

L'info d'un trait

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



Edito

Depuis toujours, la filière AOP Morbier a fait le choix du lait cru, qui joue un rôle constructeur de la qualité et de la spécificité du produit. Ce rôle reste complexe et mal connu. Le Morbier est un fromage sensible et la problématique sanitaire reste donc prioritaire. Le produit doit être irréprochable, la réussite est à ce prix. La filière a décidé cette année du renforcement de son protocole sanitaire, en imposant trois fois par mois l'analyse des quatre germes pathogènes sur les laits individuels de tous les producteurs habilités. Elle a donc fait le choix de la rigueur, qui conduit à davantage spécialiser les producteurs de lait à Morbier,

et à réduire ainsi le nombre des producteurs « dormants ». Dans le même temps, le Morbier fait aussi le choix de la pédagogie et de l'accompagnement en finançant une offre de service sanitaire préventive pour les fromageries Morbier, couplant des visites en ferme et un diagnostic des pratiques dans l'atelier.

Dans moins de neuf mois, les quotas laitiers vont être supprimés. Une période de transition va s'ouvrir. Il ne suffit pas de se rassurer, de se sentir à l'abri en misant sur les plafonds figurant dans nos cahiers des charges ou sur les mesures de régulation de l'offre Comté mises en place par le CIGC. Bien sûr, ce sont des outils précieux et fondamentaux pour conserver la qualité et poursuivre la croissance raisonnée de nos AOP. Mais dans ce contexte, chacun pense aussi au Morbier.

Notre filière, inquiète des risques de déstabilisation, a engagé depuis plusieurs années le chantier de la décision de maîtrise de l'offre. Des règles ont été établies, des simulations ont été réalisées à partir de la base de données du Syndicat, mais le manque de lait au cours de la campagne passée et les intérêts des différentes entreprises ont rendu difficile la décision de mise en œuvre des propositions. Le chantier est toujours ouvert mais la construction est lente et difficile. Elle nécessite de recueillir tous les points de vue pour arriver à mettre en lumière les points de convergence dans une filière où se développent des stratégies différentes.

Le marché de nos AOP régionales est au cœur de notre revenu. Les attaques

dont nous sommes l'objet au sujet de l'environnement montrent que l'image vertueuse de nos produits, construite à force de patience, peut se dégrader rapidement. Les consommateurs et les citoyens commencent à s'interroger sur le modèle que nous proposons. Gardons-nous de la tentation du « toujours plus ». Les entreprises et les coopératives devront avoir des objectifs de croissance responsables. Et les producteurs de lait devront rester vigilants. L'URFAC a mis en place Modlait pour les aider à définir et choisir les meilleures stratégies possibles, appréhender la capacité technique à produire en fonction des opportunités du marché, tout en sécurisant le revenu.

Chacun ne doit pas compter sur le voisin. Tous ensemble, nous devons réaffirmer nos fondamentaux, renforcer notre cahier des charges s'il le faut pour se protéger des dérives, pour offrir aux amoureux du Morbier, la qualité, toujours plus de qualité.

