

**Cahier des charges de l'appellation d'origine « Morbier »**

homologué par arrêté du 18 décembre 2025, JORF du 7 janvier 2026

**Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire n°2026-02 du 8 janvier 2026**

**SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE**

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Arborial – 12, rue Rol-Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex

Tél : (33) (0)1 73 30 38 00

Courriel : [contact@inao.gouv.fr](mailto:contact@inao.gouv.fr)

**GROUPEMENT DEMANDEUR**

Syndicat interprofessionnel de défense du « Morbier »

1 rue de la Maison du Comté – 39800 Poligny

Tél : (33) (0)3 84 37 37 57

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

Il est composé de toute personne physique ou morale, qui participe effectivement aux activités de production, de transformation ou d'affinage prévues par le cahier des charges de l'appellation d'origine « Morbier ».

**1. NOM DU PRODUIT**

« Morbier ».

**2. DESCRIPTION DU PRODUIT**

Le « Morbier » est un fromage au lait cru de vache, à pâte pressée non cuite, de la forme d'un cylindre plat de 30 à 40 centimètres de diamètre, d'une hauteur de 5 à 8 centimètres, d'un poids de 5 à 8 kg, qui présente des faces planes et un talon légèrement convexe.

Ce fromage présente une raie noire centrale horizontale, soudée et continue sur toute la tranche.

Son croutage est naturel, frotté, d'un aspect régulier, morgé, laissant apparaître la trame du moule. Il est de couleur beige à orange avec des nuances brun orangé, rouge orangé et rose orangé.

Sa pâte est homogène de couleur ivoire à jaune pâle avec fréquemment quelques ouvertures dispersées de la taille d'une groseille ou de petites bulles aplaties. Elle est souple au toucher, onctueuse et fondante et peu collante en bouche et sa texture est lisse et fine.

Le goût est franc avec des nuances lactiques, de caramel, de vanille, de fruits. En vieillissant, la palette aromatique s'enrichit de nuances torréfiées, épicées et végétales. Les saveurs sont équilibrées.

Ce fromage contient au minimum 45 g de matière grasse pour 100 g de fromage après complète dessiccation. L'humidité dans le fromage dégraissé (HFD) est comprise entre 55 % et 67 %.

### **3. DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE**

La production du lait (la traite), la fabrication et l'affinage des fromages ont lieu dans l'aire géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 2 octobre 1998. Le périmètre de cette aire, à la date d'approbation du présent cahier des charges par le comité national compétent, englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2024.

Département de l'Ain : communes d'Apremont, Belleydoux, Champfromier, Charix, Chézery-Forens, Confort, Echallon, Giron, Leaz, Lelex, Mijoux, Montanges, Plagne, Saint-Germain-de-Joux et Valserhône (uniquement pour la partie correspondant au territoire des anciennes communes de Coupy et de Lancrans).

Département du Doubs : toutes les communes du département.

Département du Jura : toutes les communes, à l'exception d'Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Peseux, Petit-Noir, Saint-Aubin, Saint-Loup, Tavaux.

Département de Saône-et-Loire : communes de Beaupaire-en-Bresse, Beauvernois, Bellevsre, Champagnat, Cuiseaux, Flacey-en-Bresse, Fretterans, Joudes, Mouthier-en-Bresse, Sagy, Saillenard, Savigny-en-Revermont et Torpes.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

### **4. ÉLÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE**

#### **4.1. Identification des opérateurs**

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Morbier » est tenu de remplir une déclaration d'identification adressée au groupement au plus tard deux mois avant le début de l'activité concernée, suivant un modèle type approuvé par le directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

#### **4.2. Obligations déclaratives**

##### **4.2.1. Déclaration de non-intention de production**

L'intention d'interrompre la production d'appellation d'origine « Morbier » pendant plus de deux mois est signalée par le fabricant au groupement.

##### **4.2.2. Obligations déclaratives liées aux conditions de production**

En cas d'alimentation du troupeau laitier avec de l'affouragement en vert, l'exploitant déclare au groupement par écrit, pour chaque période d'affouragement : dates de début et de fin de chantier, nature du fourrage récolté.

##### **4.2.3. Obligations déclaratives nécessaires à la connaissance et au suivi des produits destinés à être commercialisés en appellation d'origine**

Chaque atelier de transformation est tenu de retourner chaque mois, correctement remplie, la fiche de renseignements relative à la production et à la commercialisation de fromage d'appellation d'origine « Morbier » demandée par le groupement. Cette fiche est retournée chaque mois même s'il n'y a pas eu de fabrication ou de commercialisation.

