

L'info d'un trait

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



Edito

Le Morbier est un produit qui plait, un produit porteur de valeurs et d'histoire. Nos AOP au lait cru sont les fleurons du Massif Jurassien, ils sont le corolaire d'une agriculture basée sur le pâturage, le maintien de la biodiversité, l'aménagement du territoire et la beauté de nos paysages. Ils sont notre identité, ils sont notre fierté de producteur ou de fromager. Produire au lait cru, c'est une exigence globale, du matin au soir, dans tous nos gestes, dans chacun de nos métiers. Le lait cru, c'est la recherche d'un produit à forte valeur ajoutée, qui révèle l'identité de notre exploitation, de notre fromagerie, de notre maison d'affinage, de notre région. Tout ce que l'on fait se retrouve dans le produit final. Le lait cru fait de nos fromages AOP des productions non délocalisables. Le lait cru, c'est l'audace et c'est notre ambition pour notre Morbier.

Nos fromageries, anciennes ou récentes, sont reconnues comme des structures économiques modernes et performantes, qui étonnent par leur capacité d'adaptation aux changements. Elles procurent de l'emploi et des services dans les zones rurales, elles maintiennent nos campagnes vivantes. Nos ateliers innent sans cesse, se métamorphosent s'il le faut, et résisteront tant que les coups portés ne leurs seront pas fatals.

Cependant, notre filière Morbier est confrontée aux exigences croissantes

des clients et à une recrudescence des alertes sanitaires. Les moyens, déjà conséquents alloués par les filières doivent encore être renforcés pour conduire une vraie politique de prévention qui mette notre AOP à l'abri des crises. Pour nos fromageries, la gestion sanitaire représente une lourde charge psychologique et financière. La moindre étincelle peut conduire à un embrasement des médias et des réseaux sociaux et à un dénigrement des opérateurs encensés la veille, avec des conséquences économiques considérables pour toute la filière.

Nous sommes déterminés à la mise en place de la prévention par des actions significatives et efficaces, même si le programme s'avère long, coûteux et astreignant. Nous continuerons dans cette voie, avec plus d'analyses sur les laits et donc plus d'actions correctives en ferme, mais surtout plus de visites préventives « par temps calme ». Au sein de l'URFAC, nous réfléchissons à la mise

en place d'un vrai système de contrôle des bonnes pratiques d'hygiène, avec un « Passeport lait cru » pour les exploitations et les fromageries. Ce plan reste à préciser et à valider au sein de la profession, il nécessitera des moyens collectifs supplémentaires. Nous imposerons la formation des opérateurs de la filière pour prévenir les pratiques à risques. Nos filières doivent avoir une approche rationnelle et avancer avec l'éclairage d'une science objective. Le goût de nos fromages ne résulte pas de la maîtrise d'un processus chimique, mais il est l'expression d'un terroir, qui commence par l'alimentation des animaux. Nous devons nous réapproprier globalement la compréhension d'un processus complexe. C'est la force de notre organisation collective pour faire face aux nouveaux défis.

CLAUDE PHILIPPE,
PRÉSIDENT DU SYNDICAT DU MORBIER





L'Union Régionale des Fromages d'Appellation d'origine Comtois est née en février 2007 de la volonté des 4 filières AOP du massif jurassien d'optimiser les moyens pour traiter les dossiers communs.

L'URFAC est présidée par Claude Philippe et dirigée par Denise Renard.

Quels sont les principaux dossiers gérés par l'URFAC ?

Contrôle AOP : Emilie Morel, Magalie Grandperret, Sandrine Bourguet, Eric De Lamarrière

Les contrôles AOP portent sur les conditions de production en exploitation agricole, fromagerie, entreprise d'affinage, sur les caractéristiques des produits et sur l'organisation interne du contrôle.

Coordination sanitaire : Sandrine Bourguet, Jean-Marie Ducret

La sécurité sanitaire des produits AOP du massif jurassien, avec des coordinateurs sanitaires qui reçoivent les alertes 7 jours sur 7 et organisent la mise à l'écart du lait, le contrôle des fromages éventuellement fabriqués avec ces laits et la mise en place des actions correctives obligatoires en ferme.

