

Dossier de presse 2025

AOP Morbier

UN TRAIT INIMITABLE

—





Le Morbier, un fromage
d'appellation d'origine protégée 3

L'AOP Morbier
remporte la bataille 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 14

CONTACTS

Le Morbier, un fromage d'appellation d'origine protégée

Appellation d'Origine Contrôlée en 2000 (Label Français), puis Appellation d'Origine Protégée en 2002 (Label Européen), la production de Morbier connaît une progression régulière. **De 3 000 tonnes la première année, elle est progressivement passée à plus de 13 000 tonnes en 2023.**

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.



Après un parcours démarré en 2016, les modifications du cahier des charges de l'AOP Morbier entrent dans leur dernière ligne droite.

Le Comité National de l'INAO réuni le 21 novembre 2024 a voté favorablement le projet de texte, avant la signature du décret par le Ministre de l'Agriculture puis la validation finale par l'Union Européenne attendue en 2025.

En cohérence avec les évolutions en cours dans les autres AOP fromagères du massif jurassien, le nouveau texte du Morbier vise à apporter des réponses globales sur les trois piliers du développement durable.

Certaines mesures renforcent le modèle social du Morbier, autour d'une agriculture à taille humaine.

D'autres mesures consolident le caractère extensif de la production, pour la protection de l'environnement.

UN CAHIER DES CHARGES STRICT



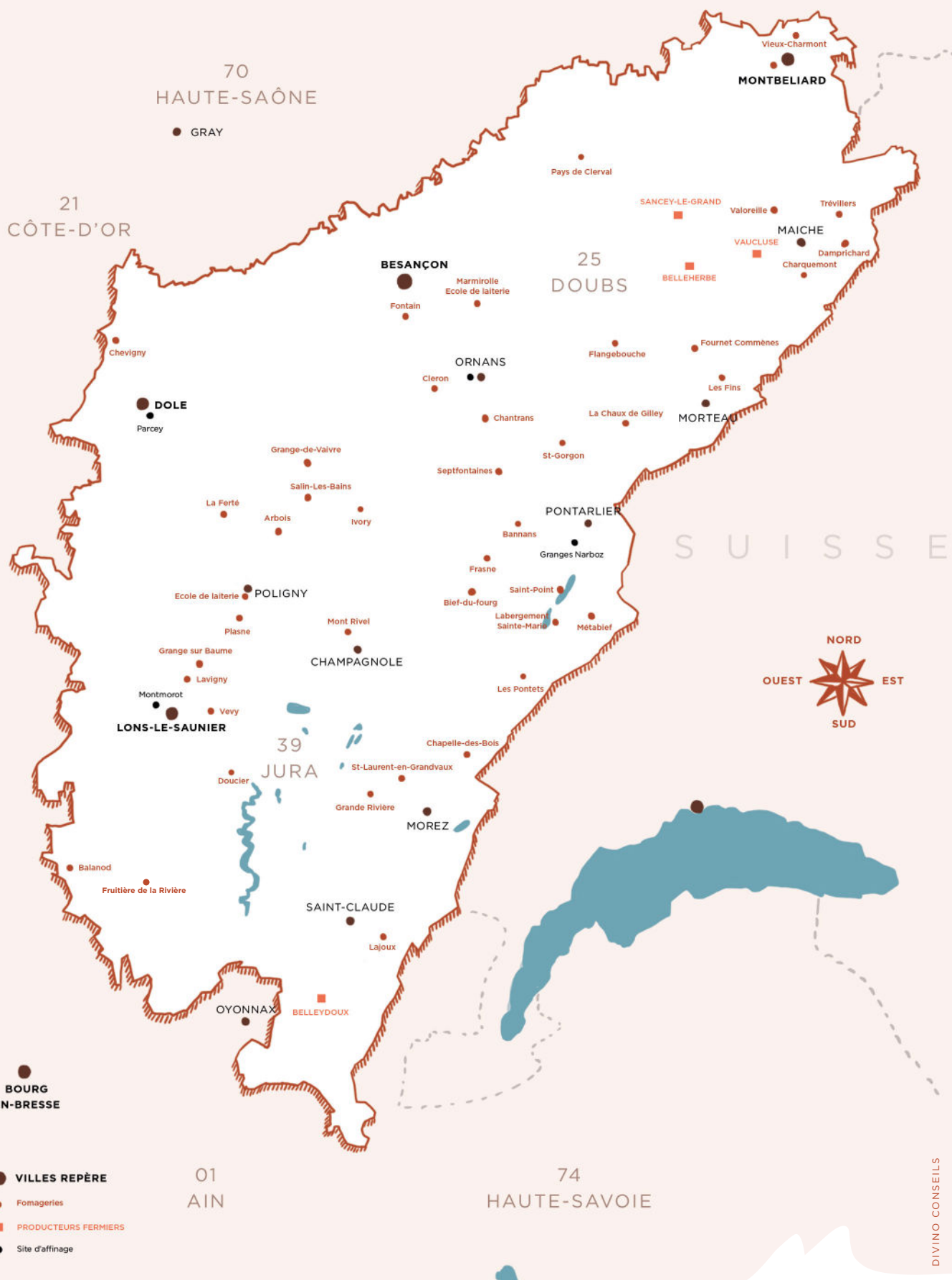
Le cahier des charges de l'AOP définit la zone de production, et les conditions de production et de transformation. L'aire de production du Morbier comprend les départements du Doubs, du Jura, quelques communes de Saône-et-Loire et de l'Ain.