#### **4.3. Tenue de registres**

##### **4.3.1. Traçabilité des laits et des fabrications**

Les données suivantes sont enregistrées chaque jour sur des documents propres à chaque opérateur :

Producteur de lait dont producteur fermier :

- Les volumes journaliers de lait livrés par chaque producteur ;
- Les volumes journaliers de lait transformés à la ferme.

Transformateur dont producteur fermier :

- Les quantités de lait destinées à la transformation en « Morbier », collectées à chaque tournée et leur provenance ;
- Les quantités de lait transformées en « Morbier », par jour de fabrication ;
- Le nombre de fromages produits en appellation d'origine « Morbier », par jour de fabrication.

Affineur dont producteur fermier :

- Le cas échéant, les quantités et la provenance des fromages achetés en vue de l'affinage, destinés à l'appellation d'origine « Morbier » ;
- Le nombre de « Morbier » affinés ;
- Le nombre de « Morbier » conditionnés.

Ces données sont accompagnées des numéros de lot permettant d'identifier et de suivre les laits et les fromages destinés à l'appellation d'origine « Morbier ».

##### **4.3.2. Suivi du respect des conditions de production**

Les producteurs de lait tiennent notamment à la disposition des structures de contrôle les documents suivants :

- Cahier d'enregistrement des récoltes de fourrages, dont les fourrages en vert
- Cahier d'épandage : date, parcelle, surface, nature de l'effluent, teneur en azote, quantité épandue, calcul de la dose d'azote par hectare
- Plan d'alimentation
- Cahier de pâturage mentionnant les dates d'entrée et de sortie des animaux dans les parcelles
- Factures et bons de livraison des achats d'animaux et d'intrants : engrais, fourrages, aliments, semences, produits de nettoyage
- Etiquettes ou fiches techniques des aliments, semences, produits de nettoyage et d'hygiène de traite
- Bons de livraison des boues de station d'épuration
- Attestations des fournisseurs de l'absence d'OGM dans les aliments des animaux
- Carnet de collecte (quotidien)
- Fiche de contrôle de la machine à traire et du tank à lait
- Factures de réparation de la machine à traire et du tank le cas échéant
- Facture du matériel de remplacement des manchons et flexibles
- Document de notification des mouvements d'animaux
- Registre des intrants dans le méthaniseur
- Contrat d'utilisation des digestats de méthaniseur et précisions sur la provenance
- Registre des traitements phytosanitaires, comprenant les opérations de désherbage
- Résultats d'analyses de lait ou rapport d'un technicien qualifié (en cas d'emploi de désinfectant en ferme)

Les transformateurs et/ou affineurs tiennent notamment à la disposition des structures de contrôle les documents suivants :

- Liste à jour des producteurs collectés mentionnant ceux habilités depuis moins de 1 an
- Fiches de présence aux réunions et stages d'intégration
- Invitation et documents support d'animation des stages
- Plan des installations
- Enregistrement des températures du lait à l'atelier de transformation avant fabrication
- Procédure d'identification des fromages
- Liste des ingrédients utilisés ou fiches techniques ou étiquettes
- Liste des produits de nettoyage utilisés ou fiches techniques ou étiquettes
- Procédure de fabrication
- Procédure de préparation des levains
- Registre de fabrication avec les horaires
- Procédure de préparation et entretien de la saumure
- Système de définition des lots
- Fiche d'étalonnage des thermomètres, des hygromètres
- Procédure de nettoyage des planches d'affinage
- Fiches de suivi d'affinage
- Documents d'enregistrement des températures des caves
- Diagramme d'affinage
- Facture d'achat des planches ou attestation du fournisseur
- Bons d'enlèvement et de destruction des fromages déclassés le cas échéant

#### **4.4. Eléments de marquage des produits**

Une plaque de caséine de couleur jaune, marquée « Morbier », assure l'identification du fromage. Pour la production fermière, la plaque de caséine est de couleur verte, elle porte la mention « Morbier Fermier ».

Elle est apposée, lors de la fabrication, sur le talon de chaque fromage. Cette plaque de caséine, dont la délivrance est accordée exclusivement par le groupement, est de 5,5 cm de diamètre, et présente une raie noire transversale et horizontale dans un hexagone. Elle comporte l'identification du département d'origine, le mois de fabrication et les lettres de l'atelier de transformation. Le jour ou le quantième de fabrication est inscrit sur le talon, à proximité de cette plaque.

Conformément à la réglementation, tout fromage « Morbier », qui perd le bénéfice de l'appellation, ne peut pas être commercialisé en faisant référence au nom « Morbier » ou à son apparence visuelle caractéristique.

