

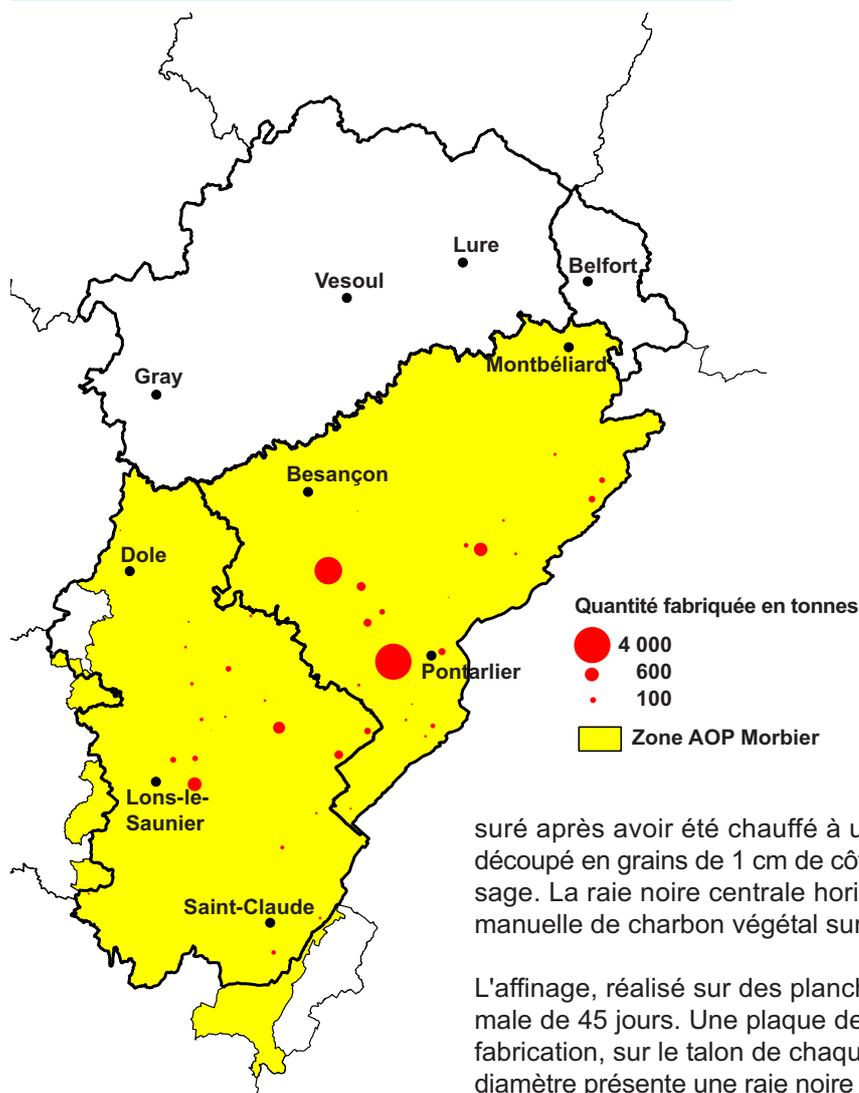


# Le Morbier



Le Morbier est un fromage au lait cru de vache, à pâte pressée non cuite. Il se présente sous la forme d'un cylindre de 30 à 40 centimètres de diamètre et d'une hauteur de 5 à 8 centimètres avec un talon légèrement convexe. Sa croûte est de couleur beige à orangé et sa pâte, de couleur ivoire à jaune pâle, est souple et homogène. Le Morbier présente une raie noire centrale horizontale, bien soudée et continue sur toute la tranche. Le goût franc avec des nuances lactiques, de caramel, de vanille, de fruits évolue avec l'âge vers des nuances torréfiées, épicées et végétales.