Elle regroupe environ 2 000 producteurs de lait qui élèvent exclusivement des vaches de races locales Montbéliarde et Simmental Française.

Leur alimentation de base 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, quarante sept fromageries dont cinq producteurs fermiers fabriquent le Morbier uniquement avec du lait 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.

ZONE DE PRODUCTION DU MORBIER AOP



L'AOP Morbier remporte la bataille juridique

La raie du Morbier enfin protégée contre les copies !

Si l'AOP protège le nom MORBIER, ce signe de qualité protège désormais aussi sa signature visuelle, son trait inimitable ! Après une longue bataille juridique de près de 10 années, l'AOP Morbier a enfin obtenu l'interdiction de la reproduction de sa fameuse raie sombre, centrale et horizontale, caractéristique du fromage Morbier.

La Cour de Justice de l'Union Européenne avait reconnu en décembre 2020 que « la reproduction de la forme ou de l'apparence caractérisant un produit couvert par une AOP », est interdite lorsque cette reproduction est « susceptible » d'induire le consommateur en erreur. Concernant le cas particulier de l'AOP Morbier, c'était à la Cour d'Appel de Paris de se prononcer. C'est chose faite depuis le 18 novembre 2022.

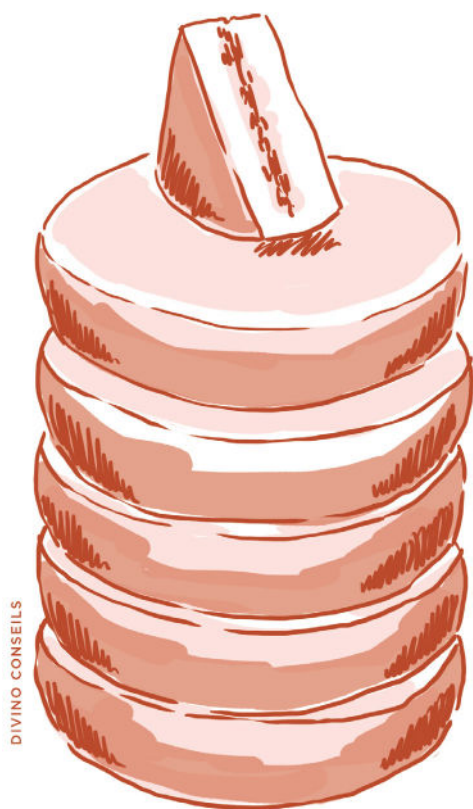
Au-delà du cas particulier du seul Morbier, l'arrêt rendu par la Cour d'Appel de Paris améliore donc le niveau de protection des produits AOP dont toutes les étapes de fabrication - production du lait, transformation et affinage - sont réalisées selon un savoir-faire reconnu et contrôlé, dans une zone géographique définie qui donne ses caractéristiques au produit.



