

L'info d'un trait

MORBIER
UN TRAIT DE CARACTÈRE

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

Edito

Vers un Plan de Développement harmonieux des volumes et de la qualité...

La réussite actuelle du Morbier ne se traduit pas seulement par l'augmentation des volumes. Elle bénéficie au développement local, nos fromageries investissent et préparent l'avenir. Un développement loin des logiques à court terme et le consommateur ne s'y trompe pas.

Mais le succès est toujours envié. La raie noire du Morbier est son identité, son trait de caractère. Douze ans après l'obtention de l'Appellation, le Morbier continue d'être l'objet d'imitations de la part d'opérateurs qui détournent sa notoriété à leur profit.

Notre combat est permanent pour ne pas nous laisser déposséder de la valeur que nous avons construite, au prix des efforts collectifs de nos producteurs, de nos fromagers, de nos affineurs. Avec l'aide de notre avocat, nous avons engagé différents constats sur le terrain, pour démontrer une concurrence déloyale et des pratiques commerciales trompeuses. S'ils n'usurpent pas le nom du Morbier, ces fabricants appauvrissent son image. La réglementation européenne évolue : elle augure pour l'avenir de nouvelles

possibilités d'action, de protection et de reconnaissance des spécificités de notre Morbier. Nous saurons les mettre en œuvre, aux côtés des autres Appellations régionales, Comté et Mont d'Or, également victimes des copies. Le choix d'un nouveau logo pour le Morbier, intégrant le logo européen rouge et or de l'AOP, sera aussi un moyen d'identifier plus fortement notre produit, dans la grande famille des Appellations.

La réussite actuelle voit poindre la fin des mécanismes de régulation qui va bouleverser la filière laitière. Pour le Morbier, le risque de déstabilisation existe. Certains peuvent vouloir aller tout de suite plus loin et plus vite. Nous devons encadrer la croissance de nos productions en œuvrant collectivement pour que chacun en bénéficie. Le Paquet Lait voté au niveau européen donne de nouvelles prérogatives aux Syndicats AOP. Pour le Morbier, nous ne parlons ni de Plan de Maîtrise, ni de Plan de Régulation. Nous travaillons à construire un Plan de Développement harmonieux, qui permette une croissance régulière des volumes, de la qualité et de la valorisation de notre travail, pour un progrès économique partagé. Nous avons été reçus au ministère pour présenter l'état de notre réflexion et nous avons trouvé une bonne écoute. Nous mesurons la difficulté de rédiger un futur texte ouvert à de nouveaux opérateurs, respectant la place des producteurs historiques et les possibilités de développement du plus petit au plus gros des metteurs en marché. Nous devons trouver le juste équilibre entre la légitimité du lien au terroir et celle de l'accès au marché.

Pour construire ce Plan, l'Europe impose le respect de certaines conditions, dont celle d'un très large consensus au sein de la filière. L'accord doit être validé par au moins deux tiers des opérateurs, en nombre et en volume. A ce jour, seuls les producteurs de lait livrant à un atelier fabricant de Morbier sont représentés à l'Assemblée Générale par des délégués des producteurs élus. Nous devons modifier nos statuts pour intégrer dans le Syndicat les producteurs de lait occasionnels, qui livrent leur lait à un atelier Comté qui engage ponctuellement du lait en Morbier. Les échanges de lait entre ateliers sont progressivement connus par l'amélioration des déclarations statistiques mensuelles. Pour autant, le conseil a souhaité que tous les producteurs engagés en filière Morbier par la signature d'une Déclaration d'Identification s'expriment pour déclarer leur atelier Morbier de rattachement. Vous serez tous appelés à voter au printemps prochain pour élire vos représentants. Nous comptons sur votre mobilisation pour participer nombreux à ce processus démocratique, pour une filière vivante. Nous aurons besoin demain de personnalités pour défendre nos valeurs et donner la direction. J'invite particulièrement les jeunes à continuer ce travail jamais achevé.

Dans ce numéro de l'Info d'un Trait, vous pourrez découvrir différents témoignages, reflet de la diversité de nos élevages et de nos ateliers, de la richesse et des valeurs qui animent ceux qui œuvrent chaque jour à la production d'un Morbier de qualité.

