

# L'info d'un trait

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



## Edito



L'année 2017 a été marquée par la mise en place des premières Règles de Régulation de l'Offre en filière Morbier, pour répondre à la principale crainte partagée : celles de fabrications de Morbier « opportunistes », uniquement pour valoriser des excédents de lait. Ce risque a été identifié en début d'année civile, de janvier à mars. Il ne s'agit donc pas de limiter la croissance puisque les 9 autres mois de l'année ne sont pas encadrés. Ces règles permettent d'abord de progresser dans la rigueur de notre filière. Quelques chiffres clés de la filière et un premier bilan des RRO sont présentés dans ce numéro de l'Info d'Un Trait.

Dans le contexte laitier de l'hiver dernier, et compte-tenu des exigences définies par l'Europe, le vote de l'AG 2017 ne permettra pas de reconduire le dispositif en 2018. Pour autant, nous gardons le dispositif « en blanc », sans facturer de surcotisation. Nous poursuivons le dialogue au sein de la filière pour proposer au vote de l'AG 2018 la reconduction du dispositif pour 2019.

Le Morbier n'est pas seul. La mise en place des Règles de Régulation de l'Offre (RRO) concerne aujourd'hui en France, 8 fromages pour environ 100 000 tonnes. Le rôle positif des RRO est indéniable, sur la qualité des produits et sur le développement économique des filières concernées.

Chaque été, la ville de Morbier se mobilise pour fêter son fromage. Cette année nous avons fait évoluer l'organisation du concours interprofessionnel pour mobiliser davantage les professionnels. Nous avons voulu que ce concours soit le rendez-vous annuel de notre filière, dans la convivialité et la fierté de nos métiers respectifs, autour de la qualité du Morbier. Pari réussi et forte participation à la première édition du Challenge du Morbier, à découvrir ou à revivre dans un des articles de ce numéro.

Concernant la révision du cahier des charges, le travail a commencé en 2016. Le Conseil d'Administration, devant la diversité des propositions issues des groupes de travail, a souhaité redéfinir une ligne directrice, avant la poursuite du travail technique. Désormais, la feuille de route est claire. Le Morbier doit cultiver sa diversité, mais rester fidèle aux valeurs qui ont fait sa réussite, en cohérence avec son terroir d'origine : le lait cru, le caractère extensif de la production laitière, le caractère artisanal de la fabrication. Le lait cru fait partie des critères de différenciation qui nous ont permis d'obtenir l'Appellation d'Origine. Notre AOP apporte une réponse lisible au consommateur, notre engagement est consigné dans notre cahier des charges. Chaque fois que le cahier des charges s'enrichit, la valeur suit. La différence légitime le prix. Faire le choix de l'AOP, c'est faire le choix de l'exigence en pariant sur des résultats économiques capables de faire vivre tous les maillons de la chaîne. Au-delà du produit lui-même, c'est d'un modèle

d'agriculture et d'organisation du monde rural dont nous sommes porteurs. Un modèle porteur de valeurs, de solidarité et d'engagement.

Au printemps dernier, l'Assemblée Générale du Morbier a procédé à l'élection d'un nouveau Conseil d'Administration, composé de 15 membres : 4 représentants des producteurs, 4 des coopératives de production, 4 des acheteurs de lait, 2 des affineurs et 1 pour les producteurs fermiers. Certains sont présents depuis de nombreuses années et connaissent bien l'histoire du Morbier. Les autres se sont engagés au fil des départs, ils apportent leur énergie et des idées neuves. Chacun se sent concerné par la qualité du produit, sa valorisation, sa protection, et la réussite collective.

CLAUDE PHILIPPE  
PRÉSIDENT DU SYNDICAT DU MORBIER



## La filière Morbier aujourd'hui

Depuis l'obtention de l'AOC en 2000, le Morbier a connu une évolution remarquable de ses volumes. Le Morbier est passé de 4 000 tonnes vendues à presque 10 000 tonnes vendues en 2016. Chaque année, les productions et les ventes connaissent de fortes progressions favorables au développement de la filière.

