venant y mourir.

Le massif jurassien présente la forme d'un arc d'orientation sud/nord au sud puis sud-ouest/nord-est plus au nord. Il est limité au nord par une région de plateaux puis par le massif vosgien à l'est par la plaine suisse et le massif de la Grande Chartreuse, au sud par la vallée du Rhône et à l'ouest par la plaine bressane.

La structure plissée du massif jurassien fait affleurer une grande diversité de terrains qui vont du Trias au Quaternaire. Cependant, les formations du Jurassique dominent très largement (calcaires durs, calcaires marneux, marnes, argiles...).

Géologiquement, le massif jurassien constitue une entité bien individualisée, marquée par son origine : la poussée alpine.

D'est en ouest on rencontre successivement :

— le Jura plissé (ou faisceau helvétique), qui domine la plaine suisse, et qui présente un relief accidenté. Les altitudes y sont élevées : 1 000 à 1 500 mètres. La forêt et la prairie se partagent la quasi-totalité de ce territoire. Point culminant de l'arc jurassien, c'est aussi le berceau d'origine du morbier ;

— le Jura tabulaire, constitué de deux plateaux, qui est surtout recouvert par des prairies. Le second plateau est constitué d'étages de 650 mètres à 800 mètres d'altitude. Le premier plateau s'abaisse progressivement d'est en ouest de 600 à 400 mètres d'altitude.

Au sud, ces deux plateaux sont séparés par la Combe d'Ain, dépression occupée par des dépôts glaciaires qui ont apporté des matériaux plus ou moins argilo-calcaires arrachés aux couches jurassiques. Encore plus au sud, une zone dépressionnaire entoure Belley.

Le climat de l'aire géographique peut être considéré comme un « climat de transition » soumis à trois influences : océanique, continentale et même méditerranéenne pour sa partie méridionale (bassin de Belley).

Les précipitations sont abondantes. La pluviosité moyenne annuelle est de 1 237 mm à Lons-le-Saunier (à 250 mètres d'altitude), de 1 593 mm à Clairvaux-les-Lacs (à 540 mètres d'altitude), de 1 750 mm au Frasnois (à 800 mètres d'altitude), de 2 000 mm dans le Haut-Jura (à 1 100 mètres d'altitude). Les précipitations sont bien réparties au cours de l'année (150 à 200 jours de pluies par an) ce qui révèle une influence océanique. Les mois les moins arrosés sont avril, juillet et octobre. La période hivernale est marquée par des précipitations abondantes, dont une part importante tombe sous forme de neige. La durée d'insolation moyenne est de 1 900 à 2000 heures.

La moyenne annuelle des températures est peu élevée : 10 °C à 11 °C à Lons-le-Saunier, 9 °C à 530 mètres d'altitude, 7 °C sur le second plateau et moins de 6 °C dans le Haut-Jura (5,8 °C à Lamoura, altitude 1 156 m). Le nombre de jours de gelées est important (plus de 100 jours de gel).

L'aire de production du morbier, localisée entre 250 et 1 500 mètres d'altitude, est donc soumise à des conditions climatiques variées dont on peut essentiellement retenir la tendance océanique soulignée par la répartition assez régulière de la pluviosité et le caractère continental lié aux forts écarts entre les températures hivernales et estivales.

La végétation d'une région climatiquement hétérogène ne saurait être homogène. Cependant, une certaine uniformité de ses caractéristiques dépend de la relative homogénéité des caractéristiques géologiques et pédologiques. Le substratum calcaire et le climat ont engendré des sols assez uniformes de type brun calcaires et brun calciques en général superficiels et bien drainés. Ces sols ont favorisé le développement d'une végétation prairiale calcicole, mésophile ou mésoxérophile dominée par quelques espèces de graminées comme *Bromus erectus*, *Festuca gr.ovina*, *Agrostis vulgaris*, *Brachypodium pinnatum*, etc., et divers chamaéphytes comme *Thymus serpyllum*, *Helianthemum* sp. Plur., *Globularia cordifolia* et *vulgaris*. Ce caractère floristique, marqué par une grande diversification taxonomique (entre 20 et 40 espèces pour 100 m² en moyenne), est également la conséquence d'une exploitation extensive (l'intensification ayant pour effet de réduire considérablement la diversité floristique).