CLAUDE PHILIPPE,
PRÉSIDENT DU SYNDICAT DU MORBIER



Si je ne pouvais plus produire en AOC ? Je ne serais plus paysan.

Installé à Plasne dans le Jura sur le premier plateau juste au-dessus de Poligny, Dominique PROST produit environ 240 000 litres de lait à Comté et à Morbier, sur une surface agricole de 52 ha, dont 46 ha de prairies et 6 ha de céréales intra-consommées. Aujourd'hui, il souhaite favoriser l'installation de son fils Olivier et toujours participer à la dynamique collective de sa coopérative et des filières AOC régionales.



Sur le pas de la porte, ça sent drôlement bon le foin fraîchement rentré dans la grange attenante. L'exploitation familiale a toujours produit du lait pour l'AOC. « Si je ne devais plus produire pour le Comté et le Morbier, je ne serais plus paysan. » Le cahier des charges, une contrainte ? « Non, dans les cahiers des charges de nos AOC, on affiche simplement notre façon de faire. Je n'ai jamais eu ni l'idée, ni l'envie, de travailler autrement ».

Dominique s'installe en 1985 en GAEC sur la ferme familiale. Ses parents prennent leur retraite en 1998 et l'année suivante, Dominique crée un groupement d'employeurs avec 3 autres producteurs du village. Pendant plusieurs années, le salarié travaille à mi-temps sur la ferme de Dominique. En 2008, les conséquences financières de son divorce et la conjoncture morose lui imposent un changement de stratégie ; il opte pour l'emploi d'un apprenti. « Les échanges sont intéressants et ils permettent parfois de se remettre en question ». La qualité de la vie est améliorée par le recours ponctuel au service de remplacement.

A la recherche de l'autonomie

Avec environ 240 000 litres de lait, l'exploitation approche le plafond des 4 600 litres de lait produit par hectare de surface potentiellement fourragère. « La structure a toujours été très laitière, l'élevage est limité au strict renouvellement ». A tous les niveaux, fourrage et troupeau, Dominique recherche l'autonomie. « Tu achètes une bête, tu achètes un microbe » déclare-t-il. Les céréales sont consommées par le troupeau. En rotation sur presque toute la surface, elles permettent une rénovation régulière des prairies. Pour fertiliser les surfaces en herbe, le fumier est bien valorisé, épandu

chaque année sur une trentaine d'hectares. Les apports d'engrais azoté soufré en complément se limitent à 25 unités d'azote par passage ; les surfaces destinées au regain ont droit à deux passages, si bien que les apports d'azote minéral restent au total inférieurs aux 50 unités du cahier des charges. Sur des sols profonds, le bilan fourrager est sécurisé. Pour respecter l'équilibre des sols et préserver leur potentiel agronomique, l'entretien calcique n'est pas négligé. Dominique chauffe deux tiers de la surface chaque année, pour maintenir le pH entre 6 et 6,5. « La trésorerie le permet. Si la situation devenait plus difficile, on pourrait passer deux ou trois années sans chauler, mais pas plus ».

Les vèlages sont étalés, en cohérence avec la grille de paiement du lait et les objectifs de saisonnalité de la coopérative. Le séchage en grange de la totalité du fourrage assure une bonne qualité de la ration de base, avec moitié foin moitié regain pour les vaches laitières. « Cette année, le foin est de qualité médiocre et d'appétence moyenne, il est trop avancé et il a poussé sans soleil. Du coup, je pense travailler l'hiver prochain avec une ration vaches laitières à base de deux tiers de regain ». Le taux protéique moyen est de 34, avec une quantité de concentrés distribués qui varie entre 1400 et 1800 kg par vache et par an, selon les années et la qualité du fourrage. Les années « trayantes », Dominique adapte la valeur du complément azoté : « J'ai remplacé l'aliment complémentaire à base de tourteau de soja par un mélange colza drêches, j'ai pu ainsi limiter la productivité sans baisser les taux ».



La ferme est située dans le village, avec un parcellaire assez morcelé. A Plasne, de nombreux troupeaux se déplacent sur les routes.

Transmettre les outils...

