

MUNSTER AU LAIT CRU DE RACE VOSGIENNE

Fromages et produits laitiers

Zone de production : hautes Vosges et vallées vosgiennes, Alsace



Le Munster produit à partir de **lait cru de race vosgienne** est un fromage à croûte lavée et à pâte molle. Il est travaillé du début à la fin dans quelques petites fermes dans les vallées et dans les pâturages des Hautes-Vosges où les éleveurs préservent la race bovine locale, d'une robustesse remarquable, adaptée au Massif Vosgien. Elle est reconnaissable par sa robe mouchetée de noir ou de rouille et sa lignée de dos blanche qui s'étend de la nuque à la queue. **La race vosgienne est une espèce qui, ayant subi l'impact de deux guerres mondiales, risque de disparaître** : on comptait en 1914 environ

125 000 têtes, aujourd'hui 10 000.

Avec le temps, elle a été remplacée par des races plus productives. Aujourd'hui, on célèbre encore la fête de la transhumance au printemps et de la dé-transhumance en automne. Au printemps, les marcaires emmènent leurs troupeaux dans les pâturages d'altitude (900-1400m), dont le terroir comporte des chaumes primaires, flore spécifique qui donne un lait riche et aromatique. En automne, aux premières chutes de neige le bétail prend le chemin inverse pour rejoindre l'étable de fond de vallée. Pour produire ce fromage, le lait est chauffé à 38-40°C, emprésuré et caillé, et la fermentation se fait naturellement. Il est lavé au sel et affiné en cave sur des planches de sapin rabotées pendant 21 jours au minimum. Il est soit nature soit avec des graines de carvi. Il est également possible de déguster le Munster quand il est en encore à son premier stade de fabrication, lorsqu'il n'est pas encore égoutté ni stabilisé : appelé Siaskass, il est proposé par les fermiers-aubergistes comme dessert avec un rajout de crème fraîche, de sucre et du kirsch (alcool blanc de cerise). La première mention historique connue concernant la production de fromage de Munster, Münsterkäse en allemand, apparaît à la fin du 16ème siècle dans le recueil de missives entre la communauté du Val et de la ville de Munster et des fonctionnaires de la ville de Strasbourg.

Le Munster a obtenu dès 1969 l'Appellation d'Origine Contrôlée, mais l'appellation, à l'inverse du Munster au lait cru de race vosgienne des Hautes Vosges, prend en compte une aire de production beaucoup plus étendue, consent l'utilisation de lait issu d'autres races que la race vosgienne, ainsi que sa pasteurisation. Par ailleurs les producteurs de Munster au lait cru de race vosgienne **respectent un cahier des charges précis et plus restrictif** : l'alimentation des vaches se fait sans ensilage, à base de foin, regain, céréales, fourrage

naturel, et les producteurs cultivent leurs propres ferments lactiques. Les fermes de montagne ont un petit cheptel composé de 20 à 30 têtes en production laitière, ce qui ne permet pas une grande diffusion. Il est donc principalement consommé localement.

Ferme du Haag - Pauline et Nicolas Munch - Col du Haag - 68690 Geishouse - Tél. : 03 89 48 95 85

Ferme des pensées sauvages - Renata et Franz Baumann - Remspach - 68610 Linthal - Tél. : 03 89 26 40 13

Ferme Didion - Pierrette et Bernard Didion - 39 Pré Vareth - 68160 Ste Croix aux Mines - Tél. : 03 89 58 85 83

Liste non exhaustive en cours d'étude