

Dossier de presse 2022

AOP Morbier

UN TRAIT INIMITABLE





Le Morbier, un fromage
TRAIT protégé 4

Le Morbier,
sa fiche d'identité 7

Le Morbier,
ses secrets de dégustation 9

Le Morbier,
sa palette aromatique 10

Le Morbier
en quelques chiffres 11

Le Morbier,
des balades TRAIT ludiques 13

CONTACTS 15



Le Morbier, un fromage TRAIT protégé

Appellation d'Origine Contrôlée en 2000 (Label Français), puis Appellation d'Origine Protégée en 2002 (Label Européen), la production de Morbier connaît une progression constante. **De 3 065 tonnes la première année, elle est passée à plus de 12 000 tonnes vingt ans après.**

La filière Morbier œuvre à renforcer la culture fromagère de la Franche-Comté, et participe à l'animation de la vie rurale et à la promotion de la Franche-Comté.

Depuis sa création en 2000, l'appellation Morbier est gérée par un syndicat interprofessionnel installé à Poligny, dans le Jura. Il rassemble l'ensemble des représentants des acteurs de la filière : producteurs de lait, transformateurs et affineurs. A la naissance de l'AOP, le syndicat a ainsi élaboré le cahier des charges et contrôle quotidiennement que celui-ci soit bien respecté.

Le syndicat interprofessionnel du Morbier est actuellement en procédure pour étoffer son cahier des charges. Cette procédure en concertation avec l'Institut National de l'origine et de la qualité (INAO) est assez longue et le nouveau cahier des charges ne verra le jour que d'ici 2 ou 3 ans.