CLAUDE PHILIPPE,
PRÉSIDENT DU SYNDICAT DU MORBIER

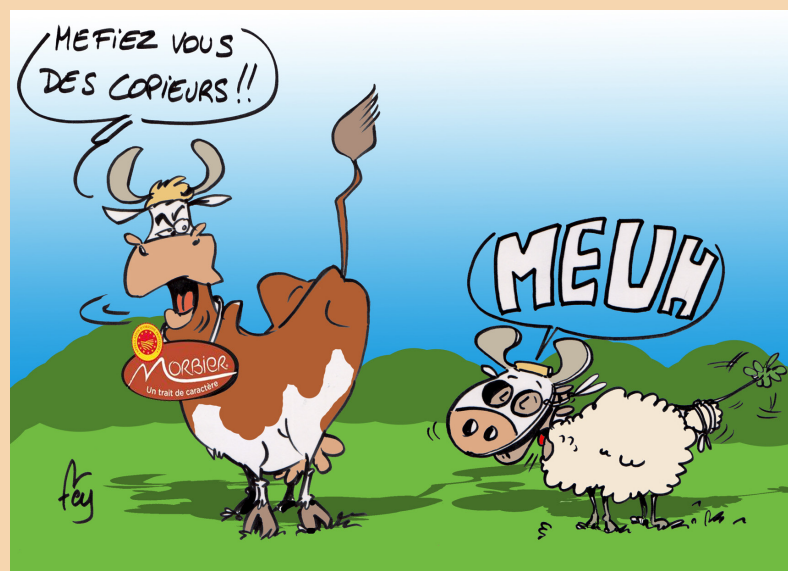


Le Morbier protégé des imitations !

La raie noire du Morbier, c'est son trait de caractère, c'est son signe de reconnaissance ; le Morbier a souvent été l'objet d'imitations de la part d'opérateurs qui détournent sa notoriété à leur profit. Si elles n'usurpent pas le nom du Morbier, ces copies diverses appauvrissent son image : au lait cru ou au lait pasteurisé, au lait de vache ou lait de chèvre, en région ou hors région.... La nouvelle réglementation européenne renforce enfin la protection de l'identité visuelle du Morbier. C'est l'espoir que, dans quelques années, la raie noire puisse rester, dans le paysage fromager, la caractéristique du seul Morbier !

Un nouveau texte réglementant l'usage des additifs précise que dans la catégorie « fromages affinés », le **charbon végétal médicinal n'est autorisé que dans le Morbier**. Par ailleurs, les autres qualités de charbon ou les autres additifs ne sont pas davantage admis. Enfin, dans le cadre du nouveau règlement européen sur les signes officiels de qualité, un fromage autre que le Morbier qui utiliserait le charbon de façon illicite serait aussi susceptible d'être accusé d'imitation ou d'évocation possible d'une dénomination protégée !

Dans ce nouveau contexte, le Syndicat continue ses actions et prend les moyens nécessaires pour faire stopper toute fabrication d'un fromage avec une raie noire imitant celle du Morbier. Chacun de nous peut relayer largement cette information et/ou signaler au Syndicat, documentation à l'appui, l'existence d'une de ces fameuses copies. Tous ensemble, ouvrons l'œil !



Les fromages, beurres et crèmes AOP partent en campagne

À partir du mois d'octobre, et pour la période 2014-2016, les AOP fromage, beurre et crème bénéficieront d'une importante campagne de promotion, à l'initiative du Centre national de l'information et de l'économie laitière (CNIEL), avec le soutien de la Commission Européenne. L'enjeu est important : seul 23% des consommateurs de 15 ans et plus reconnaissent le logo de l'AOP. Le budget total de la campagne s'élève à 6,1 millions d'euros pris en charge pour moitié par la Commission européenne, 29 % par le CNIEL et 21% par 15 AOP ayant souhaité s'associer financièrement à la démarche. Le Morbier participera pour sa part à hauteur de 30.000 euros par an sur les 3 ans de la campagne. A découvrir dès le 13 octobre en TV nationale et sur le web

Les AOP laitières françaises, réunies au sein du CNAOL, s'apprêtent à frapper un grand coup sur les chaînes nationales pour se faire connaître du plus grand nombre sous la bannière collective.



Photo de famille

Survol

Signature



Un nouveau logo, pour renforcer encore son identité AOP !

Le choix d'un nouveau logo intégrant le logo européen rouge et or de l'AOP est aussi un moyen d'identification et d'ancrage plus fort du Morbier dans la grande famille des Appellations.

Nouveaux statuts, petite explication de texte...