L'URFAC travaille en collaboration avec la DDCSPP à des mesures préventives assurant la sécurité des produits pour le consommateur et limitant les risques de destruction des fromages.

Aliments du Bétail : Eric De Lamarrière

Le suivi des aliments du bétail en établissant un cahier des charges avec les principaux fabricants d'aliment, en contrôlant son respect, pour garantir aux producteurs de lait des approvisionnements en aliments complémentaires de bonne qualité sanitaire et nutritionnelle.

Environnement : Denise Renard

Le respect de l'environnement avec des actions pour optimiser les bonnes pratiques d'épandage, un programme expérimental d'évaluation de l'impact de l'élevage sur la biodiversité et la mise en place du « prix de l'élevage AOP » qui récompense dans les comices, les élevages aux pratiques vertueuses en matière de conduite du troupeau, de gestion de l'herbe et de minimisation du recours aux aliments complémentaires.



Le Centre Technique des Fromages Comtois a un rôle incontournable dans l'amélioration de la qualité des fromages de notre région. Il est reconnu comme l'organisme technique collectif des 4 filières AOP.



Le CTFC est présidé par Patrick Duboz et dirigé par Eric Notz.

produit. Le rendu individuel se fait sous forme de profil sensoriel. Le rendu collectif des résultats intègre aussi les leviers analytiques et techniques pour améliorer la qualité et remédier aux principaux défauts. La formation continue des juges de la commission de dégustation AOP est assurée également par ce service.

Quels sont les principaux objectifs du CTFC ?

Référente fabrication Morbier : Laetitia Goux

Le CTFC est multitâche. L'objectif prioritaire est l'amélioration de la qualité des productions fromagères en lien avec les syndicats des 4 fromages AOP : être présent de la mamelle de la vache au quai d'expédition des fromages avec une phase essentielle, la fabrication, sans oublier le lien avec l'affineur qui permet de mesurer l'impact des actions en amont sur la qualité des fromages. Le facteur climatique influe aussi sur la qualité des fourrages, la santé des animaux et donc sur la qualité fromagère des laits. Chaque saison amène sa problématique.

Analyse sensorielle : Florence Bérodiér, Catherine Bernert, Christelle Grand

Le CTFC travaille ainsi sur la qualité des Morbier en réalisant un observatoire sensoriel. Le suivi annuel des résultats qualité permet de constituer une véritable mémoire du

Service sanitaire : Charlotte Marion, Lydie Bey, Laetitia Péchoux, Jean-Marie Ducret

Le service sanitaire est devenu un pôle important de l'activité avec la gestion des alertes, la documentation HACCP des fromageries, la formation du personnel et la prévention des risques de contamination.

Service qualité du lait : Jean-Marie Ducret, Christophe Pitel

Le service qualité du lait est distinct du service sanitaire car il privilégie la flore qui présente un intérêt pour la qualité des fromages au lait cru et les pratiques d'élevage qui aident à maintenir cette qualité du lait AOP.

Tous ces techniciens sont épaulés dans leur travail par les services administratifs et informatiques du CTFC.



Figurent en orange les noms des personnes principalement impliquées au service de la filière Morbier.

Cure de jeunesse pour la filière Morbier

Au printemps, le Syndicat du Morbier avait choisi de tenir son Assemblée Générale au Lycée Agricole de Levier, où Pierre Bouveret transmet aux étudiants les clés d'une agriculture « économique », en cohérence avec les filières fromagères AOP de notre massif du Jura.



Dans son enseignement, Pierre aime intégrer les notions de proximité, de biodiversité et de paysage. Il aime créer des ponts avec la profession, pour que les étudiants développent une vision globale de leur futur métier. Il participe à une école insérée

dans son territoire, et consciente que le fromage AOP est une construction collective, qui prend son temps pour livrer ses richesses.

