

L'info d'un trait

MORBIER
UN TRAIT DE CARACTÈRE

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

Edito

Préparer la sortie des quotas en maîtrisant l'offre : lait et fromages

Alors que la progression des ventes de Morbier se poursuit, de l'ordre de 2% par an, la maîtrise de l'offre devient un sujet de préoccupation majeur pour la filière. La sortie des quotas laitiers peut inciter à augmenter la production laitière. Et les effets en cascade du plan de campagne du Comté sur la filière Morbier renforcent le risque de surproduction.

Le respect du cahier des charges constitue un premier niveau de maîtrise, mais face à la vague de lait qui pourrait déferler, son niveau d'exigence est très insuffisant. Les importantes réserves de productivité laitière peuvent déstructurer la production fromagère de la région. La fabrication de fromages imitant nos AOP régionales peut aggraver le phénomène.



Crédit photo / Thierry Petit

Nous avons la conviction que la modération de la production laitière est notre planche de salut. Notre devoir, en tant qu'interprofession, est d'imaginer notre avenir en tenant compte de la réalité des marchés et du monde des consommateurs. La négation de cette réalité nous condamnerait demain à gérer notre déclin. Dans le respect de la motivation des éleveurs, nous devons toujours défendre nos valeurs et nos convictions face à ceux qui nous accusent de vouloir faire barrage au progrès. De plus, un développement excessif de la production peut conduire à des pratiques portant atteinte à l'environnement, au potentiel de production et à l'image des produits.

La Franche-Comté dispose d'un potentiel fourrager important, pour lequel il reste des marges de manœuvre. Notre région partage aussi une culture collective à travers nos Appellations d'Origine et grâce à des relations étroites entre producteurs et fromageries. Aussi, en concertation avec l'URFAC et le CRIEL, il est proposé d'accompagner les producteurs et les ateliers candidats pour l'élaboration de leur projet d'après quota. Ce programme d'actions concertées en cours d'élaboration associe les différents organismes techniques intervenant en élevage et plus particulièrement ceux travaillant sur l'alimentation des animaux et l'autonomie alimentaire. Nous vous incitons fortement à y participer dans l'objectif commun de l'optimisation du revenu des producteurs.

S'il ne permet pas de réguler l'offre laitière, le « Paquet Lait » voté au niveau européen donne désormais un cadre juridique pour élaborer un plan de maîtrise pour un fromage sous AOP. Le Syndicat du Morbier travaille depuis plusieurs mois, dans la recherche du consensus, à définir différentes mesures pour éviter de trop forts déséquilibres entre l'offre et la demande de Morbier. Les premières décisions prises vous sont présentées dans ce numéro de l'Info d'un Trait, avec la cotisation variable et la mise en place d'un observatoire des ventes.

Nous devons réussir à réguler l'offre de fromages pour préserver le patrimoine partagé qu'est notre Appellation d'Origine. Le Morbier n'est pas un fromage de garde. L'adaptation de l'offre à la demande est gérée par le fabricant et le metteur en marché dans un délai court. Tout décalage important entre la production et la vente, s'il se prolonge, a des effets négatifs sur la qualité du produit et peut conduire à une situation de crise. Elle touchera d'abord les ateliers les plus fragiles, avec pour conséquence une perte de la diversité, de la typicité des goûts de nos Morbier et d'un certain savoir-faire.

Notre objectif prioritaire est de construire un dispositif de maîtrise adapté à notre filière, pour que le Morbier reste un produit à haute valeur ajoutée, permettant une juste rémunération de tous les opérateurs.

Claude PHILIPPE,
Président du Syndicat du Morbier



Des contraintes tout à fait supportables

Installés à Denezières dans le Jura dans la région des lacs, les 3 associés du GAEC des Prés Verts produisent 530 000 litres de lait à Comté et Morbier, sur une surface agricole de 230 ha, dont 20 ha d'orge intra-consommée et 20 ha d'estives situées dans le Parc Naturel du Haut-Jura. La grande majorité de la surface est en prairies temporaires, dont une partie en luzerne. Les associés ont fait le choix de la valorisation du lait dans les filières AOP régionales. A l'approche de la retraite, Laurent et René BANDERIER ont également l'objectif de transmettre leur exploitation. La relève est en partie assurée avec l'installation de Rémi GAILLARD, jeune agriculteur hors cadre familial, au cours de l'été 2012.



