

> La Parole à ...



Marie QUATREHOMME

Crémière à Paris
Meilleur Ouvrier de France 2000
62, rue de Sévres - 75007 PARIS
118, rue Mouffetard - 75005 PARIS

L'adresse à Paris est prestigieuse et Madame Quatrehomme a un faible pour le Morbier, car il satisfait toute sa clientèle.

A Paris, les clients gourmets et gourmands viennent de partout et de nulle part, mais aussi de Franche-Comté et entre leurs souvenirs d'enfance, les vacances passées dans le Jura et les casses croûtes offerts à la ferme, le Morbier a pris sa place de fromage « demandé » par les consommateurs. Et pour ceux à qui on le propose, la curiosité de sa ligne noire, devenue sa carte de visite continue de les interpeller, ce qui nous permet de leur raconter son histoire.

Son existence depuis plus de deux siècles, sa fabrication en deux « galettes », la race des vaches qui donne le lait cru servant à le fabriquer et enfin l'AOC obtenue en décembre 2000, toutes ces informations qui rassurent les clients. C'est ce « capital confiance », à condition de ne jamais décevoir le client, qui nous permet de proposer le Morbier à divers stades d'affinage et du coup de satisfaire un plus grand nombre de consommateurs. A un mois et demi, il est souple et doux, et il est une bonne alternative aux reblochon, ou à l'emmental de Savoie pour faire découvrir le fromage aux tout-petits, ou aux clients qui craignent les fromages « forts ».

A trois mois et plus, lorsque sa croûte est plus épaisse, sa pâte plus ferme et son goût plus affirmé, il devient un fromage destiné aux « amateurs », et c'est sans doute cette faculté d'adaptation au goût du plus grand nombre qui en fait sa qualité.

Hormis l'utilisation classique en plateau de fromage du Morbier, nous proposons à nos clients de sortir des sentiers battus, en découvrant la raclette au Morbier, les croûtes au Morbier ou bien encore le Morbier en guise d'amuse bouche, sous forme de cube.

Mais, ce qui me semble le plus important pour expliquer la typicité du fromage, la qualité en fonction des saisons ou du temps d'affinage, c'est sans doute quand c'est possible, la venue des producteurs et leur contact direct avec nos clients qui sont aussi les leurs.



Alain PERHIRIN

Vice Président du Syndicat des hôteliers du Doubs
Président de la F.A.G.I.H.T
Ancien restaurateur chef de cuisine bisontin

Il est toujours là quand on a besoin de lui et ne ménage ni ses efforts ni son temps pour défendre et promouvoir le Morbier depuis de nombreuses années.

C'est avec grand plaisir que j'interviens dans votre lettre d'information.

En tant que professionnel de la restauration, j'ai de tout temps soutenu et défendu les produits régionaux.

Depuis qu'après des années d'efforts, le Morbier a enfin obtenu l'appellation d'origine contrôlée, je me trouve à vos côtés chaque fois que l'occasion se présente, aux concours annuels bien évidemment, mais aussi dans les salons et les expositions. Je participe à la conception des recettes qui met en avant l'utilisation du Morbier AOC. Les recettes que j'élabore sont volontairement simples à réaliser pour être à la portée de tous, par conséquent toucher le plus grand nombre de foyers possibles et par la même améliorer les ventes.

Ce produit qui honore la gastronomie franc-comtoise a bien sûr sa place sur les plateaux de fromages mais il est aussi excellent en préparations culinaires, il s'utilise parfaitement pour préparations de sauces, fondues, gratins etc.

Pour terminer ce petit mot, je me permets de vous proposer deux astuces pratiques pour les futurs utilisateurs de ce fromage :

1) Pour le râper et compte tenu de sa résistance, il est préférable de le placer une heure en congélation, ainsi il sera parfaitement râpé sans s'agglomérer.

2) Pour la confection des sauces, je conseille de supprimer avant la cuisson le charbon végétal pour qu'il ne trouble pas la belle couleur crème de votre préparation.

