

Publié le 1 août 2012

Une Maison du fromage pour promouvoir la Vallée de Munster

Ouverte depuis avril 2011, la Maison du fromage se veut l'une des nouvelles locomotives touristiques de la Vallée de Munster, capable de valoriser la production du célèbre fromage et autres spécialités locales.



Comment dynamiser un territoire et mettre en valeur son savoir-faire traditionnel pour attirer les touristes et soutenir la production locale ? La Communauté de communes de la Vallée de Munster (CCVM) a trouvé la réponse en créant la [Maison du fromage](#), dont la gestion a été confiée à la Sem du même nom. En associant partenaires publics et privés la nouvelle structure a permis de regrouper autour de ce projet 16 acteurs du monde agricole, des actionnaires institutionnels et l'association des commerçants et artisans de la Vallée de Munster.

Pour assurer le succès de l'opération, le site a été choisi avec soin : un ancien domaine agricole libéré depuis 2007, à seulement 14 km de Colmar (Haut-Rhin) et 57 km de l'aéroport de Base-Mulhouse-Freiburg. Ce projet touristique majeur se veut désormais la vitrine de la Vallée de Munster et de son fromage, sur un espace d'exposition d'environ 2 000 m². Après deux ans de travaux, le bâtiment, de style traditionnel et contemporain, a ouvert ses portes au public en avril 2011. Au programme : un « pôle muséographique », une boutique où sont commercialisées en circuit court les productions agricoles et artisanales de la Vallée, et un restaurant qui propose des plats à base de produits locaux préparés sur place.

Une marcairie traditionnelle

Le succès est au rendez-vous : dès les 12 premiers mois, le site a attiré près de 100 000 personnes (avec plus de 62 000 entrées payantes), et plus de 17 500 repas ont été servis. Au total, 17 emplois (ETP) ont été créés pour un chiffre d'affaires de 850 000 euros. Les retombées économiques sont également indirectes : la Maison du fromage a aussi une vocation d'outil de développement du tourisme dans la Vallée. Son hall d'accueil « est aussi un hall d'information afin d'irriguer le territoire en visiteurs et de conduire les clients à séjourner dans la Vallée », précise Damien Mougin, le directeur général de la Sem.

L'un des atouts de la Maison du fromage est de plonger les visiteurs dans une ambiance traditionnelle et vivante. « Le centre d'interprétation sur la fabrication du munster est une marcairie reconstituée qui permet de comprendre toutes les étapes de fabrication du fromage », explique Damien Mougin. La visite débute par un film sur la vallée et les pratiques estives, puis l'on pénètre dans une étable pour aller au contact des vrais animaux. Le public peut y déguster le lait, voir fabriquer le munster traditionnel et terminer par une dégustation dans la cave d'affinage.

Le site devrait encore évoluer et renforcer son attrait au cours des prochains mois. Les treize producteurs laitiers associés au projet se sont regroupés pour exploiter une fromagerie qui est en cours de construction à côté de la Maison du fromage, dont les caves d'affinages et le hall de fabrication seront intégrés au parcours de visite.

Par Marie-Anne RAMAZZINA