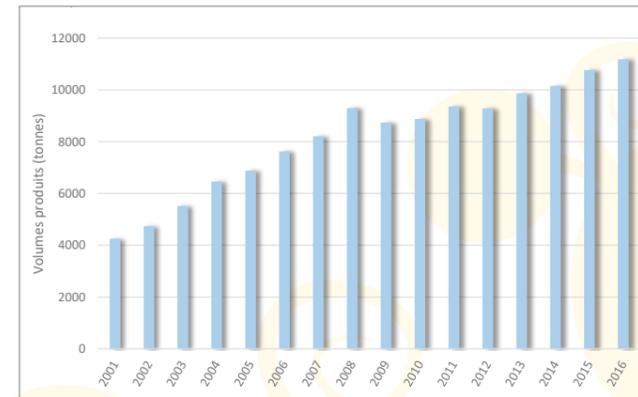
Cette progression des volumes est due à une diversité d'acteurs : des producteurs de lait aux fromagers, des prairies aux caves d'affinage en passant bien évidemment par les cuves de la fromagerie, à travers l'Ain, le Doubs et le Jura ; on compte aujourd'hui 52 opérateurs «aval» dans la filière Morbier. Parmi eux, 6 producteurs développent la filière fermière, 2 de plus que l'année passée.

Tableau des opérateurs habilités en filière AOP Morbier

	Doubs (25)	Jura (39)	Ain (01)	TOTAL
Producteurs de lait	1441	721	6	2168
Producteurs fermiers	4	1	1	6
Ateliers fabricants et affineurs, hors producteurs fermiers	21	16	0	37
Fabricants non affineurs	1	1	0	2
Affineurs non fabricants	3	4	0	7

