CAVE & SAVEURS

La France des fromages

Nouveaux itinéraires



Brie de Meaux · Reblochon · Ossau-Iraty
Munster · Cantal

AB Éditions · Collection française · Septembre 2026

Cinq fromages, cinq façons de lire la France

Un grand disque à croûte fleurie, un petit fromage des vallées savoyardes, une pâte de brebis des Pyrénées, une croûte lavée vosgienne et une haute fourme auvergnate : cinq nouveaux itinéraires relient le lait, les gestes et les lieux. Ils prolongent la première collection par cinq appellations protégées.

Les chapitres se lisent séparément. Les cartes reprennent les géométries diffusées par l'INAO et des repères communaux sourcés. Une commune indiquée n'est pas la localisation d'un producteur. Le chapitre distingue les règles des différentes étapes ; la couche cartographique ne les représente pas séparément.

Les gravures sont des illustrations originales générées pour cette collection : elles évoquent un fromage et un paysage sans documenter une exploitation réelle. Les indications de dégustation invitent à observer ; les propositions d'accords ne sont pas le compte rendu d'une séance effectuée.

Les références numérotées recommencent à chaque chapitre. Les textes et les statuts ont été examinés au 29 septembre 2026. Les données de périmètres sont datées du 7 septembre 2026. Cette édition est une épreuve numérique au format fini, avant choix du fabricant et bon à tirer.

Dans ce volume

01 · Brie de Meaux

La grande galette au lait cru, moulée à la pelle et mûrie de la croûte au cœur

02 · Reblochon ou Reblochon de Savoie

Lait cru de montagne, deux organisations de production et une pâte souple

03 · Ossau-Iraty

Une tomme de brebis entre Béarn, Pays basque et estives

04 · Munster ou Munster-Géromé

Un fromage des Vosges, deux noms et une croûte lavée

05 · Cantal ou Fourme de Cantal

Une fourme de montagne, deux pressages et trois temps d'affinage

ITINÉRAIRE 01

Brie de Meaux

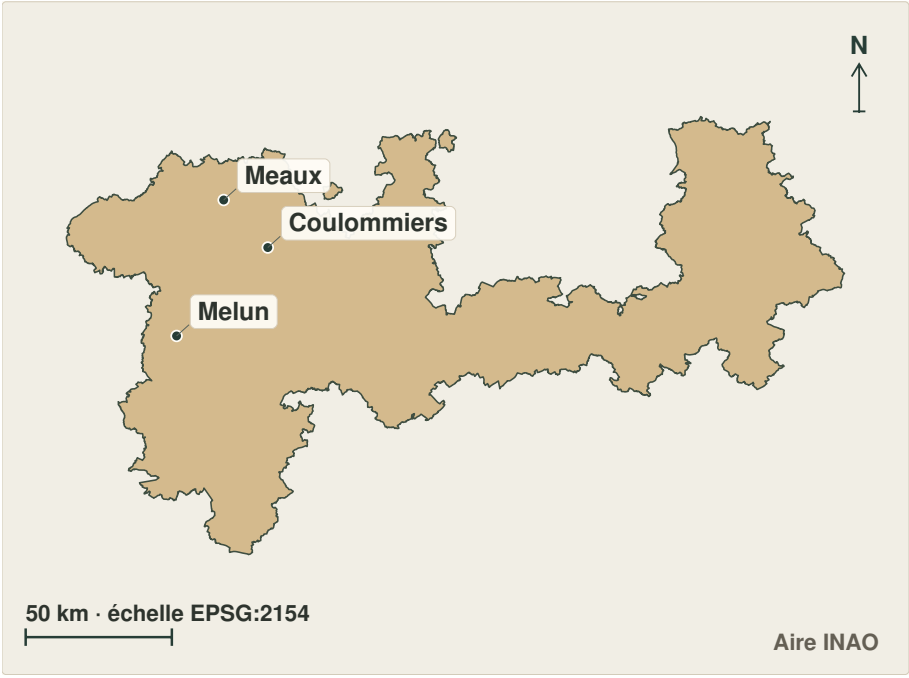
La grande galette au lait cru, moulée à la pelle et mûrie de la croûte au cœur



Illustration originale générée · Interprétation du fromage et de son paysage.

Le Brie de Meaux est une AOP de lait cru de vache, façonnée en grand cylindre plat par couches déposées à la pelle à brie. Son aire dépasse la ville de Meaux et comprend une exception historique pour certains ateliers d’affinage. Quatre semaines constituent le minimum réglementaire; des mesures sécheresse 2026-2027 ajustent temporairement l’alimentation.

Le territoire



Géométrie INAO informative. Le chapitre distingue les lieux et les étapes ; le cahier des charges fixe leurs conditions.

Source et méthode : INAO, Aires géographiques, 07.09.2026 (Licence Ouverte) ; repères communaux et fond de situation documentés dans le dossier cartographique.

Le Brie de Meaux ne se résume ni à la ville dont il porte le nom ni à une pâte blanche sous une boîte de bois. Son identité se construit dans une aire étendue, avec du lait cru, un moulage manuel à la pelle et un affinage qui laisse le cœur évoluer depuis la croûte. La grande forme, proche de trente-six à trente-sept centimètres, explique aussi sa présentation habituelle en pointes : sur une part, le talon peut être plus avancé que le centre. [S1][S2]

Le nom complet compte. « Brie » désigne une famille de fromages et se rencontre sur des produits qui n'ont pas les mêmes méthodes ni la même origine. « Brie de Meaux » est l'appellation protégée ; le Brie de Melun possède sa propre AOP et son cahier distinct. Le Brie de Meaux est reconnu comme appellation d'origine depuis 1980. La page de l'INAO le présente aujourd'hui comme AOP et rappelle que son affinage minimal est de quatre semaines. Lire le nom entier permet donc de distinguer une garantie liée à un cahier des charges d'une simple évocation du Brie. [S1][S3][S5]

Un pays plus vaste que Meaux

Meaux est un repère culturel et commercial, mais l'aire de l'AOP dépasse largement la commune. Elle couvre la Seine-et-Marne et des parties de l'Aube, du Loiret, de la Marne, de la Haute-Marne et de la Meuse. Le cahier distingue les étapes : production du lait, transformation et affinage suivent la délimitation réglementaire. Il admet aussi des ateliers d'affinage historiques à Paris et dans sa couronne, ainsi qu'à Chézy-sur-Marne, dans l'Aisne. Cette exception porte sur l'affinage ; elle ne déplace pas l'origine du lait ni celle de la fabrication. La carte de présentation de l'INAO est informative : pour une délimitation opposable, seule la liste de communes et de secteurs du cahier doit servir. [S1][S2]