En assistant aux travaux, les élèves ont pu découvrir les différents acteurs de la filière, des producteurs aux affineurs, débattant ensemble des problématiques d'actualité. Pierre considère que c'est pour eux un excellent support de formation. « *Ce qui m'intéresse, c'est qu'ils sachent se poser des questions et s'adapter aux enjeux de leur métier et de la société.* »

En retour, les étudiants ont « *planché* » pour présenter à l'assemblée leur vision des contributions positives des fromages AOP dans les domaines économiques, sociaux et environnementaux : garantie de l'origine, préservation des savoir-faire, diversité des saveurs, participation à l'économie des territoires, démarche collective des producteurs. Des atouts qui sont autant d'éléments de la « *promesse* » de l'AOP aux consommateurs.



C. Fey

Les étudiants expliquent : « *Les jeunes agriculteurs s'installent plus ici qu'ailleurs en France ! Et ils sont mieux formés : plus de la moitié d'entre eux est titulaire au moins du BTS* ». « *Ce qui me motive pour m'installer, c'est de pouvoir produire du lait cru en AOP.* » Une fierté qui ne doit rien au hasard.

Un maître mot : prévenir

En filière Morbier, la gestion du risque sanitaire est constante dans les fermes et dans les fromageries. Afin de renforcer la prévention par des pratiques adaptées, le Syndicat du Morbier mobilise les compétences techniques du CTFC : Jean-Marie DUCRET pour la partie élevage et Lydie BEY pour la partie fromagerie.



Le service proposé couple des visites dans les exploitations, avec ou sans suivi de la traite, une réunion de restitution, un diagnostic hygiène dans la fromagerie et l'établissement d'un plan d'actions adapté. Le Syndicat du Morbier accompagne le démarrage de ce dispositif par une aide financière qui permet au CTFC de proposer aux ateliers ce service à moindre coût. Renseignez-vous et profitez-en !

A l'issue de la réunion de restitution, une feuille de route collective est établie avec la fromagerie. Par exemple : le suivi de l'eau de récupération, le réglage des logettes afin de conserver des vaches propres, la désinfection régulière des aires de couchages (avec le GDS) et de la salle de traite, des tests de turbulence à réaliser dans toutes les installations de traite et des prélèvements d'ambiance dans les élevages ayant eu des résultats positifs sur lait. Dans les fermes comme à la fromagerie, la circulation et le croisement des circuits ressortent souvent comme un point de vigilance important, ainsi que la qualité de l'eau qui doit être irréprochable.

Réunion de restitution des DPS
(Diagnostic Sanitaire Préventif)
à la coopérative de Flangebouche

Une nouvelle approche de la Régulation du Morbier, pour accompagner une filière responsable, dynamique et confiante dans les valeurs de son AOP

L'étude réalisée par Louise LEPROVOST, en stage 6 mois, avait pour but l'étude de Règles de Régulation de l'Offre (RRO) adaptées à la filière Morbier. A partir d'un premier projet de régulation à l'année, et après des simulations sur la base de données et des entretiens dans les ateliers, Louise propose une nouvelle approche : un dispositif de régulation sur 4 mois de l'année, pour dissuader les fabrications opportunistes.

Une nouvelle possibilité offerte par le Paquet Lait

Au niveau européen, le Paquet Lait est entré en vigueur en Octobre 2012. Il vise à renforcer la position des producteurs de lait et à préparer le secteur à être plus compétitif après la suppression des quotas laitiers en 2015. Parmi les règles proposées, on trouve notamment la Régulation de l'offre pour les fromages couverts par une AOP/IGP. Cette mesure permet aux Syndicats concernés la mise en place d'un ensemble de règles pour réguler la production de fromage afin qu'elle soit en accord avec le marché et donc éviter les crises de surproduction ou de pénurie. Les fluctuations peuvent entraîner des variations dans la qualité du fromage, en raison d'une durée d'affinage inadaptée, et donc pénaliser le consommateur et dégrader l'image du produit. Les Règles de Régulation de l'Offre doivent respecter certaines conditions en lien notamment avec le droit de la concurrence. Mais les Syndicats sont laissés relativement libres quant à la forme du RRO afin que le dispositif puisse répondre aux problématiques de chaque filière.