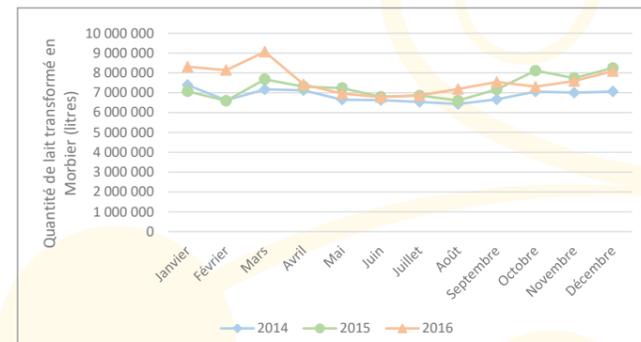


Volumes produits : évolution entre 2001 et 2016

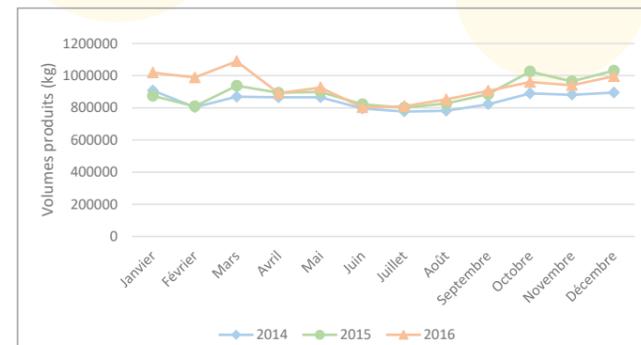


## 2016 : Bilan économique de l'année

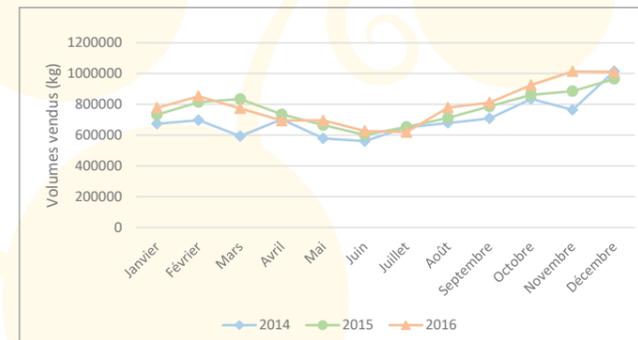
Lait transformé en Morbier



Production de Morbier



Ventes de Morbier

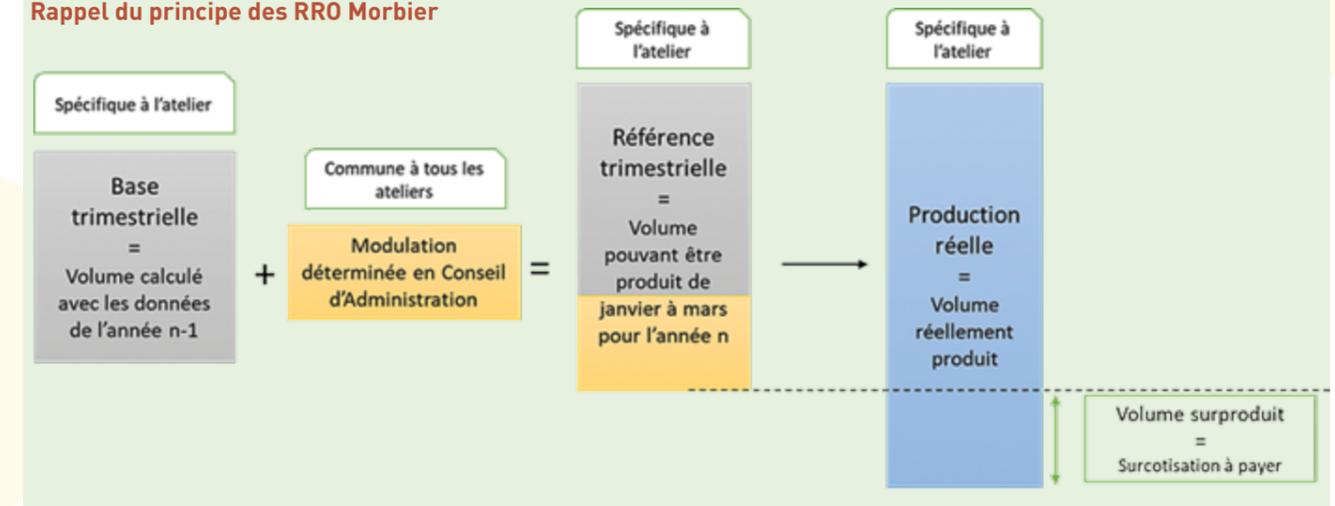


## 2017 : Bilan des premières Règles de Régulation de l'Offre en Morbier

Le 26 avril 2016, les acteurs de la filière réunis en Assemblée Générale avaient voté majoritairement en faveur des Règles de Régulation de l'Offre (RRO) Morbier. Ces règles ont pour but d'éviter les fabrications opportunistes et de maîtriser la qualité de l'offre. Le risque est identifié sur le premier trimestre de l'année civile. Les RRO 2017 Morbier ont donc été effectives de janvier 2017 à mars 2017.

Pour cette première année de régulation, le conseil d'administration avait accordé, à chacun des ateliers de la filière, une modulation de + 2% par rapport à la base trimestrielle 2016. Cette modulation a permis de déterminer pour chacun des ateliers de fabrication un volume de référence maximum pour les 3 premiers mois de 2017.

Rappel du principe des RRO Morbier



Sur cette période, l'ensemble de la filière a produit 3 035 tonnes de Morbier, soit seulement 96% de la référence qui était de 3 158 tonnes.

Seuls 6 ateliers ont dépassé leur référence. Leur surproduction représente entre +2% et +32% de Morbier produits au-delà de la référence de l'atelier.

Le 27 juin 2017, la Commission d'Appel a pris connaissance de ces 6 cas de surproduction, 5 d'entre eux ayant fait parvenir au Syndicat les raisons de leur surproduction. Ces raisons ont été présentées de façon anonyme.

La Commission d'Appel a choisi de traiter tous les cas de manière globale comme le prévoit les RRO. Au regard des volumes produits pour les mois de janvier, février et mars 2017 par l'ensemble de la filière, elle a donc appliqué le principe de compensation globale à hauteur de 70% pour tous les ateliers concernés par la

surcotation. Chacun de ces ateliers a donc dû régler 30% du montant initial de la surcotation.