Arrivée sous le soleil. Il est 9 h 30, à la ferme, le travail matinal est terminé. Les trois associés sont présents pour m'accueillir. Laurent et Rémi participent à l'interview.

Avec un chargement de 0,7 UGB par hectare de surface fourragère, la sécurité fourragère est largement assurée. Pourtant, depuis 2010, l'exploitation fait partie des « dépasseurs » du plafond des 1800 kg de concentrés par vache, suite à un audit interne en juin 2010 au cours duquel l'auditrice du Contrôle Laitier du Jura avait relevé 2100 kg de concentrés par vache et par an. Cette non-conformité classée « mineure » au cours de ce premier contrôle, a cependant été prise au sérieux par les éleveurs et les a incité à modifier progressivement leurs pratiques. En deux ans, la quantité consommée a diminué de 30 Tonnes sur l'exploitation, repassant ainsi juste en dessous du seuil réglementaire des 1800 kg par vache et par an.

Economiser le concentré sur la période estivale

Le plan d'alimentation établi avec la technicienne de Jura Conseil Elevage constitue désormais la nouvelle feuille de route. Les quantités par vache et par jour ont été établies en fonction de la période de vêlage. Les associés expliquent : « *Nous avons surtout réduit les apports pendant la période de pâturage, pour les vaches en fin de lactation. Les besoins sont moindres, et nous avons tendance à gaspiller. Les rations d'hiver sont proches de l'optimum, c'est vraiment sur la période estivale que des économies sont possibles* ».

S'organiser pour apporter au contrôleur des preuves de nos pratiques

L'exploitation a été à nouveau auditée en 2012, elle a fait partie des 3% d'élevages contrôlés chaque année par l'Organisme Certificateur. « *La personne qui contrôle applique des normes qui parfois nous pénalisent. C'est à nous d'avoir suffisamment d'éléments de preuve à lui apporter pour que le calcul se rapproche de la réalité* ». Pour ne citer qu'un exemple, l'estimation des céréales autoconsommées. Pour les 20 hectares d'orge, l'auditrice utilise un rendement moyen régional de 45 Quintaux. Or les associés savent que la capacité de stockage de la cellule n'atteint jamais ces 90 Tonnes théoriques. « *Nous avons cubé le silo et nous avons produit des analyses de poids spécifique. Ainsi la quantité d'orge intra-consommée a pu être ramenée à 63 Tonnes. Nous acceptons les contrôles mais les méthodes de calcul doivent être justes.* »

Les éleveurs ont également investi dans un matériel permettant de préparer le mélange orge + aliment acheté pour les vaches laitières. Le moulin pèse la quantité préparée chaque jour et les éleveurs ont décidé d'enregistrer quotidiennement cette valeur. Il s'agit bien d'un autocontrôle opposable le jour d'un contrôle interne ou externe.



Crédit photo / Françoise SANCHEZ



Les éleveurs enregistrent la quantité de mélange de concentrés préparée chaque jour

Ne pas produire plus et garder un objectif de qualité

« En Appellation, nous devons respecter le potentiel du sol et celui du troupeau, il faut bien sûr soigner et entretenir ce potentiel mais nous ne devons pas faire d'abus. Les contraintes par rapport à la production industrielle correspondent aussi à des avantages, surtout le prix du lait et les perspectives d'avenir de nos filières ». Avant son installation au GAEC des Prés Verts, Rémi a travaillé dans des élevages laitiers d'autres régions, en Alsace, dans la Sarthe... « Ici, dans le Jura, on doit faire de la qualité. Par rapport aux autres régions, on n'est pas compétitif pour inonder les marchés et produire en quantité ».

Laurent conclut : « Avec la sortie des quotas, nous devons continuer à limiter la production. Avec la valorisation permise par nos AOP dans la région, finalement, les contraintes sont tout à fait supportables ! »

Propos recueillis par Florence Arnaud

Une nouvelle association à découvrir !



