

## Cœur de Massif : 10 ans... et toujours aussi fondant !

*Les 10 ans du fromage Cœur de Massif*



### Cœur de Massif fête ses 10 ans : un fromage fermier né des hauteurs vosgiennes

Dix ans déjà que le fromage Cœur de Massif célèbre la **richesse du terroir vosgien et la passion d'une vingtaine d'éleveurs-artisans** unis autour d'une même vision : **valoriser la race Vosgienne** et perpétuer un savoir-faire paysan engagé. Ce **fromage fermier au lait cru, à pâte pressée mi-cuite**, se distingue par sa **meule carrée**, sa croûte mouchetée de gris et de brun, sa texture fondante et son goût fruité relevé de fines notes de noisette. Issu **exclusivement du lait de vaches Vosgiennes**, élevées en altitude dans sept départements du massif, il est façonné dans les fermes, sans additifs ni standardisation, selon une **démarche artisanale 100 % locale**.

### Une décennie d'engagement collectif et de goût vrai

Né en 2014 après plusieurs années d'expérimentations soutenues par l'Association d'appui aux producteurs laitiers fermiers du massif des Vosges (AMF) et cofinancé par l'Union européenne, le Cœur de Massif incarne une réussite collective. À raison de **25 tonnes produites chaque année** – soit l'équivalent de 275 000 litres de lait – il est le fruit d'une filière structurée et résiliente, ancrée dans la vie locale (vente directe, ferme-auberge, agritourisme). Ce dixième anniversaire est l'occasion de mettre à l'honneur celles et ceux qui font vivre au quotidien une agriculture de montagne durable, fière de ses racines et tournée vers l'avenir.

Plus d'infos : [www.massif-des-vosges.fr](http://www.massif-des-vosges.fr)