Ce territoire n'est pas un paysage uniforme. Le Brie naturel s'étend entre les vallées de la Marne et de la Seine, au contact d'espaces de grandes cultures et d'élevage. Le document unique européen décrit un bassin dont les cours d'eau et les plateaux relient des lieux aujourd'hui répartis sur plusieurs départements. Il ne faut pas transformer ce cadre régional en tableau immuable : les exploitations et les ateliers actifs ne couvrent pas

nécessairement chaque commune de l'aire, et les limites réglementaires ne sont pas une carte des producteurs présents. [S4]

Le lait est celui de vaches, cru, et doit être travaillé selon les règles qui préservent son état. L'appellation tire une part de sa singularité de ce choix : il demande une attention aux délais de collecte, à l'état de la matière et à sa transformation. Les cahiers et textes officiels encadrent l'alimentation et les étapes de fabrication ; ils ne promettent pas qu'un lait donnera toujours la même texture ou le même bouquet. Un produit au lait cru porte une caractéristique de fabrication, pas une garantie sensorielle ou sanitaire absolue. [S1][S2]

Le contexte de sécheresse a entraîné une adaptation temporaire qui mérite une date précise. L'arrêté du 11 septembre 2026, publié au Journal officiel le 18 septembre, s'applique du 1er octobre 2026 au 30 septembre 2027. Il relève pendant cette période le plafond annuel d'aliments concentrés, de 2 000 à 2 300 kilogrammes de matière sèche en moyenne par vache laitière en production, et ajuste à la baisse les seuils d'autonomie alimentaire de l'exploitation et de la zone géographique. Le texte publié n'efface pas l'aire ni le nom protégés ; il modifie pour un an certaines contraintes de ration. Ce repère est particulièrement important pour une fiche imprimée après septembre 2026 : le cadre change à la date prévue par l'arrêté, pas à la date de son annonce. [S6]

La pelle, le caillé et le temps

Le Brie de Meaux est une pâte molle à croûte fleurie, fabriquée exclusivement au lait cru de vache. Le grand cylindre plat est rempli à la main avec la pelle à brie. Ce geste consiste à déposer le caillé en couches successives dans le moule plutôt qu'à le verser d'un seul coup. Le caillé est tranché grossièrement et s'égoutte naturellement, sans pressage. Le salage est fait au sel sec. Ces opérations donnent au fromage son format large et une pâte qui reste tendre, tandis que le moule et le retournement régulier contribuent à une forme équilibrée. [S2][S5]

La fabrication ne se confond pas avec l'affinage. Une fois démoulé et salé, le fromage poursuit son évolution en cave. Le cahier fixe quatre semaines comme minimum à compter de la fabrication ; les pièces peuvent ensuite

rester plus longtemps. À quatre semaines, l'intérieur peut garder une certaine fermeté et une expression lactée. Avec le temps, l'évolution progresse de la périphérie vers le cœur : la pâte s'assouplit et les arômes se développent. L'INAO cite des notes de crème, de beurre, de noisette et parfois de sous-bois pour des fromages affinés à cœur. Ce sont des descriptions possibles, non des parfums obligatoires dans chaque pièce. [S1][S2]

La durée minimale n'est donc pas un âge idéal. Deux bries au même nombre de semaines peuvent différer par leur matière première, les soins d'affinage, l'humidité de la cave ou la façon dont la pièce a été conservée. Une pointe prélevée près du talon peut paraître plus avancée que celle du centre. Pour goûter le fromage, le mieux est de regarder l'épaisseur et la tenue de la pâte, de sentir la croûte et de se fier à la pièce présente, plutôt qu'à une promesse générale attachée à un nombre de jours. L'affinage est une trajectoire encadrée, pas un compte à rebours vers une saveur unique. [S1][S2]

Commerce, mémoire et protection du nom

La place de Meaux dans l'histoire du produit vient aussi du commerce. L'INAO raconte que le fromage était vendu sur le marché local aux affineurs parisiens et que la production s'étendit vers la Meuse au début du XIXe siècle, alors que des fromageries de plus grande taille s'y développaient. La filière rappelle également qu'une dénomination devenue célèbre a suscité une organisation professionnelle, puis des démarches de protection engagées à la fin des années 1970. L'Union interprofessionnelle situe l'obtention de l'appellation d'origine en 1980. Ces sources racontent les étapes de la mémoire et de la défense du Brie ; elles ne justifient pas les légendes plus anciennes souvent reprises sans preuve. [S1][S7]

Cette histoire permet de comprendre pourquoi il faut séparer notoriété et règle. Le fait qu'un fromage soit appelé Brie, qu'il soit fabriqué en Île-de-France ou qu'il ressemble à la grande galette ne suffit pas à lui donner droit à l'appellation. La protection repose sur le nom complet et la conformité aux étapes prescrites. Même à l'intérieur de l'aire, les opérateurs ne produisent pas tous un Brie de Meaux et chaque commune ne doit pas être dessinée comme un lieu de fabrication observé. La carte

juridique répond à la question « où les étapes peuvent-elles être revendiquées ? », pas à « où sont les ateliers aujourd'hui ? ». [S1][S2]

À table, une pointe permet de voir la progression entre croûte et cœur. Pain de campagne ou fruit frais peuvent accompagner le fromage ; un cidre peu sucré ou un vin blanc sont des pistes à tester selon la maturité de la pièce. Ce sont des propositions de service, pas des accords traditionnels vérifiés ni le résultat d'une dégustation menée pour ce chapitre. Le Brie de Meaux se lit ainsi dans trois dimensions liées : un nom protégé, un territoire plus vaste que sa ville éponyme, et un geste de moulage qui donne sa forme au caillé. La coupe révèle ensuite ce que le temps a fait de cette grande galette. [S1][S5]

Sources du chapitre

[S1] Brie de Meaux - fiche produit et références réglementaires actuelles

https://www.inao.gouv.fr/en/node/5758

[S2] Cahier des charges AOP Brie de Meaux, BO Agriculture n°2020-30

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ae0b0910-e850-4bfa-8073-c982f410d0c0/telechargement

[S3] Règlement d'exécution (UE) 2020/914 approuvant la modification non mineure du cahier du Brie de Meaux

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=CELEX%3A32020R0914

[S4] Communication de la demande de modification non mineure - document unique Brie de Meaux

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=CELEX%3A52020XC0227%2804%29

[S5] Le Brie de Meaux et le Brie de Melun, les deux fromages AOP de la région parisienne

https://agriculture.gouv.fr/le-brie-de-meaux-et-le-brie-de-melun-les-deux-fromages-aop-de-la-region-parisienne

[S6] Arrêté du 11 septembre 2026 relatif à la modification temporaire du cahier des charges de l'AOP Brie de Meaux

https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000054855069

[S7] Les Bries en quelques dates - Union interprofessionnelle de défense, de gestion et de contrôle du Brie de Meaux et du Brie de Melun

https://www.briedemeauxetdemelun.fr/page/lhistoire-des-bries/81

Références consultées le 29 septembre 2026. Les sources professionnelles décrivent leurs pratiques ; elles ne remplacent pas les textes officiels. Les récits de tradition sont attribués à leurs auteurs.

