

# L'info d'un trait

La lettre d'information du syndicat interprofessionnel de défense du fromage Morbier



## Edito



La filière Morbier a choisi d'actualiser son cahier des charges, car les pratiques et les structures évoluent, de même que les attentes des consommateurs. Le texte actuel a été réfléchi il y a plus de 10 ans. Il était nécessaire de se questionner sur ce qui fait l'identité du produit. Nous avons donc engagé un important travail, de réflexion collective. Nous avons identifié des pratiques partagées, qui ne sont pas formalisées dans le cahier des charges actuel, mais qui font notre spécificité sur le massif jurassien : une forte proportion de prairies naturelles, des foin à l'abri dans un bâtiment, des vaches au pâturage, de l'hygiène de traite compatible avec les objectifs d'une fabrication au lait cru, des éleveurs présents sur leur exploitation, qui connaissent leurs vaches, qui élèvent les génisses pour renouveler le troupeau laitier, des fromages affinés sur des planches en épicea... autant de fondamentaux qu'on pourrait croire acquis. Les écrire en posant des limites, c'est avoir la certitude que ces

pratiques restent encore demain au cœur de nos métiers. L'herbe, c'est notre culture. Il se trouve que c'est aussi le fourrage le plus économique. Notre projet est donc tout simplement d'écrire ce que nous sommes.

L'année 2018 a donc été ponctuée par des réunions des groupes de travail et plus de 60 enquêtes. Des points fondamentaux ont été votés en Juin par le Conseil d'Administration dont la limite de productivité à 4 600 litres de lait par hectare. Des cas individuels se font entendre. Notre devoir est de les écouter, mais pas de renoncer. Il faut prévoir des temps d'adaptation pour les critères structurels. Les décisions prises par l'AG seront proposées au Comité National de l'INAO, discutées avec la Commission d'Enquête et enfin avec la Commission Européenne. Il faut du temps, le dossier n'est pas clos, tous les choix ne sont pas encore posés.

Le premier cahier des charges du Morbier s'est à l'époque fortement inspiré des cahiers des charges des autres AOP régionales, qui cohabitent sur un même territoire. A l'origine, ce sont les mêmes règles, car c'est la même Histoire. Aujourd'hui, la filière Morbier doit garder cet objectif de cohérence tout en conduisant une réflexion spécifique, centrée sur le produit. La plupart des opérateurs sont engagés dans plusieurs AOP. Ceux qui

ne sont engagés qu'en Morbier peuvent avoir légitimement une vision différente, qui enrichit le collectif, sans pour autant freiner sa dynamique. L'équilibre reste à trouver : le Morbier doit trouver sa voie pour exister en tant que tel, non pas « contre », mais « avec » le Comté, le Mont d'Or et le Bleu de Gex Haut-Jura. Nous nous félicitons que l'URFAC soit un lieu de concertation, avec la mise en place début 2019 de deux nouvelles commissions : technique et économique.

Les Règles de Régulation de l'Offre proposées pour le premier trimestre 2019 n'ont pas été adoptées car l'Europe exige une quasi-unanimité qui n'a pas pu être atteinte. Ainsi va la vie démocratique de notre filière. Notre Conseil d'Administration se remet à l'ouvrage pour trouver le bon dispositif pour poursuivre dans la voie de l'exigence d'un produit noble, qui impose un savoir-faire et une fidélité au produit. Nous sommes déterminés à ce que la filière Morbier soit une filière à part entière et pour ce faire, nous appuyerons sur les dispositifs qui sont à notre disposition: le cahier des charges et son plan de contrôle, mais aussi le protocole sanitaire, ou encore de nouvelles RRO. La solidité de notre Appellation d'Origine, c'est un contrat de confiance respecté et renouvelé avec le consommateur.

