

# L'info d'un trait

**MORBIER**  
UN TRAIT DE CARACTÈRE

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



Lorsque nous présentons le Morbier, nous sommes fiers de dire que nous unissons plus de 1500 exploitations agricoles, plus de 40 ateliers de fabrication et maisons d'affinage. Au nom de la filière, je remercie chacun pour son engagement, son travail, son intérêt pour défendre l'Appellation. La filière Morbier s'est fortement développée ces dernières années malgré des normes sanitaires de plus en plus drastiques. La production dépasse aujourd'hui les 8000 tonnes, avec un niveau de valorisation nettement supérieur aux moyennes nationales. Si notre image se vend bien, c'est parce que ce n'est pas seulement une image d'Épinal... Il nous appartient de ne pas perdre nos racines, de faire fructifier le travail de nos anciens, d'améliorer sans cesse le goût et la qualité du Morbier ou plutôt de nos Morbiers de plaine, du premier plateau, de moyenne montagne...

En évoquant la valorisation du lait en filière Morbier, je tiens également à rappeler que nous ne disposons pas encore de données statistiques précises. Le Syndicat est en mesure d'identifier des tendances, mais elles ne sont pas, à ce jour, assez fiables pour servir de bases contractuelles entre les acteurs de la filière.

Avec le nouveau mode de diffusion de l'Info d'un Trait, le Syndicat engage des moyens pour cultiver chez les producteurs, les fromagers et les affineurs le sentiment d'appartenance à une filière qui vit. L'accès à l'information est aussi un préalable à l'implication. Le Syndicat est un creuset pour l'action collective, où nous pouvons exercer ensemble un pouvoir de responsabilisation. Notre Syndicat a été reconnu Organisme de Défense et de Gestion grâce à de nouveaux statuts qui assurent une représentation démocratique de tous les opérateurs. En 2011, comme en 2008, des élections seront organisées au sein de chaque atelier afin de désigner vos délégués représentants à la prochaine Assemblée Générale. Le Syndicat est à votre service,

pour assurer la défense de ses adhérents : défense contre la fraude et les imitations, promotion collective du produit et mise à disposition de supports promotionnels, suivi de la qualité sanitaire des laits et des fromages, mise en place des procédures de contrôles en maintenant la prééminence de la notion de progrès et de service sur celle de sanction. N'hésitez pas à nous appeler, nous répondrons à vos demandes et nous nous efforcerons d'être toujours à l'écoute de vos remarques.

Dans la solidarité, le Syndicat soutient tous les opérateurs, et ce d'autant plus volontiers qu'il est dirigé par des professionnels qui participent au quotidien à la gestion de tous les dossiers, face à une administration et à des lois de plus en plus contraignantes. L'engagement collectif est un gage de réussite. Et c'est sur cette voie que nous continuerons à travailler en comptant sur votre soutien.

CLAUDE PHILIPPE,  
PRÉSIDENT DU SYNDICAT DU MORBIER

## Edito

### Des informations spécifiques, diffusées à tous...

Vous recevez aujourd'hui par courrier ce nouveau numéro de l'Info d'un Trait. Le Syndicat a en effet choisi la diffusion directe d'une information spécifique à la filière, auprès de tous les producteurs engagés dans l'Appellation Morbier par la signature d'une Déclaration d'Identification. Le Morbier est donc votre Appellation et nous vous devons cette information.

Le Syndicat joue un rôle important. D'abord avec l'écriture d'un cahier des charges. Notre démarche pour la révision des textes, après plusieurs années de travail et de concertation, touche au but. Je salue la qualité du travail collectif fourni à cette occasion. Le nouveau cahier des charges est un peu plus contraignant. Il est loin de résoudre tous les problèmes, mais il doit être considéré comme un atout supplémentaire pour préparer l'avenir. Le passéisme, ce serait la course au rendement et à l'agrandissement. Notre modernité est d'aller vers toujours plus de qualité et d'authenticité.

2010 :  
anniversaire pour  
l'AOC Morbier



# Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur le Morbier

Si notre Appellation a bientôt 10 ans, le Morbier est lui presque deux fois centenaire ! A paraître cet automne, aux Presses du Belvédère, un livre de Michel VERNUS sur l'histoire du Morbier. La raie noire est le signe distinctif et symbolique du Morbier, liée historiquement à ce produit. Elle n'est pas sans intriguer le consommateur d'aujourd'hui, qui s'interroge sur le pourquoi de son existence et sur son origine. Toutes les hypothèses, à dévorer dans ce livre !