ITINÉRAIRE 02

Reblochon ou Reblochon de Savoie

Lait cru de montagne, deux organisations de production et une pâte souple



Illustration originale générée · Interprétation du fromage et de son paysage.

Le Reblochon est une AOP de lait cru entier de vache, en pâte pressée non cuite, fabriquée dans les montagnes de Haute-Savoie et le Val d'Arly en Savoie. Le cahier distingue les fabrications fermières et laitières, jusqu'aux pastilles de traçabilité. En 2026, une dérogation sécheresse réduit temporairement certaines exigences de pâturage et de fourrages.

Le territoire



Géométrie INAO informative. Le chapitre distingue les lieux et les étapes ; le cahier des charges fixe leurs conditions.

Source et méthode : INAO, Aires géographiques, 07.09.2026 (Licence Ouverte) ; repères communaux et fond de situation documentés dans le dossier cartographique.

Le Reblochon est un petit fromage rond qui retient sous sa croûte une pâte souple, presque crémeuse. Son nom officiel peut être « Reblochon » ou « Reblochon de Savoie » ; l'appellation est protégée, mais le même fromage existe sous deux modes de production reconnaissables à leur pastille de caséine. La pastille verte identifie le Reblochon fermier, fabriqué à la ferme ; la rouge, le Reblochon laitier, élaboré dans une fromagerie à partir de lait de plusieurs exploitations. Ces mentions décrivent une organisation de production, pas un classement de qualité. [S1][S2][S4]

La forme est compacte : environ quatorze centimètres de diamètre, trois centimètres et demi de haut, pour un poids compris entre 450 et 550 grammes. Le cahier prévoit aussi un petit format. Sous une croûte fine, jaune à orangée, parfois voilée d'une mousse blanche, la pâte couleur crème ou ivoire reste tendre et onctueuse. Le Reblochon est une pâte pressée non cuite de lait de vache entier et cru. Cette description correspond au produit défini par l'appellation ; la texture d'une meule réelle varie avec le lait, le travail de l'atelier, le pré-affinage et les soins en cave. [S1]

Le massif comme aire de travail

Le mot « de Savoie » ne signifie pas que l'ensemble des deux départements savoyards produise le fromage. L'aire AOP se trouve dans les montagnes de Haute-Savoie et une partie du Val d'Arly en Savoie. Le cahier énumère les communes autorisées et place dans cette aire la production du lait, la traite, la fabrication, l'affinage et le premier conditionnement. Ces étapes peuvent se dérouler à différents endroits, mais le périmètre ne doit pas être réduit à la vallée de Thônes ni confondu avec les seules exploitations actives. Une carte destinée au lecteur doit reprendre la liste ou la géométrie officielle plutôt qu'un contour intuitif des Alpes. [S1][S2]

Trois races laitières sont autorisées : Abondance, Montbéliarde et Tarentaise, aussi appelée Tarine. Le cahier lie le fromage à une agriculture de montagne où l'herbe pâturée en été et le foin d'hiver occupent une place centrale. Les aliments fermentés sont interdits dans la ration des troupeaux destinés à la fabrication. Ces choix sont des règles, non une image pastorale : ils structurent les saisons de travail, la disponibilité du fourrage et les conditions auxquelles le lait doit répondre. [S1][S2]

Une dérogation sécheresse publiée en 2026 modifie certaines de ces contraintes pour une période définie. L'arrêté du 26 août, publié au Journal officiel du 1er septembre, ramène à 120 jours le minimum de pâturage prévu pour l'année 2026, au lieu de 150. Du 1er août 2026 jusqu'à la mise à l'herbe 2027, au plus tard le 31 mai, il abaisse aussi les parts minimales de fourrages provenant de l'aire : 75 % de la ration de base en règle générale et 55 % pour les exploitations concernées au-dessus de 600 mètres. Pour la fabrication fermière, le séjour minimal sur l'exploitation passe de six à cinq jours entre le 1er juillet et le 30 septembre 2026. Ce sont des assouplissements temporaires limités à l'alimentation et au calendrier fermier ; ils ne déplacent ni l'aire ni la définition du Reblochon. [S3][S5]

De la traite à la pastille

Le Reblochon commence par du lait qui doit rester cru et entier. Dans les ateliers laitiers, le cahier limite le lait mis en œuvre aux deux dernières traites consécutives, prévoit une collecte au moins quotidienne et encadre le délai de fabrication. En fermier, la transformation a lieu sur l'exploitation principale ou d'alpage, deux fois par jour aussitôt après la traite, sans réfrigération du lait destiné au fromage. La production fermière impose aussi des gestes individualisés : découpe manuelle du caillé, moulage avec une toile végétale et retournement fromage par fromage. [S1]

Après ajout de présure, le lait coagule rapidement. Le caillé est découpé en grains de la taille d'un grain de blé à un grain de maïs, puis réparti dans des moules perforés. Le moulage donne au Reblochon son cylindre aplati ; le pressage, effectué individuellement, favorise l'égouttage. Le fromage est retourné, salé à la main ou en saumure, puis il passe au séchoir. Le cahier situe l'emprésurage entre 30 et 35 °C et interdit de dépasser 35 °C au réchauffage du grain. Il distingue le séchage initial, où la croûte se prépare, de l'affinage en cave. [S1][S2]

La pastille de caséine, posée au moulage, fournit une indication de traçabilité : elle porte l'identification de l'atelier et du lot. Avec sa couleur, elle aide à distinguer les fabrications fermière et laitière. Elle est plus qu'un signe décoratif, sans pour autant résumer l'histoire complète du lait

: dans le cas laitier, le lait est assemblé à la fromagerie et transformé une fois par jour selon la présentation de la filière. Dans le cas fermier, les opérations doivent répondre aux conditions spécifiques du cahier. [S1][S2][S4]

Le temps du séchoir et de la cave

Le cahier des charges prévoit une durée totale de fabrication, de pré-affinage et d'affinage d'au moins quinze jours à partir de l'emprésurage. Il indique ensuite les conditions de sortie selon le conditionnement : un fromage non conditionné ne quitte pas l'atelier avant le seizième jour minimum ; lorsqu'il est conditionné individuellement à partir du douzième jour, il poursuit son affinage jusqu'au dix-huitième jour minimum. Ces repères expliquent pourquoi les pages de filière résument souvent la durée commerciale par un minimum de dix-huit jours. Il faut distinguer le total réglementaire, le séjour en atelier et le moment où le fromage emballé est prêt à sortir. [S1][S4]

Le séchoir et la cave ne jouent pas le même rôle. À la sortie des moules, les fromages pré-affinent au séchoir ; ils sont retournés et lavés. Ils passent ensuite en cave, où se succèdent les soins humides et les retournements. La croûte lavée se colore et développe une flore de surface, tandis que la pâte s'assouplit. Le cahier définit des conditions de température et d'humidité ; il ne fixe pas un goût unique. Les descriptions de la filière évoquent souvent une pâte crémeuse, des notes de crème ou de noisette. Ce sont des pistes de dégustation, pas des propriétés identiques de chaque fromage. [S1][S4]