CLAUDE PHILIPPE  
PRÉSIDENT DU SYNDICAT DU MORBIER



# Des producteurs de lait à Morbier témoignent de leur vision du futur cahier des charges

## Interviews

### Marc Picaud

St Lothain (39)  
Producteur de lait à Morbier et Comté  
En GAEC avec son frère  
Livre à la coopérative de Plasne Barretaine  
A participé aux groupes de travail pour la révision du cahier des charges

### Pascal Bucher

Evillers (25)  
Producteur de lait à Morbier  
En GAEC avec son fils  
Livre à l'entreprise Perrin à Cléron  
Administrateur au Syndicat du Morbier

### Joël Alpy

Communailles en Montagne (39)  
Producteur de lait à Morbier et Comté  
En GAEC avec sa femme et son fils  
Livre à la coopérative du plateau de Nozeroy  
Vice-président du Syndicat du Morbier

## Pouvez-vous me dire ce que le Morbier représente pour vous, quelle image en avez-vous ?

**MP** : Pour moi, le Morbier est un fromage à part entière. Produire du Morbier est aussi une chance pour nos fruitières, cela permet de produire et de commercialiser un deuxième fromage AOP en plus du Comté. Cela nous apporte de la plus-value et des consommateurs différents. En plus, le Morbier, par son temps d'affinage plus court, dynamise la trésorerie. Le Morbier peut permettre aussi aux coopératives de faire « tampon » quand les volumes de laits sont définis pour le Comté, c'est encore un atout fort pour les coopératives.

**PB** : C'est un produit local garant d'une traçabilité et qui renvoie une image forte du lien entre le fromage et le terroir. Pour moi qui suis uniquement producteur de Morbier, j'ai un regard différent des autres producteurs. Beaucoup de choses différent entre le Comté et le Morbier et il faut développer l'identité propre du Morbier.

**JA** : Nous vivons du Morbier, ce n'est pas simplement un produit de dégagement ! Le Morbier, c'est aussi un modèle économique, avec des exploitations de taille modérée, gérées par des agriculteurs, chefs d'exploitations : le Morbier, ce n'est pas un couple d'exploitant avec 5 salariés. Ce modèle n'existe pas chez nous. C'est ce modèle familial que l'on peut mettre en avant.

## Selon-vous, comment le consommateur perçoit-il le Morbier ?

**MP** : Le Morbier ne dispose pas de gros moyens de communication donc les consommateurs sont moins au courant que le Morbier a un cahier des charges strict et que c'est une AOP. Nous avons fêté les 60 ans du Comté alors que le Morbier n'a pas encore vingt ans, nous ne pouvons pas avoir le même recul. Mais pour moi qui suis aussi producteur de lait à Comté, le Morbier a les mêmes valeurs en termes de qualité de pâturage et de système tout à l'herbe.

**PB** : Je pense que le Morbier renvoie une image aux consommateurs et qu'ils la saisissent d'abord parce qu'ils font le choix de ce qu'ils achètent et qu'ils s'informent plus qu'on ne le croit. Le Morbier renvoie aussi une image du travail fait en amont et en aval mais les consommateurs ne sont pas forcément assez sensibilisés à tout ce qu'il y a derrière une part de fromage et notamment tout ce qui est fait pour sécuriser sa qualité.

**JA** : Le consommateur, lorsqu'il achète du Morbier, voit les images de son terroir d'origine : des paysages ouverts, des prairies bien vertes, des vaches qui pâturent. C'est ça qui est vraiment important.



## Pensez-vous que la révision du cahier des charges peut renforcer l'image du produit aux yeux des consommateurs ?

**MP** : Evidemment. Mais seulement si on arrive à intégrer tous les critères qu'on souhaite rajouter. Par-là, j'entends qu'il faut montrer que le lait est produit à l'herbe et pas dans des systèmes industrialisés. L'herbe c'est du lait et le lait c'est du fromage ! Il faut également que le consommateur voit le lien au terroir à travers le produit. Pour moi, il faut que le cahier des charges du Morbier arrive à transmettre la même image aux consommateurs que celle que donne le Comté grâce à son cahier des charges : l'image c'est primordial !

**PB** : Je pense que oui, ça peut consolider l'image du produit. Le cahier des charges est un outil de travail essentiel pour le fromage, il est à la fois trop strict sur certains points et pas assez sur d'autres. Aujourd'hui on a les règlements européens, les lois françaises, le cahier des charges, et le consommateur ne comprend pas forcément toutes ces règles. Ce qu'il veut, c'est une garantie sanitaire et savoir où et comment est produit le Morbier.