#### **4.5. Contrôle des produits**

Dans le cadre du contrôle effectué sur les caractéristiques du produit d'appellation d'origine, à l'issue de la période minimale d'affinage, les fromages prêts à être commercialisés sont soumis par sondage à un examen analytique et organoleptique.

### **5. DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT**

On entend par « surfaces fourragères ou potentiellement fourragères »,

- Les surfaces effectivement fourragères, soit les surfaces en herbe et les surface en autres fourrages ;
- Les surfaces en cultures annuelles non fourragères mais susceptibles de devenir fourragères par l'assolement pratiqué.

Sont exclus de ces surfaces : les forêts, les vignes, les vergers (hors prés-vergers) et les surfaces à usage non agricole.

## **5.1. La conduite des surfaces et fertilisation**

### **5.1.1. Gestion des prairies**

Les prairies permanentes sont des prairies naturelles ou des prairies qui n'ont pas été retournées depuis plus de 5 ans et implantées à partir de mélanges comportant au moins 5 espèces prairiales pérennes complémentaires, dont trois graminées et deux légumineuses. Elles représentent au moins 50 % de la surface fourragère de l'exploitation.

Le sursemis sans labour d'une prairie qui aurait été endommagée, ne remet pas en cause son statut de « prairie permanente ».

La destruction chimique d'une prairie par un herbicide total est interdite. Les traitements localisés, par des herbicides sélectifs, sont autorisés.

### **5.1.2. Fertilisation des surfaces fourragères ou potentiellement fourragères**

#### **5.1.2.1. Doses de fertilisants sur les prairies**

La fertilisation azotée totale ne dépasse pas 100 unités d'azote par hectare et par an pour chacune des parcelles, sauf pour les parcelles ne recevant que des effluents solides (compost ou fumier) qui peuvent recevoir jusqu'à 120 unités par hectare et par an.

Les apports en azote minéral de synthèse sont limités à 40 unités en moyenne par hectare de surface herbagère et par an.

Le nombre d'épandages de fumure organique est limité à 3 par parcelle et par an. Chaque passage de fumure organique est limité en volume à 30 T/ha pour du fumier ou 30 m<sup>3</sup>/ha pour des effluents liquides.

La dose annuelle totale par parcelle est limitée à 50 T/ha de fumier ou 50 m<sup>3</sup>/ha d'effluents liquides.

#### **5.1.2.2. Origine et nature des fertilisants**

Les seules fumures organiques autorisées proviennent de l'aire géographique et sont le compost, le fumier, le lisier, le purin ainsi que les fumures organiques d'origine non agricole, types boues d'épuration, déchets verts.

A compter du 1er janvier 2031, les boues d'épuration stabilisées sont autorisées à l'épandage seulement si elles proviennent de stations traitant exclusivement les effluents et matières premières des ateliers de transformation habilités en AOP.

Ne peuvent être épandus que des effluents d'élevages dont les animaux sont nourris sans aliment fermenté.

A compter du 1er janvier 2031, ne sont épandus que des effluents d'élevages dont les animaux sont, de plus, nourris sans OGM.

Pour être épandus, les déchets verts sont sous forme de compost ou de co-compost et sont issus de l'exploitation.

Sont aussi épandables les digestats des unités de méthanisation implantées dans des exploitations habilitées « Morbier », ou détenues collectivement par des exploitations habilitées « Morbier », ou situées dans des élevages de porcs dans l'aire géographique et valorisant le lactosérum issu d'ateliers habilités à la production d'AOP.

Les seuls intrants autorisés dans le méthaniseur proviennent de l'aire géographique et sont :

- Effluents d'élevage (d'animaux nourris sans aliment fermenté) constituant au minimum 60 % des intrants en tonnage ; à compter du 1er janvier 2031, les effluents d'élevage autorisés proviennent, de plus, d'élevages nourris sans OGM ;

- Eaux de laiteries, sérum, lait, graisses et boues de STEP traitant exclusivement des effluents des ateliers habilités en AOP ;
- Déchets de cuisine et de table sous condition d'hygiénisation systématique préalable ; à défaut, seuls les déchets végétaux sont autorisés ;
- Végétaux non fermentés : déchets verts, résidus de cultures, fourrages souillés, cultures intermédiaires à vocation énergétiques (CIVE).

#### 5.1.2.3. Conditions d'épandage

Tout épandage est interdit sur la neige. L'épandage du lisier est interdit sur sol gelé.

#### 5.1.2.4. Délai d'exploitation après épandage

Toute exploitation de la surface fourragère est interdite moins de 42 jours après la date d'épandage de la fumure organique. Pour une utilisation pour la récolte de fourrage sec, ce délai peut être réduit à 35 jours après épandage. Il est interdit d'exploiter toute surface fourragère moins de 21 jours après l'épandage de toute fumure minérale de synthèse.