### Pas de RRO pour 2018 mais la filière ne se relâchera pas !

Le 13 avril 2017, lors de l'Assemblée Générale, les délégués de la filière Morbier étaient appelés à voter pour la reconduction du dispositif des RRO pour 2018.

### Rappel de la règle de validation des RRO :

Pour valider les RRO, il est nécessaire de respecter la règle des 4 fois 2/3. Il est nécessaire d'obtenir 2/3 de vote POUR en nombre et en volume pour les deux catégories de délégués : producteurs et ateliers. En effet, pour la Commission Européenne, les RRO constituent une exception à la libre concurrence, justifiée par la qualité des produits sous AOP, et à condition d'une quasi-unanimité au sein de la filière pour les RRO.

Les résultats du vote n'ont pas permis d'atteindre ces seuils, et même si 72% des délégués se sont exprimés en faveur de la reconduction du dispositif, celui-ci n'a pas pu être validé. Par conséquent, il n'y aura pas de Règles de Régulation de l'Offre de Morbier en 2018.

Cependant, le Conseil d'Administration a décidé de conserver les RRO "à blanc", c'est-à-dire de poursuivre le calcul des références et des surcotisations, afin de continuer dans la voie de la rigueur des déclarations et de la maîtrise des productions pour les années suivantes.



## Le Morbier s'impose la rigueur

L'étude réalisée par Guylène Tillard, élève ingénieur en stage 6 mois, avait pour but de fiabiliser l'Observatoire économique et de mettre en lumière les freins auxquels la filière Morbier est confrontée concernant la déclaration des statistiques mensuelles. Pour cela, Guylène a réalisé des enquêtes auprès de 24 ateliers de fabrication.



En mars 2017, la filière Morbier comptait 44 ateliers de fabrication dont 5 fermiers et 7 affineurs stricts commercialisant près de 10 000 tonnes en 2016. Ces 51 opérateurs sont tous soumis aux déclarations mensuelles de production et de vente, rendues obligatoires par le cahier des charges. Les déclarations de stocks et de prix sont facultatives : à ce jour, la déclaration des prix concerne 70% des volumes et celle des stocks concerne 33% des volumes.

L'objectif de l'étude était de comprendre les raisons de la non déclaration et les attentes des opérateurs de la filière afin de fiabiliser les indicateurs économiques.

### Quels ateliers ont été enquêtés ?

Les dirigeants et/ou les fromagers de 24 ateliers ont été enquêtés dans les 3 départements de la zone : Ain, Doubs et Jura. Ces ateliers représentent 87% des volumes produits.

Points forts	Points faibles	Enjeux
<ul style="list-style-type: none"><li>● Le produit : le Morbier est un produit qui plaît, identifié par sa raie noire, avec un marché en développement.</li><li>● Le cahier des charges : l'obtention de l'AOP a permis le développement de la filière et des ateliers. Cette protection assure une fabrication au lait cru. Le succès actuel montre qu'il ne faut pas changer de cap.</li><li>● Le collectif : la mutualisation des actions est favorable au développement du Morbier.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● La gestion sanitaire de plus en plus exigeante, qui engendre des coûts importants</li><li>● La répartition des volumes entre les ateliers : elle peut être jugée inégale et constituer un frein lors de prises de décisions communes.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Le cahier des charges : en réouverture actuellement donc au centre des intérêts des opérateurs.</li><li>● Le sanitaire : l'existence d'un protocole collectif définit un rythme d'analyse minimum des laits et des fromages, applicable dans toutes les fromageries, adapté à la sensibilité du produit et aux évolutions de réglementation</li><li>● Les RRO : la maîtrise de l'offre permettra à la filière de continuer à se développer dans de bonnes conditions</li></ul>

### Quels sujets ont été abordés lors des enquêtes ?

Lors des enquêtes, les opérateurs ont pu échanger à propos des sujets suivants :

- La vision stratégique de la filière : quels sont les points forts, les points faibles et les enjeux de la filière pour la continuité de son bon développement ?
- Le fonctionnement de l'atelier et le bilan des déclarations : comment fonctionne l'atelier et quelles sont les difficultés rencontrées lors des déclarations ?
- L'observatoire économique du Morbier : quelles sont les attentes des ateliers à propos de données économiques ? quelles sont leurs propositions d'amélioration ?