Historique

Date	Élément déclencheur de la révision des statuts
16 juin 1995	AG Constitutive du Syndicat de Défense du fromage Morbier
4 avril 2008 AG Extraordinaire	La Réforme de l'Agrément des AOC votée au niveau national exige : <ul style="list-style-type: none"> - Une représentation équitable de tous les collègues. - Une distinction claire des missions syndicales et des missions d'Organisme de Défense et de Gestion
12 février 2014 AG Extraordinaire	Le Paquet Lait inscrit dans le droit européen la possibilité pour les AOP qui le souhaitent de mettre en place une gestion des volumes de fromages. Il faut pour cela : <ul style="list-style-type: none"> - Etendre le champ des prérogatives du Syndicat reconnu ODG à la régulation de l'offre de fromage - Préciser les règles de validation d'un futur accord

Conditions d'adhésion au Syndicat

Signature d'une Déclaration d'Identification et habilitation par l'Organisme de Contrôle.

Composition de l'Assemblée Générale

Au total, une centaine de délégués élisent les 15 membres du Conseil d'Administration, répartis en 5 collèges

- Les producteurs de lait habilités pour l'AOP Morbier élisent un ou plusieurs délégués au niveau de chaque atelier de fromagerie habilité. Pour chaque atelier de fromagerie le nombre de délégués élus est fonction de son nombre d'apporteurs de lait habilités, entre 1 et 5 délégués. Dans le cas où un producteur de lait est habilité pour l'AOP Morbier mais livre son lait à un atelier non habilité à la fabrication de Morbier mais qui dégage occasionnellement son lait vers un atelier qui transforme du Morbier, il pourra choisir un atelier Morbier habilité de rattachement pour participer à l'élection du ou des délégués.
- Chaque producteur fermier est représenté à l'AG par un délégué
- Chaque atelier transformateur, coopératif ou privé, est représenté à l'AG par un délégué nommé par l'entreprise + 1 délégué pour les ateliers dont la production annuelle est supérieure à 200 tonnes
- Chaque atelier d'affinage est représenté à l'AG par un délégué nommé par l'entreprise

Différentes missions et modalités de décision

ODG Organisme de Défense et de Gestion	<ul style="list-style-type: none"> • Définition du cahier des charges • Mise en œuvre des plans de contrôle • Tenue à jour de la liste des opérateurs • Défense et protection du nom et du produit • Actions de valorisation du produit • Connaissance statistique de la filière, volumes de production • Vente des plaques pour l'identification des fromages 	A l'AG et en CA : Vote à la majorité simple un Homme = une voix.
Missions officielles de gestion de l'AOP, à caractère obligatoire	<ul style="list-style-type: none"> • Définition d'un accord de régulation de l'offre de Morbier, soumis à l'approbation par les pouvoirs publics • Contrôle de son application par les opérateurs 	En AG seulement. L'accord doit être conclu entre au moins les deux tiers des producteurs de lait ou de leurs représentants comptant pour au moins les deux tiers du lait utilisé pour la production du Morbier, et par au moins les deux tiers des fabricants de Morbier représentant au moins les deux tiers de la production de Morbier
Syndicat Missions à caractère facultatif	<ul style="list-style-type: none"> • Appui technique et sanitaire pour l'amélioration de la qualité • Projets de recherche • Observatoire commercial, statistiques sur les prix 	A l'AG et en CA : Vote à la majorité simple, un Homme = une voix + Les représentants des collègues fabricants (coopératifs ou privés) qui votent « pour » doivent représenter plus de 75% de la production totale de Morbier au cours de la campagne précédant la date du vote.

Rencontre avec des Artisans du Morbier



Hubert POULET est le responsable de la fromagerie de Granges sur Baume. Ici aux côtés de son père Hervé.

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

Le site est majestueux. Accoudée au belvédère qui domine la reculée de Baume les Messieurs, la fromagerie de Granges sur Baume est un lieu unique pour la fabrication du Morbier. Une des rares fromageries qui mise presque exclusivement sur cette Appellation. Au début des années 80, Hervé, fils et petit-fils de fromager, exerce son métier dans une coopérative à Comté, mais il veut s'installer à son compte. Avec son épouse originaire de Granges sur Baume, il reprend la gestion de la coopérative du village promise à fermeture. Il s'installe à Granges avec ses trois enfants. Rapidement, les producteurs lui font confiance.