## D'où vient la raie noire ?

Vers 1800, François Nicolas Eugène Droz (1735-1805), dans sa lettre à Parmentier, écrit : « Dans quelques petites granges de mauvais pâturages qui ne sont pas assez élevées sur la montagne et où la chaleur ne permet pas de faire de bons Septmoncels, on rente le fromage du lendemain sur celui de la veille, après l'avoir piqué et poudré de charbon de sapin pilé et tamisé, mais les connaisseurs ne s'y trompent point, il n'y a qu'une raie noire et le goût n'y est pas... ». Ce texte ambigu où l'auteur utilise le mot de « piqué », peut fournir un élément d'argumentation à ceux qui pensent que le Morbier est simplement un dérivé du bleu, disons plus clairement une sorte de copie, un faux Septmoncel, pire « un Septmoncel bâtard », appellations dont ce fromage a été longtemps affublé. Ce texte ainsi que d'autres témoignages semble bien indiquer que la fabrication du Morbier à l'origine est greffée sur celle du Septmoncel. En tout cas, les deux fromages ont à tout le moins une racine commune : la volonté de pallier un manque de lait.

D'autres pensent que la raie noire est peut-être due au hasard, une chute de suie provenant de la cheminée, propagée par un fort courant d'air aurait couvert d'une mince pellicule le caillé contenu dans un récipient situé à proximité. Cet incident

purement fortuit aurait alors suggéré la pratique de protéger le caillé en attente de cette manière.

Dans la mesure où ce fromage était fabriqué en deux temps, par manque de lait, ou au contraire à partir d'un surplus qui restait dans la cuve après le retrait du caillé qui allait fournir la grosse meule de Comté, il était urgent de trouver un moyen pour protéger le premier caillé conservé en attendant le complément nécessaire. Naturellement, le plus simple était d'utiliser ce que l'on avait sous la main, soit la cendre de la cheminée, soit la suie collée « au cul du chaudron ». Que l'idée en soit venue suite à un accident fortuit, ou spontanément, finalement peu importe ; la raie noire doit son existence à cette nécessité de protéger le premier caillé en attendant que la traite du lendemain permette de disposer au dessus de la première couche une deuxième. La cendre ou la suie protectrice prise « au cul du chaudron » entre temps, dans cette période d'attente, préservait le fromage sous ce léger et mince bouclier des impuretés et surtout des mouches.

Ainsi le Morbier s'inscrit-il dans la famille des fromages fabriqués à partir de plusieurs traites, des fromages obtenus par assemblage de caillés. Une différence toutefois. Généralement les couches de caillé sont soit broyées, soit piquées pour être intimement amalgamées. A la différence du morbier, les couches disposées l'une sur l'autre sont maintenues bien distinctes et bien différenciées grâce précisément à la raie noire. La présence de la raie noire centrale et horizontale, qui caractérise le Morbier, n'est donc pas le résultat d'une idée saugrenue ou d'un caprice, elle est tout au contraire la preuve de son origine ancienne et traditionnelle. Aujourd'hui, bien que le Morbier soit fabriqué en une seule fois à la différence de l'ancienne fabrication fermière, la cendre d'hier est remplacée par du charbon végétal, et cette raie rappelle ainsi l'origine lointaine de ce beau fromage.

## Lu dans la préface...

Il a été impossible de comprendre le Morbier sans parler du Comté et du Bleu de Gex. La confrontation de leur parenté et de leurs différences permet



de comprendre l'originalité de l'un et de l'autre. D'autant que très souvent aujourd'hui les différents ateliers de fabrication partagent le lait recueilli entre ces différentes productions.

Raconter le Morbier, ce fromage qui a actuellement « le vent en poupe » permet de saisir sur le vif le pourquoi et le comment de l'incomparable diversité de la fromagerie comtoise. Un seul pays avec autant de produits renommés sur un seul et même plateau, à cet égard aucune autre région ne peut chercher à rivaliser.