Actuellement, les 38 vaches laitières sont logées dans une stabulation logettes aménagée au cœur du village dans des bâtiments datant d'une trentaine d'années. Les installations sont fonctionnelles, le faible niveau d'investissement permet de dégager du revenu et d'envisager sereinement l'avenir et le financement de l'installation d'Olivier. Parmi les 3 enfants, c'est le fils cadet, actuellement en Terminale, qui s'oriente vers un BTS ACSE, avant la reprise de l'exploitation. « Il pourra faire des stages et aller voir ailleurs pour murir son projet d'installation, seul ou avec un associé. Je serai là pour l'aider, mais quand il s'installera, je préfère lever le pied, c'est lui qui prendra les rênes ».

Et transmettre les valeurs pour les faire « fructifier »

Il est vrai que pendant toutes ces années, Dominique n'a pas compté son temps : Président de la coopérative d'approvisionnement à Poligny, administrateur à la Fédération des Coopératives Laitières et surtout pendant 10 ans Président de la coopérative de Plasne-Barretaine de 1992 à 2002. « A cette époque, après la fusion, il fallait digérer les investissements et il a fallu gérer le licenciement du fromager ». Des années difficiles, mais un engagement pour le collectif qui semble s'imposer pour Dominique comme une évidence.

A Plasne, il ne s'agit pas de cultiver le folklore, les producteurs entendent bien vivre au pays, y prendre du plaisir et transmettre aux jeunes un système cohérent et rémunérateur. « Ce qui nous inquiète, au niveau de la filière, c'est le grossissement des structures et le repli sur soi de la part de nombreux jeunes qui gagnent bien leur vie sur leur ferme. Nous aurons besoin demain de personnalités pour défendre nos valeurs et faire fructifier collectivement ce qui nous a été transmis. La jeune génération doit continuer, le travail n'est jamais achevé. La réussite actuelle est le fruit des choix qui ont été faits il y a plus de 20 ans et la réussite à venir se construit aujourd'hui ».



A Plasne, le nouveau magasin / bar original et convivial est ouvert tous les jours matin et soir.

Aujourd'hui, Dominique représente sa coopérative à Juramonts, à Coop Invest et à l'Assemblée Générale du Morbier. « J'aime prendre des responsabilités dans les lieux où il y a du débat, on peut prendre la parole, on est écouté et on participe aux décisions économiques ».

L'atelier de Plasne produit du Morbier depuis 1996, suite à un apport de lait non plaqué Comté qui est venu conforter la coopérative. « Nous avons fait le choix du Morbier, un produit d'Appellation qui porte les valeurs de notre région. Sa rentabilité nous a permis d'aller chercher de la plus-value, nous avons développé nos marchés en vente directe et en demi gros. Notre installation et le personnel permettaient de faire ce choix ».

La filière Morbier doit construire un plan de régulation

Et l'avenir de la filière Morbier ? Pour Dominique, la gestion du risque sanitaire concerne tous les ateliers, « Personne n'est à l'abri ». Mais le Syndicat doit aussi réussir à fédérer les opérateurs, malgré leur diversité, autour d'un plan de régulation. « Pour l'instant, le Comté va bien et on est en sous régulation. Mais nous avons connu des années de dégageant, et la conjoncture peut s'inverser avec la sortie des quotas laitiers. Certaines AOC connaissent des croissances négatives. En cas d'excédent de lait, quand le Comté tousse, le Morbier crève... ».

« Comté et Morbier sont complémentaires, c'est une réalité économique née de l'histoire de ces deux produits, le Morbier était fabriqué dans les cuves à Comté ». Mais pour Dominique, le Morbier a aussi une véritable identité gustative : « Ce n'est pas un cousin... c'est autre chose ». Un des atouts de la région, c'est son magnifique plateau de fromages : « Comté et Morbier bien sûr, avec un Mont d'Or en saison et un Bleu de Gex pour les amateurs. Ce ne sont pas des fromages qui sentent fort, qui s'affichent tout d'un coup. Le Morbier sait cacher ses saveurs et son caractère, pour qui sait prendre le temps de la découverte... ».