Au départ, fabriquer du Morbier pour pouvoir s'installer à son compte

Pour alimenter la trésorerie au démarrage de son activité, le choix du Morbier s'impose. Hervé a connu le produit et sa fabrication artisanale à la fromagerie de Marigny. Depuis son installation en 1982, sa réputation va grandissante. La clé de cette réussite ? La qualité du Morbier, avec une texture moelleuse et fondante, surtout pas collante. Une pâte légère et un goût fruité, quelques petits trous au niveau de la raie, un Morbier typé, qui prend du goût et qui peut s'affiner longtemps.

Une fromagerie qui ne compte plus les médailles

Une qualité largement reconnue et une réputation construite aussi grâce aux nombreuses médailles d'or obtenues à Paris lors du Concours Général Agricole, à Morbier lors du Concours Interprofessionnel et à Lons le Saunier à la Foire du Jura. Littéralement, Hervé « ne compte plus » les médailles. Il continue cependant à préparer chaque concours avec soin. « Il faut d'abord présenter un fromage sans défaut. Ensuite, le goût doit plaire, il ne doit pas être trop avancé. On commence par mettre une cinquantaine de Morbier de côté, on les soigne, et on continue progressivement à les trier. Il est arrivé que la veille du concours, selon nos critères, il n'en reste qu'un seul présentable ! ». Le choix de la meule présentée au concours intègre aussi les conditions de dégustation : la composition du jury, la chaleur qui règnera dans la pièce... Pour Hervé, la médaille est valorisante, c'est une reconnaissance du savoir-faire et de l'exigence permanente dans le travail : « La renommée est longue à bâtir, mais elle est fragile, elle peut tomber très rapidement ».



La fromagerie surplombe la reculée.

Carte d'identité de la fromagerie de Granges sur Baume

- Hervé POULET s'installe à son compte en 1982, permettant à la coopérative d'éviter la fermeture
 - Le GIE de vente de lait comprend 4 producteurs, dont un livre également à la coopérative de La Marre
 - 7 salariés dont 2 à temps partiel : travail en fromagerie, travail dans les caves, vente au magasin et ramassage du lait
 - 1,2 Millions de litres de lait sont transformés en Morbier, tomme et raclette
- Deux tiers du lait transformés en Morbier, soit 90 tonnes de Morbier vendues par an

Nous sommes des Morbichonneurs !

Vers la fin des années 90, Hervé prend des responsabilités au Syndicat de Défense du Morbier. « *Cela m'a permis d'être moins isolé, d'échanger avec les collègues, de m'investir dans la promotion du Morbier. J'ai beaucoup aimé parler du produit et partager ma passion pour le Morbier. C'était ma fierté, mon cheval de bataille, parfois même au détriment de mon entreprise. Aujourd'hui, le Syndicat pourrait développer une action collective pour promouvoir le Morbier dans les sites qui fabriquent et qui vendent. Il nous reste à inventer la forme de ces 'Routes du Morbier', mais elle doit s'appuyer sur les fabricants. Nous sommes ses ambassadeurs au quotidien, nous parlons du Morbier tous les jours dans nos magasins, nous sommes des Morbichonneurs ! Quand je vois des associations locales qui se retrouvent autour d'une tartiflette, je me dis qu'il y a encore du chemin à faire pour faire connaître les produits de notre région !* »



Les Morbier s'affinent dans des caves voutées.

