

GASTRONOMIE

L'AOP munster est-elle trop floue ?

Prenez deux munsters, tous deux frappés du sigle AOP : sont-ils de même qualité ? L'UFC-Que Choisir en doute, suite à une enquête dont le résultat a été publié cette semaine. Mais les producteurs de munsters défendent ce cahier des charges que l'association de consommateurs trouve trop souple.

Sous la croûte orangée de ce munster, est-ce du lait cru de rustiques Vosgiennes, élevées au grand air et nourries d'herbe fraîche, ou est-ce un fromage industriel tiré du lait de vaches prim'holstein, la race laitière la plus répandue en France ? Difficile de le savoir, estime l'association de consommateurs UFC-Que Choisir dans son magazine paru en début de semaine.

« On s'est toujours battus pour qu'il y ait un minimum d'herbe dans la ration »

Son enquête, menée avec des experts de l'INRAE (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement), ne concerne pas que le munster : les cahiers des charges de huit fromages, tous bénéficiant d'une AOP (appellation d'origine protégée), ont été étudiés. Or, trois des huit, le munster, le saint-nectaire et le cantal, « cochent toutes les mauvaises cases », nous explique Olivier Andraut, chargé de mission agriculture et alimentation à l'UFC-Que Choisir, et co-auteur de



Les munsters fermiers sont produits à base de lait cru. C'est ce qui les différencie des munsters industriels. Photo L'Alsace/Quentin GACHON

cette étude.

Ces cases sont les races de vaches autorisées par l'AOP, leur alimentation (en pâturage ou avec du maïs ensilé ?) et l'obligation ou non de produire du fromage au lait cru.

Pour les races de vaches, « c'est une évidence », résume Olivier Andraut : d'une race à l'autre le lait n'a pas le même goût, et il s'agit de préserver un terroir. Or le cahier des charges de l'AOP munster autorise aussi bien les Vosgiennes, 100 % terroir, que les simmentals, montbéliardes ou l'emblématique prim'holstein, qui représente certes le terroir français tant elle y est présente, mais n'est clairement pas typique des pâturages vosgiens.

S'agissant du lait cru, « si on utilise du lait pasteurisé ou thermisé, on tue la flore du lait, qui contient des bactéries propres au terroir. Ces germes se développent pendant l'affinage et donnent au fromage son goût très spécifique, typique du terroir. Pour un lait thermisé ou pasteurisé, on doit utiliser des ferments lactiques, obtenus sur catalogue, qui donnent un goût standardisé », explique Olivier Andraut.

Quant à l'alimentation des bêtes laitières, « l'ensilage est un marqueur de l'agriculture intensive », résume-t-il encore.

On ne peut pas nourrir des vaches à munster à 100 % avec de la

nourriture ensilée, se défend Claude Schoeffel, membre du bureau du syndicat de l'AOP munster et lui-même producteur de munsters fermiers à Felling, dans la vallée de la Thur : « On vient de se battre pendant des années pour inscrire dans le cahier des charges de l'AOP qu'il faut que les vaches aient au moins 150 jours de pâture par an et qu'il y ait au moins 25 % d'herbe dans leur alimentation ». Ces modifications du cahier des charges sont entrées en application en février et « on commence à le mettre en place ». « Nous les montagnards on s'est toujours battus pour qu'il y ait un minimum d'herbe dans la ration, et on l'a

obtenu », se réjouit-il.

Ses munsters sont tous au lait cru, « en fermier c'est possible, parce qu'on transforme le lait là où il est produit (c'est le cas pour les 84 producteurs de munsters fermiers sur l'appellation, ndr), mais pour les autres (qui fonctionnent avec un système de collecte) c'est compliqué : c'est dangereux de balader du lait cru ! », s'exclame-t-il, évoquant le risque sanitaire.