Pour Dominique, la réussite de la coopérative de Plasne, « c'est l'aboutissement de mon idéal ». Car c'est le produit des valeurs qui l'animent et que porte la filière depuis la création des fruitières. Par son témoignage, il exprime son attachement fort à cette logique de solidarité. « A plusieurs, même petits, on est plus solides que quand on est seul ».

Un combat d'arrière-garde ? Dans une époque où l'individualisme règne, c'est finalement une originalité et un combat très actuel pour un des rares modèles qui permettent de maintenir vivants nos territoires.

PROPOS RECUEILLIS PAR FLORENCE ARNAUD

A Flangebouche, priorité au Morbier !



Le souci permanent d'informer les sociétaires et de créer du lien

Olivier VIVOT a été élu Président en 2007, l'année de son installation. Il apprécie la prise de responsabilité hors de son exploitation. « On travaille en GAEC à 4, ça laisse la possibilité de s'investir pour le collectif. Mon père arrêta la Présidence, et il n'y avait guère de candidat à sa succession... ». Les huit autres administrateurs sont aussi très présents. Tous les projets sont conduits dans des petits groupes de travail, puis rapportés et discutés en CA. « Pour chaque administrateur, il faut compter une ou deux réunions par mois. Les administrateurs sont très assidus et engagés dans leur mission ». L'implication des jeunes agriculteurs est favorisée par une invitation systématique à participer à toutes les réunions du CA la première année, pour se rendre compte du travail, mieux connaître la structure et le fonctionnement des filières. « Même si la coopérative est jeune et dynamique, comme partout c'est difficile de recruter ».

La bonne information des sociétaires est un souci permanent. L'Assemblée Générale de la coopérative est un moment fort, avec l'invitation d'un intervenant extérieur, pour montrer le travail qui se fait dans les filières. Une autre réunion d'information a lieu au printemps, toujours suivie par un repas partagé. « C'est plus fort que d'envoyer seulement des documents, cela permet de présenter les projets, de débattre entre nous. Nous sommes attentifs à tout ce qui crée du lien ». Une lettre baptisée l'Echo du CA est éditée sous une forme attrayante, sans fréquence fixe, dès qu'il y a une nécessité de partager des informations.

Le goût du management et du travail d'équipe

En 2009, le recrutement du fromager a été l'occasion d'une définition très précise du poste, avec une feuille de route qui clarifie le rôle respectif de chacun. « Le Conseil d'Administration assure le suivi des chantiers. Le fromager est impliqué dans tous les choix relatifs à la technique fromagère. Par exemple, le choix d'un robot en cave d'affinage, ce n'est pas l'affaire des paysans ! ». L'équipe de salariés est jeune et dynamique. « Il y a une bonne ambiance. Il n'y a pas de tâches ingrates. Le fromager peut tout faire ! ». La coopérative a établi un calendrier d'entretiens avec le personnel. Le fromager est chargé de conduire deux entretiens individuels par salarié et par an et d'en rendre compte au CA. Sur la base de ces comptes rendus, le CA entend à son tour chaque salarié une fois par an. Y compris les apprentis. « Cela favorise la relation entre les sociétaires et les salariés. Le fromager gère son équipe au quotidien, mais dans une coop, c'est à nous administrateurs de fixer les grandes lignes ».

Depuis une dizaine d'années, une belle progression des ventes de Morbier...

« Nous avons commencé à fabriquer du Morbier au début des années 2000, peu de temps après que le Morbier ait obtenu l'AOC », déclare Olivier. Au début, la fabrication se limitait à 30 Morbier par jour, 3 ou 4 jours par mois, des volumes suffisants pour approvisionner le magasin, mais insuffisants pour maîtriser la

qualité. Progressivement, la fabrication s'est développée, pour atteindre aujourd'hui 60 Morbier par jour. « Une progression raisonnée, cohérente avec nos marchés. Depuis 2008, l'essentiel des fabrications est vendu à notre affineur Seignemartin, qui joue la carte de la diversité, nous proposons un Morbier typique, un Morbier de fruitière. Le reste est vendu au magasin, et à quelques rares grossistes de proximité ». Le volume des ventes de l'EURL progresse de 1 à 2% par an, mais les possibilités de développement sont désormais limitées. A Noël, la coopérative projette l'ouverture d'un magasin de vente au Centre-Ville de Besançon. « L'opportunité s'est présentée. Nous mettrons en avant nos produits et notre statut coopératif ».