La crainte de surplus de lait « dégaqués » en Morbier

La filière Morbier est-elle à l'abri d'une « vague de lait » ? Les opérateurs du Massif du Jura sont souvent engagés dans plusieurs AOP, ce qui peut engendrer des effets en cascade de report de lait d'une filière à l'autre et renforcer le risque de déséquilibre du marché. Ce scénario est un risque réel pour la filière : 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. C'est pourquoi tout décalage important entre la production et la vente, s'il se prolonge, a des effets négatifs sur la qualité

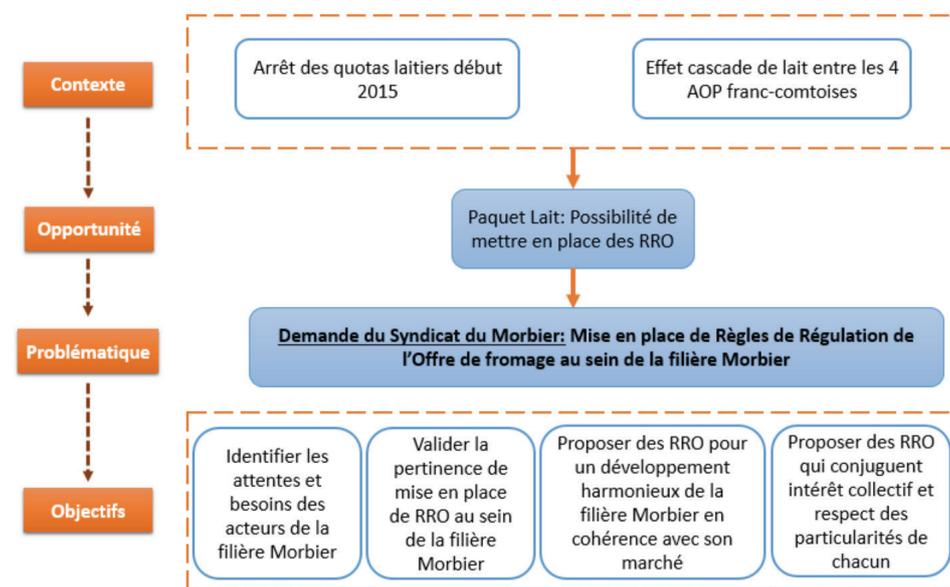
du produit et peut conduire à une situation de crise. L'étude avait donc pour objectif la mise en place d'un RRO adapté à la filière Morbier afin d'éviter toute crise pouvant nuire à la qualité du Morbier et au dynamisme de la filière. Les enjeux et les objectifs de l'étude sont illustrés par la figure ci-dessous.

L'étude s'est déroulée en quatre étapes :

1. L'analyse des RRO mis en place dans les autres filières AOP : Comté, Reblochon, Beaufort, Parmigiano Reggiano
2. Simulation d'un RRO **PROJET 1** à l'année, à partir de la base de données du Syndicat
3. Restitution des résultats au cours d'un entretien dans chaque atelier pour évaluer le degré d'acceptabilité d'un éventuel encadrement de la croissance.
4. Analyse des entretiens et proposition d'un **PROJET 2** plus adapté à la filière.

Une filière en croissance, riche de sa diversité

L'analyse des entretiens montre que la filière Morbier connaît actuellement un bon dynamisme. En effet, elle a su se doter d'un contrôle sanitaire efficace et de différentes actions de promotion et de valorisation du produit. Ce qui a permis au Morbier d'augmenter progressivement ses volumes et ses prix, en améliorant