L'Association « Les Fruitiers de la Montagne Jurassienne » a été créée début mai 2012 à l'initiative des Syndicats du Morbier, du Mont d'Or et du Bleu de Gex Haut-Jura. A ce jour, une vingtaine de bénévoles : producteurs, techniciens, fromagers et passionnés de nos fromages Franc-Comtois, y adhèrent.

Le but de cette association est de faire connaître au grand public nos AOP tant au niveau du Massif Jurassien que hors de ses frontières, en proposant des animations pour promouvoir nos fromages. Elle apporte une aide précieuse à l'organisation des manifestations syndicales, comme la fête du Morbier à Morbier ou la coulée du Mont d'Or à Pontarlier. Les Fruitiers de la Montagne Jurassienne travaillent en partenariat avec les Amis du Comté sur les foires et les salons, en commun ou en alternance, au cas par cas.

L'Association est également au service des opérateurs de nos trois filières afin de les aider à organiser des manifestations spécifiques.

Pour tous renseignements,
Si vous souhaitez de l'aide pour organiser un évènement autour de nos Appellations d'Origine ou si vous êtes « fondus » de fromages et souhaitez nous rejoindre,
Vous pouvez nous contacter
au 03.84.37.37.57.



Crédit photo / Bruno LIONACK

Catherine DOLE, Secrétaire de l'Association des Fruitiers de la Montagne Jurassienne

LE MORBIER DOIT-IL CRAINDRE LA FIN DES QUOTAS LAITIERS ?



La filière Morbier prépare la sortie des quotas laitiers...

L'année 2015 sonnera la fin de l'ère des quotas laitiers. Les effets du plan de campagne du Comté renforcent le risque de surproduction pour le Morbier. Cette année, la Franche-Comté a déjà accueilli beaucoup de lait supplémentaire. Il y a un fort risque d'engorgement du marché du Morbier, de production de fromages d'imitation et de perte d'image de notre Appellation.

La filière Morbier prépare donc activement cette échéance...

Qu'est-ce que le « Paquet Lait » et quelles nouvelles possibilités offre-t-il ?

Le « Paquet Lait » voté au niveau européen donne désormais un cadre juridique pour élaborer un plan de maîtrise pour un fromage sous AOP, mais sans possibilité d'encadrer la production laitière.

Il s'agit d'un ensemble de mesures préparé par l'Europe afin de limiter les conséquences négatives de l'abandon progressif des mécanismes de régulation de la filière laitière. Ce cadre législatif comprend plusieurs volets :

- La contractualisation : le renforcement du pouvoir de négociation collective des producteurs au travers de la reconnaissance d'Organisations de Producteurs (OP)
- La possibilité de réguler l'offre des fromages AOP à la demande d'une OP, d'une interprofession ou d'un Syndicat (ODG).

Le dispositif doit faire l'objet d'un accord entre au moins deux tiers des producteurs de lait ou de leurs représentants, qui représentent au moins deux tiers du lait utilisé pour la production du fromage concerné et, le cas échéant, au moins deux tiers des transformateurs représentant au moins deux tiers de la production du fromage considéré. Les modalités nationales d'application de ce point doivent néanmoins être précisées.

Pour cette mission de régulation de l'offre du fromage concerné, le Syndicat doit disposer d'un mandat explicite de la part des producteurs et transformateurs. Les déclarations d'identification signées par chaque opérateur depuis 2008 restent valables et en vigueur, mais il a été nécessaire de modifier la rédaction des documents d'adhésion à nos structures reconnues Organisme de Gestion (ODG) de nos AOP. Afin de permettre d'étendre le champ des prérogatives de nos Syndicats, l'URFAC a adressé en juillet un renouvellement d'adhésion à faire signer à chaque opérateur.

