

Dossier de presse 2020

AOP Morbier

UN TRAIT DE CARACTÈRE





SOMMAIRE



Le territoire
de l'AOP Morbier

4

La famille
du Morbier s'agrandit

5

Tranche de Morbier

7

CARTE D'IDENTITÉ

7

MORBIER, VILLAGE PLURIACTIF
DU JURA

7

RAIE NOIRE, TRAIT DE GÉNIE

8

DÉLOCALISATION, RELOCALISATION

9

FROMAGE AU LAIT CRU

10

PLAISIR ET SANTÉ

11

Evènements 2020

12

Infographie

13

Palette aromatique - MORBIER

14

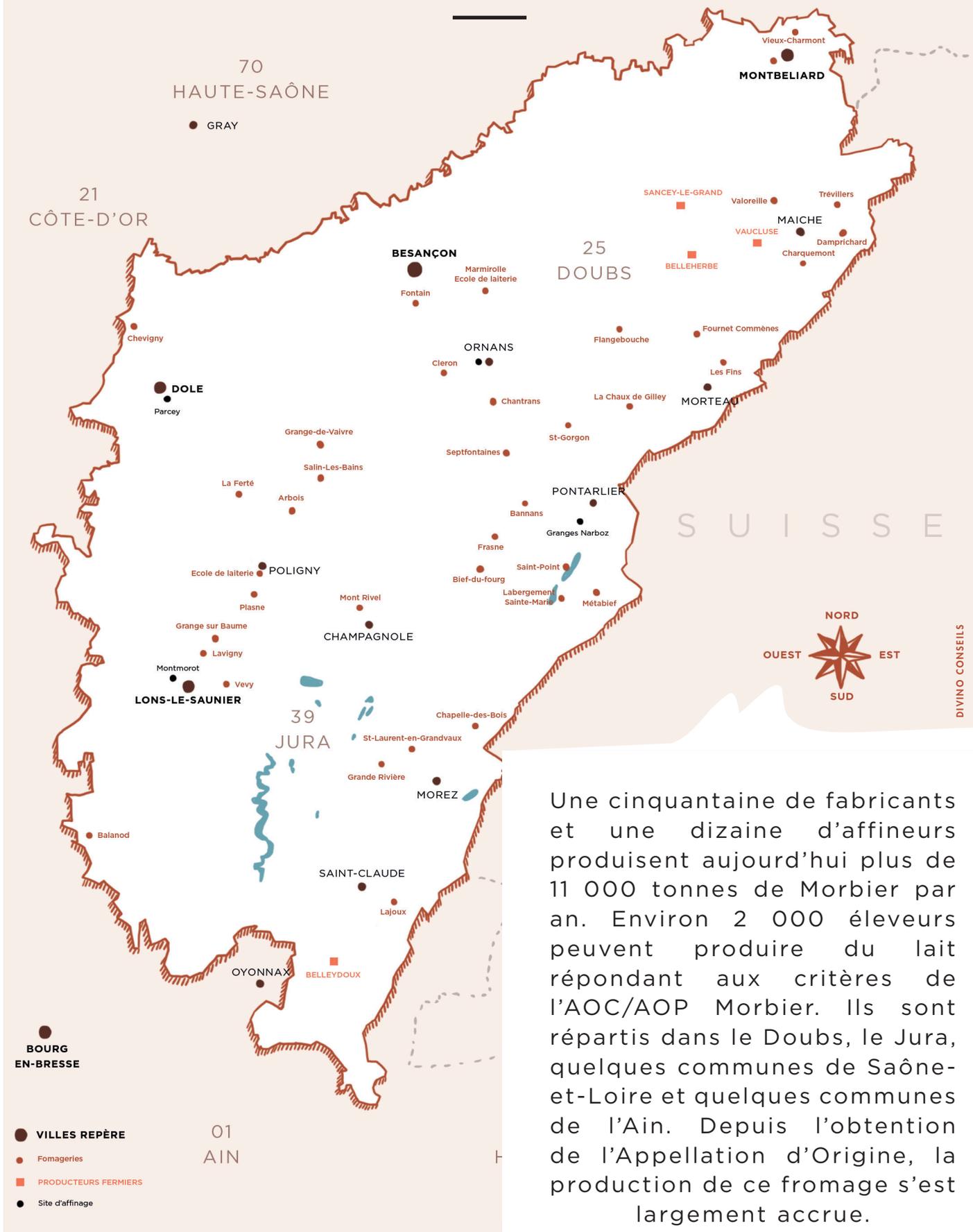
CONTACTS

15

À LIRE

16

Le territoire de l'AOP Morbier



Une cinquantaine de fabricants et une dizaine d'affineurs produisent aujourd'hui plus de 11 000 tonnes de Morbier par an. Environ 2 000 éleveurs peuvent produire du lait répondant aux