Depuis 6 ans, Hervé et Hubert sont propriétaires des locaux. « *Ca n'a pas été sans mal. La municipalité s'y opposait alors que nous devions investir dans une station d'épuration pour la mise aux normes du bâtiment* ». Depuis 3 ans, Hervé a pris sa retraite, et c'est Hubert qui a repris la responsabilité de la fromagerie. Au printemps 2014, le magasin de la fromagerie s'est agrandi pour améliorer les conditions d'accueil du public. Plus d'un tiers des fabrications sont vendues sur place. La clientèle touristique de passage se mêle à la clientèle locale venue de Lons et de Voiteur. « *Les gens font le détour ou ils viennent le week-end se promener à Baume. C'est la balade dominicale et ils s'arrêtent pour acheter leur fromage à Granges* ». En septembre, Hubert Poulet ouvrira un nouveau magasin sous les arcades au centre-ville de Lons le Saunier. La fin des quotas laitiers ? Hubert

n'est pas réellement inquiet : la fromagerie peut encore développer ses volumes, de façon raisonnable. « *Il ne faudra pas chercher à aller trop vite et trop loin* ».



Au magasin, les fabrications sont présentées dans une banque de froid statique, sur des planches en bois.

Le plaisir des sens...

Avec retenue, Hubert décrit sa passion pour son métier. « *On travaille avec amour. On est plus souvent à la fromagerie qu'à la maison. Et quand on est trop longtemps en vacances, la fromagerie nous manque. Ce qui caractérise notre travail, c'est l'observation et l'adaptation permanente. Tous les sens sont en éveil : une odeur anormale dans la cave, la vue du lait dans le tank, un bruit inhabituel dans la fromagerie, et bien sûr le contact du caillé dans la cuve. Le lait est un produit vivant* ». Et à Granges sur Baume, le Morbier est lui aussi bien vivant, avec encore de belles années à vivre !

Propos recueillis par Florence ARNAUD

Nous pâtureons avec près de 200 vaches dans un système simple et efficace

Une stabulation libre très sobre, une salle de traite épi 2 x 14 toute simple que les associés démontent au printemps pour passer dans un point de traite : rien de bien tape à l'œil en arrivant au GAEC des Lancieux, à Frasne ! Et pourtant, c'est une entreprise très performante que les 4 associés actuels, Benoît, Dominique et Sylvain Marmier, et Philippe Alpy ont construit. Leur recette : un regroupement structurant sur 340 ha et 1.200.000 l de lait AOP, un très bon management des 3 salariés de l'exploitation, et une bonne valorisation du potentiel fourrager, avec à la clé un système grand troupeau pâturant simple et efficace.

Un regroupement structurant mené de longue date

Leurs prédécesseurs avaient fait un pari osé à l'époque en acceptant de sortir leur exploitation du village. Ils avaient alors accepté de récupérer des parcelles peu mises en valeur, et nécessitant un gros travail de défrichage et de remise en état, bien conscients de la richesse que pouvait représenter un parcellaire groupé. Une génération plus tard, les associés actuels peuvent compter sur un bloc de 190 ha, disponible pour le pâturage des vaches : de quoi faire pâturer près de 200 animaux six mois de l'année sans problème, une pièce maîtresse de la réussite de leur système. Pour le reste, rien de bien compliqué. Le seul investissement « High-Tech » de l'exploitation se résume au monitoring des chaleurs et de la rumination. Un choix judicieux et stratégique qui permet à tous les intervenants de l'exploitation de pouvoir maîtriser facilement et rigoureusement le suivi de la reproduction et de l'alimentation des bêtes, sans avoir besoin d'une très grande expérience. Dans une situation où les associés font appel aux services de 3 salariés pour pallier leurs absences liées à leurs responsabilités extérieures, cet apport est précieux. « *Gen'IA test nous a proposé un outil confortable, très satisfaisant, fabuleux pour le suivi des animaux* » souligne Philippe. De quoi donner pleine satisfaction quant au suivi de ces deux postes clés, dans un grand troupeau où les petits dérapages anodins peuvent vite avoir de grosses conséquences sur les résultats économiques.