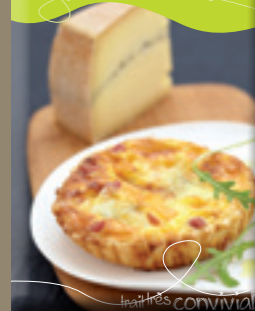
Je dois dire, que dans les différentes enquêtes précédentes que j'avais du entreprendre à chacun des ouvrages, j'avais été marqué et fort impressionné par le fait que je rencontrais des hommes, producteurs laitiers, fabricants, fromagers entre autres... passionnés par ce qu'ils faisaient, toujours prêts à parler de leur métier, fiers de leurs produits... Or, au cours de la préparation de ce nouvel ouvrage, c'est bien cette passion que j'ai à nouveau retrouvée et ressentie.

Et peut-être d'ailleurs avec un quelque chose en plus chez les gens de cette filière, la conscience d'avoir entre les mains avec le Morbier, un beau produit du terroir, en plein essor, qui plaît aux consommateurs et qui représente une forte valeur patrimoniale à laquelle ils croient. La dynamique collective engendrée pour la conquête de l'A.O.C Morbier obtenue en décembre 2000 n'est pas prête de s'épuiser !

EXTRAIT DU LIVRE DE MICHEL VERNUS

# Le coin des délices...

Tarte croustillante au Morbier et au jambon de montagne



★★★★★ Très facile ⌚ 15 min 📅 25 min

## Tarte croustillante au Morbier et au jambon de montagne

Pour 4 personnes

### Ingredients

- ▶ 200 g de Morbier sans la croûte
- ▶ 1 pâte feuilletée
- ▶ 2 œufs
- ▶ 25 cl de crème liquide
- ▶ 10 cl de lait entier
- ▶ 2 tranches de jambon de montagne de 2 à 3 mm d'épaisseur

Beurrer et chemiser quatre moules à tartelettes ou un grand moule avec la pâte feuilletée. Battre les œufs dans un récipient. Ajouter la crème liquide, le lait, du sel et du poivre, mélanger.

Couper les tranches de jambon en petits cubes. Répartir le jambon dans le fond des moules à tartelettes. Verser la préparation dans les moules puis répartir dessus le Morbier coupé en morceaux. Mettre les tartelettes à cuire 20 à 25 minutes au four préchauffé thermostat 6 (180°C). Sortir les tartelettes, les laisser tiédir avant de les déguster avec une salade croquante mélangée avec quelques crudités.

Les vins du Jura s'associent parfaitement avec le Morbier : cépages rouges comme Poulsard, Trousseau et Pinot noir, ou blancs tels que Chardonnay et Savagnin, mettent en valeur son caractère franc-comtois !

### Du bon usage du Morbier

Le Morbier aime être conservé au frais. Placez-le, toujours emballé (papier d'origine et torchon), dans la partie la moins froide de votre réfrigérateur. Évitez le bac à légumes, trop humide. Séparez-le des autres aliments, il aime la compagnie uniquement pour la dégustation ! Idéalement, il se plaît dans les caves fraîches.



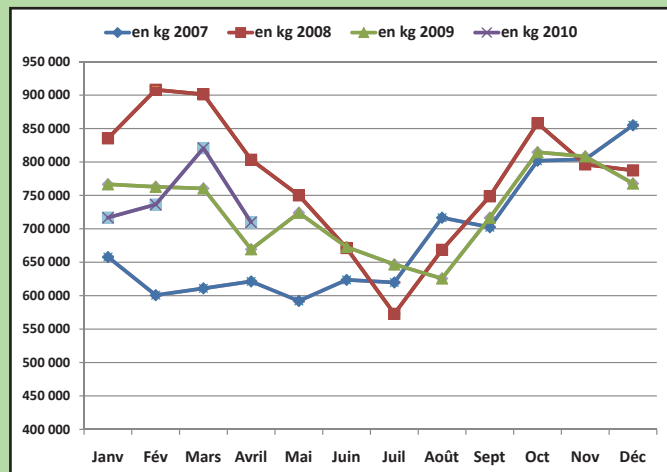
Franche-Comté  
Conseil régional  
www.franche-comte.fr



www.fromage-morbier.com  
Syndicat Interprofessionnel de Défense du Morbier  
syndicat@fromage-morbier.com  
BP 20035 - 39801 POLLIGNY Cedex 1 - Tél. : 03.84.37.37.57

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

## Statistiques de fabrication janvier 2007 à avril 2010



2009-8736 T 2008-9301 T 2007-8206 T

# Un nouveau cahier des charges pour renforcer le lien au terroir



*Le nouveau cahier des charges réaffirme l'importance de l'herbe dans le lien au terroir : obligation de pâturage et limitation de la fertilisation minérale.*

## Le Morbier est une Appellation d'Origine...

Car il est reconnu que le Morbier d'aujourd'hui a su garder des caractéristiques qui le maintiennent différent des autres produits du fait de la culture et des particularités géographiques de la zone. Il doit s'appuyer sur un cahier des charges spécifique qui garantit que toutes les étapes ont bien été respectées, depuis l'alimentation de la vache, la conduite des prairies, la traite, la collecte du lait jusqu'aux conditions de fabrication et d'affinage.