Une histoire connue, mais une origine racontée

La filière situe la reconnaissance française en appellation d'origine en 1958. Elle raconte aussi une origine médiévale dans les vallées de Thônes : les paysans auraient pratiqué une seconde traite après le passage du propriétaire, donnant un lait riche dont serait né le nom « reblocher ». Cette histoire est devenue l'explication emblématique du fromage, mais les détails de la scène relèvent du récit transmis par l'interprofession. Le chapitre la rapporte comme tradition orale de filière, et non comme preuve documentaire d'une recette pratiquée sans changement depuis le XIIIe siècle. [S5]

À table, le Reblochon peut être servi avec un pain de seigle, une pomme ou une poire ferme, qui contrastent avec sa pâte moelleuse. Un vin blanc savoyard ou une boisson de pomme peuvent être proposés en petites quantités à l'essai. Ce sont des suggestions éditoriales, non des accords testés pour ce chapitre. Le plus simple est de couper une portion qui garde un peu de croûte et de pâte, puis d'observer comment le caractère change d'une zone à l'autre. La grande force de ce fromage tient à cette association de simplicité apparente et de travail saisonnier : un petit cylindre, mais une chaîne de lieux, de règles et de mains. [S2][S4]

Sources du chapitre

[S1] Cahier des charges AOP Reblochon ou Reblochon de Savoie - version consolidée affichée par l'INAO

https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDCReblochon.pdf

[S2] Le Reblochon : cahier des charges et étapes de fabrication

https://www.reblochon.fr/aop-reblochon/le-cahier-des-charges/

[S3] Arrêté du 26 août 2026 relatif à la modification temporaire du cahier des charges AOP Reblochon ou Reblochon de Savoie

https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000054782511

[S4] Les fruitières ou les fromageries - Reblochon

https://www.reblochon.fr/aop-reblochon/la-famille-du-reblochon/les-fruitieres-ou-les-fromageries/

[S5] L'histoire du Reblochon

https://www.reblochon.fr/aop-reblochon/histoire-du-reblochon/

[S6] Arrêté du 31 juillet 2020 et cahier des charges Reblochon ou Reblochon de Savoie; modification mineure approuvée en 2020

https://www.reblochon.fr/wp-content/uploads/2021/02/AOP-Reblochon_Avis-approbation-modificationCDC.pdf

[S7] Sécheresse : des modifications temporaires de cahiers des charges accordées par l'INAO

https://www.inao.gouv.fr/secheresse-2026

Références consultées le 29 septembre 2026. Les sources professionnelles décrivent leurs pratiques ; elles ne remplacent pas les textes officiels. Les récits de tradition sont attribués à leurs auteurs.

ITINÉRAIRE 03

Ossau-Iraty

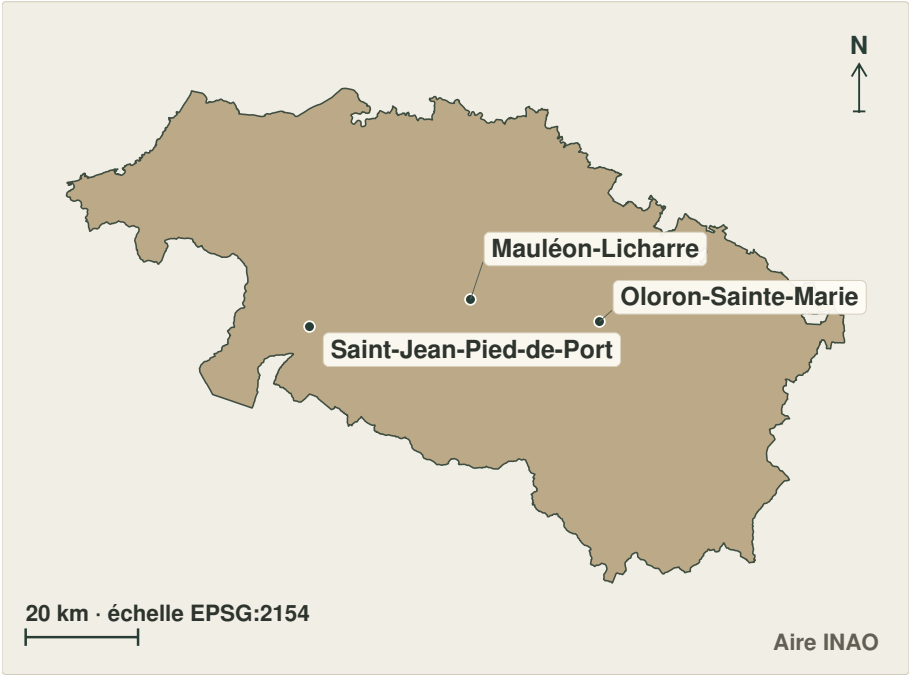
Une tomme de brebis entre Béarn, Pays basque et estives



Illustration originale générée · Interprétation du fromage et de son paysage.

L’Ossau-Iraty est une tomme pressée non cuite au lait de trois races de brebis locales. Son aire relie une partie délimitée des Pyrénées-Atlantiques à trois communes des Hautes-Pyrénées. Ferme, estive ou fromagerie, les modes de fabrication coexistent dans une même appellation d’origine protégée reconnue à l’échelle européenne.

Le territoire



Géométrie INAO informative. Le chapitre distingue les lieux et les étapes ; le cahier des charges fixe leurs conditions.

Source et méthode : INAO, Aires géographiques, 07.09.2026 (Licence Ouverte) ; repères communaux et fond de situation documentés dans le dossier cartographique.

Du piémont aux estives

Deux noms se rejoignent dans celui de l'Ossau-Iraty : l'Ossau, vallée du Béarn ouverte vers les hautes montagnes, et l'Iraty, forêt et pays de l'est basque. Le fromage n'est pourtant pas assigné à un seul vallon ni à un sommet. Son aire d'origine couvre une partie précisément délimitée des Pyrénées-Atlantiques, au sud de l'Ousse, du Gave de Pau et de l'Adour après leur confluence, ainsi que trois communes des Hautes-Pyrénées. Cette limite est celle de l'appellation, non le dessin de toutes les prairies parcourues chaque année par les troupeaux. [S1]

Dans ce pays de vallées, de coteaux et de reliefs pyrénéens, les brebis donnent un lait saisonnier. Les troupeaux peuvent quitter les secteurs bas pour les estives lorsque vient la belle saison ; certains fromages fermiers sont alors fabriqués sur place. Mais il existe aussi des fromageries qui collectent le lait de plusieurs élevages. L'Ossau-Iraty associe ainsi une origine commune à des façons d'organiser le travail qui ne sont pas identiques d'une ferme à l'autre. [S1][S2]