Alors bonne route au Morbier AOC et vivement 2007 qu'il n'y ait plus sur le marché d'autres Morbiers que le Morbier AOC, ne vous y trompez pas !



LA LETTRE D'INFORMATION DU SYNDICAT INTERPROFESSIONNEL DE DÉFENSE DU FROMAGE MORBIER

> Le mot du Président

Nous sommes aujourd'hui à un tournant important de la vie de notre filière, celui où il faut négocier adroitement le passage de l'adolescence à l'âge adulte. En d'autres termes il nous faut conforter et développer notre notoriété, le marché devenant plus difficile à développer, il nous faut aménager nos règles de production dans le souci d'une meilleure satisfaction du consommateur, c'est l'objectif du Comité de Pilotage de la réflexion AOC Morbier, et il nous faut assurer l'avenir à travers des mesures préservant l'équilibre entre l'offre et la demande. Si notre Conseil d'Administration et les nombreuses personnes impliquées dans les diverses commissions et dans les opérations de promotion ne comptent ni leur temps ni leurs efforts pour m'accompagner dans la mission que vous m'avez confié, ce dont je les remercie, je souhaite que chaque fabricant, chaque producteur de lait, chaque metteur en marché s'implique d'avantage dans la vie de notre filière et nous apportent selon leurs moyens et leur temps leur soutien dans nos démarches.

Nous le savons, le Morbier est un produit qui a de l'avenir et nous devons nous donner les moyens de nos ambitions. Cela passe par un engagement collectif de tous les opérateurs, un renforcement de notre structure et de nos règles et une communication judicieuse et performante.

Il est primordial que l'ensemble des opérateurs de filière ainsi que ceux qui frappent à la porte, ait la conviction que le Morbier est une production régionale de qualité, l'expression d'un terroir et qu'ils puissent en tirer une valorisation égale aux autres productions. C'est à cette condition qu'il sera reconnu par tous et deviendra un élément incontournable de l'économie laitière régionale et du patrimoine gastronomique régional.



Joël ALPY

> Réflexion AOC Morbier

Le Comité de pilotage poursuit ses travaux dans l'objectif d'améliorer et préciser les règles avec les propositions suivantes :

Au niveau de l'alimentation des vaches laitières en privilégiant une fauche au bon moment une ration à base d'herbe et foin équilibrée avec le respect des prairies et de la biodiversité, un stockage suffisant, un apport d'engrais raisonné.

Au niveau de la maîtrise de l'hygiène avec la qualité sanitaire des laits à travers un logement sain, des animaux sélectionnés, des interventions rapides, un usage raisonné des produits d'hygiène.

Au niveau des animaux de race Montbéliarde, qui permettront une traite saine, un renouvellement suffisant autorisant une

grande souplesse. Au niveau des producteurs, laiteries avec des relations basées sur la confiance et les contacts rapprochés chaque fois qu'il y a un problème.

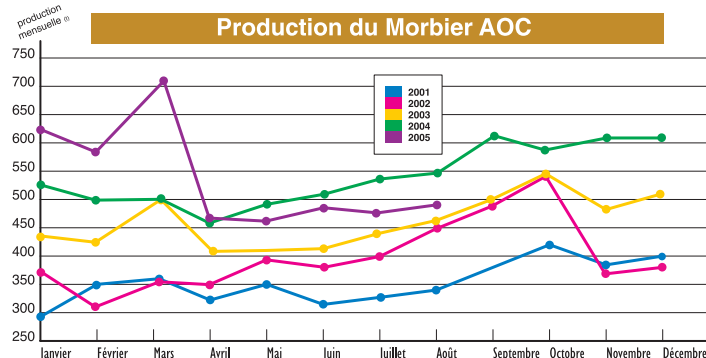
Au niveau de la maîtrise de l'offre avec une connaissance parfaite du marché, un engagement des producteurs et des laiteries et un organe de régulation des transferts et arrivées.