### Quels sont les résultats des enquêtes ?

La diversité des acteurs explique que certaines visions stratégiques puissent s'opposer. Cependant, les opérateurs Morbier sont conscients du travail collectif qu'il est nécessaire de produire pour développer au mieux le Morbier.

### Inciter à la rigueur pour progresser

Les enquêtes ont montré des pistes de progrès importantes sur certains critères déclarés aujourd'hui de façon incomplète, en particulier sur l'origine des achats de laits pour les fabrications de Morbier. La filière doit progresser concernant la fiabilité de ces indicateurs, car l'AOP, c'est d'abord un lien avec le terroir et donc l'origine de la production laitière. Pour progresser et motiver les déclarations, un bilan annuel personnalisé sera envoyé à chaque atelier de la filière. Il présentera les données de la filière et celles de l'atelier. Une note de conjoncture trimestrielle sera également communiquée à tous les fabricants afin de permettre aux opérateurs de suivre l'évolution de la filière tout au long de l'année. La qualité de ces documents de synthèse dépendra de la rigueur de chaque opérateur de la filière !

Pour ce faire, Guylène TILLARD a été embauchée au Syndicat pour 3 mois. Elle devra travailler avec les prestataires informatiques pour intégrer les modifications de la fiche de déclarations et des éditions pour la valorisation des données.



## 25 août 2017 : première édition du Challenge du Morbier

En chanson et sur tous les tons, des producteurs disent leur fierté d'appartenir à la grande famille du Morbier

« Être acteur plutôt que spectateur, tel était le deal de ce challenge ».

Pour Christian Chevassu, administrateur du Morbier, à l'initiative de cet événement :

« L'objectif, c'est d'entretenir une vraie dynamique de la filière pour mieux se connaître et mieux se comprendre. Tisser des liens forts entre les ateliers afin d'impliquer et de renforcer la base en faisant se rencontrer producteurs, fromagers, vendeurs et affineurs. Le pari était osé. Chacun ayant de moins en moins de temps libre, dans un environnement où le travail quotidien et les soucis tiennent déjà beaucoup de place. »

Une fête, quelle qu'elle soit, se doit d'évoluer au fil des années. Le Concours du Morbier n'échappe pas à la règle. En 2017, le Conseil d'Administration a souhaité faire évoluer cette manifestation pour revenir à une « journée de la filière » permettant de se retrouver entre professionnels tout en restant étroitement liée à la ville de Morbier qui, comme à son habitude, reste fidèle à son engagement envers la filière Morbier.

Le courrier reçu au mois de février par tous les ateliers fabricants ou affineurs de Morbier annonçait : « Afin de créer un moment fédérateur et convivial, le Syndicat organise un challenge inter atelier à l'occasion du concours du Morbier 2017. Cet événement sera l'occasion de montrer **le dynamisme de votre atelier au sein de la filière Morbier**, à travers un projet créatif. Ce projet pourra prendre des formes diverses : chanson, film, construction artistique, sketch, décoration d'un char, sculpture, etc. Laissez libre court à votre imagination... »

C'était court, mais suffisant pour que 5 fromageries relèvent le défi pour cette première édition. Soit environ 150 producteurs, fromagers, vendeurs... et leurs familles, impliqués dans cette aventure. Beaucoup de jeunes et de très jeunes ont participé à cette première édition originale dans sa diversité de présentations. Toutes les prestations ont créé l'enthousiasme avec une note de 10 à l'applaudimètre. « Il monte, il monte, il monte... c'est une vraie réussite ! ».