6.1.2. Facteurs humains

Au centre et au nord du massif jurassien, l'importance des pâturages a conditionné l'économie régionale basée essentiellement sur l'élevage, et surtout sur la production laitière.

La production de ce fromage remonte au xviii^e siècle ; le plus ancien document faisant état du morbier est daté de 1799. Le fromage est déjà connu à Paris, ce qui laisse sous-entendre que son origine est plus ancienne. La production à cette époque est très localisée (Morbier — Chapelle-des-Bois — Chaux-Neuve) dans le département du Jura essentiellement. Le fromage est alors appelé « Persillé par Raie » ; il faudra attendre 1892 pour qu'il soit couramment nommé « morbier ».

Le berceau d'origine de ce fromage se situe sur le mont Risoux, montagne qui sépare la Franche-Comté de la Suisse, principalement dans les fermes de Chapelles-des-Bois, Mouthe, Chaux-Neuve, Foncine-le-Haut, etc., le long de la frontière Suisse, essentiellement entre Pontarlier et Saint-Claude.

Selon M. P. Lamy, maire de Morbier en 1981, la fabrication de fromage dénommé « morbier » remonte au cours du xviii^e siècle ; il signale qu'un chalet commun (fruitière) a été établi en 1795 sur la commune de Morbier mais que « dans les fermes il se fabriquait auparavant des fromages gras de 8 à 10 kg appelés "Petit Morbier" ». D'autres sources confirment la fabrication fermière de fromage dit « Morbier » dès le xviii^e siècle (20 tonnes en 1870).

De fabrication exclusivement fermière à l'origine, le morbier sera ensuite produit par des fruitières (coopératives communales) à partir de 1871. En 1911, on compte 18 fromageries qui fabriquent du morbier. Ces ateliers sont essentiellement situés dans les cantons de Morbier et de Saint-Laurent : à la Mouille, les Lotes, le hameau du Bourg d'Aval, etc.

Fermier ou fruitier, le morbier était un fromage saisonnier (d'automne et d'hiver). Il était produit à un moment où le niveau de lait était faible et notamment insuffisant pour la production d'une meule de comté. Ces deux productions — morbier et comté — sont intimement liées.

Après les années 60 il devient un fromage fabriqué toute l'année, et les sites de production se diversifient ; des plateaux du Haut-Jura, sa production s'étend progressivement vers l'Ain et la Saône-et-Loire.

En résumé, le morbier est né il y a un ou deux siècles dans le Haut-Jura, près de la commune de Morbier.

Plusieurs hypothèses ont cours sur l'origine de la fabrication du morbier. Suivant une première hypothèse, la fabrication du morbier serait inspirée de la rencontre entre deux technologies : celle du gruyère provenant de la Suisse et celle du septmoncel fabriqué dans le sud de la région de Morbier. « Le résultat donne une pâte plus grasse, moins percée de trous que le gruyère et un peu persillée par raies, tandis que les septmoncels sont marbrés. » Dans cette première hypothèse, la fabrication du morbier serait donc due à de mauvaises conditions climatiques et techniques. On cite : « Dans quelques petites granges de mauvais pâturages qui ne sont pas assez élevés sur la montagne et où la chaleur ne permet pas de faire de bons septmoncels, on rentre le fromage du lendemain sur celui de la veille, après l'avoir piqué et poudré de charbon de sapin pilé et tamisé, mais les connaisseurs ne s'y trompent point, il n'y a qu'une raie noire et le goût n'y est pas. » (Lettre du citoyen Droz au citoyen Parmentier, 1799.) En effet, au sud de la région de Morbier, dans les villages de Lajoux, Les Bouchoux, La Pesse et Septmoncel, est fabriqué depuis fort longtemps un fromage à pâte persillée. Il est envisageable que l'on ait voulu se rapprocher de ce fromage en technologie morbier, mais la pâte se prêtant peu au développement de moisissures internes (*penicillium glaucum*), celles-ci auraient été remplacées par du dépôt de suie.