**JA** : Le consommateur a l'image des vaches au pâturage, et ce qui est vraiment important, c'est de se donner les moyens de conserver cette image et de la mettre en avant. Si on ne s'impose pas de limite dans le cahier des charges, peut-être que demain, des vaches ne sortiront plus des bâtiments. La révision va aussi jouer sur la notoriété du produit et permettre de mieux valoriser le Morbier, compensant ainsi les coûts d'analyses que l'on met en place. Il y a 10 ou 15 ans, le prix du Morbier était aligné sur la MPN du Comté ; aujourd'hui il y a un décrochement à cause de la différence de notoriété. Ce qui est normal : le Comté a plus d'antériorité, le Morbier n'a que 20 ans !

### **D'un point de vue technique, quelles sont, pour vous, les grandes lignes de progrès dans la révision du cahier des charges ?**

**MP** : D'abord, la gestion de l'affouragement vert, autant pour la limitation du nombre de jours que pour l'obligation de tenir un cahier d'affouragement. C'est la même chose pour le cahier de pâturage, je trouve ça important que le suivi du pâturage soit rigoureux. Également le fait qu'on exige que les fourrages soient triés et de bonne qualité, tout ça permet de mettre en avant la bonne gestion de l'herbe dans nos systèmes. Et c'est aussi la même chose pour la gestion des effluents. Pour moi c'est primordial que la vache consomme du foin et une herbe saine, pour un produit de qualité aussi d'un point de vue sanitaire. Enfin, c'est essentiel d'orienter le cahier des charges vers une agriculture plus extensive de manière à sécuriser nos systèmes fourragers et à garder une logique familiale, loin de l'agriculture industrielle.

**PB** : Ce qui importe, c'est de pouvoir apporter une garantie sanitaire au produit. D'où l'interdiction de l'épandage des boues de STEP urbaines. D'abord parce qu'on ne peut pas les sécuriser à 100%, et aussi pour préserver l'image du produit. Nos voisins suisses les ont interdites depuis 20 ans ! C'est bien aussi de rallonger le temps d'exploitation de la parcelle après l'épandage des fumures organiques et de noter les pratiques des éleveurs pour que les consommateurs sachent comment on travaille.



**JA** : D'abord, réaffirmer la fabrication au lait cru grâce aux discussions sur la maîtrise sanitaire, qui ont permis d'écarter l'idée de la thermisation. C'était le plus important. La révision du cahier des charges, c'est surtout un moment important pour la filière : les choses évoluent, les techniques changent, le consommateur n'a plus les mêmes attentes. Le débat permet de replacer le produit au cœur de nos préoccupations et de prendre le temps de réfléchir à ce qui est bien ou non pour l'avenir du Morbier. Forcément, tout le monde n'est pas d'accord mais au moins, il y a des débats qui permettent de prendre une orientation. Pour moi, aujourd'hui il y a des modèles dans la filière qui ne correspondent plus aux valeurs du Morbier. Il est donc indispensable de mettre des limites pour encadrer l'intensification et l'agrandissement des exploitations.

### **Y a-t-il des critères que vous auriez proposés différemment pour le nouveau cahier des charges ?**

**MP** : L'un de mes regrets, c'est que le cahier des charges du Morbier n'ait pas les mêmes critères que celui du Comté. Je crains qu'on relève les différences entre un système où le producteur est dans une coopérative mixte et celui qui livre pour un transformateur qui fait uniquement du Morbier. C'est potentiellement une faiblesse, car on pourrait pointer du doigt un Morbier à deux vitesses. J'aurais aimé une prise de conscience à propos de la durée de conversion d'une exploitation qui change de système fourrager et abandonne l'ensilage pour entrer en Morbier. Je propose un an pour affirmer la noblesse du produit, parce que là encore, c'est primordial. Il faut également un an pour acquérir une ambiance microbienne, technique et économique sur l'exploitation, c'est dommage de raisonner sur un temps zootechnique, à l'échelle de l'animal. J'espère qu'un temps de formation obligatoire pourra se mettre en place pour les nouveaux entrants, c'est important de comprendre correctement le fonctionnement d'un système AOP si on ne veut pas avoir de mauvaises surprises.