### **5.2. La production du lait**

Le lait livré correspond à la somme de l'intégralité du lait vendu par l'exploitation et de l'intégralité du lait transformé à la ferme, en AOP et hors AOP.

On entend par « vaches laitières » l'ensemble des vaches en lactation et en tarissement. On entend par « troupeau laitier » les vaches laitières, les génisses et les veaux.

#### **5.2.1. Continuité de l'élevage**

Un producteur de lait respecte le cahier des charges tous les jours de l'année, que son lait soit transformé ou non en « Morbier ».

En cas d'interruption de la production laitière, les vaches laitières restent sur l'exploitation.

Les vaches laitières ne peuvent pas être mises en pension.

#### **5.2.2. Races**

Le lait utilisé pour la fabrication du « Morbier » provient uniquement d'un troupeau laitier de race montbéliarde (type racial 46), ou de race Simmental française (type racial 35), ou des produits du croisement des deux races aux filiations certifiées.

L'adhésion au dispositif de Certification de Parenté Bovine est obligatoire.

Les vaches laitières entrant sur l'exploitation et les génisses de renouvellement nées ou entrant sur l'exploitation, sont de plus de code race 46 ou de code race 35 ou le produit du croisement entre les deux races aux filiations certifiées.

Cette exigence sur la race s'applique à toutes les vaches laitières présentes sur l'exploitation.

#### **5.2.3. Elevage des génisses**

A compter de la campagne 2031-2032, par exploitation et par tranche de 34 000 litres de lait livré par an, nait et est élevée au minimum 1 génisse par classe d'âge.

Toute vache laitière ou génisse portante introduite dans le troupeau laitier à moins d'un mois de la date du terme, a été nourrie sans aliments fermentés ni aliments OGM durant le mois précédant son arrivée sur l'exploitation.

Si les génisses sont mises en pension, alors elles sont nourries sans aliments fermentés ni OGM dans leur exploitation d'accueil.

#### **5.2.4. Chargement**

Sur l'exploitation, la superficie herbagère effectivement exploitée est au minimum égale à 1,3 hectare par vache laitière.

Le chargement de l'exploitation ne peut pas être supérieur à 1,3 UGB totaux par hectare de surface fourragère.

#### **5.2.5. Productivité et taille de l'exploitation**

La productivité laitière d'une exploitation ne peut en aucun cas dépasser 4 600 litres de lait livré par an, par hectare de surface fourragère ou potentiellement fourragère située dans l'aire géographique.

Toutefois, les exploitations laitières dont la productivité laitière est supérieure à 4 600 litres de lait livré /ha sur la campagne 2025-2026 peuvent dépasser ce maximum à condition de diminuer la productivité laitière par campagne, d'au moins 18% de la différence entre la productivité laitière de la campagne 2025-2026 et 4 600 litres, jusqu'à être inférieure ou égale à 4 600l/ha au plus tard lors de la campagne 2031-2032.

La production laitière de l'exploitation est limitée à une livraison totale maximum de 1,2 million de litres de lait par campagne laitière.

Toutefois, les exploitations laitières dont la livraison totale est supérieure à 1,2 million de litres sur la campagne 2025-2026 peuvent dépasser ce maximum à condition de diminuer la livraison totale par campagne, d'au moins 18% de la différence entre la livraison totale de la campagne 2025-2026 et 1,2 million de litres, jusqu'à être inférieure ou égale à 1,2 million de litres au plus tard lors de la campagne 2031-2032.

Le nombre de vaches laitières est limité pour une exploitation à 50 par Unité de Travail Annuel (UTA) calculé selon les coefficients ci-dessous :

- Par exploitation agricole = 0,2 UTA
- Par chef d'exploitation = 0,8 UTA
- Pour les salariés = 0,6 UTA X quotité de travail par personne, dans la limite de 1,2 UTA au total pour le travail salarié
- Les apprentis sont considérés comme des salariés à mi-temps.

#### **5.2.6. Alimentation des troupeaux ruminants sur l'exploitation**

##### **5.2.6.1. Aliments fermentés**

Tout produit d'ensilage ou autres aliments fermentés, dont les fourrages conservés sous forme de balles enrubannées sont interdits toute l'année sur toute la surface de l'exploitation.

##### **5.2.6.2. Produits OGM**

L'approvisionnement des troupeaux de ruminants de l'exploitation en aliments pour animaux soumis à l'obligation d'étiquetage prévue par la réglementation relative aux organismes génétiquement modifiés est interdit.