Au niveau de la fabrication et de l'affinage en respectant la flore nature des laits, en précisant le procès de dé lactosage et en adaptant les règles et le suivi sanitaire à la production fermière. Ces travaux doivent permettre courant 2006 de préciser le cahier des charges (décret, règlement d'application) et d'édicter des règles interprofessionnelles afin de consolider la filière.



> La vie de la filière

Situation du marché



Après un début d'année en forte hausse, la production est redescendue au niveau de 2004 dès avril pour se situer au-dessous des réalisations de l'année dernière. Cette situation s'explique par l'importance des dégagements laits, par une baisse conséquente de la demande dès le mois de mars et un accroissement rapide du niveau des stocks.

La demande est répartie dès juillet et la tendance va vers un rattrapage du niveau 2004 jusqu'à la fin de l'année. Si l'on s'en tient aux chiffres du 1er semestre 2005 et à l'évolution prévisible sur le deuxième semestre, le tonnage 2005 devrait avoisiner 6 800 tonnes (+ 10%).

Promotion Communication

• A nouveau grand succès juillet/août 2005 pour l'opération «sets de tables» chez les restaurateurs régionaux avec près de 400 000 sets distribués fin juin dans 250 restaurants franc-comtois.



• Réalisation d'une montgolfière « MORBIER » très appréciée lors de ses premiers vols au 31ème championnat de France des montgolfières à Besançon fin août. Objectif : donner en France et à l'étranger une image valorisante du Morbier avec les références à la nature et à l'écologie véhiculée par l'aérostation qui touche un public important, présent sur toutes les manifestations aériennes.



• Réalisation d'un nouveau jeu de 4 recettes originales distribué fin juin 2005 incitatif à la consommation de Morbier en été.

• Réalisation d'un stand parapluie utilisable sur les salons et les manifestations

• Opération de communication région Lyonnaise février / mars 2005 avec :

- un déjeuner de presse le 22 février à Lyon
- une animation quai Saint Antoine (fabrication et vente de Morbier) le samedi 5 mars
- affichage bus pendant 15 jours
- spots radios
- action auprès des crémiers
- affichariots dans les grandes surfaces (public touché, + de 1 000 000 de personnes)



Etude miel

Les producteurs sont conscients d'une évolution des pratiques agricoles aboutissant à une modification de la flore des prairies. Cet aspect a fait l'objet d'un débat au sein de la filière car la nature de l'herbe et son mode d'exploitation à un effet direct sur la performance du troupeau. D'autre part, une pression importante s'exerce de la part de la société pour le maintien de la biodiversité.

La filière Morbier a accepté un partenariat avec la filière miel régionale et l'Institut de l'Élevage pour étudier le lien entre les pratiques herbagères et la qualité des miels considéré comme traceur de la biodiversité utilisée par les vaches et revendiquée dans la communication des fromages AOC.

Des accords ont été passés avec des producteurs de lait à Morbier et des apiculteurs pour mener à bien cette étude.

Mesures d'encadrement de la production

La filière Morbier depuis l'obtention de l'AOC, enregistre des augmentations importantes de production qui, si elles dénotent un vrai dynamisme de ses adhérents, ainsi qu'un engouement des consommateurs pour un produit de grande qualité laissent augurer des lendemains plus difficiles alors que nous toucherons à l'équilibre du marché après le rapatriement des fabrications hors zone.

Par ailleurs, la filière s'inquiète des dégagements de laits toujours plus nombreux sur le Morbier liés aux restrictions mises en place par la filière Comté.

Pour mieux maîtriser cette évolution, notre filière a pris quelques mesures importantes qui visent :

- à identifier le potentiel lait chez nos adhérents,

> Les Brèves

Résultats du concours interprofessionnel le 18 mars 2005

Morbier d'Or :
Coopérative du Mont Rivel à Vannoz (39)

Morbier d'Argent :
Fromagerie MLEKO aux Rousses (39)

Morbier de Bronze :
Coopérative des Monts de Joux à Bannans (25)

Résultats du concours général agricole à Paris

Médaille d'Or :
Coopérative du Mont Rivel à Vannoz (39)

Médailles de Bronze :
Coopérative des Monts de Joux à Bannans (25) et Fromagerie Sancey Richard à Métabief (25)

Toutes nos félicitations aux heureux lauréats.