**PB** : C'est positif de rallonger de délai d'épandage mais je pense que l'épandage sur les pâturages devrait se faire uniquement à l'automne. Il faudrait l'interdire au printemps pour sécuriser le produit. Lorsqu'il y a des mauvaises conditions au printemps, le délai de 6 semaines n'est pas forcément suffisant. En termes de bilan carbone, la filière a aussi des progrès à faire. Dans quelques années, on trouvera des étiquetages « sans tourteau de soja ». Il faut rester cohérent et se donner la souplesse, sur nos exploitations, de produire nos propres protéines. Comme on travaille uniquement en système herbe et foin, est-ce qu'on ne pourrait pas tolérer de produire des luzernes et d'utiliser des conservateurs pour valoriser les protéines produites sur l'exploitation ? Par exemple en Haute-Savoie, ils ont le droit de donner du maïs grain humide qui valorise très bien la ration de base. Ils sont autonomes au maximum, c'est un maïs qui est produit dans la vallée et donc c'est local. Ils maximisent l'autonomie de l'exploitation. Je pense aussi qu'on aurait pu être plus moderne et plus technique. Par exemple, la limite porte sur les kg de concentrés par vache, certes c'est compréhensible pour le consommateur mais, on aurait pu parler plus techniquement avec des grammes de concentrés par litre de lait par exemple, c'est plus parlant pour les éleveurs.

**JA** : Certainement. Le fait de rassembler des acteurs autour de la table entraîne des avis divergents mais ce qui est important, c'est le consensus. Je pense aussi qu'il ne faut pas tout codifier dans le cahier des charges. Il faut laisser à l'éleveur son savoir-faire et un peu de souplesse parce que chacun a ses propres techniques, ce qui fait la diversité de la filière.

## Enfin, si vous deviez présenter le Morbier à un consommateur, que lui diriez-vous ?

**MP** : Je lui montrerai simplement comment je travaille parce que je n'ai rien à cacher et c'est notre politique. C'est important de rassurer les gens parce qu'il se dit beaucoup de choses fausses. C'est en partie le rôle du cahier des charges. Il faut aussi voir ces règles comme un outil pour organiser son travail, ce n'est pas simplement un cahier des charges, c'est un cahier des chances. Et comme je le dis toujours, je suis le premier consommateur de mon produit : je le fais par amour et non par intérêt !

**PB** : Je lui dirai de goûter à ce fromage qui est le fruit du travail d'éleveurs passionnés. C'est un fromage qui a toute une histoire : il y a des hommes, il y a un terroir, il y a des goûts et des saveurs locales liées à ce produit. Il faut aussi qu'il sache que ce produit a d'abord un impact économique sur le territoire mais aussi sur sa santé car c'est un fromage au lait cru qui peut avoir des bienfaits pour sa santé.

**JA** : Le Morbier est reconnaissable dans tous les rayons de crémèries grâce à sa raie noire, c'est sa signature. C'est aussi un fromage au lait cru produit grâce à des vaches sélectionnées, qui valorisent l'herbe, produite sur les exploitations. Il faut enfin associer le savoir-faire du fromager et de l'affineur dans la qualité finale du produit et dans l'expression du terroir.

*Propos recueillis  
par Salomé MAIROT*



# Début 2019, où en est la révision du cahier des charges du Morbier ?

## Le cadre défini par le Conseil d'Administration

En 2017, les premiers travaux pour la révision du cahier des charges commençaient. Après plus de deux années de réflexion menée par le conseil d'administration et dans les groupes de travail, les propositions sont fidèles à la feuille de route. Rappelons-le, le CA s'était notamment donné comme objectif de conforter la fabrication du Morbier au lait cru, de renforcer la part du pâturage dans l'alimentation du troupeau et de préserver l'environnement et le caractère extensif de la production.

Qu'en est-il aujourd'hui ?

## En priorité, des critères sanitaires et d'hygiène pour conforter une fabrication au lait cru

Utiliser de l'eau potable pour le nettoyage de la machine à traire et du tank, assurer la propreté du lieu de traite, renouveler régulièrement l'eau d'abreuvement du troupeau, interdire l'accès du troupeau aux points d'eau stagnants... Voilà le type de bonnes pratiques d'hygiène qui seront inscrites dans le futur cahier des charges. De même, les délais d'exploitation après épandage de fumure organique seront allongés : l'exploitation d'une parcelle sera interdite avant 45 jours si elle est destinée au pâturage et 35 jours si elle est destinée à la fauche. Après un épandage minéral, il faudra attendre 21 jours quelle que soit la destination de la parcelle.



