N°17 - février 2020

L'info d'un trait

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

Edito

2020 : 20 ans d'Appellation d'Origine pour le Morbier

L'été dernier, Claude Philippe nous informait de sa décision de passer la main quelques mois avant la fin de son mandat. Il anticipait sur cette date, pour faciliter la transmission de son outil de travail au sein de son entreprise et susciter la réflexion pour son remplacement au sein de la filière Morbier. Le Conseil d'Administration a donc procédé en septembre à la réélection du bureau et j'ai accepté d'assumer la présidence pendant cette période de transition, dans l'attente du renouvellement de l'ensemble des membres du Conseil d'Administration prévu au printemps 2020.

Au cours des années passées, j'ai été le témoin privilégié de l'engagement considérable de Claude au service de nos filières. Il a fait partie des bâtisseurs de la FNAOC et de l'URFAC, des constructions collectives marquées par une communauté de valeurs et une grande confiance réciproque. Cette dynamique avec les autres AOP a fait grandir le Morbier. Ce furent des moments privilégiés et enthousiasmants, faits de choix courageux. Dans nos produits de terroirs, il est rare que la Présidence d'un Syndicat soit confiée à un fromager. Ce choix de notre filière était cohérent avec les convictions de Claude, à qui nous souhaitons désormais de profiter d'un beau parcours de retraite.

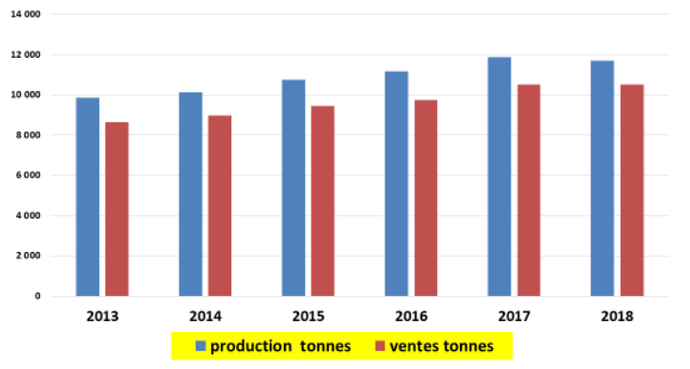
Pour ce numéro de l'Info d'un Trait, nous avons fait le choix d'un panorama complet de nos actions de promotion du Morbier sur le territoire. Un tournant important a été pris avec le développement d'une communication de proximité permettant un discours plus qualitatif. Nous n'abandonnons pas internet et les réseaux sociaux, mais nous accentuons la communication sur la dégustation, la diversité organoleptique des Morbiers, la richesse de son territoire, sa naturalité et ses paysages. Les touristes découvrent ainsi qu'ils sont aussi en vacances au Pays du Morbier !

Les graphiques montrent les importantes croissances en volume du Morbier au cours de ces dernières années. Elles seront plus modestes à l'avenir, limitées par la ressource laitière. C'est donc la valorisation que le Morbier doit aller chercher, à la hauteur de sa qualité et pour faire face à la charge sanitaire des analyses et des destructions. La révision du cahier des charges y participe, elle est aussi un pari pour l'avenir, pour l'image du produit et la valeur ajoutée, en renforçant les conditions de production dans les domaines de l'environnement, de l'hygiène et du bien-être animal. Adopté l'an dernier lors de notre Assemblée Générale, le projet est désormais dans les mains de l'INAO qui doit nommer une commission d'enquête.

Les producteurs sont attachés à leur terroir et à chacun des produits AOP du Massif Jurassien, derrière un produit phare : le Comté. Parce l'offre du plateau de fromages franc-comtois représente un « plus » pour les metteurs en marché, chaque filière ne peut pas vivre sans les autres. La réflexion doit être globale dans le respect des équilibres existants.

Productions et ventes en tonnes
2013 à 2018

	2013	2014	2015	2016	2017	2018
production en tonnes	9 865	10 142	10 767	11 178	11 882	11 693
ventes tonnes	8 640	8 981	9 440	9 732	10 530	10 505



Joël ALPY,
Président du Syndicat du Morbier

MOR 2020.indd 1 06/02/2020 08:52

En 2019, la Médaille d'Or pour Monts et Terroirs Chalet de Vevy, également vainqueur du *Morbier Quiz*

Le 29ème concours de l'AOP Morbier s'est déroulé le vendredi 23 août 2019 à Morbier. 29 Morbiers étaient en lice. Mme Florence Bérodier, responsable des analyses sensorielles au Centre Technique des Fromages Comtois présidait ce concours. La médaille d'or a été attribuée à **Monts et Terroirs - Chalet de Vevy**, l'argent revenant à la **fromagerie du Mont Rivel** et le bronze à **fromagerie de Balanod**. Comme à chaque édition, un jury d'enfants passionnés a rendu son verdict en couronnant la **fromagerie de Balanod.**

L'AOP Morbier innovait cette année en proposant aux professionnels de la filière et au public de tester leurs connaissances autour du Morbier et de son terroir. Cinq équipes de professionnels *(Flangebouche, Labergement Sainte Marie, Mont Rivel, Monts et Terroirs, Plasne)* et trois équipes du public se sont affrontées. Ce quiz a permis a la filière de se réunir dans une ambiance conviviale avant de partager le traditionnel repas et d'assister à la remise des prix du concours. Le Morbier Quiz a été remporté par l'équipe de Monts et Terroirs.