L'implantation de cultures OGM est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en « Morbier ». Cette interdiction s'entend pour toute espèce végétale

susceptible d'être donnée en alimentation au troupeau laitier et toute culture susceptible de les contaminer.

#### 5.2.6.3. Conservation du foin

Le fourrage est stocké à l'abri des intempéries. Il n'est ni souillé, ni moisi.  
Seul le chlorure de sodium est autorisé pour améliorer la conservation des fourrages.

#### 5.2.6.4. Condition de distribution des aliments

L'humidification des aliments avant distribution est interdite. Le mélange à sec des aliments concentrés et du fourrage grossier haché est autorisé. L'incorporation de betteraves fourragères ou de fourrage vert à ce mélange est interdite.

#### 5.2.6.5. Affouragement en vert

L'affouragement complémentaire en vert est limité à un seul repas, de sorte que le repas pris en pâture représente au minimum la moitié de la ration quotidienne de fourrage grossier.  
En cas d'affouragement complémentaire en vert, le fourrage vert, récolté proprement, est ramené et distribué à l'état frais à la ferme. Il ne subit pas d'échauffement avant d'être donné aux animaux. En tout état de cause, le délai maximum de consommation n'excède pas quatre heures après la fauche. Les crèches sont nettoyées des refus avant que ne soit réalisé tout nouvel apport de fourrage.  
Le nombre de jours d'affouragement est limité à 100 jours par an et par exploitation pour l'ensemble des aliments apportés en affouragement en vert.

#### 5.2.6.6. Betteraves

Lorsqu'elles sont coupées en morceaux, les betteraves sont préparées chaque jour.

### **5.2.7. Alimentation du troupeau laitier**

Sont interdits dans l'alimentation du troupeau laitier :

- Les fourrages qui influent défavorablement sur l'odeur ou le goût du lait, tels que les poireaux, choux, raves, navets, feuilles de betteraves ;
- Les pailles traitées à l'ammoniaque ;
- Le lactosérum, sauf si ce dernier est produit sur l'exploitation et distribué directement après la fabrication.

### **5.2.8. Alimentation des vaches laitières**

#### 5.2.8.1. Ration de base

La ration de base des vaches laitières est constituée de fourrages issus de prairies et des surfaces en autres fourrages situées dans l'aire géographique.  
Le lait destiné à la transformation en « Morbier » provient d'exploitations où les vaches laitières n'ont consommé ni aliment fermenté ni OGM depuis au moins 6 mois.



#### 5.2.8.2. Pâturage

Les vaches laitières pâturent après la fonte de la neige et dès que la portance des sols le permet. Pour la saison de pâturage, les vaches en production utilisent au moins 25 ares de prairie par vache laitière.

#### 5.2.8.3. Aliments complémentaires

En complément des fourrages, les aliments complémentaires (y compris les plantes déshydratées) sont autorisés, en moyenne, à hauteur maximum de 1 800 kg par vache laitière et par an. La consommation annuelle du troupeau de génisses en aliments complémentaires est calculée selon un forfait de 500 kg par UGB génisse.

### **5.3. La traite**

#### **5.3.1. Fréquence de la traite**

La traite se fait deux fois par jour, le matin et le soir, à des heures régulières. La suppression d'une traite est interdite.

#### **5.3.2. Matériel de traite**

La présence du robot de traite est interdite sur l'exploitation. Le nettoyage, la préparation des mamelles et la pose des faisceaux sont manuels.

#### **5.3.3. Hygiène de la traite**

Les procédures de traite et de nettoyage sont mises en œuvre dans le respect de la flore naturelle du lait et les produits utilisés ne contiennent pas de désinfectants sauf en cas d'anomalie constatée par un technicien qualifié.

#### **5.3.4. Contrôle du matériel de traite et de stockage du lait**

Un contrôle de la machine à traire est réalisé tous les ans avec obligation de mise en œuvre des réparations préconisées dans un délai d'un mois maximum après le contrôle. Les manchons trayeurs et flexibles sont changés selon les préconisations du fabricant.

Un contrôle du matériel de stockage du lait est réalisé tous les ans avec obligation de mise en œuvre des réparations préconisées dans un délai d'un mois maximum après le contrôle.

### **5.4. La collecte et la mise en œuvre du lait**

Ne peuvent être collectés que des mélanges au maximum de deux traites consécutives par exploitation laitière. Ce mélange peut être étendu à trois traites consécutives en cas de difficultés routières exceptionnelles dues aux aléas climatiques.