la qualité du produit. Force est de constater une diversité importante des acteurs de la filière et de leurs attentes. Pour la plupart des opérateurs : « *Nous sommes les acteurs d'une filière responsable car le produit l'oblige. Le Morbier est un fromage à affinage court, ce qui nous oblige à fabriquer en face d'un marché* ». Si pour certains le Morbier est une production centrale, elle constitue pour d'autres une production complémentaire ou annexe, après le Comté, et destinée à la vente au magasin de la fromagerie. Un des points communs relevé entre tous les ateliers est la crainte des producteurs opportunistes qui transforment en Morbier des excédents de production laitière, sans réelle préoccupation des marchés ou des exigences sanitaires. Ces ateliers pourraient conduire à l'engorgement du marché du Morbier par une production trop importante en début d'année civile, avec des fromages souvent difficiles à vendre en période estivale. Ces conclusions remettent donc en cause la pertinence d'une régulation annuelle de la production. Elles mettent en perspective d'autres pistes d'amélioration dans la filière, principalement la mise en place **d'un encadrement saisonnier de la croissance**.

C'est pourquoi Louise propose à la filière Morbier la mise en place de RRO **sur les 4 premiers mois de l'année** afin de répondre à cette crainte collective de productions opportunistes en début d'année. En complément du RRO, il est aussi proposé de s'assurer, **par un audit sanitaire préalable à chaque habilitation**, de la capacité des nouveaux ateliers à gérer les exigences sanitaires liées au Morbier. Enfin, la régulation à l'année peut être vue comme un filet de sécurité, activée seulement en situation de pré-crise. Le Syndicat pourrait alors, sur la base d'indicateurs de marché fiables, réguler plus drastiquement la production sur toute une campagne, en référence au marché de l'année précédente.

PROJET 0 : + 2,5% pour tous	PROJET 1 : + 1,5% pour les seuls ateliers en croissance	PROJET 2 : Régulation sur les 4 premiers mois de Janvier à Avril
<ul style="list-style-type: none"> • Référence historique de l'année précédente • Objectif collectif de production de la filière • Système de surcotisation dissuasive 	<ul style="list-style-type: none"> • Référence : meilleure des 3 dernières années • Possibilité de forfait « petit producteur » • Croissance supplémentaire pour les ateliers avec une forte dynamique commerciale • Réserve pour les cas de force majeure • Traitement spécifique du cas des producteurs fermiers 	<ul style="list-style-type: none"> • Référence des 4 premiers mois de l'année précédente • RRO ciblé contre les productions opportunistes • Régulation annuelle « au cas où » : dispositif anti-crise, selon des indicateurs de marché • Travailler en parallèle : règles sanitaires, cahier des charges, promotion

Ainsi, après une bonne année de réflexion, le projet de RRO Morbier évolue. Les prochains Conseils d'Administration statueront sur les suites à donner à cette étude. Louise propose le calendrier suivant, afin de mener à bien leur construction :

Novembre 2015	Ecriture de la note de motivation et des RRO par le ministère et le Syndicat
Janvier 2016	Vote d'orientation des RRO par le Conseil d'Administration
Avril 2016	Adoption officielle des RRO en Assemblée Générale Ordinaire
Janvier 2017	Validation du document par le Ministère et transmission à Bruxelles

En conclusion, cette étude montre qu'un Plan de Régulation de l'offre de Morbier est espéré par les opérateurs et serait utile pour limiter certains risques et abus.

Mais la filière Morbier est avant tout porteuse d'une demande de plan développement. Elle se perçoit sur les mêmes bases de réussite et de dynamisme que ce qui est reconnu à la filière Comté.

Les actions de prévention sanitaire, de promotion et de lutte contre les imitations sont plutôt bien perçues. Le Syndicat est encouragé à poursuivre son travail, voire à l'amplifier, grâce à une augmentation des moyens financiers dont se dote le collectif.

La révision du cahier des charges est aussi envisagée pour renforcer le lien du Morbier à son terroir d'origine.

Louise LEPROVOST et
Florence ARNAUD

Louise LEPROVOST a obtenu d'excellentes notes à la présentation de son mémoire d'ingénieur. Le Syndicat lui souhaite bonne chance pour la suite de son parcours professionnel.



A Montbéliard, un an après l'ouverture, c'est déjà... l'âge d'or !

La fromagerie a été créée il y a moins d'un an sur le pays de Montbéliard dans le but de redynamiser la production dans ce secteur. André Alix a été le principal porteur de ce projet.