Trois races, un lait de brebis

Le lait destiné à l'appellation vient de brebis Basco-Béarnaises, Manech tête noire ou Manech tête rousse. Ces races sont adaptées à la conduite des troupeaux dans les vallées et les montagnes du Béarn et du Pays basque. Le cahier des charges encadre leur élevage et l'alimentation des animaux ; l'INAO décrit des brebis qui pâturent une grande partie de l'année, consomment du foin en hiver et peuvent pratiquer la transhumance estivale. Il s'agit d'un rythme pastoral, mais pas d'une image uniforme : les parcours, les altitudes et le calendrier changent selon les exploitations. [S1][S2]

L'appellation repose sur du lait de brebis en l'état, non standardisé et emprésuré. Une distinction utile apparaît entre les productions : le fromage fermier est fabriqué exclusivement au lait cru et à partir du lait du troupeau de l'exploitation ; les fromageries peuvent travailler du lait cru, thermisé ou pasteurisé provenant de plusieurs troupeaux. Le cahier autorise le traitement thermique en fabrication non fermière; l'INAO résume la gamme en mentionnant cru et thermisé, tandis que l'organisme

de filière cite aussi le pasteurisé. Cette différence ne se lit pas toujours à la seule forme de la tomme. Le marquage d'origine, prévu par le cahier des charges, distingue aussi le fromage fermier du fromage de laiterie. [S1][S2] (L'ODG cite également le lait pasteurisé.)

Une tomme légèrement pressée

Dans la cuve, la présure fait prendre le lait. Le caillé est découpé, puis moulé et légèrement pressé. On le sale avant de le laisser mûrir. Le résultat est un fromage cylindrique à pâte légèrement pressée non cuite. « Non cuite » ne signifie pas que le caillé n'est jamais chauffé : le cahier autorise les opérations de chauffage et de réchauffage jusqu'à 44 °C. Le pressage reste léger. La pâte peut être ferme tout en devenant fondante sous la dent ; sa teinte varie du blanc ivoire à un ton plus ambré selon l'affinage. [S1][S2]

La taille des meules participe à la lenteur du processus. Le cahier distingue des minima selon le poids : 80 jours pour les fromages de 1,8 à 3,3 kg et 120 jours pour ceux de 3,8 à 6 kg, dans l'aire d'appellation. Il s'agit de seuils minimaux, non d'une durée maximale de 120 jours. Le format et la conduite de cave font varier le temps réellement passé en affinage. La croûte, dure et de quelques millimètres, va du jaune orangé au gris ; la coupe présente parfois de petits yeux. [S1][S3]

Au fil des retournements et des soins de cave, la pâte perd peu à peu son humidité et se resserre. Les descriptions de l'INAO évoquent une odeur discrète, parfois florale ou fruitée, et une saveur qui équilibre gras et acidulé, souvent marquée par la noisette. Ce vocabulaire offre des repères, pas une promesse identique pour chaque pièce. L'âge, le format, la saison du lait et le travail du producteur peuvent modifier l'expérience. [S1][S3]

Une appellation, plusieurs parcours

L'aire de production du lait, celle de la fabrication et celle de l'affinage sont ici liées par une même limite d'appellation : elles se situent dans le territoire défini pour l'Ossau-Iraty. La carte officielle sert à lire cette limite ; elle ne permet pas, à elle seule, de savoir dans quelle ferme le lait a été trait, où une tomme a été moulée, ni quelle cave l'a accueillie. À l'intérieur de ce cadre, la fabrication peut être fermière, en estive ou en fromagerie. [S1][S2]

Le mot « estive » a un sens précis sur l'étiquette. Le cahier le réserve au fromage dont le lait, la traite, la fabrication et l'identification ont eu lieu en estive selon les conditions définies. Il ne suffit donc pas qu'un troupeau ait passé l'été en altitude pour qualifier ainsi toutes les tommes produites dans la vallée à partir de son lait. Cette distinction aide à lire les mentions sans réduire l'appellation à un paysage de carte postale. [S1]

Des traces anciennes, une reconnaissance plus récente

Le syndicat de défense de l'appellation rapporte des actes notariés du début du XVe siècle attestant la fabrication de fromages de brebis près d'Oloron. Il décrit également une économie dans laquelle des fromages transportables permettaient de relier les pâturages d'été aux vallées et aux marchés. Ces repères documentent une longue pratique pastorale régionale ; ils ne prouvent pas que chaque détail du fromage actuel était déjà fixé au Moyen Âge. [S4]

La reconnaissance juridique de l'Ossau-Iraty est beaucoup plus récente : l'appellation d'origine contrôlée est obtenue en 1980, puis la dénomination est enregistrée comme AOP en 1996. Dans les années 1970, les producteurs du Béarn et du Pays basque se sont organisés pour défendre leur fromage local alors que les débouchés laitiers liés au Roquefort évoluaient. L'histoire de l'appellation raconte donc aussi une démarche collective : délimiter une origine et rendre visibles des pratiques de production diverses sous un même nom. [S1][S4]

À la table

Pour le service, une tomme peut être coupée en quartiers afin de garder ensemble croûte et pâte, puis laissée quelques minutes à température ambiante. Un pain de campagne peu salé permet d'en apprécier la texture ; une pomme ou une poire ferme apporte un contraste de fraîcheur. Ces gestes sont des suggestions de service, non des règles de l'AOP.

Pour un accord à explorer, un vin blanc sec du Sud-Ouest ou un rouge souple et peu tannique pourrait accompagner une tomme jeune ; une pièce plus longue d'affinage pourrait appeler un vin plus ample, servi en petite quantité. Une autre piste serait un jus de pomme brut. Ces propositions sont éditoriales et n'ont pas été testées pour ce chapitre : le choix dépendra de la tomme réellement servie, de son âge et des préférences de chacun.

Au bord de la table, l'Ossau-Iraty garde les traces de plusieurs chemins : lait d'un troupeau, caillé façonné à la ferme ou en fromagerie, cave d'affinage et signe d'origine. Sa géographie ne se résume ni au nom d'une vallée ni à la seule montée en estive. Elle tient à un territoire délimité où des élevages et des gestes différents continuent de produire une tomme de brebis reconnaissable. [S1][S2]

Sources du chapitre

[S1] Cahier des charges de l'AOP Ossau-Iraty, Bulletin officiel n°10-2015

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0fd35bf1-0c5a-4c41-9c9e-dc679224a7ba/telechargement

[S2] Ossau-Iraty, fiche produit INAO

https://www.inao.gouv.fr/produit/ossau-iraty-13705

[S3] Ossau-Iraty, document unique officiel UE

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A52016XC0910(04)

[S4] Histoire de l'Ossau-Iraty, Syndicat de défense de l'AOP

https://www.ossau-iraty.fr/decouvrir-l-ossau-iraty/histoire

[S5] Sécheresse : modifications temporaires des cahiers des charges, INAO

https://www.inao.gouv.fr/secheresse-2026

Références consultées le 29 septembre 2026. Les sources professionnelles décrivent leurs pratiques ; elles ne remplacent pas les textes officiels. Les récits de tradition sont attribués à leurs auteurs.

