

> La Parole à ...



Michel BAILLY

Président Départemental des Logis de France du Jura.

Membre du bureau national.

Vice Président trésorier du Comité Départemental du Tourisme du Jura.

Ancien hôtelier restaurateur à Pont de Poitte (39).

Depuis l'arrêt de son activité, il s'est engagé auprès du département du Jura dans la défense des produits du terroir et dans la promotion touristique qui sont pour lui deux activités indissociables.

« Le Morbier souffre d'un défaut d'image et d'un manque de promotion, mais je suis persuadé qu'il a toutes les qualités pour égaler ses voisins régionaux.

Je constate depuis de nombreuses années sur les salons auxquels je participe avec le Comité Départemental du Tourisme (10 à 12 par an), que ce fromage est très apprécié et reconnu. Ses atouts sont le goût légèrement fruité et sa texture de pâte agréable en bouche avec bien entendu sa raie noire unique.

En tant qu'ancien restaurateur, je suis persuadé que sa facilité d'utilisation dans des plats cuisinés est un atout très important qu'il faut développer.

Je souhaite que la filière s'investisse plus encore avec nous sur ces manifestations, qu'elle puisse mettre en place une structure composée de professionnels et de sympathisants volontaires et disponibles qui nous épaulent dans notre action. Je formule aussi le souhait qu'en 2005, soit renouvelée l'opération « sets de tables » avec les restaurateurs régionaux, ce fut en 2004 un grand succès et auprès des restaurateurs et auprès de nos clients. »



Daniel FLAMENT

Maire de Morbier.

Ancien boucher charcutier à Morbier.

Il a succédé à Monsieur Ernest DELACROIX, ancien Maire, qui a soutenu depuis le début la démarche de reconnaissance en appellation d'origine, mis en place

avec notre Syndicat le concours interprofessionnel annuel et œuvré pour la construction de la fromagerie de Morbier.

« Dès mon arrivée à la Mairie, j'ai voulu continuer l'œuvre entreprise par Ernest Delacroix et notre collaboration avec le Syndicat du Morbier. La création de la fromagerie de Morbier est d'un intérêt vital pour notre commune. La commune de Morbier possède aujourd'hui deux centres d'intérêts : les horloges, avec l'horloge monumentale présente à l'église et le fromage avec la fruitière des Marais.

Nous sommes en permanence sollicités pour savoir où est la fromagerie et lorsque je voyage hors de notre région, je suis fier de voir que le Morbier est connu partout et qu'il est le lien de notre commune avec la France entière. Il représente pour nous un intérêt économique et touristique avec le maintien des paysans dans le milieu rural et la fréquentation de notre commune. J'ai constaté aussi que l'ensemble de nos concitoyens se sont appropriés le Morbier, c'est aussi leur fromage, ils en sont les ambassadeurs.

Que de chemin parcouru depuis 50 ans lorsque l'épicier du village faisait vieillir dans sa cave les Morbier achetés aux paysans du coin. Je suis persuadé que la qualité du Morbier a évolué de façon importante ces dernières années.

Par contre, j'invite le Syndicat à préserver le goût ou les goûts du fromage, ici dans le berceau du Morbier, il faut qu'il ait du goût. Avec l'équipe municipale qui m'entoure, nous sommes encore une fois fiers et heureux d'avoir pu mener à bien cette relocalisation (concours, fromagerie, AOC) et de constater aujourd'hui que Morbier village et Morbier fromage ne font plus qu'un et que la qualité de notre fromage est reconnue avec une valeur que l'on n'imaginait pas avant.

La commune s'attache aussi à mettre en valeur le Morbier avec la mise en place en 2005 d'une communication sur le Morbier dans le village sur la route nationale 5 et je vous donne rendez-vous à Morbier au prochain concours le 18 mars 2005.



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

> Le mot du Président

Suite à l'enquête de l'été dernier, dans le cadre de notre projet « réflexion AOC Morbier », qui vise entre autre à compléter le décret AOC, la filière a été unanime pour demander la diffusion d'un bulletin d'information et c'est avec un grand plaisir que j'inaugure le premier numéro. J'en profite d'ailleurs pour remercier tous nos adhérents pour leur participation active à cette enquête. Pour l'instant, une parution semestrielle est prévue, cette fréquence pouvant être augmentée si le besoin se fait sentir. Sa vocation n'est pas de vous donner des informations exhaustives, mais bien d'établir un lien régulier avec tous les membres de la filière (producteurs de lait, fabricants, metteurs en marché) en vous proposant des rubriques sur la vie de notre filière, ses projets et ses réalisations. L'objectif est d'améliorer la communication interne pour renforcer le sentiment d'appartenance à votre filière. La pérennité et le développement du Morbier passent par l'information, la concertation et l'échange.

J'en profite aussi pour vous adresser à tous mes meilleurs vœux pour l'année qui commence et je formule le souhait que le développement rapide que nous connaissons actuellement continue et s'accompagne d'une valorisation suffisante de nos efforts.

Bravo à tous, bonne année et bonne lecture.