critères de l'AOC/AOP Morbier. Ils sont répartis dans le Doubs, le Jura, quelques communes de Saône-et-Loire et quelques communes de l'Ain. Depuis l'obtention de l'Appellation d'Origine, la production de ce fromage s'est largement accrue.

La famille du Morbier s'agrandit

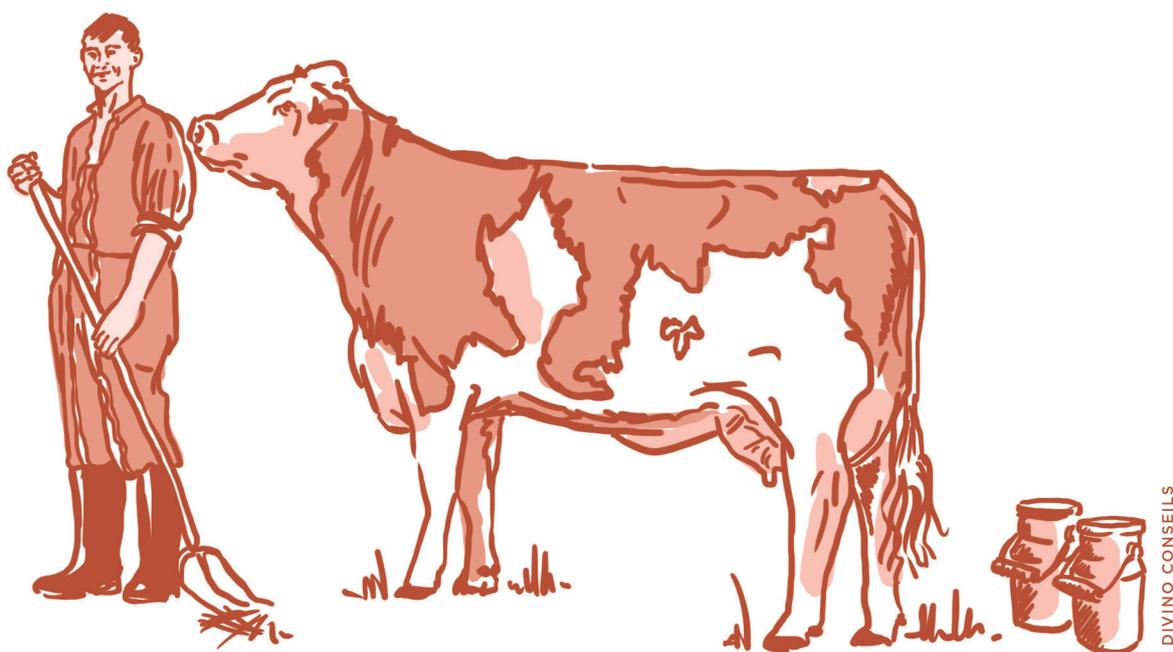
Depuis qu'il a le droit de porter les insignes de l'Appellation d'Origine Contrôlée, en 2000, puis Protégée, en 2002, le monde du Morbier connaît une progression constante. Ils semblent loin les temps où, pour la première année bénéficiant de l'AOC, la production s'élevait à 3 065 tonnes.

Vingt ans après, l'appellation trouve son rythme de croisière aux alentours des 11 000 tonnes.