Les règles adoptées dans un plan de maîtrise de l'offre doivent respecter certaines conditions en lien notamment avec le droit de la concurrence :

- elles couvrent uniquement la régulation de l'offre du fromage concerné et ont pour objet d'adapter l'offre à la demande de ce fromage

- elles n'ont d'effet que sur le produit concerné et ne portent pas préjudice au commerce de produit autre que le fromage concerné
- elles ne concernent pas des transactions après la première commercialisation du fromage
- elles ne permettent pas de fixation de prix, y compris à titre indicatif ou de recommandation
- elles ne conduisent pas à l'indisponibilité d'une proportion excessive du fromage qui, autrement, serait disponible
- elles ne créent pas de discriminations, ne font pas obstacle à l'entrée de nouveaux venus sur le marché et ne portent pas préjudice aux petits producteurs
- elles contribuent à la préservation de la qualité ou au développement du fromage

En tout état de cause, il n'appartient pas à un ODG de gérer de manière collective les volumes de lait.

Un suivi fiable et régulier des productions, des ventes et des stocks est recommandé. Le suivi des prix est légal à condition qu'il soit basé sur des données passées, et qu'il n'ait pas de valeur prédictive ou normative pour ne pas être assimilé à une recommandation.

Historiquement, dans le cadre d'un accord national sur les pâtes pressées cuites, seules les filières Comté et Beaufort ont déjà mis en place des mesures de maîtrise de l'offre. En se rappelant que le Morbier n'entre pas dans ce cadre, l'expérience de ces filières est intéressante à partager :

- Le plan de régulation de l'offre n'empêche pas les difficultés du marché mais vise à éviter les crises liées aux déséquilibres importants entre offre et demande.
- La mise en œuvre de telles mesures nécessite des outils efficaces de suivi de marché et une implication de tous les opérateurs dans la remontée de données individuelles.

- Chaque produit a des caractéristiques propres qui nécessitent des mesures spécifiques : il n'y a pas un seul modèle.
- La gestion de l'offre est pertinente pour permettre une progression des fabrications régulière en adéquation avec la demande.

- La filière doit rester accessible à de nouveaux entrants. Le Syndicat du Morbier poursuit les échanges entre les ODG, le CNAOL et les services de l'État pour apporter les précisions nécessaires au fur et à mesure de la mise en œuvre du Paquet Lait. Au niveau local, les DRAAF constituent un interlocuteur privilégié.

L'URFAC prépare activement la sortie des quotas

Dans l'objectif de modérer la production laitière, l'URFAC s'associe au CRIEL et aux organismes de développement pour mettre en place un plan d'actions techniques fromagerie par fromagerie.

Un groupe de travail réfléchit à l'élaboration d'un programme de conseils aux éleveurs, coordonné au niveau des fromageries, basé sur l'objectif de **modération de la production laitière**. Les données technico-économiques disponibles montrent qu'il y a davantage à gagner à augmenter l'autonomie fourragère et à limiter les charges qu'à produire plus. Ce programme nécessitera la mobilisation cohérente des différents intervenants et des moyens financiers renforcés. Ce premier volet est jugé primordial par la filière Morbier. Aucun plan de campagne ne pourra être efficace s'il ne s'appuie pas d'abord sur une modération de la production laitière.



Crédit photo / Florence Arnaud

La valorisation du pâturage et l'autonomie fourragère : deux points clés de la rentabilité des exploitations

Le complément à cette politique de conseil serait une politique de prix, avec un prix dissuasif pour le lait qui a peu d'espoir de débouché hors celui du marché spot. L'organisation souhaitée par le Syndicat du Morbier est celle d'un prix unique pour le lait « AOP », de préférence à la distinction des laits attributaires de références de plaques vertes. La volonté générale est de ne pas créer de clivage entre les laits AOP, et d'éviter que le marché du Morbier notamment ne devienne un marché de dégagement. Cette approche se heurte néanmoins à la disparité des situations et des pratiques des fromageries. Pour certaines d'entre elles, une catégorie de laits « B » est déjà créée correspondant au lait dit « non plaqué ».