... Qui a permis des investissements spécifiques, une des clés de la réussite

« Nous produisons du Morbier et du Comté. Dans notre esprit, nous honorons en priorité nos marchés de Morbier. Nous ne produisons que le Morbier que l'on sait vendre ».

En 2010, la coopérative a investi dans des caves à Morbier. « C'était important d'avoir des caves spécifiques, vis-à-vis du risque sanitaire et de l'ambiance des caves. C'est un facteur important de maîtrise de la qualité du produit ».

Et l'après quotas laitiers ?

« En 2009, nous avons établi un règlement intérieur. Tout le lait fabriqué sur le site est au prix A. Les volumes dégagés localement, pour nos AOP régionales, sont au prix B. Au-delà de ces volumes contractualisés, le lait est payé au prix C, c'est-à-dire le prix de vente en lait standard auquel on soustrait les frais de gestion. Ce prix a déjà été activé l'année de mise en place du GIE Lait-Comtois, mais il a pour objectif d'être dissuasif. Produire au cours mondial, ce n'est clairement pas la vocation ni de notre région ni de notre coopérative ». Par contre, pour Olivier, la production du lait B est une vraie stratégie, établie à partir de partenariats construits et durables, dans une logique gagnant-gagnant. « On privilégie la qualité de la relation, on respecte nos engagements ».

Benoît FAIVRE, 31 ans, est fromager à Flangebouche depuis 2009.

Quelle qualité de Morbier recherches-tu ?

- Pas un produit standard. Nous cherchons à nous distinguer des Morbier majoritairement présents sur le marché. Je fabrique un Morbier plus typé, avec une raie noire marquée et un peu d'ouverture. Nous pratiquons le tri des laits pour le Morbier, ce sont toujours les mêmes producteurs, avec un volant de 2 ou 3 producteurs pour gérer d'éventuels problèmes sanitaires. J'utilise encore une partie de levains sauvages, pour favoriser l'expression du terroir. Nous vendons deux gammes de Morbier, avec des affinages plus ou moins longs. Le profil sensoriel établi par le CTFC est un point de repère, établi par un regard extérieur.

Carte d'identité de la coopérative de Flangebouche-La Somette

- 34 sociétaires pour 26 exploitations sur 4 villages
- Issue il y a 20 ans de la fusion des coopératives de Flangebouche et de La Somette
- Quelques producteurs de Germefontaine et Grandfontaine sur Creuse
- 1 fromager, 3 salariés et 2 apprentis, y compris pour le ramassage du lait
- 6,3 Millions de litres de lait dont 5,8 Millions transformés en Comté
- 280 000 litres de lait transformés en Morbier pour plus de 25 T de Morbier vendues en 2012

Un Plan de Régulation de l'Offre pour éviter les comportements opportunistes

Olivier évoque l'après quotas : « De nombreuses exploitations ne sont pas autonomes en fourrages ou n'ont pas la structure pour produire plus. Nos terrains ont un bon potentiel, mais ils souffrent du sec en été. Pour autant, la filière Morbier doit se doter d'un Plan de Régulation. On est plus solides quand on est encadré, cela limite les comportements irresponsables ou opportunistes ». Sa construction prend du temps, car il faut trouver les bons compromis. « Le Morbier a le vent en poupe, c'est le bon moment pour établir des règles communes. Ces dispositions doivent prendre en compte l'ouverture aux nouveaux et la dynamique de croissance des ateliers, il y a de grandes disparités. Nous voudrions continuer à croître sur de nouveaux marchés ; et nos petits volumes pèsent peu sur l'ensemble de la filière ».

En conclusion ? Olivier VIVOT, avec les aléas inhérents à toute production agricole, souhaite continuer à développer la coopérative de façon harmonieuse. « La conjoncture est bonne, mais il s'en trouve malheureusement qui veulent produire toujours plus et toujours trop vite. Nous devons garder des croissances raisonnables et un système de production extensif. Nous devons avoir la possibilité de croître pour alimenter nos marchés, avec un encadrement qui évite les dérives. Le système doit être réactif et adaptable en cours de campagne. »

PROPOS RECUEILLIS PAR FLORENCE ARNAUD

Quels sont les points importants à maîtriser ?