« Aujourd'hui la dynamique agricole a malheureusement disparu dans notre secteur, mais il reste l'AOP Morbier. Nous avons tout fait pour garder l'AOP Morbier dans le pays de Montbéliard, pour maintenir la production laitière et les circuits courts. »



Sans l'AOP Morbier, la fromagerie n'aurait probablement pas pu voir le jour.

Cette médaille d'or au concours du Morbier, c'est d'abord une surprise. Une fois l'émotion passée, ce que retient l'équipe, c'est la satisfaction de voir concrétisés leurs efforts à tous. « Il y a un facteur chance, mais cela nous prouve qu'on travaille dans le bon sens ; ça fait plaisir, car depuis un an, on se donne de la peine. Commercialement, c'est aussi un beau coup de pouce avant l'hiver ».

Yohann Loblot a connu différentes expériences de fromager avant d'arriver à Montbéliard. Dans des fromageries artisanales ou industrielles. Mais c'est à Montbéliard qu'il va découvrir la fabrication du Morbier en Avril 2014.

Seuls deux producteurs assurent la production du lait collecté pour la fabrication du Morbier : l'EARL Beaudrey à Etrapes et le GAEC Alix à Montenois. « La très bonne qualité de leur lait est le premier facteur de réussite ». La fabrication du Morbier a lieu désormais deux fois par semaine.

« Nicolas est arrivé dans l'été : il n'a pas participé à la fabrication du Morbier lauréat... mais pour le concours, c'est lui qui a choisi la meule ! ». Christopher et Chakib participent également au travail en cave. L'atelier affine la totalité de sa production de Morbier. Le Morbier est vendu principalement à 60 jours, au magasin de la fromagerie et dans divers commerces alentours.

« Notre Morbier est un fromage souple et doux, pas trop typé, avec des saveurs équilibrées. Nous pensons développer aussi un produit plus vieux, plus typé, pour une autre clientèle ». « Nos clients sont très exigeants », ajoute Céline Joliduc, responsable qualité et vendeuse au magasin. « Beaucoup d'entre eux sont originaires de région parisienne, ils ramènent du fromage chez eux, ils demandent des produits avec zéro défaut : une raie bien droite, pas trop de trous, un produit régulier et constant. La médaille n'a pas changé notre type de clientèle, mais les gens s'intéressent davantage au Morbier, ils en consomment plus ».

Pour Yoann, la production au lait cru nécessite une rigueur de tous les instants, du début jusqu'à la fin du process. Depuis quelques mois, l'atelier de Montbéliard fait appel aux services techniques du CTFC, avec Fabien Pelletier.

« Il nous aide dans le choix des ferments et dans le suivi des caves. Il nous fournit des indicateurs, des points de repère. Il nous guide pour éviter les dérives. Le profil sensoriel permet de voir comment notre Morbier est perçu par un jury de spécialistes, par des gens qui s'y connaissent. C'est un retour fiable sur notre produit ».

Yoann est discret, il n'en dira pas davantage. Le soir de l'interview, nous dégustons son Morbier, à la table familiale et on s'accorde à dire que la médaille n'est pas que le fruit du hasard...

Propos recueillis par Florence ARNAUD



Nicolas Henry et Yoann Loblot, complices au travail.



Le palmarès au concours du Morbier en Août 2015 : Or pour Montbéliard, Argent pour la Fromagerie Badoz et Bronze pour la fromagerie Monnin



Florence Arnaud

PARLONS MORBIER !

Florence Arnaud, Directrice du Syndicat du Morbier, et son Président Claude Philippe, sont à votre disposition pour évoquer l'actualité de la filière Morbier au cours de vos Assemblées Générales ou autres réunions de fromagerie. Ce fut le cas à la coopérative de Valoreille, le 22 septembre dernier. Après la présentation des résultats des audits AOP conduits par l'URFAC en 2015 dans les élevages, ont été abordés les dossiers juridiques avec la lutte contre les copies, les dossiers sanitaires et le projet de Plan de Régulation de l'Offre Morbier.