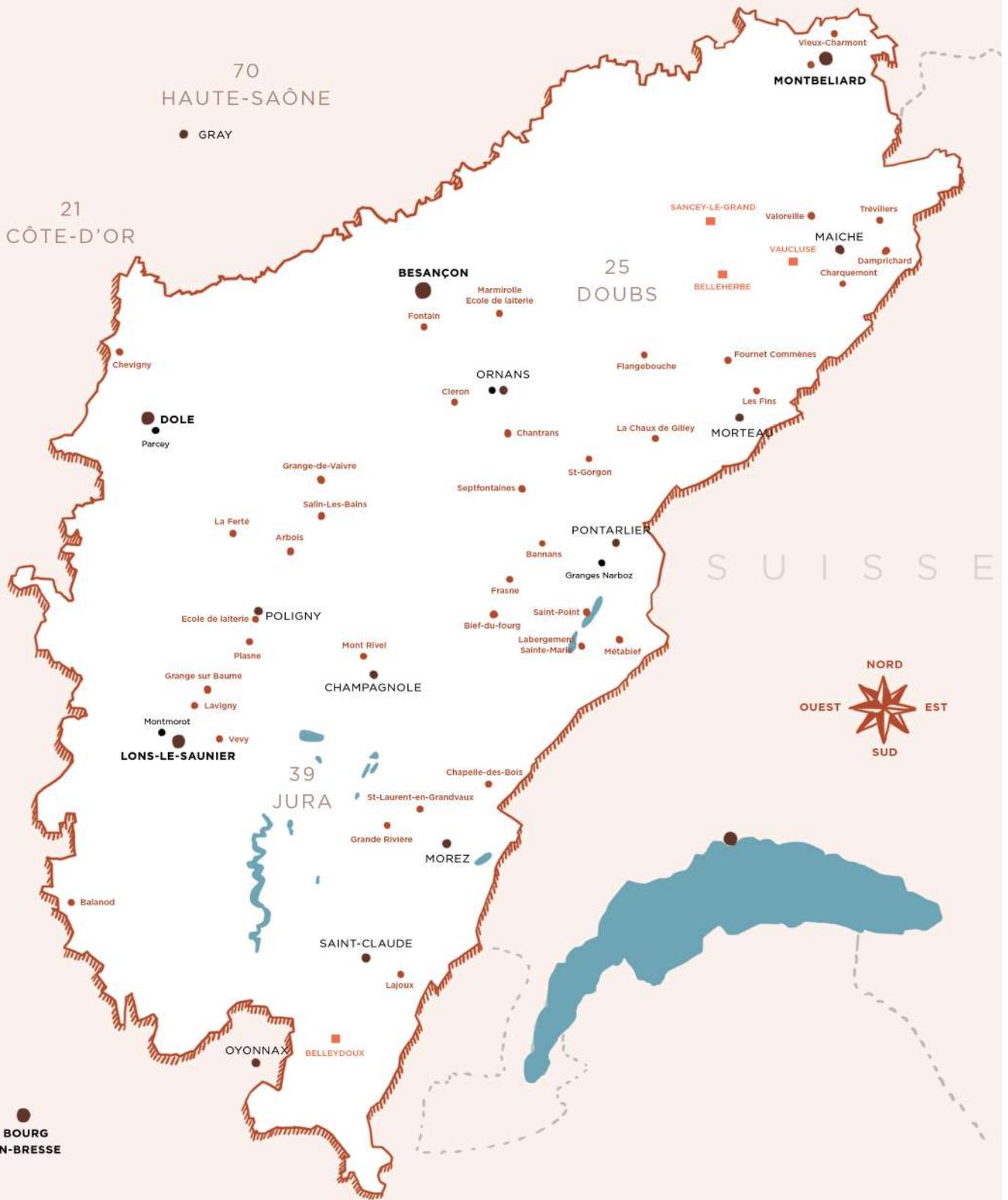
UN CAHIER DES CHARGES STRICT



Le cahier des charges de l'AOP définit la zone de production, et les conditions de production et de transformation. L'aire de production du Morbier comprend les départements du Doubs, du Jura, quelques communes de Saône-et-Loire et de l'Ain.

Elle regroupe environ 2 000 producteurs de lait qui élèvent exclusivement des vaches de races locales Montbéliarde et Simmental Française. Leur alimentation est constituée d'herbe pâturée et de foin, à l'exclusion de tout produit fermenté. Dans une ferme, la superficie herbagère doit être au minimum égale à 1 hectare par vache laitière. Ces dernières sont traitées deux fois par jour à heures régulières. Le transport du lait vers les fromageries et la fabrication sont assurés quotidiennement.

Ainsi, une cinquantaine de fromageries fabriquent le Morbier uniquement avec du lait mis en œuvre à l'état cru. Le fromage est ensuite mis en cave pendant une période d'affinage minimum de 45 jours. Cette période d'affinage peut aller au-delà : 2, 3 ou 4 mois.



- **VILLES REPÈRE**
- Fromageries
- PRODUCTEURS FERMIERES
- Site d'affinage

Le Morbier, sa fiche d'identité

Le Morbier est un fromage au lait cru de vache, membre de la famille des pâtes pressées non cuites. Il se présente sous la forme d'une meule de **30 à 40 cm de diamètre, épaisse de 5 à 8 cm**, avec des rondeurs équilibrées. Il faut **60 à 70 litres de lait pour fabriquer une meule de Morbier d'un poids moyen de 7 kg.**

Les faces sont planes et son talon légèrement bombé. La croûte est homogène, elle affiche un teint naturellement rose poudré clair à beige orangé. Le Morbier est parcouru en son centre par une raie noire horizontale, ce qui le rend très facilement reconnaissable. La pâte, lisse et fine présente parfois quelques petits trous de la taille d'une groseille aplatie.



ORIGINES

Le Morbier tient son nom de son village d'origine dans les montagnes du Jura : Morbier. « Morbys », « Bys » ou « Bief » désignait en patois un petit ruisseau qui coulait en amont du village.



NAISSANCE

Le Morbier est né dans le secret à la fin du 18^e siècle. A cette époque, les paysans de Franche-Comté livraient le lait des vaches à la fromagerie du village pour la fabrication du Comté. La rudesse du climat contrariait parfois les déplacements, incitant les producteurs à fabriquer à la ferme leur propre fromage. Pour protéger le pain de caillé, obtenu par le lait de la traite du soir, ils déposaient la cendre prise « au cul du chaudron ». Le matin, ils recouvraient la première partie du fromage avec la deuxième traite. Un délicieux fromage à la raie cendrée était né. Aujourd'hui, cette ligne sombre est tracée avec du charbon végétal.

