

La Caravane Cheese 2025: les fromagers français en route vers l'Italie

Les Fromages Fermiers des Hautes-Vosges au lait de race Vosgienne seront présentés comme nouvelle Sentinelle Slow Food à la 15ème édition de Cheese

« L'objectif de la Caravane Cheese, ce tour de France des fermes qui produisent des fromages au lait cru Sentinelles Slow Food, est de rencontrer des productrices et des producteurs de différentes régions de France, avec des fromages très différents, des laits d'animaux différents, des techniques différentes, mais tous animés par le même engagement : nourrir les gens avec des produits bons, propres, et à un prix qui leur permette de faire vivre leur ferme », explique **Nicolas Floret, fondateur de l'association Fromages Naturels de France**. « Parmi les fromages dans la caravane, on apportera aussi les fromages fermiers des Hautes-Vosges au lait de vaches Vosgiennes, une nouvelle Sentinelle Slow Food ».

Pour la troisième édition de la Caravane Cheese, une délégation de producteurs français prendra la route le 15 septembre 2025 pour rejoindre Bra (Italie) et participer à la 15^e édition de Cheese, le plus important événement dédié aux produits laitiers organisé par Slow Food.

Ce voyage collectif est l'occasion de transporter, de ferme en ferme, une sélection des fromages Sentinelles français au lait cru, élaborés selon des recettes parfois centenaires, avec le lait de troupeaux de races autochtones. Ces fromages incarnent le respect des savoir-faire traditionnels et des écosystèmes locaux.

La Sentinelle des Fromages Fermiers des Hautes-Vosges au lait de race Vosgienne

Dans le massif des Vosges, la race bovine vosgienne est au cœur d'un système agro-pastoral ancestral. Rustique, robuste, parfaitement adaptée aux pentes et au climat de montagne, elle est reconnaissable à sa robe mouchetée de noir ou de roux et à sa ligne blanche le long du dos. Autrefois très répandue (125 000 têtes en 1914), elle a fortement décliné au fil du XX^e siècle à cause des guerres et de la concurrence de races plus productives. Aujourd'hui, environ 10 000 animaux subsistent, principalement grâce à l'engagement de quelques éleveurs passionnés.

Certains de ces éleveurs pratiquent encore la transhumance, emmenant les troupeaux dans les chaumes d'altitude au printemps (900–1 400 m) et redescendant à l'automne. Ces prairies riches en biodiversité — myrtilles, arnica, gentiane — donnent un lait cru de grande qualité, aromatique et lié au terroir.

À partir de ce lait, les fermiers produisent plusieurs fromages traditionnels, selon des méthodes artisanales et sans pasteurisation :

- Le **Munster fermier** : fromage à pâte molle et croûte lavée, généralement affiné sur planches de sapin pendant au moins 21 jours, parfois aromatisé aux graines de carvi.
- Le **Bargkass** : fromage à pâte pressée, fabriqué en été pour conserver le lait excédentaire. Il peut être affiné longuement et parfois fumé.
- Le **Siaskass** : préparation sucrée de Munster très frais (non égoutté), servi en dessert avec crème, sucre et kirsch.

Ces fromages expriment pleinement la richesse des paysages et des saisons. Produits en petites quantités (troupeaux de 20–30 vaches), ils sont consommés localement et reposent sur un savoir-faire préservé.

Les objectifs de la Sentinelle Slow Food

La Sentinelle a pour ambition de redonner toute sa place à la race vosgienne, véritable patrimoine vivant aujourd'hui menacé mais essentiel pour la biodiversité et la résilience des systèmes d'élevage de montagne. Elle souhaite soutenir les éleveurs et les fromagers qui, avec passion, perpétuent des pratiques respectueuses de l'environnement et du rythme naturel des troupeaux.

Il s'agit aussi de mettre en valeur la production de fromages au lait cru, uniques et non standardisés, élaborés sans additifs et grâce à des ferments lactiques cultivés directement à la ferme. L'encouragement des circuits courts est au cœur de cette démarche, afin que les producteurs puissent vendre directement aux consommateurs, aux commerces et aux restaurateurs locaux.

Au-delà de la simple production, la Sentinelle veut créer une véritable communauté engagée: éleveurs, fromagers, chefs, commerçants, citoyens... tous unis pour préserver un patrimoine singulier et profondément lié à son territoire. Elle promeut enfin des pratiques agricoles écologiques, sans ensilage ni OGM, fondées sur le pâturage et sur la richesse florale des prairies permanentes.

Un itinéraire riche en rencontres

La Caravane démarre dans le Pays Basque, sur l'estive d'Urkulu, avec des Fromages d'estive de brebis tête-noire des Pyrénées basques. Elle fera ensuite étape dans le Béarn pour prendre des Fromages d'estive de brebis Basco-Béarnaises. Les jours suivants, les fromagers traversent la région de Béziers pour récupérer des Pélardons affinés, puis font halte dans le Cantal afin de se retrouver autour des emblématiques Fromages d'Auvergne au lait de vache Salers. Les fromages de trois fermes de Camemberts Fermiers Naturels les rejoindront directement de la Normandie avant de poursuivre vers les Hautes-Alpes pour prendre du Bleu du Queyras et de la tomme de La Brigue, avant l'arrivée à Bra.

Un stand collectif à Bra

Une fois à Cheese, l'association Fromages Naturels de France disposera de deux espaces :

Un stand dédié à la nouvelle Sentinelle, les fromages fermiers des Hautes-Vosges au lait de Race Vosgienne, présentée pour la première fois à Cheese 2025.

Un stand collectif regroupant tous les autres fromages Sentinelles français.

Au total, 13 fromages Sentinelles seront présentés au public, témoignant de la richesse et de la diversité des terroirs français.

Un engagement commun

Plus qu'un voyage, la Caravane Cheese est une aventure collective qui valorise le travail de ces productrices et producteurs fiers de leur métier et de leur rôle dans la préservation des paysages, des savoir-faire et de la biodiversité.

Les Fromages Fermiers des Hautes-Vosges au lait de race Vosgienne seront parmi les protagonistes de la conférence [Cheers to the new Slow Food Presidia](#), dimanche 21 à 20h.