Joël ALPY



> Un peu d'histoire sur la filière



1984 : Création de l'association des fabricants de véritable Morbier au lait cru (une dizaine de fabricants)

1985 : Obtention du label régional Franche-Comté

1990 : Demande de reconnaissance en AOC (25 fabricants)

2000 : Obtention de l'AOC

2004 : l'AOC Morbier représente près de 90% du Morbier produit sur le

territoire national avec 6 500 tonnes produites pour un marché évalué à près de 7 500 tonnes

2007 : Fin de la période dérogatoire pour les entreprises hors zone bénéficiaires d'une dérogation.

Aujourd'hui la filière est composée de :

25 fruitières coopératives
12 artisans fromagers
2 fabricants fermiers
10 metteurs en marché

Pour environ 450 producteurs de lait effectifs et près de 900 détenteurs d'une déclaration d'aptitude Morbier

Soit 49 adhérents tous bénéficiaires de l'AOC Morbier (la plupart des ateliers sont multiproduits)

> Composition du Conseil d'Administration

• Collège acheteurs de lait :

Monsieur Claude PHILIPPE,
Vice Président

Monsieur Hervé POULET

Monsieur Lucien PERDRIX,
Secrétaire

Monsieur Jérôme MONNIN

• Collège Coopérative de production :

Monsieur André VIEILLE-MECET,
Vice Président

Monsieur Joël ALPY,
Président

Monsieur Jean-Michel FEUVRIER

• Collège producteurs de lait :

Madame Chantal CHAMBON

Monsieur Gilles MUSSILLON

• Collège affineurs :

Monsieur Thierry BARDEY

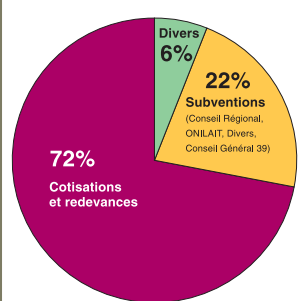
• Collège fromager de Coopérative :

Monsieur Yves POULET, Trésorier

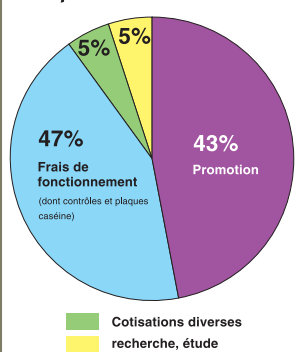
Budget Annuel

(prévisionnel 2005) : 550 000 €

Ressources



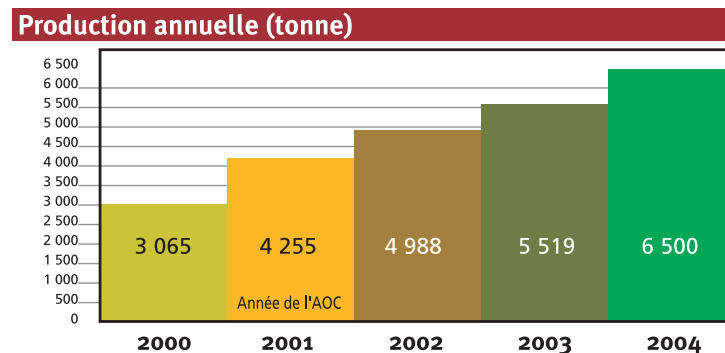
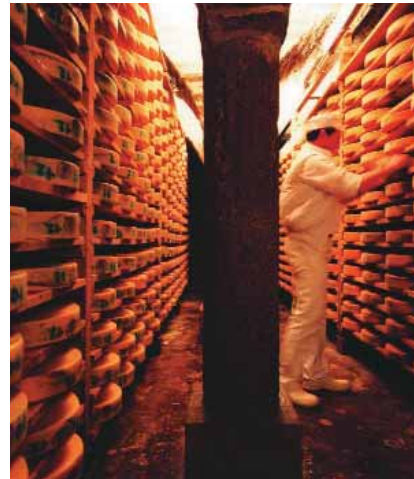
Dépenses



> La vie de la filière

Situation du marché

L'année 2004 se solde par une évolution importante des fabrications : 6 500 tonnes, soit + 19% par rapport à 2003. Depuis l'AOC fin 2000, le tonnage de Morbier AOC a été multiplié par 2,2. Cette progression s'explique par le dynamisme de nos entreprises avec la récupération rapide du tonnage hors zone et avec la prise de parts de marché supplémentaires résultant des actions de communication entreprises dès 2001. Le Morbier AOC est un fromage « qui plaît à tout le monde ». Les prix à la mise en marché ont enregistré une hausse sensible de 9% sur les quatre dernières années, encore insuffisante pour compenser les coûts engendrés par les contraintes liées à l'AOC.