Concours interprofessionnel annuel

Le Conseil Général du Doubs a décidé d'accorder une aide de 500 Euros à l'organisation du concours annuel à Morbier. C'est la première participation du Conseil Général du Doubs à l'organisation de cette manifestation depuis 15 ans et nous ne pouvons que nous en féliciter et remercier le Conseil Général pour son aide.

Nouveaux adhérents

- ENILBIO de Poligny
- Fromagerie GRILLOT à Ornans
- Coopérative de valempoulières



- à mieux connaître le marché du Morbier à travers la tenue de statistiques régulières et fiables sur la production des fromages et du marché avec les informations disponibles au CNIEL et chez nos adhérents (observatoire des prix). Toutes ces informations seront régulièrement adressées à nos adhérents,

- à préserver et conforter la qualité du lait mis en œuvre par un suivi analytique des 4 germes pathogènes 6 mois avant l'utilisation effective,

- à mieux impliquer les opérateurs en renforçant le sentiment d'appartenance à une filière.

INAO

L'INAO a entamé un travail de réflexion avec les syndicats AOC qui a pour objectif la mise en conformité des contrôles avec la directive européenne ainsi que leur amélioration. Cette réforme, avec le renforcement des décrets AOC sur la protection du nom, le lien au terroir, la protection du consommateur s'oriente vers la création d'organismes agréés respectant les critères d'indépendance, d'impartialité et de compétence qui auront la charge de mettre en œuvre les contrôles sous l'égide de l'INAO. Les syndicats devront parallèlement se transformer en organismes de gestion responsables de l'évolution des règles, de l'établissement des plans de contrôles, de la mise en application des sanctions, de la communication, de la recherche et de la maîtrise des marchés.

AG FNAOC

Les 22 et 23 septembre 2005 s'est tenue à Morbier l'Assemblée Générale de notre Fédération Nationale (FNAOC). La coutume veut que chaque nouvelle AOC adhérente à la FNAOC accueille cette manifestation. Sur le thème «les fromages avec du goût ont-ils un avenir ?», ce fut l'occasion de présenter notre filière à nos collègues des 14 autres AOC adhérentes ainsi qu'aux nombreux invités venus de toute la France (près de 250 personnes).

Madame Chantal CHAMBON, productrice fermière, Monsieur André ALIX, producteur de lait et Monsieur Maurice ETIEVANT, producteur et Président de Coopérative, ont témoigné de leurs démarches dans l'AOC Morbier.

Les divers intervenants ont permis un débat autour des thèmes suivants :

- la bataille du goût,
- la sécurité sanitaire,
- la production et consommation des fromages au lait cru avec les effets positifs de la biodiversité,
- les bons et mauvais acides gras trans,
- les distorsions de concurrence subies par les systèmes «herbe» sont-elles définitives ?
- les exigences du cahier des charges AOC et exigences de goût.



Travaux de caractérisation organoleptique

Conformément aux recommandations du Comité de Pilotage de la réflexion AOC Morbier, et après décision du Conseil d'Administration, la commission agrément élargie a commencé ses travaux avec l'aide de Madame Florence BERODIER du CTC.

Après une séance de reconnaissance des saveurs fondamentales, un débat a eu lieu sur le bien fondé des descripteurs de présentation du Morbier suite à une dégustation de plusieurs fromages prélevés pour la commission agrément.

Les travaux se poursuivent pour mieux décrire la présentation, la texture et le goût du Morbier ou plutôt des Morbier. Après les Morbier d'hiver, seront analysés les Morbier d'été fin octobre.