Ne peuvent entrer dans l'atelier de fabrication du « Morbier » que des laits conformes au présent cahier des charges, ou bien des laits destinés aux autres appellations d'origine de la région, sous réserve que la traçabilité soit suffisante pour permettre la vérification de la conformité au présent cahier des charges des laits effectivement mis en œuvre pour la fabrication de « Morbier ».

L'atelier est défini comme le lieu où sont réalisées toutes les étapes de fabrication du « Morbier », de la réception du lait au début de l'affinage.

Le lait stocké à la ferme ainsi qu'à l'atelier est à une température inférieure à 18 °C. L'emprésurage 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 précédent.

Le « Morbier » est fabriqué exclusivement avec du lait de vache mis en œuvre à l'état cru.

### **5.5. La transformation**

A l'exception d'un écrémage partiel, tout retrait ou ajout au lait, et au cours de la fabrication, sont interdits à l'exception :

- Du sel (chlorure de sodium) ;
- De la présure ;
- Des cultures sélectionnées de ferments, soit sous forme de repiquage, soit en ensemencement direct ;
- De l'eau ;
- Du charbon de bois végétal (*carbo medicinalis vegetalis*).

Les levains lactiques peuvent être apportés sous forme liquide après culture sur du lait de fabrication ou sur un milieu lacté reconstitué (à base de poudre de lait de vache et/ou de poudre de lactosérum) ou sur du lactosérum de l'atelier de fabrication ou sous forme d'ensemencement direct dans la cuve de fabrication. Dans le cas où les levains sont cultivés sur un milieu lacté reconstitué, la quantité de levain incorporé ne dépasse pas 3 % du volume de lait mis en œuvre et sa composition en extrait sec n'excède pas 12 %.

La fabrication peut se faire dans une cuve en cuivre.

Le lait est emprésuré après avoir été chauffé à une température au plus égale à 34 °C. L'opération d'emprésurage des laits est réalisée exclusivement avec de la présure. L'atelier de fabrication du « Morbier » et ses dépendances ne détiennent aucun système ou installation susceptible de chauffer, en un temps très court, le lait avant emprésurages à une température supérieure à 40 °C.

La concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation est interdite.

Le pH du fromage, un jour après l'emprésurage, est inférieur à 5,35.

Un délactosage est pratiqué par apport d'au moins 6 % d'eau par rapport au volume de lait en cuve en début de fabrication.

La température dans la cuve ne dépasse pas 45 °C pendant la fabrication.

La raie noire centrale horizontale est obtenue exclusivement par enduction manuelle de charbon végétal sur la face d'un des pains de caillé avant pressage.

Les moules traditionnels en bois et la toile de lin peuvent être utilisés.

Le lancement du décaillage et celui du soutirage sont décidés par une intervention humaine.

Le « Morbier » est salé à sec ou en saumure. En cas de saumurage, l'assainissement de la saumure par voie chimique est interdit. L'utilisation de chlorure de calcium et d'acide lactique est possible pour le renouvellement de la saumure.

La conservation par maintien à une température négative des matières premières laitières, des produits en cours de fabrication, du caillé ou du fromage frais est interdite.

### **5.6. L'affinage**

L'affinage du fromage est réalisé sur des planches en bois d'epicéa.

Les planches d'affinage sont nettoyées et séchées après chaque lot.

L'affinage du fromage est effectué pendant une durée minimale de 45 jours, sans interruption du cycle, à compter du jour de fabrication, à une température comprise entre 7 °C et 15 °C. Le croutage est obtenu exclusivement par frottage à l'eau éventuellement salée et additionnée de ferments.

L'usage de tout colorant de croûte est interdit.

Au cours du stockage avant commercialisation, les fromages affinés sont conservés à une température positive.

La conservation sous atmosphère modifiée des fromages frais et des fromages en cours d'affinage est interdite.

La mise sur le marché du « Morbier », par les opérateurs de la filière, intervient avant 180 jours, DLUO non comprise.

### **5.7. La production fermière**

Pour un producteur fermier, le litrage total transformé à la ferme, toutes fabrications confondues, est limité à 500 000 litres de lait par an.

Le travail en cuves fermées est interdit.

En cas de stockage du lait à la ferme, la température de stockage est supérieure à 10 °C.

L'affinage de « Morbier » fermier est obligatoirement réalisé par le producteur fermier sur le site de sa fabrication.

### **5.8. L'entretien du savoir**

Tout nouveau producteur de lait participe à un stage d'intégration, organisé par le groupement, dans l'année qui précède ou qui suit son habilitation, sauf s'il justifie d'une expérience de plus de 3 ans dans une exploitation en AOP « Morbier ».