## Depuis 5 ans...

Le Syndicat de Défense de l'Appellation a travaillé à la révision de son cahier des charges, en associant tous les acteurs de la filière. L'acquisition d'une notoriété auprès des consommateurs est un parcours

de longue haleine. Donc, pas de révolution, mais un texte équilibré qui laisse aux opérateurs la possibilité de modifier certaines pratiques, toujours en cohérence avec les éléments fondamentaux de l'appellation. Le texte évolue dans le sens d'un renforcement du lien au terroir en réaffirmant par exemple l'importance de l'herbe avec l'obligation du pâturage dès que les conditions le permettent et la limitation de la fertilisation chimique car la richesse en espèces des prairies de la région confère à ce fromage toute sa palette aromatique. Concernant la fabrication, certains points du nouveau texte renforcent le caractère artisanal de la fabrication, en introduisant par exemple l'obligation d'enduction manuelle du charbon végétal sur une des faces du fromage avant pressage ou l'obligation d'affinage sur des planches en bois.

## Tout près du but...

Après une procédure de consultation publique en 2008, après le travail de la commission d'enquête en 2009, le Comité National de l'INAO a donné un avis favorable le 29 janvier 2010. La modification du plan de contrôle est en cours, en cohérence avec ce nouveau texte.



# LISTE DES PRINCIPAUX CRITERES DU CAHIER DES CHARGES

## POUR TOUS

- Aire géographique AOC : Massif Jurassien (liste des communes)

## POUR LES ELEVAGES

- Vaches laitières de type racial Montbéliard ou Simmental ou croisement des deux
- Cohabitation possible avec un troupeau viande utilisant de l'ensilage sous conditions de séparation avec le troupeau laitier : 200 m de distance, compostage du fumier...
- 1 hectare minimum d'herbe par vache laitière
- Le fourrage distribué aux vaches laitières est issu de la zone de l'AOC
- Pas de fourrages ensilés, enrubannés, souillés ou humidifiés avant la distribution
- Pas de paille ammoniacuée ni de lactosérum (sauf pour les producteurs fermiers)
- Mélange à sec autorisé du fourrage grossier haché et du concentré. Pas de betteraves fourragères ni de fourrages verts incorporés à ce mélange
- Consommation rapide du fourrage vert après récolte : maximum 4 heures
- Préparation quotidienne si distribution de betteraves fourragères coupées en morceaux
- Pas de cultures OGM. Pas d'aliments OGM
- Moins de 1800 kg de concentrés par vache et par an
- Pâturage des vaches laitières après la fonte des neiges et dès que la portance des sols le permet
- En saison de pâturage, les vaches en production utilisent au moins 20 ares par vache
- Maximum de 50 unités d'azote minéral par hectare d'herbe
- Délai d'exploitation des surfaces fourragères : au moins 4 semaines après fertilisation organique
- Traite deux fois par jour, matin et soir. La suppression d'une traite est interdite
- Traite et nettoyage du matériel sans produits désinfectants, sauf en cas d'anomalie constatée
- Stockage du lait une température inférieure à 18°C