Cinq ateliers du Jura participaient à l'édition 2017 du challenge du Morbier :

- Monts et Terroirs, Chalet de Vevey
- Fruitière du plateau de Nozeroy
- Fruitière du plateau Plasne-Barretaine
- Fruitière du plateau Arboisien
- Fruitière du Mont-Rivel



Le jury, attentif, était composé, de droite à gauche, de Patrice CHASSARD, Président du Comité National des AOP Laitières à l'INAO, Bernard REGNIER, agriculteur à la retraite, Emmanuel CHAMPON, agriculteur à Gigny (39) et membre du CIGC, Maryvonne CRETIN-MAITENAZ, conseillère municipale à la Ville de Morbier. Pour tenter de départager les ateliers, plusieurs critères étaient pris en compte : l'originalité, la qualité artistique, la présentation positive du Morbier et l'implication des ateliers.

En images et grâce à ces quelques extraits, nous vous faisons partager ou revivre ces moments mémorables, en attendant l'édition 2018 du prochain Challenge du Morbier !



Scénette de théâtre jouée par la Coopérative de Plasne

« Alors vous êtes pour le RRO ? Oui, bien sûr. Le Morbier est une AOP rémunératrice qui doit s'inspirer de son grand frère le Comté, maîtriser la qualité, la production et le cahier des charges. C'est primordial.

La pasteurisation pourrait vous sortir de là ? Mais surtout pas. Ce serait avoir un lait et un fromage banal, standard, qui à terme, serait moins rémunérateur. A ce moment-là, autant vendre une ou deux semi-remorques à la filière SPOT ou à la poudre !

Alors, vous croyez au produit ? Plus que jamais. D'ailleurs on compte dessus pour installer de nouveaux jeunes producteurs. Pour cela, nous avons doublé notre potentiel de fabrication ».



**Eric Chevalier introduit le film sur le Morbier produit par Monts et Terroirs**

« Nous avons voulu mettre en avant toute la chaîne de valeurs qui va des producteurs, des fromagers, des affineurs jusqu'au consommateur. D'où pour le challenge, un travail collectif associant les enfants, pour les générations futures ! »



« Nous vous présentons une petite création artistique et musicale, représentant le travail quotidien de chacun des acteurs de la filière et les liens qui les unissent »



**Chanson**

Morbier, AOC protégée, Morbier, le lait cru assuré, Morbier, la raie bien orientée...

J'aime le Morbier du Plateau de Nozeroy, j'me régale, j'en suis fou, j'suis le roi... !

« Oyez, braves gens de cette cité ! Le Morbier nous rassemble.

Terroir, saveur, biodiversité, cahier des charges, des valeurs auxquelles on croit. Le Morbier est notre philosophie. C'est pourquoi on s'investit et c'est pourquoi on investit ».



**La coopérative du Plateau de Nozeroy, des lauréats heureux !**



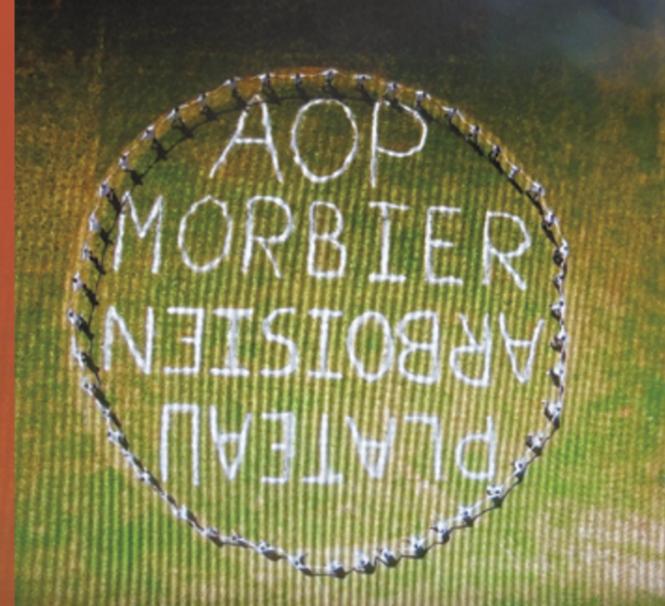
**La Coopérative d'Arbois rassure le public**

« Nous, on ne sait pas chanter, on ne veut pas vous faire fuir ! Nous avons réuni les producteurs, les fromagers, toute la filière. Nous avons fait un petit film pour vous présenter comment nous produisons le Morbier ».