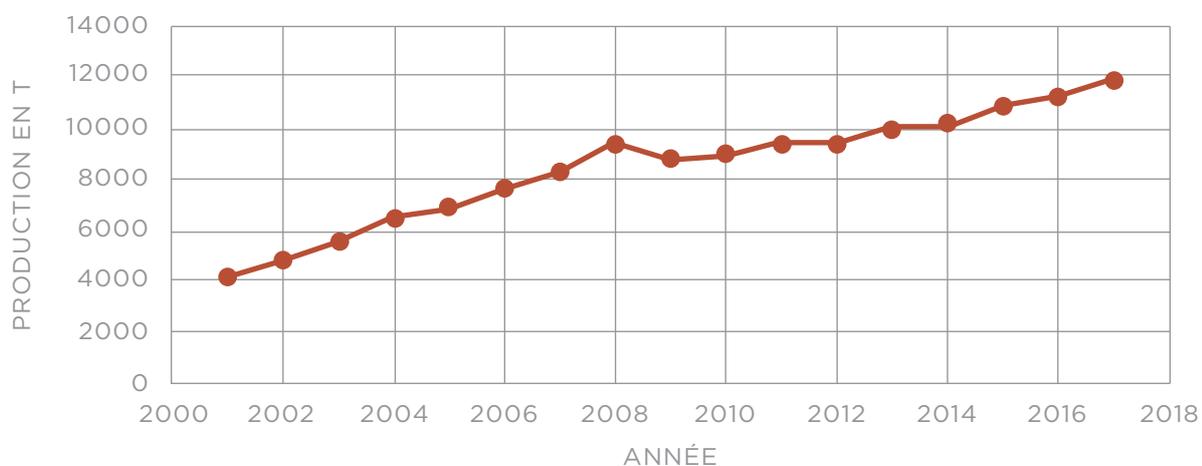
L'AOP Morbier est depuis sa création gérée par un syndicat interprofessionnel qui rassemble l'ensemble des représentants des acteurs de la filière. Le siège du syndicat est installé à Poligny.

En moins de 15 ans, tous les acteurs de la filière ont renforcé la culture fromagère de la Franche-Comté, permettant à de nombreuses fromageries de se développer, participant dans l'animation de la vie rurale et à la promotion de la Franche-Comté. En 10 ans la production de Morbier a augmenté de 39%.





TONNAGE DE MORBIER PRODUIT



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 son goût 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.

Tranche de Morbier

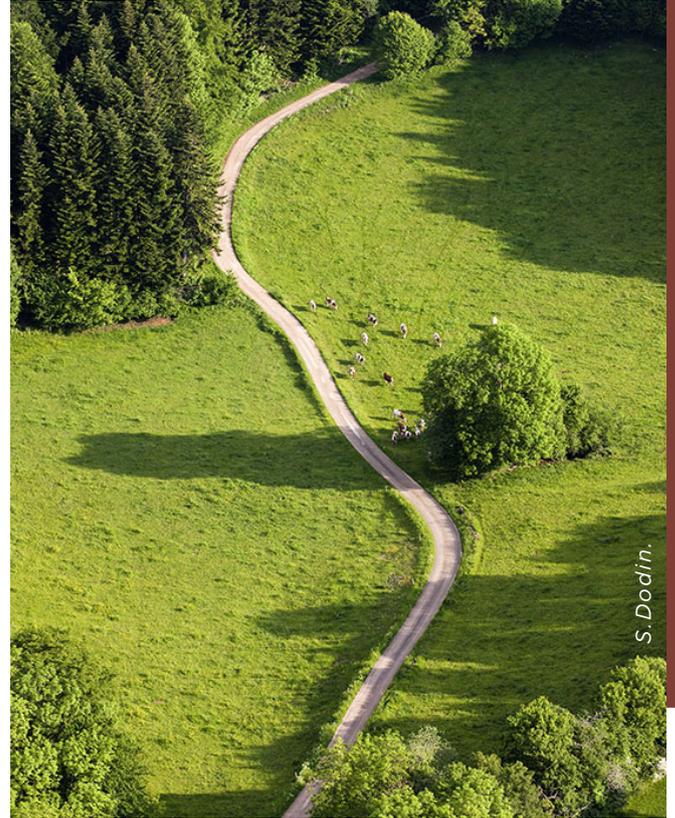
CARTE D'IDENTITÉ

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 rondeurs équilibrées. Une meule pèse de 5 à 8 kg. Les faces sont planes et son talon légèrement bombé. La croûte est homogène, elle affiche un teint naturellement rose poudré clair à beige orangé.