ITINÉRAIRE 04

Munster ou Munster-Géromé

Un fromage des Vosges, deux noms et une croûte lavée



Illustration originale générée · Interprétation du fromage et de son paysage.

Le Munster ou Munster-Géromé est un fromage de vache à pâte molle et croûte lavée, élaboré dans une aire qui couvre des parties de sept départements. Le Munster fermier est au lait cru; l'affinage minimal dépend du format. Les deux noms renvoient aux versants alsacien et lorrain.

Le territoire



Géométrie INAO informative. Le chapitre distingue les lieux et les étapes ; le cahier des charges fixe leurs conditions.

Source et méthode : INAO, Aires géographiques, 07.09.2026 (Licence Ouverte) ; repères communaux et fond de situation documentés dans le dossier cartographique.

Deux noms, une appellation

Sur un marché alsacien, le nom « Munster » vient naturellement à la bouche. Sur le versant lorrain des Vosges, on entend aussi « Géromé ». Le cahier des charges protège l'appellation « Munster » ou « Munster-Géromé » : il ne s'agit pas de deux AOP différentes, mais de deux noms pour un fromage relevant du même cadre. Les formats plus petits disposent de leurs dénominations propres, « Petit-Munster » ou « Petit-Munster Géromé ». [S1][S2]

Cette double appellation donne une première clé de lecture du territoire. La vallée de Munster regarde vers l'Alsace ; Gérardmer et les pays vosgiens ouvrent sur la Lorraine. Les noms évoquent deux ancrages historiques autour d'un massif partagé. L'INAO relie cette pluralité à la géographie des fabrications et à la toponymie, tout en définissant une aire réglementaire bien plus précise que ces repères de paysage. [S2]

Le massif et ses limites

L'aire de l'AOP ne correspond ni à l'Alsace entière, ni à la Lorraine entière, ni à tous les Vosges. Elle comprend des parties de sept départements : Bas-Rhin, Haut-Rhin, Vosges, Meurthe-et-Moselle, Moselle, Haute-Saône et Territoire de Belfort. Le cahier des charges donne la liste des communes et des portions concernées. Il faut donc lire une limite détaillée, non colorier sept départements entiers sur une carte. [S1][S2]

La production du lait, la fabrication et l'affinage s'inscrivent dans cette aire, mais les étapes ne sont pas nécessairement accomplies dans le même lieu. Le cahier autorise fabrication et affinage dans des lieux différents à l'intérieur de la zone. Il prévoit en outre une exception d'affinage pour deux communes du Bas-Rhin, Benfeld et Huttenheim, lorsque les autres conditions sont réunies. Quand le fromage est fabriqué et affiné dans des régions différentes, l'étiquetage doit indiquer les deux lieux. Une aire officielle décrit ce qui est admissible ; elle ne prétend pas que chaque commune abrite un atelier. [S1]

Un lait de vache, plusieurs façons de le travailler

Le lait provient de vaches de race Vosgienne, Simmental, Prim'Holstein, Montbéliarde ou de croisements de ces races, selon le cahier des charges. Le troupeau vosgien est souvent mis en avant dans les récits de filière, mais il ne faut pas en conclure que le lait de toute AOP Munster vient exclusivement de la race vosgienne. Cette précision compte autant pour lire une étiquette que pour comprendre le paysage d'élevage de la montagne. [S1][S3]

Le Munster est élaboré à partir de lait de vache emprésuré. En fromagerie, le lait peut être standardisé en matière grasse et subir un traitement thermique encadré ; le Munster fermier, lui, est fabriqué exclusivement au lait cru. La mention fermière désigne donc une pratique particulière à l'intérieur de l'appellation, et non le seul visage du Munster. [S1]

Après coagulation, le caillé est divisé, puis déposé dans les moules. Il n'est ni lavé ni malaxé. Il s'égoutte, est salé, puis le fromage poursuit sa transformation en cave. Le résultat réglementaire est une pâte molle, sans cuisson de la pâte, à la forme cylindrique aplatie. Les formats et poids sont encadrés ; les petites pièces sont admises sous le nom de Petit-Munster. [S1][S2]

La croûte se construit en cave

Le Munster appartient aux fromages à croûte lavée. Pendant l'affinage, la surface est lissée et ensemencée par frottage ou par un autre traitement humide. Les soins répétés favorisent les ferments du rouge, principalement associés à *Brevibacterium linens*, qui donnent à la croûte ses nuances jaunes, orangées puis rougeâtres. La couleur est un repère visible, mais elle ne suffit pas à prédire seule la maturité ou l'intensité d'une pièce. [S1][S2][S3]

Le cahier fixe un minimum de vingt et un jours d'affinage pour les catégories 2 et 3 (Munster ou Munster-Géromé), et de quatorze jours pour la catégorie 1 (Petit-Munster ou Petit-Munster Géromé). Le décompte commence le jour de l'emprésurage, qui définit ici le jour de fabrication.

Ces durées sont des seuils réglementaires, pas un âge universel de vente ni une promesse de texture identique. Le syndicat de filière décrit des fromages devenant souples et fondants, avec un cœur plus ferme, mais leur évolution varie avec la taille et le travail d'affinage. [S1][S3][S6]

Des vallées aux ateliers

Le ministère de l'Agriculture rapporte une origine monastique possible : le fromage aurait été fabriqué dès le XIVe siècle dans la vallée de Munster, dont le nom est lié à un établissement religieux fondé au VIIe siècle selon cette tradition. Le conditionnel est important. Cette histoire éclaire une mémoire régionale, elle ne transforme pas un récit d'origine en preuve continue de toutes les pratiques actuelles. Les dates certaines pour l'appellation sont plus récentes : une AOC est reconnue en 1969, puis l'enregistrement européen en AOP suit en 1996. [S2][S4]

Aujourd'hui, derrière la même dénomination, coexistent des producteurs laitiers, des transformateurs et des affineurs, ainsi que des fermes qui accomplissent les étapes elles-mêmes. Le syndicat interprofessionnel réunit ces métiers. Le relief, l'humidité et les prairies des Vosges donnent un contexte à l'élevage et à l'affinage, mais le territoire ne dicte pas une saveur unique : les gestes de cave comptent aussi. [S1][S3]

À table, avec mesure

Pour servir un Munster, on peut le couper en parts courtes qui tiennent compte de la croûte et du cœur, puis le laisser revenir un peu à température ambiante. Un pain de seigle ou une pomme ferme sont des accompagnements possibles ; le carvi, autorisé dans la fabrication, peut apparaître dans certaines versions. La présence de cette épice n'est pas à présumer pour tout Munster. [S1]

En accord, un blanc d'Alsace, par exemple un vin aromatique servi sans excès, est une piste à tester. Une bière blonde ou ambrée peut aussi être explorée avec le Munster servi chaud ou froid. Autre possibilité : du jus de pomme brut pour une assiette sans alcool. Ces accords sont des suggestions éditoriales, non des recommandations réglementaires ni le résultat d'une dégustation réalisée pour ce chapitre.