## POUR LES FROMAGERIES

- Stockage du lait une température inférieure à 18°C
- Toute intention de non production pendant plus de 2 mois doit être signalée au Syndicat
- Ne peuvent être collectés que des mélanges au maximum de 2 traites consécutives
- Ne peuvent entrer dans les locaux de fabrication du Morbier que des laits conformes aux cahiers des charges des appellations régionales, sous réserve que la traçabilité soit suffisante pour permettre la conformité au cahier des charges Morbier des laits effectivement mis en œuvre pour la fabrication du Morbier
- La mise en fabrication intervient au plus tard avant midi si la traite la plus ancienne est celle du matin du jour précédent et avant minuit si la traite la plus ancienne est celle du soir du jour précédent
- Lait mis en œuvre à l'état cru. Pas de moyen de thermisation ni de pasteurisation dans l'atelier
- Seuls ingrédients et auxillaires de fabrication autorisés : sel, présure, cultures sélectionnées de ferments, eau, charbon végétal (*carbo vegetalis medicinalis*)
- Température du lait avant emprésurage : inférieure à 40°C
- Dé lactosage par apport d'au moins 6 % d'eau
- La température dans la cuve ne doit pas dépasser 45°C pendant la fabrication
- Le Morbier doit être salé. En cas de saumaurage, l'assainissement par voie chimique est interdit
- Charbon végétal sur une des faces avant pressage, appliqué par enduction manuelle
- Plaque de caséine sur chaque fromage. Identification de l'atelier, du jour et du mois de fabrication

## POUR LES CAVES D'AFFINAGE

- Durée d'affinage : au moins 45 jours à partir du jour de fabrication
- Affinage dans un local dont la température est comprise entre 7 et 15°C
- L'usage des colorants d'affinage est interdit. Sel et morge uniquement
- Affinage sur des planches en bois (à partir de 2015)
- Les fromages affinés sont stockés à une température positive

## POUR LES ETIQUETTES

- Le nom de l'appellation est inscrit en caractère de dimension au moins égale aux caractères les plus grands sur l'étiquette
- Nom et adresse de l'opérateur qui met en marché, dans la zone AOC. Logo AOP.

## POUR LE PRODUIT

- Pâte pressée non cuite, 30 à 40 cm de diamètre, 5 à 8 cm de hauteur, meules de 5 à 8 kg, faces planes, talon légèrement convexe.
- Raie noire centrale horizontale soudée et continue. Croûtage naturel, régulier, morgé, couleur beige à orangé, avec des nuances de brun et de rose. Pâte homogène couleur ivoire à jaune pâle avec souvent quelques petites ouvertures. Souple au toucher, onctueuse fondante et peu collante en bouche, texture lisse et fine. Goût franc avec des nuances lactiques de caramel de vanille et de fruits. En vieillissant, nuances torrifiées, épicées et végétales
- 45 g de matière grasse pour 100 g après complète dessiccation
- Humidité dans le Fromage Dégraissé comprise entre 58 % et 67 %

## S'associer pour produire du lait à Morbier en zone difficile

Installés à Septfontaines dans le Doubs à proximité de Levier, les 5 associés du GAEC du Mont Rocher produisent 720 000 litres de lait à Comté Morbier et Mont d'Or, sur une surface agricole de 275 ha, dont 4 ha de maïs vert et 12 ha de céréales intra-consommées. La grande majorité de la surface est en herbe, prairies temporaires et surtout prairies permanentes. Sur des terrains caillouteux et superficiels, le travail en commun et la valorisation du lait dans les filières AOP régionales sont les objectifs qui animent Florent, Sophie, Claude, Jean-Pierre et Gérald.



### Un fonctionnement d'équipe

Quand on arrive au bâtiment, c'est vite le sentiment d'un système maîtrisé et d'une certaine qualité de vie qui domine. Il est 9 h, le travail est fini. Trois des associés sont présents et participent à l'interview. Autour d'un café, dans le bureau où se déroulent les réunions hebdomadaires. « Tous les lundis, à 13h30, on commente les papiers de la semaine et organise le travail. Chacun a une spécialité mais tout le monde doit savoir tout faire. Il arrive que la réunion dure jusqu'à 17h ! ». L'organisation permet à chaque associé d'être libre un matin et deux soirs par semaine, ainsi qu'un week-end sur deux. Les décisions importantes sont prises de façon collégiale, en faisant éventuellement appel aux services d'un conseiller d'entreprise.

Au départ, un GAEC à deux. Claude et Jean-Pierre sont rejoints par Florent puis par son épouse Sophie qui s'installe en 2004. L'exploitation passe ensuite à 5 associés en 2007 avec l'arrivée

de Gérald, installé sur une exploitation à Gevresin, distante de 15 km. « *Ce qui semblait une contrainte au départ s'avère finalement un atout : le meilleur potentiel céréaliier, le décalage de la végétation entre les 2 sites, l'impact moindre en cas d'attaque de campagnols sur un des sites...* ». Une arrivée qui consolide la structure et permet la construction d'une stabulation logettes paillées en hiver pour les vaches laitières et d'une salle de traite 2 fois 10 avec équipement simple.

