

# Document unique

«Morbier»

N°UE: DRAFT-PDO-FR-0179-AMD-STD\_MSD

AOP (X) IGP ( )

## 1. Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]

«Morbier»

## 2. État membre ou pays tiers

France

## 3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

### 3.1. Code de nomenclature combinée

- 04 - LAIT ET PRODUITS DE LA LAITERIE; ŒUFS D'OISEAUX; MIEL NATUREL; PRODUITS COMESTIBLES D'ORIGINE ANIMALE, NON DÉNOMMÉS NI COMPRIS AILLEURS  
0406 - Fromages et caillebotte

### 3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

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 croûtage est naturel, frotté, d'un aspect régulier, morgé, laissant apparaître la trame du moule. Il est de couleur beige à orangé 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 torrifiées, épicées et végétales. Les saveurs sont équilibrées.

Ce fromage contient au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes après complète dessiccation. L'humidité dans le fromage dégraissé (HFD) doit être comprise entre 55% et 67 %. L'affinage du fromage est effectué pendant une durée minimale de 45 jours à compter du jour de fabrication, sans interruption du cycle.

### **3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

Compte-tenu des contraintes sur l'alimentation des vaches laitières, environ 70% de l'alimentation en matière sèche sur une base annuelle provient de l'aire géographique.

Les ressources fourragères dans l'aire ne sont pas toujours suffisantes pour nourrir les troupeaux et les aliments complémentaires ne peuvent pas tous être produits dans l'aire compte-tenu des conditions pédoclimatiques.

La ration de base des vaches laitières provenant de l'aire géographique et les quantités d'aliments complémentaires étant limitées, l'incidence de ces éléments extérieurs sur les caractéristiques du produit essentiellement dues au milieu géographique ne sont pas affectées.

La ration de base des vaches laitières est constituée d'herbe pâturée pendant toute la période de végétation, et pendant la période hivernale de foin ou de regain récoltés également dans l'aire géographique, ainsi que d'autres fourrages issus des surfaces situées dans l'aire géographique.

Pour garantir un lien étroit entre le terroir et le produit par une alimentation spécifique de l'aire géographique, les aliments complémentaires (y compris les plantes déshydratées) sont limités à 1800 kg par vache laitière et par an. Sur l'exploitation, la superficie herbagère effectivement exploitée doit être au minimum égale à 1,3 hectare par vache laitière.

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.

Les aliments fermentés, sous forme d'ensilage ou non, sont interdits sur l'exploitation toute l'année, en raison des risques technologiques lors de la fabrication et de l'affinage des fromages liés à ces pratiques.

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.

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

### **3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée**

La production du lait (la traite), la fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique.

### **3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence**

—

### **3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence**

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 :

1. 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
2. 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).

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.

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 d'affinage de "Morbier" habilitée.

## **4. Description succincte de la 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 Beaurepaire-en-Bresse, Beauvernois, Bellesvivre, 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

## **5. Lien avec l'aire géographique**

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 des massifs. 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.

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.

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.

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.

### **Référence à la publication du cahier des charges**