Chaque année, chaque atelier fabricant organise au moins une réunion destinée à ses producteurs de lait. Dans chaque exploitation, au moins un exploitant participe chaque année à une réunion organisée par l'atelier ou par le groupement.

## **6. ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE**

### **6.1 Spécificités de l'aire géographique**

#### **6.1.1. Facteurs naturels**

L'aire géographique est l'arc jurassien, ensemble de plateaux calcaires, et son prolongement dans une petite partie de la plaine limitrophe. L'altitude est souvent élevée. Les prairies et les forêts, constituées pour moitié d'épicéas, se partagent le paysage. La flore calcicole naturelle des prairies est très variée.

L'ensemble de la zone se caractérise par un climat de type continental, avec de grandes amplitudes thermiques entre l'hiver et l'été, et des précipitations qui, bien que réparties sur toute l'année, sont importantes en été. L'ensemble de la zone se définit également par un climat septentrional avec une température moyenne annuelle basse (malgré de grandes chaleurs estivales) et un grand nombre de jours de gelées. C'est un milieu montagnard ou sub-montagnard très arrosé. Cette pluviosité est forte déjà à basse altitude et s'accroît vers l'intérieur du massif. La distribution saisonnière est caractérisée par l'absence de saison sèche. Ce climat est particulièrement propice à la pousse de l'herbe.

Toutes ces données sont néanmoins mises à mal par l'évolution climatique actuelle qui n'exclut pas des périodes de sécheresse désormais possibles en toutes saisons.

#### **6.1.2. Facteurs humains**

Au centre et au nord du Massif Jurassien, l'importance des pâturages a conditionné l'économie régionale basée essentiellement sur l'élevage et surtout sur la production laitière.

Le plus ancien document faisant état du « Morbier » est daté de 1799. Le fromage est déjà connu à Paris à l'époque, ce qui laisse entendre que son origine est plus ancienne.

A l'origine il était produit à un moment où le niveau de lait était faible et notamment insuffisant pour la production d'une meule de « Comté ». Ces deux productions « Morbier » et « Comté » sont intimement liées.

Plusieurs hypothèses ont cours sur l'origine de la fabrication du « Morbier ». Selon l'une d'elles, le « Morbier » était fabriqué en raison de la nécessité, dans les fermes, d'utiliser deux traites successives pour la réalisation d'un fromage de 8 à 10 kilogrammes. Le premier pain de caillé était enduit de suie prélevée sous le chaudron afin de le protéger contre les contaminations extérieures et d'éviter une altération superficielle avant d'être assemblé avec le caillé de la fabrication suivante. La couche résiduelle marquait la jonction entre les deux fabrications.

L'application à la main du charbon suppose un juste équilibre entre l'enduction sur un caillé trop sec et l'enduction sur un caillé trop humide. Le maintien d'une étape manuelle est la garantie du maintien d'un savoir-faire fromager associé au « Morbier », et le respect de la tradition.

Les éleveurs jurassiens ont sélectionné au fur et à mesure des générations une race de vache, la « Montbéliarde », particulièrement adaptée aux conditions naturelles locales et dont le lait convient bien aux technologies fromagères régionales. Accessoirement ils ont également sélectionné la « Simmental » moins présente.

## **6.2. Spécificités du produit**

Le « Morbier » est un fromage au lait de vache, d'un poids de 5 à 8 kg.

Le « Morbier » est un fromage qui se reconnaît par une raie noire centrale horizontale, continue sur toute la tranche et soudée. La raie noire est obtenue exclusivement par enduction de charbon végétal sur la face d'un des pains de caillé avant pressage. Marqué en son centre par cette célèbre raie noire, sa pâte est homogène de couleur ivoire à jaune pâle avec fréquemment quelques ouvertures dispersées.

Son goût est franc avec des nuances lactiques, de caramel, de vanille, de fruits. En vieillissant la palette aromatique s'enrichit de nuances torréfiées, épicées et végétales.

## **6.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit**

La part dominante de l'herbe dans l'alimentation des vaches laitières influe sur les caractéristiques du lait ainsi que sur les particularités organoleptiques du « Morbier ». Chaque variation dans la composition floristique des prairies se traduit par des variations dans les nuances aromatiques du fromage. Cette incidence se vérifie facilement au cours des saisons. C'est pourquoi plusieurs conditions de production du cahier des charges visent à préserver la diversité floristique naturelle.