### La passion de l'élevage

Claude connaît chacune des 90 Montbéliardes qui constituent le troupeau, ascendance et descendance sur plusieurs générations. Il gère la reproduction et la commercialisation des animaux. La plupart des veaux sont élevés : toutes les femelles pour le renouvellement et la vente de génisses prêtes, ainsi qu'une vingtaine de mâles pour la production de bœufs castrés valorisés sous le label « Bœuf

*de Nos Régions* ». L'introduction progressive de doses sexuées permet des croisements Charolais afin de valoriser au mieux cet atelier viande.

Florent suit la santé du troupeau et leur alimentation avec l'aide d'un logiciel qui identifie les animaux à la traite. En hiver, les vaches laitières disposent d'une ration à base de foin, de regain et de betteraves fourragères achetées dans le Jura à un groupement de producteurs. « *La betterave fourragère permet des économies de foin, elle est riche en énergie, elle fait du TP et elle très bien adaptée au métabolisme de la vache laitière* ». Elle permet également de ne pas dépasser les 1800 kg de concentrés par vache et par an, en cohérence avec le cahier des charges.

Au printemps, les vaches disposent de 45 ha d'herbe, divisés en 8 parcelles de pâturage tournant, sans fil. En été, toujours deux repas de pâture et un complément de maïs vert à partir du 15 août. « *Le maïs vert pallie le manque d'herbe lié au sec, il a l'avantage de remettre les vaches en état avant l'hiver, sans faire manger le regain. C'est du travail mais l'organisation à plusieurs le permet* ».

### Des choix raisonnés dans le cadre du cahier des charges de l'Appellation

La mélangeuse ? Florent n'est pas séduit. « *Avec la betterave, son utilisation n'est pas autorisée dans nos appellations* ». Et le robot de traite ? Claude réagit du tac au tac : « *Je préfère retourner à l'usine* ». Claude et Florent expliquent : « *On aime traire. Qui plus est, on aime traire à*

## Fabrice BOURDENET, fromager à TOURMONT

*deux, on prend le temps d'observer nos vaches et d'en discuter ». Pourtant, Florent, originaire de la Bresse, connaît bien le robot. Dans la ferme familiale, avec plus d'un million de litres de lait, on travaille avec deux robots. « On est séduit quand on va là-bas. Pour le confort de la vache, c'est le top. Mais en Bresse, il y a davantage d'inquiétude par rapport à l'avenir ». Florent a fait ses études au lycée agricole de Montmorot dans le Jura. Grâce aux discussions avec les copains, aux visites d'exploitations et de coopératives sur la zone, Florent a découvert les AOC franc-comtoises et leur histoire, la passion d'être acteur dans une filière jusqu'au produit final. Et même de prendre part aux décisions puisqu'il participe aux conseils d'administration du Syndicat du Morbier.*

En ce qui concerne l'hygiène de traite, les raisonnements sont similaires. Dans le respect d'une production au lait cru, les mamelles sont nettoyées à l'eau, avec une lavette et séchées avec du papier. Un produit iodé est appliqué après la traite. *« Le pré-trempage ne doit pas être utilisé en systématique, c'est un produit cosmétique qui peut aider pour rattraper un problème sur des trayons ».*

A plus long terme, les associés envisagent la création d'un atelier de poules pondeuses plein air, afin de compléter le revenu pour le GAEC qui fait vivre 4 familles. Le système s'optimise peu à peu, les associés vont de l'avant de manière raisonnée. *« Le cahier des charges donne déjà pas mal de possibilités, on a les moyens de bien travailler ».*

PROPOS RECUEILLIS  
PAR FLORENCE ARNAUD

Quand il parle de son métier, Fabrice commence par évoquer le travail en lait cru : *« Une matière vivante, une matière qui bouge. Tous les jours, on n'a pas la même chose. Tout est dans les doigts. Le jour où il y a un souci sur le lait, on doit remonter le fil pour savoir où agir en amont. Pas le droit de pasteuriser ou de standardiser pour éliminer le problème ! ».*

Fabrice est issu d'une famille de fromager : son père parti très tôt, son grand-père, ses cousins, un oncle... Après un premier essai dans la mécanique, Fabrice a l'occasion de passer quelques semaines en fromagerie, il ne la quittera plus. Il rend hommage à Jeannot JULLIARD qui lui a transmis son savoir et sa passion au cours de sa période d'apprentissage.