- La régularité est délicate. Il faut maîtriser l'humidité dans les caves, le pH, le saumurage, les changements de saisons et les variations de la matière première : le lait... En fait, c'est très technique de fabriquer du Morbier ! J'ai appris sa fabrication à l'ENIL, mais je continue d'apprendre ici tous les jours. Il faut être pointu, adaptable, tirer parti de l'expérience... C'est très valorisant. Cela demande beaucoup d'attention. Nous n'avons pas de soucis sanitaires, mais personne n'est à l'abri. La vigilance est permanente, avec une traçabilité rigoureuse et le suivi et l'analyse de chaque lot en cave. A la mise en route des nouvelles caves, nous avons eu le souci « d'occuper le terrain », avec des anciennes morges, pour garder un ensemencement naturel.

23^{ème} concours de l'AOP Morbier : la médaille d'or pour la Fromagerie Poulet

Cette année, le super jury était entièrement féminin. Un hommage aux nombreuses femmes qui travaillent dans nos exploitations et dans nos fromageries.



Le 23^{ème} concours de l'AOP Morbier a lieu samedi 24 août à Morbier. D'abord en matinée le concours réservé au jury des professionnels puis, dans l'après-midi, un concours ouvert au grand public. Un jury des enfants est également invité à juger de la qualité des fromages. 31 fromages étaient en lice. Comme de coutume, un premier jury a d'abord sélectionné huit fromages confiés ensuite au jugement final d'un super jury.

Le Palmarès

Médaille d'or

Fromagerie Poulet à Granges sur Baume (Jura)

Médaille d'argent

Fruitière de Flangebouche (Doubs)

Médailles de bronze

Chalet de Vevy à Vevy (Jura)
Fruitière des Longevilles Mont d'Or aux Longevilles Mont d'Or (Doubs)

Le choix des enfants

Fromagerie Poulet à Granges sur Baume (Jura)



Les fromages lauréats

Fromagerie Poulet : goût noisette/caramel au lait et bel équilibre des saveurs.

Fromagerie de Flangebouche : texture très fondante mais sans collant, goût crème, un peu vanille et un côté rustique légèrement animal-vache à la traite très plaisant.

Chalet de Vevy : bon goût, un peu plus marqué que les précédents.

Longevilles Mont d'or : goût de crème de lait très franc et très dense, léger côté lait vanillé, et subtilement boisé. Très belle persistance.



Les réactions des membres du super-jury

Marie-Christine DALLOZ,
Présidente du super-jury, Députée du Jura

« Je suis étonnée et agréablement surprise par l'homogénéité et la qualité des huit fromages finalistes, que ce soit en matière d'aspect de texture ou de goût. Cela prouve la progression générale du Morbier en terme de qualité ».

Florence BERODIER,
Centre Technique des Fromages Comtois

« C'est d'abord un concours très bien organisé, sérieux, professionnel mais qui laisse de la place à la convivialité, où les techniciens du CTFC trouvent leur place. On a jugé 8 fromages extrêmement proches en terme de qualité, aux belles textures, qui valorisent la diversité des fabrications ».

Laurence FLECHON,
Centre Technique des Fromages Comtois

« Ce sont de beaux et bons fromages difficiles à départager où chaque fromage a su jouer sa partition en matière de subtilité, de goût et de texture ».



Les réactions des médaillés

Hervé POULET,
Granges sur Baume, médaille d'or

« Le Morbier qui a remporté la médaille a été fabriqué le 4 juin par mon fils Hubert. Aujourd'hui je présente des Morbier moins typés. »

Eric CHEVALIER,
Chalet de Vevy, médaille de bronze

« Nous avons présenté un Morbier de 50 jours. La médaille va d'abord au fromager Tonio AGOSTINI et à son équipe. Le Morbier bénéficie incontestablement de l'image de marque d'une production régionale qui a su ne pas céder à la banalisation des produits. »

Bernard GRESSET,
Président de la Fruitière des Longevilles Mont d'Or, médaille de bronze

« Le Morbier jugé aujourd'hui avait 63 jours, il a été fabriqué par le fromager Olivier JOLIOT. Nous ne sommes pas de gros producteurs de Morbier, qui se vend surtout au magasin, mais nous faisons tout pour valoriser notre terroir exceptionnel ».