Dans sa ferme-auberge du Glasborn, à 10 km de munster, Alain Didierjean fabrique aussi des munsters fermiers avec le lait de ses vaches vosgiennes, « une cinquantaine en comptant les jeunes », qui broutent dehors d'avril à novembre. Mais la concurrence avec des fromages bien moins artisanaux, telle qu'elle est mise en cause par l'UFC, il en fait visiblement peu de cas : « On se sent pas désavantagés, chacun son commerce. C'est bien que l'UFC fasse des recherches, mais le munster c'est deux tiers voire trois quarts de

fromages faits par des usines et c'est pas des mauvais fromages, ils sont bons. Dans nos vallées chaque fromage a son goût. C'est différent, tout simplement. »

« C'est au consommateur de lire l'étiquette »

« C'est au consommateur de lire l'étiquette, estime Claude Schoeffel du syndicat de l'AOP munster. Le consommateur il est consommateur. Si on veut défendre une filière fermière il faut acheter du munster fermier. Et il y a peu de fromages industriels qui sont faits au lait cru. » Ce repère du lait cru, dont la mention est obligatoire, est le signe distinctif que recommande aussi Olivier Andraut de l'UFC. Mais, insiste-t-il, « c'est le sigle AOP qui devrait être un repère suffisant pour les consommateurs. Et à la place de ça il y a derrière l'AOP des produits très exigeants et d'autres très proches de produits industriels. »

Anne-Camille BECKELYNCK

Moins de munsters, mais plus de munsters fermiers

L'AOP munster dépasse largement le rayon de la commune haut-rhinoise qui lui a donné son nom : elle couvre grosso modo toute la moitié est de l'Alsace, la quasi-totalité du département des Vosges mais aussi le Territoire de Belfort et la lisière nord de la Haute-Saône.

La production de munster AOP a diminué ces 10 dernières années : de 7 400 tonnes en 2010 à 5 500 en 2020. Mais la part de munsters fermiers a augmenté : de 417 tonnes en 2010 à 713 en 2020, avec un pic à 809 tonnes en 2019. Sachant qu'il faut 8 litres de lait pour produire un kilo de munster, on vous laisse faire le calcul.

SOLIDARITÉ

Quand les agriculteurs aident les associations caritatives

L'association Solaal Grand Est met en relation depuis janvier des structures d'aide alimentaire et des agriculteurs souhaitant écouler leurs surplus, à l'image de la ferme Lammert, à Ensisheim, que des bénévoles des Restos du cœur ont pu visiter ce lundi.

Ils maîtrisent sur le bout des doigts tous les rouages de la distribution ; ils ont pu avoir un aperçu des contraintes logistiques de l'étape qui vient juste avant : l'approvisionnement. Une dizaine de bénévoles de plusieurs centres des Restos du cœur du Haut-Rhin ont participé ce lundi à la visite des champs de blé, de maïs et de soja de la ferme Lammert, à Ensisheim, à l'occasion des Journées nationales du don agricole. Spécialisée dans la production céréalière, la ferme Lammert fait partie de la quinzaine de producteurs du Grand Est engagés dans une démarche solidaire, grâce à l'intermédiaire de l'association Solaal (Solidarité des producteurs agricoles et des filières alimentaires), qui a créé une antenne régionale en janvier dernier.

Avoir accès à des produits frais

Concrètement, Solaal se charge de mettre en contact les associations caritatives avec les producteurs – qu'ils soient maraîchers, céréaliers, fromagers – qui souhaitent écouler des surplus ou simplement faire un don en nature. « Ce printemps, par exemple, on a pu distribuer un important stock de pommes de terre de cette manière », illustre Amandine Pasquier, coordinatrice régionale de Solaal. « Nous permettons ainsi de lutter à la fois contre le gaspillage alimentaire et contre la précarité. » Comme elles le font auprès des supermarchés, les associations doivent aller récupérer



Benjamin Lammert, présente son exploitation (ici les champs de maïs) aux bénévoles des Restos du cœur du Haut-Rhin, qu'il soutient par l'intermédiaire de l'association Solaal Grand Est.

Photo L'Alsace/Esteban WENDLING

rer la marchandise.

« L'intérêt, pour nous, c'est d'avoir accès à plus de produits frais et de pouvoir en proposer plus régulièrement à nos bénéficiaires, sans avoir à en acheter », indique Eddie Wæselynck, prospecteur Grand Est pour les Restos du cœur, qui participe à la visite de la ferme Lammert. Une exploitation qui ne peut pas donner directement ce qu'elle produit à Solaal – ses céréales devant d'abord être transformées –, mais qui a tout de même fait le choix de soutenir cette initiative née en France en 2013. « Nous donnons à Solaal depuis 2018 l'équivalent des recettes perçues par la vente de deux à huit tonnes de maïs chaque année, soit entre 500 et 1 500 € », explique Marie Casenave-Péré, compagne du gérant Benjamin Lammert et salariée de la ferme.