### Diversifier la production

Fabrice est installé depuis 12 ans à TOURMONT, une étape déjà longue pour lui et sa famille. La coopérative regroupe 8 producteurs des communes de Tourmont, Vaux sur Poligny, Miery, Saint Lothain et Monnet. Une partie d'entre eux a rejoint la filière AOC suite à un changement de système fourrager : arrêt de l'ensilage et reconversion vers un système foin-regain.

La fromagerie transforme chaque année 2.3 millions de litres de lait en Comté, Morbier, crème, beurre, raclette et autres pâtes pressées non cuites. Quand Fabrice revient sur ces années passées à TOURMONT, il retient l'évolution de la fromagerie vers la diversification : *« La fromagerie a intégré de nouveaux producteurs sans plaques vertes. Il fallait trouver d'autres produits à côté du Comté. J'ai aimé développer la fabrication du Morbier. »*

Dans une coopérative de cette taille, les possibilités d'investir restent modestes. En 12 ans, seules les caves ont fait l'objet d'un agrandissement à la demande des services vétérinaires. Le camion renouvelé prochainement, sera acheté en commun avec la coopérative d'Oussières. L'atelier reste exigu et le manque de place commence à se faire cruellement sentir. Dans l'état actuel des choses, les visites sont impossibles pendant la fabrication et il n'est pas envisageable d'accueillir des autocaristes. Fabrice espère que les nouveaux producteurs auront à cœur d'aller de l'avant.

A TOURMONT, la fromagerie se trouve au cœur du village, sur la route nationale venant de Dole à l'approche de Poligny. Si la coulée a disparu, le magasin de la fromagerie reste un élément de lien social dans le village, une vitrine qui fait connaître les fromages. La fréquentation et les ventes augmentent depuis deux ans.

SUITE ➡



*La meilleure image pour illustrer son métier ?  
Fabrice n'hésite pas une seconde :  
dans la cuve, la main du fromager !*

Les consommateurs, réguliers ou de passage, apprécient de pouvoir trouver des fromages de qualité, typés, pour un prix qui reste abordable. L'obtention de plusieurs médailles au Concours Général Agricole à Paris a conforté la renommée de la coopérative et de son affineur (Fromageries Arnaud). Le passage à 12°C, bien préparé avec le CTFC, n'a posé aucun problème particulier. Les fromages prennent plus rapidement du goût, ce qui augmente indirectement le rendement.

### S'impliquer dans la vie des filières

Quand on lui parle de son implication dans la vie des filières, Fabrice est surpris par la question car cela lui semble un prolongement naturel de son travail. Il est curieux, il cherche toujours à s'informer, à progresser. S'intéresser à la

vie du Syndicat est une bonne opportunité pour continuer à apprendre. Il participe ainsi régulièrement en tant que dégustateur aux Commissions d'Examen Organoleptique pour les Appellations Comté et Morbier.

Fabrice réalise très régulièrement des démonstrations de fabrication à l'ancienne pour le compte du Syndicat du Morbier, après l'avoir fait une première fois aux côtés d'Hervé POULET à Marigny à l'occasion de la fête du village. Il apprécie le contact avec le public, il aime parler des producteurs et du produit.

*« C'est un plaisir de renseigner les gens, on peut raconter deux cents fois dans la même journée l'histoire de la raie noire, toujours avec le même succès ! Une autre image forte, c'est le tirage du caillé à la toile, le fromage qui prend forme, pour le public, c'est magique ».*

PROPOS RECUEILLIS PAR  
FLORENCE ARNAUD



Crédit photo / Philippe Galland

## A vos agendas !

### Concours et Fête du Morbier aux Marais à Morbier

**Le samedi  
21 août 2010  
à partir de 9h30**

#### Au programme

- Concours,
- Repas, Morbiflette midi et soir
- Fabrication du Morbier à l'ancienne
- Fête artisanale, nombreuses animations
- Election de la Morbivache

### Foire du Jura

**du 22 au 25  
octobre 2010**

#### À Lons le Saunier

Le Morbier à l'honneur à l'occasion des 10 ans de l'AOC



Crédit photo / Stéphane Godin

## 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

**www.fromage-morbier.com**