Cette ressource en herbe est préservée par l'interdiction de cultures génétiquement modifiées qui pourraient modifier la composition floristique ou limiter sa diversité. La richesse des flores des prairies est également préservée par la limitation des apports en éléments fertilisants. La forme du fromage (cylindre d'un format moyen) était à l'origine adaptée à une production fermière de montagne. Deux fabrications, correspondant à deux traites permettent d'obtenir un format relativement important, limitant les pertes pendant le stockage. Ce format sera repris par la suite par les fruitières (coopératives fromagères), permettant ainsi une production fromagère quand le niveau de production du lait est faible. Ce lien avec la fabrication des pâtes pressées cuites, et notamment le « Comté », se retrouve dans les techniques d'emmorgement de la croûte. Ce type de soin participe, au-delà de l'aspect, au goût particulier du fromage.

L'utilisation de bois pour l'affinage est en lien direct d'une part, avec des exigences technologiques et, d'autre part, avec l'existence à proximité de grandes forêts de résineux liées au milieu naturel. Pour l'obtention d'une texture fine et lisse et l'expression dans le goût du « Morbier » de nuances fines, il est indispensable d'utiliser du lait cru avec une flore lactique particulière. Le délactosage, tout en participant à la texture du « Morbier », permet l'expression de ces nuances aromatiques secondaires.

La raie noire centrale était, dans un premier temps, obtenue par utilisation de la suie du chaudron. Cette technique affirme le lien avec les fabrications de pâtes pressées cuites de Franche-Comté.

## **7. RÉFÉRENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTRÔLE**

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)  
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy – TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex  
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00  
Courriel : [contact@inao.gouv.fr](mailto:contact@inao.gouv.fr)

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)  
59, boulevard Vincent-Auriol – 75703 Paris cedex 13  
Tél : (33) (0)1 44 97 17 17  
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 39 du règlement (UE) n°2024/1143, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

## **8. ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE**

### **8.1. Mentions obligatoires**

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage de chaque fromage bénéficiant de l'appellation d'origine « Morbier » comporte dans le même champ visuel :

- la dénomination enregistrée de l'appellation d'origine, inscrite en caractères de dimensions au moins égales à celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage,
- le symbole AOP de l'Union européenne.

L'étiquetage peut également comporter la mention : « Appellation d'origine protégée ».

L'identification de l'atelier d'affinage figure sur l'étiquetage en clair (nom ou raison sociale, et adresse).

### **8.2. Mentions interdites**

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, l'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant ladite appellation d'origine est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce, à l'exception des marques de commerce ou de fabrique particulières.

### **8.3. Mentions facultatives**

L'indication de la durée d'affinage n'est pas obligatoire. Si elle est indiquée de façon volontaire elle l'est sous la forme du nombre de jours minimum que le fromage a passé dans une entreprise habilitée pour l'affinage du « Morbier ».

## **9. EXIGENCES NATIONALES**

Tableau des points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation

POINT A CONTROLER	METHODE D'EVALUATION
<b>Production du lait</b>	
Situation géographique de l'exploitation	Documentaire
Surface en herbe par vache laitière	Documentaire
Doses de fertilisants : azote de synthèse par ha d'herbe	Documentaire
Race de vaches laitières	Visuel ou documentaire
Productivité laitière par hectare de SF et SPF	Documentaire
Volume maximum de lait livré	Documentaire
Nombre de vaches laitières par UTA	Documentaire
Absence de cultures OGM sur l'exploitation	Documentaire
Origine du fourrage pour les vaches laitières	Documentaire
Absence de fourrage fermenté sur l'exploitation	Visuel ou documentaire
Absence d'OGM dans les aliments des troupeaux ruminants	Documentaire
Nombre de repas distribué en vert par jour	Visuel ou documentaire
Quantité d'aliments complémentaires par VL et par an	Documentaire
Système de traite	Visuel
<b>Transformation</b>	
Situation géographique de l'atelier de fabrication	Documentaire
Nombre de traites collectées	Documentaire
Conformité des laits qui entrent dans l'atelier	Visuel ou documentaire
Fabrication au lait cru	Visuel ou documentaire
Intervention humaine pour lancer le décaillage et le soutirage	Visuel
Enduction manuelle de la raie noire	Visuel
Identification du fromage	Visuel
<b>Affinage</b>	
Situation géographique de l'atelier d'affinage	Documentaire
Affinage sur des planches d'épicéa	Visuel ou documentaire
Durée d'affinage minimum	Visuel ou documentaire
<b>Production fermière</b>	
Affinage sur le site de fabrication	Visuel

POINT A CONTROLER	METHODE D'EVALUATION
Volume maximum transformé	Documentaire
Travail en cuves ouvertes	Visuel
<b>Qualité du produit fini</b>	
Caractéristiques de composition et de qualité du produit	Analytique et organoleptique