La tradition orale avance une seconde hypothèse. Elle se justifie dans la mesure où le morbier était fabriqué en raison de la nécessité, dans les fermes, d'utiliser deux traites successives pour la réalisation d'un fromage de 8 à 10 kg. Le premier pain de caillé était enduit de suie prélevée sous le chaudron afin de le protéger contre les contaminations extérieures et d'éviter une altération superficielle avant d'être assemblé avec le caillé de la fabrication suivante. La couche résiduelle marquait la jonction entre les deux fabrications. Il y a bien un texte qui fait référence à la nécessité d'utiliser deux traites pour la fabrication d'un fromage. Cependant, ce texte (J.-B. Munier, Manuel des fromageries, 1858) précise que la suie était mise sur le dernier « renton », juste avant que les deux parties soient assemblées. Ici, la suie n'était pas mise pour protéger le caillé de contaminations extérieures.

Toutefois, la fabrication du morbier ayant lieu en deux fois, il est quand même fort probable que des moisissures du type *penicillium glaucum* se développaient à la surface du premier « renton ». Une raie de bleu apparaissait donc au milieu du fromage lors de l'assemblage avec le deuxième « renton ». La pousse de la moisissure étant mal contrôlée, la couche de suie a peut-être remplacé avantageusement cette croissance de moisissures diverses.

En tout état de cause, cette caractéristique a perduré au fil du temps et est devenue la principale marque de reconnaissance du morbier.

6.2. Spécificités du produit

Le morbier est un fromage au lait de vache, à pâte pressée non cuite, de la forme d'un cylindre plat de 30 à 40 centimètres, d'une hauteur de 5 à 8 centimètres, d'un poids de 5 à 8 kg, qui présente des faces planes et un talon légèrement convexe.

Le morbier est un fromage qui se reconnaît par une raie noire centrale horizontale, continue sur toute la tranche et soudée. La raie noire est obtenue exclusivement par enduction de charbon végétal sur la face d'un des pains de caillé avant pressage.

Marquée en son centre par cette célèbre raie noire, sa pâte est homogène de couleur ivoire à jaune pâle avec fréquemment quelques ouvertures dispersées.

Son goût est franc avec des nuances lactiques, de caramel, de vanille, de fruits. En vieillissant, la palette aromatique s'enrichit de nuances torréfiées, épicées et végétales. Les saveurs sont équilibrées.

6.3. Lien causal entre l'aire géographique

et la qualité ou les caractéristiques du produit

La zone de production est caractérisée par une tradition d'élevage bovin avec des vaches montbéliardes et simmental nourries avec de l'herbe.

L'utilisation de races locales (montbéliarde et simmental) correspond au maintien d'une adaptation des animaux à des systèmes herbagers. Par ailleurs, le lait produit par ces animaux correspond bien aux exigences de la technologie fromagère (richesse en taux protéique).

Le sol calcaire de l'aire géographique produit un herbage particulier et varié. La part dominante de l'herbe dans l'alimentation des vaches laitières influe sur les caractéristiques du lait ainsi que sur les particularités organoleptiques du morbier. Cette ressource en herbe est préservée par l'interdiction de cultures génétiquement modifiées et la limitation des apports en éléments fertilisants, ainsi qu'une exigence sur le maintien de la diversité variétale des surfaces en herbe utilisées.

La forme du fromage (cylindre d'un format moyen) était à l'origine adaptée à une production fermière de montagne.

Deux fabrications, correspondant à deux traites (ou à deux jours de fabrication), permettent d'obtenir un format relativement important, limitant les pertes pendant le stockage. Ce format sera repris par la suite par les fruitières, permettant ainsi une production fromagère quand le niveau de production du lait est faible. Ce lien avec la fabrication des pâtes pressées cuites se retrouve aussi dans les techniques d'emmorgement de la croûte. Ce type de soin participe, au-delà de l'aspect, au goût particulier du fromage.

L'utilisation de bois pour l'affinage est en lien direct, d'une part, avec des exigences technologiques (réussite de la croûte emmorgée) et, d'autre part, l'existence d'une ressource locale, le bois de résineux transformé sur place (nombreuses scieries locales).

Pour l'obtention d'une texture fine et lisse et l'expression dans le goût du morbier de nuances fines (vanille, fruits, végétaux...), il est indispensable d'utiliser du lait cru (porteur d'arôme et d'une flore lactique particulière). Le délactosage, tout en participant à la texture du morbier, permet l'expression de ces nuances aromatiques secondaires (au-delà des nuances lactiques).

Cette utilisation du lait cru et du délactosage s'appuie aussi sur un savoir-faire d'élevage, sur une limitation volontaire des produits désinfectants pour la traite et le nettoyage, sur un cadrage strict des délais de collecte et de mise en œuvre du lait et sur un savoir-faire fromager entretenu.