Le dispositif régional devrait s'appuyer également sur l'élimination des excédents de lait qui seront malgré tout produits. Si les deux pistes explorées - modération de la production laitière et prix dissuasif d'une production de lait excédentaire - s'avèrent opérationnelles, on peut espérer que les quantités de lait produites sans débouché seront limitées. Mais cette fonction complémentaire ne pourra être efficacement menée que si elle est d'abord préventive. La prévention supposera la mise au point d'un tableau de bord de l'économie laitière régionale avec un volet prédictif qui suppose une organisation généralisée de déclaration, non seulement a posteriori des productions constatées, mais aussi a priori des volumes contractualisés.

La filière Morbier se donne une feuille de route

Le conseil d'administration du Morbier a formulé à l'unanimité son souhait de mettre en place un plan de maîtrise de l'offre. Il travaille depuis plusieurs mois à définir des mesures pour éviter de trop forts déséquilibres entre l'offre et la demande.

Dans l'objectif de dissuader en fin de campagne laitière les fabrications de Morbier excédentaires, les administrateurs de la filière ont décidé d'adopter une première mesure, à partir de l'année civile 2013 : **la variation du prix de la plaque selon la saison**. Le prix moyen annuel restera inchangé. Mais cette valeur évoluera au cours de l'année. Il est également indispensable de disposer de données statistiques de suivi des marchés. A l'instar de la MPN Comté, elles doivent être régulières, élaborées selon une méthodologie précise et partagée par tous. Le conseil d'administration a donc décidé cette année la mise en place d'un **observatoire des ventes de Morbier affinis**. Les statistiques exploitées par le Syndicat résulteront de la somme des déclarations des entreprises de fabrication et/ou d'affinage et/ou de commercialisation, coopératives ou privées. Afin d'éviter une double prise en charge, c'est le dernier metteur en marché qui déclare ses ventes.

Le temps nécessaire à la mise en place du plan de maîtrise s'explique par la nécessité de conjuguer l'intérêt

collectif et la disparité des situations et des intérêts des entreprises. Les débats portent sur :

- *Le niveau à qui attribuer la référence : producteur, atelier fabricant ou metteur en marché.*
- *Le choix d'une année de référence*
- *La prise en compte des cas de force majeure et des problèmes sanitaires*
- *Le niveau de croissance espéré pour la filière*
- *La répartition de cette croissance entre les ateliers historiques*
- *La prise en compte des petits ateliers*
- *L'ouverture du marché aux nouveaux ateliers*
- *La stagnation des droits en cas de références de plaques non utilisées*

Le Syndicat a pour objectif d'établir rapidement un premier dispositif, qui sera amendé au fil du temps pour corriger autant que possible les effets indésirables ou les injustices trop importantes induites par le plan de maîtrise de l'offre.

Plasne : le fromager parle de la qualité du Morbier

Quelles qualités recherches-tu quand tu fabriques un Morbier ?

- Une partie des Morbier que nous fabriquons est vendue en blanc chez Vagne. L'autre est vendue au magasin ou à des grossistes. Ce que les clients attendent, c'est d'abord, un format régulier et une belle raie noire. Un goût équilibré également. Nos clients aiment que nos Morbier aient du goût, sans être forts ou piquants. Ils apprécient une pâte souple et soluble. Utilisé en cuisine, il doit fondre de façon homogène.

Est-ce délicat de fabriquer et d'affiner du Morbier ?

- La régularité est difficile. D'une année sur l'autre et au cours de l'année. Les consommateurs s'habituent à notre Morbier, ils aiment retrouver le même. Or il faut s'adapter à la qualité du lait cru qui varie selon la saison. Je progresse avec l'observation, j'analyse les problèmes pour mieux les anticiper la fois suivante. En Comté, j'ai davantage d'expérience et j'ai l'impression qu'une petite variation sur le lait aura moins d'impact sur la qualité finale du produit.



Sébastien OZEREE est fromager à la fromagerie de Plasne-Barretaine depuis 2008.



Quel est le rôle de l'affinage ?

- Je ne sous-estime pas le rôle de l'affinage. A Plasne, la capacité de la cave est limitée, l'hygrométrie n'est pas la même partout. Les Morbier que nous affinons plus longtemps doivent être placés à des hauteurs moyennes.

Chaque année, tu reçois un profil sensoriel détaillé d'un Morbier, passé en CEO puis en jury technique. Est-ce intéressant pour mieux connaître les qualités ou les défauts de ton Morbier ?