L'objectif de Solaal Grand Est est d'augmenter le nombre de producteurs intéressés par la démarche. Depuis son lancement en janvier, l'antenne régionale a permis de donner 148 tonnes de produits alimentaires, soit l'équivalent de 296 000 repas.

Esteban WENDLING

Par courriel : grandest@solaal.org ; site internet : www.solaal.org

MASSIF DES VOSGES

Des agriculteurs alertent sur les risques d'un « surtourisme »

Depuis le premier confinement, le massif des Vosges, le plus peuplé de France, a vu sa fréquentation augmenter lors des week-ends de beau temps et les vacances. Un gain d'attractivité qui aurait ses limites s'il n'est pas contenu, à en croire certains agriculteurs qui donnent l'alerte.

La carte postale de la belle vache vosgienne pâture paisiblement sur les chaumes du massif serait-elle cornée ? Pour plusieurs agriculteurs en tout cas, cette image de l'agriculture de montagne préservée ferait face à un « surtourisme » qui aurait ses limites.

Parmi eux, Florent Campello, président de l'Organisme de sélection (OS) de la race bovine vosgienne, tire la sonnette d'alarme. « Avant le Covid, la pression touristique était déjà réelle mais depuis le premier déconfinement, c'est pire », lâche l'agriculteur alsacien qui considère que les vacanciers « ne respectent pas le travail des paysans ». Pour preuve avec des exemples auxquels il est confronté au quotidien en tant que responsable de la ferme-auberge de Schmargult à La Bresse. « J'ai vu des gens se balader avec des pinces coupantes et sectionner des clôtures pour se frayer un chemin. D'autres passent n'importe où, hors des sentiers et il y a les quantités de détritus qu'on ramasse... », déplore Florent Campello. « Il faut que les gens comprennent que s'il y a du tourisme, c'est aussi grâce à nous, les paysans », martèle-t-il.

Encadrer et sensibiliser

Pour l'éleveur néanmoins, si la situation est « alarmante », des solutions existent pour préserver la carte postale vosgienne. Un point sur lequel le rejoint un autre membre de l'OS également inquiet face à la hausse de la fréquentation. « Le tourisme ça peut marcher, mais il faut que ça soit plus encadré. Il ne faut pas que le loisir se fasse au détriment



La fréquentation du massif s'est intensifiée ces derniers mois, depuis le premier déconfinement. Photo VM/Eric THIEBAUT

de l'agriculture », appuie Jean-Michel Curien de la ferme du Saichy à La Bresse.

Encadrer et sensibiliser, le président du Parc naturel régional des Ballons des Vosges Laurent Seguin est lui aussi pour. « On a conscience que dans certains endroits, la fréquentation est en augmentation. Il est important de faire de l'éducation afin que les gens comprennent la nuance entre pratiquer le massif et en profiter », note le responsable, qui souligne la présence de plusieurs médiateurs de la nature cet été sur les points les plus fréquentés.

« Il faut arrêter de parler de surfréquentation »

Laurent Seguin dit également comprendre les inquiétudes mais insiste sur l'importance de trouver un juste équilibre.

« On ne s'attendait pas à une telle affluence. Il faut désormais se mettre autour d'une table comme on l'a toujours fait et

trouver des solutions pour canaliser les flux », conclut-il.

Un discours partagé par Florent Campello mais aussi ses confrères comme Serge Sifferlen, président de l'association des fermes-auberges du Haut-Rhin pour qui les nuances dans le débat sont toutefois primordiales. « J'entends ce que dit Florent, qui est situé à un des endroits les plus fréquentés. Mais il faut arrêter de parler de surfréquentation. Il y a des jours où il y a beaucoup de monde, certes. Mais c'est 30 jours dans l'année au total. On a surtout affaire à un nouveau public qui n'est pas au courant des codes de la montagne », note le fermier alsacien avant d'ajouter : « Mais n'allons pas stigmatiser la montagne. Le tourisme est nécessaire à l'équilibre économique du massif ».

Tous s'accordent finalement sur la nécessité de canaliser les flux de vacanciers et de miser encore plus sur la sensibilisation.

Audrey MARTIN
TTE-LO1 08