Le Munster ou Munster-Géromé garde ainsi deux noms pour un seul fromage protégé, et plusieurs chemins de fabrication au sein d'un territoire morcelé. Du lait de vache aux soins humides de la cave, sa croûte porte les marques d'un affinage attentif. À table, la pièce que l'on choisit raconte aussi son format, son mode de fabrication et son lieu d'affinage. [S1][S2][S3]

Sources du chapitre

[S1] Cahier des charges AOP Munster ou Munster-Géromé, Bulletin officiel n°49-2018

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-240db8dc-da02-49a7-bae5-865ef67f88c6/telechargement

[S2] Munster, fiche produit INAO

https://www.inao.gouv.fr/produit/munster-16348

[S3] Terroir et savoir-faire, Syndicat interprofessionnel du Fromage Munster

https://munster-aop.com/savoir-faire-et-terroir/

[S4] Le Munster-géromé AOP, Ministère de l'Agriculture

https://agriculture.gouv.fr/le-munster-gerome-aop

[S5] Arrêté du 7 septembre 2026 relatif à la modification temporaire du cahier des charges AOP Munster ou Munster-Géromé

https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000054816822

[S6] Règlement d'exécution (UE) 2021/140, Munster/Munster-Géromé

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/ALL/?uri=CELEX%3A32021R0140

Références consultées le 29 septembre 2026. Les sources professionnelles décrivent leurs pratiques ; elles ne remplacent pas les textes officiels. Les récits de tradition sont attribués à leurs auteurs.

ITINÉRAIRE 05

Cantal ou Fourme de Cantal

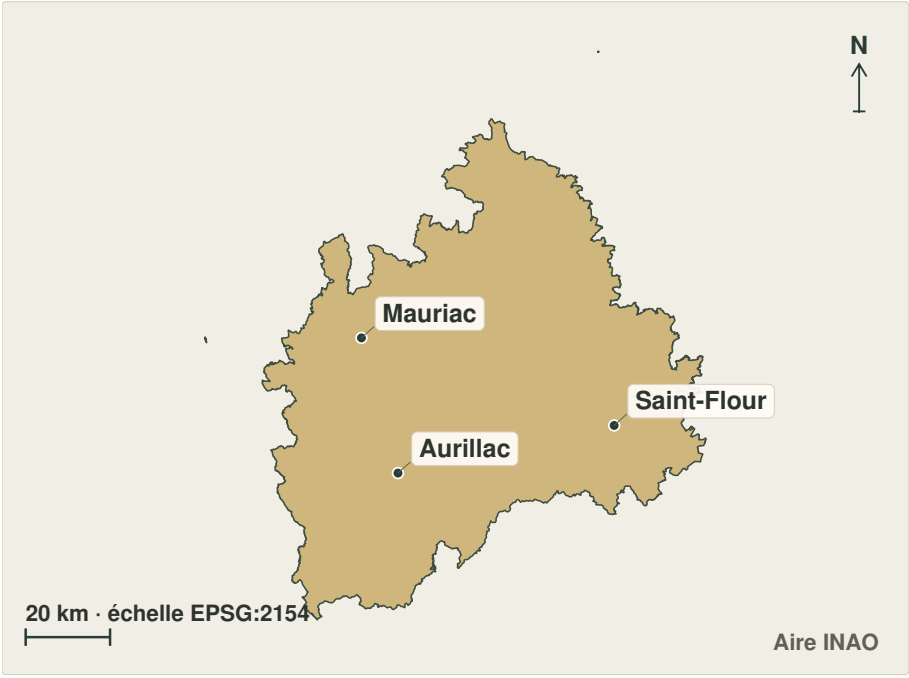
Une fourme de montagne, deux pressages et trois temps d’affinage



Illustration originale générée · Interprétation du fromage et de son paysage.

Le Cantal ou Fourme de Cantal est une AOP de lait de vache, à pâte pressée non cuite. Sa fabrication comprend maturation de la tome, broyage et second pressage; l’affinage distingue jeune, entre-deux et vieux. Une dérogation sécheresse modifie temporairement l’alimentation du troupeau jusqu’au 15 mai 2027.

Le territoire



Géométrie INAO informative. Le chapitre distingue les lieux et les étapes ; le cahier des charges fixe leurs conditions.

Source et méthode : INAO, Aires géographiques, 07.09.2026 (Licence Ouverte) ; repères communaux et fond de situation documentés dans le dossier cartographique.

Le Cantal est un grand cylindre de pâte ferme dont l'identité tient autant à sa fabrication en deux pressages qu'aux mois passés en cave. Son nom désigne une appellation protégée, et non une simple provenance régionale : le fromage peut être commercialisé sous les dénominations « Cantal » ou « Fourme de Cantal ». L'INAO le classe parmi les pâtes pressées non cuites et indique une reconnaissance comme appellation d'origine en 1956. L'Union européenne a ensuite approuvé une modification non mineure du cahier en 2020. [S1][S3]

Le cahier des charges est ici essentiel, car plusieurs catégories d'âge et plusieurs étapes de production coexistent. Il encadre le lait, le territoire, la méthode et les mentions « jeune », « entre-deux » et « vieux ». Ces mots ne sont pas une échelle officielle de qualité : ils signalent des durées d'affinage différentes, qui font évoluer la texture et le goût. Une comparaison sérieuse commence donc par l'âge déclaré, puis s'intéresse à la pièce que l'on a devant soi. [S2]

Une aire à lire dans le cahier

L'aire comprend la totalité du département du Cantal et des communes délimitées dans quatre départements limitrophes : l'Aveyron, la Corrèze, la Haute-Loire et le Puy-de-Dôme. Elle n'est donc ni identique au département, ni une large zone indifférenciée couvrant toute l'Auvergne. Le cahier définit les étapes par des listes communales : la production du lait, la fabrication et l'affinage se rattachent à l'aire désignée. Les cartes de présentation donnent un repère, mais il faut utiliser les listes réglementaires avant de tracer une limite ou d'affirmer qu'un opérateur précis se trouve dans l'aire. [S1][S2]

Cette géographie exprime aussi un système d'élevage. Le cahier demande que les vaches et génisses du troupeau laitier soient nées et élevées dans l'aire. La ration de base est historiquement fondée sur des fourrages grossiers issus de cette aire, avec une place définie pour l'herbe et le pâturage. Le texte permanent prévoit notamment pâturage lorsque les conditions le permettent, une durée minimale annuelle et une place prioritaire de l'herbe. Ces dispositions relient l'alimentation des animaux à la matière première du fromage ; elles ne signifient pas que chaque ferme ressemble à une image d'estive. [S2]