## Renforcer le pâturage et limiter l'affouragement vert

Pour renforcer la part de pâturage dans l'alimentation du troupeau, il est proposé d'augmenter la surface herbagère de 1 à 1,3 hectares par vache laitière et de garantir un pâturage effectif minimum à 25 ares par vache laitière. L'affouragement sera également limité à 100 jours par an, constituant au maximum une demiration quotidienne. L'ensilage sera désormais interdit sur toutes les exploitations, plus aucune dérogation ne sera accordée pour des troupeaux viande. Enfin, la filière souhaite définir un délai pour la reconversion d'un troupeau nourri à l'ensilage, avant d'intégrer la filière Morbier. La valeur n'est pas encore fixée, entre 6 mois et 1 an.

## Fertiliser et conduire les prairies dans le respect de l'environnement

En premier lieu, la filière Morbier affirme la vocation herbagère de son terroir : la surface en herbe de l'exploitation est constituée majoritairement de prairies naturelles ou implantées depuis plus de 5 ans. Pour



garantir le respect de la flore et de l'environnement, des réflexions importantes ont été menées sur la fertilisation. Ainsi, l'apport total d'azote sera limité, à la parcelle, à 120 unités par hectare et par an. Le nombre d'épandage de fumure organique par parcelle sera limité à trois par an avec une dose maximale de 50 tonnes par hectare et par an ou de 50 m<sup>3</sup> pour du lisier. Le fractionnement des épandages sera également favorisé en imposant un volume maximal de 30T/ha - ou 30 m<sup>3</sup> - par passage. Les épandages de digestats de méthaniseurs et des boues de STEP seront strictement encadrés, limités aux produits de l'exploitation ou de la fromagerie. La destruction chimique des prairies ne sera plus possible, même avant l'implantation d'une céréale. Toujours dans un but environnemental, un plafond de productivité sera également fixé à 4 600 litres de lait par hectare de SAU. Le chargement de l'exploitation sera plafonné à 1,3 UGB par hectare de surface fourragère.

## Conserver un modèle agricole familial et la proximité aux animaux

Dans le but de conserver un modèle d'agriculture familiale et la proximité des éleveurs avec leurs animaux, la filière propose de limiter le nombre de vaches laitières par exploitant. Le plafond de 50 vaches laitières par UMO est débattu au sein de l'URFAC pour une harmonisation avec les autres AOP régionales. Le lait collecté dans chaque exploitation sera limité à 1.2 millions de litres de lait.

## Une fabrication artisanale

Pour les fromageries, le délai d'emprésurage pourrait être allongé de 4 heures si le lait est conservé à une température inférieure à 10°C. Les planches d'affinage seront exclusivement en bois d'épicéa pour de renforcer le lien entre le Morbier et son terroir d'origine. Pour la raie noire, l'enduction doit être manuelle. Enfin, les fromages pourraient être commercialisés au maximum 150 jours après leur fabrication, DLUO non comprise.

La validation des principaux points de ce projet de cahier des charges se fera en Assemblée Générale, le 30 avril 2019, à 14 h à la Salle des Fêtes de Censeau. Vous êtes tous invités à participer au débat.

## Les événements de la filière «Faites» du Morbier !

Retour en images sur l'édition 2018

**Rendez-vous, dès 10 heures,  
le vendredi 24 août 2019,  
aux Marais à Morbier (39).**



Une ville du Jura porte le nom du fromage : MORBIER. Chaque été, elle fête le MORBIER, contribuant ainsi à développer sa réputation. Cet engagement est durable : en effet, le concours du Morbier aura bientôt 30 ans ! Cette journée exceptionnelle, c'est aussi l'occasion de se retrouver entre producteurs, d'échanger entre fabricants ou entre affineurs, c'est une émulation entre les différents maillons de la filière. Le concours met à l'honneur l'excellence du produit, dans un esprit de fête et de convivialité, conforme aux valeurs du Morbier. La participation d'une trentaine d'ateliers au concours reflète le dynamisme de la filière, l'amour du travail bien fait, la qualité et la diversité du produit. Les fromages présentés sont le fruit des soins quotidiens apportés par les producteurs, les fromagers, les affineurs pour que le Morbier révèle le meilleur de son terroir d'origine.