LES AGRICULTEURS  
PERPÉTUENT LA TRADITION  
TOUT EN SE MODERNISANT

LA FÉMINISATION  
DU MÉTIER DE FROMAGER  
EST DÉSORMAIS POSSIBLE

DEPUIS  
LE PLATEAU DE SALINS  
JUSQU'À LA DIVERSITÉ  
DES TERRES D'ARBOIS,  
TOUT LE DYNAMISME  
D'UNE FILIÈRE  
POUR EXPRIMER LE TERROIR



Les images du film, vues du ciel, montrent les liens solidaires entre les acteurs

**Enfin, la Coopérative du Mont Rivel, venue en force, entre en scène**

« Depuis la nuit des temps, rien n'a changé. Faire du fromage commence toujours par la traite de nos belles Montbéliardes le matin et le soir. A Mont-Rivel depuis plus d'une trentaine d'années, à côté de son grand frère le Comté, l'idée a germé de fabriquer du Morbier qui n'était pas encore une AOP. Au fil des semaines, sur ses planches d'épicéa, sous le regard attentif de son chef de cave, l'affinage lui fera exprimer la richesse de ses goûts et la puissance de ses saveurs. »



**Chanson**

Pour être heureux, avec d'autres producteurs,  
Moi, je voulais être un bon paysan,  
Pour être en coop, ça c'est vraiment le top.

Ne la laisse pas tomber, elle est si fragile, fabriquer du Morbier, tu sais c'est pas si facile...

Pourtant que ta raie noire est belle, comment peut-on s'imaginer,

En ayant peur d'une salmonelle, que l'on thermise ton AOP...

Le Morbier à la Coop, c'est une chose qu'on n'arrêtera jamais

Chaque année c'est pareil, c'est en prenant notre lait le plus beau, qu'on met le noir entre les morceaux,  
Pas question de dire STOP, au Morbier à la Coop !

Dans l'Morbier de la Coop, on retrouve bien cette odeur de foin

Dans l'Morbier de la Coop, on pourrait même sentir le regain, ou juste l'odeur des jolies fleurs

Pas question de dire STOP, au Morbier à la Coop !



Comme pour fabriquer un Morbier,  
notre petite équipe s'est mise au charbon,  
trait trait vite, y a pris goût ;  
Tout le monde a mis la main à la pâte.

Au fil des jours,  
nous avons affiné notre projet,  
additionnant les talents et les envies  
pour vous présenter notre production.  
La meilleure ? Peut-être ?

En tout cas,  
celle portée par la passion et la fierté  
d'être acteurs  
de la filière Morbier...



