RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ



Morbier

Pâte pressée non cuite

LE PRODUIT

Le Morbier AOP est un fromage au lait cru de vache dont la particularité la plus visible est bien sûr sa célèbre raie noire horizontale de charbon végétal qui coupe le fromage en deux parts égales. Son croutage naturel est de couleur beige à orangé. Il se présente sous la forme d'un cylindre plat de 35 cm de diamètre et d'une hauteur de 7 cm.

ARÔMES ET SAVEURS

La pâte de couleur claire est onctueuse et fondante. Des nuances lactiques, de caramel, de vanille, de fruits évoluent en cours d'affinage vers des nuances torréfiées, épicées et végétales.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le Morbier AOP est produit sur les plateaux de la montagne jurassienne, dans le département du Doubs, la quasi-totalité du département du Jura et dans quelques communes de l'Ain et de Saône-et-Loire.

UN PRODUIT RECONNU

Toutes les opérations, de la production du lait sur des prairies naturelles à la transformation en fromage puis à l'affinage, sont réalisées dans l'aire traditionnelle des plateaux du massif jurassien. Le Morbier AOP témoigne d'un savoir-faire ancien qui se transmet de génération en génération.

Le saviez-vous

A l'origine, le fermier produisait le soir un tout petit fromage qu'il assemblait avec un autre petit fromage fabriqué avec la traite suivante. Pour protéger durant la nuit la première moitié du fromage il l'enduisait d'un peu de suie du chaudron. C'est de là que vient la célèbre raie noire aujourd'hui composée de charbon végétal alimentaire inoffensif.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

La zone de production s'étend sur le massif jurassien (départements du Doubs, du Jura et de l'Ain).

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

Situation

Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat Interprofessionnel de Défense du fromage Morbier

Rue de la Maison du Comté

39801 POLIGNY

N°SIRET : 40846968200020

Président(e) : ALPY Joel

Tél. : 03 84 37 37 57

Mél. : **syndicat@fromage-morbier.com ;**

Délégation territoriale de l’INAO en charge du produit

INAO Dijon

Parc du Golf - Bâtiment Bogey

16 rue du Golf

21800 QUETIGNY

N°SIRET : 13000270200327

Tél. : 03 80 78 71 90

Fax : 03 80 73 35 10

Mél. : **INAO-DIJON@inao.gouv.fr**

Organismes de contrôle (OC)

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Siège

1 Place Zaha Hadid

92400 COURBEVOIE

N°SIRET : 39985160900038
Président(e) : AUDRAIN Jean-Michel **Contact :** Isabelle PEUMERY
Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Quartier La Bayot
91 chemin Gaston Reynaud
26903 VALENCE CEDEX 9
CS 80087

Président(e) : Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

6 rue de la Carrière
35577 CESSON-SEVIGNE CEDEX
CS 27715

Président(e) : Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/morbier-21936*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Morbier_G_201203.pdf
2. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Morbier_A_201203.pdf
3. mailto:syndicat@fromage-morbier.com ;
4. mailto:INAO-DIJON@inao.gouv.fr
5. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com
6. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com
7. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com