## Palmarès 2018

**Médaille d'Or :**

**Coopérative de Labergement Sainte Marie (25)**

**Médaille d'Argent :**

**Coopérative de Flangebouche (25)**

**Médaille de Bronze :**

**Fromagerie Badoz (25)**

**Concours enfants :**

**Fromagerie de la Haute-Combe (25)**



En 2018, c'était aussi la seconde édition du « challenge ». Quatre ateliers ont relevé le défi, soit près d'une centaine de personnes, qui ont su exprimer ce que représente pour eux le Morbier. Les projets présentés, très variés, montraient tous la fierté des producteurs et leur attachement au produit. Le jury était présidé par M. Jérôme Buffet, ancien Président de l'AOP Reblochon.

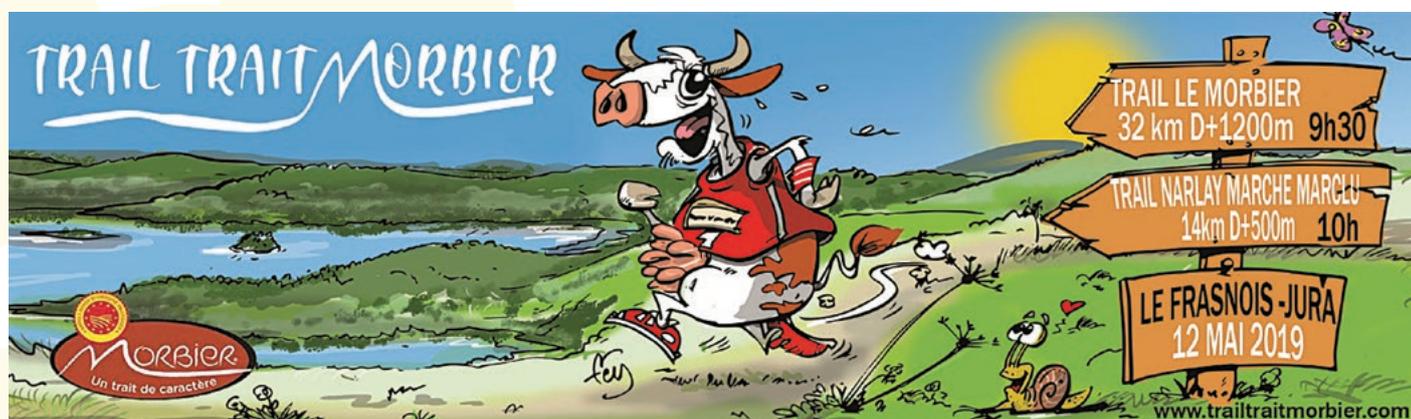




Lauréat : GAEC des Roches du Dard (25) avec un sketch mettant en lumière les valeurs du lait cru et de la production fermière



Mention spéciale pour la fresque vivante réalisée par la Coopérative du Mont Rivel : une traite et une fabrication en direct sous les yeux des spectateurs médusés ! Emotion garantie...