## La production de Morbier en 2013



## Cahier des charges

Le Morbier est fabriqué de manière artisanale à partir de lait cru de vaches de race Montbéliarde ou Simmentale française. Les vaches sont nourries à partir d'herbe et de foin. L'apport de concentrés dans la ration est plafonné. L'alimentation du troupeau laitier est exempte de tout produit d'ensilage ou d'autres aliments fermentés, dont les fourrages conservés sous forme de balles enrubannées.

Le système d'exploitation est extensif. Sur l'exploitation, la superficie herbagère effectivement exploitée doit être au minimum égale à un hectare par vache laitière. Sont considérées comme surfaces herbagères pour la production de Morbier, les surfaces en herbe présentant en permanence au moins trois espèces végétales différentes et comprenant au moins une graminée et une légumineuse.

Le délai de mise en fabrication est limité à 24 heures. Le lait stocké à la ferme doit être à une température inférieure à 18 °C. Le lait est emprésuré après avoir été chauffé à une température de 40°C maximum. Le caillé est découpé en grains de 1 cm de côté environ. Les pains sont formés par un léger pressage. La raie noire centrale horizontale est obtenue exclusivement par enduction manuelle de charbon végétal sur l'une des faces avant pressage.

L'affinage, réalisé sur des planches en bois, est effectué pendant une durée minimale de 45 jours. Une plaque de caséine de couleur jaune est apposée, lors de la fabrication, sur le talon de chaque fromage. Cette plaque de caséine de 5,5 cm de diamètre présente une raie noire transversale et horizontale dans un hexagone. Elle comporte le nom du département d'origine et les lettres de l'atelier de transformation. Le jour et le mois de fabrication doivent être inscrits à proximité de cette plaque.

## Textes réglementaires

Règlement (CE) n° 1241/2002 de la Commission du 10 juillet 2002 complétant l'annexe du règlement (CE) no 2400/96 relatif à l'inscription de certaines dénominations dans le «Registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées» prévu au règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil

Décret n° 2008-668 du 2 juillet 2008 relatif aux cahiers des charges des appellations d'origine contrôlées (version consolidée du 05/07/2008)

Décret n° 2011-441 du 20 avril 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Morbier » portant homologation du cahier des charges

Règlement d'exécution (UE) n°1128/2013 de la Commission du 7 novembre 2013 approuvant une modification mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Morbier (AOP)]

Avis relatif à l'approbation par la Commission européenne de la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée Morbier (version consolidée du 03/07/2014)

## Présentation de la filière

La zone de production du Morbier, qui compte 1 156 communes, couvre la totalité du département du Doubs, la quasi-totalité du département du Jura et quelques communes de l'Ain et de la Saône et Loire.

Plus de 1 850 producteurs de lait sont habilités pour la production de Morbier. Ces éleveurs exploitent une surface de 182 000 hectares, à 90% composée d'herbe. Leur niveau de production est de 510 millions de litres de lait. Parce que la plupart de ces producteurs de lait sont également habilités pour l'une des trois autres AOP franc-comtoises, seule une faible part de ce lait est transformée en Morbier.

Depuis 2009, suite à la fin de la dérogation autorisant la production de Morbier hors de sa zone d'appellation, toute la fabrication est réalisée en Franche-Comté. En 2013, la production de Morbier s'est élevée à 9 700 tonnes, en hausse de près de 5% par rapport à 2012. Depuis 2000, la production régionale augmente régulièrement. En treize ans, elle a plus que doublé.

Le Morbier est fabriqué dans une quarantaine d'établissements, dont les deux tiers sont des coopératives. Les ateliers de fabrication du Morbier sont dans la même proportion situés en zone de montagne. Si le nombre d'établissements est quasiment identique dans le Doubs et dans le Jura, le tonnage produit dans le Doubs représente plus de 80% du total.

Les ventes sont en constante progression. Le total des ventes de l'année 2013 s'élève à 8 900 tonnes, en hausse de plus de 3% par rapport à 2012. Depuis 2007, les ventes ont progressé de plus de 17%.

