

Selon le média Traces Ecrites, l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité) travaille actuellement sur la demande de modification du cahier des charges de l'AOP Munster. L'enjeu est de taille puisque la célèbre pâte molle produite dans plusieurs départements du Grand Est concerne près de 1.280 producteurs de lait, 80 producteurs fermiers, 8 affineurs exclusifs et 6 gros transformateurs (données INAO 2014). Il s'agit donc d'une lutte d'influence entre les "petits" du secteur : les petites exploitations comme par exemple l'[EARL DES TROIS CHENES](http://www.lafermedestroischenes.com) / T : 03.87.03.83.28 (Moselle) qui produit un munster bio représentant 15% de son CA (1 M€), et les gros transformateurs que sont la [FROMAGERIE DE L'ERMITAGE](http://www.ermitage.com) / T : 03.29.09.14.33 (siège à Bulgneville/88), la Fromagerie de Blamont (siège à Herbéviller/54, [GROUPE SODIAAL](http://www.sodiaal.fr) / T : 01.44.10.90.10) et la Compagnie des fromages et RichesMonts (Sodiaal également) qui font maturer leurs fromages chez des affineurs. www.lafermedestroischenes.com / www.ermitage.com / www.sodiaal.fr