Une bonne valorisation du potentiel fourrager

Situés à 850 m d'altitude, avec un climat rigoureux, sur des sols de moraines glaciaires lents à réchauffer, les associés se sont donné tous les moyens de bien valoriser le potentiel fourrager de ces terrains de bonne facture. Du lisier de bovin ou de porc est apporté sur la presque totalité des champs de fauche, soit 50 à 60 % de la surface totale, à 35 m³ par hectare au printemps. Un apport de 30 unités d'azote minéral est réalisé en complément sur les 150 ha déprimés par les vaches. « *C'est notre sécurité, nous voulons être sûr de ne pas manquer de fourrages* » explique Benoît. Une manière également de trouver le bon compromis entre quantité et qualité en visant une récolte au stade début épiaison, qu'il est possible de bien valoriser avec le séchage en grange. De quoi satisfaire les besoins d'un

troupeau « taillé » pour tenir entre 0,8 et 0,9 UGB / ha, avec un niveau d'élevage limité et un âge au premier vêlage à 30 mois.

Pâture avec un grand troupeau, c'est possible !

Les fondamentaux sont respectés pour disposer d'un pâturage de qualité : des clôtures bien entretenues, des chemins bien conçus, et des points d'eau suffisamment dimensionnés et présents dans toutes les parcelles pour abreuver correctement les vaches. Tous ces éléments concourent à créer les conditions d'un pâturage tournant efficace qui minimise les déplacements et le piétinement. Même si, comme le reconnaît Sylvain, « *le pâturage des vaches est plutôt sur de bons terrains, exempts de zones humides* », la performance n'en est pas moindre avec ce grand troupeau. Ainsi, ce printemps, les associés sont parvenus à traire 27 l de lait avec moins de 2 kg de concentrés, en tenant leur troupeau sur une surface de 35 ares par vache ! Une conduite à la fois productive et très économe qui ne manque pas de conforter les résultats économiques. « *C'est une organisation simple pour que nos vaches aillent chercher l'herbe par elles-mêmes, sans que ça ne génère trop de travail* » explique Benoît. Le système tournant est simple, sans fil avant, sauf en période de forte pousse, lorsque les animaux se retrouvent sur la parcelle « tampon », destinée soit au pâturage, soit à la fauche, selon la croissance de l'herbe. Et d'ajouter : « *C'est aussi notre volonté de conforter cette image de nos animaux libres dans nos prairies, importante pour nos filières Comté et Morbier* ».



Un système simple et efficace

Pour le reste, c'est la simplicité qui guide les grandes orientations. « Avec la présence du salariat sur l'exploitation, nous avons voulu construire un système simple, à la portée de tous » explique Benoît. « Au-delà de la recherche d'une bonne valorisation du pâturage, c'est aussi cela qui nous a fait orienter nos choix sur une conduite relativement extensive sur le troupeau » renchérit-il. En effet, les vaches produisent 6000 à 6400 l de lait par an avec 800 à 900 kg de concentrés. Cet objectif modéré autorise à gérer le rationnement de manière simplifiée, en 2 lots, depuis la salle de traite pour faciliter le travail. De cette conduite économe, valorisant bien le pâturage, découlent des résultats économiques impressionnants, avec près de 450.000 € d'EBE ! Mais aussi un temps de travail limité, conformément à leurs aspirations : « 35 h pour les salariés, 40 h pour les associés » assure Benoît.

Matthieu CASSEZ
Chambre Interdépartementale d'Agriculture
du Doubs et du Territoire de Belfort



Photo la Terre de chez nous

Au cours de la journée portes-ouvertes organisée le 27 mai dernier, Sylvain Marmier, un des associés du GAEC, intervient sur le pâturage.