En 2013, le prix du lait destiné aux fabrications fromagères franc-comtoises sous AOP s'établit à 46,2 €/hl. Le prix moyen annuel payé par les établissements fabriquant du Morbier s'élève quand à lui à 45,5 €/hl. Depuis de nombreuses années, il est très supérieur au prix du lait standard en Franche-Comté qui s'établit en 2013 à 37,2 €/hl.

## La fabrication du Morbier en 2013

Collecte en milliers de litres Fabrication en tonnes		Doubs	Jura	Zone Morbier
Ensemble	<b>Nombre d'établissements</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>43</b>
	<b>Emplois salariés (31/12/2012)</b>	<b>473</b>	<b>285</b>	<b>758</b>
	<b>Collecte de lait</b>	<b>128 184</b>	<b>89 660</b>	<b>217 844</b>
	<i>dont collecte Doubs</i>	<i>r</i>	<i>s</i>	<i>124 879</i>
	<i>dont collecte Jura</i>	<i>5 385</i>	<i>84 831</i>	<i>90 216</i>
	<b>Quantité fabriquée</b>	<b>7 749</b>	<b>1 960</b>	<b>9 709</b>
dont coopé- rative	Nombre d'établissements	12	19	31
	Emplois salariés (31/12/2012)	229	130	359
	Collecte de lait	73 817	81 836	155 653
	Quantité fabriquée	4 345	1 268	5 613
dont zone de montagne	Nombre d'établissements	r	r	29
	Emplois salariés (31/12/2012)	r	r	474
	Collecte de lait	r	r	150 319
	Quantité fabriquée	r	r	6 474

s : secret statistique

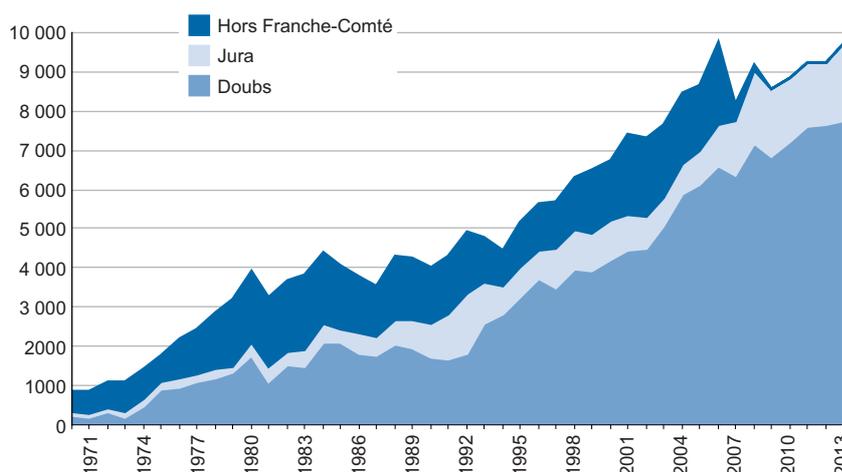
Sources : Agreste - Enquête annuelle laitière 2013

r : secret induit

Insee - CLAP 2012

## Evolution de la production

En tonnes



Source : Agreste - Enquêtes annuelles laitières

## Les 5 principaux établissements producteurs en 2013

- Coopérative des Monts de Joux à Bannans (25)
- SA Perrin Vermot à Cléron (25)
- Monts et Terroirs à Vevy (39)
- PFCE à Fournets-Luisans (25)
- SCAF Fruitière du Mont Rivel à Vannoz (39)

Source : Agreste - Enquête annuelle laitière 2013

ORGANISME DE DEFENSE ET DE GESTION  
Syndicat Interprofessionnel de défense du fromage  
Morbier  
Avenue de la résistance - BP 20035  
39801 POLIGNY CEDEX

Tel : 03.84.37.37.57  
Contact : [syndicat@fromage-morbier.com](mailto:syndicat@fromage-morbier.com)  
Site internet : [www.fromage-morbier.com](http://www.fromage-morbier.com)