Réflexion AOC Morbier

Le travail entamé en 2004 continue en 2005. Après l'identification des projets et l'enquête réalisée en juillet 2004, le Comité de Pilotage présidé par Monsieur Michel BEUQUE, producteur de lait à Dompierre les Tilleuls (25), et avec l'aide de Monsieur Pierre PARGUEL, de l'Institut de l'Élevage, a privilégié les actions suivantes :

- identification des producteurs de lait par un engagement formalisé, reconnu par l'entreprise et le Syndicat,
- recherche des éléments pertinents et valorisants, susceptibles d'amender le décret et le règlement d'application,
- maîtrise de la filière avec prise en compte de l'évolution du marché (mise en place du suivi du marché et de l'observatoire des prix) et du potentiel de production du lait et des fabrications. Cette réflexion doit être menée en relation avec les autres filières régionales,
- mise en place du bulletin « l'info d'un trait »,
- lancement d'une étude de caractérisation sensorielle du Morbier AOC pour une meilleure définition de la typicité et des profils sensoriels dans l'objectif d'améliorer les contrôles qualité et l'argumentation de la communication,



> Les Brèves

Etude sur le charbon végétal

L'étude confiée à l'ENILBIO de Poligny arrive à son terme. Les premiers résultats ont permis de sélectionner trois produits et vérifier leur innocuité en matière sanitaire. D'une façon générale, l'enduction de charbon végétal a peu d'influence sur la nature, la texture et le goût du Morbier. Tous les produits du marché sont classés dans la catégorie colorants. Ces résultats pourront par ailleurs apporter des éléments de réponses aux questions de la distribution et des consommateurs.



liorer les contrôles qualité et l'argumentation de la communication, • la poursuite des actions de communication pour améliorer la notoriété du Morbier AOC.

Promotion

Avec notre agence de communication (Buenavista à Lyon), le Syndicat mènera une opération de promotion sur la région lyonnaise la première semaine de mars, avec de l'affichage bus, des affichariots dans la grande distribution, une animation sur le marché St Antoine à Lyon avec fabrication et dégustation vente et une action auprès des crémiers. Ces opérations seront précédées par une rencontre avec la presse régionale. Au cours de l'année 2005, notre syndicat renouvellera durant l'été l'opération « sets de tables » avec les restaurateurs Franc-Comtois, réalisera un stand parapluie utilisable sur toutes les manifestations et fera rééditer les fiches recettes.

Sanitaire

Depuis plus de 5 ans que le protocole sanitaire d'autocontrôles microbiologiques des laits et des fromages fonctionne, et après la remise à jour de l'été dernier, les résultats montrent une très nette diminution des contaminations malgré l'augmentation conséquente du nombre des analyses. A compter de juillet 2004, tous les lots de fromages sont analysés avant commercialisation. La sécurisation de notre filière et la pérennité du Morbier AOC en dépendent, il ne faut pas relâcher nos efforts.

Regroupement des Syndicats du Morbier et du Bleu de Gex Haut Jura

Depuis le 1^{er} janvier 2004, le personnel du Syndicat du Morbier assure l'animation du Syndicat du Bleu de Gex Haut Jura. Chaque Syndicat garde son autonomie et cette décision doit permettre des économies d'échelle et une meilleure gestion des points qui nous sont communs. A noter que trois ateliers sur quatre fabriquent du Morbier.

Institut National des Appellations d'Origine

Le Syndicat du Morbier participe depuis 2004, avec d'autres Syndicats AOC nationaux, à la démarche « plans d'actions » initiée par l'INAO Paris. Elle vise à préciser les règles de production et leur contrôle, à engager une réflexion sur la maîtrise de l'offre et à améliorer la communication sur les AOC. Notre engagement dans cette démarche est cohérent avec le travail mené dans le cadre de la « réflexion AOC Morbier » en cours.

Commission Agrément INAO (quelques chiffres)

Depuis l'obtention de l'AOC (4 ans), la commission agrément produit et conditions de production, sous le contrôle de l'INAO, a contrôlé 282 fromages avec les résultats suivants :

Age moyen des fromages présentés à la dégustation	78 jours
Extrait sec	56,32
Matière grasse	29,86
Humidité sur fromage dégraissé	62,24
Note moyenne de dégustation	13,98/20 pour un minimum de 12/20

Fédération Nationale des Appellations d'Origine Contrôlée

Le Syndicat du Morbier organisera les 22 et 23 septembre prochains l'assemblée générale de la FNAOC qui se déroulera vraisemblablement dans le Jura.

C'est plus de 200 personnes originaires de toute la France, représentants des syndicats AOC adhérents et personnalités qui se rendront dans notre terroir pendant deux jours, pour y découvrir le Morbier AOC, la démarche de reconnaissance en AOC, ses projets et les hommes qu'il l'élabore.

Concours interprofessionnel annuel

La filière Morbier vous invite tous à participer au prochain concours qui se tiendra le 18 mars prochain à partir de 16h30 à l'Espace Douceur aux Marais à Morbier et qui sera présidé par Bernard PELLICIER, président du Beaufort, de la FNAOC et du CNAOC.

Christelle et Pascal PIROU, producteurs fermiers à Villers le Lac (Doubs) ont cessé leur activité le 31 décembre 2004 et quittent la région.