Le Morbier, ses secrets de dégustation

Sur un plateau de fromages, le Morbier se consomme toute l'année. Pour qu'il révèle tous ses arômes, fruités, de yaourt, vanillé lacté voire même caramel au lait, il est conseillé de le laisser à température ambiante au moins trente minutes avant de le déguster.

En cuisine, c'est un fromage doux qui fond très bien et qui s'accorde avec de nombreux plats. Il est tout à fait surprenant lorsqu'il est consommé sur une pizza ou dans un gratin.

LA STAR DE L'HIVER

Qu'il soit utilisé en raclette ou en morbiflette (tartiflette jurassienne), le Morbier est LE fromage qui étonne avec sa saveur franche et prononcée et sa pâte onctueuse.



Le Morbier, sa palette aromatique



LACTIQUE

Lactique frais

*Crème fraîche
Beurre frais*

Lactique acidifié

*Yaourt nature
Sérum acidifié
Crème acidifiée*

Vanillé

*Lait bouilli avec vanille
Biscuit type génoise
Biscuit à la cuillère*

Lactique évolué

*Crème rance
Croûte de Morbier*



FRUITÉ

Fruité

*Yaourt à l'abricot
Confiture de prune
Gelée de coing
Yaourt au citron*



ÉPICÉ

Epicé

*4 épices
Thé
Alcool de fruits*



VÉGÉTAL

Végétal, légumes

*Soupe 3 légumes d'hiver
Soupe aux 4 légumes
(pomme de terre, carotte,
poireaux et navet)
Foin du jura (infusé)*