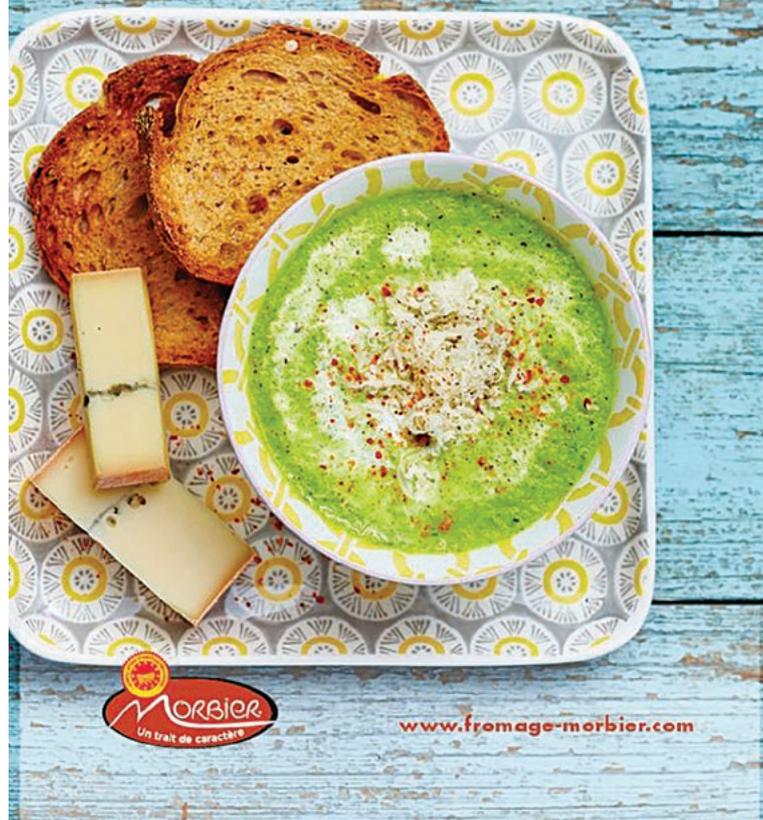
## Le trail du Morbier

Le trail du Morbier aura lieu au Frasnois le 12 mai 2019. Cette première édition sera ouverte à 500 coureurs au choix sur deux épreuves de trail (14 et 32km) et une randonnée de 16 km. Le village d'arrivée sera animé par des préparations culinaires, des dégustations, des démonstrations de fabrication et des jeux autour du Morbier.

A chacun sa journée : le trail pour les sportifs, la morbiglette pour les gourmands et un coup de main à l'organisation pour les volontaires ! Nous vous attendons très trait nombreux lors de cette journée !



## Gaspacho de courgettes, concombres et Morbier



## Gaspacho de courgette, concombre et Morbier

**Préparation** 10 mn, **cuisson** 5 mn

### Ingrédients pour 6 personnes :

3 courgettes  
1 concombre  
15 cl de bouillon de volaille  
2 cl de vinaigre de vin  
4 tranches de pain de campagne  
Piment d'Espelette  
Huile d'olive  
1 gousse d'ail  
Quelques feuilles de basilic  
Sel, poivre  
200 g de Morbier  
20 cl de crème liquide

**Préparation :** coupez les courgettes en deux et enlever le cœur, puis coupez-les en cubes de 1 cm environ. Pelez et videz le concombre, puis coupez-le en gros dés.

Dans une poêle, avec un peu d'huile d'olive, faites sauter les dés de courgette avec la gousse d'ail écrasée pendant 5 mn environ, puis assaisonnez.

Dans un mixeur, mixez le concombre et les courgettes refroidies avec du bouillon de volaille jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Assaisonnez.

Sous le grill du four, grillez les tranches de pain de campagne jusqu'à ce qu'elles soient colorées des 2 côtés

Ciselez finement les feuilles de basilic. Râpez le Morbier.

**Pour le dressage :** dans une assiette creuse, versez la soupe refroidie puis disposez le Morbier râpé.

Versez un filet de crème, saupoudrez de piment d'Espelette.

Servez le tout avec 1/2 tranche de pain toastée.

**L'astuce :** pour râper le Morbier, placez-le 1/2 heure au congélateur et utilisez une râpe à gros trous.



Crédits Photos : Thierry Petit / Images et Associés

## L'info d'un trait

La lettre d'information du Syndicat Interprofessionnel de Défense du Fromage Morbier

Directeur de la publication / Claude Philippe

Rédaction / Salomé Mairot et Florence Arnaud

Illustration / Christophe Fey

Conception / Impression / Seigle-Ferrand / 39800 Poligny

Imprimé sur un papier PEFC (gestion durable des forêts)

ISSN 2272-7620 / Dépôt légal avril 2019

## Syndicat Interprofessionnel de Défense du Fromage Morbier

Avenue de la Résistance  
BP 20035 - 39801 Poligny Cedex 1  
tél. 03 84 37 37 57 - fax 03 84 37 78 12

E-mail : syndicat@fromage-morbier.com

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