La raie noire centrale était dans un premier temps obtenue par utilisation de la suie du chaudron. Cette technique affirme le lien avec les fabrications de pâtes pressées cuites de Franche-Comté. Le charbon doit être de bonne qualité technique et son application à la main suppose un juste équilibre entre l'enduction sur un caillé trop sec (avec risque que les pains ne se recollent pas) et l'enduction sur un caillé trop humide (avec risque de diffusion du charbon au sein de la pâte). Le maintien d'une étape manuelle est la garantie du maintien d'un savoir-faire fromager associé au morbier, et le respect de la tradition.

7. Références concernant les structures de contrôle

7.1. Organisme certificateur

Qualité France, immeuble Le Guillaumet, 60, avenue du Général-de-Gaulle, 92046 Paris-La Défense Cedex, téléphone : (33) (0)1-41-97-00-74, télécopie : (33) (0)1-41-97-08-32.

Organisme conforme à la norme 45011.

7.2. Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)

Adresse : 59, boulevard Vincent-Auriol, 75703 Paris Cedex 13, téléphone : 01-44-87-17-17, télécopie : 01-44-97-30-37.

La DGCCRF est un service du ministère de l'économie, de l'industrie et de l'emploi.

8. Eléments spécifiques de l'étiquetage

L'étiquetage de chaque fromage bénéficiant de l'appellation d'origine « Morbier » comporte le nom de l'appellation d'origine, inscrit en caractères de dimensions au moins égales à celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage, et le logo européen pour l'appellation d'origine protégée. L'étiquetage peut également comporter la mention : « Appellation d'origine protégée ».

Sur les meules, l'identification de l'atelier d'affinage figure sur l'étiquetage en clair (nom ou raison sociale, et adresse).

Seules peuvent accompagner l'appellation d'origine « Morbier » dans l'étiquetage la publicité, les factures ou papiers de commerce :

— les marques de commerce ou de fabriques particulières ;

— la mention : « fermier » lorsque le fromage est fabriqué selon les techniques traditionnelles par un producteur agricole ne traitant que les laits de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci. L'affinage en dehors de l'exploitation agricole est autorisé. Dans ce cas, doivent être ajoutés la mention : « fabriqué à la ferme » accompagnée du nom de l'affineur, précédé de la mention : « affiné par : ».

9. Exigences nationales

Tableau des principaux points à contrôler

POINT à contrôler	VALEUR DE RÉFÉRENCE	MÉTHODE d'évaluation
Situation géographique de l'exploitation	Bâtiment des vaches laitières dans l'aire géographique	Documentaire
Race des vaches laitières	Montbéliarde (46), simmental (35) ou croisement des deux	Visuel et/ou documentaire
Surface en herbe	1 ha minimum/vache laitière	Documentaire
Origine du fourrage pour les vaches laitières	Aire géographique	Documentaire
Nature des fourrages pour l'alimentation des vaches laitières	Fourrages autorisés	Visuel et/ou documentaire
Situation géographique de l'atelier de fabrication	Aire géographique	Documentaire
Délai de collecte après la traite	Après la traite ou une fois par jour	Documentaire
Collecte des laits non conformes	Séparée	Documentaire
Fabrication au lait cru	Equipement de la fromagerie conforme	Visuel
Raie noire	Utilisation manuelle de charbon végétal	Visuel
Identification	Plaque de caséine obligatoire	Visuel
Situation géographique de l'atelier d'affinage	Aire géographique	Documentaire
Affinage	45 jours minimum	Visuel et/ou documentaire
Caractéristiques visuelles organoleptiques et physicochimiques	Le produit, par ses caractéristiques visuelles, organoleptiques et physicochimiques, correspond bien à l'appellation d'origine Morbier	Organoleptique et/ou analytique

Fait le 20 avril 2011.

François Fillon

Par le Premier ministre :

Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation,
de la pêche, de la ruralité
et de l'aménagement du territoire,
Bruno Le Maire

La ministre de l'économie,
des finances et de l'industrie,
Christine Lagarde

Le secrétaire d'Etat
auprès de la ministre de l'économie,
des finances et de l'industrie,
chargé du commerce, de l'artisanat,
des petites et moyennes entreprises,
du tourisme, des services,
des professions libérales et de la consommation,
Frédéric Lefebvre