Humus /champignon

*Mélange forestier
Terre de sous bois
Cave humide*



TORRÉFIÉ

Crème dessert

*Caramel au lait
Crème de noisette*

Café au lait

*Café au lait
Café crème
Eclair au café*

Torréfié

*Café noir
Pain grillé*



ANIMAL

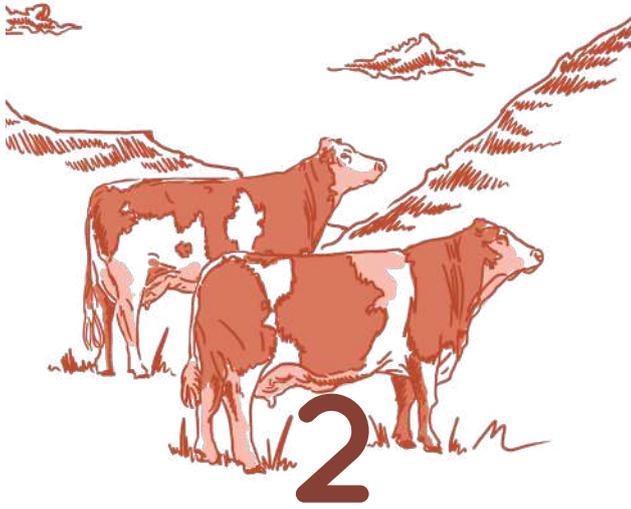
Animal-bouillon

Bouillon de bœuf

Animal-vache

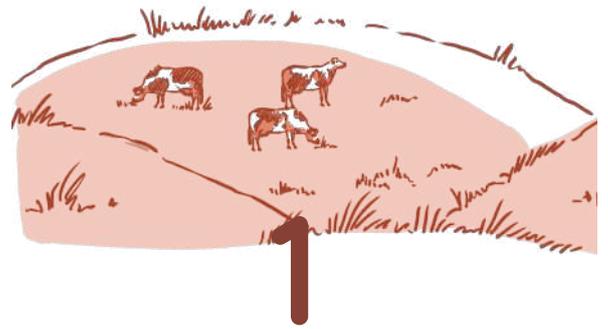
*Vache à la traite
Vache dans l'étable*

Morbier en quelques chiffres



2

RACES
DE VACHES
Montbéliarde & Simmental



1

HECTARE
d'herbe par vache laitière



2000

EXPLOITATIONS



5000

EMPLOIS
directs



6

MAISONS
d'affinages



45

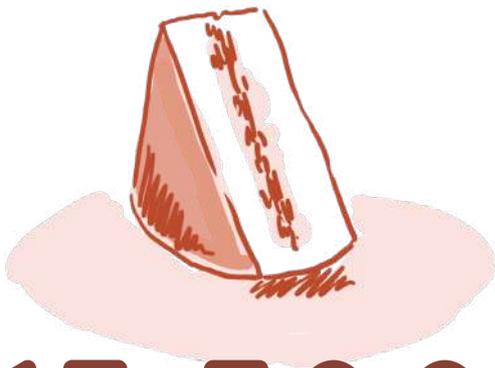
FROMAGERIES
dont 5 producteurs fermiers

EN 2019



107 390 197

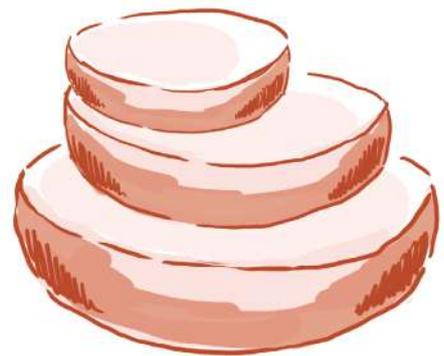
LITRES
de lait transformés



13 500

TONNES
de Morbier fabriquées

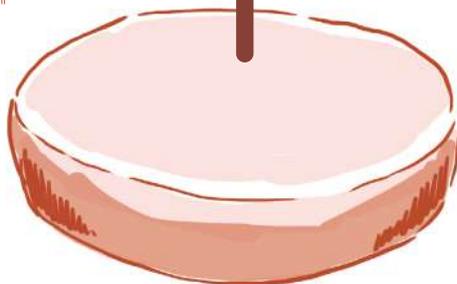
soit



1 817 536

MEULES
fabriquées

1



MEULE
=
45 jours d'affinage minimum

Le Morbier, des balades TRAIT ludiques

NOUVEAUTE : LE MORBIER EXPLOR GAMES®, UNE AVENTURE FAMILIALE UNIQUE

La filière Morbier propose deux sentiers de balade ludiques et pédagogiques sur le thème du fromage à la raie noire dans le Haut-Doubs. Assistés de l'application Morbier Explor Games®, les visiteurs s'engagent sur un jeu de piste, une aventure ponctuée de défis bien réels à travers villages, fermes et prairies de la Franche-Comté qui peut se ponctuer par la visite des fromageries et pourquoi pas une petite dégustation ! Véritable musée à ciel ouvert, ces parcours d'environ 5km chacun sont situés à Métabief et à Labergement St Marie et sont tout à fait adaptés aux familles.

- Application Morbier Explor Games® à télécharger gratuitement sur Google Play Store ou Apple Store. (Fonctionne hors réseau)

Pour les plus classiques : Les sentiers sont également jalonnés de panneaux explicatifs afin de pouvoir profiter de la balade sans téléphone !



LE ROAD TRIP DU MORBIER, DES ANIMATIONS 100% ESTIVALES

Pendant une vingtaine de jours en juillet et août, deux animatrices parcourent les routes du Massif du Jura pour proposer aux touristes de (re)découvrir le Morbier à travers des dégustations, des ateliers culinaires, des jeux et parfois même des démonstrations de fabrication de Morbier. Musée, lacs, grottes, cascades... les lieux admirables de la région ne manquent pas.

A suivre tout l'été sur les comptes Instagram et Facebook de l'AOP Morbier :
www.facebook.com/fromagemorbier et **@fromage_morbier**





CONTACTS

-

Président AOP Morbier :
Joël Alpy

Directrice AOP Morbier :
Florence Arnaud

Chargée de communication :
Sophie Léret

Téléphone :
03.84.37.37.57

Mail :
syndicat@fromage-morbier.com

Internet :
www.fromage-morbier.com

Facebook :
www.facebook.com/fromagemorbier

Instagram :
[fromage_morbier](https://www.instagram.com/fromage_morbier)

Contact Presse

-

Éléonore DELOISON

rp@divino-conseils.com - 06 08 13 55 53

