



La coopérative de Flangebouche-La Sommette remporte le 27e concours de l'AOP Morbier !

Le 27e concours de l'AOP Morbier s'est déroulé le vendredi 25 août dernier à Morbier. Les Morbiers de 26 fromageries étaient en lice. Chaque fromage a été passé à la loupe par deux jurys comportant au total 24 personnes.

M. Patrice Chassard présidait ce concours. M. Chassard préside le Comité national des appellations d'origine laitière à l'INAO; il est également producteur fermier dans l'AOP Saint-Nectaire.

Palmarès :

Médaille d'or : coopérative de Flangebouche-La Sommette (Doubs).

Médaille d'argent : coopérative de La Ferté (Jura)

Médaille de bronze : coopératives des Monts-de-Joux à Bannans et coopérative des Pontets, toutes les deux dans le Doubs.

À noter : la coopérative de Flangebouche-La Sommette conserve la première place déjà acquise en 2016.



Campagne d'affichage sur les bus à Strasbourg

Après plusieurs années d'expérience à Dijon, la campagne de communication utilisant les arrières de bus a changé de région. Elle a lieu cette année à Strasbourg du 12 au 25 décembre.



Nouveaux producteurs fermiers

L'AOP Morbier compte désormais six producteurs fermiers. L'appellation enregistre l'activité nouvelle de l'EARL Poulet-Drezet à Belleherbe (Doubs). Pour Eric Drezet et Jean Poulet c'est une continuité dans une exploitation agricole qui a l'habitude de fabriquer des fromages fermiers. À Maisons-du-Bois-Lièvremon (Doubs), Emmanuel Pourchet travaille en GAEC avec sa mère Pascale. Après ses études, en attendant de pouvoir reprendre la ferme familiale, il a suivi une formation de fromager et il a travaillé dix ans en fromagerie où il s'est notamment familiarisé avec la fabrication du Morbier.

Une fois revenu à son projet initial, la fibre fromagère ne quitte pas Emmanuel Pourchet, sociétaire de la coopérative de la Seignette implantée dans le village. D'autant que des raisons d'équilibre économique de l'exploitation familiale, le poussent à rechercher un revenu complémentaire. Il ne faut pas chercher bien loin la solution...

Les premiers Morbiers ont été fabriqués en avril et Emmanuel Pourchet est déjà très satisfait des résultats obtenus. Il propose un fromage affiné à 90 jours, « pour un produit fermier, c'est ce que les clients attendent, ils veulent du goût » confie le fromager. La production s'écoule dans des magasins et des fruitières des environs, avec des volumes en avance sur les prévisions.

Les autres producteurs fermiers : Ananikian (Bellemeudoux), Gaec de Bellevue (Vaucluse), Gaec des Roches du Dard (Sancey le Grand), Gaec chez Valentin (Foncine-le-Haut).



Lac des Rouges Truites + Saint-Pierre = fruitière du Pays Granvallier

Dans le Jura, le Grandvaux est une terre d'excellence en matière d'élevage. Les deux fruitières de Lac des Rouges Truites et Saint-Pierre se sont retrouvées face à des choix d'avenir, elles ont donc décidé de s'unir. Baptisée fruitière du Pays granvallier, la nouvelle structure rassemble 15 producteurs, elle est présidée par Christophe Longchamp.

L'union se traduit par la construction d'une fromagerie installée à Saint-Laurent en Grandvaux, la capitale du Grandvaux. L'atelier fonctionne depuis le mois d'avril sous la direction du maître-fromager Emmanuel Girod et on y transforme 5,5 millions de litres de lait par an. Dans la cuve de mariage, la fruitière de Lac des Rouges Truites a apporté l'AOP Morbier qu'elle fabriquait depuis 2007. Dans la nouvelle configuration, la capacité d'accueil de la cave d'affinage est de 2 760 fromages.



La bonne affaire est dans le sac avec Brunette

L'AOP Morbier propose un nouveau petit livre très original : un livre de recettes pour les enfants. Après le succès de Cuisiner le Morbier trait très simplement, les éditions Delbart éditent Cuisine le Morbier avec Brunette.

Qui est Brunette ? C'est une jolie vache montbéliarde qui prend les enfants par la main pour les emmener d'une recette à une autre, comme dans une aventure. Dix recettes, illustrées d'une façon décalée tout au long de l'année, sont proposées avec des formes, des ingrédients, des arômes, des textures adaptées aux enfants.

Ces derniers seront d'autant plus envieux que le livre assure aussi l'intendance. Il sera glissé dans un sac fourni comme une pochette-surprise avec toque de cuisinier, tablier et emporte-pièces, tout ce qu'il faut pour passer en cuisine puis à table.



Nouveauté 2018 : Premier triathlon du Morbier

Le premier triathlon du Morbier aura lieu en 2018, au mois de septembre dans le cadre magnifique du lac de Chalain. L'AOP Morbier sera le sponsor de cette épreuve organisée par Triath'Lons, club de triathlon de Lons-le-Saunier. Cette première édition est prévue pour 500 participants à qui seront proposés plusieurs courses, dont l'une pour les jeunes athlètes de 10/12 ans.





Au revoir Catherine ...

Après 17 années passées au Syndicat du Morbier, Catherine DOLE a décidé de quitter nos services.

Nous la remercions pour son implication et lui souhaitons une très bonne continuation.



Sophie LERET, ingénieur agronome, la remplacera. Son arrivée sera effective en début d'année prochaine.



AOP Morbier : contact presse
Catherine DOLE : 06.81.10.97.42

Syndicat Interprofessionnel du Morbier - Avenue de la Résistance - BP 20035 - 39801 Poligny cedex 1
Tél : 03.84.37.37.57 - Fax : 03.84.37.78.12 - Courriel : syndicat@fromage-morbier.com

www.fromage-morbier.com