Vendredi 21 et Samedi 22 août 2020
Rendez-vous à Morbier pour deux journées de fête
Pour les 20 ans de l'AOP Morbier et la 30ème édition du concours !

©Thierry Petit

©Thierry Petit

Une aventure inédite pour les familles : le Morbier Explor Game®

A Labergement Sainte-Marie et à Métabief, deux sentiers de randonnée aménagés pour la découverte ludique du Morbier, seront inaugurés au printemps 2020 !

Le syndicat du Morbier souhaite rattacher davantage sa communication à son territoire. La création de deux sentiers de randonnée thématiques permettra de toucher les touristes et les habitants de la région, en soulignant les liens du Morbier avec son territoire, ses paysages et les acteurs de la filière, éleveurs, fromagers et affineurs.

Le syndicat s'est donc rapproché de l'association la Grande Traversé du Jura (GTJ). En lien avec sa politique territoriale, la GTJ a privilégié l'utilisation de sentiers de randonnée existants. Les zones de Métabief et de Labergement Sainte-Marie ont été retenues pour la diversité des paysages, l'offre d'hébergement et le potentiel touristique permettant de toucher un large public.

Les deux fromageries et le syndicat ont choisi d'innover, en proposant des sentiers sous forme d'Explor Game. Il s'agit d'un jeu d'aventure reprenant les codes des très populaires Escape Games. Une application sur

Les sentiers traversent les prés bois à Labergement Sainte-Marie

smartphone guide de façon ludique les promeneurs. Les joueurs sont les héros d'une aventure dans laquelle ils recherchent des « *QR codes* » cachés sur le sentier et résolvent des énigmes à but culturel. Des panneaux seront également aménagés sur le sentier pour pouvoir profiter des informations sans suivre nécessairement le jeu sur le téléphone.

Une boucle de 6 km passera par la fromagerie de Métabief et s'adressera aux familles avec jeunes enfants. En suivant Ray, une petite souris noire, les enfants et leur parents découvriront les secrets de la raie noire du Morbier. Au départ de la fruitière des Lacs, une boucle de 4 km prolongeable au choix sur 10 km offrira une aventure qui séduira adolescents et adultes. Cette fois, ils découvriront avec un jeune agriculteur la biodiversité de la flore des prairies et celle de la flore microbienne du lait cru.

MOR 2020.indd 2 06/02/2020 08:52

Le Road Trip estival du Morbier : voyage avec nos ambassadrices 2019

Avez-vous déjà croisé cette voiture aux couleurs du Morbier ? Le Syndicat du Morbier a organisé l'été dernier une tournée d'animations *« découverte et dégustation du Morbier »* sur les lieux touristiques de notre région et dans des fromageries. Deux **animatrices saisonnières, Louison CHAUVIN et Myrtille CHEVALIER**, ont sillonné les routes franc-comtoises pendant les deux mois de juillet et août 2019. Un petit bilan chiffré s'impose :

- 24 jours d'animations
- 19 emplacements ou manifestations différentes
- 350 heures de manifestations
- Environ 5 650 personnes vues pendant la période
- 171 kg de Morbier en dégustation
- 1 journée en partenariat avec le Comité Interprofessionnel des Vins du Jura
- 2 jours d'animation avec les Amis du Comté
- Environ 300 adresses mail récupérées par la participation à un tirage au sort
- Des stands proposant des ateliers culinaires, des dégustations, des jeux de société autour du Morbier

Pour l'été 2020, le Syndicat reconduit cette opération. Les jeunes de la filière, motivés pour être ambassadeurs du Morbier le temps d'un été, peuvent adresser leur candidature au Syndicat avec l'envoi d'un CV et d'une lettre de motivation. Le poste est basé à Poligny dans le Jura.

Une aventure en terre jurassienne, au plus proche de la nature !

Le dimanche 10 mai 2020 se tiendra la deuxième édition du Trail Trait Morbier au Frasnois (39)

En partenariat avec le Syndicat du Morbier, l'association Jur'Anime Sport organise pour la deuxième fois trails et randonnée dans une ambiance conviviale, ludique et sportive. Les lignes cendrées des falaises, le jaune pâle des hauts fonds bordant les lacs transparents, les plumeaux ocres des roselières : vous êtes sur le trail du Morbier ! Ces paysages font partie intégrante du terroir de l'AOP Morbier. Les coureurs, les marcheurs et leurs familles retrouveront des animations autour de notre fromage emblématique par son trait de caractère sur le village « départ » avec la démonstration de fabrication, les ateliers culinaires, la morbiflette et les jeux.