Le Morbier est parcouru en son centre par une raie noire horizontale, ce qui le rend très facilement reconnaissable. La pâte, lisse et fine présente parfois quelques petits trous de la taille d'une groseille aplatie.



DIVINO CONSEILS



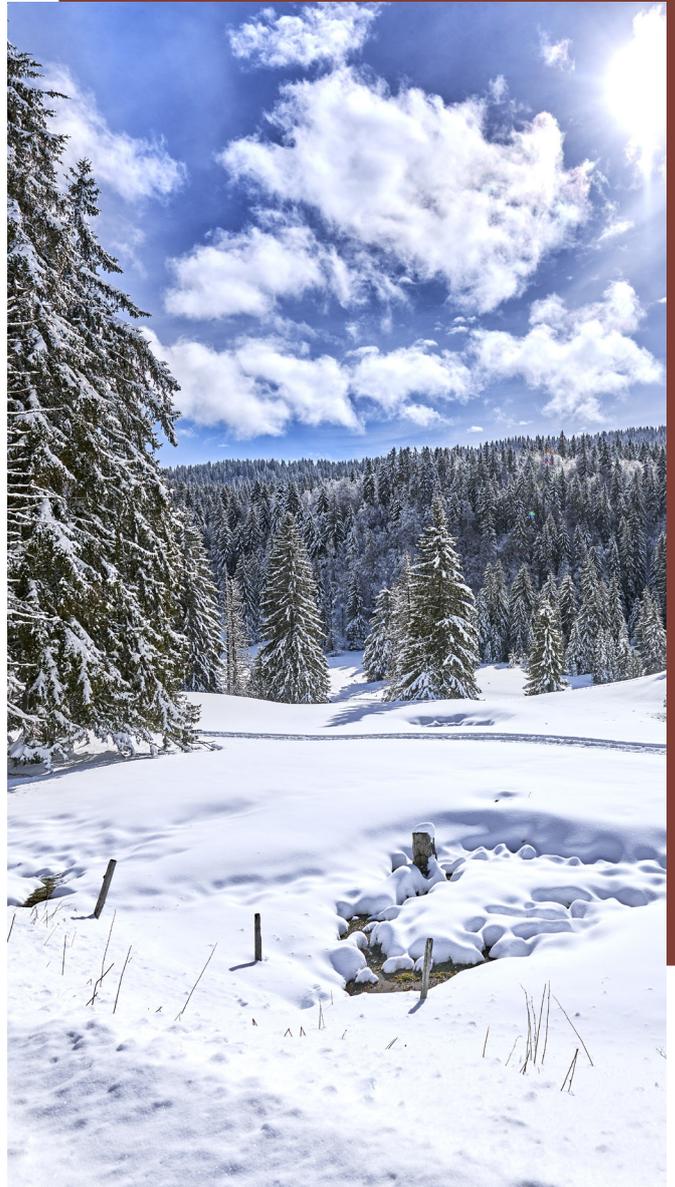
S. Dodin.