Le Morbier, sa fiche d'identité

Le Morbier est un fromage au lait cru de vache, 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 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.



DIVINO CONSEILS



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 avec 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 celui fabriqué 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.

MORBIER AOP : STAR TOUTE L'ANNÉE

Le Morbier est le meilleur allié de l'hiver ! Sa pâte onctueuse et sa saveur franche se marient parfaitement avec les plats réconfortants comme la raclette et la morbiflette (tartiflette jurassienne).



Coupé en dés dans une salade gourmande ou fondu dans une Panna Cotta, le Morbier relève toutes les saveurs de l'été !

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*

Le 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



47

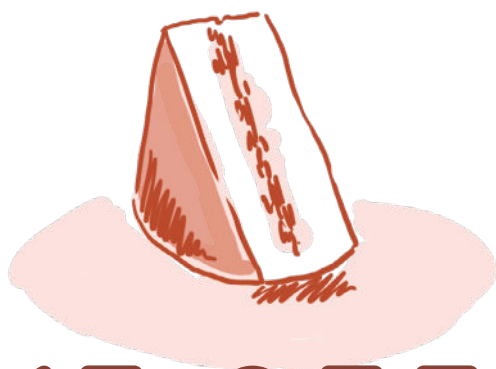
FROMAGERIES
dont 5 producteurs fermiers

EN 2023



113 704 701

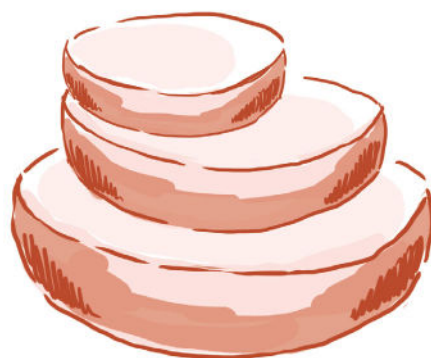
LITRES
de lait transformés



13 933

TONNES
de Morbier fabriquées

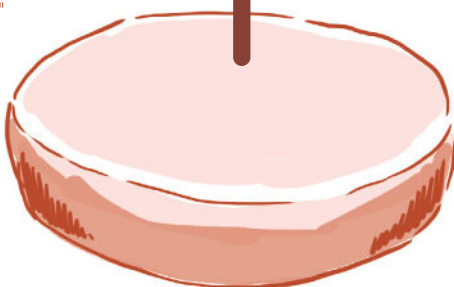
soit



1 901 624

MEULES
fabriquées

1



MEULE
=
45 jours d'affinage minimum

Le Trail Trait Morbier, une aventure jurassienne

La 6ème édition du Trail Trait Morbier se tiendra le dimanche 11 mai 2025 au départ du Frasnais (39).

Cette journée de trail-running en plein cœur du massif jurassien, est un rendez-vous incontournable pour les petits et grands sportifs, mais aussi les randonneurs, les amoureux des sentiers montagneux ... et du Morbier !

4 trails sont au programme de cette journée : 40 km, 26 km, 13 km et 5 km, en individuel ou relais. Une randonnée autour des 4 lacs sera également proposée. Chaque concurrent recevra une part de Morbier, fromage au trait inimitable, comme son Trail !

L'année dernière, plus de 700 participants ont pris le départ du Trail Trait Morbier, faisant de cette journée, un événement jurassien incontournable !

Toutes les informations sont disponibles **ici**



RENDEZ-VOUS LE 11 MAI 2025



Des sentiers TRAIT ludiques autour du Morbier AOP

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 5 km chacun sont situés à Métabief et à Labergement-Sainte-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 deux mois, en juillet et en août, deux saisonnier(es) 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 :
Pauline Allard

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

Agence DIVINO Conseils
Eléonore Deloison - 0608135553 - rp@divino-conseils.com