- C'est surtout l'évolution entre deux profils sensoriels qui me semble intéressante. L'accumulation des profils constitue en quelque sorte la « mémoire » des Morbier de la fromagerie, l'évolution du produit sur le long terme.

Utilises-tu le profil sensoriel pour modifier les paramètres de la fabrication ou de l'affinage ?

- Pour l'instant, pas vraiment. Quand je reçois le profil, il me manque souvent des renseignements sur ce fromage. Au moment du prélèvement, il faudrait savoir que le Morbier passera en jury technique. Cela permettrait de le goûter, pour noter notre propre ressenti. On pourrait aussi enregistrer sa place dans la cave ou un éventuel passage au frigo. Et d'autres éléments qui ne figurent pas sur les cahiers de fabrication... Il faut être sûr de comprendre l'origine du problème pour pouvoir le corriger. Je me fie davantage aux retours des clients : là, je dois être réactif pour ajuster mes pratiques. Les profils m'aident cependant à prendre du recul.

Tu participes également aux Commissions d'Examen Organoleptiques ?

- Oui, je fais partie du jury et c'est très formateur, ça donne aussi des repères. Bien que les ferments commerciaux utilisés soient souvent les mêmes, la diversité est au rendez-vous ! Les variations de texture modifient par exemple la perception du goût.

Propos recueillis
par Florence ARNAUD

Un trait de caractère...

Chaque entreprise de la filière Morbier se voit présenter une fois par an un profil sensoriel et analytique de son Morbier, réalisé par le Centre Technique des Fromages Comtois. Ce profil est envoyé par courrier, ou restitué par le technicien d'appui technique pour les entreprises en convention avec le CTFC.

Plusieurs éléments apparaissent sur le document : un profil de la texture et du goût ainsi qu'un profil aromatique. Ces profils sont issus tous deux du travail du Jury technique Morbier, composé de techniciens du CTFC et de 2 professionnels de la filière Morbier. Le profil est complété par la description visuelle du fromage, issue de la Commission d'Examen Organoleptique, qui attribue l'AOP aux échantillons prélevés dans les entreprises selon les prélèvements officiels. Une photo du Morbier dégusté permet d'illustrer l'ensemble. En parallèle, figurent également les résultats analytiques du fromage : physico-chimie,

protéolyse, fermentations et lipolyse.

La responsable de l'analyse sensorielle du CTFC, Florence Bérodière, rédige une synthèse des résultats, en observant des liens entre les informations sensorielles et les résultats analytiques. Vient ensuite le travail du fromager en collaboration avec le technicien. A partir des données du profil sensoriel, ils recherchent ensemble les leviers technologiques à piloter afin d'éliminer les défauts et d'améliorer la qualité visuelle et sensorielle du Morbier. En effet, la flore des laits, l'ensemencement, le travail en cuve, l'acidification, le pressage, le

salage, les soins en cave... sont autant de leviers que le fromager peut actionner afin d'améliorer la qualité des Morbier fabriqués.



Laetitia GOUX, référente Morbier au Centre Technique des Fromages Comtois

Résultats du concours interprofessionnel 2012

Les professionnels de la filière se réunissaient samedi 25 Août à Morbier pour élire le meilleur cru 2012. Au départ, 29 fromages et un premier jury qui sélectionne les 8 finalistes, puis un super jury présidé cette année par Christophe PERNY, Président du Conseil Général du Jura, qui attribue les médailles. De l'avis du jury, « la qualité est tirée vers le haut » et les fromages conservent un aspect artisanal. Florence BERODIER du CTFC ajoute : « De bons fromages cette année avec plus de différences dans les goûts : noisette, vanillé et le vainqueur avec des saveurs caramel et noix ». Christophe PERNY souligne : « C'est une vraie responsabilité de présider un concours. Je suis originaire du Doubs, j'aime cette idée d'associer les territoires, petits par la taille mais grands par la qualité des produits du terroir ».