Vers un Plan de Développement harmonieux des volumes et de la qualité du Morbier

A l'occasion de l'Assemblée Générale du Morbier, M. Julien BARRE, du Ministère de l'Agriculture, a présenté les outils mobilisables pour la maîtrise de l'offre des fromages sous AOP.

L'objectif du Paquet Lait est de préparer la filière au nouveau contexte dans la perspective de la fin des quotas laitiers, en particulier par le renforcement de la structuration des filières.

Applicable depuis le 3 octobre 2012, il permet en particulier à un Etat Membre, à la demande d'un Syndicat d'AOP, de définir des règles contraignantes portant sur la régulation de l'offre de fromage. Le dispositif doit être porté par une grande majorité des opérateurs de l'AOP. L'accord doit être conclu entre au moins 2/3 des producteurs de lait ou de leurs représentants, comptant pour au moins 2/3 du lait cru utilisé pour la production du fromage bénéficiant d'une AOP, ET au moins 2/3 des producteurs du fromage bénéficiant d'une AOP, représentant au moins 2/3 de la production du fromage.

Pour respecter cette règle, plusieurs possibilités sont offertes :

1. Consultation directe, et vote par au moins 2/3 des producteurs de lait servant à la fabrication de Morbier et représentant au moins 2/3 du volume de ce lait et au moins 2/3 des fabricants de Morbier représentant au moins 2/3 du volume de Morbier.
2. Les règles de régulation sont adoptées par l'Assemblée Générale de l'ODG, par des délégués des producteurs et des fabricants représentant les deux tiers en nombre et en volume.
3. En AG, un mandat est donné au CA pour définir, adopter et transmettre au Ministère les règles de régulation de l'offre, avec la possibilité de valider en amont les grands principes de la régulation. Les décisions sont prises à l'unanimité des membres du CA présents ou représentés.

Le dispositif de régulation est encadré :

- Il couvre uniquement la régulation de l'offre du fromage concerné
- Il peut être rendu obligatoire pour 3 ans au maximum et peut être renouvelé
- Il ne permet pas de fixer les prix, y compris à titre indicatif ou de recommandation
- Il ne doit pas conduire à l'indisponibilité d'une proportion excessive du fromage
- Il ne doit pas faire obstacle à l'entrée de nouveaux producteurs
- Il ne doit pas porter préjudice aux petits producteurs
- Il doit contribuer à la préservation de la qualité et/ou au développement du fromage

J. BARRE conclut que le Paquet Lait offre une possibilité d'ancrer la production laitière dans des zones spécifiques. Le Comté est le premier fromage bénéficiant de cette régulation de l'offre. Des discussions sont en cours avec le Beaufort, le Reblochon, le Saint Nectaire et le Morbier... pour prendre en compte les particularités de chaque filière et construire des règles de régulation de l'offre de fromages compatibles avec le Paquet Lait. La route est longue, mais J. BARRE invite la filière Morbier à se doter des outils qui permettront de garder une filière vivante.

Nouveaux statuts pour une Assemblée Générale «trait» représentative



Devant l'Assemblée Générale, le Président Claude PHILIPPE officialise le travail conduit par le Conseil d'Administration en énonçant la feuille de route pour l'année à venir :

- Poursuivre la construction consensuelle d'un plan de maîtrise de l'offre au sens de l'application de l'article 126 quinquies du Paquet Lait.
- Proposer une révision des statuts, afin d'étendre le champ des prérogatives du Syndicat reconnu ODG à la régulation de l'offre de fromage Morbier.
- Proposer dans les statuts une évolution de la désignation des délégués conduisant à une prise en compte de tous les producteurs habilités.
- Préciser dans les statuts les règles de validation d'un futur accord.

L'info d'un trait

MORBIER
UN TRAIT DE CARACTERE

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 / Syndicat du Morbier