MORBIER, VILLAGE PLURIACTIF DU JURA

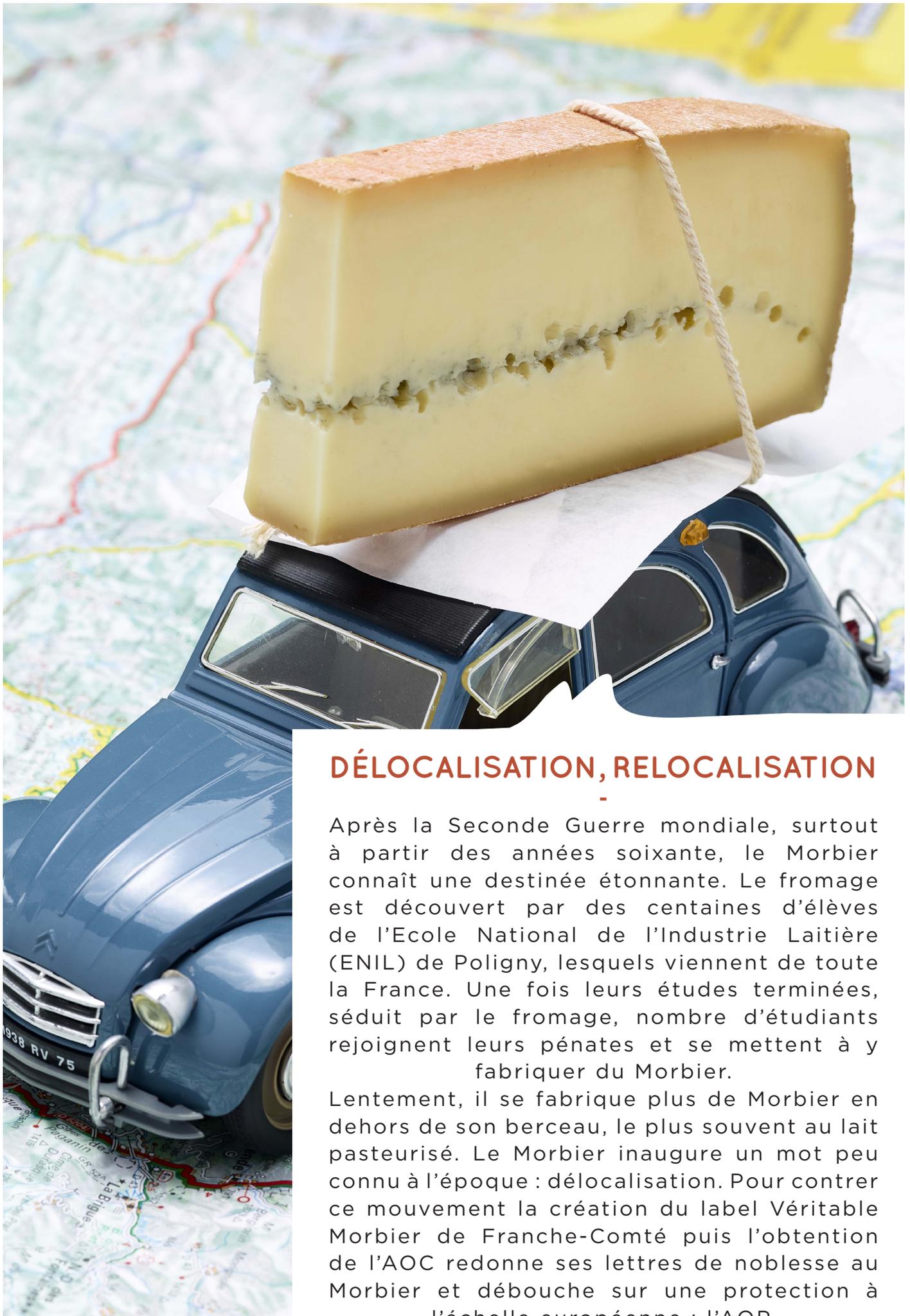
Le Morbier tient son nom de son village d'origine dans les montagnes du Jura : Morbier. « Morbys », « Bys » ou « Bief » désignait en patois un petit ruisseau qui coulait en amont du village. Chaque année au mois d'août, une grande fête est organisée à Morbier, avec le concours du meilleur fromage. Elle attire près de 3 000 visiteurs. Le village est aussi bien connu pour l'horlogerie, la lunetterie et en tant que pépinière de champions de ski. La dernière en date est la biathlète Anaïs Bescomb.

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. Le Morbier est né dans le secret à la fin du 18^e



