



Le morbier est un fromage au lait cru de vache à pâte pressée non cuite. Le diamètre d'une meule de morbier varie de 30 à 40 cm avec une épaisseur de 5 à 8 cm et un poids de 5 à 8 kg. La durée minimum d'affinage est de 45 jours. La production varie entre 8000 et 9000 tonnes.

MORBIER
UN TRAIT DE CARACTÈRE

Le morbier

Le fromage à la raie noire a mis longtemps à se faire un nom. Il a su rattraper le temps perdu.

Passée le col de la Savine, la route plonge à la manière d'un toboggan et traverse Morbier. Sur la gauche, avec sa façade flanquée de fleurs à la belle saison, apparaît le joli chalet de la fromagerie de Morbier où l'on fabrique naturellement du morbier. Une évidence? Pas tout à fait. Au milieu des années 1990, il ne se fabrique plus de morbier par ici depuis longtemps. Le bâtiment est l'un des symboles d'une quasi résurrection fromagère qui porte au début des années 2010 le morbier dans le peloton de tête des productions d'appellation d'origine protégée.

Grâce à la mystérieuse raie noire qui le traverse en son milieu, le morbier est l'un des fromages parmi les mieux identifiables de la planète laitière. Pourtant, selon l'historien Michel Vernus, l'histoire du fromage garde longtemps un aspect mal défini et « une image floue ». La raie noire est au centre, comme souvent, d'une histoire de nécessité et d'adaptation. En montagne, l'hiver, les fromages se fabriquent à la ferme.

De la nécessité au génie

Le lait du matin ne suffisant pas à fabriquer un fromage entier, la paysanne – en général c'est alors le travail des femmes – étend de la suie ou de la cendre sur le caillé du matin pour le protéger. Avec le lait trait le soir, elle complète le fromage du matin en le couvrant avec le caillé tout juste obtenu. Joindre le caillé du matin et du soir, révèle Michel Vernus, est une chose courante; toutefois les deux fromages étaient d'ordinaire malaxés ensemble. Avec

l'utilisation de la suie ou de la cendre, plus de brassage: un geste de nécessité se transforme alors en trait de génie... lequel attend longtemps la reconnaissance.

L'apparition de Morbier pour désigner un fromage apparaît seulement vers 1890, pour le différencier du bleu. Longtemps les statistiques l'ignorent. En 1913, dans le Jura, la production de gruyère est estimée à plus de 6700 tonnes, celles du Bleu à 560 et le Morbier peine dépasser les 14 tonnes.

Délocalisé!

Pourtant, et très étonnamment, quelques décennies plus tard, le morbier se retrouve fabriqué dans plusieurs régions de France, dans une version pasteurisée. Comment en est-on arrivé là? Dans la ruche laitière des années soixante, le morbier fait l'objet d'un peu plus d'intérêt. La maîtrise de sa fabrication favorise un développement dans des ateliers qui cherchent à se diversifier. Le morbier fait notamment l'objet d'études à l'ENIL de Poligny où il est fabriqué. Quelques élèves de l'ENIL non originaires de la région trouvent bien intéressant ce fromage et son intrigante raie noire. Leurs études terminées, ils rejoignent leurs pénates avec le procédé de fabrication sous le bras. Ils oublient en général en route une caractéristique du fromage: l'utilisation du lait cru au profit de la pasteurisation.

Des clochers comtois sonnent alors le tocsin appelant à la mobilisation pour empêcher la banalisation du morbier. Les producteurs entament une longue marche pour obtenir une appellation d'origine contrôlée. Le périple est semé d'embûches car l'accès à l'appellation interdirait la fabrication de morbier hors Franche-Comté. Appuyé sur le label « morbier de Franche-Comté », le combat pour l'AOC est entamé sous



La fromagerie Poulet de Granges-sur-Baume qui domine Baume-les-Messieurs, un haut-lieu de la fabrication du morbier.



Le concours annuel a lieu chaque année en août à Morbier. En 2010, la filière morbier compte 41 producteurs. Les principaux sont la coopérative des Monts-de-Joux à Barmans et la fromagerie Perrin à Cléron.



Les enfants sont invités à participer à leur propre concours.



La fromagerie de Morbier



La qualité de toucher du fromager reste primordiale lors de la fabrication.

L'impulsion de Frédéric Brunner, fromager de Grand'Combe Châteleu. À la fin des années 1990, le label montre une belle dynamique.

Retour à Morbier

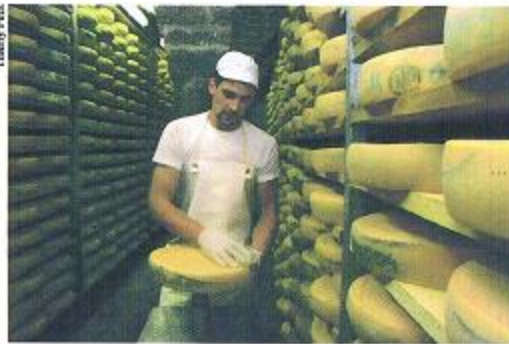
Symbole de cette relance, une fromagerie à morbier ouvre ses portes en 1998 à Morbier dans le village de référence du fromage. L'AOC est obtenue en 2000, prolongée plus tard d'une AOP. Les mains libres, les producteurs se consacrent



Le moulage des fromages.

au devenir d'un fromage dont les tonnages de production augmentent rapidement. En 2009, avec quelque 7600 tonnes fabriquées dans 41 ateliers, le morbier, dans le palmarès des appellations au lait de vache, se place derrière le saint-nectaire, le cantal, le reblochon, et bien sûr le comté. L'image floue d'antan est bien loin, le morbier participe pleinement à la renommée de la nation (fromagère) franc-comtoise.

La pose de la raie noire. Il s'agit de cendre végétale; elle n'influe pas sur le goût du fromage.



Contrairement au comté, le morbier est en général affiné dans les caves de l'atelier de fabrication.