Jacques-Edouard Monneret, fromager à la coopérative de Valoreille, s'en félicite : *« La présence physique d'une personne de la filière Morbier est très positive, ça permet de mettre un visage sur un nom. Il ne faut pas oublier que nous sommes producteurs de Morbier à part entière. Il ne faut pas voir le Morbier comme une aubaine pour tout dégagement de lait. »*

A Valoreille, même si le Morbier reste une production largement minoritaire en volume, cette AOP tient une place capitale dans l'évolution de la coopérative. *« C'est une exigence au quotidien, mais aussi un véritable facteur de réussite. Nous devons encourager la diversité des fabricants, et nous impliquer dans la vie du Syndicat, pour une filière Morbier bien vivante. »*

Le Conseil d'Administration vient de décider de la réouverture du cahier des charges et il souhaite rester à l'écoute des propositions qui émaneront de vos ateliers. Pour parler « Morbier » dans vos prochaines réunions de fromagerie, prenez-contact avec le Syndicat.

Les AOP laitières réaffirment que le lait cru est un élément clé de l'expression du terroir

Après plusieurs alertes sanitaires qui ont touché différents fromages, les Appellations d'Origine Protégée (AOP) laitières ont voulu réaffirmer l'importance du lait cru. Lors de leur Assemblée Générale le 2 octobre 2015 à Gramat dans le Lot, le thème du colloque était « Le lait cru, une pratique exigeante qui vaut le coup ! ». Chercheurs, producteurs et transformateurs ont réaffirmé l'importance du lait cru dans l'expression du terroir. L'environnement de l'animal – son alimentation, son couchage, les mesures d'hygiène – influe directement sur la flore microbienne du lait. Cette flore, transférée vers les fromages dans une production au lait cru, détermine en partie les qualités organoleptiques du fromage, le savoir-faire du transformateur les modulant également. Les témoignages qui se sont enchaînés ont montré aussi la fierté des opérateurs de produire au lait cru.

Le lait cru, c'est notre spécificité, c'est une obligation positive de notre cahier des charges, qui donne sa typicité à nos produits.

L'utilisation du lait cru facilite la démonstration du lien entre le terroir et le produit final : les goûts spécifiques, la flore, sont bien transmis pour faire un fromage très spécial, qui mérite la reconnaissance en tant qu'Appellation d'Origine Protégée.

Le lait cru permet d'aller chercher de la valeur ajoutée, ce qui reste l'objectif d'une AOP. Mais en plus, c'est une valeur qui a du sens, c'est notre fierté, notre chance de réussir.

Le lait cru est un mélange naturel, non brevetable et non reproductible. Le lait cru, il faut l'entretenir, ne pas laisser les autres le construire ou le définir à notre place. Nous attendons beaucoup de la recherche pour nous donner des connaissances pour faciliter le travail des producteurs et des fromagers.



On ne traite pas que du lait. Dans le tank, on retrouve un peu tout l'environnement de la ferme. Ça renforce le sens donné à notre métier.

Le pâturage favorise la biodiversité microbienne et la signature de nos produits au lait cru.»

Consommer du lait cru, c'est bon pour la santé, pour activer l'immunité et protéger des allergies. C'est un lait plein de vie, riche de diversité, d'équilibre et d'harmonie. C'est un élément important pour faire émerger des saveurs, du goût, des arômes subtils, le lait cru est une source de beaucoup de plaisir.

Dans nos élevages AOP en Franche-Comté, on connaît une installation pour un départ. Le lait cru, ce sont des emplois pour faire vivre nos territoires.»

Le lait cru, c'est aussi le lien à l'histoire et à la tradition. Le lait cru, c'est un héritage, c'est notre culture française. Il y a une centaine d'années, tous les fromages étaient au lait cru, ce n'était pas remarquable en soi.

Sans le lait cru, on se fera copier nos belles AOP.

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



Certifié PEFC
pefc-france.org

Crédit photo / David Mathieu

www.fromage-morbier.com