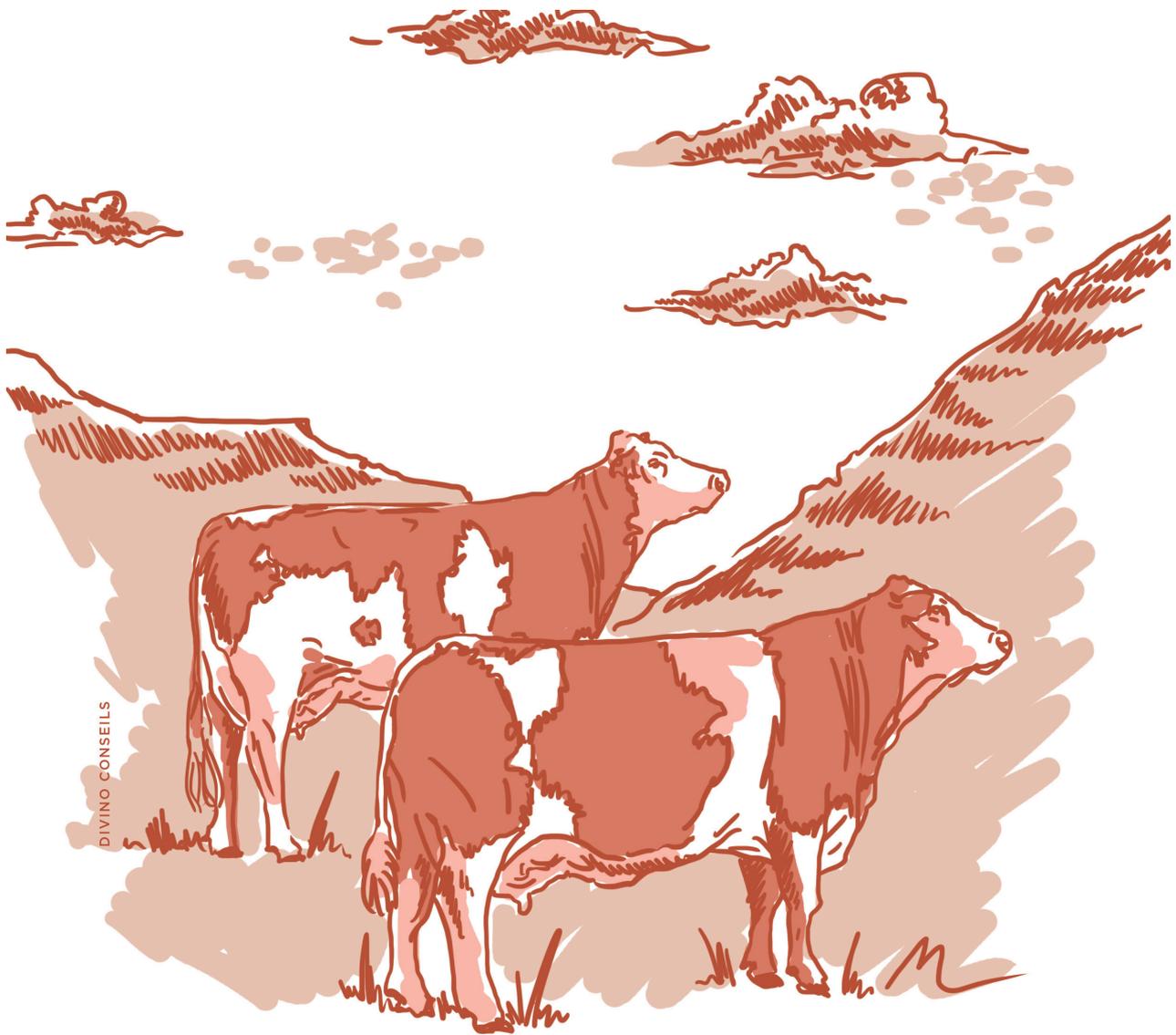
siècle. A cette époque, les paysans de Franche-Comté livraient le lait des vaches à la fromagerie du village pour la fabrication du Comté. La rudesse du climat contrariait parfois les déplacements, incitant les producteurs à fabriquer à la ferme leur propre fromage. Pour protéger le pain de caillé, obtenu par le lait de la traite du soir, ils déposaient la cendre prise « au cul du chaudron ». Le matin, ils recouvraient la première partie du fromage avec la deuxième traite. Un délicieux fromage à la raie cendrée était né. Aujourd'hui, cette ligne sombre est tracée avec du charbon végétal.



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'Ecole Nationale de l'Industrie Laitière (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 puis l'obtention de l'AOC redonne ses lettres de noblesse au Morbier et débouche sur une protection à l'échelle européenne : l'AOP.



DIVINO CONSEILS

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 locales Montbéliarde et Simmental Française. L'alimentation de base des vaches est constituée d'herbe pâturée et de foin, à l'exclusion de tout produit fermentés.

Dans une ferme, la superficie herbagère doit être au minimum égale à 1 hectare par vache laitière. Les vaches sont traitées 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 oeuvre 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.

