



## « Cœur de Massif » Un fromage au lait de Vosgienne.



Organisme de Sélection  
de la Race Bovine

Valoriser et promouvoir la Vosgienne sans oublier les hommes qui l'élèvent, telle est l'action engagée par l'Organisme de Sélection de la race bovine Vosgienne.

Une démarche collective de promotion de la race avec une marque à son effigie et un appui par un site internet qui a fait peau neuve en 2012.

### Une race de qualité

**Rustique, Mixte et terroir, trois mots qui définissent parfaitement la Vosgienne !**



**Race « Rustique » :** Race de montagne, elle produit dans des conditions difficiles (sols pentus et nourriture limitée). Elle s'adapte très bien aux aléas climatiques de son milieu : le Massif Vosgien.

**Race « mixte » :** Elle fait partie d'une minorité de races bovines mixtes, sachant marier qualités laitières et bouchères ! La vache Vosgienne est une race mixte, elle est reconnue pour la qualité de sa viande et pour les valeurs de son lait. Malheureusement aujourd'hui, aucun fromage ne lui a été dédié malgré la reconnaissance certaine de son lait.

**Race « Terroir » :** Son image est associée à un terroir riche de traditions et de savoir-faire : son territoire, le Massif des Vosges ; les hommes, les éleveurs et marcaires ou encore à ses produits.

### Un projet ambitieux

**« Cœur de Massif », un fromage fort de tradition**

**« Mademoiselle s'est offert son propre fromage !  
Vous avez envie de le goûter ?**

**Rendez-vous du 1 au 11 Octobre 2015**

**Aux Journées d'Octobre à MULHOUSE »**





## Ses caractéristiques

*Un fromage au lait cru et entier de vache Vosgienne qui se présente sous forme d'un carré. Son bon gout fruité vous emmènera voyager sur nos Hautes Chaumes du Massif Vosgien.*



**Une démarche collective pour pallier au manque de reconnaissance de sa production**

*« La Vosgienne fait son fromage et ça va se savoir ... »*

*Un groupe d'éleveur travail depuis déjà plus de deux ans sur un projet ambitieux : offrir à la Vosgienne, un produit lui permettant de se démarquer des autres races du Massif Vosgien.*

*« Cœur de Massif », tel est le nom de ce nouveau fromage produit exclusivement au lait de vosgienne.*

Aux journées d'Octobre cette année, une nouveauté vous sera présentée, le fromage « Cœur de Massif » vous dévoilera toute la passion de ces éleveurs du Massif Vosgien toujours fervent défenseur de cette race rustique.

A cette occasion, vous aurez l'honneur de **découvrir, déguster et apprécier** en avant-première le fruit de notre travail.

Le Président,  
CAMPELLO Florent

Rédaction : SPIESER Laurine, Technicienne  
Crédit photos : M.GUTZWILLER ; PHOTOVAL ; D. SKIELWASSER