Une actualité réglementaire modifie temporairement ce cadre. En raison de la sécheresse de 2026, un arrêté du 11 septembre, publié au Journal officiel le 17 septembre et entré en vigueur le lendemain, remplace l'arrêté du 26 août. Du 1er août 2026 au 15 mai 2027, la ration de base doit contenir au moins 50 % de fourrages grossiers provenant de l'aire ; seuls certains fourrages énumérés peuvent venir de l'extérieur. Le texte adapte aussi temporairement la liste des compléments autorisés. Il ne modifie ni l'aire, ni le nom, ni la méthode fromagère. Après le 15 mai 2027, les règles permanentes devront être relues avec tout nouvel arrêté éventuellement publié. [S4][S5]

Deux pressages et une tome

Le fromage est fabriqué exclusivement avec du lait de vache. Le cahier autorise l'emploi de lait cru ou traité thermiquement dans les conditions qu'il précise ; pour un fromage fermier, les modalités sont particulières. Dire seulement « lait cru » à propos de tout Cantal serait donc inexact. Le lait est emprésuré, puis le caillé est égoutté et travaillé. Le cahier impose un premier pressage progressif avec retournements, suivi d'une maturation d'au moins dix heures. La masse obtenue - la tome - est ensuite broyée, salée dans la masse et mise en moule. [S2]

Le second pressage assemble les fragments en une meule cohérente. Ce broyage intermédiaire distingue la séquence technique : on ne se contente pas de presser le caillé une fois. Le moule donne au fromage sa silhouette cylindrique régulière. La forme achevée est robuste, mais le savoir-faire se joue dans la maîtrise de plusieurs moments : l'égouttage, la maturation de la tome, le salage, le montage et la pression. Le cahier est précis sur les opérations et les contrôles; il ne prétend pas figer une signature sensorielle identique d'une fabrication à l'autre. [S2]

La fabrication fermière reste une catégorie encadrée, pas un synonyme décoratif de « traditionnel ». Le lait doit provenir de l'exploitation et l'identification réglementaire prévoit une empreinte en relief « Cantal Fermier » sur les deux faces. À côté de cette voie, les ateliers laitiers transforment le lait de plusieurs élevages selon les prescriptions de l'appellation. Les deux organisations appartiennent au même nom protégé, mais elles ne décrivent pas le même circuit de collecte. [S2]

Trois temps d'affinage

Le cahier répartit les mentions selon des fenêtres de durée calculées depuis l'emprésurage : le Cantal jeune est affiné de 30 à 60 jours ; l'entre-deux de 90 à 210 jours ; le vieux à partir de 240 jours. Il existe donc des intervalles où un fromage n'a pas encore atteint la fenêtre d'une mention suivante. Dans certaines tranches, la circulation et la vente sont encadrées : le fromage reste dans des sites habilités et ne peut être expédié qu'à une entreprise habilitée, sans changer prématurément de qualificatif. Les seuils ont une fonction de traçabilité commerciale autant que descriptive. [S2]

L'affinage se déroule dans l'aire réglementaire. Le temps épaissit la croûte sèche, qui passe selon le cahier d'un ton gris-blanc vers des nuances dorées puis brunes, parfois ponctuées de boutons ocre à bruns. La pâte va de l'ivoire au jaune foncé ; les plus jeunes restent souples, et les plus avancés peuvent devenir légèrement friables. Le cahier décrit une évolution possible et des caractéristiques attendues, non une promesse de couleur ou de goût uniforme dans chaque morceau. [S2]

Le seuil de 30 jours ouvre la catégorie jeune, mais l'âge ne suffit pas à prédire une dégustation. L'humidité, les soins de cave et la conservation après découpe comptent aussi. Un jeune peut être plus souple et lactique ; un affinage long tend vers une pâte plus ferme ou friable et des saveurs persistantes. Ce sont des tendances, non des verdicts. [S1][S2]

Le buron, mémoire et pratique

Le Cantal est souvent associé au buron, bâtiment de montagne lié à l'estive. La filière présente ces constructions comme anciens lieux de fabrication et parfois d'affinage, ainsi que lieux de vie des buronniers. Cette mémoire aide à comprendre le lien historique entre la production laitière et les pâturages d'altitude. Elle ne doit pas conduire à imaginer que tout Cantal actuel est fait dans un buron, ni à confondre les pratiques d'aujourd'hui avec une scène ancienne inchangée. Le cahier protège un produit défini par une aire et des règles de fabrication; il ne fait pas du buron une condition générale de l'appellation. [S6]

Le mot « fourme » rappelle la forme ample du fromage, et le nom Cantal fait coïncider l'appellation avec le territoire qui lui a donné son nom. Pourtant, l'aire déborde les frontières départementales et l'affinage est organisé selon des catégories précises. Le récit historique gagne à rester mesuré : l'AOC est attestée depuis 1956, mais une histoire très ancienne du fromage, souvent racontée dans les présentations touristiques, demanderait des preuves documentaires propres avant d'être détaillée. [S1][S3]

À table, le choix peut suivre le temps d'affinage : une tranche jeune pour une texture plus souple, une portion d'entre-deux pour une présence plus marquée, ou un vieux si l'on recherche une pâte plus sèche et persistante. Un pain rustique, une pomme ou une poire ferme offrent des pistes d'accompagnement. Ce sont des propositions éditoriales à essayer, non des accords testés. Le Cantal se prête aussi à la cuisine, où sa pâte se râpe ou fond selon le plat. Pour le découvrir, comparer deux âges au même service est plus instructif que de demander lequel serait « le meilleur » : le cahier construit des catégories, et le goût révèle les différences d'une pièce à l'autre.

Sources du chapitre

[S1] Cantal ou Fourme de Cantal - fiche produit et réglementation

https://www.inao.gouv.fr/produit/cantal-ou-fourme-de-cantal-15010

[S2] Cahier des charges de l'appellation d'origine Cantal / Fourme de Cantal, homologué par arrêté du 3 janvier 2019

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-a68e7228-d4ac-4896-beb3-7272baf7b6e6/telechargement

[S3] Règlement d'exécution (UE) 2020/861 approuvant la modification non mineure du cahier du Cantal

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX%3A32020R0861

[S4] Arrêté du 11 septembre 2026 relatif à la modification temporaire du cahier des charges AOP Cantal / Fourme de Cantal

https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000054850798

[S5] Sécheresse : des modifications temporaires de cahiers des charges accordées par l'INAO

https://www.inao.gouv.fr/secheresse-2026

[S6] Un fromage et une terre de caractère

https://www.jaimelecantal.fr/terre-de-caractere/

Références consultées le 29 septembre 2026. Les sources professionnelles décrivent leurs pratiques ; elles ne remplacent pas les textes officiels. Les récits de tradition sont attribués à leurs auteurs.