Il faut 60 à 70 litres de lait pour fabriquer une meule de Morbier d'un poids moyen de 7 kg.



SECRET DE DÉGUSTATION

Le Morbier se consomme toute l'année en plateau. Il faut le laisser à température ambiante au moins trente minutes avant de le déguster afin qu'il révèle tous ses arômes, fruités, de yaourt, vanillé lacté voire même caramel au lait. C'est un fromage doux qui fond très bien et qui s'accorde avec de nombreux plats. Il est tout à fait étonnant lorsqu'il est consommé sur une pizza ou en raclette. Il se marie très bien avec des fruits ou avec un vin blanc du Jura.

Evènements 2020



Salon International de l'Agriculture :

Samedi 22 février au Dimanche 1er mars
(Paris)

Trail trait Morbier :

Dimanche 13 décembre au Frasnois
(Jura)

Road trip du Morbier :

Tournée d'animations estivales sur les
lieux touristiques Franc-Comtois de
juillet à août.



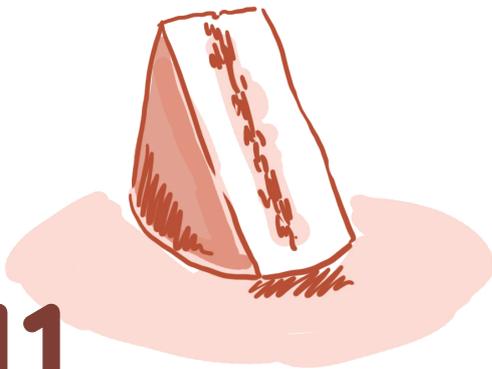
45

FROMAGERIES
en Franche-Comté



2000

PRODUCTEURS
Laitiers



11

TONNES
de Morbier vendues/an



45

JOURS MINIMUM
d'affinage



2

RACES
DE VACHES
Montbéliarde & Simmental



1

HECTARE
d'herbe par vache laitière

Palette aromatique

MORBIER



LACTIQUE

Lactique frais

*Crème fraîche
Beurre frais*

Lactique acidifié

*Yaourt nature
Sérum acidifié
Crème acidifiée*

Vanillé

*Lait bouilli avec vanille
Biscuit type génoise
Biscuit à la cuillère*

Lactique évolué

*Crème rance
Croûte de Morbier*



FRUITÉ

Fruité

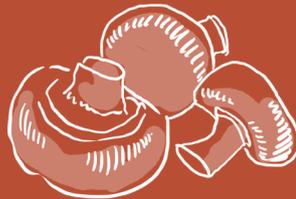
*Yaourt à l'abricot
Confiture de prune
Gelée de coing
Yaourt au citron*



ÉPICÉ

Epicé

*4 épices
Thé
Alcool de fruits*



VÉGÉTAL

Végétal, légumes

*Soupe 3 légumes d'hiver
Soupe aux 4 légumes
(pdt, carottes,
poireaux et navet)
Foin du jura (infusé)*

Humus /champignon

*Mélange forestier
Terre de sous bois
Cave humide*



TORRÉFIÉ

Crème dessert

*Caramel au lait
Crème de noisette*

Café au lait

*Café au lait
Café crème
Eclair au café*

Torréfié

*Café noir
Pain grillé*



ANIMAL

Animal-bouillon

Bouillon de bœuf

Animal-vache

*Vache à la traite
Vache dans l'étable*



CONTACTS

-

Président :

Joël Alpy

Directrice :

Florence Arnaud

Chargée de communication :

Sophie Léret : 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

Internet :

www.fromage-morbier.com

Facebook :

www.facebook.com/fromagemorbier

Instagram :

[fromage_morbier](https://www.instagram.com/fromage_morbier)

À LIRE

-
Cuisiner le Morbier Trait très simplement des éditions Edith Delbart. En vente au syndicat du Morbier (15 €).

Cuisine le Morbier avec Brunette des éditions Edith Delbart. En vente au syndicat du Morbier (15 €)

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).

Comté Morbier Mont d'Or Les secrets de leur réussite livre de Luc Poirot. En vente en librairie (19 €)



DIVINO CONSEILS



Contact Presse

-
Agence DIVINO Conseils
06 50 20 79 75 - Aline Tymowska