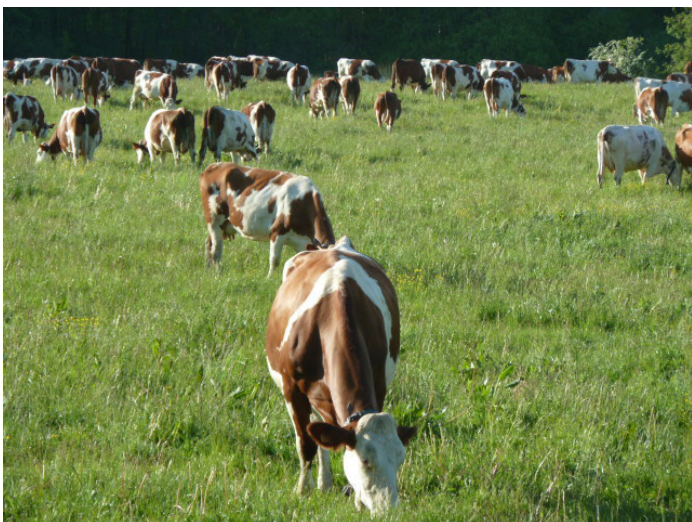


Photo : J-M CURTIL

Une image importante pour les AOP Comté et Morbier.

Le test sérologique en Salmonelle Dublin,

**un nouvel outil pour accélérer la recherche
des causes et donc améliorer la sécurité**

La région a été touchée par des cas de salmonelles sur lait de 2009 à 2011. La souche la plus fréquemment trouvée dans ces différents cas est *Salmonella dublin*, souche peu documentée dans la bibliographie et qui ne se comporte pas comme les autres salmonelles. Ainsi, la filière a dû développer ses propres méthodes de surveillance et d'actions correctives. Dans ce cadre, l'URFAC a convenu en 2011, en partenariat avec le LDA 39 qui disposait d'un nouvel outil analytique, **le test sérologique**, de mettre en place une étude visant à tester la nouvelle méthode et à définir ses conditions d'utilisation. L'étude du test sérologique sur lait, pour dépister les vaches ayant été en contact avec *Salmonella dublin*, a concerné d'abord 20 exploitations pour la période 2011-2012 puis 540 exploitations pour la période 2012-2013. Les principaux enseignements sont les suivants :

- L'utilisation préventive de la sérologie n'est pas aussi intéressante que ce qui était espéré. Elle ne serait utile qu'en réalisant des suivis très réguliers afin de voir les évolutions (ce qui serait au final plus coûteux que les suivis bactériologiques actuels).
- En revanche, et c'est une retombée très intéressante, le test sérologique s'avère précieux « en curatif », comme par exemple pour **retrouver une vache qui a contaminé un tank** et donc éliminer la cause. Couplé aux analyses bactériologiques, il est d'ores et déjà utilisé couramment à cet effet.

En parallèle, le laboratoire Théma de l'université de Besançon a mené une enquête pour tenter de mettre en relation les cas de contamination avec des phénomènes territoriaux. Il ressort de cette enquête (sur 27 exploitations, donc limitée) que :

- Il n'y a pas de corrélation entre les exploitations touchées et la présence de campagnols (ce qui confirme les investigations du LDA), la présence de haie ou de cours d'eau
- Les exploitations touchées ont plus que les autres des parcelles humides en bordure de forêt