Médaille d'or à la fromagerie de Tourmont

Le jury a donc consacré 3 lauréats :

- Morbier d'or : La Coopérative de Tourmont (Jura)
- Morbier d'argent : La Coopérative des Monts de Joux (Doubs)
- Morbier de bronze : La Coopérative de Chaux de Gilley (Doubs) et la Coopérative de Chevigny (Jura)

Le Morbier à toutes les sauces... !

Le vendredi 27 avril 2012, à Cuvier (Jura) se tenait l'Assemblée Générale de notre Syndicat. L'occasion à midi de servir un buffet « tout au Morbier ». C'est L'Affûteur de Crocs qui avait accepté de relever le défi. Les affûteurs devrait-on dire, ce sont Elsa et Sylvain Julliard. Né dans une famille de fromagers, Sylvain connaît nos appellations ! Son père, Jean Julliard, a fabriqué du Comté toute sa vie. « Ce qui nous tient à cœur, explique Elsa, c'est de travailler avec des produits locaux.

Pour cette Assemblée Générale, le cadre était contraignant, puisque tous les plats devaient être à base de Morbier. Il faut chercher alors des idées nouvelles, en restant dans l'esprit d'une cuisine traditionnelle et variée ». Sylvain ajoute « C'est un challenge, il faut proposer une cuisine à des professionnels de la filière qui connaissent le produit et qui peuvent juger de notre travail.

Nous devons redoubler de soin pour qu'ils ne soient pas déçus, pour les surprendre, pour leur faire plaisir. Nous avons la responsabilité de transformer le Morbier, de le valoriser, dans le respect du travail fourni par le fromager ». Défi relevé avec succès, à n'en pas douter !



Elsa et Sylvain JULLIARD

16 rue Principale
25500 LES FINS
09.52.98.02.58
sjulliard1@gmail.com



**Des idées originales,
une cuisine traditionnelle et locale...
Pour tous les amoureux du Morbier !**

Aumônières d'écrevisses à l'absinthe et au Morbier



Les ingrédients

pour 4 aumônières :

- 12 queues d'écrevisses
- 20 cl de crème fraîche
- 80 g de Morbier
- 4 cl d'absinthe
- 4 feuilles de brick d'environ 15 cm de diamètre d'environ
- une cuillère à soupe de persil frais haché
- 4 échalotes
- 20 g de beurre
- sel et poivre
- 4 petites piques en bois

Faire revenir les échalotes dans le beurre, sans colorer.

Ajouter les queues d'écrevisses. Laisser revenir pendant une à deux minutes.

Flamber avec l'absinthe. Retirer et réserver les queues d'écrevisses.

Ajouter la crème fraîche, le persil, sel et poivre. Laisser réduire la sauce pendant quelques minutes. Hors du feu, remettre les queues d'écrevisses et réserver.

Couper le Morbier en petits cubes.

Disposer sur chaque feuille de brick 3 queues d'écrevisses et un peu de sauce, ajouter les cubes de Morbier. Refermer l'aumônière et utiliser une pique en bois pour la maintenir fermée. Badigeonner avec un peu de beurre fondu. Disposer dans un plat allant au four et faire cuire pendant 6 ou 7 minutes à 180°C.

Servir chaud à l'apéritif ou en entrée accompagné d'une petite salade verte.

Astuce : Avec des grandes feuilles de briques, utiliser des demi-feuilles, repliées comme des samossas !

L'info d'un trait

MORBIER
UN TRAIT DE CARACTÈRE

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

Directeur de la publication / Claude Philippe

Rédactrice / Florence Arnaud

Illustration / Christophe Fey

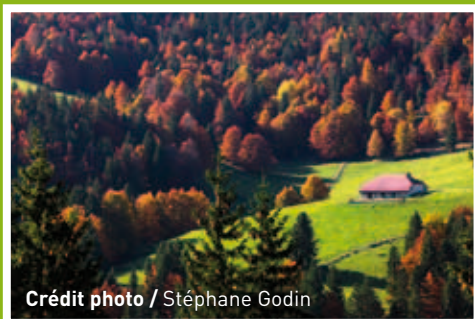
Conception / Impression / Estimprim - Imprimé sur un papier écologique

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



Crédit photo / Stéphane Godin