1 000 participants sont attendus pour cet évènement « tout public » :

- pour les sportifs avec **3 trails de 12 km, 21 km et 40 km**
- pour les moins sportifs avec une **randonnée** de 13 km autour des 4 lacs
- pour les enfants à partir de 10 ans, avec deux parcours de cross.

Nous avons également besoin de **bénévoles** pour le balisage du parcours le samedi et pour encadrer les courses le dimanche, l'ambiance est toujours très chaleureuse !

Pour aider la collectivité du Frasnois à préserver la faune et la flore de la région des 4 lacs, 1 € du montant de l'inscription sera versé à la commune. Le partenariat avec Jura Nature Environnement permettra de faire découvrir au public le merveilleux milieu naturel de la région par la mise en place d'ateliers tout au long du parcours de randonnée.

INSCRIPTION SUR https://www.even-outdoor.com/courses/

Pour tout savoir sur le trail et la randonnée Jur'Anime Sport : Julien Cauquil / jucauquil@gmail.com / 06 08 40 33 39

Syndicat Interprofessionnel du Morbier : Sophie Léret / syndicat@fromage-morbier.com / 03 84 37 37 57

https://trailtraitmorbier.site123.me/

MOR 2020.indd 3 06/02/2020 08:52

En 2019, l'AG vote le projet de nouveau cahier des charges AOP à l'unanimité moins 4 voix

Assemblée Générale du Morbier le Jeudi 16 Avril 2020

Vous êtes invités à participer à cette rencontre qui aura lieu à la Salle du temps Libre à Censeau (39) à 14 h précises. L'Assemblée Générale Ordinaire est composée des délégués de chaque atelier, répartis dans différents collèges. Elle procèdera cette année, comme tous les 3 ans et conformément aux statuts, au renouvellement complet des membres du Conseil d'Administration. A l'ordre du jour :

1. Approbation du Procès-Verbal de l'AG du 30 Avril 2019
2. Rapport financier 2019 présenté par Monsieur Damien SARRON
3. Rapport moral du Président Joël ALPY
4. Rapport d'activités 2019
5. Elections du Conseil d'Administration

Connaissances et usages des eaux en milieu karstique : Enjeux globaux, locaux, transverses

Après deux étés très secs, de nouvelles questions émergent autour du partage de la ressource en eau entre tous les usagers sur le territoire. La qualité de l'eau dans les élevages est un élément de maîtrise incontournable de la qualité de nos fabrications au lait cru. L'eau pour la vaisselle laitière bien sûr, mais également l'eau d'abreuvement qui est le principal aliment des vaches laitières. Ainsi que l'eau utilisée en fromagerie, qui entre dans le procédé de fabrication du Morbier avec la pratique du délactosage. A l'issue de notre AG statutaire, nous aurons le plaisir d'accueillir **Monsieur Guillaume BERTRAND**, Hydrogéologue et Maître de Conférences au Laboratoire Chrono Environnement à Besançon. Il nous présentera les particularités naturelles de l'eau sur notre territoire karstique, l'eau comme milieu de vie pour de nombreuses espèces et les enjeux pour sa gestion partagée entre les acteurs locaux.

Le verre de l'amitié clôturera cette rencontre.

photo source : L'Actu de l'Université

Guillaume Bertrand, hydrogéologue et enseignant-chercheur à l'université de Franche-Comté

Fondez pour le Croque-Morbier !

Images et Associés à Dijon (21)

Ingrédients pour 4 « croque »

- 200 g de Morbier en tranches
- 8 tranches de pain de mie sans croûte
- 4 tranches de jambon blanc
- 40 g de crème fraiche épaisse
- sel et poivre

Préparation

1. Avec la crème fraiche, tartiner les tranches de pain d'un seul côté. Couper le jambon à la taille des tranches de pain. Couper le Morbier en fines tranches, sans la croûte.

2. Poser 4 tranches de pain, face tartinée face à vous. Saler, poivrer et couvrir de lamelles de Morbier puis de jambon. Recouvrir de Morbier la deuxième tranche de pain côté tartiné vers l'extérieur. Recouvrir de quelques lamelles de Morbier.

3. Faire cuire à four chaud une dizaine de minutes. A la sortie du four, vous pouvez couper le croque en deux, selon la diagonale, et servir sur une assiette avec de la salade.

L'info d'un trait

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

Directeur de la publication / **Joël Alpy**

Rédaction / **Sophie Léret** et **Florence Arnaud**

Conception / Impression / **Estimprim** - Imprimé sur un papier PEFC / ISSN 2272-7620 / Dépôt légal février 2020

Crédit photo / Thierry Petit / Images et Associés

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

PEFC 10-31-1093

Certifié PEFC

Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.

pefc-france.org