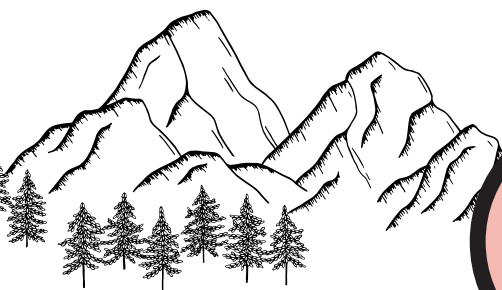


Le tour de France de la famille Avélo



La vallée de Munster





La vallée de Munster est située dans le département du Haut-Rhin dans la région Grand-Est. La ville principale de la vallée est Munster, connue pour le fromage du même nom, produit dans les fermes de la région. C'est une très jolie région, entourée de collines et de montagnes.



Ce sont les marcaires, des fermiers de haute montagne qui fabriquent le fromage de Munster.

Leur tradition remonte au 9^e s. Ce sont eux qui ont modelé le paysage des chaumes et transformé par leur dur travail ce coin de terre alsacienne.

Le marcaire qui passe l'hiver dans la vallée monte avec son troupeau de vaches sur les alpages à la fin mai.

Il y reste tout l'été et ne redescend que lorsque les tempêtes et les bourrasques d'automne l'obligent à quitter sa marcairie et ses montagnes.





Le munster est un fromage à pâte molle. Il est fabriqué depuis le 7e siècle. Ce sont les moines du monastère qui le fabriquaient à l'époque. C'était une bonne façon de conserver le lait en ce temps là . Et oui, il n'y avait pas de frigo ! Dans la vallée de Munster, ce fromage est toujours produit de façon artisanale.

Pfou ! Tu savais toi qu'il y avait autant de types de fromages ?

C'est compliqué ! Il y a :

Les fromages à pâte molle et croûte fleurie...

Les fromages à pâte pressée non-cuite...

Les fromages à pâte pressée cuite. ...

Les fromages à pâte persillée. ...

Les fromages fondus. ...

Les fromages au lait de chèvre...

Mon préféré c'est le camembert, et toi ?



La fabrication du Munster

Pour faire 500g de fromage de Munster, il faut en moyenne 5 litres de lait de vache !

La tradition veut que la fabrication se fasse le matin. Le lait provenant de la traite du matin est mélangé au lait écrémé de la traite de la veille. C'est dans un grand chaudron en cuivre martelé, le Kessel, qu'on y déverse le lait réchauffé à 32°C, et on ajoute la présure.

Le petit lait est retiré, le caillé mis dans un moule. Il sera retourné plusieurs fois et salé avant d'être descendu en cave d'affinage.

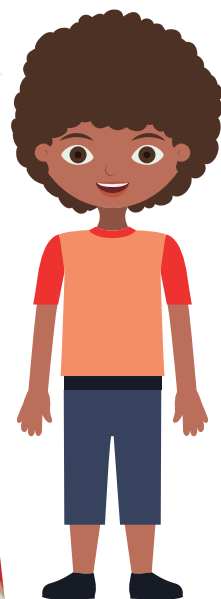
Durant 3 semaines, il sera frotté à la main tous les deux jours, et sa croûte rouge orangé va peu à peu se former en donnant au fromage son goût prononcé.





On a visité la Maison du fromage, à Gunsbach. On a appris pleins de choses sur la fabrication du Munster, mais aussi sur la vie dans la vallée de Munster, et les secrets de fabrication des fromages.

Il y avait des présentoirs où on pouvait toucher et sentir les fromages ! C'est rigolo.



Au fil du thym

Il y avait aussi tout un mur rempli d'étiquettes de fromages. Il paraît qu'il y a des gens qui les collectionnent ! On les appelle des tyrosémiophiles



Au fil du thym



Les outils de fabrication traditionnels





Puzzle des régions de France des fromages

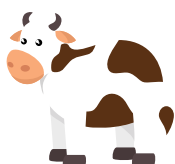
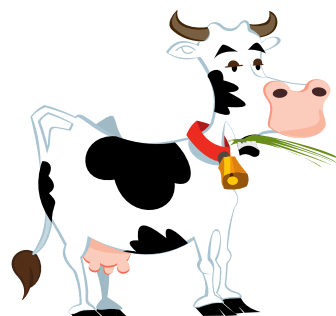
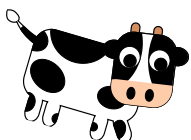
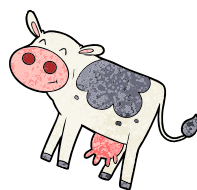
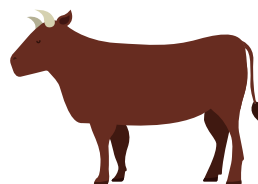
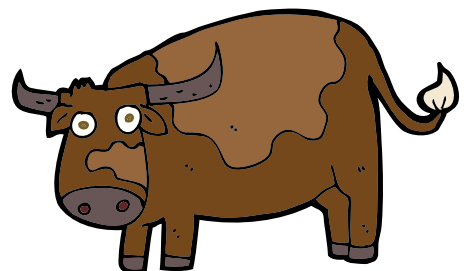
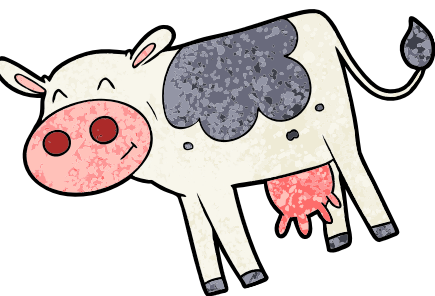
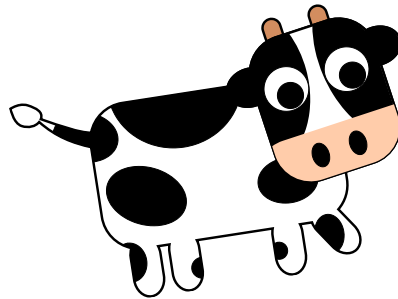
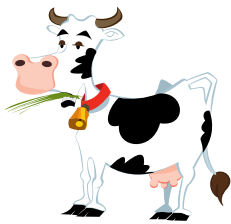
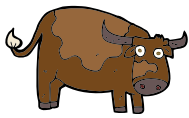


Reconstitue le puzzle pour découvrir quelques
grands fromages des régions françaises

Demande à un adulte d'imprimer cette page sur du papier
un peu épais. Découpe chaque région (demande de l'aide
si c'est trop difficile), puis recompose le puzzle en
suivant le modèle de la page précédente



Retrouve les vaches identiques et relie les entre elles



Toute reproduction pour la vente est strictement
interdite sans l'autorisation expresse de
La Bulle ô Mômes



labulleomomes.com