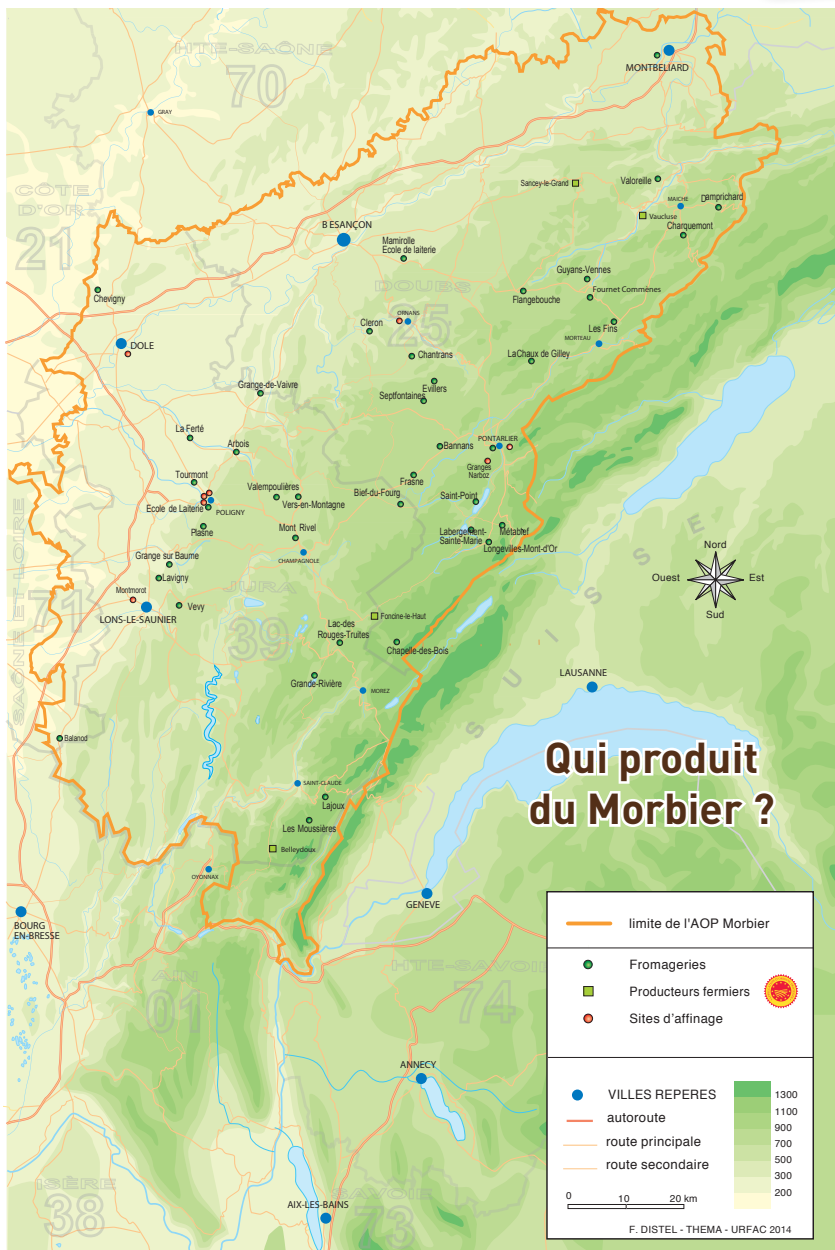
• La fréquence de contamination monte à 73 % quand l'exploitation a des parcelles humides sur lesquelles elle épand du fumier frais. Les éleveurs doivent donc bannir cette pratique à risque.

Denise Renard,
Secrétaire Générale de l'URFAC

A paraître au mois de septembre, un très beau livre qui réunit 30 recettes au Morbier !

Ce livre est le fruit d'un partenariat entre le Syndicat et les éditions DELBART. Dans la même collection, on apprend à cuisiner la noix de Grenoble ou la châtaigne d'Ardèche. Des photos splendides, des recettes simples et savoureuses. Une belle idée cadeau, pour découvrir le Morbier autrement.

A vos tabliers !



Cubes Apéro

Pour environ 25 cubes

- 150 g de Morbier
- 10 g de noisettes
- 10 g d'amandes
- 10 g de pistaches vertes
- 10 g de Cranberry
- 10 g d'abricots secs
- 10 g de raisins secs
- 30 g de miel liquide.

Préparation

Hacher séparément et très finement les fruits secs. Dans des assiettes différentes, mélanger ensemble les noisettes et Cranberry, puis les pistaches et raisins secs et enfin, les amandes et abricots. Couper le Morbier en cubes d'environ 1,5 cm de côté. Piquer un cure-dent sur chaque cube et le tremper dans le miel avant de l'enrober de panure aux fruits secs. Vous pouvez aussi utiliser d'autres fruits secs, noix, pignons de pins, figues...



Photo Philippe BARRET

L'info d'un trait



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

ISSN 2272-7620

www.fromage-morbier.com



Crédit photo / Syndicat du Morbier