# Liste des opérateurs AVAL habilités pour l'AOP Morbier – Octobre 2017

Raison Sociale	Code postal	Commune du site habilité	Fermier	Fabrication	Affinage
ANANIKIAN	01130	BELLEYDOUX			
SARL DES MONTS DE JOUX	25140	CHARQUEMONT			
SCAF LA FRUITIERE DES LACS	25160	LABERGEMENT SAINTE MARIE			
FROMAGERIE DE SAINT POINT - MICHELIN	25160	SAINTE MARIE			
FRUITIERE DE VALOREILLE FLEUREY	25190	VALOREILLE			
FROMAGERIE DE MONTBELIARD	25200	MONTBELIARD			
FRUITIERE DE CHAPELLE DES BOIS	25240	CHAPELLE DES BOIS			
FRUITIERE DES PONTETS	25240	LES PONTETS			
FROMAGERIE DE LA HAUTE COMBE	25270	SEPTFONTAINE			
FROMAGERIES PETITE - LES GRANGES NARBOZ	25300	PONTARLIER Cedex			
FROMAGERIE BADOZ	25301	PONTARLIER			
FROMAGERIE MONNIN SARL	25330	CHANTRANS			
FROMAGERIES PERRIN-VERMOT SA	25330	CLERON			
PFCE - ERMITAGE	25340	SANTOCHE - CLERVAL			
FROM. DU MONT D'OR - SANCEY RICHARD	25370	METABIEF			
EARL POULET DREZET	25380	BELLEHERBE			
GAEC DE BELLEVUE	25380	VAUCLUSE			
PFCE - ERMITAGE	25390	FOURNETS LUISANS			
GAEC DES ROCHES DU DARD - CHAMBON	25430	SANCEY LE GRAND			
COOPERATIVE FERMIERS DU HAUT-DOUBS	25450	DAMPRICHARD			
LES FRUITIERES REUNIES	25470	TREVILLERS			
FRUITIETRE DES FINS SUCHAUX	25500	LES FINS			
SCAF LA FRUITIERE DES SOURCES DE LA LOUE	25520	EVILLERS			
SARL DES MONTS DE JOUX	25560	BANNANS			
FRUITIERE DE FRASNE	25560	FRASNE			
ENIL MAMIROLLE	25620	MAMIROLLE			
FRUITIERE DE CHAUX DE GILLEY	25650	LA CHAUX			
GAEC POURCHET	25650	LIEVREMONT			
FRUITIERE DE FONTAIN	25660	FONTAIN		***	
FRUITIERE FLANGEBOUCHE LA SOMMETTE	25690	FLANGEBOUCHE			
L'ALPAGE SARL - MONNERET	39100	PARCEY			
FRUITIERE DE SALINS LES BAINS - BRACON	39110	SALINS LES BAINS			
FRUITIERE DE LA VALLEE DU HERISSON	39130	DOUCIER			
FRUITIERE DE GRANDE RIVIERE MORBIER	39150	GRANDE RIVIERE			
SCAF FRUITIERE DU PAYS GRANDVALLIER	39150	SAINTE-LAURENT EN GRANDVAUX			
LES FROMAGERIES DU REVERMONT	39160	BALANOD			
FROM. POULET DE GRANGES SUR BAUME	39210	GRANGES SUR BAUME			
FRUITIERE DES COTEAUX DE SEILLE	39210	LAVIGNY			
SCAF FRUITIERE DU PLATEAU DE NOZERROY	39250	BIEF DU FOURG			
FRUITIERE DE CHEVIGNY	39290	CHEVIGNY			
COOPERATIVE FROMAGERIE DU MONT RIVEL	39300	CHAMPAGNOLE			
FROMAGERIES MARCEL PETITE	39310	LAJOUX			
GAEC CHEZ VALENTIN	39460	FONCINE LE HAUT			
FROMAGERIE RIVOIRE - JACQUEMIN	39570	MONTMOROT			
MONTS ET TERROIRS	39570	VEVY			
FRUITIERE DU PLATEAU ARBOISIEN	39600	ARBOIS			
FRUITIERE BIO DU VAL DE LOUE	39600	GRANGE DE VAIVRE			
FRUITIERE DE LA FERTE	39600	LA FERTE			
COOPERATIVE DU PLATEAU	39800	PLASNE			
FROMAGERIES JURAFLORE ARNAUD	39800	POLIGNY			
FROMAGERIE VAGNE	39800	POLIGNY			
ENILBIO POLIGNY	39801	POLIGNY CEDEX			
		<b>TOTAL</b>	<b>6</b>	<b>45</b>	<b>50</b>

habilité pour cette activité

non habilité pour cette activité

\*\*\* = en cours d'habilitation pour cette activité



Crédits Photos / Thierry Petit

## L'info d'un trait

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

Directeur de la publication / **Claude Philippe**

Rédaction / **Guylène Tillard** et **Florence Arnaud**

Illustration / **Christophe Fey**

Conception / Impression / **Seigle-Ferrand** / 39800 Poligny

Imprimé sur un papier 100 % recyclé

ISSN 2272-7620 / Dépôt légal octobre 2017

**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](mailto:syndicat@fromage-morbier.com)

[www.fromage-morbier.com](http://www.fromage-morbier.com)